

# Vybraná vína a pivnice

## Deset nejlepších domácích vín

**S**ommelier Ivo Dvořák pro ročenku Grand Restaurant 2008 vybral a popsal deset domácích vín, která jsou nyní podle jeho názoru nejlepší. K vybraným vínům navíc pro IN magazín přidal i jejich stručnou charakteristiku.

### 1. Rulandské modré 2006, rosé, pozdní sběr MVZ Bzenec

Barva je sytě růžová s jemnou lososovou texturou. Mladistvá, šťavnatá vůně sirupu z malin a červeného rybízu vybízí k okamžitému napití. Soulad mezi vůní a chutí je naprosto ukázkový. Ovocnost a šťavnatost připomíná drobné zahradní bobulovité plody, zejména zralé maliny. Přirozenou hladkost a ovocnou nasládllost zaujme toto víno především nyní a není třeba další archivace. Teplota pro ideální podávání je 9 °C.

### 2. Chardonnay 2006, pozdní sběr Moravíno

Světle zelenožlutá barva signalizuje mladé víno. Primární aroma citrusových plodů, zralých grepů, pomela a zavařených broskví doplňuje decentní minerální podtón. Chuť je svěží s vyváženým poměrem kyselin a cukrů, což vytváří velmi komplexní vjem. Dochuť vína v sobě nese citrusy a ryzí hroznový charakter. Víno si nejlépe vychutnáme jako mladé při teplotě do 10 °C.

### 3. Chardonnay 2005, ledové víno

#### Vinné sklepy Valtice

Hlubší barva, sytě žluté s brilantní průzračností a velmi vysokou viskozitou. Vůně připomíná luční květy a akátový med. Přírodní sladkost je elegantně vyvážená kyselinou, jež připomíná citronádu. V dochuti zůstávají tóny kompotovaného a sušeného ovoce: meruňky a broskve. Víno chutná velmi dobře, ale i přesto má potenciál k dalšímu zrání. Pro dokonalé vyniknutí veškerých tónů vůně a chuti bude ideální teplota 11 °C.

### 4. Grand Cuvée Bizé 2005

#### Vinařství Bizá

Tmavě červená barva s odlesky hnědočerné. Výrazně kořenito-dřevnatá vůně s tóny zralých třešní a čokolády. Chuť je plná, hřejivá, s mírným nádechem jádřince, peckovin a mandlového likéru. Bohatá je i dochuť prozrazující poměrně dlouhou dobu vyzrávání v dřevěném sudu. Vínu prospěje dekantace a teplota podávání kolem 17 °C.

### 5. Frankovka klaret 2006

#### Vinařství Galant

Klaret je prakticky bílé víno z modrých odrůd. Ani tato frankovka není výjimkou a velmi bledá barva připomíná vývar z cibule. Delikátní aroma tmavých červených jablek, nakládaného zázvoru a hřebíčku. Chuť je sice plná, ale přitom svěží a pružná. Dlouhý vjem zanechává víno v podobě ovocnosti a svěží kyseliny. Tomuto vínu nejvíce sluší mladistvé tóny a není nutné ho nechat dále vyzrávat. Svěžest nejvíce zdůrazní teplota okolo 10 °C.



FOTO: WWW.PRAZDROJ.CZ

### 6. Rulandské šedé 2004, slámové

#### Vinařství Drápal

Tmavší čajové odstíny v barvě prozrazují vyzrálější víno. Intenzivní karamelovo-medové tóny naznačují vysokou sladkost, jež se utápí ve výraznější maslovitosti. Chuť kandovaného ovoce, marinované pomerančové kůry v cukru a karamelových biskvitů. Dlouhá dochuť s typicky sladkým závěrem. Víno může dále pracovat na celkovém dojmu ještě minimálně po dobu dvou let. Teplota pro podávání bude vyhovovat při 11 °C.

### 7. Rulandské modré 2004, pozdní sběr, Vinum Palaviense

#### Vínselekt Michlovský

Krvavě červené tóny s výraznějším cihlovým okrajem. Buket připomíná koření na zvěřinu – bobkový list, nové koření a dracený pepř, ale zároveň se v něm skrývá aroma brusinkového kompotu nebo zavařovaných jeřabin. Chuť má výraznější kořenité tóny, které zjemňují měkké ovocité tóny s jemnými taninovými látkami. Vínu sluší dekantace nebo otevření minimálně hodinu před podáváním a teplota kolem 17 °C.

### 8. Cabernet Sauvignon 2006, rosé, pozdní sběr

#### Víno Mikulov Sommelier Club

Jasně růžová barva s tóny světle červené. Vůně je svůdně vábná s tóny tmavých bobulovitých plodů, zejména tmavých moruš, borůvek a černého rybízu. V chuti působí víno velmi svěžím dojmem a s tóny švestkové šťávy, rybízového jamu a decentní kořenitosti. Vlastnosti tohoto cabernetu se ideálně rozvinou při 10 °C.

### 9. Tramín červený 2005, výběr z hroznů

#### Sonberk

Temnější barevné odstíny červeného zlata či mosazi. Hluboká, těžší kořenitá vůně růží a lilí. V chuti je patrně těžší, kořenitá aroma s medově nasládlými

podtóny. Víno se výrazně projevuje jak ve vůni, tak v chuti a dobře doprovodí výraznější pokrmy na bázi světlého masa v orientální úpravě. Teplota podávání bude okolo 10 °C.

### 10. Pinot Noir 2004, výběr z hroznů

#### Rodinné vinařství Springer

Tmavší barevné odlesky v typicky světlejší barvě. Vůně je koncentrovaná s tóny sušených brusinek, doplněná vůní čerstvých bylinek a koření. Chuť je delikátně tělnatá, s velmi dobrým základem a vynikajícím skeletem. Tóny masných specialit s delikátní animální koncovkou tvoří bohatý, komplexní vjem. Víno je vyzrálé a rozhodně mu prospěje dekantace a minimální teplota 17 °C.

## Dvacet pivnic, kde čepují nejlepší prazdroj

**S**tarší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka, jehož podpis najdete na každé lahvi Gambinusu, dobře ví, kde se točí nejlepší plzeň. Vybral dvacet restaurací z celého Česka.

## 10 z Prahy

- Bredovský dvůr, Politických vězňů 14
- Kolkovna, V Kolkovně 8
- U Anděla, Nádražní 114
- U Pinkasů, Jungmannovo nám. 15
- U Rudolfína, Křižovnická 10
- U Zeleného stromu, Betlémské nám. 6
- U Zlatého tygra, Husova 17
- U Vejvodů, Vejvodova 2
- Staroměstská restaurace, Staroměstské nám. 19
- U Brázdů, U Svobodárny 18

## 10 mimopražských

- Hostinec U Bláhovky, Gorkého 54, Brno
- U Mansfelda, Dřevěná 9, Plzeň
- Na Spilce, U Prazdroje 7, Plzeň
- The Pub – Pilsner Unique Bar, Prešovská 16, Plzeň
- Pilsner Urquell Original Restaurant-Slezská, Kolejní 2, Ostrava
- Pilsner Urquell Original Restaurant-Drápal, Havlíčkova 11, Olomouc
- Písečná, Hradištko 1533, Rožnov pod Radhoštěm
- U Rainerů, Heydukova 98, Písek
- Hotel Zvon, nám. Přemysla Otakara II. 28, České Budějovice
- U Tří sedláků, Hroznová 488, České Budějovice

www.prazdroj.cz