

**K**dyž připravovali první vinařský zákon České republiky, odhadovali jeho tvůrci, že vysoce kvalitních přívlastkových vín může být tak maximálně pět procent. V té době (první polovina devadesátých let) převládala u většiny našich vinařů pořád ještě kvantita nad kvalitou. Když se loni přijímal nový vinařský zákon, který ještě přesněji definoval přívlastková vína, bylo jich už z naší produkce více než 12 procent. Lepší vinaři, kteří dohlédli dál než za roh vlastního sklepa, pochopili, že právě cesta kvality je tím správným směrem, kterým se mají vydat, aby přežili nápor levných vín základních řad, která se na náš trh valí po vstupu do EU.

Udělat dobré přívlastkové víno, ať už je to pozdní sběr, výběr z hroznů, bobulový výběr, nebo dokonce speciality, jako jsou slámové či ledové víno, není snadné. Vyžaduje to maximální péči už ve vinohradu, protože základem přívlastko-

## Vinné novinky



FOTO: ARCHIV

vých vín je dobře vyzrálý zdravý hrozen, který musí dávat mošt s vysokou cukernatostí. Kvalita převažuje nad kvantitou. Pryč jsou časy, kdy sklízeli nezralé hrozny, mošt dosladili řepným cukrem a „víno“ bylo hotovo. Konkurence donutila vinaře připravovat zajímavé novinky,

o kterých se nám před pár lety ani nesnilo. V obchodě bylo jedno, po čem sáhnete, všechno víno bylo víceméně stejné.

Dnes už je třeba pečlivě vybírat a naštestit je z čeho. Na trhu se objevují stále nová vína doslova z celého světa. Naši vinaři, stejně jako to dělají jejich

kolegové ve vyspělých vinařských zemích, připravují řady vín od těch nejjednodušších až po skutečné skvosty. Potom můžete vidět třeba tři Veltlíny z Vína Mikulov se třemi různými etiketami i třemi cenami. Stále více se také uplatňují vybraná vína z určitých viničních tratí. On je velký rozdíl, zda si koupíte Rýnský ryzlink ze Šobesu, nebo odněkud z rovin, stejně jako Ryzlink vlašský z vápencové Pálavy, či z vinohradů s jílovitým podložím.

Pochopitelně rozdíl je nejen v chuti, ale i v ceně. Vinaři už připravují i vybraná vína pro gastronomii, která se neobjeví v běžné obchodní síti. Velké vinařské podniky dokonce umožňují věrným zákazníkům ukládat vybraná vína v historických sklepích. Na trhu se letos objevila také zajímavá řada vín z Chateau Bzenec – jednu jejich perlu představujeme v dnešní ochutnávce. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

### OCHUTNÁVKA

#### Chateau Bzenec Riesling 2003

##### pozdní sběr

Vinařská oblast Morava

Vinařská podoblast Slovácko

**Obec:** Bzenec, Viniční trať: Zadní hora

**Charakteristika:** Ten, kdo se oprávněně bojí tvrdosti některých našich „rýňáků“, může po tomhle vzorku sáhnout skutečně bez obav. Kyselinky jsou lahodně zakulaceny ve vysoce extraktivním víně, plném květnaté vůně a harmonické až sametové chuti s vynikající přímou dlouhou persitencí.

**Výrobce:** Chateau Bzenec, V Podhájí 421, Bzenec

**Cena:** 180 Kč



#### Bohemia Regia sec

**Charakteristika:** Vydařený vzorek pro milovníky bublinek, pro které jsou sekty typu brut – extra suché (0 – 15 g cukru na litr) příliš suché, rozuměj kyselé, a demi sec – polosuché (35 – 50 g cukru na litr) zase už moc sladké. Kategorie sec – suché má od 15 do 35 g cukru na litr, je tedy v chuti plnější, avšak ještě ne příliš sladká. Perlení sektu Bohemia Regia sec je jemné a dlouhotrvající, kupáž použitých vín dává sektu svěží vůni a plnou chuť s delším dozváním.

**Výrobce:** Bohemia sekt, Českomoravská vinařská, Starý Plzeňec

**Cena:** 115 Kč

### INZERCE

## Vyhrajte víno!

## SMS soutěž

[vino.iHNed.cz](http://vino.iHNed.cz)

Hrajte týden co týden o exkluzivní vína! Odpovězte správně pět otázek zveřejněných na iHNed.cz a soutěžte prostřednictvím SMS.

**ihned.cz**  
WEBY, KTERÉ ZHODNOTÍTE

IN-00610/B