

Váš průvodce světem vína

WINE

& Degustation

12/2024-1/2025

119 Kč/5,99 EUR

Znojmo
Historické
vinařské město

Josef Švéda
BOHEMIA SEKT

GRAND WINE & Degustation TEST

Champagne Blanc de Blancs

Dolní Slezsko
Vino, wellness a gastronomie
na druhé straně Krkonoš

ISSN 1804-1035

9 771804 103006

12

www.w-d.cz

Palmer & Co
CHAMPAGNE



www.vinomarty.cz


VINO MARTY

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

držíte v rukách poslední číslo časopisu WINE & Degustation v roce 2024, které je současně prvním číslem pro rok 2025. A je opravdu plné těch nejaktuálnějších a velmi zajímavých informací ze světa vína a gastronomie. Podzim byl tento rok nesmírně bohatý na úžasné degustace za účasti významných světových osobností. I proto najdete v tomto vydání kromě reportáží z těchto akcí hned několik mimořádných rozhovorů, bylo by škoda přítomnosti takových osobností nevyužít a nepodělit se s vámi o jejich příběhy a vize.

Konec roku vždy vybízí k bilancování. Pro nás v redakci WINE & Degustation byl rok 2024 rokem úspěšným z hlediska nových partnerství, spoluprací, uspořádaných akcí a možností kultivovat společně profesionální svět vína u nás. Kromě již tradičního veletrhu Wine Prague jsme na jaře úspěšně uspořádali degustaci Barolo & Friends a stali jsme se i partnery kolegů z italského vydavatelství Gambero Rosso, se kterými jsme zorganizovali degustaci špičkových vín z jejich každoročního průvodce ital-

skými víny i dvě edukativní večere pro odbornou veřejnost. Zúčastnili jsme se mnoha zahraničních cest a hodnocení vín v nejprestižnějších světových vinařských oblastech, ze kterých vám pravidelně přinášíme ty nejaktuálnější reportáže, informace a tipy. Na některé se můžete těšit ještě i v prvních měsících příštího roku. A v neposlední řadě jsme v listopadu dokončili a vydali publikaci „Nejlepší vína České republiky“, která letos vyšla již po jedenácté.

Rok 2024 byl pro nás ale také rokem personálních změn v redakčním týmu, které přinesou i zajímavé novinky v rámci nových redakčních článků a pravidelných seriálů. Určitě se máte na co těšit.

Číslo, které právě otevíráte, je také plné tipů na skvělá vína pro nadcházející sváteční období. Věřím, že vám rozšíří obzory i degustační zážitky.

Přeji vám všem, abyste prožili blížící se svátky v klidu a pohodě s těmi, které máte nejraději. A do roku 2025 pevné zdraví a mnoho nových zážitků.

Michal Šetka



VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

LGCF, Corton GC 1964

Významné světové vinařské akce nabízí kromě samotného programu těchto významných událostí často i možnost ochutnat zcela mimořádná vína a raritní láhve. Nejinak tomu bylo v tomto případě. Již řadu let se účastním oficiálních degustací vín a programu pro světový tisk v rámci aukce Hospices de Beaune. A kromě toho jsem se letos účastnil i části programu společnosti Les Grands Chais

de France, díky které mohou i drobní investoři na našem trhu nově investovat do vín z této nejstarší a nejprestižnější vinné aukce na světě. V rámci jedné z večerí prezentoval Willem Schiks, exportní ředitel skupiny pro burgundská vína, vzácnou láhev o objemu 3 l, o které nebylo přesně známo nic jiného, než že se jedná o Corton Grand Cru z roku 1964 a byla zakoupena s archivem některého z vinařství, která skupina dnes vlastní. Do tohoto večera společnost vlastnila pouhých 12 láhví.

50 let staré víno mělo granátovou barvu s lehkým sedimentem. Vůně byla podmanivá, s tóny malinového a ostružinového kompotu a koření. V chuti bylo víno jemné, hebké a harmonické, kromě rozvinutých terciárních tónů švestkových povidel a lékořice nechyběly ani svěží ovocné tóny třešně. Závěr byl dlouhý a sliboval další potenciál zrát. Není divu, že odhady přítomných hostů se pohybovaly ve vynikajících ročnicích osmdesátých let.



& slovo pro

- 6 Ivo Dvořák Sommelier abstinent
- 8 Jakub Příbyl Cukrová krize

& z domova

- 7 Aktuality a zajímavosti z domova

& ze zahraničí

- 14 Aktuality a zajímavosti ze světa

26 & vína měsíce

30 & tipy

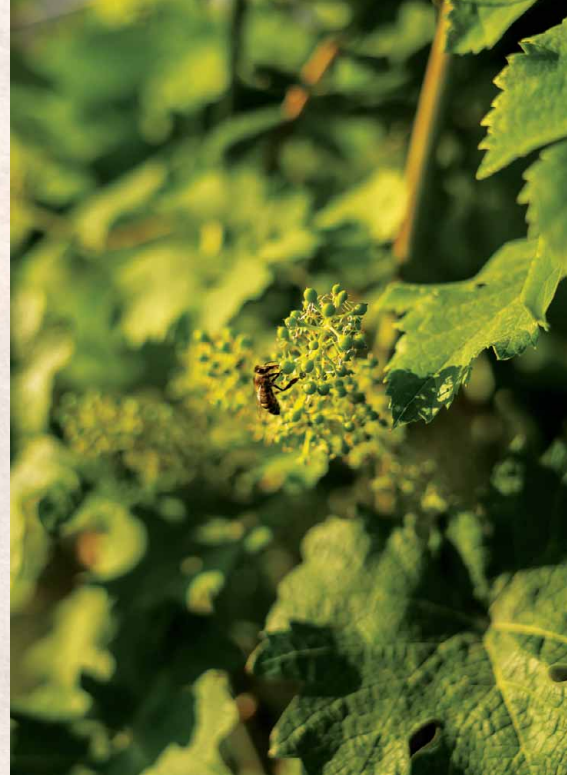
& degustation

- 32 Víno a Krajíc & Familia Fernández Rivera
- 36 Vína z Piemontu & lanýže v restauraci Dejvická 34
- 38 Rako-Víno aneb když gastronomie pomáhá...
- 40 Amine Ghanem představil v Praze nové ročníky Dom Pérignon
- 44 Henri Mitjavile v Praze
- 56 Mýty a legendy ve světě vína
- 104 Abeceda pojmů z vinných etiket

& ze světa vína

- 50 Neobjevené klenoty rodiny Antinori
- 54 164. aukce vín Hospices de Beaune





& cesty za vínem

58 Dolní Slezsko Víno, wellness a gastronomie
na druhé straně Krkonoš

& Grand test

68 Champagne Blanc de Blancs
96 Suchá červená cuvée z Moravy a Slovenska

& z Čech a Moravy

80 Josef Švéda Vinař, jehož vína ze společnosti BOHEMIA SEKT
ochutnal u nás snad každý...
86 Znojmo

& představujeme

110 Madeira

& kultovní francouzské restaurace

116 Au Sauvignon

120 **& publikace**

124 **& kaleidoskop zajímavostí**

126 **& připravujeme**

WINE
& Degustation





Ivo Dvořák

Prezident
Asociace sommelierů ČR

Zdá se vám to jako oxymoron? Popravdě ani já si nedokážu něco obdobného představit, ale zřejmě se musíme připravit i na tento nový trend ve světě vína a sommelierství. K napsání tohoto sloupku mě vedou zkušenosti z poslední doby, a zejména z aktuálního Mistrovství Evropy, Afriky a Středního východu. Pochopitelně jsem byl zvědavý, jak se k degustaci postaví například kandidáti z Turecka, kde islám vyznává bezmála 99,8% populace, stejně tak jako v Maroku, kde je 98,7% obyvatelstva muslimů, ale silné zastoupení má islám i v Libanonu, přibližně 68%, nebo v Albánii, kde do mešity chodí 59% populace. Náboženství je legitimní důvod, proč být sommelier abstinent, ale i tak to zní zvláštně. S potěšením musím konstatovat, že žádný z kandidátů z výše zmiňovaných zemí nevykazoval žádné útočné chování vůči degustaci a všechny vzorky srdnatě ochutnávali. Co mě však zarazilo, byla degustace se snoubením pokrmů a nápojů, kdy proti mně seděla kandidátka jedné evropské země, která zavile odmítala nejen víno, ale i maso. Když jsem s ní zapřel hovor, dozvěděl jsem se, že maso, a především červené víno vůbec nekonzumuje!!! Chvilí jsem nechápavě poslouchal a vlastně jsem nevěděl, co na to říct... Přemýšlel jsem

Sommelier abstinent

o tom, jak se někdo propracuje na kandidáta a reprezentanta dané země, aniž by měl praktické zkušenosti s degustací a se snoubením. I já během profesionální degustace odlévám, ale abych apriori odmítal některé druhy vín či určité potraviny, to si opravdu nedokážu představit, natož u sommeliera, který reprezentuje na soutěžích nejvyšší úroveň.

Asi chápu, že s rostoucím zájmem o zdravější životní styl a uvědomělé stravování se v posledních letech objevuje tento fascinující fenomén, ale doufám, že se nejedná o novou perspektivu v gastronomii a v sommelierství. Sommelier je odborník, který má hluboké znalosti o víně i o pokrmech a dalších nápojích a gastronomických specialitách, avšak pokud se rozhodl nekonzumovat alkohol, jeho znalosti zůstanou spíše v teoretické sféře. Nemluvě o tom, že umírněná konzumace přináší i společenský aspekt jeho práce. Rozumím i tomu, že snoubení se může dít na bázi nealkoholických alternativ, které nabízejí obdobné chuťové zážitky jako víno, ale nikdy to nebude stejné. I když se v posledních letech na trhu objevuje stále více nealkoholických vín, o která se zajímá širší publikum, nebude snoubení stejné jako s regulérním vínem. Zajímalo by mne, zdali se toto publikum stará i o to, jakou energetickou náročnost má proces zbavení vína alkoholem. Byť si tyto nápoje, často vyráběné moderními technikami odstraňování alkoholu, zachovávají chuťové profily i aromatikou klasických vín, není to víno v pravém slova smyslu. Sommelier abstinent však může doporučit nealkoholické alternativy, jako jsou různé druhy kombuchy, aromatizovaných vod, fermentovaných čajů, ovocných a zeleninových šťáv nebo bylinkových směsí.

Chápu i trend, který se odráží v kultuře pití a společenském chování. Mnoho lidí dnes

hledá možnosti, jak si užít večer s přáteli, aniž by se spoléhali na alkohol, ale velmi často pak volí jiné alternativy působící změněný stav vědomí a je otázka, co je větší či menší zlo.

Co říci na závěr? Zatímco tradiční role sommeliera se zaměřuje na víno a další alkoholické nápoje, sommelier abstinent přináší do této profese nový rozměr. S rostoucím zájmem o zdravý životní styl a rozmanité gastronomické zážitky jsme svědky transformace, která oslovuje široké spektrum konzumentů. Ať už jste milovník vína, nebo se vyhýbáte alkoholu, můžeme s jistotou říci, že svět vína se s otevřenou náručí adaptuje na všechny preference. Já jsem zastánce úsloví „Méně je někdy více“, a tak si raději nakoupím vína kvalitní, dražší, kterých vypiju méně, ale s o to větším sensorickým prožitkem. U vín bez alkoholu vnímám podobný pocit jako u mléčných výrobků bez tuku. Když někdo odebere tuk, který je nositelem chuti, tak pokrm prakticky znehodnotí a sýry, jogurty nebo mléko si pak jen těžko vychutnáte...

Abych nebyl jen pesimista a měl alespoň jednu pozitivní zprávu, tak jsem s velkou radostí uvítal na našem vzdělávacím programu nastávající maminku, která přestože je v radostném očekávání, nevzdala účast, a i když důsledně odlévá a víno nepolyká, nesmírně si ho užívá. Mimochodem, těhotenství je období, kdy plně respektuji pojem sommelier(ka) abstinent(ka)...

P.S. Já osobně doufám, že se nebudu nikdy účastnit mistrovství sommelierů, kde budeme mít jen čaj, kombuchu a ovocné šťávy. Chci si nadále užívat ten ušlechtilý nápoj zvaný víno v jeho ryzí podobě, tedy tak, jak ho vytvořila matka příroda – fermentací hroznové šťávy –, a ne dodatečně upravenou, alkoholu zbavenou věc...

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Amabuki Amanoibuki, Rapture Vintage Sake 2007 Breath Of Heaven

Již tradičním partnerem Mezinárodní asociace sommelierů ASI je Japan Sake and Shochu Makers Association a na každém sommelierském setkání můžeme degustovat nějakou zajíma-

vost ze světa saké. Na letošním Mistrovství Evropy v Srbsku jsme tak ochutnali poměrně unikátní ročníkové saké z roku 2007.

Tmavě kaštanová barva s nádechem ebenového dřeva. Ve vůni jsou patrné tóny zrání evokující hořký karamel, sherry Oloroso a pražené kakaové

boby. Podobně jako je vyzrálá vůně, tak působí i chuť, která je koncentrovaná a připomíná sušený pomerančový plátek v čokoládě s nádechem ušlechtilého dřeva a kvalitní sójové omáčky. Chuť i vůně v mnohém připomíná zralé sherry, ale s nižším obsahem alkoholu. Velmi dlouhý, vzrušující závěr.

ORDO EQUESTRIS VINI EUROPÆ

EVROPSKÝ ŘÁD RYTÍŘŮ VÍNA

Konzulát Česká republika

„in honorem dei et in honorem vini“



Adventní rytířská slavnost v Brně: tradice, elegance a dobročinnost

Dne 23. listopadu 2024 ožila adventní atmosféra Brna rytířskou slavností Evropského řádu rytířů vína. Akci, kterou již po osmé pořádal Legát Brno, jedna ze tří organizačních složek řádu v České republice, navštívilo přes 180 členů z Česka, Rakouska, Slovenska a Maďarska.

Slavnostní den zahájil tradiční průvod adventním centrem města. V jeho čele majestátně jel svatý Jiří na koni, doprovázený rytíři ve slavnostních ornátech. Průvod směřoval na Dominikánské náměstí, kde v kostele svatého Michaela archanděla proběhl významný obřad přijímání do řádu a uvedení rytíře vína Ludvíka Šaldy do funkce legáta pro Legát Bohemia.

Společenský večer plný chutí a hudby

Po oficiálních ceremoniích se hosté přesunuli do Hotelu Continental. V elegantním prostředí mohli ochutnat více než 50 skvostných moravských i zahraničních vín. Kulturním vrcholem večera bylo vystoupení sólistů Městského diva-



dla Brno Andrey Zelové a Aleše Slaniny, kteří svým uměním vytvořili nezapomenutelnou atmosféru.

Dobročinnost jako rytířská ctnost

Neodmyslitelnou součástí slavnosti byl i charitativní program. Díky benefiční aukci obrazu Podvečerní Petrov od členky řádu Milky Frankové a sbírce se podařilo vybrat úctyhodných 150 000 Kč.

Tyto prostředky budou věnovány na pomoc dívkám Nele a Veronice a podpoří také obecně prospěšnou společnost Velvet Smile.

Pocta výjimečným osobnostem

Během večera byli Čestným křížem Legátu Brno oceněni významní členové, kteří svou činností přispívají k prohlubování přátelství mezi národy a členy řádu.

Rytířská slavnost tak opět ukázala, že tradice, elegance a dobročinnost jsou pilíři, na kterých tento řád pevně stojí. Brněnské adventní dny díky tomu získaly jedinečný punc noblesy a lidskosti.



www.rytirivina.cz



S rytířským pozdravem
**IN HONOREM DEI ET
IN HONOREM VINI**

Eques OKT Petr Havliš, legát
Iudex Milan Vrbík, maršál



Jakub Příbyl

Čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017, 4. nejlepší sommelier Mistrovství Evropy a Afriky 2021

Ta přichází. V podobě zvažované nebo už zavedené, přiznám se, že netuším, jak jsme na tom, spotřební daň z cukru. Abychom asi snížili výskyt cukrovky nebo stát platil z větší části její léčbu. Pokud by se navíc na tichá vína zavedla tolik oblíbená spotřební daň kvůli alkoholu, mohla by ta sladká tichá vína dostat, ad absurdum, dvě facky jednou ranou. Byla by to škoda? Byla. Opravdu. Já vím, cukrem se maskuje kdeco. A cukr se tam dodává. A... A... A spousta dalších vět, které by se nejlépe hodily do rubriky mýtů a legend. Sladká vína totiž mohou být a často jsou skvostem vinného světa. Patří mezi nejexkluzivnější a nejdražší produkty, a to už nyní, co teprve až se díky mnou nastíněnému fiktivnímu scénáři několikanásobně zdrazí? Tyto superlativy sladkým vínům náleží, přestože spousta z erudovaných milovníků vína jimi naoko opovrhují. Možná jen proto, aby udrželi svou auru. Ale věřím, že ve skutečnosti je všichni milujeme. Možná ne všichni, ale můj kolega a kamarád Roman Novotný ur-

Cukrová krize

čitě a já taky. Je sice pravda, že celovečerní party se sladkými víny si představit neumím, avšak na běžné prohlášení: „Ale celou láhev by sis nedal,“ říkám, že dal, u spousty sladkých vín naprosto hravě.

Pokud bychom opustili vody profesionálních a erudovaných pijáků vína a zabředli do těch, jež jsou mnohem rozsáhlejší, ale ne tak hluboké, tedy do vod běžného, průměrného pijáka vína, situace se bude dramaticky měnit. Sladká, ale i polosladká vína nebo prostě jen ta s vyšším cukrem získají na oblibě. Není se čemu divit, můj táta říkal: „Kyselé ani prase nežere.“ Takže sladká chuť je nám mnohem bližší a dělá víno kulatější, srozumitelnější i ovocnější, a i ta méně povedená tak stále mohou působit atraktivnějším dojmem než ta suchá, kyselá.

Proč se držím sladkých vín, je i to, že blížící se svátky jsou se sladkými víny často spojovány. V Británii si svátky bez portského nebo sladkého sherry snad ani neumí představit. U nás se prodej portského v závěru roku také zvedá, i když ne tak razantně, jako je tomu u „bublin“. Proč ne, když kombinace portského a některého cukroví je skvělá. Ale nejen spojení s portským je úžasné. Svůj part by v gastronomické symfonii svátků stejně dobře odehrála i další sladká vína výběrem z bobulí počínaje a ledovými a slámovými konče.

A to je ono, ta krize, ke které jsem se chtěl dopracovat. A byť je to stále v rovině nadsázky, tak je to mnohem reálnější nežli můj úvod. Z rodinných důvodů jsme s manželkou sháněli sladké víno. Dobré, ale ne úplně drahé. A i když jsme si vzpomněli na poslední chvíli, dva dny předem, nevni-

mal jsem to jako problém. Naše firma sice sladké víno nenabízí, ale firem na trhu je spousta a spousta je mít bude, aby nám je zvládly doručit. Firem spousta je, ale sladkých vín evidentně ne. Sauternes a vysoké tokajské výběry ano, ale to byla vína mimo nastavený finanční interval. Polosuché ano. Pár polosladkých ano, ale ne úplně taková, na jaká bych s jistotou vsadil. Sladká prostě ne. E-shopy dovozců, specializovaných obchodů, velkých, širokospektrálních prodejců nic. Prostě nic. Jsme tedy v cukrové krizi již nyní a tím, že sladká vína netáhnou, mizí z trhu? Nebo naopak právě s příchozem konce roku jsou všechna vyprodaná a v krizi jsme byli jen my, neschopní něco sehnat? Nebo jsme snad z generace, která neumí na webu vyhledávat, a prostě jsme celou obrovskou nabídku nerozklíčovali?

Ať už je pravda o nenalezených vínech v nabídkách kdekoliv, není to podstatné, protože manželka nás z krize vyvedla a celý úkol tak byl splněn bez ztráty kytičky. A to je věc, kterou bych nám všem teď na konci článku i roku rád popřál. Abychom o svátcích a v novém roce žádnou krizi, pokud možno, nezažili, a pokud náhodou přijde, tak abychom ji vždy bravurně zvládli sami nebo svépomocí. Aby nám vše nově přichozí působilo radost a bylo sladké. Ne ale moc, aby nám z toho netruly zuby nebo nám z toho nezatrnulo celkově, prostě aby nový rok byl jako to nejlepší slámové či sauternské.

Tak šťastné a veselé a vše nej do nového roku.

P.S. A zkuste dát i šanci aspoň jedné láhvi sladkého vína... Díky.

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Peter Franus, Grenache Blanc, Lake County 2023, USA

Ano, letos dojde i na Nový svět, ale ne ledajaký. Přestože mimo Evropu hraje prim, alespoň zvučností svých jmen, vína červená, úchvatné záležitosti najdeme i mezi víny bílými. Jako je třeba toto Grenache. Grenache Blanc je doma v údolí řeky Rhône ve Francii a do pově-

domí vínomilců se u nás příliš nedostává. Stejně jako se tam nedostává jedna z nejsevernějších a nejchladnějších kalifornských oblastí Lake County. Když je ale spojí hvězda typu Petera Franuse, mohou veškeré obavy stranou. Mladá a jiskrná světlá barva je jakousi samozřejmostí. Komplexní, vrstevnaté aroma se dá také očekávat, ale příjemně svěží tóny merunek, nektarinek a zralých

kumkvátů již pro evropské alternativy tak typické nejsou. Když se pak na patře rozvinula neskutečně plná, mohutná chuť doplněná o lehkou kyselinu připomínající bílé broskve, hrušky a ringle s výraznějším dotekem minerality, bez typické rhônské mastnosti, bylo jasné, že se jedná o opravdu unikátní víno ukazující mnohdy netušené možnosti vín z Nového světa.

Víno a Krajíc – novinka na tuzemském trhu s vínem



Nově etablovaná dovozní společnost Víno a Krajíc představila 7. 11. v reprezentativních prostorách hotelu Grand Bohemia své vybrané portfolio. Za jeho skladbou stojí majitel firmy Martin Matula, který se společně se svým týmem akce osobně účastnil. Návštěvníci měli možnost formou volné degustace na 17 stanovištích ochutnat vína z prestižních vinařských oblastí Evropy.

Pestrá nabídka vzorků v sobě zahrnovala šumivá, bílá, červená i portská vína. Mezi těmi nechyběla taková jména jako Fattoria Selvapiana, Tenuta Fantí nebo Tinto Pesquera. Přítomnost samotných zástupců z řad enologů a sommelierů jednotlivých vinařství zajišťovala i velmi náročným znalcům vína prvotřídní zážitek.

Stylový začátek galadegustace představovala elegantní champagne domu Jean-Michel Bouchet s vrcholným ročníkovým Cuvée Millésime 2011. Na ta svým ovocně-minerálním charakterem přirozeně navazovala rakouská a německá vína od Weingut Zull, respektive Weingut Albert Kallfelz nebo Tenuta Klaus Lentsch z Alto Adige se skvělým Pinotem Bianco 2022. Z červených vín si velkou pozornost mimo jiných zasloužila mimořádná vína z malého rodinného vinař-

ství Bodega Miguel Merino z oblasti La Rioja. Mezi podobně propracovaná vína patřila i ta z piemontského vinařství Ciabot Berton s precizním Barolem Roggeri 2019 nebo Pommard En Brescul 2019 z Domaine Denis Carré.

O gastronomickou část akce se se svými delikatesami postarala společnost Melememaso, která podtrhla celkově velmi profesionální úroveň akce probíhající v uvolněné atmosféře.



Champagne.cz

INTERNETOVÝ OBCHOD

**ROGER MANCEAUX BRUT
CUVÉE DE RÉSERVE (0,75l)**

Cena: 595 Kč



TO JE TO PRAVÉ!

www.champagne.cz

Šampionem Salonu vín 2025 je Ryzlink vlašský z Pálavy

Ve středu 27. listopadu byl ve Valticích slavnostně vyhlášen absolutní šampion jubilejního 25. ročníku Salonu vín – Národní soutěže vín České republiky pro rok 2025. Nejlepším vínem České republiky se stal Ryzlink vlašský, pozdní sběr 2022 z Vinařství Volařík. Tuto prestižní soutěž pořádá Národní vinařské centrum za podpory Vinařského fondu a ve spolupráci se Svazem vinařů ČR.

Soutěžní proces jubilejního ročníku Salonu vín přinesl znovu vysokou účast vinařství i tradiční kvalitu. Šampion letošního ročníku byl vybrán z celkového počtu 2 825 vín, která prošla náročným tříkolovým hodnocením.

„Letošní ročník je pro nás výjimečný nejen díky jubileu, ale také díky skvělé kvalitě finálových vín. Samotné hodnocení finálové čtyřstovky letos poprvé proběhlo z ručně foukaných sklenic z moravské sklárny Květná. To, co si velmi pochvalovali profesionální degustátoři, budou moci od tohoto ročníku zažít i návštěvníci expozice – vychutnávat si víno z takto výjimečných sklenic povýší jejich zážitek na novou úroveň,“ popisuje Lubomír Mařák, ředitel Národního vinařského centra.

Šampionem roku 2025 se stalo víno, které pochází z Mikulovska z vinič-



ní trati Purnice na Pálavě. „Purnice u nás patří mezi ty nejprestižnější viniční tratě a trůfám si říct, že se jedná o jedno z nejkompexnějších vín naší produkce. Hrozny při sklizni byly výrazně botrytické a to dalo vínu osobitý charakter po medu, oříšcích a kandovaném ovoci, přesto byla zachována typická odrůdová kyselina, která víno udržuje zábavné. Nesmíme opomenout výraznou koncovou mineralitu, typický projev místa původu. Symbolickým povýšením toho všeho byla několikaměsíční batonáž a zrání tohoto vína v dubovém

sudu. Budeme se jistě opakovat, ale na spojení Ryzlink vlašský a Pálava můžeme být hrdí nejen u nás na vinařství!“ popsal Ondřej Tichý, enolog vinařství.

Slavnostní předání ocenění vítězům všech kategorií, včetně ceny za nejlepší kolekci vín a Zlatých medailí Salonu vín, proběhne v únoru 2025 v zámecké jízdárně ve Valticích. Degustační expozice Salonu vín se pro veřejnost otevře 1. února, kdy návštěvníci budou moci poprvé ochutnat 100 nejlepších vín pro rok 2025.



„Salon vín je jedinečné a velmi oblíbené místo nejen tuzemských milovníků vína, mohou tady ochutnat to nejlepší, co naše vinařství nabízí. Vína, která se dostanou do Salonu, jsou pečlivě vybírána nejlepšími degustátory, sommeliery a obchodníky z tuzemského vinařského sektoru. Salon vín nejen svými degustačními programy, ale i přednáškami, výstavami a dalšími aktivitami pomáhá propagovat moravské i české víno a vinařství milovníkům vína z ČR i ze světa,“ dodává Petr Gondáš, manažer Salonu vín.

Více informací naleznete na www.salonvin.cz.

Společnost BUDA-MONT uvádí na trh značku VCANTER®



Tuzemský dovozce BUDA-MONT přináší na trh stylové řešení pro servis velkoformátových láhví od renomované švýcarské značky VCANTER®, jejímž je exkluzivním dovozcem. Společnost VCANTER® se etablovala jako lídr v oblasti designu a výroby dekantačních stojanů pro láhve nadstandardních rozměrů, které jsou nepostradatelnou součástí prestižních restaurací, vinoték, barů a privátních

sbírek. Tyto špičkové stojany, tradičně poháněné ruční kličkou, se staly synonymem pro precizní dílenské zpracování, nadčasový design a spolehlivou mechanickou funkčnost, která zaručuje bezchybné používání po dlouhou dobu.

Stojany VCANTER® najdou využití při práci se širokým spektrem láhví, počínaje standardním objemem 0,75l až po impozantní formát Goliath o obsahu

27 litrů. Originalitu tohoto mimořádného servírovacího nástroje podtrhuje možnost přizpůsobení na míru včetně vygravírování loga nebo jména.

V nabídce společnosti BUDA-MONT najdete modely stojanů s názvem 3 litry, 12 litrů a 27 litrů určené pro korespondující láhve.

Více na www.vinoherink.cz

Inzerce

Vino Hradil

Hradil



Příjemné
prožití
vánočních
svátků
a šťastný
nový rok!

Ing. Lukáš Hradil
info@vinohradil.cz • tel. +420 777 269 406

www.vinohradil.cz

11. ročník soutěže Sommelier Moravy zná své vítěze

Ve dnech 20. a 21. listopadu se uskutečnil již 11. ročník prestižní soutěže Sommelier Moravy, která každoročně přivádí do Znojma špičky sommeliérského oboru. Soutěž je jedinečná svým zaměřením výhradně na sommeliérské znalosti a dovednosti týkající se České republiky. Letošní ročník překonal očekávání jak v počtu účastníků, tak v úrovni jejich znalostí a dovedností.

Rekordní účast a vysoká úroveň soutěžících

V kategorii JUNIOR soutěžilo rekordních 34 studentů z 11 odborných škol z celé České republiky. První místo vybojovala Sophia Maria Hübler ze Súkromné školy SOŠ Gos-SK v Trnavě. Druhé místo obsadila její spolužačka Ivana Anđelová a třetí příčku získal Adam Žyla ze Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy v Opavě.

V kategorii PROFESIONÁL triumfovala Natálie Válková, která tímto dosáhla historického úspěchu – jako první žena v historii soutěže zvítězila potřetí v řadě. Díky tomuto zlatému hattricku se v příštím roce zapojí do soutěže již jako porotkyně. Druhé místo obsadil Jiří Lupínek a na třetím místě se umístil Tomáš Cízek.

Náročné disciplíny, novinka ve finále

Soutěžící museli zvládnout několik náročných disciplín. První z nich byl hodinový písemný test, který prověřil teoretické znalosti o víně a jeho výrobě, vinařstvích a vinohradnických oblastech. Následovala slepá degustace jednoho vzorku vína, během níž měli soutěžící popsat jeho charakter a správně určit například oblast původu, odrůdu či ročník. Třetí disciplína se zaměřila na servis – soutěžící předváděli perfektní podávání šumivého nebo červeného vína podle pravidel Mezinárodní asociace sommeliérů. Letos navíc soutěž nabídla novinku ve finálové části kategorie Profesionál. Poprvé v historii spolupracovaly obě kategorie – studenti z juniorské kategorie vystupovali v roli kolegů finalistů v boji o medaile. Finálová disciplína tak kladla důraz nejen na individuální schopnosti, ale také na týmovou práci a vzájemnou podporu mezi generacemi sommeliérů.



Význam soutěže

Prezident Asociace sommeliérů České republiky Ivo Dvořák ocenil nejen výkon soutěžících, ale i jejich pedagogy: „Musím vyseknout poklonu všem pedagogům, kteří studenty na soutěž připravují. Někteří studenti se svým servisem i slepou degustací přiblížili v kvalitě provedení profesionálům. Za tím bezpochyby stojí práce pedagoga, školy a píle studentů. Tito mladí zástupci současné generace rozhodně mají svým budoucím zaměstnavatelům co nabídnout.“ Ředitel soutěže a viceprezident Asociace

sommeliérů František Koudela dodal: „Nezbytnou součástí soutěžních dnů jsou také odborné semináře, které pro soutěžící každoročně připravujeme. Soutěžící si tak vždy odvezou nejen nové zkušenosti, ale i cenné informace. O ty letošní se postarala Klára Kollárová, národní sommeliérka, a Lukáš Halkoci, mladý vinař. Soutěž tak je pro účastníky nejen výzvou, ale i vzděláváním.“

Poděkování partnerům a organizátorům

Úspěch soutěže by nebyl možný bez podpory významných partnerů a sponzorů, mezi něž patří Vinařský fond ČR, město Znojmo, Jihomoravský kraj, Pulltex, Národní vinařské centrum a Salon vín České republiky, Svaz vinařů České republiky, THAYA vinařství, BS vinařské potřeby, Vinařský institut, Merlot d'Or a další. Organizátoři také děkují členům odborné poroty a organizačnímu týmu za jejich profesionální přístup a úsilí.

Sommelier Moravy potvrzuje své postavení

Soutěž Sommelier Moravy znovu ukázala, že má nezastupitelnou roli nejen pro rozvoj mladých talentů a oboru, ale také jako událost, která podporuje kvalitu českých a moravských vín v České republice. Výjimečné výkony letošních vítězů potvrzují, že budoucnost českého sommeliérství je v dobrých rukou. Gratulujeme všem vítězům a účastníkům a těšíme se na další ročník.



Degustace špičkových vín apelace Saint-Émilion z ročníků 2016 a 2015: 6. června 2025

Přijměte pozvání na degustaci vín neuvěřitelné hloubky, komplexnosti a elegance z nejlepších let této dekády apelace Saint-Émilion. Zde budete mít možnost ochutnat klenoty jako Château Canon 2015, Château Pavie 2016, Château Angelus 2016 a další. Degustaci vás provede

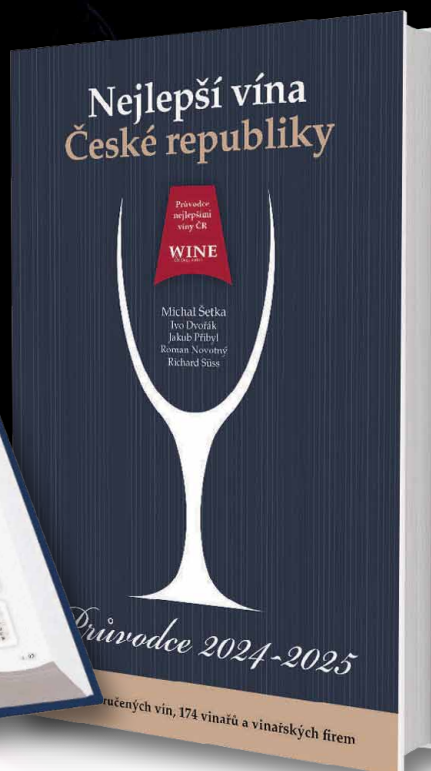


Ing. Jindřich Navrátil, uznávaný odborník s dlouholetými zkušenostmi v oblasti vín. Kapacita degustace je omezena pouze na 21 návštěvníků, proto si svá místa rezervujte včas. Termín akce: 6. červen 2025 v 16 hodin. Tato a další degustace vín z Bordeaux se konají v Quality Hotel Ostrava City od dubna 2025. Více informací na www.bordeaux-fest.cz

Nejlepší vína České republiky

Průvodce 2024-2025

- NEJLEPŠÍ TUZEMSKÁ VINAŘSTVÍ A JEJICH VÍNA
- NEJPŘEHLEDNĚJŠÍ NABÍDKA MOŽNOSTÍ VINAŘSKÉ TURISTIKY
- CENNÝ ZDROJ INFORMACÍ PRO VŠECHNY PROFESIONÁLY I MILOVNÍKY VÍNA
- JEDENÁCTÉ VYDÁNÍ



Objednávejte na www.w-d.cz

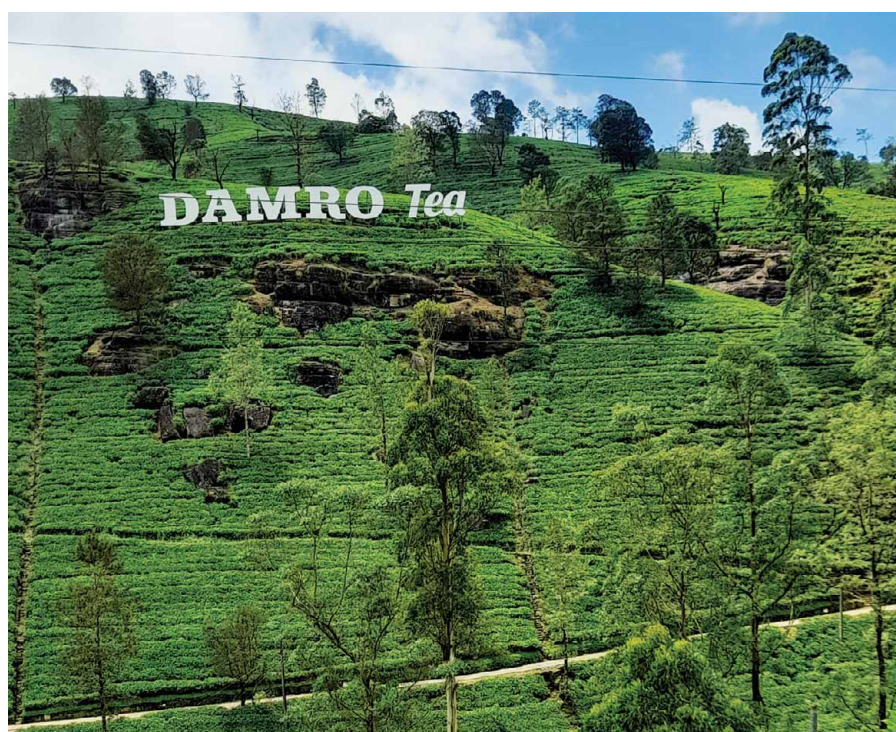
Čaj jako víno



Víno, čaj a káva mají mnoho společného: Každý z těchto nápojů má svoji historii, kulturu a tradice, především však svoje místa, kde se jim daří nejlépe. Nedávno jsme vyjeli do 2 500 metrů vysokých hor na Srí Lance a zúčastnili se degustace čajů v jenom z nejstarších „čajových podniků“, v Damro Tea, spojeném dokonce se jménem Rothschild. Největší čajová plantáž o rozloze 800 ha byla pojmenována po Mayeru Amschelu Rothschildovi, zakladateli bankovní dynastie a otci slavných bratří Rothschildů: Salomonu Rothschildovi, bankéři habsburské dynastie, a Nathanu Mayerovi Rothschildovi, který založil NM Rothschild & Sons v Londýně. V úvodu do degustace čajů jsme zjistili, že stačí zaměnit slovo „čaj“ za „víno“ a hned se ocitneme ve světě mnohem známějším, než je slavný cejlonský čaj. Do jeho názvu se ani nepromítla změna názvu země na Šrí Lanka (Šrílanská demokratická socialistická republika v roce 1972). Tam se historie čaje začala psát v roce 1867, kdy Brit James Taylor založil první plantáž Loolecondera. Za více než 150 let se kvalita čaje, který se stal symbolem ostrova, popisuje podobně jako u vína. Známe italské DOC či francouzské AOC, tady se označení kvality rozlišuje pro celolistové čaje: od označení SFTGFOP1 (Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1) přes FOP (Flowery Orange Pekoe) po PS (Pekoe Souchong). U čajů lámaných (broken) to je podobně složité, stejně jako u kvality listu pro čaje

drťovité a práškové (Dannings a Dust). Tak na balení čaje objevím označení, jako jsou třeba FOP, BOP, BPS či OPF. Aby vše bylo ještě složitější, čaje se označují i podle doby sklizně: FF (First flush) a SF (Second flush). Důležitá je i nadmořská výška plantáže: Rozeznáváme Low Grown, nížinný čaj sbíraný do výšky 600 metrů, Mid Grown (600 až 1 200m) a High Grown (vysokohorský typ z výšek 1 200 metrů a výše). Pokud si chceme být kvalitou čaje opravdu jisti, měli bychom na balení najít ochrannou známku – logo cejlonského lvička (Lion Logo). Tako-

vou známku mohou nést pouze čaje, kterým nezávislí odborníci potvrdili, že splnily všechny přísné normy výrobních postupů. Odborníci rovněž na Srí Lance vybírají, podobně jako u vína podle názvu trati, podle místa původu. Takovým je například čaj označený vedle ročníku i názvem nejvýše položené plantáže Inverness ve výšce 1 900 metrů v samém srdci světoznámé horské oblasti Nuwara Eliya. Podobnost s vínem najdeme i ve vysoko položených plantážích (Concordia, Cortlodge...) kolem hory Pidurutalagala. Místní kvalitní čaj je pro svoji výjimečnost nazýván „šampaňským“ mezi čaji. Ani když přidáme seznam léčivých účinků, jako by opsaný z „dobrých vlastností“ vína, nejsou podobnosti čaje a vína ještě zdaleka vyčerpány. Na charakteru vína se podepisují různě toustované barikové sudy, na Srí Lance kouř z ohně bukového dřeva zase dosouší některé typy nejlepších čajů. Pak tu jsou především lidé, kteří se na ostrově o čajové keře starají a z jejich lístků, prvních, druhých nebo i samotných pupenů čaj dělají. A ty je dobré rovněž poznat: Vždyť jejich „ayubowan“ a sklonění hlavy doprovázené složením rukou v tradičním modlitebním gestu je pro nás, Evropany, zážitkem vyjádření úcty a zdvořilosti, s jakým se jen tak neseťkáte.



Oskarové ocenění ve víně

The Golden Vines Awards mělo svoji premiéru v roce 2021 v Londýně, a to díky společnosti Liquid Icons, založené jedním z nejuznávanějších sommelierů historie Gerardem Bassetem a obchodníkem a sběratelem panem Lewisem Chesterem. V říjnu tohoto roku se v Madridu konal již čtvrtý ročník události, která je popisována jako „udělení Oskarů ve víně“ nebo „standard excellence“. Soutěž se hned po svém uvedení skutečně stala výjimečnou událostí, která se nepodobá žádné jiné. Stala se oslavou dokonalosti ve světě vín a destilátů a tomu i odpovídá vše, co „The Golden Vines“ nabízí. Na tři dny se do Madridu sjely nejvlivnější osobnosti tohoto oboru, vše je podáváno pod „září michelinských hvězd“ a v prostředí nejkrásnějších paláců ve městě, tomu všemu odpovídají i mistrovské kurzy pořádané například vinařstvími Penfolds, Dom Pérignon, Maison Krug či Château d'Yquem. Ti, kteří zaplatili za vstupenku cca 10 000 eur, si mohli užít i cestu soukromým trykáčem na oběd do Asador Etxebarri v San Sebastianu, soukromou prohlídku Rolls-Royce, ochutnat vína a doutníky Maison Camus, helikoptérou si zaletět na oběd do Vega Sicilia nebo s Taylor's Port prožít atmosféru utkání Realu Madrid. Byla rovněž nabídnuta řada setkání, rozhovorů se zástupci předních světových podniků jako Maison Krug, Harlan Estate, Opus One, Marqués de Murrieta, Penfolds atd. To vše zakončeno večeří připravenou šefku-

čarem Mariem Sandovalem z Coque se dvěma michelinskými hvězdami. K tomu pařilo i odpovídající párování s víny, jako Château d'Yquem 1983, Dom Pérignon „Plénitude2“ 2006, Krug Vintage 2003, Le Petit Cheval Blanc 2020, Taylor's Port 50 year-old Tawny, Tenuta dell'Ornellaia 2006, Vega Sicilia „Unico“ 2004. V tomto výjimečném exkluzivním duchu proběhly všechny tři dny, po kterých následovalo tolik očekávané vyhlášení výsledků: Francouzské Domaine de la Romanée-Conti získalo ocenění Golden Vine pro nejlepšího producenta vína v Evropě, kalifornský Harlan Estate vyhrál nejlepšího producenta vína v Americe a Australan Henschke si odnesl cenu pro nejlepší vinařství ve „zbytku světa“. Jihoafrické vinařství The Sadie Family Wines (Swartland) získalo ocenění Golden Vines

Rising Star Award. Skotská společnost The Macallan získala ocenění Golden Vine Best Rare Spirit Brand. Mezi dalšími „nejlepšími“ byly Vega Sicilia, Familia Torres, Jasper Morris, MW, za mimořádný přínos a celoživotní zásluhy nebo Felton Roads (Central Otago, Nový Zéland, Sustainability Award 2024). Nominací a hlasování o ocenění se zúčastnilo téměř 1 200 vinařských profesionálů z více než 100 zemí, včetně 68 Masters of Wine, 29 Masters of Sommeliers a více než 160 Advanced Sommeliers. V závěru celé akce pak Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga z Marqués de Murrieta, hostitel tohoto ročníku Golden Vines, předal pomyslnou „štafetu“ Willu Harlanovi z Harlan Estate, což oficiálně označilo americké Miami jako hostitelské město příštího setkání The Golden Vines.



Inzerce

VÍNO & spol.®

WWW.VINOSPOL.CZ
est. 2002

Velká vína si zaslouží velkou láhev!

**Prestižní zahraniční vína
v 1,5 l láhvích Magnum
pro jakoukoliv významnou příležitost.**

**Největší výběr na trhu!
www.vinospol.cz**



Rakousko: Lídr v ekologicky šetrném přístupu k vinicím

Rakousko je zemí, která klade velký důraz na ochranu životního prostředí a udržitelný přístup k přírodním zdrojům. Za posledních 20 let se celková plocha půdy obdělávané organicky nebo biodynamicky zvýšila zhruba desetinásobně a trend v použití ekologicky šetrných metod neustále roste. Tento přístup se odráží i v tamním vinařství, které patří mezi světové průkopníky v ekologicky šetrných způsobech pěstování vína. Zde přibližujeme klíčové koncepty, jakými se Rakousko zařadilo mezi lídry v této oblasti.

Tradiční vinařství v harmonii s přírodou

Rakouské vinařství je silně zakořeněné v rodinné tradici mnoha apelací. Až 95% vinařství funguje na rodinné bázi, přičemž mnohé z jejich vinic jsou obhospodařovány již po generace s průměrnou rozlohou pouhé 4 hektary. Rada poloh se nachází na strmých svazích nebo terasách, což vyžaduje výhradně pečlivou ruční práci. Tento přístup umožňuje vinařům efektivně pracovat s přírodními zdroji a zároveň zachovávat rozmanitou biodiverzitu, která je často potlačena v monokulturních velkoplošných vinicích jiných zemí.

Ekologické zemědělství jako standard

Rakousko se pyšní tím, že jeho legislativa v oblasti ekologického zemědělství



jde nad rámec evropských předpisů. Například použití mědi, klíčového prostředku pro ochranu proti houbovým chorobám, je omezeno na 4 kg/ha ročně, zatímco evropské normy povolují 28 kg/ha během sedmi let bez ročního limitu. Členové asociace BIO AUS-

TRIA, největší organizace ekologických zemědělců v Evropě, mají navíc ještě přísnější limit 3 kg/ha.

Díky těmto přísným standardům Rakousko patří k zemím s největším podílem ekologicky obdělávaných vinic – 24% z celkové plochy vinic je certifikováno jako ekologické, což jej celosvětově řadí na 2. místo za Lichtenštejnsko.

Biodynamické vinařství: Návrat ke kořenům

Biodynamické postupy mají v Rakousku hluboké kořeny, jejichž počátky ideově sahají až k filozofovi Rudolfovi Steinerovi. Cílem biodynamiky je vytvoření uzavřeného hospodářského cyklu, který je maximálně soběstačný a šetrný. Certifikaci biodynamických vinic v Rakousku zajišťují organizace Demeter a respekt-BIODYN, přičemž podmínkou je splnění všech požadavků na ekologické hospodaření. Aktuálně jsou biodynamicky obdělávána 3%



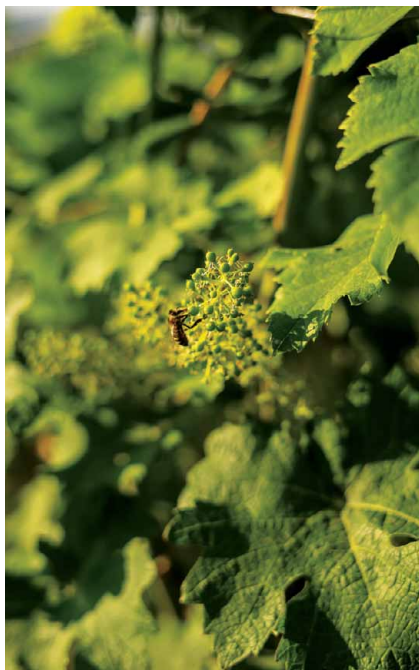
celkové plochy vinic v Rakousku. Jedno z prvních a průkopnických vinařství vytvořených na tomto konceptu je známé Weingut Nikolaihof z Wachau.

Inovace a udržitelnost v praxi

Rakouští vinaři také zavádějí nové přístupy do vinic, jako je například pěstování interspecifických odrůd odolných proti houbovým chorobám. Tyto odrůdy vyžadují výrazně méně chemické ochrany a přispívají k další ekologizaci vinic. Podíl PIWI odrůd vzrostl z 1,5% v roce 2021 na 2% v roce 2024 s odhady počítajícími s 5% zastoupením ve vinicích v roce 2032.

Certifikace „Sustainable Austria“

Od roku 2015 mohou rakouští vinaři získat certifikaci „Sustainable Austria“, která hodnotí udržitelnost na základě vědecky podložených a měřitelných kritérií. Tento program zahrnuje více než 380 opatření v oblastech jako biodiverzita, půda, ener-



gie, voda nebo sociální aspekty. Certifikace je pravidelně kontrolována a průběžně zpřisňována. Aktuálně se podle tohoto standardu obhospodařuje 27% rakouských vinic.

Podpora a dotace pro ekologické vinařství

Klíčovou roli v ekologizaci rakouského zemědělství sehrává program ÖPUL, který podporuje udržitelné postupy na celostátní úrovni. Více než 80% rakouských farmářů včetně vinařů se do tohoto programu zapojuje, což zajišťuje vysoké ekologické standardy napříč celou zemí. Mezi vinohradnická opatření podporovaná dotacemi patří praktiky zaměřené proti erozi půdy a použití herbicidů a insekticidů (33%, respektive 50% vinic je obděláváno bez jejich použití).

Zelená budoucnost rakouského vinařství

Díky kombinaci tradice, inovací a přísné legislativy nastavuje Rakousko standardy pro ekologicky šetrné vinařství v širším měřítku. Rakouští vinaři ukazují, že je možné skloubit ohleduplnost k přírodě s vysokou kvalitou vína s výrazným otiskem terroir. Celkové snažení je výrazem respektu k přírodě a odpovědnosti vůči budoucím generacím.

Inzerce

VinoHerink.cz

1399,-

VYŘEŠTE DÁRKY U NÁS

www.vinoherink.cz

The advertisement features a dark wooden background with various holiday-themed items. A large, roasted ham is the central focus, with a price tag of 1399,-. To its right is a bottle of wine in a blue box labeled 'KRIPKA'. In the foreground, there are several wrapped gifts in red and white paper, some with red ribbons. Decorative elements include dried orange slices, pine branches, and small ornaments. The text 'VINOHERINK.CZ' is prominently displayed at the top left, and 'VYŘEŠTE DÁRKY U NÁS' is written in large white letters across the middle. The website address 'www.vinoherink.cz' is at the bottom.

České zastoupení v Hongkongu si opět získalo uznání a ocenění

Veletrh Wine and Spirit Fair, pořádaný každoročně v Hongkongu, je hodnocen jako jeden z nejvýznamnějších na asijském trhu. Od roku 2010 tu má, s výjimkou vynucené covidové přestávky, pravidelné zastoupení i Česká republika. Letos tuzemskou scénu reprezentovalo sedm významných společností zastupujících vinařství, pivovarnický a destilátový segment. Díky strategickému umístění stánku a mnoha bonusům ze strany organizátora byla účast vyhodnocena jako velmi úspěšná. České firmy kromě stanoviště prezentovaly své produkty znalcům, sommelierům a vybraným exportérům na samostatné přednášce The Best of Czech Republic. Další tematická prezentace se uskutečnila v sídle sklářské firmy Lasvit. Z vinařského hlediska návštěvníci tradičně projevovali zájem o odrůdu André z VINAŘSTVÍ LUDWIG, která si na čínském trhu již několik let upevňuje svou pozici. Nadšení vzbuzovaly také ochutnávky sektů z VINAŘSTVÍ OBELISK či botrytické Svatovavřínecké z VINAŘSTVÍ - DVŮR POD STARÝMA HORAMA.

Obrovský úspěch zaznamenalo VINAŘSTVÍ THAYA se dvěma víny, konkrétně Veltlínským zeleným řady Pozdravy z národního parku a Pinotem



Blanc Premium, která získala cenu Sommelier's Pick. Tato cena byla udělena pouze čtyřem bílým vínům z celého veletrhu, což podtrhuje výjimečnost tohoto ocenění. Ozvláštňení vinařské prezentace představovalo symbolické světové prvenství v otevření letošních Svatomartinských vín, ke kterému došlo 8. 11. v 11 hodin místního času.

Pivní kulturu na veletrhu zastupoval PIVOVAR FERDINAND, jehož produkci ochutnalo mnoho kvalifikovaných nákupčích z celé Asie. Jejich zpětná vazba se dá shrnout slovy: „Takto kvalitní pivo rozhodně musíte



začít prodávat v Asii.“ Největšímu zájmu se těšilo polotmavé pivo Sedm kulí 13°. Celkově pozitivní dojem dotvořily produkty z PALÍRNY U ZELENÉHO STROMU, kterým se dostávalo velmi kladných reakcí na Starou žitnou mysliveckou Selection a panamské rummy Heffron, ze kterých si nejvíc pozornosti získaly ochucené verze, jako například Heffron Coffee. Zájem vzbudily také špičkové giny z GARAGE22.

Teď už jenom zbývá zdánlivá maličkost – aby se velký zájem mnoha firem z celé Asie zhmotnil ve skutečnou spolupráci.

Inzerce

Sekty Kněžní hora vánoční dárek plný elegance

Získejte 10% slevu na nákup vín a sektů!

Stačí zadat kód **Vanoce2024**
a tato odměna je Vaše. Více na
www.eshop.vinarstviknezihora.cz



KNĚŽÍ HORA
VINAŘSTVÍ • BZENEC

Vinařství Kněžní hora • e-mail: obchod@vinarstviknezihora.cz • tel.: +420 739 019 120 • vinarstviknezihora.cz

„Médoc Blanc“ na obzoru



Francouzské Pauillac Cru Classé oznámilo, že od října tohoto roku bude vybraná skupina negociantů nabízet první ročník bílého vína (2023). Jedním z těchto vín je i Les Griffons de Pichon Baron, Grand Vin Blanc Sec vyrobené výhradně z odrůdy Sémillon. Pracovníci bordeauxského Château Pichon Baron již v roce 2018 provedli výběr Sémillonu z Château Suduiraut, dceřiné nemovitosti v Sauternes: Řízky byly naroubovány na 20 let staré keře révy vinné v chladnější, křídové oblasti usedlosti Pichon Baron v Pauillacu na vinici známé jako „Boua“. Víno vyrobené lisováním celých hroznů neprošlo jablečno-mléčnou fermentací a zrálo devět měsíců na dubu za pravidelného míchání kalů a vzhledem k omezení současných klasifikačních zákonů je lahvováno jako AOC Bordeaux Blanc Sec. Nedávno i v Château d'Issan (Margaux) potvrdili pro příští rok své první bílé cuvée z odrůd, které patří více než do Bordeaux do poloh kolem Rhôny – nesbírali hrozny odrůd Sauvignon Blanc nebo Sémillon, ale Viognier, Marsanne, Roussanne a Rolle (Vermentino). To jsou jen poslední vína ze stále rostoucího seznamu výrobců bordeaux, kteří do své nabídky zařazují i bílá vína. Když bychom ještě přidali starší bílá vína, jako jsou například Château Tronquoy Lalande, Château Lynch-Bages, Château Mouton Rothschild Aile d'Argent Bordeaux Blanc, Château Smith Haut Lafitte či Château Mar-

gaux Pavillon Blanc, pak je zřejmé, že se v Bordeaux něco mění. A skutečně: Francouzské národní apelační INAO posuzuje zavedení předpisů pro bílá vína jako součást stávající apelace Médoc. Názory na označení nové apelace „Médoc Blanc“ v oblasti proslavené především velkými červenými víny se různí, ale mnozí výrobci nechtějí, aby jim „ujel již rozjetý vlak“. Oblast je samozřejmě známá především teplejšími šterkovitými půdami, ale v Bordeaux jsou i „kapsy“ hlíny a vápence, stejně jako chladnější mikroklima v severnějších částech poblíž Atlantiku. Takovými jsou například Entre-deux-Mers mezi řekami Garonne a Dordogne nebo celá oblast Pessac-Léognan. Právě ta by měla vytvářet přitažlivý chuťový profil bílých směsí z Bordeaux z odrůd Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, případně i Sauvignon Gris. Při pohledu na Bordeaux jako celek je podle Bordeaux Wine Council pouze necelých 10% veškerého vína v Bordeaux bílého, přestože, jak tvrdí pan Philippe Bascaules, generální ředitel Château Margaux, byly bílé odrůdy až do 70. let 20. století v celé oblasti rovnocenně zastoupeny, ještě na konci 50. let 20. století bylo téměř 50% veškerého vína vyrobeného v Bordeaux bílého! Posun k červeným vínům začal po ničivých mrazech v roce 1956. Snad zmiňovaná apelace „Médoc Blanc“ nám dá objevit i základní styly bílých bordeauxských pojmenované jako Light&Fruity a Rich&Creamy.

Inzerce

Těšíme se na Vás
pondělí až sobota
16:00 – 24:00
neděle
16:00 – 22:00

To nejlepší
od vinařů
VOC Znojmo
v centru Prahy.

VinVin
vinný bar

Koncept VinVin, jediný svého druhu, propojuje bohatství vinic na jižní Moravě s nezaměnitelnou atmosférou pražského Žižkova.

- stálá nabídka nejlepší produkce 17 moravských vinařů
- vinotéka čítající 2 000 láhví k prodeji i domů
- výběr vín příbuzných VOC Znojmo z Itálie, Rakouska, Německa a Francie
- příjemné posezení na letní terase
- řízené degustace každý měsíc

VOC

ZNOJMO

VINA ORIGINALNÍ CERTIFIKACE



VinVin vinný bar

Táboritká 1000/23 130 00 Praha 3 - Žižkov

+420 725 703 153

info@vinvin.cz

www.vinvin.cz

facebook.com/vinvinbar

French Bloom

Nové francouzské šumivé cuvée French Bloom bylo na World Sparkling Wine Award vybráno jako nejlepší světová značka vína bez alkoholu. Víno vyrobené z organických dealkoholizovaných vín odrůd Chardonnay a Pinot Noir je nejen odpovědí na požadavky rostoucích trhů nealkoholických nápojů a šumivých vín, ale představuje i velký zásah do francouzských tradic. Do světa nealkoholických nápojů již vstoupily domy, jako jsou Billecart-Salmon, zapojil se i luxusní gigant LVMH (Moët & Chandon, Krug, Dom Pérignon, Veuve Clicquot atd.). LVMH dokonce podepsaly strategické partnerství s French Bloom s menšinovým podílem. Zajímavý projekt byl zahájen v roce 2019, kdy se dvě přítelkyně, Maggie Frerejean-Taittinger a Constance Jablonski, se skupinou investorů (včetně Jeana Moueixe, vlastníka a generálního ředitele Pétrus, Frédérica Biousse z Hôtels Domaines de Fontenille a Floriana Heriard-Dubreuilu ze skupin Rémy Cointreau a Oeneo) rozhodli, že „zaplní díru“ na trhu prémiových nealkoholických šumivých vín. Při společenských setkáních zjistily obě přítelkyně, které



žily na opačných stranách Atlantiku, jak chybí při slavnostních příležitostech odpovídající nealkoholické slavnostní víno. Maggie jako ředitelka Průvodce Michelin a Constance jako světová topmodelka se rychle dohodly, a tak byla založena značka French

Bloom. Po více než čtyřech letech výzkumu a vývoje se tak objevilo nízkokalorické šumivé víno bez alkoholu, navržené v souladu s přírodou ze 100% přírodních a organických ingrediencí, také bez barviv, konzervantů, siřičitanů a přidaného cukru. Od výběru sklizně až po plnění do láhví je toto víno výsledkem přesné, sofistikované vinifikace, jejímž výsledkem je ušlechtilý nápoj charakteru srovnatelného s nejlepšími tradičními šumivými víny. Ústředním bodem vinařské filozofie French Bloom (La Cuvée Vintage 2022) je tzv. 0,0% Wine Revelation Process, který představuje výjimečnou pozornost věnovanou vínu ještě před jeho dealkoholizací tak, aby byla zachována komplexnost jeho vůně a chuti a zajištěn skutečně výjimečný finální produkt. Rodolphe Frerejean-Taittinger, generální ředitel Champagne Frerejean Freres se sídlem v Avize zaměřený na Grand Cru et Premier Cru Champagnes, nyní i generální ředitel French Bloom a manžel spoluzakladatelky Maggie, zároveň představil společné ambice: stát se nespornou vůdčí společností v oblasti prémiových nealkoholických vín a zároveň se stát značkou „Premier Cru“ v tomto světě. Dokladem se má stát French La Cuvée Vintage Blanc de Blancs z ročníku 2022.



Ještě před Řeky

Zcela běžně bereme fakt, že jednou z kapitol historie vína na evropském kontinentu je kolébka vína v antickém Řecku a jeho následné rozšíření na území ovládané Římany. Ti si mocensky Řecko podmanili, ale zároveň od nich převzali vše, čím by vlastní kulturu a společnost mohli obohatit. Byla to filozofie a všechny formy umění, má se i za to, že to bylo i víno. Průzkumy v italském Alta Val d'Agri a podrobnější práce týkající se „kolonizace vnitrozemí oblasti Basilikáty však nově položily otázku: Řekové možná přinesli vinařství do Itálie, ale jak to udělali. Tato zdánlivě jednoduchá otázka byla položena na červnové konferenci DOC Terre dell'Alta Val d'Agri pod názvem „Objevování Alta Val d'Agri“. Položil ji archeolog, výzkumník a kurátor sbírek Museo Nazionale dell'Alta Val d'Agri (Grumento Nova) prof. Stefano Del Lungo. Vycházel z výzkumů kombinujících historickou genetiku s archeologií prostřednictvím biologických věd (DNA odrůd), agronomií (kvalita prostředí a ampelografické charakteristiky) a starověkou topografií oblastí Basilikáty. Navíc jej podpořili další odborníci, jako jsou Antonio Affus, archeolog specializovaný na pravěk, Sabina Roecottell, zemědělský expert ve vinařství Crea (Ve) nebo Teodora Cicchelli a Annarita Sannazzaro, archeoložky zaměřené na dobu antiky. Výzkumy začaly již



v roce 2003, kdy Basilikáta získala svoji druhou apelaci Terre dell'Alta Val d'Agri DOC (znamená „pole v horní části údolí Agri“) pro obce Viggiano, Grumeto Nova a Moliterno v provincii Potenza. Právě archeologické vykopávky ve starověkém městě Grumetum ukázaly, že v této oblasti starověké Enotrie, zahrnující oblasti Kampánie, Basilikáty a Kalábrie, se dělalo víno již v druhé polovině 2. tisíciletí před n. l., tady ve stejné době jako na pevninském Řecku. Jinými slovy to nebyli Řekové, kteří do země přinesli révu vinnou a začali dělat víno, ale řečtí kolonisté, kteří

se vylodili na pobřeží Jónského moře ve druhé polovině 8. století před n. l., tu objevili obyvatelé již znalé výroby vína. Lze přepokládat, že tyto znalosti získali od Mykéňanů již ve 14. století před n. l. Tak se poněkud mění dosud rozšířené představy o historii vína, kdy hrdinní Řekové ovládají nově dobyté země svou kulturní převahou a přinášejí s sebou i vinnou révu. Pravda, jak ji vidí prof. Del Lungo, ale je, že se v oblasti dnešního Terre dell'Alta Val d'Agri DOC setkaly různé národy a vyměnily si své znalosti – třeba že se vzájemně učily zušlechťovat révu vinnou a dělat víno.

Inzerce

MIONETTO
FONDATA NEL 1887

ALCOHOL FREE

Vyzkoušejte **NOVINKU**
Mionetto Aperitivo
a namíchejte si fantastický
Mionetto Spritz
také v NEALKO verzi.

K dostání
na www.osobnivoteka.cz

Češi na mezinárodním sommelierském mistrovství Evropy, Afriky a Středního východu 2024



Ve dnech 11.–15. listopadu 2024 hostilo srbské hlavní město Bělehrad soutěž Mistrovství sommeliérů Evropy, Afriky a Středního východu 2024, která představuje vrcholné klání pro ty nejlepší sommeliery z těchto regionů. Soutěž organizuje Mezinárodní asociace sommeliérů (ASI), přičemž letos přivítala 41 účastníků, z nichž 36 přijelo z Evropy, 4 z Afriky a 1 ze Středního východu – z Libanonu. Naši zemi reprezentoval Jakub Příbyl, nominovaný Asociací sommeliérů ČR na základě jeho vítězství v národní kvalifikační soutěži.

Česká delegace v Bělehradě

Jakuba Příbyla na soutěž doprovázel Ivo Dvořák, prezident Asociace sommeliérů ČR a člen představenstva Mezinárodní asociace sommeliérů. Výpravy se zúčastnila dále Martina Šoltová, zodpovědná za komunikaci a marketing, a Martin Parýzek, úřadující mistr České republiky, který se akce účastnil jako dobrovolník. Martin tak byl nezbytnou součástí týmu více než 40 sommeliérů z různých regionů, kteří byli vybráni ASI, aby zajišťovali hladký průběh celého mistrovství. Česká delegace se tak na mistrovství zapsala prostřednictvím Jakuba nejen soutěžním odhodláním a dovednost-

mi, ale i schopností týmové spolupráce na mezinárodní úrovni.

Soutěžní disciplíny a otázky

Hned první soutěžní den patřil čtvrtfinálovým disciplínám, které zahrnovaly teoretický písemný test, degustaci naslepo i praktické úkoly. Testové otázky zahrnovaly otázky z vinařství, enologie, legislativy, geografie a dalších oblastí sommelierských dovedností. Mezi otázkami například zaznělo:



1. Otázky z oblasti vinařství: Jaká rostlina se používá pro biodynamický preparát 504? Uveďte zemi původu odrůd, jako jsou Longyan, Beala Debela, Cinuli nebo Prokupak. Přiřadte vinice ke správným typům půdy dle seznamu či přiřadte správné křížení uvedených odrůd.
2. Otázky z oblasti vinifikace: Určit správné užití PVPP či vybrat z nabídky, co je typické pro Crémant de Bourgogne
3. Otázky z oblasti legislativy: Správně napsat minimální zákonnou délku zrání šumivých vín např. Cava Gran Reserva nebo Trento DOC non-vintage? Jaká odrůda je povolena v Rosalia DAC a co je zvláštností této apelace?
4. Otázky z oblasti geografie: Seřadte vesnice Champagne Grand Cru od jihu na sever: Ambonnay, Chouilly, Cramant, Louvois, Oger, Sillery, Verzy. Doplňte země k uvedeným oblastem: Tolna, Timok, Changli, Yamagata...
5. Otázky z oblasti kultury vína: Urči, které historické odrůdy zmínil již Columella a Strabo? Co znamená zkratka RSVP na pozvánce?
6. Otázky z oblastí pivo, destiláty, saké a další nápoje: Název národního alkoholického nápoje Bolívie

a jaký typ nápoje to je? Jaký je rozdíl mezi Gaoliang a Tuak?

7. Otázky z oblasti douchníky, čaj, káva a voda: Který z čajů – Matcha, Gyokuro, Darjeeling nebo Dong Ding – má nejméně teinu? Jaký je teplotní rozdíl mezi ‚prvním prasknutím‘ a ‚druhým prasknutím‘ při pražení kávy?

Praktickou čtvrtfinálovou disciplínou byl servis šumivého vína z denní nabídky, kdy svou roli sehrál nejen velmi krátký časový limit, ale také schopnost soutěžícího správně vyhodnotit zadaný úkol a po nalití sklenky vrátit láhev do nádoby s ledem a umístit na hrdlo láhve uzávěr na šumivá vína.

Po napínavém průběhu čtvrtfinále postoupila do semifinále dvanáctka soutěžících, do které se však v letošním ročníku neprobojovali někteří favorité včetně České republiky.

Na jevišti národního divadla v Bělehradu nakonec o zlato bojovala trojice těch nejlepších: Mikk Parre z Estonska, Pas-



caline Lepeltier z Francie a Martynas Pravilonis z Litvy. Titul nejlepšího sommeliera získal Mikk Parre, druhé místo obsadila Pascaline Lepeltier a bronz si odnesl Martynas Pravilonis.

Lisabon 2026

Nejblíží další velkou a prestižní výzvou bude Mistrovství světa somme-

lierů 2026, které se uskuteční již za necelé 2 roky v Lisabonu a kterého bude Asociace sommelierů ČR opět součástí. Výběr reprezentanta bude probíhat již tradičně několik měsíců před termínem konání mistrovství prostřednictvím národní nominační soutěže. Vítěz tak bude mít příležitost reprezentovat pod vlajkou České republiky na globální scéně.

Inzerce



OBJEVTE
SVĚTOVÉ VÍNA
S NAŠI

DISTRIBUCIA A E-SHOPEM

BWD
•BEST WINES DISTRIBUTION•

#vinujeme.cz

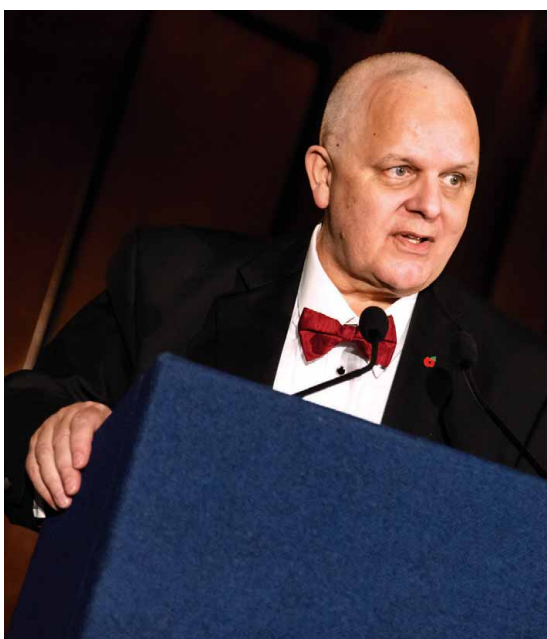
Champagne & Sparkling Wine World Championship (CSWWC) 2024



V krásném londýnském Taylors' Hall, v sídle Worshipful Company of Merchant Taylors, jedné z dvanácti velkých „Livrejních ctihodných společností“ (druh cechu) přežívajících ze středověku, byla při slavnostní večeři předána nejvyšší ocenění CSWWC. Soutěž, kterou založil Tom Stevenson, je považována za nejdůležitější a zároveň „nejtvrdší“ světové místo pro hodnocení šumivých vín. Je také jedinou soutěží šumivých vín, kde vína hodnotí pouze specialisté na tento typ vína. Letos, v již 11. ročníku, bylo rozdáno 72 certifikátů „Best in Class“. Nejdříve bylo v Goodnestone v anglickém Kentu posuzováno

jedenáct dní téměř 1 000 vín z dvaceti zemí celého světa. Itálie se opět dostala do čela pomyslného žebříčku s největším počtem medailí a triumfovala se 70 zlatými a 123 stříbrnými medailemi (celkově bylo uděleno 167 zlatých a 229 stříbrných medailí, bronzové udělovány nebyly). To především vínům Trento DOC – Ferrari Trento a Guido Berlucchi. Další byla Francie, která si odvezla 55 zlatých a 36 stříbrných medailí. Austrálie obsadila třetí místo, hned za ní následovalo Španělsko, pětici nejúspěšnějších doplnilo Spojené království. Vítězové jednotlivých kategorií a cen Trophy byli vyhlášeni koncem října v Taylors' Hall.

Pomyslnou korunu nejlepšího vína šampionátu (Supreme World Champion) získal Dom Ruinart Champagne za Dom Ruinart 2007 Blanc de Blancs Magnum. Vinařství Ferrari (Trento DOC) opět, již po čtvrté v řadě, získalo cenu jako nejlepší výrobce roku (Sparkling Wine Producer of the Year), cena Chairman's Trophy (prezidentská trofej) byla letos udělena House of Arras za jejich House of Arras 2006 EJ Carr Late Disgorged. Šumivá vína zakladatele tasránského vinařství House of Arras Eda Carra jsou považována za nejlepší v celé Austrálii, on sám byl vyhlášen Vinařem roku na Mezinárodní soutěži vín (IWC). To je prestižní titul, který vinař mimo provincii Champagne ve Francii získal pouze jednou. Další cenu, The Tony Jordan Rising Star Trophy, získala jedna ze šesti domén Chandon-Domaine Chandon China. Ta se zrodila v roce 2013 ve vysoké nadmořské výšce v oblasti polopouště Ning-sia Chuej a je s 60 hektary vinic osázenými odrůdami Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier prvním čínským vinařstvím zaměřeným na výrobu šumivého vína. Dodejme, že to vše pod hlavičkou francouzské nadnárodní holdingové společnosti Moët Hennessy Louis Vuitton (LVMH).





JOHANNIS

ORIGINAL KURDĚJOV



VÍNO

Každé víno má naprosto individuální přístup ve vinici i ve vinařství. Vína jsou stvořena pevnou myšlenkou a jasnou vizí toho, jaký má být výsledek a co chceme víny sdělit. Snažíme se využívat silných stránek jednotlivých odrůd v kombinaci s unikátním terroir vinic a docílit této jedinečné symbiózy propsané v našich vínech.





CHARTRON ET TRÉBUCHET, CRÉMANT DE BOURGOGNE CHARDONNAY 2022, BRUT

Středně hluboká zlatavá barva s citronovými odlesky a intenzivní elegantní perlení. Aroma je komplexní a elegantní, snoubící tóny zralého subtropického ovoce, citrusů a briošky. V chuti je víno svěží, elegantní a evokuje žlutý meloun, zralá jablka a ořechové oplatky s výraznou minerální stopou. Dlouhý závěr.

390 Kč



★★★★★

2024-2028

lgcf.cz@lgcf.fr | www.worldbrands.cz | www.rohlik.cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, RYZLINK VLAŠSKÝ 2022, VÝBĚR Z HROZNŮ, SUCHÉ, DOLNÍ DUNAJOVICE, PLOTNY

Sytější zlatavá barva s lehkými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je komplexní, výraznější, s tóny akátového medu, ovocné zavařeniny a sušeného manga. V chuti je víno plnější, harmonické, s tóny čerstvé citrusové šťávy, jablečného pyré a lučního medu. Středně dlouhý závěr.

250 Kč



★★★★

2024-2026

www.vinarstvivolarik.cz



PRINCE MIRCEA, MERLOT REZERVA 2020, DOC MEHEDINTI

Sytá rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita barvicí sklenku. Aroma je elegantní, středně intenzivní, s tóny mléčné čokolády, divokého koření a zralého červeného bobulového ovoce. V chuti je víno lehčí, příjemně harmonické, připomínající zralé třešně a lesní jahody, jež doprovází mléčná čokoláda a kakao. Kratší, harmonický závěr.

329 Kč



★★★

2024-2025

www.kassimex.cz



FEUDO ARANCIO, NERO D'AVOLA 2022, SICILIA DOC

Středně hluboká rubínově červená barva s tenkými karmínovými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je plnější, středně intenzivní, s tóny zralých ostružin, moruší a malin, jež doprovází kořenitý podtón. V chuti je víno kulaté, středně plné, připomínající jahodový jogurt, lesní maliny a ostružinové dropsy. Kratší, ovocný závěr.

229 Kč



★★★★

2024-2025

www.prahavino.cz



ZLATI GRIČ, CHARDONNAY 2023, ŠTAJERSKA

Středně hluboká zlatavá barva s četnými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je komplexní a intenzivnější, připomínající zralé mango a pomeranče, jež doplňuje příjemný minerální podtón. V chuti je víno svěží, středně plné, harmonické a dominuje v ní zralý angrešt, kumkváty a papája. Delší, minerální závěr.

260 Kč



★★★★★

2024-2026

www.zlatigric.cz



VINAŘSTVÍ KAREL NOVOTNÝ, CHARDONNAY 2022, SUCHÉ, VOC KYJOV, MILOTICE, KOPCE

Sytá zlatavá barva se slámovými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je středně intenzivní a elegantní, velmi příjemné, s tóny zralých broskví, rynglí a sadových hrušek. V chuti je víno středně plné, svěží, vyvážené a připomíná ovocné dropsy, broskvovou panna cotta a sušená jablka. Středně dlouhý, harmonický závěr.

250 Kč



★★★★

2024-2026

www.karel-novotny.cz



VIE DI ROMANS, SAUVIGNON BLANC PIERE 2022, FRIULI ISONZO DOC

Světle slámová brava se zelenavými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je atraktivní, připomínající kompotovaný angrešt, pečená jablka a rebarboru. V chuti je víno plnější, strukturované, připomínající čerstvé hrozny a rebarboru s lehkým podtónem bílého rybízu. Delší, hřejivý závěr.

971 Kč



★★★★★

2024-2028

www.winepassion.cz



SPRINGFIELD ESTATE, THE WORK OF TIME 2018, ROBERTSON

Sytější rubínově červená barva s užším granátovým okrajem, vysoká viskozita barvicí sklenku. Aroma je vyzrálější, s netradičními tóny pečeného masa, drceného jalovce a tabáku. V chuti je víno středně plné, strukturované a nacházíme v ní tóny borůvkové šťávy, divokého koření, jehličí a tabáku. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

649 Kč



★★★

2024-2026

www.zebrawines.cz



Legenda:

★★★★★ vynikající až výjimečné

★★★★ velmi dobré

★★★ dobré

★★/★ podprůměrná / vadná vína (tato vína nejsou publikována)



Doporučená doba konzumace



Bílá vína



Červená vína



Růžová vína



BRICCO CARLINA, BARBERA D'ASTI SUPERIORE BIONZO 2019, DOCG

Sytější granátová barva se širším cihlovým okrajem, vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní, vrstevnaté, snoubící v sobě tóny červeného ovoce, černého koření a spáleného dřeva. V chuti je víno středně plné, připomíná kompotované jeřabiny, lesní maliny, kůži a tabák. Kratší závěr.

385 Kč  ★★★★★ 2024-2025

www.vinoprovas.cz



TORRES, MALPASTOR RIOJA CRIANZA LA CARBONERA 2020, RIOJA DOCA

Sytější granátově červená barva s lehkým světlejším okrajem, vysoká viskozita. Aroma je vrstevnaté, středně intenzivní, s tóny sušeného černého ovoce, tabáku a ušlechtilého dřeva. V chuti je víno středně plné, svěží, dominují v ní zralé třešně, višně, které doprovází skořice a pomerančová kůra. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

309 Kč  ★★★★★ 2024-2027

www.global-wines.cz



VINAŘSTVÍ BRAVENEC, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ 2023, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, ČEJČ, HRUBÉ

Světlejší citronově žlutá barva s mladistvými odlesky, střední viskozita. Aroma je elegantní, odrůdově typické, snoubící tóny mandlí, bílého pepře a zralých bílých broskví. V chuti je víno příjemně pikantní, kořenité, lehčí, s tóny zralých žlutých jablek, nektarinek a příjemnou minerální stopou. Středně dlouhý závěr.

200 Kč  ★★★★★ 2024-2026

www.vinarstvi-bravenec.cz



CASTEL FIRMIAN, MARZEMINO SUPERIORE 2020, TRENITINO DOC

Sytě inkoustově červená barva s lehkým rubínovým okrajem, vysoká viskozita barvicí sklenici. Aroma je komplexní, divoké, připomínající ostružiny a povidla, která provází koření a jalovec. V chuti je víno strukturované, středně plné, najdeme v něm tóny zralých ostružin, jež doprovází zralé trnky, skořice a vavřín. Delší, strukturovaný závěr.

249 Kč  ★★★★★ 2024-2028

www.prahavino.cz




WEINGUT PÖCKL, ST. LAURENT CLASSIQUE 2020, NEUSIEDLERSEE DAC

Intenzivní granátově červená barva s lehkým terakotovým okrajem, vysoká viskozita. Aroma je otevřené, komplexní, připomíná višňový likér, povidla a rybízový džem. V chuti je víno plnější, elegantní, evokující černý rybíz, ostružiny a aronie s dotekem černého koření. Středně dlouhý, říznější závěr.

435 Kč  ★★★★★ 2024-2027

www.vinero.cz



TUNELLA, SAUVIGNON 2021 COLMATISS, FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

Světle slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je výraznější, komplexní, dominují zde zralé nektarinky, subtropické ovoce a sušené byliny. V chuti je víno lehčí, strukturované a připomíná zralé meruňky, jádřince a mléčnou čokoládu. Středně dlouhý, vrstevnatý závěr.

707 Kč  ★★★★★ 2024-2026

www.winepassion.cz



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, CH. DOWINA, RYZLINK RÝNSKÝ 2021, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, NOVOSEDLY, RŮŽOVÁ HORA

Středně intenzivní zlatožlutá barva se zelenkavými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je komplexní, příjemně nazrálé, připomíná luční med, jablčnou slupku a hruškovou pyré. V chuti je víno středně plné, strukturované, připomínající liskové ořechy, citrusovou kůru a mléčný karamel. Kratší, hrubý závěr.

292 Kč  ★★★★★ 2024-2025

www.michlovsky.com



CHARTRON ET TRÉBUCHET, CRÉMANT DE BOURGOGNE CHARDONNAY 2022, EXTRA BRUT

Světlá citronově žlutá barva se zelenými odlesky, intenzivní perlení. Aroma vína je elegantní a výrazné, s tóny zralých citrusů, zelených jablek a banánů. V chuti je víno svěží a pikantní, dokonale vyvážené, připomíná zralá podzimní jablka a hrušky s příjemnou minerální stopou. Delší, křupavý závěr.

390 Kč  ★★★★★ 2024-2028

lgcf.cz@lgcf.fr | www.worldbrands.cz | www.rohlik.cz



**FEUDO ARANCIO,
MERLOT 2022, SICILIA DOC**

Sytější rubínová barva se světlejším meniskem, vysoká viskozita. Aroma je srozumitelné, výraznější, s převládajícími tóny červeného peckového ovoce, jahod a rybízových listů. V chuti je víno přímočaré, středně plné, ovocné, připomínající zralé třešně a ostružiny, jež doprovází dotek ovocných dropsů. Středně dlouhý závěr.

229 Kč  ★ ★ ★ 2024-2025

www.prahavino.cz



VINAŘSTVÍ ŠVÁSTA & KADLEC, CABERNET DORSA 2022, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, RAKVICE, KOZÍ HORKY

Sytá nachově červená barva s tenkým purpurovým okrajem, vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a srozumitelné, připomínající višňový likér, švestková povidla a divoké koření. V chuti je víno strukturovanější, středně plné, svěží, s tóny višni, zralých ostružin a krvavých pomerančů. Kratší, kořenitý závěr.

269 Kč  ★ ★ ★ 2024-2027

www.vinarstvisk.cz



VINAŘSTVÍ NEPRAŠ & CO, MAIDENSTEIN RIESLING 5/23 ALTENBERG, SUCHÉ, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO

Světlá slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a střední viskozita. Aroma je velmi elegantní a decentní, středně intenzivní, připomínající luční květy, sušená jablka a kdoule. V chuti je víno lehčí a svěží, najdeme v ní tony zralých jablek, nektarinek a medového melounu. Středně dlouhý, minerální závěr.

340 Kč  ★ ★ ★ ★ 2024-2028

www.vinarstvinepras.cz



VINAŘSTVÍ KRÝSA, TRAMÍN ČERVENÝ 2023 TERROIR, SUCHÉ, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO

Intenzivní měděná barva s četnými oranžovými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, typické, s tóny růží a sušených pomerančů, které doprovází atraktivní dotek jílů. V chuti je víno suché, středně plné, s hrubším projevem, připomínajícím kandované pomeranče, karamel a jablečné jádřince. Středně dlouhý, tvrdší závěr.

485 Kč  ★ ★ ★ 2024-2026

www.vinnysklepkrysa.cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, RYZLINK VLAŠSKÝ 2023, VÝBĚR Z HROZNŮ, POLOSUCHÉ, PERNÁ, BERGRUS

Syté zlatavá barva se slámovými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je komplexní, intenzivní a velmi odrůdově typické, s tóny lučního medu, sušeného kvítí a sušené citrusové kůry. V chuti je víno mohutné, příjemně nasládlé, svěží a připomíná kompotované mandarinky, sušené broskve a bílý pepř. Dlouhý, minerální závěr.

230 Kč  ★ ★ ★ ★ ★ 2024-2029

www.vinarstvivolarik.cz



SPIER WINES, CREATIVE BLOCK 3 2020, COASTAL REGION

Intenzivní inkoustově červená barva s širším purpurovým okrajem, vysoká viskozita. Aroma je výrazné, s dominantním projevem švestkových povidel, ostružinového džemu, pečeného masa a kouře. V chuti je víno komplexní, strukturované a mohutné, připomínající zralé borůvky, sušené krvavé pomeranče, černé třešně a spálené dřevo. Dlouhý, kořenitý závěr.

599 Kč  ★ ★ ★ ★ ★ 2024-2029

www.zebrawines.cz



ZLATI GRIČ, PINOT NOIR 2020, ŠTAJERSKA

Světlá granátová barva s širším rubínovým okrajem, střední viskozita. Aroma je intenzivní, elegantní a odrůdově typické, připomínající pečené švestky, zralé třešně a divoké koření. V chuti je víno vyvážené a lehčí, připomínající zralé maliny, malinový čaj a třešňová jádra. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

600 Kč  ★ ★ ★ ★ 2024-2028

www.zlatigric.cz



CHARTRON ET TRÉBUCHET, CRÉMANT DE BOURGOGNE PINOT NOIR ROSÉ 2022, BRUT

Světle starorůžová barva s jemnými lososovými odlesky a intenzivní elegantní perlení. V aroma je víno harmonické a vyvážené, střidmější, připomínající zralé jeřabiny, třešně a sušené bylinky. V chuti je víno lehké a delikátní, s tóny zralých citrusů, bílých moruší a třešni. Delší, minerální závěr.

390 Kč  ★ ★ ★ ★ 2024-2027

lgcf.cz@lgcf.fr | www.worldbrands.cz | www.rohlik.cz


Legenda:

★★★★★ vynikající až výjimečné

★★★★ velmi dobré

★★★ dobré

★★/★ podprůměrná / vadná vína (tato vína nejsou publikována)

 Doporučená doba konzumace Bílá vína Červená vína Růžová vína


VINAŘSTVÍ DRMOLA, PÁLAVA 2022 BIO, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, BAVORY, MALINY

Sytější zlatavá barva s vyzrálými světlejšími odlesky a vysoká viskozita. Aroma je středně intenzivní, připomínající zralé pomeranče, papáju a pečený ananas. V chuti je víno harmonické a lehčí, svým charakterem koresponduje s aroma doplněným o lehký minerální podtón. Kratší, hřejivý závěr.

275 Kč  ★★★★★  2024-2025

www.vinarstvidrmola.cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ 2023, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, PERNÁ, ŽELEZNÁ

Sytější zlatavá barva s citronovými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je výraznější a příjemně nazrálé, s tóny sušených jablek, broskvového džemu a bílých květů. V chuti je víno příjemně svěží, extraktivnější a připomíná luční med, sušená jablka a čerstvou citronovou šťávu. Delší, hřejivý závěr.

230 Kč  ★★★★★  2024-2027

www.vinarstvivolarik.cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, SYLVÁNSKÉ ZELENÉ 2023, VÝBĚR Z HROZNŮ, POLOSUCHÉ, DOLNÍ DUNAJOVICE, POD SLUNNÝM VRCHEM

Sytější zlatavá barva s četnými slámovými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je komplexní, intenzivní a mohutné, s tóny lučního medu, broskvových jader a zralých hrušek. V chuti je víno výrazné, strukturované a připomíná zralá podzimní jablka, jablečné pyré a citronovou kůru. Delší, minerální závěr.

250 Kč  ★★★★★  2024-2028

www.vinarstvivolarik.cz



VINAŘSTVÍ KAREL NOVOTNÝ, PINOT GRIS 2023, SUCHÉ, VOC KYJOV, MILOTICE, KOPCE

Sytější slámově žlutá barva s četnými jemnými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je komplexní a intenzivnější, s tóny pečených jablek, rozinek a lískových ořechů. V chuti je víno pikantní, středně plné a připomíná kandované pomeranče, zelená jablka a angrešty. Kratší, řízný závěr.

250 Kč  ★★★★★  2024-2026

www.karel-novotny.cz



ZLATI GRIČ, PENINA, BRUT

Světlá slámově žlutá barva se zlatými odlesky, hrubší intenzivní perlení. Aroma je přímočaré, středně intenzivní, s tóny bílých květů, zralých zelených jablek a limety. V chuti je víno lehké, příjemně svěží, s výraznými tóny zralých citrusů, žlutých jablek a bílého rybízu. Delší, minerální závěr.

400 Kč  ★★★★★  2024-2027

www.zlatigric.cz



MEZZACORONA, DINOTTE RED BLEND 2021, VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Hluboká inkoustově červená barva s tenkým okrajem, vysoká viskozita barvicí sklenicí. Aroma je komplexní, vrstevnaté, s převládajícími tóny zralého drobného černého ovoce a divokého koření. V chuti je víno plnější, harmonické, připomínající zralé švestky a ostružiny, jež doprovází tón pražené kávy a čokolády. Středně dlouhý závěr.

259 Kč  ★★★★★  2024-2026

www.prahavino.cz



LYNX, PASSION 2018, FRANSCHHOEK

Intenzivní rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem, vysoká viskozita. Aroma je výraznější, velmi živočišné, s tóny kůže, kouře a tabáku, jež doprovází višňový likér. V chuti je víno komplexní, středně plné a dominují zde tóny zralých višní, hroznové šťávy a ovocných bonbonů. Středně dlouhý, kořenitý závěr.

599 Kč  ★★★★★  2024-2026

www.zebrawines.cz



VINAŘSTVÍ BRAVENEC, RYZLINK RÝNSKÝ 2023, VÝBĚR Z HROZNŮ, SUCHÉ, ČEJČ

Středně hluboká zlatavá barva s četnými slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je odrůdově typické a výraznější, příjemně harmonické, s tóny lipového květu, zralých meruněk a citrusové kůry. V chuti je víno řízné a vyvážené, středně plné, připomínající zralé limety, zelená jablka a pomerančovou marmeládu. Delší, říznější závěr.

278 Kč  ★★★★★  2024-2027

www.vinarstvi-bravenec.cz

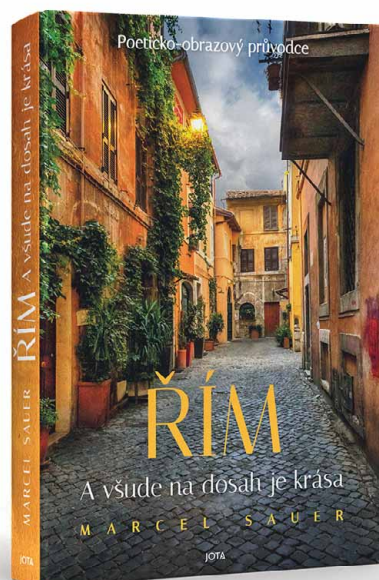


VCANTER® RUSTICO 3 LITRY

VCANTER® Rustico je ručně vyráběný stojan ze Švýcarska, který vyniká rustikálním designem a přirozenou ušlechtilostí dřeva. Je navržen pro použití s láhvemi o objemu Double Magnum – 3 litry, ale lze jej použít i pro Magnum a standardní láhve.

Praktická klička umožňuje postupné naklonění stojanu, což usnadňuje nalévání vína do skleniček bez nutnosti dotýkat se láhve. Tento stylový stojan je ideální volbou pro restaurace, vinotéky, hotely i soukromé sbírky, kde je kladen důraz na funkčnost i design. Na přání je možné stojan doplnit vygravírováním loga nebo jména, čímž se VCANTER® Rustico stává nezaměnitelným osobním dárkem pro náročné milovníky vína.

Cena: 49 900 Kč
www.vinoherink.cz



ŘÍM A VŠUDE NA DOSAH JE KRÁSA

Novinka z nakladatelství Jota vychází jako poeticko-obrazový průvodce po hlavním městě Itálie. Autor Marcel Sauer kombinuje různé žánry, aby čtenáře co nejlépe vtáhl do krás Říma. Kniha začíná úvodními esejí o italských gestech anebo gastronomii a pak už přichází líčení šestnácti různých tras, které sám autor absolvoval.

Trasy samozřejmě prochází nejvýznamnějšími památkami města, ale co není tak samozřejmé, je to, že nám kniha odhalí i méně známá místa, která si uchovávají pravou lokální atmosféru.

Nejedná se o typického knižního průvodce s velkým množstvím čísel a adres, jde spíše o seznámení se s římským geniem loci. Kromě fotografií je kniha doprovazena slovníkem krásných slov a také receptem na pravé špagety carbonara.

Doporučená cena: 498 Kč
www.jota.cz



ZAHRADNÍ DOMEČKY PAVLOV 24 UBYTOVÁNÍ NA PÁLAVĚ

Zahradní domečky „Pavlov24“ jsou útulné, plně zařízené a samostatně stojící zahradní domečky v soukromí velké zahrady, které nabízejí romantický pobyt v Pavlově. Tyto zahradní domky jsou vhodné pro všechny, kteří milují klid, pohodu, ticho, přírodu, a hlavně víno. Ubytovat se lze ve dvoulůžkových domečcích či rodinném domku pro dva páry nebo rodinu (dětí od 12 let). Všechny domky nabízejí překrásné výhledy na okolní přírodu, pohodlné spaní a osvěžující sprchu. Dodržování klidu pro maximální pohodlí hostů je samozřejmostí. V sezóně 2025 se mohou návštěvníci těšit na podvečerní procházky okolo Pavlova s degustací 5–7 místních vín. Přes den pak Pavlov a jeho okolí nabízejí široké využití – přírodní koupaliště, termální koupele či turistické stezky i cyklostezky a návštěvy vinařství.

Ubytování lze také darovat prostřednictvím poukazu.
www.pavlov24.cz

NEVIDITELNÁ OCHUTNÁVKA VÍNA

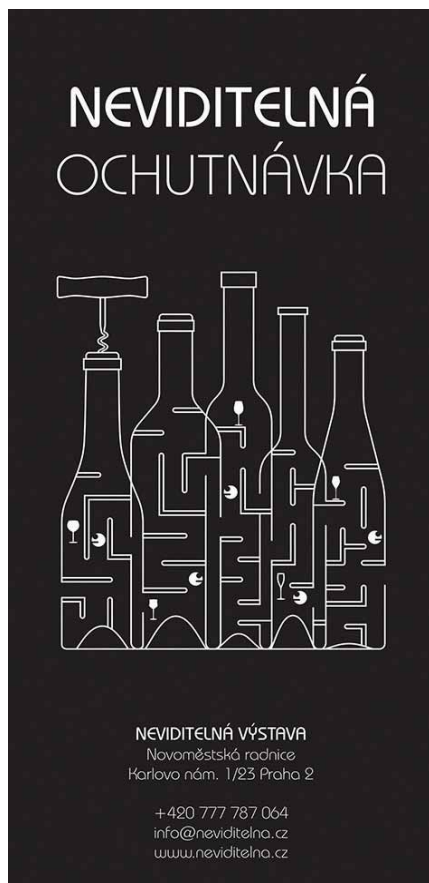
Víte, kdy vyzní chuť vína nejlépe? Jen tehdy, když se můžete soustředit pouze to, co zrovna pijete. Pokud si chcete skleničku něčeho dobrého vychutnat nevšedním způsobem, je „Neviditelná ochutnávka vína“ tím pravým.

S sebou mohou účastníci vzít přátele či rodinu na skleničku, na kterou jen tak nezapomenou. Veškeré starosti se povinně odkládají venku na věšák a zůstává jen dobré víno a pestrost chutí, vůní a lidských charakterů. Neviditelná ochutnávka poskytne možnost vychutnat si skleničku dobrého vína netradičním způsobem – v naprosté tmě. Ukáže vám, že svět se dá vnímat i jinak nežli pouze očima. Za asistence nevidomých průvodců zjistíte, jak se připíjí, aniž byste na to viděli, ale hlavně jak si užít chuť vybraných nápojů do poslední kapky.

K degustaci budou připravena vína z oblastí: Sopron, Badacsony, Etyek a Tokaj.

Návštěva Neviditelné ochutnávky vína je také neotřelým tipem na dárek.

tel.: 777 787 064,
www.neviditelna.cz

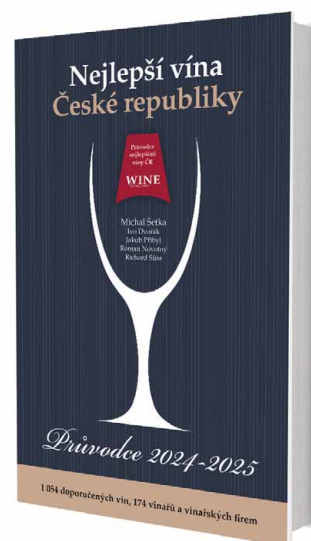


NEJLEPŠÍ VÍNA ČESKÉ REPUBLIKY PRŮVODCE 2024–2025

Úspěšnou publikaci „Nejlepší vína ČR, Průvodce 2024–2025“ vydala redakce WINE & Degustation v listopadu letošního roku již po jedenácté. Obdarujte své blízké a milovníky vín renomovanou knihou s obsáhlým hodnocením vín 174 českých a moravských vinařství s širokým výčtem možností vinařské turistiky.

Kromě 1 054 doporučených vín kniha opět obsahuje nejaktuálnější informace o vinařských podoblastech a spolcích. Průvodce tak na českém knižním trhu představuje jedinečný a praktický zdroj informací z tuzemské vinařské scény v ucelené podobě.

Cena: 349 Kč
www.w-d.cz



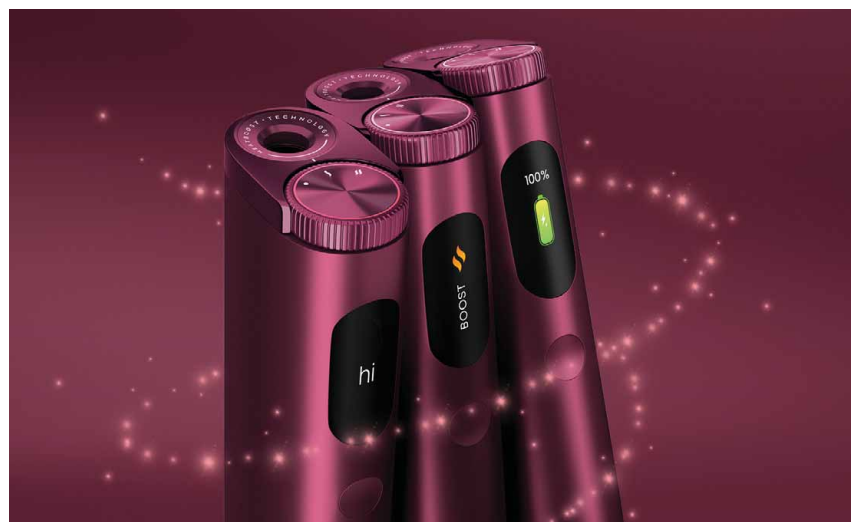
PURPUROVÉ VÁNOCE S GLO CRIMSON RED

Značka glo představuje speciální edici Hyper Pro Crimson Red, která kombinuje osvědčený výkon a špičkový metalický design v odstínu purpurové, symbolu královské elegance. Tato novinka přináší nejen moderní technologie, jako jsou dva režimy zahřívání, rychlé nabíjení a přehledný displej, ale také jedinečný estetický zážitek, který povyšuje každý okamžik na luxusní událost.

Perfektní vánoční dárek pro ty, kdo hledají zdravotně méně rizikovou alternativu k nikotinu, i pro ty, kteří teprve objevují nové možnosti pro nadcházející rok. Nechte se vtáhnout vánoční atmosférou a propadněte kouzlu edice, která díky svému designu a funkcím nastavuje nový standard stylu.

Novinka je dostupná výhradně dospělým uživatelům na e-shopu, v síti vybraných trafik a čerpacích stanic.

www.inspirationstore.cz





Víno a Krajíc & Familia Fernández Rivera

Společnost Víno a Krajíc představila špičková španělská vína ze slavné skupiny Familia Fernández Rivera, která výhradně dováží na tuzemský trh.

Familia Fernández Rivera je považována za jednu z nevlivnějších španělských vinařských rodin, jejíž příběh a úspěch jsou vtisknuty do čtyř vinařství, která dnes stejnojmenná skupina, dříve známá jako Grupo Pesquera, zastřešuje. První a nejvýznamnější z nich představuje Tinto Pesquera. Málokteré vinařství se může pochlubit tak významnou historií, která definovala charakter i věhlas celé oblasti. Vše začalo v roce 1972, kdy Alejandro Fernández společně se svou ženou Esperanzou Riverou prodali strojírenské patenty a nedaleko vesnice Pesquera de Duero koupili malé vinařství s původním kamenným lisem z 16. století. Odhodlaná dvojice rozpoznala potenciál této tehdy z vinařského hlediska málo známé oblasti pro tvorbu prvotřídních červených vín a vysadila zde odrůdu Tempranillo, ze které o tři roky později vytvořili první víno Tinto Pesquera. To okamžitě upoutalo pozornost světových kritiků a získalo řadu prestižních ocenění, což vedlo ke zvýšenému zájmu nejen o vína z oblasti Ribera del Duero, ale i o španělská vína obecně. Úspěch byl tak zásadní, že v roce 1982 přispěl k založení oficiální apelace Ribera del Duero DO, jejímž zakládajícím členem bylo právě vinařství rodiny Fernández Rivera.

Vinařství Condado de Haza a Tinto Pesquera patří ke špičce apelace Ribera del Duero.

Bez nadsázky se dá říct, že se jedno víno zasloužilo o současnou kvalitu a věhlas produkce apelace Ribera del Duero. Alejandro Fernández při jeho tvorbě šel proti proudu. V 80. letech španělskému trhu dominovala vína z Rioji vyráběná oxidativním stylem, kdy výsledkem dlouhého zrání ve velkých sudech byla vína světlejší barvy s terciárními tóny a subtilní ovocností. Styl vinařství Tinto Pesquera byl naopak založen na syté barvě, koncentrovanosti a intenzivní primární ovocnosti podpořené tóny z nových, výhradně amerických barikových sudů. Odvážný, inovátorský přístup se opět vyplatil. Mezi další milníky patří ikonické víno Janus Gran Reserva, které Robert Parker v roce 1985 ocenil 98 body s dovětkem, že se jedná o jedno z nejlepších vín na světě a o „Petrus Španělska“. Průkopnický duch Alejandra v kombinaci s úspěchem vinařství Tinto Pesquera, porozumění souvislostem mezi terroir, odrůdou Tempranillo a vhodným technologickým přístupem vedly v roce 1994 k založení dal-





Obě vína ideálně vystihovala různé chuťové složky hlavního chodu.

šího vinařství v apelaci Ribera del Duero jménem Condado de Haza. Jeho vína postavená na odrůdě Tempranillo, pocházející z chladnější, východní části apelace, zahrnul magazín Wine Spectator v roce 2008 a 2012 do výběru top 100 vín světa. Alejandro Fernández u vinařství Condado de Haza Reserva poprvé použil francouzské barikové sudy. Vliv na toto rozhodnutí měl sám Robert Parker a etiketa nesla označení „roble francés“. Dále v roce 1998 došlo v provincii Zamora ke spojení staleté zemědělské usedlosti a vinařského umu rodiny za účelem vzniku nového vinařství Dehesa La Granja, kde se kromě Tempranilla soustředí i na produkci olivového oleje, sýrů a cizrny. Poslední vinařství El Vínulo bylo založeno roku 1999 na okraji města Campo de Criptana v oblasti La Mancha s cílem obnovit produkci vín z tamějších vyhlášených poloh, mezi které patří i výsadby odrůdy Airén z dob před phylloxerou. Poslední počín představovalo vybudování hotelu Pesquera ve městě Peñafiel. Dnes skupinu řídí již třetí generace rodiny

Fernández Rivera a celkově obhospodaří přes 530 ha vlastních vinic, z toho přes 410 ha v ekologickém režimu.

Degustační večere

O mimořádné kvalitě vín napříč zmíněnými vinařstvími jsme se přesvědčili 6. 11., kdy společnost Víno a Krajíc, výhradní dovozce vín skupiny Familia Fernández Rivera do ČR, uspořádala ve wine baru Vinograf čtyřchodové degustační menu snoubené s víny daných vinařství.

První chod v podobě carpaccia z chobotnice, choriza a chorizové majonézy výborně doprovodilo víno mosazné barvy Alejaren Crianza 2022, pocházející ze 100letých keřů odrůdy Airén, s tóny sušených jablek, kandovaných grepů a francouzských barikových sudů. Po tomto úvodu následovala společně s paellou s králikem dvojice ideálně nazrálých červených vín Condado de Haza Crianza 2020 a 20 Alderas 2019. Obě vína, postavená ze 100% na Tempranillu, nabídla projev červeného a tmavého pecko-

vého ovoce, sladkého koření a vanilky, který byl u druhého jmenovaného vína zvýrazněn robustní taninovou strukturou a koncentrací.

Delikátní harmonii hlavního chodu v podobě daňčího hřbetu, divoké brokolice a tortilly s výraznou omáčkou z červeného vína umocnili dva zástupci vín z řady Reserva – Condado de Haza Reserva 2018 a Tinto Pesquera Reserva 2020. V obou případech šlo o skvělou volbu vystihující kvalitativní potenciál odrůdy Tempranillo. První víno dalo vyniknout delikátnímu masu, druhé jemně, ale intenzivní omáčce. Opět se zde projevil rukopis jednotlivých vinařství. Condado de Haza charakterizuje přístupný, středně plný a rustikální ovocný styl s převahou červeného bobulového ovoce a ušlechtilého dřeva. Oproti tomu Pesquera je plně, elegantní a strukturované, s decentními tóny tmavého ovoce, fialek, lékořice a vanilky.

Závěr patřil vyzrálému ovčímu sýru Manchego, který adekvátně doprovodilo víno Dehesa la Granja 2019 s poddajnými tóny přezrálých morušů, višní v čokoládě a sametovým tělem, jehož komplexnost dovtvořily nuance z amerických sudů. Úrovní snoubení i servisu nebylo co vytknout. Celým večerem nás po sommelierské stránce provázel Martin Matula a jeho tým ze společnosti Víno a Krajíc, kterému sekundoval samotný José Manuel Sáez Martínez, exportní manažer skupiny, který nám při této příležitosti poskytl rozhovor.

José, mohl byste nám představit svou pozici ve skupině Familia Fernández Rivera ?

Jmenuji se José Manuel Sáez Martínez a pracuji již 9 let na pozici exportního manažera pro skupinu Familia Fernández Rivera, kde mám na starosti trhy v Evropě a Velké Británii.

V roce 2019 došlo k významné změně – přejmenování společnosti z Grupo Pesquera na Familia Fernández Rivera. Co vás k této změně vedlo a co všechno se za ní skrývá?

Rodina dospěla k závěru, že dřívější název Grupo Pesquera již plně nevystihoval šíři záběru celé skupiny, protože byl často spojován s vinařstvími nacházejícími se výhradně v oblasti Ribera del Duero. Proto se rozhodla pro zastřešující název Familia Fernández Rivera. Souběžně s tím došlo k mírné úpravě etiket. Základní motiv zůstal stejný, nicméně se více přizpůsobil aktuálnímu trhu s důrazem na zřetelnější čitelnost a sdělení.

Existuje jednotná filozofie a koncept výroby vína pro všechna čtyři vinařství, nebo jde o samostatné směry?

Filozofie je jednotná: Vyrábět komplexní Tempranilla v co nejvyšší kvalitě, s maximálním projevem terroir a daného ročníku. To je neměnné DNA skupiny. Proto se po enologické stránce o všechna čtyři vinařství stará jeden tým odborníků, který této symbiózy každoročně úspěšně dosahuje napříč vinařstvími. Tento přístup reflektují například vína Tinto Pesquera Reserva z ročníků 2018 a 2019, ve kterých je zjevný rozdíl mezi chladnějším a teplejším klimatem daného roku při zachování rukopisu vinařství.

Klimatické oteplování nahrává plnějším, koncentrovaným vínům, ale trend směřuje opačným směrem – k menší extrakci, rezervovanějšímu použití nových sudů i nižšímu obsahu alkoholu. Jak na to skupina reaguje? Souvisí s tím její spolupráce s univerzitami v Zaragoze a Leónu zaměřená na výzkum kvasinek?

Tento trend jde ruku v ruce s našim současným pojetím červených vín. Dřívější sběr, kratší postfermentační macerace a redukce použití nových barikových sudů umožňuje odrůdě Tempranillo věrohodněji projeviti svůj nezaměnitelný charakter. Zároveň je tento styl velmi dobře přijíman

na trzích, takže se jedná o správný krok ve více směrech. S tím souvisí i sofistikovaná práce s kvasinkami, která je pro nás zvláště důležitá, protože spontánní fermentace je jedna z klíčových fází při tvorbě našich tradičních vín. Z tohoto důvodu spolupracujeme se zmíněnými univerzitami, kde zkoumají vlastnosti námi izolovaných kmenů kvasinek za účelem hlubšího pochopení jejich vlivu na víno.

Ve světě vidíme snahu o rozšíření portfolia tvorbou vín z původních, dříve často opomíjených odrůd. Má skupina v plánu se tomuto směru věnovat?

Odrůdy jako Bobal, Monastrell nebo Mencía zažívají ve Španělsku renesanci, nicméně v apelaci Ribera del Duero jsme svázáni regulacemi, které tyto odrůdy nepovolují. Vyrábíme zde však bílé víno z povolené odrůdy Albillo Mayor, která je sama o sobě unikátní. Obecně ve Španělsku stoupá konzumace bílých a růžových vín na úkor červených, což reflektujeme další novinkou v podobě rosé z produkce Dehesa la Granja. V červených vínech se ale nadále držíme naší vlajkové lodi – odrůdy Tempranillo.

Jak jako exportní manažer vnímáte pozici prémiových španělských vín v situaci, kdy vína z renomovaných oblastí Francie, Itálie a Nového světa atakují cenové rekordy? Pozorujete změnu v tomto segmentu?

Situace, kterou popisujete, vytváří perspektivní pozici pro prémiový segment španělských vín, a nejen pro ten. Jak vlivem inflace roste cena vín napříč evropskými státy, tím více vyniká poměr cena/kvalita španělských vín. Zvýšený zájem u nás pozorujeme převážně v kategorii Crianza a prémiových vín. V poslední jmenované kategorii se daří legendárnímu Janusu, dále vínu Alenza nebo Millenium. Věříme, že slibný vývoj bude pokračovat, ale na širší zhodnocení je ještě brzy.

Jaké má skupina plány do budoucna?

Hlavní pozornost, zdroje a inovace budou soustředěny do rozvoje stávajících ekologicky obhospodařovaných vinic, kultivace nových 27 ha vinic spadajících pod vinařství Condado de Haza a propagace vín, zejména novinek Albillo Mayor, Granha Rosé, Millenium a Alenza. Jako nový perspektivní trh se nám jeví východní Evropa, kde bychom chtěli posílit svou pozici.

Text a foto: Martin Lehečka

Martin Matula ze společnosti VINO a Krajíc společně s José Saézem



Vína z Piemontu & lanýže v restauraci Dejvická 34

Dovozní společnost ALBARELO ve spolupráci s restaurací Dejvická 34 uspořádala na konci listopadu příjemný večer, jehož tématem byla vína z Piemontu spárovaná s degustačním menu zaměřeným na lanýže. Hosty večerem provázeli šéfkuchař a spolumajitel restaurace Tomáš Černý společně s Pavlem Kramářem, spolumajitelem a obchodním ředitelem společnosti ALBARELO. Společně připravili vynikající menu, které dokonale vystihlo gastronomický genius loci piemontské oblasti.

Šéfkuchař Tomáš Černý vytvořil společně s Pavlem Kramářem nezapomenutelný večer.



D degustační večer zahájil aperitiv v podobě vyzrálé neročnickové Franciacorty Animane z vinařství Barone Pizzini, které vede Silvano Brescianini, současný prezident Consorzio Franciacorta DOCG. Toto šumivé víno s přímým, minerálním charakterem umocněným nulovou dosáží skvěle připravilo chuťové pohárky na amuse bouche: tartaletku s krémem z pečených brambor, hnědého másla a lanýže. K němu bylo podáváno Langhe Nebbiolo 2022 z Magnum láhve od vinařství G.D. Vajra, založeného v roce 1972 ve vesnici Vergne. Vinařství patřilo mezi průkopníky organického přístupu k vinicím v Piemontu a tento puristický přístup odráželo i zmíněné Nebbiolo, které zráló 5 měsíců v nerezových tancích. Jeho ryzí projev červeného ovoce a růží s náznaky zemitých tónů vhodně doplňovaly zmíněný amuse bouche. Ten se mimochodem skvěle snoubil i s aperitivem, kde autolytické tóny máslového croissantu z druhotného kvašení v láhvi zvýrazňovaly křehké těsto s hnědým máslem.

Po tomto úvodu Pavel Kramář představil Barbaresco 2020 z Cru Mondino z vinařství Piero Busso. Hrozny z vlastních 40–50 let starých vinic z oblasti Neive byly zpracovány tradiční metodou dlouhé macerace a zráním ve velkých 2 500litrových sudech, kde Barbaresco zráló 18 měsíců a následně 6 měsíců v láhvi. Jeho pevná taninová struktura a intenzivní ovocný charakter s náznaky podhoubí výborně ladily s agnolotti plněnými kaštanovým mousem, omáčkou z piemontských lískových ořechů, sýrem stracciatella di bufala a kaštiny. Svěží kyselina odlehčovala tučnější složku pokrmu. Degustační menu pokračovalo mezichodem: krémovou polévkou z pečeného

špičatého zelí s uzeným aroma, měkkým kozím sýrem Caprino a malou kapustou. Vinné intermezzo obstaralo vrstevnaté Barolo Bricco Ambrogio 2019 od vinařství Lodali Walter. Hrozny pocházejí z Cru Bricco Ambrogio – strmého kopce s jihovýchodní až jihuzápadní expozicí. Tani nově velkorysé Barolo svou aromatickou i chutí splňovalo vysoké nároky kladené na vína této apelace i zařazení a svým již nyní přístupným charakterem odráželo svůj původ v severní části apelace s převládajícím šedo-namodralým slínem, který dává vzniknout lehčímu, ovocnějšímu stylu Barol. Jeho harmonická textura výborně doplňovala polévku s jemným uzeným aroma.



K hlavnímu chodu bylo servírováno Barolo 2013 z Cru Ravera vinařství G.D. Vajra, kde se v plné síle projevil tradicionalistický přístup projevující se terciárními tóny Nebbiola s nádechem sušeného ovoce, růží, divokého koření, balsamica a lesního podrostu. To vše velmi dobře zakomponované do vyzrálé, pevné, ale sametové tani nové struktury a robustnosti, která odkazovala naopak na původ vína v jižní části apelace, typické pro strukturovaná Barola s nutností dalšího zrání v láhvi. Spojení nazrálého Barola s vynikajícím pomalu pečeným prsem z holuba se smrží, omáčkou z vína Dolcetto d'Alba, pyré z černého kořene a malinovým kaviárem vytvořilo nejsilnější chuťový zážitek večera.

I samotný závěr degustačního menu vyžadoval plné soustředění. Tomáš Černý nejprve odprezentoval dezert: ganáž z lískoořechové čokolády Gianduja s gazpachem z černého bezu a lanýžovým perníkem a poté Pavel Kramár představil na tuzemském trhu raritní víno – Cappellano Barolo Chinato. Jedná se o styl Barola, do kterého jsou podle receptury přidány ingredience v podobě chinovníku lékařského, další aromatické byliny (složení je tajné), cukr a alkohol. Rodina Cappellano je považována za tvůrce tohoto stylu vína. Lékárník Giuseppe Cappellano z obce Serralunga d'Alba koncem roku 1870 zdokonalil původní recepturu, na jejímž základě vytvořil likér, kterému připisoval antimalaričké účinky. Jeho styl Chinata se záhy stal vzorem pro ostatní vinařství v regionu. Samotná chuť digestivu byla velmi



dlouhá a vyvážená po stránce kořenitosti, svěžesti, sladkosti i alkoholu a dala vyniknout výbornému dezertu.

Celková úroveň i sladčnost vín s pokrmy podtrhla úvodní slova Pavla Kramára a Tomáše Černého o profesionální, přátelské spolupráci a sdílení prozákaznické filozofie.

Text a foto: Martin Lehečka

Inzerce

Ke svátkům párujte

Champagne Jacquart

Prestížní Champagne, elegantní jiskra a styl

Zvýhodněná cena 10 %
na celé portfolio vinařství



www.albarelo.cz



ALBARELO



Platí jen do 31. 12. 2024

Rako-Víno

aneb když gastronomie pomáhá...

MAKRO a MAKRO Akademie se staly hlavními partnery pro uspořádání historicky prvního ročníku degustační večeře na podporu patientské organizace Fuck Cancer. Večeře se uskutečnila 28. 11. 2024 a svými parametry a pojetím se jednalo spíše o takový „gastronomický Super Bowl“ nežli jen tradiční gala večeři.



A proč zrovna Super Bowl? Protože zážitek pro hosty byl naprosto komplexní. Od neskutečných chuťových kreací na talířích i ve skleničkách, které byly očekávány, až po pauzy vyplněné hudebním uměním a nezbytnou taneční show. Celá večeře se odehrávala v prostorách MAKRO Akademie, což je v našich poměrech jasně nejlepší gastronomický „svatostánek“ a nejlépe vybavená kuchyně, o které se spouště podniků může jen zdát. Na takovém hřišti se pak hraje úplně samo, a není tedy divu, že domácí tým kuchařů pod taktovkou triumvirátu Jitka Ulihrachová, Lukáš Čarný a Dominik Unčovský podal naprosto skvostný výkon a servírovaná jídla byla opravdu velkým zážitkem. Jejich hlavní koordinátor a šéf MAKRO Akademie Jan Gavenda tak mohl být naprosto spokojen. Vidíte, i to rozvrstvení týmu je jako v americkém fotbale, jeden koordinátor a jeden tým. V americkém fotbale má ale každý tým dvě části: defenzivní a ofen-

zivní. Zde druhou část tvořila obsluha. Tu koordinoval a sestavoval nejúspěšnější sommelier České republiky Jakub Příbyl, a na place se tak objevila hvězdná sestava. Vedl ji manager michelinské restaurace Field Tomáš Fiodor, kterému pomáhali Tomáš Brůha (Premier Wines & Spirits), David Steinfeldler (420 Restaurant), Karel Baštinec (erawine), František Coufal (Vino e Cuore) a Tomáš Novák (Zátiší Group). Tým byl navíc doplněn i mladými a nadějnými studenty z Hotelové školy Poděbrady, kteří byli nedílnou součástí a ukázali, že se o budoucnost gastronomie nemusíme obávat. Vše celý večer šlapalo, jak mělo, a hostům se tak postupně dostávaly na stůl tyto chody založené na racích a korýších, jelikož rak je dobrý jedině na talíři: košíček z pivního těsta, rak, crème fraîche, kombu řasa byl jemný, křehký, křupavý a delikátní, tak aby všechny chuťové buňky naladil, ale přitom nevyčerpal před dalšími chody. Studený předkrm byl laděn do lehké nadsázky,

což pasuje i k názvu Fuck Cancer. Jednalo se o streetfoodovou záležitost Lobster roll. Tedy humr s brioškou a majonézou, zní to jednoduše a lahodně a takové to i bylo, skvěle dochuceno a vyladěno. Ukázka, že „humr v rohlíku“ pasuje do stánku i fine diningu. Humrový bisque, silná polévka z humrů, nemohla v tomto menu chybět a její tradiční provedení plně silných a výrazných chutí s atraktivní kořenitostí bylo příjemným protipólem k předcházejícím chodům. Po tomto rozmanitém úvodu čekaly na hosty dva hlavní chody: raviola s tygrími krevetami a svatojakubskými mušlemi byla jemná a sofistikovaná, s hravými nuancemi v chuti a tvořila pomyslné a velmi příjemné ticho před chuťovou bouří, kterou v ústech rozpoutal další gastronomický výstřelek z USA v podobě chodu Surf and Turf. Ve zkratce hovězí steak s kusem humra. Zní to divoce a bláznivě, ale tým MAKRO akademie to zvládl bravurně a chutě se nebyly, příjemně na sebe navazovaly a působily velmi harmonicky. Navíc skvěle udělaný steak byl měkký jako dort, prostě fantazie. Sladkou tečku připravili kuchaři bez korýšů, ale nikdo si nezoufal, jelikož tradiční švestkové knedlíky s vanilkovou omáčkou byly tou přesnou třešničkou, možná švestičkou, na dortu.

Každý z chodů byl doplněn vhodnými víny, která také nebyla vybírána z řad těch tradičních a hodila se do zajímavého konceptu večera. Hosté měli v průběhu večera možnost ochutnat moravský sekt z privátní značky MAKRO Sommelier Select Brut, na který navazoval Riesling Les Ecaillers 2018 z francouzského Alsaska od Leona Beyera. Peter Franus Grenache Blanc 2023 z kalifornského Lake County, jež věnovala firma Californian Wines, a Marchesi di Gresy Chardonnay 2021 z italského Piemonte od VINO Markuzzi byly rozdílné v charakteru jako den a noc a okouzly snad všechny hosty. Elvio Cigno, Brabera d'Alba Pre-Phylloxera 2019, taktéž z italského Piemonte, víno ze 130 let starého vinohradu bylo věnováno firmou Advivum (stejně

jako Riesling od Leona Beyera) a stalo se vrcholem vinné části večere. Dezert doprovodila výběrová káva Nespresso pocházející z Galapág, určená pro michelinské restaurace. Všechna vína i káva byly povedeně vyladěny tak, aby podpořily celou harmonii chutí servírovaného menu.

A ještě k tomu Super Bowlu. Je znám tím, že o přestávce vystupují slavní umělci, a i tato paralela byla na večeri dodržena. Mezi jednotlivými harmoniemi chutí si hosté mohli užívat harmonických tónů houslí v podání skvělého houslisty Ondřeje Vlčka a také vystoupení jedné z nejlepších stepařských skupin světa Tap Academy Prague. Umělci, jídlo, víno, chuť pomáhat, nechybělo nic, ale možná by vše tak pěkně neklaplo, pokud by večer neměl průvodce, jenž všemu dával jasný řád a směr. Také ukázal, v tomto případě ukázala, že důležitější než naučené fráze jsou pro takovýto večer empatie a cit pro okamžik. Veronika Příbylová, brand managerka společnosti Dermacol, která byla taktéž podporovatelem akce, zvládla vše s grácií a v průběhu večera mohla hostům oznámit, že díky jejich účasti a pomoci se na vystavění a dokončení informačního



portálu Xko, což je právě stěžejní projekt tohoto roku organizace Fuck Cancer, vybralo 331 000Kč, což se setkalo s velkým potleskem, jaký si ostatně zasloužil i celý večer.

A závěr? Chuť pomáhat výměnou za chuťový koncert? Pro všechny hosty ideální výměna, které se snad bude moct zúčastnit více lidí i příští rok. A pokud byste měli

neudržitelnou chuť pomáhat i dříve, můžete navštívit stránky www.fuckcancer.cz nebo si zajít na zápasy amerických fotbalistů Prague Lions, kde jsou partnerem a kde vždy najdete jejich infostánek. Před všemi zúčastněnými smekáme a posíláme velké díky.

Text a foto: Michal Šetka

Inzerce

Chartron et Trébuchet
MEURSAULT CÔTE-D'OR FRANCE

WORLD BRANDS | info@worldbrands.cz | + 420 602 455 045

Můžete nakoupit také na Rohlik.cz | rohlik.cz

Amine Ghanem představil v Praze nové ročníky Dom Pérignon

První týden v listopadu zavítal do Prahy Amine Ghanem, vinař šampaňského domu Dom Pérignon, aby hostům na exkluzivním obědě na Terasě U Zlaté studně oficiálně představil nové ročníky Dom Pérignon Vintage 2015 a Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2.



Dom Pérignon, šampaňský dům světo­vě proslulý svou schopností vytvářet vína reflektující jedinečnost každého roku sklizně, pokračuje ve své tvůrčí cestě, která se točí kolem jednoho ústředního prvku – času. „Dom Pérignon je vždy ročníkové víno, které je svědectvím o sklizni daného roku, navzdory výzvám, které přináší,“ popisuje tvůrčí proces Vincent Chaperon, chef de cave domu Dom Pérignon. Tento rok se značka posouvá dále také propojením s uměním, kdy vzdává poctu jednomu z nejvlivnějších umělců 20. století Jeanu-Michelu Basquiatovi prostřednictvím speciální edice Dom Pérignon Vintage 2015. Tato edice reflektuje tvůrčí spojení mezi uměním a šampaňským a zároveň vzdává hold Basquiatově odvážné estetice a hlubokému kulturnímu odkazu.

Dom Pérignon Vintage 2015

Rok 2015 byl rokem plným kontrastů, které začaly chladným jarem a pokračovaly horkým létem, kdy teploty dosáhly úrovně, kterou vinaři nezažili od roku 1961. Naštěstí deště ve druhé polovině srpna znovu nastartovaly zrání. Tato výjimečná klimatická proměnlivost dala vzniknout hroznům, které byly plné energie a vitality. Sklizeň, která začala na začátku září, přinesla nádherně plné hrozny, které se projeví ve šťavnatém a strukturovaném víně.

Dom Pérignon Vintage 2015 je oslavou elegance a síly. Tento ročník nabízí aroma praženého kakaa a jemných květinových tónů, jako jsou jasmín a pivoňka, které vyzdvihují kořeněnou dimenzi vína. Chuť je na patře bohatá a rozprostírá se po celé jeho šíři – nejprve jemně, poté se její bohatost prohlubuje. Víno kombinuje svěžest broskví a nektarinek s hořkými tóny citrusů, čímž vytváří komplexní, avšak harmonický zážitek.

Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2

S Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2 se potvrzuje zásadní role času, který je neodmyslitelnou součástí filozofie Dom Pérignon. Pro každý ročník je v suterénních sklepech vyčleněn omezený počet láhví, které jsou předurčeny k delšímu zrání. Po téměř 15 letech zrání dosahuje toto víno svého druhého vrcholu, označovaného jako Plénitude 2 – okamžiku, kdy víno vstupuje do nové fáze svého života a plně zralosti. Tato dlouhá cesta k plnosti dodává vínu nové rozměry, které se projevují výraznější chutí, intenzivnější vůní a trvalou svěžestí – víno se stává plnějším, hlubším a intenzivnějším.

Pocta Jeanu-Michelu Basquiatovi

Dom Pérignon si vždy zakládá na propojení vína s uměním, což potvrzuje i letošní pocta Jeanu-Michelu Basquiatovi, významnému umělci street artu a neoexpresionismu. Speciální edice Dom Pérignon Vintage 2015, která je inspirována jeho dílem „In Italian“ (1983), představuje spojení umění a vína na té nejvyšší úrovni. Edice obsahuje tři různé sběratelské boxy, z nichž každý zobrazuje část Basquiatova slavného obrazu. Když jsou boxy sestaveny dohromady, vytvoří kompletní vizuální kompozici, která propojuje kreativní techniku assembláže, typickou pro Basquiata, s filozofií Dom Pérignon – vytvářet jedinečnou harmonii v každé láhvi. Basquiatova práce je dokonalým doplňkem této edice, která reflektuje jak jeho odvážný umělecký přístup, tak dlouholetou snahu Dom Pérignon o inovaci a dokonalost. Jeho umění, podobně jako vína Dom Pérignon, je známé pro svou

emotivní intenzitu a hluboké kulturní propojení, které se v této limitované edici plně odráží.

Slavnostní oběd na Terasé U Zlaté studně

Šéfkuchař restaurace Terasa U Zlaté studně Lukáš Havlíček připravil při příležitosti představení nových ročníků Dom Pérignon speciální menu, které bylo pečlivě napárováno s těmito výjimečnými víny.

Hosté si mohli vychutnat výjimečné menu, které bylo zahájeno vínem Dom Pérignon Vintage 2015, perfektně se snoubícím s krabem a Ossetra kaviárem. Následně byl podáván Dom Pérignon Vintage 2013, který doprovodil fjordského pstruha v nori krustě. Vrcholem oběda se stal Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2, podáváný s delikátním steakiem a líčkem z argentin­ského plemene Angus. Závěr patřil tradiční francouzské rum babě, která spolu s šálkem kávy nebo čaje vytvořila sladkou





tečku. Tento gastronomický zážitek se nesl v duchu spojení mistrovského kulinářství a umění vinařství, aby si hosté užili neopakovatelnou atmosféru, kde se vzájemně prolínaly chutě a vůně s elegancí a luxusem, jakým je Dom Pérignon proslulý.

Amine Ghanem

Tak erudovaný profesionál, jako je Amine Ghanem, nepřijíždí do Prahy každý den. Využili jsme příležitosti a položili mu několik zajímavých otázek. Amine Ghanem, vinař a operational project manager šampaňského domu Dom Pérignon, se ke značce připojil v červnu 2024. Jeho úkolem je nejen dohlížet na technické provedení každého ročníku podle vize chef de cave, ale také navrhovat a organizovat exkluzivní zážitkové programy, které ožívují svět Dom Pérignon.

Pochází z Libanonu, kde vystudoval zemědělské inženýrství, a své enologické vzdělání završil diplomem z Remeše, srdce francouz-

ské šampaňské oblasti. Před svým působením v Dom Pérignon pracoval na prestižních vinařstvích v Burgundsku, údolí Rhôny a také v zemích jako Nový Zéland či Jordánsko. Svou vášeň pro kvalitní víno a pečlivost získanou při studiu propojuje s kreativním přístupem, který je pro Dom Pérignon typický. Amine je fascinován nejen historií vína, ale i jeho kulturním rozměrem a uměleckými možnostmi, které nabízí. Právě tato kombinace technické preciznosti a uměleckého citu tvoří základ jeho práce v Dom Pérignon, kde se každá láhev stává dokonalým spojením tradice a inovace.

Potkáváme se spolu nad špičkovými víny skupiny LVMH již po druhé, dnes je to však v nové roli, za co přesně jste ve skupině LVMH zodpovědný nyní?

Stále jsem vinař. Mým hlavním úkolem je starat se o život a zrání vín ve sklepech. Což je komplexní práce, mám na starosti dohled nad kvalitním vyzráváním vín, ale také výběr všeho, co se během procesu zrání vína

dotkne, tedy například korunkových uzávěrů a korků. Právě pečlivým výběrem těchto nutných věcí můžete pozitivně či negativně ovlivnit styk vína s kyslíkem během vyzrávání. Během sklizně mám také na starosti výrobu červeného vína pro naše růžová cuvée. Hlavní změna je v tom, že od roku 2016 jsem měl toto vše na starosti pro několik našich značek, nicméně od roku 2024 se soustředím exkluzivně již jen na Dom Pérignon.

Co se tedy změnilo ve vašem každodenním pracovním životě tím, že dnes máte na starosti již exkluzivně jen Dom Pérignon? Jsou veškeré ty procesy pro tuto exkluzivní značku v něčem ještě přísnější a náročnější?

V podstatě z hlediska každodenní práce se nic zásadního nezměnilo. Změnilo se spíše nastavení mého myšlení, jsem více koncentrovaný jen na jeden styl. A asi také trochu více ve stresu, přeci jen jsem zodpovědný za jedno z nejlepších vín světa, kde každá láhev má svou vysokou hodnotu. Není zde absolutně prostor pro sebemenší chyby. Ale pracujeme ve skvělém týmu s naším chef de cave, máme oba obrovskou vášeň pro víno, jsme perfekcionalisté, takže ten stres v kombinaci s naší vášní vlastně jen pomáhá posouvat hranice dokonalosti.

Modré hrozny jsou v oblasti Champagne v posledních letech velice trendy. Mnoho vinařů, především pěstitelů, kteří se v posledních patnácti až dvaceti letech stali také výrobci vína, pracují s množstvím modrých hroznů a často jsou jejich cuvée postavena na odrůdě Meunier. Jak vy, člověk zodpovědný za výrobu červených vín pro takto slavnou značku, vnímáte odrůdy Pinot Noir a Meunier?

Buďme pravdiví a precizní. Dom Pérignon je cuvée z odrůd Pinot Noir a Chardonnay, neobsahuje žádné Meunier. Na druhou stranu já za sebe musím říci, že Meunier dlouhodobě nese ducha Champagne a zdejších vín, je to skvělá odrůda, je to odrůda, která spojuje Pinot Noir a Chardonnay v tradičním blendu tří odrůd. Meunier je měkká odrůda, nikdo příliš neví, že tato vína mohou mít i obrovský potenciál ke zrání. A ve velmi složitých ročnících, jako třeba v roce 2003, odrůda Meunier zachránila Champagne. Ale v rámci Dom Pérignon tuto měkkost a zaošacenost od prvních let nechceme, protože my toho dosahujeme délkou zrání delší než 8 let. My vlastně na počátku procesu zrání hledáme konflikt a napětí mezi našimi dvěma odrůdami. Na druhou stranu je pravda, že mnoho pěstitelů dnes s odrůdou Meunier

pracuje hodně a že se stala v posledních letech trendem. Já jsem osobně přesvědčen, že je to skvělá odrůda, která může dávat velmi zajímavá vína, a pokud na ní vína stojí, mělo by se tak dít na základě cíleného rozhodnutí, nikoli aktuálního trendu.

Jak musí vypadat Pinot Noir, aby se mohl stát součástí cuvée Dom Pérignon? A současně, jakým způsobem komunikujete se svým kolegou, který je zodpovědný za Chardonnay? Každý děláte část mozaiky, ale nakonec jde přeci o perfektní výsledné víno...

Ano, to je velmi zajímavá otázka. U nás je opravdu každý vinař zodpovědný za součást mozaiky, která musí nakonec vypadat celá skvěle. A je to nedílná součást filozofie Dom Pérignon, tedy rozdílnost. Náš Pinot Noir

musí být intenzivní a současně hravý a musí mít obrovský potenciál zrát. Pinot Noir je zodpovědný za ten vinný charakter našeho cuvée a dává mu kostru. Chardonnay pak celé cuvée rozsvítí a rozzáří a dodá mu svěžest. I když i u Chardonnay hledáme vynikající potenciál ke zrání, protože kdyby jakákoli z částí cuvée nebyla v harmonii, celá mozaika by se nám totálně rozsypala. Obě odrůdy se musí výborně doplňovat, ale obě musí mít pro naše cuvée velký potenciál zrát. A toto se děje z velké části již před sklizní, vidíme to již při ochutnávání hroznů. Je velmi důležité, že 80% vinic, ze kterých využíváme hrozny pro Dom Pérignon, sami vlastníme. Je nás deset vinařů, 3 z nás přímo vytváří Dom Pérignon, ale zbytek chodí do všech vinic, aby předpřipravili finální blend. Je to velký tým velmi talento-

vaných a velmi rozdílných lidí. Tato dělba odpovědností znamená možnost se zcela soustředit na své poslání a na všem pracovat do posledního drobného detailu.

Dnes jsme ochutnali nový ročník 2015. Jak ho vnímáte a jak byste ho srovnal s předchozími nedávnými ročníky Dom Pérignon?

Dom Pérignon je vždy ročníkové šampaňské a každý ročník je unikátní. 2015 byl teplý, suchý a velmi solární ročník. Měli jsme tedy skvělou zralost hroznů a současně zářivý styl díky slunečnímu svitu. Ve víně je v tomto ročníku mnoho svěžích až eukalyptových tónů a současně atraktivních tónů toastů a francouzského pečiva. Víno je plné, delikátní, svěží a dlouhé v ústech, s lehkou slaností v dochuti. Když ho srovnáme s rokem 2013, ten měl mnoho tmavších ovocných tónů a současně dalších tónů jako třeba pražené mandle. Byl to také jeden z ročníků, kdy byla sklizeň velmi pozdě. Je tedy jakousi vzpomínkou na klasické champagne, kdy jsme sklízeli na přelomu září a října, 2015 je to, co nás čeká v budoucnosti.

Pojďme se ještě zaměřit na Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2. Ochutnal jsem poměrně mnoho ročníků tohoto mimořádného vína, nicméně dnešní degustace pro mne byla na hranici dokonalosti. Moje zkušenost s P2 je vždy o komplexním víně, které má výrazně rozvinutá terciární aromata a chuť. Ale to, co jste nám dnes představil, bylo navíc neskutečně elegantní, svěží, mladé, jiskrné a harmonické, stále s množstvím primárních ovocných tónů. Jak jste to dokázali?

Souhlasím, je to tajemství dokonalého zvládnutí zrání na jemných kalcích v našich sklepech a samozřejmě velmi přesného vytvoření cuvée, které má od počátku takto dokonalou schopnost vyzávat po mnoho let. Je pravda, že ročník 2006 je vnímán jako velmi dobrý, ale v superlativech o něm nikdo od počátku nemluvil. Myslím, že toto naše víno překvapí mnoho znalců champagne, nejen vás. Upřímně říkám, že překvapilo i nás. Jedním z tajemství jeho vzniku byla opravdu přísná selekce hroznů na samém počátku procesu výroby. P2 je pro nás relativně nový koncept, předtím jsme podobná vína vyráběli pod názvem Oenothèque. Učíme se s každým novým ročníkem a dnes již víme přesně co dělat v každé fázi výroby tohoto cuvée.

Text: Michal Šetka
Foto: LVMH

Amine Ghanem





Henri Mitjavile v Praze

Další z velkých osobností vinařského světa v Praze uvítala v polovině listopadu společnost Advivum. Ta již dlouho v České republice zastupuje slavná vína rodiny Mitjavile. François Mitjavile se stal v Bordeaux velmi rychle legendou, z části díky kvalitě a stylu svých vín, ale jistě také díky své filozofii a nekompromisním názorům. Do Prahy však tento rok zavítal jeho syn Henri, aby během večera v Advivum Wine bar & Shop představil filozofii rodinných vinařství i vína, která rodina Mitjavile v Bordeaux vytváří.

Vína Françoise Mitjavila zazářila mezi velkými víny Bordeaux až v průběhu osmdesátých let minulého století, za krátkou dobu si však našla nadšené obdivovatele a světová kritika jejich osobitý a velmi specifický styl ocenila velmi vysoko. Například kritik Robert Parker jr. řadí jejich nejslavnější víno, Le Tertre Rôteboeuf, do takové společnosti, jako jsou Lafleur, Petrus či Certan de May v Pomerolu. Nyní rodina Mitjavile vytváří skvělá vína nejen v Bordeaux, ale například i v přílehlém Côtes de Castillon či v Languedocu. Výjimečnou kvalitu a důraz na terroir si však udržují v nezměněné podobě a jméno Mitjavile na láhvi je zárukou nevšedního zážitku. Henri Mitjavile se však během svého pražského pobytu plně soustředil na vína z jejich rodinných majetků v Bordeaux.

Tertre Rôteboeuf

Fascinující vinice o rozloze 6 ha, ležící dva kilometry jihovýchodně od Saint-Émilionu. Přírodní amfiteátr s na Bordeaux poměrně strmým svahem, díky kterému si vysloužil jméno, které v překladu znamená „kopec řihající krávy“. Svah směřuje k jihu a leží na jílovo-vápencovém podloží, v jeho různých částech se vrstva jílu výrazně liší. Osázen je typickými odrůdami pro tuto oblast, převládá Merlot s 85 % plochy a doplňuje ho Cabernet Franc. Průměrné stáří keřů se pohybuje okolo 40 let. Víno zraje 18 měsíců v nových barikových sudech a ročně jej vznikne pouze přibližně 24 tisíc láhví. Až zázračně se v něm spojuje opulentní síla a ovocitost s elegancí a finesou, každý ročník se navíc projevuje velmi specificky a odlišně. Projev těchto vín bývá světovými kritiky často označován jako „burgundský“. Vinařství nevytváří žádné druhé víno.

Roc de Cambes

Vinice Roc de Cambes se rozkládá na 14 hektarech a osázena je 75 % Merlotu, 20 % Cabernetu Sauvignon a 5 % Malbecu, povětšinou starými keři v průměrném věku 45 let. Podobně jako u Tertre Rôteboeuf jde o přírodní amfiteátr, tentokrát však shlíží na ústí řeky Gironde v oblasti Côtes de Bourg. I podloží je podobné, především ho tvoří vápenec a jíl. Vodní plocha řeky, která je na tomto místě již hodně široká, zde slouží jako přirozený regulátor teploty a réva vinná netrpí tak velkými výkyvy teplot a zásahy horka jako na vinicích Tertre Rôteboeuf. To se významně projevuje i v charakteru zdejších vín, i když jsou připravována ve velmi podobném stylu a se stejnou péčí jako ta v Saint-Émilionu. Stejně jako na Tertre Rôteboeuf ani Roc de Cambes nepřipravuje žádné druhé víno. Nicméně dvě vína na tomto vinařství vznikají. Víno Domaine des Cambes se ale vyrábí z 6hektarové izolované parcely s jiným odrůdovým složením (80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc), ležící na stěrkovém podloží přímo na břehu řeky Gironde.

Domaine des Cambes, Bordeaux 2021

Víno tmavé barvy s velmi vyzrálými ovocnými tóny. I když jde o komplex zralého až kompotovaného tmavého ovoce, nechybí v něm svěžest a kyselina. Šarmantní víno se středně plným tělem. Středně dlouhé.

Domaine des Cambes, Bordeaux 2020

V porovnání s ročníkem 2021 řidší a kratší, méně komplexní. Zaujme precizní čistotou a elegantním projevem, ale v jeho struktuře se odráží výraz ročníku. Hebké těleso a spíše diskretní víno s jemným, středně dlouhým závěrem.

Tertre Rôteboeuf, Saint-Émilion Grand Cru 2014

Plné, vyzrálé, skvělé víno, jasný posun do jiné kategorie. Velmi komplexní a strukturované, ale současně mu nechybí jemnost ročníku 2014. Již krásně připravené k pití.

Roc de Cambes, Côtes de Bourg 2021

Oproti vínům Domaine des Cambes jednoznačně výraznější struktura, komplex tmavého ovoce, koření a živočišných tónů. Jemné, měkké a přístupné víno.

Tertre Rôteboeuf, Saint-Émilion Grand Cru 2017

Víno s nádhernou jiskrnou barvou. Ve vůni i chuti zaujme čistotou, velkou elegancí a precizní a současně plnou ovocnou strukturou. Delší, vyzrálý závěr s hebkými taniny.

Tertre Rôteboeuf, Saint-Émilion Grand Cru 2013

Víno z velmi složitého ročníku, de facto nejsložitějšího ročníku v Bordeaux za posledních dvacet let. Rodina Mitjavile tento ročník zvládla obdivuhodně dobře. Víno je nakonec poměrně plné, s příjemně vyváženou čistou ovocnou strukturou a delším závěrem.

Roc de Cambes, Côtes de Bourg 2018

Plné, elegantní, strukturované víno se skvělým poměrem kvality a ceny. Tělnaté, s podmanivou aromatickou a bohatou chutí.

Tertre Rôteboeuf, Saint-Émilion Grand Cru 2019

Určitě nejlepší víno degustace. Mohutné a současně velmi elegantní, precizně vyzrálé, hluboké, svěží a jemné. Komplex vyzrálého tmavého ovoce a lesních plodů s atraktivní aromatickou koření a sladkého dřeva. Dlouhé, s obrovským potenciálem, nicméně již nyní krásně přístupné.



Roc de Cambes

Samozřejmě jsme využili příležitosti a položili Henrimu Mitjavilovi při jeho první návštěvě Prahy několik otázek...

V Praze jste nyní jako zástupce vinařství poprvé. Vaše domény jsou u nás známé především ve spojitosti s prací vašeho otce. Jaká je vaše role ve vinařství?

Jsou to nyní pouhé čtyři roky, kdy jsem začal pracovat se svým otcem. V tuto chvíli mám na starosti veškeré zaměstnance a snažím se, aby všechny práce ve vinařství probíhaly tak, jak mají. Nicméně bylo by troufalé říci, že již nyní vinařství někam posunuji. Můj otec má čtyřicetileté zkušenosti. Samozřejmě nebudeme mít nikdy úplně stejné myšlení a koncepci, ale já se zatím stále snažím pochopit vše, co vína mého otce činí tak unikátními. Můj otec má v sobě kombinaci jakéhosi šestého smyslu pro víno a technických zkušeností a znalostí. To je něco, co se těžko učí, nicméně přeji si, abych to také uměl. Já mohu nyní zatím vinařství přinést spíše mé mladé a ničím nezátížené názory, vášně pro víno a víze.

Co bylo v historii tím nejdůležitějším, co učinilo vaše vína a vinařství tak slavnými? Oblast Côtes de Bourg nebyla nikterak známá, když do ní váš otec přišel, a ani dnes nepatří

ke slavným francouzským vinařským oblastem. I přesto si vaše vína svou slávu získala...

Otec na obou našich vinařstvích toužil vyrábět vína v nejlepší možné kvalitě. Nikdy



nechtěl s nikým soutěžit, prostě si ta vína vyráběl podle sebe a svých preferencí a zásad. Jeho přístup je založen na pokoře. Pokud jde o Roc de Cambes v oblasti Côtes de Bourg, jeho přístup byl úplně stejný. Chtěl vyrobit nejlepší možné víno v oblasti, nikoli druhé víno naší rodiny.

Jak se liší Domaine de Cambes klasifikované pouze jako Bordeaux AOC od Roc de Cambes Côtes de Bourg AOC? Vína vznikají na stejném místě, i vinice jsou hned vedle sebe...

Ano a ne. Jde o dvě různé parcely, které spolu opravdu sousedí, nicméně charakter vín je zcela jiný. Když můj otec objevil Roc de Cambes, chtěl původně rozšiřovat vinice v Saint-Émilionu, ale nenašel dobrou příležitost. Naopak v Roc de Cambes objevil zcela unikátní místo vlastně velmi podobné, jako je Tertre Rôteboeuf. Samozřejmě Roc de Cambes je blíže k řece, má tedy trochu menší výkyvy teplot. A vinice Domaine de Cambes je prakticky parcela ležící na břehu řeky Gironde.

Rád bych se zeptal i na vinifikaci. Děláte nějaké rozdíly při vinifikaci vín na Tertre Rôteboeuf a Roc de Cambes?

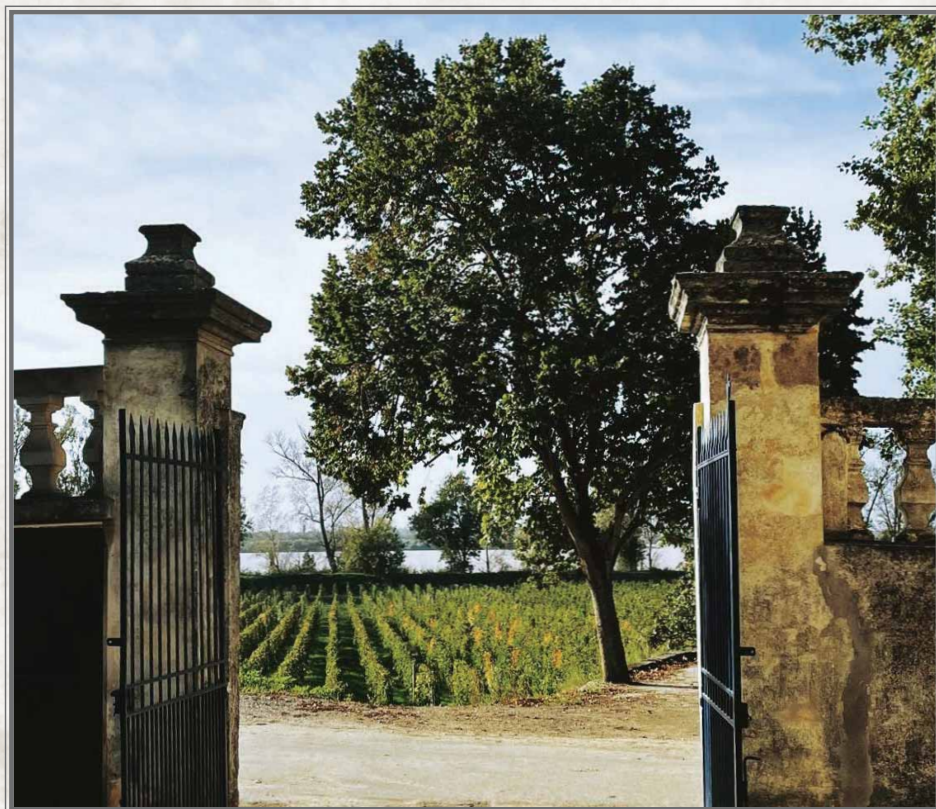
Téměř ne, je to zajímavé, ale vinifikaci jsme nemuseli nijak zásadně adaptovat. Obě vína jsou typická bordeaux ve všech ohledech a pracujeme na nich velmi podobně. Jediným rozdílem je to, že Roc de Cambes sklízíme obvykle o něco dříve, protože vlhkost u řeky rychle degraduje taniny ve slupkách.

A jak byste charakterizoval rozdíly v obou výsledných vínech?

Tertre Rôteboeuf je naprosto unikátní, na počátku ho vnímáte jako velmi diskrétní víno s velmi měkkými taniny. Roc de Cambes zaujme na první napití, ale Tertre Rôteboeuf vám po chvíli ve sklenice dá ještě širší paletu aromat a chutí, je sametové a má úžasnou hloubku.

Jak se člověk stane hvězdou tím, že vyrábí vína v Côtes de Bourg, oblasti, která není úplně známá?

Když přijdete do Côtes de Bourg, zjistíte, že jste na speciálním místě. Je trochu exotické, i pokud jde o vegetaci. Takže je vlastně jasné, že tady lze vyrábět velmi zajímavá vína. Ale samozřejmě jako vinař ze Saint-Émilionu musíte být trochu blázen, abyste se vydal dělat kariéru do oblasti Côtes de Bourg, nebo si musíte být sebou



Vinice Domaine de Cambes

absolutně jistý. A můj otec si byl, když objevil Roc de Cambes, absolutně jistý tím, co dělá. Otec chce vždy vše dělat po svém, vždy je trochu v opozici, chce mít na vše velmi komplexní názor z mnoha úhlů pohledu. Občas je velmi těžké s ním diskutovat. Samozřejmě, prvních dvacet let to nebylo lehké, nicméně dnes je Roc de Cambes spojeno více se jménem Mitjavile než s apelací Côtes de Bourg. Ale pro mne je to škoda, protože tato apelace je krásná a z vinařského hlediska výborná. Nikdy nelze vyrobit skvělé víno, pokud pro to nemáte skvělé podmínky. A ty začínají vždy na vinicích. Ale určitě jsme u mnoha lidí započali změnu ve vnímání této apelace, i když si jí spojují více s naším jménem než se zdejším terroir.

Současný svět vína v posledních letech trochu trpí krizí mohutných červených vín. Zaznamenali jste ji také, nebo se to vinařů jako vy vůbec netýká?

Před několika měsíci jsme to také okrajově zaznamenali, ale v roce 2023 jsme si s tím dobře poradili a musím říci, že milovníci velkých vín jsou opravdovými nadšenci, tedy o nás a podobná vína, jako jsou ta naše, strach nemám. Nicméně je pravda, že na obecné bázi se ve světě červených vín něco musí stát, ale já ze svého hlediska neumím dát univer-

zální radu, co by to mělo být. Je to dlouhý proces a velmi komplexní otázka.

Máte vy, jako nová mladá generace vaší rodiny nějaké plány a vize na co se chcete ve své vinařské kariéře soustředit a zaměřit?

Já zase nejsem tak mladý, je mi téměř čtyřicet. Ale je pravda, že každá mladá generace přináší do rodinného vinařství nové vize a novou energii. Nicméně já si dobře uvědomuji, že víno a vinařství je především dlouhý a pomalý proces a vývoj nemůže být překotný. Pokud bychom pouze sledovali a následovali trendy a mysleli bychom si, že nás to bude někam posouvat, byli bychom na špatné cestě a rozhodně bychom nebyli schopni dělat takto zajímavá vína. Každé místo, každé terroir je unikátní. Samozřejmě se budu soustředit na technický vývoj, není možné zakrmet, ale současně vím, že není příliš věcí, které bychom měli měnit. I tak je výzev hodně, pro vinaře je vlastně každý rok novou výzvou...

Slavná vína rodiny Mitjavile na českém trhu zastupuje společnost Advivum, www.advivum.cz.

Text: Michal Šetka
Foto: Michal Šetka a archiv společnosti Advivum

UNIKÁTNÍ SBÍRKA VYZRÁLÝCH VÍN S EVROPSKÝM DUCHEM

VISDOM je privátní sbírka vín, kterou jsme vytvořili „pro přátele a přátele přátel“. Naším cílem je objevovat a uchovávat vína od vynikajících vinařů, která odrážejí unikátní terroir a mají potenciál zrát nejméně deset let. K výběru byli přizváni uznávaní vinařští odborníci, kteří vína doporučovali ze svých oblíbených evropských regionů. Ambice této sbírky přesahují pouhé vychutnávání vůní a chutí, sledujeme také, zda naše tuzemská bílá vína mohou dosáhnout srovnatelné zralosti jako ta z Evropy, na jejichž výběru se podíleli Frank Smulders, MW, Lenka Sedláčková, MW, a další přední osobnosti současného vinařství.



VISDOM

KAŽDÉ VÍNO MÁ SVŮJ PŘÍBĚH,
KTERÝ JSME ZAZNAMENALI,
NAPŘÍKLAD:

DR. LOOSEN
MOSEL • GERMANY

WEHLENNER SONNENUHR
RIESLING GG
ALTE REBE
2014



“For me, 2014 in the Mosel valley was not without its challenges but it produced a good quantity of the “normal” wines that we need to please our customers around the world. The harvest began on the 30th of September and was completed a month later. Our crew had to work long and hard to get everything in as fast as possible. But through our usual process of very strict selection to separate the botrytisaffected fruit from the clean, unaffected fruit, we harvested a beautiful range of wines in the classic Mosel style. We are quite happy with the beautiful, pure fruit and perfect acidity of the dry wine.”

Ernst Loosen

“More than 20 years ago, I saw Ernst Loosen being interviewed by Jancis Robinson on the steep slopes of the Mosel Valley. I wanted to re-create that moment for the WineWords project. I was both surprised and delighted that Ernst agreed to be interviewed by me in his famous Wehlener Sonnenuhr vineyard, which produces wines which he describes as the elegant ballet dancer, with tremendous capacity to age. After the vineyard tour, Ernst was kind enough to take us through a tasting of both his and carefully selected Czech Rieslings including the Sonberk 2011. You can tell he was impressed by this cool climate style of Moravian Riesling. I would say that he was pleasantly surprised by its high quality. Spending an afternoon with this King of Riesling was definitely one of the top highlights of my wine career so far.”

Mike Mazey
Lead Author of: WineWords – English for Wine Professionals and Wine Lovers

„S Ernstem Loosenem jsme se sešli neuvěřitelným způsobem na ProWein. Ernst je světová hvězda první velikosti, nepřetržitě obletován jak vinaři, tak krásnými ženami, nebylo jednoduché se k němu dostat blíže. Povedlo se, společně jsme ochutnali několik vín a vybrali jedno zajímavé křupavé zcela přírodní víno z vinice, kterou jsem si následně prolezla celou, bylo potřeba opravdu chodit po čtyřech. Víno teprve na láhvi získává a v budoucnosti získá terciární aromatikou, ale základ je neuvěřitelně pevný. Tento Riesling, vyrobený v počtu 3 000 láhví, patří mezi legendy, vinice mezi deset nejzákladnějších vinic světa, jsem ráda, že se mi pro sbírku povedlo získat víno ze 130 let starých keřů právě z této vinice.“

Vladimíra Mrázová

Název VISDOM symbolizuje nejen celoživotní oddanost vínu zakladatelky a realizátorky tohoto projektu, ale také vinařské spojení s hudebníkem a producentem Davidem Kollerem, který se stal kmotrem sbírky během tvorby Nevinného kulturního léta ve vinařství SONBERK.

Skladba Jasně Páky s humorným nadhledem a s „doktorkou Mrázovou“ spojuje sbírku s dalšími nadšenci vína na degustacích i přátelských setkáních. Ke kouzlu tohoto projektu přispívá i skutečnost, že polovinu vín mohou sběratelé vychutnávat průběžně, ale ta druhá je pečlivě uschovaná a zraje za optimálních podmínek v historických zdech olomouckých hradeb.



Ing. Vladimíra Mrázová, Ph.D., vinařská profesionálka s bohatou zkušeností z marketingu a obchodu narozená v roce 1972 v Praze, je spoluzakládající členkou spolku V8 v roce 2006, APELACE CZ v roce 2023 a spolumajitelkou obchodní společnosti APELACE WINES. Vystudovala agronomii, posklizňovou technologii a marketing na Mendelově univerzitě, působila jako spolumajitelka vinoték, podílela se na vzniku vinařství SONBERK a zastávala pozici prokuristy ve vinařství MIKROSVÍN. Pracuje také jako poradce a nyní připravuje vlastní vinařství v Kurdějově.

Na podzim roku 2023 jsme pozvali významné tuzemské odborníky, aby vyhodnotili nazrávání vín, některých i po více než deseti letech. Několikahodinové hodnocení proběhlo na profesionální půdě Wine baru Bokovka za účasti

Klary Kollárové, národní sommeliery v Národním vinařském centru a Salonu vín ČR, Michala Šetky, mezinárodního degustátora, lektora WSET, odborného vinařského publicisty, šéfredaktora WINE & Degustation a prezidenta

veletrhu Wine Prague, a Romana Novotného, head sommeliara Bokovka, člena představenstva Asociace sommelierů ČR, odborného novináře a sommeliara ve společnosti Ambiente Restaurants.

HODNOCENÍ VÍN VISDOM / 18. ŘÍJEN 2023

Víno	Ročník	Vinař	Výběr od odborníka	Michal Šetka	Klára Kollárová	Roman Novotný	Průměr od všech	Slovní hodnocení vín
Veltlínské zelené	2015	Karpatská Perla	Edita Ďurčová	93	92	91	92	Víno je nyní v nejlepší kondici a harmonii s krásnou kyselinou, ale i svěžestí. Má typický charakter této odrůdy tvořící se na Slovensku v té nejvyšší kvalitě s kořenitým, jemně bylinným tónem a s pepřovým nádechem.
Ryzlink vlašský, Goldhamer	2017	Mikrosvín Mikulov	Michal Šetka	94	94	94	94	Víno na vrcholu, ve skvělé kondici, absolutně připravené k pití a již začíná směřovat k terciárním tónům a propolisovému charakteru, zatímco nyní si ještě můžete vychutnat med a bylinné složky, které vytvářejí krásnou harmonii. Víno má ještě zajímavý potenciál zrání, záleží však na chuti zákazníka.
Grüner Veltliner Loibner Mühlpoint Smaragd	2015	Weingut Alzinger	Zdeněk Peřina	93	90	93	92	Když chci vytáhnout vyzrálý Veltlín ze sklepa, vybírám právě tento! Má krásně strukturovanou a zemitou chuť, která odráží jedinečný charakter regionu. Vzhledem k teplému roku ve Wachau je zmatelná jeho plná až tučná struktura s nižší kyselinou, což vínu dodává výrazný charakter. Názory na délku zrání tohoto vína se mohou mezi odborníky lišit.
Wehlener Sonnenuhr Riesling Alte rebe GG	2014	Dr. Loosen	Mike Mazey	89	91	89	90	Tento Ryzlink zcela odpovídá ročníku a nabízí skvělý poměr kvality a ceny. Právě teď je na vrcholu, takže si vychutnejte jeho krásné, nazrálé typické tóny Rieslingu tvořeného vlnařem světového jména.
Riesling Muhlberg Reserve	2017	Weingut Gschweicher	Martin Šmíd	94	93	94	94	Čistě a dlouhé víno s výbornou strukturou, které má před sebou ještě dlouhou cestu! Nádherné víno a velké překvapení. Tento Riesling se vyznačuje primárními tóny bílých a žlutých květů a medu s jemnou stopou kerosinu. Zůstává svěží, a to i díky šroubovému uzávěru. Má zatím největší potenciál. "Jako investor bych za tento typ a výběr opravdu poděkoval!"
Riesling botrytis, Velký Sonberk	2013	Sonberk	James Laube	91	93	91	92	Víno, které si vychutná každý opravdový milovník vín. Je to typický Ryzlink s výraznými minerálními nuancemi, s ovocnou složkou sušených meruněk, gđolí a dalších tropických plodů, to vše zabaleno do terciárních tónů nazrálého vína. Je skvělé na vychutnání nyní, ale můžete ho ještě nechat zrát.
Riesling Rot Lack Kabinett	2015	Schloss Johannisberg	Marcella Picklelein	92	92	92	92	Příjemná dochuť bílé mandle, kombinující zbytkový přírodní cukr a pikantnost. Víno má osobitý, jasně čitelný charakter, který přesně zapadá do "Johannisberg stylu".
Sauvignon Blanc Opoka	2013	Marjan Simic	Mirek Majer	94	94	94	94	Skvěle vytvořené víno, které splňuje očekávání každého sběratele a má potenciál zrát minimálně 10 let. Pokud ho pijete dříve, děláte chybu. Nabízí vynikající kondici a skvělý poměr kvality a ceny!
La Dama	2013	Domaines Lupier	Lenka Sedláčková	88	88	88	88	Primárně ovocný charakter s rozvinutými tóny skořice a hřebíčku, přecházející do tónů vařeného jamu. Víno má dobrou harmonii a příjemnou pitelnost.
Premium Cuvée Mirus	2013	Vinalma Chateau Belá	Klára Kollárová	92	93	92	92	Atraktivní mnohovrstevnaté víno se zajímavým mixem odrůd, které vás zaujme při každém doušku. Skvělá volba pro ty, kteří mají rádi rozmanitost.
El Valao Mencía Crianca	2017	El Valao	Frank Smulders	94	94	93	94	Víno je skvělé a může se začít pít. Je zakulacené, velmi příjemné, charakterní, ovocné a dlouhé. Vydrtí pět let, ale může se nezměněné uchovat i dalších 10 let. Nabízí skvělý poměr kvality a ceny.

E-mail: vladimiramraz@gmail.com

Neobjevené klenoty rodiny Antinori

Rodina Antinori je jednou z deseti nejstarších vinařských rodin na světě. Jejich slavná vína ze srdce Toskánska někdy ochutnal snad každý milovník italského vína. Rodina Antinori však investuje a rozvíjí svá vinařství i v dalších částech Toskánska a Itálie. Na konci října jsem se s Kamilem Grunclem ze společnosti Simply Wines vydal do třech méně známých vinařství rodiny Antinori, která na tuzemském trhu zastupují, s cílem přinést vám o těchto zajímavých projektech jedné z nejvýznamnějších vinařských rodin Itálie autentické informace. Jejich nejnovější vinařství Le Mortelle najdete v Toskánsku v samém srdci regionu Maremma, nedaleko města Grosseto. Fattoria Aldobrandesca je pak vinařství na samém jihu Maremmy v denominaci Sovana. A v Puglii vzniklo vinařství Tenuta Bocca di Lupo, které najdete v oblasti Castel del Monte.



Le Mortelle

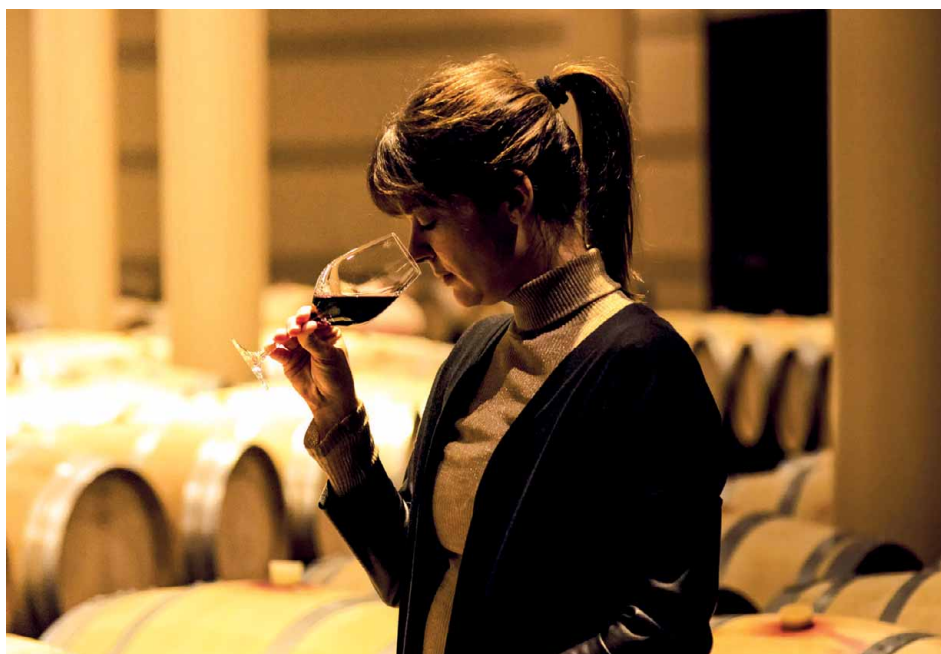
Le Mortelle

Le Mortelle je nejmladším projektem rodiny Antinori. Najdete ho v Toskánsku v samém srdci regionu Maremma, nedaleko města Grosseto, na dohled od Tyrhénského moře. Projekt vinařství Le Mortelle je odlišný od jiných vinařství, která rodina vlastní. Toto vinařství totiž nemá žádné historické kořeny a vzniklo v podstatě na „zelené louce“. V roce 1999 rodi-

na Antinori koupila pozemky, na kterých se do té doby pěstovaly ovocné stromy. Nikdy předtím zde nebyly žádné vinice, přesto zde rodina viděla veliký potenciál pro vína prvotřídní kvality. Majetek se rozkládá na 270 hektarech půdy, 170 hektarů je osázeno vinicemi. První roky zde věnovala rodina Antinori právě výsadbě vinic. Zaměřili se především na Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a malé množ-

ství odrůdy Carménère. Ale vyrábí se zde také bílé víno především z odrůd Vermentino a Viognier.

Samotné vinařství bylo postaveno později, až ve chvíli, kdy si Antinori byl jistý kvalitou hroznů a očekávaný potenciál terroir byl po prvních sklizních potvrzen. Celé vinařství je fascinující, technologicky velmi moderní stavbou, která



Georgia Dimitriou

je postavena tak, aby co nejméně rušila okolní přírodu. Je z větší části skrytá pod povrchem, viditelná je pouze její část. Budova má tři patra tak, aby se víno mohlo zpracovávat gravitačním způsobem.

Le Mortelle má dnes na starosti charismatická vinařka řeckého původu Georgia Dimitriou se svým manželem. Když se s tímto sympatickým párem setkáte, okamžitě vás vtáhne obrovská vášeň pro víno, toto místo a perfekcionismus, s jakým svá vína tvoří. „Le Mortelle považujeme za komplexní ekologický projekt. Věřím, že v dnešní době by to měl být jediný způsob výroby vína. Úcta k životnímu prostředí a jeho biodiverzitě je prio-

ritou naší filozofie, a to jak z etických, tak z technických důvodů. Čím více budeme pracovat v souladu s naší okolní přírodou, tím většího výrazu dosáhneme v našich vínech a tím méně zásahů budeme provádět ve sklepech,“ říká Georgia o své filozofii.

Jako obdivovatel odrůdy Viognier jsem dokonce Georgii přesvědčil, abychom tuto odrůdu ochutnali přímo z tanků, předtím, nežli se stane společně s odrůdami Vermentino a Ansonica součástí cuvée ve víně Vivia. A byl to velký zážitek... „Odrůda Viognier je tím, čím se naše jediné bílé víno Vivia odlišuje od ostatních bílých vín z pobřeží, jejichž základem je většinou Vermentino. Z vinařského hledis-

ka je to poměrně náchylná odrůda, protože má opravdu kompaktní hrozny. Vyžaduje také teplé a dlouhé vegetační období, aby její bobule s tlustou slupkou mohly dokonale dozrát, a dát nám tak svůj nejlepší výraz,“ říká o této odrůdě Georgia.

Le Mortelle, Vivia 2023

Velmi harmonické, svěží víno s primární citrusovou charakteristikou, nicméně rafinovanou komplexností ve vůni i chuti. Zaujme i atraktivní slaností a dlouhým závěrem.

Le Mortelle, Botrosecco 2022

Krásně pitelné červené víno s primární ovocnou strukturou a stopou eukalyptu a bílého pepře. Expresivní, elegantní, s hebkými taniny. Středně dlouhé.

Le Mortelle, Poggio ale Nane 2022

Velmi atraktivní kořeněné a pikantní cuvée s výraznou odrůdovou strukturou Cabernetů a Carménère. Obrovský potenciál ke zrání. Po chvíli se ve sklence postupně rozvíjí atraktivní tóny borůvek, ostružin a eukalyptu.

Le Mortelle, Ampio 2019

Sametová šarlatová barva, noblesní podmanivá vůně borůvek a ostružin s dotekem koření, skořice a vanilky. Precizní ovocná struktura, kvalitní čokoláda, hebké tříslo, neskutečná ovocnost a délka. Nádherné víno s obrovským potenciálem.

Le Mortelle, Ampio 2018

Oproti ročníku 2019 zaujme větším a trochu těžším komplexem tmavých plodů a koření, které však harmonizuje příjemně svěží vyšší kyselina. Dlouhý, hřejivý závěr.



Le Mortelle



Fattoria Aldobrandesca

Fattoria Aldobrandesca se nachází v jižní venkovské části toskánského regionu Maremma. Maremma je často spojována s pobřežím, piniovými lesy, koňmi a místními kovboji, kterým se říká „butteri“. Starověké civilizace však ve vnitrozemí této oblasti vybudovaly fascinující pevnosti a osady na strmých tufových útesech, které jsou dnes téměř muzei pod širým nebem. Dnes jsou z nich pitoreskní městečka jako třeba Pitigliano, Sorano a Sovana, která najdete v bezprostředním okolí vinařství.

Sovana byla nejprve etruská, pak římská, aby ji nakonec dobyli Lombardové, kteří ji přidělili mocné rodině Aldobrandeschi. Ta propůjčila své jméno celému panství. Kolem roku 1000 n. l. udělil Hildebrand ze Sovany, který se později stal papežem Řehořem VII., svému rodnému městu papežské výsady rozšiřující sovanské osady. Sovana se tak stala hlavním městem bohatého a mocného kraje. Sovana a okolní osady na tufových skalách se dostaly nejprve pod kontrolu Sieny, poté Florencie a nakonec se staly součástí Toskánského velkovévodství. Fattoria Aldobrandesca se nachází v centru této bohaté historické krajiny, která má také velký vinařský význam.

Celé vinařství zahrnuje 100 hektarů vinic, které jsou vysázené na svazích s tufovým podložím okolo Sovany. Jsou obklopené nádhernou krajinou, která představuje pro vinařství rodiny Antinori výzvy v pod-

Vinice Fattoria Aldobrandesca



bě objevování potenciálu nových odrůd. Odrůda Aleatico je zde původní, velmi stará a tradiční odrůda, ale Malbec je pro italské vinařství odrůdou relativně novou. Obě zde našly ideální terroir a ukazují svůj veliký potenciál.

Aldobrandesca, A 2023

Velmi atraktivní aromatické rosé vyšší kategorie z odrůdy Aleatico. Písmeno A v názvu symbolizuje Aleatico, Antinori i Aldobrandesca. Krásně svěží, ovocné, nesmírně elegantní a dlouhé víno pro milovníky seriálních rosé.

Aldobrandesca, Vie Cave 2022

Malbec, který nezapře svůj původ na vulkanickém podloží, ale ani velmi evropský přístup při vinifikaci. Víno plné tmavého ovoce, švestek a koření, plné, s výraznou strukturou hebkých taniňů, ale současně lehké a svěží.

Tenuta Bocca di Lupo

Historické vinařství Tenuta Bocca di Lupo najdete v Puglii, ve vinařské oblasti Castel del Monte, kterou návštěvníci často vyhledávají nejen kvůli zdejším vínům, ale také díky nedotčené divoké přírodě a bájnemu hradu, který dal oblasti jméno. Tenuta Bocca di Lupo se rychle vypracovala mezi vůdčí vinařství regionu, je jedním z těch vinařství, která způsobila vinařskou renesanci této oblasti v posledních letech. Kombinuje klasické zpracování hroznů s moderními vinařskými technologiemi a veškerá vína vyrábí pouze z vlastních hroznů pěstovaných v bio režimu.

Rodina Antinori v této oblasti investovala před více než dvaceti lety. Bocca di Lupo se dnes rozkládá na 140 hektarech převážně křídové půdy v nadmořské výšce okolo 300m n. m. Právě tyto půdy v kombinaci s dostatkem slunečního svitu a stabilními teplotami dávají vzniknout svěžím a elegantním vínům z odrůd Chardonnay, Aglianico, Fiano, Moscato a Cabernet Sauvignon. V hlubokých a skvěle izolovaných sklepích vinařství je uskladněno přes 1 000 dřevěných sudů, určených ke zrání červených vín.

„Věřím, že jsme v Apulii dosáhli vynikajících výsledků, pokud jde o kvalitu vína, ale také jako významný přispěvatel k pověsti a živé kultuře regionu,“ říká o tomto vinařství slavný enolog Renzo Cotarella, který vede enologický tým rodiny Antinori.

Boca di Lupo, Trentangeli Aglianico, Castel del Monte 2020

Elegantní a svěží víno s krásnou ovocností a kořeněností. Středně dlouhé, s pevným tříslem. Pochází z vinice, kde podle místní legendy cestovatele, kteří zde zastavili na odpočinek, ochraňovalo třicet andělů.

Bocca di Lupo, Locone 2021, Cabernet, Castel del Monte

Mohutný a komplexní Cabernet. Ovocný, kořeněný, dlouhý, se svěžími ovocnými tóny jahod, ostružin a černého rybízu a podmanivým podtónem eukalyptu a rozmarýnu.

Bocca di Lupo, Pietrabilanca Chardonnay 2023, Castel del Monte

Velké překvapení! Nádherně svěží a současně plné Chardonnay osobitého stylu. Zaujme komplexem svěžích citrusových plodů, precizní prací se sudy, a především dlouhým, minerálním závěrem.

Antinori je ve světě italských, a především toskánských vín obrovským pojmem. A nejsou to jen notoricky známá a světově proslulá Supertoskánská vína či tři nejslavnější toskánské apelace, co z jejich produkce stojí za pozornost. Touha objevovat nová terroir i obnovovat staré tradice ve spojení s precizním umem jejich enologů jsou zárukou mnoha dalších skvělých vín, zatím ještě trochu skrytých vinařských pokladů. Mnohé z nich najdete v portfoliu společnosti Simply Wines, která do České republiky vinařství Le Mortelle, Fattoria Aldobrandesca a Tenuta Bocca di Lupo dováží.

Text: Michal Šetka

Foto: Michal Šetka a archiv rodiny Antinori



Tenuta Bocca di Lupo

Inzerce

Objevte kouzlo naší nejoblíbenější kolekce Auriga.

K dostání na našem e-shopu kvetna1794.cz a ve vybraných obchodech.



 **Květná**
1794

164. aukce vín Hospices de Beaune

Třetí neděle v listopadu je již 164 let zasvěcena aukci vín Hospices de Beaune. Ve středověkém městečku Beaune v Burgundsku v tento den probíhá charitativní aukce vín, která patří ve vinařském světě k nejprestižnějším událostem roku. Účastní se jí nejslavnější jména francouzského vinařství, majitelé nejprestižnějších restaurací světa, řada obchodníků a celebrit. V neděli 17. listopadu proběhl již 164. ročník této pro celý vinařský svět zcela výjimečné události.



Historická budova Hôtelu Dieu v Beaune

Aukce Hospices de Beaune je každoročně velmi očekávanou a prestižní vinařskou akcí. Není divu, nejslavnější a nejstarší aukce vín na světě má dlouhou historii a v posledních letech udává směr celému trhu se vzácnými francouzskými víny. Aukce vín Hospices de Beaune je nádherným vinařským svátkem a atrakcí, která do malého burgundského městečka Beaune poslední listopadový víkend pravidelně přiláká tisíce návštěvníků z řad profesionálů i vášnivých amatérů z celého světa. Pro obchodníky s prestižními světovými víny je to ale především první představení velkých vín aktuálního ročníku a nesmírně důležitá prověrka nálady na světovém trhu s vínem. Právě tady obchodníci, významní

soukromí investoři a restauratěři z celého světa ohodnotí nový ročník cenou, za kterou jsou ochotni jednotlivá vína vydražit. Ceny dosažené při této aukci jsou pak významným signálem pro určení výše cen nejen běžných vín z Bourgogne, ale jsou i prvním vážným signálem pro možný vývoj cen dalších slavných vín.

Celý tento víkend je pro Burgundsko svátkem a oslavou vína a jeho historie. V kongresovém paláci v Beaune probíhá festival nazvaný „Svátek velkých vín Burgundska“, otevřeno má i mnoho vinařských firem, které nabízí k degustaci vína, jež běžně není možné ochutnat. Milovníci vína a turisté si užívají mnoha pro ně určených speciálních

degustací, ale i nádherné atmosféry města. Pověstné burgundské „umění žít“ tu cítíte na každém kroku. Náměstí Place Carnot je plné stánků s typickými burgundskými produkty. Na ulici můžete ochutnat místní sýry, salámy, ale i ústřice se skvělým Chablis, Meursault či dalšími burgundskými víny. A na náměstí se připravují i typické francouzské speciality z žab a šneků na všechny představitelné způsoby. Město tančí, zpívá a slaví. Pochodují zde průvody historických bratrstev a duní žesťové orchestry.

To je však jen doprovodný program pro turisty a milovníky vína, který směřuje k jednomu velkému cíli. Důležité jsou degustace vín, která jdou do nedělní aukce. Vinařská doména Hospices de Beaune je zcela unikátní, zahrnuje tým 23 vinařů, kteří pracují na 60 hektarech vinic od Pouilly-Fuissé až po Gevrey-Chambertin, od základních komunálních apelací až po nejslavnější Grand Cru. Zájemcům o dražbu je umožněno degustovat vína přímo ve sklepích vinařství Hospices de Beaune, zástupci světových médií pak mají privilegium ochutnat a ohodnotit veškerá cuvée za přítomnosti enoložky vinařství Ludivine Griveau.

Vrcholem celé aukce, na kterou čeká zaplněné náměstí před aukční síní, sledující dění uvnitř na velké obrazovce, je dražba charitativního sudu Pièce des Présidents, již se vždy ujmou slavné celebrity. Letos se patrony stali Dominic West, Eva Longoria, Jean Reno a Zabou Breitman. Těm se společně podařilo dostat cenu charitativního sudu na úctyhodných 360 tisíc eur.

Náročný ročník 2024, špičková kvalita vín

Vína určená do aukce dostane ke zhodnocení vybraný světový tisk tradičně v sobotu

během profesionální degustace v historických prostorách Hôtelu Dieu v samém centru města za přítomnosti vinařky Domaine Hospices de Beaune Ludivine Griveau. A ročník 2024 rozhodně nebyl pro vinaře v Burgundsku snadný, o to větší bylo očekávání odborníků. Sama manažerka enologického týmu Domaine Hospices de Beaune Ludivine Griveau o aukci a letošním ročníku a vínech řekla: „Tento ročník není jako žádný jiný, v naší paměti jako vinohradník a vinařů zůstane hodně dlouho. Ukázal nám, jak chatrné jsou naše znalosti a zkušenosti, rozložil naše jistoty a určitě si zaslouží název ‚experimentální‘. Jelikož jsme plně dokončili přechod do biorežimu, celá cesta letošním ročníkem pro nás byla náročná a nepředvídatelná. Museli jsme se naučit jednat rychle, rozhodovat se okamžitě a precizně pracovat pod obrovským tlakem. Tento ročník určitě posunul naše hranice, naučil nás vnímat, že překážky a problémy nejsou nepřekonatelné a nesmí být bariérou k dokonalé výsledné kvalitě.“

Degustace vín pro aukci je samozřejmě velmi náročná, některá bílá vína nebyla v úplně jednoduché fázi pro degustaci a odhad potenciálu. Obecně byla ale letošní vína skvělá, ovocná a harmonická, svěží, minerální a strukturovaná, pokud jde o bílá vína, a s čistými ovocnými tóny a krásným sametovým tříslem u většiny červených vín. Červená vína ročníku 2024 jsou výjimečná, komplexní a plná, s velmi vyzrálými tanniny a zároveň šťavnatou ovocnou kyselinou. Mají v sobě eleganci, energii i potenciál. Zcela mimořádné byly Pommardy a prakticky všechna Grand Cru.

Ludivine Griveau



Dominic West, Eva Longoria, Jean Reno a Zabou Breitman se stali patrony letošní dražby charitativního sudu.

Málo vína, velký zájem investorů, stále vysoké ceny

Sklizeň ročníku 2024 byla, pokud jde o množství vína, v Burgundsku silně podprůměrná, Ludivine Griveau navíc v rámci udržení mimořádné kvality vín rozhodla o velké redukci a selekci hroznů. V letošním roce se tak nakonec dražilo celkem 447,5 sudu, po letech 2013 a 2021 je to nejméně vína v historii aukce. Registrovaných dražitelů byl oproti předchozím ročníkům naopak dvojnásobek. Současně se mezi zasvěcenými hned od počátku víkendů mluvilo o ochotě amerických obchodníků nakoupit doslova, co půjde, v souvislosti s očekávaným zavedením cel na evropská vína po nástupu Donalda Trumpa do úřadu. Hned od počátku tak směřovala hlavní otázka všech zúčastněných na výši letošních cen. Po prvním úderu aukčního kladívka bylo jasné, že o sudy bude bitva a ceny budou pravděpodobně opět vysoké. Ceny prvních sérií prodaných sudů převyšovaly maximální odhadované ceny zhruba o 25%. V samotném průběhu aukce došlo občas k uklidnění, po kterém však téměř vždy následovala opět velká bitva o prestižní a skvěle hodnocená vína. Letos zcela mimořádné Échezeaux Grand Cru či Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres, dosáhly mimořádně vysokých cen. Bâtard-Montrachet Grand Cru dosáhlo ceny 355 tisíc eur za sud, což stanovilo nový absolutní rekord aukce.

Pro ty, kteří chtěli koupit dobře, to byla hra nervů a zkouška trpělivosti. Aukce se ve své druhé polovině i letos alespoň částečně vrátila k osvědčenému pravidlu, že se především asijská investiční „vystřílí“ na počátku a ke konci se ceny trochu „uklidní“. Letos však spíše platilo to slovo „trochu“ nežli „uklidní“. Celkový výsledek aukce nebyl z hlediska historických dat nikterak závratný, nicméně to souviselo opravdu s velmi nízkým množstvím prodávaných sudů. Vína a destiláty Domaine Hospices de Beaune se tak letos nakonec vydražily přibližně za 14,4 milionu eur. Průměrná cena sudu se však opět zvýšila.

Jak vína koupit?

Na rozdíl od nedávné historie může dnes za určitých pravidel koupit sud vína z Hospices de Beaune každý solventní zájemce. Aukci má nyní na starosti slavný aukční dům Sotheby's, který koupí i další náležitosti zprostředkuje. Zájemci se ale mohou rovněž obrátit na konkrétní burgundské vinaře či négocianty i na některé tuzemské importéry francouzských vín. A s nedávným rozšířením aktivit francouzské skupiny LGCF na tuzemském trhu se českým zájemcům o vína z Hospices de Beaune otevřely zcela nové možnosti, kdy lze před Maison François Martenot Beaune koupit nejen celý sud, ale i jeho polovinu či čtvrtinu anebo využít jejich nabídku po aukci a projevit zájem o bedýnky konkrétních láhví z jimi vydražených sudů.

Vinařská doména Hospices de Beaune opět potvrdila svou výjimečnost i atraktivitu pro investory, stejně jako svůj charitativní rozměr. Městečko Beaune během svého nejslavnějšího víkendů zpívalo, tančilo a žilo a aukční víkend tak opět patřil k nezapomenutelným zážitkům. Pro Hospices de Beaune je samozřejmě vysoká cena vín skvělá, z hlediska vývoje ceny burgundských vín se již tak jásat nedá a uvidíme, jak moc se ochota investorů utrácet vysoké částky propíše do cenové politiky burgundských vinařů obecně. I přes veškeré problémy na trhu s vínem je více než jasné, že zájem o výjimečná burgundská vína neklesá.

164. aukce vín Hospices de Beaune v číslech

- Celkem draženo 51 různých cuvée, 33 červených vín, 18 bílých vín.
- 447,5 sudu, z toho 321 sudů červených vín, 118,5 sudu bílých vín, jeden charitativní sud Pièce des Présidents a 7 sudů vinných destilátů
- Vydražená částka: 14,4 milionu eur
- Průměrná cena sudu: 31 540 eur
- Cena Pièce des Présidents: 360 000 eur

Text a foto: Michal Šetka

Mýty a legendy ve světě vína

Příběh prodává. A přestože skvělé víno žádnou pohádku o dvanácti měsíčkách k sobě nepotřebuje, je pravda, že okolo spousty z nich nějaké povídačky kolují. My jsme se tentokrát rozhodli, že se o několik z nich s vámi podělíme, protože jsou zábavné i poučné. Navíc k nim vždy připojíme i lehkou osvětu v podobě krátkého hodnocení pravdivosti příběhu. Tak abyste vždy věděli, jak se věci mají, a nesedli na lep políčený kdejakou báchorkou. A i když tímto surovým a přímým světlem faktů možná trochu narušíme tajemnou romantičnost vinného světa, zůstane pouze na vás, kterou z verzí si vyberete a kterou z nich obohatíte publikum při degustaci či oslavě...



Jakub Příbyl

WINE EXPERT A PROVOZNI ŘEDITEL ADVIVUM
Čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR,
držitel titulu Advanced Sommelier, Court
of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství
Evropy sommelierů 2017, 4. nejlepší
sommelier Mistrovství Evropy a Afriky 2021

Bakchovy tři kosti

Římský bůh Bakchus patří nejspíš k nejznámějším bohům spojeným s vínem. Jedná se totiž o římskou paralelu řeckého Dionýsa. Bakchovi prý navíc může lidstvo údajně děkovat za to, že rozumí hroznům a révě vinné. Legenda totiž praví, že se Bakchus potkával s lidmi, kteří měli zájem o jeho vědění, a ty se snažil zasvětit do neobyčejného světa révy vinné svým příběhem. Jednou při svém dlouhém putování objevil netradiční rostlinu, rozhodl se tedy vzít ji s sebou k bližšímu prozkoumání. Vytrhl ji ze země i s kořeny, a jelikož byla malá, umístil ji do hlíny v ptačí kosti. Zde ale velmi prosperovala a rostla, a tak jí malá ptačí kost přestala stačit, jelikož se její kořeny draly ven. Bakchus neměl kam rostlinu přemístit, a tak se musel poohlédnout okolo, tu si všiml duté lví kosti, mnohem větší a prostornější, která byla v daný moment ideální. Po krát-



kém čase však nastal stejný problém. Rostlina stále rychle rostla a už ani lví kost nebyla dostačující. Nešťastný Bakchus hledal, kam neznámou rostlinu přesadit, a řešení se naskytlo až poblíž jeho domova, kde našel dutou oslí kost. I zde se rostlině velmi dařilo, až se nakonec stala velkou popínávací rostlinou s hrozny. Podle něj je to jasné vysvětlení toho, čeho je tato rostlina schopna: Pokud prý bude člověk konzumovat víno z této rostliny s mírou, bude se cítit šťastně a lehce jako pták. Pokud bude konzumace větší, probudí se v člověku lev, který bude vyhledávat problémy a konflikty, a pokud se to s konzumací přežene, stane se z člověka osel dělající všelijaké hlouposti, a tím se stane svému okolí směšným...

Jak to tedy je a co si myslíme?

Tomuto příběhu lze asi vytknout jen velmi málo. Mohli bychom namítat, že diskutabilním bodem je nálezy lví kosti, ale Římská říše byla obrovská a Bakchus byl bohem, který mohl mít milové kroky, a tak i na běžné procházce mohl překračovat vodní plochy jako nic. Tudíž vyvrátit to úplně nelze a zbytku už asi nelze vytknout nic. Rostlina v kosti a hlíně prosperovat mohla, důkazem budiž nám biodynamický postup, kdy vinař pro zlepšení půdy zakopává rohy s přírodním hnojivem do vinohradu. A rohy a kosti zase až tak rozdílné nejsou. Zbylá část je jakousi božskou úvahou, uznáváme. U té těžko hledat, potvrzovat nebo vyvracet jakákoliv fakta, ale její pravdivost zhodnotit můžeme. Z tohoto pohledu lze snadno vyhodnotit Bakchovu úvahu jako naprostou trefu do černého. A určitě to každý z nás na sobě už zažil. Ten euforický stav, kdy po láhvi, dvou, onu míru má asi každý jinak, skvělého vína jde vše samo. Člověk mluví plynule jazyky, o kterých ani netušil, že existují, zpěvuje si, směje se a vše je zalité sluncem a člověk vnímá svůj životní úděl tak nějak lehčeji. Druhá, lví fáze je možná občasná, někdy totiž přichází, někdy ne a záleží i na počátečním rozpoložení, ve kterém se do daných láhví pouštíme. Někdy můžeme přeskočit i přímo k ní, ale to jen v případě, že je víno smutné a nedobré, protože u dobrého a lahodného nás všechny

problémy, alespoň zprvu, mívá. A ta poslední, oslí fáze? Chtělo by se říct, že člověk, který si myslí, že tam nikdy nebyl, tam je stále, a je to jasná ukázka toho, že i u dobrých věcí platí, že čeho je moc, toho je příliš...

Co dodat, když již vše bylo v příběhu řečeno? Snad jen že se právě blíží ona část roku, kdy jsou všichni, v jeden okamžik, ohroženi tím sklouznout do fáze

lvové. Pokud navíc nabyde člověk dojmu, že je lvem nesmrtelným, je pak ona oslí fáze skoro jistotou. A řekněte sami, když víte, že „jak na Nový rok, tak po celý rok“, chtěli byste odstartovat rok 2025 jako osli? Není už jich dost? A proto když jsme řekli, že dobrá a lahodná vína lví a snad i oslí myšlenky oddalují, máme pro vás pár tipů na vína, která by mohla být na konci roku ideální volbou...

Ikonická vína



Louis Roederer, Blanc de Blancs 2016, brut

Mimořádné provedení ročníkového champagne pocházejícího z domu s téměř 250letou tradicí. Chardonnay, které svým delikátním perlením, komplexním ovocně-minerálním projevem s precizně zapracovanou kyselinou a ušlechtilými autolytickými tóny symbolicky rámuje věhlas ikonické apelace a kategorie. Noblesní charakter vína dotváří dokonale vyvážená a dlouhá dochuť, která se lehce prolne do nadcházejícího roku.



Chartron et Trébuchet, Crémant de Bourgogne Chardonnay 2022, brut

Šumivé víno ze široké kategorie francouzských crémantů, které s ohledem na vynikající poměr ceny a kvality patří na špičku pomyslné pyramidy. Samotné vinařství sídlí v Côte de Beaune a v duchu apelace klade maximální důraz na vystižení potenciálu odrůdy Chardonnay. Crémant si vás tak získá harmonickou vůní i chutí subtropického ovoce, citrusů a briošky. Jemné, sametové perlení v sobě nese minerální linku, která vybízí k dalšímu napití.

Dolní Slezsko

Víno, wellness a gastronomie na druhé straně Krkonoš

Dolní Slezsko patří v současnosti mezi nejoblíbenější regiony Polska, které Češi navštěvují. Ta symbióza je do značné míry logická, protože Slezsko historicky patřilo až do 18. století Koruně české a na mnoha místech zůstává český dvouocasý lev symbolem městských erbů. Zároveň nabízí Dolnoslezské vojvodství nejrozmanitější nabídku atrakcí v celé zemi – historická města, hrady, zámky, horská střediska, jezera, úžasnou gastronomii i víno. První týden v listopadu jsem se do tohoto regionu vydal, navštívil několik zámků, bývalých rodových sídel berlínské nebo pruské šlechty, které jsou dnes pečlivě zrekonstruovány na luxusní hotely s wellness centry a špičkovou gastronomií a některé mají i vlastní vinařství. Kromě toho jsem navštívil i několik dalších místních vinařů, neboť obnova vinic a vinařské tradice zde rychle postupuje.



Pałac Pakoszów



Pałac Łomnica

Před 200 lety se okolí Jelení Hory stalo místem výstavby tří desítek aristokratických sídel. Na území pouhých 102 km² tak lze dnes najít středověké hrady a věže, renesanční, barokní, novogotické, novorenesanční a klasicistní rezidence vystavěné během minulého tisíciletí.

Jedete-li do Dolního Slezska z Prahy či jiné centrální části republiky, pravděpodobně první městečko, které vás po přejezdu české části Krkonoš přivítá, bude příjemné polské krkonošské letovisko Sklářská Poruba. Cílem naší cesty však bylo až údolí a okolí řeky Bobr, které by se s trochou nadsázky dalo nazvat „Polskou Loirou“. Místní gastronomii dominují ryby, především pstruzi. Najdete zde zámky po pruské šlechtě, které dnes slouží jako hotely a SPA. Jejich historie je většinou podobná. Stavěla si je berlínská nebo pruská šlechta jako rodová sídla, protože Krkonoše pro ně začaly být v 19. století „nové a bližší Alpy“.

Na jaře roku 1945 odsud s postupem fronty utíkali Němci, zámečky vypalovala a ničila Rudá armáda. Po válce a znárodnění jejich zřeknutí dokonali komunisté, stala se z nich JZD, autoservisy nebo internáty a teprve po roce 1989 je noví majitelé postupně začali měnit na to, co jsou

dnes. Nejsou zatím zachráněné všechny, ale jejich větší část ano. Mnoho z nich nabízí romantické ubytování, skvělou gastronomii, úžasná wellness centra a další atrakce. V roce 2009 vznikla turistická trasa procházející celou oblastí s názvem Údolí zámků a zahrad.

Pałac Łomnica

Jediný z místních zámků, který má i historické muzeum a je schopen přijmout i autobusové zájezdy. Současní majitelé jsou vnuci

původní německé šlechty. A jelikož zámek koupili v totálně dezolátním stavu jako studenti a postupně ho obnovili do dnešní krásy, je to i první ze silných příběhů obnovy historie Dolního Slezska. Ve vedlejší budově, která je součástí nádherného zámeckého parku, najdete luxusní butikový hotel s designovou restaurací. Areál zámku však zahrnuje i kdysi hospodářské budovy, najdete v nich další, tentokrát poměrně velkou restauraci, prodejnu místních produktů a regionálních delikates a školu vaření.

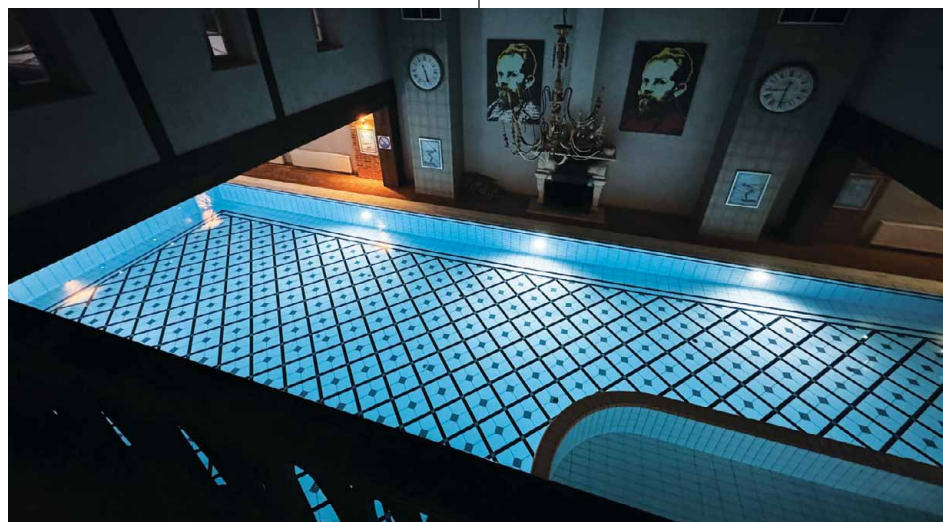
Součástí Palace Łomnica je stylová restaurace





Palac Wojanów

Palac Staniszów nabízí i krásné wellness centrum.



Pałac Wojanów

Další zámek na řece Bobr je vzdálen prakticky 3 minuty jízdy na protější straně řeky. Zámky sdílí rozlehlý park a panství rozděluje právě řeka. Zámek poskytuje různé možnosti ubytování od designových pokojů ve zrekonstruovaných bývalých hospodářských budovách až po naprostou romantiku v zámekové budově, včetně velkých apartmánů a salonků. Nechybí zde restaurace ani plavecký bazén a wellness centrum.

Nedaleko odtud je vesnička Mysłakowice, kde najdete neogotický letní zámek německého krále Bedřicha Viléma IV., který je v současnosti na prodej. Mimochodem, pruská šlechta si začala stavět své záměčky v okolí prý právě kvůli této letní přítomnosti krále. V městečku jsou ještě typické domy náboženských emigrantů z Tyrolska, které vyhnal rakouský císař a přijal německý král.

Pałac Staniszów

Další zastávkou mé cesty byl magický zámek Staniszów. Současní majitelé Agata a Waclaw Dzidovi koupili zámek v roce 2001. Začali čtyřmi pokoji a restaurací, ale dnes jsou již renovace kompletně hotové. Majitelé zde sami žijí, je na nich vidět ob-

Waclaw Dzida a jeho originální likér





V Paláci Pakoszów si kromě stylových interiérů užijete i skvělou kuchyni.

rovská vášeň pro místo, detaily i umělecké nadání. Agata je interiérová designérka, není tedy divu, že i interiér zámku, hotelu, restaurace a nádherného wellness centra je dotážen do posledního detailu, ale s obrovským respektem a citem pro historii.

Přízemí tvoří velmi stylová restaurace, ve které se přenesete do venkovského šlechtického sídla na přelomu 19. a 20. století. Kuchyně využívá lokální suroviny, ale je také ovlivněna německou, francouzskou a italskou tradiční kuchyní. Stylový vinný lístek nabízí vína z Německa, Itálie, Francie, Španělska, Portugalska a několik kousků z Nového světa. Samozřejmě nechybí polská vína a vzhledem ke kvalitě a stylu restaurace není divu, že je to Winnica Turnau. Waław Dzida zde také vyrábí likér Stonsdorfer podle starého německého vzoru.

Hotel Lake Hill a Pałac Pakoszów

Hotel Lake Hill Resort & SPA patří ke známým destinacím i českých turistů hledajících relaxaci v moderním wellness hotelu. Ten najdete přímo na břehu jezera, nabízí



stylovou restauraci zaměřenou na lokální suroviny a regionální kuchyni v moderním, současném provedení, příjemné ubytování a rozsáhlé možnosti wellness vyžití včetně masáží a dalších procedur.

Stejný provozovatel se stará i o sousední zámek Pakoszów. Ten však od roku 2012

nabízí ubytování, wellness i gastronomii v luxusním romantickém zámeckém stylu. Pětihvězdičkový hotel, ve kterém se snoubí moderní design s klasickou zámeckou architekturou a současným uměním. Jde o velmi odvážnou konfrontaci stylů, kterou v jiných palácích v regionu nenajdete.



Zámek Książ má k dispozici i rozsáhlou vinotéku.

Pelcznici a první zmínky o něm pocházejí z roku 1288. Zámek má bohatou historii, žilo či pobývalo zde mnoho slavných osobností, mezi zajímavosti patří i období 2. světové války, kdy zámek obsadila nacistická organizace Todt, která zde začala vzhledem k situaci na frontě v roce 1943 pravděpodobně připravovat nové sídlo pro Adolfa Hitlera a archiv hlavního říšského úřadu bezpečnosti. Během těchto změn byly interiéry značně poničeny. Pod zámekem a hlavním nádvořím vznikla dvě patra hlubokých, ale nedokončených štol, jejichž účel není dodnes přesně vysvětlen.

Pokud máte rádi historická města a zajímavé památky, určitě byste na svých cestách regionem neměli vynechat město Svidnice.



Špičková je i zdejší restaurace, která staví na skvěle zvládnutých klasických receptech s prvky francouzské a středoevropské kuchyně, často využívající i lokální suroviny.

Zámek Książ

Rozsáhlý zámecký areál s několika restauracemi, vinárnou, hotelem, parkem a samotnou budovou zámku, který je právem považovaný za nejkrásnější zámek v Polsku. A také jeden z neznámějších. Zámek je otevřený 365 dní v roce a na Čechy jsou tady perfektně připraveni. Książ patří bezesporu k nejkrásnějším, nejatraktivnějším a také největším zámkům v celém Polsku. Leží na skalnatém ostrohu nad řekou

Kostel míru ve Svidnici





Kostel míru nabízí fascinující dřevěný interiér.

Díky místní rodačce Anně Svidnické, kterou si vzal za ženu Karel IV., patřil kdysi celý region k zemím Koruny české. Za návštěvu zde určitě stojí fascinující Kostel míru, který je zapsán na seznamu UNESCO. Vznik to-

hoto unikátního svatostánku se podobně jako v nedalekém Javoru váže na vestfálský mír, který v roce 1648 ukončil krvavou třicetiletou válku. V mírové smlouvě se rakouský císař Ferdinand III. zavázal k tomu, že na svém ka-

tolickém území ve Slezsku povolí stavbu tří protestantských kostelů – v Javoru, Svidnici a Hlohově (ten jediný se nedochoval). Podmínkou byla jejich lokalizace na předměstích (podle legendy musely být na dostřel dělové koule od hradeb), dále nestabilní stavební materiál (dřevo se slámou a hlinou), dokončení během jednoho roku a zákaz výstavby věže. Vznikly tak zcela unikátní barokní svatyně. Svidnický Kostel míru byl postaven v letech 1656–1657 pro 7 500 věřících. Je považován za největší dřevěnou sakrální stavbu s hrázděnou konstrukcí v Evropě.

Zamek Topacz

Další z překrásných zámků poskytujících dokonalé vyžití pro milovníky gastronomie, wellness a relaxace najdete téměř na předměstí Wrocławu. V rozsáhlém areálu si na své přijdou i milovníci automobilových veteránů. Místní wellness nabízí bazén, sauny, páru a SPA centrum s masážemi a kosmetickými procedurami.

Zámecká restaurace patří určitě ke špičkám celého regionu. Fine dining koncept s perfektně ochucenými i krásně vypadajícími kulinářskými křecemi šéfkuchaře Filipa Grajety potěší i nejnáročnější

Inzerce

VINAŘSTVÍ ZILVAR

VYCHUTNEJTE SI VYJÍMEČNÉ VÁNOCE

VINAŘSTVÍ ZILVAR
POD LISEM 91/6, PRAHA - TROJA
VINAŘSTVI@ZILVAR.COM



Zámecká restaurace Zamku Topacz a gastronomické kreace šéfkuchaře Filipa Grajety patří určitě k nejlepším v regionu.

milovníky špičkové gastronomie. Základem jsou čerstvé, sezónní lokální suroviny od místních farmářů či přímo ze zámecké zahrady. Ty jsou však využívány nejen pro variace lokální kuchyně, ale i pro zajímavé světové recepty. Nicméně najdete zde v nabídce i historické slezské degustační menu. A nechybí ani možnost využít perfektní párování s víny z bohatého vinného listku. Zajímavá je nabídka vín z USA, která vlastně dokazuje současnou polskou náklonnost vůči Americe. Končit pak můžete některým z nápaditých signature koktejlů místního barmana. A na své si přijdou milovníci ginu, neboť tyto destiláty a koktejly z nich připravené zde mají dokonce samostatnou nabídkovou kartu.

Do regionu jsme však nevyrazili jen za relaxaci a gastronomií. Samozřejmě nás zajímala místní vinařská tradice a současná scéna i obnova mnoha zdejších vinic. Ano, slyšíte dobře, vinice a vinařství byste na druhé straně Krkonoš asi nehledali, nicméně opak je pravdou a v posledních letech tu vyrostlo několik zajímavých projektů ať již s historickými kořeny, či přímo na „zelené louce“.

Adoria Vineyards

Adoria je přesně tím vinařstvím, které vzniklo na zelené louce. Vybuodoval ho Američan Mike Whitney, který se do Polska přestěho-

val v roce 1995 a od počátku se zde snaží vyrábět vína světové úrovně. Dnes vlastní 10 ha vinic a ročně vyrábí 60 až 80 tisíc láhví. Zvolil si klasické odrůdy Chardonnay,

Mike Whitney, Adoria Vineyards





Adoria Vineyards se soustředí na klasické odrůdy.

Pinot Noir a Riesling. Vinařství je otevřené pro návštěvníky, nabízí i možnost programu pro skupiny. Vína mají čistý osobitý odrůdový charakter a sofistikovaná a přesná práce je zde opravdu vidět. Riesling i Chardonnay z ročníku 2022 byla čistá, odrůdově typická vína. Překvapením bylo Wino Musujace 2021. Šumivé víno vyrobené klasickou metodou s velmi jemným perlením, čistou aromatickou a velmi osvěžující delší chutí s tóny citrusů i briošek, tedy typickými projevy kvalitních sektů na bázi Chardonnay. A pokud si myslíte, že v tomto zeměpisném pásmu není možné vyrobit vynikající víno z klasických modrých odrůd, Mikeův Pinot Noir 2022 vás okamžitě vyvede z omylu. Je na něj právem hrdý, chlubí se body od světových kritiků, se kterými nelze, i při velmi přísných nárocích na vína z této odrůdy, nic jiného než souhlasit.

Niemcza – hotel a vinice

Příjemný zámecký hotel s vlastním wellness a SPA, hezkým parkem, solidní restaurací nabízející místní speciality, vinařstvím a vinicemi. Historie místního vinařství je ale krátká. Začali se 3 hektary vinic v roce 2017, dnes hospodaří na 5 ha. První vyrobené víno pochází z ročníku 2019. Současná roční produkce se pohybuje okolo 30 tisíc láhví. Zpracovávají devět odrůd, mezi nimi Solaris, Muscaris, Riesling, Pinot Noir, Cabernet Cortis a také Pálavu. Vína jsou solidní, ale zatím poměrně jednoduchá, PIWI odrůdy zpracovávají do vín atraktivního aromatického stylu s lehkým zbytkovým cukrem. Mě osobně z celé degustace nejvíce zaujal jejich Riesling z ročníku 2022.

Winnica Silesian

Náhody neexistují, nebo ano? Toto vinařství jsme původně v plánu cesty neměli, nicméně sommelierka na zámku Topaz nám zařadila jejich Riesling do párování k degustačnímu menu. A udělala opravdu dobře, jako milovník této odrůdy jsem chtěl poznat místo, kde takto skvělé víno vzniklo,

i ty, kdo ho vyrábí. Sommelierka restaurace zámku Topaz byla jako správná profesionálka s vinařskou rodinou v kontaktu, a než jsme dovečeřeli, měli jsme na druhý den domluvenu návštěvu.

Silesian je rodinné vinařství s poměrně krátkou novodobou historií, ale silným příběhem. A obrovskou vášní pro víno, vinice a koně. Rodina původně pochází z Ukrajiny ze Lvova, předci současných majitelů chovali koně pro armádu, po válce a změně hranic v roce 1945 byli přesídleni z východu země právě sem. Současní majitelé zrekonstruovali bývalé družstvo a předělali ho na vinařství. Některé hospodářské budovy pak slouží jako stáje pro koně, nejstarší, romantická část statku byla citlivě zrekonstruována na butikový hotel, restauraci, vinotéku a degustační prostory vinařství. Vinice o současné rozloze 10,5 hektaru vysázeli v roce 2016, první víno vyrobili v roce 2019. Dnes vyrábí asi 60 tisíc láhví ročně. Silesian je ukázkou toho, že s jasnou vizí a velkou vášní pro věc lze vše rozvíjet velmi rychle. Dnes jsou zde perfektně připraveni i na turisty, otevřeno mají od středy do soboty. Mají i mapu s QR kódy, kdy člověk popochází po vinařství i vinicích, ochutnává a poslouchá povídání o vínech i rodinné historii.

V portfoliu vinařství Niemcza najdete například i Pálavu.





Sklepy a vinicemi vinařství Winnica Silesian nás provedla sympatická dcera majitelů Sonia.

Vinařství Silesian má bio certifikaci. Nejdůležitější odrůdou je Riesling, tvoří 30% produkce a vinice s touto odrůdou jsou vysázeny na granitovém podloží. Kromě Rieslingu pěstují i PIWI odrůdy, především Johanniter, Sauvignier Gris, Solaris a Seival. Riesling je skvělý, vína z PIWI odrůd čistá a atraktivní, občas s lehkým zbytkovým cukrem. Nebojí se zde ani experimentů v rámci cuvée, vyrábí i skvělý botrytický Solaris, příjemné rosé a také jedno červené víno. Tím je Cuvée Coloré z ročníků 2019, 2021 a 2022. Tři ročníky a tři odrůdy: Rondo, Regent a Cabernet Cortis daly vzniknout velmi solidnímu a jemnému cuvée s atraktivním ovocným projevem a středně plným tělem. Hned vedle usedlosti a vinic vinařství Silesian najdete na břehu rybníka také zámek, který na svého nového majitele a rekonstrukci stále čeká. Až se tak ale stane, půjde o naprosto pohádkové místo.

Do Polska na druhou stranu Krkonoš jsem vyrážel s velkým zájmem. Po několika zkušenostech z návštěv různých polských destinací během minulých dvou let jsem tušil, že půjde o nesmírně zajímavou cestu. Realita však zcela předčila veškerá očekávání. Krása pečlivě a citlivě zrekonstruovaných historických panství nabízejících romantiku, relaxaci i gurmánské zážitky v kombinaci s renesancí vinařských tradic je zde fascinující. Z velké části naší země je to navíc cesta na dvě až tři hodiny. A to za to určitě stojí i na velmi příjemný víkend.

Text a foto: Michal Šetka



AUDIENCE

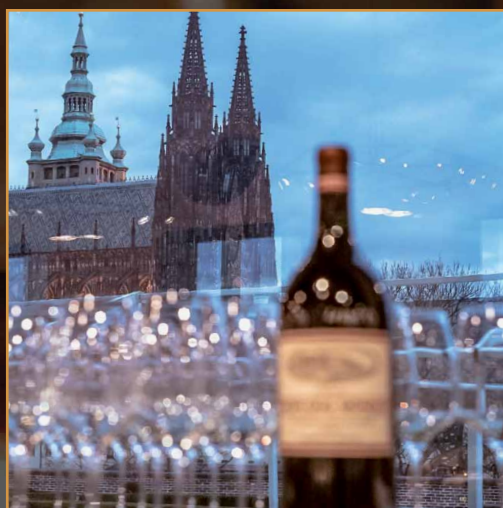
Grand Cru Classé

Bordeaux

21. ročník

Pražský hrad | 3.-4. dubna 2025

Více jak 50 vín kategorie Grand Cru Classé z ročníku 2022.



Španělský a Rothmayerův sál Pražského hradu

Degustace

3. a 4. dubna 2025

ČT 14.30 – 17.30

PÁ 10.00 – 13.00 | 14.30 – 17.30

Cena: 2.400,- Kč

Slavnostní banket

Pátek 4. dubna 20.00 Španělský sál

Francouzské pětichodové menu


připravené Romanem Paulusem.

Cena: 12.000,- Kč

Rezervace na info@merlot.cz



Merlot d'Or

 /merlotdor
www.merlot.cz

Champagne Blanc de Blancs



Champagne je symbolem exkluzivity, luxusu, noblesy a dokonalosti. Jednoznačně nejlepší šumivé víno světa, nadčasové, elegantní a svůdné. Pro sváteční Grand test časopisu WINE & Degustation na konci roku si pravděpodobně nelze představit lepší téma. Letos jsme se zaměřili na kategorii Blanc de Blancs, tedy vína, která byla vyrobena pouze z odrůdy Chardonnay a mezi znalci champagne jsou obzvláště ceněna pro vytříbený čistý a minerální styl.

Champagne Blanc de Blancs neboli „bílé z bílých“ se vyrábí až na malé výjimky pouze z jediné odrůdy, tedy Chardonnay. To dává vínu čistou, svěží, minerální a jemnou aromatu i chuť. Právě pro tuto charakteristiku bývají champagne Blanc de Blancs skvělým aperitivem pro slavnostní příležitosti, ale výborně doplní ryby i mořské plody, a především ústřice

a další koryše. Není asi překvapením, že ta nejlepší vína kategorie Blanc de Blancs vznikají z hroznů, které vyrostly na Grand Cru vinicích v oblasti Côte des Blancs. Právě zde, v pásmu jižně orientovaných vinic, které se táhne v délce asi 16km na jih od Épernay a je charakteristické křídovým podložím, dozrávají ty nejlepší hrozny odrůdy Chardonnay v Champagne.

Šampaňské domy vyrábí Blanc de Blancs v ročníkové i neročníkové variantě a přesně tak byla v rámci objektivitu vína rozdělena i pro náš test. Na tuzemském trhu je k dispozici bohatá nabídka champagne kategorie Blanc de Blancs v mnoha stylech od nejrůznějších producentů. Konkurence v obou kategoriích je u nás opravdu silná a kvalita mnoha vín byla velmi vysoká, což dokazují i bodové hodnoty. V testu se sešla vína od slavných a známých domů i od méně známých výrobců a malých pěstitelů. Výsledky v jednotlivých kategoriích jsou velmi zajímavé

a vlastně poprvé v našich testech champagne nejsou zcela jednoznačně ve znamení jasného vítězství klasických historických domů a klasicky vyrobených šampaňských vín. Tradice a síla velkých domů se na kvalitě vín v oblasti Champagne podepisuje více než kde jinde, nicméně i malí vinaři a pěstitelé nabízejí mnoho zajímavých vín, která se neustále zlepšují a určitě stojí za pozornost obdivovatelů nejprestižnějších bublinek světa.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu

www.terroir-champagne.cz



Jean-Marc Sélèque, Le Quintette Blanc de Blancs, extra brut

Sytější zlatá barva a velmi jemné perlení. Osobitá, čistá aromatika, která v sobě snoubí ovocné tóny s rozvíjejícími se druhotnými aromaty máslových sušenek, smetany, briošky a oříškového krému. Vše atraktivně doplňuje slaný minerální podtón. Chuť je atraktivní, precizní a krásně rozvíjí veškeré tóny z aromatiky. Víno, které propojuje světy domů a pěstitelů. Dlouhý, minerální závěr.



Grilovaný humr s omáčkou beurre blanc

92,14 bodů | 1 590 Kč



2024–2035

Lanson, Le Blanc de Blancs, brut

Světle zlatavá barva se zelenavými odlesky a jemné perlení. Středně intenzivní aromatika bílých plodů, především broskví a kdoulí s jemným podtónem liči. Komplexnější chuť plná vyzrálých bílých a žlutých plodů s jemným bylinkovým dotekem a podtónem kandovaných citrusů. Delší závěr.



Sashimi z říčního pstruha

92 bodů | 1 989 Kč

2024–2030



www.global-wines.cz

Piper-Heidsieck, Essentiel Blanc de Blancs, extra brut

Světlejší citronově zlatá barva se zelenavými odlesky a intenzivní perlení. Atraktivní, podmanivá aromatika s tóny zralých citrusů, slaných briošek, máslových sušenek, smetany a bílé čokolády. Ušlechtilá velmi harmonická chuť s krásným svěžím výrazem citrusů a jemně opulentním projevem typických sekundárních tónů po zrání na kalech a pikantním dotekem bílého pepře. Velmi elegantní víno s dlouhým, minerálním závěrem.



Mořský vlk ve slané krustě

91,86 bodů | 1 850 Kč

2024–2032



www.ler.cz



Degustační komise časopisu **WINE**
& Degustation
pro Grand test Champagne Blanc de Blancs

Zleva: **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel (*Vino e Cuore*),
Roman Novotný – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier
(*Bokovka*), **Diana Sixtová** – obchodní ředitelka (*Merlot d'Or*),
Kateřina Winterling Vorlíčková – advokátka a přední odbornice
na champagne, **Miloš Danihelka** – znalec champagne, mixolog,
distributor (*L'Fleur Bar*), **Richard Süss** – ředitel (*PMP Exclusive*),
Martina Riel-Salvatore – wine expert CZ/SK (*Les Grands Chais de France*)

Legenda:



Doporučená
kombinace



Doporučená
doba konzumace

WINE & Degustation
hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz

Degustace proběhla
v prostorách restaurantu

rest.
rest. at dům

Podolské nábřeží 34/6
Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz

Joseph Perrier, Cuvée Royale Blanc de Blancs, brut

Jiskrná barva bílého zlata a jemné, ale intenzivní perlení. Atraktivní intenzivní vůně zralých pomerančů a mandarinek s jemným podtónem rozmarýnu. Velmi svěží citrusová chuť s delikátním slaným podtónem a dlouhým krémovým závěrem.



Grilované mořské plody se středozezními bylinkami



91,71 bodů | 1 563 Kč 2024–2030



www.armagnac.cz

Charles Heidsieck, Blanc de Blancs, brut

Sytější zlatavá barva a elegantní intenzivní perlení. Intenzivnější vůně typická pro vína kategorie Blanc de Blancs s tóny máslových sušenek, slaných briosek, oříšků, žlutých plodů a citrusů. Chuť je svěží, velmi elegantní, s příjemnými autolytickými tóny, stopou bylinek, citrusů, podzimních jablek a dlouhým, krémovým závěrem.



Šneci po burgundsku



91,57 bodů | 2 370 Kč 2024–2032



www.ler.cz

Gosset, Grand Blanc de Blancs, brut

Sytější slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky a intenzivní jemné perlení. Vyzrálá aromatika grilovaného ananasu, mořské soli, citrusů a oříšků s podtónem bílých květů. Chuť je intenzivní, poměrně komplexní, s tóny žlutého ovoce a vyzrálých citrusů. Delší závěr.



Kuřecí salát s citrusy



91,29 bodů | 1 735 Kč 2024–2029



www.global-wines.cz

Doyard-Mahé, Cuvée Désir Blanc de Blancs Premier Cru, extra brut

Světlejší zlatavá barva se zelenkavými odlesky, elegantní a jemné perlení. Čisté, delikátní aroma s tóny citrusů, bylinek a jemným dotekem minerality. V chuti je víno svěží, precizní, s tóny čerstvých pomerančů, citrusů, pomela a současně dobře zakomponovanými kořenitými tóny po zrání v sudu. Delší závěr.



Ceviche



91,14 bodů | 1 179 Kč 2024–2028



www.simplywines.cz

Doyard-Mahé, Cuvée Empreinte Blanc de Blancs Premier Cru, brut

Světle žlutá barva se zelenkavými odlesky a středně intenzivní perlení. Svěží aroma s tóny limetek, zelených jablek, čerstvých bylin a trávy. Chuť dobře koresponduje s aromatickými tóny, je čerstvá a svěží, s množstvím žlutého ovoce, zralých citrusů a pražených oříšků. Středně dlouhý závěr.



Tartar z mořského vlka s tymiánem a růžovým pepřem



91,14 bodů | 979 Kč 2024–2027



www.simplywines.cz

Plán degustací pro rok 2025

Grand test svět

Únor 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 1. 2025

Grand test: Syrah ze Severní Rhôny z apelací:
Côte-Rôtie AOC, Saint-Joseph AOC, Hermitage AOC,
Crozes-Hermitage AOC, Cornas AOC

Představujeme: Valpolicella v kategoriích DOC, Classico,
Superiore a Classico Superiore

Březen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 2. 2025

Grand test: Barbera

Představujeme: Spätburgunder / Pinot Noir z Německa

Duben 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 3. 2025

Grand test: Suchá bílá vína z Bordeaux

Představujeme: Malbec z Argentiny

Květen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 4. 4. 2025

Grand test: Rieslingy z Mosely

Představujeme: Rosé ze Španělska

Červen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 12. 5. 2025

Grand test: Jednotraťová vína z odrůdy Grüner Veltliner
z regionů Kamptal, Kremstal a Wachau

Představujeme: Francouzské krémanty

Červenec 2025 - Srpen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 30. 5. 2025

Grand test: Cava Reserva a Gran Reserva

Představujeme: Pinot Blanc z Alsaska

Září 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 4. 7. 2025

Grand test: Bílá i červená vína z oblasti Mâconnais
(Mâcon AOC, Mâcon-Villages, Mâcon+Village, Pouilly-Fuissé,
Saint-Véran, Viré-Clessé)

Představujeme: Sauvignon Blanc z Jihoafrické republiky

Říjen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 29. 8. 2025

Grand test: Ribera del Duero Reserva

Představujeme: Bílá vína z Etny

Listopad 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 3. 10. 2025

Grand test: Brunello di Montalcino v kategoriích DOCG
a DOCG Riserva

Představujeme: Carnuntum DAC

Prosinec 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 11. 2025

Grand test: Franciacorta NV + Vintage

Představujeme: Portská vína kategorie Tawny

Grand test ČR a Slovensko

Únor 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 1. 2025

Frankovka

Březen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 2. 2025

Merlot

Duben 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 3. 2025

Chardonnay v kategorii suché

Květen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 4. 4. 2025

Sauvignon

Červen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 12. 5. 2025

Sylvánské zelené

Červenec 2025 - Srpen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 30. 5. 2025

Růžová vína v kategorii suché

Září 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 4. 7. 2025

Ryzlink vlašský v kategorii suché a polosuché

Říjen 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 29. 8. 2025

Pálava v kategorii suché a polosuché

Listopad 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 3. 10. 2025

Pinot Noir / Rulandské modré


Prosinec 2025

Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 11. 2025

Sekty vyrobené tradiční metodou

Canard-Duchene, Charles VII Blanc de Blancs, brut

Sytější zlatavá barva a jemně intenzivní perlení. Atraktivní vůně bílých květů, žlutého ovoce, pomerančů a mandarinek s jemným dotekem bylin. Chuť je elegantní, harmonická, s tóny zralých citrusů, vanilky a dotekem bílé čokolády s růžovým pepřem. Delší, jemně slaná závěr.

 Grilované langusty
na bylinkách



91 bodů | 1 650 Kč 2024–2030



www.vinopol.cz

Le Mesnil, Blanc de Blancs Grand Cru, brut

Jiskrně zlatá barva se zelenkavými odlesky, intenzivnější perlení. Výrazně ovocná aromatika s tóny kdoulí, žlutých špendlíků, angreštu a angreštové bublaniny. Chuť je jemná, příjemně ovocná a šťavnatá, s tóny zralých žlutých plodů, limetky a drobenky. Delší, nasládlý závěr.

 Kapr s bramborovým
salátem



90,57 bodů | 1 265 Kč 2024–2028



www.vino.cz

André Clouet, Chalky, brut

Světlejší slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky a intenzivní perlení. Plnější aromatika s tóny žlutých a zelených jablek, sušených bylinek a zeleného pepře. Chuť je velmi svěží, dominují zde tóny jablek Granny Smith a jemný zemitý podtón. Delší, jemně minerální závěr.

 Bílý chřest s béarnaise
omáčkou




90,29 bodů | 1 499 Kč 2024–2028



www.pmpexclusive.cz

Henriot, Blanc de Blancs, brut

Středně zlatavá barva a vytrvalé jemné perlení. Aroma s tóny žlutého ovoce, pražených oříšků, mandlí a sladkých toastů. V chuti převládá mruňková marmeláda na máslovém toastu s podtóny zralého sadového ovoce a limetky. Lehce minerálně slaná, delší závěr.

 Slávky na bílém víně se
šalotkou a smetanou



90,29 bodů | 1 729 Kč 2024–2034



www.advivum.cz

Roger Manceaux, Blanc de Blancs Premier Cru, extra brut

Světle žlutá barva připomínající bílé zlato, středně intenzivní perlení. Intenzivnější kořenitá vůně s tóny bílých broskví, jablek Granny Smith, skořice a anýzu. Středně intenzivní chuť se svěžími tóny bílého ovoce, limetky a toastu s harmonickou kyselinkou a středně dlouhým závěrem.

 Krevetový salát
s koktejlovou omáčkou



90,14 bodů | 740 Kč 2024–2026



www.champagne.cz

Dhondt-Grellet, Les Terres Fines Blanc de Blancs Premier Cru, extra brut

Sytě zlatá barva a intenzivní elegantní perlení. Středně intenzivní aroma s nazrálými, typickými tóny žlutého ovoce, oříšků a jemným minerálním nádechem. Chuť je svěží, poměrně řízná, s vyšší kyselinou a najdeme v ní tóny hruškového kompotu, skořice a svěžích citrusů. Dlouhý, čistý minerální závěr.



Pečený bůček s teriyaki omáčkou



90 bodů | 1 990 Kč

2024–2030



www.terroir-champagne.cz

Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs Grand Cru, brut

Jiskrně zlatá barva a intenzivní perlení. Atraktivní vůně s tropickými tóny maracujuj, manga a zralých pomerančů s jemným minerálním podtónem. Chuť je osvěžující, citrusová, opět s dotekem tropických plodů a delším, jemně slaným závěrem.



Tataki z tuňáka s kousky citrusů



90 bodů | 1 615 Kč

2024–2030



www.champagne.cz

Barons de Rothschild, Blanc de Blancs, brut

Světlejší zlatá barva a velmi jemné perlení. Atraktivní, líbivá aromatika zralých žlutých plodů, vanilky a mentolu. Svěží, harmonická, vyrovnaná chuť s tóny citrusů, bílé broskve, máty a vanilky. Středně dlouhý závěr.



Aperitiv



90 bodů | 2 149 Kč

2024–2028



www.global-wines.cz



Aurore Casanova, Les Petites Vignes Blanc de Blancs Grand Cru, extra brut

89,86 bodů | 1 890 Kč

www.terroir-champagne.cz



Vignon Père & Fils, Rochelles-Potences Blanc de Blancs Grand Cru, brut

89,86 bodů | 1 499 Kč

www.vinomarty.cz



Aurore Casanova, Le Mesnil sur Oger Grand Cru Malo, brut

89,71 bodů | 1 990 Kč

www.terroir-champagne.cz



Billecart Salmon, Blanc de Blancs Grand Cru, brut

89,43 bodů | 2 673 Kč

www.advivum.cz



**Fallet-Gourron, Blanc de Blancs
Grand Cru, extra brut**

89,14 bodů | 1 890 Kč www.terroir-champagne.cz



**Olivier Bonville, Odysée 319
Grand Cru, brut**

88,71 bodů | 1 350 Kč www.pmpexclusive.cz



**Herbert Beaufort, Cuvée du Melomane
Blanc de Blancs Bouzy Grand Cru, brut**

88,71 bodů | 1 047 Kč www.vinokincl.cz



**Duval-Leroy, Blanc de Blancs
Grand Cru, brut**

88,71 bodů | 1 740 Kč www.vinoherink.cz



**Clément et Fils, Adonis Annuu
Blanc de Blancs, extra brut**

88,43 bodů | 1 290 Kč www.terroir-champagne.cz



**André Jacquart, Vertus Experience
Blanc de Blancs Premier Cru, extra brut**

88,29 bodů | 1 250 Kč www.terroir-champagne.cz



**Christophe Mignon,
ADN de Foudre Chardonnay, extra brut**

87,29 bodů | 1 990 Kč www.terroir-champagne.cz



**Doyard Vendémiaire,
Blanc de Blancs Premier Cru, extra brut**

86,86 bodů | 1 390 Kč www.terroir-champagne.cz



**Pommery, Apanage Blanc de Blancs
Grand Cru, brut**

86,71 bodů | 1 699 Kč www.worldbrands.cz



**Jeeper, Cuvée Grande Réserve
Blanc de Blancs, brut**

86,71 bodů | 1 290 Kč www.champagne.cz



**Morel, Cuvée Gabriel
Blanc de Blancs, brut**

86 bodů | 1 040 Kč

www.champagne.cz



**J. L. Vergnon, Goutte Blanc de Blancs,
extra brut**

86 bodů | 1 995 Kč

www.bokovka.com

Champagne Blanc de Blancs Vintage

Vítěz Grand testu

www.merlot.cz



Louis Roederer, Blanc de Blancs 2016, brut

Jiskrně zlatá barva a intenzivní velmi jemné perlení. Podmanivá, velmi komplexní aromatika s tóny zralých citrusů, bílých květů, briošky, pražených oříšků a bílého pepře. Komplexní, velmi svěží a harmonická chuť s čistým citrusovým projevem a ušlechtilým dotekem pečiva, bílé čokolády a orientálního koření. Dlouhý, minerální závěr.



Pošírované vejce s parmazánovou omáčkou a bílými lanýži

95,14 bodů | 2 470 Kč



2024–2040

Petitjean Pienne, Blanc de Blancs Cramant Millésime 2017 Grand Cru, brut

Sytější slámově žlutá barva se zlatavými odlesky a intenzivní jemné perlení. Zajímavá květinová aromatika s tóny pampelišky a pampeliškového medu, květů akátu a bílých broskví s dotekem smetany. Chuť je osvěžující, komplexní, s tóny citronu, limeček a mandarinek s jemným minerálním podtónem. Dlouhá, svěží dochuť.



Pražma na grilu s bylinkami a citrusy

93 bodů | 1 560 Kč

2024–2032



www.merlot.cz

Pol Roger, Blanc de Blancs Vintage 2015, brut

Světle zlatá barva se zelenavými odlesky a intenzivní, ale elegantní perlení. Ušlechtilá, komplexní aromatika bílých a žlutých plodů a citrusového ovoce s jemným podtónem bylin, hřebíčku a muškátového oříšku. Chuť je elegantní, vyvážená, s komplexem ovocných tónů, adekvátní harmonickou kyselínou a dlouhým, jemně minerálním závěrem.



Krůtí roláda s omáčkou z lišek a bylinkami

92,86 bodů | 2 345 Kč

2024–2032



www.global-wines.cz

André Jacquart, Experience Blanc de Blancs Millésime 2012 Grand Cru, extra brut

Sytější zlatavá barva s citronovými odlesky, vyšší viskozita a jemné perlení. Velmi vyzrálá aromatika žlutých plodů s podtónem perníčku a jalovce. Chuť je intenzivní až opulentní, s vyzrálými tóny kdoule, hruškového kompotu, skořice a bílé čokolády. Dlouhý závěr.



Pad Thai



92,43 bodů | 2 890 Kč 2024–2030



www.terroir-champagne.cz

Waris Hubert, Blanche Millésime 2017, extra brut

Sytá zlatozelenká barva a elegantní jemné perlení. Výrazná bylinná aromatika s tóny limetek, mandarinek, svěžích meruňek a meruňkových jader. Chuť je komplexní, osvěžující, rozvíjí tóny pražených meruňkových jader a meruňkové marmelády s podtónem žlutého melounu, bylinek a minerality. Delší, minerální závěr.



Kambala s glazovanou zeleninou a citrusovo-máslovou omáčkou



92,29 bodů | 1 773 Kč 2024–2034



www.alifea.cz

Doyard-Mahé, Blanc de Blancs 2013 Premier Cru, extra brut

Sytější zlatavá barva se slámovými odlesky a jemné perlení. Intenzivní aromatika připomíná žluté ovoce, přezrálé citrusy, máslové sušenky a citrusový likér. Chuť je harmonická, s vyšší kyselinou, výraznými tóny žlutého ovoce a delším, jemně bylinným závěrem.



Kuře s estragonovou omáčkou



91,71 bodů | 1 559 Kč 2024–2028



www.simplywines.cz

R. Pouillon, Les Terres Froides Blanc de Blancs Premier Cru Millésime 2019, extra brut

Světlejší slámově žlutá barva se zelenavými odlesky a jemné perlení. Svěží, minerální až křídové aroma s tóny limetek a bylin. Chuť je precizní, osvěžující, citrusová, s atraktivními bylinkovými podtóny máty, estragonu a bílého pepře. Velmi dlouhý závěr.



Kuře Gaston Gérard



91,43 bodů | 2 190 Kč 2024–2034



www.terroir-champagne.cz

Franck Bonville, Millésime 2015 Grand Cru, brut

Světle zlatavá barva se zelenavými odlesky a delikátní perlení. Aroma sušených bylinek, letních jablek a vlhké křídý s podtónem herbálnosti. Ve středně plné chuti převládá žlutý angréšt, kdoule, vyzrálé citrusy a jemné tóny exotického ovoce. Vyzrálá dochuť s dotekem minerality.



Pečený králík s bylinkovou nádivkou



91,29 bodů | 1 690 Kč 2024–2028



www.pmpexclusive.cz

**Vilmart & Cie., Les Blancches
Voies Blanc de Blancs 2013
Premier Cru, brut**

Světle slámová barva se zlatavými odlesky a velmi elegantní perlení. Aroma nabízí tóny pomerančové kůry a citrusů s podtónem jemné kořenitosti a dotekem máty. V chuti dominuje pečený jablečný koláč, bílé ovoce a zralé hrušky s jemným krémovým závěrem.



Kaviár



91 bodů | 6 540 Kč

2024–2027



www.merlot.cz



**Doyard, Blanc de Blancs Millésime 2015
Grand Cru, extra brut**

90,71 bodů | 3 190 Kč

www.terroir-champagne.cz



**R&L Legras, Blanc de Blancs
Goutte 2013, extra brut**

90,71 bodů | 3 255 Kč

www.bokovka.com



**Deutz, Blanc de Blancs
2018, brut**

90,57 bodů | 2 720 Kč

www.1er.cz



**Dauby, Blanc de Blancs 2018
Premier Cru, brut**

89,57 bodů | 1 390 Kč

www.champagne.cz



**André Chemin, About Time
Blanc de Blancs 2011, brut**

86,71 bodů | 990 Kč

www.champagne.cz



**Gaidoz – Forget, Audacieuse Agathe 2014
Premier Cru, extra brut**

83,14 bodů | 3 890 Kč

www.vychutnavej.cz

**WINE & Degustation uděluje
medaile vítězným vínům**

Medaile nejsou udělovány všem vínům, která dosáhnou určitý počet bodů, ale výlučně třem nejlepším vínům v Grand testech, v novinkách pak „Vínu měsíce“ a „Nejlepšímu nákupu“, tedy vínu s nejlepším poměrem kvality a ceny. Tyto medaile

budou pro zákazníky obchodů, vinoték, restaurací či přímo vinařů a dovozců jasnou zárukou toho, že víno prošlo některou z degustací časopisu WINE & Degustation a bylo ve velké konkurenci oceněno náročnou degustační komisí časopisu jako jed-

no z nejlepších vín v dané kategorii, které si na našem trhu můžete koupit. Orientujte se při nákupu vína podle medailí časopisu WINE & Degustation a vyzkousejte vítězná vína, která ocenily komise největších odborníků v ČR.



TIPY EXPERTŮ

Michal Šetka

Šéfredaktor WINE & Degustation, degustátor nejprestižnějších světových i tuzemských vinařských soutěží. Absolvent WSET Advanced a MT Wine Course, držitel titulu Valpolicella Wine Specialist, prezident veletrhu Wine Prague, lektor kurzů WSET a člen „World's Best Palates“.



Louis Roederer, Blanc de Blancs 2016, brut

„Ušlechtilé víno, které pro mě bylo obrovským překvapením. Dům, který není primárně slavný víny kategorie Blanc de Blancs, předvedl tak noblesní a naprosto dokonalé provedení ročníkového Chardonnay, že by si nezasadalo s jakýmkoliv prestižním cuvée domů známých právě pro kategorii Blanc de Blancs.“



Martina Riel-Salvatore

Wine expert pro Českou a Slovenskou republiku ve společnosti Les Grand Chais de France. Absolventka Vinařské akademie ve Valticích. Držitelka Certifikátu sommeliéra AS ČR a mezinárodně uznávaného certifikátu Advanced Course Wines & Spirits International Weinakademie Österreich.



Petitjean Pienne, Blanc de Blancs Cramant Millésime 2017 Grand Cru, brut

„Pro mě se jednalo o největší překvapení celé degustace. Neznámý champagne house, který jsem doposud v České republice neměla možnost ochutnat. Jedná se o krásně elegantní champagne s typickými projevy charakteru Blanc de Blancs. Víno má určitě dlouhý potenciál zrání v láhvi a udělá vám radost i za pár let.“



K. Winterling Vorlíčková

Aktuálně působí na pozici partnera v advokátní kanceláři BBH v Praze. Je absolventkou sommeliérského kurzu Vinařského institutu, kurzu Champagne MOOC CIVC a Champagne Academy pořádané LVMH. Nyní studuje program Champagne Master-level na The Wine Scholar Guild. Se sestrou Klárou jsou autorkami knihy „BUM! 75x CHAMPAGNE“.



Le Mesnil, Blanc de Blancs Grand Cru, brut

„Vino bylo příjemným překvapením hned na začátku hodnocení. Ve vůni se objevily tóny citrusů, bílých květů, zelených jablek a toastů. Na patře bylo víno lehce minerální, se šťavnatou kyselinou, vyvážené a elegantní. Převládaly limetkové tóny, zelená jablka a brioška s lehkou kořenitostí v konci.“



Inzerce

NEJVĚTŠÍ VÝBĚR VÍN PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST



Přes 700 vín
z 18 zemí světa



Spoustu lahví najdete
exkluzivně pouze u nás



U vašich dveří
už za 60 minut



Nabídka, kterou najdete
jen u specialistů na vína

rohlik
.CZ



HRDÝ PARTNER PRŮVODCE NEJLEPŠÍ VÍNA ČESKÉ REPUBLIKY



Josef Švéda

Vinař, jehož vína ze společnosti BOHEMIA SEKT ochutnal u nás snad každý...

S vínem se pojí řada pozoruhodných životních cest, osudů a osobností, které často obdivujeme. Mezi ně bezesporu patří inspirativní příběh Josefa Švédy ze společnosti BOHEMIA SEKT, jehož výsledky práce za dobu jeho působení ve firmě již ocenilo mnoho milionů Čechů. Josef Švéda více než 26 let zastává funkci hlavního sklepmistra v této renomované společnosti, která se stala synonymem a hybnou silou pro šumivá vína v Česku. V období, které je z pohledu konzumentů pro šumivá vína zásadní, se s námi podělil o své názory mimo jiné na aktuální trendy, vznik mimořádných limitovaných šarží i směřování segmentu šumivých vín u nás.



Jaké byly klíčové momenty, které tě přivedly k práci enologa? Co tě na tomto oboru nejvíce fascinuje?

S ohledem na skutečnost, že nepocházím z vinařské rodiny s tradicí předávanou z generace na generaci, by se mohlo zdát, že je moje cesta k vínu výsledkem pouhé shody náhod. Nicméně jedna z mých prožitých pravd je, že náhody prostě neexistují, a věci se tudíž děly tak, jak se měly dít. Můj příběh začal před 35 lety, když jsme se spolu s rodiči rozhodovali, kam budu po základní škole pokračovat. V té době se v blízkosti nacházely České vinařské závody, a tak přirozeně přišla nabídka, abych se připravoval na práci právě tam. Nakonec jsem v roce 1991 nastoupil rovnou do Starého Plzece, a to přímo do sklepa, kde začala má cesta za poznáním vína – co vlastně znamená, jakou má podstatu a k čemu všemu může víno časem dozrát. Postupem času, po přibližně sedmi letech, kdy původní sklep mistr odcházel do důchodu, jsem nastoupil na jeho místo. V té době se ve Starém Plzenci školila a stáčela i tichá vína, avšak postupně byla celá tato produkce přesunuta do vinařství na jižní Moravu. Ve Starém Plzenci zůstala šumivá vína, jejichž výrobu jsem postupně kompletně převzal. Výhodou pro mě bylo, že jsem se se vším seznamoval takřkajíc od píky a postupně detailně objevoval jednotlivé aspekty výroby vína. Jako jistá nevýhoda by se mohlo zdát, že jsem působením ve Starém Plzenci odtržen od vinic. Naštěstí máme na Moravě v našich vinařstvích mnoho zkušených vinohradníků a vinařů, kteří nám s pěstováním hroznů a produkcí vín významně pomáhají. Ve společnosti BOHEMIA SEKT jsem letos oficiálně 33 let, přičemž už předtím jsem zde dva roky sbíral zkušenosti při různých akcích a učil se od starých sklep mistrů, jejichž rady považuji dodnes za nesmírně cenné. Člověk musí prožít řadu ročníků, aby mohl alespoň trochu nahlédnout pod pokličku toho, jaké víno skutečně je a jak s ním pracovat co nejlépe.

Co tě na tom oboru nejvíce fascinuje?

Bude to znít jako klišé, ale fascinuje mě víno jako takové. Vnímám jej jako něco úžasného a možnost působit v tomto oboru beru jako obrovský dar. Každý ročník přináší nové dobrodružství a neustále nám otevírá další pohledy na tento ušlechtilý nápoj. To mi bohatě stačí k tomu, abych byl pro tuto práci i po těch letech stále nadšený, a to i v budoucnu, ještě po dlouhou dobu.

S jakými výzvami se jako enolog setkáváš při výrobě sektu v Česku, které se liší od tradičních vinařských oblastí světa slavných výrobou šumivých vín?

Mám obrovský respekt a obdiv vůči všem moravským vinohradníkům. Tato oblast patří z vinohradnického hlediska k nejsevernějším v Evropě. Ze zkušenosti víme, že zde dochází k výrazným výkyvům mezi jednotlivými ročníky vlivem celé řady faktorů, které ovlivňují pěstování hroznů. Navzdory těmto náročným podmínkám dokážou moravští vinaři vytvářet mimořádná vína. Důkazem jejich vysoké kvality je množství ocenění ze světových soutěží, kde si moravská vína, zejména z odrůd Ryzlink rýnský a Chardonnay, získávají respekt a uznání v zemích jako Německo či Francie. To je opravdu unikátní a budí to zasloužený obdiv. Tyto úspěchy potvrzují jedinečnost Moravy jako vinařské oblasti s nezaměnitelnými a osobitými víny. Pro mě jako člověka je opravdu ctí podílet se na tomto úžasném příběhu.

Od našeho posledního rozhovoru proběhlo u nás i jinde v Evropě několik velmi náročných ročníků, které přinesly jak jarní mrazy, tak i následně nadprůměrné teploty, které výrobce sektů postavily před nové výzvy. Jak jste na tyto podmínky reagovali, abyste zachovali požadovaný objem výroby, stylu a kvality?

Už jsem naznačil, že jednotlivé ročníky mají v sobě určité protipóly a správně na ně reagovat je často složitější, než by si někdo dokázal představit. Na druhou stranu to však představuje výzvy, které dělají naši práci zajímavou. Přesto si dovoluji tvrdit, že úroveň jednotlivých ročníků je vždy nějakým způsobem jedinečná. Jsou roky teplejší, kdy v létě chybí zvlaha, což se například projevilo letos, kdy na jižní Moravě hrozny dozrály o několik týdnů dříve oproti jiným rokům. V tomto směru je velmi cenná zkušenost našich vinohradníků, kteří dokážou přizpůsobit práci ve vinici a naplánovat například dřívější sklizeň tak, aby bylo možné vždy dosáhnout optimálně vyzrálých hroznů i pro výrobu sektů. V širším kontextu na to reagujeme například výsadbou vinic s vyšším počtem keřů na hektar, než je obvyklé u produkce tichých vín, navíc v lokalitách, které jsou více chráněné proti vysokým teplotám, což všechno napomáhá zajistit vyšší obsah kyselin v hroznech. Celý soubor těchto a dalších opatření je pro nás cestou pro udržení objemu výroby při dosahování vynikající kvality.

Uvažujete v této souvislosti do budoucna o využití dalších odrůd, které si udržují požadovanou úroveň kyselin a lépe odolávají zmíněným výkyvům počasí?

V tomto směru máme ještě dlouhou cestu před sebou, nicméně zkušenosti s těmito odrůdami už máme. Například v roce 2013 jsme z odrůdy Hibernál připravili sekt, který byl velmi úspěšný, a nakonec byl dokonce zařazen do jedné z našich limitovaných edicí. Osobně však vnímám použití interspecifických odrůd v šumivých vínech především jako doplněk blendů z tradičních odrůd. Při práci s některou z těchto nových odrůd je zásadní důkladně posoudit její sensorické vlastnosti, které se často výrazně liší od běžných odrůd. Z našeho pohledu momentálně neplánujeme vyrábět sekty založené převážně na těchto odrůdách. Z obecného hlediska však vnímám rozšíření PIWI odrůd jako jednu z možných cest, jak udržet rentabilitu moravských vinařství. Tyto odrůdy totiž umožňují dosahovat vyšších a stabilnějších výnosů, což je v současném vinařství nesmírně důležité.

Z výše uvedeného je patrné, že změna klimatu představuje velkou zátěž pro vitalitu vinohradů. Zároveň rostou nároky zákazníků na ekologickou udržitelnost a transparentnost zemědělské produkce. Společnost BOHEMIA SEKT v návaznosti na to spustila program „Do Vinic“. Můžeš nám ho představit?

Hlavním cílem programu a našeho úsilí je zachování úrovně vinohradnictví na Moravě při dosažení co nejkvalitnější produkce hroznů. Program stojí na třech základních pilířích: proměna vinohradů a pomoc pěstitelům, navrácení vody a života do vinic a hrdé partnerství společnosti BOHEMIA SEKT s moravskými obcemi. Každé z těchto oblastí věnujeme jako největší zpracovatel moravských hroznů náležitou pozornost. Ať už jde o využití biologických metod ochrany vinic, podporu při zvyšování výsadby PIWI odrůd, monitoring sucha či výsadbu hluboko kořenících směsí s hydrofilními vlastnostmi. Tato opatření nám pomáhají posilovat vazbu s Moravou, jejími vinohrady a pěstiteli, čímž přispíváme k udržitelnosti budoucnosti moravského vinařství.

Pro prémiovou řadu Prestige využíváte i odrůdy jako Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský nebo Frankovka z moravských



vinic. Jaké klíčové aspekty terroir jižní Moravy považuješ za nejdůležitější pro kvalitu sektů?

To, co považuji za velkou přednost a výhodu, je skutečnost, že nyní hospodaříme na 562 hektarech vlastních vinic. Tyto vinice jsou rozloženy v různých lokalitách ve třech moravských podoblastech. Přestože z celosvětového pohledu jde o relativně malou plochu, nabízejí vinice díky rozmanitosti půdních podmínek a mikroklimatu neuvěřitelnou rozličnost, která se odráží ve velmi osobitých vínech. Pro každý sekt využíváme pečlivě definovanou sortimentní skladbu odrůd. Díky rozmanitosti a polohám našich vinohradů máme možnost nejen kombinovat odrůdy jako Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a Chardonnay, ale také vyvažovat poměr v rámci jednotlivých odrůd z různých poloh na základě jejich senzoric- kých vlastností, abychom připravili optimální kvalitu v rámci každé použité odrůdy. To nám umožňuje připravit například přesně takové Chardonnay, které je ideálně přizpůsobené k blendování s dalšími odrůdami. Základem je nesmírná škála základních vín, která nám dává prostor vytvářet cuvée, jež dokážou zaujmout naše spotřebitele. Co se týče používaných odrůd, převažují ty,

které jsou pro Moravu tradiční. V základu se vždy snažíme využít předností Ryzlinku rýnského, ale na příkladu cuvée Prestige 36 vidíme, že ani burgundské odrůdy nám nejsou cizí. Na druhou stranu pro dotvoření komplexnosti blendu Prestige Rosé používáme odrůdy, které mohou někomu připadat netradiční, jako například Frankovku nebo Zweigeltrebe, čímž však zdůrazňujeme originalitu sektu a jeho původu. Jak se v oboru šumivých vín pohybují už dlouhá léta, vnímám, že se stále více posouvám směrem k burgundským odrůdám, které se vyznačují nesmírně elegantním vývojem v čase. To krásně demonstruje právě zmíněné cuvée Prestige 36. Přesto si stále pevně stojím za tím, že Ryzlink rýnský neodmyslitelně patří do střední Evropy i do naší produkce.

U detailních popisů vašich sektů vyráběných tradiční metodou lze postřehnout, že délka zrání na kvasinkách je uváděna v určitém časovém rozmezí. Můžeš přiblížit, jak vypadá proces vyhodnocení, že je již čas na degoržáž? Hrají v něm hlavní roli moderní technologie, nebo lidský faktor?

Za léta praxe jsem poznal, že kvalita sektu je tvořena především časem, kte-

rý je nepostradatelnou součástí procesu vedoucího k výjimečnému vínu. Ležení na kvasinkových kalech je zásadní faktor. Délka zrání v láhvi do značné míry určuje kvalitu šumivého vína, i když samozřejmě ne vždy stoprocentně. V našich sklepech aktuálně skladujeme přibližně 140 šarží, některé sahají až do roku 1997. Patří mezi ně i raritní sekty, jako například Ryzlink rýnský, který leží na kvasinkách již dlouhých 23 let, nebo sekty, které na kalech zrály i pouhých 9 měsíců, ale v láhvi pokračují ve zrání dalších třeba 10–15 let. Ze zkušenosti víme, že nejjistější cestou je nechat vína na kalech co nejdéle. Každý sklepmistr by si přál, aby rozhodnutí o délce zrání bylo čistě v jeho kompetenci, ale často musí zohlednit obchodní plán. My však dokážeme najít rovnováhu. Máme definované minimální časy zrání, které zajistí požadovanou základní úroveň kvality. U našich klasických sektů je to například minimálně 12 měsíců, ale obvykle se doba pohybuje mezi 15 a 18 měsíci. U řady Prestige 36 zraje sekt na kalech minimálně tři roky. Při této fázi výroby šumivého vína si člověk uvědomí, že i přes jasně definované postupy si některé procesy

žijí vlastním životem. Je fascinující tento vývoj sledovat. Co se týče času pro degoržování, nejde o něco, co bychom mohli přesně vážít nebo měřit. Jakmile víno splní minimální požadovanou délku zrání na kalech, je důležité sensoricky stanovit správný okamžik, kdy odpovídá cílené kvalitě a je připraveno k degoržáži a následné adjustaci. Samozřejmě nesmíme zapomenout na zrání sektu v láhvi po odkalení, tento čas je pro kvalitu sektu neméně důležitý. U limitovaných edic se proces liší. Zhruba jednou až dvakrát ročně sledujeme vývoj sektů a analyzujeme, jakým směrem se jejich chuťový profil ubírá. Důležité je u obou variant najít ten správný okamžik pro degoržování s ohledem na jejich sensorické vlastnosti a další vývoj v láhvi. Klíčovou rolí tak stále hraje lidský faktor – degustace a její správné vyhodnocení. V tomto technologie sklepmistři dlouholeté zkušenosti a dovednosti nenahradí.

Ze sektů tradičního stylu musíme zmínit na české poměry dvě naprosto mimořádná vína. Bohemia Sekt Prestige LIMITED EDITION z ročníku 2011 a 2013 s dobou zrání na kvasinkách 12,5 a 10 let. Taková vína vznikají dlouho před samotným sběrem hroznů. Co tato vína pro tebe ztělesňují? Mají je zákazníci chápat jako obdobu kategorie Recently Disgorged z Champagne?

Pokud chce člověk poznat skutečnou podstatu půdy, vinice, odrůdy a umu vinaře, nejlépe se to odhalí v čistotě a jiskrnosti vína. U limitovaných edic je tento princip ještě výraznější. Čas a příběh, který se odehrává v láhvi, nás přivádějí zpět k samotné podstatě našeho snažení – od práce vinohradníka přes sklep mistra, jenž připravoval základní víno, až po nás, technologů šumivých vín, kteří se snaží vytvořit výjimečný sekt. U limitovaných šarží nezáleží jen na víně samotném, ale především na trpělivosti, kdy některá vína zrají na kvasinkových kalech déle než dekádu. Tyto šarže představují srdeční záležitost nejen pro mě, ale i pro mé kolegy. Vybírání a ochutnávání limitovaných edic uložených ve sklepech je pokaždé výjimečnou chvílí. Je to okamžik, kdy se zastavíme a můžeme naplno ocenit výsledek společného úsilí, které za těmito víny stojí. Svým charakterem jsou mimořádně komplexní, ušlechtilá a při vstupu na trh připravená k vychutnání, v čemž můžeme najít paralelu se zmíněnou kategorií Recently Disgorged.

Pojďme k aktuálnímu trendu. Ve světě zažívá boom konzumace nealkoholických nápojů včetně segmentu vín. Například slavný champagne dům Billecart-Salmon vytvořil ve spolupráci se společností Jukes speciální edici nealkoholických nápojů pro gastronomii. I vy jste v loňském roce představili novinku Bohemia Sekt ICE 0%. Jak vnímáte tento segment z dlouhodobého hlediska?

Trend sledujeme už delší dobu. Přiznávám, že já osobně vlastně nevím, jestli mi to dělá radost, ale je důležité si uvědomit, že mladší generace má na alkoholické nápoje odlišný pohled. S měnícími se zvyklostmi se proto tento segment pro nás stává stále zajímavějším. Celosvětově má trend nejvýraznější dopad právě na kategorii šumivých vín. V České republice vzrostl v roce 2023 podíl nealkoholických šumivých vín v maloobchodě o 17% oproti předchozímu roku a nyní tento segment tvoří 6% objemového tržního podílu celého trhu šumivých vín. Dlouhodobě nabízíme bílou a rosé variantu sycených nealkoholických nápojů, dále velmi oblíbenou verzi ICE a také několik druhů nealkoholických tichých vín

od našich sesterských vinařských společností z Evropy. U tří zmíněných variant nealkoholického nápoje jsme zaznamenali meziroční nárůst prodeje o 50%, což potvrzuje, že se jedná o velmi výrazný trend, který si nechceme nechat ujít. Ve spolupráci s gastronomickým sektorem jsme navíc spustili projekt „0% wine friendly“. Tento projekt zahrnuje spolupráci s gastronomickými provozy, které svým zákazníkům nabízejí nealkoholické varianty vín z našeho portfolia.

Společnosti se daří v oblasti vinařské turistiky. V roce 2024 Návštěvnícké centrum BOHEMIA SEKT získalo ocenění Šampion v soutěži TOP Vinařský cíl. Málokoho by napadlo vydat se za vinařskými zážitky do Starého Plzně, o to větší uznání si toto ocenění zaslouží. Jaký je koncept centra a co stojí za jeho úspěchem?

Vycházíme z toho, že značka BOHEMIA SEKT je veřejností úzce spojována s šumivými víny. Návštěvníci, kteří zažijí naši exkurzi po sklepech, odchází s naprostým úžasem, když vidí tak rozsáhlé autentické prostory zasvěcené výrobě



renomovaných šumivých vín, která mohou také rovnou ochutnat. Něco takového čekají spíš na Moravě, o to víc jsou u nás oslněni 85letou tradicí, ve které jsou vetkány příběhy o založení společnosti a další milníky, které utvořily současnou podobu společnosti BOHEMIA SEKT. Taková zkušenost posiluje povědomí o značce u každého z téměř 20 000 návštěvníků, kteří naši exkurzi každoročně navštíví. Na jejím konci mají navíc možnost ochutnat čerstvě odkalený sekt, což je něco, co mohou zažít pouze u nás.

Jak vidíš současnou úroveň a budoucnost sektů v České republice? Jsou zákazníci stále více otevření novým stylům, nebo zůstávají věrní tradičním chuťovým profilům? Jaké novinky můžeme očekávat?

Na úvod bych řekl, že stejně jako každá lokalita v Evropě má svůj jazyk, zvyklosti a tradice, má i svou vlastní kvalitu a charakter šumivého vína. Jsem přesvědčený, že je to tak správně. Trendy nás samozřejmě ovlivňují, ale když se podíváme například na champagne nebo na cavu ve Španělsku, každá oblast má svůj styl, a to je za mě ta správná cesta. Pokusy napodobovat šumivá vína jiných oblastí k úspěchu nevedou, ani to není potřeba. Úroveň šumivých vín v České republice je mimořádná, což dokazují i ocenění ze světových soutěží, kde naše i celkově tuzemská šumivá vína úspěšně konkurují vínům z prestižních oblastí. To nás vrací opět na začátek do moravských vinic s uznáním jedinečnosti jejich terroir a různorodosti. Jak jsem zmínil, jsme oblastí ryzlinků, avšak orientace směrem k burgundským odrůdám je něco, co nám ve výsledku nabízí neskuutečnou škálu možností, a právě tomu bychom se měli v rámci tradice věnovat jako hlavnímu směru. Tento přístup i mně jako tradicionalistovi vyhovuje nejvíce. Současně však vidím možnost širšího využití klaretů a PIWI odrůd jako jedné z dalších oblastí k probádání. Když se k tomu přidají i další technologické možnosti, které jsme v Česku u šumivých vín prozatím příliš neobjevili, jako je použití dubových sudů pro práci se základním vínem nebo ovlivňování hroznů ve vinici podobně jako v Champagne, čeká nás jistě další kvalitativní posun.

Josefe, je předvánoční čas, kdy řada znalců vína pro své blízké nebo obchodní partnery pořádá degustace. Rodokmen a charakter všech Bohemia sektů znáš jako nikdo jiný. Kdybys



měl sestavit jednu takovou degustaci z vašeho portfolia, jaká vína by v ní neměla chybět?

S ohledem na naše velmi široké portfolio, které zahrnuje šumivá vína vyrobená jak metodou Charmat, tak i tradiční metodou druhotným kvašením v láhvi, bylo by mi velkým potěšením sestavit jedinečnou degustaci věnovanou pouze našim sektům. Zaměřil bych se v ní převážně na kategorii tradičních sektů. Do degustačního listu bych určitě zařadil Chateau Radyně, které se zbytkovým cukrem řadí do kategorie extra brut, což je o jednu kategorii níže než u řady Prestige. Z té by nesměl mimo jiné chybět odrůdový sekt ze Chardonnay a z vyzrálejších sektů pak Prestige 36. Byl by to úžasný večer, během kterého bychom poznali styl zrání sektů na kvasinkových kalech společně s jednotlivými odrůdami. Taková degustace by byla pro každého z nějakého pohledu zajímavá a poučná, protože mezi zákazníky společnosti BOHEMIA SEKT se najdou i tací, kteří znají naše sekty pouze z kategorie Charmat. I tyto sekty by samozřejmě degustaci vhodně doplňovaly.

Sekty určitě patří na slavnostní tabuli, na konci roku možná více než kdy jindy. Když vybíráš sekt k jídlu, jaké jsou pro tebe klíčové faktory? Máš nějaké oblíbené párování (víno/jídlo), které bys doporučil našim čtenářům?

Volba vína pro spárování se odvíjí od složení společnosti, typu příležitosti a samozřejmě od samotného pokrmu. Osobně se mi velmi líbí představa využití ryze šumivých vín v rámci celého večera, kde bych přirozeně postupoval od těch sušších k těm nazrálejšími až po ta plnější s vyšším zbytkovým cukrem. Co se týče oblíbeného párování, moje manželka skvěle vaří a peče, takže bych mohl teď navrhnout řadu tradičních kombinací ke snoubení, které jsou všem známé, ale mně se osobně líbí i kombinace úžasných sladkých vytvořů mojí manželky se sekty z kategorie demi-sec, především v červené variantě, to určitě stojí za vyzkoušení.

Připravili: Michal Šetka
a Martin Lehečka
Foto: archiv společnosti
BOHEMIA SEKT



VÍNO ZODPOVĚDNĚ

VYBÍREJ | PEČUJ | SDÍLEJ

KLID A UVOLNĚNÍ
setkání radostná
plná naděje
TO JE ŽIVOT



Víno, kterému
rozumíme s lidmi
které máme rádi,
to je život.

ŽIVOT JAKO VÍNO!

vína z Moravy
vína z Čech

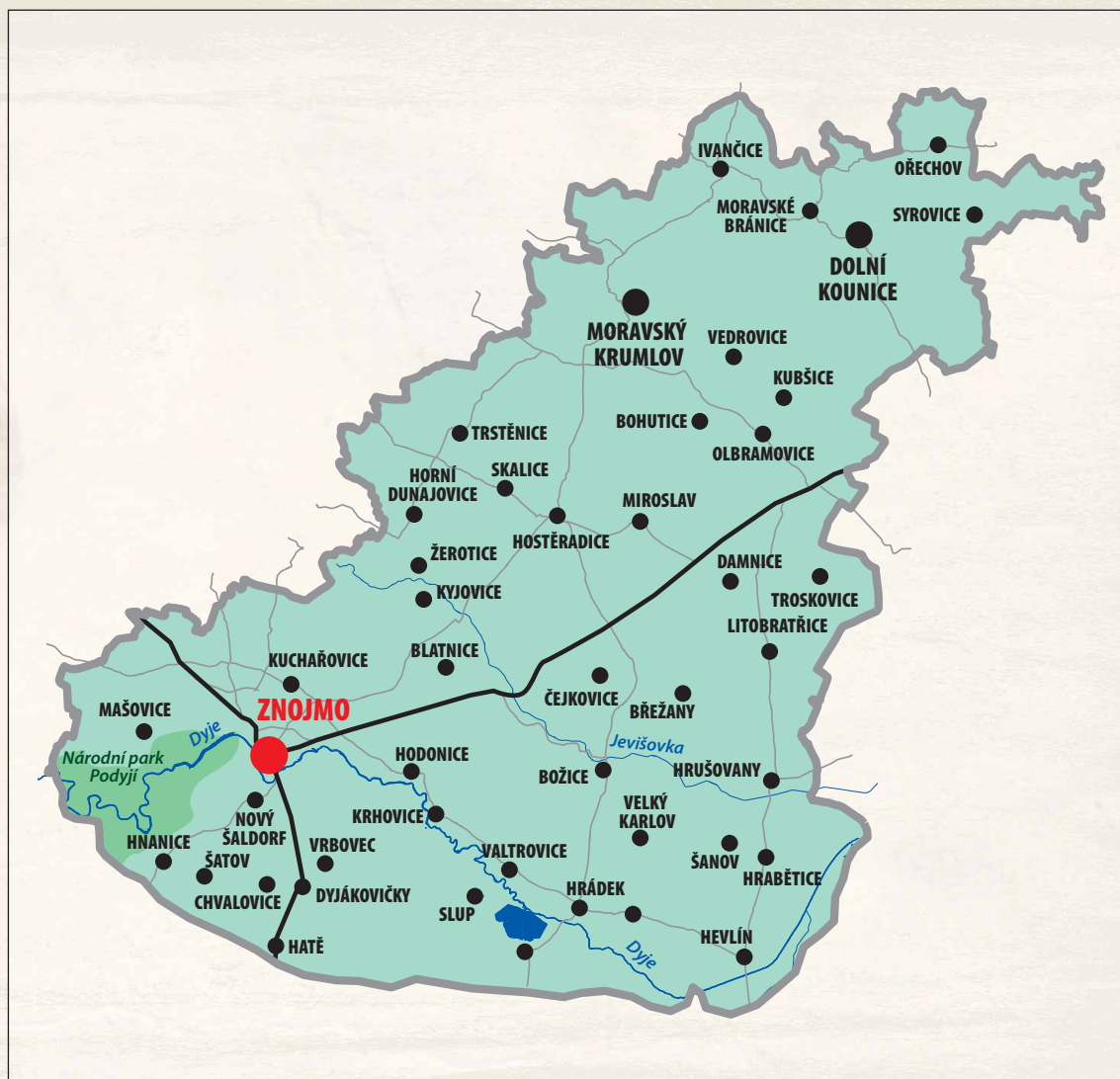




Z N O J M O

Poslední letošní putování po vinařských obcích Čech a Moravy patří jednomu z nejdůležitějších center tuzemského vinařství. Samotné město Znojmo bylo vždy velmi významným vinařským centrem, což dokládá řada s vínem souvisejících památek ve městě samotném i v jeho nejbližším okolí a samozřejmě i labyrint vinných sklepů přímo pod městem. A přestože celou řadu znojemských vinařství najdete v přilehlých okolních obcích, i v historickém centru Znojma sídlí pár velmi zajímavých vinařství, která by neměla rozhodně uniknout vaší pozornosti.

Ze všech velkých měst na Moravě má starobylé město Znojmo (německy Znaim) zřejmě nepůsobivější panorama. Jeho zasazení do okolní krajiny je vskutku jedinečné. U Znojma řeka Dyje opouští hluboký kaňon mezi posledními výběžky Českomoravské vysočiny (Národní park Podyjí) a vtéká do rovinatých plání Dyjsko-svrateckého úvalu. Členitost terénu utvářela dnešní tvář Znojma. Nejvýše položená a také nejstarší část Znojma – Hradiště sv. Hippolyta – je důmyslně situovaná na ostrožně sevřené ze tří stran údolím Dyje, Gránického a Pivovarského potoka. Sředověké město Znojmo s hradem však využilo



svažitou a prostornou pláň na protější straně Gránického údolí. V novověku se odtud mohlo rozšiřovat severozápadním a jihovýchodním směrem, neboť na severovýchodě zůstává dodnes limitem zařízené údolí potoka Lesky. Dnes žije ve znojemské sídelní aglomeraci včetně přilehlých samostatných obcí přes 40 tisíc obyvatel, v republikovém porovnání se tedy jedná o středně velké město. Architektonická tvář Znojma však vypovídá o mnohem významnějším postavení města v minulosti.

Znojemsko se může pochlubit bohatou vinařskou tradicí. Archeologické nálezy dokazují, že pěstováním vinné révy se

v údolí řeky Dyje zabývali již staří Římané. Například na staré obchodní stezce nad viniční tratí Šobes dodnes můžete vidět koleje od těžkých římských povozů, vyježděné v kamenitém terénu.

Rozvoj vinařství nastal v době Velkomoravské říše, kdy kníže Svatopluk nechal dovézt révu z Rakouska a Uher a začal cílevědomě zakládat první novodobé vinice. V souvislosti s cyrilometodějskou misí se objevila naléhavá potřeba vína pro liturgické účely. Na Znojemsku si zásluhy na rozšíření vinic připsali zejména premonstráti, kteří v roce 1190 založili klášter v Louce u Znojma.

Během následujících staletí, kdy se křesťanství ruku v ruce s vinnou révou šířilo celou Evropou, se o vinice zajímali i bohatí měšťané a šlechtici. Reakcí na úpadek vinařství během třicetileté války bylo v následujících stoletích vzepětí a dynamický rozvoj, které ukončila révokazová nákaza a houbové choroby koncem 19. století. Možná vás bude zajímat drobná historická perlička, že révokaz byl na našem území poprvé zjištěn roku 1890 v Šatově.

Obnova vinic a výsadba nových odrůd na prahu moderní doby zahájily harmonický vývoj pěstování vinné



Vladimír Lojda z *Vino Loigi*

révy, kterou do českých zemí přivezl ve 14. století král Karel IV. I proto se může Znojmo pochlubit unikátní městskou vinicí – je jí Rajska vinice v lokalitě Karolininých sadů na strmém, sluncem zalitým svahu končícím u řeky Dyje, hned pod chrámem sv. Mikuláše.

Svahy pod kostelem zlákaly vinaře už ve středověku, a tak se tu po staletí pěstovala réva vinná, a to až do poloviny 19. století, kdy se radní města rozhodli na stráních místo vinice vysázet romantický park s cestičkami, terasami a vyhlídkami do údolí Dyje. V dalších desetiletích stráně postupně zarostly náletovými dřevinami, akáty, různými keři a místo plánovaného lesoparku tu byla doslova džungle. Roku 2011 došlo k revitalizaci Karolininých sadů, bylo zde vysázeno na 2 000 hlav révy vinné a přesunulo se na toto místo i nádherné sousoší Kalvárie, které stálo dříve u silnice u zdi kostela svatě Anežky u „staré nemocnice“. Vinicí s odrůdami Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené obhospodařuje Vinařství LAHOFER, které tu zřídilo také malý degustační stánek se svými víny.

Vedle zajímavé vinařské historie nabízí Znojmo také bohaté vyžití z hlediska kulturních pamětihodností, které by vydaly na samostatný článek. Památky jako rotunda sv. Kateřiny, Znojemský hrad, Kostel sv. Mikuláše či znojemské podzemí patří každoročně k častým cílům mnoha turistů.

Znojmo je ale především centrem vína, a tak samozřejmě musím zmínit i první apelační systém v České republice – VOC ZNOJMO (vína originální certifikace), který tady vznikl jako první v ČR. Zakladatelé VOC ZNOJMO byli Jiří Hort a Jaroslav Chaloupecký. Schvalovací systém pro udělení označení VOC ZNOJMO byl úspěšně dovršen v roce 2009, od roku 2013 se pak apelační systém VOC ZNOJMO rozrostl o exkluzivní Královskou řadu. Nově certifikovaná vína VOC ZNOJMO každoročně vstupují na trh počátkem května v rámci Festivalu vína VOC ZNOJMO. Akce, jejíž první ročník se konal v roce 2009, navazuje na tradici znojemského spojování kultury s vínem. Na návštěvníky tak čeká nejen degustace všech vín VOC ZNOJMO, ale také bohatý kulturní program s důrazem na folklor-

ni a cimbálovou muziku. Festival vína VOC ZNOJMO patří mezi nejvýznamnější kulturní akce Znojma, která hned po vinobraní každým rokem přiláká více než 9 000 návštěvníků. Aktuálně najdete město Znojmo na 22. místě v žebříčku největších vinařských obcí ČR s necelými 190 hektary vinic, které obhospodařuje na 122 registrovaných vinohradníků. Bezpochyby platí, že v okolí Znojma najdete opravdu mnoho a mnoho špičkových vinařství, která by neměla uniknout vaší pozornosti. Vesnice jako Nový Šaldorf, Popice, Dobšice či Konice, tady všude sídlí mnoho z nich. Těmto obcím jsme už ale v rámci našeho seriálu „Vesnice z Čech a Moravy“ věnovali pozornost v uplynulých letech, a tak se tentokrát soustředíme na Znojmo samotné. V srdci tohoto historického města totiž najdete pár velmi zajímavých vinařů.

VINO LOIGI

Prvním z představených vinařství je rodinné vinařství *Vino Loigi*, které založil Vladimír Lojda v roce 2014. „Hrozny, které zpracováváme, pochází přímo z našich vinic. S láskou a pečlivostí jsou tyto hrozny ručně sklizeny



Vladimír Lojda

Inzerce



Přátelé  *Pavlova*

Děkujeme celému týmu za spolupráci,
vašim čtenářům za zájem o naše vína,
a všem přejeme dobrý rok 2025.

PratelePavlova.cz



Vinohrady *Vino Loigi*



Vinařský dům Nešetřil



a okamžitě přepraveny ke zpracování. V našem sklepe uplatňujeme tradiční postupy, jako je ruční odstopkování nebo šlapání hroznů nohama, dále naležení či nakvášení na slupkách. Lisujeme ručně ve starém dřevěném lisu. Právě ruční lisování nám dává možnost respektovat rozdílný charakter každé odrůdy a stupně zralosti. Vylisovaný mošt je jemně odkalen a pak už spon-

tánně kvasí v sudech,“ říká Vladimír Lojda, který se ve vinařství zaměřuje na výrobu vín tradičními metodami v dřevěných sudech a gruzínských kvevri s minimálním využíváním techniky a podle zásad ekologického a biodynamického zemědělství.

„Základem našich vín jsou vlastní hrozny z prvotřídních tratí Pod Lesem

v Popicích a Skalky v Havraníkách. Každá z těchto tratí má zcela specifické podloží i klimatické podmínky, ale přitom jsou obě typicky znojemské. Tento terroir znojemského vína je ještě umocněn zpracováním hroznů a zráním vína ve sklepe měšťanského domu na Václavském náměstí v samotném historickém centru Znojma,“ říká Vladimír Lojda, který zde převzal

Doporučená vína z *Vino Loigi*, která stojí za pozornost:



★★★★★
The Three Elements 2019, moravské zemské víno, suché
 Zářivá sytá žlutá barva se slámovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem zralého exotického žlutého ovoce, jako je mango, papája a marakuja. Chuť je čistá, plnější, příjemně ovocně kořenitá, s velmi dobrou vyvážeností. Dlouhý závěr.



★★★★★
The Three Elements 2022, moravské zemské víno, suché
 Průzračné zářivé žluté víno s velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem marcipánu, sladkého koření a sušených pomerančů. Chuť je čistá, plnější, se šťavnatou pomerančovomandarinkovou příchutí a jemným podtextem sladkého koření. Delší závěr.



★★★★★
Tramín 2021 – „Pod lesem“, moravské zemské víno, suché
 Bronzově žlutomosazná barva s velmi dobrou viskozitou a jemným závojem. Vůně je čistá, intenzivnější, připomínající jasmín, bílé maliny a mirabelky. Čistá, středně intenzivní chuť s nasládlým ovocným podtextem. Středně dlouhý závěr.



Wine bar Chatka

chemikálií podporujeme biodiverzitu a využíváme starobylé moudrosti. Přijďte ochutnat jedinečnou energii našich vín, která spojují tradici s moderní udržitelností.“

VINAŘSTVÍ NEŠETŘIL

Dalším znojemským vinařstvím je Vinařství Nešetřil, sídlící v srdci historického centra Znojma, ve zdech renesančního domu z 15. století v několika patrech jeho kamenných sklepů.

„Ročně naplníme vínem pocházejícím z části z hroznů našich vinohradů na Kraví hoře u Znojma (2,5 ha) a v Hnanicích (0,5 ha) zhruba 20 000 láhví. Nejsme zaměřeni jednostranně, naopak, snažíme se poznat a zvládnout co nejvíce tradičních i moderních přístupů k produkci vína. Mezi našimi produkty tak najdete vína vyráběná v nerezových tancích, ale také v dubových a akátových sudech, betonových vajíčkách a dokonce i v gruzínských hlíněných amforách zvaných kvevri. Ty jsou až po hrdla zakopány do země v průjezdu domu, a naši návštěvníci se tak mohou seznámit s technologií starou více než osm tisíc let. Nezůstáváme ale jen u technologií, experimentujeme i se styly vín – u nás najdete vína čistá, reduktivní, naturalní, oxidativní i nefiltrovaná s jemným opálovým zákalem. Hledáme, ochutnáváme a nacházíme. A pouze to, co chutná nám samotným, nabízíme i našim zákazníkům. Víno, to je radost a my se snažíme, aby to byla radost sdílená,“ říká Vlastimil Nešetřil, vinař a majitel Vinařského domu Znojmo.

výrobu vína od svého strýce Slavoj Svobody. Z tohoto malého sklípku se vína vinařství VINO LOIGI rozšířila do celého světa. Najdeme je na vinných listících vyhlášených pražských restaurací a barů. Značná část produkce vinařství reprezentuje kvalitu moravského vína v zahraničí, např. ve Spojených státech amerických, Kanadě, Japonsku, Dánsku či Belgii. Vlajko-

vou lodí vinařství je Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský, které v kombinaci s Pinotem Blanc daly vzniknout oblíbenému cuvée Three elements. „Naše víno není pouze nápojem, ale projevem harmonie půdy, rostlin a přírody. Naše vinice jsou ekosystémem synchronizovaným s přírodními cykly a oživeným antroposofií a biodynamickými principy. Bez syntetických

Doporučená vína z Vinařství Nešetřil, která stojí za pozornost:



★★★★

Selection, Pálava 2022, výběr z bobulí, polosladké, Stošíkovice na Louce, U Tří dubů

Číré žlutozelenkavé víno s jantarovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem ovocné dřevě připomínající mandarinky, pomeranče a jasmínový květ. Chuť je čistá, ovocně sladká, s příjemnou kyselinou a pikantní kořenitostí. Středně dlouhý závěr.



★★★

Fresh, Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, suché

Zářivě zlatavě žlutá barva se slámovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Čistá, středně intenzivní vůně s nádechem zelených jablek, koření a sušených bylinek. Chuť je středně intenzivní, kořenitá, připomínající grepovou kůru a sušené bylinky. Středně dlouhý závěr.



★★★

Šaldorfský kravák 2021, pozdní sběr, suché, Konice, Kraví hora

Zelenkavě žlutá barva s olivovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivnější, s tóny kandovaného ovoce a čerstvých bylinek. Chuť je výraznější, s tóny bílého pepře a grepové kůry. Středně dlouhý závěr.



Vlnářství Buchmayer

Srdcem Vlnářského domu je Winebar Chatka. Ten nabízí kompletní portfolio vín z Vlnářství Nešetřil, které sídlí přímo ve sklepích pod domem. Součástí vlnářství je i Mikropivovar Jonatán, takže i pivaři si přijdou na své... Vedle Vlnářství Nešetřil najdete na vinném lístku Chatky i výběr vín z odrůd typických pro znojemský vlnářský region, avšak pocházejících z míst, kde dosa-

hují světové kvality – Veltlínské zelené z Wachau, Ryzlink rýnský z Rheingau, Sauvignon ze Štýrska nebo Loiry. „Principem jídel v Chatce je kvalita a chuť. Naše kuchyně není nijak regionálně vyhraněná, není ani ryze česká, ani se nekloní k některému ze světových gastronomických stylů. Vlastně je stejná jako naše vína a piva – je výsledkem hledání chuti, radosti

a pestrosti. Základem jsou samozřejmě lokální, kvalitní a čerstvé suroviny,“ dodává Vlastimil Nešetřil.

Kdo chce v klidu ochutnat co nejlepší z toho, co nabízí místní vlnářství, pivovar i bistro, měl by mít možnost spočinout na místě a přitom neslevovat z komfortu, na který je zvyklý. Tomu velmi dobře slouží dva prostorné

Doporučená vína z Vlnářství Buchmayer, která stojí za pozornost:



★★★★★
Sauvignon Blanc 2021, pozdní sběr, suché, Šatov, Skalky
 Průzračné žlutojantarově zbarvené víno se světlými odlesky a velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá, intenzivnější, s tóny zralého angreštu, kiwi a plodu opuncie. Chuť je plná, kořenitá, s příjemným nádechem zeleného melounu, kiwi a bílého rybízu. Delší závěr.



★★★★★
Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, suché, Chvalovice, Dívčí hora
 Sytější žlutá barva se zářivými zlatavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem drobného zeleného ovoce, koření a jádrince. Středně plná chuť, příjemně kořenitá, s tóninou podzimních jablek a barevného pepře. Středně dlouhý závěr.



★★★★★
Ryzlink rýnský 2023, pozdní sběr, suché, Hnanice, U Chlupa
 Zlatozelenká barva se zářivými odlesky, velmi dobrá viskozita. Čistá, svěží, středně intenzivní vůně s nádechem citrusů, zelených jablek a blum. Chuť je čistá, středně plná, šťavnatá, s velmi dobrým poměrem kyselin a zbytkového cukru. Delší závěr.



apartmány. Poloha v samém středu města navíc vybízí k putování po pamětihodnostech Znojma. Je příjemné vydat se odtud třeba do znojemského podzemí, na radniční věž, do hradního komplexu s rotundou sv. Kateřiny nebo do Louckého kláštera. Skvělým zážitkem jsou také řízené degustace spojené s prohlídkou vinařství včetně tří pater sklepů pod domem, které zasahují až do historického podzemí města Znojma.

VINAŘSTVÍ BUCHMAYER

Třetím dnes představeným znojemským vinařstvím je Vinařství Buchmayer, které je nedávnou iniciativou enologa Haralda Buchmayera. Harald pochází z rodiny s vinařskou tradicí, která od 16. století působila v pohraničních oblastech jižní Moravy a rakouské oblasti Weinviertel (Pillersdorf–Unterretzbach–Šatov). První vinice v obcích Hnanice a Šatov vysázel v roce 2018 a v obci Chvalovice v roce 2020. Ve svých vinicích pěstuje odrůdy Veltlínské zelené, Sauvignon Blanc, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Cabernet Sauvignon. Integrovaná produkce ve vinicích

Inzerce

FM - TRADING, spol. s r.o. - dovozce exkluzivního vinného skla

Luigi Bormioli

OCHUTNEJTE ROZDÍL

Série Meravigliosi

EXTRA LEHKÉ SKLO

www.bormioliluigi.cz
info@bormioliluigi.cz • info@fmtrading.cz





Pohled na řeku Dyji ze Svatováclavské kaple

usiluje o dosažení vyšší kvality hroznů cestou, která nezatěžuje životní prostředí. Při vinifikaci používají moderní technologii, kterou zajišťují výraznou odrůdovou chuť a zdůrazňují původ hroznů z jednotlivých poloh. Vína z dílny Haralda Buchmayera nabízí velmi propracovaný, čistý a harmonický projev a nezaprou svůj česko-rakouský otisk s lehce minerální tóninou. Navzdory tomu, že vinařství vzniklo fakticky teprve v roce 2018, díky mnohaletým enologickým zkušenostem Haralda Buchmayera je ve ví-

nech jasně cítit kus vinařského umu. Vína můžete ochutnat v centru Znojma v Rezidenci Zvon, kterou Harald Buchmayer vlastní. Kromě skvělých vín nabízí penzion i kvalitní regionální gastronomii a stylové ubytování s výhledem na Národní park Podyjí. Zkrátka vše, co potřebujete k pohodovému pobytu ve Znojmě.

Poslední letošní putování po vinařských obcích Čech a Moravy bylo opět nabito řadou zajímavých informací a podnětných setkání. Výše

uvedená vinařství jednoznačně nabízí skvělá vína, která zpříjemní nejen vaše cesty za vínem na Znojensko. Kromě vín samotných ale Znojmo jako takové nabízí opravdu široké využití z hlediska kultury, historických památek i gastronomie a je ideálním tipem na výlet po Česku v jakémkoliv ročním období.

Text: Václav Tichoň
a město Znojmo

Foto: Vinařství Buchmayer,
Vinařství Nešetřil, VINO LOIGI



Václav Tichoň DiPWSSET

Ve světě vína se pohybuje od roku 2014, kdy jeho láska k vínu přerostla ze záliby v profesi. Působil jako sommelier v několika pražských restauracích, následně jako sommelier ve společnosti MAKRO a v roce 2018 potom doplnil tým redakce WINE &

Degustation. Víno je pro něj nekončícím zdrojem vzdělání. I proto je držitelem titulu Diplomovaný sommelier pod hlavičkou ASČR a je úspěšným absolventem degustátorských zkoušek dle ČSN. Díky studiím v zahraničí je také hrdým držitelem titulu Court of Master Sommeliers Certified nebo Diploma in Wines & Spirits.

THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



Nestled between the continental warmth and cool northern currents, Austrian wines flourish in the heart of Europe. These ideal climatic conditions foster the growth of noble and elegant

wines with EU-protected designation of origin. You can always spot them by the red-white-red capsule tops and the official quality wine check number on the label. austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. *Down to Earth.*

Supported by the European Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Funded by the
European Union

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



Suchá červená cuvée z Moravy a Slovenska

Zima je typické období, kdy měníme styl vína, které se objevuje na našich stolech. Přichází čas pro vína červená, mohutná a strukturovaná, která se hodí k masům a dalším pochoutkám, které se konzumují v chladném období. Právě proto jsme se po několika letech opět rozhodli zařadit do testů českých, moravských a slovenských vín kategorii červených cuvée. A hned na začátku je nutno říci, že tento test bude určitě výrazně rezonovat na tuzemské vinné scéně a snad i zboří mýty o tom, že u nás velká červená vína neumíme udělat. Opak je pravdou a někteří tuzemští vinaři umí v této kategorii udělat vína světová.

Stále ne zcela dávná historie posunula vnímání tuzemských známkových vín, cuvée či čehokoli podobného dost nešťastným směrem. Tato vína byla a mnohdy ještě jsou označována hanlivým pojmem „směska“, a tak je na ně často z pozice konzumentů i nahlíženo. Tento názor se během posledních let sice vyvíjí a koriguje, nicméně poměrně pomalu a mnoho konzumentů pořád zcela nelogicky vnímá cuvée jako něco podřadného. I náš test dokázal, že opak je pravdou a někteří tuzemští vinaři vyrábí v této kategorii opravdu skvělá, se světovou špičkou srovnatelná vína.

Cuvée může být krásné a velmi komplexní víno, nakonec stačí se vydat do zahraničí a najdeme mnoho tradičních a dlouhodobě prověřených příkladů, včetně těch nejslavnějších světových vín a apelací. Vína z Bordeaux jsou tvořena ze dvou až čtyř odrůd, podobně je na tom několik slavných toskánských vín. Ve známém víně Châteauneuf-du-Pape může být dokonce až třináct různých odrůd. A dalo by se pokračovat poměrně dlouhým výčtem dalších slavných vín a vinařských oblastí. Cuvée se tedy rozhodně není potřeba bát, a už vůbec se nelze považovat za cokoli podřadného, právě naopak. U červených vín může kombinace odrůd přinést zajímavou komplexnost a plnost, kterou v severních oblastech pěstování révy vinné někdy postrádáme. Pojem cuvée se u nás začíná používat prakticky

až od 90. let po intenzivnějším kontaktu zejména s francouzským vinařstvím. Ale prakticky je význam tohoto slova u nás znám již několik set let. Moderní cíleně vyrobené cuvée by mělo být pevné a tělnaté a současně harmonické víno. Scelováním vín, trpělivým a zároveň promyšleným postupem může vinař dosáhnout neuvěřitelných výsledků. A někteří vinaři i v našich podmínkách takto již několik let pracují. Některá moravská červená cuvée se v posledních letech stala na domácím trhu velmi vyhledávaným a nedostatkovým artiklem a jejich tržní cena je často srovnatelná i s mnohem slavnějšími víny ze světově proslulých oblastí. Náš test velmi dobře ukázal, že velcí vinaři umějí na Moravě vytvořit opravdu mohutná a velmi komplexní a současně lahodná cuvée, která splňují vše, co od takových vín očekáváme. Bodové hodnocení mnohých vín to jen dokazuje. Naše komise je známá tím, že vysoká bodová hodnocení nedává zadarmo, a tuzemský test, ve kterém by 21 vín získalo 90 a více bodů, se v časopise neobjevil již dlouho, pokud vůbec někdy! Současně platí, že příliš mnoho lepších červených vín, než jsou takto pečlivě a promyšleně vyrobená cuvée, asi jen tak neochutnáte. Určitě je ale také nutné dodat, že takto špičková vína u nás zatím umí vyrobit pouze úzká skupina velmi zkušených vinařů.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu



VINSELEKT MICHLOVSKÝ & FRANTIŠEK MÁDL, Cuvée 1+1 2009, pozdní sběr, suché

Sytá temně rubínová barva, vysoká viskozita. Podmanivá aromatika tmavého ovoce, švestkových povidel, skořice, badyánu, kůže a eukalyptu. Chuť je plná, harmonická, s příjemnými zralými ovocnými tóny a stále svěží kyselinkou. Dominují v ní tóny černého rybízu, černých třešní, švestkových povidel a sladkého dřeva. Mohutné, vyzrálé třísloviny a velmi dlouhý, hřejivý závěr.



Kančí medailonky na červeném víně a divokém koření

95,80 bodů



2024–2030

cena 1 649 Kč

www.michlovsky.com



František Zapletal, Bellegrado 2019, jakostní víno známkové, suché, Velké Bílovice

Tmavě fialová barva s cihlovými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem dýmu, kandovaného ovoce a kůže. Perfektně harmonická chuť s tóny zralých ostružin, černých moruší, černého rybízu a koření. Dlouhý, elegantní závěr.



Steak Fiorentina na ohni

94,40 bodů



2024–2032

cena 490 Kč

www.belegradum.cz



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Miloš Michlovský Cuvée 2018, výběr z hroznů, suché

Tmavá rubínová barva s fialovými odlesky, vysoká viskozita. Koncentrovaná aromatika černého rybízu, švestkových povidel, aronie a ostružinové marmelády. Chuť je strukturovaná, komplexní, s tóny tmavého ovoce, hořké čokolády a sladkého koření. Dlouhý, jemně minerální závěr.



Ragú s hovězím masem a zeleninou

93,40 bodů



2024–2032

cena 1 649 Kč

www.michlovsky.com



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Cuvée Vall Vignerés 2017 magnum, pozdní sběr, suché, Rakvice, Trkmansko

Intenzivní temně fialová barva a vysoká viskozita. Výrazná aromatika s tóny aronie, hořké čokolády, sušených švestek a ostružinové zavařeniny. Mohutná a současně noblesně harmonická chuť s vyzrálou ovocnou strukturou, podpořená chutí pardubického perníku a hebkými tříslovinami. Dlouhý, jemně minerální závěr.



Porterhouse steak s omáčkou demi-glace

93,40 bodů



2024–2035

cena 1 489 Kč

www.michlovsky.com



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Cuvée Neupery Noir 2021 BIO, pozdní sběr, suché, Břeclav, Prostřední čtvrtky

Sytá rubínová barva a vyšší viskozita. Intenzivní ovocná vůně s tóny černého rybízu, ostružin, černých třešní, s jemným nádechem eukalyptu a koření. Dynamická chuť s harmonickou strukturou, svěží kyselinkou a příjemným ovocným charakterem kopírujícím aroma. Dlouhý závěr s výraznými ovocnými podtóny.



Jehněčí kotlety na bylinkách

93,20 bodů



2024–2030

cena 438 Kč

www.michlovsky.com

rest.



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Suchá červená cuvée z Moravy a Slovenska

Zleva: **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier (*Bokovka*), **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel (*Vino e Cuore*), **Kateřina Winterling Vorlíčková** – advokátka a přední odbornice na champagne, **Miloš Danihelka** – znalec champagne, mixolog, distributor (*L'Fleur Bar*), **Richard Süss** – ředitel (*PMP Exclusive*)

Legenda:



Doporučená kombinace



Doporučená doba konzumace

WINE & Degustation
hodnotí ze skla
RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz

Degustace proběhla
v prostorách restaurantu

rest.
strávn. či jím

Podolské nábřeží 34/6
Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz



Nichta winery, Signature Cuvée 25 2018, Tekov, suché

Sametově temná rubínová barva a vysoká viskozita. Výrazná aromatika, ve které dominují ovocné tóny ostružin a černého rybízu s podtónem skořice a badyánu. V chuti je víno mohutné až opulentní, výrazně ovocné, s hebkým tříslem a tóny ostružinové bublaniny a borůvkové šťávy. Dlouhý, čistý ovocný závěr.



Daňčí medailonky s omáčkou z hořké čokolády a červeného vína

93,20 bodů



cena 29 eur

www.vinonichta.sk

2024–2030



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Cuvée Vall Vignerres 2019, pozdní sběr, suché, Rakvice, Trkmansko

Sytá rubínová barva s fialovými odlesky, vysoká viskozita. Koncentrované aroma nabízí tóny ostružin, černých třešní a borůvek. Chuť je komplexní, svěží, s ovocně likérovým projevem, s tóny ostružin, borůvek, sladkého koření a mohutným, ale zralým tříslem. Dlouhý, kořenitý závěr.



Medium rare steak s jalovcovou omáčkou

92,80 bodů



cena 731 Kč

www.michlovsky.com

2024–2030



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Cuvée President 2017, jakostní víno známkové, suché

Rubínově fialová barva a vysoká viskozita barvicí sklenku. Intenzivní aroma švestkových povidel, rybízové marmelády a ostružin s jemným dotekem hořké čokolády. Chuť je velmi intenzivní, ovocná, s množstvím orientálního koření a atraktivních tónů černého rybízu a eukalyptu. Výrazné a současně hebké třísloviny. Velmi dlouhý závěr.



Wellington s kaštanovou omáčkou

92,60 bodů



cena 798 Kč

www.michlovsky.com

2024–2029



František Zapletal, Panské 2018, jakostní víno známkové, suché, Velké Bílovice

Intenzivní rubínová barva a vysoká viskozita. Atraktivní opojné aroma borůvkové šťávy, sladkého koření a středomořských bylin. V chuti je víno intenzivní, plné, s precizní ovocnou strukturou a svěží kyselinkou, víno má mohutné, ale zralé třísloviny a velmi dlouhý, ovocný závěr.



Srňčí guláš

92 bodů



cena 390 Kč

www.belegradum.cz

2024–2033



Vino Botur, Boss Blend, pozdní sběr, suché

Velmi sytá temně rubínová barva s fialovými odlesky a vysoká viskozita barvicí sklenku. Výrazná ovocná aromatika s tóny černého rybízu, máty a černých jeřabin. Chuť je intenzivní až opulentní, velmi koncentrovaná, s výraznými, ale hebkými tříslovinami a tóny ostružin, borůvkového kompotu a rybízové zavařeniny. Dlouhý, ovocný, hřejivý závěr.



Vyzrálý cheddar

92 bodů



cena 725 Kč

www.vinobotur.cz

2024–2028



VINSELEKT MICHLOVSKÝ
& FRANTIŠEK MÁDL, Cuvée 1+1
2018, výběr z hroznů, suché

cena 1 500 Kč
www.malyvinar.com

91,80
bodů



Vinařství NEPRAŠ & Co.,
Gravettien Grande Cuvée 2019,
moravské zemské víno, suché,
Pavlov, Sahara

cena 490 Kč
www.vinarstvinepras.cz

91,40
bodů



Vín Komárek, BLUE 2020,
moravské zemské víno, suché

cena 350 Kč
www.vinokomarek.cz

91
bodů



Hana Mádllová, Cuvée Mlask 2021,
výběr z hroznů, suché

cena 359 Kč
www.malyvinar.com

90,80
bodů



VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Cuvée Sekera 2019, pozdní sběr,
suché, Rakvice, Trkmansko

cena 438 Kč
www.michlovsky.com

90,80
bodů



Vín Botur, Cuvée Rouge 2019,
pozdní sběr, suché

cena 459 Kč
www.vinobotur.cz

90,80
bodů



František Zapletal, Shisar 2021,
jakostní víno známkové, suché,
Velké Bílovice

cena 290 Kč
www.beogradum.cz

90,40
bodů



VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Cuvée Ambassador 2019, výběr
z hroznů, suché, Perná, Věstoňsko

cena 798 Kč
www.michlovsky.com

90,20
bodů



VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Miloš Michlovský Cuvée 2019,
suché, Rakvice, Trkmansko

cena 1 649 Kč
www.michlovsky.com

90,20
bodů



Ilias Merlot/Pinot Noir 2021,
moravské zemské víno, suché,
Dolní Věstonice, U Třech panen

cena 461 Kč
www.alifea.cz

90
bodů



VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Cuvée Trkmanská hora 2018,
pozdní sběr, suché, Rakvice,
Trkmansko

cena 438 Kč
www.michlovsky.com

90
bodů



Vínobotur, Grand cuvée red 2018,
výběr z hroznů, suché

cena 499 Kč
www.vinobotur.cz

89,20
bodů



Vinařství NEPRAŠ & Co.,
Gravettien Dobrý ročník 2019,
moravské zemské víno, suché,
Pavlov, Sahara

cena 540 Kč
www.vinarstvinepras.cz

88,80
bodů



Vínokomárek, Modrohorské
Cuvée 2021, moravské zemské
víno, suché, Němčičky, Filiberky

cena 266 Kč
www.vinokomarek.cz

88,60
bodů



Rodinné vinařství Minařík, Cuvée
1/2 Reserve 2021, moravské
zemské víno, suché, Rakvice

cena 170 Kč
www.vinarstvi-minarik.cz

88,40
bodů



Vinařství SPIELBERG, Saint
Pinot 2021, pozdní sběr, suché,
Archlebov, Malíny

cena 315 Kč
www.spielberg.cz

87,40
bodů



Vinarství Bystřický, Cuvée Signature 2022, moravské zemské víno, suché, Velké Pavlovice, Nadzahrady

cena 350 Kč
www.vinarstvibystricky.cz

87,20
bodů



Vinarství Verýsek, Zweigelt-Frankovka 2022, moravské zemské víno, suché

cena 340 Kč
www.verysek.cz

87
bodů



Vinarství Drmola, Cuvée Tadeáš BIO 2022, pozdní sběr, suché, Bavyry

cena 250 Kč
www.vinarstvidmola.cz

86,20
bodů



Rodinné vinarství Minařík, Cuvée 1/2 Reserve 2022, moravské zemské víno, suché, Rakvice

cena 180 Kč
www.vinarstvi-minarik.cz

86,20
bodů



Kočařík Odměra 2020, moravské zemské víno, suché

cena 393 Kč
www.alifea.cz

84,80
bodů



ARTE VINI, Red Reserve 2020, moravské zemské víno, suché, Velké Pavlovice, Lizniiperky

cena 395 Kč
www.artevini.cz

84,60
bodů



Vinarství Bukovský, Cuvée Nitria/Váh 2019, moravské zemské víno, suché, Kobyly, Dvořanky

cena 285 Kč
www.vinarstvbukovsky.cz

79,40
bodů



Vinarství Bukovský, Cuvée Nitria/Váh 2018, moravské zemské víno, suché

cena 250 Kč
www.vinarstvbukovsky.cz

73
bodů

TIPY EXPERTŮ

Martin Lehečka

Zástupce šéfredaktora WINE & Degustation. Držitel prestižního mezinárodního titulu Diploma in Wines a degustátorských zkoušek dle norem ISO.



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Miloš Michlovský Cuvée 2018, výběr z hroznů, suché

„Precizně vyvedené cuvée reprezentující to nejlepší z moravského Cabernetu Sauvignon a Alibernetu. Mohutná taninová struktura, koncentrace a likérová ovocnost s jasně definovanou paletou chutí doplněnou o elegantní projev francouzského sudu dává velký příslib k dalšímu zrání.“



Michal Procházka

Sommelier a obchodní ředitel společnosti Vino e Cuore. Vítěz soutěže o nejlepšího sommeliera České republiky BOHEMIA SEKT Trophée a vítěz soutěže Sommelier Vinex. Absolvent Vinařské akademie Valtice, držitel certifikátu Wine & Spirit Education Trust a mezinárodní degustátorské zkoušky dle norem ISO, DIN a ÖNORM Spolkového úřadu pro vinařství a ovocnářství v Klosterneuburgu.



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Cuvée Neupery Noir 2021 BIO, pozdní sběr, suché, Břeclav, Prostřední čtvrtky

„Harmonické cuvée, které perfektně vystihuje kombinaci odrůd Pinot Noir a Merlot. Víno odráží špičkovou práci s kvalitními hrozny, dobře zvolený poměr vín a jemný přístup ke školení na dubovém sudu. Rozhodně skvělé víno s potenciálem ke zrání, ale už nyní je nádherně pitelné.“



Richard Süß

Ředitel společnosti PMP Exclusive. Odborný degustátor s dlouholetou praxí, pravidelně se účastní soutěží, jako je Salon vín ČR, Vinex, Valtické vinné trhy nebo Vinař roku, je součástí autorského týmu Průvodce nejlepšími víny ČR.



František Zapletal, Bellegrado 2019, jakostní víno známkové, suché, Velké Bílovice

„Toto víno mě nadchlo svou komplexností, plností a hřejivým projevem. Z vína číší vinařovo oprávněné sebevědomí, že na Moravu červená vína patří. Cuvée, kde vinař snoubí více odrůd, které vybalancuje k dokonalosti, je skvělá cesta k dosažení světové kvality vína.“



Inzerce

contact : lgcf.cz@lgcf.cz

MARCEL CABELIER

GRUPE GC F

Abeceda pojmů z vinných etiket



Etiketa vína, ať přední, či zadní, může být zdrojem mnoha zajímavých informací. V tomto roce se budeme věnovat pojmům z etiket a v seriálu se objeví slova začínající na všechna písmena abecedy. Postupně si přiblížíme výrazy související s odrudovým složením, oblastí původu či vinifikací vína. Věříme, že seriál „Abeceda pojmů aneb co nám říká etiketa“ bude praktickým pomocníkem, pokud si budete chtít dohledat nějakou informaci nebo heslo z profesionálního vinařského slovníku.

Seriál připravuje Ivo Dvořák, prezident Asociace sommelierů ČR

POJEM	VÝZNAM	PŮVOD
XANTHOFYLY	Xanthofyly jsou sloučeniny ze skupiny karotenoidů. Jsou to barviva vyskytující se například v listech révy vinné, které dokážou zbarvit od žluté až po červenofialovou. Xanthofyly zbarvují podzimní listí nebo žloutek vajec.	generické
XARELLO / XAREL-LO / XAREL-LO	Bílá odrůda révy vinné. Spolu s odrůdami Macabeo a Parellada tvoří trilogii hroznů pro výrobu šumivých vín cava. Z odrůdy Xarello vznikají poměrně bohatá aromatická vína. Je považována za hlavní odrůdu v katalánských Denominación de Origen, jako je Alella (kde je známá jako Pansá), Costers del Segre, Penedés a Tarragona. Pěstuje se však i v oblastech označených jako Cava. Celková rozloha ve Španělsku překračuje 8 534 ha.	Španělsko
XÉRÈS	Španělská apelace Jerez-Xérès-Sherry, kde se vyrábí různé druhy speciálních španělských vín vyráběných oxidativní vinifikací za přístupu vzduchu s pomocí kožkotvorných kvasinek – Saccharomyces beticus. Celková rozloha vinic je jen něco málo přes 7 000 ha a pěstují se zde tři základní odrůdy – Palomino, Pedro Ximénez a Moscatel. Zrání vín s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“ může probíhat pouze ve městech Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María a Sanlúcar de Barrameda. Slovo Xérès používaly zejména francouzsky hovořící komunity žijící v tomto regionu.	Španělsko
XINJIANG	Vinařská oblast na severozápadě Číny – česky Sin-tiang. Réva vinná se zde pěstuje na ploše přes 33 500 ha. V kontinentálním klimatu se zde pěstují zejména odrůdy Cabernet Sauvignon, Chardonnay a Merlot.	Čína
XINOMAVRO	Původní řecká modrá odrůda. Xino znamená kyselý a mavro černý. V Řecku je kolem 2 135 ha této odrůdy, a to zejména v apelacích PDO Naoussa, Amynteo, Goumenissa a Rapsani.	Řecko
XO / X.O.	Označení na destilátech znamená Extra Old. V oblasti Cognac a Armagnac to jsou destiláty, které zrály minimálně 10 let v dubovém sudu. V apelaci Calvados se XO vztahuje na destiláty, které zrály minimálně 6 let v dřevěném sudu.	generické
XXO / X.X.O.	Zkratka pro Extra Extra Old, která se používá v apelaci Cognac pro destiláty, které vyzrávaly minimálně 14 let v dubovém sudu. Přestože se tato kategorie vyskytuje méně než XO, můžeme najít toto označení například i u známých značek, jako je Hennessy XXO nebo Martell Chanteloup XXO.	generické
XYNISTERI	Původní kyperská bílá odrůda. Xini od slova kyselý a steri označuje solidnost. Na Kypru najdeme cca 1 946 ha této odrůdy. Společně s dalšími odrůdami se Xynisteri používá pro výrobu legendárního fortifikovaného vína Commandaria.	Kypr
Y (Ygrec)	Suché víno z Château d'Yquem. Roční produkce je pouhých 10 000 láhví. Vyrábí se ze stejného vynikajícího terroir a stejných odrůd jako Château d'Yquem. Y se dříve vyráběl na konci sklizně, přičemž na révě zbyly poslední hrozny, některé ovlivněné v různé míře Botrytis cinerea. Počínaje rokem 1996 se změnila vinifikace, aby vína byla svěží a elegantní. Převažující odrůdou je Sauvignon Blanc doplněný odrůdou Sémillon. Víno se vyrábí v kádích, ale konec kvašení a zrání na kalech probíhá v sudech – třetina z nich je nová a kalý jsou pravidelně míchány (bâtonnage) po dobu deseti měsíců.	Francie

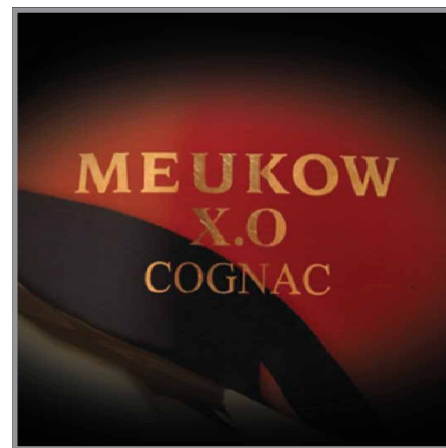
POJEM	VÝZNAM	PŮVOD
YA SALAM	Přípitek pronášený v arabštině. Salam znamená mír.	arabština
YALUMBA	Známé vinařství v oblasti Barossa Valley (stát Jižní Austrálie) je také známé jako S. Smith & Sons. Yalumba v jazyce domorodců znamená „celá země kolem“. Yalumba má přes 405 hektarů vinic a nakupuje i od smluvních vinařů. Pod Yalumba patří i vinařství Heggies, Hill Smith Estate, Oxford Landing a Pewsey Vale, stejně jako vinice na řece Murray a v Coonawarra. Vlajkové lodě jsou „The Menzies“ Cabernet Sauvignon (Coonawarra) a „The Octavius“ Shiraz (Barossa). Další prémiová vína jsou „Oxford Landing Chardonnay“ a „The Signature“ (Cabernet-Shiraz). Specialitou je také odrůda Viognier a šumivé víno „Angus Brut“. K vinařství Yalumba patří i novozélandské vinařství Nautilus.	Austrálie
YAMADANISHIKI / YAMADA NISHIKI	Yamada Nishiki je krátkozná japonská rýže známá svým použitím do vysoce jakostního saké. Má schopnost absorbovat vodu a snadno se rozpouští. Yamada Nishiki je nejčastěji pěstovaná rýže pro saké a byla vyšlechtěna v roce 1923 křížením Yamadaha a Tankanwataribune. Tato speciální rýže se pěstuje především v oblasti Hyogo-ken (původní oblast), ale také v Okayama-ken a Fukuoka-ken.	Japonsko
YAMANASHI	Správní jednotka (prefektura) v regionu Čhūbu na hlavním ostrově Honšū asi 100km západně od Tokia. Podle legendy v roce 718 zasadil svatý Gyoki ve městě Katsunuma vinnou révu, kterou mu dal Buddha Nyorai, a postavil chrám Daizenji. Na počest Buddha vytvořil Gyoki sochu stojící v chrámu dodnes, pojmenovanou Budo Yakushi (Budo = víno, Yakushi = učitel medicíny; víno bylo v Japonsku dlouho považováno za lék). Yamanashi dnes vyrábí přes 40% japonské produkce vína. Mezi zajímavá vinařství patří Asahi (Ste Neige), Château Lumiere, Grace Wine (Chūō Budōshu), Manns Wines Katsunuma Winery, Marufuji-Rubaiyat, Mercian Katsunuma Winery (největší japonský výrobce) a Suntory. Vinice se nacházejí na mírných východních svazích Fudži (Fudžijama). Mezi důležité bílé odrůdy patří Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Delaware a Koshu. Mezi významné modré odrůdy řadíme Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot a hybridy Muscat Bailey A, Mills a Black Queen.	Japonsko
YARRA VALLEY	Vinařská oblast (GI) severovýchodně od Melbourne v australském státě Victoria. Vinice nyní pokrývají kolem 900 hektarů a pěstují se modré odrůdy Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec (Cot), Merlot, Pinot Noir a Shiraz (Syrah), dále bílé odrůdy jako Chardonnay a Riesling. Klíma je jedno z nejméně chladných a nejdeštivějších v Austrálii. Mezi známé producenty v údolí Yarra jsou Coldstream Hills, Diamond Valley Vineyards, Eyton on Yarra, Lillydale Vineyards, McWilliams, Mount Mary, Oakridge Estate, St. Huberts, Seville Estate, Tarrawarra, Yarra Edge, Yarra Ridge, Yarra Valley Hills, Yarra Yarra, Yarra Yering a Yeringberg.	Austrálie
YEAST	Anglicky kvasinky. Pro výrobu vína se nejčastěji používají kvasinky čeledě Saccharomycetaceae (kvasinkovitě). Mezi nejznámější patří Saccharomyces cerevisiae, která fermentuje mošt na víno. Stejně kvasinky se používají i v pekařském nebo pivovarnickém průmyslu. Mnozí vinaři dnes používají při výrobě vína i Saccharomyces bayanus.	angličtina
YECLA	Apelace DO Yecla ve Španělsku v regionu Murcia (Levant). Vinařství zde provozovali již Římané. Vinice pokrývají 6 420 hektarů v nadmořské výšce 400 až 900 metrů. Půda je hluboká vápeno-jílová s dobrou propustností vody a schopností zadržovat vodu v podloží. Klíma je kontinentální se středomořskými vlivy, suchá horká léta s extrémními teplotními výkyvy mezi dnem a nocí a chladnými zimami. Modré odrůdy tvoří více než 90% – nejpěstovanější je Monastrell (85%), dále pak Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cencibel (Tempranillo), Merlot, Tintoreria (Alicante Henri Bouschet) a Syrah. Hlavní bílé odrůdy jsou Merseguera, Airén, Macabeo, Malvasia (Siria) a Chardonnay. Zvláštností je, že tato oblast byla v 19. století z velké části ušetřena před révkazem a dodnes je kolem 40% vinic pravokofenných.	Španělsko
YESO	Španělsky sádra nebo také síran vápenatý. Yeso se používá pro proces sádrování, kdy se hrozny posypou dávkou sádry. Používá se především v oblastech, kde mošt obsahuje málo přirozených kyselin – sádra okyseluje mošt například v oblasti Sherry (jižní Španělsko). Použití sádry způsobuje snížení pH moštu přibližně o 0,2 jednotky a umožňuje snížit dávkou kyseliny vinné o 1,5 až 2,5 g/l. 1 kg sádry je na zhruba 700kg hroznů.	španělština


XARELLO

Autochtonní katalánská odrůda Xarello patří mezi nedílné součásti cuvée pro výrobu šumivého vína cava. Zaujímá 26 % hektarů registrovaných vinic pro produkci cava. Xarello kupáž doplňuje o jemné fenyklivé, angréštové tóny a vyzrívá do zemitých nuancí.


XÉRÈS

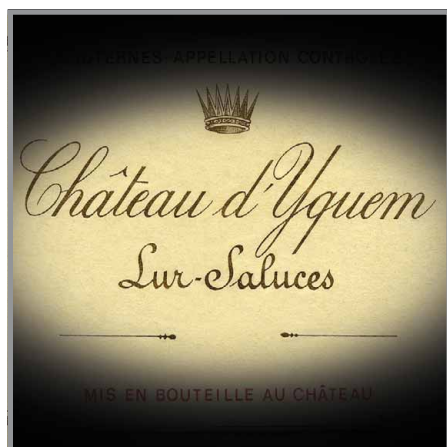
Světově známá oblast pro tvorbu fortifikovaného vína sherry. Mezi minoritně zastoupenou kategorií patří Palo Cortado, kdy vína nejprve zrají pod flórem a následně spontánně oxidativně.


XO

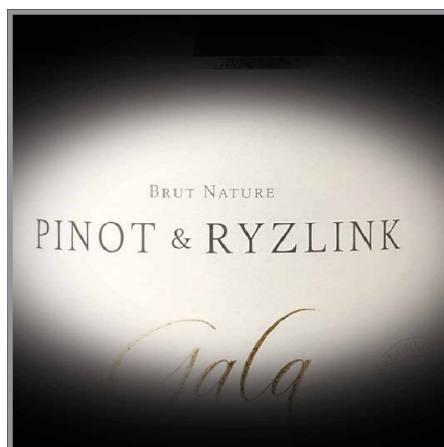
XO představuje akronym pro Extra Old, významově odkazující na délku zrání destilátu v sudech. Nejmladší složka blendy zraje v sudech alespoň 10 let. Cognac může obsahovat i více než 100 složek různých eau de vie.

POJEM	VÝZNAM	PŮVOD
YIELD	Anglický pojem pro výnos. Například pro výnos hroznů sklizených během sklizně, obvykle vyjádřený v hektolitrech moštu nebo vína na hektar nebo v kilogramech hroznů na hektar. Maximální výnos může být i součástí vinařského zákona – hektolity na hektar – pro určité úrovně jakosti vína. Například Soave může mít 140hl, Chianti 100hl, Rheingau 84hl, Barolo 80hl, Brunello di Montalcino 80hl, Champagne 60hl, Rioja 60hl Beaujolais 50hl, Saint-Émilion 45hl, Pomerol 40hl a Priorato 10hl. Někteří vinaři si stanovují své vlastní limity a například Domaine de la Romanée-Conti má 25hl, Château d'Yquem 9hl, Dominio de Pingus 12hl. U nás je stanoven maximální výnos pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti na 14 tun hroznů z hektaru.	angličtina
YOKE	Stará rakouská jednotka měření plochy podobná akru (1 yoke = 0,5755 hektaru)	Rakousko
YONNE	Francouzská řeka protékající severní částí oblasti Bourgogne ovlivňuje apelace jako například Irancy, Saint-Bris či Auxerrois. Délka řeky Yonne je 292 km a na jejích březích najdeme odrůdy révy vinné jako modré Pinot Noir, César, Tressot, Pinot Liébault či bílé Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris (syn. Pinot Beurot), Sacy nebo Melon de Bourgogne.	Francie
YQUEM, CHÂTEAU d'	Ikonicke sladké bílé víno z botrytických hroznů sklizených v apelaci Sauternes. Víno bylo zařazeno v roce 1855 do Premier Cru Supérieur a na jeho výrobu se používají odrůdy Sémillon a Sauvignon Blanc. Produkce cca 60 000 láhví, plocha vinic 106 ha. Château d'Yquem má historii dlouhou přes 400 let. Ve středověku patřilo panství anglickému králi, který byl v té době také vévodou z Akvitánie. V roce 1453 byla jihozápadní Francie znovu pod nadvládou francouzské koruny. V roce 1593 Yquem získává do vlastnictví šlechtic Jacques Sauvage. Již v této době existovaly speciální vinařské postupy, kdy se prováděla tzv. pozdní sklizeň. V roce 1785 se Françoise Joséphine de Sauvage d'Yquem provdala za hraběte Louise Amédée de Lur-Saluces, viz označení na etiketě. Yquem velmi oceňoval i pozdější americký prezident Thomas Jefferson. Ve francouzštině existuje krásný výraz, který popisuje ohromně dlouhou dochuť Yquem – il fait la queue du paon (vytvoří paví ocas). Hrozny se sklízí napadené ušlechtilou formou plísně Botrytis cinerea a mošt má cukernatost 300–600 gramů cukru na litr. V době vinobraní se počet zaměstnanců zámku zvyšuje o 200 sběračů, kteří sbírají jednotlivé bobule. Neobvykle pro Sauternes probíhá fermentace v Yquem v sudu a každý rok se používají pouze nové sudy. Jsou vyrobeny z nejvyššího dubového dřeva z lesů ve východní části střední Francie. Víno obsahuje 130–150 g/l zbytkového cukru. Pokud nejsou vhodné podmínky pro dostatečné vyzrání hroznů a vznik cibeb, tak se víno jako Yquem nedeklaruje, což je případ ročníků 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974, 1992 a 2012.	Francie
YVORNE	Vinařská oblast v oblasti AOC Chablais ve švýcarském kantonu Vaud	Švýcarsko
ZAHRÁDKY	Vinařská obec v Litoměřické vinařské podoblasti	Česká republika
ZACHYS	Společnost Zachy Wine & Liquor Corporation byla založena v roce 1944 mužem, který se jmenoval Zachary G. Zacharia (1919–1986). Je považován za průkopníka v obchodu s vínem a položil základy společnosti, která se vedle Christie's a Sotheby's vyvinula v jednu z nejvýznamnějších obchodních a aukčních společností s vínem na světě. Zachy's nabízí široký výběr vín z vyhlášených vinařských oblastí, jako je Bordeaux, Burgundsko, Toskánsko a Napa Valley. Sortiment zahrnuje doplňky k vínu, jako jsou sklenice na víno, karafy a vývrtky, stejně jako vinařskou literaturu pro začátečníky i odborníky. Společnost je známá svými velkolepými aukcemi, kde se draží vynikající vína a vzácné rarity. Tyto aukce přitahují sběratele a milovníky vína z celého světa a jsou společenskými vrcholy, kde se platí velké částky za speciální ročníky. Kromě aukcí Zachy's pravidelně pořádá hodnocení vín. Zachy's také pořádá různé akce, včetně degustací vín, degustačních menu a exkluzivních večerů, kde můžete ochutnat výjimečná vína a dozvědět se o jejich původu a výrobě.	USA
ZAJEČÍ	Vinařská obec ve Velkopavlovické vinařské podoblasti	Česká republika
ZAJHA	Proutěný nebo látkový koš s dnem i bez něj, do kterého stéká mošt z pomletých hroznů	Slovensko
ZÁKAL VÍNA	Vizuálně pozorovatelná změna v čirosti vína, projev narušení jeho stability	generické
ZÁKVAS	Rozmnožená populace kvasinek, která se přidává do moštu za účelem jeho prokvašení	generické
ZAKYNTHOS	Řecký ostrov v Jónském moři a zároveň oblast pěstování révy vinné. Vinařská oblast Zakynthos má statut CHZO (chráněné zeměpisné označení) a najdeme zde většinou autochtonní bílé odrůdy, jako je Fileri, Korithi, Asproudes, Mygdali, Moschatella, Violeto, Goustolidi, Koutsoubeli, Lagorhi, Pavlos, Robola, Savatiano, Skiadopoulo nebo modré Augoustiatis, Katsakoulis, Mavrodafni, Skylopnichtis, Cabernet Sauvignon.	Řecko
ZÁLISTEK	Výhonek, který roste ze záložního očka na letorostu révy	generické
ZÁLOŽNÍ ČAPÍK	Krátké dřevo ponechané při řezu pod tažněm jako záloha	generické
ZASMIDIUM CELLARE / CLADOSPORIUM CELLARE	Sklepní ušlechtilá plíseň. Tato houba se vyskytuje v tmavém prostředí, kde je vyšší množství etanolu (alkoholu). Známé jsou zejména sklepy ve vinohradnické oblasti Tokaj.	latina
ZASTAVENÉ KVAŠENÍ	Nejčastější příčinou tohoto jevu bývá vysoká teplota přesahující 34 °C, nedostatek živin vedoucí k odumírání kvasinek a konečně vysoký obsah cukru, kdy buňky kvasinek jsou usmrcovány osmotickým tlakem. Zastavené kvašení je vždy těžké znovu oživit, a když se to podaří, víno může být netypické a hořké.	generické
ZBIROH	Vinařská obec v Mělnické vinařské podoblasti	Česká republika
ZBÝŠOV	Vinařská obec ve Velkopavlovické vinařské podoblasti	Česká republika

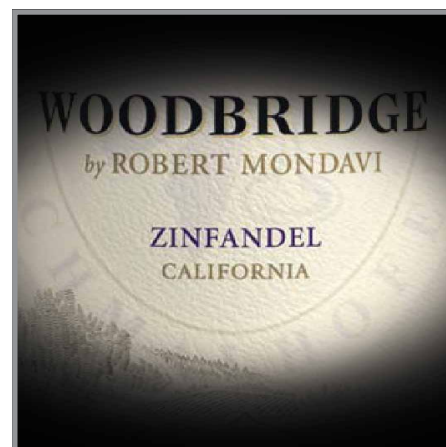
POJEM	VÝZNAM	PŮVOD
ZBYTKOVÝ CUKR	Neprokvašený cukr ve víně po fermentaci moštu. Tichá vína mají následující kategorie dle zbytkového cukru: suché do 4 g/l (max. 9 g/l, pokud je rozdíl cukru a kyselin max. 2 g/l), polosuché do 12 g/l (max. 18 g/l, pokud je rozdíl cukru a kyselin max. 10 g/l), polosladké do 45 g/l, sladké nad 45 g/l. Šumivá vína jsou rozdělena podle zbytkového cukru na následující skupiny: brut nature do 3 g/l (bez dosage), extra brut do 6 g/l, brut do 12 g/l, extra dry 12–17 g/l, sec 17–32 g/l, demi-sec 32–50 g/l, doux nad 50 g/l.	generické
ZELENÉ PRÁCE	Označení pro práce na keřích révy ve vinici během vegetačního cyklu	generické
ZELENÉ VÍNO	Obecně se tak označuje mladé víno jako například portugalské Vinho Verde.	generické
ZEMITÉ VÍNO	Víno vyvolávající v ústech pocit zemitosti – nahořklosti a svíravosti. Některá vína mohou být příjemně zemitá, ale při vyšší koncentraci zemitosti je tento pocit nepříjemný. Aromatické sloučeniny připomínají vlhkou půdu nebo červenou řepu. Zemitost může vyvolat i chemická látka, která se označuje jako geosmin.	generické
ZEMSKÉ VÍNO	Víno vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostních vín ve stanovené oblasti, nebo z odrůd, které jsou uvedeny na seznamu odrůd v prováděcích právních předpisech, může být označeno pouze zeměpisným označením stanoveným v prováděcích právních předpisech. K výrobě vína se zeměpisným označením lze použít pouze hrozny, které dosáhly cukrnatosti nejméně 14 °NM a byly sklizeny v zeměpisné jednotce, která nese zeměpisné označení podle tohoto odstavce a splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy. Použití názvu jiné zeměpisné jednotky, která je uvedena v prováděcích právních předpisech, je zakázáno.	Česká republika
ZENITH	Maďarská bílá odrůda révy vinné. Zenith byl vyšlechtěn v roce 1951 křížením Ezerjó X Bouvier a autor je Ferenc Király. Odrůda je rozšířena především v oblastech Balaton, Eger, Etyek-Buda (zde i pro výrobu sektu) a Mátraalja. V Maďarsku je přes 639 hektarů a celkem je na světě asi 660 ha.	Maďarsko
ZESTY	Anglicky živé, šťavnaté, řízné víno s pikantní, výraznější chutí	angličtina
ZÉTA	Maďarská bílá odrůda révy vinné. Zéta byla vyšlechtěna v roce 1951 křížením Bouvier X Furmint a autor je Ferenc Király. Odrůda je rozšířena především v oblasti Tokaj, kde se až do roku 1999 jmenovala Oremus. V Maďarsku najdeme přes 118 hektarů.	Maďarsko
ZIBIBBO	Bílá odrůda révy vinné, synonymum pro Muscat d'Alexandrie. Pojem Zibibbo se používá v Itálii, zejména na jihu na ostrovech Pantelleria a Sicílii. Celková rozloha odrůdy Zibibbo v Itálii je 2 343 ha, ovšem Muscat d'Alexandrie má po celém světě kolem 34 805 ha.	Itálie
ZIEREGG	Známa vinice v obci Berghausen v rakouské vinařské oblasti Südsteiermark (jižní Štýrsko), která zasahuje do sousedního Slovinska a zabírá kolem 12 hektarů. Půda je tvořena různými horninami, jako je lasturový vápenc nebo modrá opuka.	Rakousko
ZIERFANDLER	Zierfandler je původní bílá odrůda révy vinné a rarita v regionu Thermenregion. Synonymum je Spätrot, protože má načervenalé bobule. V Rakousku najdeme 61,63 ha této odrůdy. Zierfandler se někdy míchá s odrůdou Rotgipfler a vína se pak označují jako Spätrot-Rotgipfler.	Rakousko
ZINFANDEL	Odrůda vinné révy určená pro výrobu červených vín. Synonyma pro odrůdu Tribidrag nebo také Crljenak Kaštelanski, Kratošija, či Primitivo. Celosvětová rozloha odrůdy Zinfandel je 33 649 ha.	generické
ZLECHOV	Vinařská obec ve Slovácce vinařské podoblasti	Česká republika


CHÂTEAU D'YQUEM

Ikona přírodně sladkých vín z oblasti Sauternes s mimořádným potenciálem ke zrání, které dále prohlubuje a rozvíjí nesmírně elegantní a komplexní aroma i chuť. Dlouhověkost je podpořena více než 30měsíčním zráním v nových francouzských barrikových sudech.

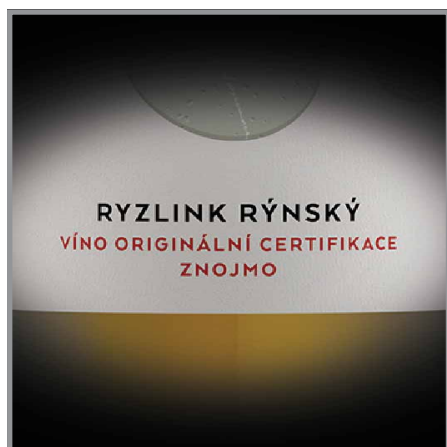

ZBYTKOVÝ CUKR

Specifickou kategorií sektů zaujímá ta s označením Brut Nature, kde nedochází k dosáží. Maximálně povolené 3 g/l zbytkového cukru dávají vyniknout ryziemu charakteru dané odrůdy a terroir.


ZINFANDEL

Odrůda pívodem z Evropy, která pod názvem Zinfandel zdomácněla na severoamerickém kontinentu, kam byla dovezena v polovině 19. století během období takzvané zlaté horečky. Výsadní místo zaujímá v Kalifornii, kde je 3. nejpěstovanější odrůdou.

POJEM	VÝZNAM	PŮVOD
ZNOJEMSKÁ VINAŘSKÁ PODOBLAST	Jedna ze šesti podoblastí v ČR. Rozloha vinic je 3 143 ha, na této ploše hospodaří 850 pěstitelů v 90 vinařských obcích a 218 viničních tratích. V podloží se vyskytují většinou kamenité půdy, jíl, pískovec, spraš, štěrk, štěrkopísek a písek. Bílé odrůdy mají plochu 2 416 ha a typické jsou Veltlínské zelené (367 ha), Ryzlink rýnský (282 ha), Müller Thurgau (251 ha), Sauvignon (243 ha), Tramín červený (178 ha) a Rulandské šedé (162 ha). Modré odrůdy mají plochu 722 ha a najdeme zde odrůdy Svatovavřínecké (176 ha), Frankovka (165 ha), Rulandské modré (114 ha) či Zweigeltrebe (102 ha). Nejznámější obce jsou Znojmo, Nový Šaldorf, Šatov, Chvalovice, Vrbovec, Jaroslavice, Hrušovany, Dolní Kounice.	Česká republika
ZNOJMO	Vinařská obec ve Znojenské vinařské podoblasti	Česká republika
ZNOJMO VOC	VOC od roku 2009. Povolené odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené.	Česká republika
ZÖLD	Maďarský zelený. Označení některých odrůd, jako je Zöld Budai, Zöld Ortlibi, Zöld Szilváni nebo Zöld Veltelini.	Maďarsko
ZORK	Alternativní uzávěr láhve vyvinutý v Austrálii v roce 2004. Uzávěr je vyrobený z polyethylenu, který je jedním z nejčistších typů polymerů a používá se v potravinářském a nápojovém průmyslu již mnoho let.	generické
ZOTZENBERG	Jedna z lokalit v Alsasku (Bas-Rhin) klasifikovaná jako Grand Cru v rámci apelace Alsace Grand Cru. Vinice pokrývají 37 hektarů vinné révy v nadmořské výšce 315 až 215 metrů nad mořem na vápenito-jílovité půdě v obci Mittelbergheim. Jsou vysazovány odrůdami Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris a pouze jediné Grand Cru pro Sylvaner. Známymi producenty jsou E. Boeckel, Bernard & Daniel Haegi, Fernand Seltz & Fils, Pierre et Jean-Pierre Rietsch a André Wittmann.	Francie
ZRALÉ VÍNO	Označení se používá jak pro vína vyzrálá v sudu a připravená k stáčení do láhvi, tak pro vína vyzrálá v láhvích a dosahující vrcholu jakosti.	generické
ZRÁLO NA KVASNICÍCH, KRÁŠLENO NA KVASNICÍCH, ŠKOLENO NA KVASNICÍCH	Víno bylo během výroby ponecháno na kalech po dobu nejméně šesti měsíců.	Česká republika
ZRÁNÍ VÍNA	Soubor chemických a fyzikálních procesů ve víně vedoucích ke změně jeho barvy, vůně a chuti	generické
ZVRHNUTÍ VÍNA	Nemoc vína způsobená mléčnými bakteriemi degradujícími kyselinu vinnou na kyselinu mléčnou a těkavé kyseliny. Zvrhnutí je nemocí červených vín, přičemž dochází k zakalení a změně červené barvy na hnědou.	generické
ZWEIGELT / ZWEIGELTREBE	Modrá odrůda révy vinné, kterou vyšlechtil v roce 1922 Friedrich „Fritz“ Zweigelt (*1888 – †1964), pozdější ředitel Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Křížence Sankt Laurent X Blaufränkisch (Svatovavřínecké X Frankovka). Původní název Rotburger byl v roce 1975 změněn na Zweigelt. Celková rozloha této odrůdy je 9 068 ha a u nás je přes 669 ha.	generické
ŽABČICE	Vinařská obec ve Velkopavlovické vinařské podoblasti	Česká republika
ŽÁDOVICE	Vinařská obec ve Slovácké vinařské podoblasti	Česká republika
ŽALHOSTICE	Vinařská obec v Litoměřické vinařské podoblasti	Česká republika
ŽAMETOVKA	Modrá odrůda révy vinné, původem ze Slovinska nebo bývalého Rakouska-Uherska. Na fasádě domu v Mariboru na břehu Drávy roste slavná „Stara Trta“ (Stará réva), která je přes 450 let stará. Dnes se Žametovka pěstuje ve Slovinsku v oblastech Podravje kolem města Maribor a v oblasti Posavje v oblasti Dolenjska. Tam je součástí i červených vín Cviček a Metliška Cmina. Ve Slovinsku najdeme kolem 822 ha plochy vinic s klesající tendencí.	Slovinsko



ZNOJMO VOC

Historicky první apelační systém v České republice fungující od roku 2009. Vína s tímto označením jsou tvořena odrůdami Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. V současné době je do spolku začleněno 22 vinařství.



ZRÁLO NA KVASNICÍCH

Bílé burgundské odrůdy zvláště těžší z této postfermentační fáze výroby vína, která dopomáhá k sametovější textuře a vyšší senzoričké plnosti. Tento proces je často označován francouzským termínem sur lie.



ZWEIGELT

Zweigelt patří dnes se 5 940 ha mezi nejpěstovanější modré moštové odrůdy Rakouska. Tato skutečnost jej společně s kvalitativním potenciálem předurčuje k mnoha stylům vín, včetně toho s macerací rmutu v délce 100 dní.



POJEM	VÝZNAM	PŮVOD
ŽAROŠICE	Vinařská obec ve Slováké vinařské podoblasti	Česká republika
ŽATČANY	Vinařská obec ve Velkopavlovické vinařské podoblasti	Česká republika
ŽDÁNICE	Vinařská obec ve Slováké vinařské podoblasti	Česká republika
ŽEHUŠICE	Vinařská obec v Mělnické vinařské podoblasti	Česká republika
ŽELATINA	Positivně nabitý čiricí prostředek, používá se k odstranění negativně nabitých částic ve víně, především tříslovin.	generické
ŽELEŠICE	Vinařská obec ve Velkopavlovické vinařské podoblasti	Česká republika
ŽELETICE	Vinařská obec ve Slováké vinařské podoblasti	Česká republika
ŽELETICE	Vinařská obec ve Znojenské vinařské podoblasti	Česká republika
ŽELEZO	Stopový prvek vyskytující se v půdě i v hroznech pěstovaných na půdě s vyšším obsahem železa. Víno z takových lokalit může přirozeně obsahovat malé množství železa, ale v chuti je sotva postřehnutelné. V případě výskytu obsahu železa nad 7 mg.l ⁻¹ v bílém víně a nad 10 mg.l ⁻¹ v červeném víně je nebezpečí, že se víno zakalí. Pokud je málo železa v půdě, může réva trpět tzv. žloutenkou neboli chlorózou, což je porucha révy vinné způsobená nedostatkem přijatého železa – okraje listů postupně žloutnou.	generické
ŽENSKÉ VÍNO	Jemné víno s delikátně atraktivními vlastnostmi s hedvábnou strukturou a exkluzivním stylem. Často se jedná o vína aromatická, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru. V některých případech se poukazuje na rozdílný styl například Barolo vs. Barbaresco, kdy Barolo je maskuliní, zatímco Barbaresco je feminní.	generické
ŽERAVICE	Vinařská obec ve Slováké vinařské podoblasti	Česká republika
ŽEROTICE	Vinařská obec ve Znojenské vinařské podoblasti	Česká republika
ŽIDLOCHOVICE	Vinařská obec ve Velkopavlovické vinařské podoblasti	Česká republika
ŽIDOVICE	Vinařská obec v Litoměřické vinařské podoblasti	Česká republika
ŽILAVKA	Bílá odrůda révy vinné pocházející z Bosny a Hercegoviny. Podle analýz DNA provedených v roce 2021 pochází z pravděpodobně přirozeného křížení mezi Alba Imputotato x neznámým otcem. Žilavka je nejrozšířenější v Bosně a Hercegovině, kde se pěstuje především v regionu Mostar na jihu země, menší plochy najdeme také v Chorvatsku, Černé Hoře, Severní Makedonii a Srbsku. Celková rozloha je kolem 185 ha.	Bosna a Hercegovina
ŽIVÉ VÍNO	Termín označuje mladistvou svěžest vína s dlouhou perzistencí chuti hroznového charakteru, kterou vyvolává obsah příjemných kyselin a někdy i CO ₂ .	generické
ŽLAHTINA	Bílá odrůda révy vinné pocházející z Chorvatska. Odrůda je schválena v regionech Primorska Hrvatska (Chorvatské pobřeží) a Istrii. Pěstuje se hlavně na ostrově Krk v okolí města Vrbnik. Rozloha je kolem 135 hektarů.	Chorvatsko
ŽLUTÉ VÍNO	Označení pro slavné „Vin Jaune – žluté víno“ z oblasti Jura. Barva vzniká díky záměrné oxidaci. Výsledek je podobný jako u vyzrálého sherry, ale bez dolihování. Patří sem maďarské i slovenské tokajské, Jerez i francouzský Châteauneuf-Chalon.	generické

Inzerce

Partnerem rubriky je

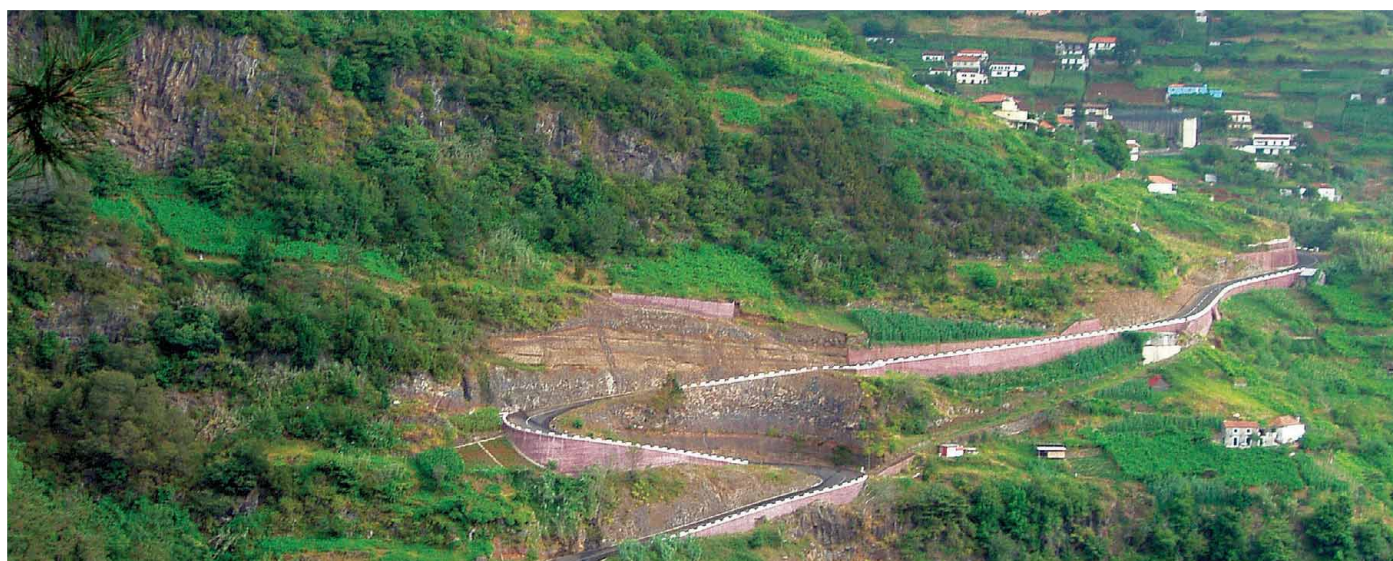
Global Wines & Spirits

distributor vín a destilátů z celého světa

- tradiční prodejce s 25 lety zkušeností
- 2 500 druhů vín a destilátů
- vše skladem
- e-shop a 13 kamenných prodejen
- nákup již od 1 láhve

www.global-wines.cz

Madeira



Madeira, skrytá vinařská perla Atlantiku, patří mezi nezaměnitelná a tradiční fortifikovaná vína, pocházející z nádherného ostrova, který se kromě vín proslavil mnoha turisty oceňovanou přírodní rozmanitostí. Bez nadsázky se dá říct, že fortifikovaná vína z Madeiry jsou jako ostrov sám – osobitá, nespoutaná a plná charakteru. Přes svou nezpochybnitelnou kvalitu, široké spektrum chutí, stylů a unikátnost ve formě neuvěřitelného potenciálu k dalšímu nazrávání v láhvi si madeira mimo svou domovinu dlouhodobě hledá cestu na vinné lístky. Je to dáno především oblibou slavnějších zástupců stejné kategorie vín v podobě sherry a portského. To nic nemění na tom, že madeira neoddiskutovatelně patří na piedestal fortifikovaných vín, o čemž jsme se přesvědčili v samotném testu, který vám přinášíme.

Madeira je portugalský ostrov v Atlantském oceánu, vzdálený přibližně 600 km od pobřeží Maroka. Fortifikované víno vyrobené na tomto ostrově, nazývané taktéž madeira, se stalo symbolem jeho vinařské tradice.

Kolonizace Madeiry započala krátce po roce 1420 portugalskými objeviteli a později movitými osadníky. Původně se zde pěstovala cukrová třtina, pšenice a vinná réva, avšak pokles významu cukrového průmyslu v 16. století způsobil, že víno se stalo hlavním exportem. Během 17. a 18. století se obchod s madeirským vínem rozvinul, když britští obchodníci začali dovážet toto víno do severoamerických kolonií a Karibiku. Při přepravě se zjistilo, že dlouhé plavby v proměnlivých teplotách a později i stabilizace vína pomocí destilátu po vzoru portského zlepšují jeho kvalitu, což vedlo

k rozvinutí tohoto stylu zrání při vyšších teplotách, které definuje charakter madeiry. Příznivé podnebí a sopečná půda Madeiry poskytují výjimečné podmínky pro pěstování révy vinné. Vinice se nacházejí na terasách a jsou zavlažovány tradičními kanály zvanými „levadas“. Zásadním krokem ve vinohradnických praktikách bylo nahrazení hybridních odrůd ušlechtilými odrůdami, jakými jsou Sercial, Verdelho, Boal a Malvasia, které poskytují vínu jeho charakteristický chuťový profil.

Zrání madeirského vína je unikátní proces, který zahrnuje zahřívání a oxidaci. Estufagem, rychlejší metoda zrání, zahrnuje zahřívání vína v nerezových nádobách na 45–50 °C po dobu nejméně tří měsíců. Canteiro, tradiční metoda, spočívá v dlouhodobém zrání v dubových sudech, kde se víno vystavuje

Každý měsíc se na stránkách časopisu WINE & Degustation setkáte s představením málo známé apelače a vína, které podle našeho názoru stojí za pozornost, i když se na našem trhu vyskytuje jen sporadicky.

přírodním teple. Tyto procesy vedou k rozvoji terciárních chutí, jako jsou sušené ovoce, karamel, čokoláda a ořechy.

Madeira se vyrábí v různých stylech podle použitých odrůd. Sercial je nejsušší, zatímco Malvasia (Malmsey) je nejbohatší a nejsladší. Verdelho a Boal nabízí střední úroveň sladkosti a celkovou harmonii mezi kyselinou a zbytkovým cukrem. Odrůda Tinta Negra se používá pro vína celé škály stylů, a tvoří tak základ mnoha blendů. Navzdory menší produkci a většinou věmu zaměření na levnější kategorie vín si madeira získává pozornost svou kvalitou a nebyvalou dlouhověkostí. Nejvyšší

kategorie, jako jsou Frasqueira nebo Colheita, představují vrchol vinařského umění a nabízí komplexní aromatický zážitek s nezaměnitelným charakterem.

Střednější počet hodnocených vín v porovnání se sherry nebo portským vínem příhodně odráží minoritní poměrové zastoupení madeiry na tuzemském trhu. Nicméně z výsledků vyplývá, že průměrná kvalita dovážených vzorků je mimořádná a neměla by uniknout vaší pozornosti.

Text a foto: Michal Šetka

H. M. Borges, Madeira wine, dry

90,25 bodů, cena 450 Kč

Světle mahagonová barva, střední viskozita. Vyzrálé, oxidativní aroma s tóny červených jablek, oříšků a granoly. Chuť je suchá a svěží, s tóny křížal, balsamica, jablečného koláče a drobenky. Delší závěr.



Zvěřinové consomé



2024–2030



www.portugalshop.cz

DRY

H. M. Borges, Verdelho Old Reserve 10 Years, medium dry

93,25 bodů, cena 1 190 Kč

Sytější opálová barva a vysoká viskozita. Intenzivní, velmi vyzrálé aroma s tónem orchidejí a terciárními tóny sušených plodů, ořechů, Toffee a karamelu. Chuť je sladká, výrazná, s harmonickou svěží kyselinou a množstvím tónů připomínajících sušené a kandované tropické plody, karamel a med. Dlouhý, výrazně minerální závěr.



Krůtí steak s roquefortovou omáčkou



2024–2045



www.portugalshop.cz

MEDIUM DRY

Barbeito, Rainwater Reserve 5 Years Old, medium dry

92,50 bodů, cena 471 Kč

Sytá jantarová barva s mahagonovými odlesky, střední viskozita. Středně intenzivní aroma připomínající tropické ovoce, medové pláště, středomořské byliny a lískové oříšky. Chuť je nasládlá a současně svěží, řízná, velmi harmonická, s typickými tóny kandovaného a sušeného ovoce s dlouhým, hřejivým minerálním závěrem.



Selekce horských sýrů



2024–2036



www.atlanticwines.cz



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Madeira

Zleva: Michal Procházka – sommelier, obchodní ředitel (*Vino e Cuore*),

Miloš Danihelka – znalec champagne, mixolog, distributor (*L'Fleur Bar*),

Kateřina Winterling Vorlíčková – advokátka a přední odbornice

na champagne, Richard Süß – ředitel (*PMP Exclusive*)

Legenda:



Doporučená kombinace



Doporučená doba konzumace

WINE & Degustation
hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz



Degustace proběhla
v prostorách restaurantu

rest.
sním, či jim

Podolské nábřeží 34/6
Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz

Henriques & Henriques, Madeira Rainwater, medium dry

88,25 bodů, cena 395 Kč

Barva třešňového dřeva s oranžovými odlesky, vyšší viskozita. Intenzivní aroma flambovaného ananasu a pečených kaštanů s výraznějším alkoholem. Chuť je nasládlá, řízná, s výraznými ovocnými podtóny, kde dominují křížaly a sušené meruňky. Delší, hřejivý závěr.



Noky s modrým sýrem



2024–2028



www.portske.cz

Henriques & Henriques, Madeira 5 Years Old, medium rich

90 bodů, cena 495 Kč

Středně intenzivní mahagonová barva se zelenkavými odlesky, vysoká viskozita. Výrazná, komplexní aromatika švestkových povidel, kandovaného ovoce, propolisu a včelích pláství. V chuti je víno nasládlé, plné, s výraznou kyselinou, s tóny oříšků, nakládané pomerančové kůry a jemně pikantními podtóny zázvoru. Delší závěr.



Blue Stilton



2024–2040



www.portske.cz

MEDIUM RICH

Henriques & Henriques, Malvasia 10 Years Old, sweet

95 bodů, cena 990 Kč

Temně mahagonová barva se zelenkavými odlesky, vyšší viskozita. Ušlechtilá, aristokratická aromatika s tóny rozinek, muškátového oříšku, vanilky, dřeva a tabákových listů. Chuť je sladká, precizně vyvážená a současně svěží, s tóny propolisu, lučního medu, bylinek, oříškového likéru, černého pepře a grilovaného ananasu. Dlouhý, minerální závěr.



Flambovaný banán v horké čokoládě s mořskou solí



2024–2050



www.portske.cz

SWEET

Barbeito, Madeira, sweet

93 bodů, cena 399 Kč

Tmavší mahagonová barva se zelenkavými odlesky, střední viskozita. Intenzivní aroma připomínající propolis, luční med a perník. Chuť je sladká, opulentní, se svěží kyselinkou a výraznou tříslovinou. Najdete v ní tóny lučního medu, angréštové marmelády a pistácií. Dlouhý závěr.



Crema catalana



2024–2030



www.atlanticwines.cz

TIPY EXPERTŮ

Michal Šetka

Šéfredaktor WINE & Degustation, degustátor nejprestižnějších světových i tuzemských vinařských soutěží. Absolvent WSET Advanced a MT Wine Course, držitel titulu Valpolicella Wine Specialist, prezident veletrhu Wine Prague, lektor kurzů WSET a člen „World's Best Palates“.



Henriques & Henriques, Malvasia 10 Years Old, sweet

„Absolutní klasika s nádhernými projevy oxidativního zrání, harmonickou sladkostí v kombinaci se svěží kyselinou, dlouhou délkou a velmi komplexní vůní a chutí. Madeira, která je určitě schopna předat kouzlo této apelace mnoha konzumentům.“



Miloš Danihelka

Přední český mixolog, znalec apelace Champagne a zároveň distributor hned několika desítek producentů champagne v ČR. Autor a provozovatel populárního L'Fleur Baru.



Henriques & Henriques, Malvasia 10 Years Old, sweet

„Špičkově propracovaná madeira s hlubokým charakterem terciálních tónů sušeného ovoce, karamelu a vyvážené sladkosti předurčená k samotnému pití i k použití do koktejlů a jejich twistů. Skvělá ukázka typického, velmi podařeného zástupce této oblasti.“



Michal Procházka

Sommelier a obchodní ředitel společnosti Vino e Cuore. Vítěz soutěže o nejlepšího sommeliera České republiky BOHEMIA SEKT Trophée a vítěz soutěže Sommelier Vinex. Absolvent Vinařské akademie Valtice, držitel certifikátu Wine & Spirit Education Trust a mezinárodní degustátorské zkoušky dle norem ISO, DIN a ÖNORM Spolkového úřadu pro vinařství a ovocnářství v Klosterneuburgu.



Barbeito, Rainwater Reserva 5 Years Old, medium dry

„Skvělý příklad precizně udělané madeiry vhodné i pro úplné začátečníky vzhledem k velmi elegantní, bohatě intenzivní a typické chuti s tóny po zrání s jemným ušlechtilým dotekem sladkosti v závěru.“



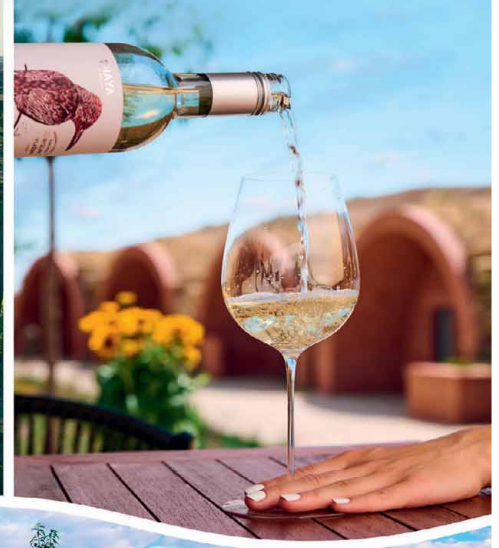
WINE & Degustation uděluje medaile vítězným vínům



Medaile nejsou udělovány všem vínům, která dosáhnou určitý počet bodů, ale výlučně třem nejlepším vínům v Grand testech, v novinkách pak „Vín měsíce“ a „Nejlepšimu nákupu“, tedy vínu s nejlepším poměrem kvality a ceny. Tyto medai-

le budou pro zákazníky obchodů, vinoték, restaurací či přímo vinařů a dovozců jasnou zárukou toho, že víno prošlo některou z degustací časopisu WINE & Degustation a bylo ve velké konkurenci oceněno náročnou degustační komisí časopisu jako

jedno z nejlepších vín v dané kategorii, které si na našem trhu můžete koupit. Orientujte se při nákupu vína podle medailů časopisu WINE & Degustation a vyzkoušejte vítězná vína, která ocenily komise největších odborníků v ČR.



Kdo si chce vychutnat lahodnou sklenku vína v jedinečném prostředí?

Ten jistě ocení tip, kde se víno snoubí se zajímavou architekturou. Místo, oceněné jako **Vinařství roku 2023**.

V jedinečném kraji děláme skvělé víno, které překonává hranice. Stavba nového sídla v moderním a designově čistém stylu je v posledních letech určitým trendem u významných vinařských společností napříč celou jižní Moravou. Na Znojemsku je tím nejnovějším architektonickým počinem **sídlo Vinařství THAYA v Havraníkách**, na půl cesty mezi Znojmem a rakouskou státní hranicí. Jde o originální komplex budov otevřený v roce 2022, kde máte možnost **ochutnávat vína**, ubytovat se ve **stylových apartmánech** i si užít vysokou gastronomii v **restauraci APRI**.

Podoba nového Vinařství THAYA vzešla z dílny **architekta Jakuba Ciglera**, který spolupracoval např. s Janem Kaplickým v Londýně.

Celý komplex je rozdělen do tří základních částí. Srdcem a dominantou je bývalá sýpka z roku 1962, „citlivě převlečená“ do moderního hávu. Pozornost upoutává zejména **otevřená střecha**, jejíž dřevěná konstrukce nabízí krásný výhled do zeleného kraje. Sýpku obklopují další objekty a celek připomíná klasickou moravskou vesnici, symbolizovanou kostelem uprostřed návsi. Střechy výrobních hal svým zvlněním evokují plynoucí řeku Dyji (německy Thaya) a zároveň okolní vinicemi porostlé kopce.

Na střechu **plynule navazuje uměle vytvořené návrší** nad degustačními sklepy z jedné strany a nad apartmány ze strany druhé. Svůj prostor tu najdou jak milovníci vína, tak firemní teamy, svatby či skupinové akce.

Tradiční postupy s moderním přístupem 21. století

Vinařství Thaya v současné době obhospodařuje 105 ha vlastních vinic. Vinice se nacházejí v katastru pěti obcí znojemského regionu: Hnanice, Šatov, Havraníky, Vrbovec a Dyjákovičky.

Hlavním kritériem při výrobě vína je **dosazení té nejvyšší možné kvality**. Vinice jsou proto obhospodařovány ve **vyšším stupni integrované produkce** a některé vinice jsou v **ekolo-**

gickém režimu. Následují šetrné práce v souladu s místními podmínkami a úprava keřů pro **nižší výnos a vysokou a stabilní kvalitu**. Tyto kroky napomáhají dlouhověkosti révových keřů. **Starší keře mají obrovský potenciál pro velká vína**.

Vinařství roku 2023

Každý krok při výrobě vína je prováděn šetrně s důrazem na kvalitu. Vinařství pracuje s různými typy nádob. Pro základní řady využívá nerezové tanky, ze kterých vznikají svěží vína. Ve sklepech uvidíte i betonové nádoby. Velká část produkce zraje v dubových sudech, které byly vyrobeny ve Francii a Rakousku – pro každou odrůdu a druh vína mají jinou velikost, typ pálení, i jinou dobu sušení dřeva. Velkým projektem vinařství je výroba sektů. Své know-how Thaya posouvá stále dál a investuje do moderních technologií.

Vinařství Thaya se opakovaně řadí mezi finalisty soutěže Vinařství roku. **Stali se vítězi v kategorii Střední vinařství roku 2022** a v roce 2024 získali ocenění za **Vinařství roku 2023**.

Jakub Smrčka je enologem vinařství. Dbá o to, aby byl každý ročník o něco lepší než ten předchozí. V roce 2021 mu byla od Svazu vinařů udělena cena za enologa roku.

Na střechu **plynule navazuje uměle vytvořené návrší** nad degustačními sklepy z jedné strany a nad apartmány ze strany druhé.

Zážitek z noci jako ve vinném sklepech nebo stylové pokoje s výhledem do zeleně.

Hobití vesnička nebo vinné sklepy. Každý v našich exkluzivních venkovních pokojích vidí to svoje. Chtěli jsme, abyste se nejen dobře vyspali. Každá strávená noc je jedinečný zážitek.

Chladivé bublinky & vyhřátá sauna

Naše víno chutná skvěle i poté, co se prohřejete v sauně. Užijte si romantický víkend v pohodlí a relaxujte se po namáhavém pracovním týdnu v našem hotelovém wellness.

Ať už k nám přijedete za prvotřídním vínem s rodinou, chcete se pobavit s přáteli nebo chystáte pro partnera či partnerku romantické překvapení.

Vinařství THAYA
Tady na vašich smyslech záleží
www.vinarstvithaya.cz

Au Sauvignon

Vešli jsme dovnitř. Émilie, majitelka bistra, k nám hned zamířila. Srdečně se pozdravila s mojí společnicí, potřásla mi pravicí a pokračovala v debatě s paní Věrou. Chvilku trvalo, než probraly novinky, teprve poté jsme zamířili ke stolu. Bylo to poprvé, co jsem sem vstoupil. Pak jsme tu s paní Věrou seděli několikrát. Vždy u stejného stolu u okna. „Známe se třicet let,“ prozradila mi o majitelce bistra, hodně jsme toho spolu prožily. To bylo poznat na první pohled. Ještě několikrát se u nás Émilie zastavila, vždy s nějakou poznámkou. Rozhlížel jsem se kolem a poslouchal paní Věru. Měla to tady ráda, říkala, že je to její pracovna. Tady se setkávala s přáteli. Chodila sem každý den, dříve ještě se svým manželem. Seděli jsme u skleničky vína. Vyprávěla mi o tom, jak je v Paříži vlastně jen několik míst, která po léta s manželem navštěvovali. Jedním z nich byla restaurace Récamier hned za rohem, jen pár metrů od domu, kde bydleli. Pak také chodili na nedaleký trh Au Marche. A Au Sauvignon se stala místem, kam se denně těšila. Právě tady jsem paní Věru viděl naposledy. Povíдали jsme si o ostrově Belle-Île, kde manžel napsal knihu Nesnesitelná lehkost bytí. Tehdy si pronajali starý mlýn a strávili tam dlouhé týdny. Rádi jezdili i k moři do Le Touquet. Chtěla ten byt prodat. V září tam vyrazila naposledy. Možná už něco tušila. Cítila se slabě. Právě tam, v hotelu Novotel, zemřela. Jen kousek od jejich bytu s modrými okenicemi. Au Sauvignon už nebude nikdy jako dříve. Nic vlastně není tak jako dříve. Občas sem zajdu a sednu si ke stolu, kde jsme sedávali s Věrou Kunderovou.

Ted', v čase vánočním, to je smutné a veselé místo zároveň. Uzavřel se život pozoruhodné dvojice. Po náročných letech péče o manžela začal pro paní Věru nový život, ale trval jen krátce. Au Sauvignon bude navždy spojen s ní. Měla to tu mnohem raději než svůj vlastní byt. Je to jedno z nejtulnějších bister v celé Paříži. Má svůj nezaměnitelný genius loci. V roce 1954 ho otevřeli Alice a Henri Vergneovi. S cílem udělat z něj místo, kde se budou scházet přátelé. Tenkrát chtěli, aby k nim chodili stejní hosté i několikrát týdně. Protože měli důvěru v to, co jim tu přichystají. Tuto filozofii si bistro drží až do dnešních dnů, sedmdesát let po svém založení. Později ho převzala jejich dcera Marie-Francoise a po nich vnučka, Émilie.

Na zdi není jediné volné místo. Všude jsou obrazy, některé tam visí desítky let. Pouhý pohled na zarámované fotografie, obrazy, texty či různá oznámení znamená cestu v čase. Je to jak kronika pomíjivosti. Překvapivé je, že na fotkách nejsou žádné slavné osobnosti. Jako by prošly pečlivou selekcí a tady si zakládali na věrnosti anonymních a pravidelných návštěvníků z této čtvrti. Možná to platilo v minulosti, dnes už to tak být nemusí. Protože Saint-Germain-des-Prés je jedním z nejdražších míst v celé Paříži. Nedaleko jsou známé kavárny Deux Magots a Café de Flore, na druhou stranu pak kostel Saint-Sulpice, pár metrů odtud je luxusní hotel Lutetia, kam před mnoha lety chodili v neděli Kunderovi na brunch – tedy bohatou snídaní spojenou





s obědem. Ale to bylo ještě před rekonstrukcí a modernizací tohoto lazaretu, za války sídla gestapa a později luxusního hotelu, ale ne tak luxusního jako dnes. Bistro leží na křižovatce dvou ulic a jeho adresa je rue des Saints-Pères, v ulici bydlel Bernard Tapie, bývalý francouzský ministr a také majitel fotbalového klubu Olympique Marseille, a kousek dál, na jejím konci, pak Jean-Paul Belmondo. Bistro mělo několik vrcholných období a jeden čas se mu říkalo „Senequier Paříže“ s odkazem na známou restauraci v Saint-Tropez, kde si dávaly schůzky osobnosti filmového plátna včetně Brigitte Bardotové, ale také bývalý prezident Jacques Chirac. Senequier bez moře, protože v Saint-Tropez kotvily jachty už přes ulici, pár metrů od restaurace. Ale není to jen živoucí historie. Od jara je velmi těžké sehnat v bistru místo na oběd bez rezervace. Prostě nemůžete jen tak přijít z ulice, obsazené jsou i stolky na chodníku. Kuchyně je stále vyhlášená. Protože stále je to domácí bistro s velkým důrazem na kvalitní produkty, jsou hlavně z departementu Auvergne. Jako předkrm si můžete dát domácí kachní foie gras s tousty z chleba Poilane, k tomu se výborně hodí sklenka Gewürztraminu, jako přílohu vám nabídnou opékané brambory nebo talíř míchaného mladého zeleného salátu. Další možností jsou toasty Croque Sauvignon – což je uzená bílá vepřová šunka z Franche-Comté a strouhaný francouzský ementál, jinou možností je speciální lanýžový croque – italská bílá šunka s lanýžemi a rovněž s ementálem nebo avokádový toast, olivový olej, pažitka, šalotka a uzená pap-

rika. A nechybí ani ručně nakrájený norský uzený losos s toasty z chleba Poilane a máslem AOP z Charentes. Hlavní jídla potvrzují, že se tu dobře, často možná mírně „nezdravě“ najíte do sytosti. Je to přesně ten výběr, který od podobného bistra očekáváte. Není to gastronomická restaurace, je to ale místo, kde se jí skoro stejně dobře. Zvláště když máte pořádný hlad. Sliny se sbíhají na černé jeličko z Ferme du Bruel, nakrájené na plátky a rychle opečené, podávané s domácím pyré, jablečným chutney s balzamikovým olejem. Mají tu i konfitovaný vepřový bok od Maison Laborie na přírodní šťávě s celerovým pyré a dýní, houby dušené jako hovězí po burgundsku s krémovou polentou a pomalu vařeným vajíčkem naměkko, dále tatarský biftek z hovězího z Aubrac připravený šéfkuchařem, restované brambory a míchanou zeleninu a také gurmánskou omeletu (tři vejce z volného chovu), bílou šunku s lanýžem, houby, jemné bylinky, míchaný mladý salát. Jsou to všechno tradiční jídla, jaká můžete v pařížských bistrtech čekat, ale přestože jsme v turisticky oblíbené části Paříže, na turisty to past rozhodně není. Místní sice trochu brblají, že takové „obyčejné“ bistro by mohlo mít trochu lepší ceny, ale je to daň za to, že tady každý pokrm připravují na místě a nevaří ze zmrazených potravin nejasného původu. Ani jsem se Émilie neptal, jestli se tu točily nějaké filmy, protože podobných míst dnes už v Paříži moc nenajdete. A nemusíte o místě vědět vůbec nic, vstoupíte dovnitř jako poprvé já a zůstanete ohromeně stát. Teprve pak se k tomu může přidat něco, na co budete stále vzpomínat.



Zajímavá nabídka začíná už u šampaňského. Mají tady jediné – Gremillet – a to stojí za pozornost. Ještě jsme o něm nemluvili. Vínice totiž nenajdete v blízkosti Remeše nebo Épernay, ale až na jihu celého regionu, na jihovýchod od Troyes. Vlastně na samé hranici s Burgundskem, což trochu i vysvětluje, proč se tam z 85 procent pěstuje Pinot Noir. Roční produkce je enormní – 500 tisíc láhví! Podílí se na ní 80 vinařů. Château založil v roce 1979 Jean-Michel Gremillet a o vinařství se teď stará jeho dcera Anne se svým manželem. Je to víno „diplomatické“, najdete ho na více než padesáti francouzských velvyslanectvích a konzulátech po celém světě. Musím zjistit, jestli je i v Praze. Ve sklence si tu můžete dát

jejich specialitu – dosage zero – zcela bez cukru, stojí 15 eur. Jiné šampaňské tu nemají, zřejmě tu mají s vinařstvím diplomatickou dohodu o exkluzivitě. Nabídka bílých vín je celkem pestrá a nejzajímavější je ta z Burgundska, mají tu Auxey-Duresses „cuvée vieilles vignes“ Domaine Diconne za 63 eur, a hlavně Savigny-les-Beaune, Domaine de la Vougeraie za 80 eur. Podobné je to i u červených. Sem tam nějaká zajímavost, jako z Cru de Beaujolais Fleurie nebo z Rhône Crozes-Hermitage „Perles Noires“, z Bordeaux už je to slabší, mají tu jen Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Haut-Madrac a Pessac-Léognan la Réserve de Picque Caillou a největší nabídka je znovu z Burgundska, které

tady opravdu milují a výrazně upřednostňují. Tady bych doporučil hlavně Volnay, Domaine de la Vougeraie nebo ze stejné domény Corton Grand Cru – Le Clos du Roi 2014 za 195 eur. To už je pro opravdové milovníky vína nebo pro ty, kteří Au Sauvignon stále považují za Saint-Tropez. Mimochodem, nic z jihu, v oblasti růžových tu nemají žádné Minuty, nic takového. Jediná „růžovka“ je naprostá klasika – Côtes de Provence.

Text: Jan Šmíd

Foto: Jan Šmíd a Marc Bérenguer
www.jansmid.cz

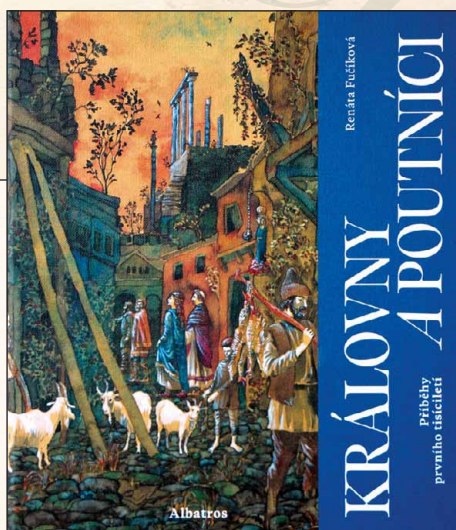
 @jansmidcro



Jan Šmíd

Jan Šmíd je zpravodajem České televize ve Francii a je autorem řady knih o francouzských regionech – např. Obrázky z Burgundska, Bretaně, Paříže či Champagne. S Českou televizí spolupracuje

na pořadech Objektiv či Postřehy odjinud. V letech 1991–98 byl zpravodajem Českého rozhlasu v USA. Miluje gastronomii, jeho oblíbené bílé víno je Chablis, červené Crozes-Hermitage. Nakupovat nejradši chodí na trh Place Monge v Paříži. Svě knihy píše v kavárně La Contrescarpe.



KRÁLOVNY A POUTNÍCI PŘÍBĚHY PRVNÍHO TISÍCILETÍ

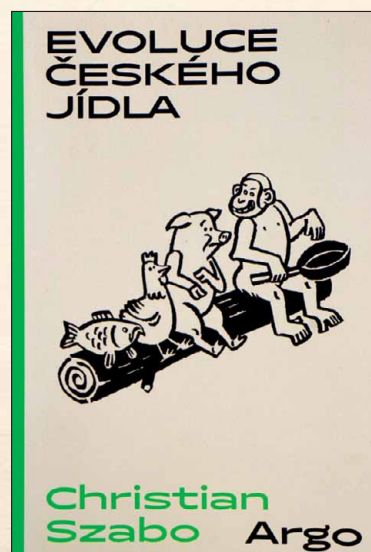
Renáta Fučíková

Kniha vydaná nakladatelským domem Albatros (www.albatrosmedia.cz) je podle vydavatele určena pro čtenáře od 10 let. Ostatně tak je zaměřeno nakladatelství, které mnozí známe ještě jako SNDK, Státní nakladatelství dětské knihy. Není snad mezi námi nikdo, kdo by se v dětství netěšil některou z knih s křídly albatrosa na obálce. Byly tak lákavé již proto, že byly spojeny se jmény autorů a ilustrátorů, jako jsou Miloš Macourek, Jindřich Kovařík, Adolf Born, Markéta Zinnerová, Helena Zmatlíková, Jiří Běhounek, Jiří Žáček, Vojtěch Steklač, Jiří Šalamoun atd. Knihu, kterou napsala a namalovala Renáta Fučíková, můžeme „bez uzardění“ doporučit i všem dospělým. A pokud by si „ti starší“ mysleli, že jsou příliš „dospělí“, pak je kniha krásným dárkem, který dovolí dětské fantazii rozletět se všemi směry a bez jakéhokoli omezení. A že to autorka opravdu dobře umí, dokládá na téměř 60 titulech, na kterých se podílela jako autorka či ilustrátorka. To vše potvrzuje i řada ocenění domácích i světových, jako jsou například Zlatá stuha, Nejkrásnější kniha roku, Cena učitelů, nominace Magnesia Litera, zápis na Čestnou listinu IBBY atd. Příběhy prvního tisíciletí ukazují, že dějiny jsou náramným dobrodružstvím, a to nejen pro děti. Krásným slovem a ilustracemi, které tak pěkně zachycují pohádkovou atmosféru a působivě oživují minulost, nás autorka ve třech kapitolách (Kniha první, druhá a třetí) provede, jak podtitul knihy napovídá, „příběhy prvního tisíciletí“. Nejdříve to jsou příběhy Říma, pak se ocitneme „na cestách“ v Knize druhé, abychom se v Knize třetí vrátili do zemí, kde žili lidé, kteří si časem začali říkat Čechové, což znamená rodáci, tedy ti, kdo patří do svého kraje. Pak, ať děti či dospělí, zjistíte, že jste od lidí z dávných časů zdědili víc, než si myslíte.

EVOLUCE ČESKÉHO JÍDLA

Christian Szabo

Autor Christian Szabo (*1985 v Praze) má zajímavý životopis: Většinu života věnoval hře na bicí nástroje, studoval filozofii v Košicích, pak i hudební marketing v Anglii, učil se vařit v Irsku, a aby toho nebylo málo, hodně se zajímá o grafiku. Pracuje téměř deset let v cestovním ruchu a pořádá kulinární exkurze pro návštěvníky Prahy zaměřené na historii českého jídla, které pojmenoval jako Local Food Tour Prague. Rovněž založil stránky Evoluce českého jídla, kde se snaží povýšit naše vědomí o tom, jak se naše česká místní kuchyně v čase vyvíjela. Bylo jen otázkou času, kdy autor všechny tyto zkušenosti využije, a tak se nám dostává do rukou zajímavá kniha s vtipně podanými příběhy, střípky z historie českého jídla. Autor vše pojal skutečně „z gruntu“, a tak se v prvních kapitolách dozvíme třeba o tom, jak se v břevnovském klášteře, založeném v roce 993, vařilo pivo, o koláčích v Kosmově kronice, o prvním pečení perníku nebo o chvályhodných snahách Karla IV. při zakládání vinic v českých zemích. Pak již následuje řada zajímavostí více či méně známých, jako jsou první zmínky o olomouckých tvarůžkách, o založení první pražské kavárny, o „sčítání brambor“ nařízeném vídeňskou vládou, o vynálezu Becherovky v roce 1807 apod. Samozřejmě se tu objevují i jména lidí, kteří se nějakým způsobem na podobě české gastronomie podíleli nebo ji výrazně ovlivňovali: Takže nechybí jména, jako jsou Štěpánek Netolický či Jakub Krčín z Jelčan, Magdalena Dobromila Rettigová, Jakub Kryštof Rad s vynálezem kostkového cukru nebo Jan Paukert a jeho vyhlášené lahůdkářství. Žádná sebeobjemnější kniha by neobsáhla téma, které si autor předsevzal, ale tento „osobitý výběr“ svým způsobem poučí, a hlavně pobaví – ostatně to je první přání autorovo. A koho příběhy z historie české kuchyně zaujmou, pak se jistě nespokojí s nutným zestručněním příběhů a najde si i jiné zdroje. I to je přínos, který nám kniha díky nakladatelskému počínu nakladatelství Argo (www.argo.cz) nabízí.



✓ Prosinec

Praha – Tradiční šnečí speciality v Dušíně – Prvorepublikové postní pokrmy připravené šéfkuchařem Janem Bartoňkem včetně různých úprav šneků, které jsou typické pro toto období. K jídlu si mohou hosté dopřát skleničku kvalitního vína a užít si příjemnou atmosféru. www.merlot.cz

✓ 28. 12.

Mikulov – Sváteční degustace ve Vinařství Fučík – Degustační večer ve vinařství Fučík, kde účastníci ochutnají 6 vzorků vína a doprovodné degustační sousto z domácích farem v okolí. Začátek akce v 18.00. Cena degustace 290 Kč. www.hotelryzlink.cz

✓ 9. 1.

Praha – Galadegustace ročníků 1948 až 2024 – Exkluzivní ochutnávka 42 vín z ročníků 1948 až 2024. Vína z prestižních evropských apelací a Jižní Afriky doprovázena profesionálními prezentacemi. Ochutnávka probíhá od 18.00 do 21.00. www.kupmeto.cz

✓ 17. 1.

Velké Bílovice – Den vína v Hotelu Mádl – Ochutnávka více než 130 druhů vína z 21 moravských vinařství. Vybraná vína budou párována s gastronomickými specialitami, které připravili renomovaní kuchaři Jakub Coufal a Rudolf Fiala. Akce začíná v 19.00. www.vasvinar.cz

✓ 18. 1.

Valtice – Snoubení vín s kulinářskými pokrmy Marcela Ihnačáka – Šéfkuchař Marcel Ihnačák a vinař David Šťastný připravili pro milovníky gastronomických zážitků šestichodové menu snoubené s víny Château Valtice. Akce začíná v 17.00. www.vsvaltice.cz

Lovosice – Zimní košť vín z Čech ve sklepení Pfannschmidovy vily – Největší zimní přehlídka vín z Čech, na které se představí přibližně 15 vinařů, kteří nabídnou svá vína v unikátním sklepení. Akce probíhá v 18.00. www.stredohori.cz

✓ 20. 1.

Čejkovice – Gastroworkshop: David Kalina & Frankovka – Speciální workshop zaměřený na kombinaci Frankovky s lokálními surovinami v rámci čtyřchodového menu Davida Kaliny. Víno ke snoubení vyráběla národní sommeliérka Klára Kollárová. www.vinarskecentrum.cz

✓ 23. 1.

Ostrava – Archivní degustace – Sommelier Radek Konečný provede účastníky 10 archivními víny, která byla uložena za ideálních podmínek. Akce zahrnuje také drobné občerstvení ve formě tapas. Akce začíná v 19.00. www.ostravina.cz

✓ 24. 1.

Praha – Výjimečná gastrodegustace „Vino a sýry“ – Specializovaná degustace 12 vín a sýrů, která představí vína od méně známých vinařů a ručně vyráběné sýry z malých farem. Akce probíhá od 19.00. www.neznami-vinari.cz

✓ 25. 1.

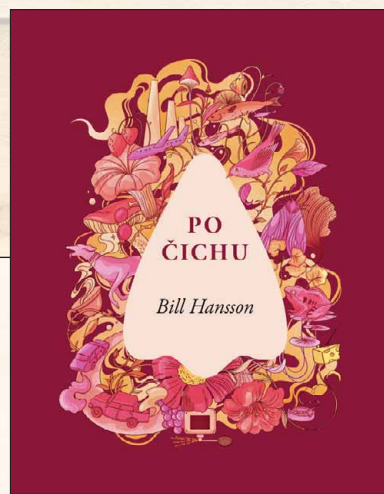
Kurdějov – 19. ročník Kurdějovského Okusu Vín – Ochutnávka vín z Kurdějova a okolí včetně zahraničních vinařství. Doprovodí ji cimbalová muzika Frajář a gastronomické speciality. Akce začíná v 11.00. www.mujkurdějov.cz

✓ 1. 2.

Valtice – Otevření 25. ročníku Salonu vín ČR – Otevření nové kolekce 100 vín oceněných zlatou medailí na Salonu vín 2025. Ochutnávka probíhá od 10.30 do 19.00. www.salonvin.cz

✓ 7.-8. 2.

Tábor – Bottled Alive 2025 – Festival organických, biodynamických a autentických vín s více než 100 vinaři převážně z ČR a Slovenska, ale také z Rakouska, Německa, Slovinska a dalších zemí Evropy. Akce probíhá v oba dny od 13.00 do 19.00. Vstupenky na www.goout.net



PO ČICHU

Bill Hansson

Původní název této knihy je „Smelling to Survive: The Amazing World of Our Sense of Smell“. Je to skutečně úžasný (amazing) svět, který nám neuroetolog Bill S. Hansson, viceprezident Společnosti Maxe Plancka, čestný profesor na Univerzitě Friedricha Schillera a v současnosti ředitel Institutu Maxe Plancka pro chemickou ekologii v Jeně, představuje ve své knize. Jeho výzkum se sice soustředí na otázku, jak rostliny a hmyz komunikují prostřednictvím vůně, ale profesor Hansson je i tím nejlepším průvodcem světem všech vůní dnešních, minulých i těch příštích. My máme svět vůní velmi úzce spojen se světem vína: Mnozí se stále opájejí vůněmi francouzské „Le Nez du Vin“, krouží vínem ve sklence, aby se otevřelo a ukázalo, jak bylo o něj postaráno, jak bylo hýčkáno a „ukládáno k odpočinku“. Čich je samozřejmě důležitou součástí nejen při hodnocení vína, ale především je důležitou součástí celého našeho světa. Přitom je jedním z nejméně probádaných smyslů. Kniha, kterou vydalo brněnské nakladatelství mapcards.net (www.mapcards.cz), sice tento vědecký dluh plně splatit nemůže, ale přední odborník neuroetologie vypráví srozumitelným jazykem úžasné příběhy jeho „čichových výzkumů“, a nabízí tak výjimečný, až dobrodružný vhled do možností našeho nosu. Možná si myslíme, že v moderní době pro nás nejsou olfaktorické informace tak důležité jako pro jiné živočichy, ale autor nás rychle přesvědčí, že na čichových vjemech silně závisí mnoho podstatných aspektů našeho života. A je to svět feromonů, pachových látek fungujících jako komunikační signály, nebo podivuhodných kairomonů, allomonů či synomonů. Dozvíme se i o proměnách „pachové krajiny“, o tom, že bez čichu není chuť, jak voní emoce, koho z lidí je možné nazvat „čichovým profesionálem“, jak vypadá elektronický nos apod. Kniha je po všech stránkách velkým, přímo „voňavým“ a v mnohém inspirujícím zážitkem, jak autor uvádí v poslední kapitole nazvané „Čichám, čichám budoucnost“.

Nevíte, kde koupíte?

Na těchto místech časopis 100% najdete!



Praha



Advivum Wine Bar & Glass Shop, V zahradě Slovanského domu, Na Příkopě 22, Praha 1
+420 733 532 255 / winebar@advivum.cz / www.advivum.cz
advivumwinebar



GALERIE KOZI
wine & spirits shop
DESTILÁTY Z CELÉHO SVĚTA - INVESTIČNÍ LARVE
PRIVÁTNÍ AKCE
VÍNO - CHAMPAGNE - DEGUSTACE
SOMELIÉRSKÝ SERVIS
www.galeriekozi.cz KOZI 9, PRAHA 1



**ASOCIACE
SOMMELIERŮ**
ČESKÁ REPUBLIKA
www.sommeliers.cz



**GLOBAL WINES
& SPIRITS**

Již **13** prodejen v České republice

Praha 1 - Panská 891/5
Praha 2 - Náměstí Míru 820/9, Vinohrady
Praha 4 - Bohuslava ze Švamberka 790/2, Nusle
Praha 5 - Karla Engliše 3211/3, Smíchov
Praha 6 - Wuchterlova 18, Dejvice
Praha 7 - Argentinská 1621/36, Holešovice
Praha 8 - Sokolovská 100/94, Karlín

Praha 8 - Boudníkova 2514/5, Libeň
Brno - Štefánikova 126/56, Královo Pole - Ponava
Brno - Heršpická 813/5, Štýřice
Ostrava - Janáčkova 1024/18
Zlín - Kvítková 4123
Hradec Králové - Šimkova 1224/2b

K dispozici kompletní sortiment za ceny internetového obchodu. www.global-wines.cz   



**NEO
LUXOR®**
KNIHKUPECTVÍ
Václavské náměstí 41, 110 00 Praha 1

Otevírací doba:
Po-Pá 8.00 - 20.00
So 9.00 - 19.00
Ne 10.00 - 19.00

www.neoluxor.cz

Chybí Vám některé vydání



ALBARELO
Appassionati di vino
 E-shop albarelo.cz



interia
 Znojmo s.r.o.
 SHOWROOM
 Holýšovská 2923/4b
 15500 Praha 13 - Stodůlky



Prodej a pronájem

BLUE RENT
 Čísovice 306, 252 04 Čísovice
 +420 777 656 272
 www.bluerent.cz

interia
 Znojmo s.r.o.
 SHOWROOM
 Holýšovská 2923/4b
 15500 Praha 13 - Stodůlky



+420 739 032 607
 www.interiaznojmo.cz

www.vinvin.cz
 Moravská chuť
 v centru Prahy

VinVin
 vinný bar

Táboritká 1000/23, Praha 3 - Žižkov

Čechy

Obchod Vínem
Dušní
 Merlot d'Or

Vinný bar | vinotéka
 Dušní 1 | Praha 1 | www.merlot.cz

Champagne.cz
 INTERNETOVÝ OBCHOD

Kubánské náměstí 1391/11
 100 00 Praha 10
 tel.: 220 000 110
 e-mail: info@champagne.cz

OTEVÍRACÍ DOBA:
 Po - Pá: 10:00 - 18:00, So - Ne: zavřeno

ŠENKOVNA
 FINE WINE PUB SOKOLSKÁ 60



VINO MARTY
 Showroom
 U Sanitasy 1621, Říčany, 251 01



+420 775 224 088
 www.vinomarty.cz

vino z celého světa
 distribuce po celé ČR
 e-shop s vínem



DCNT
 www.decante.cz
 +420 775 573 951

Merlot d'Or
MERLOT ZASTÁVKA
 Smetanovy sady 8, Plzeň

Vinný bar * vinotéka
 Vína na skleničce
 Sýry, paštiky, klobásky na prkénko
 Piknikové koše a deky



BOHEMIA SEKT
Starý Plzeň
VINOTÉKA BOHEMIA SEKT

Smetanova 220
 332 02 Starý Plzeňec
 pondělí až pátek 8.00 - 18.00
 sobota 8.00 - 12.00
 www.bohemiasekt.cz



HERINK
VINOTÉKA STODOLA



Hlavní 7, 251 01 Herink,
 okr. Praha-východ
 www.vinoherink.cz
 www.stodolaherink.cz

Morava

VINO MIKULOV
VINOTÉKA

K VÁPENČE 1675
 692 01 MIKULOV
 PO - PÁ 8.00 - 17.00
 SO 8.00 - 11.00
 WWW.OSOBNIVINOTEKA.CZ



VINOTÉKA

Habánské SKLEPY
 Čejkovičká 1324
 691 02 Velké Bílovice
 út - so 11.00 - 18.00
 www.habanskesklepy.cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK
 MIKULOV

NEKONEČNÁ LÁSKA K VÍNU Z PALAVY

vinarstvivolarik.cz



Slovensko

magnet press
MAGNET PRESS, SLOVAKIA s.r.o.
 Šustekova 8
 851 04 Bratislava
 Slovenská republika
 Po-Pá: 7:00 - 18:00
 So: 8:00 - 12:00
 Tel.: +421 267 201 952
 E-mail: pokladna@press.sk
 www.press.sk
 listujte s nami

Starší čísla objednávejte na www.w-d.cz



PĚT NEJ...

Průměrné ceny prodaných láhví vína v USD

(The Drink Business 2024)

1. Švýcarsko 15,2
2. USA 12,0
3. Čína 11,93
4. Francie 8,72
5. Itálie 7,65

Večeře pro jednoho

Jako my máme mezi vánočními tradicemi oblíbeného „Bohouše“, tak diváci po celé Evropě 31. prosince sledují komedii „Dinner for One“ z roku 1963 s Freddiem Frintonem a May Wardenovou v hlavních rolích. Je to parodie zaměřená na párování vína a jídla, kde další „vedlejší role“ hrají sherry, bílé víno, šampaňské a portské. 18minutový komediální skeč napsal anglický herec a spisovatel Lauri Wylie a od doby, kdy se poprvé objevil na obrazovkách západoněmecké televize, se stal nejvyšším „vánočním příspěvkem“ evropských televizí. Krátký černobílý film je pro mnohé nejen úžasnou zábavou, ale rovněž ukázkou toho, že párování vína a pokrmů je „zralé pro komedii“.



Adventní kalendáře

V posledních letech získaly velkou oblibu adventní kalendáře: kosmetické, čokoládové, ale především ty s alkoholem. Ve světě jsou velmi žádané například kalendáře společnosti Laithwaites, John Lewis, Quevedo s portskými víny, Brixton Wine Club, The Whisky Exchange nebo Fortnum & Mason Spirits & Liqueurs. Ani v našich zemích o takový dárek nepřijde: Společnost Global Wines & Spirits nabízí adventní výběr prémiových destilátů SELECTION #3. Kalendář navazující na loňskou edici zaměřenou na rumy nabízí pro letošní rok jedinečnou degustaci ginů, whisky, ovocných destilátů, tequily, rumů nebo brandy. Kalendář obsahuje 24 vzorků po 20 ml, součástí je i degustační sklenička, QR kód na boku krabičky vás navede na video s ochutnávkou vybraného destilátu a může to být třeba značka Cubical, Etsu, L'Acrobate, Marconi, Zafiro, Poli, Korlat, Centenario, Depaz, Dos Maderas, El Pasador de Oro, Embargo, Kawama, Ratu, Remedy, Rooster Rojo, De Danann a Fujimi.



PODIVNÉ SLŮVKO

PREMOX

Předčasná oxidace způsobující některé problémy (prohloubení barvy, ořechový, téměř sherry profil...) u bílých vín především v oblasti Burgundska

Nejlepší degustátoři mluví italsky

Italský tým získal první místo v soutěži „Championnat du monde de dégustation 2024“, kterou již po dvanácté uspořádal prestižní časopis La Revue du Vin de France pod vedením Philippa de Cantenaca. V Château Dauzac v Margaux soutěžilo 40 týmů z 38 různých zemí, které ve slepé degustaci ochutnaly 12 vín, francouzských i zahraničních. U každého z nich museli soutěžící určit hlavní odrůdu hroznů, zemi produkce, označení a ročník. Možná právě Italům pomohlo, že mezi vzorky byla i italská vína Barolo Giacomo Borgogno 2020 a Soave Gini-La Frasca 2020. Nejlépe se ukázal italský tým ve složení Miguel Angel Lopez, Clémence Barraud, Luis Alberto Villarreal, Andrea Podazza, „trénuje“ je Pierre-Yves Charlier. Jako druhé se společně umístily týmy ze Švýcarska a Tchaj-wanu, hned za nimi se umístili degustátoři z Japonska.



Z LIDOVÝCH PRANOSTIK

Když na Štěpána (26. prosince) silný vítr bouří, vinař oči smutně mhouří.

WINE & Degustation

PŘEDPLATNÉ PRO VÁS | PŘEDPLATNÉ JAKO DÁREK

Předplatné 10 čísel časopisu WINE & Degustation za rok.

Doručením do vaší schránky ušetříte čas a peníze. Nikdy vám nebude chybět žádné číslo.



TISK



990 Kč
na rok

TISK + DIGITAL



1 190 Kč
na rok

Předplatné objednávejte na www.w-d.cz/e-shop/predplatne, e-mailem na adresu info@w-d.cz nebo telefonicky na čísle +420 225 985 225.

www.w-d.cz



MOBIL



ONLINE



TABLET

Také digitální verzi můžete objednat na www.w-d.cz/e-shop/predplatne



Z příštího čísla



Putování po Dourou s rodinou Symmington

Douro je jednou z nejdivočejších a nejdrušnějších oblastí Portugalska v údolí stejnojmenné řeky. Region se pozvolna táhne od španělských hranic až do vzdálenosti asi devadesáti kilometrů od města Porto. Celou oblast proslavila logicky portská vína, která patří ke kulturnímu dědictví celého Portugalska. V posledních deseti letech ale postupně roste výroba tichých vín, především červených, která tu dosahují mimořádné kvality. Jedním z lídrů v produkci portugalských vín je britská dynastie Symmington, v jejichž vlastnictví najdete ta nejslavnější portugalská vinařství. A právě s rodinou Symmington jsme strávili 3 prosluněné dny na řece Douro, abychom přinesli nejčerstvější informace ze světa špičkových portských i tichých portugalských vín.



Château Figéac

Počátkem prosince do Prahy zavítal na pozvání společnosti Merlot d'Or Romain Jean-Pierre, technický ředitel Château Figéac. Toto zcela výjimečné vinařství ze Saint-Émilionu v Bordeaux je nově jedním z pouhých dvou chateau klasifikovaných v nejvyšší kategorii 1^{er} Grand Cru Classé A. Během masterclassu v obchodě vínem v Dušíně představil Romain Jean-Pierre jedinečnou selekci mladších i starších ročníků vín a degustační koncert pokračoval večerí v restauraci Marie B. Samozřejmě jsme byli při tom a vy se můžete těšit na zajímavé povídání o jedné z nejslavnějších ikon Bordeaux. Vína byla neskutečně vyrovnaná, a to i v průměrných ročnících. Svěžest, mineralita a zároveň vyzrálost taninů jednoznačně potvrdily důvody nejvyšší klasifikace.



Paolo Ganapini, Luigi Bormioli

Špičkové sklo k vínu neodmyslitelně patří. S výrobky sklárny Luigi Bormioli se na stránkách časopisu pravidelně setkáváte prakticky po celou jeho existenci. Sklárna Luigi Bormioli patří k ikonám italského sklářského průmyslu a s jejími výrobky se můžete setkat na mnoha degustacích a vinařských akcích i u nás. V roce 2025 bude sklárna slavit výročí, kdy před 200 lety přišel zakladatel firmy Luigi Bormioli do regionu Fidenza (Parma) a rozvinul zde sklářské odvětví. Ve spolupráci s Pavlem Malenou, importérem skla Luigi Bormioli do ČR, jsme pozvali k zajímavému rozhovoru Paola Ganapiniho, obchodního ředitele Luigi Bormioli, člověka, který se výrazně zapsal nejen do aktuálního dění ve sklárně, ale také do historie Luigi Bormioli na českém trhu.



Grand červená vína ze Severní Rhôny

V prvním Grand testu příštího roku se můžete těšit na komplexní srovnání vín z tohoto prestižního francouzského regionu. Severní Rhône je domovem charakterních červených vín postavených výhradně na odrůdě Syrah, která zde má dlouhou historii a tradici. Její silné kořeny se propisují do pestré škály stylů vín, z nichž některá patří svou noblesou, strukturou a dlouhověkostí k absolutní světové špičce dané odrůdy a červených vín obecně. I samotné pěstování hroznů má své osobité kouzlo, které se rozprostírá na strmých, terasovitých vinicích po celé délce regionu. Oblast tak nabízí obdivuhodnou rozmanitost přírodních podmínek a autentických provedení Syrahu z několika apelací.

Váš průvodce světem vína WINE & Degustation

12/2024-1/2025
119 Kč/5,99 EUR



Vydává YACHT, s.r.o.

ADRESA REDAKCE

Nedvědovo nám. 14, 147 00 Praha 4
tel.: +420 777 722 133
e-mail: info@w-d.cz

VYDAVATEL

Daniel Guryča

ŠÉFREDAKTOR

Michal Šetka

INZERCE A MARKETING

Jana Ježková, Lucie Nováková

PRODUKCE

Martin Lehečka

REDAKCE

Jiří Trapek, Martin Lehečka,
Václav Tichoň, Ivo Dvořák

STÁLÍ SPOLUPRACOVNÍCI

Roman Novotný, Jakub Přibyl,
Jan Šmíd

PŘEDPLATNÉ

SEND Předplatné s.r.o.
Ve Žlíbku 1800/77, 193 00 Praha 9
tel.: +420 225 985 225, fax: +420 225 341 425
e-mail: yacht@send.cz, www.send.cz

ROZŠÍŘUJÍ

Společnosti holdingu PNS, Press Media a



Pro všechny své členy

PŘEDPLATNÉ NA SLOVENSKU

Magnet Press Slovakia, s.r.o.
Šustekova 8, 851 04 Bratislava
Tel.: +421 267 201 931-33
e-mail: predplatne@press.sk, www.press.sk

Mediaprint-Kapa Pressegrasso, a.s.

Stará Vajnorská 9

P. O. BOX 183, 830 00 BRATISLAVA

Infolinka: +421 800 188 826

Email: info@ipredplatne.sk, objednavky@ipredplatne.sk

www.ipredplatne.sk

OBJEDNÁVKY NA INTERNETU

www.w-d.cz

Registrace MK ČR E 19168
ISSN 1804-1035

Copyright © YACHT, s.r.o. Všechna práva vyhrazena.
Vydavatel neodpovídá za obsah inzerátů a nenese žádnou
odpovědnost za nevyžádané materiály.

PREMIUM QUALITY
MIKROSVÍN
Mikulov

„VÍNO SE RODÍ NA VINICI,
VÍNO DĚLAJÍ LIDÉ
A TA NEJLEPŠÍ JSOU
S DOTEKEM DŘEVA.“

Víno nevzniká náhodou. Stojí za ním silné osobnosti, excelentní vinice a kvalitní hrozny.

Naše filozofie je jasná – k přírodě, vinici i k samotnému zrodu vína ve sklepě přistupujeme s respektem a odvahou. Někdy i provokativně. Teprve až když se víno uloží do špičkového sudu, vzniknou vína, která mají silný charakter, hloubku a zejména dlouhověkost. Použít citlivě sud se nebojíme – je pro nás přirozenou a nezbytnou součástí cesty k nekompromisní kvalitě a dlouhověkosti.

V každé naší lahvi se spojují silné osobnosti, příroda, příběhy jednotlivé vinice a dotek dřeva.

Proto jsou víny našeho života.

Stobner B.

ředitel vinařství



NA PRESTIGE SE NESPĚCHÁ

zraje v lahvi nejméně 12 měsíců



Josef Švéda
Josef Švéda
hlavní sklepmistr
od roku 1998

EST. 1942
OPPIDI ANTIQVAE PIENNAE
Bohemia Sekt
PRESTIGE