

Osnovy:

1. Informace k zavinění skleniček
2. Informace o terroir Mikulovska
3. Informace o Vlašském ryzlinku
4. Pár slov k degustačnímu menu
5. Informace k jednotlivým vinařstvím dle pořadí v degustačním menu

Informace k zavinění skleniček

Sommelier – původ slova z Francie, dva kořeny:

I. *Somme/sommier* v provensálského dialektu „saumalier“ – tzn. zodpovědný za zvířecí potah, označovala člověka dopravujícího vína z vinařství do sklepů šlechty, či panovníka. Tento člověk musel mít poměrně velkou fyzickou sílu, aby mohl manipulovat se sudy vína a tak měl i zvláštní privilegia při stravování. Měl možnost ochutnávat i speciality podávané na opulentních šlechtických tabulích a začal si je postupně přiřazovat k jednotlivým vínům. Později se tímto názvem označuje majordomus, starající se o servis vína a snoubení pokrmů a nápojů.

II. *Sommé* (pověřený) byl jeden z mnichů v klášteře, pověřený péčí o prostírání, chléb, víno a nádoby.

Terroir

= Genius loci – místo zrodu; pochází ze slova terre=země; souhrn činitelů ovlivňujících možnosti pěstování révy vinné: klima, podnebí, poloha, odrůda, počasí

Nejpěstovanější odrůdy:

CZ: MT, Sv. Svět: Airen (306,058 ha), Cabernet Sauvignon (262,000 ha)

Celková rozloha světových vinic: 7 792 000 ha

Největší plocha vinic:

Španělsko 1230 000 ha

Francie 882 000 ha

Itálie 835 000 ha

Největší produkce vína:

Itálie 52 036 000 l

Francie 51 700 000 l

Španělsko 39 301 000 l

-celkově je Evropa největším producentem vína na světě

Největší spotřeba vína l/os:

Vatikán 65 l/os Lucembursko 62 l/os

Česká republika 20 l/os (každý rok se ale zvyšuje; pivo 150 l/os)

Zajímavosti

Bible odkazuje na víno 200 x

Kůra korku dorůstá 9 let

Nejdražší víno světa:

Romanée Conti (cena dle ročníku 1000 – 10 000 EURO) vyrobeno z odrůdy Pinot noir

Největší lahev světa = 2011 l

Nejčastější vada vína: pachut' po korku (2-4%)

Slovo Alkohol pochází z arabštiny; al-kahal, což znamená jemnou substanci.

Vinařské oblasti a podoblasti:

Oblast ČECHY

72 vinařských obcí

159 pěstitelů

640 ha

Litoměřická vinařská podoblast (Litoměřice)

Celková výměra: 294 ha

Vinařské obce: 30

Viniční tratě:

Pěstitelů: 51

Mělnická vinařská podoblast (Mělník)

Celková výměra: 335 ha

Vinařské obce: 42

Viniční tratě:

Pěstitelů: 90

Oblast MORAVA

312 vinařských obcí

19098 pěstitelů

16698 ha

cca 96% ploch registrovaných vinic v ČR

Velkopavlovická vinařská podoblast (Velké Pavlovice, Brno)

Celková výměra: 4743 ha

Vinařské obce: 75

Viniční tratě: 321

Pěstitelů: 9057

Mikulovská vinařská podoblast (Mikulov)

Celková výměra: 4462 ha

Vinařské obce: 30

Viniční tratě: 177

Pěstitelů: 3394

Slovácká vinařská podoblast (Uherské hradiště, Břeclav)

Celková výměra: 4310 ha

Vinařské obce: 117

Viniční tratě: 238

Pěstitelů: 9233

Znojemská vinařská podoblast (Znojmo)

Celková výměra: 3162 ha

Vinařské obce: 90

Viniční tratě: 215

Pěstitelů: 1385

Kategorizace vína:

A. Podle zbytkového cukru

1. Tichá vína:

SUCHÉ= 0–4 g cukru/litr, nebo max. 9 g cukru/litr, za předpokladu, že rozdíl mezi zbytkovým cukrem a celkovým obsahem kyselin (po přepočtení na kyselinu vinnou) je maximálně 2 gramy

POLOSUCHÉ= 4,1 – 12 g cukru / liter

POLOSLADKÉ = 12,1 – 45 g cukru / liter

SLADKÉ = více než 45 g cukru / liter; pravidla se jedná o vína speciální, určená pro dlouhé zrání.

Obsah alkoholu je u našich tichých sladkých vín nižší (7-11%, toto je časté u vín slámových, ledových či bobulových výběrů).

2. Šumivá vína:

BRUT NATURE = „přírodně tvrdé“: méně než 3 g cukru / liter (při druhotném kvašení nebyl cukr dodán)

EXTRA BRUT – „zvláště tvrdé“: 0 – 6 g cukru / liter

BRUT – „tvrdé“: obsah cukru nižší než 15 g cukru / liter

EXTRA SEC – „zvláště suché“: 12 – 20 g cukru / liter

SEC – „suché“: 17 – 35 g cukru / liter

DEMI-SEC – „polosuché“: od 33 – 50 g cukru / liter

DOUX – „sladké“: více než 50 g cukru / liter

B. Podle přírodní cukernatosti

1. Tichá vína

VÍNO BEZ PŮVODU

STOLNÍ VÍNO

11°NM (povolen přidavek řepného cukru-doslazování za účelem zvýšení potenciálu alkoholu)

- nejnižší kategorie vín
- může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných
- není omezen výnos na vinici, není předepsaná minimální cukernatost hroznů
- je povoleno umělé doslazení za účelem potenciálu alkoholu
- nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem, ročníkem
- bývají vína lehčí se 7-11 % boj. alk., méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování

VÍNO S PŮVODEM

ZEMSKÉ VÍNO (Moravské/České)

14°NM (povolen přidavek řepného cukru-doslazování za účelem zvýšení potenciálu alkoholu)

- pouze z tuzemských hroznů z povolených odrůd a registrovaných vinic
- musí být označeno názvem vinařské oblasti (Čechy/Morava) (85% hroznů použitých pro toto víno musí pocházet z této oblasti)
- výnos na vinici nesmí překročit 12 t/ha
- může být označeno ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno (85% hroznů použitých pro toto víno pochází z deklarovaného ročníku a odrůdy)

JAKOSTNÍ VÍNO (odrůdové/známkové)

15°NM (povolen přidavek řepného cukru-doslazování za účelem zvýšení potenciálu alkoholu)

- pouze z tuzemských hroznů povolených odrůd a registrovaných vinic
- výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny
- výnos nesmí překročit 12 t/ha
- víno musí splňovat jakostní požadavky a být zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), a to buď jako:
 - *Jakostní víno odrůdové* - víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše 3 odrůd, které musí být na seznamu odrůd pro výrobu jakostních vín.
 - *Jakostní víno známkové* - víno vyrobené ze směsi hroznů, rmutu, hroznového moštu vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín

JAKOSTNÍ VÍNO S PŘÍVLASTKEM

(není povolen přidavek řepného cukru)

- hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti
- odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI.
- víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd
- pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí

Splňuje-li jakostní víno další podmínky, může nést jeden z následujících přívlastků:

- *Kabinetní víno*
19-21 ° NM
lehčí, suchá, příjemně pitelná vína
- *Pozdní sběr*
21-24 °NM
kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína
- *Výběr z hroznů*
24-27 °NM
hrozny musí být pečlivě vybrány, plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru
- *Výběr z bobulí*
27 °NM

přezrálé hrozny musí být ručně přebrány a musí z nich být odstraněny nezralé a poškozené bobule; velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína

○ *Ledové víno*

27 °NM

vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevytisována v hroznech ve formě ledových krystalů; velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá

○ *Slámové víno*

27 °NM

z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců po sklizni na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Pro takovou výrobu se musí nechat hrozny dobře vyžrát a nesmějí být poškozené. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd; velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá

○ *Výběr z cibéb*

32 °NM

vyzrálé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnila na hrozinky – cibéby; nebo ručně vybírané bobule napadené plísní *Botrytis cinerea* velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé

VÍNO ORIGINALNÍ CERTIFIKACE (VOC, V. O. C.)

- 19°NM
- nová kategorií vín podle vinařského zákona 321/2004 Sb.
- musí odpovídat minimálně požadavkům na jakostní víno, ale nepodléhá státnímu zařazení, jako jiné jakostní vína
 - VOC Znojmo
 - VOC Modré hory
 - VOC Mikulov
 - VOC Pálava
 - VOC Blatnice

Chráněná krajinná oblast (CHKO) Pálava:

vyhlášena v roce 1976, je harmonicky utvářenou krajinou s charakteristickým reliéfem s dominantou Pavlovských vrchů, významným podílem přirozených nebo málo ovlivněných stepních ekosystémů a s dochovanými památkami historického osídlení. Nejcennější biotopy druhově bohatých skalních, drnových a lučních stepí, lesostepí, teplomilných doubrav a suťových lesů se vyvinuly na vápencových kopcích Pavlovských vrchů. Lesní komplex Milovického lesa tvoří teplomilné doubravy a panonské dubohabřiny, v nichž jsou dvě obory pro chov zvěře. V nivě řeky Dyje se střídají lužní lesy s loukami a jinými mokřadními nebo vodními společenstvy. Jednou z posledních lokalit slanomilné vegetace je Slanisko u Nesytu v jižní části CHKO. Zbývající část území CHKO tvoří zemědělsky využívaná krajina s převahou vinic a jednotlivá sídla s výsadním postavením historického města Mikulova. V roce 1986, tedy 10 let po vyhlášení chráněné krajinné oblasti, byla dekretem UNESCO Programu člověk a biosféra vyhlášena Biosférická rezervace (BR) Pálava a byla tak uznána jako součást mezinárodní sítě biosférických rezervací. Tato síť chráněných ukázek světových ekosystémů je určena k zachování přírody a vědeckému výzkumu pro potřebu lidstva a umožňuje přijmout směřovaná rozhodnutí proti negativním vlivům člověka na toto přírodní prostředí. V roce 2003 byly završeny snahy o rozšíření území biosférické rezervace o sousední Lednicko-valtický areál, lužní lesy na soutoku Moravy a Dyje a na Tvrdonicku, a vznikla tak podstatně větší Biosférická rezervace Dolní Morava.

Minerály obsažené v půdě Pálavy jsou podle názoru místních vinařů velkou předností tohoto tradičního moravského vinařského regionu. Pálava je jako prostor velmi zajímavá a unikátní v tom, že se zde přímo na krystalickém vápenci na velmi silně vápenitých půdách pěstují hrozny, ze kterých se vyrábí víno. Mineralita způsobuje výraznou chuť vína," řekl Martin Procházka z vinařství Reisten v Pavlově na Břeclavsku, které na místních kopcích pěstuje víno na třech desítkách hektarů vinic.

Víno tak zde má z hlediska složení půdy podobné podmínky jako v některých světově proslulých vinařských lokalitách, třeba v Burgundsku. "Také tam je vápenitá půda, i proto se na Pálavě dobře daří vínům z burgundské rodiny; to je především Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir a případně Chardonnay,"

O Alianci V8

Aliance vinařů V8 vznikla v roce 2006 s cílem podpořit výrobu a propagaci vysoce kvalitních moravských vín.

Všichni členové V8 - Vinařství KOLBY, Víno Marcinčák, Nové Vinařství, vinařství SONBERK a Vinařství Volařík - dodržují velmi přísná pravidla výroby.

Původní členové: Víno Hort, Vinařství Kolby, a. s., Nové vinařství, Víno Marcinčák, Vinařství Kovacs, Vinařství Mikrosvín Mikulov, a. s., Sonberk, a. s., a Reisten, s. r. o.

Vinařská aliance V8 nechává testovat svá vína významnými vinařskými odborníky, členy světově proslulé instituce Master of Wine, kteří vína ve slepé degustaci ochutnají a posoudí jejich kvalitu i schopnost obstát v mezinárodní konkurenci. V roce 2010 hodnotil vybraná vína holandský Master of Wine Frank Smulders a díky jeho pozitivní odezvě začala skupina V8 úspěšně vyvážet svá vína do Holandska.

Aliance v roce 2013 již potřetí prezentovala vína z České republiky na stánku Czech wines v Amsterdamu na veletrhu Wine Professional. Veletrh je určen pro odbornou veřejnost a aliance za podpory Vinařského fondu ČR nabízí každoročně možnost se zde prezentovat u společného stánku všem vinařům v ČR.

Další společnou aktivitou, kterou aliance každoročně pořádá, je "Putování V8 napříč ČR". Na společných degustacích ve vybraných městech prezentují jednotlivá vinařství svá vína za osobní účasti majitelů, sklepmistrů či sommelierů.

Sur lie (čti syr li)

metoda při které se mladé víno nechává ležet delší dobu na odumřelých kvasinkách „élevage“, někdy za současného intenzivního promíchávání „battonage“. S vínem se po tuto dobu musí míchat a neměl by se přidávat oxid siřičitý. Ležením na kvasnicích probíhající autolýzou kvasnic vznikají sloučeniny dusíku, polysacharidy glykoproteiny, které nepatrně zlepšují kvalitu vín.

Metoda sur lie zvyšuje intenzitu ovocného charakteru vína. V některých případech se víno stáčí do láhví přímo z vína na kvasnicích, nebo se kvasnice přidávají do vína na dosažení charakteristické příchutě.

Základní činností kvasnic při metodě sur lie je jejich antioxidační činnost, hlavně u červených vín u kterých zpomaluje stárnutí a změnu barvy a chuti. Použití metody je individuální a je odvislé od charakteru vína.

Informace o terroir Mikulovska

Pěstování vinné révy přinesli na Mikulovsko již římské vojsko X. legie posádka římských vojsk z Vindobony (Vídeň) v době císaře Marca Aurelia (vládl v letech 166-180 n. l.), kteří se utábořili v blízkosti dnes již zatopeného Mušova. Přinesli s sebou révu, způsoby pěstování i zpracování hroznů. Odchodem Římanů vinohrady nezanikly, ale rozšířily se hlavně v období Velkomoravské říše, jak z důvodu potřeby hroznů, tak i z důvodu potřeby vína jako nápoje. Vinná réva tak pevně zakotvila v produkci jižní Moravy, zejména Mikulovska. Město Mikulov ležící na spojnici Brno-Vídeň se záhy stalo významným vinařským střediskem díky svým výborným viničním polohám jak v bezprostřední blízkosti města, tak v okolních obcích. Plocha vinic na území této oblasti se v 17. a 18. století pohybovala mezi 3 500 až 4 000 hektary. Nejvýznamnějšími vinařskými středisky tu býval Mikulov následován Valticemi.

Současnost: Na tomto faktu se do dnešních dnů prakticky nic nezměnilo a v obou střediscích dnes působí významné vinařské společnosti zpracovávající sklizeň hroznů z této oblasti. Své význačné postavení si co do velikosti viniční plochy i do jakosti vín, získaly již ve středověku i později obce Dolní Dunajovice, Pavlov a Sedlec. Poněkud menší plochy vinic se vždy rozprostíraly v obcích Perná, Popice, Pouzdřany, Novosedly, Bulhary, Dolní a Horní Věstonice a vína z nich si v průběhu času oblíbila celá řada významných osobností. Na Mikulovsku se nyní pěstuje vinná réva asi na 3,5 tisíce hektarech.

Oblast Mikulovska patří k nejteplejším místům jižní Moravy. Středobodem krajiny, který vyniká již z velké dálky a obzvláště jinak rovinatý horizont, je Pálava.

Na vápenitých půdách těchto svahů vyžívá Ryzlink vlašský do význačné jakosti charakteristického odrůdového vína. Výbornou jakostí tu vyniká i Rulandské bílé a hlavně jemu příbuzná odrůda Chardonnay. V poslední době se tu osvědčují i některá místní novošlechtění (Pálava, Aurelius) nebo i zahraniční odrůda Kerner, která je zvláště vhodná pro vápenité půdy. Ačkoliv je možno najít ze starších dob zprávy o tom, že se na Pálavě pěstovaly i modré odrůdy, převažují v dnešních výsadbách téměř výhradně odrůdy bílé. Hlinitým půdám obcí Dolní Dunajovice, Březí a Dobré Pole vévodí již dlouhá léta Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a na méně vhodně položených vinicích Müller Thurgau. Díky tomu, že viniční svahy těchto obcí vystupují nad údolní proudnici chladného vzduchu táhnoucí se za Pálavou směrem na Lednici a Břeclav, dávaly od pradávna vína známá v širokém okolí a proslavily se znamenitými víny odrůd Ryzlinku rýnského a Tramínu.

Vápník obsažený v půdě omezuje růst révy a zkoncentrovává ji, což dává vínům z Mikulovska jedinečný charakter velké pikantnosti, kořenitosti a hutnosti. Můžeme zde objevit vína s osobitým ovocným charakterem. Z přežralých hroznů jsou to vína s výraznými medovými tóny a zkušení vinaři dovedou vyrobit vína plná, hustá a minerální, botrytického charakteru.

Informace o Vlašském ryzlinku

Původ není znám (nejčastěji se uvádí Francie/Itálie)

(8,4 % z celkové plochy vinic)

Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

-žádný příbuzenský vztah k RR

-nejvíce rozšířen v jihovýchodní Evropě, v severní Itálii, Maďarsku, Slovensku, Rakousku a u nás.

-růst střední, list středně velký s ostrým zoubkováním okrajů, většinou méně dělený, světlejší barvy (podobný kopřivě)

-dřevo vyžívá velmi dobře; hrozen válcovitý, dlouhá stopka, někdy s přívěsným hrozníčkem

-bobule malá, kulatá, žlutozelená s černou tečkou, slupka slabá, pevná

-mrazu odolnost velmi dobrá, odolnost proti houbovým chorobám střední

-trpí vadnutím třapiny, zrání hroznů je velmi pozdní

-vyšší obsah kyselin, při větší vyzrálости hroznů a nižší sklizni jsou svěže pikantní a ve vyšších stupních přívlastkových vín působí příjemným zralým dojmem, tvoříce harmonii se zbytkovým cukrem

-svěží vína jakostní (rybíz/angrešt a na vápenité půdě kytice lučního kvítí); delikátní, medově vyzrálá vína výběrů s příchutí hrozinek, citronové tóny jemné botrytidy

-surovina pro šumivá vína a vína známková

-1999 osázeno 13 % , 2010 již pouze 7,2 % , průměrné stáří vinic roku 2010 činilo 28 let.

-dnes je odrůda vysazována málo, je sice třetí nejčastěji pěstovanou bílou odrůdou u nás, ale také druhou nejstarší v pořadí.

SYNONYMA:

Welschriesling (A)

Olaszrizling (Hu)

Laški rizling (Balkán)

Rizling italijanski (Balkán) Riesling italico (I)

Základní charakteristika jakostního vína

Žlutozelená barva, u mladých vín převažují ovocné tóny rybízu, případně angreštu, později se objevují vůně lučního kvítí, které se pojí s pikantní kyselinou, střední plností, svěžestí a velmi dobrou pitelností.

Ryzlink vlašský má po Itálii jen jméno, pochází od Dunaje. Dává svěží vína s výbornými kyselinami Ryzlink vlašský, familiárně označovaný jako "vlašák", je stará a široce rozšířená odrůda, ovšem neprávem opomíjená. Původ má obestřen tajemstvím a mate už svým názvem. Ryzlink v názvu

naznačuje příbuznost s Ryzlinkem rýnským, geneticky jsou však tyto odrůdy odlišné a totéž platí i o jejich charakteru.

Odrůdu najdeme často pod názvy evokujícími původ v Itálii, například Riesling Italico, Talijanski Rizling či Laški rizling, ostatně i náš vlašský znamená italský. Přímo do Itálie ovšem přišel až v 19. století, kdy už byl rozšířen jinde.

Různé teorie odkazují název Welschriesling k významu "románský ryzlink" či přímo k původu v historické oblasti Valašsko (Valahia, Wallachia) na území dnešního Rumunska, kde je však také nazýván Italian Riesling, což teorii nenahrává. Odborníci se dnes kloní k tomu, že Ryzlink vlašský se rozšířil z povodí Dunaje či možná ještě pravděpodobněji z Chorvatska, kde je pod názvem Graševina i dnes nejpěstovanější odrůdou.

Jistě nepřekvapí, že vzhledem k širokému rozšíření odrůdy a jejímu přizpůsobení v oblastech s radikálně odlišnými půdními i klimatickými podmínkami - o přístupu ke zpracování hroznů nemluvě - lze nalézt Ryzlinky vlašské mnoha různých podob a charakterů: od vín lehkých a jednoduchých přes vína šumivá, vyzrálá, tmavě zlatá a mohutnější až po výrazná klasická vína sladká.

Ryzlink vlašský dozrává spíše později, preferuje k růstu teplejší, kvalitnější polohy (ale proti zimním mrazům je odolný dobře), ovšem při správném zacházení si dokáže udržet výborné kyseliny a tím i svěžest. Díky tomu nejsou ani hutnější vína utahaná a únavná. Pokud se však růst nekontroluje, plodí až moc a výsledkem jsou nudná a plochá vína.

Zásadní je Ryzlink vlašský pro Rakousko; přestože zde jeho význam pomalu klesá, jde stále o téměř osm procent všech výsadeb. Dobře tady demonstrují tři důležité podoby vlašáku, od řízných sektů (Weinviertel) přes příjemná, lehce pitelná bílá (Štýrsko) po bohatá sladká vína v oblasti Burgenland. Velká rakouská Trockenbeerenauslese z hroznů vlašáku napadených ušlechtilou šedou plísní se řadí mezi nejlepší sladká vína světa.

Morava konkuruje světu - Výtečné vlašské ryzlinky, vína, která se někdy mohou postavit i té nejlepší světové konkurenci, vznikají na Moravě. Odrůda s téměř 1200 hektary je tu jednou z nejčastějších, byť v mladých výsadbách se jen zuby nehty drží v první desítce.

Polovina výsadeb je v oblasti mikulovské, s odrůdou je pak nerozlučně spojena především Pálava. Jména vinic jako Železná, Goldhammer či Purnice jsou synonymem velkých vín této odrůdy. Zde, na území ohraničeném komunikacemi mezi obcemi Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavorsky, najdeme VOC Pálava, specifickou apelaci vyhrazenou jen a pouze Vlašskému ryzlinku.

Místní vlašáky v ideální podobě nabízejí vína barvy až zlaté, s výraznou ovocitou vůní až do plodů kompotovaných a kandovaných, v kombinaci s tóny medovými a kořenitými. Vína bývají strukturovaná, plnější, vyzrálé ovocná, s výtečnou páteří kyseliny, minerální.

Pár slov k degustačnímu menu

Na zavinění skleničky -

Welschriesling - Familie Schuckert – Ketzelsdorf – Weinviertel – Austria - trocken - 12,5%

9 Vlašských ryzlinků , 9 degustačních tapas, v Hospodě 99, za 999 Kč.

M E N U

22.11.2013- 18.00 hod.

1/

RV/ Tanzberg Mikulov 2012 pozdní sběr - suché 12,5% Železná – Perná

Jemná králíčí paštika, rozpečená bagetka

2/

RV/ Tanzberg Mikulov 2009 kabinetní - suché 12,5% Železná- Perná

Grilovaný sýr s bílou plísní s pěnou ze sušených rajčat a tymiánem, topinka

3/

RV/ Vinařství Mlýnek 2012 pozdní sběr -suché 12,5% Plotny-Dolní Dunajovice

Pomazánka z uzených makrel, toust

4/
RV/ Vinařství Mlýnek 2012 pozdní sběr – suché – sur lie 13,0% Plotny –Dolní Dunajovice
Špagety s restovanou zeleninou, kapari a lanýžovým olejem

5/
RV/ Vinařství Volařík 2012 pozdní sběr – suché – sur lie 13,0% Kotelná – Perná
Sýr s bílou plísni plněný směsí brusinek a vlašských ořechů, bagetka

6/
RV/ Vinařství Volařík 2012 pozdní sběr - suché- sur lie 14,0% Železná-Perná
Domácí jitrnička s bílým spařeným zelím, brambor

7/
RV/ Mikrosvín Mikulov 2011 VOC Pálava 12,5% Purmice
Francouzský tataráček, hranolky

8/
RV/ Mikrosvín Mikulov 2011 VOC Pálava 12,5% Goldhamer-Perná
Zeleninový koláč se zakysanou smetanou s červenou řepou

9/
RV/ Znovín Znojmo 2011 výběr z hroznů – polosuché 13,0% Šobes –Podmoklí
šarže 1020
Králičí roláda na divoko s bramborovým knedlíčkem

RV/ Tanzberg Mikulov	2011 PS-suché	13,%	Goldhamer
RV/ Mikrosvín Mikulov	2011 VOC Pálava	12,5%	Železná
RV/Mikrosvín Mikulov	2010 VH polosladké	13,5%	Železná
RV/Reisten –Pavlov	2011 classic- suché	12,0%	U Božích muk

Informace k jednotlivým vinařstvím dle pořadí v degustačním menu

T A N Z B E R G

Tanzberg Mikulov, a.s. je vinařská společnost, která byla založena v roce 1999. PhDr. Vladimírem Železným

Základní filozofií je vyrábět co nejpřírodnější produkt. K prodeji jsou připravena vína v odrůdách Chardonnay, Sauvignon, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Frankovka, Zweigeltrebe, Rulandské modré a Cabernet Sauvignon.

Společnost Tanzberg Mikulov, a.s. v současné době obhospodařuje 68 ha vinic v katastrech tří vinařských obcí - Mikulov, Bavory, Perná. Vinice se nachází na úpatí Pálavských vrchů, v nejteplejší oblasti České republiky. Jednotlivé vinice nesou historicky doložené názvy.

Veškeré zázemí společnosti se nachází v objektu „Vinařství Bavory“, který vznikl rekonstrukcí sklepů, jejichž historie sahá do začátku 17. století.

Víno se vyrábí řízeným kvašením. Bílá vína zrají v nerezových tancích, červená v dřevěných sudech.

Vinařství Mlýnek

- Sídlo: Dolní Dunajovice, vinice podoblast: Mikulovská; vlastní vinice: 4,5 ha

-roční produkce 25 000 lahví

-vinařství založené v roce 2008

- Filip Mlýnek působil jako enealog ve vinařství Michlovský a Mikrosvín, aktuálně působí také jako hlavní enealog vinařství Volařík

VOLAŘÍK

Vinařství Volařík

- *Sídlo: Mikulov, vinice podoblast: Mikulovská; vlastní vinice: 80 ha*

-vinařství založené v roce 2007

-roční produkce 250 000 lahví

Zakladatelem Vinařství Volařík, které vstoupilo na trh pod tímto označením v roce 2007, je Ing. Miroslav Volařík. Vinařství nyní obhospodařuje v integrované produkci 80 ha vlastních vinic, z toho 4,2 ha v režimu ekologického zemědělství. Vyrábí převážně bílá, vína. Při pěstování klade důraz na kvalitu hrozna, terroir, šetrný přístup k hroznům i vinicím a při zpracování využívá nejnovější technologie a poznatky.

Všechny vinice jsou obhospodařovány v integrované produkci, kdy výnos na 1 keř nepřekračuje 2 kg. Již při řezu se výnos redukuje – keř je stříhán na 1 tažen, který nemá více jak 7 oček. Při dozrávání není réva zatížena velkým počtem hroznů a v průběhu vegetace jsou letorosty silnější, vyztučenější a jsou schopny lépe zásobovat hrozny živinami.

Hrozny jsou sbírány výhradně ručně a dopravovány pod suchým ledem do vinařství. Zde jsou zpracovávány touto nejmodernější technologií, která je v České republice dostupná.

Vinařství klade při pěstování velký význam na polohu vinice a vytváří vlastní terroirovou řadu vín – spojení nejprestižnějších viničních tratí s nejvhodnější odrůdou. Výsledná vína pak nabízí neopakovatelnou symfonii barvy, vůně a chuti.

Vinařství je od roku 2011 členem Aliance vinařů V8 – vinařství, jež se spojila s cílem společné podpory výroby a propagace kvalitních moravských vín.

Vinařství je zakládajícím členem VOC Mikulov.

V roce 2013 má vinařství čtyři vína v Salonu vín ČR - Ryzlink vlašský Kotelná a Železná, Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský Purmice. Do salonu se umísťuje vždy 100 nejlepších vín pro daný rok.

„Vino je náš život. Naučili jsme se rozeznávat jedinečnou povahu každé odrůdy a starostlivě ji respektovat v každém kroku pěstování i zpracování. Jedinou opravdovou hodnotou je pro nás kvalita bez kompromisů.“

Mikrosvín

Vinařství Mikrosvín

- *Sídlo: Dolní Dunajovice, vinice podoblast: Mikulovská; vlastní vinice: 200 ha*

-vinařství založené v roce 1992

-roční produkce 200 000 lahví

Vinařství Mikrosvín Mikulov, vyrábí vína pěstované v chráněné krajinné oblasti Pálava, jako člen ekologického pěstování Svazu integrované produkce. Na slunných svazích v půdách bohatých na vápník se ve vinicích rodí hrozny vysoké kvality. Filosofii vinařství je minimální použití chemických vstupů ve vinohradu i ve sklepě. Díky tomu produkci vína špičkové kvality s dlouholetým potenciálem skladování. V kolekci najdeme v dobrých ročnících až 14 odrůd bílých vín a sedm odrůd červených. Je vinařstvím, které jako první začalo vyrábět vína stejných odrůd v různých polohách. Produkce je ve třech základních řadách. Gloser line - ovocný charakter vín, Tradicionální line, z nejlepších tratí s typickým znakem terroiru. Premium line se vyrábí jen v příznivých ročnících, zaručující výjimečnou kvalitu. Typickou odrůdou je Vlašský ryzlink, ve kterém jak se domnívají je ukryt poklad světového významu.

Nejlepší tratě jsou v oblasti Pálavy, jako je Železná, Kletnická,

ZNOVÍN

Znovín Znojmo

- *Sídlo: Šatov, vinice podoblast: Znojemská; vlastní vinice: 390 ha*

-roční produkce 4,5 mil. l, 6 mil lahví

- Znovín denně prodá 17.000 lahví

-Znovínu patří segment 3,5 % všech vín, která se vypijí v České republice

-vinař roku 2012 - vítězná kolekce vín

-a.s. založena v roce 1995

Vznikl privatizací státního podniku v roce 1992, kdy původně šlo o Jihomoravské vinařství založené v roce 1953. Jde o plochou největší vinařství v ČR, hospodařící na ploše 390 ha. Vyhlášené tratě jsou Kraví hora, Weinperky, U tří dubů, Volné pole Kamenný vrch a další ale hlavně ŠOBES, kde řeka Dyje vytváří poloostrov s jedinečným mikroklimatem a prostředím nezatíženým průmyslem.

Šobes

Vyjmenujme si stručně důvody tak skvělého hodnocení viniční tratě Šobes. V první řadě je to orientace svahů: příhodně jižní a jihovýchodní. Nadmořská výška tratě není vysoká, pohybuje se mezi 240 až 320 m. Neméně významná je pedogeologická charakteristika území.

Geologický podklad vinice tvoří hlinitopísčité zvětraliny na rulách Dyjského masivu. Půda, hnědozem s kamenitou až štěrkovitou spodinou, má kyselé pH. Zcela zásadní je pak zdejší speciální mikroklima podobné jako v údolí Rhône či Rýnu. V létě na Šobesu teplé letní dny střídají studené noci s mlhami. Půda přes den nasává teplo, které v noci vyzařuje. Ze severozápadu a severovýchodu je navíc místo chráněno vyššími svahy před větry. Průměrná teplota tu činí 8,8 °C a srážkový průměr dosahuje 560 mm.

Celá viniční trať zabírá 16 ha. Víno se v současnosti pěstuje asi na třech čtvrtinách plochy, zbytek pokrývá meruňkový sad. Vinice byla obnovena před třiceti lety a od roku 1995 na trati hospodaří Znovín Znojmo. S firmou tohoto jména se o Šobes minulý rok soudil původní vlastník pozemku, obec Podmolí, jejímuž novému starostovi se zdál 12 let starý prodej nevýhodný a v mnoha ohledech záhadný. Znovín však soud v prosinci vyhrál a vinici vlastní i nadále.

Pěstuje se zde šest odrůd vína: Ryzlink Rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré a také Pálava. A teď pozor: Ryzlink rýnský, pozdní sběr 1997 z tratě Šobes, byl v roce 1999 v Paříži oceněn stříbrnou medailí Vinalies Internationales Paris 1999 a zařazen mezi tisícovku nejlepších vín světa!

Řekli o svých vínech:

Tanzberg VR 2009 – Železná

Vůně lučních květů s chutí citrusů a medu a krásnou mineralitou

Tanzberg VR 2012 – Železná

Svěží, lehké víno s vůní luk a bylinek s lehkou mineralitou, příjemnou kyselinou

Mikrosvín Železná – VOC Pálava 12,5 %

Vůně lučních květů, chuť minerální až slaná, s příchutí slámy, hrušky s medovým podtónem, šťavnatostí citrusů, a s lehkou kořenitostí.

Mikrosvín Purmice - VOC Pálava 12,5%

Vůně lučních květů, mineralita, v chuti je jemná, sametová vůně květin a sušených bylinek, která se mísí s chutí citrusů.

Mikrosvín Purmice – VOC Pálava 12,5%

Květnatá vůně, jemná mineralita s nádechem vlašských ořechů.

Chuť minerální až kořenitá s dochutí divokých švestek a příjemnou kyselinou

Volařík VR 2012 Perná – Kotelná -13,00%

Minerální VR s vůní grepů, ostatních citrusů, v kombinaci v kovovosti – příznačnou pro trať Kotelná Archivace až 6 let

Král vín 2013

Vyrobeno 3160 lahví

Volařík VR 2012 - Perná – Železná 14%

Minerální vůně s dochutí grepů, v chuti pak silný minerál a ž zkorodované železo

Znovín VR 2011 – Podmoklí, Šobes

Tóny medu a rozinek, příjemná ovocnost a lehká mineralita