



text: Branko Černý

3. veřejný GRAND TEST *našeho časopisu* ROSÉ

Po loňských cca 100 vínech se dovozci a vinaři letos předháněli a přihlásili neuvěřitelných 131 vín. Našli jsme mezi nimi vína mladá i starší, suchá, sladší i sladká, domácí i zahraniční. Zkrátka test, jak má být.



Úvodem

Po loňských zkušenostech, kdy hodnocení zůstalo zejména na návštěvnicích, kteří vína téměř dokonale seřadili podle zbytkového cukru (nejsladší vyhrálo), jsme letos akcentovali hodnocení odborné komise našeho časopisu, která vína hodnotila v klasické anonymní degustaci v průběhu dvou dnů. Každý z hodnotitelů vína samostatně obodoval. Nejvyšší a nejnižší známka se škrtla, ze zbytku vznikla průměrem výsledná známka, kterou vidíte u uveřejněných vín. Společnými silami degustátorů poté vznikl popis vína, který autor tohoto článku pouze jazykově formoval. V souladu se světovými zvyklostmi uvádíme nejlépe hodnocených 80 vín, tradičně i s fotografií a popisem.

Jaké je růžové víno

Každoročně se u nás vyrábí stále více růžových vín. Přidávají se nová vinařství, která se zatím těchto barev obávala. Ti, kteří měli v minulém roce jedno rosé na zkoušku, mají již dvě nebo tři, stabilní producenti růžových se posunují na 4 i 6 odrůd. Na řadě soutěží česká a moravská rosé porázejí růžová vína ze světa. Dokonale tak odrážejí severní polohu našich vinohradů, díky níž máme v modrých hroznech výrazně více kyselin než jižní státy. Tyto kyselinky mnohdy překáží ve víně červeném, ale v rosé „tvrdí muziku“.

Rosé se v Čechách a na Moravě vyrábí výhradně z hroznů modrých odrůd (tedy alespoň oficiálně, bokem se šušká ledacos). Využí-

vá známou vlastnost modrých hroznů, kdy veškeré barvivo obsahuje jejich slupka. A právě na způsobu uvolnění barviva z bobule je založen princip výroby červených a růžových vín. Chceme-li vyrobit z modrých hroznů červené víno, lehce pomeleme bobule a necháme je macerovat po dobu několika dnů až týdnů – zde záleží na použitém způsobu macerace. Chceme-li však vyrobit víno růžové, zkrátíme dobu macerace na několik hodin. Délka macerace ovlivní koncentraci barvy, ale i vůni a chuť. Velmi důležité je, že tak, jak se uvolňuje z bobulky barvivo, dochází i k uvolňování dalších buketních a chuťových látek. Ty nejlehčí z nich, které jsou nositeli květinových a ovocných vůní a chutí, se uvolňují nejrychleji, naopak třísloviny a hořčiny pomaleji. Proto v růžových vínech nenajdeme klasické projevy modré odrůdy, kterou si důkladně vychutnáme v červeném podání.

Další specialitou je vedle růžového vína klaret, tedy bílé víno vyrobené z modrých hroznů. Klarlet může být zcela bílý, resp. žlutý, žlutošedý, nazlátlý, sytý zlatý nebo lehounce narůžovělý. Vyrobit ho tak, že modré hrozny lisujeme přímo, bez nakvášení. V ideálním případě se lisují celé hrozny bez odstopkování. Při odstopkování totiž již může docházet k částečnému „krvácení“ barvy a tím i růžování klaretu. Víno je velmi subtilní, lehké, přitom však pevné, mnohdy „křupavé“. Těchto vlastností se hojně využívá v Champagne, kde je klarlet základním stavebním kamenem cuvée pro výrobu oblíbených bublinek.



HODNOCENÍ VEŘEJNOSTI

TOP 15 suchých a polosuchých vín



1. Petr Štěpánek, Mutěnice,
Cabernet Sauvignon 2009 PS

2. Ludvík Maděřič, Frankovka rosé 2009, jakostní víno odr.
3. Vinařství U Kapličky, André klaret 2009 PS
4. Winery Esterka Vít Čejkovice, Rulandské modré klaret 2009, výběr z hroznů
5. Sogrape S.A. Mateus, Tempranillo Rosé 2009 Vinho de Mesa
6. Vino Hort, Pinot Noir rosé 2009, pozdní sběr
7. Ludvík Maděřič, Dornfelder rosé 2009, jakostní víno odrůdové
8. Vinařství Kovacs, Zweigeltrebe rosé 2009 PS
9. Víno Tomáš Tetur, Sing Wine rosé 2009, jakostní víno odrůdové
10. Vinařství Mikrovín Mikulov, Cab. Moravia rosé 2009 PS
11. Ludvík Maděřič, Svatovavřínecké rosé 2009, jakostní víno odrůdové
12. Vinařství Karel Válka, Cuvée La Guerre 2009, moravské zemské víno
13. Vinařský dvůr Němčičky, Ing. Jan Stávek – Rosé Nad Zahrady (Merlot) 2009, výběr z hroznů
14. Vino Hort, Francesca rosé 2009, pozdní sběr
15. Vino Hort, Svatovavřínecké rosé 2009, kabinetní víno

TOP 5 sektů a šumivých vín



1. Znovín Znojmo, Znovín De Lux Claret Brut

2. Jacob's Creek, Jacob's Creek Sparkling Rosé
3. Soare sekt, Femme Fatale rosé demi sec
4. J. P. Chenet, šumivé víno rosé
5. Paladin, Salbanello Rosato Frizzante

TOP 5 sladkých a polosladkých vín



1. Vajbar Bronislav, Svatovavřínecké rosé 2009,
kabinetní víno

2. Vinařství Trpělka & Oulehla, Merlot klaret 2009 PS
3. Víno Marcinčák, Zweigeltrebe klaret 2009, výběr z hroznů
4. Pavel Binder, Cabernet Moravia – Cabernet Sauvignon rosé 2009, kabinetní víno
5. Vinařský dvůr Němčičky, Ing. Jan Stávek, Lokus rosé 2008, likérové

K nejlepší shodě mezi oběma komisemi došlo u vín Petr Štěpánek, Mutěnice – Cabernet Sauvignon 2009, pozdní sběr, Vinařství Trpělka & Oulehla – Merlot klaret 2009, pozdní sběr a Jacob's Creek – Jacob's Creek Sparkling Rosé.

V některých „nových vinařských zemích“ je povolena výroba různého vína prostým míšením vín červených a bílých. Pro každého seriózního vinaře a skutečného milovníka vín je to cesta zcela nepředstavitelná. Vždyť rosé jen při klasickém způsobu výroby může získat všechny chuťové i buketní vlastnosti, pro které je tak obdivujeme. Pravda, mísicí metodou můžeme získat vína výrazně levnější, ale kdo by je chtěl pít?

Chuť a vůně konkrétního vína vždy záleží na odrůdě, či odrůdách, na poloze, stupni vyzrání i místních zvyklostech. Budeme-li jej však vnímat jako letní či jarní pití, se kterým se můžeme osvěžit během vlahých večerů a budeme-li jej vnímat jako skvělého gastronomického partnera ke grilu, salátům, těstovinám a mladým sýrům, pak by vždy mělo být svěží, mladé, lehké a snadno pitelné. Důležitý je tedy obsah alkoholu a kyselin. Potom už záleží na chuti každého z nás a samozřejmě i na zvoleném pokrmu. Určitě najdeme místo pro subtilní květinová vína, sametově zastřená i ovocně koncentrovaná představitel. Ročník 2009 vložil do hroznů

Jak jsme testovali

Veřejnost – návštěvníci veřejného koštu v hotelu Vinum Coeli – se samozřejmě také k vínům mohla vyjádřit. Každý z návštěvníků dostal v katalogu hlasovací lístek, na kterém mohl označit 2 nejlepší sekty, 2 nejlepší vína z kategorie polosladkých a sladkých vín a 5 z nejvíce obsazené kategorie suchých a polosuchých. Ve vedlejším sloupci najdete takto vzniklý žebříček, který můžete srovnat s hodnocením odborné komise. Na něm se podílelo 110 návštěvníků, kteří dokázali správně a úplně vyplnit hlasovací lístek. Dalším se do vyplňování nechtělo, případně se nedokázali poprat s úskalím našich rubrik. Poměrně



Luboš Oulehla při
hodnocení rosé

vysoké hodnoty cukernatosti. Z toho nám vyplývá, že se musíme i v růžovém světě připravit na nebývalou explozi vín se zbytkovým cukrem, a dokonce i s vysokým alkoholem. Není výjimečné, narážíme-li na rosé se 13,5 % alkoholu, dokonce jsme v testu měli i 14!

Barevná škála může být poměrně široká, mění se s ročníkem, odrůdou a technologií. Důležité však je, aby na první pohled víno získalo konzumenta svou atraktivní barvou. V barvě rosé lze pozorovat řadu odstínů: světlou šedorůžovou, nafialovělou s barevnými tóny pivoňek či fialek, barva může být i meruňková, lososová, jahodová, malinová, cibulových slupek atd. V žádném případě by se v ní neměly objevit nahnědlé tóny způsobené oxidací. Po celém světě probíhá několik projektů zkoumání barvy rosé a její definice. Pro mě je nejdůležitější, aby barevný tón korespondoval s celkovým profilem vína – není nic horšího, než když vás barva a případně ještě buket připraví na plné a hutné víno, a ve sklence najdete opak.

pravidelnou chybou bylo uvedení téhož vína na více pozicích. Chápu, že víno respondentovi zřejmě moc chutnalo, ale tvrdit, že patří na 1., 2., 3. i 4. místo přeci jen pozbývá smyslu.

V odborné porotě zasedli: Branko Černý – sommelier a publicista, Dita Skřivánková – sommelierka a editorka časopisu Víno & Styl, Daniel Kalina – produkční časopisu Víno & Styl, Ing. Luboš Oulehla – sklepmistr vinařství Trpělka & Oulehla, Ing. Jiří Hort – vinař, Bronislav Vajbar – vinař, Ing. Pavel Chrást – degustátor, Milan Hugo Bartošík – degustátor a dovozce vín, Martin Kalvach – dovozce vín.



VINAŘSTVÍ TRPĚLKA & OULEHLA

Merlot klaret 2009 pozdní sběr
100% Merlot

Alkohol: 13 %

Oblast: ČR, Morava, podoblast znojemská, Dolní Kounice

Barva: jasná, příjemně meruňková

Vůně: opulentní, příjemná, lákavá, čistá, plná zralého rybízu

Chuť: koncentrovaná, šťavnatá, plná slazeného ovoce

Gastronomie: filátka z uzeného úhoře na červené čočce

Nejllepší k pití: ihned, nejpozději do 1 roku

Cena: 155 Kč



VINAŘSTVÍ ŠTĚPÁNEK

Cabernet Sauvignon rosé 2009 PS
100% Cabernet Sauvignon

Alkohol: 11 %

Oblast: ČR, Morava, podoblast slovácká, Hovorany

Barva: jemná, veselá, růžovooranžová

Vůně: velmi čistá a příjemná, vyzrálého ovoce a marmelády

Chuť: výrazná, šťavnatá, skvěle pitelná, plná zralého ovoce, cukru a kyseliny, nutné hodně vychladit

Gastronomie: pršut s medovým melounem

Nejllepší k pití: ihned, nejpozději do 1 roku

Cena: 190 Kč



VINAŘSTVÍ PAVEL BINDER

Frankovka rosé 2009 kabinetní víno
100% Frankovka

Alkohol: 11,5 %

Oblast: ČR, Morava, podoblast velkopavlovická, Rakvice

Barva: krásná, světle růžová

Vůně: jemná, čistá, přináší koš letního ovoce

Chuť: koresponduje s vůní, velmi jemná, oblá, plná ovoce

Gastronomie: skvělé letní popíjení s drobnými tapas

Nejllepší k pití: ihned, nejpozději do 1 roku

Cena: 200 Kč



BELLINGHAM Rosé 2008

100% Pinotage

Alkohol: 12,5 %

Oblast: Jižní Afrika

Barva: koroptví oko

Vůně: bohatá, zralá, snoubí zralé ovoce s kořením a kouřem

Chuť: plná, dospělá, na vrcholu, extraktivní, dlouhá, s jemnou zralou kyselinou

Gastronomie: uzený Oštiepok

Nejllepší k pití: ihned, víno je na vrcholu

Cena: 155 Kč



JACOB'S CREEK

Shiraz Rosé 2007

100% Shiraz

Alkohol: 13 %

Oblast: Austrálie, Barossa Valley

Barva: červený grep s jahodovou šťávou

Vůně: zralá, plná červeného bobulového ovoce a citrusů

Chuť: velmi vyzrálá, koncentrované ovoce, svěží kyselina

– překvapivě svěží víno na ročník

Gastronomie: králíčí faš balená v uzené šunce

Nejllepší k pití: ihned, lepší už nebude

Cena: 199 Kč

