V pátek podvečer jsme s panem Autorizovaným popíjeli vínko a já zcela neuváženě slíbil, že se pokusím obohatit náš skoro prázdný web o nějaký ten článek. Sice se říká, že slibem nezarmoutíš, ale v tomto případě činím výjimku a pokusím se spáchat report ze sobotní soukromé degustace.

S pravidelnou nepravidelností se u mne schází několik nadšenců, které spojuje zájem o kulturní nápoj zvaný víno. Každý účastník degustace sebou přinese láhev či láhve (je podmínkou) a něco dobrého na zakousnutí (není podmínkou, ale každý nosí). Protože se dopředu netuší, jaké víno kdo přinese, je zřejmé, že pořadí degustovaných vín se vytváří až v hodině H a někdy je to docela divočina.

Ale dosti už bylo slov, co jsme vlastně chutnali?

Začátek obstaral velmi příjemný veltlín z Rakvic, konkrétně se jednalo o **Veltlínské zelené 2009** , výběr z hroznů, polosuché z Rodinného vinařství Gréger (pro milovníky analytik: alk 13%, cukr 11,3 g/l, kyselina 5,7 g/l, trať Kozí horky). Musím se přiznat, že to byl můj zcela první kontakt s tímto vinařstvím a vínem jsem byl mile překvapen. Barva vína byla jemně zelenkavá, vůně bohatá, ovocná v závěru převládal grep, celkově bylo víno jemně kořenité. Víno mělo středně dlouhou dochuť a oplývalo šťavnatou, lehkou kyselinkou. Pěkný úvod.

Jako druhé v pořadí přišlo na paškál **Rulandské šedé 2007**, pozdní sběr, suché z Vinařství Drmola, Březí (analytika neuvedena: jen alk. 13%). Vína z tohoto vinařství pro mne naopak žádnou novinkou nejsou a prochutnávám je celkem pravidelně. Můj první dojem byl, že víno už má nejlepší za sebou a je nejvyšší čas ho vypít. Ve vůni je lehoučká stařinka, která velice rychle mizí. Víno je docela zavřené, ale po důkladném vymíchání se ve vůni objevuje chlebovinka a snad i máslový tón. V chuti pak překvapuje jemná perlička, která do vína určitě nepatří, ale jinak víno působí docela plně a řekl bych, že typicky odrůdově. Dochuť je však spíše kratší, což

vcelku kontrastuje s plným výrazem.

A další pozdrav z Rakvic, tentokrát **Rulandské modré klaret 2008**, pozdní sběr, polosuché z Vinařství Bronislav Vajbar (alk. 11,5%, dále analytika neuvedena). On to vlastně nebyl pozdrav z Rakvic, jelikož víno pochází z Popic, trať Svidrunk. Barva je světle oranžová, lososová. I když jsem měl trochu strach ze stáří vína, ve vůni zůstala výrazná ovocitost, která se přenesla i do chuti. Převládalo letní ovoce, snad jahody s creme fraiche, a kousek velmi jemné kyseliny evokující citrusy. Před rokem bylo toto víno určitě o hodně zajímavější.

Jak jsem už na začátku naznačil víno je kulturní nápoj, který má spoustu přesahů do rozličných sfér lidského konání. V našem případě nám umožnilo cestovat (sice jen virtuálně). Rázem jsme se přenesli z moravských Rakvic do sladké Provence, konkrétně do slavné apelace Bandol. Víno s názvem **La Baie des Pointus 2009**, Appellation Bandol Controlée, rosé z vinařství Gassier bylo více než zajímavé. Zkrátka hodně jiné rosé, tedy ve srovnání s běžnou moravskou produkcí. Typ tmavšího rosé z odrůdy Mourvedre, suché a zemité a alkoholové (14 % a nebyl znát). Právě ona zemitost převládala na vůni a ze začátku i na chuti, později se přidala i výrazná slanost. Bylo to jako kdyby se do láhve zkoncentrovalo Středozemní moře, ostatně volný překlad názvu vína hovoří za vše - Pointuská zátoka. Obecně jsou rosé vína z Bandolu doporučována k pokrmům, jejichž výraznou složkou je česnek, myslím, že to sedí. Fajn pití.

A zpět na Moravu, slámové víno se nepije každý den. **Rulandské šedé 2007** z vinařství Zapletal, Velké Bílovice. Víno bylo bez etikety, jen popsané fixou. Barva vysoká, tmavě žlutá. Ve vůni jsou dominantní výrazné medové tóny, které se přenášejí i do chuti. Vysoká cukernatost je ve víně hodně znát. Marně v tomto víně hledám nějaký zajímavější vjem, bohužel, pro mne je víno jen sladké. Určitě si najde svoje příznivce, ale já k nim patřit nebudu.

Nastal čas červených. Vína z vinařství Vinné sklepy Roztoky bývají často k dostání v nejrůznější supermarketech. Vzhledem ke skutečnosti, že se snažím „supermarketové“ produkci vyhýbat, míjím se i s víny tohoto vinařství. Vínem **Merlot 2008**, výběr z hroznů, suché (z Velkých Pavlovic, trať Nadzahrady) bylo celkem vhodné začít naši červenou krasojízdu. Milé překvapení. Jednalo se o lehčí typ merlotu, který ale neurazí a je dobře pitelný (jenom 11, 5% alkoholu). Dokonce ani sklenice Ateliér Pinot/Rioja ze sklárny Luigi Bormioli víno nijak výrazně neshodila. Tmavě rubínová barva, ve vůni převládaly třešně a přítomen byl i kousek švestky. V chuti se pak objevila i stopička kávy, celkem jemné tříslo, ale vyšší kyselinka, která jinak dobrý dojem kapánek kazila. Dobrý úvod.

A teď na skok do Portugalska. Největší překvapení večera. Víno s neuvěřitelným poměrem cena/výkon. **Irreverente 2008**, Vinho regional Beiras (zemské), subregion Dao, vinařství Udaca. Cuvée z tradičních portugalských odrůd Touriga National, Alfrocheiro, Roriz a Jaen s 13% alkoholu. Nádherná rubínová barva, ve vůni zralé švestky a třešně, borůvky. V chutě je ještě navíc mírně kořenité, lehoučce animální, po zamíchání se objevují tóny kakaa, trošku i káva. Krása, několik rozměrů v jedné láhvi. Pokud by měl o něj někdo zájem, pokusím se ho sehnat. Cena se pohybuje kolem 130 Kč. A údajně se jedná až o třetí víno vinařství.

S tímto vínem jsem měl velký problém, vůbec jsem s ohledem na to, co bude následovat, nevěděl, kam ho zařadit. Stojí tak trochu mimo řadu. **Cabernet Sauvignon 1994**, archivní víno, suché a 11,5 % alkoholu z Patrie Kobylí. Žije ještě? Spíše ne. Podezřeni umocňuje velmi krátký korek. Zmýlená neplatí: víno je celkem v kondici, určitě by si zasloužilo pořádnou dekantaci, ale komedie života uhání v před jako splašená a nikoho už nezajímá co bylo v prvním dějství. No zpět k vínu, barva lehce rubínová až dohněda, překvapení v podobě výrazné bezové a až černorybízové vůně, bez a rybíz dominují i v chuti. Dále je v chuti výrazná kyselina, kvůli které víno působí celkem zeleně. Zvláštní, celkově víno působí celkem svěže a mladě, asi jako dva, tři roky starý moravský CS. Na dně bohatá sedlinka, ale to se dalo čekat.

Následující vzorek už po smrti byl. Čas na květiny a slzy. Au revoir **Beau Reve 2003**, Appellation Bordeaux Controlée.

Už zůstaneme v zahraničí **Rioja crianza 2006**, DOCa, vinařství Sierra Cantabria. Jedná se o 100% Tempranillo. Tradiční ohnivé víno (14 % alk.) splnilo to, co se od Rioji očekává. Ve vůni zpočátku hraje první housle barikový sud, ale postupně nastupuje i tmavé ovoce. V chuti se celý proces opakuje a je podpořen mohutným tříslem, zkrátka plná huba. Postupem času se dostavují i lehce kávové tóny. Dochuť je přiměřeně dlouhá. Myslím si, že toto víno má to nejlepší ještě před sebou, ale rozhodně to není víno na úplně dlouhou trať, max. tři, čtyři roky. Celkem dobrý poměr cena versus kvalita.

Už budu končit. Na závěr víno, které mělo být a podle mne i bylo vrcholem večera (i když ten Portugalec mu těžce šlapal na paty). **Vino Nobile de Montepulciano 2006**, DOCG, vinařství Cantine Dei. Zrálo 24 měsíců ve velkém dubovém sudu a následně po nalahvování ještě 6 měsíců zrálo na lahvi. Nejedná se o čisté Sangiovese, ale cuvée z odrůd Prugnolo Gentile (místní klon Sangiovese asi 80%), Canaiolo nero a Mammolo. Víno jiskrné rubínové barvy, intenzivní vůně zralých višní a švestek. Chuť, plná, dlouhá, s decentním ovocným projevem.

Moc pěkná tečka, kterou jsem díky vtipně nakumulovaným slevám pořídil asi za 350 Kč. Jinak uvedené Nobile bylo součástí velkého testu vín z této apelace, kterou pořádal měsíčník Wine & Degustation a skončilo v polovině startovního pole se ziskem cca 84,5 bodu.

No, a to je vše přátelé. Doufám, že jsem Vás alespoň trošku zavínil a že některá vína ochutnáme společně.