

Úvodem bych se vrátil k základní otázce PROČ???

Proč jsme se začali scházet? Jsme vínem samozřejmě „postiženi“. Většina z nás pravidelně navštěvuje degustace, jezdí za svými oblíbenými vinaři, navštěvuje různorodé vinařské akce, snaží se ve víně vzdělávat a některé z nás dokonce víno živí. Z tohoto pohledu je báječné, že se jednou za měsíc můžeme sejít nad stanovenou odrůdou nebo jinak zajímavým tématem k degustaci a porovnat svoje osobní preference a názory na víno s ostatními podobně postiženými vínomilci.

Naše první Klubová degustace proběhla první listopadovou středu na naší domovské půdě vinotéky MV 61 v Brně. Úvodní degustace měla komorní charakter, čtyři vínomilci donesli po jednom vzorku ze stanovené odrůdy. Pro dnešní den to mělo být Rulandské modré chcete-li Pinot Noir. Omezen byl původ vína na Čechy a Moravu.

Charakteristiku odrůdy Rulandské modré si může přečíst [zde](#) .

Nyní bych si již dovolil představit degustovaná vína a mé poznámky k nim:

1.

Rulandské modré 2007 PS – Vinné sklepy Lechovice – Podoblast znojemská, Obec:

## První degustace Klubu ovíněných duší - Rulandské modré

Napsal uživatel ŠIRAS

úterý, 15 únor 2011 13:03 - Aktualizováno neděle, 20 únor 2011 10:51

---

Oleksovice, Trať: U Lipky. Alkohol 12%, cukr 2,3 g/l, kyseliny 5,0 g/l, bezcukerný extrakt 24,6 g/l, cukernatost 21.2°ČNM.

Vůně: z počátku výrazněji vystupuje alkohol. Za ním při vymíchávání tón pražených mandlí až uzené maso. Přidává se výrazněji tón zeleniny, takový ten základ na svíčkovou. Postupem času se vůně ztrácí úplně.

Chuť: překvapivě nástup drsnějšího třísla, jemná kyselina, v dochuti stopa dřevitosti a na závěr výraznější hořčinka. Při delším zkoumání lze postřehnout nástup zemitosti a připálené kůže.

Celkový dojem: Víno je neharmonické, bez ovoce, již za zenitem. Jediný vjem, který ve víně zůstal je tříslo. Bohužel v dost astringentní podobě. Zemitost v závěru mi při troše fantazie vzdáleně připomněla vína z Chrámců, kde u povedených Pinotů nalézám až tóny lignitu, zde bohužel v podobě značně posunutě do tónů nepříjemných.

Body: 77/100

## První degustace Klubu ovíněných duší - Rulandské modré

Napsal uživatel ŠIRAS

úterý, 15 únor 2011 13:03 - Aktualizováno neděle, 20 únor 2011 10:51

---

1.

Pinot Noir 2007 MZV – Vinařství Krásná hora, Starý Poddvorov, Podoblast slovácká, Obec: Ratíškovice, Trať: Nácestky. Alkohol 12,5%, cukernatost 23 °ČNM. Víno zráló jeden rok v novém barikovém sudu a půl roku v jednoletém barikovém sudu.

Barva: vyšší viskozita, krásné mosty, vyšší granátová barva.

Vůně: pěkné tóny sudu, vanilka, kapučíno, hořká čokoláda, káva, dále pak široká paleta ovocitých tónů – přezrálá višěň, jde to až do marmeládovosti. Při delším vymíchávání TOFFIFEE.

Chuť: Krásně kulaté tříslo, jemná kyselinka, velmi zralé ovoce, marmeládové tóny. Pak se hlásí o slovo sud – kapučíno, káva. Dlouhá dochuť.

Celkový dojem: velmi komplexní, elegantní až rafinované. Pobízí k dalšími napití a zkoumání. Ve skleničce se mění a ukazuje svoji vrstevnatost. Rozhodně víno na delší zkoumání v klidu a objevování svých tajných zákoutí.

## První degustace Klubu ovíněných duší - Rulandské modré

Napsal uživatel ŠIRAS

úterý, 15 únor 2011 13:03 - Aktualizováno neděle, 20 únor 2011 10:51

---

Body: 88/100

1.

Rulandské modré VzH 2006 sans filtration – Vinné sklepy Kutná Hora, Podoblast: Mělnická, Obec: Kutná Hora, Trať: Sukov. Alkohol 14,5%, Cukr 2,4 g/l, Kyseliny 5,0 g/l, Extrakt 30,0 g/l, výnos 15q/ha, sklizeň 12.11.2006, cukernatost 26,5°ČNM, vyrobeno 400 lahví. Víno nečiřené, nefiltrované. Rmut kvasil bez přídavku ušlechtilých kvasinek pět týdnů, následně víno zráló v dubových sudech .

Barva: vysoká viskozita, vyšší barva, bez jiskry, opalizující. Jasná známka, že víno nebylo filtrováno.

Vůně: mohutná, rozpoznávám rozinkové a karamelové tóny, objeví se tóny lékárny a pěkně zakomponovaný BQ dodá vjem kávy a kapučína. Přeci jenom vyčuhuje alkohol. Asi po 15 minutách cítím ve vůni jahody.

Chuť: Švestková povidla, duranciový mač, peckovitá, hořká čokoláda, pěkně zakomponovaný barrique, pěkně nazrálé. Dochuť delší, prašná, tříslo vysušuje.

## První degustace Klubu ovíněných duší - Rulandské modré

Napsal uživatel ŠIRAS

úterý, 15 únor 2011 13:03 - Aktualizováno neděle, 20 únor 2011 10:51

---

Celkový dojem: Plné, pitelné, komplexní, přeci jen trošku ovlivněné disharmonií vystupujícího alkoholu.

Body: 85/100

1.

Rulandské modré VzH 2002 barrique \_Vinařství Vladimír TETUR – Podoblast velkopavlovická, Obec: Velké Bílovice, Trať: Haňby/Přední hora Alkohol 12,7%, Cukr 2,98 g/l, Kyseliny 4,17 g/l, Extrakt 25,8 g/l, sklizeň 14.10.2002, cukernatost 24,5 °ČNM, šarže 3400 I, stáří vinice 18 let. Technologie výroby: vinifikátor, školení v sudu barrique, typ Allier, výrobce NADALIE, SEGUIN MOREAU, FRANCOIS FRERES.

Barva: čirá, rubínová.

Vůně: náznakem rozinky, cukrkandlové tón, stopa pelargónie, prostě stařinka.

## První degustace Klubu ovíněných duší - Rulandské modré

Napsal uživatel ŠIRAS

úterý, 15 únor 2011 13:03 - Aktualizováno neděle, 20 únor 2011 10:51

---

Chuť: hladká kyselinka, o stupeň výraznější tříslo, pak malinový štych, ale z vůně se vrací i do chuti pelargónie a zkaramelizovaný cukr.

Celkový dojem: víno je již za svým vrcholem. Ve vůni se jasně projevuje stařinka, i když stále v pitelné poloze. V chuti je po delším vydýchání přeci jen náznak života ve formě kyselinky a kulaté ovocitosti.

Body: 80/100