

Degustační list

Richard Stávek

- Divý Ryšák 2011

- Někdy v letech 2004/5 jsem převzal dvě zpustlé starší vinice, jednu v trati Novosádky nad presúzy a druhou v trati Bočky, oboje v Němčičkách. Vinice, resp. viniční, místy neproniknutelnou buš, bylo nutně zmladit, tedy notně seřezat. Nečekal jsem, že ten rok přinesou nějakou úrodu a tak jsem vinobraní nechtěl původně ani příliš řešit. Nakonec jsem ale přece jen hrozny sklídl a zpracoval a to všechny dohromady, čímž vznikl po krátkém nakvášení mošt narůžovělé barvy. Mezi hrozny bylo také asi 5% staré hybridní odrůdy Isabella, která výslednému moku dala neopakovatelný nádech lesního ovoce, poněvadž asi jahod. Tento typ směsného vína se tedy osvědčil, o čemž dokládá důkaz i to, že i u nás doma u stolu patří k nejotevranějším vínům. Divý Ryšák je od té doby připravován prakticky každoročně a tvoří zajímavý doplněk našich bílých a červených vín, které jsou samozřejmě základem. A kde se vzal onen název? Divý = pocházející původně ze zpustlých vinic; Ryšák = od středověku běžné používané označení pro ryšavá vína z hroznů všech barev z vinic směsných výsadeb - vína měla barvu ryšavou - od měděné až k světlounce červené či po lehce fialkovou.

U ročníku 2011 jde opět jako tradičně o směs nejméně 12 blíže neuváděných odrůd, v tomto ročníku je zde Isabella zastoupena asi z 9%. Barva je v ročníku 2011 vyšší, až lehce červená. Víno má díky dlouhodobému ležení na kvasnicích a stáčení přímo z nich do láhve mírně opalizující závoj a je docela živé, až rozverné. Ve vůni lze poměrně bezpečně identifikovat právě Isabellu, která vyčnívá svojí lehkou lesní jahůdkou a vybízí k napití. V chuti jde o zatím ještě divočejšího mladíka, který rozbystří mysl řka: jsem zde a pij mne! Jde o víno svěží, mladé, které potěší i po ležení v domácí vinotéce nejednu sezonu.

Něco z analytiky - celkové kyseliny: 6,5 g/l - alkohol: 12,2% - zbytkový cukr: 0,4 g/l - SO₂ celkový: 62 mg/l

- Veselý Bočky 2011 – oranžové

- Hrozny pro toto cuvée, kde převládá Muller-Thurgau, Veltlínské zelené, Neuburské a Veltlínské červené ranné se stopami Muškátu a Ryzlinku vlašského, byly vypěstovány ve vinicích Veselý a Bočky v Němčičkách. Během dozrávání hroznů jsme pečlivě sledovali zralost plodů kontrolou vývoje semen a ve správný okamžik počátkem října jsme zvolili termín sklizně tak, aby hrozny byly již s fyziologicky dozralým semenem, ale nepřezrálé. Vysoké cukernatosti, s kterými se dnes roztrhl pytel, dělají zbytečně vysoké alkoholy ve vínech a nebo zbytkové cukry a taková vína nám nechutnají, protože nejsou na každodenní nekomplikované popíjení. Hrozny měly v momentě zpracování

cukernatost pozdního sběru. Spontánní fermentace kvasinkami, které si pošlapáním podrcené hrozny přinesly z vinice, začala 4. den, pozvolna, postupně, až vyvrcholila 10. den od sklizně ve svém bouřlivém kvasu. Celkem byly pevné části hroznů (slupky, stopky, semena) ve styku s moštem a mladým vínem 18 dnů. Poté následovalo lisování na klasickém ručním klínkozápadkovém lisu, hrubé odkalení a ruční (gravitační) přesun do dubového sudu a několika demijonů, kde zrál bez jakýchkoli zásahů 1 rok. Poté bylo stočeno přes plátek síry do kameninové nádoby. Lahvování proběhlo v únoru 2013. Ročník 2011 dal velmi pěkná strukturovaná bílá vína. Barva u tohoto vzorku je díky vinifikaci, která je typická pro vína oranžového typu, vyšší, s odstíny jantarovo-oranžové barvy. Ve vůni ucítíte jemnou dřevitost, tóny sušeného sena, zemitosti. V chuti jde o vyrovnané harmonické víno, které má srovnanou kyselinku. Toto víno jde ve své kvalitě teprve ještě vzhůru a jeho pravé kvality se rozvinou až nejméně po ročním ležení v láhvi. Předpokládaný zenit vína je v letech 2016-2020.

Víno můžete zakoupit samozřejmě přímo u nás ze sklepa a nebo pak je v nabídce restaurantů hotelu Alcron v Praze, též La Degustation a nebo vinného baru Bokovka tamtéž. Nebo ve Voticích ve vinotéce v krámku Domáci štěstí. Něco z analytiky: Zbytkový cukr 0,5 g/l; Celkové kyseliny 5,2 g/l; Alkohol 12,8 % vol.; SO₂ volný 5 mg/l; SO₂ vázaný 33 mg/l.

Poznámka autora: jedná se o sířené víno s nejmenším obsahem síry, co jsme doposud kdy připravili. Vlastně má tak málo síry, že často nesířená vína (vlastním metabolismem přirozených, spontánních kvasinek) obsahují siřičitanů více.

- **Veselý-Bočky 2011 – červené**

Hrozny pro toto cuvée, kde dominuje Frankovka za doprovodu klasických střeoevropských odrůd (Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, Modrý Portugal, stopově Cabernet Moravia a André), byly vypěstovány ve vinicích Veselý a Bočky v Němčičkách. Oba viniční areály jsou tvořeny starými (40 let) směsnými výsadbami o hustém sponu. Půdy jsou zásadité, s vysokým obsahem vápníku, vysychavé, tvořené sprašovými sedimenty a hlinitopísčitymi překryvy. Během dozrávání hroznů jsme pečlivě sledovali zralost plodů kontrolou vývoje semen a ve správný okamžik na přelomu září a října, jsme zvolili termín sklizně tak, aby hrozny byly již s fyziologicky dozralým semenem, ale nepřezrálé. Vysoké cukernatosti, s kterými se dnes roztrhl pytel, dělají zbytečně vysoké alkoholy ve vínech a nebo zbytkové cukry a taková vína nám nechutnají, protože nejsou na každodenní nekomplikované popíjení. Hrozny měly v momentě zpracování cukernatost pozdního sběru. Spontánní fermentace kvasinkami, které si pošlapáním podrcené hrozny přinesly z vinice, začala asi pátý den, pozvolna, postupně, až vyvrcholila 10. den od sklizně ve svém bouřlivém kvasu. Celkem byly pevné části hroznů (slupky, stopky, semena) ve styku s moštem a mladým vínem asi 3 týdny. Poté následovalo lisování na klasickém ručním klínkozápadkovém lisu, hrubé odkalení a ruční (gravitační) přesun do nového dubového sudu (jemné vypálení, střeoevropské dřevo), kde víno zrál bez jakéhokoliv zásahu 10 měsíců. Poté bylo stočeno přes plátek

síry do kameninové nádoby. Lahvování proběhlo v prosinci 2012.

Ročník 2011 dal velmi pěkná červená vína, zejména s potenciálem dalšího ležení na sudu i v láhvi. Barva u tohoto vzorku je hutná, ve vůni ucítíte jemné tóny vanilky, jemný odstín dřevitosti (z kvalitního sudu), typický projev Frankovky. V chuti jde o vyrovnané harmonické víno, které nepostrádá nevtíravou kyselinku, jež vybízí k pití. Toto víno jde ve své kvalitě však ještě vzhůru. Předpokládaný zenit je v letech 2016-2019.

Toto víno poptávejte ve vinných barech U Staré studny či Bokovka v Praze a nebo v restaurantu Alcron tamtéž. Nebo ve Voticích ve vinotéce v krámku Domáci štěstí.

Něco z analytiky: Zbytkový cukr 0,18 g/l; Celkové kyseliny 6,18 g/l; Alkohol 11,5%; SO₂ volný: 0 mg/l; SO₂ vázaný: 57 mg/l

- Veselý 2012 – oranžové

- Špigle 2012 – červené

- Akátové ryzlinky 2011 – oranžové
 - Akátové Ryzlinky jsou směsným vínem, v kterém jsou zastoupeny dva Ryzlinky: rýnský a vlašský a to v poměru 35:65. Hrozny pocházejí celkem ze tří vinic a to Novosádky, Bočky a Veselý. Sklizeň proběhla v polovině října při cukernatostech 22 až 23,5 °NM. Hrozny byly sklizeny do větraných přepravek v nízkých vrstvách, aby mohly dobře dýchat. Následně byly ve sklepě přesypány do dřevěných kádí, kde byly drceny šlapáním a ponechány spontánní fermentaci. Na lis šla ryzlinková drť přibližně dvacátý den od sklizně. Z lisu putovaly mladé ryzlinky do akátového sudu, kde dozrávaly jeden celý rok, než byly plněny s pouhým jedním zasiřením bez čiření a filtrace do lahví a to v říjnu 2012. Zářivá jantarová barva tohoto vína předesílá, že půjde o mok v kategorii oranžových vín, která dnes začínají pronikat přes kruhy vinných zasvěcenců i k nám do českých luhů a hájů. Vůně je výrazná, k odrůdám neobvyklá, zemitá, sušených travin s tóny meruňkového listu. V chuti byste ztěží hádali, že jde o dvouleté víno z bílých hroznů - díky způsobu vinifikace hroznů obsahuje plný polyfenolický komplex se strukturovanými tříslovinami, které doslova naplňují chuťové pohárky a celá ústa. Víno jde ve svém vývoji nahoru a předpokládaný zenit konzumace je od roku 2014 výše. Akátové Ryzlinky 2011 můžete ochutnat v restauraci hotelu Radisson Blu Alcron v Praze a nebo ve vinném baru U Staré studny taktéž v Praze. Nebo ve Voticích ve vinotéce v krámku Domáci štěstí.