

# ZNOVÍNKY 12

DEGUSTAČNÍ VINNÉ PŘEDPLATNÉ

VINNÝ MĚSÍČNÍK



## VÍNA PRO MĚSÍC PROSINEC

vybral a doporučuje Ing. Karel Matula,  
vedoucí řízení jakosti

Vážení milovníci znovínských vín, po šestnácti měsících mám před sebou opět otevřenou přípravu na další vydání našeho populárního vinařského měsíčníku Znovínky. Připadlo na mě připravit pro Vás sestavu šesti vín právě v posledním měsíci roku 2017. Nevím, jak to vnímáte Vy, ale mně připadá, že ten čas utíká čím dál rychleji. Asi je to dáno tím, že ve Znovínu se stále něco děje. Hned po novém roce nás z vánočního rozjímání pravidelně a tvrdě vrátí zpět do reality příprava nabídky nového Katalogu vín, služeb a informací, která se potkává

s přípravou únorové Procházky časem. Bezprostředně navazuje příprava na Znovínský košť, pak jarní ochutnávky v Praze a dalších místech ČR. Na květen se chystá náročná nabídka Putování po vinicích, po které se hned vrháme na přípravu katalogu na druhé pololetí. No a pak následuje Putování po hustopečských vinicích, Znojemské historické vinobraní, Burčákfest, podzimní ochutnávky v Praze a na závěr roku Putování po archívních sklepích. Je to v podstatě celoroční a každoroční koloběh, který funguje jen díky zapojení všech „znovíňáků“ a spolupracujících firem a samozřejmě zejména díky Vám, našim zákazníkům a Vaší přízni a věrnosti. Vedle těchto pravidelných akcí se nám v roce 2017 podařilo i mnoho dalšího. Vysadili jsme přibližně 17 hektarů nových vinic na Kokusových horách a dalších 6 hektarů na Hustopečsku. Vyklučili dalších 18 hektarů starých výsadeb a připravili půdu na výsadbu v příštím roce. Z našich plodných vinic se nám podařilo vypěstovat, sklídit a zpracovat dostatek kvalitních hroznů pro výrobu skvělých vín z ročníku 2017. V Šatově jsme významně rozšířili prostory pro skladování hotových výrobků postavením nové dvoupatrové skladovací haly a následně zahájili stavební část totální modernizace našich lahvovacích linek a tak dále a tak dále. Věřím, že obdobně zajímavý a zážitky nabytý rok 2017 jste měli i Vy. Jsem moc rád, že minimálně díky Znovínkám Vám v něm dělala společnost i naše vína.

**1** **Modrý Janek 2015**  
*moravské zemské víno*  
*číslo šarže 5208*  
*vinařská obec: Šatov*  
*viniční trať: Na vinici*

Na poslední letošní Znovínky jsem se Vám snažil vybrat plný karton zajímavých vín. Hned první víno určitě mezi vinařské libůstky

patří. Odrůda Modrý Janek je odrůda, která je formou nebo chcete-li mutací odrůdy Veltlínské zelené a má původ na jihovýchodě Rakouska. Jméno odrůdy je dáno podle zajímavé vlastnosti, kdy brzy po odkvětu malé bobule hroznů změní svou barvu ze zelené na tmavě fialovou a následně po několika týdnech při dozrávání nabývají opět zelené

nebo šedozelené barvy. Říká se, že hrozny jankovaty, dělají si z nás blázny. Internetová Wikipedie uvádí, že je tato odrůda před vymizením. Vy ale, jako naši pozorní zákazníci můžete být klidní, protože víte, že ve Znovinu se této odrůdě věnujeme. V minulosti se nám podařilo za pomoci pana profesora Krause získat několik oček ze starých výsadb a postupně tak díky tomuto kroku vrátit tuto odrůdu zpět sem k nám na Znojensko. Plochy této zajímavé odrůdy postupně pomalu rozšiřujeme a vy jste tak již měli možnost vychutnat si víno této odrůdy již z několika ročníků sklizně. Modrý Janek z vyzrálého ročníku 2015 je v nose příjemně veltlínově kořenitý až pepřový, lehce oříškový a minerální. V ústech potěší svou mohutností, jemnou zaprášeností, příchutí po jádrovém zahradním ovoci a délkou chuťového projevu. Tento Modrý Janek potěší milovníky hodně suchých vín.

## **2 Veltlínské zelené 2016, Ledňáček říční** *pozdní sběr, číslo šarže 6303* *vinařská obec: Krhovice* *viniční trať: Skalka*

U druhého vína sice zůstáváme stále v rodině odrůdy Veltlínské zelené, ale díky moderní technologii a odlišnému způsobu výroby Vás stejný původ nebude nudit. Vína s ledňáčkem prochází v počáteční fázi výroby tzv. kryomacerací. Jde o to, že rmut, tedy oddělené a jemně porušené bobule načerpáme do speciální nádoby, ve které jsme schopni tento rmut zchladit a udržet při teplotě kolem 3–5 °C několik dnů. Cílem tohoto dlouhého a chladného nalezení je uvolnění maxima aromatických a chuťových látek z dužniny a zejména pak ze slupky do moštu a následně i do hotového vína. Když tento veltlín ochutnáte, věřím, že mi dáte za pravdu, že se tento cíl podařilo splnit. Svěžestí, ovocnost a pestrostí projevu tohoto vína se můžete kochat v každém doušku. No, a pokud chutnáte tuto šarži ledňáčkového veltlínu poprvé, tak jste určitě zaregistrovali, že náš ledňáček nad přední etiketou vína nabral sílu a rozletěl se mezi Vás, naše zákazníky.

A ještě jedna zajímavost. Veltlín s ledňáčkem (ale z ročníku 2015) si vybrali představitelé Jihomoravského kraje jako víno, kterým se budou prezentovat při různých významných událostech. Tak pokud se někdo v těchto kruzích pohybuje, můžete se tam s našim ledňáčkem potkat.

## **3 Sauvignon 2016, tropical** *pozdní sběr, číslo šarže 6329* *vinařská obec: Hnanice* *viniční trať: U kapličky*

Znojenský Sauvignon mě a věřím, že i Vás, nepřestane nikdy bavit. Spojíme-li ho ještě s nápaditým, moderním a jedinečným obalem, je na světě víno, které vždy zaujme a potěší. Takový je určitě Sauvignon z ročníku 2016 doplněný o „náš přívlastek“ TROPICAL. Jak napovídá název, toto víno se Vám představí v barvách, vóních a chutích připomínajících tropické exotické ovoce a květiny. Pokochejte se zajímavou adjústáží, setřete aromatický terčík na přední etiketě a po navzázení se jeho vůni otevřete láhev a poradujte se samotným vínem. Jsem přesvědčený, že Vás nezklame. Mimochodem, v těchto chvílích (je čtvrtek 7. 12. 2017) probíhá v Národním vinařském centru ve Valticích finálové kolo hodnocení 200 šarží vín, ze kterého vzejde nejlepších 100 vín dané soutěžní sezóny. Tato vítězná stovka vín pak bude po celý příští rok součástí národní expozice Salon vín ČR. Náš Sauvignon se o „Salón“ také uchází. Držte nám, prosím, palce.

## **4 Scheurebe 2015** *moravské zemské víno* *číslo šarže 5207* *vinařská obec: Hustopeče* *viniční trať: Růženy*

Toto víno jsem vybral, protože je vyrobeno z odrůdy, která mě provázela mým vinařským dětstvím a mládím. Můj táta měl totiž se svým kamarádem Ivošem Novákem kousek od Znojma vinný sklep a na jiném místě zase kousek vinohradu. Bylo to jen asi 350 keřů (my jsme vždycky říkali hlav), takže vína z toho bylo tak akorát pro obě

rodiny a případně přízeň na Vánoce. Měli jsme tam „müllerku“, „burgund bílý“ a asi 70 keřů právě odrůdy Scheurebe. (Je to německé křížení odrůd Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský z roku 1916). Nevím přesně, jak se tenkrát chlapi dostali k sazenicím této u nás vzácné odrůdy. Vždycky říkali, že tuto odrůdu máme od pantáty Ferta (tenkrát jsem netušil, ale teď už vím, že pan František Fert byl na Znojmsku v druhé polovině minulého století významnou vinařskou osobností). No a právě k hlavám a následně i hroznům a vínu odrůdy Scheurebe (my jsme říkali „Šojé“) se u nás přistupovalo a nahlíželo téměř jako ke svátosti. Hrozny byly vždy krásně vybarvené a vyzrálé a víno nám tenkrát také připadalo jiné a lepší než z ostatních našich odrůd. Dnes by naše, selsky vyrobené víno asi už neobstálo, ale tenkrát to byl pro nás klenot našeho sklepa. Později, to už jsem byl ve Znovínu, jsem se s touto odrůdou zase začal setkávat. Nejprve na poznávacích výjezdech po vinařských zemích a teď i v našem sortimentu odrůd vysazených na Hustopečsku. To znovínské Scheurebe z ročníku 2015 mi voní nasládlé ovocně po banánech nebo rynglích. Po ochutnání mě potěšila svůdnost zbytkového cukru, příjemná příchut' po vanilce a rozinkách i čistota a délka chuťového projevu. Chlapům v jaroslavickém sklepě se moc povedlo.

Doma sklep ani vinohrad už sice nemáme, ale vzpomínky mně i tátovi zůstaly. No a ostatně i ta možnost pochutnat si na „Šojé“. ☺ Přidejte se.

## **5 Aurelius 2006** *výběr z hroznů, číslo šarže 6015* *vinařská obec: Horní Dunajovice* *viniční trať: Frédy*

Jako páté víno zařazuji další zajímavost, a to odrůdu Aurélius z ročníku 2006 ve výběru z hroznů. Tento klenot jsem „objevil“ před pár týdny v našem archívním sklepě ve Strachotičích, opět, když jsem vybíral vína do Mimořádné nabídky starších vín, kterou najdete na našich webových stránkách. Toto víno mě tak ohromilo, že jsem ho

na web zatím nedal a schoval si ho k ochutnání nejprve pro Vás předplatitele Znovínek a pak teprve, někdy v příštím roce několik zbylých lahví, i pro ostatní zákazníky. Po nalití do skleničky se Vám víno představí nádhernou zlatavou barvou, po přivonění objevíte ušlechtilou vyzrálou vůni po rozinkách, kompotovaných rynglích nebo meruňkách. Při každém doušku zaznamenáte pocit slasti z nádherného, ušlechtilé nazrálého vína s atraktivní nasládlostí a rýňákovou petrolejovitostí. Je to prostě víno pro krásný zážitek. Já ho prožil.

## **6 Charles Sealsfield Sekt** **Demi sec 2013** *jakostní šumivé víno,* *číslo šarže 3105* *vinařská oblast Morava* *Vyrobeno z modrých hroznů odrůdy* *Rulandské modré*

Šesté víno jsem vybral tematicky, silvestrovsky. Zařadil jsem náš sekt Charles Sealsfield ve sladší variantě Demi sec. Tento typ sektu jste od nás mohli poprvé chutnat ze sklizně 2008 a vyrobili jsme ho z krásného klaretu (bílé víno z modrých hroznů) odrůdy Rulandské modré. Byl to v podstatě takový předchůdce našeho současného klaretu π 3,14. Další šarže, která je z ročníku 2013 a kterou máte ve Znovínkách má dotek modré odrůdy výraznější a víno má pinotově oranžovou barvu. Ve vůni je ušlechtilé, s tóny po máslových sušenkách nebo ořechovo-medovém dortu. V chuti se potkává atraktivní nasládlost se svěžestí až jemnou pikantností typickou pro vína modrých odrůd. Určitě mě ale neruší, naopak nádherně harmonizuje chuťový projev vína. Čím déle tento sekt chuťnám, tím více mu propadám. Tento výrobek se s námi loučí na svém výsluní.

Protože jste si tichý klaret π 3,14 velmi oblíbili a protože je technologie výroby šumivých vín poměrně náročná, rozhodli jsme se další šarži sektu Charles Sealsfield již nezakládat. Máte tedy jako jedni z posledních možnost si tímto sektem přituknout třeba na Silvestra nebo při jiné příležitosti.

Milí předplatitelé Znovínek, chtěl bych i Vám již zkušným a věrným i Vám novým, kteří jste se do Znovínek zapojili po Putování po archívních sklepích i Vám, kteří jste Znovínky našli pod vánočním stroemčkem moc poděkovat za Vaši stávající

i budoucí přízeň a popřát Vám příjemné vánoční svátky a do příštího roku hodně zdraví a spoustu skvělých vín ideálně ze Znovínu Znojmo.

S úctou Karel Matula

Poř. číslo	Odrůda, ročník stupeň jakosti, zařazení podle zbytkového cukru obsah lahve analytické hodnoty	Číslo šarže	Vinařská obec Viniční trať Vinařský region	Cena lahve včetně DPH
1	<b>Modrý Janek 2015</b> <b>moravské zemské víno, suché</b> láhev 0,75 l zbytkový cukr: 2,2 g/l, kyseliny: 6,5 g/l, alkohol: 12,5 %	5208	Šatov Na vinici Znojemsko	150 Kč
2	<b>Veltlínské zelené 2016</b> <b>Ledňáček říční – Alcedo atthis</b> <b>pozdní sběr, suché</b> láhev 0,75 l zbytkový cukr: 7,0 g/l, kyseliny: 6,6 g/l, alkohol: 12,5 %	6303	Krhovice Skalka Znojemsko	160 Kč
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stříbrná medaile na „FESTWINE 2017“ (Brno)</li> <li>• Zlatá medaile na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2017“</li> <li>• Bronzová medaile na „BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2017“ (Bulharsko)</li> <li>• Stříbrná medaile na „AWC VIENNA 2017“ Vídeň (Rakousko)</li> </ul>				
3	<b>Sauvignon 2016</b> <b>tropical</b> <b>pozdní sběr, polosuché</b> láhev 0,75 l zbytkový cukr: 7,8 g/l, kyseliny: 6,9 g/l, alkohol: 12,5 %	6329	Strachotice Dívčí vrch Znojemsko	180 Kč
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2017 – znojemská podoblast“</li> </ul>				
4	<b>Scheurebe 2015</b> <b>moravské zemské víno, polosladké</b> láhev 0,75 l zbytkový cukr: 19,5 g/l, kyseliny: 6,5 g/l, alkohol: 12,5 %	5207	Hustopeče Růženy Hustopečsko	150 Kč
5	<b>Aurelius 2006</b> <b>Znovín Gallery</b> <b>výběr z hroznů, polosladké,</b> láhev 0,5 l zbytkový cukr: 25,9 g/l, kyseliny: 7,3 g/l, alkohol: 12,0 %	6015	Horní Dunajovice Stará hora Znojemsko	165 Kč
6	<b>Charles Sealsfield Sekt Demi sec 2013</b> <b>jakostní šumivé víno, nasládlá forma</b> láhev 0,75 l zbytkový cukr: cca 40 g/l, kyseliny: cca 8,4 g/l, alkohol: 12,0 %	3105	vinařská oblast Morava	195 Kč