Vystavuji to v původním znění, tak jak mi to psal do mailu.

Ahoj Peťane,
posielam foto z minulotýždňovej ochutnávky Strekova 1075. Viedol ju jeden z dvojice majiteľov, Zsolty Suto a ako môžeš vidieť, nedalo mi sa s ním nevyfotiť. Je to úžasný, charizmatický chlap a úplne som podľahol kúzlu jeho vinárskej filozofii. Bola to jedna z najlepších ochutnávok, čo som absolvoval a len som ľutoval, že sa s ním nemožeš pobaviť aj ty či Jirka. Pamätal si dokonca aj náš prvý kontakt, keď mi pripravoval vzorky pre teba a pýtal sa, aká bola reakcia. Lákal som ho i do Brna. Hovoril, že moravské aktivity koordinuje s Bogdanom, ale je dosť možné, že sa na nejakej spoločnej akcii objaví.

Zaujímavé bolo, keď hovoril, že nebudú mať ročník 2010. Vzhľadom na abnormálne zrážky bola minimálna úroda, spravili síce aj trochu vína, vraj cca 500 l, ale kvalita nespĺňala ich kritériá, takže sa rozhodli tento ročník obrazne povedané vymazať z ich histórie.

Na druhej strane si nevie vynachváliť ročník 2011 a väčšinu vín už teraz hodnotia ako jedinečné s mimoriadne vysokým potenciálom. Môžem potvrdiť, že napr. Svatovavřinecké z trate Góré a cukornatosťou pri zbere 24,5 st.bolo už teraz skvostné a podľa nich je to dokonca najlepší Vavrinec za tých 10 rokov, čo sa začali na ich spôsob venovať vínu. Ak by si mal šancu sa k nemu dostať, neváhaj! Vrele doporučujem, časom to bude úplná bomba!
Podobne super bol tiež aj Alibernet 2009 alebo mladý "lekvárovitý" Dunaj 2011 s cukornatosťou pri 3 zberoch /vždy po 3 týždňoch/ 26,5, 28,5 a 30 st, ktorý bol mimochodom nakoniec víťazom ochutnávky.

Veľmi zaujímavý bol aj vlašák robený technológiou červeného s 2-týždňovou macerációu a nakvášením na bobuliach. Žiadna
reduktívna výroba vína a riadené kvasenie, žiadne selektívne kvasinky a prídavné látky, skutočne biologické, nefiltrované /ale čisté/ víno s minimom síry. Nie je to určite prvoplánové, alebo ako hovorí Suto diskotékové víno, oni sa nehrajú na primárnu aromatiku, ale dôležitá je pre nich chuť hrozna a odrody vo víne, ktoré vzišlo u nich a má terroir Strekova.

Úplnou perličkou bol záver ochutnávky, keď v rámci prekvapenia podával lekvár z alibernetu!!! Bol absolútne bio, z čistého hrozna, bez cukru a neskutočne sladký a voňavý! Hrozno bolo pôvodne určené na ľadové víno, ale keďže začiatkom januára neboli ešte žiadne mrazy, rozhodli sa skôr z recesie to obrať a spraviť z toho lekvár.Je to asi trochu zverstvo, ale bolo to určite originálne. Škoda, že toho majú len pár skleniek a tie nie sú predajné, určite by som to ináč kúpil ako pikošku.

Ak budeš mať trochu času, pozri sa na ich stránky www.strekov1075.sk . Je tam pekne podaná ich vinárska filozofia a v odkaze "Písali o nás" sú odkazy práve o varení toho lekváru, ale aj o vlašáku robenom na červeno alebo košte ich Frankovky v Prahe. Je to skutočne zaujímavé a oplatí sa tomu venovať pár minút.

» http://voyo.markiza.sk/produkt/spravodajstvo/1235-televizne-noviny-19-01-2012-19-00

» http://vino.etrend.sk/vino-tyzdna/kratky-film-o-nevsednom-vlasaku.html

http://www.vinograf.cz/2011/11/jak-klaly-frankovky/

Emil