

Netrvalo to ani týden a jsem zpět s dalším reportem, tentokrát jde o zápisky z degustační akce nám až notoricky známého vinařství Patria Kobylí. Váhal jsem, zda Vás obtěžovat něčím, co všichni tak důvěrně známe, ale byl jsem přesvědčen tvrdým jádrem našeho klubu, že opakování jest matkou moudrosti.

Ochutnávka kobylského vinařství se uskutečnila ve středu 16. 2. v jednom nejmenovaném blanenském podniku. Na sklonku sychravého dne se zde sešlo několik vínomilců a pár jedinců, kteří na tuto akci zabloudili patrně omylem. Takto poskládaná společnost vytvořila až překvapivě pohodovou degustační atmosféru.

Bohužel, představovaná vína až tak pohodová nebyla. Jediné, co lze říci úvodem: je potěšitelné, že v červených vínech si Patria udržuje vysoký standard (na degustaci však převládala bílá).

Začátek obstaral **Ryzlink vlašský 2009**, pozdní sběr (13%; cukr 6,4 g/l; kyselina 5,5 g/l; extrakt 18,4 g/l). Víno bylo světlé barvy s celkem jemnou kyselinkou, kterou však v dochuti překrývala až nepříjemná hořčina. Velmi tenké a na vlašák bylo nevýrazné ve vůni (teplota byla v pořádku), po důkladném zamíchání se objevují květinové tóny a snad i tón kvasinkový, krátká dochuť. Asi dobrý vzorek na zavínění, který mne příliš neoslovil –

78
bodů.

Nebudu skrývat, že jsem velký příznivcem odrůdy Ryzlink rýnský, a že jsem při jejím hodnocení poněkud přísnější. O **Ryzlinku rýnském 2009**, pozdní sběr (12,5%; 6,7 cukr; 6,6 kyselina; 20,1 extrakt) vůbec nevím, co si myslet. Víno bylo nijaké! Sice pěkně viskózní s lehce nažloutlou barvou, ale hodně prázdné. Člověk se napil a měl pocit, že nic nepije. V ústech nastala imploze. Prakticky bez vůně a když se na 150% zapojila fantazie mohl být v dochuti objeven náznak citrusů. Byl jsem poučen, že ryzlink z Patrie potřebuje čas, nevím. Pro mne velké zklamání – **75** bodů.

Další vzorek mne naopak celkem potěšil, na řadu přišel další můj oblíbenec. **Sylvánské**

zelené 2009

pozdní sběr (12,5%; 5,5 cukr; 6,2 kyselina; 22,6 extrakt). V prvním dojmu velmi podobné předchozímu vzorku, co se týče barvy a viskozity. Už první přivonění napovídá, že jsme někde jinde. Ve vůni celkem dominuje až angreštová vůně a po vymíchání se objevují i decentní travnaté tóny.

Víně středně plné chuti, ve které je zakomponovaná příjemná kyselina (zelené jablko) a dochuť doplňují citrusy. Povedený a šťavnatý sylván –

84

bodů.

Nyní z jiného soudku. **Chardonnay 2007**, pozdní sběr (14%; 1,8 cukr; 5,8 kyselina; 23 extrakt) bylo už krásně nazrálé a pro mne se stalo k mému údivu nejlepším bílým vínem večera. Barva vína odpovídá staršímu ročníku, tedy vyšší dozlatova. Ve vůni pak převládá lískový oříšek a objevují se i lehké máslové tóny. V chuti pěkné tělo a velmi výrazná suchá dochuť (ostatně nejsušší víno večera), lískový oříšek byl patrný i v chuti a do vína byl moc pěkně zakomponován vyšší alkohol. Velmi příjemné pití, které ovšem neosloví každého (u většiny účastníků degustace příliš nezabodovalo, u mne ano) –

85

bodů.

Rulandské šedé je v současné době jedním z nejlépe prodávajících se vín v ČR. Můj vztah k této odrůdě je spíše neutrální, do mé TOP 5 rozhodně nepatří. **Rulandské šedé 2009**, pozdní sběr (13%; 7,5 cukr; 6,4 kyselina; 21,4 extrakt) se mi líbilo. Víno světle žluté barvy, u kterého v vůni převládala decentní máslovost doplněná lehkými ovocnými záblesky. V chuti se však rozhodně jednalo o ovocitější typ této odrůdy, který mi asi více sedí. Dala se rozpoznat přítomnost ryngle a snad i meruňkový nádech. Mile mne překvapila suchá dochuť vína –

84

bodů.

Obecně vzato – tramíny moc nemusím. Ten z Patrie byl docela pitelný. **Tramín červený 2009**, výběr z hroznů (14,5%; 7,2 cukr; 5,4 kyselina; 22 extrakt) měl vyšší barvu a klasickou tramínovou vůni. Na druhou stranu, typická vůně po růži či exotickém liči byla spíše decentnější a to mi vyhovuje. Co mi však vadilo, byl hodně vyčnívající alkohol, které chvílemi pálił na patře a byl znát i v jinak příjemné suché dochuti –

82

bodů.

A další módní víno. **Pálava 2009**, výběr z hroznů (14,5%; 11,1 cukr; 6,35 kyselina; 24,3 extrakt) byla rozhodně nejsladším vínem večera. V Blansku, zcela podle současných trendů

zabodovala a stala se nejuspěšnějším vínem večera – mne vůbec neoslovila. Viskozita odpovídala analytickým údajům, víno se prezentovalo lehce nazlátlou barvou, a na Pálavu nevýraznou vůní (po zamíchání se vůně dostavuje). Rozhodně se však nejednalo o „tramínový“ typ Pálavy, převládala spíše nasládlá ovocnost. Celkově však cukr víno válcoval, i když se v chuti daly nalézt tóny broskví a možná i tropického ovoce –

81
b

odů.

Přechod od bílých k červeným obstaralo rosé z **Frankovy 2009**, pozdní sběr (12%; 6,8 cukr; 5,8 kyselina; 20 extrakt). Rosé tmavší lososové barvy, jenž se ve vůni přítomným odvděčilo vůní ala jahody se smetanou, v chuti pak spíše nasládlým projevem, s absencí pikantní kyseliny, kterou osobně u rosé vín preferuji. Letní ovoce se pak opakovalo i v chuti. Víno si určitě našlo mezi přítomnými své příznivce, mně ale docela nudilo, krátká dochuť –

81

bodů.

První červené víno – **Modrý Portugal 2009**, pozdní sběr (12%; 8,4 cukr; 4,3 kyselina; 27 extrakt). Moc pěkný úvod. Rubínová, ale jiskrná barva. V chuti bylo velmi ovocité s lehkým dotekem marmelády, za kterým byl umně schovaný barikový sud . Víno se prezentovalo jemným tříslem a velice příjemnou kyselinou. V současné době velmi dobře pitelné červené víno, jehož výhled do budoucnosti odpovídá charakteru odrůdy (2 až 3 roky). Myslím, že nejlepší bude vypít ho ihned –

85 bodů.

Červené **Cuvée Patria 2007** (13%; 2,6 cukr; 4,5 kyselina; 26,6 extrakt) jsem měl možnost už několikrát chutnat a vždy se mi líbilo. Tentokrát se dostavilo zklamání. Krásná tmavá barva slibovala kvalitní zážitek. Bohužel, už první přivonění signalizovalo, že je něco špatně. Ve vůni se objevovaly nepříjemné chemické tóny (aceton), které nemizely ani po důkladném vymíchání. Chemie byla přítomna i v chuti. Jelikož jsem shora uvedl, že jsem víno již několikrát chutnal, tedy doufám, že se jednalo o špatnou láhev, a ne o negativním směrem ubírající se vývoj tohoto vína. Když hodnotím aktuální láhev, nemohu jinak –

76 bodů.

Následující vzorek už byl v naprostém pořádku. **André 2009**, pozdní sběr (13%; 7,4 cukr; 5,3 kyselina; 26,2 extrakt). Krásná, tmavě rubínová barva. Ve vůni a následně i v chuti převládá lesní ovoce, snad ostružiny. Víno se prezentuje pěkně drhnoucím tříslem a výraznou kyselinkou. Osobně si myslím, že toto víno bude za rok, za dva velice zajímavé. Přímé srovnání vyznívá momentálně pro Portugal - je v současnosti pitelnější, ale André má určitě zářivější budoucnost –

84,5 bodů.

Poslední dvě prezentované odrůdy určitě patří ke klenotům kobylského vinařství. Napřed tedy **Cabernet Sauvignon 2008**

, výběr z hroznů (13,5%; 2,7 cukr; 4,9 kyselina; 28,3 extrakt). Pro mne nejlepší víno večera, které bylo ve vůni nádherně marmeládové a snad i lehce čokoládové. Cabernet byl servírován lehce studenější, takže se pomaleji otevíral. V chuti dominoval černý bez ve své koncentrované (snad sirupové podobě) a černý rybíz v marmeládové podobě. Krásné vínko, které se začíná zakulacovat, ale pořád obsahuje na moravské poměry mohutné tříslo, které slibuje, mnohé do budoucna –

87

bodů.

Na závěr má nejoblíbenější odrůda - **Rulandské modré 2008**, výběr z hroznů (13,5%; 2,9 cukr; 4,65 kyselina; 28,9 extrakt). Barva vína byla vyšší, neodrudová, ale na okraji sklenice se však daly nalézt světe hnědé až cihlové tóny. Tato Rulanda patří k marmeládovému typu podpořenému barikem. Na vůni mne lehce rušily tóny „základu na svíčkovou“ (opravdu velmi jemně). Na můj vkus bylo ve víně bariku příliš a tentokrát byl znát i alkohol, který lehce pátil na patře. RM je má nejoblíbenější červená odrůda, takže jsem přísnější –

84

bodů.

Na závěr musím prozradit, že během smolení reportu, popíjím úžasné víno od Oty Ševčíka, které nám minulý týden poslal. V podstatě ani nevím, co to je. Prý „cvajgl“ s výraznou podporou frankovky. Jelikož Ota Zweigeltrebe nemá, netuším odkud ho vyhrabal, ale je to paráda – 90 bodů (toto hodnocení berte s rezervou).