

Ve středu 23.2.2011 proběhla v naší domovské vinotéce řízená degustace vinařství Jedlička & Novák. Protože jsem se ve slabé chvíli sám a skutečně dobrovolně přihlásil k tomu, že napíši reportáž, nezbylo mně tedy nic jiného než sednout k počítači a začít tvrdě pracovat.

Vinařství sídlí v Bořeticích a hospodaří na cca 45 ha, z toho je 35 ha vlastních vinic v katastru obce Bořetice (viniční tratě Terasy a Čtvrtě) a 10 ha pronajatých vinic v katastru obce Brumovice (viniční trať Novosádky). Vinařství má vysázeno cca 200 000 hlav, největší zastoupení mají odrůdy Rulandské šedé (30 000) a Rulandské modré (25 000).

Degustací provázel obchodní ředitel pan Luděk Machala. Jeho výklad byl velmi zajímavý, a to dokonce tak, že ovládl dav až do šestého vzorku. Po tomto vzorku, už některé „dámy“ nevydržely pouze poslouchat a pozornost některých přítomných postupně opadala.

Představeno bylo celkem 10 vzorků, z toho 6 bílých a 4 červené. Při závěrečném hodnocení se mezi bílými se nejvíce líbil Ryzlink rýnský, na druhém místě skončilo cuvée Muškát Ottonel x Ryzlink rýnský. Mezi červenými víny byl boj hodně vyrovnaný, na prvním místě společně skončili Frankovka a Rulandské modré, kterým na záda těsně dýchalo Cuvée Kácary.

Dál už jsou jenom moje dojmy a hodnocení představených vín.

### **Muškát Ottonel x Ryzlink rýnský 2009 pozdní sběr, suché (Bořetice)**

**alkohol: 11,5 %, cukr: 2,7 g/l, kyseliny: 6,1 g/l, extrakt: 18,7 g/l**

Vůně byla velmi elegantní, příjemně citrusová s lehounkými muškátovými tóny v pozadí. V chuti bylo lehké, svěží, příjemně kořenité. V dochuti bylo svěží a překvapivě dlouhé. V prázdné sklenice velice krátce zůstává lehká citrusová svěžest. Šlo o lehké, čisté, velice příjemné a pitelné víno. Začal jsem se těšit, protože to byl velice slibný začátek degustace, ale nakonec to pro mě, naprosto nečekaně, byl v bílých vínech i vrchol.

**Body: 80**

**Sauvignon 2009 pozdní sběr, suché (Bořetice, Terasy)**

**alkohol: 13,0 %, cukr: 1,5 g/l, kyseliny: 6,0 g/l, extrakt: 16,9 g/l**

Fermentace části moštu proběhla v dřevěných sudech přirozeným kvašením.

Ve vůni nejdříve nastoupí intenzivní aroma kvasinek, rychle však odezní a přijde černý rybíz a černý bez, po delším vymýchání se objeví i zralé bobulky angreštu a bílého rybízu. V chuti zpočátku dominuje výraznější kyselinka, pomalu se objevují tóny černého rybízu, hodně v pozadí angrešt. V prázdné sklence velmi krátce zanechává stopy černého rybízu. Je ale až moc lehké a krátké.

**Body: 78**

**Rulandské šedé 2009 pozdní sběr, polosuché (Bořetice, Terasy)**

**alkohol: 12,5 %, cukr: 7,2 g/l, kyseliny: 6,4 g/l, extrakt: 18,6 g/l**

Vůně působí hodně zavřeně, po delším prodýchnutí přijde náznak svěžesti a v pozadí začnou velmi slabě vystupovat medy. Chuť je lehká se svěží kyselinkou, v pozadí se slabými tóny chlebovinky a medu. V dochuti celkem dlouho působí šťavnatá kyselinka, ale celkově je lehké a příliš jednoduché. V prázdné sklence zanechává medové tóny.

**Body: 79**

**Chardonnay x Rulandské bílé 2009 pozdní sběr, barrique, suché (Bořetice)**

**alkohol: 13,0 %, cukr: 2,0 g/l, kyseliny: 6,3 g/l, extrakt: 20,4 g/l**

Vysázeno mají 7000 hlav CH a 2000 hlav RB, kvůli nižšímu výnosu přistoupili ke smíchání obou vín. Směs zrála 1 měsíc v novém sudu typu barrique.

Barva je zlatavá, lehce opalizující. Ve vůni dominuje výrazný sladce vanilkový tón, po usilovném kroužení se objevil nádech máslové hrušky. V chuti rovněž dominuje vanilka, jejíž výraz zjemňuje svěží kyselinka, která ale postupně odeznívá. V závěru se objeví výraznější hořčinka, na patře zůstávají stopy sudu s nádechem kořenitosti. V prázdné sklence nezůstává nic. Vínu chybí tělo a působí příliš jednoduše a jak mizí kyselinka tak se stává fádním.

**Body: 75**

**Ryzlink rýnský 2009 výběr z hroznů, polosuché (Bořetice, Čtvrť)**

**alkohol: 13,5 %, cukr: 6,1 g/l, kyseliny: 5,6 g/l, extrakt: 18,7 g/l**

Hodně úspěšné a oceňované víno (zlatá medaile AWC Vienna, Zlatá medaile galerie Ryzlinků rýnských, 4 korunky Krále vín, zařazení do Salonu vín).

Vůně je těžší, je v ní cítit vyšší alkohol. Po delší době se vůně zjemnila a objevily se v ní ovocité tóny. V chuti působí jakoby leželo v bariku, je tam silný vanilkový vjem, jakoby leželo v bariku (podle pana Machaly zrálou pouze v nerezu). Postupně se v chuti objeví kořenitost a kyselinka, ale začne se zvýrazňovat zbytkový cukr. V prázdné sklence nezůstane nic. Na můj vkus byl tenhle rýňák až moc vymazlený a udělaný na efekt, pro mě byl zklamáním večera.

**Body: 77**

**Rulandské šedé 2009 výběr z hroznů, Botrytis cinerea, barrique, suché (Bořetice, Terasy)**

**alkohol: 13,5 %, cukr: 4,9 g/l, kyseliny: 5,8 g/l, extrakt: 21,0 g/l**

První dojem ve vůni jasně definuje botrytidu, která se postupně zjemňuje, a zvýrazňují se rozinky. V chuti je uhlazené s náznaky rozinek, vanilky, v závěru jsou i trochu medy. V dochuti zůstávají tóny rozinek, ale celkem krátce. Kulaté s nižší kyselinkou.

**Body: 79**

**Modrý Portugal 2009 pozdní sběr, suché (Bořetice, Čtvrtě)**

**alkohol: 12,5 %, cukr: 2,4 g/l, kyseliny: 4,7 g/l, extrakt: 24,2 g/l**

Ve vůni výrazné sladce animální tóny, ale hodně ostře v ní zpočátku působí alkohol. Kroužením alkohol vyprchá a přijdou ovocité tóny. V chuti je svěží, ovocité s výrazným animálním pozadím a uhlazenou tříslovinkou. V prázdné sklenice se drží příjemná ovocitost. Je to jednoduché, svěží a příjemně pitelné víno.

**Body: 83**

**Frankovka 2008 pozdní sběr, suché (Bořetice, Terasy)**

**alkohol: 12,5 %, cukr: 2,2 g/l, kyseliny: 6,1 g/l, extrakt: 25,4 g/l**

Hodně výrazná barva dokonce až s nafialovělými tóny. Vůně je svěží s tóny třešně a višně, na chvíli v ní vystoupí alkohol, po prodýchání začíná působit trochu navoněně. Chuť je příjemná, třešňová s pikantní kyselinkou. V závěru začale i v chuti působit trochu navoněným dojmem a v prázdné sklenice nezanechalo vůbec nic. Zase šlo o nekomplikované lehké a příjemně pitelné, i když trošku navoněnější víno.

**Body: 80**

**Cuvée Kácary 2009 pozdní sběr, suché (Bořetice)**

**alkohol: 13,0 %, cukr: 2,6 g/l, kyseliny: 5,4 g/l, extrakt: 24,2 g/l**

Vinařství toto víno považuje za svoji vlajkovou loď. Jedná se o kombinaci tří odrůd: Rulandské modré, Svatovavřínecké a André. V ročníku 2009 byl jako optimální vybrán poměr: 50% RM, 30% Sv a 20% An.

Barva je granátová s krásnou jiskrou. Ve vůni zpočátku opět vystupuje alkohol, který rychle odejde a objeví se čokoláda a ovocitost. V chuti je příjemně ovocité, zpočátku dojem trochu kazí výraznější kyselinka. Když se mu dal ve skleničce čas, tak se kyselinka krásně zjemní a dostane trochu švestkovou příchuť. V dochuti se objevují káva a zelený tabákový list, kterého je krásně plno i v prázdné sklenice. Velice povedené víno, s dobrým potenciálem.

**Body: 87**

**Rulandské modré 2008 výběr z hroznů barrique, suché (Bořetice, Terasy)**

**alkohol: 14,0 %, cukr: 1,1 g/l, kyseliny: 4,8 g/l, extrakt: 26,8 g/l**

Víno zrálo 6 měsíců v sudech typu barrique.

Barva byla na RM trochu výraznější, prý je to dáno klonem přivezeným z Francie. Vůně je příjemná, lehčí a marně jsem v ní hledal jakékoliv stopy po bariku. Ve vůni je cítit výraznější alkohol, v pozadí se objevují tóny jahodové marmelády. V chuti jsou pěkné čokoládové až kávové tóny, které bohužel překrývá výraznější alkohol. Víno ještě potřebuje čas, aby se vyladilo a zjemnilo.

**Body: 79**

Na závěr jsme ještě s kamarádem využili toho, že v degustační nabídce vinotéky byla možnost ochutnat i o rok starší Kácary, tak pro porovnání uvádím i jejich hodnocení.

**Cuvée Kácary 2008 pozdní sběr, suché (Bořetice)**

**alkohol: 13,5 %, cukr: 3,2 g/l, kyseliny: 5,3 g/l, extrakt: 24,2 g/l**

Všechny odrůdy byly tenhle ročník zastoupeny zhruba jednou třetinou.

Víno má temně červenou barvu. Vůně je výrazná, ovocitá s výrazným tónem jahodové marmelády. Chuť je lahodná, ovocitá s hebkou tříslivinkou. Je to prostě povedené, plné, harmonické víno. **Body: 89**