

Klání Frankovek

21. listopadu 2011, vinný sklep Lustermannský



Austria Wein



M I L O Š M Á Ť U Š
V I N O H R A D N Í C T V O A V I N Á R S T V O



RIESLING & Co.



veltlin.cz
Naturální vína z Rakouska-Uherska



VINORUM
hungarian wines



VINSELEKT MICHLOVSKÝ

AustriaWein s.r.o. (Rakousko)
František Mádl (Česko)
Miloš Máťuš (Slovensko)
Riesling & Co. (Rakousko)
VELTLIN.CZ (Česko, Slovensko)
VINORUM.CZ (Maďarsko)
Vinselekt Michlovský, a.s. (Česko)

Austriawein:

K+K Kirnbauer: **Blaubränkisch DAC Classic 2009**,
Blaubränkisch DAC Reserve Goldberg 2009, **Markowitsch:**
Blaubränkisch 2009

František Mádl:

Frankovka pozdní sběr 2009, **Frankovka pozdní sběr 2009**
barrique, **Frankovka pozdní sběr 2007 barrique**

Miloš Máťuš:

Frankovka modrá „S“, **2009 suché**, **výber z hrozna**, **18**
mesiacov na sude, **Frankovka modrá 2009**, **výber**
z hrozna, **18 mesiacov na sude**, **Frankovka modrá 2009**,
výber z hrozna, **Frankovka modrá 2009**, **výber z hrozna**,
12 mesiacov na sude

Riesling & Co.:

Weingut Gmeiner (Burgerland): **Blaubränkisch Novum**,
Blaubränkisch Antiquum, **Blaubränkisch Leithaberg DAC**

VELTLIN.CZ:

Ota Ševčík, **Frankovka 2010**, **moravské zemské**, **Bořetice**,
Bogdan Trojak, **Frankovka 2009**, **moravské zemské**,
Bořetice, **Strekov 1075**, **Frankovka 2009 Corpus**, **jakostní s**
chráněným označným původu, **Strekov 1075**, **Frankovka**
2008 Terroir, **jakostní odrůdové**

VINORUM:

Ráspi Kékfrankos 2007, **Konyári János-hegy Kékfrankos**
2009, **Sauska Kékfrankos 2009**

Vinselekt Michlovský:

Frankovka 2008, **výběr z hroznů**, **1 rok barrique**,
Frankovka 2008, **jakostní**, **Frankovka 2008 pozdní sběr 1**
rok barrique, **Frankovka 2009 pozdní sběr**, **1 rok barrique**

AustriaWein

AustriaWein

E-mail: tomas.tuma@austriawein.cz

Telefon: +420 775 030 203

K+K Kirnbauer, Mittelburgenland – Deutschkreutz, Rakousko

Blaubränkisch DAC Classic 2009, alk. 13% , kyseliny 5g, zbytkový cukr 2g. Řízené kvašení v nerezovém tanku, 12 měsíců zrání v dubovém sudu 4000 l. Půda těžká jílovitá a písčitojílovitá.

239 Kč

Blaufränkisch DAC Reserve Goldberg 2009, alk. 14%, kyseliny 6,2g, zbytkový cukr 1,2g. Řízené kvašení v nerezovém tanku, biologické odbourání kyseliny v sudu barrique. Zrání 18 měsíců v nových francouzských sudech 225 l. Půda těžký jíl.

549 Kč

Markowitsch, Carnuntum – Göttlesbrunn, Rakousko

Blaubränkisch 2009, alk 13%, kyseliny 5,4g, zbytkový cukr 1,2g. Řízené kvašení v nerezovém tanku, biologické odbourání kyseliny v sudu barrique. Zrání 12 měsíců v použitých francouzských sudech 225 l. Půda písčitá až jílovitá.

269 Kč

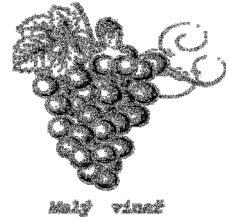
AustriaWein s.r.o. od roku 2004 dováží výběrová vína z prestižních vinařství Rakouska. Od roku 2008 pak i z Itálie a Německa.

Info o vinařstvích:

<http://www.phantom.at/>

<http://www.markowitsch.at/home.htm>

František Mádl



E-mail: malyvinar@slunce.cz

Telefon: +420 602 780 364

Frankovka PS 2009, šarže 2409, extrakt 22,6g/l, kyseliny 5,1g/l, alkohol 13%. Původ: Velkopavlovická podoblast, obec Velké Bílovice, trať Přední hora.

Je ještě trošku divoká, aroma zelené papriky a višňi. Školení v nerezovém tanku.

185 Kč

Frankovka PS 2009, šarže 2209, Extrakt 23g/l, kyseliny 4,8g/l, alkohol 14 %. Původ: Velkopavlovická podoblast, obec Velké Bílovice, trať Přední hora.

Redukovaný sběr, částečně asi 30% zráló v sudu

255 Kč

Frankovka PS 2007 barrique, šarže 2207, extrakt 22g/l, kyseliny 5,1g/l, alkohol 12,5 %. Původ: Velkopavlovická podoblast, obec Velké Bílovice, trať Přední hora.

Zráló 12 měsíců v sudu barrique

255 Kč

Obec Velké Bílovice se nachází na jihovýchodním okraji Velkopavlovické vinařské podoblasti. Patří mezi tradiční vinařské obce s rozsáhlými vinicemi. V České republice je dnes vůbec největší s rozlohou vinic- přes 800 ha a také počtu vinařů 933. /údaj z 1.1.2005/ Půdy pro pěstování révy jsou převážně tvořeny navátými sprašemi, místy obnaženými na vápenatý jíl. V nižších polohách jsou zastoupeny také černozemě a slíny. Tato půdní různorodost dává dobré předpoklady pro pěstování většiny odrůd zapsaných v Odrůdové knize. Vína jak bílá, tak především červená se vyznačují tělnatostí a příjemným, typickým buketem.

"Malý vinař" František a Hana Mádlovi

Naše firma se snaží podchytit vlastnosti těchto lokalit v charakteru vín.

Révu vinnou pěstujeme na ploše 9 ha a to ekologicky šetrným způsobem. Vína jsou kvašena a školená v nerezových tancích, část červených vín zraje v dubových sudech. Vína jsou nabízena především v gastronomických zařízeních a vinotékách. Roční produkce do 180 000 lahví.

Vzhledem k tomu, že réva vinná a víno je součástí života v naší obci, setkával jsem se jednotlivými jejími podobami od ranného dětství. Nejdříve to byla pomoc rodičům na vinici a pak také zpracování hroznů ve sklípku a samozřejmě i ochutnávání.

Tento způsob života mě každodenně formoval a tak přes počáteční protesty při těžké práci jsem si zvolil vinařství jako celoživotní povolání.

Po studiu vinařství na vysoké škole v roce 1985 jsem se zabýval šlechtěním révy vinné na odolnost vůči chorobám a možností pěstovat révu vinnou ekologicky. Během této činnosti jsem navštívil a také spolupracoval s předními vinařskými centry a poznával tak příběh révy vinné v jiných zemích a společnostech. Toto poznání mne vedlo k rozhodnutí pěstovat révu vinou a vyrábět víno podle svých představ a tak jsem v roce 1992 založil rodinou vinařskou firmu. Začátky byly tak jako vždy velmi krušné, ale během několika let si naše víno získalo oblibu a v současnosti má v české gastronomii velmi dobrý zvuk.

Moje filosofie je tvořit víno v co největším souladu s přírodou, tak aby pozvedalo náladu a mysl. Tomu odpovídá i název „Malý vinař“ který vyjadřuje doslova hravý přístup k révě vinné a vínu a jeho milovníkům.

Vinohradníctvo a vinárstvo

Miloš Mátuš

E-mail: vrana@vinomatus.sk, www.vinomatus.sk

Telefon: +421 918 984 921



Frankovka modrá „S“ 2009, suché, výber z hrozna, cukornatosť 24 °NM, hektárový výnos 4,0t/ha, zrenie: 18 mes. dub, víno je vyrobené bez použitia enzýmov, aromatických kvasiniek, ostrej filtrácie, chemickej stabilizácie, klasickou metódou s dôrazom na zachovanie terroiru, odrodového charakteru račianskeho podlažia, harmónie, kvality a špecifik ročníka.

Charakteristika: Harmónia, jemnosť, mäkkosť – definícia ušľachtilej frankovky modrej a toto víno to presne vystihuje. Jemná mäkká ovocná vôňa, šťavnatá mäkká ovocná chuť a dochuť. Blýži sa pomaly k zamatu. Gastro: Jemné mäso z diviny, hovädziny, taľaciny, kozľaciny, jahnaciny s jemnými omáčkami aj ovocnými. Dvojfarebná Terina z belgickej čokolády Callebaut s jahodami, marinovanými cherry brandy.

280 Kč

Frankovka modrá 2009, výber z hrozna, cukornatosť: 23,5°NM, hektárový výnos: 5,3t/h, zrenie : dubové sudy 14 mesiacov, víno je vyrobené bez použitia enzýmov, aromatických kvasiniek, ostrej filtrácie, chemickej stabilizácie, klasickou metódou s dôrazom na zachovanie terroiru, odrodového charakteru račianskeho podlažia, harmónie, kvality a špecifik ročníka.

Charakteristika: Mäkká ovocná jemná vôňa po bobuľovom ovocí, to isté ovocie v chuti so šťavnatosťou a dostatočne dlhou ovocnou dochuťou. Gastro: Hovädzina, divina, teľacina s hubovou omáčkou alebo ovocnými omáčkami, strednodobo zrejúce syry, prošúto klasicky vyzrievané.

280 Kč

Frankovka modrá 2009, barrique, suché, akostné víno, cukornatosť: 23°NM, hektárový výnos: 4,5t/ha, zrenie: slovenské nové dubové sudy 12 mesiacov, víno je vyrobené bez použitia enzýmov, aromatických kvasiniek, ostrej filtrácie, chemickej stabilizácie, klasickou metódou s dôrazom na zachovanie terroiru, odrodového charakteru račianskeho podlažia, harmónie, kvality a špecifik ročníka.

Charakteristika: Mäkká ovocná jemná vôňa po bobuľovom ovocí s prítomnosťou vanilkovej vône, ktorá sa prenáša aj do chuti. V dochuti okrem ovocia aj čokoláda. Celkovo nám toto víno poskytuje veľký výraz ale pritom je dojemne vyzreté. Gastro: Hovädzina, divina, teľacina s hubovou omáčkou alebo ovocnými omáčkami, stredne dobo zrejúce syry, prošúto klasicky vyzrávané, ovocno čokoládové dezerty nie veľmi sladké.

220 Kč

Vinohradníctvo a vinárstvo Miloš Máťuš je pokračovateľom vinohradníckej rodiny Máťušovcov, ktorá má v Rači zapustené hlboké historické korene. Hospodári na cca 15 ha viníc. Hrozno na všetky vína si sama dopestuje s nadštandardným pestovateľským servisom. Naším cieľom je vyrábať nie len vína s peknou vôňou ale aj s hlbšou odrodovou chuťou, ktoré sú schopné poslúžiť na zdravie a pomôžu umocniť zážitok z chutného jedla a vína súčasne.



Hrozná sa nechávajú dozrieť do úplnej zrelosti z ktorých sa vo veľkej prevahe vyrábajú prívlastkové vína alebo kvalitné akostné vína (Hektárový výnos u nás akostných vín- 8-10 t/Ha , prívlastkových vín 2-6 t/Ha, od 2009 povolený výnos pre prívlastkové vína 12t/Ha). Vína vyrába prevažne klasickou technológiou s výnimkou kontrolovaného kvasenia pri bielych vínach. Po šetrnom spracovaní vínka zrejú v nerezových tankoch, dubových sudoch alebo barrikových sudoch. Vína na trh dodáva bez chemickej stabilizácie a filtrácie, takže víno má priestor na zrenie aj vo fľaši a pri vhodnom uskladnení určitých druhov vín má priestor aj na niekoľkoročné vyzrievanie.

Riesling & Co.

E-mail: info@tichavina.cz, www.tichavina.cz
Telefon: +420 608 280 321, +420 777 768 631



Weingut Gmeiner, Neusidlersee-Hügelland, Rakousko

Blafränkisch Novum 2009, suché, kyselina 5,4 g/l, zbytkový cukr 1,2 g/l, alkohol 12,5%. Cukernatost hroznů při sklizni 19,5°C KMW (=NM), ruční sklizeň, stáří vinohradu 15-30 let.

Technologie: macerace a kvašení v nerezových tancích s regulovanou teplotou 28°C, 28 dní (4 týdny). Lahvováno únor 2011, produkce 20 tis. lahví/rok, zrání částečně (60%) v nerezových tancích a částečně (40%) ve velkých dřevěných sudech (500l, 2.-3.plnění) po dobu 14-15 měsíců **220 Kč**

Blafränkisch Antiquum 2008, suché, kyselina 5,5 g/l, zbytkový cukr 1,2 g/l, alkohol 14 %. Cukernatost hroznů při sklizni 20°KMW, ruční sklizeň, stáří vinohradu 45 let.

Technologie: macerace a kvašení v nerezových tancích s regulovanou teplotou 28 °C po dobu 49 dní (7 týdnů). Lahvováno leden 2011, produkce cca. 6500 lahví/rok, zrání v dřevěných sudech typu barrique (225l), 10-15% v novém, zbytek v použitém dřevě (2.-3.plnění) po dobu 24 měsíců. **400 Kč**

Blafränkisch Leithaberg 2009, Leithaberg DAC, suché, kyselina 5,7 g/l, cukr 1,2 g/l, alkohol 13,5 vol.%. Cukernatost hroznů při sklizni 20°KMW, ruční sklizeň, stáří vinohradu 45 let.

Technologie: macerace a kvašení v nerezových tancích s regulovanou teplotou 28 °C po dobu 49 dní (7 týdnů), Lahvováno srpen 2011, produkce cca. 3000 lahví/rok, zrání pouze v dřevěných sudech 500l po dobu 20 měsíců. **450 Kč**

Vinařství Gmeiner, Purbach, Rakousko



Rakousko	45.900 ha
Burgenland	13.850 ha
Neusiedlersee – Hügelland	3.580 ha

Plocha vinařství: 20 ha, stáří vinic: nejstarší Blaufränkisch 45 let, nejmladší Sauvignon Blanc 6 let

Geografie, odrůdy: Vinice se nacházejí na úpatí pohoří Leithagebirge (Litavské hory, 400 m.n.m.) na západním břehu stepního jezera Neusiedlersee (Neziderského jezera) v severním Burgenlandu jižní a jihovýchodní polohy. 70% modrých odrůd - Blaufränkisch (Frankovka) a Zweigelt, ale také mezinárodní odrůdy jako Blauburgunder (Rulandské modré), Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah, 30% bílých vín - Welschriesling (Ryzlink Vlašský), Sauvignon Blanc, Chardonnay a také Muscat Otonell.

Klima: Blízkost vodní plochy jezera a zalesněné vršky pohoří Leithagebirge dávají vzniknout unikátnímu mikroklima - cirkulace teplého a studeného vzduchu, ideální pro aromatu a dozrávání hroznů, mineralitu a typickou kořenitost místních odrůd. Burgenland všeobecně platí jako "die Sonnenseite Österreichs" - se svými 350 slunečnými dny v roce patří k nejteplejším oblastem Rakouska.

Půda: Leithagebitge = výběžky Alp, vápencové půdy, tvrdé podloží, často skalnaté pásy v hloubce ca 10 m - réva se musí napínat pro živiny a vodu, hluboké kořeny, stres = vína s charakterem, typický je tzv. Muschelkalk - zbytky mořských korýšů a lastur

Filosofie: Rodinné vinařství s tradicí převzatou po otci v roce 1987, inspirace Burgundskem

Cílem je v průběhu roku co nejméně zasahovat do monokultury vinohradu (minimalizace postřiků, chemických zásahů proti plísni a škůdcům, apod.), vysazování bylin, snaha zachovat vyváženost a tím i vlastní obranyschopnost vinohradu. Zelené práce - prostřihávání hroznů v období dozrávání, výhradně ruční sklizeň zralých hroznů, ruční selekce zdravého materiálu. Šetrné rotační odstopkování, používání moderních tlakových pump, řízené kvašení, čistota a preciznost práce ve sklepě je na prvním místě (hala s moderním vybavením z roku 2006). Práce se šlechtěnými kvasinkami, často metoda battonage (zejména u Chardonany). Pomalé kvašení při nízkých teplotách (zachování čistého ovocného aroma). Vinařství produkuje výhradně suchá vína. U červených vín je cílem zachovat ovocnost a odrůdovost = šetrná práce se dřevem, částečné použití velkého dřeva (500l) + barrique, pouze část nových sudů. Vlajkovou lodí vinařství je v bílých odrůdách Chardonnay, v modrých odrůdách Blaufränkisch - typické pro oblast, nezaměnitelné aroma a styl.

Leithaberg DAC: od září 2010 oblast zařazena do apelačního systému DAC pod názvem Leithaberg DAC, plocha ca. 3500 ha vinic. Kategorie Reserve, víno musí splňovat charakteristické vlastnosti, jako např. mineralita, kořenitost, víno výrazné ve vůni i v chuti, přesto elegantní a decentní při zachování odrůdovosti, víno gastronomické, meditativní, které může zrát v lahvi a rozvíjet svůj charakter. Jde o jediné rakouské DAC kde jsou připuštěny bílé i modré odrůdy.

Povolené odrůdy - bílé: Chardonnay, Grüner Veltliner, Neuburger a Pinot Blanc - Cuveé nebo jednodrůdové, modré: Blaufänkisch.

Ota Ševčík, Bořetice, Velkopavlovická oblast, ČR

Frankovka 2010, moravské zemské víno, suché, alkohol 12,5% obj., nefiltrováno, nečiřeno. Mladistvá, ovocitá Frankovka s výbornou pitelností. **KČ**

Bogdan 2009, Bogdan Trojak, Bořetice, Velkopavlovická oblast, ČR

Frankovka 2009, moravské zemské víno, suché, alk. 12,5% obj., nefiltrováno, nečiřeno, nesířeno. Hladší, nazrálá Frankovka s jemnou kořenitostí. **KČ**

Strekov 1075, Strekov, Južnoslovenská oblast, Slovensko

Frankovka 2009 Corpus, jakostní odrůdové víno s chráněným označením původu, suché, alk. 12,5% obj., nefiltrované, nelisované, celkový obsah SO₂ 35,8 mg/l. Zemitá, kořenitá Frankovka s divočejším projevem **KČ**

Frankovka 2008 Terroir, jakostní odrůdové víno, alk. 14,5% obj., nefiltrované, nelisované. Raritní, elegantní, plné a ohnivé víno ze starého vinohradu v trati Góré s nezaměnitelnými znaky střekovského terroir. **KČ**

Nás z **Veltlinu.cz** uchvacuje pestrost a lahoda autentických střeoevropských vín. Zároveň nás však mrzí, jak rychle se tato rozrůzněnost vytrácí vinou chemického průmyslu, jenž dnes sugeruje i těm nejmenším vinařům, že se bez jeho unifikujících, umrtvujících prostředků neobejdou.

A právě proto jsme se rozhodli soustředit na pomyslné arše střeoevropská vína s hodnověrnou chutí, autentické moky, které vzešly z vinic neošetřovaných systémovými postřiky a jež kvasily bez přídavku nepatřičných selektovaných kvasinek, které doslova zamořují mnohé vinné sklepy.

Není nejpodstatnější, zda budeme tato vína označovat jako biologická, organická, biodynamická či naturální. Vždy půjde o moky nevšední a poctivé, za nimiž stojí originální tvůrce, s nimiž jsme v pravidelném, přátelském styku.

www.veltlin.cz

Vinotéka a vinný bar: Bistrot Vin Ntural, Štítného 29, Praha 3 (út-pá 17-22)

Autentisté

Vína našich předků možná nebyla tak uhlazená a vycizelovaná jako mnoha dnešní. Určitě však byla autentická. A právě onu autenticitu si vepsala do štítu skupina mladých vinařů z Hanáckého Slovácka, které spojuje nejenom stejná regionální příslušnost, ale rovněž snaha o přípravu vín podle tvarosloví příznačného pro Hanácké Slovácko a v neposlední řadě i hlubší zájem o starou vinařskou krajinu, již svými vinohrady dotvářejí.

Překotný přechod od tradičního vinohradnictví k moderním postupům často vymazal nebo dokonale zastřel krajová vinařská specifika. A nejde jenom o nepřiměřenou aplikaci nejrůznějších látek „vylepšující“ vína. Výsledný sloh vína ovlivňuje i opouštění starých, svažitých viničních tratí, které jsou nahrazovány rovinatějšími polohami, kde se réva nikdy nepěstovala. Důsledkem jsou nejenom změkčilá, „převedená“ vína z „cukrovkových“ půd, ale také zarůstající, neutěšená úbočí, jejichž vinohrady po celá staletí dotvářely genia loci jihomoravské krajiny.

Vinařskou tvorbu Autentistů lze s trochou nadsázky přirovnat ke hře na dobové nástroje – upřednostňují tradiční polohy a střeoevropské odrůdy, nezavrhují dřevěné sudy a jsou si vědomi důležitosti autochtonních mikroorganismů v procesu přípravy vína.

Hlavním cílem Autentistů je víno, v němž se co nejjímavěji obráží duch Hanáckého Slovácka zachycený osobitou rukou vnímavého vinaře.

Autentisté:

- Petr Kočařík
- Marek a Petr Korábovi
- Jaroslav Osička
- Richard Stávek
- Ota Ševčík
- Bogdan Trojak
- Zdeněk Vykoukal

Ráspi, oblast Sopron – obec Fertőrákos, Maďarsko

Ráspi Kékfrankos 2007, suché, alkohol: 13,6 %, zbytkový cukr: 1,1 g/l, kyseliny: 5,6 g/l, extrakt bez cukru: 28,7 g/l

Technologie: velmi omezené výnosy (kolem 0,6-0,8 kg/keř), přírodní a klasické technologie, spontánní kvašení i zrání v použitých velkých sudech, bez jakýchkoliv nutných přísad.

Specifikum: víno pochází z keřů starších 30 let, vrchní půdní vrstva je velmi tenká, v podloží se střídá vápenec a slída (rula), víno má typický místně specifický minerální projev **230 Kč**

Konyári, oblast Balatonboglár – obec Szőlőskislak, Maďarsko

Konyári János-hegy Kékfrankos 2009, suché, alkohol: 14,5 %, zbytkový cukr: 2,3 g/l, kyseliny: 5,0 g/l, extrakt bez cukru: 29,9 g/l.

Technologie: spontánní kvašení v otevřených dřevěných kádích, zrání ve velkých použitých dubových sudech (5 hl).

Specifikum: víno pochází z nové výsadby keřů vedených na hlavu, jako výsledek povedeného experimentu se změnou vedení ve vinici. Půda je hlinitá - vápenitá na jižním svahu. **350 Kč**

Sauska, oblast Villány – obec Siklos, Maďarsko

Sauska Kékfrankos 2009, suché, alkohol: 13,6 %, zbytkový cukr: 0,8 g/l, kyseliny: 5,9 g/l, extrakt bez cukru: 32,9 g/l

Technologie: drasticky omezené výnosy (v průměru 0,56 kg/keř, 5680 keřů/ha), ruční třídění hroznů a posléze pak i bobulí, řízené kvašení v nerezových nádržích pomocí spontánních kultur z moštu, spontánní rozklad kyseliny jablečné v sudech, zrání z 40% v nových francouzských dubových sudech a z 60% v 2-3-krát použitých sudech, zrání v sudu trvalo 9 měsíců, víno bylo filtrováno.

Specifikum: víno pochází z nejnižnější oblasti Maďarska a zřejmě i regionu Střední Evropy kde se tato odrůda pěstuje. Půda je hnědá lesní, mladší vinice se nachází na planině s vápencovým či dolomitovým podložím. **395 Kč**

Vinorum.cz je internetový obchod s prémiovými maďarskými víny, který provozují tři rodiny vinných nadšenců maďarské národnosti jako koníček. Chceme usnadnit poznávání maďarských vín i českým nadšencům. Zaměřujeme se na typická vína jednotlivých vinařských oblastí. Snažíme se také vychytat nejzajímavější a nejsvěráznější kousky v řadách současné vinné produkce Maďarska.

Vinařství Ráspi

Pan József Horváth "Ráspi" vinaří v malebné vesničce Fertőrákos na maďarském břehu Nezáderského jezera ve vinařské oblasti Sopron. Jeho 20 ha statek se skládá ze 70 drobných parcel starých vinic (40-100 let) z tradičních, místních odrůd jako Zweigeltrebe a Frankovka. Je velmi zásadovým zastáncem přírodního stylu vinaření s minimálními zásahy do procesu tvorby vína. Spontánní kvašení i zrání jeho vín probíhá ve velkých použitých sudech. Podle podobné filosofie vaří i ve své kulinářské restauraci, kterou zásobuje z vlastní zahrady a z čerstvých surovin od místních dodavatelů.

Vinařství Konyári

Mladý vinař Dani Konyári převzal řízení 30 ha rodinného statku a moderního gravitačního sklepa od svého tatínka, vinaře roku 2008 v Maďarsku. Jejich sídlo najdeme na jižním břehu Balatonu v blízkosti obce Balatonlelle, na základech historického sklepa z 18. století. Zaměřují se více na červená vína z mezinárodních odrůd, ale mezi nimi najde své místo i Frankovka a další málo známé staré maďarské odrůdy. Ve sklepní technologii kombinují tradiční i moderní přístupy. Kvašení probíhá spontánně ve velkých dřevěných kádích, zrání pak v malých i velkých sudech různého stáří.

Vinařství Sauska

Majitel Krisztián Sauska se vrátil do své rodné země jako bohatý továrník z USA. Bez velkých finančních kompromisů založil toto mladé vinařství, ke kterému patří zhruba 60 ha vinic v elitních polohách oblasti Villány a hypermoderní sklep s vlastní laboratoří a lahvací linkou. Plní hlavně červené kupáže z odrůd typických pro Bordeaux i dnešní Villány. Nezanedbávají však úplně ani tradiční místní odrůdy, jako Frankovka, Modrý portugal a Kadarka. Používají převažně moderní technologie s kvašením v nerezových nádržích a zráním ve speciálních francouzských malých sudech. Kladou velký důraz na sběr hroznů, mnohdy ručně třídí i jednotlivé bobule.

Vinselekt Michlovský

E-mail: brezany@michlovsky.com, www.michlovsky.com

Telefon: +420 777 569 605



VINSELEKT MICHLOVSKÝ

Frankovka 2008, výběr z hroznů, suché, podoblast Mikulovská, obec Perná, trať Purmice, zbytkový cukr: 4,5g/l, kyseliny: 5,5g/l, alkohol 13,5%.

Technologie: víno zrálo v sudech typu Francois Frères 1 rok

395 Kč

Frankovka 2008, jakostní víno odrůdové, suché, podoblast Slovácká, obec Hovorany, zbytkový cukr: 2,6g/l, kyseliny: 5,2g/l, zbytkový alkohol: 12,5%,

Technologie: kvašení hroznů proběhlo při nízkých teplotách, což zachovalo ovocitost a podbarvilo charakteristiku odrůdy Frankovka

199 Kč

Frankovka 2008, pozdní sběr, suché, podoblast Mikulovská, obec Perná, trať Purmice, zbytkový cukr: 2,7g/l, kyseliny: 5g/l, alkohol: 13%

Technologie: víno zrálo v barrique sudech značky Nadalie 1 rok

265 Kč

Frankovka 2009, pozdní sběr, suché, podoblast Mikulovská, obec Perná, trať Purmice, zbytkový cukr 2,4g/l, kyseliny 5,2g/l, alkohol: 13%

Technologie: víno zrálo v sudech typu Francois Frères 1 rok

265 Kč

Vinselekt Michlovský a.s. pěstuje vinnou révu na více jak 110 ha vinic ve Velkopavlovické a Mikulovské podoblasti, hlavně v okolí Pálavy. Díky přirozené modernizaci tradičních technologií produkuje vinařství originální vína, která vynikají ať již svěžestí, ovocnými a květinovými tóny, tak i vína plná, extraktivní a kořenitá s výrazným potenciálem zrání na láhvi.

Sortimentní řady jsou rozděleny podle původu hroznů a technologického zpracování včetně fermentace a zrání v dubových sudech.

Společnost získala ocenění Vinařství roku 2009.

Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc. po maturitě na Střední vinařské škole ve Valticích absolvoval Zahradnickou fakultu Moskevské zemědělské akademie. V roce 1985 ukončil doktorské studium obhajobou práce s názvem „Agrobiologické a technologické hodnocení rezistentních a elitních forem révy vinné NPO VIERUL, které jsou perspektivní pro evropský region SSSR a ČSSR“. Odbornou praxi vykonal ve Šlechtitelském centru Moldavského vinohradnicko-vinařského výzkumného ústavu a ve Vsesvazovém institutu pro vinohradnictví a vinařství na Jaltě. Současně byl jedním ze zakladatelů Vědecko-výrobního sdružení Resistant.

V letech 1991 – 1994 působil jako pedagog na Zahradnické fakultě Vysoké školy zemědělské v Brně. V roce 2001 obhájil habilitační práci na téma „Vývoj šlechtění révy vinné na rezistenci a jeho současný stav v České republice“ a byl jmenován docentem v oboru Zahradnictví. Svůj profesní růst rozšířil v roce 2005 v Moskvě obhajobou práce „Zpracování vědeckých a aplikačních principů selekce révy vinné na rezistenci v systému biologického vinohradnictví v České republice.“

Ve své profesní kariéře se od samého počátku věnuje problematice šlechtění odrůd révy vinné na rezistenci k biotickým (houbovým chorobám, škůdcům) a abiotickým činitelům (mrazu, suchu) a jejímu pěstování. Své poznatky a zkušenosti uplatňuje také v oblasti sklepního hospodářství při rozvoji a inovacích progresivních technologií spojených s výrobou vína a dalších produktů.

Ve společnosti VINSELEKT MICHLOVSKÝ založené v roce 1995 v Rakvicích působí jako manager po současnost a veškerou činnost zaměřuje na produkci širokého sortimentu vysoce jakostních vín zdůrazňujících terroir.

Objednávkový formulář / Anketní lístek

Anketní formulář s vyplněnými údaji a případnou objednávkou vhodíte do naší anketní bedýnky
Anketní lístek bude slosován, výherce obdrží vybraný set šesti frankovek.

Jméno:

Email:

Telefon:

Anketa:

První nejlepší frankovka

Druhé nejlepší frankovka

Třetí nejlepší frankovka

Objednávám závazně tato vína:

Výrobce nebo dovozce	Víno	Počet

Dne 21. listopadu 2011

Podpis:

.....