

## Svět H&G degustuje Růžová radost

Ochutnáváme výběr rosé z České republiky. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme obdrželi v rámci spolupráce se Vinařským fondem? Pro magazín Svět H&G hodnotí hlavní sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz, degustátorská hvězda Pavol Velič a své poznatky zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.



### KDO HODNOTIL



#### MAREK BABISZ

Přední český enolog. Je hlavním sommelierem Salonu vín ČR. Je absolventem Zahradnické fakulty MZLU v Lednici a disponuje zkušenostmi z výroby i obchodní praxe.



#### PAVOL VELIČ

Sommelierem je 14 let, člen MAKRO Akademie. V Premier prix du Sommelier se stal prvním vítězem a na Mistrovství sommelierů ČR trojnásobným vicemistrem ČR.



#### PETR HOLEČEK

Šéfredaktor magazínu Svět H&G. V testu zastupuje spíše veřejnost. Ačkoli není sommelierem, má s vínem za dobu své praxe v gastronomickém titulu bohaté zkušenosti.

### André rosé kabinetní víno 2016, Vinařství Bronislav Vajbar

**Marek Babisz** ★★★★★  
Barva tohoto vína připomíná malinovo – jahodový kompot. Jemná ovocná vůně čerstvých jahod se příjemně doplňuje s vůní malin, brusinek a přezrálých třešní a višní. Lehká harmonická chuť s originálním projevem připomínajícím vyzrálé plody drobného bobulového ovoce je v dochuti doplněna příjemnou svěžestí kyselin s jemným zbytkovým cukrem. Příjemná a decentní adjustáž a nádherná barva růžového vína vás příjemně navnadí k otevření tohoto vína. Výborně osvěží v průběhu horkých letních dní, dále ke grilovaným rybám, masitým předkrmům a k sýrům s modrou plísní.

**Pavol Velič** ★★★★★  
Jiskrné víno se středně intenzivní malinovou barvou a dobrou viskozitou. Ve vůni čisté, s nižším aromatickým profilem. Vůně malin a květů je zakomponovaná také do chuti, která je středně plná. Doporučuji ke chřestovému krému s uzeným úhořem.

**Petr Holeček** ★★★★★  
Vino z odrůdy, kterou Bronislav Vajbar zpracoval na rosé poprvé v životě v loňském roce. A hned zaujalo na soutěžích - zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2017, Stříbrná medaile Vinum Juvenale 2016.

### VÍTĚZ! Cabernet Sauvignon rosé pozdni sběr 2016, ZNOVÍN Znojmo

**Marek Babisz** ★★★★★  
Barva vína je příjemně růžovo krémová s nádechem koroptvího oka. Ve vůni je víno intenzivní se škálou drobného lesního ovoce, kde převažují lesní jahody, ostružiny, doplněné o tropické tóny červeného grepu. V chuti je příjemné s vyváženým poměrem kyseliny a zbytkového cukru. Lesní plody dominují i v chuťovém profilu vína spolu s příjemnou a šťavnatou dochutí tropického ovoce a černého rybízu. Víno doporučuji k ovocnému salátu nebo k lehkému ovocnému dezertu.

**Pavol Velič** ★★★★★  
Vino středně intenzivní meruňkové barvy s velmi dobrou viskozitou. Libivé a příjemné vytvořené víno zaujme svojí výraznější vůní po černém rybízu, grepu a také jahodách. Vyvážený poměr kyseliny a zbytkového cukru umocňuje nádech třešňové omáčky, pepře a také zelené papriky. Víno s dlouhou a lahodnou dochutí. Doporučuji k pečenému filátku z candáta s máslovým chřestem a Choron omáčkou.

**Petr Holeček** ★★★★★  
U tohoto vína oceňují stejně jako Marek Babisz příjemný poměr mezi kvalitou a cenou (140 Kč). Víno dostalo velkou zlatou medaili na Valtických vinných trzích 2017. Víno je skvělé jako mladé, lze jej však i krátce archivovat.

### VÍTĚZ! Merlot rosé pozdní sběr 2016 Víno Hort

**Marek Babisz** ★★★★★  
Vino má sytý oranžovou barvu s meruňkovým odstínem. Aroma je příjemné, ovocné s tóny jahodové marmelády, lesních malin a kompotovaných třešní. Chuť je středně plná, šťavnatá, ovocná a plně koresponduje s vůní, v dochuti vystupuje příjemná kyselinka. Víno má moderní adjustáž uzavřeno je skleněným VINOLOKEM. Doporučuji ke studeným smetanovým omáčkám s ovocem a dušenému bílému masu s rýží natural.

**Pavol Velič** ★★★★★  
Vino barvy šípkové růže s velmi dobrou viskozitou. Ve vůni, která je čistá a s náznakem zahradního ovoce převládá sladký dojem sladkých malin. Výraznější chuť s nádechem kompotovaných malin, banánu a přezrálého červeného rybízu. Víno působí lahodným a svěžím dojmem. Doporučuji k rybzivovému mascarpone s mandlovým grilášem.

**Petr Holeček** ★★★★★  
Dražší kousek (239 Kč), avšak velmi zajímavý. Působí lahodným a svěžím dojmem už od prvního doušku: plné, odrůdové výrazné víno se zvláštní kompotovou chutí a nevšední dochutí přezrálých malin. Archivace se doporučuje nejméně do roku 2019.

### Rulandské modré rosé pozdní sběr 2015 Víno Blatel

**Marek Babisz** ★★★★★  
Barva tohoto růžového vína je lososová s měděným odleskem. Vůně je pestrá lehce nazrálé ovocná s tóny bobulového ovoce a dále třešně a višně. V chuti můžeme nalézt opět ovoce, které je velmi příjemně vyvážené se šťavnatou kyselinkou, harmonickým zbytkem cukru a jemným smetanovým koncem. Hrozny na výrobu tohoto rosé pocházejí z obce Blatnice pod Sv. Antonínkem s viniční tratě s krásným a poetickým názvem Floriánky. Doporučuji k těstovinám, ke kuřecímu masu nebo k rybě, či k sýru kaškaval.

**Pavol Velič** ★★★★★  
Svým vzhledem víno zaujme světlejší lososovou barvou s jemnými tóny cibulové slupky. Čistá vůně s ovocným charakterem přechází do černého bobulového ovoce jako třešně a černý rybíz s náznakem pikantního koření. Chuť doprovází vyšší kyselina a plnější tělo. Červený grep, pomelo a také černý rybíz ve středně dlouhé dochuti. Doporučuji k pečenému lososu se salátem z mořských řas.

**Petr Holeček** ★★★★★  
Vino světle lososové barvy s příjemnou jemnou vůní červeného bobulového ovoce bylo oceněné medailí na soutěži TOP 77. Chuť zakončená jemnou dochutí třešňové pecky a smetany. Osvěžující charakter mu dodává živější kyselinka. Nižší cena.

### Frankovka rosé pozdní sběr 2016 Vinařství Volařík

**Marek Babisz** ★★★★★  
Barva je jiskrná, krásně jahodová s lehkým malinovo meruňkovým odleskem. Svěží ovocná vůně a chuť s dominancí zralých třešní, kompotovaných jahod a rybízového likéru. V chuti doplňuje ovocnost také minerální slanost a šťavnatá kyselinka. U tohoto vína oceňuji praktický šroubovité uzávěr, který určitě oceníte třeba na pikniku. Toto rosé je ideální pro horké letní večery, k lehkým předkrmům, k ovocným a těstovinovým salátům a k čerstvým tvarohovým sýrům.

**Pavol Velič** ★★★★★  
Vino středně intenzivní malinově růžové barvy s nižší viskozitou. Čistá vůně s převahou ovoce. Převládají tóny jahod s jemným náznakem vanilky. V chuti je víno středně plné, se šťavnatou kyselinkou a s vyšším alkoholem. Doplněné texturou malin a grepové kůry je doprovázeno středně dlouhou dochutí. Doporučuji k pečenému pstruhovi s krocketami a topinamburovým pyré.

**Petr Holeček** ★★★★★  
Ročník 2016 z tratě Plotny v Dolních Dunajovicích je výrazné víno se svěží a šťavnatou kyselinkou. V chuti je znát vyšší alkohol, ve vůni dominuje peckovité ovoce, chuť je ovocná s výrazným slanečným minerálním tónem. Cena 195 Kč.

### Čtvrté pozdní sběr 2016 Víno J. Stávek

**Marek Babisz** ★★★★★  
Barva tohoto vína připomíná malinovo – jahodový kompot. Ve vůni se snoubí aroma jahodového džemu, červeného rybízu a černých přezrálých třešní. Chuť je kořenitá vyvážená, plná s širokou škálou ovocných chutí červeného grepu, třešňové pecky a letního zahradního bobulového ovoce. Růžové víno bylo vyrobeno jako cuvée Frankovky a Merlotu. Růžová cuvée z tohoto skvělého vinařství mne vždy bavila a mohu je všem doporučit.

**Pavol Velič** ★★★★★  
Vino v kombinaci modrých odrůd Frankovka a Merlot zaujme sytější pivoňkovou barvou. Víno má vyšší viskozitu a čistý aromatický projev, který si uchovává v sobě aroma rostlin a ovoce. Ovocné složce dominují sladké třešně, kompotované jahody a také podtóny zelené papriky. V chuti se odráží výrazná pikantnost kyseliny, kterou doplňují tóny červeného grepu, červeného pomeranče a také černého rybízu. Zajímavé rosé!

**Petr Holeček** ★★★★★  
Vino jsem degustoval přímo na Pálavě. Proč se jmenuje Čtvrté? Je to čtvrté rosé vinařství z Němčiček a je zároveň čtvrté cuvée, tedy cuvée čtvrté generace. Kombinace tradiční Frankovky z Velkopavlovicka a Merlotu vypěstovaného na Pálavských kopcích dala vzniknout velmi zajímavému vínu.



## Pavlovín - vína exkluzivní řady pro opravdové znalce

Vinařství se již řadu let specializuje na produkci vysoce kvalitních vín a neustále se snaží ještě zlepšovat. Kromě klasické přívlastkové kolekce vín vinařství vyrábí také vína limitovaných edicí, která patří k tomu nejlepšímu, co můžete z moravských vín ochutnat. Radí se sem mimořádně úspěšná vína z výborných ročníků, často zrající ve francouzských dubových sudech. Za zmínku jistě stojí letošní zisk Šampiona na Valtických vinných trzích 2017 za Rulandské modré, výběr z hroznů 2015! Jsou jednoznačným důkazem toho, že i Morava dokáže nabídnout mimořádnou kvalitu ve velmi příznivé cenové relaci. „Od února máme nově naláhovaná vína exkluzivní řady Rulandské modré ve výběru z hroznů z Frankovky v pozdním sběru, obě vína mimořádného ročníku 2015. Ležela rok v sudech barrique. Musím říci, že to jsou opravdu perly mezi víny, koneckonců zisk šampiona je toho důkazem a úspěch podtrhuje i fakt, že v rozstřelu o šampiona byla i zmiňovaná Frankovka, která nakonec skončila druhá, což je neuvěřitelný úspěch!“ říká Ing. Radim Heča, jednatel a ředitel vinařství. Na vína s etiketou Pavlovín narazíte ve vybraných vinotékách, specializovaných prodejnách s vínem, e-shopech či přímo v provozovně vinařství.

www.pavlovin.cz

