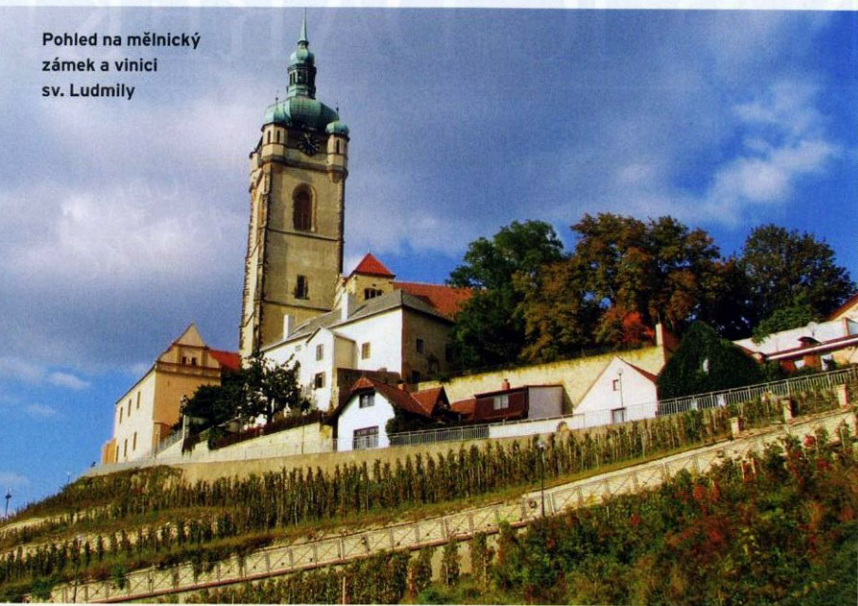


CESTOVÁNÍ ZA TUZEMSKÝMI VÍNY

Mělnicko

Zveme vás na cestu za nejvýznamnějšími vinaři z Mělníka a jeho okolí, Roudnice nad Labem a Prahy. Vychutnejte si česká vína z českých vinic. Připravila DANA OBERMAJEROVÁ

Pohled na mělnický
zámek a vinici
sv. Ludmily



Na soutoku Labe a Vltavy se rozkládají největší české vinice založené Karlem IV.

■ Zámek Mělník a Lobkowiczské vinařství Po restituci ho od roku 1992 řídí paní Bettina Lobkowicz. Vinaři hospodaří na 110 ha vinic, kde pěstují nejvíce Rulandské šedé a modré, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Tramín červený a Svatovavřínecké. Možná si vybavíte typickou lahev kalamář – užívá se od roku 1914 a dnes se v ní prodává víno Ludmila. Kromě degustací v historických sklepech si můžete užít prohlídku zámku a vinic i speciality v zámecké restauraci a cukrárně s krásným výhledem na vinici a soutok Labe a Vltavy.

■ Školní statek Mělník spadá pod střední zahradnickou školu. O víno se stará pan Vojtěch Kušina na 18 ha vinic. Hlavními odrůdami jsou Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Svatovavřínecké a vína se vyznačují vyšším obsahem kyselin s mož-

ností delšího zrání. Koupit je lze pouze přímo v prostorách školy, kde dostanete i příjemná základní jakostní sudová vína za velmi příznivé ceny.

■ Lobkowiczské zámecké vinařství je nejznámější a největší vinařství v okolí Roudnice s 80 ha vinic a roční výrobou 300 000 lahví. Zahrnuje rozmanité bílé i červené odrůdy (Müller Thurgau, Rulandské šedé i bílé, Chardonnay, Ryzlink rýnský, Muškát, Svatovavřínecké, Modrý Portugal, Rulandské modré). Nejzajímavější odrůda oblasti je Sylvánské zelené.

■ Botanická zahrada hl. m. Prahy – vinice sv. Kláry je přímo v botanické zahradě v Troji a její součástí je naučná vinná stezka s tuzemskými moštovými i stolními odrůdami vína. Od roku 2009 se tu vyrábějí hlavně přívlastková vína a jejich kvalita stále stoupá. Můžete je koupit ve vinotéce přímo ve viničním domku, kde se dá i posedět a kochat se pohledem na Prahu.

1.

1. SYLVÁNSKÉ ZELÉNÉ, kabinet 2008, Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice nad Labem, ve Vicomu za 100 Kč Svěží suché harmonické bílé víno s tóny jablka, hrušky a kdoule a s jemnou kořenitou dochutí. Dobře kombinovatelné víno ladí s rybami, drůbeží i saláty.



2. RULANDSKÉ ŠEDÉ, výběr z hroznů 2009, vinice sv. Kláry, k dostání ve vinotéce v areálu botanické zahrady v Troji za 220 Kč

Vyvážené lehčí polosladké bílé víno s aromatem zralých hroznů s tóny medu a svěží harmonickou chutí po čerstvém tropickém ovoci koupíte v lahvičce o objemu 0,5l. Vhodně doplní lehčí moučníky, ovocné dezerty a čerstvé ovoce.



4. MODRÝ PORTUGAL, jakostní víno odrůdové, Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice nad Labem, ve Vicomu za 80 Kč

Lehké svěží červené víno s vůní peckovitého ovoce s tóny zralých třešní. Má příjemnou harmonickou chuť s krátkou jemnou ovocnou dochutí. Toto lehčí víno popíjejte k těstovinám, pizze a lehčím pokrmům z drůbeže.

VINAŘSKÉ AKCE

SVATOMARTINSKÉ SLAVNOSTI začínají 11. listopadu.

Přehled najdete v kalendáři vinařských akcí na www.wineofczechrepublic.cz.

Vše, co chcete vědět o svatomartinském vínu, hledejte na adrese www.svatomartinskevino.cz.

MLADÝM VÍNEM si můžete 11. 11. v 11 hodin přiřknout třeba na vinici sv. Kláry v pražské Troji. Více na www.botanicka.cz

SVATOMARTINSKÝ FESTIVAL OTEVŘENÝCH SKLEPŮ proběhne 13. a 14. 11. v Kyjově, Bzenci a dalších obcích, kde můžete navštívit 28 vinařství, malých vinařů a jejich sklepy. Více na www.otevrenesklepy.cz



3. TRAMÍN 2007, kabinet, Lobkowicz vinařství Mělník, ve Vicomu za 174 Kč

Aroma sladkého koření s ovocnými tóny a svěží nasládlá ovocná chuť s dochutí hřebíčku a exotického koření. Skvělé k výrazným sýrům Munster (Romadur) a k dezertům.

Svatomartinská tradice vychází z dávného zvyku vinařů **připít si** si na svátek sv. Martina **poprvé novým jiskrným vínem** a zhodnotit uplynulou sezonu. Do té doby bylo přitukávání mladým vínem zapovězeno.

Snídaňové daiquiri

PŘÍPRAVA 5 MINUT ■ PRO 1 OSOBU

■ VELMI SNADNĚ ✕

Varianta s campari a pomerančem vás teleportuje na karibskou pláž!

50ml zlatého rumu Bacardi či Havana

15ml campari

15ml pomerančové šťávy

15ml javorového sirupu

plátek biopomeranče na ozdobu + led

■ Šejkr naplňte do poloviny ledem, přidejte rum, campari, šťávu z pomeranče a sirup a protřeste. Přelijte přes sítko do sklenice s ledem a doplňte plátkem pomeranče.

**DRINK
MĚSÍCE**

