

číslo  
50

VÍNO DESTILÁTY GOURMET

www.vinoastyl.cz

# VÍNO & STYL

... časopis nejen o víně

GRAND TEST

## RAKOUSKÉ VELTLÍNY

CESTY ZA VÍNEM

## Piemonte

Představení 25 vinařství

TÉMA

## Terroir Král vín

Ohlédnutí za prestižní soutěží

OSOBNOST:  
BARONKA PHILIPPINE  
DE ROTHSCHILD

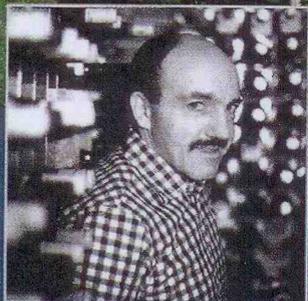
## VÍNO MĚSÍCE

ZNOVÍN ZNOJMO

TRAMÍN ČERVENÝ 2011, VÝBĚR Z BOBULÍ

OMEGA  
PUBLISHING GROUP S.A.O. 4,99 € / 119 Kč ČÍSLO 50

9 771801 088009



### WINE TALK: GÉRARD BASSET

rozhovor s nejlepším sommellerem světa

Zápisník z cest: CALADOC • MANDARIN BAR BAREGO •

Zaostřeno Bag-in-box



NOVINKY ZE SVĚTA VÍN | KALENDÁRIUM | TELEGRAFICKY | VÝBĚR MĚS



text: Iveta Steinerová

víno & styl | cesty za vínem



# PIEMONTE

## KRAJ NEBBIOLA

*Majestátní pohorí Alp, rozlehlé říční toky, malebná kopcovitá krajina osázená vinicemi, prastarý hrad či tvrz tyčící se snad na každém vrcholku, pokojní, milí a mírně uzavření Piemontáné. Tak lze stručně charakterizovat charismatický a podmanivý region, kde zaručeně dobře pobudete a ještě lépe pojte i popijete. 🍷*



## PIEMONTE

## hodnocení posledních ročníků

**2011** Navždy bude v paměti jako ročník vymykající se veškerým osnovám a předpokladům. Ročník extrémně předčasný, s nižší výtěžností. Zima průměrná, se srážkami především na přelomu jara. Od dubna již teploty nadprůměrné. Červen a červenec teplotně průměrný, v srpnu opět návrat extrémních teplot. Sběry bílých odrůd začaly již začátkem srpna. Červené odrůdy, díky zářijovému deštům a ochlazení měly dostatek času vyzrát, vinobraní začalo počátkem října v teplém a suchém podzimním počasí. Tento rok byl jednoznačně příznivý pro odrůdu Nebbiolo, která díky svému dlouhému vegetativnímu období dosáhla perfektní zralosti. Vína Barolo a Barbera z toho ročníku jsou excelentní, vyvážená s typickou kyselinkou a cukernatostí, která dává optimální strukturu a harmonii a umožní jim dlouhou archivaci.

score ★★★★★

**2010** Začal velmi chladnou zimou s množstvím sněhových srážek. Jaro chladné a deštivé s teplotami pod dlouhodobým průměrem. Teplota a sucho nastalo až dnem 24. června a trvalo do poloviny srpna, kdy přišly 2 velmi deštivé a chladné dny. Následovalo lehké ochlazení, s teplotami 14–24 °C, které umožnilo révé pozvolna dozrávat. Sběr hroznů pro Barbaresco a Barolo začal dne 30. září a skončil 14. října. Vína tohoto ročníku jsou vyvážená a elegantní. Nejsou tak extraktivní jako předchozí ročník, ale pokud se víno na několik let uloží, odmění se klasickou elegancí, tolik typickou pro tato vína.

score ★★★★★

**2009** Řadí se mezi výborné ročníky. Klimaticky rozmanitý, se srážkově vydatnou zimou (místy napadlo téměř 2 m sněhu), průměrným jarem, za zmínku stojí chladnější duben, vegetativní průběh v normě. Léto velmi teplé, díky dostatečné hydrataci v průběhu zimy, měla réva dostatek vláhy. Teplé a suché měsíce září a říjen umožnily excelentní dozrání révy odrůd Nebbiolo, ale i Barbera. Vína jsou odrůdově charakteristická, výrazně extraktivní s vyšším stupněm alkoholu, výhled na dlouhodobou archivaci velmi dobrý.

score ★★★★★

**2008** Už od zimy klimaticky vyvážený, s výjimkou deštivého jara, které lehce poznamenalo počáteční vývoj. Léto bylo klidné a s průměrnými teplotami, suchý a teplý podzim umožnil révé dozrání do optimálního poměru mezi kyselinou a cukry. Podařený ročník vhodný pro střednědobou až dlouhodobou archivaci.

score ★★★★★

**2007** Pro svůj klimatický průběh lze nazvat jako abnormální. Zima spíše teplá, léto naopak chladnější s minimálními meziročními srážkami. Vinobraní velmi brzké s nízkými výnosy (cca -15 % oproti předešlým ročníkům). Kvalita sklizených hroznů vysoká, díky absenci srážek byly hrozny naprosto zdravé. Vína mají velmi zajímavý projev, působí mohutně, ročník se řadí mezi dlouholeté.

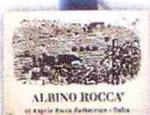
score ★★★★★

**2006** Tento ročník provázela dlouhá, chladná zima s nízkými srážkami, teplotní periody v průběhu celého roku se pohybovaly pod průměrem i nad průměrem. Tato skutečnost ovlivnila vegetativní proces, některé odrůdy měly předčasný nástup, jiné naopak výrazně zpomalený. Četnější srážky v polovině září odměnily vinaře za jejich péči o révu. Ti, kteří měli dostatek důvěry v podzimní příznivé počasí a se sběrem hroznů počkali, získali skvěle vyzrálé a zdravé hrozny. Vína tohoto ročníku jsou komplexní, mají ideální kyselinku, přiměřený alkohol a charakter srovnatelný s výbornými ročníky.

score ★★★★★

Podblast Roero leží severně od města Alba, které je vstupní branou do Barola a Barbaresca. Právě z Alby stačí vyjet na druhou stranu, překročit pomyslnou dělicí čáru, tvořenou řekou Tanaro, a ocitnete se v Roeru (levý břeh). Místo je to čarokrásné, jako by snad ani neleželo pouhých 20 km od rozlehlých kopců Barola. V Roeru jsou kopce menší, o to však příkřejší. V půdním profilu převažuje písčité podloží a při důkladnějším průzkumu pochopíte, že stopy po mořském dnu, kterým tato oblast dříve byla, jsou patrné dodnes a jednoduše rozpoznatelné pouhým okem. V půdě se nachází fosilie mořských živočichů a mušlí, jedna vedle druhé. Pokud se nebudete zdráhat a ochutnáte kus hlíny, pochopíte, proč jsou místní vína tolik odlišná a jedinečná. Salinita obsažená v půdě jim dává nezaměnitelnou chuť a svým způsobem i pečeť na původ z této oblasti.

Roero se skládá z 23 obcí, největší z nich je Bra, považované za hlavní město oblasti s historií sahající do 10. st. n. l. V Roeru člověk obklopí nespoutaná a téměř by se dalo říct divoká příroda. Úchvatné pískovcové skály Rocche di Santo Stefano jsou nádhernou podívanou a přímo vybízí k bližšímu prozkoumání. Za návštěvu stojí i malebné Santo Stefano Roero, ležící v nadmořské výšce 330 m n. m. Když se vyšplháte po klikaté cestě až na úplný vrcholek k místnímu kostelu, budete odměněni úžasným výhledem do okolní krajiny. Rozsáhlé lesy řadí Roero mezi významná naleziště vzácných a



# ALBINO ROCCA

Rodina začala pěstovat hrozny na svazích kopců kolem Barbaresca na přelomu devatenáctého a dvacátého století. Firmu, která se později stala jednou z hvězd zóny Barbaresco, založil na samém počátku šedesátých let dvacátého století Albino Rocca, dědeček současného majitele Angela. Vínice jsou v Neive, Barbarescu, i v malé vesničce San Rocco Seno d'Elvio, která se nachází v přímé blízkosti města Alba, ale stále ještě patří do apelace Barbaresco. Angelo Rocca vyrábí je-

denáct vín z odrůd Moscato, Chardonnay a Cortese, jež se uplatňují v několika směsích jako Barbero a Barbaresco. Vína Barbaresco Vigneto Brich Ronchi a Vigna Loreto jsou již známá celosvětově. Vigneto Brich Ronchi se poprvé objevilo na etiketách ročníku 1990. V roce 1994 publikoval vinařský kritik Alessandro Masnaghetti mapu třídění vinic oblasti Barbaresco, které rozdělil na tři úrovně: velká, velmi dobrá a dobrá. Část Ronchi pak rozčlenil ještě na tři podzóny a povšiml si při

té přítležitosti Brich Ronchi jako nového nadějného statku. Od té doby pak další ročníky vín získávaly pravidelně vysoká bodová hodnocení. Odrůdy Nebbiolo a Barbaresco jsou Angelovou vášní a její výsledek sklízí obdiv kritiků. Například Robert Parker ohodnotil Albino Rocca Barbaresco, ročník 2007, počtem 92/100 a toto víno získalo v časopisu Wine Spectator dokonce 95/100. Angelo Rocca usiluje o dokonalost. Uskutečnil v minulých letech velké změny ve výrobě. Přestal používat barriky a vrátil se k sudům o velkém objemu. Sotva procento vína Brich Ronchi tráví nyní nějaký čas v barricích a velmi málo z nich je nových. Firma ovšem vyrábí i jiná vína než Barbaresco. Jedním z nich je například Albino Rocca Moscato d'Asti z 3,5 hektarové vinice v již zmíněné vesnici San Rocco Seno d'Elvio. Dalšími zajímavými víny jsou podle znalců DOC Barbera d'Alba Gopin, Dolcetto d'Alba Vignalonga i dvě verze bílého Cortese: Langhe Bianco DOC La Rocca a stolní víno Cortese La Rocca.

## ALBINO ROCCA Barbaresco Brich Ronchi 2005 DOCG

Složení: 100% Nebbiolo  
Alkohol: 14%  
Rubínová barva s cihlovými okraji. Vůně je mohutná a připomíná kombinaci třeshňového kompotu, skořice a fialek. Robustní je i tělo, kde nalezneme zralé peckové ovoce v harmonii se zralými tříslovinami a kyselinkou. Víno má dlouhou dužňovou dochuť.  
Nejllepší k pití:  
2012-2018  
Cena: 1 259 Kč



## ALBINO ROCCA La Rocca 2010 DOC

Složení: 100% Cortese  
Alkohol: 13,5%  
Barva vína je žlutozelená. Svěží vůně v sobě kombinuje zralé broskve, jablka a mango. Chuť je odrazem vůně a přenáší se dokonale do plného těla, kde je navíc příjemná mineralita s kořenitostí.  
Nejllepší k pití: 2012-2016  
Cena: 589 Kč



### ALBINO ROCCA

■ Založeno	1960
■ Sídlo společnosti	Barbaresco
■ Rozloha vinic	23 ha
■ Roční produkce	106 000 lahví
■ Distributor	www.wineworld.cz

# RENATO RATTI

Zakladatel firmy Renato Ratti byl jedním z těch, kteří přispěli k celosvětovému úspěchu vín Barolo. Možná jeho neznámějším příspěvkem byla mapa nejlepších vinic v oblasti Barolo, kterou zpracoval v šedesátých letech minulého století. Od té doby vznikly další mapy, jejich tvůrci ovšem stále oceňují Rattiho signál světu o existenci nejlepších míst pro odrůdu Nebbiolo. Renato Ratti (1934–1988) vystudoval enologii v Albě, pak odešel do Brazílie, kde pracoval pro firmu vyrábějící

vermuty a šumivá vína. Získal tam zkušenosti a vytrvalost, které po návratu (1965) využil v kopcích piemontského regionu Langhe. S myšlenkou na Barolo koupil první vinici, malý pozemek v historické zóně Marcenasco, blízko opatství L'Annunziata v La Morra. Brzy se k němu připojil synovec Massimo Martinelli, zdokonalili společně vinařské techniky a výsledkem bylo Marcenasco Barolo. Zkrátili dobu fermentace a macerace a také redukovali dobu zrání vína v dubovém sudu na dva roky.

V sedmdesátých letech získala firma další vinice v zóně Marcenasco a také nové cru Conca a Rocche v okolí města La Morra. Renovali také vinice v okolí rodinného statku Villa Pattono v Costigliole d'Asti. Vinice jsou rozloženy na šesti pozemcích ve třech regionech (Langhe, Roero a Monferrat). V osmdesátých letech se Renato Ratti stal předsedou Konsorcia Barolo a současně generálním ředitelem Konsorcia Asti. Napsal řadu knih o vínech v Piemontu a v Itálii. Po jeho smrti se řízení firmy ujal syn Pietro, čerstvý absolvent vinařské školy v Albě, který dodnes spolupracuje s Massimo Martinellim. Dále zdokonalili moderní technologie, zaváděné od šedesátých let minulého století, dokončuje se stavba nových sklepů v Annunziatě. Pietro Ratti dnes vyrábí Barolo z Rocche dell'Annunziata, s označením Rocche, a dvě další, vytvořená z hroznů sklizených ve dvou podzónách v Annunziatě. Když vytváří svá barola, kombinuje tradiční a moderní technologie, vína zrají v kombinaci velkých sudů ze slovinského dubu a francouzských bariků. Mají pak tmavší barvu než typické Barolo, ale neomylně odrůdové vůně.

## RENATO RATTI Barolo Conca 2008 DOCG

Složení: 100% Nebbiolo  
Alkohol: 14,5 %  
Barva je tmavě višňová. Bohatá vůně s výrazným projevem drobného lesního ovoce a kouřovým pozadím. V plné chuti je harmonie ovoce, švestky, višně, rybíz, společně s animálními a tabákovými tóny doplněné o praženou kávu.  
Nejlepší k pití:  
2012–2020  
Cena: 1 790 Kč



## RENATO RATTI Nebbiolo d'Alba Ochetti 2010 DOC

Složení: 100% Nebbiolo  
Alkohol: 14 %  
Sytá rubínová barva s purpurovými odlesky. Vůně je výrazná, objevuje se směs tmavého a lesního ovoce, tabáku a pepře. Plné tělo je základem pro jemné vyzrálé taniny, které se kombinují s tóny červeného ovoce, cedrového dřeva a mletého koření.  
Nejlepší k pití:  
2012–2016  
Cena: 579 Kč



### RENATO RATTI

■ Založeno	1965
■ Sídlo společnosti	Costigliole d'Asti.
■ Rozloha vinic	35 ha
■ Roční produkce	150 000 lahví
■ Distributor	www.wineworld.cz