

noviny

METROPOL



Jako český král proslul především založením univerzity v Praze, která nese jeho jméno, výstavbou Nového Města pražského, stavbou kamenného Karlova mostu, zbudováním hradu Karlštejna a mnoha dalšími významnými počiny. Mezi jinými i zakládáním vinohradů.

Otec vlasti a vinohradů

■ Je to fakt, nebo se jedná o pověst?

Je dochováno, že Karel IV. přispěl hned několika kroky k rozvoji vinohradnictví v českých zemích. Podle jeho nařízení z roku 1358 museli všichni majitelé vhodných pozemků v okolí Prahy vybudovat vinohrady a začít pěstovat vinnou révu. Pokud neuposlechli, museli svůj pozemek propůjčit někomu, kdo o tento druh podnikání měl zájem. Tak v podstatě Karel IV. donutil pražské měšťany, aby se pustili do využití velkého množství pozemků v okolí Prahy a výrazně rozšířili plochu osázenou vinnými vřesovičkami v jejím bezprostředním okolí.

■ Jak se pěstování vinné révy dostalo na dnešní území Ústeckého kraje?

O tři měsíce později císař Karel IV. rozšířil svůj příkaz na území celých Čech. Aby motivoval měšťany, užil obvyklého dobového nástroje - osvobození od povinných dávek a daní na 12 let. Zároveň císařův výnos zajistil základní ochranu vinic pomocí poměrně dramatických trestů včetně ztráty hrdla v případě přistěžení v noci na cizím vinohradu či stěti pravé ruky za dne.

Karel IV. pomohl také stanovit právní rámec pro vinohradnické podnikání v Čechách a svou jednorázovou podporou výrazně přispěl k proměně vinohradnické krajiny na dlouhá staletí dopředu. Navíc vydal zákaz dovozu vín v prvním půlroce po sklizni, aby ochránil domácí produkci.

■ Jakou roli hrála v tomto podnikání jeho zkušenost odjinud, zejména z Francie nebo Itálie?

Zkušenosti z mládí, kdy procestoval velkou část Evropy, ovlivnila císaře v mnoha směrech. Především ve Francii poznal, jaký význam a výnos může přinést vinohradnictví, když o něj majitel dobře pečuje. Pozdější tradice Karlovi připisuje nejen snahu o plošný rozvoj vinic především v zázemí měst, ale také zájem o zvýšení kvality vína a o pěstování ušlechtlejších odrůd, například burgundských do českých zemí.

■ Víno dnes pijeme buď k vybraným jídlům, při slavnostních příležitostech nebo chvílích odpočinku. Jak to bylo za císaře Karla IV.?

Víno hrálo významnou roli například v křesťanské liturgii, proto bylo intenzivně pěstováno již od dob příchodu křesťanství. Nechybělo ani na stolec šlechticů či měšťanů, o královské tabuli nemluvě. Nebylo ovšem v žádném případě pouze nápojem movitějších. Skutečnost, že domácí produkce vína ve středověku nedostačovala a muselo se v nemalém množství dovážet, napovídá, že bylo konzumováno ve velkém. Víno se tehdy pilo častěji než dnes, také s ohledem na tehdy problematickou kvalitu vody.

■ Pěstují se odrůdy Karla IV. u nás dodnes?

Ano. Jedná se především o vína burgundských odrůd z vinařské oblasti Čechy z královských měst - Kutné Hory, Roudnice nad Labem, Litoměřic, Mělníka a Mostu. Dodnes jim vinaři věnují tu nejlepší péči a ony jim s láskou oplácejí bohatou úrodou.

Fiktivní rozhovor z historických pramenů připravil: METROPOL
Postavu a tvář propůjčil oblíbenému císaři Karlu IV. princípál Divadla V Pytli Petr Stolař

Pečlivý výběr
se vyplatí.
Nejen u vína.

MYSLÍME

NOESIS

K O M U N I K A C E

reklamní a marketingová agentura • www.noesis.cz

Šampionem se poprvé stalo víno z Čech

Čeští vinaři zabodovali. Vůbec prvně v patnáctileté historii Vinařských Litoměřic získalo titul šampiona roku 2017 české víno. Stalo se jím Rulandské šedé, ročník 2015, pozdní sběr, z České zemědělské univerzity v Praze. Získalo totiž nejvyšší bodové ohodnocení od zhruba stovky akreditovaných porotců, kteří v sále hotelu Koliba degustovali 29. a 30. března celkem 820 přihlášených vzorků pocházejících ze 135 vinařství.



Vážení a milí čtenáři,

svůj pozdrav určený vám všem začnu poněkud netradičně. O naší krásné zemi se velmi často hovoří v souvislosti s vynikajícími pivy. Je to samozřejmě pravda. Neméně bohatá je ale také naše vinařská tradice. A ta si zaslouží co nejlepší propagaci nejen směrem k domácí veřejnosti, ale též v zahraničí.

Máme prostě mimořádná vína. Mimochodem, vždy se podivuji nad tím, když někdo dává snobsky přednost cizozemským vínům, když u nás doma máme tak skvělé víno od skvělých vinařů.

Oceňuji proto, že se v městě s vínem tak bytostně spjatým koná již „XV. ročník Vinařských Litoměřic“. Je to hezká tradice. Pořadatelé vinařské přehlídky si zaslouží pochvalu nejen od prezidenta republiky, ale od každého, kdo má víno rád.

Tohoto pozdravení využiji i k výzvě určené právě vám, čtenářům. Neváhejte a navštivte „XV. Vinařské Litoměřice“. Ochutnáte skvělá domácí vína a bude vám hezky v nádherném vinařském městě zvaném Litoměřice.

Na zdraví!

Miloš Zeman
prezident republiky



„Jsem doslova nadšený. Je to pro nás obrovská pocta a důkaz toho, že nejen na Moravě, ale i v Čechách umíme vyrábět kvalitní vína,“ neskrýval radost z výsledku zástupce vítězného vinařství Štěpán Weitoch. Druhý skončil Merlot, pozdní sběr, 2015, z tvrdomického vinařství Kosík. Třetí nejvyšší bodové ohodnocení dosáhl Ryzlink rýnský, 2015, pozdní sběr, ze Školního statku Mělník. Vinařské Litoměřice jsou nejprestižnější soutěžní, prezentační a prodejní akcí vín v Čechách. Směle konkurují moravským Valticím. „Těší mě tak vysoký počet do soutěže zasláných vzorků i jejich vysoká kvalita. Navštivte Vinařských Litoměřic, které

tímto srdečně zvou, budou mít 21. a 22. dubna v Litoměřicích co ochutnávat,“ slibuje Pavel Kacerovský, jednatel Ortopedického centra Ústí nad Labem, které je pořadatelem akce. Pokud tedy milujete kvalitní vína a cimbálovku Jožky Šmukaře, pak si nenechte ujít již 15. ročník Vinařských Litoměřic. Do města na soutoku Labe a Ohře se opět sjede několik desítek vinařů především z Čech a Moravy, ale i ze Slovenska, Itálie, Rumunska, Německa, Portugalska a Bosny a Hercegoviny, aby na degustačních stáncích v domě kultury a hradu představili to nejlepší, co vyrobili. Tradiční bude i sobotní doprovodný program výstavy

– „Vino a zdraví“ a „Vino a pokrmy“, kde z úst odborníků zazní poznatky o vlivu vína na lidský organismus. Výstava byla zařazena mezi nejprestižnější akce kraje a hrdě nese název „Rodinné stříbro Ústeckého kraje“. Každoročně se těší velkému zájmu návštěvníků. Loňského ročníku se zúčastnilo přes šedesát vystavovatelů a více než čtyři tisíce návštěvníků. Odbornými garanty výstavy jsou Cech českých vinařů a Vinařský fond ČR. Generálním partnerem výstavy je Ústecký kraj. Hlavní partneři jsou Vinařský fond ČR, Ministerstvo zemědělství ČR, Cech českých vinařů, Agrární komora ČR, města Litoměřice a Ústí nad Labem. (od dop.)

Češi pijí víno častěji než dřív. Za kvalitu si rádi připlatí

Češi pijí víno častěji než v minulosti a jsou ochotni připlatit si za kvalitní víno. Vyplývá to z nejnovějšího průzkumu spotřebitelského chování, který si nechal zpracovat Vinařský fond. Průzkum také potvrdil jasnou preferenci moravských a českých vín. Spotřebitelé tuzemským vínům dávají přednost kvůli lepší chuti a kvalitě. Mezi konzumenty také přibývá žen.

Víno si v Česku oblíbily tři čtvrtiny dospělé populace, což je dlouhodobě poměrně stabilní ukazatel. Vytvíjí se vnímání kvality vína. Stále více Čechů dokáže ocenit kvalitní víno, což se projevuje v ochotě utratit více peněz za skutečně dobré víno. Oproti roku 2012 vzrostla průměrná měsíční útrata za víno o 65 korun na 379 Kč. Za láhev pro vlastní spotřebu jsou obyvatelé ČR ochotni vydat z peněženek až 155 Kč, což je ve srovnání s rokem 2012 o 33 Kč více. Jako dárek kupují Češi vína průměrně až za 229 Kč.

Měsíční útratu za víno nezvyšuje jen výběr dražších vín, víno se pije i častěji, což uvedla třetina dotázaných. Od roku 2012 také ubylo konzumentů, kteří si na jedno posezení nedají více než dvě deci vína, a naopak mírně narůstá počet těch, kteří si dopřejí od tří decí až po celou láhev. Průměrně za týden Češi vypijí 0,53 litru vína, a to nejčastěji ve večerních hodinách.

„Moravská a česká vína jsou pro naše spotřebitele jednoznačnou volbou kvality. Preferuje je 60 procent Čechů. Vína z Moravy a Čech jsou nám nejbližší a máme je nejraději zejména kvůli jejich lepší a všeobecně vyhovující chuti, vysoké kvalitě. Svým nákupem ale také rádi a cíleně podporujeme moravské a české výrobce,“ uvedl Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu. Fond si pravidelně průzkumy spotřebitelského chování zadává už od roku 2006.

Ruku v ruce s větší preferencí kvalitních vín jde i znalost značky Vína z Moravy, vína z Čech, kterou uděluje Vinařský



fond. Značku zná už 78 procent konzumentů vína, což je oproti roku 2012 o osm procent více. Z bílých vín je aktuálně nejoblíbenější Pálava. Za ní následuje Rulandské šedé, Chardonnay, Sauvignon nebo Tramín červený. Z červených vín mají Češi nejraději Modrý Portugal, Frankovku a Svato-vavřínecké. Hlavním místem nákupů jsou nadále supermarkety a hypermarkety, kde nakupuje víno šest z deseti Čechů. Třetina nakupuje vína také ve vinotékách a pětina přímo u vinařů. Víno lidé vybírají zejména na základě předchozí zkušenosti, většinou se zaměřují na vyzkoušené značky, vinařství a druhy vín.

Zdroj: Frekvence1



tisková zpráva ze dne 4.4.2017

15. VINAŘSKÉ LITOMĚŘICE 2017 Výsledky soutěže vín s mezinárodní účastí

Ve dnech 29.3. a 30.3. 2017, Litoměřice, Hotel Koliba

Do soutěže bylo přihlášeno celkem 820 soutěžních vzorků, které splňovaly podmínky statutu soutěže. Soutěžila vína z šesti států, kromě České republiky také vína ze Slovenska, Německa, Itálie, Portugalska a Bosny a Hercegoviny.

V soutěži bylo uděleno 19 velkých zlatých medailí, 170 zlatých medailí a 68 stříbrných medailí, po pokrácení na 30% přihlášených vzorků dle podmínek statutu soutěže. Champion výstavy je Rulandské šedé, pozdní sběr, ročník 2015 z vinařství České zemědělské univerzity v Praze a získává cenu prezidenta ČR Miloše Zemana – Prezidentský pohár.

Slavnostní předání ocenění a medailí proběhne v pátek 22.4.2016 od 16:00 hod. do 18:00 hod. na výstavě Vinařské Litoměřice. Jubilejní patnáctý ročník výstavy Vinařské Litoměřice se koná ve dnech 21.4. – 22.4.2017 v Domě kultury a na gotickém hradě v Litoměřicích, denně od 10:00 hod. do 19:00 hod. Slavnostní zahájení výstavy proběhne v pátek 21.4. od 15:00 hod. Slavnostní ceremoniál od 17:00 hod. V sobotu 22.4. budou probíhat tradiční doprovodné programy, Víno a pokrmy – po celý den, Víno a zdraví od 14:00 hod. do 15:30 hod na sále gotického hradu.

Jiří Čábelka
ředitel soutěže vín Vinařské Litoměřice

MUDr. Pavel Kacerovský
ředitel výstavy 15. Vinařské Litoměřice



Výstava vín Vinařské Litoměřice má letos jubilejní 15. ročník

Pořadatelé připravili prostory pro velký počet vystavovatelů a několik set vzorků soutěžních vín od vinařů z Čech, Moravy, ale i ze zahraničí.

Litoměřice | Prostory zdejšího Domu kultury a gotického hradu se staly ve dnech 21. a 22. dubna místem 15. mezinárodní prodejní a soutěžní výstavy vín Vinařské Litoměřice.

Akci, kterou zařadil Ústecký kraj do svého Rodinného stříbra, podporuje svou záštitou prezident Miloš Zeman, dále ministr zemědělství ČR, prezident Agrární komory ČR, hejtman Ústeckého kraje, starosta města Litoměřice, biskup litoměřický, primátorka města Ústí nad Labem, záštitu udělil i senátor Jan Veleva, čestný prezident AK ČR.

Pořadatelem je opět společnost Ortopedické centrum Ústí nad Labem, ředitelem výstavy je Pavel Kacerovský, kterého jsme požádali o rozhovor.



■ **Očekáváte, že i letošní jubilejní ročník bude patřit mezi největší výstavy s vinařskou tematikou v Česku?**

V loňském roce soutěžilo 752 vzorků, které splňovaly podmínky statutu soutěže, 118 z nich dosáhlo na zlatou a 134 na stříbrnou medaili. Rekordní počet 830 vzorků jsme měli před třemi roky. I v letošním roce je přihlášeno v soutěži několik set vzorků vín od vinařů z Čech, Moravy, ale i ze zahraničí. V naší soutěži však nejde o počty, ale o kvalitu a ta byla vždy vysoká. Pro milovníky vína se stala výstava svátkem a většina návštěvníků nám chválí její přátelskou atmosféru. Je to mimořádná příležitost jak pro znalce, tak pro laiky, kdy můžou u stánků vinařů ochutnat velmi kvalitní vína a posoudit jejich rozdílnost. Návštěvníci výstavy mohou degustovat i soutěžní kolekci vín a seznámit se s jejich obodováním v soutěži.

■ **Zaznamenali jste vždy vysokou návštěvnost příznivců lahodného moku.**

Na Vinařské Litoměřice se těší všichni jeho příznivci z Čech, protože tak kvalitně obsazených soutěží a výstav se každoročně nekoná tolik, jako třeba na Moravě. Vedle laické veřejnosti sem přijela spousta vinařů, kteří si na výstavě vyměňují informace a zkušenosti. V loňském roce navštívilo výstavu 4 000 návštěvníků, účastnilo se 60 prezentujících se firem, z toho bylo 50 vinařů a vinařství. Několik vystavovatelů je každoročně i ze zahraničí.

■ **Budou moci návštěvníci výstavy ochutnat medailová vína nebo dokonce championa?**

Většina zúčastněných vinařství vyu-

žije příležitostí a přiveze do Litoměřic dostatečnou zásobu k degustaci i k prodeji, to znamená i těch, která budou oceněna. Soutěž vín totiž proběhne o necelý měsíc dřív, v Hotelu Koliba 29. a 30. března, a budeme tudíž znát medailisty v předstihu.

■ **Výstava má svůj zaběhlý doprovodný program, můžete ho přiblížit?**

Výstava je přístupná po oba dny od 10 do 19 hodin. První den má tradičně slavnostnější ráz s vyhodnocením soutěže vín a předáním medailí a nejvýznamnějších ocenění. V sobotu se návštěvníci můžou aktivně zúčastnit programu Víno a pokrmy a ochutnat regionální potraviny a potraviny značky Klasa s degustací vín. Počítá se a přítom stráví odpoledne při oblíbeném semináři Víno a zdraví, ve kterém budou přednášet populár-

ní formou profesori kardiolog Milan Šamánek a Zuzana Urbanová, Václav Budínský a fyziolog Richard Rokyta. Po oba dny bude návštěvníkům vyhrávat cimbálová muzika Slovácko mladší s Jožkou Šmukařem.

■ **Při přípravě výstavy a soutěže vám určité pomáhá řada partnerů?**

S přípravami nového ročníku vlastně začínáme už na konci výstavy, když oznamujeme datum příštího ročníku. Řada věcí se musí zajistit hodně dopředu, ale intenzivní příprava je zhruba půl roku. Bez partnerů se samozřejmě neobejdeme, především jim patří velké poděkování. Generálním partnerem výstavy je Ústecký kraj, který ji zařadil do svého programu Rodinné stříbro. Hlavní partneři výstavy jsou MZe ČR, SZIF ČR, Agrární komora ČR, Vinař-

ský fond ČR, Bohemia sekt, s. r. o., Cech českých vinařů, města Litoměřice, Ústí nad Labem a Roudnice nad Labem, dále města Most, Žatec a Kadaň, Okresní agrární komora Most. Poděkování patří i dalším partnerům výstavy, zvláště pak Národnímu vinařskému centru za pomoc se zajištěním soutěže, velké díky pak patří všem vystavovatelům, soutěžícím vinařům, degustátorům. Za propagaci výstavy děkujeme Litoměřickému deníku a dalším novinám, odborným časopisům a radiohausu.

■ **Výstavu připravuje pořádací firma, ale zapojen je celý tým spolupracovníků.**

Zvlášť bych chtěl poděkovat za spolupráci Cechu českých vinařů, který je odborným garantem výstavy a především soutěže vín. Velkou podporu máme od města Litoměřice a od společnosti Agrofrukt Kamýk, jednatele Ladislava Pošíka a jeho sklepemistru, Antonína Hrabkovského a Vladimíra Šuhájka, kteří jsou nápomocni při organizaci soutěže. K příjemné atmosféře výstavy velice pomáhá skvělý Jožka Šmukař a cimbálová muzika Slovácko mladší Petra Marady, na které se vždy těší návštěvníci, vystavovatelé, hosté i pořadatelé výstavy.

Text: Václav Sedlák, foto: archiv

ORTOPEDICKÉ CENTRUM



ÚSTÍ NAD LABEM

ORTOPEDICKÉ CENTRUM s.r.o.

Masarykova 94/209

400 01 Ústí nad Labem

www.ortopedicke-centrum.cz



Na soutěži Vinařské Litoměřice se vedle titulu Champion výstavy udělují zlaté a stříbrné medaile, oceňují se nejlepší vína z ČR, nejlepší vína ze zahraničí a nejlepší kolekce vín. V roce 2016 se Championem výstavy a držitelem Prezidentského poháru stal Tramin červený, výběr z hroznů, 2015, Ing. Miroslav Volařík.





Velké Žernoseky



Most

ZAŽIJTE KOUZLO NEODOLATELNÉHO POHLEDU NA ŽERNOSECKÉ VINICE Z PALUBY OSOBNÍCH LODÍ DOPRAVY ÚSTECKÉHO KRAJE

Využijte výhodné jízdné a rozšířenou nabídku lodních linek Dopravy Ústeckého kraje (DÚK) na řece Labi v sezóně 2017 – nově prodloužení jízdy do dalších přístavů, speciální plavby u příležitosti Litoměřického a Roudnického vinobraní, teplá i studená kuchyně a regionální vína na palubě, průvodcovská hlášení, dětské koutky.



**DOPRAVA
ÚSTECKÉHO
KRAJE**

Jízdní řády a ceny jízdenek na
www.dopravauk.cz

Až do 29. října plujeme o víkendech a svátcích a během léta také ve středu, čtvrtěk a pátek.

Rozděle

Stolní víno

Stolní víno je víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoli zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín. Nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. Bývají vína lehčí se 7-11 % obj. alk., méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování.

Zemské víno

Zemské víno je stolní víno splňující následující požadavky:

- Je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z povolených odrůd.
- Výnos na vinici nesmí překročit 12 t/ha.
- Cukernatost hroznů musí být min. 14°NM.
- Na rozdíl od stolního vína může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

Jakostní víno

Na výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky a být zařazeno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), a to buď jako:



**RODINNÉ STRÍBRO
ÚSTECKÉHO KRAJE**

Přehled akcí v roce 2017

leden	únor	březen	duben	květen	červen	červenec	srpen	září	říjen	listopad	prosinec
Mezinárodní festival Porta 2017 oslavý včetně výstavy probíhají od března do listopadu 1. – 4. 6. 2017 (hlavní program)											
				46. ročník Závod míru juniorů 4. – 7. 5. 46. ročník Děčínská Kotva 17. – 21. 5.	Hasičské slavnosti Litoměřice 2017 9. – 10. 6.	13. ročník Kláštecké hudební prameny 3. – 9. 7.		Žatecká Dočesná 2017 1. – 2. 9. 25. ročník Czech Truck Prix 1. – 3. 9.		48. Mezinárodní taneční festival 10. – 12. 11.	
				Novohradská pouť 20. – 21. 5. Tereziánská tryzna 21. 5.	18. ročník Mezinárodní hudební festival Česká Kamenice 16. – 18. 6.	30. ročník „Tour de Feminin – O cenu Českého Švýcarska“ 6. – 9. 7.		X. Krajské Dožinky 9. 9.	14. ročník Josefínské slavnosti Tereziín 6. – 7. 10.		
			15. Vinařské Litoměřice 21. – 22. 4.	Labe aréna ME ve veslování 25. – 28. 5.	14. ročník Memorial Air Show 24. – 25. 6.		16. ročník MHF Lípa Musica 2. 8.	prolog, koncerty od 15. 9. – 12. 11. 23. 9. 8. 10. 26. 9. 11. 10.			
				53. ročník Festival L. van Beethovena 25. 5. – 22. 6.			Labe aréna MS v rychlostní kanoistice 23. – 27. 8. Velká letní cena ÚK 26. 8.	Zahrada Čech 2017 15. – 23. 9. Labe aréna Olympijské naděje v rychlostní kanoistice 15. – 17. 9. 7. Mattoni 1/2 Maraton Ústí nad Labem 16. 9.		50. ročník Virtuosi per musica di pianoforte 22. – 24. 11.	
Regionální potravina Ústeckého kraje a potravinářský výrobek Ústeckého kraje 2017 24. – 29. 8. Země živitelka ČB, 15. – 23. 9. Zahrada Čech Litoměřice											
značení a turistické aktivity Klub českých turistů – oblast Ústecký kraj											
Krušnohorská bílá stopa – zlepšení kvality lyžařských běžeckých tras v Krušných horách Ústeckého kraje											

Mezinárodní folklorní festival Krásná Lípa – dvouletá perioda (další v r. 2018)



Březno u Chomutova



Lovosice

ení tichých vín

Jakostní víno odrůdové - víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše 3 odrůd, které musí být na seznamu odrůd pro výrobu jakostních vín.

Jakostní víno známkové - víno vyrobené ze směsi hroznů, rmutu, hroznového moštu vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo směsím jakostních vín.

Jakostní víno s přívlastkem

Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu. Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15%, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí. Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:

• Kabinetní víno

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 °NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

• Pozdní sběr

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

• Výběr z hroznů

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na 24-27 °NM. Bývá to víno plné,

extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

• Výběr z bobulí

Název přívlastkového vína vyrobeného z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.

• Výběr z ciběb

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na vinici na min. 32 °NM. Takto vyzrálé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnilly na hrozinky - ciběby. Bývá to víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé.

• Ledové víno

Stejně jako ostatní vína s přívlastkem je lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Vyrábí se lisováním zmražených hroznů sklizených při teplotě alespoň -7°C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmraznout, proto zůstane část vody nevytisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

• Slámové víno

Název vína s přívlastkem, které vzniklo z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců po sklizni na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Pro takovou výrobu se musí nechat hrozny dobře vyzrát a nesmějí být poškozené. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 °NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá. (Zdroj: Wikipedie)

České středohoří

OBJEVTE

BAROKNÍ

ZAHRADU ČECH

V SEZÓNĚ 2017

www.baroknizahradacech.cz

Roudnický košť na lobkowiczském zámku

ROUDNICKÝ KOŠŤ

SOBOTA 10. 6. 2017

ZAHÁJENÍ V 11 HODIN

www.roudnický-kost.cz

České středohoří

www.stredohori.cz

Kontakty:
 Destinační agentura České středohoří, o.p.s.
 Agentura pro cestovní ruch v destinaci
 České středohoří a Podřipsko
 Komenského 748/4, 41201 Litoměřice
 e-mail: info@ceskestredohori.info | telefon: 412 871 140-1

ČESKÁ VÍNA!
JIŽ POPÁTÉ!

WINE FOOD KLARET

Vážení přátelé,

tento rok slaví Vinařské Litoměřice významný patnáctý ročník úspěšné výstavy v české zemi. Jsme rádi, že se tato událost pořádá v jednom z deseti nejkrásnějších měst Čech a Moravy. Proto je naše společnost **Wine Foode Klaret** ráda, že na této nádherné výstavě krásných a vynikajících vín z celé naší vlasti a též i vybraného zahraničí, může prezentovat nový směr a koncept, kterým bychom se chtěli v budoucnu prezentovat.

Rádi vás - naše stávající i budoucí zákazníci - seznámíme s novým směrem, kterým se chceme v letošním roce dát, a to konceptem „milujeme víno, milujeme prosecco, milujeme jídlo, milujeme krásné zážitky“.

Připravujeme pro vás spuštění nového e-shopu, včetně rozvozu po širokém okolí. Stěžejním cílem našeho projektu je zahájení velkoobchodního prodeje vín s našimi významnými tuzemskými a zahraničními vinaři. Naše společnost pečlivě vybírala tyto dodavatele vín, s nimiž máme obchodní zastoupení pro Liberecký, Ústecký a Karlovarský kraj. Dodávku moravských vín zajišťuje Vinný dům Bzenec, který se díky novému výrobnímu závodu a špičkové kvalitě stává tygrem mezi vinaři. Šlechtitelská stanice vinařská Znojmo má vytříbenou kvalitu a čistotu řady vín Ampelos. Vinařský Gotberg se pyšní čistými a elegantními

vín z BIO hroznů. Proseckárna Praha zastupují 33 vinařů z italské oblasti Valdobbiadene, a to perlivých vín prosecco – vína s duší a krásou bublinek ve sklenici. VINO Salivar je dodavatelem několika italských vinařů tichých vín, která voní italským sluncem a šarmantní chutí. Signature Wines jsou tichá vína z nejjihnějších vinic Portugalska s chutí moře a vášní příboje.

Váš Wine Food Klaret Litoměřice

Kostelní náměstí 233, Litoměřice

www.wine-shop-klaret.cz



Vinné révě se na severu Čech výborně daří už tisíc let

Také redakční Kulatý stůl Metropolu se zaměřil na víno. Usedli kolem něj (na snímku zleva) Radek Popovič z Vinařství pod Radobylem, náměstek hejtmána Ústeckého kraje Jaroslav Komínek, člen Cechu českých vinařů z Žernoseckého vinařství František Kupsa, známý kardiolog prof. Milan Šamánek, Lucie Popovič z Vinařství pod Radobylem, sommeliér Petr Kupsa z Žernoseckého vinařství, šéfredaktorka Metropolu Ladka Richterová, organizátor výstav Vinařské Litoměřice Pavel Kacerovský, starosta Litoměřic Ladislav Chlupáč a ředitel vydavatelství Metropol Jiří Moršttadt. Debata to byla opravdu zajímavá a ukázala, že pěstování vinné révy v Ústeckém kraji má tisíciletou tradici a díky umu našich vinařů si v ničem nezadá s ostatními regiony.

Ústecký region je často vnímán jen jako průmyslový kraj, přitom se zde daří i oborům, o kterých mimo region lidé tolik neví...

■ Jak se daří vinné révě na severu Čech?

František Kupsa: Vinné révě se u nás daří dobře. Pokud je zde již 1000 let, o něčem to svědčí. První dochovaná zmínka je v souvislosti se zakládací listinou Litoměřické kapituly v roce 1057. Samozřejmě výměry vinic byly v historii kolísavé, nejlepší situace byla za Karla IV., který přál vinařům a pracovitým lidem. Těm, kdo začali obdělávat stráně, které byly určeny jako vinice, byly odpouštěny na deset let daně a následně platili pouze desátky. Po druhé světové válce bylo náročné vinohrady obnovit, ale nyní stále pomalu přibývají, a to je dobře. Prostoru je dost, jen sehnat pracovité lidi.

Lucie Popovič: Můj manžel a já jsme odjakživa milovníky vína. A vlastně i díky kolegům vinařům jsme objevili krásu Velkých Žernosek v našich skleničkách, a došli jsme až k myšlence pořídit si vlastní vinohrad v sousední obci Žalhostice. Z historické zkušenosti je na čem stavět a my jsme na tu tradici navázali. Podařilo se nám koupit pozemek, bývalé viniční tratě, kde kdysi réva rostla a posléze to tam zpustlo, zarostlo. My teď ty pozemky obnovujeme a vytváříme vinohrady nové.

Radek Popovič: Ještě by měla zaznít jedna věc. Žernosecká oblast je pro vinaře takovým Rolls-Roycem. Člověk by mohl ten vinohrad založit na Moravě, v zahraničí, ale přitom to, co je pro révu nejlepší, je pro mě jen třicet minut cesty odtud, jsou zde prostě ideální podmínky.

■ Které odrůdy jsou na severu Čech pro pěstování vinné révy vhodné?

František Kupsa: Obecně je známo, že na sever patří bílé odrůdy jako třeba Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, rulandské odrůdy obecně. Ale není dobré zatracovat ani modré odrůdy, červená vína. Pokud se k nim přistupuje správně a počasí přeje, tak se z hroznů dají vytvořit dobře pitelná, příjemná vína. I když ne každoročně. O to vzácnější pak červená vína ze severu Čech jsou. Základem je ale bílé víno. Tak pikantní kyselinky i díky podloží, mineralitě, se těžko na jihu republiky budou hledat. Není potřeba se bát nových odrůd, jako je třeba Solaris, které pěstování usnadňují tím, že nejsou tak náchylné na plísň.

Radek Popovič: Tady na severu se dají udělat i fenomenální červená vína. Třeba my bychom se v nich chtěli vyprofilovat, teď budeme mít víno z panenské sklizně odrůdy rulandské modré a vypadá to na úžasné víno. Zároveň máme odrůdu Fratava, kterému se v tomto regionu neuvěřitelně daří.

Jaroslav Komínek: Bohužel žijeme v době předsudků a já musím přiznat, že jsem z Moravy. Když jsem přišel do severních Čech, slyšel jsem o tomto regionu jen to špatné. Přitom jsem si sám vybral Chomutov, kde měla být jen měsíční krajina. Ale po mém příjezdu jsem viděl krásný lesopark, zeleň, nádherné Krušné hory. Později jsem zjistil, že se zde daří i vínu. V tomto regionu se do toho vína vráží ještě více citu a té osobitosti, než na Moravě. A řada vín, třeba žerno-



seckých, jako je Tramín, mi opravdu jako Moravákovi chutnají. Jsem velmi rád, že Vinařské Litoměřice byly zařazeny, vedle dalších zajímavých akcí, do projektu Rodinné stříbro Ústeckého kraje.

■ Které víno se hodí k čemu?

Petr Kupsa: Abych mohl konkrétně doporučit víno, musel bych ho poznat. Záleží na příležitosti, jestli jde třeba o dlouhý večer či setkání s přáteli, jaké mají chutě. Dříve se učilo, že ke každému pokrmu je vhodné jiné víno, ale dnes se s postupem času vše změnilo. Gastronomie se posunula dál. Víno nesmí přebíjet chuť jídla a naopak. Nejlepší je si uvěřit a porovnávat chuť jídla s různými druhy vín, prostě zkoušet. Na to neexistují žádné příručky. Stejně jako nejde odpovědět na to, jaké je nejlepší víno.

■ Jak pyšně jsou Litoměřice na svátek vína?

Ladislav Chlupáč: Na Vinařské Litoměřice jsme hodně pyšní. Z města se nám podařilo vytvořit centrum českého vinařství, a zároveň expozici vína ve starém gotickém hradu. Víno

do města historicky patří. Zakládací listina Litoměřické kapituly pocházející z roku 1057 je vlastně nejstarší originální zachovaný dokument o vzniku vinařství. Tradice výroby vína je zde skutečně už letitá. Císař Karel IV. daroval městu Litoměřice jižní svahy Radobýlu a všem vinařům, kteří začali pěstovat vinnou révu, geniálním podnikatelským záměrem odpustil na deset let veškeré poplatky a daně, a vinaři mu pak každý desátý vyrobený sud doručili na hrad. Celý litoměřický region měl přes 600 hektarů vinic, dnes se ta čísla v celých Čechách příliš neliší. Nyní jsme zažádali o zápis dalších pozemků do viničních tratí, aby se vinařství dále mohlo rozvíjet. S radostí také kvitujeme vznik nových vinařství, jako nedávno v Třebívlicích, nyní Pod Radobylem, stejně jako jejich úspěchy i na úkor Moraváků.

Vinařské Litoměřice, patříci mezi pět největších akcí tohoto typu v České republice, dostaly teprve se zprovozněním a rekonstrukcí hradu tu správnou historickou atmosféru, navíc se tam setkávají čeští a moravští vinaři, ochutnávají si svá vína a můžou si ověřit, že i v Čechách kvalita vína za poslední roky roste. Máme zde řadu opravdu úspěšných vinařství, kde se díky té rozloze všichni dobře znají.

■ Jaký vliv má víno na zdraví?

Milan Šamánek: Určitě nejsem zastáncem ani propagátorem zvýšené konzumace vína. K vinařství jsem se dostal až po skončení lékařské kariéry s tím, abych prosadil, že lidé nebudou pít rum nebo zelenou, a začnou pít kulturně. Víno se pije od začátku historie lidstva. V poslední době bylo jednoznačně prokázáno, že pití vína blahodárně

působí na zdraví. Nejde o to pít hodně vína, ale o konzumaci malých dávek a často. Zdravý muž by měl vypít dvě až čtyři deci vína denně, žena dvě až tři deci. Větší dávky alkoholu jsou rizikové. Pravidelné střídání pití vína snižuje riziko vzniku srdečních nemocí, mozkové mrtvice, cukrovky, či vysokého krevního tlaku. Snižuje se také celková úmrtnost. Senioři by měli pít o trochu víc vína než mladí lidé. Malé množství alkoholu nezpůsobuje žádné riziko, ale naopak patří k zdravému životnímu stylu.

■ Jak se lahvové víno správně uchovává?

František Kupsa: Pokud jde o uchovávání vína, záleží na použitém uzávěru. Pokud je to korek, je dobré víno skladovat nalezato, rozhodující je teplota. Bílé i červené víno se skladuje ve stínu v rozmezí 10 až 15 stupňů. Před podáním se pak bílé víno může přichladit. Bílé se servíruje při osmi až dvanácti stupních podle druhu vína, červené trochu teplejší od 15 stupňů, dvacet je již vysoká teplota. Pro správné uchovávání vína jsou k dispozici i domácí vintotěky. Šroubových uzávěrů by se ale také nebál, i když český zákazník je tradiční a přiklání se ke korku. Dnes už jsou ty uzávěry kvalitní, ale je to vhodné spíš pro víno, které má zůstat stejné a v lahvi se nevyvíjet. U červeného vína, které chceme mít uschované čtyři až pět let doma, a čekáme od něho nějaký vývoj, je korek ideální.

Foto a text: Metropol

Redakčně kráceno, celý text si můžete přečíst na www.emetropol.cz/Kulatý.stůl.

Městská vinice v Ústí nad Labem se rozrostla

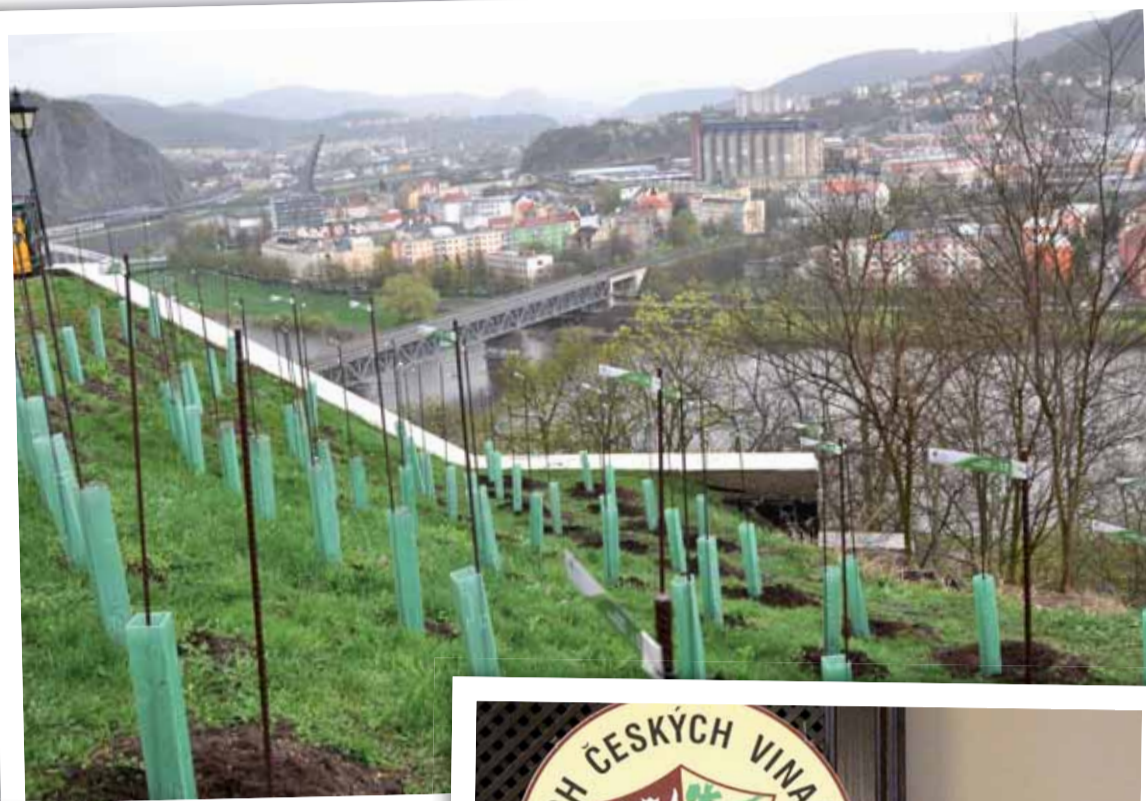
Výletní zámeček Větruše v Ústí nad Labem se stal dějištěm setkání patronů ústecké městské vinice, která byla vysazena na Větruši kloňi v září. V pátek 7. dubna se vinice rozrostla a čítá na 75 vinných křehů, z toho 44 hlav odrůdy Cerason a 31 hlav odrůdy Malverina.

Mezi patrony nechybí hejtman Ústeckého kraje Oldřich Bubeníček a primátorka Statutárního města Ústí nad Labem Věra Nechybová, která se ujala předávání certifikátů. „Každý počín, každou akci a událost, která může přispět k propagaci Ústeckého kraje, vítám. Myslím, že takovou dobrou věcí je i založení městské vinice. Je ostatně z historie známo, že Ústí nad Labem bylo významným vinařským městem, které zásobovalo vínem i saské Drážďany,“ řekl při převzetí certifikátu patrona městské vinice hejtman Oldřich Bubeníček.

Vysazené odrůdy révy vinné vybírali předseda Cechu českých vinařů Jiří Čábelka a člen cechu Jan Podrábský. S myšlenkou založení městské vinice přišel v loňském roce MUDr. Pavel Kacerovský, který je organizátorem a pořadatelem mezinárodní prodejní a soutěžní přehlídky vín Vinařské Litoměřice. Její 15. ročník se uskuteč-

ní již 21. a 22. dubna v domě kultury a gotickém hradu.

Z dalších osobností certifikát patrona převzali například prof. PhDr. Ing. Jan Royt, Ph.D., prorektor Univerzity Karlovy pro tvůrčí a ediční činnost, prof. JUDr. Pavel Šámal, Ph.D., předseda Nejvyššího soudu, PhDr. Jiří Kuděla, Ph.D., generální konzul ČR v Drážďanech, Jaroslav Doubrava, senátor, Mgr. Radim Holeček, poslanec, Mons. Mgr. Jan Baxant, biskup litoměřický, Mgr. Jan Paparega, primátor statutárního města Most, Vladimír Urban, starosta města Roudnice nad Labem, Mgr. Václav Houfek, ředitel Muzea města Ústí nad Labem a Miloš Formáček, ředitel Severočeského divadla opery a baletu. Patronem jedné z hlav vinné révy na Větruši je také METROPOL. Certifikát převzal Ing. Jiří Moršadt, ředitel vydavatelství. (met)



A.J.K. centrum s.r.o. - Úžín
plnění klimatizace - autorizované emise - brzdové centrum

AUTOSERVIS



U nás skutečný **AUTON**®



Tel.: +420 475 504 412 • info@areal-uzin.cz • www.stk-usti.cz • www.areal-uzin.cz

15. Vinařské Litoměřice



PROGRAM VÝSTAVY

Vinařské Litoměřice 2017 – Dům Kultury a gotický hrad Litoměřice

Pátek 21. 4. 2017 - vstupné 300 Kč

- 10.00 zahájení prvního dne výstavy
- 15.00 slavnostní zahájení jubilejního 15. ročníku Vinařské Litoměřice 2017
- 16.00 – 16.45 předání stříbrných a zlatých medailí
- 17.00 slavnostní ceremoniál (předání nejvýznamnějších ocenění výstavy)
- 19.00 ukončení prvního dne výstavy

Sobota 22. 4. 2017 - vstupné 200 Kč

- 10.00 zahájení druhého dne výstavy
- 11.00 – 17.00 doprovodný program "Vino a pokrmy"
- 14.00 – 16.00 seminář "Vino a zdraví" probíhá na velkém sále gotického hradu
- 19.00 ukončení druhého dne výstavy

Doprovodný program výstavy: Vino a pokrmy – sobota 22. 4. 2017

Sobotní program je tématicky zaměřen na víno a pokrmy. Ochutnávky zaměřené na snoubení vín a potravin, výběr vhodných pokrmů a doporučená kombinace vín k těmto pokrmům. Ochutnávky budou probíhat opakovaně dle časového harmonogramu.

Seminář víno a zdraví:

22. 4. 2017 od 14.00–16.00 hod., Velký sál gotického hradu



Královské město Litoměřice zve k návštěvě

Vinařské Litoměřice patří mezi nejkrásnější akce konané v královském městě Litoměřice. Dovolím si vás však pozvat i na další kulturní lahůdky. Nelze vyjmenovat všechny, protože v rámci festivalu „Litoměřické kulturní léto“ se jich uskuteční několik desítek. Nabízím proto malou ochutnávku alespoň některých z nich.

Již 12. května na výstavišti začíná Autosalon Zahrady Čech (12. – 14. 5.). O dva týdny později (26. a 27. 5.) se v domě kultury koná prožitkový festival Allfest s desítkami akcí přinášejících nejen inspiraci v oblasti zdraví, klasické a alternativní medicíny, léčení a terapií, ale také kulturní a umělecké zážitky. O týden později bude hrad patřit (3. 6.) Hroznu, tedy mladšímu sourozenci Vinařských Litoměřic. V červnu se uskuteční celorepublikové Hasičské slavnosti (9. a 10. 6.), kdy

k vidění budou jak historické vozy, tak i současná technika, včetně nádherné vodní fontány a ukázky záchranných prací na Labi. V srpnu si nenechte ujít Pivní slavnosti (12. 8.), na kterých dostanete příležitost okošťovat desítky pivních značek malých i větších pivovarů. Září již tradičně ovládně Zahrada Čech (15. - 23. 9.) a Vinobraní (15. - 16. 9.), kdy se do Litoměřic sjíždějí tisícovky návštěvníků.

Potěší nás, budete-li i vy mezi nimi a poznáte krásy našeho historického města, z jedné strany lemovaného kouzelným Českým středohořím a ze strany druhé soutokem řek Labe a Ohře.

K návštěvě vás zve
Ladislav CHLUPÁČ
starosta



Gotický hrad Litoměřice

TO NEJLEPŠÍ NEJEN ZE SKANDINÁVIE

DEVOLD BERGANS DALE KARITRAF

norskamoda.cz

Prodejna a Outlet
Jarošova 32, Litoměřice, tel.: 724 579 545, litomerice@norskamoda.cz
Otevírací doba: po - pá 10:00 - 17:00, so 10:00-13:00
Více a e-shop na litomerice.norskamoda.cz

