

KRÁLEM ROSÉ VÍN SE STAL JAN STÁVEK

Mezinárodní soutěž rosé vín JAROVÍN ROSÉ 2014, která se letos konala po jedenácté, vyhlásila výsledky. Oba nejdůležitější tituly bral Jan Stávek (Vino J. Stávek)- stal se šampionem soutěže a získal i pohár starosty města Znojma za nejlepší kolekci. Přestože je akce putovní, srdcem zůstává ve Znojmě. Město Znojmo je nejen hlavním partnerem soutěže, ale také místem, kde se vína hodnotí a premiérově představují. Poslední dubnový den se ve štukovém sále Znojemské besedy sešlo patnáct hodnotitelů a obodovalo všech 160 přihlášených vín. Kromě vín z Moravy byla přihlášena i vína z Rakouska, Slovenska a Francie. Jediný přihlášený vzorek z Jihoafrické republiky nakonec přihlašovatel nedodal. Nejvýše hodnoceným vínem a tedy i šampionem soutěže, se stalo se ziskem neuvěřitelných 94 bodů Rosé Růžený 2013 VOC z Víno J. Stávek. Před druhým vzorkem v pořadí, kterým bylo nejlépe hodnocené

sladké víno Cabernet Sauvignon 2010 ledové víno z Vinné sklepy Lechovice, odskočilo o 6 bodů! I nejlepší šumivé víno předložily Vinné sklepy Lechovice – Zweigeltrebe 2011 šumivé víno. Prestižní a velmi ceněné zlaté medaile získaly kromě Víno J. Stávek a Vinných sklep Lechovice ještě Vinařství Volařík, Vinařství LAHOFER, Vinařství Ludwig, Vinařství Ilias, Vinařství Vajbar, Vinařství na Špičáku, rakouský Weingut Neustifter a slovenský Mavin. Květen i červen je zasvěcen růžové edukaci. Pořadatelé se vydají nejen do Znojma, ale také do Ostravy, Českých Budějovic a Ústí nad Labem. Na všech akcích budou samozřejmě prezentována všechna přihlášená růžová vína a klarety. Tato opulentní degustace bude doplněna o drobná neutralizační sousta, mezi nimiž nebudou chybět olivy či sýry. Pitný režim zajistí nejméně voda k vínu Aquila a o restart chuťových buněk se postará italská

káva Lavazza Blue. To ale zdaleka není všechno. Špičkoví šéfkuchaři budou na místě prezentovat své jarní a letní kreace ze studené kuchyně i grilovaných specialit. Ukážou použití kvalitních olivových olejů Carbonell i řadu kuchařských tipů. Proti vysoké gastronomii postaví pořadatelé speciální edici grilovacích klobás z Kosteckých uzenin. Ne vždy máme totiž doma čas a chuť připravovat velké pokrmy a speciality, vždy bychom však měli myslet na to, abychom jedli dobře. Odhodláme-li se ke grilování klobás, měli bychom velmi pečlivě vybírat takové, které obsahují přes 90% masa, a naopak neobsahují separát, soju a podobné věci. Produkty to budou určitě dražší, ale zážitek z nich bude nesrovnatelný.

Tři nejlepší rosé vína sezóny jsme ochutnali za vás. Více se můžete dozvědět na www.jarovin.cz nebo na www.facebook.com/JarovinRose

VÍNO J. STÁVEK Rosé Růžený 2013 VOC

Morava, Velkopavlovická podoblast,
Němčičky, Růžený

94 bodů

Barva je výrazně jahodová. Vůně je doslova neuvěřitelná, s celým spektrem rybízů, marmelád a dominujícími jahodami se smetanou. Chuť je zpočátku mazlivá, kopírující ovocné a jogurtové tóny vůně. Poté se však otevřou výrazné a pikantní tóny, v čele se zeleným a červeným pepřem. Uzavřeno je doslova nekonečnou dochutí.

Zlatá medaile



Vinné sklepy Lechovice Cabernet Sauvignon 2010 ledové víno

Morava, Znojemská podoblast,
Oleksovice, U Lipky

88,33 bodů

Barva je mosazná. Ve vůni naprosto neuvěřitelná koncentrace černého i červeného rybízu v čerstvém, marmeládovém i sušeném stavu. Chuť je stejně skvělá jako vůně, a stejně tak nepochopitelná. Probíhá tu neuvěřitelný souboj ovocného cukru a skutečně křupavé kyseliny, chvíli mají navrch marmelády, chvíli rybízová kyselina, závěr je nekonečný.

Zlatá medaile



Vinné sklepy Lechovice Zweigeltrebe 2011 šumivé víno

Morava, Znojemská podoblast

86,33 bodů

Barva vína je cibulová, perlení jemné a velmi bohaté. Vůně krásně nazrálá, s kompotovaným letním ovocem a lesními jahodami v jogurtu. Chuť je velmi plná, hutná, ale svěží. Je výrazně jahodová – nacházíme tóny od kompotu přes zahradni až po lesní jahody.

Zlatá medaile

