

Degustace oranžových (jantarových, přírodních) vín ... Winegeek.cz

Monday, 28 October 2013



Degustace svátečního dne 28. října musí být už z principu skvělý zážitek. Pokud se koná ve Velkém Vinografu, baru na Senovážném náměstí, jehož atmosféra je prudce lounge-ová, procenta jdou opět vzhůru. To nejdůležitější je to co se chutná. Marko a jeho dovozní stáj Winegeek.cz. A je to tady, tímto by se dal článek uzavřít, protože je jasné, že cokoli, co se bude snažit vtěsnat do slov, tento zážitek bude jen mdlý pokus o nemožné.



1. EDI KEBER / Collio Bianco 2011

První vzorek na start nasazuje laťku vysoko, svým přímým, zkonsolidovaným tělem, jednoduchou aromatickou linkou, nádherně kulatým, středně dlouhým závěrem a hezkou slaností, která vystoupí také až v závěru. Lisovaly se celé hrozny, víno bylo jako jediné rozkvašeno neutrálními kvasinkami. Kupáž odrůd Friulano, Ribolla Gialla a Malvasia Istriana.



2. LE DUE TERRE / Sacrisassi Bianco 2011

Skokový přesun do žlutých vín, aromatika se rozvíjí směrem k typicky sušeným citrusům s hloubkou vína, které zrálo na slupkách. Kvašeno spontánně, ve starých dubových sudech víno pokračuje k překvapivé svěžesti, s lehkým tříslem a příjemnou dochutí podporující citrusovou vůni. Gastronomicky zajímavé víno, pitelné však i samotné.

3. LE DUE TERRE / Pinot Nero 2011

Typicky pinotová barva, v aromatice neuvěřitelně ovocitá, bobulovitá vůně, po čase se rozvíjí lehká "pinotovinka", na tu já jsem prostě moc mladý. V chuti je to skvěle odlehčené, komplexní, s vyváženou kyselinou a štíhlým tříslem. Po pár minutách vystupuje káva, čerstvě mletá. V chuti je tedy pinot docela netypický. Víno vytvořeno v nerez, zrálo v použitých sudech typu barrique jeden rok.

4. LE DUE TERRE / Sacrisassi Rosso 2011

Kupáž odrůd Schioppettino a Refosco. Hluboká barva a hluboká vůně. Od prvních višňovo-čokoládových tónů, přes povidel až k lehce uhlovitým tónům. Bytelné jak dřevěná ohrada, tříslo dominuje všem částem a a adstringentnost letí čím dál výš, až do pocitu suché pusy. Tohle víno se dá jíst. Samotné.



5. FRANCO TERPIN / Rebula Quinto Quarto 2012

První oranžové víno, barva zašlého zlata, ve vůni už se vzdalujeme běžným přívlastkům používaným v sommeliérských popisech. Ve vůni olejový lak, trochu temper na teplákách. V chuti přímočaré, lehké tříslo, docela krátké, až místy limonádové. Na konci hruška. ANO!



6. FRANCO TERPIN / Sauvignon 2007

Zakalené jak má být, po pěti letech zrání. Aromatika hodně do alkoholu, s klapáním dřívka o dřívko. Kořenitost hřebíčku a oregána, hodně zvláštní kombinace. Medík na konci. Chuť se postupně propracovává přes originální levandulovo-třezalkové pyré.



7. RADIKON / Slatnik 2011

Opět tmavěji zlaté, banánový příslib opět modifikovaný organickým přístupem, takže to není úplně bijící do nosu, po to je to zábavnější. V chuti prostoupeno charakterem, velikostí a magnificencí. Znova se vracím k vůni - chlebovinka, až obiloviny. V závěru lehká hořčinka.



8. RADIKON / Jakot 2007

Už hnědě zbarvený klenot. Bohužel s myškou.

Druhá lahev - Ve vůni rozvinutá medovost, lipový, přechází do čajových tónů. V chuti výrazná kyselina, s plnější dochutí, vyšší tříslovina

9. RADIKON / Oslavje 2004

Podobně hnědé jako předchozí. Vůně je opět úlet, voskovo-trpká voňavost nezralých angreštů. V chuti jednoduchá, kratší, s tříslovinou poměrně výraznou.



10. ŠČUREK / Kontra 2009

Totální nirvána organických vín, jak výrobním procesem, tak sensorikou. Ručně odzrněné hrozny, nepomleté se nasypou do sudu a nechají se tam fermentovat. V lahvi hrubé nečistoty. Tohle se vymyká všemu, sláma, venkovský vzduch, hlína ve vinohradu...Kontra všeho, všemu, všem.

Tak takhle vypadají organická vína se vším všudy.