



Klub přátel dobrého vína a pevného zdraví.

Milí členové a přátelé V-klubu (**ctitelé dobrého Vína a pevného Zdraví**);

Čas pádit nepřestává! Nikomu z nás. Ani těm mladším, ani těm zkušenějším. Rád bych ho teď znova trochu přibrzdil, jako obvykle, další naši seanci. Jelikož se mé zdraví už zcela v dobro obrátilo, rád vás tímto zvu na již dávno vysněnou, slibovanou a nyní už i připravenou **degustaci Italských vín.**

Proč až teď? 1.) Nevěděl jsem, jak vám mám představit vína země, která je **největším producentem vín** (i jejich spotřeby) **na světě.** Zemi, která má více než 440 původních i mezinárodních kultivarů révy vinné (mnohé odrůdy přímo autochtonní). Rozhodl jsem se to řešit seriálově, a to tak, že vám postupně představím zástupce jednotlivých oblastí výběrem z u nás dostupných vín - ve třech kolech. **I. Severní oblasti:** tentokrát Piemont, Lombardie, Val d'Aosta, Trentino-Alto Adige, a Veneto. Později pak (snad ještě letos) **II. Střední oblasti:** především Toskánsko, Umbrie a Lazio, a pak ještě později **III. Jižní oblasti a ostrovy,** hlavně Campanie, Puglie, a má oblíbená Sicílie, nebo stále ještě pro nás záhadná Sardinie. No, a když vás to bude stále ještě bavit, tak k tomu mohu přidat **IV. Výběry vín z autentických, jedinečných odrůd,** a možno i **V: speciality podle mého gusta.**

2.) Minule jste bez námitek (svým mlčením) schválili, že mohu přestoupit i těch 250,- Kč za jednu degustaci. Nyní se tedy pokusím vejít do 300,- Kč. **Proč? Protože,** bych nedovedl a ani nechtěl nabízet Itálii na úrovni do 200,- Kč. To bych se dopustil zneuctění svého už téměř celoživotního vřelého vztahu **k fenoménu: Itálie.**

3.) Kvalita vína nejen v Itálii (stejně jako i pověstné italské l'Arte del vivere) vzrostly natolik, že není od věci si je vpustit (i když tak trochu dražší formou) také do prostředí našeho V-Klubu.

Podívejte se, prosím, na nabídku (v příloze), jak jsem ji tentokrát pro vás z těch podAlpských regionů sestavil, ovšemže s nutným ohledem na body 1-3.

To mé **obvyklé něco navíc** je tentokrát zakomponováno přímo v nabídce. **Barolo, a Ripasso di Valpolicella** budou připraveny k rozlívání, a podány budou podle toho, jak nám to jejich úhrada, závislá od počtu přítomných, bude moct dovolit.

Přijďte se, prosím, potěšit, pobavit a poučit.

Počítám nyní z výše uvedených důvodů s **vloženým 300,- Kč.** K zařazení těch dražších vín, i množství autentických pochutin, bude nutno znát počet přítomných. Proto mi, prosím, dejte včas vědět, kdo z vás se na tuto akci chystá. Děkuji.

**Setkání je naplánované na středu 21. 9., na 17:00, v zasedačce staré budovy A (ve 4. patře)
Vstup do budovy je hlavním vchodem.**

Kdo chce pomoci s přípravou, bude jako obvykle vítán i o něco dřív.

Těším se, jako vždy, na toto i na všechna další setkání v našem V-klubu!

Vivat!

Juraj