

Rakytňíkový likér

Jan Stávek

Charakter:

Tento likér byl vyroben dlouhotrvající macerací plodů, listů a kůry rakytňíku řešetlákového, sklízených při teplotách pod bodem mrazu. Při kupážování likéru byl volen originální poměr mezi vysokým obsahem cukru z čerstvého hroznového moštu, kyselými složkami z rakytňíku a jemnou hebkostí dodanou výluhem z plodů šípků. Nyní tento nápoj zraje v dubových sudech. Rakytňík se využíval již v tibetské, mongolské i indické medicíně, ale také ve starém Řecku a Římě. I dnes má hojné uplatnění ve farmaceutickém průmyslu.

Vinice:

Region: Česká a moravská vína – oblast
Morava

Analytické hodnoty:

Alkohol: 20%





Vinařská tradice v rodině Kopřivů měla již tehdy hlubokou historii. František Kopřiva byl ale ve dvacátých letech dvacátého století v okolí obzvlášť vyhlášeným vinařem a hostinským (také starostou a předsedou místního Sokola). Jeho vína se dodávala na stoly měšťanů pražských, ale například také do Vídně. Pradědeček František dal také základ rustikálnímu cuvée Karmazín. V roce 1913 se Františkovi a Marii narodil syn Boleslav Kopřiva, který o VINAŘSKÝ DVŮR a vinaření pečoval dál. Ve stejném roce se na druhém konci obce Němčiček narodil v rodině prostého viničního dělníka Josef Stávek. Jožka STÁVEK byl malým vinařem, ale o to více společenským a veselejším člověkem. Jožkův syn Jaroslav STÁVEK se přičlenil právě do rodiny Kopřivů a vinaření na VINAŘSKÉM DVOŘE převzal. Momentálně VINAŘSKÝ DVŮR vede čtvrtou generací Jaroslavův nejmladší syn Jan STÁVEK. V roce 2013, na stoleté výročí narození dědečka Boleslava Kopřivy a dědečka Josefa STÁVKA, se vinařství přejmenovává z názvu VINAŘSKÝ DVŮR na VÍNO J. STÁVEK.