

Qvevri Pinot blanc / Chardonnay

Jan Stávek

Charakter:

Barva starého zlata ukazuje nazrálost vína. Vůně, která je zprvu velmi intenzivní až provokativní poukazuje na silice uvolněné z delšího ležení peciček ve víně. Objevuje se tak pikantní vjem kandovaného zázvoru a posléze silná ovocnost připomínající babiččin zavařený angrešt, čerstvé žluté mirabelky a především sušené meruňky a jiné křížaly. Chuť díky technologii připomíná svými taniny červené víno a to v podobě přezrálých plodů oskeruší a přechází do šťavnaté kyselinky plodů josty a zelených rynglí. Střed chuti je zároveň bylinný po listech maliníku, meduňky a heřmánku. V dochuti jsou patrné stopy lískových, ale také bělavých vlašských ořechů. Toto víno bylo zpracováno v hliněných nádobách zvaných Qvevri ve tvaru amfory pocházející z Gruzie. Hlína z které byly vyrobeny pochází z oblasti Kachetie, kde byly také vypáleny. Tamější půda obsahuje vyšší množství stříbra, které působí asepticky a víno je proto více chráněno proti různým negativním mikrobiálním nepravostem. Další pevnost a ochranu vínu dodávají přirozené antioxidanty, které se uvolňují v průběhu kvašení a následného několikaměsíčního ležení vína na slupkách a pecičkách. Tato několik tisíc let stará technologie dává vzniknout velmi složitým vínům. Je tvořeno dvěmi odrůdami. Chardonnay 2018 a Pinot blanc 2017. Víno je neškolené, nefiltrované a nesířené.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: Chardonnay, Pinot blanc

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2024 -

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Zbytkový cukr: 0,8 g/l

Kyselina: 6,6 g/l



Doporučení k pokrmům:

Toto víno je vhodné před konzumací dekantovat. K vícevrstvým pokrmům založených na bílém mase.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10°C



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 přiznal 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.