

Vinařství Stolová Hora

Založeno v Bavorech r. 2015

Založili jsme vinařství nejen proto, že máme rádi víno, ale především proto, že nás ohromně baví. V srdci Pálavy, uprostřed vinohradů, pod dohledem orla mořského zraje naše víno v krásných bavorských sklepích. Máme z něj obrovskou radost, o kterou bychom se velice rádi podělili i s Vámi. Naším cílem je, aby Vás naše víno také bavilo a bylo pro Vás stejným potěšením jako pro nás.

Nestavíme produkci vinařství na tradičním zpracování různých odrůd, které jsou případně rozlišeny dle tratí. Rozdílnosti chutí, vůní a barev v naší produkci malého počtu pečlivě vybraných odrůd dosahujeme různými technologickými způsoby zpracování.

Přestože by bylo jednodušší vyrobit z jednoho sběru jeden výsledný produkt, a věříme, že bychom ho udělali krásný, zvolili jsme komplikovanější, nicméně dle našeho mínění mnohem zajímavější cestu. Produkujeme vína ve velmi malých, limitovaných sériích, kdy z jednoho původního materiálu, tedy z hroznů jedné odrůdy sesbíraných z jedné viniční tratě ve stejný den, vyrobíme šest různých nápojů. Od vinného moštu, poskytujícího představu o základní chuti vína před jeho dalším zpracováním, přes vína sladší, až po vína suchá, zpracovaná původními či naopak nejnovějšími technologiemi.

Otestujte své chuťové buňky, vnímejte vůně a porovnávejte barvy našich vín. Vyzkoušejte svoje vinařské vlohy a poznávejte jednotlivé rozdíly vznikající díky rozličným způsobům zpracování původně stejného základního moštu. Vnímejte, jak jednotlivá vína ovlivňují různé druhy kvasinek, řízené či spontánní kvašení, zrání vína na jemných kvasničných kalech, jablečno-mléčná fermentace či různé nádoby použité na zrání a to od nerezových tanků přes dřevěné akátové sudy až po různé druhy barriqueových sudů.

Věříme, že Vás bude zkoumání rozdílů jednotlivých nápojů a zkoumání vlivů použitých technologií bavit. Doufáme, že si v daném setu šesti jedinečných nápojů najde každý z rodiny či kolektivu svého favorita a to počínaje dětmi, přes milovníky sladkých vín až po zapřísnělé zastánce suchých vín či vinařských specialit typu barrique či "oranžových" vín.

Poz. Pro ročníky 2015 a 2016 produkujeme sety z odrůd Rulandské šedé a Pálava.



Pálava 2015

Pálava (zkratka Pa) je mošťová odrůda révy vinné (*Vitis vinifera*), určená k výrobě bílých vín, která vznikla křížením odrůd Tramín červený a Müller Thurgau.

Název odrůdy je odvozen od názvu chráněné krajinné oblasti Pálava v Jihomoravském kraji. Další, dříve používaná synonyma odrůdy jsou: Nema, Veverka, TČ x MT 0104.

Odrůda byla vyšlechtěna Ing. Josefem Veverkou, který její šlechtění zahájil v roce 1953 ve Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích a později v něm pokračoval ve šlechtitelské stanici v Perné. Ing. Veverka vybral semenáč č. 0104, který svými vlastnostmi vynikal nad ostatními. Klonové potomstvo tohoto semenáče bylo pak sledováno zejména ve Šlechtitelské stanici v Perné u Mikulova. Do Státní odrůdové knihy České republiky byla odrůda zapsána v roce 1977 a dále je zapsána i v listině registrovaných odrůd na Slovensku. Uvedeným šlechtěním získala Pálava do vlnu přednosti obou odrůd. Vyniká mohutností a kořenitostí tramínových odrůd, ale typická „müllerkovská“ svěžest potlačila handicap hořké dochuti, typický pro silně aromatická vína. Není divu, že se Pálava stala jednou z nejoblíbenějších (a zároveň nejvíce falšovaných) odrůd na našem vinném trhu.

Vína bývají obvykle zlatožluté barvy, ve vůni jsou aromatické látky Tramínu, tedy růží, doplněné o vanilkové tóny, chuť je plná, dlouhotrvající, jemnější harmonie než u Tramínu. Ve vůni a chuti můžeme tedy hledat růže, muškát, vanilku, lípu, bezinku, med, broskve, meruňky, mandarinky, koření...

Podává se podobně jako Tramín k silněji kořeněným jídlům, k paštikám, ke sladkým úpravám masa, k jemným ovčím či kozím sýrům, chipsům a olivám...

Vinařská oblast: Morava

Vinařská podoblast: Mikulovská

Vinařská obec: Sedlec

Viniční trať: Nad Nesytem

Katastrální územ: Sedlec u Mikulova

Den sběru hroznů: 1.10.2015

Cukr při sběru: 24,5 °NM

(odpovídá přívlastku Výběr z hroznů)

Mošt

Tento mošt vznikl pasterizací čerstvě vylisované, neprokvašené šťávy z hroznů. Je to 100 % přírodní vinný mošt bez konzervantů a přísad. Jeho jasná žlutá barva nás nabudí stejně jako věrná vůně zeleného „Ice tea“ s příchutí citrusů a broskve. Tyto tóny najdeme i v chuti, která následně přechází v chuť ananasové kompotové šťávy a lipového čaje s medem. Takto chutná hrozen přímo ve vinici, takto chutná mošt právě tekoucí z lisu.

Nerez sladší

Vinný mošt prokvašel technologií řízeného kvašení v nerezovém tanku. Jedná se o moderní technologii výroby vína, kdy dochází k ochlazení kvašeného moštu za účelem udržení optimální teploty při procesu kvašení. Následně byl kvasný proces snížením teploty zastaven tak, aby ve víně zůstal vyšší podíl zbytkového cukru a tudíž nižší objem alkoholu. Světle třpytivá barva žlutého melounu je podmanivá a odkazuje na vysoký stupeň zralosti hroznů. Po nalití do sklenky nás osloví sladce květnatá vůně s dominancí konvalinky a meruňky. Chuť je kulatá, plná a krásně sladká, med a ciběby doplní meruňka. V dochuti můžeme cítit tóny lipového sirupu s malou lžičkou medu.

sladké

polosladké

65,0

12,16

40,7

6,6

(V 3,0, J 2,2, M 0,0, o 1,4)

Nerez sušší

Toto víno bylo fermentováno v nerezovém tanku technologií řízeného kvašení. Jedná se o moderní technologii výroby vína, kdy dochází k ochlazení kvašeného moštu za účelem udržení optimální teploty. Kvasný proces byl snížením teploty zastaven tak, aby ve víně zůstal zvolený objem alkoholu. Důsledkem toho je i odpovídající poměr zbytkového cukru ve výsledném produktu. Dále byla provedena přeměna (odbourání) kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou tzv. Jablečno-mléčná (malolaktická) fermentace. Víno je jemně žlutozlaté barvy s nevůňavou vůní bílé kvetoucích keřů, pivoňky a cukrové vaty. Chuť je přímá a veselá, můžeme v ní postřehnout nahořklou chuť meruňkové pecky či hořké mandle. V dochuti lze nalést tóny šťávy z liči kompotu a grepu.

přírodní

polosladké

52,1

12,46

26,8

5,5

(V 2,2, J 0,2, M 2,2, o 0,9)

Akát

Víno prokvasilo řízenou fermentací v nerezovém tanku a dále zrало šest měsíců v akátovém sudu na jemných kvasničných kalech. Provedena JMF*. Ležení v sudu vykouzilo barvu světlého zlata s odlesky lněného plátna. Příjemná vůně vanilkových cukrovinek a perníkového koření vyústí v rozevřenou a širokou smetanovou chuť sladkých hroznů, přezrálé máslové hrušky a kůry z pomeranče. V dochuti se projeví nejen lehké tóny neoloupaného meruňkového jádra či lískových ořechů macerovaných v medu, ale také tóny nezralého banánu. Zbytkový cukr je vyvážen zajímavým akátovým, pikantním tříslem. Zrání v akátovém sudu dovolí vínu se jemně nadechnout, ale zachová odrůdový charakter.

smetanové

polosladké

47,5

12,86

24,4

4,8

(V 2,2, J 0,2, M 1,7, o 0,7)

Barrique

Víno zrало po dobu šesti měsíců v malém, francouzském, dubovém sudu, který byl vypálen pouze jemně aby nepřekryl typickou odrůdovou aromatikou vína. Dále byla provedena přeměna (odbourání) kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou tzv. Jablečno-mléčná (malolaktická) fermentace. Důsledkem zrání v barriqueovém sudu je sytější slámová barva, která přechází až do odstínů žluté. Ve vůni nás překvapí okvětní plátky bílých růží a nádech vanilky. Na jazyku pak poznáme marmeládu z pomerančové kůry namazanou na opečený toast. Dále můžeme ucítit i hroznovou šťávu a kandované ovoce.

robustní

polosladké

50,5

13,18

24,5

6,5

(V 2,5, J 2,8, M 0,3, o 0,9)

Oranžové

Toto oranžové víno vzniklo technologií výroby červených vín, tj. fermentací a následnou pěti měsíční macerací rmutu a je proto naprosto výjimečné. Díky absenci řízeného kvašení víno plně prokvasilo a má tudíž vyšší objem alkoholu a skoro žádný zbytkový cukr. Výsledná barva je důsledkem vylouhování barviva ze slupek, které mají při správné zralosti hroznu barvu oranžovo-načervenalou. Tento typ bílého vína pili na začátku našeho letopočtu staří Římané. Proběhla JMF*. Víno pak zrало ještě čtyři měsíce na barriqueovém sudu. Dlouhá macerace rmutu dala do vlnu tomuto výjimečnému vínu intenzivní zlatě hrozinkovou barvu a jemnou vůni nastrohaného jablka se skořicí a hřebíčkem. Chuť je velmi výrazná a dlouhá, pocítíme elegantní pecičkový tanin který zvýrazní dřevité tóny. Můžete mít pocit, že ochutnáváte trnkový kompot lehce dochucený hrozňovým želé nebo černý čaj s citronovou kůrou a peckou z meruňky.

suché

30,9

14,12

1,5

4,7

(V 1,9, J 0,0, M 1,9, o 0,9)

* V: kyselina vinná
J: kyselina jablečná
M: kyselina mléčná
o: kyseliny ostatní

Poděkování našim partnerům: Vinařství Jakub Šamšula / Čejkovice zejména za odborné konzultace a technologickou podporu

Zemědělské družstvo Sedlec - SEDLECKÁ VÍNA / Sedlec u Mikulova za zajištění kvalitních hroznů

Vinařství Drmola / Bavory za technickou pomoc a operativní podporu bez které by bylo mnohem složitější tento projekt realizovat

*Byla provedena přeměna (odbourání) kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou tzv. Jablečno-mléčná (malolaktická) fermentace.