

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 sklepech. 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 barričovných 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.



Rulandské šedé 2015

Rulandské šedé (zkratka RŠ, mezinárodně používaný název Pinot Gris) je starobylá francouzská moštová odrůda vinné révy (*Vitis vinifera*). Vznikla spontánní, pupenovou mutací odrůdy Rulandské modré (Pinot Noir). Odrůda pravděpodobně pochází z Burgundska, odkud se rozšířila po celé Francii, zvláště do oblastí Champagne. Do Čech se dostala již ve 14. století, spolu s odrůdou Rulandské modré.

Do Státní odrůdové knihy České republiky byla odrůda zapsána od roku 1941 do roku 1993 pod názvem Burgundské šedé, od roku 1993 pod názvem Rulandské šedé.

V Německu svého času rozšiřoval odrůdu Johann Seger Ruland ze Speyeru. Odrůda od té doby nese jeho jméno nejen v Německu, ale i v Česku. Původní český název je ale Roučí šedé. V České republice je povoleno uvádět na etiketě i název Pinot Gris.

Do skupiny odrůd Pinot jsou řazeny vedle odrůd Pinot Blanc (Rulandské bílé), Pinot Gris (Rulandské šedé) a Pinot Noir (Rulandské modré) mimo jiné i odrůdy Pinot Meunier (Mlynářka), Pinot Précoce Noir (Jakubské) a Chardonnay.

Charakteristická vína RŠ jsou zlatožlutá (někdy s růžovým tónem), neutrální vůně s ovocnými tóny, chuť je plná, hebká, s vysokým extraktem, s vyšším obsahem glycerolu a alkoholu, víno je harmonické, vláčné, s utlumeným působením kyselin, dochuť je dlouhotrvající. Ve vůni a chuti můžeme hledat pomeranč, grapefruit, meruňky, oříšky a med, kouřové a máselné tóny, koření, botrytické tóny, chlebnatost, jablka, hrušky, mango, květiny, ale i kakao, vanilku či včelí vosk. Vína vyšších přívlastků mohou svým projevem někdy připomínat až tokajské výběry. Odrůdová vína jsou vhodná k archivaci, mohou několik let vyzrávat.

Vína této odrůdy doprovázejí nejčastěji hutná a kořeněná jídla nebo rybí speciality, těžší úpravy drůbeže či hustší polévky. Sladké výběry jsou vhodné k dezertům.

Vinařská oblast: Morava

Vinařská podoblast: Mikulovská Vinařská

Obec: Sedlec

Viniční trať: Nad Nesytem

Katastrální území: Sedlec u Mikulova

Den sběru hroznů: 24.9.2015

Cukr při sběru: 23,5 °NM

(odpovídá přívlastku Pozdní sběr)

	Mošt	Nerez sladší	Nerez sušší	Akát	Barrique	Oranžové	
Typ	sladký	sladké	polosladké	polosuché	suché	suché	Typ
Extr.	—	73,4	49,2	33,0	26,1	29,7	Extr.
Alk.%	2,05	10,60	12,50	13,36	13,68	13,46	Alk.%
Z.c.g/l	200	46,8	24,2	9,2	4,3	0,7	Z.c.g/l
Kys.g/l	6,4 (V 3,8, J 2,2, M 0,0, o 0,4)*	6,1 (V 3,4, J 2,0, M 0,0, o 0,7)	5,9 (V 2,8, J 2,1, M 0,0, o 1,0)	5,8 (V 2,8, J 2,2, M 0,0, o 0,8)	4,5 (V 2,6, J 0,0, M 1,2, o 0,7)	4,0 (V 1,6, J 0,0, M 1,6, o 0,8)	Kys.g/l

* 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.