

Představení ročníku 2014 vinařství Reisten

Vinařství Reisten každoročně uvádí svá nová vína na trh v polovině února velkou pražskou degustací celého portfolia daného ročníku. Letos tak zamířili dlouhodobí klienti, profesionálové i mnoho privátních klientů z řad milovníků vína do pražského hotelu „Prezident“. Příznivci vinařství Reisten zde mohli zhodnotit vína z ročníku 2014, který byl na Moravě nesmírně složitý. Není divu, že zvědavost, jak se s tímto nesnadným ročníkem popral tým Reistenu, byla veliká.

Vinařství Reisten bylo založeno v Pavlově v roce 1999 se záměrem produkovat velmi kvalitní vína určená nejen pro vysokou gastronomii či vinotéky, ale i pro soukromou klientelu. Tomu byla podřízena nejen volba viničních tratí, výběr odrůd, způsob pěstování a sklizeň, ale také zpracování hroznů a celá výroba.

V roce 2001 zahájili výsadbu vinic a víno výhradně z vlastních hroznů poprvé vyrobili v ročníku 2005. Díky vlastním viničím získalo vinařství nezávislost na dodavatelích hroznů, což umožnilo vyrábět vína dle jejich představ. V současnosti vinařství pracuje v nové moderní budově s odrůdami, které umožňují nejlépe využít specifický charakter zdejších tratí. Reisten vyrábí převážně bílá vína a na představení nového ročníku 2014 jich předvedlo 19 ve čtyřech zcela zřetelně odlišných limích s názvy „Kabinett“, „Classic“, „VOC“

a „Maidenburg“. Sortiment doplnilo jedno rosé z řady „Kabinett“ a jedno z řady „Classic“.

Vína řady „Kabinett“ jsou mladá, svěží, odrůdově typická, uzavřená šroubovým uzávěrem. Jejich kvalita a styl přesně odpovídala určení a záměru. Důležité je, že i přes problémy

ročníku 2014 se v této řadě představila pouze čistá a vinařsky dobře vyrobená vína. To se týkalo jak Pinotu Blanc, tak Pinotu Gris. Asi nejzajímavějším vínem této řady byla Frankovka rosé s krásnou ovocností a svěžestí, ve které bylo možné nalézt kromě palety červených plodů i lehký podtón pomeranče.

ročníku 2014 je ale podle mne velmi typický pálavský minerální Ryzlink vlašský. V řadě „VOC“ odprezentovali vináři z Reistenu tři vína: Pinot Blanc, Pinot Gris a Riesling. Solidní, čisté a klasicky vyrobená vína s potenciálem.

Nejvyšší řadou vinařství je „Maidenburg“ a z ní bylo prezentováno sedm vín. Potěšila vyrovnaná kvalita a styl, většinou

vín nechyběla struktura, čistota, ovocnost i svěžest a potenciál. Vynikající byl Sauvignon Blanc i Riesling a opravdu skvělá byla tentokrát již sladká, ale díky kyselině harmonická Pálava. Nejlepším vínem celé degustace byl určitě Maidenburg. Pinot Blanc z Pavlova a z tratě U Božích muk. Elegantní typický Pinot s krásnou ovocností, jemným chlebovým podtónem, slanou mineralitou a dlouhým závěrem.

Letošní degustace novinek z Reistenu byla velmi příjemným zážitkem. Vinařství si s nepříznivým ročníkem 2014 poradilo na výbornou, zachovalo se solidně vůči svým klientům, evidentně provedlo důkladnou selekci a výsledkem je portfolio kvalitních vín s několika vynikajícími vzorky. Jejich vína míří do solidních gastronomických podniků a svým stylem uspokojí i poučenou privátní klientelu.

Text a foto: Michal Šetka



Václav Šmácl, obchodní ředitel a sommelier, a Zdeněk Musil, hlavní enolog vinařství Reisten.

V řadě „Classic“ již jde o vína mnohem serióznější, všechny vzorky přesvědčily svým odrůdovým charakterem. Velmi zaujal suchý a minerální Pinot Blanc a Sauvignon. V této řadě se představila i velice atraktivní suchá a extraktivní Pálava, která jistě najde gastronomické uplatnění. Nejlepším vzorkem řady „Classic“ roč-