

Slovenské netuctové ročníka 2012

Agronomicky skvelý vinohradnícky rok 2011 sľuboval vína, ktoré budú opäť výnimočné. Výnimočné sa to mnohým, najmä tým zdatným a skúseným, i vydarilo. Nie je ich však veľa. Po niekoľkých rokoch sme sa opäť presvedčili, že mimoriadne vyzreté a sladké hrozno neznamená automaticky skvelé víno. To nemecké: „Čím sladšie, tým lepšie.“ Jednoducho neplatí. Roky sa bojíme kyselin, „ubližujeme“ im a zrazu nám chýbajú! Ten, kto oberal hrozno o čosi skôr, a kto mal v mušte optimálnu aciditu a takmer ideálnu hodnotu pH, mal predpoklady, že dorobí nadpriemerné víno. O ročníku 2011 som musel hneď na počiatku informovať z prostého dôvodu. V kolekcii súťažných slovenských vín, ktoré sme hodnotili v rámci degustácie Tuct netuctových, ich bolo dvadsaťštyri. V množine 39 súťažných mokov je to viac ako šesťdesiat percent. Z nedobrého roku 2010 pochádzali tri vzorky, dvadsiadva bola zastúpená desiatkou (najmä červených) mokov a z rokov 2008 a 2007 bolo len po jednej vzorke. Dalo sa teda predpokladať, že ročník 2011 bude všetko valcovať a že vo víťaznom tucte bude prevaha mladých vín. Tak sa i stalo. Medzi dvanástkou víťazných je predchádzajúci rok zastúpený šiestimi vínami (piatimi bielymi a jedným ružovým). Z roku 2009 pochádza päť vzoriek (4 červené, 1 biela) a z rokov 2008 a 2007 je to po jednom červenom. Vo víťaznom tucte sú zastúpené vína siedmich výrobcov. Pavelka, Janoušek, Vinanza, Elesko a Food Farm majú po dve vzorky, Karpatská Perla a Primavín jednu vzorku. Degustácia sa uskutočnila 16. 2. 2012 v prijemnom a profesionálnom prostredí Jajcakovho penziónu Karolína v Slovenskom Grobe. Vína hodnotila sedemčlenná degustačná jury (Malik st., Korpas, Števík, Dudo, Bednáriková, Furdiková, Malik ml.) stobodovým systémom Medzinárodnej únie enológov. Hodnoty degustátorov okamžite

Druhý ročník vinárskej súťaže

Tuct netuctových vín – Slovensko 2012

Zúčastnené vinárstva

VÍNO – MASARYK, s.r.o., Skalica
SVV, a.s. – Vinanza, Vráble
Poľnohospodárske družstvo Vajnory
Limbašské vinohradnícke družstvo, Limbach
Janoušek, Pezinok
Vino Mrva & Stanko, a. s., Trnava
FOOD FARM, s.r.o., Hlohovec
Chowaniec & Krajčírovič, Svätý Jur
Dušan Durdovanský, Vinosady
ELESKO, Modra
Pavelka a syn, Pezinok
Primavín, Veľký Meder
Karpatská Perla, Šenkvice
Miloš Máfuš, Rača
Rudis, Modra



spracovával počítač, pričom medián bol prezentovaný po „orezani“ najvyššej a najnižšej známky súboru. Limity pre udeľovanie zlatých a strieborných medaili bolo nastavené nízko. Zlatá medaila sa udeľovala po dosiahnutí hranice 85 bodov. Ak sa vám to zdá veľmi nízko, zájdite si na pár konkurzov do zahraničia. Vo víťaznej dvanástke sa usadilo sedem zlatých a päť strieborných vín.

Rekapitulujem a doplnám. Tridsaťdeväť vín v súťaži, dvadsať bielych, štrnásť červených a päť ružových. Vína od 15 výrobcov z troch slovenských vinohradníckych oblastí. V súťažných fľašiach boli vína 10 bielych a 5 modrých odrôd Vitis vinifera L. Najzastúpenejšou odrodou bola Frankovka modrá (2x ružová, 3x červená), ďalej Chardonnay (4x), Cabernet Sauvignon (1x rosé, 3x červené), Veltínske zelené (3x) a Rulandské šedé (3x). Ak vám počty nevychádzajú, doplňte si, prosím, päť vzoriek červeného cuvée. Mimochodom, tri červené „zmesky“ boli vo víťaznej dvanástke. To je pokrok. To je dôkaz, kam smeruje naše červené. Takéto zastúpenie „heteročerveného“ bolo pred 2-3 rokmi u nás nemysliteľné.

Šampiónom jarného súperenia časopisu Epicure sa stalo Rulandské biele 2011, výber z hrozna, od Milana Pavelka a jeho syna z Pezinka. Zvifazilo o prsia, zvifazilo však zasľúžene. Zhodli sa na tom jednoznačne všetci členovia jury. Nie je to víno dokonalé a dokonca nie je ešte ani „hotové“. Do maturity má ešte pár mesiacov. Zmaturuje však určite s významením a urobí radosť i svojim rodičom. Bude to veľké víno ročníka 2011! Mňa navyše teší, že je to Pinot blanc, slávna burundská odroda, na ktorú sa u nás v posledných rokoch zazeralo! Víťazom ex aequo máme až troch. I Janouškov mladý ryňák bude o pár mesiacov siahaf k méтам najvyšším. Plný, odrodovo čistý mok so silným egom... Ďalší dvaja víťazníci sú červení. Sú to vyzreté a plné vína pamätného ročníka 2009. Pekné európske červené vína... O ostatných vínoch víťazného tuctu sa už zmieňovať nebudem. Čítajte o nich v osobitnej stati, nuž a skúste si ich zadovážiť. Otvorte si ich, pomazajte sa s nimi a presvedčte sa, že odborná degustačná komisia mala pri ich výbere dobrý nos i maškrtný jazyk.

Slovenský Grob 16. februára 2012 Fedor Malik



Tuct netuctových vín – Slovensko 2012

1. Rulandské biele 2011, výber z hrozna, suché

Pavelka a syn, Pezinok
Zeleň a zlato v čaši. Omámná marhuľovo-vanilková vôňa s ľavčivým chvostikom. V ústach lahodné, šľavnaté. Tropické ovocie, jemná konfitúra zo žltého ovocia. Dochuf ľahavá, perzistentná a prevkápivo i delikátna bielokorenistá. Zasľúžený šampión tuctu.
85,4 b., šampión súťaže

2. – 4. Rizling rýnsky 2011, bobulový výber, suché

Janoušek, Pezinok
Iskrivý vzhľad, farba jarného stnka v pohári. Koncentrovaná ovocno-ľipová vôňa. Perzistentná a delikátna. Sedem kaudálií v ústnej dutine. Nie a nie sa stratí z zmyslov. Zmyselne krásne kvapalné médium športového tela. Má pred sebou dlhý a šťastný život.
85,2 b., zlatá medaila

2. – 4. Veterín 2009, akostné značkové, suché

Elesko, Modra
Vino ako tinto. Tinta, ktorá vonia a chutí. Dokonale vyzreté produkt, v ktorom sa prelínajú balzamické i empyreumatické tóny. Toast, sušené čierne ríbezle, holandské kakao. Ústa sú plné čučoriedok a čiernej čokolády. Skvelé „zlaté“ červené.
85,2 b., zlatá medaila



2. – 4. Alibernet 2009, neskorý zber, suché

Vinanza, Vráble
Vyzretá a kultivovaná ukrajinská farbiarka, ktorá sa bude páčiť. Je nielenže „pozlátená“, je i európska a nápaditá. Korenistá vôňa nedráždí, hladká. Chuť je láskavá a nie krátká. Sú jej plné ústa, dožičte si plnú čaju, viac ako dve sústa.
85,2 b., zlatá medaila

5. – 7. Muškát moravský 2011, akostné, polosuché

Food Farm, Hlohovec
Farba talianskeho zlata, vôňa éterická, muškátová. Nastrúhaný muškátový oriešok. Lákavé médium, afrodisiakum. Pijú ho krásne ženy i jerní muži. Vláčna chuť a primerane dlhý štekľivý chvostík v dochuti vína.
85,0 b., zlatá medaila

5. – 7. Cabernet Sauvignon rosé 2011, výber z hrozna, polosuché

Janoušek, Pezinok
Príťažlivá farba, príjemná casisová vôňa, svieža a decentne korenistá chuť na jazyku. Víno je uzavreté, nafašované, treba sa doň pustíť. Osvieži vás, upokojí, nasadí vám ružové okuliare. Svet je predsa krásny. A v krásnom svete treba piť krásne moky. Ako tento, napríklad...
85,0 b., zlatá medaila



Tuct netuctových vín – Slovensko 2012

5. – 7. Traja jazdci 2009, akostné značkové, suché

Elesko, Modra
Ostatná zlatá medaila. Korektné hodnotenie, zasľúžený kov. Hlboká tmavorubínová farba, vôňa prezretých víni a kubánskeho tabaku. Ústna dutina v objatí horkej čokolády, vanilky a sladkého drevka. Skvelé, vyzreté červené. Víno európskych rozmerov.
85,0 b., zlatá medaila

8. Rizling rýnsky 2009, neskorý zber, suché

Food Farm, Hlohovec
Vzorný ryňák. Učebnicový vzhľad, vôňa i chuť. V nose sa prelínajú arómy dokvitajúcej lípy a leteckého benzínu. Pevný extrakt, príkladná štruktúra tela. Víno na vrchole. Len o chĺpkoch mu ulož zlaté ocenenie.
84,6 b., strieborná medaila

9. Prezident 2009, akostné značkové, suché

Vinanza, Vráble
Zabehnutá značka nesklamala. Príťažlivá a akurátne vyzreté červené. Hutný rubínový vzhľad, akurátne esterifikovaná vôňa, plná a perzistentná chuť. Chvostík dochuti mierne adstringentný a kyselkavý. Ideálny partner ku grilovanej divine.
84,4 b., strieborná medaila



10. – 12. Sauvignon 2011, neskorý zber, suché

Karpatská Perla, Šenkvice
Iskrivý zelenkavý vzhľad, svieža ľúčno-bazová kvetová vôňa. Na jazyku sa prelínajú chute zelených jabĺk, citrusových plodov a dozrievajúcich hrúšiek. Víno kráča k súladu jeho komplexnosti a krásy. Otvorte si ho o pár mesiacov.
84,0 b., strieborná medaila

10. – 12. Cserszegi fűszeres 2011, akostné značkové, suché

Primavín, Veľký Meder
Objavte krásy odrody, ktorú nikdy nepoznáte. Korenistá a vyzretá Cserszeg. Tramín a íršaj v aromatickom súlade. Harmonické a vzletné zmes, dostatok extraktu nekukrových zložiek. Ideálna štruktúra, čistá a perzistentná dochuť.
84,0 b., strieborná medaila

10. – 12. Paves 2008, akostné značkové, suché

Pavelka a syn, Pezinok
Pavelkova vzácnosť, Pavelkov skvost. Skvelé červené cuvée, komponované z odrôd Cabernet Sauvignon, Frankovka modrá a Neronek. Víno na vrchole. Zreci potenciál v nedohľadne. Ideálny súzľuk prvajších i neprchavých substancií. Zavrite oči a pri kozube pochlipkávajte božský mok. Pod vami tečie Rhóna...
84,0 b., strieborná medaila

