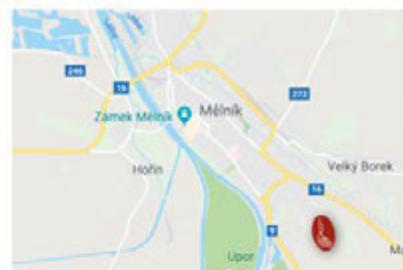


Milan měl blízko k vínu od chvíle, kdy začal pracovat jako elektromontér ve Státním statku a pokračoval po jeho změně na vinařství rodu Lobkowiczů. Jako mnoho dalších začínal v malém s výrobou vína pro vlastní potřebu a přes různé experimenty vyrostl až ve sklep s roční produkcí několik tisíc litrů vína. Přes původní pronájem se dostal ke koupi vlastní vinice a i původní skleněné vybavení sklepa vyměnil za moderní nerezové technologie. Inadále dělá víno především pro sebe a své kamarády, kteří mu pomáhají s prací na vinici. Vino prodává ze dvora lidem, kteří jej znají nebo si k němu najdou cestu, a jeho víno jim zachutná.

Mělnické vinařství
Milan Kaleda

Mělnické vinařství Milan Kaleda
Na Pěšince 1706
276 01 Mělník-Chloumek
tel.: 732 662 105
milan.chloumek@seznam.cz



Milanův **Solaris** 2018 je přesně takové víno, jaké si vinař udělá pro osvěžení sebe a svých kamarádů při práci na vinici. Mírně nazlátluou barvu doplňuje na první dojem řízně ostrý buket kombinující mineralitu opukového podloží s lehce nakyslou vůní zelených jablek. Panenská skliceň si přes značnou vyzrálost udržela přijemnou kyselinku, která doplňuje lehce citrusové aroma podbarvené malým zbytkem cukru. Vino není prázdné, vydrží delší dobu na jazyku i na patře s mírně natrpkou dochutí. Vino, které osvěží samotné i v kombinaci s minerálkou jako vinný střík, víno k dlouhému napití i malé sklence k lehkému obědu.

Solaris 2018

české zemské víno bílé
suché

alkohol: 12,5 %
kyseliny: 5 g/l
zbytkové cukry: 4 g/l

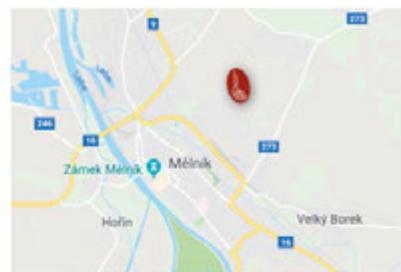


Vinařské středisko České zemědělské univerzity není úplně tradiční vinařství, protože není zaměřeno na výrobu vína pro prodej, ale jejich hlavním úkolem je podpora vzdělávání studentů univerzity. Tomu odpovídá i velký sortiment odrůd na jejich vinici, kde hospodaří šetrným způsobem se zatravněným meziřadím. Kvalitu jejich produkce pohání stavovská čest a osobní vazba sklepmistra Štěpána Weitosache, který je místní rodák, absolvent mělnické ČZA i pražské ČZU. V produkci cílí na mladá vína se svěží kyselinkou a důrazem na zachování odrůdového charakteru.

Tři čtvrtiny produkce prodají ze dvora a jejich vína slouží k reprezentaci školy.



Vinařské středisko
České zemědělské univerzity
Chlumecká 1717, 276 01 Mělník
tel: 731 117 242
weitosch@lany.cz
www.czuz.cz



Sylvánské zelené ročníku 2017 pochází z panenské sklizně nové vinice osázené v roce 2015 rakouským klonem. Víno bledé barvy lněného plátna naznačuje lehkost, kterou podporuje výrazný a příjemný odrůdově charakteristický buket kupky nedosušené trávy. V chuti převládá jemná kyselinka, která přechází do dlouhé dochuti minerálních tónů. Přes mladistvý původ hroznů má toto suché víno překvapivě plné tělo vyrůstající z bohatého extraktu a mírného zbytku cukru. Harmonickou kombinaci doplňuje rozumný objem alkoholu, takže si toto víno velkou zlatou medaili z národní soutěže vín rozhodně zaslouží.

Sylvánské zelené 2017



jakostní víno bílé, suché

alkohol: 12 %
kyseliny: 7,2 g/l
zbytkové cukry: 2,1 g/l



4 žetony
210 Kč

3

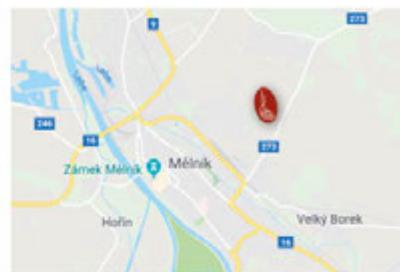
Školní statek Mělník

Školní statek Středočeského kraje je příspěvková organizace, jejíž hlavní náplní je výuka zemědělské provozovny ve spolupráci s Českou zemědělskou akademii. Výroba vína je ekonomickou páteří provozu statku, ke které studenti přispívají pouze svými krátkodobými praxemi. Jako organizace závislá na rozpočtu se snaží ze svých omezených technologických možností vydobýt maximum kvality své produkce. Citlivě zkouší kombinovat různé technologie, aby vyvážili primární charakteristiky pěstovaných odrůd se sekundární aromatikou s cílem dosáhnout harmonický projev odrůdového charakteru výsledného vína.



Školní statek Mělník

Školní statek Mělník
Dobrovského 1777, Mělník
e-mail: statek@zas-me.cz
tel.: 315 636 235
www.statek.zas-me.cz



V kabinetním **Ryzlinku rýnském** ročníku 2015 se snoubí všechny dobré vlastnosti této královské odrůdy s terroir Školního statku. Světlejší barva s lehounce nazelenalými tóny prozrazuje včasné sklizeň, kterou potvrzuje výrazná kyselinka. Minerální buket podbarvený odrůdově charakteristickými petrolejovými tóny s pozdějším nástupem jemné lipky svědčí o vytříbené vyrálosti. Přesto je první napítí velmi svěží, ale plné extraktivních látek z vynikající polohy Liběchovské trati více jak 30 let staré vinice, která v tomto roce poskytla nadprůměrnou sklizeň velmi zdravých hroznů s vynikajícím poměrem cukru a kyselin.

Ryzlink rýnský

2015

jakostní víno s přívlastkem kabinet,
bílé, suché

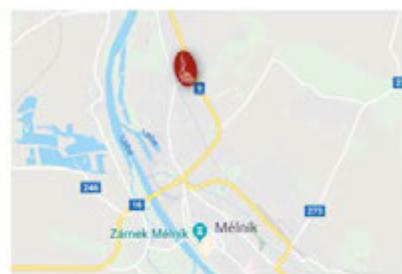
alkohol: 12 %
kyseliny: 7,4 g/l
zbytkové cukry: 4,5 g/l



Luděk Vondrák je největší z mělnických malovinařů. V čistě rodinném vinařství rozvíjí tradici již třetí generace absolventů mělnické zahradnické školy, díky níž dokáže hospodařit na takřka deseti hektarech vinic. Jeho mottem je, že víno se dělá na vinici, a proto si tolik cení vápenité záhřevné půdy mělnických tratí a citlivě pečeje o keře staré výsadby z doby, kdy byl ještě malý kluk. Ty se mu pak odvděčí zdravou úrodou s bohatým extraktem. Ačkoliv většinu své produkce deklaruje jako přívlastková vína, nehoní se zbytečně za přezrálostí hroznů, ale naopak pečlivě volí dobu sklizně tak, aby výsledná vína měla charakteristický styl mělnických vín.

Vinařství Vondrák Mělník

Vinařství Bc. Luděk Vondrák
Štorkova stezka 651, Mělník
e-mail: lvondrak@seznam.cz
tel: 737 153 293
www.vino-melnik.cz



Ryzlink rýnský červený ročníku 2017 je typickou ukázkou úžasného spojení jedinečného terroir turbovické trati a mistrovského umu vinaře při zpracování její produkce. Výrazná slámová barva svědčí o vyzrálosti hroznů vína, které nádherně řetizkuje na stěně sklenky. Lehce citrusová vůně s mírně kořenitým podtónem přechází do odrůdově charakteristického buketu lipového květu s dovětkem opukového podloží. V chuti plné, extraktivní, avšak svěží s bohatou kyselinkou jemně zaoblenou zbytkovým cukrem. Harmonicky vyvážené potěšení pro znalce i laiky, které se sbírkou medailí na své hrudi nechlubí jen tak pro okrasu.

Ryzlink rýnský červený

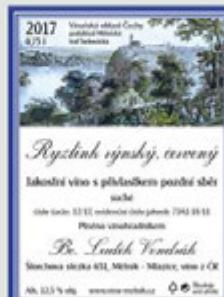


2017



jakostní víno bílé s přívlastkem pozdní sběr, suché

alkohol: 12,3 %
kyseliny: 7,1 g/l
zbytkové cukry: 9,0 g/l



5
žetonů

240
Kč

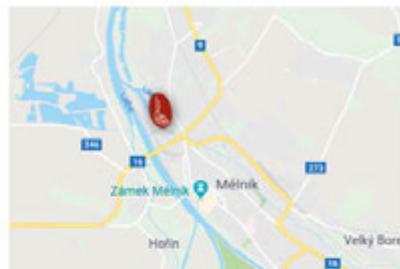
5

Mělnické vinařství KRAUS®



Vinařství Kraus® je mladé vinařství se starou historií. Mladé svým kolektivem, který pečeje o dědictví již třetí generace Krausů. Moderní svým přístupem k výrobě vína, ve které zúročuje letité zkušenosti. Současné zaměřením na mladou generaci, které chce dodat kvalitu podloženou tradicí. Atraktivní svým stylovým designem, kterému vévodí staré rodinné jméno. Progresivní šetrným způsobem hospodaření i moderními odrůdami, které snoubí s vinařskou klasikou a léty prověřeným terroir nejlepších mělnických poloh.

Mělnické vinařství Kraus®
Přístavní 1282, Mělník
e-mail: info@vinarstvi-kraus.cz
tel.: 315 670 062
www.vinarstvi-kraus.cz



Takové, jako je vinařství KRAUS®, je i jejich víno **Hibernal 2018**. Atraktivní svým mladistvým charakterem řízné kyseliny a výrazného, citrusově ovocného aroma s mírně kořenitým závěrem. Přívětivé svojí harmonii lehkého zbytkového cukru a pevného, štíhlého těla mladého vína barvy čerstvě sklizené pšenice. Odměňující svojí kvalitou výborně zpracovaného potenciálu odrůdy pojmenované a podporované zakladatelem vinařské dynastie prof. Krausem. Ideální vyváženou zralostí dostatečných cukrů se zachováním svěžího projevu raně zrajících hroznů. Víno, které si dáte pro osvěžení i pro chuť, pro hezký večer s přáteli či osamělou chvíliku, k lehkému letnímu salátu i mírně pikantní pomazánce z čerstvého sýra.

Hibernal 2018

české zemské víno bílé,
polosuché

alkohol: 12,5 %
kyseliny: 6,3 g/l
zbytkové cukry: 8 g/l

KRAUS

	4	žetony
	230	Kč



Ačkoliv David nemá vlastní vinice, jeho vína se za svůj původ rozhodně stydět nemusí. Je hlavním zpracovatelem hroznů z Máchalky v pražských Vysočanech a vinice Pod zámkem v Benátkách nad Jizerou. Ve svém vinařství David zúročuje zkušenosti získané v provozních pozicích různých vinařských podniků. Vlastní vinařství založil s touhou získat svobodu rozhodovat o výsledku své práce a dělat vína tak, jak mu vyhovuje. Nechává vína projevit svůj charakter a osobitost, nenutí je se podbízet trhu. Jeho působištěm jsou pražská tržiště, kde zaujme nejen výrazným designem svých lahví, ale přímý styk se zákazníky operativně promění v naplnění jejich očekávání.

David Chocholatý
Dolní Vinice 42, 277 41 Kly
e-mail: david@chocholaty.cz
tel: 702 173 519
www.chocholaty.cz



Polosladký **Ryzlink rýnský** ročníku 2018 z hroznů benátecké vinice Pod zámkem je přesně takové víno, jaké si David přeje dělat. Svěží citrusová aromatika je podpořená svěží kyselinkou, která ale neškrábe na patře. V chuti je víno plné, harmonicky zaoblené vyšším zbytkovým cukrem, aniž by zanechávalo dojem pouhé sladkokyselé limonády. Příjemná dlouhá dochut má spíše nádech peckovitého ovoce než minerální tóny, které by člověk očekával z jihozápadního svahu s vápencovým podložím. Typický atraktivní ryzlink pro nezávazné napítí v horkých letních večerech nebo jako doprovod k ovocným salátům s vlašskými ořechy.

Ryzlink rýnský

2017

české zemské víno bílé,
polosladké

alkohol: 10 %
kyseliny: 7 g/l
zbytkové cukry: 30 g/l

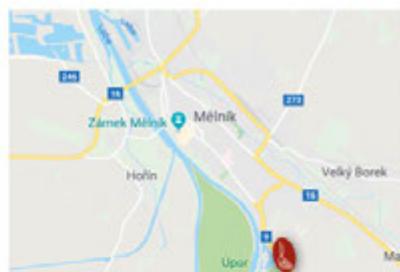


5	žetonů
269	Kč



Pavel je malovinař, který má po svých rodičích hlínu v krvi. Z vinařského konička si udělal profesi, v které se snaží dosáhnout na špičku umění v oboru. Citlivě kombinuje moderní technologie s tradičními postupy a tím přináší svým zákazníkům vynikající produkty za příznivou cenu. Tak jako jeho baví víno dělat, baví lidé jeho víno pít. A v tom je skutečně dobrý, proměnit svojí zábavu v potěšení druhých.

Vinařství Pavel Chorouš
Italská 2190, Mělník
e-mail: pavel.chorous@seznam.cz
tel.: 777 628 826
www.ujestera.cz



Zábavný je i jeho **Kerner** 2018 s mírně zelenkovým odstínem světle zlatavé barvy. Velmi jemná, nevtírává vůně exotického pomela a liči pomáhá vytvářet příslib přijemného pití. První dojem převáží sladkost hroznového nektaru, kterou rychle doplní mírná kořenitost vzadu na patře s dlouhým trváním. Jemná kyselinka udržuje mladou svěžest, takže víno rozhodně nenudí. Prostě dobré víno pro potěšení chuti i pobavení ducha, k ovocným salátům zahradní slavnosti či oříškovému aromu sýru Leerdamer.

Kerner 2018

české zemské víno bílé,
polosladké

alkohol: 12 %
kyseliny: 5,6 g/l
zbytkové cukry: 25,2 g/l



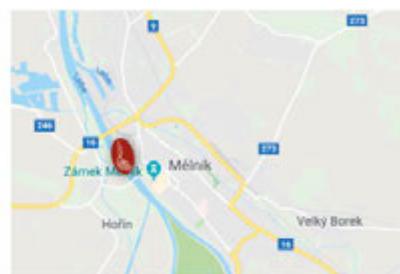
4	žetonů
160	Kč

Vinařství Bettiny Lobkowicz zakládá svou pověst na poctivém, dobrém vínu vyrobeném s uplatněním špičkových technologií. Technologická dokonalost ale nebrání vinům, aby projevila co nejvíce charakteru místního regionu. Toho dosahují minimálními zásahy do průběhu fermentace i zráni. Minimální jsou i zásahy do vinic, kde těží z dědictví ideálních poloh tradičních tratí poskytujících ty nejlepší hrozny již celá staletí. Ty rozdělují do kategorií podle kvality a vhodným způsobem práce využívají optimálně potenciál vinice, aby vzniklo víno s typickým charakterem, které si svojí kvalitou a projevem svého zákazníka vždycky najde.



Vinařství Bettina Lobkowicz

Plavební 754, Mělník-Rybáře,
e-mail: prodej@lobkowicz-vinarstvi.cz
tel: 315 622 108
www.lobkowicz-vinarstvi.cz



Pinot Noir 2015 Barrique Selection je typickou ukázkou stylu tohoto vinařství ve snoubení tradice s moderní technologií. Elegantní charakter tradiční odrůdy, která zde nachází ideální podmínky je podtržen technologicky perfektním zpracováním perfektní sklizně zdravých hroznů. Typická cihlová barva zaujme na první pohled stejně jako výrazný buket tmavých třešní a ostružin zvýrazněný kouřovými tóny patnáctiměsíčního lezení v barikových sudech na jemných kalech. Jemnou eleganci dokresluje bohaté tělo nefiltrovaného vína, které si zachovává množství původních chutí harmonicky propojených se svěžestí odbouraných kyselin.

Pinot Noir 2015

Barrique SELECTION
jakostní víno červené, suché

alkohol: 14 %
kyseliny: 4,6 g/l
zbytkové cukry: 0,1 g/l





CHATEAU
MĚLNÍK
DÉPUIS 1753

Chateau Mělník se postupně navrací ke svému výsadnímu postavení zámeckého vinařství knížecího rodu Lobkowiczů, jehož největší rozmach z přelomu 19. a 20. století byl přerušen neblahým vývojem let následujících. Investice do moderních technologií se vracejí v podobě vskutku šlechtického charakteru zejména červených vín, vyrobených z kvalitní sklizně hroznů výborných poloh mělnické oblasti ošetřovaných systémem ekologického zemědělství. Svůj potenciál vína uplatňuje skrze jedinečný zámecký původ spjatý se staletou historií Mělníka, odrůdových charakter výsledných produktů i tradiční známku Ludmila v mělnických kalamářích.

Lobkowiczké vinařství Zámek Mělník

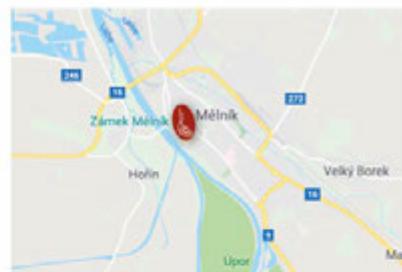
Zámek Mělník

Svatováclavská 19/16, Mělník

e-mail: prodej@lobkowicz-melnik.cz

tel: 315 622 127

www.lobkowicz-melnik.cz



Ludmila Exclusive 2015 Barrique je výstavní skříni zámeckého vinařství.

Tradičná známka vinařství v sobě skrývá čistý odrůdový charakter kvalitně vyzrálého Svatovavřineckého, které získalo svůj charakter precizním zpracováním v zámeckém sklepení. Sytě rubínová barva spolu s nádechem švestkových povidel v prvním přivonění potvrzuje odrůdový původ tohoto vína.

Elegantní dojem plného vína vytváří bohatá harmonie chutí a jemných tříslovin získaná pečlivě vedeným lezením v dubových sudech. Rozumný objem alkoholu společně s dostatkem svěžích kyselin dotváří úžasné víno, které má modrou krev ve svém rodokmenu.

Ludmila Exclusive 2015

Barrique SELECTION
jakostní víno známkové červené,
suché

alkohol: 13,2 %

kyseliny: 5,7 g/l

zbytkové cukry: 0,5 g/l



4	žetony
220	Kč