

Vinařství ČZU získalo Nejlepší kolekci v Národní soutěži vín oblast Čechy

1.8.2024 - Karla Mráčková | Česká zemědělská univerzita v Praze

Hodnocením vín vinařské oblasti Čechy již tradičně odstartovala Národní soutěž vín. Sklepmistr Štěpán Weitosch s hodnocením Nejlepší kolekce navázal na Velkou zlatou medaili za Ryzlink rýnský 2019 PS v soutěži Král Vín.

Šampionem se pak stal Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr ze Školního statku Středočeského kraje. Národní soutěž vín je největší a nejvyšší soutěž vín v České republice, probíhá pod garancí Svazu vinařů ČR, za organizačního zajištění Národním vinařským centrem, za finanční podpory Vinařského fondu a ve vinařské oblasti Čechy ji pořádá Cech českých vinařů.

Na loňský úspěch navázal sklepmistr Štěpán Weitosch. Také letos se totiž může pochlubit právě Vinařství České zemědělské univerzity z mělnického Chloumku (Vinařství ČZU) **Nejlepší kolekci**. Vítězná kolekce byla sestavena z deseti vín, jejichž průměr v hodnocení činil neuvěřitelných 88,03 bodů a obsahoval i dvě velké zlaté a pět zlatých medailí, navíc všechna vína byla nominována do dalšího kola Národní soutěže vín. Páteř kolekce tvořily odrůdy typické pro Mělník, tedy Ryzlink rýnský, Pinot blanc, Pinot noir a Müller Thurgau, ale obsahovala i sekt a typický český Labín. Mezi růžovými víny a klarety zvítězilo víno z odrůdy Fratava, která byla vyšlechtěna v České republice. *"Výsledků hodnocení si velice vážím. Ocenění tolika vín je pro vinaře je nejhodnotnějším potvrzením, že svou práci dělá dobře. A to je ta nejsilnější motivace,"* říká ing. Weitosch, jehož vína v soutěžích ocenění získávají již tradičně. Těsně před startem Národní soutěže vín proběhlo ve čtvrtek 25. července slavnostní vyhlášení výsledků soutěže Král vín České republiky a Vinařství ČZU získalo velkou zlatou medaili za Ryzlink rýnský 2019 PS.

V kategorii červených suchých vín uspělo v tvrdé konkurenci sametově hladké Svatovavřínecké 2022, české zemské víno z Vinných sklepů Kutná Hora, vinice Nad Kapličkou, které zráló v dřevěných sudech ze slavonského dubu Auric-Milbek o objemu 500 l, hrozny byly sklizeny při 21,5 °NM.

Šampion a vítězové kategorií:

Kategorie A - bílá vína suchá

Kategorie B - bílá polosuchá a polosladká vína

Kategorie D - růžová vína a klarety

Kategorie E - červená vína suchá

Nejlepší kolekce: Vinařství České zemědělské univerzity

Tři komise složené z vinařských odborníků hodnotily 29. července **136 vín** z celé České vinařské oblasti, v prostorách sklepního hospodářství Vinařství České zemědělské univerzity v Mělníku. Hodnocená vína obdržela celkem **7 velkých zlatých, 37 zlatých a 4 stříbrné medaile**. Do celostátního kola Salonu vín – národní soutěže vín bylo nominováno z vinařské oblasti Čechy **123 vín**. Nominovaná vína budou spolu s ostatními postupujícími víny z vinařské oblasti Morava soutěžit o postup do finále a titul absolutního Šampiona a umístění v Salonu vín ČR, celoroční degustační expozici vín ve Valticích. Hlavními partnery soutěže jsou **BS vinařské potřeby** a **Ford**.

Výstava vín pro veřejnost

Vína oceněná v soutěži bude možné ochutnat ve čtvrtek **15. srpna 2024** na zahradě Kina Kavalírka na Praze 5, a to od **15 do 21 hodin**. Presentaci vín vyrobených z hroznů vypěstovaných ve vinařské oblasti Čechy, včetně Šampiona, vítězů jednotlivých kategorií a všech medailistů pořádá Cech českých vinařů a na místě je ochutnávajícím představí sami vinaři. Více na www.kinokavalirka.cz.

Vinařská oblast Čechy nabízí díky rozptýlení na velkém území na svých cca 710 hektarech vinic mimořádně rozmanité spektrum půdních a klimatických podmínek, a tedy i množství velmi zajímavých a nezaměnitelných vín. Vinice jsou po Čechách roztroušeny od malebných vinic na mnoha místech Prahy, přes Beroun, Kutnou Horu, Litoměřice a podél Labe od Kuksu, Mělníka až po Ústí nad Labem a Doudleby. Nejvíce se zde daří odrůdám Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a bílé a z červených vyniká Svatovavřínecké a Rulandské modré.

<https://www.czu.cz/cs/r-7229-aktuality-czu/vinarstvi-czu-ziskalo-nejlepsi-kolekci-v-narodni-soutezi-vin.html>