

Dobročinná aukce 2007

KATALOG VÍN DAROVANÝCH DO DOBROČINNÉ AUKCE

27. listopadu v 19 hodin, hotel Mandarin Oriental Prague

Dobročinná aukce 2007

PROGRAM

19:00 – 19:45	uvítací koktejl, prohlídka vín, která budou dražena
19:45 – 20:00	zahájení
20:00 – 21:30	dobročinná aukce vín
21:30 – 22:00	vystoupení Týnecké cimbálové muziky

- VÝTĚŽEK Z AUKCE MORAVSKÝCH VÍN BUDE VLOŽEN DO NADAČNÍHO JMĚNÍ NADACE VIA A VZNIKAJÍCÍ KOMUNITNÍ NADACE PRO BŘECLAVSKO A HODONÍNSKO.
- PLATBU ZA VYDRAŽENÉ PŘEDMĚTY LZE PROVÉST V PRŮBĚHU I PO SKONČENÍ AUKCE V HOTOVOSTI NEBO BEZHOTOVOSTNĚ PLATEBNÍ KARTOU.

O Nadaci VIA



Nadace VIA vznikla v roce 1997 a navázala na činnost české pobočky americké nadace The Foundation for a Civil Society, která působila v České republice od roku 1990. Od svého vzniku do konce roku 2006 rozdělila Nadace VIA přes 176 milionů Kč na 1902 projektů v oblasti místního rozvoje, rozvoje neziskových organizací a rozvoje filantropie. Ve své databázi registruje přes 3 000 neziskových organizací a obcí, které ji žádaly o grant. Letos Nadace VIA oslavuje 10 let svého trvání.

Projekty, které získaly grant od naší nadace, mají nejrůznější zaměření, ale sdílený motiv: Podporujeme aktivní lidi, kteří věnují svůj čas a energii péči o své okolí, osudy druhých lidí, ale i péči o věci veřejné a nečekají, až jejich problémy vyřeší někdo „z moci úřední“. Projekty se mohou týkat obnovy kulturních památek, parků a dětských hřišť přes výstavbu cyklotras a naučných stezek, vybavení mateřských center a klubů pro teenagery, až po začleňování lidí s postižením do běžného života. Působíme také jako průvodce neziskových organizací na jejich cestě k profesionalitě a investujeme nemalé prostředky do jejich životaschopnosti. Podporujeme rozvoj dárcovství udělováním ceny VIA Bona a prostřednictvím seminářů pro firmy o efektivním dárcovství. Hodně sil věnujeme také získávání peněz do našeho nadačního jmění,

kteří je základním stavebním kamenem každé nadace a umožňuje nám podpořit správnou věc ve správnou chvíli.

Desátý rok své činnosti oslavila Nadace VIA benefičním večerem s Madeleine Albright a dalšími významnými hosty v pittsburském Duquesne Club, jen pár set metrů od místa, kde v roce 1918 američtí Češi a Slováci podpořili podpisem Pittsburské dohody vznik svobodného a demokratického Československa.

„Během posledních let jsem pomáhala mnoha nadacím a myslím si, že právě Nadace VIA je založena na správných principech. Podpora těch, kteří jsou aktivní; partnerství veřejného a soukromého sektoru; posilování demokracie na místní úrovni; různorodost finančních zdrojů a zaměření, jež nachází rovnováhu mezi individuální odpovědností a důrazem na komunitu. Všechny tyto ingredience, to je vskutku ta správná cesta, správná via, jež posiluje svobodný život v České republice.“

Madeleine K. Albright, Duquesne Club, Pittsburgh, 12. prosince 2006

O Echo Moravia



Echo Moravia je občanské sdružení, které působí na

Břeclavsku a Hodonínsku. Jeho hlavním cílem je založit komunitní nadaci, která bude sloužit tomuto regionu. V současné době sdružení sbírá peníze, které jsou podle zákona nezbytné pro založení nadace a promýšlí strategii její činnosti. Komunitní nadace bude podporovat projekty, které přinášejí prospěch místním obyvatelům, zdravému životnímu prostředí, kultuře, vzdělávání, mládeži či se zaměřují na obnovu spolkového života a tradic.

Komunitní nadace jsou nevládní neziskové organizace, které ze své povahy nereprezentují žádný partikulární zájem, ale vytvářejí prostor, ve kterém mohou spolupracovat zástupci celé komunity – místní politici, úředníci, podnikatelé, zástupci neziskových organizací a iniciativ, občané. Komunitní nadace mapují existující problémy i silné stránky daného místa, podílejí se na vytváření a prosazování společných představ o jejich řešení či využití, shánějí a přerozdělují peníze mezi místní organizace, které se zabývají sociální a zdravotní oblastí, životním prostředím, kulturou, mládeží, vzděláváním, apod. Jejich financování je vícezdrojové a pochází zejména z území, ve kterém nadace působí.

O Asociaci komunitních nadací

Asociace komunitních nadací byla založena na podzim 2006. Jejím cílem je v České republice podporovat rozvoj komunitních nadací a organizací, které se komunitními nadacemi nebo nadačními fondy chtějí stát; podporovat jejich vzájemné kontakty a spolupráci; popularizovat myšlenku působení komunitních nadací.

Členy asociace jsou:

- Komunitní nadace Euroregionu Labe
- Komunitní nadace Blanicko – Otavská
- Nadační fond Via Vitae
- Echo Moravia – iniciativa pro vznik Jihomoravské komunitní nadace
- Nadace VIA
- NETT o.s.
- PODNOS o.s.

Náše poděkování za pomoc s dobročinnou aukcí vín patří partnerům: hotelu Mandarin Oriental Prague, společnosti Via Perfecta, aukčnímu domu Dorotheum, sommeliérovi panu Liboru Nazarčukovi a ČSOB.



HOTEL MANDARIN ORIENTAL, PRAGUE, se nachází v srdci

Malé Strany v budově bývalého dominikánského kláštera, jehož počátky sahají až do 14. století. Jeho jedinečná atmosféra v sobě kombinuje kouzlo génia loci, historickou architekturu, moderní design i orientální šarm typický pro hotely skupiny Mandarin Oriental. Hotel nabízí služby nejvyšší úrovně ve svých 99 pokojích a apartmá, v restauraci Essensia, baru Barego i holistických lázních.



ČSOB je univerzální bankou s působností v ČR a SR poskytující komplexní péči o vaše finance.

Mezi priority ČSOB patří také společenská odpovědnost. Banka je dlouhodobým partnerem organizací z neziskové sféry. Přispívá především na projekty, které pomocí podpory vzdělání pomáhají sociálně i zdravotně vyloučeným skupinám obyvatelstva začlenit se do společnosti. Společenská odpovědnost je pro ČSOB dlouhodobou investicí pro udržitelnou budoucnost firmy. Stoprocentním vlastníkem ČSOB je belgická KBC Bank.

DOROTHEUM
ZALOŽENO 1707

**AUKČNÍ DŮM
DOROTHEUM**

je pobočkou rakouské firmy založené v roce 1707 císařem Josefem I. V současné době je pátou nejsilnější aukční společností na světě. V České republice vznikla její pobočka v roce 1992 jako vůbec první v zahraničí. Od roku 1997 pořádá aukce výtvarného umění a starožitnosti přímo v Praze, a to pravidelně čtyřikrát v roce. Kromě aukcí celoročně provozuje prodejní galerii na Ovocném trhu vedle Stavovského divadla. Pobočka se zaměřuje na prodej výtvarných děl od starých mistrů až po současné autory, dále šperků, skla, porcelánu, zbraní, nábytku a asiatik. Dlouhodobě patří k lídrům na českém trhu s uměním.



VIA PERFECTA je agentura, která se specializuje na organizaci a management významných společenských, kulturních akcí, diplomatických setkání a konferencí na nejvyšší úrovni. Společnost vznikla v roce

1998 s cílem poskytovat profesionální služby vysoké kvality v oblasti plánování a managementu mezinárodních akcí a konferencí, PR a školení v diplomatickém protokolu, etiketě a komunikačních dovednostech.



LIBOR NAZARČUK je moravský sommelier z Břeclavi, semifinalista mistrovství světa – XII Concours Mondial – Best Sommelier of the World (Rhodos 2007), trojnásobný mistr České republiky – Trophée Bohemia Sekt (Praha 2003, 2004, 2005), trojnásobný mistr Slovenska - Vinanza Trophy (Bratislava 2002, 2003, 2004), dvojnásobný vítěz soutěže Vinium Victory Grand Prix sommelier (Brno 2003, 2005), trojnásobný vítěz soutěže Sommelier Znovín (Pardubice 2003, 2004, 2005), trojnásobný vítěz soutěže o Burgundský hrozen (Karlovy Vary 2002, 2003, 2004), držitel certifikátu degustátora dle norem DIN, ÖNORM a ISO platného v celé Evropské unii, člen Komise expertů pro hodnocení a zařídování vín, držitel tří českých rekordů v sekání sektů – sabráži, viceprezident Asociace sommelierů ČR a držitel Zlatého odznaku Asociace sommelierů ČR.

Za finanční podporu aukce děkujeme:



V neposlední řadě naše poděkování patří i následujícím vinařům, kteří do aukce darovali to nejlepší ze svých sklepů:

Lubomír Gloss, Moravská Nová Ves • František Mádl, Velké Bílovice • Štěpán Maláník, Mikulčice • Stanislav Miklica, Moravská Nová Ves • Moravské vinařské závody, Bzenec • Josef Mráz, Stará Břeclav • Jiří Nešpor, Hrušky • Jaroslav Nešpor, Moravská Nová Ves • Bohumil Netopilík, Hrušky • Rodinné vinařství Jedlička a Novák, Bořetice • Rodinné vinařství u Samsonů, Velké Němčice • Jan Sečkář, Moravská Nová Ves • Stapleton – Springer, Bořetice • Jiří Šmerák, Hrušky • Templářské sklepy, Čejkovice • Ing. Richard Tichý, Hrušky • Iva Tomanová, Moravská Nová Ves • Vinařství Dvořáček LTM, Mikulčice • Vinařství Krist, Milovice • Vinařství Maděřič, Moravský Žižkov • Vinařství Mikrosvín a.s., Mikulov • Vinařství Osička, Velké Bílovice • Vinařství Plešinger, Rohatec • Vinařství Sonberk, Pouzdřany • Vinařství Josef Valihrach, Krumvíř • Vinspekt Michlovský a.s., Rakvice • Zemědělská a.s., Čejkovice

SEZNAM DRAŽENÝCH VÍN

ING. RICHARD TICHÝ, HRUŠKY

1. PÁLAVA

- výběr z bobulí, 2004
- vyvolávací cena: 600 Kč

Panenská sklizeň, polosladké víno se zbytkovým cukrem 35g/l získalo 3. místo na mezinárodní výstavě Grand Prix Vinex 2006.

2. ZWEIGELTREBE

- výběr z hroznů, barrique, 2005
- vyvolávací cena: 600 Kč

Víno oceněno Zlatým pohárem za nejlepší červené tuzemské víno na mezinárodní výstavě Víno&destiláty 2007. Získalo také zlatou medaili na nominační výstavě slovácké podoblasti 2007.

3. RYZLINK RÝNSKÝ

- pozdní sběr, 2005
- vyvolávací cena: 700 Kč

Polosuché víno se zbytkovým cukrem 17 g/l získalo Zlatou medaili na mezinárodní výstavě Víno Revue Prague Trophy 2007 a stalo se také Šampionem nominační výstavy Slovácké podoblasti 2007.

JIŘÍ NEŠPOR, HRUŠKY

4. KOLEKCE TŘÍ BÍLÝCH VÍN

- vyvolávací cena: 900 Kč

*Kolekce nabízí možnost srovnat jak se světovým odrůdám daří na jižní Moravě v různých ročních. Kolekce obsahuje **Sauvignon, výběr z hroznů 2006,***

***Sauvignon, pozdní sběr 2004 a Chardonnay ze starých keřů** vyhlášené viniční trati Podsedky.*

JIŘÍ ŠMERÁK, HRUŠKY

5. KOLEKCE DVOU BÍLÝCH VÍN

- vyvolávací cena: 700 Kč

Chardonnay – výběr z hroznů, 2006

Plné, těžší, extraktivní víno s vůní tropického ovoce. Můžeme zde najít citrusové plody, banány a ananas. Přestože je toto víno polosuché, má pěknou kyselinkou podpořenou chuť. Barva vína je zelenožlutá s nazlátlými tóny. Vyšší obsah kyselin a extraktivních látek navíc podporuje sebevědomý potenciál vína.

Neuburské – kabinetní víno, 2003

V buketu je toto víno již vyztřelé a přechází od ořechových ke kopřivovým tónům. Chuť je středně plná až plná, harmonická, hebká, viskózní, s nižším obsahem kyselin. Nenapodobitelně pikantní, mírně nahořklá. Lahvová zralost vína tvoří výrazné druhotné buketní látky.

6. KOLEKCE DVOU ČERVENÝCH VÍN

- vyvolávací cena: 900 Kč

Frankovka & Zweigeltrebe – výběr z hroznů, 2005

Cuveé Frankovky a Zweigeltrebe v sobě pojí jemnost a výraznost spojených odrůd. Víno je velmi vyztřelé a dává tak nezapomenutelný zážitek díky své intenzitě a plnosti. V nose můžeme objevit ovocně kořenité tóny, které jsou podpořené šestimesíčním zráním v nových dubových sudech. Barva vína je nádherně temně rubínová se záblesky fialek.

Cabernet Moravia – pozdní sběr, 2006

Toto víno se vyznačuje svou plností, extraktivností a bohatou škálou aromat. A to od kopřiv, přes příchutě černého lesního ovoce až k rybízovým tónům. Víno v sobě nezapře cabernetové aroma. Barva vína je temně granátová. Zráním vína se stupňuje jeho plnost a harmonie.

7. KOLEKCE DVOU RŮŽOVÝCH VÍN

– vyvolávací cena: 1000 Kč

Frankovka, klaret – pozdní sběr, 2006

Víno oceněné zlatou medailí na specializované výstavě růžových vín Jarosvín Rosé 2007 je plné a svěží s výraznou aromatickou. Odrůda pro výrobu klaretu zvláště vhodná, pro svou nižší barvu i pro svou kvalitu, kdy typicky dává plné, tvrdší a výrazné víno. Hrozny na výrobu tohoto vína byly celé ihned lisovány bez naležení. Ve vůni můžeme hledat ostružiny a jiné ovocné tóny. Zbytkový cukr téměř 9 g/l řadí toto víno mezi polosuchá.

Cabernet Sauvignon & Zweigeltrebe & Modrý Portugal ROSÉ – pozdní sběr, 2006

Cuveé těch nejlepších odrůd, které v našich podmínkách dávají výrazné, plné růžové víno s jasnou barvou, ovocitou vůní a plnou chutí. Hrozny byly pomlety a lisovány po tříhodinovém naležení. Ve vůni můžeme cítit černý rybíz a drobné lesní ovoce.

BOHUMIL NETOPILÍK, HRUŠKY

8. SADA DVOU BÍLÝCH VÍN

– vyvolávací cena: 800 Kč

Chardonnay – výběr z hroznů, 2006

Jedna z odrůd hojně vysazovaných v poslední době. S příjemnou vůní, kyselinou a harmonickou chutí.

Ryzlink rýnský – výběr z hroznů, 2005

Víno barvy zelené až zlaté žluté, jemně muškátová až lipová vůně, chuť plná harmonická, vyniká zráním na lahvi. Domestikovaná osvědčená odrůda.

9. PÁLAVA

– výběr z bobulí, 2005

– vyvolávací cena: 900 Kč

Jedinečná odrůda vypěstovaná speciálně pro podmínky Pálavských vrchů a blízkého okolí s půdami s dostatkem aktivního vápníku. Jedinečné mikroklima vhodně doplňují Pálavská jezera a soutoky řek Jihlavy, Svratky, Dyje a Moravy.

JAN SEČKÁŘ, MORAVSKÁ NOVÁ VES

10. PINOT NOIR

– výběr z hroznů, barrique, 2005

– vyvolávací cena: 1000 Kč

Extraktivní, plné víno a přesto sametové chuti, hodící se k zvláštním příležitostem. Jeho kvalita je zvýrazněna zráním ve speciálních sudech barrique a poté na lahvi.

11. MERLOT

– pozdní sběr, barrique, 2005

– vyvolávací cena: 1000 Kč

Pochází z Francie. Víno je plné, výborné kvality a chuti, tmavé barvy, jemné kulaté a bohaté na taniny.

LUBOMÍR GLOS, MORAVSKÁ NOVÁ VES

12. CABERNET MORAVIA

- pozdní sběr, **barrique, 2005**
- vyvolávací cena: **1500 Kč**

Jedna z nejmladších moravských odrůd byla vyšlechtěna křížením Cabernetu Franc a Zweigeltrebe právě Lubomírem Glosem. Víno získalo stříbrnou medaili na největší tuzemské soutěži vín – Valtických vinných trzích – a bylo zařazeno do prestižní kolekce sta nejlepších vín ČR – Národní salon vín ČR 2006/2007.

13. KOLEKCE DVOU VÍN VÝBĚRŮ Z CIBĚB

- vyvolávací cena: **5000 Kč**

Víno v kategorii výběr z cibéb bylo možné poprvé vyrobit až na základě změny vinařské legislativy v roce 2004. V tomto roce se vinařům podařilo vyrobit jen několik těchto vín a jediný Lubomír Glos vyrobil při premiéře hned dvě. Obě získala mnoho ocenění a patří k raritám dokumentujícím vývoj moravského vinařství.

Chardonnay – výběr z cibéb, 2004 má 141 g/l zbytkového cukru a získalo mimo jiné zlatou medaili na Vinoforu 2006 a stříbrnou na Valtických vinných trzích 2005.

Muškat moravský – výběr z cibéb, 2004 bylo oceněno Zlatou medailí na Grand Prix Vinex 2006.

ŠTĚPÁN MALÁNÍK, MIKULČICE

14. AURELIUS

- výběr z hroznů, **2006**
- vyvolávací cena: **500 Kč**

Víno zelenožluté barvy ve vůni připomíná Ryzlink rýnský a projevuje se intenzivně kdoulově lipovým nádechem. Chuť je mohutně harmonická a mírně kořenitá.

15. SAUVIGNON

- výběr z hroznů, **2006**
- vyvolávací cena: **600 Kč**

Dobře vyzrálé hrozny daly vínu vůni černého rybízu, citrusů a broskvoní. Je to víno s dlouhou trvajícím vjemem.

16. CABERNET SAUVIGNON

- výběr z hroznů, **2006**
- vyvolávací cena: **700 Kč**

Víno tmavě granátové barvy s typickou vůní černého rybízu, třešní, ostružin, tabáku a marmelády.

JAROSLAV NEŠPOR, MORAVSKÁ NOVÁ VES

17. RYZLINK VLAŠSKÝ

- **1998**
- vyvolávací cena: **1200 Kč**

Tradiční, domestikovaná odrůda, zvláště vhodná pro pěstování na jižní Moravě. Pochází z vinice s redukovanou sklizní. Harmonické víno, s příjemnou kyselinou a chutí, která je umocněna svojí typickou lahovou zralostí.

18. RULANSKÉ MODRÉ

- **1983**
- vyvolávací cena: **2000 Kč**

Odrůda vysazovaná v našich zemích již ve středověku a je zvlášť vhodná k archivaci. Delší doba zrání v lahvi umocňuje charakterové vlastnosti tohoto vína a může být dokonalým zážitkem pro labužníky.

19. **RULERR**

– **2000**

– **vyvolávací cena: 2500 Kč**

Novošlechtětec profesora Viléma Krase a Luboše Glose. Díky změně politického systému nebylo dokončeno uznávací řízení. Víno je plné s vysokým extraktem a příjemným aroma. Vyvážené kyselinky mu dávají i po sedmi letech stále svěží nádech v chuti.

VINAŘSTVÍ DVOŘÁČEK LTM, MIKULČICE

20. **CABERNET MORAVIA**

– **výběr z hroznů, 2006**

– **vyvolávací cena: 800 Kč**

Dlouho dozrívající víno s elegantní ovocněkořenitou chutí, zejména po ostružinách, višních až višňovém kompotu. Při výrobě byla použita technologie studené macerace na slupkách, která trvala 40 dnů.

21. **ZWEIGELREBE**

– **výběr z hroznů, barrique, 2006**

– **vyvolávací cena: 800 Kč**

Víno s elegantní ovocněkořenitou chutí, zejména po ostružinách, višních až višňovém kompotu. Při výrobě byla použita technologie studené macerace na slupkách, která trvala 40 dnů.

22. **CHARDONNAY**

– **výběr z bobulí, 2006**

– **vyvolávací cena: 1100 Kč**

Plné, dlouho dozrívající víno s jemně kořenitou chutí, s elegantní kyselinkou, minerální až křemenné chuti. Ve vůni i chuti lze nalézt zelené jablko, akát, hrušku, citrusové plody až broskev či mango, smetanu, karamel, med, či lískový oříšek. Zbytkový cukr 24 g/l.

VINAŘSTVÍ MADĚŘIČ, MORAVSKÝ ŽIŽKOV

23. **RULANDSKÉ BÍLÉ**

– **pozdní sběr, 2006**

– **vyvolávací cena: 700 Kč**

Jemné víno bohaté chutí, aroma připomínající meruňku a akátový květ spolu s medovou dochutí. Extraktivní víno s příjemným strukturováním a hamonickým sladěním cukrů a kyselin.

24. **SAUVIGNON**

– **pozdní sběr, 2006**

– **vyvolávací cena: 1000 Kč**

Intenzivní aromatické víno s vůní broskví a černého rybízu a medovou chutí. Vyrobena limitovaná edice přesně stanoveného počtu 100 kusů.

25. **KOLEKCE ČTYŘ CHARDONNAY**

– **vyvolávací cena: 5000 Kč**

Chardonnay – výběr z hroznů, 2005

Víno plné, bohaté chuti broskví a manga s příjemnou lískovoříškovou dochutí, lehce pikantní kyselinkou a zbytkovým cukrem, který dodává vínu chuť i vůni medu.

Chardonnay – výběr z hroznů, 2006

je vínem plným, bohatým na třísloviny a kyseliny, bohatě strukturovaná chuť lesního ovoce, černého rybízu s vůní mletého máku a intenzivní dochutí, víno je nachové barvy.

Chardonnay – ledové víno, 2006

Víno vyrobené z hroznů sklizených při teplotě -9°C v sobě koncentruje pestrou paletu vůní i hroznový cukr. Intenzivní aroma harmonizuje s příjemnou dochutí lískových oříšků.

Chardonnay – slámové víno, 2005

Jedinečné víno náročné na výrobu, při které musí hrozny minimálně tři měsíce sesychat rozložené na slámě. Příjemná intenzivní chuť i vůně s vysokou koncentrací cukru a aromatických látek předurčuje toto víno pro zvláštní příležitosti i dlouhou archivaci.

FRANTIŠEK MÁDL, VELKÉ BÍLOVICE

26. **KOLEKCE DVOU VÍN**

– vyvolávací cena: 900 Kč

Sauvignon – pozdní sběr, barrique, 2005

Vína zpracovaná metodou barrique se u nás začala ve větší míře vyrábět po „Sametové revoluci“ s tím, že nové výrobní postupy nabízí rozšíření sortimentu velmi kvalitních vín. Odrůda Sauvignon je jedna z těch, která je pro tuto výrobní technologii zvláště vhodná.

Zweigeltrebe – pozdní sběr, 2005

Jedna z mladších červených odrůd, vyšlechtěná v rakouském Klosterneuburgu, šlechtitelem Dr. Zweigeltlem v roce 1922. Víno středně až tmavě

rubínové barvy s chutí a vůní po černém rybízu s výraznou tříslovinou. Po vyzrání je však velmi jemné s pěknou kyselinou.

27. **RYZLINK RÝNSKÝ**

– výběr z bobulí, 2003

– vyvolávací cena: 1000 Kč

Víno se zajímavou historií. Pochází pravděpodobně z Porýní, kde vzniklo jako samovolné křížení lesní révy s některým kultivarem dovezeným do této oblasti Římány. Vysoká kvalita hroznů při sklizni, ročník a samotná odrůda, která je velmi vhodná ke dlouhodobé archivaci, nabízí použít toto víno k přípitku při zvláštních rodinných příležitostech.

RODINNÉ VINAŘSTVÍ JEDIČKA A NOVÁK

28. **KOLEKCE DVOU VÍN**

– vyvolávací cena: 700 Kč

Velmi dobře sladěná kolekce vín co do odrůdové skladby. Dárce touto kombinací chtěl vystihnout přednosti obou odrůd.

Ryzlink rýnský – pozdní sběr, 2006

Odrůda je typická svou zelenkavou barvou s jemnými odstíny žluté. Typickou charakteristikou je aroma lipového květu doplněné vůní citrusových plodů. Velmi jemné, příjemné víno s pikantní kyselinkou, která dává vínu výraznou svěžest.

Dornfelder 06 – pozdní sběr, 2006

Toto víno bylo oceněno nejprestižnějšími francouzskými sommeliéry jako nejlepší červené víno z kolekce českých vín – svátky jara v Paříži 2007.

Červené víno barvy fialové s rubínovými odstíny, v buketu převažuje zralé červené ovoce typu brusinek a borůvek. Sametově hladká vyvážená chuť s velmi jemnými taniny a dlouhou ovocnou dochutí.

29. **RULANSKÉ MODRÉ**

- ledové víno, 2006
- vyvolávací cena: 1200 Kč

Limitovaná série 1650 lahví. Číslo vzorku 885. Etiketu ztvárnil Adolf Born. Víno se vyznačuje zlatavou, narůžovělou barvou a krásně harmonizovanou chutí a vůní. Díky ročníku 2005 je příjemně sladěný zbytkový cukr s kyselinami. V dochuti ucítíte med a ovocné tóny. Doporučujeme k archivaci do pěti let.

IVA TOMANOVÁ, MORAVSKÁ NOVÁ VES

30. **CABERNET MORAVIA**

- jakostní víno, barrique, 2005
- vyvolávací cena: 500 Kč

Jedna z mladých perspektivních odrůd vyšlechtěných šlechtitelem panem I. Glosem z Moravské Nové Vsi. Do státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2001. Víno je harmonické, tmavé barvy, chuť jemná s kabinetovými tóny.

VINAŘSTVÍ KRIST, MILOVICE

31. **KOLEKCE TŘÍ VÍN ROČNÍKU 2005**

- vyvolávací cena: 1700 Kč

Dárce touto kolekcí nabízí zajímavou kombinaci jednotlivých odrůd, kvality a ročníku. Jejich zařazení

do přívláskových vín a dobrý ročník nabízí možnost dlouhodobé archivace.

Sylvánské zelené – pozdní sběr, 2005

Tramín – výběr z hroznů, 2005

Pálava – výběr z bobulí, 2005

VINSELEKT MICHLOVSKÝ A. S. RAKVICE

32. **KOLEKCE TŘÍ VÍN**

- vyvolávací cena: 2200 Kč

Ryzlink vlašský 2003 výběr z hroznů Vinum

Palaviense – Champion GRAND PRIX VINEX 2005

Vinum Palaviense je známka pro jedinečnou kolekci špičkových odrůdových vín, která jsou přísně vázána na lokalitu biosférické rezervace Pálava. Ušlechtilý ovocitý minerální buket s působivými projevy vlašských ořechů a kandovaného ovoce vytváří podmanivou kompozici přezrálých hroznů, bohaté kořenitosti a medovitosti s příjemnou dochutí tropického ovoce.

Pálava 2002 výběr z bobulí Privátní archiv

Vybraná partie ušlechtilého vína, kterou v obchodech nenajdete. Výjimečný kousek pro soukromý archiv či jako originální dárek. Víno mnoha rozměrů s pronikavým aroma akátového květu a šalvěje doplněným chutí lučního medu s příjemnými tóny přezrálých mandlí.

Cabernet Sauvignon 1999 pozdní sběr Vinum Palaviense

Evokující buket lehce pražené kávy je provázen tóny sušených vlašských ořechů a kandovaného ovoce. Harmonicky asimilovaná a sametová chuť lesních plodů v čokoládě a čerstvého perníku v dochuti.

VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN, A. S., MIKULOV

Jedna z velkých vinařských společností zaměřená nejenom na produkci velkého množství vína do obchodních sítí, ale také na vysokou kvalitu vín vyráběných z hroznů vlastní produkce.

33. **RYZLINK VLAŠSKÝ**

- výběr z bobulí, 2004
- vyvolávací cena: 1800 Kč

Víno pocházející ze zajímavé oblasti v blízkosti Mikulova, z obce Březí, z viniční tratě Ořechová Hora. Lokalita je vinicemi osázená od středověku a odrůdě Ryzlink vlašský se zde daří velmi dobře, což dokazuje vysoká kvalita darovaného vzorku.

VINAŘSTVÍ PLEŠINGR, ROHATEC

34. **TRAMÍN ČERVENÝ**

- výběr z bobulí, 2006
- vyvolávací cena: 1200 Kč

Víno oceněné stříbrnou medailí na Vinoforu 2007 a čtyřmi hvězdičkami v Malé encyklopedii českých a moravských vín.

MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY, BZENEC

Jeden z velkých producentů vína, který sdružuje několik závodů po celé ČR. Kolekce Seneca je zajímavá tím, že nabízí špičkovou řadu svěžích vín vyráběných moderními technologiemi. Dárce svojí kolekci snoubí moderní technologické postupy s tradičními odrůdami a vysokou kvalitou přívlaskových vín.

35. **KOLEKCE VÍNA SENECA**

- vyvolávací cena: 1000 Kč

Ryzlink vlašský – pozdní sběr, 2005

Veltlínské zelené – pozdní sběr, 2006

ZEMĚĎĚLSKÁ A. S., ČEJKOVICE

36. **VELTLÍNSKÉ ZELENÉ**

- slámové víno, 2004
- vyvolávací cena: 1000 Kč

U tohoto vína je zajímavá velmi netradiční technologie výroby. Hrozny sklizené ve vysoké kvalitě jsou ukládány na slámu do beden, které jsou uskladněny v suchých dobře větraných prostorách. Tam dochází k odpařování biologické vody a k zahušťování hroznového moštu na vysokou cukernatost cca na 35 stupňů normalizovaného moštoměru. Poté se lisují a pomocí speciálního technologického postupu a ušlechtilých kvasinek se vyrábí vysoce kvalitní vína.

37. **RULANSKÉ MODRÉ**

- 1992
- vyvolávací cena: 1200 Kč

Pochází z Francie. Je barvy světle rubínové. Při použití moderních technologií výroby dosahuje barevnosti vyšší. Pro dosažení požadované kvality a harmonie potřebuje dostatek času pro zrání na lahvi, což potvrzuje stáří tohoto darovaného vzorku.

STANISLAV MIKLICA, MORAVSKÁ NOVÁ VES

38. **KOLEKCE TŘÍ VÍN**

- vyvolávací cena: 1800 Kč

Dárce touto kolekcí představuje kvalitní nově vyšlechtěné odrůdy vín pěstované v těsné blízkosti lužních lesů a řeky Moravy.

Cabernet Moravia – pozdní sběr, 2005

Kerner – výběr z bobulí, 2006

Chardonnay – výběr z cibeb, 2005

STAPLETON-SPRINGER, BOŘETICE

39. **PINOT NOIR**

- výběr z hroznů, 2005
- vyvolávací cena: 1500 Kč

Zrálo v sudech speciálně přivezených z Burgundska. Je bohaté, plné a přesto hedvábně sametové. Jak říkají vinaři z Moravy, vhodné k tichému rozjímání. Víno oceněno na několika světových výstavách: stříbrná medaile mezinárodní výstava vín Kalifornie 2006, bronzová medaile mezinárodní výstava vín Vídeň 2007. Nejprodávanější víno firmy ve špičkové gastronomii v Praze a velmi se líbí zvláště Japoncům. Oblíbené víno Andy McDowell.

40. **SAINT LAURENT**

- pozdní sběr, 2005
- vyvolávací cena: 1800 Kč

Víno leželo v barrique sudech speciálně přivezených z Francie. Chuť vyzrálých švestek, čokolády, oříšků, to vše v harmonii s něžnou tříslovinou, předurčuje toto

víno k slavnostnějším příležitostem. Víno oceněno mimo jiné třemi stříbrnými medailami: mezinárodní výstava vín Festwine 2007, mezinárodní výstava vín Vídeň 2007, mezinárodní výstava Paříž 2007.

41. **ROUČÍ**

- 2004
- vyvolávací cena: 2200 Kč

Víno charakteristické cihlově červené barvy s granátovým reflexem v hloubce a s odrůdově charakteristickou vůní lesních jahod a přezrálých černých třešní. V chuti čitelné sušené švestky, delikátní kyselinka a v dochuti jemně nasládlé taniny z bariku. Znalci ocení harmonicky komponovanou strukturu tříslovin a zvolna se zakulacující extrakt. Korpulentní aristokratické víno vhodné pro archivování. Víno získalo zlatou medaili na mezinárodní výstavě vín Cuvée Ostrava 2006. Vlajková loď vinařství, ve svých privátních sbírkách jej vlastní významní světové politici.

VINAŘSTVÍ SONBERK POUZDRÁNY

SONBERK, a.s. je moderní vinařství vyrábějící bílá a speciální vína s rukopisem genia loci - ze starobylé unikátní vinice „Sonberk“ známé již v XIII. století na Mikulovsku. Je doloženo, že Sonberk díky své poloze dával slavná popická vína, která např. roku 1520 nabyla mimořádné pověsti a v roce 1522 se dodávala i na Pražský hrad na slavnostní tabule Jagellonců.

42. **KOLEKCE TŘÍ SLADKÝCH VÍN**

– vyvolávací cena: 3500 Kč

Pálava 05 – výběr z hroznů, 2005

Ocenění – Decanter – world wine awards 2007 Vinalies Internationales Paris 2007.

Sauvignon 05 – výběr z bobulí, 2005

Šampion výstav a držitel medailí Concours Mondial de Bruxelles.

Tramín červený – slámové víno, 2002

Ocenění – zlatá medaile Vinalies International Paris 2005, zlatá medaile MUNDUS Vini Německo, Champion Pardubický festival vína 2004, champion Muvina Prešov 2004, zlatá medaile Pezínske vínne trhy 2004.

JOSEF MRÁZ, VINAŘ ZE STARÉ BŘECLAVI

43. **KOLEKCE DVOU SLADKÝCH VÍN
ROČNÍKU 2003**

– vyvolávací cena: 4000 Kč

Tramín červený – výběr z bobulí, 2003

Vyrobena 410 číslovaných lahví. Hrozny byly sbírány 2. 12. 2003. Zbytkový cukr 70 g/l. Víno oceněno čtyřmi korunkami v Encyklopedii českých a moravských vín 2006.

Ryzlink vlašský – ledové víno, 2003

Jediné ledové víno, na jehož vzniku se MRÁZ podílí hned dvakrát. Hrozny byly sbírány 8. 12. 2003 při teplotě -11°C. Zbytkový cukr 178 g/l. Vyrobena 520 číslovaných lahví. Víno se stalo Šampion mezinárodní výstavy Víno Tarnavia 2007 na Slovensku.

Jednotlivé ročníky a druhy přírodně sladkých vín Josefa Mráze se odlišují grafickým motivem na etiketách, jejichž autorem je jeho mladší bratr. Při jejich tvorbě se vždy inspiroval mladým vínem a ztvárňuje své pocity z tohoto moku. Milovníci vín a umění si tak mohou vytvořit sbírku obojího a porovnávat vývoj jednotlivých ročníků přírodně sladkých vín, z nichž ty nejlepší mají potenciál zrát i padesát let, ale také umělecký růst autora etiket.

VINAŘSTVÍ JOSEF VALIHRACH, KRUMVÍŘ

44. **RULANDSKÉ ŠEDÉ**

– výběr z hroznů, 2002

– vyvolávací cena: 1200 Kč

Víno získalo zlatou medaili na jednom z nejprestižnějších konkurzů vín Concours Mondial de Bruxelles 2007.

45. **FRANKOVKA**

– 1996

– vyvolávací cena: 2000 Kč

Víno oceněné na mnoha soutěžích bylo podáváno při slavnostní večeři britského prince Charlese.

46. **CABERNET SAUVIGNON**

– 1994

– vyvolávací cena: 2000 Kč

TEMLÁŘSKÉ SKLEPY, ČEJKOVICE

47. RULANSKÉ BÍLÉ

– 1993

– vyvolávací cena: 2500 Kč

Víno zlatozelenkavé barvy. Nazrálé, květinové vůně a harmonické ovocné chuti dávají tomuto vínu neobyčejnou plnost.

48. FRANKOVKA

– 1993

– vyvolávací cena: 2700 Kč

Víno tmavě rubínové až ohnivé barvy, s příjemnou vůní připomínající jádra peckovin. Chuť je sametově plná s lehkou trpkostí po tříslovinách.

49. KOLEKCE TŘÍ VÍN ROČNÍKU 1992

– vyvolávací cena: 7500 Kč

Aurelius – 1992

Jemné víno svěží květinové vůně s lehkým nádechem vanilky je doprovázeno plnou a vyzrálou chutí, získanou dlouholetým zráním v láhvi.

Sylvánské zelené – 1992

Víno zlatavé barvy s jemným medovým nádechem ve vůni. Plnou, harmonickou chuť víno získalo ležením v ideálních podmínkách historických sklepů.

Svatovavřínecké – 1992

Víno intenzivní červené barvy, vyzrálého buketu s jemnou ovocitostí v pozadí. Vůně je umocněna povzbuzující svěží chutí s bohatě strukturovanými tříslovinami.

50. RYZLINK RÝNSKÝ

– 1991

– vyvolávací cena: 3000 Kč

Bílé víno s nádechem zlata v barvě. Jemná vůně kvetoucích lípy je doplněna harmonickou medově vyzrálou chutí. Hrozny byly sklizeny 1. 11. 1991 při cukernatosti 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Proto je uvedené lipové aroma podpořeno příjemným zbytkovým cukrem.

51. RULANSKÉ ŠEDÉ

– 1990

– vyvolávací cena: 3300 Kč

Bílé víno s jemným žlutozelenkavým odstínem, květinaté svěží vůně, nazrálé, příjemné chuti s podtóny kandovaného ovoce dělají víno zajímavě harmonickým při uchování odrůdové čistoty.

52. TRAMÍN

– 1990

– vyvolávací cena: 3500 Kč

Bílé víno krásné zlatavé barvy, s jemnou, typickou, kořenitou odrůdovou vůní a chutí připomínající sladký kořen. Tyto lahodné vjemy jsou umocněny vyzrálostí tohoto vína a nižším obsahem kyselin.

53. MÜLLER THURGAU

– 1988

– vyvolávací cena: 3500 Kč

Víno zlatožluté barvy s květinovou nazrálou vůní a s plnou harmonickou chutí dávají tomuto vínu plnost a hřejivost, čímž získáváte neopakovatelný zážitek.

54. **NEUBURSKÉ**

– 1983

– vyvolávací cena: 4000 Kč

Bílé víno se zelenkavě žlutým odstínem v barvě, jemné vyzrálé vůně a kulaté vznešené chuti dávají tomuto vínu celkovou lahodnost a vyzrálost.

55. **RYZLINK VLAŠSKÝ**

– 1983

– vyvolávací cena: 4000 Kč

Zlatožlutá barva, jemně kořenitá vůně a medově vyzrálá chuť je součástí vína z vynikajícího ročníku 1983. Toto víno ležením a zráním v optimálních podmínkách v temných a chladných chodbách historických templářských sklepů dosáhlo vynikající harmonické zralosti.

56. **RULANDSKÉ MODRÉ**

– 1979

– vyvolávací cena: 5000 Kč

Vyzrálé, červené víno s cihlovým odstínem v barvě, hřejivě působící buket a příjemná chuť s jemnými kyselinkami umocňuje hebkost tohoto vína.

RODINNÉ VINAŘSTVÍ U SAMSONŮ, VELKÉ NĚMČICE

57. **KOLEKCE DVOU VÍN**

– vyvolávací cena: 7000 Kč

Frankovka, ročník 1979

Archivní víno, které pochází z vinic vysázených v roce 1936, jižní svah, vinařská obec Němčičky. Je vyrobeno nejšetrnějším způsobem a zpracováno ručně. Slad při sklizni 21°NM a bylo doslazeno na 25°NM.

André, ročník 1989

Archivní víno, pochází z vinic vysázených v roce 1980, vinařská obec Velké Němčice, podoblast Velkopavlovická. Je vyrobeno nejšetrnějším způsobem a zpracováno ručně. Slad při sklizni 22°NM a bylo doslazeno na 25°NM. Vína na tehdejších výstavách dosahovala ocenění šampión výstavy, zlatá medaile, apod. Jsou uchovávána v přírodním stavu, v archivním sklepe při teplotě 9 - 11°C. Případný sediment není na závadu a dokazuje šetrnost výrobních postupů. Pochází ze soukromého archivu výrobce a jsou neprodejná. Vína jsou ceněna také po stránce sběratelské proto, že pochází z vinice, která v současné době již neexistuje, etiketa na lahvi je ručně malovaná a jejich originalita je pečetěná vlastnoručním podpisem majitele. V současné době je archivováno pouze 50 lahví.

At' už je víno přívlastkové nebo ne, svádí nás k hledání přívlastků, svádí nás k tomu, abychom se pokoušeli o vyjádření nevyjádřitelného, zachycení nezachytitelného. Dobré víno, to je základní přívlastek, od kterého můžeme začít: máme-li vůbec porozumět dobrému vínu, pak zapomeňme na statistiku a chemii. Dobré víno má svůj čas a místo, kde se urodilo, prošlo rukama konkrétního vinaře, který nejprve dlouho pracoval na vinici a vinném sklepě, pak ho válel na jazyku a podle svého citu rozhodoval o tom, jaké postupy zvolí. A nakonec se o ně dělí s druhými. Dobré víno je především nabídkou. Co máme dělat, abychom dostáli tomu, co nám dobré víno nabízí?

Máme mu dát čas a dobře ho vybírat, máme být otevřeni pro to, co nám přináší, máme být vnímaví... ale to vše by bylo málo. Víno patří do konkrétní situace, do atmosféry, ve které pozvedáme sklenky se svými blízkými, a také ve chvílích kdy se seznamujeme s těmi, kdo pro nás jsou dosud uzavřeni jako neznámé lahve. Víno patří ke chvílím, kdy jsme s druhými, dobré víno pijeme ve vzájemné otevřenosti.

A tak dobré víno také patří ke komunitním nadacím, neboť právě vzájemnost je základní motiv jejich činnosti. Víno je dar a komunitní nadace shromažďují nejrozličnější zdroje proto, aby mohly poskytovat dary těm, kteří jsou aktivní, mají nápady a potřebují podporu druhých. Je radost zvednout sklenku na aukci vín ve prospěch vzniku jihomoravské komunitní nadace a ve prospěch činnosti Nadace VIA.

18. 10. 2007

Josef Štogr

© 2007 Nadace VIA a Echo Moravia