

BIO VÍNA Z MIKULOVA NA PRAŽSKÝCH VINOHRADĚCH



□ □

Na náměstí Jiřího z Poděbrad nedávno otevřela svou prodejnu BIO vín vinařská rodina Cibulkových z Mikulova.

Vinotéka má v nabídce ryzlinky, tramíny a sauvignony, které doplňují i výborné sekty vyráběné tradiční méthode champenoise (zráním v lahvi). Paletu barev a chutí rozšiřují vína červená, kterým bezkonkurenčně vévodí Cabernet Sauvignon. Navíc mají jednotlivé lahve „neviditelnou“ nálepku bio.

Rozdíl mezi běžně zpracovaným vínem a BIO vínem na pohled a zřejmě ani na první doušek nepoznáte. Ale o to je podstatnější „to“ neviditelné. Pěstování révy v souladu s přírodou, bez použití umělých hnojiv, barviv, pesticidů, prostě jakékoli chemie.



Vinice se přihnojují jen kravským či koňským hnojem. Není divu, že jejich řádky vypadají jako zahrádky, divoce tam rostou i trávy a květiny, na které létají motýli a včely, prostě „příroda hraje“. BIO víno, kde vinař minimálně zasahuje do přirozeného procesu kvašení a zrání je však i zdravější. Má totiž podstatně nižší obsah siřičitanů.

Chuť, barva i vůně BIO vína se přirozeně a harmonicky snoubí a jdou ruku v ruce s ekologickým přístupem zpracování a dnes tolik skloňovaným slovem „udržitelnost“.

Kromě sklenky (či lahve) vína si však můžete dát v nové pražské prodejně i něco na zub - dobroty.

Rodinná firma CIBULKA založená v roce 2005 obhospodařuje 32 hektarů vlastních vinogradů. Během posledních dvou desetiletí se vyšplhala na jednoho z největších výrobců bio vín u nás. Spolupracuje totiž i s dalšími bio vinařstvími, od kterých vykupuje hrozny. Ty zpracovává pod dohledem hlavy rodiny Petra Cibulky tzv. burgundskou metodou. Na dokvašení používá také barikové sudy, které dají vínům „plnější“ chuť, o to „přímější“ chuťový profil pak mají jejich čistě odrůdová vína dozrávající v nerezových tancích. Petru Cibulkovi zdatně pomáhá jeho žena Michaela a ve stopách obou už jde syn Jan a dcera Valerie.



Vinařství sídlí v Mikulově, ale vlastní i letohrádek Portz Insel, 400 let starou usedlost na tzv. Tichém ostrově. Tu z naprosté ruiny Cibulkovi „vyšlechtili“ v nádherné místo nejen na návštěvu

a degustaci, ale též tajuplnou procházku ditrichštejnským podzemím. Právě v tamních sklepech odpočívají minimálně šest měsíců lahve šumivého vína z odrůdy Chardonnay či Pinot Noir.

www.vinocibulka.cz

Vinotéka a obchod CIBULKA



Štúdio 160/1 a 1603-2100 hrady