



Moravská suchá červená vína z odrůdy Merlot

Odrůda Merlot pochází z francouzské oblasti Bordeaux, kde je základem pro mnoho vín, která patří do absolutní světové špičky. Jedná se o jednu z vůbec nejstarších odrůd na světě. Velmi rychle si získala světovou popularitu a rozšířila se do většiny vinařských zemí. I když jí vyhovují spíše teplejší klimatické podmínky, i u nás získává odrůda Merlot čím dál více na popularitě. Proto jsme se po čase rozhodli opět prověřit, jak je na tom kvalita tuzemských vín vyrobených z této slavné odrůdy.

Název odrůdy Merlot je odvozen od francouzského jména kosa (merle), který s oblibou ozobává malé bobule z hroznů Merlotu, neboť se zabarvují do modra dříve než u ostatních odrůd pěstovaných v Bordeaux. Vína z této odrůdy umí uchvátit svým sametovým a krásně

ovocným projevem. K tomu však potřebují dobře vyztřelé hrozny. Protože se jedná o později dozrávající odrůdu, vyžaduje opravdu nejlepší polohy. Na Moravě se pěstuje hlavně na Velkopavlovicku, vynikající je z tratí v okolí Hustopečí nebo Popic. Výborné merloty vznikají i na Mikulovsku

a občas i na Bzenecku. Na tuzemských vinicích je Merlot odrůdou poměrně novou, do české Státní odrůdové knihy byl zapsán až v roce 2001.

Vína bývají hebká a vláčná a získávají si u konzumentů velkou oblibu. Merlot je také skvělou odrůdou k využití do cuvée, kdy si skvěle rozumí především s Cabernetem Sauvignon, který ve výsledném cuvée zjemňuje a přináší tóny červených plodů. Na kvalitu vín z této odrůdy má v našich zeměpisných polohách velký vliv ročník. Důležitá je i důsledná redukce výnosu. Vínům prospívá školení v barikových sudech a další zrání v láhvi.

Letošní test vín z odrůdy Merlot komisi degustátorů opravdu velmi pozitivně překvapil. Vína na předních příčkách byla skutečně mimořádná a velké množství zaslaných vzorků

bylo na velice solidní úrovni, žádné vysloveně problematické nebo špatné víno. Je vidět, že i v tuzemských klimatických podmínkách lze z Merlotu vyrobit skutečně špičková vína, která snesou srovnání s čímkoli na světě. Vždy jde ale o souhru mnoha pozitivních podmínek a trpělivosti. Není možné si myslet, že z Merlotu kdekoli vyrobíme víno s atributy velkého evropského vína, které budeme konzumovat rok po sklizni. Vinaři, kteří však mají k dispozici vinice ve skvělých polohách, důsledně redukuje výnosy, umí pracovat se sudy a poskytnou vínu dostatek času, jsou i na Moravě schopni z Merlotu vyrábět velice kvalitní osobitá vína, která mají typický ovocný charakter a nechybí jim ani pro odrůdu tak typické sametové tříslo. Tato vína pak samozřejmě mají svou cenu, nicméně kvalita jí odpovídá.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu



B\ V vinařství, Merlot Reserva 2018, výběr z hroznů, suché, Popice, Unědy

Tmavě červená barva s intenzivním karmínovým podtónem a užším světlejším meniskem, vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem pražených kakaových bobů, borůvek, hořké čokolády a ovocného želé. Chuť je čistá, intenzivní, s fantastickou ovocnou strukturou, tóny přezrálých lesních plodů, švestek a skořice. Velmi dlouhý, elegantní závěr.



T-bone steak na dřevěném uhlí s omáčkou z aceto balsamico di Modena

98
bodů



2025–2030

cena 795 Kč
www.bvvinarstvi.cz



Miloš Michlovský, Merlot 2019, výběr z hroznů, suché, Perná, Věstoňsko

Jiskrná, světlejší rubínová barva se světlým meniskem a vyšší viskozita. Decentní, avšak bohaté aroma připomínající zralé švestky, ostružiny, černé višně a lesní ovoce, v pozadí s podtóny koření a ušlechtilého dřeva. Chuť je intenzivní, svěží, strukturovaná, s tóny švestkového kompotu, třešňové marmelády a sladkého koření. Dlouhý, intenzivní závěr s měkkými tříslovinami.



Hřbet z jelena sika s omáčkou z ostružin

96,33
bodů



2025–2032

cena 9 900 Kč
www.michlovsky.com



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Merlot Premier 2019, výběr z hroznů, suché, Perná, Věstoňsko

Temně červená barva s granátovými odlesky, širším světlejším meniskem a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem spáleného dřeva, kvalitních uzenin a konfitovaných černých třešní. V chuti je víno kompaktní, šťavnaté, s ovocnými tóny ostružin a švestkového kompotu s příjemným podtónem pražené kávy. Dlouhý, kořenitý závěr.



Hovězí entrecôte s omáčkou z portského vína

94,67
bodů



2025–2028

cena 1 330 Kč
www.michlovsky.com