



## TISKOVÁ ZPRÁVA

Praha, 18. března 2008

### Nové Vinařství - nejprogresivnější hráč na trhu

Nové Vinařství vstoupilo na český trh s cílem stát se nejprogresivnějším vinařstvím v zemi. A to se mu během krátké doby skutečně podařilo. Nové Vinařství se odlišuje nejen maximálním důrazem na kvalitu pěstování révy, ale také sázkou na moderní vinařské trendy.

„Jako první jsme použili dokonalé šroubové uzávěry, které přinášejí celou řadu výhod. Těsní třicetdevětkrát lépe než průměrný korek, zabraňují rychlému zrání vína a příchuti po korku. Navíc umožňují velmi jednoduché otevření a opětovné uzavření láhve bez použití jakýchkoliv pomůcek,“ vypočítává přednosti progresivních uzávěrů **ředitel Nového Vinařství Marek Špalek**.

Nové Vinařství také jako první zavedlo velmi efektní skleněné uzávěry, které sice nejsou tak těsné jako šroubové, ale mnoho zákazníků si je rychle oblíbilo kvůli jejich luxusnímu vzhledu. I skleněné uzávěry je možné otevřít a uzavřít bez jakýchkoliv pomůcek. Zatímco vína se skleněným uzávěrem je třeba spotřebovat do dvou let, vína se šroubovými uzávěry jsou vhodná i k desetileté archivaci.

Kvůli tradičně laděným zákazníkům Nové Vinařství lahvovalo řadu **Cuvée** alternativně také korkovými uzávěry, ale zkušenosti ukázaly, že bílá a růžová vína (červená vína Nové Vinařství nevyrábí) s korkem rychleji ztrácí své přednosti. „Znatelné problémy s příchutí po korku a rychlejší ztráta aromatické našich svěžích vín nás dovedlo k rozhodnutí, že od března letošního roku budeme u více než poloviny našich Cuvée používat pouze šroubové uzávěry. Během nejbližších let se ukáže, že budoucnost českých a moravských bílých a růžových vín je šroub, proto začneme nedostatkové korky s lehkým srdcem šetřit pro tolik potřebné zrání velkých červených vín,“ vysvětluje Marek Špalek.

Velmi zajímavé jsou také názvy vín z Nového Vinařství. Zatímco nižší řada odrůdových vín **Cépage** zachovává tradiční české názvy typu Ryzlink rýnský, prestižní řada směsných vín Cuvée zavádí na trh nezvyklá, ale velmi působivá jména francouzského, německého, ale i latinského původu. Elegantní názvy

skrývají například jména ptáků hnízdících na vodních plochách poblíž vinic (Ardea, Larus, Cygnus) či odrážejí skutečnost, že se bílé víno vyrábí z modrých hroznů (vína v převleku)– proto se jmenuje poněkud provokativně Travesti či Fantôme.

Zvláštností řady Cuvée je první české **„chřestové“ víno Cuvée Asparagus**, které Nové Vinařství vymyslelo ve spolupráci s restaurací Lví dvůr. Cuvée Asparagus by mělo podpořit obnovující se tradici sezónních chřestových pokrmů.

Třetí řadou a největší novinkou Nového Vinařství je série **nízkoalkoholických „vín“ Léger**, která nabízí přes vysoký obsah zbytkového cukru svěží lehká „vína“.

Nové Vinařství klade důraz na šetrné pěstování révy. „Dodržujeme zásadu ‚co keř, to jedna láhev vína‘ – díky čemuž se v našich hroznech koncentruje více slunce a minerálů, což dává v konečném důsledku výraznější vína,“ říká Marek Špalek. V Novém Vinařství se používá pouze ruční sklizeň, sbírají se jen zralé hrozny a mošty se před kvašením zásadně nedoslazují.