

# VINAŘSTVÍ POD RADOBÝLEM



**LOKALITA:** Čechy, Litoměřická Podoblast

**ROZLOHA VINIC:** 12 ha

**ROČNÍ PRODUKCE:** 35.000 lahví

**VÝNOS NA HEKTAR:**

**PODLOŽÍ:** čedič, opuka

**ODRŮDY:** MOPR, Rýnský Ryzlink, Rulandské Šedé, Tramín Červený, Muškát Žlutý, Fratava, Rulandské Modré, Chardonnay

**TOP VÍNO:** Rulandské Modré

**TECHNOLOG:** Hana Líbalová

Vinařství jsme objevili trochu náhodou, když Lucie přišla s manželem Radkem jako host našeho partnera na degustaci vín, kterou mu pořádali na klíč. Degustace měla motiv „Vína od žen ženám“. Postupně jsme pak navázali spolupráci a potvrdili si naši volbu na nominační výstavě Cechu českých vinařů.

Vinařství pod Radobýlem vzniklo v roce 2012 z lásky k vínu a se záměrem stát se inovativním vinařstvím. Hlavní hybatelkou projektu je majitelka vinařství Lucie Popovič (na snímku) Záliba ve vínu přerostla z celoživotního koníčka až do podoby ambiciózního projektu vinařství. Nachází se ve vinařské oblasti Čechy, v Litoměřické podoblasti. Vinohrady se rozprostírají na svazích dominantního vrchu



Radobýl (vyhaslá sopka) v Českém Středohoří a také v přilehlých obcích Žalhostice, Michalovice a Velké Žernoseky. Vinice zde mají ideální podmínky, jejichž výsledkem je mimořádně kvalitní réva. Jedinečné složení půdy, vhodné podloží (čedič, opuka), jižní a jihozápadní expozice svahů s dostatkem slunečního svitu, ideální nadmořská výška a blízkost řeky Labe svědčí pěstování révy. Výsadba nových vinohradů se podařila v letech 2014 a 2016. Před založením vinařství posledních několik desítek let patřil Radobýl náletovým dřevinám, jimiž kopec zarostl poté, co místní vinohrady napadl révokaz a vinohrady byly zlikvidovány. Nové výsadbě předcházela velmi náročná příprava půdy. Nové vinohrady jsou situovány na místa, kde se v minulosti vinné révě dařilo. Jednou z mála komplikací přírodního typu je to, že se region nachází ve srážkovém stínu, tak jako je třeba Alsasko.

„Vyrábí kvalitní suchá vína s regionálním charakterem, jehož typickým projevem je šťavnatá kyselinka a mineralita. K ošetřování révy ve vinicích dochází v souladu s integrovanou produkcí, přičemž je používána nejmodernější vinařská technika v kombinaci s pečlivou ruční prací. Na konci roku 2016 byla dokončena výstavba nového vinařského domu, který je nad rámec nejmodernější dostupné vinařské technologie i architektonickým skvostem, který je citlivě vsazen pod kopec Radobýl a obklopen vinohradem a moderní kapličkou se zvoničkou.“

Vína zrající v nerezových tancích uzavírá unikátním skleněným uzávěrem Vinolok, který je barevně sladěn s barvou vína. Vína, k jejichž zrání byly využity dubové sudy, jsou uzavřena kvalitním korkem. První vinobraní proběhlo v roce 2016. Na počátku se na vývoji podílel jako enolog Ondřej Stejskal, který dojížděl z Moravy, což se ukázalo jako poněkud diskomfortní, po něm tedy převzal štafetu místní matador Antonín Grabowský, a toho posléze v roce 2022 i kvůli pokročilému věku vystřídala Hana Líbalová, která přišla ze Zámeckého vinařství Lobkowitz.“



## **ŠUMIVÁ VÍNA:**

### **GABRIELA 2019**

**ODRŮDA:** 2017- 100% Pinot Noir, 2019- Pinot Noir 70%, 30% Fratava, 2020- 100% Pinot Noir

**VINICE:** PN: Viniční trať Labská Stráně, obec Hošťka, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. Půda vinice písčito- hlinitá, podloží opuka. Jihozápadní expozice svahu, nadmořská výška 212 m.n.m.

**VINIFIKACE:** ruční sklizeň při 18°CNM, jemné lisování, fermentace základního vína při kontrolované teplotě 16°C. Klasická metoda sekundárního kvašení na láhvi po dobu 14 měsíců.

## **BÍLÁ VÍNA:**

### **MOPR**

**ODRŮDA:** 100% Muškát Moravský

**VINICE:** Viniční trať „Nad Školou“, obec Žalhostice, podoblast Litoměřická, Oblast Čechy. Vysazeno v roce 2014, první sklizeň 2016. Jílovito- hlinitá půda, podloží je čedič, opuka. Jižní expozice svahu, 2600 keřů na hektar.

**VINIFIKACE:** Studená macerace na slupkách v uzavřeném lisu po dobu 5 hodin, fermentace při 16°C v nerezovém tanku.

### **MÜLLER THURGAU**

**ODRŮDA:** MÜLLER THURGAU

**VINICE:** Viniční trať „NA JÁMĚ“ se nachází v katastru obce Velké Žernoseky.

**VINIFIKACE:** Ruční sběr hroznů, naležení na slupkách po dobu 5 hodin v otevřeném lisu. Velmi šetrné lisování nízkým tlakem. Fermentace proběhla při 16°C a zrání na nerezových tancích po dobu 6 měsíců. Terroir vinice je opuka.

## CHARDONNAY

**ODRŮDA:** 100 % Chardonnay

**VINICE:** Výsadba 2005, půdní profil opuka, viniční trať Ovčáry, podoblast Mělnická, oblast Čechy.

**VINIFIKACE:** Nejdříve naležení 5 hodin při otevřeném lisu, velmi jemné tlak. Vinifikace na nerezových tancích při 16°C. Zrání na nerez po dobu 6 měsíců.

## RÝNSKÝ RYZLINK

**ODRŮDA:** 100% odrůda Rýnský Ryzlink

**VINICE:** Rok výsadby 1983, viniční trať "Na Vinici", obec Michalovce, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. Jihozápadní expozice svahu, jílovito-hlinitá půda, podloží čedič, opuka. 1200 keřů na hektar, výnos 4200 kg/ha.

**VINIFIKACE:** Nejdříve naležení 5 hodin při otevřeném lisu, velmi jemné tlak. Vinifikace na nerezových tancích při 16°C. Zrání na nerez po dobu 6 měsíců.

## MUŠKÁT ŽLUTÝ

**ODRŮDA:** 100 % Muškát Žlutý (Gelber Muscatel)

**VINICE:** Viniční trať „Pod Radobýlem“, obec Žalhostice, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. Rok výsadby 2017, první sklizeň 2021. Jižní expozice, jílovito-hlinitá půda, podloží čedič a opuka. Na hektaru 5000 keřů, výnos 2800 kg na hektar. Nadmořská výška 242 m.n..m.

**VINIFIKACE:** Studená macerace v uzavřeném lisu po dobu 5 hodin, fermentace na nerezovém tanku při 16°C v nerezovém tanku a staří po dobu 6 měsícům.



## RULANDSKÉ ŠEDÉ

**ODRŮDA:** *Rulandské Šedé (Pinot Gris)*

**VINICE:** *viniční trať Ovčáry, podoblast Mělnická, oblast Čechy*

**VINIFIKACE:** *Ruční sběr hroznů, naležení na slupkách po dobu 5 hodin v otevřeném lisu. Velmi šetrné lisování nízkým tlakem. Fermentace proběhla při 16°C a zrání na nerezových tancích po dobu 6 měsíců.*

## TRAMÍN KOŘENNÝ

**ODRŮDA:** *100 % Tramín Kořenný (Gewurtztraminer)*

**VINICE:** *Viniční trať „Pod Radobýlem“, obec Žalhostice, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. V podloží najdeme Čedič, půda na povrchu je jílovito-hlinitá. Svah má jižní orientaci s vlivem Labe a nachází se v nadmořské výšce 242 m.n.m. Výsadba vinice proběhla v roce 2017.*

**VINIFIKACE:** *Naležení 5 hodin v otevřeném lisu (studená před-fermentace), následně fermentace při kontrolované teplotě 16°C a zrání v nerezových tancích po dobu cca 5 měsíců.*

## RULANDSKÉ BÍLÉ

**ODRŮDA:** *100 % Rulandské Bílé (Pinot Blanc)*

**VINICE:** *Viniční trať "Pod Třešňovkou", obec Velké Žernoseky, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. Nadmořská výška 206 m.n.m, jílovito-hlinitá půda, podloží opuka, čedič. Rok výsadby 1983, 3000 keřů na hektar, výnos 2500 kg/ha.*



**VINIFIKACE:** ruční sběr hroznů, studená předfermentace v uzavřeném lisu po dobu 5 hodin, po dobu 2 měsíců ležení na jemných kalech metodou sur-lie na dubových sudech 600 L, po stažení kalů zraje dalších 5 měsíců.

**OCENĚNÍ:** VO Čechy: 2021 zlatá medaile, Salon vín ČR

## **RŮŽOVÁ VÍNA:**

### **MEDARD**

**ODRŮDY:** smíšená vinice, 80 % bílé odrůdy, 20% červené. Hibernal, Müller Thurgau, Muškát Moravský, Rýnský Ryzlink, Svatovavřínecké, Neronet.

**VINICE:** smíšená vinice, rok výsadby 1983, jihozápadní expozice, viniční trať na vinici, obec Michalovce, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. Jílovito-hlinitá půda, podloží opuka a čedič. 1000 keřů na hektar, výnos 2500 kg/ ha. Rozloha vinice je 0,4ha.

**VINIFIKACE:** Jedná se o český Gemichtesatz, ruční sběr hroznů všech hroznů pohromadě, lisování i vinifikace. Krátká 3 hodinová macerace na slupkách, zrání 5-6 měsíců na nerezovém tanku.

## **ČERVENÁ VÍNA:**

### **RULANDSKÉ MODRÉ**

**ODRŮDA:** Rulandské Modré 100 % (Pinot Noir)

**VINICE:** Viniční trať „Pod Radobýlem“, vinařská obec Žalhostice, vinařská podoblast Litoměřická

**VINIFIKACE:** Ruční sběr hroznů, přísná redukce výnosu vede ke skvělé kvalitě materiálu. Část kvašení probíhá na vinifikátoru po dobu 40 dní a následně byla přetočena do nerezového tanku. Druhá část kvašení proběhla na sudech 600 a 1000 L ze slavonských a francouzských dubů po dobu 2 měsíců. Následně byla vytvořena kupáž, která byla lahvována 2 roky po sklizni.

**OCENĚNÍ:** Nejlepší červené víno Cechu českých vinařů.

### **FRATAVA**

**ODRŮDA:** Fratava 100 %

**VINICE:** Viniční trať „Pod Radobýlem“, obec Žalhostice, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. Rok výsadby 2014, první sklizeň 2016. Jílovito- hlinitá půda, podloží čedič, opuka. Jihozápadní orientace svahu, 178 m.n.m, 4600 keřů na hektar, výnos 6700 kg/ha

**VINIFIKACE:** měsíc na vinifikátoru, 18 měsíců část sudu ze slavonského dubu o objemu 600 L a část na nerezovém tanku

## FORTIFIKOVANÁ VÍNA:

### FORTO

**ODRŮDA:** 100 % Fratava

**VINICE:** Viniční trať „Pod Radobýlem“, obec Žalhostice, podoblast Litoměřická, oblast Čechy. Rok výsadby 2014, první sklizeň 2016. Jílovito-hlinitá půda, podloží čedič, opuka. Jihozápadní orientace svahu, 178 m n.m, 4600 keřů na hektar, výnos 6700 kg/ha

**VINIFIKACE:** Ruční sběr při 24°NM, klasické zastavení fermentace vinnou pálenkou jako při výrobě Portského. Kvašení na otevřené kádi při teplotě 22°C. Následně dolihováno na 18,5 % alkoholu a zrání po dobu 24 měsíců na dubových sudech o rozměru 600 L.

