

VINAŘSTVÍ NEŠPOR& RAJSKÝ



LOKALITA: ČR, oblast Morava, Slovácká podoblast

ROZLOHA VINIC: 4 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 15 – 20.000 lahví

VÝNOS NA HEKTAR: 6-8 tun

PODLOŽÍ: Nahoře cca 70 cm hnědozem až černozezem, pod ní jílovito-písčité cihlářská hlína s vrstvami pevného jílu

ODRŮDY: Sylvánské zelené, Sylvánské červené, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pálava, Tramín, Zweigeltrebe, Větřínské zelené, Cabernet Moravia

TECHNOLOG: Jaroslav Nešpor

TOP VÍNO: Sauvignon

WEB: <https://www.nespor-rajsky.cz/>

Vinařství Nešpor& Rajscký jsme objevili tak, že jsme se s „Jarynem“ potkávali na festivalu naturálních vín „Praha pije víno“, kde také často vystavujeme. Každý rok byly naše stoly blíže a blíže, až v roce 2022 jsme měli stoly vedle sebe. Zároveň v porovnání s ostatními vinaři měl svá naturální vína celkem čistá, pokud se to o oranžádě vlastně dá říci. Zaujala nás především vína Sauvignon, Sylvánské červené, Rajscké cuvée, ale i třeba Pet- Nat. Produkce je vyrovnaná a věříme, že se bude ještě zlepšovat.

Vinařství se nachází na Slovácku, přesněji v Podluží, tedy v místech, kde se dodržují lidové tradice jako jsou kroje, lidové tance, cimbál a další zvyky. Jaryn, stejně jako mnoho dalších, chodil do sboru a tančil na soutěžích. Prostě Slovácko sa nesudí...Bohužel v roce 2020 zasáhlo tuto část Moravy tornádo nejsilněji a odneslo nejen střechu od stodoly. V současné době připravuje přestavbu sklepa, aby byla vína uložena na jenom místě a manipulace byla jednodušší. Jeho názor na víno je striktně naturální. Pěstuje si vlastní bylinky na postřiky i do kuchyně. Mimo vinaření miluje ježdění na motorce (Moto Guzzi) a pochopitelně svou ženu Veroniku a svého syna.

Moravská Nová Ves byla jedna z nejvíce zasažených vinařských obcí tornádem a dodnes tam najdete pozůstatky řádění živlů.

ŠUMIVÁ VÍNA:

PETNAT Tornádo

ODRŮDA: VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

VINICE: Mladá vinice z roku 2015 na rovinatém pozemku, 10.000 keřů na hektar, jílovito-písčité podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, 12 hodin na slupkách.

SEKT Viognier

ODRŮDA: VIOGNIER

VINICE: Mladá vinice z roku 2017 na rovinatém pozemku, 10.000 keřů na hektar, jílovito-písčité podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, lisovány celé hrozny, vyrobeno tradiční šampaňskou metodou - 2 roky na kalech.

BÍLÁ VÍNA:

SYLVÁNSKÉ ZELENÉ

ODRŮDA: *Sylvánské zelené*

VINICE: Mladá vinice z roku 2017 na rovinatém pozemku, 10.000 keřů na hektar, jílovito-písčité podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, bez fermentace na slupkách. Zrání 1 rok v moravském akátovém 500 l sudu na jemných kalech.

CHARDONNAY (magnum)

ODRŮDA:

VINICE: *Různě staré vinice 10 -40 let z Moravské Nové Vsi většinou na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží.*

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace v nerezovém tanku. Zrání 2,5 roku ve starším francouzském barikovém sudu 225 l na kalech.

Vyroběn pouze jeden sud, ze kterého byly lahfovány pouze lahve velikosti Magnum v době Covidu a výtěžek z prodeje byl darován uzavřeným restauracím.

Veltlínské zelené

ODRŮDA: VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

VINICE: Mladá vinice z roku 2015 na rovinatém pozemku, 10.000 keřů na hektar, jílovito-písčité podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, 6 hodin na slupkách, zrání v nerezovém tanku na kalech.

RŮŽOVÁ VÍNA:

FRAMECAS

ODRŮDA: Frankovka, Merlot, Cabernet Sauvignon

VINICE: *Směs odrůd z různých vinic z Moravské Nové Vsi.*

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, lisovány celé hrozny, fermentace dohromady v nerezovém tanku. Zrání 1 rok v akátovém 500 l sudu.

ORANŽOVÁ VÍNA:

PIPIN Orange

ODRŮDA: Pinot Gris + Pinot Noir

VINICE: Mladé vinice na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží, část vinice v těžké jílovité půdě.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 14 dnů na slupkách Pinot Gris. Pinot Noir lisovány celé hrozny, míchání 2x denně. Zrání 1 rok v dubovém 600 l sudu na jemných kalech.

Ryzlink rýnský Orange

ODRŮDA: RYZLINK RÝNSKÝ

VINICE: Vinice je stará cca 35 let a nachází se na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 1 měsíc na slupkách a stopkách, míchání 2x denně. Zrání 1 rok v akátovém 500 l sudu na jemných kalech.

SAUVIGNON

ODRŮDA: SAUVIGNON

VINICE: Vinice je stará cca 25 let a nachází se na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 1 měsíc na slupkách, míchání 2x denně. Zrání 1 rok v novém bulharském barikovém 600 l sudu na jemných kalech.

TRAMÍN

ODRŮDA: Tramín

VINICE: Vinice je stará cca 25 let a nachází se na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 14 dnů, hrozny pouze lehce pošlapány, míchání 2x denně. Zrání 1 rok v moravském dubovém 600 l sudu na jemných kalech.

PÁLAVA

ODRŮDA: Pálava

VINICE: Mladé vinice z roku 2011 a 2017 jihovýchodním svahu trati Stará hora, 9.000 keřů na hektar, jílovito-písčité podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 1 rok na 20 % slupek v nerezovém tanku, míchání 2x denně při kvašení. Stáčeno ze slupek přímo do lahví.

SYLVÁNSKÉ ČERVENÉ

ODRŮDA: Sylvánské červené

VINICE: Mladá vinice z roku 2015 na rovinatém pozemku, 10.000 keřů na hektar, jílovito-písčité podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 1 měsíc na slupkách, míchání 2x denně. Zrání 1 rok v moravském dubovém 600 l sudu na jemných kalech.

ČERVENÁ VÍNA:

ZWEIGELTREBE

ODRŮDA: ZWEIGELTREBE

VINICE: Vinice je stará cca 20 let a nachází se na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 60 dnů, míchání 2x denně. Zrání 1 rok ve starším bulharském a francouzském barikovém sudu 225 l.

Cabernet Moravia

ODRŮDA: CABERNET MORAVIA

VINICE: Vinice je stará cca 20 let a nachází se na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 60 dnů, míchání 2x denně. Zrání 1 rok ve starším bulharském a francouzském barikovém sudu 300 l.

Rajské cuvée

ODRŮDA: MERLOT A CABERNET SAUVIGNON

Cuvée na počest Jendy Rajského, který ho kdysi vyráběl podle vín z Bordeaux.

VINICE: Vinice je stará cca 25 let a nachází se na jihovýchodním svahu v trati Stará Hora na jílovito-písčitém podloží.

VINIFIKACE: Ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace 60 dnů, míchání 2x denně. Zrání 1 rok ve starším bulharském a francouzském barikovém sudu 225 l.