

# Vinařství s tradicí

Vinařství Vinné sklepy Kutná Hora navazuje na dlouholetou historii pěstování révy na Kutnohorsku, která sahá k počátku 12. století, kde je o něm z roku 1101 zmínka v Kosmově kronice v zápisu o Malíně.



Lukáš  
Rudolfský,  
generální ředitel  
společnosti  
Vinné sklepy  
Kutná Hora

## KRAJINA S ÚCTYHDNOU HISTORIÍ

Legenda o nálezu stříbra v Kutné Hoře hovoří o mnichu Dominikovi, který zakopl o stříbrný prut při práci ve vinici. Nejvýznamnější odrůdou této oblasti je Rulandské modré, které zde rozšířil císař Karel IV. a jemuž se zde i po staletích stále dobře daří. Vinařství má 54 hektarů vinogradů v Kutné Hoře, u zámku Kačina a u Čáslavi, další u Kuksu. Celý statek dále zahrnuje pastviny a početné stádo ovcí, ornou půdu pro pěstování základních obilnin, zeleninové pole a sady.

## 'SILNÁ PĚTKA' KUTNOHORSKÝCH VÍN:

- 1 Kutnohorská vína jsou pravidelně oceňována na významných soutěžích.
- 2 Réva se pěstuje na nejlepších místech Kutnohorska, ošetřuje se extrakty z bylin, jež ve vinařství sami připravují. Nepoškozují životní prostředí, ale zkvalitňují jej.
- 3 Vína jsou dělána přírodně, bez použití řízeného kvašení, ušlechtilých kvasinek a dalších zlepšujících přípravků. Pijete tedy pouze víno, nic navíc.
- 4 Víno můžete věnovat svým obchodním partnerům a vytvořit dárkovou sadu, s vinětou s logem vlastní firmy. Vína v Kutné Hoře originálně zabalí do recyklovatelného balicího papíru s královskou pečeti nebo do luxusních borovicových boxů.
- 5 A hlavně: kutnohorská vína obohacují nejen tělo, ale i nehmotného ‚ducha‘, zkrátka poskytují něco navíc.

## CO JE NA NICH VÝJIMEČNÉHO?

Všechna vína jsou produktem biodynamického zemědělství, Vinné sklepy Kutná Hora mají jako jediné vinařství v ČR a na Slovensku prestižní certifikát DEMETER, udělovaný za přísných podmínek biodynamickým zemědělcům přibližně ve sto padesáti zemích světa. Celé vinařství s půdou, rostlinami a lidmi podléhá i nemateriálním vlivům a na půdu nehledí jako na výrobní prostředek, z něhož se pouze čerpá. Cílem je, aby byl statek minimálně závislý na cizích vlivech, ideální je maximum produktů z vlastního statku. Nelze například dovézt kompost, při výrobě vína se nepoužívá naprosto žádná chemie, ale ani enzymy, ušlechtilé kvasinky, výživa, taniny a další preparáty, které se do moštu běžně přidávají. I sklízet se musí ručně, víno je zkrátka šetrně zpracované a minimálně sířené. Takové víno je pak ‚živé‘, přirozené. Má charakteristické znaky své odrůdy a zobrazuje skutečné půdní a klimatické podmínky v daném roce.



**LIMITOVANÁ EDICE VÍN KE 100. VÝROČÍ VZNIKU REPUBLIKY**  
Vinné sklepy Kutná Hora připravily k oslavě 100. výročí založení Československa sadu dvou špičkových vín v exkluzivním obalu: Ryzlínek rýnský 2016 s přívlastkem kabinetní a Rulandské modré 2016 pozdní sběr. Vína byla spontánně fermentována, zachovala si proto maximum zdravých prospěšných látek a terroir původu. Vína koupíte na [www.vinokutnahora.cz](http://www.vinokutnahora.cz), cena sady je 850 Kč.