

Kutnohorská vína jsou dárek z přírody a pro přírodu

Text a foto VINAŘSTVÍ KUTNÁ HORA

Až do počátku 12. století sahá historie pěstování révy na Kutnohorsku, první zmínka je už v Kosmově kronice z roku 1101. Kutnohorské vinařství tedy navazuje na dlouholetou tradici vinohradů, má jich celkem 54 hektarů, a to v Kutné Hoře, u zámku Kačina, u Čáslavi a další pak u Kuksu. Obnovuje původní, historicky dané viniční tratě, k podpoře růstu a při ošetřování vinné révy nepoužívá žádné chemické prostředky, ale výluhy z rostlin, které si sami vyrábí. Darovat víno vyrobené bez ekologické zátěže je dárek pro tělo i ducha, říká Lukáš Rudolfský, generální ředitel Vinných sklepů Kutná Hora.

Proč jsou kutnohorská vína vhodná jako dárek?


Pěstujeme na nejlepších místech na Kutnohor-



sku, ošetřujeme extrakty z bylinek, které si sami děláme - nepoškozujeme naší činností životní prostředí, naopak jej zkvalitňujeme. Vína jsou dělána přírodně, bez použití řízeného kvašení, ušlechtilých kvasinek a dalších zlepšujících přísad, chutnate pouze víno. Naše produkty tedy obohacují nejen hmotné tělo, ale i nehmotného "ducha", zkrátka poskytují něco navíc.

Víno můžete věnovat svým obchodním partnerům a vytvořit vlastní dárkovou sadu, s vinětou s vlastním logem firmy. Vína originálně zabalíme do recyklovatelného balicího papíru s královskou pečetí nebo do luxusních borovicových boxů. Naše vína jsou pravidelně oceňována na významných soutěžích, je to tedy prestižní dárek.

Co je na nich výjimečného?

Všechna vína jsou produktem Biodynamického zemědělství, naše vinařství má jako jediné v ČR a na Slovensku prestižní certifikát Demeter, udělovaný za přísných podmínek biodynamickým zemědělcům přibližně ve 150 zemích světa. Celé vinařství s půdou, rostlinami, s lidmi podléhá i nemateriálním vlivům a na půdu nehledíme jako na výrobní prostředek, ze kterého se pouze čerpá. Musíte být minimálně závislí na cizích vlivech, ideální je maximum věcí z vlastního statku. Nelze například dovézt kompost. Při výrobě vína nesmíte použít naprosto žádnou chemii, ale ani enzymy, ušlechtilé kvasinky, výživu, taniny a další preparáty, které se do moštu běžně dávají. I sklizeť se musí ručně, vše zkrátka šetrně zpracované a minimálně sířené. Takové víno je pak „živé“, přirozené. Má charakteristické znaky své odrůdy, zobrazuje skutečné půdní a klimatické podmínky v daném roce. 



„Obnovujeme původní viniční tratě, k podpoře růstu a při ošetřování révy nepoužíváme žádné chemické prostředky,“ říká Lukáš Rudolfský, generální ředitel Vinných sklepů Kutná Hora.

INZERCE

POTĚŠTE SVÉ OBCHODNÍ PARTNERY VÍNEM, které obohatí tělo i duši



www.vinosvlastnietiketou.cz