

TISKOVÁ ZPRÁVA



KOLBY - klenoty z Pouzdřanské stepi

Sedm set let vinařské tradice v obci, mimořádné terroir a vyzrálá bílá vína v plné kráse. Taková je vizitka vinařství Kolby, jehož vinice se nacházejí v sousedství přírodní rezervace Pouzdřanská step. I když tato lokalita není všeobecně známá, odborníci ji kvůli její poloze, svažitosti, podloží a mikroklimatu považují za jednu z nejlepších na celé Moravě.

Díky šetrné práci na vinici, moderním technologiím a bohatým zkušenostem Kolby připravuje mimořádná bílá vína, která patří k dosud utajeným klenotům moravské produkce. Od ostatních vinařství se Kolby liší hlavně tím, že neprodává mladá vína postavená na primární aromaticce, ale plná a hluboká vína, která zrají na láhvi v tmavém a chladném sklepě vinařství, a na trh přicházejí až s dvouletým zpožděním.

„Osobně mám rád vína starší, uleželá, charakteristická, prostě vína, která již mají nějakou vypovídající hodnotu. Proto jsme se v Kolby zaměřili na to, aby naše vína nebyla jako kometa, která chvíli zazáří a skončí. Záměr se nám daří a naše vína jsou v plné kondici ještě po třech, čtyřech i více letech. Proto můžeme jako jedni z mála v České republice nabízet vína také jako zajímavou investici,“ vysvětluje filozofii vinařství jeho ředitel Martin Nesvadba.

Vinařství Kolby se zaměřuje na výrobu špičkových přívlastkových vín. Z 80 procent produkuje bílá vína, především Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Rulandské bílé či Rulandské šedé. Z modrých odrůd jsou zastoupeny Cabernet Sauvignon a Modrý Portugal. Ročně vinařství Kolby vyrobí zhruba 100 až 130 tisíc lahví, přičemž v duchu své filozofie vyrábí z jednoho keře pouze jednu láhev vína. Pečlivou prací ve vinici a cílenou redukcí dopřávají hroznům dostatek prostoru pro tvorbu cukru a aromatických látek, což je pro vína s dlouholetou perspektivou velmi důležité.

„Naší zásadou je, aby k zákazníkovi šlo víno v nejlepší kondici. Dnes už si nedokážeme představit, že bychom prodávali vína po půl roce od sklizně. Taková vína jsou ještě nedospělá, s trochou nadsázky můžeme říct, že jsou to ještě batolata. Proto necháváme všechna naše vína pod dohledem technologa zrát a formovat. A teprve při dospívání je představíme v úplné kráse. Potom už záleží jen na našich zákaznících, zda je nechají dojít až k plné dospělosti a dají jim možnost ukázat své skutečné přednosti a dlouhou kondici,“ vysvětluje Nesvadba a dodává, že taková vína samozřejmě nejsou pro každého, ale jsou určena těm konzumentům, kteří se nespokojí s průměrnou kvalitou a požadují jen to nejlepší.

www.kolby.cz

Další informace poskytne:

Sabina Budinská, orange&co. marketing s.r.o.

775 553 533, sabina.budinska@orangeandco.cz