

Váš průvodce světem vína

WINE

& Degustation

7-8/2023

119 Kč/5,99 EUR



William
Lobkowicz

Šlechtic s duší vinaře

Kutná Hora

Město stříbra, vína
a historie

Růžová vína z Provence

ISSN 1804-1035



07

9 771804 103006

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

držte v rukou letní dvojčíslo časopisu WINE & Degustation, neskutečně nabité informacemi, novinkami, aktualitami i tipy, jak si následující dva měsíce co možná nejvíce zpříjemnit. Ať již si vyberete některé víno na předních místech z kteřehokoli z našich letních testů, necháte se inspirovat seriály, rubrikou Degustation, prezentacemi zajímavých vinařství nebo míst, kde si víno užijete se svými blízkými i ve spojení s kulturou a památkami, či se vydáte po našich stopách za víny a vinaři, nebudeste litovat. Anebo se začtěte do rozhovoru s Williamem Lobkowiczem, člověkem s neskutečným rozhledem a zkušenostmi, se kterým hodiny povídání ubíhají jako voda, a neustále si budete připomínat, jak nekonečně bohatý je svět vína a jak ušlechtilé kulturní a společenské poslání má víno již po staletí.

My v redakci časopisu WINE & Degustation věnujeme část letního období přípravě jubilejního, desátého vydání publikace „Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2023–2024“. Již první hodnocení, která máme za sebou, ukazují, že se máte na co těšit. Chystáme zajímavé novinky, ale hlavně se budeme snažit objevit a doporučit ta nejlepší vína od zavedených firem a také najít vycházející hvězdy a talenty. A nové žhavé tipy máme již nyní. Uvidíte...

Milí přátelé, máte před sebou období prázdnin, dovolených, léta a snad i zasloužené relaxace. Užijte si je co nejlépe, pevně věřím, že Vám bude toto číslo časopisu WINE & Degustation dobrým rádcem.

Přeji Vám krásné léto

Michal Šetka



VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

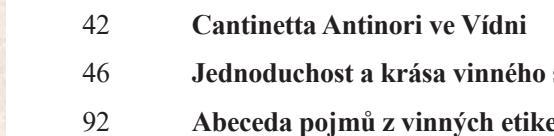
Domaine Robert Ampeau & Fils, Pommard 1973

Jsou vína, která si otevřete jen s přátele, kteří vínu rozumí. Letošní rok byl ve znamení kulatých narozenin pro některé z přátel a kolegů, některé z nich pravidelně vídáte i na stránkách časopisu WINE & Degustation. Není tedy divu, že se z přátelské oslav vyvinula degustace mimořádných vín

z našich archivů, i když si nikdo z nás zatím vůbec archivně nepřipadá...

Domaine Robert Ampeau & Fils najdete ve vesničce Meursault. Navštívil jsem je v průběhu let několikrát, vždy mne fascinovala jejich filozofie uvádět na trh vína v láhvové zralosti. Samozřejmě to vyžadovalo obrovský archiv a možnosti skladování. Bylo to jedno z mála burgundských vinař-

ství, ve kterém jste mohli ochutnat vína opravdu připravená k pití. A letos došlo na láhev, kterou jsem od majitele před mnoha lety dostal. Nádherně hebký a vyzrálý Pinot Noir v úžasné kondici. Pořád oplýval svěžími ovocnými tóny třešní a malin, nicméně přidaly se podtóny lesního podhoubí, ale i zavařeniny z lesních plodů, cedru, eukalyptu a lanýžů. V takové kondici prostě chcete burgundská vína pít!



& slovo pro

- 6 Ivo Dvořák Retrospektiva
8 Jakub Přibyl Clos de Fénix

& z domova

- 7 Aktuality a zajímavosti z domova

& ze zahraničí

- 20 Aktuality a zajímavosti ze světa

& vína měsíce

& degustation

- 34 Gran Gala del Vino Italiano 2023
36 Bordeaux po dvaceti letech v Gurdau Vinařství
38 Régine Sumeire – návštěva z Provence ve winebaru Advivum
40 Champagne party Louis Roederer na lodi
42 Cantinetta Antinori ve Vídni
46 Jednoduchost a krása vinného snoubení
92 Abeceda pojmu z vinných etiket



& cesty za vínem

52 Bandol

& Grand test

60 Champagne Extra Brut a Brut Rosé NV
86 Suché muškátové

& z Čech a Moravy

70 Kutná Hora
80 William Lobkowicz Šlechtic s duší vinaře

& představujeme

100 Rosé z Provence

& kultovní francouzské restaurace

108 La Marine

112 & publikace

116 & kaleidoskop zajímavostí

118 & připravujeme

WINE
& Degustation



William Lobkowicz

Šlechtic s duší vinaře



Vína z hroznů z viničních tratí u hory Sovice vyrábí rodina Lobkowiczů v historických sklepích roudnického zámku již od roku 1603. Od počátku je snahou rodiny Lobkowiczů proslavit roudnické terroir jako oblast, kde se rodí nejen nejlepší bílá vína z Čech. V roce 2021 započalo vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice obměnu ve výrobě, technologiích i zákaznické orientaci. Od roku 2022 pak jejich láhve zdobí nové etikety. A postupná transformace vinařství již nese cenné a vzácné plody nejen na vinici, ale odráží se i ve stoupající kvalitě vín. K rozhovoru jsme proto přizvali Williama Lobkowicze z českého šlechtického rodu Lobkowiczů, abychom přinesli co nejčerstvější informace z úst toho nejpovolanějšího.

Severní vinařská oblast Roudnicka dává vzniknout svěžím vínům s příjemnou kyselinou, která podporuje šťavnatost. Blízkost řeky Labe udržuje ideální mikroklima a odráží paprsky slunce zpět do vinic. Samotné vinice leží v deštném stínu Českého středohoří s ideální jižní expozicí. Opukové podloží a vápenité jíly pak dávají vínům typickou mineralitu, odrážející se i v chuti. Na zámku v Roudnici se po staletí vyrábí vína z odrůd Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Pinot Noir, tedy typických odrůd české vinařské podoblasti. Výborně se jim daří především na zdejším vápenitém podloží, které v těchto odrůdách vytváří nezaměnitelnou minerální dochut. Vysoké kvality dosahují také zdejší vína z odrůd Chardonnay a Pinot Blanc. A právě přímo na roudnickém zámku jsme se s Williamem Lobkowiczem setkali a povídali si o historii, současnosti, vizích i kulturních souvislostech vína v rámci značky House of Lobkowicz.

Pojďme začít od začátku, vinařskou historii rodiny Lobkowiczů a tohoto zámku. Jaké okamžiky z této bohaté historie byste dnes nejvíce vyzdvíhl?

Moje rodina má historii tady v Roudnici dlouhou zhruba 400 let. Rodina je ještě starší, nicméně pojďme se soustředit na naši historii v Roudnici. Má rodina sem přišla koncem 16. století, kdy Roudnici koupil Vilém z Rožmberku jako svatební dar pro svou ženu Polyxenu z Pernštejna. Po jeho smrti se Polyxena v roce 1603 provdala za prvního lobkowiczkého knížete Zdeňka Popela. A to je opravdu začátek našeho příběhu zde v Roudnici, která se stala lobkowiczkým panstvím právě díky tomuto sňatku. Velmi významné změny udělal Václav Eusebius Lobkowicz, syn Polyxeny a Zdeňka

Popela, který dostavěl zámek v Roudnici do jeho barokní podoby, aby se později stal jeho sídlem. Kromě toho, že byl významným politikem, uvědomoval si již tehdy i důležitost okolních zemědělských statků, soběstačnosti a hospodářství. Pokud jde o víno, v Čechách byla tradice, zejména v době pobělohorské, ve srovnání s Moravou trochu jiná, víno bylo spíše záležitostí šlechty a společenského života než drobných zemědělců a rodin, které ho vyráběly pro svou konzumaci. Právě v této době a tímto sňatkem bylo založeno i naše dnešní vinařství, které je tedy 420 let staré, a to z nás dělá, pokud se nemýlím, nejstarší rodinné vinařství v českých zemích. Ta svatba byla obrovskou rodinnou slávou i v jiných ohledech, byl založen náš rodinný orchestr, v jiných částech země jsme založili pivovary a mohly bych dluze pokračovat. Jisté ale je, že vinařství bylo pro nás rod od počátku působení na roudnickém zámku nesmírně důležité a stalo se nedílnou součástí života rodiny a jejích tradic. Podobně důležité bylo i hledání nových lokací pro naše vinice, všechna ta nádherná terroir v okolí řeky Labe, která dnes obdivujeme, jsou již dílem našich předků. Dobře věděli, co špičkové vinice potřebují, a tyto podmínky našli ve svém bezprostředním okolí.

K tomu se váže jedna příhoda, kterou jsme objevili v našich archivech. Druhý kníže Lobkowicz, který byl později velmi významnou osobností politického i společenského života, pořádal na zámku Nelahozeves mnoho společenských akcí. Potřeboval tedy značné množství vína a napsal v tom duchu dopis své matce Polyxeně a žádal ji o adekvátní dodávky vína. To tedy byly začátky našeho vinařství zde v Roudnici.

Když přeskočíme staletí a dostaneme se k vám a vaší současné rodině... Váš návrat nejen do Roudnice určitě ovlivnilo komunistické období naši země, které bylo těžké pro mnoho lidí, ale pokud vím, tak pro rodinu Lobkowiczů, jejich majetky, ale i umělecké sbírky byla éra komunistického vládnutí skutečně destruktivní. V jakých podmínkách jste své majetky, a především zdejší vinařství dostali zpět?

Byl to velmi dlouhý proces. Můj děda i můj otec na tomto zámku vyrůstali. Byli nuceni Roudnici opustit, když přišli nacisté, mému otci bylo v té době deset let. Ze zámku se pak stala škola a tábor pro mladé nacisty. Napříč okupovanou Evropou vytvořili deset podobných škol, ve kterých vychovávali budoucí elitu SS. Můj děda působil během 2. světové války jako československý velvyslanec ve Velké Británii. Do Roudnice se vrátil až po konci války v roce 1945. Některé části zámku byly zničeny a upraveny pro svůj účel. Přes veškeré snahy o obnovu zámku přišla velmi brzy, v roce 1948, další rána a můj děda musel opustit zemi podruhé. Dostal na to přesně dva dny. Znamenalo to de facto odchod Lobkowiczů ze země na dlouhých padesát let.

Až po sametové revoluci v roce 1989 jsme se jako rodina rozhodli, že se pokusíme získat své majetky v restituci zpět do našeho vlastnictví. Byl to dlouhý a náročný proces, který trval v podstatě 27 let. Symbolicky byl vůbec první vrácenou nemovitostí malý domek přímo na hoře Říp.

Pokud jde o zámek v Roudnici, který od roku 1950 sloužil armádní hudební škole, tak ten nám byl navrácen už na konci roku 1992. Nicméně armáda



William Lobkowicz v historických sklepích Zámku Lobkowicz Roudnice

zde zůstala až do roku 2009, pokračovala ve výuce hudby a platila nám nájem, ze kterého jsme začali zámek, který byl v žalostném stavu, opravovat.

Ve stejném období jsme převzali také vinařství, ale jako samostatné podnikání v rámci jiných, zemědělských restitucí. Vinařství v té době řídil pan Jan Podrábský, člověk, který zde působil mnoho let. Byli jsme velmi šťastní, že ho zde máme, staral se skvěle o vinice a musím dnes s odstupem říci, že v rámci podmínek, které zde během svého působení měl, si vedl skvěle a během těch let vytvořil několik opravdu vynikajících vín. Vinařství jsme dostali zpět na přelomu let 1993 a 1994 a nechali jsme pana Podrábského u nás pracovat dále a vlastně vést naše první vinařské kroky. Bylo to logické rozhodnutí, měli jsme obrovské množství dalších starostí a nebyli jsme schopni se vinařství věnovat na každodenní bázi. To je vlastně podobné i nyní, s jeho nástupci, kteří u nás pracují dnes. Nesu komplexní zodpovědnost za majetky Lobkowiczů i naše umělecké a kulturní sbírky a rád se obklopnuji odborníky. Samozřejmě se občas starám i o detaily, je to však pro-

to, že chci projevit péči, mám své názory, ale na druhou stranu se snažím důvěřovat svým manažerům a zaměstnancům.

Pojďme tedy z historie do současnosti vinařství v Roudnici...

Po odchodu pana Podrábského do důchodu jsme se rozhodli posunout vinařství na novou, moderní úroveň a dát mu novou energii. Je nutné si uvědomit, že pokud se staráte o obrovské majetky restituované po padesáti letech, kdy jsme zde nemohli působit, té práce je opravdu hodně. Tento proces jsme v podstatě dotáhli do konce až loni, kdy jsme učinili zásadní rozhodnutí, najali nový tým, sklepmistra a konzultanty. Chtěli jsme nový, čerstvý pohled, modernizovat vinařské technologie zde v zámku, kde máme samotné vinařství, ale samozřejmě i na vinicích. Naše vinice byly vysázeny dříve a způsobem, který byl adekvátní ve své době, i zde nás tedy čekají změny a posuny k aktuálním trendům a využití současných poznatků. Je jedna zásadní věc, kterou jsem řekl již na počátku tohoto procesu změn... Chci kvalitu, vím, že zde máme obrovský potenciál vyrábět kvalitní vína, ne-

chci tedy vyrábět velké množství vína, chci vyrábět lepší vína. Jsme v úžasné části země a vidíme zde mnoho skvělých možností pro budoucnost. Chceme, aby naše vína byla plná a svěží, aby byla rozpoznatelná, s jasným otiskem terroir Čech, počítáme s cestou organického vinařství a postupně i biovinařství. Chci vytěžit z této oblasti maximum, máme tu ve srovnání s Moravou málo vinic, jiné klima, jiné půdní podmínky, máme ale skvělé tradice a obrovský potenciál zde tvořit vynikající osobitá vína. Tato oblast je stále takovým skrytým tajemstvím, potřebuje změny a vývoj, potřebuje realistický pohled na mnoho věcí ve vinařství. S mnoha změnami jsme už začali a myslím, že jdeme dobrým směrem. Díky oteplování máme nové možnosti i starosti, hrozny lépe dozrávají, otázkou bude brzy zachování svěžestí ve vínech. Na druhou stranu jsme velmi blízko Prahy, zásadního trhu nejen pro tuzemská vína. A to je pro nás obrovská výhoda. Ve sklepích nám nyní dozrává vynikající ročník 2022. Máme skvělý Ryzlink a Sylván. Jak říkám, raději se budu věnovat menšímu množství vína, několika ideálním odrůdám, ale dostanu

je na úroveň, která jde ruku v ruce s naší filozofií, rodinnými hodnotami a značkou House of Lobkowicz. Hodně cestuje, piji vína na mnoha místech po celém světě a naše vína se mnoha vínum, která jsem na různých místech Evropy ochutnal, vyrovnejí. A to je důležité. Čeká nás mnoho práce na marketingu, musíme o těchto vínech mluvit, ale lidé na ně již dnes reagují velmi pozitivně. Jen tento rok jsme získali 9 medailí z různých významných soutěží. Je tedy vidět, že velmi rychle po změnách, které jsme udělali, se za přispění nového týmu dostavují viditelné výsledky. Chceme být menší, lepší a plně soustředění na rozvíjení vinařských tradic v Čechách a respektování specifických a jedinečného charakteru zdejších vín.

Jaký je váš osobní vztah k vínu? Myslím nyní spíše z pohledu konzumenta, nikoli majitele vinařství.

Pití vína si opravdu užívám. Začal jsem se svým otcem, on byl tím, kdo ve mně probudil lásku k vínu. Byl velký znalec vína, nebyl profesionál, ale víno bylo jeho velkým koníčkem a bral ho opravdu vážně. Miloval vína z Bordeaux a Burgundska, měl sbírku mimořádných vín. Pamatuji si, jak jsme jednou doma měli degustaci La Tâche, Richebourg a Romanée Conti. Pro otce to byl vždy obřad, existovala taková tradice, které se mohly účastnit i děti, kdy se víno dekantovalo přes punčochu jedné z přítomných dam. Samozřejmě šlo spíše o receси, nicméně ta úcta a obřadnost měla až divadelní rozměr. Otec měl mnoho přátel, pro které bylo víno také velkým koníčkem a se kterými se často setkával. Jeden z jeho nejlepších přátel z Bostonu byl také vásnívivým sběratelem vína. Jak jsem říkal, děti mohly tento obřad sledovat, a jakmile bylo víno zdekantováno do překrásné karafy, došlo k první degustaci a my jsme fascinovaně sledovali ten poživačný výraz přítomných a jejich nadšení z vína. Poté jsme mohli i kapku ochutnat, rodiče nám vždy říkali: „Nyní tomu ještě nerozumíte, ale v budoucnu budete muset.“ Tak to byly mé absolutní začátky s vínem. Otec měl poté opravdu rozsáhlou sbírku bordeaux z fenomenálního ročníku 1982, znal se s Robertem Parkerem a začal nakupovat vína z Bordeaux systémem En Primeur. Do toho jsem se postupně pak zapojil i já. Byl to tedy určitě můj otec, kdo ve mně probudil lásku k vínu a ukázal mi kulturu kolem něj, jeho historii, a především i to, jak je víno důležitým

společenským nápojem, jeho význam pro pohostinnost a přátelství. Dnes se mi to vrací, s tím, jak se nyní snažíme vnést opět život do našich zámků a budov, které jsou svědky historie a kultury, snažíme se propojovat umění s odkazem těch, kteří zde žili. Organizujeme kulturní akce, oslavy, svatby a víno vše velmi přirozeně propojuje, stejně jako to dělalo po staletí. Je to součást pohostinnosti, života a kultury. Samozřejmě není stejně, jako bylo před třemi sty lety, ale stále hraje stejnou roli ve svém společenském a kulturním rozměru.

Umění je jeden z vašich oborů, máte překrásné a velmi rozsáhlé sbírky a mezi nimi i významné originály par-

titur, třeba Beethovena. Musí být nesmírně náročné toto vše manažersky obsáhnout. Máte stejnou vášeň pro víno jako pro hudbu a umění?

Samozřejmě! Víte, já tyto obory nevnímám odděleně. Ony se v mé životě propojují a vždy to tak bylo. Takhle jednoduché to je. Už nežijeme na zámcích, strávili jsme 50 let mimo tuto zemi, ale za 700 let historie to není zase až tak dlouho. Musíme být zodpovědní, přizpůsobovat se současnosti a hledat zdroje na financování zámků, sbírek a veškerého podnikání. Což je něco, čím se dnes lišíme od našich předků, kteří byli nesmírně bohatí. Z tohoto pohledu jsme podnikatelé, často o tom mluvím a současně vždy říkám, jsme dvacátá gene-

Přímo před zámkem v Roudnici najdete i malou vinici.





William Lobkowicz, výrobní ředitel vinařství Radek Žouželka, šéfredaktor WINE & Degustation Michal Šetka a sklepjmistr Karel Stejskal (zleva) při degustaci vín z aktuálního ročníku

race šlechtické rodiny, ale jsme první generací šlechticů podnikatelů. Žijeme ve 21. století. Když se podíváte do historie, ani naši předkové nebyli stejní, vždy se vyvýjeli. Byly zde války, konfiskace, nacisti, komunisti, vždy bylo nutné se přizpůsobovat. A děláme to i nyní, mění se přece i společnost. Svět není stejný. My nyní musíme vytvořit vizi pro budoucnost a tu následovat. Ve víně, stejně jako v kultuře a pohostinství. Máme velkou konkurenici ve vínech z celého světa. Ale já dnes přemýšlím o vizi a strategii, jak zachovat a rozvíjet naše vinařství minimálně dalších 420 let a předávat ho dalším generacím. Jak ho úspěšně zařadit do veškerých aktivit značky House of Lobkowicz. Všechny naše aktivity jsou propojené a obory našeho podnikání se prolínají. Catering, turismus, organizace akcí, obchody, restaurace, vinařství, hudba i umělecké sbírky. Snažíme se veškeré to bohatství zpřístupnit světu a ukázat, že je nesmírně zajímavé. Navazujeme na dlouhou a bohatou historii, evropskou i českou, a to je přeci úžasné

propojovat ji i s vínem. Ale současně se na své vinařství musíme samozřejmě dívat individuálně a snažit se, aby prospeovalo. Ale není to jediný pohled. Pro nás má prostě daleko širší perspektivu a jsem si jistý, že tento pohled může vinařství pomoci růst a hledat nový život. Není nic špatného na tom být moderní, i my o to usilujeme, přestože má naše vinařství tak dlouhou historii. Chceme objevovat, experimentovat, zkoušet nové věci, technologie. A chceme lidem zprostředkovávat emoce, to je určitě náš velký úkol. Vino je toho schopné, podobně jako hudba. Oboje lidi povznáší. Když spojíme veškeré své aktivity, můžeme vytvářet něco, co nikdo jiný není schopen dělat. A přesně tato unikátnost je mým cílem.

Procestoval jste svět, máte hodně osobních i profesionálních kontaktů v mnoha zemích, můžete srovnávat. Jak vnímáte pozici tuzemského vinařství a také pohostinství, které jde s vínem ruku v ruce, ze světové perspektivy?

Budu-li upřímný, musíme si uvědomit, že jako vinařská země nejsme stále příliš známí. Když lidé přemýšlí o České republice, stále nejprve myslí na pivo. Na všech svých cestách se ale snažím lidem otevřírat povědomí o tom, jak nádherná tato země je, kolik je v ní historie, kultury a také dobrých vín. A lidé jsou vždy velmi překvapeni. Na druhou stranu, každý rok uvítám v našich hradech, zámcích a palácích statisíce turistů, pořádáme stovky akcí, jak obchodních, tak soukromých, a naše víno vždy překvapí. Trvám na tom, aby se na našich akcích podávala domácí vína, je to i trend současnosti. Naši klienti jsou bohatí lidé a ti nám často nechávají zajímavá hodnocení a komentáře. Ohledně vína máme mnoho velmi pozitivních a často i překvapených reakcí, že tak dobrá a zajímavá vína nečekali. V poslední době jsem takto hrádý na náš sekt z Ryzlinku rýnského, který je mezi našimi klienty vnímán velmi pozitivně. A opět zde hraje roli veškeré spojení s historií a kulturou.

Samozřejmě hosté neříkají, že naše vína jsou lepší než jiná, takto to není, ale líbí se jim autenticita, náš způsob párování vína s gastronomií a tradicí. Naši klienti jsou velmi nároční, zkoušení a znalí, ochutnali po světě mnoho věcí. Já ale vždy chci, aby si od nás odvezli autentický zážitek, vždy říkám, že pokud chcete mít akci v lobkowiczském paláci nebo na zámku Nelahozeves, chci, abyste ochutnali českou kuchyni a česká vína. Skvělé jídlo a víno můžete mít v mnoha hotelech, bude ve stejném standardu jako všechno na světě. Ale pokud chcete skutečně navštívit tuto krásnou zemi, poznejte ji i autenticky z hlediska gastronomie. A mnoho našich klientů to tak dělá. Často nás nejprve podceňují a nаконец jsou nadšeni. Samozřejmě i my experimentujeme, posunujeme naši kuchyni i párování vína do vysokého moderního standardu, ale vždy držíme autentické české chutě. Jsem optimista, celý svět dnes zajímá objevování a poznávání něčeho autentického, v tomto ohledu mají naše tuzemská vína velkou šanci.

V této souvislosti mi to nedá a zeptám se vás, jaký máte názor na navrženou spotřební daň z vína, kterou chtěla zavést vláda?

Při návrhu podobných opatření je vždy dobré dívat se, jaká je situace za hranicemi. Vzhledem k tomu, že v okolních zemích podobná daň není, vnímáme to tak, že by to bylo ve vysoce konkurenčním prostředí pro vinaře z České republiky diskriminační.

Mnoho myšlenek a záměrů jste již představil, nicméně jaké jsou vaše plány s vinařstvím v Roudnici pro nejbližší budoucnost?

Určitě se budeme hodně starat o viničce, chceme identifikovat ideální odrůdy a klony a věnovat se jim naplno. Myslím, že to bude Ryzlink rýnský, Sylván a Pinoty. Samozřejmě se musíme zaměřit i na klimatické změny a myslet do budoucna. A určitě se chceme věnovat i svému sektru. Aktuálně máme ve sklepích skvělý ročník 2022. Chceme tedy zúžit sortiment a vyrábět vynikající vína. A musíme se zaměřit i na marketing. V tuto chvíli veškerý zisk in-

vestujeme zpět do vinařství, abychom ho rozvíjeli a zlepšovali. Náš nový tým odvádí skvělou práci, ale samozřejmě nic se nezmění přes noc. Chce to čas a vzájemnou důvěru. Jako šlechtická rodina máme jméno a reputaci, jako vinařská rodina zatím nejsme příliš známí a na tom musíme zapracovat. Naše víno bude vždy součástí značky House of Lobkowicz, musí být tedy unikátní a autentické a splňovat vysoké nároky. Rozšířujeme také intenzivně svou spolupráci s regionem a městem Roudnice v mnoha ohledech a víno a vinařství je samozřejmě součástí tohoto procesu. Je to pro mě vlastně „návrat domů“. Od-sud pocházíme jako rodina. Ten návrat nám trval dlouho a stál mnoho úsilí, ale nyní mám z té spolupráce radost. Nikdy nedělám jen jednu věc, na všem se snažím pracovat v souvislostech. Chceme tedy také postupně rekonstruovat roudnický zámek, otevřít ho více veřejnosti a obnovit na něm kulturní i společenský život.

Připravil: Michal Šetka

Foto: Anna Khmeleva

Inzerce

KVETNA
1794

Poctivá ruční výroba od roku 1794.
Moderní design. Tradiční provedení.

www.kvetna1794.cz

Showroom Praha – Aviatická 1092/8, Letiště Václava Havla, 161 00, Praha 6, +420 602 453 058, info@kvetna1794.cz