TISKOVÁ ZPRÁVA

24. června 2020

**Trojská botanická zahrada představila vína z vinice sv. Kláry ročníku 2019**

**Jejich kmotry se stali herci a tvůrci filmu 3Bobule**

**Památkově chráněná vinice sv. Kláry už v minulosti mnohokrát dokázala, jak skvělé
má podmínky pro pěstování vinné révy. Je zároveň dokladem toho, že se správnou péčí
a nadšením mohou i v Praze vznikat vína té nejvyšší kvality. A výjimkou nejsou ani vína ročníku 2019, která se veřejnosti slavnostně představila právě dnes. Pět odrůdových vín
a dvě cuvée symbolicky pokřtili představitelé a tvůrci nového filmu 3Bobule: herečka Tereza Ramba, herci Kryštof Hádek, Lukáš Langmajer, Miroslav Táborský, Michal Isteník, režisér Martin Kopp a producent Tomáš Vican. Botanická zahrada zároveň prezentovala červené víno odrůdy Rulandské modré ročníku 2016, které je největší chloubou zdejší vinice. Všechna vína si zájemci budou moci zakoupit v místní vinotéce
sv. Kláry.**

Botanická zahrada hl. m. Prahy je jednou z mála botanických zahrad na světě, která se může pyšnit tak rozsáhlým produkčním vinohradem. Stejně tak málokterá jiná produkuje kolekci vlastních vín. „*Vinice sv. Kláry má díky své poloze
a blízkosti řeky Vltavy ideální podmínky. Vinné révě se tu skvěle daří a pravidelně zde dozrávají hrozny vysoké kvality. Díky péči našich vinařů vznikají v místním sklepě špičková vína. Ta nejen že sklízejí řadu ocenění od odborníků,
ale získala si i mnoho obdivovatelů a fanoušků z řad milovníků vína. Ročník 2019 nebude výjimkou. Návštěvníci se mohou těšit například na novinku – cuvée Botanica nebo na oceněné červené víno odrůdy Rulandské modré ročníku 2016,*“
**říká Bohumil Černý, ředitel Botanické zahrady hl. m. Prahy.**

**Otevírací doba červen–srpen:**

Venkovní expozice a bistro Botanická na talíři

denně včetně svátků
9.00–19.00

Skleník Fata Morgana

út–ne
9.00–19.00

Vinotéka sv. Kláry

po–pá

13.00–21.00

so–ne, svátky
11.00–21.00

**Vína ročníku 2019 mají hvězdné kmotry z filmu 3Bobule**

Film 3Bobule bude mít premiéru 25. června. Je volným pokračováním úspěšné filmové komedie Bobule s vinařskou tematikou, kterou vidělo v kinech přes 360 000 diváků
a která se stala jedním z nejúspěšnějších filmů roku 2008. V roce 2009 na ni navázalo volné pokračování 2Bobule. Botanická zahrada si pro vína ročníku 2019 nemohla vybrat lepší kmotry. Stali se jimi představitelé hlavních postav Honzy, Jirky a Kláry, herci Kryštof Hádek, Lukáš Langmajer a herečka Tereza Ramba, dále herci Miroslav Táborský a Michal Isteník. Spolu s nimi vína pokřtili také tvůrci filmu, režisér Martin Kopp a producent Tomáš Vican.

*“Vinice jsou a historicky vždycky byly nedílnou součástí Prahy. Vinice v Botanické zahradě produkují jedny z nejlepších vín v Praze. Návštěvníci si tak mohou při návštěvě botanické zahrady vychutnat v krásném prostředí Troji i sklenku něčeho dobrého,”* **říká Petr Hlubuček, náměstek primátora hl. m. Prahy (STAN).**

**Vína ročníku 2019 pro letní piknik i pro opravdové znalce**

Nabídka vinotéky sv. Kláry se v červnu rozšířila o vína ročníku 2019. V nabídce je pět odrůdových vín. Milovníci bílého mohou ochutnat Ryzlink rýnský, Tramín červený
a Rulandské šedé. Kdo preferuje v posledních letech stále oblíbenější víno růžové, ten bude moci dle své chuti volit polosuché Rulandské modré rosé, nebo polosladký Modrý Portugal rosé. Jak si tato vína nejlépe vychutnáte? „*Rulandské modré rosé zaujme svou světle lososovou barvou a zajímavou aromatikou peckovin a červeného grepu. To jej odlišuje od většiny českých a moravských rosé a působí až jihofrancouzským dojmem. Vyzkoušejte k němu grilované krevety nebo pstruha s česnekovou majonézou,*“**radí Eliška Muchnová, vedoucí vinotéky
sv. Kláry.** Modrý portugal rosé se pak skvěle hodí pro letní piknik, kdy bude nejlépe ladit
s čerstvým sýrem a vyzrálými broskvemi.

Do nabídky se zařadila také dvě cuvée. Nechybí již tradiční Klára, která se tentokrát skládá pouze ze dvou odrůd, z Muškátu moravského a Mülleru Thurgau. Vyniká svou vysokou aromatikou po citrusech a muškátu, hutností v chuti, kde dominují letní jablka, angrešty a tóny banánů. Výborně doplní meloun se sušenou šunkou nebo pečené broskve s tymiánem.

„*Novinkou je pak cuvée nazvané příznačně Botanica. Skládá se z Tramínu červeného, Sauvignonu a Ryzlinku rýnského. Toto cuvée každého překvapí svou harmoničností, plností
a přitom neskutečnou svěžestí. Tramín dodává kořenitost, Sauvignon plnost a Ryzlink kyselinu a svěžest,*“**říká Vladimíra Egertová, vedoucí vinice sv. Kláry.** Toto víno ideálně doprovodí kachní paštika se zavařenými fíky nebo linecké koláče s meruňkovým džemem.

**Červená perla z vinice sv. Kláry**

K největším chloubám vinice sv. Kláry ale patří víno červené, a to odrůda Rulandské modré. „*Již od vysazení této odrůdy na zdejší vinici jsme se rozhodli, že zde bude profilační odrůdou, tedy něčím, čím se budeme moci chlubit. Přes jiný typ řezu, vyvazování, reduktivní sklizeň
a celkově zvýšenou péči již v dnešní době sklízíme zaslouženě plody své práce a opravdu hrdě můžeme prohlašovat, že i červená vína z Čech se dají pít, tedy alespoň ta z naší vinice,*“**vysvětluje Martin Beránek, kurátor vinice sv. Kláry.**

Vypěstovat hrozny vysoké kvality není na zdejším trojském svahu velký problém. Záleží
ale zejména na výběru vhodného sudu a délce ležení na sudu a v láhvi. To vyžaduje velkou důvěru v odrůdu a také vysokou odbornost lidí, kteří se snaží, aby vše bylo dotaženo
do skvělého výsledku. Jak se jim tato snaha daří, mohou návštěvníci posoudit sami
při degustaci vína ve zdejší vinotéce. „*Tato odrůda nám dělá velkou radost. Potvrzuje se totiž,
že sem rozhodně patří, neboť jej oceňují na výstavách, ale především mnoho lidí propadá
její neuvěřitelné a překvapivě plné, hutné a ohnivé chuti po třešních a višních,
to vše podpořené lékořicí, vanilkou a čokoládou,*“**doplňuje Vladimíra Egertová.** Toto víno
si lze skvěle vychutnat jak na zimní zahřátí, tak také za vlahých letních večerů při západu slunce. V prodeji je nově Rulandské modré ročník 2016. „*Jedná se o víno výrazné, tělnaté
a kořenité, které při slepé degustaci pošlete mnohem jižněji, než je trojský svah. Tóny lékořice, vanilky a čokolády, které získalo po několika letech v dubovém sudu, nepřebíjejí typické třešňové a višňové aroma,*“**dodává Vladimíra Egertová.** Hodí se k němu tvrdé sýry parmezánového typu, pečené sušené švestky ve slanině a slané tymiánové sušenky.

**Rok 2019 na vinici sv. Kláry**

Loňský rok nepřinesl z pohledu vinaře žádné extrémy. Letní období proběhlo ve znamení střídajících se tropických veder a bouřek. Září, které rozhoduje o kvalitě sklizně, nebylo v loňském roce vinařům moc nakloněno. Nedostatek slunečního svitu doprovázely poměrně časté srážky. I přes tuto nepřízeň počasí hrozny dozrály do kvality kabinetu a pozdního sběru. Sklizeň přinesla celkem 17,6 tuny hroznů.

Díky grantové podpoře Magistrátu hl. m. Prahy věnované na obnovu přestárlé části vinice
sv. Kláry se uskutečnila na konci května loňského roku výsadba 1800 kusů sazenic odrůd Müller Thurgau a Rulandské modré. Další novinkou bylo rozšíření Vinařské naučné stezky,
kdy stávající banku vůní doplnilo 20 vonných soudků. Návštěvníci si tu mohou vyzkoušet
a zdokonalit svoje čichové schopnosti důležité při degustaci vína.

**Odhalte, jak vzniká víno v botanické zahradě**

Pokud vás zajímá, jak vzniká víno v botanické zahradě, využijte možnosti komentované prohlídky expozice výroby vína v místním sklepě. Prohlídky se konají od července do října vždy v neděli v čase 13.00, 15.00, 17.00 hodin, sraz zájemců je u pokladny Kovárna.

Do zázemí sklepa pod vinicí sv. Kláry se podíváte ve skupině max. 15 osob. Vstupenky zakoupíte přímo na pokladně. V ceně 300 Kč/osoba je vstup do venkovních expozic, hodinová prohlídka expozice výroby vína s průvodcem a degustací dvou vzorků. Pokud byste se chtěli v rámci prohlídky zahrady vypravit i do skleníku Fata Morgana, bude cena
350 Kč/osoba. Rezervace předem je nutná pouze pro skupiny nad 10 osob, nebo v případě zájmu o prohlídku v anglickém jazyce. Vstupenky si můžete zakoupit také předem. Vstupenka má platnost 1 rok od data nákupu.

**Vinice sv. Kláry**

První zmínka o vinicích na území dnešní Troje pochází z roku 1228. V 17. století patřila vinice sv. Kláry k trojskému zámku. Obnovena byla okolo roku 1952 a v současnosti zaujímá 3,5 ha. Nejdříve zde bylo vedení na hlavu, později se změnilo na systém vertico (vertikální kordon).
V roce 1995 vinice přešla pod správu pražské botanické zahrady. V roce 2004 bylo započato
s radikální obnovou, kdy část nevhodných odrůd byla vyklučena a nahrazena klasickými evropskými odrůdami révy vinné – hlavně Rulandským modrým, které v současné době začíná na vinici dominovat. Od roku 2009 se veškeré hrozny zpracovávají v místním nově vybudovaném sklepě. Produkce vinice se pohybuje okolo 20 tisíc lahví o objemu 0,5 litru ročně.

**Kolekce vín z vinice sv. Kláry**

**Ryzlink rýnský 2019**

Bílé, polosladké

Hrozny sklizeny 26. 9. 2019

Zbytkový cukr: 15,5 g/l

Celkové kyseliny: 8,1 g/l

2950 lahví, 11,0 % alk. obj.

Nenechte se zmást zbytkovým cukrem. Ač už spadá do kategorie polosladkých, vysoká kyselina z něj dělá kousek pro drsné muže a ještě drsnější ženy. Aromatika je typická pro české ryzlinky – limetová kůra, pomelo, vyzrálá hruška. Vyzkoušejte ho ke škvarkové pomazánce nebo tučným sýrovým pokrmům.

**Rulandské modré rosé 2019**

Rosé, polosuché

Hrozny sklizeny 18. 9. 2019

Zbytkový cukr: 9,5 g/l

Celkové kyseliny: 6,8 g/l

2450 lahví, 11,5 % alk. obj.

Světle lososová barva a zajímavá aromatika peckovin a červeného grepu odlišují toto víno
od většiny českých a moravských rosé a působí až jihofrancouzským dojmem. Přizpůsobte tomu i pokrmy a vyzkoušejte k němu grilované krevety nebo pstruha s česnekovou majonézou.

**Tramín červený 2019**

Bílé, polosladké

Hrozny sklizeny 26. 9. 2019

Zbytkový cukr: 25,0 g/l

Celkové kyseliny: 7,4 g/l

1450 lahví, 11,5 % alk. obj.

Jemná aromatika růží a citrusové kůry není v tomto případě tak prvoplánově výrazná
jako v jiných ročnících. V chuti je plné, s tóny kandovaného ovoce a máslové dýně. Kořenitost vína si skvěle rozumí s bylinkovou terinou nebo vyzrálou goudou s kandovaným zázvorem.

**Botanica 2019**

Bílé, polosladké

Sauvignon, Tramín červený, Ryzlink rýnský

Hrozny sklizeny 25. 9. 2019

Zbytkový cukr: 37,2 g/l

Celkové kyseliny: 7,7 g/l

950 lahví, 11,0 % alk. obj.

Cuvée tří odrůd, kde tramín dodává kořenitost, sauvignon plnost a ryzlink kyselinu a svěžest.

V chuti i vůni koncentrované pozdní léto – ryngle, vyzrálé broskve a rozkvetlá zahrada. Využijte vyšší zbytkový cukr a podávejte ho ke kachní paštice se zavařenými fíky
nebo lineckému koláči s meruňkovým džemem.

**Klára 2019**

Bílé, polosladké

Muškát moravský, Müller Thurgau

Hrozny sklizeny 3. 9. 2019

Zbytkový cukr: 16,3 g/l

Celkové kyseliny: 6,7 g/l

950 lahví, 10,5 % alk. obj.

Klára letos ukazuje více tváří. Jemné citrusové a muškátové tóny nikoho nepřekvapí,
pak se ale ukážou květinové tóny, především fialka. V chuti je nečekaně plná, s tóny banánu, vyzrálých letních jablek a angreštu. Výborně doplní meloun se sušenou šunkou nebo pečené broskve s tymiánem.

**Modrý Portugal rosé 2019**

Rosé, polosladké

Hrozny sklizeny 18. 9. 2019

Zbytkový cukr: 17,0 g/l

Celkové kyseliny: 6,1 g/l

1450 lahví, 11,0 % alk. obj.

Lesní jahody, maliny a velmi decentní smetanové tóny. Příjemné nenáročné pití, které si na nic nehraje a neporazí vás ani za horkého počasí. Ochutnejte ho s čerstvým sýrem a vyzrálými broskvemi či malinami.

**Rulandské modré 2016**

Červené, suché

Hrozny sklizeny 3. 10. 2016

Zbytkový cukr: 0,3 g/l

Celkové kyseliny: 5,4 g/l

2950 lahví, 14,0 % alk. obj.

Výrazné, tělnaté a kořenité víno, které při slepé degustaci pošlete mnohem jižněji,
než je trojský svah. Tóny, jež získalo po několika letech v dubovém sudu (lékořice, vanilka, čokoláda), nepřebíjejí typické třešňové a višňové aroma. Hodí se k němu tvrdé sýry parmezánového typu, pečené sušené švestky ve slanině a slané tymiánové sušenky.

**Rulandské šedé 2019**

Bílé, polosladké

Hrozny sklizeny 25. 9. 2019

Zbytkový cukr: 37,5 g/l

Celkové kyseliny: 7,8 g/l

2950 lahví, 10,5 % alk. obj.

Pestrá směs tropických chutí a vůní – ananas, liči, vyzrálé broskve – a určitě přijdete i na řadu dalších. Krásně plné a kulaté víno, které vám nahradí letní dezert. Dejte si k němu trhanec
s meruňkami nebo kuřecí tajine se sušeným ovocem a mandlemi.

**Zisk medailí na výstavách vína v letošním roce**

Rulandské modré 2016 – zlatá medaile – Promenáda červených vín

Rulandské modré 2018 – zlatá medaile – Promenáda červených vín

Rulandské modré 2014 – zlatá medaile – Vinex 2020

Rulandské modré 2015 – zlatá medaile – Vinex 2020

**Sledujte dění v botanické zahradě na sociálních sítích (Facebook a Instagram).**

Novinky a další informace najdete také na
[**www.botanicka.cz**](http://www.botanicka.cz/)

**Kalendář akcí Botanické zahrady hl. m. Prahy**

**květen–září 2020**

**Fotovýstava Květena Kypru**

5.–31. 7.

Expozice Středozemí

Fotovýstava provede mnoha zajímavými místy Kypru, představí tamní rostlinná společenstva
a řadu druhů kyperské flóry (včetně mnoha endemitů). Návštěvníci se dovědí mnohé
o užitkových rostlinách Kypru, o tamních cibulovinách a dřevinách i snaze o obnovu cedrových lesů. Nebude chybět ani nahlédnutí do bohaté historie Kypru, na jeho kulturní památky a také do současné kulturní krajiny.

**Jehličnany**

Venkovní expozice, Fata Morgana

1. 7. – 30. 8.

Projděte se zahradou po stezce, která vám představí významné druhy sbírky jehličnanů. Severní část zahrady včetně arboreta nabídne převážně severoamerické a asijské druhy, Ornamentální zahrada přiblíží sadovnické využití jehličnanů, specifické uplatnění těchto dřevin uvidíte v Japonské zahradě. S tropickými a subtropickými druhy se seznámíte ve skleníku
Fata Morgana a v expozici Svět sukulentů. Ve vybraných částech zahrady vás čekají ukázky šišek, jehlic, ale i kmenů a jejich řezů včetně názorných kreseb. To vše doplní velkoformátové fotografie.

**Klára má svátek**

12. 8., 13.00–21.00 h

Vinice sv. Kláry

Vezměte Kláru na piknik. Patronka naší vinice má svátek, přijďte s námi oslavit její velký den. Ve vinotéce sv. Kláry si vyberete z nabídky piknikových balíčků, poradíme vám s volbou vhodného vína a půjčíme skleničky i deku. Čím si připít, je jasné – jedině vínem z naší vinice!

**Den Rulandského modrého**

18. 8., 13.00–21.00 h

Vinice sv. Kláry

Rulandské modré může mít mnoho podob. Na vinici sv. Kláry se mu skvěle daří a vyrábíme
z něj svěží rosé, klaret a v dobrých ročnících především červené víno s výborným potenciálem k dlouhodobému zrání. Od 14 hodin bude pro vás na terase pod ořechem přichystána volná degustace vína z této odrůdy.

**Vinobraní sv. Kláry**12.–13. 9.Vinice sv. Kláry a Ornamentální zahrada

Na vinici sv. Kláry se opět uskuteční velmi oblíbené a navštěvované vinobraní. Přední vinaři nabídnou to nejlepší ze svých sklípků, dojde i na burčák a rozhodně nebude chybět víno z vinice sv. Kláry. Zveme vás k posezení, poslechu hudby a k tanci na terasu viničního domku, kde bude pro vás opět připraven bohatý doprovodný program. Pro zájemce bude také možnost navštívit expozici výroby vína s průvodcem. Více informací naleznete na našich stránkách.

**Kořeny osobností**

Už více než stovka osobností poctila v uplynulých jedenácti letech Botanickou zahradu
hl. m. Prahy svou návštěvou, aby podpořily projekt Kořeny osobností, v jehož rámci dochází ke spojení vzácného přírodního bohatství s těmi největšími postavami současného světa. Projekt má připomínat budoucím generacím nejen jedinečné dědictví přírody,
ale také to nejlepší, co dokázal člověk, ať již v oblasti kulturní, sportovní, či vědecké. I v roce 2020 přibývají do projektu zajímavé a významné osobnosti, které své jméno spojí s rostlinnými poklady naší botanické zahrady.

**Pro více informací prosím kontaktujte:**

Mgr. Klára Hrdá

tisková mluvčí

e-mail: klara.hrda@botanicka.cz, mobil: 731 413 517

Darina Miklovičová

PR manažerka pro externí komunikaci

e-mail: darina.miklovicova@gmail.com*,* mobil: 602 200 445