

Terra vinifera, s.r.o.  
Katalog  
Ksara | Libanon

# Vins Courants

## Blanc de l'Observatoire



sklizeň |  
alkohol | 12,5%  
odrůdy | Sauvignon blanc,  
Muscat, Clairette  
cukr | suché  
dub | ne  
hustota | 0,9835  
sušina | 1,48%  
obsah | 0,75 l

Elegantní příjemné víno ovocné svěžesti s notami oříšků. Víno je suché s výraznou kyselinkou a nezvykle dlouhým dozíváním. Proto je velmi vhodné jako aperitiv a hodí se i jako doplněk ke specialitám z darů moře.

teplota podávání | 10°C

cena včetně DPH **162,- Kč**

## Rosé de Ksara



sklizeň |  
alkohol | 13%  
odrůdy | Caladoc, Cabernet  
sauvignon, Syrah  
cukr | suché  
dub | ne  
hustota | 0,9830  
sušina | 1,46%  
obsah | 0,75 l

Víno krásné barvy a vlastností. Příjemné aroma doplňuje osvěžující ovocná chuť. Charakteristik vína se dosahuje 8 až 12 hodin dlouhou macerací hroznů a následnou pomalou fermentací za nízkých teplot. Toto rosé se hodí k tuňákoví, těstovinám, pizze a obecně jídlům jižní kuchyně.

teplota podávání | 10°C

cena včetně DPH **180,- Kč**

## Prieuré Ksara



sklizeň/  
alkohol/13%  
odrůdy/Carignan, Cincault,  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
cukr/suché  
dub/ne  
hustota/0,9830  
sušina/23,4 g/l  
obsah/0,75 l

Nejprve oceníte exotickou vůni Syrahu, posléze rustikální chuť bezinkového těla z Carignanu a příjemné Cabernetové dozívání. Víno se hodí k uzenému, pikantním uzeninám, skopovému a k ragú. Je vhodné pro každodenní pití. Má potenciál ještě zrát v dobrém sklepě.

teplota podávání/16°C

cena včetně DPH **210,- Kč**

# Vins Supérieurs

## Blanc de Blancs



sklizeň/  
alkohol/13%  
odrůdy/Chardonnay,  
Sauvignon Blanc, Semillon  
cukr/suché  
dub/ano, fr. dub  
hustota/0,9830  
sušina/14,4 g/l  
obsah/0,75 l

Krásné vláčné víno s vůní květin a tropického ovoce. V chuti s notami vanilky, liči a dalších tropických plodů. Jedno z nejlepších libanonských bílých vín je výborné jako aperitiv, hodí se k rybám, korýšům a k bílým masům. Lze ho několik let archivovat.

teplota podávání/10°C

cena včetně DPH **294,- Kč**

## Sunset Rosé



sklizeň/  
alkohol/13%  
odrůdy/ Cabernet Franc,  
Syrah  
cukr/suché  
dub/ne  
hustota/0,9830  
sušina/1,34%  
obsah/0,75 l

Vyrobít růžové víno z odrůd Cabernet Franc a Syrah byl skvělý nápad. Svěží a živé víno s notami červeného ovoce a koření se ideálně hodí k libanonské a jiné středomořské kuchyni, zeleninovým salátům i uzeninám. Může být hezkým dárkem. Macerace probíhala 10 až 14 hodin, fermentace při 18°C.

teplota podávání/10°C

cena včetně DPH **262,- Kč**

## Gris de Gris



sklizeň/  
alkohol/13%  
odrůdy/ Carignan,  
Grenache Gris  
cukr/suché  
dub/ne  
hustota/0,9830  
sušina/1,36%  
obsah/0,75 l

Víno nádherné lososové barvy, které nabízí aroma drobného ovoce, vinných lístků, pivoňky a jasmínu. Je vynikající samotné i k zeleninovým salátům, rybám (zejména k lososovi), drůbeží a smetanovým sýrům.

teplota podávání/10°C

cena včetně DPH **294,- Kč**

## Reserve du Couvent



sklizeň/  
alkohol/13%  
odrůdy/Cabernet Sauvignon,  
Syrah, Cabernet Franc  
cukr/suché  
dub/ano  
hustota/0,9830  
sušina/23,4 g/l  
obsah/0,75 l  
obsah/0,25 l / **90,- Kč**  
teplota podávání/18-20°C

Plné, komplexní, elegantní a příjemné víno se zřetelnými notami lesních plodů, dřeva a vanilky. Výrazné jsou příjemně zaoblené třísloviny, které dlouho přetrvávají v ústech a přispívají k jedinečnému závěru. Reserve du Couvent je ideální k červeným masům a drobné zvěři. Hodí se k několikaleté archivaci.

cena včetně DPH **294,- Kč**

# Vins Supérieurs

## Cuvée de Printemps



sklizeň/  
alkohol/12,5%  
odrůdy/Gamay,  
Tempranillo, Merlot  
cukr/suché  
dub/ne  
hustota/0,9835  
sušina/22,3 g/l  
obsah/0,75 l

Živé a veselé víno z „mladých“ francouzských a španělských odrůd. Ve vůni této libanonské obdoby Beaujolais se snoubí ovoce s fialkami, v chuti je vláčné a příjemné. Velmi pitelné je samotné, hodí se i k uzeninám, studeným mísám a orientálnímu mezze. Oproti zvyklostem se pije vychlazené.

teplota podávání/8-10°C

cena včetně DPH **294,- Kč**

# Châteaux Ksara

## Cuvée du Pape



sklizeň/  
alkohol/13%  
odřůdy/100% Chardonnay  
cukr/suché  
dub/ano  
hustota/0,9825  
sušina/14,6 g/l  
obsah/0,75 l

Hrozny tohoto Chardonnay se sklízí na vinici položené 1400 m. I díky fermentaci v dřevěných sudech vzniká překrásné víno s notami broskve a lipového květu. Chardonnay z Ksary je opojné a plné, jeho chuť dlouho přetrvává. Hodí se k rybám, bílým masům a sýrům. Je vynikající mladé, ale je možné skladovat ho i 10 let.

teplota podávání/10°C

cena včetně DPH **390,- Kč**

## Château Ksara 2006



sklizeň/  
alkohol/13%  
odřůdy/Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Petit Verdot  
cukr/suché  
dub/18 měsíců  
hustota/0,9830  
sušina/22,8 g/l  
obsah/0,75 l

Řada Château Ksara představuje vlajkovou loď vinařství. Jde o krásné víno s rubínovou barvou. Je bohaté na tříslovinu a ideální k červeným masům, masu drobné zvěře a omáčkám. Zaslouží si před konzumací dostatečně dlouho dýchat. Château z tohoto ročníku je možné ještě archivovat, není to ale nutností.

teplota podávání/20-22°C

cena včetně DPH **390,- Kč**

## Cabernet Sauvignon



sklizeň/  
alkohol/13%  
odřůdy/100% Cabernet  
Sauvignon  
cukr/suché  
dub/ano  
hustota/0,9835  
sušina/24,2 g/l  
obsah/0,75 l

Jedno z nejlepších vín z celého údolí Bekaa. Plné, elegantní, zaoblené s notami rybízu a dalšího drobného ovoce a koření. Specifiku mu dodávají tóny cedru. Tento Cabernet se hodí k červeným masům a jemným jídlům orientální i západní kuchyně. Je vhodné ho několik let archivovat.

teplota podávání/20-22°C

cena včetně DPH **390,- Kč**

## Cuvée du Troisième Millénaire



sklizeň/2005  
alkohol/13%  
odřůdy/Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
cukr/suché  
dub/ano  
hustota/0,9835  
sušina/23,6 g/l  
obsah/0,75 l

Překrásné víno temné barvy. Kombinace odrůd spolu se správnou teplotou podávání způsobí, že pojem Libanonské víno už nevymažete z paměti. Je dobře pitelné samotné, ale chuť černého rybízu a dalšího drobného ovoce s tóny cedru jej předurčuje k podávání ke zvěřině a červeným masům. Vhodné k archivaci.

teplota podávání/20-22°C

cena včetně DPH **894,- Kč**

# Le Souverain

## Le Souverain



sklizeň/2004  
alkohol/13,5%  
odrůdy/Cabernet Sauvignon  
(50%), Arinarnoa (50%)  
cukr/suché  
dub/24 měsíců, nový fr. dub  
hustota/  
pH/  
obsah/0,75 l

teplota podávání/20-22°C

Rarita, vyrobená ke 150 výročí založení sklepů Ksara. Cuvée z Cabernet Sauvignonu a vzácné odrůdy Arinarnoa (Merlot x Petit Verdot), jíž je na celém světě méně než 200 ha. Temné robustní víno plné vůní a chuti lesních plodů, ostružin, lékořice s notami bílého pepře. Hodí se k červeným masům a ke zvěřině. Ručně sbírané hrozny, limitovaná série.

cena včetně DPH **1296,- Kč**

# Vinařství v Libanonu

I když se v Libanonu mluví arabsky, je tato malá republika ve východním Středomoří domovem potomků jiných slavných obchodníků - dnešní Libanonci se hrdě hlásí ke svým fénickým kořenům a moderní genetické výzkumy jim dávají za pravdu. **Starověká Fénicie** je jednou z pravlastí vína a byli to asi právě feničtí mořeplavci, komu některé dnešní středomořské státy vděčí za svoji rozvinutou vinařskou tradici. Že víno a Fénicie k sobě neodmyslitelně patří potvrdili už Římané, když tu postavili chrám svému bohu plodnosti a vína Bakchovi. Nádherný Bakchův chrám v Baalbeku představuje velkolepý odkaz antické vinařské historie.

Vína z Tyru, Sidonu a údolí Bekaa patřila v antických dobách nejen k nejvyhledávanějším, ale i k nejdražším. Fénické vinařství vzkvétalo až do osmého století, kdy oblast zpusťovaly války. Po nich se pěstování a výroba vína v zemi stalo vzácnou praxí. Ani během nadvlády Arabů a později Turků v regionu se stejně jako na území dnešního Izraele situace nezměnila. K obratu došlo až v devatenáctém století, kdy byly evropské vinice decimovány mšičkou révokazem. Fénickou vinařskou tradici paradoxně oživila krize vinohradnictví v zemích, kde ho Feničané před tisíci lety zavedli.

Současný vinařský průmysl v Libanonu se soustředí do slavného **údolí Bekaa**, které je jediným oficiálním vinařským regionem. To leží paralelně se středomořským pobřežím mezi pohořím Libanon a masívem Antilibanon, který sleduje syrskou hranici. Údolí Bekaa charakterizují krátké zimy se sněhovými srážkami, dlouhá teplá léta, chladné noci a mlhavá rána. Spolu s dokonalou půdou to dělá z údolí optimální oblast pro pěstování vína. Vinice leží většinou v nadmořských výškách mezi 900 a 1700 metry. Střídají je zelená úbočí se skalními bloky, porosty dubů a borovic, sady mandloní a třešní. Bekaa představuje jedno z nejkrásnějších a nejúrodnějších míst celého Blízkého východu.

Moderní libanonské vinařství stojí na francouzských technologiích a řada vinařů má za sebou studium nebo praxi ve Francii. To ovšem neznamená, že by libanonská vína byla identická s francouzskými a že by postupy i vína samotná neměla svá specifika. Konečně pro ně jsou na celém světě oblíbená a vyhledávána. Mezi známé výrobce libanonských vín patří Chateau Musar, který využívá vinice v údolí Bekaa, ale sídlí na středomořském pobřeží. Vinice i sídla v Bekaa mají potom další výrobci jako **Chateau Ksara**, Chateau Kefraya, Massaya, Domain Wardy, Vin Heritage. Vinařství Chateau Fakra je situováno v lyžařském středisku Kfardebian.

Jako v Izraeli je i v Libanonu vinařství spojeno s náboženstvím. Producenti libanonských vín v této dnes převážně muslimské zemi pocházejí často z křesťanské komunity maronitů (některá vinařství ale vlastní i muslimové). Tato odnož křesťanství vznikla původně v západní Sýrii, později její přívrženci přešli do libanonských hor. Různí křesťané tvoří v Libanonu asi 40% obyvatelstva. Největší podíl křesťanů v populaci je právě v horách a ve vlnorodém údolí Bekaa. Dnešní obnovené mírové soužití Libanonců všech vyznání, podpořené odchodem syrských vojsk z údolí, opět pěstování a výrobu vína k radosti všech jeho milovníků přeje.

**Terra vinifera, s.r.o. – importér vín ze Svaté země**  
542 23 Mladé Buky 103  
[www.libanonskevino.cz](http://www.libanonskevino.cz) / [www.terravinifera.cz](http://www.terravinifera.cz)  
[info@terravinifera.cz](mailto:info@terravinifera.cz)