TISKOVÁ ZPRÁVA

30. května 2024

**Vinice sv. Kláry nabízí nová vína ročníku 2023 s výhledem na Prahu**

***V nabídce Vinotéky sv. Kláry v Troji jsou bílá a růžová vína, ale i červené víno Rulandské modré ročníku 2021***

**Návštěvníci Botanické zahrady hl. m. Prahy míří do areálu v Troji nejenom kvůli rozkvetlým záhonům a přehlídce vzácných rostlin, ale i za vínem. V současné době už si mohou vychutnat vína ročníku 2023 z produkce Vinice sv. Kláry. Ta se rozkládá na jižních svazích Trojské kotliny, které poskytují jedinečné podmínky pro pěstování vinné révy. Poslední ročník nabízí dvě bílá odrůdová vína, dvě oblíbená cuvée a také růžové odrůdové víno. Ve speciální edici je doplňují dvě odrůdová bílá vína, která zrála na dubovém sudu po dobu jednoho roku, a nechybí červené víno – Rulandské modré ročníku 2021. V nabídce jsou i šumivá vína, bílý Ryzlink rýnský, brut nature a rosé Rulandské modré, brut nature. Zájemci mohou místní vína ochutnat a zakoupit ve Vinotéce sv. Kláry, která se opět vrátila do historického viničního domku přímo na vinici s jedinečným výhledem na Prahu. Na září opět připravují místní vinaři tradiční vinobraní, koná se o víkendu 14. a 15. září.**

„*Naše botanická zahrada je jednou z mála zahrad na světě, které vlastní produkční vinohrad a nabízejí kolekci vlastních vín. Pravidelně u nás sklízíme hrozny vysoké kvality a díky péči našich vinařů pak v místním sklepě vznikají špičková vína. Těší mě, že návštěvníkům můžeme představit produkci posledního ročníku 2023. V nabídce nechybí oblíbené růžové víno Klára, odrůdová bílá vína, ale i voňavé cuvée Botanica, které svým pojmenováním odkazuje na místo, odkud pochází. Letos máme novinku pro milovníky zralých barikových vín. Je mi potěšením pozvat všechny na skleničku do zrekonstruovaného viničního domku, který kromě krásného výhledu na Prahu nově nabízí i moderní degustační prostor a zázemí pro návštěvníky,*“ říká **Bohumil Černý, ředitel Botanické zahrady hl. m. Prahy**.

**Otevírací doba:**Venkovní expozice:denně včetně svátků   
9.00–19.00

Skleník Fata Morgana:  
út–ne  
9.00–19.00

Café Ornament:  
po–ne  
10.00–19.30

Vinotéka sv. Kláry:

po–pá

13.00–19.30

so–ne, svátky

11.00–19.30

**Svěží i vyzrálá vína z Vinice sv. Kláry**

Sezóna 2023 byla z pohledu vinařů z Vinice sv. Kláry zdařilá. Vegetační cyklus začal v obvyklém období v polovině dubna, avšak chladné počasí růst révy zpočátku brzdilo. Toto zpoždění

růstu se srovnalo díky velmi teplému počasí, které trvalo od začátku června do konce července, zároveň bylo velmi sucho, což dovolovalo omezení použití přípravků na ochranu rostlin včetně herbicidů. Suché a slunečné počasí v září rozhodlo o tom, že hrozny většinou dozrály do kabinetní a pozdně sběrové kvality. Místní vinaři v roce 2023 sklidili téměř 25 000 kg hroznů a vyprodukovali 18 000 lahví vína. V nabídce Vinotéky sv. Kláry jsou dvě bílá odrůdová vína Tramín červený a Rulandské šedé, cuvée Botanica, ve kterém se snoubí Muškát moravský, Müller Thurgau a cuvée Klára, spojující chutě a vůně Sauvignonu a Rulandského modrého. Nechybí ani oblíbená růžová Klára z Modrého Portugalu. Vinotéka si ale připravila ještě novinku pro milovníky zralejších vín*.* „*Do nabídky vín ročníku 2023 jsme zařadili i dvě bílá vína ročníku 2022, která jsme nechali vyzrát po dobu jednoho roku na novém dubovém sudu. Jde o Tramín červený, jehož fermentace proběhla přímo v sudu, do něhož byly přidány ručně odstopkované bobule nejlépe vyzrálých bobulí. Tím víno dostalo velmi robustní ovocný nádech po růžích a kandovaném ovoci. Druhým takovým vínem je Ryzlink rýnský, v jehož vůni lze rozeznat tóny lipového květu a medu a chuť má nádech žlutého melounu a zralých jablek, v závěru pak překvapí kořenité tóny anýzu,*“ doplňuje **Vladimíra Egertová, vedoucí Vinice sv. Kláry**. V sortimentu vinotéky nechybí ani červené víno – Rulandské modré ročníku 2021 a i letos si mohou milovníci vína vychutnat šumivá vína, bílý Ryzlink rýnský, brut nature a rosé Rulandské modré, brut nature.

**Vinotéka sv. Kláry s novým degustačním prostorem**

Víno z vinohradů botanické zahrady mohou její návštěvníci opět okusit v atraktivních prostorách historického viničního domku přímo na Vinici sv. Kláry. Po jeho rekonstrukci zde vzniklo moderní zázemí pro návštěvníky i zaměstnance vinotéky a nově jej doplnil elegantní degustační prostor až pro 50 osob. Navazuje na něj venkovní terasa s unikátním výhledem na Prahu a další místo pro příjemné posezení u sklenky vína se nachází nad degustačním prostorem. Celý objekt je částečně skryt pod zem a nijak nenarušuje charakter vinice s jejím jedinečným geniem loci. V prostorách v srdci botanické zahrady, kde se vinotéka nacházela během rekonstrukce, vznikla nová kavárna Café Ornament.

**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 byla započata obnova vinohradu, kdy část nevhodných odrůd byla vyklučena a nahrazena klasickými evropskými odrůdami révy vinné – zejména Rulandským modrým, které v současné době na vinici dominuje. 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. Vrcholem vinařské sezóny v Troji jsou již pravidelně oslavy sklizně, tedy tradiční vinobraní. To se v letošním roce uskuteční o víkendu 14. a 15. září.

**Vína 2023:**

**Tramín červený**

Bílé, suché

* Zbytkový cukr: 1,1 g/l
* Celkové kyseliny: 6,1 g/l
* Obsah alkoholu: 12,5 %

**Rulandské šedé**

Bílé, suché

* Zbytkový cukr: 3,1 g/l
* Celkové kyseliny: 6,3 g/l
* Obsah alkoholu: 12 %

**Botanica**

Bílé, suché – cuvée (Muškát moravský, Müller Thurgau)

* Zbytkový cukr: 1,7 g/l
* Celkové kyseliny: 6,2 g/l
* Obsah alkoholu: 11 %

**Klára**Bílé, suché – cuvée (Rulandské modré, Sauvignon)

* Zbytkový cukr: 2,5 g/l
* Celkové kyseliny: 6,3 g/l
* Obsah alkoholu: 11 %

**Klára (Modrý Portugal)**

Rosé, polosuché

* Zbytkový cukr: 12,2 g/l
* Celkové kyseliny: 6,1 g/l
* Obsah alkoholu: 10,5 %

**Vína 2022 – Zrání 1 rok na dubovém sudu**

**Ryzlink rýnský**

Bílé, suché

* Zbytkový cukr: 4,1 g/l
* Celkové kyseliny: 7,3 g/l
* Obsah alkoholu: 12 %

**Tramín červený**

Bílé, suché

* Zbytkový cukr: 1,0 g/l
* Celkové kyseliny: 6,1 g/l
* Obsah alkoholu: 12,5 %

**Rulandské modré 2021**

Červené, suché

* Zbytkový cukr: 1,8 g/l
* Celkové kyseliny: 5,6 g/l
* Obsah alkoholu: 13,5 %

**Zisk medailí na vinařských soutěžích v roce 2023:**

Rulandské modré 2018

- vítěz kategorie červených vín – Litoměřický hrozen 2023

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

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

**Pro více informací prosím kontaktujte:**

Mgr. Michaela Bičíková

tisková mluvčí

e-mail: [michaela.bicikova@botanicka.cz](about:blank),

mobil: 605 396 036

Darina Miklovičová

PR manažerka pro externí komunikaci, spoluautorka projektu Kořeny osobností

e-mail: [darina.miklovicova@gmail.com](mailto:darina.miklovicova@gmail.com)*,*

mobil: 602 200 445