



## ZORAH

**LOKALITA:** Arménie, Vayots Dzor

**ROZLOHA VINIC:** 15 ha (70 % červená, 30 % bílá)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 60.000 až 70.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 42 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Kamenité, vápenec, písek

**ODRŮDY:** Areni Noir, Voskëak, Garandmak

**TOP VÍNO:** Yeraz

**TECHNOLOG:** Alberto Antonini

**KONTAKT:** Zorah, Rind, Vayots Dzor, Armenia

**WEB:** [www.zorahwines.com](http://www.zorahwines.com)

Když jsem na Vinitaly 2016 uviděl na notebooku fotografii starých keřů, vinice a hor na pozadí, přitáhla mě jako magnet. A stejně na mě zapůsobily další zážitky. Sympatický Zorik Gharibian (viz foto), zakladatel vinařství, mě dostal svou větou: „Víš, musím ty hrozny posbírat dřív, než na ně přijdou z hor medvědi.“ To už je příběh. A pokračuje mottem na lahvi „Vines older than time“, tedy „Keře starší než čas“.

Historie vinařství začala před pár lety, kdy Zorik, žijící v Itálii, navštívil svou rodnou zemi. Původně plánoval nákup vinic v Toskánsku, ale pohled na biblickou horu Ararat a tajemství míst, kde víno cca před 6100 lety vzniklo, ho přinutilo změnit plány.

Vinařství Zorah dělá jen tři vína. Vinice pro Zorah a Karasí (bílý blend) leží ve 1400 metrech nad mořem, hrozny pro vlajkovou loď, jejíž vysázení si nepamatuje ani Zorikův dědeček a je tedy více než 100 let stará, pak v 1600 metrech. O Phyloxeře samozřejmě nikdy neslyšely.

Vína tu vyrábějí v souladu s přírodou a tradicí. Hlavní technolog Alberto Antonini vystudoval Univerzitu zemědělských věd ve Florencii, Univerzitu enologie v Bordeaux a také Univerzitu enologie v Davis v Kalifornii. Pracoval jako hlavní technolog u Marchesi Antinori, dále u Frescobaldi a také u Roberta Mondaviho. Vyznává filozofii kombinace inovativnosti a tradice, a na vinařství tak najdete klasické hliněné amfory pro kvašení i dřevěné sudy pro zrání.

Jejich vlajková loď Yeraz (první z ročníku 2012) se okamžitě zařadila mezi nejlépe hodnocená vína světa.



## Červená vína

### Yeraz

**Odrůda:** Areni Noir

**Vinice:** 1600 m. n. m.; stáří keřů více než 100 let; kamenitá

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na přírodních kvasinkách (celý proces je teplotně řízen). Víno následně zraje cca 24 měsíců v amforách různých velikostí a tvarů, které jsou zakopány do země a zavoskovány. Na zrání se také používají velké dubové sudy pro zjemnění taninů. Po velmi jemné filtraci jsou následující rok vína lahvoována, na lahvi stráví před uvolněním na trh minimálně jeden rok.

### Karasi

**Odrůda:** Areni Noir

**Vinice:** 1400 m. n. m.; staré keře; pískovcová bohatá na vápenec a velké kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na přírodních kvasinkách (celý proces je teplotně řízen). Víno následně zraje 12 měsíců v hliněných amforách (arménsky „karas“) různých velikostí a tvarů. Některé jsou zakopány do země, jiné stojí na podlaze sklepa, což dává vinařství možnost ovlivňovat jejich styl. Po velmi jemné filtraci jsou následující rok vína lahvoována, na lahvi stráví před uvolněním na trh 6 měsíců.

## Bílá vína

### Voski

**Odrůda:** Voskèak, Garandmak

**Vinice:** 1400 m. n. m.; staré keře; pískovcová bohatá na vápenec a velké kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, fermentace probíhá spontánně ve velkých betonových tancích na přírodních kvasinkách (celý proces je teplotně řízen). Víno následně zraje 11 měsíců rovněž v betonu. Po velmi jemné filtraci jsou následující rok vína lahvoována, na lahvi stráví před uvolněním na trh 6 měsíců.

