

# Francouzům chutnalo moravské víno

**P**řivést elitě francouzských sommeliérů do Paříže k ochutnání moravské víno zcela naplňuje již okřídlené rčení „Vozit sovy do Athén“ vyjadřující nesmyslnost takového počínání. Přesto se po dohodě a ve spolupráci s agilním Českým centrem v hlavním městě Francie a současně světové metropoli vína takový experiment uskutečnil. Iniciátorem a hlavním organizátorem byla brněnská společnost Davay Communications, která v Paříži prezentovala cestovním agenturám projekt Austerlitz 2005, který vyvrcholí příští rok při příležitosti dvoustého výročí bitvy tří císařů u Slavkova.



**Nejlepší sommeliér Francie 2004 Dominique Laporte ochutnává slámové víno.**

Do Janáčkova sálu Českého centra v ulici Bonaparte v Latinské čtvrti přišli anonymně hodnotit moravská vína Jean-Michel Deluc, prezident asociace sommeliérů Pařížské oblasti, viceprezident a generální sekretář Francouzské asociace sommeliérů, Dominique Laporte, nejlepší sommeliér Francie roku 2004, a šéfsommeliér Grand Eastern hotelu Hilton v Londýně, Philippe Faure-Brac, bývalý prezident pařížských sommeliérů a maji-



**Jean-Michel Deluc (vlevo) s Georgesem Lepré hodnotí moravská vína.**

FOTO: MIROSLAV JANDORA

tel prestižní pařížské restaurace, kam se musíte objednat nejméně týden předem, a Georges Lepré, člen prezidia francouzských sommeliérů. Z naší strany je doplňoval prezident českých sommeliérů Martin Pastýřík a tajemník této organizace Petr Vicena. Ve Francii, kde profese sommeliéra vznikla, požívají lidé vybírající a doporučující vína všeobecné vážnosti, stejně jako šéfkuchaři. Proto bylo zajímavé pozorovat tyto profesionály, jak se vypořádají s víny, které nikdo z nich nikdy neochutnal. Mimochodem, předseda poroty Jean-Michel Deluc, bývalý grand sommeliér pařížského hotelu Ritz a dnes šéfsommeliér největšího světového on-line obchodu s vínem, řekl, že ročně ochutná 10 až 15 tisíc vzorků. Ovšem neděste se více alkoholika, všichni Francouzi důsledně vína po důkladném proválení po ústní dutině bravurně vyplivovali.

K ochutnávání bylo připraveno 43 vzorků bílých, červených a slámových vín od desíti výrobců. Samá Morava, jenom šumivé víno Bohemia Prestige pocházelo z Čech a protože šlo o jediný vzorek této kategorie, posloužilo jako velmi dobře při-

jatý aperitiv na rozjezd. Francouzi navrhli hodnotit trochu netradiční padesátibodovou stupnici, kde bylo 10 bodů za vzhled, 15 za vůni, 15 za chuť a 10 za celkovou harmonii. Absolutním vítězem se stalo slámové víno Ryzlink rýnský 2000, Vinařství Marcínčák (viz ochutnávku). V bílých vínech zvítězil můj tajný kůň Pálava (výsledky přinášíme na jiném místě).

Po uzavření protokolů se Francouzi neskrývali s příjemným překvapením, kterým pro všechny byla moravská bílá vína. Komplexní, mužné, harmonické, graciézní, elegantní, překvapivě svěží, příjemně pitelné, uvolněné, charakterní, vábivé, s vynikajícím aroma, pikantní, svádivé, laskavé – to jsou jen některá jejich hodnocení z oficiálních zápisů. U červených už takové nadšení nepanovalo, naopak se ale všem velice zamlouvala vína slámová. Shrnutí a potvrzení – za naše kvalitní bílá vína se rozhodně nemusíme stydět. Francouzi se shodli na tom, že by byla zajímavým doplňkem vinných lístků i v těch nejlepších restauracích. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

## OCENĚNÁ VÍNA

### zlatá medaile – bílá vína

Pálava pozdní sběr, Vinařství Pavlov, Víno Mikulov

### stříbrná medaile

Rulandské bílé, výběr z hroznů, Tanzberg Mikulov

### bronzová medaile

Ryzlink vlašský, výběr z hroznů 2002, vinařství Marcínčák

### v červených byla udělena jenom stříbrná medaile

Rulandské modré, výběr z hroznů 2000, vinařství Marcínčák

### mezi slámovými zvítězil

Ryzlink rýnský, vinařství Marcínčák

## OCHUTNÁVKA

### Pálava 2002

výběr z hroznů

#### Viniční trať:

Dlouhé vinice

**Obec:** Pavlov

**Vinařská oblast:**

Mikulovská

**Výrobce:** Vinařství Pavlov, Víno Mikulov

**Charakteristika:** vynikající ukázka původní moravské odrůdy s velmi příjemnou nevtíravou vůní citrusů, v chuti přecházející do exotického ovoce s dlouhým čistým a harmonickým dozváním.

**Cena u výrobce:**

195 Kč

### Slámové víno

**Odrůda:** Ryzlink rýnský

**Viniční trať:** Stráně

**Obec:** Novosedly

**Vinařská oblast:**

Mikulovská

**Výrobce:** Vinařství Marcínčák, Novosedly

**Charakteristika:** Přes vysoký obsah přírodního zbytkového cukru si tato specialita uchovala charakteristické znaky odrůdy Ryzlink rýnský a díky tomu i svěžest. Nádherné tóny lipového medu zanechávají v ústech ohromující dojem výjimečnosti. Ve vůni i v chuti je poznat, že vyzrálé hrozny sušené po sklizni na slámě byly absolutně zdravé.

**Cena u výrobce:**

600 Kč

