

S Komenským ve znaku

JAK MORAVSKÉ VINAŘE OBJEVILI V MONTE CARLU

V kalendáři světových vinařských festivalů přibyla další pozoruhodná akce.

V pětihvězdičkovém hotelu Le Meridien Beach Plaza v Monte Carlu uspořádali první ročník Festivalu vín. K ochutnání byla také moravská vína.

Mezi známými francouzskými vinaři z Burgund-ska, údolí Loiry, Alsaska a mezi Italy, představujícími svá slavná Barola, Barbareska a Brunela di Montalcino, se objevily také stánky čtyř moravských vinařů: Vinařství Krist, Vinařství Bisenc, Vinařství Hruška a Vinařství Čebav.

Prestižní Komenského řada

Jak se sem moravští vinaři dostali? Zaslouhou Claudia Melotta, šéfa společnosti Arcimboldo Global Communications, který se vedle jiných aktivit rozhodl propagovat ve světě moravskou vinařskou tradici. Stvořil a patentovými známkami ochránil pro kvalitní moravská vína prestižní řadu Comenii Vinum.

Úspěchu této řady má pomoci jméno Jana Amose Komenského, který měl v Blatnici vlastní vinici, na níž mu záleželo tak, že



FOTO: ARCHIV

si i ve smlouvě vymínil, že o ni za žádných okolností nemůže být připraven. Společnou značku Comenii Vinum pro vynikající moravská vína dává společnost Arcimboldo Global Communications k dispozici kvalitním moravským vinařům a sama pak hodlá zajišťovat celosvětovou distribuci a prodej této řady vín.

Milovníci vína z Monte Carla i profesionálové – obchodníci, hoteliéři a majitelé vinoték z Francie i Itálie – tak mohli na prvním Festivalu vína překvapeně pozorovat dívky v moravských krojích u stánků prvních čtyř vinařů z Moravy, kteří dali k dispozici svá vína pro řadu Comenii Vinum, a ochutnávat s moravskými výrobci vín ta jejich nejlepší bílá i červená.

Co zaujalo?

Pro vinaře bylo zřejmě největším překvapením, že zkušební profesionálové i milovníci vín, navzdory široké

nabídce produktů vinařských velmocí, při ochutnávce vína z Moravy nevynechali. Další překvapení přišlo, když se začalo degustovat. Jak to, že mají vaše vína tak vysoký zbytkový cukr? ptali se téměř všichni, kteří ochutnávali moravské pozdní sběry a výběry z hroznů. A jak to, že se u vás na severu daří i červeným?

Ještě překvapenější byli místní milovníci vín, když dostali informaci, že tato moravská vína pocházejí z vinic v nadmořské výšce kolem dvou set, dvou set padesáti metrů – tedy podobné jako například v Burgundsku. Francouzi i Italové měli totiž mlhavý dojem, že na Moravě se pěstují vína kdesi v horách. A když se řekne hory, Ital i Francouz si vybaví nejspíš Alpy.

Velké osvětové úsilí musili moravští vinaři vyvinout, aby vysvětlili, že zbytkový cukr v jejich přívlastkových vínech je přírodní a rozhodně nejde o dosypaný řepný cukr. Francouzi ani Italové

totiž nevědí, že doslazování řepným cukrem je u přívlastkových vín zakázáno. Jsou to vína do gastronomie, vysvětlovali moravští vinaři znovu a znovu. Ach ano, vína k fois gras, říkali Francouzi. Anebo k dezertům, doplňovali je Italové.

Schválně zkuste kombinaci našich výběrů s moravskými svačebními koláčky, snažili se Moraváci. Ochutnávka moravských vín se tak postupně měnila v gurmánské sympozium. Ale kdepak koláčky – tahle vína by ideálně šla k rybě se silnou omáčkou, navrhovali Francouzi. Ta červená ovšem obstojí jako celovečerní pití, doplňovali je Italové. A co je ten Modrý Portugal? ptali se. Pozoruhodný, říkali Italové. Podobný některým našim starým odrůdám. Delikátní.

Modrý Portugal měl u francouzského i italského publika každopádně větší úspěch než moravské verze merlotu a cabernet sauvignonu. A nešlo jen o úspěch mezi amatéry. Několik majitelů italských vinoték navrhlo společnosti Arcimboldo Global Communications, že zařadí moravská vína řady Comenii Vinum do svého sortimentu.

Zpět k suchým vínům

A závěrečné poučení z ochutnávky moravských vín v Monte Carlu? Milovníci vín z vinařských velmocí dávají jednoznačně přednost suchým vínům. Naše vyzrálá vína se zbytkovým cukrem mohou fungovat jako rarity.

Cesta suchých vín na trhy v západní Evropě by byla jistě jednodušší. Musíte se vrátit k suchým vínům, znělo na festivalu unisono. Vína s vyšším obsahem cukru uplatníte jen výjimečně. Jak také. Taková vína se nedají pít po láhvích, ale nejvýš po skleničkách na konci večere. ■

RADEK JOHN

Ochutnávka

Sauvignon 2006

Výrobce: Vinařství Krist

Charakteristika: Jiskrně zelenožlutá barva. Ve víně se prolíná vůně černého bezu, angreštu a exotického ovoce. Plné, vysoce extraktivní víno, s exotickou dochutí a příjemným zbytkovým cukrem.

Aurelius 2006

Výrobce: Vinařství Bisenc, Petr Kunc

Charakteristika: Jiskrná zlatožlutá barva a vysoká viskozita. Ve víně se snoubí svěží vůně ryzlinku a lipového květu s medovou chutí, která je jemně nasládlá. V ústech velice krásné opulentní víno s vyšším zbytkovým cukrem, přesto velice svěží kyselina.