

Nový ročník, nová ocenění

V PAŘÍŽI I V BRNĚ HODNOTILI ODBORNÍCI PŘEDEVŠÍM MORAVSKÁ VÍNA

Jaro otvírá nejenom brány přírody, ale také vinné sklepy.

Vinaři začínají lahvovat ročník 2006 a chlubí se, co dožrálo z let minulých.

Své poklady přihlašují také do nejrůznějších přehlídek a soutěží.

Právě při nezávislém porovnávání při nejrůznějších soutěžích, přehlídkách či veletrzích v rámci anonymních degustací prováděných odborníky, má vinař možnost získat informace o tom, jak jeho víno oceňují jiní. Hodnotit víno není jednoduché, vliv momentální dispozice posuzovatele nelze zcela eliminovat, s výsledky navíc nemusí jiný milc vína vždy souhlasit. V každém případě to ale naznačuje, jak na tom vína konkrétního vinaře jsou ve srovnání s ostatními.

Grand Prix Vinex 2007

Jedna z největších domácích soutěžních přehlídek vín s mezi-

Ochutnávka

Veltlínské zelené 2005 výběr z hroznů

vítěz Grand Prix Vinex 2007
v kategorii bílá vína do 4 g
zbytkového cukru

Výrobce: Vinselekt
Michlovský, Rakvice

Charakteristika: elegantní vůně vyzrálých hroznů a kompotovaného jádrového ovoce citlivě doplňuje svěžest citrusů s převládajícími tóny pomerančovníků. Chuť vína je bohatá, plná, působivě exotická, s hřejivě medovým projevem přezrálých plodů jižní Moravy.

Ryzlink vlašský 2004 slámové víno

absolutní vítěz Svátků jara
v Paříži

Výrobce: Víno Marcincák,
Mikulov

Charakteristika: mohutné, plné, bohaté víno s mimořádným květinovým bukemtem, v chuti medová sladkost.



Ředitel Českého centra v Paříži Michael Welner Pospíšil (vlevo), Zlatko Mičko, člen asociace sommeliérů ČR a paní Jane Stappleton, manželka amerického velvyslance v Paříži, který předtím působil v Praze a je spolujatelem jednoho moravského vinařství.

národní účastí se každoročně pořádá v Brně. Patří do vybraných akcí, ze kterých jsou oceněná domácí vína nominována do valtického Salonu vín, kde z nich odborná porota každoročně vybere stovku nejlepších. Letošní výběr jsme představili v IN magazínu č. 8 /2007.

V Brně se soutěžilo už po čtrnácté. Přihlášeno bylo 273 vzorků z 66 vinařství. Vína, mezi nimiž byl nejvíce zastoupen s 211 vzorky ročník 2005, byla rozdělena do šesti kategorií. Zde jsou letošní vítězové:

- Bílá vína do 4 g zbytkového cukru na litr: Veltlínské zelené, výběr z hroznů 2005, Vinselekt Michlovský, Rakvice
- Bílá vína 4 až 45 g/l zbytkového cukru: Furmint, bobulový výběr 2005, JaJ Ostrožovič, Velká Trňa, Slovensko
- Bílá vína nad 45 g/l zbytkového cukru: Tramín červený, le-

dové víno 2005, Réva Rakvice. Tento vzorek zároveň získal titul Champion Grand Prix Vinex 2007.

- Růžová vína: Svatovavřínecké rosé 2005, jakostní, Vinné sklepy Valtice
- Červená vína do 5 g/l zbytkového cukru: Malbec Reserva, Pascual Toso, Mendoza, Argentina, dovozce Jaroslav Kšána, Praha
- Šumivá vína: Bohemia Sekt Prestige brut 2005, jakostní šumivé víno, Bohemia Sekt Starý Plzenec

Cenu Agrární komory získal Milan Sůkal z Nového Poddvorova za nejlépe ohodnocenou kolekci vín od jednoho vinaře.

Svátky jara v Paříži

Mnohem skromnější, ovšem jenom co do počtu vzorků, byla v pořadí čtvrtá přehlídka moravských a českých vín v pařížském Českém centru. Akce probíhala

jako součást Projektu Austerlitz. Letos její hlavní postava Miroslav Jandora Francouzům představil plán nazvaný Znojmo 2009, kdy se připomene dvousté výročí Napoleonovy bitvy u tohoto města.

V pařížském Českém centru se opět sešel výkvět francouzských sommeliérů, aby anonymně posoudili přivezená vína. Porotě znovu předsedal Jean-Michael Deluc, prezident pařížské Asociace sommeliérů, a byl v ní i nejlepší sommeliér Francie Dominique Laporte. Českou stranu reprezentoval prezident Asociace sommeliérů ČR Martin Pastyřík.

Ceněná originalita

Francouzi opět ocenili kvalitu našich bílých vín a jednoznačně u nich znovu zvítězilo slámové víno od společnosti Víno Marcincák. Tentokrát se vítězem stal jejich slámový Ryzlink vlašský 2004. Zajímavé je, že mezi bílými víny s malým zbytkovým cukrem zvítězilo Veltlínské zelené, výběr z hroznů 2002. Tedy stejné víno jako na Vinexu, pouze jiný ročník.

V Paříži proběhla také světová soutěž Vinalies Internationales, kde získaly zlatou medaili za slámové víno Ryzlink vlašský 2005 Vinné sklepy Valtice

Francouzští odborníci ocenili především rozmanitost a originalitu vůní a chutí moravských vín. Jsou podle nich oživením stále více globalizovaného trhu s vínem, který hrozí chutí monotónností. Ostatně s víny, kterým se také říká počítačová, se už u nás rovněž setkáváme. Nerozlišíte u nich ani zemi původu, o originalitě nemluvíte. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz