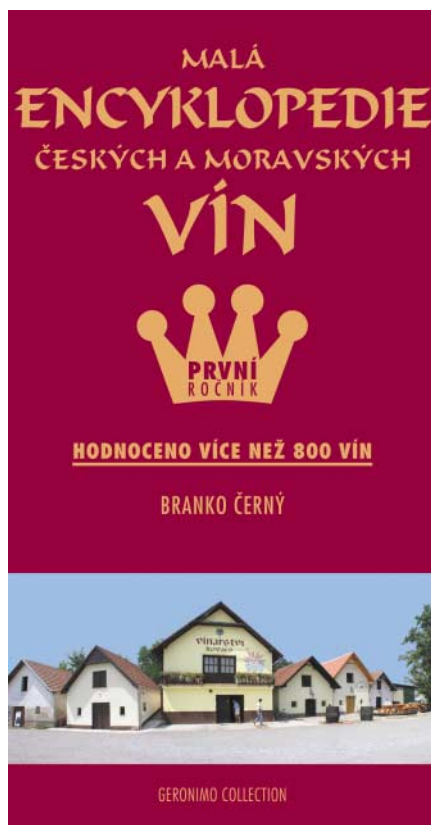




Luboš Bárta - „V posledních letech se s knihami o víně a pro vinomilce jakoby roztrhl pytel. Když jsme kdysi s Brankem uvažovali o "vinné kuchařce", jak jsme pracovně říkali naší první Knize o snoubení vín a pokrmů, byli jsme noví, neokoukaní a originální. Od té doby situace na trhu zhoustla a v regálech se to jen hemží Encyklopediemi, Průvodci, Lexikony, Příručkami a Atlasy se společným jmenovatelem víno. Víno je prostě "in".



Je vůbec možné přijít v současné pestré nabídce s něčím novým?

„Sice se říká, že poslední nová věc bylo kolo a vše ostatní je už staré, ale přesto si trůfám říci, že projekt je svým způsobem jedinečný a nový, tedy alespoň u nás. Na rozdíl od předchozích publikací, kdy jsme vína hodnotili jen s několika přáteli, "lidmi od vína", jsem si tentokrát dal za cíl předložit

veřejnosti co nejširší vzorek českých a moravských vín aktuálně uváděných na trh, která budou ohodnocena nikoli subjektivně, ale co nejspravedlivějším a neobjektivnějším způsobem. A tak se začal rodit celý projekt. Jeho hlavní body bych shrnul hesly: regulérní soutěž, počítačové hodnocení, přehledná struktura knihy doplněná otevřenou internetovou platformou.“

Stále více je slyšet o tom, že vinařských výstav a soutěží už je tolik, že vinaři přestávají mít čas na víno...

„... a do toho přicházím na Ministerstvo zemědělství se žádostí o registraci výstavy stejně, jako třeba Valtické vinné trhy, Cuvée Ostrava, Top 77 nebo tvoje Víno&Destiláty. Při pohledu zpátky vidím, že uznávací rozhodnutí a registrační číslo bylo jen prvním krůčkem. Pak následovaly týdny a týdny korespondence, nesčetné cestý moje i vydavatelů Davida Tomáše a Mirka Hrabíka po vinařstvích, sbírání údajů od vinařů, shromažďování vzorků. Rozhodli jsme se pro hodnocení v degustační místnosti Národního



vinařského centra ve Valticích, která poskytuje optimální podmínky pro nerušené hodnocení vzorků. Ale i to byl stále jen začátek...”

Vždyť zbýval už jen program, počítače, sehnat dostatek licencovaných degustátorů se zkouškami, provést hodnocení a napsat knihu, shromáždit fotky, předat na zlom...

„Právě - a ještě řada dalších věcí. Na programu pracoval ing. Demeter Jurista tak, aby odpovídal zažitému 100bodovému systému, umožnil pracovat souběžně 3 pětičlenným komisím, pro něž je místo v patnácti kabinách degustační místnosti, aby bylo možné výsledky nejen ihned sumarizovat, ale také hned po skončení hodnocení vytisknout sumáře jednotlivých degustátorů a dát jim je k verifikaci a podpisu. Povedlo se a tak poprvé v historii soutěží vín v České republice hodnotili degustátoři on-line přímo na LCD monitorech na počítačích, které nám zapůjčil a do degustačních kójí na dobu hodnocení naistaloval Autocont. Program provádí všechny součty, hlídá úplnost vyplnění tabulky, vylučuje

duplicitu, a tak se degustátoři mohli soustředit pouze na vzorek a jeho vlastnosti a odevzdat to nejlepší hodnocení. Jak se vzorek rozvíjel, mohli své původní hodnocení upravovat až do doby, než je stiskem příslušného tlačítka odeslali do serveru. Pak bylo hotovo. Program má vnitřní zabezpečovací mechanismy podobné registračním pokladnám, které nedovolují zpětný vstup do hodnocení. Ale to ostatně jako pan ředitel soutěže víš nejlépe sám.“



Na vysvětlenou - na rozdíl od předchozích knih, které jsme s Brankem připravovali spolu, jsem letos již dopředu věděl, že nebudu mít dost času, abych převzal břemeno objet vinaře, nafotit jejich portréty a podílet se rovnocenně na vzniku knihy. Poskytl jsem tedy jen pár fotografií z redakčního archivu a zaštilil jsem organizaci a řízení vlastní soutěže tak, aby byla během jednoho dlouhého valtického týdne provedena zcela korektně, nestranně a objektivně. Rád vzpomínám na chvíle, kdy se zkušenější harcovníci soutěží, kteří jen od přivonění vědí, která bije a po ochutnání se trefují pomalu i do vinice, báli monitору a myši jako čert kříže, jak jim děv-



čata z Vinařské školy asistovala a pomáhala sžít se s novou technikou a jak nakonec všem zářily oči. „Toto jsem ještě nikdy nedělal, ale jinak už bodovat nechcu...“ zněl hlas starého pana Bízy, Čačíka, práci pochválil dokonce i pan profesor Kraus, kterého jsem požádal, aby s těmi nejzkušenějšími zasedl do komise hodnotící poslední den vína vrácená z prvního kola pro vadu.

„Už to, že vína byla přinášena již nalitá do degustačních sklenic, posílilo nestrannost hodnocení - všichni víme, že některá vinařství používají natolik specifické lahve, že už jen pohled na hrdlo může být snadným vodítkem. Výsledkem hodnocení byl průměr středních hodnot hodnocení – počítač škrtal nejvyšší a nejnižší známku a ze tří zbývajících vypočítal průměr. Nejlépe hodnocené víno v celkovém pořadí získává titul „Champion“, nejlépe hodnocené víno v jednotlivých kategoriích zlatou medaili, druhé nejlepší stříbrnou a třetí bronzovou,

tak jako v atletice nebo formuli 1. Pro knihu je užito hodnocení, obdobné systému přidělování medailí na vinařských soutěžích, tedy 5 nejlépe umístěných vín v každé kategorii získává ocenění 5 korunkami (závisí na celkovém počtu vzorků v kategorii), 9% vín v dalším pořadí získalo ocenění 4 korunkami, 19% vín 3 korunkami a tak dále až po jednu korunku. Díky registraci soutěže na Ministerstvu zemědělství si vinaři mohou vína ohodnotit třemi a více korunkami označit příslušnou nálepkou a pomoci tak konzumentům v orientaci.”



A jak vše dopadlo?

„Zřejmě dobře - ministerstvo schválilo výsledky a soutěž byla dokonce zařazena jako nominační pro Salon vín ČR. Poměrně přísný systém eliminuje inflaci pěťohvězdičkových vín, neradi bychom příští rok přišli s 6 či 7 bodovými víny, abychom dostatečně oddělili lepší od ještě lepších. Zde najdete vín s nejvyšším hodnocením pomálu, to ale neznamená, že vína s menším počtem korunek nestojí za ochutnání či nakoupení. Kniha nevznikla proto, aby vína kritizovala, ale aby pomohla milovníkům vín i profesionálům v rychlejší orientaci na trhu. Celkem se do soutěže vín přihlásilo 146 vinařství – od těch nejmenších až po velké vinař-



ské podniky. Tato vinařství přihlásila celkem 825 vín, mezi nimi 15 vín získalo maximální ocenění, 80 vín získalo 4 korunky a 166 vín se může pochlubit ziskem 3 korunek, na 77 vín nezbyla žádná. Tak do dopadlo z pohledu soutěže. Z pohledu projektu je kniha připravená do tisku a v listopadu se objeví na předvánočním trhu. Její uvedení budou provázet Velké košty hodnocených vín 5. a 6. listopadu od 14:00 do 22:00 v Hudebním divadle v Karlíně a 7. listopadu v hotelu Zlatá štika v Pardubicích. Bude úplně zprovozněn informační portál, na němž již dnes můžete na adrese www.encyklopedie.vinnysklep.cz nejen nahlédnout do obsahu, ale můžete se tu přihlásit k účasti na degustacích nebo se podílet na spotřebitelském hodnocení z pohodlí domova. Za všechny, kteří se na vzniku projektu podíleli, přeji čtenářům krásné chvíle s prvním ročníkem Malé encyklopedie českých a moravských vín a ještě krásnější s víny samotnými.” ♣

LIVI, spol. s r. o.

Hodrušská 825, 696 03 Dobruška
518 366 111, 721 367 441
kontakt@livi-dobruška.cz
www.livi-dobruška.cz

AVI DVOŘÍ

Společnost byla založena v roce 1990 Miroslavem Chytilkem, který tak navázal na dlouholetou tradici pivovárství vinné vlny a výroby vína na moravském Slovácku. V Dobrušce má firma moderní zpracovatelskou linku, sklady i kanceláře ale i vlastní restauraci, poznan a firemní prodejnu. Víno, celkem přes 70 let obchodovatelských zkušeností integrované produkce, se nachází v katastrálních přírodních územích – Mlýnské, Mlýnské a Ratiškovské. Skladem zajišťujeme a navrhujeme firemní sklepy Pro Sídlení v Mlýnské, kde je součástí odborné expertizy a spolupráce s odborníky, ale můžete tu i v klidu přivést přívěs pro pití a pití a pití.

Hibernet 2005, slámové

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 11,0 C: 27,0 R: 11,0 P: 160 S: 05/29 F: 590

Rulandské modré 2004, výběr z hroznů

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 13,0 C: 2,2 R: 4,7 P: 1 700 S: 04/30 F: 298

Frankovka 2003, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,0 C: 2,5 R: 5,0 P: 5 000 S: 03/23 F: 188

Modry Portugal 2005, moravský zámek

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,5 C: 2,0 R: 5,5 P: 10 000 S: 05/27 F: 82

Ryzlink rýnský 2005, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 13,0 C: 2,2 R: 8,0 P: 5 000 S: 05/22 F: 101

Sauvignon 2005, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 13,5 C: 2,4 R: 6,2 P: 16 000 S: 05/23 F: 101

Cabernet Maro 2003, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 11,0 C: 2,2 R: 4,7 P: 1 500 S: 03/26 F: 298 O: Sbíráme pití Víno a destiláty

Aurelius 2005, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 13,5 C: 1,8 R: 4,6 P: 4 000 S: 05/21 F: 101

Aurelius 2004, výběr z hroznů

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 13,5 C: 10,3 R: 5,8 P: 1 500 S: 04/29 F: 357

Zweigeltrebe rosé 2005, kabinetní

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 11,5 C: 1,4 R: 4,6 P: 1 700 S: 05/19 F: 79

Vinselekt Michlovský, a. s.

Luční 858, 691 63 Rakovník
519 360 870, 519 360 889
michlovsky@vinselekt.cz
www.vinselekt.cz

Miloslav Michlovský

Miloslav Michlovský, který nepřetržitě působí v oboru vinařství už svůj život, začal svou firmu v roce 1993 a v roce 2003 ji transformoval na Vinselekt Michlovský, a. s. Od vzniku podnikání se zaměřil na produkci velmi kvalitních vín nejvyšších jakostních stupňů. Vůně na celou paletu o vína, dlouholeté zkušenosti, precizní zpracování hroznů a využití moderních technologií. Během pětileté na zhruba 130 hektarech vinné vlny v nejnižších oblastech jižní Moravy, hlavně v okolí Pálavy. Ze spojením unikátních klimatických a půdních podmínek s moderními výrobními postupy a cílovým deklarováním se radu originálních světlých vín, která odlišují i by neprovozujícími zákazníky a zmlou.

Aurelius 2003, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,2 C: 1,4 R: 4,5 P: 5 000 S: 04/10 F: 237

Pálava 2004, výběr z hroznů

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,3 C: 10,7 R: 5,8 P: 8 900 S: 04/10 F: 237

Ryzlink rýnský 2002, výběr z hroznů

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 13,0 C: 9,1 R: 6,1 P: 2 700 S: 04/27 F: 356

Cabernet Sauvignon 2003, výběr z hroznů

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 13,9 C: 3,0 R: 5,1 P: 3 500 S: 04/18 F: 425

Frankovka 2003, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,3 C: 3,1 R: 4,5 P: 5 200 S: 02/1 F: 237

Melvin 2002, výběr z hroznů

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,7 C: 26,4 R: 4,7 P: 3 000 S: 02/1 F: 237

Sauvignon 2004, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 11,8 C: 2,5 R: 6,8 P: 3 900 S: 02/1 F: 177

André 2003, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,8 C: 3,7 R: 5,2 P: 3 000 S: 02/1 F: 296

Merlot 2003, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,7 C: 4,0 R: 4,9 P: 3 500 S: 02/1 F: 356

Rulandské modré 2004, pozdní sběr

Maro, slámové, Maro, Ušle
A: 12,4 C: 2,2 R: 4,9 P: 1 000 S: 02/1 F: 296