

ce na první pohled vypadat samozřejmě, ale vinařství se může pochlubit velmi dlouhou historií spojenou s postupným poznáváním rostlin révy a možností jejího zpracování. Rostliny s listy podobnými současným révovitém rostlinám se v Evropě začaly objevovat už zhruba před 130 miliony let. Je to 4,5 milionu let, kdy všude ve střední Evropě byly k nalezení rostliny révy velmi podobné. Ty byly v období doby ledové zatlačeny na jih. Deset tisíc let př. n. l. již existovala *Vitis vinifera* a o dva tisíce let později jsou doloženy první náznaky sběru a primitivního zpracování hroznů. Ještě blíž k přelomu letopočtu, 2750 let před Kristem už měli lidé ponětí o tom, že o kvalitě vína rozhoduje jeho původ a zpracovatel. Co se týče našich zemí, víno bylo na Moravě známo přibližně čtyři století př. n. l., kdy je vyráběli Keltové a v Čechách jej ochutnal první historicky doložený český panovník kníže Bořivoj I.

Ing. Josef Balík, Ph.D., z Mendelovy zemědělské univerzity v Brně v dalším vystoupení seznámil posluchače kurzu se senzorickým hodnocením révových vín a uměním koštu. V podstatě existuje několik typů degustací, které závisejí na jejich účelu. Podle senzorického ohodnocení vína už v průběhu jeho výroby může zkušený vinař zvolit vhodné technologické opatření, je povinností ochutnat výsledný produkt před jeho uvedením na trh (zjišťují se případné vady vína) a v rámci státní kontroly degustují také pracovníci Státní zemědělské a potravinářské inspekce (zda vlastnosti produktu odpovídají deklarovaným). Senzoricky se hodnotí i v odrůdových zkouškách – tam jde zejména o potenciál odrůdy a její uplatnění ve stávajícím sortimentu. Degustace jsou prostředkem komerční prezentace a hodnotí se jimi také vlastnosti vín v rámci soutěží.



Sklepy Střední odborné školy vinařské a Středního odborného učiliště zahradnického se mohou pochlubit slušnou řádkou vín oceněných na různých soutěžích

Kromě chuti je součástí smyslového hodnocení vína také jeho vzhled, tzv. posouzení čistoty vína. Je vyžadována dokonalá čistota, sleduje se například přítomnost sedimentu a také perlení, které se může ve specifických případech vyskytovat. Hodnotí se přítomnost nežádoucího odstínu. Důležitým prostředkem, jak zjistit kvalitu výsledného produktu, je i hodnocení vůně, resp. pachu vína. Zkušený degustátor tak získá řadu informací o čistotě, intenzitě a harmonii nápoje ještě předtím, než jej ochutná.

Dalším bodem programu prvního dne školení byla návštěva Národního vinařského centra ČR s degustační místností, která je místem hodnocení všech významných soutěží vín. Národní vinařské centrum se věnuje podpoře a propagaci vinařství a vinohradnictví a je také organizátorem soutěže Salon vín České republiky. Vína oceněná v této soutěži pak vystavuje ve veřejné degustační místnosti ve sklepních prostorách valtického zámku.

Za návštěvou sklepa následovala exkurze do prostor neméně zajímavých – moderně vybaveného sklepního hospodářství Venerie, kde vlastnoručně vypěstované hrozny zpracovávají zaměstnanci a studenti Střední odborné školy vinařské a Středního odborného učiliště zahradnického ve Valticích. Přestože prioritním cílem je samozřejmě získávání odborné praxe pro studenty, může se škola pochlubit slušnou řádkou vín oceněných na různých soutěžích. Posluchače kurzu přivítala přímo ředitelka školy Ing. Ivana Machovcová.

Sommeliér i návštěva vinice

Velmi zajímavé bylo vystoupení viceprezidenta Asociace sommelierů ČR Libora Nazarčuka, který představil a také prakticky předvedl, co povolání sommeliera v současnosti ob-

náší. I když jde původně o odborníka specializovaného pouze na víno, dnes jde o komplexního gastronomického odborníka zvládajícího celý management nápojového sektoru hotelů či restaurací. Sommelier nakupuje a prodává víno i další nápoje, spravuje vinný sklep, sestavuje vinný lístek, měl by umět doporučit ideální kombinaci nápoje a pokrmu a samozřejmě prezentovat a podat zákazníkovi víno či sekt v ideální teplotě a v souladu se všemi pravidly. Jeho činnost se velkou měrou podílí na zvyšování prestiže gastronomických zařízení.

Posledním z řečníků doslova nabitým programem byl prezident Vinařské akademie Valtice Ing. Jiří Kopeček. Pod jeho vedením se účastníci kurzu podívali do ukázkových vinic a měli možnost si prohlédnout jednotlivé odrůdy a způsoby pěstování révy vinné. V teoretické části se potom dozvěděli podrobnosti o jednotlivých druzích vín a odlišnostech v jejich zpracování. Klimatické podmínky České republiky nahrávají produkci velmi kvalitních bílých vín. Na červená vína je v našich podmínkách velmi málo slunce a není šance se přiblížit kvalitě světových vinařských velmocí. Je tedy třeba jít cestou, kde máme podmínky na to prorazit na světový trh. Podle slov Ing. Kopečka je „nejlepší vinařský odborník ten, který dokáže převést všechny látky z hroznů do vína. Víno je přírodní produkt, a proto by biochemické procesy v něm měly probíhat samy, úkolem sklepmistra je jenom usměrňovat“.

Dvoudenní školení pořádané VAV lze ohodnotit jako organizačně dobře zvládnuté, velmi přínosné, a proto nezbývá, než návštěvu některého z kurzů ve Valticích vřele doporučit.

Text: Martina Husáková
Foto: Miroslav Mokoš



Kolonáda Reistna je bezesporu tou nejdominantnější stavbou nad Valticemi a je z ní úžasný výhled na město a širé okolí. Byla postavena jako vzpomínka na otce knížete Jana I., knížete Františka Josefa I. a na v mládí zemřelé bratry. Je imitací Glorietty vídeňského Schönbrunnu

