

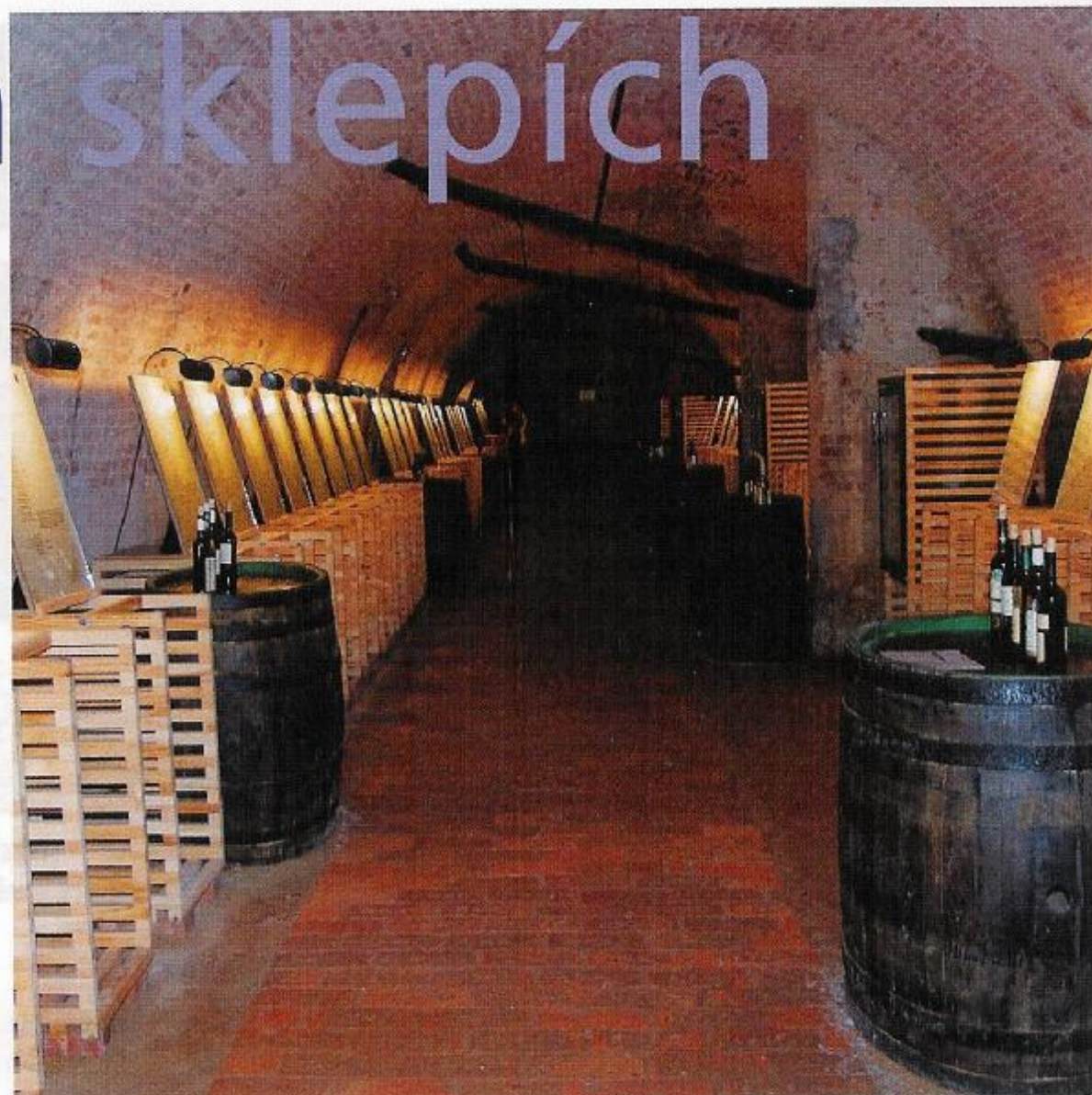
Po valtických sklepech

Čeští spotřebitelé jsou zvyklí dávat přednost spíše vínům pocházejícím z tradičních vinařských zemí. I v tuzemsku však existuje řada firem schopných vypěstovat a vyrobit kvalitu. Jak ale dostat tuto informaci do povědomí veřejnosti? Před deseti lety vzniklo v jihomoravských Valticích občanské sdružení, které se prostřednictvím různých typů školení snaží šířit poznatky o víně.

Iniciátory vzniku a současnými členy představenstva Vinařské akademie Valtice (VAV) jsou významné osobnosti z řad pedagogů, podnikatelů a znalců vína. Podle nich je zásadním předpokladem úspěšného prodeje vín kvalitní prezentace a servis těchto nápojů. Sdružení nechce konkurovat žádnému z profesních svazů, které v oboru působí. Rozhodlo se vydat svou cestou a přispět ke zvyšování vinné kultury, podporovat agroturistiku, propagovat víno jako nejzdravější alkoholický nápoj a seznámit zájemce s dávno známými i novými poznatky o pěstování, výrobě a konzumaci vína. I když se podílí i na dalších typech projektů, jádrem činnosti Vinařské akademie Valtice tedy stále zůstává pořádání odborných kurzů. Partnery sdružení jsou Vinařská škola Valtice, Asociace sommelierů ČR (pozn. red.: sommelier je mezinárodní označení pracovníka zajišťujícího kompletní servis vínem v gastronomických zařízeních) a Národní federace hotelů a restaurací.

Vůbec prvním z počínů VAV se ještě v dobách před založením sdružení stal kurz Sommelier, který je také jakousi vlajkovou lodí v celé nabídce školení a seminářů. Je akreditován Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy

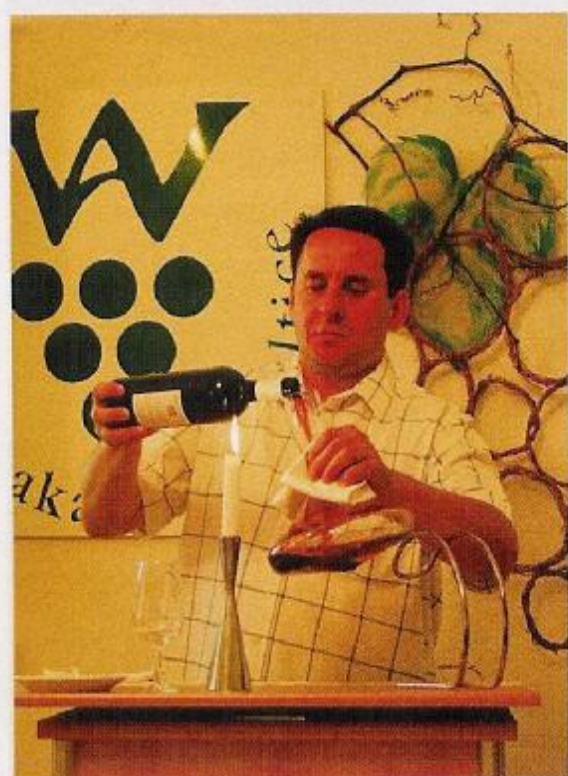
ČR a určen všem specializovaným pracovníkům gastronomie, vinoték a obchodníkům s vínem. Účast není odepřena ani konzumentům vína, kteří si chtějí rozšířit vzdělání nebo je sommelierství zkrátka zajímavá. Získají široké znalosti nejen o výběru, nákupu a uskladnění vína, ale i praktické dovednosti co se týče správné techniky obsluhy a kombinace jednotlivých dru-



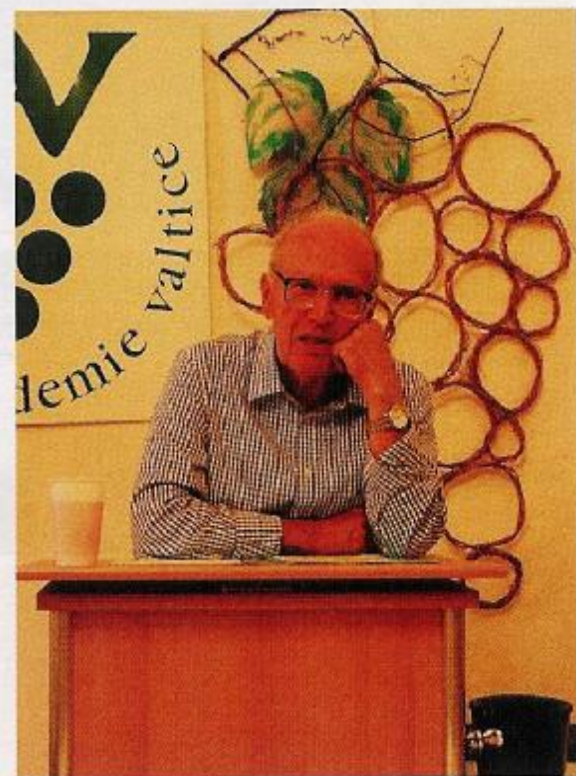
Sklepy zámku ve Valticích slouží jako veřejná degustační místnost vín oceněných v soutěži Salon vín ČR



Sklepní hospodářství Venerie je vybaveno moderními lahvovacími a etiketovacími stroji



Sommelier Libor Nazarčuk při praktických ukázkách servisu bílých a červených vín



Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., přednášel o historii vinařství a vinohradnictví

hů vína a jídla. Samozřejmostí jsou také informace o odrůdách, pěstování a výrobě vína. Absolventi kurzů se uplatňují v prestižních gastronomických provozech, pracují jako nákupčí vína ve velkých obchodních řetězcích či jako prodejci zahraničních produktů. Mnozí z nich začali v oboru samostatně podnikat a založili si vlastní vinotéky či vinárny.

Všichni milovníci vína z řad veřejnosti se mohou zúčastnit dalšího kurzu z nabídky VAV – Víkendového semináře o víně, na kterém kromě teorie nechybí ani praktické ukázky ve vinohradu a řízená degustace přímo ve vinařských podnicích. Mezi další kurzy pořádané Vinařskou akademií Valtice patří Škola degustátorů (jednodenní školení pro širokou veřejnost), oeno-

gastronomické semináře, smyslové zkoušky nebo kurz ABC o víně, který jsme měli možnost na vlastní kůži vyzkoušet.

Víno se dělá z hroznů

„Vino je jeden z nejušlechtlejších přírodních nápojů. U jeho pití musíte zaměstnat i hlavu,“ těmito slovy uvítal účastníky dvoudenního semináře o víně prezident Vinařské akademie Valtice Ing. Jiří Kopeček a zahájil akci – jak jinak než připitkem.

První přednáškou byla exkurze do historie vinohradnictví a vinařství s odborníkem na slovo vzatým – nestorem českého a moravského vinařství prof. Ing. Vilémem Krausem, CSc. Tvzení, že víno se dělá z hroznů, může si-