

Víno, to je životní filozofie, tvrdili účastníci semináře



Účastníkům víkendového semináře o víně vysvětluje práce ve vinici šéf Vinařské akademie Jiří Kopeček.

FOTO ZDEŇKA HŘEBAČKOVÁ

Zdeňka Hřebačková

Valtice • „Z těchto vinic se vyráběla a vyrábějí nej kvalitnější vína,“ rozmachuje se rukou po okolní krajině nad Valticemi Jiří Kopeček, prezident valtické Vinařské akademie. Účastníci víkendového semináře o víně hltají každé jeho slovo. Jiří Kopeček ve vinohradu stříhá tažen révy a vysvětluje na něm potřebné zelené práce ve vinici.

„Nyní máme terénní cvičení. Předvedu účastníkům semináře všechny práce, které se ve vinici dělají. Jen tu motyku jsem zapomněl,“ říká s úsměvem. „Zdůrazňujeme pořád, že víno se dělá

z kvalitních hroznů. Musí však nejdříve někdo ty kvalitní hrozny vypěstovat, pak se může vyrábět kvalitní víno,“ dodává.

Účastníky semináře jsou podle Jiřího Kopečka většinou lidé, kteří ve víně vidí něco víc než alkohol. Rádi se o něm dovídají nové věci, rádi pozorují, jak se víno vyrábí a hledají nová a nová vína.

„Mám víno rád. Je úžasné, je to svým způsobem filozofie života. Seminář naprosto splňuje mé představy,“ rozplývá se Bohumil Cíhra z Olomouce, který se rozhodl absolvovat kurz i se ženou a dcerou. „Jsme z toho nadšení. Moje žena koupila před

třemi lety synovi vinohrad. Je dnes malovinař. Je to bezvadné. Už jsme se tu domlouvali, že bych měl příští rok navštívit i sommeliérský kurz, abych se ještě více o víně dověděl.“

Na dvanáctý víkendový seminář o víně přijelo tentokrát

patnáct posluchačů. Ještě donedávna ho

připravovala Střední vinařská škola ve Valticích z evropských peněz z fondu Phare. Účastníky tedy nic nestál. Byl úplně zdarma. Nyní musí každý zájemce zaplatit dva tisíce tři sta korun. Na seminář jezdí nejčastěji lidé, kteří berou víno jako svého koníčka.

Absolvují ho ale i lidé z oboru.

„Jsem přímo z profese, pracuji ve vinařské firmě,“ potvrzoval Miloš Motek z Prahy, že účastníky semináře jsou i lidé z vinařských firem. „Zatím můžu hodnotit, že seminář je dobře připravený. Vypíchl věci, které můžu potřebovat po odborné stránce,“ pochvaluje si.

Podle Jiřího Kopečka se snaží podat účastníkům základy o víně, aby mohli systematicky pak postupovat v dalším vzdělávání. „Říkáme jim vše od historie vína, přes vinohrad, výrobu vína až ke konzumaci, sommeliérství a životnímu stylu s vínem,“ vysvětluje.

vzdělávání