

číslo 36 • 10.–11. září 2022

Víkend DNES



100
vín roku



Stokrát chválím hrozen

Salon vín ve Valticích nabízí
komukoli unikátní příležitost:
KOŠT TOP 100 DOMÁCÍCH VÍN ROKU.

Ale dá se vůbec ve zdraví okusit
stovka vín za jediné odpoledne? Zkusili
jsme to a můžeme jediné doporučit!

text: Petr Čermák

foto: Shutterstock, www.salonvin.cz

SALON VÍN ČESKÉ REPUBLICKY

Nejprestižnější vinařskou soutěž v republice pořádá Národní vinařské centrum. Do letošního, 22. ročníku bylo přihlášeno 1456 vín, z toho stovce byla udělena zlatá medaile díky zisku nejméně 87 bodů ze 100 možných v hodnocení odborníků. Drtivá většina z oceněné stovky (www.salonvin.cz) jsou vína bílá: 70 vzorků. Nečastější odrůdov v elitní stovce je ryzlink rýnský (17 zastoupení), ryzlink vlašský (9), rulandské šedé a veltlínské zelené (po 8). V salonu jsou prezentována vína 55 firem, nejpočetnější zastoupení mají s 9 vzorky Mikrosvin Mikulov a zámecké vinařství Bzenec. Ve sklepení valtického zámku lze elitní stovku ochutnat, základní dvouhodinový košt vyjde na 599 Kč.

Začal jsem úplně špatně. „Dobrý den, chtěl bych okošťovat sto nejlepších českých vín roku. Prý je to u vás možné?“ zavolal jsem do Mekky jihomoravských vinařů na valtický zámek Marku Babiszovi, hlavnímu sommeliérovi tamějšího Salonu vín.

V telefonu se rozhostilo ticho, načež se ozvalo: „Dobrý den, měl jste asi na mysli moravská vína, že?“ A další významná odmlka. Polykal jsem naprázdno. Jak teď honem zachránit zamýšlenou reportáž za zámeckého vinného sklepení s unikátní sbírkou nejkrásnějších vín roku?

Vzápětí se ve sluchátku ozval srdečný smích a Marek Babisz zahlaholil: „No jasné, však dojeďte, okošťujte, ať sami poznáte, kde se dělá to nejlepší víno v republice. A nebojte, máme tady vína z Moravy i z Čech.“

Pražské přešlapy

Začal jsem úplně špatně. Už zase. Hned u prvního vzorku ze sta se mi podařilo zakuckat se a zalapat po dechu. Ne že bych tak nedočkavě hltal. Právě naopak: chtěl jsem po přivonění a poválení na jazyku vzorek vína vyplivnout, stejně jako to dělá sommeliér. Přece jen, ta stovka budí respekt.

Marek Babisz se znovu rozesmál: „To nejste výjimka. Takhle se tady zakucká 99 % nováčků. Když to neděláte denně, jsou to s tím vínem v ústech úplně protichůdné pochody. Chce to jen cvik – a já už měl dnes ráno jeden košť, za rok zvládnou až 4 000 vzorků vína. Tuhle práci bez plivání dělat nejde. Mimochodem, stihnul jste oběd?“

Ajaj... Další chyták na Pražáka? Jak by měla znít správná odpověď? Snad jsem si tím vepřovým masem s knedlíky nějak nezkazil chuť? Jdu s pravdou ven: „Ano,

štovat od každého ze stovky vín. Jenže s pliváním to zjevně nedokážu. Budu muset chtít nechtě od každého aspoň trošičku vypít a zbytek vylít. Džbánky tu na to mají.

„Není vám to líto, vylévat tolik dobrého vína? Nešlo by třeba nalévat méně? Jen kolik vypiju?“ ptám se bezelstně Marka Babisze a on se zase usmívá. „Dívejte, musím vám nalít tolik, aby se mohla ve sklínce rozvinout vůně, to z kapky nejde. Já obvykle i po koštu řídím auto. To už musí být, aby mi vylévání a plivání vzorků přišlo líto. Snad leda pokud mě čekají nějaké lahve nad tisíc eur, jednu na košť s řidičem, to už se nechce plivat ani mně.“

Košť jako sport?

„Tož máme za sebou první desítku. Zatím dobré,“ zaslechnu za zády pod klenbou hosty, kteří sestoupili do valtického zámeckého sklepení přede mnou. V hlavě mi kdovíproč naskakuje vzpomínka na dávné roky aktivního sportování, chce se mi varovně vykřiknout: „Ale to ještě za sebou nemáte vůbec nic!“

Ve veslování jsme dvoukilometrovou dráhu v duchu dělili na čtvrtiny. V první pětistovce se člověk ani nestačil zadýchat, druhá už začínala bolet, ta třetí bývala kritická a často klíčová pro výsledek, závěr byl jen o vůli, ačkoli občasná nastala i euforie.

Já myslel na „sportovní“ výkon, pořád mě kdesi v hlavě strašila ta stovka, zatímco hosté komentovali kvalitu vína. Napišme to tedy rovnou bez okolků: jedno lepší než druhé! Z celé stovky překvapivě sladkých vín – ač spousta z nich nese označení „suché víno“ – mým chutím nasedlo na nejvyšší pět vzorků.

Zároveň se musím přiznat, že necvičenému pražskému jazyku v té stovce leckteré vzorky chuťově splývaly. O to víc

>>> Necvičenému pražskému jazyku v té stovce leckteré vzorky chuťově splývaly. O to víc ovšem vynikly tři naprosto výjimečné lahůdky, které slastně polechtaly nos i polaskaly ústa.

oběd byl vydatný. Říkal jsem si, že to chce mastný základ pro tu porci alkoholu, co mě tady čeká.“

Dostávám pochvalu, pan Babisz nalévá další sklínku a já musím zmínit nachystanou taktiku. Plán zněl jasně: pociťvé oko-

ovšem vynikly tři naprosto výjimečné lahůdky, které slastně polechtaly nos i polaskaly ústa. A kupodivu letošní Šampion Salonu vín podle expertů, barikované Chardonnay z Bzenec ročníku 2019 s číslem 21, mezi nimi nebyl.



Sommeliér. Marek Babisz z Salonu vín ve Valticích každý rok okošťuje tisíce vzorků vína.

Můj osobní nedostizný vítěz měl číslo 15 – jediný Müller Thurgau v celém sklepení, ročník 2020. „To je u nás letos nejžádanější lahev, už jsme jich prodali přes 800. V mikulovském Moravínu udělali krásné voňavé víno s ovocnou chutí, k tomu výborně nastavili cenu,“ komentuje sommeliér.

Pod číslem 48 se v Salonu košťuje úžasný Sauvignon ze Znovínu, ročník 2020. „V ústech ohromí mohutností, ušlechtilostí, harmonií a svěžestí,“ píše se na lahvi, lépe to vyjádřit neumím. A číslo 40 má krásný zástupce nejpočetnější odrůdy ve Valticích, Rýnského ryzlinku. Ročník 2019 z mikulovského Mikrosvínu nabízí vůni meruněk a broskví, v chuti mandarinky a grapefruity s jemně slanou dochutí.



Co české vzorky? Ve valtické Top 100 jsou zastoupeny pouhé tři, jeden vyložené nedobry. „Toto je jedno z vůbec nejlepších vín z Čech, o tom jste přece chtěli psát,“ baví se Marek Babisz, když vyprsknu a ptám se, kde se tu probíhá vzalo něco tak nevábneho. „Ale vážně: to víno je skvělé. Jen se zkazila tato konkrétní lahev, to se bohužel může přihodit.“

Zarazilo mě, že můj nepřekonatelný favorit Müller Thurgau patří k nejlevnějším lahvám z celé zlaté stovky, jejíž ceny kolísají mezi 200 a 1 500 Kč, s průměrem kolem 300 Kč. Má tedy smysl orientovat se při výběru vína podle ceny?

„U nás v Salonu vín ne,“ říká Marek Babisz. „Tady jsou nejlepší vína z celé republiky a jejich cena je taková, jakou si určí vinař.“ A v obchodě? „Sledoval bych ocenění. Pokud už to někdo okusil a ocenil před vámi, bývá to nějaké vodítko.“

Víno jako věda

Do národní soutěže Salonu vín se hlásí už 22. rokem stovky vzorků, naposledy to bylo téměř 1 500. Jak probíhá hodnocení a výběr elitní stovky z takového počtu vín? Ptám se pana Babisze. „Máme na to tým zkušených sommeliérů.“

Ve valtickém sklepení doprovází každé víno poměrně složitý graf připomínající pavučinu lehce opilého pavouka. „To je výstup softwaru, který posuzuje různé aspekty vína: mohutnost, strukturu či aroma. Je to společné dílo našeho Národního vinařského centra Valtice a lednické Za-

hradnické fakulty Mendelovy univerzity v Brně. Ovšem veškeré údaje do toho stále zadávají lidé a vy si chutě odborníků můžete porovnat se svými.“

Pořád mi to nedá – vážně v roce 2022 neexistuje nějaká chytrá sonda, kterou by stačilo ponořit do vína a ona by okamžitě „vypípla“ výsledek? Můj průvodce vinařským sklepením už se zase směje: „Zatím o tom nevím. Ale jak se bude rozvíjet umělá inteligence, nejspíš se třeba za dvacet let něčeho takového můžeme dočkat i ve vinařství. Česká zemědělská univerzita na něčem takovém pracuje, ale je to stále v plenkách.“

Že by sommeliér přišel s rozvojem technologií o práci, tím se naprosto netrápí: „Dívejte, okolo vína je neustále tolik práce, že se nezastavím. Mně loni tornádo u nás v Hruškách, kde s rodinou bydlíme, zničilo vinohrad, musel jsem ho celý vykloučit. Dům to naštěstí vydržel, ale na vinici mě čeká spousta dřiny,“ líčí Marek Babisz.

Když už jsme nakousli vědeckou stránku vína, zaujalo mě, že i držitelé Zlatých medailí Salonu vín se nerozpakují místo korku použít šroubovací uzávěr. „Různé uzávěry jsou naprosto v pořádku. Rozdíl je v tom, že pod šroubem se víno dál nevyvíjí, jak ho zavřete, tak ho zakonzervujete, zatímco pod korkem vlivem mikrooxidace stále zraje,“ vysvětluje sommeliér.

Historiky z podzemí

Tuhle otázku nemůžeme vynechat, přece jen, okošťovat stovku vín, to obyčejný člověk nezažije každý den. Takže co nejzábav-



NOC NA ZÁMKU

Anton Florian byl první lichtenštejnský kníže. Tento rod, jak známo, se zásadně zasloužil o rozvoj Valticka a Lednicka. Jméno Anton Florian dnes nese zámecký hotel ve Valticích (www.zameckyhotelvaltice.cz), hosté nocují přímo v krásně opraveném levém křídle památkového objektu, které za komunistů sloužilo mj. jako věznice, na zámku se před Listopadem též sušil tabák a parkovaly tam traktory. Dnes je to ideální základna pro košť stovky vín roku, ze sklepení Salonu vín je to do postele jen pár desítek kroků.

INZERCE

gorenje
Life Simplified

**MY VAŘÍME,
VY SE BAVTE**

NOVÉ VESTAVNÉ
TROUBY GORENJE
OptiBake

Více na www.gorenje.cz



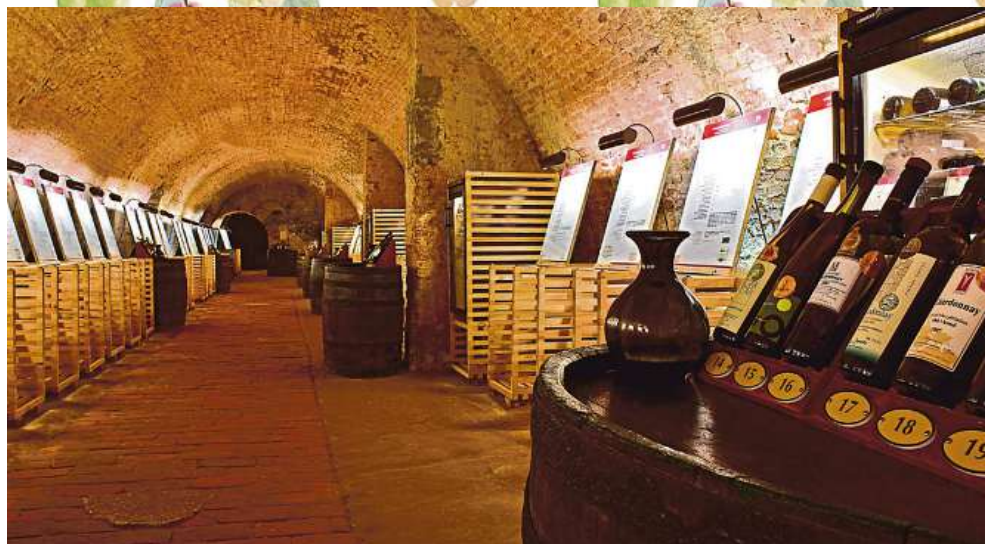
Akce!
k troubě malý
spotřebič s 80%
slevou

Abyste si užili pečení naplno, získajte k troubě Gorenje OptiBake **malý domácí spotřebič s 80% slevou** dle vlastního výběru.

Akce běží od 15. 9. do 15. 12. 2022.

Zároveň od nás získáváte další **dárek v podobě e-kuchařky**. Naskenujte QR kód a stáhněte si vypečené recepty od Frankieho i kuchařů Gorenje.





➤➤ *Jednou přijela na košť výprava penzistů o holích, všichni naříkali, jak nemůžou chodit. Po dvou hodinách ty hole všichni odhodili. Naprosto nezpochybnitelný důkaz, že víno léčí.*



KOMERČNÍ PREZENTACE

Poříd'te si hlídače

Využití energií v našich domácnostech je dnes díky technologicky vyspělým zařízením velmi bezpečné a spolehlivé. Není však jisté od věci udělat ještě něco navíc a zcela minimalizovat negativní dopady případných poruch, závad nebo nešťastných událostí a okolností, které mohou, byť mnohdy pouze teoreticky, nastat. Uvedené platí pro využití všech druhů energie, a tedy i v rámci využití zemního plynu.

Čas od času se můžeme v denním tisku nebo dalších médiích setkat se zprávami o případech přitrávení obyvatel bytu nebo rodinného domu spaliny unikajícími např. z průtokového ohřívače vody, tedy oxidem uhelnatým (CO). Tomu je třeba věnovat větší pozornost v letním období, kdy lze všem majitelům plynových spotřebičů doporučit, aby v horkých dnech věnovali pozornost větrání. Vhodné je například nezavírat dveře u koupelny, když je v provozu plynový průtokový ohřívač vody apod. Důvodem uvedeného preventivního doporučení je skutečnost, že v parných dnech může za určitých okolností docházet ke snížení tahu komína. Ten běžně funguje tak,

že spaliny stoupají vzhůru, protože jsou lehčí než venkovní chladnější vzduch. V extrémně horkých dnech to ale nemusí vždy platit, protože zplodiny (CO) jsou chladnější a teplejší vzduch z venku je částečně může tlačit zpět do místnosti.

Oxid uhelnatý je bezbarvý, nedráždivý plyn bez zápachu, lehčí než vzduch, který je vůči lidskému organismu toxický. Jeho zákeřnost spočívá zejména v tom, že jednak není cítit a jednak nejsou příznaky otravy hned patrné. Člověk je unavený, malátný, bolí ho nebo se mu točí hlava. Teprve při delším působení a větší koncentraci CO může být dezorientovaný, upadnout a ztratit vědomí apod. Jak již bylo uvedeno výše, oxid uhelnatý vzniká mimo jiné i při nedokonalém spalování užitkových plynů jako je např. zemní plyn (i když ten je primárně netoxický) v rámci provozu plynových spotřebičů v domácnostech.

Aby plynový spotřebič správně fungoval, potřebuje dostatek vzduchu a správný a funkční odvod spalin, které jsou komínovým systémem odváděny mimo objekt, kde se rozptýlí ve vzduchu. Nepředstavují tedy za běžných okolností

žádné nebezpečí. V případě špatného odvodu spalin, se však při shodě nepříznivých okolností mohou vracet zpět do místnosti a v ní se shromažďovat. To může být způsobeno například neprůchodností komínových cest, zanesením výměníku spotřebiče způsobeným zanedbáním jeho údržby nebo již zmíněným snížením tahem komína v horkých dnech.

Moderní plynové spotřebiče jsou již vybaveny detektorem, který uvedené zaznamená a spotřebič automaticky vypne. U starších typů spotřebičů však toto zařízení není vždy pravidlem. Jistotou, která prakticky zcela eliminuje případné nebezpečí přitrávení oxidem uhelnatým, byť toto je při správném provozu plynového spotřebiče a spalinových cest jen teoretické a hrozí pouze při shodě několika nepříznivých okolností, je pořízení detektoru CO. Ten v předstihu spolehlivě upozorní na přítomnost oxidu uhelnatého při provozu plynových spotřebičů, již při zaznamenání velmi nízké koncentrace, která ještě nijak neohrožuje zdraví. Chcete-li si toto užitečné zařízení pořídit, můžete se obrátit třeba na svého dodavatele plynu. Pražská plynárenská zajišťi pro své zákazníky detektory CO za výhodných podmínek a poskytneme jim zároveň i veškeré související poradenství. www.ppas.cz



POHÁDKOVÉ PETROVSKÉ PLŽE

Aníž by výletník vypil byt jen sklinku vína, připadá si v jihomoravském Petrově zmaten: jsem v Řecku, nebo snad na jihu Čech? Petrovské plže (www.obec-petrov.cz/plze) jsou populární sklipky poblíž Hodonína a Strážnice, bílomodým vybarvením připomínají řecké ostrovy, zatímco tvarem evokují jejich vstupní portály jihočeské selské baroko. Jednu z nejpoklárnějších kořtovacích atrakcí jižní Moravy tvoří unikátní soubor 63 sklepů, která jsou od roku 1983 pod národní památkovou ochranou. Sklipky, připomínané už v 15. století, jsou rozesety ve třech uličkách hned vedle místní hlavní silnice, vlakové zastávky a fotbalového hřiště, z přístaviště Baťova kanálu se sem dá dojet asi za 20 minut. Oproti valtickému Salonu vín v Petrově nenajdete tak široký ani reprezentativní výběr vín (z desítek sklipků byly během naší prázdninové zastávky otevřené pouze tři), zato ty pohádkové vinařské uličky s portály sklipků budete chtít donekonečna fotit. A kde se vzal název plže? Rozhodně to nemá spojitost s hlemýžďi, podnebí je zde suché a horké. Plž je zkrátka obecně užívaný lokální výraz pro vinný sklep s předsklepím.



nějššího v Salonu vín s klienty zažili? „Měli jsme tady třeba partu cyklistů, kteří po koštu naskákali i se svými bicykly do valtické zámecké kašny,“ vzpomíná Marek Babisz.

A přidává další špek: „Jednou přijela výprava penzistů o holích, všichni naříkali, jak nemůžou chodit. Po dvou hodinách koštu ty hole všichni odhodili. Naprosto nezpochybnitelný důkaz, že víno léčí.“

Jako nejbizarnější se jeví příběh manželského páru, který přijel do valtického zámeckého sklepení společně, ovšem ven odešel jen pán – vůbec si nevšiml, že mu chybí žena. „Přišlo se na to až v noci, když se paní probudila na toaletě. Začala chodit po uzavřeném areálu a spustil se alarm. Ve spolupráci s hlídačem zámku jsme ji nad ránem osvobodili.“

Pro mě osobně to dopadlo dobře. Dostal jsem se až do cíle a nakonec i srovnání se sportovním výkonem veslařů, vzpomínané na startu, celkem odpovídalo: první čtvrtina proběhla až nečekaně snadno, ve druhé to začínalo být náročné, třetí se zdála nejtěžší, ale zároveň mi začínalo být jasné, že to zvládnou. A finiš, to už byla jen ryzí euforie.

Mise splněna, všech 100 vín poctivě okořtováno. A přestože venku žhnulo letních 36 °C, výstup z patnáctistupňového sklepení na denní světlo mi ani v nejmenším neuškodil. Ono ani nebylo proč – za tři a půl hodiny pod zemí jsem dohromady vypil odhadem objem jedné lahve vína, něco málo přes 0,7 litru.

Ačkoli, jednu újmu jsem přece jen utrpěl. Ukrutně mě večer po koštu rozbolely zuby. Nejspíš od té vydatné porce vinné kyselinky. Spravil to telefonát kamarádovi dentistovi: „Pohotovost? Neblázní,“ smál se mi. „To vypadá jen na podrážděné krčky. Zkus nějakou zklidňující pastu a za den dva máš klid.“

Vlastně ještě jeden detail, ten jsem si uvědomil až druhý den ráno, když jsem vstal po všech těch krásných vínech s krásně čistou hlavou, ovšem s překyseleným žaludkem. Další dva dny jsem si na cestách po jižní Moravě objednával k pití výhradně hořké pivo.

Ale vůbec nic proti vínu! Stokrát chvátím hrozen. Suvenýry z valtického sklepení jsou dávno vypité. Brzy musím vyrazit doplnit domácí vinotéku.

petr.cermak@mfdnes.cz ■

