



Marek Babisz, someliér Národního vinařského centra, které pořádá Salon vín ČR.

SALON VÍN SE OTEVŘEL

Nejlepší vína Česka na jednom místě

Sedmdesát bílých, šestadvacet červených, dvě šumivá a dvě růžová vína získala v letošní národní soutěži Salon vín zlatou medaili. „Každý může ve sklepích zámku ve Valticích vyzkoušet, jak se z jedné odrůdy dají díky různým technologiím udělat naprosto rozdílná vína,“ říká Marek Babisz, hlavní someliér Národního vinařského centra.

Ve valtických klenutých sklepích začíná být v sobotu odpoledne rušno, návštěvníci degustují vína uskladněná v dřevěných boxech. Je jich sto, u žádného nechybí informační tabule s popisem, jaká odrůda v něm je, z jaké vinice pochází, kdo víno vyrobil, jak dlouho může v lahvi ležet i jaký má aromatický profil.

„Kdo chce být nominován do salonu, musí se nejdřív zúčastnit podoblastní soutěže. Na Moravě jsou čtyři, v Čechách jedna. V prvním kole na postup stačí osmdesát bodů, vyloučí se tak opravdu špatná vína,“ říká Babisz o soutěži, kterou pořádá Národ-

ní vinařské centrum. První klání se odehrálo v roce 2000. Ochutnat se dají ve Valticích také méně známé odrůdy ze stříbrného Salonu vín jako Malverina, Savilon nebo Muscaris.

I pro malé vinaře

Ve výčtu odrůd oceněných zlatou medailí vedou co do počtu rýnské a vlašské ryzlinky. „Mně se moc líbí vzorek číslo čtyři od Vinařství Mikrosvín z Mikulova. Zraje ve čtyřech typech dřevěných sudů, nakonec vznikne kupáž, cuvée. Hrozny jsou z vinice

Železná, asi nejlepšího místa na vlašáky u nás.“ Hlavní someliér si ale pochvaluje, že v nabídce jsou i odrůdy, které se o své místo na slunci musely doslova poprat.

„Po dlouhé době je tu Müller Thurgau od společnosti Moravino z Valtic. Rýňák a chardonka jsou robustní a pevná vína, milerka to musí v boji s nimi dohánět jinak. Müller Thurgau z Moravina je krásně aromatický, velmi příjemný na pití,“ říká zkušený someliér s tím, že si cení i umístění odrůd Sylvánských zelených, jež jsou náročné na pěstování, a proto prý z našich vinic pomalu mizí.

„Poprvé se s ním dostal na Salonu vín



Degustční sada připravená ve valtickém zámku.



Sto boxů s informačními tabulemi o každém víně



V želé z Hrušek nechybí víno.

malý vinař Vlastislav Klobása z Hustopečska, který tak vyvrací tvrzení, že jsme soutěž jen pro velká vinařství. A když je tady sedmáct rýňáků, je takový krásný sylvánek i pro návštěvníky vítaným zpestřením,“ říká Babisz u boxu s číslem 17, kde je Sylvánské zelené 2020, pozdní sběr uložené.

Jen o čtyři místa dál je pak šampion soutěže, absolutní vítěz mezi víny, Chardonnay 2019, výběr z hroznů ze Zámeckého vinařství Bzenec. „Vino zráló v barikovém sudu, dřevo je v něm skvěle zapracované, nijak neruší, cítíte jemnou vanilku,“ říká muž, kterému v zámeckém sklepení pomáhají při degustacích i další someliéři.

Několik degustací

Ve Valticích nabízejí tři základní ochutnávky. Asi nejoblíbenější je podle Marka Babisze volná degustace, kdy zákazník zaplatí 599 korun a může dvě hodiny koštovat bez omezení vybrané vzorky ze všech sto zlatem oceněných vín. Řízené degustace jsou dvě, při jedné se ochutnává podle výběru someliéra pět vzorků za 190 korun, deset přijde na 350 korun.

Kdo nemá moc času, může využít degustaci By The Glass. Stačí si nabít kartu a pak si některé z vyhlédnutých vín načepovat z automatu. V kolekci je až šestnáct vzorků včetně nejdražších lahví kolem 1500 korun.

„A nakonec si můžete u pokladny v informačním centru koupit, co vám nejvíc chutnalo,“ dodává Babisz, který nabídku valtického zámku rozšířil i o svoje výrobky.

„Děláme se ženou vinné a hroznové želé. Mám vlastní vinohrad, ale nemám bohužel čas vyrábět z hroznů víno, protože první degustace vín pro salon se dělají na podzim, kdy je vinobraní. Tak dávám hrozny kamarádovi a od něj si беру mošt a víno. Navíc po tornádu už toho z vinice mnoho nezbylo, tak ji musím vykloučit,“ vysvětluje Marek Babisz, místostarosta Hrušek, moravské obce tragicky zasažené loňskou větrnou smrští.

„Druhého července děláme tradiční den otevřených sklepů a zveme na tuto akci všechny, kdo nám pomáhali s obnovou Hrušek. Než ale budeme normálně žít, čekají nás ještě roky práce,“ uzavírá místostarosta.

Jana Hanušková



Vítěz ze Zámeckého vinařství Bzenec

Jarní klíčení pomůže proti únavě

Po dlouhém zimním období si náš organismus zaslouží porci vitamínů a minerálních látek, které ho pomohou ochránit před jarní únavou. Než se objeví čerstvá jarní zelenina, přidejte k hotovému pokrmu, do polévky, salátu či na namazaný chléb hrst křupavých klíčků a výhonků. Jsou ideálním zdrojem vitamínů, minerálních látek, esenciálních aminokyselin, které podpoří také imunitu. Základem správného klíčení jsou zdravá a kvalitní semena, bez chemického ošetření, nejlépe v biokvalitě např. od Probia.

Náš tip: Zasadte do truhlíku nebo do zahrádky semena neloupané pohanky – vyroste nať, která obsahuje výrazně více rutinu než samotná pohanková semena. Nakličovat můžete také na misce. Jednou až dvakrát denně navlhčete semena tak, aby ani nezaschla, ani nebyla kvůli množství vody napadena mikroby, což se obvykle projeví nepříjemným zápachem. Pohanková nať je lékem na cévy, křečové žíly a hemoroidy. **(jan)**



Foto: probio.cz