

I. Výroční zpráva o činnosti klubu K.A.H.A.N.

Vznik občanského sdružení **K.A.H.A.N. (Klub amatérských hodnotitelů alkoholických nápojů)** lze datovat **13.5.2002**, kdy se v Dolní Lutyni, vesničce nedaleko Ostravy, konala schůzka pětice přátel, milovníků dobrých vín, považovaná dnes za **ustavující schůzi** klubu. **Stálými členy klubu K.A.H.A.N.** se tak stali Radka Hutařová, Petra Křístková, Josef Eliáš, Martin Křístek a Karel Kubesa. Současně bylo rozhodnuto o vytvoření stanov klubu, ustanoveno bylo, že ve funkci **prezidenta** klubu se budou střídát stálí členové klubu dle volby v cca 2-měsíčních intervalech (přesná délka intervalu se řídí termínem schůzí – ochutnávek). Jediným úkolem a privilegiem prezidenta současně je určit odrůdu révy vinné, jejíž vína budou hodnocena v průběhu příští schůze. **Víceprezidenty** klubu (s důrazem na slovo více) pak byli jmenováni : **Radka Hutařová** pro otázky finanční a právní, **Petra Křístková** pro gastronomii a sommeliérství, **Josef Eliáš** pro otázky ekologické a bezpečnostní, **Martin Křístek** pro marketing a public-relations a konečně **Karel Kubesa** pro otázky vědy, výzkumu a vzdělávání. Historicky prvním prezidentem klubu byla zvolena **Radka Hutařová** a především její zásluhou mohla být dne 31.5.2002 odeslána Ministerstvu vnitra ČR žádost o registraci klubu K.A.H.A.N., občanského sdružení přátel vín s cílem šíření osvěty o vinařství, vinohradnictví a sommeliérství.

Prvá řádná schůze se konala dne **21.6.2002** v prozatímním sídle klubu, bytu na Nádražní ulici v centru Ostravy. Za přítomnosti stálých členů klubu a jejich hostů byla vyslechnuta přednáška víceprezidentů Martina Křístka a Karla Kubesy o historii a současnosti odrůdy **Ryzlink rýnský**, doplněná ampelografickými údaji, následovala degustace Rýnských ryzlinků a enogastronomický večer pod vedením víceprezidentky Petry Křístkové, tedy snoubení Ryzlinku rýnských s pokrmy (kabinet – plátky uzeného tuňáka na čerstvém zahradním salátu a ředkvičkách, pozdní sběr – pečená kuřecí křídýlka v karamelové marinádě s kořenovou zeleninou, kuřecí stehna s bylinkovou bílou omáčkou, libečkem a zelenou cibulkou, bobulový výběr - variace sýrů s modrou plísní). Není divu, že dalším prezidentem byla zvolena právě **Petra Křístková**.

Dne **20.7.2002** pak následovala **druhá řádná schůze** klubu, týkající se tentokrát odrůdy **Tramínu**. Vstupní přednášku víceprezidentů klubu Martina Křístka a Karla Kubesy doplnila premierově naučná mini-stezka vůní, typických pro hodnocenou odrůdu. Hodnocení vín se jako host zúčastnil také známý vinařský guru prof.Vilém Kraus. V rámci enogastronomického večera, již tradičně pod vedením Petry Křístkové, bylo možno snoubit vína Tramínu s paštikou z husích jater, kuřecími plátky na zázvoru a broskvích, masem dvou barev s čínskou zeleninou, uzenou kapří podkovou, sýry kozími i sýry s modrou plísní, a konečně i máslovým dezertem. Projednán byl návrh výjezdního zasedání klubu na Jižní Moravu, příštím prezidentem zvolen **Josef Eliáš** a funkci **čestného prezidenta** klubu přijal k radosti všech zúčastněných **prof.Vilém Kraus**.

Část programu **výjezdního zasedání** ve dnech **30.8.-1.9.2002** absolvoval rovněž šéfredaktor Vinařského obzoru Richard Stávek. Mezi navštívenými vinaři a desítkami ochutnaných vín zaujaly mj. Cabernet Sauvignon 2000 barrique a Cabernet Moravia 2001 (Glos, Moravská Nová Ves), Veltlínské zelené 2001 kabinet (Súkal, Nový Poddvorov), Cabernet Sauvignon / Merlot 1999 p.s. barrique (Sečkář, Moravská Nová Ves), Zweigeltrebe 1997 kabinet rosé (Herzán, Čejkovice), Cabernet Sauvignon 2001 ledové víno (Salajka, Moravská Nová Ves), Sylvánské zelené 1999 (Čapka, Hrušky), Modrý Portugal 2000 klaret (Šmerák, Hrušky). Zahraniční vinaře více než úspěšně prezentovaly vzorky pana Masaryka ze Skalice (mj. Dunaj 2000 výběr, Devín 1997 bobulový výběr). Zklamáním tak byla pouze návštěva firmy pana Konečného v Čejkovicích.

Třetí řádná schůze věnovaná celosvětově módní odrůdě **Cabernet Sauvignon** se uskutečnila **20.9.2002**. Poprvé v historii klubu byl jeden ze vzorků vín oceněn Velkou zlatou medailí – „utajené“ cuvée Cabernet Sauvignon / Merlot 1999 pozdní sběr barrique, pana Sečkáře z Moravské Nové Vsi. Vepřová játra na cibulce s rozinkami marinovanými brandy, pepper-steak s teplým dresinkem ze sýra s modrou plísní, steak ze svíčkové s banány na pepři, sýry ovčí, uzené a s modrou plísní, pak mohly být důstojným doprovodem prezentovaných vín. Prezidentem klubu K.A.H.A.N. pro další funkční období byl zvolen **Martin Křístek**, schváleno bylo nové logo klubu vytvořené nezištně firmou DAVO a účastníci byli seznámeni s plánem přípravy soutěžní přehlídky vín **Cuvée2003**.

Mimořádná schůze klubu dne **18.10.2002** byla svolána díky ojedinělé příležitosti ochutnat vzorky lucemburských vín. Hodnotitelé zaujal Bernard-Massard Riesling 2000, ale i Rivaner (Muller-Thurgau) 2001 či vzorky „exotických“ odrůd Elbling a Auxerrois.

Další, v pořadí **čtvrtá řádná schůze**, se konala **15.11.2002**. Mezi hosty zaujímala čestné postavení první dáma českého a moravského vínознаlectví Helena Baker. Hodnocena byla vína odrůdy **Sauvignon** a nutno říci, že většina vzorků potvrdila skutečnost, že vína této odrůdy jsou nejlepší, pokud jsou mladá a svěží. Vítězem se stalo poprvé víno zahraniční – teprve „půlroční“ novozélandský Sauvignon vinařství Saint Clair. Moravští šampioni a medailisté výstav let 2000 a 2001 byli toho času již ve stavu klinické smrti. Tradičně vynikající byla alespoň nabídka „domácí“ kuchyně Petry Křístkové – rolka z uzeného lososa s brusinkovou omáčkou, rajče plněné krabím salátem, kuřecí prsíčka se smetanovou pórkovou omáčkou, kuřecí filé na olivovém oleji s bazalkou, pečené kuřecí křídýlka v pikantní omáčce s karamellem, špíz ze žlutého melounu s medem a pistáciemi, angreštové řezy a výběr sýrů. Součástí schůze byla volba leadera právě vzniknuvšího moravského konvivia hnutí **Slow Food**. A tak hodem mincí bývalého leadera pražského konvivia a zakládající členky první české pobočky této mezinárodní organizace u nás, paní Heleny Baker, byl ze dvou kandidátů (Richard Stávek a Martin Křístek) ustanoven leaderem druhý z nich. Prezidentem klubu K.A.H.A.N. byl následně zvolen **Karel Kubesa**.

Silvestr roku 2002 se neobešel bez **mimořádné schůze** klubu, jejíž náplní krom ochutnávky německých Ryzlinků rýnských a černých (Mlynářka) a nezbytného půlnočního šampaňského (Grande Cuvée Krug NV), bylo schválení záměru „**nominačních večerů**“, předcházejících řádné schůze, pro **sympatizující členy klubu K.A.H.A.N.** Důvodem byla skutečnost, že kapacita členských schůzí, kdy každý z přítomných členů a hostů doručil 0.7 l láhev vzorku dané odrůdy, která jej v uplynulém období nejvíce zaujala, nemohla zdaleka uspokojit všechny zájemce o účast na společném klubovém hodnocení. Záměrem bylo pořádat nominační večer vždy v jiném prostředí ostravských vinoték či gastronomických zařízení.

Páté řádné schůzi, která se uskutečnila dne **17.1.2003**, tedy premiérově předcházel nominační večer v prostorách **Vinotéky Hrozen**. Účast téměř 30 hostů, včetně spoluautora Encyklopedie českých a moravských vín pana Bohumila Vurma, veskrze kladné reference přítomných, jakož i zájem o další spolupráci ze strany vinotéky, byla pro členy klubu potěšující i zavazující současně. Z desítky „běžně“ dostupných vzorků odrůdy **Zweigeltrebe** byla tři nejlepší vína určená všelidovým hlasováním nominována na klubové hodnocení, jehož hosty byli mimo jiné zástupci jihomoravských vinařů, pánové Zdeněk Janek, Jaroslav Kozel a Josef Konečný. Náplní enogastronomického večera bylo snoubení vín výše zmíněné odrůdy s předkrmem ve formě těstovinového salátu s čerstvou zeleninou a bylinkovým dresinkem, hovězím na způsob Stroganov, kohoutem na víně. Jako dezert byla podávána hruška ve vinné omáčce s borůvkami a vanilkovou zmrzlinou. Chybět nemohl ani výběr tvrdých sýrů. Prezidentem byla v závěru schůze zvolena **Radka Hutařová**.

Výjezdní zasedání ve dnech **24.-26.1.2003** proběhlo ve znamení ochutnávání nadějných vín ročníku 2002. Navštíveny byly sklepy vinařských sdružení Bonus Eventus (Súkal, Tichý) a Collegium Vinitorum (Glos, Luňák) ve vinařské oblasti Podluží, následoval přesun do Brněnské vinařské oblasti (Musil, Komarov, Oulehla).

Nominační večer předcházel rovněž **šesté řádné schůzi** klubu K.A.H.A.N., jehož členové využili nabídky ostravského **Hotelu ATOM** a svěřili sebe i přítomné hosty dne **3.4.2003** do péče obsluhujících sommelierů a zkušeného šéfkuchaře pana Voznicy. Vína rodiny odrůd **Muškátu**, tak po završení hodnocení doprovázela vepřová paštika svišňovým želé, telecí medajlonky s křepelčím vejcem na toastu, kuřecí prsíčka na jehle, králíčí soté na žampionech, losos zapékaný v listovém těstě, variace sýrů s modrou plísní a smažené ovoce ve vinném těstíčku. Hovořilo se o přípravách výstavy vín **Cuvée2003**, počínající činnosti moravského konvivia hnutí **Slow Food** a samozřejmostí byla volba příštího prezidenta klubu, jímž byl tentokrát zvolen **Martin Křístek**.

Během prvního roku existence hodnotili stálí a sympatizující členové klubu K.A.H.A.N. spolu s čestnými hosty na svých řádných schůzích celkem 88 vín. Oceněno bylo 32 vín (1x Velká Zlatá Medaile, 7x Zlatá Medaile, 12x Stříbrná Medaile, 12x Bronzová Medaile). Bílá vína jsou hodnocena Vedelovým penalizačním systémem, vína červená systémem stobodovým dle Mezinárodní unie enologů. Výsledkem je vždy medián hodnocení všech zúčastněných. Počet udělených medailí je konsensem k počtu a kvalitě předložených vzorků.

Ryzlink rýnský

Ryzlink rýnský 2000 bobulový výběr	Znovín Znojmo	6.5 ZM
Ryzlink rýnský 2000 výběr	Vaněk, Vrbovec	13.5 SM
Ryzlink rýnský 2000 pozdní sběr	Tichý, Rybníky	16 BM
Ryzlink rýnský 2000 pozdní sběr	ZD Sedlec	16.5 BM
Ryzlink rýnský 2000 kabinet	Malík, Modra	17 BM

Tramín

Tramín červený 2000 výběr suchých bobulí	Škrobák, Čejkovice	7 ZM
Tramín červený 2000 výběr	ZD Sedlec	9.5 SM
Tramín červený 2000 výběr	Vaněk, Vrbovec	10.5 SM
Tramín červený 2000 výběr	Rajský, Moravská Nová Ves	11 SM

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon 1999 pozdní sběr barrique	Sečkář, Moravská Nová Ves	96 VZM
Cabernet Sauvignon 1999 barrique	Viňa Tarapaca, Chile	89 ZM
Cabernet Sauvignon 2000 výběr	Mikros-vín, Mikulov	89 ZM
Cabernet Sauvignon 1996 barrique	Domaine Boyar, Bulharsko	88 SM
Cabernet Sauvignon 1999 jakostní	Habánské sklepy	84 SM
Cabernet Sauvignon 2000 barrique	Chateau Dowina, Michlovský	84 SM

Sauvignon

Sauvignon 2002	Saint Clair, Nový Zéland	14 SM
Sauvignon 2000 pozdní sběr	Mádl, Velké Bílovice	19 BM
Sauvignon 2000 pozdní sběr	Vinné sklepy Lechovice	19 BM
Sauvignon 2000	Robertson, Jihoafrická Rep.	21 BM

Zweigeltrebe

Zweigeltrebe 1999 jakostní	Vinselekt Michlovský	93.5 ZM
Zweigeltrebe 1999 jakostní	Habánské sklepy	92 ZM
Zweigeltrebe 2000 jakostní	VS Rodiny Špalkovy	89 SM
Zweigeltrebe 2000 pozdní sběr	Glos, Moravská Nová Ves	89 SM
Zweigeltrebe 2000 pozdní sběr	Znovín Znojmo	86.5 BM
Zweigeltrebe 2000 kabinet	Tanzberg Mikulov	85.5 BM
Zweigeltrebe 2000 kabinet	Cícha, Blatnice	85 BM

Muškáty

Muškát moravský 2001 bobulový výběr	Glos, Moravská Nová Ves	8 ZM
Muškát moravský 2000 výběr	Glos, Moravská Nová Ves	11 SM
Muškát moravský 1989 (pozdní sběr)	Herzán, Čejkovice	12 SM
Muškát moravský 1999 pozdní sběr	Budín, Valtice	15 BM
Muškát moravský 2000 pozdní sběr	Bunža, Bzenec	16 BM
Muškát moravský 1998 jakostní	Znovín Znojmo	17 BM