

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

Klub amatérských hodnotitelů alkoholických nápojů nebo-li **K.A.H.A.N.®** vznikl dne 13.května 2002. Členové klubu pořádají „řádné“ i „mimořádné schůze“ s víny domácí i zahraniční provenience, několikrát ročně organizují „výjezdní zasedání“ do vinorodých krajů a společně s hotelem Atom usilují o vybudování tradice mezinárodních výstav vín na severu Moravy. Jak probíhají „řádné schůze“ klubu, jehož čestným prezidentem je prof. Vilém Kraus ? Každý z účastníků doručí dle svého názoru ten nejlepší vzorek vína předem stanovené odrůdy. Navíc jsou zařazeny vítězné vzorky veřejných „nominačních večerů“, konajících se v jedné z nemnoha ostravských vinoték. Po vstupní enologicko-ampelografické přednášce probíhá anonymní hodnocení vín Vedelovým či stobodovým systémem. Po „odtajnění“ vzorků následuje enogastronomický večer věnovaný snoubení vín s pokrmy. Není divu, že právě z Ostravy vzešel jeden z impulsů k založení moravské odnože mezinárodního hnutí Slow Food®. Co všechno tedy prožili ostravští vínobuditelé ve druhém roce existence klubu ?

Prvá mezinárodní soutěžní přehlídka vín na severu Moravy, **Cuvée2003**, se uskutečnila v červenci roku 2003. Přihlášeno bylo 105 vzorků vín ze 7 zemí světa. Odborné komise hodnotily velmi přísně a udělily pouhé 2 zlaté medaile, 10 medailí stříbrných a 18 medailí bronzových. Hodnocení komise veřejnosti bylo oficiálním výsledkům dosti blízké. Úspěch slavila vína producentů majících dlouholeté, generacemi sklep mistrů prověřené, zkušenosti s tvorbou kupáží. Není překvapením, že uspěla vína zahraniční, zejména pak vína španělská. Krok s cizinou držely osvědčené „známky“ Vína Mikulov, Vinných sklepů Valtice, kolekce Znovínu Znojmo a MVZ Hukvaldy. Z nováčků mezi producenty *cuvée* uspělo Collegium Vinitorum z Moravské Nové Vsi. Osvědčily se kupáže pro nás typických odrůd *Ryzlink vlašský* a *Veltlínské zelené*, ale i *Svatovařínecké* či *Frankovka* a *Modrý Portugal*.

Léto zahajující enogastronomickou akcí byla v pořadí **sedmá řádná schůze klubu**. Na programu byla donedávna nejrozšířenější odrůda moravských vinohradů, **Ryzlink vlašský**. Degustace soutěžních vzorků se opět zúčastnil prof. Vilém Kraus, mezi hosty nechyběla paní Helena Baker. Neúprosní hodnotitelé udělili toliko 2 stříbrné a 2 bronzové medaile. Šampionem večera se stal *Ryzlink vlašský 1997 kabinet* (Baloun). Podával se kuřecí salát s ananase, kukuřicí a ementálem, bylinková tvarohová pěna s mandarinkou na tmavém pečivu, uzený losos s čerstvým máslem na bílém chlebu, pršut se žlutým melounem, čerstvé sýry. Přítomní měli díky iniciativě pana profesora také možnost ochutnat vína odrůd, které z našich vinic prakticky vymizely (*Modrý Janek*, *Brynšt*, *Veltlínské červené*).

Následující týdny proběhly ve znamení **cest za vínem**. Tradiční letní **výjezdní zasedání klubu** potvrdilo, že na sv. Vavřince modrá Svatovařínecké i na **Strážnicku**. Vyvrátá bílá vína ročníků 2000 či 2002 z produkce Viniblatu Blatnice vyvrátila obavy některých, že „nám tam ty kyseliny sežerou žaludek“. Vrcholným bodem programu byla návštěva prof. Viléma Krause v Lednici. Netradiční slepá degustace kabinetních vín novošlechtění *Mladen*, *Merzling*, *Preludium* a jejich kupáží, kdy cílem nebylo udělení bodů či hvězdiček, nýbrž odhad jejich tržní hodnoty, ochutnávka čerstvých stolních hroznů, procházka pokusnou vinicí, vše s odborným výkladem. Následoval přesun na **Podluží**, kde svou vyváženou kolekci vín představili zástupci sdružení Bonus Eventus, Roman Beneš a Milan Sůkal. Hluboko do archívů sáhl opět Václav Herzán v Čejkovicích. Zaujalo *Veltlínské zelené 1990*, překvapila mladší červená vína v kategorii kabinet. Jen archaická odrůda *Ranuše muškátová* zůstává nadále tajemnou neznámou. Program završila návštěva a ochutnávka vín (opět povedené červené v kategorii kabinet, *Cabernet Sauvignon 2002*) prof. Fedora Malíka v Modre. Výstavní zahradou s flórou pro nás exotickou (kiwi, hrozny, fíky, mandlovník) poletovali nezvyklí tvorové, připomínající malé kolibříky. Dle počtu nohou se jednalo, jak tvrdili domácí, o hmyz, *Dlouhozobku svízlovou*. Návratem do reality byla návštěva vinohradu, těžce postiženého suchem, kde mezi povadlými listy visely krásně vybarvené hrozny, bohužel nejen barvou připomínající borůvky. Následující cesta za vínem vedla opět na **Slovensko**. Členové klubu navštívili vycházející hvězdu slovenského vinařství, Kaštieľ Belá. Vlajkovou lodí byl nepochybně bobulový výběr Ryzlinku rýnského, zaujala i málo známá novošlechtění *Breslava*, *Rubín*, *Dunaj* či *Slovenská Ruža*. Putování na kolech vinařskými stezkami **jižní Moravy a Rakouska**, organizované Daliborem Holubem, zaníceným vínobuditelem Frýdku-Místku, je nedílnou součástí prázdninového programu klubu. V průběhu pouhých tří dnů ochutnali jeho účastníci vína 12 sklepů. Kvalitativně podstatně výše hodnocena než při loňském putování byla vína Vinselektu Michlovský. Zcela mimořádnou kolekci červených vín představila ŠSV Velké Pavlovice.

Návštěva vinařství Jakubík ve Zlechově byla určena silným jedincům s pevnými nervy a odvahou. Hodnoceno bylo 61 vzorků, převážně nadprůměrných vín, ale našly se i vzorky naoxidované či s přemírou těkavých kyselin. Z červených se líbila *Frankovka 1994* a *Rulandské modré 1997 p.s.*, ale od „burgundského krále“ a „nejlepšího vinaře na světě“ čekali vínobuditelé přece jen o trochu víc...

Vinohradům příznivý podzim uctili místní přátelé vín **osmou řádnou schůzí klubu**. Tentokrát se sešli v prostorách hotelu Atom, aby ohodnotili typickou modrou odrůdu Moravy, **Svatovavřínecké**. Členové klubu a jejich hosté poskytli 17 vzorků svých nejmilovanějších „vavřinců“, ostravská veřejnost nominovala vítězná vína nominačního večera vinotéky Hrozen. Bodové ocenění bylo sice v průměru nižší než u předešlých hodnocení červených vín (*Zweigeltrebe*, *Cabernet Sauvignon*), soutěž však byla nezvykle vyrovnaná a uděleny byly 2 zlaté a 3 stříbrné medaile. Mety nejvyšší dosáhly *Svatovavřínecké 2000 výběr z bobulí (Vinné sklepy Lechovice)* a *Svatovavřínecké 1999 p.s. (Glos)*. Enogastronomický večer v režii zkušeného mistra kuchaře Zdeňka Voznice a sommeliérů hotelu Atom nabídl ke kombinaci s víny variaci zvěřinové paštiky, rostbeef plněný celerovým salátem, dančí medailonky s višňovým želé, plátky kachních jater v chilli omáčce, zapečené zvěřinové klobásky v listovém těstíčku, krutí špalíčky špikované anglickou slaninou, jelení nudličky Piri-Piri, zbojnickou hovězí roládu, české a moravské sýry i lívanečky s lesním ovocem.

Hektický čas předvánoční zpříjemnila vínobuditelům **devátá řádná schůze klubu**. Pozornost hodnotitelů byla zaměřena na t.č. nejrozšířenější odrůdu moravských vinohradů. Vzorky nejlepších **Veltlínských zelených**, které na svých toulkách za vínem členové klubu a jejich hosté objevili, doplnila trojice vítězných vín nominačního večera ostravské veřejnosti. Hodnocení se týkalo celkem 25 vzorků. O celkovém vítězství rakouského *Grüner Veltliner 2002 Smaragd (F.X.Pichler)* rozhodl při rovnosti mediánu čtyř vzorků teprve průměr hodnocení. Překvapením bylo vyřazení jednoho z favoritů soutěžního klání, jímž bylo *Veltlínské zelené 2002 ledové (Sůkal)*, pro korkovou pachuč. Enogastronomický večer místních stoupců Slow Food® potvrdil příhodnost snoubení Veltlínů s pokrmy studené kuchyně, jako byla nabízená kuřecí stehna na bylinkovém másle s paprikou a bílým pepřem, vepřová kýta v česnekové pastě s olivovým olejem či těstovinový salát se zelenými olivami, paprikou, balkánským sýrem a smetanovou omáčkou. Nechyběly sýry - eidam, ementál, kamadet, gouda. Hitem večera byl pravý domácí chléb se zapečenými černými olivami a čerstvým máslem.

Cílem zimního **výjezdního zasedání klubu** bylo **Znojensko**. Cestou na jih ochutnali účastníci zasedání mladá vína Neoklasu Šardice. Následovala vinařství znojemských pánů vinařů Špalka, Horta, Vaňka a Všetečky. Odložena z časových důvodů byla návštěva Ampelosu Vrbovec. Návrat na sever zpříjemnila návštěva vinařství Hnídák a Sůkal v Novém Poddvorovu.

Oblíbenému vínu Tří mušketýrů byla zasvěcena jubilejní **desátá řádná schůze klubu**. Vítězem anonymního hodnocení se stalo *Rulandské šedé 2002 p.s. (Kovacs)*. Stejného vítěze měl, poprvé v historii klubu, již veřejný nominační večer **Rulandského šedého**. Enogastronomickou část večera připravili příznivci hnutí Slow Food® v salónku menzy VŠB Ostrava. Nabídka zahrnovala variace ovocných a zeleninových salátů, krutí steak s broskví na rozmarýnu, Křivoklátského draka na česneku, plněné sýrové a šunkové rolády, ovocný moučník. Optimální volbou byl uzený losos naložený a jemně zadýmený studeným kouřem, doplněný *Rulandským šedým 2000 výběr (Váňa)*.

Během druhého roku působení hodnotili stálí a sympatizující členové klubu K.A.H.A.N. na řádných schůzích a nominačních večerech celkem 86 vín. Dvakrát byla udělena zlatá medaile, dvanáctkrát medaile stříbrná a šestkrát bronzová. Bílá vína byla hodnocena Vedelovým penalizačním systémem, vína červená systémem stobodovým dle Mezinárodní unie enologů. Výsledkem je vždy medián hodnocení všech zúčastněných degustátorů. Počet udělených medailí je konsensem k počtu a kvalitě předložených vzorků. Pro úplnost připojeny i výsledky I.ročníku mezinárodní soutěže vín Cuvée2003.

Cuvée2003 – vítězové kategorií (komise odborná)

Rueda Aura 2002 (Verdejo, Sg)	Petrus (Španělsko)	86.7 SM
Cuvée 61 slámové (RŠ, VZ)	Sonberk, Pouzdřany	88.0 ZM
Penedes Marques de Monistrol Res.1998 (CS, Me, Te)	Petrus (Španělsko)	88.0 ZM
Grácie rose 2001 (TČ, RB, RM, MM)	Vinné sklepy Valtice	79.0
Sekt Domaine Cuvée Gold	Petrák, Kobylí	73.3
Quinta do Portal Porto Ruby	KEA (Portugalsko)	84.3 SM

Cuvée2003 – vítězové kategorií (komise veřejnosti)

Rueda Aura 2002 (Verdejo, Sg)	Petrus (Španělsko)	91.3 ZM
Cuvée 61 slámové (RŠ, VZ)	Sonberk, Pouzdřany	91.7 ZM
Cuvée Exclusive 2002 (Zw, CM, Sv, RM)	Glosová, Mor. Nová Ves	91.0 ZM
Grácie rose 2002 (TČ, RB, RM, MM)	Vinné sklepy Valtice	79.0
Znovín de Lux Brut (RB, RV)	Znovín Znojmo	80.3 BM
Quinta do Portal Porto Ruby	KEA (Portugalsko)	85.0 SM

Ryzlink vlašský

Ryzlink vlašský 1997 kabinet	Baloun, V.Pavlovice	11 SM
Ryzlink vlašský 2000 pozdní sběr	Budín, Valtice	14 SM
Ryzlink vlašský 1988 jakostní	Znovín Znojmo	16 BM
Ryzlink vlašský 1999 jakostní	Znovín Znojmo	16 BM

Svatovavřínecké

Svatovavřínecké 2000 bobulový výběr	Vinné sklepy Lechovice	87 ZM
Svatovavřínecké 1999 pozdní sběr	Glos, Mor. Nová Ves	85 ZM
Svatovavřínecké 2000 pozdní sběr	Komarov, Ivančice	83 SM
Svatovavřínecké 2000 pozdní sběr	ŠSV Velké Pavlovice	83 SM
Svatovavřínecké 2001 jakostní	Horák, Vrbice	83 SM

Veltlínské zelené

Grüner Veltliner 2002 Smaragd	Pichler (Rakousko)	15 SM
Veltlínské zelené 2002 pozdní sběr	Habánské sklepy	15 SM
Veltlínské zelené 2000 bobulový výběr	Vinné sklepy Lechovice	15 SM
Veltlínské zelené 2002 slámové	Matyšák (Slovensko)	15 SM
Veltlínské zelené 2000 výběr	Znovín Znojmo	16 BM
Veltlínské zelené 2000 výběr	Vinné sklepy Valtice	17 BM

Rulandské šedé

Rulandské šedé 2002 pozdní sběr	Kovacs, Novosedly	13 SM
Rulandské šedé 2002 kabinet	Budín, Valtice	14 SM
Rulandské šedé 2002 pozdní sběr	Dobrá Vínice s r.o.	14.5 SM
Rulandské šedé 2000 kabinet	Michlovský, Rakvice	16 BM
Rulandské šedé 2002 výběr	Glos, Mor. Nová Ves	17 BM