

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

Klub amatérských hodnotitelů alkoholických nápojů neboli K.A.H.A.N.® vznikl dne 13.května 2002. Členové klubu pořádají „řádné“ a „mimořádné schůze“ s viny domácí i zahraniční provenience, několikrát ročně organizují „výjezdní zasedání“ do vinorodých krajů a společně s hotelem Atom budují tradici mezinárodních konkurzů 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 zařazena vítězná vína „nominálních večerů“ degustační skupiny ostravských kardiologů či některé z místních 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 Slow Food® Moravia. Co všechno prožili ostravští vínobuditelé ve čtvrtém roce existence klubu ?

Třetí ročník mezinárodní soutěžní přehlídky známkových vín a kupází - **Cuvée2005**, byl zařazen mezi soutěže uznané Ministerstvem zemědělství ČR. Držitelé titulů a medailí dle hodnocení odborné komise mají právo označit vína dané šarže samolepkou s příslušným oceněním. Titul šampióna získalo **Cuvée Morávka 2003** (*Collegium Vinitorum*) a **Rueda Aura 2003** (*Petrus s.r.o.*). Nejlépe hodnoceným moravským bílým bylo **Cuvée Springer 2003** (*Jaroslav Springer*). Celkem udělily odborné komise 1 zlatou, 13 stříbrných a 18 bronzových medailí. Domácím vinařům patřilo 15 medailí a více než jednu získalo *Vinařství Hort*, *Moravíno s.r.o.* a *Vinařství Kovacs*. Mezi zahraničními účastníky nejlépe uspěli Španělé, Brazilci a Portugalci.

Slavnostní vyhlášení výsledků přenechal guru českých a moravských vinařů jiným, ale **mimořádnou schůzi** zaměřenou na vinařské pozoruhodnosti prof. Vilém Kraus nevynechal. Enogastronomický večer s bobulovým výběrem „inverzní Pálavy“ **Milie** (*VS Modra*), holandským červeným **De Linie** (*Van Stokkom*), málo známou **Dominou** (*Marian Bočko*), barikovou **Fratavou** z Moravy (*Lubomír Glos*) a vzorovým německým **Regentem** (*Weingut Anselmann*) se odehrál v restauraci Bílý Havran.

„Moravský Shiraz“ byl na programu **sedmnácté řádné schůze**. Odrůda byla vyšlechtěna ve ŠSV Velké Pavlovice, a právě tamní víno, **André 2003 v.z h.**, s ukázkovou vůní „z pocení koňského sedla“ obsadilo příčku nejvyšší. Další pozice vybojovalo harmonické **André Natura 2002** (*Vinařství Hort*) a ostružinové **André 2003 kab.** (*Moravské vinařské závody s.r.o.*). Švestky v sušené šunce, kachní játra na pomerančích a např. vepřové karé se švestkovou omáčkou připravil místním příznivcům Slow Food® restaurant España-Berdo.

Letní mimořádná schůze byla preludiem návštěvy K.A.H.A.N.u u čestného prezidenta klubu. Ochutnávalo se barikové **Růžené**, jemně broskvový **Mladen**, svěží a lehčí **Merzling**, citrusová a plnější **Livora**, kávová **Kofranka** a smetanově čokoládová kupáž **Red In Red**.

Úvodní fáze **výjezdního zasedání** přivedla vínobuditele na jih Moravy za prof. Vilémem Krausem (*Erilon 2004, Sauvignon šedý 2004, Tramín bílý 2003, Merlan 2004, Carmenére 2004*). Následovalo exotické vinařské Polsko a region Podkarpatí : **Roman Mysliwiec** (*Cuvée Golesz 2004, Jutrzenka 2002, Rondo 2002*) a **Wiktor Szpak** (*Aurora/Seyval Blanc 2004, Sibera 2004, Regent 2004*). Závěr patřil tradičnímu tokajskému : **Zlatý Strapec**, **Viničky** (*Furmint 1999, Tokajský výber 5 putňový 1993*), **Tokaj-vín**, **Malá Trňa** (*Tokajský výber 6 putňový 1989*), **J&J Ostrožovič**, **Velká Trňa** (*Muškat žlutý 2003 v.z h.*); i málo známým maďarským kultivarům : **MUDr. Štefan Ander**, **Královský Chlmec** (*Ezerfürtü 2004, Cserszegi Fűszeres 2004, Zeta 2004*), **Michal Kendy**, **Malý Horeš** (*Ruzaš/Pojhoš 2004, Banyal fekete 2004*).

Námětem **osmnácté řádné schůze** byla neprávem podceňovaná dvojice náhodných kříženců Veltlínského červeného a Sylvánského zeleného. Nejvýše hodnoceno bylo kulaté a harmonické **Veltlínské červené rané 2003 p.s.** (*Moravino s.r.o.*) spolu s voňavým a svěžím **Neuburským 2004 kab.** (*Milan Sůkal*). Oceněno bylo **Neuburské 2001 bob.výb.** (*Lubomír Glos*) a oba vzorky *Vinařství Kovacs*. Enogastronomický večer hotelu Atom pokračoval kombinací vín a šunkových kornoutků s telecí pěnou, meruňkou a praženou mandlí, grilovanou zeleninou s kozím sýrem, švestkovým koláčem a dalšími pochoutkami.

Dobře míněná snaha prověřit bdělost dovozců se minula účinkem. Ačkoliv členové klubu zařadili mezi zahraniční vína zástupce Moravy a Slovenska, vítězství vybojoval brazilský **Gewürtraminer 2004** (*Salton*) a rakouská **Blaufränkisch 2003** (*Weingut Wellanschitz*). Čtveřice vzorků Salonu vín ČR dosáhla alespoň bronzových medailí, slovenský kvartet z východu čekal na úspěch marně. Náladu patriotům vylepšilo teprve snoubení vín s kachní galantinou, zvěřinovým *ragoût*, kuřecím *sauté* na Pinotu Noir a jinými delikatesami z repertoáru Koras restaurantu.

Sérii **podzimních mimořádných schůzí** zahájila netokajská vína východního Slovenska, z nichž za pozornost stál **Tramín červený 1995 kab.** (*Pivnica Orechová*) a **Rizling vlašský 2000 bob.výb.** (*Pivnica Tibava*). Následovala zpráva o vinohradnictví v Afghánistánu, ochutnávka syrského „sherry-like“ **Al Rayan Dry** a „punch-like“ **Sts. Serge & Bacchus Maaloula**, a konečně švédský jemně barikový **Merlot 2003** a meruňkový ledový **Vidal Icewine 2003** (*Blaxsta AB*).

Předvánoční **devatenáctá řádná schůze** s podtitulem **Černá Ostrava 2005** byla připravena pod taktovkou prof. Viléma Krause. V ojedinělé soutěži modrých odrůd, z nichž opravdu nelze vyrobit bílé víno, se utkalo 26 barvířek. Mezi Neronety zvítězil „salónový“ **Neronet 2003** (*Vino Zaječí*), Alibernetům vévodil černorybízový **Alibernet 2000** (*Vinárstvo Pavelka & Sobolič*). Nejlépe si však vedly Rubinety, zvláště pak čokoládový a černočerný **Rubinet 2003** (*Vilém Kraus*). Dámská sekce klubu připravila m.j. kůzlečí guláš, skopovou roládu s játrovou nádivkou, vepřovou pečení s povídkovou omáčkou a borůvkovou pěnu s mandlemi.

Zimní výjezdní zasedání mířilo za mladými víny *Vinařství Sonberk* (*Ryzlink vlašský 2005 v.z h.*, *Ryzlink rýnský 2005 v.z h.*), *Františka Mádl* (*Hibernal 2005 v.z h.*, *Alibernet 2004 bq*), *Milana Sůkala* (*Neuburské 2005 kab.*, *Rulandské modré 2005 v.z h.*), *Vinařství Líbal* (*Pálava 2003 p.s.*), *Trpělka & Oulehla* (*Chardonnay 2004 p.s.*, *Veltlínské červené rané 2005 p.s.*)

Jubilejní **dvacátá řádná schůze** se uskutečnila v hotelu Atom. V duelu česko-slovenských křížení Tramínu zvítězilo *Vinárstvo Mrva & Stanko* v čele s **Devínem 2004 v.z h.** Vyroce hodnocen byl také „východniarský“ **Devín 2004 v.z h.** (*J+J. Ostrožovič*), přesto celkově lépe uspěla vína z Moravy vedená *Pálavou 2002 v.z h* (*Vinselekt Michlovský a.s.*). Enogastronomický večer kulminoval snoubením vín s vepřovou paštikou a višňovým želé, panenkou plněnou mozzarelou a drůbežími játry, paletou sýrů s máslovými hoblinkami, měsíčky loupání jablíčka, vlašskými ořechy a slzičkou medu.

Jarní mimořádné schůzi s dvěma tucty vín z archivu novošlechtění prof. Viléma Krause dominovala angreštová vůně **Svojsenu 1980**, bezové tóny vzorku **C 5-11 1978**, brusinkový **6494/5 1983**, „cassis“ **Alibernet 1969**, kuriozní **Tavrida 1969** a **Sauvignon červený 1977**.

Během čtvrtého roku působení hodnotili stálí členové a sympatizanti K.A.H.A.N.u na řádných schůzích rovných sto vín nominovaných přítomnými degustátory či vítězstvím v některém z nominačních večerů. Osmkrát byla udělena zlatá medaile, osmnáctkrát medaile stříbrná a patnáctkrát 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 jsou připojeny výsledky III.ročníku mezinárodního konkurzu vín - Cuvée2005.

Cuvée2005 - vítězové kategorií (komise odborná)

Aura Verdejo 2003 (Ve, Sg)	Petrus s.r.o. (Španělsko)	88,0 SM
Cuvée Morávka 2003 bq (RM, CM, Zw, Fr)	Helena Glosová, Collegium Vinitorum	90,2 ZM
Rosé Cuvée Kovacs 2004 (CS, Zw)	Vinařství Kovacs	81,5 BM
Old Friends Fine Tawny	Likor s.r.o. (Portugalsko)	84,2 BM

Cuvée2005 - vítězové kategorií (komise veřejnosti)

Cuvée bílé 2001 (RB, RŠ, RR, MM)	Blanka Ďurinová, Bzenec	94,5 ZM
Cuvée Morávka 2003 bq (RM, CM, Zw, Fr)	Helena Glosová, Collegium Vinitorum	91,0 ZM
Luis Felipe Edwards Pupilla 2004 (Sy, CS)	Best Buy s.r.o. (Chile)	83,5 BM
Old Friends Fine Ruby	Likor s.r.o. (Portugalsko)	91,2 ZM

André

André 2003 výběr z hroznů	ŠSV Velké Pavlovice	88,0 ZM
André 2002 Natura	Vinařství Hort	87,5 SM
André 2003 kabinet Herbarium Moravicum	Moravské vinařské závody s.r.o.	87,0 SM
André 2000 Mucha Exclusive	Vinicole pro Soare Sekt a.s.	85,5 SM
André 2002 pozdní sběr	Vinařství Holánek	83,5 BM
André 2003	Vino Zaječí	82,0 BM
André 1999 Natura	Vinařství Hort	82,0 BM

Neuburské - Veltlínské červené rané

Veltlínské červené rané 2003 pozdní sběr	Moravino s.r.o.	7,5 ZM
Neuburské 2004 kabinetní	Milan Sůkal, Bonus Eventus	8,0 ZM
Neuburské 2001 výběr z bobulí	Lubomír Glos, Collegium Vinitorum	10,0 SM
Veltlínské červené rané 2004 kabinetní	Vinařství Kovacs	11,5 SM
Neuburské 2003 pozdní sběr	Vinařství Kovacs	12,5 SM
Veltlínské červené rané 2000 pozdní sběr	Moravino s.r.o.	14,0 BM
Veltlínské červené rané 2002 pozdní sběr	Vinné sklepy Valtice a.s.	14,0 BM
Neuburské 2000	Znovín Znojmo a.s.	16,0 BM
Neuburské 2003 pozdní sběr	Richard Tichý, Bonus Eventus	16,0 BM

Ostravský vinařský čtyřboj

(Brazílie vs. Morava vs. Rakousko vs. Slovensko)

Gewürztraminer 2004	Salton (Brazílie)	11,0 SM
Blafränkisch 2003	Weingut Welanschitz (Rakousko)	11,0 SM
Pinot Gris 2003	Weingut Skoff (Rakousko)	11,0 SM
Cabernet Sauvignon 2004	Miolo (Brazílie)	13,0 SM
Chardonnay 2004 Beerenauslese	Weingut Umathum (Rakousko)	14,0 SM
Grüner Veltliner 2004	Weingut Eichinger (Rakousko)	14,0 SM
Zweigeltrebe 2003	Weingut Skoff (Rakousko)	14,0 SM
Chardonnay 2003 pozdní sběr	Vinařství Reisten	15,0 BM
Sauvignon 2002 pozdní sběr	Vinařství Trpělka & Oulehla	17,0 BM

Neronet - Rubinet - Alibernet

Rubinet (Tintet) 2003	Vilém Kraus, Lednice	91,0 ZM
Alibernet 2000	Vinařstvo Pavelka & Sobolich (Slovensko)	91,0 ZM
Rubinet (Tintet) 2003	Weingut Jäger (Německo)	89,0 ZM
Rubinet (Tintet) 1999 výběr z hroznů	Vilém Kraus, Lednice	89,0 ZM
Rubinet (Tintet) 2001	Vilém Kraus, Lednice	88,0 ZM
Rubinet (Tintet) 2000	Vilém Kraus, Lednice	86,0 SM
Alibernet 2004 neskorý zber	Karpatská Perla (Slovensko)	84,0 SM
Rubinet (Tintet) 2005	Vilém Kraus, Lednice	83,0 SM

Pálava - Děvín

Děvín 2004 výběr z hrozna	Vinařstvo Mrva & Stanko (Slovensko)	13,0 SM
Pálava 2004 neskorý zber	Vinařstvo Mrva & Stanko (Slovensko)	15,0 SM
Pálava 2002 výběr z hroznů	Vinselekt Michlovský a.s.	16,5 BM
Pálava 2005 pozdní sběr	Moravské vinařské závody s.r.o.	16,5 BM
Děvín 2004 výběr z hrozna	J+J Ostrožovič (Slovensko)	16,5 BM
Pálava 2001 kabinet	EKO Hnízdo	17,0 BM
Pálava 2004 výběr z hroznů	Vinařství Sonberk	18,5 BM
Pálava 2000 výběr z hroznů	Vinné sklepy Lechovice	18,5 BM

Klub Amatérských Hodnotitelů Alkoholických Nápojů

Nádražní 33 • 702 00 Ostrava 1

MUDr. Martin Křístek • tel. +420 603 240 661

www.wine.cz/kahan • kahan@cuvee.cz

www.cuvee.cz