

VI. výroční zpráva o činnosti klubu K.A.H.A.N.

Klub amatérských hodnotitelů alkoholických nápojů neboli **K.A.H.A.N.**® vznikl 13. května 2002. Členové klubu pořádají „řádné“ a „mimořádné schůze“ s víny domácí i zahraniční provenience, několikrát do roka organizují „výjezdní zasedání“ do vinorodých krajů a budují tradici mezinárodních konkurzů vín na severu Moravy. Jak probíhají „řádné schůze“ klubu, jehož čestným prezidentem je guru českých a moravských vinařů prof. Vilém Kraus? Každý z účastníků doručí dle svého názoru ten nejlepší vzorek vína předem stanovené odrůdy a setkání se účastní také vítězný vzorek „nominačního večera“ degustační skupiny ostravských kardiologů. Na úvodní enologicko-ampelografickou přednášku navazuje anonymní hodnocení vín stobodovým systémem dle Mezinárodní unie enologů. Po vyhlášení výsledků a „odtajnění“ vzorků přijde na řadu enogastronomický večer věnovaný snoubení vín a pokrmů. Není divu, že právě z Ostravy vzešel jeden z impulsů k založení Slow Food® Moravia. A co všechno prožili ostravští vínobuditelé v šestém roce existence klubu?

Pátý ročník mezinárodní soutěžní přehlídky známkových vín a kupází - **Cuvée 2007 Ostrava**, jediné soutěže vín na severu Moravy, navíc uznané rozhodnutím Ministerstva zemědělství ČR, se uskutečnil zejména díky spolupráci s Hotelem Atom Ostrava a hlavním partnerem Moravskými vinařskými závody Bzenec. Odborné komise pracovaly pod vedením prof. ing. Fedora Malíka, DrSc. a doc. ing. Miloše Michlovského, CSc. Tituly šampióna získali moravský **Asparagus 2006 (Nové Vinařství)** a španělská **Reserva Abadal 2001 (Petrus)**. Vítězem kategorie vína bílá polosuchá se stala **Gracie 2006 (Vinné sklepy Valtice)**, nejlépe hodnoceným vínem růžovým bylo **Light Cuvée Rosé 2006 (Znovín Znojmo)** a šumivým **Cava Clasic Vallformosa Rosado 2004 (BIBO Shoe)**. Moravským vínům udělila odborná jury celkem 17 medailí a více než jedno ocenění obdrželo **Nové Vinařství, Vinné sklepy Valtice, Vinium Velké Pavlovice a SOŠV a SOUZ Valtice**. Mezi zahraničními účastníky pak nejlépe uspěla vína ze Španělska, Francie, Austrálie a Brazílie.

Mimořádná schůze byla zasvěcena vínům starobylých odrůd (*Modrý Janek, Kamenorůžák bílý, Veltlínské červenobílé, Hedvábné žluté, Portugalské bílé*), které zdánlivě nenávratně vymizely z moravských vinic. Současně byla přednesena teoretická zpráva o vinařství Kuby, Indie a Japonska, jejímž praktickým doplňkem byl „kudločkový“ indický Sauvignon, technicky dokonalá japonská bariková asambláž a dvojice kubánských vín, způsobilá toliko role doprovodu doutníků...

Letní výjezdní zasedání premiérově mapovalo vinařství Čech - **Vinné sklepy Kutná Hora (Svatovavřínecké 2006)**, **Klášteří VS Litoměřice (Ryzlink rýnský 2005 p.s.)**, **Vinařství Sv. Tomáše (Rulandské modré 2006 p.s.)**, **Žernosecké vinařství (Müller Thurgau 2006 kab.)**, **České vinařství Chrámce (Rulandské modré 2002 p.s.)**; a nedalekého Saska - **Schloss Proschwitz (Spätburgunder 2002)**, **Schloss Wackerbarth (Cuvée Tradition Brut NV)**, **Weingut Hof Lössnitz (Regent 2005)**, **Weinhaus Matyas (Goldriesling 2006)**, **Weingut Drei Herren (Solaris 2005)**.

Rakouský předobraz moravského *André* se dostal do hledáčku ostravských vínobuditelů bezmála po pěti letech. Zatímco šampiónem zimního hodnocení v roce 2003 bylo **Zweigeltrebe 1999 (Vínselekt Michlovský)**, nejlepším vínem loňské letní schůze klubu v Hotelu Atom se stalo smetanově-borůvkové **Zweigeltrebe 2005 p.s. (Milan Sůkal, Bonus Eventus)**. Stříbrnou medaili vybojovalo barikové až kávové **Zweigeltrebe 2003 p.s. (Jan Rajský, Collegium Vinitorum)** a **Zweigeltrebe 2006 v.z h. svůní ostružin a lesních plodů (Vinařství Tomáš Krist)**. Enogastronomický večer završilo snoubení růžových a červených **Zweigeltrebe** např. s lososem na pomerančích, kachními prsy a povidlovou omáčkou, jehněčími plátky na rozmarýnu, kokosovým tajemstvím a grilovaným ananasem.

Hotel Zlatý orel v Ostravici, kdysi beskydské sídlo barona Alphonse M. Rothschilda, přivítal na sklonku října ostravské vlnobuditele, aby se po letech opětovně zabývali rytířskými víny Ryzlinku rýnského. V roce 2002 vybojoval nejvyšší ocenění **Ryzlink rýnský 2000 v.z b.** (Znovín Znojmo), loňský titul získal **Ryzlink rýnský 1999 p.s.** (Vinařství Roman Komarov). Další medaile patřila vínům z Čech (Klášteří VS Litoměřice a Žernosecké vinařství) i vínům z Moravy (Vinařství Tomáš Krist a Milan Sůkal, Bonus Eventus). Poprvé posuzovaným novodobým ryzlinkovým kultivarům kraloval **Hibernal 2005** (Vnosekt Michlovský) a **Hibernal 2006 v.z h.** (Vinařství Radomil Baloun). Doprovod k vínům obstaralo m.j. carpaccio z hovězí svíčkové, libanonský chléb plněný sýrem a křenem, filátka z uzeneho pstruha s brusinkovou šlehačkou, norský losos s bylinkami, brokolice a mandlemi, králičí hřbet na smetaně se šalvějí a závěrečný sýrový dort s meruňkami.

Zimní výjezdní zasedání bylo tradičně zaměřeno na mladá vína. Členové klubu navštívili **Františka Spěváka** (Orion 2007, Jakubské 2007), **Jana Sečkáře** (Pinot noir 2007 v.z h.), čestného prezidenta K.A.H.A.N.u **prof. Viléma Krause** (Běločko 2007, Merling 2007), **Tomáše Krista** (Pálava 2007 v.z h.), **Štěpána Maňáka** (Muškát moravský 2007), **Vinařství Spielberg** (Rulandské bílé 2007 v.z h.), **Trpělka & Oulehla** (Chardonnay 2007 p.s.) a **Roman Komarov** (Frankovka 2007).

Růže, liči nebo květ pomerančovníku bývá atributem aromatického profilu **Tramínu**, prastarého kultivaru, jehož geny obohatily Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené i rodinu burgundských odrůd. Lednové hodnocení vyhrál plný a mladistvě svěží **Tramín červený 2006 v.z h.** (Vinařství Tomáš Krist). Stříbro patřilo jemně skořicovému **Tramínu červenému 2006 p.s.** (Mikrosvín Mikulov) a čajově-medovému **Tramínu červenému 2006 p.s.** (Vinařství u kapličky). Nejúspěšnější vinař prvního kola hodnocení v roce 2002, **Stanislav Škrobák** z Čejkovic, získal tentokrát diplom za bronzovou medaili. Partnery oceněným vínům v Rudolfově salónku hotelu Atom byly např. kachní prsíčka s pomerančovou omáčkou s chilli, krutonky s uzenejím lososem, pikantní kuřecí rizoto, drůbeží játra na brandy s mandarinkou, sýry s modrou plísní nebo krájená jablka a vinné hrozny.

Mimořádná schůze se odehrála v obnoveném minipivovaru Zámku Zábřeh, někdejší renesanční tvrzi z roku 1529. Zázračná přeměna vody v pivo byla demonstrována za pomoci naklíčeného sušeného ječmene, raného žateckého červeňáku, chmelovaru, ušlechtilých kmenů kvasinek a nerezových tanků. Členové K.A.H.A.N.u prvně v životě ochutnali pivní burčák, s medem pivifikovaný zámecký speciál a také nefiltrované a nepasterizované puškvorcové tmavé.

Nejrozsáhlejší modrá odrůda českých a moravských vinic a donedávna takřka synonymum červeného vína v místních vinárnách a restauracích byla náplní **dvacáté osmé řádné schůze**. Štafetu úspěchu z hodnocení K.A.H.A.N.u v roce 2003 převzali od netradičního „bobuláče“ z Lechovic a Novozélandany opěvovaného Pinotu St. Laurent z Moravské Nové Vsi typicky povidlové archivní **Svatovavřínecké 2002** (Znovín Znojmo) a nejen barikem do šlechtického stavu povýšené **Svatovavřínecké 2003** (Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice). Líbily se vzorky z Čech (Žernosecké vinařství), Moravy (Vinařství Leoš Horák) i Slovenska (ing. Miroslav Dudo, Modra) a na stříbro dosáhl rovněž jediný zástupce novošlechtění : **Laurot 2006 p.s.** (Vnosekt Michlovský). Setkání v KORAS restaurantu završilo obvyklé snoubení hodnocených vín a připraveného menu, které tentokrát zahrnovalo plátek parmské šunky doplněný o marmeládu z červené řepy, cappuccino z pečeného česneku, zvěřinové ragout na červeném víně s mandlovo - žemlovým knedlíkem, francouzský sýr Brie a vláčný čokoládový Brownies s likérovými višněmi.

Během šestého roku působení hodnotili stálí členové a sympatizanti K.A.H.A.N.u na řádných schůzích 71 vín nominovaných přítomnými degustátory či vítězstvím v některém z nomináčních večerů. Uděleny byly tři zlaté medaile, patnáct vín bylo oceněno medailí stříbrnou a jedenáct vín obdrželo medaili bronzovou. Vína byla hodnocena anonymně stobodovým systémem Mezinárodní unie enologů. O výsledku rozhodoval medián bodových hodnot jednotlivých porotců, v případě rovnosti mediánu průměr hodnot. Počet udělených medailí byl konsensem k počtu a kvalitě předložených vzorků. Pro úplnost jsou připojeny výsledky V. ročníku mezinárodního konkurzu známkových vín a kupáží - Cuvée 2007 Ostrava.

Cuvée 2007 Ostrava - vítězové kategorií (komise odborná)

A1 bílá vína suchá; A2 bílá vína ostatní; B vína červená; C vína růžová; D vína šumivá a perlivá

Asparagus 2006 (VZ, Sg)	Nové Vinařství a.s.	87,0 ZM
Gracie bílá 2006 (RR, MT)	Vinné sklepy Valtice a.s.	85,2 ZM
Reserva Abadal 2001 (Me, CS, Sy)	Petrus s.r.o. (Španělsko)	86,2 ZM
Light Cuvée Rosé 2006 (Sv, Zw)	Znovín Znojmo a.s.	85,2 ZM
Cava Clasic Valliformosa Rosado 2004	BIBO Shoe s.r.o. (Španělsko)	80,2 ZM

Cena FIJEV (mezinárodní organizace novinářů pšících o víně)

Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2006	BIBO Shoe s.r.o. (Španělsko)	85,5 SM
Velkopavlovický Müller 2005 (MT, RV)	Vinium a.s.	85,6 SM

Cuvée 2007 Ostrava - vítězové kategorií (komise veřejnosti)

A1 bílá vína suchá; A2 bílá vína ostatní; B vína červená; C vína růžová; D vína šumivá a perlivá

Charlotta 2004 (Ch, RB)	Vinařství Jiří Hort	92,2 ZM
Zeller Schwarze Katze 2005 (RR, MT, RB)	Isidor s.r.o. (Německo)	86,4 SM
Hope Estate Cracker 2004 (CS, Me)	MAMA marketing (Austrálie)	89,0 SM
Gracie rosé 2006 (Sv, Fr)	Vinné sklepy Valtice a.s.	90,0 ZM
Casa Valduga 130 Anos (Ch, RM)	Cosmopolitan Brazilian Wines s.r.o.	88,0 SM

Zweigeltrebe

Zweigeltrebe 2005 pozdní sběr	Milan Sůkal, Bonus Eventus	86,0 SM
Zweigeltrebe 2003 pozdní sběr barrique	Jan Rajský, Collegium Vinitorum	86,0 SM
Zweigeltrebe 2006 výběr z hroznů	Vinařství Tomáš Krist	84,0 SM
Zweigeltrebe 2004 pozdní sběr	Helena Glosová, Collegium Vinitorum	83,0 BM
Zweigeltrebe 2003 pozdní sběr	Vinařství Vladimír Tetur	82,0 BM
Zweigeltrebe 2005 pozdní sběr	Vinařství Luděk Košut	82,0 BM
Zweigeltrebe 2005 pozdní sběr	Vinařství Radomil Baloun	82,0 BM
Zweigeltrebe 2006 pozdní sběr rosé	Roman Beneš, Bonus Eventus	82,0 BM

Ryzlink rýnský - Hibernál - Kerner

Ryzlink rýnský 1999 pozdní sběr	Vinařství Roman Komarov	91,0 ZM
Ryzlink rýnský 2005 pozdní sběr	Klášterní VS Litoměřice	87,5 SM
Hibernál 2005	Vinselekt Michlovský	86,5 SM
Ryzlink rýnský 2006 výběr z hroznů	Vinařství Tomáš Krist	84,5 SM
Hibernál 2006 výběr z hroznů	Vinařství Radomil Baloun	84,0 SM
Ryzlink rýnský 2005 výběr z hroznů	Milan Sůkal, Bonus Eventus	84,0 SM
Ryzlink rýnský 2006 pozdní sběr	Žernosecké vinařství	83,0 BM

Tramíny

Tramín červený 2006 výběr z hroznů	Vinařství Tomáš Krist	88,0 ZM
Tramín červený 2006 pozdní sběr	Mikrovín Mikulov	86,0 SM
Tramín červený 2006 pozdní sběr	Vinařství u kapličky	84,0 SM
Tramín červený 2006 výběr z hroznů	Znovín Znojmo	83,0 BM
Tramín červený 2006 výběr z hroznů	Vinařství Stanislav Škrobák	83,0 BM
Gewürztraminer 2000 GC Osterberg	Grands Vins d'Alsace Louis Sipp (Francie)	82,0 BM
Tramín červený 2005 výběr z hroznů	Helena Glosová, Collegium Vinitorum	81,0 BM

Svatovavřínecké - Laurot

Svatovavřínecké 2002	Znovín Znojmo	89,0 ZM
Svatovavřínecké 2003 barrique	Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice	85,5 SM
Svatovavřínecké 2006 pozdní sběr	Vinařství Leoš Horák	85,0 SM
Svatovavřínecké 2005 výběr z hroznů	Ravís Rakvice	85,0 SM
Svatovavřínecké 2006	Žernosecké vinařství	85,0 SM
Laurot 2006 pozdní sběr	Vinselekt Michlovský	84,5 SM
Svatovavřínecké 2005 barrique	Víno Miroslav Dudo (Slovensko)	83,0 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