

„Teprve časem se člověk naučí ocenit i to pozitivní a hodnotit vína ne jako gynekolog, ale jako milenec,“ říká ostravský vínobuditel **Martin Křístek**

# Degustátora rozpoznáte podle toho, že ke všemu čichá

**ROZHOVOR**  
na konci týdne

JANA JANOŠCOVÁ

**A**by si spolek milovníků vín v Ostravě, kde toto slovo ve spojení s vínem nese docela pejorativní nádech, dal jméno Kahan, v tom musí být hodně odvahy nebo recese. Prvoplánovou ostudu ze svého jména alespoň zmírnil tím, že z něj udělal zkratku – K.A.H.A.N. (Klub amatérských hodnotitelů alkoholických nápojů) a jeho historii lze vystopovat až do května roku 2002.

„V Dolní Lutyni se 13. května konala schůzka pětice přátel, milovníků dobrých vín, považovaná dnes za ustavující schůzi klubu,“ píše se na jejich webových stránkách. Tři týdny nato byla odeslána ministerstvu vnitřní zážitek registraci klubu K.A.H.A.N., občanského sdružení přátel vín, „... s cílem šíření osvěty o vinařství, vinohradnictví a sommeliérství“. Mezi onými pěti zakladateli byl i Martin Křístek.

**Kdy vznikl K.A.H.A.N., se dočteme, ale proč vznikl? A proč jste se rozhodli to vzít natolik vážně, že jste se ze skupiny přátel, kteří mají rádi víno, stali občanským sdružením?**

Vznikl tak trochu z recese jako reakce na všechny ty povětšinou v Praze sídlící kluby Rytířů dlouhých či kulatých stolů, popřípadě rovnou nesoucí francouzské náznaky. Když Ostrava, tak Kahan. Pak už jen zbývalo vymyslet, co ten akronym znamená. A občanské sdružení? Chtěli jsme to dotáhnout do konce.

**Kolik členů má K.A.H.A.N.?**

Několik stovek. Jedná se však o takzvané členy-sympatizanty, kteří neplatí žádné členské příspěvky ani nemají členskou legitimaci. Stačí, když nám poskytnou svůj e-mail – dostávají pak informace o připravovaných akcích, a zareagují-li mezi prvními, mohou se jich zúčastnit. Řádných členů, tedy viceprezidentů, kteří zajišťují po organizační i finanční stránce chod klubu, je pět. Role čestného prezidenta klubu se k naší radosti od počátku ujal guru českého a moravského vinařství, profesor Vilém Kraus.

**Přijde mi poměrně odvážné, že jste se brzy po vzniku sdružení rozhodli uspořádat soutěž vín, Cuvée Ostrava, a hned mezinárodní.**

Za to právě může pan profesor Kraus, který nás nabádal, abychom se nevěnovali jen spotřebitelským testům vín, ale abychom uspořádali řádný vinařský konkurz s výstavou vín pro veřejnost, a šířili tak kulturu vína na Ostravsku. Na naši námitku, že soutěží vín je v České republice už víc než dost, odpověděl, že kdo jiný než K.A.H.A.N. by měl zorganizovat specializovanou soutěž pro vína vyrobená ze směsi několika odrůd (*pro ně se právě používá výraz cuvée – pozn. red.*). Jejich dobré jméno u nás v uplynulých desetiletích tolik utrpělo, ačkoliv ve vyspělých vinařských zemích patří často na vrchol vinařova umění.

**Proč si říkáte vínobuditelé?**

Tak nás svého času označil známý moravský vinař František Mádl a nějak se to ujalo.

**Jak lze vlastně šířit „vinnou osvětu“? Myslíte, že lidé se těmito de facto doporučeními řídí například při výběru vína?**

Zpočátku jsme se snažili spíše varovat než doporučovat. Každý degustátor totiž zprvu vyhledává ve víně vadu. Teprve časem se naučí ocenit i to pozitivní a hodnotí vína ne jako gynekolog, ale jako milenec. Nepoučený spotřebitel dá při výběru vína a shodné ceně obvykle přednost nezralému Cabernetu před dobrou Frankovkou. To bohužel neznamena, že se věci znalý konzument nemůže splést. Hodnocení vypovídá o kvalitě vína v čase hodnocení, za pár měsíců může být vše jinak. Předpovědět vývoj dokáže jen pár degustátorů v republice. Hodně záleží například na podmínkách, v jakých jsou vína uskladněna. **Máte zpětnou vazbu od vinařů, jejichž vína hodnotíte? Víte, jak moc si výsledky vašich hodnocení berou k srdci, respektive jak si jich cení?**

Ví, že jsme přísní. Ne každý najde odvahu diplom s provokativním titulem Champion K.A.H.A.N. vyvést na zeď. Na druhé straně zažil jsem situaci, kdy nám jeden kultovní moravský vinař odmítl víno prodat v obavách, že bychom je, neznajíce cenu, zkritizovali. Hodnocení K.A.H.A.N. je totiž anonym-



**MARTIN KŘÍSTEK.** Foto: Deník/Pavel Sonnek

## VIZITKA

**MUDr. Martin Křístek** je kardiolog, absolvent Matičního gymnázia v Ostravě a Lékařské fakulty Univerzity Palackého v Olomouci. Je mu 45 let, je ženatý a s manželkou Petrou, která je spolu s ním další z pěti zakládajících členů občanského sdružení K.A.H.A.N., mají dvě děti. Je také prezidentem mezinárodní soutěže vín Cuvée Ostrava, spoluzakladatelem Slow Food Moravia (moravská odnož mezinárodní ekologického hnutí) a členem Komise Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro zařizování vín. Jako člen FIJEV (Mezinárodní asociace novinářů a publicistů píšících o víně) byl v Jerezu jmenován jedním z velvyslanců Sherry v České republice.

ni. Probíhá naprosto stejně jako na mezinárodních konkurzech, jen získat medaili je těžší. Shodnout se musí patnáct degustátorů, zatímco v jury mezinárodních soutěží zasedá pět až šest porotců. Samozřejmě získá medaile na Cuvée Ostrava nebo jiné mezinárodní soutěži je pro vinaře mnohem větším přínosem – už proto, že může úspěšná vína označit samolepkou s příslušným oceněním. **Kdy se člověk začíná měnit z „obyčejného“ konzumenta v milovníka vína, potažmo znalce?**

Když začne přemýšlet, zda víno, které ve vinotéce či u vinaře ochutnává, polknout, vyplivnout, dát si dvě deci, koupit si domů láhev

nebo dokonce karton. Právě totiž začal nevědomky používat pětibodovou hodnotící stupnici: nepitelné, pitelné, dobré, velmi dobré, vynikající.

**Myslíte si, že se se současnou (bohatou) nabídkou více lidí stává milovníky vína?**

Asi ano, i když při standardní „pěci“ o víno v našich supermarketech má také větší pravděpodobnost, že na víno nadobro zanevře. **V Ostravě existuje už poměrně dost vinoték. Co si myslíte o kvalitě sortimentu, který nabízejí?**

Není vinotéka jako vinotéka, ale v zásadě lze nákup v nich doporučit. Ideální je, máme-li možnost víno ochutnat. Co se týká podmínek

skladování vín, dobrá volba jsou také některé zásilkové obchody.

**Dá se dobré víno koupit i v hypermarketu?**

Určitě ano – stejně jako existují lidé, kteří vyhráli ve Sportce (*smích*). Ale vážně, jde to, jen je třeba dodržet určitá pravidla a mít i trochu štěstí. Čestnou výjimkou je Makro, to ale bohužel není přístupné každému.

**Jak se vlastně pozná dobré víno? Které víno byste označili za dobré?**

V supermarketech je nutné v první řadě se vyhnout drahým a zaprášeným lahvím. Vína růžová, vína v lahvích z čírého skla a většina vín bílých bývají nejlepší do roka a do dne od sklizně. Některá vydrží déle, ale lepší jsou málokdy, zejména zrají-li v regálu. Svěžest a vůni nejlépe uchovává šroubovací uzávěr. Červená vína odolávají času, světlu a teplu lépe. Vína se stříbrnou medailí mívají lepší poměr cena/kvalita než vína oceněná medailí zlatou. Není třeba se obávat vín zemských, jejich poměr cena/kvalita může být excelentní, a když tomu tak není, nemusí to vzhledem k nízké ceně tolik bolet.

**Proč znalci nemají rádi polosladká a sladká vína, která naopak běžným konzumentům tolik chutnají?**

Polosladká vína nejsou automaticky špatná. Vzhledem k vysokému obsahu zbytkového cukru však nejsou ani zdravě prospěšná – na rozdíl od vín suchých. Polosladká vína jsou také méně stabilní, proto obsahují více konzervačních látek a častěji způsobují bolest hlavy. Mohou být dobrá, ale moc si o nich nepopovídáte, a nejen proto, že vám zalepí ústa. Známe řadu milovníků vín, donedávna moravských patriotů, kteří vzhledem k přemíře polosladkých vín v nabídce našich vinařů raději pro víno zajedou o pár kilometrů dál do Rakouska.

**Při jedné degustaci K.A.H.A.N., které jsem měla možnost se zúčastnit, jste mě dostal tím, že jste naprosto trefně u jednoho vzorku pojmenoval chuť, kterou jsem taky cítila, ale nedokázala jí dát jméno: bonpari. To přesné rozeznání chuti nebo vůně přijde časem, s množstvím vyzkoušených vín, nebo to člověku prostě musí být dáno? Tedy můžeme si ho vypěstovat, nebo laicky řečeno se k tomu propít?**

Degustátora rozpoznáte v davu podle toho, že ke všemu čichá. Naprosto signifikantní je zakroužení a přivonění ke skleničce s minerálkou (*smích*). Takže ano, přijde to časem.

**K.A.H.A.N. pořádá i výjezdy do nejrůznějších, až kuriózních vinařských oblastí...**

Burgundsko nebo Toskánsko budou stejné zítra i za pár let. Zajímavější už je sledovat vývoj u nás nebo na Slovensku. A ve vinicích Litvy, Běloruska či Finska se cítíte tak trochu jako Kryštof Kolumbus. Ochutnali jsme například velmi dobrý sekt na Alandských ostrovech (*provincie Finska, souostroví v Baltském moři jihozápadně od Finska – pozn. red.*) anebo excelentní červené Rondo, dnes nejrozšířenější odrůdu Dánska, kterou navíc před lety vyšlechtil náš čestný prezident profesor Vilém Kraus.

**Na které víno a proč nikdy nezapomenete?**

Určitě na Trolinské Milana Šukala, nádherné pitelné červené moravské víno z odrůdy u nás nepěstované a ve světě podceňované. Bohužel ty keře již byly vykloučeny. **Po jaké odrůdě nejraději sahnete? Jaké víno si dáte večer u televize?**

Záleží na okolnostech, jídle, ročním období, náladě... Kdysi jsem tvrdil, že na pustý ostrov bych si s sebou vzal novozélandský Sauvignon. Ale to proto, že šroubovací uzávěry k nám tehdy ještě nepronikly a já bych s sebou jistě neměl vývrtku...

**A dnes, když už se šroubuje i u nás, byste si tam vzal co?**

Nejraději bych si co nejčastěji dopřál třicetileté Sherry Amontillado. Hodilo by se i na pustý ostrov – láhev se dá opakovaně uzavřít, díky vyššímu obsahu alkoholu by déle vydržela a k jejím vychlazení na správnou teplotu by stačil potůček.

**Jste kardiolog. Opravdu víno člověku tak svědčí? I bílé, nebo jen červené, jak se traduje? Platí, že „dvojka“ denně prospívá?**

Za poslední století více než stovka vědeckých studií prokázala, že umírněná konzumace je zdravě prospěšnější než naprostá abstinence. Doporučená každodenní dávka vína činí dva až tři decilitry u ženy a tři až čtyři decilitry u muže. Sedmička vína je tedy pro pár ideální.



## Co je K.A.H.A.N.?

K.A.H.A.N. je Klub amatérských hodnotitelů alkoholických nápojů, občanské sdružení, které vzniklo v roce 2002. Během deseti let své existence uspořádalo pětáctýřicet odrůdových degustací (na každé schůzi klubu se hodnotí vzorky jedné až dvou vinných odrůd), jeho členové posoudili 881 nominovaných vín a udělili jim šest velkých zlatých, 63 zlatých, 146 stříbrných a 112 bronzových medailí.

Výjezdní zasedání klubu mapovala vinohrady od Užhorodu po Lipsko, od polského Jasla po běloruský Pinsk a lotyšskou Sabile. Každoročním vrcholem vínobuditelství činnosti a současně oslavou výročí založení klubu je Cuvée Ostrava – jediná mezinárodní soutěž vín na severu Moravy (snímek Pavla Sonnika je z loňského ročníku).

Více informací o tomto občanském sdružení najdete na [www.vinobuditele.cz](http://www.vinobuditele.cz) nebo [www.cuvee.cz](http://www.cuvee.cz).

**K.A.H.A.N. v letošním roce udělil titul Champion těmto vínům:**

- ✓ Dornfelder 2009, moravské zemské víno, Znovín Znojmo
- ✓ Blauburger 2009, moravské zemské víno, Znovín Znojmo
- ✓ Irsai Oliver 2010, pozdní sběr, Znovín Znojmo
- ✓ Hibernal 2011, pozdní sběr, Vinařství Leoš Horák
- ✓ Kerner 2010, pozdní sběr, Mikrosvín Mikulov

**Vítězové soutěže Cuvée Ostrava 2012:**

- ✓ Binder Elegance 2011 (Ryzlink rýnský a Tramín červený), pozdní sběr, Pavel Binder – rodinné vinařství, Rakvice
- ✓ Lavinyeta Puntiapart 2009 (Cabernet Sauvignon a Samsó), Španělsko, dovozce vinoteka.cz
- ✓ Cenu pro nejlépe hodnocené tuzemské červené víno obdrželo Cuvée Morabernet 2011 (Cabernet Moravia a Alibernet), moravské zemské víno, z vinařství Lukáš Hlinecký z Čejkovic.