

III. 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“ i „mimořádné schůze“ s víny 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 „nominačních večerů“ degustační skupiny ostravských kardiologů a odrůdových degustací některé z místních vinoték (vinotéka Hrozen, vinný sklep U staré Hertvy, Vinný sklep u mostu). 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 třetím roce existence klubu ?

Druhý ročník mezinárodní soutěžní přehlídky známkových vín a kupází Cuvée2004 se v hotelu Atom odehrál 13.-14.května 2004. Oproti Cuvée2003 se počet soutěžních vzorků prakticky nezměnil (103), rozšířilo se však zastoupení vinařských zemí (12). Potěšila stoupající úroveň hodnocených vín, zejména moravských. Ocenění byli producenti „nových“ kupází (ing. Hort, JUDr. Ďurinová, ing. Špalek, Bonus Eventus, Dobrá Vinice) i osvědčení výrobci známkových vín (Moravské vinařské závody Hukvaldy a Vinné sklepy Valtice). Nejúspěšnější zahraniční kolekci představilo Slovensko, uspěla vína bulharská, portugalská, rakouská a slovinská. Tradičně vysoce hodnocena byla vína španělská. Titulem šampióna byla honorována nejlépe klasifikována vína kategorií bílá suchá a červená vína - Charlotta 2002 (Vino Hort) a SchOAGa 2000 (Weingut Reiger).

Bilancování dnů minulých bylo nezbytnou součástí **jedenácté řádné schůze klubu**, zahájené v restaurantu Bílý Havran necelých 24 hodin po skončení mezinárodního konkurzu vín Cuvée2004. Hlavním bodem programu však bylo hodnocení klasické středoevropské modré odrůdy zvané **Frankovka**. Zlatou medaili uhájila, těsně před archivními víny z Kobylí a Dolních Kounic, *Frankovka 2000 v.z h. (Forman & Forman)*. Favorizované rakouské vzorky získaly pouze jednu bronzovou medaili. Podávala se hruška Cinema s teplými brusinkami, srnčí tournedos na víně, jehněčí plátky v pikantní krustě s rozmarýnem i krémový fénix na libanonském chlebu.

Nejúspěšnějšímu novošlechtění současnosti, odrůdě **Müller-Thurgau**, byla zadána **červencová dvanáctá řádná schůze klubu**. Poprvé v historii hodnocení se z vítězství radovali vinaři z Čech. Vrcholní představitelé časopisu Sommelier, Ivana Kovaříková a dr. Luboš Bárta, tak byli svědky absolutního triumfu Žernoseckého vinařství. Mladá a svěží „milerka“ Leoše Horáka se taktak propracovala na stupně vítězů. Šéfkuchař hotelu Atom Zdeněk Voznica připravil vinařské sýrové dortíčky, bylinkovo-sýrové žemličky, krutí prsa s jablko-mandlovou nádivkou, pečeného lososa na lůžku z pomerančů, telecí ragú zapečené v listovém těstě, brusinkovou omáčku s brandy...

Po **mimořádné schůzi** věnované nezvyklým vínům Tibetu, Egypta a zemí Beneluxu obrátili vlnobuditelé pozornost zpět k vínům místní provenience. Tématem říjnové **třinácté řádné schůze klubu** byla odrůda vysazovaná v Čechách zásluhou Karla IV. již od XIV. století – původně *Roučí* či *Burgunda modrá*, dnes poněkud nepřesně **Rulandské modré** či celosvětově *Pinot Noir*. Stejně jako v nominačním večeru ostravských kardiologů a odrůdové degustaci vinného sklepa U staré Herty slavilo vítězství *Rulandské modré 2000 p.s. (Vinařství Tetur)*. V restaurantu Bílý Havran pak na vína a degustátory čekaly např. tyčinky Grissini s parmskou šunkou, jehněčí kotletky v barevné krustě, Stroganoff z hovězí svíčkové a králičí hřbet na šalvěji.

Mimořádná schůze s ochutnávkou novošlechtění *Hron* a *Merlan* byla předzvěstí **čtrnácté řádné schůze klubu**, která se tradičně v předvánočním období konala v sídle K.A.H.A.N.u nedaleko Stodolní ulice. Zsvěcena byla odrůdě, jejíž vína nesou na etiketě název **Rulandské bílé**. Chlouba mnoha malovinařů bývá přesněji, ač neoficiálně, označována *Burgunda bílá* a setkat se můžeme i s původním *Pinot Blanc*. Ampelografickými znaky této odrůdy si nemusí být vždy jist ani vinohradník, a tak není nemožná záměna s geneticky blíže příbuzným *Chardonnay*... Událostí č.1 vánočního hodnocení bylo udělení historicky prvé Velké zlaté medaile klubu K.A.H.A.N. bílému vínu. Poctěn byl produkt *Vinařství rodiny Špalkovy Rulandské bílé 2002 p.s. sur lie*. Enogastronomický večer připravila dámská sekce klubu. Podával se kuřecí salát s bílým melounem, těstovinový salát s humří zálivkou, treska v pikantním těstíčku s medovou omáčkou, uzené filé, kuřecí špíz i sýrová variace.

Zimní **výjezdní zasedání klubu** představilo ostravským vlnobuditelům mladá vína ročníku 2004. Zaujaly svěží kabinetní „milerky“ *Petra Skoupila* a *Milana Sůkala*, pozdně-sběrové *Sauvignony* *Luboše Oulehly* a *Romana Beneše*, červené *cuvée Jana Sečkáře*, *André Václava Herzána* a další...

Nejběžnější modré odrůdě českých a moravských vinohradů první poloviny XX. století byla věnována únorová **patnáctá řádná schůze klubu**. Titul šampióna až po přepočítání výsledků (při rovnosti mediánu rozhodoval bodový průměr) získal *Modrý Portugal 2003 (Trpělka & Oulehla)* před *Cuvée Harmony Modrý Portugal 2003 (Vinselekt Michlovský)*. Tradiční snoubení nominovaných vín a pokrmů připravil restaurant Koras a úspěšnou kombinací s králičí terinkou s mozaikou ze sušených švestek na zrcadle z dýňového oleje a jablečného octa či raviolou plněnou hříbkou, kozím sýrem a černými olivami s omáčkou ze šalotky a hlívy ústříčné dokázal, že *Modrý Portugal* dávno není jen „svačिनovým“ vínem.

Dvojice odrůd blízká z pohledu genetiky (*Sylvánské zelené* je dědečkem *Aurelia* z matčiny strany) i malého podílu na ploše vinic Čech a Moravy (1% vs. 0,5%) byla náplní dubnové **šestnácté řádné schůze klubu**. Nejvýše hodnoceným vínem se stal *Aurelius 2000 p.s. (Moravino Valtice)*, nejlépe mezi „sylvány“ uspělo *Sylvánské zelené 2000 v.z h. (Straka, Viniblat)*. Gastronomickou složku setkání zajistil tým Kolečí a menz VŠ-TU Ostrava. Ke snoubení s víny hodnocených odrůd zvolili salát z čerstvé zeleniny, citrónovou huspeninu a vepřovou roládu, smaženého sledě a ovocný salát marinovaný brandy.

Během třetího roku působení hodnotili stálí členové a sympatizanti K.A.H.A.N.u na řádných schůzích 94 vín nominovaných přítomnými degustátory či vítězstvím v některém z nominačních večerů. Jednou byla udělena velká zlatá medaile, pětkrát zlatá medaile, jedenáctkrát medaile stříbrná a dvacetkrát 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 II.ročníku mezinárodního konkurzu vín - Cuvée2004.

Cuvée2004 - vítězové kategorií (komise odborná)

Cuvée No.61 slámové (RŠ, VZ)	Auriga Tano	94,3 ZM
Charlotta 2002 (Ch, RB)	Víno Hort	92,0 ZM
SchOAGa 2000 (Fr, CS, RM)	Weingut Reiger (Rakousko)	88,0 ZM
Bílá paní 2003 (VZ, RV)	Vinné sklepy Valtice	87,0 SM
Grácie rose 2003 (VZ, Ch, Fr)	Vinné sklepy Valtice	91,3 ZM

Cuvée 2004 - vítězové kategorií (komise veřejnosti)

Cuvée ledové 2002 (CM, Zw)	Roman Beneš, Bonus Eventus	88,0 ZM
Cuvée2002 (Sg, Ng, RB)	Blanka Ďurinová, Bzenec	81,7
Château Belitza (Me, CS)	ValueVine (Bulharsko)	85,3 SM
Bílá paní 2003 (VZ, RV)	Vinné sklepy Valtice	80,7
Carte Noir Rosé 2002 (Cin, Mou, Gr, Sy)	Belvedere ČR (Francie)	78,0

Frankovka

Frankovka 2000 výběr z hroznů	Forman & Forman, Wine Gallery	84,0 ZM
Frankovka 1997	Vinařství Musilovi	83,0 SM
Frankovka 1994	Patria Kobylí	82,0 SM
Blaufränkisch 2000	Weingut Feiler-Artinger (Burgenland)	80,5 BM
Frankovka 2003 pozdní sběr	Leoš Horák, Vrbice	80,0 BM

Müller-Thurgau

Müller Thurgau 2002 kabinet	Žernosecké vinařství	12,0 SM
Müller Thurgau 2002 pozdní sběr	Žernosecké vinařství	12,0 SM
Müller Thurgau 2003	Leoš Horák, Vrbice	13,5 SM
Müller Thurgau 2002 pozdní sběr	Tanzberg Mikulov	15,0 BM
Müller Thurgau 2003	Vinařství Musilovi	21,0 BM
Müller Thurgau 2002 pozdní sběr	Moravino Valtice	21,0 BM
Müller Thurgau 1998	Znovín Znojmo	21,0 BM

Rulandské modré

Rulandské modré 2002 výběr z hroznů	Vinařství Vladimír Tetur	88,0 ZM
Rulandské modré 2002 pozdní sběr	Moravíno Valtice	87,0 SM
Rulandské modré 2000	Moravíno Valtice	83,5 BM
Rulandské modré 1993	Patria Kobylí	83,0 BM
Rulandské modré 1999 výběr z hroznů	Vilém Kraus, Lednice	80,5 BM

Rulandské bílé

Rulandské bílé 2002 pozdní sběr sur lie	Vinařství rodiny Špalkovy	4,0 VZM
Rulandské bílé 2002 slámové	Milan Sůkal, Bonus Eventus	6,5 ZM
Rulandské bílé 2000 pozdní sběr	Vinné sklepy Lechovice	7,5 ZM
Rulandské bílé 2002 pozdní sběr	Modrý sklep, Nový Šaldorf	11,5 SM
Rulandské bílé 2001 kabinet	Vinařství Maňák	14,0 SM
Rulandské bílé 2002 pozdní sběr	Moravíno Valtice	15,5 BM
Rulandské bílé 2003 pozdní sběr	Víno Blatel	16,0 BM
Rulandské bílé 1999 pozdní sběr	Vinařství Josef Líbal	16,5 BM

Modrý Portugal

Modrý Portugal 2003	Vinařství Trpělka & Oulehla	86,5 SM
Cuvée Hormony Modrý Portugal 2003	Vinselekt Michlovský	86,5 SM
Modrý Portugal 2002	Habánské sklepy	86,0 BM
Modrý Portugal 2003 pozdní sběr	Petr Skoupil, Velké Bílovice	85,0 BM
Modrý Portugal 2000	Vinařství Trpělka & Oulehla	84,5 BM
Modrý Portugal 2003 pozdní sběr	Vinařství Jana Vaňka	84,5 BM
Modrý Portugal 2003 pozdní sběr	Jaroslav Hrdina, Velké Bílovice	84,0 BM

Sylvánské zelené - Aurelius

Aurelius 2000 pozdní sběr	Moravíno Valtice	10,0 ZM
Sylvánské zelené 2000 výběr z hroznů	Antonín Straka, Viniblat	14,0 SM
Aurelius 1999 výběr z hroznů	Vinařství Škrobák	16,0 BM
Aurelius 2000 výběr z hroznů	Vinné sklepy Valtice	16,0 BM
Sylvánské zelené 2001	Jaroslav Salajka, Collegium Vinitorum	16,0 BM
