

V. 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 „nominálního večera“ degustační skupiny ostravských kardiologů. Na úvodní enologicko-ampelografickou přednášku navazuje anonymní hodnocení vín Vedelovým či stobodovým systémem. 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 pátém roce existence klubu?

Čtvrtý ročník mezinárodní soutěžní přehlídky známkových vín a kupází - **Cuvée 2006 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. Odborné komise pracovaly tradičně pod vedením prof. ing. Viléma Krause, CSc. a prof. ing. Fedora Malíka, DrSc. Tituly šampióna získalo **Roučí 2004** (Vinařství Stapleton - Springer) a **Blatnický roháč 2005** (Michal Robek, Viniblat). Vítězem kategorie vína bílá polosuchá se stal klaret **Merlot/Rulandské modré 2005 p.s.** (Rodinné vinařství Martina Šebesty) a nejlépe hodnoceným vínem růžovým bylo španělské **Viñas del Vero Somontano 2005** (BIBO Shoe). Moravským vínům udělila odborná jury celkem 19 medailí (o čtyři více než loni) a více než jedno ocenění obdrželo *Vinium Velké Pavlovice*, *Nové Vinařství* a *Znovín Znojmo*. Mezi zahraničními účastníky pak nejlépe uspěla vína z Brazílie, Španělska, Rakouska a Bulharska.

Prázdninová **jednadvacátá řádná schůze** se odehrála v KORAS Restaurantu. V hlavní roli se představil Cabernet Moravia, novošlechtění (Cabernet Franc x Zweigeltrebe) *Lubomíra Glose*. „Zlatý standart“ pana šlechtitele, **Cabernet Moravia 2004 p.s.**, naprosto ovládl hodnocení šestnácti nominovaných vín. Zaujal odrůdově typický, mladý a voňavý **Cabernet Moravia 2005** (Vinařství Stanislav Škrobák), **Cabernet Moravia 2004** (Vinařství Leoš Horák) s vůní zeleného pepře i marmeládově vyzrálý **Cabernet Moravia 2004** (Vinařství Josef Líbal). Ke snoubení s víny byla přichystána kachní jatýrka marinovaná s jablky ve vinném salpikonu, cibulový koláček gratinovaný sýrem D'Or Bleu, do růžová pečený anglický rostbeef podávaný s lehce pikantní peperonátou a pestrý ovocný salát Macedonia.

Výjezdní zasedání zamířilo nejprve do Skalice, někdejšího slovenského hlavního města, k **Lacovi Nemčovskému** (Frankovka 2005, Rulandské modré 1996), poté na skok do Čajkova za **MUDr. Jaromírem Muránim** (Pesecká Leánka 2005). Následoval přesun do Královského Chlmca a spolu s **MUDr. Štefanem Anderem** (Medina 2005) na Tokaj, a to jak stranu maďarskou - **Andrássy Pinceszét** (Hárslevelű 2000, Tokaji Aszú 4 puttonyos 1999), **Tapodi Német Sandor** (Kővérszőlő 2003), *Den otevřených sklepů Tolcsa*; tak slovenskou - **Galafruit & Co** (Samorodné sladké 1997).

Letní mimořádná schůze byla zasvěcena vínům někdejších vinařských gigantů Ukrajiny a Ruska. Zatímco vína Zakarpatské Ukrajiny byla přinejlepším pitelná (*Skilur Zolota Rosa Muskatne*), takže přínosem bylo jen blízké poznání hybridu **Isabella**, vzorky vín z Rostovské (*Meždurečenskij Saperavi 2003*) a zvláště Krasnodarské oblasti (*Myschako Chardonnay 2004*) příjemně překvapily.

Irsai Oliver, syn Bratislavského bílého a Čabaňské perly, není jen zdrojem burčáku a chutných hroznů. Sedmnáct vín aromatické maďarské odrůdy bylo hlavní náplní **dvaadvacáté řádné schůze** v Rudolfově salónku hotelu Atom. Favorizované mladé vzorky předstihl nečekaný archivní šampión **Irsai Oliver 2001** (*Habánské sklepy*). Další pozice zaujal parfémovaný „dámský“ **Irsai Oliver 2005 kab.** (*Vinařství Kovacs*), slovenský medailista **Muscats du Monde Irsai Oliver 2005** (*Víno Matyšák*) a překvapivě mohutný „pánský“ **Irsai Oliver 2005 kab.** (*Vinařství Vladimír Tetur*). Enogastronomický večer pokračoval kombinováním více či méně úspěšných vín s broskvemi plněnými celerovým salátem, kuřecími nudličkami s ananasem, kokosem a kurkumovou rýží nebo třeba s kaprem na řecký způsob s mandlemi a hrozkami.

Vína Cabernetu Sauvignon, oblíbeného kultivaru kardinála Richelieu, byla hodnocena v rámci podzimní **třiadvacáté řádné schůze**. Zlatou medaili vybojoval chilský **Marqués de Casa Concha 2004** (*Concha y Toro*). Nejlepší vína z Moravy, obě jemně barikovaná, byla oceněna stříbrem : **Cabernet Sauvignon 2005 p.s.** (*Vinařství Leoš Horák*) a **Cabernet Sauvignon 2004** (*Helena Glosová, Collegium Vinitorum*) a jedna bronzová medaile putovala díky **Cabernetu Sauvignon 2002** (*Valenta Víno*) na Slovensko. Po hodnocení vín ocenili vínobuditelé premiérové kreače nového šéfkuchaře hotelu Atom Otto Kokoszynského, díky kterým se černorybízové, vanilkové a kávové kabernetky snoubily s kachními játry a mandlemi, tatarským biftekem z lososa, rostbifovou rolkou s celerovým salátem a ořechy, dušenými husími játry na cibulce s jablky, smaženým bramborákem, zeleninovým špízem, pikantními zvěřinovými nudličkami, anglickým rostbífem, nezbytnou paletou sýrů, ale i nápadem večera : kynutými knedlíky s povidly.

Zimní výjezdní zasedání se jako vždy zaměřilo na mladá vína nového ročníku. Členové K.A.H.A.N.u navštívili člena Bonus Eventus **Milana Šūkala** (*Ryzlink rýnský 2006 v.z h., Zweigeltrebe 2006 p.s.*), čestného prezidenta **prof. Viléma Krause** (*Běloočko 2006, Maron 2006*), inovativní **Nové vinařství** (*Veltlínské zelené 2006 p.s., Chardonnay 2006 p.s.*), zkušeného **Lubomíra Glose** (*Chenin blanc 2006 v.z b., Viognier 2006 v.z b.*) a osvědčené **Trpětku & Oulehlu** (*Sauvignon 2006 v.z h.*).

Sérii **mimořádných schůzí** zahájilo setkání s víny Jerezu v sídle K.A.H.A.N.u. Zásadně suché **Fino** či **Amontillado**, nebo i sladké cuvée **Medium** se podávalo s domácími **tapas**, **Cream** zaujal „on the rocks“ s plátkem pomeranče a čokoládová zmrzlina polevou z **Pedra Ximénez**. U Rotha o měsíc později následovalo bližší seznámení s vinnou kolekcí **EGO** (*Moravské vinařské závody Bzenec*), v jejímž čele stálo mohutné a kořenité **No.69** (*Ryzlink vlašský 2005 v.z h.*) a lososově-měděné rosé **No.73** (*André 2005 p.s.*) s udivující plností.

Americké synonymum bílého vína i terč kritiky klubu ABC (*„Anything but Chardonnay“*), tím vším je populární odrůda Chardonnay. Její vína byla předmětem zájmu jarní **čtyřadvacáté řádné schůze** v KORAS Restaurantu. Titul šampióna získalo meditativní i „pupíkové“ **Chardonnay 2005 v. z b.** (*Rodinné vinařství Martina Šebesta*) a také další příčky patřily vínům z Mikulovska : citrusově svěžímu **Chardonnay 2005 p.s.** (*Moravino Valtice*) a extraktivnímu **Chardonnay 2005 p.s.** (*Vinařství Sonberk*) s jemnou vůní manga. Čest znojemské podoblasti bránilo máslové **Chardonnay 2005 p.s.** (*Vinařství Trpělka & Oulehla*) a nejlepším vínem Velkopavlovicka bylo „nabouchané“ **Chardonnay 2002 v.z h.** (*Vinařství Springer*). Setkání završilo obvyklé snoubení hodnocených vín a připraveného menu, které tentokrát zahrnovalo terinku z norského lososa a žlutoploutvého tuňáka, žampionový krém jemněný smetanou, gratinovaný košíček z máslového těsta gratinovaný sýrem a kuřecí roládu s mozaikou řeckých oliv a křepelčích vajčků.

Během pátého roku působení hodnotili stálí členové a sympatizanti K.A.H.A.N.u na řádných schůzích sedmdesát vín nominovaných přítomnými degustátory či vítězstvím v některém z nominačních večerů. Udělena byla jediná velká zlatá a jediná zlatá medaile, devět vín bylo oceněno medailí stříbrnou a sedmnáct vín obdrželo medaili bronzovou. Bílá vína byla hodnocena Vedelovým penalizačním systémem, vína červená systémem stobodovým dle 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 IV. ročníku mezinárodního konkurzu vín - Cuvée2006.

Cuvée 2006 Ostrava - vítězové kategorií (komise odborná)

A1 bílá vína suchá; A2 bílá vína ostatní; B vína červená; C vína růžová

Blatnický roháč 2005 (RR, RB, SZ)	Michal Robek, Viniblat	85,8 SM
Merlot/Pinot noir 2005 pozdní sběr klaret	Rodinné vinařství Martina Šebesty	86,2 SM
Roučí 2004 (RM, Sv)	Stapleton-Springer s.r.o.	86,6 SM
Viñas del Vero Rosado Somontano 2005	BIBO Shoe s.r.o. (Španělsko)	80,4 BM

Cuvée 2006 Ostrava - vítězové kategorií (komise veřejnosti)

A1 bílá vína suchá; A2 bílá vína ostatní; B vína červená; C vína růžová

Cuvée bílé 2002 (RB, RŠ, RR, MM)	Dr. Blanka Ďurinová, Bzenec	84,0 BM
Chardonnay/Ryzlink rýnský 2005	Vinařská společnost Blatnička	83,0 BM
Zenato Valpolicella Superiore 2002	Bacchus s.r.o. (Itálie)	90,3 ZM
Viñas del Vero Rosado Somontano 2005	BIBO Shoe s.r.o. (Španělsko)	83,0 BM

Klub Amatérských Hodnotitelů

Cabernet Moravia

Cabernet Moravia 2004 pozdní sběr	Helena Glosová, Collegium Vinitorum	92,0 VZM
Cabernet Moravia 2004	Vinařství Josef Líbal	87,0 SM
Cabernet Moravia 2005	Vinařství Stanislav Škrobák	84,0 SM
Cabernet Moravia 2004	Vinařství Leoš Horák	84,0 SM
Cabernet Moravia 2003 barrique	Karel Čapka, Bonus Eventus	82,0 BM
Cabernet Moravia 2004 barrique	LIVI Dubňany	80,0 BM
Cabernet Moravia 2004	Víno Blatel	80,0 BM

Irsai Oliver

Irsai Oliver 2001	Habánské sklepy	12,0 SM
Irsai Oliver 2005 kabinetní	Vinařství Kovacs	13,0 SM
Irsai Oliver 2005	Víno Matyšák (Slovensko)	15,0 SM
Irsai Oliver 2005 kabinetní	Vinařství Vladimír Tetur	16,0 BM
Irsai Oliver 2005	Vinotéka - Podola Peter (Slovensko)	16,0 BM
Irsai Oliver 2005 pozdní sběr	Vinařství Stanislav Škrobák	17,0 BM
Irsai Oliver 2005	Znovín Znojmo	18,0 BM

Cabernet Sauvignon

Marqués de Casa Cabernet Sauvignon 2004	Concha y Toro (Španělsko)	90,0 ZM
Cabernet Sauvignon 2005 pozdní sběr	Vinařství Leoš Horák	85,0 SM
Cabernet Sauvignon 2004 barrique	Helena Glosová, Collegium Vinitorum	85,0 SM
Cabernet Sauvignon 2003 pozdní sběr	Vinné sklepy Valtice	82,5 BM
Frontera Cabernet Sauvignon 2004	Concha y Toro (Chile)	82,5 BM
Cabernet Sauvignon 2005 pozdní sběr	Vinařství Luděk Botur	82,0 BM
Cabernet Sauvignon 2003 výběr z hroznů	Znovín Znojmo	82,0 BM
Cabernet Sauvignon 2002	Valenta Víno (Slovensko)	81,0 BM

Chardonnay

Chardonnay 2005 výběr z bobulí	Rodinné vinařství Martina Šebesty	15,0 SM
Chardonnay 2005 pozdní sběr	Moravino Valtice	16,0 BM
Chardonnay 2005 pozdní sběr	Vinařství Sonberk	17,0 BM
Chardonnay 2005 sur lie pozdní sběr	Vinařství Trpělka & Oulehla	18,0 BM
Chardonnay 2002 výběr z hroznů	Vinařství Springer	18,0 BM
Chardonnay 2002 výběr z hroznů	Vinařství Josef Valihrach	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