



WINE Specialist

KURZY O VÍNĚ TROCHU JINAK

Stála jsem bezradně mezi regály a dívala se na tu nekonečnou řadu vín. Ani roky ochutnávání, degustací a tematických večerů nedokázaly vyřešit jednoduchý problém: jaké víno vybrat. Byla jsem našťavaná za všechnu investovanou námahu a čas ve snaze nahlédnout pod pokličku vín. A svět jako by byl rozdělen na dva tábory. Zkušené someliéry na straně jedné a zákazníci, které je nutné vodit za ručičku, na straně druhé. Co když ale chci víno opravdu pochopit?

TEXT: MIROSLAVA FIALOVÁ, FOTO: ARCHIV

Dobré jídlo si podle jídelního lístku dovedu vybrat sama. Umím si podle receptu představit, jestli na něj mám chuť. U vína to však neplatí. Náhodné ochutnávání se stalo slepou uličkou. Najít víno, které bude vyhovovat mé chuti a náladě, je běh na dlouhou trať a pokud takové přeci jen najdu při další návštěvě, je už dávno nahrazeno jiným. Rozhodla jsem se na to jít jinak, uceleněji, spojit kusé informace získané na akcích s vinnou tematikou a najít kurz, kde se naučím vše o původu, výrobě, skladování, servírování a získám tak základy pro výběr vína. K mému překvapení jsem ale narazila.

Možná to zní podivně, ale ne každý chce být someliérem. Mám ráda svou práci v kanceláři, ježdění do školky a vaření večeře. Ráda poznávám víno a jeho chutě, přesto nechci vytvářet vinné lístky ani pořádat degustace. Someliérský kurz je pro mnoho lidí akce zbytečně nákladná a rozsáhlá, oproti tomu tematické večery poskytují informace kusé a zaměřené na určitou oblast. Vzdělávacích kurzů pro širokou veřejnost je jako šafránu a informace o nich jsou předávány z doslechu mezi známými. Až na předvánoční ochutnávce jsem se doslechla o prakticky obsazených kurzech pro veřejnost pořádaných na okraji Prahy.

Podlouhlé stavení se nijak nestydí za svůj původ a připomene doby, kdy nedaleké metro Háje nebylo ještě ani na papíře. Červené tašky na střeších a úzký průchod mezi budovami ve mně vyvolal dojem spíše malého soukromého vinařství kdesi na moravském venkově. Protikladem k malebnému prostředí je moderní zázemí a útulná přednášková místnost s interaktivním vybavením.

Kurz Wine Specialist je rozdělen do tří na sebe navazujících úrovní. Rozhodla jsem se ho absolvovat celý a několik měsíců po sobě se pro mě vždy na dvě víkendová odpoledne staly zdejší školící prostory náhradním domovem. V různorodé společnosti lidí spojených vášní k vínu, mezi ochutnávkami, mapami, brožurami, fotografiemi a tištěnými materiály jsem velmi lehce začala ztrácet představu o čase a prostoru. Morava, Itálie, Francie, Chile...

S vínem jsme nezačali od podlahy. Problematika totiž sahá mnohem hlouběji, a to až do samotné půdy. Dostali jsme se až ke kořenům vinohradnictví, apelací a terroirů. Teprve tam nám začal být rozkrýván příběh vína od ošetřování keřů, zpracování vína až po rozmanitost

Ráda poznávám víno a jeho chutě, přesto nechci vytvářet vinné lístky ani pořádat degustace. Someliérský kurz je pro mnoho lidí akce zbytečně nákladná a rozsáhlá, oproti tomu tematické večery poskytují informace kusé a zaměřené na určitou oblast. Vzdělávacích kurzů pro širokou veřejnost je jako šafránu a informace o nich jsou předávány z doslechu mezi známými.

vůni a chuti. Rozvíjet jsem se začala také já. Hledáním vůni a chuti ve svém okolí a jejich nacházením ve víně. Objevováním nových vjemů a rozpoznáváním drobných rozdílů. Ukázkou základních chutí vznikl nevšední zážitek. Už žádné hádání odrůdy ve výrazném exotickém víně, ale nacházení dalších a dalších odlišností od jednoduchého základu.

Vínu se stejně jako lidem neděje jen to dobré, a tak byla nemalá část druhého kurzu věnována neduhům. Od škůdců na keřích přes názorné ukázky vadných chutí a vůní až po jejich rozeznávání při ochutnávce. Obsáhlejší byla také teorie. Vína růžová, dezertní a speciální, včetně rozšířených druhů, postup výroby a nejznámějších světových vín a vinařství. Nahlédli jsme také za humna na typické české odrůdy. Perličkou bylo rovněž závěrečné poučení o tvarech vinných sklenic a jejich vlivu na vlastnosti a charakter podávaného vína.

Nemohla jsem uvěřit, že znalosti získané během předchozích kurzů jde ještě prohloubit. Novinkou byla vína šumivá, jejich výroba a nejznámější světové oblasti. Završením celé teorie byly méně běžné oblasti a jedinečné klenoty mezi jejich víny. Rozsáhlou kapitolou byla samotná degustace. Způsob pořádání degustačních soutěží, jejich pravidla, bodový systém a úskalí hodnocených vín. Výsledek vlastní práce jsem si také vyzkoušela na slepé degustaci.

Kurz pro širokou veřejnost je odlišný od všech běžných akcí. Sjedením vědomostí o historii a postupech vznikl ucelený obraz, díky kterému jsem ve vinném světě našla sebe sama. Porovnáním vín z různých států, oblastí a odrůd jsem se dostala na novou cestu. Na cestu, spočívající v hledání nových rozměrů vína a ne ve snaze o nalezení své ideální chuti. Určitě to zkuste taky. «

