

Navštivte Průvodce královstvím vín!

Městské kulturní středisko pořádá od roku 2010 vinný pořad Průvodce královstvím vín, jehož další část můžete navštívit již tento měsíc. Jako průvodce působí Zdeněk Sklenský. Rád bych Vám nyní tohoto skvělého prezentátora představil.

Narodil se 3. července 1975 a pochází z Moravského Krumlova. Vyučil se v oboru vinařství a ovocnářství. Po vojenské službě pracoval jako sklepmistr ve vinařském družstvu Zádruha v Dolních Bojanovicích, později pracoval ve vinařstvích NOVOVIN a Vinselekt Michlovský. V roce 2003 otevíral Vinotéku u Kláštera v Moravském Krumlově, která dodnes slouží jako možnost nákupu mimořádných vín. Od roku 2008 začal podnikat a založil projekt REGNUM VINI. Nabízí vína předních moravských vinařství, řízené degustace, poradenství, vzdělávání a školení pro veřejnost i semináře pro vinaře. V rámci své práce se jako degustátor zúčastnil mezinárodních vinařských výstav jako, je MUNDUS VINI, AWC Vienna, MUVINA Prešov, Národní salón vín a další. Bydlí v Dolních Bojanovicích, je ženatý, má tři děti.

Položil jsem mu pár nevinných otázek.

Jak ses dostal k vínu?

No, to je dost častá otázka a já na ni vždy odpovídám, že moc nevím. Ve třinácti letech (můj syn bude teprve v šesté třídě) jsem si vybíral obor na celý život! To je přímo neuvěřitelné. V každém případě jsem vystudoval Zemědělskou školu ve Bzenci obor Vinařství a ovocnářství. Cesta k tomu co dělám dnes, nebyla přímá, ale spíše klikatá, se spoustou křížovatek a docela zásadních životních rozhodnutí. Mimochodem z naší třídy v oboru pracujeme pouze dva. Dnes už vím, že vínu se budu velmi pravděpodobně věnovat celý život. Tak jak to po mě chtěli v lednu 1989.

Je těžké udělat si sommeliérské zkoušky?

Jsou dvě různé zkoušky - degustátorská a sommeliérská. Sommeliérské znalosti se týkají spíše schopnosti víno servírovat, prezentovat a kombinovat je se správným jídlem. Degustátorské znalosti souvisí se schopností víno hodnotit bodově a slovně popsat. Já jsem absolvoval obě zkoušky.

Chápu tedy degustátora správně, když si myslím, že z deseti vzorků pozná odrůdu, případně ročník vína?

Ne. To je právě omyl. Degustátor může být zaměstnaný ve vinařství, kde hodnotí a kontroluje finální výrobky. Jeho úkolem je zajistit, aby víno mělo určitou kvalitu. Degustátorem může být také novinář, který pak víno prezentuje v médiích. Profesionální degustátor je osoba, která hodnotí víno na výstavách, podle vjemu a harmonii vína. Sommeliér je ten, který by měl poznat styl vína – vinařskou oblast, případně ročník a podobně, také by měl umět lidi pobavit, což degustátor nemusí. V každém případě mně osobně se tyto dvě kategorie prolínají v jednu. Sommeliér by měl být i dobrý degustátor, obráceně to být nemusí.

Neměl jsi někdy v minulosti problém vystoupit před lidmi a víno prezentovat?

Svoji první řízenou degustaci jsem absolvoval v roce 2003 v Moravském Krumlově, kde jsme s tátou a švagrem otevřeli vinotéku. Přišlo asi pět lidí. Tak to jsem tehdy zvládl (směje se). Ale musím přiznat, že začátky byly úsměvné. Dnes už si mnohem víc věřím. Všechno je o praxi. Člověk postupně získá znalosti o víně, zkušenosti s lidmi. Kdybych měl své začátky objektivně zhodnotit, musel bych přiznat, že byly strašné. Na druhou stranu se ale v Krumlově vytvořila skupina lidí, se kterými se scházíme pravidelně a kteří poznali, co je víno za neuvěřitelný fenomén. Jenom se musí vědět jak na to a to jsem je naučil.

Myslíš si, že lidé u nás dokáží ocenit a poznat výborné víno?

Nedokáží, i když se to pomalu zlepšuje. I proto se snažím o osvětu v oboru vína a gastronomie.

Jak?

Snažím se lidi vzdělávat a posouvat je dál ve vnímání vína. Víno každý dělí na „chutná mi“ a „nechutná mi“! Což je naprosto správně, jenže na vínu je krásné poznávat to, proč mi to nechutná či chutná. Navíc ta kategorie „chutná mi“ je tak neuvěřitelně velká, že ani já, který ochutná 300 vín měsíčně, se konce nedoberu. Takže ten důvod, proč se snažím o vzdělávání, je to, že mi je celkem líto lidí, kteří mají víno rádi a zaseknou se na tom, že jim něco chutná, a dál už nehledají.

O vzdělávání je i akce „Průvodce královstvím vín“?

To je přesně ten projekt, který jsem začal v Krumlově za pochodu, dnes už je to přesně daných sedm vzdělávacích témat, máme požádáno o registraci známky a uvažuji už o „Průvodci II a III,“ kde bude v každém sedm témat, tentokrát zaměřené na jednotlivá vinařství a trojka bude o vínech zahraničních.

Pro koho je průvodce určen?

Pro každého, kdo má víno rád.

Děláš to i jinde než v Krumlově?

To je právě ono, tento pokus v Krumlově tak zaujal, že dnes to běží v Jeseníku, Třinci, Bystřici nad Pernštejnem. Připravuji to v Šumperku, Vsetíně, Dolních Bojanovicích, a dokonce ve Starém Smokovci ve Vysokých Tatrách.

Jak je to s cenou, není 300 korun moc?

Není! Vysvětlím proč. Když pomínu, že se dozvíte spoustu zajímavého i poučného ze světa vín, že absolvujete příjemný večer, co je na tom ekonomicky zajímavé. Za 300,- Kč ochutnáte víno v ceně 3900,- Kč. To byla poslední degustace, kterou jsem dělal na podzim, byli i dražší kolekce a cena byla stejná.

Já taky nechutnám těch cca 300 vín měsíčně, tím že si je koupím, ale jezdím po degustacích a poznávám.

Máš svého oblíbeného vinaře, který tě dosud nezklamal?

Co se týká Moravy, tak nejbliže k mému naturelu je filozofie vinařství SONBERK a malé butikové vinařství Sůkal. Úžasná vína, s důrazem na jejich terroir. Ještě vína Miloše Michlovského mě nikdy nezklamala. Mám jeho víno ověřené. Víím, co si vzít a víím, jak co chutná.

Můžeš nám vysvětlit, co je to „terroir“

Velmi rád, dojděte 20. dubna na další díl Průvodce Královstvím vín a tam to rád vysvětlím.

Ještě jeden dotaz, Michlovský, Sonberk, to všechno znám, ale od Tebe poprvé slyším vinařství Sůkal, to je nějaké nové vinařství?

Ne není, jedná se o jedno z nejstarších vinařství u nás. Bylo založeno v roce 1991. Jenže problém byl, že je to tak úžasné vinařství, které dělá velmi málo vína, cca 15 tisíc lahví ročně, i když to je jeho výhoda, že jsou nedostupná. Mimochodem během posledních pěti let šla cena neuvěřitelně nahoru, přesto stále nedostatkové zboží. Mám však pro své věrné zákazníky dobrou zprávu, v letošním roce jsem začal zastupovat tuto prémiovou značku a už v dalším programu průvodce budou moci lidé ochutnat víno i od tohoto vinaře.

Máš oblíbenou nějakou odrůdu vína?

Na odrůdy nejsem. Chutná mi každé dobré víno. Navíc každá odrůda má několik genetických klonů a také technologie výroby ovlivňuje nespočetně chutí podle toho, které vinařství je vyrábělo. Kdybych měl upřednostnit některou odrůdu z bílých vín, tak to bude Ryzlink rýnský. U červených je asi ideální cuvée, směs několika odrůd, aby vinař dosáhl harmonie, a o tu jde u vína asi nejvíc.

Je velká konkurence mezi degustátory?

Konkurence je velká. Mám pocit, že dnes každý, kdo se napil vína, je přes víno odborník.

Na druhou stranu, já tvrdím, že konkurenci nemám. Snažím se přistupovat k vínu trochu jinak a nedívat se na něj jako na finanční položku. Napřed mě musí víno plně uspokojovat a teprve poté jej můžu prodávat.

Kolik obvykle stojí řízená degustace?

Cena se odvíjí podle ceny vzorků vína, které se degustují. Mám i vzorky v hodnotě dva a půl tisíce korun. Znamená to, že cena degustace je individuální a záleží na tom, co si klient vybere.

Co Ti na práci s vínem vadí?

Že se ji nikdy nenaučím! Protože to téma je tak obrovské až nekonečné, že jeden lidský život na to nestačí. V každém případě jsem rád, že jsem do světa vín vstoupil, a doporučuji to každému!

Bořivoj Švéda



Z našeho školního časopisu Junior

Lyžařský kurz

Od 26.2. do 3.3. odjeli žáci 7.,8.A a 8.B doplnění o několik žáků 9. ročníku na hory. Místo, kde jsme měli bydlet, se jmenovalo Horní Bečva. Z parkoviště školy jsme odjeli v 9 hod., jak bylo naplánováno, na místo určení jsme dorazili ve 12,30. Do hotelu, který se jmenoval Kahan, jsme museli dojít pěšky, ale věci nám naštěstí odvezli džípem.

Po ubytování jsme vyrazili prozkoumat terén, sjezdovky a vše další. Blízko hotelu byly dvě sjezdovky, jedna se jmenovala Rališka a druhá Solisko, na Solisko jsme chodili celý týden. V pondělí hned po snídani jsme se vydali na svah, do družstev jsme byli rozděleni už od večera, takže se šlo rovnou na věc. Já jsem byl ve 2. družstvu, které vedla p.u. Oliwinská (tu jsem v neděli trefil koulí do hlavy☺). Dopoledne jsme se učili základy a odpoledne naši výpravu postihly hned dvě katastrofy. Nejprve si zlomil ruku p.u. Tauwinkl a asi půl hodiny po něm Tomáš Oláh nohu. Bylo to vážné, musela přijet sanitka a Tomáše čekala operace. Snad se brzy uzdraví.

Další dny se už naštěstí obešly bez takto dramatických situací. Lyžovali jsme, užívali si bazénu, posilovny a dalších aktivit. V pátek nás čekaly závody v Super-G. U holek vyhrála Dominika Hájková a mezi kluky Marek Tuza, ale opravdu jen těsně před Robinem Širokým. Ti dva byli fakt dobří a přesvědčovali nás o tom celý týden.

V sobotu už nás čekala jen cesta domů. Ta proběhla bez jediného problému a rodiče nás na parkovišti přivítali s otevřenou náručí.

Celý týden jsme si myslím užili , tedy až na ty dva zraněné.

Michael Šlezinger, 8.B

Věříš si ?

Ráno 21.3. jsme jeli na Věříš si. V 7,00 hod. jsme vyjeli směrem Brno.

Po příjezdu do Brna paní učitelka odvedla Michala Horáka do televize, aby se připravil, a my ostatní jsme šli na náměstí Svobody. Většina z nás šla do McDonald's.

Potom už všichni čekali, až začne soutěž. Po půl hodině to konečně vypuklo!

Po několika nepodařených nástupech moderátorky a soutěžících mohla konečně začít „zahříváčka“.

V této části byl nejúspěšnější Vilda. Pak následoval triatlon. První dvojici tvořili Vilda a Terka, v časovém limitu to však nezvládli. Jako druhá dvojice byli Tinka a Michal, ti to bohužel také nedokázali. Poté následovala část „tři z devíti“, kde se vylosovaly tři tématické okruhy a zodpovídaly se různé otázky. V tomto byl nejúspěšnější Vilda.

Následovala krátká přestávka na občerstvení a přípravy na velké finále. Většina z nás byla z dlouhého sezení unavena, tak jsme se aspoň protáhli.

A hurá na finále! Ve studiu už byla připravena virtuální hra. A představte si, vyhrál Michal!

Díky své sázce Michal nakonec vyhrál celou soutěž a odnesl si super cenu.

Věříš si se mi moc líbilo a Michalovi jsem to přála. Musím říct, že je opravdu dobrý!

Tereza Hrdinová, 6.ř.

