

Obrovský úspěch moravských vín v Paříži – loni Šampion růžových a letos bílých vín!

Neuvěřitelný úspěch moravského Vinařství Horák v Paříži znamenal první double v historii prestižní světové soutěže Vinalies Internationales a opět potvrdil, že Morava patří mezi nejlepší vinařské regiony na světě a moravští vinaři jsou součástí absolutní světové špičky. Minulý rok Leoš Horák vyhrál Šampiona (Lauréat Trophée) mezi růžovými víny a nikoho ani nenapadlo, že bychom se něčeho podobného mohli dočkat i letos. **Vinařství Horák však se svým vínem Hibernál, výběr z hroznů 2016, vyhrálo letos v obrovské konkurenci nejprestižnější kategorii bílých vín.** Prezentaci moravských a českých vín v soutěži organizovalo Národní vinařské centrum s finanční podporou Vinařského fondu.

„**J**e to něco neuvěřitelného, ještě teď jsem v šoku. Celé vinařství zažívá obrovskou radost. Loni nám bylo řečeno, že uspět v kategorii rosé je náš životní úspěch a že zopakovat něco podobného se rovná zázraku, a letos v bílých vínech... Francouzi asi budou na mapě hledat, kde leží Vrbice,“ sděluje s úsměvem Leoš Horák a představuje Šampiona: „Naše vítězné víno je plné s potenciálem ležení, má jiskrnou zelenožlutou barvu, v aromaticce najdeme zralou broskev, sušenou meruňku i směs tropických plodů. Jeho

chuť je plná, kořenitá, vysoce extraktivní, lehký zbytkový cukr je vyvážený pikantní kyselinkou. Charakterem spíše připomíná jednoho z rodičů – Ryzlink rýnský.“

Kromě tohoto úspěchu, kdy se moravský Hibernál stal nejlepším bílým vínem na světě, se ještě všechna naše úspěšná vína na podzim objeví v publikaci 1000 Vins du Monde se stejným respektem ve vinařském světě, jaký má v gastronomii tolik vážený michelinský průvodce.

Medailemi bylo oceněno celkem 36 moravských a českých vín – zlatou získalo 10 vín a stříbrnou 26. Celkově letos moravští a čeští vinaři zazářili a přivezli o 11 medailí více než v loňském už tak úspěšném roce!

Zlaté medaile získala kromě Hibernálu i další vína: Ryzlink vlašský, výběr z bobulí 2009, a Aurelius, výběr z cibéb 2012, z vinařství Vinselekt Michlovský. Dále to byl Kerner, výběr z hroznů 2016, z vinařství Josef Dufek, Děvín, výběr z hroznů 2015, z vinařství Štěpán Maňák, ledové víno Ryzlink rýnský 2016 z Vinařství Krist s.r.o. a další zlatou medaili získalo bílé slámové víno odrůdy Pálava 2015 z vinařství ZD Němčičky. Dvě zlaté medaile získala i růžová vína: Zweigeltrebe, kabinetní víno 2016, z vinařství Bronislav Vajbar a Rosé Horák, pozdní sběr 2016, z vinařství Horák.

Zlatou medaili získal také Merlot, výběr z hroznů 2011, z vinařství Vinselekt Michlovský. „Malinko ve stínu opakovaného zisku Šampiona zůstala další skvělá

zpráva, a to zlatá medaile pro moravský Merlot, tedy pro víno, které vyžaduje tepelé prostředí a patří do vinařské první ligy. Víme, že naši vinaři umí velká červená vína, a každá taková ‚vlastovka‘ dává příslib, že jejich čas na domácí a mezinárodní scéně také přichází,“ komentoval výsledky soutěže Ing. Marek Babisz, hlavní sommelier Salonu vín.

Jak už bylo řečeno, moravská a česká vína získala v Paříži 26 stříbrných medailí. Po třech stříbrných medailích získala tato vinařství: Vinařství Horák, Vinařství Krist a Mikrosvín Mikulov.

Průběh vyhlášení Šampiona přiblížil JUDr. Luboš Bárta, dlouholetý člen poroty Vinalies Internationales: „Vítězství Leoše Horáka z Vrbice vyhlásil Alex Schaeffer, zakladatel Unie francouzských enologů. Upřímně, když jsem slyšel ‚Orak Ibernál‘, moc jsem si to nedal do souvislosti, a až ‚République tchèque‘ a Alexovo povzbudivé gesto mě vystřelilo ze židle a za velké potlesky dovedlo na pódium. Poděkoval jsem pořadatelům i degustátorům jménem Horákových i všech českých vinařů, a když jsem zmínil, že v loňském roce vyhrálo tohle malé rodinné vinařství Šampiona mezi rosé, strhl se potlesk ještě jednou. Prezident unie Cyril Payon to okomentoval, že podobné double se ve 23leté historii soutěže ještě nikomu nepovedlo.“

V soutěži bylo hodnoceno 3540 vín ze 45 zemí. Jen francouzských vín bylo přihlášeno 1545 a ostatní byli zástupci cizích zemí. Z České republiky bylo v soutěži



hodnoceno 122 vín a z toho 36 získalo medaili. V minulém roce se stala absolutním vítězem (Šampionem) v kategorii růžových vín na Moravě vyšlechtěná odrůda Cabernet Moravia, přesněji však víno

Cabernet Moravia Rosé, pozdní sběr 2015, z vinařství Horák. Letošního ročníku se jako členové odborné jury zúčastnili hned dva zástupci České republiky – JUDr. Luboš Bárta, šéfredaktor časopisu Somme-

lier, a letos poprvé také Martin Šmíd, head sommeliér a obchodník Znovínu Znojmo. Zvyšující se zastoupení České republiky v porotách jen dokládá sílící zvuk našeho vinařství ve světě. ■

Tabulka 1

Výsledky hodnocení

Výrobce	Víno	Ročník	Barva	Medaile
Vinařství Horák	ŠAMPION – Hibernal, výběr z hroznů	2016	Bílé	Zlatá
Vinařství Horák	Rosé Horák, pozdní sběr	2016	Růžové	Zlatá
Vinsekt Michlovský	Ryzlink vlašský, výběr z bobulí	2009	Bílé	Zlatá
Vinsekt Michlovský	Aurelius, výběr z cibéb	2012	Bílé	Zlatá
Vinsekt Michlovský	Merlot, výběr z hroznů	2011	Červené	Zlatá
Vinařství Bronislav Vajbar	Zweigeltrebe, kabinetní víno	2016	Růžové	Zlatá
Vinařství Josef Dufek	Kerner, výběr z hroznů	2016	Bílé	Zlatá
Vinařství Krist s.r.o.	Ryzlink rýnský, ledové víno	2016	Bílé	Zlatá
Vinařství Štěpán Maňák	Děvín, výběr z hroznů	2015	Bílé	Zlatá
Vinařství ZD Němčičky	Pálava, slámové víno	2015	Bílé	Zlatá
Mikrosvín Mikulov	Sekt – jakostní šumivé víno	2012	Bílé	Stříbrná
Mikrosvín Mikulov	Ryzlink vlašský, jakostní víno odrůdové	2016	Bílé	Stříbrná
Mikrosvín Mikulov	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2015	Bílé	Stříbrná
Vinařství Horák	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2016	Bílé	Stříbrná
Vinařství Horák	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2016	Bílé	Stříbrná
Vinařství Horák	Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů	2015	Červené	Stříbrná
Vinařství Krist s.r.o.	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů	2016	Bílé	Stříbrná
Vinařství Krist s.r.o.	Hibernal, výběr z hroznů	2016	Bílé	Stříbrná
Vinařství Krist s.r.o.	Tramín červený, výběr z hroznů	2016	Bílé	Stříbrná
Zámecké vinařství Bzenec	Ego No.0076 Sauvignon, výběr z hroznů	2015	Bílé	Stříbrná
Zámecké vinařství Bzenec	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2015	Bílé	Stříbrná
HABÁNSKÉ SKLEPY, spol. s r.o.	Chardonnay, pozdní sběr	2015	Bílé	Stříbrná
CHATEAU BZENEC, spol. s r.o.	Rulandské bílé, pozdní sběr	2015	Bílé	Stříbrná
NOVÉ VINAŘSTVÍ, a.s.	Chardonnay, výběr z hroznů	2015	Bílé	Stříbrná
Velkobílovická vína s.r.o.	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů	2015	Bílé	Stříbrná
Vinařství Bronislav Vajbar	Pálava, výběr z hroznů	2016	Bílé	Stříbrná
Vinařství Fučík s.r.o.	Ryzlink rýnský	2015	Bílé	Stříbrná
Vinařství Mikulica	Rulandské modré, pozdní sběr	2015	Červené	Stříbrná
Vinařství Petr Skoupil	Hibernal, výběr z hroznů	2015	Bílé	Stříbrná
Vinařství Štěpánek	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2016	Bílé	Stříbrná
Vinařství U Kapličky	Víno Dalibor – Sauvignon, pozdní sběr	2015	Bílé	Stříbrná
VÍNO Mikulov, spol. s r.o.	Sauvignon, pozdní sběr	2015	Bílé	Stříbrná
VÍNO Mikulov, spol. s r.o.	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2015	Bílé	Stříbrná
VÍNO SÝKORA, s.r.o.	Hibernal, výběr z hroznů	2015	Bílé	Stříbrná
Vinsekt Michlovský	Sylvánské zelené, výběr z hroznů	2013	Bílé	Stříbrná
ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů	2015	Bílé	Stříbrná

Leoš Horák: Vzpomínal jsem, jestli jsem tam Hibernál vůbec dal

Leoš Horák posílal do Paříže osm vzorků. Pět se mu vrátilo s medailí, a jeden z nich dokonce s titulem šampiona. Na ten si ani po loňském úspěchu nemyslel. O svém vítězství se téměř okamžitě dozvěděl po telefonu, přičemž jako kulisu si v něm mohl ještě vychutnat potlesk v sále. Kdyby podle něj degustátoři věděli, o jakou odrůdu jde, asi by nevyhrála.

Ještě jednou se vás zeptám na vaše pocity z tohoto úspěchu.

Ohromná radost, trochu šok. Už jsme s tím po loňském úspěchu nepočítali. Super by bylo, kdybychom měli příští rok ještě červené, když bylo loni růžové a teď bílé. Té výstavy se účastníme už asi deset let. Pokaždé se povedla nějaká medaile. Někdy to bylo stříbro, někdy dvě tři, někdy zlato, každý rok s něčím uspějeme. Dáváme tam mladá vína, která jdou na jaře na trh. Využijeme to pak i v reklamě, na lahvi je medaile. Vzhledem k tomu, že jsme malé vinařství, starší vína do soutěže neposíláme. Jednoduše je nemáme v potřebném množství. Když se lidi dočtou o oceněném víně a nemáte ho, tak je to špatně.

Zájem se pak zvedá?

Ano, vždycky to pomůže i běžným vínům. Na áčka - Hibernaly, Tramíny, Pálavy - v soutěžích moc nespolehám. Prodávají se i tak dobře. Zvlášť mě proto potěšilo, že jsme dostali stříbrné medaile za Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené. Jsou to normální moravská suchá vína. U rosé jsme navázali na loňský rok. Stejný vinohrad, stejná odrůda. A dostalo zlato. Takže se nám daří.

Jak jste si věřil u Hibernálu?

Když mě Luboš Bárta zavolal, že je to Hibernál, tak jsem vzpomínal, jestli jsem ho tam vůbec dal. Volal mi o půl dvanácté večer, ještě jsem slyšel potlesk. Říkal, ať si ho užiju. Vinaři na místě nejsou, vyhlašují to pouze pro zástupce jednotlivých zemí.

Média mluví o nejlepším víně světa. Jak významné ocenění podle vás je?

Určitě je to jedna z nejlepších OIV soutěží. Samozřejmě co je nejlepší víno na světě? To se nedá uchopit. Někomu chutná minerální Ryzlink rýnský s kyselinou, někomu chutná ledovka a můžou vyhrát taky. Toto víno vyhrálo v kategorii do dvanácti gramů zbytkového cukru, která je nejzastoupenější kategorií. Takže na druhou stranu měřítka to je. Soutěž je naprosto anonymní. Uvádíte jen, jestli je vzorek aromatický, nebo ne, a jeho analytiku. Jak mi to popisoval Luboš, vyhodnocují ho skupinky degustátorů v uzavřených místnostech u kulatého stolu. Ví ročník, ale neznají odrůdu. Myslím, že kdyby věděli, že je to Hibernál, tak by nevyhrál.

Proč?

Je to pořád neobvyklá odrůda. Vyšlechtili ho v Německu, pak se pěstuje ještě u nás. Dokonce se mu údajně u nás daří lépe, Němci od něj trochu ustupují. Je skvělý v tom, že je odolný vůči chorobám, vyžívá a zachovává si kyselinu. Co s ním pracujeme (už deset let), sleduji, že se v aromaticce vyvíjí. Čím je starší, tím víc ztrácí primární terpenové agresivní vůně, ale spíše se blíží Ryzlinku rýnskému; najdeme v něm broskve, sušenou meruňku. Ze začátku jsem se toho hrozil. Jsou to hrozny ze stejné vinice, a každý rok je víno jináčí. Letos je třeba Hibernál plný, minerální, s kyselinou a trochou zbytkového cukru, výběr z hroznů. To je pro nás strop - sladší vína než s dvanácti gramy cukru už neděláme. V restauracích se to moc nechytá a kamarádi se propili k sušším vínům. Ale ženám to chutná. Denní konzument by Hibernál zřejmě nepil. Bude to zajímavá sběratelská věc, rarita. I takový typ vína musíte mít.





Jak vypadala péče ve sklepe?

Dělali jsme ho standardně: Asi dvanáct hodin jsme ho macerovali, zchladili v kryotanku a šetrně vylisovali. Kvasil v nerezové nádobě, vůbec neviděl dřevo, je ovocitý a mladý. V sudech děláme cuvée a Chardonnay a tři červené odrůdy. Dřevo je na vzestupu a rustikální vína s potenciálem obzvláště u červeného tím dřevem projít musí. Myslím, že i moravská červená vína, která uspějí na těchto soutěžích, nejsou lehká ovocitá, ale spíš starší a těžší s technologií v sudech.

Kolik vín jste na soutěž poslali?

Osm vzorků. Řekli jsme si, že ročník 2016 byl výborný, včetně červených vín. Šanci na medaile jsme cítili, ale na vítěze kategorie jsem vůbec nemyslel. V České republice se to nikomu dvakrát po sobě nepovedlo. Je to každopádně investice do reklamy.

Ozývají se teď třeba i z ciziny?

Zatím ne. Loni to ale mělo doběh, volali, zastavil se tu jeden obchodník ze Švédska. Něco šlo do Londýna. Je to po kartonech, vzhledem k množství ani nejsme schopni poptávku pokrýt. Ale ví se o nás. Už by si ti Francouzi mohli Vrbici najít.

Myslíte si, že obecně ve vinařském světě získává jižní Morava větší jméno?

Určitě. Republiku i jižní Moravu předtím vůbec nebrali, ale letos jsou tam od nás oceněna i pěkná červená vína. Dali jsme tam cuvée, 2015, poprvé červené víno, a dostalo také stříbro. Taký je ještě v sudech.

Je to samozřejmě víno s potenciálem, zraje několik let, rustikální, plné. Jiné v tamní konkurenci nemá šanci. Naše bílá a růžová vína jsou na tom díky šťavnatosti, pikantnosti a aromatické mnohem lépe, to zase Italogé, Francouzi a Španělé neumí.

Čím to je?

Máme prostě unikátní podmínky. V noci je chladno, ve dne teplo, navíc poslední dva ročníky opravdu vyšly – většina oceněných vín je z nich, tedy mimo nějaká starší sladká vína. Vinaři už navíc s vinohrady umí dělat.

Kde hledáte inspiraci, abyste v mezinárodních soutěžích uspěli?

Něco vzorků vín si objednáвам a každý rok se snažím někam vyrazit. Párkrát jsem byl ve Francii, teď pojedeme s kamarády do Piemontu, byli jsme v Toskánsku, na Mosele, loni v Jihoafrické republice. Bylo to tam skvělé.

Jak byste popsal své vinařství?

Jsmo malí, máme pár hektarů. Vyrábíme jenom vína v lahvích s přívlastkem a apelací Modré hory. V nich máme Frankovku a Svatovavřínecké. Není toho mnoho, ale o to víc se zaměřujeme na kvalitu. Hodně děláme pro gastronomii, pak pro vinotéky a privátní klientelu. Hlavní je ale gastronomie v Praze a na severní Moravě. Tam máme dva kamarády, kteří se postupem času vypracovali a živí se prodejem vína.

Jak dlouho se vinařství věnujete?

Jsem vystudovaný zootechnik. Když jsem přišel z vojny, bylo po revoluci, družstva

se rozpadala. Stařeček, děda i otec vinařili, tak jsem od roku 1990 nastoupil u Radka Balouna a zůstal u něj do roku 2007. Od té doby jedu na vlastní pěst. Pracujeme spolu se synem. Máme od listopadu jednoho zaměstnance, mého bratra. Do té doby jsme to s pomocí brigádníků a kamarádů stíhali. Budeme stavět nový provoz, sklady a degustační prostor. Letos to bude hektičtější. Rozšiřujeme zázemí, ale množstevně na tom zůstáváme stejně – kolem šedesáti tisíc lahví.

To stačí?

Musíte mít dobré reference a odpovídající cenu. Samozřejmě za ceny, za které dáváme víno ze sklepa, by ho chtěli prodávat obchodníci. Po takovém úspěchu bychom ale měli rychle všechno pryč. Na druhou stranu mezi přívlastkovými víny jsou naše ceny průměrné.

Jak byste popsal trend u českých a moravských vín?

Zlepšují se, trh směřuje k těžším červeným vínům, k redukované sklizni. U bílých musíte mít všechno – suchá lehká ovocitá vína pro denní konzumaci, jako je Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Sauvignon, nějaké roséčko a pak vína těžšího typu se zbytkem cukru, i vína v sudech. Mám z trhu pocit, že vína z Nového světa jsou trochu na ústupu a do kurzu se dostává Evropa: my, Rakousko, Německo. Tyto styly jsou zajímavější, navíc nebudete denně pít víno se čtrnácti procenty alkoholu. ■