

Vinaři umí dobré víno i ze slabšího ročníku, odepsal v on-line sommeliér

13. března 2009 9:57, aktualizováno 12:21

Nejen na kvalitu vín, ale i na rozdíl mezi českými a moravskými víny odpovídal čtenářům iDNES.cz moravský znalec vín Marek Babisz. "Byl jsem velmi překvapený z četnosti a také z kvality otázek položených v on-line rozhovoru," prozradil MF DNES Babisz, který je hlavním sommeliérem Národního vinařského centra ve Valticích.



foto: Radek Miča, MF DNES

Marek Babisz

Marek Babisz dohlíží na stovku nejlepších vín z celé republiky v prestižním Salonu vín na zámku ve Valticích. Vínu a vinařství věnuje od patnácti let, kdy začal studovat na Střední vinařské škole ve Valticích. Oboru se věnoval i na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě v Brně.

"Vínu se musí člověk stále věnovat a vzdělávat se. Na trh pořád přicházejí nová vína a kdo se chce v nabídce orientovat, musí vše sledovat," říká.

Za odborníka platí už třináct let. V roce 1998 byl druhým nejlepším sommeliérem v republikové soutěži. Od té doby se prý věnuje spíš samotné práci kolem vína.



Degustátorské zkoušky podle pravidel Evropské unie ho pasovaly nejen na hodnotitele v řadě domácích, ale i světových soutěží. Je také členem komise Státní potravinářské inspekce. "Jejím úkolem je třídit vína, která chtějí na trh," přiblížil.

Baví ho sledovat, jak se kvalita vín domácích výrobců neustále zvyšuje. "Výrobu vína berou skutečně vážně a zlepšují výrobní procesy," ocenil vinaře Babisz. "Je to pro mě hnací motor," dodal.

Na online rozhovor se čtenáři má kromě jiného připravené i podrobné informace k chystanému festivalu otevřených sklepů Modré hory. Uskuteční se o víkend 21. a 22. března v obcích Velké Pavlovice, Bořetice,

Kobyly, Vrbsice a Němčičky. Na vinařské turisty tu čeká první jarní zážitek spojený s putováním po sklepech, přivítají hostitelé i bohatý doprovodný program.

OTÁZKA: Jaký ročník moravského vína považujete za nejlepší?

Olda



ODPOVĚĎ: Záleží z jakého hlediska to berete. Dle mého názoru byly dle klimatického hlediska výborné ročníky 2006, 2005, 2003, 1999 a 1997. Pokud budeme brát ročníky dle kvality vín, tak v dnešní době vinaři dokáží i z méně příznivého klimatického ročníku vyrobit špičková vína. 13.03.2009 10:07

OTÁZKA: Dobrý den, jak je možné, že v komisích výstav hodnotí vína lidé, kteří sami vína vystavují, tedy hodnotí svá vína? Nepišťe mi hlavně, že je ve slepém hodnocení nepoznají. Je to podle vás právně a etické?

Radim Suchý



ODPOVĚĎ: Z mé zkušenosti vím, že i když hodnotí degustátoři "výrobci" svá vína, tak v tom množství anonymních vzorků si svá vína nepoznají. A i kdyby náhodou ano, vyhodnocování výsledků funguje tak, že z pěti či sedmi degustátorů se eliminuje nejvyšší a nejhorší výsledek a ze zbylých hodnot se udělá průměr. Takže i kdyby si své víno takzvaně nabodoval, bude eliminován. 13.03.2009 10:11

OTÁZKA: Mám s kamarádem jednu láhev archivního vína z roku 1978, je to Muler a je ze Znovinu. myslíte si, že to bude ještě k pití. A kde láhev nejlépe skladovat?

Karel



ODPOVĚĎ: Těžko říci, spíše se obraťte na firmu ze které máte víno. Víím, že tam provádí pravidelně degustace starých ročníků a vyhodnocují kvalitu vín. 13.03.2009 10:13

OTÁZKA: Víno piju celkem často, ale příliš se v něm nevyznám. Kde mám s osvětou začít?

Andrea



ODPOVĚĎ: Doporučuji semináře, které pořádá Národní vinařské centrum nebo Vinařská akademie Valtice. Věřím, že si určitě vyberete, co vás zajímá. 13.03.2009 10:16

OTÁZKA: Pane Babiši, které vinařství v ČR řadíte nejvýše – přístupem k vinici, technologií výroby, kvalitou vín

Bobulka



ODPOVĚĎ: Před 15 lety by se dala špičková vinařství spočítat na prstech jedné ruky. Dnes jich jsou desítky. Určitým kritériem jsou ocenění vín na zahraničních a prestižních domácích výstavách. 13.03.2009 10:20

OTÁZKA: V poslední době vidím různé upoutávky na akci Festival otevřených sklepů. Víte co je to za akce a doporučil by jste ji?

Martina



ODPOVĚĎ: Festival navazuje na tradici otevřených sklepů v jednotlivých vinařských obcích a bude v každém ročním období vrcholem vinařské turistické sezóny. Budou tam renomovaní vinaři. Všechno se dovíte na www.otevrenesklepy.cz 13.03.2009 10:21

OTÁZKA: Pane Babisz, zajímalo by mě, jak je to podle Vás s tvrzením, že na Moravě nejsou kvalitní červená vína?

Aleš



ODPOVĚĎ: O tom jaké jsou červená vína z Moravy, se můžete přijít přesvědčit sám příští víkend na Festival otevřených sklepů. Pořádá ho Partnerství, o.p.s. a vinaři z Modrých Hor. Tato lokalita je vyhlášená červenými víny. www.otevrenesklepy.cz Důkazem kvalitních moravských červených vín jsou úspěchy našich vinařů na mezinárodních soutěžích. Příkladem jsou stříbrné medaile z Vinalies International Paris, kde jsme

získali stříbrné medaile na Svatovařinecké a Zweigeltrebe. Obě vína můžete zhodnotit okolností ochutnat v Salonu vín ČR 13.03.2009 10:26

OTÁZKA: Chtěl bych se zeptat, kam podle Vás za vínem. Na Moravě je spousta akcí, jak se v nich vyznat, která je kvalitní a na kterou zajet?

Luboš



ODPOVĚĎ: Můžete si nechat akci doporučit od někoho, kdo již danou akci navštívil, nebo se podívat na www.vinazmoravy.cz či www.vinazcech.cz, kde najdete kalendář vinařských akcí. Doporučuji např. vinobraní ve Znojmě, Mikulově, Valticích, Velkých Pavlovicích, Uherském Hradišti, nebo dny otevřených sklepů v jednotlivých vinařských obcích např. ve Velkých Bílovicích, Pavlově, Novosedlech, Hruškách. Nebo již zmíněný Festival otevřených sklepů, který se bude konat čtyřikrát do roka a pokaždé v jiné vinařské oblasti. Milovníky vín provede všemi zákoutími vinařské oblasti Morava. Osobně se potkáte za rok s 200 vinaři přímo v jejich sklepech. 13.03.2009 10:33

OTÁZKA: Dobrý den, jak jako sommeliér hodnotíte systém výstav vín, kdy vítězí zejména mladá vína, ze kterých hned v prvním okamžiku vybuchne jejich aroma a chuť, ale tato vína jsou naprosto bez potenciálu a upřímnosti (a po roce jsou bez ducha)

Emil Janský



ODPOVĚĎ: Ano máte pravdu, že některá vinařství jsou založena na výrobě vín z primární aromatickou. Je také pravda, že tato vína nelze dlouhodobě skladovat. Ale trh poptává právě i taková vína a záleží na každém vinaři jakým směrem se jeho technologie bude ubírat a koho chce se svými víny oslovit. Já osobně mám rád oba styly výroby, jak vína lehčí tak i vína s potenciálem na dlouhodobé skladování. A záleží na okamžiku, které si otevřu a s radostí ochutnám. 13.03.2009 10:40

OTÁZKA: Dobrý den, vínu dneska rozumí každý papaláš a snob. kdo je podle vás největší plácal?

Petra



ODPOVĚĎ: Řeknu to tak, čím víc se někdo chlubí, že vínu rozumí, tím méně o tom víně ví. Ten kdo ví, je většinou skromný. 13.03.2009 10:43

OTÁZKA: Příjemný den, jaký potenciál podle vás má česká vinařská oblast ve srovnání s moravskou? Mají tamní produkty šanci v konkurenci moravských vín uspět?

Miloš



ODPOVĚĎ: Samozřejmě že česká vína šanci mají, ale české vinaře to stojí daleko více úsilí. Morava a její podoblasti mají hold na pěstování révy vinné příhodnější klimatické podmínky než podoblasti v Čechách. Dokládá to třeba i to, že v loňském roce byla dvě vína v Salonu vín ČR výborný Ryzlink rýnský z Roudnice nebo Rulandské modré z Kutné Hory. 13.03.2009 10:49

OTÁZKA: Dobrý den, jsem ze severní Moravy a mám moc ráda Ostravský kahan. Co si o mně myslíte?

B.



ODPOVĚĎ: Nevím zda se ještě dnes toto známkové víno vyrábí. Víím ale, že před rokem 1989 bylo toto víno velice populární. Pokud se nemýlím tak se vyrábělo kupáží několika odrůd s přídavkem cukru. Já osobně preferuji jiný typ vína. 13.03.2009 10:55

OTÁZKA: Doporučte mi podle vás nejlepší či nejzajímavější brněnskou vinotéku.

Běta



ODPOVĚĎ: Těch dobrých vinoték v Brně je poměrně hodně, ale dobrou zkušenost mám např. s vinotékou Vinná galerie. 13.03.2009 10:57

OTÁZKA: Co je pravdy na tom, že střídme pítí vína je zdraví prospěšné? A je pro zdraví lepší červené nebo bílé víno?

Jarka



ODPOVĚĎ: Pravidelné pití vína je opravdu prospěšné. Denně by jsme měli vypít tak 2 až 4 dcl vína. Ve víně je totiž obsaženo spousta antioxidantních a i jiných látek, které mají příznivý vliv na lidský organismus. Od snížení špatného cholesterolu, přes trávicí ústrojí až po příznivé posilování imunity. Je pravda, že v červeném víně je obsah těchto látek trošičku vyšší než u bílého či růžového vína, ale stačí když si dáte o deci bílého vína více a obsah látek se vyrovná. O příznivých účincích vína se můžete přesvědčit např. na Festivalu otevřených sklepů nebo na jiných vinařských akcích. 13.03.2009 11:04

OTÁZKA: Rádi jezdíme s kamarády na kolech po Moravských vinařských stezkách. Nevyrazíte příště s námi?
honza



ODPOVĚĎ: Pokud budu mít čas a budu vám stačit na kole a vy mě ve sklepe tak klidně. 13.03.2009 11:04

OTÁZKA: Který špunt v lahvi s vínem vhodným pro archivaci je lepší, korkový nebo umělohmotný?
vojta



ODPOVĚĎ: Uzávěr z plastu se spíše používá na krátkodobější skladování vína do 5 let. Výhoda tohoto uzávěru je, že víno pod tímto uzávěrem nemění příliš svůj charakter, zraje pomaleji. Proto se spíše hodí pro bílá vína nebo mladá, lehká a svěží červená vína. Proto se lépe na delší skladování hodí kvalitní přírodní korek, který umožňuje vínu, se dále v lahvi vyvíjet. 13.03.2009 11:08

OTÁZKA: Dobrý den, už jste byl nějaké skutečně dobré červené víno z České republiky? Nebo to prostě není možné v našich podmínkách vytvořit a měli bychom se orientovat na bílé?
Hřebíček



ODPOVĚĎ: Stále slyším názory, že moravská a česká červená vína jsou horší než vína z jižních zemí a musím s tím silně nesouhlasit. Pil jsem spousta špičkových červených vín z České republiky a plně se vyrovnají a mnohdy i předčí ty zahraniční. Příkladem jsou kladné ohlasy ze Salonu vín od zahraničních návštěvníků. Zkuste se přesvědčit o kvalitě červených vín osobně na Festivalu otevřených sklepů, které se teď uskuteční na Velkopavlovicku, což je oblast hlavně na červená vína. 13.03.2009 11:14

OTÁZKA: Jaké červené víno dejme tomu do 500,- Kč byste mi doporučil? Napadne vás nějaké?
lulík



ODPOVĚĎ: V Salonu vín jich naleznete spousta, podívejte se na ww.salonvin.cz. Doporuči je však nejprve ochutnat, protože každý preferuje trošičku odlišný styl vína. Nevím zda máte rád červené víno lehčí, barikové, hutné atd. Pokud by jste specifikoval, co přesně hledáte, jaký typ červeného vína, určitě bych vám vybral několik variant. 13.03.2009 11:20

OTÁZKA: Dá se při degustaci ledového vína poznat, že hrozny pro takové víno skutečně prošly mrazivými teplotami venku na vinici či "prachspostě" ležely někde v mrazáku?
anonym



ODPOVĚĎ: Vinařský zákon nepovoluje výrobu ledového vína "z mrazáku". A i když znám velkou spousta vinařů, neznám nikoho kdo by takto dělal. Jednak si výrobu ledového vína přísně hlídá SZPI, kdy inspektor přijde přímo do vinice při sběru ledového vína a zapíše obsah cukru a množství sklizených hroznů z dané vinice. A pak následně toto víno je znovu kontrolováno při odběru vína při zatřídování vín na trh. A dneska to žádný poctivý vinař ani nemá zapotřebí falšovat takhle víno, protože ztratit důvěru zákazníků, je pro vinaře daleko horší, než dostat případnou pokutu od příslušných orgánů. 13.03.2009 11:31

OTÁZKA: Jak byste charakterizoval chutové a z hlediska vune tzv. korek ?
Jan



ODPOVĚĎ: Popsat je to velice těžké. Doporučuji vám ale navštívit např. kurz Úvod do degustace vína, kde se prakticky probírají i vady a choroby vína. Nebo si můžete zakoupit knihu Vady a choroby vína, kterou

vydalo Národní vinařské centrum a zde máte odborně přesně popsány téměř všechny vady a choroby vína.
13.03.2009 11:34

OTÁZKA: Dobrý den, jaký je váš názor na biovína a biopěstování? V čem jsou biovína lepší? A co porovnání naše versus zahraniční?

Radka Hanušová



ODPOVĚĎ: V loňském ročníku Salonu vín jsme měli v expozici dvě vína z bioprodukce Malverinu a Laurot a musím říct, že se mě obě vína velice líbila. Biovína nejsou ničím lepší či horší než vína "klasická", pouze mají přísnější pravidla při používání chemie. V loňském roce jsme byli na veletrhu Proweine v Dusseldorfu, kde byla degustační zóna s biovíny a musím říct, že i úroveň zahraničních vín je na vysoké úrovni. 13.03.2009 11:41

OTÁZKA: V duchu dotazu pana E. Janského, jaký máte pohled na to, že se v rámci soutěží selektují víceméně technologicky vyumělkovaná vína, která mají velmi krátkou životnost a na takováto jde samozřejmě ve velké spoustě případech narazit v Národním salonu. Nezajímá mne odpověď ve smyslu toho, že to přeci tvoří sami vinaři a asi na požadavek trhu, nicméně váš názor na věc. Možná by stálo za to dávat do salonu pouze mladá vína, protože v době nastavení systému soutěží tak jak je a (ne)zkušenosti spousty degustátorů s pravdivými víny bez syntetických úprav, stejně nemůže výběrovým sítem projít mnoho opravdu zajímavých vín. Díky za širší odpověď.

MT



ODPOVĚĎ: Salon vín vedu přes tři roky a mohu tedy ze zkušenosti říci, že mladá vína postavená hlavně na primárním aroma by nevydržela v expozici Salonu vín celých 11 měsíců. Vína vybírají zkušení degustátoři, kteří mají degustátorské zkoušky dle evropských norem nebo SZPI a nehodnotí pouze vína do Salonu vín, ale i na ostatních významných soutěžích. Ano jsou mezi nimi i vinaři, kteří mají vína v Salonu vín, ale díky počtu degustátorů a eliminaci hodnot to stejně nemá vliv na konečné hodnocení. Bohužel žijeme v České republice a závist je nám blízka. Místo toho, aby někdo uznal jejich práci, je snadnější pomlouvat. Jo ten tam hodnotil, ten si to nabodoval. Jednak jaké víno se hodnotí vím pouze já a výsledky jsou několikrát ještě kontrolovány nezávisle na mé osobě. A nad celým průběhem hodnocení dohlíží nestor našeho vinařství Prof. Vilém Kraus. A kdokoliv má pochybnosti může nahlédnout do výsledků hodnocení a vše zkontrolovat, protože musíme dle zákona uchovávat veškeré výsledky 5 let. Mým zájmem není prosadit do Salonu vín konkrétního vinaře, mým zájmem je aby v Salonu vín byla ta nejlepší vína. A tomu podřizují vše. 13.03.2009 12:00

OTÁZKA: Jak byste popsal typ červeného vína, které máte nejraději? Těžké, nebo lehčí? Atd. Popřípadě z jaké destinace.

Hřebíček



ODPOVĚĎ: Mám rád hutné, plné, extraktivní někdy i barikové červené víno z českých a moravských vinic. Nepreferuji žádnou lokalitu, pro mne je podstatné, že víno je technologicky perfektní. 13.03.2009 12:03

OTÁZKA: Zajímá mne, proč bývají na výstavách tak vysoko ceněna vína se zbytkovým cukrem (a v nepoměrném množství oproti suchým vínům), když v porotách zasedají „odborníci“, kteří by měli být schopni víno posoudit bez ohledu na cukernatost „s nadhledem“. V Salonu vín, je mezi všemi veltlíny, vlašáky, muellery a burgundskými odrůdami jen 5 suchých vín ze 40!!!). Děkuji

Roman Čech



ODPOVĚĎ: Styl vín odráží klimatické ročníky a poptávka. Uvidíte, že když budou zákazníci preferovat hlavně suchá vína a přijdou klimaticky horší ročníky poměr se změní. Důkazem toho je letošní ročník Salonu vín, kde naleznete téměř 60 vín obsahem cukru do 10 g/l. Na otázku proč vyhrávají sladší vína nad suchými? To se budete muset přímo degustátorů, já to nerozlišuji. Máte však pravdu, že suchá vína jsou oproti těm sladším hendikepována. Možná, že by stálo za úvahu změnit statuty soutěží kde by se např. hodnotili vína do 4g/l a pak vína nad 4g/l. Otázka je kolik a to hlavně bílých vín bude v té první kategorii. 13.03.2009 12:10