

VÍNOREVUE

magazín profesionálů a milovníků vína

Jak jsme
studovali **Diplomu**



Prague Wine Trophy 2011 – výsledky 3. kola

Jak jsme studovali Diplomu

Loni naše Prague Wine Academy navázala partnerství s Weinakademií Österreich. Na podzim jsme uspořádali první kurzy Basic a v únoru přijeli lektori Weinakademie včetně jejího ředitele a bývalého předsedy Institute of Masters of Wine Dr. Josefa Schullera do Prahy vyučovat třiadvacet studentů zcela vyprodaného kurzu Advanced.

Na ten navazuje Diploma WSET, kurz, který Weinakademie Österreich v partnerství s londýnským Wine and Spirit Education Trust nabízí již 18 let. Kurz dosud probíhal pouze v němčině, od letošního roku je však v nabídce i v angličtině! Studovat anglickou Diplomu nás v květnu do Rustu vyrazilo z Čech a Slovenska devět: dva Markové, Klára, Maryna, Honza, my dva z Víno Revue (Šárka a Jindra) z Prahy, Petr z Brna a Edita z Trenčína. Všichni jsme prošli kurzem Advanced, v březnu jsme uspěli u zkoušky, a řekli jsme si, že budeme v sebevzdělávání pokračovat dříve, než nabyté vědomosti zapomeneme.

Prolog

Po čtyřech hodinách bezproblémové cesty za krásného počasí jsme na místě a ubytováváme se v hotelu Sifkovits, kde se nám loni, když jsme byli Weinakademii obhlédnout, zalíbilo. Scházíme se tu s ostatními na večeři a objednááme chřestové menu. Honza s Marynou se na kurz připravovali ve své letní rezidenci na jednom z jadranských ostrovů, takže do Rustu dorazí později z opačného směru, čekáme také ještě Petra, který přijede z Hlohovce.

Studujeme mnohastránkový vinný lístek a vybíráme jeden z ryzlinků. Číšník po zjištění, že požadovaná lahev ve sklepě



není, přináší asi šest jiných vín. Vybíráme dva F. X. Pichlery, Riesling a Grüner Veltliner. Od vedlejšího stolu se k nám přidává Tim, Australan žijící ve Švýcarsku, kde se oženil. Rychle pochopil, že od zítřka budeme spolužáci. Klára oceňuje Grüner Veltliner 2004 Smaragd Loibnerberg F. X. Pichler, cítí v něm cedr, jalovec, síru, dehet, zkrátka „pekelnou“ vůni. Testujeme ještě Loibner Riesling Smaragd 2003 Weingut Knoll z vinice Ried Loibenberg a pak již Tim vybírá ve sklepě hotelu Sifkovits víno pro slepou degustaci. Je nám servírováno z karafy. Pomocí upřesňujících otázek, na které Tim smí odpovídat pouze „Yes“ či „No“, po chvíli identifikujeme Ornellaia 2006. V půl jedenácté dorazí Petr se dvěma lahvemi. Cesta z Moravy mu trvala pouhou hodinku a tři čtvrtě, tomu se to bude studovat! Další víno pro slepou degustaci vybírá ve sklepě Klára. Volí Frankovku z Burgenlandu. Po několika dobře mířených otázkách se trefujeme. Tim ji komentuje slovy: „Myslím, že je lepší než Ornellaia, svěžejší!“ Třetí víno pro slepou degustaci vybírá jeden z Marků. Pinot Noir Schloss Halbturn 2005 z Burgenlandu. Další lahev si již nedáváme naslepo, objednááme Veuve Clicquot La Grande Dame 1998.



Po jedenácté přijíždí z letiště naše zítřejší učitelka – Lynne Sherriff, MW, předsedkyně Institute of Masters of Wine. Připojuje se k našemu Champagne flightu, jehož druhou lahví je Louis Roederer Cristal 2002 a třetí Cristal 1994, v němž Tim cítí mléčnou čokoládu a kávu. Lynne nám vysvětluje, že Francouzi zralé šampaňské neocení tak jako Britové a nejvíce tohoto vína se prodá ve Velké Británii.

Po půlnoci je tu další víno slepé degustace a Lynne by měla uhodnout, o co jde. Tipuje Muškát, Tramín nebo Torrontes z Argentiny. Jde o EGO ryzlink 2008 z Moravských vinařských závodů z patnáctileté vinice s vápencovým podložím z Pálavy... I když ceny vín v hotelu Sifkovits jsou až dumpingové, máme obavy, že kdyby měla naše večerní posezení v Rustu takto pokračovat dál, museli bychom svůj rozpočet na studium značně navýšit. V následujících dnech však rychle pochopíme, že nechceme-li celodenní intenzivní výuku prospat, musíme do postele dříve a s čistou hlavou!

Den první – degustace s Lynne

Z hotelu to máme do Weinakademie tři minuty pěšky, Rust je opravdu malé městečko. Čtvrt hodiny před devátou se registrujeme, kromě skript dostáváme tříkilový Oxford Companion to Wine od Jancis Robinson. Seznamujeme se s novými spolužáky. Je nás tu celkem 19, početně nám šlape na paty maďarská skupinka,

je tu i Španěl Antonio, enolog z Madridu, připravující se na studium Institute of Masters of Wine, kterému doporučili si vědomosti ještě doplnit, nebo Japonka Yukari, která si sedá do lavice k Petrovi. Vítá nás ředitel Weinakademie Dr. Josef „Pepi“ Schuller a objasňuje nám, co nás v nejbližších minimálně dvou letech čeká. Jedna z prvních informací je, že někteří z loňských absolventů studovali Diplomu šest let. Ubezpečuje nás, že bez samostudia ještě nikdo závěrečnou zkoušku nesložil, a doporučuje nám, abychom se na systematický popis vín připravovali společně. Že je to mnohem zábavnější, je nám po včerejším neplánovaném „workshopu“ jasné. Po půlhodině Pepiho střídá Lynne. Ti z naší československé skupiny, kteří ji neznali z pražské Masterclass, se s ní seznámili včera u lahve Cristalu, vítáme se jako staří známí. Lynne nás bude dnes a zítra cvičit v umění degustace a systematickém popisu vín podle metodiky WSET. Má pro nás dobrou zprávu – tato metodika je podstatně jednodušší než ta, která se používá v navazujícím studiu Institute of Masters of Wine. Důvěrně ji známe z pražského kurzu Advanced, takže se hned pouštíme do popisu prvního vína. Všechny vzorky nejen dnes, ale po celý kurz dostáváme naslepo. Přichází dva flighty po třech vínech, ke každému vínu se váže jiný úkol. Máme identifikovat tři jednodrůdová vína z různých odrůd

a různých regionů, druhý flight tvoří tři vína z jednoho regionu. Marek F. je bez dlouhého rozmýšlení posílá do Toskánska – a je to správně!

Odpoledne s Lynne probíráme nejdůležitější odrůdy pro červená vína, ve sklenkách se nám po dvou objevují různé vzorky, na jejich popis máme vždy čtvrt hodinku. Jeden z nás pak vždy přečte své poznámky, diskutujeme o každém bodu. Podobně jako Sherlock Holmes vedl doktora Watsona, Lynne nás nenápadně směřuje tak, abychom sami přišli na to, kde se mýlíme, nikdy neřekne „to je špatně, je to takto“, ale učí nás vpravdě detektivním postupům, jejichž nedílnou součástí je vylučovací metoda. Skvělá učitelka i psycholožka!

Deň druhý – biele vína a marketing

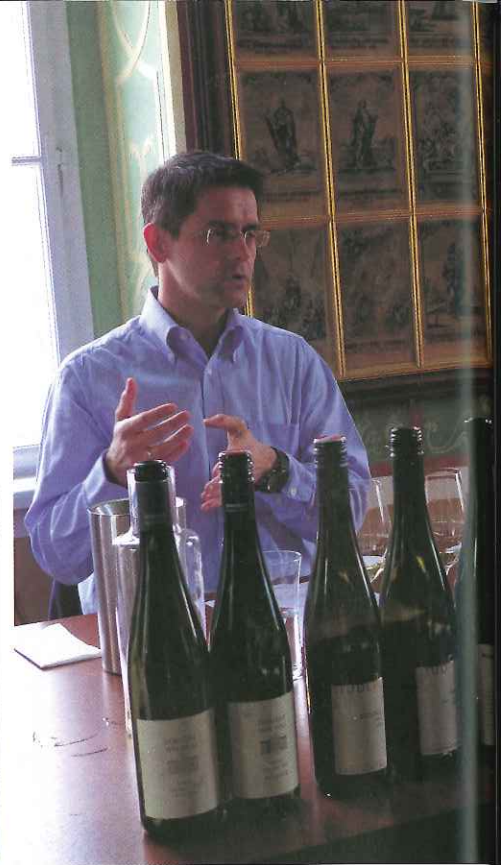
Dnes ráno máme s Lynne na programe najdôležitejšie biele odrody a nácvik systematického prístupu k hodnoteniu bielych vín. Začíname „zostra“, nalievajú nám trojicu vzoriek. Zadanie znie: Popíšte vína podľa uvedených kritérií: vzhľad – nos – paleta (patro) – celkové zhodnotenie kvality – pripravenosť na pitie/zrecí potenciál – približný vek – hlavná odroda hrozna – krajina pôvodu – odhadovaná maloobchodná cena vrátane všetkých daní. Každá položka je bodovaná zvlášť, pričom najviac bodov možno získať precíznym popisom nosa a palety (patra) vína (vyše 50 %).

Celkom dobre nám to už ide. Rizling 2009 z Falcka (Deidesheim) väčšina z nás správne popísala, odhalila a „poslala“ do Nemecka. Chardonnay 2007 z Austrálie (McLaren Vale) však už nebolo také jednoznačné, niektorí tipovali Burgundsko a posledný Sauvignon Blanc 2009 sme síce identifikovali ako „novosvetský“, ale to, že pochádza z Čile, nikomu nenašlo. Lynne nás povzbudzuje a chváli, tak ako včera pri červených vínach, aj dnes nás upozorňuje na typické prvky

stadte, kde je už pripravená prezentácia Veľké polohy vinárskej oblasti Burgenlad. Degustujeme, rozprávame sa s vinármi, diskutujeme o vínach medzi sebou, medzi tým ochutnávame vynikajúce kulinárske špeciality – nádherný deň, ktorý nám nepokazil ani prudký lejak pri návrate „domov“ do Rustu.

Den tretí – vinohradníctvo

Ako sa ukázalo, niektorí spolužiaci včera večer ešte individuálne cibřili degusta-



rakúskych vinárstiev. Oficiálny začiatok nás, ktorí sme na jar absolvovali pražský kurz Advanced, príjemne prekvapil: slávnostné odovzdanie Certifikátov a pre štyroch z nás štipendium na štúdium Diplomy od Rakúskej rady pre marketing vína! Okrem ochutnávky vín nás čakajú skvelé panónske špeciality na tému strudel (štrúdlá) – na slano, na sladko, s rôznymi plnkami, no mňam! Tak sa zdá, že dnes už individuálny nácvik degustáčnych techník nebude potrebný.

Deň štvrtý – cesta po vinárstvach

Je sobota, nasadáme do autobusu, cestou sa k nám pridáva Roman Horvath, MW, šarmantný riaditeľ Domäne Wachau. Pomaly sa vezieme malebným údolím Dunaja, lemovaným terasami vinohradov, Roman nás oboznamuje s špecifickými pôdnymi a klimatickými podmienkami, upozorňuje na jednotlivé polohy, ktoré si konfrontujeme s podrobnou mapou oblasti. Najjužnejšia časť Dolného Rakúska (Niederösterreich) zaviedla vďaka iniciatíve miestnych vinárov združených v spolku Vinea Wachau Nobilis Districtus ako odpoveď na „glykolový škandál“ vlastnú, veľmi prísnu klasifikáciu vín, kvalitatívne kategórie Steinfeder, Federpiel a Smaragd. Prichádzame k barokovému zámočku, sídlu Domäne Wachau v Dürnsteine. Čaká nás ochutnávka prémiových rizlingov a veltlínov. Svoje produkty predstavuje mladý vinár Markus Huber, pokračovateľ



v senzorickej profile vína, ktoré nás môžu vylučovacou metódou priviesť k čo najpresnejším záverom. Podobne pokračujeme, teoretický výklad strieda nácvik hodnotenia, celkom si to užívame. Lynne na záver ešte zhrnie charakteristiky, kľúčové poznávacie znaky jednotlivých najvýznamnejších bielych i červených odrôd, prípadne štýlov vína.

Strieda ju Willi Klínger, prezident ÖWM (Rakúska rada pre marketing vína), charizmatický, energický človek. Prednáška o marketingu rakúskych vín je poučná a inšpirujúca: od „glykolového škandálu“ v roku 1985 až po medzinárodný úspech Veltlínskeho zeleného. Rakúsko doslova vstalo z popola a po totálnom prepade obchodu s vínom v polovici 80. rokov patrí dnes k významným hráčom z hľadiska kvality (a čoraz viac i ceny) a podielu exportu vína.

Po prednáške sadáme do autobusu a presúvame sa do Esterházyho paláca v Eisen-

torské techniky, dnes bude ťažký deň. Pre mnohých možno náročnejší, málokto je „doma“ v tomto komplikovanom poľnohospodárskom odvetví. Monika Christmann, riaditeľka pre enológiu a vinársku technológiu FA (Výskumný ústav) Geisenheim a predsedníčka komisie pre enológiu pri O.I.V. (Medzinárodná organizácia pre vinič a víno) ihneď odhalila winemakera Petra a dáva mu otázky „na telo“. Peter bojuje statočne a ostatní sa snažia zapísať si čo najviac z Monikinych slov. Na sklonku dňa sme už trochu unavení, a tak nám veľmi dobre padne neplánované spestrenie v podobe slepej degustácie vín, ktoré priniesol zo svojho „sklípku“ Petr. Pridáva sa aj Pepi (Dr. Schuller) a spoločne hodnotíme vskutku výbornú kvalitu „moravského vínečka“. Medzičasom na nádvorí Vinárskej akadémie chystajú pre všetkých poslucháčov kurzov Diploma WSET – nemecký i anglický modul – prezentáciu renomovaných

rodinnej tradície vinárstva Weingut Huber. Nasledujú produkty Domäne Wachau, porovnáваме mladé ročníky so starými, vína z rôznych polôh. Obed na terase a už si nás preberá enológ Domäne Wachau, Heinz Fischengruber. Vedie nás do strmých vinohradov nad riekou a do stáročných podzemných pivníc. Kombinácia najmodernejšej technológie s tradičným vinárstvom – impozantné.

Začalo pršať, a tak si ešte narychlo kupujeme „suvienky“ v butiku Domäne Wachau:



Na záver prichádza Pepi, lúči sa s nami so slovami: „uvidíme sa na skúške“ a nám je jasné, že pôjde do tuhého. Je nedela podvečer, ponáhlame sa domov a cestou počúvame prenos z majstrovstiev sveta v hokeji, Česi bravúrne porážajú Rusov a získavajú bronz!

To najťažšie – naša prvá skúška

Uplynul mesiac a my sa vraciame do Rustru. Na skúšku Vinohradníctvo a vinárstvo. Koná sa v ten istý deň na celom svete, vo



všetkých vinárskych akadémiách, ktoré majú licenciu WSET na kurzy Diploma. Dostávame čísla, obálky s otázkami a hárkom na vyplnenie odpovedí. Ticho pracujeme, lovíme v pamäti. Odovzdávame vyplnené hárky a pri kávičke vo vestibule Akadémie diskutujeme o otázkach. Bolo to ťažké? Áno, ale to sme aj očakávali. Ved prestížny diplom WSET a titul Weinakademiker sa neudeluje len tak. Ako sme dopadli sa dozvieme o päť šesť týždňov. Tak dovidenie po prázdninách, čakajú nás Vína sveta!

Priďte se

Studium Diplomy nejsou jen přednášky, domácí samostudium a zkoušky. Má svůj sociální aspekt, setkáte se během něj s lidmi stejných zájmů z různých končin světa. Kontakty, které navážete, jsou stejně cenné jako vědomosti, které získáte. Každému, kdo jen trochu uvažuje o tom, že by se do studia pustil, doporučujeme naše podzimní kurzy Basic, které začínají 31. října 2011 a jsou kvalifikací pro kurz Advanced a poté Diplomu WSET. Kurz Diploma v angličtině v autem dostupném Rustru s těmi nejkvalifikovanějšími lektory, jako je Lynne Sherriff, představuje jedinečnou příležitost pro každého, kdo pochopil, že na dnešním globálním trhu mu investice do mezinárodně uznávaného vzdělání v oboru vína otevře nejen nové obzory, ale i dveře k zajímavým pracovním příležitostem!

víno, brandy, čokoládové pralinky plnené vínem alebo brandy. Presúvame sa do Langenlois, kde nás už čaká legendárny vinár Willi Bründlmayer osobne. Sprevádza nás svojím vinárstvom, modernou kvasiarňou i storočnými podzemnými katakombami, kde vyzrievajú jeho výnimočné vína. Ochutnávame, porovnáваме, hodnotíme: mladé, staré, suché, sladké – mineralita sa snúbi s ovocnosťou, čítame v nich Williho rukopis a nenapodobiteľný terroir. Po večeri vo Williho reštaurácii v blízkosti známeho Spa&Wellness hotela Loisium sa za hustého dažďa vraciame do Rustru.

Deň piaty, záverečný

Ráno nás už čaká Monika, aby nás zsvätila do najnovších trendov vinárskych technológií. Opäť si vzala na mušku Petra, sem tam sa obracia na Antonia. Dnes sa už nedegustuje, podrobne preberáme jednotlivé fázy výroby vína od zberu hrozna až po uvedenie hotového výrobku na trh.

