

Netradičná degustácia vinárskych klenotov

02.05.2015 | [Ján Záborský](#) | [Jarmila Horváthová](#) | © 2015 TREND Holding

Asociácia somelierov Slovenskej republiky a týždenník TREND už rok organizujú profesionálne degustácie slovenských a zahraničných vín podľa jednotlivých odrôd. Cieľom je nájsť a odporučiť čitateľom a milovníkom vína z každej odrody to najlepšie, čo sa na slovenskom trhu nachádza, pričom sa zohľadňuje, že vína nemôžu prekročiť istú cenovú hladinu.



Zdroj: Maňo Štrauch

Posledná degustácia, ktorej sa TREND zúčastnil, sa od tých predošlých líšila. Neorganizovala ju asociácia, ale bratislavský hotel Kempinski River Park v osobe someliera Rastislava Šutáka, čerstvého víťaza majstrovstiev Slovenska somelierov.

On bol tentoraz ten, ktorý vína vyberal, pričom zo 150 vzoriek nakoniec do Master Tastingu, ako sa podujatie nazýva, vybral 56 najlepších. Slovenské vinárstva navštevuje a vďaka tomu sa na zozname objavili zaujímavé vychytávky, a to nielen zo Slovenska.

Netradičné bolo aj zloženie degustačnej komisie. Vína hodnotili výlučne somelieri. Master Tasting je jedinou akciou na Slovensku, kde sú zastúpení len ľudia z tejto profesie, absentujú vinári, enológovia či obchodníci s vínom. Okrem slovenskej špičky prišiel viceprezident

Asociácie somelierov ČR Libor Nazarčuk a z Rakúska André Cis, somelier a majiteľ hotela Panorama Cis.

Kým vo všetkých súťažiach sú vína rozdelené na biele, ružové a červené a do kategórií podľa zvyškového cukru, R. Šuták sa pri Master Tastingu s rozdelením pohral a vína rozdelil netradične. V kategórii Ovocie boli ovocné, svieže biele vína, v Kvety a korenie kvetinové, korenisté, aromatické, plné, komplexné biele vína, prípadne vína s výrazným prejavom vyzrievania v dreve. Kategóriu Ružové vína netreba opisovať. V kategórii Záhrada boli štruktúrované a komplexné červené vína a kategórii Med, ako už názov napovedá, medové, prírodne sladké alebo fortifikované vína.



Zdroj: Maňo Štrauch

Víno nemá byť izolované

Prečo takého rozdelenie? Rast'o Šuták totiž nevníma víno len ako izolovanú položku na vínnej karte, ale ako neoddeliteľnú súčasť kuchyne. Úzko spolupracoval s hotelovým šéfkuchárom Bjornom Juhnkem, ktorý mal po vyhlásení výsledkov len 24 hodín na to, aby k víťazným vínam pripravil päťchodové menu. Cieľom okrem iného bolo, aby sa somelier a kuchár dokázali vo veľmi krátkom čase naladiť na jednu vlnovú dĺžku.

Rozdelenie vín podľa odrôd totiž kuchárovi ani somelierovi nemusí nič napovedať o štýle vína a jeho potenciáli v gastronómii. Víno, ktoré napríklad ohuruje výraznou aromatickou a zvyškovým cukrom, môže osloviť izolované od gastronómie, ale v párovaní s jedlom môže

úplne zlyhať. Naopak, svojrázne vína s charakterom alebo archívne ročníky môžu niekedy poskytnúť tandemu kuchár – somelier obrovský priestor na kreatívne riešenia.

„Bola to veľmi zaujímavá degustácia – provokatívna a zábavná. Nečakané odrody, vynikajúci vinári, netradičné rozdelenie podľa skupín,“ zhodnotila prezidentka Asociácie somelierov SR Beáta Vlnková.

Všetky doterajšie Master Tastingy boli aj pomyselnou súťažou Slovensko verzus svet. Tento rok vyhralo slovenské víno len raz – v kategórii Med chutilo najviac víno zo Žitavských Viníc, Rizling rýnsky 36, Černík, 2013. Dostalo aj absolútne najviac bodov zo všetkých 56 hodnotených vín – 92,2.

Úroveň vín hodnotili všetci degustátori vysoko, čo odrážali aj body – väčšina by bola na vinárskych súťažiach medailová. „Kvalita hodnotených vín bola naozaj vysoká, ani jedno nezískalo menej ako 80 bodov. Sice sme neudeľovali medaily, ale víťazov jednotlivých kategórií, no súboj to bol zaujímavý. Niekedy bol rozdiel medzi vínami len 0,2 bodu,“ konštatovala somelierka Denisa Tarinová.



Zdroj: Maňo Štrauch

Víťazi kategórií

Ovocie

1. Cascina Adelaide, Nascetta di Novello Langhe, Piemont, Taliansko, 2011
2. Domaine Clos des Rochers, Auxerrois, Grand 1er Cru, Grevenmacher Fels, Luxembursko, 2012
3. Žitavské Vinice, Veltlínske zelené, Černík, 2013

Kvety

1. Weingut oberGuess, Sauvage, Schlossberg, Südsteiermark, Rakúsko, 2013
2. Weingut Moric, Grüner Veltliner, Mullendorf, Mittelburgenland, Rakúsko, 2013
3. Igor Rariga, Sauvignon blanc, Modra, 2013

Korenie

1. Wolfberger, Gewürztraminer, Vieilles Vignes, Alsasko, Francúzsko, 2012, polosladké
2. Golguz, Tramín červený, Hlohovec, 2013
3. Hügel & Fils, Gewürztraminer, Tradition, Alsace, Francúzsko, 2011, polosuché

Ružové

1. Mulderbosch, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, Južná Afrika, 2013
2. Fundus Regius, Cabernet Sauvignon, Priekopa, 2013
3. Mrva & Stanko, Cabernet Sauvignon, Vinodol, 2014, polosuché

Záhrada

1. Andeluna, Cabernet Franc, Filosur, Winemaker Selection, Mendoza, Argentína, 2007
- 2.–3. Natural Domin & Kušický, Cabernet Sauvignon, Veľký Krtíš, 2009
- 2.–3. Pangea, Viña Ventisquero, Apalta, Čile, 2009

Med

1. Žitavské Vinice, Rizling rýnsky 36, Černík, 2013
- 2.–3. Chateau Vartely, Muscat Ottonel, ľadové, Codru, Moldavsko, 2009
- 2.–3. Velich, TBA, Burgenland, Rakúsko, 2001

Ktoré vína sa páčili

Beáta Vlnková, prezidentka ASSR:

Páčil sa mi víťaz kategórie Kvety Sauvage Weingut oberGuess, Sauvage, Schlossberg, Südsteiermark, Rakúsko, 2013 – svieže, ovocné, výrazná vôňa i chuť maracuje. Na druhý deň ho podávali s pražmou marinovanou v šťave z maracuje, čo bola skvelá kombinácia. Tiež ma oslovila stará odroda z Piemontu z vinárstva Cascina Adelaide – Nascetta di Novello Langhe, Piemont, Taliansko 2011. „Posielala“ som ho k dobrým nemeckým rizlingom, plné, svieže kyseliny, jablko, dula, citrón. Pre mňa nová odroda, určite sa k nej ešte vrátim. Z kategórie Med sa mi páčilo víno z vinárstva Velich, TBA, Burgenland, Rakúsko, 2001. Vyzreté, stále vhodné na ďalšiu archiváciu. V chuti opulentné, odporúčam aj ako vynikajúci dezert!

Ján Záborský, vínný žurnalista:

Páčil sa mi víťaz kategórie Ovocie z málo známej, starodávnej odrody Nascetta. Zaujala ma svojím archaickým a nevšedným charakterom. Grüner Veltliner z Weingut Moric Mullendorf, Mittelburgenland, Rakúsko 2013 ma oslovil svojím drzým, odvážnym punkrockový štýlom. A do tretice Natural Domin & Kušický, Cabernet Sauvignon, Veľký Krtíš, 2009 . Na prvý pohľad možno nenápadné, ale o to viac krásne, harmonické a elegantné víno z veľkého ročníka.

Denisa Tarinová, somelierka:

Mne sa páčili víťazné vína – Andeluna, Cabernet Franc 2007 a Rizling rýnsky 36 zo Žitavských Viníc. Rada by som vyzdvihla vína, ktoré ma zaujali svojou osobitosťou: Cabernet Sauvignon rosé z vinárstva Fundus Regius, slamový Alibernet od Petra Chowanieca a cuvée Sahral blanc od Fedora Malíka & Syn. Krásnou raritou bolo stále „živé“ TBA od Velicha, ročník 2001.

Rasťo Šuták, somelier:

Všetky vína boli veľmi dobré a chutné. Šesťhodinová degustácia a vypredaný gala večer hovoria za všetko. Som rád, že vďaka vedeniu hotela, dovozcom a producentom prežil Master Tasting dodnes.