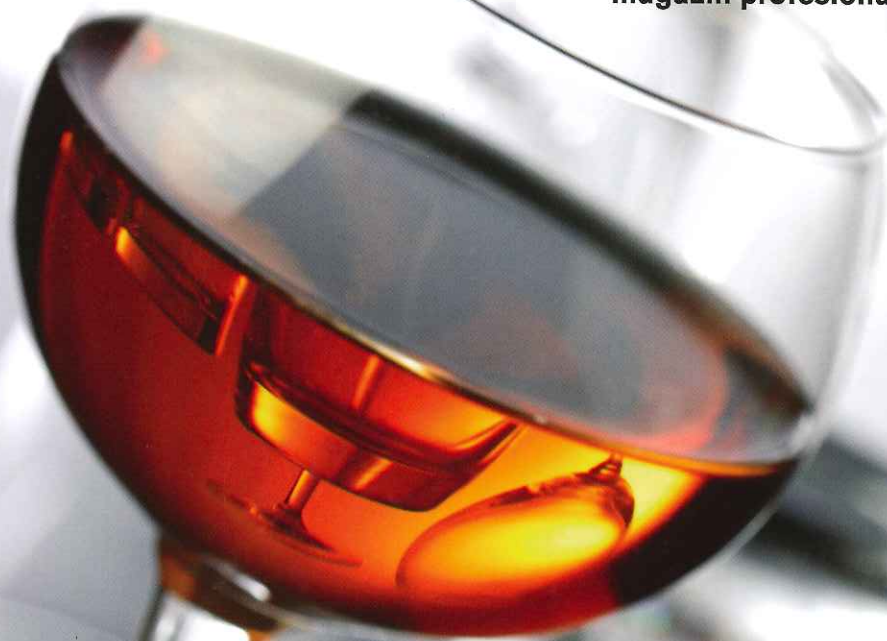


VÍNOREVUE

magazín profesionálů a milovníků vína



Master Class

Institute of Masters
of Wine

Lucembursko

malá jasná hvězda
na vinařském nebi

Gambero Rosso

Top Italian
Wines Roadshow



9 771214 268005 05

Torrevento – vína z Puglie

První Master Class v Praze

vínorevue

08

master class



Historicky první Master Class v Praze uspořádal londýnský Institute of Masters of Wine ve spolupráci s naším časopisem a Prague Wine Academy 30. září v hotelu Crowne Plaza Prague. V Praze se Institute of Masters of Wine, reprezentovaný rovnou svým nejvyšším vedením, nově zvolenou předsedkyní, Jihoafričankou Lynne Sherriff MW, a odstupujícím předsedou Rakušanem Dr. Josefem Schullerem MW, představil vůbec poprvé.

V úvodu pražské Master Class Lynne Sherriff, které k jejímu zvolení za všechny poblahopřál moderátor odpoledne Jan Vala, představila Institut a jeho vzdělávací program. Dr. Josef Schuller představil Weinakademii Österreich, jež nabízí kompletní systém kurzů, vedoucích ke studiu Institute of Masters of Wine, od Basic a Advanced přes Diploma in Wines and Spirits (ve spolupráci s londýnským WSET od roku 1993) až po následnou kvalifikaci Weinakademiker. Představili jsme nový vzdělávací program Prague Wine Academy, zahrnující kurzy Basic a Advanced Course Wines and Spirits International ve spolupráci s Weinakademie Österreich. Marketingový ředitel Austrian Wine Marketing Board (AWMB), hlavního partnera Institute of Masters of Wine, Christian Dworan, představil stipendium AWMB, určené na podporu úspěšných absolventů pražského kurzu Advanced při studiu Diploma in Wines and Spirits WSET ve Weinakademie Österreich.

Degustace pod vedením Masters of Wine

Poté již someliéři dostali pokyn k servírování prvního

Text Šárka Dušková
Foto Miroslav Rendl



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF WINE



flightu a mohli jsme se konečně vžít do pocitů studenta při praktické části zkoušky v Institute of Masters of Wine. Master Classes jsou ideální příležitostí pro zjištění, co zkouška obnáší. Vín však bylo pouze dvanact, při skutečné zkoušce jich musíte zvládnout třikrát tolik. Oba předsedové Institutu nás také neznámkovali, naopak nám radili, jak bychom měli vína degustovat, analyzovat a popisovat.

O šesti vínech v prvním flightu jsme se dozvěděli, že jsou ze dvou různých odrůd. U každého z vín bylo třeba nejen určit odrůdu, ale správně je umístit i do regionů. Chardonnay jako odrůdu, z níž byla vyrobena první tři vína, poznala řada přítomných, i když jedno z vín zřetelný odrůdový charakter nemělo, mnozí usuzovali na Vellilínské zelené nebo Pinot Blanc.

Určení regionů bylo složitější. První vzorek se silnou stopou bariku řadila většina účastníků do Nového světa. Právě na tomto víně však Dr. Josef Schuller jasně ukázal, jak komplexně hodnotí vína uchazeči o titul Master of Wine. Ano, barik by hovořil pro Nový svět. Víno bylo však současně svěží a s výraznou kyselinkou, a to již typickým znakem vín z Nového světa není. Proto

bylo třeba uvažovat o nějakém chladnějším regionu – střední Evropě (Chardonnay Lama 2008 Weingut Esterhazy, Burgenland, Rakousko).

Lynne Sherriff k tomu poznamenala, že v posledních letech se styl vín z Nového světa hodně mění, mnoho vinařů upouští od nadměrného používání bariku, případně dubových chipsů, a vyrábí vína jen s jemným dotykem dřeva. Tento trend byl příčinou toho, proč druhé víno, Chardonnay 2007 Mondavi z kalifornského Napa Valley s decentně zakomponovaným barikem, zmátlo i mnoho zkušených someliérů, kteří je umísťovali do Evropy. Mastera of Wine však nesplete, protože jasně postrádá kyselinku.

Chcete-li prestižní titul získat, musíte být schopni podobné trendy sledovat a zachytit. Musíte ochutnat mnoho vín nejrůznějších stylů z různých regionů a být schopni si jejich chutě a vůně zapamatovat a při zkoušce správně vybavit a přiřadit.

Master Class pokračovala druhou trojicí vín, kterou mnozí správně označili za Riesling. V publiku přítomný ředitel Schloss Johannisberg z Rheingau, Christian Witte, dokonce u prvního vzorku naprosto



přesně určit vinařství – Schloss Vollrads. Není divu, z jeho vinařství je to jen přes kopec. Vína svých sousedů má evidentně nachutnaná! Druhý Riesling Smaragd Singerriedel 2009 Domäne Wachau mnozí považovali rovněž za německý Riesling. Třetí Ryzlink rýnský VOC Znojmo 2009 z Vinařství rodiny Špalkovy byl naopak často umisťován do Rakouska...

O třech červených vínech v dalším flightu jsme věděli, že v nich převládá jedna odrůda. Přestože Cabernet Sauvignon, který byl správnou odpovědí, má výrazné poznávací znaky, mohli jsme si při slepé degustaci „na vlastní nos“ vyzkoušet, že nemusí být jednoduché jej identifikovat. Mnozí hlasovali pro převahu Shirazu. Region u prvního vína – chilského Cabernetu Sauvignon Max Reserva 2008 Vína Errazuriz – někteří určili správně, jiní jej řadili do Evropy. Není divu, majitel vinařství Eduardo Chadwick pravidelně pořádá slepé degustace, při nichž svá vína srovnává s velkými víny z Bordeaux a Toskánska. Druhé víno, Solaia 2006 od Antinoriho, bylo pro zkušené someliéry rozlousknutelným oříškem díky dvacetiprocentnímu přídavku Sangiovese. Poslední červené víno z Bordeaux působilo výrazně zraleji, přestože bylo jen o rok starší, ale správných odpovědí bylo dost. Záludné byly otázky vztahující se k posledním třem sladkým vínům. Věděli jsme, že každé je z jiných odrůd, a měli jsme určit z jakých. Zařadit vína správně do regionů nestačilo, i když jste úspěšně identifikovali tokajské, správná odpověď zněla Furmint, Lipovina (Hárslevelű) a Muškát žlutý. U kanadského ledového vína z vinařství Inniskillin bylo třeba poznat, že jde o Riesling. Pokud jste v posledním víně poznali slavné Sauternes, ale nevěděli jste, že se vyrábí z odrůd Semillon a Sauvignon Blanc, odpověděli jste správně

jen zčásti. Měli jsme poznat i způsob výroby každého z vín, jejich kvalitu vztaženou k regionu a obsah zbytkového cukru. Na to už opravdu dobrý nos asi nestačí, potřebujete teoretické znalosti a především zkušenost z degustace mnoha a mnoha vín.

Jak uspět, pokud se chcete stát Master of Wine?

Master Class ukázala, jak vína, nejen při zkoušce Master of Wine, posuzovat, co v nich hledat, jak uvažovat. Je v tom hodně logiky. Uplatní se analytický, systematický, skoro až detektivní přístup, nikoli střílení od boku. Žádné hádání, ale kombinace naprostého soustředění, pečlivé analýzy a syntézy teorie a praktických zkušeností. Je třeba stále hledat argumenty. Nestačí uhodnout region nebo odrůdu, odpověď je třeba zdůvodnit. Pokud argumenty chybějí, o část bodů přijdete. Odpověď, že jde o určitou odrůdu, protože ji nemáte rádi a toto víno vám nechutná, neuspěje. Naopak, i když odrůdu „netrefíte“ přesně, ale vaše argumenty budou v zásadě správné, u zkoušky můžete uspět. Neustálé získávání nových zkušeností a rozšiřování stávajících je nutností. Musí to dělat i zkušení Masters of Wine, neboť vývoj ve světě vína se nezastavuje.

Master of Wine je samozřejmě nejvyšším stupněm tohoto vzdělávacího systému. Stejně principy však platí i v předcházejících stupních, Advanced a Diploma WSET, kdy při zkoušce posuzujete několik málo vín. Systematický přístup k degustaci a posuzování vín se vyučuje na všech vzdělávacích stupních, tedy i v kurzech Basic Prague Wine Academy a v navazujícím kurzu Advanced v Praze, který povede osobně ředitel Weinakademie Österreich Dr. Josef Schuller od února 2011.

Lynne Sherriff, MW

Jihoafričanka Lynne Sherriff, MW vystudovala enologii v jihoafrickém Stellenboschi a v Německu. Získala titul Cape Wine Master a v roce 1993 titul Master of Wine. Je uznávanou konzultantkou, přednáší, publikuje, účinkuje v rozhlase a televizi, zasedala v porotách světových soutěží vín. V roce 2008 byla zvolena místopředsedkyní a v září 2010 předsedkyní Institute of Masters of Wine. Ve své funkci se chce zaměřit na další internacionalizaci Institutu.

Dr. Josef Schuller, MW

Rakušan Dr. Josef Schuller, MW je ředitelem Weinakademie Österreich, největší evropské instituce pro vinařské vzdělávání. V roce 1998 získal jako první Rakušan titul Master of Wine. V letech 2008 – 2010 byl prvním „nebritským“ předsedou Institute of Masters of Wine. Od 7. února 2011 bude v Praze přednášet v kurzu Advanced Course Wines and Spirits International, pořádaném ve spolupráci Prague Wine Academy a Weinakademie Österreich.

Názory účastníků

Několika účastníků první pražské Master Class jsme se zeptali

1. Jaké dojmy si z Master Class odnášíte? Jaké jsou vaše ambice, pokud jde o vzdělávání v oblasti vína?
2. Je české prostředí připraveno na Institut Master of Wine? Může si podle vás takové vzdělání jednotlivec dovolit?

Marek Foltýn Vinom Wine

1. Myslím, že Master Class byla pro všechny zúčastněné přínosná. Každý si měl možnost na vlastní kůži vyzkoušet hodnocení vín, které se používá při zkouškách Institutu of Masters of Wine. Pro mnohé, kteří nemají se slepými degustacemi velkou zkušenost, to byla dobrá škola, měli možnost v přítomnosti těch nejpovolanějších zjistit, co to obnáší. Poslouchat názory dvou předsedů Institutu of Masters of Wine na vína, a jejich rady, jak vína posuzovat a co v nich hledat, byl pro každého určitě cenný zážitek. Pokud jde o vinařské vzdělávání, slovo ambice se pro mě asi moc nehodí, spíše je to chuť, touha a potřeba vědět toho o víně co nejvíce. Původně jsem studoval dějiny umění, k vínu jsem utekl. Samostudium, cestováním, poznáváním, degustováním a kurzy Vinařské akademie Valtice jsem se dostal k dnešnímu bodu svých vědomostí. V únoru se určitě zúčastním kurzu Advanced Course Wines and Spirits International Weinakademie Österreich v Praze, a pak uvidíme, na co bude dále při práci čas...

2. Cítím, že prostředí je u nás více než připraveno na jakékoli formy vinařského vzdělávání, a že je potřeba. Od základních kurzů, neboť i v gastronomii najdete mnoho lidí, kteří by o víně něco vědět měli a jsou nepopsanými listy papíru, až po Institutu of Masters of Wine. Osobnosti, které mají potenciál tento vrcholový bod vinařského vzdělávání zdolat, u nás máme také. Mnozí by si takové vzdělání mohli dovolit bez problémů, otázka je, mají-li k němu předpoklady a chuť. Institutu of Masters of Wine je spíše pro ty, pro které se víno stalo vášní a posláním. Pokud se pak opravdu chcete pokusit jej absolvovat, cestu si prostě najdete.



Ivo Dvořák viceprezident Asociace sommelierů

1. Dnešní Master Class byla zajímavá, viděli jsme zase trochu jiný přístup a vysvětlení, jak dojít k tomu, odkud víno pochází, jaké jsou vlivy na kvalitu, co ovlivňuje severní a jižní hemisféra, jakým způsobem působí podloží, odrůdy. Bylo to pěkně vysvětlené, navíc těmi nejpovolanějšími. Byl jsem mile překvapen některými vzorky, některé byly krásně poznatelné, měl jsem radost, kolik lidí se trefilo. Velkou radost mi udělal Jakub Král, který poznal i Supertoskánce, což je hodně těžké.

2. Myslím si, že je u nás již dost lidí, kteří by to zvládli, ale nejsem si jistý, jestli jim to časové a finanční podmínky dovolí dotáhnout do konce. Mám stále pocit, že je tu spousta odborníků na víno, případně someliérství, ale bohužel není mnoho klientů, kteří by byli ochotni jejich znalosti a schopnosti patřičně honorovat.

Jan Čejka Ad Vivum

1. Master Class se mi velmi líbila, byl jsem mile překvapený. Vzdělávací systém Institute of Masters of Wine znám a netušil jsem, že již k němu vedou cesty vzdělávání i v České republice. Je to určitě přínosné. Líbilo se mi provedení degustace. Netrefil jsem při ní moc vín, a tím to pro mě bylo ještě zajímavější. Studoval jsem vinařskou školu ve Francii a mám zkoušku, která má třeba ve Francii poměrně velkou váhu. Do Institute of Masters of Wine se nechystám, i když by mi to určitě něco přineslo. Tento systém je podle mě vhodný pro profesionální someliéry a ty, kteří se věnují poradenství, získali by u svých zákazníků mnohem vyšší kredit. Přiznávám, že je v tom i lenost, pouštět se do dalšího studia. Navíc je tento systém finančně dost náročný, spojený s častým přemístováním.

2. Věřím, že půda u nás je pro tento Institut připravená, dnes tu bylo i dost mladých lidí, což určitě kvituji. Bylo by fajn, kdyby přišlo více lidí z restaurací a gastronomie, nebylo tady ani mnoho studentů hotelových škol. Úvodní kurzy jsou asi dostupné, ale když se člověk v systému dostane výš, je to otázka peněz. Myslím si, že by zaměstnavatelé měli svým zaměstnancům toto studium umožnit a financovat. Setkal jsem se s tím, že by někteří studovali rádi, bylo jim něco přislíbeno, ale když si studium nakonec měli financovat z vlastních zdrojů, dále už nepokračovali.

Stefan Doktor

Schloss Johannisberg

1. Master Class se mi velmi líbila, vzorky byly velice kvalitní a různorodé. Samozřejmě možnost získání takového prestižního vzdělání je velmi zajímavá, v současné době to u mě ale není úplně aktuální. Jestli o něčem uvažuji, pak o úrovni Advanced Course Wines and Spirits International. K titulu Master of Wine vede opravdu dlouhá cesta, mluvíme minimálně o deseti letech studia.

2. Pro české podmínky je možnost tohoto typu vzdělání hodně důležitá, hlavně v Praze, kde se neskutečně rozvíjí gastronomie. Čteme o tom stále častěji v médiích, i v Německu, kde žiji. Mezi domácími kandidáty vidím například Marka Foltýna, Jakuba Krále nebo Tomáše Brůhu. V systému Masters of Wine jsou ceny za studium dost vysoké, asi i proto je zatím tak málo absolventů. Cestu vidím v tom, že se schopný odborník, pokud sám studium není schopen financovat, domluví se svým zaměstnavatelem.



UNITED BRANDS
FINE WINES AND SPIRITS



Exclusive Style



INZERCE

www.unitedbrands.cz
info@unitedbrands.cz



THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Master Class Praha, 30. září 2010

Seznam vín

1. Chardonnay Lama 2008 Burgenland – Weingut Esterhazy (Rakousko)
2. Chardonnay 2007 Napa Valley – Mondavi (USA)
3. Chardonnay Private Bin East Coast 2009 Villa Maria (Nový Zéland)
4. Riesling Spätlese 2009 Rheingau – Schloss Vollrads (Německo)
5. Riesling Smaragd Singerriedel 2009 Wachau – Domäne Wachau (Rakousko)
6. Ryzlink rýnský VOC Znojmo 2009 Morava – Vinařství rodiny Špalkovy (ČR)
7. Cabernet Sauvignon Max Reserva 2008 Vina Errazuriz (Chile)
8. Solaia 2006 Antinori (Itálie)
9. Essence de Dourthe 2005 Dourthe (Francie)
10. Tokaji Aszú Bendecs Dűlő 6 puttonyos Tokaji – Patricius (Maďarsko)
11. Icewine Riesling 2007 Niagara Peninsula – Inniskillin (Kanada)
12. Château Suduiraut 2005 Sauternes (Francie)



Hlavním partnerem Master Class byla společnost Erste Private Banking České spořitelny. Partneři byly společnosti OHMS, Crowne Plaza Hotel a Riedel Glass. Děkujeme všem vinařstvím za poskytnutí vín.