

Klára Kollárová: Baví mě ochutnávat neznámé vinaře

31.08.2023

Jako národní someliérka má za úkol propagovat kvalitní česká a moravská vína. Narazit na ně podle ní můžete taky v mnoha podnicích na Žižkově, kde osm let žije.



Kdy jste objevila svou náklonnost k vínu?

Víno mi chutnalo vždycky. Když jsem pak ve 24 letech začala pracovat brigádně v jedné vinotéce, chtěla jsem tomu rozumět. Chtěla jsem pochopit, proč je některé víno dobré a některé ne. Chodila jsem proto na degustace, studovala, jak bylo víno vyrobeno a k jakému jídlu se hodí. Je to nekonečný proces, stále mám co objevovat. Víno je zároveň můj koníček — když jedu někam na dovolenou, navštívím místní vinaře a proniknu do jejich kultury.

Jak jste se stala národní someliérkou?

Ředitel Svazu vinařů, který měl vizi víc prezentovat i exportovat naše vína, hledal do Národního vinařského centra někoho na novou pozici národního someliéra. V tu dobu jsem končila ve vinném baru Vinograf, který jsem spoluzakládala, a právě uvažovala, co budu dělat dál. Tak nějak to do sebe zapadlo.

Co práce someliéra obnáší?

Edukativní činnost a pořádání workshopů jak pro vinaře, tak pro pracovníky v gastronomii. Školím degustátory, ale pracuji i s konečným zákazníkem. Je důležité se zamyslet nad tím, v čem jsou naše vína unikátní, proto děláme pro vinaře srovnávací ochutnávky i zahraničních vín a hledáme specifika jednotlivých odrůd. Během workshopů chceme zase majitelům podniků ukázat, jak snadné je mít kvalitní víno a umět ho podávat. Vedle toho radíme ohledně provozních záležitostí, například jestli mít širší výběr, nebo jenom sortiment od jednoho vinaře. Těm, kdo mají podnik zaměřený na pivo, se snažím vysvětlit, že je výhodné nabízet i dobré a hlavně lokální víno. Naším cílem je, aby kvalitní víno bylo dostupné všude.

Co konkrétně by měly podniky nabízet?

Jedno rozlévané šumivé víno — ne italské prosecco, ale nějaké lokální z českých nebo moravských hroznů, jak je to běžné ve světě. Vedle toho by mělo být na skleničku jedno suché a jedno polosuché bílé víno a jedno červené.

Proč jenom jedno červené?

Odráží to celosvětovou konzumaci i zastoupení odrůd na českých vinicích. Obliba bílých vín se zvětšuje, od

červených se globálně spíše ustupuje. Jde to ruku v ruce s trendem odlehčování a snižování alkoholu. Lidé hledají lehčí vína, a to i mezi těmi červenými, a vybírají si spíš ta ovocnější než těžká, plná, si můžete dát i místo steaku. Naše červená vína nemají tolik tříslovin, nejsou tak plná a těžká, ale právě lehčí a ovocnější, takže jsou lépe párovatelná s jídlem. Je totiž potřeba, aby víno nepřeválcovalo jeho chuť.

Často se setkávám s názorem, že zdejší červená vína nejsou dobrá.

To je mýtus. Pro začínající konzumenty jsou těžká červená vína snadněji uchopitelná než ta lehčí. Jde o určité styly, které jsou typické pro konkrétní lokality. U nás nemůžou dozrát Cabernety do takové plnosti jako na jihu, ale máme tady zase Frankovku, která dává skvělá vína a je unikátní. Ani Frankovka nemá u nás nejlepší pověst... To je další omyl. Rakušani nedávno pozvali na frankovkový kongres světové vinařské novináře a degustátory a ptali se jich, jestli Frankovka patří mezi skvělé světové odrůdy. Výsledek byl, že mezi ně patří. Splňuje totiž parametry nejlepších odrůd, tedy že vína musejí být chuťově zajímavá a mohou dlouho zrát v lahvi. Tahle odrůda má svou jedinečnost a unikátnost a v čase se chuťově zlepšuje. Takže radím, pojďme se svést na vlně Frankovky. Její špatná pověst je z dřívějších dob. Je to stejné jako s Müllerem, který je dnes úplně jinde.

Podle čeho se máme při nákupu vína orientovat?

Podle typu odrůd. Pokud vám vadí vína s kyselinkou, můžete si rovnou škrtnout všechny ryzlinky. Vyžaduje to ale aspoň minimální znalost jejich chuťové charakteristiky. Je ideální si víno, které vám chutná, vyfotit nebo si psát poznámky. Já si vytvářím takovou chuťovou paměť. Hledám nejlepší vína jednotlivé odrůdy a ceny a ty pak doporučuji. Taký můžete otevřít dvě různá vína a srovnat je. Já mám doma otevřených několik lahví a dávám si je podle chuti a nálady. V lednici vydrží klidně i pět dní.

Má smysl se orientovat podle označení, jako je například víno s přívlastkem, jakostní, archivní a tak podobně?

To platilo ještě před dvaceti lety, kdy u nás byly jiné klimatické podmínky. Navíc se hodně zlepšila práce na vinohradu. Z nedozrálých hroznů nemůžete vytvořit skvělé víno, přičemž přívlastek označuje právě vyzrálост. Dnes ale vinaři mají spíš opačný problém — aby nebylo zralé až moc. Pak zase nemá kyselinu a může mít vyšší zbytkový cukr, takže bude moc sladké. Hrozen se musí sebrat ve správný čas, aby víno bylo harmonické. A pozor! Když je suché, neznamená to, že musí být kyselé.

Takže sladká vína jsou špatná?

Na sladkých vínech není principiálně nic špatného, jen se hůř hodnotí jejich kvalita. Když se totiž napijete sladkého vína, první doušek je ovlivněný sladkostí a chutná vám okamžitě. Pak se ale většina lidí už nesoustředí na to, co se děje dál. Měla by následovat chuť typická pro jednotlivé odrůdy — například Ryzlink chutná po meruňkách, Sauvignon má v sobě chuť černého rybízu. Pocit z chuti trvá nějakou dobu, říká se tomu dochuť. Právě podle ní se měří kvalita vína. Obliba vína roste.

Nepijeme ho ale moc?

Chce to pít s mírou. Právě jsme spustili projekt s názvem Víno zodpovědně, ve kterém upozorňujeme na to, že jeho pití má i své stinné stránky. I když je to kulturní nápoj, je potřeba vědět, co dokáže nekontrolovaná konzumace. Je dobře, že se o tom mluví. U nás se pití alkoholu stále bere jako standard, ve světě to tak ale není. Mluví se o francouzském paradoxu a je pravda, že tam pijí víno denně, ale umírněně — dají si skleničku k jídlu.

Máte recept na to, jak odolat pokušení?

Je lepší pít jednu skleničku denně spolu s jídlem než pak jednou za týden větší množství. Je to o sebekázni. Já si teď dávám jenom decku, protože chci jít ještě běhat.

Kam chodíte sportovat?

Na Vítkov a dál. Tady je dost zeleně nejen na sport, ale i pro děti. Je tu spousta míst, kde nejezdí auta. Mám to tu ráda. Osm let bydlím pod Vítkovem, ale na Žižkov jsem chodila už za mlada, například na Chmelnici. Žižkov je pořád krásně autentický, pořád se tu dají najít kouzelná zákoutí.

A na víno si tu občas taky zajdete?

Ano, třeba do Mon Ami. To je místo, kde skvěle vaří a mají výborné rozlévané víno. A pak na Jiřák, kde si každý vybere to svoje. Doporučuju Noelku, tam vínu rozumí. Taky mám ráda Le Caveau. Dál můžu doporučit Dobrotéku, Řepánek a bistro Pražanda. Ale když chtějí kamarádky hodně dobré víno, tak se jde ke mně domů.

Chystáte se na vinobraní?

Chodím pokaždé, baví mě ochutnávat neznámé vinaře. A líbí se mi myšlenka, že letos budou v nabídce jenom česká a moravská vína.