

Vinexpo – Bordeaux 2011

Největší veletrh nápojů na světě – Vinexpo – se koná ve třech výstavních halách Palais d'Expositions Bordeaux-Lac každé dva roky. Je to pozoruhodná show, kterou sleduje celý vinařský svět, klíčová událost v kalendáři města Bordeaux, tradičního vinařského centra s dlouhou historií, jež bylo zařazeno na seznam památek UNESCO.

Patrně nejvíce
legendami
opředený
bordeauxský
zámek –
Château Margaux



Poprvé se tento veletrh konal v roce 1981 pod záštitou Obchodní a průmyslové komory města Bordeaux a hned se stal jedním z nej přednějších vinařských veletrhů na světě. Letošní edice zaznamenala 48 122 návštěvníků ze 148 zemí. Hlavní hala tohoto obrovského výstaviště podél břehu jezera je přes míli dlouhá, což v praxi znamená, že to často zabere až půl hodiny chůze, než se návštěvníci dostanou z jedné degustace či jednání na další. Mezi 19. a 23. červnem se na Vinexpo 2011 do Bordeaux sjelo 2 400 vystavovatelů ze 45 zemí světa, aby zde ukázali své výrobky, našli distributory a dovozce pro své nápoje, které zahrnují tichá, šumivá a fortifikovaná vína, destiláty i jiné produkty, či se zde setkali se starými přáteli ze světa enogastronomie, ochutnali novinky na trhu a zúčastnili se doprovodných programů, které probíhají v okolí. Během pěti dnů lze na výstavišti navštívit nejen stovky stánků a jednotlivých expozic reprezentujících vinařství celého světa, ale také se zúčastnit přednášek, seminářů a řízených degustací, které probíhají v mnoha sálech konferenčního zázemí za vedení osobností a představitelů mnoha odvětví vinařského průmyslu – od samotných výrobců přes jejich distributory, enology a sommeliéry až po autory a novináře světového renomé. V letošním roce se nejvíce vyznamenaly agentury na propagaci vín jednotlivých zemí, syndikáty a instituce jako např. ICE (Itálie), AWMB (Rakousko), BIVB (Burgundsko), Wines of Portugal

(Portugalsko), Deutsches Weininstitut (Německo), Napa Valley Vintners (Kalifornie), Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine, Institute of Masters of Wine, Concours Mondial de Bruxelles, zatímco z osobností mezinárodní reputace se zde prezentovali Gérard Basset MW, Michel Rolland, Paolo Basso, Jacques Orhon, Tim Atkin MW, Isa Bal, Axel Heinz aj.

Desítky dalších ochutnávek byly připraveny pro každý den. Nejzajímavější z nich byla volná degustace vín z Médocu a Haut-Médocu (včetně châteaux s označením *grand cru classé*), která probíhala denně, dále srovnávací ochutnávka odrůdy Tannat z Uruguaye a Madiranu – místa původu tohoto kultivaru v jihozápadní Francii – snoubení portugalských vín s francouzskými sýry, jež expertně prezentovali belgický Master Sommelier Eric Boschman a Master Ouvrier de France Cyrille Lorho, Víno a opera, Femmes de Vin (Dámy vína), Sauternes v kombinaci s asijskou kuchyní, znovuobjevení autochtonních odrůd z oblasti Languedoc a bezpočet dalších. Pro zástupce mezinárodního tisku byl, jako obvykle, připraven pestrý doprovodný program. Ten odstartoval již v pátek „opening party“ Concours Mondial de Bruxelles v Château Malartic-Lagravière a pokračoval sobotním gala Jurade de Saint Emilion, v neděli pak opulentní večerí v Château Haut-Brion *premier grand cru classé* z roku 1855 a vyvrcholil slavností Fête de la Fleur, která se letos konala na Château



Večeře v Château Haut-Brion byla pro účastníky nezapomenutelným zážitkem.

Lascombes. Novináři, kteří byli po celou dobu trvání veletrhu Vinexpo navíc pod křídlem PR specialistky Michèle Piron-Soulat, sestry vinaře Dominika Pirona z Morgonu, tradičně povečeřeli na Château de France, malebném zámku v AOC Pessac-Léognan, jihozápadně od Bordeaux. Vinice Château de France zde byly vysazeny již v 18. století, což bylo významné období pro vína Bordeaux, jejichž kontroverzní klasifikace *grand cru classé* z roku 1855 brala v potaz jak kvalitu, tak cenu vín za posledních 100 let. Majitel usedlosti a vinařství ve výslužbě, Bernard Thomassin, a jeho syn Arnaud, jenž nedávno převzal vedení, právě slavili 40. výročí koupě usedlosti. (Bohužel ani ne za měsíc od této jubilejní slavnosti jsme obdrželi znepokojující zprávu o požáru na Château de France, který trval celou noc a zničil cuverie s veškerým vínem ročníku 2010. Naštěstí se 50 hasičům podařilo zabránit rozšíření ohně do dalších částí zámku.) Z výše jmenovaných akcí byl večer strávený v Château Haut-Brion mezi 300 privilegovanými hosty, které pozval majitel tohoto legendárního zámku, Jeho Královské Veličenstvo princ

Zmiňovaná Hala 1 výstavního areálu



Robert Lucemburský, nezapomenutelným zážitkem. Po proslovu hostitele, kterého následoval Philippe Castéja, prezident *Conseil des Grands Crus Classés en 1855*, a ministr zahraničních věcí Alain Juppé (dříve francouzský premiér a nyní i starosta města Bordeaux), se podávala večeře, která se skládala z kreací tří šéfkuchařů ověřených hvězdičkami Guide Michelin: Anne-Sophie Pic, Alaina Passarda a Yannicka Allena.

Jako doprovod k pokrmům byla na vinném lístku u každého stolu dvě vína klasifikace *grand cru classé 1855*, jejichž majitelé je svým spolustolovníkům sami představili. Po mé pravici seděla představitelka firmy M.A.I.F., která vlastní Château Dauzac, AOC Margaux, a zleva Bernard Audoy s chotí, majitelé Château Cos Labory, AOC Saint-Estèphe (obě usedlosti spadají do páté kategorie této slavné klasifikace). Všechna vína k prvnímu chodu *betterave pourpre à la vinaigrette aigre douce, cacao et miel d'acacias* byla z roku 2003, zatímco k druhému chodu, který se skládal z humra *au beurre de crustacés*, se podávaly ročníky 1990 a 1989. Hlavním chodem byla telecí pečeně *carré de veau rôti dans l'âtre, épeautre cuisiné comme un risotto doré à l'or fin, fri-cassé de girolles* a k té byl za slavnostní fanfáry zámku Haut-Brion ke každému stolu přinesen v karafě ročník 1975 tohoto slavného vinařství. Ke třem variacím dezertu nazvaného 9hvězdičkovým (podle součtu michelinových hvězdiček jejich tří tvůrců) pak přišel ročník 1990 Château d'Yquem, rovněž za fanfáry svého chateau a úvodního slova generálního ředitele Pierra Lurtona. K tomuto zlatavému moku ceny zlata se nejlépe hodily jahody zakápnuté olivovým olejem a limetkovým jus (Chef Alain Passard), jelikož *biscuit moelleux soufflé au citron jaune* (Chef Yannick Alleno) či *la framboise et le café Blue Mountain en vacherin contemporain* (Chef Anne-Sophie Pic) působily v doprovodu s tímto elegantnímu vínem poněkud agresivně. Jako digestiv se pak, opět na nádvoří, podával Cognac Tesseron ročníků 1973 a 1936 s kávou a při odchodu každý účastník obdržel pamětní karafu Château Haut-Brion v dřevěné kazetě vyrobenou u příležitosti 75. výročí chateau, kdy se americký bankéř Clarence Dillon (pradědeček prince Roberta Lucemburského) stal jeho majitelem. Vskutku velkolepé zahájení veletrhu Vinexpo 2011!

Následovaly další pozvánky na ochutnávky vín v Château l'Angélus, Canon la Gaffelière, Gazin, Branaire-Ducru, Smith Haut Lafitte, Margaux, degustace sýrů, které prezentoval slavný *fromageur-affineur* Bernard Antony, a exkurze na nejsevernější výběžek Médocu – Verdon-sur-Mer – spojená s návštěvou „ústřičárny“ a konzumací tuctů čerstvých ústřic.

A závěrem ještě jedna méně příznivá zpráva: Ačkoli vína z Moravy a Čech získávají stále více medailí v mezinárodních soutěžích vín, absolutní neúčast České republiky na vinařském veletrhu takového kalibru, jako je Vinexpo, byla poněkud zarážející, přestože aerolinky ČSA právě v době konání veletrhu Vinexpo zavedly přímý let z Prahy do Bordeaux za velmi příznivé ceny. Jako vždy však existují v Bordeaux velké problémy s ubytováním, dopravou i nárůstem cen na dvojnásobek v okolních ubytovacích zařízeních a organizátoři by napříště měli brát na zřetel tyto přímo související faktory, neboť mnoho vystavovatelů i návštěvníků (zejména z České republiky) začíná preferovat veletrhy v Düsseldorfu a v Londýně. Velikým plus veletrhu Vinexpo však nadále zůstává bezprostřední blízkost vřelých chateaux s pozvánkami na akce, které během veletrhu pořádají, a v tomto aspektu se ProWein ani LIWSF nikdy nebudou moci veletrhu Vinexpo rovnat.

Helena & John L. Baker / foto: autoři