

Literární a cestopisný časopis pro profesionály, znalce a milovníky vína a kvalitních nápojů

SOMMELIER

SOMMELIER 4/2016

CENA 79 Kč / 4,00 €



ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC

Ochutnejte vína od Vinaře roku 2016 a Vinařství roku 2015

Rychlá exkurze do pravé čínské kuchyně Jak se jí v Číně?

Jedním slovem – dobře. Rozvinutou odpovědí – pestře, chutně, zdravě, s nápadem i tradicí. Zdráhám se ale použít termínu „čínská gastronomie“, který je asi tak přesný, jako kdybychom řekli „evropské jídlo“. V Evropě chápeme, že nic jako „evropské jídlo“ neexistuje – že tu je středomořská kuchyně plná olivového oleje, bylinek, zeleniny a ryb, že je tu francouzská klasika, německé eintopfy a grilované buřty, moldavská dokonalá zelenina na sto způsobů, skandinávská polosyrová jídla, slovenské halušky i česká svíčková, o níž ve Finsku ani ve Španělsku nikdy neslyšeli. Celou Evropou prochází snad jen řízek... Rozmanitost kuchyně v různých oblastech Číny je ještě větší, než v Evropě. I proto je těžké, ne-li nesmyslné, mluvit o čínské gastronomii. Sami Číňané říkají, že jih chutná sladce, západ ostře, sever slane a východ kysele.



Pekingské Jiaozi neboli "tjaočky", zvenku obyčejné kynuté bocháňky, ovšem plněné skvostným ragú plným chuti a omáčky.

vůni, tvarů a neobyčejnou fantazií, s níž se připravují pokrmy vlastně opravdu ze všeho, co je stravitelné – na zemi, ve vodách sladkých, v moři a ve vzduchu. Nejen, že mnohé ze surovin ani neznáme – ale nikdy by nás nenapadlo, že by taková surovina mohla být lahodnou součástí pokrmu, třeba z bahna na dně jezer dolovaný lotosový kořen nebo pikantní druh malých skorpionů.

Určitě ale lze vystopovat určité styly či pokrmy, typické pro některé oblasti.

V oblasti hlavního města Peking, se používají – a možná i častěji než rýže – těstoviny. Nejrůznější plněné taštičky, mazlavé nočky vařené v polévce a hlavně nudle.

Pekingská kuchyně je ovlivněna charakterem Peking jakožto hlavního města. V císařském paláci byli zaměstnáni kuchaři ze všech částí světa, kteří různé speciality přivezené ze svého domova zjemňovali a kultivovali pro císařskou kuchyni. Proto jsou zdejší jídla obzvláště rozmanitě kořeněná. Zelenině vévodí cibule a česnek, masu pak kachní. Specialitou číslo jedna je slavná pekingská kachna (Běi jing kao yā 北京烤鸭), jejíž příprava trvá několik dní a její konzumace je několikahodinovým obřadem.



Martin Kříž, Luboš Bárta - O Číňanech se někdy žertem říká, že snědí úplně všechno, co má čtyři nohy a není to stůl, všechno, co létá a není to drak a všechno, co plave a není to loďka. Pravda je, že se jídlo v Číně vyznačuje pestrými škálami chutí, barev, odstínů,

Takhle nějak si představujeme „čínu“. Tohle je originál „pekingské nebe“ z restaurace Da Wan Ju.



Na ohni v poušti Gobi pečený celý beran včetně rohů a kopyt. Přiváží se na vozíku za zpěvu k tomu určené tradiční písně. Pikantní „dráp pouštního krocanu“ se ožulává při družné konverzaci.





Být v Pekingu a neochutnat pekingskou kachnu? Můžete kdekoli, ale je několik uctívaných restaurací - Quanjude, Bianyifang, Changan Yihao, Beijing Xiaowangfu a zejména Dadong, z něž jsou dnešní fotografie. Moderní prostředí, perfektní servis. Podle tripadvisoru ceny na pomezí vysokých a nesmyslných.



V Pekingu ji nabízejí téměř všude. Rozdílů je mezi nimi je ale asi tolik, jako u nás u chleba – v přípravě, ve vůni, v chuti i v ceně. I když pekingská kachna je všude považovaná za slavnostní jídlo, její cena může jít od několika 120 jüanů až k několika tisícům.

Ke kachně se podávají mandarínské placky z mouky, horké vody a sezamového oleje, hustá pikantní omáčka hoisin na sójovém základě, nejmenno nakrájená čerstvá zelenina a miska s cukrem smíchaným s glutamátem. Často se ke kachně podává jarní cibulka, která se na jednom konci několikrát nakrojí, takže vznikne něco jako štětec, který se namáčí do omáčky, a tím se placky se zabaleným masem potírají. Jako závěrečný chod se podává vývar ze zbytků kachny, čímž by měla být zodpovězena otázka, kam se poděje zbytek masa po ořezání kostry.

S-čchuanská západní kuchyně vhnání slzy do očí a pot na čelo. Je pekelně ostrá.



Bude to znít jako pobuřování, ale se sommeliérstvím je to v Číně podobně, jako u nás. V luxusních restauracích a vinařstvih sledujete naprosto profesionální výkon. V obyčejných mají občas skleničky na nožičce a víno v zašpuntované láhvi v lepším případě v ledničce.

A nejen to, s-čchuanští kuchaři jsou proslulí schopností kombinovat koření do slanost-sladko-brnivo-pálivo-kyselých variací. Neobejdou se bez pepře a hlavně bez papriky. Čchuan-cchaj je vynikající v komponování chutí, které nazývají obraznými jmény jako domácí, svěže slaná, s vůní ryby, liči, zvláštní chuti apod. Ze surovin se opět nejvíce používá vepřové, hovězí, domácí drůbež a velké množství zeleniny, méně pak ryby. Jako příloha pak nejvíce rýže.

Východní kuchyně je **kuchyně šanghajská**. Základem jsou omáčky ze sójových bobů, maso se používá hovězí, vepřové, kuřecí, kachní a rybí. Převažuje zde slanější chuť, protože používá mnoho omáček ze sójových bobů. Barvu mají jídla převážně do hněda díky pestrému užití hnědých až černých omáček vyrobených z bobů (jiàngyóu, 酱油). Jako příloha se nejčastěji používají bochánky z kynutého těsta (*man-tchou*), dále pak různé pšeničné placky (*tién-ping*) a bochánky z kukuřičného těsta (*wo-tchou*) méně pak rýže (*mi-fan*).

Příprava pokrmů ve Vnitřním Mongolsku na úplném severu je významně ovlivněna muslimskou populací, takže zde dominuje jehněčí a drůbeží maso a sladkovodní ryby. Zvířata jsou nezřídka připravovaná celá (tím myslím opravdu celá, jen vyvržená) a jsou porcována až před hostem. Legendárním pokrmem je hot pot, neboli ohnivý kotlík. Je to velký kotlík, pod kterým hoří plamen. Naobjednáte si ingredience jako jsou skopové maso, brambory, zelí, houby, nudle, apod. a vše si ve vařící omáčce

sami připravíte – je to vlastně takové fondue. Mongolští vojáci kdysi tenhle pokrm připravovali na žhavém uhlí a jako kotlíky jim sloužily vlastní přilbice. Dnes vám v restauraci mezi nohy strčí propanbutanovou bombu, což není dvakrát bezpečné, ale hot pot je skvělý pořad. Charakteristické je pití pálenek nejrůznějšího původu, vůně i chuti.

Dva pokrmy, či spíše způsoby přípravy, které proslavily Čínu. Pokud i vám vařila babička švejšču, pak by to mohlo být 水猪肉 (水 Shui=voda, Zhu猪=vepřové, Rou肉=maso), dole pravé Kung Pao (Gong Bao Tí ting, 宫保雞丁) v Dadongu.



Na závěr jídla je podává každému mísa čerstvých horkých udon nudlí bez chuti, kterou si každý dle vlastních preferencí doplní z mistichek se slanými, pikantními i sladkými omáčkami.

A konečně, popojedeme-li až na jih, dočkáme se té pravé exotiky. V **jihočínské provincii Guangdong** v jejím hlavním městě Guangzhou, které cizinci znají spíš pod jménem **Kanton**, najdeme mnoho tržišť, kde lze koupit čerstvou zeleninu, maso přímo z porážky, plody moře, ovoce, vejce, ryby, čerstvé burské oříšky, rýži a mnoho dalších věcí.

Zemědělci, kteří zde prodávají plody své práce, musí často strávit noc jízdou na kole,



aby mohli ráno ve městě rozložit svůj stánek a prodávat. Většina čínských restaurací v Evropě a Americe vaří kantonskou kuchyni, protože jejich majitelé pochází z provincie Kanton. Jistě znáte křupavé jarní závitky či Gu lao rou – smažené vepřové maso ve sladkokyselé omáčce. V cizině je tak občas kantonská kuchyně mylně považována za celočínskou.

Jídla se zde tolik nekoření, ponechává se jim jejich přirozená chuť. Ono to asi stojí za to. Právě Kantončané se totiž zasloužili o výsměšné „mňau“ a „haf“ ve spojení s čínskou kuchyní. Kromě hovězí, vepřové a kuřecí

klasiky a mořských plodů a ryb servírují na talíře s rýží rafinovaně upravené hady, kočky, žáby i psy. Ale ne, že by je chytali na ulici! Jedná se o masná plemena chovaná za tím účelem na farmách. Lidová moudrost z jihu praví, že kdo pojedl psi maso, nepotřebuje v zimě žádný kabát.

Čínská kuchyně má pravděpodobně nejdelší historii na světě. V tomto směru zřejmě předčí i vyhlášenou kuchyni francouzskou. Rozmanitost je způsobena tím, že v minulosti bylo nutno využít veškerou fantazii a možnosti přírody, aby se lidé nasýtili. Hlavními charakteristikami čínské kuchyně je vynalézavost, chuťová rozmanitost, využití téměř všeho, co se dá jíst a důraz na estetickou sladkost. Již staří Číňané si byli vědomi toho, že na chuťovém vjemu se výrazně podílí i zrak. Konkrétně to znamená, že se používá na 150 druhů zelenin, desítky druhů koření, výtahů a chuťových přísad. Východní kuchyně je pro nás exotická a tajemná, ale rozhodně není komplikovaná. Umění zvládnout ji spočívá především ve schopnostech využít přirozených vlastností rozličných potravin a kombinovat je.

Čínská kuchyně je založená na 5 chutích, kyselé, hořké, sladké, slané a ostré. Za další chuť se považuje chuť umami – extraktu z řas či glutamátu sodného, který má svou



naproti tomu tvrdé, světlé, silné a horké, tedy mužské síly. I v kuchyni se „Jin“ a „Jang“ spojují a doplňují, sladké kontrastuje s kyselým, jemné s ostrým. Na tento filozofický princip jednoty protikladů se bere zřetel i při sestavování každého menu s více chodů. Rozmanitý sled chodů má být nakonec, stejně jako vesmír, v rovnováze. Vůně, chuť a barva jednotlivých pokrmů spolu kontrastují a přeci jsou v harmonickém souladu.

Ne nadarmo se o Číňanech říká, že žijí dlouhým životem. Pokrmy se v Číně připravují z kvalitních a čerstvých surovin. V Číně

platí lidové rčení „výživná strava je nade všechny léky.“ To dokazuje, že Číňané kvůli svému zdraví nesmírně dbají na strukturu stravy. Právě kvalita a způsob stravování jsou mimo jiné klíčem k jejich dlouhověkosti. Čínští labužníci si nemohou své uzené psy, hadí polévku, želví ragů, smažený hmyz či pečené žáby vynachválit. Do naprosté dokonalosti je však v Číně dovedena i příprava pokrmů ze zcela "všedních" surovin, které dobře známe od českého řezníka či zelináře. Oblíbeným masem je třeba bůček, frekventovanou zeleninou obyčejné zelí. Roli při-

Servírování jídel a jejich kombinace byly v Číně vždy považovány za větší umění, než jejich vlastní příprava. Zasednout k čínské slavnostní tabuli je opravdu estetický zážitek. K servírování pokrmů se používají ozdobné misky (jako třeba ta nefritová nahoře v ceně 200 tisíc yüanů), skulptury, stojánky, kuchaři v sobě nacházejí sochaře, uprostřed stolu se může objevit i vodotrysk!



zvýrazňující schopností velký podíl na oblibě čínského jídla a jiných exotických kuchyní. Dohromady se často míchá ocet s cukrem jako základ vynikající sladko-kyselé omáčky podávané buď s rybou nebo masem, obvykle vepřovým. Dobře vyvážené menu by mělo kromě těchto 5 chutí obsahovat také různé druhy úpravy pokrmů. Měla by tam být zastoupená jídla křupavá, šťavnatá, suchá, lepkavá.

Kuchařské umění je také úzce spjato s čínskou filozofií, s vírou v „nejvyšší harmonii“, tedy v rovnováhu přírodních sil a jednotu protikladů. Protichůdné prvky „Jin“ a „Jang“ jsou v kuchyni stejně významné jako v chrámu. „Jin“ představuje v taoistickém světovém názoru jemné, měkké, studené a tmavé, tedy ženské síly, „Jang“ znamená



Několik příkladů slavnostního servírování s využitím sošek, vyřezávané zeleniny či květin. Ty pestré zeleninové rolky jsou z tenoučce skrojeného okraje dou-fu (tofu), pod nimi pečený bůček a úplně dole blanšírovaný čínský špenát a pečené kuličky z červené řepy v pikantní cukrové křustě.

tom kromě voňavého asijského koření a rafinovaných postupů hrají i takové detaily, jako je způsob krájení - kuchaři ovládají své pověstné sekáčky s virtuozitou houslových mistrů.

Takové porce kuřecího a vepřového, jakou si dáváme běžně k obědu, by jedla v Číně průměrná rodina týden. V Česku se také čínské pokrmy vaří o několik stupňů méně pikantní než na Dálném východě. Při konzumaci pravého s-čchuanského jídla by totiž mnohým z nás uhořely útroby.

A podstatné jsou i rozdíly ve stolničení. Všichni víme, že se v Číně jí převážně hůlkami (čínsky kuaizi, 筷子, anglicky chopsticks). Ve velkých městech zvyklých na zahraniční strážníky můžete požádat o lžici, vidličku a nůž, ale mimo oblast mezinárodního pohybu budete odkázáni jen na hůlky a keramickou „lžici“ na polévku a rýži.

Původ jídelních hůlek sahá až daleko do historie. Již kolem roku 3000 př. n. l. vařili Číňané jídlo na otevřeném ohni ve velkých železných nádobách. A právě pomocí hůlek se jim podařilo uchopit ty nejlepší kusy ještě horkého jídla. Tento ryze praktický důvod se časem propojil s duchovním pojetím. Konfucius vyzýval své krajany, aby zachovávali u jídla a pití důstojnost a slušnost. Odmítal proto u jídelního stolu „jatečné nástroje“ a doporučil jídelní hůlky jako jediný příbor kromě lžice.



Po jídle se nepije studené pivo, ale horký čaj, nejlépe pu-er, který má napomáhat trávení. Prý právě díky pití horkého čaje po jídle zůstávají Číňané štíhlí, protože správně zvolený horký čaj pomůže rychle rozpustit tuky. Čínský čajový rituál je velmi odlišný od japonského, příprava čínských čajů se dramaticky liší od naší. Je zajímavé to zažít. Ale pozor! Je to také jeden z nejosvědčenějších scamů na turisty. Ceny nabízených čajů dosahují astronomických výšek!





Nic to nechce, jen držte lehce! Jednu hůlku vložte lehce mezi palec a ukazováček a opřete ji o prostředníček. Druhou sevřete mezi konečky palce a ukazováčku. A jezte - dobrou chuť (Qīng màn yòng, 請慢用, doslovný význam je jezte pomalu)! Před cestou do Číny to opravdu chce chvíli tréninku. Pokud nezvládáte hůlkovou manipulaci, hrozí vám půst nebo vypíchnutí oka!



Určitou alternativou k hůlkám mohou být tisíce tváří špízů opékaných na dřevěném uhlí nebo tvrdém dřevě. Na ty hůlky nepotřebujete. Jestli si ale vyberete tenhle z pikantních, živě napichovaných štírků a červíků, grilovaných nad ohněm, nebo naopak špíz ze žabích stehýnek, jako slečna vpravo, jen na vás.

Tyčky se nemají dotýkat úst a při položení na stůl se nesmí křížit, podle staré pověry to přináší neštěstí. Všechna jídla, která se objevují na stole, mají být rozkrájena na kousky tak, aby se sousta mohla pohodlně uchopit tyčkami. Krájet potravu na talíři nožem pokládají Číňané za směšné počínání, protože všechna jídla má připravit kuchař tak, aby se mohla bez další úpravy konzumovat.

Street Food Market, třeba ve vnitrobloku Wangfujing, hýřící chutěmi a vůněmi, je veletřhem inspirace. Tohle jsou třeba krevety zapečené ve „volském oku“ z křepelčích vajítek. Jedno jako druhé. Neuvěřitelné!



Oběd nebo večeře se obvykle zahajuje studeným masem a zeleninou. Další chody se střídají podle určitých pravidel tak, aby těžší a suché pokrmy (bez omáček) předcházely lehkým a štavnatým. Stoločník se má cítit



Street Food Market není nic pejorativního ani opovrženého! Koupíte tu opravdové lahůdky i téměř umělecká díla. Tyhle ozdoby z karamelu tu mistr vyrábí přímo před vašima očima na objednávku.



Nebo byste si raději dali špíz se dvěma nádhernými miniaturními pekinskými káčátky - jedno jako druhý? Něco takového by člověk čekal jako hors d'oeuvre ve Waldorf Astorii než na trhu, ale tady jsou standardy nastavené jinak. On si sem ten kuchař klidně doběhne...

sytý až zcela na konci hostiny. Zpočátku se podává k jídlu obvykle ohřáté rýžové víno, ve vinařských oblastech hroznové víno doprovázené řadou společných přípitků. Vína se přestávají pít v okamžiku, kdy se na závěr hostiny podává polévka, podle kraje rýže nebo nudle a nakonec čaj.

Vedle malých stolků, u nichž si sníte své jídlo, nabízí každá restaurace i kulaté stoly s otočným středem, kam přijde na jídlo rodina nebo skupina přátel. Zvykem Číňanů je totiž neobjednávat jedno konkrétní jídlo jen pro sebe, ale nechat doprostřed stolu nanosit co nejpestřejší mix rozličných chodů a pak si nabírat a zobat od všeho něco tak, jak se střed stolu otáčí a přináší nové a nové chuti a kombinace. Až nesmyslně objednáví třeba deset chodů pro šest lidí, dávají tím najevo, že na to mají. Proto i po konci hostiny stále zůstává dost jídla na stole. Ale „velké oči“ při objednávce nejsou jediným důvodem.

A i když je jídlo sebelepší, prakticky nikde se nesetkáte s tím, že by host dojedl úplně všechno. Prázdný talíř je totiž výčitka hostiteli, že toho bylo málo. Naopak když nedojíte, dáváte najevo, že to bylo dobré, ale bylo



toho tolik, že už jste to nemohli ani dojíst. Takže je vlastně slušnost nedojídat.

Jak vypadá „čínská kuchyně“ v našich podmínkách známe všichni. O té skutečně čínské se můžete do hloubky dočíst na www.cinskerecepty.cz. Spravuje ji sinolog Martin Kříž, z jehož pera pochází i převážná většina textu této reportáže. Doporučujeme prostudovat!



Před pár hodinami vylovený softshell crab plněný štavnatou směsí čerstvé zeleninky. Nebo byste si raději dali mořského ježka, langustiny, tygří krevety, mušle či obří šneky? Na Street Food Marketu najdete i tohle!



Foto Luboš Bárta

Zaplaví Čína svět levným vínem jako levnými tričky? Ještě dlouho ne!

Uvědomujeme si to jen neradi, ale Čína byla světovým centrem kultury, filozofie, filigránského výtvarného umění i znalostí přírodních zákonů dříve, než v Evropě povstala doba klasické řecké kultury a daleko, daleko dříve, než přišly slavné doby antického Říma. Už před čtyřmi tisíci lety si v Číně pochutnávali na špagetách, zatímco u nás v tu dobu začínala doba bronzová. Přeneseme-li se do světa vína, najdeme zajímavou informaci, že z oblasti Kavkazu přivezená *Vitis vinifera* se začala v téhle ohromné východní zemi pěstovat asi 1000 let předtím, než naši prapředkové Slované vtrhli do Evropy...

Dnes běžně voláme čínskými iPhony (ony se ani jinde nevyrábějí), nosíme čínské boty a oděvy světových značek, které tam přesunuly výrobu (a někdy i jejich napodobeniny). Naše domácnosti se plní zbožím Made in China. Jako správní patrioti jsme stále hrdí na naše moravská vína, přestože tvoří necelá 3 promile světové produkce, a na jejich pozoruhodné mezinárodní úspěchy na světových soutěžích. Co ale víme o současném čínském vinařství, které nám obvykle nestojí za víc, než jen za pousmání a chápavé mávnutí rukou?

Především většině z nás uniklo, že se během několika posledních let Čína propracovala plochou svých registrovaných vinic ze druhé desítky zemí, produkujících víno, nenápadně a tiše na **druhou příčku** - a to před třemi lety byla ještě pátá!

*Text a foto
Dr. Luboš Bárta*

ČÍNA

ŽÍZNIVÝ DRAK

中國



Světovým leaderem v ploše vinic zůstává i přes pokles ploch Španělsko s více než milionem hektarů, ale podle nejnovější statistiky OIV odsunula Čína se svými 819 tisíci hektarů odnepaměti druhou Francii s jejími 792 tisíci hektary na třetí místo. A kolik u nás máme znalců i „znalců“ francouzských vín!

I přes druhé místo v žebříčku světové plochy vinic je Čína stále jen probouzejícím se obrem. Podobně jako v Turecku s půl milionem hektarů na pátém místě totiž i v Číně patří většina plochy stolním hroznům a hroznům pro výrobu hroznů a ovocných šťáv. Ani tak ale nelze čínskou produkci vína jako kvašeného alkoholického nápoje z hroznů podceňovat. Nejvíce vína stále vyrobí Francie a Itálie (letošní odhad OIV pro rok 2015 je 49,5 milionu hektolitřů pro Itálii vůči 47,5 milionu pro Francii, v roce 2014 bylo pořadí těsně opačné), dále následují

3. Španělsko	37,2 m.hl
4. USA	22,1 m.hl
5. Argentina	13,4 m.hl
6. Chile	12,9 m.hl
7. Austrálie	11,9 m.hl
8. Jihoafrická republika	11,2 m.hl
9. Čína	11,1 m.hl
10. Německo	8,98 m.hl

Největším světovým konzumentem (v absolutní spotřebě, nikoli na hlavu) zůstávají USA, největším dovozcem Německo. Největším světovým exportérem co do objemu je Španělsko (24 m.hl), co do hodnoty Francie (8,25 miliardy EUR).

OIV odhaduje, že 7.534.000 hektarů vinic na světě se v loňském roce vyrobily 274,4 milionu hektolitřů vína, což opro-



První věc, kterou jsem uviděl po celodenním letu na letišti ve Wuhai, byl obří svítící billboard vinařství Hansen, kde jsme měli bydlet. Slibný začátek!

ti roku 2014 znamená nárůst o 2,2%.

Když jsem letos počátkem léta dostal pozvání, abych se zúčastnil prvního světového kongresu o pouštních vínech na samém severu Číny a přednesl tam jako laureát ceny OIV příspěvek na téma, jak taková vína prezentovat domácí i světové veřejnosti, nebylo o čem váhat. Kongres byl součástí tradičního festivalu vín Hedvábné stezky (The Silk Road Wine Festival), což slibovalo skvělou možnost seznámit se s čínskou vinařskou produkcí. Navíc v rámci festivalu připravil belgický Vinopres (m.j. pořadatel Concours Mondial de Bruxelles) soutěž čínských vín a mezinárodní turnaj vín z pouště, takže bylo jasné dáno, že budu mít šanci ochutnat to nejlepší, co má aktuálně Čína k dispozici.

Jenže ono to není jen tak přednášet na druhém konci světa...

Ponořil jsem se do studia materiálů o čínském vinařství. Co jsem nenašel v angličtině, na to jsem zhavil Translate od Googlu, který čínštinu překládá překvapivě dobře! Když jsem měl svou prezentaci připravenou anglicky v powerpointu, zmocnil se mě takový furiantský nápad, že bych se ji mohl naučit čínsky. Vždyť mám kamaráda Lukáše z vedlejší vesnice, který je tlumočnickem a už dvacet let v Číně žije! Ale to mě rychle pustilo už ve chvíli, kdy jsem se

DOVOZY DO ČÍNY 2012

	Lahví	USD
Francie	223.100.000	868.000.000
Austrálie	75.600.000	440.000.000
Španělsko	72.700.000	170.000.000
Chile	65.200.000	112.000.000
Itálie	30.200.000	83.000.000
USA	13.300.000	52.000.000
Jižní Afrika	12.300.000	39.000.000
Portugalsko	7.700.000	16.000.000
Argentina	6.600.000	20.000.000
Německo	5.100.000	17.000.000
Moldavsko	2.500.000	5.000.000
Nový Zéland	2.500.000	19.000.000
Rumunsko	2.000.000	4.000.000
Gruzie	1.800.000	6.000.000
Kanada	1.600.000	10.000.000
Maďarsko	1.600.000	4.000.000

Rakousko	< milion lahví	2.000.000
Řecko		2.000.000
Bulharsko		1.000.000
Černá Hora		1.000.000
Makedonie		1.000.000
Slovinsko		1.000.000
Izrael		1.000.000

pokusil naučit alespoň úvodní zdravici. Bez předchozího kontaktu s jazykem to prostě nejde. Tak jsem alespoň odeslal prezentaci pro přípravu tlumočnickům a začal vymýšlet, jak ji okořenit vtipky a historkami, aby se posluchači trochu bavili.

Anabáze s vízy proběhla díky obětavosti vaší vydavatelky, perfektní přípravě z čínské strany a držení dvou pasů překvapivě hladce, a já mohl začít ještě před odletem připravovat dnešní speciál o Číně. Tady ho máte.

OD HISTORIE PO SOUČASNOST



Čína se může chlubit mnoha historickými nej, nejen střelným prachem a kompasem, který tehdy ukazoval na jih. Zřejmě to platí i o víně, jehož relikty, nalezené v převážně paleolitickém nalezišti u města Jiahu na Žluté řece Chuang Che, jsou datovány do 8. tisíciletí před naším letopočtem. První dochované písemné doklady z doby dynastie Shang prokazují cílevědomé pěstování révy vinné v prefektuře Hotan, provincii Xinjiang na jihovýchodě Číny na úpatí Himálaje více než 1500 let před naším letopočtem. Vitis Vinifera se na území Číny dostala zhruba ve 4. století před naším letopočtem po Hed-



Dračí oko (Longyan, 龙岩葡萄) ve vinařství Jioli Jiao Ni Vineyards and Winery.

vábné stezce z oblasti pod Kavkazem a postupně se rozšířila podél Hedvábné stezky napříč Čínou. Vědci se domnívají, že potomky těchto původních 2500 let starých keřů jsou převážně stolní odrůdy Longyan (Dračí oko) a Maru Jochua (Pokušení Maru). Longyan s růžovou slupkou podobnou barvě našeho tramínu nebo Rulandského šedého (neplést s tropickým ovocem Longan podobným liči!) ale slouží i pro výrobu zajímavých bílých vín. Měl jsem možnost jedno Dračí oko ochutnat – hezky jemně vonělo po tropickém ovoci, v chuti bylo nejen velmi suché, ale vpravdě kyselé vysokým obsahem kyselin, které by fakt probudily snad i spícího draka.

Ačkoliv se kvašené nápoje z hroznové šťávy vyráběly v Číně během všech dynastií, nezískaly až na výjimky mimořádné postavení na jejich stole. Dá se říci, že skutečnou kulturu vína přivezli až Evropané – jednak křesťanské mnišské řády tak, jako do mnoha jiných zemí, a také obchodníci, jimž vyschly soud-



NAŠE ZLATÁ

Adélka



Vinařství Čech

www.vinoztvrdonic.cz

Festival vín Silk Road 2016 se konal v Paláci kultury v pouštním městě Wuhai.





Vinice vstupují do pouště, která slibuje být jejich úspěšným domovem. Než se réva hluboce zakoření, je třeba ji každoročně dosazovat, pak ale dává výbornou úrodu.

ky s vínem již cestou na Východ. První skutečné novodobé vinařství Changyu (dnes Changyu Pioneer Wine Company) založil právě pro tento účel v Shandongu v roce 1892 mandarínský diplomat a podnikatel Zhang Bishi a významnou roli si udrželo dodnes. V roce 1910 pomohli Francouzi založit také dodnes prosperující vinařství Dragon Seal v Pekingu, o dvacet let později dodnes fungující německá společnost Melchers & Co. založila Shandong Melco Winery a ve třicátých letech se do práce s vínem v Číně pustili v několika projektech i Japonci.

Po druhé světové válce a nástupu Velkého kormidelníka Mao Ce-tunga do čela nově vzniklé komunistické Čínské lidové republiky (kde setr-

val od založení v roce 1949 až do své smrti a uložení do mauzolea v roce 1976) se zemědělství vyvíjelo nejprve podle sovětského vzoru masové velkoprodukce, po rozchodu obou zemí, neúspěchu Maova tzv. Velkého skoku a drastickém hladomoru se ale vrátilo k víceméně přirozenému vývoji podporovanému státem. Rozbíhají se četné pokusy s novošlechtěnci, rostou plochy vinic osázených vysoce výnosnými odrůdami a průmyslová vinařství vyrábějí jednoduchá vína podobně, jako tomu bylo v ostatních (a nejen socialistických) zemích té doby. Čínskou specifikou bylo míchat hrozny před fermentací s jiným druhem ovoce, fortifikovat vína destiláty jiného původu nebo blendovat hroznová a rýžová vína.

Po Maově smrti (a nedlouhém tvrdém mocenském a politickém boji o nástupnictví mezi jeho soupeřníky i protivníky) se Čína pootevřela světu. Toho využila společnost Rémy Martin a roku 1980 založila v Tianjinu nedaleko od Pekingu po Electroluxu historicky druhý joint venture podnik v Číně - Dynasty Wine Ltd. Společnost ale až do nového milénia většinu produkce vyvážela do dalších asijských zemí, protože kupní síla v Číně na nákup produkce nestačila a víno nebylo tradičním nápojem Číňanů. Zřejmě vlivem Francouzů se vinaři z provincie Yantai rozhodli vstoupit na pole mezinárodní spolupráce a standardizace a požádali o přidružené členství OIV, která je jinak mezivládní organizací. Takhle netradiční kandidatura jen části země si vyžádala jednání, ale nakonec bylo nalezeno řešení v podobě pozice pozorovatele při OIV. Yann Juban mi na dotaz sdělil, že se tak stalo v roce 1987, provincie Ningxia pak již snáze získala stejnou pozici v roce 2011.

V roce 1996 překvapil premiér Li Peng sjezdové delegáty, když připil na úspěch deváté pětiletky slovy: „Pití hroznového vína pomáhá našemu zdraví, neznechodňuje obilí a rýži, a je dobré pro rozvoj společenské etiky.“ Pro stranické funkcionáře to znamenalo konec lahvi baijiu, maotaie a dalších destilátů kolujících pod ubrusy schůzovních stolů, pro elitu signál, že dobře zvolená láhev Château Lafite Rothschild či kartonek Margaux může napomoci rychlejšímu vyřízení žádosti či zjednodušení transakce...

I když si nemyslím, že by právě tahle premiéřova výzva probudila široký lidový zájem o víno, časově by to sedělo. Prudký nárůst obliby a boom spotřeby vína nastal relativně nedávno - kolem



Šéf vinařské burzy Zhu Li a majitel Vinopresu Baudouin Havaux připravují projekt Wine City.

zlomů milénia. Rychlost změn byla neuvěřitelná! Jak už jsem zmínil, během 15 let se Čína stala zemí s druhou největší plochou vinic na světě, a když jen trochu předběhnu, od roku 2014 je Čína největším světovým konzumentem červeného vína! Číňané asi mají podobný pocit jako Miroslav Horníček, který kdysi v Hovorech H na otázku, proč pije zrovna červené a ne bílé, odpověděl, že v případě červeného má alespoň jistotu, že v něm z vína něco zůstalo.

Pragmatická Čína reagovala na požávku bleskově: rychle zjistila, že vyrobit dobré víno není až tak snadné a tak nastal hon na zahraniční investory, kteří by přinesli know-how a následně i na dobré vinohradníky a později technologi do nově zakládaných čínských podniků. A tak do Číny vstoupila jména jako Moët Hennessy, Pernod Ricard, španělský Miguel Torres, řecká rodina Boutari, bordeauxská rodina Lurtonových nebo baroni de Rothschild - větve vlastníci ve Francii Château Cheval Blanc nebo Lafite Rothschild.

Sacha Lichine, potomek ruských carů a někdejší majitel Château Prieure Lichine v Margaux či Caves d'Esclans (s nejlepším růžovým vínem, jaké jsem kdy pil) v Provence rozjíždí velký byznys s vínem v Hong Kongu.

První oficiální apelace Helan Mountain je spojená s australským Jacob's Creekem. Rychlému růstu přispěl i státní gigant COFCO se značkou Great Wall.

Na druhou stranu Číňané expandují

do světa a nakupují a nakupují. Nejen vína, ale především podniky a značky. Například Changyu Pioneer Wine Company, již zmíněný nejstarší a největší podnik v Číně, koupil vinařství Marques del Atrio ve španělské Rioje i Rollet-Fransac Cognac ve Francii. Čínská investiční skupina Dalian koupila za překvapivě velké peníze jedno opravdu zchátralé vinařství v Côtes de Bourg a jeho neznámou ochrannou známku Chenu-Lafitte. Během následujících let pak bez větší pozornosti skupili dalších 26 châteaux, než CEO skupiny Qu Naijie oznámil, že po konsolidaci jde celá produkce skupiny na čínský trh pod legálně drženou značkou Chenu-Lafitte a AOC Bordeaux. Že se po transkripci do čínských znaků rozdíl mezi Lafite a Lafitte ztratí už nezmínil...

S podobným cílem koupila skupina Longhai International vinařství Château Latour Laguens, kdysi zámek krále Jindřicha IV.

Koho napadne, že se nejedná o „druhé víno“ Château Latour Premier Grand Cru Classé à Pauillac, Médoc? Co znamená v čínských rozměrech rozdíl nějakých 120 kilometrů!

V roce 2014 založilo šest společností pod patronací vlády statutárního města a provincie Peking čínskou burzu vína - Beijing International Wine & Spirit Exchange (BIWEX). Soukromé i státní společnosti Beijing Yiqing Holding, CITIC Guoan Wine Industry, United BTG Express & E-Commerce, COFCO Wines & Spirits, China Beijing Equity Exchange Group a CINDA Investments tak vytvořily platformu pro obchod s vínem a lihovinami směrem do Číny i naopak, organizaci aukcí, certifikací, podporu společných investic a podnikání, úvěrování, skladování, factoring, forwarding a forfaiting, ale také šíření kultury vína včetně vzdělávání až po čtvrtý level WSET, pořádání výstav a eventů, kulturních a vzdělávacích akcí. Učit tam bude i Fongyee Walker MW, před pár dny graduovaná první čínská Master of Wine.

Beijing International Wine & Spirit Exchange byla jedním ze spolupořadatelů 16. ročníku festivalu vín Silk Road, první Světové konference o vínech z pouště i 22. Národního symposia o hroznových vínech, což byly tři z pěti nejdůležitějších bodů festivalu ve městě Wuhai (乌海市). A já měl to štěstí, že jsme si s ředitelem BIWEX Zhu Lim padli do oka a strávili spolu většinu volného času. Díky tomu nyní můžeme přinést řadu informací z první ruky, které prostě nejdou nastudovat.

Ekonomika vinaření v Číně je skvělá, a tak se aktuálním trendem stalo budování napodobenin francouzských châteaux. V roce 2010 otevřelo největší asijské vinařství Dynasty 20 kilometrů severně od Tianjinu na ploše 11.000 m² zámek, připomínající Versailles; dovnitř se vchází zmenšenou kopií skleněné pyramidy, kterou pro Louvre navrhl nyní stoletý leoh Ming Pei. Vína z tohoto podniku se podávají na všech 231 velvyslanectvích a konzulátech Čínské lidové republiky ve světě. Foto Ludovic Pollet.



NOVÁ KOLEKCE Z KOBYLÍ



VÍNO Z KOBYLÍ

www.8stoleti.cz



FESTIVAL JAK SE PATŘÍ

Ani ne půlmilionové město Wuhai leží asi 1200 kilometrů východně od Pekingu. Je jen lidskou kapkou v moři pouště Gobi. Leží v autonomní oblasti Inner Mongolia (Vnitřní Mongolsko, 内蒙古自治区). V minulosti bylo východním bodem do černouhelné pánve jižně od města, táhnoucí se po překonání horského hřebenu Alashan v délce přes 200 kilometrů až k městu Yinchuan v drsně zdecimované krajině. Tuto kapitolu zde připomíná Muzeum uhlí. Ještě dnes jsou vidět z dálnice stovky obřích červených nákladáků supících pod nákladem uhlí po provizorních báňských cestách. Letos na jaře k nim přibýlo ještě několik pestrobarevných a proklatě rychlých speciálů na trati „Východního Dakaru“, Silk Way Rally Moskva - Peking i za účasti našich pilotů. V minulosti byly přetížených nákladáků tisíce. Povrchová těžba rozemílala na ohromné ploše několika našich krajů hory a z hlusiny stavěla nové, výrazně méně malebné. „Dnes se uhlí na mezinárodním trhu špatně prodává, těží se tedy jen pro elektrárny a vnitrostátní potřebu,“ konstatoval Zhu Li. „Nové směry zemědělství tak dostaly zelenou, zejména pokud je možné s nimi jít do dosud

neúrodné pouště. To přineslo do oblasti rychlý rozvoj vinařství, ovocnářství a zelinářství.“

Festival v kongresovém paláci začal tak, jak mladší generace u nás už nezná a my starší jsme pomalu zapomněli: Alegorické vozy (kdo neví, co to je – upravené nákladáky zobrazující na příležitostné nástavbě alegorii motivů úrody, radosti a štěstí. Větší a krásnější znáte třeba z brazilského karnevalu ze záběrů sambodromu), pochod mladých gymnastů, přehlídka „svazarmovců“ na motokrosovéch motocyklech a čtyř-



kolkách, dívky s koši plnými hroznů a pak nekonečné představování všech významných účastníků ze schodiště potaženého rudým kobercem organizovanému davu před palácem, hodina projevů, oslavné písně a tance a nakonec už skutečné zahájení festivalu společným úderem do obřího gongu.



Až na ten gong se v podstatě totéž oficiální zahájení s představováním opakovalo při každém dalším veřejném bodu festivalového programu.

Po vstupu do nekonečných palácových prostor, obložených až po strop žulou a mramorem, následovalo osobní představení vysokým až nejvyšším představitelům strany a vlády, oficiální komentovaná prohlídka vybraných ex-

pozic domácích producentů i dovozců technologií a slavnostní podpis smluv, jimiž zástupci Mexika, Izraele, Maroka, Libanonu, Řecka, Turecka a Číny založili Alianci pouštních vinařství. Příští rok se má přidat Austrálie, Nový Zéland, Argentina a další...



丝绸之路 2016



Druhý den odstartovala mezinárodní konference o vínech z pouště. Když jsme vstoupili do kongresového sálu jen o málo menšího, než je ten v „paku“ v Praze, úplně bylo cítit, jak se v nás, kdo jsme měli vystoupit, sevřela dušička. Tohle nikdo z nás nečekal. Ano – připravili jsme si prezentace, poslali je pořadatelům, ale počítali jsme s vystoupením před několika desítkami vinařů, ne před téměř zaplněným sálem pro 4000 lidí! Prý se zúčastnili všichni vinaři z okolních oblastí, obchodníci a studenti odborných škol.

Všechny akce v Číně jsou dobře ozvučeny - je rozumět projevům a doprovází je hudební podklad. O zvuk se starají mladí zvukaři a tak není divu, že někdy dojde ke kuriozním situacím. Například po podpisu zakládacích listin Aliance pouštních vinařství sedmi signatáři se do potlesku a potřásání rukama ozvala melodie Magnificent seven, hlavní motiv filmu Sedm statečných.



nopresu soutěž čínských vín z pouště a pak vyřazovací turnaj jejich vítězů s nejlepšími pouštními víny z posledního Concours Mondial de Bruxelles v Plovdivu.

Soutěž se stala skvělou příležitostí pro intenzivní seznámení s aktuální čínskou produkcí. Bílá vína nejsou v Číně v ta-



Domácí řečníci seznámili auditorium s principy konference a vývojem vinařství v pouštních regionech Číny. Podle logiky věci pak měl vystoupit Carlos Borboa z Mexika s přednáškou o pěstování hroznů v pouštních oblastech, po něm Francouzka Anne Serres s tématem vinifikace a pak já na téma marketingu a komunikace vín z pouště. Jenže moderátor zničehonic vyvolal prvního mě, na projekčních plochách se objevil první slide méj prezentace a já se znenadání ocitl sám na podiu velkém jako pro muzikál. Jak jsem se cítil v tom sále najednou maličký!

A po prvních větách jsem také hned bohužel zjistil, že tlumočnice je připravená jen přečíst to, co jsem poslal předem. Všechny odbočky, vsuvky a vtípky, které jsem tři neděle vymýšlel, abych zaujal publikum, tak upadly v zapomnění vyjma několika málo lidí v sále, kteří uměli anglicky. Ale kromě naší výpravy jich bylo opravdu jen pár. Škoda. I tak

byla reakce pozitivní a následná beseda se zájemci mimo hlavní sál (už opravu naživo tlumočená) velmi zaujatá.

Na odpoledne připravili Baudouin Havaux a Thierry Heins z bruselského Vi-

kové oblíbené, jako červená, a je to poznat i na menší pozornosti, kterou jim výrobci věnují. V naprosté většině jsme hodnotili vína velmi suchá s výraznou, spíše hrubší kyselinou, jejichž profil ne-



Song Quanguo z moji degustační komise obešel za půl roku všechna vinařství Hedvábné stezky. S přáteli nachodil 22.000 kilometrů.

zřídka ovlivňovala „zelená“ vegetativnost, kvasné tóny či různé spíše drobné technologické vady. Růžová vína Číňané ještě neobjevili, měli jsme jen jeden, zato moc pěkný vzorek. Pak přišel čas pro červená. Od prvního do posledního vzorku se jednalo o pěkná vína z vyrostlých hroznů, která by byla akceptovatelná kdekoli ve světě. Lišila se stylem od přírodních lehčích vín z nerezu až po vpravdě mezinárodní vína zrající jeden až dva roky v barikových sudech z francouzského nebo amerického dubu, ale všechna byla pěkná a pitelná.

Vyřazovací turnaj nejlepších pak byl zajímavý organizací i výsledky. Stoly obsazené třemi degustátory pouhým hlasováním rozhodovaly lepší x horší, vítěz postupoval do dalšího kola, všichni čtvrtfinalisté dostali stříbrnou medaili, semifinalisté zlatou a vítězové kategorií double gold.

V bílých se na čele ocitla dvě pěkná bariková Chardonnay The Lucky Lizard Chardonnay D'Arenberg 2015 McLaren (Austrálie) a domácí Xuanyan Chardonnay Dry White. Nejvyšší ocenění v červených získala vína Anxelin Syrah, Viñedos y Bodegas Encinillas, Chihua-



hua (Mexiko), Cuna de Tierra Nebbiolo (Mexiko), Odem Mountain 1060 Alfasi (Izrael), Shanahans Silence Golden Shiraz, Barossa Valley, (Austrálie), Hansen Wuhai Red Camel Cabernet Sauvignon Dry Red 2013 a Sha En Desert Crystal Wine Jin Sha Winery. Nerad to přiznávám, ale španělského vítěze kategorie šumivých vín (a nebyla to cava) jsem si zapomněl poznamenat, ale i tady se kvalita domácí produkce rovnocenně prolínala s mezinárodními víny.

Soutěžení a zejména přepočítávání všech degustačních lístků se protáhlo dlouho za plánovaný časový limit a tak nás všechny potěšili dva posílci, kteří do degustační místnosti přinesli od McDonalda velké škatule s Big Macy, hranolkami a Coca Colou. McDonalds vstoupil na čínský trh v roce 1992 jako nejzřetelnější doklad politiky Teng Xiaopchinga otevření se světu.

Díky tomu jsme příjemně nasyceni zvládli ještě slavnostní odhalení umělecké instalace, která se stane ozdobou budoucího Wine City – nové čtvrti města Wuhai s bytovými domy mezi vinohrady, s muzeem vína, vinařskou akademií, vinárnami, vinotékami a dalšími vinařskými institucemi a lákadly. Tady se bere víno fakt vážně...

Nejimpresivnější byl ale samotný závěr festivalu. Pořadatelé nás dovezli



na moderní fotbalový stadión, v jehož ochozech bylo prý na deset tisíc lidí. V rámci zakončení festivalu a vyhlášení výsledků soutěže sem jeden z patnácti kanálů čínské státní televize CCTV přivezl populární televizní show – takový čínský Ein Kessel Buntes. Sledovanost prý mohla být až 300 milionů diváků! Populární zpěváci se střídali s moderátory a tanečníky, vyhlášení výsledků a zakončení festivalu za účasti Baudouina Havaux na podiu bylo rychlé a nijak neublížilo plynulému toku lidové zábavy. A my jsme viděli a slyšeli ukázky jak oficiálního popového mainstreamu, tak moderní progresivní zpěváky, kteří by se stejnými písněmi s anglickými texty mohli vystupovat klidně i u nás, v Německu, Francii.

Když v Číně něco organizují, netroška. Tohle jsem nezažil ještě na žádné vinařské akci nikde ve světě!



SITUAČNÍ ZPRÁVA O ČÍNSKÉM VÍNĚ

Jakkoli byl náš čas naplánovaný po čtvrthodinách, stále zbývala spousta času na povídání se Zhu Lim, který mluví perfektně francouzsky a velmi dobře anglicky, na vše znal odpověď, byl otevřený a perfektně orientovaný. V jeho odpovědích byla patrná dokonalá znalost oboru i jeho problémů, i osobní vztahy se všemi významnými hráči. Ostatně účta, kterou mu projevoval pan Han i představitel dalších navštívených podniků byla toho všeho jasným důkazem.

„I když se víno na území Číny kultivuje odnepaměti, jeho moderní historie je krátká a překotná. Proto ani údaje, které ti říkám, nemohou být úplně přesné. Obvykle to budou kvalifikované odhady, nebo údaje vycházející z čísel, která platila vloni, předloni, ale dnes už mohou být úplně jiná. Vinařství zažívá velice rychlý boom,“ varuje mě Li.

„Ptáš se na vinařské oblasti a už u této jednoduché otázky zjistíme, že na ni vlastně neexistuje jedna správná odpověď. Evropské vinařské země mají pevně stanovené regiony, a tím nemyslím zdaleka jen bordeauxský apelační systém z roku 1855. Nic takového Čína zatím formálně zavedeno nemá. Samozřejmě, že tu existují oblasti, regiony, které můžeme označit za vinařské, ale toto označení ani vymezení teritoria není formálně definováno až na jedinou výjimku, jakési naše první grand cru Helan Mountain. Ale to není vinařská oblast, ale apelace. Pokud vím, existuje hned několik aktivit, které si daly za cíl stanovit vinařské oblasti na základě různých hledisek – typu půdy, klimatu, pěstovaných odrůd, stylu vín a podobně. Až jednou k takové definici opravdu dojde, bude jasno i o jejich pojmenování. Dnes se o tom samém teritoriu můžeš dočíst jako o Shandongu, což je nejstarší a nejproduktivnější oblast, ale v OIV funguje pod jménem provincie Yantai Penglai, v některých univerzitních skriptech je označovaná jako Jihovýchodní oblast a jinde jako Přímořská. A stále jsou to ty samé vinice. Podobně je to i s dalšími oblastmi. Já jich rozlišuji osm resp. devět, ale jak to nakonec dopadne nedokážu odhadnout. Měl jsem na toto téma letos v únoru přednášku – pošlu ti powerpoint, snad ti bude k užítku.“

Poslal a z něj jsem převzal a trošku upravil mapku, zobrazující oblasti Číny s významnou výrobou vína. Snad je to takto formulováno přijatelně, byť název mapky mluví o vinařských oblastech.



„Jak jsem řekl, nejstarší oblastí je provincie Yantai resp. oblasti Shandong, Hebei a Tianjin – to je to město, které se vloni proslavilo ohromnou explozí v tovarně na hnojiva. Tady se pěstuje největší podíl hroznů a vyrábí nejvíce vína. Velkou výhodou je relativní dostatek kvalifikované pracovní síly už v několikaleté generaci, zbytek Číny zatím naopak trpí nedostatkem kvalifikovaných dělníků, rukou na práci ve vinohradu. Je to monzunová oblast, kde je v létě velmi vlhko, což vyžaduje masivní ochranu postřiky proti plísňovým chorobám. Ty jsou drahé a určitě nepřispívají zdraví. Ještě donedávna tam pracovali s opravdu vysokými výnosy až tunu z jednoho mu (Pozn: mu je tradiční čínská plošná míra, rovnající se 1/15 hektaru nebo-li 6,667 arům). A jakou chceš získat kvalitu z patnácti tun na hektar? Na druhou stranu nejrychleji roste poptávka

po nejlevnějších vínech. Podobné podmínky má i jižní oblast Yunnan.“

„Zdalo by se, že téměř ideální polohu má severní oblast mezi městy Huailai a Changli (2) s teplými horkými léty a mírnými zimami. Jenže bohužel se v této oblasti relativně často spouštějí přívalové srážky, vedoucí k záplavám a prudkému nárůstu chorob, tak třikrát za desetiletí. A sousední Shanxi a Qinxu (8), které jsou těchto přívalů uchrá-



něny, zase mají nevhodné složení půdy. Na druhou stranu celá tahle oblast kolem Pekingu má velmi blízko hlavní odbytiště, což výrazně zlevňuje distribuci. Téměř všude najdeš nějaká pro a proti. Třeba nejvýchodnější Jilin Tonghua na korejské hranici má vnitrozemské podnebí, ale jen krátké vegetační období. Pěstují se zde prakticky jen lokální odrůdy Vitis amurensis na džusy a hrozinky. Jsou velmi rezistentní vůči chorobám, více, než americké! Tady probíhají velké šlechtitelské pokusy



o nalezení optimálních novošlechtěnců pro budoucnost. Ale třeba pro Merlot, Cabernet nebo Chardonnay je tu příliš chladno a málo slunečných dnů.“

„Když už jsem se zmínil o šlechtění - od padesátých a šedesátých let se tu všeobecně věnuje hodně času tvorbě odolných novošlechtěnců z Vitis adstricta, Vitis amurensis a Vitis Vinifera,



vhodných pro čínské podmínky. Některé výsledky jsme převzali ze Sovětského svazu včetně odolných klonů Rkatsiteli. Z mnoha vlastních výsledků se ukázaly nejúspěšnější odrůdy Beizi a Beifeng z rodičů Vitis adstricta a Muscat Hamburg, které dalším šlechtěním ještě posílily odolnost vůči vymrzání, suchu i nemocem. Obě jsou od roku 2006

uznanými odrůdami pro hospodářské využití. Z jen numericky odlišných klonů Vitis Amurensis křížených s Muscatem Hamburg vznikl úspěšný Huapu No.1 a s bílou odrůdou Malaga bianca aromatický Zuoshan No.1 s vynikající tvorbou cukrů. Panuje tu i čilá mezinárodní spolupráce třeba s firmou Mercier a dalšími. Díky tomu se experimentuje s odrůdami z celého světa - Muscat Hamburg, Scabianská perla, Kyoho, Thompson seedless, Black Monukka, Skolokerték Király (Královna vinic), Rkat-

VÍNO MASARYK® S.r.o.

VÝROBA A PREDAJ
KVALITNÝCH
SLOVENSKÝCH VÍN

Sasinkova 2333/18A
909 01 SKALICA

tel.: +421 /34/ 664 6960
vino-masaryk@vino-masaryk.sk
www.vino-masaryk.sk





Pořadatelé festivalu nešetřili. Pozvali osm ruských a brazilských modelek. Držely vlajky, ukazovaly vína a zdobily...

hranici 2000 metrů a vezmou-li se výsledky meteorologického pozorování, jsou tu teplotní a srážkové podmínky podobné Argentíně nebo Chile. Sichuan je zatím trochu mimo zájem investorů, ale věřím, že pokud se tu uchytí zkušené vinařství z Jižní Ameriky, bude tu vyrábět nádherná vína jako doma. Ale to může ještě dlouho trvat a kdoví, zda se to opravdu někdy stane."

„Takže zbývá oblast, kde jsme teď – Ningxia a na jejím severním okraji Vnitřní Mongolsko a region Wuhai. Už téměř všichni se shodli na tom, že je to nejlepší nebo přinejmenším nejslibnější oblast pro pěstování nejvyšších moštových hroznů. Jsou tu horká suchá léta, zimy jsou sice studené, ale ne tak tvrdé, jako v Xinjiangu, je tu dostatek vody na zavlažování ze Žluté řeky, ale především je to úžasný prostorový izolát v poušti a stepi, kde odnikud nehrozí náhaza. Všechna vinařství tu hospodaří ekologicky, i když mezinárodní biocertifikáty mají zatím jen některá. Jsou tu také nejdál práce na vytyčení a zdůvodnění vinařské oblasti a dokonce na vytvoření apelačního systému. Ostatně i dosud jediná grand cru apelace Helan Mountain je tu. Jen si nejsem jistý, zda se podmínky pro účast vinařství v apelačním systému ubírají správným směrem. Cílem projektu je vybudovat nejen skvělou produkční oblast, ale také atraktivní turistickou destinaci pro milovníky vína. Akční skupina předložila koncem roku 2013 vedení autonomní oblasti Ningxia Hui návrh, podle něhož by se pro zařazení do apelačního systému hodnotila nejen dlouhodobá kvalita produkovaných vín, jako tomu bylo



v Bordeaux, ale podmínkou by bylo i zřízení alespoň čtyřhvězdičkového hotelu a restaurace v každém zúčastněném vinařství. Do roku 2018 by v regionu Ningxia takových vinařských podniků mělo být nejméně 50."

„Mezi znalci, jichž v Číně rychle přibývá, jsou zdejší vína považována za vrchol čínské produkce a já si to ostatně sám myslím také. Ne náhodou tu vznikl joint venture podnik Xi Xia King spolu s LVMH na produkci šumivých vín Chandon, i když sklep mistři Wang Pinglai a Gérard Colin tu zatím dělají na rozdíl od mateřské firmy Moët Chandon především skvělá tichá červená vína. Snad jen minulý týden jsem se dozvěděl, že na světové soutěži Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) v Londýně, kterou vedl Tom Stevenson, získal Chandon NV Brut



Rosé Ningxia (Chardonnay-Pinot Noir) zlatou medailí a NV Brut Ningxia stříbro. Jo - Gérard Colin, to je v Číně legenda. Pracoval pro Grace Vineyards s Miguélem Torresem, i pro DBR (Domaines Barons de Rothschild) Lafite Rothschild v Shandongu. Zná je každý..."

„Mihalis Boutaris tu spolu s Mogao Winery pod etiketou Sunshine Valley vytvořil v roce 2009 Cabernet Sauvignon a Pinot Noir, které se prodávaly téměř exkluzivně jen v pěťhvězdičkových hotelích v Pekingu a v Šanghaji jako ukázka nejlepšího čínského vína. Pak je nahradil Cabernet Sauvignon z Torresových Grace Vineyards. Ten se proslavil tím, že si ho v nejdražší pekinské restauraci Maison Boulud koupil režisér Francis Ford Coppola čtyři kartony a odvezl si je svým soukromým tryskáčem do Kalifornie. Momentálně asi platí za nejlepší čínské víno Cabernet Sauvignon a Merlot z Château Hansen z Wuhai."

„Tím se dostáváme k možná nejzajímavějšímu bodu. Autonomní oblast vnitřního Mongolska je historicky i dnešním životem odlišná od ostatní Číny – jazykem, písmem, lidé jsou tu větší, historicky se opírají o národní hrdiny

Čingischána a Kublaj-chána, je tu jiné náboženství. Z hlediska podmínek pro pěstování vína je to také oblast diametrálně odlišná od vlastní Ningxie. Má daleko sušší klima, je v poušti, je tu jiné složení půdy. Je tu i jiná vláda, jiné politické podmínky, jiný typ podpory státu či aplikovaných omezení. Wuhai zůstává součástí Ningxie zatím jen z pragmatických důvodů. Je to nejmenší oblast, takže dnes může jen profitovat z progresivního dění v Ningxii, považované za oblast budoucnosti. Jakmile ale zesílí, jsem přesvědčen, že se osamostatní jako samostatná vinařská oblast nazvaná třeba Vnitřní Mongolsko a bude soupeřit s Ningxii o prvenství v kvalitě."

„Tento vývoj je podporován neustávající žízni na trhu. Spotřeba vína se zdvojnásobila mezi léty 2006 a 2012 a znovu zdvojnásobila do roku 2015, takže vlastně zečtyřnásobila. Je z naprosté většiny kryta vlastní výrobou. Poměrně masivní dovozy jsou v porovnání s ní stále zanedbatelné, jedná se především o drahá vína. Daleko větší ekonomický úspěch mají společné podniky."

Je skvělé cestovat se Zhu Lim!



Můj rádce Zhu Li

OD VINAŘSTVÍ K VINAŘSTVÍ

Pořadatelé festivalu vín Hedvábné stezky pro nás připravili návštěvy několika vinařství. Bohužel, společenská stránka někdy převládla nad odbornou, ale i tak jsme viděli dost na to, abychom uvěřili i všemu dalšímu, co se nám předkládalo. Tady vinařský obor opravdu prosperuje a raketově roste. Z necelé stovky vinařství v regionu Ningxia a Wuhai jsme jich navštívili pět, jedno pozoruhodnější než druhé. Nejvíce jsme se ale pochopitelně dozvěděli o tom, kde jsme bydleli. O Château Hansen.



Už sedmou sklizeň tu řídí Francouz Bruno Paumard, původem z Loiry. „Vini-ce Château Hansen byly založeny v roce 2007, do té doby bylo jen roztažené zavlažování a vysázené keře, stromy a plochy byly oseté travinami a polním květinám, aby se provedla alespoň základní kultivace pouštní půdy," vypráví Bruno. Na výsadbě vinic se podílel jako konzultant i Edouard Kressmann z Château Latour Martillac, Grand Cru Classé de Graves. Čína miluje červené víno a Latour Martillac má poměr červeného a bílého podobný, jaká je jeho spotřeba v Číně - 5:1.

„Mojí úlohou bylo nejen vinifikovat první sklizeň – a dodnes vím, že to byl Pinot noir, ale také se postarat o uvedení značky a jejich produktů na trh," říká Bruno Paumard. „To znamenalo zvednout úroveň všech činností a udělat oblast známou ve světě, aby víno z ní získalo spolu se slávou i dobrou cenu. Podnik je Evropskou unií uznávaným ekologickým resortem mimo EU, jsme držiteli European Ecolabel, získali jsme certifikaci ISO. Napsal jsem desítky mailů, pozval spousty novinářů, z nichž někteří dokonce přijeli. Decanter nám věnoval dvoustranu a druhou dvoustranu celému zbytku oblasti. Konstatoval, že naše červené je dobré jako na Loire. To mi pochopitelně polechtalo jako tamnímu rodákovi duši. I když je účast na soutěžích vážně drahá, můžeme se za čtyři roky pochlubit 110 medailemi z nejprestižnějších soutěží v celém světě, v toho 38 je zlatých. Pan Han z nich má radost. To všechno stálo hromadu peněz i úsilí. Ale dnes jsou naše vína ceněná a prodávají se za jedny z nejvyšších cen v Číně. Pokud investice přinese plody, stála za to..."

CHÂTEAU HANSEN

Střechu nad hlavou – a je třeba dodat, že opravdu luxusně pěťhvězdičkovou – nám všem poskytl majitel vinařství Hansen, pan Han Jianping. Vinařství, založené v roce 2001, patří k nejváženějším v celé zemi; čtyřpatrový hotel, vybudovaný nad barikovým sklepem, nechává snad žádné přání nevyslyšené. Jsou tu luxusní apartmány pro svatby či oficiální návštěvy i pohodlné rozměrné pokoje pro normální hosty. To, že jste ve vinařském hotelu, vám připomene nejen vinotéka za recepcí, ale hlavně vůně vína zrajícího v barikových sudech ve výtahu, jehož šachta vede až do barikového sklepa. Pan Han je zřejmě velmi bohatý, ale především velmi sympatický muž, hodný už od pohledu. Snídal s námi, obědval i večeřel, pokud jsme jedli v jeho vinařství. Osobně se celý pobyt staral o naši spokojenost, jako bychom byli jeho vlastní rodina. To se nedá hrát, to musí být v člověku.

Zajímáme se o výměry, o kapacitu. Tady nás Bruno překvapuje.

„Podnik má sice 6600 hektarů, ale zatím jen 450 registrovaných a plodících hektarů vinic. Naplno sklízíme tak ze tří čtvrtin. Tím jsme zařazeni mezi malá vinařství, na čínské poměry téměř butiková. Ostatně tomu odpovídá i zvolená technologie – jsme spíše mnoha malými vinařstvími pod jednou střechou než jedním středně velkým. Bylo mou ctížádostí vše připravit tak, aby nás nezaskočil náhlý kapric počasí. Na prostorném dvoře je dost místa, abychom přijali všechny hrozny, které zrovna potřebujeme sklídit – odpovídá tomu i kapacita příjmu hroznů, lisů i kvasných nádob. Rekordem je přijatých a zpracovaných 380 tun během 24 hodin. Naše roční produkce se blíží dvěma milionům litrů, ale naším cílem není dosažení něja-

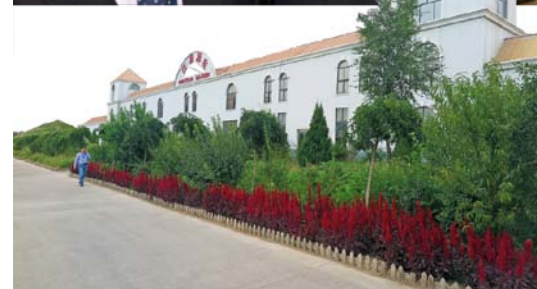


kých velkých objemů. Jsme soustředěni na kvalitu. Prakticky bez postřiků mám rok co rok šťavnaté, zralé, dokonale zdravé hrozny. Musíme zavlažovat, to stojí extra peníze, které jiní vynakládat nemusejí. Na druhou stranu šetříme na postřicích a na zelených pracech, výnos řídíme jen zavlažováním.”

Se zjevnou hrdostí nás Bruno provádí mezi chlazenými nerezovými tanky, dává nám ochutnávat zajímavé tankové vzorky, až se ocitáme v barikovém sklepě. Tady se malý Francouz jakoby zvětší pýchou: „Mám tu 2700 nejlepších francouzských sudů. Kdo tohle má v Bordeaux? Na Loire nikdo. Téměř ve všech je červené. Tohle vás bude zajímat“, říká a otevírá kohout dvacetitiscového tanku, odkud natáčí do džbánů svěže červené víno. „To je

jedna z místních specialit. Jmenuje se Cabernet Gernischt a podle všeho je to blízký příbuzný Carmenére. Kdysi dávno tu zřejmě nějaký německý ampelograf dělal výzkum pěstovaných odrůd a našel vinice, v nichž byly různé keře cabernetového typu. Pravděpodobně si poznamenal Cabernet gemischt, někdo to při přepisu špatně přečetl a tak vznikl Gernischt... Je to velmi specifická odrůda – včera jsme ji měli v soutěži a všichni jste v ní nacházeli vegetativní tóny zelené papriky. A ty jsou právě pro tuhle odrůdu typické.”

Pak Bruno plní svůj slib a vede nás k sudům, kde čekají malé partie zajímavých bílých. „Chtělo by se říct, že jsem si je udělal pro sebe – a pan Han by proti tomu jistě nic nenamítal. Ale pravda je



taková, že je vždycky dobré mít i něco, co hosté předem neočekávají. Naše barikované Chardonnay, ležící dlouho na jemných kalech, jim chutná. A pak tu mám ojedinělé cuvée ze sélection des grains nobles Semillonu a cibébového ryzlinku, který navzdory všem předpokladům a zásahům se rozhodl prokvasit namísto sladkého dezertního vína téměř do sucha. Říkám, že to víno voní jako Chanel 6. Udělal jsem z nich cuvée a nechal je zrát 18 měsíců v pěkných sudcích, než jsme to nalahvoval do deseti tisíc půllitrověk. Voní to jako povedené ledové víno, chutná to suše, vína je plná huba. Je skvělé, že? A taky originální. Ale má jednu vadu – nikdo ho nekupuje. Navštívil jsem s ním ty nejlepší restaurace ve spoustě velkých měst, v Peking, v Šanghaji, v Hangzhou, Hong-Kongu, získal uznání sommelierů, ale nikdo ho nechce kupovat a prodávat. Kdyby bylo sladké, už by bylo dávno v prachu. Suché víno s vůní ledového? Nevědí, jak a k čemu je nabídnout. Argument, že to

je vlastně převlečené červené víno zatím v Číně moc nezabral...”

U nás by rozhodně problém s odbytem neměl, takováhle zralá, pěkná bílá vína u nás máme rádi.

„Šéf si myslí, že za těch šest let už umím čínsky. Čínané mi dali i čínské jméno Fa Dzou Lon, to oni dělají, když tu někdo žije dlouho. Ještě si nevšímám, že je to tím, že mám čínskou ženu a ona mi v pravou chvíli vždy něco pošeptá,” směje se. Ale sami jsme se mohli přesvědčit, že to byla nadsázka. Pracovníky ve sklepě dokázal zpražit velmi bystře říznou čínštinou.

Bruno byl zvědavý na naše názory, pan Han si s námi rád připojil. Hned první večer u venkovního grilu jsem si říkal, proč nám děvčata nalévají jen po dně, zřetelně méně, než u nás bývá degustační vzorek. A stejně tomu bylo všude po celé cestě.

Rychle jsem měl přijít na odpověď.

Při jídle se připojí prakticky po každém soustu: Někdo se zvedne od kulatého stolu a vyřkne připitek. Na to si všichni připojí, podpíraje skleničku jednou rukou oběma pod základnou a druhou držící za stopku – vypijí obsah do dna a hrdě ostatním ukáží prázdnou sklenici ve vodorovné poloze. Tak se pokračuje v jídle a připitcích celý večer.

Četnost připitků jsem se jednou pokusil počítat a nechal jsem toho u čísla čtyřicet. Svízel nastává po jídle, kdy

přicházejí dámy s hedvábnými modrými šátky nebo bílými šálami, které dají hostovi přes ramena a podají mu misku s destilátem. Misku je také třeba vypít do dna a položit na stůl dnem vzhůru, aby neuteklo přátelství. Je-li mistička malá a destilátem je brandy, dá se to vydržet. Dostanete-li ale půldruhého deci Mongol Archi – čirého destilátu z airagu z kobyliho mléka (kumys je totiž, jen ruský), a celý stůl aplauduje tak dlouho, než dílo dokonáte, je to dřina. Hlavně, když jako já nejste na pití destilátů zvyklí...

Pan Han zjevně byl.

Připíjel si s námi, rád a často. A rozhodně to na něm nebylo nijak poznat.

Když jsme od něj každý dostal na rozloučenou láhev Merlotu s obrovskou pečeti s velbloudem, zářil radostí a přidal ještě karton s vlastnoručně vyhotoveným kaligrafickým podpisem. Až tehdy jsme se dozvěděli, že každá z láhví, které padly na nakonečné připitky, měla prodejní cenu 528 jüanů, tedy asi 2100 korun...



CIBULOVÉ VÍNO 洋葱葡萄酒



Vedle skvělých vín Château Hansen jsem tu prožil i svůj nejhorší životní zážitek s vínem. Pan Han prý kdysi požádal Bruna, aby podle zásad staré čínské medicíny připravil cibulové víno. Původně jsem si myslel, že měl na mysli cibulovou barvu pinotu, ale on měl na mysli skutečnou červenou cibuli. Bruno ji maceroval v červeném víně zhruba 1:2. „Časem jsem ale našel efektivnější cestu – objednal jsem sušenou červenou cibuli, která se používá do pytlíkových polévek.” Výsledek slouží jako nápoj, kterého si starší lidé dávají stopku před spaním pro dobrý spánek. Cibulové víno se prodává (a to velmi dobře) v lékárnách ve čtvrtlitrovkách, půllitrovkách a třilitrových bag-in-boxech. Uměl bych si ho asi představit v kuchyni, kde se používá jak cibule, tak víno. Ale na pití? Pan Han trval na tom, že ho musím ochutnat, že si s ním musím připít na dobrou noc. Bylo to příšerné a nepomohlo ani opakované čištění zubů, ani tic-tac, ani fidorka. Cítil jsem ho celou noc i ráno. A když si na to vzpomenu, cítím ho ještě teď a cuká se mi žaludek...



JIOLIS WINERY

Z podniků, které jsme měli možnost navštívit, byl Jiolis nejmenší. Jeho až dvanáctileté vinice o ploše 2000 mu (děleno 15 je 133 hektarů), osazené hlavně všemi třemi Cabernety, třemi klony Shirazu a Chardonnay, patří k nejstarším v celé oblasti. Vedle nich podnik pěstuje ještě 100 ha švestek a blum, vše pod certifikací China Quality Certification Biofood Center. Vinice i ovocné sady jsou od roku 2009 ukázkovými výsadbami Ministerstva zemědělství, podílejí se i na ověřování nových odrůd v produkčních podmínkách. Je opravdu radost jimi procházet! Kolem jezírka je půldruhého hektaru ukázkových vinic různého vedení, kde se návštěvníci mo-

hou seznámit s péčí o vinohrad i s řadou moštových i stolních odrůd.

„Vedle toho, že dodáváme stolní hrozny do obchodní sítě, mohou naši návštěvníci od pozdního července do konce října ochutnat odrůdy Goldfinger, Giant rose, Dragon eye, Moldova, Victoria, Richard Mart, Pink Asia, Mare honey, Morita a další tak, že si je sami utrhnou z keře,“ provádí nás malebným vinařským parkem slečna Hongli Shi. „Je to pro ně zážitek – a všichni víme, že čerstvě utržený hrozen chutná nejlépe!“

Právě tady jsem měl možnost ochutnat Dračí oko jako hrozen i jako pikantní bílé víno. Pan Hao Jianguo, majoritní vlastník podniku Inner Mongolia Jiolis Jiao Ni Vineyards and Winery Co., Ltd.,

Na rozloučenou s Chateau Hansen, festivalem a vlastně i s Čínou jsme dostali od pana Hana dárkovou etui s Merlotem 2009 z panenské sklizně. Cena tohoto vína není veřejná, ale jen ta nádherná škatule musela stát! Pan Han nám každému napsal vlastnoručně kaligrafické věnování a zazpíval tradiční píseň na shledání.

se nám pochlubil i experimentálním dezertním vínem z odrůdy Honi No.1 Beibinghong. Částečně zcibébovatelé hrozny téhle na cukr přebohaté červené odrůdy prokvášely dlouho a velmi pomalu při teplotě 20° C, až alkohol dosáhl 14,7 % a kvašení se samovolně zastavilo. Víno je opravdu lahodné, opravdu sladké (prý má 200 gramů zbytkového



Všichni jsme tu nadšeně ochutnali výjimečné červené Honi No.1 Beibinghong



Hao Jianguo, majoritní vlastník podniku Inner Mongolia Jiolis Jiao Ni Vineyards and Winery Co., Ltd., je na své vinice jaksepatří hrdý. Dole stolní hrozny chráněné před hmyzem, ale volně k ochutnání.



Vinařství, vybudované uprostřed vinic, se zhlíží v jezírku. Brzy je ale nahradí napodobenina chateau. Plány jsme už viděli.

cukru). Připomíná portské a zůstává po něm v ústech příjemná elektrizující tříslivinná trpkost, jakou známe třeba u dobrého Zinfandelu. Tohle nefiltrované čínské passito by mělo bezpochyby úspěch i u nás! Je to ale zatím jen experimentální šarže. Ale vydařená!



VINÁŘSTVÍ pod HRADEM

Legenda o pokladu pálavských skal

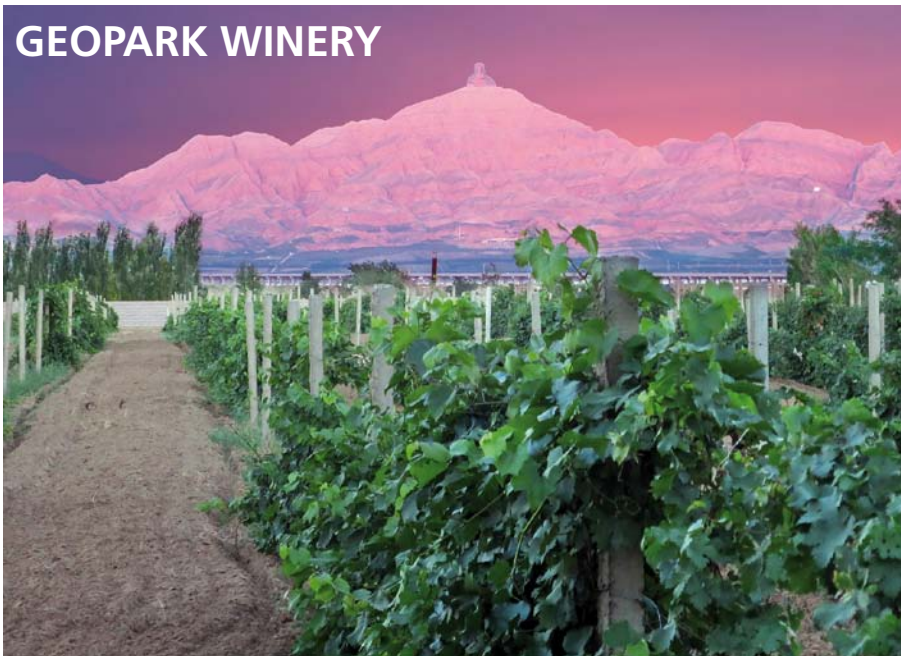
Do kamene prorostly kořeny vinné révy, zalité sluncem. Tyto skály skrývají bohatství, které se otevírá ve vínech

Z RODINNÉHO VINÁŘSTVÍ V KLENTNICI

PŘÍVLASTKOVÁ VÍNA
ŘÍZENÉ DEGUSTACE
POSEZENÍ VE VINNÉM SKLEPĚ

WWW.VINARSTVIPODHRADEM.CZ

GEPARK WINERY



Než se z Wu Hai dostanete do vinařství v resortu Alxa Desert Global Geopark, musíte přejít řeku Chuang Che. S trochou představitosti je její voda opravdu žlutá či alespoň výrazně světle hnědá jílem a pískem, který nasbírala cestou pouští. Vinařství je sice nedaleko od řeky, ale uprostřed pouště. Samotné vinařství Geopark Winery, součást Inner Mongolia Sands Wine Co., Ltd., je nedaleko, je malebné a je dokonale připravené na VIP návštěvy.

Jeho hlavní vlastník An Enda, mimo jiné majitel Jin Sha Winery, ale také majoritní vlastník Château Trianon v Saint Emilion, umí pracovat s veřejnými penězi a podporami. Na ploše přes 10.000 hektarů vytvořil pouštní resort pro extenzivní chov

Modrý šátek kolem krku znamená, že se bude pít kořalka z misky. Na ex. Misku je pak třeba poklopit dnem vzhůru na stůl, aby neuteklo přátelství.

pouštních zvířat, pěstování původních plodin, výrobu vína a turismus. Resort je pod ochranou UNESCO a čerpá i řadu národních dotačních programů. Své akcie v něm mají i Château Cheval Blanc, francouzské banky a další investoři. I proto je tu „kemp“ pro návštěvníky ze dvou desítek tradičních mongolských jurt, uprostřed nichž se tyčí opravdu velký bílomodrý stan, proměněný v luxusní restauraci.

Vinařství pracuje s vizí 8000 hektarů



vlastních ekologicky spravovaných vinic, ale do značek Shaen a Château Kinschab zatím zpracovává hrozny z necelé poloviny této plochy. Sklepmistr Li Peng-fei má k dispozici nejmodernější italskou a francouzskou technologii s kapacitou pro zpracování 30.000 tun hroznů, i konzultace nejlepších enologů z Bordeaux včetně Dominique Hébrarda, spoluma-jitele Château Trianon nebo jeho bratra Jacquese Hébrarda z Château Cheval blanc (ten proslul tím, že nechal Roberta Parkera pokousat psy a místo obvazu mu podal kritické hodnocení svých vín v Parkerově The Wine Advocate.)

„Menší část vinic je již v plné plodnosti, větší do ní teprve přijde,“ představuje podnik Li Peng-fei. „Hospodaříme v trojúhelníku svažujícím se k řece Chuang Che, která je naším zdrojem závlah. Vinice se šplhají po dunách a vytvářejí tak neuvěřitelný obraz – škoda, že je už večer a nemůžete ten pohled vidět. Dominantními odrůdami jsou Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot, žádanou odrůdou je Cabernet Gernischt, vinařovou pýchou je Pinot Noir. Z bílých máme především Xia Chardonnay a Ryzlink vlašský, ale pěstujeme i řadu dalších odrůd. Ve sklepích



o výměře 5000 m² máme vedle tanků s řízeným kvašením i 2000 průběžně obnovovaných francouzských sudů. Vinařství je certifikováno jako ekologický podnik resp. podnik vyrábějící organické potraviny a nápoje, máme certifikaci HACCP, ISO 9001 i ekologické ISO 14001.“

Jsou to jiná vína, než v „našem“ vinařství pana Hana, kde Bruno vyrábí z hroznů z mongolské pouště mezinárodní až francouzská vína. Vína Shaen se prodávají od 48 do 125 jüanů, kvasí a zrají v nezeru a jen část z nich vyzrává v použitých dubových sudech. Château Kinschab je vyšší řada ze selektovaných hroznů, prodává se za ceny od 125 do 400 jüanů. Víno prochází novými i staršími barikami nejméně po dobu 12 – 18 měsíců, ale stále si zachovává svůj styl, určitou nevázanost,

divokost, rozháranost. Líbilo se mi, že si nehraje na mezinárodní víno a nekopíruje své francouzské vzory, ale přiznává svůj pro nás exotický původ. Nejvíce hvězdiček jsem si udělal u Cabernetu Gernischt 2014. S pečeným beranem a dalšími mongolskými lahůdkami jsme si na něm vážně moc pochutnali!



SUNNY LOVE WINERY



Naše poslední návštěva patřila vinicím Sunny Love Winery. Pod typicky čínským jménem Slunečná láska (阳光明媚的爱情酒庄) hospodaří smíšený zemědělský podnik, vyrábějící datle, arašídy, kvalitní zeleninu a ovoce a také pěstující na 25 odrůd stolních i moštových odrůd révy vinné.

„Podnik jsme založili v olympijském roce 2008,“ říká jeho ředitel Tian Wang Rong. „Využili jsme přírodních podmínek a pro zpracování vína jsme vybudovali převážně podzemní sklep o ploše 5000 m² s čistě gravitačním systémem transportu vína od jedné technologické



Nejlepší rosé na celé cestě jsme potkali právě tady z třílitrového bag-in-boxu.

fáze ke druhé. Vyjma filtrace se obejdeme bez pump. Zahraniční zkušenosti našich odborníků jsme zužitkovali v tom, že počínaje sklizní a příjmem hroznů až po expedici je naše technologie zpracování vína co nejšetrnější, snažíme se uchovat v co nejhodnotnější formě to, co příroda do hroznů vložila. Jsme pochopitelně držitelé všech dostupných mezinárodních i domácích ekologických, jakostních i hygienických certifikátů. Při rozloze 15.000 mu (už víte, že je to 1000 hektarů) máme dostatek prostoru na rozumné strukturování naší produkce. Naším nejoblíbenějším produktem jsou tři a pětilitrové bag-in-boxy s cenově dostupným kvalitním vínem – nabízíme bílé, růžové i červené. Když je rosé na vzestupu ve světě, doufáme, že obliba dorazí i sem. V lahvích nabízíme víno za vyšší ceny od 60 do 200 jüanů, přírodně sladké speciály v půllitrovkách i exkluzivní partie vyzrálých archivních vín v „signature“ dárkovém balení.“

Sklepy Sunny Love Winery jsme ne navštívili – ty jsou prý ještě o dalších 40 minut jízdy dále a půl druhé hodiny na cestě by se do našeho časového rozvrhu nevešlo. Ochutnal jsem tu ale nejlepší rosé za celý svůj pobyt v Číně. Čisté, svěží, lahodné, plné chuti jako od Broni Vajbara. Ptal jsem se po velkoobchodní ceně, která je prý 49 jüanů, tedy nějakých 200 korun za tři litry. Uklidňující zpráva. Tady zatím žádná drsná konkurence nehrozí...



ČÍNA TURISTICKÁ

中國

V oblasti Wuhai jsme byli oficiální návštěva, což znamenalo policejní doprovod, policisty na křižovatkách, volné průjezdy. Je to sice zvláštní pocit, ale člověk si rychle zvykne – hlavně, že vše odsýpá, nikde nečekáme a vše stíháme.

Dnešní Čína je ale zcela otevřená i individuální turistice po celé ohromné zemi – můžete si tu půjčit auto z půjčovny, najmout auto s řidičem (což je podle mne lepší varianta), ve velkých městech si můžete zavolat UBER (ale musíte mít za pár jüanů v mobilu domácí SIM kartu, na kterou vám nejbližší řidič potvrdí objednávku – na mezinárodní čísla nevolají), můžete jet kamkoli s lokálními cestovkami, pořadajícími krátké zájezdy do zajímavých míst, můžete cestovat vlakem, autobusem, letadlem.

Vyzkoušel jsem si to po skončení festivalového programu, kdy jsem se po předchozí domluvě s pořadatelem oddělil od ostatních a vydal se poznávat Čínu na vlastní pěst.

Rychle zjistíte, že individuální cestování má jeden podstatný háček.

Téměř nikdo s vámi nepromluví jinak, než čínsky.

Nejste-li zrovna u Velké čínské zdi nebo v centru Pekingu, všechny nápisy včetně ukazatelů u silnic budou v čínštině. Budou se vám velmi složitě kupovat letenky či vlakové jízdenky. Je jen na vás, zda se před cestou do Číny pus-

títe alespoň do základního kurzu, nebo to risknete.

Dalším dost podstatným limitem je jen omezená možnost používání světového internetu. Ne, že by v Číně chybělo pokrytí signálem! Smartphone má úplně každý a všichni drandí po internetu vysokými rychlostmi kdykoliv a kdekoliv. Jenže drandí po čínském internetu, jako je třeba Baidu, a tomu nerozumíte. Užitečné kanály jako Google, Youtube, Gmail, Facebook a mnohé další jsou skryty za Velkým čínským firewallem.



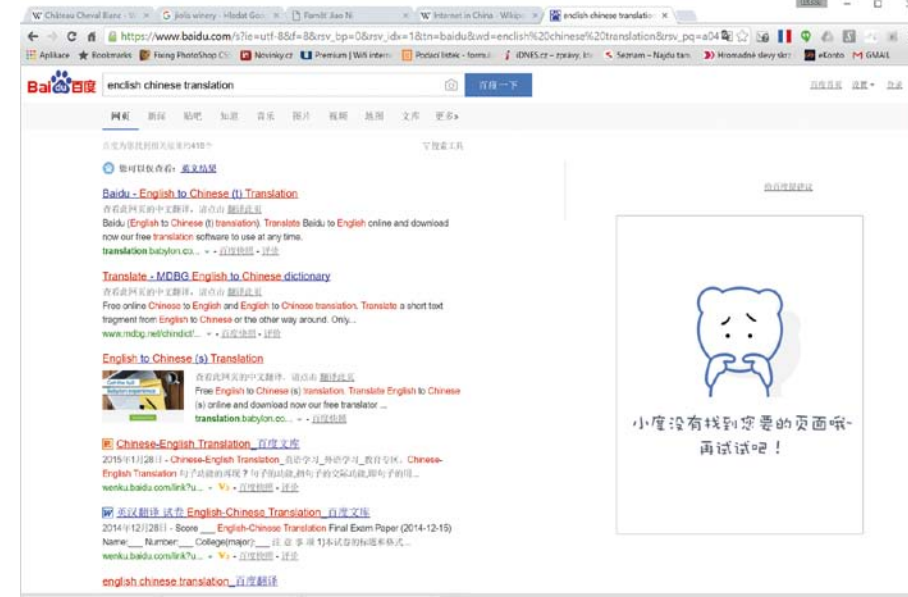
Vnitřní Mongolsko není tak úplně Čína. Vedle Buddhy a Mohameda tu Mongolové vzývají i řadu bůžků - nejvýše Boha modré oblohy. Častěji než Maovy tu najdete sochy Čingischána Temüdjina či jeho vnuka Kublaj-chána, kteří oba Čínu decimovali. Ve výšce 1800 metrů nad Wuhai se tyčí 88 metrů vysoká socha s muzeem uvnitř a hotelem v piedestalu.

To znamená, že třeba úžasná funkce aplikace Translate Google, kdy namíříte telefon na nějaký čínský nápis a na obrazovce mobilu jej uvidíte v angličtině (či jiném zvoleném jazyce), je nedostupná.

To pochopitelně platí i o překladu hlasového zadávání.

Baidu má sice také překladač, ale nerosovatelné kvality. Některá z mnoha

než jsme zvyklí, ale aspoň tak budete spát zdravěji. Snídaně nebývají automatickou součástí ubytování, naprostá většina hotelů je nabízí za příplatek. Zpočátku vás asi zaskočí, že snídaně je považována za hlavní jídlo stejně, jako oběd nebo večeře. Nečekejte tedy tousty a míchaná vajíčka. Čekat vás budou normální plnohodnotná hlavní jídla



nabízených VPN aplikací, ať placených či volných, vám sice umožní i navzdory firewallu se prostřelit na zakázané adresy, jednou za čas poslat pár obrázků na Facebook nebo si přečíst mailu na Gmailu, ale na používání pokročilých aplikací či navigace to vážně není.

Pokud ale pro vás tohle není překážkou, budete po Číně cestovat bezpečně a levně.

Ubytování mimo největší města je velmi levné a odpovídá běžným standardům. Jen čínské postele jsou tvrdší,

s rýží nebo nudlemi, jaké podávají čínské restaurace kdekoli ve světě. Když zvládnete gulášek na vidličku u nás, zvyknete si rychle i na tohle. Jen vyznat se, co se vám v šafinách předkládá, bude problém! Jestliže u třetiny nabídky alespoň tušíte, co se vám nabízí, zbylé dvě třetiny je třeba ochutnat a pak se rozhodnout, zda tohle chcete sníst nebo ne. Jako všude jinde v Asii, vaření na ulici je chutné, čerstvé a bezpečné, ale samozřejmě můžete využít služeb jakékoli „kamenné“ restaurace.



13 SKLEPŮ S PROGRAMY



**VALTICKÉ
PODZEMÍ**

Podzemní město vína & vinařství

FIREMNÍ A PRIVÁTNÍ AKCE

Ideální místo pro Vaše setkávání

Ochutnávka a prodej vína za ceny vinařství • degustační programy pro skupiny • víkendové večery s cimbálkou • teambuilding • pronájem privátních boxů zdarma • mimo pravidelnou otevírací dobu otevřeno na objednávku



OTEVŘENO CELOROČNĚ

OTEVÍRACÍ DOBA VALTICKÉHO PODZEMÍ							
Měsíc	po	út	st	čt	pá	so	ne
únor	*	*	*	*	*	17-22	*
březen	*	*	*	*	*	15-24	*
duben	*	*	*	*	17-22	17-24	10-15
květen	*	*	17-22	17-22	17-24	10-24	10-17
červen	*	17-22	17-22	17-22	17-24	10-24	10-17
červenec, srpen, září	13-22	10-22	10-22	10-22	10-24	10-24	10-17
říjen	*	*	17-22	17-22	17-24	10-24	10-16
listopad, prosinec, leden					*		

* Na objednávku při nákupu vín a služeb nad 5 000 Kč.

VALTICKÉ PODZEMÍ

Vinařská č. Ev. 47., 691 42 Valtice
Infolinka: +420 723 600 423
info@valtickepodzemí.cz



www.valtickepodzemí.cz

POUŠTNÍ RESORT NA ŽLUTÉ ŘECE

Přehrada na Žluté řece, vybudovaná na okraji města Wuhai, vytvořila jezero o délce 140 kilometrů a ploše 118 km². Jezero se rozlilo do pouště – kam jinam.

Dnes se můžete nalodit v městském přístavu na výletní loď, která vás převezí na druhý břeh jezera a tam vpluje mezi písčné ostrovy a ostrůvky. Nako-



nec ji dlouhý záliv vede hluboko mezi duny. I když má kapitán k dispozici sonar a všechny ostatní moderní přístroje, stojí druhý důstojník na přídi a ukazuje mu, kde je ještě plavební hloubka a kde proudy vytvořily písčitou mělčinu. Podmínky se tu prý mění každou chvíli.



blbnout na flyboardu. Nebo se jen válet na horkém písku, slunit se a plavat v teplé vodě.

Pojedete-li až napřesrok, můžete v resortu i přespát, první bungalovy už jsme viděli letos a napřesrok z nich prý vznikne malá rekreační osada.



Stačí, že zafouká silnější vítr a nafouká písčnou dunu pod hladinou.

Písčné duny tu mizí přímo ve vodách Žluté řeky – není tu žádný přechodový pás.

Člověk si připadá jako v norských fjordech nebo spíše ve floridských Everglades, kde se projíždí airboatem mezi ostrůvky travin a mangrovů.

Nakonec loď dopluje do laguny s malým přístavem, kde můžete vystoupit, vydat se do pouště pěšky nebo offroadem, půjčit si vodní skútr nebo se vy-



TUG OF WAR ANEB PŘETAHOVANÁ

Pod tímhle anglickým idiomem se skrývá v Číně velmi tradiční a oblíbená kratochvíle – přetahovaná. V daném případě kratochvíle o to úžasnější, že se lanem měla přetahovat dvě padesátičlenná družstva na dvou protilehlých březích Žluté řeky.

Tug of war není jen samotný akt uchopení a přetahování se lanem. Rámec obvykle tvoří hudební vystoupení, podpora bubeníků, dramatický moderátor, připravené občerstvení.



Na našem tug of war podporoval borce sbor mongolských bubeníků, které by si nijak nezadaly se slavným brazilským Olo-dumem. Jen to lano přes Chuang Che se nějak vymklo, takže nakonec se přetahovaly dva týmy jen na našem břehu a borci z protějšího ostrohu. Proč a jak se to stalo nám neřekli ani nejvyšší organizátoři. Prostě se to stalo.



Crystalex



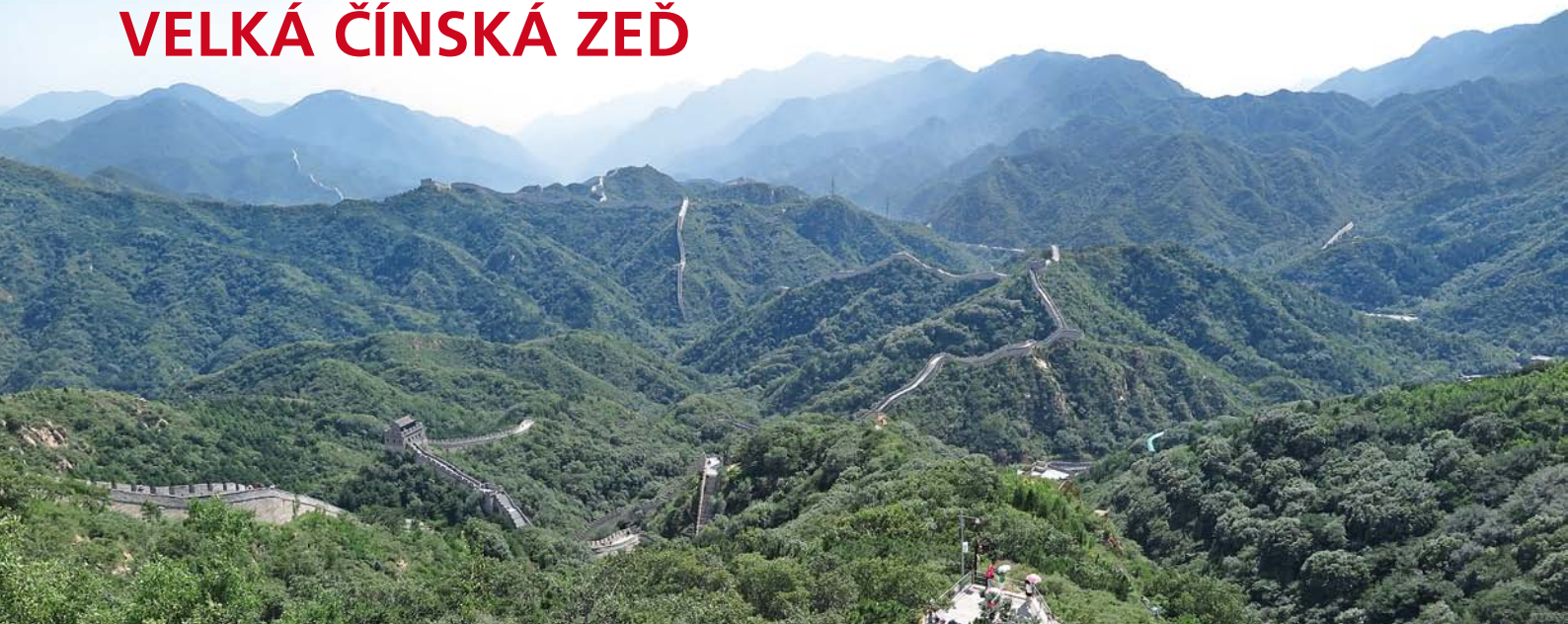
CRYSTALEX AWARDED

TURBULENCE

e-shop

přes 200 položek
www.crystalex.cz

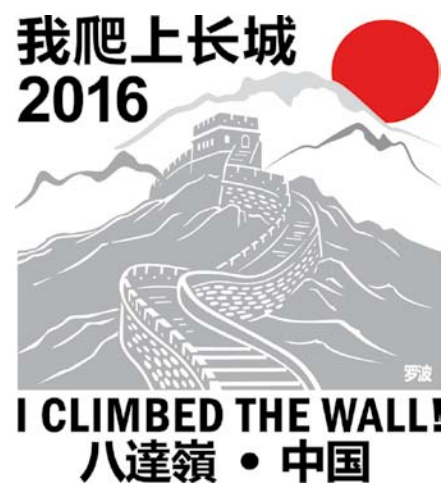
VELKÁ ČÍNSKÁ ZEĎ



To je prostě povinnost pro každého, kdo Čínu navštíví. Upřímně – bylo by škoda tuhle povinnost nenaplnit. Vidět Velkou čínskou zeď a stoupat po ní je opravdu zážitek na celý život! A připomínat, že je to stavba viditelná z vesmíru a dosud největší stavba světa je asi zbytečné.

Velká (v doslovném překladu 10.000 li dlouhá, což je ale výraz i pro nekonečnou) zeď Wan-li Čang Čeng (万里长城) se táhne v podstatě západovýchodním směrem severně od Pekingu v délce cca 3500 kilometrů, s četnými odbočkami je ale její délka přes 8000 kilometrů. Mnohé dynastie čínských vládců ji budovaly k ochraně měst a bezpečnosti Hedvábné stezky před Mongoly a dalšími nájezdníky po dvě tisíciletí. Současnou podobu dostala zeď za dynastie Ming (1473–1620). Jak píše Wikipedie – parametry stavby se různí – opevnění z mingské doby má u paty šířku kolem 7 až 8 metrů, v koruně kolem 5 met-

rů a dosahuje výšky 6 až 10 metrů. Uvnitř zdi se nacházejí spojovací chodby a skladovací prostory. Každých několik set metrů je zeď zesílena věžemi, které sloužily jako pozorovací a signální stanoviště, skladiště zbraní a v případě nutnosti i jako útočiště obránců. Celkový počet věží se odhaduje na 25 000.



Ve větších rozestupech pak byla budoována kasárna, zásobovací skladiště a velitelská.

Optimálním výchozím místem je Peking, odkud jsou různá dostupná místa dosažitelná během dvou až tří hodin autobusem (z Pekingu linky 877 a 919), vlakem (třináctkrát denně Linka S2 z Beijing North Railway Station, ale od nádraží v Badalingu si budeme muset dát k lanovce dvacetiminutovku svižné chůze), autem nebo s cestovkou. Doporučuji poslední variantu. Já jsem si zájezd koupil už dopředu po internetu u Beijing Impressions a byl jsem nadmíru spokojený! Průvodkyně Yoyo



byla výborná, dozvěděli jsme se spoustu věcí, na mobilu sledovala vývoj dopravy, takže dokázala šoféra našeho minibusu provést objížďkou kolem dlouhé zácpy na dálnici. A hlavně znala, kudy kam a co kde dělat. Díky ní jsme se ocitli na lanovce v Badalingu bez fronty, měli jsme optimální dvě hodiny na prohlídku Zdi a v příjemné ceně cca 600 korun za celodenní zájezd jsme měli i návštěvu hrobek dynastie Ming, manufakturu zpracovávající nefrit a jadeit v krásné šperky, dobrý oběd a na závěr čínský čajový rituál, který je opravdu velmi odlišný od toho japonského. A zajímavý.

Lanovka by pro vás měla být jasná volba. V Badalingu jezdí rakouský Doppelmayr jako v mnoha alpských střediscích, ale výjezd lanovkou nabízí i Mutiyanu a další střediska. Za sto jüanů vyjedete nahoru a svezou vás i dolů, pokud nevolíte za příplatek bobovou dráhu pro odvážné. Ušetříte si minimálně dvouhodinovou štrapáci a uchováte si síly pro samotnou Velkou zeď.

Lanovka vás totiž vyloží sice u samotné zdi, ale k nejvyšší strážní věži, odkud je výhled prý na 60 kilometrů zdi s více než dvacítkou strážních věží, musíte vyjít, vyšplhat, doplazít se, prostě nějak se



tam dostat. Stoupání je místy až 75 %, někde jsou schody, někde jen vyšlapaná kamenná šikmá plocha. Každý schod je jinak vysoký, tak od deseti do čtyřiceti centimetrů. Jste poměrně vysoko v horách a je tu 35° C, na slunci kolem padesáti.

Už po pár minutách v hlavě hučí, po chvíli nastupují mžítka. Lapáte po dechu, crčí z vás pot a přímo cítíte, že se stáváte součástí vyčerpané komunity, odhodlané to nevzdat a navzdory četným zastávkám i potupným sedánkům (či zvracení z cimbuří do údolí) dosáhnout vrchol! Šplhají mladí i staří, Číňani i cizinci.

A všichni se mlčky podporují. Tohle dokážeme, ještě krok, tohle dáme. Dokázal jsem to i já, ale nahoře u prý nejvyšší strážní věže celé osmitisícikilometrové zdi jsem musel pěkných pár minut počkat, než se mi ruce zklidnily natolik,



abych udělal spoustu fotografií... Kdo si potrpí spíše na rukodělné suvenýry, může si nechat kaligraficky ozdobit vějíř, který bude připomínat výstup na Nekonečnou zeď a ještě chladit.

Dolů jdete naštěstí jinou cestou – sice několikrát delší, ale zato méně příkrou a výrazně schůdnější. I tak si každoročně Velká čínská zeď vyžádá desítky obětí ať z podklouznutí či z náhlých srdečních či mozkových příhod. Z tohoto úhlu pohledu si nedokážu představit, kolik lidí tu muselo nechat život při její stavbě...





HROBKY DYNASTIE MING

Komplex třinácti hrobek císařů dynastie Ming v úrodném údolí Čchang-pching plném ovocných sadů mezi Dračími a Tygřími horami je dalším místem, které rozhodně stojí za návštěvu. Údolí leží na přímce, počínající na jižní straně Náměstí nebeského klidu v Pekingu, pokračující přímo na sever středem Zakázaného města a končící právě zde v místě posledního odpočinku císařů. Zajímavostí je, že kolem této osy byl vybudován i olympijský komplex pro Olympijské hry 2008.

Hrobky jsou od roku 2000 zařazeny na Seznam světového dědictví UNESCO. Přístupné jsou trvale jen dvě - nejznámější hrobka Dingling, kde byl pochován císař Zhu Yijun Wangli, a Changling, kde je pochován třetí císař dynastie Ming Zhu Di a jeho císařovna Xu. Příležitostně je možné prohlédnout



si o hrobku Zhaoling císaře Zhu Zaihou a jeho tří manželék.

Nejmalebnější a nejzachovalejší je asi Changling, který je navíc spojený s řadou pověstí a zvyků, jichž se jako návštěvníci zúčastníte i vy. K cestě můžete použít sedmikilometrovou Posvěcenou cestu duchů Shéndào (pochopitelně



Ceremoniální Brána požehnání a milosti



Bronzová socha císaře Zhu Di a v okolních vitrinách jeho oděvy a koruny - vlevo nahoře nádherná emailovaná se dvěma draky a třemi Fénixy, zde filigránsky tkaná zlatá z ryzího zlata a perel.

opět vedoucí po lince ze Zakázaného města), která je upravena do podoby parkového bulváru s několika průchodními branami, který po obou stranách v páru střeží velkolepé sochy zvířat - slonů, lvů, velbloudů, koní, bájných jednorožců qilin, draků a nakonec téměř u vlastní hrobky císařských úředníků.

Historickou skutečností je, že první archeologické průzkumy v roce 1966 skončily vědeckou tragédií - na místo vykopávek dorazily jednotky Rudých gard a získané historické předměty v rámci čistoty Kulturní revoluce spálily. Spíše jako pověst pak zní, že další archeologický průzkum byl připraven v roce 1989, tedy dlouho po Maově smrti. Hned první noc poté, co archeologové nastoupili k práci, přišla prudká bouře a blesk udeřil do jedné ze soch, zdobících střechu Ling'en Gate (Brány požehnání a milosti) a shodil ji na stan archeologů. To se prý stalo důvodem pro ukončení výzkumu a k rozhodnutí, že v Číně se nadále budou dělat archeologické průzkumy jen v rámci záchrany památek, nikoli pro výzkumy samotné.

Rozměrná ceremoniální Brána požehnání a milosti je nádherná stavba, typická ukázkou úrovně a dokonalosti staré Číny. Je 31 metrů široká, 14 metrů hluboká a 15 metrů vysoká. Sloužila k obřadům uctívání císaře, dnes je v ní úchvatné muzeum. Samotná hrobka je daleko menší, vstupuje se do ní pravou chodbou, kterou vystoupíte do patra až k posvátnému náhrobnímu kamenu, a zpět se soukáte chodbou levou.

„Věříme, že nahoře se člověk dotkne nebes,“ instruuje nás Yoyo. „Proto by se cestou ven již neměl otáčet zpět. Po všimněte si tamhle na střeše brány dvou draků. Spí tam dráček Pi Xiu, zvaný Money dragon. Pověst praví, že tenhle



Brána Draka a Fénixe, za ní vlastní hrobka

neposlušný drak se jednou tak přežral na nebeské hostině, že pokadil celou oblohu. Nefritový král oblohy ho potrestal tím, že mu nechal zarůst zadek. Od té doby má sice Pi Xiu stále velký apetit, ale jí jen zlato a peníze. Když lidé dojdou ke bráně Draka a Fénixe, zadupou a otřesou se, aby ze sebe po návštěvě nebes setřáslí všechno špatné. Brána má vysoký práh - věřilo se, že zlí duchové nemají nohy a nemohou ho tedy překročit. Muži, zobrazovaní jako draci, překračují práh levou nohou, ženy v symbolu Fénixe pravou. Pánové, pozor! Kdybyste překročili práh pravou, narodili byste se v příštím životě jako ladyboy!"

Při procházení branou všichni nahlas tleskáme a voláme Si-lai-pí-šju! Probuď

V muzeu jsou k vidění cenné zlaté „mince“, malé zlaté ingoty s ražbou.



se, draku! Třeba se probudí a z tlamy mu vypadnou nějaké peníze. A když ne, budou se prý držet aspoň nás!

Tak jsme zadupali, zakřičeli - a uvidím, co to udělá s mojí peněženkou. Rozhodně Pi Xiu je oblíbeným symbolem feng shui (v původním významu umění udržovat ve správné rovnováze

vodu (shui) a vítr (feng), v rozšířeném významu schopnost dosahovat vyrovnanosti a harmonie v životě) pro štěstí, peníze a bohatství, je oblíbeným suvenýrem a spousta Číňanů jej nosí na řetízku na krku.

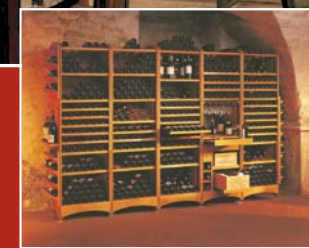


Nedaleko od Čchang-pching je státní manufaktura proslavená broušením nefritu a jadeitu. Prý dělala i olympijské medaile. Jsou tu k vidění nádherné kousky za milony; monolitický náramek stojí 15800 jüanů, bratru 54000 korun.

Klimatizované skříně na víno, doutníky

a další zařízení pro skladování
a prezentaci vín od firmy

EuroCave®



MIKA CZ, s.r.o., Černovická 2b, 617 00 Brno
Klimatizované skříně na víno a doutníky, regálové systémy
Tel.: 545 234 507 • Fax: 545 234 508 • www.mika.cz • e-mail: info@mika.cz



PEKING

北京

Hlavní a největší město Číny nese své významné postavení už ve svém jménu - Pej-ting (北 pej = sever a 京 ting = hlavní město), což znamená Severní hlavní město říše.

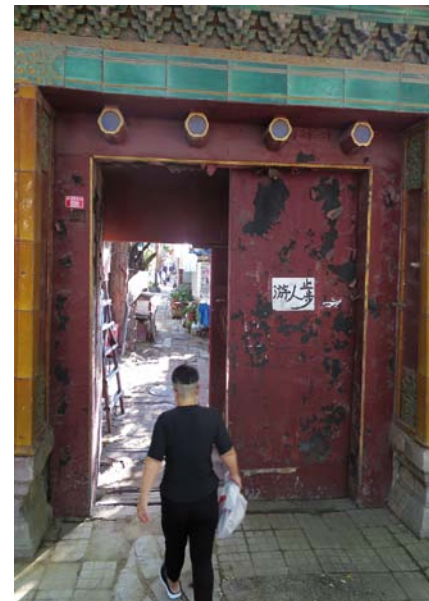
V době olympiády v roce 2008 se počet obyvatel odhadoval na 20 milionů, nyní je možná až o čtvrtinu vyšší.

Město původně sestávalo z hlavních ulic z branami. Z těchto ulic se vcházelo do bezpočtu postranních, převážně slepých uliček – hutongů, kde v malých

přízemních domcích žili stálí obyvatelé města. Socialistický realismus a Kulturní revoluce vedly ke zbourání větší části města a mnoha bran a k vybudování širokých tříd lemovaných domy ve stylu padesátých a šedesátých let. Druhou ránu tradičnímu osídlení zasadily roky předcházející olympiádě v roce 2008. V té době se Peking měnil v moderní světovou metropoli, budoval síť metra, zrychloval dopravu, šplhal se do výšky sloupy mrakodrapů.

Dnes je síť metra hustá, ale stanice jsou v porovnání s Evropou až na výjimky daleko od sebe, tak jeden až dva kilometry. Proto dopravu mezi nimi zajišťují linky trolejbusů a autobusů. Metro je hezké, klimatizované, ale chcete-li si jej prohlédnout a nejen cestovat, zvolte dopolední a rané odpolední časy. Ráno, v podvečer a o něco méně v poledne se prostory metra mění v masomlýnek, který cestující posouvá zvolna směrem k vlakům, jimiž doufají odjet. Zvyk nechat vystoupit a pak teprve nastupovat se tu neaplikuje – jakmile se otevrou dveře, vyrazí dav jako ragbyový tým najednou ven i dovnitř. Naštěstí udělat mlýn si ještě nezvyklí...

Dnes jsou hutongy, v nichž stále žijí starousedlíci, bezmála turistickou atrakcí. Ostatně některé cestovky sem už začaly pořádat výlety buď na rikšách, nebo pěší túry s průvodcem. Turistům jsou však přístupné jen některé, zejména v oblasti kolem barové a zábavní ulice San Li Tun. Vstup do ostatních hlídá policista, který střeží klid obyvatel. Pokud byste měli pocit, že o něco přicházíte, zapomeňte na to. Díky kamarádovi jsem jedním takovým „zakázaným“ hutongem prošel. Není v něm nic jiného, než v těch přístupných: Nízké šedé domečky, před nimi kolo, přes uličku šňůry na prádlo a na okně truhlík s květinami a bylinkami. Občas se ulička roz-



šíří v plácek, kde u stolku hrají penzisti domino, šachy nebo jiné hry. Remeslníci tu provozují svou živnost v uličce stejně, jako v těch přístupných – opravují staré věci, šijí, přešívají, dokonce stříhají

vlasý. Ale totéž uvidíte i u San Li Tun. Není to o nic více vzrušující, než když jdete vedlejšími uličkami Benátek. Punc dobrodružství návštěvě dodává jen ten strážník u vchodu...

Peking je bezpečné město.

V tlačenci vás možná oholí kapsář a na letišti se vás pokusí pumpnout většina taxikářů, protože jste cizinci. Ale bát se o zdraví či život opravdu nemusíte. Jednak jsou Číňané přátelští, a také na každém roku stojí policista, ve dne, v noci. Hlídá a zřejmě i pomáhá a chrání. Jakmile se cokoli začne dít, je motorizovaná hlídka na místě povyku v řádech desítek sekund a okamžitě sjednává pořádek. A je třeba říci, že mezi Číňany má policista respekt, jaký známe z amerických filmů.



golguz: radost z vína a přátel'ov

mobil: 0905/876 584
e-mail: obchod@foodfarm.sk

web: www.golguz.sk
www.facebook.com/golguz



NÁMĚSTÍ TIANANMEN A ZAKÁZANÉ MĚSTO

Svým rozměrem 440.000 m² je náměstí Tian-an-men šestým největším na světě – ale z předchozích pěti jsou tři také v Číně. Na plochu je stejně velké, jako Vatikán. Od brány Nebeského klidu na severu k bráně Správného světla na jihu měří 880 metrů, na šířku má rovných 500. Po stranách jej lemují budovy symbolické pro Čínu - Velká síň lidu, tedy sídlo čínského parlamentu, Mauzoleum Mao Ce-tunga, Národní muzeum čínské historie a uprostřed se tyčí 38 metrů vysoký Památník lidových hrdinů.

V dávné historii bylo náměstí sídlem císařských úředníků.

Je centrem Pekingu i Číny a Číňané věří, že i centrem světa.

Tady vyhlásil 1. října 1949 Mao Ce-tung Čínskou lidovou republiku, tady probíhaly masové manifestace během Kulturní revoluce a toto místo si svět připomíná kvůli násilnému potlačení lidových demonstrací armádou v noci ze



3. na 4. června 1989. Brzo ráno tu cvičí vojenské jednotky (tehdy není dobré tu demonstrativně fotit), ale přes den se tu jen potulují turisté. Na severním okraji probíhají bezpečnostní kontroly jako před Pražským Hradem a po zkontrolování detekčním rámem se můžete zařa-

dit do fronty na prohlídku Zakázaného města.

Můžete si vybrat – buď si koupíte vstupenku za 60 jüanů a můžete si tak vystát i všechny další fronty do pavilonů, nebo si nekoupíte nic a projdete všechny vnější prostory a za tři jüany vstoupíte do oázy klidu v zahradě Zhongshang Park, kde tiše hraje hudba ze skrytých reproduktorů a mísí se s ní hlasitý zpěv ptáků. Dlouho jsem si myslel, že vychází také z reproduktorů, ale pak přišel dělník z brusku obrušovat rez z kandelábrů a v tu chvíli byly ptačí hlasy pryč – hudba ale zůstala.

Za dvě-tři hodiny máte tuhle největší turistickou atrakci, zapsanou od roku 1987 do seznamu památek UNESCO, za sebou. Z vlastní zkušenosti prohlašuji, že to stačí, a dodávám: Buďte u bran Zakázaného města co nejdříve! Otevřeno je každý den od 8.30 do 16.30, ale za den se branou Nebeského klidu vevalí dovnitř až 100 tisíc návštěvníků – rekord padl během Národního dne v roce 2010, kdy jich sem přišlo 121.000. Zakázané město je veliké a spolyká spoustu lidí, takovéhle číslo je ale přeci jen příliš velké. Je to nápor na historickou památku i na vaše nervy. Schyluje se k tomu, že vstup do Zakázaného města začnou úřady regulovat povinnou rezervací na internetu.

Zakázané město je prý největším světovým komplexem dřevěných staveb – na jeho budování se údajně podílel až milion dělníků. Stavba, započatá roku 1407, trvala pouhých 14 let!

Zakázané město bylo sídlem 24 císařů dynastií Ming a Čching. Vyjma císařské rodiny, vysokých důstojníků a nejvyšších úředníků říše byl vstup do města oprav-



du zakázán, jak dokládá dodnes jméno sídelního města. To ale neznamená, že by uvnitř bylo pusto a liduprázdno! O pohodlí císařské rodiny se staraly zástupy služebnictva, eunuchů a konkuřin; kdo ale jednou vstoupil, již nevyšel.

Vy vyjdete, ale je dobré o tom něco vědět.

Do komplexu nelze nyní vstoupit jinudy, než jižní branou Nebeského klidu, ale stejnou cestou se vám už nepodaří vyjít, ani kdybyste uvnitř pobýli jen minutku. Musíte pokračovat skrze Pole-

vní bránu a bránu Nejvyšší harmonie na ohromné nádvoří, které má pojmout až sto tisíc lidí – ale i zlomek tohoto počtu už na Evropana působí depresivně. Po levé straně jsou muzejní expozice, po pravé neustále cvičí „hradní stráž“. Před vámi jsou paláce Dokonalé harmonie, Zachování harmonie a Nejvyšší harmonie – po více než půl tisíciletí nejvyšší budova Pekingu, kterou nesměla převyšovat žádná jiná stavba ani strom. Až Kulturní revoluce přikázala stavět do výšky bez ohledu na císařský výnos a dnešní mrakodrapy jen útrpně zhlížejí na paláce Zakázaného města.

Do nich můžete vstoupit jen se vstupenkou, stejně jako síně Nejvyšší harmonie, brány Nebeské čistoty a paláce Pozemského klidu. Před Paláci harmonie ale také můžete projít z nádvoří východní či západní branou Prosperity a kolem vodních příkopů se vydat pěšky nebo elektrobusem k východnímu nebo západnímu bočnímu východu. Se-

verní východ branou Božské udatnosti je uzavřen.

Povšimněte si, že vodní příkop za vysokou purpurovou zdí nesloužil jen bezpečnosti a rozptýlení vážených obyvatel Zakázaného města, ale také jako požární zásobárna vody. Ostatně před jednotlivými paláci stojí dodnes rozměrné cisterny na vodu pro případ požáru. Ohniště pod nimi slouží k tomu, aby voda v nádobách přes zimu nezamrzla. I tak se v minulosti stalo, že některé budovy shořely. Vždy byly nahrazeny jinými, aby zůstalo zachováno magické číslo 9999 místností palácového města. Nikdy ale nebyla zničená stavba obnovena – vždy vznikla nová, směřující k budoucnosti.

Zakázané město je stráženo, jako jiné podobné památky ve světě. Na co ale má hlídka u vysoké kamenné zdi minimaxy a plastové štíty? Chvilí mi trvalo, než mne napadlo, že to mohou být taková malá příruční vodní dělíčka.





LETNÍ PALÁC

Podle mého názoru nejkrásnější oblast Peking. Leží asi 15 kilometrů od centra.

Je to komplex zahrad a paláců kolem uměle vytvořeného jezera Kchun-ming s řadou ostrůvků, propojených se břehem malebnými mosty. Ty ostatně překlenují i umělé zálivy jezera. Od šestnáctého století sloužil jako letní sídlo vládnoucích dynastií. Přibližně dnešní podobu mu vtiskl císař Qianlong koncem 18. století, tu skutečně současnou ale až „Dragon Lady“, císařovna Cixi (Cch'-si), nejmočnější žena čínské historie. Ta přestavěla Letní palác hned dvakrát - v roce 1860 po poboření francouzskými a anglickými jednotkami, a v roce 1902 poté, co jej vyplenilo Božské povstání.

Císařovna Dowager Cixi byla původně konkubínou císaře Xianfenga, jemuž porodila syna. Po císařově smrti se jí podařilo prosadit svého pětiletého syna na císařský trůn a stát se jeho regentkou. Mladý císař ale umírá v 19 letech, aniž se mu kdy podařilo vymánit se z područí své matky, která byla skutečnou vládkyní. Za dalšího císaře pak byl vybrán Caj-tchien, kterému byly v té době pouhé čtyři roky. Vláda Cixi skrytá za regentství tak pokračovala dál a podržela si ji, i když se Caj-tchien stal formálně císařem. Fakticky vládla Číně pokrokově a tvrdě 47 let od roku 1861 až do své smrti v roce 1908.

Je jí přičítán významný podíl na pádu dynastie Qing.

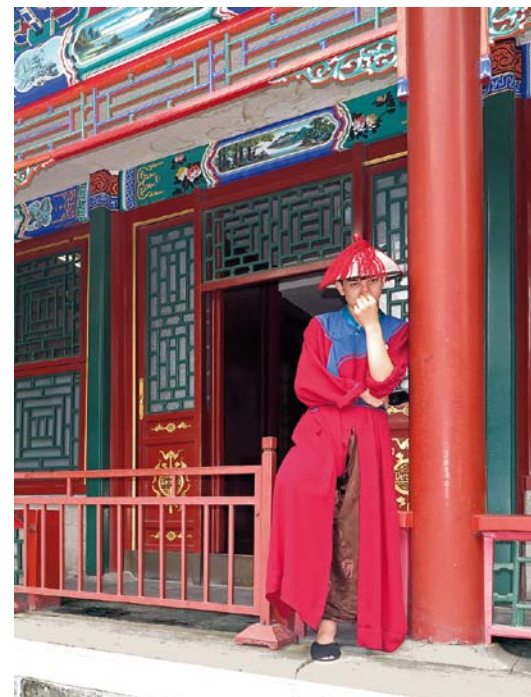
Tradí se, že nikdy nepoužila stejné ponožky, které měnila každou hodinu.



O její toaletu se staralo 60 služebných.

Tradí se také, že opravy Letního paláce financovala z peněz, určených na rekonstrukci námořnictva. Jinými slovy – přesměrovala třicet milionů stříbrných taelů na úpravu svého sídla. Pokud je to pravda, zůstala po ní alespoň jedna loď – mramorová. Ani to ale není až tak úplně pravda. Dřevěná loď je postavena na pylonech, nemůže plout a za její mramorový vzhled může benátský štuk, původně italská štukatérská technika, jejímž výsledkem je dokonalá imitace mramoru včetně jeho vlastností — tedy hladkého povrchu, snadné omyvatelnosti a dlouhé životnosti. Cixi ji nechala postavit u východního břehu jezera jako bohatě vyzdobený stylový letohrádek. Z její „paluby“ prý ráda pozorovala za tónů hudby dvojí západ slunce, první nad linií kopců, druhý v odrazu na vodní hladině.

Na bezmála 300 hektarech komplexu Letního paláce se můžeme obdivovat řadě unikátních staveb půvabných jmen – divadlu v Zahradě ctnosti a harmonie, Paláci radosti a dlouhého života, Věži



buddhistické vůně, Mostu sedmnácti oblouků nebo paláci Milosrdenství a dlouhého života, kde zůstal zachován i císařovnin trůn.

Ze zdejší harmonické symbiózy přírody a výtvorů člověka číší klid a vznešenost, a člověku tak vytanou na mysli i poslední dny císařovny života, které nevědomky všichni známe: Jen několik dnů po smrti loutkového císaře Caj-tchien, jehož veškerá rozhodnutí i život pevně řídila, ustanovila 14. listopadu 1908 císařem ani ne dvouletého prince Puyiho, který se tak stal císařem Pchu Prvním, zvaným Süan-tchung. Den na to pak zemřela.

Puyi byl vůbec poslední čínský císař. O jeho životě natočil Bernardo Bertolucci stejnojmenný životopisný velkoform, který získal celkem 9 Oskarů. A ten známe všichni...

Letní palác Dračí lady nabízí pohledy na krásné scénérie i pozoruhodné stavby. Nahoře mramorový most Sedmnácti oblouků, dole dřevěná Mramorová loď.



OBCHODNÍ OBLAST WANGFUJING

Peking je vedle kultury pochopitelně především významným obchodním městem. Jezdí sem nakupovat celá Čína - velkoobchodně i maloobchodně. V minulosti bylo v Pekingu několik slavných tržišť, kde se dalo koupit cokoliv, ať legálního nebo ne. S přípravami na olympiádu tržiště prakticky zmizela (aniž to zaznamenaly tištěné turistické průvodce) a třeba slavný Silk Market nahradil obchodní dům stylu shop-in-shop, kam se původní trhovci přestěhovali. „Po nedávné druhé rekonstrukci se ceny zvedly tak, že se tam už nevyplatí jezdit,“ informovala mne Yoyo.

A kde se tedy setkám s pravým čínským trhem? Chci vidět aspoň proslavený Night Food Market, vyhlášený jako nekonečný pouliční festival kuchařské dovednosti a inspirace.

„Jdi do Wangfujing,“ poradila mi Yoyo. „Department Store je stále největší obchodní dům ve městě, po obou stranách je spousta dalších obchodních domů, uvidíš největší prodejny Louis Vuitton, Prada nebo Chanel na světě. Určitě je to zajímavé vidět, i když ceny jsou vysoké. Až půjdeš kolem obchodu China Mobile, nepřehlédni vstup do pasáže hned za ním. Vejd tam a najdeš, co hledáš. Právý pekingský trh se vším, co si umíš představit, a když projdeš skrz, najdeš i ten svůj Food Market, který se sem přesunul z původního místa. Hodně štěstí,“ popřála mi.

Vše bylo, jak řekla, a návštěvu obchodního distriktu kolem pěší zóny



Wangfujing mohu jen doporučit i vám. Značkové obchody jsou opravdu luxusní a velkolepé. Stejně jako ceny v nich. Když vstoupíte do pasáže, připadáte si chvíli jako v Holešovické tržnici, ale čím hlouběji procházíte nekonečným trhem, tím více „čínský“ je. Můžete tu koupit Maovu Rudou knížku, talíř se současným prezidentem a jeho manželkou, talismany pro štěstí, kameny, oblečení, cukrovinky, šperky, suvenýry... a nakonec dojdete i do Food Marketu, kde se necháte omámit vůní ze stánků připravujících pokrmy, o nichž se vám nikdy ani nesnilo. Ale ty najdete z druhé strany časopisu.



Opravdu se divím, že Čína ještě neproslula jako cíl sexuální turistiky. Když mne dvě teenky ve Wuhai oslovily lámanou angličtinou „You are handsome, do you like my body?“, myslel jsem si, že jen blbnou, jako my jsme zvonili na zvonky. Ale když mě za jediný den v Pekingu oslovilo už nepochybnou nabídkou šest žen - na červené u přechodu, na trhu, nebo jen tak na ulici, padly všechny pochybnosti. Korunu tomu dala prodáváčka v pěkném obchodě, již jsem platil za suvenýry. „Nechcete ještě něco? Třeba mě?“ Tohle nebyla prostitute z povolání, ale šance, jak si přilepšit.

ČINA MÝMA OČIMA

I mě je nápadné, jak často se dnes mluví o Číně jak u nás, tak v celém světě. Čínský zákazník je považován za žáducího partnera, protože čínský trh je bezedný a relativně bohatý.

Sám jsem se přesvědčil o tom, jak dobrá jsou čínská vína, a mohu podat zodpovědnou zprávu, že v nejbližších letech ještě čínská vína za dampingové ceny Evropu nezaplaví. Další zpráva je o tom, že schopný český sklep mistr se znalostí angličtiny a ochotou naučit se aspoň trochu čínsky by tu našel skutečný zlatý důl – volání po kvalifikovaných odbornících je tu slyšet na každém kroku. Rád mu poskytnu kontakt! Kde je obchod Maserati, Aston Martin nebo Porsche bych mu po nějaké době ochotně ukázal také! Je to jen kousek od Wangfujing!

Čína je atraktivním turistickým cílem.



Cestování v Číně je takové, jako Čína celá – od levitujících maglevů po dřevěný vozík tažený oslíkem. Kontroly na letištích jsou velmi striktní, co se bezpečnosti i formalit týče. Vyzkoušel jsem si to, když se někdo překlepl o jedno číslo při vystavování palubní vstupenky. To bylo starostí! Někdy možná i rychlejší variantou dopravy na delší vzdálenosti jsou vlaky – zejména nejdelší světová síť vysokorychlostních vlaků HSR (High Speed Rail), jezdicích rychlostí 200 km za hodinu nebo vyšší. Dnes spojuje 20 tisíc kilometrů vysokorychlostních kolejí 28 ze 33 čínských provincií. Linkový vlak CRH380BL držel dokonce jeden čas rychlostní rekord 487,3 km/h. A pokud byste to chtěli ještě rychleji, použijte na cestu ze Šanghaje na letiště Pudong rychlovlak Shanghai Maglev Train. 35 kilometrů zdolává na magnetickém polštáři (magnetic levitation) pravidelně za 7,5 minuty, přičemž dosahuje provozní rychlosti 431 km/h, rekord je zatím 501 km/h.



Letenka do největších měst se dá koupit od nějakých 11 tisíc korun a vlastní pobyt v zemi dokážete při rozumném postupu pořídit za nevelké peníze. Uvidíte jiný svět a ochutnáte výborná jídla, která budou na hony vzdálená představě o tom, že jsou všechna pálivá a zalitá sojovkou.

A věřte nebo nevěřte – lidé v Číně se mi zdáli spokojeni. Ptal jsem na to i Bruna, který tu žije šest let, i svého kamaráda Lukáše Havlíčka z Mirošovic, který v Číně žije, tlumočí a obchoduje už jednou zmíněných dvacet let. Oba mi potvrdili, že auta tu nejsou na příděl. Že i bytů je mimo velké aglomerace dostatek a jsou (na rozdíl od Pekingu, Šanghaje nebo Hong Kongu) levné. Že vycestovat do světa může, kdo chce. Jen na to i ono musí dokázat vydělat.

Hon za výdělkem, za penězi, se pro Číňany stal jediným náboženstvím a filozofií, vše ostatní jde stranou. Komunistická strana je prostě vládnoucí strana. Jejimi členy jsou všichni miliardáři v zemi. Lidová republika neznamená, že se stát socialisticky postará o každého jednotlivce, když chce jít studovat nebo když si zlomí nohu. Vše je postaveno



na obchodní bázi, okořeněné ještě východní korupcí. Pragmatická spokojenost národa končí až tam, kde narazí na existenční limity – nastane neuznaný pracovní úraz, ztráta zaměstnání, dítě jim přejede vlivný podnikatel, kterého soud rychle osvobodí, škole je třeba zaplatit přemrštěnou částku za školní uniformu, protože pan ředitel se šábnul s majitelem textilky.

Čína stojí za návštěvu.

I kdyby to mělo být jen jednou. ♣