

O zátkách DIAM s Francois Margotem

O mimořádně úspěšných francouzských zátkách DIAM již bylo napsáno mnoho. Nejvíce ale o jejich kvalitě hovoří **řady spokojených zákazníků**, kteří se vzácně shodují na tom, že tak spolehlivou a bezproblémovou zátku ještě nikdy neviděli.

A bychom ještě více přiblížili našim zákazníkům zákulisí výroby a vývoje těchto francouzských zátek, připravili jsme rozhovor s panem Francoisem Margotem, který má na starosti prodej těchto zátek v Evropě. Francois je odborníkem na víno a vše co s ním souvisí a ve firmě DIAM asi nenajdete zkušenějšího odborníka na tuto tematiku.

Jak dlouho jsou již zátky DIAM vyráběny, a jak dlouhá je tedy jejich sledovatelná historie?

Zátka DIAM jsou nyní na trhu více než 10 let. Důkladný vývoj a výzkum, který jejich uvedení na trh předcházelo, byl zcela unikátní. Díky dvěma hlavním patentům na čištění korkového granulátu pomocí superkritického oxidu uhličitého a formování, které byly vyvíjeny posledních 20 let před uvedením zátek DIAM na trh, je DIAM jediná zátku na světě, která poskytuje 100% garanci, že víno nebude vykazovat žádné sensorické vady, a to včetně TCA. To vše ale narozdíl od toho, co jsme doposud znali, platí pro každou jednotlivou zátku, což je velmi důležité.

S více než miliardou prodaných zátek v minulém roce se DIAM suverénně stal hlavním partnerem pro nejznámější výrobce vína na světě.

Kolik let testování mají DIAM zátky za sebou a jaké jsou obecně výsledky tohoto testování?

S desetiletou zkušeností již dnes víme, že DIAM je úspěšně prodáván po celém světě a skvěle slouží jak pro ta nejlepší vína,



tak pro vína rychlejší spotřeby. Výsledky jsou vždy naprosto perfektní co se týče sensorické neutrality, za celou dobu jsme nezaznamenali jediný případ, kdy by víno uzavřené zátkou DIAM tzv. zapáchalo po korku, ani vykazovalo jinou sensorickou vadu způsobenou uzávěrem.

Rozsah různých propustností zátek DIAM, které nabízíme nyní ve 4 různých variantách, je schopen vyhovět jakémukoliv požadavku vinaře na kvalitu a způsob vyzrávání jeho vína. Na požadavek fran-

couzských vinařů dokonce připravujeme zátku DIAM 30, která bude určena pro skladování vína nad 30 let a která bude naprostým unikátem mezi korkovými uzávěry.

Zažil jste někdy v průběhu své kariéry u firmy DIAM problém se zápachem po korku u vína uzavřeného zátkou DIAM?

Samozřejmě, takové problémy se stávají každý rok. Nikdy jsme ale nezažili takovou situaci, kdy by zátku DIAM byla zdrojem takového problému.

Existuje mnoho možných zdrojů nákazy a firma DIAM vyvinula naprosto jedinečný způsob testování takového problému vína, takže jsme spolehlivě schopni zjistit, jestli případná nákaza pochází od zátky, sudu, sanitace nebo z jiného zdroje a jsme schopni to vinaři zcela jednoznačně prokázat. Díky individuální garanci ohledně TCA jsme tak schopni každému vinaři pomoci a velmi individuálně najít zdroj jeho eventuelního problému, což považujeme za nesmírně důležité.

Vzpomínám si na jeden případ, kdy se na nás obrátila naše spolupracující firma v České Republice (Cork Janosa) s prosbou ▶

S více než miliardou prodaných zátek v minulém roce se DIAM suverénně stal hlavním partnerem pro nejznámější výrobce vína na světě.

Inzerce



o pomoc při řešení podobného problému na Slovensku – mimochodem nejednalo se zde vůbec o zátku DIAM, ale šlo o jiný typ zátky, kterou tato firma vyrábí a víno bylo velmi rychle a silně infikováno TCA, což bylo podezřelé. My jsme poskytli naše technologické zázemí a odhalili jsme, že v tomto případě nepáchne víno „po korku“ ale doslova „korek po víně“, jinými slovy víno bylo kontaminováno od nekvalitního sudu a korek obsahoval jen velmi malé množství TCA ze spodní strany, které byl schopen v krátké době z vína „nasát“. Vinař tohle samozřejmě nemá šanci sám zjistit, a proto chytrý vinař takovou analýzu velice ocení, protože mu umožní vyvarovat se příčiny a zamezit opakování takového problému v budoucnu.

Jedna z velmi úspěšných metod, které v poslední době hodně používáme, je rozmístění několika krabic s Bentonitem v různých částech sklepa. Bentonit velmi dobře absorbuje TCA a my pak, poněkud zjednodušeně řečeno, analyzujeme obsah těchto krabiček na chromatografu a zjistíme, ze které části provozu či sklepa TCA náhoda pochází – vinař pak má poměrně jednoduchou možnost vše napravit.

Jak dlouho vy sám pracujete pro firmu DIAM?

V tuto chvíli je to 9 let a nyní se budu přesunovat do Spojených států amerických, kde budu řídit prodej DIAM zátek. Prodej zátek DIAM zde trvale rostou raketovým tempem a firma se rozhodla, že je třeba posílit prodejní tým v této velké zemi. Je to povýšení, ale také velká výzva, trh je nám zde ale velice příznivě nakloněn.

Kolik zátek DIAM bylo celkem vyrobeno a prodáno v roce 2012?

Více než jedna miliarda, to znamená, že DIAM prodal nejvíce zátek ze všech výrobců zátek na světě.

Jaký je největší úspěch DIAMu, měřeno co do důležitosti vašich zákazníků?

Je velice těžké na takovou otázku odpovědět, protože u DIAMu vyznáváme zásadu, podle které není žádný zákazník důležitější než ten druhý.

Je pro nás samozřejmě důležité mít ve svém portfoliu velké zákazníky, protože



to nám umožňuje investovat do výzkumu a vývoje. Pro představu – minulý rok tyto naše investice činily 50 milionů eur. Na druhé straně je velmi důležité pracovat jak s výrobci vysoce kvalitních značek vín na celém světě, tak také s úplně běžnými menšími vinaři. Domnívám se že DIAM dosáhl svého cíle a je dnes uznávaným dodavatelem jak pro velké zákazníky, tak pro TOP jména z celého světa.

Jaké jsou nejlepší reference pro zátku DIAM z poslední doby?

Bude to zřejmě fakt že Moët Chandon se rozhodl použít zátku DIAM pro svou nejprestižnější řadu vín. Stalo se tak pocho-pitelně po létech testování zátek DIAM u této firmy a výsledky byly jednoznačné pro toto rozhodnutí.

Je zátku DIAM vhodná také pro šumivá vína? Proč by měla být lepší než klasická CHAMP zátku se dvěma disky?

Šumivá vína jsou sensoricky velice citlivá. Potřebují tedy absolutně neutrální uzávěry, které budou velice stejnorodé a budou poskytovat vysokou elasticitu tak, aby nedocházelo ke ztrátám tlaku v lahvi.

DIAM MYTIK (zátku pro CHAMP lahve vyvinutá firmou DIAM) poskytuje 100% garanci proti TCA a více než 17 dalším potenciálně škodlivým molekulám, které dokážeme extrahovat z korkového granulátu, dále nenapodobitelnou pružnost (jsme jediná firma na světě která poskytuje přesnou specifikaci a garanci co se týče elasticity našich zátek) a stejnorodost (všechny naše zátky jsou zcela shodné)

Není potom nepochopitelné, že DIAM MYTIK je zcela jednoznačně hlavním uzávěrem používaným mnoha výrobci „šampaňského vína“.

V kolika zemích světa jsou zátky DIAM dnes prodávány?

Zde je odpověď velmi jednoduchá – je to prostě ve všech zemích světa, kde se vyrábí víno.

Která zátku DIAM je tím, čemu říkáme „bestseller“?

Je to v současné době bez konkurence DIAM 5 v délce 44 mm pro tichá vína.

Na druhé straně nejrychleji stoupající prodej zaznamenává zátku DIAM 10, protože ta je prostě fantastická...

Pokud se u lahve uzavřené zátkou DIAM objeví problém s TCA, jaká je vaše reakce?

Kdykoliv se tohle stane, a věřte mi že se to stává minimálně, zahájíme okamžité šetření, protože tato problematika je pro nás velmi citlivá, a z toho důvodu zde nešetříme ani časem, ani prostředky.

Zátka z takové lahve je pak rozřezána na milimetrové disky a ty jsou analyzovány každý zvlášť. To nám napoví, jestli kontaminace pochází z vína či např. sudu (když je kontaminována pouze spodní část zátky) a nebo z prostředí sklepa (to když je např. zase kontaminována pouze vrchní část zátky). Musím zodpovědně prohlásit, že případ, kdy by zátku obsahovala TCA také ve své střední části a byla tak nositelem kontaminace sama o sobě, jsme doposud nezaznamenali. V každém případě s takovou informací můžeme velmi přesně analyzovat původ TCA, TBA, TeCA a nebo PCA... a s pomocí našich velmi

sofistikovaných laboratoří a technologie pak pomoci vinaři s nalezením optimálního řešení.

Jaká je průměrná doba potřebná pro dodání zátek DIAM od jejich objednání v České a Slovenské republice?

Abychom byli v České a Slovenské republice dostatečně akční, rozhodli jsme se zde pracovat se zavedenou firmou CORK JANOSA a náš požadavek je takový, že jakákoliv objednávka musí být vyřízena nejpozději do 2 týdnů. Náš český partner tak musí být schopen zátku včetně individuálního potisku dodat každému zákazníkovi čerstvé a maximálně v tomto časovém horizontu.

Ve stejné době mimochodem dodáváme zátky do Maďarska a Rakouska, i pro tyto dva trhy jsou zátky DIAM dohotovovány u našeho českého partnera.

Jaký je váš osobní pocit z trhu v České a Slovenské republice co se týče budoucnosti zátek DIAM?

V České republice vidím v poslední době velmi silný vývoj směrem ke kvalitě vína i jeho balení a prezentace jako takové. Vinaři zde chtějí tradiční, ale kvalitní a za všech okolností stejně se chovající uzávěr. To je přesně to, na co je DIAM zaměřen a v čem je jeho síla, takže v tomto roce zde zaznamenáváme velmi silný růst a já věřím, že v něm budeme pokračovat. ▶

Moët Chandon se rozhodl použít zátku DIAM pro svou nejprestižnější řadu vín.

◀ inzerce

1 / 2



Jaké jsou specifické vlastnosti zátek DIAM v porovnání s klasickou korkovou zátkou, syntetickou zátkou a zátkami z mikrogranulátu, které jsou dnes na trhu vidět?

DIAM je korková zátká, ale nabízí tu nejvyšší kvalitu bez výkyvů u jednotlivých kusů a zachovává tradiční image lahvi, které jsou touto zátkou uzavřeny.

DIAM je jediná korková zátká na světě se 100% garancí co se týče TCA a jiných senzorických defektů.

DIAM je zátká naprosto konzistentní svými vlastnostmi, jedna zátká je vždy stejná jako druhá, a proto i láhve s vínem uzavřené zátkami DIAM jsou i po delší době všechny senzoricky a chuťově stejné.

DIAM je zátká velmi elastická a udržuje si svou elasticitu i za velmi dlouhou dobu. To přináší bezpečnost co se týče možného protékání zátek a předvídatelnost co se týče vývoje vína v lahvi. DIAM nabízí celou škálu zátek s různě nastavenou propustností, takže si vinař může vybrat přesně takovou zátku, která, co se týče skladování a vývoje jeho vína, vyhovuje jeho požadavkům.

Proč si DIAM vybral Českou republiku jako základnu pro své dodávky v Rakousku a Maďarsku?

Zprv proto, že jsme zde našli vysoce kvalitního a zároveň naprosto spolehlivého partnera. Druhý důvod je logistický, protože poloha jihovýchodní Moravy je velmi blízko k vinařským regionům Maďarska a Rakouska.

Jak vidíte budoucnost firmy DIAM a její situaci v následujících pěti letech? Celosvětově plánujeme zdvojnásobit prodej zátek DIAM oproti dnešnímu

DIAM je zátká naprosto konzistentní svými vlastnostmi, jedna zátká je vždy stejná jako druhá.

stavu. Podotýkám, že s více než jednou miliardou prodaných zátek ročně jsme již dnes světovým výrobcem zátek č. 1. Jsou již realizovány další obrovské investice, jejichž výsledkem bude třetí stanice na čištění granulátu superkritickým oxidem uhličitým. To nám dá dostatek kapacity pro uskutečnění tohoto našeho záměru. Poptávka po zátkách DIAM doslova raketově roste jak v Evropě, tak třeba v Asii, jižní Africe ale i ve Spojených

státech amerických, takže v tomto ohledu cítíme velký závazek vůči našim dnešním i budoucím zákazníkům a ten musíme splnit.

Závěrem?

Závěrem přeji českým vinařům, aby se jim i nadále dařilo zvyšovat kvalitu jejich vín, které dnes již mnohdy historicky zcela nepochopitelně porážejí na francouzských výstavách vína francouzská a to o mno-

hém svědčí. DIAM jim může pomoci s tím, aby kvalita jejich vína nebyla ohrožena oxidací, nestejnorodým vývojem ani jakýmkoliv zápachem a aby víno zůstalo tradičně a hezky zabalené a nepůsobilo „levně“. Prostě – vyzkoušejte DIAM – a já věřím, že již nikdy pak nebudete chtít používat cokoliv jiného. Za zkoušku nedáte nic, může vás a vaši práci pouze obohatit, protože faktické riziko je zde nulové. ■ (pr)



Text:
Petr Březina
pro Vinařský obzor

Vína originální certifikace se postupně představují i na internetu

Každá odrůda vína má své specifické potřeby a je pro něj vhodná mírně odlišná lokalita pro pěstování. Právě tato fakta berou v potaz vinařství, kde se vyrábějí vína originální certifikace. Zásadním rozdílem vín s originální certifikací je, že pocházejí **výhradně z vinic ležících ve schválených polohách** daného regionu.

V loňském roce byla spuštěna společná webová prezentace VOC vinařství, která se snaží především veřejnosti přiblížit princip certifikace a také obecně výhody a vlastnosti vín s certifikací VOC. Na webových stránkách www.vinarstvivo.cz najde návštěvník krom zmíněných informací také kompletní přehled členů VOC v jednotlivých regionech.

Regiony VOC jsou v rámci České republiky vyčleněny celkem čtyři – VOC Znojmo, VOC Pálava, VOC Mikulov a VOC

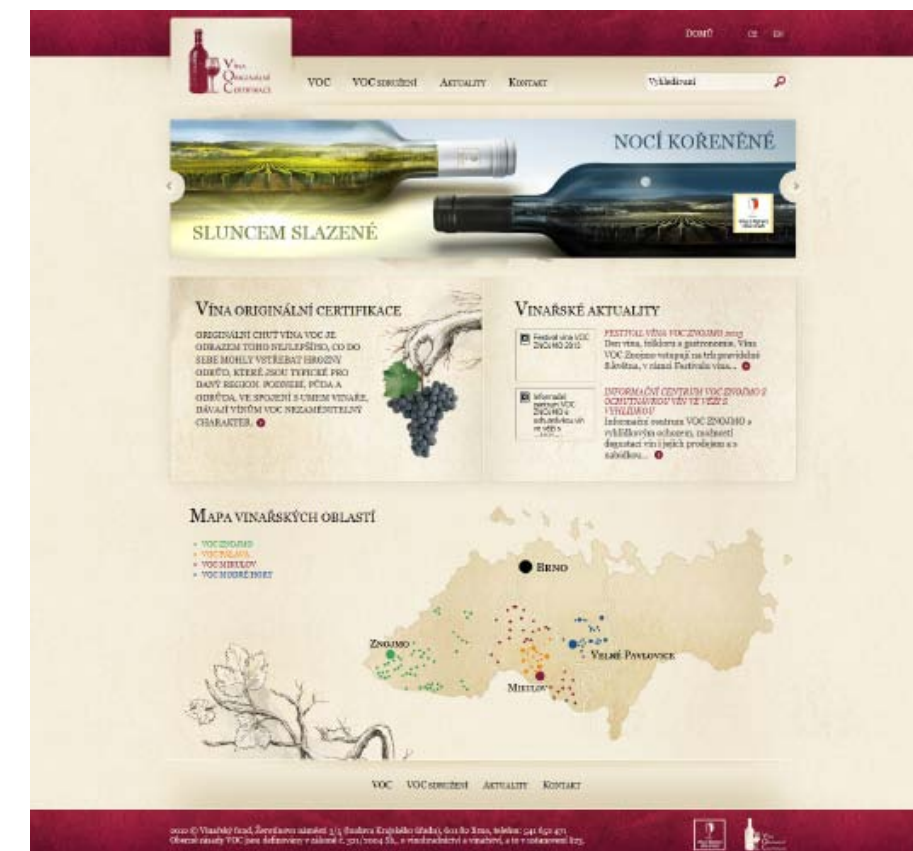
Modré hory. Těmto regionům pak odpovídají konkrétní odrůdy, které jsou pro danou oblast charakteristické – Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Pálavy, Rulandské šedé, bílé a modré, Frankovka, Svatovavřínecké a Modrý portugal.

Součástí webových stránek je přehled VOC sdružení, který obsahuje u každého regionu jak předepsané odrůdy, tak především kontakt na lokální VOC sdružení včetně přehledu členů v dané oblasti. Většina z VOC regionů má pak svoji samo-

statnou prezentaci, kde najdou informace především koneční spotřebitelé.

Proč certifikovaná vína?

Běžně se setkáte s tzv. germánským systémem dělení vína na jakostní, jakostní s převlastkem apod. Oproti tomu označení VOC je obdobou dělení používaného v ostatních zemích – odtud také označení románský systém dělení vín. Hlavní rozdíl je jasný již z označení vína, zatímco germánský systém určuje kvalitu především podle cukernatosti



Většina z VOC regionů má pak svoji samostatnou prezentaci pro spotřebitele.

hroznů, románský se snaží představit maximální možnosti dané odrůdy v místě, kde se pěstuje. Kvalita je dána především podmínkami pro pěstování hroznů, půdním složením a deklarovaným původem hroznů. Vína tak mají osobitý charakter, který se nemění v průběhu let, což pro zákazníky znamená stálou kvalitu.

Samotné označení VOC s sebou nese splnění několika předpokladů: vína jsou vyrobená z odrůd typických pro daný kraj, hrozny pocházejí z pečlivě vybraných vinicných tratí, ve vínech se odráží charakter daného regionu a především hodnocení vína provádějí sami vinaři, kteří rozhodují, zda splňuje charakter VOC. ■