

# Michèle Shah

Připravila Šárka Dušková  
Foto archiv

S Michèle se již několik let setkáváme na různých vinařských akcích, které buď sama organizuje, nebo se jich účastní jako novinářka. Je italskou korespondentkou britského Decanteru, autorkou průvodce Wines of Italy Guide 2006 londýnského vydavatelství Mitchell Beazley, zasedá v porotě Decanter World Wine Awards. Je italskou agentkou britské soutěže IWSC (The International Wine and Spirit Competition), členkou Circle of Wine Writers a konzultantkou řady italských vinařských konsorcií. Koncem července Michèle přijala pozvání organizátorů soutěže Vinař roku a zasedla ve finálové mezinárodní komisi „Klub degustátorů“. V rodném městě její matky, která je napůl Češka, jsme si konečně našly čas na nerušené povídání...

## Jsi taková kosmopolitní osoba. Žila jsi v Anglii, Itálii, jižní Africe, máš indického manžela - můžeš přiblížit životní osudy tvé rodiny?

Dědeček byl Čech, narodil se v Ostravě, oženil se s Vídeňankou, má matka se narodila v roce 1928 Praze. Dědeček, původně právník, za války odešel do Maďarska i s rodinou, která se před koncem války přestěhovala do Anglie. Po válce za nimi můj podnikavý dědeček přijel, začal obchodovat s nábytkem z východní Evropy a založil první firmu na výrobu jogurtů v Anglii! Moje druhá babička se narodila rovněž ve Vídni, její manžel pocházel z Mnichova, ze židovské pivovarnické rodiny. Jejich syn, můj otec, odešel během války do Anglie, kde poznal mou matku. Rodiče se brzy rozvedli a matka se znovu provdala za Angličana, žijícího na italské riviéře. Od šesti let jsem tak žila v Itálii, do Anglie jsem se vrátila studovat střední školu a poté na univerzitu dějiny umění. Získala jsem i diplom učitelky angličtiny a dva roky jsem ji v italské Ligurii učila.

## Považuješ se za Angličanku, Italku, nebo se snad ozývají tvé česko-rakousko-německé kořeny?

Mám britský pas, ale cítím se Evropankou. Mohu žít kdekoli. Jezdím za svou téměř osmdesátiletou matkou do jižní Afriky, kde nyní žije. S manželem navštěvuji jeho rodinu v Indii a dopřávám si tam ájurvédské procedury, načerpám z nich energii na celý rok. Moc ráda jsem po letech opět navštívila Prahu. Je to jedno z nejkrásnějších měst, které znám. Škoda jen těch fast-foodů a obchodů s kýčovitými suvenýry v centru!

## Jak ses jako historička umění a učitelka angličtiny dostala k vínu?

Z Ligurie jsem odjela do Říma, kde jsem nastoupila do italské kanceláře společnosti pro rozvoj zemědělství OSN. Vypracovala jsem se zde postupně na šéfkou. Tady se má kariéra spojila s vínem. Víno mě vždy fascinovalo, od té doby je však mým posláním. Začala jsem psát pro Wine Spectator a několik let jsem dělala asistentku šéfovi evropské redakce tohoto časopisu. Byla to velká škola.

## Proč jsi opustila americkou jedničku mezi vinařskými časopisy, Wine Spectator, a přešla k jedničce evropské - Decanteru?


Decanter na rozdíl od Wine Spectatoru dovoluje svým autorům psát i pro jiné časopisy, což mi vyhovuje. Píšu jako volná novinářka i pro časopisy Wine & Spirit, Wine Business International, Corriere Vinicolo, Sommelier India, Oberoi Magazine-India, polský Magazyn Wino...

## Zakotvila jsi v Toskánsku poblíž Arezza, jsi uznávaná odbornice nejen na víno, ale i gastronomii, především italskou. Jak vaříš doma?

Žijeme s manželem ve zrekonstruované, památkově chráněné venkovské usedlosti Casa dei Pini s rozlehlou zeleninovou zahradou. Moje kuchyně je úplně jednoduchá. V zimě vaříme polévky, hlavně z vlastnoručně vypěstovaných fazolí, a v létě pastu (těstoviny), nejčastěji s omáčkou z našich vlastních rajčat, kterou v sezóně vyrobím a zavařím na celý rok. Olivový olej, který je podle mě základem kuchyně, sami lisujeme z oliv z našeho sadu.

## Znáš dobře trh s vínem v Itálii a Velké Británii. Mají moravská vína šanci na něm uspět?

Myslím, že ano. Moravská bílá vína mají pěknou kyselinku a ovocnost, u mnoha z nich jsem našla krásná, odrůdově typická aromata. Mohou být velmi atraktivní pro trhy, přesycené Chardonnay! Některá z červených vín, která se sešla ve finále soutěže, byla příliš barikovaná, myslím, že sudy byly příliš vypaleny, s tím souhlasili i čeští zástupci v komisi. Podle mě je to dáno tím, že moravští vinaři ještě nemají s červenými víny dostatek zkušeností. Všude na světě mají vinaři, když začínají s novou technologií, sklon přehánět její využívání, ale časem se to srovná. Vzorky v soutěži také asi nebyly úplně reprezentativním vzorkem moravských červených vín, protože třeba to, co jsem ochutnala u Springerů ve sklepě, mě nadchlo, to jsou opravdu velká červená vína. Držím moravským vinařům palce a doufám, že budu mít zase brzy možnost jejich vína ochutnat!



„Moravská bílá vína mohou uspět na britském i italském trhu. Mají pěknou kyselinku a ovocnost, u mnoha z nich jsem našla krásná, odrůdově typická aromata. Mohou být velmi atraktivní pro trhy, přesycené Chardonnay. Držím moravským vinařům palce!“