Rozhovor s *Yumi Tanabe*

Zakladateľka prestížnej súťaže vín SAKURA Awards prišla z Japonska na Slovensko, aby osobne odovzdala ocenenia úspešným slovenským vinárom a my sme jej položili niekoľko otázok.

Text: Juraj Mikula, Snímky: archív Yumi Tanabe

Vo vinárskom priemysle a vzdelávaní pôsobíte už približne 40 rokov. Ako sa za tento čas zmenil vzťah Japoncov k vínu a ich úroveň vinárskych znalostí?

Do vinárskeho priemyslu som vstúpila v roku 1980. Ročná spotreba vína v Japonsku vtedy dosahovala približne 0,3 litra na osobu, menej ako desatinu dnešného množstva. Zarazila ma nielen nízka spotreba, ale aj slabé vedomosti dovozcov a personálu špecializovaných predajní. Obchody niekedy predávali zoxidované vína či vína s korkovou chybou bez toho, aby vôbec vedeli, ako sa víno správne skladuje.

Veľkým impulzom pre rozvoj japonskej kultúry vína bola Svetová výstava Expo '70 v Osake. Japonci sa vďaka nej dozvedeli, že v Európe existuje povolanie someliéra. Začiatkom 80. rokov sa do Japonska vrátili šéfkuchári, ktorí sa učili variť v Taliansku či vo Francúzsku. Ich návrat sa časovo prekrýval s obdobím japonskej bublinovej ekonomiky a francúzske vína sa začali podávať v reštauráciách s francúzskou kuchyňou. Povolanie someliéra postupne získavalo uznanie. S častejším podávaním vína rástla aj potreba odborných znalostí dovozcov a zamestnancov vinoték.

Uvedomila som si, že ak chceme šíriť víno v krajine, kde jeho pitie ešte nie je zakorenené, správne vedomosti sú nevyhnutné. Preto som v roku 1992 založila špecializovanú vinársku školu zameranú na komplexné vzdelávanie someliérov. Zároveň som vydala publikáciu „Wine Book by Yumi Tanabe" (Vinárska kniha Yumi Tanabe), aby sa správne informácie dostali do širšieho povedomia. Dodnes ju každoročne aktualizujem a vydávam.

V 90. rokoch sa uvoľnil licenčný systém na predaj alkoholických nápojov. Víno sa začalo predávať aj v supermarketoch a prostredníctvom elektronického obchodu, čím sa z reštaurácií dostalo do bežných domácností.

Za posledných 40 rokov sa vedomosti Japoncov o víne výrazne rozšírili. Pri porovnaní roku 1980 s dneškom môžeme povedať, že japonská kultúra vína aj znalosti o ňom prešli obrovským vývojom.



Pred viac ako desiatimi rokmi ste založili SAKURA Awards so zámerom využiť odborné skúsenosti žien pôsobiacich vo vinárstve a gastronómii. Čo bolo bezprostredným impulzom na vznik tejto súťaže?

Priamym impulzom na založenie SAKURA Awards bola túžba vytvoriť viac príležitostí pre ženy v japonskom vinárskom priemysle, aby mohli naplno uplatniť svoje vedomosti a schopnosti. Japonská asociácia someliérov každoročne organizuje certifikačné skúšky a v krajine je približne 40-tisíc držiteľov someliérskeho certifikátu. Pôsobia v reštauráciách, dovozných spoločnostiach, vo veľkoobchode a maloobchode s vínom či vo vinárskych školách. Viac ako 40 % z nich tvoria ženy.

Mnohé však napriek kvalifikácii a hlbokým znalostiam zastávali len pozície asistentiek. V reštauráciách mal pri výbere vína konečné slovo hlavný someliér, väčšinou muž. Aj o výbere dovážaných vín rozhodovali predovšetkým muži. Ženy tak mali len malú šancu uplatniť svoje kompetencie pri rozhodovaní v praxi. Ich vedomosti a kvalifikácia sa neodrážali v možnostiach, ktoré v zamestnaní dostávali. Rozhodla som sa túto situáciu zmeniť. Chcela som, aby ženy dostali príležitosť spolurozhodovať práve na základe svojich odborných kompetencií a aby ich úloha nekončila pri asistovaní.

Nechcela som vytvoriť len ďalší klub, kde by sa ženy stretávali pri pohári vína. Mojou víziou bol priestor, v ktorom by sa aktívne zapájali do formovania vinárskej kultúry. Považovala som za kľúčové, aby sa kvalifikované someliérky nestretávali iba na diskusiách či večierkoch, ale samy vytvárali novú hodnotu. Chcela som platformu, kde by mohli zužitkovať odbornosť a reálne ovplyvňovať hodnotenie a výber vín.

Ako porotkyňa som sa dovtedy zúčastnila na viacerých medzinárodných vinárskych súťažiach. Uvedomila som si, že spôsob hodnotenia ovplyvňuje kultúra stravovania, v ktorej človek vyrástol. Zároveň som cítila, že muži a ženy hodnotia víno z odlišných perspektív. Nadobudla som presvedčenie, že pri výbere vín k japonskému stolu treba zapojiť cit a vkus japonských žien, ktoré dôverne poznajú našu kulinársku kultúru.

Z toho vzišli dva hlavné ciele: rozšíriť možnosti žien v sektore vína, aby mohli preukázať vedomosti a potenciál, a ženskou optikou vyberať vína ladiace s japonskou gastronómiou. Tieto piliere stáli za zrodom SAKURA Awards, súťaže výhradne v ženskej réžii.

SAKURA Awards je zároveň priestorom, kde vzdelané ženy z vinárskeho priemyslu uplatňujú odbornosť a aktívne formujú našu kultúru vína. Pevne verím, že prepojením ich znalostí a citu ju dokážeme posunúť ďalej.

Ženy dnes tvoria viac ako 40 percent držiteľov somelierskeho diplomu v Japonsku. Zodpovedá tomu aj ich postavenie vo vinárskom odvetví, alebo stále narážajú na prekážky pri získavaní vedúcich pozícií?

Pevne verím, že angažovanosť žien má kľúčový význam pre ďalší rozvoj vinárskeho priemyslu. Dnes je bežné, že ženy pracujú a budujú si kariéru. Someliérsky certifikát je skvelým prvým krokom k odbornej špecializácii. Ďalšie prehlbovanie odbornosti a postup do vedúcich pozícií však vyžadujú aj osobnú ambíciu a silnú motiváciu.

Pribúda žien, ktoré vo svete vína pôsobia ako riaditeľky či podnikateľky. Práca s vínom ponúka mnoho možností uplatniť citlivú vnímavosť a zmysel pre detail. Ide napríklad o hľadanie dokonalých kombinácií jedla a vína či pochopenie toho, ako sa jeho chuť mení podľa odrody a terroiru. Vyžaduje si pozornosť aj voči najmenším detailom a zvažovanie rôznych faktorov. V tom pripomína prácu s módou či šperkami, pri ktorej je jemná a vycibrená citlivosť rovnako dôležitá.

Aj vo veľkých spoločnostiach predávajúcich alkoholické nápoje dnes ženy čoraz častejšie obsadzujú vyššie manažérske pozície vo vinárskych divíziách. Tento pozitívny posun ma nesmierne teší, pretože ukazuje, že možnosti žien sa postupne rozširujú aj vo veľkých spoločnostiach, ktoré majú vlastné vinárske divízie. Vnímam ho ako dôkaz, že ich odborné vedomosti a schopnosti sa konečne začínajú spravodlivo oceňovať. Nejde pritom iba o získanú kvalifikáciu, ale aj o možnosti naplno ju uplatniť v každodennej práci a pri vedení spoločností.

Keď tieto zmeny sledujem, cítim, že cieľ, ktorý sme si vytýčili pri zakladaní SAKURA Awards – rozšíriť možnosti uplatnenia žien vo vinárskom svete –, sa pomaly stáva prirodzenou súčasťou celého odvetvia.

SAKURA Awards má výhradne ženskú porotu. Prejavuje sa podľa vašich skúseností ženský pohľad aj v spôsobe hodnotenia vín alebo vo výbere štýlov, ktoré v súťaži dosahujú najlepšie výsledky?

Áno, domnievam sa, že muži a ženy nazerajú na hodnotenie vína odlišne a ženská optika sa do SAKURA Awards výrazne premieta. Muži vo všeobecnosti zdôrazňujú prvý dojem po napití, takzvaný „attack“ čiže chuťový nástup. Ženy väčšinou uprednostňujú harmóniu a eleganciu. Dôležité sú pre ne aj ovocná vôňa, chuť a príjemný, ľahko piteľný charakter.

Po založení súťaže ma prekvapilo, že už v prvom ročníku uspeli odrody, ktoré dovtedy v odborných kruhoch nezískavali vždy najvyššie hodnotenia. Napríklad argentínsky Torrontés či talianske Montepulciano získali Diamantové trofeje, čo na mňa veľmi zapôsobilo. Automaticky totiž neuprednostňujeme vína s dominantnou arómou po sude či silnými tanínmi. Kladieme dôraz na ovocný charakter a arómu, vyváženosť kyseliniek a tanínov a vhodnosť vína k jedlu.

V Japonsku v minulosti, najmä pod vplyvom mužských someliérov a nákupcov, prevládalo vysoké hodnotenie silných, plných a koncentrovaných vín v „Parkerovom štýle“. Cítim však, že aj vďaka ženskému pohľadu SAKURA Awards sa kritériá na japonskom trhu postupne menia.

Ďalšou významnou zmenou je rastúci záujem o pôvodné lokálne odrody z celého sveta. V Japonsku sa dlho predávali najmä vína z medzinárodných odrôd. Dnes pri výbere čoraz viac zaváži samotná chuť, kvalita a súlad s jedlom, nielen známy názov odrody či slávny región. Spotrebitelia tak dostávajú príležitosť spoznávať aj vína, ktoré predtým stáli mimo hlavného záujmu trhu.

Príkladom je spomínaný Torrontés. Vysoké uznanie na SAKURA Awards získavajú aj slovenské odrody, napríklad Devín. A pozitívne reakcie prichádzajú aj priamo od spotrebiteľov, ktorí nám hovoria, že im tieto vína veľmi chutia.

Som presvedčená, že tieto zmeny majú veľký význam. SAKURA Awards využívaním ženského pohľadu a citu pomáha objavovať ďalšie stránky príťažlivosti vína a prináša spotrebiteľom nové možnosti výberu.

Do súťaže každoročne prichádza približne 4 000 vín z takmer štyroch desiatok krajín. Ako pri takomto množstve vzoriek zabezpečujete jednotnosť hodnotenia a vysokú odbornú úroveň porotkýň?

V SAKURA Awards uplatňujeme niekoľko pravidiel, ktoré zabezpečujú konzistentné hodnotenie a vysokú odbornú úroveň poroty.

Od začiatku som nechcela pozývať veľké množstvo známych zahraničných vinárskych publicistov či kritikov. Vyberáme totiž vína vhodné k japonskej kultúre stravovania. Japonci sú každodenne zvyknutí na umami a dashi, teda vývary. Preto má zmysel, aby vína hodnotili japonské ženy, ktoré v tejto kulinárskej tradícii vyrastali a dôverne poznajú jej chute.

Samozrejme, príležitostne pozývame aj zahraničných porotcov. Japonský pohľad však zostáva základom, pretože naším cieľom je vyberať vína vhodné práve k jedlám, ktoré sa podávajú v Japonsku. V súčasnosti máme približne 430 členov poroty, z toho každoročne len dva až päť špeciálnych zahraničných hostí.

> „Nechcela som vytvoriť len ďalší klub, kde by sa ženy stretávali pri pohári vína. Mojou víziou bol priestor, v ktorom by sa aktívne zapájali do formovania vinárskej kultúry.“

Dôležité však nie sú iba znalosti o víne. Počas uplynulých 13 rokov sme zapájali výhradne japonské ženy s hlbokými vedomosťami, vynikajúcimi degustačnými schopnosťami a veľkou chuťou prispievať k rozvoju našej vinárskej kultúry. Práve toto spojenie podľa mňa umožňuje dlhodobo udržiavať vysokú úroveň hodnotenia.

Hodnotí sa v päťčlenných tímoch, z ktorých každý posúdi približne 50 vín. Informácie pre porotu sú prísne obmedzené: uvádzame len odrodu, ročník a pri šumivých vínach spôsob výroby. Krajinu pôvodu, vinárstvo ani cenovú kategóriu neprezrádzame. Tým v maximálnej možnej miere obmedzujeme predsudky a umožňujeme sústrediť sa na samotné víno.

Najmä pri vínach s vysokým skóre bývajú hodnotenia všetkých piatich porotkýň veľmi blízke. Považujem to za jeden z najvýraznejších znakov nášho systému. Ženy so znalosťou japonskej kuchyne a citom pre jej chute pri degustácii uplatňujú svoju odbornosť. Viaceré tak nezávisle udelia rovnakému vínu vysoké hodnotenie. Táto zhoda podčiarkuje konzistentnosť výsledkov aj dôveryhodnosť SAKURA Awards.

Ocenenie zo SAKURA Awards pomohlo viacerým vínam nájsť japonského importéra a niektoré sa po uvedení medaily na etikete úplne vypredali. Čím si vysvetľujete taký výrazný vplyv súťaže na rozhodovanie japonských spotrebiteľov?

Vplyv ocenení SAKURA Awards spočíva v tom, že vína k japonskému stolu vyberajú ženy, ktoré vyrastali v rovnakej kultúre stravovania ako spotrebitelia. Porotkyne posudzujú nielen samotné víno, ale aj jeho súlad s jedlami bežne konzumovanými v Japonsku. Ocenenie tak prináša zrozumiteľné posolstvo: „víno, ktoré skvelo chutí pri japonskom stole“.

Od založenia súťaže sa držíme zásady „vyberať vína, ktoré sa pre-

dávajú“. Ani vysoké odborné uznanie vínu nezaručí trvalé miesto na japonskom trhu, ak si ho spotrebitelia nevyberú. Preto sme vytvorili systém predajných partnerských spoločností, ktoré aktívne podporujú predaj ocenených vín. Zapájajú sa supermarkety, špecializované predajne alkoholu aj e-shopy. Dnes spolupracujeme s viac ako 150 spoločnosťami. Vďaka nim sa ocenené vína častejšie dostávajú pred oči zákazníkov, ktorí majú viac príležitostí kúpiť si ich.

SAKURA Awards pritom nehodnotí iba drahé vína. Tento rok získalo Diamantovú trofej aj víno s maloobchodnou cenou približne 700 jenov, ktoré priamo dovážal veľký reťazec supermarketov. Ide o výnimočné ocenenie: z takmer 4 000 prihlásených vzoriek ho získava len 65 víťazov. Zákazníka po ochutnaní často prekvapí, aké dobré víno môže za túto cenu dostať. Práve takýto zážitok vedie k opakovaným nákupom.

Samozrejme, verných zákazníkov majú aj drahšie vína. O priaznivom prijatí rozhoduje najmä to, či víno pri konzumácii chutí a či si ho človek chce vychutnať znova. Samotná vysoká cena nie je zárukou pozitívneho hodnotenia spotrebiteľov.

V tom vidím praktické naplnenie jednej z našich najdôležitejších myšlienok: pomáhať vybrať chutné víno, ktoré sa hodí k jedlu. Naša úloha pokračuje aj po odbornom hodnotení. Vybrané víno treba dostať k spotrebiteľovi, aby ho mohol ochutnať pri japonskom stole a zažiť radosť, ktorá ho privedie k ďalšiemu nákupu. Keď si povie: „To je chutné, chcem si to kúpiť znova,“ celý proces získava zmysel. Toto prepojenie výberu, dostupnosti a osobného zážitku podľa mňa vysvetľuje vplyv SAKURA Awards na nákupné rozhodnutia Japoncov.

■ Slovenské vína získavajú na SAKURA Awards pravidelne medaily vrátane najvyššej diamantovej trofeje. Ktoré vlastnosti slovenských vín porotkyne najviac oceňujú a čím sa odlišujú od vín z iných európskych krajín?

Pri nedávnej návšteve slovenských vinárstiev, ktoré som navštívila už pred desiatimi rokmi, ma opäť veľa vecí prekvapilo. Najviac ma zaujal dôraz na kvalitu výroby a precízna starostlivosť o vinice. Mala som pocit, že mnohé vinárstva sa usilujú aj o medzinárodné uznanie. Oslovilo ma tiež, že prostredníctvom vinárskej turistiky šíria samotnú kultúru vína.

Prečo sú teda slovenské vína v Japonsku tak vysoko hodnotené? Jedným z dôvodov je, že Slovensko si s úctou chráni vlastné pôvodné odrody a venuje im pozornosť. Mnohé vína sú príjemné a ľahko piteľné už v mladosti, pričom sa vyznačujú aj pevným minerálnym charakterom. Som presvedčená, že tieto vlastnosti vyhovujú japonským chuťovým preferenciám. Pri červených vínach vnímam väčší dôraz na čisté ovocné tóny, harmóniu a eleganciu než na extrémne silné taníny. To zodpovedá aj kritériám porotkýň SAKURA Awards.

Ako Japonke sa mi ťažko jedným porovnaním vystihuje rozdiel medzi slovenskými vínami a vínami z iných európskych krajín. Európske vinárstvo má tisícročnú históriu a je úžasné, že víno prirodzene patrí ku kultúre stravovania.

Počas aktuálnej návštevy ma vo viacerých vinárstvach pohostili skvelým obedom či večerou. Pri ochutnávaní tradičných slovenských a domácich špecialít som si uvedomila, že by ich ocenili aj Japonci. Ctili prirodzenú chuť surovín a v mnohých som vnímala hĺbku, teda umami, aj mineralitu. Slovenské vína sa k nim dokonale hodili.

Jedlá, ktoré v jemnej chuti ukrývajú výraznú hĺbku, majú veľa spoločného s japonskou kulinárskou kultúrou. Práve súlad slovenských vín s takýmito pokrmami podľa mňa vysvetľuje, prečo je ich chuťový profil Japoncom blízky. Pri stole som tak mala možnosť priamo zažiť, ako sa charakter miestneho jedla a vína navzájom dopĺňa.

Čaro slovenských vín vidím v spojení starostlivosti o pôvodné odrody s nekompromisnou snahou o kvalitu. Výsledkom je harmonický zážitok, ktorý výborne ladí s jedlom a oslovuje aj naše chuťové vnímanie.

■ Napriek úspechom v súťaži zostávajú slovenské vína na japonskom trhu pomerne málo známe. Čo by mali slovenskí vinári a organizácia SLOVAKIA WINE JAPAN urobiť, aby sa slovenské vína dostali k širšiemu okruhu japonských zákazníkov?

Je to náročná otázka, no som presvedčená, že slovenské vína majú v Japonsku veľký potenciál rastu. Dokazujú to aj predajné podujatia, ktoré sa konajú dvakrát ročne vo veľkom obchodnom dome v Osake, meste, ktoré hostilo EXPO 2025. Patria k najväčším a najúspešnejším vinárskym predajným akciám v krajine.

Zákazníci môžu vína pred nákupom ochutnať. Nevyberajú teda iba podľa známej značky, ale najmä podľa toho, čo im zachutí. Tento spôsob predaja si veľmi obľúbili. Denne sa zároveň vyhlasuje, ktorá dovozná spoločnosť a vína z ktorej krajiny dosiahli najvyšší počet predaných fliaš. Na popredných miestach sa pravidelne umiestňuje spoločnosť Mighty Wine, špecializovaná na slovenské vína. To podľa mňa jasne ukazuje, že ich japonskí spotrebitelia dokážu veľmi dobre prijať. Keď majú možnosť rozhodovať sa podľa vlastnej skúsenosti z ochutnávky, slovenské vína sa presadzujú aj v takejto konkurencii.

Najväčšou výzvou zostáva, že mnohí Japonci slovenské víno ešte nikdy neochutnali. Slová „Slovensko“ a „víno“ si zatiaľ automaticky nespájajú. Keď sa v 80. rokoch v Japonsku začalo rozširovať povedomie o víne, aktívne sa tu propagovalo Francúzsko, neskôr Kalifornia a Taliansko. Ich vína sa stali všeobecne známymi vďaka dlhoročnému šíreniu informácií, ochutnávkam a podujatiam.

V digitálnej dobe pravdepodobne nebudeme potrebovať toľko času, no sústavné informovanie a možnosť víno osobne ochutnať zostávajú nevyhnutné. Japonsko počas celého roka ponúka množstvo vinárskych výstav, ochutnávok a seminárov. Slovenským vinárom aj organizácii SLOVAKIA WINE JAPAN odporúčam tieto príležitosti aktívne využívať.

Najdôležitejšie je dať slovenské víno japonským zákazníkom priamo do pohára. Samotné tvrdenie, že je dobré, nestačí. Po ochutnaní môžu sami spoznať jeho kvalitu a jedinečný charakter. Práve skúsenosť s predajom na podujatí v Osake ma utvrdzuje v tom, akú veľkú úlohu zohráva osobný kontakt spotrebiteľa s vínom.

Slovenské pôvodné odrody získavajú najvyššie hodnotenia aj na SAKURA Awards. Preto považujem za účinné prezentovať ich osobitosť a vhodné kombinácie s japonskou kuchyňou. Sú to vlastnosti, ktoré môžu zákazníkov osloviť pri konkrétnom zážitku z jedla a vína.

Cestou k úspešnému etablovaniu je vytrvalé, systematické šírenie povedomia prostredníctvom ochutnávok, podujatí, seminárov a médií. Popularita nemusí prísť zo dňa na deň, ale práve takto možno postupne dostať slovenské vína k širšiemu okruhu Japoncov.

■ SAKURA Awards udeľuje aj špeciálne ceny vínam vhodným k japonským jedlám. S ktorými jedlami by ste odporučili párovať slovenské odrody Devín, Pálava, Dunaj alebo Hron?

Zo slovenských odrôd získava na SAKURA Awards mimoriadne vysoké uznanie Devín. Výborne sa hodí k morským plodom a rybám, bežným v japonských domácnostiach, aj k vegetariánskym pokrmom. Najmä umami vznikajúce varením či dusením zeleniny sa s jeho chuťovým profilom dokonale dopĺňa.

V japonskej kuchyni sa často používa cukor, takže mierna sladkastosť charakterizuje mnohé jedlá. Príkladom sú šaláty s octom a cukrom, podávané napríklad s uhorkami a chobotnicou. Devín výborne ladí aj s ponzu, omáčkou z citrusových plodov, ako je sudachi, používanou k tofu a ďalším pokrmom. Jeho mineralita a hĺbka chuti vytvárajú s japonskou kuchyňou harmonický pár. Dobre sa kombinuje s domácimi jedlami aj s reštauračnými špecialitami.

Dunaj sa zas hodí k pokrmom so sójovou omáčkou, ktorá je jedným zo základných dochucovadiel japonskej kuchyne. Využíva sa v najrôznejších jedlách a osobitne dobre s Dunajom ladia mäsové pokrmy, naprí-



klad yakitori, teda kuracie špízy, či sukiyaki. Pri takýchto kombináciách môže naplno vyniknúť charakter vína aj samotného jedla.
Viaceré slovenské pôvodné odrody tak ukazujú svoje čaro a potenciál práve pri japonskom stole. Veľmi si želám, aby toto spojenie slovenskej vinárskej tradície a našej kuchyne osobne vyskúšalo čo najviac ľudí v Japonsku. Slovenské vína sa výborne hodia na vychutnávanie spolu s jedlom a takéto párovanie umožňuje ich vlastnosti ešte lepšie spoznať.

Aké sú vaše ďalšie plány so SAKURA Awards a čo by ste ešte chceli dosiahnuť v oblasti vinárskeho vzdelávania a rozvoja kultúry vína v Japonsku?
SAKURA Awards má tento rok 13. ročník. V júli sme na stretnutí s dovozcami, distribútormi a médiami predstavili ďalšie smerovanie súťaže. Hlavnou témou bol prechod od „súťaže o ocenenie“ k budovaniu „značky“. Naša základná úloha, vyberať a oceňovať najlepšie vína, zostáva. Chceme však zo SAKURA Awards vytvoriť silnú, uznávanú značku a s týmto cieľom pripravujeme rôzne inovácie.
Prvým krokom je zvýšiť povedomie o súťaži v Japonsku. Zároveň chceme, aby jej názov rezonoval na celom trhu s vínom v Ázii a Oceánii. Práve vnímanie SAKURA Awards ako prestížnej značky považujeme za kľúč k budúcnosti. Doterajší výber kvalitných vín zostane základom, na ktorom chceme ďalej stavať.
Tento rok začíname osvetovú kampaň na podporu ružových vín, ktorých spotreba je v Japonsku zatiaľ nízka. Na budúci rok sa plánujeme zúčastniť na Kjótskom potravinárskom expe, kde sa očakáva viac ako 3 000 návštevníkov. Chceme tam súťaž priblížiť širšej verejnosti a bežným spotrebiteľom. Kjóto je jedným z centier tradičnej japonskej kuchyne washoku. Teším sa, ako budú návštevníci v tomto prostredí vnímať a hodnotiť ocenené vína. Predstaviť plánujeme aj tie slovenské.
Vo vzdelávaní a rozvoji kultúry vína máme ešte veľa plánov. Jedným z nich je priblížiť japonským importérom a someliérom slovenské vína aj celý stredoeurópsky a východoeurópsky región, ktorý u nás zostáva málo známy. Počas nedávnej návštevy Slovenska som si opäť uvedomila jeho dlhú vinársku históriu a bohatstvo domácich či šľachtených odrôd. Radi by sme našli účinné spôsoby, ako túto históriu a čaro jedinečných odrôd sprostredkovať japonskej odbornej verejnosti. Práve odborníkom by sme chceli umožniť lepšie spoznať rozmanitosť, ktorá ma pri návšteve tak zaujala.

> „Najdôležitejšie je dať slovenské víno japonským zákazníkom priamo do pohára. Samotné tvrdenie, že je dobré, nestačí. Po ochutnaní môžu sami spoznať jeho kvalitu a jedinečný charakter.“

V Číne existuje príslovie „Wu Yue Tong Zhou“, ktoré pôvodne označovalo situáciu, keď sa ľudia alebo krajiny, inak nie práve spriatelené, ocitnú na jednej lodi. Dnes sa používa aj v zmysle komunikácie a vzájomnej pomoci medzi ľuďmi s odlišnými názormi.
Myslím si, že to platí aj pre svet vína. Hoci pochádzame z rôznych krajín a regiónov, prostredníctvom vína môžeme spoznávať svoje kultúry a navzájom sa obohacovať. Bola by som rada, keby sme s odborníkmi z Japonska a zo strednej či východnej Európy spoločne vytvárali nové možnosti. Veľmi si želám, aby ste nám v tom pomohli a tento cieľ sme dosiahli spoločnými silami.

Čo vám vždy vyčaruje úsmev na tvári?
Úsmev na tvári? Mama mi od detstva hovorievala: „Yumi, na všetkých fotkách sa vždy tak krásne usmievaš.“ Možno preto sa dodnes prirodzene usmejem, len čo na mňa namieria fotoaparát.
Poteší ma aj skvelé víno. Mám rada chvíle, keď si po úspešnom dokončení náročnej práce môžem oddýchnuť a vychutnať pohár. Rada varím pre druhých a veľmi ma teší, keď rodine či priateľom moje jedlo chutí. Dôvodov na úsmev je však oveľa viac. Možno som jednoducho človek, ktorý sa rád usmieva. Teší ma, keď mi ľudia hovoria: „Ty sa stále usmievaš.“ A možno sa práve vďaka týmto pochvalám snažím usmievať ešte o čosi viac.
Mojím najbližším veľkým úsmevom bude určite stretnutie so všetkými ocenenými vinármi na budúcoročnom ročníku SAKURA Awards. Už teraz sa na ten deň veľmi teším.