

Za autentickými víny Rakouska a Maďarska

RNDr. Zdeněk Habrovanský, Šlechtitelská stanice vinařská, s.r.o., Polešovice

Moravín, svaz moravských vinařů uspořádal 2.12.2015 jednodenní vinařský zájezd do rakouského Burgenlandu, západně od Neziiderského jezera a do maďarské oblasti Sopron (někdy také Šoproň).

Mikrobus pro 19 lidí vyjel po trase Mikulov, Břeclav, Bratislava, kde jsme přibrali čtyři slovenské kolegy. Do první zastávky zájezdu v obci Oggau v Rakousku jsme dorazili za necelé tři hodiny. Obec Oggau leží na západ od Neziiderského jezera ve známé rakouské oblasti Burgenland. Vinařská oblast Burgenland se dělí na tři části, a to na oblast kolem jezera Neusiedersee, střední a dolní část. Neziiderská oblast je nejvýchodnější a nejteplejší v Rakousku a produkuje každoročně predikátní vína. Ve střední a jižní části Burgenlandu se pěstuje 75 % modrých odrůd z celkové plochy vinic.

Ve vinařství Gut Oggau nás přivítala mladá sympatická žena Stephanie Tscheppe-Eselböck, která zde se svým manželem Eduardem hospodaří od roku 2006, od doby, kdy vinařství zakoupili.

Všechna stavení v této oblasti mají podobný charakter. Čelo domu od ulice je úzké, většinou se dvěma okny a vraty a táhnou se do hloubky. Za vraty je průjezd, kde se nachází něco jako vinařské muzeum a pokračuje dvorem porostlým révou. Na dvoře stojí dřevěný slon, coby symbol štěstí, v levém koutu ohrada pro slepice a kohouta, vpravo velký holubník a králíci běhají v někdejší chlívě. V době návštěvy byly na hromadě stoly a židle, které sem byly staženy ze dvora, kde sloužily od dubna do podzimu četným zákazníkům. Statek Gut Oggau totiž funguje jako Heuriger a denně v sezónu jej navštíví v průměru až 200 lidí. V pravé linii za obytnou verandou, kde jsme později okoštovali lahvová vína, pokračovaly hospodářské budovy, pod nimiž se nacházely historické sklepy. Celý dvůr byl ukončen velkou stodolou. Zde se nacházel depozitář všeho nepotřebného i potřebného pro vinařství.

Stephanie s Eduardem hospodaří na 14 hektarech vinic. Začali v roce 2006, a jak říkají od nuly. Rozhodli se tehdy, že budou pracovat tradičně, biodynamicky: od vinice s co nejmenšími zásahy až do láhve. Tehdy byli osamoceni, ale později k nim

přibyli další vinaři. Manžel Eduard má na starosti prořídle vinice, které jsou staré od 40-ti do 60-ti roků, naopak Stephanie se stará o zpracování hroznů. Koupili sice nerezový lis, ale ten stojí ve stodole v koutě. Prý jej použili pouze v prvním roce. Odstavili jej a k lisování bílých hroznů používají dvou kládových lisů, z nichž mošt stéká samospádem do sklepa, kde kvasí v betonových tancích. Modré hrozny šlape Stephanie vlastníma nohama.

Ve vinici je minimum zásahů. V zimě proběhne řez na jeden dvouoký čípek a jeden tažeň, který později ohnou a přiváží k drátu vinice. Zelené práce se během vegetační sezony neprovádějí vůbec, jediný zásah, je kypření meziřadí hloubkovým podryvákem. Tím, že jsou keře staré, mají hluboký kořenový systém, a do vín pak přechází mineralita ze stanoviště.

V roce 2014 bylo hodně deštivo a rok 2015 byl naopak hodně horký a suchý. Sklizeň u nich začíná 23. srpna, když jsou hrozny fyziologicky dozrálé a jsou sklizeny ručně do bedýnek. Dozrálost hroznů zkouší ochutnáním. Byla nám znovu zdůrazněna jejich filozofie cílených zásahů – krok za krokem z vinice až do lahve.

Za osm let od pořízení vinařství se stali světoznámými biovinaři. Nedělají přitom marketing, nedávají vína na hodnocení, ale vynikající vína si našla cestu k zákazníkovi ústní propagací. K tomu dodávám, že mají promyšlené webové stránky a každodenní komunikaci se svými zákazníky prostřednictvím facebookových stránek. Hodně vína prodávají ze dvora formou Heuriger, a jejich hlavní odbyt je do Francie, což je samotné překvapuje. Francouzi si našli cestu do Oggau. Roční produkce vinařství Oggau je 20 000 až 25 000 lahví.

Stephanie se naplno věnuje vínu a její práce nikdy nekončí. Při své vytíženosti ve vinařství stihla porodit 3 děti, které dnes mají 8, 7 a 3 roky. Při dětech stihá zajistit chod vinařství, starat se o děti a o dlouhou řadu zákazníků, kteří navštíví dvůr, a to s minimem pomocníků ve firmě.

Ze stodoly nás provedla dále místností, kde se lisují hrozny na dvou velkých kládových lisech. Za lisovnou pokračuje historický sklep, kde bílá vína kvasí v betonových nádržích a červená v dřevěných sudech. Uznávají pouze beton a dřevo. O nerez nezavadí, byl u nich zrušen. Moštem naplní nádoby, nepřidávají

žádnou chemii, nic nestáčejí a vykvašené víno nechávají na hrubých kalech dlouho, nejméně půl roku do dubna až května. Každý týden chutnají a s napětím očekávají, jak se víno vyvíjí. Na podzim víno kvasí, v zimě utichne a na jaře se někdy znovu rozkvasí. Když uznají, že je víno v optimu, zavolají lahvovací firmu, vyvezou sudy na povrch a víno nalahvují, samozřejmě bez filtrace. Nedělají chemické analýzy, posuzují víno pouze podle chutě. Jak říká Stephanie, nečarují s ním. Někdy nechávají červená vína i se střeplinou a bílá vína se slupkami v nádobách.

Jsou zapojeni do systému Demeter a mají od nich každý rok kontrolu. Vína nepředkládají na potravinářskou inspekci a prodávají je jako zemská. Obsah alkoholu na etiketách uvádějí jednotně 11,5 %.

Všude, kde jsme procházeli, byly vystaveny prázdné lahve s jejich zvláštní etiketou. Jsou to totiž perové kresby obličejů rodinných příslušníků, a to od nejstarší, přes prostřední až k nejmladší generaci. Velmi zvláštní a nikde jinde jsem tento nápad na etiketách neviděl. Stejně tak jsme dostali degustační listinu vín s tvářemi lidí a popisem jejich povahy. Charakteristika povahy lidí na etiketách je spjatá s vlastnostmi vín. Mladé víno se váže k mladým osobám – vnukům a vnučkám, starší vína ke starší, vyzrálejší generaci.

K degustaci pěti vzorků vín jsme usedli ve vestibulu domu. Vestibul byl vybaven starým nábytkem. Nad obrovským stolem se starými židlemi visel mohutný lustr. Jedna stěna vestibulu byla zcela zaplněna rodinnými fotografiemi. Za svých pětadvacet eur jsme mohli ochutnat 5 vzorků vín, doplněných výborným domácím chlebem, špekem a sušenou šunkou. Očekával jsem ve vínech větší hrubost vín, ale byl jsem mile překvapen jejich kvalitou. Majitelka nám prozradila, že odcházejí od čistých odrůd a vína vyrábějí z hroznů podle parcel. Hrozny různých odrůd lisují dohromady, protože parcely jsou malé a je jich hodně.

První podaný vzorek byla bílá Teodora, ročník 2014. Byla vyrobena z odrůd Veltlínské zelené a Ryzlink vlašský. Dívka na etiketě představuje sympatickou mladou dámu, která vezme všechny za srdce veselým a živým způsobem, je krásná jako její matka a zároveň jsou obě elegantní a drzé. I víno se chovalo velmi elegantně a sympaticky. Na dně láhve byla hustá usazenina do výše asi 6 cm. Tu

jsme také ochutnali a také všechno husté v nás zmizelo. Dovedu si živě představit, co by tomu řekli naši zákazníci.

Druhý vzorek byl opět bílý, byl vyroben z odrůd Rulandské bílé a Veltlínské zelené. Měl jemné aroma a jmenoval se Timoteus a byl vyroben z hroznů sklizených v roce 2014. Timoteus zapůsobí na každého svým pevným, silným a vyrovnaným charakterem. Stojí oběma nohama pevně na zemi, je otevřený a stále hledá nové výzvy. Je to někdo, kdo díky svým způsobům všude získá přátele. Zase je zde v popisu osoby zabudován charakter vína.

Pak přišla na řadu tři červená vína: Atanasius, Josephine, Joschuari.

Atanasius 2014, červené víno s etiketou společenského vnuka vyjadřuje bezstarostnou povahu obyvatelů Burgenlandu, pro ně typickou. Atanasius je oblíbený a stále si ponechává skryté kvality a jeho snem je stát se jednou světovou hvězdou. A tak je to i s tímto vínem.

Josephine 2012 byla vyrobena z odrůd Frankovka a Roesler. Je společenská, někdy smyslná dáma. Lásku svého života našla trochu později. Je otevřená novým lidem a přátelům. A tak byl otevřený i vzorek tohoto vína.

Poslední vzorek červeného vína byl také z roku 2012 a jmenoval se Joschuari. Víno bylo nejvyzrálejší a také nejdražší z prodávaných vín. Představitel etikety Joschuari je charismatický a stylový muž s pevným jádrem, řídící se vlastním rozumem. Svým suchým humorem a pohotovým vtipem se dokáže postavit i svému otci.

Návštěva v biodynamickém vinařství Gut Oggau byla sympatická a velmi podnětná. Srovnání charakteru vína s charakterem lidí bylo zvláštní a docela věrohodné. Na to, jak málo zásahů bylo použito ve vinicích a ve víně, nebyla vína špatná, i když se v naší zájezdové skupině našlo pár odpůrců těchto vín. Cena sedmičky se pohybovala od 16 do 38 eur.

Další naší zastávkou v Rakousku bylo město Rust. Udělali jsme pěší okruh středem historického jádra tohoto svobodného města. O Rustu se říká, že je to město čápů, neboť v mokřinách kolem Neziderského jezera nacházejí hojnou potravu. V době naší návštěvy čápi však již odletěli, ale téměř na každém komínu starých domů, po

nich zůstala hnízda, která drží díky železným obručím vyrobenými místními obyvateli. Stojí zde nejstarší kostel v Burgenlandu. Z vinařského hlediska je město zajímavé tím, že se zde nachází Rakouská vinařská akademie, která byla inspirací i pro naši republiku. Na rakouské straně jsme ještě vystoupali na xerothermní vrchol kopce u městečka St. Margarethen. V oplocené části kopce je vytěžený lom na mramor. V městečku se konávají jednou za dva roky pašijové hry. A odsud jsme pokračovali dále k maďarským hranicím, ale o tom až příště v druhé části.

Publikováno Vinařský obzor, 2016, č. 2.

Za autentickými víny Rakouska a Maďarska (část 2.)

V únorovém čísle Vinařského obzoru jsem popsal první část zájezdu s Moravínem za autentickými vinaři Rakouska a Maďarska uspořádaného 2. prosince 2016.

Z Rakouska jsme po návštěvě statku Gut Oggau a dalších měst pokračovali dále do Maďarska. Maďarskou hranici jsme překročili po dvanácté hodině a ocitli jsme se na území diametrálně odlišném od toho, co jsme viděli v Rakousku. I bez nápovědy by našinec poznal, že se maďarské území liší od rakouského. Vyčištěné, kultivované a perfektně obdělávané pozemky na rakouské straně, ať už to byla orná půda, nebo vinice, které v oblasti Burgenlandu byly vsutku ukázkové, se změnilly v opuštěné, náletem zarostlé pozemky z obou stran silnice. Tyto nás provázely až k městu Sopron. Domluvená bio-vinařská firma nás čekala v obci Fertőrákos s bio-vinařem s Josefem „Ráspi“ Horvathem. To už bylo ke třinácté hodině, tedy v čase oběda, který jsme měli u pana Horvátha domluvený. Majitel bio-vinařství pan Horváth s přezdívkou „Ráspi“ byl nejen vinař, ale také kuchař ve své hospůdce, kterou měl vybudovanou ve svém domě, a hospoda byla součástí jeho vinařství.

Tam jsme také usedli ke tříchodovému obědu, při kterém nás postupně seznamoval se svým vinařským hospodařením a během oběda nám provedl řízenou degustaci čtyř vzorků vín.

Jeho hospůdka byla kouzelně stylová. Sám ji budoval a skloubil krásu kamene, cihel, mramoru a dřeva. Sám ji také zařizoval nábytkem.

Hospodaří na 25 ha vinic, které se nacházejí na 84 parcelách. Rostou zde 80 až 100 leté hlavy révy vinné. Pracuje biodynamicky, ale nemá certifikaci. Až osmdesát procent ploch je porostlých Frankovkou, dalšími odrůdami jsou Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe, Furmint a Leánka (Feteasca regala).. Vyrábí kupáže jednotlivých odrůd a také víno rosé. Podklad vinic je buď vápenec, nebo břidlice, která je dobrá zvláště pro modré odrůdy. O Josefovi je známé, že je nejen vinař, ale i kuchař ve své hospodě, a že pořád spěchá. Za námi doběhl někde z vinohradu v botách od bláta a dal nám přednášku o svých vinohradech. Mezi tím se podíval do kuchyně, a to už číšníci začali nosit na stůl oběd a mezi jednotlivé chody vložil čtyři vzorky vína. Polévka byla vyrobena z hlíz slunečnice topinamburu s notnou dávkou smetany a byla dochucena sušenými houbami. Po polévce následovalo mladé rosé víno 2015 vyrobené z odrůd Frankovka a Zweigeltrebe. Mezi polévkou a hlavním jídlem přišel ještě bílý vzorek Furmintu s Leánkou. Tento vzorek byl nazván jako stoleté víno. Bobule a část pečiček byly součástí rmutu. Na rmutu ležel vzorek půl roku.

Hlavní jídlo, jak jsme předpokládali, byl pravý maďarský guláš perkelt s nerozkrájeným knedlíkem, řekl bych koule karlovarského knedlíku. Výborná chuť maďarského guláše byla doplněna třetím vzorkem vína, tentokrát Frankovkou 2012. Plná chuť jídla se snoubila s ještě plnější Frankovou z břidlicovitých půd. Hrozny na její výrobu byly sklizeny z 50 až 60 let starých hlav a víno leželo dvacet čtyři měsíců v sudech. Tady nám majitel vinařství a hospody Josef „Ráspi“ Horváth zdůraznil svoji filozofii skloubení vína s jídlem. Následně jsem se dočetl, v několika článcích na internetu, jak je tato hospoda s vlastním vínem v Maďarsku známá a výjimečná. Už při jídle a koštu vín, mě napadlo mnohé hodnocení, pan Horváth by mohl usilovat o získání Michelinské hvězdičky, tu by však mohl získat, ale souviselo by to s úpravou okolí, jak jsme později zjistili, byl by to však problém. Navštívená hospoda pana Horvátha se může pyšnit ještě jednou zvláštností kromě dobrého jídla vlastním dobrým vínem. V Maďarsku je většinou pravidlem, že hospody si dovážejí vína z míst až 300 kilometrů vzdálených a tady všechno navazuje na sebe.

Další specialitou Josefa Horvátha, který rád experimentuje a hledá nové cesty, je výroba šťávy z květů révy. Ráspi je svérázný člověk, jak už jsem řekl, stále spěchá a nemá čas. O času řekl větu, že čas nejde koupit, je ho málo. Před třetím chodem jídla, kterým byla tvarohová koule v krupičném obalu v marmeládě z mišpulí, přišel poslední čtvrtý vzorek vína zvaný Magus 2012 z odrůd Cabernet Sauvignon,

Frankovka a Zweigeltrebe. Plný a krásný vzorek, stejně jako sladká tečka za obědem.

Po obědě nás pan Horváth provedl svými sklepy, které se nacházely pod hospodou. Byl to systém nepravidelných složitých podzemních prostor s natěsnanými, mnohde i ve dvou vrstvách nasedlanými barikovými sudy na sobě. Na volných místech byly na zimu uskladněny velké květináče s oleandry, které během roku dekorují, venkovní zahrádku hospody. Doposud bylo vše příjemné a snesitelné. Naše zvědavá skupina, chtěla vidět i výrobní prostory. Tam už to nebylo až tak vznešené. Prostory vinařství se nacházely ve vedlejším domě a na první pohled bylo patrné, že pan Horváth není přítelem pořádku. Snad to někdy napraví. Ze dvora jsme nahlédli přes vinice k Neziderskému jezeru, kterému se v maďarsku říká Fertő. A to už byl pěknější pohled. Za svůj zážitek s jídlem a bio-vínem jsme zde zaplatili 30 eur, ale stálo to za to.

Z tohoto vinařství jsme ještě přešli do města Sopron, o něm se říká, že je to Český Krumlov v Maďarsku. V malebném městě, jehož střed je absolutně bez dopravy, se člověk propadl v úzkých uličkách až do středověku. O půl páté jsme vyrazili přes Bratislavu k domovu.

Zájezd to byl podnětný, inspirativní a za všechno odborné tlumočení musíme poděkovat Vladimíře Seidlové, která byla jako vždy na zájezd stoprocentně připravena.

Tady mě napadá myšlenka a téma na další článek. Co mně daly a čím mě inspirovaly zájezdy a cesty za poznáním s Moravínem, který měl v roce 2014 padesáté výročí založení a ani se to velice ve vinařské veřejnosti nevzpomnělo, a je to velká škoda. Zájezdů s Moravínem nebylo málo a vždycky byly pro mnohé velkým přínosem. Kdo se jich však ujme, až jednou Vladka řekne ne, končím s Moravínem.

Publikováno Vinařský obzor 2016, č. 3., str. 158-160.

Poznámka editora.

Neusiedlersee vinařská podoblast Burgenlandu

Tato rakouská podoblast leží u Neziderského jezera na jeho východním břehu a sahá až k Maďarské hranici. Vinařské zóny Andau, Apetlon, Frauenkirchen, Gols,

Halbturn, Illmitz, Mönchhof, Podersdord a další jsou synonymem pro „nebe vín všech typů ...lese“ od Spätlese až po Trockenbeerenauslese a hlavně Ausbruch. Z odrůd Ryzlink vlašský, Bouvierův hrozen, Neuburské, Scheurebe, Pinot blanc, Muškát Ottonel, Chardonnay aj. zde připravují bobulové a hrozinkové výběry, které harmonicky snoubí vysoký obsah zbytkového cukru s osvěžujícími kyselinami a vysoká extraktivnost je zase bohatá svou ovocností. Toto „nebe“ – Seewinkel bylo v r. 2001 zapsáno do Seznamu kulturního dědictví UNESCO. Cílem jsou sladká ze Seewinkelu a samotok z Rustu. Podoblast je pod obrovským vlivem jezera. Tepla je v panonské klimatické oblasti v létě spíše nadbytek. Na podzim pak jezero přes den zajišťuje vysokou vlhkost ve vzduchu, region se v noci ochlazuje a ráno se pak tvoří husté mlhy. Toto se téměř každodenně střídá a tak *Botrytis cinerea* se má jak v bavlnce. Dalo by se říci bez konkurence, ale? Viz také heslo „Neusiedlersee-Hügelland“. Daří se zde výborně i modrým odrůdám Zweigeltrebe, Frankovka, Svatovavřínecké a Pinot noir. V posledních letech se zde vytvořily dva styly vinifikace červených vín. Jeden klade důraz na odrůdový charakter, jemnost a ovocnost (Pannobile), druhý hledá spíše mezinárodní styl v cuvée školeném v baricích s vyšším extraktem a alkoholem.

Neusiedlersee-Hügelland vinařská podoblast Burgenlandu

Tato rakouská podoblast je druhou ze 4 Burgenlanských podoblastí. Leží na západním břehu největšího stepního jezera ve Střední Evropě (Neziderské) a se svými 3 650 ha je největším konkurentem sousedů z protějšího břehu. Nejsou to jen vinaři ze světoznámého Rustu (sdružení Cercle Ruster Ausbruch), od r. 1991 sídlo Weinakademie Österreich, ale i z dalších středisek jako jsou Blaufränkisch, Jois, Winden, Purbach, Donnerskirchen, Schützen, Oggau, Mörbisch a Großhöflein. V r. 2009 zde byla ustanovena 6. apelace Leithaberg DAC-Klassik a Reserve a to hned pro 5 odrůd. Veltlínské zelené, Pinot blanc, Chardonnay, Neuburger a Frankovka. (Leitha = vápencová pahorkatina). DAC povoluje jednak odrůdová bílá vína nebo jejich cuvée a Frankovka zase může obsahovat 15% odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavříneckého nebo Pinot noir. O chuti a vůni říká "252. *Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft zur Festsetzung von Bedingungen für regionaltypische Qualitätsweine mit Herkunftsprofilen für das Weinbaugebiet Leithaberg (DAC-Verordnung „Leithaberg“)* toto: chuť typická pro region; elegantní, hutná, kořenitá, minerální, bez dřevěných

tónů nebo jen stěží poznatelných a o vůni: opět pro region typická; ovocná, kořenitá a svěží, ovšem podřízená primárnímu aroma. Je pěkné, že toto ustanovení říká, že červená vína nesmí opustit sud před 1. zářím následujícího roku po sklizni.

Sopron vinařská oblast Maďarska

Oblast leží v severozápadním koutu Maďarska, nedaleko rakouských hranic na jihovýchodní straně jezera Fertő (Neusiedlersee). Do oblasti s 12 obcemi patří 1 901 ha vinic. Klima je spíše chladnější, s malými, ale častými srážkami a s mírným, ale stálým pohybem vzduchu a vysokou vzdušnou vlhkostí. Půda je kamenitá, břidlicová s přítomností slídy, ve vrchní vrstvě vinic se často vyskytuje štěrk, hlína, vápenec, pískovec a spraš. Mineralita místních půd je velmi typickým projevem ve vínech. Dominují zde modré odrůdy Kékfrankos (60%), Zweigelt a Cabernet Sauvignon. Z bílých odrůd je zde tradiční Zöldveltelini, Chardonnay a Zenit (Ezerjó x Bouvierův hrozen).

Citováno z knihy F. Kratochvil: 1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství aneb brevif enofila. Moravín, 2013, ISBN 978-80-260-5123-7