

Traisental – vína plná šarmu a vůně

RNDr. František Kratochvíl, DrSc.

Jako každoročně se v prosinci 2009 uskutečnila odborná vinařská exkurze do Rakouska, tentokrát do oblasti **Traisental**. Přestože Moravín organizuje exkurze k našim jižním vinařským sousedům každoročně, byl o tento zájezd mimořádný zájem. Svědčil o tom i plný autobus našich členů. Mnozí se domnívají, že o vinařství v Rakousku už ví vše, přesto si myslím, že pro osvěžení paměti neuškodí pár čerstvých údajů. Odborná vedoucí exkurze V. Seidlová sice cestou v autobuse poskytuje spoustu čerstvých informací a zajímavostí, ale díky kolujícím „vzorkům“ si je často nedokážeme zapamatovat.

Tak tedy: z 8 spolkových zemí Rakouska je polovina vinařská – největší je **Niederösterreich** (29 550 ha), následovaný **Burgenlandem** (13 950 ha), **Steiermarkem** (4 800) a **Vídní** (550 ha). 32 000 registrovaných vinařů obhospodařuje tedy celkem 48 850 ha vinic z nichž 70% je osázeno 22 uznanými bílými odrůdami a 30% 14 modrými odrůdami. Z bílých dominuje VZ na 17 151 ha, RV na 4 333 ha, RB a Ch na 3 484 ha, MT na 3010 ha a RR na 1 884 ha; modré Zw na 6 512 ha, Fr 3 358 ha a MP 2 211 ha. Zbývajících 27 odrůd je vysázeno na 10 557 ha. Většina vinic je na vysokém vedení po vzoru *Lenze Mosera* z Rohrendorfu u Kremže (exkurze Moravínu 2008). Průměrný výnos činí 8,7 t hroznů z 1 ha (u nás 5,82 a v SR 4,9). Ročně se v Rakousku vyrobí 2 993 722 hl vína a z toho se 19,71% (584 791 hl) vyveze do zahraničí, aby zase mohli 23,06% (690 530 hl) dovést a vypít 33,2 l na obyvatele (u nás 17,8 l).

Vinařské Rakousko je rozděleno do 16 vinařských oblastí. **Dolní Rakousko**, kam směřují naše jednodenní prosincové exkurze nejčastěji, jich má 8 – **Weinviertel** 15 200 ha, 468 podniků s hlavními středisky *Poysdorf* a *Retz*; **Kamptal** 3 850 ha, 142 pod., *Langelois* (spolu s *Golsem* největší vinařské obce cca 2 000 ha); **Donauland / Wagram** 2 700 ha, 121 pod., *Klosterneuburg*; **Thermenregion** 2 250 ha, 113 pod., *Gumpoldskirchen*; **Kremstal** 2 550 ha, 104 pod., *Krems*; **Wachau** 1 350 ha 89 pod., *Dürnstein*; **Carnuntum** 900 ha, 53 pod., *Bruck/Leitha* a nejmenší rozlohou, nikoliv však významem **Traisental** 750 ha, 95 pod., *Fels a.W.*

Traisental – vína plná šarmu a vůně

Traisental, nebo také vinařský „region Tragisana“. **Tragisana** je slovo keltského původu a znamená „rychle plynoucí“. Pochopitelně se tedy vztahuje k řece Traisen, která údolím protéká. Vinice se rozkládají v údolí na obou stranách řeky, převážně však na jejím levém břehu, od města *St.Pölten* na jihu, přes *Herzogenburg* po soutok s Dunajem na severu u města *Traismauer*. Oblast se nachází nejdál od vlivu velkého panonského území a

maďarské nížiny a proto patří k chladným regionům. Ne náhodou zde proto vznikají jemná, ovocná a aromatická vína. Dominují samozřejmě bílé odrůdy osázené na 592 ha – 75%. Převahu má VZ na 436 ha – 74%, RR a MT po 30 ha – 10,2%, RB a Ch na 17 ha – 2,8%, Ng 13 ha – 2,2% a Malvasier 12 ha – 2% (ostatní 1,7% pod 10 ha), modré odrůdy jsou na 129 ha; Zw 59 ha – 46% a MP 39 – 30% ha (ostatní pod 10 ha). Většina vinic je situována v nadmořské výšce 220-300 m n.m. Průměrná roční teplota je 9,6° C, (min.-13° C, max. 32° C), a slunečního svitu je zde 1800 h/rok. Místní terroir, tj. specifické klimatické podmínky spolu s převážně písčitymi naplavenými půdami, jsou zárukou úspěchu v pěstování bílých odrůd, především Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného. Tyto odrůdy zde dávají zcela typická vína charakterizovaná svěžestí, ovocností a mimořádnou aromatickou. A právě zvláštnost tohoto terroiru umožnila místním vinařům prosadit pro svá vína apelační označení **DAC – Districtus Austriae Controllatus**.

Zde se trochu zastavme a nahlédněme do „džungle“ rakouského značení vín. Ještě nedávno se bylo možné opřít o označení vín podle cukernatosti moštu a následně zbytkového cukru, jak bylo deklarované v rakouském vinařském zákonu (Quality Designations in Detail 25.03.2009). Základní úroveň zůstává **Tafelwein** 10,6° KMW (Klosterneuburger Mostwaage = množství cukru v kg na 100 kg moštu), což odpovídá 10° ČNM. Výš je **Landwein** 14,0° KMW, (15° ČNM), na které jen tak nenarazíte, ale je téměř shodné s francouzským označením **Vin de Pays** nebo přibližně s naším vínem „**jakostním**“. Pak přijde **Qualitätswein** 15,0° KMW (16° ČNM), které musí být chaptalizováno do 19,0° KMW u bílých a 20,0° KMW u červených. Kategorie **Kabinett** (suchý styl) 17° KMW (19° ČNM) musí mít max. 13% obj. alkoholu a zb.cukr do 9 g/l. Nejvyšší vína nesou označení **Prädikatswein** a jsou obdobou německého označení **QmP** nebo našeho „**s přívlastkem**“. Ty mají několik kategorií: **Spätlese** 19,0° KMW (21° ČNM) – pozdní sběr, **Auslese** 21,0° KMW (24° ČNM) – výběr z hroznů, **Beerenauslese** 25,0° KMW (30° ČNM) – výběr z bobulí, **Strohwein** 25,0° KMW (30° ČNM) – slámové, **Eiswein** 25,0° KMW (30° ČNM) – ledové, **Ausbruch** 27,0° KMW (32° ČNM) – botrytické, **Trockenbeerenauslese** 30,0° KMW (36° ČNM) – výběr z cibéb. Vína s obsahem do 4 g/l zbytkového cukru nesou označení Extra trocken - velmi suchá, do 9 g/l jako Trocken - suchá, do 12 g/l Halbtrocken - polosladká, do 45 g/l Lieblich - sladká a nad 45 g/l zbytkového cukru jako Süß - velmi sladká.

V roce 2000 rakouští vinaři zareagovali na obchodní a marketingové strategie ostatních zemí vinařského světa a po jejich vzoru vytvořili v roce 2002 svoji první apelační oblast **Weinviertel DAC-Klassik** pro své typické VZ (od února 2010 zde mají i **Weinviertel DAC-Reserve**). Toto označení odpovídá francouzskému AC/AOC, italskému DOC/DOCG,

španělskému DO/DOC nebo našemu VOC, zavedenému s 10ti-letým zpožděním. Označení DAC je zárukou regionálně typické chuti a ověřeného původu vína. Weinviertel DAC následoval v roce 2005 **Mittelburgenland DAC-Klassik** a **Mittelburgenland DAC-Reserve** s odrůdou Fr, v roce 2007 **Kremstal DAC-Klassik** a **DAC-Reserve** s odrůdou VZ a **Traisental DAC-Klassik** a **Traisental DAC-Reserve** s odrůdami VZ a RR, v roce 2008 **Kamptal DAC-Klassik** a **Kamptal DAC-Reserve** s odrůdami VZ a RR a v roce 2009 **Leithaberg DAC-Klassik** a **Leithaberg DAC-Reserve** s odrůdami VZ, RB, Ch, Ng a Fr. Vinařský region Traisental tak byl třetím členem dnes již, můžeme říci, sedmičlenné rodiny rakouských DAC, protože od 1.9.2010 budou moci nést označení **Eisenberg DAC-Klassik** a **Eisenberg DAC-Reserve** i jakostní vína odrůdy Fr z oblasti Oberwart, Güssing a Jennersdorfu v jižním Burgenlandu. Vína Blaufränkisch, která ponese toto označení se musí vyznačovat ovocnou a minerálně-kořenitou chutí typickou právě pro tyto hlinito-písčité, minerální půdy jižního Burgenlandu. Vína mohou zrát v ocelových tancích i v dubových sudech, měla by ale vykazovat jen jemný dotek dřeva. Reserva pak musí být více komplexní s potenciálem vývoje. Víno může zrát ve velkých dřevěných sudech nebo v sudech barrique a mohou mít výraznější dřevěné tóny. Vína DAC-Klassik se mohou prodávat od 1.9. následujícího roku po sklizni, DAC-Reserve od 1.9. druhého roku po sklizni, s výjimkou roku 2008, který smí nést toto označení až od 1.9.2010.

Požadavky na vína **Traisental DAC-Klassik** a **DAC-Reserve** byly definovány regionálním vinařským výborem v Traisentalu. DAC-Klassik je zárukou typického charakteru vína pro daný region, tj. jemná kořenitost, zdůrazněná ovocnost, bez botrytických tónů a bez tónů dřeva. Množství alkoholu musí být v rozmezí 12-12,5% obj., cukernatost moštu při sklizni odpovídá našemu kabinet a víno samozřejmě musí být suché. U vín DAC-Reserve je ještě více zdůrazněn terroir, vyzrállost hroznů je zde pochopitelně vyšší a cukernatost moštu při sklizni odpovídá našemu pozdnímu sběru. Víno je mohutnější a extraktivnější a aromatika je rovněž plnější. Vína musí být suchá, obsah alkoholu musí být minimálně 13% obj. a musí déle zrát před uvedením do prodeje (nejdříve 15.3. rok po sklizni).

Typický „**Traisental DAC Grüner Veltliner**“ je svěží, ovocné, aromatické, kořenité, suché víno bez botrytických tónů a bez doteku dřeva, s obsahem zbytkového cukru do 4 g/l. „**Traisental DAC Riesling**“ je výrazné, jadrné, aromatické, minerální a suché víno. Ryzlink Traisental DAC-Reserve rozhodně patří mezi nejlepší vína této odrůdy v Evropě. Zde je na místě si připomenout, že jedno objemové procento alkoholu udané na etiketě odpovídá 8 g čistého lihu v jednom litru vína, 1 „sedmička“ tak obsahuje 73 g alkoholu a deci 10 g čistého lihu!

Pojďme se tedy podívat k vinařům, které jsme navštívili a Vy se mnou můžete absolvovat i virtuální degustaci. Na úvod musím přiznat (odkojen VZ z Nosislavi), že tak často podceňované VZ, jako odrůda určená pro masovou produkci, může v dobrých polohách a při kontrolovaných výnosech překonávat sama sebe. A platí to nejen v Traisentalu, ale i u nás.

WINZERHAUS Hans SCHÖLLER, TRAISMAUER

Okolo menšího penzionu pro hosty vinařství jsme vešli na nádvoří moderního, avšak zcela zřetelně zemědělského domu, kde nás uvítal majitel známého rodinného vinařství Hans. Před vchodem do jeho malé vinotéky jsme mohli na uvítanou vidět nejnovější plakety jako **Gold AWC Vienna 2008** nebo **Salon österreichischer Wein 1994, 5, 6, 7, 8, 2000, 1, 2, 4, 7, 8 a 9** uvnitř pak mnoho diplomů **Landessieger von NÖ**.

„Pan vinař“ nás nejdříve zavedl „za humna“, kde jsme si mohli prohlédnout kousek z jeho 10 ha vinic, které spolu s manželkou a dvěma dospívajícími syny a dcerou obhospodařují. Zde nás seznámil s některými zajímavostmi ze svého sortimentu. Po zodpovězení všetečných dotazů našich členů jsme „zadem“ přes vinařskou uličku zašli do jeho výrobních sklepů vybavených, jak jinak, tou nejmodernější technologií. A pak jako obvykle následovala degustace v jeho příjemné degustační místnosti, která slouží i jako lokál pro „Heurigen“ (specialitou jsou kozí sýry a ryby - pstruh nebo alpský siven).

Degustace:

Celkem jsme degustovali 11 vzorků. Pro zavínění sklenky jsme ochutnali lehký Schlossfeder VZ Traisental DAC 08 z vinic v okolí domu, následoval jemně kořenitý, ovocný, minerální a harmonický Rosengarten VZ DAC 08. Pak přišel na řadu Vollmondlese VZ DAC Reserve 08, kdy hrozny byly sbírány v noci při úplňku. Další „reservou“ byl krásný 13% VZ Fass 04 ročník 08 s 4,9 g/l kyselin a 6 g/l zbytkového cukru, bratru za 9,5 €. Na závěr veltlínů byl mladý XX Liner VZ 09 sbíraný 15.9. a plněný 20.10. Suché Traisental DAC veltlínů musí mít ≤ 9 g/l zbytkového cukru, zatímco ryzlinky DAC ≤ 12 g/l. Velmi zajímavý byl 6. vzorek v pořadí, suchý, RR DAC 08 s 3 g/l zbytkového cukru, v chuti s tóny rynglů a hroznů. Pak jsme ochutnali „okresní“ oznámkovaný „Kreis der Besten“ Gelber Muskateller 08 z terasovité vinice s krásnou jemnou muškátovou vůní s květinovými tóny a velmi lehký téměř něžný, filigránový Sg 08/10 ročník 08 s 10% alkoholu a vůní trávy. Na přechodu k červeným jsme ochutnali hezké ovocné růžové z Merlotu 08, které svou barvu získalo 5ti hodinovým ležením na rmutu a pak velmi příjemné cuvée LIXI 08 ze 4 odrůd Zw, Blauburger, FM a nové barvíčky, odrůdy Rathay. Překvapivě lahodné,

granátově zbarvené víno s chutí a vůní višňi a červeného bobulového ovoce. Závěr patřil staršímu Merlotu 05 s chutí přezrálých třešní podbarvenou vůní barikového sudu. Obsah alkoholu 12,5%, 4 týdny na rmutu, školené 1 rok v bariku a to ½ ve dvou nových a druhá ve 2 použitých sudech.

Inovace a tradice musí být a tak na vinicích H.Schöllera dozrávají kromě obvyklých odrůd i odrůdy **Roter Veltliner** a **Rathay**. Roter Veltliner, starý název „Gelbling“ je varieta bílého hroznu, který nemá žádnou příbuznost s VZ a patří do rodiny spolu s varietami Brauner Veltliner, Silberweiss a Veltliner Weiss. Vyskytuje se dnes vzácně a to pouze v některých regionech Rakouska. Víno má pěkné kyselinky a má velmi dobrý potenciál pro archivaci. Rathay, synonymum Rathay Noir, je novou modrou odrůdou vyšlechtěnou G. Mayerem v roce 1970 v Klosterneuburgu; v Rakousku byla zapsána do odrůdové knihy v roce 2000 a v EU v roce 2004. Jde o kříženec Blauburger x (Seyve Villard 18-402 x Blaufränkisch). Víno je tmavě modročervené, plné, s vyšším obsahem taninů. Velmi dobře se snoubí s barriquem a jako barvířka je vhodná do cuvée.

WEINGUT-HUBER, REICHERSDORF

Autobus plný členů Moravínu pak popojel kousek jižněji do nedaleké vesnice Reichersdorf. Zde nás čekal ve svém moderním a úspěšném vinařství „vizáží mladíčků“, ale erudovaný a na svůj věk velmi zkušený vinař, Ing. Markus Huber (1979). Vždyť také představuje a reprezentuje 10. generaci staré vinařské rodiny Huber (více jak 200 let) a není se proto co divit, že patří mezi špičkové enology v Rakousku. Studoval v Klosterneuburgu, na praxi byl u velmi známých rakouských firem (Franz Mittelback – Tegernseerhof, Familie Jurtschitsch - Sonnhof, Weingut Willi Bründlmayer) a pracoval v Jižní Africe (Estate Kaapzicht, Spiceroute & Lammarshoek). Britský časopis Decanter ho označil za „Zázračné dítě Rakouska“.

Jeho veltlíny jsou svěží, ovocné, aromatické, typické a skutečně úžasné. Však také přehled ocenění jeho vín by sám o sobě zabíral několik stránek. Omezím se proto jen na ta nejdůležitější: 4x vítěz Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix. Na International Wine & Spirit Competition 2006 v Londýně získal ocenění „Nejlepší výrobce bílého vína 2006“. Jeho vinařství má 3 hvězdičky ve Falstaffově průvodci vinařstvími. Se svým VZ několikanásobný vítěz v Salon Österreichischer Wein. Své zastoupení má ve 13 zemích a vína mají certifikát FIS (International Food Standard). Ono se není ale čemu divit, všechny rodinné vinice jsou v polohách, které patří k těm nejlepším v Traisentalu a jak už to bývá terroir je základ. A přidá-li se i um vinaře je o úspěch postaráno.

Markus je mladý, progresivní a umí se (i své víno) prodat. Je specialista a tak skladba odrůd na jeho vinicích je více než jednoduchá: 75% VZ, 15% RR, 5% Sg a 5% Zw. Po prohlídce provozů s moderním technologickým vybavením jsme se posadili v ještě modernější degustační místnosti s vyhlídkou na terasovité vinice a mohli si zde ověřit zda jeho pověst nepřeháněla. Ti kdo milují svěží, „trocken“, ovocná, aromatická vína jistě nebyli zklamáni.

Degustace:

Měli jsme možnost posoudit 4 jeho VZ, 1 RR a pro přátele „červeniska“ tedy mne 1 starší CS. Nejdříve nám Markus předložil mladý reduktivní VZ 09 plněný před týdnem (25.11.) s 12% alkoholu, 2 g/l zbytkového cukru, kterého naplnil 150 000 lahví po 6,- €, následovaný VZ 08 DAC Klassik, fermentovaný v tanku a pak 3 měsíce na jemných kvasnicích. Pocházel z trati Steigen s vápencovou půdou krytou jílem, měl vyšší extrakt 19-20 g/l a 12,5% alkoholu a bylo ho vyrobeno 50-60 000 lahví. Na mně byl až příliš suchý, to ale asi byl záměr, aby ještě lépe vynikl krásný VZ 08 DAC Reserve s 13% alkoholu. Ten byl vyroben z přezrálých hroznů při sběru 2.11. z nejlepší místní trati Alte Setzen. Část byla zpracovávána v dřevěných sudech a část v nerez a zde pověst Ing. Markuse Hubera skutečně nepřeháněla. Víno bylo suché, aromatické, extraktivní, harmonické, skutečně bez chyby!

Já jsem si opravdu pochutnal na VZ 08 VH z dřevěných sudů, který si na jemných kvasinkách poležel 9 měsíců. Víno s 13,5% alkoholu, 6,5 g/l kyselinek a 3,2 g/l zbytkového cukru nemohu nazvat jinak než opravdovém mlékem starců. Hrozny pro toto víno za 22,- € pocházelo z větrné terasovité trati Berg. Kupodivu nebylo žádným násilím potom ochutnat RR 08 DAC Klassik s 12% alkoholu, s 6,5 g/l kyselin a 8 g/l zbytkového cukru jen za 9,- €. Na závěr nám byl předložen CS 06 2 roky ve 2 roky starém bariku, 1 rok v láhvi s 13% alkoholu a 13,- € za láhev. Víno to bylo pěkné, barvy tmavého granátu jak má být, s vůní a chutí černého rybízu a pikantních ostružin. V dlouhé dochuti jako bych přičichli ke krabici z cedrového dřeva od doutníků. Čas pokročil, začalo se smrákat a tak jsme se proto rychle přesunuli do třetího vinařství

WEINGUT-STEYRER, KUFFERN

Zde, ve starobylé vinařské vesnici Kuffern, nás uvítal velmi zkušený a vážený vinař Johan (1957), jeho manželka Michaela (1962) a syn Bernhard (1984). Škoda že nebyla doma také jejich dcera Daniela (1980), která byla v letech 2001-3 „Vinařskou královnou Dolního Rakouska“.

Toto malé rodinné vinařství s pracovitými a šikovnými lidmi obhospodařuje 4 ha vinic osázených 81% bílých odrůd (VZ, RB, RR, VČR, Sg, Ng a TČ) a 19% modrých (MP a Zw). Vinařství produkuje 35 000 sedmiček, 15 000 litrovek a také vína krabicová. Ale jen tak mimochodem jeho VZ 08 DAC Reserve, RR 08 DAC Reserve, Sg 08 a Muškát žlutý 08 získaly stříbro na prestižní výstavě AWC Vienna 2009! A protože to je rodinné vinařství tak pozvali celý autobus do rodinného sklepa. Malý, ale útulný, jak jsme se tam vešli je mi dnes záhadou.

A hned na úvod se nám pochlubili, že jejich vinohrad přinesl nezpochybnitelný důkaz, že se zde pěstovala vinná réva už 400 let př. Kr., tedy v době bronzové! Veledlouho před příchodem Římanů! Na jejich vinici byl odkryt keltský hrob s měděnou nádobou na víno zvanou situla (lat. kbelík, něm. Kübl, česky vědro). Originál nádoby o objemu 8 l je uložen ve Vídni v Národním muzeu a paní Michaela nám ukázala její věrnou repliku.

A protože čas neúprosně utíkal začali jsme s ochutnávkou 8 pěkných typických traisentálských vín.

Degustace:

Začali jsme, jak jinak, VZ 08 DAC Klassik z keltské vinice, jak jinak, „Der Kelte“. 12,5% alk., 6,2 g/l kys. a 1,2 g/l zb.cukr. Následoval krásný VZ 08 DAC Reserve z vinice „Rampel“ s 13,2% alk., 6,1 g/l kys. a 3,7 g/l zb.cukr. Pak byly degustovány dva RR a to 08 DAC Klasssik s 12,6% alk., 4,8 g/l kys. a 4,8 g/l zb.cukru - byl opravdu klasický a to už jsme dnes mohli srovnávat, následovaný aromatičtější, vyzrálším a plnějším 08 DAC Reserve s 13,1% alk., 7,6 g/l kys. a 7,4 g/l zb.cukru. Pak jsme se zamysleli nad RB 08 s 12,6% alk., 3,6 g/l kys. a 1,5 g/l zb.cukru, zda je možné celý večer sedět u suchého žlutého muškátu s 12,% alk., 7,4 g/l kys. a 4 g/l zb.cukru nebo raději posedět se Sg 08 s 12,3% alk., 6,8 g/l kys. a 4,8 g/l zb.cukru za 5,- €. Jako obvykle mně osobně chutnal (jak jinak když jsme v Rakousku) „**trocken**“ Ch 07 s 13,1% alk., 7,5 g/l kys. a 17,4 g/l zb.cukru za 5,80 €.

To mně připomnělo starý otřepaný vtip - povídám: „Slečno, jaké víno Vám mohu nabídnout?“ Ona: „Dám si nějaké suché, kdybych se polila.“

A tak nakonec nám, dobře naladěným, mladý pan Steyrer nabídl své pěkné a zajímavé bílé **cuvée Animus 07** (Ch+RB). Víno mohutného těla s chutí jemného exotického ovoce zlaté marakuje (Mučenka jedlá) a vůní vanilky, slibující dlouhý život.

Je zvláštní, že tento mladý muž nazval své víno **animus**, což je archetyp, který nám pomáhá oddělit se od rodičů a vést samostatný duševní život. Každá lidská bytost v sobě nosí více či méně jasnou představu o svém ideálním budoucím partnerovi. Tento obraz

člověka podněcuje, aby snil, fantazíroval, hledal lásku a vytvářel s druhým partnerství. Nevědomí má vrozený sklon vytvářet takové představy. Těmto obecným tendencím dal psycholog Jung název archetypy. Mužské fantazijní představě ženy dal název anima a v našem případě ženské představě muže dal název animus. Lze také vydedukovat, že animus = *tvořivá psychická síla, zdroj naplnění života*. Konec mého povídání o Traisentalu a jeho vínech a mého filozofování nakonec dává za pravdu starým latiníkům když pravili: **„Quando bibo vinum, loquitur mea lingua“**. (*Když se napiji vína, z mých úst hned zní latina*).

Publikováno: Vinotéka 2010, č. 5, str. 53-57.