

Podoblast Wagram, aneb Veltlínské zelené žízní po spraši

RNDr. František Kratochvíl, DrSc.

Moravín, svaz moravských vinařů (www.moravin.eu) uspořádal 24. února 2011 jednodenní exkurzi do rakouské vinařské podoblasti Wagram. Návštěva tohoto specifického kraje byla vybrána cíleně, neboť se zde nachází největší počet špičkových biodynamických vinařství Rakouska. Mnoho našich členů mělo již delší dobu zájem navštívit vinaře-praktiky a zároveň i odborníky v biodynamické produkci vína. Dozvědět se od nich jejich zkušenosti a prodiskutovat s nimi celou problematiku zvláštností pěstování vinné révy a vinifikace ve stylu organického vinařství. Dříve než se k některým z těchto vinařů virtuálně podíváme, přiblížíme si trochu podoblast Wagram.

Při pohledu na mapu Dolního Rakouska zjistíme, že podoblast Wagram se nachází na sever od Dunaje mezi městy Krems a Stockerau, západně od světového vinařského „čtyřlístku“ podoblastí Kamptal, Kremstal, Traisental a Wachau. Sever podoblasti ohraničuje pahorkatina, podle které dostala název a jižní, rovinatější část regionu sahá až k Dunaji, který Wagramem protéká v nadmořské výšce cca 180 m. Dříve se tato část Rakouska, s opravdu bohatou historií, nazývala Donauland a teprve od roku 2007 Wagram. Mnohé malebné vesničky a městečka ještě dnes nesou stopy pobytu Římanů a pozůstatky období středověku. Například v Tullnu (římský tábor Comagenis). Pobýval zde i pozdější adoptivní císař *Marcus Aurelius Antonius* (121-180 po Kr.), narodil, žil a působil zde světový malíř, expresionista, *Egon Schiele* (1890-1918), ve středověku zde působil známý minnesänger *Walther von der Vogelweide* (1170-1230) a v Oberstockstallu byla zase v roce 1980 objevena zchovalá alchymisticko-metalurgická laboratoř z 16. stol. Region však nežije jen historií, ale stal se i místem střetnutí zájemců o kulturu, milovníků krásného umění, vysoké gastronomické kultury a znalců dobrého vína. Na slunných vinicích se ve specifickém terroir rodí hrozny, které místní vinaři v romantických sklepních uličkách poklidných vesniček proměňují svým inovativním přístupem v nejušlechtlejší nápoj lidstva – v dobré víno.

Podoblast Wagram leží přibližně na 15 poledníku a 48 rovnoběžce. Hlavními vinařskými středisky jsou **Fels am Wagram** (tratě Floss, Hammergraben, Mitterweg a Schafberg), **Feuersbrunn** (Am Berg, Kellerweingarten, Nußberg a Rosenberg), **Großriedenthal** (Alter Weingarten, Eisenhut a Goldberg), **Großweikersdorf**, **Großwiesendorf**, **Gösing am Wagram** (Fumberg, Mittersteig a Weelfel), **Kirchberg am Wagram**, **Königsbrunn am Wagram**, **Mollands**, **Neustift im Felde** a **Zausenberg**. Celkem je zde registrováno 1710 pěstitelů révy vinné a producentů vína, z nichž mezi přední vinařství patří **Weingut Leth** (*Franz Leth*, majitel je současně prezidentem asociace Weingüter Wagram, **Weingut Wimmer-Czerny** (*Ing. Johann Czerny* – vinařství z počátku 19. stol.) obě vinařství v městečku Fels am Wagram, **Weingut Familie Erst** (*Harald Ernst* 5. generace vinařů z Großwiesendorfu) a **Weingut Hager Matthias** (bratři *Matthias* a *Hermann Hagerovi* 6. generace vinařů z Mollands).

Plocha Wagramských vinic činí 2 732 ha (5-10 t/m^2) a ty s jižní orientací jsou na svazích pahorkatiny Wagram vysazovány terasovitě, aby nedošlo ke splavování sprašové půdy.

Bílé odrůdy (20) se pěstují na 2274 ha, tj. 83,2% a zbytek, tj. 458 ha (16,8 %) tvoří 12 modrých odrůd s drtivou převahou (225 ha) odrůdy Zweigeltrebe (zbytek Blauer Zweigelt, Rotburger Red).

Půdy na většině vinic jsou unikátní pro pěstování vinné révy, speciálně Veltlínského zeleného (1350 ha) a místní raritu se stoletou tradicí Veltlínské červené (Roter Veltliner – Gelging, 83 ha). Tvoří je čtvrtohorní spraš alpského původu, která dosahuje až do hloubky 20 metrů. Spraš je větrem navátá usazená čtvrtohorní pleistocénní hornina jejíž hlavní složkou je jemný křemitý prach s příměsí uhličitanu vápenatého, oxidů železa a jílu, která vznikala v dobách ledových. Místní klimatické podmínky navíc ovlivňuje blízkost Dunaje. Kromě jedinečného terroir je zde zvláštností pěstování vinné révy a vinifikace ve stylu organického nebo biodynamického vinařství. Sídlí zde 7% všech certifikovaných biovinařů Rakouska a musím přiznat, že na jejich vínech je to poznat. Ve sklepním hospodářství se nepoužívá filtrace a povoleny jsou pouze 4 látky bentonit, síra, vápno a cukr. Ve vinohradech jsou zakázány umělá hnojiva, organické fungicidy, herbicidy a jiné látky, které se nepoužívaly v tradičním vinohradnictví. Trochu nedůvěry ve mně vzbuzuje pouze astrologická nadstavba. Zato důvěru ve mně vzbuzuje pěstování prasat rasy mangalica (plemeno vyšlechtěné v roce 1833 v Maďarsku). Tato, vůči nepřízní počasí velmi odolná, kudrnatá prasátka se pohybují volně po vinohradu, kde překrásně kypří sprašovou půdu a následně specifickou jejich masa i tuku se vynikajícím způsobem snoubí s místním typem biovín se stoletou tradicí Roter Veltliner.

Prasátka byla také důvodem proč jsme jako první vinařství navštívili nejsevernější vesnici Mollands a bratry **Matthiase a Hermanna Hagerovi**. Očekával nás mladý vinař Matthias a jeho první dotaz byl „Máte zájem podívat se do vinohradu“? Samozřejmě jsme byli zvědaví nejen na vinohrad, ale i na ta prasátka a tak jsme se za krásného předjarního počasí vydali kousek za jeho nově vybudovanou „Weinbeisserei“ do vinice. Bratři Hagerovi tuto moderní terasovou budovu vybudovali nad starým rodinným sklepem a kdo by snad chtěl hledat ve slovníku překlad výrazu „Weinbesserei“ má smůlu. Jde o místní dialekt, doslova „Kousárna vína“ neboť pravý znalec vína víno nepije, ale kouše jak zpívá Hans Moser v jedné typické vídeňské Heurigen-písni.

Rodina Hagerovců hospodaří na 12,5 ha mírně svažitéch vinic. Půda je jílovito-hlinitá s významným podílem spraše, někdy je 1 m hluboká, místy pokrývá prvohorní vyvěřeliny a je jen 20 cm. Vinice jsou sušší (330 mm/rok srážek) a leží v nejsevernější části Wagramu. Přesto je sortiment odrůd pestrý. Tvoří ho hlavně RR, VZ, Zw, které doplňují RB, Sg, MT (Rivaner), Muskateller Gelber, RM a Blauburger. Bratři, především Matthias, který má hlavní slovo, se rozhodli pro bioprodukcí (2006) a od roku 2008 pak jejich vína mohou nést značku Demeter pro označení produktů biodynamického zemědělství. Takových vinařů je v Rakousku pouze 20.

Matthias vyrábí přírodní víno typické pro region bez jakýchkoliv chemikálií. Jeho filozofií je mít zdravé hrozny, čistý mošt a z něho pak vytvořit dobré a čisté víno, které pak zařazuje do dvou linií, modré a hnědé. Vína zařazená do modré linie jsou živá, svěží určená pro občerstvení a navození příjemné, uvolněné atmosféry. Vína této řady nejsou příliš alkoholická, často se jedná o cuvée, např. Malý Matyáš 2010 má 9,5 obj.% alkoholu a tvoří ho směs MT, RR a VZ. Při sběru v září měl hroznový mošt cukernatost mezi 14,1-16,2°

ČNM. Z této řady jsme ještě ochutnali mladé VZ ze sudu, které stále leží na jemných kvasnicích a kabinetní RR 10, který se chce rovněž ještě vyležet. Tím správným reprezentantem řady byl dobře vyžralý Gemischer Satz 09 z vinice staré 40-50 let. Skutečně zajímavé, příjemné a harmonické cuvée.

Hnědá linie představuje výraznější svébytná vína plná odrůdového charakteru. Například komplexní RR 09 z nejlepší polohy Seeberg, nezapřel svou bohatou mineralitou zdejší typický terroir. Víno bylo plné, harmonické s dlouhou dochutí. Však také získalo 2. místo na Kamptaler Winetrophy. Zcela jiný byl VZ 09 Alte Reben. Byla na něm poznat jiná technologie a to, že delší dobu ležel ve dřevě a na jemných kvasnicích. Přesně takové správné bio víno jsem pil, když jsem byl mlád. Jen odrůdově se lišil RR 09, který také ležel delší dobu na jemných kvasinkách, a jejich autolýza mu dodala krásnou zakulacenou tvář. Podobný styl měly i dvě červená vína, příjemné, harmonické, nefiltrované cuvée Hager Rot 06 (RM, Zw a SV) s dobrým potenciálem k archivaci a Zweigelt Alte Reben PS 08 z polohy Eichelberg-Hiesberg. Toto plné, extraktivní víno s typickou barvou tmavého granátu s fialovým odleskem mělo 1,5 g/l zbytkového cukru, 5,2 g/l kyselin a 12,5 obj. % alkoholu. V chuti a vůni převažovala zvláštní kombinace tmavé višně a kompotované třešně s lehkými tóny vanilky.

Když pak přišel s domácím chlebem, místními domácími specialitami, sýry, pomazánkami, různou zeleninou, pršutem a sádlem z prasátek mangalica bratr Hermann Hager začali jsme chápat, že biodynamické zemědělství není jenom hospodaření, ale že to je i životní styl.

Přesvědčila nás o tom i další návštěva vinařství a typického biodynamického hospodářství, farmy **Weingut Wimmer-Czerny** v městečku Fels am Wagram. Uvítal nás v pracovním sympatický hospodář Ing. Hans Czerny a mohli jsme zde v plné míře „nasát“ pravou biodynamickou filozofii. Jak bratři Hagerovi tak i H. Czerny jsou členy hnutí Slow Food a organickému vinařství se věnuje více jak 20 let, biodynamice Demeter již 11 let. Kdo jiný by byl kompetentnější předat nám své zkušenosti a zodpovědět naše dotazy. Hans patří mezi přední propagátory biodynamiky v Rakousku. Hned v úvodu nám sdělil, že podle jeho zkušeností biodynamická vína mají vyšší kvalitu než organická, ovšem za předpokladu, že děláte svou práci na 100 %, pak se dostaví i 100% výsledky. Po tomto sdělení jsme se ještě více těšili na jeho prezentaci. Ve Wagramu je všeobecně známo že na statku Czerny se důsledně dodržují pravidla komplexního zemědělského hospodářství a všechna kritéria biodynamiky Demeter. Obdělává 15 ha vlastních vinic a 12 ha zemědělské půdy. Má 3 krávy, samozřejmě prasátka mangalica a všechna další drobná hospodářská zvířata. Návštěva jeho vinic a výroby vína musí nutně uspokojit každého odborníka a ctitele ekologie. A když začne tiše „přednášet“ svou filozofii byla pozornost našich členů také 100%. Jeho pohled na biodynamiku vycházející z učení Rudolfa Steinera a je založen na celostním náhledu na přírodu a člověka v ní. Vysvětlil nám, že biodynamické hospodaření začíná péčí o půdu. Hlavní snahou je udržet v půdě bohatý život, čehož se dosahuje využíváním specifických biodynamických preparátů, které jsou propojením hmotného a dynamického působení a jsou používány v malých dávkách jako nositelé sil (podobně jako homeopatika). Podle Hanse je správné biodynamické hospodaření možné provozovat pouze na svébytném statku založeném jako individuální organismus a musí mít jak rostlinnou výrobu, tak i živočišnou – krmiva i hnojiva by měla pocházet pokud možno z vlastního statku. Optimální je provázanost veškerých pracovních

postupů a jejich vzájemné sladění v jeden harmonický biologický celek. Na svém statku důsledně pečuje o půdu, používá speciální preparáty připravované z léčivých rostlin a živočišných orgánů. Důraz klade na ošetřování statkovými hnojivy a kompostování. Tvrdí, že smyslem hnojení není dodávat půdě živiny, ale půdu oživit. Ve vinohradnictví zase důsledně dodržuje zákaz používání chemických postřiků s výjimkou mědi. Pak jeho vína mohou nést speciální logo „Weinbau BIO, ORGANIC viticulture“.

Ing. Hans Czerny měl opravdu co nabídnout a Vladka Seidlová zase co překládat. O tom jaká má vína jsme získali přehled při skvěle připravené prezentaci 11 vzorků vesměs úžasných vín ve výrobní hale. Svou produkci (80 000 lahví, 90% bílé) nám nejdříve představil specialitou. Lehkým vínem, jak jinak než VZ 10 z Wagramských teras. Víno s 11 obj. % alkoholu sice působilo mladistvě, ale díky tomu, že zrál na kvasnicích mělo výraznější chuť, vyrovnanou kyselinu a bylo plné života. Překvapivě ovocný charakter byl umocněn vyšším množstvím rozpuštěného, jemného, přirozeného CO₂. Víno přímo vybízelo k dalšímu napití. Následovalo VZ 10 z polohy Fumberg s jílovitější půdou. Elegantní víno s klasickou pepřovou aromatickou nám potvrdilo, že Hans odborník a specialista na veltlíny skutečně umí a ví proč je má vysázené na 60% svých vinic. A tak když jsme mu toto víno pochválili, otevřel Rother Veltliner 10 (synonyma Gelging, RV). Již při prvním doušku jsem ucítil jemně kořenitou tramínovou vůni a bylo jasné, že v pohárku mám raritu. V bohatém buketu dále vynikaly květinové a medové tóny. Víno bylo harmonické s krásnými kyselinami, s 12 obj. % alkoholu a svěží ovocností v pozadí. Navíc, ač mladé, mělo mimořádně dlouhou dochuť.

Wagramská znovuoobjevená specialita se staletou tradicí. Dnes se pěstuje jen na 193 ha (0,4%). Roter Veltliner sice nese jméno Veltlín, ale pochází ze zcela jiné rodiny, podobně jako jeho mutace Brauner, Silberweiss a Weiss Veltliner. O tom, že jde o velmi starou odrůdu, svědčí i 163 synonym v různých zemích středoevropského regionu (*International Variety Catalogue*). Původ a „určení rodičovství“ nelze spolehlivě stanovit. V těle mu kolují geny jedné z nestarších bílých odrůd Tramínu a Neuburského, a o tom jak starou je tato odrůda svědčí i analýzy DNA, které potvrdily, že geny RV se nacházejí v odrůdách Silvaner, Rotgipfler a Zierfandler. RV je pozdní autochtonní odrůdou, které se mimořádně dobře daří na suchých kamenitých půdách nebo suchých spraších. Hrozny jsou středně velké husté, cylindrické s jedním nebo 3 křídly, bobule jsou spíše malé, oválné při vyzrání jdou slupky do růžovo-fialové barvy, dřeň je čirá s ovocnou aromatickou vůní.

Exkurzi mezi veltlíny jsme zakončili elegantním VZ 10 Alte Reben z vysoce položené polohy Weelfet s krásnou odrůdovou charakteristikou a mineralitou typickou pro Wagram. V této poloze se suchou kamenito-písčitou půdou se daří i RR. Mladý, živý, ale dobře strukturovaný vzorek RR 10 plný příslibů s vůní po peckovitém ovoci, hlavně broskvích a meruňkách s typickou místní mineralitou předcházela vzorku Weissburgunder 10 PS Alte Reben z polohy Scheiben s jílovitou půdou. Ten svou typickou odrůdovostí, výrazným ovocným charakterem s tóny květin a medu nám dal zapomenout na 13 obj. % alkoholu a dovedu si ho představit jak k rybě, drůbeži, tak i k telecímu. Poslední dva bílé vzorky byly polosuché. Sauvignon blanc 10 z polohy Mitterweg, kde je vysazen na ¼ ha, měl krásnou vůni připomínající dobře uzrálý meloun a přezrálý červený rybíz a pyšnil se bohatým extraktem. Reserva RR 07 byla vyrobena z přezrálých zdravých hroznů z vinice ležící v sousední vesnici Gösing, polohy Freiheit. Těžké by bylo odlišit tento lehce minerální,

tělnatější, ale elegantní, vzorek s intenzivní vůní meruňky a pomeranče od špičkového Kamptálského ryzlinku. Až překvapivě krásně harmonizoval buket se zbytkovým cukrem a obsahem kyselin. Posledními třemi vzorky se chtěl Hans pochlubit a ukázat nám, že biodynamika může být nápomocna i při výrobě červeného vína. Pochopitelně začal tradičním Zweigelt 08 z polohy Hammer, který 2 roky ležel ve velkém akátovém sudu. Vyznačoval se vším čím se ZW může pochlubit, krásná červeno-purpurová barva s ovocností třešně i višně. Mně jako milovníka této odrůdy překvapil a oslovil. Předposledním vzorkem byl krásný Pinot noir Reserve výjimečného roku 09. Karmínová barva, krásné taniny, v buketu maliny s vanilkovým cukrem. I u něho bych mohl zůstat celý večer. To však již přicházel poslední vzorek speciální elegantně vyvážené cuvée Aeolis 2003. Víno zcelené z odrůd Zw a Sv. Zw byl vyroben z vyselektovaných hroznů a Sv Reserve ležel 2 roky v použitém 300 l bariku. Žádné víno nebylo filtrováno. Cuvée vyráběné jen v některých letech pojmenoval Hans po řeckém bohu větru Aeolus „vítr“, aby zdůraznil význam větru, který zda v prehistorii navál úrodné spráše do místních vinic.

Čas neúprosně běžel a nás ještě čekalo v dalším Wagramském vinařském středisku Gösing am Wagram třetí biodynamické vinařství paní Daniely Vigne & Toni Söllnera. Poučení, že biodynamika není synonymem pro něco temného a problematického jsme očekávali další pokračování odborných zážitků. Vinařství s produkcí 80-90 000 láhví ve skladbě 60% VZ (80% jde na export), 15% RR, 10% Roter Veltliner a 15% červených odrůd se specializuje na výrobu lehkých, delikátních vín s výraznou primární aromatikou, která jsou až „nebezpečně“ pitelná.

Protože Wagram nemá apelaci DAC plně propaguje zvláštnosti biodynamického hospodaření. Z toho co jsme viděli a ochutnali, musím říci, že se to místním vinařům daří.