

Za vinaři Štýrska, Slovinska a Itálie část 1.

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

Dvacet jedna vinařů a milovníků vína si udělalo čas těsně před letošním vinobraním a přihlásilo se na poznávací zájezd do Štýrska, Slovinska a Itálie. Zájezd zorganizoval Moravín, svaz moravských vinařů. Taky jsem se zúčastnil. Během tří plně využitých dnů od 21. srpna do 23. srpna jsme navštívili osm různých vinařů od Štýrska přes Slovinsko po Itálii. Všude stejný scénář – vřelé přivítání a perfektní tlumočení Vladimírou Seidlovou a od města Maribor v tlumočení taky pomohl Blažek Purnat, Slovinec, který se k nám přidal jako účastník zájezdu. Blažek studoval v Brně a znal dobře češtinu. Vladka nás všude řádně představila, stejně jako Moravín. Naši hostitelé od nás vždy dostali propagační materiály a víno z našich vinařství. Atmosféra v autobuse byla natěšená na poznávání jiných vín a vinařství, abychom je mohli srovnat s tím, co nás na Moravě obklopuje. Po Evropě je mnoho vinařů a každý chce prodat.

Minuli jsme město Vídeň, Graz a dálnice nás dovedla do „země vulkánů“ k hranici se Slovinským Štýrskem. Odbočili jsme do Západního Štýrska, kde dominuje místní autentická odrůda Blauer Wildbacher (Modrý Wildbacher), z něhož umí vyrábět místní vinaři červená, bílá vína i rosé pod názvem Schilcher. Víno je typické pro oblast Štýrska a je lákavou a vyhledávanou turistickou lahůdkou. Vedle této odrůdy se pěstují Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a Zweigeltrebe.

První naší zastávkou v Rakouském Štýrsku bylo vinařství Schilchergut Koller nedaleko města Bad Gams. Velké lány s kukuřicí se změnily v dýňová pole, z dýní se vyrábí speciální potravinářský olej.

Přibyla další kultura, a to byly stromové formy bezu černého (*Sambucus nigra*), které se používají na výrobu pálenky. A konečně se ukázaly porosty s révou vinnou na silně strmých stráních, jak jsme se později dozvěděli až se 60 % svažítosti.

V prvním námi navštíveném vinařství Schilchergut Koller nás přivítal otec se synem, kteří než začali vinařit naplno, měli větší polní výrobu a také živočišnou výrobu. Nyní hospodaří na 6 hektarech vinic a ještě přikupují z dalších 2 hektarů hrozny na výrobu Schilcheru a veškerou produkci vína lahvuji. Vyrobit až 30 000 lahví vína. Zajímavá je nadmořská výška 470 m n.m. s ročním průměrem srážek 800 – 1000 mm. Rodina prodá ze dvora 60 % produkce a se 40 % produkce vyrábí do gastronomie. Majitelé vinařství nám ukázali klasický štýrský sklep, kde na čele sudů byl symbol kraje – bílý kůň Lipican.

Košť vín, který jsme absolvovali v degustační místnosti, se skládal ze sedmi vzorků značky Schilcher vyrobených v podobě klaret, jakostní víno, kabinetní víno, rosé, pozdní sběr a značka Granat byla červená a víno Colage bylo vyrobeno z Modrého Wildbachu a Zweigeltrebe. Jako poslední vzorek jsme dostali sekt Sabrilla, který ležel 24 měsíců na kvasnicích. Všechny podané vzorky se vyznačovaly svěží vyšší až

vysokou kyselinou, která zůstala ve vínu, i když před tím byla odbourána z daleko vyšších hodnot. Člověka napadlo, kolik typů vín se dá vyrobit z jedné odrůdy. A s čím nejlépe konzumovat odrůdu Schilcher. Místní nám ukázali, že se špekem nakrájeným na prkýnku. Odrůda Modrý Vilbacher má podle místních vinařů tři klony, a to raný, středně raný, pozdní. Sama odrůda je stará přes 400 roků.

Publikováno: Vinařský obzor, 2013, č. 1, str. 48.

Za vinaři Štýrska, Slovinska a Itálie část 2.

Po čtrnácté hodině v úterý 21. srpna jsme dorazili do města Maribor. Tam se k nám přidal Blažek Purnat, který nás provedl po historickém jádru města. Navštívili jsme cihlový Františkánský kostel. Pak jsme u řeky Dravy pořídili hromadnou fotografii před muzeem révy vinné, kde na stěně roste keř révy 400 roků starý „STARA TRTA“ (Der Kollner blauer vitis vinifera, varieta Sativa), jak jsme se dočetli na tabulce. Navštívili jsme muzeum a pokračovali jsme historickým jádrem k autobusu ještě se zastávkou v katedrále sv. Jana Křtitele. K Mariboru se sbíhaly příkré stráně vinic.

Naše další zastávka byla ve vinařství Kupljen s adresou Okoslavci, Sv. Jurij ob Ščavnici v severovýchodním Slovinsku, nedaleko rakouské a maďarské hranice v oblasti termálních a minerálních vod. Oblastí protéká řeka Mur. Blízká města jsou Radenci, Gorna Radgona a Slovinské Gorice. Specifikou jsou vršky kopců uzpůsobené pro pěstování révy vinné. V této oblasti je pěstována na 1 684 ha.

Námi navštívený vinař Kupljen pěstuje révu na 32 ha, kde mu roste 120 000 hlav révy v nadmořské výšce 320 m n.m. Půda je jílovitá a stejně jako u nás v roce 2012 celé Slovinsko postihlo velké sucho. V odrůdové skladbě převažují z 95 % bílé odrůdy a to Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Muškátel, Chardonnay, z modrých odrůd se pěstuje Rulandské modré a Frankovka.

V degustační místnosti jsme ochutnali dvanáct vzorků. Většinou to byla vína suchá, ale ve Slovinsku mají rádi vína polosuchá. Suchá vína mají vyšší alkohol, běžně 13-16 obj.%. První vzorek bylo Sylvánské zelené 2010 s 2 g zbytkového cukru a alkoholem 13 obj.%. Následovalo Rulandské šedé 2010 –Sivi Pinot, suché s alkoholem 12,5 obj.%, Muškát Ottonel 2009, kterého mají velmi málo. V každém vinařství se k vínu podává nějaký speciální pokrm. Tady to byly mísy s tvarohem a dýňovou pomazánkou. Čtvrtým vzorkem bylo Rulandské modré rosé, lehké pitelné víno patřící do skupiny vrhunských vín. Pak šla Frankovka 2009, vrhunské se zbytkem cukru 3 g a alkoholem 11,6 obj.%. U dalších vzorků přibývalo zbytkového cukru, Chardonnay 2011 mělo 9 g/l, Tramín červený 2009 25 g/l, Rumeny /žlutý/ Muškát 2009 měl 30 g/l, Chardonnay dokonce 50 g/l, Žlutý muškát 2011 60 g/l a nejvyšší gradace cukru 80 g/l mělo Rulandské šedé 2006 - bobulový výběr. Jako dvanáctý vzorek byl Ljutomerčan 2011, cuvée na prodej ve formě sudového vína do připravených lahví.

Pak nám vinař ukázal sklep, kde měl každý sud své pojmenování, viděli jsme používanou mechanizaci a prošli jsme část vinic okolo vinařské usedlosti s pohledem na nekonečné vinice na protějších kopcích.

Ve Slovinsku mají stejný problém s hejny nenasytných špačků. Tam místo děl a výstřelů používají zařízení umístěné na kůlech nad vinicemi – klopotec- tedy jakýsi hrkač, který se větrem otáčí a vydává klopotavé zvuky.

Zažili jsme další pěkný vinařský prožitek a téhož dne nás čekal nedaleký přesun k vinaři Marko Toplakovi v Juršinci v Slovinských Goricach nedaleko města Ptuj. Ve vinařství Toplak jsme byli ubytováni. Měli jsme zde připravenou bohatou selskou večeři o několika chodech od syté zeleninové polévky přes smažená kuřata (naproti ubytování stála jejich velká odchovna kuřat), až po zeleninový salát s lilkovou přílohou. Večeře byla podlévána vínem na zapití – Vinščakem ze zelených litrovek.

V domě měli pekárnu, z níž jsme mohli po večeři ochutnat domácí kvasnicový koláč o průměru asi půl metru, který nám hostitelka přinesla na dřevěném prkénku.

Po dobré večeři nás čekal přesun do sklepa, kde pan domácí Toplak, jak nám mezi řečí sdělil, že kdysi zastával funkci poslance, předložil celkem 7 vzorků vín. Pan Toplak kromě hospodaření na 12 ha vinic, má uvedenou odchovnu kuřat, kromě toho má ještě 50 býků, ubytovává turisty, paní dobře vaří a peče. Vinařství Toplak má také réвовou školku, o kterou se stará syn vyrobí až půl milionu réвовých sazenic v různých klonech. Sazenice prodává hlavně do Rakouska, ale i naši vinaři k němu našli cestu.

Ve sklepech jsme ochutnali přímo ze sudu 6 vzorků vín – Šipon 2011 – místní odrůda, která se ještě pěstuje v Maďarsku, je kvantitativní, dále Rulandské šedé- Rulandec 2011, Ryzlink rýnský 2011, Rumeny (žlutý) Muškát 2011, Tramín červený – Traminec 2011 a Modrý Pinot 2011. A že jsme byli dobrá návštěva, tak přidal jednu zaprášenou láhev Rulandského šedého – sivého pinotu z roku 1983. Tím nás velmi poctil.

Ráno 22. srpna nás přivítala hostitelka bohatou snídaní, samozřejmě s pečivem z vlastní pece, navštívili jsme jejich vlastní muzeum pečiva, okolní vinice a syn nám po cestě na Ptuj předvedl vzornou réвовou školku. Pak jsme uháněli směrem na Lublaň, hlavní město Slovinska.

Po cestě jsme ještě udělali neplánovanou návštěvu ve zpracovně dýní na dýňový olej a v prodejně, která byla součástí, jsme nakoupili hotové výrobky.

Bylo celkem teplo, proto jsme kolektivně rozhodli, že vyjedeme v Lublani na nejvyšší bod ve městě na Lublansky hrad. Pěkné výhledy nejen na město, ale i na Alpy nám komentoval slovinský průvodce Blažek. Město Maribor věnovalo Lublani potomka révy Stara Trta a tato réva s názvem Modra Kavčina se táhne na jižní stěně při vstupu na hrad.

Z Lublaně jsme se přesunovali do Vipavské doliny a aby nám cesta lépe ubíhala, jsme nezapomněli košťovat naše moravské vzorky a na návrh Drahy Musilové musel každý z jednadvaceti účastníků zájezdu o sobě něco říct.

Publikováno: Vinařský obzor, 2013, č. 2, str. 106.

Za vinaři Štýrska, Slovinska a Itálie část 3.

Ve středu 22. srpna jsme v odpoledních hodinách a v jižanském vedru dorazili do Vipavské doliny k dalšímu vinaři Mitji Lavrenčice zvané Sutor s adresou Podraga, Podnanos. Název Sutor je latinsky švec. Vipavská dolina je příjezdovou cestou ke Středozevnímu moři, a je lemována horami, ze severozápadní strany se tyčí vrcholy Alp.

Firma Sutor hospodaří na 4 ha s počtem 25 000 keřů. Nepoužívají se herbicidy a omezeně pesticidy, pouze síra, měď a mořské řasy. Úrodu přísně redukují na 0,8 kg hroznů u modrých odrůd a na 1 kg u bílých. Vinařství je zde tradiční a pracuje zde už čtvrtá generace. Vína bílá drží na velmi nízké síře volné /do 15 mg SO₂ a veškeré do 50 mg SO₂ a červené vína ještě níže. Alkohol je na hodnotě – 13,5 - 16 obj.%. Kyselina okolo 6 g/l.

Ve sklepě používají konické „V“ dřevěné sudy a po 10 dnech se používá batonáž-míchání na kvasnicích. U bílých vín se přidává 10 % bobulí a bez použití kvasinek se spouští samovolná fermentace. Sauvignon blanc se maceruje 20 – 24 h při teplotě 12-15° C, Chardonnay se nemaceruje. Lisovaný mošt jde samospádem do sklepa. Sauvignon se po 24 h stáčí do kádí a do sudu se přidává 10 % bobulí odrůdy. Obecně u bílých vín – dokud víno vře, nepotřebuje nic. Až dovře, začne batonáž . Začne jablečno–mléčné kvašení samovolně. Po batonáži hlídá nosem SO₂ při teplotě 18° C. Po roce stáčí víno a 12 h míchá. Doběhne sedimentace a přetočení do nerezového tanku, kde leží víno 6 měsíců. Po dvou letech se víno plní do lahví a v láhvi leží dalšího půl roku. Červená vína fermentují 10-12 dní při teplotě 26-30° C, nepřidávají kvasinky, promíchávají a za 10 dní oddělí mošt. Provzdušňuje se kyslíkem. Víno je přemístěno do nových barikových sudů. Po roce se provádí batonáž. Prvním rokem se nic nepřidává. Červená vína z roku 2009 se lahvovala teprve v červenci letošního roku. Přišla na řadu degustace 9 odrůd z toho 5 vín nalahvovaných a 4 vína ve sklepě přímo ze sudu. Jako příloha mezi víny byla sluncem uzená šunka – pršut, spolu se sýrem. Jako odrůdaře nás zajímaly místní odrůdy. V této oblasti byly tři: Rebula, Malvasia a Zelen. Všech devět předložených vzorků bylo unikátních plných, krásných svérázných vín.

Jako první Sauvignon blanc 2009 se 14,5 obj.% alkoholu, 5,8g/l kyselin který vyváží do USA, Švédska a Dánska. Víno uspělo na výstavě v Londýně. Jako další následovala vína Chardonnay 2009, Malvasia 2009, z červených francouzský typ Merlotu s 9 %, Cabernet Sauvignonu 2008 a v lahvové podobě to byl ještě Merlot s 5 % Cabernet Sauvignon ročník 2007. Tento vzorek byl označen jako styl nový svět.

Ve sklepě jsme ještě okoštovali ze sudů Malvasia 2011, Sauvignon blanc 2011, Malvasia 2010 a Merlot s přidavkem Cabernet Sauvignon 5 % 2009. Zase pěkný zážitek, nákup vín s sebou a odjezd do Slovinského krasu nad Vipavskou dolinou.

Stoupali jsme směrem k obci Komen do vinařství Čotar. Vpravo od cesty nám zůstal klenot Krasu - Štaniel. Ve vinařství Čotar, které hospodaří na 7 ha, nám vinař s dcerou ukázal 3 patra sklepů pod domem a degustaci vín jsme absolvovali v hospůdce u Kostela. S pršutem a sýrem v kombinaci jsme koštovali velmi robustní vína z červenohnědých půd Krasu s velkým obsahem železa. Vína byla s minimálním obsahem síry (do 30 mg SO₂ veškeré). Vína ležela v sudech 5 až 7 let. Silná, robustní se zbytkovým cukrem na nule. Jako by zoxidovaná, ale nebyla to pravda. Totálně suchá, na nás nezvyklá. Má na ně své zákazníky, ale vína nedává na výstavy. Pan vinař nás seznámil s místními odrůdami – Vitoska bílá, Teran červený, Malvasia a Glez, odrůda, z níž se vyrábí Proseco. Ochutnali jsme 7 tichých vín a jeden místní šampus. Vitoska 2008 byla 0 g zbytkového cukru a nebyla filtrovaná s 12 obj.% alkoholu, Malvasia 2007 s 1 g/l cukru následoval Sauvignon 2006, Teran 2009. Teran 2009 byl 10 dní na rmutu, 2,5 roku v sudu 500 l. Bylo to robustní víno s alkoholem 11,5 obj.%. Zajímavostí bylo, že Teran se prodává na předpis pro chudokrevné.

Pátým vzorkem byl Merlot 2004, který byl v sudu 6 roků. Následoval Cabernet Sauvignon 2003 který 3 týdny byl macerovaný, 7 let ležel v sudu a 2 roky v lahvi. Sedmý vzorek Teran rosé 2003 ležel 7 roků v sudech a je složený z odrůd Teran 40 %, Merlot 40 % a Cabernet Sauvignon 20 %. Závěrečným vzorkem byl šampus Črna penina Čotar, který byl vyroben z Teranu 2007.

Raritou, když jsme šli k autobusu, bylo, že celá obec vítala turisty, kteří se vraceli z výšlapu na Triglav. Večeři a nocleh jsme strávili ze středy na čtvrtek v hotelu Sobotín v městečku Solkan, na předměstí Nové Gorice.

Čtvrteční ráno jsme vyrazili na italskou stranu přes Goriziu do oblasti Kantio při italsko-slovinských hranicích do amforového království Josko Gravnera. Vinařství nám představily dvě pracovnice. Josko jezdil nerušeně na strmém kopci pásákem a rovnal terén pro výsadbu nové vinice.

Dvě pracovnice nám přesto řekly něco o vinařství a vinařství nám ukázaly. Hrozny melou do amfor o objemu 2 000-2 600 l, kde leží do března dalšího roku a ručně se míchají. Používají minimálně síry. V dubnu se provede stáčka do jiné amfory, kde leží do září. V září se stáčí do dřevěných konických sudů, kde leží 6 roků. Teprve pak se udělá analýza a víno jde na trh. Ve vinařství ctí zásadu, že víno se vyrábělo bez síry 2 000 let, tak proč bychom ji tam dávali. Byl nám ukázán amforový sklep. Amfory byly zasypány drobnými kamínky. Zúžený vrchní otvor se zadělával granitovými kameny a plocha se zavoskovala. Gravnerova vína byla nejdražší a naše skupina si koupila vzorek, který byl degustován v posledním navštíveném vinařství. Gravnerovo vinařství hospodaří na 18 ha a má 6 zaměstnanců.

Ve čtvrtek nás ještě čekala dvě vinařství Ščurek a Mlečnik. Vinařství Ščurek v Dobrovo v Bbrdih je rodinné vinařství otec a pět synů, výměra 20 ha vinic, z toho 10 ha na italském území a 10 ha na slovinském území. V dešti jsme proběhli do sklepa, kde leželo asi 80 000 l vína. Využívají autochtonní kvasinky. V dvou bečkách s prosklenými čely jsme viděli do půl bečky bobule zalité rozkvašeným moštem. V degustační místnosti jsme ochutnali 6 vzorků. Autochtonní Rebulu 2011, které původně sklízeli 20-25 kg z keře, později 9 kg a nyní 1 kg na keř. Víno obsahovalo 1 g/l cukru a 12,5 obj.% alkoholu. Další vzorek bylo Strune Belo – cuvée z 5 odrůd (Rulandské šedé, Zelený Sauvignon, Rulandské bílé, Rebula a Chardonnay). Třetím vzorkem byl Zelený Sauvignon 2010, dříve nazývaný Tokaj floriano, který voněl po čerstvě pokosené trávě.

Další vzorek Dugo 2006 – cuveé z odrůd Rebula, Chardonnay a Rulandského šedého, který 3 měsíce macerovali, a 2 roky ležel v nových sudech. Další vzorek byla Stara Brajda 2008 z odrůd Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank a Refoška. Byl 18 dní ve vinifikátoru a 2 roky v nových sudech. Závěrečný vzorek byl Modry Pinot 2006, který ležel 3,5 roku v nových sudech. Jako poslední vzorek byla nafta do tak nakloněného autobusu na svahu, že autobus nemohl nastartovat.

Poslední vinařství bylo vinařství otec a syn firmy Mlečnik v obci Vlčija Draga, kde jsme nejprve prošli vinici na protějším svahu. Výměra 7 ha, v bio provedení s nízkými kmínky – typ ze Sicílie na 3-4 oké čípky. Na dvoře pod stromy jsme byli přivítáni chlebem Brodtrunk. Ochutnali jsme oranžový Tokaj Frintina 2009. Ve vinici z roku 1947 byla provedena selekce v roce 1998 a z těchto sazenic byl vysazen nový vinohrad. Bílá vína nechají 3 dny na rmutu a pak lisují.

Další oranžový vzorek bylo cuvée z Chardonnay Tokaj, Rebuly a Malvasia 2007. Třetím vzorkem bylo Chardonnay 2006, opět oranžové barvy a na závěr jsme dostali Merlot 2006. Mlečnikovi nám pak ukázali sklepní hospodářství.

Před odjezdem k domovu jsme ještě otevřeli sedmičku amforového vína od Josky Gravnera z Itálie Ribola 2004 s 12,5 obj.% alkoholu příjemné chuti, oranžové barvy. Pánové Mlečnikovi donesli rodinnou kroniku, v níž mají fotografii Josky Gravnera, který pro ně byl vzorem a váženou osobou. Na dobrého průkopníka se dotahují i jiní vinaři s technologií oranžových a kachetinských vín.

Zájezd byl velmi naplněný, zdařilý a až na jednu smůlu, kdy v autobuse na dálnici před Vídní, praskl klínový řemen od chlazení. Spokojení účastníci se vrátili domů až po půlnoci do Mikulova a Břeclavi. Díky Moravíne, díky Vladimíro.

Poznámka editora.

Schilcher

V rakouské oblasti Weststeiermark je zvláštností a krajovou specialitou víno vyráběné z modré odrůdy Blauer Wildbacher a jinde se nesmí vysazovat. Dnes je

zde osázeno asi 250 ha. Název je vlastně výraz barvy vína, hry barev, měnlivý lesk, duhové nebo třpytivé barvy. Vinaři se této raritě věnují obzvlášť pečlivě, a umí ho vyrobit jako svěží, příjemné rosé s jemnou kyselinou a vůní zmačklého řapíku rebarbory a nakyslého angreštu, tak i jako víno pěkně řízné, pikantní a plné života, o kterém někdo říká „tak kyselou ovocnou šťávu jsem nepil“. Výjimkou není ani víno tmavého zbarvení, zemité, s bohatými taniny, nebo i víno šumivé. Každopádně je tento unikát pěstovaný už od doby Keltů osvěžující a není divu, že na výstavě Jarovín 2010 získaly reduktivní Schilcher 2009 PS a Schilcher 2009 Greisdorf (neuvěřitelně intenzivní) 2 zlaté medaile (Weingut Langmann). Unikátní je sekt s jahodovým aroma, a pokud má vyšší zbytkový cukr, který zakryje výraznou kyselinu, je velmi příjemný.

Namizmo a deželno vino PGP

„Sudovka“ spolu s kakovostno vino ZGP, naše „jakostka“ tvoří asi 30% z celkové produkce vína ve Slovinsku (800-900 tisíc ha).

Vrhunsko vino

Přívlastkové víno, je zatřídřováno jako pozdní sběr (pozna trgatev), výběr (izbor), bobulový výběr (jagodni izbor), výběr z cibéb (suhi jagodni izbor), ledové (ledeno) a archivní (arhivsko).

Teran

Víno s výraznou a specifickou příchutí vyráběné z určité variety autochtonní modré odrůdy Refosco (Refošk) v některých přímořských terroirech Itálie (Carso DOC), Slovinska (Karst PTP) a Chorvatska (Istra). Svůj typický charakter a nezaměnitelný buket získává pouze tehdy, pokud je odrůda pěstována na vinicích se skalním vápencovém podloží, krytém tenkou vrstvou málo humózní červené půdy *terra rosa* „jerina“. Navíc vyžaduje suché klima a časté noční větry. Víno je temně rubínové až fialové barvy, plné s vysokým obsahem mléčné kyseliny, tříslovin, dvojmocného železa a není vhodné k delšímu skladování. Po roce rychle ztrácí svou vitalitu a zajímavost a může se stát ploché a hořké a výrazně adstringentní. Do jednoho roku ho znalci vín vysoce cení a vyhledávají. V chuti jsou výrazné tóny rybízu, lesních plodů a švestek. Jeho konzumace je doporučována při anemii a po tučných jídlech.

Terra rosa

Tzv. "červenice" je jílovitá, málo humózní, sedimentární půda červené až hnědočervené barvy, která se usadila poté, co byly z vápence vyloučeny uhličitany.

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