

Za vinařstvím Izraele

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

Den 1. březen 2001 byl pro nás odletovým dnem dlouho plánovaného vinařského zájezdu se společností Awer Tour, s.r.o. Brno za vinařstvím poutního státu Izrael. Tento zájezd byl v péči ing. Vladimíry Seidlové, zastupující Moravín – svaz moravských vinařů.

Vzlétli jsme v ranních hodinách v 9.10 ze zasněžené letištní plochy v Bratislavě, přeletěli nad Tureckem, Středozezemním mořem, Kyprem a za dvě hodiny jsme přistáli na největším letišti Ben Guriona na Středním Východě v Tel Avivu. Po přistání nás ovanulo příjemné svěží vlhko a teplo (teplota zde byla kolem 29° C) a subtropické klima se stalo na osm dnů naším domovem. Místním odborným průvodcem se nám stal pan doktor Majerník, který zde žije již čtrnáct let, vystudoval v Sýrii a ovládá sedmero světových jazyků. Výhodou našeho pobytu bylo, že cestovní kancelář zakoupila svůj vlastní autobus, který řídil slovenský řidič. Když jsme vyjeli z letištní plochy autobusem po zelené rovině zvané Šaron k naší první zastávce klášteru Latroun, pohlížel nadějně náš průvodce k obloze na přilétající značky letadel, které přistávaly po nás na letišti, a říkal, snad se situace zlepší. Rozhovořil se o historii, ukázal nám, kde se nachází pásmo Gazy, a to už jsme dojížděli do kláštera Latroun, který založili Trapisté. Klášter se nacházel v olivové zahradě, kde naplno kvetly růžové bramboříky a v tlustých stěnách kláštera nás přivítala velká vinotéka výrobků zpracovaných tamními mnichy. Několik vzorků vín jsme si zakoupili na poklidnou večerní ochutnávku. Naše další zastávka byla v kibucu zvaném T-ZORA, je to družstvo bez osobního vlastnictví, tedy vlastnictví je společné, kolektivní. Kibuc nám ukázaly dvě izraelské vinařky, které nám nejprve promítli na videu film a pak v angličtině pohovořily na téma pěstování révy vinné v extrémně suchých podmínkách se závlahou, většinou na písčitých půdách, s extrémně vysokými teplotami. Sběr hroznů se provádí v nočních hodinách, kdy je nejchladněji a brzy ráno se hrozny lisují, většinou na dřevěných lisech. Probíhá řízená fermentace, používají také barikové sudy, ale většina produkce je skladována v nerezových tancích, které nám byly předvedeny ve sklepním hospodářství – VINEYARDS. Vinařky nám daly ochutnat čtyři vzorky vín – Riesling Johannisberg 1999, Chardonnay 1998, Merlot 1997 a Cabernet Sauvignon 1998. Velmi výrazný

s ovocnou jižanskou příchutí byl poslední jmenovaný, u Chardonnay bylo zajímavé, že byly lisovány celé nepomleté hrozny. Na tomto místě jsme si udělali první komplexnější obrázek o izraelském vinařství, a čím jsme jeli dále, tím se laťka vinařství až směrem ke Golanským výšinám zvyšovala. Podotýkám, že jsme byli všude dobře přijati, byly nám ukázány provozy a každá ochutnávka 4 – 5 vzorků byla prezentována 4 – 5 dolary poplatku. První tři noci jsme měli zajištěny v hotelu Star v Bet Helemu – Betlém, který je na palestinském území. Stalo se však to, že izraelští vojáci neměli tu správnou náladu a správné pokyny od velitelů a nechali nás přes tři hodiny čekat hladové na hranici a pak to nevydržel náš řidič, otočil autobus objel část Betléma a přes jinou patřičně rozbitou hranici přešel do Betléma. Přejeli jsme nočním divotvárným městem, kolem sídla Arafata do našeho hotelu. Teplá večeře vydaná arabskou obsluhou dala zapomenout na předešlé problémy, které byly na našem zájezdu první a také poslední. Větrná noc nebyla příjemná, ale zato ranní probuzení a pohled z hotelového pokoje na bílé kamenné domy pod námi byl kouzelný.

Začal opět každodenní život a my jsme byli zavezeni taxíky do dalšího vinařského podniku Wine cellars v Cremisanu, který byl založen v roce 1885 a tato firma v minulosti vystavovala i na Vinexu v Brně. Zpracovnou i po vinicích na terasách nás provedl španělský mnich Zamon Ermenegildo. Uměl poutavě vyprávět a zhodnotil také politickou situaci, o níž řekl, že za 51 roků co tam žije, nebyla situace nikdy tak špatná jak nyní. Selesiánskému klášteru Cremisan patří celkem 42 ha vinic, na nich jsou pěstovány jednak původní arabské odrůdy a dále odrůdy dovezené z Francie. Po prohlídce sklepního hospodářství, kde byly vedle dřevěných sudů také dvouplášťové nerezové tanky s rozvodem inertního plynu, jsme se přesunuli do klášterní zahrady pod blahovičnický, borovice, cykasy a další neobvyklé stromy, odkud byl rozhled na Jeruzalém rozkládající se na protějších skalách, k degustaci vzorků místní provenience. Byl nám předložen jeden vzorek růžového vína Rose frizzante, známková místní specialita Davidova brána – Davids' Tower, Chataux St. Jean, Oldhock, Carignano a Chardonnay. Klášter Cremisan ročně vyprodukuje 3 500 hl vína a 400 hl olivového oleje. Po degustaci jsme měli možnost nakoupit vína s sebou v klášterní prodejně. V odpoledních hodinách jsme navštívili historické památky Betléma. Réva vinná je protkána v památkách jako prastará rostlina s obšírným významem pro vývoj lidstva. V mnoha kostelích se vyskytuje na rozličných kamenných mozaikách. Vzhledem k tomu, že náš průvodce doktor Majerník byl doktorem teologie

a měl přístup do mnoha kostelů, měli jsme možnost ochutnat místní mešní vína, jako tento druhý den v jeskyni Pole pastýřů.

Třetí den pobytu v Izraeli jsme navštívili Jeruzalém počínaje horou olivetskou neboli Olivovou, Zahradu Getsemanskou, prošli jsme bránou Iví do vlastního Jeruzaléma po Via Dolorosa k hlavní bazilice, kde zdi nářků, na Sion a pak následoval proces křtu moravských a českých vín v kostele Sv. Josefa a večer proběhl jejich košt a srovnání s nakoupenými místními víny.

V následujících dvou dnech jsme projeli východní Jeruzalém – Bethany, vinice u Mrtvého moře, Eilatu a přešli jsme do Tiberias na sever ke Galilejskému jezeru. Projeli jsme Judskou a jižní Negevskou poušť a jaký zázrak v jakých teplých, suchých a zasolených podmínkách vyrostly vinice? Půdu v údolí Mrtvého moře se podařilo Izraelcům zúrodnit, zavlažit a přizpůsobit k pěstování révy vinné v extrémních podmínkách. Jsou zde pěstovány především stolní velkoplodé odrůdy révy, a aby se dostaly, co nejdříve na izraelský trh jsou ještě keře révy urychlovány ve fóliových krytech.

v posledních třech dnech pobytu v Izraeli jsme se pohybovali v okolí Tiberias, zajeli jsme až k pramenům Jordánu, na Golanské výšiny, po úrodné rovině Pardes Hanna jsme dorazili až ke Středozemnímu moři a tam jsme navštívili dva velké vinařské podniky a to:

Zikhron Yà akov s vinotékou Carmel a vinařský podnik Binyamina. Tyto dvě vinařské hospodářství měly hodně společného a to klima Středozemního moře a také půdní podmínky.

Vesnice Zikhron Yà akov byla založena v roce 1882 a na výsadbu vinic přispěl americký podnikatel – bankéř Rothschild, který pochopil, že toto území je velmi vhodné pro výsadbu vinic a v roce 1906 předal finanční prostředky zemědělcům. V podnicích jsou ustanoveni průvodci, kteří mají za úkol ukázat exkurzím technologii výroby révy vinné. Prošli jsme zpracování od příjmu hroznů, kde se odebírají vzorky na rozbor kyselin a cukrů. Viděli jsme nakvášecí tanky pro červená vína, jsou využívány ušlechtilé kvasinky pro fermentaci.

Družstvo má 1500 dodavatelů asi ze 180 hektarů, prošli jsme vinné sklepy, kvasný, ležácký a ochutnali jsme Sauvignon Blanc 1999, Merlot 1998 a Muškát 1999. V Binyamině, která má podobný provoz to byly vzorky: Sauvignon 2000, Chardonnay 2000, Carignon 2000 a Emerald Ryzlink pocházející z Kalifornie. V podnikových prodejnách jsme měli možnost nákupu vín s sebou.

Největší zážitek jsme získali v nejrozsáhlejší vinařské firmě v Izraeli: Golan Heights Winery, kde pan Ajal nám promítl nejprve film o pěstování a zpracování révy, která je vysazována na získaném bývalém syrském území ve výškách 400 – 1000 metrů nad mořem. Klima je zde podobné evropskému, ale je zde tepleji, půda je místy vulkanického původu. U pěstovaných hlav je zavedena kapková závlaha, největší ochrana je směřována proti oidiu, botrytida je zde téměř nulová a výnosy se pohybují od 12 – 15 tun na hektar. Jako výsadbový tvar se používá dvojitý kordon s řezem na 5 – 6 čípků. Je to země medu, mléka a vína. Vína jsou zde prodávána podle stáří a kvality v sérii: 1. Golan – mladá vína, 2. Gamba – odrůdově čistá vína, 3. Yarden – nejkvalitnější vína. Řada vín prochází procesem barikové technologie a jednou takovou obrovskou barikovou halu, jsme měli možnost vidět při návštěvě provozu, bylo zde neuvěřitelných 2200 barikových sudů. Zavedli nás na prohlídku celé lahvací linky. Viděli jsme ji z nadhledu, za sklem, nepřístupnou pro návštěvníky, protože vína se zde vyrábějí převážně jako košer. Zážitek z největšího vinařského podniku Izraele na Golanských výšinách byl umocněn v obrovské degustační místnosti, kde jsme stáli vně velkého degustačního stolu tvaru V a obsluha nám nalévala vzorky šesti vín zevnitř tohoto degustačního stolu, no a pak opět následoval nákup vín ve velké uspořádané podnikové prodejně.

Z Tel Avivu z letiště Bengurion jsme odletěli 8. března za přísných kontrolních opatření a prohlídek, avšak plni zážitků a inspirací, které každý máme možnost uplatnit v podmínkách domácího vinařství.