

Za vinaři do Pulkautalu

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

Cestovatelský závěr Svazu moravských vinařů – MORAVÍNU patřil 26. listopadu loňského roku rakouské oblasti Weinviertel. V jeho západní části se nachází území Pulkautal, které se táhne podél stejnojmenné říčky Pulkava - Pulkau.

Když nahlédnete do mapy Rakouska, tak je to západně od lázeňského městečka Laa a. d. Thaya jihovýchodně od našeho Znojma, téměř rovnoběžně s naší státní hranicí.

Navštívili jsme tři vinaře. I když jsou půdní a podnební podmínky podobné jako ve znojemské podoblasti, mají rakouští vinaři svoje nápady a svoje zkušenosti s využitím půdních podmínek. U každého, stejně jako u našich vinařů se najdou inspirativní prvky, jak ve vinicích, tak ve sklepech.

Když jsme projeli sympatickým lázeňským městem Laa a .d. Thaya, byli jsme průvodkyní Vladkou Seidlovou upozorněni na městečko Hanfthal, kde se pěstuje technické konopí a je zde muzeum konopí. O kousek dál směrem k naší státní hranici leží městečko Wulzeshofen s továrnou na výrobu kyseliny citronové. Haldy této kyseliny byly z dálky vidět. V okolí města Obritz je údajně území maltézských rytířů. V námi navštívené oblasti je 6 obcí s výměrou vinic 2 193 ha, a na této výměře pracuje 1 160 vinařů. My jsme navštívili tři z nich. První byl Weingut Johannes Autrieth v obci Harges.

Obyčejná rakouská vesnice, jeho domek zapojený do řady s jinými domy a průjezd – garáž byla zrušena a předělána na vinotéku. Tou jsme prošli dovnitř a zatravněným, osázeným dvorem jsme se dostali do klimatizované výrobní haly, před 10 lety postavené. Vpravo nám zůstala reprezentační degustační místnost, kam jsme se přesunuli později. Johannes převzal vinařství před 5 lety od rodičů a dneska hospodaří na 20 ha a z dalších 5 ha nakupuje hrozny. Dříve to byla smíšená firma, a dnes se zaměřuje na zpracování a prodej vína. Téměř polovinu vyrobených vín exportuje, jinak prodává z domu. Hodně se zaměřuje na sladká vína, hlavně ledová. Nejvíce pracuje s odrůdou Veltlínské zelené, které má vzestupnou tendenci, naopak Ryzlink vlašský ustupuje. Dále pěstuje RR, Sg, Muškát žlutý, méně RB a Ch. Nadzemní hala, kde jsme vyslechli výklad o výrobě vína, byla osázena nerezovými tanky uzpůsobenými pro ohřev nebo chlazení vín. Samotná hala je klimatizována,

zdroj energie je čerpán ze slunečních panelů. Vinař Johannes si nechává produkci plnit pojízdou plničkou. Plní 2-3 krát v roce, a to dva až tři dny. Naši vinaři v ČR začínají také stále více využívat mobilních plnicích zařízení. Bílé víno vyrábí 100% v nerez. Nechává 4-10 hodin na rmutu. 100% sklizně sbírá sklizňovým kombajnem. Jeho denní sběr hroznů začíná ráno ve 4-5 h. Sklizňový kombajn koupili tři vinaři a navzájem si jej půjčují. Mají dohromady 50 ha vinic. Kombajnem však sklízí dalších 70 ha jako službu. Za 6-7 let mění technologii. V loňském ročníku bylo na keřích mnoho suchých bobulí, které kombajn nesklidil. Denní sklizeň kombajnem je 6-8 ha. Co je zajímavé, že kombajnem sklízí také hrozny na ledové víno. Jsou schopni sklidit zmrzlé hrozny ve velmi krátkém čase a za půl hodiny jsou i hrozny v lisu.

Obecně tyto mošty nesíří vůbec, pouze trochu aromatické odrůdy. Nechávají tím mošt mírně naoxidovat. Kvasinky používají, a to neutrální typ. Mošt ze 70% sedimentuje a 30% používají flotaci.

Oidium, které v loňském roce potrápilo naše vinaře, bylo zde vyřešeno a nepoškodilo porosty vinic. Obdělávání vinic pod hlavami je vyřešeno jeho vlastním vynálezem. Sám vyvinul diskovou řezačku půdy čelně nesenou na traktoru. Následné přihození kmínků zeminou tímto procesem se srovná zařízením s gumovými prsty, které následně zeminu oddálí od kmínků.

V reprezentační degustační místnosti nám dal ochutnat 9 vzorků nalahvovaných vín. První vzorek byl MT 2013, tedy mladý vzorek. Sám říká, že udělat mladý vzorek vína je problém, aby byl dobrý, stabilní s ne příliš velkou kyselinou. Pro stabilitu 2 týdny chladil. Mírně odkyselil kalinátem na 6,1 g. Při sklizni hroznů se neřídí cukernatostí, ale fyziologickou vyzrálostí hroznů, tedy chutí. S odkyselováním má zásadu. Odkyseluje vždy až víno, nikdy ne mošt. V moštu se nabourá pH a je pak s vínem horší práce. Mladé víno se plní do šroubových uzávěrů a před plněním dosíří na 40 mg volné síry. Na otázku jak zařídí mladá vína odpověděl, že nezatřídí. Druhým a třetím vzorkem to bylo, jak jsme očekávali Veltlínské zelené. Byl to jednak VZ 2012 Klasik, zařazený jako DAC a další VZ 2012 s minerálními pepřovými tóny velmi svěží ve vůni. Minerálnost vín se dostavuje pěstováním révy na písčitéch půdách s křemíkem. Vzorek byl plný, měl 12 obj.% alk. Johannes říká, že vyšším alkoholem se dá hodně zastřít. Vína roku 2013 budou mít hodně kyselin, proto je nechává na kvasničných kalech aspoň 3 měsíce. Na výstavě ve Valticích dostal 3. místo za

sladké víno. Čtvrtým vzorkem RB 2012 vyhrál vinařský týden v Retzu. Má 1,2 g zbytkového cukru, ležel 2 měsíce na kvasnicích. Následoval RR 2012 s 9 g cukru a 8 g kyselin. Kyselina a cukr mají být vyváženy. Vinice ošetřuje biologicky, za 8 hodin postříká 20 ha. Šestý vzorek byl ledový VZ 2012. Sklidil jej 8.12.2012. Vzorek má 11% alk., 200 g cukru a 9 g kyselin. Kvasil 14 dní, pak dal Bentonit a Cross-flou filtr a lahvoval při 70 mg volné síry, a říká rychle prodat, protože je to rizikové. Sedmý vzorek byl Zw Klasik 2011. Kategorie „klasik“ vyrábí v nerezových sudech bez zrání v dubu. Byl 2 týdny na rmutu a potápěl koláč. Vylisované víno leží v tanku. Biologické odbourávání provádí bakteriemi. Pět týdnů po odbourání teprve síří. Někdy přidává taniny do rmutu. Toto je nejprodávanější víno. V neděli jezdívá do Vídně rozlévat vína a provádět degustace. Rok 2010 byl příznivý na bílá vína, rok 2011 na vína červená. Prodej vína je 20% „Ab Hof“ – ze dvora a něco do vinoték a zbytek přes obchodníky. Osmý vzorek byl Merlot Klasik 2009, jemný sametový. Zaměstnává 3 lidi, dva z Polska a jednoho z Rakouska. Na sezonu přibírá více lidí z Polska. Poslední devátý vzorek bylo cuvée Tricolore 2011, vyrobené ze tří modrých odrůd. Po nákupu vín jsme prošli jeho halu s mechanizací pro vinice. Nejvíce mě zaujala řezačka půdy kolem hlav a prstový gumový odhrňovač zeminy.

Po exkurzi ve strojovém parku jsme pokračovali směrem na západ podél toku řeky Pulkaru k dalšímu vinaři Weingut Seidl „am Dach“ v obci Alberndorf in Pulkautal. Nebojte se, s Vladkou Seidlovou nemá nic společného, pouze příjmení. A protože je tam více Seidlů ve sklepní uličce a tento má posezení na půdě, tak mu dali označení „am Dach“ – na střeše. Byl čas kolem oběda, venku foukal listopadový vítr, který byl docela vlezlý, a my jsme v té době už byli zcela vyhládlí. Vstoupili jsme do příjemně vytopeného prostoru na půdě, kde nás kromě celé rodiny uvítalo bohaté občerstvení ve formě pomazánek, krájeného masa, uzenin, sýrů a velmi dobrých chlebů. A k tomu nás doprovázelo víno z litrovek, jako první vzorek a pohotový vypravěč pan Seidl, který se v té době stihl převléct z pracovního oblečení a už na nás chrлил historii vinařství a naléval sérii vzorků. Po obědovém vzorku, který byl směsí vín, následoval vzorek číslo dva, jak jinak Veltlínské zelené 2012 12,5 % alkoholu, 6,5 g kyselin, suché, DAC. Třetí vzorek byl Sauvignon 2012, aromatický s 12,5 % alkoholu, 6 g kyselin, 4 g cukru.

Pan Seidl nám prozradil, že se svou ženou a zetěm hospodaří na 15 ha vinic. V odrůdové skladbě jsou odrůdy VZ, RV, RR, MT, Ch. U stolu nám nalil ještě vzorek

Chardonnay 2012 s 5 g cukru. Degustaci s příjemným degustačním občerstvením jsme tady ukončili, oblékli se a přesunuli jsme se nejprve ven do sklepní ulice, kde nám pan Seidl ukázal, které sklepy postupně skoupil. Pohled na fasádu zůstal stejný, ale vnitřní prostor sklepů, kam jsme přešli, se úpravami zvětšil a tam jsme pokračovali v této pracovní části sklepa v degustování. Hrozny sklízí kombajnem a dovezou se k horní části sklepa, odkud padají do mlýnku a lisu pod ním. Pátým vzorkem byl MT2013, mladý svěží vzorek vína. Šestým a sedmým vzorkem byly dva vzorky VZ 2013 ze dvou různých tratí. Osmý vzorek byl RR 2013 a devátý Sauvignon 2013. Tady jsme ochutnali vína přímo z tanků. Následovala exkurze labyrintem sklepů, převážně kopaných v pískovci s dřevěnými sudy, a protože jsme byli zvědaví a problematice jsme rozuměli, rozjel se pan Seidl ve výkladu tak, že sáhl i na ty nejlepší „špeky“, které měl ve sklepech. Pokračovali jsme červenými víny. Desátý vzorek byl Modrý Portugal 2012 – krásný příjemný s 13 % alkoholu, 4,2 g kyselin. Jedenáctý a dvanáctý vzorek následovala rakouská odrůda Blauburger 2012 a 2011. Ten druhý získal stříbrnou medaili ve Vídni. Další vzorek Zweigeltrebe 2011 zvítězil v Kremži. Zajímavý vzorek byl čtrnáctý, který nazval TRIO 2010 nakombinovaný z odrůd MP, Blau, ZW, chutnal vanilkou. Patnáctý vzorek Merlot 2011 byl velmi pěkný, šestnáctý bylo Cuvée CS, Vg, Me, Blauburger. Nazýval jej Fossil podle zkamenělých živočichů. Jako sedmnáctý vytáhl odrůdu Roesler 2012, rezistentní odrůdu proti padlí a oidiu s vysokou barvou. Předposlední osmnáctý vzorek to byla rakouská odrůda Zweigeltrebe, ale z roku 1998 se 14,5 % alkoholu. Jak říkal pan Seidl s velkým cukrem při sklizni. A poslední trumf se skrýval v bečce pod sochou černé kočky, která seděla na této bečce. Byl to Merlot 2012. No noblesní vzorek, kterým jsme se přesně v 15:45 s panem Seidlem rozloučili a cestovali dál na západ do posledního plánovaného vinařství v oblasti Pulkautal. Bylo to vinařství Weingut Christoph Bauera ve městě Jetzelsdorf.

Christoph studoval ve Vídni, hospodaří na 18 ha vinic, kde má 50 % bílých a 50 % červených odrůd. Jak jinak, Veltlínské zelené je i zde nosnou odrůdou. Vinařství se dneska skládá ze 4 sklepů, první sklep byl nakoupen v roce 1950. Bylo nám předvedeno sklepní hospodářství. Technologie byla uspořádána od nejvyššího bodu směrem dolů. Vystoupali jsme k nejvyššímu bodu – k přijímací lince, a když pan domácí otevřel vrata, byla nad námi vinice. Tak to má být s využitím terénu, co má padat, ať padá samo. Prošli jsme celý systém kopaných sklepů v pískovci. Vinařství má vybudovaný systém řízeného kvašení. Hrozny se sklízí z 5 ha strojově, zbytek

ručně. Víno je plněno mobilní lahvací linkou. Bílé se lahvuje na jaře a červené v létě. Postupně jsme došli do degustační místnosti, kde jsme okoštovali osm vzorků nalahvovaných vín. První tři byly Veltlínské zelené. VZ 2012 DAC Weinviertel byl z nich nejlepší, a také se nejlíp prodává, další VZ12 byl sklizen o 14 dní později a starší ročník VZ 2011 byl také dobrý. Následovaly dva vzorky Zweigeltrebe ZW 2012 a ZW 2010 barigue. Půlí hrozny a víno putuje do bariku, kde leží 1 rok. Šestým vzorkem bylo RM 2009, který ležel v použitém bariku. Sedmým vzorkem bylo Cuvée Cabernet, Merlot 2008 a poslední Zweigeltrebe Privat 2011, u kterého jsem si udělal tři hvězdičky, jako vynikající hodnocení.

Na každém zájezdu, u každého vinaře se člověk obohatí něčím novým. Příští moje putování bude s polešovskými vinaři po vlastech českých, abych vyvrátil věty mého spolužáka, který řekl, že vychvalují cizí vinaře. Nevychvaluji, pouze konstatuji, co jsem tam postřehl a co se dá i u nás využít.

Publikováno: Vinařský obzor, 2014, č. 7/8, str. 407.

Poznámka editora.

Weinviertel vinařská podoblast Niederösterreich

Doslova „Vinná čtvrť“, největší (15 200 ha) a nejznámější podoblast Dolního Rakouska. Na 400 km dlouhé vinařské cestě se dá navštívit více jak 470 vinařství a hlavními středisky jsou Falkenstein, Hohenwart, Mannersdorf, Poysdorf, Retz, Röschitz, Wolkersdorf, Zistersdorf aj. V r. 2002 zde vznikla 1. apelační oblast Rakouska Weinviertel DAC-Klassik a od r. 2010 i Reserve. (DAC-Verordnung „Weinviertel“), BGBl II Nr. 23/2003 idF BGBl. II Nr. 38/2004 und BGBl. II Nr. 389/2007). Označení může nést pouze odrůda Veltlínské zelené a parametry byly stanoveny takto: klasik alk. 12% obj., chuťový profil: ovocné, kořenité, pepřový nádech, žádné botrytické a dřevěné tóny; Reserve: suché, s hutnou strukturou a dlouhou dochutí, s jasným, regionálně výrazným kořenitým stylem, přípustný je i jemný botrytický a dřevnatý tón. Min. obsah alk. je 13% obj., láhve musí být plněny přímo u výrobce. Od r. 2012 musí být každý vinařský subjekt, který vyrábí vína apelace Weinviertel DAC Reserve, certifikován dle regionálního systému managementu jakosti, vypracovaného Regionálním vinařským výborem Weinviertel.

Kromě Veltlínského zeleného (8 000 ha) se zde vyrábí i elegantní Chardonnay a Pinot blanc i gris, výtečná jsou i červená odrůdová vína Zweigeltrebe, Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Blauburger.

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