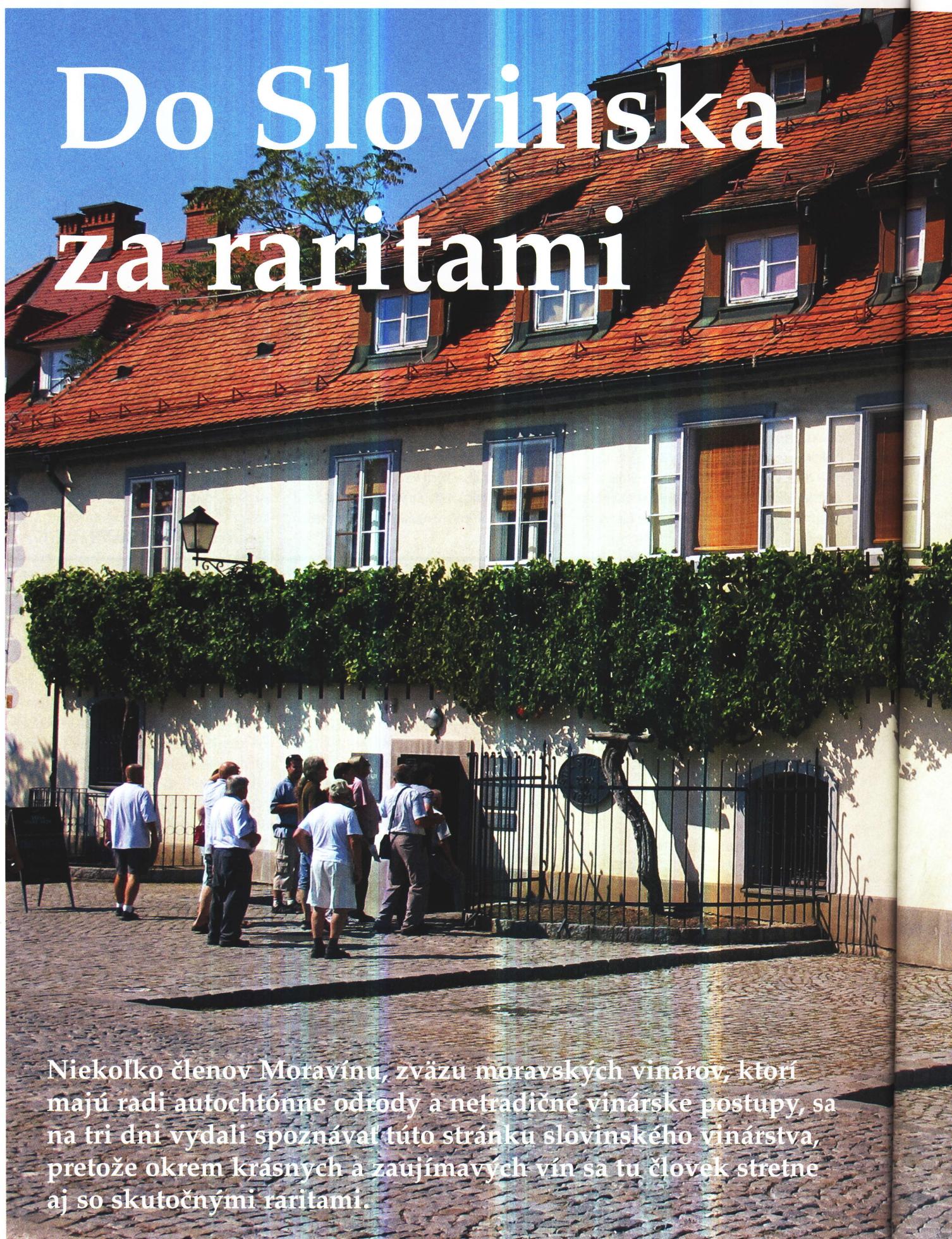


Do Slovinska za raritami



Niekoľko členov Moravínu, zväzu moravských vinárov, ktorí majú radi autochtónne odrôdy a netradičné vinárske postupy, sa na tri dni vydali spoznávať túto stránku slovinského vinárstva, pretože okrem krásnych a zaujímavých vin sa tu ľovek strene aj so skutočnými raritami.



Najstarší ker ušľachtilej révy na svete „Stará Trta“ rastie uprostred mesta Maribor a je preukázateľne starý viac ako 440 rokov, má dva asi 15 metrov dlhé vodorovné ťažne.

zahraničné vína

Stará trta

Rarita naozaj svetového rangu nás čakala hneď na našom prvom zastavení v Slovinsku. Je vyhlásená za národnú kultúrnu pamiatku a od roku 2004 je zapísaná do Guinessovej knihy rekordov. V Slovinsku ju volajú Stará Trta. Rastie uprostred mesta Maribor a je to preukázateľne najstarší ker ušľachtilej révy vínej na svete, majúci viac ako 440 rokov. Jeho vek bol overený odborníkmi z mnohých univerzít sveta a navyše bol zachytený aj na obrazoch z rokov 1657 a 1681. Genetickými štúdiami bolo zistené, že ide o starodávnu odrodu Žametna črnina. Mohutný ker má kmeň s priemerom 25 centimetrov a výšku cez dva metre. Má dva asi 15 metrov dlhé vodorovné ľažne. Každoročne plodí 35-55 kilogramov hrozna, z ktorého sa vyrába asi tridsať litrov raritného vína. V špeciálnych umelcochých flášiach potom slúži na zvláštne štátnické dary svetovo známym osobnostiam, ktoré navštívia Maribor. Medzi obdarovanými boli napríklad pápež Ján Pavol II. a Benedikt XVI., prezidenti Bill Clinton, Václav Havel, cisár Akihito, herci Arnold Schwarzenegger, Brad Pitt a iní.

Kráľovstvo bielych vín

Nepatriaci medzi obdarovaných sme pokračovali k ďalším raritám, tentokrát bielym vínam, do podoblasti Radgona-Kapela. Tá leží na pravom brehu rieky Mur a je, ako názov napovedá, rozdelená do dvoch časti, ktoré sa významne odlišujú zložením pôdy a orientáciou svahov. Tiahne sa od severozápadu, od mesta Gornja Radgona, juhovýchodným smerom až k mestu Ljutomer. Celá podoblasť je mierne kopcovitá so zaoblenými vrcholmi a erodovanými svahmi pokrytými stredne-terciálnymi pieskovcami a slienitými ílmi. V časti Radgona sú svahy orientované viac na západ, pôda je pieskovcová a ílovitá. V časti Kapela sú svahy orientované ako na juh, tak na východ a pôda je tvorená prevažne sleinitými ílmi, takzvanými marl. Podnebie je kontinentálne, s teplým letom a studenou zimou, avšak miernejšie než v susednej Prekmurje. Vinohrady sú vysádzané väčšinou na slnečných svahoch vo výške 220-320 m n. m. a účelovo sa stáčajú na severozápad do údolia. Tým sa vytvára špecifická mikroklima, vhodná pre prílastkové vína, neskoré zbery, výbery z hrozna a bobuľové výbery, eventuálne ľadové vína z odrody tu nazývanej Radgonská Ranina, čo je kultivar Bouvierovho hrozna. Vína nekvasia do sucha, sú extraktívne a veľmi aromatické, podobne ako ďalšia odroda Traminec (Tramín korenistý). Z neho sa vyrába polosuché až polosladké, plné, aromatické, ale pritom elegantné víno. Od roku 1852 sa tu tiež vyrába klasickou me-

tódou zaujímavý a známy sekt Zlata Radgonska Penina. V časti Kapela sa tiež darí bielym odrodám (95%) Rizling rýnsky, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris a miestnemu Rizvaneč (kultivar Müller Thurgau). Populárne je tu biele polosuché cuvée Janživec (každý rok dva milióny fliaš) s pomerne bohatými kyselinami, scelené z odrôd Rizling rýnsky, Šipon (Furmint) a Sauvignon.

V časti Radgona, v oblasti termálnych a mineralných vôd s prevažne ílovou pôdou, sme navštívili rodinné vinárstvo Vinar Kupljen. Rodina pestuje na 32 hektároch prakticky len biele odrody a produkuje 200 tisíc fliaš vína, z nich je 30% prílastkových. Úrodu musí, samozrejme, redukovať na 1,5 kilogramu na ker. Ochutnali sme tu 10 vzoriek bielych vín, od suchého Silvánskeho zeleného 2010, Pinot Gris 2008, Muškátu Ottonelu 2009, cez



polosladké Chardonnay 2011, až po sladký Tramin červený 2009, Muškát žltý 2009, Chardonnay 2007, Muškát žltý 2011 a Pinot Gris 2010. Všetky suché vína malí pomerne vysoký obsah alkoholu 13 až 16%. Pátrajúci po zvláštnostiach sme vyslovili pranie ochutnať ľahké sudové cuvée Ljutomerčan (RV, RR, Sg a RB). Víno bolo suché, svieže, s výraznejšou kyselinou, ale harmonické, príjemne aromatické a skutočne dobre pitelné. Inej rarity sme sa tu v „bielom“ kraji nedočkali. Zaujímavostou bolo, ako sa tu vysporiadavajú so škorčami. Na viniciach majú vysoké koly, takzvané „klopotec“, čo je niečo ako veľký velkonočný rapkáč, ktorý sa vetrom otáča a vydáva klepkajúce, vtákov plašiace zvuky.

Malá, ale známa

Oblast Primorska je sice najmenšia, ale zároveň aj najznámejšia. Pôdy sú tu rôznorodé, ale bohaté na minerály. Modré odrody Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Barbera, miestny Refošk (Re-

fosco) a málo známa autochtónna Maločrn tu dávajú telnaté, mohutné vína s intenzívou farbou a vysokým obsahom alkoholu. Biele vína Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Rizling vlašský, Sauvignon, Muškát rumeni (žltý), autochtónna Gera, Pergolin, Picolt, Poljsákica a Malvasia Istriana z vnútrozemia sú tiež plného tela. Nemajú súčasť bohatý buket, ale sú harmonické s príjemnou kyselinou.

Ako prvú sme navštívili podoblasť Vipavska dolina. Má dvetisíc sto hektárov viníc. Geografická rôznorodosť a klíma, v lete ovplynená teplými a vlhkými juhozápadnými a v zime častými studenými severovýchodnými vetrami zvanými Bora, vytvárajú špecifické podmienky pre vinárstvo, ktoré je tu hlavnou polnohospodárskou činnosťou. Nevyhodou je, že v dobe rastu hrozna je relatívny nedostatok dažďov.

Malé rodinné vinárstva sú väčšinou situované vo vyšších polohách na terasách. Podoblasť je známa ľahkými, sviežimi ovocnými bielymi vínami z autochtónnej odrody Pinela, ktorá sa pestuje na dvadsiatich piatich hektároch. Ďalšia autochtónna odroda Zelen, predchodca Veltlínskeho červeného skorého a Veltlínskeho zeleného, zaberá o desať hektárov viac. Dáva mierne robustnejšie víno svetložltej farby s výraznou chutou. Ďalšími autochtónnymi odrodami sú napríklad Klarnica (20 ha) na výrobu sladkého dezertného vína medovohodvábnej chuti s vôňou pečených jabĺk a hrušiek, vzácne odrody Pikolit, Pergolin, Poljsákica, známa Rebula a Vitovska grganja (10 ha). Nosnými odrodami však sú Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Rizling vlašský, Sauvignon, z modrých potom Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Pinot Noir, Syrah a Refošk (Refoško).

Taktiež sa tu s obľubou vyrábjajú cuvée Vrtovčan (Malvasia, Zelen a Sauvignon) a Vipavec.

Obuvník vinárom

My sme sa vydali najskôr do juhovýchodnej časti podoblasti do dedinky Podraga nedaleko Vipavy. U jedného z najuznávanejších slovinských vinárov Mitju Lavrenčiča sme očakávali zaujímavé víne rarity. Vlastní pekné, moderne zrekonštruované vinárstvo so zvláštnym menom Sutor, pretože tento výraz v latinčine znamená obuvník. Lavrenčič, zástupca štvrtej generácie vinárov, vlastní štyri hektáre viníc vysadených v hustom spone, ktoré sú situované na terasách. Jeho krédom je predovšetkým kvalita. Päť rokov patrí vinárstvu označenie eko a teraz aj bio. Nepoužíva herbicídy, iba výnimočne insekticídy, inak iba síru, meda a morské riasy. Úrodu silne redukuje, zbiera maximálne jeden kilogram z kra. Vína sú určené na dlhé ležanie vo fláši. Ako sám tvrdí, desať až pätnásť rokov.

S technológiou sa netají, nemá ani prečo. Používa veľké dviesišcitrové drevené kónické V-sudy, nepridáva kvasinky, nečíri, nefiltruje a síri minimálne. Detailne nám popísal výrobu Sauvignon 2009, ktorý kompletne vyviezol do USA a Dánska. Rmut ležal na šupkách 24 hodín pri 10-15°C. Potom putoval samospádom do suda, kde sa pridal 10% celých zdravých bobuliek. Schladil ho na 7°C a po desiatich hodinách zvýšil teplotu na 12°C. Bobuľky vyplávajú hore a držia zvýšený tlak CO₂. Keď končí samovoľná fermentácia pri 18°C, začne batonáž, počas ktorej dochádza aj k samovoľnému odbúravaniu kyseliny jablčnej. Po jednom roku stáča víno do nerezu, kde leží ďalších šesť mesiacov. Potom ho schladí na 1-2°C, čím sa samo vyčistí. V lete, po dvoch rokoch, ide do fliaš, ktoré ešte pol roka ležia v pivnici než sa etiketujú a idú do sveta.

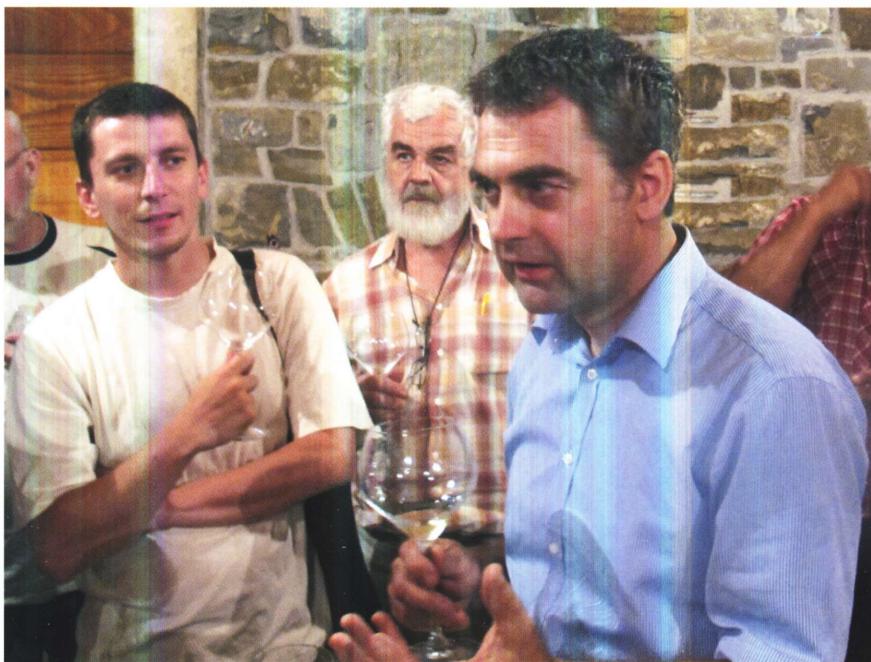
Červené vína maceruje 7-12 dní, fermentácia prebieha spontánne pri 26-30°C. Po vylisovaní ich stáča do medium toustonaných barikových sudov v pomere polovica nových a polovica jeden rok použitých, v nich prebieha batonáž. Po roku sa stáčajú do 3-4-ročných barikov a po ďalších dvanásť mesiacoch do nerezového tanku. Flášuje sa opäť v lete, v roku 2012 to bola úroda z roku 2009.

Po tejto teórii sme sa tešili na degustáciu. V patričnom skle sme postupne ochutnali deväť vzoriek, päť flašových, z toho tri biele a štyri priamo zo suda. Prvý bol detailne poopísaný suchý Sauvignon 2009, ovenčený medailami z Londýna. Skvelý buket, vo vôni aj chuti zrelé marhule a zaváraný egreš, harmonický, žiadne zelené tóny. Podobného štýlu bolo aj Chardonnay 2009. Raritná bola Malvasia, víno zelenkavožltej farby s veľmi výraznou ovocnou a kvetinovou vôňou s tónmi agátu a medu. V chuti plné, svieže a zároveň elegantné. Krásne dlhá dochut. Nasledoval štýl Nového sveta Merlot 2008 scelený s 5% Cabernet Sauvignon. Vrchol predstavovala vzorka Red Burja 2007 ocenená bronzom na Decanter World wine Awards 2011. Rafinované, ľahko pikantné, rubínovo sfarbené cuvée, z 90% Merlotu a 10% Refošku. Vo vôni prezretá červená paprika s tónmi kože a cédrového dreva. V chuti krásne jemné taníny a bobuľové zavárané ovocie. V pivnici sme ešte ochutnali mladé vína Malvasia 11, Sauvignon 2010, Malvasia 2009 a Merlot 2009. Všetkých deväť vzoriek bolo unikátnych, svojazných, plných a nikto si ani nevšimol, že žiadne nemalo pod 14% alkoholu.

Po peknom zážitku sme sa opäť ponáhľali za ďalšími raritami, tentokrát hlavne takzvanými pomarančovými vínami do susednej podoblasti Karst, ale o tom nabudúce.

Foto a text:

RNDr. František Kratochvíl, Dr.Sc.



Vinárstvo Sutor v dedine Podraga, kúsok od Vipavy, vlastní jeden z najuznávanejších slovenských vinárov Mitja Lavrenčič, zástanca ekologickej pestovania viniča a výroby vína.

Slovensko má registrovaných 23 668 hektárov viníc, na ktorých hospodári viac ako 28 tisíc vinárskej subjektov. Celková produkcia vína je 800-900 tisíc hektolitrov, prevažne bieleho (75%), vyrábaného z 37 odrôd. Modré sú zastúpené 15 odrodom, z toho je 10 medzinárodne známych. Z celkovej produkcie asi 70% tvoria vína akostné s prílastkom (vrhunsko), s kategóriami neskôrý zber (pozna trgatev), výber (izbor), bobuľový výber (jagodni izbor), cibébový výber (suhi jagodni izbor), ľadové (ledeno) a archívne (arhivsko). S ohľadom na geografické a klimatické podmienky sa Slovensko delí na tri oblasti: Prímorská (Primorska - 7 055 ha) so štyrmi podoblastami - od severu sú to Goriška brda, Vipavská dolina, Karst a Slovinska Istra. Údolie rieky Sáva (Posavje - 9 208 ha) so štyrmi podoblastami (Šmarje-Virštajn, Bizeľsko Sremič, Dolenjska a Bela krajina). Tretou je údolie rieky Dráva (Podravje - 7 405 ha) so šiestimi podoblastami (Prekmurje-Prekmurske Gorice, Radgona-Kapela, Ljutomer-Ormož, Srednje Slovenske Gorice, Maribor a Haloze). Slovinci vypijú 40 litrov vína na hlavu a rok.

