

## **S Moravínem v jižním Tyrolsku**

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

Osmnáct vinařů a milovníků vína navštívilo ve dnech 19. - 22. srpna loňského roku s Moravínem šestero vinařství okolo Bolzana v Tyrolsku v Itálii. Velmi inspirující a poučné byly návštěvy malých a středních vinařů, kde se na rozdíl od našich podmínek předávají zkušenosti už i na čtrnáctou generaci. Každý z předchůdců něco pořídil, vybudoval a vylepšil, tudíž jsou o kus vepředu a v mnohém máme co dohánět. Pan Glos, nabitý svými letitými zkušenostmi sice konstatoval, při hodnocení zájezdu v autobuse cestou zpět, že někteří si stále zapisují a doma z toho nic nezrealizují, ale nezeptal se jaké mají finanční a jiné možnosti k realizaci nápadů a toho, co viděli. Na všechno přijde čas. Viděné v praxi je lepší, jak vyčtené z knih.

Naše první zastávka byla v městečku Kufstein, v perle Tyrolska, ve firmě Riedel, kde se vyrábí ručně nápojové sklo. Z ptáčích perspektivy jsme viděli dělbu práce při foukání jednotlivých tulipánků na víno. Zajímavostí je, že Riedelové pocházejí z Čech od Jablonce nad Nisou. Dnes už vede firmu potomek jedenácté generace. Firma spolupracuje s význačnými someliéry z celého světa. Pět lidí za den vyrobí 350-400 skleniček. Ve firmě pracuje 12 mistrů s osmiletou praxí a 40 foukačů skla. Materiál na výrobu skla se vozí ze Švédska. Základem je granulát, který se 8-10 hodin taví v 9 zásobních tak, aby ráno byl k dispozici k výrobě skla. Viděli jsme perfektní souhru pracovního týmu a mistrovsky vyrobené degustační a jiné sklo. Někteří účastníci si pak v prodejně koupili sklo domů.

Děšť, který se spustil v Kufsteinu, zesílil, když jsme stoupali do hor a za Brennerským průsmykem už nebylo vidět na pár metrů. Odměnou nám pak byly další tři slunečné dny, kdy jsme postupně navštívili malé a střední vinařské firmy okolo, Bolzana od údolí až po 850 metrů nad mořem.

Pro našince neuvěřitelné pohledy na skály a totálně zapojené veškeré obdělávatelné šikmé pozemky. Už na první pohled drsné vinařství. A přitom je cena pozemku 80-100 Eur za metr čtvereční. Člověk se má co udržet na svahu a ještě přitom pracovat a obdělávat vinice. Většina navštívených vinic byla v přirozeném soužití s přírodními poměry. Vinice na různě úzkých a širokých terasách s révou vedenou na pergolách proti svahu, nebo na pergolách tvaru ypsilon. Většinou jsou vinice 100 % zatravněné

a sečou se 2x do roka. V meziřadí se mulčují malým vinařským pásákem a pod hlavami se sečou křovinořezem. Pásák je ovládaný ručně a vinohradník za ním chodí pěšky, je uzpůsoben i na postřiky vinic. Souhlasně jsme slyšeli v různých vinařstvích, že se provádí ročně 12-15 postřiků, převážně neškodných pro přírodu - bylinnými tinkturami, vývarem z přesličky, z kopřiv, z heřmánku, či prášku do pečiva, kokosovým mlékem, ale když vinice „hoří“ a jde do tuhého, použijí měď a síru. Přece nenechají shořet něco, kolem čeho chodí a starají se celý rok.

Jako první jsme navštívili vinařství Franz Josefa Loackera nad Bolzanem, v nadmořské výšce 440 m. Toto vinařství koupil otec současného majitele v roce 1979. Tehdy byl prvním biovinařem, nyní pracuje biodynamicky na 7 ha vinic umístěných na strmých stráních nad Bolzanem mezi kostely Svatá Justina a Svatá Magdalena, položená níže a blíže k Bolzanu. Podle Svaté Magdaleny nese název i víno zde vyráběné. Firma Loacker ještě vlastní další dvě firmy v Jižním Toskánsku. Všechny 3 firmy mají výměru 50 ha a produkují ročně na 300 000 lahví vína. Pěstovanými odrůdami jsou TČ, RB, Sg, Me a místní odrůdy Vernatsch a Lagrein. Vinice jsou na terasách obdělávány v biodynamickém režimu podle fází měsíce a podle kalendáře je prováděn řez, práce s půdou a práce ve sklepech. Do vinice jsou přisívány jeteloviny pro úpravu dusíku, velkokvěté rostliny, rostliny s dlouhým kořenovým systémem, ale ve vinicích jsme našli i skupiny kopřiv.

Byla řeč o homeopatikách se snahou o předání hodně informací o místním prostředí pěstované révě. Otec majitele vinic ve svých 72 letech se odstěhoval o kus dál a pracuje na své tříhektarové vinici. Bratr pracuje jako oenolog. Z vinic jsme přešli do nedávno vybudovaného barikového sklepa ve svahu, bohatě osazeného dubovými barikovými sudy. Mají zde zásadu, že dobrá ročníková vína začínají ve vinici. Kvasinky nedodávají cizí, ale používají vlastní. Vždy provádějí předsbírku hroznů před začátkem vinobraní a provádějí předkvášení vín. Vína filtrují pouze bílá a světle červená. Volnou síru udržují na 60-70 mg SO<sub>2</sub> a celkovou na 120 mg SO<sub>2</sub>. V měsíci červnu plní nová bílá vína, v roce 2013 plnili až v srpnu. Biologické odbourávání kyselin provádí přirozeně bez použití bakterií. V barikových sudech, se kterými se dá otáčet kolem vlastní osy, se ještě speciálním nerezovým míchátkem provádí batonáž.

V altánku nad krajem jsme měli možnost ochutnat osm pozoruhodných vzorků vín. Na stolech byla k dispozici vlastní voda v průhledných lahvích, jak nám zdůraznil majitel opravdu vlastní voda. Prvním vzorkem byl Sg Tasnim 2012 s 13,5 % alk. a byl označen jako IGT – vzorek z Dolomitů. Sběr hroznů je prováděn podle cukernatosti a podle pH. Druhým vzorkem byl Ateyon složený z 90 % z Ch a 10 % Kerneru pod šroubovým uzávěrem. Záklopka vína byla označena znakem – stonožkou či dráčkem a tato záklopka je společná pro další vinařství této oblasti. Třetí vzorek byl Tramín červený kořenitý 2012, suchý, nazvaný Atagis, elegantní z vylisovaných celých hroznů. Čtvrtým vzorkem vína byla Svatá Magdalena 2011 složená ze dvou místních odrůd, a to 90 % Vernatsch a 10 % Lagrein. Hrozny jsou sbírány a lisovány dohromady. Je to klasické jihotyrolské víno – DOC. Pátým vzorkem byl 100 % Lagrein 2011 autochtonní odrůda v bariku naležená. Šestým vzorkem bylo cuvée CS 55 %, Cabernet Franc 5 % a Lagrein 40 %, kdy ležely prvním rokem sólo odrůdy v barikových bečkách, druhým rokem dohromady a třetím rokem v lahvích. Zajímavý byl sedmý vzorek zvaný Tirolensis 2009, 14 % alk., který je od 8 vinařů dohromady z odrůd Lagrein, CS, Vg, RM a Me, s názvem Tirolensis Ars vin Weinberg Dolomiten rot IGT. Poslední vzorek byl Corte Pavone Brunello di Mantalicco 2008 DOCG, klon Sangiovese roso, který ležel 3 roky ve velkém dřevěném sudu, 2 roky v láhvi a pak se prodává v USA za 28-40 EU.

Návštěva vinařství byla pro nás velmi poučná a po nákupu místních vín jsme se přesunuli do údolí do druhého vinařství Erbhof Unterganzner v místě Kardaum, kde hospodařili Barbara a Josephus Mayr. Toto vinařství se nacházelo blízko hlavní cesty Bolzano - Brenner a bylo vybudováno na místě velké zemědělské usedlosti. Začali jsme degustací pěti vzorků a výkladem o vinařství. První vzorek bylo Chardonnay 2011 ze dvou tratí ve dvou nadmořských výškách 209 m.n.m a 450 m. n. m. Mají 15 klonů Chardonnay pěstovaných na pergole. Na 1 ha je pěstováno 5000 až 8000 keřů, po jednom tažni s 12 až 14 očky. Používá 4-5 druhů kvasinek. Víno kvasí každé samostatně a pak se dělá cuvée. Další vzorek byl Sg 2011. Jižní svahy jsou velmi dobré pro bílá vína. V období zimy je -6 až -7 °C. Firma vlastní 800 starších oliv a vyrábí olivový olej. Třetí vzorek byl Kerner 2012 ze 600 m n.m. o 16 % alkoholu. Firma vlastní 9 ha vinic, 90 % vinic je na pergolách. Čtvrtým vzorkem byl samostatný Lagrein a pátým Lagrein Rose. Pak jsme se přesunuli do vinice, která navazovala na vinařství. Vše na pergole. Firma je zapojená do integrované produkce, bez použití

hnojiv, bez použití herbicidů, bez insekticidů. Meziřadí se mulčuje 2x za rok a pod hlavami se vyseká křovinořezem 1x za rok. Postřiky jsou použity 12-13 krát za rok. Provádí se zakracování hroznů. Vinice jsou podle potřeby zavlažovány. Před vinobraním odstraňují špatné listy a listy, které jsou v kontaktu s hroznem. Nevyzrálé hrozny stříhají na zem. U autochtonní odrůdy Lagrein existují 2 typy hroznů – dlouhý a krátký. Na pergolách je větší výnos než na hlavách. Domácím specifikem je sběr malých hroznů začátkem října, které se suší na lískách ve stodole v průvanu až do vánoc a pak se lisují. Na pergolách se proti sobě střídají krátký a dlouhý tažen. Na každém keři pergoly je pověšena jmenovka, kdo keř obdělával. Pan Mayr měl heslo: Když chci mít malou úrodu, stříkám 5x za rok. Celý rok však chodíme kolem vinic a chci mít slušnou úrodu, proto stříkáme vícekrát. Sklízíme, až mají všichni sklizeno, proto stříkáme i proti botrytidě a dosahujeme vysoké cukernatosti.

Lagrein nechávají na slupkách týden, CS až 14 dní. Součástí areálu je i vlastní elektrárna. Na červená vína nemají čerpadla, ale veškerá manipulace se dělá kýblem. Ročně plní až 80 000 lahví. Největší prodej vína je ze sklepa, až 30 %. Nejdražší vína mají ty, které leží v barikových sudech. A to už jsme užaslí z překrásné vinice dorazili do sklepa s nerezovými tanky a zpět do degustačního prodejního prostoru a pokračovali jsme v koštování.

Šestým vzorkem byla Svatá Magdalena 2012 složená z 90 % Vernatsch a 10 % Lagrein s alkoholem 12,5 % s malou tříslovinou, lehčí víno, které v chuti připomínalo RM. Víno patří do DOC, kdy na sklizeň přijde komisař a kontroluje sklizeň a odebírá kontrolní vzorky. Sedmý vzorek byla klasická Magdalena z jižního svahu doprovázena olivovníky ze 40 roků staré vinice. Svatá Magdalena 2011 z Vernatsche byla vyrobena ze sušených malých hroznů a byla několikrát oceněna na výstavách. Odrůda Lagrein 2012 se prodává pouze ze dvora.

Lagrein Riserva 2010 zrál 8 měsíců ve dřevě. Cabernet Riseva byl další vzorek. Zajímavý byl Composition Reif z pěti odrůd z vinice Reif, kterou vysadil praděd. Předposlední vzorek byl Lamarein 2011, který byl vyroben ze sušených malých hroznů sklizených začátkem října. Při lisování mají hrozny 23°Klosteneuburgu. Používají 7 druhů kvasinek, které kvasí v nových barikových sudech od 10 různých bednářů. Tímto způsobem vyrobí na 6000 lahví a prodejní cena je 31 Eu. Jako

poslední třešnička na dortu byla Marie Josphine Passito 2011 s 230 mg zbytkového cukru.

Třetím vinařstvím navštíveným v odpoledních hodinách prvního dne bylo vinařství Greisbauerhof pana Georga a Margarethy Mumelter blízko středu Bolzana. Rodina měla vinařství od roku 1785. Hospodaří na 3,5 ha vinic, z čehož jsou 3 ha okolo domu. Dále vlastní 7,5 ha jabloňového sadu. Pan Georg nebyl přítomný, protože v den naší návštěvy zahájil sklizeň jablek. Provázela nás paní Margareta, středoškolská učitelka. Nádherný výhled k Bolzanu a na protější stráně plné vinic. Paní Margareta nás provedla vinicemi na pergole 5 m od sebe vzdálených sloupech. Dříve mívali révu taženou na dva tažně, dnes na jeden. Pak nám ukázala sklep, kde právě budují chlazení, sklep byl naplněn nerezy a barikovými sudy.

V degustační místnosti jsme ochutnali celkem osm vzorků vín. Z bílých RŠ 2012 DOC, Merlot rose 2012. Tady zdůrazním zajímavý zásah ve vinici. Koncem léta přestřihnou letorosty, které nebudou potřebné v příštím roce a část hroznů tím usuší na tažních. Svatá Magdalena Classico byla vyrobena z odrůdy Vernatsch se 13 % alkoholu. Odrůda Vernatsch se v této oblasti pěstuje na 5000 ha. Dále jsme okoštovali dva vzorky Isarcus 2012, Isarcus 2007. Následoval Spitz 2012 z Merlotu, pak Lagrain 2012, Lagrain Riserva 2010 se 14 % alk. a při 100 % bariku, kde byl 12 měsíců. Paní učitelka byla velmi milá i ve vinici i při degustaci.

Ten den jsme se ještě nechali vyvést lanovkou na hřebeny nad Bolzanem. Viděli jsme neskutečné moře vinic z ptačí perspektivy v širokém údolí kolem Bolzana. Z vrcholu jsme se přiblížili na dohled a téměř na dosah vápencovým masivům Dolomitů. Nezapomenutelný zážitek pro každého z nás.

Další den 21. srpna jsme se přesunuli do nejjižnější a nejteplejší části Tyrolska zvané Unterland. Ten se nám stal lahůdkou a nabídl nám naprosto nové poznatky ve vinařství, se kterými jsem se neseťkal v České Republice.

Publikováno: Vinařský obzor, 2014, č. 2, str. 102.

## **S Moravínem v Jižním Tyrolsku, část 2**

Tato část je bohužel dostupná pouze v časopise Vinařský obzor 2014, č. 3. str. 162.

### S Moravínem v Jižním Tyrolsku, část 3

Přesunuli jsme se do nejjižnější a nejteplejší části Tyrolska zvané Unterland. Ten se nám stal lahůdkou a nabídl nám naprosto nové poznatky ve vinařství, se kterými jsem se v České republice nesešel. V pořadí čtvrtým vinařstvím bylo vinařství dvou pánů – pana Pojera a Sandriho v obci Faedo. Naši skupinu přijal první z nich Mario Pojer. Tady bylo hodně, ba nejvíce ze všech vinařství co vidět, avšak ten večer jsem si podle zákona schválnosti zapomněl dobít baterii do fotoaparátu, tak jsem použil fotografie kolegyně Drahomíry Musilové.

Hospodářství těchto dvou pánů začalo tím, že měli kus pole, dvě krávy a jednoho osla a 2 ha vinic. Od šesti společností postupně nakoupili pozemky a dnes hospodaří na 30 ha vinic. Vesnice Faedo a jejich vinice leží vysoko vlevo od silnice směrem na Trento. Název Faedo je odvozen od latinského názvu buku – Fagus, kde na rozcestí u vesnice jsme započali naši exkurzi do vinic. Na tomto rozcestí 550 m n.m. roste právě symbolicky jeden strom buku – Fagus, divoká réva a jedna hrušeň. Okolo hospodaří drobní vinaři s průměrnou výměrou 0,8 ha. Vrcholky Dolomitů lemují rozlehlé údolí pod vinicemi Pojera a Sandriho. V údolí, které je nejteplejší v Itálii, leží tisíce hektarů porostů vinic a jabloňových sadů a vyrostla zde vinařská škola v městečku St. Michal. V uzavřeném údolí dochází k velkému ohřevu a pohybu vzduchu a je zde hodně slunečního svitu. Nejtepleji je zde ve 13 hodin, hodně žhavý rok byl rok 2003, kdy dosahovaly průměrné teploty 32 °C. Nejlépe se zde daří odrůdě Cabernet Sauvignon. Réva se nejčastěji pěstuje na pergolách tvaru ypsilon a výhodný tvar řezu je Guyot.

Navštívené vinařství pracuje s feromony ve vinicích. K ochraně révy používají měď, síru, nebo systémové přípravky proti oidiu. Nepoužívají přípravky proti Botrytidě. Umí vyprodukovat kvalitní a zdravé hrozny. Ve vinici jsme ale našli na listech i mšiči révokaze. Zastavili jsme se u odrůdy Terodego, podobné Syrahu, které říkají domácí zlato. Do Itálie přišla z Persie. Z podnoží používají odrůdu Schwarzmann, SO4 a Kober. Kromě vinic vlastní 2 hektary porostů jeřabin, kdoule, broskve a meruňky, z nichž produkují pálenky. Jejich porosty leží v nadmořské výšce 550-750 m nad mořem.

Průměrný výnos u révy se pohybuje 6-7 t/ha. Sklizeň hroznů začíná 15-20. září. V 15 lidech nasbírají 15 tun hroznů za den. Hrozny sbírají do plastových beden po

200 kg, ale nezpracovávají je v den sklizně, ale bedny umístí do velkých chladicích boxů při teplotě 6 °C a zpracovávají je, jak říká Mário Pojer až druhý den ráno, až se na to vyspí.

A to už jsme dorazili k předsklepí, a posléze do nejspodnějšího patra sklepů. Nad tímto patrem jsou ve skalách ještě další 3 patra, které jsme navštívili později. Patra jsou propojeny nákladním výtahem.

A teď přijde něco, co neznám při zpracování hroznů. Hrozny jsou před zpracováním nejprve umyty a pak osušeny. V zařízení zvané vířivka jsou hrozny ostříknuty jednoprocenním roztokem kyseliny citronové, odstraní se zbytky mědi a divokých kvasinek. Modré hrozny jsou odzrněny a padají rourou seshora dolů do širokých nádob, kde jak říkal majitel, není velký tlak a zde nejlépe pracují kvasinky. Po vykvašení se rmut lisuje pouze v dřevěných lisech.

Bílé hrozny jsou celé sypány do speciálně upraveného lisu Bucher. Lis je hermeticky uzavřen a je naplněn dusíkem. Jak přibývá v lisu hroznů, tak je dusík vytlačěn do dvou zásobních balónů. Nedochozí tak k oxidaci a není důvod k použití síry. Tento systém lisování pod dusíkovou atmosférou vymysleli a nechali zrealizovat pánové Pojer a Sandri. Dnes je těchto lisů vyrobeno na světě asi 1500 kusů. Dusík v systému lis- balony vydrží zhruba dva měsíce. Po třech hodinách lisování jdou matoliny ven z lisu. Natekl čirý mošt a odpadové matoliny voní po tropickém ovoci. Kdyby se lisovalo s přístupem kyslíku, byl by mošt nahnědlý a matoliny by voněly po jablku. Výlisnost je zde jen 55 procent. Další cesta matolin jde do pašírky, kde se materiál roztřídí. Semena putují na výrobu olejů, část matolin na výrobu vínovice a zbytek do kompostu a za dva roky se vyváží do vinice. Matoliny jsou dopraveny nejprve do prvního patra, tam proběhne odstopkování. Padají slupky a semínka. Matoliny jdou do plastových beden, kde se sníží pH na 3,5 a pak kvasinky dobře pracují. Za 5 dní pálí ve vlastní pálenici. Pak jsme potkali dva syny majitelů firmy, kteří zrovna připravovali broskve na pálení. Míchali kvas a na vibračním zařízení odstraňovali pecky z kvasu. Dále nám Mario Pojer předvedl vlastní pálenici z roku 1992. Na sebe nám prozradil, že každoročně cestuje 25 dní po světě a zkoumá a hledá inspirace. Tehdy viděl pálenice v Japonsku a Německu a svůj model pálenice ještě zdokonalil, byl to systém kolon. Kromě vínovice pálí ovoce i lesní plody, černý bez a další. Pálenky dává do tanků a bariků, kde leží až 10 roků. V pálenicích topí

petrolejem, horká voda se použije na práci ve sklepě. Na chlazení přivádí studenou vodu 10 °C z místních dolů. Další použití odpadové vody je na závlahu vinic. Nic nenechávají náhodě a vše je beze zbytku využito.

V jednom místě ve sklepě nám ukázal vakuovou odparku. V Itálii se totiž nesmí používat cukr. Při špatném ročníku odebírají vodu v odparce z moštů a tím se zvyšuje cukernatost. Současné ročníky jsou však příznivé, odparku nepotřebují a cukernatost je dostatečná.

Druhé patro bylo vyskládáno italskými barikovými sudy. Sudy byly obaleny igelitem, aby nevysychaly a neprchal alkohol. Rulandské modré používají k výrobě Portského, odrůdu Lagrein na výrobu Brandy, které leží 15-20 roků. Prošli jsme místností se sekty, kde ležely sudy na kolečkách a dalo se s nimi otáčet, každý den otočí sud kolem vlastní osy. Setřásací pulty mají svoje uplatnění. Došli jsme do koncového klembeného sklepa, který byl vykopán a ponechán obnažen. Byl tvořen porfirem. Sklad výrobků byl chlazen na 6 °C. V dalším prostoru byla plnicí linka. Láhve před plněním vystřikují bílým vínem. Kladou důraz na sterilitu.

Po neúnavném výkladu pana Pojera jsme se dostali do prosklené degustační místnosti a před námi ležely překrásné scenérie Dolomitů. Ochutnali jsme 8 vzorků vín a jeden vzorek v kombinaci s Brandy.

První vzorek vína se jmenoval Nula, neboli Nekonečno, z vinice Nic. Výmysl a fantazie Mária Pojera. Je to teď nový projekt firmy a jak vznikl. Vinice Nic se nachází ve výšce 900 m n.m., okolo jsou lesy, není zde použita žádná chemie, ale vanou zde stále větry. Víno není sířeno, kvasinky jsou použity pouze divoké. Víno přijde na trh 1. března, a jaká je použita odrůda? Tou je odrůda Solaris. Kromě vyrobeného vína jde část produktu ještě na sekt a jedna část je určena jako dochucovadlo klasického rizota. Následoval vzorek MT 2012 z Dolomitů, Chardonnay 2012, které jak říká pan Pojer, už vychází ze světové módy. Dnes se v Itálii preferuje MT, TČ a nejvíce RŠ. Čtvrtým vzorkem byl Sauvignon 2012. V roce 1989 pronikli obchodně do USA spolu se Chardonnay. V měsíci dubnu nalahvují vína do lahví, celou roční produkci během čtrnácti dnů. Bentonit dávají pouze do vína, v moštu totiž bentonity odstraňují enzymy a to nechtějí. Následoval vzorek TČ 2012. Také krásný. Pojer si vymyslel gastronomickou specialitu a říká, že když je období chřestu, dá si chřest s vajíčkem a zapijí to Tramínem. Šestým vzorkem byl Rosato 2012 vyrobený z odrůdy Rotberger,

který vznikl v Geisenheimu křížením RR x TČ. Firemní etiketa je perová kresba Dürrera, který podnikl dvě cesty do Itálie. A jeho výjev byl podchycen na etiketě. Poslední dva vzorky byly červená vína, Pinot Nero 2012 a Faye 2012, což bylo červené cuvée z odrůd CS, CF, Met a Lagrein. Vše z bariku. Devátý vzorek byl experiment. Jmenoval se Merino 97 Rosso Fortificato Dolomiti. Tento vzorek si našel cestu do Číny a Japonska. Nese čísla 11/97. Totiž v roce 2011, byl sklizen Lagrein a do moštu bylo přidáno brandy z roku 1997. Proto čísla 11 a 97. Fortifikované velmi dobré na závěr.

Plni zážitků od vinaře- experimentátora jsme se po občerstvení přesunuli v žáru italského slunce do údolí řeky Eč k dalšímu vinaři Foradori a o tom až v dalším vyprávění.

Publikováno: Vinařský obzor, 2014, č. 4, str. 216.

#### **S Moravínem v Jižním Tyrolsku 4. a poslední část**

V nejjihnější a nejteplejší části Tyrolska jsme se zdrželi ještě v jednom vinařství. V odpoledních hodinách dne 21. srpna jsme sjeli do údolí řeky Eč do pátého vinařství Foradori v obci zvané Mezzolombardo. V současné době zde pracuje na 24 ha vinic už pátá generace. Vinice se nacházejí převážně na naplaveninách. Autochtonními odrůdami jsou zde odrůdy Nosiola a Manzoni Bianco. Vinařství bylo založeno v roce 1921. V roce 1929 kupuje Vittorio Toradori novou vinici. V roce 1960 začíná ve vinici pracovat Roberto Foradori. V roce 1976 vede vinařství po manželově smrti Gabriella Casna Foradori. V roce 1984 po zakončení studia na vinařské škole v San Michele all'Adige provádí své první vinobraní, tenkrát slečna Elisabetta, dneska matka rodiny. V roce 1985 pracuje na selekci a registraci 15 klonů odrůdy Teroldego, který pěstují dodnes. V roce 2002 přecházejí na biovinařství, v roce 2007 se vinařství připojuje k Via Natur a o dva roky později dostalo vinařství certifikát Demeter.

Ve stejném roce vstupuje vinařství do skupiny „Renaissance des AOC“ v roce 2010 Elisabetta zakládá ve spolupráci s deseti vinaři z Trentina konsorcium „i Dolomiti“. Přes sto let práce ve vinařství se musí někde projevit. Samotné vinařství se navenek jeví jako malý útulný zámeček ozdobený květinami. Dvůr přecházel v bylinkovou zahradu a odsud se vstupovalo do vinic. Vše leželo v nížině, v aluviu řeky Eč. Vápencové vrchy Dolomitů lemovaly rozsáhlou rovinu. No pro našince něco

nepřehlédnutelného. Vinice vedené na pergolách jako jediná v okolí převedli na systém Guyota. Prošli jsme kolem výsadby odrůdy Teroldego, která je velmi bujná a je jí nutné pravidelně sečkovat. Avšak čím více se sečkuje, tím bujněji roste. Dnes, ale nesečkují, našli způsob, jak ji omezit v růstu. Když réva naroste 50-80 cm nad horní drát, tak se místo osečkování podstrčí pod drát a tím se omezí růst. Jsou hrdí na biodynamický způsob obdělávání. Všude pod hlavami jsme viděli spoustu organických materiálů.

Došli jsme ke sklepům, které byly pod zámečkem a byly vybudovány v roce 1901. Před sklepem stál mlýnko-odzrňovač. Hrozny z písčitých poloh nakvášejí v nerezových tancích, z kamenitých poloh v dřevěných sudech. Červené odrůdy 2-3 krát denně skrápějí.

Ležácký sklep- sem je víno umístěno pro vykvášení. Po roce je stáčeno víno z hrubých kalů a pak jde do bariku.

Po 9 měsících se víno lahvuje a expeduje. Pak jsme došli do sklepa z roku 1977, Bylo to fotbalové hřiště vyskládané amforami o objemu 330 l nebo 450 l. Jejich původ je ze Španělska. Podobné jsou ještě v Gruzii, jsou hliněné a vnitřní povrch je kůže, dýchají jak bariky, ale nemají barikovou příchut'. V amforách leží rmut 4 měsíce, v prostoru při východu ze sklepa jsme degustovali 5 místních vín. První vzorek byl Manzoni Bianco Fontanasanta 2012. Je pěstována na 3 ha, (6 000 hlav/ha), vápenitá půda, jeden týden macerace v cementovém tanku, pak 12 měsíců zrání v akátových sudech. Roční produkce 20 000 lahví, víno není filtrované, volnou síru drží na 20 mg a celkovou na 54 mg. Druhý vzorek Teroldego Sgarzon 2011, pěstován na 2,5 ha, (6000 hlav/ha) na písčité vápenité půdě. Fermentace a zrání trvá 8 měsíců na kůži v amforách. Roční produkce 10 000 lahví. Třetí vzorek byl Teroldego Morei 2011, také pěstován na 2,5 ha na kamenité naplavené půdě. Fermentace a zrání trvá 8 měsíců na kůžích v amforách, roční produkce 10 000 lahví. Čtvrtý vzorek Foradori 2011 se pěstuje na 10 ha (3000-6000 hlav/ha). Půda je kamenitá naplavenina s kamínky a štěrkem. Fermentace probíhá v nerezových tancích a pak zraje 15 měsíců ve dřevě. Roční produkce 90 000 lahví. Poslední vzorek byl Granato 2009, z plochy 4 ha (6000 hlav/ha). Půda je kamenito-vápenitá s oblázky a štěrkem. Fermentuje ve velkých dubových tancích. Zraje 18. měsíců ve dřevě, produkce 20 000 lahví za rok.

Po nákupu vín jsme opustili vinařství Foradori a směřovali na sever do obce Tramín, který je dalším obrovským střediskem vinic. Vyjeli jsme až do středu obce a pěšky sešli ke kostelu svatého Jakuba, odkud byl překrásný výhled na moře vinic v údolí a na protilehlých stráních. Po rozhledu z ptačí perspektivy jsme se ještě zastavili v motorestu na večeři a odcestovali na poslední nocleh v Bolzanu.

Závěrečný den ve čtvrtek 22. srpna jsme se vraceli zpět k domovu a severně od Bolzana jsme navštívili poslední šesté vinařství Radoar v obci Feldthurns v oblasti zvané Eisactal. V oblasti je pěstováno na 400 ha vinic, které obdělává 20 různých vinařů. Je zde průměrná nadmořská výška 850 m n.m. a z 90 % jsou zde pěstovány bílé odrůdy jako SZ, Kerner, MT, VZ, TČ, RŠ, RR a modré Zw, MP a RM.

Námi navštívený vinař Radoar hospodaří v nadmořské výšce 750-1800 m n.m., kde na vrcholcích chová krávy. Vinic má 2,5 ha, ale chtěl by je povýšit na 3 ha, dále pěstuje jabloně na 1,5 ha a jedlé kaštiny taky na 1,5 ha. Vlastní malou pálenici a sklep s vínem. Naším malým autobusem, jsme se vydali po úzkých cestách, nejprve do vinice ve výšce 850 m n.m. Už 5 let pěstuje révu biodynamicky. Nejčastější zásah, ve vinici jsou ruční práce. Vlastní malý pásák 110 cm široký. Ročné stříká vinice 3 krát ročně, používá měď, síru, prášek do pečiva, čaj z kopřiv, heřmánku a výluh z přesliček. Porosty 2 krát ročně osečkuje. Zelené práce provádí zejména před květem, po odkvětu se odlišuje zóna hroznů. Provádí se korekce úrody, částečně, se odstraňují tažně. U odrůd Zw a MT púlí hrozny. Sběr je prováděn ručně. Bílé odrůdy sklízí probírkou 2 krát i více krát za sezonu. Vyrábějí komplexní vína s malým obsahem alkoholu. Sklizeň začínají kolem 17. září, ale v předešlém roce začali až začátkem října. Ve vinici pracuje majitel se ženou a matkou a jednou penzistkou. Na zelené práce najímají 6-7 lidí. Hrozny jsou blízko země a jsou ohřívány i v noci. Jako podklad je písčný jíl a půdy působí záhřevně. Místy jsou i břídlíce, ročně spadne asi 750 mm srážek. Zimy jsou zde dlouhé s větším množstvím sněhu. Od poloviny července je extrémní teplo a sucho. Přes závlahy je Radoar zapojen v družstvu, které má závlahy vybudovány celkem na 600 ha. Voda na závlahy je brána z horských potoků. Před 10 lety se závlaha obnovovala, družstvo má 2 elektrárny. Radoar zavlažuje 3,5 ha ploch, ročně ho to stojí 11 000 €. Závlaha ve vinici je realizována formou kapkové závlahy. Z vinic jsme se vrátili k domu ve svahu, který leží na turistické cestě. Tady nás přivítal velký nápis Bioland.

K lahvování vín používá mobilní linku, zatím lahvuje 8-10 000 lahví na rok, ale po rozšíření vinic, chce docílit až 15000 lahví. Postupně likviduje sady na úkor nových ploch vinic. Výsadbové právo se počítá 1 m<sup>2</sup> za 1 €. Víno prodává do Jižního Tyrolska, Itálie, USA, Japonska, Dánska, Paříže a také do Prahy. Hodně vína prodá přímo ze dvora. Od roku 2006 má vlastní pálenici. Je zde páleno 300 l pálenky za rok. Návštěva u Radoára byla ukončena degustací 5 vzorků vín a 3 vzorků pálenek pod pergolou opět s výhledem do kraje. Pergola byla porostlá rezistentní odrůdou Fragolino. Radoár je zaměřen hlavně na odrůdu MT, první vzorek byl MT 2012 z 11,5 % alk., 4 g cukru, a 6 g kyselin. Druhý vzorek byl MT Etza 2012, který vznikl selekcí MT. Pojem Etza znamená horní okraj lesa. U tohoto Müllera proběhlo několik sběrů. Bylo využito divokých kvasinek a ležel na jemných kalech až do konce měsíce května. Měl 12,5 % alk., 1,2 g cukru a 6 g kyselin. MT je lahvován při obsahu 30-45 mg volné a 75-80 mg veškeré síry. Třetí vzorek byl MT Etza 2011, pak následoval Kerner 2012 a na konec Loarch 2011 ze staré vinice. Je složen ze 70 % Zw a 30 % RM. Loarch znamená, kaštanový sad. U tohoto vína proběhlo nakvášení ve velké nádobě z jedlého kaštanu.

Pak jsme ještě ochutnali 3 druhy pálenek: z jedlého kaštanu, z hrušek a grappu z Kerneru a plni zážitků jsme se vraceli k domovu.

Publikováno: Vinařský obzor, 2014, č. 5, str. 279.