

Za biovinaři k Neziderskému jezeru – část I.

Poslední zájezd Moravínu loňského roku 13. prosince 2017 směřoval do třech vinařství v severní části Neziderského jezera v Rakousku. **Dvaadvacet vinařů a milovníků vína se vydalo po stopách naturálních vinařů a vinařství, která pracují v biodynamickém režimu.** Všichni účastníci zájezdu zažili den naplněný poznáváním tajů a specifík výroby těchto vín, poznáváním výrobních prostor a hlavně degustací více než třicítky předložených vzorků, které vypověděly o poněkud odlišném zpracování hroznů s minimálním použitím síry. Navštívená vinařství leží v oblasti Burgenlandu. Se svými třinácti tisíci hektary je druhou největší vinařskou oblastí v Rakousku po Weinviertelu, který má šestnáct tisíc pět set hektarů. Vinice v celém Rakousku čítají plochu čtyřicet pět tisíc hektarů, část námi navštívené oblasti patřila do roku 1921 k Maďarsku.

Naše první zastávka byla ve vinařství **Weingut Hareter Thomas v obci Weiden Am See**, kam jsme dorazili před půl devátou. Přivítal nás usměvavý mladý vinař s výraznou bradkou. Naše průvodkyně zájezdem Vladimíra Seidlová mu předala prospekty a darované sedmičky vína od nás a stručně nás představila. Navštívený Thomas Hareter nám pověděl něco o historii vinařství a výrobě vína. Později nám ukázal výrobní prostory i sklepy a debatu jsme ukončili opět v degustační místnosti koštem biovín.

Pan Hareter je už čtvrtou generací rodinné firmy, která kdysi hospodařila

na orné půdě, pěstovala obilí a jiné polní plodiny. Od roku 2009 vstoupil mezi biovinaře a specializuje se na pěstování místních odrůd révy vinné. Z bílých odrůd je to 50 % Rulandské bílé, Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené a z modrých 50 % Zweigeltrebe a Frankovka.

Znakem jeho bioorganického vinařství je grafické znázornění vývoje žízály. Žízály miluje a uctívá a říká o nich, že na jednom hektaru vyprodukují tolik dusíku jako dvě krávy. Na naši otázku, jak se od sebe liší bioorganické vinařství od biodynamického, nám sdělil, že je to téměř stejné – akorát bioorganik

může, ale nemusí používat homeopatické postřiky. Přivítání a úvodní slovo se odehrály v nevelké degustační místnosti, která sousedila se skladem nalahvovaného vína. Spojovací dveře do skladu byly polepeny cedulkami Falstaff. Byly to různé jeho odrůdy, které uspěly v mnoha soutěžích a dostaly toto označení. Soubor těchto „Falstaffů“ je sepsán v obsáhlé, mnohosetstránkové knize. Zajímavé bylo, že sklad nalahvovaného vína nebyl uměle temperován. Stabilní teplotu zajišťoval ve skladu pouze dokonalá izolace stěn a střechy. Přes uvedený sklad jsme přešli do velké haly, kde se odehrává celé



Vstup do vinařství Hareter



Přivítání s Thomasem Hareterem

Za biovinaři k Neziderskému jezeru – část 2

Po dobrém obědě v restauraci Feitz u Neziderského jezera jsme vyrazili do velké vinařské obce Gols. Ve třináct hodin nás čekalo druhé typické biodynamické vinařství Weingut Judith Beck. Projeli jsme celým Golsem, kde se snad v každém druhém domě nachází nějaké vinařství. Za humny domů do kopce se táhnou pruhy vinohradů, jeden vedle druhého. Trochu mně to připomnělo vinice nad Velkými Bílovicemi. Vinařství paní Judith Beckové se nedalo přehlédnout. Leží až úplně na konci Golsu po levé straně jako nová hranatá prosklená stavba šedé barvy. Příklad k ní je však trochu komplikovaný po souběžné vedlejší silnici. Mnozí naši vinaři znají Gols z návštěv nazvaných jaro s vínem a podzim s vínem. Je to něco podobného jako u nás putování po otevřených sklepích.

V samotném vinařství nás přivítal rodinný příslušník s tenkou šedou čepicí na hlavě a později v provozu se stejnou čepicí další, mladší člen rodiny. Jak jsme později pochopili, čepice (bambule) patřila ke koloritu vinařství. Vinařství je

poměrně mladé – postavili ho v roce 2005 na zelené louce. Na reprezentativní prosklenou prodejní a degustační místnost navazuje temperovaná nadzemní hala s kvasnými a ležáckými nádobami. Bylo jich mnoho a lišily se velikostí. Malé bariky o 225 litrech sloužily pro odrůdy Frankovka a Rulandské bílé, střední o 300 litrech pro Zweigeltrebe a velké pětisetlitrové pro Svatovavřínecké. U stěny stálo několik nádob podobných amforám. V nich teprve poprvé zkoušejí odrůdy Chardonnay, Rulandské bílé a Frankovku. Vinařství vlastní 20 ha vinic a z dalších 5 ha nakupují hrozny. Sběr hroznů provádějí ručně, kvašení nechávají samovolný, spontánní průběh, s minimálním použitím SO₂. Jejich hospodářství je biodynamické nebo bioorganické. V zadní části haly mají prostor pro příjem a zpracování hroznů a za touto částí se otevírá volný průchod do vinice. Na začátku vinice stál kurník a kolem se procházelo hejno slepic s koutem. Všichni opeřenci byli statní a dobře rostlí díky přírodní stravě ve vinici. Po prohlídce zařízení jsme se vrátili zpět na začátek do prosklené degustační

místnosti. S výkladem jsme ochutnali deset vzorků vín a po nich i bio pivo UPA (Ulrich Pale Ale), které zde vyrábějí. Prodaná vína, které byla s minimem síry, nebyla špatná, ale musí si najít zákazníka a zákazník s nimi musí splynout. Dva příslušníci rodiny, jak už jsem řekl, nás obsluhovali v lehkých šedých čepicích na hlavách. Vína měli seřazena do dvou kategorií. Jedna se jmenovala Bambule! (asi proto ty čepice na hlavách) a druhá řada byla přirozenější s holým názvem odrůd.

U řady Bambule! šlo o vína jako neřízená střela: nakvášená na rmutech ještě dozrávajících. Ještě tu prý nevědí, co s nimi udělají – zkrátka vína jako neřízená střela. Byla s minimem SO₂. První podaný vzorek nesl název PET NAT S BAMBULE! 2017 Bio, z odrůd Svatovavřínecké+ Ryzlink vlašský, které dokvášely v lahvích. Bylo to víno velmi živé. Jako druhý vzorek jsme dostali WELSCHRIESLING BAMBULE! 2016 s 11,5 % alkoholu, který byl 14 dní nakvášen v barikovém sudu s celými bobulemi, pak ho teprve vylisovali a šel znovu do bariku, načež putoval do lahví. Samozřejmě bez síry. Násle-



Přední část WEINGUT JUDITH BECK



Exkurze mezi sudy



Amfory



Oddělení nerezových nádob

doval WEISSBURGUNDER BAMBULE! 2015 BIO. Víno bez filtrace, které dlouho leželo na rmutu a vzniklo šlapáním hroznů a smícháním z několika sudů, a následovalo nalahvování. Potom nám přinesli NEUBURGER BAMBULE! 2015 BIO z mladé, šestileté vinice a Chardonnay Bambule! 2015 BIO, které po vylišování leželo více než rok v sudech. Následovala červená vína ZWEIGELT Bambule! 2015 Bio z 500litrového sudu se studenou macerací a ze skupiny Bambule ještě Blanfränkisch Bambule! 2015 Bio, v němž jsme našli animální tóny. Jako osmý vzorek následovala zajímavost s názvem

PANNOBILE ROT 2015 BIO – víno složené z odrůd Zweigeltrebe 60 %, Frankovka 35 % a Svatovavřínecké 5 %. Název Pannobile byl vytvořen pro vína devíti vinařů z Golsu. Jde o skupinu, která si vína pravidelně kontroluje a uvádí do prodeje pod touto značkou. Mohou používat pouze tři odrůdy, a to Zweigeltrebe, Frankovku a Svatovavřínecké, nebo jejich kombinace. Jsou to vína s minimem síry, suchá, jen množství alkoholu není předepsané.

Předposlední vzorek byl PINOT NOIR 2016 BIO, kde bylo při kvašení 15 % celých hroznů, které pocházely ze tří tratí 15 až 25 let starých.

Poslední vzorek, našim vínům nejobdobnější, byla 100% Frankovka s názvem JUDITH 2013 BIO se 13,5 % alkoholu typu Bordeaux, která ležela dva roky v barikovém sudu. Zajímavé byly také prodejní ceny: Vína zařazená do skupiny Bambule! se prodávají za 20–25 eur, Pannobile za 23 eur a nejdražší byla značka JUDITH, které přijde podle majitele vinařství na 32 eur.

Návštěva druhého vinařství byla opět poučná. Ne všechna vína musí chutnat všem, ale i když víno někomu nechutná, neznamená to, že je špatné.

Návštěvu posledního vinařství si necháme do poslední části. ■



Řada vín typu BAMBULE!



Skupina vín PANNOBILE



Žížaly jsou symbolem pana Haretera

vinobraní: od příjmu hroznů přes lisování a vinifikaci až po lahvování vína a přesun do skladu.

Pan Hareter hospodaří na patnácti hektarech a celá produkce, která čítá až devadesát tisíc lahví, se prodává pouze ve formě lahvového vína. Padesát procent produkce prodá z domu formou Ab Hof a přes svoje partnery a zbývající produkci vyveze do světa. Víno prodává v Německu, Nizozemsku, ve skandinávských zemích, ale i v Japonsku.

Sběr provádí ručně do šedých beden, a to natříkrát. První sběr je na mošt, druhý sběr na víno a třetí na sladké víno.

Ukázal nám násypník, odzrňovač a mobilní lis. Lisování provádí nízkým tlakem okolo 1,3 baru. Výlisnost je pouze 55 % bez hořčin a výlisky putují na kompost. Jak říká, tlak je tak malý, že sluněčka, kte-



Ve skladu vín

rá se dostanou z hroznů do lisu, přežijí a s matolinami putují na kompost.

Cestou z této velké haly nám ukázal vinifikátory s pístovým ponořováním klobouku.

Vína zrají v sudech, a to jak bílá, tak červená. Vyšli jsme z haly na dvůr, který byl pěkně uspořádaný a dekorativní. Pod degustační místností se nacházel sešup do sklepa, postavený v roce 1976. Byl vybaven sudy o objemu 1000–4500 l. Červená vína zrají 12 měsíců. Část z nich putuje do dřevěných sudů větších objemů (tři sta nebo pět set litrů). Otázky padaly na síření vína. Se sířením vín musí být zvláště biovinaři velmi opatrní. Síření provádějí až před lahvováním, nejčastěji na 20 mg/l volné síry. Víno v sudech je co nejdéle na kvasnicích. Údržbu prázdných sudů provádí pan Hareter horkou párou při

krátkodobém uvolnění do tří měsíců a na dlouhodobé uvolnění naplní sudy vodou se sírou a kyselinou citronovou. Prozdilil nám dvě linie výroby bílých vín. Jedna linie je, že bílá vína bez filtrace s kaly a bez síry jdou přímo do lahví. Druhá linie spočívá v lisování celých sladkých hroznů s přísířením do dvou třetin povoleného síření. Vína filtruje dvakrát křemelinovým filtrem.

Vrátili jsme se do degustační místnosti, kde jsme místo osmi plánovaných vzorků dostali třináct. Někdo začíná degustaci růžovým vínem – jak se říká, na zavínění úst. První vzorek byl Frizante rose z odrůdy Frankovka, který Thomas Hareter nazval **Schwips rosé 2016**. Název Schwips je odvozen od decentní opičky, člověka jemně líznutého, „švipslého“. Dobrý název, i u nás použitelný.



Při popisu výroby vína



Označení sudů



V degustační místnosti

Naši zvědaví kolegové, v čele s panem Glosem, který má nevyčerpatelnou zásobárnu otázek, stočili řeč k používání chemie ve vinicích proti škodlivým činitelům. Biovináři používají pouze síru a měď proti padlí révy a plísni révy (peronospoře). Během sezony však provádějí devět až deset postřiků. Síru a měď kombinují s látkami rostlinné povahy typu pomerančový olej, vodní sklo, prášek do pečiva, kokosové mýdlo, jácha z kopřiv, vývar z heřmánku a česnekový výluh. Říkají tomu **Biohelp**, a aby se rostlinám révy nespálily listy, stříkají v noci.

Vinohrady tu mají ozeleněné směsí s jetelem bílým. Porosty dvakrát ročně sečou a každé dva roky se provádí nový výsev zelených směsí.

Druhým vzorkem byl Ryzlink vlašský **Welschriesling 2016**, který zrál v tanku a od sběru po lahvování dostal dvě dávky síry na 31 mg/l volné a 92 mg/l veškeré síry.

Půda ve vinicích je blízko Nezdiderského jezeru slaná, na kopečkách je drobný kámen z Dunaje se slepenci a dále od vody následují jíly. Jako třetí vzorek jsme dostali **Naturbursch 2017**, což bylo Cuvée z odrůd RB, RV a VZ. Do mladého vína byl přidán metavanin proti vysrážení vinného kamene.

Na tomto místě je nutné se zastavit u etikety na lahvách. Ta je provedena tak, že vypadá přírodně. Je natřená kůrou révy, písma jsou vytvořena ze zrnek révy a samozřejmě nechybí grafické zpracování žižal.

Ze sudu nám pan Hareter přinesl Weisburgunder 2017 (Fassprobe), který před pěti dny filtroval a doposud ležel na kvasnicích.

Potom následovalo jedno rosé víno a několik červených vín z čistých odrůd Zweigeltrebe a Frankovka, nebo z jejich kombinací s poetickými názvy jako **Natur Schönheit 2016**, což v překladu znamená „přirozená krása“, nebo **Chronos 2015** (Kronos byl v antice bohem času).

Na závěr jsme dostali vzorky typu ohne (= bez) čili bez síry. Rulandské bílé neboli **Weisburgunder 2015** leželo týden na rmutu a rok v sudu. Bylo téměř bez síry (ohne) s pouhými 3 mg/l síry. **Chardonnay ohne 2015** leželo 3 týdny na rmutu, rok v sudu a mělo téměř oranžovou barvu. **Oranžová vína** jsou aktuálně žhavou novinkou. Bez síry jsme ještě ochutnali **Cabernet Sauvignon ohne 2015** a **Pinot Noir ohne 2015**.



V restauraci Fritz u Nezdiderského jezera



Etiketa ochutnaných vín

Po nákupu vín jsme se rozloučili a přesunuli se na oběd do prosklené restaurace Fritz na severním břehu Nezdiderského jezera. Jeli jsme podél dlouhého, rovného kanálu, lemovaného rákosinami a různými přístřešky se zakotvenými lodičkami milovníků vody. Čekali nás objednané čtyřchodové menu, které se skládalo z pestrého předkrmu, polévky Minestrone, krůtího soté jako hlavního jídla a konečně zákusku z pudinku. Za sklem s vyhlídkou na molo a jezero jsme pozorovali letadla přistávající a odlétávající z vídeňského letiště.

Byla to zlatá tečka za víny prvního vínaře a o návštěvě těch dalších si budeme povídat příště. ■