

Vinařství HILLTOP NESZMÉLY Borászat

RNDr. František Kratochvíl, DrSc.

Vydejte se se mnou 27 km východně od Komárna, směr Esztergom, do tradičního maďarského vinařského regionu Észak-Dunántul, do oblasti Ászár-Neszmély s 1 013 ha vinic. Zde se, 3 km od slovenské hranice, kterou tvoří Dunaj, nachází moderní a velmi úspěšné vinařství **HILLTOP NESZMÉLY Zrt.** Sídlí na vrcholu kopce Melegeshegy (Teplý vrch) v pohoří Gerecse. V okolí obce měli už Římané lomy na mramor. Majitelé provozů a sklepů ideálně skrytých v podzemí kopce si zde vybudovali i malý penzion s vyhlídkovou restaurací. V příjemném prostředí se skleničkou dobrého vína a s kouzelným panoramatickým výhledem na krásný modrý Dunaj a dalekým výhledem na jih Slovenska si povíme něco málo o krátké ale úspěšné historii vinařství a provedeme si i malou virtuální degustaci.

Vinařství založili r. 1991 ekonomové Ing. Eva Keresztury, Ing. Imre Török a absolvent Vysoké školy zahradnické a vinařské a velmi zkušený enolog Ing. Ákos Kamocsay. Vedení firmy s dalšími zaměstnanci hospodaří nejen na více než 560 ha vinic, ale také úrodu z těchto vinic zpracovávají na zajímavá vína. O jejich kvalitě svědčí nejen celá řada významných ocenění, velké množství zlatých, stříbrných a bronzových medailí z domácích i zahraničních výstav, ale i exportní úspěšnost. Produkuje až 9 milionů lahví a většinu produkce exportují na náročné trhy ve Velké Británii (85%), do USA a Kanady. Pro domácí trh někdy zůstává pouhých 10 %! Pojdme se tedy podívat, v čem spočívá tajemství úspěšnosti tohoto ryze maďarského vinařství.

Odpověď je velmi jednoduchá. Je to samozřejmě ve znalostech, schopnostech a pracovitosti lidí, v používání nejmodernějších zpracovatelských technologií a také v neposlední řadě v přírodních podmínkách. Hlavní enolog Á. Kamocsay byl např. ve Velké Británii v r. 1997 vyznamenán titulem „Vinař roku“ a v r. 1999 získal v Maďarsku ocenění „Nejlepší producent vína“. Vinařství pak v r. 2004 získalo ocenění „Vinařství roku“ a bylo také vyhlášeno jako "Nejlepší maďarské vinařství". Všechna snaha lidí a veškerá technologie by však nepřinesla úspěch, kdyby také matka příroda nestála na jejich straně. Okolo 80-90% vína pochází z hroznů z vlastních vinic, a proto se u nich na chvíli zastavme.

450 ha se nachází v domovském regionu, kde se výtečně daří bílým odrudám jako Chardonnay, Sauvignon blanc, Szürkebarát (*Rulandské šedé*), Olaszrizling (*Rizling vlašský*), Fűszeres tramini (*Tramín korenistý*), Sárga muskotály (*Muškát žltý, Muškát luneľ*) a samozřejmě Irsai Olivér a Királyleányka (*Feteasca regala - Pesecká leánka*). K nim se velmi úspěšně přidaly i nově vyšlechtěné odrůdy Cserszegi fűszeres a Nektár. Poslední dvě odrůdy se sluší představit, protože nejsou tak známé a zasluhují si to. Vždyť například Cserszegi fűszeres, ročník 1997 získal v r. 1998 ve Velké Británii cenu „Bílé víno roku“! Jde o křížení IO x TČ z roku 1960. Bobule jsou malé, žluto-bronzové barvy, bohaté na cukry a mají středně muškátovou chuť. Poskytují aromatické víno bohaté v chuti a plného elegantního těla. Kyselin obsahují poněkud více než tramín. Odrůda je vhodná i pro bio produkci a poskytuje aromatické víno bohaté v chuti a vůni připomínající tramín. Mladší odrůda Nektár vznikla křížením odrůd Judit x Cserszegi fűszeres. Má velmi podobné bobule, a to jak velikostí, tak i barvou a chutí. Poskytuje opět aromatické víno muškátové vůně a plného, elegantního těla.

Co je tak charakteristické a příznivé pro bílé odrůdy pro oblast **Ászár-Neszmély** a sousední **Mór** (893 ha) ležící přibližně na úrovni francouzského města Dijon, asi o 1,5° jižněji než Epernay? Oblasti se vyznačují mírným klimatem odlišným od horkých jižních regionů. Léta jsou zde dlouhá s příjemnou teplotou a bez extrémního horka. Zimy jsou mírné, na jaře a na podzim nebývají výraznější mrazy a srážkově je oblast průměrně zavlažována. Blízkost mohutného Dunaje vytváří na sluncem ozařovaných úbočích (2500 h slunečního svitu/rok) specifické mikroklimatické podmínky pro pozvolné a dokonalé vyžívání hroznů. Kamenité podloží svahů je kryto dostatečně silnou vrstvou žluté, místy až bílé, sprašové půdy s vysokým obsahem aktivního vápníku. Svěží ovocná vína bílých odrůd zde proto mívají nejen dostatek pěkných kyselinek, ale získávají i neopakovatelnou chuť a vůni.

Modré odrůdy Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos (*Frankovka modrá*) a Merlot zase nacházejí ideální podmínky v oblasti **Szekszárd**, kde vinařství vlastní dalších 110 ha vinic. Vinice této oblasti jsou rozloženy na sedmi pahorcích a podle archeologických nálezů se zde réva pěstovala už na začátku minulého tisíciletí. Mírné zimy, horké léto, dostatek slunečního svitu i vláhy a teplá žlutá půda jsou pro

modré odrůdy ideální. Svědčí o tom i skutečnost, že modré odrůdy zde pokrývají 82% plochy všech vinic (2644 ha).

10-20% hroznů dokupují od vybraných pěstitelů pro dokonalé pokrytí potřeb vlastního sortimentu a uspokojení kreativity hlavního enologa. Jsou to jednak bílé hrozny ze sousední oblasti **Mór** a modré z vynikající jižní části Maďarska, oblasti **Villány**.

Při pohledu z okna „Hilltop restaurace“ vidíme, že kromě dobrého vína nám může entuziastický tým lidí nabídnout i příjemnou relaxaci. Na návrší kolem hotelu a nenápadně umístěných provozů jsou k dispozici hřištěátka pro malé děti, příjemná a upravená místa pro posezení pod širým nebem, tenisový kurt, bazén se zázemím a sprchami a pěkný stan pro pořádání firemních párty. Kdo chce, může v okolí strávit příjemné projížďky na kole nebo procházky mezi vinicemi s vyhlídkovými místy, event. projížďky na koních. Samozřejmostí je i kompletní servis pro pořádání seminářů a pracovních setkání s veškerou kongresovou technikou. V srpnu zde navíc pravidelně organizují vynikající víkendový „Hilltop festival vína“, kde lze kromě místních vín ochutnat i vína 10 předních maďarských vinařství.

My se však raději posadíme a podíváme se co svým hostům může vinařství nabídnout k degustaci. K dispozici jsou vína několika řad. Základní, tzv. **Standardní řada** zahrnuje dvě nenápadná, lehká, svěží vína s ovocným charakterem, která dobře vychlazená jsou vhodná ke krátkému přátelskému posezení, např. v horkém létě s kamarádem nebo s přítelkyní. Bílé cuvée **Fehér cuvée**, 2008 (*Rizling vlašský/Feteasca regala - Pesecká leánka*) z vinic v Nészmely a červené **Vörös Cuvée**, 2008 (*Frankovka modrá/Zweigeltrebe*) pocházející z regionu Bársonyos.

Podobná řada moderních, lehkých vín pro nenáročnou společnost nebo jen tak k napití, pod názvem inspirovaným pohledem z okna restaurace **Riverview**, tvoří 3 cuvée, Merlot/Cabernet Sauvignon, 2004 a Merlot/Kékfrankos, 2006 (všechny hrozny z oblasti Szekszárd), domácí Chardonnay/Szürkebarát, 2008 a 2 odrůdová vína Merlot Rosé, 2008 a Cabernet sauvignon, 2008 (opět Szekszárd).

Hlavní řada vín je ukryta pod jménem a logem vinařství **HILLTOP**. 12 pěkných vín nezklame a poměrem kvalita/cena potěší. Bílá i červená vína a 1 růžové jsou čistě odrůdová. **Pinot noir Rosé**, 2008 je suché, svěží s typickou ovocnou chutí a vůní po

malinách. V bílých vínech je reprezentativní výběr. **Sauvignon blanc**, 2008 je svěží, elegantní, aromatický, travnaté až kořenité chuti, ve vůni můžeme hledat angrešt a limetku. Úspěch slaví i **Fűszeres tramini**, 2008 s mírným zbytkovým cukrem, který dokresluje chuť a typickou vůni. Chuť je koncentrovaná, kořenitá, s vůní růže s jasnými tóny broskví a pomeranče. **Szürkebarát**, 2007 je rovněž harmonickým vínem plného těla a bohaté, dlouhotrvající chuti. Ve vůni hledáme červený grapefruit s tóny přezrálé broskve. Domácí **Olaszrizling**, 2008 je sklizen na okolních slunných úbočích „hillu“ Melegeshegy a patří k těm, co uspokojí každým rokem. Harmonický, s chutí hořkých mandlí a s jemnými kyselinkami. Specialita domu, která příjemně potěší je mladý **Irsai Oliver**, 2009. Hrozny z klonů vyšlechtěných v r. 1930 křížením Pozsony a Čabajské perly. Neopakovatelná, kořenitá chuť a vůně připomínající muškát s tóny tramínu. Chutná především těm, kdo mají rádi bohatou vůni. Od našich IO se velmi odlišuje. Další specialita **Királyleányka (Princess)**, 2008 je lehké, suché, harmonické, odrůdové víno transylvánského původu, plného těla a s výrazným jemně muškátovým buketem. Samozřejmě nechybí **Chardonnay**, 2008 suché víno s elegantní kyselinou, velmi jemně minerální, plné, s dlouho dozrívající chutí, v bohaté ovocné vůni převažují tóny broskve. Červené je v řadě zastoupeno tradiční odrůdou **Pinot noir**, 2005 (*Rulandské modré*). Toto sametové burgundské s velmi jemnými tříslovinami a nízkým obsahem kyselin je nádherně ovocné a má pěknou, rubínově červenou barvu. **Merlot**, 2006 má granátovou barvu, je středního těla s výraznými taniny a velmi dobře klouzal po jazyku. Ve vůni převažoval červený vyžrálý rybíz. Pochází z „domácích“ vinic vysázených před 8 lety a zdá se, že ležení mu prospělo. **Cabernet Franc**, 2004 z vlastních vinic a sklizně v r. 2001 v oblasti Szekszárd, je tmavě červený, kořenitý a robustní. V chuti a vůni převažují švestky, a také jemu prospělo zrání v lahvi. **Cabernet Sauvignon Barrique**, 2000 byl temné, granátové barvy, s typickou černo-rybízovou vůní a s dlouhotrvajícím dojmem kořenitosti. Typické sametové taniny se zde snoubily s vanilkovými tóny maďarského dubu. Hrozny byly nakoupeny z oblasti **Villány** z agroekologického regionu úpatí pahorkatiny Tolna-Baranya. Vína této řady jsou většinou k dispozici v konzumní zralosti a nejsou určeny k dlouhodobějšímu skladování.

Řada **Hilltop Válogatás** zahrnuje 11 moderních ovocitých, aromatických, odrůdových vín na pomezí kabinetu a pozdního sběru, stylem uzpůsobených chuti a požadavkům maďarských spotřebitelů.

Vlajková vína vinařství, která obvykle nejsou běžně dostupná v obchodech ke koupi, jsou zařazena do řady **Premium** a **Exclusiv**. Vína řady Premium jsou vyráběna z vybraných hroznů vlastní produkce a 5-ti odrůd. Tvoří ji **Fűszeres tramini**, 2006, **Sauvignon blanc**, 2007, **Chardonnay**, 2007, **Pinot grigio**, 2008 a **Merlot**, 2003 z panenské sklizně. Toto jsou ta vína, která pravidelně sklízí medaile na domácích i zahraničních soutěžích. V 90-tých letech byl jejich „prémiový“ Sauvignon blanc považován za nejlepší bílé víno Maďarska, byl sbírán na 3 krát (kabinet, pozdní sběr a výběr).

V další řadě **Exclusiv** jsou zařazeny 3 speciality domu. Je to jedinečný čistý Cserszegi fűszeres, který se prodává pod etiketou **Woodcutter's White**, 2009, chloubou hlavního enologa. Dříve se na západě prodával pod velice vtipným názvem „*The unpronounceable grape*“. Další specialitou je medově sladké **Tokaji 5 puttonyos Aszú**, 2000, krásné zlato-žluté barvy, jemných kyselin, plné chuti a bohaté vůně. Pro toto víno samozřejmě hrozny pocházejí z oblasti situované na Zemplínských vrších podél řeky Bodrog, tedy z **Tokaje** (5840 ha). Výběry z hroznů z vinic v Neszmély slouží k výrobě 3 speciality desertního **Tokaji Hárslevelű**, 2004 (Lipovina). Víno pro speciální příležitost anebo také „sladké pokušení“. Vyniká intenzivní žlutou barvou, plnou vůní přezrálých broskví s chutí lipového medu a s vysoce jemnými kyselinkami, kterému několikaleté zrání na lahvi dodává na kvalitě.

Vína dvou posledních řad jsou dodávána pouze do vybraných vinoték a jsou také k dispozici ve vlastní vinotéce v Budapešti (Árpád út. 89). Sluší se dodat, že vinařství produkuje i vína v 3 l a 10 l bag-in-boxes, které jsem však pouze viděl.

Na konec naší malé virtuální degustace si můžeme ještě dát kalíšek jedné ze dvou speciálních pálenek **HILLTOP TÖRKÖLY** (49% alk.) z odrůd hroznů Irsai Oliver, Chardonnay. Fermentace hroznů probíhá v maďarských dubových barikových sudech a při destilaci firma používá vlastní speciální technologii, která zajišťuje jedinečnost aroma jednotlivých odrůd. Však si přičichněte k prázdné skleničce!

A co říci závěrem? Schválně jsem do malé virtuální degustace vybral vína běžně dostupná a vína pro milovníky a znalce vína jsem pominul. To proto, abych Vás

neochudil o ten krásný pocit objevování a vychutnávání výsledků věčné spolupráce přírody a člověka.

Publikováno v časopisu Vinotéka ročník 2009