



*Rituálna nádoba na víno,
výška 12,5 cm,
váha 689 g,
23-karátové zlato.*

Za pokladmi dávných i súčasných Thrákov



TEXT A SNÍMKY: RNDR. FRANTIŠEK KRATOCHVIL, DrSc.

V roku 1949 súrodenci Pavel, Petko a Michael Deykov objavili pri ťažbe hliny na výrobu tehál v kopčeku Merul, neďaleko od Panagjurišta poklad, deväť predmetov nesmiernej historickej hodnoty z konca 4. alebo začiatku 3. stor. pr. Kr. s váhou 6,1 kg z 23-karátového zlata. Poklad, nápojový servis, osem rituálnych nádob-rhytonov s figurálnou kompozíciou a jedna bohato zdobená rituálna phiala, patria medzi vrcholné dielo thráckeho umenia a sú jedným zo symbolov Bulharska.

Vyobrazenie bohov a hrdinov, hlavne s negroidnými rysmi, posvätných zvierat a mytologických bytostí malo vyčistiť tekutinu (určite to bolo víno) a chrániť účastníkov rituálu.



*Phiale,
výška 3,5 cm,
priemer 25 cm,
váha 845,7 g,
23-karátové zlato.*

*Amfora-rhyton,
výška 29 cm,
váha 1695,2 g,
23-karátové zlato.*

Dnešní potomkovia 22 thráckych kmeňov, Slovanov a Bulharov však poklady nielen objavujú, ale s pomocou mimoriadnych geografických a klimatických podmienok aj vytvárajú. Mám na mysli neopakovateľné rubínovo-červené **méritage**. Na rozdiel od bordeauxských vinárov, majú okrem svojich cuvée k dispozícii aj jedinečnú autochtónnu odrodu Mavrud a skvelý Syrah.

Členovia Zväzu moravských vinárov MO-RAVÍN, najstaršieho profesného združenia vinárov ČR, sa rozhodli presvedčiť, kam dnes došlo, u nás ešte stále prehliadané bulharské vinárstvo. Vďaka nevšednej pomoci, osobnej znalosti vinárstva a vín a organizačným schopnostiam znalca a importéra bulharských vín do ČR pána Georgi Ivančeva (www.vinazbulharska.com) sme mali možnosť navštíviť reprezentatívnu vzorku desiatich veľmi zaujímavých, moderných vinárstiev v rôznych vinárskych oblastiach, hlavne však z domény červených vín Tráckej nížiny.

Bulharské odrody viniča hroznorodého

Skôr, ako si povieme o jednotlivých vinárskych oblastiach, je vhodné predstaviť odrody, ktoré sú tu pestované, ktoré nie sú u nás aj na Slovensku tak známe. Odrody Mavrud a Gamza síce známe sú, ale stojí za to sa o nich zmieniť.

Pomenovanie Mavrud pochádza z gréckeho *mavro* (čierna), pretože šupka bobúľ má modro-čiernu farbu. Je bezpochyby najdôležitejšou, a zrejme aj jednou z najstarších endemických odrôd Bulharska. Pestuje sa hlavne v priestore severne od pohoria Rodopi. Hovorí sa, že najlepšie mavrudy pochádzajú z Asenovgradu a z okolia Plovdivu. S krásnym vínom z tejto odrody sme sa však stretli v celej Thráckii. Mnohokrát sme ochutnali Mavrud ohodnotený v bulharskom *Divino Guide* (obdoba rakúskeho Falstaffu) 90 a viac bodmi.

Čím je odroda jedinečná? Víno je temne fialovo-červenej farby, niekedy až farby sadzí, má veľmi bohatú štruktúru s chuťou zrelého bobuľového ovocia a pikantného korenia. Jeho potenciál dlhodobějšího starnutia je vysoký

a môže sa pochváliť aj veľkým obsahom antioxidantu resveratrolu 7,5 mg/l (priemer väčšiny červených vín je 3,5 mg/l). Ak by sme ho chceli prirovnať, podobá sa špičkovému chilskému Carmenére.

Gamza je pýchou severných oblastí Bulharska. Na Slovensku, v Maďarsku a v Rumunsku je známa pod názvom Kadarka. Bobule majú tenkú, tmavomodrú až modro-čiernu farbu. Nevýhodou je ich náchylnosť k hubovým chorobám, vrátane plesni šedej. Hrozno dozrieva koncom septembra a vyžaduje teplú, suchú jeseň. Keď sú všetky podmienky pre túto odrodu priaznivé, sú vína svieže, plné, harmonické s jemnými trieslovinami, jemne ovocné s chuťou malých červených plodov - malín a ríbezlí. Víno je potom porovnateľné s niektorými pinotmi noir.

Ďalšou veľmi známou a často pestovanou endemickou modrou odrodou je *Široka melniška loza*. Nesie meno po starobylom meste Melník. Zaberá 75% všetkých vysadených plôch viníc v juhozápadnej oblasti Bulharska. Jej vek ju radí k najstarším odrodám na svete. Z nej boli vyšľachtené ďalšie skoršie odrody,

ktoré nesú názov Melnik 55 - *Ranna melniška loza*, Melnik 82 alebo unikátny *Melnik Ruen* (Melnik x CS).

Vína z *Širokej melnické lózy* majú špecifickú vôňu a krásnu červeno-fialovú farbu. V chuti je kombinácia čerstvého ovocia (jahôd, malín a zrelých čerešní) doplnená o typickú korenistosť. Pre tieto vína je okrem toho ideálny kontakt s dubom. Keď vína dozrievajú, získavajú bohatú a zložitú chuť s odieňmi tabaku, kože, čierneho korenia a súčasne si zachovávajú svoju charakteristickú sviežosť.

Ďalšou veľmi starou, modrou, endemickou odrodou je Pamid (syn. *Piros, Szlanka, Rosioara*). Na začiatku 20. stor. bola jednou z najrozšírenejších odrôd. Je veľmi plodná. Dáva až 4-5 kg hrozna na hlavu. Nemá žiadne zvláštne nároky na pôdu, zberá sa v polovici septembra. Bobule sú červené, niekedy tmavočervené a kumulujú dobre cukor. Svetločervené víno je ľahké, málo extraktívne, s menším obsahom kyselín a je určené ku konzumácii ako mladé. Zdá sa však, že dnes tuto odrodu môžeme zaradiť medzi tzv. ohrozené druhy.

Opakom je relatívne mladá (vyšľachtená 1944, uznaná 1961) modrá odroda Rubin (*Syrah x Nebbiolo*). Darí sa jej v kopcovitých terénoch s hlbokými pôdami. Bobule sú modro-čierne s tenkou šupkou a rýchlo hromadí cukry. Vína majú tmavorubínovú farbu, dostatok príjemných trieslovín aj kyselín, môžu byť konzumované ako mladé, aj ako zrelé. V intenzívnej vôni prevažujú zrelé

ostružiny. Odroda získala veľkú popularitu a nie je výnimkou stretnúť sa s cuvée *Mavrud a Rubin*. V teplých južných oblastiach so suchou pôdou sa môžeme stretnúť aj s neskorou odrodou Marselan (CS x Grenache) pôvodom z francúzskeho Languedoku, dnes populárnou aj v Číne. Vína majú tmavé zafarbenie so stredným telom, sú silne aromatické, so stredným obsahom kyselín a s dostatkom harmonických tanínov bez horkosti. Často sa používajú do cuvée pre vyšší obsah polyfenolov a antokyanov.

Z bielych odrôd by som spomenul Dimyat, Misketu červen a Rkatsiteli.

Dimyat, ktorého pôvod je neznámy, je bezpochyby po klasických svetových odrodách najrozšírenejšou domácou odrodou. Aby sa z hrozna dalo vyrobiť krásne víno, je nevyhnutné úrodu veľmi redukovať. Potom sú vína obvykle ľahké a veľmi aromatické. Používa sa na výrobu suchých, aromatických (prevažuje vanilka) vín a hlavne na výrobu vínneho destilátu - brandy. V ovocnej chuti prevládajú zrelé broskyne. Z odrody sa často vyrábajú aj veľmi sladké dezertné vína so silnou vôňou a ľahkým telom. Na rozdiel od našich ľadových či slamových vín sa konzumujú mladé.

Misket červen je stará bulharská odroda. Táto neskorá odroda sa zaraďuje medzi biele, ale šupka má zaujímavu ružovo-červenú až fialovú farbu. Víno je však slamovožlté so zelenými odleskami. Vôňa má bylinné nuance s vôňou dule, muškátu a medu. V Bulharsku existuje mnoho klonov, ktoré sú pomenované

po mieste pestovania, napr. *Sungurlarski Misket, Karlovský Misket, Starozagorski Misket* aj.

Biela odroda Rkatsiteli je zaujímavá, pochádza z Gruzínska. Je veľmi všestranná, pretože sa z nej vyrábajú nielen vína suché, sladké, šumivé, alkoholické, ale i brandy. Vína sú vždy pikantné s korenenými a kvetinovými tónmi v aróme, ale majú výraznejší obsah kyselín. Určiť dobu zberu tak, aby vyváženosť cukru a kyselín bola v harmónii, je veľké umenie.

Bulharské vinárske oblasti

Vinársky zákon Bulharska rozdeľuje viac ako 120 tisíc ha na 6 vinárskych oblastí, ktoré sa značne líšia svojim terroiom.

Severnú vinársku oblasť je vhodné rozdeliť na dve podoblasti. Severozápadnú, ktorá susedí na západe so Srbskom, severnú hranicu tvorí Dunaj, juh ohraničuje rieka Iskär a na východe susedí s oblasťou Dunajská planina. Aj keď je oblasť vhodná vďaka svojmu terroir pre biele odrody, pestujú sa tu aj modré a dokonca odtiaľ pochádza odroda Gamza. Tá v priaznivých rokoch a pri správnych vinohradníckych postupoch dáva krásne zaujímavé vína, ktoré sa blížila červeným pinotom.

Druhou podoblasťou je Centrálny severný región alebo aj Dunajská planina. Rozprestiera sa medzi balkánskymi horami na juhu, Dunajom na severe, riekou Iskär na západe a vinárskou oblasťou Čierneho mora na východe. Oblasť má rýdzo kontinentálne podnebie s chladnými zimami so snehom.



Degustácia v Katarzyne pripravená.



Vchod v kalifornskom štýle.

Niekedy sa tu vyskytujú veľmi nízke teploty, ktoré ohrozujú úrodu. Letá sú horúce a suché s dostatkom slnečného svitu, a preto sa tu darí bielym odrodám. V regióne sa nachádza 30% všetkých viníc Bulharska a v priaznivých rokoch sa tu môžeme stretnúť s krásnymi, sviežimi, suchými, ovocnými bielymi vínami, ale aj dobrými prírodnými šumivými vínami. Pestujú sa najmä Chardonnay, Rizling rýnsky, Muškát Ottonel, Aligoté, Miksket červen, Dimyat a Rkatsiteli, z modrých hlavne Gamza, Pamid a Pinot Noir.

Východná vinárska oblasť, alebo aj Čierno-

morská prímorská oblasť. Tvorí ju niekoľko mikroregiónov (Pomorie, Sungurlare, Burgas, Varna aj.). Terroir je silne ovplyvnený blízkosťou mora, to znamená, že je tu horúce leto, dlhá jeseň a relatívne teplá zima. Dlhá a teplá jeseň je predpokladom vysokej akumulácie cukru. V pomerne veľkom regióne s rozdielnymi pôdnymi podmienkami sa pestujú prakticky všetky odrody. Z bielych sa tu darí hlavne Chardonnay, Sauvignonu, Rizlingu rýnskemu, rôznym varietam Tramínu, Tramínu korenistému, Dimyatu a prakticky všetkým modrým odrodám.

Uprostred Bulharska sa nachádza malá, ale

významná Podbalkanská oblasť alebo Ružové údolie, ležiace medzi dvoma riekami Struma na západe a Tundža na juhu. Nachádza sa južne od nízkeho pohoria *Sredna Gora*, ktorého svahy sú vhodným terroirrom pre pestovanie bielych odrôd. Odtiaľ pochádza autochtónna odroda Červemý Misket, klon Karlovský Misket. V oblasti môžeme ochutnať krásne, suché biele vína

Celkom na juho-západe pri hranici s Macedónskom je malá oblasť. Údolie rieky Strumy. Má špecifické klimatické podmienky, dlhé teplé leto a krátku miernu zimu. Struma ústi do Egejského mora a v jej údolí vane z Grécka teplý vzduch. Údolie, spolu so špecifickými aluviálnymi a diluviálnymi pôdami, má takmer stredomorskú klímu, teda ideálny terroir pre pestovanie modrých neskorých odrôd. Najznámejšou tu pestovanou odrodou je endemická *Široká melniška loza*, z ktorej sa vyrába skutočne kultové víno. Okrem tejto odrody sa tu ešte pestujú: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Mavrud, Marselan, Petit Verdot, Mourvedre, Nebiolo, Sangiovese, Primitivo, Rubin, ale i biele: Chardonnay, Sauvignon, Burgundské šedé, Muškát Ottonel, Traminer, Viognier, Sandanski Misket a Keratsuda. Najlepšie polohy údolia Strumy sa nachádzajú v okolí miest Melnik, Sandanski, Petrič a Blagoevgrad.





Mala s nerezovými nádržami v Katarzyna Estate.

Južná vinárska oblasť, alebo Thrácka nížina, sa vyznačuje zvlášť priaznivými klimatickými podmienkami pre pestovanie viniča hroznorodého. Podnebie je mierne, kontinentálne, s pomerne teplou a dlhou zimou a horúcim letom. Terroir tejto rozsiahlej oblasti ju rozdeľuje na dve podoblasti. Západnú Thrákiu s centrami Asenovgrad, Popovica, Plovdiv, Pazardžik, Panagjurišče, Karabunar a Ceptenvri a Východnú Thrákiu, ktorá zahŕňa časť svahov Rodopského pohoria a časť Hornothráckej nížiny s údolím rieky Marice. Vyhlásené sú odrodami Cabernet Sauvignon, Merlot a Mavrud. Viac o oboch podoblastiach bude v druhej časti.

V tých najjužnejších oblastiach sme navštívili juhovýchodný okraj Thráckej nížiny, oblasť Sakar. Podľa gréckej báje sem pri svojom ťažení svetom zavítal Dionýsos, aby naučil Thrácky kráľ Lykúrgos ho chcel vyhnáť zo zeme, našťastie pre ľudstvo sa tak nestalo. Rozhnevávaný Dionýsos ho za to potrestal slepotou a pomätením mysle.

Že sem Dionýsos zavítal, to asi nebola náhoda, pretože práve tu sú najlepšie podmienky pre vinárstvo v celom Bulharsku. Oblasť sa nachádza 70-80 km od Egejského mora medzi pohorím Sakar (najvyššia rovnomenná hora 856 m n.m.) a východnými Rodopi pri hranici s Gréckom a Tureckom v rovnakej

zemepisnej šírke ako najslávnejšie európske vinárstva.

Oblasť, ktorá sa prezýva aj „bulharské Napa valley“, je charakterizovaná miernymi zimami a teplými a suchými letami (teploty v januári zriedka klesajú pod 1° C). Má najviac slnečných dní v roku, a ako sme sa dozvedeli, sumárna ročná teplota je viac ako 4 000° C, čo dáva dennú 12° C.

Údolie rieky Marica prenikajú do oblasti pobrežné vetry, ktoré zabezpečujú nevyhnutnú ventiláciu viníc. Množstvo zrážok je v priemere 696 mm za rok. Pôdy sú tu pozoruhodne rozmanité s prevahou pôd hnedých. Aj v bezprostredne susediacich pozemkoch sa často vyskytujú rôzne typy pôd. V regióne je vysoká hustota vinárstiev, a to od najväčších cez menšie rodinné (Bratanov Winery), až po butiková (Château Kolarovo), ale i maličké, kde pracuje iba jedna osoba. My sme tu navštívili 2 prestížne vinárstva. Samozrejme, že nie v jeden deň. To by ani pri priemernom počte 12 degustačných vzoriek nebolo možné.

Katarzyna Estate, Svilengrad

Je ťažké po 12 degustačných vzorkách formulovať popis tohto mega vinárstva, napriek tomu sa o to pokúsím. Bolo založené v roku 2006 a nachádza sa v koridore s teplými vetrami medzi pohorím Sakar a východnými

Rodopi pri hraniciach s Gréckom. Hospodári na 750 ha vlastných viníc s veľmi rôznorodou pôdou, čo ponúka možnosť pestovania nielen modrých, ale aj bielych odrôd. Na jednotlivých tratiach je vysadených v priemere 4130 krov na hektár, so sponom 2,2x1,1 m. Týchto cca 310 tisíc krov je zastúpených 15 odrodami.

Trojúrovňová prevádzková pivnica s plochou cca 1 ha využíva pre výrobu vína gravitačný systém. Je vybavená najmodernejšími technológiami, 132 nerezovými tankami a viac ako 2 tisíc barikovými sudmi. Dôležitým článkom výroby vína je i dokonale vybavené laboratórium, ktoré denne pri zbere analyzuje všetky parametre hroznej šľavy a následne jednotlivé kroky fermentácie, a, samozrejme, aj hotové vína. Analýzy sú starostlivo uchovávané v databáze a jej vyhodnocovanie umožňuje využiť skutočný potenciál jednotlivých terroirov. Nedozvedeli sme sa, koľko ton hrozna spracovávajú, ale je zrejme, že také množstvo hrozna nemôže spracovať jeden enológ. Počet stálych zamestnancov je asi 300 osôb a pri zbere ďalších 250 až 500. Pivnica je doménou dvoch súrodencov, skúsených enológov, majú na pomoc ešte ďalších školených pivničných majstrov.

Svoje umenie ako vybalancovať (zvlášť pri cuvée) ovocnosť, kyseliny, taníny v kombi-



Moravín degustuje.

nácii s drevom, potom vinárstvo reprezentuje na mnohých svetových súťažiach. Odtiaľ pravidelne dovážajú nespočetné množstvo zlatých a strieborných medailí (San Francisco IWC, Argentína Vinandino, Izrael IWSC, Španielsko International Wine Guide, Paříž Vinalies International, Nemecko Mundus Vini, Decanter World Wine Awards, Concours Mondial de Bruxelles, ale i China Wine Spirits Awards). Hotové a fľašované vína sú uchovávané v podzemnom tuneli s konštantnou teplotou 14° C a vlhkosťou 75%. Fresky na mnohých stenách pivnice znázorňujú stretnutie dionýjských a eleusínskych tajemstiev so svojimi thrakickými koreňmi. Vo vinárstve sa tak snúbia krásne vína s krásnym umením.

Podme sa teda pozrieť, aké vína nám pripravili na degustáciu. V 12 vzorkách boli zastúpené niektoré biele, ale hlavne červené vína z 18 kolekcií, od prestížnej kolekcie Grand Cru, cez stred La Bella a Halla, až po Cheval de Katarzyna alebo Mezzek, čo je názov stredovekej pevnosti 2 km od vinárstva. Aj keď u nás aj na Slovensku máme krásne biele vína, upúťali nás už prvé 4 vzorky. Najpredávanejšie je Chardonnay 2017 radu Contemplation. Svieže, bohaté, vyvážené a elegantné, zlaté farby s bohatou vôňou žltého ovocia a vanilky, v chuti ľahko minerálne s príjemnými kyselinami. Potešil aj typický, žltó-zelený, harmonický,

nebarikovaný Sauvignon 2017 z najvyššieho radu, s intenzívnou vôňou zrelých broskýň a trávnatých tónov. Tretia vzorka bolo cuvée 2016 scelené zo 70% Chardonnay a 30% Sauvignonu z radu Chopin Sonata a kombinovalo vlastnosti oboch. Posledné biele bolo opäť odrodové Chardonnay 2014 z radu Le Magnifique, ktoré kvasilo v bariku. Po stočení v ňom zrelo 10 mesiacov. Víno sme hodnotili vysoko nielen pre imponantnú kombináciu vôní južného ovocia, či už citrusov, ananásu, banánu, broskyne a manga, ale aj karamelu, vanilky, čokolády a tónov z autolýzy.

Mali sme možnosť ochutnať aj 2 netradičné ružové a potešilo ma už prvé cuvée mojich najobľúbenejších odrôd Malbec a Carmenère ročníka 2017 radu Contemplation s broskyňovo ružovou farbou, vôňou grepu, broskyne a čierneho korenia a La Vie en Rose Grenache 2017 lososovej farby s harmonickou vôňou zeleného jablka, vanilky a korenia.

Potom prišlo záverečných 6 vzoriek mladých červených ročníka 2016. Rad La Bella prezentovalo cuvée Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Syrah 20%, Malbec 20% a Le Voyage cuvée Cernet Franc 70% a Syrah 30%. Z radu Biovíno to bol Merlot 60% a Syrah 40%. Všetky tri zreli 6-8 mesiacov v bariku. Čistý Mavrud a Syrah z radu Encore zreli v bariku 10-12 mesiacov a získavajú bežne na bulharských súťažiach viac ako 90 bodov.

Poslednou vzorkou bolo víno z radu Question Mark Gold cuvée Cabernetu Sauvignon 60% a Merlotu 40% ročníka 2013, ktorý si poležal v bariku 14 mesiacov. Bolo nám vybrané nielen preto, že predstavuje ich rukopis s mohutným telom a krásnymi trieslovinami, ale aj pre svoju výnimočnú chuť a potenciál. Víno malo hlbokú fialovú farbu, vôňu prezretého čierneho bobuľového ovocia, podfarbené čokoládou a jemnými tóny francúzskeho dubu.

Mimochodom, každý rok nakupujú 40% nových barikov. Pri tejto vzorke som pochopil veľký omyl Grékov, ktorí nikdy nepili víno čisté, to považovali za barbarický zvyk, vždy ho riedili vodou. Thrákovia však pili svoje krásne, plné vína neriedené, a preto ich vraj považovali za barbarov. Ja rozhodne nie.

Vinárstvo Castra Rubra

Toto vinárstvo sa pôvodne volalo Telish. Vzniklo v roku 1960 pri dedine Kolarovo. Jeho nová história začala v roku 1999, keď ho Jair Agopian sprivatizoval a nazval Castra Rubra (z lat. Červená pevnosť). Vinárstvo sa nachádza na mieste, kde stávala byzantská pevnosť, na starobylej obchodnej ceste Via Diagonalis, čo je, mimochodom, aj názov prestížneho radu vín, ktoré vinárstvo produkuje. Majiteľ začal po svojom, prestaval hlavnú budovu a vybavil vinárstvo najmodernejšími



Cuvée Cabernet Sauvignon – Merlot – Mavrud ročníka 2011 z radu Motley cock z vinárstva Castra Rubra.

technológiami. Pri pohybe hrozna, muštu a vína sa využíva gravitácia. Na dvesto hektároch vlastných viníc vysadil modré odrody. Prvá nová výsadba bola zberaná v roku 2004, bol to Merlot a Cabernet Sauvignon. Postupne sa pridali Mavrud, Malbec, Rubin, Pinot Noir, Alicante Bouschet, Syrah, Sangiovese, a nám menej známy Petit Verdot. Petit Verdot je odroda vhodná pre horúcu klímu a odjakživa sa používa pre sceľovanie červených vín, ktorým dodáva taníny, farbu a chuť. Z bielych odrôd pochopiteľne Chardonnay, Sauvignon, Grenache Blanc a Rulandské šedé. Už zo skladby odrôd je vidieť rukopis svetovo uznávaného odborníka a „lietajúceho“ enológa Michaela Rollanda, ktorý úzko spolupracuje nielen s majiteľom, ale aj s jeho tromi mladými erudovanými pivničními majstrami Plamenou Kostovou, Antonem Dimitrovom a Planem Tanchevem. Vinárstvo s 25 stálymi zamestnancami je certifikované pre ekologickú produkciu a je pod prísnu kontrolou certifikačnej agentúry. Za neuveriteľne krátku dobu sa stalo lídrom v zavádzaní inovácií v bulharskom vinárstve, a to i výrobou neobvyklých kombinácií odrôd v cuvée. Čo sa týka vybavenia, na výrobu viac ako jedného milióna fliaš disponujú jednak sortimentom nových, veľkých, kónických drevených sudov, primeraným počtom nerezových tankov a viac ako tisícov bari-

„Vinárstvo sa pravidelne zúčastňuje mnohých veľkých medzinárodných vinárskych súťaží, odkiaľ vozí väčšinou zlato alebo striebro. Nie je preto náhoda, že vína exportuje do 15 krajín na 3 kontinentoch.“

kov, ktoré sú každoročne dopĺňované o nové. Vinárstvo sa pravidelne zúčastňuje mnohých veľkých medzinárodných vinárskych súťaží, odkiaľ vozí väčšinou zlato alebo striebro. Nie je preto náhoda, že vína exportuje do 15 krajín na 3 kontinentoch. Castra Rubra sa prezentovala aj na konferencii *Wine Future* (Honkong, 2011.), ktorej sa zúčastnilo nielen 20 legendárnych, najprednejších vinárskych kapacít, ale i mnoho vo svete známych enológov. Na záver konferencie dve tretiny týchto odborníkov vyslovilo názor, že budúcnosť vína patrí krajinám oblasti Čierneho mora, kam Bulharsko patrí.

V krátkosti spomením postup spracovania modrého hrozna. Studená macerácia sa robí 10-11 dní, fermentácia v 50 hl drevených kadiach s vnútorným chladením 15-20 dní, postfermentácia prebieha 7-10 dní.

Vína potom putujú do francúzskych barikov a niektoré z nich sú umiestnené v špeciálnych stojanoch tak, aby sa mohli pravidelne otáčať a kaly voľne cirkulovali v priebehu obdobia starnutia, ktoré prebieha väčšinou 10-20 mesiacov. Najmodernejšie zariadenie umožňuje úplnú kontrolu teploty a vlhkosti v priebehu celého procesu vinifikácie a následného skladovania.

Tak sa poďme na tieto vína, ktoré sa pýšia vynikajúcim pomerom kvality a ceny pozrieť. Celkovo sme opäť degustovali 13 vzoriek z rôznych kvalitatívnych a pochopiteľne i cenových relácií. Na zavínenie pohárika boli prvé dve vzorky nebarikovaný odrodový Merlot a Cabernet Sauvignon, obe 2015-ky a obe so všetkými patričnými atribútmi odrody. Potom už prišli na rad cuvée. Mladé cuvée týchto dvoch nebarikovaných odrôd 2015, svieže s ovocnou vôňou a jemnou korenistou chuťou. Dve vzorky radu Classic 2015 boli dvojkombinácia Merlot - Malbec a Cabernet Sauvignon - Syrah. Krásne vína brilantne rubínovej farby, stredne intenzívna vôňa so šľavnatým červeným ovocím a jemnými trieslovinami. Veľmi zaujímavé cuvée bola kombinácia Merlot – Cabernet Sauvignon - Mavrud a Rubin z radu Via Diagonalis 2009. Krásne, plné, pikantné víno so zložitými vôňami.

Posledných šesť vzoriek ma doslova nadchlo, či už to bolo cuvée Cabernet Sauvignon – Merlot - Mavrud 2011 z radu Motley cock, tmavorubínovej farby s vôňou červeného bobuľového ovocia s tónmi hrebíčka a škoricce, s krásnymi jemnými trieslovinami, alebo neobvykle harmonické cuvée z radu Zahir Cabernet Sauvignon – Merlot – Sangiovese - Alicante Bouche 2013 so svojou neopakovateľnou vôňou malín, čerešní, vanilky a tabaku, rovnako ako cuvée z radu Butterfly rock, kde navyše bola ešte vo vône káva, čokoláda a sladké orientálne korenie. Stará klasická méritage 2009 bola atraktívna a naozaj si nezadá s Bordeauxskou. Deväťročné víno ešte malo pred sebou dostatočný potenciál. Aróma čierneho bobuľového ovocia sa snúbila s vôňou kávy, vanilky, kože a v pozadí eukalyptovými tónmi. Víno jemného, plného tela s vynikajúcou štruktúrou tanínu a dosiaľ sviežou ovocnosťou malo navyše dlhú dochuť.

Ako bonus sme ešte ochutnali dve vína z radu Nimbus Premium. Víno Pinot Noir 2013 síce od R. Parkera získalo iba 88 bodov, ale telom, vôňou a sametovými tanínmi by si 90 bodov zaslúžilo. Syrah 2015 z tohto radu bol ešte mladý, takže kvetinový, ale podľa tvrdenia enologičky máme prísť ochutnať toto víno za pár rokov, pokiaľ ešte bude!

Koniec prvej časti. Nabudúce už budeme „ochutnávať“ pravú Thrácku nízšinu. ■