

Vína z království malé mořské víly

Dánsko bylo v srpnu 2000 uznáno komisaři Evropské unie za vinařskou zemi. Globální oteplování přineslo teplejší zimy, méně jarních mrazíků, méně deště v létě a vegetační období delší o tři týdny. Moderní technologie a rezistentní novošlechtění učinily vinařské pokusy ještě smysluplnějšími.



Půllitrové lahve dánských vín nejsou levnou záležitostí.

První zprávu o stavu vinařství v Království dánském podal čtenářům časopis Beverage & Gastro před pěti lety. Největší optimisté tenkrát předpokládali registraci 50 vinařství do roku 2010. Dnes v zemi působí 80 komerčních vinařství a Dánská vinohradnická asociace sdružuje více než 1 400 vinařů-polárníků.

Dánsko je zemí s vysokou spotřebou vína na osobu a rok (33 litrů), podobně jako Itálie, Francie či Řecko. Plochou vinic (70 ha) a roční produkcí vína (75 000 litrů) se přitom řadí mezi vinařské trpaslíky. Úplnou novinkou ale dánské víno není. Ve 12. století bylo klima ještě příznivější než v současnosti a víno produkovaly kláštery v Odense, Esrumu, Soro a Roskilde. Pro mnichy bylo každodenním nápojem. O 100 let později již bylo chladnější a vinohrady skomíraly. Teprve v 16.–18. století byly výsadby načas obnoveny. Vinice zakládala šlechta (např. u hradu Tirsb k nedaleko Velje) po vzoru královské rodiny, která vysadila révu u královské rezidence Koldinghus. Novodobým vinařským pionýrem se stal Niels Vilhelm Christiansen. Roku 1932 založil podnik na výrobu šumivých vín ve Furesøen (Nordsjælland). Inspirací mu



byl pobyt v Champagni, odkud si přivezl nápad i sazenice. Vinohrad na Severním Zélandu přečkal druhou světovou válku, v polovině 50. let přece jen ustoupil ovocnému sadu. V roce 1980 otiskl časopis Haven článek o nových odrůdách révy vinné tolerujících skandinávské podmínky. Následoval vinařský boom, který poprvé kulminoval roku 1993 založením Dánské vinohradnické asociace. Dalším milníkem byl 1. srpen 2000, kdy byl Dánsku přiznán statut vinařské země a stanovena kvóta maximální plochy vinic (99 ha) pro komerční produkci stolních vín. Přístup k evropským dotacím vinaři-polárníci nezískali. Současně vstoupila v platnost regulační pravidla dánských úřadů. Každý registrovaný vinař musí podávat hlášení o celkové výměře vinic, odrůdové skladbě, údaje o sklizni, výrobě a zásobách vína. Počínaje ročníkem 2005 mohou vinaři z regionů Jylland, Sjælland, Fyn a Bornholm rozhodnutím Bruselu uvádět na etiketě odrůdu, ročník a označení původu *Regionalvin*. Zásadní pro rozvoj vinohradnictví byla změna klimatu v posledních dvou dekadách. Pokud by globální oteplování pokračovalo stejným tempem, mohli by snad Dánové za 100 let produkovat rozinky. Klíčové bylo prodloužení vegetačního období (nyní od počátku června do poloviny října) spolu s dostatkem tepla a slunce před sklizní. Počet hodin slunečního svitu však výrazně kolísá. Někdy jsou podmínky doslova optimální (2002, 2006), jindy je dozrání hroznů téměř nemožné (1987, 2010). Klasické odrůdy (Chardonnay, Cabernet Sauvignon) neobstojí, poloha a orientace vinohradu jsou obzvláště důležité. I když je mikroklima velmi

variabilní, neexistuje přirozené vinařské centrum a vinice jsou roztroušeny po celém Dánsku. Na pobřeží profitují z nižšího rizika jarních mrazíků, léta jsou více slunná, zato chladnější (teplota moře nepřesahuje 19 °C). Ve vnitrozemí jsou chladné noci v dubnu pravidlem, mrazy občas uhoďí i na konci května.

Oficiální údaje o produkci vína nejsou úplné. Vinaři, kteří neuvádějí vína na trh, nejsou povinni podávat hlášení. Dle vyhlášky ministerstva zemědělství lze vinifikovat hrozny 47 odrůd. Stěžejní je Rondo, vyšlechtěné prof. Vilémem Krausem, které i v dánských podmínkách dává hluboce zabarvená červená vína. Nepotřebuje dlouhé vegetační období a poměrně dobře odolává plísni. Dalšími oblíbenými modrými odrůdami jsou německý Regent a původem alsaský Léon Millot. Novinkou jsou kabernetová novošlechtění, francouzský Castel, německý Acolon a rané Bolero z Geisenheimu. Hrozny pro vína bílá poskytují Madlenka raná, Ortega, Čabaňská perla, mrazuvzdorné německé kultivary Orion a Phoenix, raná novošlechtění Solaris a Siegerrebe a také u nás známý Kerner. Budoucnost by mohla patřit od-



růdám Müller Thurgau, Bacchus, Pinot blanc, Riesling, Sauvignon, Pinot noir či Dornfelder. Dánská vinohradnická asociace pořádá každoročně soutěž vín Dansk Vinskue. Někteří vinaři se úspěšně zúčastňují mezinárodních konkurzů. Příkladem je vinařství Skærsgård, jehož šumivá vína porázejí na prestižním Effervescents du Monde i ně-

ktelé konkurenty z Champagne. Dánská vína určitě brzy nezaplní regály supermarketů a mladí Dánové nejspíše zůstanou navěky věrni plechovce „Možná nejlepšího ležáku na světě“. Již dnes jsou ale dánská vína kultem patriotů a turistickou atrakcí, probouzejí zájem o agroturistiku a putování vinnými stezkami Jutska a Zélandu.

**Dansk Vincenter
na předměstí
Kodaně**



Interview se Svenem Moesgaardem zpestřila pošta z Effervescens du Monde.

Hlavní modré odrůdy

Rondo = (Malingrovo rané x *Vitis amurensis*) x Svatovavřínecké

Regent = (Sylvánské zelené x Müller Thurgau) x Chambourcin

Léon Millot = (*Vitis riparia* x *Vitis rupestris*) x Ryzlink zlatý

Castel = Cinsaut x *Vitis rupestris*

Bolero = (Rotberger x Reichensteiner) x Chancellor

Acolon = Dornfelder x Frankovka

Hlavní bílé odrůdy

Solaris = Merzling x (Zarja Severa x Muškát Ottonel)

Orion = Optima x Villard Blanc
Madlenka raná = Malingrovo rané x Madlenka královská

Ortega = Müller Thurgau x Siegerrebe
Čabaňská perla = Bronnerovo x Muškát Ottonel

Phoenix = Bacchus x Villard blanc

Siegerrebe = Madlenka raná x Tramín

Kerner = Trolínské x Ryzlink rýnský

Není Zéland jako Zéland / Annis

Vingård (1 ha) založili manželé Freesovi ve stejnojmenné vesnici severozápadně od Hillerød (Nordsjælland). Inženýr a vědecký pracovník Niels Frees vyráběl jablečná vína už jako student. V roce 1999 vyslyšel přání manželky a vysadil 55 keřů révy vinné (Orion, Léon Millot, Regent a Rondo). O tři roky později přibýlo na jižně orientované vinici 150 sazenic (stejně odrůdy, navíc Čabaňská perla). Dnes to nestačí, hrozny musí dokupovat v sousedství na zemědělské farmě Garbolund (950 keřů, totožná odrůdová skladba). Obě vinice byly zaregistrovány v roce 2006. Půda je jílovitá,

lokalita větrná, což je dobrou prevencí plísní (riziko peronospory). Výsadbám dominují, jak je v Dánsku zvykem, modré odrůdy (85 %). Niels Frees sklízí pravidelně 2,5 t hroznů. Ve velmi chladném roce 2010 ale sbíral jen modré hrozny (a nedozrálé bílé nechal ptákům). Větším problémem než nízká cukernatost je dle jeho názoru přemíra kyselin. Obsah alkoholu u vín loňského ročníku očekává navzdory chaptalizaci kolem 11 obj. %. Standardně používá ušlechtilé kmeny kvasinek a hrozny bílých odrůd nechává před lisováním několik hodin naležet. Při výrobě červených vín řídí délku macerace zralostí suroviny (loni jen 2, jindy až 12 dnů). Za samozřejmost považuje malolaktickou fermentaci a školení v barikových sudech. Po špatné zkušenosti s plastovými zátkami preferuje a propaguje šroubovací uzávěry. Hrozny zpracovává také pro mladého ekovinohradníka z vedlejší vesnice Vexho (0,5 ha, 2 000 keřů Solaris). Návštěvníkům nabízí kromě vlastní produkce (2 500 lahví ročně) rovněž vína zahraniční (Německo, Itálie) a jiných dánských vinařů, například Domain Aalsgaard Larse Hagermana, původem Švéda a specialisty výlučně na vína bílá (0,7 ha, 2 000 keřů Ortega, Madlenka raná, Siegerrebe, Kerner a Solaris), Frederiksborg Vin, prvního a jediného severozélandského vinařského družstva (0,4 ha, 1 400 keřů Rondo, Regent, Léon Millot, Bolero a Čabaňská perla), Hideaway Jense Michaela Gundersena, vinařského guru z ostrůvku Fejø (1,5 ha, 4 000 keřů Rondo, Bolero, Solaris, Orion, Reberger a Sauvignon), nebo Skærsgård Vin Svena Moesgaarda, nejčastěji

oceňovaného dánského vinařství, které reprezentuje region Jylland.

Na skok do Jutska / Největší (5,2 ha,

15 000 keřů) vinohrad Dánska najdeme na jihovýchodě Jutského poloostrova na písčitých půdách nedaleko Koldingu. Skærsgård Vin založil pro své potěšení Sven Moesgaard, manažer farmaceutické firmy Pharma Nord. Když se v roce 1995 nastěhoval do statku na břehu jezera Skærsgård, jistě netušil, že za pár let budou jeho vína prezentována státním návštěvám (Tony Blair, Jacques Chirac aj.). Vinohradnictví bylo jeho koníčkem od počátku 80. let, uvažoval dokonce o přesídlení do Francie. Prostory pro výsadbu současné vinice však získal náhodou, když v roce 1999 orkán poničil borovicový les na břehu jezera. Na jižním svahu pak vysadil 6 000 sazenic převážně modrých odrůd (70 %) a roku 2001 vyrobil první dánské víno z registrované vinice. Dnes je keřů 2,5krát více a poměr bílých (Orion, Solaris, Čabaňská perla, Madlenka raná) a modrých odrůd (Rondo, Léon Millot, Regent, Cabernet Cortis) se vyrovnal. Ročník 2010 považuje za katastrofický zejména pro tichá červená vína. Řešení vidí v produkci šumivých červených vín, která doporučuje k tradičnímu dánskému vánočnímu dezertu. Šanci dává vedle sektů ještě vínům bílým a růžovým. Nezbytné u loňských vín bylo razantní odkyselení (uhlícitan vápenatý, MLF) a chaptalizace. Ve sklepním hospodářství využívá italské pneumatické lisy, řízenou teplotu kvašení a stabilizaci chladem. Veškeré chemické analýzy si provádí sám (mj. taniny, glycerol, kyseliny jablečná a mléčná). Při výrobě sektů uplatňuje lisování celých hroznů (výlisnost 50 %) a zrání na kvasnicích 12–24 měsíců. Rmut modrých hroznů nakváší v dřevěných kádích nebo nerezových tancích, zkouší *barriques* z Francie, USA, Maďarska a Německa (celkem 51 sudů). Výrobní sortiment zahrnuje vína bílá, červená, růžová, šumivá (dříve 20 %, letos 70 % produkce), dezertní sladká (zkouší např. botrytická z odrůdy Solaris) i fortifikovaná (Hedvin, doslova teplá vína), grappu, brandy (první v Dánsku) a *crème de cassis* (součást Kir Royal). Jeho vlnajkovou lodí jsou veleúspěšná šumivá vína značky Don's (název vesnice, v níž vinařství sídlí). Konzistentní kvalitu potvrzuje 38 ocenění Dansk Vinskue a 14 zahraničních medailí Effervescens du Monde, London International Wine Challenge a Mundus Vini (zlatá medaile pro červené víno). Vína (8 000 lahví ročně) jsou k mání v prestižní



Kultovní dánské víno Nordlund (90 % Rondo)

ních restauracích a vinotékách, část je exportována do Německa. Jejich průměrná cena přesahuje 200 DKK.

Dansk Vincenter / Nejstarší registrovaný (1999) vinohrad Dansk Vincenter (3,5 ha) založil Torben Andreasen a Jens Michael Gundersen. Druhý jmenovaný byl prvním předsedou Dánské vinohradnické asociace. Od roku 1993 vysadil v Aved re na jihu západním předměstí Kodaně (12 km od Radničního náměstí) 10 000 keřů téměř 300 odrůd. Jako nejlepší se ukázalo Rondo a jílovitá půda svědčila také kultivaru Léon Millot. Po

letech zkoušek a mimořádném ročníku 2002 představil nefiltrované barikované *cuvée* Nordlund. Pár set lahví úspěšně vyvezl do Francie a cena kultovního vína brzy atakovala 500 DKK. Gundersenovým ideálem je přírodní víno bez nutnosti chaptalizace. Možná proto v roce 2005 přesídlil na ostrov Fejø, nejslunnější místo Dánska, kde se daří švestkám, hruškám, ořešákům – v zahradách dokonce narazíte na fíkovníky. Roli sklepmistra převzala Anne Juel, absolventka enologie univerzity v Montpellier. Od roku 2006 jsou vína filtrována, více ovocná, a jak říkají místní: „Mají francouzskou finesu.“ Nadále se jedná výhradně o červená *cuvées* s dominující odrůdou Rondo (nyní 7 000 keřů) a malým (10%) dodatkem Léon Millot, Regent a Castel. Kultovní asambláž Nordlund doplňuje tzv. druhé víno (o něco lehčí a trochu levnější) Lillelund. V blízké budoucnosti přibude šumivé *rosé*. Objem produkce donedávna dosahoval 8 000 lahví ročně. Nyní při omlazování vinic poklesl na polovinu (mladé výsadby dosud neplodí). V případě extrémního ročníku 2010 byly dokonce naplněny jen 4 z 28 barikových sudů. Hlavní nově vysazovanou odrůdou je Castel (dosud 150 keřů), francouzské novošlechtění, dávající syté červená vína mohutné taninové struktury, které dle zlých jazyků brzy nahradí původem moravské Rondo na dánském vinařském trůnu.

Martin Krístek / foto: autor

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

Annisse Vingaard Rondo / Regent 2007 (Sjælland) – temně rubínová barva, vůně venkovského dvorku, mocné třísloviny, sušené švestky, jeřabiny, tóny kouře a pražené kávy (stříbrná medaile Dansk Vinskue 2008) ★★★½

Domain Aalsgaard Madelaine Angevine 2006 (Sjælland) – světle slámově žlutá barva, květinový buket i hruškový kompot ve vůni, středně plné a harmonické s dlouhotrvajícím limetkovým dozríváním ★★★★★

Frederiksborg Vin Rondo / Regent / Léon Millot 2005 (Sjælland) – temně granátová barva, živočišná vůně, tabákové tóny, průměrná plnost, přijatelná harmonie, krátké dozrívání ★★★

Hvidtfeldt & Gundersen Hideaway 2006 (Fejø) – granátová barva, jemná vůně vanilky a zahradního ovoce, plné a harmonické se sametovými taniny a vytrvalou čokoládově-višňovou dochutí ★★★★★

Skærsgaard Don's Cuvée Brut 2009 (Jylland) – světle žlutá barva, výrazné biskvitové aroma s trochou nezralých malin a fialek, dostatečně plné s příjemnou kyselinkou, čisté a perzistentní (Bedste Danske Kommercielle Vin 2010) ★★★★★

Dansk Vincenter Nordlund 2006 (Sjælland) – temně granátová barva, intenzivní aroma třešní s lehkým dotekem vanilky, tělnaté, šťavnaté a velmi dlouhé s karamelovými dozvuky ★★★★★ ½

Hodnotící stupnice: ★★★★★ vynikající, ★★★★★ velmi dobré, ★★★ dobré, ★★ pitelné, ★ nepitelné

