

BÍLÁ MÍSTA NA VINAŘSKÉ MAPĚ

POLSKO

Na vinařské mapě najdeme kromě tradičních a notoricky známých zemí, jež produkují vyhlášená vína, a států, které si svou pozici v posledních letech pilně budují, také kraje, jež si své místo ve vinařském zeměpisu teprve hledají. Jejich vína byste v nabídce vinoték či restaurantů hledali marně. Přesto stojí za pozornost. Pokusme se tedy v novém vinařském seriálu B&G tato bílá místa na vinařské mapě zaplnit. Napoprvé zamíříme jen kousek na sever – do Polska.



Dějiny vinařství v Polsku ovlivnila už Velká Morava. Podepsala se na prvních pokusech vysadit révu v okolí Krakova a ve východní části polského území. Rozhodující ale byly vinařské aktivity klášterů, zejména řádu cisterciáků a benediktinů. Vrcholným obdobím rozvoje pak bylo 15. století, era panování krále Jindřicha IX. Následná změna klimatu doprovázená sérií přírodních pohrom (záplavy, krupobití, kruté mrazy) byla pro vinohradnictví v Polsku těžkou ranou. Zkázou dovršila okupace švédskými vojsky v roce 1631. Po třicetileté válce byla dokonce zrušena daň z pěstování révy. A možná i to bylo impulzem ke znovuzrození polských vinic. Důkazem úspěšné obnovy mohou být v dobových písemnostech obdivovaná vína ročníků 1709 a 1739. Kolem roku 1800 bylo v Polsku 700 ha vinic, které produkovaly neuvěřitelných 160 000 hl vín, včetně 25 000 láhví sektu.

V 19. století bylo pěstování révy na doporučení vrchnosti opět omezováno, neboť kvalitnější víno se dováželo z Čech, Moravy, Slovenska a Uherska. Konkurentem vína se navíc stalo pivo a tvrdý alkohol. Přesto na západě Polska úspěšně hospodařili němečtí vinohradníci až do konce druhé světové války. Zielona Góra je dodnes nejvhodnější polskou oblastí pro pěstování révy s potenciálem výsadby až 200 ha vinic. Celková rozloha polských vinic zatím představuje 155 ha, vinohradnictví a vinařství se věnuje 1 900 osob a roční spotřeba vína činí 5–6 l na osobu. U městečka Jelenia Góra, jižně od Wrocławu, leží největší polský vinohrad. Na souvislé ploše 20 ha jsou vysázeny převážně módní odrůdy, např. Cabernet Sauvignon, jimž však chladné klima příliš nesvědčí. Vinařský region Podkarpátí (50 ha vinic) dělí Dukelský průsmyk a pouhá stovka kilometrů od vinohradů východního Slovenska. Polským hroz-

nům nechybí slunce, zato zimní mrazy bývají zničující. Vinohradníky netrápí oidium (padlí révové), které se v Polsku nevyskytuje. Spíše je svazuje nedostatek praxe, vždyť ani historicky zde mnoho vinic nikdy nebylo...

Martin Křístek / foto: archiv autora



vinařské oblasti: Zielona Góra, Wrocław, Podkarpátí
celková rozloha vinic: 155 ha
roční spotřeba vína: 5–6 l na osobu

Roman Myśliwiec (Winnica Goleśz)



Vinařským střediskem Podkarpátí je městečko Jasło (40 000 obyvatel, 257 m n. m.). V okolí působí na malých (0,2–0,5 ha) viničkách 35 vinařů-nadšenců. Guru polských vinařů, Roman Myśliwiec (Winnica Goleśz), samouk vinař, vinohradník a šlechtitel, se vínu věnuje od roku 1982. Za hlavní zdroj informací považuje slovenskou, ruskou, ale i českou literaturu. Dnes obhospodařuje vinici (1,5 ha) s 5 000 keři révy vinné (zatrávněná mezířadí, organické hnojení) a v jediné vinařské školce Polska (0,5 ha) je schopen vyprodukovat 90 000 sazenic za rok. Původní výsadba (podnože Teleki C2 a K1) zahrnovala více než 200 odrůd (od 2 do 200 keřů na odrůdu). Léta zkoušek vedla k selekci těch nejvhodnějších: Aurora (mrazuvzdorná raná nearomatická bílá odrůda), Sibera (německé křížení ryzlinkového typu), Serena (raná „sesterská“ odrů-

da Sibery), Marechal Foch (mrazuvzdorná „barvířka“ nazvaná podle francouzského hrdiny první světové války), Regent (citlivější odrůda, dávající vína vysoké kvality) a Rondo (rovněž méně odolná odrůda, ale vína podobná Pinotu noir). Neosvědčilo se moravské novošlechtění Agni ani genetická „sestra“ Laurotu – odrůda Merlan. Klasické kultivary (Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Müller-Thurgau, Irsay Oliver, Muškát moravský, Modrý Portugal) selhaly na celé čáře. Hlinité půdy vinice Goleśz s vysokým obsahem hořčiku dávají minerální vína s vysokým obsahem kyselin. Roman Myśliwiec odbourává kyseliny na 6 g/l, mošt síří 30–40 mg/l před dodáním ASVK, pak 50 mg/l při prvním stáčení (celkem max. 100–140 mg/l). Vína zrají ve skleněných demižonech, menší partie v sudech z polského dubu a něco málo i v nerez. Před lahvováním po dvou zimách zrání už vína nejsou sířena ani filtrována.

Cuvée Goleśz 2004 (★★★★) – kupáž 12 rezistentních odrůd, výborné víno s vůní flambovaných banánů a bezové limonády, plné, minerální a svěží (a to průběh ročníku 2004 nebyl zdaleka optimální).

Goleśz Rosé 2003/2004 (★★★) – malinově růžové cuvée dvou ročníků (vinifikace modrých hroznů bez nakvácení), aroma smetany, karamelu, malin i jahod, harmonické, kořenité, jen poněkud kratší.

Rondo 2002 (★★★) – 6 měsíců zrání v dubovém sudu, tmavě rubínová barva, kakaově-čokoládová vůně, ale i živočišné tóny venkovského dvorku, víno lehké a dlouze dozívající.

Jutrzenka 2002 (★★★½) – víno slámově žluté s výrazným aroma listu černého rybízu, máty a lipového medu, mohutné, dobře vyvážené a perzistentní (velmi dobrý ročník, cukernatost hroznů 22 °NM). Tuto odrůdu vyšlechtil Roman Myśliwiec křížením Villardu blanc a Pinotu blanc. Jelikož suchá vína bývají až příliš aromatická, dává její autor přednost tradiční výrobě aromatizovaného tzv. medového vína (během fermentace přidává 2,5–3 kg medu na 50 l vína).



Elmer 2002 (★★) – fortifikované víno s vůní jahodové žvýkačky, nepříliš plné a neúměrně ohnivé. Fermentace moštu (cukernatost 21 °NM) byla přerušena dvakrát destilovanou vínovicí téže odrůdy ve chvíli, kdy prokvasila polovina cukrů obsažených v moštu. Tento extrémně mrazuvzdorný (přežije údajně –40 °C!) mezidruhový hybrid Vitis vinifera a Vitis labrusca vyšlechtěn Elmerem Svensonem z Minnesoty by totiž byl v podobě stolního vína nositelem nepříjemné vůně zkvašených jahod.

Wiktor Szpak (Winnica Jasiel)



úroda činila 1,5 t hroznů, Wiktor Szpak vyrobil 1 000 litrů vína a přikoupil 1,5 ha půdy pro nové výsadby. Vína docukruje sacharózou (dosud jen jednou vyzkoušel hroznový cukr), síří úměrně normám, potřebám vína a klimatickým podmínkám. Zrání probíhá ve skleněných demižonech a také v novém sudu z polského dubu o objemu 100 litrů.

Seyval Blanc 2004 (★½) – kupáž s odrůdou Aurora, světle zelenožluté barvy, zadušené vůně, víno extraktivní, avšak s přemírou kyselin a štiplavou dochutí.

Sibera 2004 (★★) – špatný ročník, opět nečistá vůně, víno neharmonické a (bohužel) dlouhé.



Sibera 2003 (★★★) – vysoce ceněný ročník (cukernatost 20 °NM), zelenožlutá barva, vůně kosatců, vyvážená chuť a příjemné dozívání.

Muškát oděský 2003 (★★) – čistotou vůně toto oblíbené víno paní domu, učitelky hudby Elwiry, opět nepřesvědčilo, ale v chuti bylo jemně muškátové a poměrně harmonické.

Jutrzenka 2004 (★★½) – medicínální náplastově-puncové tóny ve vůni kazily jinak dobrý dojem ze svěžího, lehkého a perzistentního vína vzácné polské odrůdy.

Regent 2004 (★★½) – panenské hrozny teprve dvouletého(!) keře daly po třiceti hodinách macerace víno rubínové barvy, smetanových tónů, střední plnosti a vyvážené ovocité chuti.

Rondo 2004 (★★★½) – „první koš z první bečky“ se vydal, výsledkem šedesátihodinové macerace s přísadkou enzymů a zrání v polském dubu bylo temně granátové víno vonící čerstvě rozemletým pepřem, v chuti harmonické, středně plné a dlouze dozívající.

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