

SLOVENSKO

DVŮ CESTY NA VÝCHOD

Za tokajským v Galafruitu



Branko Černý, Malá Trňa, Slovensko - V těchto dnech to ve slovenské části Tokajské vinařské oblasti vypadá úplně stejně, jako když jsme ji navštívili touhle dobou vloni. Naším hostitelem bylo největší a zřejmě i nejznámější vinařství této oblasti - Galafruit & Co, které vzniklo v roce 1998 privatizací bývalého státního podniku.

Myslím, že hned na začátku je třeba popsat překvapení, které čeká na každého premiérového návštěvníka východního koutu Slovenska: na jedné straně vše vypadá podobně jako u nás – malebné rodinné venkovské domky i méně malebná betonová sídliště v Trebišově, na druhé straně realitou jsou i cikánské slumy, připomínající plechovo-dřevěné přístřešky asijské chudiny či favely na předměstí jihoamerických měst.

Do vinic vede silnička, lemovaná dlouhou a hustou alejí stromů. Náš průvodce Roman Hanc ihned přidává první z historek: „V minulosti zde



Sluncem spálený Muškát žltý

místní chlapi sázeli stromy podle toho, jak se jim vydařila schůzka s milou dívkou. Pokud došlo k naplnění schůzky, zasadili lípu, pokud je dívka odmítla, zasadili akát."

Technolog Milan Kakaš nám sdělil v Malé Trni základní informace o podniku: „Navázali jsme svým programem na bohaté tradice předcházejících generací.

Nyní hospodaříme na 290 ha vinic, z toho na 156 ha pěstujeme tradiční tokajské odrůdy Furmint, Lipovinu a Muškát žltý. Při výrobě tokajských vín používáme klasickou oxidativní metodu. Vína dozrávají v malých dubových soudcích v tufovcích sklepích s vlhkostí vzduchu 90% a teplotě vzduchu 10°C. Ty původně nebyly vyhloubeny jako sklepy na víno, ale jako úkryty před loupeživými tatarskými a tureckými hordami."



Uprostřed vinohradů jsme se potkali s Jánem Šándorem, hlavním vinohradníkem Galafruitu. Povídání s ním bylo spíše smutné, než veselé. Horký a suchý ročník 2003 rozhodně nepatřil mezi ty, na které by se dalo vzpomínat v dobrém, v roce 2004 bylo na sběr kvalitních hroznů naopak třeba čekat výrazně déle, než v jiných letech. Cukernatost ještě koncem října nedosahovala ani nově snížené (podle Maďarska) míry cukernatosti stanovené pro výrobu základních tokajských vín (19°NMN). „Na druhé straně hranice Maďarska redukuje úrodu, a tak cuker-



natosti dosáhnou, my jsme neredukovali a při výnosu okolo 4 – 4,5 kg hroznů na hlavě dosahujeme tak úrovně sotva na jakostní vína. Asi letos vyrobíme hodně Svatého Urbana (=příjemné nasládlé stolní víno)". Spolu s hlavním vinohradníkem se na vinici pohybovalo 80 místních



sběračů a sběraček, kteří ručně odšťavňovali hrozny do věder a nakládali je na valníčky za traktory. Každý ze sběračů denně posbírá 400 – 500 kg hroznů.

To nejlepší jsme si nechali na závěr – a byla to pochopitelně návštěva starých tufovcích sklepů a degustace vín. Sklepy s jejich chodbičkami, odbočkami a křižovatkami trochu připomínají komplikované a rozsáhlé sklepy v pískovcových skalách na Znojemsku. Vína zde zrají v malých dřevěných soudcích řadu let. Ve sklepech ze 16. století jsme napočítali 9 chodeb a více než 1 000 dubových sudů. Délka chodeb všech sklepů obhospodařovaných Galafruitem jsou neuvěřitelně bezmála tři kilometry.

Technologii výroby i její tajemství nám prozradila sklepmistřyně Zuzana Čorbová. V historii posledních 30 let si tu žezlo sklepmistra předávají výhradně ženy. Proč? „Muži mají tendenci degustovat víc, než je zdravo a pro víno nutné. O víno se člověk musí starat jako o dítě, důležitý je cit i čistota."

Mezi tokajskými víny najdeme řadu méně obvyklých termínů a názvů. Tajemstvím výroby nás provádí opět paní Zuzana: „Základem všeho je tokajské samorodé suché – jakostní víno vyráběné ze tří uznaných tokajských odrůd – Furmintu, Lipoviny a Muškátu žlutého. Necháváme je zrát nejméně dva roky v malých dubových soudcích tak, aby získalo charakteristické oxidativní tóny. Toto víno se může konzumovat v jeho suché podobě, nebo použít k výrobě tokajských sladkých výběrů. K nim samozřejmě potřebujeme seschlé bobulky hroznů napadené ušlechtilou plísní – cibébý, které se však rodí pouze ve výjimečných ročnících. Na každých 156 l vína se připraví potřebný počet putní (20 kg) cibéb, které se rozdrtí a nechají macerovat ve víně. Ve chvíli, kdy víno dosáhne potřebné cukernatosti, se stáhne



z cibéb a nechá zrát opět v soudcích tolik let, kolik je při jeho výrobě použito putýnek”.

Musím říci, že ve sklepě jsme si pochutnávali velmi vydatně. Nejzajímavější byly ochutnávky ještě rozpracovaných vín, která jsme chutnali v průběhu jejich zrání v sudu. Mohli jsme tak ochutnat 5 a 6 putňové ročníky, které na trh teprve přijdou, i vína určená k expedici. V ročníku 99 se mísí superkoncentrát botrytidy a kyselin, dvoutisícovka je plná hrozinek. Mezi místní speciality patří i odlévání

vín na stěny sklepa, neboť - jak nám vysvětlila sklepmistryně, to pomáhá tvorbě místní vzácné sklepní plísně.

Na zahradě před sklepem jsme



našli tykve neuvěřitelného tvaru, který připomínal košťtýř. A představte si, že tyto tykve byly v minulosti opravdu používány k natahování vína ze sudu!

Na závěr snad už jen můžeme připojit informaci o neuvěřitelném rozmachu ovocnářství v tokajské oblasti. Jednatel firmy Galafruit & Co. Pavel Eftimov totiž nechal vysadit na 200 ha moderně vedených sadů broskví, švestek, černého rybízu a zejména jablek přímo na území tokajské oblasti. Musím říci, že jablíčka to byla opravdu skvělá, ale není to škoda ...?

Jaká bude letošní úroda v Tokaji?

Na ročník 2005 jsme se zeptali aktuálně paní Jaromíry Ostrožovičové z nedaleké Velké Třně: „Co se týká letošní sklizně, tokajské odrůdy začneme sklízet postupně od poslední dekády září - jde nám o co nejvyšší kvalitu a hlavně čekáme na tvorbu cibéb, která se ukazuje být letos velmi pozitivní. Letošní babí léto dohnalo to, co klasické léto zanedbalo, celé září máme na Tokaji slunečné počasí. Jen množství hrozna se ukazuje cca o 30% nižší než vloni, ale skutečná čísla budeme znát až na konci. Vloni jsme končili se sběrem 7.12.2004, uvidíme, jak to protáhne v závislosti na počasí letos...” ♣

Za Báňským černým do Medzibodrožia

MUDr. Martin Křístek, Královský Chlmec, Slovensko – **V samém jihovýchodovýchodním koutu Slovenska, co by kamenem dohodil do Maďarska a na Ukrajinu, nás přivítal můj kolega - doktor Štefan Ander, gynekolog a vinař z Královského Chlmca, někdejšího sídla Vinárských závodů s kapacitou miliónu litrů vína ročně. „My” – to je ostravský klub milovníků vína K.A.H.A.N.**

Ve vinohradu MUDr. Andera (72 arů, naváté písky, tufové podloží) dříve převažovaly staromaďarské odrůdy Ruzaš a Pojhoš. Poté, co 90 % z nich vymrzlo, nahradily je odrůdy moderní, zejména modré. Pravda, Merlot mrazuvzdorností zrovna nevyniká, ale najdeme zde také Frankovku (na neobvyklém dvojitém ženevském závěsu, doporučeném Maďary v 70.-80. letech) či Cabernet Franc.

RADEK BODLÁK
HARMONIA VINI



je specializovaný
velkoobchod
s moravskými
a českými
víny se
zaměřením
na kvalitní
gastromonii
s celorepublikovým
působením



Naše kolekce, služby a servis:

- tři desítky prestižních moravských výrobců vína které zastupujeme na českém trhu
 - cca 750 položek v naší nabídce k okamžitému dodání
 - vína nejsou v nabídce velkých marketů, velkoobchodních řetězců a maloobchodu
 - sestavíme Vám originální kolekci vín s ohledem na typ, lokalitu a úroveň gastronomického zařízení o zajistíme Vám odbornou komunikaci s Vaším personálem.
 - víně ve společnosti – vše pod vedením profesionálního sommeliera
 - základy vinařského zákona ČR
 - odborný servis v podání profesionálního sommeliera
 - obecný vliv školeného personálu v gastronomickém zařízení na prodejnost vína
 - základní pravidla kombinace jídla a vína v gastronomii
 - ochutnávka vín která budou ve Vaší nabídce
 - vinný list s podrobnými informacemi o vínech
 - vinařství v českém a anglickém jazyce
 - pravidelné přímé dodávky z centrálního skladu nedaleko Prahy
- | | |
|-----------------|---------------|
| Praha: | 5 x týdně |
| Východní Čechy: | 1 x týdně |
| Jižní Čechy: | 1 x za týdně |
| Vysočina: | 1 x za 14 dní |
| Severní Čechy: | 1 x za 14 dní |

Sommelier Radek Bodlák
– 603 263 514
info@harmonia-vini.cz
www.harmonia-vini.cz



Ranní mlhy nad Kráľovským Chlmcom jsou základem vzniku ušlechtilé botrytidy

Bílé odrůdy však stále hrají první housle. Pan doktor má rád voňavé kořenité Csersegy Fűszeres, spolehlivější úrodu ale poskytuje Irsai Oliver (pokud jej ovšem nezlikvidují vosy a vrbáci). Ve výsadbách nechybí Furmint, Lipovina a nové maďarské křížení Furmintu a Bouvierova hroznu, citlivé na botrytidu a předurčené k produkci cibéb. Původní název Oremus byl po sporu o ochrannou známku s vinařstvím téhož jména změněn na nekonfliktní Zetu. Mezi



dvěmi desítkami odrůd najdeme i odrůdy stolní, např. slovenský Diamant, maďarské Pomorančové či překvapivě modrý Muškát hamburský, jinak běžně známý ze Srbska nebo Černé hory.

Ochutnávku vín jsme zahájili maďarským křížením Tramínu a Lipoviny, které prý bylo inspirací pro slovenský Děvín: Tisícistrapec 2004 voněl čerstvými hrozny, víno bylo lehké, kořenité



a perzistentní. To hlavními markery cuvée RV+MŽ+MO 2004 byla plnost a vyšší kyselinka. Na typicky mandlové Veltlínské zelené 2004 navázalo Csersegy Fűszeres 2004 doplněné o kyselinky kupáží s Ryzlinkem vlašským. Více, nežli Lipovinou umocněný Irsai Oliver 2004 se nám zamlouval růžemi vonící kulaťoučký Děvín 2004. Aromatické odrůdy nechává pan doktor 12-24 hodin nakvášet, enzymy a ušlechtilé kmeny kvasinek přidává



jen při zpracování modrých hroznů, síří na rmut, docukřuje na 21. Veškerá vína fermentují v sudech, do nerezových tanků jsou přemístěna po vyškolení, prý aby se dále neměnili (neobvyklé, ale logické). Samotný sklep je příliš teplý, nehluboký, chlazení pouze nočním větráním a poléváním podlahy studenou vodou.



MUDr. Ander také nakupuje mošt tokajských odrůd v Maďarsku (kde nadprodukce srazila ceny tak, že např. litr slušného Furmintu vyjde na 15 Sk). Ochutnali jsme Furmint 2004 s „riesling-diesling“ tóny a vyšší kyselinkou, dlouze dozrívající kořenitou Lipovinu 2004, žvýkačkami Pedro vonící svěží Zetu 2004 i bronzové víno letošního ročníku mezinárodní soutěže vín Muvina Fu+Li+MŽ 2004, eduktivní „samorodné“, jemné a málo aromatické. Více nás oslovil typicky oxidativní, jablečně-oříškový Furmint 2002, dosud zrající v sudu, stejně jako z kráľovochľmeckých hroznů vyrobený Oremus 2002 s dlouhou vanilkovou dochutí, který na prešovské Muvině kupodivu neuspěl.

Následoval přesun do dubového háje plného starobylých sklepů nedaleko dědinky Malý Horeš, v níž sídlí uzavřená komunita malovínařů, převážně příslušníků maďarské „menšiny“ (což je prakticky více než 80% obyvatel). Proto není divu, že ve sklepě Michala Kendyho jsme byli odkázáni na tlumočení doktora Andera. I zdejší sklepy byly vybudovány v několika patrech jako skrýše místních obyvatel před nájedzy Tatarů, i když někteří hovoří o nájedzech Tureckých... Zatímco stáří v tuhu vyhloubených sklepů (připomínajících spíše příbytky Hobitů) je odhadováno nejméně na 400 let, vstupní části sklepů byly upraveny a obloženy andesitem zhruba před 150 lety. Lisovny mají místní vinaři doma ve vesnici a vyrobená vína musí všichni do sklepů dopravit současně. Jedna šíje je totiž vždy společná 6-7 sklepům, kam při kvašení vznikající oxid uhličitý zamezí na několik týdnů přístup. K tradičním zvykům patří utěšňování sudů šupkami z kukuřice (místo korkové zátky) či podávání vařeného vína na snídani (týkalo se i dětí školou povinných). Ve vinicích dosud najdeme smíšené výsadby desítek odrůd (včetně přímoplodných hybridů) s dominancí

růžových hroznů Ruzaš a bílých Pojhoš. K technologii nám pan Kendy lakonicky řekl: „Dvě až tři kila cukru a trocha síry...“

Ve sklepe se koštuje z jednoho pohára, a tak jsme doslova společně pře-

chutnali svěží a voňavou Směs bílou 2004 s převahou Muškátu žlutého, výrazně jahodovou Směs bílou 2004, cuvée 30 odrůd (Ruzaš, Pojhoš, Slankemenka aj.), a pro náš klub K.A.H.A.N. jako stvořené Bánské čierne

2004. Svěží, vcelku harmonické víno rumunské odrůdy maďarského názvu Banyal feketé vonělo švestkovou omáčkou i přezrálými jahodami a jistě bylo obohaceno nejen o Frankovku modrou a další odrůdy Vitis vinifera... ♣

Slovenští sommeliéři slavili

Beáta Vlnková, Bratislava - **Při příležitosti 5. výročí založení Asociace somelierů SR se uskutočnilo dne 16. 9. 2005 v hotelu Istota pri Pezinku Mimoriadne valné zhromaždenie.**



Po dobře vychlazenom welcome drinku od firemného partnera Hubert J.E. Sered prezident ASSR Štefan Valovič zhodnotil činnosť asociácie od jej vzniku. ASSR bola založená v roku 2000, v roku 2002 sa stala členom ASI (Medzinárodnej asociácie somelierov). V súčasnosti má 90 členov. Štefan Valovič odovzdal čestné uznanie Petrovi Handzušovi z Vinárstva Vinanza a.s., ktorý stál pri someliéroch od začiatku a podporoval ich nielen duševne, ale najmä finančne. Od vzniku ASSR až doteraz je Vinárstvo Vinanza a.s. generálnym partnerom ASSR. Nasledoval príhovor prezidenta ASI Kostasa Touloumtzisa z Grécka. Ten zdôraznil dôležitosť profesie someliera i napriek rastúcej tendencii „fast foodov“ už i v Európe. V máji budúceho roka sa bude konať v Delfách v Grécku 1. ročník medzinárodnej konferencie somelierov, o ktorej budeme somelierov informovať.

Vladimír Hronský, riaditeľ vzdelávania a degustácií ASSR, vyhodnotil profesionálny vzdelávací systém, ktorý bol zahájený v roku 2003. Všetky kurzy sú akreditované Ministerstvom školstva SR a doteraz ich absolvovalo 140 účastníkov. 17 somelierov úspešne ukončilo všetky štyri kurzy a získali certifikát Somelier profesionál.

Po ukončení oficiálneho programu generálny partner Vinárstvo Vinanza a.s. a firemní partneri spoločnosti: Karpatská Perla, Slowin Bratislava, Vitis Pezinok a Farma Majcichov ponúkli účastníkov zhromaždenia skvelými vínkami a Peter Handzuš umožnil nahliadnuť do čestného uznania, kde stálo:

*„Aj ja som strihal vinohrad, révu bral
pod nožnice, viem rod od rodu rozoznať
ako hus od kačice.
rozoznám maligán i grád
jak hada od hadice,
kto by chcel vodnár do mňa liať
zhodím ho zo stolice.
Ján Smrek*

VINANZA TROPHY Sommelier Club 2005

Vinárstvo VINANZA a.s. v spolupráci s Asociáciou somelierov Slovenskej republiky organizuje piaty ročník súťaže someliérov VINANZA TROPHY Sommelier Club 2005. Súťaž bude prebiehať 1. decembra 2005 v hoteli Devín, Riečna 4, Bratislava. Cieľom podujatia je porovnať úroveň somelierskeho vzdelania a praktických zručností profesionálnych čašníkov – somelierov, ale aj študentov hotelových akadémií pri práci s vínom, nápojmi, pochutinami a jedlom. Súťaže sa môžu zúčastniť všetci, ktorí dosiahli vek 18 rokov a profesne sa venujú nápojom a jedlám. Každý účastník je povinný riadne vyplniť prihlášku získanú od organizátora. Uzavierka prihlášok je do 22. novembra 2005. Štatút súťaže je publikovaný na webovej stránke www.assr.sk. Základná časť súťaže bude pozostávať z odborného písomného testu,



degustácie anonymných vzoriek vína a destilátu, výberu najvhodnejšieho nápoja k predstavenému jedlu a praktického podávania vína pri stole.

Do finále postúpia traja účastníci súťaže s najvyšším počtom bodov. Finálová časť súťaže pozostáva z podávania šumivého vína, priradenia nápojov k vybranému jedlu, dekantovania červeného vína, opravy chýb vo vínnej karte a z degustácie nápojov.

Vinárstvo VINANZA a Asociácia somelierov Slovenskej republiky Vás pozýva na účasť v najprestížnejšej slovenskej súťaži somelierov VINANZA TROPHY Sommelier Club 2005.

Prihlášky odosielajte ing. Hronskému na Vinárstvo VINANZA a.s., Levická 743, 952 01 Vrāble, e-mail: vinanza@vinanza.sk



Foto Miroslav Nota, Ľuboš Bárta