



Martin Křístek

Po stopách vinařů-polárníků: Finsko

První révu přivezl do Finska ze studijní cesty po Severní Americe (oblast Velkých jezer) Pietari Kalm, žák Carla Linného a zakladatel botanické zahrady v Turku (r. 1751). Písemné záznamy dokumentují pěstování hroznů ve sklenicích u panských sídel na jihozápadě Finska (od r. 1786) a nákupy sazenic z Ruska, Estonska i střední Evropy (počátek 19. století). Po anexi Finska Ruskem (r. 1809) ustal švédský vliv i rozvoj vinohradnictví. Venkovní výsadby přímoplodných hybridů, o které se pokoušela Univerzita Turku (od r. 1930) v zahradnickém institutu Piikkiö (60°25' s. š.), zpustly za II. světové války.

Do r. 2008 se produkce vín týkala ve Skandinávii tradičních vín ovocných. Např. v Turku vyráběl od r. 1886 obchodník A. B. Nordfors ovocné šumivé víno Mont de Bryére, které bylo oceněno na Světové výstavě v Chicagu, a poté úspěšně exportováno mj. do Francie. Výroba ovocných vín kulminovala jednak po zrušení prohibice (ve Finsku od r. 1919 do r. 1932), jednak po zrušení státního monopolu na výrobu fermentovaných alkoholických nápojů (r. 1995). Na konci tisíciletí byl zaveden klasifikační systém garantující kvalitu vín senzorickou analýzou a na základě udělených licencí vzniklo přes 40 vinařských farem (současný stav 35). Návštěvníkům nabízejí prohlídky výrobních prostor, degustace, prodej vín i dalších lokálních produktů, snoubení vín a jídel, ubytování, saunu, turistiku, rybaření, jezdectví, golf apod. Prodej *ex cellar* není limitován objemem produkce, nýbrž obsahem alkoholu v nápoji (13 obj. %). Distribuce a prodej mimo vinařské farmy je vyhrazen státnímu monopolnímu prodejci Alko.

Oproti Dánsku či Švédsku nebylo Finsko dosud uznáno za oficiální vinařskou zemi Evropské unie. Pěstitelské podmínky na jihozápadě Finska se přitom výrazněji neliší. Délka vegetačního období dosahuje 180 dnů a suma aktivních teplot činí 1600–1800 °C. Uvedení pojmu „víno“ na etiketě by však bylo v rozporu s právními normami Evropské unie. Vinařské farmy proto víno z finských hroznů označují jako „nizkoalkoho-



Nízké vedení na dva tažně ve vinici Kytala

lický nápoj vyrobený fermentací hroznů“. Paradoxně mohou viniifikovat i hrozny přímoplodných hybridů, aniž by žádali Evropskou unii o povolení.

Podnebí je vzhledem k zeměpisné šířce relativně mírné, zejména u pobřeží Baltského moře. Převažují teplé jihozápadní větry a norské Skandinávské pohoří zadržuje vlhkost přicházející od Atlantského oceánu. Geografický profil je blízký rovinám evropské části Ruska. Průměrná roční teplota v oblasti Helsinek činí 6–7 °C a srážkový úhrn 660 mm (Turku: 5 °C, 700 mm; Tampere: 4 °C, 650 mm). Průměrný počet letních dnů (min. 25 °C) je 10–15. Teplotně nadprůměrné byly roky 2004, 2005 a 2006, kdy počet letních dnů dosáhl 26–37. Oproti střední Evropě je vegetace přibližně o dva týdny opožděná. Jižní Finsko je chladnější zejména na počátku (duben) a na konci (září–říjen) vegetačního období. Problémem je deštivé a větrné počasí v dubnu a rychlý pokles teplot na konci října. Riziko poškození mra-

zem trvá od září do počátku června (ještě v březnu nejsou výjimkou teploty –20 °C).

Nejdéle kultivovanou plodinou ve Finsku je žito, známé na jihozápadním pobřeží od pozdní doby kamenné (min. 3600 let). Dnes je důležitější ječmen, surovina žádána pivovary a skotskými palírnami whisky (žito se dováží z Polska). Řada dalších plodin (řepka olejná, kukuřice, cukrová řepa, jahody) se objevila teprve v průběhu 20. století. Pro révu vinnou je denní teplota v letních měsících suboptimální (18–19 °C). Nad 10 °C trvale vystoupí jen od poloviny května do poloviny září. Doba slunečního svitu je však v tomto období vysoká (1200–1300 h). Krátké vegetační období kompenzují bílé noci (červen–červenec) a výrazné kolísání denních a nočních teplot (na jaře až 30 °C). Významnou roli hraje mikroklima (nejsevernější výsadba 62° s. š.), přesto cukernatost nepřesahuje 20 °NM. Pouze jediný vinohrad je větší než 1 ha (Lepaa, odrůda *Zilga*, r. 2011 sklizeno 130 kg). Celkem



Krycí stříšky k ochraně proti zimním mrazům (JBS Broderna Slotte)

Foto archiv autora



Zakladatel Finské vinohradnické asociace Juha Karvonen

bylo v loňském roce vyrobeno cca 1000 lahvů vína (průměrná cena 20 €/0,7 l), z nichž téměř 1/3 zakoupil finský premiér k reprezentativním účelům. Spotřeba vína na obyvatele ve Finsku dosahuje 10 l/rok.

Vinice Juhy Karvonena, Rusutjärvi (60°25' s. š., 50 m n. m.)

Juha Karvonen, povoláním sportovní lékař (osobně znal Emila Zátopka), navázal po odchodu do důchodu na rodinnou farmářskou tradici trávající 400 let. Studoval vinohradnictví a vinařský marketing v Rakousku, absolvoval řadu stáží (mj. Velké Žernoseky) a na fakultě zemědělství a lesnictví University Helsinky (*Helsingin Yliopisto*) obhájil titul M. Sc. Cílem jeho diplomové práce „Teplota půdy a pěstování révy vinné ve Finsku“ bylo porovnat teplotu půdy v několika lokalitách Finska a střední Evropy a stanovit optimální hloubku pro výsadbu sazenic. Nejnižší teplotu půdy zaznamenal v březnu v Tuusula (-0,7 °C v hloubce 20 cm, +2,0 °C v hloubce 60 cm), potvrdil závislost teplot vzduchu, půdy a výšky sněhové pokrývky a pro výsadbu na jihu Finska doporučil hloubku 40–60 cm.

Pokusná vinice Juhy Karvonena v Rusutjärvi u Tuusula se nachází 30 km severně od Helsinek (700 km od polárního kruhu) V malé zahradě obklopené lesy nedaleko

Foto archiv autora



První vinici založili bratři Slotte na zahradě rodičů

jezera činí průměrná roční teplota 8,5° C. Výška sněhové pokrývky (0,5–1 m; prosinec–duben) je dostatečnou ochranou vůči zimním mrazům (při -20 °C je teplota u povrchu země 0 °C). Juha Karvonen vysadil několik desítek keřů **Rondo** a **Nordica** (*Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*), které doplnil v Pobaltí populárním modrým moštovým kultivarem **Zilga** /(*Dvietes 4–2–108*) (*Smugljan-ka* x *Dvietes Zila*) x *Jubilejnaja Novgoroda*/ a nově i perspektivním **Solaris**. Houbové choroby ve vinici nepozoroval a příliš škod nepůsobí ani králíci. Za největší problém považuje nedostatek víry, že lze révu vinnou ve Finsku vůbec pěstovat.

V letech 2002–2007, kdy sbíral data pro diplomovou práci, zaznamenal probouzení révy (slzení) nejdříve 24. 4., rašení oček 1. 5., kvetení révy 16. 6. (trvalo cca 2 týdny) a sklizeň hroznů 14. 9. Od počátku kvetení do sklizně uplynulo 75–92 dnů. Zpoždění oproti střední Evropě dosahovalo 2 měsíce v době slzení révy, nejvýše měsíc při nástupu kvetení a 2–3 týdny při začátku sklizně. Rychlejší průběh vegetačního cyklu vysvětluje Juha Karvonen abundantním přísunem světla v období červen–červenec.

Lepaan Viini– Ja Puutarhatila, Lepaa (61°05' s. š., 90 m n. m.)

Vinařství a zahradnictví Lepaa (*Lepaan Viini– Ja Puutarhatila*) při Hämeské univerzitě aplikovaných věd (*Hämeen ammattikorkeakoulu*) sídlí u jezera Vanajavesi (119 km²) na půli cesty z Helsinek do Tampere (15 km od Hämeenlinny). V univerzitním parku u někdejšího panského sídla z 19. století se vedle budovy posluchárny nachází mj. trojice plně licencovaných restaurací, prostory pro pořádání konferencí, sauna a golfové hřiště.

V zemědělském stavení z počátku 20. století vzniklo po r. 1995 první finské vinařské školící centrum. Studenti se pod vedením Pauly Vanhatalo podílejí na produkci 15 000 l ovocných vín ročně (kapacita 30 000 l/rok). Surovinou jsou jablka, bílý a červený rybíz, dále černý rybíz, černý jeřáb (*Aronia melanocarpa*), višně, borůvky, angrešt, jahody, maliny a morušky (*Rubus chamaemorus*). V rámci výzkumného projektu zde po dobu tří let hodnotili vliv odrůd jabloní (16) a rybízů (21) na kvalitu ovocných vín. Jedním z výsledků bylo zjištění, že jablečná vína zráním na lahvi ztrácejí aroma, zatímco černorybízovým delší zrání prospívá. Při zpracování ovo-

Foto archiv autora



Geotextilie zvyšují teplotu povrchu o 3–4 °C (JBS Broderna Slotte)

Odrůdy vhodné pro Finsko

Bianca, Siegerrebe a **Rondo** jsou dle Juhy Karvonena, prvního předsedy Finské vinohradnické asociace (*Suomen Viininkasvattajat*; založeno r. 2009, 70 členů), využitelné jako moštové odrůdy. **Beta, Frankenthaler (Trolinské)** a **Foch (Marchal Foch)** jsou desítky let zdrojem finských stolních hroznů z nevyhřívávaných skleníků i venkovních výsadeb. Přímoploidní hybrid **Beta** (*Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*) byl vysazen v Turku již okolo r. 1930. Ve vinařských zemích Evropské unie je jeho užití k výrobě vína zakázáno, stejně jako odrůdy **Foch** (*Vitis riparia* x *Vitis rupestris*/ x *Ryzlink zlatý*).

Maďarská interspecifická **Bianca (Eger 2x Bouvierův hrozen)** je raná odrůda, vhodná pro venkovní výsadby i ve Finsku, kde dozrává v první polovině září. Je dostatečně mrazuvzdorná, rezistentní k houbovým chorobám i révokazu (není nutné štěpování). Německé **Siegerrebe (Madlenka raná x Tramín)** je relativně citlivé k zimním mrazům, ale raší dostatečně pozdě, aby se vyhnulo jarním mrazikům, a patří k nejrychleji dozrávajícím odrůdám. Nejrozšířenější kultivar Švédska a Dánska **Rondo (Zarja Severa x Svatovavřínecké)**, u jehož zrodu (r. 1964) byl prof. Vilém Kraus, odolává zimním mrazům díky genům *Vitis amurensis* velice dobře (-33 °C). Citlivější je na pozdní jarní mrazíky a dozrává na přelomu srpna a září. Další novošlechtění s amurskou révou, které se mj. osvědčilo v Norsku, je středně raný **Solaris (Merzling x /Severnyj x Muškát Ottonel/)**. Dozrává na konci září a ve finských podmínkách vyžaduje zimní ochranu (mrazuvzdornost do -18 °C). Úspěšné v experimentech byly rovněž **Madlenka raná** (francouzská stolní *Vitis vinifera*, vhodná do skleníků), **Summer Sweet** a **Swenson White** (novošlechtění E. Swensona, guru vinařů-polárníků z Wisconsinu), **Albo Varheja** (mrazuvzdorný modrý kultivar z Estonska), **Guna, Sukribe, Supaga** a **Zilga** (lotyšská novošlechtění P. Sukatnieke, např. *Zilga* odolává mrazům až -40 °C), **Zarja Severa, Hasanský sladký, Jubilejnaja Novgoroda, Skujins 675** (ruské mrazuvzdorné odrůdy; Jubilejnaja Novgoroda šlechtitele A. Kuzmina a Hasanský sladký A. K. Bouse dozrávají již na počátku září).

ce (až na jablka i mraženého) používají horizontální lis, dávku cukru a vody určují dle laboratorní analýzy (sledují cukry, kyseliny, alkohol a oxid siřičitý), vína školí v nerezo- vých tancích, černorybízová nechávají zrát několik let v barikových sudech. Šumivá vína z bílého a červeného rybízu vyrábějí klasickou metodou (12 měsíců na kvasinkách; 600 lahví/rok) anebo dosycením oxidem uhličitým. Celou produkci vyprodávají *ex cellar* (tichá vína 10–12 €/lahev, šumivá vína 20 €/lahev). Vyrábějí také odrůdové jablečné cidery (kultivary Lepaan liereä a Punakaneli) a v rámci výuky od r. 2006 vína z finských hroznů (zakázka vinohradníka ze západu Finska).

*Rose Marjakuohuviini (sekt z červeného rybízu) **** – lososově růžová barva, jemné perlení, aroma lesních plodů, chuť harmonická, zakulacená zbytkovým cukrem, dochuť čistá a svěží (alk. 11 obj. %)

*Tiina Tuovinen Zilga 2011 *** – rubínová barva, vůně zahradních jahod a čerstvě posečené trávy, štíhlejší tělo, tvrdší kyselinka, perzistentní dochuť (alk. 11 obj. %; kys. 11 g/l; pozn. studentský vzorek)

Foto archiv autora



Vinařství Teiskon uvedlo na trh první víno z finských hroznů

Teiskon Viini, Käämmeniemi

(61°40' s. š., 100 m n. m.)

Víno Teiskon (*Teiskon Viini*) je jediné vinařství, které uvádí na trh víno z finských hroznů (od r. 2008; 800 lahví / rok; 20 € / lahev). Rodinná vinařská farma (založena r. 1998) sídlí 30 km severně od Tampere u malé osady na východním břehu jezera Näsijärvi (257 km²; ledová pokrývka prosinec–květen). Tichá i šumivá ovocná vína zde vyrábějí z rakytníku řešetlákového (*Teiskon Eloisa* je oblíbený sekt finského premiéra), borůvek, jahod, malin i rajčat. Objem produkce činí 10 000–15 000 lahví / rok (kapacita 30 000 lahví / rok). Součástí nabídky je organizace seminářů a rodinných sešlostí.

Na jižním svahu u jezera plánují výsadbu (uvažují o **Solaris** a **Rondo**) potenciálně největší vinice ve Finsku (2 ha). Zatím surovinu nakupují od vinohradníků z okolí přístavu Turku (60°25' s. š., jihozápad Finska). Po transportu, příp. po krátké maceraci (3–4 dny), hrozny vylisují, dodají cukr a vodu (ke snížení obsahu kyselin) a po malé fermentaci (3–4 měsíce) víno přefiltrují a lahvuji.

Teiskon Aino (Rondo/Nordica/Zilga) 2011 ** – jiskrná meruňková barva, výrazná vůně jahodového kompotu, chuť středně plná s nervní kyselinkou a živočišnou dochutí (alk. 11,5 obj. %)

Pinot noir (précoce) 2011 ** – barva mědi, zemité aroma, tóny jablkového dropsu, plnější chuť, agresivní kyselinka, chlorofylová dochuť (alk. 12 obj. %; pozn. experimentální vzorek, 60 lahví)

Kyttälä Viinitila, Kokemäki

(61° 20', 40 m n. m.)

Vinařství Kyttälä (*Kyttälä Viinitila*) stojí u řeky Kokemäki 40 km od pobřeží Baltského moře. Malý vinohrad (0,1 ha) na mírném jihojihozápadním svahu chrání ze severní stra-

ny les. Půda je hlinitá s drobnými oblázky. Majitel Mariusz Swietalski pochází z polské Gdyně, r. 2005 přesídlil do Finska, kde pracuje jako překladatel. V letech 2009–2010 vysadil 350 sazenic 40 kultivarů (import z Německa, podnož SO4) a snaží se vyselektovat 5–10 nejvhodnějších moštových odrůd. Spon zvolil široký (2 × 1,2–1,8 m), vedení nízké (40 cm u Siegerrebe, max. 50 cm u ostatních odrůd) na dva tažně. Meziřadí je zatravněné. Počasí považuje za nestálé, stěžuje si na zářijové deště a zimní mrazy (až –28° C). Sněhová pokrývka dosahuje 30–60 cm (více na úpatí vinice). Některé odrůdy (např. Solaris a Rondo) vyžadují zimní ochranu (přihnutí zeminou či větvičkami), jiné jsou dostatečně mrazuvzdorné (zejména Sukribe a Zilga). Plísňe dosud nezaznamenal, což připisuje mj. nízkým teplotám v období dešťů.

Nejlépe se osvědčují **Solaris** a **Rondo**, které ve vinici převažují, dále **Siegerrebe** a **Frühburgunder** (*Jakubské*, syn. *Pinot noir précoce*). **Bianca** vzhledem k poškození mrazem očekávání nesplnila. Dva roky po výsadbě sklídl Mariusz Swietalski 90 kg hroznů (v budoucnu očekává 400–600 kg). Cukernatost u většiny odrůd kolísala mezi 12–16 °NM, výjimkou byl **Solaris** s 18–19 °NM.

Cuvée Rondo 2011 ** – rubínová barva, mírně zadušená třešňově-višňová vůně, štíhlé tělo, vyšší kyselinka, kratší dochuť (pozn. vinař použil 50% max. dávky SO₂, což zpětně považuje za chybu, druhý vzorek *Frühburgunder 2011* z degustace vyřadil pro vyšší obsah těkavých kyselin)

JBS Brödera Slotte, Önningsby

(60° 05', 30 m n. m.)

Rodinné vinařství bratří Slotte (*JBS Brödera Slotte*) na Ålandech (švédsko-jazyčné autonomní souostroví na jihozápad od Finska) je splněným snem Fredrika Slotte, který již ve věku 18 let vypěstoval u jižní zdi zahradního domku hrozny odrůdy Frühburgunder. Dnes pracuje ve Švédsku jako kardiolog a zodpovídá za sklepní hospodářství. Jeho bratr Niklas je právník a na starosti má vinohrad. První vinici (0,04 ha) společně založili na zahradě rodičů v r. 2002. Vzdálenost jednotlivých sazenic **Rondo** a **Skujins** zvolili 1,8 m (vedení na dva tažně). V r. 2010 dosadili **Solaris**, **Rondo** (na jeden tažně) a jako pokus novošlechtění **Ortega** (*Müller Thurgau x Siegerrebe*). Vzdálenost mezi keři kles-

la na 0,9 m. Vloni vybudovali podél vinice ochrannou kamennou zídku proti větru.

Další vinohrad (0,06 ha; 500 keřů) vysadili v r. 2009 na nedalekém jihozápadním svahu, kde je ze tří stran cloní okolní lesy. Půda je sprašová s vysokým obsahem vápníku, podloží tvoří žula. Odrůdové skladbě dominují z Německa dovezené sazenice (podnož SO4) **Rondo** a **Solaris**. Doplnkem je ruský kultivar **Skujins**, jehož hrozny v současnosti slouží pouze k výrobě vinného žele. Vedení zvolili extrémně nízké (zóna hroznů 10 cm nad zemí), velmi krátký Guyot, spon 2 × 1 m. S výškou vedení experimentovali ve vedlejší pokusné vinici, jejíž součástí je mj. řádek odrůdy **Zilga** (stolní hrozny pro děti). Vinice oplotili proti jelenům (více škodí na konci léta ptáci) a proti mrazu používají trojici opatření: Geotextilie, které vedle tepelné izolace (zvýšení teploty povrchu o 3–4° C) zadržují vláhu a omezují růst plevele, krycí stříšky z materiálu na zateplování domů a na jaře vodní postřikovače samočinně spouštěné při poklesu teploty. Nejvíce škodí působí mrazy v únoru (např. r. 2004 bylo v lednu +10° C, v únoru –25° C). Výška sněhové pokrývky je velmi variabilní (max. 1 m v zimě 2010 / 2011). Sníh, který napadne v prosinci roztaje, lednový sníh vydrží do dubna. Réva raší v polovině května. Letní měsíce (červenec–srpen) jsou suché, podzimní měsíce (září–říjen) deštivé. Srážky přinášejí větry ze západu a peronospora i plíseň šedá se objevuje u obou hlavních kultivarů.

Výnos panenské sklizně r. 2011 činil v průměru 1,5 kg / keř. **Solaris** dosáhl (5. 10.) cukernatosti 22° NM (9,4 g/l kyselin), **Rondo** jen 16° NM. Fredrik a Niklas Slotte zpracovávají hrozny na vinné želé pro restaurace i trajektu a na víno pro vlastní potřebu. O vína červená se nepokoušejí a soustředí se na výrobu sektů. V loňském roce se obešli bez chaptalizace i malolaktické fermentace (v horších letech je potřeba obojího). Za použití čistých kultur kvasinek (ASVK aplikují po 5 dnech divokého kvašení) a řízené teploty (15,5 °C) po dobu 4 týdnů odděleně fermentovali **Solaris** a **Rondo** v nerezových tancích. K číření použili bentonit. Základní cuvée (70:30) pro růžový sekt (alk. 11,4 obj. %, kys. 9,3 g/l) se při degustaci v červnu 2012 prezentovalo lososovou barvou, výraznou jahodovou vůní s tóny třešňi i ostružin, lehkostí a juvenilní kyselinkou (***)

Solaris 2011 **** – bledá zelenožlutá barva, mnohovrstevné ovocité aroma (meruňka, zelené jablko i bělomasá broskev), chuť harmonická, šťavnatá, přiměřeně plná, dochuť svěží a perzistentní

Sekt Extra Brut 2009 (60% Rondo / 40% Skujins) **** – světle slámově žlutá barva, řízná perlení, biskvitová vůně, střední tělo, pikantní kyselinka, dochuť čistá a dlouhá (pozn. velmi chladný ročník, Rondo před MLF 14 g/l kys.; 24 měsíců na kvasinkách; degustace bezprostředně po degoržování).

Foto archiv autora



Ålandské vinné želé (JBS Brödera Slotte)