



Martin Křístek

## Návštěva u vinaře: Bodega F. Schatz aneb Za Frankovkou do Málagy

Historicky bylo v oblasti Málagy až 130 tisíc hektarů vinic. Také okolní svahy turisty vyhledávaného vnitrozemského městečka Ronda (100 km od Málagy, mj. nejstarší býčí aréna ve Španělsku) pokrývaly vinohrady. Místní hrozny však nebyly surovinou pro světoznámá fortifikovaná, převážně sladká malažská vína, nýbrž zdrojem levného destilátu určeného dělníkům na stavbě Suezského průplavu. Po završení stavebních prací poptávka dramaticky poklesla a zkáza vinic v Rondě dokonala révokazová kalamita. V celé oblasti Málagy přežívala v roce 2000 méně než desítka vinařství. Situace se v poslední dekádě změnila k lepšímu. Současná plocha vinic dosahuje 3000 hektarů a v samotné Rondě (750 m n. m.) bylo vysazeno 250 hektarů. Z celkového počtu asi 40 vinařství (DO Málaga a DO Sierras de Málaga) sídlí polovina v okolí Rondy.

„Ve Španělsku začínají jen dvě věci přesně: Býčí zápasy a siesta.“ Těmito slovy omluvil pozdní příchod všech přítomných majitel vinařství Friedrich Schatz, žijící v Andalusii déle než čtvrt století. Jeho rod pochází z jižního Tyrolska (severní Itálie) a genealogické záznamy sahají po třicetiletou válku (starší se pro plenění kostelů nezachovaly). V roce 1641 přesídlili předkové do Württembergu (jižní Německo). Vínu se věnoval již pradědeček, rodiče dali přednost květinářství. Friedrich Schatz se roku 1982 rozhodl založit vinařství ve Finca Sanguijuela (600 m n. m.) nedaleko Rondy (10 km). Poblíž existovala malá vinice produkující stolní hrozny, víno zde před čtvrt stoletím nevyráběl nikdo.

Vinohrad v pahorkatině Serrania de Ronda, obklopené pohořími Sierra de Grazalema (provincie Cádiz) a Sierra de las Nieves (provincie Málaga), je chráněn před silnými větry z východu i ze západu, garantován je dostatek vláhy (roční srážkový úhrn 300 až 800 mm) a příznivé mikroklima (horké dny, chladné noci). Břehy Afriky jsou přitom vzdáleny jen pár desítek kilometrů. Vliv Atlantiku je naštěstí výrazný, a tak zavlažování není potřeba, i když prší jen v zimě (resp. od října do května), zato vydatně. Teploty v létě během dne přesahují +35 °C, v noci klesají k +12 °C. Zimní teploty kolísají od +20 °C ve dne k -15 °C v noci. Vinice stojí na mírném jižním svahu. Půda je vzdušná a permea-



Foto archiv autora

bilní (60 % písek, 20 % jíl, 20 % vápenec), podloží tvoří štěrk a pískovec. „Je zde přirozený vodní stres, málo chorob, proto jsem zvolil Rondu,“ vysvětluje Friedrich Schatz. Vinici vysadil mimo DO (*Denominaciones de Origen*), listina povolených odrůd vznikla až v roce 2001, ale Lemberger (Frankovka) a Muscat-Trollinger (Muškát hamburský) nejsou povoleny dodnes. Etikety vín Rosado (Muškát hamburský) a Acinipo (Frankovka) proto neuvádějí odrůdu ani ročník (Ize jej vyčíst z čísla šarže). Mediálně slavným následovníkem Friedricha Schatze se stal o desetiletí později princ Alfonso de Hohenlohe, který založil vinohrad (15 ha) u vesničky Los Prados v Cortijo de las Monjas. Do roku 2000 vzniklo dalšího půl tuctu vinařství, po přelomu století se počet zdvojnásobil. V roce 2001 bylo ustanoveno DO Sierras de Málaga, které je řízeno stejným Consejo Regulador jako DO Málaga (existuje ještě DO Pasas de Málaga pro produkci hroznů z odrůdy Moscatel de Málaga). Člení se na pět podoblastí: Axarquía, Montes, Norte, Costa Occidental, Serrania de Ronda. Na etiketě může být uvedena pouze poslední jmenovaná.

Friedrichu Schatzovi přijíždí každoročně na několik měsíců na výpomoc z Německa otec. Sami dva společně obdělávají vi-



Foto archiv autora

Foto archiv autora



Foto archiv autora



Foto archiv autora



nohrad (3 ha, spon 2 × 1 m) a vyrábějí šest druhů vína z devíti odrůd. Překvapivě vsadili na Frankovku, dále na Pinot noir, Petit Verdot, Chardonnay a Muškát hamburský. V jejich domovině oblíbené Trolínské neuspělo (cukernatost znamenitá, ale málo kyselin), po čase jej vyklučili a nahradili již osvědčenou Frankovkou. Doplňkem je několik keřů německého novošlechtění Cabernet Mitos (slouží jako barvířka) a autochtonních andaluských kultivarů, jejichž výsadba paradoxně není dle regulí DO Sierras de Málaga legální: Tintilla de Rota ze Sanlúcaru de Barrameda, Romé z Málagy (díky vyššímu obsahu kyselin ideální jako rosé), Blasco (velmi plodná odrůda) a Melonera, jejíž zelenobílé pruhované bobule evokují Jihoevropanům melouny (Středoevropanům angrěst). Hustota výsadby je na španělské poměry vysoká (5 000 keřů na hektar). Žádný velký problém ve vinici otec se synem nepociťují a tvrdí: „Nejsou špatné roky, jen špatní vinohradníci.“ Plísňové choroby (oidium a peronospora) škodí minimálně. Ochranné sítě proti ptactvu používali dříve, nyní ne: „Ptáci celý rok pomáhají proti škůdcům, tak mají právo na sto kilogramů hroznů.“ Cizopasníky odpuzuje také tymián a jiné aromatické byliny. Jako ochrana postačuje síra a měď, česnekový extrakt, Bacillus thuringensis, feromony, fenyklový olej, přeslička apod. Jedná se o první biodynamický vinohrad v provincii Málaga. Produkce hroznů i vína podléhá kontrole CAAE (Andaluský výbor pro organické zemědělství). Zbytky

po lisování a viniční kaly se vrací půdě. „Je to přirozený koloběh,“ říkají. Používají pouze organická hnojiva (ovčí lejno, guano). Na podzim mezi řádky vysévají směs luštěnin (boby, hrách) a jetele, které na jaře zaorávají (zelené hnojivo a jako bonus ochrana vůči vodní erozi).

Sklizeň je ruční a redukována (1 až 1,5 kg na keř), transport do lisovny rychlý (čtvrt hodiny) a šetrný (bedničky o objemu 20 kg). Při výrobě bílých vín lisují celé hrozny po krátké maceraci (0 až 24 hodin) a kvašení probíhá v nerezových tancích. Modré hrozny fermentují po odzrnění a pomletí za ručního ponořování matolinového klobouku 1 až 4 týdny v otevřených kádích ze sklolaminátu, případně je po 2- až 5denní maceraci lisují na starém ocelovém nepneumatickém lisu a dále zpracují na růžová vína. Teplotu kvašení regulují pomocí hadic s cirkulujícím chladícím médiem. Dávají přednost naturálním neselektovaným kmenům kvasinek: „Vína jsou sensoricky bohatší, i za cenu vyššího zasažení.“ Malolaktickou fermentaci startují zvýšením teploty (stačí zatopit v peci na chleba) a podrobují jí vína červená, ale také bílá a růžová: „Preferujeme vína hladká, kyseliněk máme dost.“ V barikových sudech ze Slovinska, Španělska, Rumunska, Německa a USA (Ohio) školí jak vína červená (12 až 18 měsíců), tak vína bílá (6 až 12 měsíců). Nový barikový sud použijí nejvýše dvakrát. Veškerá vína ponechávají 2 až 6 měsíců na jemných kvasničných kalech (sur-lie a batonáž). Bílá vína procházejí před

lahvováním deskovou filtrací, červená pouze pravidelně stáčeji (každé 3 až 4 měsíce). Samozřejmě je sřídění před lahvováním. Korky nakupují v provincii Cádiz. Celková produkce činí 15 000 lahví ročně (70 % červená, 25 % bílá, 5 % rosé).

**Rosé 2010** (100% Muškát hamburský, 7 měsíců zrání v barriques, sur-lie, 13 obj. % alk., 15 €) – velmi světle rubínová barva s fialovými odlesky, aroma malin s muškátovými tóny, na patře plnější se svěží kyselinkou, jemnou a perzistentní vanilkově-ostružinovou dochutí, \*\*\*½

**Chardonnay 2010** (7 měsíců zrání v barriques, sur-lie, 13 obj. % alk., 21 €) – světle žlutá barva, v mnohavrstevné vůni hruška máslovka, šťavnatá švestka, mango i jasmín, trocha vanilky a kokosu, v chuti plné, harmonické, sametanové a dlouhé, \*\*\*\*½

**Pinot Noir 2006** (12 měsíců zrání v barriques, sur-lie, 13 obj. % alk., 25 €) – temně rubínová barva, výrazné aroma fíků a rozinek, čokoláda se špetkou pepře, přiměřeně tělnatě a svěží, v dochuti povidla, tóny podhoubí i tlejícího listí, \*\*\*\*

**Finca Sanguijuela 2006** (26% Tempranillo, 26% Syrah, 24% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 14 obj. % alk., 26 €) – granátová barva, vůně černorybízové marmelády, středně plné, harmonické, dlouze dozrívající, \*\*\*

**Petit Verdot 2006** (12 měsíců zrání v barriques, 14 obj. % alk.) – temně rubínová barva, jemné tóny eukalyptu, kůže i čokolády, velmi plné a mladistvě svěží s mohutnou tanninovou strukturou, \*\*\*\*½

**Acinipo 2003** (100% Frankovka, 16 měsíců zrání v barriques, sur-lie, 13 obj. % alk., 19 €) – rubínová barva s cihlovými odlesky, skořicová vůně s tóny višňi a cedrového dřeva, na patře mohutné, lehce animální, šťavnatě, sametově a nekonečně dlouhé, \*\*\*\*½

Pozn.: Acinipo je bývalý římský amfiteátr u Ronda, kdysi významné římské sídlo s ražbou vlastních mincí, na nichž byl vyobrazen mj. hrozen, měsíc a anýz (omylem bývá považován za slunce).

Foto archiv autora



Foto archiv autora

