



Martin Křístek

# Po stopách vinařů-polárníků: Údolí Visly a Mazurská jezera

Vinohradnictví v Polsku má tisíciletou tradici. Největšího rozkvětu dosáhlo ve 14. až 16. století, kdy plocha vinic činila několik tisíc hektarů. Např. v Toruni (Pomoří) bylo podél břehů Visly 300 ha vinic. Vinařskými městy byly Sandoměř (Malopolské údolí Visly), Poznaň (Velkopolsko), Lvov (nyní Ukrajina), Plock nad Vislou (centrální Polsko), Krakov (Malopolsko), Pinczów (Malopolsko) a Przemysl (Podkarpatí). V 17. až 18. století nastal v důsledku dlouhých válek a klimatických změn úpadek vinařství. Mezi I. a II. světovou válkou bylo obnoveno několik set hektarů na západě Velkopolska, dále u Warki nad Pilicí (centrální Polsko), Zaleszczyk nad Dněstrem (dnes ukrajinské Zališčky) a Sandoměře. Druhá světová válka vínobuditelské snahy přerušila.

Samostatnou kapitolou jsou někdejší německé vinice u středního toku Odry (území, které po II. světové válce připadlo Polsku). Vinohrady zde existovaly nepřetržitě od 12. století do poloviny 20. století. V roce 1900 bylo v okolí měst Zelená Hora (Grünberg), Krosno Odrzańskie (Crossen), Sułechów (Züllichau) a Gubin (Guben) přes 2000 ha vinic. Jednalo se o největší vinařskou oblast severní Evropy. V roce 1826 byl v Zelené Hoře založen vinný sklep Grempler, který jako první mimo území Francie vyráběl šumivá vína šampaňskou metodou.

Po druhé světové válce se Polsko ještě řadilo k vinařským zemím. V roce 1955 bylo u Warki nad Pilicí (jižně od Varšavy) a Zelené Hory celkem 150 ha Tramínu, Muškátu Ottonel, Chrupky, Ryzlinku rýnského, Pinotu blanc a noir. V roce 1961 zbylo 37 ha v Zelené Hoře a několik hektarů u Warki nad Pilicí. Kolem roku 1970 vinohrady zanikly (produkce hroznů se přesunula do skleníků). Nová vlna vinohradníků nastoupila na sklonku 20. století. Rozhodnutím Rady Evropské unie z prosince 2005 se Polsko znovu zařadilo k vinařským zemím. Vedle stovek vinařů-zahrádkářů, vzniklo k dnešnímu dni 10 vinařství registrovaných státem, jejichž produkty (asi 50 000 lahví ročně) lze oficiálně zakoupit na polském trhu. Celková plocha vinic se podle odhadů PIWiW (Polský institut révy a vína) blíží 1 000 ha. Největšími vinařskými oblastmi jsou Dolní Slezsko (jihozápad Polska), Zelená Hora (západ Polska) a Podkarpatí (jihovýchod Polska). Další vinice najdeme v okolí Krakova (Malopolsko) a v Malopolském údolí Visly. Nejlepší podmínky panují na jihozápadě, kde dozrává i Ryzlink rýnský, Tramín červený, Pinot gris a Pinot noir. Jinde dominují rezistentní kultivary Bianca, Sibera, Ron-



Kulturní charakter si vydobylo Rondo z Mazurských jezer. Winnica Kolonia Rusek patří k nejsevernějším polským vinohradům.



Foto archiv autora

do, Muškát oděský, Seyval blanc, Maréchal Foch, dále Hibernal, Solaris, Johanniter, Regent, Cabernet Cortis a další, včetně polského novošlechtění Jutrzenka (Jitřenka).

## Mazurská jezera (54° s. š.)

Vinice jsou ostrůvkovitě rozestry po celém Polsku, včetně chladného severovýchodu. Mazury (do konce II. světové války území obývané pruskými protestanty) tvoří pahorkatina s nesčetnými jezery, habrovými a borovicovými lesy. Téměř kulturní charakter si vydobyla zdejší Winnica Kolonia Rusek zásluhou nejdiskutovanějšího červeného vína IV. Konventu polských vinařů, jímž bylo archivní Rondo 2006 (částečně botrytický sběr). Wiktor Bruszewski, vlastník jedné z nejsevernějších polských vinic, vzpomíná na výsadbu prvních keřů takto: „Když jsme v dubnu 1999 s Wojtkem Bosakem a psem Rufusem stanuli na vrcholu strmého kopce nad jezerem, byl to docela emotivní zážitek. Ten pocit výzvy mazurské přírody a vzpomínka na poslední místní vinici, existující v 15. století u zámku v Rynie.“ Vinohrad (0,5 ha) se nachází v nadmořské výšce 100 m, půda je hlinitá, expozice jihovýchodní. Prudký svah (15°) umožňuje vol-

nou cirkulaci vzduchu k jezeru, které plní roli akumulátoru tepla a snižuje riziko poškození mrazem. Významný vliv na mikroklima má větrná clona. Živý plot kolem vinice navýší v létě teplotu o 5 až 10 °C, v zimě chrání před silnými ledovými větry. Mazury patří k nejchladnějším polským regionům (zima 2005/2006 -36 °C). Srážkový úhrn činí 550 až 700 mm, slunečního svitu je zásluhou vysoké zeměpisné šířky dostatek (v červnu slunce zapadá po 22 hod.). Vegetace je ve srovnání s jihem Polska o 2 až 3 týdny opožděná. Ideální jsou odrůdy s vegetačním obdobím 110 dnů (rašení oček na konci června, sklizeň počátkem října). Pozdní rašení snižuje riziko poškození jarními (květnovými) mrazy. Proti zimním mrazům Wiktor Bruszewski zprvu přihřnoval keře zeminou (kůň s pluhem). Dnes považuje za dostatečnou ochranu přirozenou sněhovou pokrývku (nejméně 20 cm). Řez provádí na počátku března. Na nízkém vedení vyzkoušel devět bílých (Sibera, Muškát oděský, Aurora, Bianca, Jutrzenka, Seyval blanc, Krystal, Tramín, Siegerrebe) a tři modré odrůdy (Rondo, Regent, Léon Milot). Sklízí v průměru dva hrozny na keř a vylišovaný mošt zpracovává ve Varšavě,

Foto archiv autora

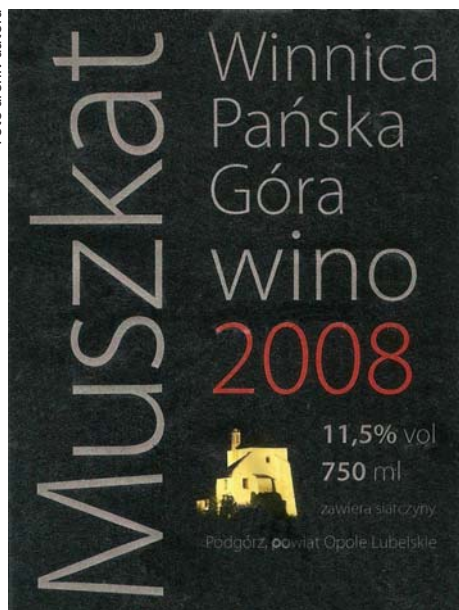


Foto archiv autora



Polská „albariza“ spoluvytváří nezvyklé mikroklima Winnica Pańska Góra na dohled zámku Janovec na protějším břehu Visly

kde bydlí a pracuje (na Mazurách tráví čtyři měsíce v roce). Chaptalizuje, neboť potenciální alkohol dosahuje jen 9 obj. %. Vína jsou minerální s vysokým obsahem kyseliny, v horších letech s nižší fenolickou zralostí, avšak bez zřetelných chlorofylových tónů. Wiktor Bruszewski doporučuje krátkou maceraci a delší zrání na lahvi (minimum dva roky u bílých, tři roky u červených vín). Zpočátku se obešel bez postřiků, avšak po pěti letech se objevila peronospora, později oidium. Od roku 2006 nevyrobil bílé víno, z ročníků 2007 a 2009 ani červené. Před dvěma lety vyloučil dolní polovinu vinice. Zachoval Seyval blanc, Jutrzenku, Rondo a Regent. Bílá vína prozatím nahrazuje víny jablečnými (staré pruské odrůdy). Vyznačují se barvou slunce, pomerančově-bylinným aroma a chutí citronového drosu. Nejsou filtrována ani čiřena a jejich pitelnost je v horkém létě nebezpečná. Obvyklý problém (nedostatek kyselin) na Mazurách nehrozí. Potenciální alkohol činí 7 obj. %, výsledný 11,5 obj. %.

**Aurora 2005** – světle žlutozelená barva, tóny petroleje, středně plné, svěží, citrusová dochuť \*\*\*

**Rondo 2005** – temně rubínová barva, jemné živočišné tóny, plné, harmonické, skořicové, dlouhé \*\*\*\*

### Malopolské údolí Visly (51° s. š.)

Čtyři hodiny jízdy (asi 200 km) od Krakova severovýchodním směrem leží široké údolí Visly. Vinohrady zde existovaly od středověku, což dosvědčují mj. názvy vesnic Winiary či Winiarka. Mezi I. a II. světovou válkou kvetla spolupráce MPW (Region Małopolskiego Przełomu Wisły) s kolébkou polského vinařství v Podolí (nyní ukrajinský region). Ambice budoucího vinařského centra neskrývá malebné městečko Janovec (přívazem spojené s Dolní Kaziměří, turistickou perlou lublinského Povislí). Ruinu janoveckého zámku z 16. století převzalo Muzeum

Nadwiślańskie, které se rozhodlo realizovat projekt Wojciecha Bosaka (PIWiW) Obnova historické zámecké vinice (0,5 ha). Výsadba vinohradu, jehož součástí bude i naučná stezka, je plánována na rok 2012. V prostorách zámku byla instalována vinařská expozice, připravuje se otevření prodejny vín Malopolského údolí Visly.

Na dohled od zámku na protějším břehu Visly ve vesničce Podgórz je Winnica Pańska Góra. Vinohrad (0,3 ha) v přírodní rezervaci nad soutokem Visly a Chodelky vysadil pomocí krumpáče (30 cm zeminy, jinak skála) historik umění a vysokoškolský profesor Wojciech Włodarczyk, spoluorganizátor Konventů polských vinařů a spoluzakladatel Polského institutu révy a vína. Na místě kdysi zamýšleného kamennolomu na jihozápadním svahu (10°) Panské hory (150 m n. m.) vznikla v roce 2002 malá vinice: spon 2 × 1 m, 1 400 sazenic, 13 kultivarů (mj. Chardonnay, Pinot gris, Ryzlink rýnský). Osvědčil se v první řadě Hibernál, dále Sibera a Bianca. Doplňkem portfolia jsou modré odrůdy (Rondo, Regent, León Milot, Maréchal Foch). Blízkost vodního toku a polská „albariza“ (ulity jsou dodnes všudypřítomné) spoluvytvářejí na danou zeměpisnou šířku nezvyklé mikroklima. Jarní a letní teploty přesahují na slunci 40 °C, zimní mrazy, na rozdíl od jarních, škodu nepůsobí. Vysoký obsah vápníku brzdí růst keřů (panenská sklizeň po pěti letech) a způsobuje chlorózu (ustupuje spontánně za tři až čtyři roky). Na druhou stranu zadržuje vláhu, teplo a dodává vínům minerální charakter. Důležitá je volba podnoží, Wojciech Włodarczyk preferuje K1 a Teleki 5C. Vinice je zatravněná, jako hnojivo slouží chlévská mrva. Nízké vedení (jednoramenný Guyot) prospívá dobremu vyzrání hroznů, chaptalizace tak není nezbytná. Rozvoji plísní brání západní větry vanoucí nepřetržitě od Visly. Pouze po loňské povodni století byl chemický postřik proti peronospore a plísní šedé nevyhnutelný. Z ročníku 2010 vyrobil Wojciech Włodarczyk jen 100 lahví vína. V dobrých letech počítá 0,51 vína na keř. Za největší problém považuje nechuť lidí ze vsi k prá-

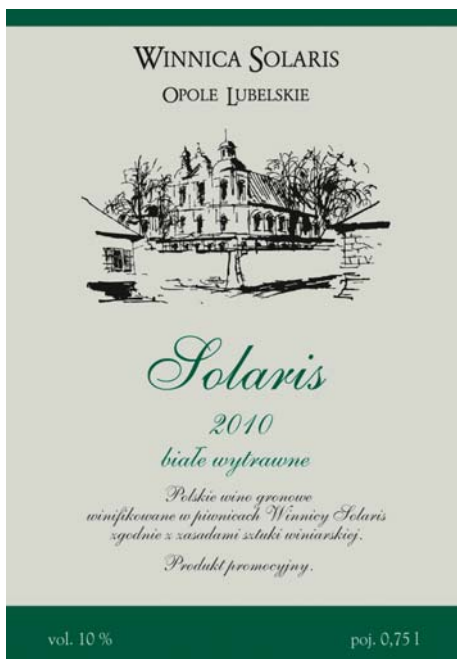
ci na vinici. V blízké budoucnosti plánuje výsadbu 10 000 keřů (2 ha) a zaměření na 3–4 bílá odrůdová vína. Ve švestkovém sadu na úpatí vinice buduje vinný sklípek s degustační terasou. Součástí nabídky budou i regionální gastronomické speciality (chřest a kozí sýr). O návštěvnost strach nemá: Podgórz je oblíbeným cílem turistů z Dolní Kaziměře.

**Bianca 2008** – žlutozelená barva, aroma máslových sušenek, lehké, minerální, tvrdé a dlouhé \*\*½

**Muškat oděský 2008** – světle žlutá barva, vůně kopru, v chuti muškátové tóny, svěží, perzistentní \*\*½

Rakouské vinohrady byly inspirací Marzanny a Macieja Mickiewicz z městečka Opole Lubelskie. Po nákupu sazenic v révové školce pionýra polského vinařského obrození Romana Mysliwca nahradila jablečný sad za domem (odrůda Antonówka) Winnica Solaris. V letech 2005 až 2007 společně vysadili 700 keřů: Rondo, Regent, León Milot (modré odrůdy tvoří 30 % výsadby), Seyval blanc, Sibera, Muškát oděský, Bianca, Pálava (sic!) a Solaris. Majitelé překvapivě nevyužili světoznámého příjmení Mickiewicz a malou vinici (0,3 ha) nazvali na počest bujně rostoucího německého novošlechtění, které dosahuje i v místních podmínkách (problém je déšť, nikoliv slunce) na počátku září cukernatosti 25 °NM. Solaris tak jako jediný nevyžaduje chaptalizaci (u ostatních odrůd 1 až 2 kg cukru na 100 l moštu). Půda je písčitá, v dolní části svahu jílovitá, expozice jihozápadní. Každý druhý řádek je zatravněn. U kmínku ponechává Maciej Mickiewicz tzv. mrazové réví (záložní jednoletý výhon), které na zimu ohne k zemi a přihrne zeminou. Jako další ochranu (zimní mrazy – 20 až –25 °C) využívá vodní postřik, vytvářející na révě ledovou krustu (viz foto z května 2011). Sklízí od 2 do 2,5 kg na keř a ročně vyrábí kolem 1 000 lahví pravidelně vysoko hodnocených vín. Např. předloni byl Hibernál jedním z nejlepších vzorků Konventu polských vinařů, v loňském roce získalo Rondo bronzovou medaili národní vinařské soutěže EnoExpo a letos byla Sibera nejlepším bílým

Foto archiv autora



vínem Svátku vína v Janovci. Není divu, že Maciej Mickiewicz v dnešních dnech zpracovává vedle vlastních i hrozny z panenské sklizně (Cabernet Cortis, Johanniter, Regent) nedaleké vinice varšavského architekta Lecha Milla *Dom Bliskowice* (2 ha). Na podzemní sklípek (teplota ideální, vlhkost 80 až 90%) navazuje degustační místnost, kde bylo v červnu t. r. možné ochutnat vyrovnanou kolekci mladých bílých vín a také snoubit rosé Rondo 2010 s čerstvě natrihanými třešněmi.

**Solaris 2010** – světle žlutozelená barva, angrešt, hluchavka, svěžít, středně plný, perzistentní \*\*\*\*

**Seyval blanc 2010** – žlutozelená barva, nezralá broskev, pikantní kyselinka, grepové doznívání \*\*\*½

Šedesát kilometrů proti toku Visly v Sandomeřské kotlině (mj. naleziště dinosauřích stop) leží vesnička Daromin. V roce 2005 zde zásluhou Barbary a Marcina Płochockich

Foto archiv autora



Winnica Solaris nese jméno odrůdy, která ani zde nevyžaduje chaptalazaci. K ochraně vůči mrazu slouží vodní postřik.



kich vznikla *Winnica Płochockich* (2,5 ha, v plánu 4 ha). Oba manželé absolvovali střední zahradnickou školu. Marcin pokračoval ve studiu zemědělství, Barbara se zaměřila na ochranu životního prostředí. Profesionálně nikdy nebyli se zemědělstvím spjati (Barbara pracuje na městském úřadě, Marcin je hlavní technolog potravinářské firmy), vztah k půdě však přetrvával. V roce 2002 po náhodném setkání s Romanem Myśliwcem koupili pozemek v Gliniku Polskim na Podkarpátí. Rekreační zahrada s malým vinohradem ambicióznímu páru brzy nestačila. Omezující byla také vzdálenost od trvalého bydliště ve Varšavě. Logickým krokem bylo přesídlení do staré zemědělské usedlosti v Darominu, kde nyní budují rodinné vinařství se zaměřením na enoturistiku (sklepní hospodářství, degustační prostory, penzion). Zaměstnanci chtějí najímat pouze na sběr hroznů. Syn Petr studuje potravinářskou školu, zajímá se o enologii, koníčkem je hodnocení vín. Vinice je od roku 2008 registrovaná státem. Převažujícím způsobem vedení je jednoramenný Guyot, pouze u *Maréchal Foch* je preferováno vysoké vedení Y. Sklizeň je ruční a výrazně redukováná. Např. v roce 2009 probíhala od konce září (Muškát oděský) do poloviny října (Sibera). Loni byly vzhledem k špatnému počasí všechny modré hrozny sbírány na počátku října a společně zpracovány na rosé: Manželé Płochocki patří mezi průkopníky růžových vín na polském trhu (veřejnost žádá vína červená). Vinifikace probíhá v nerezových tancích s ušlechtilými kmeny kvasinek. Fermentace bílých vín je pozvolná, obvykle za nízkých teplot. Nechybí krátké zrání na kvasničných kalech. Vína jsou mnohdy polosuchá, zbytkový cukr vyvažuje vyšší kyselinku. Malolaktická fer-

mentace je standardem pouze u červených vín. Obsah alkoholu osciluje kolem 11 obj. %. Vína jsou v nabídce několika vinoték a e-shopu. Cena 250 až 300 Kč odpovídá poměru nabídky a poptávky. Např. archivní *Seyval blanc* byl nejlepším vínem IV. Konventu polských vinařů a pouze 1/4 bodu dělilo cuvée *Sibemus* od stříbrné medaile *Vinoforum 2011 Krynica-Zdrój*. Bylo by to historicky první ocenění polského bílého vína v mezinárodní soutěži.

**Rosé 2010** (50 % *Zweigeltrebe*, 30 % *Maréchal Foch*, 20 % *Rondo*) – karmínová barva, malinové aroma, středně plné, svěžít, zemitá dochuť \*\*\*½

**Sibemus 2009** (70 % *Sibera*, 20 % *Muškát oděský*, 10 % *Seyval blanc*) – světle žlutozelená barva, vůně avokáda, v chuti harmonické, minerální \*\*\*\*

Hodnotící stupnice: \*\*\*\*\* vynikající, \*\*\*\* velmi dobré, \*\*\* dobré, \*\* pitelné, \* nepitelné

#### Méně známé odrůdy polských vinic

**Seyval blanc** = Seibel 4995 × Seibel 4986  
**Jutrzenka (Jitřenka)** = Villard blanc × Pinot blanc  
**Muškát oděský** = Muskat sinij rannij × Seyve-Villard 20-366  
**Bianca** = Villard blanc × Bouvierův hrozen  
**Sibera** = Saperavi severnyj × (Fosterův semenáč × Prachtraube)  
**Solaris** = Merzling × (Saperavi severnyj × Muškát Ottonel)  
**Johanniter** = Ryzlink rýnský × /Seyve-Villard 12-481 × (Pinot gris × Chrupka)/  
**Rondo** = Zarja severa × Svatovavřínecké  
**Regent** = (Sylvánské zelené × Müller Thurgau) × Chambourcin  
**Maréchal Foch** = Kuhlmann 188-2 × Ryzlink zlatý  
**Cabernet Cortis** = Cabernet Sauvignon × Solaris

» Doporučené odkazy:  
[www.winologia.pl](http://www.winologia.pl), [www.vinifera.pl](http://www.vinifera.pl)

Foto archiv autora

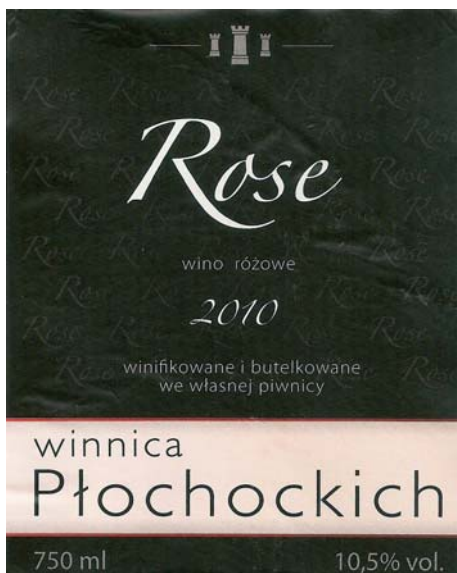


Foto archiv autora



Manželé Płochocki patří mezi průkopníky polských rosé