

Malokarpatskou vinařskou stezkou

Malokarpatská vinařská oblast zahrnuje téměř třetinu slovenských vinogradů (5 057 hektarů). Dominují zde odrůdy s bílými hrozny (80 %), jimž místní klima (2 200 hodin slunečního svitu a 550 mm dešťových srážek za rok) obzvláště svědčí. Špičkových vinařů bylo v Malých Karpatech před dvaceti lety méně než prstů jedné ruky, dnes je jich několik desítek.



popiska

Po vinných stezkách putovalo kdysi víno k římským legiím, nyní je Malokarpatská vinná cesta dějištěm Dnů otevřených sklepů, nejnavštěvovanější vinařské akce na Slovensku. Poprvé se sklepy otevřely v listopadu 2000 zásluhou iniciativy Milana Pavelky, jednoho ze sedmnácti zúčastněných vinařů. Zájem veřejnosti předčil očekávání organizátorů. Prodal se 420 z 500 vytištěných vstupenek. Návštěvníci byli spokojeni a loni na podzim putovalo po stokilometrovém okruhu mezi Bratislavou a Trnavou na pět tisícovek milovníků vín, přičemž zájemců o vstupenky bylo ještě o sedm tisíc víc. Sklepy se tedy otevřely i v květnu. Na podzim se degustují mladá vína, na sv. Urbana již vína téměř hotová. Ochutnat lze domácí koláče – osůchy, slaninu, uzený bůček, věhlasnou pečenou husu ze Slovenského Grobu a další speciality. Pa-

popiska



dají také rekordy: Milan Ružek z Modry prošel letos na jaře pěšky celou trasu a navštívil 57 sklepů (otevřeno bylo 122). Pokud se rozhodnete přijet (k čemuž se musíte zaregistrovat na www.mvc.sk), můžete začít na břehu Dunaje pod hradem Devín. Devínska viecha sv. Urbana nabízí víno bílé, červené i rybízové, jako bonus pak medové delikatesy včelaře Dušana Dedínskeho. Ríbežlové (cuvée odrůd Otelo, Titania a Ojebin) najdete i ve Villa Vno Rača. Mnohem slavnější je však místní Frankovka modrá, dodávaná v 18. století na dvůr Marie Terezie. Ochutnejte rovněž račanský barikový nebo ladový Cabernet Sauvignon. V městečku Svätý Jur (nad malým kruhovým objezdem vpravo) sídlí od roku 2001 Vínne pivnice Chowaniec & Krajčírovič. Vinaři-spolumajitelé kladou důraz na surovinu ze Svätého Jura. Vedle tradičních kultivarů vyzkoušejte Pálavu, černorybízový Alibernet nebo štavnaté cuvée Cabernet-Merlot.

V Pezinku navštívte jedno z prvních soukromých vinařství na Slovensku: Víno Matyšák (za Grinavou vpravo, „hore cez most“). Za pozornost stojí Rulandské biele i modré, bobulový výber Muškátu Ottonel, slámová Breslava i růžový Rizling čierny. Peter Matyšák provozuje navíc stylovou restauraci Vinum Galérie Bozen v centru Pezinku. Nedaleko najdete Farskú pivnicu plnou malokarpatských vín spolehlivé značky Pavelka – Sobolič. Například svěží a voňavý Rizling vlašský, globálně atraktivní Chardonnay, černočervený čokoládový Dunaj a prémiová slovenská cuvée Paves v bílé i červené podobě. Nezapomeňte na vína Romana Janouška. Šampion Československé vinařské ligy Rizling vlašský, Pálava s vůní kandované pomerančové kůry, višňové Zweigel-

trebe, Frankovka modrá s tóny třešňí v čokoládě a ostružinový Cabernet Sauvignon za další zastávku určitě stojí.

Uprostřed modranské zahrady s mandloněmi, morušemi a kiwiovníky dozrávají pod degustačním domkem vína s etiketou Fedor Malík & syn. Profesor enologie, degustátor a autor knih o víně nabízí mimo jiné barikové Rulandské šedé, mohutný modrý Hron a jako vlnkovou loď Sahral noir (čti „Sa hral, no a?“). Před ubytováním (příjemný „retro“ Hotel Modra) si můžete pochutnat na krajových specialitách ve Vinárně u Ludvika (za katolickým kostelem).

Další den zajedte do Šenkvic prozkoumat nejen architektonickou Karpatskou Perlu. Slogan „Dobré víno a bodka“ do puntíku naplňují minerální Rizling rýnsky, opulentní Chardonnay, elegantní Pinot noir, vyzrálá Frankovka modrá nebo Cabernet Sauvignon s vůní čerstvě ostrouhané tužky. Součástí exkurze bývá i výstup na vyhlídkovou věž (náročnější alternativou je výšlap k rozhledně Homola). Nedaleko odtud v Limbachu žije vinař a chovatel holubů Michal Sadloň, jehož svěží a voňavý Iršaj Oliver byl na Vínoforu 2010 Ostrava kandidátem ceny FIJEV (Mezinárodní organizace novinářů a pisatelů o víně). Hledáte-li kuriozity, navštívte Velký Biel. Ján Krajčovič nabízí přezrálými jahodami vonící vína opovrhované liščí révy: bílý Delaware a červenou Isabelu. Michal Petrík v Modre (Vinotéka u Pradedu) je zase propagátorem archaického kultivaru Ferdinand Lesseps. Medailemi ověřená vína tradičních odrůd ochutnáte u Martina Pomfyho z Vinosad. Vyzkoušejte Tramín červený s vůní pivoněk, marcipánový Devín, vysokooktanový Dunaj



či klasický Cabernet Sauvignon. Zlatým hřebem se může snadno stát degustace portfolia Víno Mrva a Stanko v Trnavě. Progressivní vinařství nabízí více než jen populární Sauvignon či Rulandské šedé. Příští Dny otevřených sklepů se konají 19.–20. listopadu.

Martin Křístek / foto: archiv autora

popiska

1/2
Expocenter
Vinum Langarcio