

Za Jitřní hvězdou do Podkarpací

MUDr. Martin Křístek, Jasło – Počátky polského vinařství (dnes 155 ha vinic, 1900 vinařů, roční spotřeba 5-6 l vína na osobu) kdysi ovlivnila Velkomoravská říše, hlavní roli ale sehrály mníšské řády cisterciáků a benediktinů. Na západě Polska pak dlouhá léta vinařili němečtí osadníci (než byl po II. světové válce nahrazeni „bramboráři“ z východu).

*Motto: „Kde Špaček
s Myslivcem hospodaří,
tam se révě vinné daří!“*



Největší polská vinice o úctyhodné rozloze 20 ha sice leží jižně od Wrocławu (ovšem výsadby Cabernetu Sauvignon asi správnou volbou nebudou...), ale za nejlepší polský vinařský region s potenciálem výsadby až 200 ha vinic je dodnes považována Zielona Góra.

Vinařský region Podkarpací (50 ha vinic) dělí Dukelský průsmyk a stovka kilometrů od vinic východního Slovenska. Polským hroznům nechybí slunce, zato zimní mrazy bývají zničující. Vinohradníky-polárníky naopak netrápí oidium a proti peronospoře postačí 2-3 postřiky. Hlavní svízěl je nedostatek praktických zkušeností, vždyť ani historicky zde mnoho vinic nebylo.



Vinařským středobodem Podkarpací je městečko Jasło (40 000 obyvatel, 257 m.n.m.). V jeho okolí působí 35 aktivních vinařů (obvyklá výměra vinice 0,2-0,5 ha, celková plocha 10 ha).

Právě sem mířili přeplněnými a rozbitými polskými silnicemi průměrnou rychlostí 30 km/hod. vínobuditelé z ostravského K.A.H.A.N.u na průzkumnou expedici do utajené vinařské země.

Již sama cesta měla „vinařský“ nádech - korek je v polštině slovem označujícím dopravní zácpu! Účastníky výpravy tak mohl až s mnohahodinovým zpožděním přivítat guru polských vinařů, Roman Myśliwiec (Winnica Gólesz).

Samouk vinař, vinohradník a šlechtitel (hlavní zdroj informací slovenská, ruská, ale i česká literatura) se vínu věnuje od roku 1982. V současnosti obhospodařuje 1,5 ha vinic s 5000 keři révy vinné (zatravněná meziřadí, organické hnojení) a jedinou vinařskou školkou v Polsku (0,5 ha, 90 000 sazenic ročně).



Původní výsadba (podnože Teleki C2 a K1) zahrnovala přes 200 odrůd (od 2 do 200 keřů na odrůdu), ale po letech zkoušek považuje Roman Myśliwiec jen tucet z nich za perspektivní. Regionu Podkarpací by snad nejvíce slušela bílá Aurora (vysoce mrazuvzdorná raná nearomatická odrůda, vhodná do kupáží), Sibera (německé novošlechtění, vína ryzlinkového typu) a Serena (raná „sestra“ Sibery); modrý Marechal Foch (mrazuvzdorná barvířka nesoucí jméno francouzského válečného hrdiny), Regent (citlivější odrůda, ale vína vysoké kvality) a Rondo (v dobrých letech a při troše štěstí podobné Pinotu Noir).



Neosvědčilo se moravské novošlechtění Agni a vykloučení zřejmě neujde ani MI 5-26 („sestra“ Laurotu neboli Merlan). Klasické odrůdy (Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Müller Thurgau, Irsay Oliver, Muškát moravský, Modrý Portugal) ve zdejším klimatu neuspěly vůbec. Hlinité půdy vinice Gólesz s vysokým obsahem hořčíku dávají minerální vína s vysokým obsahem kyselin. Roman Myśliwiec odbourává kyseliny na 6g/l, mošt síří 30-40 mg/l před dodáním ASVK, pak 50 mg/l při prvním stáčení (celkem max. 100-140 mg/l). Vína zrají ve skleněných demižonech, menší partie v sudech z polského dubu a něco málo i v nerez od Prudíka. Před lahvováním po dvou zimách zrání už vína nesíří ani nefiltruje. A jaké byly naše dojmy z prvního setkání s polskými víny?

Na úvod příjemně překvapila velmi povedená kupáž 12 rezistentů Cuvée Gólesz 2004. Víno s vůní flambovaných banánů a bezové limonády bylo v chuti plné, minerální a svěží, i když pocházelo z problematického ročníku (krutá zima s mrazy až -25°C, chladné léto).

Malinově růžová směs modrých hroznů (vinifikace téměř bez nakvácení) rezistentních odrůd dvou ročníků - Gólesz Rosé 2003/2004, voněla smetanou a karamellem, malinami i jahodami, na patře byla harmonická, kořenitá, jen poněkud kratší.



Rondo 2002 se po půlročním zrání v dubovém sudu vyznačovalo tmavě rubínovou barvou, kakaovými i živočišnými tóny, lehkostí a dlouhým dozríváním. Odrůdu Jutrzenka (český překlad Jitřenka alias Večernice, každopádně hvězda je to stejná...) vyšlechtil Roman Myśliwiec křížením Villardu blanc a Pinotu blanc. Dává snad až příliš aromatická suchá bílá vína, a proto její autor preferuje tradiční technologii aromatizovaného tzv. medového vína (během fermentace přidává 2,5-3 kg medu na 50 l vína). Jutrzenka 2002 dosáhla ve velmi dobrém ročníku cukernatosti 22°NM. Víno bylo slámové barvy s výrazným aroma listu černého rybízu, máty a lipového medu (ten byl k doslazení opravdu použit), mohutné, dobře vyvážené a perzistentní.

Závěrečný vzorek, fortifikovaný Elmer 2002 s vůní jahodové živýkačky (pamatujete značku Bolek i Lolek?), byl až příliš ohnivý. Pokud je tento extrémně mrazuvzdorný (přežije prý až -40°C mráz) kříženec *Vitis vinifera* s *Vitis labrusca* z dílny plodného minnesotského šlechtitele Elmera Svensona zpracován na stolní víno, bývá nositelem nepříjemné vůně zkvašených jahod. Proto je lépe jeho vína fortifikovat. V tomto případě byla fermentace moštu (cukernatost 21°NM) přerušena přidavkem dva-



krát destilované vínovice téže odrůdy ve chvíli, kdy prokvasila polovina v moštu obsažených cukrů.

Žáka Romana Myśliwiece Wiktora Szpaka (Winnica Jasiel) jsme navštívili jako vůbec první zahraniční skupina. Učitel botaniky, jehož předkové tradičně pěstovali rybíz a višně, založil vinici (0,3 ha, vedení na hlavu, drátěnka) na lehkých sprašových půdách někdejšího sadu. V roce 2001 vysadil 700 keřů dvou desítek odrůd. Také on dnes považuje za vhodné jen některé odrůdy, např. keře Tramínu před krutými mrazy neochrání ani přikrnutím zeminou. Mikroklima vinice příznivě ovlivňuje blízkost říčky Wislok (višně vždy dozrávaly dříve než sousedům) a jihovýchodní expozice svahu. V loňském roce sklídl Wiktor Szpak 1,5 tuny hroznů, vyrobil 1000 litrů vína a přikoupil další 1,5 ha půdy, kde chce v nejbližší době vysadit další vinohrad. Docukřuje sacharózou (dosud jen jednou vyzkoušel hroznový cukr), síří úměrně normám, potřebám vína a klimatickým podmínkám (je-li špatný rok, jakým byl 2004, pak více). Vína zrají ve skleněných demižonech a od letošního roku také v prvním 100 l sudu z polského dubu.

Ochutnali jsme Seyval Blanc 2004, kupáz s odrůdou Aurora. Zadušená vůně extraktivního vína s přemírou kyselin a štiplavou dochutí si přičeň vinobuditelů nezískala. Nepatrně lépe dopadla Sibera 2004, obohacená 15% Jutrzenky. Víno s nečistou vůní, neharmonické a bohužel dlouhé. Naopak Sibera 2003 z vysoce ceněného ročníku (cukernatost 20°NM) zabodovala vůní kosatců, vyváženou chutí i příjemným dozríváním. Oblíbené víno paní domu, učitelky hudby Elwiry, Muškát oděsský 2003 vůní nepřesvědčil, zato na patře byl příjemně muškátový



a poměrně harmonický. Medicinální náplastově-punčové tóny poněkud kazily celkový dojem ze svěžího, lehkého a perzistentního vína polské odrůdy Jutrzenka 2004. Panenské hrozny teprve dvouletého (!) keře odrůdy Regent 2004 daly po třiceti hodinách macerace víno rubínové barvy, smetanových tónů, střední plnosti a vyvážené ovocité chuti. To nejlepší však přišlo na závěr: Rondo 2004 aneb „první košť z první bečky“. Výsledkem šedesátihodinové macerace s přidavkem enzymů a zrání v polském dubu bylo víno temně granátové barvy s vůní čerstvě rozemletého pepře, harmonické, středně plné a dlouze dozrívající.

Polsko asi nikdy významnou zemí na vinařské mapě nebude, vzrůstající obliba tohoto nápoje spolu s úctyhodným počtem obyvatel přes 38 milionů ale z Polska dělá atraktivní trh pro ty země, kde se vínu daří...

Pomůcka: Aurora - (Seibel 788 x Seibel 29), Serena - (Saperavi severnyj x Foster White Seedling x Prachtraube), Sibera - (Saperavi severnyj x Foster White Seedling x Prachtraube), Marechal Foch - (V. riparia MgT 101-14 x Ryzlink zlatý), Regent - (SZ x MT x Chambourcin), Rondo - (Saperavi severnyj x Sv), MI 5-26 - (Merlot x Seibel 13666 x Fratava), Seyval blanc - (Seibel 4995 x Seibel 4986), Muškát oděsský - (Muskat sinij rannij x SV 20-366).

