

BÍLÁ MÍSTA NA VINAŘSKÉ MAPĚ

RUSKO



Sovětskému svazu patřilo ještě před 25 lety čtvrté místo na světovém žebříčku vinařských velmocí. Především zásluhou Moldávie, Ruska, Ukrajiny, Gruzie a Ázerbájdžánu tehdy produkoval 48 milionů hektolitřů vína ročně. To, že dnes řadíme ruské vinařské oblasti mezi bílá místa na vinařské mapě, je zásluha Gorbačovova tažení proti alkoholu a rozpadu Sovětského svazu s následnou ztrátou odbytí v bývalých svazových republikách.



Chutor Puchljakovskij, známá vinařská vesnice na pravém břehu Donu

Do roku 1990 poklesla výroba vína dřívějšího soustátí na 16 milionů hektolitřů, vyklučeny byly statisíce hektarů vinic a uzavřeny stovky vinařských závodů. V současnosti vypije 145 milionů Rusů 9 milionů hektolitřů vína za rok, avšak k uhašení jejich žízně musí Rusko dovézt ze zahraničí polovinu tohoto množství, tedy 4,5 milionů hektolitřů vína. Řadí se tak na 5. místo žebříčku světových dovozců...

Jaká jsou dnešní ruská vína? Budeme-li věřit pamětníkům, pak jejich kvalita nemohla klesnout tolik, co kvantita... Stále velmi oblíbená jsou v Rusku vína šumivá, populární jsou tichá stolní vína známých odrůd Cabernet Sauvignon, Ryzlink

rýnský, Aligoté i Muškát, „domácí“ Rkatsiteli či Saperavi. Silná fortifikovaná vína byla donedávna dodávána z Čečenska a v nabídce nechybí ani červená vína zrající v sudech z kavkazského dubu. Roste zájem o vína suchá, což je výrazný trend posledních let, zejména v Moskvě a Petrohradu. Ale levná „ruská vína“ masové spotřeby jsou často zahraniční moky či patoky dovezené v cisternách a v Rusku jen plněné do láhví... Ruské vinařské regiony se rozkládají na rovinách a mírných pahorcích mezi Černým a Kaspickým mořem. Blízkost obou moří zmírňuje kontinentální klima s příliš horkými suchými léty a krutými zimními mrazy. Přímořský vliv je nejlépe patrný na vinicích kolem Krasnodaru, odkud pochází více než polovina ruského vína, a na území „semi-autonomní“ republiky Dagestán, hlavního dodavatele modrých hroznů. Vinohradníci v okolí kozáckého Rostova na Donu a Stavropolu, střediska kraje Michaila Gorbačova, musí na zimu révu přikrývat zeminou. Většinu ruských vinohradů vlastní zemědělská družstva a ta vzhledem k chronickému nedostatku financí hospodaří vlastně ekologicky, bez postřiků, enzymů a jiných chemických prostředků. Pouze s oxidem siřičitým se zrovna nešetří... Svědkem ruského přístupu k výrobě vína byl počátkem léta skalický vinař Ladislav Nemčovský, který navštívil několik producentů v Rostovské vinařské oblasti. První byl na řadě *Vinařský institut Novočerkassk*. Tato vinařská škola založená v roce 1970 dnes vychovává stovku budoucích vinařů i vinohradníků a současně zpracovává hrozno z 16 ha vinohra-

Celková rozloha vinic: 110 000 ha
Spotřeba vína na osobu: 6,2 l/rok



Hodnotící stupnice: ★★★★★ vynikající, ★★★★ velmi dobré, ★★★ dobré, ★★ pitelné, ★ nepitelné

Stremennoe (Všeruský vědecko-výzkumný institut vinohradnictví a vinařství Novočerkassk, Rostovská VO) – autochtonní kozácká odrůda se ve své neročnickové podobě představila jako kořenité, avšak prázdné víno světle žlutozelené barvy s naoxidovanou vůní nastrohaného jablka a nečistou dochutí (★½).

Šardone 2004 (Agrofirma Myschako, Krasnodarská VO) – nejkvalitnějším z degustovaných ruských vín bylo překvapivě vsudyprítomné Chardonnay: světle žlutozelená barva, vůně másla a tóny chlebovinky, v ústech středně plné a svěží s perzistentní minerální dochutí (★★★★).

Krasnoe 2004 (Agrofirma Myschako, Krasnodarská VO) – kupáž modrých hroznů prestižní ruské vinařské oblasti, známé spíše produkcí bílých vín, byla lehkým a svěžím „letním“ červeným vínem rubínové barvy s vůní švestek a makových koláčů s dlouze dozrívající tříslovinkou (★★½).

dů. Ochutnávku zdejších produktů zahájilo svěží bílé víno vysoce plodného místního novošlechtění Kristal. Škoda, že chlebovinku připomínající Rulandské bílé zastřelo přílišné zasyření. Dalším vzorkem byl Muškát Aksalskij, víno s překvapivě muškátovým tónem a příjemným zbytkovým cukrem, jen poněkud krátké. Nejlépe hodnoceným vínem degustace se stal temně rubínový Kabernet s jemnou vůní černého rybízu a harmonickou chutí. Černočervený Muškát Stepná rosa alias Fialeta ranná s intenzivním buketem, chutí ostružin a josty, byl velmi plný, hutný, avšak polosladký. Dezertní víno Augusta vonělo medovinou, chutnalo cukrem a páliho alkoholem. Návštěvu vinohradů zaměstnanci institutu návštěvníkům nedoporučují. Prý jsou velmi zanedbané a hlídají je psy.

Další zastávkou Ladislava Nemčovského byl *Chutor Puchljakovskij*, známá vinařská vesnice na pravém břehu Donu v severovýchodní části Rostovské vinařské oblasti. Místní vinařskou školu založil hrabě Platov za pomoci odborníků z Burgundska a Champagne už v roce 1814. Muzeum vinohradnictví se pyšní pravým Kozáckým degustačním sálem a své jméno obec získala na počest slavného rodáka, vinohradníka a šlechtitele Puchljakova. Návštěva prý nejlepšího obecního vinaře se přesto nevydařila. Jediný vzorek bílého vína byl zoxidovaný, jediný vzorek červeného zase příliš sladký. Vinař ani nevěděl, o jaké odrůdy se jedná... Podle chuti šlo nepochybně o tzv. samorodáky, tedy v Evropě již nepovolené přímoplodné hybridy. Výrobní postup kozáckého vína zaslouží citaci: „Hrozno sa porajbuje do bočky, začne kvasiť a na 56 l dáš 3 stakany po 200 g cukru, za 6 dní spravíš žmych (vypresuješ) necháš vyčistit a je to.“

Zemědělské družstvo před „perestrojkou“ a rozpadem SSSR obdělávalo 30 ha vinohradů, dnes zbyla sotva pětina, navíc v žalostném stavu. Tradičními odrůdami bývaly Stepňak, Stremennoe a Kozí cecky, preferovanými kultivary současnosti jsou mrazuvzdorné Dojna, Dekarskij, Bianca, vysoce plodný Platovskij, Cvetočnyj nebo Gičikoš samaroš a Saperavi severnyj. Družstvo dodává na trh také kupáž Cvetočnyj a Zaladondi sucholimanskij nazvanou Žemčožava Dona. Ochutnávky pro veřejnost družstvo nepořádá... Bohužel?

Martin Křístek / foto: Ladislav Nemčovský a archiv autora

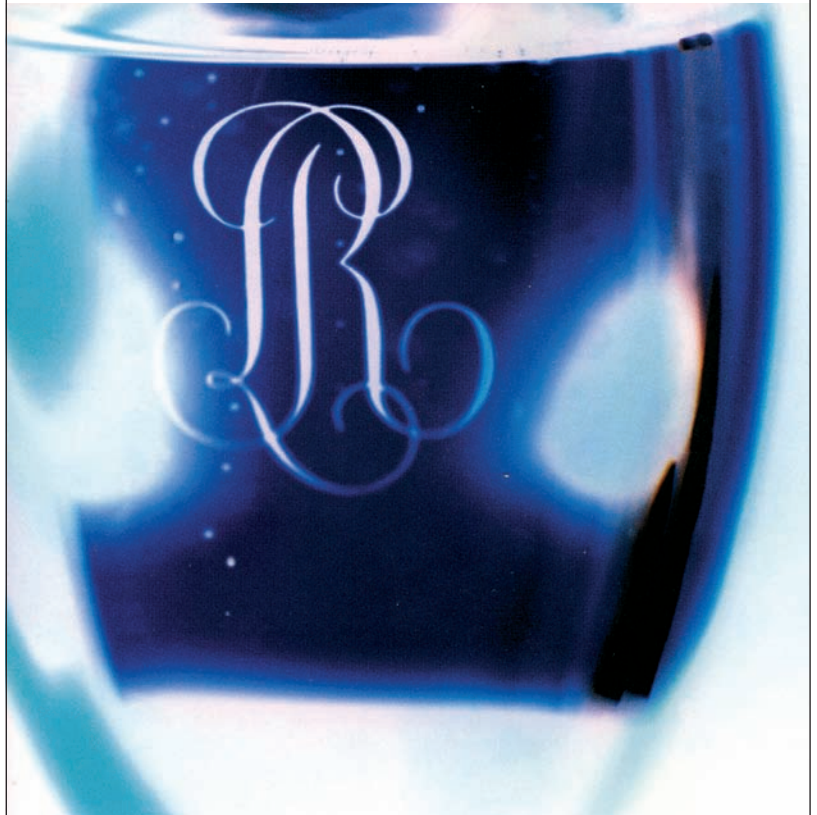
Literatura: Russiawines.com; Johnson, H.: Kapesní průvodce světovými víny, 2005

Saperavi Dona (OAO Millerovskij Vinzavod, Rostovská VO) – cuvée Saperavi evropskij a Saperavi severnyj neznámého ročníku (lahvováno 2006), pocházející z pravého břehu řeky Don, se pyšnilo granátovou barvou, povidlovým aroma a plností chuti s jemnými živočišnými tóny (★★★).

Saperavi Meždurečenskij 2003 (OOO Mariinskij Spirtzavod, Rostovská VO) – víno temně rubínové barvy, vůně nových kožených rukavic i sušeného sena, středně plné s vyšší kyselinkou a výraznou živočišnou chutí, poněkud krátké (★★½).

Saperavi Jantarnogo 2000 (OAO Jantarnoe, Rostovská VO) – cuvée Saperavi a Saperavi severnyj, nesoucí název původní zde pěstované odrůdy Jantarnoe a podle etikety oceněné dvěma stříbrnými medailkami, bylo vínem tmavě rubínové barvy s vůní sušených květů a opocené koňského sedla, na patře překvapivě svěží s dřevitými tóny a dominující chutí sušených švestek (★★★).

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Dovoz pro Českou republiku
Ing. KAREL HLAD
Prodejní sklad: Blahoslavova 10, Praha 3-Žižkov
tel.: 266 316 344, tel./fax: 233 383 096