



Po stopách vinařů-polárníků:

Dánsko }

První informace o vinařství v Dánsku přinesl Vinařský obzor 1-2/2007. Plocha vinic tehdy činila devatenáct hektarů a produkce triadvaceti vinařství patnáct tisíc litrů ročně. **Dnes sdružuje Dánská vinohradnická asociace čtrnáct set vinařů**, v zemi působí osmdesát komerčních vinařství, roční produkce dosahuje 75 000 litrů a plocha vinic devadesát hektarů.

Nejstarší zmínky o výrobě vína na území Dánského království pocházejí z dvanáctého století, kdy révu vinou pěstovali mniši Řádu svatého Benedikta v Odense na ostrově Fyn. A také cisterciáci v klášteřích v Esrumu severně od Hillerødu, v Sorø na ostrově Sjælland a v Roskilde, což bylo sídelní město krále a biskupa. Od třináctého století se klima ochladilo a vinohrady zpustly.

V šestnáctém až osmnáctém století zakládala vinice šlechta, například u královské rezidence Koldinghus a hradu Tirsbæk v Jutsku. V roce 1932 vysadil Niels Vilhelm Christiansen u jezera Furesø v Nordsjællandu Pinot noir, Aligoté a Baco noir. O čtyři roky později přibýlo Chardonnay, Pinot blanc, Tramín kořenný a Ryzlink zlatý, celkem osmnáct set keřů. Počínaje rokem 1938 uváděl Niels Vilhelm Christiansen na trh sedm set až tisíc lahví šumivého vína ročně. V roce 1956 byl vinohrad vykloučen a nahradil jej ovocný sad.

Díky rezistentnímu šlechtění a globálnímu oteplování se staly vinařské pokusy smysluplnějšími. Zatímco průměrná roční teplota v letech 1961–1990 činila 7,7 °C, v následujících dekádách opakovaně (8 z 10 nejteplejších ročníků od roku 1874) dosáhla 9,0–9,5 °C. Vegetační období se od osmdesátých let dvacátého století prodloužilo o tři týdny.

Počet hodin slunečního svitu však významně kolísá. Například ročníky 2002 a 2006 byly vynikající, v roce 2010 bylo naopak optimální dozrání hroznů nemožné. Poloha a orientace vinohradu jsou mimořádně důležité. Např. výsadba větrolamů může omezit často silný studený vítr a navýšit teplotu ve vinici až o 5 °C. Vinice na pobřeží profitují z nižšího rizika jarních mrazíků, léta jsou více slunná, ale chladnější (teplota moře max. 19 °C). Ve vnitrozemí nejsou výjimkou mrazy na konci května.

V roce 2000 přiznala Evropská unie Dánsku status vinařské země a stanovila

kvótu maximální plochy vinic na devadesát devět hektarů pro komerční produkci stolních vín. Současně vstoupila v platnost regulační pravidla dánských úřadů. Registrovaný vinař je povinen podávat hlášení o výměře vinic, odrůdové skladbě a údaje o sklizni, výrobě a zásobách vína. Vyhláška dánského ministerstva zemědělství povoluje vinifikovat hrozny sedmáctýřiceti odrůd.

Dosud je nejvíce rozšířeno **Rondo**, u jehož zrodu stál prof. Vilém Kraus. **Regent** a zejména **Léon Millot** jsou pomalu nahrazovány odrůdami **Bolero**, **Castel** a **Acolon**. Z kultivarů pro výrobu bílého vína se do popředí dostává **Solaris**, ve výsadbách najdeme **Phoenix**, **Orion**, **Siegerrebe**, **Ortegu**, **Zalas Perle** i **Madlenku ranou**. Od roku 2005 může etiketa vín z regionů Jylland, Sjælland, Fyn a Bornholm uvádět odrůdu, ročník a označení původu *Regionalvin*. Poptávce po dánských vínech i přes jejich vysokou cenu nahrává vedle patriotismu růst zájmu



o agroturistiku a putování nově vznikajícími vinařskými stezkami.

Dansk Vincenter

(55° 37' s. š., 8 m n. m.)

V Avedøre na jihozápadním předměstí Kodaně vybudovali v devadesátých letech dvacátého století Jens Michael Gundersen, který byl tehdy předsedou Dánské vinohradnické asociace, Søren Beck a Torben Andreasen Dánské vinařské centrum. Od roku 1993 vysadili do jílovité půdy celkem deset tisíc sazenic asi tří set odrůd, mimo jiné Chardonnay a Pinot noir. Uspokojivé cukernatosti dosáhlo pouze deset až dvacet kultivarů. Mezi nimi na prvním místě Rondo, jehož bylo posléze vysazeno na sedm tisíc keřů. Dále se osvědčily odrůdy Léon Millot, Regent a Castel. Jedná se o nejstarší registrovaný dánský vinohrad s třemi a půl hektary rozlohy.

Po vynikajícím ročníku 2002 s průměrnou roční teplotou 9,2 °C, kdy hrozny vyzrály na více než třináct objemových procent potenciálního alkoholu, bylo na

trh uvedeno nefiltrované červené barikové cuvée Nordlund, obsahující z devadesáti procent Rondo. Cena se po široce medializovaném exportu dvou set lahví do Francie šplhala k astronomické částce pěti set dánských korun (v přepočtu zhruba 1 800 Kč).

V následujících letech však cukernatost zřídka kdy překročila deset objemových procent potenciálního alkoholu. Například v extrémně nepříznivém roce 2010 mohly být využity jen čtyři z osmadvaceti barikových sudů.

Jens Michael Gundersen, propagátor nechaptalizovaných vín, přesídlil už v roce 2005 na ostrov Fejø, nejslunnější místo Dánska. V roli sklepmistra jej po stážích v Champagne, Beaujolais a Tokaji nahradila enoložka Anne Juel Christensen, absolventka univerzity v Montpellier. Kultovní Nordlund (Rondo, Castel, Regent) zrající v maďarských barikových sudech doplnila takzvaným druhým vínem Lillelund (100% Castel) z nerezových tanků. Nyní připravuje první šarži šumivého rosé.

Na její doporučení prochází vinohrad restrukturalizací vedení z jednoho tažně na dva kratší a odrůdou číslo jedna se stává Castel. Toho bylo dříve ve vinici jen sto padesát keřů, nyní je vysazován nejvíce. Mladé výsadby zatím neplodí, objem produkce tedy klesl na polovinu z obvyklých osmi tisíc lahví ročně. Dosavadní maximum z roku 2006 bylo osm tisíc lahví Nordlund a tři a půl tisíce lahví Lillelund.

Běžná cena cuvée Nordlund činí 280 dánských korun (asi 1 000 Kč), Lillelund 180 dánských korun (asi 600 Kč). V nabídce nechybí ani lahve typu *magnum*. Dansk Vincenter je rovněž místem, kde na sklónku léta probíhá přímo ve vinici výstava Garagevin, každoroční setkání odborné i laické veřejnosti s víny dánských vinařů-polárníků.

Annisie Vingård

(56° 1' s. š., 25 m n. m.)

Severozápadně od Hillerødu v Nordsjællandu ve vesnici Annisse založili roku 1999 hektarový vinohrad manželé Freesovi. ►





Na jižním svahu za domem vysadili pět-
apadesát keřů odrůd Orion, Léon Millot,
Regent a Rondo, v roce 2002 pak dalších
sto padesát sazenic včetně Zalas Perle. Jak
je v Dánsku obvyklé, převažovaly modré
odrůdy.

Půda je zde jílovitá a lokalita větrná,
což majitelům pomáhá v boji s perono-
sporou. Objem sklizně je dvě a půl tuny,
další hrozny manželé nakupují v nedaleké
zemědělské farmě Garbolund, která má
950 keřů se stejnou odrůdovou skladbou.

Inženýr a vědecký pracovník Niels Frees
považuje za větší problém než nízkou
cukernatost (např. v roce 2011 měla vína
i přes chaptalizaci pouze jedenáct objemo-
vých procent alkoholu) nadbytek kyselin.

Jako student vyráběl vína jablečná,
nyní produkuje dva a půl tisíce lahví bí-
lého a červeného vína za rok. Využívá
ASVK, malolaktické fermentace, bariko-
vých sudů a šroubovacích uzávěrů. Při
výrobě bílých vín nechává hrozny před li-
sováním několik hodin nalezet, při výrobě
vína červeného řídí délku macerace rmutu
od dvou do dvanácti dní zralosti suroviny.
Vinifikuje rovněž biohrozny mladého
vinaře-zahrádkáře ze sousední obce Vexeh,
který na půl hektaru pěstuje dva tisíce
keřů Solaris.

Vedle vlastních produktů nabízí v malé
vinotéce vína z Německa, Itálie a různých
koutů Dánska:

Domain Aalsgaard (Nordsjælland) Larse
Hagermana, původem Švéda, profesora
biologie na Københavns Universitet, který
svůj první keř révy vinné vysadil už roku
1975, inspiroval se ve Francii a v Německu
a nyní se specializuje výlučně na vína bílá.
Na 0,7 hektaru má dva tisíce keřů Ortega,

Madlenka raná, Siegerrebe, Kerner a So-
laris. Jeho vína jsou na vinných listcích
michelinských restaurací v Kodani.

Frederiksborg Vin z Nordsjællandu je
z prvního a dosud jediného dánského
vinařského družstva. To vzniklo v roce
2000 na jižním svahu nedaleko hradu
Frederiksborg a na 0,4 hektaru se stará
o čtrnáct set keřů Rondo, Regent, Léon
Millot, Bolero a Zalas Perle. Z devadesáti
procent produkuje červená cuvée. Zbytek
jsou růžová cuvée a také vinné želé z od-
růdy Rondo.

Hideaway na ostrově Fejø je od Jense
Michaela Gundersena, průkopníka novo-
dobého dánského vinařství, autora popu-
lárně-naučné knihy *Druer i danske haver*
(Hrozny v dánských zahradách) a odborné
veřejnosti určené publikace *Vinavl i Dan-
mark* (Vinařství v Dánsku), prvního před-
sedy Dánské vinohradnické asociace. Má
na jednom a půl hektaru čtyři tisíce keřů
Rondo, Bolero, Solaris, Orion, Reberger
i Sauvignon.

Skærsøgård Vin z Jyllandu Svena Moes-
gaarda, nejúspěšnějšího dánského vinaře
současnosti.

Skærsøgård Vin

(55° 33' s. š., 50 m n. m.)

V písčitéch půdách jihovýchodu Jutské-
ho poloostrova založil největší dánský
vinohrad Sven Moesgaard. Má 5,2 hekta-
ru a patnáct tisíc keřů. Pro spolumajitele
obří farmaceutické společnosti bylo vina-
ření koníčkem již od počátku osmdesá-
tých let dvacátého století.

K výsadbě komerčního vinohradu na-
koniec roku 1999 zvolil namísto zvažované
Francie jižní stráň u jezera Skærsø. Prostor
pro šest tisíc sazenic se uvolnil, když orkán
poničil borovicový les u jeho chaty. Původ-
ně převažovaly modré odrůdy, nyní je podíl
modrých Rondo, Léon Millot, Regent, Ca-
bernet Cortis a bílých Orion, Solaris, Zalas
Perle a Madlenka raná vyrovnaný.

V roce 2001 vyrobil první víno z re-
gistrovaného vinohradu v Dánsku. Nyní
na trh uvádí ročně okolo osmi tisíc lah-
ví, které rychle vyprodá, přestože cena
překračuje dvě stě dánských korun (cca
700 Kč). Vína nabízejí nejlepší kodaňské
restaurace a zejména vína šumivá získala
řadu ocenění: 38 medailí Dansk Vinskue
(soutěž vín Dánské vinohradnické asoci-
ace), 14 medailí Effervescent du Monde,
London International Wine Challenge
a Mundus Vini, kde zlatou medaili obdr-
želo i jeho víno červené.

Přesto je Sven Moesgaard co se týče
rentability dánského vinohradnictví skep-
tikem. Například ročník 2010 považuje za
katastrofický, protože vyžadoval odkyse-
lení uhličitánem vápenatým, malolaktic-
kou fermentací a chaptalizací.

Obecně doporučuje soustředit se na-
místo na vína červená, která upřednost-
ňují vinaři-polárníci v Dánsku i v Polsku
kvůli vysoké poptávce, raději na bílá a rů-
žová. Osobně ale dává přednost vínům šu-
mivým (dříve 20, nyní 70 % produkce). Při
jejich výrobě nechává lisovat celé hrozny
v italském pneumatickém lisu s výlisností
padesát procent a využívá řízené teploty
fermentace za pomoci ASVK v nerezov-
ných tancích.

Zrání na kvasnicích trvá rok až dva.
Chemické analýzy si provádí sám, zahrnují

také stanovení obsahu taninů, glycerolu či poměru kyselin jablečné a mléčné. Experimentuje s kvašením rmutu v otevřených dřevěných kádích, zráním v *barriques* z Francie, USA, Maďarska a Německa (celkem 51 sudů), víny botrytickými (Solaris) a fortifikovanými (dánsky *Hedvin*, tj. teplá vína), destiláty z matolin i s vínovíci (první vyrobená v Dánsku) a Crème de Cassis (jako součást Kir Royal).

Vingården Lille Gadegård (55° 4' s. š., 67 m n. m.)

Ostrov Bornholm je pro Dány zdrojem uzených sledů a bornholmských kuřat. Jedinou místní registrovanou vinici s 3,4 hektaru a deseti tisíci keři založil v rovinaté krajině u Aakirkeby farmář Jesper Paulsen. Z někdejšího chovatele prasat se stal vinař a vepřiny nahradilo sklepní hospodářství, když v roce 1995 vysadil jahodovou plantáž a zahájil výrobu jahodového vína. „*Od sviní k vínu není daleko*“, říká s úsměvem, což se dánsky řekne „*Fra svin til vin*“.

Později přibyl hektar černého a červeného rybízu, a jakmile se Dánsko stalo oficiálně vinařskou zemí, vysadil vinohrad (spon 2,5 × 2,5 m). Hlavní odrůdou bylo od počátku Rondo, dále Regent a Bolero, doplněkem Orion, Zalas Perle a Solaris. Před studenými východními větry chrání vinici stromořadí. Zimní mrazy klesají k -15 až -20 °C, sněhová pokrývka naštěští dosahuje až jednoho metru. Navíc přilhrnuje kmínky zeminou. Jarní mrazíky hrozí do poloviny května.

Podzemním problémem jsou tažní ptáci, kvůli kterým musejí vinohrady chránit sítě. Proti plísni jsou třeba tři až čtyři postřiky ročně. Po panenské sklizni mimořádného ročníku 2002 uvedl na trh první bornholmské víno, avšak příští léta propršela. V roce 2005 byl zrušen státní monopol na destilaci, Jesper Paulsen tedy založil pálenici a z neprodaného vína vyrábí vínovici. Objem sklizně je vysoký, přibližně deset tun z hektaru.

Po osmi letech od uznání Dánska za vinařskou zemi byly povoleny postřiky, rozhodl se tedy postupně vykloučit rezistentní Rondo i Regent a vysadit „Pinot noir“, čímž ovšem myslí Frúhburgunder (Pinot noir précoce alias Jakubské). Tvrdí, že dobré Rondo lze vyrobit jednou za tři roky. Přitom polovina dánského červeného je Rondo. Z loňského ročníku, kdy celé

Hlavní modré odrůdy

RONDO = (Malingrovo rané × *Vitis amurensis*) × Svatovavřínecké

REGENT = (Sylvánské zelené × Müller Thurgau) × Chambourcin

LÉON MILLOT = (*Vitis riparia* × *Vitis rupestris*) × Ryzlink zlatý

CASTEL = Cinsaut × *Vitis rupestris*

BOLERO = (Rotberger × Reichensteiner) × Chancellor

ACOLON = Dornfelder × Frankovka

září propršelo, vyrobil jen šest set lahví bílého, modré hrozny nedozrálý. Z černého rybízu a jahod ale vyrobil téměř osmnáct tisíc lahví vín ovocných.

Vína vyrábí reduktivně v nerezových nádobách s využitím ASVK. U červených vín se zbytkovým cukrem zastavuje fermentaci dolihováním (13 obj. % alk.). Ke zrání donedávna využíval *barriques*, nyní v použitých sudech zraje calvados a whisky. Přiznává, že více než na odborné analýzy spoléhá na intuici.

Téměř všechno víno prodá ze sklepa. Větší úspěch mají vína červená a ženy dávají přednost vyššímu obsahu zbytkového cukru. Jediné co vydělává, jsou vína černorybízová. K dalším jeho projektům se od roku 1974 řadí výroba první dánské whisky, která zraje tři roky v dubových sudech. Vyrábí také ořechový likér. Každý návštěvník si tak může vybrat podle svého gusta. Švédové prý preferují calvados,

Hlavní bílé odrůdy

SOLARIS = Merzling × (Zarja Severa × Muškát Ottonel)

ORION = Optima × Villard blanc

MADLENKA RANÁ = Malingrovo rané × Madlenka královská

ORTEGA = Müller Thurgau × Siegerrebe

ZALAS PERLE = Eger 2 × Čabaňská perla

PHOENIX = Bacchus × Villard blanc

SIEGERREBE = Madlenka raná × Tramín

KERNER = Trolínské × Ryzlink rýnský

Dánové mají raději whisky. Jesper Paulsen také provozuje kavárnu, vinařský butik a provádí turisty po vinici. ■

Degustační poznámky:

Skærsøgaard Don's Cuvée Brut 2009

(Jylland) – světle žlutá barva, výrazné biskvitové aroma s trochou nezralých malin a fialek, dostatečně plné s příjemnou kyselinkou, čisté a perzistentní (Bedste Danske Kommercielle Vin 2010)

★★★★

Hvidtfeldt & Gundersen Hideaway

2006 (Fejø) – granátová barva, jemná vůně vanilky a zahradního ovoce, plné a harmonické se sametovými taniny a vytrvalou čokoládově-višňovou dochutí

★★★★½

Dansk Vincenter Nordlund 2006

(Sjælland) – temně granátová barva, intenzivní aroma třešní s lehkým dotekem vanilky, tělnaté, šťavnaté a velmi dlouhé s karamelovými dozvuky

★★★★

Annisie Vingaard Rondo / Regent 2007

(Sjælland) – temně rubínová barva, vůně venkovského dvorku, v chuti sušené švestky, jeřabiny, výrazné třísloviny, v dochuti tóny kouře a pražené kávy (stříbrná medaile Dansk Vinskue 2008)

★★★

Domain Aalgaard Madelaine

Angevine 2006 (Sjælland) – světle slámově žlutá barva, květinový buket i hruškový kompot ve vůni, středně plné a harmonické s dlouhotrvajícím limetkovým dozváním

★★★★½

Frederiksborg Vin Rondo / Regent / Léon Millot 2005

(Sjælland) – temně granátová barva, živočišná vůně, tabákové tóny, plnoštíhlé s přijatelnou harmonií a krátkým dozvukem

★★½

Lille Gadegård Orion 2012

(Bornholm) – velmi světlá zelenožlutá barva, aroma ananasu a citrusových plodů, na patře lehké, šťavnaté, zakulacené zbytkovým cukrem a průměrně dlouhé

★★★