

# S Moravínem na sever Maďarska

**Římány založenou tisíciletou tradici pěstování révy vinné v Karpatské kotlině nenarušili Hunové, Avaři ani Maďaři, jejichž kmeny v 9. století osídlily někdejší provincie Pannonia a Dacia.**

**U**herské království se r. 1860 pyšnilo 600 tisíci ha vinic a roční produkci 13 miliónů hl. Počátkem 20. století ovšem přišlo o 70 % území v důsledku Trianonské smlouvy. Současná roční produkce vína klesla pod 3 milióny hl a plocha vinic nepřesahuje 70 tisíc ha. Severovýchodně od Budapešti směrem na Tokaj najdeme vinohrady v podhůří Mátry (7 630 ha), okolí Egeru (5 908 ha) a pahorkatině Bükk (1 220 ha). Dvoudenní zájezd za přírodními víny severního Maďarska s podtitulem „Tajemná Mátra – hrdinný Eger – neznámý Bükk“ pořádal na konci března MORAVÍN, svaz moravských vinařů, o.s., ve spolupráci s Jiřím Havelkou, expertem na maďarská vína.

## **Karner Gábor, Szücsi (Mátra)**

„V Mátrě u městečka Gyöngyös je vesnička Szücsi a za ní kolonie sklepů, kde hospodaří malý vinař Karner Gábor – specialista na přírodní Frankovky ve všech podobách, minerální nekompromisní vína.“ (Jiří Havelka)

Milovník hudby, joggingu a Frankovky Gábor Karner je přesvědčen, že „technologie není důležitá, jen hrozen a terroir.“ Obvykle je v maďarských vinařských oblastech půda buď vulkanická, nebo vápenitá. V podhůří Mátry je půda obojího typu, což je ku prospěchu zdejších vín, jež jsou minerální, ovocitá a svěží. Gábor Karner vlastní vinice (2,5 ha) v lokalitách Vitézföld (8 000 keřů/ha) a Tavasföld (3 000 keřů/ha). Část vinohradů zakoupil (stáří 50 let), část sám vysadil (r. 2004–2007; rakouské klony). Dominuje Frankovka, doplňkem (0,5 ha) je Ryzlink vlašský. Plánuje výsadbu dalších 2 ha stejné odrůdové skladby ve

sponu 1,8 × 0,7 m. Vinice jsou zatravněné, travu kosí ručně, traktor nepoužívá. Čtyřikrát do roka provádí postřik bordóskou jíchou. Hrozny sklízí zpravidla v září: 1–2 kg/keř pro základní vína, 0,5–1 kg/keř pro prémiová vína. Rmut nechává 8–10 dnů v otevřených plastových kádích, lisuje ručně. Neuznává selektované kmeny kvasinek, mléčné bakterie ani jiné pomocné přípravky, jen oxid siřičitý, event. bentonit. V tufovém sklepě používá jednak 500 litrové akátové sudy, jednak až 10 let staré 225 litrové barriques. První víno vyrobil r. 1999 z nakupovaných hroznů, od r. 2004 zpracovává vlastní sklizeň. Ročně produkuje 5–6 tisíc lahví, které distribuuje budapeštský Terroir Club. Ceny od 8 € za základní Frankovku po 15 € za prémiovou řadu Vitézföld.

Ochutnali jsme cuvée dvou ročníků **Olaszrizling 2011/2012**, částečně panenskou sklizeň (23,5 °NM) velmi raného jihomaďarského klonu s malými hrozny i bobulemi (r. 2013 sklídl jen 15 kg ze 4 000 keřů, zbytek sezobali špačci). Bylo to plné, svěží a minerální víno s vůní jablkového kompotu a dlouhým dozvukem (\*\*\*\*). Gábor Karner jej školil v plastových nádobách, zasířil na 60 mg/l celkového oxidu siřičitého a kvůli zbytkovému cukru oproti svému zvyku čířil i filtroval. Vína z modrých hroznů uvedl slovy: „Frankovka je Pinot noir Karpatské kotliny.“ První z nich byla „zrzavá“ **Kékfrankos Siller 2013** s vůní malin a barvou na rozhraní růžového a červeného spektra (\*\*\*½). Víno z 50 let staré vinice (1 kg/keř; 25 °NM) sledovalo trend renesance v Maďarsku kdysi populární kategorie siller – lehkých červených vín s nízkým obsahem taninů. Po spontánní malolaktické fermentaci dosud bez promíchávání zráló na kvasnicích. Ze starých keřů pocházela i netypicky temně

rubínová **Kékfrankos 2013** s jemnou vůní peckovin a pikantní kyselinkou (\*\*\*). **Kékfrankos 2012** doprovázelo aroma třešňí, plná šťavnatá chuť a tóny vanilky (\*\*\*\*). Ležela ve starších barikových sudech a lahvovala byla 2 měsíce před degustací. Jedinou noc na slupkách (původně byla určena pro siller) strávila rubínová, příjemně pitelná **Kékfrankos 2012** (\*\*\*½). Mimochodem všechna vína základní řady uzavíral šroubovací uzávěr, vína prémiové řady byla pod skleněnou zátkou Vino-Lok. Mohutná skořicová **Vitézföld Kékfrankos 2013** byla po 2 týdnech v otevřené kádi stočena do plastové nádoby, kde aktuálně vyčkává, než bude napřesrok přemístěna do sudu (\*\*\*\*). Stejný koloběh již podstoupila o rok starší živočišná **Vitézföld Kékfrankos 2012** s lékočivým dozvukem (\*\*\*½). Roční zrání v 500litrovém sudu se na **Vitézföld Kékfrankos 2011** podepsalo výrazným aroma čerstvě pražené kávy doplněným o tóny zralých višní a švestek, jakož i bohatou taninovou strukturou (\*\*\*\*). Šťavnatá a delikátně karamelově doznívající **Vitézföld Kékfrankos 2009** strávila v sudu až 28 měsíců (\*\*\*\*½). Posledním vzorkem byla „panenská“ **Kékfrankos 2008**, ohnivě polosuché víno (16 obj. % alk.) pinotové barvy s dehtovými tóny ve vůni (\*\*\*).

## **Pók Tamás Pincészete (Eger)**

„Na jihovýchodním předměstí Egeru v opuštěném liduprázdném údolí hospoda-

### **Hodnotící stupnice:**

\* nepitelné, \*\* pitelné, \*\*\* dobré, \*\*\*\* velmi dobré, \*\*\*\*\* vynikající

ří ve starém sklepě po dědovi Pók Tamás. Pracuje archaickými metodami a v jeho nezaměnitelných přírodních vínech je cítit ryolitový tuf nejen z vinice, ale i ze sklepa, kde dozrávají.“ (Jiří Havelka)

„Eger je severní okrajová vinařská oblast,“ přivítal nás Tamás Pók, majitel 4,5 ha vinic. Jeho 60 let starý vinohrad Leányka byl historicky první egerskou viničí s vedením na vodorovný kordon (tradičně byla réva vedena na hlavu). Vápenitou půdu považuje za výhodu: „Hrozny z mladého desetiletého vinohradu na výhřevném tufovém podloží rychle vyzrávají, ale stejně rychle padají z kyselin.“ Historicky v okolí Egeru převažovala bílá vína, v současnosti je poměr kultivarů pro výrobu červených a bílých vín vyrovnan. Místní chloubou je Leányka (Dívčí hrozen, Feteasca alba) a Olaszrizling (Ryzlink vlašský). Zahraňičním návštěvníkům se ale jako první vybaví Egri Bikavér, červené cuvée alespoň tří kultivarů, jimž dříve dominovala Kadarka a nyní Kékfrankos (Frankovka). Ovšem definici světoznámé kupáže si každý vykládá jinak: Nejlepší víno ze sklepa (Gróf Buttler), egerská klasika s převahou Kadarky (Lajos Gal), cuvée mezinárodních odrůd... Bílou alternativou „býčí krve“ je Egri Csillagok (Egerské hvězdy), což je opět vágně definovaná kupáž čtyř až pěti odrůd z Karpatké kotliny: Leányka, Királyleányka (Pesecká leánka, Feteasca regala), Olaszrizling, Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Zengő alias Zenit (Ezerjő × Bouvier). „Problém je, že všichni se na pravidlech dohodnou, ale nikdy je nedodrží,“ tvrdí Tamás Pók. Více než čtyři století starý sklep zdědil po dědovi, jenž před 40 lety dohlížel na jeho první vinařské krůčky. Od r. 2009 zde hospodaří společně s manželkou. Nejprve se chtěli přestěhovat, „vždyť ve sklepě nebyl ani vodovod“, a nemínili investovat do moderních technologií, jenže: „Pak jsem zjistil, že vlastně žádné nepotřebujeme a od té doby vyrábíme autentická vína.“ První „oranžové víno“ vzniklo náhodou: „Dědečkův lis byl právě čerstvě natřený, takže jsme nemohli lisovat.“ Dnes vyrábí 8–10 tisíc lahví vína ročně. U bílých vín aplikuje dělenou sklizeň: „Nejprve pro kyselinky, později pro cukry.“ Kupážeje buď ještě před fermentací, nebo až před lahvováním. Sklízí do plastových přepravků a ve sklepě nechá hrozny hodinu vychladnout. Odstopkovaný rmut modrých i bílých odrůd bez lisování transportuje do plastových kádí



ke spontánní alkoholové a posléze malolaktické fermentaci. Jakmile v chuti sezná přespříliš fenolických látek, stáhne vína ze slupek do nejméně 5 let starých barikových sudů, v nichž pomalu dokvávají, „každá odrůda z každé lokality samostatně“, třeba až do května. Na hrubých kalcích vína nechává 12–18 měsíců s promíchávaním zprvu jedenkrát týdně, později jedenkrát měsíčně. Síří na rmut a po ukončení malolaktické fermentace. Obvykle nečirí ani nefiltruje, ale přiznává: „Ročník 2012 jsem před lahvováním filtroval, nechtělo se mi pořad dokola vysvětlovat, proč víno není čiré.“ Vína prodává přímo ze sklepa a prostřednictvím velkoobchodu v Budapešti. Ceny se pohybují od 9 do 13 €.

Prvním degustovaným vzorkem byla lehká a bledá **Síkhegy Leányka 2012** s dohutí jadrince a obrázkem sýkorky na viněti (\*\*½). Starší oříškově-fermežová **Síkhegy Leányka 2011** sluníčkové barvy a pikantní kyselinky byla plnější: „Zkusil jsem stočit mošt do sudu na kvasnice po o rok starší Leánce.“ (\*\*\*) **Rigópohár Furmint 2011** zaujal vedle orchideje na viněti buketem lučního kvítí, kulatým tělem se stopami marcipánu a dozvukem střílného prachu (\*\*½). Překvapivě stále juvenilně svěží **Rosé 2011**, cuvée stejných dílů Frankovky a Kadarky, zráló rok v 500litrovém sudu (\*\*). **Négykezes 2010** stvořili společně s manželkou z Frankovky, Cabernetu franc a Cabernetu Sauvignon. Toto, jak říká „čtyřručné víno“, charakterizovalo aroma malin a perníkového koření, plnoštíhlé tělo a krémová dochuť (\*\*\*\*).

Snoubení se sýrem Bükki Sajt Sándora Tamáse a vinným žele z lokální Frankovky se osvědčilo podobně jako u **Nagygalagonyás Kékfrankos 2011**, opulentního vína s vůní drobných lesních plodů (\*\*\*\*½). Závěr obstaralo víno s malůvkou vydry na etiketě **Pajdos 2009**. Lahvově zralé cuvée (Pajdos je název vinice) evokující marmeládu z višňi pocházelo z Frankovky, Cabernetu Sauvignon, Merlotu, Kadarky, Pinotu noir a Cabernetu franc (\*\*\*½).

## Kovács Nimród Winery (Eger)

„Dříve se tato firma jmenovala Monarchia, jako sklepmistr zde pracoval i Pók Tamás. Od 90. let to byla nejdražší vína celého Maďarska a i dnes jsou jedna z nejdražších.“ (Jiří Havelka)

Americký filantrop maďarského původu Kovács Nimród, stojící za úspěchem největší střeoevropské kabelové televize UPC, se před 20 lety rozhodl investovat do maďarského vinařství. Výsledkem bylo vinařství Monarchia, před 5 lety přejmenované na Kovács Nimród Winery. V současnosti zpracovává hrozny z 20 ha vlastních plodících vinohradů (celková plocha činí 30 ha) i hrozny vykupované od smluvních dodavatelů. Pro prémiová vína jsou určeny výlučně hrozny z vlastních vinic. Výsledkem práce osmi stálých zaměstnanců (dva ve vinohradu, čtyři ve sklepě, dva v kanceláři) a bližší neurčeného počtu romských brigádníků je 70–100 tisíc lahví vína ročně. V ručně tesaném sklepě, prý

více než 500 let starém, neroste na stěnách plíseň, která by se dle slov sklep mistra „jistě dostala i do sudů“. Hned u vchodu stojí nerezové tanky, a pak už jen sudy: Nové i nejméně 6 let staré, 225 i 500litrové, francouzské, americké i maďarské (severní zemplínský anebo jižní pécský typ). S výjimkou rosé a bílého cuvée Egri Csillag zrají veškerá vína ve dřevě.

Ochutnali jsme svěží a ovocité **Egri Csillag 2012** s vůní zeleného jablka a palčivou dochutí (\*\*½). Jednalo se o směs kultivarů Olaszrizling, Leányka, Chardonnay a Szürkebarát (Pinot gris). Smetanově-malinové **Rosé 2013** (100% Kékfrankos) starorůžové barvy bylo o něco plnější a kulatější (\*\*). Základní **Egri Bikavér 2008** skrýval pod šroubovacím uzávěrem temně rubínové, jednoduché víno s vůní černého rybízu a kokosovou dochutí (\*\*). Prezentaci prémiové řady Monopole (neboť polohy Nyilasmar a Nagyfai jsou 100% v majetku firmy) zahájil plný, hruškově-hřebíčkový **Monopole Pinot gris 2011**, produkt výjimečného ročníku a „klasické technologie“, čímž je myšlena fermentace v sudu a poté 6–8 měsíců dlouhé zrání sur lie bez promíchávání, před lahfováním pak čištění a filtrace (\*\*\*\*). Vlajková loď vinařství, opulentní šťavnatý **Monopole Chardonnay 2011 Battonage**, leželo rok v barikových sudech z Francie, USA i Maďarska (½ nové sudy, ¾ staré sudy) a během 8 měsíců sur lie byla promíchávána jedenkrát týdně. Ověncena byla stříbrnou medailí Chardonnay du Monde a většina z 11 tisíc vyrobených lahví zamířila do USA. Tamní konzumenti jsou prostě neradi překvapováni (\*\*\*\*). Minerální **Nagy Eged Furmint 2010** s vůní sena, sušených meruněk a zralých citrusů jako jediný reprezentoval nepříznivý ročník 2010. Hrozny byly sklizeny na vinici (1 ha, 7 000 keřů) založené r. 2004 za pomoci pásových traktorů na strmých vápenitých jihozápadních svazích egerského grand cru (300–500 m n. m.). Víno fermentovalo a vyzrávalo ve dřevě (½ nové sudy) a velikost šarže čítala 2 000 lahví (\*\*\*\*½). Anglofonní bikavér **Monopole Bull's Blood Rhapsody 2009** s tóny pepře i makovic vycházel z Frankovky s podílem Pinotu noir a Cabernetu franc (\*\*). Jeho cena v USA dosahuje 18–20 \$. Atypicky temný, drsně sametový **Monopole Pinot noir 2009** s vůní čerstvě pražené kávy a závanem venkovského dvorku setrval 14–18 dnů v otevřených kádích a 28 měsí-

ců v barriques (\*\*\*\*½). Cena v USA osciluje mezi 20 a 30 \$. Příznivým poměrem ceny a kvality konečně zaujala expresivně aromatická, ostružinově-malinová, i když méně uhlazená, **Monopole Frankovka 2011** s dochutí hořké čokolády. Zrála v maďarském a francouzském dubu a vyrobeno bylo 5 000 lahví v ceně 8 € (\*\*\*\*). Robustní **Monopole Syrah 2011**, evokující třešně v čokoládě, exotické koření i čerstvě zastrouhanou tužku, naznačil, že francouzské sazenice tohoto kultivarů jsou pro Eger vhodnější než kabernetu: „Není to náročná odrůda a dobře se prodává.“ Víno leželo v barriques 16 měsíců a cena každé z 8 000 lahví činila 12 € (\*\*\*\*).

### Kaló Imre, Szomolya (Bükk)

„Přejezd do obce Szomolya, kde hospodaří Kaló Imre, zajímavá osobnost, filozofuje, píše knihy, vyrábí i oranžová vína, nádherná červená vína, četné archívy.“ (Jiří Havělka)

Socha mytického turula s rozepjatými křídly střeží vchod do rozvětveného dvoupatrového sklepa, jehož historie prý sahá do časů Arpádovců. Sklep byl vyhlouben v ryolitovém tufu a vedle nesčetných nádob s vínem skrývá až 2 000 let starý kamenný lis naležený kdesi u Balatonu. Dříve sklep sloužil dvěma rodinám, nyní má jediného majitele, a tím je původně lesník, nyní vinař-myslitel Imre Kaló. Z desítek mnohdy ne zcela politicky korektních bonmotů, kterými nás vedle vína počastoval, připomeňme např.: „Moje víno je lepší než jiných vinařů, neboť u mne ve sklepě lidé nejvíce zpívají.“ „Víte, jaký je rozdíl mezi větrem a vínem? Větr listí rozfouká, víno lidi sblíží.“ „Ptáte se, jestli mi rodina vypomáhá? Jinou možnost nemají.“ Přestože dle jeho názoru je pod Egerem 300 km sklepních chodeb a v plné síle by zde mohlo růst 20 tisíc ha vinic, kultura vína upadá, neboť snazší je hrozny prodat na Slovensko a vinohrady vykloučit: „Za mého mládí byly všude třešně a réva, teď tu není nic.“ Plochu plodících maďarských vinic odhaduje na 40 tisíc ha, což je o 60 tisíc méně než při vstupu do Evropské unie. Sám během 26 let vysadil 18 ha v hustotě 5 000 keřů/ha. Hlavní odrůdou je Leányka, poté Olaszrizling, Zöldveltelini (Veltlínské zelené), Rizlingszilváni (Müller-Thurgau), Szürkebarát (Pinot gris), Sauvignon, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű (Lipovina) a Sárgamuskotály

(Muškát žlutý), barvířka Turán/(Kadarka × Teinturieu) × (Medoc noir × Čabaňská perla)/, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Siráz (Syrah), Kékfrankos, Kadarka. Dva roky ve vinici používá jen bio přípravky. Vína zrají 3–7 let obvykle ve starších sudech rozličného objemu bez promíchávání na jemných kalcích. Nejsou k dostání v obchodní síti, ale výlučně přímo ze sklepa (cena přibližně 20 €/láhev).

Většinu vzorků natáhl Imre Kaló ze sudu s komentářem: „Jen minimální síra, jinak nic.“ Zlatavý **Rizlingszilváni/Irsai Olivér 2012** projevil svůdné aroma pomerančové kůry, svěží patro a velmi dlouhou dochuť. Sklizeň proběhla 12. září při cukernatosti 23 °NM a výrazné redukci 4,5 dl/keř (\*\*\*\*). Jantarové **Chardonnay 2009**, mohutné víno s tóny medu a hruškového kompotu, nakvášelo před lisováním 3 dny na slupkách (\*\*\*\*½). Opalizující, na jazyku živé, pepřnaté a minerální **Cuvée 2013** nezapřelo původ spočívající z jedné poloviny ve Veltlínském zeleném, z druhé ve Furmintu, Lipovině, Muškátu žlutém a Tramínu. Všechny hrozny, resp. „ty, které nám nechali divočáci“, sbíral Imre Kaló společně 22. září (\*\*\*\*). Plnoštíhlý a dlouhý **Szürkebarát 2011**, jehož hrozny dosáhly 27 °NM, doprovázela vůně čerstvého másla, vanilky a dotek marcipánu (\*\*\*\*½). Oranžové oříškově-fermežové **Chardonnay 2011** s perzistentní dochutí mandarinek a bělomasých broskví dosáhlo v půli října 28 °NM, týden leželo na slupkách, zasířeno bylo „trochu na rmout, pak už ne“ a dosud zraje tentokrát v novém dubovém sudu (\*\*\*\*½). Za bílými víny nikterak nezaostala červená: Pikantní **Cabernet franc 2013** s dochutí hořké čokolády (\*\*\*\*½), šťavnatá **Kékfrankos 2012** s buketem malin a granátového jablka (\*\*\*\*½), opulentní temný **Siráz 2011** s vůní perníkového koření a ozvěnou višni v čokoládě (\*\*\*\*), středně plný třešňový **Merlot 2011** (\*\*\*\*), mladistvě vyhlížející kakaový **Cabernet franc 2009** (\*\*\*\*) či sametově vyzrálý **Pinot noir 2008** (\*\*\*\*). Svěží zakulacené rosé **Cabernet Sauvignon 2007** (\*\*\*\*) předcházelo pozdně sběrovému **Pinotu noir 2013**, polosladkému červenému portského stylu s trochou lékořice v dochuti (\*\*\*\*½). Sladkou tečkou byl opalizující rubínový samorodný botrytický sběr **Turán 2013**, jenž strávil na slupkách 40 dní (\*\*\*\*½). ■