

Tokaj – včera a dnes

Zemplínské vrchy na severu a soutok Tisy a Bodrogu na jihu ohraničují oblast, v níž révu vinnou vysadili už staří Římané (pěstovali mj. Muškát žlutý) a jejíž název zavedli Slované (stokaj čili soutok). Pustošení Tatarů vystřídala italská vinařská kolonizace (odtud údajně Furmint), vpád Turků vedl ke hloubení úkrytů (dnes vinných sklepů) a válkou vynucený odklad vinobraní „zavinil“ výrobu vína z botrytických hroznů (prvním šťastlivcem prý byl v roce 1630 protestantský kněz Laczkó Máté Szepsi).



Tolcsa – Maďarsko
Andrássy Pincészet

Tufové vulkanické podloží jižních a jihovýchodních svahů, dlouhé babí léto a mlhy, příznivé pro rozvoj ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea*, typická odrůdová skladba a specifický způsob vinifikace spoluvytvářejí po staletí tradiční oxidativní vína, která se podobně jako některá sherry řadí do skupiny vín „zpod kožky“. Furmint (semenáč hunske odrůdy Běl velká) zaručuje stabilní kvalitu a ve výsadbách převažuje (70 %), Lipovina (maď. Hárslevelű) dodává kyselinky a vůni, což je i jeden z úkolů Muškátu žlutého (maď. Muscat Lunel nebo Sárgamuskotály), nejranější z tokajských odrůd, která je také časným zdrojem cibéb, tj. botrytidou napadených bobulí.

Na Tokaji se můžeme setkat nejen s běžnými odrůdovými víny, jako jsou Tokajský Furmint nebo Tokajská Lipovina, ale i extraktivními, více či méně botrytickými, suchými i sladkými tokajskými kupážemi neboli víny samorodnými

(maď. szamorodni). Ta vinaři vyrábějí v letech, kdy se nevytvoří dostatek cibéb. Novinkou jsou reduktivní, odrůdové, částečně botrytické, sladké pozdní sběry (maď. késői szüretelésű). Tokaj Tokaji však dělají tokajské výběry alias aszú, o nichž se zpívá i v maďarské hymně a jsou vizitkou každého dobrého tokajského vinaře. Ručně z hroznu vytrhané botrytické bobule (tzv. putňu by sběrač 25 kg cibéb naplnil za tři dny) se tradičně přidávaly do staršího suchého samorodného vína. V současnosti se rozdrčené ciběby zalévaly (v souladu s poněkud komerčně pojatým vinařským zákonem) 136 l kvasícího moštu či mladého vína (alespoň množství by mohlo odpovídat historickému Gőncskému sudu). Kdysi celý proces probíhal oxidativně v dřevěných kádích (ciběby se drtily šlapáním) a malých ne zcela plných (roční výpar asi 5 l) dubových, morušových, kaštanových a akátových sudech. Dnes je

populární reduktivní nerezová technologie a počítačem řízená fermentace za pomoci umělých kultur tokajských kvasinek. V sudech (dokonce barikových) vína pouze vyzrávají, preferuje se mikrooxidace. Místo chlebovinky a tónů sušeného či kandovaného ovoce můžeme v tokajských výběrech nalézat explozivní vůně tropických plodů a čerstvé natrhaných švestek. Počet let strávených ve dřevě musel donedávna být o dva roky vyšší než uvedený počet putňi (maď. puttonyos). Nový vinařský zákon vyžaduje jen dva roky zrání v sudu, takže např. aszú 6 puttonyos může být na trhu o pět let rychleji... Pro hodnotu aszú (3–6 puttonyos) je nyní určující extrakt a zbytkový cukr finálního výrobku. Dříve rozhodoval jen počet přidávaných putňi. Pokud analytické hodnoty přesáhnou normu pro aszú 6 puttonyos, pak se výsledný produkt nazývá aszú-eszencia, což je kategorie pro mnohé milovníky vína

Doporučená vína: Hárslevelű 2000 késői szüretelésű (Andrássy Pincészet, Tarcal), Muškát žltý 2003 výber z hrozna (J & J Ostrožovič, Velká Trňa), Kőversonló 2003 (Tapodi Német Sandor, Tarcal), Muscat Lunel Aszú 6 puttonyos 1994 (Pauleczki Pincészet, Tolcsa), Tokajský výber 3 putňový 1995 (Zlatý Strapec, Viničky), Tokajský výber 5 putňový 1989 (Tokaj vín, Malá Trňa), Samorodné sladké 1997 (Galafruit & Co, Malá Trňa)



matoucí... Pravá tokajská esence je totiž legendární samotok z cibéb, více nektar než víno (díky enormního obsahu cukru vzniká jen minimum alkoholu), na volném trhu prakticky nedostupný (pomocí esence vinaři „doladují“ aszú), a proto také dosti drahý.

Boje o víno králů / Věhlasu Tokaje vždy napomáhal dlouhý seznam jeho příznivců: Ludvík XV. představil tokajské Madame de Pompadour slovy: „Vinum Regum, Rex Vinorum.“, Napoleon III. objednával rok co rok 30–40 sudů, císař Franz Josef pravidelně zasílal královně Viktorii jako narozeninový dar tucet láhví za každý rok života, švédský král Gustav III. prý nikdy nepil jiné víno a mezi ambasadory tokajského patřili car Petr Veliký i papežové Pius IV. a Benedikt XIV. Pozornost médií však v poslední době poutaly spíše vleklé spory o ochrannou známku. Tokajskou oblast zákon poprvé vymezil v roce 1908 a slovenskému území přisoudil 172 ha vinic v katastru obcí Viničky, Malá Trňa a Slovenské Nové Mesto. Československý zákon o rozvoji tokajské vinohradnické oblasti z roku 1959 sice definoval odrůdovou skladbu v tradiční podobě (což maďarské zákony řešily až v roce 1970, kdy jako čtvrtou tokajskou odrůdu uznaly „cibébonosný“ Oremus), ale vinic na slovenské Tokaji výrazně přibýlo. V roce 1967 došlo k dohodě, v níž se slovenská strana zavázala nevyvážet tokajské víno do kapitalistické ciziny a maďarská strana přislíbila odebrat každoročně 100 000 l slovenského tokajského za tvrdou měnu. V témže roce si Slováci zaregistrovali mezinárodní ochrannou známku původu a Maďaři stejný krok podnikli o tři roky později. Slovenská strana navíc na etiketu doplnila údaj „z československej tokajskej oblasti“. Evropská unie se v 90. letech přiklonila na stranu Maďarska, což prakticky znemožnilo vývoz slovenského tokajského. Nutno dodat, že také Alsasané již nesmějí používat

matoucí „tokajský“ název Pinotu Gris a Italové „přišli“ o Tocai Friulano (Sauvignonasse). Producenti likérových vín z USA, Austrálie či Ukrajiny však jméno Tokaj zneužívají dodnes. Složitá slovensko-maďarská jednání vyvrcholila v červnu 2004, kdy Maďarsko uznalo právo sedmi obcí (Bara, Čerhov, Černochovo, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Velká Trňa, Viničky) označovat názvem Tokaj vína z 565 ha vinic (méně než desetina celé Tokaje) a Slovensko se zavázalo dodržovat na tomto území maďarský vinařský zákon. Hektarový výnos např. nesmí překročit 9,5 t a pouze tokajské speciality mohou být plněny do tradičních tokajských láhví. Z nabídky vinařů také vymizel 2putňový tokajský výber, ale slovenskou specialitu může v regálech vinoték nahradit donedávna jen maďarská fordítás (produkt vinifikace výlisků aszú zalitých vínem nebo moštem) a máslás (kdy se obdobně zpracují kaly z tvorby aszú). Na vinicích slovenské Tokaje budeme (zatím více než třetina leží ladem) jistě potkávat novošlechtění Oremus (Fu x Bouvier), resp. Zéta (říká se, že kdo má Zétu vyrobí aszú každý rok) či zatím neoficiální pátou tokajskou odrůdu Tučné hrozno neboli Kőversonló (300 let starý rumunský kultivar dosahující vysoké cukernatosti). A to v záloze číhá maďarské novošlechtění Tárcal 10 (Li x Bouvier)... Jak vypadá současná moderní tokajská vinice? Nízké vedení (70 cm) na jeden kmínek a dva tažné (2 x 4 očka), 5 000 keřů na hektar (spon 2 x 1 m), nezatravněné meziřadí, černý úhor, sklízí se 1,5–2 kg hroznu na keř a do sklepa míří jen hrozny s cukernatostí vyšší 19°. A propos, modré hrozny prý pěstují na Tokaji jen ti vinaři, jiným nechutná Egri Bikavér...

Autor děkuje za tlumočení do a z maďarštiny MUDr. Štefanu Anderovi z Královského Chlmca.

Martin Křístek / foto: archiv autora

1/3