

JAK JSME S BERUŠKOU ČINILI DOBRO

Ochutnávka z 19. 11. 2016 – 12 srovnání Châteauneuf du Pape

Fantazie... Žijeme ve fantazijním světě. Naše realita není totiž totéž, co realita skutečná. I když netušíme, co skutečná realita může být. Jak tedy začít, když nás čeká 12 vzorků z oblasti, kterou milovníci vína zbožňují po celém světě, a kdy se jejich fantazie pomocí chuťových pohárků rozlétnou do celého vesmíru? Jsme determinováni výkonem či kapacitou lidského mozku. Ten nemá jen svůj neviditelný elektromagnetický motůrek, ale též svůj biograf – promítá naše příběhy skrze naše emoce a my jim věříme. Pravdou je, že to má svá úskalí, pokud jsme třeba schizofrenici... Ale být schizofrenikem mohl bych víno ochutnat nadvakrát. Nejdřív jako Vínomil, a pak jako Julius Caesar, Kryštof Kolumbus nebo Harry Potter. V lidském mozku existuje místo, které přeměňuje skutečnou realitu na naši realitu. Jaké by to asi bylo... Představte si to. Náhle jste oproštěni od lidského mozku a bůhví čím najednou zřítte skutečnou realitu. Kam až by sahala, co všechno by obsahovala? Poznanou skutečností zatím je, že si musíme lhát, abychom přežili – na to je náš lidský mozek nastaven. Vůči ostatním jsme většinou pesimisté, vůči sobě většinou optimisté. A když je to naopak, máme psychický problém. A vůči vínu?... To se musí bez problému zapít.

Začínáme hezky. Ivan Tomek nám prozradí, že s naším přítelem Danem už pět let společně navštěvují srdce jižní Rhôny a že nás teď čekají mikro-vertikály „šatonky“. Lahve jsou otevřené cca 5 hodin a Dan nás naladí slovy: „*Nejenom vy, ale i my se těšíme.*“ Zajímavé je, jak se k Châteauneuf du Pape staví „advokát vína“ Robert Parker. Přestože se léta prochutnával oblastmi Bordeaux, v poslední době dává přednost Châteauneuf du Pape. Důvod je i prozaický – jak stárne, nemá čas čekat, co se z mladých vín z Bordeaux po letech vyklube, a jak si porozumí se sudem. Souvisí to zřejmě s jeho hédonismem: „*Na co hledat nuance, když mohu přímočaře vychutnat chuť hroznu. Žádný sud!*“ To je psychologický hédonismus, který naše jednání směřuje k dosahování slasti a vyhýbání se strasti.

Na úvod srovnáváme ročník 2013 a 2012 Vignerons de Caractere s 80% Grenache. Oba Rost'ové konstatují, že na začátek je tam slušná voltáž alkoholu (14,5%). Mezi nimi sedí nová posila – Beruška. Připadá mi jako „růže mezi trním“, ale jak čas ukáže – „smáčená“ mokem s minimálním limitem na alkohol – bude se mezi nimi cítit jako „ryba ve vodě“. V Châteauneuf vládne klimatické optimum, nehrozí mu globálního oteplování, kterým straší nejeden politik, jak upozorní Janík. „*Planetě to je jedno,*“ soudí zas programátor Jiřík a spolu s Rostou s jizvou na čele konstatují, že dnes asi nikdo nebude odlévat víno do odlévací nádoby, žádný mix večera neochutnají, což je škoda – pili by stále Châteauneuf du Pape.

V druhém ročníku je Grenache už v hezčím hávu. Grenache je sice španělská odrůda, ale tady má nejpriznivější podmínky, a proto je tu vyladěná do špičkové elegance. Beruška si ke sklence přivoní a procítěně vzdychne. Rost'a s jizvou na čele na ni pohlédne (být jejím milencem, asi by na Grenache žárlil), Beruška jeho lačný pohled postřehne a omluvně pronese: „*Měla bych se ovládat.*“ Rost'a s jizvou na čele odvětí: „*To by byla škoda.*“ Janík si přihodí: „*Jestli bude globální oteplování takhle stoupat, za pár let to budeme pěstovat i na Moravě.*“ Jiřík nesouhlasí: „*Mistrál tady nikdy nebude,*“ pak se napije, uznale pokývá a dodá:

„Pěkná.“ Je tak pěkná, že jsem zvědavý, kam se budeme posouvat. Myslím na fanatika Grenache, Jeana Royera, a Ivan Tomek mi prozradí, že i Royer má rád odrůdu Syrah, ale je na ni tak náročný, že se o 100% Syrah ani nepokusil.

Třetí vzorek je z málo slavného vinařství – Domaine Arnesque, ale pár cen si už získal. Ivan se zmiňuje o tom, jak s naším přítelem Danem za čtyři dny ochutnali tři vzorky od osmi set vinařů, nutno dodat, že izolovaně, a právě toto vinařství se jim vešlo to deseti nejlepších. Je ručně sklizené tak, aby nezůstávaly třapiny, nechávají ho zrát v 600 litrových sudech. Proč v tak velkých? „Čím větší objem tím menší jednotka povrchu, a tak tím méně je tam ten sud cítit,“ nechávám si vysvětlit od Janíka. Ivan Tomek upozorňuje, že nemá tolik tříslovin, ale já jsem potěšený, že je tam shledávám.

Následuje trojí vertikála z vinařství Fontavin, které vlastní madam Hélène Chouvet. Já už tuto vinařku a enoložku znám, protože Dan i Ivan mají tendenci vozit stále víc vín od žen. Tady se na žádnou emancipaci nehraje, vína jsou postavena na ženské jemnosti a vyladěnosti. Je to její základní víno. Nejlépe jej vystihuje Robert Parker: „*Krásné, svůdné, bylinky, lékořice, pepř, mořské řasy...*“ Při dobré vůli pepř i lékořici zachycuji. Beruška k němu dlouze voní, ale už se k lítosti obou Rostů krotí. „*Zajímavé,*“ řekne tiše. Dostavuje se ke mně pocit, že zažívám něco výjimečného. Představuji si, že mám vypůjčený starší Bentley, vychutnávám si jízdu a zároveň vím, že ho zítra musím vrátit; nebo že sedím ve společnosti zajímavých lidí s vědomím, že je po tomto večeru už nikdy neuvidím. Ale to se tohoto vína naštěstí netýká, tak vlastně nevím, proč něco takového prožívám. Vlastně vím, ten prožitek s vínem je pokaždé jiný. A možná je to Beruškou...

Pátý vzorek, Fontavin r. 2011: prožitek je podobný. Ale je to celé vyladěnější, jemnější a kultivovanější. Tenhle Bentley má už „rozmazlenější“ vybavení. Rost'a s jizvou na čele, Janík a Jiřík spolu drží basu a víno odlévají do společné sklenice, aby mohli zpětně porovnávat.

Šestý vzorek, Fontavin ročník 2009: Těším se a dávám si na čas. Snažím se proniknout do hutnější barvy – obnaženější přírody a zaznamenávám lehce nemravnou vůni. Podívám se na Berušku, kterou též sledují Rost'ové. Beruška přivoní... Oklepe se a naskočí jí husí kůže. A pak slyšíme: „*Blíží se k dokonalosti. Slastné, úžasné, nádhera.*“ Rost'a s jizvou na čele s otevřenou pusou čeká na další „vyznání“, ale to už k němu přistupuje Ivan Tomek a dává mu do otevřených úst totéž ze své sklenky, ale z jiné láhve. Je to skutečně jiné víno. Nemravnost má více pozvednuté sukně, vůně je decentně prostopášná... Ochutnávají i ostatní protagonisté u našeho stolu a shodují se, že je více „masovité“.

Do sedmé sklenky se už plní Jean Marie Royer – ten, který se nestará o alkohol, ale o chuť. Jeho Petit Roy z roku 2012 je v podstatě stolní víno, ročník však neuvádí, ale píše 13. sklizeň. Stará se o něj jako o Châteauneuf, ale není to Châteauneuf – do jednoho košíku nasbírá jen 15 kg, aby po cestě nezačaly hrozny kvasit. Druhý Rost'a jej má doma z roku 2011, zodpovědně jej kontroluje, a tak se jeho zásoby k jeho lítosti nenávratně tenčí. Tenhle Petit Roy je zajímavá vsuvka, člověk nabere dech na další „mystičtější“...

Druhý Royer je z roku 2010. Pochází z 80-letých vinic a považuje jej za nejprestižnější. Velký důraz klade na chuť, hrozny sklízí v maximální vyzrállosti, ve finále je ochutnává každou hodinu. Vůně je opět prostopášná – jako když vstoupím do pařížského bordelu někdy

v třicátých letech. Rost'ovi s jizvou na čele se toto přirovnání líbí. Beruška se u toho vína zamyslí. Připadá jí opravdové. Jak jinak si vysvětlit, že vypráví o tom, že dnes některé děti neviděly žijou krávu, natož aby se podívaly na hvězdy. Ale co teď asi vidí Beruška?...

Opět Royer, ročník 2008. Beruška po nasání vůně opět vzdychá. Našla svého dnešního favorita: „*Jako když jdu do krámu a spolehlivě zamířím, kam jsem chtěla jít.*“ Rost'a povzbuzen svým předešlým přirovnáním pronáší: „*Taky je tam bordel. Ale dámy jsou víc oblečené, zato mají nápadnější podvazky. Erotický náboj, který měl být umocněný je lehce utopený v dekadenci.*“ Nevím, co tím úplně myslel, ale jedno vím – nedá se pít každý den. Jiřík mě opět nezklame: „*Jsou to různá vína a tedy různé příležitosti.*“

Desátý vzorek je z dalšího ženského vinařství – Francois Rou Mayard, kterému moc nechybělo a nemuselo existovat. Majitel chtěl emigrovat, ale pak si to rozmyslel. Dědeček současného majitele zakopal před Němci zásoby do půdy, aby pak zjistil, jak skvěle drží teplotu. Proto je většina rhonských vín v betonových sudech pod půdou. Tohle zráló z jedné třetiny ve starých sudech. Je strukturovanější než Royer, chce se mi říct, že je kultivovanější, ale postrádám předešlou sympatickou otevřenost a tu sympatickou brutalitu. Janík je s vínem hned hotový: „*To je víno na lod'. Vypiju a hotovo.*“ Jiřík se cvičně kope s Beruškou pod stolem, aby měli vyrovnané skóre, když to dělali nechtěně. Je to ročník 2015, ale tváří se jako můj syn, kterému je třináct a vypadá na patnáct.

Opět Mayard, ročník 2011. Procenta alkoholu na nás páchají své. Janík: „*Je tam kyselinka (zamlaská)... Zatím nejvíc. Pro milovníky Frankovky ideální.*“ Beruška: „*Je trochu zlatem lemovaná (myslí etiketu).*“ Jiřík: „*Popel!*“ (bůhví, co tím myslel). Rost'a s jizvou na čele: „*Ta kyselina utíná další rozměr!*“ (je ujetý na tříslavinách) Nejvíc překvapí náš přítel Dan: „*Spánek je pouze nevědomí a smrt je nevědomí, takže se nám to začíná zamotávat.*“

Finále – Mayard, ročník 2006. Tenhle vzorek vyžaduje větší pozornost. Zapochyboval jsem, že je dlouho otevřené, ale uznávám, je silnější – sahá už po 16 % alkoholu. Svě stáří dokazuje svou důstojností. A jak hodnotí chuť znalec a cestovatel za vínem Janík? „*Je to těžké... Na to jsme už příliš ožralí.*“ Ale jedno je jisté, oproti nám má tohle Châteauneuf du Pape to nejlepší ještě před sebou a naše fantazie se vydávají jinou cestou, než jsme na začátku ochutnávky tušili. Zmínil jsem psychologický hédonismus, a tak to uzavřu etickým hédonismem. Ten nám říká, že slast je také nejvyšší dobro. S tím by asi přítomní souhlasili, činíme dobro.

Váš Vínomil Dorazil.

SEZNAM DEGUSTOVANÝCH VÍN:

- 1 a 2) Roque Colombe, Vignerons de Caractere 2013 x 2012 60 % Grenache, Syrah a Mourvèdre
- 3 Châteauneuf du Pape, AOC CHTNF Domaine Arnesque 2011, 80 % Grenache
- 4,5,6) Cuvée Tradition, AOC CHTNF Domaine Fontavin 2012 x 2011x 2009 85 % Grenache.,
- 7) Petit Roy (2012) Domaine Jean Marie Royer 85 % Grenache, zbytek je Syrah a Mourvèdre
- 8 a 9) Cuvée Prestige, AOC CHTNF Domaine Jean Marie Royer, 2010 x 2008, 90 % Grenache
- 10) Cuvée Confidence Domaine Mayard, 65 % Grenache z 35 letých vinic, 35 % Syrahu
- 11 a 12) Domaine de Père Pape, AOC CHTNF Domaine Mayard 2011 x 2006, 80 % Grenache

Robert McDowell Parker Junior (zkráceně Robert M. Parker Jr.) se narodil v roce 1947 v Baltimore, ve státě Maryland, USA. Tento vystudovaný právník si začal v roce 1975 zakládat poznámky o vínech, která ochutnal, označoval stobodovou stupnicí a záhy se odvážil své výsledky publikovat. V roce 1978 vznikl na základě přímého mailingu newsletter s názvem „The Baltimore-Washington Wine Advocate“, který byl v následujícím roce zjednodušeně pojmenován „The Wine Advocate“ neboli „Vinný advokát“. V té době měl tento plátek s dvouměsíční periodicitou již nějakých 500 předplatitelů (dnes jich čítá přes 50 000 v 37 zemích světa!). Tyto dvouměsíční internetové reporty a Ročenka mamutího rozsahu (přes 700 stran) jsou v současnosti „americkou biblí“ mnohého vínomilce.