ZÁZRAČNÁ REGENERACE...
Ochutnávka ze dne 8. 12. 2016 od 19h z německého vinařství Graf von Kanitz.

Rychlá regenerace... Jak známo, nejúčinněji se rozjíždí ve spánku. Ve fázi REM jede na plný plyn a stačí pár desítek minut, aby naše játra či svaly obnovily kýženou svěžest. Možná proto staří lidé tak často usínají, ale je jim to tak trochu houby platné – není to už tak efektivní. Zkrátka regenerovat nelze do nekonečna, jak by si lidé přáli, bylo by to proti přírodě. Už tak se dožíváme regenerace ve věku, kdy fáze REM nedokáže zastavit, natož odstranit, naši neodbytnou demenci. Rak ztratí klepeto a rychle mu díky regeneraci doroste, to samé dokáže žraločí zub nebo ztracená mločí noha, ale co je podstatné – mine je nedůstojná demence. U člověka dokážou dorůst třeba špičky lidských prstů, jimiž uchopuje pohár vína, a může to dělat i v objetí Alzheimerovy nemoci. U stolu je nás devět regenerátorů a každý z nás regeneruje jinak. Je to dáno věkem, pohlavím, geny, psychikou a samozřejmě množstvím vypitého alkoholu. Regenerační schopnosti má voda, dost se podceňuje. Nic nás nedokáže osvěžit a energeticky nabít tak jako voda – vnitřně i zvnějšku. Je vlastně zázračná, díky ní mohl na naší planetě vzniknout život, po kterém prahnou zejména naše bakterie, které s námi nechtějí tak často soupeřit, jak se na první pohled může zdát. A víno mohl vykouzlit Jesus z Nazaretu jedině z této čiré tekutiny. Je 24. prosince a zítra budou křesťané slavit jeho narození, ačkoliv nikde není psáno, kdy se narodil. Třeba evangelista Lukáš ho dává do souvislosti se sčítáním lidu, jímž byl pověřený římský legát Quirinus. Háček je v tom, že se jím stal až roku 6 našeho letopočtu. A to by už našemu vykupiteli (maminka mu říkala Jošuo) bylo nejmíň deset let. Pokud se tedy narodil za vlády Heroda Velikého, který zemřel roku 4 př.n.l.. Je v tom zmatek, Ježíš sám nic nenapsal, jen kázal – v aramejštině a možná i v řečtině a za tři roky za to skončil na kříži. 25 prosinec slavili pohané jako kult „nepřemoženého Slunce“, jehož hlavním svátkem byl zimní slunovrat. Křesťané ho v Římě politicky uchopili, na stejný den stanovili narození Ježíše, ale to je teď fuk. Kristův odkaz je jasný a rozhodně nesouvisí s tím zběsilým nakupováním vánočních dárků, ty by nám zřejmě omlátil o hlavu. Regenerační vodu nám tady ve vinném šenku nejdříve nalévali do džbánků, pak do sedmičkových i litrových lahví, teď nám ji náš přítel Dan nalil do 1,5 litrových lahví od Châteauneuf du Pape, které v něm už zregenerovalo. Regenerační schopnosti má i náš dnešní průvodce – Riesling rýnský z oblasti Rheingau.

První vzorek QbA je mladinký, osvěžující a jak jinak – to nejlepší má před sebou. Škoda, že tohle o mě už nikdo nikdy neřekne. Kanitzové sbírají hrozny už v září a nabízejí jej v březnu, kdy je kvůli kyselosti (9,5) ještě nepitelné. Člověk to nechápe, ale oni vědí, co dělají. V lahvích si chvíli poleží a po probuzení nás překvapí, jak ve spánku rychle regenerovalo. A z „kyseláče“ je víno, které má kovově bronzový styl. Za zmínku stojí jejich hezké lahve – svou originální skleněnou ambaláž mají patentovanou.

Další Riesling je o rok starší (2014). Je sušší, víc z něj vylézá mineralita a Luboš Bilík v něm už cítí petrolejové tóny. Má fantazie se k nim přisaje jak hladový mlž. Dan se ptá, komu chutnalo víc druhé víno. Je to divné, ale jsme pouze tři. Náš přítel Dan totiž za ta léta

vypozoroval, že čeští „ryzlinkáři“ mají rádi stáří kolem tří let. Rozhodně bych chtěl posoudit jeho posun za jeden rok.

Třetí vzorek (2013) je už měkkčí, chtělo by se říci líbivější, pokud lze Riesling takto hanit, a opět se shoduji s Lubošem Bilíkem – je víc pohodové. Naše první dáma vína, paní Pavla, patrně unešena pronese: „*Je takový frenetický!*“ Možná jsem přeslechl a řekla „*fruchtig*“, ale snad mi mé literární úlety promine. Tenhle Riesling vom Steim nedělají prý každý rok a jeho cílené „regenerace“ možná docilují podchlazováním hroznů. Má příjemnou limetkovou svěžest, což na Dana působí opravdu freneticky, jak jinak si vysvětlit jeho větu: „*Dá se to pít, mám chuť to hltat.*“ Pravdou je, že Dan pije Riesling od svých devatenácti let, to znamená, že s ním má zkušenost už čtvrtstoletí, a chutná mu čím dál víc, drží se jej jak batole mateřského prsu.

Ve čtvrté sklence už máme víno z vesnice Lorch. Má lehce nažloutlou barvu. Ve vůni je květnatější, Pavla tam registruje lehký dvorek a Dan tam cítí mladou sladkokyselou chuť. Dostáváme od něj přednášku o levotočivé fruktóze a pravotočivé glukóze, z čehož se mi ve směru hodinových ručiček a pak proti nim akorát zamotá hlava. Luboš Bilík krčí rameny – všechny vzorky prostě nemají chybu. Možná je to tím, že průměrná výnosnost je 35 l na hektar, což je opravdu velkoryse málo.

Pátý vzorek je už v kabinetu, ale nějaký výrazný posun necítím, i když je o dvě stovky dražší. Dan nám vysvětluje, jak jsou Kanitzova vína šetrná k životnímu prostředí, a kdo se děsí síření vína – i když se někteří vinaři pokouší o nesířená vína – měl by si uvědomit, že síra je přírodní látka. Oxid siřičitý má hlavní význam v tom, že odebírá kyslík a zároveň drží přirozenou vůni. Doposud se nepodařilo oxid siřičitý nahradit žádnou jinou látkou, i když se o to mnoho badatelů pokoušelo. Pokud je tohoto oxidu hodně, bolí nás hlava.

Lorcher Schiefer Erste lage 2014 plní naší šestou sklenku. Jsem zvědavý na mineralitu a na petrolej, který vytváří břidlicové (schiefer) podloží. Má 13% alkoholu a v chuti je takový přísný až „pruský“. Mimochodem součástí majetku rodiny je i zámek Cappenberg, který získal Freiherr vom Stein od pruského státu. Historie Kanitzů sahá až do 13. století, takže se člověk neubrání představě, v kolika ústech generací tohoto rodu se Riesling převaloval na jazyku, a pak se přetavoval do alchymie jejich momentálních psyché... Riesling jsme u nás měli prý už za Karla IV., ale já bych tipoval, že s jeho kyselostí vždy tak trochu zápasil. A my víme, že to byl velký bojovník.

Totéž v podání ročníku 2012. Hlásí se Ludva: „*Tady už je na vrcholu!*“ Luboš Bilík chválí jeho plnost. Opět hlasujeme, zda je lepší předešlý vzorek. Neumíme se rozhodnout, zvedly se čtyři ruce. Záhadné víno...

Osmý vzorek je kupodivu z těch tří Erste lage nejmladší (2015). Paní Pavla: „*Připomíná mi René Vrátila od Arte Vini.*“ Nevím, zda je Dan přítelem vín z Nového Šaldorfu na Znojemsku, ale podepisuju jeho větu: „*Mohutné a fajnové. Takové jsme tu ještě dnes neměli.*“ Vedle mě sedí záhadný cizinec a patří k těm, co se na ochutnávkách rádi projevují. Ke každému Rieslingu měl nějakou poznámku, ale tahle ho vystihuje nejvíc: „*Hodili by se k tomu ústřice.*“ Chtělo by se říci, že je to nějaký snob, ale samotná definice snobismu není tak jednoznačná. Jak mi pro Interview řekla sympatická ředitelka aukční síně Dorotheum,

Mária Gálová: „*Lze ho v jistém smyslu chápat pozitivně. Domnívám se, že snobismus, jaký třeba fungoval v meziválečném období v tehdejším Československu, byl přínosným jevem. Patřilo totiž k dobrému jménu úspěšného právníka, lékaře či továrníka, aby vlastnil kvalitní umělecká díla. Ne vždy byla tudíž pořizována jen z čisté lásky nebo obdivu k umění. Ovšem snobismus v tomto významu vedl postupně k určité, z mého pohledu, velmi žádoucí, kultivaci vkusu a vnímání umění.*“ Myslím, že i dnešní kultura vína se vykrystalizovala ze snobů, kteří se jím rádi prezentují, a ne pokaždé mu chtějí s láskou porozumět.

Poslední vzorek od Kanitze – Lorcher Kapellenberg kabinett fruchtig (2013). S úlevou vítám polosladkost, která neuráží. Naopak jí člověk musí být nakloněný a respektovat ji v tom, co ve mně právě utváří. Objevují vinnou mušku. Nikdy jsem nepochopil, kde se najednou v zimě berou. Stejně jako teď v mé pracovně mravenci. Při psaní pojídám vánoční štolu a za půl hodiny mám plný talíř organizovaných termitů, kteří dělají pachovou stopu pro své „soudruhy“. Jdu po té stopě a žádné mini mraveniště. Nic, jen beton. Zahrada je vzdálená asi padesát metrů. Tvrdí se, že celková váha všech mravenců je stejná jako váha 7 miliard lidí. Lidi si tohle umějí nějak spočítat, ale kam se hrabeme „na matematiku života“ mravenců. Kdyby se naučili pít víno, byli by možná nejdokonalejší živočišný druh na světě.

Pilný Ludva volá po desátém vzorku, protože na vinném listě je uveden ještě jeden vzorek. Nedorazil. Dan s něčím takovým počítal, a tak jej chce nahradit nějakým dalším Kanitzem. Janík, Ludva a já navrhujeme, že bychom rádi zkusili jiné německé vinařství, abychom měli srovnání. Dochází k hlasování. Náš stůl vyhrál. Dan nám nalévá Kunze St. Nicolaus Spätlese 2011. Jsme úplně jinde, ačkoliv jsme stále v Rheingau. Tak to má být. A my se druhý den zase dožijeme dalšího zázraku – regenerace.
Váš Vínomil Dorazil

Seznam degustovaných vzorků:
1) Riesling Qualitatswein trocken 2015
2) Riesling Qualitatswein trocken 2014
3) Riesling vom Stein 2013
4) Lorcher 2014
5) Lorcher Pfaffenweiss kabinett 2014
6) Lorcher Schiefer Erste lage 2014
7) Lorcher Schiefer Erste lage 2012
8) Lorcher Schiefer Erste lage 2015
9) Lorcher Kapellenberg kabinet fruchtig 2013