

## **CHUTĚ ZA MILION**

### **Ochutnávka slovinských vín ze dne 8. 9. 2016**

Vsadil jsem si sportku. To moje útroby udělaly ze mě gamblera. Nelíbí se jim, jak jsem k nim ohledně kvality vína bezohledný. „Kdoví, kolik roků ti zbývá, koukej pít už jen dobré víno! Nenič nám dobré bakterie!“ namítají nekompromisně.

V Německu si nedávno položili podobnou otázku, ale z jiného úhlu: „Čeho byste se byli ochotni vzdát, pokud byste dostali milion eur?“ Výsledek shrnuli v jedné knize a bylo to hodně udivující. Z nabízených možností si 39 % dotázaných vybralo, že se za milion euro po dobu jednoho roku vzdá sexu, a 27 % by se obešlo bez řidičského průkazu. Na tři roky by se nechalo „zašít“ 7 % lidí. Dvě procenta dotázaných by se vzdala jednoho ze svých smyslů a jedno procento by se za ty prachy nechalo trvale upoutat na invalidní vozík. Já bych s jistotou věděl, čeho bych se stoprocentně za milion eur nevzdal – chutě. To by mně ten „meloun“ život už moc neosladil. Ani kdybych měl každý týden v posteli nějakou královnu krásy. Vlastně bych si to s ní bez chuti vína ani tak neužil. Něco by tomu chybělo. Kromě toho, že by mi to momentálně ani nebylo dovoleno. A tak jsem hledal, co mi chybí ve slovinských vínech. Náš přítel Dan nám do úvodních sklenek lil víno z pet lahví a můj vyděšený výraz ho natolik pobavil: „Vínomile, tohle je náš nový trend. Teď se u nás bude pít víno jenom z petek.“ S nedůvěrou jsem se spojil se sudovým vínem. A jaké milé překvapení. Pokud se člověk povznesl nad absenci kyselin, bylo to mile nasládlé víno. Jako prima den – nenáročný, lelkováním strávený, a přesto stál za poděkování.

Slovensko a Slovinsko. To je pro cizince za oceánem nepochopitelný oříšek. Když se však rozlouskne, rozdíl to je. V počasí, v krajině a v pití vína. Ve Slovinsku výroba vína sahá až do dob starých Keltů. Velký vliv na slovinské vinohradnictví měla Římská říše (2. a 1. století př. n. l.) – zakládají nové vinice, zavádějí nové výrobní postupy. Víme, jak to s Římem dopadlo. Místa, která Římané zanechali ve čtvrtém století napospas pohanům – leckde s nejasnou vírou ve vykupitele – proklela na pár set let nehojnost v životní úrovni, tedy i v pohostinnosti, takže i v kultuře vína. Slovinsko postupně osidlovali Slované až z ruských stepí. Pěstování vína je až do 12. století na okraji zájmu. Zachraňuje to až prorůstající křesťanství – znovu se zakládají nové vinice. Pokračuje to až do roku 1880, kdy byly slovinské vinice napadeny révokazem. Vliv na slovinské vinice měla i nadvláda Rakouska-Uherska. Slovinci pijí víno velmi rádi – v roce 2004 mají průměrnou spotřebu 45 litrů na osobu, na rozdíl od nás Čechů, kteří jsme tehdy vypili „pouze“ 16 litrů (Slováci určitě méně). Samotná poloha Slovinska je pro pěstování zdejšího vína mimořádně příznivá: nachází se mezi vysokými alpskými vrcholky, Jaderským mořem a Panonskou nížinou. Mají tu více než 30 000 hektarů vinic a tentýž počet vinařů. Česká republika je třikrát větší než Slovinsko, a přesto má rozlohu vinic o polovinu menší (18 500 hektarů).

Po nultém stolním víně (Namizno vino) z oblasti Mariboru se ke mně dostaví opět na kyselinky nenáročný mok – Sivi Pinot, Burgundské šedé. Už jsme v jiné třídě, ale trochu se seká v chuti, což mi připadá trochu líto. Majitel pan Horvat pěstuje víno na svých 9 hektarech už tři generace. Starému pánovi je 83 let, takže už jen popíjí a dívá se, jak si počíná jeho

dcera Sabina, která na to jde už jako enoložka. 96% úrody Slovinci vypijí doma, zbytek exportují do Itálie, Chorvatska a teď už i k nám.

Druhý vzorek od Vinařství Horvat, Traminec, překvapuje svou naoranžovělou barvou. Kyselinka už v něm vystrkuje růžky a projeví se i náznak minerálů (půdu tvoří slín a písky). Chuť má trochu provokativní, svádí víc ke studiu než k popíjení. Možná to způsobuje velký teplotní rozdíl mezi dnem a nocí. Extrémně teplá léta to slovinským vinařům „zatápí“ výskytem plísní. V minulém roce jí bylo postiženo 20% úrody. A s dubnovými mrazy mají stejné problémy jako my, i když jsou o stovky kilometrů jižněji. Vnímám tenhle Tramin jako pozdní sběr, ale je veden v podobném duchu jako u nás moravské zemské, tedy bez přívlastku.

Horvatovy vinice plodí i Sauvignon Blanc, ale prodávají ho jen v limitovaném počtu. Získal od matky přírody hodně cukru a přebíjí tak poměrně vysokou kyselinku. Tváří se tak trochu zamýšleně, možná moudře, třeba vystihuje slovinskou povahu...

Čtvrté víno od Horvata mi připomíná, bůhví proč, dobře udělanou silnici (asi proto, že naše silnice dobře udělané nejsou). Poskytuje mi klidnou a vyrovnanou jízdu, ale na velkou vzdálenost to není. Dozvídám se, že slovinsky se „dítě“ řekne „otrok“. Pokud bych tam chtěl fotit svého syna, řekl bych, že chci „slíkat otroka“. Slovinci mají podobnou klasifikaci vín jako my, tedy ještě z doby, kdy nám vládl Habsburk František Josef (tenhle císař byl strašný asketa, pil snad jen vodu), tedy podle cukernatosti hroznu. Jejich přívlastková vína zvaná Vrhunsko víno nesou názvy: pozna trgatev - pozdní sběr, izbor - výběrová vína, jagodni izbor - výběr z bobulí, suhi jagodni izbor - výběr suchých bobulí, výběr z cibéb, ledeno vino - ledové víno. Další František (Ferdinand D'Este), který měl usednout na trůn, nebyl asketa, víno si dopřával, zato strašlivě rád střílel (prý zabil desítky tisíc zvířat). Vášnivého lovce tak kulky a broky provázely snad na každém kroku. Jak víme, jeho poslední kulka byla vypálena nedaleko Slovinska, v Sarajevu, a přímo na něho. Kolo dějin „přeřadilo“ na jinou rychlost: spustilo první a nepřímo i druhou světovou válku. Potupné sankce, které vítězné mocnosti podepsaly při Versailleské smlouvě (jaké víno toho půl roku při tom ti politici pili?!), tak vyšlapaly cestičku jednomu šílenému malířskému patlalovi až k pozici německého kancléře. Válečné reparace byly vodou na mlýn pro jeho psychopatickou duši, pokud se to duší nazvat dá. Hezky to tenhle kraj světa zavařil.

V pátém vzorku nám pan Horvat předvede rýnský Ryzlink. Oblíbená odrůda našeho přítele Dana neurazila. Překvapila lehce živočišnou vůní, dozajista se od předešlých odlišovala, skýtala více atributů, nabízela větší prostor pro meditaci, hlubší ponor byl znát i „hloubkou do kapsy“. Jsme stále v oblasti Mariboru. Roste tu vinný keř Modra Kavčina, který je zapsán v Guinnessově knize rekordů. Je totiž nejstarší na světě. I ve svém úctyhodném věku plodí 50 kg révy na hektar. V roce 2015 byla odnož nejstaršího keře vysazena i na Pražském hradě pod bustou Masarykova dvorního architekta Josipa Plečnika. Náš vrchní „tlučhuba“ Miloš jej získal jako protokolární dar. Řekl bych, že to byla zatím jeho největší zásluha v roli, kterou si tak rozkošnický užívá – v roli prezidenta. Mám chuť o něm říct (o Modré Kavčině), že má plečnikovskou architekturu.

Náš přítel Dan nás chce odpoutat od vinařství Horvat, a tak nám překvapivě servíruje sekt z moderního vinařství Zlati Grič. Vykouzlili jej z čisté Frankovky do brutální perlivosti. Dokážu si představit, jak jej popíjím při golfu. Proč při něm? Vinice jsou totiž součástí jednoho golfového hřiště. Jakmile sekt vyšumí, projeví se pravá chuť a zanechává ve mně příjemný pocit.

Ze sedmé sklenky doslova sálá příjemná vůně Sauvignonu Blanc. S výrazem Sherlocka Holmese odhaluji chuť broskví. Konstatuji, že je až naze odhalené, ale k ovocnému desertu by mohlo být skvostné. Jeho přítulnost mi navodí situaci, kdy nějaká žena v dobrém krotí svého muže či milence a on se rád nechá.

Rýnský Ryzlink tentokrát z vinařství Zlatý Grič. Napůl v nerezu, napůl v sudu. Polosuché, ale nevadí. Naopak příjemně uklidňuje, ale je to dáno pořadím. Vede mě to k zamyšlení o pořadí svých priorit. Ta pořadí člověk často míchá, a pak se to v něm hádá. Zvláště když vypije víc vína, priority mohou skákat z konce na začátek, anebo se mohou naopak krásně a poslušně seřadit. Bůh ví...

V deváté sklence nás vítá Pimela. Je to takzvaná autochtonní odrůda, což znamená, že se nikde jinde nevyskytuje. Je těžko uchopitelná, a tak ji přijímám spíše jako kuriozitu. Možná tu neodhalitelnou zajímavost podtrhuje fakt, že prošla tříhodinovou macerací. V zimě bych si ji ohřál do podoby svařáku. Má vysoký tanin, takže se zavřenýma očima by se mohla splést s červeným vínem. Ostatně takovou ochutnávku jsem zažil a bylo až s podivem, kolik lidí si spletlo bílé s červeným a naopak.

Další autochtonní (prapůvodní) odrůda – Zelen. Opuletní, masovější styl. Nic víc.

Poslední slovinský zážitek nám poskytuje červený Cabernet Sauvignon. Těším se na taniny, ale nejen k mému úžasu vykazuje v chuti víc kyselin než předešlá bílá. Pořadí bylo správné a ochutnávka ojedinělá.

Jak to dopadlo s mou sportkou? Jako vždycky. Hned po cestě k vám si vsadím znovu. A čeho bych pro výhru vzdal? Pokud by to byl jeden z mých smyslů, byl by to... Jak už víte, chuť by to nebyla. A to je špatná zpráva pro mé útroby. Nebo dobrá? Na to bych si nevsadil.

Váš Vínomil Dorazil

#### **Seznam degustovaných vín:**

- 0) Namizno víno základní slovinské víno bílé
- 1) Sivi Pinot 2015, Vinogradi Horvat
- 2) Traminec 2015, Vinogradi Horvat
- 3) Sauvignon blanc 2015, Vinogradi Horvat
- 4) Renski Rizling dry 2015, Vinogradi Horvat
- 5) Renski Rizling Piramida 2015, Vinogradi Horvat
- 6) Sekt brut Konjiška Penina rosé, Zlati Grič
- 7) Sauvignon blanc, Zlati Grič
- 8) Renski Rizling, Zlati Grič
- 9) Pinela 2015, Vinarstvo Povh

- 10) Zelen 2015, Vinarstvo Povh
- 11) Sivi pinot 2014, Vinarstvo Povh
- 12) Cabernet Sauvignon 2015, Vinarstvo Povh