

Víno spod neba

MICHAL BEHÚN (37) je someliér a znalec nemeckého vinárskeho regiónu Mosel-Saar-Ruwer. Vznikajú tam biele vína svetovej kvality. Vinári sa však musia do svojich viníc na kopcoch voziť zubačkou.



MICHAL BEHÚN (vľavo) s FILIPOM APELOM. Potomok moselskej vinárskej rodiny sa vzdeláva v USA.

OKOLO RIEKY MOSELY NÁJDETE VINICE STRMÉ AKO ALPSKÉ ZJAZDOVKY

Michal má na svojej webovej stránke uvedenú „Riesling Specialist pre Moselu“. Na Slovensku zastupuje desať špičkových nemeckých vinárstiev z tohto regiónu, ktoré sa pýšia niekoľkými svetovými unikátmi. „Každé víno má svoj základ v „terroir“ – v podmienkach, v ktorých vzniká. V Mosele je to mineralizovaná pôda, blízkosť rieky, počasie, mikroklima, ale najmä ľudia. Tamojší vinári dorábajú vína v nepredstaviteľne ťažkom teréne. Hoci s nimi excelujú na svetových súťažiach a víno si od nich objednávajú celebrity i nadnárodné holdingy, nikdy som tam nevidel žiadneho vinára oblečeného inak ako v montérkach,“ usmieva sa Michal. „Tí ľudia poznajú ťažkú prácu a k vínu pristupujú s veľ-

40 ŽIVOT



Bremmer Calmont – najstrmšia vinica na svete so sklonom 68 stupňov.

↑ Vinice sú podrobne označené.

kou pokorou. Používajú jednoduché fľaše i etikety, len zriedka na nich označujú medaily či ocenenia, hoci mnohé ich vína dosahujú v medzinárodných hodnoteniach špičkové bodové skóre,“ tvrdí.

Cenné minerály

O regióne Mosely a tamojších rizlingoch vie naozaj veľa. Pri rozprávaní nás zahrnie podrobnými mapami, grafmi z vinárskych kníh a encyklopédií a množstvom odborných údajov o tamojšom rizlingu rýnskym, ktorý preslávil túto časť Nemecka na medzinárodnom trhu s vínom. „Mosela je región s najlepšimi podmienkami na pestovanie bieleho vína na svete. Je rozdobený asi na 5-tisíc rodných vinárstiev, priemerná výmera jedného vinárstva je asi 3 až 4 hektáre. Je to logické, takmer všetka práca sa robí ručne a plochy niekoľkých desiatok hektárov by sa obhospodarovali len veľmi ťažko. Navyše, pôda nie je ľahké kúpiť,“ rozpráva Michal. Chuťovú jedinečnosť rizlingu z tohto regiónu spôsobuje aj mineralita pôdy. Dodáva jej ju zvetrávajúca bridlica, ktorá vykukuje na mnohých miestach na svahoch tamojších vinohradov na povrch. Korene starších

vinohradov siahajú niekoľko desiatok metrov pod zem a rastliny viniča nimi dokážu nasáť minerály, ktoré dodávajú vínu kyselinu, zaujímavú iskrivú chuť a ľahkosť. „Tamojší vinári tomuto javu hovoria „das Filigrane“ – vína sú vďaka mineralite pôdy veľmi hravé, s premenlivou chuťou,“ hovorí

Michal. Ďalšou dôležitou vlastnosťou, ktorá dotvára tamojšie rizlinky, je vysoký zvyškový cukor. Ten dodáva aj suchým vínam v niektorých lokalitách medové tóny a ozvlášťňuje ich ovocnou chuťou. Miestni hovoria, že najmä polosuché rizlinky sú „fruchtig“ – šťavnaté a svieže

ako limetka, zelené jablko a plné chuti tropického ovocia.

Slnko a hmla

Kraj okolo rieky Mosely má jedinečnú mikroklimu. Vinohrad rastie na strminách, kde sa opiera slnko do neskorkej jesene, v noci udržiavajú horúčavu rozpalené bridlicové skaly. Rieka odráža slnečné lúče ako reflektor. Na jeseň sa v jej údolí vyskytujú ranné hmly, ktoré podporujú vznik ušľachtilej plesne napadajúcej bobuľky. Rizling má hrubú šupku, ktorá sa vplyvom plesne zošúverí a udrží vo vnútri extrakt chute dovedenej k dokonalosti. Fotografie tamojších viníc vyrazajú dych. Je ťažké si predstaviť, ako sa niekto dokáže do tej výšky vyšplhať, a nie tam ešte obrábať vinohrad. V oblasti Terrasen Mosel, na dolnej Mosele, skadiaľ pochádzajú „terasové rizlingy“, sú vinohrady kvôli extrémnym polohám sadené terasovým spôsobom a robotníci sa v nich pohybujú po vrstevniciach. „Vinohradníci používajú špeciálne zubačky, ktorými dopravia hore seba, základné nástroje a nádoby. Človek sa na nich cíti ako na horskej dráhe. Vyrába ich nemecká firma, ktorá je známym výrobcom lanoviek pre veľhory,“ vysvetľuje Michal.

Rodinné podniky

Na hornej Mosele, takmer na hraniciach s Luxemburskom, sa podiel bridlice v pôde stráca. Prevláda vápenec a medzi odrodami nekraľuje rizling, ale staré biele a červené burgundské odrody. Vyrábajú sa tam veľmi kvalitné šumivé vína. V tejto oblasti má svoje vinohrady Hubertus M. Apel, ktorý je jedným z partnerských Michalových vinárov. „Vinárstvo Apel má neuveriteľnú tradíciu, ich rodina tam dokázateľne pestuje vinič a dorába víno od roku 1477! Nie je to však najstaršie vinárstvo na Mosele – jedna z rodín má v katastri dokladované vlastníctvo vinohradov už od roku 936. Vinič priniesli do regiónu Rimania, v okolí je aj mnoho rímskych pamiatok,“ rozpráva Michal. Tamojší majitelia vinárstiev sú väčšinou aj pivničními majstrami. Vinárstvo

tvoria otec, najstarší syn, ktorý ho zvyčajne dedí a ďalší súrodenci. „Miestni predávajú svoje vinárstva len veľmi zriedka, skôr si v niektorých väčších vinárstvach kúpi podiel známy nemecký herec či podnikateľ. Rodiny však dbajú na generačnú výmenu a snažia sa sklbiť moderné technológie s tradíciou. Mnohí vinári si zakladajú na tom, že dorábajú víno tradičnými postupmi, mladí však chodia do prestížnych vinárskych škôl a počas celého štúdia praxujú vo vinárstvach vo svete či v Nemecku,“ hovorí slovenský odborník. Väčšina, až 80 % rizlingov z Mosely, ide na export do USA, Veľkej Británie, sladšie druhy vín veľmi chutia Ázijčanom. Pravidelne sa objavujú na veľkých gurmánskych eventoch, pretože sa výborne kombinujú s jedlom. Rizlingy od ďalšieho Michalovho partnera Sebastiana Oberbillinga sa podávali aj na Berlínskom filmovom festivale.

Z kancelárie k vínu

Dôvera tamojších prestížnych dodávateľov sa nezáskava jedno-ducho. „Môj vzťah k vínu má základ už v detstve. Môj starý otec mal vinohrad v Hontianskych



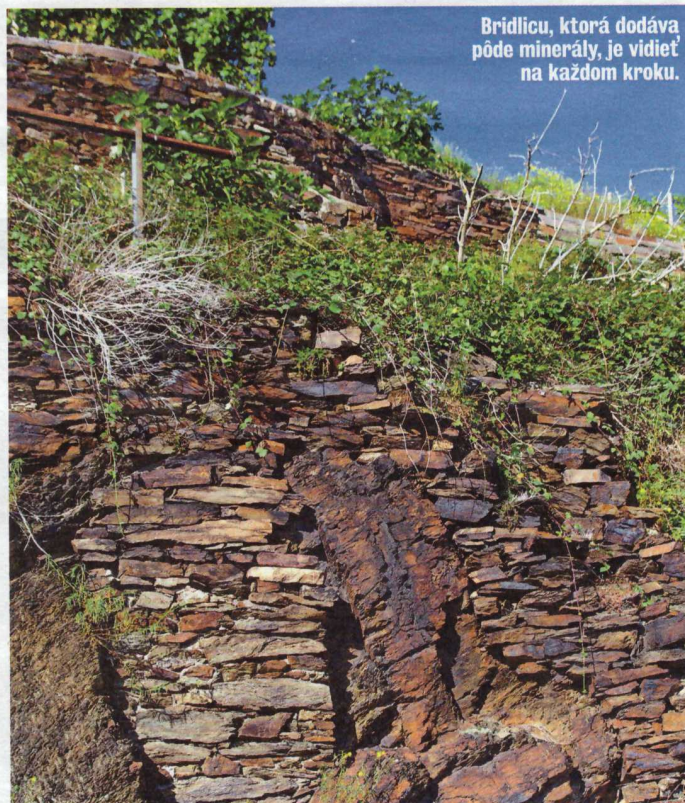
Zubačka vozí do viníc Mosely robotníkov aj náradie.

Moravciach. Pomáhal som mu pri práci a tam som pochopil, že víno je výnimočný nápoj. Neskôr som ho skúšal robiť sám, známym chutilo a mal som z toho radosť,“ usmieva sa Michal. Neskôr pracoval desať rokov v marketingu, ako sám hovorí „v skle-nenom mrakodrape“, no z kancelárie ho to ťahalo späť k vínu. Popri kurzoch someliérstva pravidelne chodil do Mosely a budoval si kontakty s vinármi, ktorí vyrábajú unikátne rizlingy. „Bol som tam počas siedmich rokov mnohokrát a ten región ma chytil za srdce. Práve kvôli pokore

miestnych ľudí a poctivej práci, ktorú si pestovanie viniča na strminách vyžaduje. Tamojší vinári sú veľmi pracovití a precízni a očakávajú to aj od ostatných. A na ich víne je to poznať.“

Najstrmšia vinica

Jedno z Michalových partnerských vinárstiev Famílie Reinhold Franzen vlastní manželia Angelina a Kilian Franzenovci. Prevzali ho, keď Angelinin otec tragicky zahynul práve pri práci vo svojom vinohrade. Vinárstvo Franzen sa totiž rozprestiera na 6 hektároch – polovici výmery vinice Bremmer Calmont, ktorá je najstrmšou vinicou na svete. Pripomína horolezeckú skalnú stenu s tenkými pôdnymi terasami osadenými viničom. Jej sklon je neuveriteľných 68 stupňov. Suchý Riesling Bremmer Calmont ročník 2012 z tejto vinice získal v koncoročnom hodnotení vo svojej kategórii v súťaži moselských rizlingov z tisícok vinárstiev prvé miesto. V hodnotení najlepších mladých vinárov Nemecka sa umiestnilo jedenásť vinárov z údolia Mosely. Až traja z nich sú práve z Michalových partnerských vinárstiev. Rýnske filigránske rizlingy vďaka nemu môžu ochutnať aj slovenskí milovníci vína. Ako Michal Behún s trochou humoru poznamenáva, sú vhodné najmä pre pokročilých znalcov vína, ktorí už majú „niečo odpité.“ Hrozno na ne totiž zrelo kúsok od neba.



Bridlicu, ktorá dodáva pôde minerály, je vidieť na každom kroku.

MARCELA FUKNOVÁ

FOTO: ARCHÍV M. B.