



Tento měsíc se s partnerem blogu vydáme do světa vína, jak ho možná neznáte. Naturální vína a přírodou uhranuté vinaře bude představovat Bogdan Trojak v rámci svého projektu Veltlin.cz.

Rozhovor, bedýnka, degustace

Celou únorovou prezentaci jsme pojali trochu netradičně a místo klasického představení partnera a jeho nabídky půjdeme cestou obyčejného povídání si o víně a jeho ochutnávání.

Nejprve jsem si pro vás připravil rozhovor s Bogdanem Trojakem, ve kterém ho vyzpovídám o všem okolo světa přírodních vín a jeho dítku Veltlin.cz. Ve druhé části našeho plánu dostanete možnost ochutnat zmiňovaná vína za výhodných podmínek. Bogdan speciálně pro čtenáře Cuketky připravil [vinnou bedýnku s naturálními víny](#). Později během měsíce vás čeká i pozvánka na degustaci (v Praze), kde se budete moci s víny seznámit osobně.



Podrobné informace o projektu a elektronický obchod s naturálními víny je samozřejmě také na Veltlin.cz. Další povídání a zajímavé zápisky tam najdete i v rámci [Biovinářských novin](#).

Trnitá cesta k vínu

Bogdane, vítám vás na Cuketce. Můžete ve stručnosti uvést svůj projekt, který tu dnes chcete čtenářům představit?

Pro zrod projektu Veltlin.cz byla nejdůležitější skutečnost, že jsem se jako vinař dostal před několika lety na pomyslné rozcestí a musel jsem volit mezi dvěma cestami: ta první, značně pohodlná, znamenala používat ve vinohradu konvenční chemickou ochranu a ve sklepě pak všemožné instantní kašičky, které bych přirovnal k všudypřítomným konvencím zamořujícím dnešní kuchyně. Ta druhá cesta založená na tzv. biologické ochraně byla na první pohled značně hrbolatá, plná stoupání a serpentín, slibovala však vzrušující pouť plnou nových pohledů a vyhlídek.

Brzy jsem se seznámil s několika podobně smýšlejícími vinohradníky a vinaři na Moravě a pak i v Rakousku, Maďarsku či severní Itálii. Později jsem si uvědomil, že nás vlastně všechny spojuje nejenom obdobný pohled na víno, ale i historická příslušnost k jednomu soustátí, jemuž se říká Rakousko-Uhersko, a že právě jejich „naturální“ vína odrážejí nejlépe to, čemu se říká dnes „terroir“. A obrovská pestrost vinařských regionů naší bývalé „širší vlasti“ (které často známe méně než oblasti francouzské) mě vedla k tomu, abych vína z těchto regionů začal nabízet v rámci projektu Veltlin.cz.

Kromě historické příslušnosti zmiňujete u těchto vinařů i jistý obdobný pohled na víno. Dal by se nějak definovat nebo vymežit oproti ostatním? V čem je jiný?

Obdobný pohled na víno mají především naši partneři, kteří se snaží připravovat vína co nejméně manipulovaná, bez zbytečných intervencí. Já tato vína označuji jako naturální, chcete-li přírodní. Víím, jsou to jenom adjektiva, ale jsme lidé a dorozumíváme se pomocí slov. Mnozí mohou namítnout, že na vínu a na zemědělství není vůbec nic přirozeného. Je však nabíledni, že víno připravené z šetrně vypěstovaných hroznů, které kvasilo spontánně bez přídavku selektovaných, nepatřičných kvasinek a s vyloučením dalších enologických „špecií“, odráží mnohem věrněji specifika dané lokality. A o to jde všem vinařům zapojeným do projektu Veltlin.cz.

Myslíme si, že je důležité zachovat pestrost, na níž byl svět vína vždy založen a jež se v posledních letech tak rychle vytrácí. Dále naše vinaře spojuje i touha po nezávislosti – když jednou nakoupíte od chemického koncernu kvasinky, vnutí vám hned enzymy, taniny etc. a jste v jejich moci. Vsichni jsme přesvědčeni o tom, že žádný z uvedených a mnoha dalších přípravků nepotřebujeme, abychom vyrobili dobré víno. Používání těchto substancí je z mého pohledu vlastně jistým druhem falšování vína. Ale to už jsem asi mnoho vinařů popudil...

Není to ale jen nová módní móda? Jak si třeba člověk, který se s naturálním vínem u vás setká poprvé, může ověřit, že ho nevodíte za nos? ;)

Vína, o kterých zde hovoříme, jsou naturální především proto, že se nejvíce přibližují vínům, jaká se dělala po tisíce let. Módní jsou naopak sterilní, unifikovaná a umrtvená vína z konvenční produkce. Je jasné, že se poměrně často setkávám s lidmi, kteří jsou k našim vínům skeptičtí, ale já věřím, že je stačí několikrát ochutnat a pochybovače přesvědčí samotná vůně, chuť a dozajista i charakteristický náboj, jímž se naturální vína vyznačují.

Řada našich vín je navíc certifikovaná buď jako biovína nebo jako biodynamická vína. A ti, co certifikát nemají, patří většinou k menším vinařům, kterým se tato složitá procedura nevyplatí. Zde je náš vztah založen skutečně pouze na důvěře a já si myslím, že takový gentlemanký poměr je to nejlepší, co si můžete v obchodě přát. Naše vinice a sklepy jsou otevřené pro každého, kdo se chce podívat, jak pracujeme. Vedle toho někteří naši necertifikovaní vinaři mají oficiální rozbory vín na rezidua pesticidů atd. Ale jak jsem už řekl prve, rozhodující je setkání s takovým vínem. Pro senzitivního člověka, labužníka či gourmeta již není cesty zpět.

Vím, že se to asi nedá úplně zjednodušit a už vůbec ne zobecnit, ale mohl byste i pro úplného laika vysvětlit, čím jsou potom taková vína jiná ve vůni a v chuti? S čím konkrétně ta odlišnost souvisí?

Jako příkladu bych použil srovnání plnotučného nepasterovaného mléka a trvanlivého mléka z krabice. Jestliže tady každý člověk rozdíl pozná a velice pravděpodobně dá přednost čerstvému nepasterovanému mléku, u vína je tomu podobně. Jenom těch možností okusit poctivé, naturální

víno nemá piják vína zatím mnoho. Konkrétní odlišnost by se tedy dala vyjádřit termíny jako jakási plnotučnost a větší strukturovanost. Naturální vína mívají víc pomyslných etáží, jsou zdvižová – dá se jimi stoupat nebo se do nich propadat mnohem víc než u vín konvenčních. Souvisí to s tím, že se na jejich tektonice od začátku podílí mnohem širší škála mikroorganismů (spontánní fermentace), že jsou často ponechána delší čas ve styku s „matkou“ vína, což jsou kvasniční sedimenty, že se běžně nefiltrují. Příkladem takových vín jsou např. Filigránská dílka [Ewalda Tscheppeho](#) z jižního Štýrska, jehož minerální, minuciozni bílá vína leží na kvasnicích až dva roky. Problémem dnešních vín je především to, že se jim nedopřeje čas, umučí se už ve škole a pak jdou hned do lahve.

Sám jsem na několika degustacích taková naturální vína ochutnával a osobně mě nejvíc baví reakce ostatních (někdy o dost zkušenějších) degustátorů. Skoro vždy se najdou ti, kterým některé projevy naturálních vín (těkavé kyseliny, oxidativnější charakter) připadají už za hranou, respektive jim vína nepřipadají v pořádku nebo v nich rovnou hledají vady. Nebojíte se toho? A kde tak asi vidíte hranici, co ještě je a co už není u vína normální? Máme my moderní milovníci vína tuto hranici zdeformovanou přílišnou technologizací vína?

My žijeme v době reduktivních vín. Většina vinařů má hrůzu z oxidace, a víno proto nesmí přijít do styku se vzduchem. To je jeden z důvodů, proč dnes všude vidíte nerezové tanky a už méně sudy. Pokud se nějaká oxidace toleruje, pak je to jen u červených vín. Ale reduktivně udělaná bílá vína jsou jen jedním ze stylů. Existuje víc vinařských tvarosloví. Jedním z nich je právě ona oxidativní cesta. Většina vín, která nabízíme na [Veltlinu.cz](#), však oxidativní není, to je vžitý předsudek, že přírodní víno musí mít barvu čajového výluhu a vůni rozkrojeného, zhnědlého jablka. Naše vína jsou v první řadě dobrá a velmi pitelná. A negativních reakcí týkajících se oxidativních vín z našeho portfolia se nebojím – tu a tam se někdo ozve, řekne mi, že nabízíme vadné víno, a já se mu pokusím vysvětlit, že to není vada, ale styl.

Vyšší hodnoty těkavých kyselin mnohým vínům sluší, obohacují senzorický profil daného vína. Nedá se to ale generalizovat, tvrdit třeba, že hodnoty nad 1 jsou ve víně nepřijatelné. Hranice je u každého vína jiná a zásadní roli hrají rovněž osobní preference koštěra. Obávám se však, že tato hranice je zdeformovaná díky všudypřítomné egalizaci nastolené technologickými víny. Mnozí dnešní degustátoři, kteří ovlivňují pijáky vína, mají vinou panující „puristické“ módy velmi pokřivený pohled na celou problematiku. Příkladem budiž tolik kritizovaná hořčinka u vín. Nechápu to! Je snad hořká chuť horší než sladká, slaná či kyselá? Přiměřené hořčinky ve víně jsou normální a u některých odrůd dokonce typické a žádané.

Taková vína ale budou určitě náročnější na skladování. Platí nějaká základní pravidla, jak se k naturálním vínům chovat? Myslím tím při nákupu a potom i doma při otevření a vychutnávání.

Velice rychle jsme si zvykli na to, že mnohé potraviny jsou označovány jako trvanlivé. I od vína se dnes čeká, že snese téměř vše a zůstane stabilní, ačkoli stálo půl roku na polici ve vytopeném obchodě. Ano, dá se to zařídit, ale za jakou cenu? Za cenu významných zásahů do nápoje, které z něj udělají pouhou stabilní tekutinu. Velká část vín, která nabízíme, nebyla filtrována. Některá nebyla ani sířena. Obecně se dá říct, že obsah SO₂ v našich vínech je velmi nízký. Především bílá vína tedy nemohou být dlouhodobě skladována v teple. Ale to platí pro bílá vína obecně a neříkám tady nic nového. Když si koupíte nějaká naše vína, bílá nebo červená, uložte je jednoduše do chladu (do lednice, do chladného špajzu nebo do sklepa).

Před samotným pitím je vhodné naturální víno nechat nadechnout – tzn. otevřít je hodinku předem (bílé), nebo je přelit do karafy (červené). Určitě bych je podával o stupeň, dva teplejší než konvenční vína, jelikož mají rafinovanější a komplexnější aromatu, která se naplno rozvine, když nejsou příliš vychlazená. Pokud láhev nedopijete, vůbec bych ji nevakoval. Stačí uzavřít je korkem a dát do lednice. Červené bych klidně nechal v uzavřené karafě na stole do druhého dne. Naturální vína mívají silnou „imunitu“, nebojte se nějaké fatální oxidace. Mnohá naše vína jsou druhý den po otevření ještě jímavější.

Co naturální vína a restaurace u nás? Dají se vaše vína někde ochutnat s jídlem? Jaké jsou vůbec reakce českých restauratérů a sommeliérů na vaše vína?

Z povahy našeho tématu je zřejmé, že tento typ vín kromě šetrnějšího zacházení vyžaduje i otevřenou hlavu a chuť zkusit něco nového. V Česku je stále málo restaurací, kde pracují inteligentní lidé, pro něž je základem kuchyně kvalitní surovina – v našem případě je tou „surovinou“ naturální víno. Jenom tam, kde chápou, že kuře chované volně je chutnější než to z klece, máme šanci uspět s našimi víny. Jsme stále na začátku cesty a to co děláme, má silné prvky osvětové činnosti. Zalistovat nová vína ve špičkové restauraci je nesmírně složité. Přesto už naše vinaře najdete třeba v síti Ambiente. Důležitým partnerem je pro nás vyhledávaný restaurant Fluidum na Vinohradech, kde mají nejširší nabídku našich vín.

Čtenáři tady na blogu budou moci vaše vína ochutnat nejen na plánované degustaci, ale taky ve formě speciální „naturální bedýnky“. Můžete ji nějak ve stručnosti představit?

[Bedýnka](#) by měla být jakýmsi Úvodem do naturálních vín. Jsou v ní zastoupeny vína z několika regionů bývalých Habsburských držav, včetně Toskánska. Nechybí samozřejmě Morava. Bedýnka byla koncipovaná tak, aby osvětlila základní tvarosloví typické pro naturalisty.



Začal bych [veltínem](#) od [Hanse Czerneho](#) z rakouského Wagramu – to je příklad obzvláště pitelného biodynamického vína ze sprašových půd, které veltínům dělají velice dobře. Ačkoli je to víno lehčí, jeho struktura překvapí. Tento veltín doslova vyvolává slinění a skvěle se hodí k obědu či večeři.



Druhým vínem je [Ryzlink vlašský](#) od [Korábů](#) z Boleradic, kteří se zaměřují na staré vinohrady, jejichž hluboký kořenový systém a přirozená malá násada hroznů dávají předpoklad pro vznik mimořádně komplexních vín. Nabízený Ryzlink vlašský ležel bez síření více než rok na jemných kvasnicích (metoda sur lie) a bylo stočeno bez jakéhokoli zásahu do lahví. Třetím vínem je z Veneta, konkrétně z Gambellary, kde hospodaří [Angiolino Maule](#), mimo jiné zakladatel sdružení Natur Vin. Jeho [cuvée I Masieri](#) na bázi odrůdy Garganega je příkladem oxidativnějšího přístupu a zároveň krásně odráží terroir místních vulkanických kopců.

Následuje [Rosso di Caparsa](#) od [Paola Cianferoniho](#). To je pro mě jeden z posledních vinařů v srdci Chianti Classico, který nedělá kompromisy a snaží se zachovat tradiční podobu zdejších červených vín. Jeho Rosso di Caparsa je postaveno na místních odrůdách Sangiovese, Canaiolo a Mammolo, tedy žádné příměsi Merlotu či Cabernetu. Jednoduše starosvětsky přitažlivé, rurální víno.



Další [červené](#) je z rakouského Burgenlandu, kde je doma především Frankovka. V biodynamickém vinařství [Weninger](#) se na ni specializují a daří se jim to – svědčí o tom třeba i titul Nejlepší vinařství roku 2008 od prestižního časopisu Wine and Spirits. Weningrovi navíc dokonale naplňují náš koncept rakousko-uherských vín, mají totiž vinice v Rakousku i v přilehlém maďarském Balfu na břehu Nezdiderského jezera.

A poslední víno je [André od Abrlů z Pavlova](#), které snad ani nemusím představovat, neboť patří k prvním tuzemským biovinařům. Zároveň jsou to velmi sympatičtí, důvěryhodní lidé, kteří bio zemědělství dělají ze skutečného přesvědčení. Jejich André je příkladem přímého, poctivého červeného vína z moravské odrůdy. Abrlovi totiž vsadili na variety vyšlechtěné na Moravě. Co dodat? Věřím, že čtenáře Cuketky naše bedýnka zaujme a že jim naše vína budou lahodit.



[Naturální bedýnku](#) (cena je 999 Kč) si můžete objednat v elektronickém obchodě [Veltlin.cz](#), promo nabídka platí až do konce února.

Ptejte se!

Zaujalo vás tohle krátké povídání o vínech s příběhem? Jestli máte k tématu něco na srdci nebo pokud se chcete Bogdana Trojaka na něco zeptat, využijte prostor v komentářích. Bogdan zná přírodní vína ze všech možných úhlů jako zapálený milovník, znalec i vinař.