

Vinařství v Gruzii vstává z popela

Vyšlo 2. 11. 2011 · Vydání [2011 / 09](#)

Rubrika [Cestopisy](#) · Autor [Tomáš Kučera](#)

Země [Gruzie](#) · Autor fotografií [Tomáš Kučera](#)



Gruzínské vinařství chytá druhý dech. Embargo uvalené Ruskem na dovoz gruzínského vína vinařský průmysl v této malé zakavkazské republice nezničilo, naopak ho postavilo na nohy. Skončila tím éra vývozu nekvalitních sladkých vín vyhovujících ruskému vkusu. Stále víc místního vína teď končí v obchodech států Evropské unie, Asie a Severní Ameriky.

Když Marina Kelinošvili začala pracovat v unikátních vinných sklepích ve východogruzínském městečku Qvareli, bylo jí dvacet osm let. Bezmála osm kilometrů tunelů a chodeb, kterými pohodlně projede dodávka, tehdy patřilo státu a Sovětský svaz měl před sebou už jen několik posledních let své existence. Dnes Marina pracuje jako enolog v soukromé vinařské firmě Khareba, která je jednou z mnoha mladých gruzínských společností, jež chce proniknout vysoce kvalitními víny na světové trhy.

Energická Marina, která celý život zasvětila vínu, denně vstupuje do podzemí tunelem, jenž je součástí unikátního systému vinných sklepů, které svojí rozlohou a podmínkami k archivaci vína patří k nejpozoruhodnějším nejen v zemích bývalého Sovětského svazu, ale i v Evropě. Firma, ve které pracuje, před čtyřmi lety legendární qvarelské sklepy vyhloubené v příkré stráni koupila. Právě zde, ve východní Gruzii v Kachetii, se z Alazanského údolí zvedá mohutná hradba Kavkazu. Bludiště tunelů a chodeb v Qvareli může být klidně symbolem renesance gruzínského vinařství, které po bezmála dvaceti letech nabírá druhý dech. Slavná minulost gruzínského vinařství se zde prolíná se současností, v níž zastaralá zařízení začínají nahrazovat nové technologie.

Vynikající podmínky

„Stavební práce tady začaly v 60. letech minulého století a prostory byly otevřeny v roce 1965. Jsou tu dva paralelní tunely vzdálené od sebe 500 až 600 metrů. Jsou propojeny několika chodbami. Právě v nich je víno uskladněno. Teď to tady postupně rekonstruuje,“ říká dvaapadesátiletá enoložka Marina Kelinošvili.



Tunely jsou osvětleny jen spoře. Ke stropu je připevněné potrubí, kterým teď proudí voda, aby se pročistilo. Jinak se jím přepravuje víno. Zpočátku tunely sloužily jako protiatomový kryt. Gruzie má strategickou polohu na rozhraní Evropy a Asie a v době Sovětského svazu patřila její jižní hranice k nejstřeženějším. Sovětský svaz na jižním Kavkaze přímo sousedil s členskou zemí NATO, s Tureckem, tedy s odvěkým rivalem. Později Sověti začali využívat podzemní systém chodem a tunelů k uskladnění vína.

„V době Sovětského svazu se tu archivovala ta nejlepší vína vyrobená v Gruzii a my na to chceme navázat,“ upozorňuje Marina Kelinošvili.

Soustava chodeb měří bezmála osm kilometrů a v podzemí je stálá teplota čtrnáct stupňů Celsia. „Jsou tu ideální podmínky pro uskladnění vína. Archivujeme ho tu v dubových sudech a hlavně v obřích nerezových tancích. Je tu asi dvě stě cisteren. Z hlediska podmínek k archivaci vína a rozlohy patří tato lokalita k jedinečným v Evropě. Víno zpracováváme nedaleko odtud, sem se již dopravuje hotové,“ říká rázná žena, která neopomene zdůraznit, že je hrdá na to, že zde může pracovat.



Východní Gruzie – Kachetie – je z hlediska klimatických podmínek vůbec nejlepší a také největší vinařskou oblastí v zemi. Gruzie se dělí na pět vinařských regionů, kde rostou většinou endemické odrůdy vinné révy, které se vyznačují poměrně dobrou mrazuvzdorností. Kromě Kachetie, která produkuje 70 procent veškerého gruzínského vína, se jedná ještě o vinařskou oblast Kartli, Rač'a-Lečchumi, Gurie-Adžarsko-Samegrelo-Abchazsko a Imeretie. Vinaři hospodaří v Gruzii na asi 150 tisících hektarech vinogradů, které chrání před studenými severními větry pohoří Kavkaz, jež zároveň tvoří hranici s Ruskou federací. Gruzie vyrobí přibližně 150 milionu litrů vína ročně a je jedinečná především kvůli subtropickému klimatu, dostatku srážek, dlouhému slunečnému létu a mírným zimám.

Kolébka vína

Oblast jižního Kavkazu, a tedy i hornaté Gruzie, považují vědci za kolébku pěstování vinné révy a výroby vína. Dokazují to četné archeologické a paleobotanické nálezy, nemluvě o písemných či folklorních zdrojích. Při vykopávkách v oblasti dnešní Gruzie archeologové objevili pecičky kulturní vinné révy pocházející ze 7. tisíciletí před naším letopočtem. O bohaté tradici pěstování a výroby vína svědčí i to, že je provázána s gruzínskou státností, která sahá hluboko do minulosti. Svatá Nina, která podle legendy ve 4. století přinesla do Gruzie křesťanství, měla v ruce kříž z keře révy svázaný svými vlasy. Od té doby se vinná réva stala symbolem nové víry a svým způsobem i Gruzie. Symbolika vinné révy se objevuje ve výzdobě nejstarších gruzínských kostelů, na ikonách, v lidové slovesnosti i v lidových písních. Hodování a pohostinnost patří k pilířům gruzínské kultury a víno v ní hraje ústřední roli. Tradiční gruzínské hostině předsedá takzvaný tamada, který navrhuje přípitky během jídla a stará se o to, aby každý hodovník měl co pít. Bez vína se v Gruzii neobejde žádná oslava, svátek či bohoslužba.

Prastaré kvevri

Lado Kublašvili, další z enologů vinařské společnosti Khareba, dohlíží na víno asi ze 40 hektarů místních vinic. Je mu osmadvacet let a je příkladem nové generace ambiciózních odborníků, kteří

před pár lety začali určovat tempo a směr gruzínského vinařství. Stejně jako on i řada jemu podobných mladých vinařů vystudovala na prestižních západoevropských a amerických univerzitách. „Vino v Imeretii má svá specifika. Vín na zdejších vinicích dosahuje nižší cukernatosti a především se tu daří jiným odrůdám vinné révy než v Kachetii, jakou jsou například Tsitska nebo Krakhuna. Také proto máme vinařství nejen v Kachetii, ale i tady v T'erzole. Hrozny zpracováváme v regionech, kde víno roste, jen tak lze dosáhnout té nejvyšší kvality. Na rozdíl od Kachetie tady nakupujeme hrozny od soukromých vinařů,“ vysvětluje se zaujetím Lado Kublašvili.



Sestupuje po schodech do sklepa, kde je v podlaze několik otvorů o poloměru asi půl metru. Jsou to obří amfory se špičatým dnem nazývané kevri, zakopané až po hrdlo v zemi, kde se rodí víno prastarou gruzínskou metodou. Ještě dnes kvasí po celé Gruzii v obřích amforách se špičatým dnem víno stovek vinařů.

V nově postaveném areálu moderně zařízeného vinařství, kde víno kvasí v nerezových tancích způsobem běžným v západní Evropě, kde se úzkostlivě dbá na čistotu a přesnost, je to příjemné zpestření. Ve snaze prosadit se na nových trzích nahrazují gruzínští vinaři část svého starého vybavení moderní západní technikou. Zároveň si ale mladá generace místních vinařských odborníků stále více uvědomuje výjimečnost tradiční výroby vína a snaží se to ve svém plánování zúročit.

„Způsob výroby vína v těchto obřích nádobách, které se nazývají kevri, si chceme dát patentovat a vína vyrobená tímto způsobem dodávat na světový trh. Na světě jsou tři způsoby výroby vína: evropský, imeretinský a kachetinský. Tedy dva gruzínské způsoby, které k výrobě vína využívají kevri, v těchto nádobách víno kvasí a zraje,“ říká Kublašvili a začne míchat dřevěnou lopatou víno v kevri, ve které se pohodlně otočí dospělý člověk.

Rozdíl mezi vínem vyrobeným imeretinským a kachetinským způsobem je jednak v chuti, jednak v barvě. V kachetinských vínech je více taninu, protože kvasí déle společně se slupkami. Lado neskrývá svůj neskromný cíl: vytvořit z vinařství, ve kterém pracuje, to nejlepší v Gruzii.

„Export vína vyrobeného naší společností tvoří zatím nepatrnou část. To by se však již brzy mělo změnit. Letos poprvé budeme vyrábět víno ze všech nově vysazených vinogradů,“ říká Kublašvili.

Revoluce růží a vína

Dříve veškerý vývoz vín z Gruzie končil v Sovětském svazu a v zemích východní Evropy. V 90. letech byl hlavním odbytištěm nenasytný ruský trh. V současné době většina gruzínských vinařských společností hledí směrem na západ nebo na východ, do Asie.



„Gruzie má obrovský potenciál produkovat vysoce kvalitní a zcela originální vína včetně odrůd, které se nikde jinde nevyskytují, a na to sázíme,“ říká Marina Kelinošvili.

Gruzínské víno bylo v době SSSR velmi populární doma i v zahraničí. Pak přišel rozpad Sovětského svazu a následný chaos v Gruzii spojený s občanskou válkou. V 90. letech prostoupila gruzínskou společnost korupce v nebývalé míře a zasáhla i vinařský průmysl. Na scéně se začali prosazovat padělatelé vína, kteří potřebovali k výrobě jen čistý alkohol, speciální barvy a chemická aditiva a byli tak schopni vyrobit víno na první pohled nerozeznatelné od pravého. Toto víno bez hroznů zaplavilo nejen ruský trh a pověst gruzínského vinařství vzala zaslou. Problém dosáhl takových rozměrů, že gruzínské ministerstvo zemědělství nařídilo padělané víno vylévat do kanálů. Situace se změnila až po svržení někdejšího prezidenta Eduarda Ševarnadzeho. V roce 2003 ho sesadila takzvaná revoluce růží a na Ševarnadzeho místo nastoupil plynule anglicky hovořící právník s diplomou ze západních univerzit Michail Saakašvili. Podařilo se mu výrazně snížit všudypřítomnou korupci a nastartovat ekonomický růst země.

Gruzie byla v době Sovětského svazu prosperující turistická oblast a známý producent vína. Po vyhlášení nezávislosti v roce 1991 se jen s velkým vypětím sil snaží vzpamatovat z ekonomického kolapsu. Nový energický prezident v čele Gruzie se od počátku profiluje jako prozápadní politik a neskryvá svůj záměr začlenit tuto jihokavkazskou zemi do NATO a Evropské unie. S tím také souvisí

značné napětí mezi Gruzíí a Ruskem, které začalo ihned poté, co usedl v Tbilisi do prezidentského křesla. Před třemi lety spory mezi Tbilisi a Moskvou vyvrcholily krátkou válkou, v níž Gruzie ztratila separatistické provincie Abchazsko a Jižní Osetii. Ještě předtím, v roce 2006, Moskva po diplomatické roztržce zakázala dovoz gruzínských vín. Pro gruzínské vinaře to byla velká rána, protože do té doby do Ruska směřovalo 80 procent exportu. V souvislosti s tím zaniklo bezmála dvě stě vinařství. Gruzie od té doby velmi intenzivně hledá nová odbytiště, a to hlavně v zemích Evropské unie, ale i třeba v Číně a Japonsku. Embargo má ale i svá pozitiva, gruzínští vinaři museli výrazně zlepšit kvalitu vín.



„Gruzínské vinařství se úspěšně prezentuje na zahraničních výstavách vín a kvalita místního vína se každým rokem zvyšuje. Stát mladým vinařům velmi pomáhá, prezentuje gruzínské víno v zahraničí. V roce 2003 byla revoluce nejen na politické úrovni, ale i ve vinařském průmyslu. Lze říci, že nový start v gruzínském vinařství se překrývá s revolucí růží. Ve všech vinařských společnostech pracují mladí enologové, kteří získali vzdělání kromě Gruzie také na západě,“ říká Kublašvili a otevírá těžké ocelové dveře, za kterými je pod úrovní okolního terénu rozsáhlé sklepení o velikosti dvou tělocvičen. Ve stojanech tam ve stovkách láhví zraje sekt. V Imeretii jej vyrábějí především z odrůdy Tsitska.

Na budoucnost!

Gruzínská vína jsou znalci velmi ceněna především pro originalitu, kvalitu i pro původní odrůdy vinné révy. V minulosti, ale především v poslední době sklízí vína vyrobená mladými vinařskými firmami na mezinárodních soutěžích jedno ocenění za druhým.

„I přes problémy, se kterými se v Gruzii potýkáme, si vinaři v západní Evropě gruzínských kolegů velmi váží. Spolupracuji s italským enologem, kterému je jednadsmesát let, a když se učil řemeslu, vycházel i z poznatků gruzínských odborníků. Gruzínské vinařství byl pojem a teď máme šanci opět navázat na skvělé výsledky našich předků,“ říká Kublašvili.

K typickým domácím odrůdám patří Saperavi, Mudžuretuli, Alexandreuli, Odjaleshi, Rkaciteli, Tsolikauri, Aladasturi nebo Mcvane. Kromě tradičních gruzínských odrůd se v Gruzii pěstují i odrůdy rozšířené po celém světě, jako třeba Chardonnay, Cabernet Sauvignon nebo Pinot Noir. V současné době se na světě vyskytuje okolo čtyř tisíc odrůd vinné révy, z toho 500 je zastoupeno v Gruzii. Z pěti set gruzínských odrůd se asi čtyřicet používá ke komerční výrobě vína.

Šedesátiletý Nugzar Kemašvili má dům v malebném městě Sighnachi ve východní Kachetii a jako mnoho dalších obyvatel města si pro svoji potřebu vyrábí víno. Jak jinak než antickým způsobem v obří amfoře -kvevri. Nalévá do pohárků temně rudou tekutinu. Otevřeným oknem proudí do místnosti svěží vánek z nedalekých kavkazských hor, které již pokrýl sníh. Je říjen a v Kachetii je stále příjemně teplo. „Budeme pít víno z odrůdy Saperavi, loňský ročník. Připijme na budoucnost gruzínského vinařství, na naše tradice a také na to, aby všichni na světě zkusili víno ze slunné Gruzie,“ dodává muž. Jeho víno klidně může chutnat jako to, které v Kolchidě pili před tisíci lety bájní argonauté, kteří podle pověsti přijeli na území dnešní Gruzie získat zlaté rouno. Tato odrůda patří k těm, které se v Gruzii pěstují od nepaměti. Je jiné, než na jaké jsem zvyklý z Evropy: je hutnější, přímočařejší v chuti i vůni a člověka si snadno podmaní. Stejně jako Gruzie a její lidé.

