

Tokaj&CO, s.r.o.

Malá Trňa

Tokajská vinohradnícka a vinárska oblasť je jednou z piatich na svete, v ktorých sa počas dozrievania na bobuliach hrozna tvorí pravidelne vzácna ušľachtilá plesenň *Botrytis cinerea* Persoon. Tá odovzdáva nezameniteľný charakter aj vínam z vinárstva Tokaj&CO, s.r.o.

TEXT: JURAJ MIKULA

SNÍMKY: JURAJ MIKULA, ARCHÍV TOKAJ&CO, S.R.O



Prvé zachované zmienky o pestovaní viniča v tejto oblasti pochádzajú ešte z čias Rímskej ríše. Po jej úpadku pokračovali v tradícii starí Slovania. V tom období vzniklo aj pomenovanie oblasti odvodením od slova stokaj, čo v preklade znamená sútok dvoch riek, v tomto prípade Bodrogu a Tisy. Ničivý vpád Tatárov vyľudnil nielen celý tento jedinečný kraj, ale zničil aj všetky vinohrady. O znovuzrodenie sa zaslúžil kráľ Belo IV., ktorý ho kolonizoval talianskymi osadníkmi z oblasti Bari a Formini. Tí so sebou priniesli aj odrodu Furmint.

Medzníkom pri ohraničovaní tokajského podhoria bol kráľovský dekrét Karola III. z roku 1737, podľa ktorého iba víno z 21 lokalít bolo možné v predaji označiť ako tokajské. Týmto dekrétom sa tokajská vinohradnícka oblasť presne vymedzila ako prvá na svete. Iba málo ľudí si teda uvedomuje, že Tokaj bol vlastne úplne prvou zafinovanou apeláciou na svete. Tá sa neskôr rozdelila na slovenskú a maďarskú časť. Výmera vinogradov na našej strane je dnes 908 hektárov. Je na Slovensku síce najmenšia, ale určite najjedinejšia a najznámejšia.

Nebáli sa nových produktov

Ak sa chceme dostať ku koreňom dnešnej firmy Tokaj&CO, s.r.o. musíme sa vrátiť do roku 1976. Vtedy vznikol podnik kombinátneho typu. Mal vlastné vinice. Hrozno, ktoré dopesťoval, aj spracoval. Vedený bol ako odborový odštepny závod Vinárskeho podniku Bratislava a špecializoval sa iba na výrobu tokajského vína. Spadal pod Vinárske závody Košice.

O šesť rokov neskôr nastúpil do už rozbehnutej firmy mladý technolog Ing. Milan Kakaš. Vtedy podnik vyrábala iba štyri druhy vína, Tokajské samorodné suché, sladké, Tokajský výber 3-putňový a Tokajské stolové.

Pán Kakaš dostal úlohu rozšíriť sortiment. Keďže ročník 1984 bol viac ako priaznivý na tvorbu cibéb, vyrobil prvý slovenský 4-putňový výber. Jeho odvaha pri zavádzaní nových produktov sa vedeniu páčila. O niekoľko rokov neskôr ho preto podporilo pri rozbehnutí ďal-



šieho druhu vína. Napriek tomu, že v tej dobe to zákon povoľoval, dvojputňový výber nikto nevyrábala. To sa pán Kakaš rozhodol zmeniť. Nový tokajský výber mal taký úspech, že sa na veľmi dlhú dobu stal u nás najpredávanejším vínom z Tokajskej oblasti na Slovensku. Mal príjemných štyridsať gramov zvyškového cukru, a pre zákazníka priaznivo nastavenú cenu.

Nová doba, nový majiteľ

Po roku 1989 sa vinárstvo premenovalo na Tokaj, štátny podnik. Ako nová spoločnosť sa chceli uviesť niečím zaujímavým, tak si pán Kakaš trúfol na Tokajský výber 5-putňový. Od

začiatku sa z neho stal obrovský hit. Veľkú zásluhu na jeho úspechu mala analýza, ktorá bola v roku 1995 vykonaná vo Farmakologickom laboratóriu Lekárskej fakulty UK v Bratislave. Z jej výsledkov vyplynulo, že má na ľudský organizmus veľmi priaznivé účinky. Najmä na srdcovocievny systém a vďaka vysokému obsahu vitamínu E aj na zvýšenie potencie.

Víno obsahuje polyfenoly a to flavonoidy (kvercetín, kempferol, rutín) a stilbenoidy, ktorým mnohí autori pripisujú antioxidačnú aktivitu.

V apríli 1998 sa vo firme zmenili vlastnícke pomery. Tokaj š.p. zanikol a jeho majetok prebrala firma Galafruit&CO, s.r.o., ktorá sa prednostne venovala pestovaniu ovocných stromov. Na vinice, ktoré získali s podnikom však nezanevrela a príkladne sa o ne starala, pretože vtedajšiemu konateľovi, pánovi Eftimovovi, záležalo na šírení dobrého mena Tokajskej oblasti. Podržal nielen vinice, ale aj pivnicu. Pána Kakaša požiadal o nejaký výnimočný produkt, ktorým by mohli zaujať na výstave Agrokomplex v Nitre. Tak uzrel svetlo sveta Tokajský výber 6-putňový. Vznikol zmiešaním krásne vyzretého suchého vína z ročníku 1989 s esenciou, čo vtedy zákon povoľoval. Na Agrokomplexe to bola hotová senzácia, pretože Tokajský výber 6-putňový dovtedy u nás nikto nevyrobil. Áno, aj slovenské prvenstvo vo výrobe 6-putňového výberu patrí tomuto vinárstvu. Vďaka tomuto vínu si následne firma vybudovala veľmi dobré meno. Jeden z faktorov je aj to, že pri vyzrievaní v pivnici sa stále držia vekmi osvedčeného vzorca - počet putní plus dva roky. »



Základom kvalitných vín je perfektne vyzretá surovina.



Hrozno sa zberá ručne do malých prepraviek

V roku 2007 sa Galafruit&CO, s.r.o. rozdelila na dve firmy, Tokaj&CO, s.r.o., ktorá bola založená ešte v roku 1999, a Galafruit&CO, s.r.o. Už pod názvom Tokaj&CO, s.r.o. uviedli na trh prvú Tokajskú výberovú esenciu z ročníka 1999, ktorú by sme kľudne mohli označiť za slovenské ikonické víno, pretože získalo toľko významných ocenení ako doteraz žiadne iné. Kam prišla, brala zlato ale-

bo šampióna! Potešiteľné je, že ešte stále je v predaji, ale cenu za pollitrovú fľašu už tvorí trojciferné číslo.

S priaznivým výhľadom

Hrozno na výrobu vín spracovávajú iba z vlastných viníc, pričom výmera rodiacich vinohradov sa k dnešnému dňu zastavila tesne pod sto hektármi. Napriek tomu, že zákon

povoľuje priemerné úrody do 9,5 tony z hektára, tomuto číslu sa nikdy nepriblížili. Vždy to bolo podstatne menej, prvoradá bola a je kvalita.

Na jar 2012 vysadili 11 ha nového vinohradu s odrodami Furmint a Lipovina. Kvôli obrovskému záujmu o ich muškát žltý sa rozhodli, že začiatkom roka 2018 vysadia novú desaťhektárovú parcelu s touto odrodou na tokaj-



Málokto by veril, že v pivnici pod týmto domčekom zreje niekoľko stotisíc litrov tokajských výberov.



Počas letných dní sa degustácie môžu konať aj vonku na terase, z ktorej môžete zažiť takýto nádherný výhľad.



Trio, ktoré stojí za úspechmi tohto vinárstva. Zľava: Zuzana Čorbová, ktorá je zodpovedná za degustácie a podieľa sa aj na finálnom kupážovaní vín, hlavný technolog Milan Kakaš a Tomáš Besler, ktorý ma od 1. januára 2017 vo vinárstve na starosti marketing.

skom hone najvyššej kvality. Muškát žltý, aj napriek tomu, že sa nejedná o najjednoduchšiu odrodu na pestovanie, na Tokaj patrí, je tu od nepamäti a má históriu dávania nádherých aromatických vín.

Táto výsadba podporí produkciu nielen akostných, ale aj putňových vín. Tokajské vinice vo vyšších polohách sú vhodnejšie na tvorbu a kvalitu cibéb a tým prednostne určené na

ich zber. Vyrábať z nich odrodové vína je naozaj veľký luxus. Jeden zberač oberie za jeden deň v priemere približne osem kilogramov cibéb. Zo sto kilogramov sa dá samotokom získať približne len jeden liter tokajskej esencie, ktorá je teda naozaj vzácnym pokladom. Nielen preto, že jej je veľmi málo, ale aj kvôli tomu, že ciběby sa netvorí každý rok, a preto je v nepriaznivých ročníkoch povolené pri vý-

robe putňových vín pridávať do suchých vín namiesto cibéb tokajskú esenciu.

Anjelské krídla a iné dobroty

V roku 2005 boli prvým vinárstvom na Slovensku, ktoré vyrobilo a nafflašovalo Tokajský forditáš. Víno totožného ročníka naliali na zvyšky z cibéb, ktoré ostali po výrobe putňových výberov. Tie nechali nabobtnať. »

TOKAJSKÝ VÝBER 4 -PUTŇOVÝ 2009

Typická farba tokajského výberu má tmavší odtieň mahagónu. Klasická uležaná chlebovinková vôňa s tónmi medoviny, starého aceta balsamica, zaúdených sliviek a horúceho dechtu. Telo vína je stredne stavané, s dobrým balansom a miernou dominanciou kyselín po prehltnutí. V chuti sa objavuje karamel, živica a citrusy. Dojazd je štíhly, poznačený výraznou tokajskou aciditou a ľahkou trieslovinou. Víno ukazuje ďalší potenciál zrenia.

87,00 bodov



TOKAJSKÝ VÝBER 5 - PUTŇOVÝ 2007

Farba má o jemný odtieň nižšiu farebnosť ako 4-putňový Tokaj, pripomína svetlejší mahagón. V nose sa viac prejavuje toasting dreva, bourbonská vanilka, pižmo v tandeme so sušeným tropickým ovocím a fiolkami pri zachovanom tokajskom oxidatívnom štýle a mineralite. Víno by sa dalo označiť aj ako ušľachtilé, pripomína v aromatickom profile kvalitný Armagnac. Extrakt vína je výrazne vyšší, v chuti s dotykom pomarančov a grafitu. V dochuti opäť dominuje výrazná acidita tokajských výberov. Víno má dĺžku, príjemne odznieva na tónoch pomarančového likéru a ušľachtilého dreva.

90,00 bodov





Pri vyzrievaní putňových vín sa stále držia rokmi osvedčeného vzorca, počet putní plus dva roky.

Následne zmes vylisovali a nechali dozrievať dva roky v drevených sudoch. Vyrába sa vždy iba v obmedzenom množstve v závislosti od kvality ročníka a ochutnať ho môžete aj na ich riadených degustáciách.

V ostatnej dobe veľkým hitom z dielne Tokaj&CO, s.r.o. je cibébový Furmint z ročníka

2015. V tomto roku sa v ich viniciach vytvorili cibéby, ale nebolo ich toľko, aby sa oplátilo púšťať do putňových výberov. Navyše, pozberané cibéby mali cukornatosť iba 450 gramov na kilogram, čo je minimálna požiadavka na esenciu a ak si uvedomíme, že asi dve až tri percentá bežne prekvasia, tak už

by podľa zákona nespĺňala tento parameter. Preto sa pán Kakaš rozhodol, že skúsia niečo, čo dovtedy u nás nikto nevyrobil a cibéby zalial suchým furmintom z toho istého ročníka. Následne si pobudol v drevených sudoch tri mesiace a potom ho naffašovali. Zaznamenal okamžitý úspech a viacerí zákazníci ho opi-

FURMINT, CIBÉBOVÝ VÝBER 2015

Farebne môžeme tento cibébový výber zaradiť k reduktívnym odtieňom šedo-zlatistej farby. Aromatika je poznačená vôňou medových cibéb, podhubia a korenistotou pigmentu a *Botrytis cinerea*. Na podnebí zaujme lenivo sa prevalujúca olejovitá, vysoko extraktívna viskozita vína. V chuti je koncentrácia medovej sladkosti a zrelej acidity s nuansami dulového kompótu. Dochuť je poznačená ľahkým fenolickým chvostikom suchého ročníka 2015. Mohutné a mimoriadne koncentrované víno je ešte veľmi mladé, vhodné je ho piť v homeopatických dávkach alebo odložiť na ďalšiu dekádu.

92,00 bodov



TOKAJSKÁ VÝBEROVÁ ESENCIA

Víno tajuplnej čierno-mahagónovej farby s mimoriadnou viskozitou. Esenciu je vhodné dekantovať, až potom postupne ukazuje všetky svoje skryté vône a nuansy. Otvára sa do tónov kvalitného studeného čaju Darjeeling, aby pokračovalo v tónoch figového džemu, dechtu a domáceho orechového likéru. Po prevetraní prichádza na rad jód, jódovaná soľ a príjemná minerálna stopa. Telo vína je štihlejšie, chuť získala zrením eleganciu a noblesu. Víno nepôsobí príliš sladko, práve naopak, skrýva v sebe šťavnatosť, vzrušujúcu pitelnosť a príjemne pôsobiacu aciditu. Na podnebí sa výrazne prejavujú tóny čierneho čaju, dechtu a nakladaných orechov. Dochuť je šťavnatá, kyselkavá, s dotykom karamelu a vlašských orechov. Veľké slovenské víno a nadčasové médium, na ktorom si pochutnajú ešte naše deti.

94,00 bodov





Tento archív skrýva skutočné vínné poklady.

sovali ako víno, ktoré im dáva krídla, prenesene povedané, anjelské. O kvalite vypovedá aj stav – vypredané!

Ak sa týmto vínom pomyselne dotýkame neba, tak nemôžeme zabudnúť na ich Svätého Urbana. Toto polosladké víno vzniklo povodne ako náhrada za tokajské stolové víno, ktorého výrobu viac zákon neumožňoval. Stalo sa však z neho najpredávanejšie akostné víno spoločnosti Tokaj&CO a táto pozícia mu patrí dodnes. Je najžiadanejšie aj čo sa týka plnenia atypických a darčkových fliaš.

Na zdravie!

Okrem vyššie spomenutých výskumov z 90-tých rokov sú k dispozícii aj novšie. V rokoch 2015 a 2016 katedra farmakognózie a botaniky na UVLF v Košiciach v spolupráci s Katedrou výživy SPU v Nitre v rámci experimentu analyzovali tokajské vína (z produkcie Tokaj&CO to boli konkrétne tokajská výberová esencia, výbery 6-putňový, 5-putňový, 4-putňový, 3-putňový, ďalej Samorodé suché, Samorodé sladké, Forditáš a Sv. Urban) na obsah celkových polyfenolov a antioxidačný potenciál.

Z ich výsledkov vyplynulo, že zretím tokajských výberov stúpa obsah polyfenolov a ich antioxidačná aktivita a odporúčajú miernu konzumáciu Tokajských samorodných vín na prevenciu a podpornú terapiu ochorení vyvolaných oxidačným stresom hlavne

pri srdcovocievnych ochoreniach. V duchu týchto zistení nadobúda znenie populárneho prítiku „Na zdravie!“ na Tokaji úplne nový rozmer.

Ak sa chystáte na Tokaj, určite si nenechajte ujsť návštevu tohto zaujímavého vinárstva s bohatou históriou. Či už plánovane, alebo len tak, počas bicyklovania po jednej z tokaj-

ských cyklotrás. V „domčeku“ v Malej Tríni vás privíta večne usmiata enologička pani Zuzana Čorbová a na prechádzku historickou pivnicou (Národná kultúrna pamiatka) budete ešte dlho spomínať. Pre aktuálne informácie a zaujímavé fotografie je najlepšie sledovať firemné profily na Facebooku a Instagrame, alebo firemný web www.tokaj.sk. ■



Chodby pivnice sa nachádzajú dvanásť metrov pod zemou a ich celková dĺžka je dva a pol kilometra.

TOKAJ NIE JE IBA O SLADKÝCH VÍNACH

Tesne pred revolúciou v roku 1989 uviedli na trh na tú dobu novátorský produkt, čisté odrodové vína z Furmintu a Lipoviny. Boli suché, aj keď mohli mať do desať gramov zvyškového cukru, pretože na Tokaji platí iná norma. Zaznamenali s nimi pomerne slušný úspech. V akostnej podobe ich vyrábali viac ako dve desiatky rokov. Počas toho obdobia sa konzumenti vína stali o niečo náročnejší, preto vymysleli pre nich na vtedajšiu dobu netradičný produkt, prívlastkové odrodové vína.