



Zľava: Roman Janoušek, Štefan Šimák st. a Štefan Šimák.

# Zámocké vinárstvo

Sny si možno plniť v každom veku. Aj tie vinárske. Štefan Šimák má na chrbte naložený už siedmy krížik, ale energiu a životnú vitalitu má na rozdávanie. Opustil celoživotný projekt a založil si vinárstvo.

TEXT: JURAJ MIKULA

SNÍMKY: JURAJ MIKULA, ARCHÍV ZÁMOCKÉHO VINÁRSTVA

Chcelo to poriadnu dávku guráže a tú Štefan Šimák mal. Vo vinárskej obci nie je až tak známou osobnosťou. Vo svete vydavateľskom však patrí, respektíve patril, k absolútnej špičke. Po zmene režimu založil vydavateľskú spoločnosť 7Plus, ktorá sa postupne vypracovala na slovenskú elitu. Bolo celkom logické, že za ostatných niekoľko rokov čelil ponuke na jej predaj viackrát. Ten správny čas prišiel pred dvoma rokmi. Pán Šimák sa o kúpe jeho vydavateľstva dohodol a predal ho. On sa však po toľkých rokoch strávených v tomto kolobehu chcel jednoducho nadýchnuť nového čerstvého vzduchu.

Od nepamäti túžil pretaviť svoju lásku k vínu do niečoho konkrétnejšieho, a tak založil vinárstvo. Taký profesný prerod nebol vôbec jednoduchý, preto si v začiatkoch na pomoc zavolať jedného z našich najkúsenejších technológov, Romana Janouška.

## Mali skončiť v Modre

Plány nového vinárstva boli dotiahnuté do najmenších detailov, ale iba na papieri. Bolo potrebné nájsť vhodný priestor, kde by sa dali zrealizovať. Možností nebolo príliš veľa, nakoniec ale objavili zaujímavý priestor. Reštauráciu Zlaté hrozno v Mod-

re. Je pravda, že v ostatných rokoch to na vychytený podnik už nevyzeralo. Napriek tomu všetky predajné zmluvy boli pripravené, ale podpis sa nakoniec nekonal.

Nečakane prišla ešte jedna ponuka, ktorá sa neodmieta. Pezinský zámok s osemsto ročnou históriou a obrovskými pivnicami ich doslova uchvátil. Keď sa dozvedeli, že k zámku patrí aj vyše sto hektárov vinohradov v Dubníku a vo Svodíne na južnom Slovensku, kde sa rodí veľmi kvalitné hrozno jedno z najlepších u nás, bolo definitívne rozhodnuté. Riadiť vyše štyristočlenný vydavateľský tím je obdivuhodné, ale prina-



*Súčasťou Pezinského zámku, v ktorom sa nachádza samotné vinárstvo, je aj Vinohradnícko-vinárske múzeum.*

vrátiť život zdevastovanému historickému Pálffyovskému zámku, to je tiež záslužné. Zámok sa síce z vonku tváril, že je v poriadku, ale okrem novej strechy bolo potrebné zrekonštruovať skoro všetko.

Prednosť dostalo vinárstvo. Historické pivnice, ktoré ešte prednedávnom slúžili ako prezentačné priestory Národného salónu

vín, ožili novým vinárskym duchom. Šimákovci si dobre uvedomovali svoju situáciu. Vedeli, že ak chcú prísť v tejto dobe na trh s vínom, musí byť špičkové. A práve na kvalitu sa zamerali, o čom svedčia nielen nové nerezové tanky, barikové sudy či chladienie, ale aj špeciálne rotačné vinifikátory, veľkoobjemové sudy od firmy Seguin Moreau či

vlastná plniaca linka. Jednoznačným zámerom bolo vybudovať fungujúce vinárstvo s kompletným vybavením pod jednou strechou.

### **Neopakovateľný rukopis**

Z ostatného ročníka vzišli prvé vína pod značkou Zámocké vinárstvo. Ešte pred »



*V týchto krásavcoch od firmy Seguin Moreau zrejú vína, ktoré budú zaradené do najvyššej línie Club.*



*Tu zrejú najväčšie vínne poklady tohto vinárstva.*

## predstavujeme slovenských vinárov

prvým fľašovaním sa Šimákovci a Roman Janoušek dohodli, že vytvoria tri línie. Najsilnejšia, čo sa produkcie týka, je určená prednostne pre HoReCa segment. V nej budú zaradené vína s jasným rukopisom Romana Janouška. Pevné, no zároveň šťavnaté, mohutné s nižším obsahom alkoholu, ale hlavne už trochu vyzreté, časom zmúdrenejšie, krásne zaoblené, jednoducho nielen zmaturované, ale aj s doktorátom. Sú označené ako edícia Roman Janoušek. V ďalšej sú zaradené vína určené pre maloobchod. Tieto majú ešte nižší obsah alkoholu, a je v nich zachovaná príjemná šťavnatosť a ovocnosť. Svojím prejavom pripomínajú skôr štýl mladých vín, ktorými sa budú snažiť osloviť najmä mladšiu generáciu a začínajúcich milovníkov vín.

Absolútnu špičku v ich vinárstve budú tvoriť vína v línii 1271. Je to rok prvej písomnej zmienky o pezinskej pevnosti, v ktorej sa vyrábalo víno od nepamäti. Všetky z nich si najskôr pobudnú určitý čas v drevených sudoch, ale fľašovať sa budú ešte svieže. Ich jedinečnosť podčiarkuje aj skutočnosť, že ochutnať a zakúpiť sa budú dať iba priamo vo vinárstve. Jednoducho, tieto vína sa budú plniť, až keď budú hotové a pripravené priniesť vinomilcom skutočný zážitok.

### Kvalita na prvom mieste

S produkciou to zo začiatku určite nechcú preháňať a zvyšovať ju plánujú veľmi citlivo. A aj keď sa im bude dariť, chceli by ju zastabilizovať asi na úrovni dvesto tisíc fliaš, aj keď im priestory vinárstva umožňujú vyrobiť



*Momentálne obhospodarujú 110 hektárový areál, na ktorom je vysadených 70 hektárov vinohradov. Tento rok k nim pribudla nová, dvanásťhektárová parcela a rovnaká výmera je naplánovaná aj na budúci rok.*

raz tolko. Ich jednoznačným rozhodnutím je zachovať tradíciu kvalitného pezinského vína s pomocou moderných technológií. Podľa slov Romana Janouška sa nechcú hrať na to, že vývoj vo vinárstve nie je. Skôr chcú s ním držať krok. Obaja páni majú v úcte vinárov, ktorí si odkrútili už niekoľko desiatok kampaní a stále dokážu sledovať a hlavne zapracovať do výroby vína nové trendy.

To platí hlavne pri bielych a ružových vínach. Pri červených budú čakať na dobrý ročník, z ktorého plánujú vyrobiť dostatočné množstvo aj do zásoby. Takéto víno

bude zrieť v sudoch aj niekoľko rokov. Chcú zbúrať mýtus o tom, že na Slovensku sa nedajú vyrobiť kvalitné červené vína. Chce to okrem umu technológa aj súhrn niekoľkých dôležitých faktorov, z ktorých najdôležitejší je priebeh a charakter ročníka.

Všetko to chce jednoducho čas. Aj ďalšie výrobky, ktoré plánujú vyrábať. Dnes už môžeme prezradiť, že pestrú paletu tichých vín zakrátko doplní aj šumivé, vyrobené klasickou metódou. Základné víno si však chcú vyrobiť sami a až na proces šampanizácie, teda druhotnej fermentácie vo fľaši, by radi oslovili skúsenejších výrobcov, ktorí majú na to nielen potrebné zaradenie, ale hlavne skúsenosti. Pri hľadaní určite neplánujú prekročiť naše hranice, ale spočiatku sa zveriť do rúk jednému z našich producentov. Veď momentálne je na Slovensku hneď niekoľko výborných odborníkov na finalizáciu takýchto vín.

### Spojovací prvok pre celý Pezínok

Súčasťou Pezinského zámku bude okrem vinárstva aj vinohradnícko-vinárske múzeum a dôstojný stánok tu nájde aj jedinečná medzinárodná zbierka umeleckého skla pána Šimáka, ktorá patrí medzi najväčšie nielen u nás, ale aj v celej strednej Európe. Všetky jej exponáty budú súčasťou stálej výstavy, ktorá u nás nebude mať obdobu.

Znovuzrodenie zažíva aj severné krídlo zámku, ktoré pred takmer dvesto rokmi vyhorelo. Odvtedy ho žiadny z predchádzajúcich vlastníkov nedal znovu vybudovať. Navyše v polovici minulého storočia sa na



*Vinárstvo je vybavené skutočne najmodernejšou vinárskou technológiou.*



*Degustovať víno v takýchto priestoroch je ozajstným zážitkom.*

jeho základoch postavila administratívna budova vinárskych závodov. V pivniciach sa vyrábalo aj známe Karpatské brandy špeciál a rôzne likéry. Šimákovci si však zavolali na pomoc pamiatkový úrad a podľa historických záznamov túto časť zámku znovu vybudujú. Nové priestory budú slúžiť na ubytovanie a to nielen na príležitostnej,

ale aj dennej báze. Skoro sto lôžok bude k dispozícii každému, kto sa rozhodne zložiť a prenocovať v týchto krásnych historických priestoroch. Navyše veľká banketová sála, ktorá bude slúžiť hlavne na rôzne rodinné či spoločenské oslavy, dokáže pojať až vyše tristo ľudí a k nahliadnutiu bude aj expozícia Pálffyovských apartmánov.

V tomto zámku budú okrem dobrého vína aj zaujímavé expozície a na svoje si príde každý. Keďže sa nachádza v samom srdci Pezinka a bude mať dostatočné ubytovacie kapacity, určite sa dá využiť ako východiskový bod aj za inými vinármi či kultúrnymi pamiatkami, ktorých je v dosahu niekoľkých kilometrov skutočne neúrekom.

## CHARDONNAY II. 2016, SUCHÉ

Vôňa v sebe nezaprie jasný tón lipového kvetu, ktorý podporuje aróma medového plástu, prezretej hrušky a lahodný závan minerality. Chuť je extrémne šťavnatá, no zároveň guľatá a absolutórium v nej hrá impozantný minerálny prejav popretkávaný tónom vinohradníckej broskyne. Celkový dojem dolaďuje príjemne odznievajúca dochuť v podobe náznaku grapefruitu a hrozna.

**88,00** bodov



## CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2016, SLADKÉ

Farba už na pohľad zaujme malinovo-čerešňovým odtieňom. Vôňa sa odкрýva postupne v niekoľkých vrstvách. Najskôr ohúri tónmi jahôd, maliny, ale celkom jednoducho tu možno postrehnúť aj náznak ríbezle, ku ktorej sa pridáva nielen červený melón, ale aj exotické mango a papája. Zaujímavosťou, ktorú možno zacítiť, je aj jemná minerálna linka a lahodné višne v čokoláde. V elegantnej smotanovej chuti dáva o sebe vedieť šťavnatá kyselina, ktorá excelentne sprevádza vyšší obsah cukru a vínu dodáva vitalitu a sviežosť.

**89,00** bodov

