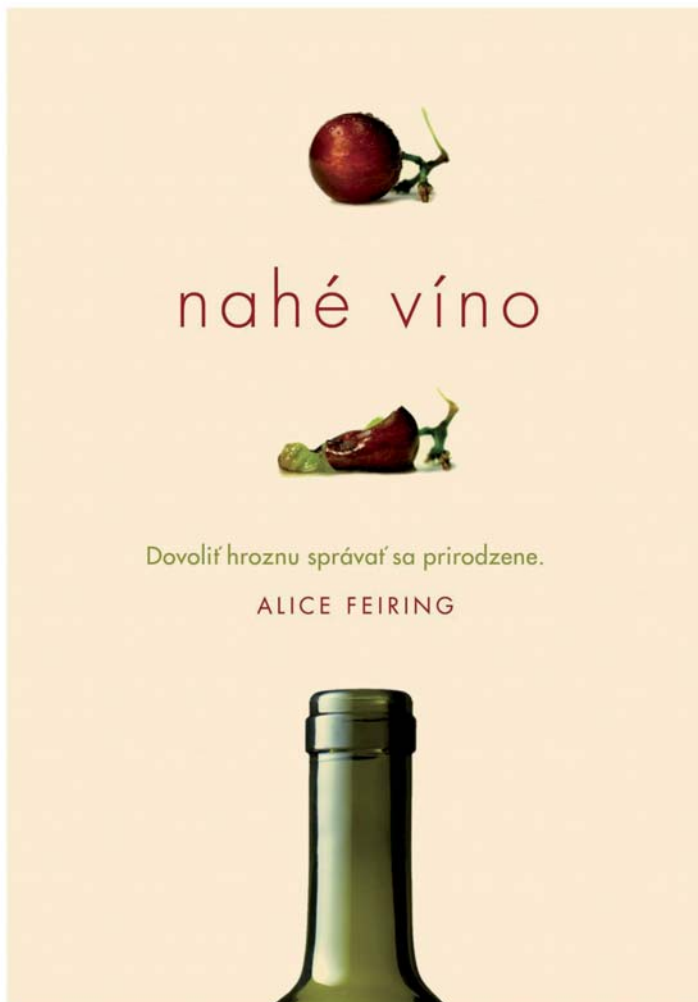


NAHÉ ČI OBLEČENÉ?!

Pokúsiť sa správať tolerantne - Roman Janoušek



Počas štúdií na VŠP v Nitre nám na vojenskej katedre prednášal pplk. Beránek, ktorý hovoril: „Chlapi, každé kúzlo má svoje čaro!“. Neviem, či to myslel vážne, v každom prípade na to nezabudnem. Bolo to úsmevné, podobne ako keď s profesorom Malíkom idúc v aute z nejakej degustácie, rozoberáme význam slovného spojenia „ale na ráz, len tak, znyčehonyč...!“.

RECENZIA

Začiatkom roka sa mi dostala do rúk knižka od Alice Feiring „Nahé víno“. Po jej prečítaní mi nedá nenapísať pár slov, ktorých cieľom je uviesť niektoré veci na pravú mieru. Prečo? Lebo na záver knižky jeden zo slovenských výrobcov vyjadruje podporu jej myšlienkam, ako predstaviteľ slovenských vinárov vyrábajúcich vína spôsobom, ktorý autorka opisuje. Vyzýva čitateľa ku konfrontácii svojho poznania a skúseností s vinami, s vinármi stojacimi na pomyselnom opačnom brehu. Kvôli hlbšiemu pochopeniu naturalnosti. Akej a prečo?

Alice rozpráva svoj príbeh, ktorý je prešípovaný naturalným, autentickým a biodynamickým vínom. Pozitívnu diskrimináciu

opisuje naturel a preferencie výrobcov a milovníkov tohto typu vín. Pomerne šťavnato, odvážne a určite zaujímavým spôsobom opisuje svoje dojmy z tejto oblasti, inak veľkého sveta vín. Celý kolorit týchto faktov a udalostí dotvára svojim všadeprítomným, veľmi pekným vzťahom k vínu. Je pochopiteľné, že keby písala príbeh povedzme o modernej vinárskej firme, kde všetko funguje „v súlade s tokom času“, bola by to asi nuda. Žiadne šliapanie hrozna nohami, spánok medzi nepríjemným hmyzom počas noci na vidieku a podobné romantické zážitky... tie by jednoducho neboli. Rebeli, ktorí sa vzopru, sú zaujímavejší. Príbeh je fajn, až po tú úroveň, v ktorej začne riešiť označovanie vinárov, ktorí nie sú „naturalní“. A tu sranda končí. Používanie výrazov,

ako napr. technologické vína, pretechnologizované vína, enzymatická fermentácia, enzymatické regulovanie kyslosti, experimentovanie s klonmi a pod., patria do oblasti výrobo-marketingových nástrojov, ktorých používaniu musím rozumieť, kedykoľvek ich vedieť vysvetliť a plnohodnotne o nich diskutovať, ak vôbec majú vedecký základ. Lebo výroba vína je okrem umenia aj veda. No a nie som presvedčený, že Alice je v tejto oblasti doma rovnako, ako slovenskí „autentisti“! Alice, termovinifikácia nie je proces, ktorý trvá niekoľko hodín, klon – vegetatívne množenie potomstvo jednej jedinej rastliny – je efektívnym výsledkom udržiavacieho šľachtenia viniča, pri vzniku sírky vo víne neplatí rovnica – nadbytok tejto látky – síry – rovná sa nádych nechutnej

spáleniny a vajcovky. A vôbec koľko je to nadbytok?!

Tak si teda predstavme, že som spisovateľ a zaútočím svojim záujmom medzi špičku modernistov, a budem písať o tom, že sú aj nejakí naturalisti a tí to nerobia tak, ako by mali. Lebo tí moji, o ktorých píšem, to robia najlepšie. Najlepšie, lebo tak sa to robiť má. A na to, aby som to všetkým vysvetlil, potrebujem tých druhých ako príklad a tým zdôraznil svoju inakosť.

Dajme si teda otázku **„Čo je to technologické víno?“**

Súčasne si položme otázku **„Čo je to autentický?“**

Kým vo vyhľadávачi som odpoveď na prvú otázku nenašiel, výraz autentický znamená hodnoverný, dôveryhodný, pravý, zvyčajný. Takže autentisti – vyrábajú svoje vína dôveryhodne a pravo. Skutočne tak, ako sa to má. A tí čo nie sú autentisti, tí to robia ako?

Každý, kto čokoľvek vyrába, používa technológiu. Tá sa skladá takpovediac cool epitatonom z Hardware-u a Software-u. V reči vína Hardware je v tomto prípade súhrn spracovateľských zariadení (mlynčekový odstopkovač, lis, nádoby z ušľachtilej ocele, sudy) pomocou ktorých a v ktorých sa víno vyrába. Software predstavuje „know-how“ technológa, jeho poznatky, skúsenosti, vedomosti a v neposlednom rade aj talent, ktorý aplikuje na Hardware-i. s cieľom dosiahnuť určitý výsledok.

„A je úplne jedno, či riešime ultramoderné víno, alebo víno podľa starých receptúr.“

Keď vyrábali víno naši otcovia, dozaisť predstavovali pre svojich otcov modernu. Možno nie takú dynamickú, ale celkom určite modernu. A tak to bude v prípade nás a našich synov.

Pri prezentovaní vlastných vín je pre mňa neprípustné verejne porovnávať mnou vyrobené výrobky s úplne opačným chápaním filozofie výroby vína rovnako, ako aj vína vyrobené podobným spôsobom akým uplatňujem. Ako výrobca a predajca vín by som sa mal pozitívne vyjadrovať o vlastných vínach. Ako milovník a degustátor by som mal rešpektovať aj ostatné spôsoby výroby, všetky odrody, ako aj ostatné smery vinárstva, pričom sa vedieť v nich orientovať a nájsť to najlepšie.

Negatívne vyjadrovanie sa o spôsobe výroby vína „ktoré nie sú pre kohokoľvek tým pravým orechovým“ je absolútne neprípustné a svedčí o potrebe vinára, pomôcť si opisom výroby svojej konkurencie a na základe jej negatívneho hodnotenia vyniknúť. A opäť je jedno, či riešime moderné alebo naturálne víno. Dovoľím si položiť otázku. Apropos, kto vám povedal, resp. ako ste dospeli k názoru, že to vaše je naturálne? Čo tí „moderní“ robia víno z vody a prášku? Alebo ako? Ak to viete, sem s tým! Aj ja to chcem vedieť! Definujte presne pojem **„Naturálne víno“!**

V súčasnosti je ťažšie vyrobiť skôr veľké biele víno než víno červené. Nedá sa to zjednodušiť, závisí to od mnohých faktorov, ako ročník, terroir a pod. Nemienim to dopodrobna rozoberať.

Som však presvedčený, že takto to je. Snom každého vinára je okrem bieleho vyrobiť aj veľké červené víno. Ak máme ročník s dokonale vyzretým hroznom z odrody s dobrou farebnosťou (napr. Sagrantino, odroda, z ktorej Alice vyrába jedenkrát víno) určitú mieru skúseností a technológiu, je táto cesta oveľa ľahšia, ako produkcia veľkého bieleho vína. Hrozno „stačí“ pomlieť, nechať fermentovať v „nerezovom“ alebo drevenom vinifikátore (dá sa aj v kadi bez akéhokoľvek prípravku, ktoré mylnie niektorí označujú ako chemikálie), vylišovať, zvládnuť jablčno-mliečnu fermentáciu, stočiť do drevených nádob a nechať vyzrievať.

Dostatočná sila objemového percenta alkoholu, proantokyantická vyzretosť tanínov a rozumné využitie elagitanov, dokážu ochrániť víno aj pri nižších dávkach oxidu siričitého, pri zachovaní vysokej kvality vína. Takže spôsob dosiahnutia veľkého červeného vína v spomenutom prípade je veľmi podobný pri oboch technológiách. Naturálnej i tej modernej. Používanie šlendriánskych označení typu **„Pridávanie chémie do vína“**, môže len ten, kto nemá vinárske vzdelanie a jeho odbornosť je na veľmi nízkej úrovni. A sme pri vzdelaní. V súčasnosti sa vo víne „našli“ automechanici, elektrikári, právnici a rôzne iné profesie, ktorí prišli na to, že by mohli byť vinármi. A tak sa nimi stali. Takáto situácia je napr. pri výrobe destilátov nemyšliteľná.

Alice píše, že naturálne víno dokážu vyrobiť len v dobrých ročníkoch. A v priemerných a zlých je to ako? Víno nevyrábajú?

Keď v septembri začne hrozno hniť a dosiahne „dobrych 18 brixov“, tak čo bude? Čo je to naturálnosť, prirodzenosť, kde je etalón pôvodného charakteru vín, kto o tom rozhoduje, ako má ten pôvodný charakter tradičných vín vyzeráť?

Ako vedecko-výskumný pracovník na Výskumnej stanici vinohradníckej a vinárskej v Šenkviaciach, ktorá patrila pod Výskumný ústav vinohradnícky a vinársky v Bratislave, som robil pokus, v ktorom som na štyroch rozličných odrodách sledoval kvalitu vína pri štyroch rozličných technológiách. Prvé tri predstavovali použitie prípravkov dostupných v tom období (rok 2002-2004) na Slovensku, od troch významných dodávateľov. Pri štvrtom spôsobe som zvolil len odkalenie muštu. Výsledky po anonymnej degustácii hotového vína boli viac ako prekvapivé. Je pravda, že to boli vína len z pokusných objemov a ich výsledok nebol významný. Napriek tomu bolo konečné hodnotenie 75 % / 25 %, v prospech vína, ktoré bolo len odkalené!

Rizling rýnsky, neskorý zber r. 2002, ktorý získal titul šampión na najstaršej súťaži vín na svete VÍNO LJUBLANA, bol spracovaný na starej FU-LOGRAPE, vylišovaný na HHL-ke, odkalený a fermentujúci 5000 litrovej plastovej nádrži bez chladienia, len s jemnými zásahmi pri čírení muštu a podpore kvasenia.

Pri mojich prvých kontaktoch s vínom (1993) som sa ako pivničný majster v Limbachu

na družstve snažil vyrobiť okrem vín, ktoré boli také, aké vtedajšie technologické možnosti a tzv. časopriestor umožňovali, vyrobiť aj vína s veľkým V. Moja technológia spočívala v tom, že po ručnej prebierke hrozna vo vinohrade zberaného do malých debničiek, putovalo hrozno po odstránení do malého Panákového lisu, pri približne 50 % výlisnosti, odkalenie, fermentácia v 50 litrových demižónoch. Po prvom stočení nasledovalo pridanie bentonitu, použitie SO₂, filtrácia a fľaškovanie. Získal som nálepku skvelého výrobcu vín, ale len v 50 litrových nádobách, ktoré získavali medaile jednu za druhou. Tohto označenia som sa definitívne zbavil zlatom z Ljubľany. Podstatné však je, že som dosiahol cieľ v jednom či v druhom spomenutom prípade, podobným spôsobom. S minimálnymi zásahmi a bez chladienia. Takže sa to dá. Otázkou však je, čo na to výroba vo veľkom. Nemyslím si, že kontrola kvasného procesu rovná sa neprirodzené víno.

Tak povediac „vojenskou terminológiou“, každé kúzo sa raz skončí a čaro pomínie. A nič sa vo svete nedeje spôsobom „zničohonič“.

Výroba, povedzme naturálnych vín, stratiť svoje šokujúce promo a pevne verím, že sa dostane do kolajiev pevného a poctivého stavu výrobca–zákazník–milovník. Zároveň som presvedčený, že nebude musieť používať pri svojich obchodných nástrojoch označenia a dojmy, z ktorých cítiť negatívny obsah i formu rovnako, ako emócie ku svojej inak zmysľajúcej konkurencii. Ak sú producenti vína presvedčení, napr. o biodynamike a potrebujú ku svojej práci napr. spln mesiaca, je to ich dobré právo. Dôležité však je, aby pri svojej prezentácii pri tomto aj ostali a nepoužívali výrazy a pojmy takým spôsobom, ako sa to nepatrí. Preto si ich dovoľím osloviť. Ak si myslíte, že hrozno treba šliapať nohami (ešte som nezažil nohy, ktoré by voňali), fermentovať neodstrapené hrozno, dávať na stôl bakteriálne napadnuté kalné víno v transparentnej fľaši s korunkovým uzáverom, víno s vysokým podielom kyseliny octovej a.i., je to len vaša šikovnosť, že takéto vína dokážete aj draho predáť, napr. v Dánsku či Japonsku. Hoci aj na Marse. Riešte však len tieto vína a vína, ktorým nerozumieme, alebo rozumieme nechcete, opovrhujete nimi, či len to chcete robiť inak – nechajte prosím na pokoji. Nebudem sa vyjadrovať k tomu, a vôbec o tom, ako sa dá znížiť objemové percento alkoholu vo víne „počas jazdy“! Lebo to je už vrchol.

Neviem, či majú výrobcovia tzv. naturálnych vín listinu, podľa ktorej sa riadia a vyrábajú svoje víno. Som však presvedčený, že o až infantilnom marketingu, ktorým sa niektorí z nich prezentujú, tam nie je ani slovo.

Slušnosť, rešpekt a úcta boli, sú a mali by aj aj v našej profesii zostať. Budme teda priatelia a „sekeru“ nechajme zakopanú tam, kde je. Nezneužívajte pojmy, ako pôvodný, tradičný, prírodný, remeselný a neviem aký. Nie sú to čiernobiele pojmy, majú viac odtieňov a už vôbec nie sú „privatizovateľné“!

Roman Janoušek