



Vinárstvo ESTERHÁZY

V predchádzajúcom čísle sme vám sľúbili, že sa pôjdeme pozrieť do rakúskeho Eisenstadtu, do vinárstva spoločnosti Esterházy. Pri plánovaní cesty som uvážoval tak s dvoj- najviac trojhodinovou návštevou vinárstva. Všetky podrobnosti mal dohodnúť Reinhold Hofmann, majiteľ spoločnosti Fine Wines, ktorá vína distribuuje na Slovensku. Dokonca sa ponúkol, že nás privieze aj odviezť, aby sme mohli ochutnať. Na krátku cestu z Bratislavy sme vyrazili o ôsmej ráno. „Prídem pre vás o 17:00. Budete mať bohatý program“, rozlúčil sa, keď nás vyzložil na mieste. Priznáva sa, že som si nevedel predstaviť, čo tam budeme takdĺho robiť. Nakoľko sme ani všetko nestihli...

Reinhold priviezol mňa a Petra Šronera, ktorý sa vo firme stará o vína, k novému výrobnému závodu. Moderný závod, postavený v štýle State-of-the-art, v ktorom nájdete administratívne priestory, menšiu kongresovú miestnosť a predajňu, z ktorej je cez presklenú stenu výhľad na barikovú pivnicu s 300 sudmi.

Ujal sa nás Gerhard Rouschal, ktorý nás povodil po výrobnom závode. Hrozno privážajú v malých prepravkách, odzima a bez predchádzajúceho pomletia, čím napl-

nia antikorové tlakové nádoby, v ktorých pomocou oxidu uhličitého zvyšia tlak na 4 atmosféry. Tento tlak udržiavajú asi 2 hodiny. Počas týchto dvoch hodín rmut absorbuje značnú časť oxidu uhličitého, ale tlak sa stále udržiava na požadovanej úrovni. Následne je tlak náhle uvoľnený, čím dôjde k popraskaniu až roztrhaniu bobulí hrozna.

Podľa Gerharda sa do muštu uvoľní toľko aromatických látok ako pomocou kryomacerácie za 48 hodín. Veľkým pozitívom tohto systému je minimalizácia vyluhovania nežiaducich látok zo strapiny. To samozrejme platí pre biele vína. Technológia červených vín je v inej hale.

Pri spracovaní modrých odrôd majú v prijí-



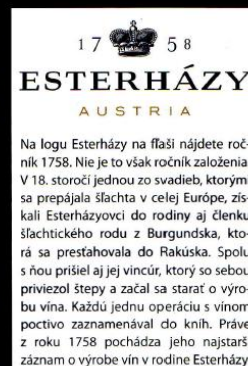
Gerhard Rouschal a Peter Šroner pri pieskovcovej stene, ktorá pomáha udržiavať stabilitu vlhkosti a teplotu v barikovej hale



Vína z najvyššieho radu Single Cru

macej hale dva triediace stoly, pri ktorých sa dvojstupňovo vyberajú nezrelé alebo poškodené bobule hrozna. Veľké fermentačné nádoby umožňujú ponáranie matolinového klobúka, ako aj prečerpávanie muštu. V tejto hale sa taktiež nachádza 5, alebo 6 fermentačných tankov, ktoré majú plášť z dubového dreva. Slúžia najmä na Pinot noir, ale aj ďalšie odrody podľa uváženia hlavného technológa. V barikovej pivnici sa nachádza presne 300 sudov, pričom každý rok 100 z nich vymenia. Jedna zo stien v tejto hale je postavená z pieskovca, ktorý napomáha udržiavať vlhkosť a teplotu na žiadanej úrovni. Gerhard nás previedol celou prevádzkou, ale myslím, že nie ste zvedaví na plničku fliaš alebo skladove priestory.

Po zoznamení sa s technológiou v závode sme mali naplánovanú prehliadku vinohradov, ale Peter Šroner požiadal Gerharda, či by sme predtým mohli ochutnať časť z vín, ktoré mali pripravené pre nás na poobedie. Vyhovelo nám. Rizling vlašský, Rulandske biele a Chardonnay zo základného radu Classic boli ľahšie, svieže, živé vína, ktorých prítlačivosť rástla v uvedenom poradí. Z vyššieho radu Estoras, čo je latinská forma názvu Esterházy, sme ochutnali Sauvignon blanc. Nepatrí medzi florálne Sauvignony, ale skôr k broskyňovo-medovo-ovocným. Vrcholom bielej pyramidy boli dve vína z radu Single cru. Ako názov napovedá, ide o vína, v ktorých nájdete hrozno vždy z jedného konkrétneho vinohradu. Prvým z nich bol Pinot blanc 2007 z vinohradu Tatzchler.



Vino čiastočne barikové, čiastočne ovocné, s čiastočne odbúranými kyselinami. Bolo veľmi elegantné, príjemné a vyvážené. V Chardonnay 2006 z vinohradu Lama prebehlo úplné odbúranie kyselín počas pobytu v bariku. Príťažlivé médium s vanilkou, oreškom uhladené s dlhotrvajúcim vnemom. Kým Petrovi Šronerovi sa viac páčilo Chardonnay, ja som dal prednosť Pinotu.

Nastúpili sme do Gerhardovho auta a šli si pozrieť vinohrady do kopcov nad Eisenstadtom. Zastavili sme na mieste, z ktorého bol výhľad na St. Georgen, ktorá susedí s Eisenstadtom asi ako Bratislava s Račou.

Gerhard nám vysvetlil pôdne zloženie, aké zelené práce vykonávajú vo vinohrade, kedy a ako zberajú hrozno... Boli sme práve uprostred výsadby Zveigeltu. Na niektorých strapcoch este boli zelené bobulky, iné boli už celkom vyfarbené. Peter Šroner si odtrhol bobulku hrozna a ochutnal ju. Mne by to ani nenapadlo. Nie tak kvôli úcte k cudziemu, ale preto, že hrozno musí byť ešte hrozno kyslé. Keď si Peter odtrhol aj druhú a tretiu, našiel som si aj ja jednu, čo možno najtmavšiu, a ochutnal som. Hrozno už začínalo sladnúť a malo perfektnú korenistú prichuť. Vo vedľajších radoch bol vysadený Merlot. Názov tejto vinice, Schneiderteil, nájdete na fliaši Merlotu, ktorý je zaradený v rade Single cru. Stal sa najlepší rakúskym Merlotom a podľa tvrdenia Gerharda aj víťazom na súťaži Monde du Merlot vo Svajčiarsku.

Gerhard dokonca hľadal vo vinici kameň, aby nám ukázal, aký mimoriadny typ vápenca sa v tejto pôde nachádza. O tom Merlote nám rozprával toľko, až sme mali veľkú chuť ho hneď ochutnať, bohužiaľ vo vinici ho so sebou nemal, tak sme museli prehltnúť sliny.

Z vinice sme sa presunuli do Esterházyovského zámku v centre Eisenstadtu. Tu sa treba trochu prísť pri historických súvislostiach. Skladateľ Joseph Haydn sa tešil podpore rodu Esterházy. Časť života prežil na ich zámku v Eisenstadte. Nadácia Esterházy pripravila veľké podujatie koncertov a prednášok na počesť Josepha Haydna. Celkom mimoriadne, iba v tomto roku,