

Kedy sa dá vínu uveriť

Someliér roka 2010 Rastislav Šuták predstavil pred letom novú vínnu kartu Kempinski Hotel River Park s vínami v hodnote 800-tisíc dolárov. Za unikátnu fľašu Château Petrus ročník 2000 zaplatíte 8 100 eur. Prečo však niektoré vína so zlomkom ceny môžu mať v istých okamihoch vyššiu hodnotu?

JURAJ PORUBSKÝ

Žijeme rýchlo. Ako ovplyvňuje takáto doba obchod s vínom?

Vína sa menia. Aj tie najlepšie z Bordeaux. Mám pocit, že niekedy sú prístupnejšie na pitie skôr ako kedysi. Ak hovorme o najlepších 61 vínach z Bordeaux, kedysi boli vhodné na pitie po desiatich, pätnástich rokoch. Teraz mám pocit, že sú prístupné už skôr. Niekedy aj hneď, ako sa dostanú na trh.

Môže byť dôvodom, že noví zákazníci napríklad v Ázii nechcú na víno čakať desať rokov?

Neviem posúdiť, či dôvodom nemôže byť zmena klímy. To sa zrejme ukáže po rokoch. Ale možné je aj to, že trh si žiada okamžité pitie vína, že ľudia nechcú čakať. Château sa prispôbili chuti ľudí, preto experimentujú aj s odrodami. Napríklad Merlot je na pitie prístupnejší skôr ako Cabernet.

Je tento trend badať aj inde vo svete?

Dobry príklad sú vína Barolo z talianskeho Piemontu. Pred časom vznikla skupina producentov, ktorí používajú častejšie barikové sudy. Pomáhajú odrode Nebbiolo, ktorá má tvrdé šupky, aby bola predajnejšia skôr. Potom majú vína v sebe viac ovocia, nie sú také tvrdé ako kedysi, nemajú tolko trieslovín. V súčasnosti sa dá kúpiť Barolo, ktoré je jemné a dá sa piť už v prvej fáze života bez toho, aby človeku vypadali zuby.

Ako dokáže čas vínu pomôcť?

Čas vo fľaši pomáha vínu zostarnúť. Víno určené na archíváciu musí mať kvalitný korok. Potom sa triesloviny, ktoré cítite v prvom roku jeho uvedenia, postupne obrúsia a víno sa zharmonizuje. Vtedy prichádzajú nové tóny, podhubie, kôra stromov, tóny lesa. V mladých vínach ich ešte nenájdete.

O burgundských vínach sa hovorí, že potrebujú dlho starnúť. Ako vyzerá život burgundského vína?

Záleží na tom, odkiaľ je. Burgundsko je veľké, od severu – Chablis, až na juh po Beaujolais. Okrajové pásma ponúkajú vína s kratším horizontom. Napríklad v páse územia v Côte de Nuits sa najlepšie vína dajú pri optimálnych podmienkach skladovať 40 až 50 rokov. Závisí to od toho, či sú to víne Premier Cru alebo Grand Cru, ale najlepšie vína z Burgundska potrebujú veľa času, aby sa prejavili.

Ako veľmi ovplyvní kvalitu vína počasie?

Napríklad v Burgundsku je veľmi dôležitý ročník. Možno najdôležitejší vo Francúzsku, pretože odroda Pinot Noir, ktorá sa tam pestuje, je veľmi náročná na počasie. Preto sa napríklad u nás robí málo pinotov. Preto dokáže ročník pinotu veľmi pomôcť, ale svojím spôsobom ho aj podraziť. Sú ročníky, ktoré priniesli sklamanie. Ale to je na vínach najkrajšie.

Vás baví, keď vás víno prekvapí?

Aj to. Ale mňa baví, že môžem s vínom žiť dlhší čas a v rámci jednotlivých rokov odhaľovať rôzne nuansy a prekvapenia, ktoré sa v ňom skrývajú. Nielen s francúzskymi, ale aj so slovenskými. Slovenské vína môžu byť počas piatich-šiestich rokov lepšie ako francúzske. Sme severná vinohradnícka oblasť a niektoré ročníky ponúkajú z niektorých odrôd veľmi prekvapujúce výsledky. Napríklad niektoré rizlingy z ročníka 2002 sú ešte teraz veľmi dobre „pitelne“.

Komu sa také víno podarilo?

Nedávno som otvoril poslednú fľašu Rizlingu rýnskeho od Laca Šeba z Karpatskej perly, ročník 2002. Hrozno bolo z Mužle. To víno bolo absolútne nádherné. Škoda, že bola posledná. Keď sme ju degustovali, boli sme päť minút ticho. Premietate si tých deväť rokov života a objavíte tóny, ktoré tam predtým neboli.



FOTO: BEST HOTEL PROPERTIES

Kolko fliaš ste z toho vína mali?

Kúpil som si vtedy dvanásť fliaš a bol som šťastný, pretože sa dali ťažko zohnať. S archiváciou som len začínal. Pred rokom 2000 na Slovensku také vína neboli. Mrva začínal v roku 1997 a Laco Šebo podobne. Pracujem v gastronómii 20 rokov a pamätám si časy, keď som nemal zákazníkom čo ponúknuť. Na Slovensku boli v 90. rokoch dva monopoly – Nitra a Pezinok. Keď prišiel za mnou nejaký Francúz a chcel dobré slovenské víno, roztriasli sa mi kolená. Vína v litrovkách boli niekedy lepšie ako v sedmičkách. Viac sa predávali, a preto bolo víno aspoň čerstvejšie. Vtedy bolo lepšie ponúknuť hostovi gruziňák.

Dnes je situácia lepšia. Máme viac producentov vína a vzniká aj skupina menších vinárov.

Napríklad na Morave sú malí výrobcovia, ktorí vlastnia päť hektárov vinohradov. To na Slovensku trochu chýba. Títo malí, ako je Igor Blaho, Jozef Repa, Martin Pomfý, obohacujú trh chuťovkami, vedia robiť krásne vína. Oni by mohli byť také Burgundsko na Slovensku. Chodili by k nim zákazníci, turisti, išli by do vinice. Teraz im niektorí musia povedať, že vinicu nemajú a hrozno kupujú sto kilometrov ďaleko. Je to škoda. Keď idete napríklad na severe okolo Čachtíc, tam sú také nádherné vinohradnícke polohy, ktoré nie sú využívané, že vám to pripomína Burgundsko.



FOTO: BEST HOTEL PROPERTIES

Má Slovensko aj iné zabudnuté výnimočné oblasti?

Napríklad z oblasti Vihorlatu na východnom Slovensku mám jednu frankovku od Jána Regendu. Ak niekto celý život pil frankovku a hovorí, že ju pozná a skúsi túto, zistí, že frankovku nepozná vôbec. Vzhľadom na pôdu sčasti vulkanického charakteru, na ktorej sa vinič pestuje, má to víno úplne iný prejav. Cítiť zmes drobnosti – možno rašeliny, možno korenia, určitých bylín a pikantných tónov, ktoré môžem porovnať zo svojej skúsenosti napríklad so škótskou whisky.

Znie to ako mimoriadna frankovka.

Môže to byť pre frankovku niečo ako Grand Cru vo Francúzsku. Alebo napríklad Petrus je špecifický preto, lebo sa stala nejaká chyba alebo zámer pri vytváraní prírody a na kúsok pôdy v Pomerole je žila, ktorá má iné zloženie. A víno odtiaľ má špecifický charakter, ktorý sa nedá nájsť nikde, azda len v susediacich château. Ľudia bažia po tom víne, lebo je niečím iné.

Ako si vychutnať výnimočné víno?

Až tak mi nesedí, aby hodnotné víno pili ľudia na terase z plastových pohárov. Neuveril by som tomu. Viem si predstaviť Chambertin alebo Clos des Lambrays (špičkové burgundské vína) v dobrej reštaurácii napríklad so skvelou

jahňacinou, aj od nás zo Slovenska. Viem si predstaviť skvelé Margaux, ku ktorému sa podáva skvelé hovädzie alebo výborné syry. Alebo Barolo s cestovinami s hluzovkou. Viem si predstaviť rizling od Laca Šeba, ku ktorému sa podáva zubáč z Jelky alebo pstruh od nás z Kysúc. To si viem predstaviť a to mi pripadá viac uveriteľné ako niečo, čo je dobre marketingovo predajné – ako keď vidíme v reklamách partie mladých ľudí s rôznymi nápojmi.

Čo je teda základom toho, aby si človek víno naozaj užil?

Víno má mať svoje miesto, kde sa vychutnáva. Viem, že v záhrade si nikdy nebudem otvárať Clos des Lambrays, aj keby som na to mal. Mne sa skôr záhrada v lete spája so slivkami, pretože u nás na Kysuciach sa iné nepestuje. Mám tam jablone, zasadenú cibuľu. Kúpim si u nás na rybníčkoch pstruha a dám si k tomu pohár ružového od Mrvu alebo Janouška. Na tom mieste je to víno uveriteľné a má pre mňa väčšiu hodnotu, hoci stojí zlomok toho, čo burgundské.

Takže vína nemusia byť drahé?

Na Slovensku sú krásne vína, ktoré stoja desať eur. Sú aj krásne vína, ktoré stoja 30 eur. A každému to prekáža. Pýtajú sa, prečo mám dať za slovenské víno 30 eur. Nedávno som si od Petra Rajníca kúpil Cabernet Sauvignon za 20 eur a absolútne som s tým nemal problém. Nekupujem si to víno každý deň.

Kúpil som si ho, aby som zase videl jeho vývoj. Ale to víno si tých 20 eur zaslúži, pretože je nádherné. To je prípad aj Mrvovho bobulového výberu Cabernet Sauvignon z roku 2006. Ja som mu v slepej degustácii dal senzoricke prednosť pred Château Cos d'Estournel. Nehovorím, že v horizonte 20 rokov bude lepšie, ale v danom momente bolo absolútne najlepšie.

Vieme aj na Slovensku robiť výnimočné červené vína, hoci podnebie je tu chladnejšie?

Máme oveľa viac krásnych červených vín. Igor Blaho zo Zelenča má krásny Pinot Noir. Natural Domin a Kušický má krásny Pinot Noir z Veľkého Krtíša. Samozrejme, krásne červené sa nedajú spraviť každý rok. Ale keď je šťastie, ročník a vinár má prostriedky, povie si, nezarobím hneď na predaji, dá sa spraviť skvelé červené víno. Najmä z odrôd, ako je Rulandské modré, svätovavrinské alebo frankovka. Niekedy treba zmeniť odrody, čo trvá určite dlhšie. Napríklad Cabernet môže byť dobrý na juhu, ako je Strekov, ale nebude dobrý pri Nitre. Tam by som skúsil skôr pinot alebo svätovavrinské. Na východe napríklad frankovku. Na severe, ako je Radošina, by som využil biele odrody, sú tam nádherné rulandy.

Čo chýba slovenským vinárom?

Bol som teraz vo Vinídi a spýtal sa, nechcete tu spraviť nejakú

reštauráciu? Keď prídu turisti, aby som im mohol ukázať fotografie. Ja mám v mobile fotky vinárstiev a ak niekto z hostí ochutná víno, ukážem mu, kde sa vyrába. Vo Vínidi majú nádherné pivnice. Alebo si vezmite Radošinu. To miesto má nádherné čaro. Viem, že to postupne prerábajú, chce to ešte trochu viac. Byť možno viac ako Moravia, priebornejši.

Potrebuju sa vedieť lepšie predat'?

Napríklad v Radošine má víno svoj príbeh. Podávalo sa na svadbe kráľovnej Alžbety II. Keď francúzski mnísi v 16. storočí vysádzali tie vinohrady, tak sa dostali hore až z Nitry. Ochutnávali pôdu a okolie im pripomínalo Burgundsko. Preto tam pestujú Rulandské šedé a tramín. To všetko sa dá k vínu pridať a vytvoríte príbeh, ktorý keď povieť zákazníkovi, tak tam na druhý deň pôjde, aj keby sa neviem čo robilo.

Ako sa môžu vinári niečo také naučiť?

Možno to prinesie konkurencia. Keby bolo viac Mrvov, Pavelkov alebo tých ostatných dobrých, pochopili by, že musia na sebe robiť inak, aby sa dokázali predat'. A možno musia viac cestovať. Na Slovensku je to ťažko.

Čo môže pomôcť?

Ja som ako osoba prispel tým, že som zostal na Slovensku. Nemal som problém zamestnať sa v zahraničí, ale vybral som si ťažšiu cestu – byť tu. Vždy hosťovi ponúkam najprv slovenské vína a potom zahraničné. Napríklad sme tu mali celé vedenie hotela Kempinski a ja som im vybral slovenské vína. Spýtali sa, aké francúzske víno pijú. Odpovedal som, žiadne. Ani doteraz ste nepili. Od šumivého až po dezertné mali všetky slovenské.

Nový koncept v slovenskom vinohradníctve prinieslo Elesko. Postavilo obrovský závod, vysadilo vinice, navyše má krásnu galériu i reštauráciu. Čo si o tom myslíte?

Elesko vyrába vína, ktoré sú potrebné pre slovenský trh. Ak by všetci vyrábali vína ako Chapoutier, tak by sa vína prestali predávať. Pre niekoho je pôžitkom mať víno, ktoré je ovocné, svieže, má veľa informácií, veľa vôní. Možno nie je určené na archiváciu, ale na vypitie v priebehu dvoch-troch rokov. Tiež je dôležité, aby si víno porozumelo s jedlom, a tieto vína to vedia. Navyše skultivovali kus krajiny. K tomu majú zvernicu, kde chovajú zver a reštaurácie. Možno je to pre niekoho umelé, ale môže to priťahnuť zákazníkov. Z vinárskeho pohľadu vidím, že čím sú vinice staršie, tým viac je badať snahu vyrábať hodnotnejšie vína. Začiatok musel prísť. A rok 2009 ukázal, že vinárstvo má potenciál vyrábať krásne červené vína. Napríklad Dunaj, ktorý vyrobili z takých mladých viníc, je unikátny. Ďalšia vec je, že rok 2010 je iný, čo je ďalší dobrý krok, pretože reflektujú ročník.

Ako funguje biznis pri vytváraní veľkej vinotéky?

Primárne treba kúpiť také víno, ktoré by sa malo čo najlepšie predat'. Niekedy cena nerozhoduje. Najmä pri drahých iko-

nických vínach. Napríklad keď nakupujete cez internet, môžete dostať nižšiu cenu, ale víno už možno prešlo polovicu zeme. Pri veľmi drahých vínach je veľmi dôležitý zdroj, aby víno malo svoju kvalitu. Potom príde cena. Stavba vín je ďalší faktor. Výber vína korešponduje so zameraním reštaurácie. Ďalšia vec je, aby sa vína čo najmenej vyskytovali v reštauráciách v okolí, napríklad Chapoutier u nás. Navyše sú to vína, ktoré si vyžadujú someliéra. Čiže sa s nimi nepracuje len dovtedy, kým si ho zákazník kúpi, ale až po fázu, keď sa fľaša vyhodí do koša. Musí mať adekvátny servis a adekvátne odporúčenie k jedlu. Napríklad sú vína, ktoré si nemôžete dovoliť kúpiť, aj keď máte peknú reštauráciu, ale nemáte someliéra. Pretože ho polovica zákazníkov vráti.

Prečo?

Pretože je to technické víno a má špecifické vlastnosti. Napríklad frankovka z Vihorlatu. Tú môže ponúkať len someliér, pretože má také špecifiká, že ak ich nedokážete pri stole obhájiť, tak ho nepredáte. Ľudia povedia, že im niečo na tom víne prekáža. Môžem ho odporučiť len takým hosťom, o ktorých viem, že ho nevrátia.

Ktoré vína sa najčastejšie predávajú?

Tie, ktoré sa rozlievajú na pohár. Veľa ľudí si totiž chce dať len pohár, nie celú fľašu. My ich obmieňame podľa sezóny a podľa toho,

čo sa varí v kuchyni. Ale nemáme problém ani otvoriť fľašu do 50 eur a dať ochutnať hosťovi pohár, pretože ja potom to víno predám.


Kupujete si do vlastného archívu slovenské vína? Oplatí sa to?

Oplatí. Nie každé, ale niektoré sa dajú uskladniť dobre. Väčšinou je z dobrých ročníkov a z odrôd, ktoré ponúkajú nádej, že sa to víno môže zlepšiť. Musíte mať aj určitú skúsenosť s výrobcom, aký korok používa, akú výrobu použije, jeho štýl či použije sud.

Napríklad rok 2009 bol taký?

Bol, ale je to veľmi široký pojem. Sú vinári, ktorí spravia aj z dobrého ročníka víno len na tri-štyri roky a sú vinári, ktorí aj z nie takého dobrého ročníka vyrobia vína, ktoré sa pekne vyvíjajú. Mne sa veľmi dobre archivujú vína z Karpatskej perly. Rizlingy, cabernety, aliberneti. Mrvove vína sa dobre archivujú, aj keď nie všetky. Château Belá. Pavelkove Pavesy.

Ktoré najcennejšie víno ste tu otvorili?

Asi najviac si cením, že som mohol otvárať a podávať fľašu Château de Beaucastel, čo je biely Chateaneuf-du-Pape. Nie je síce u nás najdrahšie, ale z vín, ktoré tu máme, je pre mňa najúžasnejšie. Nedá sa vyčíslit' cenou. Možno keby malo za sebou príbeh ako Petrus, tak by bolo také drahé. Ale senzorická hodnota toho vína aspoň pre mňa prevyšuje Château Petrus. A stojí u nás 260 eur. 

Vybral som si ťažšiu cestu - vždy hosťovi ponúkam najprv slovenské vína a potom zahraničné.