

# Naša nádej na veľké víno

Podoby rizlingu rýnskeho v Nemecku a u nás približuje Rastislav Šuták, someliér hotela Kempinski River Park Bratislava.

ZAZNAMENAL PETER MATIJEK



**V**údoli rieky Mosely, najmä v strednej časti tohto vinárskeho regiónu, má Nemecko v súčasnosti producenta svetovo známych rizlingov, ktoré uspeli aj vďaka vlastnému typickému, nezameniteľnému štýlu. Z nemeckých rizlingov sú práve moselské pre Slovákov chuťovo asi najzrozumiteľnejšie. Charakterizuje ich jabĺčkovo-hrušková, trošku aj limetková vôňa, so stopami lipového kvetu. Chuťovo výborne harmonizujú vďaka vhodnému pomeru medzi zvyškovým cukrom a kyselinkou. Bridlicové podložie, dostatok slnka a mimoriadne strmé svahy dodávajú vínu mineralitu, pikantnosť a plné telo.

Ešte pred pätnásťimi rokmi bol moselský rizling iný - výrazne sladší. Aktuálne však vo svete trvá vysoký dobytek po suchých vínach, čo možno sledovať napríklad aj v Champagne, kde sa pomaly znižuje dozáz pridávaného cukru. Pri vínach od Mosely je dnes už bežné, že rovno na prednej strane etikety nájdete zvýraznenú informáciu, že

ide o suché víno – Trocken. Predtým sa udával iba ročník výrobca a vinohradnícky hon. Údaj o zvyškovom cukre ste museli hľadať na etiketike vzadu, ak tam vôbec bol.

Zrejme najznámejším vinárom moselskej oblasti je Ernst Loosen, ktorý v posledných rokoch produkuje veľké objemy, rádovo stájisice fliaš ročne, a pri viacerých svojich vínoch si zachoval vyrovnanú kvalitu.

Jörg Thanisch je predstaviteľom malých vinárov, stále typických pre túto oblasť. Prevzal rodičovské vinárstvo a pri malom objeme produkcie a obrovskej konkurencii, ktorú si na Slovensku ani nevieme predstaviť, musí dokázať zaujať rovnako kvalitou, ako aj schopnosťou víno predať a ponúknut dobrú cenu. Vzhľadom na mimoriadne náročnú prácu v strmých vinohradoch sú ceny na Mosele skutočne priažnivé.

Odlíšný chutový profil majú vína už aj v rámci samotnej moselskej oblasti, napríklad v jej dolnej časti, bližšie pri ústí Mosely do Rýna. Tieto rizlingy sú mäksie, majú ovocnejší, ľahší, niekedy trochu nasladlý charakter. Vyššie na Rýne, vo vinárskej oblasti Rheingau to sú zasa tučnejšie, opulentnejšie a bohatšie vína s vyšším obsahom glycerolu, ktoré neskôr naberajú vo výške miere typický petrolejový charakter, nechýbajú v nich ani tóny sušenej marhule.

Významnú pozíciu na svetovom trhu s vínom majú aj francúzske a alsaské rizlingy. Sú to sofistikované vína, hierarchicky delené, pri najlepších ide cena veľmi rýchle hore. Senzoricky je tu viac prítomný petrolej, vyšší alkohol, víno je viac naliehavé, viac "do šírky".

Špecifíkom na Mosele - oproti iným regiónom Nemecka - je posledná fáza vegetačného obdobia. Tu hrozno naberá v závere vyzrievania s cukrom aj kyselinku, ktoré potom vo fáze takzvanej fenolicej zrelosti dosahujú väčšiu symbiózu a štruktúra vína vyzrieva pekne plynulo. Rieka v úzkom údolí odraža slnečný svit späť do vinohradov, ale aj reguluje teplotu v noci. Nevýhodou môže byť, že rizling v niektorých rokoch môže veľmi rýchlo dozrieť na úkor kyseliniek. V minulosti bývali často moselské rizlingy skôr sladšie, trochu im chýbala elegancia a harmónia.

Na obsah cukrov a kyselin vplýva aj vedenie hrozna vo vinohrade. Moselskí vinári tradične kry strihali do typic-