

kého tvaru srdca - dva krátke ľažne, ktoré sa na jednom kole stočia a v ľažkom teréne sa vdaka tomu ľahšie Oberajú. V poslednom období však skúšajú tunajší vinári nové postupy, v snahe zachovať sviežosť vo víne, menia teda aj zátaž krov vo vinohrade, hustotu výsadby a zalistenie viniča.

Ďalšou zvláštnou črtou regiónu je problém s eróziou. Búrlivé dažde zo svahov odplavujú živiny, vinári neraz takmer ručne vynášajú nánosy späť nahor. Kedže klíma sa mení, erózia sa môže stať čoraz väčším problémom, možno si vynúti aj rozšírenie vinohradov na terasách.

Naše vinohrady nebývajú vysadené na strmých svahoch, skôr na nižších pahorkatinách. Vyslovene strmé vinohrady u nás v podstate ani nie sú, možno v okolí Čeboviec, v porovnaní s Moselou je to však stále "selanka". Bridlicu nájdeme v okolí Dolných Orešian, známy malokarpatský vinohradník Karol Braníš tu dokáže vystavať krásny rizling. Vynikajúci hon Lorencár v Modre rodí u Igora Rarigu krásny rizling s muškátovým prejavom, jedinečným, ktorý sa ľažko nachádza inde. Pekný potenciál môžu mať aj svätojurské rizlingy.

Tu vidíme, aké je dôležité, aby mal vinár vlastný vinohrad a vdaka nemu reálnu predstavu, aké víno v konkrétnom roku bude robiť. Výrobca, ktorý hrozno nakupuje, predstavu ešte ani tri týždne pred zberom nemusí mať. Pre mňa ako milovníka vína je to zlá situácia - teším sa na konkrétné víno, chcel by som ho aj objednať, ono však napokon môže vyznieť celkom inak.

Rizling má na Slovensku viacero veľmi dobrých polôh: v Mojmírovciach, na Nitrianskej pahorkatine je víno je mäkkučké, nemá strohú pikantnú chut', ale príjemnú, veľmi prístupnú. V povodí Dunaja, napríklad v okolí obce Mužla sú vína bohaté, opulentné, tučné, plné - takpovediac "mäsité", zároveň si však zachovávajú krásnu sviežosť. Hoci majú vyšší alkohol, stále im nechyba pekná kyselinka, štruktúra a zaujímavý chutový vývoj. Niektorí ľudia, nie celkom pripravení ich ochutnávať, ich opisujú ako menej harmonické, mne sa však páči, že chute sa postupne - kaskádovo preklápajú do rôznych nuáns.

Vďaka vysokej schopnosti tejto odrôdy odrážať terroir by v budúcnosti mohli byť azda najzaujímavejšie rizlingy z východoslovenskej oblasti, kde je pôda tufová, vulkanická, niekde vápenatá, s množstvom skál. Tamожšie rizlingy

Rizling rýnsky

napriek názvu nie je geneticky príbuzný s rizlingom vlašským, zo známejších odrôd má v rodokmeni traminy (biely tramin - Savagnin)

najdrahšie zberateľské rizlingy dosahujú ceny v tisícach eur za flasu, viac ako Champagne či Petrus, najlacnejšie akostné vína iba 7-8 eur

cena 1 fláše (0,75l) hroznienkového výberu Scharzhofberger Riesling (Egon Müller) 2005 vzrástla v rokoch 2007-2014 z 2 200 na 5 700 eur



top rizlingy opisujú someliéri (aj) slovami: ovocie z vianočného koláča, papája, mäta, marakuja, tropické ovocie v oleji, med s oreškami, tekutý kameň, lúčne kvietky, nektár

z päťdesiatich vín, ktoré tvoria nemecký vinársky investičný index Wine-Stocks, až 11 vin patrí moselskému vinárstvu JJ Prüm

majú bohaté telo, ale pôsobia veľmi ľahko. Zachovávajú si krásny charakter a štýl s veľkým potenciálom vyzrievania - Fundus Regius 2006 bobuľový výber ešte ani po ôsmich rokoch nezačal starút.

Súhrne platí, že na Slovensku by sa našli miesta, kde by sa mohli vytvoriť ostrovčeky, vhodné pre rizling. Postupne by mohli posúvať naše víno k väčsiemu prepojeniu s lokalitou. Zatiaľ je však na Slovensku štandardom, že jeden vinár pestuje mnoho odrôd a v ponuke má veľmi veľa vín, z ktorých málokedy jedno výrazne vyčnieva.

Hosťom, ktorí sa pýtajú na typické slovenské víno, vždy poviem, že rizling je pre Slovensko typický. Má tu tradíciu, hoci aktuálne nie je veľmi modernou odrôdou, tou je skôr rulandské šedé. Ak sa však bude vyvíjať kultúra vína, zákazníci budú lepšie informovaní, v reštauráciách nebude chýbať vášen' pre vec, tak sa práve rizling ako jedno z mála - možno jediné - z našich bielych vín bude môcť stať krásnym veľkým vínom, schopným konkurovať špičkovým svetovým vínam. V porovnaní s niektorými elitnými výrobčami možno za tretinovú cenu. Špičkový slovenský rizling možno bez problémov prezentovať na