

Víno pre náročných

Malé rodinné vinárstvo Fundus Regius obnovilo pred 10 rokmi na konci Slovenska, pod Vihorlatom, opustený vinohrad. S výnimočnými vínami sa rýchlo dostalo medzi slovenskú špičku.

PETER MATIJEK

Titulok tohto článku je trochu nezvyčajný. Forbes nie je vinársky časopis, redakcia sa degustáciám či kritike vína nevenuje. Bolo by však nefér voči čitateľom, ak by sa autor snažil zakryvať rešpekt, ktorý v ňom vzbudzujú neobyčajne výrazné, plné, a pritom svieže vína z malého kopčeka na úplnom konci Slovenska. (Alebo je to začiatok?) Ak si Tokaj hovorí, že je vínom kráľov, čosi vyše hodiny cesty vzdialený Fundus Regius, v latinčine kráľovský pozemok, dorába prinajmenšom vína pre skúsených. Pre dospelých.

Fundus Regius je príbehom o návrate ku koreňom a k celoživotným snom. Butikové vinárstvo založili v roku 2003 manželka Regendovci v obci Priekopa na samej hranici s Ukrajinou.

Vinohradu nad rodnou obcou sa matematik Ján Regenda začal venovať až v zrelom veku. Dovtedy pôsobil v Bratislave ako univerzit-

ný pedagóg, neskôr ako podnikateľ a komunálny politik. Spoločnosť založil spolu s manželkou Helenou, ktorá tiež pochádza z vinohradníckeho prostredia.

Pani Helena spomína na rané detstvo vo veľkej rodine na úpätí Malých Karpát. "Jasne si pamätám vône kvitnúcich viničov, divých ruží, pivoniiek, aj nezabudnuteľné chute vinohradníckych jahôd, čerešní a broskýň. Patrili k nášmu detstvu." Dedičstvo úcty k pôde, ale aj spoločná vášeň pre matematiku, spájali manželov od začiatku rodinného spolužitia.

Vína Fundus Regius odrážajú čosi z odbornosti Jána Regendu – výroba vína potrebuje podobnú precíznosť a čistotu, akú vnášajú súradnice do geometrie. Výsledná chuť odráža komplexnosť: terroir, technológiu výroby a tiež originalitu vinára. Z pohľadu matematika možno víno považovať aj za rovnicu o viacerých neznámych. Jej riešenie si vyžaduje nielen vedomosť a zručnosť, ale aj kreativitu.

Fundus Regius sa snaží nadväzovať na bohatú vinohradnícku tradí-



ciu. Vinohradníctvo v tejto oblasti prekvitalo už okolo roku 1300. Na severný okraj Východoslovenskej nížiny sa rozšírilo zrejme vďaka hospodárskej sile Lelesu, dnes nevelmi známeho, v stredoveku však veľmi významného premonštrátskeho kláštora. Spod Vihorlatu putovalo víno na všetky strany, cez prešovské pivnice do Poľska a neskôr aj smerom na Zakarpatskú Ukrajinu a odtiaľ do Prahy.

V Priekope, malej obci s tromi stovkami obyvateľov, stávala pred



polstoročím aj synagóga, boli tu i židovské kúpele. Židia prišli do oblasti Sobraniec okolo roku 1600 z Poľska. V rokoch 1942 až 1944 väčšinu z nich zabili nacisti. „Biografický román Andrey Coddington Židovka čerpá zo životného príbehu dievčaťa zo susednej Porúbky. Manžel si ju pamätá ako dievča,“ hovorí pani Regendová.

V pokojných časoch pred katastrofou sa obyvatelia Priekopy vedeli vzájomne rešpektovať. „Židia mali sviatok v sobotu, tak sme v ten

deň nechodili s vozmi. V nedeľu zasa naopak,“ spomína Ján Regenda.

Priekopa leží v ústí doliny, ktorá sa zarezáva do tisíc metrov vysokého masívu Popričného vrchu. Jacikova vinica je unikátnym slovenským terroiom: zo severozápadu ju chránia vysoké kopce Vihorlatských vrchov, a spolu s Karpatami od východu vytvárajú akoby veľkú podkovu. Na tmavú a hnedočervenú sopečnú „pemzu“ vo vinohrade cez deň dlho praží slnko. Zachytené teplo potom ohrieva vinič počas noci.

Jacikovu vinicu vysadili Regendovci v rokoch 2004 a 2005 na mieste, kde bol až do polovice minulého storočia vinohrad. „Zostala len pastvina, odvtedy tam vyrástli mladé duby a hlohy,“ spomína Ján Regenda. „Pôdu bolo potrebné preorať do hĺbky 60 centimetrov, vytahať kríky a stromy. Pomáhať nám musel statný buldozér. Niektoré štepy sme sadili so zbijačkou, keďže vo vrchnej časti vinice je súvislá plocha lávového kameňa.“

Počiatkové nadšenie podstúpilo

ťažkú skúšku, keď po vysadení počas suchého leta 2005 listy na mladých štepoch „stabakovali“. Vinár opisuje vtedajšiu neistotu: „Chodili sme okolo viniča, že čo s ním teraz bude. Klakol som si a skúmal, či je podpník ešte živý. Bol – pod zemou mal už púčiky na ďalší rok. Tak som si povedal: budeme obrábať ďalej. Na ďalší rok sa vinohrad zazelenal.“

Dnes na 15 hektároch Jacikovej vinice rastie okrem rizlingu aj tramin a jedna pre kraj netradičná odroda, svetový Cabernet Sauvignon. Svoje vína dorába Fundus Regius v režime takzvanej integrovanej produkcie. „Vo výrobe vína sa snažíme o prirodzenosť,“ vysvetľuje Ján Regenda. „Používame iba schválené bioprostriedky, dorábame víno len zo zdravého hrozna. Súlad s terroirrom totiž znamená, že nielen obrá-

banie, ale aj spracovanie vína zodpovedá terénu, vinohradu, oblasti a tradíciám. Nepoužívame ani hnojivá a chemické herbicídy. Volíme si ťažšiu cestu. Hrozno zberáme ručne, čo už tiež nie je vo svete bežné, lisujeme ho len jemne. Máme nízky obsah síry vo vínach. Naše vína majú krásny minerálny charakter,“ vysvetľuje pán Regenda. Jeho dcéra dodáva: „Je len málo vín na Slovensku, o ktorých možno povedať, že sú prírodné, vyrobené prakticky bez prídavných látok. O našich určite áno. Už len preto, že nie sme ovplyvnení vinárskou veľkovýrobou. Otec bol celý život matematikom, všetko sa učil na vlastných chybách a nerád robí kompromisy.“

Perfekcionizmus zrejme budúci matematik získal už od rodičov. Pani Regendová spomína: „Muž vyras-

tal ako obyčajné dieťa roľníkov, bolo ich sedem detí. Neboli bohatí, veľký dôraz však kládli na dobré jedlo.

Na každú drobnosť v záhrade a pri varení mali tisíc poučiek. Aj najjednoduchšie jedlá vedeli doviest do dokonalosti, ktorá je už dnes často neznáma. Uvedomujeme si ešte, aké obrovské mali roľníci znalosti o tom, ako sa má správne pracovať? Dnešná spoločnosť takým typom znalostí pohŕda, a potom to vedie k tomu, že namiesto jedla jeme nekvalitné, ba kontaminované potraviny.“

Od vinice smerom na sever leží jeden zo sopečných kráterov. „Cez deň si drží zásobu chladného vzduchu,“ pokračuje vinár. „V priebehu dňa sa vzduch začne premiestňovať, a po celom vinohrade cítite vánok, ba vietor. Vďaka tomu sa vytvára bariéra voči chorobám hrozna.“ Ďalší

dôležitý faktor: okrem hôr a kameňov Jacikovu vinicu temperuje aj vlhkosť od Šíravy. „Keď idete po ceste od Šíravy, hmla sa často komolí popod les, až vám zacloní pohľad na Vihorlat,“ povie Ján Regenda a manželka ho doplní: „Ak máme v lesíku pri vinohrade veľa hříbov, masliakov, rýdzikov, znamená to, že vo vinohrade bude veľa cibéb.“

Cibéby, vysušené hrozienka, sa tvoria tam, kde je primeraná kombinácia teploty, vlhkosti a kde sú vysadené vhodné odrody viniča. Historicky sa v Priekope pestovali rovnaké odrody ako na Tokaji, a nechýba tu ani ušlachtilá plesň, botrytída. „Akoby šedý mach, bobule sa doň zabalila,“ hovorí Ján Regenda. Botrytída vyťahuje z hrozna vodu a tak sa vo vzniknutej cibébe koncentruje všetko ostatné: cukor, aromatické látky aj kyselinky. V prípade vinohradov rastúcich na sopečnom podloží sa k tomu všetkému pripája aj vysoká mineralita. „Kyseliny máme u nás pomerne výrazné,“ hovorí Ján Regenda. „Vďaka tomu sú aj naše sladké vína veľmi harmonické a svieže.“


Kuriozitou, o ktorej pán Regenda rád rozpráva, je spolunažívanie so zvieratami z lesa. Jednoducho platí, že najkrajšie strapce patria „im.“ A tí „oni“ sú pestrá spoločnosť: diviaky, srnky, jelene, škorce, či trebárs bažanty. „V roku 2009 sme vo vinohrade strieľali z propán-butánových diel,“ spomína vinár. „Na ďalší rok však bolo vo vinohrade ticho a k lesu sa nasťahovali krkavce. O rok ich bolo už 25. Čistili vinohrad od škorcov. Zahánali aj jastrabov, nepustili ich, obklúčili a dobalí.“

Na diviaky samozrejme ani dravé vtáky nestačia. „Keď ryjú, odhalia skoro celý koreň. Snáď skúmajú, či nenájdu niečo pod zub. Tam, kde rástli huby, rozryjú zem najviac. Naše bobulové výbery už prešli takýmto predbežným „výberovým konaním.“

Plnosť a komplexnosť je pre vína od Regendovcov typická. V pohári na stole sa pomaličky otvára jedno z vľajkových vín Fundus Regius, desaťročný rizling rýnsky, sladký bobulový výber. Biele víno so zreším potenciálom a extraktom, ktoré zatieni aj mnohé červené. „Vino na dlhé trate,“ poznamená jeho tvorca. „Pomaličky sa musí rozdychať... Podľa sommeliérov má toto víno stále to najlepšie ešte pred sebou.“

Najväčší úspech však zažil Fundus Regius vďaka frankovke zo staršieho vinohradu, honu Nižný hrun zo susednej Porúbky. „To je ročník 2006, a to víno stále nie je na vrchole,“ povie Ján Regenda. „Regendova frankovka“ sa stala slovenskou legendou. Azda najznámejším fanúšikom tohto vína sa stal someliér Hotela Kempinski Rastislav Šuták, známy kritik povrchných a páčivých vín. Pre frankovku našiel slová ako „lesknúca, bohato viskózna, trochu čokoládová, trochu kávová, trochu korenistá, plná, takmer likérová.“ Cítiť v nej „zmes drobností – možno rašeliny, možno korenia, určitých bylín a pikantných tónov, ktoré možno porovnať napríklad so škótskou whisky.“ Pred rokom zasa konštatoval panel slovenských someliérov, že víno charakterizuje „tajomná vôňa - eukalyptus, marcipán, postupne prichádzajú čerešne, višne, plné telo, zamatová, ale mohutná chuť.“

Momentálne vinárstvo ponúka v novej adjustáži výber viacerých rizlingov z roku 2013, vyrobených metódou sur-lie, na vlastných kvásinkách. V nich vidí rodina veľký potenciál. „V lete sme naplnili aj Cabernet Sauvignon z roku 2009, ktorý prešiel v sudoch veľmi dlhú cestu. Nádherne teplé víno so sladkými tannínmi. Ťažko ho opísať slovami.“

Keď rástla novozasadená vinica, chodieval sa na ňu so slzami v očiach pozeráť jeden staručký obyvateľ Priekopy. „Nikda by ja neveril, že tu šče daco budze,“ hovoril. 



Medzi odrody vinárstva Fundus Regius patrí aj tramin červený (na snímke), veľký potenciál majú tunajšie rizlingy.



Mikroklimu Jacikovej vinice zo severozápadu priaznivo ovplyvňuje masív Vihorlatských vrchov.



Sopečná pôda dodáva vínam vysokú mineralitu. V časti vinohradu museli pred výsadbou lávový kameň narušiť aj s pomocou zbiľacky.

FOTO: FUNDUS REGIUS