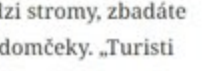




Foto: archív Víno od Francúza, | Dienna Géciová a David Papillon

## Slovenská dedinka, vína od Francúza: Ako v Deviči pri Krupine spolupracujú dva svety

GASTRO

Peter Matijek  
04. aug 2022 · 12 min. čítania

Devičie je malá dedina bokom od cesty zo Zvolena do Šiah. Keď okolo nej prechádzate, môžete mať vďaka lúkam a okolitým vrchom pocit, že ste skôr na lazoch ako vo vinohradníckom kraji.

Ak sa však povie dedinu pozriete medzi stromy, zbadáte na kopci roztrúsené staré vinohradnícke domčeky. „Turisti poznajú skôr neďaleké pivnice pri Sebechleboch,“ hovorí Darina Géciová.

### Pivničky pod horami

„Vlastné pivničky si však ľudia sekali do skál aj tu. Keď u nás odbočíte ešte hlbšie do Štiavnických vrchov, nájdete pri ceste na Kráľovce- Krnišov celú malú vinohradnícku osadu.“

Staré chýžky dnes zväčša slúžia na rekreáciu a malé vinice nad Devičím už sú často opustené. Ale jeden vinohrad uprostred je nový.

„Vysadili sme ho v roku 2020,“ pokračuje Darina Géciová. „Máme tu zatiaľ jeden hektár odrody Devín. prvý súdok vína by sme z neho mali mať akurát tento rok. Je síce veľmi sucho, ale mohlo by sa to podať.“

### Láska z dovolenky

Miesto na výsadbu vinohradu si tu, na východnom úpätí Šitna, vybrali s priateľom, Francúzom Davidom Papillonom. Pôvodne bol someliérom so skúsenosťami zo Chateaufeune du Pape, Švajčiarska či Austrálie, rodučku z Banskej Bystrice spoznal pred rokmi na dovolenke na Slovensku.

S jej známymi Andrejom a Hildou Konkolovcami, z ktorých sa stali spoluinvestori, sa neskôr rozhodli vyskúšať výrobu vin u nás.



Pohľad na Devičie, v ústí vinohradu. FOTO: Víno od Francúza

„Pre kvalitu vína je rozhodujúca pôda, správny výber pozemku.“ začína rozprávanie David. „V našom vinohrade sa pracuje pomerne ťažko, svah je dosť strmý. Oplatiť sa to však, vinič tu má výborné podmienky.“

### Pôda plná sopečných skál

A priateľka ho dopĺňa: „Pôda je plná sopečných kameňov. Balvaný sme pri výsadbe síce vybrali, aj tak nám však stroj často odhadzovali do strán. Nemáme tak všade rovnaké riadky,“ hovorí s úsmevom a vysvetľuje, že kým sa vinič zakorení do hĺbky, potrvá to aj pár rokov.

„Kry sa budú trápiť, ale o to lepšie z nich potom bude víno.“

Pre svoje vína mali vždy jasný cieľ: majú byť také, aby vyhovovali ich vlastnému vkusu. Od začiatku sa tak pri výsadbe držali viacerých zásad, ktoré u nás nie sú celkom bežné. „Nerobili sme napríklad hlbokú rigoláciu, nie hlbšie ako 40 centimetrov,“ hovorí Darina. „Ak zem príliš prevrátime, pre pôdne mikroorganizmy je to šok,“ vysvetľuje David.



Vineyard nad Devičím. FOTO: Víno od Francúza

„V rámci biodinamického hospodárenia vnášajú rešpektuje, že kvalitu hrozna veľmi ovplyvňuje mikrobiológia a kondícia, v akej je pôda,“ vysvetľuje vinár.

“Ak tam, kde máte vinohrad, pôvodný majiteľ robil počas minulých dvadsiatich-tridsiatich rokov chemické postreky, zem je už mŕtva. Preto sme si starostlivo vybrali polohy, kde neboli robené žiadne zásahy.“

David Papillon

### Nech si vinič konkuruje

Ďalšou zvláštnosťou, ktorú nadiktovali novému vinohradu, bolo, že viničné kry vysádzali mimoriadne nahusto – opät s cieľom prinútiť rastliny, aby si na malom priestore „konkurovali,“ hlbšie sa zakoreňovali a poskytovali napokon síce menej hrozna na koreň, ale o to kvalitnejší mušt. Podobný postup je bežný napríklad v Bordeaux, kde je však oproti Slovensku aj teplejšie počasie.

Hrozno zatiaľ nakupujú z Veľkého Kríša od vinárstva **Vino Natural Domin & Kusický**. Ide o slovenských prispokopnikov, ktorí v roku 1998 vysadili prvý ekologicky pestovaný vinohrad u nás.

„Berieme od nich už Pinot Noir, Pinot Gris, Rizling rýnsky, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc a Tramin červený,“ hovorí Darina Géciová. Od augusta často chodievajú do Kríša, kontrolujú, či už je hrozno primerane zrelé, dodáva.

### Devín v Deviči

Kým tieto odrody sú „medzinárodná klasika,“ pre vlastný vinohrad si vybrali spomínaný Devín, teda pôvodnú slovenskú odrodu. David vysvetľuje, že má zaujala kombináciou vhodných vlastností – má pekný aromatický profil, dostatok kyselín, súčasne je to skorá odroda, ktorá však pučí neskoro na jar, takže je vhodná pre podmienky v Deviči.

Vo vlastnom vinohrade v súčasnosti plánujú vysadiť ešte ďalších dvoch hektárov, súčasnoplošne v roku 2024. Viacšie plány už nemajú, vo vinárstve radšej chcú zostať dvaja a robiť iba menšie objemy s dôrazom na kvalitu, aby udržali všetko pod kontrolou.



Darina Géciová a David Papillon. FOTO: Víno od Francúza

Všetky vína, ktoré vyrábajú, sú suché, pokračuje Darina. „Všetky vyrábame spontánnou fermentáciou, sú nečlenené, nefiltrované a ľašované samospádom.“

Samospád, niekedy nazývaný aj gravitačné fľašovanie, je príkladom šetrnejšieho zaobchádzania s vínom. Víno sa zdvzáva pumpovaním, ktoré môže narušiť jeho charakter. V podmienkach malého vidieckeho domu má používanie samospádu aj praktické dôvody.

„Naše vinárstvo sme navrhli presne podľa toho, akým spôsobom chceme pracovať. David pri prerábke navrhol presné rozloženie tankov a strojov a tiež dve rôzne výšky podlaží, aby sme mohli využívať gravitáciu,“ hovorí Darina.

### Vinárstvo na kolieskach

„Tri staré domčeky sme prestrešili a uzavreli, a tým vznikol priestor na tanky a stroje. Aby sme tieto malé priestory využili efektívne, máme všetky zariadenia na kolieskach a presúvame ich podľa potreby a toho, čo práve potrebujeme robiť,“ vysvetľujú.

Vína dorábajú v sudoch, betonovom vajíčku či sklolaminátových nádobách. Bežne rozšírené nerezové nádoby nepoužívajú, vravia, že v nich sa vino cíti, akoby bolo „uzavreté v konzerve.“ Niektoré ich vína nemajú žiadnu pridanú síru a niektoré majú pridanú len minimum síry (do 40 mg/l celkového oxidu siričitého), kvôli záverečnej stabilizácii.

„Vína sa snažíme robiť precízne – pre nás označenie naturálne víno nie je marketingový nástroj len preto, že ide naturálne víno teraz trendy,“ hovorí David.

„Yruba naturálne víno je pre nás umenie. Naturálne víno je víno živé a prináša zážitok viac potešenia i emócií. Snažíme sa vyrobiť z čô najkvalitnejšie hrozna. Samozrejme ekologické, bez zásahov a prídavkov čo najpreznejšie víno, a sňahť priťom na každý krok pri výrobe tak, aby mohla vyniknúť daná odroda a každý terroir.“



Foto: Víno od Francúza

Originálne – zo slovenského pohľadu – je Víno od Francúza nielen najkvalitnejším sklolaminátom či betonovým vajíčkom v pivnici. Zaujímavá je celková filozofia, ktorá sa v týchto vinách prejavuje. Napríklad aj v tom, že ide o naturálne víno, ktoré však nie je kalné, ale číre.

Šumivé víno „Bublinky“, v štýle takzvaného pét-nat (prírodné perlivé víno), nie je zakalené preto, že ho degorujú, odstrelia kvasnicné kaly. „Ak sa spýtate Francúzov z Loiry, či svoje pét naty degorujú, povedia vám, že určite áno, vtedy víno má dokončiť vinár a nie zákazník. Robíme také víno, aké sa páči nám,“ vysvetľuje David.

### Francúzsky názor na víno

Na Slovensku sú však vinári a aj zákazníci zväčša presvedčení, že pét-nat má byť kalný a, na rozdiel od napríklad Champagne či klasického sektu, sa degorovať nemá. Na druhej strane, hovorí dvojica, by sa práve tu niekde mohol ukazať potenciálny priestor na trhu – pre vinárov, ktoré ponúkne slovenským zákazníkom francúzsky názor na víno.

Pét-nat „Bublinky 2020“, založený na odrode Pinot Gris, opisal Le Monde slovami ako „charmant arôme“ a „très appétissant.“

Príkladom podobného (na Slovensku) symposion“ – rozdiel o mnohých slovenských burgundských (či ruľandských), ktoré sa snažia dosiahnuť mohutný prejav, je to elegantné, skôr ľahšie víno. Ako píše etiketa, také, ktoré „môžeme piť až do rána.“



Foto: Víno od Francúza

Zaujímavý „diálogo“ medzi svetovým prístupom a slovenským kontextom sa prejaví aj pri Davidovej odpovedi na otázku, ako by raz mohol vinársky región v okolí Devičia vzatať – aká by mohla byť jeho identita, ako by sa mohol napríklad volať či aké odrody by sa tu mohli pestovať.

„Napríklad také Gamay,“ povie David so smiechom francúzske odrody, známy z vulkanických pôd v Beaujolais. A zo stredo európskych bielych odrôd napríklad Furmint, hoci, ako dodáva, „naš sú v Tokaji veľmi citliví.“

A pri otázke na to pomenovanie nezaváha – oblasti by sa určite hodilo meno, ktoré by vyznievalo dôležitejšie kopa Šitno, vyhasnutej sopky, vďaka ktorej tu vznikli tie príznačné prírodné podmienky.

### Terroir Šitno

„Keď u nás bol na návšteve môj kamarát, pôdoznavec Emmanuel Bourguignon, hovoril mi, ako tento veľký stratovulkan vstúpil svoje príkrovy, zasypal ich vrstvou tufu a vytvoril celý náš unikátny terroir, ktorý tu máme.“

A sme doma – teda vo Francúzsku. Terroir je pre francúzske víno skutočne všetkým a do tohto pojmu patria rovnako prírodné podmienky, ako aj k nim prislúchajúce, rokmí vysokané tradície vinárov a vinohradníkov.

„V Burgundsku,“ vyťahuje David rovno najprestižnejší región sveta, „ľudia jednoducho po stáročia ochutnávali hrozno, až prišli na to, z ktorých polôh má opakované tu najvyššiu kvalitu – a tá poloha dostala označenie „grand cru.“ Iné špičkové vinohrady sa stali „premier cru.“ Starí vinohradníci nerobili žiadne rozbery hrozna, nemali k dispozícii laboratória. Iba svoje ústa a jazyk.“



David Papillon a Darina Géciová. FOTO: Víno od Francúza

Aj história vína na úpätí Štiavnických vrchov je bohatá: historicky prvá zmienka o dorabani vína v oblasti sa spája s neďalekým románskym kláštorom Bzovik, ktorého začiatky siahajú do 12. storočia.

Lenže starý kláštor, ktorý neskôr prestavali a monumentalizovali, je už dávno v ruinách. A vinohrady okolo Šitna sú v súčasnosti známe – medzi miestnymi – skôr „samorodákmi“, križencami usťahľutých odrôd a amerických druhov viniča, ktoré sa rozšírili do Európy v 19. storočí po epidémii fyloxéry.

Vino zo samorodáka je – rázovité. Trpké, kyslé, ostro aromatické, príkre. Môže byť zaujímavé, ale však brutálnym protikladom harmónie a elegancie, ktorá zlobí ušľachtilé svetové vína.

### Na čo je dobrý predpis

Osvedčené postupy sú v každom prípade podstatou výroby vin od ríbežových cez samorodé až po úplne špičkové, v praxi majú podobu apelácií, zákonom definovaných oblastí, v ktorých na základe ustálených pravidiel vinári vedia, čo presne môžu, musia a nesmú v vinohradom, hroznom a vinom robiť – teda, ak si chcú na etiketu napísať prestížny názov svojej apelácie.

(Keď už sme pri tom Burgundsku, tradičnú odrodu Gamay v ňom prikážal „do piatich mesiacov“ vyklčovať a vyňať na perifériu oblasti do Beaujolais, vojvoda Filip II. Smeyl v roku 1395, keďže ju považoval za „nevernú“ a „ľudom škodlivú.“)

Podstatou predpisov vo víne je, aby mal vinohradník a vinár voľnosť v tom, na čom nezáleží, a bol obmedzený v tom, na čom záleží. Vo výrobe bežného stolového vína napríklad Francúzsko poskytuje vinárom pomerne veľkú voľnosť, hovorí David. (A mnohí originálni francúzski vinári aj štýlistickú voľnosť apelácie „Vin de France“ radi využívajú.)

Ako je to na Slovensku? Objektívne jedinou apeláciou, ktorá je u nás ustálená, je Tokaj, druhou, ktorá však oficiálne existuje len pár rokov, Skalický rubín. Inak si, ako hovorí aj David, môže vinár robiť relatívne, čo chce. Ale – je v tom jeden háčik. Musí si nájsť definíciu, pomenovanie, zakotvenie, ktoré má pôvod v zákone a ak zákon niečo nepozná, je to problém.



Batecz a Corral de la Sierra s.r.o. | Forbes Slovensko

Aj preto Víno od Francúza nie sú označované ako Vína zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti a modernakomeho rajónu, ale iba skromne ako vína zo Slovenska.

„Naše vína nie sú komerčné, zrejme by na Slovensku neprešli certifikáciou,“ hovorí Darina. „Prítom nemajú žiadne vady, všetky naše rozbery sú úplne v poriadku,“ poznamenáva.

### Vin Methode Nature

Akú kvalitu má ich víno, má v blízkej budúcnosti garantovať oficiálna kontrola – asi ste to vytušili – vo Francúzsku. „Už máme zaregistrované prvé dve vína a očakujeme mať aj ďalšie, v rámci syndikátu Vin Methode Nature,“ hovorí Darina.

Pravidiel, na ktorých sa uzniesol tento syndikát, je dvanásť a sú skutočne prísne. V zaslaných vzorkách kontrolujú napríklad používanie síry v pivnici či prítomnosť zvyškov pesticidov vo víne. David dodáva, že ide o združenie vinárov, ktoré síce nie je štátnym orgánom, ale je na ceste, aby bolo rešpektované v Európskej únii.

Vinárstvo je povolanie na dlhú tratu, a v pandémie to platí dvojnásobne. „Prvý ročník 2018, sme uviedli na trh v lete 2019 – a po pol roku prišla korona,“ hovorí Darina. „Teraz, vlastne s dvojnásobným oneskorením, akoby začíname odznova. Svet sa zberal, ľudia sa ozývajú, boli sme na niekoľkých zahraničných festivaloch, hľadáme si trh.“

Nášli ste chybu? Napíšte nám na [editari@forbes.sk](mailto:editari@forbes.sk)



\* DAILY COVER \* GASTRO