



Motýlie víno spod vyhasnutej sopky Sitno

Jozef Sedlák (autor/36-sedlak-jozef/), Pravda 08.07.2019 05:00

[Uložiť na Facebook](#)

[Páči sa mi to 403](#)

Papillon je po francúzsky motýľ alebo aj rovnomenný bestseller od Henri Charriera, ktorý bol sfilmovaný. Nespravodlivo odsúdený muž si odpykáva doživotie na Diabolských ostrovoch, z ktorých niet úniku. A on uniká. Na Slovensku sa odohráva príbeh iného motýľa - Davida Papillona, biodynamického vinára, ktorý spolu so svojou priateľkou Darinou Géciovou objavili bohom zabudnuté vinohrady v Devičí a krok za krokom ich obnovujú. Je to dobrodružný príbeh iného razenia o tom, ako do dediny s tristo dušami prišla svieža mladá krv.

David a Darina sú typickí mladí Európania túžiaci spoznať svet za hranicami svojich krajín. Na pár rokov ich opustili, aby sa opäť vrátili. Zdá sa, že bolo len otázkou času, kedy sa ich životné dráhy pretnú a začnú posilnení o profesionálne a životné skúsenosti a hnaní tiež túžbou mladých srdc budovať podnik svojich snov.

David sa narodil pred 34 rokmi v Bretónsku na brehoch chladného Atlantiku, Darina je Banskobystričanka. On vyštudoval somelierstvo, ona na strednej škole obchod a ekonomiku. Niekedy sa vraví, že život je plný náhod. Bretónsku vládli vždy námorníci, jeden čas aj piráti, ale nikdy nie vinári. Keď sa David rozhodoval, kam do školy, uvidel film o somelierochoch. Svet vína a dobrého jedla ho uchvátil. Mladíkovi sa nechcelo študovať nič teoretické, túžil čím skôr stáť na vlastných nohách. Šťastie mu prišlo, po škole získal miesto v slávnom Hôtel restaurant la Sommellerie Chateauf-neuf-du-Pape. A potom prišli príležitosti v reštauráciách s michelinovskou hviezdou v Normandii a vo Švajčiarsku.

Po pár rokoch zatúžil po zmene a vydal sa do Austrálie spoznať tamojšie víno. Krajina klokanov robila neuveriteľné pokroky a tak sa zamestnal v jednom z rýchlo rastúcich vinárskych podnikov, kde spracúvali milióny kilogramov hrozna. Zblížil sa s vínom, ale túžil ohmatať každú bobuľu vlastnými rukami. Vrátil sa domov a cestu k opravdivému vínu začal hľadať v biodynamických vinárstvách v údolí Loiry u vinárov ako Aymeric Hillaire, Jacky Ripoche, Sylvain Potin, Gérald Standley alebo Aymeric Hillaire.



Ulej, že mi milý, ulej. David Papillon a Darina Géciová.

Autor: Jozef Sedlák, Pravda

Ako Francúz spozná Slovensko

Darina sa po maturite vybrala ako mnoho Sloveniek pracovať do USA a Veľkej Británie. Začínala ako au-pair, ale keď energické a pracovité dievča zvládlo jazyk, zverili jej v Anglicku prácu ekonómky v požičovni áut. Po siedmich rokoch sa jej začelo po domove.

V roku 2012 prišiel David dovolenkovat' na Slovensko s bratom Guillaumeom, ktorý tu predtým žil a pracoval pár rokov. V Banskej Bystrici sa stretli s Guillaumeovými starými známymi, ktorí(é) ho zoznámili s Darinou Géciovou. Ako sa to spieva v jednej pesničke? Láska, kde ťa ľudia bože berú? Na horách nerastieš... ale, doplnme, na bystrickom námestí sa rodiš... David a Darina si padli do oka, ani nevedeli ako.

Lenže všade si treba na chlieb zarábať. Šikovná Darina našla prácu pre muža vína v Chateau Topoľčianky. Keď sa David zaujímal, či jeho plat bude porovnateľný s príjmom vo Francúzsku, výrobný riaditeľ vinárskych závodov Miloš Ševčík mu s istou dávkou sarkazmu odvetil:

"Pravdaže, chlapče, ale za dvojnásobok roboty." Tým mladý Francúz razom spoznal jeden z rozdielov medzi západom a východom Európskej únie. Ale ani jedna strana spoluprácu neľutovala. Pri rozlúčke so Chateau Topoľčianky David napísal na Ševčíkovo želanie, ako vidí prácu v pivnici očami vinárskeho svetobežníka.

Poučili sa obe strany, vinársky aj ľudsky. Okrem toho David sa naučil pekne po slovensky. Zvládol všetky výrazy, vinárske a tiež tie šťavnaté, ktoré sú súčasťou každého jazyka, pri víne obzvlášť.

Krajinu a jej ľudí nepoznáš za jeden deň. David mal šťastie, keď stretol Darinu. Mestské panelákové dievča sa nikdy predtým veľmi nezaujímal o vinohrady a víno, ale láska aj vinárske obzory otvára. Keď sa raz pred svojim šéfom Andrejom Konkoľom a jeho manželkou Hildou zmienila o Davidovom sne dorábať víno (<https://spravy.pravda.sk/ekonomika/clanok/515135-dunaj-hra-vsetkymi-farbami-vina/>) z vlastného vinohradu, odvetili jej, aby sa spoločne všetci štyria vybrali do Devičia, dedinky kúsok za Krupinou. Objavia vraj niečo, čo fascinuje každého hľadača zabudnutých vinohradníckych a vinárskych pokladov.

ČÍTAJTE VIAC



(ekonomika/clanok/516280-topime-sa-v-cudzom-vine-zahranicne-niektori-vydavaju-za-slovenske/)

Topíme sa v cudzom víne, zahraničné niektorí vydávajú za slovenské
(ekonomika/clanok/516280-topime-sa-v-cudzom-vine-zahranicne-niektori-vydavaju-za-slovenske/)



(<https://komercnespravy.pravda.sk/potraviny/slovaci-vedia-co-chcu-a-poznaju-dobre-vino/>)

Slováci vedia, čo chcú a poznajú dobré víno
(<https://komercnespravy.pravda.sk/potraviny/c-slovaci-vedia-co-chcu-a-poznaju-dobre-vino/>)



(ekonomika/clanok/513618-vino-meni-ludi-ludia-kraj-vina/)

Víno mení ľudí, ľudia kraj vína
(ekonomika/clanok/513618-vino-meni-ludi-ludia-kraj-vina/)



(ekonomika/clanok/515135-dunaj-hra-vsetkymi-farbami-vina/)

Dunaj hrá všetkými farbami vína
(ekonomika/clanok/515135-dunaj-hra-vsetkymi-farbami-vina/)

Devičania vedeli to, čo Rimania

Devičský chotár leží na rozhraní Štiavnických vrchov a Krupinskej planiny. Toto územie v praveku planéty formovali prehistorické moria a po nich vulkány. Jeden z nich poznajú všetci Slováci – bájne Sitno. Sopečné výlevy pred miliónmi rokov sa rozliali na kilometre ďaleko. Nielen antickí Rimania, ale aj starí Devičania rýchlo prišli na symbiózu viniča a pôdy ležiacej na sopečnom podloží a tiež našli spôsob, ako spoľahlivo uskladniť víno v lone matky Zeme. Do sopečnej horniny sa dali ľahko vytesať pivnice, dodnes ich je v obci okolo sto, čo rodina, to pivnica. A vedľa nich sú ako kvočky učupené roľnícke usadlosti.

David rýchlo vytušil potenciál územia, len mu nešlo do hlavy, prečo vinohradov na kopci Lukovica bolo poskromne. Keď sa pýtal, prečo tu ľudia pestujú vinič sporadicky, dozvedel sa, že vinohradníctvo od fyloxérovej kalamity na konci 19. storočia držia nad vodou len samorodáky ako otelo. V pivniciach skladovali ľudia nanajvýš súdok vína a k tomu pár vriec zemiakov. "Ó, mon Diex," pomyslel si Francúz. Kde všade nehľadal víno svojho života a objavil akoby náhodou zlatú žilku v srdci Európy.

Lenže ako sa jej zmocniť? Andrej Konkoľ, ktorý podniká pri prestavbe slovenských miest, rád ochutnáva dobré víno. Vybadať Francúzov vinársky talent a neváhal ho podporiť. Tak sa medzi spriaznenými dušami začal rodiť nápad na malý spoločný rodinný slovensko-francúzsky vinársky podnik. Značku stvorili raz-dva – Víno od Francúza. Od mena Papillon odvodili logo motýľa, ktoré s ľahkou rukou nakreslila Darinkina sestra Zuzka. Zostalo už len jediné – usadiť sa v Devičí a pustiť sa do poctivej vinohradníckej a vinárskej roboty.

Respectez la terre! Rešpektujte pôdu!

Uprostred pivnice v tvare kríža naberá David Papillon do hevera svoj prvý slovenský Pinot noir. Odpustí kvapku vína do pohára Darinke a obaja labužnícky preháňajú dúšok ľahkého vína v ústach. V roku 2017 spoločne s Konkoľovcami zainvestovali do storočnej roľníckej usadlosti, ktorú s citom prestaval americký Slovák, kamenár Pavel Filip niekedy okolo roku 1927. Bol to vynikajúci majster, o čom svedčia krásne ostenia okien. Dom už chátral, ale v priebehu dvoch rokov túžba po krásnom víne priniesla jeho znovuzrodenie.

V pivnici je celoročne 14 stupňov Celzia, svieti tu buď romantické sliedňavé svetlo pre návštevy, alebo ostrejšie pre vinára, aby videl pri pretáčaní vínku na zúbok. Zrie v dubových súdkoch, je medzi nimi pár nových barikov, ale tucet tvoria repasované francúzske sudy. Má to dva dôvody, jednak drevo starších sudov nevnučuje vínu svoje taníny, jednak ekonomický, použité sudy sú lacnejšie.

Z nádvorja pred pivnicou sa otvára pohľad na Lukovec. Po stáročia vinohradnícka stráň už pomaly zarastá lesom, len kde-tu sa črtajú vinice. V diaľke sa leskne strecha opraveného gazdovského domu, ktorý vlni začali obývať David s Darinou. Povyše ich domu je hektár zeme pripravený na výsadbu vinohradu podľa najprísnejších ekologických pravidiel.

Jeden z kánonov biodynamického vinohradníctva, ktorý zdôrazňuje David Papillon, vraví: "Respectez la terre! Rešpektujte pôdu." A ďalší, ktorý nezabudne zdôrazniť, znie: "Nechcem jeť jedy a nechcú ich ani naše vinohrady."

Devičie je oázou ekológie. Odpoveďou starých vinohradníkov na fyloxéru bolo pestovanie odolných samorodákov. Po rozpade družstva sa v bývalých viniciach pásli kravy, pôda sa premenila na lúku. Keď tu uznávaný francúzsky expert Emanuel Bourguignon, rodičia ktorého patria k autoritám biopoľnohospodárstva v Európe, pred rokom urobil sondy do pôdy a dokonale preskúmal jednotlivé vrstvy, prišlo z francúzskych laboratórií jednoznačné vyrozumie. "Ide o skvelú polohu, akoby ste boli na Tokaji a pôdu máte čistú."

Slovensko-francúzsky tím sa následne pustil do prípravy pozemku pod výsadbu. Odstránili samonálet lesných drevín, vyzbierali kamene, do pôdy zapracovali maštalný hnoj a tejto jari zasiali miešanky na zelené hnojenie. Na budúci rok v apríli sem vysadia pýchu slovenského vinohradníctva odrodu Devín. David je presvedčený, že o pár rôčkov mu jeho spriaznené vinárske authority otvoria cestu do francúzskych vinárskych reštaurácií.

"Aj Francúzsko sa mení a je otvorené spoznávať špeciality z najlepších vinohradov sveta," vraví mladý Francúz. "Devín je šťavnaté, aromatickými emóciami nabité víno. Verím mu."

Mesiac ako spolutvorca vína

Papillon nečaká so založenými rukami, pokým mu dozrie prvá panenská úroda. Rýchlo sa zorientoval v slovenskom vinohradníctve a objavil prvé ekologické vinohradníctvo Domin&Kušický. Je z opačného rohu Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti. Už nebohý Ján Domin začal spolu so zaťom Tiborom Kušickým vyrábať biovíno, ktoré má cveng aj v zahraničí. Domin, ktorý krátko pred smrťou v roku 2017 dopísal knihu Hrozno a víno ekologicky, na rovinu hovoril, čo si o každom víne myslel. "Nemám rád tých, čo sa spoliehajú len na technológie, na rôzne vylepšujúce prípravky, takíto vinári produkujú falošné vína."

Biodynamickí vinári tvrdia, že víno je inšpiráciou vesmíru, prejavuje sa v ňom prítlačivosť mesiaca. David Papillon verí na silu Mesiaca. "Ak ovplyvňuje morský príliv a odliv, nemôže sa neprejavovať jeho účinok aj na víne," je presvedčený Papillon.

S hrdoťou ukazuje prestavané vinárstvo. Z bývalých chlievov a maštaliiek je dnes vinársky minizávod. Spracovanie hrozna je maximálne šetrné, využíva princíp gravitácie, bobule lisuje pomaličky, celé hodiny. Vytekajúci mušt nesmie pocítiť násilie, bobule dozreli, aby sa odovzdali premene na víno, tá však musí byť citlivá.

Z fliaš s logom motýľa nalieva vinár tramín, dva pinoty – Pinot gris a Pinot noir, teda Rulandské šedé a modré a tiež Sauvignon blanc. Jedno z vín dozrievalo v betónovom vajíčku. Betón, zdá sa, prežíva renesanciu, lebo je to porézny materiál, ktorý umožňuje vínu akurátny kontakt s vonkajším prostredím a vajíčko zasa simuluje batonáž, dobré prúdenie vína počas jeho dozrievania.

Cesta k dobrému slovenskému vínu a objavu pozoruhodných terroirov nebýva priamočiara. Jedna Slovenka musela odísť do sveta, vrátiť sa z neho domov a jeden Francúz sa tiež musel vydať na križne cesty. Bolo im súdené, tak ako ostatným hrdinom tohto príbehu, Andrejovi a Hilde Konkoľovcom, stretnúť sa. Spoločne tvoria ďalší z príbehov slovenského vína. V pláne je zatiaľ štvorhektárová ekologická vinica. Možno ich príklad pritiahne do Devičia ďalších ľudí, ktorí sú ochotní zobrať vinohradnícky osud Slovenska do svojich rúk.