

# Víno splodené Mesiacom a Zemou

Najfrancúzskejšie víno spomedzi slovenských a najslovenskejšie spomedzi francúzskych. Také je Víno od Francúza Davida Papillona a jeho životnej lásky Slovenky Dariny Géciovej z Devičia. Víno skrz–naskrz európske, inteligentne sa vracajúce k prapôdovým koreňom. Víno moderné, prameniace z prvej slovenskej ekologickej vinice.

Jozef Sedlák  
Devičie

**T**eraz David s Darinou budujú v Deviči uprostred teplej Krupinskej vrchoviny vinohradníctvo a vinárstvo, aké ešte na Slovensku nemá – biodynamické. Je to najrýdzejší, najprírodnejší smer výroby vína, opierajúci sa o reálne sily a mágiu vesmíru. David Papillon verí na pozitívnu silu, ktorú vyžaruje na Zem jeho obežnica Mesiac. Tak ako reálne ovplyvňuje morský prílív a odliv, ovplyvňuje v dobrom i zlom tvorbu vína, najmä ak bolo vyrobené v súlade s prírodnými postupmi.

Kúsok od Beaune, chýrného vinohradníckeho mesta, ktoré leží v strede burgundského zlatého návršia Côte d'Or, sa nachádza Domaine Romanée Conti, v skratke DRC, jedna z najslávnejších viníc sveta. Je to sotva dvojhektárový líčik zeme, kde sa rodí vynikajúce červené víno. Devičie patrí, naopak, k najzabudnutjším vinohradníckym dedinám Európy. Nebyť toho, že Francúz David Papillon sa pred pár rokmi zo zvedavosti vydal dovolenkovat na Slovensko, upadla by do úplného vinárskeho zabudnutia.

Dnes je už Devičie v registri slovenských vinohradníckych obcí aj preto, že sa tu usadil francúzsky motýľ žltáček – David Papillon. Tak sa, mimochodom, volá jedno Papillonovo víno. Goneteryx, motýľ žltáček, alebo Tramín červený. Tak víno, trochu zo špásu, a pritom výstižne, pomenovala Darinka Géciová.

**Zázrak z kravského rohu**  
Tohto roku slovensko–francúzsky pár vysadil v Deviči prísne v súlade so všetkými zásadami biodynamiky malý, jednohektárový, vinohrad. Možno sa rodí apeliácia so štyrmi déčkami: Domain Devičie D+D. (David+Darinka). Ako sa zakladá vinohrad, ktorý sa obrába podľa pravidiel biodynamiky? A v čom vlastne spočívajú?



**„ Biodynamický preparát funguje ako homeopatikum, ktoré má pôdu prebudiť k životu.**

David Papillon

Teóriu biodynamiky sformuloval pred vyše sto rokmi rakúsky agronóm a filozof Rudolf Steiner. Ide o prístup, ktorý podporuje zdravú rovnováhu v pôde, vyhýba sa pesticídom, herbicídom a fungicídom. Takéto vinárstvo zdôrazňuje prepojenie medzi vesmírom a zdravými rastlinami. Viničný ker majú ovplyvňovať štyri kozmické prvky – pôda, ktorá posilňuje korene, svetlo vplývajúce na kvety, teplo zasa na plody – ovocie a voda na listy. V princípe ide o zázračný proces fotosyntézy, ktorá je nemysliteľná bez súhry všetkých spomínaných prvkov.

Samostatnou disciplínou je výživa vinice. Kým organickí vinohradníci používajú vyzreté kompost, biodynamickí, zvlášť tí francúzski, prebúdzajú život v pôde tzv. biodynamickou preparáciou. Nie je to nič iné ako dokonale organický uhlík premenený kus kravinca. Táto metamorfóza sa neodohráva vo vzorne upravenom hnojisku, ale lajno treba strčiť do kravského rohu, zakopať pri mesačnom svite do zeme a po roku vznik-

ne preparát, ktorý má vo Francúzsku označenie 500p.

David Papillon vraví, že najstriktnejší zástancovia biodynamiky potrebujú na výrobu 500p roh z kravy prvôčky, ktorá nepochádza z priemyselného chovu dojníc, ale chovali ju na ekologickej farme, najlepšie na paši. Ako vidno, akcent sa kladie na welfare – pohodlie, bezstresový život zvierat, lebo vinohradníkovi ide tiež o to, aby vinič rástol v pôde, prostredí, kde sa bude cítiť čo najlepšie.

Preparát 500p si David Papillon zaobstaral vo Francúzsku. Nezaplátil zaň nejakú prehnanú cenu, za sto gramov 12 eur. Tento prírodný koncentrát potom rozriedil v 30 litroch vody a ručne, medeným postrekovačom rozprásl do pôdy obnoveného vinohradu na Lukovci. Je to slnečný svah nad Devičim, kde v čase družstva bola lúka a páslu sa kravy.

**Oživilí stáročné postupy**  
Vybral si dobré miesto? Veruže áno. Keď z Francúzska prišiel pôdoznalec Emmanuel Bourguignon a vykopal sondy, gratuloval svojmu rodákovi, že objavil cenné vinohradnícke územie. Prirovnal ho k Tokaju. Na povrchu pôdy boli zvetrané sopečné skalky, vzorky sa hemžili mikroorganizmami. Bol to kus živého odpočínutého územia.

Ekologické vinohradníctvo si zakladá i na šetrnej príprave pôdy pred výsadbou krov viniča. Žiadna hlboká rigolácia, žiadne premiešanie živých vrstiev pôdy s odumretými. Dreviny, ktoré sa samonáletom uchytili na pozemku z neďalekého lesa, museli vytrhať ručne. Zem síce prekopali malým bagrom, ale plytko, nešli hlbšie ako do 30–40 centimetrov. A potom nadišla výsadba.

Pôdu, ako sme spomínali, postriekal vinohradník preparátom 500p. Ešte predtým ho dôkladne ručne miešal. Presne jednu hodinu striedavo doprava a po vytvorení víru zasa dolava. David verí, že ak sa vinohradník osobne angažuje, vkladá do vý-



Vyrábame najfrancúzskejšie víno spomedzi slovenských a najslovenskejšie spomedzi francúzskych, tvrdia Darinka Géciová a David Papillon.

parátu energiu seba samého, svoju túžbu urobiť všetko tak, ako treba. Vraví, že biodynamický preparát funguje ako homeopatikum, ktoré má prebudiť pôdu k činnosti.

Vyznávači tohto spôsobu dorábajú vína sú presvedčení, že prostredníctvom preparácie obnovujú čulú výmenu informácií medzi všetkým živým v pôde – mikroorganizmami, baktériami, červičkami a koreňkami a navodzujú medzi nimi symbiózu, užitočnú spoluprácu, ktorá všetkým, teda aj koreňom viniča, prospieva.

Na hektári pôdy vysadili 5 500 krov, o dvetisíc viac ako sa bežne sadi. Prečo taká hustota? Cieľom je zvýšiť konkurenciu medzi krami a donútiť ich, aby si rokmi vytvorili čo najmožnejší koreňový systém. Slávny vinár Aubert de Villaine z Domain Romanée Conti tvrdí, že je dobré nútiť kry, aby medzi sebou bojovali o živiny, pretože v tomto nelúťostnom zápase o prežitie dodávajú vínu koncentráciu, mineralitu a komplexnosť.

Ako vidno, nič v živote nie je zadarmo, ani bobuľa hrozna. Je tým lepšia, čím idú korene viniča hlbšie. Prepátravajúc podzemie neraz korene preniknú až do hĺbky 18–20 metrov, odkiaľ posielajú potomstvu vyhrievajúcu sa v lúčoch slnka to, čo mu najviac chutí z Mendelejevovej tabuľky prvkov.

Biodynamici oživujú stáročné postupy. Darinka Géciová spomína, že všetky štepy poctivo pred výsadbou namočili do vý-

živného roztoku, ktorý vyrobili z kravincov pozbieraných na lúke. A opäť je tu nečakaná francúzska–slovenská kooperácia. V neďalekom družstve chovajú francúzske mäsové plemená – Charolais, Limousin a ... Koriienky štepov vykúpané v hneďom „palacinkovom kravskom ceste“ dostali do života najlepšie prírodné doping. Zato chlapi, čo obsluhovali sadičky viniča, bohovali ako pohania, pretože boli po uši zafrkani kravskou voňavkou. Lenže princípy biodynamiky nepustia. Človek sa ich musí držať poctivo, polovičatosť nikam nevedie.

**Skrytá symbolika**

Papillon stavil vo viniči na prvú slovenskú odrodu Devín. Ten si Davida podmanil svojou štavnostou, vejárom jemných aromatických prejavov aj korenistotou. Teraz sa David usiluje vyrobiť „najfrancúzskejšie víno spomedzi slovenských“ biodynamickou metódou. Devín vyšľachtila Dorota Pospíšilová, veľká obdivovateľka francúzskeho konceptu vín. David podotkne, že v Devíne je ukrytá veľká symbolika.

„Názov odrody vyjadruje slovenskú túžbu po samostatnosti, nezávislosti a originalite. A o čo ide každému vinárovi? Bez ohľadu na to, či je Francúz, alebo Slovák, túži dorobiť víno nenapodobiteľné, jedinečné.“

David Papillon spolu s Darinkou Géciovou medzitým už od roku 2018 v Deviči vyrobili niekoľko vín, ktoré ukazujú, že idú svojou nezameniteľnou ekolo-

Víno Natural Domin&Kušický.

Hrozno pochádza z druhej strany Krupinskej vrchoviny a nehľadiac na všetky prirodzené odchýlky dané zvláštnosťami každej vinice – mikroklimou, odienkami v zložení pôdy a horniny, na ktorej leží vinohrad, má hrozno mnoho spoločných rysov. Počnúc rovnakou geologickou minulosťou, končiac ekologickým smerovaním oboch vinárstiev.

Jedno je isté, ako má každý človek nezameniteľnú DNA, má ju aj víno, a to aj vtedy, keď pochádza z rovnakého vinohradu, pretože pri premene muštu na víno sa každý vinár v množstve detailov prejaví po svojom. A tie sa začínajú napríklad aj tým, kde sa pivnica nachádza, aké v nej vládne ovzdušie a ako je zorganizované spracovanie vína. Pre Devičie sú typické do tufy vykopané pivnice.

Jednu z takýchto pivníc aj s príľahlým roľníckym domom David s Darinkou spolu za výdatnej pomoci svojich priateľov Konkolovcov citlivo obnovili. Kto sem vkročí, pochopí, že sa tu miešajú začiatky dvoch storočí – minulého aj súčasného. Múry a trámy sú staré, ale

gickou cestou. Pravda, pokiaľ začne rodiť vinohrad na Lukovci, teraz je v druhom roku života, nakupujú hrozno z prvého certifikovaného slovenského ekologického vinárstva

**„ Bez ohľadu na to, či je vinár Francúz alebo Slovák, túži dorobiť víno nenapodobiteľné, jedinečné.**

je tu preberací stôl, moderný lis jemne a niekoľko hodín vytlačujúci z bobúľ šťavu, fľaškovacia linka, najnovší technologický hit nádoba v tvare betónového vajička na výrobu bielych vín, aj veľké sklolaminátové nádoby, kde sa rodí prirodzenou cestou aj červené víno. Pri spracovaní hrozna sa využíva princíp gravitácie, šetrí to energiu a prospieva vznikajúcemu vínu.

S rešpektom k prírode Biodynamika je zdanlivo protirečivá, na jednej strane hľadí do minulosti, opiera sa o staré postupy, a na druhej sa neváha oprieť o najmodernejšie technológie. Ide to dovedna?

Ide. Dokazuje to výrok veľkej autority vína Auberta de Villa-

ina, ktorý zachytila americká znalkyňa vín Natalie MacLeanová. „Som presvedčený, že musíme zabudnúť na to, čo nám dáva väčšina moderných technológií: silu bez smeru. Technológia by mali slúžiť tradícii. Nové lisy sú také jemné, že môžeme lisovať rovnako šetrným spôsobom, ako keď sa to prv robilo rukami, ba ešte lepšie,“ povedal Aubert de Villaine.

Tu je ukrytá pointa moderného návratu k postupom, ktoré v stredoveku uplatňovali povedzme cisterciánski mníši, svojho času najmodernejší tvorcovia vína v Burgundsku. „Ak chceme ísť dopredu, musíme sa pozrieť, ako to robili naši predkovia,“ hovorí David Papillon. Ktoré víno od Francúza je najlepšie? To je otázka, ako keby ste sa rodiča spýtali, ktoré dieťa má najradšej. Papillon preto zdôrazní to, čo ich všetky spája: Boli dorobené s láskou, rešpektom k hroznu a bez použitia pridaných látok. Žiadne enzýmy, cudzie kvasinky. Nič len hrozno. Víno bez filtrovania, čierenia a s minimom síry. Víno, ktoré je priesračne čisté, bez kalov. Keď to vinár s vínom vie, urobí sa samo.

Papillon sa má čím pochváliť – pinotmi, tramínmi, sauvignonmi, ale aj špecialitkou, akú na Slovensku nik okrem neho nedorába. Ide o veselé bublinkové víno vyrábané metódou Pétillant Naturel. Tá vznikla ešte predtým, než Dom Perignon objavil výrobu šampanského. Papillonove bublinky sú vyrobené spontánnou prvou fermentáciou dokončenou vo fľaši. A ešte čosi, víno je ručne degoržované. To znamená, že je zbavené kalov.

Teraz sa Slovensko vezie na vlne bublinkového vína. Mnohí ho ponúkajú bez degoržovania. Človek otvorí fľašu a vyletia z nej ako neriadená strela kaly spolu s vínom. To Papillon ponúka čisté, odkalené víno, pociťujúce 750 mililitrov. Je s tým, pravdaže, veľa práce, musí ako pri všetkých biodynamických vínach hľadiť do kalendára a robiť jednotlivé operácie podľa poloh mesiaca. Najmä však musí byť precízny a postupovať tak, ako kážu reguly francúzskych výrobcov Pétillant naturel. Víno od Francúza totiž ako jediné na Slovensku nesie ochrannú značku Vin Méthode Naturel.

© AUTORSKÉ PRAVA VYHRADNÉ

Víno od francúza

BIO víno vyrobené na Slovensku, zo slovenského hrozna, s láskou a francúzskym šarmom.

www.vinoodfrancuza.sk

papillon  
VÍNO OD FRANCÚZA