



ŠTÝRSKÉ POKLADY

Čekají na vás desítky vinných sklepů a pohostinných Buschenschanků

Foto Luboš Bárta

V minulém čísle, kde jsme se věnovali Dalmácii, jsme slíbili vzít vás na dovolenou do Štýrska na samém jihu Rakouska. Je to oblast, kterou mnozí naši turisté ku své velké škodě míjejí cestou na Jadran, aniž by tušili, oč tu přicházejí. Štajeráci nazývají svou zemi „zeleným srdcem Rakouska“, nebo také „lahůdkářstvím Rakouska“. V sadech se tu rodí skvělá jablka, od salátů přes sýry až po vanilkovou zmrzlinu, na to vše se tu lije lahodný a zdravý tmavozelený olej z dýňových semínek, u mnoha jídel najdete známý štýrský křen. Milovníci masa mohou s chutí ochutnat jehněčí z horské oblasti kolem městečka Weiz, hovězí maso z hnědých almenlandských volů, sušené šunky, které tu visí ve stodolách, vepřové z volného chovu, pstruhy a další ryby z bystřin, murtalský sýr zrající hluboko pod zemí ve štolách bývalého stříbrného dolu v Arzbergu a spoustu jeho čerstvých, zrajících i vyzrálých příbuzných.

A samozřejmě víno, které se rodí na malebných strmých svazích, které je snazší obdivovat než ošetřovat. Chardonnay, kterému tu říkají Morillon, světoznámý štýrský Sauvignon, kterému tu říkají Sauvignon, a pikantní růžové z hroznů Blauer Wildbacher, kterému tu říkají Schilcher. A taky vyhlášené muškáty.

Turisté tu najdou cesty mezi vinohrady, výhledy na Alpy, Dachstein, Národní park Gesäuse, sedm přírodních parků, chov lipicánů v Piberu, barevný Steinzer Flascherzug ze Steinzu do Predingu a zpět mezi pastvinami, ořechovými sady a dýňovými poli. Vinařští znalci navštíví muzeum a manufakturu moderního skla Stölzle v Bärnbachu, kde si sběratelé snímků architektonických zajímavostí dojdou prohlédnout Hundertwasserův kostel svaté Barbory. Filmoví fandové zajedou do Thalu, kde se narodil v roce 1947 Arnold Schwarzenegger a milovníci veteránů si najdou termíny Ölspur Classic Rallye nebo světoznámou Ennstal Classic, které se účastní sportovní dědečkové za miliony a za jejich volanty často ti, kdo s nimi závodili před čtyřiceti, padesáti, šedesáti lety. Odpočinek po všech turistických aktivitách nakonec najdete v několika termálních lázních. Romanticky laděné jižní Štýrsko rozvlněné mořem kopců je turistice, vínům a gastronomickým zážitkům zemí zaslíbenou. Ne nadarmo se mu říká Genusregion Süd & West Steiermark.

A tohle není reklamní článek, ale mé vyznání o regionu, který mám moc rád a kde se snažím alespoň jednou za dva, tři roky strávit pár příjemných dní.



Na vyhlídce u Skoffů

Jeden z nejkrásnějších pohledů na štýrské panorama se vám otevře, když vystoupáte z Gamlitzu do Eckbergu. Slavné vinařství Skoff Original, které patří k absolutní rakouské špičce, tu vede Walter Skoff, šlachovitý Štajerák, který zjevně víc pracuje, než se předvádí. Dorazil v terénním Mercedesu G a abychom stihli západ slunce, hned nás vedl do svahu vinice. Ta fotografie nahoře vážně není výsledkem HDR úprav, ale skutečný slunný štýrský večer ve vinici. „Tehle krásný kraj skýtá vinaři nepřeborně možností. Je tu unikátní variabilita podloží – támhle je muschelkalk a hned vedle eluviální písek bez stopy usazenin a kus pod tím jíl se šterkem,“ ukazuje Walter Skoff ve večerním slunci.

Rodina Skoffových hospodařila a vinařila na štýrských pahorcích odnepaměti, vinařství jako hlavní předmět podnikání ale založil až jeho otec Johann. Za více než 30 let, kdy je vede Walter, vznikl moderně vybavený podnik s vinotékou, degustačními místnostmi, útulným Buschenschankem a pohodlným pen-



zionem nad ním s výhledem do údolí. Nyní už své úkoly přebírá další generace, syn Joachim, který pracoval ve vinařstvih na Novém Zélandu, v Chile a Jihoafrické republice a za vínem projel celou Evropu.

„Začal jsem s dvoulitrovkami za 14 šilinků a ani po třiceti letech zdaleka nejsem na konci. Stále hledám příčiny výsledků. Nechal jsem analyzovat půdu, klony, sledujeme meteorologická data, vyhodnocujeme technologie, vše archivujeme. Snažíme se opakovat úspěšně



postupy – ale příroda není jen fyzika a chemie. Mnohdy si dělá, co chce a je to tak dobře. Moje děti měly každé jinou porodní váhu a obě se povedly. U vína je to také tak. Záleží na tom, jak ho vychováš, ročník od ročníku. Aby ti výsledek dělal radost.“

„Děda napsal nad dveře od sklepa, že víno je život a náš život je víno. Předal mi znalosti a tajemství, jaká se dědí z generace na generaci. Díky nim jsou naše vína taková, jaká jsou, odlišná od ostatních. A já se snažím totéž předat dál.“

Se soumrakem jdeme rustikálně obloženou vinotékou do supermoderní podkrovní degustační místnosti, kde čeká degustace devíti vín ... ale jak to bývá, nakonec se protáhla do pozdního večera, Walter sáhl do starších ročníků a pak do archivů. Začali jsme třemi různými tvářemi Morillonu (Chardonnay) z nerezů i ze dřeva a přes muškát se dostali k Sauvignonům.

„Sauvignon je pro nás emblematická odrůda, tvoří 60% naší produkce. Jsme

hrdí na to, kolik jeho poloh dokážeme vyjádřit! Mladý, vyzrálý, travnatý, ovocný, minerální, s trochou dubu i regulérně barikový.“

Bylo by škoda nepřiblížit ta vína podrobněji. Proto jim chceme věnovat v příštím čísle První doušek. Ale už teď mohu prozradit, že nám v paměti utkvěl Morillon Grassnitzberg 2009, hutné víno, které se dá kousat, a Sauvignon 2011 Royal z Hochsulzu. A vedle nádherné mísy uzenin, sýrů a skvěle ochucených tvarohových pomazánek uprostřed stolu v Buschenschanku nám v paměti utkvěl ještě fantastický štyrský předkrm: Horká polenta (tady Sterz), zlaté škvarky a lehce očesnekovaná hustá kyselá smetana...



Sattlerhof

Sattlerhof Williho a Hannese Sattlerových jsme navštívili již potřetí, a vždy s chutí. Hannesova kuchyně a Williho vína jsou vyhlášené zdaleka nejen v Sernau nad Gamlitzem, ale po celém Rakousku a mnohem, mnohem dál!

„Na gruntu jsme od roku 1887. V polovině 60. let táta začal jako jeden z prvních revitalizovat vinařství v regionu a když onemocněl, nezbylo mi, než v necelých dvaceti převzít celé hospodářství. Co je tu kolem nás, je všechno postavené během posledních dvaceti let. Sklepy, které nevidíš, jsou až 15 metrů pod zemí v prostoru, který tam nikdy nebyl. Takhle rovinka u hotelu vznikla navením vytěžené hlíny a hlavně kamene.“





„Řadu let jsem dělal 365 dní v roce, 7 dnů v týdnu. S pěti dny v podnikání neobstojíš. Naštěstí mám čtyři děti. Starší Andreas je v Kalifornii, Alexandr ukončil Klosterneuburg a teď studuje mezinárodní obchod na univerzitě. Ale dělal se mnou už tři poslední vinobraní a teď v jednadvaceti je za vinařství plně zodpovědný. Já jsem mu na poradu a k ruce. Když dostane mladý člověk plnou odpovědnost, jinak se k tomu staví, než když se může schovat za staršího. Mladí se k tomu musí pustit. Dcera zatím studuje umění v Oslo a čtvrtý syn studuje grafiku ve Vídni. Ale všechny víno baví, byť na ně třeba „jen“ navrhuji etikety nebo balení.“

„Významnou změnou bylo, když jsme přešli na nové vedení a řez friulského typu Simonit&Sirch Preparatori d'uva. Je volnější, vzdušnější. Autoři mě přesvědčili o výhodách jejich systému pro práci i ošetřování. Po pár letech jsme i my přišli na to, že systém je geniální a kdo si na něj zvykne, už si neumí představit jiný.“

„Celý provoz je certifikovaný pro bio, držíme se pravidel hnutí Respekt a nejvíce se radíme s Fredem Loimerem. Komplet si děláme preparáty, jdeme krok za krokem, učíme se. Z BIO organisch postupujeme k BIO dynamisch. Jsou to stále ta vína, která si oblíbili labužníci, jen s větším respektem k přírodě. Dostáváme za to od ní dárek - typickou štyrskou kořenitost. Málokde jinde je odrůda stejného jména tak kořenitá, jako tady!“



Výš už to nejde

Když vystoupáte z Greisdorfu až nahoru do Langeggu, jste bezmála 600 metrů vysoko. Z výšky dvou eiffelek obhlížíte dechberoucí pohled přes strmé vinice, sady a lesy až do plochého údolí řeky Mur, která směřuje do sousedního Slovinska. Na svazích všude kolem roste Blauer Wildbacher, Sauvignon, Morillon, Pinot Blanc, Muskateller, Rivaner, Gewürztraminer... A rodina Langmannů tu hospodaří od roku 1746.



I tady už jsme byli před řadou let na návštěvě, ale letos je o důvod víc. Stefan Langmann a jím vedený rodinný podnik Langmann vulgo Lex byl v květnu oceněn prestižním vinařským titulem Landessieger, což znamená, že zdejší vína jsou nejlepší z nejlepších. Lepší, než od ostatních vinařů. Jsou. Uvítací schilcherové frizzante má v sobě všechno, co má mít – plný košík červeného ovoce, nasládlou oblost i charakteristickou pikantnost kyselin, z níž se vám i chloupky na ruku postaví. A Schilcher, pověstné růžové víno z modré odrůdy Blauer Wildbacher, je tu dominantním produktem.

„Dnešní Schilchery díky moderním technologiím už zdaleka nejsou tak ostré, jako bývaly za mého dědy. Ale stále je to velmi osvěžující pikantní víno s krásnou vůní,“ ochutnává s námi první tichý Schilcher Stefan Langmann. „I když od roku 1976 platí jasná definice, co je Schilcher, není Schilcher jako Schilcher. Jen já sám používám tři různé postupy jeho výroby. Doba macerace rmutu na slupkách se podle ročníku pohybuje od šesti do třiceti hodin. V našich svahovitých podmínkách probíhá veškerý sběr ručně a tak hodně záleží na počasí. Je-li teplý podzim, začínáme za rozbřesku a ještě chladné hrozny transportujeme co nejrychleji do nerezových tanků. Pak se jde na vzdálenější, těžko přístupná místa. Mám dva pojízdné tanky za traktor s vlastním chlazením



a ochrannou atmosférou CO₂. Do nich dáváme hrozny odstopkované na malém mlýnkoodzrňovači a v klidu je svezeme zchlazené třeba až k večeru do sklepa, aniž by docházelo ke zhoršení kvality.“

„Asi 70% naší produkce představují Schilchery. Náš Sauvignon se třikrát stal vítězem rakouského Salonu. Všech sedm odrůd, které pěstujeme na necelých třiceti hektarech, mohou hosté ochutnat v našem Buschenschanku, o který se stará moje paní, a když je hezky jako dnes, tak i na prostorné terase pro 100 lidí nad údolím.“

Buschenschank u Langmannů se rozhodně vyplatí navštívit s prázdným žaludkem. Na lasagne s dýněmi a ovčím sýrem dodnes vzpomínáme!





Láska hory přenáší

Jen o pár metrů níže a pár desítek metrů dál na té samé plošině stojí malebný Buschenschank Lazarus, jeden z nejslavnějších ve Štýrsku. Je malebný, připravený na asijské zájezdy, skvěle připravenou mají degustaci několika Schilcherů s Kaiserplatte – císařským talířem plným uzených a marinovaných pstruhů, šunky, špeku a zeleniny.

Vinařstvím nás provází Walter Lazarus. Starý pán Josef si prý užívá úspěchu a penze. Je vidět, že co se ujal výroby on, výrazně poskočilo technické vyba-

vení i prostory. „Pantáta se už věnuje spíše uzení klobás, masa a ryb, já jsem s Erikou převzal deset hektarů vinic a velkou část péče o hospodu. 70% naší produkce jsou Schilchery, po nichž je tu největší poptávka. Většina se prodá v Buschenschanku a v našem obchodě. Je to mezi Asiaty populární zastávka. Dokonce si vše vyfotili a v Číně stojí přesná kopie!“

„Lazarus je tu tak běžné jméno, že jste si našel Eriku stejného jména,“ vyzvídám? „To je jinak. Pantáta má tři dcery – Renate, Helenu a Eriku, žádné-

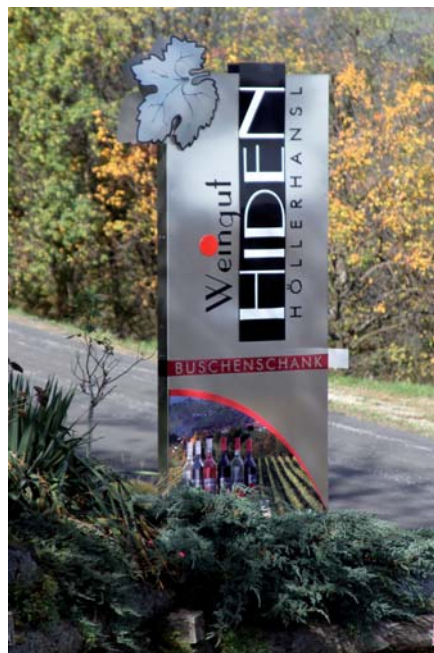


ho syna. Jsme s Erikou šťastní, celá rodina si rozumí a já neměl nejmenší problém přijmout její jméno. Josef má radost, že rodinná tradice bude pokračovat.“ Inu – láska hory přenáší!

Hiden nebo Höllerhansl?

Ve Štýrsku jsou přezdívky tak běžné, jako ve Velkých Bílovicích. Aby se jeden Langmann odlišil od druhého, aby se nepletli Hidenovi navzájem, k tomu slouží přezdívky. V Hochgrailu každý ví, kde je Buschenschank Höllerhansl. Vinařství, které tu sídlí, se ale jmenuje Weingut Franz & Maria Hiden a aby se pletlo ještě lépe, taktovku nad sklepem už drží jejich staší syn Stefan, který nás také pozval k návštěvě.

„Základy našeho hospodářství sahají do roku 1820, kdy tu začal úspěšně hospodařit Johannes Höller,“ odpoví-



dá na mou otázku Stefan Hiden. „Prý byl velmi pohostinný, měl dobré víno a všichni k němu rádi chodili. K Höllero-vi Hanslovi. Tak vznikla přezdívka, která pak připadla všem, kdož tu po něm hospodařili. A i naši ji rádi přijali za svou.“

Podobně, jako ve všech předchozích případech, i tady se jedná o tradiční

štýrskou kombinaci rodinného vinařství a Buschenschanku.

Stefan je absolventem štýrské vinařské školy v Silberbergu, po ní pracoval jednu sezónu na Novém Zélandu, než převzal otěže rodinného vinařství se sedmi hektary strmých vinic.

„Ve světě je spousta technologií, ale ne všechny člověk musí mít, aby vyrobil dobré víno. Vždy jsou důležité zdravé hrozny. I když jsme konvenční vinařství, zcela jsme rezignovali na herbicidy: Jsme ve vinici co nejšetrnější, ale tady v našich podmínkách, při množství srážek a vzdušné vlhkosti je těžké obejít se zcela bez účinných vyzkoušených přípravků. Ale i ty jsou dnes o mnoho ekologičtější, než před lety.“

Po prohlídce sklepa se vracíme do Buschenschanku na degustaci – a souhlasíme se Stefanem, že sebemodernější lis nenahradí zdravý hrozen. Ve vinařství je vše, co Stefan potřebuje pro svou práci. A to, co ochutnáváme, se dobře pije. Čistá, výrazná vína plná chuti.

„Po dědových a tátových zkušenos-



tech a s tím, co jsem se naučil za mořem, všechny hrozny macerujeme 12 až 36 hodin. Muškát tak získá barvu, rulandské bílé, které je naší hlavní odrůdou, tělo, Sauvignony intenzivněji voní a v Schilcheru je po téhle době barvy tak akorát.“

Schilcher je opravdu velmi koncentrovaný – devět promile kyselin a stále ještě dost zbytkového cukru, v puse jakoby byste měli domácí rybízovou šťávu, jen trochu zředěnou.

Sympatický vinař, velmi dobrá vína, a pokud se rozhodnete do Buschenschanku Höllerhansl zajet, téměř jistě tu dostanete i čerstvě usmažené krošule.



Bio skrz naskrz

Na závěr naší prázdninové pozvánky do Štýrska jsem si nechal vinařství, které je výjimečné po všech stránkách. Vedou je Christine a Franz Strohmeierovi a navzdory modernímu vybavení je zde vše kolem vína ještě přírodnější, než si umíte představit. Lidi, kteří dělají a žijí opravdu bio, prostě poznáte. Co dělají je pro ně samozřejmé, jsou klidnější, připravení vše vysvětlit, ale nikoli vnucovat. Ten všudypřítomný klid je i v jejich vínech.

„Trauben, Liebe und Zeit, (hrozny, láska a čas) jsou hlavní složky našich vín a současně jejich jméno na etiketě,“ vysvětluje s jemným úsměvem půvabná blondýnka Christine.

„Začínali jsme jako všichni kolem a o alternativní možnosti pěstování a vinifikace jsme se spíše jen zajímali. Dělali jsme vína, sekty dole ve sklepě ve Stainzu. Jednou manžel degoržoval 300 láhví sektu a vrátil se s očima

Když na horských pasekách ve Štýrsku uvidíte hnědý dobytek, budou to téměř jistě kusy almenlandského hovězího, chutí srovnatelného s charolais.



červenýma a oteklýma jako králík. Od síry. Něco se v nás zlomilo a začali jsme se na víno dívat jinak,“ otevírá láhev bílého WEISS5. „Dospěli jsme až k tomu, že naše vína jsou zcela bez síry, bio organická, bio dynamická, držíme se bio standardů Demeter. Bio je určitě i filozofie, i životní styl, ale někdy se o tom moc mluví a málo dělá. My děláme sekty tradiční metodou od roku 1997 a děláme je i nyní – také organické, také bez síry. Často mícháme odrůdy pro základní cuvée, takže tohle není ani zemské víno, ale prostě jen víno. Čím déle je víno otevřené, tím je lepší a bublinky si sekt spolehlivě podrží. Doporučujeme ho pít teplejší a z velkých sklenic, ale je to rozhodnutí každého, jak k tomu přistoupí.“

Po bílém následuje rosé sekt. Oba jsou suché dosage zero, oba v pokojové teplotě, v širokých sklenicích, oba vybízejí k zamyšlení, co vlastně od vína očekáváme a co dostáváme. Tohle je na 99%



přírodní produkt, první víno bylo kvašené spontánně, to procentičko rezervuji na přidávek selektovaných kvasinek do sekundární fermentace v láhvi. Jasně, že oba sekty jsou v první vůni oxidativní, ale to jsou prakticky všechny. Sekun-



dární kvašení povýšilo organické víno někam výše, díky bublinkám získalo svěžest, ale zůstal mu ten zvláštní pocit vnitřního klidu. O tom víně se nemuselo dlouze mluvit. Stačilo přemýšlet.

„Měli jsme 12 hektarů, teď pracujeme jen s deseti. Sousedí hospodáři konvenčně, hodně stříkají, tak jsme museli vytvořit něco jako izolační zónu. My používáme ve vinohradu především bio



syrovátku nebo přípravky, které kupujeme od zkušenějších biodynamiků a sami je tu dynamizujeme. Vinice je stoprocentně čistá, stejně jako sklep. Pojdme se tam za Franzem podívat!”

Franz je klidný sympáček v khaki. Sype zrovna do nového 300 litrového dubového sudu odtrápinované hrozny. Stejně se v Gruzii sypou hrozny do kvevri. „Tak se rodí naše oranžová vína. Zdravé hrozny z vinice dáme do sudu a zavřeme. Podle ročníku je tam necháme spontánně kvasit a zrát tři až devět měsíců, pak se vylisují a jsou zase v sudu. Výsledek je opravdu oranžový!”

To vidíme v nalitých skleničkách. Tady je třeba se oprostit od stereotypů a očekávání a nechat se unášet vůněmi a chutěmi, které zdejší vína přinášejí. Těžko se to popisuje – je v tom pomerančová kůra, zavařenina, smetanové tóny, zázvor, hřebíček, hrozinky – dohromady to dává romantiku vánočního pečiva, zalitého do jantaru.

„S našimi víny občas vyjedeme do Francie, do Skandinávie, k vám do Čech, kde máme řadu přátel kolem Veltliny a Bogdana Trojaka. V Rakousku je po nich poptávka především v moderní gastronomii a významnou část prodáme přímo privátní klientele. Někdy je předmětem kritiky cena – ale s tou těžko něco udělat! Z hektaru sklídíme při maximální péči 20 až 25 metráků tam, kde soused sklízí devět tun. To se musí někde projevit...” ♣



La Caoba s.r.o.

V Í N A
P R O
V Á S

Argentina - země slunce a červených vín



Viña Amalia Malbec Reservado
Prague Wine Champion, 88 b. - Prague Wine Trophy 2013



Ampakama Intenso Malbec
Prague Gold ze soutěže Prague Wine Trophy



Atamisque Cabernet Sauvignon
Prague Gold ze soutěže Prague Wine Trophy

La Caoba s.r.o.

Limuzská 2110/8 . Praha 10
lacaoba@la-caoba.com
tel. 777 722 704
tel. 327 511 980
www.la-caoba.com