





1 titulka. Vladimír Turčan  
vo svojom kráľovstve.



Angel Wines

## Angel Wines, Želiezovce

Moderná technológia,  
šetrný prístup k spracovaniu  
hrozna a láska, ktorá pretvorí  
strapec hrozna v nádherný  
zamatový mok je princíp, ktorého  
sa drží majiteľ tohto  
vinárstva Vladimír Turčan.

Text a snímky:

Juraj Mikula,  
archív vinárstva Angel Wines





Kvalitné drevené sudy sú v tomto vinárstve samozrejmosťou.

Už od malička bolo jeho snom vyrábať neobyčajné vína. S odstupom času môže konštatovať, že sa mu to aj podarilo. Mal jasnú predstavu o tom, že svoje vína chce tvoriť aj so svojim synom Patrikom. Osud to však všetko úplne zmenil. Pred siedmimi rokmi sa začiatkom marca stala veľmi smutná udalosť a Vladimír Turčan prišiel o svojho milovaného syna. Odvtedy ostal na výrobu vína sám. Na pamiatku svojho syna nazval vinárstvo Angel Wines.

#### Nevinársky príbeh

Príbeh tohto vinárstva nie je na prvý pohľad typicky vinársky, pretože žiaden z predkov pána Turčana sa nevenoval výrobe vína. Napriek tomu mu premena hrozna na víno tak učarovala, že sa jej začal venovať skutočne seriózne.

Odhodlanie vyrábať víno nie je záležitosť niekoľkých dní. V človeku to niekedy drieme aj roky a to bol aj jeho prípad. Najskôr treba získať potrebné vzdelanie, informácie a určite aj prax. Jemu v tom výrazne pomohla dcéra. Vybral sa za ňou do Austrálie, kde s manželom, ktorý pochádza z Talianska, prevádzkujú gastro zariadenia. Keďže jedlo a víno sú na Apeninskom polostrove doslova náboženstvom, veľa sa od nich dozvedel. Tu zažil prvé kombinácie jedla s vínom, ale absolvoval aj prvé riadené degustácie. Pochopil, že víno nie je iba nápoj, začal v ňom vidieť aj niečo viac.

Vďaka dcére sa dostal na niekoľko mesiacov do jedného z miest-

nych vinárstiev. Ich vína majú zaradené do svojej vínnej karty. Tam získal veľmi cenné poznatky ako šetrne pristupovať k hroznu a vínu, a ktoré kroky sú pri výrobe dôležité. Austrálski vinári sú veľmi priateľskí, a tak boli ochotní prezradiť aj to, čo sa bežný návštevník vinárstva nikdy nedozvie. Pán Turčan bol veľmi dobrým žiakom. Načúval rady skúsenejších a takto podkutý sa vrátil na Slovensko, kde začal postupne zúročovať vedomosti, získané na opačnej pologuli.

#### Vášeň

Už od začiatku mal víziu vytvoriť jedno biele a jedno červené víno, ktoré by kupážou získali jedinečný a nenapodobiteľný charakter. Tohto predsavzatia sa drží až dodnes. Okrem týchto vín obohatil svoju ponuku aj o ďalšie zaujímavé typy.

Ostatnú novinku nazval Batonage. V podstate ide o vína fermentované a vyzrievané v drevených sudoch. Tento štýl výroby považuje za veľmi zaujímavý. Aby eliminoval nadmerný vplyv dreva, používa iba veľkoobjemové dvetisícilitrové sudy. Podľa neho je to úplne iné, ako keď vinár nechá víno fermentovať v nerezovom tanku a následne ho dá do drevených sudov.

#### Vedomosti

Spôsob výroby typu batonage posunul na vyššiu úroveň. Vo svojich dvetisícilitrových sudoch si nechal nainštalovať zariadenie nielen

na chladenie, ale aj na ohrev vína. To dokáže zabezpečiť nielen bezproblémový priebeh alkoholového kvasenia, ale aj následné odbúranie kyseliny jablčnej. Takéto víno potom získa lepší archivačný potenciál.

Ak to ročník a vývoj vína umožní, necháva ho vyzrievať na hrubých kaloch až do fľaškovania. Vyberá ho približne tri dni pred zberom nastávajúceho ročníka. Pred opätovným naplnením sudy vždy dôkladne vydezinfikuje. Aj v tomto smere pán Turčan zvolil osobitý prístup. Namiesto obľúbenej a často používanej dezinfekcie parou, či použitím kombinácie kyslého a zásaditého roztoku sa rozhodol používať ozónový prístroj. Ten dokáže vyčistiť drevo do hĺbky až osem milimetrov. Týmto spôsobom sa navyše nezanášajú póry dreva.

Okrem spomínaných dvetisícilitrových používa aj sudy s objemom tristo, štyristo a päťsto litrov. S klasickými barikovými sudmi zatiaľ nerobí. Dôvod je celkom jasný. Víno v sudoch necháva vyzrievať aj dva roky a obáva sa, že pri takto dlhom čase by do vína mohlo prejsť až príliš veľa empyreumatických vnemov. Napriek tomu každý rok vyradí dva až tri sudy a nahradí ich novými.

### Práca prináša ovocie

Celková ročná produkcia sa vo vinárstve pána Turčana pohybuje okolo desaťtisíc litrov. Viac by ani nechcel. Pri takomto množstve totiž ešte dokáže osobne garantovať kvalitu.

Takýto prístup už po niekoľkých rokoch priniesol svoje ovocie. Hneď prvé vína uvedené na trh, Rulandské biele 2016 a Dunaj 2015, mu priniesli prvé ocenenia na svetovej súťaži Vinalies® Internationales 2017, kde získali strieborné medaily. To bol ten správny impulz do ďalších rokov. Odvtedy zlaté medaily a šampióni prichádzali z rôznych súťaží každý rok. Z ostatných, naozaj veľkých úspechov, určite treba spomenúť jeho slávny Pinot Noir 2018, ktorý zažiaril aj na najväčšej svetovej súťaži vín AWC-Vienna 2019, kde získal nielen zlatú medailu, ale bol aj druhým najvyššie hodnoteným vínom. Opomenúť určite nemôžeme ani Dunaj 2018, ktorý sa



Na dezinfekciu sudov používa pán Turčan ozónový prístroj.

### Pinot Noir 2018

**VŔŇA:** Vôňa je hlboká a prelína sa v nej niekoľko vrstiev, od odrodovej ovocnosti prezretých až zosušovaných kôstkovín, ako sú čerešne a divoké višne, aj prezreté a zosušené sladké černice cez vrstvu, ktorá je kompozíciou sladkej vône horkej čokolády, zmäkčenej závanom sladkého drierka. Neskôr sa pridáva vzácne korenje a plné, teplé alkoholické telo.

**CHUŤ:** V ústach je víno extraktívne, výrazne štruktúrované s rýchlym nástupom príjemnej šťavnatosti, ktorej robustné telo svojim sladkastým prejavom nedovolí ukázať kyselkavú tvár. Je výrazne štruktúrované mäkkým tanínom, prechádzajúcim do čokolády s kopou sladkého sušeného či kandizovaného tmavého bobuľového ovocia. V dlhej mäkkej dochuti sa pripomenie použité drevo a celé priehŕstie ovocia.



92,00 bodov



### Rizling rýnsky 2017

**FARBA:** Zlatožltá farba má zelenkastý odlesk.

**VŔŇA:** Už pri prvom ovoňaní cítiť, že ide o predstaviteľa tejto odrody s krásne nazretým prejavom. Stále však možno jasne postrehnúť príjemný tón lúčnych kvetov, lipového kvetu, ktorý je podporený filigránskou pikantnosťou v podobe bieleho korenja. Náznak terciárnych aróm je sprevádzaný závanom včelieho vosku, hruškového pyré, ale aj piškót, marhuľového džemu, či púpavového medu.

**CHUŤ:** Chuť je postavená na šťavnatých kyselinách. Zaujme v nej krásna harmónia acidity a cukru. Poteší aj veľmi elegantný prejav minerálnej linky, ale aj ovocnosť v podobe egreša a kivi. V pozvoľnom odzníevaní sa k slovu dostane aj cantaloupe melón.



89,00 bodov







Aj malé vinárstvo pracuje so špičkovými technológiami.

dostal do rozstrelu na súťaži vín Danube Wine Challenge, ktorá je pod patronátom OIV a odkiaľ si odniesol dvojitú zlatú medailu. Z bielych vín sa v ostatnom čase darilo najmä Rizlingu rýnskemu z ročníka 2017, ktorý sa pred dvoma rokmi na Zlatom pohári Československa stal nielen víťazom kategórie, ale získal aj titul šampióna bielych suchých vín.

Okrem krásnych a vyrovnaných, či už červených alebo aj bielych vín vyzrievaných v drevených sudoch, v jeho portfóliu nájdete aj ďalšie biele vína vyrobené reduktívnou cestou. Pán Turčan robí každý rok aj jedno ružové víno a už niekoľko sezón aj jedno sýtené víno.

Minulý rok to bol Irsai Oliver, ktorý sa tak vydaril, že za niekoľko

### Rulandské biele 2019, battonage

**FARBA:** Farba má žltozelený odtieň.

**VÔŇA:** V intenzívnej ovocnej aromaticke sa do popredia dostávajú tóny limetky, zeleného jablka, ale aj zaujímavá herbálna linka v podobe dotyku materej dúšky, žihľavy, zeleného korenia a čaju zo šalvie.

**CHUŤ:** Chuť pôsobí hladkým dojmom aj vďaka dobre zapracovaným kyselinám. Poteší v nej sebedomá korenitosť a pikantnosť. Lúbivú ovocnosť jej odovzdáva najmä vinohradnícka broskyňa a pomelo. V dochuti sa o slovo hlási grapefruitový chvostík.



89,00  
bodov

### Dunaj 2018

**FARBA:** Farba má tmavý rubínovo-červený odtieň.

**VÔŇA:** Vôňa je postavená na tónoch drobného bobuľového ovocia, z ktorého sa najintenzívnejšie prejavuje čučoriedka, černica, ale jasne možno postrehnúť aj čierne ríbezle a prezretú višňu. Po odvetraní sa pridáva aj tón makovice, kukuričného klasu, ale aj kvalitný fermentovaný tabak a horká čokoláda.

**CHUŤ:** V čistej a sladkosti evokujúcej chuti zaujme vďaka veľmi peknej práci s kvalitným sudom príjemný prejav lignínu, ale aj ovocnosť v podobe sušenej slivky, dotyk kávy, horkej čokolády, či príjemný mätko pôsobiaci tanín. Dochuť odznieva nielen na tónoch horkej čokolády, ale aj príjemnej šťavnatosti, ktorá nabáda k ďalšiemu dúšku.



88,00  
bodov



Precíznosť, zmysel pre čistotu a pedantnosť cítiť na každom kroku. Výnimkou nie je ani skladovanie fliaš, na ktoré používa pán Turčan špeciálne plastové formy.

týždňov po uvedení na trh sa vypredal do poslednej fľašky. Tento rok sa jeho priaznivci môžu naň opäť tešiť, ale od budúceho ho pán Turčan, s ročným odstupom, bude strieďať s u nás málo vídanou odrodou Tramín korenistý.

Životom ostrieľaný a osudom skúšaný Vladimír Turčan sa od zanieteného začiatočníka postupne vypracoval na vinára, ktorý si

s hrdosťou stojí za svojimi vínami. Venuje im toľko času, koľko potrebujú. Vynaložené úsilie sa mu vracia v podobe vín, ktoré robia radosť nielen jemu, ale aj jeho priaznivcom. A tých je naozaj dosť, pretože z vín, ktoré uvádza na trh, si prídu na svoje nielen mladí, či začínajúci priatelia vína, ale aj naozaj skúsení a nároční degustátori. ■

### Tramín korenistý 2020

**FARBA:** Farba má príjemný reduktívny, žltozelený vzhľad.

**VÔŇA:** Čistá kvetinová aromatika sa nesie na tónoch lúčnych kvetov. Postupne sa k nej pridáva tón harmančeku a ovocno-sladké nuanasy liči a bielych broskýň. Úsmev na tvári vám vyčarí aj pikantnosť bieleho korenia a sladkého koriandra. Víno má napriek nižšiemu obsahu alkoholu mohutný a harmonický prejav s pevnou štruktúrou.

**CHUŤ:** V chuti sa objavuje exotické ovocie podporené kvapkou medu. V závere sa o slovo hlási výrazná kyselina podporená akurátnym zvyškovým cukrom. Tento mok by sme mohli hodnotiť ako moderné a sebavedomé víno.

**88,00**  
bodov



### Müller Thurgau 2020

**FARBA:** Farba má sýty zlatožltý odtieň.

**VÔŇA:** Vo vône zaujme intenzívny minerálny buket, ktorý vkusne podporuje tón žltých jablák Golden Delicious. Pridáva sa aj elegantný podtón limetkovej šťavy a vinohradnickej broskyne.

**CHUŤ:** V chuti sa prejavuje ľahkosť a sviežosť odrody s atraktívnym ovocným prejavom a dostatočnou šťavnatou kyselinou. V príjemnej ovocnej dochuti sa vynára najmä limetka, ale postrehnúť možno aj krásnu šťavnatosť dužiny záhradného ovocia. Toto víno je ideálny spoločník na letné terasy.

**87,00**  
bodov

