

Najlepší Pinot Noir?

Predsa z ANGEL WINES

Máme vinárov, ktorí dosiahli určitú úroveň a na nej akoby ustrnuli. Nemusí to byť vždy len negatívom. Niekedy ide o limitu vytvorenú technickými a finančnými možnosťami, niekedy ide o prispôsobenie sa okruhu zákazníkov, či dosiahnuteľnej predajnej cene. Sú však aj vinári, ktorí čaru vína doslova prepadli a neľutujú čas ani peniaze, aby sa priblížili k pomyselnej dokonalosti.

Text a snímka: Tibor Vittek

Vraví sa, že urobiť dobrý Dunaj je vcelku jednoduché. Stačí nepokaziť vynikajúcu surovinu. Z úplne opačného konca obtiažnosti je odroda Pinot noir. Tú pre zmenu väčšina vinárov označuje za vysokú školu. Pinot noir je totiž náročná odroda. Je náročná na mikroklimu, je náročná na pôdu, je náročná na ošetrovanie a taktiež je náročná vo vzťahu k vinárovi (za seba by som doplnil, že je náročná aj vo vzťahu ku konzumentovi).

Ak sa však spojí kvalitná surovina, ušľachtilá odroda a vinár túžiaci po dokonalosti s dávkou talentu, výsledkom môže byť čosi ako Pinot noir 2018 z vinárstva Angel wines. Na viedenskej súťaži AWC Vienna 2020 nielen, že získal zlatú medailu so ziskom 91,9 bodov, ale bol najvyššie hodnoteným slovenským modrým pinotom a bol tretím najvyššie hodnoteným vínom, kráľovskej odrody Pinot noir. Vinárstvo Angel wines sa dá označiť ako butikové. Jeho majiteľ a vinár v jednej osobe, Vladimír Turčan, sa pritom celý život venoval ničomu úplne inému a vo vinárskom remesle sa pohybuje od roku 2014. Na skusy sa vybral do Austrálie, kde prijal filozofiu čo najšetrnejšieho spracovania. Počas procesu výroby sprevádza hrozno tak, aby mohlo prejaviť svoju vlastnú osobnosť. Doslova použil vetu, "čím menej do toho zasahujem, tým lepšie". Je to však veľmi zjednodušené tvrdenie a mohlo by zväzdať k úvahe, že o víno sa

netreba nijako starať. Opak je však pravdou, obzvlášť v prípade odrody Pinot noir je potrebný cit, skúsenosti a neustála starostlivosť. Hrozno sa urodilo v južnoslovenskej oblasti, v obci Mužla, vo viniči Faricka - Staronový vrch. Aj keď nie je deklarovaný prívlastok, cukornatosť hrozna dosiahla 26,5 °NM, čo zodpovedá prívlastku bobuľový výber. Hrozno bolo oberané ručne, do malých prepraviek a okamžite schladené v izotermickom aute. Nasledovala kryomacerácia pri teplote 0°C, pričom v zmysle filozofie neboli použité žiadne enzýmy, ktoré by zvýšili intenzitu farby vína.

Dôležitým krokom pre budúci charakter vína bolo rozhodnutie vyhnúť sa použitiu nového dreva. Víno vyzrievalo vo veľkom sude, v ktorom bolo predtým víno odrody Cabernet Sauvignon, po ňom nasledoval Merlot, ktoré z dreva vytiahli triesloviny a vyčerpaný bol aj aromatizačný potenciál dreva. To umožnilo vínu jemné predýchanie a zároveň si zachovalo svoju tvár. ■



Pinot Noir 2018

VÔŇA: Vôňa je hlboká, prelína sa v nej niekoľko vrstiev od odrodovej ovocnosti prezretých až zosušených kôstkovín ako sú čerešne a divoké višne, ale aj prezreté a zosušené sladké černice, cez vrstvu ktorá je kompozíciou sladkej vône horkej čokolády, zmäkčenej závanom starého drievka, pridáva sa vzácne korenie, plné teplé alkoholické telo a celkovo krásne zladený.

CHUŤ: V ústach je víno extraktívne, výrazne štruktúrované s rýchlym nástupom príjemnej šťavnatosti, ktorej robustné telo svojim sladkastým prejavom, nedovolí ukázať svoju kyselkavú tvár. Víno je výrazne štruktúrované, takým teplým, mäkkým tanínom, prechádzajúcim do čokolády s kopou sladkého sušeného či kandizovaného tmavého bobuľového ovocia. Patrí sem aj slivkový lekvár, vrátane kôstok.

V dlhej mäkkej dochuti sa pripomenie použité drevo a celé priehrštie ovocia.

Víno sa rozvíja aj po niekoľkohodinovom predýchaní. Zvýrazňuje sa najmä jeho ovocnosť. Ide o robustné, krásne vyzreté víno, ktoré sa zase tak často neurodí. Okrem zlatej medaile z AWC Vienna víno stihlo získať zlatú medailu aj na špecializovanej súťaži Pinot Masters a to bolo ešte prakticky v plienkach, taktiež sa prebojovalo do najlepšej 100 Národného salónu vín, čo sa podarilo iba dvom vínam tejto elegantnej a ušľachtilej odrody. Zlatým leskom sa však trblietal aj na tohtoročnom Zlatom pohári Česko Slovenska.