

VÍKEND V POHRANIČÍ

in.ihned.cz/cr

několikero originálních odrůd. Jeho rukopis je možné vystopovat například v rodokmenu velmi populární odrůdy cabernet moravia. Ta se narodila v nedaleké Moravské Nové Vsi.

Mikulov – srdce Pálavy

Pálava je výjimečným pohořím. Její obdivovatelé říkají, že má náladu francouzské Provence. Mohou za to krásné vápencové skály, které svítí do daleka, specifické klima, vzácná fauna a flóra a také starobylý Mikulov, půvabné klidné město k rozjímání u vína. Tamní zámek, tvořící výraznou dominantu města, působivý židovský hřbitov s více než čtyřmi tisíci náhrobků, z nichž nejstarší je ze začátku 17. století, nebo Svatý kopeček s poutním kostelem svatého Šebestiána na kopci nad městem je rozhodně třeba vidět. Pokud nebudete mít chuť se sem vydat teď v létě, naplánujte si to na svatého Martina.

Martin pro místní lidi není jen tím, kdo by měl přivést snůh, je také patronem vinařů. A na jeho počest vinaři dělají mladé víno. Na zámku se koná velká slavnost, kde místní víkář žehná mladému vínu. On sám říká, že víno je boží nápoj. Má pro to velmi pádný argument: slovo víno se totiž v bibli vyskytuje mnohem častěji než voda. A ještě jedno období je na Pálavě úchvatné. Pozdní jaro. Náhorní plošina, kterou krajináři a ekologové označují jako step, totiž rozkvetne mnoha barvami. Procházka po ní je skutečně jedinečným zážitkem.

Stát ve státě

Pokud byste se chtěli vypravit do zahraničí, a přitom zůstat pěkně doma v teple, rozjedte se do vinařské obce Bořetice. Místní v uplynulých letech získali titul nejhezčí vesnice v Jiho-moravském kraji, uspěli i v celostátních ko-



FOTO: NIEDERÖSTERREICH-WERBUNG



FOTO: TOMÁŠ WEHLE

Za pálavským vinným sklípkem se v pozadí vypíná zřícenina Dívčí hradu.

lech. Není to náhoda. Projekty, kterými o sobě dávají vědět, se dají počítat na desítky. Tím nejznámějším je Svobodná spolková republika Kraví hora, kterou založili místní vinaři.

Bořetice opravdu v mnohém připomínají stát ve státě. Mají svého prezidenta, svoji vládu, ministry. Samozřejmě sídlo, vlajku, ústavu, pasy, měnu (kravíhorec) a také pravidelná vládní zasedání. Se spřátelenými městy a spolky dokonce uzavírají obranné pakty. Třeba s Valašským královstvím je poji smlouva o založení Moravské asociace týlové obrany, tedy MATO. Zkratka sice připomíná nej-mocnější vojenský pakt zeměkoule, ale její výklad má romantičtější vyznění: maso, alkohol, turistika, obžerství.

Otcové zakladatelé kravihorské republiky mají z čeho vycházet a především těžit. Na úpatí malebného kopce, který dal recesistickému projektu jméno, se totiž ve dvou řadách tísň více než dvě stovky sklepů. A ty ukrývají mnoho vinařských skvostů. V jednom z nich je dokonce sídlo místní vlády, v jehož sklepech jsou v láhvích vyskládány elitní vzorky z místních výstav – tedy doslova a do písmene státní poklad.

Největší sklep ve střední Evropě

Mimofádně v pravém smyslu slova je už zmiňované dolnorakouské vinařské městečko Retz, nacházející se na pomezí dvou regionů: Weinviertel a Waldviertel. Z rovinaté malebné krajiny tu vykukují zelené kopce slunných svahů plných vinic. Oblast je turistickým miniregionem zvaným Retzer Land, který se táhne podél českých hranic od Retzu na západě a Hornu na jihu až k Mistelbachu na východě.

Zatímco návštěva většiny měst se odehrává mezi náměstími a ulicemi, Retz je specifický. Celé jeho podzemí protkává síť většinou navzájem propojených chodeb. Pod městem objevíte největší vinný sklep nejen v Rakousku, ale v celé střední Evropě.

V hloubce třiceti metrů vede 21 km sklepení, kilometr z nich si lze projít. Prohlídka trvá asi hodinu a půl. Pomocí zvukových a světelných instalací vás zavádí za historií vína do antiky i středověku, seznamuje s technikami, které se používaly a používají. Ukazuje nej-různější obří sudy, třeba dřevěný o obsahu 6900 litrů, nebo řadu betonových cisteren z 30. let. Končí se ve vinotéce, kde vás čeká ochutnávka a kde si můžete koupit spousty lahví, třeba zdejší oblíbené odrůdy veltlínské zelené, ryzlink nebo tramín.

Gurmánská Vídeň

Pokud se vám stane, že při toulkách po místních sklípkách toho vypijete více, než je zdrávo, zkuste se vypravit do nedaleké Vídně. Umějí tady mimo jiné polévku, která vás zaručeně dostane z každé kocoviny. Jak by vypadalo menu a la Vídeň?

Jako předkrm by klidně mohla na stole přistát klasická vinná klobása stočená do úhledného šneka propíchnutého párátkem. S jemným toastem a třetinkou typického vídeňského piva. Jedná se o spodně kvašený ležák, který má díky přesušenému sladu měděnou, až červenou barvu. Vídeňský pivní styl založil v roce 1841 jeden z nejvýznamnějších mužů pivní historie Anton Dreher. Jeho pivovar býval ve své době největším na světě a jeho rodina měla pivovar i v českých Měcholupech.

Nejpopulárnějšími polévkami jsou v oblasti kolem Vídně čirý hovězí vývar s játrovými knedlíčky, majoránkou a petrželkou (Leberknedelsuppe) a takzvaná Frittatensuppe, což je hovězí polévka s tenkými proužky omelety.

Když si jako hlavní chod vyberete tradiční vídeňský řízek, nejčastěji ho dostanete s bramborovým salátem. Ten ale vypadá poněkud jinak než v českých podnicích. Rakušané na jeho výrobu používají speciálně pě-