

Tokajská renesance

UNIKÁTNÍ VÍNO Z MAĎARSKA ZNOVU DOBÝVÁ SVĚT

Tokajské je ve světě milovníků vína pojem srovnatelný se šampaňským. Dokonce už i v řeči eurozákonů. O tom, že šampaňským se smí nazývat šumivá vína pocházející pouze ze stejnojmenné oblasti Francie, už nikdo nepochybuje. A co tokajské?

Tokajským donedávna nazývali některá svá vína například vinaři z Alsaska a Itálie. Už nesmí. Tato výsada platí pouze pro oblast ležící na východě Maďarska a zahrnuje i několik vinařských obcí sousedícího východního Slovenska kolem Nového Mesta.

Pád komunismu v Maďarsku a změny trhů koncem minulého století kupodivu nevedly k oživení produkce unikátního vína, ale k jeho propadu. O tokajské najednou nebyl zájem. V socialismu i tady bohužel platilo, že důležitá je kvantita a ne kvalita. Vinice se přestěhovaly z kopců do úrodné nížiny, kde sice byla daleko větší sklizeň, ovšem nevalné kvality. Víno se spotřebovalo v zemích reálného socialismu a jinde o ně nebyl pro špatnou kvalitu zájem. Čtyři sta let budovaná legenda málem přišla vniveč. Když se i v bývalém socialistickém táboře otevřely možnosti volného dovozu vín, a platí to i o České republice, nebyl o tokajské zájem. Teprve masivní investice ze zahraničí a důraz na kvalitu vedou krok za krokem k renesanci tokajského i zájmu o něj.

Tokajské z Tokaje

Vinařská oblast ležící na pravém břehu řeky Bodrogu až po soutok s Tisou, kde je městečko Tokaj. Terén je sopečného původu, což dává hroznům výraznou a jedinečnou mineralitu. Tokajské se dělá hlavně ze tří odrůd révy vinné. Ušlechtilá botrytida si nejvíc „pochutnává“ na kuličkách Furmintu, který tvoří základ tokajských vín. Další je na cukr bohatá Lipovina (maď. Hárslevelű) a aromatický Muscat Blanc. V tokajských vinicích se rozšiřuje novoslechtělec Zéta, který vznikl křížením Furmintu a Bouvieru. Tokajská oblast patří k nejstar-



FOTO: ARCHIV



FOTO: ARCHIV

ším oficiálně uznaným v Evropě. Poprvé byla klasifikována princem Rákoczim v roce 1700. Dnes v Maďarsku zahrnuje 28 vinařských obcí. Díky zahraničním investicím zde vznikly moderní vinařské podniky, nové vinice na původních polohách a přísně dodržované tradiční postupy s moderními technologiemi. Dokonce se hloubí i nové sklepy. Což zde není až tak velký problém, protože tuf je hornina nejenom prospěšná révě, ale také dobře opracovatelná.

Ušlechtilá plíseň

Celé tajemství tokajských výběrů spočívá ve sklizni a zpracování hroznů, lépe řečeno jejich jednotlivých kuliček, napadených ušlechtilou houbou Botrytis. Zatímco se proti ostatním plísňovým chorobám, napadajícím vinohrady a jejich listy i hrozny, usilovně bojuje, příchod botrytidy je očekáván s nadějí. A ne každý rok je pro její správný vývoj příznivý. Kuličky plíseň zbaví přebytečné vody, scvrknou se, ale zůstanou v nich všechny potřebné látky, včetně hroznového cukru a kyselin.

Napadené kuličky se ručně sbírají. Dříve do puten, dnes do plastových přepravek a dávají se do velkých kádí, kde z nich vytéká vzácná esence, podobná medu. Obsahuje kolem 800 gramů cukru na litr, ale také množství kyselin. Potom se zbytek rozdrtí a přidá do loňského vína, kde proběhne druhotné kvašení. Kolik dvacetikolových puten hroznů se přidá do 136litrové-

ho sudu s normálním vínem, takové označení víno dostane. Tokajské potom máme troj-, čtyř-, pěti- či šestiputnové. Víno pouze z hroznů je eszencia a je to nejenom velice drahá záležitost, ale skutečný božský nektar. Tříputnové víno je na úrovni našeho výběru z hroznů, čtyř a pětiputnové jako výběr z bobulí. Šestiputnové musí mít alespoň 160 g zbytkového cukru na litr. Vína zrají minimálně tři roky v sudu a teprve potom se lahvuji.

Samostatnou kapitolou je Tokaj szamorodni (jak se narodilo), což je tokajské bez přidání botrytických hroznů. Polský název mu dali obchodníci, kteří tokajské přes území Polska vyváželi z Uher na ruský carský dvůr, londýnským králům a francouzským panovníkům. Dnes jedinečné tokajské znovu dobývá svět luxusních restaurací a stoly a sklepy milovníků vína. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz