

# Vinice pod ledovcem

## TYROLSKÝ HOTELIÉR PĚSTUJE VINNOU RÉVU

Na konci údolí Pitztal ve středisku Tieflehn v Tyrolsku se nachází wellness hotel Tieflehnerhof s vinicí v nadmořské výšce 1680 metrů.

To je výš než vrchol Sněžky!



FOTO: ARCHIV

**H**oteliér Sepp Eiter je milovník a znalec vína. A to takový, že ve svém hotelu v roce 2002 dokonce založil vlastní klub vína – Tieflehner Weinclub. Bratrstvo dobrého vína organizuje pravidelné výlety za vínem od Toskánska až po Bordeaux, pořádá přednášky o vinařských oblastech a o vydařených ročnících a samozřejmě připravuje ochutnávky vína v hotelu. Klub už sdružuje kolem osmdesáti členů nejen z Rakouska a Německa, ale i z Velké Británie nebo zemí Beneluxu.

### Pro hosty to nejlepší

Hotelový vinný sklípek má hostům opravdu co nabídnout. Výborné víno je pro hoteliéra z Pitztalu samozřejmostí – dobře totiž ví, že přispívá ke spokojenosti a pohodě hostů. Ve sklepě skladuje na dva tisíce lahví. „Je to wellness pro duši,“ říká, „a s dobrými přílohami z kuchyně a ze zahrady je to jednoduše nádhera.“

Jeho koníček se nezastavil ani před experimentováním. Už po několika let vyrábí v tyrolském údolí slámové víno. Dělá ho

z kvalitních hroznů, které mu po vinobraní koncem září nebo začátkem října dodává renomovaný rakouský vinař Willi Opitz z Illmitzu v Burgenlandsku. Tři sta kilogramů hroznů tramínu a frankovky ukládá Sepp Eiter ve sklípku vedle hotelu na rákosové rohože, kde dozrávají a čekají na lisování a zpracování na ledové víno – červené i bílé.

Ještě než začne v údolí jaro, je víno hotovo. Pyšný vinař pak do sklípku uloží kolem šedesáti lahví. Víno podává výhradně svým hotelovým hostům, nejraději k vybraným sýrům nebo dezertům, jako je vanilková zmrzlina s dýňovým olejem. Spolu s přítelem Willi Opitzem nazvali víno O'pitzTal süß.

### Které odrůdy přežijí zimu?

Sepp Eiter pěstuje i révu vinnou. Na jižním svahu poblíž hotelu, v nadmořské výšce 1680 metrů, vysadil různé odrůdy a je přesvědčen, že se vínu bude dařit. Slibuje si od něj osobitý charakter a těší se, že ho předloží nejen svému vinařskému klubu, ale i hotelovým hostům. K experimentování si vybral veltlínské zelené, bouvier,

ryzlink rýnský, chardonnay, zweigeltrebe a pinot noir.

Třicet keřků révy vinné, které dodal z Burgenlandska Willi Opitz, hodlá testovat, jak se jim bude dařit a jak přežijí zimu. Tři dny přeměňoval skalnatý terén na písčitou půdu, postavil kamennou zídku proti větru a samozřejmě nechybí ani růžový keř, který je dobrým indikátorem přírodních vysokohorských škůd-

ců. Na zimu plánuje speciální styroporové obložení, tedy jakési oteplovačky pro révu.

Které odrůdy nakonec přežijí, to se ukáže, až sleze sníh. Každopádně ještě v říjnu vypadaly sazenice velmi zdravě. Podaří-li se jim přestát zimu, bude to první vinice v tyrolském údolí v takové nadmořské výšce. ■

NATASCHA KAMES

