

VINOOTÉKA

časopis plný vín



číslo 4/2014 • Cena: 3,20 €

*Velká
Zlatá
pro
Scúée
Hron-Váh-
Rimava-Rudava*

Test veltlínov
odhalil ich
dve tváre

Atmosféra
letných
vínnych festivalov



Kde sa rodí
najlepšie
PROSECCO

ISSN 1337-9003





Renáta Kostelníková a Andrea Costanti, potomok starého šľachtického rodu, produkuje veľmi elegantné Brunellá.

vinitaly 2014

TEXT A SNÍMKY: ANTÓNIO SFERLAZZO
A RENATA KOSTELNÍKOVÁ

Aj keď Vinitaly často poskytujú priestor pre priateľské stretnutia, je predovšetkým o obchode. Pre talianskych vinárov je to príležitosť zviditeľniť sa a nájsť nové trhy, veď podujatie navštívia novinári a obchodníci s vínom zo 120 krajín sveta. Aj keď Vinitaly nie je jedinou príležitosťou, vďaka svojej veľkosti a histórii je

najdôležitejším podujatím tohto druhu. Jeden názor za všetky. Jacopo Biondi-Santi, víťaz Medzinárodnej ceny Vinitaly 2014, ktorý sa práve ujal vedenia rodinného podniku po nedávnom odchode svojho otca Franca, člena rodiny, vďaka ktorej sa zrodila jedna z najslávnejších ikon talianskeho vinárstva Brunello di Montalcino, zhodnotil tohoročný veľtrh takto: „Pre nás všetko prebehlo vynikajúco. Navštívilo nás množstvo importérov z celého sveta, od Číny, cez Kanadu či Spojené štáty až po Brazíliu. Z hľadiska návštevnosti bol ročník 2014 rekordným. Oproti minulosti sme zdvojnásobili výstavnú plochu a aj tak sme mali stánok permanentne plný. V drvivej väčšine išlo o ľudí, ktorí veľmi dobre poznali či už taliansku vinársku scénu, alebo priamo naše vinárstvo.“

Stav talianskeho vinárstva

Pre Talianov je obchod s vínom veľmi dôležitým a navyše úspešným odvetvím. Napriek tomu, že v Taliansku spotreba vína klesá v dôsledku ekonomickej krízy, export sa od roku 2008 zvýšil o úctyhodných 37%.

Podľa pána Mantovaniho, generálneho riaditeľa spoločnosti Veronafiere a veľtrhu Vinitaly, je cesta internacionalizácie správna: „*Pokiaľ by taliansky HDP, ktorý stagnuje už 12 rokov, rástol v priemere o 6,5% ročne, ako dopyt po našom víne v zahraničí, mali by sme všetky problémy v Taliansku vyriešené.*“

Vinárske odvetvie v Taliansku produkuje ročný obrát vo výške 12 miliárd eur, vytvorí 1,2 milióna pracovných miest s nárastom o 50% v ostatných desiatich rokoch a zapája do procesu cca 450 tisíc podnikateľských subjektov. Plocha viníc predstavuje 654 800 hektárov, s produkciou vína v roku 2013 v objeme 47 miliónov hektolitrov, z ktorých 20 miliónov ide na export. Potešiteľný je zvýšený podiel vín najvyššej kvality (DOC a DOCG), ktorý dosahuje 40% celkovej produkcie a vín IGT, ktorých podiel dosahuje 35%. Stolových vín sa vyrába stále menej.

Jedným z ukazovateľov či skôr dôsledkov záujmu o talianske vína vo svete je aj cena vinohradov. Hektár vinice v zóne Brunello di Montalcino, Barolo alebo Amaróne stojí okolo 350 až 500 tisíc eur, samozrejme, iba



Na Vinitaly nechýbal ani Angelo Gaja.



Prominentný fotograf pracujúci pre Benetton Oliviero Toscani má v Toskánsku vlastné vinárstvo.

za predpokladu, že sa nájde niekto, kto by bol ochotný vinicu predať. Extrémom je Conca d'Oro del Prosecco v oblasti Cartizze, kde cena dosahuje neuveriteľný milión za hektár. Len tak pre zaujímavosť, cena nehnuteľností v Taliansku padla asi o 30-40%. Možno práve preto stále častejšie prechádzajú veľké spoločnosti do rúk Rusov, Brazíľčanov, Austrálčanov alebo Číňanov. Jeden príklad za všetky, krásna historická vila s vinárstvom Vignamaggio v Chianti Classico, ktorú vybudoval šľachtický rod Gherardini, rod „Mony Lisy“ okolo roku 1300, kúpila skupina juhoafrických podnikateľov.

Enoturizmus a biovína

Rovnako dôležitým, ak nie ešte dôležitejším faktorom ekonomiky vinárstva je enoturizmus. Na každé jedno euro, ktoré turista utratí za fľašu vína, pripadajú ďalšie štyri, ktoré minie v mieste pobytu. Víno je fenomén, ktorý je schopný rozhybať po talianskom vidieku štyri milióny enoturistov, predovšetkým cudzincov. Medzi najžiadanejšie ciele patrí Toskánsko, Piemont, Benátsko, ale aj Umbria či Sicília. Dnes je veľká pozornosť venovaná aj biopro-

dukcií. Vďaka Vinitalybio sa s biovínami môžete zoznámiť na tomto špecializovanom salóne určenom pre certifikované biologické vína. Pavilón Vivit, ktorý je už tri roky miestom jeho konania, je svedkom stále väčšej účasti výrobcov biodynamických a prírodných vín. Projekt bol realizovaný v spolupráci s organizáciou FederBio. Zámerom je hlavne zviditeľniť produkciu biovína, ktorého výroba sa riadi právnymi normami Európskej únie. Žiadaná je predovšetkým na trhoch severnej Európy, Severnej Ameriky a Ďalekého východu. Vinitalybio zaznamenal veľký úspech, predovšetkým u mladých ľudí.

Vína spod Etny

Z nepreberného množstva vystavovateľov sme si tento rok vybrali Sicíliu a hlavne vína z Etna DOC z odrody Nero d'Avola. Ešte v nedávnej minulosti sa z nej na tomto ostrova robilo lacné nezaujímavé víno určené pre supermarket. Dnes dokáže vďaka niektorým zaničeným vinárom poskytnúť hrejivé, podmanivé a zmyselné víno. Jeho korene dokážu vysávať minerálne látky zo sopečnej lávy, do ktorej ho sadili už starí Gréci za čias Odys-

sea. Na strmých terasách sa dodnes dajú nájsť aj kríky odrôd Nerello Mascalese či Nerello Cappuccio, ktoré prežili fyloxérovú epidémiu spred viac ako sto rokmi. Vinič, ktorého slnkom vysušané listy sú bičované vetrom zo Sahary, poskytuje hrozno s krásnou kyselinou, nasýtené slanosťou sopečnej pôdy. Vďaka intuícii a vášni takých mladých vinárov, ako je napríklad Salvo Foti, dokážu poskytnúť vína, ktorým sa eleganciou vyrovnajú len tie burgundské.

Aby ste uverili, môžete ochutnať aj Nero d'Avola z vinárstva Gulfi, kde ich robia z každého vinohradu osobitne, prípadne vína Etna DOC z vinárstiev Benanti, Gina Russo alebo Ciro Biondi, ktoré muselo vybudovať jednoduchú lanovku, aby prepojili rôzne vinice, ktoré začínajú od výšky 500 a končia až nad 900 metrami nad morom, aby tak umožnili ľahkú prepravu košov plných hrozna pri oberačke. Vzhľadom k žičlivej klíme môžu vyrábať prírodné víno, často biodynamicky, ako je to v prípade Frappato a Cerasuolo z vinárstva COS. Je fermentované v amforách ako za čias starých Rimanov.



RENATA KOSTELNÍKOVÁ

Vymenila rodné Valašsko za pôvabné Toskánsko. Venuje sa incomingu predovšetkým slovenských a českých turistov do tejto turisticky atraktívnej časti Talianska. Pre informácie si stačí kliknúť na www.italiecestovani.com



ANTONIO SFERLAZZO

Taliansky novinár a fotograf. Prináša hlavne pohľad na odchodnú stránku talianskeho vinárstva.