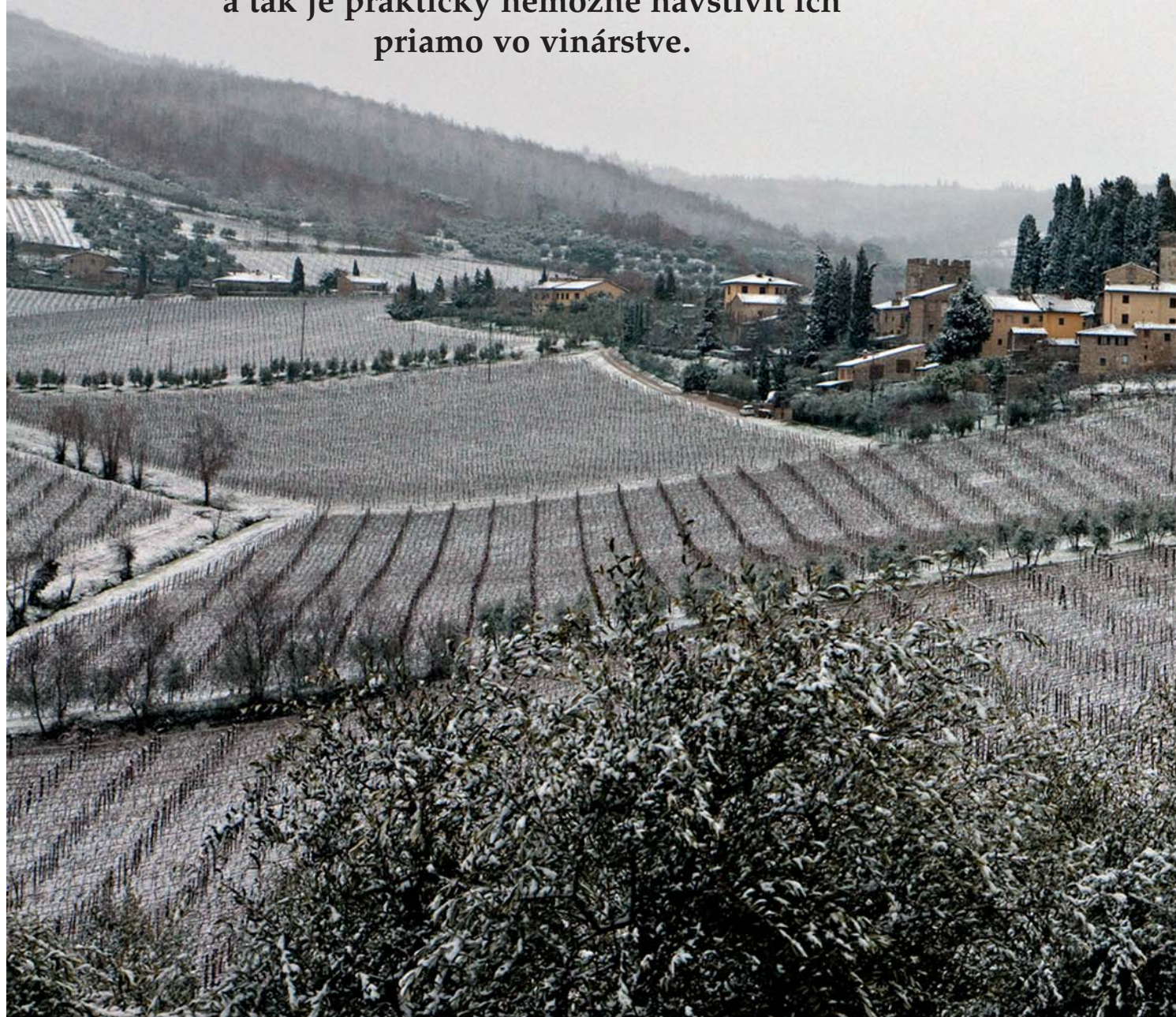


OHLIADNUTIE SA ZA ZASNEŽENÝM TOSKÁNSKOM

**Benvenuto Brunello má jednu malú nevýhodu.
Väčšina vinárov je počas týchto dní na oficiálnom podujatí,
a tak je prakticky nemožné navštíviť ich
priamo vo vinárstve.**



Ako na potvoru aj Andrea Constanti, ktorý sa prezentácie Benvenuto Brunello nezúčastnil, sa bol práve niekde potápať. To všetko mi uľahčilo rozhodnutie, či stráviť ďalší deň ochutnávaním Brunella, alebo sa ísť túlať po toskánskom vidieku, presnejšie po zóne Chianti classico. Renáta je vynikajúca hostiteľka a bola pripravená na obe alternatívy. Prednosť dostalo Chianti classico.

V to sobotné ráno sme sa zobudili do zasneženého Toskánska. Snehu bolo iba toľko, aby dokázal zafarbiť krajinu na bielo a zároveň dosť na to, aby narobil problémy Talianom jazdiacim na letných pneumatikách. Renáta mala pripravených niekoľko alternatív. Jednou z nich bola návšteva novopostaveného vinárstva spoločnosti Antinori. Moderná podzemná stavba, kde nájdete múzeum,

reštauráciu, výstavu umenia. Cantina nuova je presne taká, akú si zasluhuje vinárstvo, ktoré je tu od roku 1385. Vinárstvo ešte nebolo celkom dokončené, a tak sme dali prednosť niečomu menej okázalému.

Vecchie Terre di Montefili, malé vinárstvo v samotnom srdci Toskánska, sa nachádza priamo v Greve in Chianti. Cestou som si užíval výhľad na zasneženú toskánsku panorámu. Prvé, čo ma zarazilo, keď sme tam dorazili, bol nefalšovaný snehuliak postavený zo zvyškov topiaceho sa snehu. V jednej ruke metla, v druhej fľaša Chianti. Kúsok opodiaľ sa malý Talian nevedel nabažiť snehu. Bol som prekvapený, že v Toskánsku vedia, čo je to snehuliak. Vysvetlenie prišlo hneď po tom, čo mladá „Talianka“ zavolala na malého „Taliana“ po poľsky. Majitelia boli

práve odcestovaní a o vinárstvo sa staral manželský pár od našich severných susedov. Pracujú tam už roky, takže aj históriu vinárstva dokázali porozprávať zasvätené.

Vechie Terre di Montefili patrili miestnemu opátstvu Badia di Passignano už od roku 1200. Už v tom čase vznikol erb, na ktorom je vinič. Mnisi víno dodávali do Florencie, kde vraj bolo veľmi obľúbené. Moderná história sa začala až v roku 1979, keď pozemky kúpil Roccaldo Treble, výrobca látok z Prata. Oblasť Chianti bola v tom čase opustená a pozemky veľmi lacné. Roccaldo vybudoval doslova nové vinárstvo, vysadil vinice, zaviedol moderné enologické postupy. Vyrábajú štyri vína. Klasické Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Anfiteatro a Bruno di Roca. Veľmi sympatické mi bolo, že

»





Dario Cecchini, slávny taliansky mäsiar, s Renátou Kostelníkovou.

prvé tri z nich sú vyrobené zo „Sangiovese in purezza“, z čistého Sangiovese. Som rád, keď môžem ochutnať Chianti classico z čistého Sangiovese, bez prídavku odrody Cabernet Sauvignon. Vzápätí však prišlo na stôl víno Bruno di Roca, 60% Cabernet Sauvignon a 40% Sangiovese. Tri predchádzajúce vína boli veľmi pekné, elegantné Chianti, ale aj keď vnútorne nerád, musel som uznať, že aj Bruno di Roca je veľmi pekné víno. Ako sme sa tak s Jacekom bavili, spomenul, že jeden ročník urobili aj z čistého Cabernetu. Nie som veľkým fanúšikom tejto odrody v oblasti Chianti classico, ale na Jacekovu otázku, či chceme ochutnať, by bolo nezdvorilé odpovedať záporne. Keď sa mi v kalichu ocitol čistý Cabernet Sauvignon, po prvom ovoňaní a ochutnaní som predpokladal, že Jacek sa zmýlil a nalial nám niečo iné. V nose aj v ústach som jasne cítil Sangiovese. Zhodli sme sa na tom viacerí. Bruno di Roca ročníka 2006 bol naozaj čistý Cabernet Sauvignon, ale s prejavom, ktorý je bežný v každom Chianti classico. Doteraz som vždy tieto arómy alebo lepšie povedané tento výraz vína pripisoval odrode či odrodovej skladbe. Až Bruno di Roca z čistého Cabernetu ma donútilo prehodnotiť svoj postoj. To, čo som doteraz pripisoval odrode, nemôže byť nič iné ako terroir. Kamenistá vápencová pôda z Galestra pravdepodobne ovplyvňuje výraz vína ďaleko

viac, ako som čo i len tušil. Ďalšia z veľmi cenných skúseností.

Čas pri dobrom víne a v dobrej spoločnosti ubieha veľmi rýchlo, ale Renáta už mala ďalší program. Museli sme sa rozlúčiť. Celú cestu mi v hlave vírili myšlienky na Cabernet Sauvignon a Sangiovese, na prejav pôdy... Renáta nechcela prezradiť, kam vlastne ideme. Všimol som si, že mierime na Panzano a uvažoval som, aké zaujímavé vinárstvo by tam mohlo byť. Poznám tam napríklad fantastické Il Molino di Grace, ktoré sa nachádza iba kúsok od mestečka Panzano, ale my sme zastavili uprostred mestečka. Ideme vraj na obed.

Vošli sme na prvý pohľad do nevelkého mäsiarstva. Dario Cecchini, pravdepodobne, vlastne celkom určite najslávnejší taliansky mäsiar, ktorý nielenže dokonale ovláda svoje remeslo, ale je aj fantastický showman. Okamžite, ako sme vošli do mäsiarstva, srdečne sa zval s Renátou. Ani neviem ako a už nám rozdával poháre s vínom. Nebola to žiadna extratrieda, ale veľmi príjemné, pravdepodobne základné Chianti, ktoré rozhodne nikoho neurazí. Presne oproti predajnému pultu má Dario stôl, na ktorom je okrem vždy otvorenej fľaše vína aj takmer celý jeho sortiment výrobkov. Môžete ochutnať, čo len chcete, salámy, šunky, výborné lardo, pancettu. Mne najviac zachutila finocchiona - klasická toskánska saláma s feniklom. Jedol som ju už



Naozaj netypický obrázok z Toskánska, až na tú fľašu Chianti classico.

viackrát, no táto bola perfektná. Priznám sa, bol som už hladný a aj keď sme tam pojedli dosť finocchiona a prosciutta, bol som rád, keď sme sa presunuli do reštaurácie, ktorú má Dario nad mäsiarstvom.

Reštaurácia má zaujímavý koncept. Je v nej jeden veľký dlhý stôl. Podľa Dária to vraj ľudí núti baviť sa aj so svojimi susedmi a v reštaurácii je lepšia atmosféra. V strede reštaurácie bolo veľké ohnisko, na ktorom sa pripravovala slávna Bistecca alla Fiorentina. Je to vlastne veľký a hrubý T-Bone steak, ktorý sa griluje priamo nad ohňom či pahrebou. K toskánskym vínam snáď ani nenájdete lepšieho partnera. My sme si objednali ochutnávkové menu. Začínali sme zľahka zeleninovým tanierom, fenikel, zeler sedáno, mrkva, cibulka, k tomu olivový olej a soľ. Každému z nás dali malú mištičku na olivový olej. Do nej nám s cirkusovou zručnosťou a neveriteľne presne hádzal malou lyžičkou z vyše metrovej vzdialenosti soľ jeden z obsluhujúcich. Nasledoval mäsový tanier, kde bolo hádam všetko. Od čerstvého hovädzieho tataráku, ktorý na lístku figuroval pod názvom Sushi del Chianti, až po bravčové, ktoré pre zmenu nazval Tonno del Chianti (Tuniak z Chianti). K tomu všetkému bolo niekoľko druhov horčice, ktorú takisto Dario vyrába sám. Dosť som sa tešil na Bistecca alla Fiorentina, no zároveň som sa toho aj trochu obával. Keď sme ju jedli naposledy, bolo nás sedem. Objednali sme si dve a hor-

ko ťažko sme ich zjedli. Teraz sme boli štyria, ale ja som sa už cítil plný a moji spoločníci taktiež. Ledva sme zjedli Dáriove „plody mora“. V reštaurácii bola naozaj vynikajúca nálada. Renatin obchodný partner António priniesol z domu nejaké vína na ochutnanie, niečo sme si priniesli aj z Vecchie Terre di Montefili. My sme dali naše víno ochutnať našim spolustolovníkom a naopak. To som v žiadnej inej reštaurácii nezažil.

Dário napriek tomu, že pracoval dole v mäsiarstve, sa každú chvíľu objavil v reštaurácii, vždy s nejakou nacvičenou scénkou, či už to bolo samotné grilovanie, nalievanie grapy a podobne. Ten človek tým doslova žije. Svoju show chodí predvádzať po celom svete. Dole v mäsiarstve pripravoval porchettu, čo je akýsi závin z malého prasiatka s bylinkami, cesnakom a neviem čím všetkým ešte. Sledovať Dária, ako to robí, bol naozaj zážitok. Ten človek to robí s neuveriteľnou gráciou. Ponúkol sa, že by prišiel aj na Slovensko, ale čas bude mať najskôr možno tak o rok. Rýchlo sme si u Dária nakúpili nejaké drobnosti, ja osobne finocchionu a jednu z jeho horčíc a rozlúčili sme sa.

Od Dária sa neodchádza ako z reštaurácie, ale ako od dobrého priateľa, s ktorým ste sa dlho nevideli. Stisky rúk, objatia a ešte pohár vína na cestu. Keď sme vyšli von, po snehu nebolo ani pamiatky a ja som sa cítil neuveriteľne spokojne. Výborné jedlo, ešte lepšie víno, skvelí priatelia.

Ďalším bodom programu bola Florencia. Plánovali sme trochu sa prejsť po meste a zájsť na večeru do dobrej reštaurácie. Kto ma pozná vie, že ja nepremeškám žiadnu príležitosť ochutnať niečo dobré, či už je to víno, alebo jedlo a už tobôž nie v Taliansku. Víno by som ešte nejaké zvládol, ale na jedlo som už nemal ani pomyslenie. Plný dojmov z návštevy mäsiarstva Antica Macelleria Cecchini som vôbec nemal chuť ísť do Florencie aj napriek tomu, že toto mesto má svoje čaro. Večer sme strávili v pokoji na vidieku pri fľaši dobrého vína a ja som vstrebával svoje zážitky pevne rozhodnutý, že Dária Cecchiniho niekedy dostanem na Slovensko.

Vecchie terre del Montefili, Chianti classico Riserva D.O.C.G.

Farba vína je rubínovočervená s ľahkým prechodom do tehlovooranžovej. Pomaly stekajúce kvapky prezrádzajú vysokú viskozitu vína.

Už letmé ovoňanie vína prezrádza Chianti. Vôňa fialiek v kombinácii s bylinnými arómami tymiánu a prezretej višne. Neskôr sa pridá ľahký závan dreva a čokolády. Dominantnou arómou však stále zostáva višňa,



Štyri vína z Vecchie Terre di Montefili.

fialka a tymian na pozadí pevnej minerality. Chuť vína je expresívna, minerálne pevná s výraznou štruktúrou a šťavnatou ovocnosťou. Výrazná, tymianovo bylinná aróma umocňuje kôstkovito korenistý prejav čiernej prezretej višne. V závere sa objavuje ušľachtilý, minerálne ovocne tymianový vnem s dlhou dochuťou, v ktorej doznieva čokolá-

da. Pod tymianom si však treba predstaviť zmes rôznych bylín vrátane rozmarínu.

Minerálne pevné, extraktívne a expresívne víno s výraznou aromatickou. Je ešte stále mladé a má veľký potenciál.

Dnes dostáva 90 bodov, ale predpokladám, že s vyzrievaním táto hodnota výraznejšie porastie. »



Mäsový tanier u Dária.

Toskánske reminiscencie

Renáta Kostelníková sa venuje všetkému, čo nejako súvisí s Toskánskom. Organizuje výlety, prenajíma letné domy, usporadúva kurzy toskánskej kuchyne, prezentuje toskánske vína a predáva olej. Jej špecialitou sú aj svadby v Toskánsku. O niekoľko dní po príchode domov sa mi ozvala, že k nám príde prezentovať toskánske vína a gastronómiu. Prezentácia sa konala v Marianke v penzióne Pútnický mlyn. Renáta prišla spolu s Antóniom a priviezli si so sebou aj kuchára a ten zase všetky potrebné suroviny.

Začala predstavením Toskánska, cez dataprojektor premietala obrázky krajiny, vína a s neuveriteľným šarmom rozprávala o vínach a gastronómii Toskánska.

Začali sme brusketkou s olivovým olejom a dvoma rôznymi vínami. Lugana 2001 od Cesariho a Chianti classico Viticcio z Greve in Chianti, taktiež 2011. K toskánskym šalámam sme si dali pre zmenu Chianti classico Casa Sola 2009. Nasledoval ďalší z chodov Gnocchi di patate con gorgonzola e 4 formaggi. Mám pocit, že lepšie „ňoky“ som ešte nejedol. Rozpadávali sa na jazyku a gorgonzola bola veľmi jemná. Prekvapením však pre mňa bolo víno. Barone Ricasoli, k tomu ešte Chianti classico riserva je legendou. Tentokrát však legenda neohúrila. Je pravda, že toto víno ne zvolila Renáta, ale dodávateľ reštaurácie. Rozhodne to bol krok späť. Pokračovali sme cestovinami. Tagliatelle fatte in casa al ragú di carne. Domáce slíže s mäsovým ragú dozdobené rozmarínom. K tomu ďalšie Chianti classico riserva, Viticcio 2009. Výborné víno, skvelé jedlo.

Pečené bravčové so zemiakmi znie dosť jednoducho, Arista di maiale al forno con patate už o niečo lepšie. V tomto prípade išlo o pomaly pečené bravčové mäsko, krásne jemné a rozpadavé. Greppicante z Bolgheri ročníka 2010 k nemu doslova sadlo. Na záver ešte variácie toskánskych syrov a k nim Brunello di Montalcino, Poggio Antico 2004. Tešil som sa, pretože milujem Brunello a ročník 2004 bol jedným z najlepších. Aj v tomto prípade však favorit neuspel. Na ročník 2004 bolo to víno dosť hrubé. Aj v tomto prípade išlo o víno od slovenského dodávateľa.

Na záver sme ešte prechutnávali vína. Boli medzi nimi aj ďalšie také, ktoré neboli súčasťou menu. Antónia preferuje vždy bio, či už je to víno, jedlo, čokoľvek. Priznám sa, že ja som v tomto smere opatrný, pretože nie všetci, čo tvrdia, že robia bio, to robia aj dobre. Antónia s Renátou priviezli vína, často od menších neznámych vinárov, ktoré však mali niečo do seba a dokázali



presvedčiť aj v priamom súboji s veľkými značkami, ktoré v tomto prípade boli viac značkami ako kvalitou.

Ak budete niekedy potrebovať s čímkoľvek

v Toskánsku pomôcť či poradiť, bez váhania sa obráťte na Renátu. Jej kontakt nájdete na stránke www.italiecestovani.com

Tibor Vittek