



Vitaj Brunello

Malé, a kedysi bezvýznamné toskánske mestečko Montalcino sa vždy vo februári stáva magnetom, ktorý priťahuje ľudí z vinárskeho biznisu z celého sveta.

V tomto čase totiž v Toskánsku prebieha séria predstavení ročníka, ktorý je práve uvádzaný na trh. Celkovo k najvýznamnejším v Taliansku patrí Antepima Chianti classico, Antepima Vino Nobile di Montepulciano a Benvenuto Brunello. Mám rád Chianti classico a o víne Brunello di Montalcino môžem povedať, že ho milujem. Aj preto som sa už dlho chystal ísť sa pozrieť na predstavenie aktuálneho Brunella, ale doteraz sa mi to nejako nedarilo. Dostal som však ponuku, ktorá sa neodmieta. Pozvanie od Renáty Kostelníkovéj a Antonia Sferlaza, ktorí spolu organizujú pobyty v Toskánsku predovšetkým pre Slovákov a Čechov. Do Montalcina (montalcína) sme dorazili niečo pred jedenástou. Zamračené počasie s práve sa začínajúcim dažďom mi vôbec nepokazilo náladu. Vidina najlepších toskánskych vín mi dokázala prežiarť to pochmúrne dopoludnie. Prehliadka vín sa v minulosti konala v miestnej pevnosti, ale organizátori zmenili priestory a dnes využívajú niekoľko objektov v centre mesta. Vinári sú rozložený v budove Kláštora, Palazzo Pieri a Astrusi Teatro, ktoré sú navzájom prepojené stanní.

Záplava zážitkov

Benvenuto Brunello počas prvých dvoch dní nie je prístupné verejnosti, ale iba novinárom píšucim o víne a obchodníkom s vínom a aj tí musia mať pozvánku. Renáta všetko perfektne pripravila, a tak nás už čakali kartičky s menom. Vzal som si poznámkový blok a v zozname vinárov som napočítal 135 vinárstiev. Niektorí moji kolegovia zo zahraničia vyčítajú konzorcium, že nedokáže zabezpečiť, aby boli prítomní všetci. V oblasti je totiž registrovaných 221 vinárstiev, takže prehliadky sa zúčastňuje niečo viac ako 60 percent. Chýbali predovšetkým osvedčené mená ako Casanova di Neri, Castello Banfi, Conti Constanti, Biondi Santi, atď. Aby som bol úprimný, vôbec mi nechybali. Bol som zvedavý na niečo nové, niečo, čo nepoznám. Pri prvom stolíku u Silvia Nardiho som síce ochutnal aj Rosso di Montalcino, ale vzhľadom na počet vinárstiev som sa neskôr venoval už iba vínam Brunello di Montalcino a Brunello di Montalcino riserva. Kým štandardné Brunello di Montalcino bolo ročníka 2008, oceneného štyrmi hviezdikami,

Brunello di Montalcino riserva boli vína ročníka 2007, oceneného piatimi hviezdikami a navyše ročník 2007 je považovaný za jeden z najlepších. Hľadať to najlepšie spomedzi 135 vinárstiev je ako hľadať ihlu v kope sena. Nechal som sa preto viesť mojimi sprievodcami. Niektoré mená som poznal dôverne, niektoré z počutia, iné boli pre mňa absolútne nové. Taká bola aj degustácia. António s Renátou ma zoznámili s vinármi, ktorých by som si pravdepodobne vôbec nevšimol a to by bola chyba. Jedným z nich bolo Cupano. Ornella Tondini a Lionel Cousin sú veľmi milý pár, povedzme v dôchodkovom veku. Ako napovedá samotné meno, Lionel je Francúz, ktorému prirástlo Montalcino k srdcu a venuje sa biodynamickému pestovaniu hrozna. Má vlastné výsadby z roku 1997, čo je stále ešte mladá vinica, ale na víne to nepoznať. Jednotlivé úkony vo viníci podriaďuje fázam mesiaca, nepoužíva chémiu, atď. Jeho vína ma naozaj prekvapili v tom najpozitívnejšom zmysle. Je to ďalšie z vinárstiev, ktoré musím skôr či neskôr navštíviť.

Ďalším, pre mňa neznámym vinárstvom, bolo vinárstvo Mastrojanni. So slávnym hercom nemá nič spoločné. Zakladateľom bol rímsky advokát Gabriele Mastrojanni, ale od roku 2008 je podnik vo vlastníctve kávového magnáta pána Illy, majiteľa rovnomennej spoločnosti. V tomto prípade som sa nechal nahovoriť aj na Rosso di Montalcino, ktoré by bol hriech nechutnať. Brunello di Montalcino 2008 a Brunello di Montalcino riserva 2007 boli ešte krajším zážitkom. Podobný príbeh ako Mastrojanni bolo aj vinárstvo Belpoggio. Jeho vlastník má však k vínu predsa len bližšie ako ku káve. Pán Bellussi je totiž majiteľom vinárstva, ktoré vyrába jedno z najprestížnejších šumivých vín z Valdobbiadene, Prosecco. Ich najvyššia línia Belcanto je oficiálnym šumivým vínom snád na každom filmovom festivale, pochopiteľne okrem Trenčianskych Teplic. Jeho vínam sa budem venovať v závere, ale dopredu môžem prezradiť, že už keď som otvoril základné Rosso di Montalcino pochopil som, že mám pred sebou jedno z najušľachtilejších vín z Montalcina. Zaujímavých a nových zážitkov tu bolo pre mňa v ten deň viacero. Pôvodne som sa chcel ochutnávaniu venovať systematicky, ale to bolo prakticky nemožné. Pri jednom stolíku som uvidel staré známe Campogiovanni, pri inom som si nenechal ujsť najnovšie víno od Fuligniho, ktoré sa opäť o kúsok posunulo smerom k elegancii, Renáta ma nahovorila, aby som ochutnal vína od Donatella Cinelli Colombini, kde víno robia iba ženy, nasledoval Fantì, Sesti, stretol som starého známeho, enológa Roberta Cipressu, ktorý spolupracoval s Karpatskou Perlou a prezentoval vlastné vína pod značkou La Fiorita. Nesmiem zabudnúť na pána Lisiniho, ktorý ma utvrdil v tom, že stále patrí k top producentom.

Záhadná vinotéka

Cítil som sa ako malý chlapec vo Figare. Všetkého bolo nadostač a všetko som chcel ochutnať, ale jeden deň, ktorý som si na Benvenuto Brunello vyhradil, je neuveriteľne málo a to ešte musím odrátať čas strávený na obede, ktorý organizátori podávali v inej budove. Na záver dňa som dostal dve zaujímavé pozvánky na večer. Prvá z nich bola od Roberta Cipressu, ktorý ma pozval na večierok so zopár priateľmi k nemu do vinárstva. Druhá pozvánka bola trochu záhadná. Vraj vinári, ktorí sa oficiálnych podujatí nezúčastňujú dávajú svoje vína do jednej z miestnych vinotiek, kde sa dajú ochutnať. Bol som viac zvedavý na tú neznámu vinotéku. Niežby som nechcel ísť k Robertovi, ale k nemu sa môžem dostať aj inokedy.



Illy, Renata Kostelníková a Bellussi



Naše rosso proste musíš ochutnať



Mastrojanni

António presne vedel, kde sa tá vinotéka nachádza a tak sme tam zamierili. Dnu sedelo niekoľko známych tvárí, okrem iného aj Lionel. Na pulte boli voľne uložené desiatky fliaš, medzi nimi mená ako Casanova di Neri, či Conti Constanti. V príjemnej spoločnosti

sme prechutnali ďalších asi 20 fantastických vín. O niektorých som v živote nepočul, iné boli hviezdami. Na záver som si nechal Brunello od Casanova di Neri a urobil som dobre. Možno najlepšie víno toho dňa.

Aké je Brunello di Montalcino 2007 a 2008 »



Ornella Tondini a Lionel Cousin



Vína vo vinotéke

Možno by som sa mal teraz zmieniť o tom, ako vyzerajú vína ročníka 2008, ale necítim sa byť dostatočne skúseným, aby som sa mohol k tejto téme vyjadriť. Môžem ale povedať, že vo všeobecnosti je Brunello di Montalcino ročníka 2008 plné komplexné víno, ktorému nechýba elegancia, avšak v porovnaní s vinami ročníka 2007 má o niečo hrubšie taníny a nedosahuje ani jeho jemnosť a eleganciu, ktorá sa však vo vinách ročníka 2007 javí ako nedostizná. Naopak, vína ročníka 2008 v porovnaní s predchádzajúcim ročníkom pôsobia vyzretejšie a na ich vrchol nebude treba čakať tak dlhý čas ako v prípade vín 2007-čky. Jednodu-

cho 2008 je skôr pripravená na pitie. O to zaujímavejšie vyzerali riservy ročníka 2007. Krásne, a nebojím sa napísať veľké vína, ktoré napriek tomu, že strávili v sude ešte o rok viac, potrebujú ešte zopár rokov pobudnúť vo fľaši. Už teraz boli veľmi jemné a elegantné a zároveň komplexné a pevné s dokonalým jemným tanínom.

Rád by som moje vyjadrenie oprel o skúsenosť s pred roka, avšak bohužiaľ pred rokom som na februárovej degustácii nebol. Čo to, som dobehol ešte večer pred návštevou Montalcina, ale to už bolo víno o rok staršie a aj tak bol hriech tú fľašu otvárať, pretože k vrcholu má to víno ešte hodný kus cesty.

Moja návšteva Montalcina splnila moje očakávanie. Overené adresy poznám a chcel som ochutnať niečo nové, niečo zaujímavé a to sa mi aj podarilo. Bonusom pre mňa bola možnosť nasať atmosféru tohto podujatia a to som aj za jeden krátky deň stihol. Mal som možnosť rozhodnúť sa, či chcem ďalší deň stráviť ochutnávaním Brunella alebo ísť sa trochu túlať po Chianti. Zvolil som druhú možnosť a urobil som dobre, ale to už je iný príbeh. Prezradím iba, že v Panzane som navštívil najlepšieho toskánskeho mäsiara Daria Cecchiniho, vďaka ktorému som musel zrušiť večernú cestu do Florencie.

Ak uvažujete nad návštevou Toskánska, kliknite si na www.italiecestovani.com

ROSSO DI MONTALCINO 2009, BELPOGGIO

Farba vína nepatrí k najsýtejším a je rubínovo červeného odtieňa, ale s už nastupujúcim tehlovým odtieňom.

Vôňa vína je veľmi výrazná. Po oboňaní by som hádal skôr Brunello ako Rosso.

Fialky, tabak, kúsok cédra, minerálny tón.

Až neskôr sa rozvinie slivkovo kôstková aróma spolu s vôňou šťavnatej višne.

Celkový prejav vône vína je veľmi príjemný a elegantný.

Chuť je šťavnatá s príjemným dotykom dreva a horkou čokoládou. Mohutne pôsobiace taníny sú veľmi jemné, až zamatovej textúry. Ovocnosť sa prejavuje najskôr vo forme sladkých sušených sliviek, neskôr pribudne šťavnatá ovocnosť višne. Víno doznieva v jemnej tabakovej, neskôr však čokoládovo-višňovej dochuti.

Veľmi pekné a elegantné víno, ktoré aj napriek tomu, že je iba mladším bratom Brunella, má štruktúru a hĺbkou.

Bodov 91



BRUNELLO DI MONTALCINO 2006, BELPOGGIO

Hlboká granátová farba, s tehlovo červeným okrajom.

Vôňa vína je veľmi intenzívna, šťavnato ovocná s plným priehŕstím višní, ktoré postupne prejdú do sušenej slivky a tá zase do ušľachtilých aróm cédrového dreva a tabakového listu. V pozadí je zreteľný tón fialiek. Vôňa patrí plnému a telnatému vínu.

Chuť je krásne šťavnatá, opäť sa ako prvé prejavujú višne, ktoré postupne prejdú do ušľachtilejších aróm slivky cédrového dreva či čokolády. Kyselina z vína vôbec nevyčnieva, ale robí ho krásne šťavnatým. Tanínová štruktúra je výrazná, patrí k tým jemným, ale čas jej nepochybne prospeje.

Víno je vďaka svojej ovocnosti skôr bujare ako elegantné, ale veľmi príťažlivé a podmanivé. Má mimoriadne dlhú dochuť, v ktorej sa objavujú arómy, ktoré zvyčajne navodzujú pocit elegancie vína. V každom okamihu sa víno tvári inak. V porovnaní s Rossom je komplexnejšie a pevnejšie, ale aj vyzretejšie, s podstatne väčším potenciálom.

Bodov 93

