

Úspěšná tuzemská vína: Ovčáčikovo Rulandské šedé 2003

Pro představení dalšího z našich úspěšných vín jsme zajeli do Velehradu. Vinaře Václava Ovčáčíka netřeba našim čtenářům-pamětníkům jistě podrobně představovat, rozsáhlý medailonek vyšel v roce 2003 ve VO č. 10. Níže snad jen kromě informací k samotnému vínu několik základních faktů.

Rulandské šedé 2003 výběr z bobulí

Číslo výrobní šarže 34–2003, evidenční číslo jakosti 8B1–05–198

Viniční trať Staré hory, vinařská obec Tupešy, podoblast Slovácká, vinařská oblast Morava
Alkohol 15%, polosladké (zbytkový cukr 36,5g/l), bezcukerný extrakt 31,7g/l, titrovatelné kyseliny 6,2g/l.

Vinice se nachází ve starobylé tupeské trati Staré hory, spíše blíže k obci Břestek, hradu Buchlov na dohled. Půda je zde sprašovitá s vysokým obsahem vápníku v půdě. Hrozny Rulandského šedého pocházely z vinic dvou výsadeb – staré vinice z roku 1984, která je v perfektní kondici a právě ona dodala takové množství minerálních látek tvořících tak vysoký extrakt, a z mladé vinice z výsadby z roku 1995. „Vinice nepřetěžujeme, jsme si vědomi toho, že redukce úrody je základ úspěchu a zejména udržení dobré kondice keře“, zdůrazňuje k vínu úspěšného Rulandského šedého Václav Ovčáčík. Půdu ve vinicích nijak neobdělávají – pouze několikrát za rok kosí celoplošné zatravnění. Vinice mají vedeny v systému integrované ochrany a takže i láhve zdobí symbol IP. Co se týče termínu sklizně, Ovčáčikovi nespěchají: „Ostatní už mají omyté mlýnky a lisy a my tepr-



ve začínáme. Na sklonku léta nakoupíme padesátikilový pytel cukru a s ním postupně přikrmujeme včely, abychom je odlákali od hroznů. Sklízíme opravdu ve velmi pozdním termínu, například sklizeň 2003 jsme začínali 6. prosince. A vyplatilo se. Naprostá většina sklizených hroznů měla cukernatosti 27 až 29 °NM, kyseliny byly prodýchané a hrozny dokonale fyziologicky vyzrálé. Po několika mírných mrazících z roztoku v dužnině bobule vypadly termolabilní bílkoviny“, dodává Ovčáčík.

Výlisnost hroznů na popisované Rulandské šedé byla kolem 42% a mošt dosáhl cukernatosti 28 °NM. Mošt neodkalovali, neboť dle vysvětlení v případě, že používáte šetrné přípravky ochrany, tak odkalování moštu ze zdravých hroznů není třeba. Byly použity speciální kultury ušlechtilých kvasinek spolu se zákvasem z autochtonní mikroflóry. Fermentace probíhala v dřevěném sudu o objemu 600l, zrání vína v barikovém sudu z kavkazského dubu. Víno bylo lahvoáno až po roce zrání.

V barvě jsou zlatavé tóny ušlechtilého nazrálého vína. Vůně je chlebnatá, noblesní, evokující přežralý hrozen v počátku zrodu s tóny suchého listí až tlejícího sena, kompostu. Chuť je hutná, jemně dřevitá, extraktivní. Má pomalý, ale pevný a podstatný náběh, v plné komplexitě. Dochuť dlouhá, minerální až slaná.

Získaná ocenění:

- VINOFORUM 2007 stříbrná medaile
- MUVINA 2007 zlatá medaile
- VINOFEŠT 2007 zlatá medaile
- AWC Vienna 2007 čestný diplom
- VINOFORUM 2006 stříbrná medaile

Popis „trochu jinak“ z pera Bogdana Trojaka

Ovčáčikovo Rulandské šedé 2003 – to je téma přímo architektonické. Vnitřní stavba tohoto „uměleckého díla“ má nejenom jakoby katedrální podstatu, ale i skutečnou tektoniku – čím déle toto víno ochutnáváme, tím více si všímáme pohybů a změn, kterými je přetvářeno, obohacováno a doslova završováno jako skutečná monumentální stavba. Doporučuji jej pít nejméně po tři večery za sebou. Na začátku ucítíte ve sklenici chléb položený na pergamenovém výkresu budoucího chrámu, vonící kváskový chléb, který za úsvitu posnádali středověcí mistři kameníci – „kamenické hutě.“ Pak vínem zakroužíme – před námi vystanou štíhlá gotická okna, věnec kaplí po obvodu poháru, ruce sepjaté k modlitbě či andělská křídla. Napijeme se. Jediný hlt je jako stoupání z krypty kostelní lodí přes triforium k nejvyšší fiále na věži, kterou uchází spiritus vini – v tomto případě alkohol nebývalé koncentrace, jenž „chrám“ tohoto šedého pinotu doslova prostupuje, ale jehož přítomnost je zároveň nutnou palčivostí Božího Tajemství.

Druhého večera je víno rozložitější, jako by byly přistavěny dvě další kostelní lodí, v nichž zavoní staré modlitební knihy. Třetí den je víno v ústech doslova barokně prostorné, kupolovité. Štíhlé a filigránské gotické kružby ustoupily oválům a kruhům. Zavoní lavice s ořechového dřeva lehce ožehnuté plamenem voskovice. Chrám je dotvořen. Setkali jsme se s vínem komplexním, etapovým, etážovým a podmanivě složitým.