

VINOTÉKA

časopis plný vína

číslo 1/2018 • Cena: 3,20 €



**REDAKČNÝ TEST
SLOVENSKÝCH
SAUVIGNONOV**

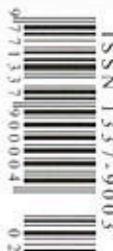



HABSBURG
víno s pôvodom

**KEď ZALOŽIA
VINÁRSTVO
BANKÁRI**

**ARCHÍVNE ČERVENÉ
U VALENTU
SAMOZREJMOSTOU**

**VINÁRSTVOM
ROKA GOLGUZ**



predstavujeme slovenské vinárstva



Juraj Smaženka (vľavo) a Josef Ronge.



Súčasťou vinárstva je aj malá a útulná predajňa.



HABSBURG
víno s pôvodom

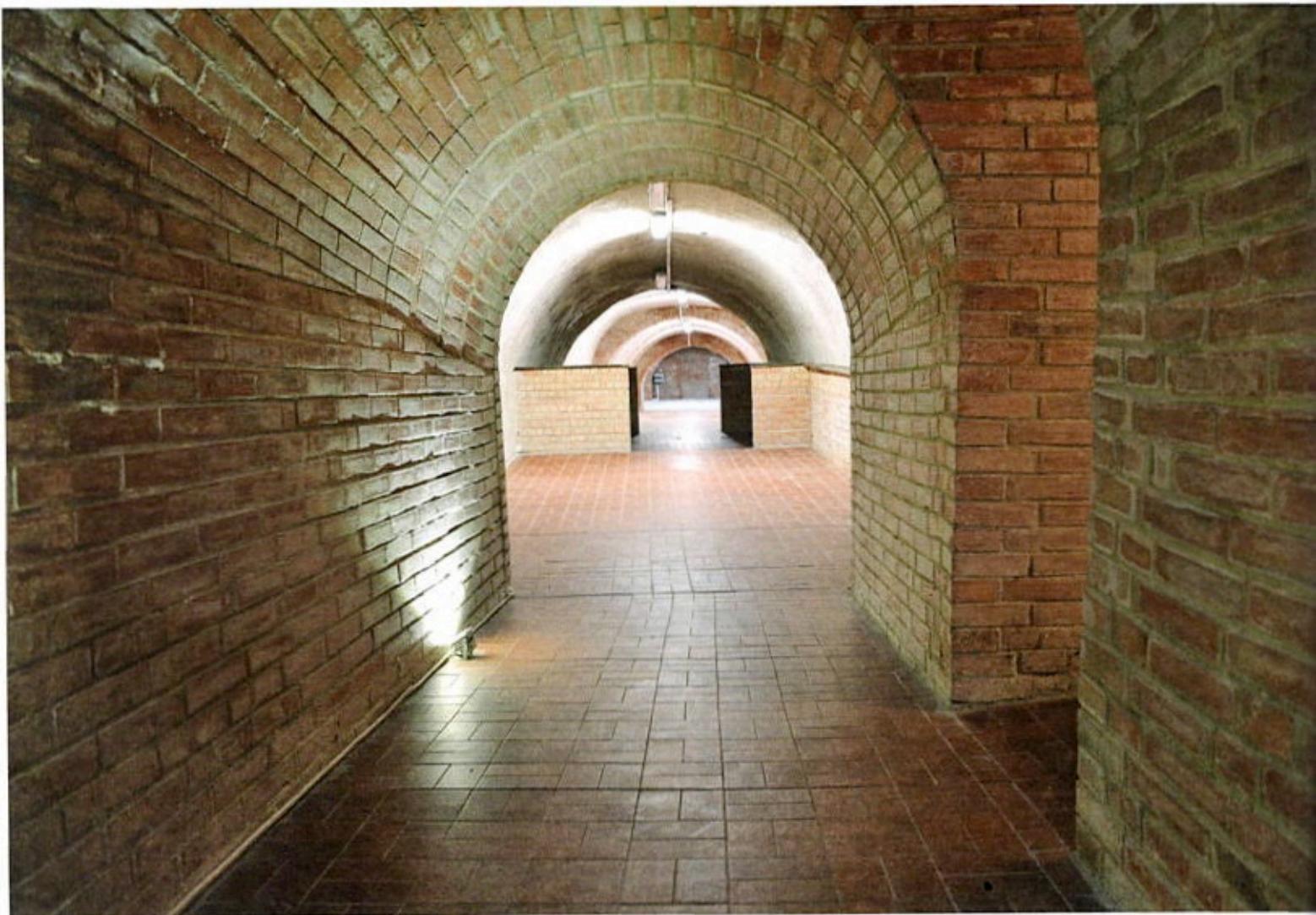
Vinárstvo Habsburg

Juraj Smaženka a Josef Ronge si založili vinárstvo nezvyčajným spôsobom, na Slovensku doteraz nevídanej.

TEXT A SNÍMKY: JURAJ MIKULA

Každý z nich sa dostal k vínu trochu inak, nakoniec sa však ich cesty prefali. Juraj Smaženka odišiel v roku 2005 pracovať na Moravu do banky. Miestna kultúra vína ho významne poznačila. Aby sa začlenil, začal sa o víno zaujímať viac ako iba jeho konzument. Doslova ho pohltilo a stalo sa jeho koníčkom až do tej miery, že absolvoval someliersky kurz a senzoričné skúšky. Postupne, ako víno ochutnával a bavil sa ním, skúšal niektoré moravské vína dovážať na Slovensko. Tento krok sa sice nestrelol s úspechom, ale získal tak aspoň prehľad.

Josef Ronge je rodák z Břeclavi, ktoré je súčasťou Velkopavlovickej vinárskej oblasti, jednej z najvýznamnejších u našich západných susedov. O víno sa zaujíma už viac ako desať rokov. Zo začiatku mu robilo hlavne spoločníka. Neskôr si tiež urobil somelierske skúšky a zúčastňoval sa rôznych degustácií a ochutnávok vína. Keď prišiel Juraj Smaženka na Moravu, stal sa jeho kolegom. Ako bankári poznali rôzne vinárske príbehy, pretože niektorí vinári boli ich klientmi. Zistili, že aj v čase hospodárskej krízy tento biznis fungoval dobre a žil si vlastným životom. Vtedy Jurajovi Smaženkovi skrsla v hlove zaujímavá myšlienka.



Do takmer päťdesiat metrov hľbokej pivnice by mal čoskoro pribudnúť na mieru vyrobené nerezové tanky.



Vinárstvo má všetko potrebné technologické vybavenie.

Treba mať aj šťastie

V čase, keď ešte na Slovensko dovážal moravské víno, väčšina pre-vádzkarov chcelo len slovenské. Preto sa rozhodol, že urobí všetko preto, aby im dokázal také ponúknut. V roku 2011 si dal zaregistrovať obchodnú značku.

Zo začiatku rozmyšľal, že spojí produkt s vlastným menom. Takto pomenovať vinárstvo je súčasťou bežného, ale uvedomil si, že je to beh na dlhú trať, pretože trvá nejaký čas, kým sa nový názov dostane ľudom do povedomia. Za hranicami Slovenska by to bolo ešte fažie. Hľadal aj niečo, čo má tradíciu, silu a záber aj mimo Slovenska. Inšpiráciu nakoniec našiel v svojom rodnom meste Holič. Tam sa nachádza kaštieľ, ktorý bol letným sídlom Márie Terézie. Napadlo ho použiť meno rodu Rakúsko-uhorských panovníkov - Habsburg.

Bola to odvážna myšlienka, preto sa začal v prvom rade zaoberať všetkými potrebnými povoleniami po stránke legislatívnej. Zistil však, že na Slovensku je tento názov možné použiť bez zvláštneho obmedzenia. Dlhú tomu nemohol uveriť. „Možno k tomuto menu mali všetci taký veľký rešpekt, že sa ho neodvážili zaregistrovať. Som rád, že sa to podarilo práve mnemu,“ neskrýva radosť Juraj Smaženka.

Ako jediný na Slovensku

Keď sa mu podarilo zaregistrovať túto značku, začal sa zaoberať myšlienkovou založiť si vinárstvo. Podobné ambície mal aj jeho kolega Josef Ronge, a tak našli rýchlo spoločnú reč. Vedeli, ako by malo ich



V staršej časti pivnice momentálne vyzrievajú vína ostatného ročníka.

VELTLÍNSKE ZELENÉ 2016 SUCHÉ

Vino má zeleno-žltú farbu a prenikavú vôňu. Svieža a vyvážená ovocná chut zaujme príjemnou citrusovou kyselinkou.



CHARDONNAY 2016 POLOSUCHÉ

cukornatosť pri zbere 19°NM.
Vino má intenzívnu vôňu zrelého kôstkového ovocia. Labká ovocná chut je umocnená príjemnou kyselinou.



»



Hlavný motív etikety tvorí ručne namaľovaná silueta holíckeho kaštieľa, ktorý bol letným sídlom Márie Terézie.

vinárstvo a jeho produkty vyžerať, ale chýbali im financie. Založili si preto akciovú spoločnosť s cieľom vybudovania vinárstva. Potrebné peniaze získali formou verejného úpisu akcií. Uviedli ich na trh a poníkali drobným investorom. Takto získali potrebný kapitál. O niekoľko mesiacov sa im podarilo získať prvých stotisíc eur. Kúpili

vihodné priestory a zvýšilo im ešte aj na časť potrebnej technológie. Keďže im peniaze z prvého kola úpisu akcií nestačili, vyhlásili druhé. To už bolo jednoduchšie, pretože akcionári mohli vidieť výsledky a väčšina účastníkov z prvého kola zainvestovala opäť. Ku dnešnému dňu sa akcie tohto vinárstva rozdelili medzi tridsať in-

FRANKOVKA MODRÁ ROSÉ 2016 POLOSLADKÉ

cukornatost pri zbere 24°NM

Krásna svieža ovocná aróma pripomína jahody a maliny. Plná ovocná chuf je ako stvorená nielen na teplý letný deň.



SAUVIGNON 2016 SUCHÉ

cukornatost pri zbere 22,6°NM

Intenzívna vôňa zaujme tónom čiernych ríbezľí a broskyň. Chuť je nekomplikovaná, s ľahkým nádychom ovocia a hľuchavkových tónov. Plnosť tohto vína je umocnená stredne dlhou hrejivou dochutou.



vestorov. Juraj Smaženka a Josef Ronge boli ochotní sa vzdať rozhodovacieho práva v spoločnosti. Radšej chcú vlastniť desať percent veľkého a fungujúceho podniku, ako deväťdesať percent niečoho, čo iba živori. Jednoducho, aj menej môže byť niekedy viac.

Prvý ročník

Prvý oficiálny ročník, s ktorým prišli na trh, bola 2016-ka. V moderne zariadenom vinárstve sa rozhodli využiť služby externého enológa z Moravy. Je to ich rovesník a priateľ zároveň. „Nie je zkonstatovaný, čo sa výroby vína týka. Skôr by sa dal charakterizovať ako inovátor. Navštievoje nás tak často, ako je to potrebné. Býva iba kúsok od Holíča, takže počas kampane je to skoro každý deň.“ vysvetluje Josef Ronge.

Momentálne je ich celková kapacita necelých tridsať tisíc litrov. Snažia sa hlavne sústredíť na kvalitu, preto všetky ich vína nesú nejaký príťažlivý. V súčasnosti hrozno iba nakupujú, ale už majú vypracovaný projekt výsadby nových vinohradov, ktorý budú finančovať opäť formou verejného úpisu akcií. Kedže hodnota konečných akcií bude vyššia ako stotisíc eur, musel byť schválený aj NBS. Týmto krokom si zabezpečili ďalšie prvenstvo. Stanú sa vôbec prví na Slovensku, ktorí vysadia štyridsať hektárov vinic prefinancovaných takýmto spôsobom. Takáto výmera by im mala komfortne pokryť potreby aj do budúcnosti, pretože ročnú výrobu vína by chceli zastabilizovať na hodnote okolo stotisíc litrov.

Netradičné portfólio

Plán je produkovať iba príťažlivé vína a sústredovať sa hlavne na pinotové odrody. Ich zámerom je nespracovávať viac ako šesť odrôd. Zaujímavosťou je, že nevyrábajú žiadne červené vína. Zdôvodňujú to tým, že chcú robíť iba vysokokvalitné vína, ktoré budú schopné konkurovať nielen na našom, ale aj na zahraničnom trhu a to by sa podľa nich s našimi červenými vínami dalo dosiahnuť veľmi ľahko. Kvalite ich vína zodpovedá aj cenová politika. Uvedomujú si, že dnešný trh ponúka výhodnejšie kvalitné červené vína z iných vinárskej krajín, ktorým momentálne nedokážu konkurovať. Preto sa

chcú sústredit iba na biele a ružové vína. Základ budú tvoriť odrody Rulandské šedé, Chardonnay, Veltlínske zelené a Tramín červený. Každý rok k nim pribudnú ďalšie dve, ktoré budú vyrobené z fyziológicky dozretého hrozna, tak ako si predstavujú.

„K menu Habsburg možno malí všetci taký veľký rešpekt, že sa ho neodvážili zaregistrovať. Som rád, že sa to podarilo práve mne.“

J. Smaženka

Zaujímavá budúcnosť

V nadchádzajúcich rokoch by sa okrem výroby tichých vína cheli venovať šumivým, vyrobeným sekundárnu fermentáciu vo fľaši. Je to spôsob, ktorý je viac sofistikovaný a technologicky náročnejší. Kedže si na svoje plecia berú iba toľko, kofko zvládnu, na výrobu takéhoto typu vína plánujú osloviť niektoré vinárstvo, ktoré už má na to potrebné vybavenie.

Zamýšľajú vplávať aj do menej preskúmaných alternatívnych vinárskej vód. Po návšteve Gruzínska, kde v oblasti Kachétie spoznali tradičný miestny postup výroby vína sa rozhodli, že sa ich pokúsia napodobniť vo svojom vinárstve. Vína vyzrievajú v hlinených amforách nazývaných kvevri, ktoré sú zakopané v zemi. Tento spôsob výroby vína ich okamžite uchvátil. Dohodli sa s miestnym odborníkom na výrobu takéhoto vína, že príde na Slovensko a pomôže im nielen správne zakopať kvevri, ale ukáže im aj postup výroby. V pivnici už vyčlenili priestor na štyri dvestopäťdesať litrové amfory, takže o niekoľko mesiacov sa máme na čo tešiť.

Juraj Smaženka a Josef Ronge sú mladí, ambiciozní a veľmi šikovní ľudia, ktorých vinárstvo sice neživí, ale jeho budovaniu venujú veľmi veľa času. Dýcha sa im preto fahšie a môžu robíť s vínom aj zaujímavé pokusy, ktoré obohatia našu vinársku scénu zaujímavými a netradičnými produktmi.

TRAMÍN ČERVENÝ 2016 POLOSUCHÉ

Intenzívna vôňa ruží je prešpikovaná pikantnými tónmi korenia a bylinky. Plné telo je postavené na harmónii príjemnej kyseliny s opulentným zvyškovým cukrom. Chutový vnem je v závere zdôraznený živou korenistou dochutou.



RULANDSKÉ ŠEDÉ 2016 SUCHÉ

cukornatosť pri zbere 22,4°NM
Vino má zlatozlatú farbu. Čistá ovocná vôňa sa prejavuje tónmi orieškov a hruškového kompotu. Plné telo je postavené na harmónii sviežej kyseliny a decentného zvyškového cukru. Chut je hebká, extraktívna, s maslovými tónmi a dlhou dochutou

