

Šumivý skvost z Vinárstva Pavelka a syn

Väčšina vinárov, ktorí majú vlastné vinohrady bude iste súhlasiť s výrokom, že vrcholom pre každého z nich je vyrobiť ľadové a šumivé víno.

TEXT A SNÍMKY: JURAJ MIKULA

Milan Pavelka k nim tiež patrí. Ľadové víno už vyrobil pred niekoľkými rokmi, ale čas na šumivé dozrel až teraz. Aby sme však boli presní, prvé pokusy urobil už v roku 2005. Okrem bieleho, v ktorom spojil zaužívané Chardonnay a Rulandské biele s Rizlingom rýnskym, vyskúšal aj ružové prevedenie z Frankovky modrej. Zo začiatku sa mu viac pozdávala frankovka, ale postupom času, ako víno vyzrievalo, sa predsa len rozhodol pre biele odrody. Dnes môžeme konštatovať, že urobil veľmi dobre.

Vďaka vlastným vinohradom surovinu na jeho výrobu nevyberajú po zbere vo vinárstve, ale selektujú ju už vo vinici. „Dôležité je, aby bol v hrozne správny pomer kyseľín, preto hrozno na šumivé víno zberáme skôr,“ vysvetľuje Milan Pavelka. Z ich viníc vybrali pezinské hony Tále a Dolné Kogle. Hrozno z týchto polôh dáva vlnám jemnú aromaticu a ovocnosť, ktorá je zachovaná aj pri dlhšej sekundárnej fermentácii. Významný aspekt, ktorý ovplyvňuje výsledný produkt, je bez pochyb aj spôsob starostlivosti o vinice. U Pavelkovcov sú všetky vinohrady už tri roky v režime bio ochrany. „Výsledky sú s konvenčným obhospodarovaním porovnateľné, dokonca v niektorých ukazovateľoch lepšie. Verím, že takýto spôsob je pre



Zlava pivničný majster Róbert Adámek, Milan Pavelka a jeho syn Michal.

prírodu menej zafažujúci,“ vyslovuje svoj názor na bio režim Milan Pavelka. Pri predstave, že na jar v medziradi vinohradu začne kvitnúť biela ďatelina, následne hrachor a po jeho odkvitnutí vyskočí facélia, s jeho tvrdením musíme iba súhlasiť. A na jeseň, keď už nikde nič nerastie, zrazu vybehne zo zeme do metrovej výšky slez. Vtedy musí duša vinohradníka zaplesáť.

Návrat k prírode má určite svoj význam a približovanie sa k jej zákonitostiam je cesta správnym smerom. Ak ešte k tomu z takýchto viníc uzrie svetlo sveta aj kvalitný

vinný mok, ako v prípade tohto šumivého vína z Vinárstva Pavelka a syn, zážitok je násobne umocnený.

Milan Pavelka si na výrobe tohto vína naozaj dal záležať. Okrem výberu ideálnych viníc, z ktorých pochádza surovina na jeho výrobu, mu doprial aj dostatočný čas na vyzrievanie. Veď osemnásť mesiacov trvajúca sekundárna fermentácia vo fľaši v našich končinách veru nebýva zvykom. Ak aj po takomto dlhom čase vo víne ostanú príjemné ovocné tóny, tak to už musí vinár, okrem skúseností, ukázať aj poriadny kus majstrovstva. ■

