

vinárov vyčnievajú dvaja vinári, Zsolt Sütő a Tibor Melečky, ktorí v roku 2002 založili vinársku firmu Strekov1075. Jeden z nich vyčnieva síce nad davom len ak sa postaví na stoličku, avšak obaja sú veľkí hlavne svojim odhodlaním robiť vína po svojom. To znamená čo najviac tradične, tak, aby sa v nich zachoval miestny terroir. Vo svojich vinohradoch pestujú na dvanástich hektároch Rizling vlašský, Veltlínske zelené, Devín, Rizling rýnsky, Svätovavrinecké, Frankovku modrú, Modrý Portugal, Alibernet a Dunaj. Odrodová skladba ich vinohradov nie je síce ničím výnimočná, avšak to sa určite nedá povedať o ich vínach. Čiastočne odkalené mušty prevyšajú v dubových sudoch bez použitia selektovaných kvasničných kultúr.

Kvasenie sa uskutočňuje v pivnici, ktorej teplota je jedinou reguláciou fermentácie a tak vo väčšine ich vín neočakávajú primárne ovocné tóny. „Vino by malo byť o ľuďoch, nie o technológii. Každý ročník má u nás svoju chuť. Naše vína nechutia každému – to je dobrý znak. Problém by nastal, ak by sa páčili všetkým – to znamená, že sme vyrobili niečo bežné – a to nechceme,“ hovoria obaja vinári.

#### Rozhoduje dospievanie

Ich vínam charakter uprieť skutočne nemožno. Odrodovosť, tak ako ju poznáme u iných výrobcov s modernými technológiami, síce v mnohých vínach nenájdete



a lepšie by bolo, keby sa použité hrozno na etikete ani neuvádzalo, lebo zbytočne mátie konzumentov očakávajúcich niečo iné ako potom vo fľaši objavuje.

„Chceme aby naše vína odrážali miestny terroir – takto chutí náš miestny Devín, takto Chardonnay. Musíme akceptovať, že občas aj prehráme, ale keď sa kľúčovo bojíte smrti, tak si za celý život

nikdy neužijete. Vyhráva len ten, kto hrá – strach z prehry vás vyradí z hry. My radi hráme. Nebavilo by nás vyrábať dokonalé technologické vína, ktoré viete, ako by mali chutiť ešte skôr, ako otvoríte fľašu,“ tvrdia vinári.

Ich vínam sa skutočne dostane ojedinelej starostlivosti. Vína z jednotlivých honov kvasia a zrejú osobitne a žijú svojím životom. Až keď začnú

dospievať, sa rozhodne, či do fľaše pôjdu osobitne alebo ako odrodové cuvée z rôznych vinohradov.

#### Nové trendy v pestovaní

Inovatívne začali pristupovať aj k pestovaniu viniča. Nové výsadby sadia na kolíkovom vedení, ktoré tu vraj bolo tradičným spôsobom pestovania. Rastliny sa nevysilujú, nebudujú zbytočne ako na vysokom drôtovom vedení. Vnímajú svoj priestor a energiu ukladajú viac do samotného hrozna. Pri návšteve, vidiac tieto vinice, sme sa logicky začali obávať, či sa nezhoršuje zdravotný stav takto vedeného viniča. „Napriek tomu, aký ťažký klimaticky a výskytom chorôb bol tento rok, sme mali minimum infekcií, pričom kolíková výsadba sa neošetrovala častejšie, ako ostatné vinohrady, o ktoré sa staráme čím najprirodzenejším spôsobom. My postrekmi šetríme. A nakoniec malo hrozno z tohto viniča vyššiu cukornatosť alepsi zdravotný stav, hovoria vinári.

Ich tvrdohlavé postoje im prinášajú uznanie a chvály, ale aj nepochopenie a kritiku od technologov. Napríklad aj skúsený odborník Fedor Malík z STU v Bratislave často nechápavo krúti hlavou, ako „tí dvaja“ svojimi postupmi idú za hranice istoty. Ale oni garantujú, že pri ich vínach sa nudiť určite nebudete, ani si ich nepomýlite s produktmi iných vinárov. Ich vína sú ako sú oni. Úprimné, svojské a jedinečné.

INZERCIA

# víno sme