

Po stopách vinařů-polárníků: Skåne

První informace o vinařství ve Švédsku přinesl Vinařský obzor 1-2/2006.

Asociace švédských vinohradníků tehdy sdružovala 20 vinařů-polárníků, kteří obdělávali 10 ha vinic. Státní monopolní prodejce alkoholu Systembolaget nabízel z místních pouze vína Lauriho Pappinena (Gute Vingård, ostrov Gotland) a Görana Amnegårda (Blaxsta Vingård, kraj Södermanland).

Švédský přírodovědec a lékař Carl von Linné zmínil r. 1749 výsadbu révy vinné u zámku v Malmö a psal také o zpustlých vinicích v okolí. Pak ovšem došlo k dalšímu ochlazení klimatu a na počátku 20. století bychom vinice ve Švédsku hledali marně. V současnosti čítá Asociace švédských vinohradníků 300 členů a plocha vinic překročila 90 ha (Evropskou unii stanovená kvóta 100 ha maximální plochy vinic určených k produkci stolních vín byla r. 2015 zrušena). V zemi působí přibližně 30 komerčních vinařství, většina na jihovýchodě Skåne. Tuto tradiční zemědělskou oblast (1,2 milionu obyvatel; 11 000 km²) lemují na jihu písečné pláže (tzv. švédská riviéra), na severovýchodě hluboké lesy a na severozápadě strmá skaliska. Metropolí je kosmopolit-

ní Malmö (300 000 obyvatel), propojené s Dánskem Öresundským mostem (8 km). Wallanderův Ystad je dostupný trajekty z Polska, Dánska a Německa. Vedle tisíců kilometrů turistických a cyklistických tras, několika stovek hradů, středověkých tvrzí a desítek golfových hřišť nabízí nejjižnější kraj Švédska i stezku vinařskou.

Skåne, domovina vodky Absolut (firma sídlí v městečku Åhus), se na přelomu tisíciletí stalo vinařským regionem. Půda je úrodná, podnebí mírné a vegetační období se v posledních dekadách prodlužuje. Baltské moře slouží jako tepelný rezervoár. Na jaře pevninu ochlazuje a nástup vegetace oddaluje. Riziko poškození jarními mrazy je proto nižší. Na podzim je moře teplejší než pevnina a příchod zimy pozvolnější. Hrozny mohou dozrávat ještě v polovině

října. Průměrná roční teplota činí +7 °C (v dubnu +5 °C, v srpnu +16 °C, v prosinci +1 °C). Slunečního svitu (1 600 hod./rok) je téměř tolik co na jižní Moravě. Nižší suma aktivních teplot a větrné počasí přináší i nižší riziko plísni a poškození hmyzem. Ann Janson v knize „Tjugo skånska vingårdar“ (2013) pojednává o 20 z více než 40 místních vinařů-polárníků. Někteří obdělávají stovku, ti nejdávaznější 20 000 keřů. Nejčastěji pokoušejí štěstí s odrůdami **Solaris** a **Rondo**. Pro většinu je vinohradnictví koníčkem, mnozí však zvažují komercializaci. Specifickým problémem je to, že zde nesmíte prodávat vína „ze sklepa“, není-li součástí vinařství restaurace. Ceny v prodejnách Systembolaget se pohybují v rozmezí 600 až 1 400 Kč, přestože vína nesmějí být z důvodu regulí Evropské unie označena jako vína s CHOP (chráněné označení původu).

Vingården i Klagshamn (55° 32' s. š., 4 m n. m.)

(Murat Sofrakis & Lena Jörgensen)

Na dohled od impozantního mostu přes Öresundský průliv najdeme vinohrad Murata Sofrakise (původem Syřan) a jeho přítelkyně Leny Jörgensen. Tento absolvent zahradnické školy, dnes poradce řady švédských vinařů, čerpal inspiraci v Dansk Vincenter (Dánské vinařské centrum) v Kodani. Nabyt přesvědčení, že „může-li být 800 ha vinic v Mongolsku, musí to jít i ve Švédsku“, a roku 2001 vysadil vinici (1 ha) u domku rodičů na předměstí Malmö v Klagshamn. Vedení zvolil na jeden tažeň (spodní drát 60 cm od země), spon 2 × 0,75 m. „Podstatou zdejšího terroir je jílovitá půda s vysokým obsahem vápníku,



chladná léta a mírné zimní teploty,“ vysvětluje Murat Sofrakis a široké meziřadí omlouvá používáním traktoru. Trápí jej vysoké půdní pH (okolo 8), réva proto trpí chlorózou. Fungicidům se nevyhne, i když v dobrých ročních výstředích s postřiky na bázi síry a prášku do pečiva. Pozdní jarní mrazíky s výjimkou roku 2011 vinohrad nepoškodily: „Poslední přicházejí počátkem dubna a první pupeny raší na konci první dekády května.“ Větším problémem jsou dozrání zimy ve vnitrozemí, kde jako ochranu obvykle využívají postřik vodní mlhou. Vinohrad v Klagshamn je od moře sotva kilometr, takže ani nevádí, že stojí na rovině. Sněhová pokrývka je sice nedostatečná (jsou zimy, kdy vydrží jen 10 dnů), přesto nejsou protimrazová opatření nutná. Zimní teploty neklesají pod $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, historické minimum činí $-17\text{ }^{\circ}\text{C}$. Obranou vůči studeným větrům ze západu je stromořadí. „Dříve stromy obklopovaly vinici ze všech stran, ale bylo více plísni,“ dodává Murat. Roční srážkový úhrn dosahuje 550 mm, přesto používá drenáž: „Kupříkladu za srpen 2010 napršelo 250 mm a výnos byl příliš vysoký.“ Historicky nejteplejší švédské léto (v roce 2002) propásl, réva byla příliš mladá. Panenské hrozny sklízeli o rok později a oficiální produkci zahájil roku 2005. Hrozny vinifikoval Bert-Åke Andersson ve vinařství Kullabygdens a v roce 2008 se na pultech Systembolaget objevily *Sillex Solaris 2006* a *L'atitudo 55,32N Rondo 2005*. Následoval společný projekt vinice v Klagshamn a vinařství Åhus, Interkardinal Solaris 2009, jež britský pisatel o víně Oz Clarke ohodnotil jako nejlepší bílé víno Skåne. Od roku 2010 Murat pokusně využívá pro zrání vín zánovní sudy Seguin Moreau. Na trh uvádí v průměru 4 000 lahví ročně, množství ovšem kolísá (r. 2010 7 000 lahví, r. 2011 1 000 lahví).

Z pionýrských výsadeb roku 2001 se osvědčilo **Rondo** (podnož SO-4), jež je spolu s náročnějším **Cabernetem Cortis** hlavním zdrojem modrých hroznů pro „vynikající rosé a slušná červená“. Deset let se Murat trápil s **Regentem** (nižší rezistence k oidiu, ve vínu paprikové tóny), než jej vyklučil. **Léon Millot** a švýcarskou **Siramé** (alias *Salomé*) má jen pro doplnění. Červená vína vytváří výlučně v nejlepších ročních výstředích (dosud 2005, 2006 a 2009). Přednost dává rosé, které je populární a navíc lukrativní: „Pokaždé vyrobím více rosé než červeného.“ Odrůdou číslo jed-

na (70 % plochy vinice) je jako v celém Švédsku (80 % výsadeb) **Solaris**. Toto navzdory klimatu velmi plodné, rezistentní novošlechtění dosahuje počátkem září až 15 obj. % potenciálního alkoholu. Murat jej vysadil na podnožích SO-4 a do části vinice s písčitou půdou i jako pravokořeně (zajímaly jej rozdíly v chuti, rezistenci k plísním a chloróze). Menší prostor ve vinici zaujímají **Phoenix**, **Seyval blanc** a **Zalagyöngye**, což je podle Murata snad jediná odrůda, které neprospívá větrné počasí: „*Snadno se lámou letorosty*.“ Ve skleníku produkuje stolní hrozny a experimentuje s kultivary **Elmer Swenson**, **Iza Zaliwska**, **Prim**, **Kristal**, **Golubok**, **Aljošenkin** a dalšími.

Když na přelomu tisíciletí poprvé ochutnal místní víno, pomyslel si: „*Nepítelné, ale naše*.“ Dnes přirovnává Skåne k novozélandskému Otagu a tvrdí: „Všichni naše vína srovnávají se světem a říkají, že nejsou taková jako třeba Sancerre. To je první krok. Ale kdo ví, třeba za deset patnáct let ochutnají víno a prohlásí: Tohle chutná jako švédské víno!“

Hällåkra Vingård (55° 28' s. š., 55 m n. m.)

(**Lotta & Håkan Hanssonovi**)

V pahorkatině jihovýchodně od Malmö (čtvrt hodiny od letiště) na pozemcích, které již pátou generaci spravuje rodina Hanssonů, vzniklo roku 2003 největší vinařství Skåne (6 ha; 20 000 keřů; dvojité Guyot). Manželé Lotta a Håkan vysadili vedle kultivarů **Pinot noir**, **Léon Millot** a **Regent** několik sazenic **Merlotu**, později **Rondo**, **Solaris**, a dokonce **Chardonnay**. Po konzultacích s dánským vinařem Peterem Bo Jorgensenem dovybavili sklepní hospodářství (mlýnkoodzrňovač, nerezové nádrže) a ve vinici se objevilo v Dánsku zrovna módní **Bolero**. První víno (600 litrů), *Hällåkra Rondo 2008*, představili až v roce 2009. Zalistoval jej Systembolaget ve Stockholmu, Göteborgu a Malmö. Rodinný statek se postupně proměnil ve vinařství s degustační místností a vinným restaurantem. V něm se také odehrála premiéra místního bílého vína, jímž byl *Hällåkra Solaris 2009*. Počínaje rokem 2010 školí manželé Hanssonovi červená vína ve třech francouzských a dvou amerických barriques. Do viničního portfolia zařadili **Pinot gris**, **Sauvignon** a **Ryzlink**



rýnský (1 500 keřů). Deštivé léto 2011 redukovalo sklizeň o 75 % a vedlo k přechodnému vyřazení z nabídky Systembolaget. O rok později Lotta a Håkan nabídli šumivé víno odrůdy **Solaris**. Plánují další výsadby (mj. **Jakubské** a **Auxerrois**) s cílem do roku 2018 dosáhnout celkového stavu 50 000 keřů a produkce 25 000 litrů vína ročně.

Strandåkra Vingård (55° 24' s. š., 10 m n. m.)

(**Eva Nilsson**)

Malé bio-vinařství (žádné pesticidy, na nejvyšší síra; žádná hnojiva, jen ovčí a koňský trus) v sousedství rybářské vesničky u Abbekås založila roku 2004 Eva Nil-

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

Klagshamn No'bel Solaris 2010 – světle žlutozelená barva, intenzivní aroma exotického ovoce, zejména ananasu a červeného grapefruitu, v chuti středně plné, kulaté, svěží a perzistentní ***½

Domän Sånana Solaris 2011 – velmi světlá zelenožlutá barva, decentní buket lučního kvítí, později vodní meloun, mango i hruška, na patře lehké, šťavnaté, dlouho a čistě doznívající ****

Domän Sånana Clare (Rondo 80% / Regent 10% / Siramé 10%) 2011 – rubínově-cihlové s jemně kořenitou vůní, tóny pepře a červené papriky, harmonické a štíhlé, dozvuk višňový a hořké čokolády ***

Hodnotící stupnice: ***** vynikající, **** velmi dobré, *** dobré, ** pitelné, * nepitelné

Pozn.: Degustováno v červnu 2013.



sdotter Olson, Master of Science v oboru botanika. Její život nabral nový směr ve věku 43 let, kdy navštívila antikvariát a objevila knihu o vinařství v Anglii: „Když to jde tam, proč by to nešlo tady?“ O rok později potkala Görana, svého nynějšího manžela, s nímž má desetiletého syna. Následovala jej na jižní pobřeží, kde od roku 1894 čtyři generace jeho předků hospodařily na rodinné farmě (brambory, cibule, mrkev, cukrová řepa, obilí). S sebou si vezla 120 sazenic **Madlenky rané**. Tu dnes, navzdory ocenění na místní výstavě v roce 2006, plánuje vykloučit: „Je náchylná na peronosporu, a tedy nevhodná pro bio režim.“ Stejný osud očividně potká **Phoenix**, s nímž je Eva nadmíru nespokojená: „Vína mají příliš mnoho

kyselin.“ Zklamal ji pozdně dozrávající **Seyval blanc**, osvědčily se **Solaris** a **Léon Millot**. Pochvalně se vyjadřuje o **Rнду**, které bylo roku 2007 oceněno regionálním titulem Nejlepší červené víno. Viniče Strandåkra (1 130 keřů) je zatravněná a oplocená, řádky směřují ze západu na východ, vedení je na dva tažně, širší spon. Roční produkce 400 litrů vína donedávna sloužila pro potřebu rodiny a přátel. Od letoška jsou vína (červená, bílá a perlivá) dostupná v několika restauracích a Systembolagetu.

Skillinge Vingård / Domän Sånana (55° 27' s. š., 10 m n. m.)

(Percy Månsson)

Čtyřicet let byl Percy Månsson majitelem drůbeží farmy v Österlen na jihovýchodě Skåne. Na sklonku 20. století odprodal rodinné hospodářství velkovýrobci a jako „hobby na důchod“ vysadil první venkovní viniči ve Švédsku. Nedaleko středověké tvrze Glimmingehus a 300 m od břehů Baltu, na mírném jižním svahu obklopeném lesy, který rodina Månssonů spravuje od roku 1873, zprvu experimentoval s kultivary na bázi *Vitis labrusca* **Zilga**, **Sukribe** a **Spulga** (panenská sklizeň v roce 1995). S víny ustavičně nebyl spokojen, až roku 2001 nahradil lotyšské hybridy česko-německým novošlechtěním **Rondo**. První zimu navzdory genům *Vitis amurensis* přečkalo 125 z 600 sazenic (aktuální stav činí 250 keřů; vedení dvojité Guyot). Na místě prvotních výsadeb najdeme rovněž **Solaris** (500 keřů; jednoduchý Guyot), **Zalagyöngye**, **Bolero** a **Cabernet Cortis**. Viniče se postupně rozšířila o **Orion** a **Siramé** (alias *Salomé*), které Percy považuje za velice perspektivní: „Výborně odolává plísni a dává mimořádná červená vína.“ Interspecifické kultivary střídá i klasická *Vitis vinifera*: **Pinot Noir** (klon 777 s krátkou vegetační dobou a vyšší rezistencí) a **Ortega**. „Pinot noir dozrává počátkem listopadu. Vína jsou tenká, ale výsadby ještě mladé,“ neztrácí Percy naději. **Ortegu** (200 keřů) miluje i nenávidí: „Je pozdní a náchylná k plísni, práce je s ní třikrát tolik, co s jinými, ale vína jsou skvělá.“ Vyzkoušel 56 odrůd, naposledy vykloučil **Seyval blanc** (2013) a vysadil **Muscaris** se **Souvignierem gris** (2011). Obdělává celkem 2 000 keřů. Mezi řádky (spon 2 × 0,9 m) vysévá bílý jetel: „Nemu-

sím dodávat dusík, jen koňský hnůj a trochu draslíku.“ Půda je písčité (odtud název Domän Sånana) a velmi kyselá (pH 4,7, po vápnění pH 6,0). Podloží tvoří „jako v Beaujolais“ žula. Problémy s jarními mrazy jsou výjimkou. Fungicidům se Percy brání, preferuje práškovou síru a bikarbonát sodný.

Při vinifikaci hroznů Percy mošt v horších ročníkách chaptalizuje, nicméně malolaktickou fermentaci aplikuje jen na vína červená. K čiření využívá bentonitu, vína filtruje. Jako jediný ve Švédsku používá šroubovací uzávěry. Od roku 2011 je držitelem licence pro pořádání degustací (1,5hodinová prohlídka s ochutnávkou tří vzorků za 200 SEK na osobu). Logo vinařství, Croix Fleurie (tj. kvetoucí kříž), odkazuje k raně středověkému bronzovému artefaktu, jež Percy před lety našel ve viniči. Ročně vyrobí okolo 2 000 lahví, které však nelze ve vinařství zakoupit. Nabízí je Systembolaget a místní restaurace. Pochvalně se o nich vyjádřil Oz Clarke a místní červená srovnávají švédští pisatelé o víně s burgundským Passe-Tout-Grains (cuvée Gamay / Pinot noir). ■



HLAVNÍ MODRÉ ODRŮDY

Rondo = (Malingrovo rané × *Vitis amurensis*) × Svatovavřínecké

Cabernet Cortis = Cabernet Sauvignon × Merzling

Regent = (Sylvánské zelené × Müller Thurgau) × Chambourcin

Léon Millot = (*Vitis riparia* × *Vitis rupestris*) × Ryzlink zlatý

Siramé = Seyve Villard NS × NS (nespecifikováno)

Bolero = (Rotberger × Reichensteiner) × Chancellor

Zilga = Smugljanka × Dvietes Zilā

HLAVNÍ BÍLÉ ODRŮDY

Solaris = Merzling × (Zarja Severa × Muškát Ottonel)

Phoenix = Bacchus × Villard blanc

Seyval blanc = Seyve Villard 5276

Zalagyöngye = Eger 2 × Čabaňská perla

Madlenka raná = Malingrovo rané × Madlenka královská

Sukribe = Madlenka raná × Dvietes Zilā

Spulga = Madlenka raná × Dvietes Zilā

Orion = Optima × Villard blanc

Ortega = Müller Thurgau × Siegerrebe

Muscaris = Solaris × Muškát žlutý

Souvignier gris = Cabernet Sauvignon × Bronner