



Ovocinársko-vinohradnícku krajinu kultivujú Radošovčania po stáročia.

Klimatická zmena prepisuje európsku aj slovenskú vinohradnícku mapu. **V najzápadnejšom kúte Slovenska, tam, kde sa z roviny dvíhajú Biele Karpaty, nadábime na vinohrady spoločnosti Vinpera.** Jeden z nich Ulahlá má v najvyššom bode 380 metrov nad morom. Je to už vlastne horský vinohrad. Pramenia v ňom svieže Sauvignony, rozkošnice Devíny a Rulandské biele, opäť víno nevšedné, ale aj Rizling rýnsky, nežný a iskrivý zároveň.



Rastislav Ľukovič: Ráďte vstúpiť do vinohradu na Ulahlej.

Víno zo zlatej rovnobežky

Najznámejším vinárskym mestom nebi zažiarila celkom nedávno. Založili ju v roku 2016 Rastislav Ľukovič a Peter Kudláč, v žilách ktorých prúdi radošovská vinárska krv, napájaná erbovým vínom Radošovčanov Rulandským bielym. Základom úspechu Vinpery sa stali obnovené Radošovské vinohrady,

ktorých potenciál podporuje otepľovanie hrajúce do kariet aj dobre zvolenému sortimentu odrôd. Dnes sa veľa rozpráva o terroire, teda o geologickom podloží, ktoré sa premieňa do zloženia pôdy, vyzdvihuje sa mikroklima, daná polohou, ako aj prácou človeka, ktorý prostrediu rozumie a odhaľuje cez víno jeho potenciál. Ulahlá má zaujímavé geologické zloženie. Pôda je zmesou ílovcov, piesku, bridlice, obsahuje vápnik, ktorým ovplyvňuje kyslosť vína. Jeho sviežosť, ovocnosť a ľahkosť, začínajú byť v ostatnom čase vzácné. Kto ich má, je v čase prebytku slnka na koni.

Ty si tam a já su tady Ulahlá podobne ako ostatné vinohrady zo skalického rájnu administratívne patrí do Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. V skutočnosti je od

To víte, narodil jsem sa po bratrovi do roka a keď mamka nemala dost mlieka, ponúkla nás z rulandu.

nich vzdialená dobrých 25 kilometrov. Z Radošovských vinohradov vidno západný hrebeň Malých Karpát. Je nad slnko jasnejšie, že geograficky aj mentálne je víno z vinohradu Ulahlá víno s originálnou nie malokarpatskou, ale bielokarpatskou DNA.

To, čo ho spája s malokarpatským regiónom, je juho-juhovýchodná expozícia, s bohatým príkonom slnečnej energie. Začína jej byť v posledných rokoch až priveľa, lenže Ulahlá je milenkou vetra, ktorý sem prúdi z protihľej Chvojnickej doliny. Akoby ho sem na zálety posielal vrch Zámčisko, vypínajúci sa nad Chvojnickej dolinou. Dobré ho vidno z Ulahlej. Viníč sa po každom daždi rezkém vetriku poteší, lebo osuší jeho mokré listy, čím znižuje riziko hubových chorôb. A keďže v pôde tohto vyššie položeného vinohradu je prirodzená zmes minerálov, má stále dosť kyselín.

Peter Kudláč a Rastislav Ľukovič sú dobrí sprievodcovia. Svoj vinohrad predstavujú z každej strany, výhľady do krajiny obohacujú o postrehy, ktoré poznajú len ľudia, čo sa s ňou zžili. Ako malí chlapci ju prelózili najprv pri hrách, a potom ju

spoznali aj z druhej strany, keď im podali do rúk nožnice a motyku, dva nástroje, čo odjakživa udržiavajú vinicu pri živote. Len tak možno objaviť každé zákutie vinohradu a prísť na to, ako živly formujú víno a vtlačujú doň originálny radošovský charakter, ktorý iné moky nemajú.

Ty si tam a já su tady, pozdravuje pútač s pohárom vína každého návštevníka pri vstupe do Radošovských vinohradov. Ten nápis vraví: opusti jeden svet a objav iný. Peter rozváža návštevníkov vinárstva po vinohradoch na vlečke ťahanej už historickým traktorom Zetor Major 3011. Kudláč ich pritom baví všakovakými historikami, nerozpráva ich, ale „vyprávja“.

Medzi rečou prehodí, že ako správny Radošovčan bol oddaný na rulande. „To víte, narodil jsem sa po bratrovi do roka a keď mamka nemala dost



Oskoruše a staré vinohradnícké budy sú ozdobou radošovských viníc.



Ústa Petra Kudláča nikdy nesklamali.



Peter Kudláč (vľavo) a Rastislav Ľukovič: naše hrozno nikdy nesklame.

mlieka, ponúkla nás z rulandu.“ Uveriť - neuveriť? K vínu a vinohradu takáto historka pasuje. Je v nej, samozrejme, typicky záhorácka hyperbola, zveličenie, ale to k vínu patrí. Spája sa v ňom fantázia s realitou. Zmysel pre jedno i druhé musí mať každý dobrý vinár. Veď počujeme Peťa Kudláča ďalej. „V šiestich rokoch nám dal starček ochutnať sirupček, teda burčáček, a tým byva naša cesta do vinohradu spečená.“ Tak to naozaj mohlo byť a tak to aj bolo.

Veru toto sa človek nedozvie pri komornom pití vína ani v najlepšej reštaurácii, ale keď príde ochutnať víno tam, kde sa narodilo, a stretne ľudí, ktorým víno vstúpilo do života a oni zasa jemu. Tam objavíme iný svet a začneme si kamienok po kamienku dávať veci do súvislosti, nad ktorými inak nemáme čas premýšľať. Dnes sa každý oháňa hodnotami, ale veď čo je najvyššia hodnota pre vinohradníka a vinára, ako starať sa o priestor, ktorý jeho i nás obklopuje a obdarúva takými božiami darmi, ako je chutné hrozno a víno?

Uchovaná vinárska pamäť

Je zaujímavé, ako sa niektoré vinárske dvojice hľadajú. Slávny slovenský tandem Vladimír Mrva a Peter Stanko sa stretli pri ochutnávke vína. Rovnakým spôsobom zvedlo víno dovedna Rastislava Ľukoviča s Petrom Kudláčom. Obaja pracovali v Eustream, kde manažment raz za čas pozýval svojich pracovníkov na ochutnávku vín z územia, ktorým sa ťahal plynovod. Radošovské vína, ktoré počas degustácií predstavil Peter Kudláč, tam zakaždým zažiarili. Víno rozvážuje jazyky a občas sa pri ňom ukujú plány, ktoré ľuďom úplne zmenia život.

Obaja Radošovčania dostali nápad, že by mohli spoločne dorábať víno. Každý do projektu vložil to, v čom vynikal: Kudláč bol zručný vinohradník s vinárskym talentom, ako sa vraví, od pána boha, Ľukovič manažér, čo si vedel poradiť s každou výzvou. Podobne ako Kudláč mal „vinohrádek aj budú“. Slovo dalo slovo a v roku 2016 narodil sa projekt Vinpera - **Vi** nárstvo **P**etera a **R**asto. Aké jednoduché to občas býva.

Víno rozvážuje jazyky a občas sa pri ňom ukujú plány, ktoré ľuďom úplne zmenia život.

V ponuke Vinpery nájdeme vína biele aj červené, ktoré dokonale vyjadrujú prírodu, esprit územia aj dobro srdečnú a občas i zanovitú, hrdú povahu Záhorákov. Pristavme sa najprv pri bielych odrodách. Ako ináč, pestujú tu Pinot blanc aj Pinoit gris, teda Rulandské biele a šedé. Veľkým znalecom Côte d'Or František Lipka vždy, keď ochutnal dobrý slovenský ruland, poznamenal,

že nielen Burgundskom, ale aj Slovenskom prechádza zlatá vinárska rovnobežka. Naozaj, Radošovské vinohrady ležia v teplej obľbe pahorkatiny a do Ulahlej sa vstupuje cez krásnu bránu, umelecké dielo kovotepca. Vinohradníckymi bránami zvyrazňujú výnimčnosť svojich vinohradov a vín nielen Burgundania, ale aj Slováci.

Ulahlá a vína z nej si to zaslužia. Najmä Sauvignon, Rizling vlašský aj rýnsky, Muškát moravský, ako aj Devín, ktorým Dorota Pospíšilová otvorila éru slovenských novošlach-tencov, medzi ktorými objavíme aj menej známu, ale čoraz viac žiadanú Miliu. Odrodová skladba vyjadrujúca ducha územia a človeka, čo miluje aj novátorstvo. Vo Vinpere si zrazu uvedomíme, ako jedným okom Ľukovič s Kudláčom hľadajú do minulosti, rozvíjajú modernými postupmi tradíciu, a druhým do vinárskeho vesmíru budúcnosti.

Keď sa takmer pred desaťročím obaja pustili do reštrukturalizácie, tak sa byrokratickej úradnej reči hovorí obnove,

prestavbe vinohradov, urobili dobrú vec: zachovali časť pôvodnej takmer polstoročnej výsadby Rulandského bieleho ešte z čias družstva. Obrábajú ho v čisto ekologickom režime, podľa ročníka dáva táto vinica pre pamätníkov od 300 do 500, ale aj vyše 1 000 litrov vína.

Potomstvo rulandu, na ktorom sa zoznamovala s vínom celá jedna generácia Radošovčanov, preniesli aj do novej výsadby. Pôvodný cenný klon pomohol rozmnožiť Tibor Ruman, známy šenkvičský vinohradník a šlachtitel, ktorý vyrastal a pracoval s legendou slovenského šľachtienia Doroty Pospíšilovou. Máme tu teda možnosť ochutnať biely ruland s dlhou pamäťou siahajúcou do poslednej štvrtiny 20. storočia a víno geneticky identické, vysadené na úsvite tretieho tisícročia. Robí svojim rodičom česť, môžeme ho ochutnať nielen vo Vinpere, ale aj v Národnom salóne vín, kam sa tohto roku spolu s Devínom dostalo medzi sto najlepších vín kolekcie vybranej v septembri roku 2024.



Potešenie v pohári Rastislava Nukoviča (vľavo) a Petra Kudláča.

FOTO PRAVDA. JOZEF SEDLÁK © AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ

Prekvapenie spod Bielych Karpát

To, že vinohrad Ulahlá má excellentný terroir, potvrdili domáce aj medzinárodné súťaže. Níelen na Slovensku, ale v celej Európe sa cenia triumfy z Vinalies Internationales, ktorú organizujú Francúzi. Ide o súťaž, kde sa v Paríži, a v ostatných dvoch rokoch v Bordeaux či v Cannes, stretá okolo tritisíc vín z celého sveta. Bezmála polovicu z nich tvoria francúzske vína a druhú vína z Európy a Nového sveta – Južnej Ameriky, USA, Juhoafrickej republiky, Austrálie a Nového Zélandu.

Nuž a v tejto konkurencii, kde Francúzsko bojuje proti celému svetu, získal radošovský Sauvignon z Vinpery po dva razy zlatú medailu, ktorou sa pýšia aj Rizling rýnsky a Devín. Nie náhodou sme na začiatku spomenuli unikátne zloženie pôdy. V ňom väzí prítťažlivosť vín z vinohradu Ulahlá. Príroda je režíserom vín, ale potrebuje asistentov, akými sú Peter Kudláč a Rastislav Nukovič.

Ktorý Sauvignon je najlepši? Francúzska klasika, novozélandská moderna od protinožcov alebo slovenské

prekvapenie spod Bielych Karpát? V radošovskom Sauvignone objavíme to, čo mali radi naši predkovia a máme radi aj my, nezameniteľný žihľavový tón, ale vo víne je aj už takmer zabudnutá šľavnatá chuť vinohradníckej broskyne. Kde sa berie? No je to dar územia, obraz chameleónskych schopností odrody, ale aj vinohradníckeho a vinárskeho umu ľudí, ktorí sa vínu venujú.

Medzi vychytávky Vinpery patrí v dobrých rokoch slamové víno. To robia jednak z Rulandského bieleho, ale aj z Frankovky modrej. Naposledy slamové víno vyrobili v roku 2021 a teraz dozrieva na „húry“ – povale družstevnej sýpky ročník 2024. Podlahu povaly vystlali slamou, ktorá má hygroskopické vlastnosti. Pohlcuje vlhkosť a keďže pod strechou dobre prúdi vzduch, strapce strácajú vodu a zhruba po dva a pol až troch mesiacoch v bobuliach zostáva jedinečný koncentrát cukru a kyselín.

Práve ony robia víno výnimocným. V extrémne horúcom roku 2024 ho hroznu podarovala pôda bohatá na vápnik a svotojnosťcov alebo slovenské

Oteplenie, ktoré zažívame, prinieslo Slovensku prémiové vína. Dunaj a Hron, pri dúšku ktorého ľudia slastne „wawkajú“, hovoria o tom, že naši skvelé podmienky aj vo Vinpere.

Je to napokon terroir, ktorý robí víno nezameniteľným. Pred tromi rokmi dorobili vo Vinpere 140 litrov slamového vína a všetko sa razom vypredalo. Nuž máme dobrú správu, na budúci rok môžete tento zriedkavý mok ochutnať. Je naozaj cenný, plní sa do flaštičiek s objemom 0,25 litra. Ako sa vraví, dobrého veľa nebýva.

Červená klasika aj moderna

Byť kúsok od Skalice a nerobiť červené víno, to by bol hriech. Vinpera ho pestuje vo vinohrade Dolné Novosady v skalickom katastri a môže teda dorábať Skalický rubín. Toto povestné červené víno s vysokým obsahom resveratrolu, začiatkom 20. storočia bolo na lekárske predpis, má dnes konkurenciu v novošľachtencoch Dunaji, Hrone či Nitrii. Na otázku, ktoré z vín ide viac na odbyt, sa dozvedáme, že keď sa milovníci novošľachtencov „prepijú“ novošľachtencov, dostanú chuť na klasiku a opačne. Dobré je teda mať v ponuke tak Skalický rubín, v ktorom hrá prím Frankovka modrá a sekundujú jej Svätovavrinecké s Portugalom modrým, ako aj slovenské moderné vína.

Ukazuje sa, že autorka novošľachtencov Dorota Pospíšilová a Ondrej Korpáš, ktorý ich testoval v Strekove na južnom Slovensku, sa trafili do čierneho. Pri šľachtení šlo o vytvorenie vín kabernetového typu, ktoré nazbierajú dostatok cukru aj na severnom výbežku európskej vinohradníckej

oblasti. Oteplenie, ktoré zažívame, prinieslo Slovensku prémiové vína. Dunaj a Hron, pri dúšku ktorého ľudia slastne „wawkajú“, hovoria o tom, že naši skvelé podmienky aj vo Vinpere.

Hojnosť slnka ide, samozrejme, k duhu aj Skalickému rubínu. Nie je to požehnané územie, kde sa rodia vína jedno lepšie ako druhé?

Búdy s geniom loci

Názov Vinpera má veľa výkladov. Jeden, ktorý je sloganom vinárstva, hovorí o emócií zrodenej vo vinohrade, ďalší znie s vínom na perách a teraz vzniká nová symbolika – Vinpera ako dedinka so siedmimi novodobými vinohradníckymi budami. Radošovské vinohrady sú rozptýlené na návrší povyššie Koválovca, ktoré tvorí Chrástá, Maňasovská hora, Huboké sady, U kolečka, Kaplnka sv. Urbana. V tomto priestore je rozptýlených 300 vinohradníckych búd, tých pôvodných je už málo, väčšinu tvoria skôr záhradné chaty typické pre sedemdesiate a osemdesiate roky.

Oblúkom, ktorý spojí prítomnosť s minulosťou, bude sedem vinohradníckych búd Vinpery. Už ich budujú oproti celkom nedávno postavenému vinárstvu z roku 2020. Architekt Peter Abonyi sa prešiel vinohradmi a do nových domcov preniesol jednoduché línie starých búd. Už to nebudú hlinené domce, ale uchovali si sedlové strechy aj typické oblúkové priečelia. Zabudované do stráne, v ktorej sú roztrúsené dnes vzácné oskoruše, len čo sa dokončia terénne úpravy, do roka, dvoch splynú s prostredím. Búdy kedysi slúžili na to, aby si tu oddýchlí kopáči vinohradov, na poválach sušili seno, Radošovčania v nich prečkávali turecké nájazdy aj ľúté boje o dedinu na konci druhej svetovej vojny.

Teraz v budach nájdú útočisko milovníci vína. S vínom sú krásne podvečery, ale predstavme si ráno, zobúdzajúce štebotom vtákov mestského človeka, ktorým sa čoraz viac stáva aj nový vidiečan. Človek ráno otvorí oblok a vdýchne studený vzduch. Je nový deň, stojí za to žiť, keď uchováme ducha krajiny. V tom je poslanstvo Radošovských vinohradov, kde výraznú pečať zanecháva Vinpera.

XP240775/02
Milan Skovajsa
Milan Skovajsa
S: 211,00 mm
V: 264,00 mm
ID: 192959