6 – 9 Tipy na Vánoce

12-28 Téma: Sladká vína

12 – 15 Slovinsko: Stanko Čurin

16 – 17 Gomila

20 – 25 Itálie: Picolit a Ramandolo

26 - 28 LIVI Dubňany

30 –32 Vinařství Josef Dufek

33 – 37 Světové soutěže vín

33 – 35 awc-vienna Rakousko

36 – 38 TERRAVINO Izrael

40 – 48 Sommelieři

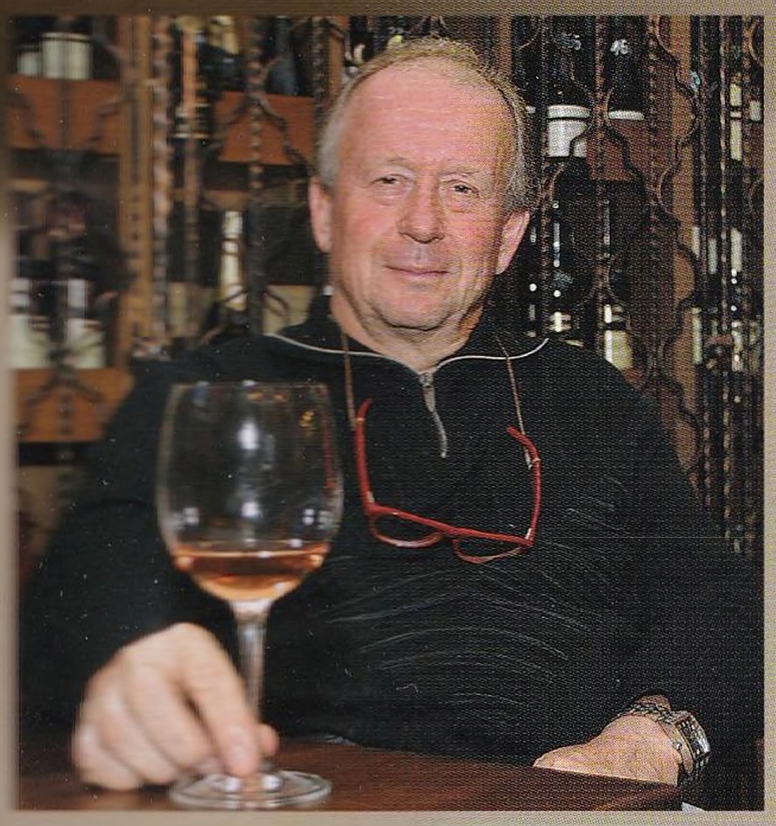
40 – 42 Trophée Bohemia Sekt 2010

44 – 45 Burgundský hrozen

46 – 48 Galerie sommeliérů: Martin Pastyřík

50 – 52 Vánoční příběh: Sacha Lichine, Provence

53 – 57 Rakousko: Vídeňská vína 2



58 – 63 Umělecké putování se Znovínem Znojmo... ... a čtyři strany obrazového kaleidoskopu!

Vídeňské víno

DÍL DRUHÝ: JIH

Dr. Luboš Bárta, Iva Kovářiková, Vídeň - Baví vás historie? Ve Vídni ji nacházíte na každém kroku. Dnes se vás pokusíme přesvědčit, že historie může být i chutná. Vrátíme se do dob, kdy Evropa neměla dnešní hranice, kdy národy žily mnohdy ještě jinde, než dnes, nestál Schönbrunn a Vídeň neprotínaly široké dláždéné bulváry...

Vrchol první tisíciletí a území dnešního Rakouska spadá pod Franckou říši Karla Velikého. Je úspěšný, velkým tažením zničí m.j. říši Avarů na území dnešního Maďarska. Francká říše se stává rozhodující mocností v západní Evropě a protiváhou Byzantské říši na východě. Papež Leo III. korunuje o Vánocích roku 800 Karla Velikého císařem Říše římské. Císař ale nemá své sídelní město – říše je příliš velká a místní šlechtu je třeba držet ve střehu a pokole. Proto císař s družinou říši objíždí, početný dvůr rychle spotřebovává zásoby potravin i pícnin z širokého okolí a tak se vydává dál tam, kde jsou ještě zásoby a kde mu poddaní znovu přichystají dostatek obživy. Díky tomu dobře porozuměli jejich životu a potřebám a vydal několik nařízení směřujících snad ne k jejich blahobytu, ale ke zlepšení výkonnosti jejich hospodářství, aby mohl brzy přibýt zase. Roku 795 vydává soubor předpisů a nařízení pro vinohradnictví a vinařství a krátce před svou smrtí vydává roku 812 „Capitulare de villis vel curtis imperii", v němž mimo jiných (a daleko důležitějších ustanovení přemítá statkům vysábějícím víno právo prodávat je „pod označením věnce", tzv. Kranzwirtschaften. Věnce jako výsední štíty takových výčepů byly pleteny z vyhoně révy vinné s hrozny.

Po jeho smrti ale i nadále pleni Východní marku (Ostmarku) nájezdy Maďarů, kteří připravili dnešních rakouských sedláků používají jako zásobárnu podobně, jako Caliesa mexické vesnice v Sedmi statečných. Počátek sjednává ohněm a mečem až Otu I. Veliký, syn Jindřicha I. Ptáčníka, vévoda saský, východofranský kraj, král italský a císař Svaté říše římské. Roku 955 porazil za přispění českého vojo knížete Boleslava Maďary v bitvě kopodivu nikoli na maďarské hranici, ale až na řece Lechu nedaleko bavorského Augsburgu. Zbaví tak říši maďarského nebezpečí hrozícího z východu – a podruhé stvrzuje povinnosti, práva a svobody pro konzumní statky a říšské dvory Východofranské říše, a to včetně práva výčepního, nově označovaného jako Häckenwirtschaft či Straußwirtschaft. A protože dobré věci není důvod rušit, fungují vinařské výčepy dodnes pod různými regionálními označeními v Německu, Švýcarsku, severní Itálii (Südtirol - Alto Adige, Friuli), Slovinsku, na Slovensku (výčep „pod vechou" není nic jiného) a především v Rakousku jako Heurigen a Buschenschänke.

Ale my jsme stále ve Vídni, tak připomeňme datum 12. srpna 1784

Reformní pokrokový císař Josef II, syn Marie Terezie, toho dne vydává obětník, jímž každému povoluje vlastnoručně vyrobené potraviny, víno a ovocný mošt na všechny časy prodávat a čepovat. Toto nařízení bylo obnoveno roku 1845 dekretem C.K. dvorní kanceláře a roku 1883 z důvodu zabránění epidemím a morům byla stanovena povinnost ohlásit takovou provozovnu místním úřadům

Tak vznikly Heurige (v některých oblastech zvané Buschenschänke), typické vídeňské či spíše rakouské jednoduché vinařské hospůdky, které dodnes nemusí na rozdíl od jiných mít koncesi, musí ale splňovat podmínky prodeje především vlastních produktů. Každá spolková země upravuje jejich provoz svým předpisem, tři vídeňské platný od roku 1975 říká. Heurige může být zřízena jen v místě určeném pro zemědělskou výrobu, musí mít sezonní charakter a musí být označena bonvou

kaluží, je-li otevřena. Vedle nealkoholických nápojů smí být čepováno pouze víno a destiláty vlastní produkce a jednoduché pokrmy, jako uzeniny, sýry, šunky, špek, studené pečené z masa a drůbeže, saláty naloženou zeleninu, vařená vejce, pomazánky všeho druhu z másla i sádla, ořechy, mandle, chléb, pečivo, ovoce a zeleninu s výjimkou teplých jídel...

Dnes je jen těžko představitelné, co bylo před nedávnem zcela běžné. I já sám pamatuji, že když se naši v roce 1964 dostali „na pozvání" do Rakouska, v Heurige bylo sice prý veselo s vínem a muzikou, ale jídla si přinesli každý svoje... a na stole byly jen ořechy a klíčaly.

To se do dnešních dnů změnilo a většina vídeňských Heurigen nabízí i teplé pokrmy vídeňské kuchyně – vídeňský řízek, guláš, špecle, plněnou paprику, zapékané brambory, sekanou, opékané klobásky a bratwursty, ryby, chlest... tady ale již s normální restaurační koncesí. Na venkově se ale stále setkáte s těmi „pravými", kde vám nabídnou osvěžený chléb se Sluníkovým sádlem pokrájený plátky jablka.

Heurigen jsou tak vlastně historickou kulturní památkou udržovanou přirozeně při veselém životě a rok co rok zmlazovanou novým „letošním" vínu, tedy „Heuriger Wein", památkou plnou chutí a vůní. Do Heurige chodí „lidáci", stejně jako domácí na „sousedskou". K Heurigen patří muzika – ať tahací harmonika, housle nebo malý vídeňský brumi. Zelená borová větva, znamenající „ausgesteckt" (= neuzavřeno, otevřeno) bývala v minulosti doplněna večer petrolejovou lucernou, která se zhasínala až když výčep zavíral. I když plamínek dnes nahrazují zpravidla zelené žárovky, kumpánům z mokré čtvrti, kteří výčep opouštějí se známěním lucerny, se ve Vídni dodnes postaru říká Laternder – lampáři. Možná i proto, že se pak cestou domů často přidržovali kandelábrů pouličních lamp.

Vedle Grinzingu a Heiligenstadtu, kde jsme byli minule, jsou slavné vídeňské Heurigen i na jiných místa, v Oberlaa, Liesingu, Hietzingu a Mauerru.

Výborným průvodcem vám budou stránky www.wienerheurige.at. Najdete tam nejen seznam všech vídeňských Heurigen s adresami, kontakty, nabídkou vín i menížky, ale také „dostihy" popularity a v neposlední řadě chytrý vyhledávač, který vám ukáže ty podniky, které mají právě nebo v konkrétní době vaší návštěvy otevřeno.

Skutečné Heurigen totiž nemají ani nemůží mít otevřeno celý rok. Králi i císaři byly považovány za doplněk zemědělského hospodářství a tak to vyčteme dodnes „Otevíráme sedmnáct za rok na tři neděle a mezitím je vždy čtyři týdny zavřeno. Za tu dobu se musejí udělat všechny práce ve vinohradu i se sklepě, jak jde život v roce. Ve vinařství i v Heurige pracuje celá rodina, otevíráme denně v půl tři. Na víkendy, kdy je hodně lidí, přicházejí pomáhat i mladí ze sousední jako servírky či do kuchyně," říká Michael Edlmoser. Jeho tatínek vedle uklízí sklep před začínající novou sklizní. „Kdysi byly Heurigen opravdu jednoduché – na vesnici vždy jedno hospodářství vystěhovávalo na náves stoly, někdy dokonce vyklidil ložnici nebo chlév či stodolu a udělali z ní na pár dnů výčep pro ostatní. A tak se to posouvalo po staveních – každý chvíli pracoval na poli a chvíli měl otevřeno. Dodnes se drží zvyk, že se jednotlivé Heurigen střídají. Hospodářství se tak mohou věnovat