

# Představení Domaine Eisgrub

Jedna z velmi zajímavých degustací na sklonku loňského roku proběhla i ve Vinografu, kde své portfolio představilo pro mnohé neznámé vinařství Domaine Eisgrub z Lednice. Malé vinařství zaměřené na produkci vysoce kvalitních vín, jež vyrábí ve svých 200 let starých sklepích z vinic, které leží pouze v katastru obce Lednice.

**H**ned první vzorky degustace ukázaly, že máme před sebou skutečnou extraligu tuzemského vinařství. Za víny tohoto vinařství stojí, kromě dalších spolupracovníků, i doc. ing. Mojmír Baroň, Ph.D., vedoucí ústavu vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Brně. Hlavním cílem Domaine Eisgrub je především maximálně využít potenciál přírody, odrazit unikátní terroir lednických vinic a minimalizovat množství vstupů během výroby. „Naše filozofie představuje pochopení a přizpůsobení se místu vzniku vína a tím je vinohrad. Každé víno je pečlivě a individuálně uchopeno na základě vlastností hroznů, ze kterých je vyráběno,“ říká o svých vínech Mojmír Baroň. Hlavní výrobní strategii představuje maximalizace extrakce pozitivních látek z hroznů, dlouhý kontakt s kvasničními kaly a tradiční výroba v akátových a dubových dřevěných sudech. Roční produkce vinařství je přibližně 12 000 láhví, je rozdělena do malých šarží (po zhruba 1 000 láhvích), což dává prostor pro individuální přístup ke každé surovině. Každé víno tak má svůj příběh a představuje originální produkt.

Představena byla vína ze základní řady Relax – Veltlínské zelené a Chardonnay. Příjemná, čistá a krásně pitelná vína s jasným odrůdovým charakterem a bezchybným zpracováním. Řada Terroir již zahrnuje mnohem komplexnější vína z odrůd Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon a Pinot Noir. A velmi zajímavý a příkladně čistý a odrůdový byl i Tramín červený z řady Orange. Kéž by právě touto cestou šli výrobci oranžových vín, mnoho polemik a diskusí o jejich kvalitě a smyslu by okamžitě skončilo.

Dlouho očekávaným vrcholem večera bylo víno 10 000, mimochodem vítěz listopadového testu oranžových vín. Podle vinařů představuje víno 10 000 pokoru



k révé vinné, úctu k předkům, vlastní názor a filozofii v pohárku. Smysl a odkaz tohoto vína tkví především v návaznosti na nejstarší známé technologie, které na počátku mladší doby kamenné, téměř před 10 000 lety, začali lidé praktikovat při zpracování hroznů a samotné vinifikaci. Při výrobě tohoto vína nebyly použity žádné cizorodé látky, včetně oxidu siřičitého, jehož neblahé účinky na lidské zdraví jsou neoddiskutovatelné. Dokonale vyzrálé a zdravé hrozny odrůdy Veltlínské zelené byly šetrně pomačkány a odstopkovány. Poté ručně nanošeny do dubového sudu, kde spolu se slupkami a pecičkami proběhla spontánní alkoholová i malolaktická fermentace. Po ukončení všech mikrobiologických procesů bylo víno zbaveno tuhých částí a vyzrávalo 10 měsíců v toastovaném dubovém sudu o objemu 225 litrů. Nečištěné a nefiltrované víno bylo bez jakýchkoliv úprav nalahovováno do robustních láhví. Každá láhev má vyrytý znak vinařství Domaine Eisgrub 10 000 a je uložena ve svém kamenu s rytinou partnera, jemuž

láhev patří. Láhev je bez etikety a hrdlo je zalito voskem s pečutním znakem. Autoři tak kamenem a technikou použitou při tvorbě tohoto unikátního produktu chtějí poukázat na zbytečně technizovanou společnost a vzdát hold tisícům let práce s přírodou. Víno má sytější jantarovou barvu s oranžovým meniskem a vyšší viskozitu. Vůně je intenzivní a čistá, připomínající zralé žluté subtropické ovoce, sušenou pomerančovou kůru, hřebíček a skořici. Chuť je plná, elegantní a strukturovaná a nabízí tóny vánočního koření, sušených citrusových plodů, hrušek, kdoulí a jablek. Dlouhý, elegantní závěr.

Domaine Eisgrub je mladé vinařství, o kterém ale bude určitě mezi konzumenty, kteří vyhledávají kvalitu, hodně slyšet. Omezená produkce, jasně definované řady, rozumné množství vyráběných druhů vín, a především kvalitní a styl. Kéž by takových vinařství u nás vznikalo co nejvíce.

Text: Michal Šetka

Foto: Archiv Domaine Eisgrub