**Za poklady dávných i současných Thráků – I. část**

RNDr. František Kratochvil, DrSc.

V roce 1949 bratři **Pavel**, **Petko** a **Michael Deykov** objevili při těžbě hlíny na výrobu cihel v jednom kopečku (Merul) nedaleko od Panagjuriště poklad - 9 předmětů nesmírné historické hodnoty z konce IV. nebo začátku III. stol. př. Kr. o váze 6,1 kg z 23-karátového zlata. Poklad, nápojový servis 8 rituálních nádob-rhytonů s figurální kompozicí a 1 bohatě zdobená rituální phiala, patří mezi vrcholné dílo thráckého umění a je jedním ze symbolů Bulharska. Vyobrazení bohů a hrdinů, hlav s negroidními rysy, posvátných zvířat a mytologických bytostí mělo vyčistit tekutinu (jistě to bylo víno) a chránit účastníky rituálu.

Dnešní potomci 22 thráckých kmenů, Slovanů a Bulharů však poklady nejen objevují, ale s pomocí mimořádných geografických a klimatických podmínek i vytvářejí. Mám na mysli neopakovatelné rubínově-červené méritage. Na rozdíl od bordeauxských vinařů, mají navíc do svých cuvée k dispozici i jedinečnou autochtonní odrůdu *Mavrud* a skvělý *Syrah.* Členové Svazu moravských vinařů MORAVÍN, nejstaršího profesního sdružení vinařů ČR, se rozhodli přesvědčit, kam dnes došlo, u nás ještě stále přehlížené, bulharské vinařství. Díky nevšední pomoci, osobní znalosti vinařství a vín a organizačním schopnostem znalce a importéra bulharských vín do ČR pana **Georgi Ivančev**a (www.vinazbulharska.com) jsme měli možnost navštívit reprezentativní vzorek 10 vysoce zajímavých, moderních vinařství v různých vinařských oblastech, především pak doménu červených vín Thráckou nížinu. Večer pak v příjemném hotelu pana Ivančeva, po báječných bulharských jídelních specialitách, jsme ochutnali další vzorky z některých z 280 oficiálně registrovaných bulharských vinařství, abychom ochutnali i vína z jiných oblastí, která jsme nestihli navštívit.

**Bulharské odrůdy révy vinné**

Dříve než si povíme o jednotlivých vinařských oblastech, je vhodné představit odrůdy zde pěstované, které nejsou u nás i na Slovensku tak známé. Odrůdy *Mavrud*, *Gamza* sice známé jsou, ale stojí za to se o nich zmínit. *Mavrud* (řecky "*mavro*" = černé, slupka bobulí má modro-černou barvu) je bezesporu nejdůležitější a zřejmě i jednou z nejstarších endemických odrůd Bulharska. Pěstuje se hlavně v prostoru *S* od pohoří Rodopi. Říká se, že nejlepší „mavrudy“ pocházejí z Asenovgradu a z okolí Plovdivu. V celé Thrákii jsme se však vždy setkali s krásným vínem z této odrůdy. Mnohdy jsme ochutnali *Mavrud* ohodnocený v bulharském „Divino Guide“ (obdobou rakouského Falstaffu) 90 a více body. Čím je odrůda jedinečná? Víno je temně fialově červené barvy (někdy až barvy „sazí“), má velmi bohatou strukturu s chutí zralého bobulového ovoce a pikantního koření. Jeho potenciál dlouhodobějšího stárnutí je vysoký a může se také pochlubit velkou dávkou antioxidantu resveratrolu 7,5 mg/l (∅ většiny červených vín je 3,5 mg/l). Dají-li se odrůdová vína k sobě přirovnat, lze ho přirovnal ke špičkovému chilskému *Carmenére*. Další velmi známou a často pěstovanou (75% všech osázených ploch vinic v *J-Z* oblasti Bulharska) endemickou modrou odrůdou je *Široka melniška loza* (nese jméno po starobylém městě Melnik*)*. Její stáří ji řadí k nejstarším odrůdám na světě. Z ní byly vyšlechtěny další ranější odrůdy, které nesou jméno *Melnik 55 - Ranna melniška loza*, 1977, *Melnik 82* nebo unikátní *Melnik Ruen* (Melnik x CS, 1951). Vína z *Široké melnické lózy* mají specifickou vůni a krásnou červeno-fialovou barvu. V chuti je kombinace čerstvého ovoce (jahod, malin a zralých třešní) doplněná o typickou kořenitost. Pro tato vína je navíc ideální kontakt s dubem. Když vína dozrávají, získávají bohatou a složitou chuť s odstíny tabáku, kůže a černého pepře a současně si zachovávají svou charakteristickou svěžest. Další velmi starou, modrou, endemickou odrůdou je *Pamid* (syn. *Piros*, *Szlanka*, *Rosioara*). Dříve (na počátku 20. stol.) jedna z nejrozšířenějších pěstovaných odrůd (až 46%). Je velmi plodná (4-5 kg/hlavu), nemá žádné zvláštní nároky na půdu, sklízí se v ½ září. Bobule jsou červené, někdy tmavě červené a kumulují dobře cukr. Světle červené víno je lehké, málo extraktivní, s menším obsahem kyselin a je určeno ke konzumaci jako mladé (podobně jako Beaujolais). Zdá se však, že dnes tuto odrůdu můžeme zařadit mezi tzv. ohrožené druhy. Opakem je relativně mladá (vyšl. 1944, uznaná 1961) modrá odrůda *Rubin* (*Syrah* x *Nebbiolo*). Daří se jí v kopcovitých terénech s hlubokými půdami. Bobule jsou modro-černé s tenkou slupkou a rychle hromadí cukry. Vína mají tmavě rubínovou barvu, dostatek příjemných tříslovin i kyselin a mohou být konzumována jak mladá, tak zralá. V intenzivní vůni převažují zralé ostružiny. Odrůda získala velkou popularitu a není výjimkou setkat se s cuvée *Mavrud* a *Rubin*. V teplých jižních oblastech se suchou půdou se můžeme setkat i s pozdní odrůdou *Marselan* (CS x *Grenache*) původem z francouzského Languedoku (dnes populární i v Číně). Vína jsou temně zbarvená, se středním tělem, silně aromatická, se středním obsahem kyselin a s dostatkem harmonických taninů bez hořkosti. Často se používají do cuvée pro svůj vyšší obsah polyfenolů a antokyanů. Pýchou severních oblastí Bulharska je *Gamza*, známá na Slovensku, Maďarsku a Rumunsku pod názvem *Kadarka*. Bobule mají tenkou, tmavě modrou až modro-černou barvu. Nevýhodou je jejich náchylnost k houbovým chorobám, včetně šedé plísně (*Botrytis fuckeliana*). Hrozny dozrávají na konci září a vyžadují teplý, suchý podzim. Když jsou všechny podmínky pro tuto odrůdu příznivé, jsou vína svěží, plná, harmonická s jemnými tříslovinami, jemně ovocná s chutí malých červených plodů (maliny a rybíz). Víno je pak srovnatelné s některými *Pinot noir*. Z bílých odrůd bych se zmínil o *Dimyatu*, *Misketu červen* a *Rkatsiteli*. *Dimyat*, jehož původ je neznámý, je bezesporu po klasických světových odrůdách nejrozšířenější domácí odrůdou. Proto, aby se z hroznů dalo vyrobit krásné víno, je nezbytné úrodu velmi redukovat. Pak jsou vína obvykle lehká a velmi aromatická. Používá se k výrobě suchých, aromatických (převažuje vanilka) vín a hlavně k výrobě vinného destilátu - brandy. V ovocné chuti převládají zralé broskve. Z odrůdy se také často vyrábějí velmi sladká dezertní vína se silnou vůní a lehkým tělem. Na rozdíl od našich ledových či slámových vín se konzumují mladá. *Misket červen* je stará bulharská odrůda. Tato pozdní odrůda je řazena mezi bílé, ale slupka má zajímavě růžovo-červenou až fialovou barvu. Víno je však slámově žluté se zelenými odlesky. Vůně má bylinné nuance s vůní kdoule, muškátu a medu. V Bulharsku existuje mnoho klonů, které jsou pojmenovány po místě pěstování např. *Sungurlarski Misket*, *Karlovský Misket*, *Starozagorski Misket* aj. Bílá odrůda *Rkatsiteli* je zajímavá, pochází z Gruzie. Je velmi „všestranná“, protože se z ní vyrábějí jak vína suchá, sladká, šumivá, alkoholická, tak i brandy. Vína jsou vždy pikantní s kořeněnými a květinovými tóny v aroma, ale mají výraznější obsah kyselin. Určit dobu sklizně je vinohradníkovo umění, aby maximalizoval vyváženost cukru a kyselin. Tím jsem se dostal k tomu, abych krátce popsal i jednotlivé vinařské oblasti.

**Bulharské vinařské oblasti**

Vinařský zákon Bulharska rozděluje více jak 120 tisíc ha na 6 vinařských oblastí, které se značně liší svým terroirem. **Severní vinařskou oblast** je však vhodnější rozdělit na 2 podoblasti. **Severozápadní**, která sousedí na *Z* se Srbskem, *S* hranici tvoří Dunaj (hranice s Rumunskem), *J* ohraničuje řeka Iskăr a na *V* sousedí s oblastí Dunajská planina. I když je oblast vhodná pro svůj terroir pro bílé odrůdy, pěstují se zde i modré odrůdy a dokonce odtud pochází odrůda *Gamza*. V příznivých letech a při správných vinohradnických postupech dává odrůda krásná zajímavá vína blížící se červeným pinotům. Druhou podoblastí je pak **Centrální severní region** neboli Dunajská planina se rozkládá mezi balkánskými horami na *J*, Dunajem na *S*, řekou Iskăr na *Z* a vinařskou oblastí Černého moře na *V*. Oblast má ryze kontinentální podnebí s chladnými zimami se sněhem. Někdy se zde vyskytují velmi nízké teploty ohrožující úrodu. Léta jsou horká a suchá s dostatkem slunečního svitu a proto se zde daří bílým odrůdám. V regionu se nachází 30% všech vinic Bulharska a v příznivých letech se zde můžeme setkat s krásnými, svěžími, suchými, ovocnými bílými víny, ale i dobrými přírodními šumivými víny. Pěstují se hlavně Ch, RR, MO, *Aligoté*, *Miksket červen*, *Dimyat* a *Rkatsiteli*, z modrých pak hlavně *Gamza*, *Pamid* a RM.

**Východní vinařská oblast** neboli **Černomořská přímořská oblast**. Tvoří ji několik mikroregionů (Pomorie, Sungurlare, Burgas, Varna aj.). Terroir je silně ovlivněn blízkostí moře, tj. horké léto, dlouhý podzim a relativně teplá zima. Dlouhý a teplý podzim je předpokladem vysoké akumulace cukrů. V poměrně velkém regionu s rozdílnými půdními podmínkami se pěstují prakticky všechny odrůdy. Z bílých se zde daří hlavně Ch, Sg, RR, různým varietám *Tramínu*, *Tramínu kořenitému*, *Dimyatu* a prakticky všem modrým odrůdám.

Uprostřed Bulharska se nachází malá, ale významná **Podbalkánská oblast** neboli **Růžové údolí**, ležící mezi dvěma řekami Struma na *Z* a Tundža na *J*. Nachází se *J* od nízkého pohoří Sredna Gora, jehož svahy jsou vhodným terroirem pro pěstování bílých odrůd. Odtud pochází autochtonní odrůda *Červený Misket*, klon *Karlovský Misket*. V oblasti můžeme ochutnat krásná, suchá bílá vína a proto jsme se sem vydali do vinařství Château Copsa. Dříve než Vám představím cíl našeho týdenního pobytu v Thrácké nížině, musím ještě krátce popsat 2 významné jižní oblasti.

Zcela na *J-Z* při hranici s Makedonií je malá oblast **Údolí řeky Strumy**, která má specifické klimatické podmínky, dlouhé teplé léto a krátkou mírnou zimu. Struma ústí do Egejského moře a jejím údolím vane z Řecka teplý vzduch. Údolí, spolu se specifickými aluviálními a diluviálními půdami, má téměř Středomořské klima, tedy ideální terroir pro pěstování modrých pozdních odrůd. Nejznámější zde pěstovanou odrůdou je endemická *Široká melniška loza*, ze které se vyrábí skutečně kultovní víno. Kromě této odrůdy se zde ještě pěstují: CS, Me, Sy, CF, *Mavrud*, *Marselan*, *Petit Verdot*, *Mourvedre*, *Nebiolo*, *Sangiovese*, *Primitivo*, *Rubin*, ale i bílé Ch, Sg, RŠ, MO, *Traminer*, *Viognier*, *Sandanski Misket* a *Keratsuda*. Nejlepší polohy údolí Strumy se nacházejí v okolí města Melnik, Sandanski, Petrič a Blagoevgrad.

**Jižní vinařská oblast** neboli **Thrácká nížina** se vyznačuje zvlášť příznivými klimatickými podmínkami pro pěstování vinné révy. Podnebí je mírné, kontinentální, s poměrně teplou a dlouhou zimou a horkým létem. Terroir této rozsáhlé oblasti ji rozděluje na dvě podoblasti. **Západní Thrákii** s centry Asenovgrad, Popovica, Plovdiv, Pazardžik, Panagjuriště, Karabunar a Ceptenvri a **Východní Thrákii** zahrnující část svahů Rodopského pohoří a část Hornothrácké nížiny s údolím řeky Marice. Vyhlášené odrůdami jsou CS, Me a *Mavrud* s rubínově červenou barvou, velmi dobře vyváženým poměrem kyselin a tříslovin a velmi dobrým potenciálem pro stárnutí. Více o obou podoblastech bude v druhé části.

Z těch nejjižnějších oblastí jsme navštívili *J/V* okraj Thrácké nížiny oblast **Sakar**. Dle řecké báje sem při svém tažení světem zavítal Dionýsos, aby naučil Thráky pěstovat vinnou révu a vyrábět víno. Thrácký král [Lykúrgos](https://cs.wikipedia.org/wiki/Lyk%C3%BArgos) ho chtěl vyhnat ze země, naštěstí pro lidstvo se tak nestalo. Rozhněvaný Dionýsos (lat. Bacchus) ho za to potrestal slepotou a pomatením mysli. Že sem Dionýsos zavítal, asi nebylo náhodou, neboť právě zde jsou nejlepší podmínky pro vinařství v celém Bulharsku. Oblast se nachází 70-80 km od Egejského moře mezi pohořím Sakar (nejvyšší stejnojmenná hora 856 m n.m.) a východními Rodopi u hranic s Řeckem a Tureckem ve stejné zeměpisné šířce jako nejslavnější evropská vinařství. Oblast, které se také přezdívá „bulharské Napa valley“, je charakterizována mírnými zimami a teplými a suchými léty (teploty v lednu zřídka klesají pod 1o C). Má nejvíce slunečních dnů v roce, a jak jsme se dozvěděli, sumární roční teplota je více jak 4 000o C, což dává denní ∅ 12o C. Údolím řeky Marica pronikají do oblasti pobřežní větry, které zajišťují nezbytnou ventilaci vinic. Množství srážek činí v ∅ 696 mm/rok. Půdy jsou zde pozoruhodně rozmanité s převahou půd hnědých. I v bezprostředně sousedících pozemcích se často vyskytují různé typy půd. V regionu je vysoká „koncentrace“ vinařství a to od největších přes menší rodinná (Bratanov Winery) až po butiková (Château Kolarovo), ale i malinká, kde pracuje jenom jedna osoba. My jsme zde navštívili 2 prestižní vinařství. Samozřejmě, že ne v jeden den. To by ani při ∅ počtu 12 degustačních vzorků nebylo možné. Prvním z nejméně 10 nejznámějších v regionu bylo vinařství:

**Katarzyna Estate LTD**, 6500 Svilengrad, 23. September 33, www.katarzyna .bg

Je těžké po 12 degustačních vzorcích formulovat popis tohoto „mega“ vinařství, přesto se o to pokusím. Bylo založeno v r. 2006 a nachází se v koridoru s teplými větry mezi pohořím Sakar a východními Rodopi u hranic s Řeckem. Hospodaří na 750 ha vlastních vinic (největší vinařská obec v ČR Velké Bílovice má 720 ha) s velmi různorodou půdou, což skýtá možnost pěstování jak modrých, tak i bílých odrůd. Jednotlivé tratě jsou osázeny v průměru 413 keři/ha, se sponem 2,2x1,1 m. Těchto cca 310 tisíc keřů je zastoupeno 15 odrůdami, které jsou vysázeny v nejvhodnějších půdních podmínkách (Me, CS, Sy, CF, *Malbec*, *Tempranillo*, *Carmenere*, *Mavrud*, *Grenache* a bílými Ch, Sg, *Semillon*, *Viognier*, *Pinot gris* a *Tramín*). Tří úrovňový provozní sklep s plochou cca 1 ha využívá pro výrobu vína gravitační systém. Je vybaven nejmodernějšími technologiemi, 132 nerezovými tanky a více jak 2 000 barikovými sudy. Důležitým článkem výroby vína je i dokonale vybavená laboratoř, která denně při sklizni analyzuje všechny parametry hroznové šťávy a následně jednotlivé kroky fermentace a samozřejmě i hotová vína. Analýzy jsou pečlivě uchovávány v databázi a její vyhodnocování umožňuje využít skutečný potenciál jednotlivých terroirů. Nedozvěděli jsme se, kolik tun hroznů zpracovávají, ale je zřejmé, že takové množství hroznů nemůže zpracovat 1 enolog. Počet stálých zaměstnanců je asi 300 osob, a při sklizni dalších 250/500. Sklep je doménou 2 bratrů, zkušených enologů, ***Svolena*** a ***Ivana Kissyových***, kteří mají k ruce další školené sklepmistry. Své umění jak vybalancovat (zvláště u cuvée) ovocnost, kyseliny, taniny v kombinaci se dřevem, pak vinařství reprezentuje na mnoha světových soutěžích. Odtud pravidelně dovážejí nespočet zlatých a stříbrných medailí (San Francisco IWC, Argentina Vinandino, Izrael IWSC, Španělsko International Wine Guide, Paříž Vinalies International, Německo Mundus Vini, Decanter World Wine Awards, Concours Mondial de Bruxelles, ale i v Číně China Wine & Spirits Awards). Vzpomínám si, že v Praze v r. 2010 na soutěži Víno &Destiláty cuvée CS+Me 2008 z řady Question Mark bylo šampionem a Sy 2008 z řady Encore získalo zlato. Hotová a lahvovaná vína jsou uchovávána v podzemním tunelu s konstantní teplotou 14o C a vlhkostí 75%. Fresky na mnoha zdech sklepa znázorňují setkání dionýských a eleusinských tajemství se svými thrakickými kořeny. Ve vinařství se tak snoubí krásná vína s krásným uměním.

Pojďme se tedy podívat, jaká vína nám připravili k degustaci v pohárcích fi Riedel. Ve 12 vzorcích byla zastoupena některá bílá, ale hlavně červená vína z 18 řad od prestižní řady Grand Cru, přes střed La Bella a Halla, až po Cheval de Katarzyna nebo Mezzek, což je název středověké pevnosti 2 km od vinařství. I když u nás i na Slovensku máme krásná bílá vína, upoutaly nás již první 4 vzorky, nejprodávanější Ch 2017 řady Contemplation, svěží, bohaté, vyvážené a elegantní, zlaté barvy s bohatou vůní žlutého ovoce a vanilky, v chuti lehce minerální s příjemnými kyselinami, stejně jako typický, žlutozelený, harmonický, nebarikovaný Sg 2017 z nejvyšší řady, s intenzivní vůní zralých broskví a travnatých tónů. Třetí vzorek bylo cuvée 2016 scelené ze dvou odrůd (Ch 70% a Sg 30%) z řady Chopin Sonata a kombinovalo vlastnosti obou. Poslední bílé bylo opět odrůdové Ch 2014 z řady Le Magnifique, které kvasilo v bariku. Po stočení pak v bariku zrálo 10 měsíců. Víno jsme hodnotili vysoce nejen pro impozantní kombinaci vůní jižního ovoce, ať již citrusů, ananasu, banánu, broskve a manga, tak i karamelu, vanilky, čokolády a tónů z autolýzy. Měli jsme možnost ochutnat i 2 netradiční růžová a potěšilo mne již první cuvée mých nejoblíbenějších odrůd *Malbec* a *Carmenére* 2017 (60%+40%) řady Contemplation s broskvově růžovou barvou, vůní grepu, broskve a pepře a La Vie en Rose Grenache 2017 lososové barvy a harmonickou vůní zeleného jablka, vanilky a koření. Pak přišlo závěrečných 6 vzorků sice mladých (2016), přesto „mléka starců“. Řadu La Bella prezentovalo cuvée CS 30%, Me 30%, Sy 20% a Malbec 20%, Le Voyage cuvée CF 70% a Sy30%, řada Biovíno Me 60% a Sy 40%, všechny 3 zrály 6-8 měsíců v bariku.100% Katarzyna Mavrud a 100% Sy z řady Encore, zrály v bariku 10-12 měsíců a získávají běžně na bulharských soutěžích více jak 90 bodů. Posledním vzorkem bylo víno z řady Question Mark Gold cuvée CS 60%+Me 40% ročník 2013, který si „poležel“ v bariku 14 měsíců. Bylo nám vybráno nejen proto, že představuje rukopis „Kateřiny“ s mohutným tělem a krásnými tříslovinami, ale i pro svou výjimečnou chuť a potenciál. Víno mělo hlubokou fialovou barvu, vůni přezrálého černého bobulového ovoce, podbarvenou čokoládou a jemnými tóny francouzského dubu. Mimochodem, každý rok nakupují 40% nových bariků. Při tomto vzorku jsem pochopil velký omyl Řeků, kteří nikdy nepili víno čisté, to považovali za barbarský zvyk, vždy ho ředili vodou. Thrákové však pili svá krásná, plná vína neředěná, a proto prý je považovali za barbary. Já rozhodně ne.

Druhým navštíveným vinařstvím oblasti Sakar bylo:

**Vinařství Castra Rubra/Telish** 1164 Sofia, Iakubica 7A, [www.telish.bg](http://www.telish.bg)

Schválně jsem v názvu vinařství ponechal 2 jména. Vinařství Telish vzniklo v r. 1960 u vesnice Kolarovo, ale jeho nová historie započala v r. 1999, kdy ho ***Jair Agopian*** zprivatizoval a nazval Castra Rubra (z lat. Červená pevnost). Vinařství se nachází na místě, kde stávala byzantská pevnost, na starobylé obchodní cestě Via Diagonalis, což je mimochodem i název prestižní řady vín, které vinařství produkuje. Majitel začal po svém, přestavěl hlavní budovu a vybavil vinařství nejmodernějšími technologiemi. Také při pohybu hroznů, moštu a vína se využívá gravitační způsob. 200 ha vlastních vinic osázel modrými odrůdami. První nová výsadba byla sklizena v r. 2004, byl to Me a CS. Postupně se přidal *Mavrud*, *Malbec*, *Rubin*, RM, *Alicante Bouschet*, Sy, *Sangiovese*, CF a nám méně známý *Petit Verdot* PV. PV je odrůda vhodná pro horké klima a odjakživa se používá pro scelování červených vín, kterým dodává taniny, barvu a chuť. Z bílých odrůd pochopitelně Ch, Sg, *Grenache Blan*c a RŠ. Již ze skladby odrůd je „vidět“ rukopis světově uznávaného odborníka a „létajícího“ enologa ***Michaela Rollanda***, který úzce spolupracuje nejen s majitelem, ale i s jeho 3 mladými erudovanými sklepmistry ***Plamenou Kostovou***, ***Antonem Dimitrovem*** *a* ***Planem Tanchevem***. Vinařství s 25 stálými zaměstnanci je certifikováno pro ekologickou produkci a je pod přísnou kontrolou certifikační agentury. Za neuvěřitelně krátkou dobu se stalo lídrem v zavádění inovací v bulharském vinařství, a to i výrobou neobvyklých kombinací odrůd v cuvée. Co se týká vybavení, pro výrobu více jak 1 mio lahví, disponují jednak řadou nových, velkých, konických dřevěných sudů, přiměřeným počtem nerezových tanků a více jak 1 000 bariků, které jsou každoročně doplňovány o nové. Vinařství se pravidelně zúčastňuje řady velkých mezinárodních vinařských soutěží, odkud vozí většinou zlato nebo stříbro. Není proto náhodou, že vína exportuje do 15 zemí ve 3 kontinentech. Castra Rubra se prezentovala i na konferenci *Wine Future* (Honkong, 2011, [www.winefuture.hk](http://www.winefuture.hk)), které se zúčastnilo nejen 20 legendárních, nejpřednějších vinařských kapacit, ale i mnoho ve světě známých enologů. Závěrem konference 2/3 těchto odborníků vyslovilo názor, že budoucnost vína patří zemím oblasti Černého moře, kam Bulharsko patří.

Krátce se zmíním o postupu zpracování modrých hroznů. Studená macerace se provádí 10-11 dní, fermentace v 50 hl dřevěných kádích s vnitřním chlazením 15-20 dnů, postfermentace probíhá 7-10 dnů. Vína pak putují do francouzských bariků a některé z nich jsou umístěny ve speciálních stojanech tak, aby se mohly pravidelně otáčet a kaly volně cirkulovaly během období stárnutí, které probíhá většinou 10-20 měsíců.

Nejmodernější zařízení umožňuje úplnou kontrolu teploty a vlhkosti během celého procesu vinifikace a následného skladování. Tak se pojďme na tato vína pyšnící se vynikajícím poměrem kvalita/cena podívat. Celkem jsme opět degustovali 13 vzorků z různých kvalitativních a pochopitelně i cenových řad. Tentokrát, vzhledem k poloze vinařství, nebylo nabídnuto žádné bílé víno. Pro „zavínění“ pohárku byly první 2 vzorky odrůdové nebarikované Me a CS, oba 2015 a oba se všemi patřičnými atributy odrůdy. Pak už přišly cuvée. Mladé cuvée těchto 2 nebarikovaných odrůd 2015, svěží s ovocnou vůní a jemnou kořenitou chutí. Dva vzorky řady Classic 2015 byly dvojkombinace Me-*Malbec* a CS-Sy. Krásná vína brilantně rubínové barvy, středně intenzivní vůně se šťavnatým červeným ovocem a jemnými tříslovinami. Velmi zajímavé cuvée byla kombinace Me-CS-*Mavrud* a *Rubin* z řady Via Diagonalis 2009. Krásné, plné, pikantní víno se složitými vůněmi. Posledních 6 vzorků mně doslova nadchly, ať už to bylo cuvée CS-Me-*Mavrud* 2011 z řady Motley cock, tmavě rubínové barvy s vůní červeného bobulového ovoce s tóny hřebíčku a skořice, s krásnými jemnými tříslovinami. Také mne překvapilo a potěšilo neobvykle harmonické cuvée z řady Zahir CS-Me-*Sangiovese*-*Alicante Bouche* 2013 svou neopakovatelnou vůní malin, třešní, vanilky a tabáku, stejně jako cuvée z řady Butterfly rock Me-CS-CF-Sy, kde navíc byla ještě ve vůni káva, čokoláda a sladké orientální koření. Stará klasická méritage (Me-CS-CF) 2009 byla atraktivní a opravdu si nezadá s Bordeauxskou. 9-ti leté víno ještě mělo před sebou dostatečný potenciál. Aroma černého bobulového ovoce se snoubilo s vůní kávy, vanilky, kůže a v pozadí eukalyptovými tóny. Víno jemného, plného těla s vynikající strukturou taninu a dosud svěží ovocností mělo navíc dlouhou dochuť.

Jako bonus jsme ještě ochutnali 2 vína z řady Nimbus Premium. Víno RM 2013 sice od R. Parkera obdrželo pouze 88 bodů, ale tělem, vůní a sametovými taniny by si 90 bodů zasloužilo. Syrah 2015 z této řady byl ještě mladý, takže květinový, ale dle sdělení enoložky máme přijet ochutnat toto víno za pár let, pokud ještě bude!

Konec první části a příště již budeme „ochutnavat“ pravou Thráckou nížinu.

**Za poklady dávných i současných Thráků – II. část**

RNDr. František Kratochvil, DrSc.

**Jižní vinařská oblast neboli Thrácká nížina**

Thrácká nížina má velmi dlouhou historii a tradici výroby vín. Zahrnuje dvě podoblasti Západní a Východní Thrákii a 1 mikroregion Yakata. My jsme si k ní ještě připojili malou, ale významnou oblast Růžového údolí. Na návštěvu malé, ale jedné z nejvýznamnějších vinařských oblastí Struma, nám už bohužel nezbyl čas. Bulharská vína nás však tak nadchla, že se sem jistě někdy příště vrátíme.

Nevíme kdo v této nížině založil první vinice, možná to byl mytický thrácký král **Eumolpe**, možná mytický **Dionýsos** (lat. Bakchus), který Thráky učil nejen pěstovat vinnou révu, ale hlavně je naučil z hroznů vyrábět báječné víno, které jim záviděli i staří Řekové (a dnes i my). Rozhodně ale víme, že historik Hérodotos (484-425 př. Kr.) popisuje Thráky jako sveřepé, krvežíznivé bojovníky, kteří „uctívají jen bohy, války a hlavně víno“.

Široké thrácké údolí chráněné na jihu pohořím západní a východní Rodopi, na severu pohořím Stará planina je nejznámější a největší vinařskou oblastí Bulharska. Celkem představuje 35% z celkové výměry vinic. Velmi příznivé klimatické a půdní podmínky předurčily tuto oblast především pro pěstování modrých odrůd. Svědčí o tom i skutečnost, že oblast je považována za místo původu nejznámější velmi staré autochtonní modré odrůdy *Mavrud* (název zřejmě pochází z řečtiny, mavro znamená černý). Vína této odrůdy se vyznačující intenzivní rubínově červenou barvou, velmi dobře vyváženým poměrem kyselin a tříslovin a velmi dobrým potenciálem stárnutí. Dnes je víno této odrůdy často scelováno s „klasikou“ francouzských odrůd *Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank, Merlot* a *Syrah*, která zde dávají nejen jedinečná odrůdová vína, ale hlavně skvělá mohutná, plná a zaoblená cuvée, kterým svědčí školení v barikových sudech. Mezi rozšířené modré odrůdy patří další autochtonní *Pamid*, ze které se vyrábí klasické červené víno s příjemnou, lehkou a ovocnou chutí, *Rubin* (*Syrah* x *Nebbiolo*, 1944), *Melnik Ruen* (*Melnik* x CS, 1951), *Gamza* (*Kadarka*), *Melnik* (*Melnik 55*, *Ranna Melnishka Loza*, 1977) a *Gamay Noir*. Oblast se vyznačuje zvlášť příznivými klimatickými podmínkami. Podnebí je mírné, kontinentální, s poměrně teplou a dlouhou zimou a horkým létem s vlivy od Černého a Středozemního moře. Ve vegetačním období je průměrné množství srážek 230 mm se 160 slunečními dny. Vzhledem k rozloze oblasti jsou půdní podmínky rozmanité od aluviální půdy, přes písčité a kamenité půdy až po úrodnou černozem.

Rád bych Vám představil některá z navštívených vinařství, která nás velmi zaujala a současně přiblížil, alespoň virtuálně, jejich jedinečná vína. Ve většině případů jsme degustovali mohutná, plná, harmonická, zaoblená červená vína, ať již odrůdová nebo cuvée, která jsou chuťově blízká těm nejlepším vínům z Izraele, Chile nebo Francie. Pořadí popisovaných vinařství je zcela náhodné, pokud však píši i o pokladech dávných Thráků, musím začít vinařským sklepem Rumelia v západní podoblasti Thrácké nížiny, tedy právě v Panagjurišti, kde byl nalezen unikátní zlatý poklad (viz I. část).

**Vinařství Rumelia** (4500 Panagjurište, Bratya Deykovi 4, www. rumelia.net)

Čtyři stálí zaměstnanci (120 při sklizni) hospodaří na 55 ha vinic nacházejících se v horských terénech podhůří *Sredna Gora*, v horách *Rodop*i a *Sakaru* s vynikajícími klimatickými podmínkami. Moderní vinařství založené v r. 2006 ***Rumenem Kostovem*** má „jen“ dva vinohrady **„Bakadjik“** a **„Peso Pole“** Podle půdních podmínek zde v různých tratích pěstují čtyři modré odrůdy (*Mavrud*, *CS*, *Sy* a *Me*, které zaujímají 95% plochy) a dvě bílé odrůdy na kamenitých a písčitých půdách *Ch* a *Muškat Ottonel* se závlahou. Sazenice jsou bulharského původu, konstrukce vinic je s dřevěnými sloupky a počet keřů/ha odpovídá požadavkům na výrobu velmi kvalitního vína. Pro dosažení vysoké kvality hroznů je nezbytná a povinná redukce množství hroznů na keř. Sklizeň se provádí výhradně ručně a probíhá v září. *Mavrud*, kterému se daří na těžkých půdách, dozrává později až v říjnu. Hrozny v malých bednách jsou ihned dopraveny do podzemního sklepa v obci Smilec s kapacitou zpracování 500-600 t hroznů. Ročně zde vyrobí 400-500 tisíc lahví. Vinařství má také dobře vybavenou laboratoř, v níž je neustále sledována kvalita hroznů a jsou prováděny rozbory vína. Sklep s gravitačním systémem je vybaven nejmodernější technologií, 250 hl nerezovými tanky a 380 ks 225 l barikových sudů z amerického, francouzského a domácího dubu. Technologie: každá odrůda je zpracovávána zvlášť, po několikadenní maceraci za studena se rmut zahřeje a naočkuje čistou kulturou vinných kvasinek. Po ukončení alkoholové fermentace následuje tzv. proces tiché fermentace a školení v barikových sudech. Po 12 až 18 měsících se víno lahvuje nebo sceluje. Za 1-3 dny po scelení, což je doménou enologa ***Dimitara Douzanova***, se cuvée lahvuje. Zvláštností je výroba vína rosé řady Merul, kdy se do hotového vína přidává několik kapek růžového oleje. Degustovali jsme Qushe Rose 2015 (*CS*) s čirou, výraznou, měděnou barvou, s kabernetovou vůní a lesním ovocem, chuť byla jemná, harmonická s dlouhou dochutí. Následovala řada relativně mladších odrůdových vín v kategorii Merul Reserve *Me* 2011, *CS* 2011 a *Mavrud* 2015, který všechny nadchl. Vína měla typickou vůni a chuť s dosud výraznějšími, i když příjemnými taniny. Barva byla tmavě rubínová a ve všech byly velmi příjemné barikové tóny vanilky, tabáku a čokolády. Pak přišly na řadu méritage z řady Reserve Selection scelené v různých poměrech *CS*, *Me* vždy s *Mavrudem*. (Ročník 2010 např. CS 50%, Me 30% a Ma 20%). Vína jsou zařazena do 5 řad: Merul, Merul Resere, Rumelia, Rumelia Reserve a Erelia. Z této řady jsme degustovali cuvée ročník 2014 kombinující výhody 4 odrůd (Sy 40%, Me 30%, CS 20% a Ma 10%). Víno mělo tmavě rubínovou až černou barvu, s příjemnou ovocnou vůní. V chuti byly lesní bobulové plody s černými třešněmi a nádech elegantních barikových tónů. Shodli jsme se, že víno by od nás jistě získalo něco málo nad 90 bodů, takže 1 láhev tohoto emotivního vína byla ihned vypita při cestě do dalšího vinařství. Je škoda, že jsme nemohli ochutnat Rumelia Mavrud Reserve 2013, které získalo Velkou trofej na 6. ročníku Mezinárodní soutěže o víně Balkánu (BIWC 2017). Bylo to v historii soutěže poprvé, kdy tato nevyšší cena byla udělena místní odrůdě. Bohužel víno bylo vyprodáno.

**Domaine Bessa Valley** (Ognianovo 4417, samosprávná obec Pazardžiku, www.bessavalley.com)

Údolí Bessa (kdysi obývané thráckým kmenem Bessů) zaujalo německého ***hraběte Stephana von Neipperga*** (nar. 1957) vlastníka 6 sklepů v Bordeaux. Jeho rodina se vinařství prokazatelně věnuje 600 let. (Chateau Canon La Gaffeliere (Saint-Emilion Grand Cru Classe), La Mondotte (Saint-Emilion), Chateau Clos de l'Oratoire (Saint-Emilion Grand Cru Classe), Chateau Peyreau Saint-Emilion Grand Cru), Chateau d'Aiguilhe (Cotes de Castillon) a Clos Marsalette (Pessac-Leognan). Von Neipperg, vystudovaný ekonom v Paříži a vinařství v Montpellieru, vycítil příležitost k investici a spolu s ***Dr. Karl-Heinz Hauptmannem*** (ředitel Merrill Lynch Investment Banking) nejdříve provedli podrobné analýzy půdy. Zjistili, že toto údolí má dokonalou kombinaci jílovitých vápenců a písčito-kamenité půdy s bohatstvím uhličitanů a že rovnováha mezi srážkami a teplotními úrovněmi je ideální pro založení vinic. Údolí se nachází v ∅ výšce 230 m n.m., na *J* sousedí s pohořím Rodopi a klima těží z vlivu řeky Maritca, která jím protéká. V r. 2001 založili společnost (+ další 2 společníci), která zakoupila 266 ha pozemků. Na 135 ha *J* svahů (sklon 5o) vysázeli na speciálních podnožích (výběr proveden na základě rozborů půdy) vysoce kvalitní francouzské červené odrůdy CS 10%, Sy 25%, Me 50% a Petit Verdot 15%. Hustota keřů je 5 000 ks/ha, spon 2x1 m. Dříve než réva vzrostla, postavili na úpatí kopce na ploše 4,2 ha vinařství a vybavili ho zemědělskou technikou od fi Lamborghini, Clemens a Projekt. Průčelí budov je obloženo travertinem, ve dvou budovách pro kvašení (3 550 m3) postavili 105 betonových nádrží (10 t), dvě na 50 t. Sklep (část vykopaná ve skále), který vybavili 2 500 bariky (používají se 3x), má konstantní teplotu a vlhkost. Hotovo bylo v r. 2005 a dnes je 80% vyrobených pouze červených vín exportováno do 11 zemí. Pár slov k technologii: do betonových nádrží jsou vsypávány pouze celé nepomleté bobule, studená CO2 macerace bobulí trvá 3-5 dnů při 12-16o C, teplota se postupně zvedá na 26-28o C a zakvašuje čistou kulturou kvasinek, koláč se skrápí automaticky 4x denně. Rmut se lisuje v pneumatickém lisu a alkoholická fermentace probíhá 8-10 dnů, do hodnoty 3-4 g/l zbytkového cukru. Macerace a fermentace probíhá asi 30 dní, BOK pak v nádržích a částečně v sudech. Školení v baricích různého stáří trvá obvykle 12 měs., kategorie Enira 16-18 měs. a Bessa Valley Grande Cuvée 18 měsíců ve 100% nových baricích. V krásném prostředí jsme měli možnost ochutnat vína, která se zde z 650 t hroznů vyrobí. Ochutnali jsme vína z 5 řad Enira, což znamená nespěchat nebo pomalu, vynechali jsme pouze Rose Enira. Na závěr jsme ochutnali 3 fascinující cuvée Domaine Enira 2014 (Sy 48%,Me 31%, Petit Verdot 19% a CS 2%), Enira Reserva 2007 (Me 66%, Sy a Petit Verdot po 14%, CS 6%) a Grande Cuvée 2013 (Me, Sy, CS, Petit Verdot po 25%) obodované 97 body! a vítěz soutěže DiVino 2017 pro nejlépe hodnocené bulharské suché červené víno. Popisovat tato krásná vína je těžké, doporučuji ochutnat ! a uvěříte, že Dionysos věděl, proč do Thrákie se svým učením zavítal, a budete závidět jako staří Řekové. Po tomto nevšedním degustačním zážitku jsme netušili, že v Plovdivu se vyrábí víno velmi podobných kvalit, a to zatím jak se říká v „boutique“. Po „Bulharském víně roku 2017“ jsme zde ochutnali „Bulharské víno roku 2015“! Ale popořádku.

**Dragomir Winery Estate** (4004 Plovdiv, Kuklensko šoce 15, [www.dragomir.bg](http://www.dragomir.bg))

V r. 2006 manželé ***Natalia Gadževa*** a ***Konstantin Stoev*** spolu s renomovaným znalcem vín ***Valeri Mektupčianem*** (dříve hlavní enolog vinařství Katarzyna) založili „butikové“ vinařství s produkcí 60 tisíc lahví/rok. Měli v úmyslu změnit vnímání bulharských vín, vyrábět nekonvenční cuvée s výraznou chutí, s potenciálem zrání a konstantní kvalitou, především pro enofily a gastronomii. Pro tento záměr vysadili na 24 ha nejen klasické modré odrůdy CS, CF, Me, Mavrud, Sy, Petit Verdot, ale hlavně úspěšnou novošlechtěnou odrůdu Rubín (*Syrah* x *Nebbiolo, 1961*), z bílých pak Ch a nejrozšířenější domácí odrůdu Dimyat. Ve sklepním hospodářství (umístěném v dřívější jídelně) vsadili nejen na nerezové tanky, ale hlavně na bariky, a to zásadně ze štípaného dřeva. Um a nadšení zkušených enologů slavil úspěch, a tak brzy rozdělili produkovaná vína do 3 kategorií Karizma, Sarva a Pitos. (Řecky *Pithos* je objemná nádoba s víkem velikosti člověka pro uchovávání a přepravu tekutin používané v době bronzové a železné, obdoba qvevry). V malé, ale krásné degustační místnosti plné diplomů ze zahraničních a domácích soutěží jsme měli možnost ochutnat nejen odrůdová vína, ale především cuvée v různých kombinacích odrůd a různých ročníků. Vína měla výjimečnou chuť a mě např. velmi zaujalo cuvée Pitos 2012 (Me 35%, CS 35% a Rubin 30%) kaštanově hnědé barvy s mnohovrstevnatým, poutavým aroma, které se postupně rozvinulo a mohli jsme vnímat v perfektní harmonii vůně různého koření, čokoládu, kůži a pražené oříšky. Dozvěděli jsme se, že toto víno ještě považují za mladé a předpokládají ideální lahvovou zralost v r. 2020 – máte takmožnost se přesvědčit. Nebudu popisovat další zajímavá vína v cenové hladině ze sklepa 40-80 bulharských leva, ale ještě se zmíním o jedinečném odrůdovém Dragomir Reserve Rubin 2014. Hrozny ze 44 let starého vinohradu zrály na *S/V* svazích Rodop v obci Brestnik na vápencové půdě, 2 450 keřů/ha, sklízeny byly při optimální technologické zralosti ručně a po dobu 16 h byly umístěny do lednice při 6o C. Studená macerace probíhala 8 dnů při 8-11o C, alkoholická fermentace 12-14 dnů při 26-30o C v nerezu s následným odbouráváním jablečné kyseliny 20 dní v baricích. Po stočení zrálo víno 20 měsíců ve francouzských baricích různých výrobců a různého stupně toustování. Scelování různých sudů a lahvování proběhlo v prosinci 2016. Degustovali jsme víno neprostupné barvy a nezapomenutelné vůně, pevného těla s hladkými sametovými taniny. V aroma byly jak sušené bobulové plody, tak pražené oříšky, dobromysl a díky mé první profesi jsem cítil jod. Dochuť, byla dlouhá a fantastická. Kdo umí, umí, a tak po 11 letech existence (2017) hlavní provozy vinařství přesídlily do nedaleké obce Brestnik, kde kromě vlastních 24 ha ještě pronajímají 13 ha vinic s Rubinem. Butik skončil a navzdory marxistickému zákonu u Dragomira přerostla kvalita v kvantitu, která zůstala. Po tomto zjištění jsme rádi navštívili další „butik“.

**Villa Yustina** (4225 Yustina, Nikola Petkov 51, www.villayustina.com)

V oblasti Gorkata, v úpatí pohoří Rodopi, se od nepaměti pěstovala vinná réva. Svědčí o tom nejen zbytky hradeb Thrácké pevnosti Hissarluka, ale také byzantské pevnosti císaře Justiniana (483–565). V malebné vesničce nesoucí jeho jméno Yustina vzniklo v r. 2006 butikové vinařství hospodařící na 40 ha vlastních vinic. Vinařství současně slouží jako výstavní síň a experimentální základna společnosti Tomica Metal JSC, jednoho z největších bulharských výrobců nerezových tanků a dalších nejmodernějších technologických zařízení pro výrobu vína. To spolu s mírným kontinentálním klimatem, vynikajícími půdními podmínkami a entuziasmem a zkušenostmi enologa ***Vassilla Stayanova*** umožňuje vyrábět jak vynikající odrůdová bílá vína (Ch, Sg, Sémillon, Aligoté, Tramín kořenitý), tak i červená (RM, Me, CF, Mavrud, Rubin). Dokazují to četné medaile z mezinárodních soutěží (zlato 2015 a 2017 Mundus vini, stříbro 2016 a 2017 Dacanter a další). Velmi sympatické bylo při degustaci uvítání terroirními víny řady 4 Seasons. Degustovali jsme ovocná mladá vína Jaro 2017 (Sg a Sémillon) vysoké barvy a intenzivní vůně citrusů s tóny zelené trávy a Podzim 2017 (100% RM), víno sice s 14 obj. % alkoholu, 12 měs. v bariku, ale do 90 bodů nyní ještě velmi daleko. Vína řady Monogram, tedy „butiková“ linie už nás zase přesvědčila o kvalitě. Ať už to bylo Monogram Chardony 2016 nebo Monogram 2013 atraktivní cuvée dvou původních odrůd (60% Mavrud, 40% Rubin). Víno elegantního těla s jemnými taniny, intenzivní rubínové barvy mělo komplexní aroma zralého černého bobulového ovoce, čokolády, vanilky a nezapřelo „pobyt“ 18 měsíců ve 100% bulharském bariku. Víno posbíralo zlato v Kanadě a Německu a bezpočet stříbra na různých soutěžích v Evropě. Nejlepší ročníková vína jsou však v řadě Villa Yustina, z ní jsme ochutnali Special Reserve cuvée 2013 (CF, Me, CS po 30% a 10% RM). Bylo ho vyrobeno jen 2 667 lahví. Víno bylo bodované 90 body a oceněné mnoha zlatými medailemi. Nejen červený kohout na etiketě mně připomněl Toskánsko. My jsme však v Thrácké nížině, a tak jsme se vydali do východní podoblasti. Když jsme přijížděli z Nové Zagory k pohoří Sredna Gora, uviděli jsme nahoře ve svahu nad přehradou Žrebčevo (hřebec) a vesničkou Banja rozsáhlý vinohrad a velkou hypermoderní budovu vinařství.

**Angel´s Estate a.s.** (8914 Banya, Nova Zagora, [www.angelsestate](http://www.angelsestate))

Konec „butiků“, vinařství disponuje 150 ha nových vinic s hustotou 5 000 keřů/ha ve 2 lokalitách – Banja a Červenakovo (výsadba 2007-8). Nyní dosazují dalších 50 ha. Odrůdová skladba je 70% modrých (CS, CF, Sy, Me, RM, Petit Verdot, Grenache, [Mourvèdre](https://en.wikipedia.org/wiki/Mourv%C3%A8dre), Barbero, Malbec a 30% bílých (Ch, Sg, RŠ, Viognier, Tramín kořenitý, Sémillon). Půdy jsou v těchto lokalitách rozmanité, převažují však sedimenty, hnědozemě, písčité a kamenité půdy s hojností vápence. Futuristická, čtyřpodlažní budova vinařství (14 000 m2) a vše, co s moderní technologií výroby vína souvisí, byla dokončena v r. 2010 a sen dvou bratrů ***Ivana*** a ***Luky Angelovi*** se tak splnil. Vedle toho, co jsme zde viděli za peníze z EU, by i Elesko bledlo. Vinařství má kapacitu 900 tun hroznů a ročně vyrobí 600 000 lahví (25% export). Ve fermentačním sále (3 000 m2) je 50 termoregulačních nerezových tanků (7,8 t), 22 osmitunových pro bílé víno, 1 mísící nádoba na kupáže s kapacitou 30 t a 15 dubových sudů (400 a 600 l). Ke zrání jsou k dispozici 2 sály o kapacitě 1 500 bariků a 420 bariků ve 2 teplotně řízených úrovních. Technologické postupy jsou tradiční, využívají především ruční práci a zásadně gravitační způsob přepravy. V moderní degustační místnosti oddělené od sálů s bariky skleněnými stěnami jsme ochutnali sice jen 6 vzorků ze tří řad Stallion (Hřebec), Angel a Stallion Classic. Vína byla sice mladá, ale pěkná. Bílé byly 2, z řady Young Stallion svěží, suché, ovocné Chardonnay 2017, z řady White Stallion mladá kupáž (80% Ch, 15% Viognier, 5% Sg). Z červených vín to byly 2 cuvée r. 2016 Young Stallion (60% Me, 20% CS, po 10% Sy a CF), z řady Stallion Classic pak cuvée (60% CS, 25% CF, 15% Me, 5%Sy). Navzdory mládí bylo víno velmi „pitelné“, jak říkám „na celý večer“. Mělo intenzivní barvu, ve vůni kabernetové tóny, bylo dobře strukturované s elegantně integrovanými, jemnými tříslovinami, s chutí černého lesního ovoce, přezrálých třešní, spolu s pikantním kořením a nádechem jemných barikových tónů (10 měs. v bariku). Závěr pak obstaralo odrůdové CS z řady Angel r. 2014 a cuvée Angel 2015 (CS a CF po 50%), které připomínalo více styl Bordeaux než typická bulharská cuvée. Vinařství nyní rozšiřuje své portfolio o komerčnější řadu Deneb (nejjasnější hvězda [souhvězdí Labutě](https://cs.wikipedia.org/wiki/Souhv%C4%9Bzd%C3%AD_Labut%C4%9B)) a Cattleya (název rodu orchidejí). Ve skladu jsem viděl celkem 26 různých etiketovaných lahví, především mladších ročníků. Vzorky z těchto nových komerčnějších vín nám však nebyly nabídnuty. Navzdory skutečnosti, že toto vinařství je mladé, získaly jeho vína mnohá významná mezinárodní ocenění na prestižních výstavách. Např. Double Gold San Francisco International Wine Competition 2015, Gold na Mundus vini 2015 a Concours Mondial Bruxelles 2017 a mnoho dalších. Při venkovní dubnové teplotě 30o C jsme v této Thrácké podoblasti navštívili další „malé“ vinařství, které vzniklo po privatizaci v r. 2009.

**Midalidare Estate** (6239 Mogilovo, okres Chirpan)

Zprvu jsme nevěděli, zda jsme ve vinařství nebo v hotelu, lázních, restauraci, vše nové a perfektní. 2 bungalovy se nyní ještě přistavují. Aby toho nebylo málo, tak ještě obhospodařují přehradu pro relaxaci při rybolovu. Turisté vítejte! Tento vinařský turistický komplex založil v r. 2008 kazašský podnikatel ***Evgenij Yussup***. Enologové ***Nikolay Katerov*** a ***Aleksander Aleksiev*** zpracovávají odrůdy odpovídající charakteristikám půdy a klimatickým podmínkám ve velký výběr vín: šumivá, tichá, suchá, sladká, odrůdová, cuvée, odrůdové vínovice, mošty etc. V odrůdovém portfoliu na 170 ha málo co chybí. Bílá Sg, Ch, RR, RŠ, Tramín kořenitý, Viognier, Sémillon, Muškát, modré odrůdy Me, CF, CS, RM, Mourvèdre, Pinot Meunier (Mlynářka), Mavrud a další. Bylo nám nabídnuto 10 vzorků včetně šumivého připraveného tradiční metodou champenoise v kategorii brut a 9 tichých vín. 3 vína byla bílá odrůdová (Ch, RR, Sg) a 6 červených cuvée. Degustace probíhala ve vinotéce, vína byla profesionálně dobře udělaná, nebylo jim co vytknout, ale nabyl jsem dojmu, že nás brali jako turisty z ciziny, kteří dostali chuť na bulharská vína. Shodli jsme se, že by těžko některé z nich dosahovalo kvalit vín z předchozích degustací. Mě osobně zaujala vína Midalidare Grand Vintage 2015 (100%CF) a Midalidare Grand Cuvée 2015 (Me, CS, Malbec), u nichž lze předpokládat dobrý potenciál stárnutí.Obdobným velkým hotelem, restaurací, lázněmi, palírnou, muzeem, pohádkovým domem pro děti a vinařstvím s turistickou tématikou, kde jsme se zastavili, bylo **Starosel Winery** (4175 Starosel). Toto nové relaxační monstrum vzniklo v roce 2005 a výrobní závod zpracovává 1 000 t hroznů/rok. Při dobře připravené degustaci dobrých vín jsme se přesvědčili, že výroba vína zde není prioritou a že jim chybí láska a srdce sklepmistrů.

Co říci závěrem, co nám putování po vinařstvích přineslo nového? Přesvědčili jsme se, že bulharská vína už nejsou to, co se k nám kdysi v rámci RVHP vozilo. Že hlavně příroda dělá krásná vína ve vinicích, že moderní technologie v rukou zkušeného vinaře je velkou zbraní, že hlavně červená vína musí zrát v dubových sudech, aby dřevo dodalo vínu další přírodní aromatické látky, že ve dřevě se víno může vyvíjet a zrát přirozeně bez přídavku síry. Pohled do vinařských „chrámů“ s majestátními sudy, se stovkami bariků různé provenience nám jasně říká, že uvnitř se nachází kvalita, plná, harmonická vína a že teprve s takovými víny můžeme vychutnat jejich snoubení s jídlem. O tom nás přesvědčovala kuchařka - manželka pana Georgi Ivančeva, která nám každý večer připravovala bulharské speciality a k tomu nám Georgi Ivančev připravil spoustou vín z dalších bulharských vinařství, které jsme nestihli navštívit.