

## Richard Stáveks vinkjeller i Vrbsice.

**F**ørste kapittel i den tsjekkiske vinhistorien skrives mot slutten av det tredje århundret. Den romerske keiser Probus har nettopp opphevet forbudet mot å dyrke druer nord for Alpene, og legionærene som vokter imperiets nordgrense, er ikke sene om å få de første vinstokkene i jorden.

Da reisefølget og jeg begynte å reise til Tsjekkia for 20 år siden, var det lite, eller la oss være ærlige, ingenting, som minnet om den stolte historien. På kneipene var det mulig å få et glass lokal vin, men det beste man kan si om den, var at den var kald. En slurk var nok til å sende en hodestups tilbake til det verste fra åttitallets Tyskland. Vinene var søtladne, overmodne og fullstendig blottet for både frukt og syre.

På de bedre restaurantene gikk det i fransk og italiensk. Akkurat hvor dypt forakten for egenproduserte varer stakk, kunne vi lese av vinkartene. Alt som kunne minne om tsjekkisk vin, glimret med sitt fravær: Her var verken østerrikere eller tyskere.

Tsjekkerne misliker sterkt å bli plassert i Øst-Europa. De finner det blodig urettferdig at de 45 årene de ufrivillig tilbrakte bak jernteppet, for evig og alltid skal bestemme deres plassering. Praha ligger tross alt vest for både Stockholm og Wien. Men det er ikke til å komme fra at årene i kommunismens klamme grep satte sitt preg. Mens vinmakerne i Vest-Europa brukte etterkrigsårene til å samle kunnskap og å fornye utstyret, var deres tsjekkiske kolleger fanget i et system hvis eneste mål for suksess var hektoliter og tonn.

### SETTER SIN LIT TIL UNGDOMMEN

Bøndene var tvunget til å selge brorparten av druene sine til de statlige kooperativene. Det fantes selvfølgelig noen dyktige vinmakere på fabrikkene, men om de klistret etiketter, stablet kasser eller laget vin, var revnende likegyldig for de høye herrer i landbruksdepartementet.

Vi er i Nová Ves, noen kilometer fra grensen mot Slovakia. Besøk fra utlandet er ikke hverdagskost for Lubomír Glos, som lurte på hvorfor vi har valgt å besøke akkurat ham. Reisefølget, som snakker tsjekkisk, forteller om kvelden på stjernerestauranten La Degustation i Praha for et lite tiår siden.

- Da vi konkluderte med at den tsjekkiske vinindustrien hadde fremtiden foran seg, var det med din cabernet moravia i glasset. Hva var vel mer naturlig enn en visitt hos deg som ikke bare hadde laget vinen, men også krysset frem druesorten?

I dag dyrker den trivelige og særdeles lettbenete 83-åringen nærmere 20 ulike sorter på sine seks hektar. Det høres spinnvilt ut, men for en som i over 30 år jobbet på vinfabrikk om dagen og krysset frem nye sorter på mindre enn ett hektar om kvelden, er det rene luksusen. Tiden da det bare var familie og venner forunt å smake vinen han med glede satte navnet sitt på, er over. Lubomír Glos driver tilnærmet økologisk, men vil ikke binde seg til masten.

- Regler er rigide og laget av mennesker. Mennesker gjør feil. Vi gjør til enhver tid det som er best for vinstokkene og griper ikke inn i deres utvikling. Vi reagerer bare på deres behov.





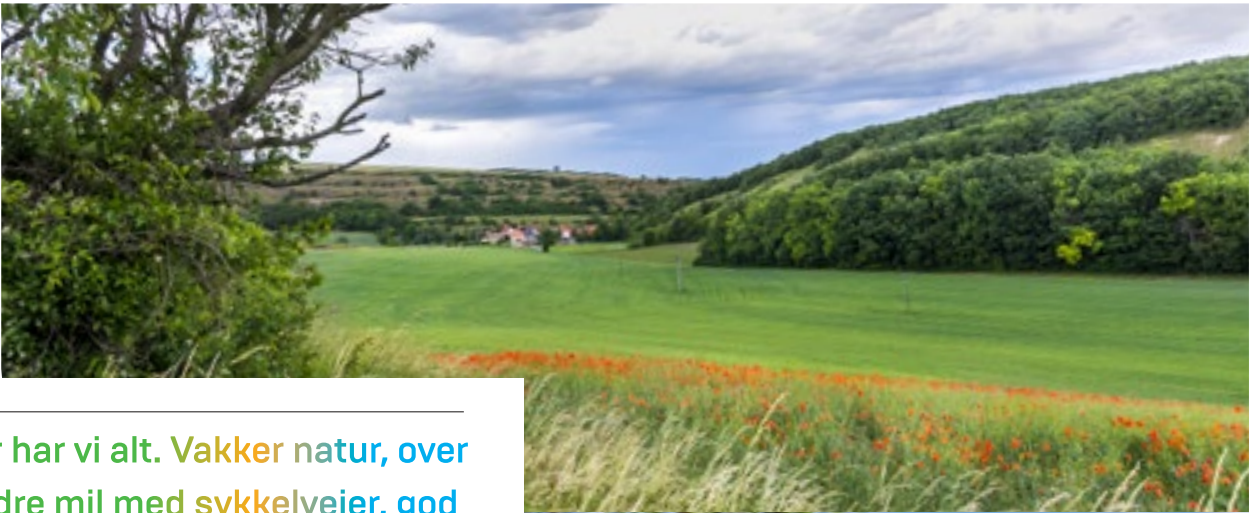
Tsjekkisk vin er foreløpig en smal nisje. Men denne tidligere øldominerte nasjonen har en gyllen vinhistorie, noe som stadig flere produsenter gjør noe med.

Tekst og foto Birgit Kolboe



Den beste  
tsjekkiske vinen  
er ikke lenger øl





”Her har vi alt. Vakker natur, over hundre mil med sykkelveier, god vin og fantastiske slott.”

Biodynamikk er menneskelig fantasi, et utvalg mer eller mindre tilfeldige kriterier som ikke nødvendigvis er til vinstokkenes beste, sier Lubomír Glos, som er optimistisk på vegne av tsjekkisk vinproduksjon.

- Selvfølgelig! Nå er vi er åpne for verden og vet hva som foregår andre steder. EU har også vært viktig. De driver kvalitetskontroll og støtter oss i teknologiutviklingen. De nye, unge produsentene lager vin av en helt annen kvalitet, og de store, som nå er privatisert, har måttet henge med for å konkurrere.

#### MINNER OM TOSCANA

Tsjekia er med sine 20.000 hektar en liten vinnasjon. Hele 96 prosent av vinmarkene ligger i Morava, eller Mähren som det står å lese i norske oppslagsverk. Regionen ligger på samme breddegrad som Alsace og har et typisk innlandsklima. Det er kaldt om vinteren og tørt og varmt om sommeren. Jordsmonnet er ikke ulikt det vi finner i østerrikske Weinviertel, og de hvite vinene, som utgjør 70 prosent av produksjonen, har et lignende uttrykk. De har en livlig syre og er aromatiske, men ikke videre mineralske.

Richard Stávek er en av de unge lovende. Vi er blitt fortalt at han er en skikkelig skrue og er litt nervøse for å møte ham. Det burde være enkelt å finne frem. Landsbyen Némčický har 614 innbyggere og to gater, men den ansvarlige for husnummereringen må ha forsynt seg grådig av varene. Til slutt finner vi hus nummer 206, trygt plassert mellom nummer 102 og 245.

Det viser seg raskt at vi kunne spart oss nervøsiteten. Vår vert er blid, snakkesalig og kunnskapsrik. På flytende engelsk ber han oss om å ta plass i en bitteliten, knallblå Škoda. Det er få utenlandske turister i Morava, og følelsen av å ha opp-



Richard Stávek foran vinmarken hvor amerikanske rotstokker ikke er nødvendige.

daget en hemmelighet melder seg stadig. Kalenderen viser juni og værgudene er i strålende humør. Bladene på trærne og vinstokkene har fortsatt den nesten gjennomsluktige, lysegrønne tonen mens byggaksenes gygne agnbørster bærer bud om at høysommeren er på vei. Som et slør av gull ligger de over de irrgroene åkrene. De titusenvis av oransjerøde valmuene er selve prikken over i-en.

- Landskapet minner om Toscana, ikke sant? Her har vi alt. Vakker natur, over hundre mil med sykkelveier, god vin og fantastiske slott – og det til en tredjedel av prisen av det man må ut med i Frankrike eller Italia, sier Richard Stávek.

Jeg spør om han har en favorittvinmark. Jo da, han har en hemmelig liten vinmark der vinstokkene lever i lykkelig uvitenhet om at deres slektninger i resten av verden

har yankee-røtter. Han viser oss hvordan man tok avleggere før de engelske hageentusiastene tok med seg vinlus fra Amerika.

#### BRUKER HONNING

- Jeg bøyer en kvist og dekker den med jord. Etter et par år har den slått rot, og jeg kan klippe av forbindelsen til morplanten. Én plante er blitt til to. Det er ikke helt i henhold til lover og regler, men her er ikke phylloxera noe problem, sier Richard Stávek mens han lar den fine, lyse sanden drysse mellom fingrene.

Favoritten er ikke helt enkel. Den ligger langt nede i dalen og får sjelden være i fred for vårfrosten. I gode år får han 800 kilo druer på den lille flekken. I fjor var avlingen på 80 kilo, og i år er han heldig om han klarer å fylle en femtiliters ballong. Den globale oppvarmingen har ikke gjort



83 år gamle Lubomír Glos var den som krysset fram druesorten cabernet moravia.



I Morava ligger gjerne vinkjellerne på rekke og rad i egne kjellergater.

”Fordi jeg bruker honning og ikke sukker, får jeg ikke lov til å kalle det vin.”

problemet mindre, snarere tvert imot. De milde vintrene gjør at plantene skyter skudd lenge før faren for nattefrost er over.

Vi har forflyttet oss til en annen av de totalt 21 jordlappene som til sammen utgjør Richard Stáveks drøye fire hektar. Her har den firbente hovedfiende nummer to vært på ferde. For hjorten er ferske skudd og drueblomster en sann delikatesse.

- Kanskje en nabo har tatt med seg litt av gjerdet med traktoren. Her blir det uansett en mager høst, sukker Richard Stávek og legger til at han liker hjort – når den ligger på tallerkenen og kalles gulasj.

Da er vinkjelleren neste stopp. Jippi, tenker jeg da jeg ser skiltet til Vrbice – en hobitthule! I Morava ligger gjerne kjellerne på rekke og rad i egne kjellergater. Der terrenget tillater det, er de gravd direkte inn i bakken. Sett ovenfra er ventilasjonspipene som stikker opp av gresset det eneste

som røper at det finnes noe under bakken. Vi smaker oss gjennom det av fjorårets produksjon som fortsatt ligger på akasiefat fra egen skog. Vi begynner med to oransjeviner. En ren chardonnay og en gemischter satz, eller vinmarksblanding om du vil, bestående av chardonnay og rulandské bílé (pinot blanc). Begge vinene har tiltalende frukt og en elegant, floral overtone. De har en herlig syre og et lekkert, lite tanninbitt etter en to uker lang maserasjon.

- Chaptalisering er lov i Tsjekkia, men det driver jeg ikke med. Unntaket er denne muscaten, sier Richard Stávek og gir oss en smak av det neste fatet. – Men fordi jeg bruker honning og ikke sukker, får jeg ikke lov til å kalle det vin. Du kan kanskje kjenne et lite snev av propolis?

Den siste vinen er en real overraskelse. Den er dyp rød, men hadde jeg fått den i et svart glass, er jeg usikker på om jeg hadde

sagt rødvin, i hvert fall ikke i en kjeller der også de hvite har tanniner. Den har en utrolig behagelig nese. Frisk og aromatisk, uten at det blir for mye. Nesten som en nedtonet gewürztraminer som har fått et ekstra innslag av fersken og blitt farget med solbær.

#### KUNDENE MÅ OPPDRAS

- Det er en gemischter satz av sevar og rubinet, to nye, tsjekkiske sorter. Rubinet er veldig motstandsdyktig mot sopp, og fordi de står sammen i vinmarken, har jeg nesten ikke problemer med råte.

Richard Stávek bruker noen teknikker hentet fra biodynamikken, men er ikke fanatisk. Vinene er spontangjæret og han bruker ingen tilsetninger i kjelleren. Han verken klarer eller filtrerer og bruker lite svovel.

- Jeg merker ikke flaskene. Øko-logoen er forferdelig. Vi har veldig pene etiketter tegnet av en kalligraf og trykket på ekstra tykt papir. Det får holde at vi er sertifisert økologisk.

- Naturvin er stort i Tsjekkia. Det er nok en reaksjon på kommunisttidens masseproduksjon. Mange, som Stávek, lager veldig god naturlig vin, men ikke alle. Det er en motsetning og ettersom naturvinskere er i overkant overbærende, får en del produsenter litt for godt betalt for middelmådig vin, sier Ondra Venera, sommelier ved Vinograf i Praha.

- Vi vinmakere er selv ansvarlige for hva som er moderne. Jeg har kolleger som sier at de må lage det kundene etterspør. Da sier jeg at det er deres oppgave å oppdra





Innfelt: Jaroslav Springer foretrekker rulandské modre (pinot noir) og chardonnay. Slottet er Mikulov og i kjelleren finner vi 110.000 liters fat.

”Jeg foretrekker den gyldne mid-  
delvei, men jeg har også funnet  
ut at vinen blir best når jeg tøyser  
grensene.”

## GUIDE TIL DE TSJEKKISKE DRUESORTENE

Veltlínské zelené (grüner veltliner) er den mest plantede grønne sorten målt i areal. Den kom etter alle solemerker med romerne. Veltlínské er trolig avledet av italienske Valtellina.

Müller thürgau var inntil nylig den mest dyrkede hvitvinsdruen, men er i dag på vikende front.

Ryzlink rýnský (riesling) blir stadig mer populær og er i skrivende stund nummer tre på listen med sine syv prosent av det totale arealet.

Svatovavřínecké (st. laurent) ligger på fjerdeplass og er den vanligste blå druen. Svatý er forresten det tsjekkiske ordet for helgen og vavřín betyr laurbær.

Ryzlink vlašský (welschriesling) kan i likhet med grüneren spores tilbake til romerne. Vlašský er et gammelmodig tsjekkisk ord for italiensk.

Cabernet moravia er ikke blant de vanligste, men vi tar den med fordi den er et ektefødt barn av Lubomír Glos. Den er kryssing av zweigelt og cabernet franc. På nesen minner vinen mye om sitt franske opphav. Den er nærmest svart, har middels syre og snille tanniner. Den kler fatlagring og lagrer godt i gode år.

Andre grønne druer: sauvignon blanc, rulandské bílé (pinot blanc), rulandské šedé (pinot gris) og en hel rekke lokale sorter som irsai oliver og pálava.

Andre blå druer:

Zweigeltrebe (zweigelt), rulandské modre (pinot noir) og modrý portugal (blauer portugieser) og flere lokale sorter som rubinet og flere andre.

kundene. Vi som vinprodusenter skal ikke følge trender, vi skal skape trender, sier Richard Stávek.

Stapleton & Springer i Bořetice så dagens lys i 2004 og er et samarbeid mellom Jaroslav Springer og Craig Stapleton, den tidligere amerikanske ambassadøren i Tsjekkia. De er med sine 20 hektar, store i tsjekkisk målestokk. I motsetning til Glos og Stávek, nøyer Springer seg med få sorter. Han foretrekker rulandské modre (pinot noir) og chardonnay.

### JOLY-INSPIRERT

- Det er pussig at dere kommer akkurat i dag. I går sendte jeg de første kassene til Norge, sier Jaroslav Springer, og legger til at han er litt bekymret for hvordan vinene, og særlig den hvite, vil takle reisen.

- Her hos oss er vinen blitt oppbevart ved 14 grader. Jeg ble ganske fortvilet da de ble lastet om bord i en fillete lastebil med kun et telt på lastepanet. Jeg håper inderlig at den ikke tar skade.

Etter anmeldelsene å dømme gikk det bra. Vinene har fått god mottagelse i både Apéritif og Dagens næringsliv, og best karakterer av de fire fikk Bratáčky

Chardonnay, som ble verdsatt til 89 poeng. Før jeg får smake på den må jeg love ikke å spytte. Det er et løfte jeg holder med glede. Vinen har flott frukt, byr på mer mineraler enn de fleste hvite tsjekkere og har en fantastisk lengde. Det er da også en påkostet vin. Den er fottråkket og har fått en kort maserasjonstid, en teknikk Jaroslav Springer lærte av franske Nicolas Joly, den ukronede kongen av biodynamikk.

- Jeg driver økologisk, men ikke biodynamisk. Innen vinnmakerkunsten finnes det ekstremer. Jeg foretrekker den gyldne middelvei, men jeg har også funnet ut at vinen blir best når jeg tøyser grensene. Når jeg holder meg til det trygge, blir vinene middelmådige. Balanserer jeg derimot på grensen mellom suksess og fiasko, kan jeg lage fantastisk vin.

Vi smaker oss gjennom de røde. Igjen slår det meg hvor mye som har skjedd på noen få år, og dette er bare begynnelsen. Vinstokkene er fortsatt unge, og i tillegg til Richard Stávek og Jaroslav Springer finnes det en hel rekke unge vinmakere som lager vin man ikke bare kan drikke, men virkelig har lyst til å drikke. Blant dem er Jakub Novák, Pavel Springer og Jaromír Gala.

