

Brandy V.S.O.P. a Grapenka od Matyšáka

Sú to už celé stáročia, čo sa Európania vďaka Arabom oboznámili s princípom destilácie a z vína vyrobili prvý alkohol.

TEXT: TIBOR VITTEK

Základ slova al-ka-hal v arabčine predstavoval, veľmi voľne preložené, „to najlepšie, najjemnejšie“, v tomto prípade to najlepšie z vína.

Vínne destiláty, zušľachtené niekoľkoročným vyzrievaním v dubovom sude, sa stali obľúbené na celom svete. Či už je to cognac, armagnac, alebo najrôznejšie brandy, od Španielska až po Gruzínsko, Arménsko a Azerbajdžan. Určitou špecialitou je talianska grappa, ktorá sa nevyrába destiláciou vína, ale parnou destiláciou fermentovaných hroznových výliskov. Na prvý pohľad je rozdiel medzi grappou a brandy vo farbe. Grappa je štandardne číra a bez farby, výrazne aromatická. Dnes už sa môžeme stretnúť aj s grappou, ktorá vyzrievala v dreve, ale zďaleka nie tak dlho ako dobré brandy a jej farba je oproti brandy podstatne svetlejšia. Jedno základné pravidlo však platí bez ohľadu na to, či ide o brandy alebo grappu. Čo do suda dáte, to z neho vyberiete. V podstate to znamená, že ušľachtilý destilát nevyrobíte z toho, čo inak neviete využiť, ale iba z prvotriednej su-

roviny. Peter Matyšák je známy tým, že keď sa do niečoho pustí, dá si na tom záležať. Jeho vinárstvo sa venuje destilátom už takmer dve desaťročia. Približne pred rokom uviedli na trh Brandy XO, ktoré vyzrievalo 17 rokov. V tomto období prišiel na trh s dvojicou destilátov. Jedným z nich je grapenka a druhým brandy označené ako V.S.O.P.

V roku 2008 po prvýkrát vyrobili víno, ktoré bolo špeciálne určené na destiláciu. Za najvhodnejšiu odrodu na výrobu brandy považuje Peter Matyšák Veltlínske zelené. Má



dostatok kyselín a svojím prejavom je skôr neutrálne. Hrozno bolo lisované pri inertnej atmosfére, bez použitia oxidu siričitého a bez prísádzania. Bezprostredne po dokvasení bolo víno predestilované. Keď sa chce Peter

Matyšák sústrediť na kvalitu, nepozná žiadne kompromisy a destiláty nie sú v tomto smere žiadnou výnimkou. Vyskúšal spoluprácu s viacerými pálenicami, a aj keď kvalita destilátu bola na slušnej úrovni, stále to nebolo ono. Nakoniec si vybral Pálenicu Jelšovce neďaleko Nitry. Považuje ju za najlepšiu na Slovensku. Ich pálenky sú absolútnou kvalitatívnou špičkou. Dvojica technologov Jaroslav Žák a Igor Miček navzájom úzko a úspešne spolupracujú a od roku 2008 Víno Matyšák využíva výhradne ich služby.

Po druhej destilácii putoval vínný destilát do dubových sudov na niekoľkoročné vyzrievanie. Peter Matyšák opäť zvolil to najlepšie. Od prestížneho francúzskeho výrobcu sudov, spoločnosti Seguin Moreau, sa mu podarilo kúpiť sudy určené pre Rémy Martin. Prvotriedne koňakové sudy s objemom 350 litrov sú vyrobené z limousinového duba, ktorý sa v oblasti Cognac používa na vyzrievanie destilátu. Prvé plnenie do suda v sebe skrýva čosi výnimočné, až panenské. Drevo je čisté, má veľa tanínov a nové drevo má aj značný

farbiaci potenciál. Destilát odpočíval v sude od konca roku 2008 až do konca roku 2013, teda plných päť rokov. Na rozdiel od francúzskej tradície miešania destilátov rôznych ročníkov, je Brandy Matyšák VSOP ročníkovým brandy. Žiadny rez, žiadna kupáž, je to vlastne svojím spôsobom limitovaná séria. Alkohol je veľmi prchavá substancia, a tak sa zo sudov počas vyzrievania odparuje. Známa anjelská daň. Aby zachovali jedinečný charakter svojich destilátov, vo Vinárstve Matyšák sudy nedolievajú, ale doprajú vínu malý kontakt so vzduchom, pretože mierna oxidácia v tomto prípade nie je na škodu. Každý rok nechávajú aspoň jeden sud vyzrievať ďalej a v budúcnosti z nich bude Brandy najvyššej kategórie X.O. Brandy je plnené do modernej elegantnej fľaše s čistými líniami, ktorá dovoľí vyniknúť jantárovému odtieňu brandy. Fľaša je uzavretá francúzskym korkom, zvlášť určeným pre koňaky.

Druhým z dvojice destilátov je grapenka. Názov má odkazovať na grappu, pôvodom zo severného Talianska. Destilát z hroznových výliskov s názvom Terkelica má tradíciu aj u nás, tá však pomaly upadala do zabudnutia. Až nedávno sa k nej niektorí vinári vrátili. Pri výrobe grapenky použili vo Víne Matyšák hrozno aromatických odrôd ako je Irsai Oliver, či muškátové odrody. Po prevrasení výliskov destilácia prebehla tiež v Pálenici Jelšovce vlastným, od klasického spôsobu odlišným postupom. Štandardne je grappa číry a bezfarebný destilát, ale rovnako ako samotní Taliani niekedy nechávajú grappu vyzrievať aspoň krátky čas v dreve, aj Peter Matyšák sa rozhodol zušľachtiť ju pobytom v sude. Na jej vyzrievanie použili väčšie, 500-litrové sudy, taktiež z limousinového duba, ale sudy už boli použité, takže vplyv dreva je podstatne jemnejší. Rovnako ako brandy, aj grapenku možno označiť ako ročníkový destilát.

Grapenku začal Peter Matyšák robiť už pred dvadsiatimi rokmi. Bez preháňania možno povedať, že firma Víno Matyšák sa v tomto smere stala pionierom. Ich príklad nasledujú mnohí a dnes už destilát z hroznových výliskov nájdete aj v iných vinárstvach. Grapenka má veľmi pôsobivú adjustáž. Fľaša z číreho skla je uzavretá sklenenou zátkou Vinolok, ktorá okrem toho, že je voči destilátu inertná, chráni arómu pred oxidáciou a ešte k tomu aj výborne vyzerá. Ak by som mal na záver oba destiláty porovnať, musím uviesť, že sú si veľmi podobné. Veľmi čisté, elegantné a ušľachtilé pitie. Či dám prednosť grapenke alebo brandy záleží skôr na momentálnej nálade ako na výraze jednotlivých destilátov. Viem oceniť obe a ťažko sa medzi nimi vyberá, ale pravdepodobne by som si vybral brandy, ktoré v tomto momente určite patrí k tomu najlepšiemu, ak nie to úplne najlepšie, čo sa dá na Slovensku nájsť. ■

BRANDY MATYŠÁK VSOP

Destilát má tmavo jantárovú farbu so zeleným odleskom a vysokú viskozitu. Vôňa destilátu je veľmi pôsobivá. Jemný, voskovo medový tón je doplnený o ľahký dotyk dreva vo forme lignínu a jemnej vanilky. Aróma destilátu je ozdobená ovocným tónom hrušiek a pomarančového likéru. Pôsobí veľmi čisto, jemne a elegantne, ale pritom teplo a komplexne. Po krátkom predýchaní sa o niečo výraznejšie prejavuje neopakovateľný tón lignínového dreva a punču.

Chuť brandy je hladká a jemná, štruktúrovaná jemným tanínom s príchutou medu a včelieho vosku. Alkohol je zabudovaný do celkovej štruktúry brandy a vôbec nepôsobí páliivo. V druhej vlne sa objavujú tóny limousinového lignínu a vanilky, spolu s likérovým prejavom pomarančovej kôry, to celé na medovo voskovom pozadí.

Brandy sa vyznačuje jemnosťou a eleganciou, je dokonale čisté a komplexné. V tomto momente je to pravdepodobne najlepšie slovenské brandy. Je predurčené ako digestívum, či ako meditatívny nápoj. Predstavte si hlboké kožené kreslo, praskajúci krb a k tomu v dlani kalich s naozaj dobrým brandy.



GRAPENKA MATYŠÁK

Destilát má svetlú slamovožltú farbu.

Vôňa vínovice je výrazná, pritom však jemná, s výrazným prejavom ušľachtilých aróm kvitného hrozna, príjemných tónov hrozienok, bylín, dá sa nájsť sušená figa, či korenistá aróma šupiek hrozna.

Chuť destilátu je jemná, hladká, pritom výrazne korenistá s výraznou hroznovou chuťou, ktorú sprevádza chuť sušených bylín. Destilát je suchý, napriek tomu je v pozadí jemný dotyk čohosi sladkého, čo dotvára celkový charakter a príjemnú sladkastú dochuť.

Grapenka je veľmi čistá, príjemná a výrazne aromatická. Možno ju odporučiť ako aperitív.

