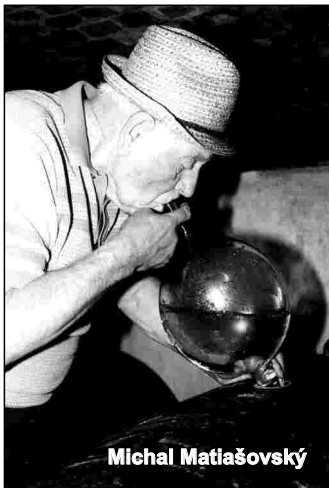


Vinárstvu venovali kus života

Začiatkom augusta sme sa stretli na besede s tromi starými pezinskými vinohradníkmi a vinármi. Našími hosťami boli Michal Matiašovský, Karol Čech a Michal Rajner. Debata sa uskutočnila v príjemnom prostredí súkromnej pivnice M. Matiašovského. Na stole bolo pripravené vynikajúce víno, rozvoniavali čerstvé pagáče, nevšednú atmosféru vytvorila horiaca sviečka. Ideálne miesto na besedu i únik pred horúcimi lúčmi slnka.

Mnohí z vás isto našich spolubesedníkov poznáte, ale predsa len ich krátko predstavíme: **MICHAL MATIAŠOVSKÝ (80)** - pochádza z vinohradníckej rodiny. Podľa rodokmeňa sa vinohradníctvom a vinárstvom zaoberajú už takmer tristo rokov. Ich vína poznali aj na kráľovskom dvore. Majú svoj rodinný erb. Bolo ich päť detí, z nich dve zomreli. Brat odišiel študovať do Viedne teológiu, on so sestrou ostali doma vinohradníčiť. Mali jeden a pol hektára viníc. Dialkovo absolvoval



Michal Matiašovský

vinársku školu.

KAROL ČECH (80) - pochádza zo starej vinohradníckej rodiny. Čechovci prišli do Pezinka ako českí exulanti po tridsaťročnej vojne. Mal dvoch súrodencov, jeden z bratov zomrel. S druhým pomáhali rodičom vo vinohradoch. Vlastnili 1,75 ha viníc, keď sa oženil každý dostal kúsok vinohradu. Spolu s manželkou robili na svojom do roku 1958, keď vstúpili do družstva. Na družstve robil ako vinohradnícky technik - skupinár.

MICHAL RAJNER (75) - taktiež má vinohradnícky pôvod. Pochádza z piatich detí. Mal dvoch bratov a dve sestry. Bratia odišli študovať, jeho si otec nechal doma. Keď vzniklo družstvo, stal sa jeho členom. Na družstve mu ponúkli možnosť doplniť si vzdelanie na Vinohradníckej škole v Modre. Ešte počas dvojročného štúdia, ako 33-ročný, sa oženil. Na pezinskom družstve bol vinohradníckym technikom, ovocinárom a istý čas i zootechnikom.

Ako vyrobiť a udržať kvalitné víno?



M. Matiašovský: - Predovšetkým treba udržiavať v čistote sudy. Musia byť vypláchnuté, nesmú chytiť plesneň ani zápach. O pár dní po vypláchnutí sa musia zasúšiť. Aj v pivnici musí byť stopercentná čistota. Treba dávať veľký pozor, aby sa do kontaktu s muštom a vínom nedostali hlavne cestovinové výrobky. Víno potrebuje neustálu starostlivosť. Dnes je zaužívané stávanie vína ihneď po jeho vykvasení, ale kedysi sa vždy stáčať až po Vianociach. Víno sa nechávalo dlhšie na "matke". Aj dnes keď robím omšové víno, nestáčam ho dva-tri mesiace. Toto víno má celkom inú chuť. Je pravda, že kedysi po liadkových postrekoch to bolo iné, dnes sú už chemikálie na ošetrovanie hrozna oveľa účinnejšie, časť z nich sa môže dostať do vína. Dôležité je aj to, aby víno bolo uložené vo vhodnej pivnici, a aby sud či fľaša boli vždy doliate.

M. Rajner: - Ešte je dôležité, aby vinár aspoň každých 14 dní víno ochutnal. Lebo víno je ako dieťa, treba sa mu neustále venovať, treba sa s ním maznať.

M. Matiašovský: - To je pravda, drevené sudy víno vstrebávajú, takže ho treba pravidelne dolievať. Nuž a pritom ho aj ochutnať.

M. Rajner: - Teraz sú i takí vinári, čo vedia urobiť víno za pomoci chémie aj v pivnici. Je to však čosi neprirodzené a samozrejme nezdravé, aj preto potom často na druhý deň z takého vína bolí hlava.

Kde sa rodilo najkvalitnejšie hrozno?

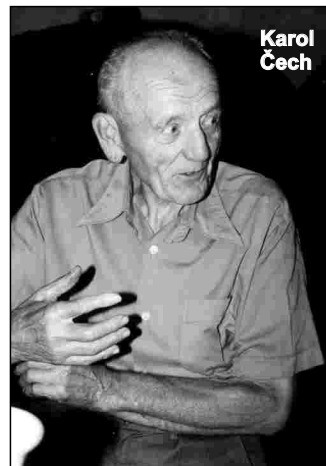
K. Čech: - Najkvalitnejšie vína boli z viníc na Starých horách, v Solnom, Mitterbergoch, Porcifoloch, tam kde dlhšie svieti slnko. Druhotriedne boli Grefty, Honcnalky, Horáre, Šiclé, Narpochy. Najnižšia kvalita bola vo Vimpergoch. Hovorievalo sa, že o

Grefty sa v šenkoch hrávali aj karty.

M. Matiašovský: - V pezinskom chotári najrozšírenejšími odrodami boli Veltlínske ružové skoré a neskoré, Rizling rýnsky, Veltlínske ze-lené, Burgundské, Tramín a Silván. Na Starých horách rizling dosahoval cukratosť aj 24 stupňov.

Kedy sa začal prisládzkať mušt?

M. Matiašovský: - Keď som bol ešte chlapec chodili po vinároch kontroly, vtedy sa víno nesmelo prisládzkať. Komu našli prislážené víno zobrali mu ho a dali do



Karol Čech

pálence. Keď našli vodnár, vypustili ho v komore. Za to dávali aj vysoké pokuty. S prisládzaním vín sa začalo až vtedy, keď sa začalo s fľaškovaním. Víno, keď nemá požadovanú cukratosť a neobsahuje potrebné množstvo alkoholu, chytá birzu a kazí sa.

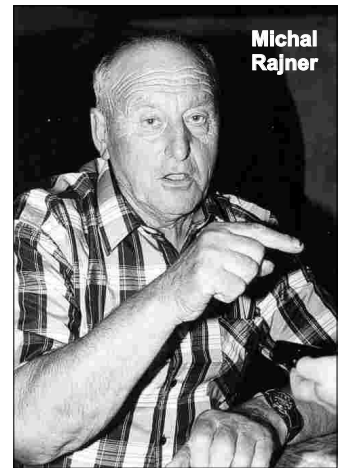
M. Rajner: - Keď sa začalo s prisládzaním muštov, tak chodil po vinároch tzv. financ, ktorý dozeral na dosládzanie. Museli sme nasypať

do kadičky potrebné množstvo cukru a on napustil do nej mušt. Pamätám si, aké mal z toho môj otec obavy, snažil sa rýchlo odobrať ešte z toho nezaliateho cukru, bál sa, že víno bude sladké a pokazí sa mu.

M. Matiašovský: - Ale bol aj rozdiel v cukratosť hrozna. V štekových vinohradoch 1 x 0,70 metra boli vyššie sladkosť hrozna. Ved' čo bolo vtedy na desiatich pňoch, teraz je na jednom. Kvantita je, ale kvalita nie.

Práce vo vinohrade

M. Rajner: - Na to, aby ste urobili dobré víno, treba zdravé hrozno. Vyžaduje si to celoročnú starostlivosť o vinohrad. Včas urobiť postreky, obrobiť zem, vyhnojiť. Ak



Michal Rajner

si niekto myslí, že kvalitné víno dopestuje v zanedbanom vinohrade sa veľmi mylí. Každé tri-štyri roky treba vinohrad vyhnojiť. Málokto to dnes so súkromníkov robí.

M. Matiašovský: - Kedysi sa cez zimu chodilo do vinohradu regulovať. Do jarkov sa navážal hnoj. Robilo sa každý boží deň, keď nebola nejaká metelica. Vinohradníci nemali voľný čas nikdy. Dôležité sú aj postreky. V lete sme striekali s modrou skalicou a vápnom, proti múčnatke so sirkovým kvetom (mletá síra). Podstatné bolo vždy včas postrikať. Keď prišla v noci búrka a do troch dní ste nepostriekali, už proti skaze nič nepomohlo. Pamätám si, jedenkrát tri dni pršalo. Otec povedal, ideme striekať. A urobili sme dobre, vtedy mali úrodu hrozna v Pezinku len šiesti vinohradníci. Kto okamžite nestriekal, tomu sa hrozno pokazilo. Dnes sú už postreky účinnejšie, ale aj tak je včasný postrek dôležitý.

Pezinské vechy

M. Matiašovský: - V Pezinku boli kedysi vechy na siedmich uliciach, tam kde bývalo najviac vinohradníkov. Na každej ulici mohli byť otvorené dve vechy, tieto sa každé dva týždne menili. Vinohradnícke ulice boli: Svätajurská (Bratislavská), Kupeckého, Štefánikova, Zámocká, Pekárska (Rázusova), Hrnčiarska a Kláštorá (Holubého).

Pokračovanie na III. strane