

# VÍNO MATYŠÁK v nových priestoroch

Málokto z vinárov a konzumentov vína v Pezinku a okolí nepozná značku Víno Matyšák. Táto prezentuje jedného z najväčších výrobcov vína a vínnych produktov v našom meste i v malokarpatskej oblasti. Majiteľom a šéfom firmy je Peter Matyšák, ktorého sme požiadali o rozhovor.

**I Ako ste sa dostali k podnikaniu s vínom a v oblasti gastronómie?**

- Do styku s vínom a vinohradníctvom som sa dostal už ako chlapec. Moja mama pochádzala od Nitry a dedo tu pestoval vinič a dorábala víno. Bol jeden z vážených gazdov v Močenku, zamestnával hodne ľudí. Chodil som k nemu na prázdniny, nosil som obedy do vinohradu a tak som spoznával vinohradnícke práce. Táto prvá exkurzia do života vinohradníka a vinára skončila keď som mal pätnásť rokov, vtedy dedo zomrel. Hneď nato som začal študovať na hotelovej škole gastronómii. Pomerne mladý som sa oženil do Pezinka, kde som vstúpil do práce. Osem rokov som robil čašníka v Grande, potom som bol zástupcom vedúceho a tri roky ako vedúci na Babe. Odtiaľ moje kroky viedli do Rakúska, kde som zbieral skúsenosti na súkromné podnikanie. Po návrate som ešte istý čas pôsobil ako vedúci U Demoviča. Dva roky pred revolúciou som sa stal živnostníkom, začal som robiť v gastronómii a s vínom. Pokiaľ ide o víno, niektorí moji kolegovia - profesionálni vinári ma berú tak, že čo nás čašníka učí robiť víno. Nevzrušuje ma to, je mi však ľúto, lebo ja som už za socializmu predal 25 tisíc litrov vína. Robil som čisté odrody vín, aj syténé. Víno som dodával i do Prahy. Po revolúcii som mal bufetu a reštauráciu v Slovenskom rozhlase. Postupne som dospel do štádia, keď som sa musel rozhodnúť, čomu sa budem venovať naplno - gastronómii či vinárstvu. V roku 1995 som presedlal viac na víno, predal som aj reštauráciu. Kúpili sme dom na Holubyho ulici pod Kláštorom, ktorý sme zrekonštruovali a urobili k nemu prístavbu. Pre naše podnikateľské zámery to však nestačilo, prevádzky sme mali roztrúsené na štyroch miestach, mali sme prenatávané haly, kde už bola nová výrobná technológia. Vznikla potreba dať celú výrobu pod jednu strechu. Rozhodli sme sa urobiť jeden pekný podnik. To sa nám podarilo, stojí na zelenej lúke v Glejovke. Perspektívne bude mať kapacitu 2 milióny litrov vína, zatiaľ však robíme len 1,2 milióna. Nové výrobné priestory si boli pozrieť aj Taliani a Rakúšanovia, boli veľmi prekvapení, že také niečo je na Slovensku.

**I Aké vína vyrábate?**

- Od začiatku sa venujeme výrobe niekoľkých kategórií vín. Samozrejme najviac sa predá z nižších

kategórií. Ako jeden z prvých výrobcov sme sa už od roku 1994 venovali výrobe odrodových - prívlaskových vín. Od roku 1995 sme experimentovali s výrobou vín ako sú výbery z hrozna, bobulové či hrozenkové výbery, slamové a ľadový zber. Čo sa týka odrôd, vyrábame každý rok vína vyše 30

Japonsku, najnovšie chystáme zásielku vín do Austrálie.

**I Líšite sa v niečom od ostatných výrobcov?**

- V prvom rade v tom, že vyrábame taký veľký počet odrodových vín. Odlíšujeme sa tiež v tom, že všetky naše vína archivujeme, nie iba tie, ktoré sú najkvalitnejšie. Mám skú-



Peter Matyšák, šéf firmy Víno Matyšák.

odrôd, je to určite najviac nielen na Slovensku.

**I Produkuje aj iné vinárske výrobky?**

- Áno. Vo vinárstve sa dá tvoriť, aj preto je fascinujúce. Vyrábali sme pod značkou Porto upravované víno, rovnakou technológiou ako je robené portské víno. Pred pár mesiacmi sme však museli názov zmeniť, premenovali sme ho na Portito. Dali sme si tiež vyšľachtit' špeciálne baktérie na výrobu tzv. podkožkového vína pod názvom Cherry, ktoré zraje v sudoch. Budeme tiež klasickou metódou vyrábať sekt. V jednej malej pálenici nám z našich filtrátov, ktoré získavame lisovaním, robia vínovicu. Túto potom dávame na 5-6 rokov do dubových sudov. Vyrobili sme aj naše brandy, klasickým spôsobom, ležaním v sudoch. Niekoľko rokov robíme grappu - terkelicu. Robíme ju podľa výrobcov v Taliansku a Rakúsku, ale jej chuť prispôbujeme našim konzumentom. Jej výrobu chceme ešte rozšíriť.

**I Aké ocenenia vaše výrobky získali?**

- Na Slovensku naše vína získali už 300 medailí. Asi 40 ich máme z renomovaných zahraničných výstav.

**I Vyrábate vína aj do zahraničia?**

- Najviac sa nám darí zatiaľ vo Švajčiarsku. Tam máme jedného človeka, ktorý si zamiloval slovenské vína. Podniká v obchode, má veľkosklad a predajne, kde ponúka aj naše vína. Niečo dodávame do Čiech a Poľska. Mali sme už vína v

naše zámery pribrzd'ujú ešte problémy s úverom a dotáciou z fondov EÚ, ktoré sú v štádiu riešenia. Na Pražskej ulici v Bratislave stavíme hotel pre 75 ľudí, ktorý bude mať názov Bozen. Je tam už hotová nádherná archívna pivnica, v ktorej máme uložených 60 tisíc fľaš archívnych vín. V Pezinku na Holubyho ulici po vystaňovaní výrobných prevádzok sa uvoľnili rozsiahle priestory, ktoré chceme prebudovať na gastronomické zariadenie. Bude tu vínná reštaurácia tzv. Vinnis galery, s kapacitou 90 - 130 miest na sedenie. Je tu prerobená pivnica, kde v atraktívnom prostredí sa môžu konať degustácie pre 50 ľudí. Podobne ako v Bratislave aj v Pezinku bude v prevádzke pec na drevo, v ktorej budeme piecť vlastný chlieb a pečivo. Budeme tu pripravovať slovenské jedlá a k nim podávať naše vína. Pre našich klientov ubytovaných v Bratislave budeme vedieť urobiť atraktívny program, v prvý deň im urobíme jedlá a degustáciu vín na hoteli, druhý deň ich zoberieme do Pezinka, kde im ukážeme vinohrady, prípadne výrobnú prevádzku a na záver im pripravíme jedlá a ochutnávku vín v našom pohostinstvom zariadení, ktoré bude mať taký vidiecky charakter. Cez zimu budeme pre skupiny robiť zabíjačku. Naši klienti si budú môcť pozrieť ako prebiehajú práce od čistenia prasaťa až po konečné výrobky. Budú môcť ochutnať desať zabíjačkových výrobkov a ešte im pribalíme výslužku. Pritom bude voľná konzumácia našich vín a nebude chýbať ani hudba. Myslím, že to bude mať úspech, najmä u zahraničných návštevníkov.

**I Čo by ste chceli povedať na záver...**

- Čaká nás tvrdá práca, pretože pri týchto aktivitách sme sa enormne zadĺžili. Päť až deväť rokov budeme splácať dlhy, vieme, že to bude náročné. Myslím však, že to bude stáť zato.

Milan Oravec



Nová prevádzka v Glejovke.