

TAJOMSTVÁ talianskej vínnej ikony

Vinárstvo,
ktorého produkty
sa kupujú aj ako
investícia

Prečo stoja vína Ornellaia stovky eur

JARMILA HORVÁTHOVÁ

PONUKA V BRATISLAVE

- Poggio alle Gazze (sauvignon, viognier) IGT 2013, bežná cena 79 eur za fľašu
 - Le Serre Nuove, DOC 2010 (zloženie: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot), bežná cena 73 eur za fľašu
 - Ornellaia DOC Superior 2012 (zloženie: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot), bežná cena 189 eur za fľašu
 - Ornellaia DOC Superior 2010. Bežná cena 310 eur za fľašu, tomuto vínu dal Robert Parker 97 bodov a magazín Wine Spectator 94 bodov
 - Ornellaia, DOC Superior 2008, Bežná cena 300 eur za fľašu, vínu dal Robert Parker 96 bodov a magazín Wine Spectator 93 bodov
 - Ornellaia, DOC Superior 2006, bežná cena 330 eur za fľašu, víno dostalo od Roberta Parkera 97 bodov a magazín Wine Spectator 95 bodov
- K Ornellaia DOC Superior odporúča Giuliana Cavazza napríklad Bistecca alla fiorentina, v Bratislave sa podával filet z austrálskeho wagu s bielou hľuzovkou a steak z jelenieho chrbta s višňovo-brusnicovou omáčkou.

Nestáva sa často, že by na Slovensko chodili osobne prezentovať svoje vína zástupcovia najslávnejších svetových vináristiev. Aj preto museli v bratislavskom D Steakhouse dohodovať termín na ochutnávku vín talianskeho vinárstva Ornellaia pol roka vopred. Exportná manažérka Giuliana Cavazza do Bratislavy prišla prezentovať príbeh jedného z najúspešnejších talianskych vináristiev. Ten sa začal v roku 1981, keď sa markíz Lodovico Antinori z jednej z najstarších talianskych vinárskych rodín rozhodol v Bolgheri na toskánskom pobreží, len sedem kilometrov od Tyrrenského mora, vybudovať moderné vinárstvo, ktoré by spájalo všetko najlepšie z tradície výroby vín v Toskánsku, ale... s odrodami z Bordeaux, ktoré sa tu rozhodli vysadiť. Teda Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot a bielu odrodu Sauvignon Blanc. Nebol prvý, vinárstvo Ornellaia vzniklo v susedstve vinárstva Tenuta San Guido a vyrábalo slávnu Sassicaia, „pramatku“ supertoskánskych vín. Majitelia obidvoch vináristiev boli dokonca aj v príbuzenskom vzťahu. Vlajkové víno „nového“ vinárstva, Ornellaia Bolgheri DOC Superiore, však Sassicaia rýchlo v sláve aj v cenách za fľašu dobehlo. Aj keď Giuliana



Cavazza hovorí, že porovnávať ich je ťažké, lebo ide o dva rozličné štýly vína.

Vinárstvo, ktoré dalo prvé vína na trh len v roku 1985, za tridsať rokov dosiahlo, že sa predávajú za stovky eur za fľašu a kupujú sa aj ako investícia s jasným potenciálom zhodnotenia peňazí. Cena toho istého ročníka z roka na rok totiž rastie o desiatky percent. Známa sa stala deväťlitrová fľaša „Salmanazar“ ročníka 2005, ktorú v Christie's v New Yorku vydražili v roku 2007 za 33 600 USD. Čo je tajomstvom úspechu a prečo sa vína z tohto vinárstva predávajú za také vysoké ceny? Ešte aj „druhé vína“ Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ktoré pochádzajú z tých istých polôh ako Ornellaia Bolgheri DOC Superiore, len sa robia z hrozna z mladších koreňov, sa predávajú za desiatky eur. G. Cavazza hovorí, že dôvodov je niekoľko. Samozrej-

me, tým prvým musí byť superkvalitný produkt. Vinice vinárstva majú jedinečnú polohu medzi morom a horami a aj zloženie pôdy je tu výnimočné. Ale rovnako špeciálne, ako je terroir, je aj starostlivosť o vinič a výrobu vína. O cca 100 ha vinohradov sa celoročne stará na plný úväzok vyše 80 ľudí, ďalších najímajú počas zberu, pričom aj na sezónne práce majú podľa G. Cavazza stály tím. Zberá sa ručne, už pred odstránením prechádza hrozno dvojitou kontrolou, prezerá sa doslova každá bobuľka a podobnú starostlivosť a kontrolu venujú muštu a celému procesu vinifikácie. Výsledné zloženie Ornellaia Bolgheri DOC Superiore, teda aký v ňom bude pomer odrôd, však závisí od konkrétneho ročníka a poveternostných podmienok. No a druhým dôvodom vysokej ceny je, že dopyt prevyšuje ponuku.

© TREND

