

& ze světa vína



# Roberto Bosticco

## Současnost a budoucnost Vino Nobile di Montepulciano

Energický Ital s absolutním zapálením pro věc, jedna z nejevýraznějších osobností současného Vino Nobile di Montepulciano. Společně s mladým enologem Michele Manellim vede vinařství Salcheto, které leží přímo na úpatí toskánského městečka Montepulciano. Moderním a svěžím přístupem k produkci tradičního vína této oblasti dosahují výborných výsledků nejen v regionu Toskánska, ale i za hranicemi Itálie. Velmi brzy se toto mladé vinařství zařadilo do první ligy špičkových toskánských vín.

Jeho strategií je nabídnout svým zákazníkům vysoce kvalitní vína dostupnou cenou. Původně velmi zdařilý experiment limitované produkce vína Salco Evoluzione, kde plně vyzrálé Sangiovese do sběru po deseti letech zrání v sudu neuvěřitelných aromat a struktury, v současnosti ale ještě stává kultovním vínem této oblasti. Roberto je obdivováním známým italským vinem i gastronomií, neexistuje otázka, jak často by v tomto oboru nedokázal odpovědět nebo odpověď jakou odpověď nezjistit. Známe se několik let a setkání s ním jsou příjemná, která člověka nabíjí pozitivní energií. Využil jsem tedy příležitost jeho krátké návštěvy v Praze a během oběda v restauraci Sostaco Maria vznikl nad lahví Salco Evoluzione 2004 Magnum tento rozhovor pro WINE & Degustation.

**Víteš, vinařství Salcheto je dost zajímavé, jak vlastně vzniklo?**

Vinařství Salcheto vzniklo v roce 1994, kdy se vinník Michele Manelli, původem Ital, který se však rozhodl přestěhovat do Francie, ponycoval v historice Harley Davison po Toskánsku a líbilo se mu místo těsně pod městem Montepulciano, kde náhodou zastavil. Rozhodl se tam zůstat a postupně vybudoval vinařství tak, jak ho známe dnes. Tato historie začíná v roce 1997. Začal aplikovat teorie a myšlenky. V roce 1998 jsem se k němu připojil a lahvovali jsme náš první ročník.

**Jako to je, přijít do klasické historické vinařské oblasti světového jména a během několika let se zde vypracovat do absolutní špičky? Jak vás přijímaly ostatní firmy s mnohem delší historií?**

Jsem přesvědčen, že dlouhá historie nemusí být vždy jen pozitivní věstí. Velmi často se setkávám s tím, že lidé, kteří žijí okolo nás, se velmi fixují na historii, na to, co vybudovali dosud a nedívají se dostatečně do budoucnosti. Neumožňuje jim se od toho oprostít a vypracovat se k lepším výkonům.

**Na Vino Nobile se dnes ve světovém měřítku, ve srovnání s dalšími důležitými toskánskými víny (Chianti a Brunello di Montalcino), trochu zapomíná. Čím to je?**

Do Montalcina přišlo mnoho nových osobností, které pozdvihly Brunello do sfér, kde nikdy v historii nebylo a díky nim je z něj dnes nejdůležitější a nejspěšnější toskánské víno. Právě díky této nové energii a jejich vlivu. Naproti tomu Chianti Classico bylo vždy v rukou urozených rodin a ty byly velmi fixovány na své statky, půdu a jméno oblasti neměly potřebu dále rozvíjet. V Montepulciano jsou všichni zaměřeni spíše na terroir. Jsou to především staré zemědělské rody, které podporují tradici. My jsme se ve vinařství Salcheto rozhodli také pro podporu tradic, ale s velkým výhledem do budoucnosti.

**Budeme prvním vinařstvím v Itálii, a možná i prvním na světě, které bude zcela nezávislé na vnějších energetických zdrojích.**

**Jak bys tedy sám popsal vína ze Salcheta, s čím novým jste přišli a přicházíte, vezme-li v úvahu vaše kolegy?**

Pokud se mluví o vínech Vino Nobile di Montepulciano seriózně, týká se to dnes čtyř sklepů: Avignonesi, Boscarelli, Poliziano a Salcheto. To jsou čtyři nejdůležitější hráči na poli Vína Nobile. Můžeme u nich pozorovat dva různé trendy. Avignonesi a Poliziano jsou mezinárodní modernisté, používají mezinárodní odrůdy a jejich finální produkt velmi zohledňuje chut amerického trhu. Boscarelli a Salcheto jsou pravým opakem. Více hledí na tradice a chtějí,

aby se v jejich vínech maximálně projevoval terroir. Samozřejmě ale za využití moderních technologií. Salcheto je navíc více zaměřeno pouze na Sangiovese a snaží se z této odrůdy dostat maximum.

**Vím o vás, že se snažíte chovat maximálně ekologicky a chystáte nový, velmi ambiciózní projekt.**

Naše filozofie orientace na tradici a terroir nás inspirovala k projektu přestavby našeho sklepa. Snažíme se využít vše, co Sangiovese a te-



roir nabízí, ale hledíme do budoucnosti tak, abychom co nejméně zatěžovali prostředí kolem nás. Budeme prvním vinařstvím v Itálii, a možná i prvním na světě, které bude zcela nezávislé na vnějších energetických zdrojích. Chceme zanechat Zemi pro naše potomky v nepoškozené podobě. Projekt rozvíjíme ve spolupráci s univerzitami v Pise, Florencii, Sieně, Římě a v Miláně. Všechny tyto univerzity projekt bedlivě sledují a chtějí se na něm podílet. Budeme jakýmsi průkopníkem nového přístupu, a když se vše povede, staneme se pilotním projektem pro řadu následovníků, jak vytvářet ekologicky snesitelné vinařství.

#### Co to s sebou přinese v technologii?

Musíme promyslet, sjednotit a integrovat všechny zdroje energie tak, aby byly maximálně využitelné. Elektrina ze slunce, chlazení z vnitřku kopce, teplo z pálení zbytků vegetace na třiceti hektarech našich vinic, voda z vlastní studně s filtrací a návratem zpět.

#### Změní se něco v technologii výroby vína?

Nezmění se nic. Nadále budeme využívat ty nejrozvinutější technologie, které vinařský průmysl nabízí, rozdíl je jen v ekologickém přístupu.

*Roberto Gastico a Michele Manelli*



**Rádíme se vrátit k vinicím. Mluvíš o maximální důvěře v Sangiovese, ve vašem případě tedy asi v klon Prugnolo Gentile?**

Jo, samozřejmě a pevně v něj věřím. Navíc na jedné vinici – Cru Salco – jsme zjistili existenci ještě dalšího, zcela jedinečného klonu. Ten má několik zásadních vlastností, především je velmi odolný proti plísni. To dovoluje sklízet hrozny ze Salca až o 14 dní později než ostatní, aniž by byly přežralé. Výsledné víno je již v mládí skvěle vyvážené a fantasticky pitelné.

**Rád se bavíme o vínech Salco, jak vznikla tradice netradičního marketingu a etiket těchto vín?**

Řekněme tomu, že víno se dělá ve vinohradu a ne ve sklepe, tedy realizujeme výkvy ročníků. Proto jsme se rozhodli u našeho nejvyššího vína každý rok měnit etikety. Tím, že je každý ročník jedinečný, je každá lahev jedinečná. Každý rok vzniká šest různých etiket a každý Salco, které obsahují všech šest návrhů, se stávají sběratelskou záležitostí. Každý rok tedy oslovíme naše přátele umělce, aby navrhli, jak by mohla vypadat etiketa Salca a my si pak vybereme to nelepší. Nemí to ale zákazková tvorba, jsou to lidé, kteří se s námi pravidelně setkávají, mají rádi naše vína a dělají své návrhy s podobnou láskou a úctou pro věc, jako my děláme naše víno.

**Ta poslední série je opravdu neobvyklá, je to šest portrétů slavných bubeníků. Jak to vlastně vzniklo?**

Prozradil jsem Michela Gondryho a požádali jsme ho, aby vymyslel etikety. Je režisérem videoklipů, bubeníkem a animátorem. Miluje hudbu, sám je bubeník a rozhodl se tedy zasvětit etikety šesti největším bubeníkům historie, kteří zásadně ovlivnili historii hry na tenorovou bubnu.

**Vrátíme se k Vino Nobile. Myslíš si, že se tato vína mají někdy v budoucnu šanci stát investičními víny? Francie jich má mnoha, Itálie stále jen několik a podobné projekty limitovaných serií spojení vína a umění by k tomu mohly přispět.**

Tato situace se nezmění velmi rychle. Pokud se změní, bude to záležitost mnoha let. Záleží to velmi na ekonomické situaci Itálie a na tom, jak se bude dále vyvíjet trh. Ta vína, která jsou dnes v Itálii investiční záležitostí, vznikla v osmdesátých letech, tedy za zcela jiné situace.



**Jak tedy vidíš současný stav Vino Nobile a Rosso di Montepulciano ve světové konkurenci?**

Každá vinná karta luxusní světové restaurace, pokud je aspoň trochu ambiciózní, zařadí Brunello, a e většinou ne Vino Nobile. Pokud jezdím po světě, musím Vino Nobile vždy vysvětlovat. V momentě, kdy ho dám lidem ochutnat a ukážu cenu, lidé pochopí, že pijí skvělé víno z prestižní oblasti, možná ještě vyšší kvality, za poloviční cenu a okamžitě změň názor. Je tedy důležité pit víno a ne nadměrně vnímat etiketu.

Text: Michal Šetka, foto: Michal Šetka a Jiří Jelínek



Sada láhv Salco 2004 s portréty slavných světových bubeníků