

## Frankovka 2006 pozdní sběr | Vinařství Koráb



Zas a zas mě dojmají staré moravské vinohrady, kde réva šmátrá kořeny v neolitických nekropolích vstřebávajíc vápník a kostík z žeber skrčencových. Pravda, dnes je již málo vinic starších padesáti roků, ale ty, co zůstaly a jaro co jaro nezdolně okatí pupeny na nízkých pních ve tvaru pohanských bůžků zatlačených do země, patří k místům, která ovládá setrvávavý duch úlevné cykličnosti. Není zde drátů, které by bránily ve volném pohybu, každý keř se opírá o kůl z akátového dřeva, v nejhořejší části vinohradu obvykle třešň bělice, meruňka a u paty svahu ořešák — to aby hospodář pečující o révu měl k přesnídávce po celou sezónu něco dobrého.

O podobnou vinici, vysázenou už roku 1934, pečují mladí bratři Korábovi z Boleradic a víno ze zdejší Frankovky bych rád doporučil k tomuto číslu Hosta.

Když se řekne Frankovka, roztluče se srdce každému milovníku středoevropských, panonsko-norických odrůd, který nejčastěji právě ve Frankovce či ve Veltlínu hledá výraz širšího Podunají. A ochotně zapomene dokonce i na Burgundsko, když jej ušlechtilé ztvárněná, nazrálá Frankovka strhne svou starosvětskou lahodou. A skutečně — Frankovka je jakousi c. a k. odrůdou, které se nejlépe daří v uherském Egeru, rakouském Burgenlandu a v neposlední řadě též na Moravě. O její oblíbenosti svědčí celá řada starobylých synonym jako Černý muškatel, Šerina, Pozdní černé, Limburské, Karmazín, Modrý hyblink, Lampart, Velké burgundské, Šryk černý, Černé starosvětské etc.

Obraťme však naše čívy směrem ke Korábovic vzácnému vínu. Na stole máme mok takřka granátově zbarvený, tedy tmavší, než je u našich Frankovek obvyklé. Přivoníme: vůně ušlechtilé odrůdová, třešňový kompot, v němž jemně zavoní hřebíček a ulomený cípeček badyánu, ale hned za nimi vylne z aromatu smavá zemitost — možná i proto, že hrozny v Korábovic vinice spočívají takřka na zemi. Následuje dřevo — vůně starého dřeva a souvrství obydlené kůry, v níž tušíme červencové pražené krovky...

První, poctivý lok, žádné nedbalé usrknutí — jinak se Frankovka nedá ochutnávat! Ovocitá, tmavá plnost vystylá dutinu ústní, pomyslný trup tohoto vína tvoří vrstevnaté třísliviny, noříme se do nich zvolna, jako bychom sestupovali několika patry dřevěného podpalubí, a na konci, na nejspodnější palubě nacházíme náklad svůdně nahořklých kakaových bobů. Ale může to být současně také hořčinka lektvarově-bá chorečná, příznačná pro vína ze sprašového podloží, které bývalo stepí porostlou hojně pelyňkem, jehož pylových zrn jsou přece spraše plné... Zdravá, frankovková kyselina je kosatkou tohoto „Korábu“. A je to vskutku štíhlá, průrazná plachta, jež bude časem poněkud svinuta.

Ochutnali jsme víno bieblovské, skoro tropické — jako léto a podzim ročníku 2006. Pokud ho uložíme ve svém sklepe a vydáme se na dlouhou cestu přes sedm moří, i po pěti letech nás uchvátí.