

V období úpadku domáceho poľnohospodárstva, znižovania rozsahu a straty prestíže vinárstva možno mnohí s nádejou pozdvihnú hlavy, keď začujú informácie o tom, že vína pochádzajúce z nášho regiónu vyhrávajú súťaže vín, jednu po druhej, a to na regionálnej aj medzinárodnej úrovni. Nádejou pre všetkých, ktorí by si želali prinavrátene dávno zašlej úrovne miestneho vinárstva, môže byť Pivnica Palík.

Jej majitelia sa do rozvoja niekdajšieho grófskeho majetku pustili s potrebnou dávkou odbornosti, zodpovednosti a správne volenej stratégie.

Pivnica založená rodinou Esterházyovcov sa v druhej polovici minulého storočia stala vlastníctvom Štátnych majetkov. V 90. rokoch mala viac nájomcov, až sa v roku 2001 stala obeťou požiaru. Vinohrad bol medzičasom znehodnotený. V roku 2003 sa pivnica dostala do majetku Ladislava Palíka a jeho manželky Kláry, ktorých v okolí aj v medzinárodných odborných kruhoch poznajú ako bioproducentov a presvedčených šíritel'ov idey poľnohospodárskej bioprodukcie. Touto cestou sa vybrali aj v pestovaní viniča. „Vinárstvom sa zaoberám od detstva, vo veľkom sa mu venujem iba odvtedy, ako sme pred pár rokmi kúpili pesecký vinohrad. Vždy sme však mali víno, dobré víno. Vyprodukovať dobré víno vlastne nie je príliš ťažké, náročnejšie je skôr plnenie a vhodné konzervovanie biovín. Niekoľko rokov sme sa s tým aj potrápili, kým sme sa naučili správne plniť biovína, ale už sme sa s tým popasovali,“ hovorí Ladislav Palík, ktorý sa s nami hneď v úvode nášho rozhovoru podelil o svoju vinársku ars poeticu: „Základom dobrého vína je dobré hrozno. Dobré hrozno je nezlučiteľné s chemickou úpravou. Syntetická látka sa vstrebe do rastliny, ktorá potom nedokáže produkovať potrebnú kvalitu.“

Budovu pivnice zrekonštruovali, vďaka čomu sa pivnica zdoobiaca viničný svah môže používať okrem výroby a skladovania vína aj na účely cestovného ruchu. Pivnicu vyhľadáva čoraz viac hostí, organizujú sa tu ochutnávky, vínne večere, rôzne sviatočné posedenia, rodinné oslavy. Noví majitelia takmer úplne obnovili vinič.

Zaujímavosťou je, že medzi viničom Pivnice Palík nájdeme aj niekoľko pôvodných koreňov originálnej peseckej leánky, vyšľachtenej Ernestom Horňáčkom a Michalom Zabadalom v roku 1957. V súčasnosti je na 15 hektároch vysadených 40 druhov viniča, spolu 60 tisíc koreňov. „Z 26 druhov vyrábame osobitné odrodové vína. Popri čerstvých, ľahkých ovocných nápojoch vyrábame aj vážnejšie, mohutnejšie biele a červené vína. Naším cieľom je produkcia odrodovo a miestne charakteristických peseckých vín vynikajúcej kvality. Netlačíme príliš na odbyt, vína radšej predávame tu, na mieste ich výroby. Navštevuje nás stále viac skupín a návštevníci si

kupujú naše vína. Objednávajú si ich aj pravidelne, napríklad z dudinských kúpeľov. Zo spätných väzieb našich zákazníkov vieme, že naše vína vyhľadávajú najmä preto, lebo sú pripravované bez chemikálií a konzervantov. Keď už v chlebe máme 20 druhov konzervantov a v jedlom oleji 20 chemikálií, aspoň to víno, čo pijeme, nech je čisté. Mnohí už prišli na to, že z tohto vína si môžete dať aj viac a na druhý deň vás hlava nebolí,” hovorí Ladislav Palík a porozpráva niekoľko historiek o tom, ako sa hostia ráno budili s príjemným údivom, že po vínovom večierku siahajúcom dlho do noci, sa obvyklá ranná kocovina v peseckej pivnici akosi nekonala.

Na súťažiach vín sa tento ukazovateľ zrejme neberie do úvahy, keďže členovia poroty by sa nemali dostať do takého stavu, aby sa po ochutnávke skloňovala bolesť hlavy. O výhodách bioprodukcie hovorí fakt, že pesecké vína pravidelne dosahujú výborné umiestnenia na súťažiach, tak na regionálnych domácich či maďarských súťažných ochutnávkach, ako aj na celoštátnych súťažiach. Pivnica Palík má mnoho zlatých medailí z regionálnych súťaží Ister-Granum. Na nedávnej celoštátnej súťaži Biel Binalia, organizovej pre Národný salón, sa slamové víno cabernet sauvignon peseckej pivnice stalo najlepším vínom medzi 526 vzorkami. Pesecké vína si vybojovali viacero zlatých a strieborných medailí aj na medzinárodnej Súťaži vín Karpatskej kotliny. „Organizujú sa miestne súťaže, kde prihlásime tri naše vína, všetky dostanú zlatú medailu a už nikdy viac nás nepozývajú,“ poznamenáva Ladislav Palík s úsmevom. Vie, že takéto gesto je hodné niekoľkých ďalších zlatých medailí. Spolu s manželkou a dcérou absolvovali popredné vinárske vzdelávanie v Budapešti, preto často dostávajú pozvania na súťaže vín za členov poroty. „Bol to správny krok, aby kurz absolvovali aj ony. Často chodíme spolu do poroty a aj pri takýchto príležitostiach je rodina pokope,“ dodáva. Jeho manželka, Klára Palíková sa tiež zamilovala do vína a získala aj potrebné odborné vzdelanie na to, aby sa presadila v tomto, v našich pomeroch ešte stále mužmi ovládanom odvetví: „Vinársky kurz mi dal určite veľa, ale rovnako ma obohatila účasť na mnohých súťažiach vín a členstvo v porotách na týchto ochutnávkach. Medzinárodný vinársky kurz mi poskytol príležitosť spoznať, čo vlastne víno je. Vôbec to nie je o alkoholizme. Naučili sme sa základom vínnej kultúry – s čím piť, ako piť, z akého pohára... Kurz mal veľký vplyv na všetkých účastníkov, preto sme sa rozhodli zriadiť jeho súčasťou aj tu, u nás, vo Veľkom Peseku, kde sme zorganizovali niekoľko vinárskych vzdelávacích kurzov. Aj tu sme sa naučili zaujímavé veci – aké jedlo sa hodí k akému vínu, aké syry ku ktorým odrodám a podobne. Jedným zo základov našej kultúry je, že sme sa naučili jesť vidličkou a nožom. Bolo by však vhodné, keby sme mali doma aspoň sadu pohárov k bielemu a sadu k červenému vínu. Keby sme vedeli aspoň toľko, ku ktorému jedlu sa hodí aké víno. Vzdelávanie tu už ukončili štyri skupiny, ohlasy boli pozitívne, preto plánujeme v budúcnosti otvoriť ďalšie kurzy. Z absolventov sa mnohí začali vážne zaoberať vinárstvom a chodiť na súťaže.“

V peseckej pivnici sa vína nevyrábajú len z hrozna. Pripravujú tu aj ovocné vína z broskýň, sliviek, višní, jablák, trniek, šípok. „Mnoho ovocia nedokážeme spracovať, preto sme sa rozhodli, že otvoríme pestovateľskú pálenicu,“ hovoria Palíkovci. Ďalším ich plánom je úprava okolia pivnice, ktorú chcú zatriktívniť aj pre rodiny. Z tohto dôvodu tu plánujú vybudovať detské

ihrisko. Pre návštevníkov chcú poskytovať hotové pobytové balíky. V súčasnosti ich pripravujú a práve mapujú zaujímavosti a pamätihodnosti regiónu.

Na peseckom svahu to teda naozaj žije. Ako v bioprodukcii, neúnavne propagovanej rodinou Palikovcov, dotvára jedna činnosť druhú, tak sa dotvárajú jednotlivé služby poskytované majiteľmi pivnice v harmonickom celku. Dá sa tu naučiť vínnej kultúre, ale aj životnej filozofii. Kto neverí, nech sa príde presvedčiť...

*Zdroj: Želiezovský spravodajca*

*Autor: Ladislav Levický*