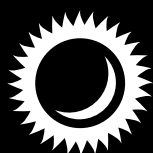


NEBESKI



TOKAJ MACIK WINERY

TOKAJSKÝM SPOJILI JUH SO SEVEROM

Penzión Nebeski na Podbanskom
rozšíril okruh ochutnávok vína

Koho by nepotešilo, že okruh záujemcov o kvalitné vína a ich verejnú prezentáciu sa na Slovensku rozrastá. Veľmi peknú akciu v tomto smere pripravil v závere mája Penzión Nebeski na Podbanskom, v krásnom lesnom prostredí na prahu Vysokých Tatier. Spoločnosť špičkovým tokajským vínam z produkcie rodiny TOKAJ MACIK WINERY robili pozvaní hostia, väčšinou podnikajúci v oblasti hotelierstva a gastro našich veľhôr. Horali zo severu sa takto spojili s vinármi z juhu.

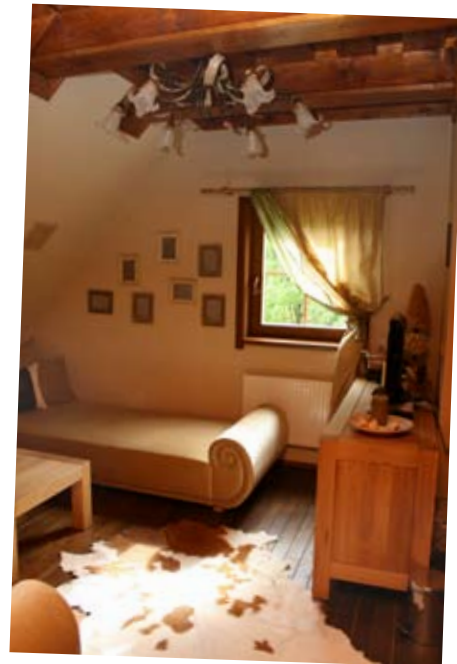
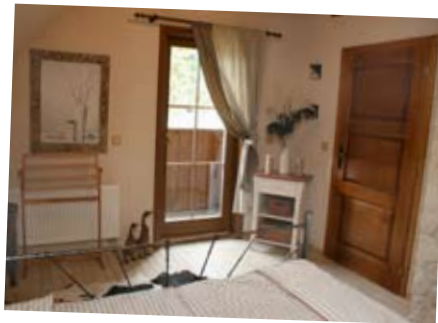




Ešte predtým, než budeme písať o predstavovaných vínach, je potrebné trochu priblížiť samotný penzión, ktorý sa svojím vybavením približuje tomu, po čom vo Vysokých Tatrách voláme. Je štýlový, zároveň krásny absolútne vo všetkých vonkajších i vnútorných detailoch. Od mydla po poštovú schránku s netradičnou kovovou plastikou, na nič sa nezabudlo a všetko nesie pečať a originalitu interiérového architekta. Pohodlie a vkus spolu s dobrou cenou môže do Tatier opäť prilákať návštevníkov.

V penzióne sú rodinné apartmány zariadené a vybavené podľa ročných období a aj takzvané prístelky možno smelo označiť za plnohodnotné spanie. Televízor s káblovou ponukou satelitných programov, teplá a studená voda je samozrejmosťou, balkóny tiež. V hale v suteréne je k dispozícii bar s kuchynkou, kde si pripravíte aj jedlá z vlastných zásob, keď budete veľmi chcieť. Raňajky s bohatým výberom sú v cene.

Po vysokohorských túrach vaše telo zrelaxuje vo vírivke, v tropickom daždi, alebo v jednej z dvoch saun – suchej či parnej. Všetko sme vyskúšali a v rodinnej atmosfére a pohode, ktorú neustále hosťom „servírovala“ prevádzkárka Miroslava Wolf, sme sa tešili na sobotňajší večer. Deň sme vyplnili výletom do Tichej doliny, ktorý až taký náročný nebol. Smutný bol len pohľad na pováľané a polámané stromy, pozostatky víchrice, ktorá pred pár rokmi zdevastovala Vysoké Tatry. Uplynie veľa rokov, kým sa z tohto šoku príroda



spamätá. Keďže teraz je už „upratané“, ani si nevieme predstaviť tú spúšť bezprostredne po ničivej udalosti.

Hala so štýlovým otvoreným krbom sa pomaly zaplňala do posledného miestečka, čo predstavuje cca 25 osôb. ...▶



Tokajské vína prezentoval osobne Jaroslav Macík syn, ktorý vnáša do produkcie vinárstva neustále niečo nové. Aj tentoraz sme vlastne v akejsi predpremiére okúsili novinky, za ktoré pokladáme tri cuvéečka z uznaných tokajských odrôd. Majú obchodné označenie Versus No.1, Versus No.2 a Versus No.3. Versus znamená, akoby niečo stálo voči niečomu. Je tomu naozaj tak. Myšlienka bola postaviť proti sebe vždy dve odrody. Furmint proti lipovine, lipovinu proti muškátu a muškát proti furmintu. Vína ročníka 2008 priniesli v týchto kombináciách veľmi interesantný gurmánsky zážitok. Od celkom suchej jednotky po sladšiu trojku, nazdávame sa, že

si svojich priaznivcov rýchlo nájdú, zvlášť keď berieme do úvahy, že na trhu sa objavujú v dobrej uvádzacej cene v originálnom balení všetkých troch fliaš. Keď pre nič iné, hodia sa určite aj ako reprezentatívny dar niekomu, koho chcete obdarovať tokajskými vínami, ale nemusia to byť typické sladké výberovky.

Aj keď si myslíme, že tokajským vínam svedčí ich suchá podoba, odozva medzi auditóriom degustáciu jasne nasvedčovala, že ľudia dávajú prednosť tomu sladšiemu. Dobrú odozvu si vyslúžila Lipovina neskorý zber sur lie 2007 polosladké, kde sa cukor skombinoval s ostromťou minerálov. Ako sa prejavuje vek staršieho vinohradu, presnejšie honu Lada, sme vychutnali v netypickej Lipovine neskorý zber polosuché 2006. Jej výrazná ovocnosť spolu s vyšším obsahom kyselín spôsobovala veľmi pôsobivú plnosť a výraznosť moku. Z limitovanej edície však zostala len rezerva necelých tisíc fliaš, ktorú už domáci pravdepodobne

nikam na trh veľmi ponúkať nebudú. Minú ju sami vo svojom ubytovacom a reštauračnom zariadení v Malej Trni, prípadne na pohostenie vzácných návštevníkov.

Osobnosť pani Miroslavy Wolf a jej presvedčovací argumenty spôsobili, že Macík na stretnutie s tatranskými hoteliermi priniesol to najlepšie, čo ich pivnica ponúka. Nehovoríme teraz o tokajských výberoch, 3-putňovom z roku 1999 a 6-putňovom z roku 1996, lebo ich kvalita je dostatočne známa. Na záver akcie boli skutočne skvelou bodkou, po ktorej ťažko vyberať, čo by sme si ešte vypili.

Hovoríme teraz o Lipovinách z roku 2006, ktoré robia rodine Macíkovcov veľkú radosť a zbierajú vavríny, kde sa objavia. Sladký bobuľový výber ich úspešne reprezentoval na Národnom salóne vín, kde sa stal šampiónom. Ešte viac si cenia podobný cibébový výber lipoviny z toho istého ročníka. Kým predchádzajúca vzorka mala zvyškový cukor 53 gramov na liter, táto nasledujúca viac ako dvojnásobok 122 gramov na liter. Bolo to v chuti riadne poznať a priznám sa, že zatúžil by som vlastniť aspoň jednu či dve fľaštičky tohto vzácného moku. Dobrého však veľa nebýva, aj tento raz je k dispozícii zákazníkom len niečo okolo 1000 fliaš. Je to víno, ktoré sa predáva samo a o jeho



kvalitách svedčí, že sa stalo šampiónom regiónu Tokaja a vo Viedni na medzinárodnej súťaži získalo striebornú medailu.

Trinásť vzoriek urobili z večera v Penzióne Nebeski veľmi príjemné posedenie, ktoré navyše umocnil bezprostredný, srdečný a odborný komentár Jara Macika mladšieho. Nezaprel v sebe osobnosť erudovaného školeného obchodníka a navyše so značnou dávkou rečníckeho talentu. O to lepšie sa v jeho spoločnosti cítili hostia, s ktorými rýchlo našiel spoločný jazyk. Do pozornosti našich čitateľov odporúčame však nielen vína, o ktorých píšeme a ktorých kvalita je na Slovensku známa. Istotne si pozornosť zaslúži samotný Penzión Nebeski ako miesto vašich menej náročných výletov a víkendových pobytov. Je ako stvorený pre rodiny s deťmi, dýcha pohodou, kvalitou služieb a ľudským prístupom. O jeho usporiadaní a prostredí iste viac napovedia fotografie, ktoré sú súčasťou tohto článku. ◆

