

Baskicko, Navarra a La Rioja

Text a foto: Milan Bučík



Španělsko je jednou z nejvíce navštěvovaných zemí Evropy. Mám ho velmi rád už od své první návštěvy v roce 1987. Je tady tolik věcí, které člověka potěší. Bohatá historie, krásná příroda, skvělá gastronomie, úžasná místní vína a spousta kulturních i sportovních možností, jak zde aktivně prožít čas. K těm patří samozřejmě i zdejší golf. Většina návštěvníků míří zejména do Andalusie, na krásné a většinou celoročně teplé ostrovy, nejen za Messim do Barcelony a do centrálního Madridu. Přesto je zde na severu krajiny pod Pyrenejemi krásná a vyspělá oblast, která by neměla uniknout pozornosti žádného milovníka hispánského poloostrova. Jedná se vlastně o tři sousedící enklávy – Baskicko, Navarru a La Rioju. Baskicko (Euskadi) je zemí Basků, národa starobylého a dodnes záhadného původu s kulturou a řečí naprosto odlišnou od všeho španělského i francouzského. Sousedící Navarra bývala mnoho staletí mocným středověkým královstvím a neoficiálně se pokládá za součást širšího Baskicka. Zelené vrchy se zde potkávají s plážemi na atlantickém pobřeží a krásné západní Pyreneje tvoří součást této kouzelné krajiny. Na jihu sousedící La Rioja je významným vinařským regionem a největším producentem červeného vína v celém Španělsku.

Nejlepší způsob jak se sem dostat je využít přímý let z Vídně do Bilbaa. Přijeli jsme sem na několik dnů s cílem trochu poznat celou oblast, navštívit několik vinařství a také si zahrát



golf. Staral se o nás a všude nás vozil náš průvodce Jirka. Mělo to své výhody, nemuseli jsme aspoň v naší malé skupince hrát neoblíbenou hru na tahání sirek, s tím, že řídí ten, kdo si vytáhne tu nejkratší. Jirka byl úžasný, skoro dvacet let předtím zde dělal obchodního zástupce plzeňského Prazdroje, celou oblast včetně většiny majitelů vinařství i řady restaurací dobře znal a jeho překlad kvašení odrůdy tempranillo ze španělštiny byl dokonalý. A jeho osobní přátelské vztahy s majiteli vybraných vinařství nám umožnily poznat to nejlepší, co Rioja nabízí, a kam bychom se normálně neměli šanci dostat. Cestou z letiště jsme nemohli nevnímat zdejší malebnou krajinu s políčky, pahorky, vinicemi, kostely a kláštery. Metropole oblasti Rioja je Logroño – moderní více než stotisícové dobře vystavěné město se širokými bulváry, množstvím zeleně a kilometry cyklostezek, které působí jako velice příjemné místo pro život. Skutečným srdcem tohoto kraje vína je ale Laguardia, malebná vinařská opevněná vesnice shlížející z vysokého kopce do okolí. Jsou v ní tucty malých barů, kde vám s radostí nalijí jejich „cosechero“ mladé svěží ovocné víno přímo od zdejších vinařů. S roční produkcí více než čtyři sta miliónů lahví vína je Rioja největším producentem červeného vína ve Španělsku. Zdejší krajina je velkolepá – hory se svažují do údolí řeky Ebro a na každém kroku narazíte na opevněná města a starobylé vesnice.

Co vás okamžitě uhodí do hlavy je upravenost zdejších vinic a jejich honosná bohatá sídla. Vše je výsledkem mnohaleté tvrdé práce řady generací. Něco takového uvidíte málokde jinde ve vinařském světě na všech kontinentech. V těch nejlepších bodegas najdete kromě nejmodernějších technologií, rozsáhlých prostor pro výrobu, skladování a zrání vína také velmi rozsáhlé degustační prostory většinou spojené s prvotřídní restaurací. To co se nejlepší moravští vinaři teprve učí nabízet (kromě chleba se špekem), je tady již mnoho let samozřejmostí. A to je spojení špičkového vína s prvotřídní gastronomií. Velká většina nejlepších španělských vín pochází ze severní poloviny země, kde hornatý terén zajišťuje



vinohradům chladivé podmínky i v těch nejteplejších létech. Španělská kuchyně je opravdu výjimečná. O kvalitě gastronomie v Baskicku a kraji Rioja svědčí fakt, že na tomto relativně velmi malém území najdete třetinu všech španělských michelinských restaurací. A pokud to máte dohodnuto, poznáte tuto kvalitu i u nejlepších vinařů. Jirka domluvil návštěvu spojenou s degustací a večeří u tří skvělých vinařství – Peciña, Marques de Vargas a Arabarte. Všechny tyto bodegas exportují do řady zemí (i ČR) a produkují ročně skoro milión lahví vína. Typické víno Rioja je cuvee a charakter každé směsi záleží na výrobním stylu vinařství. Obvykle se skládá ze 70 procent z odrůdy Tempranillo, která mu dodává svěžest a ovocnou chuť. Většinou se doplňuje 20 procenty Garnach pro plnost a obsah alkoholu a 10 procent tvoří Cariněna, která přináší barvu a ohnivost doplněná Gracianem, který víno zjemňuje. V poslední době stoupá trend k individuálním butikovým až autorským vínům, kde se uplatňuje i Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah.



Velkým zážitkem byl už první večer. Přivítal nás přímo pan majitel Peciña, Jirkův přítel a úžasnou večeři připravila paní Peciňová s pomocníky. Sedělo nás celkem šest u velkého kulatého stolu. Ochutnávali jsme jeden vzorek za druhým, každý další nám nalili do nové velké sklenice a ta zůstala až do konce na stole. Když tento úžasný večer končil a my se loučili, nedalo mi, abych sklenice nespočítal. Napočítal jsem jich dvacet devět na jednoho. Dost na to, abychom toho měli dost a příští den na IZKI golf, začali soutěžit až od jamky číslo čtyři. Naštěstí jsme startovali o něco později, řekli nám, že mají velký turnaj. Až později pohledem do tváří několika desítek hráčů startujících před námi, kteří vypadali jako naši spolužáci ze střední školy a dotazem na recepci, jsme se dověděli, že dnes probíhá seniorské mistrovství kraje Rioja. Viděli jsme naprosto nečekaně malou obdobu španělského RSTM! Škoda, že je to tak daleko, byl by to jinak dobrý tip na dvoudenní reciproční akci ala Adamstal a dostali bychom i dobré fee. Na čerstvém vzduchu jsme se rychle okysličili a druhou devítku už naše čísla byla výrazně lepší.



Večer na nás čekal Marques de Vargas. Ne sice osobně, dnes už to vlastní jiný majitel, ale šlechtický interiérový luxusní styl vinařství připomínal staré zámecké časy. Vína byla naprosto exkluzivní, dělají téměř výhradně červená a to reservu a gran reservu podle doby zrání v sudech (základní stupnici rozdělení doplňuje nejmladší jóven a mně nejmilejší o něco lehčí crianza). Zdejší rezervy jsou úžasná, ale přece jenom trochu těžší vína na běžné pití a pít je na lačno ve větším množství se už nedoporučuje vůbec. Strávili jsme další příjemný večer, kde nám společníky dělala mladá místní enoložka a další překvapivě Češka, která se jim tady už pár let stará o marketing. Vína byla úžasně spárovaná s chody večere. Skleničky jsem tentokrát raději nepočítal.

Druhý den jsme od rána relaxovali golfem na hřišti Rioja Alta. Po obědě jsme vyrazili do nedaleké historické Pamplony (Iruña), hlavního města Navarry. Staré opevněné město založil údajně Pompeius. Ze starých hradeb je dobrý výhled na celé město, za návštěvu stojí velká katedrála a starý královský palác v historické části. V poslední době je Pamplona nejvíce známá svým červeným divokým během býků ulicemi města. My jsme si naštěstí k návštěvě vybrali vhodnější termín. Nedaleko ležící jedno z nejhezčích španělských letovisek San Sebastián (Donostia) jsme z časových důvodů už nestihli.

Večer nás potom čekalo ve Villabueně (Rioja Alavesa) vinařství Arabarte a náš kamarád a poloviční Francouz Jean, který vlastně všechno způsobil. Potkal jsem se s ním totiž necelý rok předtím na jedné degustaci v Brně a jeho povídání nejen o víně mě tak zaujalo, že sem si řekl, že se sem musím s kamarády jednou vypravit. Podařilo se to a Jean hlavně kvůli Jirkovi (kterého samozřejmě dobře znal) sám kromě degustace připravil i úžasnou vícechodovou večeři. Byl nejen znalcem vín, ale jak jsme poznali posléze i skvělým kuchařem, konec konců jeho bratr ve Francii má michelinskou dvojku. Jean se chtěl předvést a výsledek stál za to. Arabarte produkuje skvělá červená individuální vína cuvee Rioja, ale jak Jean předdeslal, v létě



je tam vedro a tehdy mu sedí více bílá vína a tak si pár skvělých s jedinečnou chutí jako hlavní enolog vyrobil. Na závěr nám ukázal svou perlu, autorské jedinečné červené víno s označením 10H. Tento název symbolicky označuje nejlepší „terroir“ jejich vinařství a je to autorské víno pocházející z výjimečných deseti hektarů jejich vinic. Na dokreslení pro pijáky piva a jiných nápojů uvádím, že francouzské slovo terroir (= půda) se užívá k popisu celého prostředí, ve kterém réva roste. Na každé vinici vytváří jedinečné spojení klimatu, topografie a typu půdy charakter vinné révy, která se tam rodí. Celá večere byla Jeanův jedinečný koncert doprovázený vyjimečnými víny. Na závěr, když už jsme všichni mleli z posledního a neměli v žaludku žádné další volné místo, Jean prohlásil: „A na konec jsem si pro vás připravil svoji specialitu. Schválně jestli poznáte, co to je?“ A předložil před nás poslední chod. To co jsme viděli, jsme nedokázali identifikovat, na to nám naše znalost české i mezinárodní kuchyně nestačila. „Tak ochutnejte a zkuste to poznat“, povídá Jean. Kamarád Petr napíchl kousek na vidličku a strčil to do úst. Čekali jsme, kdy se mu na tváři objeví blažený úsměv, ale místo toho Petr trochu ztuhl a následně vyndal sousto z pusy na talíř a omluvně prohodil směrem k Jeanovi: „Víš Jeane, určitě je to skvělé, ale já už opravdu nemůžu.“ Ted’ na druhé straně ztuhl Jean a bylo vidět, že nemá daleko k tomu, aby se urazil. My ostatní jsme okamžitě pochopili, že to musíme sníst a pochválit, jinak si vzájemně zkažíme tento velkolepý večer. Trochu křečovitě jsme se usmívali a dostali porci do sebe. Chutnalo to jako nějaké blíže neurčené vnitřnosti, kdybych byl v Africe, tak bych si vsadil na mladého krokodýla dušeného se starou žirafou. Dojedli jsme a povídáme: „Jeane, bylo to velkolepé. Ale prozrad’ nám konečně to tvé tajemství, co je to?“ Jean se zapýřil, snad nám odpustil první pochyby a povídá: „Chlapci, je to vyhlášený recept mého bráchy. Nadívané jehněčí žaludky po gaskoňsku.“ K tomu nebylo co dodat.



Ráno jsme po několika dnech opustili Logroño a odjeli do baskické metropole Vitorie (Gasteiz), kde jsme si zahráli nedaleké pěkné hřiště Larrabea. Vitoria je sídlem baskické vlády a je to hezké dvoustetisícové historické město se spoustou památek. V novodobých dějinách získali Baskové větší nezávislost až po smrti diktátora Franka, kdy mají vlastní parlament a politickou sílu a i větší samostatnost při správě svých záležitostí. Tento hrdý a nezávislý národ přesto dále bojoval o ještě větší nezávislost a jeho zakázaná organizace ETA prosazovala své požadavky násilnou cestou. Situace se naštěstí před několika lety uklidnila, ETA složila zbraně a zdá se že konečně nastal klid a politický smír.

Před námi byla ještě poslední noc a den v Bilbao – největším baskickém městě, středisku zdejšího průmyslu a největším španělským obchodním přístavu.

Nedaleko se nachází malé městečko Gernika-Lumo, které má pro Basky velký symbolický význam a kde se vůdcové po staletí scházeli na svahu pod dubem k demokratickým shromážděním. Během občanské války bylo město na žádost generála Franka kobercově bombardováno nacistickou Luftwaffe. Zpodobnění této tragédie lze spatřit na Picassově obraze Guernica, asi nejslavnějším obraze 20.století, který se nachází v madridském muzeu Reina Sofia. Je obrovský, má skoro 8 x 3,5 metru a když jsem ho viděl naposled asi před dvaceti lety, tak byl celý schovaný za neprůstředným sklem.



Bilbao je průmyslové město s menším historickým středem a jedním světovým kulturním drahokamem. V roce 1997 zde architekt Frank Gehry otevřel pobočku Guggenheimova světoznámého muzea moderního umění. Budova je výjimečně zajímavá, je skvostem moderní architektury plným stříbrných křivek a s nádhernou titanovou fasádou. Opravdu stojí za to, udělat si čas a strávit uvnitř aspoň několik hodin.

Naši golfově gastronomickou tour jsme večer zakončili návštěvou místní vyhlášené restaurace Etxanobe. Večer se nám ještě nechtělo spát a tak jsme si zašli do hezky osvětleného starého města. Jirka nás někam táhl a než jsme se stačili vzpamatovat, byli jsme v malém baskickém útulném baru. Na pípě stálo „Lobkowitz“ a Jirka se už objímal s majitelem. Než jsme se stačili posadit, už před námi byla malá sklenička baskické pálenky „orujo“. Bylo to stylové ukončení naší cesty.



Od této návštěvy jsem strašně rád, že trochu výtobytků této krásné země, můžeme dostat i v Brně. Vaší pozornosti doporučuji na Dominikánském náměstí (vedle Jalty) baskický bar Don Pintxos (Pintxos není jméno žádného šlechtice ani rytíře, ale v řeči Basků znamená neprozaickou „jednohubku“). Je to zároveň pozvánka na výtečné baskické tapas, krevety, šunky a sýry. A samozřejmě skvělá vína nejen z kraje Rioja, která vám za přijatelnou cenu nalejí i po skleničce.

V této části golfového Španělska je asi deset hřišť.

Hráli jsme tři z nich, byla průměrné kvality a krásně zapadala do zdejší hezké krajiny. Co nás překvapilo, platili jsme jen zlomek ceny například ve srovnání s Andalusíí. Ale požádali jsme o seniorskou slevu a dostali jsme ji.

Více informací

IZKI Golf Rioja Alava (fee 18 EUR)	www.izkigolf.com
Golf Rioja Alta (fee 23 EUR)	www.golfrioja.com
Golf Larrabea Vitoria (fee 45 EUR)	www.larrabea.com

14/2/2019













