

# Clos de Gat

Clos de Gat je moderní vinařství starého, klasického vzhledu, které se vymyká téměř všemu, co jsme v Izraeli potkali a poznali. Jeho majitel a v Austrálii trénovaný enolog Eyal Rotem je muž jiskrné inteligence a velmi suchého humoru, který není vždy snadné uchopit. Jeho vína jsou excelentní. Víím, že to je odvážné tvrzení, ale v tuto chvíli vám chci představit vinařství, kde mi chutnalo úplně všechno a které díky tomu osobně považuji za nejlepší v zemi.



Vstup do vinařství Clos de Gat střeží obrovská opuncie



Kameraman, fotograf a vinař Nathan Lifschitz nás provedl sklepy svých kamarádů v okolí - tady je naším hostitelem Eyal Rotem, majitel noblesního Clos de Gat

Dostanete se k němu vzrostlým lesem Har'el Forest, který je přírodní rezervací. Stačí, když ze silnice číslo 1 mezi Tel-Avivem a Jeruzalémem odbočíte v Sa'ar Hagay na Bet Shemesh. Stejnomený kibuc Har'el stál v roce 1996 u vzniku společného podniku se smělým projektem Eyala Rotema, který vedle nepopíratelných ekonomických výsledků přinesl vinařství i 5 hvězdiček v prestižním průvodci Daniela Rogova.

„Všechny hrozny až na Chardonnay pocházejí tady z bezprostředního okolí vinařství, z našich vinic,“ uvádí první víno natočené z nerezového tanku ve výrobní hale Eyal. Letos máme pěkný Viognier, Semillon a nakoupili

jsme velmi slušné Chardonnay. Odstopkovávám, ale neodzrňuji, lisujeme zchlazené hrozny velmi pomalu na pneumatickém lisu. Od loňska používáme výlučně jen generické kvasinky přímo z vinice, upustil jsem od čistých kultivovaných kmenů. Myslím, že to prospívá vyjádření polohy, terroiru.“

Viognier má vysokou, sytě zlatou barvu a překvapivě pikantní chuť, v ústech vyvstávají až zelené, travnaté tóny.

„Naším zákazníkem je každý, kdo má rád dobré víno a má na to, aby ho zaplatil.“ Zní to jako nadsázka, ale když se to tak vezme, je to pravda. „Naše vína jsou k dostání prakticky v celé zemi, všude, kde je nekošer trh. Nekošer obchodů na vína a pálenky je spousta po celé zemi...“

Při pěkně dřevěném dozrávajícím Chardonnay se spoustou zralého tropického ovoce v chuti se ptám na neobvyklou nádobu tak půldruhého na šest metrů, kterou vidím pod plachtou. „Původně to byla oválná kád' na výrobu sýrů. Má dvojitý plášť, který umožňuje chlazení podle potřeby. My jsme na ni navařili zvýšenou nerezovou stěnu a využíváme ji jako

otevřenou kád' na fermentaci moderních odrůd. Vyhovuje nám to, mladé víno se pěkně rozdýchá a pak má z čeho žít.“

Ze scelovacího tanku natáčí Eyal Cabernet Sauvignon 2006, který zrál ve starších francouzských sudech. Víno postavené na statečných tříslovinách a bohaté chuti slibuje, že za nějakou dobu zvítězí ovocnost nad pubertou. Má skutečně nádhernou, sytou barvu. Jsou za tím enzymy?

„Ne, nepoužívám nic, co bych musel nakupovat, sám mám málo,“ říká s oním suchým humorem Eyal. „Lepší je vytvořit podmínky pro to, aby víno samo dalo, co od něj očekáváme!“

Kolem moderní lahvovací linky



scházíme po nevelkém schodišti do přízemí úspěchu. Ve sklepě v pozoru pracuje šest řad kvalitních barikových sudů na červené víno a v čele místnosti řádka bílých bariků s vtipně řešeným chlazením či zahříváním externí sondou. Ochutnáváme Cabernet 2005, krásně viskózní víno





s příjemnou chutí, která nejen dlouho trvá, ale v ústech se rozvíjí do mohutnosti. Bude krásný.

„Jak často děláme racking? Na to není jednoznačná odpověď, prostě podle potřeby. Jsou vína, která za rok stočím třikrát a jiná jsou ve stejném sudu dva roky...!“

V příjemném podloubí si sedáme k ochutnávce lahvo- vých vín a do vinice všude kolem se začínají snášet první kapky deště, který se po chvíli změnil v liják.

Cuvée Harçel z Cabernetu Sauvignon (65), Petit Verdot (5) a Merlotu (30) z ročníku 2004 je pěkně minerální, trochu složitější, ve vůni možná trošku slané, ale v chuti jasně bodující nádhernou dochutí. O rok starší ročník 2003 kupodivu působí mladším, méně harmonickým dojmem, ale k dobrému bifteku na dřevěném uhlí by byl navýsost



: Zasunutím nerezové sondy do sudu a jeho zahřátím či ochlazením lze vyzrávající víno nastartovat (třeba při malolaktické fermentaci) nebo zpomalit. Tenhle systém je velmi účinný, efektivní a velmi jednoduchý

vhodným společníkem.

Hlavní řadou podniku jsou vína Clos de Gat. Vy už víte, že gat je antický kamenný lis, vyhloubený do přirozeně rostlého kamene. Já od té chvíle vím, že jeden takový pra-starý gat tu mají a právě od něj se odvozuje název vinařství, taková hezky znělá burgundsko-izraelská hříčka, odkazující na zídky kolem vinic. Clos de Gat 2003 je složené ze stejných odrůd, jako předchozí Harçarel, ale zřejmě lépe vyzrálých. Velmi harmonická chuť přímo láká k dalšímu doušku, jenže já to mám na letišti ještě nějakých 50-60 kilometrů a to nás čeká ještě jedno vinařství.

Když Eyal nalévá cuvée Chanson, všímám si, že sedíme v lavicích s poličkou jakoby na modlitební knížku za zády. „To jsou lavice z kostela,“ ptám se otevřeně?



„Ne, ze synagogy,“ odpovídá Eyal lakonicky.

Jsou okamžiky, které se nedají sdělit, které je třeba prožít. Svými suchými glosami mi Eyal připomíná Zdeňka Peřinu a to platí i o jeho způsobu práce s vínem. Moc rád bychom zůstali, ale čas neúprosně letí. Snažíme se rozloučit, ale Eyal přináší jedničku svého sklepa, jen v nejlepších letech vyrávenou Sycru, v tomhle případě v podání Syrah 2004. Ve vůni i chuti můžete hledat a nacházet stále nové objevy po celé minuty - ovoce, koření, pendrek, výjimečně zdařilou a dlouhou dochutí komplexu tříslovin, černých třešní a černého rybízu. 94 body, udělené Danielem Rogovem, jsou jasně na správném místě.

Z lahve ubyly čtyři malé vzorečky a Yoram nám ji nabízí na cestu s rozmáchlým gestem zaraženou zátkou. Odmítáme - bylo by škoda, abychom museli tak skvělé víno nechat u bezpečnostní kontroly.

„Tohle jsem ještě nezažil, aby si odsud někdo nechtěl odvézt víno...“ kroutil hlavou nevěřičně Yoram. Tak prý aspoň máme přijet příští rok.

Bude-li to možné, rádi.