

A. ASTERIONSKÁ VÍNA

Jaroslav „Oggysu“ Vrba

Vinařství na Asterionu má poměrně dlouhou tradici sahající do dob založení Eldebranu. Vinná réva je původní v oblastech západního Almendoru a Danérie, ale díky arvedanským uprchlíkům se rozšířila brzy po celém kolonizovaném Lendoru a lidští obyvatelé víno brzy přijali za své a zdomácnělo, takže dnes již o jeho pravém původu ví jen něco málo učenců. Přese všechno zůstalo lidským nejoblíbenějším alkoholickým nápojem pivo v jeho rozmanitých variantách, které lidé vařili už od pradávna, v dobách před příchodem arvedanů. A tak je víno stále především doménou vyšší společnosti, společnosti, která odvozuje svůj původ právě od nich.

U hobitů je víno oblíbené zejména jako skvělý doplněk k přípravě masa, jmenujme králíčí ve švestkovo-vinné omáče, kachnu na pomerančích (ve skutečnosti na Keledorském pomerančovém) nebo divočáka marinovaného v červeném víně. Nad jejich počínáním zoufale lámou ruce milovníci vína, kteří to považují za nejhorší zvěrstvo. Někteří z hobitů podnikavců je dokonce začali sami pěstovat, proto se dnes můžeme setkat s takovým Borůvkovým vínem nebo Šumivým hvozdkým (první sycené víno v historii). Bohužel hobití vína (stejně jako piva) jsou mimo hobití komunity jen zřídka k dostání. Z ostatních ras vínu přivykli pouze někteří z elfů žijící delší dobu v lidské společnosti, pro ostatní je jeho chuť příliš cizí.



vinobraní a výroba vína, tapisérie ze zámku Kresovo

A.1.1 Lendorská vína

Právě na Lendoru má vinařství staletou, ba tisíciletou tradici. Největší znalki se shodují, že nejlepší vína pochází právě odsud, ačkoli jiní se odvažují vynášet do nebes vína tarská. Nejrozšířenější je dnes vinařství v Danérii, odkud réva pochází, a pak také v západním Keledoru a Almendoru. Storabsko dodnes zůstává především vlivem barbarů naprosto netknuté opojnými víny a místní si dopřávají především pivo a medovinu (je také pravda že ve Storabsku nejsou podmínky pro pěstování révy právě nejlepší). Není možné vypsát všechny ty rozmanité odrůdy ze všech možných vinic, kterým dali lidé vzniknout, ale podívejme se alespoň na ty nejlahodnější či nejznámější.

A.1.2 Sušacké zlaté

Pravlast vína, Danérie, dala světu jedna z nejlahodnějších vín. A jedno z nejlepších je pak sušacké zlaté, rodící se na ostrově Sušac. Roste jen na písčité půdě v blízkosti moře, říká se že

nejlépe na jižních svazích, což platí pro většinu lendorských vín (pro tarská je to naopak strana severní). Jeho plody mají zlatavou barvu, stejně jako víno z nich vyrobené. Sklízí se v době podzimní rovnodennosti a dozrává minimálně rok, nejlépe ale dva až tři. Má sladkou ovocnou vůni s lehkým podtónem slunečných dnů, na jazyku je velice sladké a jemné, příjemně hřeje jako podzimní slunce. Oblíbené je proto především mezi dámami, praví znalci mu vytykají přílišnou sladkost. V posledních letech jeho cena rychle stoupá kvůli rozsáhlým suchům, proto jsou ročníky 846 a další léta těžko k sehnání.

A.1.3 Kralvické rubínové (též Královský šarlat)

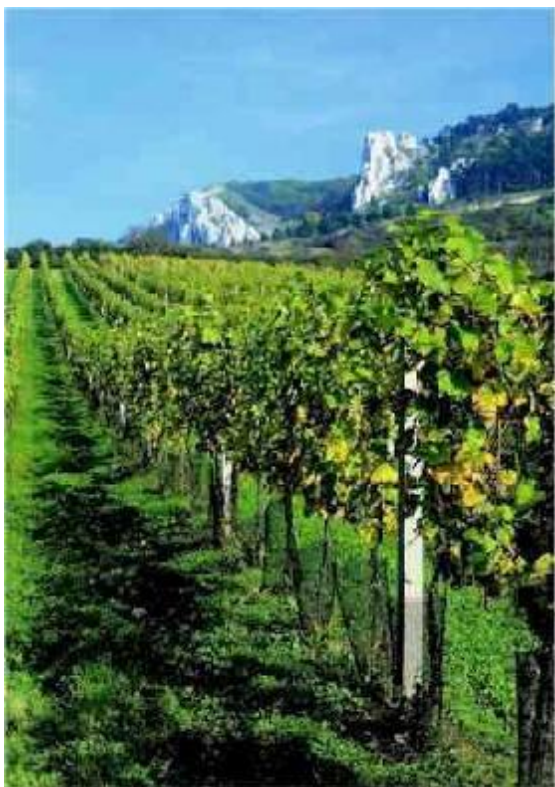
Z trošku jiného soudku je víno z jižní Danérie, z vinic v okolí Lunenwigu. Původně bylo pěstováno především pro královské potřeby, avšak se vzrůstající mocí šlechty se dostává i do volného prodeje. Pěstování révy i samotná výroba vína spadá pod správu pohanského šlechtického rodu Kralviců, kteří pocházejí z dávné vedlejší větve rodu královského. Ačkoli se jedná o rod poměrně bezvýznamný, samo víno mu zvedá značně kredit. Jeho sklizeň probíhá už koncem léta, než stačí plody přezrát a plně zesládnout. Je temně rudé, s rubínovou jiskrou a opojnou ostružinovou vůní. Chuť je hořkosladká, silně aromatická. Naražení každého soudku je opravdu velkou událostí, je spíše vínem přípitkovým. Přese všechnu jeho výtečnou pověst se znalci shodují, že chuťově se jedná o víno pouze nadprůměrné.



vinné sklepy Kraloviců

A.1.4 Mrazové pozorické (též Zimní klenot)

Až na opačné straně Západního království, na dalekém severu, se pěstuje jedno z nejlepších vín, mrazové pozorické. Sládne na jižních svazích údolí v okolí města Pozoricy, které mu dalo název. Jeho sklizeň se různí, rok od roku probíhá jindy, v závislosti na příchodu zimy do tamního kraje. Pravidelně se tak stává den po příchodu prvního fujanu, tedy vichru ze severu, který pokryje hrozny jemnou námrazou. Místní vinaři jsou na něj značně pyšní a jejich spolek, zvaný Zimní klenot (jak se též říká vínu), pečlivě rozhoduje o jeho prodeji a ceně, která zvláště kvůli suchům v posledních letech je značně vysoká. Nejčastěji se podává chlazené, aby se umocnila jeho jemná, kyselá chuť. Má slabou borovicovou a levandulovou vůni a světlou slunečnou barvu. Je ceněné především pro svou nedostupnost, ačkoli i jeho chuť je velmi dobrá, zvláště archivní ročníky 781 a 802.



vinice okolo města Pozorica, v pozadí předhůří Rudav

A.1.5 Almendorský svajsk

Ačkoli původní réva rostla nejen v Danérii, ale i na západě Almenduru, dodnes nevznikla na jeho území žádná vyhlášená odrůda, s výjimkou jediné. Almendorský svajsk (z koryčického nářečí, kde svajsk znamená šmak) je známý ze dvou důvodů. Za prvé se jedná o jedno z nejlevnějších a nejrozsáhlejších vín, přesto velmi oblíbené, a za druhé právě ze svajsku se povedlo daněrcům vypěstovat Mučanské červené. Svajsk se pěstuje na rozsáhlých vinicích v celém západním a středním Almenduru, téměř na libovolně dobře zavlažované půdě, sklízí se první podzimní alden. Má silnou, kyselou chuť s jablečnou koncovkou a čpavý octový zápach. Přesto je červený svajsk nerozsáhlejší vínem na Lenduru a ve velké míře i Taře, dá se koupit v každé větší hospodě. Právě z tohoto vína nevalné chuti vycházeli daněrci v Holých Mučanech, aby posléze vznikl lahodný mok, které se sváří o prvenství mezi víny.

A.1.6 Taryšské medové (též Keledorské zlato)

Když se řekne taryšské medové, každý větší znalec zavzdychá touhou. Právě taryšské je jedním z největších soků mučanského o prvenství mezi víny, společně s veršinským a rysakem. Pěstuje se pouze na západním břehu litice v okolí městečka Taryš. Jeho sklizeň probíhá v druhém podzimním měsíci, doprovázená mohutnými oslavami spojenými s pitím vína a lidovými tanci a zpěvy. Je známé svojí hořkosladkou medovou chutí, téměř olejovitou substancí a zářivou jiskrou. Vůni květin probouzí vzpomínky na horké letní dny strávené na louce a v lesíku, kde se ozývá bzukot včel. Právě znalci považují taryšské za pravý poklad Jižního království a přezdívaly mu Keledorské zlato. Bohužel sklizně v posledních letech byly více než neuspokojivé, proto se ceny za láhev vyšplhaly na neuvěřitelné hodnoty. Na Taře se taryšské s částečným úspěchem pěstuje v poříčí Durenu, ačkoli se chutí nemůže zdaleka rovnat. Tamní odrůdě se přezdívala Rilonské bílé.

A.1.7 Veršinské modré (též Modrý Keledor)

Další ze skvostných vín pochází ze středního Keledoru, kde se pěstuje na odlesněných svazích Veršin. Narodil od taryšského je trpké zemité chuti s jemnou trnkovou koncovkou. Barva je temně rudá až skoro fialová. Jeho vůně je vůně lesa, dubových hájů, tlejícího listí a lesních plodů. Jeho historie je poměrně krátká, nejmladší z Lendorských vín začal pěstovat na

vyklučených svazích Miczek Stoplotsky teprve před sto lety a dodnes výnosná činnost patří jeho rodině. Přesto si stačilo najít cestu na stoly největších labužníků a patří k dobrému bontonu lahvinku veršinského otevřít na nějaké větší společenské události. V současné době experimentují Stoplotští za pomoci hobitího alchymisty Šama Palíniho se syceným vínem, které si oblíbili především rozháraní mladí měšťáci, ačkoli pravověrní odborníci ho považují za urážku vína.



vinice Stoplotských ve Veršínách

A.1.8 Kujavské pomerančové

Ovocná vína jsou předmětem mnohaletých sporů znalců na slovo vzatých. Jedni je považují za lahodné varianty jinak fádního vína, jiní, ti pravověrní, odmítají vůbec je nazývat víny. Kujavské pomerančové má tu výhodu, že vstoupilo do obecného podvědomí i těch zarytých odmítačů ovocných vín. Pěstuje se na jihu Keledoru v pomerančových hájích, kde do sebe vsřebává jedinečnou ovocnou esenci, ještě umocněnou pomerančovou šťávou do něj přidávanou. Má lahodnou sladkokyselou pomerančovou chuť s vanilkovým podtónem, čistou červenou barvu a opojnou květinovou vůni. Oblíbené je především mezi lidmi, kteří jinak nejsou klasickými pijáky vína, také je o něco slabší. Narozdíl od ostatních výběrových vín je celkem běžně k dostání, alespoň v Kujavách se jím obšťastňují i ti méně majetní. Jeho neméně známými variantami jsou Kujavské meruňkové a Kujavský skorzic (skořicové víno).

A.1.9 Plavenský rysak

A nakonec jedno z nejlahodnějších lendorských vín, rysak. Je znám v několika odrůdách, jako perlový rysak, císařský rysak a mnoho dalších, ovšem nejlahodnější je právě rysak plavenský. Roste na vlhčích jižních svazích v blízkosti moře, kde se v posledním letním aldenu sklízí. Nejlepší zralost vína nastává v jeho pátém až sedmém roce, ale některá dobře uskladněná archivní vína obšťastňují své bohaté majitele i po půlstaletí. Jedná se o jedno z nejdražších vín vůbec, což ovšem platí pouze mimo Mořské císařství, neboť v Plaveně se dá občas horší ročník sehnat za celkem nízkou cenu. Jeho barva je velmi světlá a jiskra perleťová, vůně upomíná na moře, slunce a zralé citrusy. Ač se může zpočátku zdát kyselé, po poválení na jazyku získá osvěžující, hořkou mandlovou chuť. Ještě dlouho po dopití zůstává jeho příjemná chuť v ústech. Rysak lidé buď milují nebo zatracují, častěji však prvé.



plavenská vinice u vesničky Prigrevica

A.1.10 Tarská vína

Za svou krátkou dobu lidské kolonizace dala Tara vzniknout již čtyřem vyhlášeným vinným odrůdám, z nichž jedna dokonce soupeří o prvenství mezi víny. Asi nejrozšířenější je pěstování révy v Poříčí Durenu, které patří Danérii, vinné velmoci. Vinice však nalezneme i v Elfích kopcích ve Východní dálavě, nebo na Korálových ostrovech ve Vnitřním moři, které patří Mořskému císařství.

A.1.11 Malenské vanilkové (též Císařská perla)

Jaké bylo překvapení, když se do vinoték mezi takové klenoty, jako taryšské medové a sušacké zlaté, dostalo víno odkudsi z plavenské kolonie na Taře. Ve skutečnosti nepochází z Tary, ale z Maleny, jednoho ostrova ve Vnitřním moři. Vzniklo jaksí neplánovaně, jako experiment jistého podnikavého majitele kokosové plántáže, šlechtice Rajnara Lajského. Vášnivý milovník vín si nechal přivézt pár sazenic perlového rysaku, které zasadil na své plántáži. Víno sklizené druhý podzimní alden mělo jemnou sladkou, vanilkovou chuť a vůni kokosových palm a citrusů. První rok se z něj radoval pouze Rajnar, ovšem pak se nějak rozkřiklo jaké lahodné desertní víno to vypěstoval a začala po něm být poptávka po celém ostrově. Tak tedy rozšířil vinohrad a jal se ho prodávat ve velkém. Až téměř po deseti letech, kdy nad ním Plaveňané na Maleně vzdychali blahem, se dostala jedna láhev náhodou i na Lendor. Tam po něm začala být naráz veliká shánka. Dnes je již z Rajnara jeden z nejbohatších maleňanů a jeho víno se prodává jako velká delikatesa, ačkoli znalci ho zatracují a prohlašují o něm že se nejedná o pravé víno.



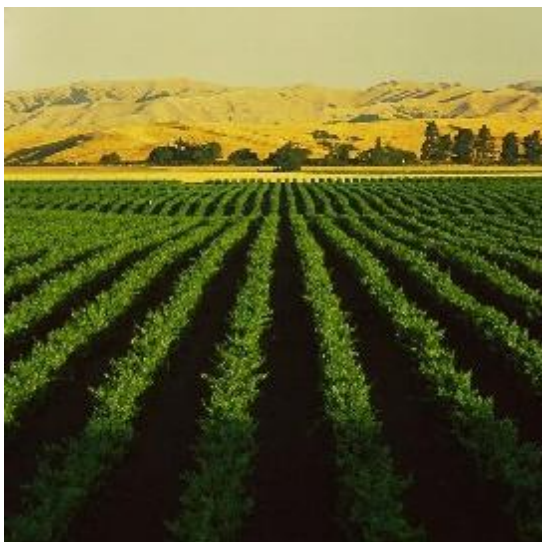
konzervace vína, deskový obraz z paláce Cechu keledorských vinařů

A.1.12 Naoské červené

U zrodu vyhlášené východodálavské odrůdy stálo červené keledorské víno známé jako Jerabinské ohnivé. Tuhle regionální nijak vybranou odrůdu přivezl na Taru jakýsi osadník, který se usadil v Naosu a víno si pěstoval pro sebe a svých pár přátel. Ovšem druidi a zahradniční čarotvorci v Kouzelnické zahradě vypěstovali po úmorném šlechtění lahodnou révu, naprosto nepodobnou Jerabinskému. Polosladké červené s vůní růží a jabloní má příjemnou nasládlou chuť, kterou si rychle oblíbili nejen naosští, ale i labužníci po celé Dálavě. Na Lendoru vstoupilo v obecnou známost až po roce 846, tedy roce největší vinařské pohromy posledních let, kdy se valná většina lendorského vína stala záležitostí pouze vyšší společnosti. Jakýsi podnikavec ve velkém naoské nakoupil, přepravil ho přes moře na sever, kde ho za tučný peníz do posledního soudku prodal a tím započala jeho světová proslulost. Někteří vyhlášení znalci staví naoské dokonce i před kralvické.

A.1.13 Durenské písečné

Najrozšířenější obdobou svajsku na Taře se stalo silné bílé víno pěstované po celé délce povodí Durenu osídleného Danerci. Jedná se o odrůdu bílého svajsku, tedy nepříliš rozšířeného almendorského vína. Jeho hořkosladká, na patře nakyslá chuť jistě potěší nevybíravé chutě prostého lidu, který si písečné víno rychle zamiloval. Jeho jedinečná vůně připomíná čerstvě pokosenou louku a vlhý letní večer. Společně se svajskem je nejrozšířenějším vínem na Taře, na Lendoru se rozšířil až po několikaletém suchu, ovšem většinu poptávky zvládl pokrýt samotný svajsk. Vinobraní písečného je doprovázeno několikadenními oslavami, při nichž se vypije neuvěřitelné množství vína, jedná se o jeden z největších západodálavských svátků.



vinice v Povádí Durenu, na obroru poušť Rychlé duny

A.1.14 Holé mučanské (též Mučanské červené)

Na závěr přeborník mezi víny, který se za krátký čas vyšvihl z naprosté neznámosti na boj o nejlepší víno. Jak už bylo řečeno, původně se jednalo o odrůdu almendorského červeného svajsku, ovšem po mnoha letech šlechtění vypěstovali v Holých Mučanech červené víno lahodké kyselkové chuti. Jeho granátová jiskra a příjemná nasládlá vůně jsou znalci vynášeny do nebes, stejně jako chuť granátových jablek a slunce. Pěstuje se na severních svazích na písčité půdě, které je v Mučansku více než dostatek a ačkoli se jedná o víno delikátní a vyhlášené, je poměrně jednoduché sehnat nějakou tu lahvinku, alespoň na Taře. Jedinou výjimkou je Norychův vinohrad, kde roste ta nejlepší réva, víno, které putuje na stoly největších Asterionských boháčů. Dnes již legendární je ročník 799 z počátků osidlování, který se vyvažuje zlatem.



Daerlenské sklepy v Mučansku