



A MARIÁN JASLOVSKÝ

Devínsky ríbezlák oslavuje sto rokov

História obľúbeného ovocného vína je oveľa staršia ako jedno storočie, no napriek tomu si toto jubileum pripomínáme. Pred sto rokmi totiž začal devínsky podnikateľ Alois Sonntag s profesionálnou výrobou a distribúciou a pričínal sa tak o slávu tohto ušľachtilého moku.

Tú ušľachtilosť treba zdôrazniť – ríbezlák mal totiž kedysi povest' podradného vína, ktorú získal úplne nespravodlivo. Podobne existujú aj lacné hroznové a iné ovocné vína zlej kvality a pochybnej povesti. Pritom v prípade Devínskeho ríbezláku ide o jeden z najvýznamnejších a najkrajších gastropríbehov v našom regióne a v tomto smere sa môže hrdlo postaviť vedľa zvolenskej bryndze, zázrivských korbáčikov, skalického trdelníka, tokajského vína, spišských párkov či bratislavských rožkov.

Na to, aby sme si tento príbeh vychutnali ako pohár ríbezláku, sa musíme vrátiť dávnejšie do histórie. Devín bol v minulosti nielen jedným z hlavných miest Veľkej Moravy, ale azda aj hlavným mestom vinárstva v našom regióne. Archeologické nálezy nádob na víno a nástrojov na pestovanie viniča pochádzajú ešte z čias Keltov (2. storočie p. n. l.). Výnimočnosť devínskeho terroiru spôsobuje súhra viacerých faktorov – vhodné podložie, orientácia svahov na juhozápad a zároveň sútok Dunaja a Moravy, ktorý zabezpečuje vzdušnú vlhkosť. Oboje sa viniču veľmi páči. V neskorších dobách bol Devín (do chotára patrila aj dnešná Karlova Ves) z hľadiska vinárstva významnejší než blízka Bratislava. Takto bol Devín vždy aj znázorňovaný na rytinách a malbách – mestiečko s hradom a kostol pod rozsiahlymi svahmi vinohradov. K tomu sa začiatkom 20. storo-

čia pridala novodobá devínska vinárska tradícia – ríbezlové víno. Ríbezle vraj v Devíne vysadili vo väčšom rozsahu po tom, ako koncom 19. storočia choroba viniča fyloxéra zničila rozsiahle vinice v celej Európe. V Devíne boli rozľahlé ovocné sady, najmä ríbezle a marhule, ktoré sa vozili loďami do Viedne až do zániku Rakúsko-Uhorska v roku 1918, keď hranice uzavreli. Bohatú úrodu ríbezli potom už nemal kto vykupovať, tak sedliaci nechávali poschnúť na koreni to, čo nevyužili, na pár demizónikov lekáru a domáceho ríbezláku.

Plán Aloisa Sonntaga

Miestny obyvateľ Alois Sonntag dostal v tejto situácii podnikateľský nápad, pretože ríbezlák mu chutil a vytušil, že by mohol mať úspech. V roku 1921 začal s veľkovýrobou ríbezlového vína ako oficiálneho produktu vo fľašiach s etiketou a so všetkým, čo k riadnemu vínu patrí. Dovtedy sa ríbezlové víno vyrábalo len ako domáce, pre vlastnú potrebu, z úrody ríbezli v záhrade.

Sonntag mal aj vlastné ríbezlové sady, no ríbezle najmä skupoval od miestnych pestovateľov, ktorým sa tak opäť oplátilo venovať sa ich pestovaniu. Na Slovensku si vybudoval sieť desiatok odberateľov – reštaurácií a krčiem, ríbezlové víno vraj vyvážal aj do zahraničia. Ale najmä v Devíne

sa predával ríbezlák v každej reštaurácii a aj pod hradom v malých fľaškách ako miestna špecialita. Okrem ríbezlového vína vyrábala aj ríbezlový vermút, ktorý získal zlatú medailu na výstave v Paríži. Odvtedy sa devínsky ríbezlák stal fenoménom, známym široko-dáľeko.

„Pamätníci síce už vymreli, no spomínali, že sa vyvážalo aj do Čiech, Rakúska, dokonca do Ameriky,“ spomína Sonntagova vnučka Rudolfína Solíková. „Na Devín za ním chodilo mnoho ľudí – Devín bol výletným miestom tak ako dnes. Z Čiech nás navštevovali skupiny študentov, ktorí najskôr šli na hrad a potom aj k nám na dvor a do pivníc. Mám list, kde ďakujú starým rodičom za exkurziu a pohostenie.“ Alois Sonntag zomrel v roku 1936 ako 60-ročný. Podnik prevzala jeho 39-ročná energická manželka Rudolfína. Víno predávali aj v centre Bratislavy na Výsokej, Obchodnej, Kapitulskej, Radlinského a aj v Petržalke.

Zlé časy a družstevná výroba

Koniec zlatého veku devínskeho ríbezláku spôsobili Benešove dekréty a násilný odsun Nemcov v roku 1945, keď tu z pôvodných 859 Nemcov zostalo len 22. Sonntagovci prišli o všetko a museli sa z Devína vystáhnout' – dcéra Rudolfína do Púchova a syn Alois do Rakúska.

K čiastočnej obnove vinohradníctva došlo až po tom, ako vzniklo devínske poľnohospodárske družstvo (JRD Karlova Ves – Devín). Dá sa však povedať, že s kolektivizáciou de facto vymreli poslední miestni vinári a vinohradníci. JRD prebralo štafetu výroby devínskeho ríbezláku a predávalo ho aj vo svojich viechach v Karlovej Vsi a na Obchodnej ulici. Na tieto si určite pamätajú hlavne študenti STU, ktorí tam radi chodievali tráviť voľné chvíle medzi prednáškami. Ríbezlové víno malo svojho času také zvučné meno, že jednu z pôvodných etikiet navrhol dokonca sám Ľudovít Fulla. V tomto období však ríbezlák získal aj svoju povest' bolehlavu – nie kvôli zlej kvalite alebo presireniu, ale preto, že neskúsení študenti dokázali sladkého chutného moku vypit' aj viac pohárikov, a keďže to bolo normálne víno a nie šťava, pocítili okrem úžasnej nálady aj neblahé následky. Ale spomienky na príjemné chvíle to prehlušili a chýr o devínskom ríbezláku po skončení štúdia zobrali so sebou domov hoci aj na východné Slovensko.

Ríbezlák opäť zrodený z popola

Po zamatovej revolúcii sa Devínčania tešili z odstránenia strašidelných ostatných plotov železnej opony, ale v bežnom živote mali iné starosti než sa venovať ríbezlóvemu vínu. Od 90. rokov jeho výroba upadala spolu s devínskym družstvom. Zopár Devínčanov ho vyrábalo už len v malých množstvách spravidla pre vlastnú potrebu.

V tejto situácii prišiel na scénu Devínčan Augustín Mrázik, architekt, programátor, aktivista a lokálpatriot, aby začal so záchranou tradícií. „Neslo mi len o to, vyrábať víno, chcel som predovšetkým zachrániť a obnoviť miestnu tradíciu, ktorá pred našimi očami a vlastne aj v dôsledku našej ľahostajnosti zanikla,“ hovorí. „Považoval som to za barbarstvo a nevdak k nášmu kultúrnemu dedičstvu. Veľa som vtedy o ríbezláku a jeho histórii nevedel, ale vedel som od detstva, že je to veľmi známy lokálny fenomén. Odkedy od roku 1984 bývame v Devíne, som ho aj trochu viac spoznal.“ V roku 2007 spustil výrobu devínskeho ríbezláku najprv v spolupráci so svojim priateľom Ottom Zmelikom st., ktorý sa jeho výrobe venoval dlhé roky.

V tom istom roku založili aj Devínsky spolok vinárov a vinohradníkov, Devín a jeho vinári sa stali členmi Malokarpatskej vínnej cesty a všemožne sa snažil ríbezlák propagovať. V roku 2011 bol aj iniciátorom petície za záchranu vinohradníctva na Slovensku, ktorú podpísalo takmer 3000 ľudí, a aktivít proti zavedeniu spotrebnej dane na ovocné vína a medovinu. Vďaka jeho aktivitám sa v celom regióne stalo ríbezlové víno opäť známym a obľúbeným a jeho výrobu začali aj viaceré väčšie vinárstva v Zá-



„ V Devíne sa predával ríbezlák v každej reštaurácii a aj pod hradom v malých fľaškách ako miestna špecialita.

padoslovenskom kraji. Podľa jeho vyjadrenia je ale najdôležitejšie, že v samotnom Devíne, srdci Devínskeho ríbezláku, sú dnes už štyria oficiálni výrobcovia a mnoho ďalších menších vinárov, ktorí svoje vína ponúkajú na mnohých podujatiach organizovaných ich vinárskym spolkom počas celého roka.

THEBENER: Vlajková loď devínskeho vinohradníctva

V súčasnosti je opäť na trhu niekoľko značkových ríbezlových vín z Devína. Vlajkovou loďou je vinárstvo THEBENER, s. r. o. Od roku 2016 sa zúčastňuje aj na prestížnych medzinárodných vinárskych súťažiach, kde dostalo viac ako 60 zlatých, strieborných a bronzových medailí. Augustín Mrázik hovorí, že ho príbeh Aloisa Sonntaga neprestáva fascinovať, a pravda je, že nasiakol jeho inovatorstvom. „Moderní konzumenti vyžadujú suché vína a napriek tomu, že pôvodný ríbezlák je sladké dezertné víno, pripravili sme niekoľko suchých a polosuchých variant – Netradičný ríbezlák či Čierny Sv. Urban,“ hovorí. „Pravdepodobne prví na Slovensku sme prišli s barikovým čiernym ríbezlákom a vareným ríbezlákom,“ zdôrazňuje. S vareným ríbezlákom prišli ako prví pred desiatimi rokmi na Staromestských vianočných trhoch a v priebehu pár rokov sa z toho stala povinná jazda každého stánku s vareným vínom aj na Hlavnom námestí a iných vianočných trhoch v Bratislave.

Aké má Thebener plány do budúcnosti? „Je toho veľa a snažíme sa nebyť idealisti,“ usmieva sa Augustín Mrázik. „Ale máme v hlave zopár nových produktov, ktoré budú určite osviežením budúceho leta, a už tento rok opäť na sviatky vyrobíme šumivé víno z čiernych i červených ríbezli, ktoré si získalo mnoho fanúšikov. V spolupráci so spoločnosťou Chilli Slovakia Manufaktúra vyvíjame ríbezlóvu chilli omáčku. A pretože k ríbezláku vždy patrila dobrá spoločnosť a hudba, v rámci pripomenutia storočného jubilea Devínskeho ríbezláku organizujeme cyklus Koncertov pre radosť, kde predstavíme známych i menej známych interpretov so širším žánrovým výberom. A najmä koncom februára v devínskom kultúrnom dome pripravujeme fašiangový bál s maskami z dvadsiatych rokov minulého storočia pri úžasnej dobovej hudbe Bratislava Hot Serenaders.“