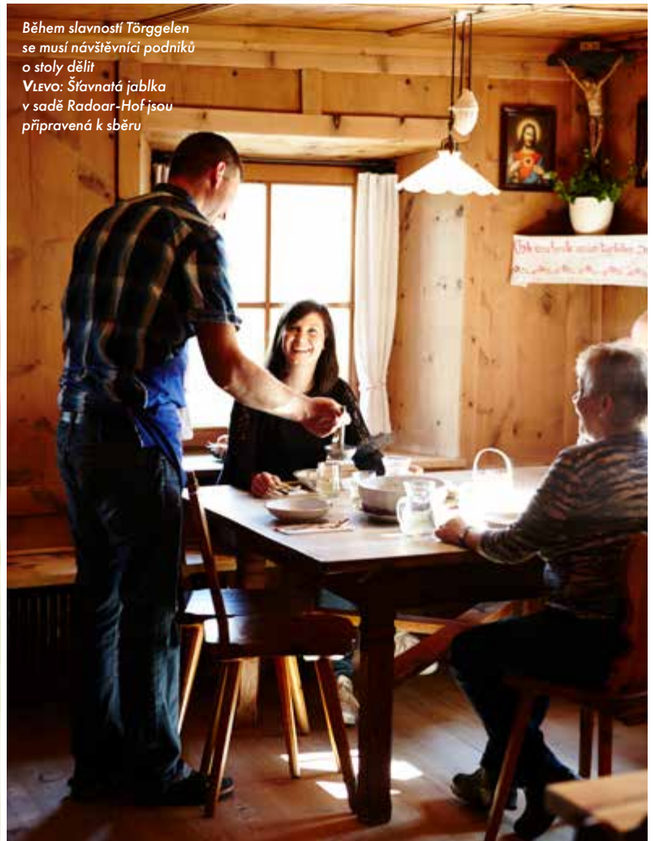
Podzimní Dolomity

Jižní Tyrolsko je německy mluvící region Itálie s dvojí národní identitou. To, co však místní spojuje, je láska k jídlu, pití a podzimu.

TEXT: **OLIVER BERRY** *@olivertomberry FOTOGRAFIE:* **MATT MUNRO**

Skalnaté věže Dolomitů nad Santa Maddalena ve Val di Funes (v němčině Villnöss) jsou jako stvořené pro milovníky horolezectví

Stefan Winkler peče na rodinné farmě kaštany
Vpravo: *Cedule u Keschtnweg označující turistickou stezku*



Během slavností Törggelen se musí návštěvníci podniků o stoly dělit
Vlevo: *Šťavnatá jablka v sadě Radoar-Hof jsou připravená k sběru*

Středověký kostel ve vesničce Svatý Osvaldo poblíž Castelrotta (Kastelruthu)

Stefan Winkler právě na své rodinné farmě vysoko v Dolomitech zahalených do bílých mraků opéká kaštany. Nad ohněm obratně manévruje s litinovou pánví a kaštany obrací tak, aby se udělaly rovnoměrně. Sleduje, jak se jim slupka pomalu zbarvuje dočerna a jak nad horkými plameny praská a odhaluje máslově žlutou dužinu uvnitř.

„Musíme je připravit pořádně," říká Stefan. „Kaštany jsou duší Törggelenu". V horách Jižního Tyrolska (Südtirol) je sběr kaštanů součástí tradic již od 16. století, kdy místní farmy a vinice navštěvovali projíždějící obchodníci, aby si dopřáli kvalitní lokální dobroty. Farmáři se nemohli dočkat, až jim předvedou svoje zboží, a tak pro hosty připravovali bankety a oslavy doufajíc, že si bohatí obchodníci zakoupí několik beden hroznů nebo pár sudů vína. I dnes čeká návštěvníky na místních farmách, jako je ta Winklerova, vřelé přivítání. V podzimních měsících dokonce farmy pro platící hosty připravují i jídla. Jednoduché bílé budovy na statku jsou na podzim vyzdobené dýněmi a proutěnými koši plnými jablek a z okenic visí věnce z kukuřice. Na statcích jsou totiž v plném proudu slavnosti, na které jezdí místní, turisté, rodiny s dětmi, cyklisté i pěší horští turisté. Všichni se pospolu usadí za dlouhé dřevěné stoly v jídelnách z borovicového dřeva vytápěných kameninovými sporáky. U jednoho stolu si právě rodinka pochutnává na ječmenné polévce s kousky schüttelbrotu, chlebové placky, kterou si kdysi na pastviny brávali tyrolští pastýři. V dalším koutě jídelny sedí skupinka vousatých bavorských horských turistů, kteří právě hodují na pečeném vepřovém, klobásách a tlustém špeku s domácí křenovou omáčkou a kvašeným zelím. Je to typické törggelenské jídlo – říká se mu schlachtplatte nebo zabíjačkový talíř. Název možná není moc lákavý, ale je rozhodně přesný – na talíř vám opravdu naservírují polovinu statku.

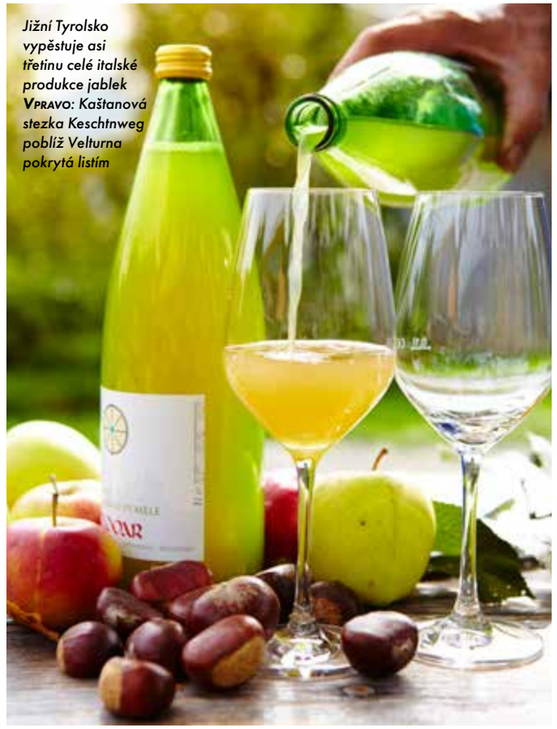
Co nevidět se stoly prohýbají pod tíhou pivních kríglů a láhví s vínem, které pak usměvavá servírka v tradičním kroji rozlévá zákazníkům. Ti si pak u večeře vypráví příběhy o dobrodružstvích, která je v Dolomitech potkala v uplynulých dnech. Jeden popisuje odpolední piknik pod horskými vrcholy, další ochutnávku domácí jablečné šťávy na místní farmě. Muž v kožené bundě, který právě zapíjí klobásu pivem, vypráví, jak se na kole téměř srazil s krávou.

Po hlavním chodu se v restauraci za potlesku podává dezert – Stefanovy čerstvě upečené kaštany. Hosté si pak z horkých kaštanů opatrně slupují křupavou slupku a spokojeně si pochutnávají na dužině. Najednou se odněkud ozve zvuk akordeonu a restaurací se rozezní tradiční folklórní nápěvy. Zpívat by chtěl každý, ale slova písniček zná jen málo zákazníků. A pak na stoly dorazí další dávka kaštanů a další láhve vína. Venku se poslední sluneční paprsky rozplývají na pořád temnějším horizontu, ale oslavy pokračují dál. Když Stefan vyprovází poslední hosty, je již po půlnoci. „Takhle to během Törggelenu chodí," říká. „Na podzim je čas užívat si společnost a pochutnávat si na plodech uplynulého léta. Je to naše tradice odjakživa. Jen těžko si představit, jak by vypadal podzim, kdybychom ho takhle neprožívali."

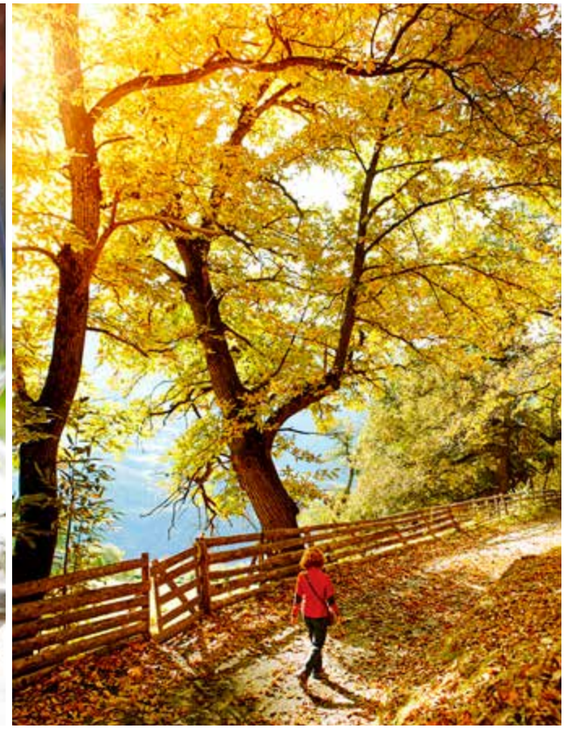
Slovo Törggelen je údajně odvozeno od dřevěných lisů, které se kdysi využívaly na extrakci vína.

„Venku se poslední sluneční paprsky rozplývají na pořád temnějším horizontu, ale oslavy pokračují dál."

ILUSTRACE: LUCY FEATHERSTONE



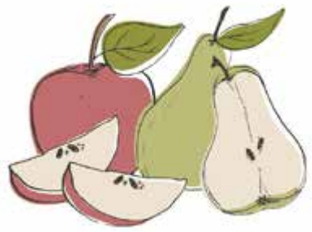
Jižní Tyrolsko vypěstuje asi třetinu celé italské produkce jablek **Vpravo:** *Kaštanová stezka Keschtnweg poblíž Velturna pokrytá listím*



I když v horách se toho v uplynulých staletích hodně změnilo, tradice pořád přetrvávají. Obyvatelé Jižního Tyrolska se slavností Törggelen účastní dvakrát nebo třikrát za sezonu – jednou s přáteli, jednou s rodinou a jednou s kolegy. Spousta penzionů, statků a hotelů po celém Jižním Tyrolsku pořádá u příležitosti sklizně ovoce oslavy tak, jak se to dělalo kdysi. V podniku Agriturismo Lafoglerhof asi 30 km od Bolzana je každý stůl obsazen a číšnice již tahají přesčasy. Doplňují džbány s vínem, roznáší půllitry piva a připravují prkna s masem, sýrem a kvašeným zelím. Děti si na statku hrají na honěnou, schovávají se za starými sudy a plaší kuřata, zatímco jejich rodiče si s hlasitým jihotyrolským Grüß Gott připíjejí skleničkami místního vína. „Podzim má opravdu něco do sebe," říká hostitelka Claudia Rierová. „Pro mě je to období, které dokonale vystihuje ty nejlepší věci v životě: jídlo, smích a čas strávený s lidmi, které máte rádi. Myslím, že víc toho už člověk ani nemůže chtít."
V Jižním Tyrolsku toho ale ve skutečnosti ještě víc je – Dolomity, scéna, na které se odehrávají všechny tyto oblíbené slavnosti. Nejlepší způsob, jak si Jižní Tyrolsko na podzim vychutnat, je vydat se na 60kilometrovou Keschtnweg neboli Kaštanovou stezku, která se klikatí podél údolí Isarco (Eisacktal), mezi městy Bressanone (Brixen) a Bolzano. Jméno dostala po starých kaštanových hájích, které pokrývají celé kopce a jenž tady před dvěma tisíci lety vysadili římští osadníci. Po stezce procházeli po celá staletí pastýři, obchodníci i poutníci. Kdysi totiž představovala nejrychlejší trasu pro překročení Alp. Je ovšem pravda, že během Törggelenu se projíždějící často zastavovali na slavnostech, takže jim cesta zabrala podstatně delší čas, než čekali.

Dnes, stejně jako kdysi, si na stezce Keschtnweg každý poutník nebo turista všimne rozpolcené dvojí osobnosti Jižního Tyrolska: v jedné chvíli má pocit, že se dívá na Alpy se zelenými loukami, pasoucími se krávami a domky s muškáty, v další jako by se najednou ocitnul v Itálii. Kolem sebe vidí ikony svatých, kamenné kostely nebo kláštery vysoko na kopcích. V jedné vesničce může být kostel zasvěcen svatému Jakubovi nebo Jiřímu, v druhé už se lidé modlí u svaté Magdaleny nebo svatého Angela. Zastavíte-li se v baru ve druhé vesničce, podávat v něm budou grapu, ale v té předchozí vám spíše naservírují řádné schnappsy. I když Jižní Tyrolsko patří k Itálii již od roku 1919, po většinu své historie patřil tento region k rakouským říším. Právě proto pořád balancuje mezi dvěma

„Je to místo, které pořád balancuje mezi dvěma kulturami."



kulturami. Až dvě třetiny místních považují za svůj rodný jazyk němčinu, další čtvrtina mluví italsky a pět procent mluví i ladinštinou, starořímským jazykem, který má kořeny v jazyku římských legionářů. I cedule u cest jsou vždy ve dvou jazycích, někdy dokonce ve třech. Každá vesnice má název v němčině i v italštině a pravděpodobně je to jediné místo v celé Itálii, kde si obyvatelé pochutnávají na talíři s masovými knedlíky stejně jako na misce s ravioli.

PODZIMNÍ DOLOMITY

Claudia Rierová vítá hosty během slavnosti Törggelen na své farmě Lafoglerhof poblíž Bolzana

Pohled na oblaka nad vrcholy Dolomitů z náhorní plošiny Alpe di Siusi

„Krajina kolem hýří barvami – zlatou, karmínovou, růžovou a oranžovou.“

„Klidně bychom mohli říct, že každý obyvatel Jižního Tyrolska má dvě národnosti,“ říká Maria Gall Praderová, historička umění, která si přivydělává tak, že lidi provádí po místních turistických stezkách. Na pikni-kovou deku uprostřed kaštanového háje rozloží chléb, klobásy a sýr. Oběd si dopřáváme kousek od vesnice Velturno (Feldthurns), asi 15 kilometrů severně od Keschtnweg poblíž Bressanone. „Někdy jíme chléb, někdy těstoviny. Víno máme stejně rádi jako pivo. Někteří lidé mluví doma italsky, jiní německy,“ říká. „Když ale dojde řeč na politiku, každý chce něco jiného. Vždycky to tak bylo a asi se to v blízké budoucnosti nezmění.“ Krajina kolem ní hýří barvami – zlatou, karmínovou, růžovou a oranžovou, strakatou zelenou i žlutohnědou.

Po obědě se zkratkou vydáváme k jablkovému bio sadu Radoar-Hof, jednomu z nejproslulejších v okolí. Majitel Norbert Blasbichler nám zde nabídne skleničku jablkového džusu a grapu. Popíjíme je na terase obklopené jabloněmi, hrušněmi, kdoulemi a kry s bobulovým ovocím. Vše je připraveno na sběr, od něhož farmu dělí již jen týden. Jedna z prvních letošních šťáv, kterou právě Norbert rozlévá do skleniček, je sladká a voní nejen po ovoci, ale i po květech. Jemně kyselý nádech je výsledkem smíchání různých odrůd jablek.

„Míchání odrůd je stejné umění jako výroba vína,“ říká. „Každý rok mají jablka jiné množství cukru a jsou trochu jinak kyselá, takže jejich šťáva chutná vždy jinak. Proto je dobré opravdu vědět, jak je spolu míchat,“ říká a poklepává si na nos.

„A teď se do toho prosím pusťte – jezte, pijte! Nebudete přece kráčet s prázdným žaludkem,“ říká Norbert, když na stůl klade prkno s chlebem a sýrem, na kterých si pochutnáváme za hlasitého bzukotu medonosných včel a za hukotu traktoru na nedalekém poli.

Benediktínský klášter Sabiona nad městem Chiusa
Vlevo: Čerstvé kaštany

Vinné sudy ve sklepě ve vinařství Novacella
Vlevo: Pečeť červeného kohouta je na jihotyrolských farmách symbolem výjimečné kvality
Vpravo: Cedule na Kaštanové stezce Keschtnweg

Výhled z Hotelu Briol na údolí Isarco a Dolomity
Vpravo: Norbert Blasbichler v sadu Radoar-Hof rozlévá domácí jablečnou šťávu

Kastanien (kaštany) jsou specialitou podniku Gassl Bräu, oblíbené restaurace a malého pivovaru v jednom v Chiuse (Klausen)
Vpravo: Florian Gojer a jeho společník Max v rodinné vinici v Gögglhofu

„Svěží vzduch již naznačuje, že podzim se chýlí ke konci.“

Jídlo je absolutním základem života v Jižním Tyrolsku. Když se vydáte na turistiku po Keschtnwegu, bude vám to jasné, již když se podíváte na okolní krajinu: po kopcích se táhnou vinice, na polích s ječmenem stojí stodoly a na loukách se pasou plnoštíhlé krávy. Za úrodnost vděčí místní krajina klimatu. Údolí Isarco leží mezi horami a mořem, takže z jihu tudy vane teplý, vlhký vzduch ze Středozemního moře a ze severu suchý a chladnější vzduch od Alp.

Každý kousek země se zde nějak využívá – tedy každý kromě samotných hor. Dolomity jsou ale i tak v údolí Isarco všudypřítomné… Říká se jim Monti Pallidi, Bledé hory, protože mají mléčnou bílou barvu a jsou připomínkou nedotčeného světa, který leží pod úhledně udržovanými poli. Tyčí se nad idylickým patchworkem vesnic, luk a statků a jejich vrcholy vypadají jako vlčí tesáky zakusující se do oblaků.

Když slunce nad údolím klesá, z diamantové bílé se najednou stává korálová růžová a měděná zlatá. Když se na to vše člověk dívá v ubývajícím světle soumraku, chápe, proč kdysi místní věřili na čarodějnice, trolly, obry a duchy. Je to místo, kde se člověku zdá, že magie a kouzla nejsou pouze možná, ale dokonce pravděpodobná.

Kousek od Bolzana, na jižním konci údolí, kde se trasa Keschtnweg blíží k finální rovince, je vliv italské kultury pořád očividnější. I architektura je najednou italská. Z polí s ječmenem se najednou stávají vinice. Teploty stoupají a kopce jsou mírnější. Ve vzduchu je již podzim citelnější než léto a pro vinaře, jako je Florian Gojer, je to jasná zpráva, že se blíží sběr.

Florian, sotva třicetiletý mladík se zvlněnými vlasy, pochází z rodiny tyrolských vinařů a obhospodařuje 5 000 hektarů rodinné vinice blízko Bolzana. „Vinici založil dědeček s otcem a mě ani nenapadlo, že bych dělal něco jiného,“ říká.

„Máme štěstí,“ říká Florian, když se prochází mezi pracovníky, kteří před sběrem naposledy prostřihávají vinice. „Máme k dispozici tolik druhů půdy, teplot, nadmořských výšek a dalších parametrů, že zde můžeme pěstovat jakoukoliv odrůdu hroznů. Pro vinaře je to dokonalé místo.“

Vysoko ve vinicích rozloží stůl, od něhož máme výhled až na terakotové střechy domů v Bolzanu. Z aktovky najednou vytáhne dvě láhve vína: červené z Lagreinu a bílý Kerner, obě typická jihotyrolská vína. Bílé je bohaté na minerály, červené voňavé a ovocné. „Törggelen je naše verze díkůvzdání,“ říká Florian a upije si z vína. „To proto se z oslav stala tradice.“ Usměje se a natáhne se za další láhví vína.

Pod terasami s vinicemi se v dálce táhnou úzké silnice lemované stromy a ve větru se od země zdvíhají oblaka opadaných barevných listů. Vysoko nad námi zapadá za Dolomity slunce a jejich vrcholy s prvním sněhem letošní sezony se blýští jako diamanty. Do hor se již sice pomalu vkrádá zima, proteď si ale ještě pořád vychutnáváme podzim. LP

OLIVER BERRY *je redaktor magazínu Lonely Planet. Po výletu do Dolomitů si již nedokáže představit ani týden bez knödelů.*

PUSŤTE SE DO TOHO

Jižní Tyrolsko

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Jak se tam dostat

Pokud chcete do Dolomitů letět, nejbližší letiště najdete ve Veroně, dvě hodiny autem od Bolzana, případně letiště v rakouském Innsbrucku. Deutsche Bahn nabízí z Verony vlakovou linku, která vás zaveze až do údolí Isarco (bahn.de). Autobusová linka Alto Adige jezdí z Verony pětkrát denně a je to skvělá volba, pokud se chcete podívat i do malých měst a vesniček (altoadigebus.com). Nejsnadnější volbou je však jízda autem přímo z ČR nebo SR. Pokud se vyhnete víkendům a prázdninám, z Prahy můžete do Dolomitů dojet za 7 hodin.

Slavnosti Törggelen

Jihotyrolská turistická kancelář má k dispozici seznam statků a farem, které slaví Törggelen (suedtirol.info). Místo u stolu nebo postel na statku si můžete zarezervovat buď přímo na farmě nebo přes turistickou kancelář. Na oslavách se obvykle podává několik chodů a po večeři se vždy rozproudí živá zábava.

Horská turistika a výbava

I když turistika zde není náročná a stezka Keschtnweg je dobře značená a udržovaná, narazíte zde i na pár strmých úseků s nerovným povrchem, takže si rozhodně nezapomeňte sbalit řádné pohorky. Většina hotelů má kontakty na místní průvodce, ale pravdou je, že díky dobrému značení průvodce nepotřebujete. Pokud se necítíte na nošení těžkého batohu, hotel vám přes místní taxi služby zabezpečí převoz batožiny (cena závisí na vzdálenostech).

Další informace

Na webové stránce Jihotyrolské turistické kanceláře najdete informace o údolí Isarco včetně aktivit, kterým se zde můžete věnovat, nebo míst, kde se ubytovat (suedtirol.info/en). V průvodci Lonely

Planet Itálie (450 Kč/18 €) najdete i informace o Dolomitech. V turistických kancelářích najdete užitečné Kompass mapy.

1 Většina lidí prochází Kaštanovou stezku ze severu na jih a začínají v Bressanone (Brixenu). Cestou se můžete posilnit v **Novacelle**, nejproslulejším vinařství v regionu, kde se víno vyrábí již od středověku. Vinařství nabízí komentované prohlídky i ochutnávky kernera a lagreinu (kloster-neustift.it).

2 **Hotel Unterwirt** ve vesnici Velturno (Feldthurns) je skvělou základnou pro podnikání túr do okolí. Hosté jsou zde ubytováni v moderních pokojích s výhledy na údolí, ale zbytek hotelu je zařízen v tradičním alpském stylu. Restaurace podává syté místní pokrmy jako třeba knödel (knedlíky) nebo ravioli se špenátem a ricottou (unterwirt.com).

3 Kaštanová stezka je mezi Velturnem a Chiusou (Klausenem) dlouhá asi 12 km. Na tomto úseku stojí za návštěvu **Radoar-Hof**, kde si můžete dát čerstvou jablečnou šťávu, schnappsy nebo obložené talíře s masem a sýrem (radoar.com). Nezapomeňte se stavit i v klášteře Sabiona postaveném na kopci (suedtirolerland.it).

4 **Larmhof**, rodinný statek Winklerů, se rozprostírá na kopcích nedaleko Villandro (Villanders), asi 8 km jihovýchodně od Chiusy. I zde se na podzim slaví tradiční Törggelen. Hostiny se konají v dřevem obložené jídelně s tradiční hliněnou pecí. Po jídle můžete nakouknout do historické stodoly a sledovat, jak se dojí krávy, nebo jak Stefan připravuje kaštany (larmhof.it).

5 Vysoko nad Barbianem stojí **Hotel Briol** navržený ve stylu Bauhaus s důrazem kladeným na čisté linie a strohou jednoduchost. Výhledy na údolí Isarco a Dolomity jsou z tohoto hotelu neuvěřitelné. Kvůli strmé příjezdové cestě se do hotelu nedostanete autem. Dorazte tedy pěšky, nebo si v Barbianu zařiďte převoz na voze 4x4 (briol.it).

6 **Alpi di Siusi (Seiser Alm)**, největší náhorní plošina v Evropě, rozhodně stojí za jednodenní zajížďku z Kaštanové stezky. V létě je na plošině spousta horských turistů, v zimě lyžařů. Značené stezky vás zavedou k spoustě zajímavých míst, třeba ke skalnímu útvaru Lavičky čarodějnic nebo horskému jezeru Laghetto di Fi (seiseralm.it).

7 Další zastávkou zpátky na Kaštanové stezce je plošina Renon (Ritten). Z Barbiana k ní budete muset projít 18 km. Přenocovat můžete v **Hotelu Bemelmans-Post** v Collalbo (Klobenstein). Pokoje zde dostaly jména po skladatelích a mnohé mají skvělý výhled na Dolomity (bemelmans.com).

8 Stezka oficiálně končí 15 km za Bolzanem u **hradu Runkelstein** ze 14. století, zdobeného úchvatnými středověkými freskami s rytířskými souboji, tanci a námluvami (runkelstein.info).

9 Pokud chcete Kaštanovou stezku zakončit malou dávkou luxusu, ubytujte se v Bolzanu v **Hotelu Laurin**. Tento hotel v centru města byl postaven v roce 1910 a z pokojů je hezký výhled na park. Najdete zde i dřevem obložený art deco bar s restaurací. Místní proslulý kuchař Manuel Astuto připravuje kromě jiného domácí tortellini s chobotnicí a sladkými bramborami nebo marinovanou chobotnici s fazolemi (laurin.it).

SESTAVIL OLIVER BERRY. FOTOGRAFIE: MATT MUNRO.

Staré město jihotyrolského města Bressanone v slunečním podzimní den