Jaroslav Malina
Martin Markel – Milan Sedláček – Jan Žaloudík

Výběr z pozoruhodných terroirů a vinařských objektů na Moravě a v Čechách



Realizaci knižního projektu podpořily tyto subjekty:

PŘEMYSL VESELÝ STAVEBNÍ A INŽENÝRSKÁ ČINNOST, s. r. o.,
Pražákova 60, 619 00 Brno

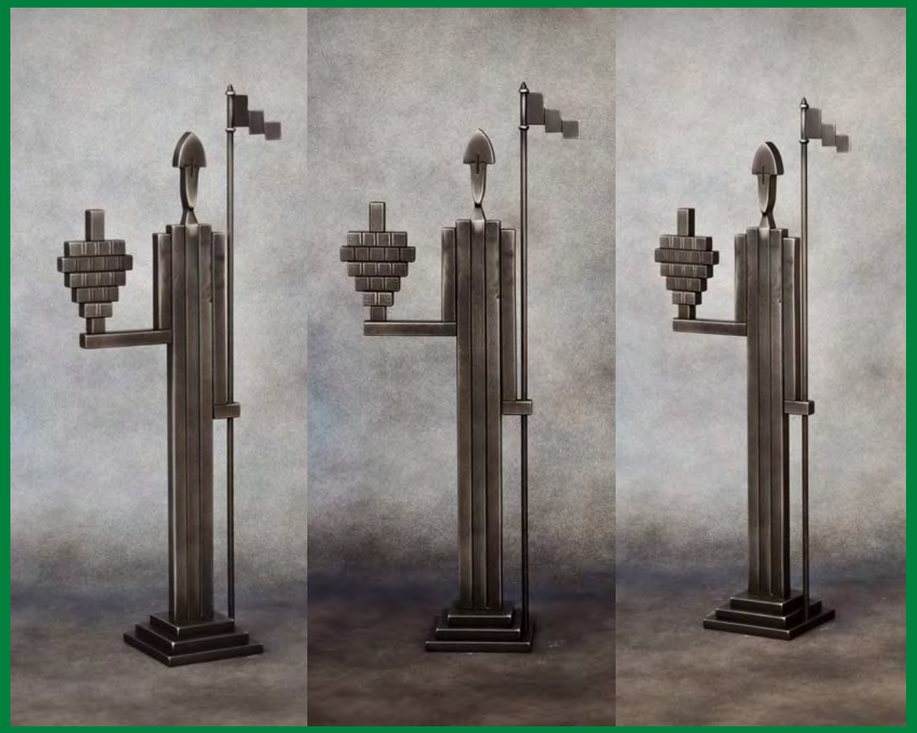
Text © Jaroslav Malina, Martin Markel, Milan Sedláček, Jan Žaloudík, 2025
Typografická úprava, obálka, sazba © Jiří Eliška, 2025
Recenzenti: prof. PhDr. Jaroslav Cukan, CSc., doc. PhDr. Jaromír Kovárník, CSc., doc. RNDr. Miroslav Králík, Ph.D., doc. MUDr. Jaroslav Zvěřina, CSc., 2025
Vydala © Nadace Universitas, 2025;
1. vydání
Tisk: Tiskárna Didot, spol. s r. o., Trnkova 119, 628 00 Brno

Tato kniha ani jakákoli její část nesmí být přetiskována, kopírována
či jiným způsobem rozšiřována bez výslovného povolení vydavatele.

ISBN 978-80-908838-9-5

Jaroslav Malina
Martin Markel – Milan Sedláček – Jan Žaloudík

Výběr z pozoruhodných terroirů a vinařských objektů na Moravě a v Čechách



Pavel Tasovský, *Svatý Václav – zemský patron a ochránce vinařů*, 2024, patinovaná ocel, 53 × 23 × 10 cm.

OBSAH

6 **1. Úvod**

7 Terroir: Krajina a kultura aneb Nezapřít svůj původ
14 Terroir a Velká vína velkých vinic (VVVV)
18 Zolovsky žaluji – J'accuse ...!: Zakládání apelačního systému v České republice
20 Vinohradnické stavby
29 Nevinně o víně v životě a medicíně

36 **2. Vinařství**

38 Vinařství Johannesberg, Zaječí
46 Vinařství VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s., Rakvice
52 Vican Rodinné vinařství, Mušlov
62 Vinařství Karel Novotný, Milotice
68 Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o., Mikulčice
76 Vinařství Sonberk, a.s., Popice
82 Vinařství Gotberg, a.s., Popice
88 Vinařství Želivka, Hněvkovice
94 JRF – Vinařství Firla V Koutech, Chlum u Třeboně
98 Adámkovo vinařství, Višňové
102 Vinařství Zámek Doudleby, Doudleby nad Orlicí
106 VIGRUNT, vinařství, Kobylí
114 Nectar Lucis, Rájec
120 Kolby, Pouzdřany
128 Gurdau Vinařství s.r.o., Kurdějov
134 Víno J. Stávek, Němčičky
140 Vinařství Nešetřil, Znojmo
146 Rodinné vinařství Kraví Hora, Bořetice
152 Vinařství Piálek & Jäger s. r. o., Sedlešovice
158 Vinum Moravicum, Bzenec
164 Reisten, Pavlov
170 Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., Kutná Hora
182 MORAVÍNO s.r.o., Valtice
188 Vinařství Barabáš, Strachotice
194 Vinařství Židek, Popice
200 B\V vinařství a. s., Milotice
212 Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž, s.r.o.
218 Modré vinařství s.r.o., Mutěnice
226 ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., Šatov
236 Vinařství Klučov, Klučov

242 Vinařství Starý vrch, Hustopeče
248 Vinařství Jabloňka, Praha-Troja
256 Vinařství LAHOFER, a.s., Dobšice
266 Vinařství Volařík a.s., Mikulov
276 Vinařství Martin Šebesta, Dolní Dunajovice
282 Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov
292 Rajhradské klášterní, Rajhrad
298 Vinařství Šalša, Čeložnice
306 Vičické vinařství Mikulášek, Vičice
312 Vinařství Martin Vajčner, Hodonice
322 Vinařství pod Radobýlem, Žalhostice
326 WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem, Chlumčany u Loun
330 Habánské sklepy, Velké Bílovice
336 Johann W Zámecké vinařství Třebívlice
344 Žernosecké vinařství s. r. o., Velké Žernoseky
350 Rodinné vinařství Skoupil, Velké Bílovice
354 Vinařství Orisek, Mikulov
358 Vinařství Škrobák, Čejkovice
364 Vinařství ČZU, Mělník
372 Vinice svaté Kláry, Praha-Troja
380 Vinařství Thaya, Havraníky
386 Vinařství Šabata, Zaječí
392 Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5 - Mařatice
398 Vinařství Červinka, Horní Věstonice
406 Kamil Prokeš vinařství, Velké Pavlovice
412 Vinařství Nepraš & Co, Pavlov
422 Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova
428 Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice
434 Střední vinařská škola Valtice
442 DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice
448 Zámecké vinařství Bzenec
456 Vinařství Mikrosvín Mikulov
464 Vinařství Markel, Jaroslavice
472 Vinařství Obelisk, Valtice
482 Komorní vinařství Trojak, Litoměřice

489 **3. Závěr**
489 Dionýsos – akmé semper

491 **Literatura citovaná, použitá a doporučená**
496 **Autoři a výtvarník**
498 **Autorství fotografií a ilustrací**
499 **Ediční poznámka a poděkování**
501 **Generální partner**

1. Úvod

Vinařství popisovaná a hodnocená v této knize jsme vybrali zejména na základě jejich hodnotného terroiru, skvostné vinařské usedlosti a z toho vyplývajících technologických, společenských, kulturních a dalších souvislostí; doplňují je „vinařství hodná podivu“, která vynikají nějakou zvláštností nebo originálním počinem – vším ovšem prolíná jako *akmé semper* VÍNO.

Bude proto vhodné se nad těmi jsoucny hned zkraje zamyslet.



Ježíš je zbičován a korunován trny (Mk 15,17–19) – jedno ze zastavení unikátní Křížové cesty ve viniční trati Svidrunk Vinařství Židek v Popicích. Lze je vnímat jako symbol sepětí vinaře s dávnou tradicí, půdou a krajinou i jeho tvrdé práce plné odříkání, ale též radosti z požehnané úrody, návaznosti na odkaz předků a předání poselství potomkům k uchování humanitní soustavy kulturních, morálních a etických hodnot.

Terroir: Krajina a kultura aneb Nezapřít svůj původ

Není žádný důvod zapírat svůj původ – faire son pouvoir,
naopak vinaře šlechtí nezapření původu – sentir le terroir.

„Terroir je určitý geografický prostor vymezený na základě lidského společenství, které v průběhu své historie vytváří soubor charakteristických kulturních rysů, znalostí a praktik založených na systému interakcí mezi přírodním prostředím a lidskými faktory“ (Definice Organizace OSN pro vzdělání, vědu a kulturu [UNESCO] z roku 2005).

Podobně jako člověk, také víno jím stvořené má svůj původ. Nejdříve šlo o zázemí pokrevního rodu, posléze o území, kde se člověk narodil. Někdy dominovala krev, jindy místo nebo se prolínalo obojí. A víno coby lidský produkt, symbol vysoké kultury a civilizovanosti bylo vždy doprovázeno hodnocením lidí. Do našich zeměpisných šířek, do prostoru střední Evropy severně od Dunaje přišlo vinohradnictví a vinařství s křesťanstvím a zmohutnělo v procesu (německé) kolonizace. Již od středověku bylo víno definováno zemí, tehdy vlastně krajinou, odkud pocházelo. Proč krajinou? To slovo tehdy znamenalo komunitu podřízenou moci/právu v určitém území. Až později, do konce 18. století, se krajina stávala jen pouhým fyzickým prostředím a lidé v ní začali scházet. Vinaři však tento nedostatek začali již tehdy napravovat. Dodejme, že nevědomky a jaksi mimochodem.

Řešením byl terroir!

Jak vypadala ona cesta? Vraťme se ještě do středověku. Víno bylo z Čech či Moravy, zároveň ovšem neslo sociální identitu podle původu svého majitele. Existovalo víno šlechticů, klášterů, měšťanů či sedláků, však také byrokratická systematika tereziánského a josefinského státu rozlišuje vína vrchnostenská, poddanská či duchovní. Vrchnostenská rozdělovali berní úředníci ještě na vína z vlastní produkce, ta byla ovšem minoritní, a vína desátková či vína z feudálních poplatků poddaných vrchnostem.

Ve víně se tak odrážela sociální hierarchie feudálního světa Evropy a feudálního nadpráví světských i církevních vrchností.

Feudální koncept s absolutistickou mocí panovníka začal být však na prahu novověku rozporován. Ve Francii první čtvrtiny 18. století dominoval spor mezi těmi, kdo hlásali přednost krve Franků, rozumějme právo šlechticů na moc ve státě, neboť jen oni jsou těmi pravými Francouzi, a jejich odpůrci, převážně z řad vzdělaných měšťanů, jež mají za Francouze každého, kdo se na území státu narodil. A spolu s právem podílet se na moci ve státě mu rodné území dává i neopakovatelné vlastnosti. Z rodné půdy, specifických společenských (a hospodářských) poměrů a fyzických vlastností kraje se konstituovalo přesvědčení, že ona „malá vlast“ předurčuje konečný výsledek: jak povahu komunit, tak i jejich produktů. Zrodil se *terroir*, koncept spojující společnost a přírodu. Identita definovaná lidmi se promítla do uchopování krajiny a přírody, do jejich produktů. Každá taková krajina byla jiná, původní, odlišná od ostatních. Univerzalita lidství se představovala v krajové, terroirové odlišnosti.

Svoji povahu měly národy, stejně jako bordeauxská crus či burgundská climats.

Předmětem sporu do budoucna měla být míra predestinace člověka (a pro nás i jeho vína) rodným krajem. Má navrch země, nebo člověk? Primát země, jak jej právě v oněch francouzských sporech poloviny 18. století zformuloval odpůrce panovnického absolutismu, filozof a spisovatel Charles Louis Montesquie (1689–1755), byl logickým postojem kritika starého režimu. (Sám Montesquie mimo jiné zápasil s exekutivními předpisy bránícími mu osázet jeho pozemek v Bordeaux révou.) Geografický determinismus, jak tento postoj běžně označujeme, dostal v jiných podmínkách 19. století jiné vyznění a stával se legitimizací imperiálních postojů.

Francouzská geografie přelomu 19. a 20. století v osobě zeměpisce Paula Vidala de la Blache (1845–1918) přišla však s učením o důležité roli člověka při utváření krajiny, které meziválečná francouzská historiografie školy Annales nazvala geografickým posibilismem. Krajina nabízí své možnosti a člověk je buď využije, nebo je nechá být. O generaci později francouzský historický geograf Roger Dion (1896–1981) sepíše dějiny francouzského vinohradnictví a vinařství a tento teorém vidalovské geografie položí do centra svého výkladu: velká vína nejsou určena primárně konkrétní krajinou, ale vazbami, jež stvořil člověk – ať již šlo o cesty či obchodní centra. Za pověstí vína z Bordeaux stojí tedy především blízkost přístavu a až v dalším pořadí plochá krajina a štěrkovitá půda tohoto kraje.

Člověk se vrátil do krajiny.

Terroir je tedy pojem bytostně identitární, jde tu o nalezení jeho neopakovatelné pozice a charakteru v univerzálnu. Soudobá posedlost přírodních a zemědělských věd „objevit“ a definovat jej pomocí měřitelných veličin je tak odsouzena k nezdaru a odráží nastavení současné společnosti, pro niž jsou srozumitelné spíše výpovědi exaktních věd.

Terroir je však předmětem vyprávění.

Dříve než byly ustaveny první moderní apelace, které vycházejí z koncepce terroiru, začala na počátku 20. století vycházet v Paříži několikadílná čítanka francouzských autorů. Šlo by o obvyklý počin běžný v tehdejší Evropě, kdyby editor této antologie bibliograf Adolphe van Bever (1871–1927) nezvolil jako třídicí a výkladový princip terroir. Kniha *Les poètes du terroir du 15e siècle au 20e siècle; textes*

choisis accompagnés de notices biographiques, d'une bibliographie et de cartes des anciens pays de France interpretuje spisovatele podle historických zemí Francie, z povahy jejich krajiny, dějin, společenských poměrů, dialektu. Terroir, ztotožněný jako „petite patrie", malá vlast, je tu obecným principem vztahu člověka a země. V roce 1909 vyšel první svazek čítanky a institut, který vychází z koncepce terroiru a organizuje identitu vína, byl ve Francii založen o něco později, v roce 1935.

Stejně jako v případě spisovatelů jsou i u vína respektována jejich ukotvení v historických krajinách a zemích. Francouzská revoluce v přesvědčení, že odlišná historie je jedním z komponentů nerovnosti, všechny historické země státu zrušila a nahradila je rovnými departementy. Ve státní správě zmizelo kupříkladu Burgundsko i Champagne, ve vymezení vinařských oblastí nikoliv. Terroir potřebuje historii, je produktem člověka v konkrétní krajině a národní historii. Koneckonců, Moravu, krom litery ústavy, zná zákon jen v případě vinařství jako jednu ze základních oblastí.

Rozklad feudalismu a nastolení občanských národních společností a kapitalistické ekonomiky přirozeně proměnily i pojmenování vín. Feudální stavy byly nahrazeny národy. Od poloviny 19. století do poloviny století 20. byla vína na Moravě a v Čechách primárně dělena na německá a česká, respektive slovácká. Zakladatel sociálních a hospodářských dějin v českých zemích, rakouský a český historik a politik německé národnosti Julius Lippert (1839–1909) v závěru šedesátých let 19. století v časopise *Verein für Geschichte der Deutschen in Böhmen* (Spolek pro dějiny Němců v Čechách) vydává své pojednání o víně ze Žernosek (Der Tschernoseker Wein). Šlo o materiál, který sbíral při přípravě dějin Litoměřic a jeho charakteristika vinařství na Litoměřicku propojuje části zdejší krajiny Českého středohoří se sociálně ekonomickou povahou. Jih s dominantami Radobýlu a Lovoše je mu krajinou „německých mnichů" (ze Strahova) a východní údolí Středohoří krajinou (litoměřických a přirozeně pro dobový diskurz příznačně německých) měšťanů. Krajina nedává Lippertovi bez lidské činnosti smysl. A Žernosecké je především vínem německým. Až v druhé řadě vnímá Žernosecké bílé víno z Ryzlinku rýnského, Tramínu červeného a Tramínu bílého z okresů Litoměřice, Lovosice a Ústí nad Labem jako protipól vína polabských Čechů a Lobkowiczů: Mělnického. To bylo v letech 1875/1876 definováno jako červené víno z Burgundského modrého, které roste v okresech Mělník, Roudnice nad Labem a Štětí.

Na přelomu století tak má i víno u nás svoji národní identitu a oba národy v zemi počítají, jak moc je který obor německý či český. Snahy Němců v Čechách o rozdělení na dvě země podporovala argumentace národoveckého ekonoma Antona Schuberta z roku 1903, že Německé Čechy (Deutschböhmen) by byly *„hospodářskou velmocí"*, v případě zemědělství Němci drželi nadpoloviční podíl ve chmelařství (71 %), držbě pastvin (56 %) a právě ve vinařství (56 %). Obdobně Morava, v zemědělské správě rozdělena také ve dví, vykazovala ve stejné době (1904) 64 % německost vinařství. Ve století před vyhnáním Němců ze země šlo tak o obor převážně německý. Proto bylo důležité v tehdejším národoveckém diskurzu prokázat jeho německost a vykládat kontinuální vinařský příběh od starých Germánů k Němcům, respektive zakladatelský mýtus o Římanech byl vylepšen poukazem, že právě germánští Markomani převzali od Římanů znalost pěstování révy vinné a udrželi ji do středověku. Takový příběh vypráví výše zmíněný Julius Lippert, ovšem velmi rychle uniká do bezpečných vod prokazatelnosti německé kolonizace. À propos, jeho současník v Německu, historik Karl Lamprecht (1856–1915), jenž obrátil pozornost při psaní dějin od panovnických činů a vítězných bitev k hospodářským a společenským jevům, se na základě studia pramenů vyjádřil k samotnému římskému mýtu císaře Proba jednoznačně: *„není ničím podložen"*.

Takové národovecké vyprávění pak v případě německých vinařů z Mikulovska dokazovalo jejich sídelní nepřetržitost od doby germánské i pomocí dobových biologicko-rasových znaků. Germanista a historik Josef Eschler ve svém pojednání o osídlení jižní Moravy z roku 1899 v časopise *Zeitschrift für die Geschichte Mährens und Schlesiens* (Časopis Německého spolku pro dějiny Moravy a Slezska) konstatuje, že *„fenomén rakouského intenzivního centra světlých vlasů a modrých očí na Pálavě"* je právě tím důkazem. Výklad spojující pozdně římské germánské osídlení se středověkými Němci, zpopularizovaný ředitelem Moravského zemského archivu Bertoldem Bretholzem (1862–1936), zastával i ředitel Německého gymnázia v Brně Josef Freising (1875–1971), rodák z Dolních Dunajovic, z obce, jež stála u zrodu apelačního systému meziválečného Československa. A právě Freising spoluutvářel ideové zázemí jihomoravských německých sedláků a vinařů v regionu, tím pádem i identitu tamních vín.

Ještě než obrátíme naši pozornost k právě vyřčenému pojmu *apelace*, dodejme, že po roce 1945 zamlčovaná německá minulost moravského a také českého vinařství se stává v současném terroirovém a apelačním diskurzu vinařství České republiky předmětem znovuobjevení. Imperativ nekonečně plynoucí minulosti obrací pozornost vinařů k německé historii kraje. Nedávno, v červnu 2025, se jeden z nejrespektovanějších českých vinařů a majitel rozsáhlých vinic na Pálavě dopustil při setkání v Kurdějově silného výroku: *„Naši předci Němci."* Krajina a víno nalézají svoji identitu a opět vyprávějí svůj starý příběh.

Vidíme, že terroir je konceptem identity, autenticity a originality (nejen) vína. Konceptem vyprávěcím a zájmovým, který nalézá své praktické vyjádření v *apelaci*. Ta je nástrojem organizace této identity původu a navíc i garantem kvality. Spojení ochrany původu a kvality bylo výsledkem reakce na společensko-hospodářskou proměnu 18. století a prosazení kapitalistických imperativů v ekonomice 19. a 20. století. Zformování konkurenčních národních trhů, na nichž velcí producenti – vesměs velkoobchodníci vínem – tlačili cenu, a tudíž i kvalitu dolů, a tendence k ekonomickému vyvlastnění malých hospodářů, kteří nedosahovali úspor z rozsahu, způsobovaly mnohým vinohradníkům a vinařům hospodářské problémy. Odpovědí byla jejich snaha o chráněnou produkci pravého (dobovým jazykem přelomu 19. a 20. věku „přirozeného") vína, které by bylo na trhu nezaměnitelné. Víno se stávalo protipólem „strojové" výroby uniformního produktu.

Před první světovou válkou se formativním prostředím geneze ochrany původu a klasifikace kvality staly světové výstavy, na nichž přední industriální mocnosti předváděly své dovednosti a úspěchy. Tak na II. světové výstavě v Paříži roku 1855 byla posvěcena císařem Napoleonem III. klasifikace vín z oblasti Bordeaux, respektive roztřídění vín vinařských usedlostí notáblů, společenské vyšší třídy, jež nahradila v jejich držbě šlechtu měšťanských právníků. Další pokusy burgundských vinařů na III. světové výstavě v Londýně roku 1862 či německých vinařů z Nasavska na IV. světové výstavě opět v Paříži v roce 1867 ovšem již nedosáhly jejich exekutivního ukotvení, byť v dozvuku pařížské výstavy spatřila v roce 1868 světlo světa klasifikační mapa vinic v pruském Porýní, respektive na Mosele a Sáře. Obdobně i na V. světové výstavě ve Vídni roku 1873 zůstalo jen u vinařského zeměpisu předlitavských zemí, a to v případě Moravanů navzdory faktu, že jako jediní přišli s návrhem klasifikace moravských vín. Sekretář hospodářské společnosti Heinrich Cäsar Weeber (1811–1891) předložil návrh dělení do tří tříd ve třech oblastech: ohnivém Pomoraví, trpkém Posvratčí a jemném Podyjí. Tato výstava však byla katalyzátorem organizace zájmu vinařů v Rakousku a právě v roce 1876, jak již víme, zformulovali vinaři na Labi jasná pravidla pro produkci Mělnického. I v tomto případě však šlo o spolkovou iniciativu, která nebyla zakotvena do zákona.

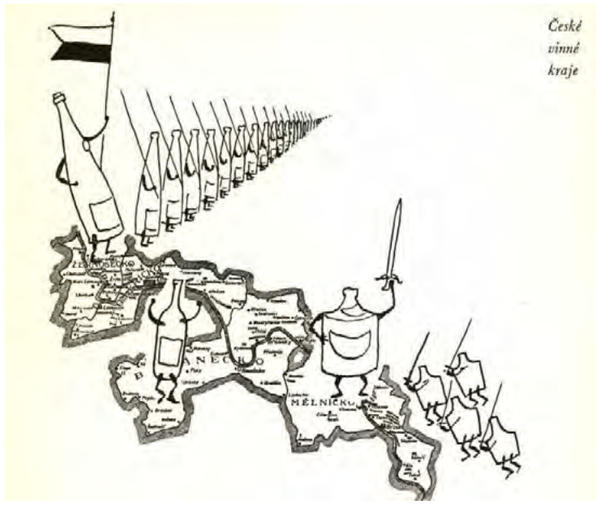
Během první poloviny 20. století nebyla sociálně ekonomická pozice vinařů záviděníhodná. V jižní Francii se konají v předvečer první světové války krvavé demonstrace, v Champagni hoří šampaňské domy. Také v ostatních vinařských státech hledají vinohradníci a vinaři řešení. Nalézají je v družstevním hnutí a ochraně původu, *apelaci*. Hospodářsky se sdružují a chrání svoji produkci. Pro zajištění své pozice na trhu, a tudíž i své společenské reprodukce a ekonomického přežití nesou tato grémia a postupy znaky kartelů a syndikátů, legitimních prostředků malých výrobců, kteří chtějí obstát v konkurenci monopolních producentů.

V meziválečné hospodářské bídě vystoupily tyto tendence ještě více do popředí. Za diktatury Primo de Rivery v královském Španělsku se tradicionalistickému katolickému vinařskému syndikátu podařilo prosadit v roce 1925 ochranu původu vína Rioja. Ve stejné době (1924) zakládají konsorcium vinaři v Chianti a mussoliniovská Itálie dává jejich počinu v roce 1932 exekutivní požehnání.

Komplikovanější je situace ve Francii, ta již před první světovou válkou zvolila cestu vymezení apelací soudními rozhodnutími, ovšem nemělo jít o ideální způsob. Nakonec se dopracovali ke kombinaci veřejného a soukromého grémia a v roce 1935 vznikl Národní ústav ochrany původu (respektive pojmenování a o něco později i kvality, známý pod zkratkou INAO). Zpočátku v něm působili botanici, geologové, agronomové a právníci, v poslední čtvrtině 20. století přibyli historici, geografové, národopisci či antropologové. Ti všichni vedli a vedou demarkační linie jednotlivých apelací.

Diskuze o ochraně původu a terroiru se přirozeně přelila ve 30. letech 20. století i do Československa. Přední enolog republiky, ředitel vinařské a rolnické školy v Mikulově Albert Stummer (1882–1972) uveřejnil již v roce 1932 své pojednání o *„Lebensgemeinschaft"*, společenstvu rostlin, zvířectva, klimatu, polohy a půdy. O tři roky později formuloval požadavky na vymezení, ohraničení viničních tratí. Ty byly nástrojem zajištění ochrany původu vína.

K utvoření apelace směřovala též kulturní iniciativa z okruhu předního československého someliéra Františka Rudolfa Čebiše (1895–1961), prokuristy největší vinařské firmy v meziválečném Československu Josefa Oppelta synovec v Praze na Staroměstském náměstí. Spojovalo jej přátelství s malířem, dramatikem, spisovatelem a karikaturistou Adolfem Hoffmeisterem (1902–1973) a kulturní avantgardou Devětsilu. Na vánoce roku 1930, jak zdůrazňuje tiráž knihy *Vino*, vydal Hoffmeister s Čebišem bibliofilský svazek textů opěvujících (české a moravské) víno. Zaskvěli se v něm přední autoři jako Voskovec a Werich, Rudolf Medek, Josef Hora, Karel Čapek, Vítězslav Nezval, Karel Poláček, Jaroslav Seifert či František Langer. Karikatura Adolfa Hoffmeistera v jeho veselé férii o válce vinařů s pivaři je první apelační mapou Čech! Ze zobrazení vyplývá, že tehdy identitu vinařských regionů utvářela vysoká kultura, nikoli agronomické nebo geologické poznání.



Adolf Hoffmeister, *Válka vínomilců s pivomilci – první apelační mapa Čech*. Pramen: Hoffmeister 1930, str. 55. Vojáci jsou zpodobeni jako pistole Litoměřického a Žernoseckého, válečník bourdeauxské láhve Bráneckého a obránci v podobě širokých láhví Mělnického jsou zasazeni do zobrazení tehdejších čtyř vinařských krajů Čech.

Právě v polovině 30. let, když byla zakládána třetí francouzská apelace v Cassis u Marseille, poslal členný reprezentant Národního ústavu pro pojmenování botanik Georges Kuhnholtz-Lordat (1888–1965) vinaře z této obce za Marcelem Pagnolem (1895–1974), již tehdy pověstným spisovatelem Provence! Čeští autoři však byli jen jedním z pilířů, na nichž byla budována prestiž zdejších vín. Samotná firma Josefa Oppelta synovec byla dílem Němce z Českolipska, v dalších generacích šlo o rodinu německého pražského patriciátu. Tentokrát na prvního máje 1933 následovalo sborník *Vino* jeho německé dvojče *Wein*. V něm se sešli německy píšící autoři původem z českých zemí, ať již žili v Československu, Rakousku či Německu. Nakolik je víno spojujícím prvkem, se ukazuje v tom, že se tu potkali jak reprezentanti pražského židovského okruhu, tak autoři ryze nacionalističtí! Přispěli jak Oskar Baum, Paul Eisner, Friedrich Torberg, Johannes Urzidil, Franz Werfel, Ludwig Winder, nechyběl socialista Ernst Weiss, tak zde publikovali i národovci Karl Norbert Mrasek, Josef Mühlberger, Richard von Schaukal, Hans Watzlik nebo Karl Hans Strobl, nechyběly Hoffmeisterovy karikatury. Nicméně právě Strobl opět nejmarkantněji spojuje charakter vína od Labe s charakterem národa: *„Vinařský kraj je malý, což znamená, že víno nevyžaduje vývoz, že nechce jít ze země … je matné – typický Německý Čech.“*

V tomto kulturním a hospodářském prostředí se v roce 1932 utvořila díky iniciativě Oppeltova vinařství (držela jej pražská rodina Schierů, která v roce 1916 koupila malé panství Žernoseky) apelace Litoměřice, když (po vydání dalšího Čebišova sborníku, v obou jazykových mutacích: Leitmeritzer, Litoměřické) vinaři dostali svolení chránit původ vína adjustáží s městským litoměřickým znakem. Tímto počinem byl v Čechách nastolen trend, který vedl v roce 1937 k předložení návrhu apelačního systému v zemi ministerstvu zemědělství. Okresní úřady měly sbírat hlášení o produkci tamních vinařů a sídla apelací (Litoměřice, Žernoseky, Brzánky a Mělník) poskytovala svoje obecní znaky jako prvek nesoucí pravost vína. Identitu vína chránily i význačné stavby vinařství, bylo ovšem zdůrazňováno, že musí jít o stavby vlastníka, nikoli o architektonické dominanty daného kraje. Na sklonku první republiky zde byla tedy připravena organizace apelací.

Na Moravě vyvěrala apelační organizace z jiných sociálně ekonomických podmínek. Oproti Čechám byla vinařská Morava zemí malých vinohradníků, převážně ukotvených v selském milieu. Již před první světovou válkou tu vznikla vinařská družstva, německá i česká, to české bylo iniciováno hodonínskými měšťany se zázemím v Dolních Bojanovicích, ovšem až krize třicátých let dodala družstevnímu hnutí ve vinařství novou a mocnou dynamiku. Přirozeně i při zakládání družstev záleželo na společenském pozadí, což v případě centra českého vinařství na Moravě ve Velkých Pavlovicích znamenalo, že tu vznikla vinařská družstva dvě: lidovecké a agrárnické. Víno tak neslo charakteristiku českého vína od lidovců/agrárníků z Velkopavlovicka.

Německý venkov jižní Moravy ovládaly ideje stavovského agrarismu a oscilovaly okolo konzervativní a tradicionalistické koncepce brněnského a po roce 1918 vídeňského profesora Othmara Spanna (1878–1950). V kombinaci s německým národovectvím tvořily základní mix společenské identity jihomoravských sedláků a vinařů. Ovšem i venkovské apelace iniciovaly vzdělané vrstvy. V Hustopečích roku 1932 (stejně jako v Litoměřicích) dovolila městská rada vinařům chránit „Auspitzer Naturwein“ (Hustopečské přírodní víno) městským znakem. Hustopečští vinaři se však organizovali do starobylého vinařského bratrstva (Weinhauerbruderschaft), výjimečného grémia povoleného císařem Karlem VI. (císařem 1711–1740), které právě v polovině 30. let oživovalo svoji činnost. Jednou z vůdčích postav byl hustopečský lékař, rodák z Boskovic Fritz Felzmann (otec rakouské spisovatelky Ilse Tielsch). Současně založili Hustopečští vinařské družstvo a roku 1933 utvořili výbor organizující ochranu původu. Tvořili ho dva zástupci jejich bratrstva (tedy producenti), dva zástupci města (samospráva) a dva vinařští inspektoři (zástupci státu). Apelace na Moravě byla na světě, družstvo se ale založit nepodařilo, druhý úspěšný pokus se konal až v atmosféře zániku Československa a připojení jižní Moravy k Velkoněmecké říši.

K identitě druhé moravské apelace v Dolních Dunajovicích přispěl výše zmíněný Josef Freising, jedna z nejvýraznějších postav německého národovectví na Moravě. Jméno obce Unter Tannowitz odvozoval od germánského boha Donnara, respektive koncovka witz mu byla Týncem (sic!), čili ohrazeným místem (německé *Zaun*, anglické *Town*) a původními vinaři Germáni. Freising však usilovně zpracovával lokální historii rodného kraje (Troskotovic, Mušova, Vlasatic) a zkoumal starobylost selských a vinařských rodin. Koncept ochrany Dolnodunajovického/Untertannowitzer byl také roku 1933 postaven na propůjčení obecního znaku na pásky a etikety, současně však pracoval s pojmem vinařské dynastie (Weinbauerndynastie). K terroirové identitě patřila jak krajina na katastru Dolních Dunajovic, tak i rodokmen a historie rodiny vinaře. V dolnodunajovické situaci rezonuje proces udílení poct starobylým selským rodinám (od počátku 30. let intenzivně nejdříve v sudetoněmeckém prostředí, na sklonku desetiletí i v českém). Spojuje konkrétní rodinu s konkrétním pozemkem, vinicí. Jde vlastně o model bordeauxské usedlosti (chateau) obklopené pozemky, který je uzpůsoben moravskému prostředí. Krev a země tu splývají do jednoho celku.

Meziválečná Evropa odstartovala konstituování vinařských apelací; ve Francii, Itálii či Španělsku se v něm plynule pokračuje dodnes. Zánik Československa tento proces u nás zastavil. Třetí říše podporovala zakládání vinařských družstev jako sociálně ekonomické stabilizace venkova a jako nástroj zajištění soběstačnosti. V tomto směru pak pokračovala i československá politika po roce 1945, potažmo po roce 1948, jen s tím rozdílem, že stabilizovaný venkov měl být jiný venkov. Nejdříve výhradně český a poté „kolektivně“ velkoprodukční.

V preferenci družstevnictví pokračovalo i demokratické západní Německo. Plně to odpovídalo Adenauerově a Erhardově koncepci sociálně-tržního modelu. Rovnost v možnosti dosažení kvalitního vína (pozdního sběru či jiného výběru) byla integrální součástí sociální stabilizace německého venkova, chránila německé vinohradníky-kovorolníky, rodil se tu „germánský systém“ klasifikace; zhmotněn v zákoně byl konečně v roce 1971. Na zákon reagovalo sdružení (rodinných) vinařství, Weingüter (VDP, založeno 1910, respektive 1972) a postupně vyvíjelo na státě nezávislou paralelní klasifikaci, která odpovídala apelační strategii. Zánik sociální vrstvy kovorolníků v posledních desetiletích změnil poměr sil a Německo před nedávnem přijalo apelační systém VDP a vrací se tím k zavedeným zvyklostem ve vinařských zemích.

Stejnou cestou se vydávají i ostatní země, které oscilovaly okolo dostředivé hospodářské síly Německa: Rakousko, Maďarsko a přirozeně i Česká republika. Nejdříve se české vinařství po roce 1989 zařadilo do bloku „germánského systému“ a až vstup do Evropské unie otevřel nové legislativní možnosti. Po roce 2009 se objevily jako první vlaštovky nového systému VOC (Vína originální certifikace), ovšem o apelacích v plném slova smyslu se tu ještě nedalo mluvit. Až v poslední době (od jara 2024) se organizuje okolo Svazu vinařů České republiky práce na změně systému. Jedním z předpokladů tohoto dění je i definování terroirových celků, na jejichž základě by měly být jednotlivé apelace založeny. Shoda panuje na obecném principu hierarchie na ose region – mikroregion/obec – viniční trať. Výklad slova terroir už ovšem přináší mnohá nedorozumění, mnohými je zužován jen na přírodní podmínky, mnohdy pouze na geologické podloží. Francouzská bádání, v souladu s výsledky anglosaské (historické) geografie, mluví v tomto případě o agro-terroiru. Poslední monografie „dijonské školy“, centra zkoumání dějin vinohradnictví a vinařství optikou terroiru coby kulturního konstruktu, v pojednání o genezi apelací ve Francii 20. století mluví o takovém zúžení jako o *„le terroir physique“,* fyzickém terroiru (Jacquet 2024). Výsledky bádání o identitě vína jednoznačně hovoří ve prospěch kulturně-historických znaků při vykreslování demarkačních linií apelací. Vzpomeňme jen na Weeberovu klasifikaci moravských vín z roku 1873. Ten mezi neurčitými pojmy ohnivé, trpké a jemné vedl rozmezí po hranicích soudních okresů, tedy po linii navýsost kulturní. Obdobně dělicí čarou mezi Litoměřickým a Žernoseckým byla ve 30. letech 20. století železnice Litoměřice – Lovosice. Sám Georges Kuhnholtz-Lordat, stoupenec exaktních postupů botaniky, který v INAO zodpovídal za demarkaci apelací v její první fázi existence, v závěru svého života přiznal, že spíše rozhoduje rozsah jurisdikce (rozuměj správní hranice na různých úrovních) či životní styl, tj. rozdílné sociálně ekonomické struktury jednotlivých regionů než dosah určitého podloží či rozšíření nějakého rostlinného druhu.

Při zkoumání terroiru zformuloval Georges Kuhnholtz-Lordat koncept „elitního jádra“ apelace, v němž jsou dané znaky nejintenzivnější a potom odstředivě ubývají. V zásadě tak pronikl do podstaty pojmu *terroir*, neboť slovo pochází z latinského teritorium. Šlo o pozemky, nad nimiž město (komunita) vykonává moc. Opět je tu dostředivé centrum, které definuje krajinu okolo sebe a vytyčuje hranici. Takový postup stojí v protikladu vůči modernímu vnímání prostoru uvnitř vytyčených linií hranic směrem dovnitř. Dříve však byla krajina shlukem míst, hradů, měst poddaných nějaké autoritě: králi, biskupovi,

městu, klášteru, vrchnosti. Ti či ty nebo ta byly oním bodem, k němuž se jeho lidé včetně jejich vinic vztahovali, dávali jim charakter a identitu. Tento původní koncept krajiny, v našem případě krajiny osázené vinohrady, které patří různým aktérům (velkým či malým, kapitálu nebo zahrádkářům), žije ve vinařském světě. Snad i proto, že vinohradníci jsou jedněmi z posledních lidí, které můžeme v krajině nalézt. Jsou těmi, jež dokáží stále krajinu vnímat a důvěrně ji znají. Tuto jim známou krajinu s nimi můžeme doslova ochutnat a vyslechnout si příběh terroiru.








Terroiry plní zásadní vinařské funkce, ale mnohé z nich jsou zároveň jako by *land artem* neboli krajinným uměním; navazují na své předobrazy ve visutých zahradách královny Semírámidy či v rozvolněných japonských meditativních areálech. Koncepce terroiru tak vzniká jako protiklad k okázalému geometricky přesnému francouzskému zahradnímu stylu a přímo souvisí s genezí anglické zahrady (viz například Parker 2015). Od svého počátku tedy představují svého druhu okrasný statek *(ferme ornée)* zasazený do anglické zahrady – zdánlivě přirozené krajiny poskytující své plody člověku.

Shrňme: Koncepce terroiru (z francouzského *terroir* [terua:r], „půda, země [zemědělská], cítit zemi, rodný kraj“) je jedním ze základních přístupů k pěstování révy vinné, produkci vína a vinařské kultuře vůbec. Vychází z přesvědčení, že zeměpisný původ vína na škále země, region, obec, vinice či její díl dávají vínu neopakovatelný a nepřenosný charakter. Tato povaha a jakost jsou dány zeměpisným prostředím, které tvoří přírodní faktory (charakter krajiny, klima včetně srážek a teplotních sum, půda, podloží, odrůdy révy vinné, flóra a fauna vinice) a faktory lidské (agrotechnika ve vinici, styly vína, společenské a hospodářské struktury vinařských komunit, procesy dlouhého a krátkého trvání, události, kultura obecně). Všechny tyto faktory charakterizují *genia loci* dané vinice. Terroir situuje víno a vinaře v místě a čase a je podstatou identity vína. Zeměpisný původ vína je nejpřirozenějším způsobem jeho označování, proto také bylo vždy víno „odněkud“, včetně vín českých a moravských.

V této knize některé takové příběhy přinášíme a z mozaiky lokalit může čtenář dumat nad oněmi „elitními jádry“ a vymezením jednotlivých terroirů a apelací.

Teroár zčeštěn a skloněn

Terroir je u nás již dlouho zabydlen a patří k nejskloňovanějším vinařským termínům, přesto však, na rozdíl od svých francouzských soudruhů – budoáru, kuloáru, repertoáru nebo pisoáru, zůstává nezčeštěn a neskloněn. Nejvyšší čas na změnu:
nuže, zčešťujme, skloňujme:

Singulár

1. *Teroár* – ve vinařské terminologii superstar.
2. *Bez teroáru* – spěli bychom k zmaru.
3. *Teroáru* – mnoho zdaru
4. *Na teroár* – pomysli, když hledáš pisoár.
5. *Teroáre* – i ty jeden suchopáre (laškovně).
6. *O teroáru* – sním i v budoáru.
7. *S teroárem* – splývám ve spánkové fázi REM.

Plulár
(zde kvůli rýmu nutný anagram neboli přesmyčka)

1. *Teroáry* – sobě i o sobě (Kantovsky) píší memoáry.
2. *Bez teroárů* – nebylo by vinných barů.
3. *Teroárům* – neublíží ani Werichovo fimfárum.
4. *Na teroáry* – nepatří soláry.
5. *Teroáry* – láryfáry, kéž vám neubývá páry.
6. *Řeč o teroárech* – mívá alkoholický nádech.
7. *S teroáry* – nikdy na máry.

Terroir a Velká vína velkých vinic (VVVV)

*Zdálo se, že triumvirovo trojvé „**V**eni, **V**idi, **V**ici“ nelze nikdy překonat, až do chvíle, než triumvirát Michlovský – Dvořáček – Mádl začal konat a tažení se čtyřmi Vé – **V**elká **V**ína **V**elkých **V**inic – jal se uskutečňovat. Snad neupadnou, jako kdysi Caesar, do nepřejících spikleneckých tenat a skrze VVVV dokáží české a moravské vinařství podpořit a vyznamenat*

VVV (zkratka z latinského *Veni*, *Vidi*, *Vici*), „Přišel jsem, viděl jsem, zvítězil jsem“; slova Caesarova poselství do Říma po bleskovém vítězství nad pontským králem Farnakem II. u Zely v roce 47 př. n. l. (císařský úředník, historik a životopisec Gaius Suetonius Tranquillus [asi 69/70–140], *Augustus*).

Do diskurzu o zásadní roli terroiru v rozvoji našeho vinohradnictví a vinařství mohou přispět též aktivity sdružení Velká vína velkých vinic, z.s. VVVV je spolek pěstitelů révy vinné a producentů vín té nejvyšší kvality, představuje dobrovolné, neziskové sdružení fyzických a právnických osob – výrobců nebo pěstitelů dle zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství, které chce produkovat vína nejvyšší kvality překračující požadavky danými Zákonem dle zásad a podmínek stanovených Spolkem. Cílí především k zhodnocení potenciálu kvality viničních tratí na Moravě a v Čechách, produkci vín podle „terroiru“, zajištění budoucnosti vinařské krajiny na Moravě a v Čechách, obnovení úcty k vynikajícím suchým vínům, k dohledu nad pravidly produkce velkých a prémiových vín, kontrole vinic, kontrole vín členů spolku před lahvováním i po něm, k provádění fyzické kontroly každého vinařství člena Spolku se zaměřením na vzhled a vybavení nemovitostí nejpozději každých pět let, aby vinařství vytvářela obraz odpovídající vysokým standardům kvality vín VVVV, dbát na dodržování dvouvrstvé klasifikace vín VVVV u členů Spolku, kde označuje:

– **„Velká vinice“** – nejlepší vinice na Moravě a v Čechách a úzce vymezené nejlepší pozemky v nich, vrchol pyramidy, výrazná vína s výjimečným potenciálem zrání, tradiční odrůdy nejlépe přizpůsobené určitému místu v dané oblasti;

– **„Prémiová vinice“** – prvotřídní vinohrady na Moravě a v Čechách s charakteristickými vlastnostmi, optimální podmínky pro růst révy prověřené dlouhodobým pěstováním, tradiční odrůdy dané oblasti.

„V lednu roku 2018 jsem se zúčastnil degustace vín německého sdružení VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) v Berlíně a byl jsem nadšen!“, říká jeden ze zakladatelů a nynější předseda spolku Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D. „Nadšení se týkalo nejen vín členů sdružení, ale zejména spolku VDP samotného. Byl jsem unešen jeho historií, přísnými pravidly, elitními vinicemi jeho členů, dlouholetými, zcela ojedinělými úspěchy těchto vín. Po návratu jsme se spolu s doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc., a s Ing. Františkem Mádlem pokusili přenést tyto zásady na půdu Unie enologů ČR, z.s., kde jsme se bohužel v té době nesetkali s odpovídajícím zájmem a pochopením většiny členů. Nakonec jsme se v uvedené trojici domluvili a 1. 7. 2018 jsme založili spolek Velká vína velkých vinic, jehož jsem se stal předsedou a Miloš Michlovský prezidentem-odborným garantem. Využili jsme tak více než stoletých zkušeností německých kolegů a založili podobný spolek s odpovídajícími pravidly i cíli v České republice. Od té doby jsem se v systematické práci pro spolek Velká Vína Velkých vinic opravdu našel!“

Velká vína velkých vinic je zapsaným spolkem u Krajského soudu v Brně, oddíl L, vložka 25135 (dále jen Spolek), IČ: 07315767. V roce 2025 má celkem 17 členů https://www.velkavinavelkychvinic.cz/clenove/. Kromě předsedy a prezidenta spolku jsou dále členy představenstva Ing. Luboš Oulehla, Václav Šalša a Ing. Jiří Uherek.

Členem spolku se může stát pouze bezúhonná fyzická osoba starší 18 let nebo právnická osoba mající zájem na produkci vín nejvyšší kvality překračující požadavky danými vinařským zákonem, jejíž dlouhodobá vynikající kvalita vín byla uznána v České republice i v zahraničí, která splňuje podmínky produkce velkých vín velkých vinic a kterou doporučí někdo ze zakladatelů spolku nebo člen představenstva spolku. *O členství nelze žádat.* Splní-li potenciální nový člen všechny podmínky spolku, rozhodne o přijetí představenstvo spolku. *Představenstvo spolku rozhoduje o přijetí nového člena prostou většinou hlasů, každý z členů představenstva má jeden hlas, předseda spolku má dva hlasy.* Členem spolku mohou být pouze pěstitelé dle vinařského zákona, kteří mají zaregistrovány vybrané vinice vybraných odrůd v jednotlivých vinařských podoblastech, kteří jsou současně výrobci dle vinařského zákona. *Členství nepřechází na právního nástupce člena spolku.*

Hierarchie vinic spolku a vín z nich má celkem 4 úrovně:

Velká Vinice – Velké Víno Velké Vinice (VVVV)

Úzce vymezené nejlepší pozemky v nejlepších vinicích na Moravě a v Čechách, vrchol pyramidy, výrazná vína s výjimečným potenciálem zrání, tradiční odrůdy nejlépe přizpůsobené určitému místu v dané oblasti.

– vína z hroznů vybraných pozemků vybraných viničních tratí osázených tradičními odrůdami pro danou lokalitu: Ryzlink rýnský, Pinot noir a Pinot blanc ve všech podoblastech obou vinařských oblastí – Morava i Čechy. Dále pro každou podoblast vinařské oblasti Morava navíc jedna odrůda: Ryzlink vlašský pro mikulovskou podoblast, Veltlínské zelené pro velkopavlovickou a znojemskou podoblast a Chardonnay pro slováckou podoblast;

– vinice ošetřované s přátelským vztahem k přírodě – „environment friendly“, podobně jako u zásad vyššího stupně integrované produkce, bez minerálních hnojiv, bez použití herbicidů, povoleno je pouze použití humifikované podoby organických hnojiv (vermikompost, kompost);

– vinice ideálně ve svahu, pokud na rovinách, pak v chudších půdách, zahuštěná výsadba nejméně *6 500 keřů na hektar;*

– „velká“ vína produkovat až z vybalancovaných sklizní, tj. *minimální počet sklizní* dle schématu: šířka meziřadí v metrech krát deset;

– maximální výnos 50 hl na hektar, alternativně redukce úrody tak, aby v konečném výsledku z jednoho keře révy byla maximální produkce jedné láhve vína o objemu 750 ml;

– školení vín v sudech, ideálně kvašení v sudu, minimální zrání v sudech 6 měsíců pro bílá vína a 12 měsíců pro červená vína;

– ruční sklizeň hroznů nutnou podmínkou, stejně jako plná fyziologická zralost hroznů;

– všechna „velká vína“ musí splňovat podmínky pro vína v kategorii zatřiďovaných vín v souladu se Zákonem;

– alkoholická fermentace s použitím neutrálních, čistých kvasničných kultur, i jiných než saccharomy cetních druhů;

– malolaktická fermentace vítaná s použitím čistých kultur bakterií nebo spontánně;

– zakázané postupy jsou: kryomacerace, termoflash, použití enzymů, chipsů a bonifikátorů (taniny, zkrášlovací prostředky aj.);

– všechna vína jsou suchá, čímž se rozumí glukóza a fruktóza celkem méně než 4g/litr;

– bílá vína mohou být uvolněna k prodeji nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni, červená vína nejdříve 1. září druhého roku po sklizni;

Prémiová Vinice – Prémiové Víno Velké Vinice (PVVV)

Prvotřídní vinohrady na Moravě a v Čechách s charakteristickými vlastnostmi, optimální podmínky pro růst révy prověřené dlouhodobým pěstováním, tradiční odrůdy dané oblasti.

– vína z hroznů z vybraných pozemků vybraných viničních tratí osázených tradičními odrůdami typickými pro danou lokalitu, odrůdy shodné jako u velkých vinic, další odrůdy dle průběžného doplnění a upřesnění a cuvée z nich;

– vinice ošetřované minimálně dle zásad vyššího stupně integrované produkce, bez minerálních hnojiv, bez použití herbicidů, povoleno je pouze použití humifikované podoby organických hnojiv (vermikompost, kompost);

– vinice ve svahu, zahuštěná výsadba nejméně *6 000 keřů na hektar;*

– „prémiová“ vína produkována až z vybalancovaných sklizní, tj. *minimální stáří vinice* pro „prémiová vína“ dle schématu: šířka meziřadí v metrech krát deset;

– maximální výnos 50 hl na hektar, alternativně redukce úrody tak, aby v konečném výsledku z jednoho keře révy byla maximální produkce jedné láhve vína o objemu 750 ml;

– školení vín v sudech, ideálně kvašení v sudu, minimální zrání v sudech 6 měsíců pro bílá vína a 12 měsíců pro červená vína;

– ruční sklizeň hroznů nutnou podmínkou, stejně jako plná fyziologická zralost hroznů;

– všechna prémiová vína musí splňovat podmínky pro vína v kategorii zatřiďovaných vín v souladu se Zákonem;

– alkoholická fermentace s použitím neutrálních, čistých kvasničných kultur, i jiných než saccharomycetních druhů nebo spontánně;

– malolaktická fermentace vítaná s použitím čistých kultur bakterií;

– zakázané postupy jsou: kryomacerace, termoflash, použití enzymů, chipsů a bonifikátorů (taniny, zkrášlovací prostředky aj.);
– všechna vína jsou suchá, čímž se rozumí glukóza a fruktóza celkem méně než 4g/litr;
– bílá vína mohou být uvolněna k prodeji nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni, červená vína nejdříve 1. září druhého roku po sklizni;

Vybraná Vinice – Víno Vybrané Vinice (VVV)

– vyšší stupeň základních vín členů spolku;
– vína z hroznů z vybraných pozemků vinič ních tratí osázených odrůdami *Ryzlink rýnský, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot gris, Chardonnay, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Tramín červený, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Pálava, Sylvánské zelené, Frankovka, Svatovavřinecké, Merlot;*
– „vína vybraných vinic“ produkována ze sklizní od 7. roku po výsadbě;
– maximální výnos 75 hl na hektar;
– láhve pouze o velikosti 750 ml.

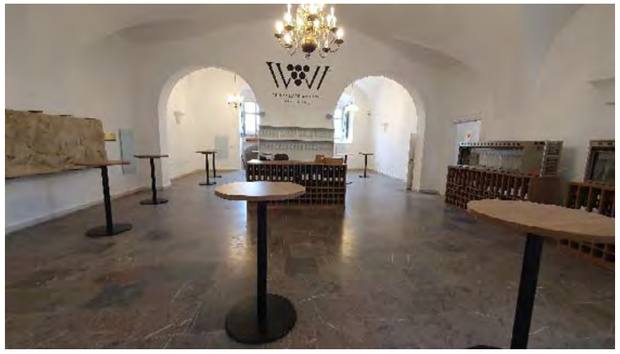
Víno Vinaře (VV)

– základní vína členů spolku;
– vína z hroznů z pozemků vinič ních tratí osázených odrůdami *Ryzlink rýnský, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot gris, Chardonnay, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Tramín červený, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Pálava, Sylvánské zelené, Frankovka, Svatovavřinecké, Merlot, Neuburské, Müller Thurgau, Cabernet Sauvignon;*
– „vína vinaře“ produkována ze sklizní od 4. roku po výsadbě;
– maximální výnos až 100 hl na hektar;
– láhve o velikosti 750 ml až 2 litry.

Od roku 2024 realizuje spolek otevřenou celonárodní soutěž vín Hodnocení vín dle spolku Velká vína velkých vinic. Posláním soutěže je průběžně hodnotit kvalitu vín nejen členů spolku VVVV, ale i ostatních producentů vín v České republice, pokud tato splňují ve všech kvalitativních úrovních vín dle hierarchie VVVV nejméně tyto parametry: vybrané odrůdy dle jednotlivých podoblastí, zbytkový cukr méně než 4g/litr (glukóza + fruktóza), alkohol nejméně 12 % bez zaokrouhlení, bílá vína mohou být přihlášena do soutěže nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni, červená vína mohou být přihlášena do soutěže nejdříve 1. září druhý rok po sklizni. Konečným cílem je návrat moravského a českého vinařství ke komplexním suchým bílým i červeným vínům plně srovnatelným s velkými víny Evropy a celého světa v souladu se stanovami spolku VVVV. Vína se hodnotí stobodovou stupnicí dle mezinárodní unie enologů. Hodnotí se po pěti bodových skocích (například 80, 85, 90, 95 a 100) pro jasné rozlišení kvality vína a výsledného bodového hodnocení, které je dáno průměrem hodnocení od všech zúčastněných hodnotitelů, bez eliminace mezních hodnot. Vína, která dosáhla nejméně 88 bodů, jsou nabízena k degustaci široké veřejnosti v nádherně zrekonstruovaných prostorách na Zámku Valtice, kterou provozuje servisní organizace spolku – společnost VVVV CZ s.r.o.



Zakladatelé sdružení
Velká **V**ína **V**elkých **V**inic:
doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.,
Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.,
Ing. František Mádl.





Spolkové prostory VVVV (vinotéka a salonek) v barokním Zámku Valtice, národní kulturní památce; vznikly náročnou rekonstrukcí, kterou zajistila servisní organizace spolku – společnost VVVV CZ s.r.o.





Vinice členů spolku Velká vína velkých vinic.



Prezident spolku VVVV
doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.,
a předseda spolku
Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.,
při kontrole vinice.

Zolovsky žaluji – J'accuse …!: Zakládání apelačního systému v České republice

Appeler les choses par leur nom:
A p p e l l a t i o n.
Óm!

appelation (z francouzštiny), apelace, jméno, název, pojmenování; značka (zboží); (enologie) apelace – chráněné zeměpisné označení vína, které slouží především k přesnému určení místa, kde byly vypěstovány hrozny pro jeho výrobu.
appeler les choses par leur nom (z francouzštiny), nazývat věci pravým jménem.
J'accuse …! (Žaluji …!), název slavného otevřeného listu francouzského spisovatele Émila Zoly z roku 1898 proti porušení lidských práv v antisemitské, takzvané Dreyfusově aféře.
óm (om), sanskrtská mystická slabika *aum* přisvědčujícího („ano, tak jest") či optativního („ať je! kéž je! budiž! staniž se!") významu s širokým symbolickým a rituálním uplatněním. Bývá rozkládána na tři složky: v hinduistické tradici reprezentují tato při písmena trojici – Višnu, Šiva a Brahma; v buddhistické symbolice zastupují Könčhog-sum, tj. Buddhu, jeho učení Čhö a jeho stoupence gendün a značí, že tyto tři složky jsou v podstatě nedělitelné. Slabika *óm* slouží v tibetském buddhismu jako préfix mnoha zaklínadel a modliteb a také jako úvodní invokace náboženských textů.

Po skončení socialistického barbarika se svět vína ocitl v nových souřadnicích a byl vystaven mnoha výzvám. Šedost a průměr se dostaly pod tlak dynamiky nenasytnosti i nadšení pro vinařský životní styl. První vinařský zákon od dob monarchie, neb Československo nezvládlo za žádného režimu přijmout svůj vlastní, z roku 1995 zavedl zdejší vinařství do vod „germánské" klasifikace.
Uvedený zákon (inspirovaný německým a rakouským systémem) formuloval a sestavoval zejména Ing. Jiří Sedlo, CSc., tehdejší předseda Českomoravské vinohradnické a vinařské unie (od poloviny roku 1993 název – Svaz vinařů České republiky, o. s.). U nás se tehdy jednalo o nejrychlejší a nejefektivnější řešení absence vinařského zákona – především se jím zamezila výroba vín z matolin, různého ovoce nebo z „druháků" prodávaných pod názvem „víno". Po přijetí zákona se víno mohlo produkovat pouze z hroznů révy vinné, což bylo v tu dobu nejpodstatnější; dnes se nám to může zdát úsměvné. Zákon byl plánovaně několikrát novelizován, kdyby se totiž přijal hned zpočátku v „ostré" podobě, v jaké ho známe dnes, skoro nikdo by v těch letech nebyl schopen víno vyrobit. Po vstupu do Evropské unie byl český vinařský zákon sladěn s evropskými normami a zároveň se hledaly inspirace zejména v první rakouské apelaci (2003 DAC Weinviertel). V tu dobu většina vinařů věřila, že postupný přechod k apelačnímu systému bude obdobný jako u našeho jižního souseda, který byl pro nás v mnoha ohledech příkladem. Ministerstvo zemědělství ČR relativně rychle reagovalo a „teoreticky umožnilo" ustavení VOC jako zkoušku k přechodu na plnohodnotný apelační systém; teoreticky proto, neboť v první fázi ustavit VOC nebylo prakticky možné. Diskuse mezi vinaři a zástupci Ministerstva zemědělství sice čile probíhaly, ale vůle k řešení se vytrácela. Zápas za ostatní nakonec podstoupili znojemští a mikulovští vinaři, kteří tomu obětovali spoustu úsilí a po letitém náročném schvalovacím procesu ustavili první VOC v letech 2009 (Znojemsko) a 2011 (Mikulovsko).
Bylo tedy jen otázkou času, kdy bude tato německá, svého druhu historická anomálie vystavena normalitě apelačního uspořádání. Přirozeně jedním z katalyzátorů byl vstup České republiky do Evropské unie roku 2004, neboť šlo a jde o prostředí, kterému dominovala „románská", ve skutečnosti přirozená apelační klasifikace. Do české legislativy se tak dostal pojem VOC (Víno Originální Certifikace), který jednoznačně odkazoval na francouzský vzor AOC či italské DOC. VOC (zakotveno ve vinařském zákoně z roku 2004) tedy vychází ze systémů románských apelačních vinařských zákonů. Kontrolu vín VOC uváděných na trh provádí nikoli státní potravinářská inspekce, ale vinařská sdružení k tomu účelu místně vytvořená. Cílem systému je prosadit víno s kontrolovaným původem a charakterním výrazem odrážejícím terroir. Produkce takových územně vymezených a samotnými vinaři klasifikovaných a zatřiďovaných vín to však neměla snadné. Stát nebyl ochoten vzdát se části svého byrokratického monopolu, struktury moci lze však prostoupit.
Druhým problémem byli sami vinaři. Výstižně to komentoval ve svých vinařských fejetonech zakladatel televize NOVA a majitel Vinařství Tanzberg PhDr. Vladimír Železný, který nevěřil tomu, že u nás někdy přejdeme na francouzský systém kvality vína a ohodnocení vinice, a v úsměvné nadsázce to podmiňoval zavedením autoritativního režimu a vystěhováním rebelujících vinařů do hor (Železný 2010). Jakýkoliv pokus hierarchizovat vinice a jejich vína okamžitě narážel (a naráží) na partikulární zájmy a individualismus vinařů. První diskuse tak vyznívaly do prázdna: v roce 2008 se jednalo o zastřešujícím VOC Morava a ujala se pětistupňová hierarchie vinic, o čtyři roky později již existovala první tři VOC (2009 Znojmo a od 2011 Mikulovsko a Modré hory). V kontaktu se Svazem vinařů České republiky proběhla terroirově apelační konference ve Velkých Pavlovicích a konečně v roce 2019 byli Svazem pověřeni František Koudela (Znojmo) a Jan Stávek (Modré hory) vypracovat koncepci hierarchie vinic a vín a též koncepci řízení VOC. Ovšem ani tato iniciativa nedošla naplnění, nejednotnost vinařů se ukázala být stěžejním problémem pro prosazení apelačního systému.
Mezitím se šířila partikulární, raně apelační VOC (Pálava, Blatnice, Valtice, Slovácko, Hustopečsko, Kraví hora/Bořetice, Bzenec, Mutěnice, Velké Pavlovice, Růžové hory, Přítlucká hora), avšak jen některá mají široké zázemí producentů. Jinde byla budována geografická identita na bázi soukromých spolků: 2011 šaldofský Kravák, 2014/2015 velkobílovická Velká slípka, 2019, Velká vína velkých vinic (VVVV), 2018, Apelace Kurdějov, 2023.
Přes plebejský původ drtivé části vinohradníků a vinařů touží všichni po urozenosti, kterou jim dodá „velká vinice" nahrazující rodokmen. Takové úsilí však vůbec nereflektoval stát (ať už přímo Ministerstvo zemědělství České republiky či pracoviště Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského – ÚKZÚZ) a vinaři měli před očima sousedský německý, potažmo rakouský model soukromé iniciativy producentů. Zakladatelé Velkých vín z velkých vinic pojali apelace jako uzavřený privilegovaný klub, kurdějovská iniciativa se spojila s předními someliéry republiky, přejala francouzskou terminologii (sic!) a začala svůj koncept nabízet vinařům.

Apelační iniciativa Svazu vinařů České republiky a MENDELU

To už se ovšem pustil Svaz vinařů České republiky jako přední zástupce vinařských zájmů v zemi do organizace apelací. Vědomostní zázemí mu poskytuje Ústav vinohradnictví a vinařství Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně (MENDELU), respektive v tomto případě v Lednici. Na období 2023–2027 získal projekt financovaný Ministerstvem kultury ČR (NAKI III, *Kulturní, historické a přírodní aspekty terroir v České republice)* a jehož cílem je vypracovat principy a metodiku řízení apelací na bázi terroiru. Zaštítění Svazem má přinést organizační platformu, široké zázemí producentů a iniciovat změnu vinařského zákona ve směru nastavení dominance apelačního přístupu ke klasifikaci vín. Z prostředí Svazu vinařů ČR vzešla dohoda, že základní organizační jednotkou terroirových VOC budou grémia na úrovni podoblastí (v budoucnu Podoblastní vinařské rady), která budou budovat identitu vín v zóně svého působení, řídit kvalitu a dohlížet na původ vína. Shoda panuje v tom, že nad základním stupněm zemských vín (Morava, Čechy) budou stát tři stupně na ose podoblast – mikroregion/obec – trať. Až v budoucnu má dojít k hierarchizaci tratí na „obyčejné" a „velké" (uvažuje se o třech stupních), v tomto bodě je tak mírněna nedočkavost některých vinařství vlastnit velkou vinici.
Na jaře 2024 byli Svazem vinaři v podoblastech vyzváni k tomu, aby navrhli pět až sedm zástupců do pracovní skupiny. Někde k tomu došlo na rastru stávajících VOC (například Mikulovsko), jinde založili nová otevřená uskupení (Znojmo) či novým zastřešili dosavadní VOC (Velké Pavlovice). „Odspodu" se tak ustavila pracovní skupina, která začala systematicky řešit parametry podoby nových VOC a komunikovala s vinaři v podoblastech. K zefektivnění této činnosti byla na podzim 2024 tato pracovní skupina zúžena na tzv. „A10", kdy je každá podoblast zastoupena dvěma až třemi reprezentanty a doplněna vedením Svazu vinařů České republiky, projektu MENDELU a jedním zástupcem naturálních vinařů. Na Moravě probíhalo zapojení vinařské veřejnosti a účast na A10 přirozeně dynamicky, v Čechách se podařilo kompletně ustanovit zástupce vinařů z obou podoblastí do A10 před létem 2025.
Skupina A10 má tedy za úkol koordinovat práci mezi jednotlivými podoblastmi, reprezentovat zájmy vinařů ze svých regionů a zároveň usměrňovat jejich voluntarismus a nalézat kompromis při stanovování základní podoby terroirových VOC. Agendu tohoto grémia tvoří vymezení terroirových celků, názvosloví spojené s apelační identitou, podoba organizace řízení kvality, stylistiky terroirových vín a vypracování návrhu změn vinařského zákona pro Ministerstvo zemědělství České republiky.

Vinohradnické stavby

Od skromných sklípků, sklepů a vinařských uliček
k moderním areálům, kde je ukojen i bumbrlíček ...

Enologie, věda o vinohradnictví, vinařství a víně, dělí Českou republiku do dvou vinařských regionů či oblastí – Čechy a Morava. Vinařskou oblast Čechy tvoří dvě podoblasti – Litoměřická a Mělnická, Moravu zdobí podoblasti čtyři – Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická a Slovácká. Oba hlavní vinařské regiony se od sebe liší řadou specifik, daných rozdílnými přírodními, politickými i kulturními podmínkami a historickým vývojem obecně.

České vinohradnictví a vinařství zapustilo kořeny zejména ve středních a severozápadních Čechách. Réva se zde od středověku pěstovala na slunných čedičových svazích Českého středohoří, na opukových a pískovcových stráních v Polabí i ve zdech a za zdmi Mělníku, Prahy, Kutné Hory a dalších měst. Dnešní rozloha vinic, soustředěných především na Mělnicku, Liběchovsku, Mostecku a Kutnohorsku, je jen malou částí původního stavu. Zaniklé vinohrady, přeměněné na sady nebo zarostlé křovinami, připomínají zbytky uměle vytvořených teras, často zpevněných kamennými zídkami. Základní odlišností české vinorodé oblasti bylo, že vinice patřily světské nebo církevní vrchnosti, někdy i bohatým měšťanům. Neexistují tu proto (až na výjimky) žádné malebné vinné sklepy a sklípky, které jsou tak příznačné pro jižní Moravu. Charakteristickými objekty, dosud existujícími na Mělnicku nebo v Praze, byly honosné stavby, nezřídka připomínající menší zámky či tuto roli plnily zámky samy. Jejich součástí, kromě vinných sklepů zapuštěných do podloží a lisoven, bývaly také rozsáhlé obytné prostory. K usedlosti zpravidla náležely další stavby – nádrže na vodu, přístřešky pro hlídače, přístěnky na nářadí, altány a vyhlídkové terasy.

Velkolepý příklad tohoto řešení představuje mělnický zámecký areál, tradicí spojovaný s vinařskou činností svaté Ludmily. Podle pověstí nechala Ludmila přivézt vinnou révu z Moravy a vysadit ji u svého rodiště, hradiště Pšova, dnešního Mělníka; prý na této vinici pracoval i svatý Václav, proto se dodnes nazývá Svatováclavská. Novodobá historie Mělnicka je od poloviny 18. století spjata s rodem Lobkowiczů. Majitel panství kníže Jiří Kristián z Lobkowicz (1835–1908) se zasloužil o vybudování vinice sv. Ludmily, která se prostírá na svahu pod mělnickým zámkem. Vinice je dodnes osázena burgundskou révou a dává Mělníku jeho typický vzhled. Aristokratický rod postupně získal většinu mělnických vinic a utvořil vinařský velkostatek, jehož rozmach vzrůstal v průběhu 19. století. Největší rozkvět nastal v době, kdy byl majitelem panství JUDr. Bedřich, kníže z Lobkowicz (1881–1923). V roce 1896 zavedl výrobu sektu Chateau Mělník, šumivého vína, jehož výrobu znal z francouzské vinařské oblasti Champagne, v roce 1909 nechal vybudovat pod zámeckým nádvořím nový obrovský sklep, který nese jméno sv. Josefa. Válečné události ve 20. století další rozvoj narušily. V roce 1948 byla kontinuita zcela přerušena, když byla na Lobkowiczké panství i se zámeckým vinařstvím uvalena státní správa. V roce 1951 byl založen Státní statek Mělník a zámecké vinařství se stalo jeho součástí, až v roce 1992 byl majetek vrácen do rukou rodu Lobkowiczů. Tehdy sedmasedmdesátiletý Otakar Lobkowicz převedl majetek na svého syna Jiřího Lobkowicze, který obnovil tradici zámeckého vinařství a vlastní produkci.

Nová éra nastala v roce 2009, kdy se po rekonstrukci sklepa sv. Josefa vrátila produkce vína zpět na mělnický zámek.





Viniční svah s terasami ležící pod gotickým trojlodním kostelem svatého Petra a Pavla a barokním zámkem v Mělníku na pravém břehu Labe; údajně nejstarší vinice v Čechách, založená kněžnou Ludmilou v 10. století. Současná podoba s kamennými terasami pochází z poloviny 18. století, oplocení je z počátku 20. století.





Vinný sklep svatého Josefa pod nádvořím lobkowiczkého zámku v Mělníku.

V Praze-Troji lze spatřit rekultivovanou historickou Vinici svaté Kláry, která se rozprostírá na výšině nad zámkem kolem barokní kaple zasvěcené svaté Kláře, jejíž jméno nesla manželka českého šlechtice a mecenáše Václava Vojtěcha ze Šternberka (1643–1708), zakladatele tohoto unikátního barokního architektonického a krajinného komplexu.



Barokní zámecký areál v Praze-Troji se zahradami a Vinicí svaté Kláry.

V průběhu 19. století se ve vinohradnictví a vinařství začal vedle šlechty angažovat také bohatnoucí měšťanský stav. Například bohatý pražský měšťan a podnikatel Moritz Gröbe (1828–1891) si nechal vybudovat na Královských Vinohradech (v nynějších Havlíčkových sadech) rozsáhlý zahradní areál (s budovou monumentální neorenesanční, takzvané Gröbovy vily; odtud dnešní název *Grébovka*), jehož součástí byla i vinice.

Morava na rozdíl od Čech byla v minulosti charakterizována spíše rozdrobenou pozemkovou držbou, i když i zde existovaly rozsáhlé vinařské velkostatky a usedlosti ve vlastnictví světské nebo církevní vrchnosti (Bzenec, Čejkovice, Dolní Kounice, Kroměříž, Mikulov, Milotice, Valtice ad.) nebo bohatých měšťanů (Brno, Hustopeče, Znojmo ad.). Uveďme si pro ilustraci alespoň dva příklady – Čejkovice a Mikulov.

Vinařská obec Čejkovice je svou historií spjata s templáři, druhým nejstarším rytířským řádem (po johanitech). Původně byl řád určen k ochraně poutníků do Svaté země (Palestiny) a jeho příslušníci se řídili řeholními pravidly, která pro ně byla sestavena na koncilu v Troyes roku 1129 pod vlivem charizmatického cisterciáckého mnicha a opata Bernarda z Clairvaux. Kromě oficiálního úkolu zajišťovat přístupové cesty a ochraňovat poutníky do Svaté země a bojovat proti nevěřícím se řád stal brzy významnou finanční institucí poskytující řadu peněžních služeb. Templáři byli také velmi schopnými pěstiteli vinné révy (však u zrodu řádu byli cisterciáci, zakladatelé a šiřitelé vinohradnictví a vinařství v evropských zemích). Na území českého státu se templáři usadili po roce 1230. Do této doby spadá i budování komendy v Čejkovicích v podobě gotické tvrze (dnes čejkovický zámek) a monumentálních vinných sklepů (tzv. Templářské sklepy). Tyto vinné sklepy, nejstarší v České republice, dnes užívá pro výrobu vína společnost Templářské sklepy Čejkovice; návštěvníkům je přístupný komplex více než šesti set metrů chodeb.



Templářské sklepy, Čejkovice (okres Hodonín).

V Mikulově někdejší slávu Dietrichsteinského vinařského velkostatku připomíná obří vinný sud uložený v zámeckém sklepení mikulovského zámku. Po několik desetiletí byl plněn vínem z vrchnostenských vinic a vínem vybraným jako daň od poddaných, kteří měli pronajaté vinice. Sud objednal majitel mikulovského panství kníže Maxmilián z Dietrichsteina (1596–1655), který podporou vinařství a obchodu s vínem pečoval o zlepšení hospodářské situace v období třicetileté války. Podobné kolosy se Evropě zhotovovaly už od 14. století, sloužily nejen k ukládání vína získaného jako daň, ale také k reprezentaci jejich feudálních majitelů. Řada z nich měla větší objem než mikulovský sud, mezi nimi vynikají zvláště sudy z německé oblasti (například sud v Heidelbergu z roku 1751 pojmul 221 727 litrů vína, kolos v pevnosti Königstein z roku 1725 dokonce 249 847 litrů).



Christof Specht – Bartolme Schütz, *Mikulovský obří vinný sud*, 1643, objem 101 400 litrů, délka 6,21 m, průměr přes střed 5,24 m, hmotnost 26,1 tuny, sklepení mikulovského zámku, Mikulov (okres Břeclav).

Většina vinic na Moravě však patřila k selským usedlostem, bohatším i chudším. Vinohradnické stavby proto na rozdíl od Čech vytvářely ve vesnicích specifické čtvrti či ulice a uličky, nebo se dokonce zformovaly do podoby samostatných areálů ležících mimo zastavěné území sídel. Sklepní uličky jsou vinohradnické stavby tvořící souvislý architektonický celek po obou stranách cesty; stavěly se od středověku při okrajích současných nebo zaniklých vinohradů. U nás patří k nejpěknějším dokladům sklepní ulička v Hnanicích (okres Znojmo). Zápis z roku 1820 dokládá v obci více než sto sklepů a tento počet platí dodnes. Sklepní prostory tvoří komplikovaný systém spletitých chodeb s četnými odbočkami a výklenky, které byly vybudovány pro velké sudy s vínem. Často měla taková seskupení vinohradnických staveb i své vlastní názvy (například Plže u Petrova,Kojiny u Vlčnova, Nechory u Prušánek nebo Šidleny v Miloticích). Raritu v uspořádání vinných sklepů představují Vrbice, vinařská obec ve Velkopavlovické vinařské podoblasti, v kopcovitém kraji Modrých hor. Tamější vinné sklepy protkávají kopec Stráž v sedmi patrech.



Sklepní ulička v Hnanicích (okres Znojmo).



Vinné sklepy ve Vrbicích (okres Břeclav) uspořádané do několika pater.

Vinohradnické stavby mají typologicky několik základních konfigurací. Nejjednodušší variantou byly jednoúčelové vinné sklepy, bývaly vyhloubeny v měkké skále či ve spraši, buď pod zemí nebo ve svahu. Někdy byl vinný sklep vybudován na povrchu terénu a zakryt izolační vrstvou jílu, hlíny a drnů. Základní prostor tvořil vlastní sklep sloužící k uskladnění a dozrávání vína, zaklenutý valenou cihelnou nebo kamennou klenbou. Sudy bývaly uloženy na podélných trámech. Vlastnímu sklepu byla někdy předřazena předsíň a lisovna. Typologicky složitější jsou takzvané „vinné búdy“. V některých regionech se vyskytují bez sklepů, v přední části mají lisovnu a prostor na nářadí a prázdné sudy. V zadní části bývá nadzemní místnost pro uskladnění sudů s vínem. Mnohem běžnější jsou ale vinné búdy se sklepy: v nadzemní části byla lisovna, případně i místnost na přátelské posezení a ochutnávku vína,

pod zemí se nacházel vlastní klenutý sklep. Protože vinohrady byly někdy poměrně vzdáleny od vesnic, byly vinné búdy uzpůsobeny i k dočasnému bydlení. Z toho důvodu měly některé v patře obytný prostor, doplněný opět místností pro konzumaci vína.

Převažujícími stavebními materiály vinohradnických objektů byly kámen a hlína užívané technikou nakládaného i dusaného hliněného zdiva, zpevňovaného prosypem drobnými kamínky. Lisovna nesla trámový strop a byla přístupná po několika schodech. Vzduch proudil do lisovny malými okny zdobenými šambránou nebo kamenným ostěním. Z lisovny se sýpkou vedla krátká strmá šíje nebo schody do vlastního sklepa, jenž byl vykopán v zemině a býval klenutý z kamene nebo cihel. V údržné zemině, například ve spraši nebo v pískovcovém masivu, se sklepy v minulosti neopatřovaly vyzdívkou, která byla drahá. Habánské sklepy jsou známé vyzdívkou z kamenných tesaných bloků místo pálených cihel. Většina sklepů se stavěla pouze s jednou sklepní lodí, větší sklepní prostory tvořil systém chodeb s odbočkami a výklenky pro velké sudy s vínem. Vstup představovaly dřevěné dveře, které bývaly bohatě členěny vertikálně, horizontálně, diagonálně či stromkovitě kladenými prkny, která byla přibita kovanými hřeby; prkna často vytvářela ondřejské kříže.

Architektura vinohradnických staveb odpovídala místnímu lidovému stavitelství. Na jižní Moravě v Podyjí a na pomezí s Rakouskem se vyskytují vinohradnické stavby zdobené barokizujícími křídlovými štíty, často s obydlím v patře. Nejvíce se jich i přes těžké poválečné ztráty zachovalo v Pavlově na severním úpatí Pavlovských vrchů. Odlišný charakter měly vinohradnické stavby zvlněných oblastí jihovýchodní Moravy, v podhůří Bílých Karpat. Zde převažovaly vinné búdy v podobě jednoduchých staveb s valbovými doškovými střechami, vytvářející často rozlehlé areály na svazích daleko za vesnicí. Některé měly zvýšené přízemí s pavlačí, jiné vstupy se žudry. Charakteristický vzhled udávalo barevné líčení stěn. Stěny se někdy zdobily i dekorativní malbou; takové stavby nalezneme v památkových rezervacích Kojiny u Vlčnova, Stará Hora u Blatnice pod Svatým Antonínkem či Stará Hora u Veletin. V oblastech povodí dolního toku Moravy měly vinné sklepy charakteristická průčelí zapuštěná do svahu s různě tvarovanými nízkými štíty. Nejznámější je skupina vinných sklepů Plže v Petrově vzdáleném pouhé čtyři kilometry od Strážnice, kde se víno pěstuje již od 15. století. Vinaři si sklípky postavili sami – důmyslně, dovedně, s důrazem na pevnost, funkčnost a krásu, vyzdobili je zářivě modrobílou kombinací barev, k níž někde přidali i zdobné folklorní ornamenty.





Plže v Petrově u Strážnice – desítky zdejších vinných sklepů ochraňuje svatý Urban.

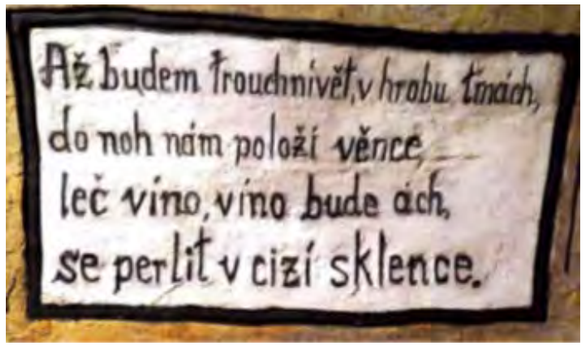
Jihomoravský Šatov u rakouské hranice je proslulý vínem, vinné sklepy tu prorůstají celým městečkem. Stavby z kamene, hlíny, pálených cihel či dubového dřeva nesou v sobě dědictví minulé činorodosti, ale i stigmata z let 1938–1945, kdy etnicky převážně německý Šatov (Schattau) byl připojen k nacistické Třetí říši a jeho původní obyvatelé byli po druhé světové válce vysídleni. Prožitky jak radostné, tak i strastiplné se vryly do paměti lidí i krajiny. V šatovských sklepech se vyrábí a skladuje víno, jeden z nich, v pískovci vyhloubený Malovaný sklep, však sloužil vždy jen k zábavě. V Malovaném sklepě, který zvenčí působí jako obvyklý vinný sklep, se víno nikdy nevyrábělo ani neskladovalo. Stěny sklepa (původně důl na těžbu písku, později zamýšlen jako soukromá vinárna) vyzdobil v letech 1934–1968 místní lidový umělec Maxmillian Appeltauer (1904–1972) malířskými výtvory a průpovídkami, z nichž mnohé se vztahují právě k vínu.

„Skleničko, skleničko, po okraj nalita,
dovedeš utěšit, žal, když v hruď zavítá.
Ještě si zavzdychnu, skleničko, to já vím,
čím víc se napiju, tím spíše ozdravím.
Budu zas jako křen, klobouk dám do týla,
budu jak růžička, jíž rosa skropila.“

Jsou tu i obrazy poplatné nechvalným režimům (například ramenem socialistického jeřábu přemalovaná „hajlující“ ruka) i další nejrůznější výtvarné motivy – od trpaslíků přes alpské krajinky, nájady až po krojované páry a budovatele socialismu. Výtvory pocházejí z období první republiky, německé okupace a doby poválečné. Je obdivuhodné, že malíř ač byl jednoruký, pracoval bez nároků na odměnu, a dokud nebylo zavedeno osvětlení, tesal a maloval při svíčkách (podobně jako před tisíciletími mladopaleolitičtí mistři vytvářející za mihotavého svitu loučí a kamenných lampiček v hloubce jeskynních systémů Altamiry, Les Trois Frères nebo Lascaux úchvatné malířské kompozice).



Maxmilián Appeltauer, *Malovaný sklep*, bez data, Šatov (okres Znojmo).



Maxmillian Appeltauer, *Až budem trouchnivět…*, bez data, „graffiti“
na pískovcové stěně, Malovaný sklep, Šatov (okres Znojmo).



Šatovský Weinkeller není tak sdílný jako Malovaný sklep, svůj příběh v sobě nese mlčky, o to víc rozněcuje fantazii a klade otázky: Kdo, komu a proč vyklučil vinici?

Nový hospodářský systém po roce 1989 podnítil podnikatelskou kreativitu také ve vinohradnictví a vinařství. Vinaři si uvědomili, že prosperitu jejich podnikání podpoří a umocní uplatnění moderního uměleckého designu na lahvích a vinětách a přitažlivé architektonické ztvárnění vinařských domů. Inspirovali se příklady nových vinařství jinde ve světě, jaká již fungovala například v Austrálii nebo ve vinorodém kalifornském Napa Valley, ale především v sousedním Rakousku, kde v té době již existovalo několik desítek moderních vinařských objektů. Tento trend zahájila v letech 2008 a 2009 vinařství Sonberk a Gotberg v jihomoravských Popicích. Později se k nim připojila další vinařství (abecedně): Barabáš, Červinka, Fabig, Gala, Gurdau, Johannesberg, Kolby, Konitz, Krásná hora, Kraví hora, Lahofer, Obelisk, Přátele Pavlova, Reisten, Starý Vrch, Šebesta, Škrobák, Thaya, Václav, Vican, Volařík. Společný jmenovatel představuje objekt, který při zachování dobrých užitných a ekologicky a energeticky šetrných vlastností (výroba vína, společenský a administrativní provoz ad.) respektuje *genia loci* krajiny. Na rozdíl od předchozích dob jsou objekty zpravidla umisťovány na okraji nebo uprostřed vinohradu. Jako stavební materiál se spolu s ocelí, betonem a keramikou uplatňují také přírodní suroviny (dřevo, kámen) podporující estetiku objektu i jeho úspornost. Usedlost se stává v dané lokalitě společenským a kulturotvorným prvkem provozujícím nebo podporujícím enoturistiku a rozmanité kulturní a vzdělávací programy ve svých zdech nebo v areálu pod širým nebem.







◂◂▴ Vinařství Přátelé Pavlova (rodinné vinařství Pavla Müllera), Pavlov, okres Břeclav; objekt se nachází ve vinici na severovýchodním úbočí Pavlovských vrchů s výhledem do údolí Dyje s Novomlýnskými nádržemi. Dokonale splývá s okolní krajinou, možná podobně jako sídelní objekty paleolitických lovců před třiceti tisíci lety. Jeho autor architekt Marek Jan Štěpán se inspiroval jednoduchými venkovskými hospodářskými stavbami u nás i ve Středomoří, většina stavebního materiálu pochází z místních zdrojů.

Jiný přístup představuje přetvoření historických objektů prostřednictvím restaurace a rekonstrukce, popřípadě i pomocí citlivých architektonických zásahů, do plně funkčních vinařských domů. K takovému řešení sáhlo například vinařství Spielberg v Archlebově. Vinařství sídlí v bývalé budově někdejšího kulturního domu postaveného v sedmdesátých letech minulého století a vlastněného místním družstvem. Objekt chátral a poté co družstvo zaniklo, přešla část někdejšího družstevního majetku do vlastnictví obce Archlebov. Druhou část získalo v roce 2002 Vinařství Spielberg a učinilo z ní architektonický skvost, který je jednou ze stavebních dominant v krajině Moravského Toskánska.



Sídlo vinařství SPIELBERG CZ, s.r.o., Archlebov, okres Hodonín.

Podobně si počínalo B\V vinařství v Miloticích, když nechalo architektonicky zrekonstruovat barokní zámeckou sýpku a doplnit ji moderními prvky. Dalšími příklady využití historických objektů a jejich architektonického a výtvarného dořešení jsou Vinařství Nešetřil ve Znojmě, Vinařství Václav v Hustopečích nebo Vinné sklepy Kutná Hora sídlící v klášteře svaté Voršily, který mezi lety 1733–1743 postavil český architekt Kilián Ignác Diezenhofer (1689–1751), představitel vrcholného baroka.

Nevinně o víně v životě a medicíně

Zda víno prospívá, či škodí?
Chyba lávky...
Prospěch i škoda jsou věcí dávky.

Zasej, Yeňýku Žaloudíku, do myslí čtenářů esej o víně a zdraví, zavelel onehdy profesor *Jaroslav Malina, který si furt s něčím začíná*. Takovéto bylo zadání profesora staršího, nikoli však sešlejšího, protože vínu ani sportu se nevyhýbá. Jen tak samotného by mě to téma (v plachosti a obavách z odezvy) ani nenapadlo komentovat. Povel *„zasej esej“*, a jako vždycky, *poeticky*, s tu a tam poházenými rýmy, mi však nedal usnout. *Malina je vinný inspirátor – A ochrání nás, vinné i nevinné, respirátor,* to tvrdí zase jiní inspiracemi pověření profesoři.
Lidská zkušenost praví, že ve víně je ukryto zdraví. Je tomu skutečně tak, nebo si jen lžeme, jak se v mnohém zavedlo a teď se lže už skoro pořád? Také se latinsky říkávalo: *in vino veritas, in aqua sanitas.* Tedy že ve víně je pravda, leč zdraví že je ve vodě. Ve vodě nekontaminované, nutno podotknout, neboť i nebohé ryby z otrávené Bečvy a odkudkoliv by mohly rozčileně vyprávět, nebýt němými. Ani z delty Mekongu do našich supermarketů importovaný akvakulturní sumeček *Pangasius hypopthalmus* prý není chován ve vodách čistých, leč kalných, neboť tak v přemíře odpadních živin lépe přibírá na váze. Ano, s rybami obecně, včetně Pangasia, ladí bílé víno. Nalejme si tedy bez ohledu na kalné vody aspoň vína čistého.
Hned úvodem pojednání „přiťuknutí“ na zdraví, nebo jak se moderněji říká „tik tok“ na zdraví, ať jsme i s vínem tematicky adaptovaní v sociální síti.
Léta na otázku vína a zdraví odpovědně a odborně odpovídám: *Zda víno prospívá či škodí? Chyba lávky. Prospěch či škoda je věcí dávky.* Snad tou poetikou vejdu i do dějepisu, kam bych věru rád, nejlépe zobrazen s kalíškem vína v přiměřené dávce, aspoň po dobu, než se budou dějepisy zase přepisovat po vítězství jiných, třeba ideově pevných abstinentů.
Doba si cení extrémů, sytí a straší se jimi zároveň. Dva v jednom, jak zavedeno v tabletách do myčky. Čistí i cídí. Doba je digitální a má jen dvě polohy volby – jedna, nebo nula. Maximum, nebo minimum. Opilství, nebo abstinence. Nic mezi tím. Navrhuji třetí cestu – optimum = přiměřené pití. I policejní kontrole lze pak na otázku, pane řidiči, požil jste?, hrdě opovědět, ano, požil, ale jen v přiměřené a zdraví prospěšné dávce. Je to občansky poctivé a komunikačně ozdravné. Lze dodat, že *abstinent neužije radosti a opilec zase moudrosti*, navíc opilec zpravidla *předčasně složí kosti někde v záhonu nebo v náhonu*. Opíjet se pod obraz je vhodnější lihovinami destilovanými z brambor, obilí či cukrové třtiny, nikoli však svatokrádežně vínem jako nápojem bohů. Jak ostatně, případně i vyšetřovatelům, *nejlépe argumentovat mohu, že víno je nápojem bohů. A každý argument musí být strohý, pokud jde o úřady a bohy.* Víme o nich totiž PRD (o těch bozích), což je zkratka pro Pramálo Rozumem Dostupného.
A nyní opíši *definici zdraví* od Světové zdravotnické organizace (WHO), která říká, že zdraví je komfort fyzický, mentální a sociální. Na tom je celoplanetární konsensus založený na důkazech (evidence-based). Takto vědecky a z více úhlů pohledu je tedy třeba zkoumat i víno.
Zkoumejmež a bádejmež tedy.
Moderní bádání začněme *vinným googlováním*. Ve starověké Mezopotámii začínalo bádání luštěním a rekapitulací obsahu hliněných tabulek, ať již v sumerštině, akkadštině, asyrštině nebo babylonštině. Teď jsou tam tabulky jako informační zdroje rozježděné pásovými vozidly armád a smáčené ropou. Vyhořela už i alexandrijská knihovna, takže o co jiného se opřít na úvod než o Google. Naštěstí nám zbývá tento e-zdroj vědění v jazykově přístupné angličtině. Sumerové vymřeli a v češtině je toho vždy věru málo, zpravidla jenom to, co si sami napíšeme. Zhruba ve stejné době jako v Mezopotámii se utvářela čínská medicína, která rovněž využívala víno a jiný alkohol jako léčivo. Odráží se to v řadě spisů, mezi nimiž dominuje zejména čtyřsvazkové kompendium *Š'-wu pen-cchao (Materia dietetica),* které vzniklo za dynastie Ming. Obsahuje pojednání o více než třech stech léčivých látkách a bylinách ilustrovaných téměř pěti sty vyobrazeními.

Vhledem do mocné databáze PubMed zjistíme, že aktuálně je na téma víno a zdraví *(wine and health)* k dispozici přes *6 000 odborných prací*. V současných letech jich přibývá asi pětistovka ročně, více než jedna každý den, nelení se ani o víkendech, svátcích a dovolených, kdy jde možná psaní o víně i lépe od ruky či od úst, nejlépe při víně. Věřme, že práce jsou motivovány výhradně vědeckým úsilím, nikoli komerčně, byť komerce vědu prorůstá jako dřevomorka trám. Ještě před dvaceti lety byly tyto práce jen sporé a plaché, pak se hráze zábran protrhly ke svobodě ducha i bádání. Ale je toho k pročtení až příliš. Mozek v množství tápe, duše taky. Spraví to do přehlednosti až umělá inteligence. Jen inteligencí přirozenou se pokusím shrnout, nejlépe při skleničce vína, co se vlastně v té informační náloži zjistilo. Padouch prý není víno jako rostlinný extrakt, ale *alkohol* v něm. Mnozí, hlavně kardiologové, však soudí, že ani alkohol není padouchem, je-li užíván v terapeuticky přiměřené dávce a pravidelně. A nej-



Čínský anonym, *Blahověstnost alkoholu*, mezi 1368–1644, dynastie Ming, ilustrace spisu *Š'-wu pen-cchao (Materia dietetica)*. Popisek k těmto ilustracím uvádí: „Chryzantémový likér zahání bolest hlavy, zlepšuje zrak a sluch, zmírňuje paralýzu, povzbuzuje chuť k jídlu, blahodárně působí na *jin* i *jang* a odstraňuje sto nemocí. Hroznové víno jej vhodně doplňuje a reguluje…“

méně šest dní v týdnu, jak prozkoumal a navrhoval nyní už mytický kardiolog a přítel profesor Milan Šamánek, ovšem tvrdí to i cizinci odjinud. Jako by šlo o revoluci v medicíně zákazů, protože medicína si navykla spíše zakazovat, přikazovat a omezovat, aby lidského zdraví a štěstí bylo více. Opět se zde vyjevuje, že dávka bude na celé věci to podstatné, neboť i atropin z rulíku zlomocného *(Atropa belladona)* nebo digitoxin z náprstníku *(Digitalis purpurea)* zabíjejí či prospějí v závislosti na podané dávce. Také jde o to, v jaké *koncentraci* a frekvenci onen alkohol vtéká hlavou do těla ke spotřebě. Jeví se, že koncentrace alkoholu ve vínech (11–14 %) je daleko přiměřenější než v destilátech (38–50 %). Nižší koncentrace alkoholu *s metabolismem alkoholu vždy lépe ladí, byť nelze říct, že játra přímo hladí.* Játra však snáze odolávají a umějí navýšit aktivitu příslušných enzymů, je-li mírnou konzumací alkoholu naznačena poptávka. Pivo je svými 3–5 % alkoholu jako poměrně něžný alkoholický nápoj neprospívá zase velkým konzumovaným objemem, mysl obmane humulinem i lupulinem, více zatíží oběh a alkoholu je z něj nakonec příliš. Je otázka, zda vědě a vědění více prospívají mainstreamoví mudrcové jako repetitoři dosud hlásaného nebo pozitivní devianti odkrývající nové obzory až k hranicím poznání, které už pak hlídají pověření dychtiví strážcové před dezinformacemi a disentem. Soudím nicméně, že i v poznání je evoluce příliš pomalá, revoluce zase příliš krvavá, nejlepší že je asi facilitovaná evoluce. Totiž i znavený a vláčný běžec na dlouhé trati se zpravidla probere a zrychlí, má-li náhle za zadkem

lítého vlčáka nebo je-li do něj kopán (míněno do zadku, nikoli do vlčáka,
němé tváře, byť štěkající).

Tímto jsem možná uvedl evolučně-revoluční vědeckou teorii Kaliforňana Roberta Dudleyho z roku 2000 o *opilé opici* (Drunken Monkey Hypothesis). Dudley tvrdí, že mírné přiopití čili ebrieta je druhu Homo vlastní už od dob předků hominidů. Zatímco my civilizovaní lidé pílíme a šplháme rádi vzhůru, sešplhávali stromoví hominidé naopak dolů, aby sbírali sladké plody spadané na zem, byť na zemi je více nebezpečno než nahoře. Padání ke zralosti patří. Toť i mnohými nyní nevítaná poučka pro rozvinutou demokracii, vznikající už za hominidů, když to alfa-samec sám nezvládal. A pakliže hominidé sladké plody dole hned nesebrali, lehce zakvasily a měnily se ve šťavnatě lehce alkoholické. Hominidé v evoluci brzy rozpoznali, že je jim pak lépe, veseleji, družněji, snáze sestavovali tlupy a koalice, s lehkostí se dopouštěli úmluv a zase je s menšími rozpaky porušovali. Tělo produktům kvašení postupně přivykalo. Hodokvasu z kvasu se účastnilo i mladé potomstvo a zda tím hloupl nebo moudřelo, můžeme hledat na sobě a v sobě. Společnost se nicméně stávala dynamičtější, radostnější a rozvojovou, jela-li nově též na poměrně ekologický lehký alkoholický pohon, nikoli na těžkou ropu, mazuty a uhlí, což nastalo až poté. Tedy nejen Engelsova práce o podílu práce na polidštění opice, ale též i Dudleyho hypotéza o polidšťování opice zkvašeným ovocem s alkoholem by neměla být školákům a hledajícím utajována. *Za štěstím i dolů se vrhat, nikoli jen vzhůru šplhat*, zní poučení z tohoto odstavce.

Popravdě řečeno, je na tom *hledání pravdy o víně a zdraví* zahanbující, že takto jako potomci přiopilých opic jsme byli rozpoznáni až nyní, na prahu třetího tisíciletí, byť „Pravda vítězí“ stojí a vlaje na

prezidentské standartě s pýchou už dlouho jako náš vlastenecký standard. *Pravda ve víně i pravda na vlajce, jaká to podpora pro vína obhájce!* Ale pro vyváženost lze pro opozici i jinak: *Pravda ne ve víně, jen pravda na praporu, jaký to podnět pro hnutí odporu!* (míněno odporu k vínu, rýmuji, aniž spočinu). Nebo smířlivěji: *Od prezidentských cností ku vína lehkosti*.

Víno zdravá osvěta nedoporučuje, protože je to nápoj s alkoholem. Připomeňme si však, že odvěký vinný nápoj se konzumuje na hradě i v podhradí, při slavnostech i ve smutku, připíjí se na zbožštělé, na nebožáky i nebožtíky. Dokonce i na konferencích o zdraví se jím připíjí na zdraví, i na konferencích o nemocech se připíjí zase na zdraví nemocných, ale už s obavami, aby se to nezvrhlo k povšechnému zdraví bez zisků z léčiv. Inu, kdo se chce více dozvědět o původu všudypřítomného pokrytectví, začte se do kapitoly 9 a 10 biblické knihy *Genesis*, kde to pokrytectví začalo, byť nepochybně už dávno předtím, když nás ještě formovali Annunakové, jak poutavě popisuje Zecharia Stitchin. Ale lidi to moc nečtou, protože mají rádi jiné předkládané mytické jistoty. Tak či onak *má víno ve své lehkosti vždy velmi blízko ke ctnosti, možná i k více ctnostem a rovněž k darebnostem.*

– A člověk sám je v tom jen hostem, krátce pozvaným na piknik. To Stvořitel je viník.



Filippo Calendario, *Opilý Noe se Semem a Jaffetem,* ca 1350, mramor, Palazzo Ducale (Dóžecí palác), Benátky, Itálie. Sousoší, ilustrující příběh o pokrytectví zaznamenaný ve starozákonní knize *Genesis*, se nachází na nároží nejstarší části dóžecího paláce, která je obrácená k nábřeží. Kymácející se Noe se pokouší levou rukou zachytit kmínku vinné révy, z pravé ruky mu vyklouzává pohár, z něhož vytéká víno, Sem se snaží starému otci pomoci, zatímco Jaffeta otcova opilost naplňuje zděšením; nezdárný Chám se do kompozice nevešel. Calendariův Noe dokonale odpovídá představě o podrouněném člověku, až by se chtělo říci, že umělec těží z vlastních bohatých prožitků. Benátky byly totiž mezi 12. a 18. stoletím centrem evropského obchodu a místem, kde se s vínem čile obchodovalo, o víno nebyla nouze. Kupci přiváželi do Benátek vína různých druhů ze všech koutů Středomoří. Postupně se Benátčané stali mistry v mísení vín různých ročníků a rozmanitého původu, aby výsledný produkt byl co nejpěknější a dlouho vydržel; tato novinka byla obecně nazývána „alla moda di Veneziana“.

Dále v civilizačním úsilí lidé, nikoli již hominidé, zejména válčili, mrzačili se a hubili. *Válčení* jako zjevně zdraví neprospěšné, leč velmi lidské statečné konání se už vůbec neobešlo bez alkoholu, hlavně koncentrovanějšího a cíleně armádami nakupovaného nebo lidu cestou konfiskovaného. Nikoli už jen z oněch náhodně kvašených rajských plodů při mlácení se tehdy nanejvýš klackem. Hodilo se obilí, brambory, hlízy, rýže, maniok, švestky, meruňky, cokoli dokázaly kvasinky přetvořit v etanol. Pohříchu v tom bylo vinno i víno, spíše však pro velitelské štáby. Někdy ovšem etanol i trochu s metanolem a následnou zaslepeností, což občas doba na scénu i vrací jako onehdy na Zlínsku. „Něma ruma, něma šturma“, praví pořekadlo ze severovýchodu vlasti od dobývajících suroviny pro průmysl, včetně válečného. Odedávna se válčilo pod vlivem alkoholu. Kdo byl opilejší, byl lítější, kdo byl střízlivější, měl naopak momentální taktickou i strategickou výhodu. Věřím, že naši velitelé a stratégové pijí jen přiměřeně, neboť připíjejí na vítězství. Opijí-li se, pak štěstím z úspěchu nebo naopak ze zoufalství, že to zase nevyšlo. Alkohol je každopádně spolutvůrcem dějin, byť to zní jako chemizace historie a sociologie. *Leč válečné mraky znají víno taky.*

Co však dělá člověku *bolehlav* a rozladu po nemírném pití nápojů s alkoholem? Toxický pro tělo není alkohol, tedy ethylalkohol neboli etanol, ale jeho metabolický produkt acetaldehyd. Kdo viní alkohol, nechť plísní acetaldehyd a zpracovatelský enzym alkoholdehydrogenázu. Té má bílá západní rasa vrozeně více a alkohol tak zvládá lépe než Asiaté nebo Staroameričané. Muži jí vládnou lépe než ženy, byť dámy to mohou praxí nacvičit a dohnat. A činí tak. Doporučovaná maximální dávka vína 4 decilitry pro pána a 2 decilitry pro dámu (1 decilitr ze sedmičky se vylije nebo dopije už mimo doporučení) se časem už mění na hodnoty 3,5:3,5 až k opačnému poměru mezi ženou a mužem, případně dokonce 7:0, řídí-li odpovědný muž nebo je-li abstinentem a nechává vše podstatné na partnerce. Vztahy uvnitř druhu *Homo* vždy bývaly a jsou dynamické a různé bez ohledu na rodičovská, církevní, vládní, genderová nebo právní doporučení a regule.

Dosti však řečí o alkoholu. Pojednejme o víně více *holisticky*, nejen alkoholisticky. Vodu v něm pomiňme, byť je jí ve víně valná většina, a to nikoli k mytí, koupání či k závlahám. Ale třeba k oplachu ran bylo víno v historii doporučováno, protože bylo jisté, že voda je v něm čistší než odjinud a víno má navíc mírně antiseptické účinky, stejně jako mnohé bioprodukty. Ve válečné chirurgii profesora Jelenského se píše, že „lépe omývat rány čerstvou močí než vodou z nejistých zdrojů“. Ostatně také víno lze bez námahy měnit vypitím na moč, což je dobré si uvědomit, kdyby se někdo štítil ránu oplachovat vínem a preferoval moč.

O vodě ve víně a oplaších by to možná stačilo. Věnujme se sofistikovanější *biochemii vína* a četným látkám v něm obsaženým. Těch podstatných jsou desítky. Pozornost budí zejména látky polyfenolického charakteru čili flavonoidy. Patří k nim vždy zmiňovaný resveratrol, dále quercetin, apogenin, luteolin, katechin a desítky dalších. Hovoří se o jejich účincích antioxidačních, ale také antiproliferačních a regulačních. Flavonoidy přímo nabité je zejména takzvané kvevri víno starých gruzínských vinařů, kteří nechávají proces kvašení a zrání hroznů běžet v nádobě zakopané do země a po čase už jen stáhnou hotový produkt. Je to méně pracné a levnější než řízené kvašení v nerezu a zrání v nákladných dubových sudech. Je to ovšem takové kavkazsky prosté, a tudíž nešířené. Celé biochemické hodnocení účinků jednotlivých komponent na zdraví je ovšem velmi složité a jistěže též dávkově závislé. Těžko se spoléhat na protektivní účinek antioxidantů ve víně, když pro rozvinutí plného ochranného účinku by ho bylo třeba vypít až smrtelných deset litrů. Lze to pak zkomprimovat do jedné tabletky resveratrolu (preparát Everol), což je však vinařsky vnímáno jako pokleslé, až nechutné zneužívání vědy i přírody ve prospěch farma-byznysu chemickými náhražkami vinné radosti. Polyfenoly či flavonoidy samy o sobě na radosti nepřidají, zda na zdraví v tabletkové neradosti, je více než sporné.

Na prospěšné látky bohatší jsou nepochybně vína červená, kde se mnohé látky lépe vyluhují ze slupek, případně i stonků (tedy střapců), v nichž mok nějakou dobu leží. Tam jsou totiž ony látky především a vinný keř je tam soustřeďuje ke své vlastní ochraně před mikroby, bakteriemi, viry, plísněmi i houbami. Lze říci, že čím tvrdší podmínky pro vinohrad, tím více je oněch protektivních látek. Fenolické látky umějí napodobit na receptorech třeba také strukturu steroidních hormonů a působit na *hormonální regulace*, protože část struktury molekuly sdílejí s cyklopentanoperhydrofenantrenem, výchozí sloučeninou pro kortikoidy a pohlavní hormony, estrogeny, gestageny a androgeny. Leckde se tak mohou dít interakce nevídané. Část z nich lze modelově nebo experimentálně ozřejmit, většinu nikoli a lze se jen domnívat a pídit. Je-li život v myriádách svých mechanismů poznatelný, je nejisté. Je spíše jisté, že není, a počítají se jen výsledky. Tolik i k úvahám vlivu vína třeba na rakovinu prostaty, prsu, dělohy nebo vaječníků jako nádory podléhající také hormonálním vlivům a dysregulacím.

Alkoholem *poničená játra*, zprvu se steatózou a fibrózou, pak i s chronickou hepatitidou, jsou náchylná brzy hostit také vznik rakoviny, tedy hepatocelulární karcinom. To se ovšem nestává při rozumném pití vína, spíše jen u elitních alkoholiků konzumujících zpravidla levnější destiláty zalévané pivem. Podobně nezvedeně se může chovat také alkoholem *poničený pankreas*, kdy lze i rychle skončit na

alkoholem indukovanou akutní pankreatitidu čili zánět slinivky. A k tomu ještě přistupuje kouření s kancerogeny vdechovanými, ale zároveň i polykanými ve slinách, s rizikem pro jícen a žaludek po cestě. Trpět mohou i ledviny a celý vylučovací systém, tedy zejména močový měchýř. Že by se však ve vinných sklípcích nebo vinotékách kouřilo, jsem si dosud nevšiml, víno totiž s kouřením neladí. Víno požívané v rozumné míře je v onemocněních trávicí a močové soustavy vinno minimálně, pokud vůbec. Nemotejme si tedy hlavu obecným termínem alkoholické nápoje, je to zavádějící stejně jako hledat univerzální pravdy v obecných termínech společnost, civilizace, příroda nebo veřejné mínění.

Lze tvrdit, že: *Není to jistě vina vína, vyskytne-li se rakovina. Zdali však před ní víno chrání, je nejisté a furt ke zkoumání.*

Prospěšné *antioxidační účinky* jako víno mají ovšem také jiné rostlinné extrakty jako šťávy a čaje. Vinohradník ovšem není čajník a čajem víno nenahradíš. Nejlépe je asi užívat obojí podle situace, chuti a aktivit v práci nebo dopravě. Antioxidační účinky látek obsažených ve víně se nicméně hodí. Co více oxiduje, totiž rychleji stárne, degeneruje a ztrácí se. Hasiči o tom vědí své, zprvu doutnající sláma, pak hořící stodola, nakonec jen černé kremační spáleniště. A tak je to i s tělem a jeho srdečně-cévním a metabolickým systémem, jemuž oxidační procesy neprospívají a stárnutí urychlují.

A pak je zde velké téma o společenství zvaném *mikrobiom*, žijícím v člověku. Člověk vlastně nikdy není sám, jsou v něm trvale asi dva kilogramy mikrobů, především ve střevech, tělních dutinách a zákoutích i na površích. Je to mnoho miliard pidiživočichů, kteří člověku pomáhají žít, trávit, ale i bránit hostitele proti zlým mikrobům zvenčí. A jakkoli je to k nevíře, také mikroby mají svoje preference, někteří víno rádi, jiní méně. Docela důkladné studie například vědců z Florencie už před lety prokázaly, že laboratorní krysy živené granulemi s vinným rmutem mají odlišnou a příznivější skladbu střevních mikrobů než ty živené bez vinných příměsí, kde převládají bakterie hnilobné, s nimiž je spojena řada problémů a některá onemocnění, včetně střevní rakoviny. Zdá se také, že pravidelné pití vína zapíná činnost (expresi) jiných genů, než se vidí u nepijáků. Moc se v tom zatím nevyznáme, ale je třeba pamatovat i na to, že člověk nikdy není sám a jeho víno si užívají i organismy, kterým je hostitelem a bez nichž by to žití sám ve zdraví nezvládl. Čili *nejde jen o pití, ale též o žití*. Je ovšem fakt, že i bez vína to mikrobi zvládnou. Ostatně nemají-li své potřebné, nakvasí si leccos ve střevě sami. Vždyť i víno samotné je produktem mikrobiálního snažení, byť ušlechtile kvasinkového. Stejně tak sýry, kefíry a vše, co nějak zraje, bobtná, kvasí a mění se v chutnější a stravitelnější. Opakujme si, že víno je bioprodukt, stejně jako člověk, a tudíž je jako on podobně nevypočitatelné a tajemné.

Hlavou do těla však spouštíme nejen nápoje, vinné i nevinné, ale také potraviny. *Páření vína se stravou* je velmi podstatnou částí poznávání a sebepoznávání. Onen „francouzský paradox“ jako ověřený poznatek, že hýřící a rozverné středomořské národy se dožívají ve zdraví déle než upjatí a zdravotních doporučení více dbalí Anglosasové, respektive Severoatlanťané, lze vysvětlovat nejen rozdílnou preferencí a spotřebou vína, ale také typem stravy. Tedy hamburger versus kreveta, ryba versus hovězí steak, čerstvé ovoce versus zavařenina, sýr versus moučník, pohoda versus křeč, uvolněný filozof versus stresovaný manažer, potenciální alkoholik versus jistý workoholik. A hned máme problém vícerozměrný. Studií o různých stravovacích návycích a různosti složení stravy u milovníků vína, jiných nápojů s obsahem alkoholu a čirých abstinentů je plno. Nevítězí v nich kupodivu abstinenti, nýbrž ti, kteří pijí víno trvale jako běžnou součást stravy. Těžko se to popularizuje pro globální svět; jinak je na Korsice či v Řecku, jinak v Německu nebo na Ostravsku a rodina od rodiny se chová různě podle solventnosti, návyků, věku i vzdělání. Samostatnou kapitolou jsou USA, kde jsou prostředí pestrá od Kalifornie po Maine, od Wisconsinu po Floridu. Lze tam žít různým životním stylem a užívat si kladů země i obezity mnohých, a to i v plné deklarované abstinenci bez vína, třeba jen s Coca-Colou.

Víno a kontexty, to bude jednou hezká kapitola, až k ní dozrajeme.

Zdraví mentálnímu víno v přiměřené dávce jistě prospívá. Už tím, že je člověk zpravidla méně zachmuřen a stává se veselejším, někdy dokonce i výská a skotačí, jindy jen přemítá, ale i tak se stává hovornějším a sdílnějším. Za to ovšem nemůže sám člověk, nýbrž interakce alkoholu s mozkem, do něhož víno vsákne. Avšak jen přiměřeně, nabádám opět! Vsákne-li vína příliš, mozek ochabne, člověk se stává vláčným, až otráveným, případně mrtvým. Tedy pozor na to! Přístup k pití vína má být vždy farmakologický, lépe řečeno pokorný a uctivě degustační. Učivo o alkoholu a dávce by mělo přijít do osnov občanské nauky už na základních školách, aby tam, kde se pít začíná, bylo jasněji a přiměřenost vešla do paměti imprintingem, což je nejsnazší u mláďat. Zákaz alkoholu samozřejmě pro mládež platí, ale prý se ho stále častěji nedbá. Nebo dbá a dbalý se pak uchýlí k pervitinu anebo tanečním extázím z drogy zvané extáze (MDMA). Mládež prý nám podle průzkumu nyní více tápe, mentálně choří, až blbne. Je-li tomu tak, stojí za zkoumání, zda více z alkoholu, drog, blahobytu, ztráty cílů nebo zamilovanosti do mobilů a počítačů. Z vína to nebude.

Žil zde už *Homo sapiens*, nyní *Homo economicus,* ale množí se *Homo electronicus*, než nastoupí kyborgové, tedy kybernetické organismy. Už je i vídáváme. Chovají se, konají, pijí i myslí jen podle nastaveného programu. Nutno se obracet k těm, kteří je programují. Třeba s otázkou, zda také pijí

víno a zda jim v programovací práci víno prospívá či škodí. Čekal bych, že s pomocí umělé inteligence odvětí, že „neptej se, zda prospívá, nebo škodí, toť chyba lávky, prospěch či škoda je věcí dávky“. Tak to byla žertovná filipika o vztahu mysli a vína i do budoucna se závěrečným sloganem: *Po sklence vína se snáz usíná*. Je to však nehezké vůči farma-firmám vyrábějícím tablety pro lepší spánek, lidově zvaných oblbovadla. Mohu-li být žalován pro pomluvu a pokles zisků z nich, statečně nedbám. Snad to čtení o víně nebude příliš šířeno, protože šíření čehokoli se už hlídá, ba i trestá. Tolik ke zdraví mentálnímu. *Na mysli mi ještě tane: při víně a rozumu zdravé zachovej nás, Pane*.

A co víno a zdraví sociální? Je víno zdravější ve zdravé, nebo v nezdravé společnosti? Už byla zmíněna družnost a pospolitost hominidů při sběru nakvašeného ovoce pod stromy rajského pralesa. V soudobé džungli je to složitější. Homo už není ani tolik *Homo erectus* čili člověk vzpřímený, ale je ohebnější. Už není ani tolik *Homo sapiens* čili rozumný, ale spíše vychytralejší. *Homo economicus*, myslící více ekonomicky, se soustřeďuje spíše na sebe než na tlupu. Rozvíjí se také *Homo ludens* čili člověk si hrající, případně kříženec obého kultivaru hrající si s bankovkami, akciemi a nyní zejména dluhy. Lze do toho vstoupit vínem? Jistěže lze. Už jen naceňování a prodej vína je samostatná věda. Může, ale nemusí odrážet kvalitu. Na otázku „které víno je nejlepší?“ odpovídal moudrý nestor moravského vinařství profesor Vilém Kraus vždy stejně: „Tož to, které vám nejvíc chutná (šmakuje).“ Tím upozornil na jedinečnost individua a obtíž univerzální volby, případně voleb obecně, aby bylo všem po chuti. Chuť i vůně někdy přidá na ceně, sama cena však na chuti ani vůni nepřidá. Některé solventní neznalce však může přesvědčit, že jim víno má chutnat, protože bylo drahé, někdy až závratně, a je tedy nejlepší. Profesor Kraus a jeho žáci to možná vidí nelineárně a relativně, a stejně soudím já, pouhý laický konzument. Ostatně leckterý vinař má něco vína i pro sebe a pro blízké přátelé uschováno a nenaceněno, právě proto, že si ho cení. Taková je lidová ekonomika všedního dne.

A co ta velká, globální, unijní a dotační? Drtivá většina dotací vinařům prý v Eurounii připadne na Itálii, Francii a Španělsko. Ostatní státy spíše paběrkují na zbylých dotačních drobcích. Koštoval jsem ostatně i estonské víno od Tallinu. Svařené a slazené s kořením bylo dobré a po dvou kalíšcích se jevilo ještě lepší. Poměry v unii mají být ekvitní, tož prý jsou. Chyť, jak můžeš. Neekvitní je jen klima, terroir a tradice. Leč radujme se ze všech evropských vín, ostatně i těch z jiných kontinentů, neboť jsou zpravidla v supermarketech levnější. Vztah ceny a vzdálenosti od producentů ke konzumentům je rovněž nelineární. A nezapomínejme, že jsme člověk druhu *Homo economicus*, kterého vábí na víně mentální úleva i momentální sleva. Tak či onak, trvám na tom, že socioekonomické zdraví k celkovému zdraví patří. Ostatně hovořívá se o zdravoochranné odpovědnosti vlád a ministerstev za veřejné zdraví. Míní se tím zatím spíše jen epidemie, transplantace a porodnictví, nikoli dluhy a dluhové pasti ani prevence. Lapeni v dluzích jsme ovšem už unijně i transatlanticky ekvitně všichni. Může za to asi britský ekonom John Maynard Keynes, který objevoval pozitivní přínos dluhů pro rozvoj. Že se však dluhy za účelem blahobytu tak rozvinou, asi nečekal. Tož připijme si pozitivně právě pěkným vínem s rýmem na závěr: *Však to někdo zaplatí, a spíš ti chudší, než ti bohatí.*

Nevím, zda jsem textem něčemu pomohl či zabránil, jen doufám, že jsem nezranil. Primum non nocere (hlavně neškodit, zní pravidlo od dob Hippokrata), neškodit slovem, činem, zbraní ani vínem. A nejlepšími zbraněmi do vinohradu jsou stejně rýč, nůžky a kultivátor, do biovinohradu s integrovanou produkcí pak plevel, žoužel, hmyz a pro dekoraci i motýli. Brokovnici na špačky pomíjím, je na to zákon, brokovnice zdraví nabyté konzumací vinných bobulí špačkům ničí.

Na zdraví! Buďme hraví a zdraví!

Žaluji, jako kdysi Zola,
s Villonem v Testamentu pliju na život,
na jazyk derou se jen trpká slova,
však trocha vína na patře a svět je znova
v cajku.
Vínu za to budiž dík!

Váš prof. MUDr. Jan Žaloudík



Žlutokopecký onkovinohrad Asklépiadés, 22. 7. 2025, fotografie; název byl zvolen podle řeckého lékaře Asklépiada (1. století př. n. l.), jenž správně odmítl Hippokratovo učení o tělesných šťávách a ve své terapii vyhradil významné místo vínu a koupelím. Vinohrad se nachází pod Bakešovým pavilonem Masarykova onkologického ústavu (MOÚ) nad jižním svahem Žlutého kopce v Brně. Z podnětu lékaře-onkologa a vínofila prof. MUDr. Jana Žaloudíka jej za asistence Střední vinařské školy ve Valticích zřídili na jaře roku 2023 tamější lékaři. Zřizovatelé a enologové (zejména ti, kteří jsou čas od času hospitalizovaní v MOÚ) soudí, že vinice budou produkovat vysoce ceněná vína ovlivněná specifickým mikroklimatem a minerálními látkami z podloží tvořeného siliciklastickými sedimenty spodního až středního devonu. Stanou se ozdobou připravovaného apelačního systému.



Některé z hlav žlutokopeckého vinohradu jako by vytvářely hrotitý oblouk (též *lomený oblouk)*, architektonický prvek vzniklý ve vinorodém Burgundsku; je typický zejména pro gotické stavby pnoucí se k nebesům. Konfigurace může též připomenout Tristana a Isoldu, dvojici legendárních středověkých milenců z francouzského rytířského eposu z 12. století. Snímek byl pořízen před šestou hodinou ranní (22. 7. 2025) – vidíme, že lékařské zařízení je již v činorodém provozu; v pravém dolním rohu poznáváme siluetu profesora Jana Žaloudíka, emeritního ředitele MOÚ, který se stejnou laskavou péčí stará o své pacienty i o onkovinohrad. Masarykův onkologický ústav funguje zřejmě podobně jako antická Asklépia, což byly svatyně s léčebným lázeňským zařízením, kde se léčilo inkubací, to je ve spánku: pacient, vykoupaný v chrámové vodě, se odebral s obětinami do chrámu, kde byli chováni hadi zasvěcení bohu, ulehl na rouno zvířete předtím obětovaného a vyčkával příchod Asklépia. Bůh se mu zjevil ve spánku a dal mu svou radu nebo na něm provedl léčebný zákrok. Uzdravení pacienti zavěšovali z vděčnosti v chrámu destičky s popisem choroby a jejího vyléčení (takzvaná *iámata*) nebo plastickou reprodukci uzdraveného orgánu. Velkým počtem *iámat* od vděčných pacientů hovořících o vyléčení se může pochlubit též Masarykův onkologický ústav.

Vinařství

JOHANNESBERG
VINAŘSTVÍ

Vinařství Johannesberg

Zaječí, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Který z obou Janových vrchů má ve vinařství navrch,
když jen ten německý známe z ptačí perspektivy,
zatímco moravská Janova hora je v ohledu toho pohledu,
jako ta kobyla, co chodí bosa.
Musíme tedy posečkat, až její majitel osedlá Pegasa
a ukáže nám svůj Parnas z nebeského nadhledu.

Příběh vinařství Johannesberg

je velmi mladý, od myšlenky k jeho realizaci uplynulo sedm let a vína z tohoto vinařství jsou nyní (2023) teprve druhým rokem v lahvích, kde zrají a trpělivě čekají na své vínomilce. Příběh může být v dnešní době inspirativní i pro ty, kteří chtějí zhodnotit volné investiční prostředky a rozhodují se kam, rozhodně málokterý obor je tak romantický jako vinařství. Všechno začalo jednoho letního odpoledne v roce 2016 na slunné terase valtické vinné galerie, kde došlo ke schůzce budoucího investora Jiřího Kliky s valtickým konzultantem pro začínající vinařství Milanem Sedláčkem. Požadavek Ing. Kliky na výstavbu kompletního „hobby“ vinařství s profesionální technologií a s výsadbou vinic do dvou hektarů se zdál na první pohled utopický, zejména z pohledu ekonomických vstupů/výstupů. Po rozhodnutí přičlenit k vinařství menší penzion, zaměřit prodej vína na prodej ze dvora a provozovat vinařskou turistiku začala myšlenka nabývat reálných obrysů také z hlediska ekonomiky.

Historie

Rok 2016 lze brát za zahájení činnosti budování vinařství Johannesberg, jehož název je odvozen od německého názvu zaječického vršku Janův vrch – Johannesberg, tyčícího se nad vinařstvím. K záměru v první řadě patřil výběr pozemku vhodného jak k výsadbě vinic, tak ke stavbě vinařství s penzionem, který by splňoval zároveň vizuálně-estetické prožitky budoucích návštěvníků. K tomuto účelu pořídil investor pozemek na mírné vyvýšenině při úpatí již zmíněného vinařského kopce ve vinařské obci Zaječí na ulici Šakvická, orientovaný západo-západo-jižním směrem, s optimálním sklonem pro výsadbu vinice. Z nejvyššího místa pozemku je úžasný a ničím nerušený výhled na ikonickou Pálavu, přes největší vodní plochu v kraji. Není tedy náhoda, že budova vinařství s vyhlídkovou turistickou terasou stojí na nejvyšším místě areálu.

Cíle

Cílem investora Ing. Jiřího Kliky, který většinu profesního života pracoval a pracuje jako pilot dopravních letadel, naposledy jako kapitán Boeingu 777 ve společnosti Emirates, bylo věnovat se provozování vinařství, poté co padne rozhodnutí odejít do pilotního důchodu. Neměl tedy v úmyslu zbudovat vinařskou usedlost jako prostředek zajišťující obživu a výdělek, nýbrž vinařství představující alokaci investičních prostředků a radost z jejího provozování v době aktivního vychutnávání důchodového věku.
Filozofií Klikova vinařství je vyrábět vína pokud možno přirozenými, po sta a tisíciletí ověřenými způsoby. Majitel věří v sílu přírody a její přirozené schopnosti vytvářet jedinečná vína, což si mnohokrát uvědomil při svých „leteckých“ cestách po světových vinicích. Révu vinnou chce pěstovat přirozeným způsobem s minimálními zásahy do přírodních procesů a bez používání chemických prostředků. To stejné platí i pro zpracování hroznů a používané technologie při výrobě vína.

Do zimy téhož roku byla na základě půdního rozboru základních prvků provedena dávka zásobního hnojení strojenými hnojivy. Následné hnojení vydatnou dávkou statkového hnoje provedlo ZD Bulhary, stejně jako velmi hlubokou orbu těžkou mechanizací. Na jaře 2017, po jarní přípravě půdy byla zahájena ruční výsadba PIWI odrůd *Solaris*, *Souvignier Gris* a *Hibernal* po dvou tisících sazenic. V následujícím roce 2018 bylo po ujasnění budoucího místa stavby vinařství a rodinného domu majitele dosázeno na zbývajícím pozemku ještě tisíc sazenic Hibernalu. Vinice v těsném okolí vinařství tedy čítá sedm tisíc keřů. V roce 2020 bylo ještě vysázeno dva tisíce kusů odrůdy *Johanniter* na nedalekém striktně jižně exponovaném a prudce svažitém pozemku v trati Vinohrádky v katastrálním území Nové Mlýny.



Vinice, vinařství, dům majitele usedlosti Ing. Jiřího Kliky.



Schloss Johannisberg, zámek a vinařství v obci Johannisberg, součásti města Geisenheim na pravém břehu Rýna ve vinařské oblasti Rheingau v německé spolkové zemi Hessensko. Zdejší krajinu od 11. století kultivovali benediktýni. Vybudovali klášter a baziliku sv. Jana Křtitele a založili vinohrady, takže réva vinná se zde pěstuje téměř tisíc let. Daří se zejména Ryzlinku rýnskému (odrůda byla vysazena kolem roku 1725 a je pokládána za nejstarší vinici tohoto druhu), který je považován za jeden z nejlepších ve světovém měřítku. Traduje se, že zde byl objeven „pozdní sběr“.

Nemovitost – stavba vinařství

Architektonickou studii areálu Vinařské usedlosti Zaječí, jak byl původní projekt nazván, vypracovala kancelář VHE a spol. s.r.o., autoři Ing. arch. Klement Valouch a Ing. arch. Jiřina Sedláčková. Projektovou dokumentaci vypracoval valtický projektant Ing. Adam Kurdík, který prováděl zároveň během realizace stavební dohled investora.

Stavba vinařského výrobního objektu byla zahájena v červnu 2020 a do zimy téhož roku byla dokončena hrubá stavba. Provoz ve vinařství byl zahájen sklizní 2021, provoz penzionu v květnu 2023, kdy byly dokončeny exteriérové části areálu a stavba rodinného domu majitele v sousedství vinařství.

Objekt vinařství je členěn do dvou výškových úrovní. V horní úrovni, se vstupem od jihu, je situován penzion pro návštěvníky vinařství s pěti dvoulůžkovými apartmány, vybavenými balkony. Návštěvnický úsek obsahuje rovněž klubovou část s nezbytným zázemím pro přípravu snídaní a občerstvení pro ubytované a návštěvníky, která může sloužit zároveň jako degustovna s výhledem přes prosklenou stěnu na vinohrad. Klubová část je propojena s venkovním prostorem samostatně přístupnou terasou pro možnost venkovního posezení větší společnosti a pro různé společenské akce v open-air prostoru s výhledem na vinice a Pálavu.

Technologická část vinařství je situována do spodního podlaží, které je propojeno s horním podlažím venkovním schodištěm. Nástupním místem schodiště je východ z dolní degustovny vinařství a vyúsťuje na terase klubové části. Vinařství je koncipováno tak, aby umožňovalo provádět veškeré technologické práce jedním pracovníkem. Výjimkou jsou pouze činnosti, jako například sklizeň révy nebo lahvování vína, které se bez pomoci více pracovníků neobejdou. Kapacita vinařství je cca 25 tisíc litrů vína v technologických nádobách s budoucí rezervou dalších 25 tisíc litrů, o kterou lze vinařství rozšířit předisponováním současného skladu lahvového vína v drátěných kontejnerech. Sklad je od počátku uspořádán jako hala pro instalaci nerezových tanků nebo dřevěných sudů.

Výrobní interiéry jsou dispozičně uspořádány tak, aby byl plně využit teplotní režim podzemní části stavby a spotřeba energie na vyhřívaní nebo chlazení byla co nejmenší. Výška stropů v celé technologické části je 3,5 metru, aby se dalo ještě manipulovat nad nerezovými tanky, které jsou v kvasné části vybaveny v horní části kruhovými průlezy. Tato výška zároveň umožňuje skladování tří velkoobjemových kontejnerů lahvového vína v jednom sloupci.

Lisovna je rozdělena sekčními vraty, zejména kvůli teplotě, aby v zimě nebo létě vytvářela menší oddělená část teplotní „polštář“ pro zbývající interiéry. Ta se po většinu roku používá jako sklad strojů (lis, mlýnek, filtry, čerpadla apod.). Větší část lisovny se během sklizně užívá pro zpracování hroznů, zbytek roku jako hala pro ležení vína v dřevěných sudech, které jsou během sklizně disponovány v lahvovně.

Lisovna je vraty spojena s tankovou halou, která tvoří společný prostor s lahvovnou a skladem hotových výrobků. Lahvovna je spojena vraty se skladem lahvového vína v drátěných kontejnerech a dveřmi a prosklenou stěnou s degustovnou pro návštěvníky vinařství. Sklad lahvového vína a lisovna jsou spojeny dveřmi s archívem lahvového vína, který vznikl jako prostor mezi monolitickou betonovou stěnou a stavbou vinařství z cihelných bloků. Betonová stěna zajišťuje staticky ze dvou stran tlak okolní zeminy na vlastní cihlovou stavbu vinařství. Prostor takto vzniklý je teplotně podobný jako klasický vinný sklep, navíc je otvory pro proudění vzduchu propojen se skladem lahvového vína, a tak přispívá významnou mírou k teplotní stabilitě skladu.

V degustovně je umístěna část výrobní technologie, tvořící originální dekoraci této místnosti, dvě nádoby kvevri a dřevěné sudy v pyramidě. Degustavna je vybavena sociálním zařízením, obslužným barem, přípravnou rautů a vestavěným chladicím boxem, vedle posezení rovněž stylovým degustačním stolem pro rychlé ochutnávky vína vestoje.

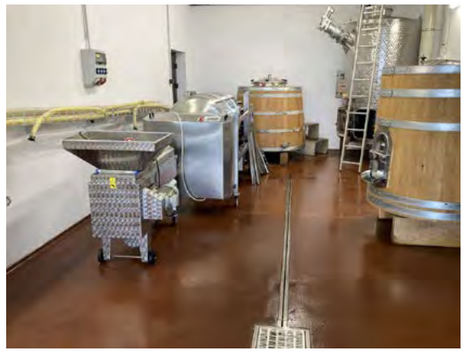


Architektonická studie Johannesbergu; podle jejího autora Ing. arch. Klementa Valoucha se realizace odchýlila od původního záměru v neprospěch výsledku.

Agro-terroir









Betonování základových pásů.
Obklady a schody.
Lisovna.
Instalace kvevri.

Půdní podloží vinic vinařství Johannesberg je tvořeno hlubokým, kamenitým, vápencovým jílovito-písčitým podložím, jak bylo zřejmé z výkopových prací v průběhu stavby. Obsah vápníku v půdě z hloubky 0,3–0,6 m dle analýzy před hlubokou orbou vykazoval množství 34 tisíc mg/kg vápníku, což odráží geologickou spřízněnost s blízkým vápencovým masívem Pálavy.

Vinice jsou po většinu roku vystaveny relativně silným větrům proudícím Dyjsko-svrateckým úvalem od západu kolem Pálavy, které jako by měly končit opřením se do stavby Johannesbergu. Co je nepříjemné pro stavby, může být příjemné pro vinici, protože listy jsou neustálým pohybem vzduchu osušovány a keře získávají odolnost proti houbovým chorobám.

Vinařská obec Zaječí leží v relativně dramatickém srážkovém stínu Pálavy. V průběhu roku jsou dlouhá období sucha vystřídána prudkými srážkami, pokud se Pálavou odkloněným mrakům podaří vrátit kolem Přítlucké hory zpět do obce. Z toho důvodu je důležité celoplošné ozelenění vinice, zabraňující půdní erozi, a využití co největšího množství dešťové vody vsakováním do prodyšného travního koberce.

Protože podmínky z agro-terroirového pohledu, zejména srážek, jsou prakticky v celé obci Zaječí pro révu stresové, i vinice Johannesbergu se musí s tímto specifikem vyrovnat. Kořenový systém má snahu dolovat vodu z větších hloubek, a tím se dostává do hroznů více a více minerálních látek z podloží, které vedle specifické technologie výroby vína dotváří charakter vín Johannesberg.

Téměř vyloučení chemických ochranných prostředků při výrobě hroznů, s výjimkou dvou chemických ošetření jednoduchými kontaktními prostředky před květem a po květu, spolu s ručním sběrem do beden umožňuje vyrábět vína starobylými metodami, které by surovina z konvenčního vinohradnictví prakticky neumožňovala.

Vinice, výměra, odrůdy, agrotechnika

Portfólio odrůd vinařství Johannesberg je tvořeno odrůdami velmi odolnými proti houbovým chorobám a hnilobám. PIWI odrůdy (z německého *pilzwiderstandsfähige Rebsorten*) *Solaris*, *Hibernal*, *Souvignier Gris* a *Johanniter* jsou vysázené ve sponu 0,8 × 2,2 m, který byl zvolen tak, aby obdělávání vinic mechanizací zvládl i silnější traktor, viniční speciál. V malé ukázkové vinici pro turisty jsou vysázeny stolní odrůdy v roce 2023 tzv. „na hlavu“.

V současné době jezdí ve vinicích vedle malého traktoru Iseki 22 ks ještě silnější viniční speciál, klasický Zetor 52-43. Jarní drcení větví, dva chemické postřiky neseným 400 litrovým rosičem a podzimní svoz hroznů obstarává traktor značky Zetor. Ostatní operace jako sečení trávy v meziřadí a okopávání pod keři, vše v jedné operaci zajišťuje malý traktor se spotřebou nafty 2,5 litru na motohodinu. Celoplošné ozelenění vinic, s udržováním doprovodných rostlin pod keři na uzdě jednoduchou výkyvnou okopávačkou, spolu s terroirovými podmínkami stanoviště vytvořilo velmi dobré podmínky pro růst a produkci zdravých hroznů dosahujících zvolené cukernatosti dle požadavků. Ozelenění vinice bylo dosaženo spontánním náletem okolních rostlin tak, aby nebylo potřeba neustálé kultivace meziřadí a setí umělých travních směsek. Vinice se nehnojí žádným hnojivem, nepoužívají se ani listová hnojiva. Výlisky z hroznů jsou ručně vraceny zpět pod keře. Révoví je drceno, stejně jako zůstávají ve vinici posekané doprovodné rostliny. Prakticky se z vinice odebírá pouze mošt z hroznů.

Celková výměra vinic Johannesberg je v současné době 2 hektary, které poskytují zatím (odrůda Johanniter ještě není v plné plodnosti) dle ročníků 8–12 tun hroznů, což umožňuje vyrobit v průměru 8–9 tisíc lahví ročně, takže prakticky visí na keři jedna láhev ročně.

Rok od roku, jak kořenový systém dosahuje hloubky, poskytují vinice minerálnější a robustnější víno, což je velmi příznivý vývoj a příslib do budoucna vzhledem ke zvoleným technologiím výroby vína.









Výsadba stoláků na hlavu v roce 2023.
Přeprava hroznů.
Vinice.
Vše se vrací do vinice.

Technologie zpracování hroznů a výroba vína (technologické zvláštnosti s dopadem na charakter vína)

Vinařství Johannesberg se od počátku nesoustředilo jen na jeden způsob a úzce zaměřenou technologii. V technologickém portfoliu Johannesbergu se lze mimo jiné setkat s nádobami od ocelových tanků, keramických kvevri, přes klasické moravské soudky, rotační sud, dřevěné vinifikátory, nerezový chlazený vinifikátor až třeba po cross flow filtr, který na první pohled do filozofie vinařství nezapadá, stejně jako třeba vyvíječ páry. Některé stroje však neplní v Johannesbergu svůj původně určený úkol, nýbrž používají se pro výrobu jiným způsobem. Klasickým příkladem je 2,5 tisícilitrový automatický nerezový vinifikátor pro výrobu červených vín, který ve fázi sklizně hroznů slouží jako macerační tank na hrozny pro výrobu bílých vín. Tak je tomu v tomto vinařství téměř se vším, na první pohled technologie naruby, ale návštěvník po prohlídce a ochutnávce z nádob uzná, že vše má své místo a opodstatnění.

Zpracování hroznů přivážených z vinice ve sběrných stohovatelných bednách do lisovny v paletové kleci začíná sypáním hroznů do mlýnkoodstopkovače. Z mlýnkoodstopkovače jsou hrozny čerpány rmutovým čerpadlem buď do rmutového chlazeného zásobníku s mechanickým lopatkovým míchadlem nebo přímo do kvasných nádob pro výrobu oranžových vín. Zásobník rmutu o objemu 2,5 tisíce litrů je klasický vinifikátor pro výrobu červeného vína firmy Unicom, stejně dobře ale slouží v Johannesbergu pro několikadenní maceraci podchlazeného rmutu. Jedinou jeho nevýhodou je rovné dno a vyprázdnění posledních metráků rmutu je „mírně náročnější“, tento nedostatek se však dá odstranit vložením šikmého síta tak, aby se husté části rmutu soustřeďovaly k sacímu otvoru, k čemuž v nejbližší budoucnosti dojde. Výhodou je, že pokud se majitel rozhodne vyrábět i červená vína, není potřeba pořizovat další stroje. Navíc ze zásobníku rmutu se může během roku v případě potřeby stát ležácký tank.

Jak již ze shora nastíněného vyplývá, část rmutu jde ihned po odstopkování a rozemletí do nádob na výrobu oranžového vína. Tato technologie spočívá v dlouhodobém styku slupek bobulí hroznu se rmutem. Technologie pochází ještě z dob úsvitu výroby vína, rozhodně je starší než 6 tisíc roků, kdy byla objevena nejstarší technologie pro výrobu vína v zasypané jeskyni Areni v Arménii. V Johannesbergu se vyrábí oranžové víno mimo jiné ve dvou klasických keramických kvevri o objemu 350 a 500 litrů, přivezených z Gruzie, zapuštěných do podlahy přímo v degustovně vinařství. Kvevri jsou kryty na míru vyrobenými víky z tvrzeného skla a opatřeny otvorem pro kvasnou zátku. Po fermentaci rmutu je skleněné víko přilepeno ke kvevri pomocí „mamutu“, což je potravinářský vosk. Tím se stane ze starověké kvevri prakticky normální ležácká nádoba umožňující výrobu neoxidovaných vín „bezsírovou“ technologií. Vína leží na rmutu 1 rok, před novou sklizní se obsah kvevri vyčerpá, vylisuje na malém pneumatickém lisu a víno leží další rok v ocelovém tanku (stále bez síry), potom je s minimální dávkou 40 mg/l SO_2 bez filtrace lahvováno. V budoucích letech bude oranžové víno pravděpodobně lahvováno úplně bez síry, alespoň výsledky zkušebních lahví tomu nasvědčují. I lidé s alergií na oxid siřičitý si tak budou moci bez rizika dopřát normální víno. Oranžová vína se v Johannesbergu vyrábějí ale i ve dřevěných sudech, zejména v 600 litrovém rotačním sudu, a zatím v jednom 1 200 litrovém dubovém vinifikátoru s horním průlezem. Dalo by se také říci, že jde o jakousi kombinovanou metodu ležení na rmutu a battonage čili míchání kaly, v našem případě spolu s usedlými slupkami hroznů. Jinak je postup podobný jako výroba v kvevri.

Vedle výroby oranžových vín se uplatňuje též technika tzv. *battonage*, kdy vína zrají i v dřevěných vinifikátorech na kalech, se kterými se ručně podle potřeby míchá. Víno opět po dobu jednoho roku bez síry se mícháním kalů udržuje v „neoxidovaném stavu“, i když jistá mikrooxidace přes stěnu sudu probíhá. Vinařství rovněž využívá metodu *sur-lie*, což je metoda ležení vína po dobu jednoho roku na kalech bez míchání a bez síry. Touto metodou se vyrábí víno odrůdy *Hibernal* v akátových soudcích moravského typu o objemu 150 litrů při pokojové teplotě, protože soudky jsou umístěny v degustovně pro turisty.

Část vín se vyrábí i klasickou metodou řízeného kvašení, včetně třeba velmi sladkých speciálů (název *Vintage*) se zbytkovým cukrem 50 a více gramů na litr vína. Po třetí sklizni v roce 2023 a provozu penzionu v první turistické sezoně lze ovšem usuzovat na větší zájem o speciální vína vyráběná historickými metodami. Tento trend s největší pravděpodobností v nejbližší budoucnosti v produkci Johannesbergu převládne a nejpočetnější výrobní položkou budou vína s názvem *cuvée Authentic*, vyráběná s minimálním podílem síry, nefiltrovaná a s dlouhou interakcí slupky nebo kalů s vínem.

Vinařství se snaží o výrobu vín přirozené vůně a chuti, která odpovídají daným podmínkám, ročníku a geniu loci místa. Vína Johannesberg mají jedinečný charakter a jsou dostupná pouze v omezených šaržích.

Lidé ve vinařství

V současné době (2023) působí ve vinařství pouze konzultant Milan Sedláček, který zajišťoval všechny práce v průběhu výsadby vinic a jejich uvedení do plodnosti. Vyrobil rovněž první tři ročníky vína a ověřil funkčnost technologických zařízení, stejně jako zavedl všechny výrobní postupy až po etiketu na láhvi. Majitel Ing. Jiří Klika plánuje návrat z Dubaje v roce 2024, kdy převezme funkční celek vinic s vinařstvím a ujme se řízení provozu za budoucího dohledu konzultanta. Hodlá také pořádat pro zájemce vyhlídkové lety nad Pálavou, aby dostál výzvě v uvozujícím čtyřverší. Provoz penzionu v patře nad vinařstvím zajišťuje manželka majitele Miroslava Kliková.

„Model Johannesberg“, tj. zbudování vinařské rodinné usedlosti na „zelené louce“ a předání funkčního vinařství včetně již částečně zaběhnutého brandu investorovi, je v České republice prakticky bezprecedentní a pravděpodobně bude v budoucnu nejednou opakován. Je jednou z cest, jak lze vytvořit malé rodinné profesionální vinařství fakticky bez přítomnosti a větší časové angažovanosti majitele, který si ho z důvodů zaneprázdněnosti přebere až ve fázi rozběhnuté výroby vína, kdy plánuje aktivní odpočinek od shonu tohoto světa.

Stránky vinařství
https://johannesberg.cz

Adresa vinařství
Vinařství Johannesberg,
Šakvická 607,
691 05 Zaječí







Kvevri.
Rotační sud.
Oranžové víno
ve vinifikátoru.



Ing. Jiří Klika a Bc. Milan Sedláček při rutinní konzultaci.



Víno Hibernal. Víno Authentic.



Johannesberg z ptačí perspektivy.



Pohled z Johannesbergu na vinici a panoráma Pavlovských vrchů.

VINSELEKT MICHLOVSKÝ

Vinařství VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

Rakvice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

„Místo šumivého sklenku tichého,
zní při rozjímání nad víny –
nejlépe Ryzlinku vlašského
od vinařského gurua Michlovského!“

Příběh vinařství

Historie vinařství začíná sice v roce 1993, avšak vinařské zkušenosti majitele docenta Ing. Miloše Michlovského, DrSc., sahají mnohem dál. Hustopečský rodák se věnoval vinařství a vínu dá se říct už od dětství. Vystudoval Střední vinařskou školu ve Valticích, Zahradnickou fakultu Timirjazevovy zemědělské univerzity v Moskvě a doktorské studium absolvoval v Moldávii a na Krymu. Jeho zájem se soustředil hlavně na šlechtění révy vinné. Po studiích působil jako pedagog na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Brně. Veškeré své odborné vědomosti, nabyté bohatou praxí a rozšířené studiem, se rozhodl zúročit založením vinařské společnosti v roce 1993, která se přetransformovala do nynější podoby akciové společnosti s názvem
VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.
v roce 2003.
Od prvopočátku bylo hlavním zájmem společnosti šlechtění nových rezistentních odrůd révy vinné a tvorba vysoce kvalitních vín a sektů. Postupem času se produkce rozšířila o škálu šumivých vín, fortifikovaných vín, ale také nealkoholických vín. Příběh nealkoholického vína má kořeny od roku 2012, kdy ve vinařství VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s. byla jako první v České republice instalována technologie pro jeho výrobu. Od té doby si jmenovaný produkt vybudoval své čestné místo na trhu.
Aktuálně vinařství obhospodařuje 125 hektarů vinic napříč vinařskými podoblastmi
mikulovská a velkopavlovická.

Cíle a filozofie

Vinařství se neustále rozvíjí a sleduje nejnovější trendy, vedeno snahou vyhovět i těm nejnáročnějším zákazníkům. Proto se ve filozofii společnosti snoubí tradiční postupy a důraz na terroir s inovačními technologiemi. Neustálé šlechtění nových rezistentních odrůd a jejich implementace na trh patří mezi nejsmělejší cíle vinařství. Hlavním mottem docenta Michlovského je nechat révě co nejvíce prostoru pro co nejlepší odraz terroiru ve víně. Nadále drží krok s dobou a daří se mu uspokojovat zákazníky napříč trhem především kvalitou.

Nemovitosti

Vinařství sídlí v Rakvicích, kde postupně rozšiřuje jak výrobní, tak také administrativní a prodejní prostory, a v současné době dokončuje výstavbu penzionu. Kromě těchto budov a prostor nacházejících se v Rakvicích dále vlastní vinotéku
v Lednici pod názvem
Michlovský Wine&Coffee.

Agro-terroir

Ideální poloha vinic, především v Pavlovských vrších, společně s vhodným vápencovým podložím, příznivými klimatickými podmínkami a odborným tradičním zpracováním umožňují produkovat krásná vína, která mají jak vynikající svěžest s ovocnými a květinovými tóny, tak i vína plná, extraktivní a kořenitá s výrazným potenciálem
k zrání v láhvi.
O dosažení optimálních výnosů co nejvyšší kvality usiluje vinařství postupy přátelskými k přírodě. Miloš Michlovský a jeho spolupracovníci sdílejí názor, že kvalita se rodí ve vinohradech,



Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.,
při zelených pracích ve vinici.

a proto patří péče o ně k jejich prioritám. Základem pro kvalitní vína jsou dokonale zdravé a dobře vyzrálé hrozny. Ve vinicích se proto věnují především kvalitě a včasně provedeným
agrotechnickým úkonům.
Snaží se produkovat taková vína, která jsou odrazem terroiru dané vinice. Různé lokality jejich vinic nabízejí rozmanitá spektra půd, podloží, počasí i vod. Spolu s různými odrůdami a spony tak vzniká nepřeberné množství kombinací vlastností jednotlivých vinic. Kombinací přírodních faktorů dostávají unikátní specifické podmínky pro danou polohu. Specifičnost každé z vinic tak skýtá variabilitu, kterou zachovávají a podporují ve svých vínech. Terroir je proto součástí geografie i historie a zároveň vyznamenáním tvrdé práce vinohradníka a zdravého rozumu vinaře. Po celé generace víno i terroir představovaly silné emoce spjaté s jejich identitou a společně
se dnes stávají kulturním dědictvím.
Trať Trkmansko leží ve střední části Dyjsko-moravské pahorkatiny v nadmořské výšce 220 m n. m. Rozsáhlou údolní nivu vyplňují hlinitopísčité až písčitoštěrkovité fluviální sedimenty a nivní hlíny s překryvy spraší a sprašových hlín. Oblastí protéká řeka Trkmanka. Pěstují zde z bílých odrůd Aurelius, Pálavu, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Hibernal, Souvignier Gris, Viognier aj. Z modrých odrůd potom Cabernet Moravia, Frankovku, Merlot, Laurot, Rulandské modré
a Svatovavřinecké.

Přítlucká hora (292 m n. m.) se výrazně zvedá z rovin jižní Moravy mezi obcemi Zaječí, Přítluky a Rakvice. Jedná se o nejvyšší vrchol Dyjsko-moravské pahorkatiny mezi nivami řek Moravy a Dyje. Hlubší podloží tvoří flyšové horniny – soubor sedimentárních vrstev, které jsou nejčastěji tvořeny z pískovců a jílů. Rozšířené jsou překryvy spraší a sprašových hlín. Cení si zvláště terasy, kde pěstují pouze bílé a spíše méně známé odrůdy – Aurelius, Lena, Rinot, Savilon, Erilon, Malverina,
Vesna a Tramín červený.
Trať Nad sv. Leonardem získala svoje jméno podle sochy sv. Leonarda v poli severovýchodně od obce z roku 1794. Jedná se o velmi teplou a suchou oblast. Nacházejí se zde jílovito-hlinité půdy s vápencovými podložími. Obhospodařují zde celkem tři terasy v ekologickém režimu, především s interspecifickými (PIWI) odrůdami Nativa, Laurot, Regent, Hibernal, Rinot,
Erilon, Savilon a Malverina.
K nejzajímavějším, nejlepším polohám, dalo by se metaforicky říci „drahokamům“, patří viniční tratě Goldhamer a Purmice, ležící na jižním svahu úpatí Pavlovských vrchů. Typické pro tuto oblast jsou těžké jílovité, ale i kamenité půdy s vysokým obsahem vápníku. V těchto polohách vysazují především odrůdy Pálava a Ryzlink vlašský. Odrůda Pálava se na tyto lokality hodí nejen kvůli svému jménu, které napovídá, že zde byla vyšlechtěna, ale i proto, že vyžaduje velmi dobré

a velmi kvalitní polohy, kterými jižní svahy Pálavy bezpochyby jsou. Ryzlink vlašský je pro ně královskou odrůdou, věnují jí proto ty nejlepší tratě i polohy. Odměnou jsou nezaměnitelná a typická vína odrůdy Ryzlink vlašský z oblasti Pálavy, která vynikají právě díky místnímu terroiru. Vynikají dokonce natolik, že se stala srdcem a symbolem občanského sdružení VOC Pálava.

Terroir lokality se snaží podpořit natolik, že nové vinice vysazují v duchu zásady „dědictví otců zachovej nám, pane“, v hustém sponu 120 × 80 cm, dnes bohužel již prakticky neznámém, s více než 10 000 jedinci na hektar. Jedná se o myšlenku, která není ničím novým ani revolučním a vychází z historie pěstování révy vinné na Moravě. Jde o opravdový návrat ke kořenům.

Hlavní myšlenkou hustého sponu je přirozeně formovat kořenový systém keře a přimět kořeny růst hlouběji, až na samotné podloží půdy, kde se nachází přesvědčivý terroir. Keř nemá prostor formovat svůj kořenový systém do šířky, a kvůli konkurenci okolních jedinců je proto nucen svůj kořenový systém směřovat hlouběji do půdy. Výhodou je nejen fakt, že se kořeny dotknou samotného podloží, a podpoří tak terroir lokality, ale formuje se tam i neopakovatelné mikrobiální prostředí – tzv. mykoríza, chcete-li mikrobiota –, tj. zvláštní vztahy mezi rostlinou a mikrobiologií půdy, jež mají zásadní vliv na kvalitu a originální projev vína. Hlouběji kořenící keře révy vinné zvyšují rovněž odolnost vůči suchu a negativnímu vlivu případných holomrazů.

Vinice

V nynější společnosti *VINICULTURE s.r.o.* vlastní doc. Miloš Michlovský celkem téměř 100 hektarů v režimu integrované produkce a Václav Michlovský obhospodařuje 10 hektarů v režimu ekologické produkce. Veškerý výnos z těchto vinic se zpracovává ve vinařství *VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.* V současné době obhospodařuje vinice mikulovské podoblasti v katastrálních územích obcí Perná, Klentnice, Dolní Věstonice, Milovice, Nový Přerov a Lednice a ve velkopavlovické podoblasti v obcích Rakvice, Přítluky a Zaječí. Z modrých moštových odrůd zabírá největší výsadbu Cabernet Sauvignon, Svatovavřinecké a Merlot, dále pak Rulandské modré a Agni. Z bílých moštových odrůd má největší podíl Pálava, Sauvignon, Ryzlink vlašský, Rulandské šedé a Veltlínské zelené. V bio produkci jsou jen PIWI odrůdy s převažující odrůdou Hibernal.







Prohlídka vinice.
Nerezové tanky v jedné z technologických hal.









► „Barikárna“.
Nová technologická hala s barikovými sudy.
Detail dozrávání hroznů ve vinici.
Kvasírna.

Technologie zpracování hroznů a přípravy vína

Technologie je zaměřena na originální projev terroiru s významnou účastí dubových sudů a zráním na pevných kalech u bílých vín, u vín červených s postfermentační macerací na pevných částech hroznů. Sekty se připravují jak tradiční metodou kvašením v láhvi, tak i technologií Charmat.

Sortiment vín

Sortiment společnosti *VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.* je velmi bohatý a stále se rozšiřuje. Nalezneme zde produkty od nealkoholických perlivých vín přes svěží perlivá vína, tichá vína v rozsahu suchá až sladká v řadě bílých vín a vyzrálá suchá červená vína, šumivá vína typu Charmat i nejkvalitnější produkci tradiční metodou kvašení v láhvi až po fortifikovaná vína.

Sortiment je rozdělen do několika produktových řad. V řadě *Latitude 49* jsou nejčastěji zastoupena kabinetní vína, ale i vína s přívlastkem pozdní sběr; jedná se o lehčí vína v příznivější cenové kategorii. Řada nese označení podle 49. rovnoběžky, kolem které se nachází spousta zdejších vinic dávajících špičková vína. Řada *Harmony* se vyznačuje dokonale vyváženými víny s přívlastkem pozdní sběr. *Vinum Palaviense* je řada vín z produkce vinic položených na území Pavlovských vrchů. V řadě *Ch.Dowina* jsou zastoupena vína zrající především v barikových sudech. *Cuvée President* představují velmi kvalitní cuvée vín z těch nejlepších vinic a ročníků. *Cuvée 1+1* jsou výjimečná a ojedinělá vína, která vznikají spojením vín vinařů Miloše Michlovského a Františka Mádla. Řada *Premier*, jak již název značí, představuje prémiová odrůdová vína, která vznikají zásluhou odrůdy a terroiru. Stejně tak v řadě nesoucí název dle jména majitele vinařství *Miloš Michlovský* nalezneme ta nejkvalitnější vína, která vyzrávala v nejlepších dubových sudech. Řada vybraných partií reprezentuje širokou škálu vín, která jsou jedinečná a výjimečná, včetně fortifikovaných vín. Šumivá vína jsou rozdělena do kategorie odrůdových *Charmatů* (v odrůdách Pálava, Chardonnay, Sauvignon, Riesling) a *Charmatů z cuvée* odrůd z vinařské oblasti Morava, následují šumivá vína připravená tradiční metodou kvašení v láhvi v řadách *Crémant* a *Crémagne*. Samostatnou řadu pak představují bio vína v rámci ekologické produkce. Pod značkou *Revine* jsou prezentována dealkoholizovaná perlivá vína. Jako první „Víno originální certifikace“ byla založena značka VOC Pálava pro odrůdu Ryzlink vlašský. Společnost *VINSELEKT MICHLOVSKÝ* jakožto zakladatel spolku VOC Pálava má tak samozřejmě v sortimentu i výjimečná vína této odrůdy pěstované na nejlepších vinicích Pavlovských vrchů.



Účast na hlavních vinařských akcích a soutěžích

Po celou dobu existence vinařství se společnost se svými víny účastní mnoha důležitých národních i mezinárodních vinařských soutěží. V posledních letech se větší měrou účastní těch nejvýznamnějších zahraničních soutěží. U mezinárodních soutěží je mnohem širší porovnání a úspěch je pak o to cennější a významnější. V posledních letech mezi největší úspěchy patří medaile získané na soutěžích Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg, Great American, Decanter London, Vinalies Internationales Paris a například Asia Wine Trophy.

Stránky vinařství
www.michlovsky.com
FB: www.facebook.com/Vinselekt
IG: vinselekt_michlovsky

Adresa vinařství
Vinařství Vinselekt Michlovský a s.,
Luční 858, 691 03 Rakvice



▲ Vinice v Přítlukách
Několikrát oceněné víno Premier Pinot noir výběr z hroznů 2018.





Michlovský, Miloš (21. 12. 1953, Hustopeče), enolog, vysokoškolský pedagog a podnikatel. Zabývá se problematikou šlechtění odrůd révy vinné na rezistenci k činitelům abiotickým (mrazu, suchu) a biotickým (houbovým chorobám, škůdcům) a pěstováním vinné révy. Své poznatky a zkušenosti publikoval v řadě studií a knižních monografií; uplatňuje je také v oblasti sklepního hospodářství při rozvíjení inovativních vinařských technologií. Ve společnosti VINSELEKT MICHLOVSKÝ, založené v roce 1995 v Rakvicích, působí jako manager a veškerou činnost zaměřuje na produkci širokého sortimentu vysoce jakostních vín zdůrazňujících místní terroir. Zásluhy Miloše Michlovského o rozvoj vinohradnictví jsou obecně uznávány, jak o tom svědčí jeho vědecko-pedagogická kvalifikace (docent, doktor věd) či *epiteta ornans* „Guru moravského vinařství“ nebo „Legenda moravského vinařství“.

Enotheca Rakvice.
Enotheca Rakvice – vnitřní prostory.
Charmat Moravica sekt.
Crémagne – top z kategorie sektů připravených tradiční metodou.
Kolekce prémiových cuvée.







VICAN
RODINNÉ VINAŘSTVÍ
MIKULOV

Vican Rodinné Vinařství

Mušlov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Preambule

Fabule filmu Bobule
vzešla z osvícené kebule,
nevznikla by ale bez bobule,
což je pro vinaře hvězdná globule,
uctívaná jimi jako první inkunábule,
zvláště když ve sklípku zasednou u hodovní tabule,
při guláši s hojností cibule a trochou kerblíku třebule.
Tak uvedeno jest doslova a písmene v mušlovské vinařské bule.

---

bobule *(bacca)*, dužnatý plod vzniklý z jednoho nebo více srostlých plodolistů. Má sušší vnější oplodí, vnitřní je šťavnaté nebo dužnaté. Klasickou bobuli představuje kuličkové víno, plod révy vinné. Bobule je nejdůležitější složkou hroznu k produkci vína. Tvoří ji třapina (stopečka), páteř bobule, dužnina, pecička (semeno) a slupka. Narušením slupky bobule vytéká samovolně nebo lisováním mošt, z něhož kvašením vzniká víno. Při výrobě červeného vína probíhá kvašení moštu spolu se slupkou a ostatními částmi bobule (rmut). Zbytky bobulí po fermentaci nebo lisování se nazývají matoliny, lze je dále zpracovávat bezezbytkovou technologií. Běžně se vyrábí například hroznový olej a grappa, úplný zbytek se buď granuluje jako krmivo nebo se používá jako palivo.
Bobule, název filmové komediální trilogie *Bobule* (2007), *2Bobule* (2009) *a 3Bobule* (2020), kterou natočil režisér Tomáš Bařina, producentem byl Tomáš Vican. Děj se odehrává v prostředí vinařů.
bula (z latinského *bulla*, „bublina“, přeneseně „vypouklá pečeť“), (diplomatika) mimořádně důležitá listina opatřená pečetí, nejčastěji papežská nebo panovnická.
fabule (z latinského *fābula*, „vyprávění“), 1. v uměleckém díle ucelená řada dějových událostí v časovém a příčinném sledu; 2. smyšlený, vybájený příběh.
globule (z latinského *globus*, „koule, chumáč“), (astronomie) temný kulovitý útvar o průměru několika desetin až několika parseků, pravděpodobně zárodek hvězd.
inkunábule (z latinského *in cunabulis*, „v kolébce“), prvotisky vytištěné z pohyblivých liter v období od vynálezu knihtisku v roce 1445 do konce roku 1500. Nejstarším evropským tiskem, a tím i nejstarší inkunábulí, je fragment díla *Sybillino proroctví* o Posledním soudu z roku 1445, vydaný patrně ve Štrasburku Johannem Gutenbergem (vlastním jménem Gensfleisch), vynálezcem knihtisku. Za první českou inkunábuli je považován historický román *Kronika trojánská*.
kebule, 1. (studentská slangová úprava starořeckého *kefalé*, „hlava“; popřípadě z německého argotu *Köpel* od *Kopf*, „hlava“), hlava („Začíná se mi ze všech těch úvah a dedukcí motat kebule“ – in Luděk Stínil, *Mladí muži v ráži*, 2010); 2. liána asijských tropů rodu Anamira s jedovatými plody (nazváno podle afghánského hlavního města Kábulu); 3. semena druhu této rostliny (chebule korkové), která se používají jako léčivo a pro svůj omamující účinek nedovoleně jako prostředek k lovení ryb („Našinci chňapají po všem, co jen trochu vlastenectvím zapáchá, jako ryba po kebuli“ – in Josef Kajetán Tyl, *České granáty,* 1956).
kerblík třebule (*Anthriscus cerefolium*), jednoletá rostlina z čeledi miříkovité *(Apiaceae)*. Listy kerblíku třebule jsou jemným kořením, typickým především pro rafinovanou francouzskou kuchyni. Vzhledem k snadno prchavému arómatu, připomínajícímu směs anýzu a petržele, přidává se k teplým pokrmům až v poslední fázi úpravy.
preambule (z latinského *praeambulus*, „předcházející“), předmluva, úvodní zásadní část nějakého dokumentu.



Příběh vinařství

Tomáš Vican, známý filmový producent, byl vždy fascinován vínem jako kulturním nápojem, což ho vedlo k vytvoření filmové trilogie *Bobule* nebo seriálu *Vinaři*. Tyto projekty značně přispěly k růstu vinařské turistiky na Pálavě a podpořily povědomí o moravských vínech. Vicanova rodina původně navštěvovala Pavlovské vrchy pouze pro rekreaci ve svém vinném sklípku. Postupně se jim však podařilo získat další sklepy a zakoupit pozemek bývalé střelnice, který přetvořili na Farmu Pálava. Ta sloužila zprvu jen pro výrobu sýrů a odpočinek. V roce 2015 rozšířili svou činnost o vinice v blízkosti farmy a založili *Vican Rodinné Vinařství*. První rok byl náročný, ale úspěšná sklizeň a ocenění vín vedly k expanzi. Dnes vinařství hospodaří na 46 hektarech a jeho produkty jsou oceňovány u nás i v zahraničí. Tomáš Vican s manželkou Martinou vlastní v Brně od roku 2003 kultovní *Vinnou galerii* (www.vinnagalerie.cz) o rozloze přes 300 m^2 s dvěma sty archivních boxů. Ta se stala mekkou brněnských degustací vína a zvítězila mezi tisícovkou vináren a vinoték Jižní Moravy v soutěži Gourmet. Vyhledávanou destinací se stala také *Farma Pálav*a, a to jak kvůli pohledné architektuře citlivě zasazené do okolních vinohradů (www.farmapalava.cz), tak kravským i kozím sýrům a dalším pochoutkám, které zde vyrábí dcera majitele Tereza Vicanová.

Současnost

Vinařství se pyšní širokou nabídkou vín z třinácti bílých a čtyř modrých moštových odrůd, které jsou uznávány jak na domácí, tak mezinárodní scéně. V rámci B2B segmentu se s víny z tohoto vinařství setkáme v prestižních gastronomických podnicích, jako jsou Grandhotel Pupp v Karlových Varech, kavárna Cafe Cafe a restaurace Červený jelen v Praze nebo restaurace Noem Arch v Brně. Vína jsou také k dostání ve vybraných vinotékách a obchodech s luxusními dárky.

Vinařství se zaměřuje nejen na kvalitu svých produktů, ale také na péči o zákazníky. Pro vinařství jsou důležité dlouhodobé přátelské vztahy a poskytování prvotřídního servisu. Velkou část zákaznické základny tvoří firmy, které využívají vína a sýry jako firemní dárky nebo organizují teambuildingové akce v prostorách vinařství.

Díky filmařským aktivitám Tomáše Vicana, které jsou úzce spojeny s vinařstvím, má podnik značný mediální dosah. To umožňuje efektivní propagaci a budování značky, což je klíčovým faktorem úspěchu na vysoce konkurenčním trhu.

Budoucnost

Vican Rodinné Vinařství se dívá do budoucnosti s cílem pokračovat v inovacích a udržovat vysoký standard kvality. Plánuje rozšiřovat své aktivity v oblasti enoturismu a posilovat své postavení na mezinárodních trzích. V rámci udržitelnosti a ekologického zemědělství hodlá vinařství nadále využívat moderní technologie, které minimalizují environmentální dopad výroby na přírodu a životní prostředí obecně.

Cíle a filozofie vinařství

Vinařství se zaměřuje na výrobu kvalitních vín a organizaci akcí pro veřejnost, jako jsou teambuildingy a ochutnávky vín. Pořádají akci „Na den vinařem“, která umožňuje účastníkům zažít práci na vinici, výrobu sýrů, navrhnout si svoji etiketu a celý den pak zakončit příjemnou degustací.

Vinařství Vican nabízí návštěvníkům a zájemcům o firemní teambuilding jedinečný zážitek díky inovativnímu přístupu kombinujícímu ochutnávku vín s interaktivními hrami. Spojením s herní platformou TerraHunt od Z-AGENCY vznikla zábavná a dobrodružná hra, která umožňuje návštěvníkům prozkoumávat vinice a učit se o víně zábavnou formou prostřednictvím řešení hádanek.

Každý účastník hry se registruje, což vinařství umožňuje sbírat kontakty pro efektivní marketingové aktivity a nabízet personalizované akce. Tento přístup zajišťuje, že návštěvníci odcházejí s nezapomenutelným zážitkem a často se vracejí. Využití moderních herních technologií nejen zvyšuje atraktivitu vinařství, ale také umožňuje držet krok s dobou a odlišit se od konkurence.

Nemovitosti, v nichž vinařství působí

Vican Rodinné Vinařství sídlí na úpatí Mikulova v Mušlově, kde dříve bývala vojenská střelnice. Jejich historické vinné sklepy se nacházejí v obci Bulhary. V roce 2015 začalo vinařství hospodařit v jednom z těchto sklepů, postupně přebíralo další od nájemců. Po první sklizni v roce 2015 byly sklepy přetvořeny do formy sousklepí, kde jsou propojeny čtyři sklepy. Tyto prostory byly vybaveny jak dřevěnými sudy, tak nerezovými tanky, což poskytuje variabilitu v metodách zrání vína. V témže roce byl zakoupen další sklep, z něhož se stal Kvevri House, vybavený patnácti hliněnými amforami o objemu 300 až 800 litrů pro tradiční výrobu vína.

V roce 2019 byla pro zefektivnění zpracování hroznů postavena vinná stodola přímo na Vinařském dvoře mezi dvěma největšími monoblokovými vinicemi – Pod Mušlovem a Kienberg. Tato stodola slouží nejen pro zpracování hroznů, ale také pro finalizaci a lahvování vín. Historické sklepy v Bulharech nyní primárně slouží k ležení a zrání vína, což přispívá k jeho charakteru a kvalitě.









Vican Rodinné Vinařství (Mušlov, okr. Břeclav).
Vican Rodinné Vinařství (Mušlov, okr. Břeclav).
Vican Rodinné Vinařství – vinice Pod Mušlovem.
Vicanovo vinařství v zimě.



Ing. Tomáš Vican, MBA, MSc., Ph.D. (Rolník) je muž řady úspěšně provozovaných profesí, přesto se na rozdíl od svých spolupracovníků skromně označuje jako Rolník. Pokud se ovšem neskromně nepovažuje za reinkarnaci *Božského rolníka (Šen-nunga),* podle staročínské historiografie zakladatele zemědělství a dokonalého vládce, který žil v letech 2737–2697 př. n. l.



Ing. Martina Vicanová (Obchůdek & vinařský dvůr).



Tereza Vicanová (Farma Pálava).

Agro-terroir

Vinice Vican Rodinného Vinařství jsou rozprostřeny v oblasti jižní Moravy, kde unikátní agro-terroir vytváří optimální podmínky pro pěstování vinné révy. Podloží je převážně vápenité s hlinitou a písčitou složkou, což v kombinaci s mikroklimatem Pálavy poskytuje výborné podmínky pro růst révy. Speciální mikroklima je dáno blízkostí rybníků a tvarováním svahů, což přispívá k jedinečné kvalitě hroznů. Různorodé podmínky jednotlivých vinic umožňují pěstování široké škály odrůd, které těží z těchto podmínek pro dosažení optimální zralosti a aromatického profilu.

Vinice – výměra, odrůdy, agrotechnika obdělávání vinic

Vinařství hospodaří na několika vinicích o celkové rozloze více než 47,5 hektarů. Hlavními lokalitami jsou:

Pod Mušlovem, Mikulov – 19 hektarů: Na jihozápadním svahu s výhledem na Svatý Kopeček se pěstují odrůdy jako Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské šedé, Sauvignon, Muškát moravský, Pálava, Tramín červený, Cabernet Sauvignon a Frankovka. Půda je hlinitá s písčitým podložím a dostatečným obsahem vápna.

Ořechová Hora, Březí u Mikulova – 2 hektary: Jižní svah známý pro Ryzlink vlašský a raritní Muškát žlutý. Půda je hlinitá, sprašovitá s vápenným skeletem, rychle se zahřívá, což urychluje rašení révy.

Kienberg, Mikulov – 8 hektarů: Nově vysazené vinice s hlinitou půdou a vyšším obsahem vápna. Odrůdy zahrnují Pálavu, Ryzlink rýnský, Merlot a Rulandské modré.

Kotel, Sedlec u Mikulova – 3 hektary: Nejlepší viniční trať v Sedleci s německými klony Sylvánského zeleného a Ryzlinků. Půda je hlinito-písčitá s velkým podílem spraší.

Za Cihelnou, Mikulov – 1 hektar: Vinice na jižním svahu, kde se od roku 2022 pěstuje pouze Ryzlink vlašský. Půda je hlinitá a teplá s dostatkem vápníku.

Nad Nesytem, Sedlec – 11,5 hektaru: Skládá se ze tří půdních bloků s úrodnou hlinitou půdou, písčitým podložím a vyšším obsahem vápna. Pěstují zde Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Chardonnay, Rulandské bílé, Sauvignon, Muškát žlutý, Muškát moravský a Tramín žlutý.

Vinice jsou obdělávány s využitím integrované produkce, která zahrnuje šetrné postupy pro zachování přírodní rovnováhy a udržitelnosti, přičemž se minimalizuje používání chemických prostředků.

Technologie zpracování hroznů a výroby vína, technologické zvláštnosti s dopadem na charakter vína

Vinařství využívá moderní technologie a tradiční postupy pro zpracování hroznů a výrobu vína. Hrozny se zpracovávají v nově vybudované vinné stodole, která je vybavena moderní linkou na zpracování a lahvování. Kromě moderního vybavení se ve vinařství využívají také hliněné amfory v Kvevri House pro tradiční kvevri metodu výroby vína, což přidává vínům na autentičnosti a komplexnosti.

Ve sklepech se používají dřevěné sudy z moravského dřeva a nerezové tanky, což umožňuje flexibilitu ve výrobních procesech a zajišťuje, že vína mohou dosáhnout požadované struktury a aromatického profilu. V budoucnu plánují Vicanovi implementovat technologii na zachycování CO_2 z fermentace pro výrobu perlivých vín, což by mohlo dále snižovat uhlíkovou stopu vinařství.



Tomáš Vican (vpravo) se svými spolupracovníky Michalem Homolou, Vojtěchem Kresničerem (vedoucí vinohradů) a Karlem Pomezným.



Dušan Kunst (sklepmistr).



Mgr. Lenka Maloňová (degustace, teambuilding a obchod).



Jakub Schwarz (obchodní ředitel).



Michal Homola, sklepmistr vinařství, zkoumá kvalitu vína zrajícího v keramických nádobách – kvevri (důmyslný univerzální vinifikátor, který byl vynalezen v okruhu pravěkých kultur na Kavkaze před více než šesti tisíciletími).



Setkání Lamborghini s ještěrkou ve Vicanově vinařství představuje možná v očích mnohých nadreálnou konfiguraci, jakou by byl schopen v mysli sestavit snad jen francouzský básník, předchůdce a vzor dadaistů a surrealistů Comte de Lautréamont (1846–1870), když se ve svých *Les Chants de Maldoror* (1869) kochá krásou „setkání šicího stroje a deštníku na pitevním stole“. Co je však na tomto výjevu supranaturálního? Vždyť ještěrka je nejen manipulační vozík (zde vysokozdvižný), ale také drobný ještěr, například ještěrka zelená *(Lacerta viridis)*, jenž indikuje zdravé životní prostředí; viniční tratě, kde se vyskytuje (například unikátní vinice Šobes na jižním svahu skalnatého ostrohu v meandru řeky Dyje ve Znojemské vinařské podoblasti), mají právo použít značku „Lacerta viridis“ pro svá skvělá vína. Přítomnost Lamborghini ve vinařství je rovněž očekávatelná. Vždyť italský podnikatel a konstruktér Ferruccio Lamborghini (1916–1993), než začal vyrábět supersportovní automobily, vlastnil úspěšnou továrnu na traktory. V 60. letech minulého století se přestěhoval na panství La Fiorita u jezera Trasimeno v Umbrii, kde založil vinařství, které postupem doby začalo produkovat skvostná vína včetně značky Lamborghini Extra Dry DOC ORO (jiskřivě žluté, na patře svěží, s dlouhotrvajícím závěrem).

Sortiment vín

Vican Rodinné Vinařství nabízí rozmanitý sortiment vín z 13 bílých a 4 modrých moštových odrůd. Mezi hlavní odrůdy patří Ryzlink vlašský, který je považován za vlajkovou loď, Pálava, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské šedé, Sauvignon, Muškát moravský, Tramín červený, Cabernet Sauvignon a Frankovka. Vína z těchto odrůd se vyrábějí v široké paletě stylů od suchých minerálních vín po botrytická, což zákazníkům umožňuje výběr podle jejich preferencí. Díky pečlivému výběru odrůd a důrazu na terroir vinařství dosahují jejich vína světového uznání a získávají řadu ocenění na mezinárodních soutěžích.

Účast na hlavních vinařských akcích a soutěžích; nejvýznamnější ocenění

Vican Rodinné Vinařství se pravidelně účastní vinařských soutěží a akcí jak v České republice, tak v zahraničí. V roce 2019 získalo titul „Vinařství roku“, což potvrzuje jejich excelentní kvalitu vín a přístup k zákazníkům. Chardonnay z jejich produkce bylo oceněno jako Šampion Krále vín. V roce 2021 měli nejlépe hodnocenou kolekci a vyhráli ocenění „Top vinařský cíl“ od návštěvníků, což dokládá jejich popularitu mezi veřejností. V roce 2022 a 2023 se vinařství stalo vítězem mezinárodní soutěže Golden League v kategorii vinařství do 50 hektarů, obstálo v konkurenci více než 250 vinařství z celého světa a odvezlo si největší počet medailí v této kategorii.

Stránky vinařství
www.vican.wine

Adresa vinařství
Vican Rodinné Vinařství,
Mušlov 30,
692 01 Mikulov



Návštěvníci dlouhotrvajícím potleskem oceňují erudovanou Vicanovu přednášku o víně; kůl za jeho zády není tedy kůlem popravčím.



Ing. Tomáš Vican při slavnostním vyhlášení Vinařství roku 2019.

Zakladatel a majitel vinařství Ing. Tomáš Vican, MBA, MSc., Ph.D. (narozen 1972 v Brně) je ekonom, manažer, filmový producent (je podepsán pod filmovou trilogií *Bobule*, seriálem *Vinaři* a filmem *Lidice* aj.) a vinař. Vystudoval Vysokou školu ekonomickou v Praze a Nottingham Trent University; doktorát získal na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně. Devět let působil jako ředitel obchodu a marketingu pro Východní Evropu ve společnosti Hartmann-Rico. Poté zastával tři roky funkci prezidenta asociace CZECHMED. Dále působí jako ekonom, lektor na vysoké škole. Založil a vlastní Vican Rodinné Vinařství v Mušlově, Farmu Pálava, Vinnou galerii v Brně a podíl v Adámkově vinařství ve Višňovém na Znojemsku. Více než dvacet let pořádá Mezinárodní soutěž vín Festwine (www.festwine.cz), jejímž je prezidentem, hodnotí vína na nejprestižnějších světových soutěžích; v průběhu roku 2023 například Berliner Wine Trophy, Asia Wine Trophy, MunDus a The Great American wine Competition in New York.



Ryzlink vlašský (2020) uvádějící na etiketě producenta filmu *Bobule*, jímž byl Tomáš Vican.



Lama krotká *(Lama guanicoe)* slyšící na jméno Leonardo s důstojností a trpělivostí tibetského lamy čeká na doušek Ryzlinku vlašského.



Oslík Romeo při „zelené práci“ ve vinici.



Karel Roden a Tomáš Vican při degustaci v Mušlově.



Moravský vinař Michalica (Václav Postránecký) a Honza (Kryštof Hádek), výrazné postavy filmové komediální trilogie *Bobule* (2007), *2Bobule* (2009) a *3Bobule* (2020), kterou natočil režisér Tomáš Bařina. Řada scén byla ztvárněna v prostředí vinařství Vican Rodinné Vinařství, jehož majitel Tomáš Vican se na realizaci filmového díla podílel jako producent.



Tereza Ramba (rozená Voříšková) ztvárnila v *Bobulích* Michalicovu dceru Kláru;
na pozadí Vican Rodinné Vinařství.



Pohled do části sýrárny Farmy Pálava v Mušlově, v níž se kromě sýrů nachází její vedoucí Tereza Vicanová
a šéfkuchař, gastronom, podnikatel a spisovatel Zdeněk Pohlreich, který ocenil zdejší kvalitu kravských
a kozích čerstvých a zrajících sýrů a jejich snoubení s víny.





Vinná galerie (Brno, Lužánecká 16) Vicanova vinařství; slouží jako vinný obchod, vinárna, privátní sklípek
s dvěma sty archivních boxů, jako prostor pro párování vín a farmářských sýrů i dalších produktů
(zejména z vlastní Farmy Pálava), též pro degustace a výstavy originálních uměleckých děl.

NOVOTNÝ
KAREL

Vinařství Karel Novotný

Milotice, okres Hodonín, Jihomoravský kraj

Enolog KN je jako archeolog
zkoumající vertikální stratigrafii,
aby zjistil, že BALANCE extra brut
má ve svém základu ten nejkvalitnější rmut.

---

rmut, hmota vzniklá mletím bobulí nebo celých hroznů; v současné technologii se upřednosťuje rmut před lisováním nebo fermentací zbavovat stopek a třapin v mlýnkoodstopkovači. Rmut představuje jednu z důležitých výrobních fází vína.



Karel Novotný, majitel vinařství a Enolog roku 2023.
Foto: Jakub Vrchovský

Na úpatí historické vinice, s Moravským Toskánskem jako na dlani

Moravské Toskánsko představuje populární označení oblasti (geomorfologicky součásti Kyjovské pahorkatiny) o rozloze několika desítek kilometrů čtverečních západně a jihozápadně od Kyjova v Jihomoravském kraji, která připomíná malebným terénním zvlněním krajinu italského Toskánska. Časopis *Condé Nast Traveller* ji zařadil mezi padesát nejkrásnějších míst na Zemi. V srdci této slovácké krajiny, na dohled od milotického zámku, v uličce malovaných sklepů leží skrytý klenot – vinařství Karla Novotného. Moderní vinařský dům, architektonický skvost, vyrostl v lokalitě Šidleny teprve nedávno. Tradice pěstování révy a zpracování jejích plodů v okolí zámku Bočkovy humorem obdařené *Poslední aristokratky* sahá ale staletí do minulosti.

Od Serényiů k současnosti

Na svazích kolem Milotic se réva vine už více než 800 let. Vinice v Šidlenách vděčí za svůj vznik šlechtickému rodu Serényiů. Ti po třicetileté válce dosídlili obyvatele na své milotické panství a proměnili část svých svažitých pozemků z pastvin na vinohrady. Na tuto tradici navázal v roce 2007 místní vinař Karel Novotný. Společně se svým kamarádem z dětství Zbyňkem Zajícem vykoupili půdu ve viničních tratích Šidleny, Kopce, Dubičáky a Černý kopec a postupně ji osázeli révou. Nyní hospodaří na celkem dvou hektarech a při tvorbě vína se soustředí především na burgundské a modré odrůdy. Pro výsadbu vinic na místní těžké černozemi s jílovým podložím zvolili speciální typy podnoží vhodné pro tyto půdní podmínky. Pečlivě vybírali nejen odrůdy révy vinné, ale také jednotlivé klony tak, aby plodili menší bobulky s koncentrovanější chutí.

Nejstarší výsadba pochází z roku 2007 a najdeme ji v trati *Šidleny* v blízkosti vinařského domu. Rostou zde odrůdy Sauvignon, Sylvánské zelené a Dornfelder, od roku 2011 také Hibernal a Pálava. Stáří výsadby v trati Kopce (2012) už se také přehouplo do své druhé dekády. Najdeme zde Rulandské šedé a modré, Muškát moravský, Veltlínské červené rané a Malverinu. Nejmladší výsadby má vinařství v trati *Dubičáky* (2018: Tramín, Riesling a Merlot) a na *Černém kopci*. Ten Novotný se Zajícem v roce 2021 rekultivovali odrůdami Chardonnay a Merlot a první, tzv. panenské, sklizně se dočkali na podzim 2023.

Hustota výsadby je ve všech čtyřech vinicích přibližně 5 000 keřů na hektar. Vedení révy je střední, hlavy jsou stříhány na jeden tažeň. Řez je prováděn v zimním období od ledna do března. Letní měsíce patří zeleným pracím a reduktivní sklizni s cílovým výnosem kolem 1–1,5 kg hroznů na keř, tj. 5–6 tun na hektar. Vinobraní obvykle začíná nejranější odrůdou Muškát moravský v první zářijové dekádě a končí na sklonku října, kdy do sklepa jako poslední putují modré odrůdy a Ryzlink rýnský z Dubičáků.

Příběh o rodině a přátelství v každém hroznu, v každé lahvi

Partu sezonních brigádníků anebo drahou automatizovanou techniku bychom ve vinohradech Karla Novotného hledali marně. Vinařství zůstává i po téměř dvaceti letech svojí existence záležitostí rodiny a kruhu přátel. Každý rok na podzim zde majiteli a jeho nejbližším projde rukama úroda z více než dvaceti tisíc hlav. Kromě zpracování vlastních hroznů nakupují přibližně do 10 % suroviny od spřátelených vinařů, kteří kladou důraz na kvalitu a šetrné pěstování révy. Část Chardonnay a Frankovky pochází z obce Šardice z trati Kameny, Ryzlink vlašský je z Novosedel z Kamenného vrchu.

Ve sklepě se pracuje s nerezovými tanky napojenými na systém tzv. řízeného kvašení, francouzskými dubovými sudy různého stupně vypálení a hustoty dřeva i s betonovými vejci. Veškerou produkci KN lahvuje, aby obsloužil hosty přímo ve vinařství, ale i zákazníky z řad vinoték, bister, kaváren a restaurací.

Kromě Česka se vína Karla Novotného nalévají také v Polsku a na Slovensku. A pokud bychom započetli i mezinárodní soutěže, můžeme s Novotného víny docestovat až do Jihoafrické republiky, odkud se vrací s cennými medailemi. V roce 2023 to byla velká zlatá medaile pro Chardonnay Biscuit a rok předtím zlatá medaile pro Tramín.



Vinařství Karel Novotný. Foto: Jakub Vrchovský

Host na prvním místě

Vinařství Novotný sídlí v „archetypální novostavbě“ v Šidlenách, která organicky zapadá do tamější staré vinařské uličky. Stavbu navrhli architekti Jakub Roleček a Jiří Vojtíšek z ateliéru Keeo4design s.r.o. v roce 2017, k realizaci došlo v roce 2021. Objekt, zapuštěný do terénu (zde jsou výrobní prostory), tvoří dvě křídla, která svým uspořádáním do tvaru L svírají interiéry, vinařský dvůr a malé náměstí. Možnost posezení nabízí dále terasa umístěná na střeše napojené přízemní stavby, odkud je nádherný výhled do zvlněné krajiny moravského Toskánska.

Karel Novotný a jeho spolupracovníci mají největší radost, když zde mohou hosty přivítat osobně a předvést svou filozofii v praxi: od ukázky technologií ve sklepě, přes řízenou degustaci až po posezení v hlavní degustační místnosti anebo na vyhlídkové terase s krajinou moravského Toskánska jako na dlani. To vše je doplněno domácím jídlem, které zde připravují od základu z čerstvých surovin, nejčastěji formou vícechodových večeří s vinným párováním.

Specialitou vinařství Karla Novotného je italská kuchyně. Od lahodného prosciutta a výběru italských sýrů a oliv, přes primi a secondi piatti až po domácí dolce a čerstvě namletou kávu. Součástí občerstvení bývá také extra panenský olivový olej v bio kvalitě, který je nejen skvělým gastronomickým doplňkem, ale část hostů si jej ráda odváží společně s vínem jako dárek pro své blízké. Víno je podáváno výhradně v ručně foukaných sklenicích ze sklárny Květná. Část těchto sklenic je dokonce určená pro konkrétní odrůdy, takže Ryzlink rýnský zde hosté pijí z jiné skleničky než Chardonnay nebo Rulandské modré.

Komunita v Šidlenách a na Kyjovsku

Karel Novotný je rád součástí místní komunity, a tak své vinařství otevírá pro veřejnost pokaždé, když se v Šidlenách něco děje – ať burčákový pochod, uvedení martinských vín anebo adventní či novoroční posezení. Zároveň je spoluzakladatelem spolku vinařů VOC Kyjov, prostřednictvím kterého chce propagovat unikátní vinařský region kolem Kyjova s důrazem na burgundské odrůdy.



Vinařství Karel Novotný s vinicemi (Milotice-Šidleny).
Foto: Jakub Vrchovský



Vína Karla Novotného, Enologa roku 2023

Lahve základní řady vín jsou označeny černou etiketou. Víno má nezaměnitelnou odrůdovou vůni, je zpracováno čistě, s pěknou pitelností. Tato vína vznikají v nerezových tancích za pomoci řízeného kvašení, do lahve putují do jednoho roku od vinobraní s ideálním horizontem konzumace do tří let.

Řada *Elements* pod bílou etiketou ukrývá to nejlepší, co vzešlo z vinice. Pro zrání používá Novotný francouzské dubové sudy, ve kterých víno leží alespoň šest měsíců. Koncentrovaný potenciál vín řady Elements vybízí k delšímu ležení na lahvi, takže je možné konzumovat je nejen ve svěží mladé podobě, ale také archivovat po dobu 5–10 let v závislosti od odrůdy.

Figure je označení pro řadu vín vznikající v betonových vejcích. Lahve na první pohled zaujmou etiketou od Aleše Sadila připomínající technický výkres.

VOC Kyjov, tedy víno originální certifikace Kyjov, je nejmladším přírůstkem do vinařské rodiny Karla Novotného. Opět s působivou etiketou od Aleše Sadila hrající si s estetikou kyjovských krojů a folkloru jde společně s dalšími členy spolku cestou propagace regionu Kyjovska a jeho typických odrůd: Chardonnay, Rulandské šedé, bílé a modré.

Stránky vinařství

www.karel-novotny.cz

Adresa vinařství

Vinařství Karel Novotný, Milotice 617, 696 05 Šidleny



Interiéry Vinařství Karel Novotný.
Terasa Vinařství Karel Novotný s výhledem do zvlněné slovácké krajiny. Foto: Jakub Vrchovský



Karel Novotný a Zbyněk Zajíc (sklepní hospodářství a expedice). Foto: Jakub Vrchovský



Sklep s nerezovými tanky napojenými na systém tzv. řízeného kvašení, francouzskými dubovými sudy různého stupně vypálení a hustoty dřeva i s betonovými vejci.



Muškát moravský 2023; ocenění: Prague Gold, Prague Wine Trophy 2024, 89 bodů.
Black Hill cuvée 2023; Prague Gold, Prague Wine Trophy 2024, 89 bodů.
Hibernal 2023; Prague Gold, Prague Wine Trophy 2024, 87 bodů.

L.T.M.
DVOŘÁČEK
VINAŘSTVÍ MIKULČICE

Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o.

Mikulčice, okres Hodonín, Jihomoravský kraj

Stálice

Dvořáčkovo vinařství, ve velkomoravské stolici sídlící,
na tisícileté tradice dbající a navazující,
stalo se ve vinařském světě stálicí,
kvalitou VVVV obdiv budící.

---

stolice, hlavní město, sídelní město; v souvislosti s Velkomoravskou říší se v šedesátých letech minulého století, v době velkolepých archeologických objevů ideologicky podporujících slovanskou velkolepost a vzájemnost, živě diskutovalo o hlavní lokalitě tohoto státního útvaru. Protagonisty diskuse byli vedoucí výzkumů: Vilém Hrubý (Staré Město), František Kalousek (Břeclav-Pohansko) a Josef Poulík (Mikulčice). Každý z nich horoval pro „svoji lokalitu“. Zásadní summit, který svolal Svatopluk do Mikulčic, ukazuje jako *caput regni* tuto lokalitu. Z jeho promluvy také vyplývá, že za prostředek svornosti považoval pěkné velkomoravské víno, pruty jsou výmyslem pozdější historiografie (viz Malina Jaroslav, *Vinařské apokryfy a jiné grify,* Brno 2024, str. 124–127).
VVVV (zkratka z českého *Velká Vína Velkých Vinic*; latinsky *Vina Magna Vinea rum Magnorum*), sdružení fyzických a právnických osob (výrobců nebo pěstitelů dle zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství), které hodlá produkovat vína nejvyšší kvality z vybraných odrůd z elitních vinic nebo jejich částí z viničních tratí všech vinařských podoblastí vinařské oblasti Morava a Čechy; ta při splnění podmínek sdružení mohou nést označení „Velká vína velkých vinic“. Dbá na dodržování dvouvrstvé klasifikace vín: „Velká vinice“ – nejlepší vinice na Moravě a v Čechách a úzce vymezené nejlepší pozemky v nich, vrchol pyramidy, výrazná vína s výjimečným potenciálem zrání, tradiční odrůdy nejlépe přizpůsobené určitému místu v dané oblasti; „Prémiová vinice“ – prvotřídní vinohrady na Moravě a v Čechách s charakteristickými vlastnostmi, optimální podmínky pro růst révy, prověřené dlouhodobým pěstováním, tradiční odrůdy dané oblasti. Zakladateli sdružení jsou tři excelentní vinaři Lubomír Dvořáček, František Mádl a Miloš Michlovský, předsedou je Lubomír Dvořáček. Učinili tak v duchu úsloví: „Et nobismet ipsis et nostris profuturi esse videbamur – Byli jsme toho názoru, že prospějeme i nám samým i našim druhům.“

Historie vinařství

„Mikulecká dědina malovaná, malovaná, a v ní bývá moja milá, frajárečka starodávná …“, zpívá se v písni mikuleckého rodáka, významného lidového skladatele Fanoše Mikuleckého (vlastním jménem František Hřebačka) o jeho rodné dědině, o dědině s neopomenutelnou kulturní tradicí nejen v rámci regionu Podluží. Uprostřed této dědiny, ve slovácké vinařské podoblasti, dnes stojí velmi známé a úspěšné certifikované vinařství s vinným sklepem Ing. Lubomíra Dvořáčka, Ph.D. Vinohradnictví a vinařství se mimochodem pro něj stalo také jeho „frajárečkou starodávnou“.

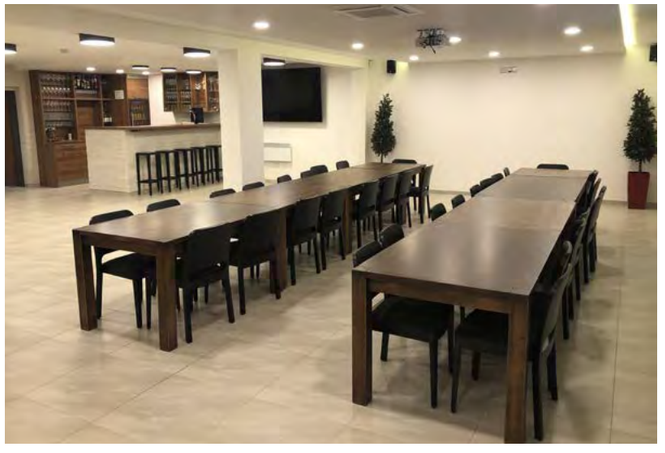
Existence vinařství nesahá sice do „pradávné“ historie, jeho počátky je možno datovat nejvýš do roku 1982, kdy stávajícímu majiteli nečekaně zemřel otec a on se tehdy ještě jako student Fakulty elektrotechniky Vysokého učení technického v Brně musel začít starat o „mikrovinici“ v zahradě rodinného domu a zpracovat hrozny ve starobylém sklepě svého stařečka z otcovy strany. A tak v místnosti s hliněnou podlahou, se stacionárním betonovým lisem, ve skleněných demižonech vyprodukoval svá první dvě vína – směs bílou a směs červenou. Počáteční rozpaky



Trinity I (Nejsvětější Trojice I):
Lubomír, Tomáš a Martina Magdaléna Dvořáčkovi.
Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o., Mikulčice,
okres Hodonín, Jihomoravský kraj.



Vstup do vinařského centra (2012).



Vnitřní prostory vinařského centra

až zoufalství z neznalosti oboru se záhy změnily v neutuchající touhu o jeho poznání. Ta byla záhy umocněna přijetím do sdružení Collegium Vinitorum v sousední obci Moravská Nová Ves, založeném v úzké spolupráci s prof. Ing. Vilémem Krausem, CSc., a Lubomírem Glosem, dnes uznávaným nestorem vinohradnictví a vinařství v České republice, šlechtitelem odrůdy Cabernet Moravia a několika dalších odrůd. Nasávání dlouholetých empirických zkušeností generačně starších členů tohoto sdružení, cílené směřování a vedení pana profesora doplněné intenzivním samostudiem oboru vinohradnictví a vinařství brzy jasně rozhodly o hlavním předmětu zájmu

Lubomíra Dvořáčka, mimo studovaný
a v té době preferovaný obor
elektronických počítačů.

První osmiarovou vinici vysázel na pronajatém pozemku v roce 1985 s celkem sedmi odrůdami révy vinné: Sauvignon, Chardonnay, Scheurebe, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Neronet a Cabernet Moravia, která tehdy byla teprve ve zkouškách. První úrody z tohoto vinohradu zpracoval ve sklepě svého tchána, další pak ve sklepě získaném do rodiny jako dědictví po strýci – opět šlo o klasický kvelbený sklep se dvěma „loděmi“ – lisovnou a vlastním skladovým sklepem. Jednalo se o stavbu z období někde mezi dvěma světovými válkami, s typickou hliněnou podlahou, bez jakéhokoliv vybavení, bez odpadu, jen s provizorní přípojkou vody. Rostoucí kvalita jeho vín stejně jako rostoucí poptávka po nich nutně vedla k prvním úvahám o možné profesionalizaci v tomto oboru, se kterými bylo neoddělitelně spjato také rozhodnutí o nutnosti zkvalitnění produkčních prostor. První rekonstrukce realizovaná svépomocí s kamarádem zedníkem se odehrála v letech 1999 až 2000, tehdy bez jakékoliv projektové přípravy. Úprava spočívala ve stržení kvelbu původní lisovny, odkopání hlíny na obou stranách za kvelbem až po hranice pozemku a vystavění nové lisovny s čtvercovým půdorysem v nově odkrytém prostoru. Součástí bylo i minimální technické a sociální zázemí s vodovodní přípojkou a odpa-

dem, navíc v zachovalém kvelbeném sklepě byla zpevněna podlaha a archaické dřevěné „kantnéře“ byly nahrazeny zděnými. Bezprostředně na to v podkroví nad lisovnou navázala první degustační místnost, včetně sociálního zázemí, pro cca dvanáct lidí.

Ve stejném období probíhala současně výsadba vinic již na vlastních pozemcích Lubomíra Dvořáčka ve viniční trati Kněžské v Mikulčicích. Nejdříve s odrůdami Chardonnay, Sauvignon, Tramín, Zweigeltrebe a Cabernet Moravia, v dalším roce doplněna ještě o Modrý Portugal.

Každoroční zvyšování produkce vyžadovalo stále více místa pro zpracování a uskladnění vína, proto bylo v roce 2003 započato s budováním nových produkčních a skladových prostor navazujících na stávající kvelbený sklep. Protože v té době byly z obou stran stávajícího vinařství cizí pozemky s vinnými sklípky a jediný přístup byl přibližně metrovou uličkou mezi nimi, bylo nutno naprostou většinu výkopových prací realizovat ručně a pomocí pásových dopravníků vyvézt více než 350 metrů kubických zeminy. Neocenitelným pomocníkem v začátku výkopových prací byl minibagr UNC, který se podařilo přes střechy sousedních sklepů alespoň na část výkopu přemístit do prostor stavby. Autorem projektu byl Ing. Milan Horňáček, který s ohledem na těžce dostupný terén pro stavební materiál vymyslel zajímavou konstrukci obvodových zdí ze dvou řad různě širokých betonových tvárnic s vybetonovanými nosníky a s keramickým Miako stropem. Vinobraní ročníku 2003 již proběhlo v nových prostorách. K dalšímu rozšíření výrobních prostor došlo v roce 2007, kdy byl zakoupen sousední sklep s pozemkem a vybudována další podzemní část, zde již s využitím veškeré dostupné stavební techniky. V nadzemní části pak byly rozšířeny stávající degustační prostory na celkovou kapacitu cca třicet osob. Stavbu realizovala společnost BAS dle projektu architektů z kanceláře PROST. Tato fáze výstavby navíc umožnila bezproblémové překonání výškového rozdílu podlahy sklepa a venkovního terénu pomocí vystavěné manipulační rampy. V té době Lubomír Dvořáček koupil od kolegy vinaře Jana Sečkáře ze sousední obce Moravská Nová Ves 1,2 ha vinic ve viniční trati Stará hora a poté produkci z celkové plochy vinic kolem 3 ha již ani prostory vybudované v roce 2003 nestačily.

Poslední etapa výstavby vinařství proběhla v roce 2012, jejímž cílem bylo přenést vstup do vinařství z boční uličky na hlavní ulici a vybudovat v té době v širokém okolí nedostupné moderní prezentační prostory s kapacitou až sto osob. Stavbu projektoval Miloš Pernica a byla zrealizována v neuvěřitelně krátkém čase (květen–prosinec 2012) společností STAVEBNÍ FIRMA PLUS s.r.o., a to včetně demolice původního sklepního objektu.





Vnitřní prostory vinařského centra.

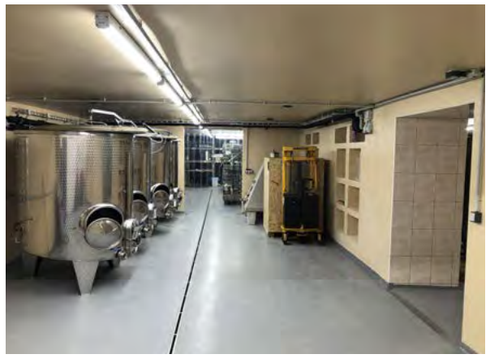
Ve stejném roce proběhla poslední větší výsadba vinic na rozloze 1,2 ha opět v Mikulčicích ve viniční trati Kněžské, která rozšířila plochu stávajících bílých odrůd a jejich sortiment doplnila o odrůdu Pinot Gris.

Od roku 2012 již probíhala jen modernizace stávajících produkčních a skladových prostor, postupné vybavení moderními technologiemi, nahrazení keramických podlah epoxycementovou stěrkou s odvodněním, nátěry stěn a stropů omyvatelným povrchem, nové rozvody elektro, chlazení, tlakového vzduchu, zateplení původních objektů a nová fasáda včetně upraveného loga. Veškeré tyto práce byly uskutečněny v době covidové epidemie a završeny ruční výmalbou loga v úterý 22. 6. 2021. O dva dny později přišlo tornádo.





Vinařství Dvořáček, dvůr vinařského centra po tornádu. Trám, který majiteli vinařství při tornádu zachránil život.





Výrobní hala s nerezovými tanky po rekonstrukci.

Sudy v kvelbeném sklepě.

„Rána z nebes“

Celé vinařské centrum s veškerým vybavením a přilehlým bytem bylo zcela zničeno. Vinařství Dvořáček LTM patřilo mezi nejvíce poškozená vinařství vůbec – škody na nemovitostech přesáhly 15 milionů Kč a na vybavení další 3 miliony Kč. Podzemní produkční a skladové prostory se zásobami vína i většina vinic zůstala naštěstí bez větších škod. Pouhé dvě desítky minut řádění tornáda vzalo majiteli Lubomíru Dvořáčkovi několik let života a zdevastovalo všechno, co od roku 2012 v Mikulčicích zbudoval. Na druhou stranu se podruhé narodil, a to doslova a do písmene, protože v okamžiku příchodu této katastrofy byl na dvoře vinařského centra. Útěk do bezpečí bytu, kterému byl nejblíž, mu nedovolil nasávající vír tornáda, naštěstí v posledním okamžiku, kdy už mu síly docházely, jej jeden z trámů z rozbité pergoly doslova vmetl do prostor bývalého bytu, který byl v tom okamžiku již bez stropu a bez jedné obvodové zdi. Tady vleže na zemi onu ničivou smršť přečkal. Rekonstrukce bytu do obyvatelného stavu trvala půl roku, vinařské centrum pomalu vstávalo z „popela jako bájný Fénix“ téměř celý rok za prakticky nepřetržité pomoci stavebních firem VHS Břeclav a Stavební firmy Plus. Díky úsporám, pojistkám, finanční pomoci, ale také zvýšenému prodeji stálým i novým zákazníkům se podařilo celé vinařství znovu zrekonstruovat do stavu dokonce lepšího než před tornádem.

Štědrost, sponzorství a mecenášství jsou tu doma

V době covidu zaznamenalo mnoho míst v celé České republice velmi milou aktivitu vinařství v podobě podpory sestřiček, lékařů i ostatního zdravotnického personálu darem vysoce kvalitních vín. Zdravotnictví a práce zdravotníků jsou Lubomíru Dvořáčkovi důvěrně známy. Patnáct let pracoval v různých řídících funkcích v největší zdravotní pojišťovně v zemi, od roku 2005 pak působil jako senior konzultant v oblasti zdravotnictví a zdravotního pojištění. Zákazníky vinařství byli a jsou nejen zdravotnická zařízení, ale také například IT firmy dodávající do nemocnic informační systémy, zřizovatelé i majitelé zdravotnických zařízení. Realitu covidu a nasazení zdravotníků v době pandemie měl možnost vidět osobně při jejich každodenní činnosti – od října 2020 do března 2021 totiž školil v nemocnicích v České republice nový klasifikační systém hospitalizací. Protože sponzorství není u tohoto vinaře žádnou novinkou, rozhodl se alespoň symbolicky vyjádřit podporu obětavým a vyčerpaným zdravotníkům, a tak zaslal do nemocnic, ať už přímo nebo prostřednictvím spolupracujících firem, cca 12 000 lahví svých vín za téměř 2,5 mil. Kč v cenách „ze sklepa“ – z hlediska počtu lahví prakticky celou svoji roční produkci. Od-

měnou byly často až dojemné reakce zdravotníků a dobrý pocit, že něco ze své produkce věnoval ve prospěch druhých. Kromě této výjimečné situace vinařství dlouhodobě sponzoruje projekt Víly pro děti, který se stará o nádhernou výmalbu dětských oddělení nemocnic po celé republice, stejně tak podporuje Vojenský umělecký soubor Ondráš, Folklórní sdružení Jánošík či Atletický oddíl TJ Mikulčice a jeho tradiční běh „Velká Morava“, Český červený kříž, projekt Národního divadla Brno „Tancem pro život“, Nadaci Universitas aj. Protože vinohradnictví a vinařství nikdy nebylo a není hlavním zdrojem příjmů jeho majitele, ale velkým koníčkem, láskou a radostí, pak také sponzorství mu přináší především potěšení, i když je to jedna z trvalých forem propagace.

Na cestě k současnosti

Na dlouhé vývojové cestě prošlo vinařství mnoha zajímavými milníky. Jedním z nich jistě byla i produkce košer vín v letech 2004 až 2014 pro potřeby židovských obcí a jejich členů, zejména v Brně a v Olomouci, která v začátcích představovala cca 2 500 až 3 000 lahví ročně. K této myšlence Lubomíra Dvořáčka přivedl jeho dlouholetý starší kamarád a přítel, vedoucí jeho diplomové práce, kolega programátor a tehdejší funkcionář Židovské obce Brno Ing. Peter Weber. Zahájení přípravy těchto vín předcházela vizitace rabína Menachela Kalchaima z Izraele, který během několikadenní návštěvy přímo ve vinařství stanovil podmínky, za kterých zde bylo možné víno tohoto typu připravovat. Byl vybudován uzavřený zamykatelný box, do kterého měl přístup jen dozorující rabín, pro přípravu tohoto vína bylo pořízeno oddělené duplicitní technologické zařízení – nerezové nádrže, čerpadla, hadice, rmutové síto, plnička, lis atp. Základní podmínkou pak bylo, že od přivezení hroznů do sklepa, tedy od okamžiku, kdy z hroznů teče šťáva, až do uzavření hotového vína v láhvi dvěma nezávislými uzávěry (korkem a záklopkou) se procesu přípravy mohl zúčastnit pouze ortodoxní žid. Členové vinařství se mohli podílet pouze na přípravě vybraných technologických kroků před jejich zahájením nebo po jejich skončení – mytí, sterilizace. Jakékoliv části technologie, ve které již bylo košer víno, bylo zakázáno se i dotknout. Košer vinobraní navíc muselo proběhnout vždy jako první v každém produkčním roce. Vlastní práce a také případný dozor ve vinařství tak během uvedených let prováděli rabíni Mosche Chaim Koller, Shlomo Radomír Kučera, Karol Afraid Sidon, který dozoroval práci svého syna, a Menashe Štěpán Kliment. Víno z košer produkce bylo prosto jakýchkoliv přísad a bylo certifikováno v té nejvyšší ortodoxní kvalitě: „Kosher for Passover“ a „Not Mewushal“. Vinařství Dvořáček tak bylo a dle dostupných informací stále je jediným vinařstvím na světě, kde byla vína tohoto typu a kvality připravována za uvedených velmi přísných podmínek ve zcela nežidovském prostředí.

Z bílých vín byla každoročně produkována odrůda Chardonnay, z červených pak Cabernet Moravia, Modrý Portugal či Svatovařinecké. Úspěchy vinařství v této oblasti se staly součástí filmu *Brno židovské* či seriálu České televize *Vínečko III* a byly rovněž prezentovány na celosvětovém setkání svobodné ortodoxní mládeže v Praze v hotelu Internacional (1. 8. 2009), kterého se zúčastnilo více než 350 svobodných ortodoxních židů.









Lubomír Dvořáček a rabíni Mosche Chaim Koller a Menachel Kolchaim.

Mosche Chaim Koller při odstopkování.

Shlomo Kučera s paní při lahvování.

Mosche Chaim Koller při zátkování.

Změna filozofie

V letech 2017 a 2018 zpracovávalo vinařství hrozny z vlastní produkce z téměř 4 ha vinic. Většina bílých vín byla připravována v nerezových tancích, reduktivní technologií a vína byla hodně podobná produkci ostatních vinařů v okolí. Jen v těchto dvou letech vinařství z důvodů zásadního nedostatku pracovníků pro sklizeň hroznů muselo využít mechanizovaný sběr. Definitivně byla opuštěna také technologie kryomacerace pomocí kysličníku uhličitého. Došlo k prodeji části vinic zejména na nevyhovujících poddolovaných pozemcích v Mikulčicích i části vinice v Moravské Nové Vsi. Od roku 2024 již vinařství zpracovává pouze hrozny z vlastní produkce z necelých dvou hektarů vinic s maximálním důrazem na kvalitu. Byl také zredukován počet pěstovaných odrůd na dvě červené odrůdy (Merlot, Pinot Noir) a pět bílých odrůd (Chardonnay, Sauvignon, Tramín, Pinot Gris a Donau Riesling – vysázený v roce 2022). Vinařství zcela přestalo produkovat vína v nerezu, a to i bílá vína, která dnes nejen zrají, ale i kvasí v barikových sudech, často s použitím nesaccharomycetních kvasinek, bez použití oxidu siřičitého po celou dobu zrání v sudech na veškerých kalech, s cíleně provedenou malolaktickou fermentací, bez filtrace. Dlouhodobé zrání červených vín v barikových sudech bylo ve vinařství již mnoho let standardem. Další zvláštností bílých vín Vinařství Dvořáček je zbytkový cukr, který v současné době ve všech druzích bílých vín dosahuje buďto hodnoty nula gramů na litr glukózy a fruktózy, nebo hodnoty pod jeden gram. S touto změnou filozofie souvisí i úspěchy, kterých si vinařství velmi považuje. Vzhledem k tomu, že více než 90 % světové produkce lahvových vín je suchých, tedy do 4 gramů na litr, váží si nejvíce těch ocenění ze světových výstav, kde ve srovnání se světovou produkcí uspějí právě jeho suchá bílá vína. Patří k nim například stříbrná medaile, kterou získal Ryzlink rýnský, suchý 2013 na světové výstavě pouze této odrůdy Canberra International Riesling Challenge v Austrálii. Vinařství chce dál úspěšně porovnávat svoje vína se světovou konkurencí, přitom za suchá vína jsou zde považována vína do 4 g/litr zbytkového cukru, nikoliv „suchá s 9 g/litr“, ač takovou deklaraci legislativa umožňuje. V červených vínech vinařství se svými odrůdami již několik let boduje v rámci světové produkce, ať už se jedná o soutěže v New Yorku, San Francisku, Rochesteru, Kapském Městě, Strasbourgu, Mnichově, Izraeli, Vídni či Tbilisi.

I v České republice vinařství každoročně, a to hned několika svými vysoce hodnocenými víny potvrzuje například v knize „Nejlepší vína České republiky – Průvodce“ klasifikaci do kategorie se třemi hvězdičkami – tedy vinařství, které dlouhodobě produkuje vynikající až excelentní vína. Speciálně úspěch jeho Cabernet Sauvignonů v posledním vydání tohoto průvodce vedl vydavatele k zařazení vinaře Lubomíra Dvořáčka mezi „mistry svého řemesla“ a k další detailní publikaci jeho práce a produkce na stránkách odborného tisku.

Vinařství chce dál produkovat již jen vína z vybraných poloh z nejlepších viničních tratí svých vinic s odpovídající hustotou výsadby alespoň 6 500 keřů na hektar, z tradičních odrůd, bez hnojení vinic minerálními hnojivy, bez použití herbicidů, tedy dle zásad „environment friendly“.

Lubomír Dvořáček jako spoluzakladatel a předseda spolku „Velká vína velkých vinic“ logicky chce v budoucnosti ve svém vinařství připravovat „prémiová“ a snad někdy i „velká“ vína dle přísných zásad tohoto spolku až z vybalancovaných sklizní, s maximálním výnosem 50 hekto-



Vinice s trvalým síťovým systémem německé firmy Whailex.

litrů na hektar (alternativně z jednoho keře révy maximálně jednu láhev vína o objemu 750 ml), vína školit a bílá i kvasit v sudech s dobou zrání v sudu nejméně 6 měsíců, u červených vín nejméně 12 měsíců. Samozřejmostí produkce takových vín jsou stoprocentně zdravé hrozny, pouze ručně sklízené v plné fyziologické zralosti, alkoholická fermentace s použitím pouze neutrálních čistých kvasničných kultur, i jiných než saccharomycetních druhů, případně fermentace jen s kvasinkami z vinice. I u bílých vín následuje malolaktická fermentace s použitím čistých kultur bakterií. Za zcela zásadní změnu ve filozofii vinařství lze také jistě považovat uvolnění bílých vín k prodeji nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni, červených vín pak nejdříve 1. září druhého roku po sklizni.

Certifikované vinařství i vinný sklep a další zvláštnosti

Od samotného počátku chtěl Lubomír Dvořáček vinařství jen jako malou rodinnou firmu provozovanou spolu se svými dětmi (synem Tomášem a dcerou Martinou Magdalénou), odtud také zkratka LTM složená z počátečních písmen jejich jmen. Původní myšlenka pocházející z doby aktivního působení spolku Collegium Vinitorum, která předpokládala společnou propagaci se společnou etiketou, vzala časem za své, a proto Lubomír Dvořáček uvítal možnost využít darovaný akvarel tančících párů od akademického malíře Františka Cundrly ze Strážnice jako základ své vlastní „značky“. Motiv tanečníků se v několika obměnách stal nedílnou součástí prezentace vinařství, od loga firmy, přes etikety, vizitky až po další propagační materiály. Dnes je vinařské centrum kromě zmíněného akvarelu vyzdobeno i dalšími originály mistra Cundrly. Od zahájení provozu jsou vinný sklep i vinařství certifikovány a mimo splnění množství požadavků ze strany Národního vinařského centra se navíc tento podnikatelský subjekt může pyšnit unikátními odrůdovými sklenicemi firmy Riedel či velkoobjemovými sklenicemi Stölzle, vysokorychlostním internetem, datovou projekcí s ozvučením, plně klimatizovanými prostory s možností zajištění servírovaného i rautového občerstvení až pro osm desítek osob.

Mimo vedení spolku Velká vína velkých vinic, z.s. je Lubomír Dvořáček členem představenstva Unie enologů ČR a jednatelem společnosti VVVV CZ s.r.o., která provozuje vinotéku s víny vybranými ve velmi přísném hodnocení spolku v nových zrekonstruovaných prostorách Zámku Valtice – jedinou svého druhu v celé České republice s pouze suchými víny do 4 g/litr zbytkového cukru a s dalšími výše uvedenými parametry, která plně platí pro vína Vinařství Dvořáček.

Vinařství kromě převažujícího prodeje vín „ze sklepa“ doplňkově prodává část produkce formou EN PRIMEUR, která je běžná mnoho let hlavně ve Francii. V současné době je sto procent roční produkce z necelých 2 ha vinic v necelých čtyřech desítkách barikových sudů, přitom formou EN PRIMEUR vinařství prodá ročně 2 až 4 sudy z nich. Tato forma prodeje se týká většinou stálých zákazníků vinařství, VIP klientů, ale také „vínomilců“, či významných osobností samosprávy či známých lékařů. Většinou se prodává obsah celého sudu, tedy cca 300 lahví, nejmenší množství prodeje tohoto typu, které se připouští, je 100 lahví (1/3 sudu). Zákazník si víno ochutná, vybere a zaplatí někdy mezi březnem až červnem roku následujícího po sklizni. Celková cena se odvíjí od množství takto nakoupeného vína, druhu vína, od typu sudu, stáří sudu, od požadované doby zrání vína v sudu či od případných dalších požadavků zákazníka (zvláštní etiketa, balení, další uložení vín v depozitech vinařství po nalahvování, následná doprava k zákazníkovi) apod.



Vinice ve viniční trati Stará hora v Moravské Nové Vsi.

Zvláštností tohoto typu prodeje jsou zákaznická cuvée, která si zákazník pod odborným dohledem majitele může složit z dostupných odrůd, a to jak v bílém, tak v červeném sortimentu. Cuvée jsou také každoročně zastoupena v produkci vinařství samotného, buďto se jedná o zajímavá základní vína, ale spíše o speciální edice těch nejlepších vín z řady AUBÈRE u bílých vín či LUEUR ROUGE u červených vín, kde každá láhev v této limitované edici má své číslo. V omezeném rozsahu produkuje vinařství také vína z betonového tanku či z kvevri.

Součástí prodejní strategie vinařství je také klub vinařství, který v současné době čítá necelých pět desítek členů (kromě Česka také ze Slovenska a Rakouska). Členové klubu dostávají vína z vinařství v podobě tzv. „klubové bedýnky“ se zajímavou základní slevou dvakrát až čtyřikrát ročně. Dále si členové klubu mohou sami zvolit obsah dalších bedýnek, a to z kompletního sortimentu vinařství, včetně specialit v lahvích magnum, vždy se slevou nejméně 20 % z cen vín ze sklepa, navíc mají vždy dopravu jakéhokoliv množství vín zcela zdarma, stejně tak mohou čerpat výhody při pořádání akcí ve vinařském centru. Vinařství i touto cestou dlouhodobě cíleně „edukuje“ část svých zákazníků, protože skladbu klubové bedýnky navrhuje vinařství, a tak například může nabídnout srovnání stejných vín připravených jinou technologií, vín po delší době lahvové zralosti, bílých suchých vín z barikových sudů po malolaktické fermentaci, červených vín z různých typů a druhů barikových sudů apod. Snahou je samozřejmě propagovat suchá bílá vína do 4 g zbytkového cukru, stejně jako červená vína z nejlepších poloh ve viniční trati Stará hora v Moravské Nové Vsi, která by se již v brzké době mohla stát kandidáty na prémiová či velká vína dle stanov spolku Velká vína velkých vinic.

Vinice

Vinice Lubomíra Dvořáčka jsou dlouhodobě jeho srdeční záležitostí i chloubou, mezi ostatními vinaři pak jakýmsi novátorským „etalonem“ v obdělávání i ošetřování. Všechny vinice jsou chráněny unikátním patentovaným trvalým síťovým systémem německé firmy Whailex, který nejen chrání vinice proti zvěři a ptactvu, ale i proti včelám, vosám a většímu hmyzu. Navíc na jaře kumuluje teplo, během vegetace výrazně redukuje zelené práce, neboť vede letorosty kolmo vzhůru bez nutnosti zastrkování, zrychluje a usnadňuje sečkování letorostů, protože ožínání se provádí pouze v horizontálním směru. Rozptylem slunečních paprsků také chrání proti úpalu hroznů, kumuluje postřiky a prodlužuje intervaly mezi jednotlivými ošetřeními, čímž šetří 1 až 2 postřiky za sezonu. Při slabém dešti díky povrchovému napětí svádí vodu k zátěžové manipulační tyči, odkud tato stéká ke kmínkům révy, aniž by zvlhčovala listy a vytvářela prostředí pro růst plísní. Obsluha systému je velmi jednoduchá – jeden člověk je schopen síť svinout/rozvinout v délce 100 až 120 metrů během 10–20 sekund. Příkmenný pás je udržován množstvím pravidelných okopávek jak s využitím standardní výkyvné sekce, tak i vlastního prototypového „plovoucího“ rotovátoru, který dokáže odstranit plevel v bezprostřední blízkosti kmínků, což zcela umožnilo eliminovat použití herbicidů. Meziřadí je trvale zatravněno a pravidelně vysekáváno horizontálním mulčovačem, přičemž vzniklý mulč je celou dobu života všech vinic jediný zdroj výživy jejich vinné révy.

Stránky vinařství
www.vinarstvi-Dvoracek.cz

Adresa vinařství
Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o,
696 19 Mikulčice ev. č. 93



Trinity II (Nejsvětější Trojice II):
doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.,
Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.,
Ing. František Mádl,
zakladatelé sdružení
Velká vína velkých vinic.

SONBERK, a.s.

Vinařství SONBERK, a.s., Popice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Na výsluní

Vinařství Sonberk je na výsluní i při setmění,
v pochvalách hřejí se jeho sebevědomá vína.
Vždyť v těchto vinodárných končinách
odvěká pracovitost zasluhuje ocenění
a také novodobá nápaditost, vytrvalá snaha
stejně jako slunce až za obzor života sahá.

Při vzorcích vína ze Sonberku neubráním se pokušení,
na výsluní pohody začínám přemítat o experimentu,
že si opodál na Slunečné (236 m n. m.) počkám na zatmění.

Příběh vinařství

Název vinařství Sonberk byl patrně odvozen z pojmenování viniční trati, nacházející se v blízkosti vrchu Slunečná, který by byl i překladem originálního německého počeštěného názvu *Sonberk* (*Sonne*, „slunce“ a *Berg*, „hora“). Vinařství, které se nachází v Mikulovské vinařské podoblasti, vzniklo teprve v roce 2003, ale navázalo na kořeny popického vinohradnictví, které sahají hluboko do středověku. Na svazích kolem dnešního Sonberku rostly keře révy vinné už ve 13. století. Znamenité podmínky pro jejich růst vytvářela hlavně poloha směrem na jih i příjemné teplé klima s dostatkem slunečního svitu, což se ostatně odrazilo v názvu viniční tratě původně označované jako *Sonnenberg*. V 16. století si vína z úpatí vrchu Slunečná vybudovala takovou věhlasnou pověst, že si je vyžádal sám český král a moravský markrabě Ludvík Jagellonský. Z roku 1522 pochází písemná zpráva, v níž se panovník obrací na brněnskou městskou radu a žádá ji, aby jemu samotnému a jeho manželce druhý srpnový den roku 1522 prostřednictvím jeho komorníka poslali „šest drajlinkuov vína dobrého a lahodného ku pití“, za něž měli dostat zaplaceno z místní „berně, kteráž Vám v témž markrabství svolena jest“. Další důležitá zmínka týkající se popického vinohradnictví pochází z 18. století: v obsáhlém pojednání o moravských vinicích jsou popické vinice zařazeny mezi pět nejkvalitnějších.



Sídlo Vinařství SONBERK, a.s. (Popice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj). Autorem architektonického řešení je Ateliér AP, který vede architekt Josef Pleskot (*1952). Stavba je harmonicky zasazena do centra Sonberku s výhledem na Pavlovské vrchy a Novomlýnské nádrže. Objekt je vlastně jednou „velkou střechou“, pod kterou se odehrává komplexní proces výroby vína, jeho degustace a konzumace, vinařství zde organizuje nejen degustační večírky a svatby, ale každoročně pořádá také „hudbu ve vinicích“ čili Kulturní léto na Sonberku.





Cíle a filozofie

Zmíněné historické souvislosti a výborné přírodní podmínky byly důvodem, proč si dnešní majitelé vinařství Sonberk zvolili právě svahy naproti Pavlovským vrchům. Rozhodli se využít věky osvědčenou lokalitu k pěstování co nejkvalitnějších hroznů, z nichž se bude dělat to nejlepší víno. V počátcích se sonberské víno vyrábělo v pronajatých sklepech. Od roku 2008 už se ale všechno děje pod jednou střechou vinařského domu. Od té doby si vinařství získalo významné uznání nejen v České republice, ale i na mezinárodní scéně.

Kromě výroby vína se Sonberk zaměřuje také na vinařskou turistiku a vzdělávání. Pořádá prohlídky vinařství s odborným výkladem, degustace a rozmanité kulturní akce, včetně koncertů. Tímto způsobem se snaží přiblížit návštěvníkům nejen samotný proces výroby vína, ale i krásy a tradice jihomoravského regionu. Pro návštěvníky je k dispozici i moderní degustační místnost s panoramatickým výhledem na okolní vinice. Vinařství rovněž spolupracuje s mnoha renomovanými restauracemi a hotely, které jejich vína nabízejí ve svých vinotékách. Díky své kvalitě a prestiži se vína Sonberk často objevují při významných společenských událostech a večeřích. Vinařství také pravidelně pořádá vlastní akce a festivaly, kde mohou návštěvníci ochutnat jejich nová vína a užít si příjemnou atmosféru.

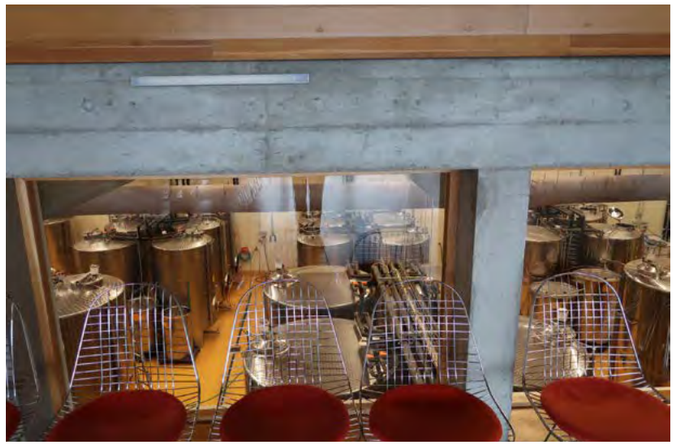
Inovativní přístup, důraz na kvalitu a respekt k přírodě dělají z vinařství Sonberk jednoho z nejvýznamnějších představitelů našeho vinařství.

Vinařství tak pokračuje v dlouhé tradici výroby kvalitního vína a přispívá k mezinárodnímu uznání českého vinařství. V těchto intencích se hodlá rozvíjet i nadále.

Vinařský dům

Vinařský dům byl postaven podle projektu Ateliéru AP, který vede renomovaný architekt Josef Pleskot (*1952). Autoři vycházeli z vizí majitelů a z praktických zkušeností sklepmistra Oldřicha Drápala: postavit objekt uprostřed vinohradu tak, aby spojoval v jednom místě tvorbu vína, jeho vychutnávání i výhledy do okolní zvlněné krajiny. Výsledkem je „ležící“ stavba, zdálky nenápadná, ale rostoucí s každým krokem, jimž se k ní návštěvník přibližuje po monumentálním schodišti. Vybavení objektu je přizpůsobeno tomu, aby se dalo pracovat s hrozny co nejpřirozenější cestou. Stavba zároveň respektuje okolní krajinu a historii místa, nevymezuje se vůči protějším Pavlovským vrchům, naopak s nimi organicky souzní. Technologická část je z betonu, zapuštěná v zemi, aby sama o sobě pomáhala udržet co nejpřirozenější tepelné prostředí. Hrozny se sváží zezadu horní části a při zpracovávání padají přirozeně, jen pomocí gravitace, takže nedochází k jejich nadměrnému namáhání a uvolňování látek, což je vlastně návrat ke staletími ověřeným zkušenostem. Toto řešení navrhl sklepmistr a jeho podněty se uplatnily i při vzniku prostor pro přirozené sušení hroznů na slámové víno. Ty vytváří charakteristická vlnitá střecha: kryje objekt, ale zároveň je vzdušná, právě pod ní hrozny na dřevěných rámech schnou. Střecha znázorňuje vlnitý terén vinic a vlny střechy pokračují přes vinice a pole do vln Nových mlýnů. Pod rozloženou střechou se odehrává velké množství činností. Nejenže kryje vlastní dům a chrání před sluncem produkty vinice, ale také zakrývá volné prostory určené pro ukládání sklizně, pro parkování a odstav vinařské techniky, ale především pro činorodý pobyt lidí. Nadzemní část je dřevěná, prosklená a poskytuje exkluzivní prostory pro společenské akce i zázemí pro kancelářský provoz.

Vzhledem k tomu, že vinařský dům byl otevřen již v roce 2008, je všeobecně uznáváno, že jím byla iniciována nová éra moderní vinařské architektury na Moravě a v Čechách, jakou představují objekty vinařství Gotberg, Gurdau, Johannesberg, Lahofer, Obelisk, Přátele Pavlova, Starý vrch nebo Thaya.





Útroby vinařství.

Pohled z terasy na sonberské vinice a Pavlovské vrchy.

Agro-terroir a vinice

Sonberské vinice se rozkládají na více než čtyřiceti hektarech sprašové půdy. Složení půdy, specifické mikroklima, nadmořská výška kolem 230 metrů a orientace vinic k jihu a jihozápadu zde vytvářejí ideální podmínky pro pěstování kvalitní vinné révy. Většina prací ve vinohradu se koná ručně. Na každém keři nechávají ročně uzrát přibližně půldruhého kilogramu hroznů, aby mohla rostlina optimálně rozvrhnout své síly. Hrozny se sklízí v několika fázích – podle toho, jak která odrůda dozrává, což pomáhají určit i laboratorní testy. Právě ty ukazují, kdy mají bobule ten správný poměr cukru a kyselin.

Výsledkem je kolem 150 tisíc lahví vína podle kvality daného ročníku. Velký rozptyl je daný tím, že vinařství pracuje jen s těmi nejlepšími bobulemi, které na keři uzrají. Nejoblíbenějšími odrůdami a na soutěžích nejvíc oceňovanými jsou sonberský Riesling, Pálava, Rulandské šedé, Merlot nebo Semillion. Za vyzkoušení ale stojí i Tramín, Muškát moravský, Sauvignon, Chardonnay nebo jejich cuvée.

Ke každé odrůdě sonberští navíc přistupují podle jejích potřeb. Proto pěstují například Merlot starobylým způsobem takzvaně na hlavu, s nízkým kmínkem. Tento styl vedení vinohradu spolu s tím, že roste na svahu a je hodně vystavený slunci, způsobuje, že hrozny dokonale uzrají. Ve sklepě se z nich díky tomu dá vytvořit moravské červené, které směle konkuruje i vínům zahraničním, třeba francouzským nebo italským.

Vinohrad ovšem netvoří jen keře révy vinné. Na Sonberku si zakládají na rozmanitosti prostředí a dbají na udržitelné hospodaření v krajině. Jednotlivé řádky vinohradu jsou proložené lučními pásy, které pomáhají zadržovat vodu v půdě a lákají hmyz. U vinařství nalezneme i záhony s levandulí nebo meruňkový sad uprostřed vinic, z jehož plodů vzniká meruňkový džem a meruňkovice. Vysadili i oskeruše a mandloně. Navázali také spolupráci s místním včelařem, jehož včelstva obhospodařují všechno, co vůkol kvete.

Sortiment vín a ocenění

Vinařství Sonberk se specializuje na výrobu bílých vín, která jsou charakteristická svou svěžestí, ovocnou chutí a komplexností. Mezi jejich nejvýznamnější odrůdy patří Riesling, Pálava, Tramín červený a Sauvignon. Vinařství je zařazeno do integrované produkce vína v nadstavbové části. Tento přístup se odráží i v kvalitě jejich vín, která jsou pravidelně oceňována na prestižních mezinárodních soutěžích. Vinařství například získalo titul Nejlepší vinařství střední a východní Evropy. V soutěži Decanter World Wine Awards získalo vinařství ocenění za Riesling 2008 v roce 2010 a znovu v roce 2017. Sonberská Pálava 2015 na téže soutěži získala ocenění platinovou medaili s přívlastkem „Best in Show“ v kategorii suchá bílá aromatická vína. SONBERK, a.s. se stal také dvojnásobným vítězem prestižní soutěže Vinařství roku.

Stránky vinařství:
www.sonberk.cz

Adresa vinařství
Sonberk a.s.,
Sonberk 393,
691 27 Popice



Kulturní léto na Sonberku.



Šestice Rieslingové edice Vinařství SONBERK, a.s.; byla sestavena u příležitosti konání tradiční sonberské Rieslingové noci. Obsahuje i výjimečný archivní „Riesling 2017 VOC“, který získal zlatou medaili v prestižní světové soutěži Decanter.



„Podzimní šestispřeží“ ze Sonberku.



Sonberk v automobilovém obležení; upoutá zejména červené kupé Toyota GT86.



Pohled z terasy Sonberku na sonberské vinice, Vodní dílo Nové Mlýny a Pavlovské vrchy.

GOTBERG

Vinařství Gotberg, a.s., Popice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Vyhlídka z Gotbergu

Při pohledu ze sídla božského vinařství Gotberg,
inspirován zdejším přívlastkovým vínem,
mám pokušení odrazit se a vzlétnout vstříc Děvičkám,
obletět hned zrána Pálavu s vlaštovkami dokola…
Ani bych nepotřeboval „čertovu mašinu“
létajícího mnicha Cypriána z Červeného kláštora.

Co ovšem dělat v případě, že mě nespoutané síly přírody zbaví těžiště?
To promyslím při gotberské vlajkové Pálavě – na odvahu – zas snad někdy příště.

Cyprián z Červeného kláštora (vlastním jménem *František Ignác Jaschke*, 1724–1775), řeholník v klášteře Červený kláštor (Slovensko). Vynikl v řadě oborů (botanika, lékařství, farmacie, folkloristika, vinařství aj.) a snad i v aviatice. Údajně si zhotovil létací stroj („čertova mašina“), v němž kroužil nad Červeným kláštorom a prý doletěl až k Morskému oku.



Sídlo Vinařství Gotberg, a.s. (Popice, okres Břeclav). Autorem architektonického řešení je Martin Bukolský. Stavba je názorným příkladem moderní vinařské architektury, je částečně zapuštěna do terénu, ekologicky a nízkoenergeticky šetrná a dokonale zapadá do krajiny. Pro její realizaci bylo použito zejména dřevo v kombinaci s betonem, kamenem a sklem. Z terasy vinařství je úchvatný výhled na Pavlovské vrchy a kaskádu Novomlýnských nádrží. Objekt získal ocenění „Nejlepší průmyslová stavba Jihomoravského kraje roku 2009“.

Příběh vinařství

Vinařství Gotberg, nacházející se v Mikulovské vinařské podoblasti, vzniklo v roce 2003. Vinice byly založeny v malebné krajině tvořené oblými terasami s břehy porostlými broskvoni, mandloněmi, šípky, planými višněmi a lékořicí. Od svého založení se vinařství věnuje výrobě kvalitních přívlastkových vín a zaměřuje se na tradiční i nové odrůdy, které do zdejší lokality patří a kterým se zde dobře daří. Významným předělem v historii vinařství se stal rok 2010. Tehdy byla uvedena na trh první vína a byl realizován moderní vinařský dům, který tvoří jednu z dominant v krajině nad Popicemi.

Cíle a filozofie

Vinařství je zapojeno do česko-rakouského projektu Ecowin – ochrana přírody ekologizací vinohradnictví. Filozofií vinařství je kromě moderního způsobu zpracování vína a šetrného pěstování hroznů rovněž souznění s přírodou a respektování přirozené fauny a flóry. Snahou gotberských je tvorba vína s osobitým charakterem, respektující daný ročník, terroir a odrůdu. K naplnění této filozofie dopomáhá ekologicky vypěstovaná surovina z vlastních vinic, dále citlivé zpracování a individuální přístup ke každé odrůdě a vínu.





Vinařský dům

Gotberští si jako jedni z prvních u nás uvědomili, že prosperitu jejich podnikání podpoří a umocní uplatnění moderního uměleckého designu na lahvích a vinětách a přitažlivé architektonické ztvárnění vinařství. Inspirovali se příklady nových vinařství jinde ve světě, jaká již fungovala například v Austrálii nebo ve vinorodém kalifornském Napa Valley, ale především v sousedním Rakousku, kde v té době již existovalo několik desítek moderních vinařských objektů. Práce na realizaci začaly ve stejnou dobu jako na sousedním Sonberku, ale Gotberg byl pro veřejnost otevřen o tři léta později než Sonberk. Projekt byl svěřen brněnskému architektu Martinu Bukolskému se zadáním, aby objekt při zachování dobrých užitných a ekologicky šetrných vlastností (výroba vína, společenský a administrativní provoz apod.) maximálně respektoval *genia loci krajiny.*

Vinařský dům je výrazný, pevně do krajiny vetknutý, jeho konstrukce a použité materiály splňují požadavky uplatňované na nízkoenergetickou a ekologicky šetrnou architekturu. Provozně je rozdělen do dvou částí. Z vrcholu svahu vybíhají výrobní prostory z montovaného železobetonového skeletu, které jsou zčásti ukryty pod terénem. Směrem k jihu se nad svahem zdvíhá třípodlažní administrativní část s ubytovacím zázemím, prezentačními a degustačními prostorami. Mezi tyto dvě části je včleněno atrium, jehož dominantou je koruna stromu. Vstupní objekt tvoří dřevostavba, která je vetknuta do betonové základové konstrukce.

Lze konstatovat, že zadání investora architektovi a stavbařům bylo znamenitě splněno – objekt získal ocenění „Nejlepší průmyslová stavba Jihomoravského kraje roku 2009“.







Prezentační prostory vinařství.
Útroby vinařství s nerezovými tanky.
Útroby vinařství s dubovými sudy.

Agro-terroir a vinice

Vinařství dnes hospodaří na pěti viničních tratích (Panenský kopec, Svidrunk, Sonberk, Stará hora, Unédy) o celkové výměře šestapadesáti hektarů vlastních vinic na jílovito-sprašových půdách bohatých na obsah vápníku. Část z nich je obdělávána v biorežimu. Pro výsadbu byly zvoleny odrůdy vinné révy typické pro tuto oblast – z bílých vín Pálava, Muškát moravský, Tramín červený, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Sylvánské zelené a Sauvignon, z červených vín Frankovka, Merlot a Rulandské modré. Premiantem vinařství je Pálava. Sortiment zahrnuje rozmanitou škálu přívlastkových vín bílých, červených i růžových, například mladé Svatomartinské, svěží frizzante nebo sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v láhvi s dlouhým zráním na kvasničných kalech. Abstinentům, cykloturistům a motoristům nabízí vinařství nealkoholický nápoj s poetickým názvem Gotbertinka, obsahující šťávu z vylisovaných hroznů Muškátu moravského.

Stránky vinařství:
www.gotberg.cz

Adresa vinařství
Vinařství Gotberg, a.s.,
U Sadu 394,
691 27 Popice

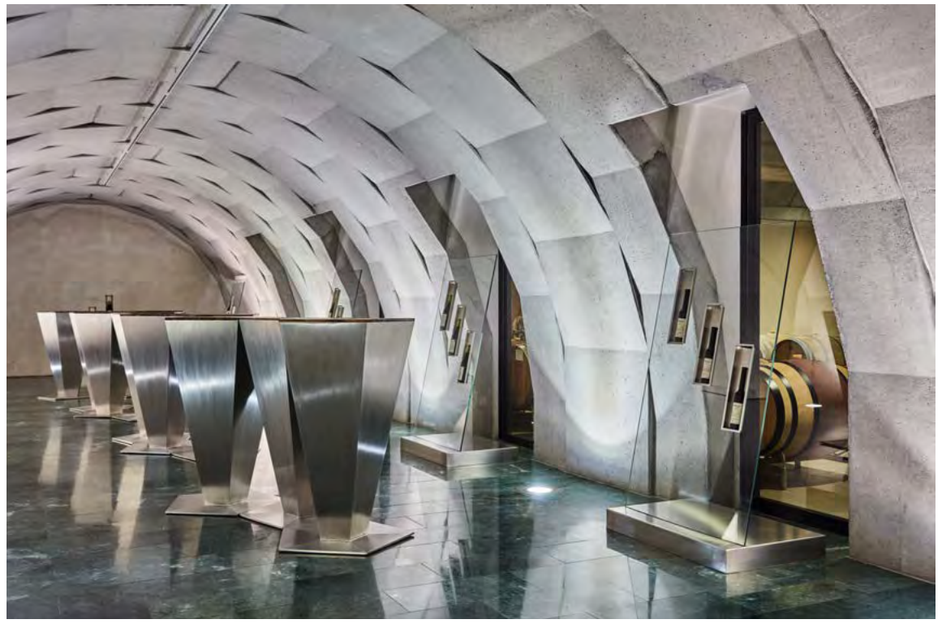
Technologie výroby vína, sortiment a ocenění

Gotberští vsadili na dlouhodobý svědomitý přístup k výrobě vína, jehož doménou je biozemědělství (ekologické zemědělství) zohledňující a podporující přirozené koloběhy látek a jejich závislosti. Věří, že je možné vypěstovat surovinu výjimečné kvality, a přitom minimálně zatěžovat životní prostředí. Vinná réva je ošetřována bez použití systémové chemie, to znamená, že splňuje veškerá kritéria ekologického vinohradnictví. Na zajištění zdravého biologického koloběhu se podílejí ovce, které se volně pohybují ve vinicích. Zpracování hroznů a výroba vína je založena na evropských standardech a používání soudobých technologií a prostředků (moderní nerezové tanky, tradiční dubové sudy). Výsledné produkty jsou ověnčeny četnými oceněními a medailemi z významných českých i mezinárodních soutěží. U nás se Gotbergu daří například v prestižním Salonu vín, a to především s Pálavou, která zde uspěla několikrát. Gotberská Pálava 2010 výběr z hroznů se stala Biovínem roku 2012 v soutěži Česká biopotravina 2012.

K zahraničním oceněním patří například Vinalies Internationales ve Francii, Decanter World Wine Awards ve Velké Británii, Concours Mondial de Bruxelles v Belgii, AWD Vídeň v Rakousku, TERRAVINO v Izraeli nebo San Francisco International Wine Competition ve Spojených státech amerických. Gotberský Tramín červený 2009 byl uveden mezi tisíci víny světa ve francouzské publikaci, která je jistou obdobou michelinského průvodce.

Další ocenění představuje spolupráce se špičkovými restauracemi a vinnými bary, kde jsou gotberská vína nabízena se souladnými pokrmy.

Vinařský dům Gotberg.
K řízeným ochutnávkám slouží podzemní degustační místnost, která díky své podobě získala název Diamant.





Pálava, výběr z hroznů, 2022, viniční trať Panenský kopec. Pálava je jednou z nejtypičtějších odrůd zdejší lokality a také vlajkovou lodí vinařství Gotberg; navíc jde o naši odrůdu (vzniklou křížením odrůd Tramín červený x Müller Thurgau) vyšlechtěnou Ing. Josefem Veverkou ve Šlechtitelské stanici Velké Pavlovice a Perná. Vyznačuje se slámově žlutou barvou se zelenými reflexy, vůní tropického ovoce zejména liči, ananasu s nezaměnitelnou kořenitou chutí s výraznými tóny čerstvé vanilky. Ocenění: Vítěz kategorie a velká zlatá medaile ze soutěže Národní soutěž vín; nominace Salon vín 2025; Zlatá medaile ze soutěže Bacchus Madrid 2024.

Sylvánské zelené, pozdní sběr 2022, viniční trať Sonberk. Víno barvy lipového květu, s pikantní vůní angreštové zavařeniny a akátového květu. Chuť je plná, extraktivní, mírně kořenitá s příjemnou svěží vodou. Zráním na lahvi se bude vyznačovat olejovitou konzistencí, plnou příjemnou hladkostí a vláčnou harmonií. Ocenění: Nominace Salon vín 2025; Stříbrná medaile v soutěži Decanter v Londýně 2024; Zlatá medaile v soutěži Vinalies Internationales v Paříži 2024; Zlatá medaile v soutěži San Francisco International 2023.

Tramín červený, pozdní sběr, 2021, viniční trať Panenský kopec. V tomto víně se snoubí krásné odrůdové aroma se šťavnatou chutí. Můžeme zde najít širokou paletu vůní od rozkvetlé čajové růže, medovou plástev až po čerstvou skořici. Chuť je plná, čistá příjemně harmonická dlouhotrvající a výrazně kořenitá. Ocenění: GOLD Texas International Wine Competition (USA) 2023; Zlatá medaile, Terravino (Izrael) 2022.

Pálava, ledové víno, 2022, viniční trať Panenský kopec. Jde o první ledové víno vyrobené gotberskými vinaři. Sklizeň proběhla 18. 12. 2022. Toto vzácné víno má barvu bílého zlata. Převažují v něm výrazně ovocné tóny doplněné vanilkou. V chuti převládá jitrocelový sirup, který je doplněn krásnou kyselinou. Ocenění: Velká zlatá medaile v soutěži Terravino (Izrael) 2024.

Pálava, slámové víno, 2020. Dokonale zdravý hrozen a šetrný přístup výroby daly vzniknout výjimečnému vínu, které má přitažlivou slámově žlutou barvu a výraznou olejovitou konzistenci. Vůně je příjemně nazrálá, čistá a vévodí jí tóny medové plástve. Dominantní medový charakter vína je doplněn chutí čerstvého hroznu.



Frankovka, výběr z hroznů, 2019, viniční trať Svidrunk. Tradiční odrůda se v podání gotberských vyznačuje neproniknutelnou, temně rubínově červenou barvou, jež se snoubí s příjemně ovocnou vůní a chutí ostružin a sušených švestek. V dochuti převládá sametová třeslovina a skořice. Základem byly zdravé hrozny a jejich šetrné zpracování.

Merlot, výběr z hroznů, 2019, viniční trať Svidrunk. Merlot tohoto ročníku se vyznačuje rubínově červenou barvou, jemnou vůní černého rybízu a marmelády z planých třešní s patrnou lehkou kouřovostí. Chuť je ovocná plná s kultivovanou jemnou třeslovinou, v závěru můžeme najít tóny hořké čokolády a kávy.

Vinařství Želivka

(Hněvkovice, okres Havlíčkův Brod, kraj Vysočina)

Jediná vinice na Vysočině

Doktor

Martin Jan Stránský má úctyhodný rodokmen
pyšnící se kulturními a státotvornými činy...
Jak navázat na odkaz předků,
nechce-li být neurolog v politice intenzivně činný?
Založit nad Želivkou **první** vinohrad
na granitovém terroiru Vysočiny!
Půjde-li to takhle dál,
dočkáme se vína křestu
i na Kailásu či Mount Everestu.

Kailás, též *Kailáš* (novoindický tvar sanskrtského *Kailása*), nejvyšší hora v pásu Transhimálaje (6 714 m), na území Tibetu nedaleko jezera Mánasaróvar, posvátná jak pro vyznavače hinduismu, tak buddhismu, džinismu i bönismu. Symetrický čtyřboký vrchol Kailásu uprostřed prameniště čtyř velkých asijských řek Sindu, Satladže, Karnáli a Cangpa (Brahmaputra). Je opředena bezpočtem legend a uctívána jako sídlo bönistického božstva Tiselhacän. V hinduistické mytologii je považována za legendární sídlo boha pokladů Kubéry a nebeský ráj boha Šivy, představující duchovní střed světa; pro tantrické buddhisty je příbytkem božského Čakrasanvary (tibetsky *Demčhog*), ztělesněním nejvyšší blaženosti; podle džinistů na jejím vrcholku dosáhl zakladatel nauky Ádinátha (Ršabhadéva) nirvány. Vstoupit na svahy svaté hory je podle dávné tradice vážný hřích, avšak pěší pouť kolem ní (asi 52 km) představuje posvátný rituál přinášející zdar. Svou majestátní pozicí budí oprávněnou představu, že je jakousi „osou světa“ *(axis mundi)* či „hřídelí vesmíru“. Nejčastějšími metaforickými tibetskými přízvisky Kailásu jsou Gangrinpočhe *(gangs-rin-po-čhe)*, doslova „Velevzácný ledovec“ či Tisegangri *(ti-se-gangs-ri)*, doslova „Tise, ledovcová hora“.



Příběh vinařství

Vinařství Želivka v Hněvkovicích (okres Havlíčkův Brod, kraj Vysočina) je rodinné vinařství MUDr. Martina Jana Stránského. Martin Jan Stránský (30. 10. 1956, City of New York, USA) je český lékař neurolog, politik, publicista, vinař v Hněvkovicích, člen Cechu českých vinařů a příležitostný hráč na skotské dudy. V Hněvkovicích je znám jako *Doktor*. Pochází z významné prvorepublikové rodiny: praděd Adolf Stránský založil *Lidové noviny* a byl ministrem obchodu v období první Československé republiky, děd Jaroslav Stránský byl ministrem spravedlnosti a po druhé světové válce ministrem školství, otec Jan Stránský založil společně s Pavlem Tigridem československé vysílání rádia Svobodná Evropa.

Stránského Vinařství Želivka se pyšní *epitetem ornans* „jediná vinice na Vysočině“. Vinohrad byl založen v roce 2014. Stalo se tak za vydatné pomoci hněvkovických občanů, uctívajících svého „Doktora“ splaveného sem z Prahy, a společnosti Vinné sklepy Kutná Hora pod vedením Lukáše Rudolfského. Rozkládá se na slunečném svahu nad řekou Želivkou (odtud odvozen název vinařství, vína a též grappy), kde se daří zejména bílým, ale i modrým odrůdám révy vinné (Hibernal, Solaris, Muškát modrý). Réva je pěstována výhradně „bio“ způsobem, tedy bez jakýchkoliv chemických prostředků. Postřiky se vyrábějí na místě z různých místních bylinek a keřů, fermentování je spontánní. Víno se lisuje v Kutné Hoře a skladuje v dubových sudech v klášteře svaté Voršily. Vína mají vynikající chuť, získávají vysoká ocenění na soutěžích, včetně zlaté medaile (2017 Solaris) na mezinárodním poháru vín v Hradci Králové, kde toto víno porazilo více než 350 vzorků. Současná úroda vinice je kolem 700 litrů ročně.

S nadsázkou se dá říci, že želivský terroir vyrůstá z hloubky hlubinných vyvřelin (zejména granitu) a krystalických břidlic Českomoravské vrchoviny (dříve *Českomoravská krabatina* nebo *Českomoravská vysočina*). Tomu odpovídá znamenitá kvalita a nepřekonatelná síla tamějších vín – jejich piják má pocit, že může bez obav zdolávat i nejodolnější a nejpříkřejší žulové masivy včetně „hory hor“ – Mount Everestu.

Stránky vinařství

www.vinarstvizelivka.cz



Vinařství Želivka (Hněvkovice, okres Havlíčkův Brod, kraj Vysočina).



Vinařství Želivka (Hněvkovice, okres Havlíčkův Brod, kraj Vysočina). Povšimněme si dospělého samce poštolky obecné *(Falco tinnunculus)* trůnícího na umpiru, jak ostřížím zrakem (podobně jako jestřábí oko na tenisovém dvorci) sleduje dění na vinici a chrání ji před hejny dotěrných špačků. Jde o jedince vycvičeného k této službě majitelem vinařství, jímž se tak prezentuje další originální znak tohoto podniku: zatímco na plynová děla a podobná zařízení v jiných vinařstvích se škůdci záhy adaptují a škodí dál, hněvkovické vinařství s respektem míjejí velkým obloukem.



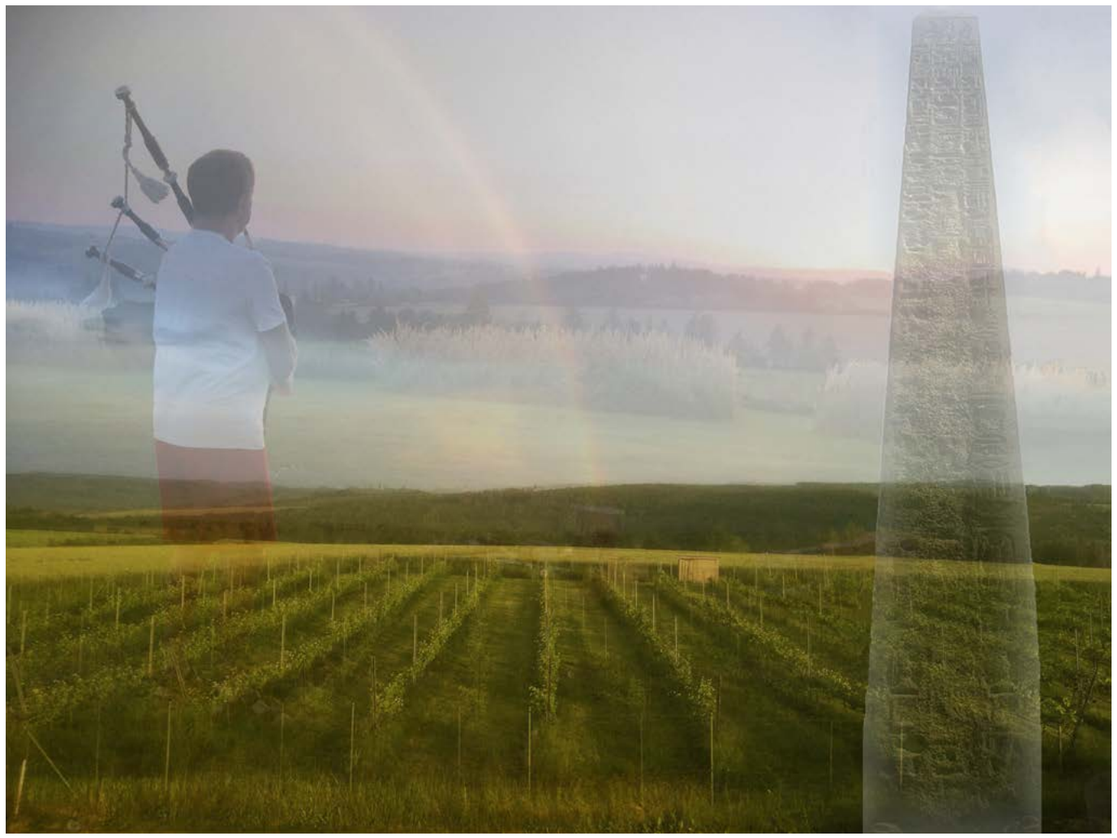
Vinařství Želivka (Hněvkovice, okres Havlíčkův Brod, kraj Vysočina).
Hibernal dozrávající v paprscích babího léta.



MUDr. Martin Jan Stránský při práci ve vinohradu.



Želivka – pozdní sběr: Solaris-Hibernal, Hibernal, Solaris.



Vizualizace snových vidin MUDr. Martina Jana Stránského: Díky brilantní hře na dudy přiměje patrona vinařů svatého Bartoloměje, dlícího již skoro sedm století ve svém svatostánku v Hněvkovicích, aby se v podobě blahověstné duhy sklenul nad želivským vinohradem, jehož věhlas pak dosáhne výšin staroegyptského obelisku z granitu (horniny dominující také Vysočině) v Martinově newyorském rodišti. Obelisk je monument, který má svůj původ ve starověkém Egyptě. Egypťané jej považovali za stylizované zobrazení posvátného kamene zvaného *benben* (uctívaného v *Héliopoli*, „Slunečním městě“), což byl počáteční pahorek, který se vynořil jako první z pravodstva a na němž vznikl život. V roce 2024, u příležitosti desátého výročí založení vinice, se uvažuje o vztyčení obelisku, podobně jako byl postaven obelisk na třetím nádvoří Pražského hradu v roce 1928 u příležitosti deseti let od vzniku Československa; iniciátorem a donátorem byl první československý prezident Tomáš Garrigue Masaryk (1850–1937). Hněvkovický obelisk má být také z mrákotínské žuly jako obelisk pražský, avšak měl by být replikou staroegyptského obelisku z asuánské žuly z doby faraona Thutmose III. (kolem roku 1450 př. n. l.), který se nyní nachází v newyorském Centrálním parku. Konotace jsou nabíledni: odkaz na monument v New York City vystihuje vděk MJS svému rodišti i vzpomínky na jinošská léta, kdy každodenně běhával svých dvanáct až patnáct kilometrů Centrálním parkem; odkaz na pražský monument vyjadřuje poctu TGM a předkům dynastie Stránských, kteří se zasloužili o rozvoj československého státu a demokracie i touhu MJS pokračovat v jejich díle, možná je v leccčems i překonat. Jako první z rodu stal se majitelem vinohradu a po nemalém úsilí zvládl hru na skotské dudy. Vyluzované tóny prý přehluší i zvuk speciálních trubek „aidovek“ v Triumfálním pochodu v opeře *Aida* Giuseppe Verdiho. Hráč je při svém výkonu skromně otočen k publiku zády (avšak manželka Hana, znalá somatotypu MJS ze všech stran, potvrdila, že je to ON). Důmyslné užití duhy vnuká myšlenku, že svou hrou vyvolává nejen supranaturální (nadpřirozené) jevy, ale působí i na přírodní dění…



Kostel sv. Bartoloměje, Hněvkovice, okres Havlíčkův Brod, kraj Vysočina.
Kostel, zasvěcený křesťanskému mučedníkovi a ctěnému ochránci vinařů sv. Bartoloměji
(1. století, svátek 24. srpna:
„Je-li o svatém Bartoloměji den pěkný,
bude dobré víno a podzimek pěkný.“),
je situován na mírném návrší uprostřed historické návsi. Jednolodní pozdně románská stavba (z doby kolem roku 1240), písemně zmiňovaná již roku 1262, stavebně přechází do gotiky (druhá polovina 14. století). Má plochostropou obdélnou loď s gotickým polygonálním presbytářem a románskou západní hranolovou věž; interiér zdobí gotické fresky. Představuje vzácnou kulturní památku románského stavebního slohu přecházejícího do gotiky.

JRF – Vinařství Firla V Koutech

Chlum u Třeboně, okres Jindřichův Hradec, Jihočeský kraj

Malovinař

Když malovinař nejen rukama, ale také hlavou a srdcem hospodaří,
i na raritních mikrovinicích se velkému vínu daří…
Pak namoutě i v koutě či V Koutech najdou tě.

„Neurolog hlavou, vinař srdcem“ MUDr. Jiří Firla se v roce 2010 rozhodl, že založí vinařství. Vzhledem k tomu, že v jižních Čechách žádná vinice nebyla, ale sluníčka je zde stejně jako na jižní Moravě, bral to jako výzvu, přestože ho skoro všichni, snad jen s výjimkou jeho ženy Renáty, od záměru odrazovali. Zkusil oslovit našeho světoznámého enologa profesora Viléma Krause (1924–2013). Ten ho zprvu bral jako fanfaróna. Ale po konzultacích o všech místních podmínkách a pedologických rozborech mu doporučil odrůdu Hibernal. Jiří Firla i nadále čerpal z Krausových rozsáhlých znalostí a učil se ve vinařství Walzer v rakouském Kremsu.

Problémem nově utvářeného jihočeského terroiru byla místní rašeliništní půda (tak blahodárně působící v třeboňských lázních), takže ji bylo třeba do hloubky jednoho metru zušlechtit dolomitským vápencem a kompostem. Následně byla vysazeno 700 hlav Hibernalu na jihovýchodním svahu zvaného V Koutech, který se nachází v nadmořské výšce 480 metrů v Chlumu u Třeboně, asi tři kilometry od rakouských hranic.

Vinice byla zaregistrována na Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském ve Znojmě. Takto vzniklo raritní malovinařství, jediné v jižních Čechách.

V posledních letech sklízí vinařství kolem dvou tun hroznů, v cukernatosti kolem 19 stupňů. Nepoužívají se žádné stroje, vše se odbývá ručně. Vinařství produkuje víno suché 3–6 g/l cukru, cca 7–8 g kyselin, alkohol cca 11,5–12 %. Jde o víno svěží, harmonické, ve vůni broskve, zralé hrušky, lipového květu. V národní soutěži vín v roce 2021 a 2022 získalo zlatou medaili a v roce 2022 bylo oceněno i v prestižní mezinárodní soutěži Austrian Wine Chalenge (AWC) Vienna (93 bodů a zlatá medaile) – velký úspěch tohoto podivuhodného jihočeského miniaturního vinařství.

Stránky vinařství

https://www.facebook.com/people/Vina%C5%99stv%C3%AD-Firla-V-Koutech/100088208107708/



MUDr. Jiří Firla v bráně svého JRF – Vinařství Firla V Koutech.





Vinice JRF – Vinařství Firla V Koutech.



Sklizeň Hibernalu.



Cenami ověnčený Hibernal: zlatá medaile v národní soutěži vín (2021, 2022), zlatá medaile v mezinárodní soutěži Austrian Wine Chalenge (AWC) Vienna (2023).

ADÁMKOVO VINAŘSTVÍ

Adámkovo vinařství

Višňové, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Adámkovo vinařství zaslouží mimořádné ocenění,
nepodlehlo totiž pokušení,
aby začalo od Adama,
(čekalo by je ostatně Vyhnání z ráje nebo jiné drama),
ale spojilo své osudy s Janem z Pomuku,
jenž mu za všech okolností podává spomocnou ruku.

Škody, které krupobití ve vinohradu dopustí,
Jan Nepomucký odpustí.

Újmy, které bouřka na vinici způsobuje,
Jan Nepomucký nezištně napravuje.

Také světec osvědčil skvělý „nos“,
vždyť z každé vyprázdněné láhve vína dostává tučný obolos.



Anonym, *Svatý Jan Nepomucký,* 1602, dřevořez; nejstarší známé vyobrazení světcovo. Jan Nepomucký se svatozáří je zachycen při zpovědi královny Žofie, manželky krále Václava IV. Uprostřed se nachází světcův hrob s mřížovím a se svícny v katedrále sv. Víta, z okna je vidět pražský Karlův most.

Adámkovo vinařství je malé rodinné vinařství ve znojemské vinařské obci Višňové. Působí na okraji Znojemské vinařské podoblasti v místech, kde klima podporuje vznik vín s výrazným odrůdovým aroma. Vinařství začalo od roku 1997 vysazovat vinohrady ve višňovské trati Nová hora a produkovat víno. Počátky vinařské tradice však spadají až k prapředkům. Bratři Adámkovi vyráběli od raných 90. let minulého století víno pro potřebu rodiny a postupně začali nakupovat hrozny, až dospěli k vlastnímu podnikání. Výběr tvoří kolem dvaceti odrůd (naposledy přibyl Aurelius a Dornfelder). Část surovin pochází z pečlivého výběru od místních vinohradníků. Ve vinařství se snoubí tradiční zpracování vína s nejmodernější technologií. Hrozny jsou sbírány a tříděny ručně, při výrobě se využívá programovatelný pneumatický lis, nový kalolis, nový cross-flow filtr, řízené kvašení, vinifikátory, nerezové tanky, některé partie zrají v sudech typu barrique. Celková roční výrobní kapacita sklepního hospodářství je kolem 90 000 litrů. Součástí vinařství je také penzion.

Mottem vinařství je „Svět vína umění“ (společníkem vinařství je například producent filmů *Bobule* nebo *Vinaři* Ing. Tomáš Vican). Vinařství úzce spolupracuje s Vinnou galerií Vicanových v Brně, s níž například připravilo červené víno Bonarda pro film *Rafťáci*, zahrálo si ve filmu *Bobule* a *2Bobule*. Ve spolupráci s hercem Karlem Rodenem vyrábějí Adámkovi a Vicanovi exkluzivní řadu vín Roden.

Ochráncem Adámkova vinařství se stal svatý Jan Nepomucký (vlastním jménem Jan Velflín [Welflin, Wölflin] z Pomuku, mezi 1340 a 1350–1393), katolický kněz, generální vikář pražské arcidiecéze; mučedník a jeden z českých zemských patronů. Podle rozšířené legendy byl umučen proto, že odmítl králi Václavu IV. prozradit zpovědní tajemství královny Žofie. Byl údajně mučen samotným králem a svržen z Karlova mostu do Vltavy. Legenda vypráví o tom, že jeho tělo bylo objeveno podle pěti hvězd zářících kolem hlavy, vyloveno a pohřbeno. Již v 17. století mu byly zasvěcovány kostely, z roku 1682 pochází jeho socha na Karlově mostě. Kanonizační proces trval dlouho, roku 1721 byl prohlášen za blahoslaveného a 1729 za svatého, svátek má 16. května. Jan Nepomucký je patronem mostů, rybářů a řemesel, která mají co do činění s vodou; na vinicích napravuje škody způsobené krupobitím a bouřkou. Nejčastěji je zobrazován v kanovnickém rouchu, s pěti hvězdami kolem hlavy (patero hvězd zdobí též logo Adámkova vinařství), v ruce drží kříž, palmovou ratolest, někdy knihu. Jiným atributem je jazyk, který měl být nalezen ve 20. století v Janově lebce neporušený; podle nových výzkumů antropologa Emanuela Vlčka se však jednalo o mozkovou tkáň.

Jan Nepomucký se stal symbolem Adámkova vinařství, jeho sepětím s dávnou minulostí a etikou příkladného chování. Etiketu jeho prvotřídních vín zdobí světcův portrét. Z každé prodané lahve přispívá vinařství na restauraci a rekonstrukci památek zasvěcených Janu Nepomuckému.

Tyto pozoruhodné bohulibé aktivity přispěly k tomu, že zde byly v roce 2007 natočeny některé ze sekvencí vinařského seriálu *Bobule*.

Stránky vinařství
www.adamkovovinarstvi.cz

Adresa vinařství
Adámkovo vinařství s.r.o.,
Višňové 234,
671 38 Višňové u Znojma



Osazenstvo Adámkova vinařství, jehož hluboké kořeny zdůrazňuje stařičký český Zetor (nikoli italský traktor Lamborghini, kterému dnes mnohá zbohatlická vinařství dávají přednost). Možná i tato úcta k tradicím přivedla Jana Nepomuckého k rozhodnutí, že svou exkluzivní ochranu věnuje jako jedinému na světě právě tomuto vinařství ze Znojemské vinařské podoblasti.



Adámkovo vinařství, Višňové, okres Znojmo, Jihomoravský kraj.



Vinařský penzion Bobule ve Višňovém.



Pohled do sklepních prostor Adámkova vinařství.



Jan Nepomucký žehná Ryzlinku rýnskému, Rulandskému šedému,
Dornfelderu a Modrému Portugalu z Adámkova vinařství.

Vinařství Zámek Doudleby

Doudleby nad Orlicí, okres Rychnov nad Kněžnou, Královéhradecký kraj

Ušlechtilá maxima

Spojí-li se tvrdá valašská nátura a šlechtická maxima,
vznikne terroir i v podhůří Orlických hor
a pro vinnou révu příznivé agroklima.

šlechtická maxima, zásada nebo mravní naučení, že současný vlastník má půdu a další statky propůjčeny od svých potomků, má je proto zvelebit a předat v lepším stavu, než je převzal od svých předků.

valašská nátura, nezdolnost a vytrvalost připisovaná lidem obývajícím moravské Valašsko v západní části Beskyd a Javorníků; živili se především chovem ovcí a kopaničářstvím a museli vynaložit velké úsilí, aby v této kdysi drsné a nehostinné horské a podhorské krajině přežili. V tomto kontextu ji lze vztáhnout na Petra Dujku, majitele Vinařství Zámek Doudleby, jehož otec lesní inženýr Petr Dujka (za druhé světové války bojoval v československé jednotce a byl několikrát vyznamenán za chrabrost) pocházel z Valašska.



Vinařství Zámek Doudleby má své sídlo v renesančním zámku aristokratického rodu Bubna-Litic v Doudlebech nad Orlicí. Potomek tohoto starého českého šlechtického rodu Petr Dujka (*1951), syn hraběnky Eleonory Dujkové, rozené Bubna-Litic (1929–2018) a lesního inženýra Petra Dujky (1921–1996), se s valašskou nezdolností svého otce stará o odkaz předků. Zrekonstruoval zámek, poničený za minulého režimu tak jako mnoho jiných šlechtických sídel, a založil vinařství, které povznáší celý region. (O anabázi rodu ve 20. a 21. století poutavě vypráví ve své knižní autobiografii *Vzpomínání* Eleonora Dujková, rozená Bubna-Litic.)

Příběh vinařství

Vinařství Zámek Doudleby je malé originální vinařství v netradiční vinařské oblasti podhůří Orlických hor. Vinařství je ve vlastnictví potomků hraběcího rodu Bubna-Litic. Vinice i výrobní prostory jsou situovány do rodového sídla, renesančního zámku v Doudlebách nad Orlicí. Vinařství založil v roce 2020 Petr Dujka (*1951), syn hraběnky Eleonory Dujkové, rozené Bubna-Litic, a Ing. Petra Dujky. Petr Dujka je velkým lokálním patriotem a bez ustání s velkým nasazením se snaží rodinné sídlo i jeho bezprostřední okolí povznést. Projekt vinařství považuje za perspektivní obor v kraji a maximálně jej podporuje. Při zakládání prvních vinic poradensky i výkonně pomohli vinařka Ing. Lucie Šimonová, která v blízké obci Rájec vysadila v roce 2017 první vinici v regionu a je autorkou myšlenky nové atraktivní vinařské oblasti, a dále Bc. Roman Kamenský, moravský vinař, který založil vinice v nedalekých Třebovicích a pomáhal doudlebskému vinařství kromě jiného při stavbě opěrné konstrukce a prvních pěstebních zásazích.

V roce 2020 byla založena první část vinice o ploše půl hektaru. Vinice byla osazena pečlivě zvolenými odrůdami Solaris a Johanniter a v ročníku 2022 vznikla první vína z panenské sklizně. V současné době vinařství obhospodařuje plochu 2,5 hektaru, přičemž cílová plocha vinic je 5,5 hektaru. Vinice jsou obdělávány podle zásad ekologického zemědělství s ambicí získat certifikaci biodynamického provozu. V letech 2022 a 2023 byly v zámeckém areálu vybudovány výrobní a degustační prostory, v bezprostřední blízkosti vinného sklípku i konferenčního sálu v zámecké konírně vzniká také stylový penzion.

Filozofie

Doudlebské vinařství a vinice jsou ve vlastnictví šlechtického rodu. Z principu tak vychází z aristokratické morální maximy, že půdu má propůjčenou od svých potomků. V praxi to znamená, že s půdou pracuje tak, aby byla následujícím generacím předána v lepším stavu, než jakou ji převzali od předků. To je i důvod, proč by rádi v budoucnu získali certifikaci Biodynamického vinařství. Kvůli tomu chovají i hospodářská zvířata, tvoří ekologické krajinné prvky a jsou tak schopni vytvořit uzavřený pěstební cyklus.

Při výrobě vína se snaží postupovat co nejšetrněji, na keřích redukují násadu hroznů. Hrozny tak dokonale vyzrávají a keř do nich uloží mnohem více energie. Sklizeň je ruční do malých beden, aby vzácné hrozny dovezli do vinařství nerozmačkané a následně je šetrně zpracovávají. V roce 2023 zakoupili mlýnko-odzrnovač a lis od společnosti Bucher, která je špičkou ve vinařském světě.

Při samotné fermentaci se snaží maximálně zachovat potenciál z vinic, odrůdový charakter a specifický terroir vín. Při zpracování minimalizují množství použitého oxidu siřičitého, hodnoty veškerých siřičitanů drží hluboce pod hygienickými normami. Vína školená na dřevěných sudech se blíží hodnotám takzvaných „autentických vín“.

U Bubnů vše souvisí se vším. Ještě před založením vinic zavedl Petr Dujka vstřícný a přátelský přístup k návštěvníkům zámku. Tento přístup naleznou zákazníci i ve vinařství.



Vinice Vinařství Zámek Doudleby v podhůří Orlických hor.

Terroir

Doudleby nad Orlicí a okolí jsou unikátním terroirem. Bioklimatické údaje jsou dnes s globálním oteplováním lepší než v Mělnické vinařské podoblasti před třiceti lety. Okolní podloží je tvořeno především opukou a jíly, celkové mikroklima ustaluje řeka Divoká Orlice. Na rozdíl od tradičních vinařských oblastí se zde i během léta střídají teplé dny s chladnějšími nocemi. Tyto danosti mají pozitivní vliv na aromatický potenciál především bílých hroznů. Posun termínu dozrávání umožňuje i zachování dostatku kyselin ve víně ve správném poměrovém uspořádání pro získání svěžích a aromaticky výrazných vín s velmi zajímavými minerálními tóny.







Zámek Doudleby, průčelí.
Doudleby, vinice.

Odrůdová skladba

Snahou vinařství je vyrábět vína organickým způsobem, nezatížená „tvrdou chemií“. Vzhledem k této skutečnosti a vzhledem k tomu, že nově vznikající vinařská oblast není zatížena konvencemi druhové skladby, bylo rozhodnuto pěstovat na vinicích odrůdy označované v enologii jako PIWI (zkratka z německého *pilzwiderstandsfähige Rebsorten)*. Označují se tak skupiny odrůd révy vinné odolné proti houbovým chorobám. Tyto odrůdy jsou vhodné pro výrobu bio vína – například Brönner, Cabernet Blanc, Cabernet Cortis, Cerason, Erilon, Laurot, Malverina, Merlan, Pinotin, Rubinet nebo Solaris. S myšlenkou uplatnění PIWI ve zdejším regionu přišla v roce 2017 Ing. Lucie Šimonová, která je průkopnicí založení vinic v této oblasti a od počátku na záměru výsadby vinic na doudlebském zámku spolupracuje. Odrůdy jsou voleny po důkladném průzkumu kvality jednotlivých vín, odborných konzultacích a prohlídkách vinařství, která hospodaří v okrajových vinařských oblastech. Doudlebské odrůdy tvoří Brönner, Cabernet Blanc, Cabernet Cortis, Johanniter, Muskaris, Pinotin a Solaris:

Brönner. Jako jedna z mála PIWI odrůd dává vína velmi podobná odrůdě Rulandské bílé. Vznikají z ní plná vína vhodná i na zrání v dubových sudech. Panenská sklizeň se očekává v ročníku 2024–2025. Jde o odrůdu z Německého národního institutu vinařského ve Freiburgu im Breisgau, která byla vyšlechtěna v roce 1975. Mateřskou odrůdou je Merzling, otec GM 6494 (křížení Zarya Severa se Svatovavřineckým).

Cabernet Blanc. Tato odrůda dává vína, která se podobají novozélandským Sauvignonům, mají aroma černého rybízu s příjemnou šťavnatostí. Panenská sklizeň se očekává v ročníku 2024–2025. Jedná se o poměrně mladou odrůdu, kterou vyšlechtil v roce 1991 švýcarský šlechtitel Valentin Blattner. Vznikla křížením Cabernetu Sauvignon a hybridu, který je zřejmě křížencem mimo jiné i Sylvánského zeleného, Ryzlinku rýnského a Chancelloru.

Cabernet Cortis. Vína z této odrůdy jsou mohutná, strukturovaná a extraktivní s vysokou barvou. Jsou vhodná zejména pro ležení na barikových sudech. Poté působí jako vína z jižních vinařských oblastí. Panenská sklizeň se očekává v ročníku 2024–2025. Odrůda byla vyšlechtěna v roce 1982 v Německu, kde vznikla křížením odrůdy Cabernet Sauvignon a Solaris. Právě odrůda Solaris jí dala do vínku výraznou ranost zrání. Díky tomu ve zdejším regionu výborně vyzrává.

Johanniter. Vynikající odrůda ryzlinkového typu. Dává vína se šťavnatou kyselinou, při zrání se objevují (podobně jako u Ryzlinku rýnského) petrolejové tóny. Byla vyšlechtěna ve Freiburgu im Breisgau v roce 1968. Matka je křížencem Ryzlinku rýnského s odrůdou Seyve-Villard 12481 a otec křížencem Rulandského šedého a Chrupky. Vyšlechtil ji dr. Johannes Zimmermann, na jeho počest byla pojmenována Johanniter.

Muskaris. Dává aromatická svěží vína muškátového typu. Vůně je výrazná s tóny muškátu a citrusů. Z této odrůdy hodlají vyrábět nejen lehká a svěží tichá vína, ale i perlivá vína typu frizzante. Panenskou sklizeň očekávají v ročníku 2024–2025. Odrůda byla vyšlechtěna ve Freiburgu im Breisgau křížením odrůd Solaris a Muškátu žlutého.

Pinotin. Vína z této odrůdy jsou velmi podobná Pinotu noir (Rulandskému modrému), jsou však mírně tmavší a hedvábnější na patře. Panenská sklizeň se očekává v ročníku 2024–2025. Velmi mladá odrůda je od švýcarského šlechtitele Valentina Blattnera. Od počátku bylo jeho cílem vytvořit odrůdu s potenciálem tvorby vysoce kvalitních vín burgundského typu. Rodiči jsou Pinot noir a blíže nespecifikovaný PIWI hybrid.

Solaris. Tato odrůda je v České republice ověřená dlouhou praxí. Díky ranému dozrávání se uplatňuje i v tradičních vinařských oblastech. V teplých částech České republiky totiž dozrává i o měsíc dříve než tradiční odrůdy a vinařství ji proto využívají především k výrobě burčáků. Na výrobu vín v takových oblastech je ale její použití diskutabilní, jelikož extrémně přezrává. V podhůří Orlických hor však vyzrává velmi dobře a vznikají z ní plná, vyvážená vína s nádherným aromatickým profilem. Odrůda byla vyšlechtěna ve Freiburgu im Breisgau v roce 1975. V jejích genech se prosazují špičkové tradiční odrůdy, kdy matka (odrůda Merzling) vznikla postupným křížením mimo jiné odrůd Ryzlink rýnský a Rulandské šedé, zatímco otec GM 6493 má v genech odrůdu Muškát Ottonel. Celkový podíl genů tradičních odrůd je 73,4 %.

Stránky vinařství
www.zamek-doudleby.cz/cs/vino

Adresa vinařství
Zámek Doudleby nad Orlicí,
Zámek 1,
517 42 Doudleby nad Orlicí

VIGRUNT, vinařství

Kobylí čp. 411, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Lišák Pseudolus
Vinařství není jeho obživy grunt,
přesto s lišáckým důvtipem Pseudola
a s pomocí PŘÍRODY stvořil prosperující Vigrunt.

---

grunt (z německého *Grund*, „půda, polnost, pozemek; základ; dno“ aj.), základ, podstata, (zastarale) statek. **Lišák Pseudolus**, český název hry *Pseudolus*, jejímž autorem je slavný římský dramatik Titus Maccius Plautus (kolem 250 – kolem 184 př. n. l.). *Pseudolus* je jednou z nejlepších Plautových komedií: Mazaný otrok Pseudolus dokáže svým důvtipem pomoci ke štěstí synovi svého pána, když jeho milovanou ženu svou chytrostí vysvobodí ze spárů chamtivého kuplíře Balia.



Vinice Zadní Vigrunt po rigolaci v prosinci 2018.

Příběh biodynamické vinice Zadní Vigrunt

Zahlédl jsem kukačku, jak prchá z cizího hnízda. Uličnice. A o kus dál zas slyším datla, jak vyťukává do dubu svoji morseovku. Byl tenkrát horký letní den roku 2014. Plahočil jsem se Zadním Vigruntem v Kobylí a přemýšlel, jaké by to bylo, mít na tomto úžasném jižním svahu vinici. Při pohledu na prudký kopec a neprostupné houštiny to byla myšlenka poněkud troufalá. Ale co? Ještě žijí v Kobylí lidé, kteří si vinohrady v těchto místech pamatují. Třeba strýc Franta Sedláček, přezdívaný „Fúsatej“ mi řekl: „Jaroslave, jako kluk jsem chodil do Zadního Vigrunta. Byla to skutečně dřina, kopat vinohrad v takovým kopci.“

Jmenuji se Jaroslav Kovářík. Pocházím z vinařské rodiny. Práce ve vinici mě provází od klukovských let. Víno mě vždycky přitahovalo. Měl jsem v životě příležitost navštívit významné světové regiony, kde se vinná réva pěstuje. Projel jsem úžasné vinice v provincii Mendoza v Argentině, kde kmínky vinných keřů mají v průměru i 15 centimetrů. Taky světoznámou apelaci Stellenbosch v Jižní Africe, kde se rodí výborná červená vína, a nejstarší vinici Constancia v Kapském Městě. Nemohu zapomenout ani na kilometrové vinice na jižním ostrově Nového Zélandu. S partou kamarádů z Barrique Clubu jsem měl příležitost navštívit vinice ve Francii, ve Španělsku, v jižním Tyrolsku, na Sardinii, ve Slovinsku, Rakousku, Maďarsku i na Slovensku. První zkušenosti z bioprodukcí jsem začal sbírat na dvou propachtovaných vinohradech poté, co jsem se seznámil s myšlenkami Rudolfa Steinera, zakladatele biodynamického zemědělství, a přečetl si knihu Nicolase Jolyho *Víno z nebe na zem*.

Vinice

Obec Kobylí patří mezi největší vinařské obce na Moravě (rozloha vinic přesahuje 300 hektarů), vinice jsou součástí Velkopavlovické vinařské podoblasti. Tradice pěstování vinné révy sahá v Kobylí hluboko do historie. Obcí protéká potok Trkmanka, který je jakýmsi předělem – terroir kobylských vinic je výrazně odlišný „před vodou“ a „za vodou“. Zatímco na východních svazích k Vrbici jsou vinice na těžších jílovitých půdách (nejvýznamnější trať Padělky nebo trať Dvořanky se slínovým neprostupným podložím), západně od Kobylí za Trkmankou jsou vinice na lehčích hlinito-písčitých půdách s vysokým obsahem vápence.

Vinice Zadní Vigrunt o rozloze 1 hektaru je součástí vinařské trati Lácary. Nachází se v horní části jižního svahu v nadmořské výšce od 280 do 300 m n. m. Ze západní a severní strany vinice sousedí s jižním výběžkem Ždánického lesa (letní dub, na horním okraji řídký porost akátu), z východní a jižní strany pak vinici obklopuje nekultivovaný, ladem ležící svah. Vinice byla vysazena začátkem dubna roku 2019. S ohledem na terroir a na záměr uplatňovat biodynamické postupy pěstování révy a s cílem dosahovat vysoké kvality sbíraných hroznů jsem pro výsadbu zvolil metodu šlechtitele vinohradníka Lubomíra Glose z Moravské Nové Vsi, který byl v začátcích mým mentorem. Rozbor půdního reliéfu před výsadbou ukázal velmi nízké procento humusu, proto byl pozemek už před rigolací zahnojen hovězím hnojem. V hnojení pokračujeme každou zimu. Do data sepsání tohoto článku jsme do vinohradu navezli 130 tun hovězího hnoje. Lokalita Zadní Vigrunt vykazuje od jara do podzimu vysoký počet slunečných dnů. Klima je suché. Hlinito-písčité složení půdy s vysokým obsahem vápníku je příznivé pro výskyt řady bylinek (třezalka tečkovaná, řebříček obecný, šalvěj luční, divizna malokvětá, meduňka lékařská, ostropestřec mariánský, dobromysl obecná). Bylinky nám v lokalitě každý rok vysemení. V období vrcholné vegetace (od poloviny června do konce srpna) je vinice pod závlahou. Vodu čerpáme z vlastního vrtu, který se nachází nad vinicí. S ohledem na terroir a způsob pěstování révy jsem se rozhodl vysadit bílé odrůdy Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Rulandské šedé, z červených odrůd pak Frankovku, Rulandské modré a Zweigeltrebe. Poměr bílých a modrých odrůd co do počtu keřů je 60:40 s tím, že z odrůdy Zweigeltrebe vyrábíme růžové víno.

Práce ve vinici

Rok ve vinici Zadní Vigrunt začíná v lednu, kdy na podzim navezený hovězí hnůj rozvážíme a zakopáváme do řádků vybrané části vinice. Vinohrad je na rýnsko-hessenském vedení. Řez letorostů děláme každoročně ve druhé polovině března, kdy je dřevo vyzrálé a ještě „spí“. Řez provádíme na čípky tak, abychom na každém čípku měli dvě očka. Ve vinici mi pomáhá od jara do podzimu paní Vlasta Studýnková z Kobylí, velký odborník s mnohaletou vinohradnickou praxí. Ostříhané letorosty necháváme v řádcích. Po skončení řezu je podrtíme mulčovacím agregátem, takže všechny minerální látky, které letorosty obsahují, se vrátí zpět do půdy. Zelené práce, které ve vinici začínají v průběhu května, nejsou – vzhledem k počtu letorostů – tolik náročné. Je velmi důležité, aby vítr mohl celý vinný keř přirozeně profouknout a aby se tím minimalizovalo šíření plísní jak na listu, tak na hroznech. Druhou etapu zelených prací provádíme na přelomu června a července s tím, že s výplevkou odstraňujeme i část starých listů v oblasti hroznů. Vinohrad nesečkujeme. Mladé letorosty nad horním drátem necháváme růst pro co nejlepší fotosyntézu i výše než jeden metr nad horní drát. V polovině srpna korigujeme střihem část násady hroznů tak, aby na každém keři nebyla úroda větší než 1 kg.

Ve druhé polovině května začíná sklizeň vybraných bylin pro výrobu extraktu. Každá bylina má svou agrotechnickou lhůtu pro sklizeň, kterou je třeba dodržet, jestliže chceme, aby obsah požadovaných antiseptických látek byl v extraktu optimální. Za uplynulá léta práce s bylinami jsem získal poměrně hodně zkušeností týkajících se jejich skladby, poměru i množství. Pro zpracování bylin a výrobu extraktu je pod vinicí zbudováno maceračí centrum, které sestává z maceračních nádrží pro každou bylinu a z technologické jednotky pro ohřev vody sluníčkem a dohřátí vody na potřebnou teplotu elektřinou ze slunečních kolektorů, umístěných nad vinicí. Jednotlivé sklizené byliny posekáme do maceračních nádrží, spaříme horkou vodou (75–80°C) a luhujeme za občasného míchání 3–5 dnů. Z vysoce koncentrovaného extraktu potom vyluhované byliny vybereme a extrakt stočíme do scelovací nádrže, která je umístěna pod maceračními nádržemi. Tím je extrakt připraven k aplikaci ve vinici.

První postřik vinice bylinným extraktem provádíme ihned po odkvětu hroznů a potom pravidelně v časové periodě od 4 do 7 dnů traktorem TS 25 jihokorejské výroby a rosičem Agromehanika slovinské výroby. Časová perioda postřiku závisí na počasí. Vzhledem k tomu, že jde o kontaktní postřik, kdy výluh ulpívá na listu i hroznech, je třeba jej častěji obnovit při změně počasí, po srážkách nebo v případě opakující se silné ranní rosy (nejčastěji po sv. Anně, kdy se nad ránem ochladí). Postřikem vytváříme ve vinici koncentrovaný bylinný aerosol, který pozitivně mění vzdušné prostředí, a tím krátkodobě brání vzniku a rozvoji plísní na listu a hroznech. Postřik aplikujeme zpravidla do druhé poloviny srpna.



Lubomír Glos, šlechtitel a vinohradník z Moravské Nové Vsi, mentor Jaroslava Kováříka při zakládání vinice, a Vlasta Studýnková z Kobylí, velká odbornice s mnohaletou vinohradnickou praxí.





Vinice – první rok (2019).
Porost ve vinici začátkem července 2022.

Vinobraní

Čas vinobraní závisí na zralosti hroznů. Začíná, jakmile se stupeň cukernatosti pohybuje u dané odrůdy v rozmezí 20,5 a 21 NM (naším cílem je vyrábět vína kategorie kabinet, u kterých se obsah alkoholu pohybuje kolem 12 %). Hrozny sbíráme ručně po odrůdách do plastikových přepravek a svážíme plně elektrickým vozíkem z vinice a pak traktorem dopravíme ke zpracování do vinařství. Tam po vyložení na rampu se v elektrickém mlýnku hrozen zbaví třapin a rozdrcená zrna (mošt, slupky) putují přímo do vany vřetenového lisu. Hrozny lisujeme stejným způsobem jako předkové před staletími. Náš dubový vřetenový lis o váze 4 tun je kopií dubového lisu z 19. století, který stojí v sousedních Čejkovicích před kostelem sv. Kunhuty. Pro vinařství VIGRUNT lis vyrobil a postavil bednář Eduard Bařina z Čejkovic v roce 2021. Mošt u bílých odrůd leží ve vaně lisu na slupkách co nejdéle, zpravidla kolem čtyřiadvaceti hodin (slupka ovlivňuje barvu, chuť a vůni vína). Vylisovaný bílý mošt v našem vinařství neodkalujeme, z lisu jej stáčíme přímo do akátových sudů, kde probíhá proces kvašení. Aby kvašení nebylo bouřlivé, udržujeme v celém vinařství stabilní teplotu do 10 °C. Červené odrůdy kvasí v akátových kádích. Jablečno-mléčnou fermentaci u červených vín nastartujeme a provádíme přímo v kádi po vykvašení moštu. Potom mladé víno ležící na slupkách vylisujeme a stáčíme do sudu.

Zdravotní stav vinice

Pro úspěšné uplatnění biodynamických metod ve vinici i ve vinařství VIGRUNT je klíčový dobrý zdravotní stav vinice a kvalita sklizených hroznů. První zkušenosti s čistě přírodním přístupem k vinohradu a k vínu jsem začal sbírat v roce 2004. V tomto roce jsem si propachtoval v lokalitě Kašňáky (nachází se přes kopec od Zadního Vigruntu, patří též do viniční trati Lácary) malou vinici o výměře deseti arů. Vinice se nacházela v úzkém žlebu, který byl přístupný z jihu, ale ze všech dalších světových stran byl obklopen lesem v prudkém svahu. Tuto vinici občas trápily jarní mrazy. Slunce do vinice přicházelo pozdě a brzy také zapadalo, a co bylo nejhorší, vítr do vinice dofoukl jen zřídka. Výsledkem byl každoročně velký tlak chorob po odkvětu hroznů až do konce srpna. Byla to pro mě velká škola. Dnes si uvědomuji, jak důležitá je poloha vinice pro úspěšnou práci každého vinohradníka. Vinice Zadní Vigrunt splňuje to, co jsem v lokalitě Kašňáky postrádal: 1) nachází se na kopci, což snižuje riziko poškození jarními mrazy, 2) v době vrcholné vegetace je osluněna v průběhu téměř celého dne, což po noční závlaze ovlivňuje příznivě průběh fotosyntézy na listu a 3) průvan větru její čtyři letorosty na každém keři čechrá celý den, pokud není úplné bezvětří. Samozřejmě v době náhlých změn počasí i já musím čelit ve vinici náporu chorob (plíseň révová, plíseň šedá). Na doporučení klasiků je zakopání kravského lejna v kravském rohu v horní části vinohradu před zimním spánkem a aplikace z něho vyrobeného postřiku pouze jedním z počinů mého úsilí o zdraví vinice. Klíčovou roli v péči o dobrý zdravotní stav mé vinice hraje bylinný extrakt. Za dvacet let jsem vyzkoušel řadu bylin. Důležité bylo načasování jejich sklizně, nalezení optimálního poměru dávkování, procenta koncentrace i způsobu aplikace bylinného extraktu. Všechny byliny, které v koncentrátu dnes používám, splňují základní požadavek antibakteriálního účinku. Frekvence postřiků extraktem závisí na náporu chorob. Uvědomuji si, že tyto moje zkušenosti jsou obtížně přenosné, protože každá lokalita má svá specifika, to znamená, že moje poznatky a zkušenosti nemusí jinde fungovat. Můj způsob ochrany vinice před plísněmi směřuje k jedinému cíli: aby bobule hroznů v době vinobraní byly naprosto zdravé, aby nebyly v době sklizně poškozeny šedou hnilobou – jestliže chceme zachovat zásadu, že ani jeden litr vína ve vinařství VIGRUNT není následně ošetřován sírou.

Také si myslím, že velký význam pro zdravotní stav vinice má to, jak pracujeme s půdou. Není pro mě důležité, aby můj vinohrad vypadal „jako zahrádka“. Ne. Čím více hýbeme s půdou ve vinici, tím větší je odpar vlhkosti z ní, který zejména při častých změnách počasí napomáhá zrodu plísňových chorob. I proto dělám první a také poslední pokos/mulčování porostu v řádcích až na přelomu července a srpna, kdy už většina bylin vysemenila. V této době mi sahá travní porost s bylinami hodně nad kolena. Důležité je vytvořit v řádcích nadýchanou podestýlku, která dobře drží vláhu v době letního sucha, funguje výborně proti splavení přívalovým deštěm (svah s vinicí má sklon 19 stupňů) a také prospívá početné fauně mých kamarádů: cvrčci domácí a ještěrky zelené se mají kam ukrýt před horkem či dravým ptactvem.



Odrůda Frankovka ve druhé polovině srpna 2022.





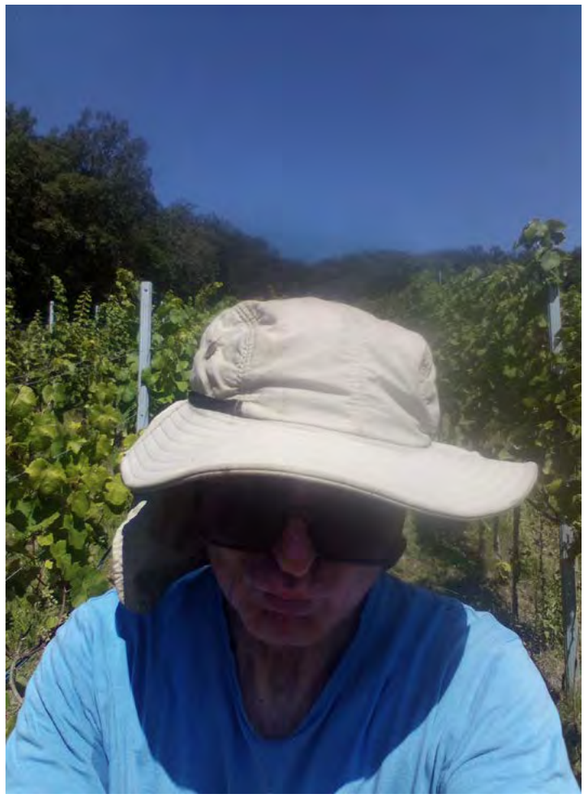
Hnojení v lednu 2023.
Sekání bylin pro výrobu extraktu.

Vinařství VIGRUNT

Ve vinařství VIGRUNT se snažím pokračovat ve filozofii, kterou uplatňuji ve vinici, tj. být v úzkém sepětí s přírodou. Vinařství tvoří prostorná, dobře tepelně izolovaná a klimatizovaná místnost o rozměrech 10 × 20 m, vybavená rozvodem vody a odpadními kanály – vše je zařízeno tak, aby bylo možné dodržovat vysoký stupeň čistoty a hygieny. Pravá část vinařství je určena pro ležení bílých vín při stabilní teplotě 12°C, červená vína leží v levé části při teplotě 18°C. Všechna vína ve vinařství zrají výlučně v akátových sudech o kapacitě 500 a 225 litrů. Věřím tomu, že víno patří do sudu. Tak jako člověk, i víno potřebuje dýchat atmosféru – žít. Dost na tom, že po letech ležení v sudu je ve finále uvězníme do láhve. Myslím, že je to pro víno bolestné. Vína z vinařství VIGRUNT jsou živá, bez síry. O to více se radují – řetízkují – když se rozlejí do číše, rozpohybují a mohou dráždit naše čichové i chuťové smysly.

Bílá vína leží v sudu po vykvašení na těžkých kalech od dvou do tří měsíců, poté víno stočíme a necháme ležet na lehkých kalech. Každý sud musí být stále plný až po zátku. Sudy doléváme každý týden po celou dobu ležení. Vína zásadně nesiřírme! Červená vína v průběhu ležení vždy zhruba jednou za půl roku provzdušníme, vytočíme do kádě a stočíme zpět do sudu. V průběhu ležení do vín v sudech žádným způsobem nezasahujeme – vínům jen naslouchám – příroda nechť úřaduje. Celý proces zrání vín ve vinařství VIGRUNT je tak v Božích rukou.

Adresa vinařství
VIGRUNT, vinařství,
691 10 Kobylí čp. 411



JUDr. Jaroslav Kovářík (*1955), právník, vinohradník a majitel vinařství VIGRUNT. Úspěšný podnikatel nemusí spoléhat na produkci vína jako základní zdroj obživy. Lásce k vínu, zděděné po předcích, se může v důchodovém věku věnovat sice na plný úvazek, ale nehodlá se předřít. Problém vyřešil s důvtipem Plautova *Lišáka Pseudola*: na vinici a ve sklepě svěřuje část prací tomu nejlepšímu vinohradníkovi a sklepmistrovi, jímž je PŘÍRODA. Dobře ví: „Víno je živý organismus jako my lidé. Když je mladé, je ztřeštěné a nevyzpytatelné, potřebuje čas a laskavost. Ve středním věku – v čase dospívání – potom formuje své tělo i duši. V této fázi života mu naslouchám a nechávám mu prostor plně rozvinout svou osobnost a charakter.
V pokročilém věku – v čase sbírání moudrosti –
s ním rozmlouvám, když krouží v pohárku
a dráždí čichové i chuťové buňky.“

Vizme, jak pak dokáže – *ein Glas bis auf den Grund leeren* („vyprázdnit sklenici až na dno“) …



Vřetenový dubový lis v akci.



Mírové vlajkové lodě vinařství Vigrunt vyplouvají na vlnách vína…





Lahvování odrůdy Rulandské šedé 2021.
Vinice začátkem května 2023.



Nectar Lucis

Rájec, okres Rychnov nad Kněžnou, Královéhradecký kraj

Podorlická Meditrina
V podhůří Orlických hor pramení řeky vína
Ovidius by řekl „flumina nectaris“…
Způsobila ten zázrak římská bohyně Meditrina?
Ne, Nectar Lucis, zásluha to Luciina.

---

flumina nectaris (z latiny), řeky nektaru, nejsladšího vína (Publius Ovidius Naso, *Metamorphoses*, I [Proměny, I], 8 n. l.).
Meditrina (etymologicky snad z latinského *medeor, ērī*, „léčit něco, hojit“, *mederi vulneribus*, „léčit rány“), římská bohyně zdraví, dlouhověkosti a vína; podle jedné z legend byla dcerou boha lékařství Asklépia. S jejím kultem byla spojena *Meditrinalia*, slavnost, která se konala 11. října; byla to oslava léčivých vlastností vína a poděkování bohům za něj. Tehdy Římané začali pít nové víno smíchané se starým a tento nápoj považovali za mimořádně účinný léčivý prostředek. Do římské mytologie vstoupila Meditrina až za císařství, kdy se mravy uvolnily. Do té doby vládl neomezeně Dionýsos/Bakchos, neboť patriarchálně založená řecká a římská republikánská společnost nepřipouštěla, že by kvůli svému posvátnému nápoji musela adorovat ženu, byť bohyni. To je jen další důkaz toho, jak vysoce si Řekové a Římané vína cenili, protože jiné rezorty, třeba hájemství sexu, erotiky a smyslné lásky, bez velkých problémů svěřili Afrodítě/Venuši. Soudí se, že Meditrinu stvořil římský gramatik Sextus Pompeius Festus (2./3. století), jehož jiným záslužným činem je výtah z dnes ztraceného díla Verria Flacca *De verborum significata* (O významu slov) v 20 abecedně uspořádaných knihách.
nectar lucis (z latiny), nektar života.





Pohledy na vinice Nectar Lucis



Příběh vinařství Nectar Lucis

Jmenuji se Lucie Šimonová, víno je mou velkou vášní. Rozhodla jsem se proto „oživit“ pozemky v rodné obci Rájec, které mi daroval můj tatínek František Koďousek, jenž na nich kdysi sám hospodařil. Vinařem se však člověk nerodí; v letech 2011–2016 jsem proto jako nektar sála enologické znalosti na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Lednici. Kromě jiného jsem se dozvěděla, že réva vinná se v poslední době začíná pěstovat v „nevinařských oblastech“, kam náleží i Rájec nacházející se v podhůří Orlických hor. Réva se dříve dokonce pěstovala a dnes se znovu vrací do Grónska. Experimentální vinice jsou v Norsku, běžně se pěstuje ve Švédsku a ve Velké Británii (v Sussexu mají i vlastní apelaci). Čínským vinařům už nestačí úrodná půda tibetské plošiny, teď mají jako novou, netradiční destinaci Vesmír – po orbitě nechali kolovat keře révy, aby si vytvořily odolnost na drsné klima modré planety.

Proč bychom tedy nemohli pěstovat révu v Rájci, obzvlášť pohlédneme-li také do historie. Vždyť zhruba šest kilometrů od Rájce bylo v 16. a 17. století na návrší nad cestou k Běstovicím dvanáct vinic, o celkové rozloze větší než tři a půl hektaru.

Na vinici v Rájci jsem vysadila odrůdy révy vinné (PIWI), odolné proti houbovým chorobám a mrazu. Díky jejich zvýšené odolnosti se nemusí používat tolik přípravků proti plísním a škůdcům, a navíc tyto odrůdy velmi dobře vyzrávají do „přívlastkových vín“. S výsadbou vinice mi pomohla parta přátel, spolužáků ze školy, kamarádů z vesnice a v neposlední řadě moje rodina, jež mi byla (a stále je) po celou dobu pomocnou rukou a oporou.

Pozemek jsem dva roky před výsadbou připravovala podle požadavků půdních rozborů Ústavu agrochemie, půdoznalství, mikrobiologie a výživy rostlin Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně a doplňovala na požadované hodnoty jednotlivých biogenních prvků včetně úpravy pH. Při výsadbě jsem použila Alginit – přírodní minerální eko-bio hnojivo společně s chlévským hnojem. Odrůdovou skladbu tvoří Solaris, Rinot, Cabernet Cortis Donauriesling, Rulandské bílé a Tristar.

Na vinicích hospodaříme maximálně šetrně s vysokým podílem ruční práce. Nepoužíváme herbicidy na ošetření příkmenných pásů – jsou tak udržovány výhradně mechanicky. Zodpovědně přistupujeme také k chemickému ošetření rostlin a z ochrany jsme vyloučili systémové postřiky. Pracujeme podle zásad organického hospodářství, rádi bychom v budoucnu získali certifikaci biodynamického vinařství.

Součástí vinohradu, stejně jako mne samé, je francouzský buldoček Japp, věrný kamarád. Společně máme na etiketě celý náš příběh. Logo by mělo s firmou žít, a protože Japp žije na vinici a s vínem, rozhodl se přispět kromě pózování i další činností, když rafl etikety a na každé zanechal nesmazatelný otisk svých zubů. Ve vinici nám vlaje státní vlajka a základní řada vín má etiketu v barvě trikolóry.

Na chodu vinařství se výrazně podílí můj partner – vinař, vinohradník a degustátor Ing. Radek Žouželka, který kromě toho ještě pracuje pro zámecké vinařství v Doudlebách nad Orlicí.



Usazování keramických nádob zvaných *kvevri* ve vinohradu v Rájci. Poslouží jako důmyslný vinifikátor k výrobě oranžových nebo případně červených vín kachetinskou metodou, kdy víno po sedm měsíců kvasí i se slupkami a peckami. Poté se vylisuje a přemístí do menší *kvevri*. Zhruba měsíc se ještě nechá sedimentovat, načež dojde k lahvování přímo ve vinici.







Special kvevri Riesling 2022 získal Zlatou medaili na Národní soutěži oblast Čechy 2023 a dále byl oceněn 4* v soutěži TOP 77 vín v České republice.

Solaris polosladký 2022 získal Zlatou medaili v Národní soutěži oblast Čechy 2022.

Special kvevri Chardonnay 2020 byl oceněn 3* v soutěži TOP 77 vín v České republice.

Francouzského buldočka Jappa toto ocenění ukolébalo k sladkému odpolednímu snění…

Vína Nectar Lucis

Vinohrad se nachází mimo oficiální vinařskou oblast, a protože vína prozatím nemám zatříděná, uvádím je na trh s označením „Česká zemská vína“. Hrozny při sklizni dosahují kvalit a hodnot cukernatosti jako vína přívlastková – vždy tedy uvádím i cukernatost, podle které se přívlastky rozdělují. Roční produkce našeho mikrovinařství je přibližně 3 000 lahví.

Při tvorbě našich vín klademe maximální důraz na terroir, odrůdovost a kvalitu. Nepoužíváme proto selektované kvasinky, ale vytváříme si vlastní zákvas z našich vinic. U vín, kde je to možné, se snažíme připravit je technologickými kroky na lahvování tak, abychom mohli použít jen nezbytně nutné množství oxidu siřičitého a abychom se obešli bez čiření a filtrace. Tyto kroky jsou samozřejmě pracné a také riskantní – to je i důvod mírně vyšší cenové hladiny našich vín oproti konvenčním vinařstvím. Naše vína sami rádi a často popíjíme, a proto je děláme „čistá“ a vyladěná pro nás! Ctíme tezi, že víno je umělecké dílo, nápoj s jedinečným duchem a pracujeme tak, aby rukopis vinařství byl jasně čitelný, jednoznačný, zábavný, zajímavý a meziročníkově si držel stále stejnou vysokou kvalitu.

Pan profesor Vilém Kraus, světoznámý enolog, říkával: „Nevyzkoušené je nepoznané.“ Po získaných zkušenostech k tomu dodávám: „Vinohrad je jako člověk. Když je mladý, moc toho neumí, učí se a vyzrává.“ Někdy se dokonce vyplatí vrátit se k nejstarším tradicím. Proto jsem se rozhodla zkusit naturální *kvevri vína* podle kachetinské metody (název podle východogruzínského regionu Kachetie, též Kacheti), která byla vyvinuta před šesti tisíciletími ve východní Gruzii. K mému rozhodnutí chopit se kvevri přispěl i kolega ze studií na Mendelově univerzitě Ing. Vlastimil Nešetřil, Ph.D., který napsal diplomovou práci *Umění výroby vín v kvevri* a z Gruzie přivezl v roce 2019 originálních nádob „celý kamion“.

Proces probíhá v objemných keramických nádobách, které se tvarem podobají amfoře. Ve východní Gruzii se taková nádoba nazývá kvevri (z gruzínského *ქვევრი, „amfora“*). Kvevri se vyrábí z místní hlíny, která vykazuje díky svému složení antibakteriální účinky. Obsah nádob sahá od několika desítek až po tisíce litrů. Před zakopáním do země se na vnější plášť nanese vrstva z vápenité hlíny pro své antibakteriální působení. Vnitřek nádoby se ošetřuje škrabáním speciálním vytěrákem z třešňové kůry a vytírá se včelím voskem, který působí rovněž antibakteriálně. Sklizené hrozny se zpracují šlapáním a dají se i s třapinami do kvevri, která se po ukončení bouřlivého kvašení utěsní poklopem z břidlice, poklop se přikryje zemí. Tím se zajistí zrání vína ve stabilní teplotě, které trvá nejméně půl roku, někdy však i několik let. Teprve pak se kvevri otevře, víno se stočí a z pevných zbytků se vypálí brandy. Díky ležení na slupkách a třapinách má víno výraznější chuť a vůni a také vyšší obsah resveratrolu. Během výroby vína v kvevri dochází k důležitým biochemickým procesům a víno bez dalších úprav či přídatných látek se může stáčet přímo do nádoby, ve které běžně vydrží i několik desetiletí. Bílá vína vyrobená v kvevri mají sytou barvu, proto bývají označována také jako „oranžová vína“. Kvevri tak funguje jako důmyslný univerzální vinifikátor, který po naplnění rmutem (z bílých nebo modrých hroznů), bez lidského zásahu či užití energie, vyrobí víno. Pomocí speciálního tvaru dojde k míchání kvasícího rmutu, po usednutí zrníček na dno nádoby a později slupek z bobulí, dojde k samovolnému vyčištění vína. Nádoby kvevri se staly v poslední době velkou výzvou i pro naše „naturální vinaře“ a řada z nich si pořídila nádoby vyrobené v Gruzii. I když se pokusy s výrobou keramických nádob po gruzínském vzoru na Moravě i v Čechách dějí, nádobám z Gruzie se nemohou vyrovnat. Jde zejména o složení keramické hlíny, která u nás nemá potřebný obsah stříbra. Stříbro v nádobě má nejen antibakteriální účinky, ale chová se také jako katalyzátor v průběhu biochemických procesů při výrobě vína. Já si tenkrát dvě originální gruzínská keramická kvevri odkoupila a vyplatilo se. Special kvevri Riesling 2022 získal Zlatou medaili na Národní soutěži oblast Čechy 2023 a dále byl oceněn 4* v soutěži TOP 77 vín v České republice. Special kvevri Chardonnay 2020 byl oceněn 3* v soutěži TOP 77 vín v České republice. Také další naše vína byla oceněna na prestižních vinařských soutěžích. Například Solaris polosladký 2022 získal Zlatou medailí v Národní soutěži oblast Čechy 2022.



Lucie Šimonová a Radek Žouželka.

mjr. Ing. et. Ing. Lucie Šimonová (*1983) se svému vinařství Nectar Lucis v Rájci (okres Rychnov nad Kněžnou, Královéhradecký kraj) věnuje jen ve volném čase, neboť pracuje jako vedoucí oddělení logistiky na Krajském vojenském velitelství Pardubice. Vystudovala Českou zemědělskou univerzitu v Praze, obor Veřejná správa a regionální rozvoj na Provozně ekonomické fakultě a dále Mendelovu univerzitu, obor Vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě v Lednici (2011–2016). Je členkou Asociace degustátorů České republiky, působí v degustačních komisích u nás i v zahraničí. Provozovna vinařství se nachází na zámku Doudleby nad Orlicí, kde probíhá zpracování hroznů i školení vína.

Stránky vinařství
www.nectarlucis.cz

Adresa vinařství
Zámek Doudleby nad Orlicí, Zámek 1,
517 42 Doudleby nad Orlicí



Lucie Šimonová & Japp ve vinohradě v Rájci.

kolby

KOLBY

Pouzdřany, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Semírámidiny zahrady
Vinice na kopci Kolby v Pouzdřanech
svou úchvatnou konfigurací „berou dech“ –
jako visuté zahrady asyrské královny Semírámidy,
rodí zlatavý mok, jako by se jich dotkly ruce Dionýsa či krále Midy.

Dionýsos, řecký bůh plodnosti, extáze a vína, syn Dia a jeho pozemské milenky Semelé. Když Semelé Dia prosila, aby se ukázal ve své božské vznešenosti, zjevil se jí s blesky, které ji sežehly. Předčasně narozeného Dionýsa donosil Zeus ve vlastním těle a poté ho poslal k nymfám, aby ho vychovaly. Dionýsos byl ochráncem vinařství a vegetace jako takové. V lidech jeho dary podporovaly družnost a zábavu, podněcovaly lásku a uvolňovaly tvůrčí schopnosti, a pokud byly užívány s mírou, osvěžovaly ducha i tělo. Vzal si za manželku Ariadnu, poté co ji Théseus zrádně opustil. Z attických kultovních průvodů k poctě Dionýsa se vyvinuly oba dramatické útvary: tragédie i komedie.
Midás, v letech 738–696/695 př. n. l. vládce Frygie (historické území v západní části Anatolské vysočiny v Malé Asii). Ubránil Frygii před asyrskou nadvládou, podlehl však vpádu Kimmeriů a podle Strabóna pak spáchal sebevraždu. Midás je postavou opředenou v klasické tradici mnoha legendami. V hudební soutěži mezi Apollónem a Panem (nebo Marsyem) rozhodl ve prospěch Pana a Apollón mu dal za trest narůst oslí uši, o nichž věděl jenom Midův holič. Ten své tajemství zašeptal do jámy, nad níž vyrostlo rákosí. Rákosí při každém závanu větru ševelilo: „Midás má oslí uši.“ Podle řeckých mýtů byl také králem, jemuž bůh vína Dionýsos vyplnil přání, aby se vše, čeho se dotkne, změnilo ve zlato.
Semírámis (řecky, genitiv *Semírámidy*; akkadsky *Sammu-ramát*), manželka asyrského krále Šamší-Adada V. (823–811 př. n. l.). Po smrti svého manžela vládla pět let za svého nedospělého syna Adad-nárárího III. V asyrských dějinách je osobností zcela výjimečnou, neboť jako jediná žena v celých asyrských dějinách je doložena vlastním nápisem. Patří jí také jedna ze tří stél královských manželek. Tyto stély se nalezly v Aššuru, mezi stélami králů a vysokých úředníků. Jí a jejímu synovi je věnován dedikační nápis jednoho z asyrských guvernérů. V dílech řeckých autorů se stala legendární postavou – Semírámis; zde byla dcerou syrské bohyně Derketó a manželkou bájného asyrského krále Nina. Podle řecké legendy dala vystavět Babylón a visuté zahrady, které byly považovány za jeden ze sedmi divů antického světa. Postava královny Semírámidy byla mnohokrát ztvárněna v pozdějších uměleckých dílech. Semírámidina duše se spolu s dušemi dalších hříšníků ocitá v pekle *Božské komedie* Dante Alighieriho. Později se Semírámis objevuje v různých dramatech, z nichž nejvýznamnější je Voltairova tragédie *Semírámis*, a v mnoha operách.

Vinařství Kolby

Vinařství Kolby, a. s., bylo založeno v roce 1997, nyní je vlastní skupina J&T Wine Holding SE. Bylo nazváno podle stejnojmenného svahu v blízkosti vinařství, na okraji Národní přírodní památky Pouzdřanská step. Historie pěstování révy vinné na kopci Kolby sahá do 13. století, možná ještě hlouběji. Vinařství se nachází v Mikulovské vinařské podoblasti, hospodaří na zhruba čtyřiceti hektarech s typickým stepním terroirem, který se jedinečně odráží v devíti bílých a třech modrých odrůdách, mezi nimiž vynikají Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský, z burgundských odrůd Pinot blanc a Chardonnay.







Vinařství Kolby (Pouzdřany, okres Břeclav, Jihomoravský kraj); vinice na vrchu Kolby působí jako visuté zahrady královny Semírámidy. Kolby je jedním z mála tuzemských vinařství, která mají kompletní vinici na jednom místě. Jde o terasovitou vinici s náhorní plošinkou. Během jara a léta, ale i na podzim a v zimě lokalita nabízí úchvatné přírodní scenerie.

Vinařský dům

Vinařství je umístěno na severovýchodním okraji obce Pouzdřany a přímo navazuje na Národní přírodní rezervaci Pouzdřanská step-Kolby. Genius loci tohoto místa se stal součástí a inspirací filozofie nového majitele, která je založena na přírodních postupech a úctě k minulosti i krajině. Z toho pak vycházelo zadání J&T Wine pro kutnohorskou architektonickou kancelář ORA (Ing. arch. Jan Veisser et al.). Areál před rekonstrukcí sestával z historické budovy s rozsáhlými sklepy a novodobé přístavby s kortenovým opláštěním, o niž byl rozšířen na přelomu století. Úkolem pro architekty byla dostavba suchého skladu, sjednocení areálu novým architektonickým přístupem a vytvoření příjemných prostor pro návštěvníky. Suchý sklad navrhli jako utilitární betonovou montovanou halu zapuštěnou do terénu; beton dobarvili do zemitého tónu. Materiál z výkopu užili na částečné překrytí haly. Novostavbu skladu i zbytek přístaveb zahalili do akátové předsazené fasády, treláže, která postupně zarůstá popínavkami. V přední části akátová treláž stíní cestu s degustační lavicí. Vinařství získalo důstojný vydlážděný předprostor, jako by vytvářející druhou pouzdřanskou náves. Slouží jak k veřejným akcím, tak jako terasa vinného baru. Konstrukci výrazného křídla, která v místě již byla, zjemnili akátovým opláštěním a využili jejího stínu. Vinný bar umístili v historické budově vinařství, kde navazuje přímo na sklepy. Místo klasického baru navrhli masivní degustační stůl. Cementová dlažba vínové barvy je opatřena dekorem navrženým speciálně pro tento prostor. Architekti volili surové materiály, které organicky stárnou a mají přirozenou patinu. K udržitelnosti vinařství přispívá i rozsáhlá fotovoltaika na střechách hal. Objekt se stal příkladem organického spojení historické budovy s moderní přístavbou. V roce 2024 byl po zásluze oceněn v soutěži Česká cena za architekturu. Zařadil se mezi významné pouzdřanské stavby a pamětihodnosti, jimiž jsou gotický kostel svatého Mikuláše, Pouzdřanský zámek (původně renesanční stavba z konce 16. století) nebo renesanční měšťanský dům z doby kolem roku 1600.

Vinice a víno

Na rozloze téměř čtyřiceti hektarů vinařství pěstuje devět bílých a tři modré odrůdy. Vlajkovou lodí jsou odrůdy Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský, z burgundských odrůd pak Pinot blanc a Chardonnay. Hlinité spraše velké výhřevnosti a jedinečné mikroklima vytvářejí typický stepní terroir, který se výrazně a neopakovatelně odráží v chutích i vůních všech zdejších vín: od mladých, lehkých vín se svěží kyselinkou až po vyzrálá plná a minerální vína.

Ryzlink rýnský, výměra – 3,5 ha; poloha a orientace – východní část viniční trati Kolby a dvě vrchní terasy, nachází se v okolí Pouzdřanské stepi, chráněných luk v CHKO; rok výsadby – 2003; půda – hlinito-písčitá, černozem, spraš, neaktivní vápenaté podloží; typický projev vína – minerální, lipový květ, meruňkové, citronová kůra, pikantní kyselina, svěží, výrazný charakter terroiru.

Pinot blanc, výměra – 2,5 ha; poloha a orientace – střední část spodní plotny, nejzápadnější část viniční trati Kolby, nachází se v okolí Pouzdřanské stepi, chráněných luk v CHKO; rok výsadby – 1997; půda – hlinito-písčitá, černozem, spraš, neaktivní vápenaté podloží; typický projev vína – minerální, krémové, burákové máslo, vůně čerstvého chleba, máslová hruška, jemně vanilkové, výrazný charakter terroiru.

Cabernet Sauvignon, výměra – 3 ha; poloha a orientace – střední část spodní plotny, nachází se v okolí Pouzdřanské stepi, chráněných luk v CHKO; rok výsadby – 1998; půda – hlinito-písčitá, černozem, spraš, neaktivní vápenaté podloží; typický projev vína – lesní a černé ovoce, višeň, lehce paprikové, makovinové, plné, kořenité.

Ryzlink vlašský, výměra – 8,5 ha; poloha a orientace – severozápadní část viniční trati, vrchol kopce; rok výsadby – 1984; půda – černozem, slíny, jílovité břidlice, neaktivní vápenaté podloží; typický projev vína – minerální, rozinkové, květnaté, medové, šťavnaté, ve výjimečných ročnících s nádechem botrytických tónů, výrazný charakter stepního terroiru.

Veltínské zelené, výměra – 5,5 ha; poloha a orientace – severozápadní část viniční trati, vrchol kopce; rok výsadby – 1984; půda – černozem, slíny, jílovité břidlice, neaktivní vápenaté podloží; typický projev vína – minerální, pepřové, grepové, šťavnaté, svěží, výrazný charakter stepního terroiru.









Sídlo vinařství Kolby; vzniklo rekonstrukcí historické budovy spojené s moderní přístavbou. Objekt (projekt kutnohorské architektonické kancelář ORA) je příkladem organického spojení historické budovy s moderní přístavbou. V roce 2024 byl po zásluze oceněn v soutěži Česká cena za architekturu.

Dalšími odrůdami pěstovanými v Kolby jsou Chardonnay, Sauvignon, Rulandské šedé, Tramín, Hibernal a Merlot.

Práce ve vinicích probíhají převážně ručně, co nejšetrnějším způsobem. Vinaři zásadně nepřetěžují keře a celoročně se starají o jejich správné zdraví a výživu. Při výrobě vín spojují moderní metody s tradičními postupy. Aby dosáhli co nejlepších výsledků, uplatňují ruční sběr, šetrné lisování a filtraci, maceraci na slupkách, řízenou fermentaci, zrání na jemných kalech a samozřejmě hygienickou čistotu provozu.

Produkci tvoří tichá vína, která jsou řazena do tří edicí (Classic, Selection a Premium), a sekty. Sekty vyrábějí tradiční metodou Champenoise (kvašení na lahvi). Tyto sekty pak zrají na jemných kalech ve sklepích vinařství po dobu minimálně čtyřiadvaceti měsíců. Následné odstřelení kalů probíhá přímo ve vinařství Kolby na nové sektové lince.

Kolby

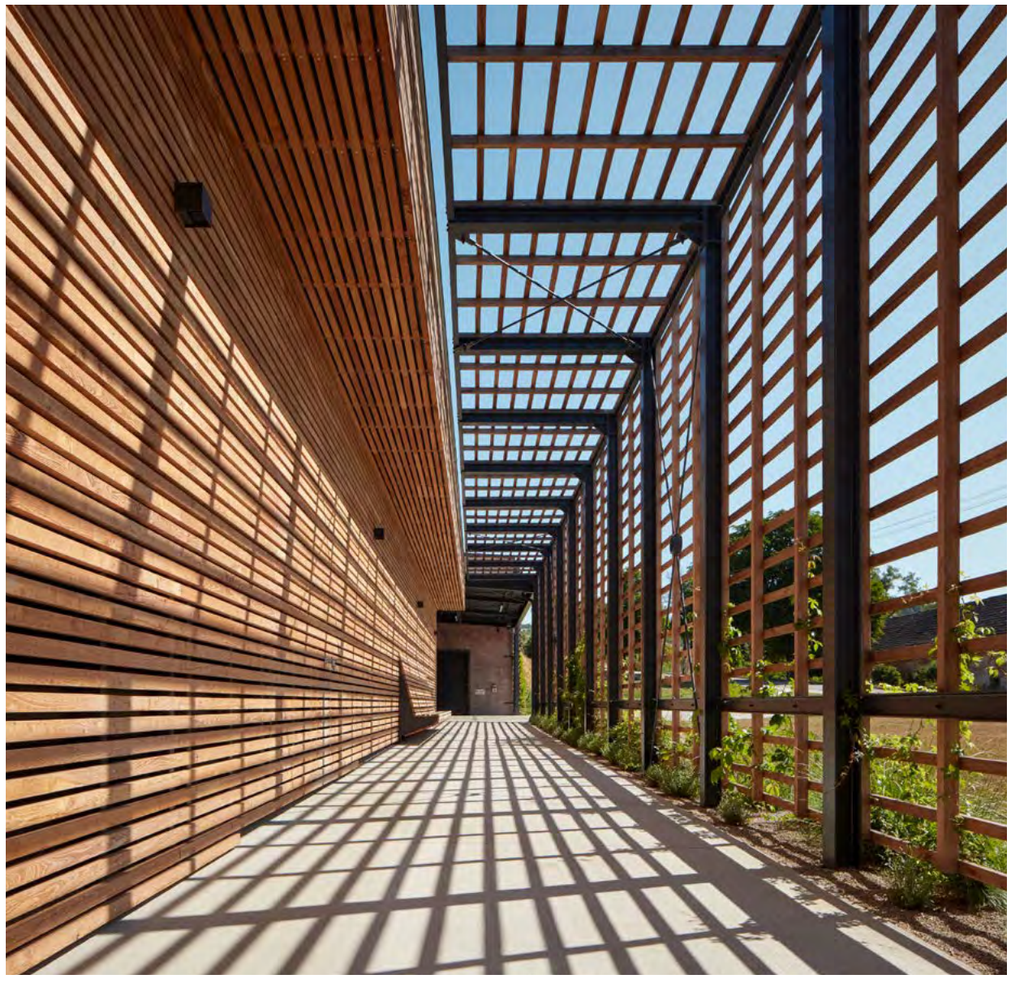
Majitel: J&T Wine Holding SE
Pracovní tým: Ondřej Stejskal – ředitel,
Michal Kacetl – enolog,
Martin Kurc – vinohradník,
Valerie Matyšková – účetní,
Jana Damborská – obchodní referentka,
Tereza Valihrachová – provozní a marketing manažer,
Michal Nemeškal – sommelier,
Martin Šmíd – obchod manažer,
Ilona Pytlíková – sklad, expedice.

Stránky vinařství

www.kolby.cz

Adresa vinařství

Kolby, a. s.,
Česká 51,
691 26 Pouzdřany



Kolby & výtvarné umění

V roce 2024 zahájilo vinařství projekt propojení vína a výtvarného umění v galerii pod širým nebem. V našem prostředí jde o jeden z prvních takových počinů, zatímco slavná vinařství, například ve Francii nebo v Itálii, přibližují moderní výtvarné umění již delší dobu. Po celé letošní léto byla na Kolbách ve vinohradě instalována expozice monumentálních plastik sochaře doc. Mgr. Lukáše Rittsteina (*1973) provázená setkáními s autorem a přednáškami a diskusemi o víně a umění. LR patří k našim předním výtvarníkům s velkou erudicí a invencí, v 90. letech absolvoval Akademii výtvarných umění (sochu v ateliérech Huga Demartiniho a Aleše Veselého) a Vysokou školu uměleckoprůmyslovou, kde se v ateliéru Mariána Karla věnoval sklu. Od konce 90. let se společně se svou životní partnerkou, fotografkou a malířkou Barborou Šlapetovou pravidelně vydávají na Západní Papuu a Papuu-Novou Guineu, kde si vytvářejí niterný vztah s místními etniky a jejich bohatým myšlenkovým světem a zaznamenávají, jak se jejich sofistikovaná kultura vlivem globalizace proměňuje a mnohdy zplošťuje. Tyto zážitky a vjemy jsou jedním ze zdrojů Rittsteinovy inspirace, která se promítá do jeho mnohovrstevného díla.

Na Kolbách umělec vystavil tři plastiky ze svého cyklu *Horizont událostí*. Plastiku *Velké bezpečí*, zobrazující pravěkého otce, který objímá své děti, doplňují *Nekonečný přítel* a *Nekonečná přítelkyně*. Ty představují postavy muže, respektive ženy, jež objímají zvíře v podobě velkého štěněte. Laminátové sochy přecházejí do navazujících kovových částí, kde vznikají přístřešky s posezením; v nich je možno pobývat, popíjet a kochat se krásami okolní krajiny s výhledem na údolní nivu Dyje s přehradními nádržemi a horizontem orámovaným hřebenem Pavlovských vrchů.



Lukáš Rittstein, *Velké bezpečí*, instalace ve vinici vinařství Kolby v roce 2024.



Lukáš Rittstein, *Velké bezpečí*, *Nekonečný přítel*, *Nekonečná přítelkyně*, z cyklu *Horizont* událostí, laminát, kov, instalace ve vinici vinařství Kolby v roce 2024.









Vinný bar se nachází v historické budově vinařství, kde navazuje přímo na sklepy. Jeho centrem je masivní dřevěný degustační stůl. Cementová dlažba vínové barvy je opatřena dekorem navrženým speciálně pro tento prostor.



Edici *Classic* tvoří mladá svěží vína s nižším obsahem alkoholu, vyráběná v nerezových nádobách, s doporučenou spotřebou do jednoho roku až dvou let. Hlavními představiteli edice Classic jsou Sauvignon, Rulandské šedé, Hibernal, z modrých odrůd pak zejména Modrý Portugal.



Edici *Selection*, vlajkovou loď vinařství, tvoří vína odrůd Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Pinot blanc, Veltlínské zelené, Tramín červený, Sauvignon a cuvée Cabernetu Sauvignon a Merlotu. Vinifikace bílých vín probíhá částečně na dubových sudech o objemu 600 litrů. Pro modré odrůdy se kromě velkých sudů používají i barikové sudy o objemu 225 litrů. Na trh jsou vína uváděna nejdříve po 12 měsících od sklizně.



Edice *Premium* představuje nejvyšší řadu vinařství Kolby. Její kvalita vychází již z práce ve vinici, kde se s nízkým výnosem a péčí v ekologickém duchu pěstují hrozny s nejlepším výrazem podmínek Pouzdřanské stepi a unikátního terroiru viniční trati Kolby. Odrůdy zařazené do edice Premium byly pečlivě vybrány na základě dlouholetých pěstitelských zkušeností a detailní analýzy geologického podloží, půdního složení a mikroklimatu vinice.

GURDAU

Gurdau Vinařství s.r.o., Kurdějov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

G-vinařství
jako by vzešlo z lůna Gáie nebo plodivou silou Přírody,
elegantní, minimalistické, respektující tamější krajinný reliéf,
umožňuje dechberoucí výhled a zdáli samo působí jako basreliéf.

Gáia, řecká bohyně země, dárkyně života. Podle mýtu vznikla z počátečního chaosu a symbolizuje všemocnou plodivou sílu nově se rodícího světa. Ve spánku zrodila Úrana (Nebe), který se stal jejím partnerem pro další utváření podoby světa i protikladem v archetypálním pojetí mateřských a otcovských vlastností. Země a Nebe spolu vytvořily svět, přírodu. Úranos oplodňoval Gáiu životodárným deštěm, aby do něj mohli posléze přivést i živé tvory. První z nich, storucí obři Hekatoncheirové, měli jen částečně lidskou podobu, podobně jako divocí obři Kyklópové (kruhoocí), kteří přišli na svět po nich. Byla jim společná obrovská síla k dalšímu přetváření světa (charakterizující v povědomí Řeků intenzitu přírodních a živelných procesů a jevů). Nejdokonalejšími potomky Gáie a Úrana byli Titánové (šest potomků mužského a šest ženského pohlaví), kteří měli dále řídit osud světa. Úranos, jemuž se mezitím podařilo ovládnout svět, nenáviděl svoje potomstvo: Hekatoncheiry a Kyklópy pro jejich obludnost, a proto je uvěznil v nitru země. Na rozdíl od něho Gáia své potomky milovala přirozeným mateřským instinktem a lásce k nim dala přednost před partnerstvím. Přemluvila Titány, aby Úrana zbavili vlády. Bohabojnou bázeň vůči otci v sobě přemohl až nejmladší z nich, Kronos. Lstí připravil Úrana o jeho mužství a sám se zmocnil vlády nad světem. Z krve zmrzačeného Úrana, která kanula na zem, Gáia porodila další pokolení obrů podobných Titánům – Giganty (odráží se v tom antické přesvědčení, že sperma je vlastně koncentrovanou krví). V následující generaci se zopakovala situace nesouladu mezi vládnoucím Kronem a jeho potomstvem, které Kronos, poučen záhubou svého otce, pro jistotu ihned po narození polykal. Tomuto osudu unikl jen nejmladší Zeus, jejž jeho matka skryla na Krétě, zatímco Kronovi poskytla jen kámen zabalený do plenek. Když Zeus dorostl a porazil otce, vyzvala Gáia Giganty, aby se zúčastnili obrany jejího svrženého syna. Z lítého zápasu (*Gigantomachie*) vyšla vítězně nová generace olympských bohů v čele s Diem, jež dotvořila uspořádání světa a nastolila kosmos – uspořádaný, tj. krásný svět. Pramenem řeckých představ vztahujících se k počátkům a utváření světa (kosmogonie) jsou Homérovy eposy *Ílias a Odysseia* a Hésiodova výpravná báseň *Theogóniá* (Původ bohů) z 8. století př. n. l. Gáia byla ve výtvarném umění zpodobována jen ojediněle, protože neposkytovala umělcům tolik inspirace jako pokolení jejích vnuků z Olympu. Bylo to v souladu s tradiční estetikou, která se bránila zpodobení zraněného a ponížného boha. V Římě byl Úranos ztotožňován s Coelem, ale obě božstva se lišila. Coelovi nebyla přisuzována stejná role v počátcích světa, byl jen bohem nebeské klenby. Jako personifikace nebes a jejich nadřazenosti nad světem byl přijat i do křesťanského umění. Na sarkofágu Iunia Bassa ve Vatikánské pokladnici (Tesoro di San Pietro) zosobňuje univerzální, nebeský a kosmický charakter Kristovy moci a významu pro spásu věřících. Ztvárnění dvojice Úranos a Gaia, tohoto kosmogonického a erotického archetypálního tématu, jaké provedl sochař Olbram Zoubek ve svých raných reliéfech a v roce 2000 (*Úranos a Gaia*) v rámci Malinova projektu *Kruh prstenu*, je proto ojedinělé.

Příběh vinařství

Vinařství Gurdau (podle *Gurdau*, německého názvu Kurdějova) se nachází ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. Bylo založeno v roce 2012, navázalo na hluboké tradice, které zde sahají až do 13. století a které byly narušeny odsunem německého obyvatelstva po druhé světové válce. Hospodaří na čtyřech viničních tratích o celkové rozloze 14 hektarů. Všechny tratě díky své expozici v údolí obklopeném úpatím Ždánických vrchů mají unikátní uzavřené mikroklima, kde se daří řadě odrůd, zejména Ryzlinku rýnskému, ale také Veltlínskému zelenému, Frankovce, Dornfelderu nebo Merlotu.

Cíle a filozofie

Zvolením původního německého názvu vinařství Gurdau odkazují majitelé na historii a dědictví vinařství v této lokalitě. Vinařství proto respektuje a ctí tradici i řemeslné dovednosti předků a s velkým respektem se také staví k přírodě díky udržitelným postupům a pečlivým technikám. Specifický terroir regionu totiž přímo nabízí spojení tradice s využitím nejmodernějších technologií výroby vína. Moderní vinařský dům poskytuje naší i mezinárodní klientele ubytování ve dvou apartmánech a „michelinské pohoštění“.



Pohled z vinařství Gurdau na vinice v trati Vinohrádky a Kurdějov s věží pozdně gotického kostela svatého Jana Křtitele (ochránce vinařů), lemovaný Ždánickými vrchy, v modravé dálavě oko spočine až na Pálavě.





Vinařský dům

Vinařský dům vyrůstá v centru vinic trati Vinohrádky. Autor projektu architekt Aleš Fiala jej navrhl ve tvaru mírného kopce, aby objekt organicky splynul se zdejším terénem, čemuž napomáhá i pochozí střecha s porostem. Také interiéry propojil s místní krajinou, díky tomu, že železobetonovou stavbu invenčně otevřel velkoformátovými okny. Objekt má dvě podlaží, suterén a přízemí, v suterénu je výroba, víno zde leží a také se tu archivuje. Přízemí se směrem ven otevírá celé a přelévá se v rozlehlou terasu, odkud je úchvatný výhled na Kurdějov s dominantou pozdně gotického kostela sv. Jana Křtitele a do dáli je vidět až na Pálavu. Takové prostředí zpříjemňuje konzumaci vybraného jídla a skvělých vín. Lze tu i přespat, neboť součástí vinařského domu jsou dva apartmány. Celostní pojetí završují krajinářské úpravy zahradního architekta Zdeňka Sendlera a nábytek a interiérové detaily navržené designérkou Danielou Hradilovou.

Agro-terroir a vinice

Vinařství hospodaří na pěti viničních tratích (Díly, Lipiny, Stará hora, Vinohrádky, Černá Hora) o celkové rozloze 14 hektarů; jsou tvořeny vápenitými pískovci překrytými vápenitou spraší:

Díly – trať se nachází ve východní části Kurdějova v nadmořské výšce 290–310 m n. m., je orientována na jihozápad. Vinice byla vysázena na ploše 2,6 hektaru v roce 2022. Hostí odrůdy Ryzlink a Pinot Blanc.

Lipiny – nejvýše položená trať vinařství Gurdau, rozkládá se ve výšce 300–353 m n.m. Má rozlohu jednoho hektaru a je orientována jižním směrem. Pěstuje se zde pouze stěžejní odrůda vinařství – Ryzlink rýnský.

Stará Hora – nachází se vedle tratě Vinohrádky, a to v nadmořské výšce 233–285 m n. m. Má rozlohu 3 hektary a je orientována jihovýchodním směrem. Známa je především díky výtečnému Ryzlinku. Na jaře 2021 byly na této trati vysazeny první modré odrůdy ve vinařství Gurdau – Frankovka, Merlot a Dornfelder.

Vinohrádky – trať se rozkládá v nadmořské výšce 248–287 m n. m. na ploše 4 hektarů, je orientována k jihozápadu a pěstují se zde všechny zmíněné bílé odrůdy. Trať se nachází přímo nad kurdějovským gotickým kostelem. Tato lokalita byla vybrána také pro stavbu vinařského domu, odkud lze spatřit i úchvatné panoráma Pavlovských vrchů.

Černá Hora – trať, která byla vysazena v roce 2025, se rozprostírá v nadmořské výšce 300–353 m n. m. na ploše 3 hektary, je orientována na východ a pěstují se zde tři odrůdy k výrobě sektů. Vinici, dobře viditelnou z terasy vinařství, doplní budova sektárny, kde bude probíhat produkce sektu tradičními metodami.



Gurdau Vinařství, Kurdějov (okres Břeclav). Projektantem byl Ing. arch. Aleš Fiala; první náčrty vznikly v roce 2014, stavba započala na jaře 2020, skončila v březnu 2022. Budova se nachází na vrcholu svahu přímo mezi řádky vinice v trati Vinohrádky. Zosobňuje ducha vinařství, jeho náklonnost k pěknému vínu, dobrému jídlu a zajímavé architektuře.

Víno

Hlavní pěstovanou odrůdou vinařství je Ryzlink rýnský (vysázený v šesti klonech) původem z Wachau, Alsaska, Rheingau a Pfalzu. Ryzlink je zpracováván do celé řady vín včetně zrajících šumivých a vín sladkých. Dalšími odrůdami vinné révy, které vinařství Gurdau pěstuje, jsou kvalitní odrůdy Veltlínské zelené a Pinot blanc. V roce 2021 byly vinice obohaceny o vysazení modrých odrůd – Frankovky, Dornfelderu a Merlotu. Produkty z Gurdau získávají dobrý ohlas a ocenění u nás i na mezinárodním poli. Například jeden z nejuznávanějších světových recenzentů a kritiků vína Američan James Cameron Suckling (*1958) řekl:„Ptával jsem se, kde jsou ta odvážná a vzrušující česká vína, a nyní mám odpověď v nejnovější nabídce Gurdau (…) nejpozoruhodnější z nich je Gurdau Ryzlink rýnský Stará Hora 2021, suchý ryzlink, který chutná jako špičkové víno z rakouského Wachau, ale má svěžejší kyselinku.“

Srdcem Gurdau je tedy víno – a tím, kdo stojí za jeho filozofií i úspěchem od samého počátku, je vinař Marek Sedláček. Od výsadby vinic až po každoroční vinobraní pevně drží otěže tohoto mladého, avšak dnes již jednoho z nejuznávanějších vinařství v České republice. Jeho vína sbírají ocenění doma i v zahraničí, což potvrzuje i zařazení tří vín z ročníku 2021 (obou Ryzlinků a Pinot Blancu) do prestižního výběru *World’s Best Sommeliers’ Selection 2025*, sestaveného hlavními someliéry padesáti nejlepších restaurací světa. Veltlíny z Gurdau si oblíbila i slavná britská vinařská kritička a spisovatelka Jancis Robinson (*1950), která je ohodnotila výjimečnými 17,5 bodu z 20. Zmíněný James Suckling oceňuje všechny tři klíčové odrůdy vinařství – Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský a Pinot Blanc, přičemž více než 20 vín získalo hodnocení nad 90 bodů. Největšího úspěchu dosáhl Ryzlink z ročníku 2021, který obdržel vynikajících 97 bodů ze 100. Víno z Gurdau nalezneme na vinných lístcích 1-2-3 michelinských restaurací po celém světě – od Kodaně až po Singapur. A brzy také v Hollywoodu: na Mezinárodním filmovém festivalu Karlovy Vary (2025) si herec Michael Douglas zamiloval Riesling Stará Hora 2022, zatímco herečce Dakotě Johnson více chutnal Veltliner Vinohrádky 2022, který si dokonce nechala poslat i na pokoj.

Stránky vinařství
www.gurdauvinarstvi.cz

Adresa vinařství
Gurdau Vinařství, s.r.o.,
Kurdějov 300,
693 01 Kurdějov.



Gurdau, výrobní prostory v zadním traktu.



Gurdau, jeden ze dvou exkluzivních apartmánů.



Každý objekt a předmět (stůl, židle, příbor, sklenice) v interiéru Gurdau je designově a ideově souladný s filozofií vinařství: maximálně uspokojit oko, tělo i duši…

J·STÁVEK
-1898-

Víno J. Stávek

Němčičky, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Jan Stávek nemá důvod,
aby zapřel svůj starobylý původ...,
naopak, je hrdý na svůj vinařský rod,
jehož vinice mají mimořádný terroir,
není divu, že vinaření je jeho životní středobod...

---

terroir [terua:r] (z francouzského *terroir*, „půda, země [zemědělská]“), (enologie) souhrn podmínek a vlastností (geografických, geologických, pedologických, klimatických, historických, architektonických aj.), tradic nebo vinařského umu, které charakterizují *genia loci* dané vinice (*sentir le terroir*, „nezapřít svůj původ“).



Viniční trať Bočky v zimním mimikry; patří k nejcennějším lokalitám vinařství.

Minulost, současnost, budoucnost vinařství

Vinařství je situováno ve Vinařském dvoře, s jehož stavbou započal v roce 1898 František Kopřiva, pradědeček současného majitele Ing. Jana Stávka, Ph.D. Ten byl zvláště ve 20. a 30. letech minulého století vyhlášeným vinařem. Jeho víno se podávalo na stolech v Praze i ve Vídni. Bohužel jeho vinařské počínání postihla stejná pohroma jako ostatní vinaře té doby. Kolektivizace a zákaz prodeje vín. Téměř všechny vinohrady šly do vzniklého družstva, také koně a pár kravek. V rodině zůstala pouze malá vinička. Děda a otec s vinařením tedy neskončili úplně, ale vínem se bavili, jak to bylo tehdy možné. Po práci, ve svém volném čase. K restartu rodinné vinařské tradice došlo až na začátku nového tisíciletí, kdy Jan Stávek začal dvůr rekonstruovat a budovat další výrobní prostory, vyhovující současným požadavkům. Vedle původních hospodářských prostor, které jsou doposud využívány, tak vznikl podzemní sklep, sklad na lahvová vína a taky moderní lisovna v prvním patře, přístupném přímo z vinohradu. Na dvoře už dnes vyrůstá pátá generace. Budoucnost je tedy slibná.

Cíle a filozofie vinařství

Filozofie vinařství tkví v poznatku, že víno není pouze alkoholický nápoj, ale především i nápoj kulturní. Celý obor vinařství je poměrně složitý a multidisciplinární a má dopad nejen na přírodu, která nás obklopuje, ale také na sociální sféru. Pro výrobu zdravého a dobrého vína je vhodné dobře porozumět organismům a procesům, které se odehrávají v půdě i nad ní, jedině tak je možné vypěstovat hrozen každoročně ve stabilní kvalitě. Procesy sklepního hospodářství jsou také podstatné, ale pouze udržují a pomáhají uchovávat to, co se vypěstovalo ve vinici. Aby podpořili život ve vinici a zlepšili krajinný ráz, vysazují do vinice stromy, nízké keře, vysévají byliny. Kolem vinic zbudovali vinařskou stezku, na kterou zvou zákazníky i náhodné turisty. Ukazují přitom, jak je pěstování révy zajímavým oborem, zvláště když se hospodaří ekologicky.



Viniční trať Filiberky; zde vinařství od dubna do října provozuje útočiště, v němž se mohou návštěvníci občerstvit sklenkou vína nebo místními gastrospecialitami.

Nemovitosti, v nichž vinařství působí

Vinařství už více než 120 let hospodaří v prostorách Vinařského dvora, který byl kdysi klasickým statkem, v němž se odehrávala veškerá činnost venkovské farmy – od výroby vína přes chov drobného a většího dobytka. Posledních 25 let zde už probíhá pouze zpracování hroznů, výroba, skladování a expedice vína. Zpracování hroznů je gravitační, což také přispívá ke špičkové kvalitě vína. Vinařství pro zrání vlastních, především červených vín využívá prostory nejstaršího sklepa v Němčičkách. Jedná se o památkovou budovu, která je typickou vinařskou stavbou národopisného regionu Hanácké Slovácko: okapem orientovaná stavba, průčelí lisovny s třemi arkádami, s půdou, ve které kdysi byla sýpka. Ve sklepě se nachází většina dubových sudů, které vinařství využívá. Vyskytují se zde také ušlechtilé plísně *Cladosporium cellare*. Stálá přirozená celoroční teplota, optimální vlhkost, víno zde tedy zraje jako v bavlnce.

Agro-terroir

Veškeré vinice se nacházejí ve Velkopavlovické vinařské podoblasti, v rámci mikroregionu Modré hory, specificky na pravém břehu řeky Trkmanky. Zde se nachází unikátní masiv vápencového pískovce, který se táhne od kobylské trati Lácary až po velkopavlovickou Starou horu. Geologické podloží vinic je tedy velmi podobné, liší se pouze charakter půdy. Obecně je ale na těchto lokalitách, prvních výběžcích Ždánického lesa, dostatečné množství všech potřebných prvků. Kromě vysokého obsahu vápníku je zde také dostatek hořčíku, takže jsou půdy velmi vhodné pro pěstování modrých odrůd. Obci Němčičky se přezdívá „obec devíti údolí“. Poznají to především cykloturisti, kteří jsou překvapení reliéfem krajiny, čekajíc typické moravské roviny. Vinice jsou tedy od sebe odlišeny spíše podmínkami půdními a klimatickými než geologickými. Členitý terén obce totiž vytváří velmi specifická mikroklimata v každé vinici separátně.



Vinařský dvůr; zde se odehrává veškeré dění související s vinařstvím – výroba a prodej vína, gastronomická snoubení s restauracemi, swingové večery, vinařské zabíjačky, svatby a jiné slavnosti a obřady.

Vinice

Vinařství hospodaří na viničních tratích Bočky, Lizniperky, Filiperk, Šumperk, Zbavce, Kolberk a Novosady o celkové rozloze jedenáct hektarů. Nejvýznamnější jsou Bočky (odkud také pochází první písemná zmínka o Němčičkách z roku 1349) a Lizniperky. Bočky jsou částečně zterasovanou viniční tratí s výškovým převýšením více než 100 m. Ze severní strany je kopec krytý lesním porostem, který jej chrání proti severním studeným větrům a větrné erozi. Les zároveň vyrovnává vláhové poměry v půdě viniční trati, neboť zabraňuje nadměrnému odpařování a podporuje také rozmanitost fauny a flóry ve vinicích. Lokalita přímo navazuje na několik biocenter místního významu a také na Přírodní rezervaci. V Bočkách kultivují Frankovku v deseti různých klonech. Lizniperky jsou vinicí, která byla v rámci Velkopavlovicka uvedena už v 16. století v prvních registrech vinic. Jedná se o typický jižní svah spíše s lehčí půdou bohatou na skelet, kde jsou vysazeny dvacetileté keře Frankovky klonu Elite. Všechny vinice jsou obdělávány v souladu s přírodou a toto dlouholeté počínání si vinařství nechalo v roce 2020 certifikovat. Jedná se tedy o organickou produkci s prvky biodynamiky. Dnes pečují o půdu tak, aby poskytla ty nejlepší podmínky pro zdravý vinohrad. Snaží se minimalizovat pojezdy, do meziřadí vysévají směsi bylin, které jsou nejen pastvou pro oko, ale také prokypřují a vyživují půdu. Příkmenný pás okopávají, vinice ošetřují pouze přípravky povolenými v ekologickém zemědělství. Připravují si také vlastní výluhy, například z kopřivy nebo řebříčku. Kolem vinic vysazují stromy a keře, aby zvýšili biodiverzitu a nenechali půdu zbytečně vysychat.

Technologie zpracování hroznů a výroby vína

Ve vinařství Víno J. Stávek sbírají hrozny v takové kvalitě a zralosti, aby do jejich zpracování, kvašení a zrání vína nemuseli jakkoliv zasahovat. Zpracovávají je gravitačně. Neuznávají příliš spontánní kvašení, na druhou stranu nechtějí víno ovlivňovat kvasinkou, která byla vyrobena někde v cizině. Pro kvašení proto používají svou autochtonní kvasinku, která pochází z trati Bočky. Tvoří jemná aromata a přispívá k originálnímu terroiru jejich vín. Hotové víno zraje vedle nerezových nádob v dřevěných sudech různých objemů a provenience (což si vinařství zaměřené na červené víno žádá), ale také v betonových nebo žulových vajíčkách.



Desátkový sklep pocházející z poloviny 17. století; typická vinařská stavba národopisného regionu Hanácké Slovácko, památkově chráněný objekt. Zde zraje většina červených vín z vinařství.

Sortiment vín

V současnosti může vinařství postavit seriózní degustaci na vínech z jedné odrůdy. Sexta sekt brut (Fr), FRNKVK PétNat, Bílá Frankovka, Rosé Frankovka, Karmazín (Fr), Frankovka VOC, Liznipérky Frankovka, Zbavce Frankovka, Bočky Frankovka, Frankovka Reserva, Frankovka Staré keře, Frankovka fortifikovaná. Z Frankovky připravují i mošt s názvem Fonkovka nebo také vinné želé nebo vinná povidla s chilli. Protože jsou rodinným vinařstvím a na jejich dvoře se „baví“ vínem už pátá generace, sází na tradici, která je důležitá při formování jakéhokoliv renomovaného vinařství. Připravují proto každý rok cuvée vína, která jsou připravována podle receptů zakladatele vinařství Františka, dále pak dědy Josefa a otce Jaroslava. Nejvíce ceněné a limitované víno je právě Frankovka Reserva, která se netvoří každý rok, ale jen v ročnících něčím výjimečných. Zraje v nových malých dubových sudech dva roky a na kupáži těchto sudů se podílejí přední tuzemští degustátoři.

Významné aktivity a ocenění

Majitel vinařství Ing. Jan Stávek, Ph.D., je významnou osobností našeho teoretického a praktického vinohradnictví a vinařství. Publikoval o této problematice řadu odborných i populárně naučných statí a knižních publikací: *Průvodce – Velkopavlovická vinařská podoblast* (Radix, 2008), *Rosé – veselý i vážný, vícebarevný svět vína* (Radix, 2013), *Vinařská technologie* (Národní vinařské centrum, 2017), *Degustační příručka aneb jak přijít vínu na jméno* (Radix 2008, 2011, vlastním nákladem 2020).

Vinařství a jeho majitel jsou pro své aktivity vysoce hodnoceni a jsou držiteli významných ocenění a uznání: Vinařství roku ČR 2017, Osobnost současného vinařství ČR – Nadace partnerství 2017 (Jan Stávek), Enolog roku 2020 (Jan Stávek), každoroční zlatá medaile v Národní soutěži vín a účast v Salonu vín ČR aj.

Stránky vinařství

www.jstavek.cz

Adresa vinařství

Víno J. Stávek,
Němčičky 176,
691 07 Němčičky



Degustační místnost (s výhledem na vinici), ve které je možné uspořádat večerní posezení s přáteli nebo například odbornou vertikální degustaci Frankovek více než pětadvaceti ročníků.



Ing. Jan Stávek, PhD., je představitelem současné generace pečující o vinařství Víno J. Stávek. Asi proto, že vyrůstal ve vinařské dědině a rodině, bylo pro pro něj víno příliš všední záležitostí. Po absolvování gymnázia odešel totiž do Olomouce studovat obor chemie životního prostředí na Přírodovědecké fakultě Univerzity Palackého. Po graduaci zde se ale přece jen ozvaly zděděné geny, a tak se přihlásil ke studiu oboru vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity, které nejprve dokončil v magisterském a později v doktorském programu. Během studií absolvoval mnoho stáží za vínem (hlavně v Portugalsku a ve Španělsku, dále v Německu, Rakousku, Itálii, Austrálii, na Kypru nebo v Brazílii). Stal se tak vysoce erudovaným restaurátorem a udržovatelem rodinné vinařské tradice, zakladatelem VOC Modré hory, přednášejícím na Vinařské akademii ve Valticích nebo Národním vinařském centru či České zemědělské univerzitě v Praze. Je jedním ze dvou soudních znalců v oboru víno v České republice.



Frankovka a Rosé Bočky, vína ozdobená mnoha oceněními.

Vinařství Nešetřil

Vinařství Nešetřil, Znojmo, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Areni a Znojmo
Nad věky doširoka rozkročený, do hloubi duše vína ponořený
pase po tajemství *Vitis vinifera* –
arménská Areni, velkomoravské Znojmo, renesanční sklepení –,
aby dospěl k dobrým výsledkům ve vinařském umění,
jaké i novodobá éra ocení.

Areni-1, jeskynní komplex (u vesnice Areni v provincii Vayots Dzor v jihovýchodní Arménii); uvnitř jeskyně a v jejím předpolí byly v letech 2007–2010 objeveny nejstarší doklady pěstování révy vinné *(Vitis vinifera)* a technologie produkce naturálního vína v kvevri (4100 př. n. l.). Výzkumy zde pokračují i v současné době.



Sídlo Vinařství Nešetřil (Masarykovo náměstí 389/14, 669 02 Znojmo). Nachází se v raně renesančním domě (po polovině 16. století) s volutovou atikou a s patrem vysazeným na krakorcích; tvoří výraznou součást Masarykova náměstí v historickém centru Znojma. Renesanční fasádu zdobí ornamenty pozdně barokního původu. Svůj původní charakter si zachoval dům dodnes, přestože se jej dotkly barokní úpravy a v interiéru a ve dvoře také moderní adaptace související s provozem vinařství a vinného baru. Do úzké budovy architekti z kanceláře ORA (Jan Veisser, Jan Hora, Barbora Hora) vměstnali výrobu, prodej, místo pro degustace, pořádání akcí a ubytování hostů. Umně využili prostory všech úrovní domu včetně sklepů, navazujících na znojemské podzemí. Ústředím veřejných prostor se stal dvůr, který autoři doplnili o soudobou novostavbu se střešní terasou.

Historie

Vinařství Nešetřil, jehož majitelem je Vlastimil Nešetřil, sídlí ve Znojmě, které je střediskem stejnojmenné Znojemské vinařské podoblasti s dlouhou vinařskou a vinohradnickou tradicí. V lokalitě Znojmo-Hradiště byly nalezeny doklady pěstování révy vinné ve velkomoravském období, tedy již v 9. století (jde o nejstarší doklady z českých zemí a z tohoto hlediska je jakoby tuzemskou analogií světově unikátní jeskyně Areni, zmíněné v úvodních verších). Znojmo bylo vždy důležitým hospodářským a kulturním centrem jižní Moravy a přilehlé části Dolního Rakouska (Weinviertel) jako největší město mezi Vídní a Brnem. Je to bývalé krajské a okresní město, dnes s rozšířenou působností v 111 obcích okresu Znojmo, žije zde kolem 33 000 obyvatel. Jde o starobylé místo se skutečným *geniem loci*. Nachází se na okraji Národního parku Podyjí na vysoké skalnaté terase nad soutokem řeky Dyje s potokem Gránica. Lokalita Znojmo-Hradiště byla osídlena již v mladém paleolitu, neolitu (kulturou s lineární keramikou), v celém eneolitu, době bronzové, starší a mladší době železné, v době římské a stěhování národů. V raném středověku byla důležitým správním střediskem celého kraje v předvelkomoravském období a především za Velkomoravské říše s přítomností církevní architektury. Z této doby pocházejí doklady pěstování révy vinné na Hradišti. Obdobně bohaté pravěké až vrcholně středověké osídlení bylo doloženo také na protější ostrožně znojemského hradu. Po roce 1034 byla zde postavena za vlády knížete Břetislava I. (1002/1005–1055) rotunda sv. Kateřiny, národní kulturní památka, a vyzdobená za Konráda II. Znojemského (zemřel po roce 1161), knížete znojemského údělu, roku 1134 unikátními freskami Přemyslovského cyklu. Kníže Břetislav, aby zabránil dalším územním ztrátám Moravy ve prospěch Východní marky (Ostarîchi, Oester Reich) za německého krále a pozdějšího císaře Svaté říše římské Jindřicha III. Černého (1017–1056), vybudoval řetězec důležitých pevností (tzv. břetislavských hradišť) na řece Dyji (Břeclav/původně Břetislav, Strachotín/„Vysoká zahrada“ u Dolních Věstonic a předhradí Petrova louka u Strachotína, Znojmo, dále také Vranov a Bítov již na pomezí „hraničního hvozdu“). Břetislav I. změnil sídlo moci z Hradiště sv. Hippolyta na protější ostroh, kde vznikl hrad označený roku 1146 jako „nejpevnější hrad Znojem“. Z vesnic na předhradí (Bala, Kulchov, Sadovany, Uherská Ves, Újezdec aj.) vzniká královské město Znojmo roku 1226 za vlády Přemysla Otakara I. (1155/1167?–1230). Královský hrad a královské město mají velmi bohatou historii. Například v kostele Nanebevzetí Panny Marie v minoritském klášteře byl dočasně (1279–1297) pohřben po nešťastné bitvě na Moravském poli (26. 8. 1278) „král železný a zlatý“ Přemysl Otakar II.

Dokladem toho, že vinařství má ve Znojmě a okolí dlouhou tradici je, mimo jiné, i založení odborné vinohradnické a vinařské školy roku 1858 a šlechtitelského pracoviště roku 1895, jedněch z prvních v tehdejším Rakousku-Uhersku. V místní Šlechtitelské vinařské stanici ve Znojmě byla vyšlechtěna první československá odrůda révy vinné *Veritas* (1963) Cyrilem Míšou a jeho pokračovatelem Ing. Milošem Zbořilem. Oslavou vinohradnictví a vinařství se stalo každoroční Znojemské historické vinobraní (od roku 1966).





Průjezd vinařství se zapuštěnými keramickými nádobami *kvevri*.

Vinařský dům

Vinařství Nešetřil sídlí a pracuje v historickém centru Znojma, v raně renesančním měšťanském a živnostenském domě z šestnáctého století a v několika patrech jeho kamenných sklepů. Svůj původní charakter si zachoval dům dodnes, přestože se jej dotkly barokní úpravy a v interiéru a ve dvoře také moderní adaptace související s provozem vinařství a vinného baru. Podle zadání majitele architekti z kanceláře ORA (Jan Veisser, Jan Hora, Barbora Hora) do úzké budovy a pozemku vměstnali výrobu, prodej, místo pro degustace, pořádání akcí a ubytování hostů.

Rekonstrukce začala malým vinným barem. Prostor pod dvojicí křížových kleneb byl rozčleněn na dvě části; motiv křížení byl použit jako základní prvek, který prostupuje celým interiérem baru. U vchodu vzniklo posezení pro hosty, s výrazným lustrem ve tvaru kříže a dlouhá lavice. Druhé části vévodí pracovní stůl a police na víno.

Průjezd dvoru plní řadu funkcí. Je hlavním vstupem, křižovatkou všech provozů, skladem vinařského náčiní a technologie, místem, kde víno zraje v keramických nádobách kvevri zabudovaných v podlaze. Průjezd umožňuje vstup do ubytování v patře a zároveň je otevřen při konání větších akcí jako hlavní průchod pro návštěvníky přímo do dvora. Je také místem, kde se lze poučit o řadě vinařských činností.

Dvůr vinařství se nachází na úzkém pozemku mezi dvojicí vysokých zdí, které rámují perspektivu kapucínské zahrady a majestátní budovy soudu. Tento impozantní výhled architekti ještě podpořili snížením ohradní zdi a demolicí dvorních bud, což pak umožnilo zbudování přístavby se servisními místnostmi. Dále zde vznikl pavilon, jehož střecha je vyhlídkovou terasou a rozšířením prostoru dvora. S dvorem je terasa propojena rozšiřujícím se betonovým schodištěm.

Sklepy zůstaly kvůli své historické hodnotě, autenticitě a návaznosti na znojemské podzemí takřka bez zásahu. Vstupuje se do nich dveřmi ve fasádě přístavby. Ve sklepech první úrovně se nacházejí nerezové tanky a hlavní výrobní prostory vinařství, ve druhém patře jsou umístěny sudy a prostory pro výrobu sektů tradiční metodou..

Projekční a realizační práce, které proběhly v letech 2015–2020, jsou dokladem invenčního architektonického umu v přístupu k historickému objektu.





Vinný bar pod dvojicí původních křížových kleneb.

Průhled do dvora vinařství.







Filozofie vinařství

Ambicí vinařství je výběrovost, pestrost a kvalita. Ročně naplní vínem pocházejícím zčásti z hroznů z vlastních vinohradů na Kraví hoře u Znojma (2,5 hektaru) a v Hnanicích (0,5 hektaru) zhruba 20 000 lahví. Tvorba vína není jednostranná, je založena na poznání a zvládnutí co nejvíce tradičních i moderních přístupů. Mezi produkty nalézáme vína vyráběná v nerezových tancích, ale také v dubových a akátových sudech, a dokonce i v gruzínských hliněných amforách zvaných kvevri. Ty jsou až po hrdla uloženy do země v průjezdu domu a návštěvníci se tak mohou seznámit s technologií starou přes osm tisíciletí.

Vlastimil Nešetřil patří u nás k průkopníkům „kvevri technologie“; již jako student Ústavu vinohradnictví a vinařství Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity napsal diplomovou práci *Umění výroby vín v kvevri* (2017). Zkoumal a porovnával technologické postupy a zásady a výsledné produkty vinifikace v kvevri s vinifikací prováděnou klasickým způsobem. Po teoretickém úvodu, v němž popisuje historii a současnost výroby vín v kvevri, následuje definice použitých metod senzorické a chemické analýzy vín a prezentace a diskuse dosažených výsledků. V závěru uvádí zásadní rozdíly obou přístupů a vyráběných vín a naznačuje možnosti využití vinifikace v kvevri v prostředí České republiky. Získané poznatky pak plnou měrou uplatnil ve svém vinařství.

Proces výroby vína nezůstává jen u technologií, vinařství experimentuje i se styly vín – výsledkem jsou vína čistá, reduktivní, naturální, oxidativní i nefiltrovaná s jemným opálovým zákalem.

Motto vinařství: „Hledáme, ochutnáváme a nacházíme. A pouze to, co chutná nám samotným, nabízíme i našim zákazníkům. Víno, to je radost a my se snažíme, aby to byla radost sdílená.“

V duchu tohoto motta byly ve Vinařství Nešetřil vytvořeny speciální řady vín: FRESH (mladá vína



Dvůr s pavilonem, jehož střecha je terasou s výhledem na znojemské architektonické dominanty.

prodávána v témže roce, kdy jsou sklizeny hrozny) nebo SPARKLES (lehká perlivá vína). Řada SELECTION je vlajkovou lodí vinařství. Na výrobu těchto vín jsou používány pečlivě vybírané hrozny v nadstandardní kvalitě. Vína jsou míchána minimálně šest měsíců na jemných kvasničných kalech, což je – společně s vysokým obsahem bezcukerného extraktu – významný základ pro jejich typickou plnost a jedinečnou mohutnost chuti. Vína této řady vydrží ve sklepě i pět let. Pýchou vinařství je řada SPECIAL KVEVRI. Výroba se vlastně neliší od způsobu, jakým se víno v pravěké Arménii a Gruzii připravovalo už před osmi tisíciletími. Když se hrozny namelou, fermentuje se rmut s malou částí třapin v hliněných kvevri, zakopaných až po hrdlo do země. Půl roku tu víno leží na slupkách a kalech a teprve pak je pečlivě stočeno do nerezových nádob a po přibližně třech týdnech lahvováno. Během vinifikace nejsou do vína přidávána žádná aditiva, tedy ani kvasinky, výživa, enzymy, čiřidla nebo cokoli jiného. Výsledné víno není filtrováno, proto nemá jiskru a je mírně opálové. Je plné, mnohovrstevnaté a dobře vhodné k archivaci, minimálně deset let. Pro výrobu vín řady SPECIAL BARREL jsou používány stejné odrůdy jako pro řadu SELECTION, jejich zpracování je ale odlišné. Vinifikace probíhá výhradně v dubových nebo akátových sudech, v nichž jsou bílá vína školena zhruba do srpna roku následujícího po sklizni a teprve potom lahvována. Vína červená pak leží v sudech minimálně dva roky. Řada SPECIAL BARREL je vhodná k archivaci, a to minimálně po dobu deseti let. Čas je k těmto vínům vlídný a přidává jim na výrazu a harmonii. Šumivá vína řady SPECIAL SEKT se vyrábějí tradiční metodou druhotného kvašení v láhvi. Pro výrobu sektů se nejčastěji používají burgundské odrůdy Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, ale vinařství experimentuje i s odrůdami pěstovanými spíše v severnějších vinařských oblastech, jako je Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský nebo Ryzlink vlašský. Výběr odrůdy, suroviny, způsob výroby primárního vína, délka ležení v láhvi na kvasničných kalech – to vše je umění a odhad sklepmistra vinařství. Rodící se sekty leží ve sklepě po dobu minimálně osmnácti měsíců a jsou finalizovány v kategoriích
Brut Nature, Extra Brut
nebo Brut.

Stránky vinařství
www.vinarskydumznojmo.cz

Adresa vinařství
Vinařství Nešetřil,
Masarykovo náměstí 389/14,
669 02 Znojmo





Sklepy první úrovně, v nichž se nacházejí hlavní výrobní prostory vinařství.

Druhá úroveň sklepních prostor.



Ing. et Ing. Vlastimil Nešetřil, Ph.D. (*1975, Znojmo) absolvoval studia ekonomie a procesního řízení na Vysoké škole báňské – Technické univerzitě v Ostravě, procesního řízení na Vysoké škole báňské – Technické univerzitě v Ostravě a na Technische Univesität Bergakademie Freiberg v Německu a obor vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzitě v Brně. Dvacet let pracoval ve finančním sektoru na vysokých manažerských pozicích, pět let působil ve významných moravských vinařstvích, od roku 2019 provozuje vlastní
Vinařství Nešetřil
Znojmo.



Chlouba Vinařství Nešetřil: Tramín červený z řady SPECIAL KVEVRI a Chardonnay z řady SELECTION.

Rodinné vinařství Kraví Hora

Rodinné vinařství Kraví Hora, Bořetice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Bořetická Kraví Hora
V jihomoravských Bořeticích na úpatí Ždánického lesa
Ve Svobodné spolkové republice Kraví Hora a vinařství Kraví Hora
zdravý rozum každého pravého demokrata pookřeje a srdce milovníka vína plesá…

Svobodná spolková republika Kraví hora (název podle významné viniční tratě *Kraví hora*), recesistický mikrostát na katastrálním území jihomoravských Bořetic; byl založen zejména kvůli přilákání vínomilců do této obce. Členy spolku jsou bořetická vinařství včetně Rodinného vinařství Kraví Hora.



Rodinné vinařství Kraví Hora – viniční trať Čtvrtě (Bořetice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj).

Příběh Rodinného vinařství Kraví Hora

Dalo by se říct, že příběh rodinného vinařství Kraví Hora je klasický jako u většiny moravských vinařů. Jeho zakladatelem je Lukáš Sadílek, který už od dětství pomáhal dědovi ve vinohradě i ve sklepě. V osmnácti letech zkusil své první víno a právě to byl zřejmě první krok k jeho vinařské kariéře. Následovalo studium na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v oboru vinohradnictví a vinařství, kde potkal svou budoucí manželku Annu. Poté začal pracovat ve větším vinařství, přičemž se zároveň staral o rodinný vinohrad a pracoval ve svém malém tradičním sklepě po dědovi. V době vinobraní to však bylo velmi náročné, zkombinovat zpracování hroznů ve vinařství s vlastní produkcí, která neustále rostla. Proto se rozhodl opustit práci ve vinařství a založit si s manželkou vlastní.

Historie

Vinařství vzniklo v roce 2019, a protože se nachází v Bořeticích na Kraví Hoře a zároveň je v blízkosti hotel stejného názvu, jehož majitelem je otec Lukáše Sadílka Oldřich Sadílek, vznikla tím i myšlenka budoucí spolupráce a název Rodinné vinařství Kraví Hora.

Vinařství začínalo s produkcí okolo 2 000 litrů vína a ta se každým rokem zvyšovala. V roce 2021 už byly prostory tradičního kvelbeného sklepa malé, proto se Lukáš se svým otcem rozhodli postavit větší vinařství, kde se uskutečnilo první vinobraní v roce 2022. Dnes už se produkce stabilizovala a vinařství produkuje do 20 000 litrů vína.





Rodinné vinařství Kraví Hora, Bořetice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj.

Cíle a filozofie vinařství

Vína dělají Lukáš s Aničkou s radostí. Dává se jim čas, nedělají se zbytečné zásahy. Jaké jsou požadavky na vína? Aby víno bylo přirozené, chutnalo, nebolela po něm hlava a člověk se po něm cítil fit a chtěl se k němu rád vracet.

Ve vinařství rádi experimentují. Samozřejmě se vychází z tradičních postupů, které jsou lety ověřeny, avšak někdy je žádoucí doplnění novějšími poznatky. Zkrátka – a to je na tom krásné – pořád se něco objevuje. Dá se říct, že víno vzdělává. Každý ročník je jedinečný a je důležité, aby se vinař dokázal přizpůsobit originalitě daného ročníku. Jak se říká: „Největším nepřítelem vína může být vinař sám.“



Majitelé vinařství Ing. Lukáš Sadílek s manželkou Ing. Annou Sadílkovou; stejně jako její manžel, absolvovala obor vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity.

Vinohrady

Jak šetrně se Lukáš Sadílek chová k vínům, tak se chová i k vinohradům. Momentálně pečuje o zhruba 2,5 ha vinic, které se nacházejí v Bořeticích v tratích Kraví Hora a Čtvrtě.

Viniční trať Kraví Hora je situovaná na jih, její půda je písčito-hlinitá. Trať je vhodná k pěstování především modrých odrůd. Proto je zde vysazena hlavně Frankovka.

Viniční tratě Čtvrtě jsou situovány na jihozápad s půdou hlinitou, která je vhodná pro pěstování bílých i modrých odrůd. Nejvíce se daří (v rámci vinařství) Ryzlinku rýnskému, Chardonnay, Rulandskému šedému, Rulandskému modrému a Frankovce.

O vinohrady se starají s péčí a láskou, říkají, že vinohrad by měl vypadat jako udržovaná zahrádka. Veškeré zelené práce a sklizeň se provádí ručně v rodinném kruhu. Velký dík patří zejména Lukášově mamince a babičce, které pomáhají od jara se zelenými pracemi ve vinohradě po sklizeň, kdy se zapojí celá rodina. Avšak zimní řez dělá Lukáš zásadně sám, protože je důležitý pro správný poměr mezi kvalitou hroznů a jejím množstvím.

Nemovitost

Jak už bylo zmíněno, Lukáš Sadílek začínal v tradičním kvelbeném starém sklepě po dědovi, pak se rozhodl postavit se svým otcem větší nové vinařství podle projektu architekta Ondřeje Bořila. Dvoupatrová budova je zčásti vsunuta do kopce, což dodává vinařství nenápadný vzhled splývající s krajinou. V horním patře se nachází příjem hroznů a prvotní zpracování – mletí a lisování, ve spodním patře pak probíhá kvašení v tancích a nacházejí se tam též prostory se sudy, sklady vín a kavárna s vinotékou. Vinotéku zdobí dílo kunštátského keramika a sochaře Zdeňka Lindovského *Poslední večeře* s vinařskými motivy. Z kavárny/vinotéky je příjemný rozhled na louku s rybníkem a neméně krásný výhled na Bořetice a kostel sv. Anny. Prostor působí velice uklidňujícím dojmem. V budově se také nachází malá rotunda, ve které mohou probíhat degustace menších skupin.



Sklep s dubovými sudy.



Sklep s nerezovými tanky.



V budově vinařství se nachází „rotunda“, v níž se uskutečňují degustace.



Vinotéka s kavárnou.

Technologie výroby

Vinařství je rozděleno do dvou pater. Nahoře je lisovna a dole sklep, do kterého se šťáva dostane gravitačně, tedy šetrně pomocí vínovodu. Tam probíhá kvas bílých vín v nerezových tancích pomocí řízeného kvašení. Vína následně zrají na jemných kalech nejméně šest měsíců.

Červená vína kvasí v horním patře v otevřených kádích do objemu 1 000 litrů, v nichž je třeba pravidelně ručně ponořovat pomocí mestůvky matolinový klobouk (semínka a slupky zvednuté nad hladinu kvůli alkoholové fermentaci).

Červená vína zrají v sudech nejméně devět měsíců. Upřednostňují se sudy s obsahem 600 litrů – francouzský dub a slavonský pro burgundské odrůdy. Pro tradiční moravské odrůdy, jako je Frankovka, se používají sudy od čejkovického bednáře z místního dubu pro maximální důraz na terroir.

Vína z vinařství Kraví Hora jsou různorodá. Nalezneme tu jak odrůdová vína, tak zajímavá cuvée, jako například *Mamut* (Muškát moravský s Müller-Thurgau a Neuburským) nebo *Rýpal* (Ryzlink rýnský s Palávou).

Zpětnou vazbou pro vinařství jsou výstavy a soutěže vín. Pravidelně se vinařství zúčastňuje Velikonoční výstavy vín v Bořeticích, Soutěže o Hustopečskou pečeť, Krále vín atd. Každým rokem získává za svoje vína ocenění a medaile.

Stránky vinařství

www.vinarstvikravihora.cz

Adresa vinařství

Rodinné vinařství Kraví Hora,
Bořetice č. 600,
691 08 Bořetice



Vinotéka s keramickým basreliéfem sochařeZdeňka Lindovského *Poslední večeře* z roku 1969, který autor ozvláštnil vinařskými motivy.



Produkty vinařství.

VINAŘSTVÍ

Vinařství Piálek & Jäger s. r. o.

Sedlešovice, Nový Šaldorf-Sedlešovice, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Piálek & Jäger na lovu
Eine Sensation jagt die andere –
v roce 2024 vylovili zlato z AWC již podruhé,
zdá se, že vinařství Piálek & Jäger jiné než zlato z AWC nebere.

AWC Vienna (zkratka: *Austrian Wine Challenge*), jedna z největších mezinárodních vinařských soutěží. Každoročně se jí účastní zhruba 1 700 vinařství, přihlášených vín bývá přes 10 000 a počet zemí, z nichž soutěžní lahve pocházejí, se pohybuje kolem padesátky. Vína hodnotí mezinárodní porota, zasedající ve slavnostním sále Vídeňské radnice, stobodovým systémem na základě slepého hodnocení. Ocenění mohou získat jak vína, tak vinařství. Kromě zlaté medaile (90 bodů a více), stříbrné medaile (87 až 89,9 bodů) a schvalovací pečeti (84–86,9 bodů) se udělují také hodnocení pro nejlepšího producenta roku, nejlepšího výrobce bio vína, nejlepšího prodejce, hvězdičkové hodnocení vinařství (1–5) a speciální trofeje pro bílé, červené, sladké a šumivé víno. Vinařství Piálek & Jäger v této soutěži uspělo již v roce 2018 a v roce 2024 se stalo nejlepším národním producentem; Hibernal 2023 získal titul absolutního vítěze v kategorii Ostatní odrůdy a bílá cuvée.
Eine Sensation jagt die andere (z němčiny), Jedna senzace střídá druhou.
Jäger (z němčiny), lovec, myslivec; četník; lovecký pes; (letectví) stíhač, stíhačka.



Vinařství Piálek & Jäger v noci (Nový Šaldorf-Sedlešovice, okres Znojmo, Jihomoravský kraj).



Jaroslav Jäger a Ing. Kamil Piálek pod klenbou pískovcového sklepa.

Naše rodinné vinařství

Jsme vinařství dvou kamarádů Kamila Piálka a Jaroslava Jägera. Již od dětství se naše cesty ubíraly stejným směrem. Společně jsme sportovali, studovali a nakonec začali vinařit.

Oba jsme vyrůstali ve Znojemské vinařské podoblasti a naše rodiny měly k vinařství blízko už od poloviny minulého století. Piálkové začali vinařit v Dobšicích a Jägerové v Nesachlebech.

Při společných studiích na České zemědělské univerzitě v Praze-Suchdole vznikla myšlenka vyrábět vlastní víno. Za ušetřené peníze jsme společně koupili lis a tím to začalo. Dělili jsme se o zařízení a postupně si vydělávali na vše potřebné k vlastní výrobě. První naše společné víno s etiketou vzniklo v ročníku 2004 a od té doby se výrobě vína věnujeme naplno tělem i duší, od roku 2011 pod společnou hlavičkou Vinařství Piálek & Jäger s. r. o.

Celková roční výroba je kolem 50 000 litrů. Nabízíme jak širokou nabídku degustací, především v degustačním sklepě v Novém Šaldorfu, tak zážitkovou gastronomii a propojení vín s dobrým jídlem. Naše vína jsou k vidění a ochutnání v dobrých podnicích od malých bister až po michelinské restaurace.

Naše koncepce

Způsob výroby vína vychází z našich životních hodnot: dělat věci srdcem, naplno a smysluplně. Čerpáme zkušenosti z tradice, ale nebojíme se experimentovat a inspirovat se moderními technologiemi výroby.

Výrobu máme plně pod vlastní kontrolou a strategické otázky řešíme vždy společně. Jaroslav Jäger osobně a intenzivně sleduje stav našich vinic, kvašení moštů, zrání vín a ví, co je zapotřebí učinit v ten pravý čas. Kamil Piálek má pod palcem obchodní záležitosti, marketingové aktivity a organizuje naše gastronomické akce. Výsledné výrobky jsou především dílem úsilí rodinného kruhu – od sběru hroznů až třeba po design etiket. Na chodu vinařství se podílejí i další příslušníci širší rodiny, blízcí a kamarádi.

Zaměřujeme se jen na výrobu vína a gastronomii. Děláme to, co máme rádi a co umíme, a jsme hrdí na to, co jsme vybudovali od nuly. Dbáme na to, aby se víno, které zákazníci ochutnají v našich sklepích, mohli si ve stejné kvalitě objednat i na e-shopu nebo třeba v restauraci na druhém konci republiky či světa.

Naše vína jsou uznávaná, můžeme se pochlubit řadou ocenění: titulem Vinařství roku, AWC 2018 a 2024, spoustou medailí ze zahraničí nebo pravidelnou účastí v Salonu vín České republiky. Produkované Veltlíny patří k nejlepším v naší vlasti.

Sklepy, které jsou hloubeny v pískovci, jsou unikátní, také degustační sklep stojí za zmínku.

Nabízíme celou řadu možností, jak ochutnat naše vína a poznat, které je pro každého to pravé. Degustace probíhají v moderním sklepě v Novém Šaldorfu, který získal ocenění „Nejlepší wine bar“ v projektu Gourmet Jižní Morava.



Biovinohrad na Načeratickém kopci.



Biovinohrad na Načeratickém kopci v zimě.





Sklepy tesané do pískovce, Nový Šaldorf, stáří zhruba 400 let, délka kolem 100 metrů.

Jedinečná lokalita

Znojemská vinařská podoblast je vyhlášená zejména bílými aromatickými víny. Pro odrůdy typické pro tuto oblast, jako jsou Veltlínské zelené, Sauvignon a Ryzlink rýnský, existuje apelační systém VOC Znojmo (Víno originální certifikace), který garantuje spotřebitelům vysokou kvalitu vín a jedinečný regionálně typický chuťový profil. Naše vinařství nabízí i další skvěle připravená vína jako aromatická rosé, Hibernal s dotekem zbytkového cukru či mohutné Chardonnay na dubových sudech až po přírodně sladká vína.

Příslušnost k jedné vinařské oblasti však neznamená, že všechna vína budou stejná. Klimatické a půdní podmínky jsou v rámci jedné podoblasti sice téměř identické, přesto je každá vinice jedinečná. Poloha, terén, sklon svahu nebo orientace ke slunci vytvářejí vždy unikátní podmínky pro zrání vinné révy. Naše vinice jsou v BIO režimu a nacházejí se na Kraví hoře a Načeratickém kopci.



Degustační místnost pro větší skupiny či zážitkovou gastronomii.



Rádi si do vinařství zveme různé kapely – od jazzu přes folk až k rockové muzice.

Podpora sportu

V našem vinařství si vážíme tradice, spoléháme na týmovou spolupráci a vyvíjíme neúnavnou snahu se zlepšovat. Tyto hodnoty předáváme svým potomkům a rádi bychom inspirovali i mnoho dalších. Jako zapálení sportovci a také oficiální dodavatelé vína pro fotbalový klub Baník Ostrava jsme podpořili projekt, kdy z každé láhve vína, kterou tomuto klubu prodáme, přispějeme částkou 10–100 Kč na podporu sportovní mládeže zájmového sdružení Akademie FC Baník Ostrava. I když ve Znojmě horlíme spíše pro hokej či volejbal, na partnerství s Baníkem jsme patřičně pyšní, jelikož nás spojují stejné hodnoty – historie, hrdost a věrnost.

Stránky vinařství

www.pialek.cz

Adresa vinařství

Vinařství Piálek & Jäger s. r. o.,
K tunelu č. ev. 1709,
Sedlešovice,
671 81 Nový Šaldorf-Sedlešovice



Salon vín České republiky v roce 2024:
Mgr. Jan Grolich, hejtman Jihomoravského kraje,
Ing. Kamil Piálek s oceněním,
PhDr. Martin Chlad, prezident Svazu vinařů České republiky.



Nejmladší generace vinařských rodin Jägerových a Pialkových.

Vinum Moravicum

Bzenec, okres Hodonín, Jihomoravský kraj

Moravské víno zvítězilo
Zvítězit v soutěži Masarykovy univerzity Univerzitní víno,
na půdě, kde hraje se nejen při degustaci akademické domino,
je cennější než zlatá medaile AWC z Vídeňské radnice,
ve vinařském světě nelze, opravdu nelze docílit více.

Bez chleba a Bezchlebova vína
pouť životem byla by, věru, stinná.

---

akademické domino, metaforické označení jedné z výsečí dění na půdě vysokých škol, kde se odehrává vyostřené soutěžení (někdy poznamenané podvody a nečestnými triky poplatnými převládajícímu paradigmatu nebo vládnoucí ideologii) v honbě za body ve Web of Science či SCOPUSu, granty, habilitacemi a profesurami. Z vědeckých pracovníků tak a.d. snímá často kolující dehonestující etiketu, že vyznávají pravdu a nic než pravdu ať to stojí, co to stojí, že jsou schopni pro to položit i život, což je, žel, v očích mnohých elitářsky vyčleňuje z běžného lidského hemžení. Nikoli – vědci jsou lidé stejní jako ty nebo já. Kdo snad zlehčí moje slova, nechť zváží slova klasikova v *Knize džunglí* = Kiplingova: „Jsme jedné krve ty i já.“

AWC Vienna (zkratka: *Austrian Wine Challenge*), jedna z největších mezinárodních vinařských soutěží. Každoročně se jí účastní zhruba 1 700 vinařství, přihlášených vín bývá přes 10 000 a počet zemí, z nichž soutěžní lahve pocházejí, se pohybuje kolem padesátky. Vína hodnotí mezinárodní porota zasedající ve slavnostním sále Vídeňské radnice.

Univerzitní víno, projekt Masarykovy univerzity uskutečňovaný pod záštitou rektora od roku 2000. Jde především o společenskou a naučně-vzdělávací akci, k jejímž cílům patří podpora i osvěta kvalitních moravských vín a moravských vinařství, kromě toho diskuse a badatelské poznatky o významném kulturním fenoménu, jakým víno je. Komise složená z profesionálních degustátorů a členů akademické obce Masarykovy univerzity vybírá každoročně nejlepší vína ve čtyřech kategoriích: „Bílé univerzitní víno“, „Červené univerzitní víno“, „Bílé studentské víno“ a „Červené studentské víno“. V roce 2024 byla oceněna také vína z bzeneckého vinařství Vinum Moravicum v kategorii „Bílé univerzitní víno“ (Ryzlink rýnský, VOC Bzenec, 2022) a „Červené univerzitní víno“ (Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, 2018). Významnou součástí projektu Univerzitní víno se stala symposia na témata „Člověk, víno a zdraví, „Člověk, víno, společnost“, „Pít víno je zdravé“ apod. Tato symposia tak vlastně navazují na slavná symposia antická (až na to, že symposia na MU jsou přístupná i ženám-badatelkám), kde se víno pilo a zároveň se filozofovalo; zasloužila by si, aby je pro budoucí pokolení ztvárnili kronikáři typu řeckého autora Plútarcha (50–po 120), který nám ve svém spise *Tón hepta sofón symposion* („Hostina sedmi mudrců“) zachoval výroky tehdejších filozofů.

Dějiny a současnost

Vinařství Vinum Moravicum, a. s., vzniklo v roce 2005. Jedním z jeho zakladatelů je vinař Ing. Jan Bezchleb, který společně se svou rodinou a kamarádem Romanem Kozumplíkem vede toto rodinné vinařství. Láska k vínu a jeho výrobě však nevznikla až na počátku 21. století, ale pramení z mnohaleté rodinné tradice, kde se kumšt předával z otce na syna. Archivní i výrobní sklepy s technologickým zázemím se nacházejí ve Slovácké vinařské podoblasti v samotném srdci města Bzence na Horním náměstí ve sklepní uličce Pod Starým hradem.

Vinum Moravicum je příkladem správně vedeného moravského rodinného vinařství, které buduje historický odkaz Bzence a místní vinařské tradice. Dokládají to slova Jana Bezchleba, enologa roku 2015: „Vyrábět stabilně kvalitní vína a k tomu poskytovat služby na vysoké úrovni ve formě nezapomenutelných zážitků z konzumace kolekce pestrých vín a kvalitní gastronomie v jedinečném prostředí vlastních sklepů. Udržet si charakter malého rodinného vinařství s orientací na náročnější zákazníky. Všechno pojímat regionálně, kde naší největší výhodou je unikátní terroir Slovácké podoblasti a bzeneckých viničních tratí. Bohatý sortiment ale doplňují i krásná vína z jiných vinařských koutů Moravy. To je naše vize a hlavní smysl naší práce. Naším mottem je triáda: zdravý
a vyzrálý hrozen – kvalitní víno –
spokojený zákazník.“

Vydáme-li se na příjemnou procházku na kopec Starý hrad, kde se nachází kaple sv. Floriána a Šebestiána, která byla v roce 2017 nově zrekonstruována a nabízí nádherný rozhled do širokého okolí, povede nás jedna z cest právě kolem vinařství Vinum Moravicum. Vstoupíme-li, uvítá nás Ing. Jan Bezchleb nebo některý z jeho spolupracovníků. Zasvětí nás do tajů výroby vína a provede labyrintem historických, více než tři sta let starých sklepů, které jsou současně výrobními, degustačními a prezentačními prostory s neopakovatelnou atmosférou. Součástí sklepů je i malé vinařské muzeum, kde si lze prohlédnout nástroje
a zařízení z dob minulých.





Vinařství Vinum Moravicum, a. s., Bzenec, Horní náměstí.

Vinice a víno

Rodina Bezchlebova obhospodařuje 12 500 keřů révy vinné o rozloze 2,5 hektaru ve viniční trati Kněží hora ve Bzenci. Pěstuje zde odrůdy Ryzlink rýnský a trio odrůd Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré, z kterého vzniká známkové víno „Bzenecký patriot“. Hrozny k produkci vína vinařství také nakupuje, zejména z nedalekých Polešovic od dlouholetého smluvního dodavatele z vinničních tratí s poetickým názvem jako jsou Slunečné, Míšky nebo Háje a Cimburky v Ořechově.

Snahou vinařství je inovovat a zkoušet různé technologické postupy. Od roku 2007 uvádí na trh známkové víno *Bzenecký Patriot*, které vzniká asambláží tří rulandských odrůd, jež jsou pro region Bzence typické. Vinařství také dlouhodobě úzce spolupracuje s vinohradníky, od kterých nakupuje hrozny k výrobě predikátních vín. V jejich širokém portfoliu nalezneme výčet odrůdových i známkových vín původem ze Bzence či vzdálenějšího okolí. Vynikají zvláště vína z řady VOC Bzenec – Ryzlink rýnský a Rulandské bílé. Vinařství je také zakládajícím členem sdružení VOC. Samostatnou kategorii pak představují vína červená, která jsou školena vždy ve dřevě a typicky zrají 12–42 měsíců v dubových sudech před uvedením na trh. Milovníkům šumivých vín pak vinařství nabízí skvělý sekt z Ryzlinku rýnského. Produkuje i ušlechtile sladká vína nebo čistý hroznový mošt z aromatické odrůdy Muškát moravský.

Vína jsou oceňována jak na významných zahraničních soutěžích, tak i na prestižních tuzemských výstavách a soutěžích – například Salon vín 2018 – Cabernet Sauvignon 2013 pozdní sběr; Šampion Valtických vinných trhů 2017 – Ryzlink vlašský 2015 pozdní sběr; Univerzitní víno Masarykovy univerzity – Ryzlink rýnský, VOC Bzenec, 2022 a Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, 2018.

Prezentační sklepy jsou vhodné pro uspořádání různých rodinných oslav, firemních večírků a přátelských setkání až pro dvaačtyřicet návštěvníků.

Stránky vinařství
www.vinummoravicum.cz

Adresa vinařství
Vinum Moravicum, a. s.,
Vracovská 338,
696 81 Bzenec



Akce Bzenecké sklepy při svíčkách – Vlčnovské búdové umělkyně.





Reliéfně zdobené dubové sudy. Na kvalitu sklepního hospodaření dohlíží svatý Urban, nejrozšířenější patron vinařů v Evropě; v roce 223 se stal sedmnáctým papežem katolické církve (pontifikát 223–230), o sedm let později zemřel mučednickou smrtí.



Muzeum starých vinařských nástrojů a zařízení ve sklepních prostorách.



Archivní sklep.



Pohled z vinice Pod Kněží horou do širokého okolí – Prostřední hory, Bzenec.



Osečkování – vinice pod Kněží horou, Bzenec.



Vinum Moravicum, a. s. – červená vína řady PRIVATE REZERVA v lahvi typu MAGNUM 1,5 l.



Jitka a Jan Bezchlebovi na vyhlášení výsledků soutěže Univerzitní víno Masarykovy univerzity v Brně 9. října 2024.

REISTEN

Reisten

Pavlov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Mamutí krev

Proč neprolomíme skromnost provázející příslušníky našeho národa?
Musí už konečně nastat obroda!

Zamítněme teorie kabinetních vědců o neexistenci vinic pod Pálavou v době římské,
vždyť tu pěstovali révu vinnou jako první na světě již lovci mamutů před třiceti tisíci lety,
špičkové červené *Mamutí krev* podněcovalo jejich kreativní vzlety,
při nich vynalezli tkaní, keramiku a vytvořili Věstonickou venuši!!!
Uznání takových výkonů pozvedne hrdost a přizdobí nás na duši.

Až budeme na sympoziích chválit kabinetní vína z Vinařství Reisten,
vzpomeňme, že je pili již paleolitičtí lovci mamutů a že stále patří mezi top ten.

Mamutí krev, vinařské lokality Pavlov a Dolní Věstonice u Mikulova na jižní Moravě jsou rovněž světově proslulými mladopaleolitickými nalezišti z období lovců mamutů (kolem 30 000 let př. n. l.); odtud narážka (jistěže apokryfní) ve skladbě, že zdejší vína pili již lovci mamutů. Vedoucí tamějších výzkumů archeolog a vinař docent RNDr. Bohuslav Klíma (1925–2000) zde totiž vytvářel prvotřídní červené víno pro přátele, které nazval *Mamutí krev.*

paleolit (z řeckého *palaios*, „starý“ a *lithos*, „kámen“), starší doba kamenná, nejstarší a nejdelší období lidské prehistorie před 2 500 000 až 12 000 lety. Dělí se dále na nejstarší paleolit (2 500 000–1 000 000 let), starý paleolit (1 000 000–350 000 let), střední paleolit (350 000–40 000 let), mladý paleolit (40 000–11 500 př. n. l.) a pozdní paleolit (11 500–10 000 př. n. l.). V rámci paleolitu byla dokončena hominizace (rozvoj rodu *Australopithecus* a vznik rodu *Homo*) – dochází k formování základních lidských biologických, etologických i sociálních vlastností, vytvářejí se předpoklady k vzniku lidské kultury. V průběhu paleolitu se rozvíjí technologie štípání a broušení kamene, kosti a paroží, výstavba obydlí, v mladém paleolitu vzniká umění a pokročilé technologie (keramika, tkaní, košíkářství, provaznictví). Po celý paleolit se člověk živil lovem a sběrem. Demografické odhady pro paleolit jsou omezeny nedostatkem výchozích informací. S přihlédnutím k potenciálu glaciální krajiny se pro mladý paleolit předpokládá celkově nízká hustota populace, řádově 2–10 jedinců na 100 čtverečních kilometrů. Roční přírůstek lovecké populace byl většinou nízký, z toho pak plyne velmi hrubý odhad, že v mladém paleolitu žilo na celém tehdy osídleném území naší planety kolem pěti milionů lidí.

sympozium (z řeckého *sympósion*, „hostina, společné pití, pitka, společnost“ a latinského *symposium*, „hostina“), 1. hostina těla i ducha ve starém Řecku. Symposia se pořádala pouze pro mužské návštěvníky, kteří se vedle pití vína občerstvovali i poezií a filozofickými úvahami. K jejich zábavě jim tančily a na flétnu hrály přizvané hetéry. Ne všechna symposia byla motivována touhou rozvíjet v příjemném prostředí a u dobrého vína ušlechtilé myšlenky na vysoké úrovni: většinu z nich představovaly skutečné pitky, které končily opilostí a sexuálními orgiemi, jak výmluvně ukazují výjevy na řeckých vázách; 2. název jednoho z Platonových dialogů, odtud zřejmě dnešní význam: „hostina s intelektuálními debatami“; 3. (mezinárodní) vědecká konference.

Reisten

Vinařství Reisten sídlí v tradiční vinařské obci Pavlov v srdci Pálavského mikroregionu, ve kterém podle archeologických nálezů sahá historie pěstování révy vinné hluboko do minulosti. Vinařství, které vzniklo v roce 1999, produkuje výhradně kvalitní výběrová vína z ručně sklizených, selektovaných hroznů, jež vyrostly na jedenatřiceti hektarech vlastních vinic nacházejících se ve vinařských obcích Pavlov, Mikulov a Sedlec. Práce na vinicích probíhají po celý vegetační cyklus révy šetrným způsobem, aby keře prospívaly a nebyly přetěžovány. Vlajkovou lodí vinařství je odrůda Pinot Blanc a odrůdy Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský a Sauvignon. Právě ty se nejlépe shodují s půdním a klimatickým profilem viničních tratí Pálavy. Jedinečná atmosféra pálavské krajiny, v níž se snoubí práce a kroky našich předků s žárem i lehkostí slunce opírajícího se do bílých skal a současně pronikajícího až ke kořenům révy, dává vzniknout vínům osobitého, téměř mediteranního charakteru.

Šetrné zacházení s vinicemi, respekt a ohleduplný přístup k přírodě jsou součástí filozofie vinařství Reisten. Snahou vinařství je minimalizace používání chemických ochranných prostředků ve sklepním hospodářství i při ošetřování vinic, orientace na používání moderních ekologických přípravků a vytváření vyváženého ekosystému. Tento přístup vynesl společnosti Reisten ocenění „Vinařství roku 2021“.



Vinařství Reisten a tratě Slunný vrch a U Božích muk (Foto © BoysPlayNice).

Vinařský dům

Původní návrh vinařského domu Reisten vypracovala v roce 2010 brněnská architektonická kancelář Burian-Křivinka, ten však byl realizován jen zčásti. Nový majitel vinařství poté oslovil architekty Barboru Hora, Jana Horu a Jana Veissera ze znojemského studia ORA, aby navrhli přestavbu někdejšího skladu a zázemí vinařství na „wine bar“. Projekt byl vypracován v roce 2020, k jeho uskutečnění došlo o rok později. Výsledkem je multifunkční architektonický skvost, který se otevírá návštěvníkům a nabízí okouzlující výhledy do okolních vinic, na Nové Mlýny a středověký hrad Děvičky. Zvenčí se objekt mnohému zdánlivě jeví jako jednoduchá stavba se sedlovou střechou, uvnitř však nabízí na první pohled důmyslně řešený interiér. Jsou zde přiznány původní materiály, jejichž povrch byl pečlivě očištěn, aby vynikl beton dříve skrytý pod různými nátěry a úpravami. Efektně působí podlaha posetá červenými obrazci, které vyvolávají dojem tekoucího vína. Prostory doplňuje autorsky navržený mobiliář z dubového dřeva, oceli a skla, který často pracuje s různými vinařskými motivy a atributy, například stínidla lamp svým tvarem odkazují na demižon. Objekt nabízí několik zákoutí k posezení, dále centrální bar, soukromé salonky nebo skleněný arkýř k pozorování okolí a podnebesí. Interiér je propojen s rozlehlou dřevěnou terasou velkými francouzskými okny.



Vinařství Reisten a trať Slunný vrch.
Rekonstrukce objektu vinařství je dílem autorů z architektonické kanceláře ORA (Originální Regionální Architektura); součástí jsou provozní a skladovací prostory a kanceláře, degustační prostory sloužící k soukromým degustacím i k ochutnání a koupi vína, a terasa k spočinutí pod širým nebem, kde se také často konají hudební koncerty.
(Foto © BoysPlayNice).





Kulturní události (Foto © Michal Schneider).

Vinice a víno

Reisten obhospodařuje pět viničních tratí o celkové rozloze jedenatřicet hektarů vlastních vinic, z nichž pochází veškerá produkce.

1. *Slunný vrch*: Vinařská obec Pavlov, vinařská podoblast Mikulovská
Trať je v horní části prudkého svahu směřující od jižního okraje Pavlova na jih až jihovýchod. Nadmořská výška je od 170 do 330 m n. m. a svažitost do 15 %. Vinice na této trati je slunečním paprskům vystavena během celého dne bez jediného přerušení až do pozdního odpoledne a těmto podmínkám dokonale vyhovuje její středně těžká jílovitohlinitá půda. Část této trati byla při stavbě přehrady Nové mlýny navezena ornicí z údolí, obsahuje tedy spolu s vápencovým štěrkem i dostatek živin. Odrůdy: Ryzlink vlašský, Pálava.

2. *U božích muk*: Vinařská obec Pavlov, vinařská podoblast Mikulovská
Trať se nachází ve spodní části svahu a je orientovaná na jihovýchod. Nadmořská výška se pohybuje od 150 do 170 m n. m. a svažitost je mírnější, přibližně 10 %. Půda je zde spíše lehčí, složená ze směsi usazenin, menšího podílu jílu a s podílem vápencových úlomků. Hrozny na této vinici jsou díky celodennímu oslunění pravidelně výborně vyzrálé až do zlatova, proto v příznivých ročnících probíhá sklizeň i v časnějším termínu. Odrůdy: Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Sauvignon.

3. *Valtická*: Vinařská obec Mikulov, vinařská podoblast Mikulovská
Tato trať se nachází jihovýchodně od města Mikulov na mírném svahu, v nadmořské výšce od 200 do 240 m n.m. Svažitost této trati se pohybuje od 5 do 15 % a expozice je jižní až jihozápadní. Hrozny zde těží, především v pozdním létě a v průběhu celého podzimu, z dlouhého oslunění v odpoledních a večerních hodinách. Vinice na této trati rostou na převážně těžších hlinitých půdách, které vznikly na hlubších vrstvách spraší a vápenitých jílů. Kamenité a vápencové podloží dává této lokalitě předpoklad pro vysoký obsah aromatických složek především u bílých vín.Odrůdy: Ryzlink rýnský, Merlot, Rulandské modré, Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín červený, Rulandské bílé, Svatovavřinecké.

4. *Nad Nesytem*: Vinařská obec Sedlec, vinařská podoblast Mikulovská
Viniční trať Nad Nesytem v Sedleci leží na vrcholu jihovýchodní stráně nad moravským rybníkem Nesyt, ve kterém se zrcadlí vznešený valtický zámek a kolonáda na vrchu kopce Reistenberg (Rajstna). Od jména tohoto vrchu, vévodícímu Valticím, je odvozen název vinařství. Trať má mírně zásaditou půdní reakci a hlavní odrůdu představuje Sauvignon Blanc, který pravidelně dosahuje přívlastku pozdní sběr. Odrůdy: Rulandské šedé, Sauvignon, Rulandské bílé, Chardonnay.

5. *Pod Pálavou*: Vinařská obec Pavlov, vinařská podoblast Mikulovská
Tato trať se nachází v těsné blízkosti Pálavy na severovýchodní straně, na malém svahu nad Novomlýnskými nádržemi. Orientace této vinice způsobuje okamžité oslunění v ranních hodinách, avšak odpoledne a večer jsou již hrozny před přímým sluncem většinou chráněny. Podmínky, ve kterých tyto hrozny vyzrávají, dávají tedy opět předpoklad k výbornému uchování aromatických látek v hroznech, které nejsou dlouhodobě vystavovány ostrému slunci. Nadmořská výška se zde pohybuje od 210 do 260 m n. m. a svažitost se sklonem přibližně 15 % je poměrně stálá. Půda je zde spíše lehčí až středně těžká s převahou spraše, množství vápencového štěrku je do 10 %. Vinice pod Pálavou je osázena Ryzlinkem vlašským a její kořeny omývány silně mineralizovanou vodou stékající při každém dešti z holých skla pod Dívčím hradem – Maidenburgem, který se tyčí nad oběma pavlovskými vinicemi. Odrůdy: Ryzlink vlašský.

Reisten se prezentuje zejména dvěma edicemi – Maidenburg a Classic, mnohá vína z těchto řad získala nejvyšší ocenění v tuzemských a zahraničních soutěžích.

Edici *Classic* tvoří typická hravá a lehká vína. Jsou plná, suchá, dokonale strukturovaná, s výraznou stopou slané minerality, věrně kopírují jedinečný charakter pálavských kopců. Celkový charakter vín Classic je ovocně vzletný, vzdušně minerální s typickým projevem odrůdové jedinečnosti. Setkáme se tu s odrůdami Pinot Blanc, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Sauvignon a Pinot gris. Vína jsou uváděna na trh nejdříve 12 měsíců po sklizni a jsou vhodná jak pro „každodenní“ využití v gastronomii, tak kupříkladu při odpoledním posezení s přáteli.

Řadu *Maidenburg* tvoří velká vína Reistenu, plná a tělnatá. Obsahuje přívlastková vína, avšak s různým obsahem zbytkového cukru, který je vybalancován vysokým extraktem, mineralitou a výraznou kyselinkou. V edici Maidenburg jsou kromě odrůd Pinot Blanc, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Pálavu a Tramín červený také červená vína odrůd Pinot noir a Merlot. Vína řady Maidenburg jsou uváděna na trh nejdříve 18 měsíců po sklizni a hodí se k dlouhodobé archivaci.

Reisten & hudba

Vinařství Reisten, podobně jako vinařství Kolby, spolupracuje s Mezinárodním jazzovým festivalem JazzFestBrno. Festival vznikl v roce 2002 a od té doby mapuje současný stav jazzového žánru a představuje nejen jeho hlavní proud, ale i moderní trendy. Jeho pestrý a pečlivě vybíraný program se vedle dominujícího jazzu pohybuje na průsečíku žánrů a nabízí celou řadu stylů od avantgardy po alt pop. Díky tomu zaujal postavení nejvýznamnější jazzové přehlídky v České republice, kterou každoročně navštěvuje přes 10 000 diváků. Koncerty JazzFestu se odehrávají také na terase vinařství Reisten a naopak vína vinařství Reisten a Kolby se degustují a nalévají na vybraných koncertech JazzFestu v Brně.



Vinotéka. Z terasy pod širým nebem a panoramatickým oknem vinného baru jsou krásné výhledy na reistenské vinohrady, vodní plochu Nových Mlýnů a zříceninu gotického hradu Děvičky (též Dívčí hrady), tvořící dominantu severního okraje hřebene masívu Děvín, nejvyššího vrcholu Pavlovských vrchů.
(© BoysPlayNice).



Vinotéka a pohled do útrob vinařství
(Foto © BoysPlayNice).



Vinotéka. Autorský mobiliář užívá též vinařské atributy, například stínidla lamp připomínají tvarem demižon.
(Foto © BoysPlayNice)





Vinice v trati Slunný vrch, vinařská obec Pavlov, vinařská podoblast Mikulovská (Foto © Oldřich Hrb).

Reisten

Majitel: J&T Wine Holding SE
Pracovní tým:
Zdeněk Musil – *enolog,*
Ondřej Stejskal – *ředitel,*
Tereza Valihrachová – *provozní a marketingová manažerka,*
David Zourek – *sommelier,*
Petra Příkazská – *administrativa,*
Matěj Benešovský – *vinohradník,*
Marie Hanusová – *sklad, expedice,*
Václav Šmach – *obchodní manažer,*
Jiří Hübner – *obchodní manažer.*

Stránky vinařství

www.reisten.cz

Adresa vinařství

Reisten, s.r.o.,
Zahradní 288,
692 01 Pavlov



Řada *Classic* zahrnuje přívlastková suchá vína, která jsou určena k běžnému pití a zhodnocují kvalitní vlastnosti místních vinic.



Řada *Maidenburg*, pojmenovaná podle zříceniny Dívčí hrad, nabízí přívlastková vína vhodná k dlouhodobé archivaci.

Vinné sklepy Kutná Hora

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., Kutná Hora, okres Kutná Hora

Déméter a Barbora

Paprsky slunce hojně oblažují kutnohorské vinice,
hrozny pak pěkným vínem naplňují sklenice…
Dát nebo nedat si pěkného vína dar,
toť věčný těla s duší člověčí svár.
Měl by sic převážit rozum zdravý,
ale připravit se o požitek pravý?
Prý by nám měla svědčit pokora!
Proč, vždyť tomu žehná bohyně Déméter i svatá Barbora.

Déméter:
„Kutnohorské bioprodukty dosahují svojí kvalitou nebeských sfér,
při hodovních slavnostech Olympanů plní roli nektaru i ambrozie,
sám bůh bohů Zeus s velkým nadšením to kutnohorské víno pije.“

Barbora:
„U zemského vína Kvevri Rulandské modré staré keře 2018
z Vinných sklepů Kutná Hora zapomenu i na ora et labora.“

Démétér (-try), řecká bohyně, Matka-Země, dárkyně obilí a dalších produktů vzcházejících z půdy, ochránkyně zemědělství. Existovala již v době vzniku mykénské kultury (v polovině 2. tisíciletí př. n. l.) a navazovala na pravěká matriarchální božstva. Do historické doby se v Démétřině kultu dochovaly v odlehlejších krajích pozůstatky *théromorfismu* (přenášení zvířecích vlastností, charakteristik a podob na předměty neživé přírody, přírodní síly, mytologické bytosti, představy bohů apod.; z řeckého *thér*, „zvíře, živočich“ a *morfé*, „tvar“). Například v Arkádii byla Černá Démétér zobrazována s koňskou hlavou. Arkádie byla podle řecké mytologie sídlem boha Pana. Obyvatelé této odlehlé oblasti byli už v klasických dobách vnímáni jako prostí pastevci, pěstující a v pohodě si užívající pěkná vína, stranou od hamižných politických a obchodnických praktik. V aristokratické společnosti význam Démétry poklesl, u Homéra (8. století př. n. l.) se objevuje jen v zaklínací formuli jako síla působící v přírodě. Její kult se však udržel mezi zemědělci a u básníka Hésioda (ca 700 př. n. l.) vystupuje již jako personifikovaná bohyně, aby se pak stala významným božstvem a jako dárkyně úrody byla považována za ručitelku dobrého stavu obce *(Thesmoforá)*. V této funkci byla v Attice oslavována třídenními slavnostmi plodnosti *Thesmoforia*. O nich se vdané ženy po tři dny zdržovaly mimo domov u chrámu zvaného *Thesmoforion*, kde žily v chýších z různých ratolestí včetně révy vinné. Druhého dne se postily a připravovaly se na třetí den, kdy se jim mělo dostat plodivé síly. Plodnost žen měly zvyšovat necudné řeči jimi pronášené, popíjení vína a jiných omamných nápojů a vzájemné pošlehávání ratolestmi. O Thesmoforiích bylo při zahájení nové setby použito zbytků obětin, jež byly uloženy do zvláštních jam o slavnosti *Skira* (v měsíci *skiroforiónu* – červen/červenec) jako dar Zemi za svěřenou úrodu. Těmito obětinami byly sele nebo pečivo v podobě hadů a fallů. Dnes k funkcím bohyně přibyla prestižní certifikace známky pro ekologické „biodynamické hospodářství Demeter“; u nás je zatím jejím jediným držitelem společnost Vinné sklepy Kutná Hora.

svatá Barbora (zemřela kolem roku 305), panna a křesťanská mučednice; patronka horníků, ochránkyně při morových epidemiích. Je jí zasvěcena řada církevních staveb, mezi nimi vyniká zejména gotický chrám svaté Barbory v Kutné Hoře.



Bohyně Démétér degustuje *Muškát Ottonel 2021* (Vinné sklepy Kutná Hora, vinice U Všech svatých); načež pravila: „Velmi pěkné biodynamické víno s vyváženým obsahem alkoholu, kyselin a cukru. Vůně je typická odrůdová připomínající zralé broskve, s jemnou kořenito-muškátovou linkou. V dochuti je příjemně minerální s typickou křídovostí, pocházející zřejmě z podloží vinice obsahující vápenaté sedimenty druhohorního moře. Ráda mu uděluji Certifikaci Demeter. S mým výrokem souhlasí i Magna Mater.“



Znak obce Vinaře (okr. Kutná Hora). V červeném štítě pod zlatým zubrem je zlatý vinný hrozen se třemi listy, provázený dvěma přivrácenými stříbrnými vinařskými noži se zlatými rukojeťmi. Štít drží dva křížoví rytíři, pod štítem je latinské heslo *Ubi vinum ibi homines benigni*, „Kde je víno, tam jsou lidé ochotní“ (doslova: „nezhoubní“), volně přeloženo: „Kde víno, tam přítel“.

Dějiny a současnost kutnohorského vinařského regionu

U nás, stejně jako jinde v Evropě, byl rozvoj vinohradnictví spjatý zejména s kláštery. Nezřídka se vinařská terminologie promítla i do názvu lokalit – příkladem může být obec Vinaře (její součástí je i vesnice Vinice), nacházející se při úpatí Železných hor v jihovýchodní části dnešního kutnohorského okresu. První sídliště zde založili již neolitičtí zemědělci a osídlení plynule pokračovalo i v mladších pravěkých obdobích. Z kopce „Viničáku“ nad těmito obcemi se otevírá malebný pohled do úrodného kraje, jímž protéká meandrující řeka Doubrava. V dáli západním směrem spatříme majestátnou věž gotického čáslavského chrámu, na jihu pak siluety hradu Lichnice a romantického žlebského zámku. První písemná zmínka o Vinařích pochází z roku 1192 na listinách knížete Václava (1137–po 1192), kdy Jan, syn Zdislavův, daroval polovinu vsi Řádu německých rytířů, kteří měli v Drobovicích svou komendu; patrně do této doby spadají počátky a posléze rozkvět místního vinařství (obojí se odrazilo ve znaku obce). Pro pěstování vinné révy měly tyto lokality příhodné podmínky dané teplejším klimatem a k jihozápadu přivrácenými svahy chráněnými pásmem Železných hor. Rozvoji produkce vína, tehdy vysoce žádané a ceněné komodity, nepochybně napomáhaly také místní komunikace spojující Kolínsko s Čáslavskem, Chrudimskem a Vilémovskem a přimykající se k takzvané Haberské stezce, která spojovala Čechy a Moravu. Úpadek v pěstování vinné révy nastal ve Vinařích, stejně jako v celých českých zemích, v době třicetileté války, a to nejen kvůli válečným událostem, ale také kvůli nastalému ochlazení. Révě vinné se přestalo dařit na jižních svazích a zbytky vinic ničil révokaz. V roce 1936 zanikl ve Vinařích poslední vinohrad. K znovuobnovení vinic došlo až v roce 1953, kdy státní statek Čáslav započal s výsadbou révy vinné.

Úkolem byl pověřen strážnický rodák Jan Múčka, pod jehož vedením bylo vysázeno 11 hektarů vinic. Po rozpadu „socialistického zemědělství“ v roce 1989 došlo znovu k úpadku zdejšího vinařství. Obrat nastal v roce 2009, kdy péči nad pozemky převzala společnost Vinné sklepy Kutná Hora v čele s Lukášem Rudolfským. Ve spolupráci s Janem Múčkou došlo k rekultivaci zanedbaných pozemků v trati Na Příčce a k výsadbě odrůd vhodných pro tento region. Podloží k jihu orientované svažité vinice (místy až 32°) tvoří jíly s vysokým obsahem aktivního vápníku (až 28 %). Na jedenácti hektarech viničních ploch se daří Rulandskému modrému, Rulandskému šedému, Tramínu kořennému, Cabernetu cortis nebo Hibernalu. Vína z Vinař, zrající ve sklepech kláštera sv. Voršily v Kutné Hoře, se umisťují mezi nejlepšími víny v Čechách, Cabernet cortis je dokonce několikanásobným šampionem v kategorii červených vín.

Vinařství Vinné sklepy Kutná Hora

Kutnohorský region vděčí za renesanci vinařství zejména rodinné společnosti „Vinné sklepy Kutná Hora“ hospodařící v Mělnické vinařské podoblasti na více než osmdesáti hektarech, z nichž přes polovinu tvoří vinice na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Jezuitská, Nad Kapličkou a U Borku. Zbylou půdu tvoří pastviny pro ovce, sady a pole. Cílem je soběstačný statek s ekologickými produkty v nejvyšší kvalitě. Společnost v roce 2002 založil Stanislav Rudolfský (dnes předseda Cechu českých vinařů), v roce 2005 převzal řízení jeho syn Lukáš Rudolfský. V roce 2020 se k nim připojil kníže Karel Schwarzenberg (1937–2023), kterého s krajem historicky pojilo vlastnictví půdy, na které se vinice nacházejí a s Rudolfskými byl od založení vinařství v obchodních vztazích. Rudolfským se tak podařilo obnovit slávu kutnohorského vinohradnictví.

Kořeny kutnohorského vinohradnictví a vinařství jsou hluboké, sahají až do raného středověku. Například český kronikář, církevní hodnostář a vzdělanec evropského rozhledu Kosmas (kolem 1045–1125) zmiňuje ve své latinsky psané kronice *Chronica Boemorum (Kronika Čechů,* též *Kronika česká)* v souvislosti s pěstováním révy vinné a vinařstvím osadu Malín (dnes součást Kutné Hory). Další rozvoj je spjat s působením cisterciáckého kláštera v Sedlci (dnes jedna z částí Kutné Hory), jenž byl nejstarším cisterciáckým opatstvím v českém království (založen 1142). K cisterciákům se také váže legenda o mnichu Dominikovi, který zmožen prací při okopávání vinohradu usnul pod keři révy, a když se v pozdním odpoledni probudil, uviděl ze země vyrůstat tři stříbrné pruty, podivil se tomu nálezu, přikryl jej kutnou a spěchal svůj objev zvěstovat svým bratřím do kláštera. Od těch dob se na „horách kutných“ začalo stříbro nacházet, později se začalo těžit; stříbro přispělo k rozvoji českých zemí i Evropy, protože svého času byl kutnohorský groš hlavním evropským platidlem. Dnes se již v Kutné Hoře stříbro netěží, ale opět se zde hospodaří i na vinicích. Víno vzdělávají pouze z vlastních hroznů, tak jako kdysi cisterciáčtí bratři (syntetické chemické prostředky jsou vyloučeny v celém produkčním cyklu). Hrozny mají vynikající vlastnosti, dané minerálním složením půd, mikroklimatem a nepochybně i přízní svaté Barbory, dohlížející zejména na svoji vinici Pod Barborou. Po „ohnivém“ procesu kvašení pak blahověstně působí na tělo i na duši. Díky tomuto přístupu je vinařství držitelem ekologické značky BIO a jako jediné vinařství v České a Slovenské republice také prestižní certifikace pro biodynamické hospodářství Demeter (od roku 2008). Základem jejich vinařské filozofie je setrvalý mimořádný respekt k přírodě a důraz na opravdovou udržitelnost. Vinné sklepy Kutná Hora se tak za více než dvaadvacet let své existence staly pionýrem v oblasti ekologizace vinohradnictví a vinařství ve střední Evropě.

Sídlo vinařství

Vinařství sídlí v klášteře svaté Voršily, který mezi lety 1733–1743 postavil český architekt Kilián Ignác Diezenhofer (1689–1751), představitel vrcholného baroka. Byl koncipován jako druhá dominanta vnitřního jádra Kutné Hory, hned po katedrále sv. Barbory. Klášter je chráněn jako kulturní památka České republiky. Sklepy kláštera jsou užívány pro zrání vína v sudech a také jako muzeum vinařské technologie. V nadzemní části je stylová podniková prodejna, malá degustační místnost a velká degustační prostora (refektář), kde jsou pořádány kromě degustací svatby, koncerty a sympozia na různá témata.



Vinice Nad Kapličkou (Kutná Hora).



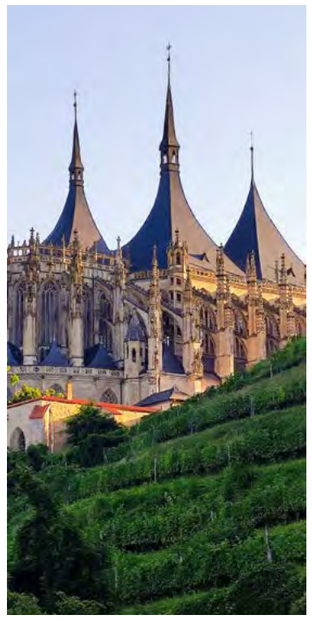
Vinice Na Příčce, Vinaře (okres Kutná Hora).



Vinice Nad Zámkem v Kuksu (okres Trutnov).



Vinice Pod Barborou na návrší pod gotickým chrámem svaté Barbory a barokní Jezuitskou kolejí v Kutné Hoře. Kvůli jižnímu svahu zalévanému sluncem a architektonickým skvostům řadí se tato viniční trať k nejúchvatnějším ve světovém měřítku. Obrys trojvěží chrámu sv. Barbory se stal logem vinařství Vinné sklepy Kutná Hora.





Vinice Jezuitská v Kutné Hoře v objetí barokní Jezuitské koleje a gotického kostela sv. Jakuba.

Vinice

Vinařství hospodaří na dvaaosmdesáti hektarech půdy, z toho tvoří vinice třiačtyřicet hektarů, dále jsou tu pastviny, orná půda, sady; hlavními vinicemi jsou:

U všech svatých – jižní svah, svažitost 15°, nad samotným historickým jádrem Kutné Hory, podloží tvoří ruly s vysokým obsahem železa, stěžejními odrůdami jsou Pinot Noir, Ryzlink rýnský, Cabernet blanc.

Nad Kapličkou – jižní svah nad sedleckou katedrálou a sídlištěm Šipší, svažitost 12°, podloží tvoří vápenaté sedimenty druhohorního moře, hlavními odrůdami jsou Rulandské šedé, Tramín, Svatovavřinecké.

Zámek Kačina (Svatý Mikuláš, okres Kutná Hora) – jihozápadní svah pod zámkem se svažitostí 8°, podloží tvoří písky a štěrkopísky do hloubky 20 m, pěstují se zde Pinot Noir, Jakubské a rezistentní odrůdy jako Solaris.

Vinařství znovu obnovuje vinice na místech spjatých s českou historií a mytologií:

Pod Barborou (Kutná Hora), *Jezuitská* (Kutná Hora), *Vinice sv. Apolináře* (Sadská), *Nad Zámkem* (Kuks), *Vinice F. A. Šporka* (Lysá nad Labem), *Vinice Petra a Pavla* (Praha-Vyšehrad) aj.

Styl hospodaření navazuje na tradice našich předků, kdy utváří uzavřený celek – cirkulární hospodaření; maximálně využívají vlastní zdroje a minimalizují externí vstupy, což je pro ně zásadní faktor udržitelnosti.

Ve vinicích nevyužívají herbicidy, pesticidy, ani minerální hnojiva. K ochraně révy jsou používány bylinné extrakty vlastní výroby, k signalizaci chorob slouží data z meteostanic. Stádo šumavských ovcí poskytuje organickou hmotu k tvorbě kompostu. Mají široké kompostové hospodářství, dělají si vlastní fermentáty, biouhel aj. Minimálně 30 % obvodu plochy tvoří pásy čtyři metry široké, které oddělují pozemky od konvenčních ploch, nedochází tedy k úniku reziduí pesticidů z okolí, ochranné pásy omezují erozi půdy a slouží jako přirozený úkryt pro mnoho druhů fauny a flóry. Vytvářejí tak prostředí pro přirozené nepřátele škůdců révy, kteří se sice ve vinicích vyskytují, ale nezpůsobují škody.

Většinou zde využívají střední vedení, rýnsko-hesenské nebo Guyot s plochým tažném za využití poznatků Simonita a Sirche. Sklizeň probíhá výhradně ručně, odlistění zóny hroznů je základem zdravotního stavu, zatížení pro zachování vitality révy činí mezi 1–1,5 kg na keř.

Na orné půdě pěstují luskoobilné směsi a ze získaných semen osévají meziřadí vinic, kde prokořeňují půdu, dodávají organickou hmotu aj.

Vinaři zde využívají redukované zpracování půdy.

Víno

Do vín nejsou přidávána žádná aditiva. Vína jsou fermentována spontánně bez vyšlechtěných kvasinek či bakterií, čímž plně odrážejí terroir svého původu. Dále je kladen důraz na minimalizaci oxidu siřičitého, což zachovává vína krásně pitelná, čistá a živá, bez nepříjemných následků v podobě bolesti hlavy druhý den. Vinařství navazuje na odkaz cisterciáckých mnichů a specializuje se zejména na burgundské odrůdy a Ryzlink rýnský, který do české vinařské oblasti nepochybně výborně zapadá. Výjimkou nejsou také terroirová cuvée, kdy kupážované odrůdy pocházejí výhradně ze stejných vinic, čímž se skvěle doplňují, avšak stále si zachovávají dochuť typickou pro danou viniční trať. I pro přísně přírodní styl výroby se vína pravidelně umisťují v Národním salonu vín a úspěšně konkurují konvenčním vínům.

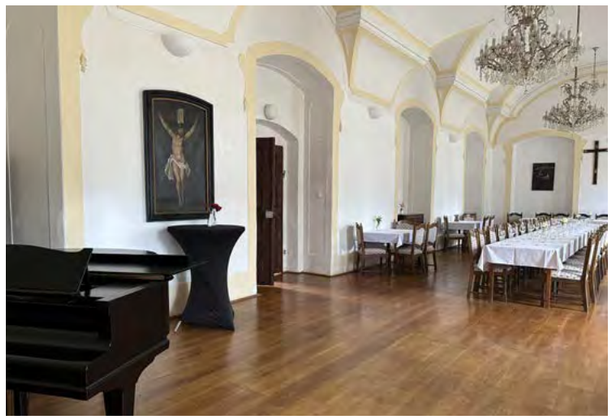




Klášter sv. Voršily – podniková prodejna.



Klášter sv. Voršily – sídlo vinařství Vinné sklepy Kutná Hora.



Klášter sv. Voršily – velká degustační prostora (refektář), kde jsou pořádány kromě degustací svatby, koncerty, sympozia na různá témata a klavírní recitály Lukáše Rudolfského.









Klášter sv. Voršily – sklepní prostory, jsou užívány pro zrání vína v dubových sudech a v keramických kvevri a také jako muzeum vinařské technologie.

Peithó – víno lásky

Vinařství za dobu své existence vytvořilo řadu speciálních edicí (například *Schwarzenbergská edice*) a dárkových setů (kde nechybí *Karlův Punk* nebo *Bílý lev*). K nejpřitažlivějším edicím patří *Peithó – víno lásky.* Řada, která vznikla v roce 2023 ve spolupráci s Nadací Universitas, byla nazvána podle řecké bohyně Přemlouvání *Peithó*, družky *Mús* a služebnice bohyně krásy a lásky *Afrodíty* i jejího syna *Eróta*. Jde o „erotické víno“, živé nefiltrované, které má ve vínku podobné schopnosti jako bohyně Peithó, totiž získávat jeho pijákům úspěch v lásce.

Peithó má francouzský šarm, esprit a pouvoir,
chuť je neobyčejně osobitá, zvláštní – goût de terroir,
Peithó masculinum / femininum / rosé vhodné je pro milenecký budoár,
vždyť kvality jeho vinice převyšují i Rothschildův Château Mouton terroir.
Láhev takového vína
ke vzbuzení lásky skvělá medicína!

Žena bude vnímat i bázlivce jako mocného boha války Marta,
zatímco ona, nepřitažlivá, omámí ho svojí krásou co Venuše,
tak obrátí se díky *Peithó* její i jeho nepříznivá životní karta,
jak na Botticelliho obraze v jedno splynou jejich těla i duše.

Podnítit k návratu lásky čas
tam, kde zeje propast osamění,
to pro okřídlená slova snadné není,
ani pro máchovsky laděný hrdliččin hlas.
Však *Peithó* tomu všemu láskyplně zlomí vaz.
Pouhý doušek *Peithó* zapůsobí mocněji a líp
než Afroditiným Erotem vystřelený → šíp.
Porodnost klesá, rodina je v krizi, význam manželství chátrá,
rozšíří-li se *Peithó* v populaci, staré občanské ctnosti rozhoří se jak vatra.



Sandro Botticelli, *Venuše a Mars*, kolem 1483, tempera, dřevěná deska, 69 × 173,5 cm, National Gallery, Londýn, Anglie. Venuše (latinsky *Venus*; v řecké mytologii *Afrodíté*), bohyně krásy a smyslné lásky, je zobrazena jako symbol krásy a štěstí, Mars (v řecké mytologii *Arés*), bůh násilí, jako alegorie přerušené, spící války. V Římě se stala Venuše i ochránkyní zahradníků, snad proto, že den zasvěcení (*dies natalis*) jejího nejstaršího chrámu (19. srpen) připadl na starou vesnickou slavnost vinobraní (*Vinalia rustica*). Martovi byl zasvěcen měsíc březen (*Martius*), kdy se zahajovaly nejen polní práce, ale také vojenská tažení. Do poloviny 2. století př. n. l. tímto měsícem začínal římský rok. Mars byl uctíván mimo hranice města (*extra pomerium*). Severně od centra Říma mu byl zasvěcen velký oltář na Martově poli, kde se také každých pět let konala očistná oběť (*lustrum*) při cenzu římských občanů. Mars byl jedním z řady Venušiných milenců. Sofistikovaná scéna mimo jiné ukazuje, že láska může zvítězit nad válkou. Válčení, nechť se děje ve všední dny i v neděli, / nikoli však na Martově poli, nýbrž jen a pouze v manželské (milenecké) posteli; obraz byl totiž svatebním darem Guiliana de' Medici, vyhlášeného sukničkáře, a sloužil pak jako čelo manželské postele. Obě božstva propůjčila pojmenování planetám a dvěma základním rodovým symbolům vycházejícím z astronomických symbolů (poprvé je užil švédský přírodovědec Carl Linné v roce 1751): symbol Marsu ♂ pro muže; symbol Venuše ♀ pro ženu.

Bílé víno značí „mužskou Peithu“ (získání ženského protějšku), červené „ženskou Peithu“ (upoutání mužského protějšku), růžové působí podobně jako „růžové brýle mámení“ (rovnomocně na ženské, mužské a všechna další pohlaví včetně subjektů nebinárních).

Peithó cule masculinum (♂), víno určené mužům, kteří mají rádi dámskou společnost a chtějí si večera v jejich společnosti užít naplno. Lehké kořenité, bylinkové a primární ovocné vůně, se suchou ale plnou a dlouhou chutí. Spolu s dráždivou a nastupující touhou po dobrodružství dělají z tohoto vína neodmyslitelnou součást večera. Správnou míru elixíru poznáme na spokojenosti partnerky. Technologicky jde o cuvée dvou odrůd vyrobené odlišnými technologiemi. Skládá se z odrůdy Ryzlink vlašský vyležený v sudu na hlubokém kalu 1 rok bez síry a Rulandského šedého fermentovaného na slupkách, dále rok na jemném kalu metodou surlie. Víno vyrobené prakticky s minimem nebo s žádnou sírou. Oko: vyšší zlatožlutá barva s oranžovými odlesky a okraji na skleničce. Nos: černý čaj, sušená hruška až fíky, zelené jablko, jemné medové tóny. Jazyk: Velmi suché víno s vyšším alkoholem, který budí dojem medovosti, mohutný nástup vína v ústech přechází v příjemnou dlouhou dochuť. Při ponechání v ústech vrstevnaté tóny sušeného ovoce a bylinkového čaje. Malá dávka ještě touhu



Římský anonym (podle řeckého originálu), *Potrestaný Erós*, první pompejský styl (ca 25 př. n. l.), freska, výška 174 cm, Dům potrestané lásky, Pompeje, Museo Archeologico Nazionale di Napoli, Neapol, Itálie. Peithó přivádí plačícího Eróta k jeho matce Afrodítě, která ho potrestala, protože v jejím milenci Aréovi zažehl touhu po jiné ženě; za Afrodítou je zobrazen Antéros, který se staršímu bratrovi škodolibě posmívá.



Peithó cule masculinum (♂) v propagačním letáku trůní na Americkém roletovém psacím stole z masivního dubu z počátku 20. století a na soklíku z mrákotínské žuly (z tohoto kamene je i obelisk na III. nádvoří Pražského hradu). Dub i granit, materiály nezdolné a takřka věčné, mají zřejmě v uživateli vína navodit další blahověstné konotace.



Tak jako tři Charitky Aglaia, Thaleia a Eufrosyné,
tak sličné jsou i tři lahve Peithiina vína,
každé z nich božsky na patře vzlíná,
organismus jako bujný oř se po nich vzpíná.

naplno nevzbudí, velká jakoukoli akci znemožní. Po experimentálně ověřených zkušenostech lze doporučit mužům správnou dávku, která se pohybuje cca kolem jedné láhve vína, trénovaní si mohou troufnout i na láhve dvě. Parametry: alkohol 13,5–14 %, cukr do 1 gr/l, kyselina 6,5–7 gr/l.

Peithó noir cuvée femininum (♀), víno určené ženám, které hledají ve víně potěšení a rády objevují nové obzory. Ač červené, přesto splňuje všechny požadavky na nevšední a dlouhý zážitek rezonující s ženskou podstatou universa. Peithó noir probouzí skryté touhy a již po první skleničce uvolňuje energii, čekající v nitru každé ženy na správný okamžik vzplanutí. Technologicky jde o cuvée dvou až tří odrůd dle charakteru ročníku. Nosnou částí je klasicky fermentovaný Sevar s podílem 60 %, Svatovavřinecké 40 % s cukernatostí hroznů minimálně 23°NM. Případně v horším ročníku Svatovavřinecké 20 % a Dunaj 20 %, které po fermentaci prodělalo ještě minimálně tříměsíční maceraci na rmutu. U všech složek cuvée je nutné před kupáží provést jablečno-mléčnou fermentaci. Po kupáži nechat vyležet v zavíněném nebarikovém sudu minimálně tři měsíce. Oko: rubínově až nachově temné tóny. Nos: překvapivě aromatické víno s tóny ostružiny, švestkových povidel, přecházející ve višni v čokoládě. Jazyk: suché, dlouhé vyzrálé víno, nekomplikované žádnými maskulinními kyselinami či třískovinami. Parametry: alkohol maximálně 12,5 %, cukr do 4 gr/l., kyselina do 5,5 gr/l.

Peithó rosé (♀♂), víno určené všem, kdož seifertovsky milují „Všecky krásy světa“. Technologicky jde o cuvée klasicky vyrobené ze dvou rosé odrůd Svatovavřinecké a Modrý Portugal, třetí složkou je klaret z odrůdy Rulandské modré. Univerzální lehce růžové víno s mohutným nástupem vůní i chutí. Vhodné ke všem příležitostem v dámské, pánské i nebinární společnosti. Mít doma v chladničce láhev Peithó rosé patří k základnímu vybavení vínomilců. Oko: lehké až střední růžové tóny s šedými okraji ve skleničce. Nos: maliny se šlehačkou. Jazyk: smetanovo malinové tóny s jahodovou dochutí. Parametry: alkohol do 12 %, cukr 6–8 gr/l., kyselina 6–6,5 gr/l.

Originalita a výjimečnost této řady byla zdůrazněna nepočetnou „Zlatou edicí“ (dvanácti trojicemi označenými I–XII) s uměleckými etiketami designéra doc. Jiřího Elišky, který se inspiroval antickou freskou Potrestaný Erós.





Zlatá edice Peithó ♂&♀&♀♂ → ∞. Uzávěry lahví jsou potaženy plechem ze čtyřiadvacetikarátového zlata, podobně jako *Opěradlo Tutanchamonova zlatého lvího trůnu*. Uživatelé Peithina vína mohou očekávat, že se k nim budou jejich vyvolení (mužského, ženského, nebinárního i jiného „pohlaví“) chovat stejně láskyplně jako Anchesenamon k Tutanchamonovi. Budou kdykoli schopni něžnosti svým milým opakovaně oplácet. Trojice „I“ Zlaté edice se stane prvním artefaktem budoucího *Muzea a galerie umění s vínem spjatého*.

Egyptský anonym, *Opěradlo Tutanchamonova zlatého lvího trůnu*, kolem roku 1325 př. n. l., 18. dynastie, reliéf na opěradle dřevěného trůnu potaženého zlatým plechem a vykládaného stříbrem, sklem, fajánsí, lapisem lazuli, tyrkysem a karneolem, výška trůnu 102 cm, naleziště: Tutanchamonova hrobka v Údolí králů, na západním břehu Nilu proti dnešnímu Luxoru, Egypt. Něžná scéna představuje Tutanchamonovu manželku Anchesenamonu, Achnatonovu dceru, jak natírá ramena svému královskému manželovi vonnou mastí, chránící před sálajícími slunečními paprsky.

Společenská a humanitární činnost

Standardy Demeter certifikace dlouhodobě a systematicky budují udržitelný systém hospodaření nejen z pohledu ekologie a zdravějších potravin, ale upravují také sociální rozměr společenské odpovědnosti. Vinařství od roku 2015 poskytuje sdílené úvazky a zaměstnává spoluobčany znevýhodněné na trhu práce (propuštěné po výkonu trestu, tělesně či mentálně postižené a maminky na mateřské dovolené). Vinařství v neposlední řadě podporuje budování zdravé komunity na Kutnohorsku v podobě konání kulturních akcí (Vinobraní na Kačině, kterého se každoročně účastní kolem pěti tisíc návštěvníků [LR bývá prezidentem této slavnosti], Gastrofestival zaměřený na pokrmy z bioprodukce a mnoho dalších). Na svých stránkách v rubrice „Blog o víně“ publikuje kvalitní články a rozhovory s předními enology, lékaři, filozofy, historiky nebo antropology. Vinařství se dále jako vybraná demonstrační ekofarma Ministerstva zemědělství České republiky podílí na předávání poznatků a zkušeností zemědělcům v rámci pravidelných vzdělávacích akcí.

Stránky vinařství

https://vinokutnahora.cz

Adresa vinařství

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.,
Jiřího z Poděbrad 288,
284 01 Kutná Hora



Krajské vinobraní a dožínky na Zámku Kačina (Svatý Mikuláš, okres Kutná Hora) 9. září 2023; byla zde uvedena kniha *Víno v proudu času* a prezentováno *Peithó – víno lásky.*



Lukáš Rudolfský, generální ředitel společnosti Vinné sklepy Kutná Hora, též dobrý tenista a výborný hokejista, docela slušný klavírista. Dokáže si uchovat svůj nezdolný optimismus a smysl pro humor i v těžkých životních situacích (když třeba pomrzne polovina vinic). Až člověka napadá, zda není reinkarnací Burgunďana a milovníka burgundského Colase Breugnona, hlavní postavy románu *Dobrý člověk ještě žije* (v originále *Colas Breugnon*, 1919) francouzského spisovatele Romaina Rollanda. Skoro se očekává, že z jeho úst zazní parafráze Breugnonovy sentence:
„To snad ne! To snad ne!! Přece nejsme blázni,
abychom před rozchodem nesmočili jazyk v pěkné vinné lázni!!!“



Lukáš Rudolfský si od zelených prací ve vinohradu odskočil ke klavíru, aby v tom oduševnělém prostoru načerpal sílu a upevnil svou víru…

MORAVÍNO

MORAVÍNO s.r.o.

Valtice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Z Tvrdonic do Valtic

Tak jako předznamenání udává tóninu,
tak Budínovy tvrdonické kořeny udaly směr do Valtic k Moravínu,
jež si podmanilo Čechy, Moravu a také cizinu.

Tvrdonice, vinařská obec ve Slovácké vinařské podoblasti (viniční tratě: Nové vinohrady, Staré vinohrady, Padělky a Boří les) s přibližně 2 100 obyvatel v okrese Břeclav v Jihomoravském kraji. Tvrdonice jsou folklorním centrem Podluží, výrazné podoblasti národopisné oblasti Slovácko (probíhá zde velký regionální festival *Podluží v písni a tanci*, který se každoročně koná v prvním červnovém víkendu).
Valtice, vinařské město v okrese Břeclav v Jihomoravském kraji; žije zde přibližně 3 600 obyvatel. Historické jádro města je městskou pmátkovou zónou, okolní Lednicko-valtický areál je krajinnou památkou. Město bývá opatřeno *epitetem ornans* „Hlavní město vína“. Přezdívka je založena na bohaté historii i současnosti spjaté s vinařstvím. Je zde mnoho vinařských podniků i rodin s vinařskou tradicí, ve sklepeních zdejšího zámku je umístěna Veřejná degustační expozice vín oceněných titulem Salon Vín České republiky, v zámeckých zdech sídlí zájmové sdružení Velká vína velkých vinic (VVVV), v městě se nacházejí klíčové vinařské vzdělávací instituce – Národní vinařské centrum a Střední vinařská škola Valtice.

Příběh vinařství Moravíno

Příběh valtického vinařství Moravíno by mohl znít trochu pohádkově – neznámý chasník původem z Mikulova, ale s tvrdonickou vinařskou DNA svých předků, přijde do Valtic, do města zaslíbeného vínu, postaví vinařství a během několika málo roků se dostane na vrchol moravského a českého vinařství. Moravíno získalo, mnohdy i několikrát, všechny důležité šampiony republikových, ale i zahraničních vinařských soutěží. Ing. Ludvík Budín, majitel a zakladatel společnosti s ručením omezeným Moravíno, dosáhl snad všeho, čeho si zakladatel vinařství může za svého života přát. Většinou to ve vinařství bývá tak, že děd založí vinařství, a plody z něho nesou až vnukové. To je tím, že obor s sebou nese ohromnou setrvačnost.



Historický soudek dědečka Ludvíka Budína umístěný ve vinařství MORAVÍNO.

Cíle

Ing. Ludvík Budín se netají skutečností, že vinařství založil proto, aby se uživil a zabezpečil svoji rodinu. Tedy cíl doslova prozaický. Myšlenka, že chce vyrábět vína lepší, a tím i prodejnější než od konkurence, se nakonec ukázala nejen správnou, ale i proveditelnou. Úmysl distribuovat lahvová vína ve větším množství gastronomickým podnikům, soukromé klientele či korporátnímu sektoru je cílem většiny výrobců vín, ne všem se to však podaří. Z původní kapacity 50 tisíc lahví až k dnešnímu ročnímu prodeji 300 tisíc lahví se vinařství samozřejmě propracovávalo postupně.
Důležitým cílem, který si zakladatel při budování vinařství rovněž vytyčil, byla i myšlenka, že lehkost a rychlost zakoupení vína v místě výroby musí být pro zájemce samozřejmá a jednoduchá. A ač se to zdá triviální, ne v každém vinařství tomu tak je. V Moravínu se nákup lahví i stáčeného vína, díky moderní a sofistikované diskontní, samoobslužné prodejně, stal příjemnou záležitostí, podobnou procházce rozkvetlým sadem. A je lhostejné, zda přijedete pro jednu láhev vína na kole nebo pro několik palet nákladním autem, výběr, platba i nakládka jsou vždy vyřízeny rychle a z jednoho místa (stylového degustačního stolu) u vstupu prodejny.
Základním principem ohledně stylu vín bylo vyrábět vína jak na původní aromatice tzv. typu „fresh“, tak vína, která zrají třeba i dva roky v sudech a na kalech čili vína „terroirová“, označovaná také jako vína „velká“. Z toho důvodu bylo žádoucí pořídit velkou poměrnou kapacitu kvalitní sudoviny, což se podařilo, a vína zde zrají v ročním objemu 100 tisíc litrů ve velkých dubových a menších barikových sudech, takže poměr nerez versus dřevo je dva ku jedné. Od počátku bylo zkrátka zamýšleno vyrábět vína klasickými a po generace osvědčenými metodami vinařů z vyspělých vinařských zemí, a to z kvalitní suroviny, v kvalitních originálních nádobách, tradičními technologiemi, pomocí nejmodernější techniky a osvojených poznatků.

Historie

Historie společnosti Moravíno začíná jako většina dnešních vinařských podniků v devadesátých letech minulého století, po změnách ve společnosti. Majitel Ludvík Budín pochází z Mikulova, kam se přestěhovali jeho předci ze starobylé zemědělské rodiny s vinařskou tradicí z Tvrdonic. Po vystudování valtické vinařské školy vyráběl do roku 1990 víno pouze jako malovinař. Od tohoto roku však začal jako OSVČ s výrobou i prodejem vína v malé pronajaté výrobně. V té době pracoval v Moravských vinařských závodech Mikulov, později přešel do Státního statku Valtice, kde měl na starosti vinice. Nabýval zkušenosti a vlastní firmu Moravíno si po rozpadu Státního statku založil v roce 1992. Současný areál vinařství začal Ing. Budín budovat postupně od roku 1995, kdy zakoupil parcelu s hospodářskými budovami na okraji Valtic od Šlechtitelské stanice, dnešní Seva – Flora, u příjezdové státní silnice Mikulov – Břeclav. Začal zde vyrábět víno a svými nápady, technologickými vychytávkami a celkovou filozofií se Ludvík Budín pod značkou Moravíno dostal velmi rychle na výsluní středně velkých moravských vinařství.



MORAVÍNO s.r.o. (Valtice, okres Břeclav) – vjezd do firmy.

Nemovitost – stavba vinařství

Areál vinařství Moravíno se skládá z několika jednoúčelových a víceúčelových budov. Na původním místě stály v roce 1995 tři hospodářské budovy, které byly odklizeny, a na jejich místě vyrostl moderní areál současného vinařství Moravíno. Areál byl budován postupně dle finančních možností nového vinařství a v dnešní době (2024) ho lze považovat z hlediska výstavby za ukončený.

Skládá se z celků umístěných podle technologické vinařské posloupnosti do jednotlivých propojených budov: zpracování hroznů a lisovna, kvasná a školící část, lahvovna, sklady lahvových vín a diskontní prodejna, degustovny, turistický kvelbený sklep a administrativní část.

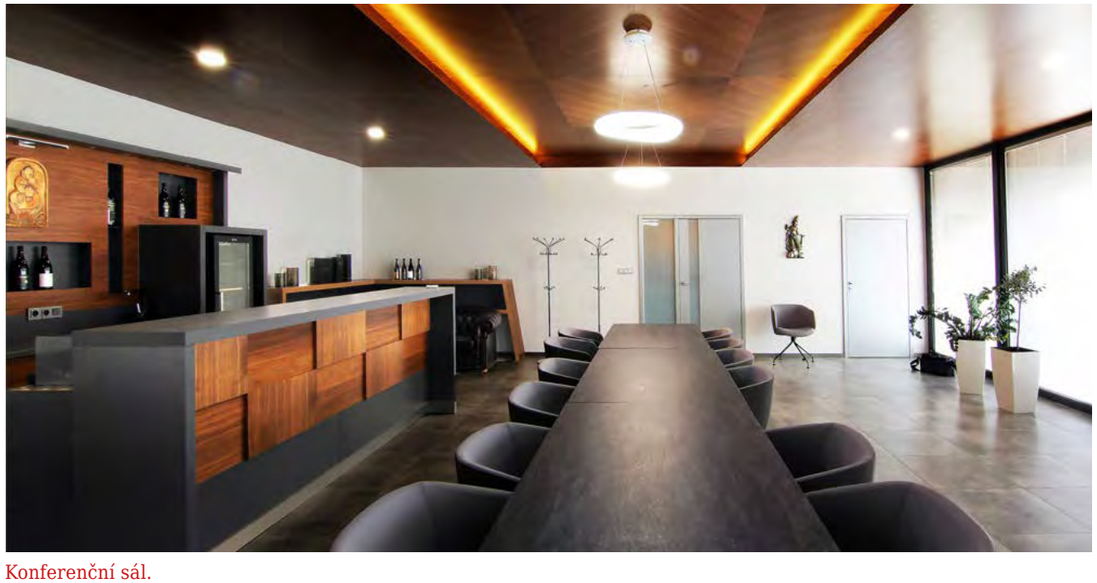
Stavby vinařské nemovitosti si navrhoval sám majitel a jeho návrhy průběžně rozpracovávali valtičtí projektanti Ing. Josef Vlk, Ing. Adam Kurdík a Ing. Zbyněk Rabušic. Investor sázel zejména na funkčnost celku, a i když nemovitosti nenavrhovala žádná z architektonických kanceláří, lze konstatovat, že externí pohled na areál v sousedství vinice je vinařsky malebný, interiéry jsou vysoce funkční a logicky uspořádané, přičemž plně zajišťují výrobu úspěšného vína, oceňovaného milovníky v celé České republice i v zahraničí.

Agro-terroir

Podloží valtických vinic je dáno geologickým utvářením střední Evropy, zejména před 15–16 miliony let, kdy zde bylo teplé Sarmatské moře. K nejstarším sedimentům tohoto teplého moře patří převážně vápnité písky, vápnité jílovce a bělavé řasové vápence někdy s vrstvami písků a štěrků. Na dně se usazovaly převážně jíly, v mělčích polohách písky. Vinařství Moravíno pěstuje révu v několika tratích ve valtickém katastru. I když nejsou všechny tratě úplně stejné, vždy převažují hluboké spraše na vápencovo-pískovcových usazeninách třetihorního moře. Spraš, navátá v meziledových dobách po odtečení Sarmatského moře, leží nad dnem moře, které je tvořené vápencovo-písčitými slepenci; ze dna někdejšího moře vlásečnice kořenového systému révy vinné nasávají minerální látky a dopravují je do hroznu. Proto mají valtická vína minerální projev.



Administrativní budova vinařství.



Konferenční sál.

Vinice, výměra, odrůdy, agrotechnika

Společnost Moravíno vlastní a v současné době obdělává třiatřicet hektarů vinic. Nejstarším vinicím z vlastní výsadby je 17 let. Vinice má v těchto valtických tratích:

Kačisdorfské pole (Chardonnay, Pálava, Ryzlink rýnský, Sauvignon blanc, Tramín červený, Müller Thurgau, Muškát moravský, Rulandské bílé, Veltlínské zelené, Rulandské šedé, Hibernal, Merlot, Cabernet Sauvignon, Frankovka a Svatovavřinecké). Nedaleko Kačisdorfského pole nechal kníže z Lichtenštejna postavit lovecký zámeček. Knížata zde pořádala hony na divou zvěř. Stavba se v 50. letech minulého století ocitla za železnou oponou, a tak ji poslední hajný (Michal Kycl) musel opustit. Díky pestré historii se stavba stala kulturní památkou.

Knížecí vyhlídka (Sylvánské zelené). Viniční trať Knížecí vyhlídka nese jméno po knížeti Karlu Eusebiu z Lichtenštejna. Rakouského šlechtice zaujal nezapomenutelný výhled na celé Valtice natolik, že zde chtěl nechat postavit unikátní zámek. Se stavbou se však nikdy nezačalo a na místě nyní zrají hrozny Sylvánského zeleného, které je základní surovinou pro vína VOC.

Pod Reistnou (Rulandské modré, Hibernal a Ryzlink vlašský). Na úpatí nejvyššího kopce Lednicko-valtického areálu se rozkládá trať Pod Reistnou. Skvělá poloha inspirovala knížete Jana Josefa I. z Lichtenštejna k postavení vyhlídkové kolonády na počest otci a bratrům. Oblouky na etiketě jsou typické jak pro tuto památku, tak i pro další stavby v okolí

Hintertály (Chardonnay, Frankovka a Rulandské šedé). Na kraji této historické trati stála původně knížecí cihelna, díky které v Lednicko-valtickém areálu stojí řada významných památek. Až do 20. století se zde pálily cihly s charakteristickou značkou valtického panství HF, německy Herrschaft Feldsberg.

Sacny (Merlot, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský). Jedna z nejlepších valtických tratí s jižní expozicí.

Z vlastních vinic pokrývá vinařství výrobu vín vrcholových řad. Zbytek hroznů pro výrobu vína Moravíno dlouhodobě nakupuje zejména z mikulovské tratě Pod Svatým kopečkem.

Trať *Pod Svatým kopečkem* je jednou z nejkvalitnějších mikulovských viničních lokalit. Svatý kopeček je nejen duchovní dominantou Mikulova, ale i soused jedné z viničních tratí Moravína. Významné poutní místo zde vytvořil kardinál František z Dietrichsteina v 17. století. Nedaleko na hradě Mikulov žila i známá bílá paní Perchta z Rožmberka, která nyní dohlíží na úrodu.

Vinice ve vlastnictví Moravína jsou vysázeny ve sponu 2,4 × 0,7 m, tedy zhruba necelých 6 tisíc keřů na hektar. Vinice jsou ozeleněné v každém řádku, pás pod keři se okopává okopávačkou a obdělává ve vyšším stupni integrované produkce, to znamená, že se nepoužívají žádné herbicidy. Pět hektarů je obděláváno v ekologické produkci hroznů. Sklizeň hroznů probíhá zásadně ručně, protože zamýšlená kvalita vyráběného vína v Moravínu nepřipouští mechanizovanou sklizeň. Vinice obdělávají tři traktoristé a pracuje zde 10 stálých zaměstnanců. Na sklizeň a zelené práce jsou najímáni brigádníci.



Lisovna a macerace hroznů.



Ludvík Budín u pneumatického lisu.

Technologie zpracování hroznů a výroba vína (technologické zvláštnosti s dopadem na charakter vína)

Vinařství Moravíno vyrábí vína na moderním technologickém zařízení, které snese srovnání se světovými vinařstvími. Rmut z odstopkovaných ručně sklízených hroznů pro výrobu bílých vín je co nejrychleji ošetřen v celoplášťově chlazených maceračních tancích, a to až k hodnotám blížícím se 0 °C. Zde leží většinou po dobu 24 hodin, někdy i delší, potom probíhá lisování na pneumatickém lisu. Tento postup, nazývaný také kryomacerací, se používá u části vybrané zpracovávané suroviny určené pro vína vyšší kvality. Jeho výhodou je zejména vyluhování aromatických látek, finální víno se projevuje výraznou odrůdovou vůní i chutí a je méně náchylné k oxidaci. Vylisovaný mošt se gravitačně nechá sedimentovat, po odkalení hrubých nečistot se rychle zahřeje na 20 °C, čímž se rychleji nastartuje fermentace pomocí autochtonních kvasinek. Vinařství nepoužívá selektované kvasinky, protože se snaží vyrábět čistá odrůdová vína s důrazem na terroir. Při lisování se samotok a mošt z lisování nižšími tlaky pneumatického lisu odděluje od moštu z lisování vyššími tlaky, který se používá na vína pro prodej ze sudu. Vykvašený mošt je na základě analýzy a senzoriky rozdělen na vína určená ke školení v ocelových tancích a na vína „terroirová“, určená pro následné ležení různě dlouhou dobu v barikových sudech nebo velkých dubových sudech, případně i na kalech. V celém areálu vinařství je samozřejmostí přísná sanitace prostor a strojů, stejně jako technologická kázeň.

Výroba červených vín probíhá ve speciálně upravených vinifikátorech, opatřených chladícím pláštěm a míchadly, které jsou ve spodní části upraveny pro „odstřel“ jadérek hroznů, jak tuto operaci Ludvík Budín nazývá. Operace se provádí několikrát v průběhu fermentace a jejím cílem je zjemnit výslednou chuť vyráběného červeného vína. Po fermentaci leží vína až dva roky v dubových sudech o objemu pět tisíc litrů, případně kratší dobu v barikových sudech.

Filtrace vín ve školicím procesu probíhá pouze na křemelinovém filtru. Přídatné látky (s výjimkou bentonitu coby čiřidla a oxidu siřičitého) se v průběhu výroby nepoužívají. Lahvování probíhá klasicky na plničce značky GAI. Vína jsou uzavírána korkovým uzávěrem, s výjimkou vín typu „frizzante“ a případně menších dárkových lahví, na které se používá kovový šroubový uzávěr.

Již zmíněná kapacita dubových sudů o celkovém objemu sto tisíc litrů je jednou ročně obměňována třiceti kusy klasických barikových soudků, které rádi využívají pro další výrobu zejména malovinaři.

Moravíno vyrábí sekty klasickou šampaňskou metodou v lahvi. Poměr sektů, červených vín a bílých vín činí zhruba: 8, 10 a 82 %. Ve výrobě vína pracují tři stálí pracovníci, kteří zvládají i plnění a ambaláž. Na kampaň při zpracování hroznů jsou najímáni, stejně jako na sklizeň, brigádníci.



Tankové haly.



Sudová hala.





Vchod do diskontní prodejny.
Diskontní prodejna.

Účast na soutěžích, nejvýznamnější ocenění

Společnost Moravíno získala ve své relativně krátké historii prakticky veškerá a mnohdy několikanásobná absolutní ocenění na rozhodujících a nejprestižnějších republikových i zahraničních soutěžích. Je čtyřnásobným šampionem Valtických vinných trhů (VVT), jako první vinařství v historii VVT získalo šampiona za víno cuvée v roce 2005. Dnes už nepřekvapuje, že se v soutěžích umísťují kupáže, ale když se Moravínu tehdy dostalo zmíněného ocenění na nejstarší a nejprestižnější české vinařské soutěži, mělo slovo cuvée bezmála sprostou příchuť, zejména kvůli špatné reputaci „směsek“ z doby předrevoluční. Vinařství mnohokrát dosáhlo i na cenu šampiona Národní soutěže (Salonu vín ČR) a každoročně získává několik medailí z této vrcholové soutěže. Získalo šampiona Vinum Juvenale, Grand prix Vinex, Weinparade Poysdorf, Makro víno roku ad.





Samoobslužný výčep vína.
Degustovna



Turistický sklep.

Lidé ve vinařství

Majitel a zakladatel firmy Moravíno Ing. Ludvík Budín, absolvent Vinařské školy Valtice a Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Lednici, v současnosti (2024) již jen dohlíží na správný chod vinařství, protože rutinní denní řízení, technologii a marketing zajišťuje jeho dcera Ing. Dáša Kopečková, absolventka Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Lednici, která tak pokračuje v úspěšné tradici rodinné firmy.

Závěr

Vinařství Moravíno se řadí mezi absolutní špičku ve vinařském oboru České republiky, a to nejen pro relativně hladký prodej téměř celé a na české poměry nemalé produkce do sektoru gastro, ale také pro úspěchy na vinařských soutěžích, a to i zahraničních.

Ludvík Budín byl v roce 2015 zakladatelem VOC Valtice a následně dlouholetým předsedou spolku. Cílem značky VOC je prosadit víno s kontrolovaným původem a výrazem odrážejícím terroir dané oblasti. Vybranými víny valtického VOC jsou Sylvánské zelené, Ryzlink rýnský, Rulandské modré a jejich kupáže. Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský jsou odrůdy, které mají ve Valticích staletou tradici, vždyť již v lichtenštejnských vinařských cenících měly výlučné postavení.

Stránky vinařství

https://moravino.cz/
https://www.instagram.com/moravino/
https://www.vocvaltice.com/

Adresa vinařství

MORAVÍNO s.r.o.,
Mikulovská 176,
691 42 Valtice

VINAŘSTVÍ BARABÁŠ

Vinařství Barabáš

Vinařství Barabáš, Strachotice, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Ještěrka na Barabášově vinici

Virere – „být stále mlád“ nebo být alespoň *viridis senectus,*
zahnat Barabášovské existenciální trýzně a nezakusit brzký exitus.
Zdravý životní styl podpořit Barabášovým vínem ze Strachotického vrchu,
zkrátka: s ještěrkou indikující zdravé prostředí nikdy nezůstávat „nasuchu“.

Barabáš, 1. mužské biblické křestní jméno aramejského původu; odvozeno od výrazu *bar abbá,* „syn otce“ nebo „syn mistra“; 2. židovský zločinec, kterého omilostnil římský místodržící Pontský Pilát v Jeruzalémě namísto Ježíše Krista; 3. název románu švédského spisovatele, básníka a dramatika, nositele Nobelovy ceny za literaturu (1951) Pära Lagerkvista (1891–1974) *Barabbas* (1950, česky *Barabáš*, 1971). Hlavní postava starověký Barabáš odsouzený k trestu smrti ukřižováním a potom osvobozený je svědkem Kristovy smrti; od té chvíle je proti své vůli a rozumu strháván příkladem prvních křesťanů. Osamocen mimo jejich společenství hledá jejich vnitřní jistotu, a nakonec ji i on nalézá na kříži. Román na biblickém příběhu zobrazuje symboliku moderní doby, typ rozpolceného člověka, který hledá životní jistotu. Román byl dvakrát zfilmován: poprvé roku 1953 švédským režisérem Alfem Sjöbergem, podruhé roku 1961 americkým režisérem Richardem Fleischerem se skvělým Anthonym Quinnem v hlavní roli; 4. příjmení slovenského režiséra a dobrodruha Pavola Barabáše (*1959), který natočil desítky dokumentárních snímků z těch nejodlehlejších oblastí světa nejen o extrémních výpravách, ale také o respektu k přírodě a duchovním hodnotám. Jeho filmy spojuje vždy silný příběh, objevování dosud neobjevených míst a výjimečné výkony lidí v extrémních podmínkách. Získal přes stovku ocenění na mezinárodních filmových festivalech; 5. příjmení Jana Barabáše, zakladatele a majitele rodinného Vinařství Barabáš, otce dvou synů, kteří kráčejí v jeho vinařských stopách jako praví „synové Otce či Mistra“.

ještěrka zelená *(Lacerta viridis)*, největší ze čtyř druhů „českých ještěrek“, dorůstá délky až 40 cm. Její výskyt je omezen na teplejší oblasti planety, u nás je chráněna zákonem jako kriticky ohrožený druh. Indikuje zdravé životní prostředí; viniční tratě, kde se vyskytuje (například unikátní vinice Šobes na jižním svahu skalnatého ostrohu v meandru řeky Dyje ve Znojemské vinařské podoblasti), mají právo použít značku *Lacerta viridis* pro svá skvělá vína.

virere (z latiny), být mladý (zdrav, silný); zelenat se, být zelený.

viridis senectus (z latiny), svěží stáří.

Dějiny a současnost vinařství

Počátky Vinařství Barabáš navazují na rodinnou tradici výroby vína, které povýšilo v 80. letech minulého století mým studiem na Střední vinařské škole ve Valticích a následně na Zahradnické fakultě Vysoké školy zemědělské (dnes Mendelovy univerzity) v Lednici. Nejednalo se zdaleka jen o získávání teoretických znalostí umožňujících pochopit nejenom vztahy rostlin, půdy, prostředí a klimatu. Šlo i o setkávání se s tehdejší praxí, a zvláště pak s výraznými osobnostmi vinařství, z nichž bych chtěl vyzdvihnout zejména prof. Ing. Viléma Krause, který výrazně ovlivnil nejen české a moravské vinařství, ale i spousty vinohradníků a vinařů. Našeho osobního vztahu si budu napořád vážit, jakož i jeho cenných rad a profesního přístupu.

Od začátků 90. let minulého století se začal plnit sen o malém rodinném vinařství. První fází byl výběr a nákup pozemků a jejich scelení ve viniční trati Stará hora v obci Tasovice. Jak název naznačuje, jedná se o tradiční trať významné vinařské obce na Znojemsku.

Pak už proběhla důkladná příprava pozemku a výsadba vinice, kterou tvořila z celé části výsadba, pro Znojemsko typická a v té době vyhledávaná odrůda Sauvignon. Bylo úžasné vstupovat na trh se skvělým ročníkem 1999 a od počátku mít s vínem úspěch na trhu i v soutěžích.

Během pár let si Sauvignon ze Staré hory získal uznání a věhlas, ale přesto se ukázalo, že bude vhodné vysázet i jiné odrůdy.

To už se blížil vstup do Evropské unie a šíření zpráv, že nebude možné dále rozšiřovat vinice. Proto místo plánované výstavby provozovny došlo k urychlenému nákupu dalších pozemků a výsadbě nové vinice, tentokrát blíže ke státní hranici s Rakouskem, na okraji obce Strachotice. Byly zde vysázeny odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské modré a Merlot.

Tento pozemek se zajímavou vinařskou historií nabídl ovšem i skvělou možnost pro umístění vinařství. Přípravy na stavbu mohly začít. Vzhledem k potřebě rozšířit kapacitu a zmodernizovat zpracování byl projekt rozdělen na dvě etapy.



Vinařství Barabáš, Strachotice (okres Znojmo); bylo realizováno podle projektu brněnského architekta Iva Švábenského. Energeticky úsporná stavba uprostřed vinice obsahuje výrobní a reprezentační prostory i malý penzion.

Stavba vinařství

K architektonickému řešení výstavby vinařství byl přizván Ing. arch. Ivo Švábenský z Brna. Na výbornou se zhostil úkolu skloubit vinařskou výrobu, reprezentační prostory a malý penzion do solitérní budovy uprostřed vinice. Díky svažitosti pozemku je výrobní část zapuštěna do terénu, což pomáhá s ekonomickým provozem udržování vhodné teploty ve výrobních a skladovacích prostorách. Na tyto prostory navazuje velká venkovní manipulační plocha. První patro budovy nabízí prostory pro degustace, zázemí profesionální kuchyně, wellness a velkou terasu s výhledem na jižní svahy a na vinice. Ve druhém patře jsou umístěny apartmány pro ubytování hostů vinařství, jež mají nezapomenutelný výhled do zvlněné krajiny a díky francouzským oknům jsou propojeny ze všech stran do vinic. Celá budova je postavena z cihelných bloků, její stropy jsou železobetonové, ve společných prostorech jsou ponechány jako pohledové. Střecha je sedlová s pálenou krytinou navazující na okolní vesnickou architekturu. Použitým materiálem jsou v dominantní míře dřevo, kámen a sklo. Zpevněné plochy v okolí budovy jsou z hutněného štěrku.



Viniční trať Strachotický vrch ve Strachoticích; zde se daří Ryzlinku rýnskému, Pinot noiru, Rulandskému modrému a Merlotu.





Podpora biodiverzity ve vinici Vinařství Barabáš medonosnými rostlinami.

Bobule hroznu Sauvignonu z viniční trati Stará hora v obci Tasovice – pro Znojemsko charakteristická odrůda.

Vinice a víno

Všechny vinice a ostatní pozemky jsou od roku 2007 obhospodařovány v ekologickém režimu, jsou řádně certifikovány, a proto je lze označovat jako bioprodukci. Odpovídá tomu péče o půdu, rostliny i jejich ochrana a v neposlední řadě i péče o víno. Dlouholetá praxe v ekologickém hospodaření a hospodaření pouze na svých pozemcích se projevuje ve velmi dobré kvalitě zpracovávaných hroznů.

Obhospodařujeme osm hektarů vinic ve dvou viničních tratích. První se nachází v Tasovicích ve viniční trati Stará hora. Zde je vysázen nejen Sauvignon, ale od roku 2009 i Viognier, Pálava a Hibernal; jako poslední byly v letech 2023 a 2024 vysázeny odrůdy Moravský muškát, Rulandské šedé a Tramín červený. Vinice jsou uspořádány na středním, rýnsko-hesenském vedení se sponem 2 × 1 m. Druhá vinice se rozprostírá kolem stavby vinařství ve Strachoticích ve viniční trati Strachotický vrch. Pěstujeme zde Pinot noir, Ryzlink rýnský, Rulandské modré a Merlot.

Tyto tratě jsou od sebe vzdáleny pouhé tři kilometry, ale mají zcela odlišné podloží. Stará hora leží západněji ještě na horninách Českého masivu – to je krystalinika (starých vyvřelin a metamorfovaných hornin), které je poznamenáno členitým erozním reliéfem, s hřbety a kaňony, hlavně v okolí řeky Dyje. A právě v Tasovicích kaňon řeky Dyje protékající předtím Národním parkem Podyjí končí a dále teče řeka volnou krajinou karpatské předhlubně. Shodou okolností byl na místě vinice prováděn podrobný geologický průzkum za účelem nalezení takzvaného diendorfského zlomu, poruchy v zemské kůře, která vede od Dunaje až k Ivančicím. Tímto výzkumem se potvrdilo, že v okolí zlomu procházejícího vinicí nebylo za posledních tisíc let zemětřesení. Po dvou letech geologického zkoumání jsme získali spoustu dat o jednotlivých geologických vrstvách této trati. Jako zajímavost lze uvést, že i v prostoru nynější vinice ve starších čtvrtohorách (pleistocénu) tekla řeka.

Místo muselo být vyhledáváno a osidlováno již před několika tisíci lety – podle nálezů artefaktů z doby laténské. Na této vinici réva vždy dobře vyzrávala a v současné době je třeba pečlivě hlídat managment sklizně. Terroir vinice dává vyniknout aromatickým odrůdám jako je právě Sauvignon, Pálava, Tramín, Muškát apod.

Viniční trať Strachotický vrch, s původním názvem Waldberg, je geologicky a pedologicky zcela odlišná. Vznikala v době, kdy zde bylo postupně vyslazované třetihorní moře a jedná se o jižní část karpatské předhlubně. Půda je tu velmi těžká, jílovitá, dobře zadržující vodu. Je plná živin, zejména vápníku a hořčíku. Historik a vinohradník Martin Markel ve své publikaci *Svobodný vinohrad. Historické kořeny terroir moravských vinic a vín* (2020) uvádí, že tato lokalita patřila v 19.

století k nejoceňovanějším tratím. Velmi prospívá vysázeným modrým odrůdám, kterými jsou Pinot noir a Merlot a z bílých odrůd Ryzlink rýnský. Dává vzniknout plným extraktivním vínům s velkým potenciálem zrání.

Sklizeň hroznů probíhá stále ručně, s velkým důrazem na šetrnou manipulaci. Hrozny jsou sbírány do nízkých plastových beden a tyto jsou okamžitě odváženy ke zpracování. Velkou výhodou jsou minimální vzdálenosti a čas, kdy jsou hrozny sklízeny, zpracovány a rmut zchlazen.

Bedny jsou vysypávány do nerezové vibrační násypky, odkud hrozny padají do mlýnkoodstopkovače a rmut je pomaloběžným excentrickým čerpadlem dopravován do lisu. Tam buď dochází k maceraci, nebo okamžitému lisování. Někdy se lisují celé hrozny, a to nejčastěji na víno pro výrobu sektu. Mošty se dále čiří, odkalují, a buď se zakvasí vybraným druhem kvasinek, nebo se nechají rozkvasit spontánně.

Menší část hroznů se zpracovává pro autentická vína, kde se hrozny pouze šlapou, kvasí i s třapinami a pak se vylisují. Zůstávají dlouho na kvasničných kalech, a tak jsme schopni vyrobit zcela bez přídavku siřičitanů a jakýchkoliv dalších přídavných látek skvělá přírodní vína.

Skladovací kapacitu tvoří hlavně nerezové tanky a také barikové sudy hlavně pro červená vína.

Lahvování probíhá přímo ve vinařství, případně službou mobilní lahvovací linky. Lahve jsou následně uloženy v klimatizovaných skladech v drátěných stohovatelných koších. Červené víno po nalahvování je uskladněno ve starém pískovcovém sklepě v Novém Šaldorfu, v hloubce až 12 metrů při stálé teplotě 9 °C a stejnoměrné vlhkosti.

Možná stojí za zmínku, že systém chlazení, vytápění a ohřevu vody obstarává jeden agregát tepelného čerpadla a pouze přebytky tepla v létě a chladu v zimě putují do zemního kolektoru, kde je tisíc metrů dlouhé potrubí. K nízké energetické náročnosti přispívá i kompaktní charakter budovy a nadstandardní izolace.

Naše hospodaření je rozmanitější. Na ostatních našich pozemcích pěstujeme vlastní zeleninu, ovoce a brambory. Několik desítek stromů nás přes sezonu zásobuje ovocem (meruňky, broskve, jablka, švestky, třešně, višně, hrušky …), z něhož vyrábíme také náš vlastní džem či různé šťávy. Také máme několik rybízových, ostružinových a rakytníkových keřů, jejichž plody také zpracováváme. Pěstujeme i zeleninu, zejména kořenovou – mrkev a petržel, které se v naší půdě nadmíru daří a rajčata, špenát, hrášek, zelené fazolky či různé druhy dýní. Všechnu zeleninu pěstujeme samozřejmě v biokvalitě a vyrábíme z ní sterilované produkty či ji jinak zpracováváme.



Je úchvatné pozorovat, že moji dva synové vyrůstající v blízkosti vinic, mají k zemědělství a k přírodě velmi blízko, zajímají se o dění ve vinařství a dokážou i ve svém chlapeckém věku přiložit ruku k dílu. Věřím proto, že rodinná tradice bude pokračovat i nadále.

Rád pracuji s révou, z hroznů dělám víno a snažím se vše kolem pěstování vinné révy pochopit. Rád víno ochutnávám, pozoruji, jak se vyvíjí a zraje. Těším se na každý ročník, protože každý je jiný a jedinečný.

Mám rád i hodnocení velkých výstav vín, kde je možné se setkat s pěknými víny ostatních vinařů. Ale nejvíc obohacující je setkávání se s lidmi u vína. Ten příběh pak dostává mnohem širší rozměr a překonává hranice vinařství. To ale asi znáte. Tak pokud budete chtít…

Děláme tu celá rodina víno s láskou a příběhem.

Stránky vinařství
https://vinarstvibarabas.cz

Adresa vinařství
Vinařství Barabáš,
671 29 Strachotice 361



Ing. Jiří Barabáš ve výrobních prostorách vinařství při ukládání hroznů pro výrobu jakostního vína s přívlastkem.

◂ Láhev Sauvignonu (ročník 2019) z viniční trati Stará hora v obci Tasovice; Barabášův Sauvignon získal řadu prestižních ocenění.

Vinařství Židek

Vinařství Židek, Popice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Popická cesta
Křížová cesta ve vinici nad všechna jiná místa
ukazuje niterné sepětí vína a Ježíše Krista.

---

křížová cesta, pobožnost římskokatolické církve, při níž věřící v duchu provázejí Ježíše Krista po čtrnácti (někdy až šestnácti) „zastaveních“, připomínajících jeho utrpení od odsouzení přes smrt na kříži po pohřbení.

Popice a vinice

Popice (německy *Poppitz*) jsou malá jihomoravská obec, ležící sedm kilometrů jihozápadně od Hustopečí v okrese Břeclav. Malebně zvlněná úrodná krajina s příznivým klimatem přitahovala k pobytu už paleolitické lovce a sběrače. Od mladší doby kamenné bylo území dnešních Popic takřka nepřetržitě osídlováno střídajícími se pravěkými kulturami, které v raném středověku převrstvilo slovanské osídlení. V první polovině 13. století osídlili lokalitu němečtí kolonisté, kteří založili novou osadu podél cesty vedoucí od Hustopečí k Vranovicím. První písemné prameny o Popicích pocházejí z roku 1291, kdy se zde utvářela typická ulicová vesnice podél takzvané honácké stezky z Pešti do Prahy. Tehdy se také začala na vinorodých svazích pěstovat vinná réva. Popice patřily k poměrně bohatým vsím, neboť značnou část poddanské půdy zabíraly vinice. O jejich kvalitě svědčí i to, že víno z popických vinic bylo pro svou kvalitu ceněno i na panovnickém dvoře. Po všeobecném úpadku zaviněném třicetiletou válkou, nepříznivými klimatickými proměnami, odsunem německého obyvatelstva a vposledku socialistickou kolektivizací nabralo popické vinařství v posledních desetiletích znovu dech, prosperuje a stává se požehnáním pro zdejší obyvatele i návštěvníky. To se odrazilo také v ikonografii znaku obce: dobrácky se tvářící lev-vínamilec třímá ve svých tlapách velký modrý hrozen a nemůže se dočkat jeho tekuté podoby. Přitom ale neopomene strážit trojici zelených vinorodých návrší, jako by zosobňujících tři slavná popická vinařství, z nichž každé vyniká kromě skvělých vín originálním počinem: Sonberk a Gotberg architekturou vinařských domů, Židek křížovou cestou vinoucí se vinicí.



Znak obce Popice –
ve zlatém štítě na zeleném trojvrší červený lev
držící modrý vinný hrozen se zelenými listy.

Popické Vinařství Židek

Rodinné Vinařství Židek, hospodařící v Mikulovské vinařské podoblasti, bylo založeno v roce 1996, kdy bylo také započato s výsadbou révy vinné. Po obtížných začátcích Židkovi dnes obhospodařují padesát hektarů vlastních vinic. Vinařské tratě se nacházejí v severní části katastru obce Popice v pěti lokalitách – Svidrunk, Sonberk, Stará Hora, Mitrperk a Panenský kopec. Jsou přihlášeny do integrované ochrany, což znamená ošetřování vinné révy minimálním množstvím chemikálií a intenzivním využíváním přírodních prvků, aby v rámci ekosystému došlo k souladu půdy, vegetace a živých organismů. Vinice se rozprostírají na svazích s jižní a jihovýchodní orientací, obrácenou k Pavlovským vrchům. V geologickém podkladu se střídají vápenité jíly, slíny a polymiktní pískovce s polohami slepenců, které obsahují valouny různého minerálního složení. To všechno spolu s klimatem a vinařským umem se pak projeví ve výsledném produktu.

První produkce byly určeny pro sudová vína, s postupnou modernizací technologií a přibývajícími zkušenostmi vznikala pěkná přívlastková vína různých kategorií, která jsou už určena k lahvování.

Vinařství produkuje vína suchá, polosuchá a polosladká až po sladká: *bílá vína* – Aurelius, Chardonay, Pálava, Rulandské šedé, Sauvignon, Tramín červený; *bílá vína z rezistentních odrůd* – Hibernal, Johanniter, Muscaris, Solaris, Saphira, Souvignier gris; *růžová vína* – Rulandské modré – klaret; *červená vína* – Cabernet Moravia, Frankovka, Nitra, Rulandské modré, Svatovavřinecké, Zweigeltrebe.

Židkovi postupně vybudovali nové sklepní hospodářství s moderní technologií a prostory pro školení vína a jeho degustaci; součástí však zůstal historický vinný sklep. V nově zbudovaném objektu se nachází prostor pro padesát osob, konají se zde svatební hostiny, rodinné oslavy nebo firemní akce. Návštěvníci vinařství mohou využít i venkovní posezení u grilu nebo v klidové zahradě. Probíhají zde i řízené degustace s prohlídkou výrobních prostor vinařství s odborným výkladem, které vede zkušený vinař. Při degustaci je obvykle představováno 10–12 vzorků vín. Průvodce seznamuje návštěvníky s historií jednotlivých degustovaných vín, s pěstováním vinné révy, s technologií výroby a s novinkami ve výrobě dnešních vín.



Vinařské tratě Vinařství Židek se nacházejí severně nad obcí Popice a jsou na svažitém terénu obráceny k jihu a jihovýchodu.



Z popických vinných strání je možné zhlédnout krásnou krajinu Pavlovských vrchů, Novomlýnské nádrže, Pouzdřanskou step i pozůstatky lužních lesů.



Vinařství Židek v Popicích; je zde sklepní hospodářství a prostory pro společenské dění.



Vinařství Židek, historický vinný sklep.

Křížová cesta ve vinici

Úcta k tradici a její rozvíjení je jedním ze základních rysů činnosti Vinařství Židek. Vinařství se podílí na uchování a dotváření architektonického a krajinného rázu popického *genia loci*. K nejvýznamnějším počinům na tomto poli patří křížová cesta, která u nás, zejména vzhledem k jejímu umístění ve vinici, nemá obdoby. Pobožnost „křížové cesty“ byla vyvinuta z poutí v Jeruzalémě, kde věřící navštěvovali místa Kristova utrpení; tato pobožnost byla z podnětu františkánů později napodobována v příhodné krajině i v Evropě. Ve výtvarném umění představuje křížová cesta ikonografický celek mající v 15. století sedm, od baroka čtrnáct (později až šestnáct) výjevů (zastavení) zobrazujících Kristovu cestu z Jeruzaléma na Kalvárii (katolický název pro vrch Golgotu), kde byl ukřižován.

Spojení Ježíše Krista s vinicí a vínem se proto může leckomu zdát nepochopitelné nebo nepřijatelné. Jenže křesťanské texty a výtvarné umění jsou od raných dob prosyceny symboly a metaforami spjatými s vinnou révou, vinicí a vínem. V roli zakladatele vinařství vystřídal antického Íkaria Noe, který „vysadil vinici“ (Genesis 9, 21). Boha Dionýsa (Bakcha) nahradil Ježíš Kristus: „Já jsem ušlechtilá réva a můj Otec je vinař. Každou ratolest, která ve mně nenese ovoce, odřezává, a každou, která nese ovoce, čistí, aby nesla více ovoce. Vy jste již čistí díky slovu, které jsem k vám mluvil. Zůstaňte ve mně a já ve vás. Jako

Mistr Matouš, *Kristus ve vinném lisu*, iluminace, pergamen, *Kutnohorský kancionál*, ca 1490, Österreichische Nationalbibliothek (Musiksammlung; Mus. Hs. 15501; fol. 86v), Vídeň, Rakousko.

ratolest nemůže nést ovoce sama od sebe, pokud nezůstane ve kmeni, tak ani vy, pokud nezůstanete ve mně. Já jsem vinná réva a vy ratolesti. Kdo zůstává ve mně a já v něm, ten nese mnoho ovoce; beze mě nedokážete nic“ (Jan 15:1–5). Křesťanská symbolika a metaforika zobrazovala Krista v podobě vinného keře a učedníky jako jeho plody, to znamená hrozny. Výtvarné umění to reflektovalo, mimo jiné motivem vinné větve vyrůstající z kalicha a ptáků zobajících bobule, který se objevuje na raně křesťanských sarkofázích, v malířství katakomb, byzantských mozaikách, ve středověkých vitrážích a na kamenických detailech gotických katedrál.

S vínem je spjat i první ze sedmi zázraků, které Kristus učinil při svém putování po Galilei. V Káni Galilejské totiž podle novozákonního Janova Evangelia (Jan 2:1–11) proměnil vodu ve víno, aby milosrdně odvrátil hostitelovu potupu.

Víno se stalo pro křesťanství rituálním a sakrálním prostředkem, symbolem spásy prostřednictvím svatého přijímání, jež bývá tradičně odvozováno od Poslední večeře. U přijímání se užívají dva elementy: hostie, která symbolizuje Kristovo tělo a víno (mešní víno), které symbolizuje Kristovu krev. Křesťanství proto podporovalo a formovalo rozvoj a šíření vinařství: kam se rozšířilo, tam se záhy objevila také vinná réva.

Víno a vinařství má tedy v křesťanské symbolice významnou roli, zásadně se uplatňuje zejména v eucharistii. Symbolicky je spjato s Ježíšem Kristem v ikonografickém motivu „Kristus ve vinném lisu“. Textovou oporu pro tento motiv nacházíme již v exegezi Izajášova proroctví od benediktinského teologa Ruperta z Deutzu (kolem 1070–1129): „Lisoval, tím, že se sám pro nás obětoval, stal se lisovaným hroznem, když pod tlakem kříže víno z jeho tělesné schránky proudilo.“ Nejčastěji se pak motiv vinného lisu objevuje v kombinaci s ukřižovaným Kristem (například nástropní malby klášterního kostela v Kleincomburgu, 1108, iluminace v rukopisech *Liber de laudibus Sanctae crucis*, polovina 11. století, *Hortus deliciarum*, kolem 1175, *Kutnohorský kancionál*, kolem 1490). Na fresce v Kleincomburgu prorok Izajáš ukazuje na Krista v lisu, pod nímž jsou alegorie Ecclesie, zachytávající do kalichu krev Kristovu; je to eucharistická mystická symbolika, součást svatého přijímání.



Středověký anonym, *Kristus ve vinném lisu*, před rokem 1500, freska, kostel svatého Jakuba Většího, Pomezí nad Ohří.



Tradiční křížovou cestu tvoří čtrnáct zastavení: 1. Ježíš odsouzen k smrti, 2. Ježíš přijímá kříž, 3. Ježíš padá pod křížem poprvé, 4. Ježíš potkává svou matku, 5. Šimon Kyrenský pomáhá Ježíši nést kříž, 6. Veronika podává Ježíši roušku, 7. Ježíš padá pod křížem podruhé, 8. Ježíš napomíná plačící ženy, 9. Ježíš padá pod křížem potřetí, 10. Ježíš zbaven roucha, 11. Ježíš přibit na kříž, 12. Ježíš umírá na kříži, 13. Tělo Ježíše sňato z kříže, 14. Tělo Ježíše uloženo do hrobu. (Někdy bývá Křížová cesta rozšířena na začátku o zastavení *Poslední večeře* nebo v závěru o zastavení *Vzkříšení*.)

Pět témat zastavení (3., 4., 6., 7., 9.) nemá oporu v biblických pramenech. Papež Jan Pavel II. proto v roce 1991 zavedl upravené čtrnáctero zastavení, kde těchto pět bylo nahrazeno jinými podle evangelií. V roce 2007 papež Benedikt XVI. schválil tento seznam zastavení pro meditace a veřejné celebrování: 1. Ježíš v zahradě Getsemanské (Mk 14,32–36), 2. Ježíš, zrazený Jidášem, je zatčen (Mk 14,43,45–46), 3. Ježíš je odsouzen (Mk 14,55,60–62,64), 4. Ježíš je zapřen Petrem (Mk 14,72), 5. Ježíš je souzen Pilátem (Mk 15,14–15), 6. Ježíš je zbičován a korunován trny (Mk 15,17–19), 7. Ježíš přijímá svůj kříž (Mk 15,20–21a), 8. Šimon Kyrenský pomáhá Ježíši nést jeho kříž (Mk 15,21), 9. Ježíš se setkal s jeruzalémskými ženami (Lk 23,27–28,31), 10. Ježíš je ukřižován (Mk 15,24), 11. Ježíš slibuje své království odsouzenému zločinci (Lk 23,39–43), 12. Ježíš na kříži, jeho matka a učedník (Jan, 19,26–27), 13. Ježíš umírá na kříži (Mk 15,34,36–37), 14. Ježíš je pohřben (Mk 15,46).

Popická křížová cesta se nachází ve viniční trati Svidrunk. Tvoří ji 14 zastavení v podobě sochařských objektů z mramoru, který pochází z lomu v Supíkovicích. Cestu uzavírá monumentální Brána života. Výtvarné řešení křížové cesty je dílem Jaroslavy Sojnekové, autorem textů na jednotlivých zastaveních je básník Jindřich Zogata. Autory sochařského ztvárnění návrhu do mramoru jsou sochař Václav Kysela a výtvarník Jan Sojnek. Křížovou cestu požehnal 19. září 2020 Mons. Jiří Mikulášek. Křížová cesta vinicemi se nachází přímo u trasy Moravské vinné stezky, je volně přístupná celoročně a nabízí nádherný výhled na Pavlovské vrchy.

Vinařství Židek v duchu křesťanské morálky a etiky podporuje bohulibé instituce a společenské události – Festival otevřených sklepů, Nadaci partnerství nebo Strom života





Křížová cesta zakončená Branou života ve viniční trati Svidrunk v Popicích. Vznikla z podnětu rodinného Vinařství Židek. Výtvarné řešení navrhla Jaroslava Sojneková, autorem textů na jednotlivých zastaveních je básník Jindřich Zogata, autory sochařského ztvárnění do supíkovického mramoru jsou sochař Václav Kysela a výtvarník Jan Sojnek. Křížovou cestu požehnal 19. září 2020 Mons. Jiří Mikulášek.



„Fyzické osoby“ Vinařství Židek: Anna a Rudolf Židkovi a jejich děti Jaromír, Marcela, Hana a Radek.

Anna, popická Magna Mater,
pečující o úrodu a svůj rozvětvený rod,
též Meditrina, ručící za kvalitu židkovského vína.

Meditrina (etymologicky snad z latinského *medeor, ērī*, „léčit něco, hojit“, *mederi vulneribus*, „léčit rány“), římská bohyně zdraví, dlouhověkosti a vína; podle jedné z legend byla dcerou boha lékařství Asklépia. S jejím kultem byla spojena *Meditrinalia*, slavnost, která se konala 11. října; byla to oslava léčivých vlastností vína a poděkování bohům za něj.

Stránky vinařství
https://www.vinozidek.cz/

Adresa vinařství
Vinařství Židek s. r. o.,
Sklepní 413,
691 27 Popice

B\V vinařství

B\V vinařství a.s.

Milotice, okres Hodonín, Jihomoravský kraj

Milotice krásná vesnice

Milotice, německy Milotitz bei Gaya, věru „krásná vesnice“,
německy Schöndorf; barokní zámek, Šidleny a B\V zdobí ji nejvíce.
Der Weinbau B\V ist wirklich eine vollkommene mährische Schönheit –
B\V vinařství je opravdu dokonalá moravská krasavice.

Der Weinbau B\V ist wirklich eine vollkommene mährische Schönheit (z němčiny), Vinařství B\V je opravdu dokonalá moravská krasavice.

Milotice jsou obec v okrese Hodonín v Jihomoravském kraji, ležící šest kilometrů od Kyjova, žije zde přibližně 1 900 obyvatel. Od roku 2002 jsou sídlem Mikroregionu Nový Dvůr (název se váže k dějinám milotického panství, k němuž patřily všechny obce dnešního mikroregionu vyjma obce Ratíškovice), který sdružuje šest obcí Hodonínska s cílem efektivního zajištění regionálního rozvoje. Vinařství zapustilo v Miloticích kořeny již v pozdním středověku. Vinice byly tehdy soustředěny v trati Horky. Koncem 17. století se jako dominantní milotická vinařská hora prosadily kvůli své vhodnější poloze Šidleny. V Šidlenách postupně vznikl areál búd a vinných sklepů, z nichž nejstarší je z roku 1770 (od roku 1972 se zde pravidelně pořádá Národopisný festival Kyjovského Dolňácka Milotice). Od konce 50. let minulého století se Šidleny postupně rozrostly v členitý areál čítající na 250 sklepů, zástavba tvoří náznaky několika miniaturních náměstí. Nově vybudované stavby jsou většinou patrové, často s obytným podkrovím. Kolorit Šidlen dotvářejí drobné sakrální objekty. Sklepní areál na šidlenském návrší nabízí krásný výhled do údolí na zvlněnou krajinu „Moravského Toskánska“ a atmosféru živé vinařské kolonie. Tamější vinaři se obracejí s prosbami o pomoc a ochranu nejen k tradičním patronům sv. Urbanovi a sv. Vavřincovi, ale kupodivu také k poměrně málo známému sv. Vincenci ze Zaragozy (? Huesca, Aragonie, Španělsko – 22. 1. 304, Valencie, Španělsko). V období pronásledování křesťanů římským císařem Diokletianem (vládl 284–305) byl Vincenc zatčen. Při výsleších byl mučen na skřipci, bylo mu trháno maso, nakonec byl pečen na rožni. Zemřel ve vězení, jeho tělo zatížené mlýnským kamenem bylo hozeno do moře. Vincencovy ostatky, které prý vyplavaly, jsou dnes uloženy v Římě v kostele sv. Vincence a Anastázie. Ve spojení s jeho svátkem 22. ledna otevírají milotičtí vinaři sklepy, a aby si zajistili bohatou úrodu, pohostí prvního kolemjdoucího člověka zdarma.

Naplánovat dvaadvacátého ledna kolem vinných sklípků turistickou trasu
může neznalého Vincencova svátku dovést
k nezměrnému žasu:
Vinaři jsou štědří, nabídnou zdarma pěkného vína sklenici,
jednou za čas nechtějí, aby pocestný ochudil svoji prkenici.

Další dominantou Milotic je zámek, který patří mezi nejlépe zachované komplexy staveb a zahradní architektury z období baroka. Zbudoval jej rod Serényiů, který se zasloužil o celkový rozkvět regionu včetně vinohradnictví a vinařství. Na blahověstnou činnost této aristokratické dynastie dnes navazuje B\V vinařství, které pro své sídlo znamenitě zrekonstruovalo někdejší serényiovskou barokní sýpku. Dnes jsou Milotice významnou součástí Slovácké vinařské podoblasti, vinařská minulost i současnost se odrazily i ve znaku obce.



Znak Milotic (okres Hodonín). Modro-stříbrně dělený štít, nahoře vyrůstá stříbrný korunovaný Pegas se zlatou zbrojí a červeným jazykem, dole černý vinařský lis s jedním zeleným hroznem, provázený dvěma modrými odvrácenými radlicemi.

Minulost, současnost a budoucnost B\V

Dva nadšení milovníci vína, *Zdeněk Bábíček* a *Petr Vacenovský*, si jednoho večera u sklenky vína řekli, že by nebylo špatné, kdyby si založili vinařství. A tak v září roku 2012 vzniklo B\V vinařství. Sklepní hospodářství se od počátků až po současnost nachází v Miloticích v areálu bývalé zámecké sýpky. Sklepmistrem se rok po vzniku stal Jiří Toman, jehož rukopis je výrazně odlišný od vín, která v prvním roce vyráběl Petr Vacenovský. Ten v roce 2019 z vinařství odešel a ve vedoucí výkonné funkci ho nahradil Vlastimil Valenta. Za působení Vlastimila Valenty se myšlenka vybudování reprezentativního moderního vinařství stala skutečností a v Miloticích můžeme nyní obdivovat nejen samotnou architekturu budov, ale i vína umístěná v samodegustačních automatech Enomaticích ve výjimečném množství 128 vzorků. Do budoucna je plánována výstavba nových prostor jak pro výrobu, tak pro hosty. Ke stávající prodejně, degustačnímu sklepu a enotéce by měla přibýt také infrastruktura pro pořádání větších akcí (kulturních, odborných i firemních) a ubytování, které by návštěvníkům zajistilo ještě větší komfort.



B\V vinařství v Miloticích (okres Hodonín); rekonstrukce barokní sýpky byla provedena podle projektu architekta Miroslava Korbičky, který organicky spojil původní architekturu s moderním designem. Vznikl objekt mající výrobní a společenské prostory (prodejna, enotéka, degustovna), zároveň esteticky přitažlivý a harmonující s okolní krajinou.

Cíle a filozofie B\V

Filozofií B\V vinařství je od samotného počátku vyrábět zejména jednoodrůdová vína s jasně identifikovatelnou charakteristikou právě těchto odrůd. Vínům se poskytuje v každé fázi jejich výroby dostatečný čas, všechna mladá bílá vína prochází kryomacerací a po dokvašení jsou míchána na jemných kvasničných kalech (jedná se o starý přírodní vinifikační postup nazývaný bâtonnage, „batonáž“). V B\V vinařství věří, že jedině tak lze vyrobit ta nejlepší vína s dlouhodobým potenciálem zrání. Kvalitou každého vyprodukovaného vína si chtějí být stoprocentně jistí, proto víno musí nejdříve zachutnat jim a až poté si ho dovolí nabídnout zákazníkům.

Se svými zákazníky chce mít B\V vinařství při prezentaci a prodeji vín co nejužší vazbu. Pravidelně se pořádají degustační akce ve spojení s gastronomií. Vína se prodávají přímým způsobem z vinařství nebo e-shopu. Pouze vína standardní řady lze najít ve vybraných vinotékách. Anonymní prodej v řetězcích nebo jiných velkoobchodních sítích není v souladu s filozofií vinařství.

Vína se vyrábějí ve Standardní řadě, řadě RESERVA, případně RESERVA BARRIQUE. Název Standardní řada je v tomto případě možná zavádějící, jelikož i tato vína dostávají zcela nadstandardní péči v celém procesu jejich výroby.

Od roku 2019 se B\V vinařství zaměřilo na výrobu sektů tradiční metodou a později také na výrobu sektů metodou Charmat.

Vína jsou školena jak v nerezových nádobách, tak také ve velké míře ve francouzských dubových sudech, ve kterých vznikají „velká“ bílá/červená vína. V těchto sudech se také školí základní materiál pro některé ze sektů.

Vlajkovou lodí vinařství je „královská“ odrůda Ryzlink rýnský. Důraz je kladen také na modré odrůdy, z nichž se vytváří velmi kvalitní vína červená.

Při výrobě je využíváno tradičních metod v kombinaci s nejmodernějšími technologiemi zpracování hroznů. Hrozny se sbírají zpravidla ručně.

Všechna tichá vína jsou školena metodami Bâttonage nebo Sur Lie, díky kterým jsou poté komplexnější. Vína nejvyšší kvality jsou dále zušlechťována zráním ve francouzských dubových sudech, kde se obohacují o dokonalejší strukturu, rovnováhu a plnější chuť.

Vinařský dům B\V

Výroba i prodej vína včetně enotéky jsou situovány do prostor bývalé zámecké sýpky v Miloticích. Třebaže první doklad existence sýpky v Miloticích se podle dostupné literatury podařilo dohledat k roku 1623, nevíme, zda se jednalo o tuto „naši“ sýpku poblíž někdejšího panského dvora, nebo o jinou budovu sýpky (například dvě sýpky stály na konci 17. století v areálu zámku) (Bočková – Selucká, 2003, 23).

Vše nasvědčuje tomu, že výstavbu současné sýpky se sklepem provedl až Karel Antonín Serényi (1681–1746), který se milotického panství ujal v roce 1702. Jeho počáteční snahy o zvelebení zámku však přerušila vzpoura sedmihradského kníže Františka II. Rákocziho v letech 1703–1711, jehož kurucké oddíly celou vesnici v roce 1705 těžce poničily (zámek se většímu poškození vyhnul). S přeměnou Milotic na reprezentační sídlo tedy hrabě započal až po roce 1711 (Lunga 2017, 19). Rekonstrukce pak probíhala až do roku 1721 a právě do let 1719–1721 je dle našeho názoru třeba klást i výstavbu sýpky. Po této renovaci dvora byl totiž správcem panství Dominikem Jurovským sepsán hospodářský inventář datovaný 1. lednem 1722 (Moravský zemský archiv, f. 3–11), v němž se objevuje zmínka o sýpce. Jedná se však pouze o drobnou poznámku ve výčtu zařízení šenku (Schönck Haus), kde byly zapsány čtvery „dveře s panty vedoucí ze sýpky“. Nemáme však úplnou jistotu, že se jednalo o „naši“ nynější sýpku. Hospodářský inventář totiž zachycuje nejenom dvůr v Miloticích, ale i dvory ve Vacenovicích, Svatobořicích, Mistříně, Bojanovicích a na Novém Světlově. Vzhledem k tomu, že soupis vybavení není nijak nadepsán, mohlo se jednat o šenk se sýpkou v některé výše jmenované lokalitě. Stejně tak šenk, který měl být součástí sýpky, se v pozdějších inventářích z počátku 19. století neuvádí. Mohl být však zrušen.

Pro „naši“ sýpku naopak hovoří skutečnost, že inventář začíná domem správce (čímž je myšlen správce dvora) a hned pokračuje lisovnou a oním šenkem (se sýpkou). Milotický správce dvora, jak naznačují prameny, bydlel přímo ve dvoře, takže pokračování soupisu nedalekou sýpkou by bylo logickým krokem. Pokud bychom přistoupili na to, že se úvodní části soupisu věcí vztahují skutečně k Miloticím, pak by to znamenalo, že se lisovna, zvlášť jmenovaná, nacházela v těsné blízkosti šenku a sýpky (s panským sklepem) či přímo v nich. V lisovně se nacházely dva presy s příslušenstvím, dveře do sklepa s panty, 4 velké výminky (?), 1 dlouhá lavice a v jizbě stará kamna, 2 osmidílná okna, 5 oknových mříží a 4 dveře s řetězy. V šenku kromě jiného stál dlouhý stůl a kachlová kamna (Moravský zemský archiv, f. 8–9).

Vzhledem k tomu, že Karel Antonín Serényi dbal o reprezentaci svého sídla po všech stránkách, výstavba sýpky byla jistě žádoucí. V očích současníků totiž sýpka představovala symbol hojnosti. Dá se předpokládat, že jejími staviteli mohly být osoby podílející se na přestavbách milotického zámku i kostela v letech 1719–1743: brněnský stavitel František Benedikt Klíčník či hodonínský stavební mistr Martin Pahnost.



Barokní sýpka na mapě milotického panství z roku 1759 (výřez).



Barokní sýpka na snímku milotické obce, který byl pořízen před rokem 1898.

Poloha sýpky byla dána několika skutečnostmi. Předně její situování na okraj vesnice znamenalo úsilí o co největší snížení rizika požáru, který by se na ni mohl z ostatních staveb přenést. Poněvadž sloužila především k uskladnění vymlácených zrn obilí, byla postavena nedaleko vodního mlýna (dnes dům ve vlastnictví rodiny Pavloušků vzdálený asi 300 m) a minimálně od roku 1767 (je už naznačen na mapě panství z roku 1767 – Moravský zemský archiv, mapa 1a) stával v její blízkosti (na kopečku směrem ke Skoronicím) také větrný mlýn (Šťastný 1999, 11).

„Naše“ sýpka stála bezpečně na svém místě v roce 1759, poněvadž v listopadu a prosinci toho roku v ní došlo k několikeré krádeži obilí. Zloději mimo to kradli také seno z panského dvora a právě ze dvora použili žebřík, aby se do sýpky dostali. Podle vyšetřujících protokolů z počátku roku 1760 dotyční pachatelé udávali svůj lup u jistého sedláka Juráška (či Juráčka), který jim za něj dával víno. Pachatelé pak byli potrestáni vězením v Brně, patrně na Špilberku (Moravský zemský archiv, f. 1–20).

První známé vyobrazení sýpky se nachází na mapě milotického panství z roku 1767, třebaže se jedná o nepřesné, schematické a dnes už navíc bohužel poněkud sešlé zakreslení. Nejstarší známé fotografické zachycení sýpky se nachází na fotografii milotické vesnice, která byla pořízená před rokem 1898.

Ať už datujeme výstavbu panské sýpky se sklepem do let 1719–1721, jak tomu nasvědčují uvedené skutečnosti, či až do období před rokem 1759, platí stále onen bývalý panský sklep pod sýpkou za nejstarší vinný sklep v Miloticích.

Budova bývalé zámecké sýpky, kde se dříve nacházelo Jednotné zemědělské družstvo, vyrábělo víno a odehrávaly se legendární diskotéky, byla posléze opuštěna bez využití. B\V vinařství sýpku koupilo v roce 2015, kdy započala rekonstrukce.

Během rozsáhlejší rekonstrukce v roce 2019 navázalo vinařství spolupráci s architektem Miroslavem Korbičkou ze společnosti Archtime s.r.o., který se následně podílel i na výstavbě nové prodejny a enotéky. Inspirací pro tento projekt mu bylo spojení tradice s moderním designem. Chtěli jsme vytvořit stavbu, která respektuje dlouhou historii sýpky, ale zároveň reflektuje současné trendy v architektuře. Hlavním cílem projektu bylo zbudovat prostor, který bude nejen funkční pro výrobu vína, ale také esteticky přitažlivý a harmonický s okolní krajinou.

Pracovalo se s přírodními materiály, jako je dřevo a kámen, které jsou tradiční pro vinařské oblasti. Do staveb byly zahrnuty moderní prvky, jako jsou velká panoramatická okna a minimalistické linie, aby vše evokovalo lehkost a otevřenost. Pracovalo se s propojením vnitřních a venkovních prostor tak, aby se vytvořilo příjemné prostředí pro návštěvníky.



B\V vinařství v Miloticích – interiér enotéky.



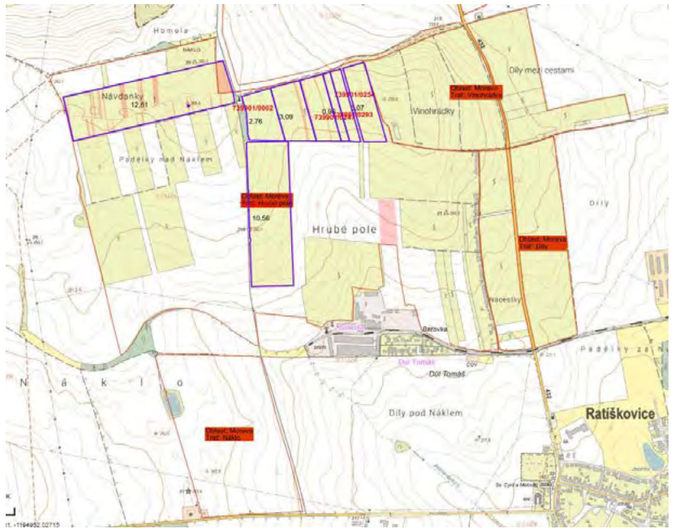
B\V vinařství v Miloticích – enomatic (samodegustační automat s více než stovkou vzorků).



B\V vinařství v Miloticích – prodejna a vinotéka.

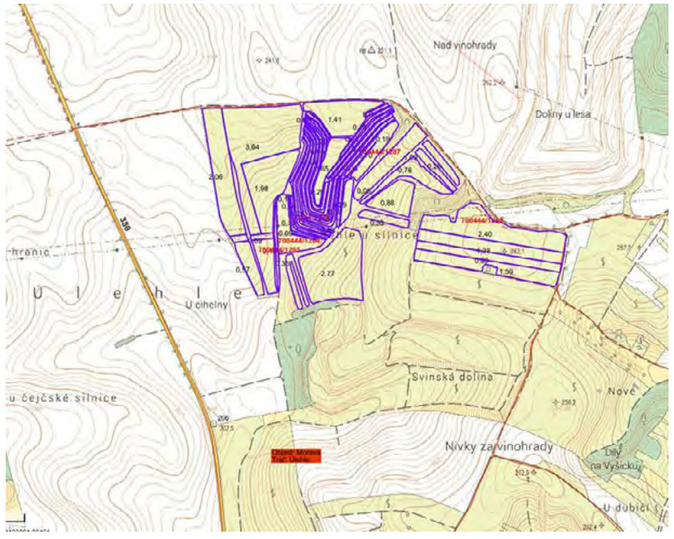
Agro-terroir a obdělávání vinic

Vinice o celkové rozloze 83,28 hektaru (k roku 2024) se nacházejí v katastrech obcí Ratiškovice (viniční tratě Hrubé pole a Náklo) 37,43 hektaru, Mutěnice (trať Úlehle) 28,50 hektaru, Hýsly (trať Moštěnsko) 12,77 hektaru a Milotice (trať U Sýpky) 4,58 hektaru.



B\V vinařství – Ratíškovice, viniční trať Hrubé Pole.

Ratíškovice (viniční trať Hrubé Pole a *Náklo)*
Vinice se nacházejí na jižním a jihovýchodním svahu kopce Náklo v nadmořské výšce 240–260 m n. m. se sklonem 0–2°. Půda je zde regozem arenická na podloží, které se skládá z prachovitých jílů, prachovců a písků.



B\V vinařství – Mutěnice, viniční trať Úlehle.

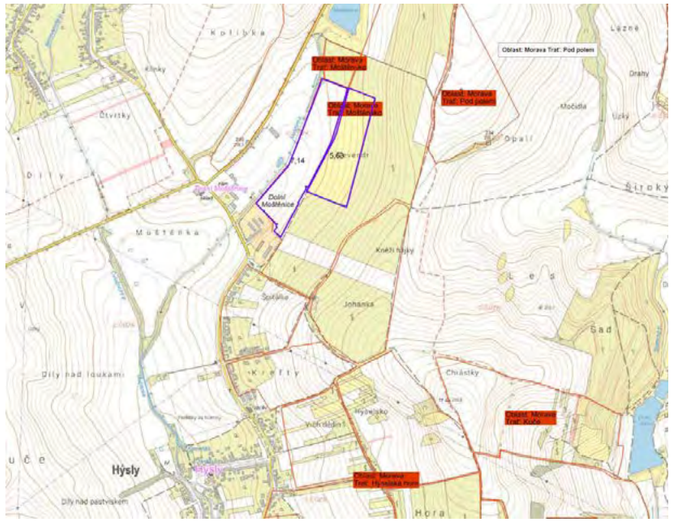
Mutěnice (*viniční trať Úlehle*)
Vinice se nacházejí v členitém terénu jihovýchodních, jižních a jihozápadních svahů a teras tratě Úlehle v nadmořské výšce 210–265 m n. m. se sklonem 2–8°. Půda je zde černozem modální a černická na podloží, které se skládá z prachovitých jílů, prachovců, písků a smíšeného sedimentu.



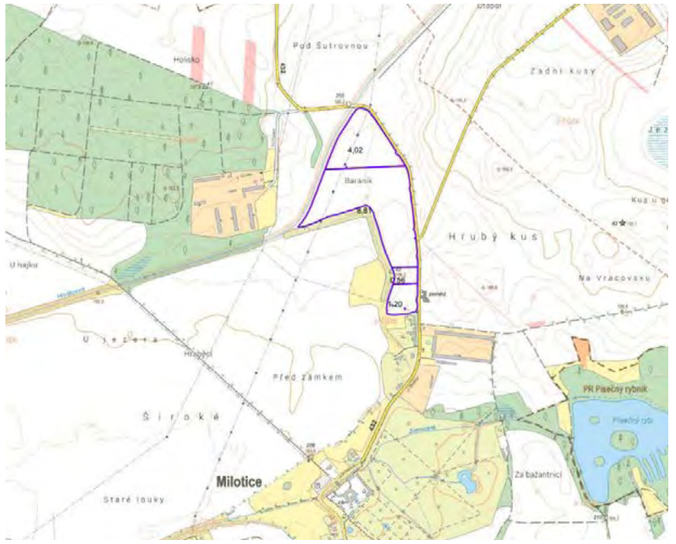
B\V vinařství – Mutěnice, viniční trať Úlehle.



B\V vinařství – Mutěnice, viniční trať Úlehle.



B\V vinařství – Hýsly, viniční trať Moštěnsko.



B\V vinařství – Milotice, viniční trať U Sýpky.

Hýsly (viniční trať Moštěnsko)
Vinice se nacházejí na západním svahu vedle potoku Moštěnka v nadmořské výšce 230–250 m n. m. se sklonem 2–5°. Půda je zde ve spodní části fluvizem karbonátová na nivním sedimentu a v části vrchní hnědozem modální na spraši. Vinice byly vysazeny v roce 2022.

Milotice (viniční trať U Sýpky)
Vinice se nacházejí poblíž Zámecké sýpky v nadmořské výšce 180–190 m n. m. se sklonem 0–2° a orientací na jihozápad. Půda je zde fluvizem glejová karbonátová na nivním sedimentu a regozem arenická na navátém písku. Vinice byly vysazeny v roce 2023.

Klimaticky jsou tratě Ratíškovic, Mutěnic a Milotic ovlivňovány podnebím tzv. Moravské Sahary, která má nižší srážkové úhrny, vyšší teploty a prachovité jílové a písčité podloží se specifickou druhovou skladbou rostlin (Bzenecká Doubrava). Hýsly geograficky patří do Kyjovské pahorkatiny, která tvoří jižní podhůří zalesněných Chřibů, jež svým masivem ovlivňují proudění vzduchu v jednotlivých částech roku.

Vinice jsou různého stáří (původní staré zachovalé keře v Ratíškovicích pocházejí z 80. let minulého století) a v současné době procházejí obnovou, kdy se často používají pro přípravu sazenic vybraná očka starých původních klonů (Chardonnay, Ryzlink rýnský, Tramín červený, …). Nové výsadby jsou ve sponu 2,2 × 0,6 m se středně vysokým tvarem vedení na jeden tažeň. Všechny vinice jsou obhospodařovány podle pravidel integrované produkce révy vinné s cílem dosažení optimálních výnosů vyšší kvality cestou, která nezatěžuje životní prostředí. Každé druhé meziřadí je ozeleněno účelovou travní směsí, která vylepšuje půdní strukturu, zadržuje vodu v půdě, zásobuje půdu dusíkem a omezuje její zatížení pojezdem techniky.

Pěstované odrůdy pro bílá vína:
Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské zelené, Neuburské, Sylvánské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Aurelius, Kerner, Scheurebe, Sauvignon, Rulandské bílé (Pinot blanc), Rulandské šedé (Pinot gris), Chardonnay, Tramín červený, Cabernet blanc, Hibernal, Solaris, Pálava.

Pěstované odrůdy pro růžová a červená vína
Svatovavřinecké, Frankovka, André, Neronet, Rulandské modré (Pinot noir), Mlynářka (Pinot meunier), Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon.



B\V vinařství – výsadba nového vinohradu v Miloticích na jaře 2024 ve sponu 2,2 × 0,6 m se středně vysokým tvarem vedení na jeden tažeň.



B\V vinařství – dozrávající hrozny.

Technologie zpracování hroznů a výroby vína

Sběr hroznů probíhá převážně ručně do bigboxů nebo menších přepravek s co nejrychlejší následnou přepravou ke zpracování (na větší vzdálenosti se používá chladicí vůz). Příjem hroznů probíhá přes třídicí vibrační stoly, které zajišťují separaci nežádoucích listů, hmyzu a poškozených hroznů. Následně jsou odzrněny jednotlivé bobule, které jsou drceny na rmut a tento je pro bílá vína přepravován do kryomaceračních tanků, kde je zchlazován pod 5 °C. V případě vysokých teplot jsou hrozny prosypávány suchým ledem. Vše je pečlivě prováděno s cílem minimalizace oxidace. Rmuty nebo celé hrozny na vína růžová a klarety jsou lisovány okamžitě bez macerace, rmuty na vína červená jsou přepravovány do vinifikátorů, kde jsou ihned zakvášeny. Lisování červeného rmutu probíhá až po fermentaci (alkoholové a malolaktické) a dlouhodobé maceraci.
Zchlazený a podle kvality různou dobu macerovaný rmut na bílá vína je následně lisován na pneumatickém lisu s dvojitou membránou a s vertikálními odtokovými kanály. Následně je vylisovaný mošt čiřen a odkalen sedimentací, obohacen o výživu a naočkován čistými kulturami kvasinek. Fermentace probíhá v nerezových tancích s řízením teploty tak, aby bylo dosaženo plánovaného zbytkového neprokvašeného cukru a stylu vína. Každá nádoba má vlastní čidla (oxid uhličitý a teplota) a regulaci s možností nastavení automatického programu.

Po stočení z hrubých kalů probíhá míchání na jemných kvasničných kalech (batonáž) minimálně po dobu šesti měsíců za účelem redukce kvasných meziproduktů, způsobujících vyvazování síry, zvýšení plnosti a jemnosti vína, zamezení oxidace a snížení následné potřeby oxidu siřičitého. Tímto opatřením se dostáváme hluboko pod normu povolené hranice obsahu celkové síry ve víně. Po sedimentaci jsou vína přisířena a v případě potřeby čiřena (termolabilní bílkoviny, obsah kyslíku apod.) a filtrována na cross-flow filtru. Červená vína zrají v dřevěných sudech o objemu 600 litrů. Po několikaměsíčním odležení a kontrole stability jsou vína lahvována.
U bílých vín řady RESERVA je mladé víno stáčeno z hrubých kalů do francouzských dubových sudů o objemu 3 000 litrů a míchání na jemných kalech probíhá minimálně dvanáct měsíců. Vína řady RESERVA BARRIQUE jsou školena ve vypálených francouzských dřevěných sudech o objemu 225 litrů, bílá minimálně dvanáct měsíců, červená minimálně čtyřiadvacet měsíců.

Pro sekty je připravováno základní tiché víno z různých odrůd s nižším obsahem alkoholu, aby bylo možno provádět následnou druhotnou fermentaci v sektárně, která je realizována služebně. K přípravě tradičního cuvée pro sekt byla vysazena odrůda Mlynářka (Pinot meuniner).



B\V vinařství v Miloticích – dubové sudy ve sklepě.

Sortiment vín a vína, jichž si B\V nejvíc cení

Tichá vína jsou nabízena ve třech řadách:
Standardní odrůdová přívlastková jakostní vína adjustovaná do láhví typu bordeaux vyráběná v nerezových nádobách s cílem zachovat si primární odrůdovou aromatiku a svěžest. Zpravidla jde o suchá vína.
Reserva vína vychází ze stejné suroviny, ale je zde prodloužena doba batonáže a školí se ve francouzských dřevěných sudech většího objemu. Zařazení podléhá přísné kontrole, adjustováno je do burgundského typu láhví, na trh se uvádí až po několika letech a je primárně určeno pro gastronomii a další archivaci.
Reserva barrique je školena pouze ve vypálených francouzských dřevěných sudech o objemu 225 litrů. Zde rovněž zařazení podléhá přísné kontrole, adjustováno je do burgundského typu láhví se sametovou vinětou, na trh se uvádí až po několika letech a je primárně určeno pro gastronomii a další archivaci.

Vína perlivá a šumivá:
Frizzante jsou přívlastková jakostní vína vyráběná v nerezových nádobách, sycená oxidem uhličitým do 2 bar.
Sekty Charmat jsou šumivá vína vyráběná druhotným kvašením v tanku, zpravidla odrůdová, uváděná na trh po jednom roce.
Tradiční Sekty jsou šumivá vína vyráběná druhotným kvašením v láhvi s následným ležením na kvasnicích po dobu až 60 měsíců. Kromě tradičních odrůd Chardonnay, Pinot noir a Pinot meunier jsou používány i další odrůdy.

Ceníme si zejména:
I. Ryzlinků rýnských jako královské odrůdy světové úrovně typické pro Slovácku vinařskou podoblast a schopné uspět na světových výstavách.
II. Ryzlinků vlašských ve více šaržích jako národního pokladu moravského vinařství.
III. Burgundských odrůd jako světové klasiky (Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir) s úspěchy na mezinárodních výstavách.
IV. Červených rezerv reprezentujících moravské červené víno světové úrovně vyrobené z tradičních moravských odrůd (André, Frankovka, Neronet, Svatovavřinecké) a z tradičních cabernetových odrůd (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc).
V. Kříženců Ryzlinku rýnského v jeho aromatičtějším provedení (Aurelius, Kerner, Scheurebe), které daly svá první vína v ročníku 2023.
VI. Moravského muškátu v jeho čisté podobě, elegantní svěží Müllerky a neutrálního Neuburského, které je čím dál vzácnější.
VII. Sektů vyráběných tradiční metodou kvašením v láhvi, které snesou srovnání se světovou špičkou v této oblasti.


B\V vinařství v Miloticích – degustační prostory.



B\V vinařství v Miloticích – gastronomická akce: Avokádo a losos v párování s vínem Rulandské modré klaret 2023.


B\V vinařství v Miloticích – gastronomická akce:
ASIA FUSION A MODRÉ ODRŮDY. Na fotografii tataki z tuňáka v párování s vínem Pinot noir rosé oak 2019.

Účast a ocenění v hlavních vinařských soutěžích

B\V vinařství se účastní mezinárodních soutěží, kde získalo nejedno významné ocenění. Vybrat deset nejvýznamnějších ocenění bylo opravdu těžké:

Ryzlink rýnský pozdní sběr 2013, č.š. 1315
SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2014 – NEJLEPŠÍ BÍLÉ VÍNO SOUTĚŽE – 90 bodů
MUNDUS vini 2020 – SPECIÁLNÍ CENA – NEJLEPŠÍ VÍNO Z ČR

Ryzlink rýnský pozdní sběr 2015, č.š. 1505
BEST OF RIESLING MEININGER 2021 – MEDAILE 92 + 3. místo celkově v kategotii suchých vín

Pinot noir výběr z hroznů 2015 Reserva č.š. 1535
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2022 –
VELKÁ ZLATÁ MEDAILE MUNDUS vini 2021 – ZLATÁ MEDAILE – BEST OF CZ

Hibernal výběr z hroznů 2015, č.š. 1530
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2020 –
VELKÁ ZLATÁ MEDAILE, CHAMPION BÍLÝCH VÍN

Chardonnay pozdní sběr 2017 Reserva č.š. 1722
LE MONDIAL DES VINS BLANC STRASBOURG 2020 –
VELKÁ ZLATÁ MEDAILE – LE PRIX VINOFED,
TROPHÉES VINS SECS
VINOFED 2020 – Speciální ocenění federace – 11 nejlepších suchých vín ze soutěží pořádaných federací

Müller Thurgau pozdní sběr 2018, č.š. 1810
SAN FRANCISCO WINE COMPETETION 2019 –
CHAMPION KATEGORIE OSTATNÍCH BÍLÝCH ODRŮD

Ryzlink vlašský pozdní sběr 2018 Reserva č.š. 1835
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2021 –
VELKÁ ZLATÁ MEDAILE, CHAMPION BÍLÝCH VÍN

Chardonnay pozdní sběr 2018 Reserva č.š. 1837
BACCHUS MADRID 2023 – VELKÁ ZLATÁ MEDAILE
LE MONDIAL DES VINS BLANC STRASBOURG 2023 –
VELKÁ ZLATÁ MEDAILE – LE PRIX VINOFED,
TROPHÉES VINS SECS

Chardonnay pozdní sběr 2018 Reserva barrique č.š. 1858
CHARDONNAY DU MONDE 2022 – ZLATÁ MEDAILE
A 5. MÍSTO V TOP 10
LE MONDIAL DES VINS BLANC STRASBOURG 2023 –
VELKÁ ZLATÁ MEDAILE

Ryzlink rýnský pozdní sběr 2019 č.š. 1907
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2023 –
VELKÁ ZLATÁ MEDAILE
BEST OF RIESLING MEININGER 2023 – 92 BODŮ

Soutěž Bacchus International Wine Competition, pořádaná pod patronací International Organisation of Vine and Wine (OIV) a World Federation of Major International Wines and Spirits Competitions (VINOFED), se řadí mezi vůbec nejvýznamnější vinařské soutěž v rámci celého světa. B\V vinařství si z této prestižní soutěže odneslo v roce 2023 titul nejlepší enolog tichých vín, kdy bylo osloveno 89 degustátorů z celého světa, aby v přísné slepé degustaci hodnotilo 1 728 vzorků ze 17 zemí.
Hlavní enolog, Jiří Toman,
získal toto ocenění
již podruhé.



Řada vín RESERVA.



Standardní řada vín.

Prameny a literatura

Bočková, Miroslava – Selucká, Veronika et alii (2003): *Milotice 1341–1945*. Milotice: Obec Milotice.
Lunga, Václav (2017): *Zámek Milotice*. Kroměříž: Národní památkový ústav.
Moravský zemský archiv, fond F73, inv. č. 244, sig. H-1/9, kart. 5, f. 3–11.
Moravský zemský archiv, fond F73, inv. č. 244, sig. H-1/9, kart. 5, f. 8–9.
Moravský zemský archiv, fond F73, inv. č. 350, sig. U-1/9, kart. 145, f. 1–20.
Šťastný, Václav (1999): Větrný mlýn v Miloticích. *Malovaný kraj*, č. 1.

Linky/odkazy na stránky vinařství

www.bvvinarstvi.cz
Facebook: vinarstviBV
Instagram: bvvinarstvi

Adresa vinařství

B\V vinařství a.s., U Statku 631,
696 05 Milotice (provozovna)
B\V vinařství a.s., Vítězná 718,
696 02 Ratíškovice (sídlo)

Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž, s.r.o.
Kroměříž, okres Kroměříž, Zlínský kraj

Švabinský, Kryl a víno
Ježíš pro nás zemřel na kříži,
jeho oběť připomínáme eucharistií,
často při ní figuruje mešní víno školené v Kroměříži.
Max Švabinský a Karel Kryl, geniální rodáci z Kroměříže,
také díky vínu ocitali se invenci a Boží Trojici mnohem blíže.
Max Švabinský údajně denně vypil až pět litrů bílého či červeného,
ale jako rodák z „moravských Athén“ po řeckém způsobu vodou ředěného,
šlo mu k duhu, u malířského stojanu bychom ho zastihli ještě devětadevadesátiletého.

---

eucharistie (z řeckého *eucharistía*, „díkůvzdání, vzdávání díků, vděčnost“ z *eu-*, „dobrý, příznivý“ a *charízomai*, „prokazuji milost, zavděčuji se“ od *cháris*, „milost, dík“), hlavní část křesťanské mše, je spjatá se symbolickou proměnou chleba a (mešního) vína a jeho požitím. Slaví se na památku Poslední večeře Ježíše Krista s apoštoly. Mešní víno je při eucharistii užíváno křesťanskými církvemi jako svátostná materie (transsubstanciace v Kristovu krev).
mešní víno, víno vyrobené pro liturgické potřeby podle interních předpisů jednotlivých církví; platný vinařský zákon nijak výrobu mešního vína neupravuje. Například římskokatolická církev používá z praktických důvodů nejčastěji bílé víno, pravoslavné církve používají symbolické červené. Musí být ale vyrobeno pouze z hroznů, bez dalších příměsí a přidaného cukru, vinohrad poskytující úrodu nesmí být chemicky ošetřován (jde o přírodní a ekologicky pěstované víno). Dříve bylo vyráběno výhradně v klášterech, dnes je produkují i soukromé společnosti. Církev si pro udělení souhlasu s označením produktu za mešní víno vymiňuje podmínku, že nesmí mít pochybnosti o tom, zda výrobce bezpodmínečně a soustavně dodržuje správný výrobní postup. Mešní vína jsou vždy vína s přívlastkem, tedy kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové i slámové víno. Mešní vína mohou být bílá, růžová i červená. Obsah alkoholu v nich není regulován, vždy však musí jít o alkohol, který vznikl zkvašením cukru obsaženého přímo ve zralých hroznech, vína se nesmí doslazovat. Definitivně se mešním vínem stává víno až slavnostním požehnáním.

Dějiny a současnost vinařství



Městský znak Kroměříže se stylizovanými arcibiskupskými a vinařskými atributy.

Dějiny a současnost kroměřížského vinohradnictví a vinařství jsou úzce spjaty s minulostí a současností města Kroměříže, o čemž svědčí i nový městský znak ozdobený vinařskými atributy. Kroměříž leží na řece Moravě při jižním konci Hornomoravského úvalu a zároveň v jižním cípu úrodné Hané. Žije zde přibližně 28 tisíc obyvatel a je tak po Zlínu druhým největším městem Zlínského kraje. V roce 1997 byla Kroměříž vyhlášena nejkrásnějším historickým městem České republiky a o rok později byl zdejší Arcibiskupský zámek spolu s Květnou a Podzámeckou zahradou a monumentálními vinnými sklepy zapsán na listinu světového kulturního dědictví UNESCO.
Z těchto důvodů bývá město také nazýváno „Hanácké Athény“.
Základním mezníkem se stal rok 1110, kdy olomoucký biskup Jan II. (zemřel 1126) zakoupil původně trhovou obec Kroměříž od olomouckého přemyslovského vládce Oty II. Olomouckého (1085–1126), zvaného Černý. Od té doby nastal rozvoj obce pod přímým vlivem olomouckých biskupů. Obec dovedl k velikosti olomoucký biskup Bruno ze Schauenburku (kolem 1205–1281), povýšil Kroměříž na město a na místě dnešního Arcibiskupského zámku vybudoval raně gotický hrad. Město obehnal hradbami a založil chrám svatého Mořice, ve kterém je i pochován. V roce 1266 nechal vysázet révu a vyhloubit základy vinných sklepů; po templářských sklepích v Čejkovicích (nejstarší zmínka je z roku 1248) jsou druhé nejstarší v českých zemích. Později byly sklepy dále rozšiřovány. Brunovi následovníci v Kroměříži vybudovali reprezentativní letní sídlo, přemístili sem část správy diecéze a zasloužili se o rozvíjení zdejšího vinohradnictví. V roce 1345 získalo kroměřížské vinařství rozhodnutím tehdejšího moravského markraběte Karla I. (pozdější král a císař Karel IV.) jako jediné ve střední Evropě výsadu vyrábět mešní víno podle vatikánského standardu. V období před druhou světovou válkou byl ředitelem Vinařského družstva Unitas (tehdejší název arcibiskupských sklepů) páter Alois Šebela (1880–1942). Arcibiskupské vinné sklepy v Kroměříži jsou součástí národní kulturní památky arcibiskupského zámeckého areálu v Kroměříži. Dnes je dědicem těchto hlubokých tradic společnost Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž, které se snaží svou činností navázat na velkolepý odkaz předků při výrobě mešních i nemešních vín.



Bruno ze Schauenburku (kolem 1205–1281), portrét v kronice *Zrcadlo slavného Markrabství moravského* (1593) polského a českého historika a spisovatele Bartoloměje Paprockého z Hlohol a Paprocké Vůle (1540/1543–1614); spis vznikl v době jeho pobytu v Kroměříži v letech 1589–1598.



Karel I. (pozdější císař Karel IV.) jako moravský markrabě, přelom 14. a 15. století, iluminace, pergamen, *Gelnhausenův kodex*, jeho autorem je právník, písař a notář Jan z Gelhausenu (činný ve druhé polovině 14. a na začátku 15. století). Latinský rukopis představující jihlavskou právní knihu obsahuje městské a horní právo; u každého městského privilegia je iluminace (iluminátor je neznámý) zobrazující panovníka, který toto privilegium vydal (Přemysl Otakar II., Jan Lucemburský, Karel I., Jošt Moravský ad.).



Sídlo společnosti
Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž
(Kroměříž, Na Kopečku 1487).

Vinice a víno

V současnosti společnost Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž vlastní 12,5 hektaru vinic v Hluku a na Velehradě, které náleží do vinařské oblasti Morava, podoblasti slovácké.

Vinice v Hluku o rozloze 6,5 hektaru byly vysazeny v letech 1997, 1998 a 2003 ve viniční trati Husí hora. Trať se nachází na jihozápadě obce v nadmořské výšce 220 až 250 m n. m. na svazích s jižní a jihovýchodní orientací. Půda je kamenitá, sprašovitá hnědozem a podloží tvoří dílčí bělokarpatská jednotka magurského flyše, vápence, slíny a jílovce hluckých vrstev s vápencovými sedimenty z období křídy. Východní okraj trati je přírodní památkou, jelikož se v současnosti jedná o poslední zachovaný povrchový výchoz hluckých vrstev, nejstaršího sedimentu bělokarpatské jednotky, která se nachází na jihozápadě obce. Odrůdová skladba obsahuje Rulandské šedé, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Cabernet Moravia, Svatovavřinecké a Modrý Portugal.

Na Velehradě byla nová vinice vysazena v roce 2019 ve viniční trati Chmelnice o celkové rozloze 6 hektarů. Trať je exponována od jihovýchodu přes jih až k jihozápadu. Daří se zde odrůdám Pálava, Tramín červený, Sauvignon, Chardonnay či Hibernal.

Réva je pěstována podle pravidel integrované produkce, která zajišťuje zachovávání přirozeného ekosystému.

Hrozny na výrobu mešních vín zrají v arcibiskupských vinicích, jejich část pak pochází od dlouholetých smluvních partnerů. Vinice jsou pravidelně kontrolovány, aby bylo zaručeno, že pro výrobu vína budou použity jen vyzrálé a zdravé hrozny. Mešní víno je čistě přírodní, neobsahuje žádné chemické přísady, jako jsou aromatické látky či barviva. Je zakázáno mošty i víno přislazovat, proto se hrozny sklízí při technologické zralosti, to znamená 20° a více cukernatosti moštu. Jako antioxidant je povoleno použít oxid siřičitý.

Vinařství Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž nabízí mešní i nemešní vína v několika řadách a speciálních kolekcích tvořených tichými, šumivými i perlivými víny:

Řadu *Classic Collection* tvoří kvalitní tichá mešní i nemešní vína, moravská zemská vína – bílá, červená i rosé v čirých lahvích Burgunder Caracte se šroubovým uzávěrem.

Řadu *Selective Collection* tvoří kvalitní tichá mešní i nemešní vína, moravská zemská vína i vína s přívlastkem – bílá, červená i rosé v lahvích Burgunder Caracte v odstínu Uvag se šroubovým uzávěrem i korkem.



Znak města Hluku (okres Uherské Hradiště); tvoří jej vinařské motivy.







Vinice ve viniční trati Husí hora v Hluku (okres Uherské Hradiště).
Foto © Klára Stojaníková.

Řadu *Exclusive Collection* tvoří ta nejkvalitnější tichá mešní přírodní vína s přívlastkem – bílá, červená i rosé v lahvích Burgunder Exlusiv s korkem.

Řadu *Special & Jubilee Collection* tvoří tichá vína nejvyšší kvality názvem spojená s významnou událostí nebo postavou.

Řadu *Sparkling wine* tvoří šumivá i perlivá vína. Kromě těchto řad vinařství čas od času vytváří originální kolekce (například „Naši svatí“) spjaté s významnými církevními a historickými osobnostmi (sv. Ludmila, sv. Václav, sv. Jan Nepomucký, olomoucký arcibiskup Rudolf Jan ad.). Lahve zdobí umělecké etikety s portrétem dané osobnosti.

Arcibiskupské vinné sklepy

Arcibiskupské vinné sklepy, dosahující hloubky 6,5 metru, jsou součástí podzemí arcibiskupského zámeckého areálu. Zaujímají celkovou plochu 1 030 m^2 a dělí se na horní a dolní sklep. Horní sklep byl vybudován při barokní přestavbě, v dolním sklepě se nachází nejstarší část, neboť se jedná o pozůstatky původní gotické tvrze. S celoročními stálými teplotami jsou zde velmi vhodné podmínky pro výrobu a zrání ryze mešních vín. Vína zrají v dubových sudech různé velikosti, z nichž největší pojme 19 280 litrů, nejstarší sud je z roku 1805. Oba sudy se v současné době však už nepoužívají.

Stránky vinařství

www.arcibiskupskevino.cz

Adresa vinařství

Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž, s.r.o.,
Na Kopečku 1487/10,
767 01 Kroměříž



Velehrad (okres Uherské Hradiště) z ptačí perspektivy; ústřední bod představuje Bazilika Nanebevzetí Panny Marie a svatého Cyrila a Metoděje, viniční trať Chmelnice, kterou obhospodařuje společnost Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž, se nachází na katastru obce.



Irsai Oliver 2022 (Classic Collection), víno zlatozelené barvy, ve vůni typické muškátové tóny s nádechem ananasu, ovocnost v chuti je umocněna jemným zbytkovým cukrem a díky celkové lehkosti je vhodné ke každé příležitosti.

Cabernet Blanc 2022 (řada Exclusive Collection), víno zlatavé barvy se zelenými odlesky, vůně je výrazná, připomínající angrešt s příjemným herbálním „cabernetovým“ podtónem, chuť je plná, harmonická s velmi příjemnou osvěžující kyselinkou.

Biskup Bruno (řada Special & Jubilee Collection), víno nazvané po legendárním zakladateli města Kroměříže a vinných sklepů, představuje elegantní spojení dvou tradičních odrůd – Rulandské šedé dává vínu tělo a ovocnost typickou pro pinoty, k němu skvěle ladí Tramín červený, který doplňuje víno přirozenou sladkostí a díky kryomaceraci i velmi specifickým aroma bylinných a květinových tónů.

Rudolf Jan (kolekce „Naši svatí“), cuvée, moravské zemské víno, mešní víno; jubilejní edice vína k 200. výročí zvolení Rudolfa Jana arcibiskupem olomouckým.





Arcibiskupské vinné sklepy v Kroměříži v ulici Na Kopečku 1487 jsou součástí národní kulturní památky arcibiskupského zámeckého areálu v Kroměříži. Veškerá produkce zdejších vín je více než 750 let pod církevní kontrolou. Foto © Ludvík Danek & Ludwig Dalen Abride Events s.r.o.



Tým společnosti Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž.

Modré vinařství s.r.o.

Mutěnice, okres Hodonín, Jihomoravský kraj

Dva bratři
nejsou Kokoschkovi Die träumenden Knaben,
kteří jen platonicky sní, až své touhy přivedou na buben,
ale příkrou Dubňanskou horu zdolají a obdělají až po samý hřeben…

Die träumenden Knaben (Snící chlapci, 1908), název prvního grafického a literárního projevu rakouského malíře, grafika, scénického výtvarníka, básníka a dramatika, předního představitele expresionismu Oskara Kokoschky (1886–1980), jehož prostřednictvím vyjádřil svou platonickou a nenaplněnou lásku. (Studijní pobyt u Oskara Kokoschky absolvoval výtvarník Adolf Vondra, který se podílel na výzdobě Modrého vinařství.) Později se pro Kokoschku stala „osudovou ženou" Alma Mahlerová, obletovaná múza společenských salonů, vdova po řediteli vídeňské Státní opery, geniálním hudebním skladateli Gustavu Mahlerovi. Odezvu v Kokoschkově díle nalezl nejen milostný vztah k Almě, jak ho umělec zvěčnil v *Bouři* (1914), ale i zranění a zhroucení lásky, s nímž se dlouho nedokázal vyrovnat. Motiv zmařeného dětského života (*Alma s dítětem a smrt*, 1913) odkazuje na potrat, který Alma podstoupila, když s Kokoschkou otěhotněla; z téhož roku pochází kresba *Alma souká Kokoschkova střeva* (1913). V roce 1915 Kokoschka odešel jako dobrovolník do první světové války na ruskou frontu, z níž se vrátil s těžkým zraněním, vyčerpaný a poznamenaný na těle i na duchu. Alma ho odmítla navštívit a provdala se za německého architekta Waltera Gropia. Kokoschka si nechal zhotovit do detailu věrný model své ztracené lásky, oblečený do drahých šatů, a s touto loutkou v životní velikosti vyjížděl ve fiakru, do opery a opatřil jí také komornou. Svou umělou ženu mnohokrát namaloval (nejznámější je obraz *Žena v modrém*, 1919) a poslední z děl s tímto námětem *Autoportrét s loutkou* (1920/1921) sugeruje už rezignaci, jako by umělcovo hledání útěchy ve fetiši dospělo k deziluzi. Kokoschkova hadrová figurína skončila v odpadcích: po jedné bouřlivé oslavě jí na zahradě usekl hlavu a rozbil o ni láhev červeného vína, až vzbudil pozornost drážďanské policie, která váženého profesora Výtvarné akademie málem podezírala z vraždy.



Bratři Marian a Libor Čížkovi, tvůrci a majitelé Modrého vinařství.



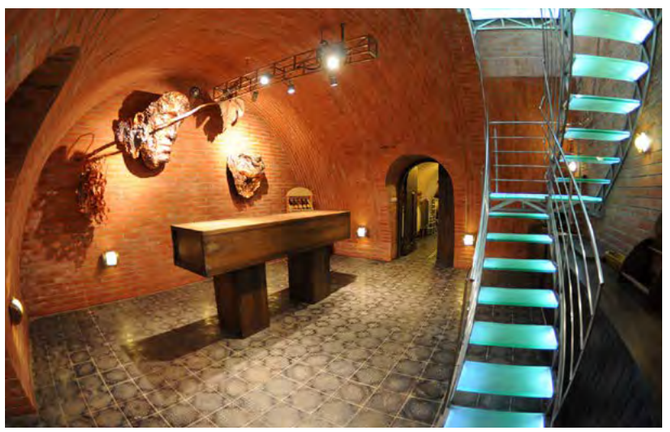
Modré vinařství s bílou fasádou (ve štítu portrét boha vína Dionýsa), modrobílou oblohou a „motýlí zahradou".



Vstupní masivní dřevěné dvoukřídlé dveře opatřené uměleckým kováním (detail).



Výrobní prostory Modrého vinařství.



Degustační prostory Modrého vinařství.

Modrobílý svět

Modré vinařství… Pokud někdo očekává malebný sklípek s modro-bílou omítkou a vinaře v tradičním moravském kroji s „koštýřem" ruce, bude asi trochu překvapen. To ovšem neznamená, že jihomoravské kořeny v tomto vinařství nenalezne. Právě naopak.

V čele vinařství stojí bok po boku dva bratři – Marian a Libor Čížkovi. Společně v roce 2008 položili základy rodinného Modrého vinařství, které moderním způsobem navazuje na tradiční výrobu vína dědící se v rodině již po generace. Pro bratry se stalo víno životním posláním, jejich nasazení a přímost v kombinaci s neumdlévající touhou posouvat hranice moderního vinaření je příkladná.

Každým kouskem jejich Modrého světa se prolíná ryzí láska k životu a umění. To se odráží ve všem, co dělají, skrze tři principy:

Snoubení vína s uměním
Kvalita nad kvantitu
Respekt k přírodě

Jedním z poznávacích znamení Modrého vinařství jsou etikety na vinných lahvích. Právě rafinované kresby s expresionistickým vyzněním jsou unikátním prvkem, který dává lahvím Modrého vinařství vizuálně vyniknout. Autorem motivů je známý malíř, ilustrátor a scénograf Adolf Vondra (narozen 1932). Studoval na Střední průmyslové škole keramické v Bechyni a na Akademii výtvarných umění v Praze u Vladimíra Sychry, studijně pobýval v Salcburku u Oskara Kokoschky. Ve volné tvorbě se věnoval figurální malbě, kresbě a ilustraci, navrhl výzdobu kulturního domu v Děčíně a Městského divadla v Novém Boru. Pro divadelní hry vytvářel scénické návrhy, ilustroval knihy. Byl členem Skupiny 58 a od roku 1991 také Spolku výtvarných umělců Mánes. Jeho práce jsou zastoupeny například ve sbírkách Alšovy jihočeské galerie v Hluboké nad Vltavou, Památníku národního písemnictví v Praze nebo Galerie výtvarného umění v Náchodě.

Propojení vína s uměním ovšem nekončí u grafiky etiket, ale prostupuje i dalšími oblastmi. Umělecké motivy se objevují také v prostorách samotného vinařství, které nalezneme v nenápadné slepé uličce na úpatí viniční trati s názvem Mutěnská hora. Stavba osloví svými čistými liniemi a bílou fasádou. Z vršku štítové stěny zhlíží busta řeckého boha vína, veselí, úrody a plodnosti Dionýsa/Bakcha (2010) z ateliéru akademického sochaře Josefa Klimeše (15. 1. 1928, Měřín – 12. 1. 2018 Praha), rodáka z Vysočiny. Spolu s Adolfem Vondrou byl členem Spolku výtvarných umělců Mánes a za svůj život vytvořil nespočet významných uměleckých děl, za něž získal mnoho tuzemských i zahraničních ocenění.

Vstupu do srdce vinařství dominují masivní dřevěné dvoukřídlé dveře s ručně vyrobeným kováním a při bližším pohledu neuniknou propra-

cované detaily ze skla. Tato dominanta jako by symbolizovala vstup do tajů kouzelného Modrého světa. Nejdříve vstoupíme do technologické části vinařství, na kterou navazuje degustační místnost ve stylu částečné rotundy, což je vlastní centrum budovy. Návštěvníka osloví několika důležitými artefakty, působivá je zejména Klimešova měděná plastika Dionýsa/Bakcha pozorujícího dva milence.

Schodiště z nerezu a skla nás převede z degustovny do hlavních společenských prostor, v nichž hřejivý pocit z uměleckého prostředí nezmizí. Už cestou po schodišti lze zahlédnout jeden ze dvou obrazů akademického malíře Adolfa Vondry. Ve společenské místnosti pak spatříme obě expresionisticky laděná díla – monumentální malbu na skle nazvanou *Oslava života* (2010) a obraz *Cyklus ženy* (2015); zaujmou snad každého a mohou se stát tématy k celovečernímu rozhovoru či snění u sklenice dobrého vína.

Modré vinařství poskytuje zážitek nejen v interiéru. Chvíle relaxace dává květinová zahrada, kterou sami návštěvníci pojmenovali „motýlí“ a zastřešená terasa s výhledem na vlastní vinici Pálavy. Dalším výjimečným místem je altán mezi vinicemi, k němuž se dostaneme procházkou přímo vinicí na Mutěnské hoře v areálu vinařství. Odměnou je výhled na celou obec Mutěnice, který je okouzlující zejména na sklonku dne při západu slunce.





Degustační prostory vinařství vyzdobené plastikou boha Dionýsa (2010) od sochaře Josefa Klimeše; bůh vína zpoza révy voyeursky sleduje milenecký pár, jistě by se rád zúčastnil i vlastní degustace.

Vinice

Vinice Modrého vinařství se rozkládají ve dvou lokalitách: Mutěnská hora a Dubňanská hora, s nadmořskou výškou 200–225 m n. m. Viniční trať Mutěnská hora, položená na jižním svahu, se nachází přímo nad lokalitou vinných sklepů. Velká členitost a poměrně příkré svahy (svažitost 5–16 %) činí některé z vinic v této oblasti jen obtížně přístupné, proto jejich obdělávání vyžaduje velké množství ruční práce. Půda je písčitohlinitá s příměsí jílu z období čtvrtohor.

Ve vlastních vinicích o přibližné rozloze čtyř hektarů pěstuje vinařství několik odrůd; mezi nejvýznamnější patří Ryzlink rýnský, Tramín červený, Hibernal, Pálava a Rulandské šedé. Modré vinařství dlouhodobě také spolupracuje s jedním z lokálních vinohradníků a doplňuje tak sortiment vlastních surovin. Při obdělávání vinic se používá moderní mechanizace v kombinaci s ruční prací. Zejména ruční sběry hroznů jsou oblíbené i pro svůj společenský rozměr – setkání rodiny, přátel a kamarádů.

Vinařství se zaměřuje pouze na výrobu lahvových přívlastkových vín. Sudová vína, burčáky a svatomartinská vína v sortimentu nenalezneme. Vína jsou tvořena moderní cestou a každé z nich se bratři vždy snaží takzvaně „vymazlit“.

Víno

Nabídka vín se dělí do čtyř řad:

Art

Art Modré vinařství prostě baví! Hlavním výstupem produkce jsou takzvaná freshová vína s nízkým obsahem alkoholu. Na své si přijde opravdu každý, jelikož tato kategorie nabízí vše od suchých vín až po sladká, od bílých, přes růžová, klarety až k červeným vínům.

Natur

Dřevo, integrita, ruční práce – to jsou pouze příklady slov, která rezonují po ochutnání této exkluzivní řady vín. Pečeť vyražená do voskového uzávěru, jedinečné číslo každé lahve i originální dárkové balení dokazují, že každá láhev projde lidskou rukou dokonce několikrát.

Frizzante

Nejde o typické šampaňské, ale o osvěžující jemně perlivá vína. Frizzante je skvělým společníkem nejen v horkém létě na terase, ale i ve zbývajících ročních obdobích.

Trojka na slámě

Slámové víno je se svým zbytkovým cukrem v minimálním množství 100 g/l pomyslnou třešničkou na dortu nabídky vín Modrého vinařství. Trojka na slámě se skládá ze tří druhů odrůd, jejichž hrozny se při sběru ukládají do bedýnek vystlaných slámou. Po šestiměsíčním vysychání se bobule vylisují a po následném školení se stáčí do lahví.



Adolf Vondra, *Oslava života*, 2010, kombinovaná technika, sklo, 240 × 300 cm, společenské prostory Modrého vinařství.





Adolf Vondra, *Oslava života*, detaily.



Adolf Vondra, *Cyklus ženy,* 2015, triptych, kombinovaná technika, plátno, 150 × 400 cm, společenské prostory Modrého vinařství. Vondrův triptych možná u leckoho nejen monumentálními rozměry, ale především existenciálním obsahem vyvolá asociace na obraz *Zahrada pozemských rozkoší* raně renesančního nizozemského VELMISTRA Hieronyma Bosche (asi 1450–1516). Surrealisticky a expresionisticky vypjaté erotické scény, jaké vidíme na Vondrově a Boschově triptychu, nepochybně v něžně etické „motýlí zahradě" Modrého vinařství nespatříme; zde si voyeurský Dionýsos z degustovny „na své nepřijde".

Filozofie

Modré vinařství si velmi zakládá na propojení se svými koncovými zákazníky, což se odráží i ve stylu prodeje. Pokud bychom hledali etiketu Modrého vinařství v regálech vinoték nebo supermarketů, hledali bychom marně. Kromě návštěvy vinařství můžeme však ochutnat a zakoupit vína ve všech regionech České republiky v rámci vinných festivalů, soukromých degustací a ve vybraných restauracích. Vlastní e-shop a rozvoz po celé České republice je pro vinařství nedílnou součástí.

Autentická blízkost zákazníkům je pro bratry Čížkovi klíčová. Sami se osobně účastní vinařských akcí a sdílí momenty ze zákulisí života ve vinařství. Využívání sociálních sítí pro stálé spojení se svými přáteli a zákazníky je pro ně samozřejmostí.

Stránky vinařství

https://modrevinarstvi.cz/
https://www.facebook.com/ModreVinarstvi
https://www.instagram.com/modre_vinarstvi/

Adresa vinařství

Modré vinařství s.r.o.,
Pelcova 1292,
696 11 Mutěnice



Viniční trať Dubňanská hora v Mutěnicích (okres Hodonín), Slovácká vinařská podoblast.



Hieronymus Bosch, *Zahrada pozemských rozkoší*, 1503–1504, olej, dřevěná deska, 220 × 389 cm, Museo del Prado, Madrid, Španělsko. Na levém vnitřním bočním křídle *Pozemský ráj* je zobrazeno Stvoření Evy a na pravém vnitřním bočním křídle *Peklo*, krutě trestající smyslové rozkoše. Noční krajině vévodí stromové monstrum, jehož kmeny plují na lodkách po inkoustové hladině. Jeho tělo tvoří rozpuklá vejcovitá skořápka, jež slouží jako přístřeší krčmy, do níž návštěvníci stoupají po žebříku vztyčeném z vody. Střední část triptychu zobrazuje líbeznou zahradu jako nekontrolovatelnou touhu kardinálního hříchu chlípnosti, zaplněnou květinami, zvířaty a nahými ženami a muži. Ti se projíždějí a vznášejí k nebi na zvířatech, ochutnávají vábné plody, dovádějí ve vodním prameni a oddávají se erotickým a prostopášným radovánkám. Někteří z milenců jsou zobrazeni ve škebli (symbol cizoložství a bezvěrectví) a imaginární, skleněné a průhledné bublině. Zobrazené ovoce, jako jahody, třešně, trsy hroznů, červené a černé maliny (ostružiny), vyjadřuje tělesný chtíč a požitek. Španělé nazvali Boschův obraz *Zahradou s jahodami*, neboť jahody představují afrodiziakum a symbolizují prchavost smyslové rozkoše a citového vzplanutí. Nizozemský kunsthistorik Dirk Bax v díle *Beschrijving en poging tot verklaring van het tuin der onkuisheiddrieluik van Jeroen Bosch: gevolgd door kritiek op Fraenger* (1956) jednotlivé ikonografické motivy interpretuje jako metafory pohlavních údů (ovocné plody, ryba) a pohlavního aktu (trhání ovoce nebo květin, jízda na zvířatech). Podle Baxe lze v těchto motivech nalézt souvislosti s příslovími a slovními hříčkami ve staré holandštině. Prostupnost kulturních prvků a komplexů dokládá na obraze zobrazený loštický pohár české provenience, jenž představuje významný středoevropský obchodní artikl v období 15. století (tyto poháry nepochybně sloužily i k pití vína). Zahrada byla vždy považována za symbol svobody a vytvářela tak prostředí vhodné pro milování. Vysvobozující se duši z těla dosvědčuje zobrazený stehlík. Naopak sova zasazená v obraze může vypovídat o postupně se prohlubujícím propadnutí temnotě, předzvěsti pekla a šílenství, odehrávajícího se počínání aktérů střední části triptychu.







Láhve vína řady Art s uměleckými etiketami vycházejícími z díla malíře Adolfa Vondry.



Láhve a obaly vína řady Natur s uměleckými etiketami vycházejícími z díla malíře Adolfa Vondry.



Znak Modrého vinařství na uzávěru láhve.

ZNOVÍN

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Šatov, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Korvín a Znovín

Ač Maďar a vlastenec nejraději mám šobeskou triádu –
Ryzlink rýnsky, Ryzlink vlašský a Rulandske bílé z vinařství Znovín,
dobře chutnají a pomáhají zvládat obtížnou uherskou i českou královládu –
nejmocnější středoevropský panovník, král uherský a český Matyáš Korvín.

Matyáš Korvín (1440–1490), uherský král (od roku 1458), český král (od roku 1469), původně z uherského šlechtického rodu. V roce 1468 zahájil válku proti Jiřímu z Poděbrad, jehož papež prohlásil za sesazeného z trůnu. Jako renesanční vládce podporoval vědy a umění; střediskem byl jeho dvůr v Budíně.



Ing. Pavel Vajčner.

ZNOVÍN ZNOJMO ZNOVÍN

Staré a nové logo společnosti Znovín Znojmo, a.s.

Dějiny a současnost

Společnost ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., se řadí mezi naše přední výrobce vína a pěstitele révy vinné. Toto postavení si cílevědomě buduje od 4. května 1992, kdy byl Znovín založen. Více než třicetiletý příběh vinařství je zároveň životním příběhem Ing. Pavla Vajčnera.

Pavel Vajčner se narodil 14. 12. 1956 ve Znojmě, kde také v letech 1972–1976 vystudoval Střední zemědělskou technickou školu. Jeho otec, rodák a vlastník malého vinohradu ve Strážnici, se stal po přestěhování do pohraničního Šatova (1949) vedoucím výroby v nově založených Moravských vinařských závodech, závodě Znojmo. Rodinná tradice jej ovlivnila natolik, že se rozhodl studovat obor vinařství tehdy na Vysoké škole zemědělské v Brně (dnes Mendelově univerzitě), a to na zahradnické katedře se sídlem v Lednici (1976–1981). Dnes se na vzdělávání v oboru vinařství zaměřují studijní programy na Ústavu vinohradnictví a vinařství v rámci Zahradnické fakulty (v Lednici) brněnské Mendelovy univerzity. Inspirativní byla pro něj výuka našeho významného enologa prof. Ing. Viléma Krause, CSc., jednoho ze světově uznávaných odborníků v oboru vinohradnictví a vinařství. Pavel Vajčner po úspěšném absolvování vysokoškolských studií pracoval deset let (1981–1991) jako technolog a agronom v Moravských vinařských závodech. Zde spolupracoval s řadou odborníků, významných moravských vinohradníků a vinařů, například s J. Černým, prvorepublikovým vinařským inspektorem, nebo s Janem Hubatkou. Po založení akciové společnosti Znovín Znojmo se sídlem v Šatově se stal jeho úspěšným dlouholetým ředitelem pod dobu tří decennií (1991–30. 6. 2022). Vychoval zde mnohé odborníky, mimo jiné také Ing. Karla Matulu, svého nástupce na postu ředitele, ale také syna Martina, majitele ekologického (bio)vinařství v Hodonicích. Pavel Vajčner vždy zdůrazňoval, že „člověk sám nezmůže nic“. Vysoce si vždy cenil poctivé práce kolegů Jaroslava Hlaváče, Jaroslava Chaloupeckého, Jaroslava Opatřila a Antonína Zatloukala.

Vína výborných kvalit ze Znovínu Znojmo, a.s., se sídlem v Šatově získala mnoho ocenění na mezinárodních výstavách a soutěžích, což hovoří samo o sobě. Dělný kolektiv jím vytvořený a vedený udělal ze Znovínu Znojmo skutečný pojem jak u nás, tak na mezinárodním poli. Znovín Znojmo, a.s., obdržel díky jeho záslužné práci mnohá ocenění, příkladně Vinařství roku 2023.

Pavel Vajčner se dál vzdělával. Úspěšně složil senzorické zkoušky ONORM a ISO. Byl členem hodnoticích komisí mezinárodních i regionálních vinařských soutěží Valtické vinné trhy, Grand prix Vinex, Vinoforum, Víno & destiláty, Sauvignon forum, Winefest, Znojemská galerie veltlínů a dalších. Po pádu železné opony navázal potřebné pracovní kontakty v zahraničí. Zorganizoval v 90. letech 20. století export vína například do klubu Sunday Times Wine Club v Londýně. Inspiroval se zde vinařským marketingem a osvědčenými propagačními vinařskými aktivi-



Část mapového listu č. 109 z I. vojenského mapování (tzv. josefského) z let 1764–1768 a 1780–1783 (rektifikace) v měřítku 1: 28 800; zde se již nachází v letech 1764–1768 označení: „Schobes B.“ (Berg). © 1st (2nd) Military Survey, Section No. 109, Austrian State Archive/Military Archive, Vienna.

tami včetně vinařské turistiky, které zavedl do praxe („putování po vinicích“ a „putování po sklepích“) s cílem jak ochutnávky vín ve stáncích na vinicích Šobes u Podmolí, Peklo v Šatově, Staré vinice v Havraníkách, v Malovaném sklepě v Šatově, tak s poznáním krásy přírody nebo historických pamětihodností jihu Znojemska. Původ Vajčnerovy rodiny ve Strážnici ovlivnil jeho lásku k folklóru moravského Slovácka. Cimbálové muziky proto často doprovázejí veřejné akce společnosti Znovín.

Zavedl řadu vín Terroir Club, ovlivněnou půdními profily a přírodou významných viničních tratí, nebo myšlenku privátních boxů ve vinných sklepech společnosti.

Pavel Vajčner je vskutku renesanční osobnost. V sálech bývalého premonstrátského kláštera ve Znojmě-Louce založil galerii s díly předních výtvarných umělců inspirovanými vinařstvím a vínem (galerie bývá s mírnou nadsázkou přezdívána „Znojemský Louvre“) a naučnou expozici bednářství a obecně vinohradnictví a vinařství.

Díky pracovitosti a daru vlídného jednání s lidmi rovněž významně rozšířil rozlohu vinic společnosti Znovín Znojmo o kvalitní vinice jak ve Znojemské vinařské podoblasti – například včetně světoznámé vinice v trati Šobes na území Národního parku Podyjí v katastru obce Podmolí, ve viničních tratích Dívčí vrch ve vinařských obcích Slupi a Strachoticích, v trati Fládnická u obce Hnanice, Na Vinici nedaleko sídla společnosti v Šatově, Staré vinice v katastru obce Havraníky, ve viniční trati Weinperky u Miroslavi nebo v přírodní rezervaci Na Kocourkách ve vinařských obcích Dobelice a Petrovice na Moravskokrumlovsku, tak ve Velkopavlovické vinařské podoblasti – například Na Výsluní v katastru města Hustopeče, Přední hory ve vinařské obci Nosislav a v dalších lokalitách. Neopomněl ani rozšíření a modernizaci výrobních kapacit a rovněž starobylých sklepů ke zrání vína včetně prodeje, jako uskutečnil v úchvatném historickém areálu bývalého kláštera ve Znojmě-Louce, který nechal postupně opravovat.

U Ing. Pavla Vajčnera platí dvojnásob, že vinohradnictví a zejména vinařství se pro něj stalo nikoliv zaměstnáním, ale posláním. Lze právem říct, že jeho jméno se zapsalo zlatým písmem do dějin vinohradnictví a především vinařství a rezonuje v oboru přinejmenším v evropském měřítku. Pavel Vajčner si zachoval jako výborný manager hodnotné lidské vlastnosti – smysl pro filantropii, opravdové přátelství a skromnost. Neváhal být vždy nápomocen jiným lidem.

V roce 2022 předal Ing. Pavel Vajčner ředitelskou štafetu svému žáku Ing. Karlu Matulovi. Poté bylo nahrazeno tradiční logo logem novým odpovídajícím moderním designerským trendům, ale vysoká úroveň vinařství pokračuje ve stopách Vajčnerových.

Ing. Pavlu Vajčnerovi byla udělena v roce 2023 Cena prof. Viléma Krause, CSc., pro významné vinařské osobnosti za celoživotní přínos pro obor vinohradnictví nebo vinařství. Obdržel ještě řadu dalších ocenění, mezi nimi Cenu města Znojma.



Šobes (Podmolí, okres Znojmo), unikátní, jedna z nejstarších a nejvíce na severozápad položených viničních tratí ve Znojemské vinařské podoblasti s vysoce ceněnými víny ovlivněnými specifickým mikroklimatem.
Letecká fotografie © Jaromír Kovárník.

Cíle a filozofie

Společnost Znovín Znojmo, a.s., je významným pěstitelem vinné révy ve vlastních vinohradech a výrobcem širokého sortimentu kvalitních vín rozmanitých odrůd a chutí, která uspokojí všechny typy zákazníků. Vinařství je zapojeno do apelačního systému VOC Znojmo, který představuje první VOC (**V**ína **O**riginální **C**ertifikace) v České republice (založen 2009). Pro značku je typický neustálý vývoj reagující na požadavky trhu a aktuální vinařské trendy, zavádění moderních technologií, postupné inovace provozů i místní tradice, vycházející z jedinečného terroiru jižní Moravy. Společnost si již více než tři desetiletí zakládá na poctivém a přátelském přístupu k zákazníkům, pro něž je k dispozici jak síť firemních prodejen a distribučních center, tak e-shop. Spolu s tím se dál rozvíjí i Vinařský turistický program, který představuje vinice, sklepy a další krásná místa Znojemska.





Viniční trať Weinperky-Markův kopec, Miroslav (okres Znojmo).
Letecká fotografie © Jaromír Kovárník.

Vinice a víno

Společnost Znovín Znojmo, a.s., obhospodařuje na Znojemsku a Hustopečsku ve Znojemské a Velkopavlovické vinařské podoblasti na 500 hektarů vlastních vinic, včetně vyhlášené vinice Šobes.

Wer schob es?
Kdo jiný než Josef II., ten, který chrlil jednu reformu za druhou!
Úžasnou klášterní vinici na výsluní, příslušnou do Znojma,
která od raného středověku rodila výtečná vína,
odsunul (*er schob beiseite*), mimo okruh svých zájmů,
někam do nedohledna, do stínu (*in den Schatten*),
směrem na nepatrný Šatov (*Schattau*).
Do josefského mapování zaneseno *Schobes*
a tak je tomu dodnes.

er schob beiseite (z němčiny), odsunul stranou.
Josef II. (1741–1790), český a uherský král (od 1780), římskoněmecký císař a spoluvladař své matky Marie Terezie (od 1765), z rodu habsbursko-lotrinského. Uskutečnil řadu pokrokových reforem; v roce 1781 vydal patent o zrušení nevolnictví a toleranční patent, kterým se podstatně rozšířily náboženské svobody a práva protestantů i pravoslavných. Katolickou církev podřídil státu, zrušil kláštery nezabývající se výukou, vědou nebo charitativní činností.
Podmolí-Šobes, (archeologie) pravěké hradiště rozkládající se na vysokém meandru řeky Dyje. Plocha sídliště byla opevněna po obvodu především v místech nad říční nivou. Na severozápadní straně šíje tohoto meandru se nacházejí dva příkopy vytesané do skalnatého podloží znojemského masivu s valy. Sondážní archeologické práce a povrchové sběry prozatím doložily osídlení této dominantní polohy v mladším II. stupni moravsko-východorakouské skupiny kultury s malovanou keramikou již z raného eneolitu (před šesti tisíci lety), kultury nálevkovitých pohárů starého eneolitu, jevišovické kultury z mladého eneolitu, dále podolské skupiny kultury středodunajských popelnicových polí pozdní doby bronzové, horákovské kultury starší doby železné a nepočetné nálezy germánské keramiky z doby římské (1.–4. století n. l.). Podél řeky Dyje nepochybně vedla důležitá pravěká stezka. (Osídlení římskými legiemi není doloženo; úvahy o pěstování vinné révy Římany na Šobesu jsou tedy neopodstatněné.)
Šobes (Podmolí, okres Znojmo), unikátní, jedna z nejstarších a nejvíce na severozápad položených vinničních tratí ve Znojemské vinařské podoblasti s vysoce ceněnými víny ovlivněnými specifickým mikroklimatem a minerálními látkami z granodioritového podloží. Vinice se nachází v krásném zdravém prostředí Národního parku Podyjí, patří mezi naše nejlepší vinohrady. Vína ze Šobesu bývala dovážena v 19. století také na císařský dvůr do Vídně.
Šobes – původ názvu, 1. S traťovým názvem vinice Šobes/Šóbes to zřejmě nebude jednoduché. Vezměme například sloveso „šábnout se“ o něco. „Schab“ znamená v německém argotu podíl na kořisti. „Šabb“ je také v jidiš a znamená podíl, protože v hebrejštině *šabaab* údajně značí „kus“. Die *Schabe* ve spisovné němčině je „šváb“, v dolnoněmecké němčině „mol“, ale také „škrabka“. Sloveso *schaben* (2. osoba singuláru v prezentu zní „du schabst“, ale v dolnorakouském dialektu „du schobst“) značí „oškrábat; drhnout, seškrábat, oškrábat, vyškrábat“. Femininum (die) *Schäbigkeit* znamená „podlost, ničemnost; ubohost (výdělku); ošumělost, ošuntělost, chatrnost“; 2. Substantivum *Schobes* evokuje slovo *šábes* (v jidiš) z židovského, ale i křesťanského náboženství. Slova s „-a-“ uprostřed se v místním dialektu dolnorakouské němčiny vyslovují jako „-o-“ nebo „-ó-“ (například *Haus*, „hóz“). Platilo-li by to i pro toto slovo, pak by vzniklo z původního *Schabes* z jidiš = „Schobes (Šóbez)“. V němčině se ale používá substantivum (der) *Sabbat*. Další místní zajímavostí je, že jeden mlýn právě u brodu přes Dyji pod Šobesem se původně jmenoval Judexův/Baštův mlýn/Griebler Mühle; *iudex* znamená v latině „soudce“. Toto jméno není příznačné pro německy hovořící obyvatelstvo. Znamenalo by to ale další bádání v archivech, jakého byla vyznání rodina mlynářů Judexů. (Slovo *Judex/iudex* má blízko například k latinskému *Iuadea*, jménu římské provincie s oblastmi Judsko a Samařsko.) Zajímavé je to, že během šábesu je povoleno pít košer víno (odpovídající přísným židovským předpisům). Nemohla by s tím souviset nějak tato vinice Šobes?; 3. Nemohla! Obě zmíněné hypotézy jsou hravé, ale krkolomně nepravdivé. Název se objevuje na části mapového listu č. 109 I. vojenského mapování (tzv. josefské) z let 1764–1768 a 1780–1783 (rektifikace) v měřítku 1: 28 800. Zde se již nachází v letech 1764–1768 označení: „Schobes B.“ (Berg). Vznik názvu je osvětlen v naší skladbě: V roce 1784 Josef II. zrušil premonstrátský Loucký klášter ve Znojmě (založen v roce 1190 přemyslovským knížetem Konrádem Otou a jeho matkou Marií) a odsunul (*schob es*) i tamější vzkvétající vinici, která ho popouzela, když ze Schönbrunnu shlížel na panoráma královského města Znojma. Dnes je Loucký klášter Národní kulturní památkou, o obnovu jeho vinařské slávy se stará společnost ZNOVÍN (založení vinohradu, bednářské a vinařské muzeum, obrazová galerie „Znovínský Louvre“ aj.); 4. Uveďme ještě nejpravděpodobnější výklad, který zazněl v písemných pramenech ve 14. století (paralely jsou i v Porýní) – *Schavas*, „(pozemkový) díl statku“; sdělujeme to s přemáháním, neboť nejde o výsledek našeho archivního pátrání, ale o rezultát ředitele německého reálného gymnázia ve Znojmě Julia Wiesnara, k němuž dospěl zhruba před sto lety.
Wer schob es? (z němčiny), Kdo to posunul?



Naučná vinice starých odrůd v Šatově (okres Znojmo); zve k procházce mezi řádky s odrůdami, které kdysi rostly v českých a moravských vinicích. Roku 2001 jich zde vinaři ze Znovínu vysadili devatenáct a doplnili je informačními tabulemi. Názvy, jaké jim dali naši předkové, připomínají dávné tradice, znějí poeticky i cizokrajně *(Dívčí hrozen, Čabaňská perla, Damascénka)*, evokují barvy, tvary, vůně *Červenošpičák, Kamenorůžák, Červenobílý muškatel, Muškát žlutý, Veltlínské modré,* zvané též *Modrý Janek*, v Čechách *Brunát)*. U „jankovité“ odrůdy se zelená barva bobulí na cestě ke zralým hroznům čtyřikrát přebarví, než je z nich svěží a vzletné bílé víno. O tom, že staré odrůdy nejsou harampádí z půdy, je nejlépe přesvědčit se při ochutnávce šatovských oldies.
Foto © Alena Opletalová.

Znovín se pyšní spojením tradičního moravského vinařství s moderními technologiemi, šetrným přístupem k půdě a vinicím. V širokém spektru produktů to dokládají zejména tematické řady vín, která na etiketě symbolizují živočichové indikující zdravé životní prostředí: ještěrka zelená, ledňáček říční nebo rosnička zelená.



Zástupci tematických řad vín s ještěrkou zelenou, ledňáčkem říčním a rosničkou zelenou.





Ryzlink rýnský ze Šobesu patří ke klenotům Znovínu.

Lacerta viridis, ještěrka zelená, nejspíš vínem obveselená, si počíná poněkud roztodivně. Jak by ne? Posnídala Ryzlink rýnský, výběr z hroznů, a namířila si to nejspíš na námluvy vyparáděná, osluněná, milování chtivá. Kdepak je její domovina, která rodí tak podnětná vína? Na jižním svahu skalnatého ostrohu v meandru řeky Dyje, kde se nachází unikátní vinice Šobes, jedna z nejstarších a nejlepších v Evropě. Na rulovém podkladu, který ve dne akumuluje a v noci vyzařuje teplo, tu prospívá vinná réva, ovlažovaná mlhami od řeky Dyje, a dává víno s vyzrálými medovými tóny ve vůni i chuti, víno, které odsud putovalo na stoly českých králů a knížat, ale také na císařské stoly ve Vídni, dnes bohudík přístupné nejen panovníkům. Na kamenech a v meziprostorách na sucho kladených zídek šobeské vinice se vyhřívají mrštné užovky i naše neposedná ještěrka; ta má příbuzné i v několika jiných viničních tratích, které mají právo použít značku *Lacerta viridis* pro svá skvělá vína. Foto © Alena Opletalová.





Historické sklepy Znovínu v Loucké klášteře.



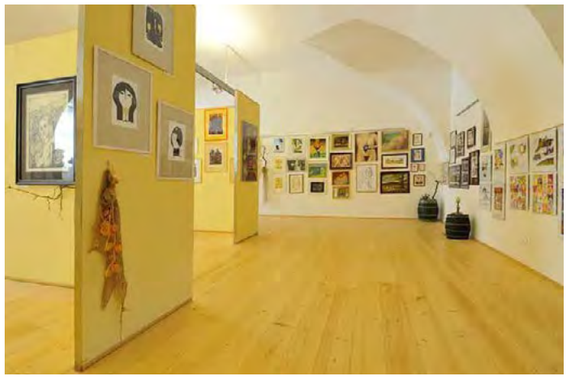
Loucký klášter ve Znojmě (Národní kulturní památka), v němž Znovín využívá historické sklepy a v jehož zdech a areálu zřídil Muzeum bednářství a vinařství a Galerii Znovín a vysadil naučnou vinici.







Muzeum bednářství a vinařství s desítkami originálních nástrojů a zařízení nebo jejich replik.





Galerie Znovín (přezdívaná „Znojemský Louvre“) s několika stovkami obrazů, grafik, plastik a objektů významných tvůrců inspirovaných vínem a vinařstvím.



Marta Taberyová, *Ještěrka na vinici*, 2009, glazovaná keramika, 24 × 35 cm, Galerie Znovín.

Marta Tabery, *Hojnost*, 2009, kombinovaná technika, karton, 41 × 28 cm, Galerie Znovín.





Vinice na nádvoří Louckého kláštera ve Znojmě. Víno samo mravy moudrých nekazí, ale „špatné příklady“, praví přísloví a dokládá příběh premonstrátského kláštera v Louce. Byl založen 1190 znojemským knížetem Konrádem II. Otou a jeho matkou Marií, stal se největším a nejbohatším na historickém území Koruny české, jenže v roce 1784 ho Josef II. zrušil. Klášter, který plánoval velkolepost v intencích biblického Šalomounova chrámu, stihl trpký osud. Co mohlo zbýt z centra vzdělanosti a umění, když na dlouhá léta připadlo vojákům? Od roku 1994 město Znojmo ve spolupráci se Znovínem usiluje o záchranu a smysluplné využití Louky. Klášterní sklepy se plní víny, uvažuje se o středoevropské univerzitě moderního typu… Budoucnost teprve ukáže, co se podaří. Ve skromné vinici na nádvoří Louckého kláštera, kterému kdysi patřily nejrozsáhlejší vinice na Znojemsku, se malé zelené bobulky na révě také mají k světu … Foto © Alena Opletalová.

Stránky vinařství
https://www.znovin.cz

Adresa vinařství
Znovín Znojmo, a.s.,
671 22 Šatov 404

Vinařství Klučov

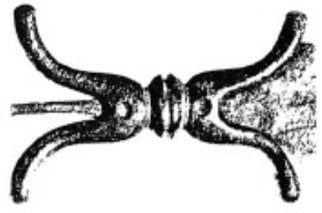
Vinařství Klučov, Klučov, okres Kolín, Středočeský kraj

Kořeny a tradice

Šinkovi mají moravské vinařské kořeny a uctívají kulturní tradice, když se v běhu života usadili ve středočeském Klučově, založili tu vinice.

---

tradice (z latinského *trādere*, „předávat, podávat, doručovat, odevzdávat“), předávání – termín mající v praxi obvykle dva významy: 1. jakékoli zprávy o historických faktech, speciálně určené pro uchování a předání znalostí o těchto faktech – kroniky, memoáry, vyprávění atd. Tyto zprávy hovoří o faktech, popisují je, ale samy tyto fakty bezprostředně v jejich hmotnosti nefixují a nepřenášejí do současnosti. Fakta jsou předávána prostřednictvím vědomí. V tomto významu se podání staví do protikladu vůči pozůstatkům a je synonymem (historické) tradice; 2. řetězec ústního předávání informace o historické minulosti od nejstarších dob k mladším – v ságách, eposech, epických útvarech, písních atd. V tomto významu se podání považuje za protiklad (historické) tradice jako ústní podání – písemné, literární.
kulturní tradice, určitá složka kultury (určitá norma nebo několik norem, zvyk, typ, komplex typů atd.), která se stabilně a dlouhodobě udržuje, někdy i vyvíjí, avšak bez radikální transformace, a to během několika pokolení (teritoriální rozšíření není definicí stanovováno).



Keltský velitelský mečík, doba laténská (nalezen v archeologickém kontextu 4.–3. století př. n. l., ale mohl být vyroben již o století dříve), bronz (rukojeť – 9,8 × 6,7 cm), železo (břit, zachována pouze malá část), naleziště: mezi Klučovem a Českým Brodem.

Klučov

Klučov je obec v okrese Kolín asi čtyři kilometry severovýchodně od Českého Brodu, kde dnes žije přibližně 1 100 obyvatel. Místo bylo vyhledáváno kvůli příhodným přírodním podmínkám od pravěkých dob. Na návrší Starý Klučov (též *Na Ptáčku*) nad říčkou Šemberou v nadmořské výšce 245 metrů vzniklo eneolitické opevněné výšinné sídliště. Další fortifikace následovala ve starší době bronzové. Mladší raně středověké osídlení zde existovalo v osmém nebo již na konci sedmého století, což řadí Klučov mezi nejstarší známá slovanská hradiště v Čechách. Pozůstatky hradiště jsou chráněny jako kulturní památka. Jinou významnou památkou je keltský velitelský mečík pocházející z laténského kostrového pohřebiště objeveného při výkopech v blízkosti trati Praha-Česká Třebová v úseku mezi Klučovem a Českým Brodem. Mečík, datovaný do 4. století př. n. l., má pseudoantropomorfní tvar, bronzovou rukojeť a železný břit. Rukojeť tvoří dva páry masivních rozevřených proti sobě ležících křidélek spojených uprostřed prstencem. Kresba artefaktu vstoupila do loga dnešního klučovského vinařství a jeho replika zdobí jeho vinný sklep.

Réva vinná se ve středních Čechách pěstovala již v raném středověku, ani Klučov nebyl výjimkou. Kolem roku 1300 vznikla v Klučově Malá vinice v sousedství slovanského hradiště a později také Velká vinice na svahu u Poříčan. Císař Karel IV. (1316–1378) tomu pak vtiskl řád. V roce 1677, v době, kdy tu stál klučovský zámek, tyto vinice ještě existovaly a názvy Velká vinice a Malá vinice se v katastrálních mapách zachovaly dodnes. Pod Malou vinicí (Pod skálou) se nacházely dva sklepy vytesané do kamene, dnes již pravděpodobně zasypané. Tyto informace pocházejí z archiválií Státního okresního archivu v Kolíně a z Pamětní knihy pro obec Klučov, založené v roce 1922. V archivních záznamech katastrálního úřadu lze révu vinnou zaznamenat až do roku 1845. V roce 1890 se na Moravě objevil révokaz, který takřka všechny vinice zničil a později dorazil i do Čech. Navíc podnebí v 19. století bylo chladnější než dnes a vínu se tolik nedařilo. V kombinaci s tím, že začala průmyslová revoluce a lidé odcházeli za prací do továren, kde byla práce přece jen jednodušší než v zemědělství, došlo k tomu, že v Klučově se už vinice neobnovily a vinařská tradice se vytratila. Změna nastala až v roce 2017.



Vinařství Klučov z ptačí perspektivy.

Vinařství Klučov

Jsme Klára a Pavel Šinkovi a do Klučova jsme se přistěhovali v roce 2012 s naší dcerou Zuzanou. V roce 2014 se nám tady narodila druhá dcera Helena. Předtím jsme bydleli ve Znojmě, Klára pracovala ve Vídni a Pavel v Praze. Klára pochází z Vysočiny z gastronomické rodiny, a v tomto oboru vystudovala a pracovala v Rakousku. Pavel pochází z jižní Moravy z vinařského rodu, vystudoval ale techniku a v tomto oboru také pracuje. V Klučově jsme našli mnoho dobrých lidí, z některých se stali i naši dobří přátelé. Máme rádi tradice, jsme rádi ve společnosti přátel a trochu se nám stýskalo po západu slunce nad dozrávající vinicí. Kraj kolem Klučova byl pro nás zprvu zcela neznámý, po čase bylo pro nás příjemným překvapením, když jsme zjistili, že se v mnohém podobá tomu, odkud jsme přišli. Z nápadu na výsadbu několika hlav vinohradu za domem se vyklubaly plány na zbudování vinařství. Malého, ale se vším, co k tomu patří. Projekt, na kterém pracujeme, mnohonásobně převyšuje náš původní záměr, avšak věříme, že jej dokážeme uskutečnit.

Naše vinice

S výsadbou vinic v Klučově jsme začali v roce 2017. Původně to měla být jen jedna vinice, asi 400 hlav Veltlínského zeleného, ale postupně jsme vysadili celkem 5,4 hektaru vinic na třech polohách. Všechny polohy byly zapsány do seznamu viničních tratí České republiky a produkují tak jakostní vína.

Vinice Šutrák

Vinice Šutrák je jednou z našich prvních vysazených vinic, je orientována na jih až jihozápad a má rozlohu 0,8 hektaru. Roste na ní Müller-Thurgau, Rulandské modré, Sauvignon a Veltlínské zelené. V roce 2018 jsme sklidili první hrozny. Müller Thurgau posloužil k výrobě burčáku, který jsme vypili společně s Klučováky, z ostatních odrůd jsme udělali malé šarže vín, hlavně proto, abychom je ochutnali. Všechna vína se úžasně povedla. V roce 2020 už byla úroda panenská. U Müller Thurgau jsme značně zredukovali výnos, a to se projevilo na kvalitě – „Milerka“ je velmi pěkná. Z Rulandského modrého jsme částečně udělali červené víno, které bude zhruba rok ležet na dubovém sudu. Druhou část jsme vyrobili jako lehké růžové. Má jemnou barvu, téměř jako claret, suché, plné chuti a jeho velká část se vypila už v nefitrované podobě. Sauvignon nás obdaroval plným, suchým vínem s výraznými tóny černého rybízu s dotekem kopřiv.



Klučov – Vinice Šutrák.

Velká vinice

Velkou vinici jsme v roce 2018 vysadili na pozemku, kde podle starých katastrálních map, ale i dalších historických záznamů vinice bývala. Dokládá to i viniční domek, který nedaleko vinice stále stojí. Vinice je orientována přesně na jih a má rozlohu 2,1 hektaru. Tuto polohu jsme celou věnovali rezistentním neboli PiWi odrůdám, které dobře odolávají chorobám, takže pro jejich ochranu není třeba používat tolik ochranných prostředků. Rostou na ní moderní, některé zatím málo známé odrůdy, a to Cabernet cortis, Hibernal, Muscaris, Saphira, Solaris a Souvignier gris. V roce 2020 jsme plánovali sklidit jen malé množství, ale všechny keře jsou velmi vitální, a tak přestože jsme násadu hroznů značně zredukovali, „dětská“ úroda předčila naše očekávání. Většinu vín jsme měli poprvé. Muscaris s chutí manga, muškátovou vůní a přirozenou vyšší kyselinkou; Hibernal v suché variantě s chutí citrusů, který si už vloni našel mnoho příznivců, letos (2024) s výraznou vůní černého bezu; Souvignier gris s banánovou vůní; medový Solaris; výrazně jahodový Cabernet cortis rosé a nebo Saphira s překvapivou chutí zelených jablek. Ochutnávat tato vína a nacházet v nich chutě a vůně, které si pamatujeme třeba z dětství, to je nevšední zážitek.



Klučov – Velká vinice.

Malá vinice

Malou vinici jsme vysadili v roce 2020. Stejně jako Velká vinice je také na pozemcích, kde podle starých katastrálních map, ale i dalších historických záznamů vinice bývala. Vinice je orientována na jih a má rozlohu 2,5 hektaru. Roste na ní Müller-Thurgau, Rulandské modré, Sauvignon blanc a Veltlínské zelené, stejně jako na vinici Šutrák. Ve spodní části vinice, která je na slunečném místě, a navíc chráněná proti větrům, jsme vysadili Pálavu a Ryzlink rýnský, které dozrávají později a jsou náročné na teplo. S Ryzlinkem rýnským se do našeho vinařství dostává víno králů (i když Karel IV. jej pravděpodobně nepil). Na této vinici nás potrápila zvěř a počasí. Abychom mladé rostliny ochránili proti zajícům, kterým réva velice chutná, a také proti srnkám, kterým snad chutnají i ty kovové tyčky, dali jsme na každou rostlinu chráničku. Jenomže se k té nepřízni vloni (2023) přidalo teplé počasí, navíc s vydatnými srážkami. Vlhko v chráničce a zároveň velké teplo vytvořily něco jako horkou páru, kterou řada sazenic nepřežila. V roce 2021 jsme uschlé sazenice nahradili novými a vinice je opět v plné kondici. Navíc jsme dosadili Veltlínské zelené ze sazenic, které se pro nás speciálně připravovaly v Rakousku. Je to klon, který máme velmi rádi.



Klučov – Malá vinice.

Vinařský dům

V roce 2019 jsme dokončili hlavní část stavby vinařství. Má tři části – degustační sklep pro posezení, výrobní prostory a archiv. V roce 2022 jsme před sklepem postavili lisovnu s prodejem vína.

Zadní část sklepa, výrobní chodby, archiv, posezení stavěli zkušení stavbaři firmy Osička z Velkých Bílovic; začali v roce 2018 a práce trvaly rok. Sklepy jsou kvetené, stavěné ze starých cihel. Přední část a koncept budovy navrhla pražská firma Archzone. Vinařský dům s ubytováním v prvním patře je situovám do svahu, což umožňuje gravitační zpracování vína, dále může být podzemní část v rovině, což usnadňuje skladové hospodářství, navíc vznikl prostor pro čtyři hotelové pokoje v prvním patře a zároveň mohou hosté užívat zelenou střechu v úrovni vinohradu, je pochozí s posezením a výhledem jak do vinice tak do kraje.

Stránky vinařství

www.vinarstviklucov.cz

Adresa vinařství

Vinařství Klučov,
Klučov 240,
282 01 Český Brod

Naše vína

Vína pocházejí výhradně z odrůd pěstovaných na našich vinicích: Cabernet cortis, Hibernal, Muscaris, Pálava, Ryzlink rýnský, Saphira, Sauvignon blanc, Sauvignon šedý, Solaris, Souvignier gris a Veltlínské zelené. Veltlín je suché bílé víno s mandlovou chutí doplněnou lehkými ovocnými tóny, bílým pepřem a medovou až lipovou vůní. Bylo vypěstováno ve viniční trati Šutrák, nazrávalo v akátových sudech, získalo ocenění TOP77 v kategorii suchá vína, zlatou medaili Vinum Gradecense a zlatou medaili Hustopečská pečeť. Tarant je název, pod kterým se Vetlínské v Klučově vyrábělo prokazatelně už v 16. století; pod touto značkou jej také česká šlechtična Marie Terezie Savojská (1694–1772) nechávala posílat do Vídně. Náš Tarant je v designové lahvi s kvalitním korkovým uzávěrem, s etiketou akademické malířky Galiny Miklínové, jejímž ústředním motivem je „keltský velitelský mečík“, který je i v logu našeho vinařství.

Také ostatní vína jsou uzavřena ve speciálních lahvích, mnohdy opatřených skleněnou zátkou a ozdobených originálními etiketami s příběhem inspirovaným mytologií, literaturou nebo archeologií, jejichž autorkou je rovněž akademická malířka Galina Miklínová.





Sídlo Vinařství Klučov; uvnitř se nacházejí výrobní, degustační a archivní prostory.



Pavel a Klára Šinkovi, zakladatelé a majitelé Vinařství Klučov.



Veltlínské zelené (Tarant) je v designové lahvi s kvalitním korkovým uzávěrem a s etiketou akademické malířky Galiny Miklínové; ústředním motivem etikety je „keltský velitelský mečík“.

Ryzlink rýnský je v lahvi „Bordo“ se skleněným uzávěrem a s etiketou akademické malířky Galiny Miklínové.

Cabernet cortis je v lahvi „Burgunder“ (perlivé víno nasycené přírodním CO_2) se šroubovacím uzávěrem a s etiketou akademické malířky Galiny Miklínové.

VINAŘSTVÍ

Starý vrch

Vinařství Starý vrch

Hustopeče, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Vrch
Ticho –
jen zpěv cikád
se odráží od bílých skal Pavlovských vrchů.

Tou cestou nikdo
se neubírá, sám jdu
v letní podvečer do Tvého sadu na Starém vrchu.

Pak políbení jako zahájení
pílící k extatickému vrcholení
v jejím okvětí obsypáni květy mandloní.

Příště zas jako Buddha pod smokvoní
dospějeme poznovu k prozření –
nad Starý vrch s vínem, mandloněmi a meruňkami není…

Buddha (ze sanskrtu *Buddha*, „Probuzený“ – ustálený překlad „Osvícený“ poněkud zavádí, protože k „procitnutí“ nedošlo díky osvícení shůry, nýbrž vlastním úsilím), čestný titul, pod nímž je znám indický mudrc z rodu Šákjů, vlastním jménem Siddhártha Gautama (564/563 př. n. l., Lumbiní, dnešní Rummindéi u Kapilavastu, Nepál – 484/483 př. n. l., Kušinagara, Indie). Do devětadvaceti let žil bezstarostným životem syna místního vládce, oženil se a měl syna. Poté opustil domov a věnoval se nejrůznějším praktikám, pomocí nichž chtěl dosáhnout osvobození z utrpení, které je spojeno s každou existencí a s neustálým koloběhem znovuzrozování *(sansára)*. Nakonec (podle legendy ve věku 35 let) objevil střední cestu, která se vyhýbá všem krajnostem, a dosáhl probuzení, konečného osvobození z utrpení a koloběhu životů (*nirvána*, „vyvanutí“). Následujících 45 let předával své učení. Od okamžiku, kdy v místě zvaném Bódhgaja, pod rozložitou smokvoní, duchovně procitl, prozřel podstatu strastného bytí a nalezl cestu k vysvobození, označovanou jako buddhismus, je nazýván Buddha.
smokvoň posvátná, fíkovník posvátný (*Ficus religiosa* var. *cordata*, *Ficus peepul*, hindsky: *pípal*); Strom Buddhova Probuzení (strom bódhi). Podle tradice princ Siddhártha meditoval pod tímto stromem šest let, právě pod ním dosáhl osvícení a stal se Buddhou. Tento druh je nejčastěji vysazován v blízkosti buddhistických chrámů, někdy i pro okrasné účely, ovoce je sice jedlé, ale neslouží jako potravina.





Příběh vinařství

Vinařství Starý vrch (pojmenováno podle kopce, na jehož úpatí se nachází) je rodinné vinařství na východní straně Hustopečí ve Velkopavlovické vinařské podoblasti, které v roce 2014 založili Petr Polický a jeho syn Lukáš. Na deseti hektarech vlastních vinic v Hustopečích, Popicích a ve Strachotíně pěstuje tradiční moravské odrůdy. Zdejší jižní svahy mají prvotřídní polohu pro pěstování révy, zejména kvůli příznivému teplému větru, který pomáhá hroznům k vyšší cukernatosti. Vinařství Starý vrch se soustředí na výrobu kvalitních přívlastkových vín a k jejich výrobě přistupuje tradičním způsobem, avšak s využitím nejnovějších technologií. Díky tomu vinařství vytváří kvalitní přívlastková vína (Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský ad.). Každý rok vyrobí kolem 130 000 litrů vína, z nichž 15 000 litrů dozrává v ležáckém sklepě v originálních francouzských dubových sudech a to vše pod odborným dohledem zkušeného sklepmistra Ondřeje Lukeše. Filozofií vinařství je produkce přívlastkových vín založená na kvalitní surovině, moderní technologii zpracování a šetrném přístupu bez zbytečných zásahů.



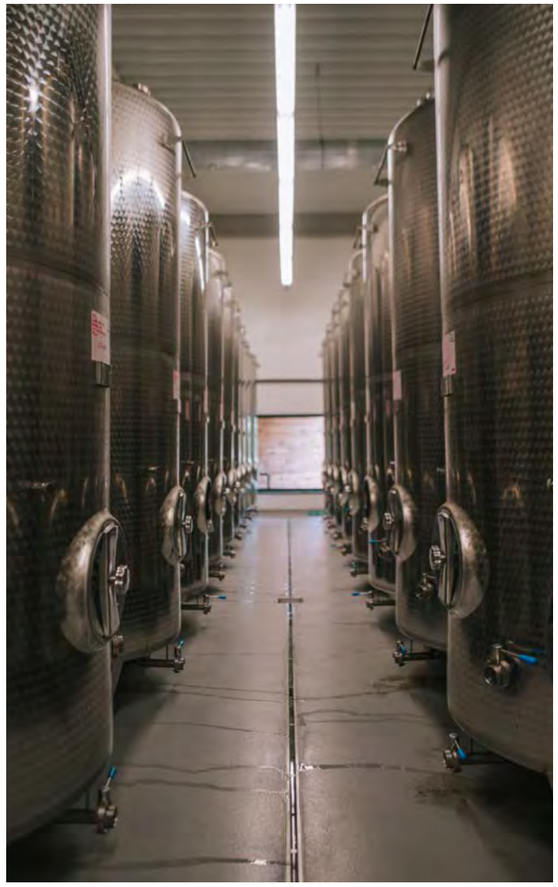
Vinařství Starý vrch v Hustopečích (okres Břeclav); je obklopeno vinicemi a mandloňovými a meruňkovými sady.

Vinařský dům

Objekt vinařství se nachází v meruňkovém sadu obklopeném lány vinohradů a největším mandloňovým sadem v českých zemích. Navrhl jej brněnský architektonický ateliér POParch s.r.o., jako kompaktní hmotu (pojednanou jako betonový skelet s ocelovou konstrukcí zastřešení a s využitím kombinace dřeva a kamene) s mírně lomenými tvary, přirozeně vyrůstající z terénu. Budova zahrnuje veškeré výrobní, provozní a společenské prostory, kde je v přední části místnost s posezením pro téměř 70 osob, vinařství je tak celoročně otevřeno pro veřejnost. Kromě organizovaných akcí jako jsou degustace, oslavy narozenin a svatby, se zde můžeme zastavit na skleničku vína, kávu nebo lehký oběd – to vše ve vnitřních prostorách nebo ve stínu meruněk a mandloní v přilehlé zahradě. Vnitřní prostor přechází ve venkovní částečně krytou terasu a po schodech do zahrady. Zahrada je uzavřena betonovou zídkou s dřevěnou brankou, oddělující parkovací stání a příjezdovou cestu. Hlavní prostor vinařství v zadní části je přístupný ze zastřešené plochy, kde je umístěn provoz zpracování a lisování hroznů, v uzavřených částech haly jsou pak místa pro zrání vína v tancích a lahvích. Tyto prostory jsou doplněny kanceláří sklepmistra, zázemím pro zaměstnance a dalšími prostory navazujícími na technologii výroby vína. Poblíž vinařství je malebná dřevěná rozhledna, z níž lze pozorovat Pavlovské vrchy, a dokonce i Bílé Karpaty, což vše dohromady tvoří příjemné prostředí pro degustaci vín, posezení s přáteli a relaxaci.



Vinařství Starý vrch – viniční trať Sonberk v Popicích (okres Břeclav); vína z těchto vinic často získávají ocenění ve vinařských soutěžích u nás i v zahraničí.





Vinařství Starý vrch – budova v zadní části areálu s provozními a technickými prostory.



Vinařství Starý vrch – venkovní terasa vinařského domu.



Vinařství Starý vrch – venkovní posezení v zeleni.

Vinice a vína

Vinařství Starý vrch obhospodařuje prvotřídní vinice na jižních svazích v Hustopečích, Popicích a ve Strachotíně, která dávají výbornou surovinu pro výrobu kvalitních vín. Tichá Vína jsou řazena do řad Sad, Alej a Solitér, perlivá vína (frizzante a sekty) spadají pod označení Bubliny.

Vína z řady *Sad* jsou určena k běžné konzumaci. Vyznačují se nízkým obsahem alkoholu, svěžími kyselinami, šťavnatostí a ovocným aroma. Jsou to ideální společníci k večernímu posezení a příjemné zábavě. Předpoklad uchování těchto vín je 4–7 let.

Vína z řady *Alej* jsou typická plným tělem a výraznou komplexní aromatikou, která nahrává párování s komplexními jídly. Vína z této řady mají předpoklady k delšímu uchování a konzumaci v horizontu 5–10 let.

Vína z řady *Solitér* jsou jedinečná svým zpracováním a potenciálem. Nalezneme tu sekty vyrobené klasickou metodou druhotného kvašení v lahvi, všechna vína zrající čtyřiadvacet měsíců v barikových sudech určená k archivaci, i limitované edice přírodně sladkých vín.

Vína získala řadu ocenění v tuzemských a zahraničních soutěžích, jak to dokládá „galerie šampionů“ v degustovně vinařství; nejnověji bylo oceněno víno „Chardonnay OAK 2021, pozdní sběr“ v prestižní soutěži Masarykovy univerzity v kategorii „Bílé univerzitní víno“ v říjnu 2024.

Stránky vinařství

https://stary-vrch.cz

Adresa vinařství

Vinařství Starý vrch,
Havlíčkova 1413/25,
693 01 Hustopeče





Vinařství Starý vrch – degustační místnost se svatým Urbanem žehnajícím vinařským šampionům.



Vinařství Starý vrch – Řada Solitér: Chardonnay 2019 Barrique, pozdní sběr, suché; víno zrálo čtyřiadvacet měsíců v barikových sudech z francouzského bednářství Seguin Moreau.



Vinařství Starý vrch – Řada Solitér: Pinot Noir 2022 Rose, sekt, extra brut; sekt byl vyroben klasickou metodou kvašením v lahvi, víno odrůdy Rulandské modré strávilo v lahvi třináct měsíců a degorsage proběhla v březnu roku 2024.



Vinařství Starý vrch – Řada Solitér: Rulandské šedé 2019 Barrique, pozdní sběr, suché; víno zrálo čtyřiadvacet měsíců v barikových sudech z francouzského bednářství Seguin Moreau.

Jabloňka
PRAŽSKÉ VINAŘSTVÍ

Vinařství Jabloňka

Na Jabloňce, Praha 8 Troja

Dionýsos & LVŠ & Fibonacci

Nejspíš Dionýsovi pomohla vypořádat se s piráty tyrhénskými,
když se na své jachtě plavila vodami egejskými…
Jak jinak vysvětlit vznik vinice v Troji nad vlnami vltavskými,
kdo jiný, než vděčný bůh vína ji obdaroval hlavami révovými…

Dar není zadarmo, takže
návštěvníkům pěkné víno připravit,
proslulému místu zašlý věhlas obnovit,
degustaci vína do zlatého řezu či Fibonacciho zlaté spirály zasadit,
to může jen houževnatost sportovkyně & developera prosadit.

Dionýsos (též *Bakchos*, latinsky *Bacchus*) byl původně asi thrácký bůh úrody a plodnosti, teprve později ho Řekové uctívali jako boha vína a nespoutaného až orgiastického veselí. Podle nejrozšířenějších mýtů byl synem boha Dia a dcery krále Kadma Semely. Žárlivá Héra, rozhořčená, že Semelé bude matkou dítěte jejího manžela, ji lstivě přemluvila, aby donutila svého milence k přísaze, že se jí zjeví v celé své božské vznešenosti. Zeus se objevil jako blesk; plameny blesků Semelu zahubily a dítě předčasně zrozené, neschopné života si Zeus musel zašít do stehna, kde pak plod po tři měsíce dozrával. Nějaký čas vychovávala Dionýsa převlečeného za děvčátko královna Ínó, sestra Semelina. Héra však neustala v zášti, seslala na manžela Íny, krále Athamanta, šílenství a ten v záchvatu zuřivosti usmrtil svého syna Learcha. Na Diův rozkaz zanesl Hermés dítě k nýsejským vílám, které o něho dále pečovaly. Héra potrestala i Dionýsa šílenstvím. Dionýsos se pak vydal se svou družinou, v níž byl jeho vychovatel Sílénos, Satyrové a mainady (bakchantky), na tažení světem, aby si ho podmanil. Vítězně prošel Egyptem, dospěl až do Indie, odkud se vrátil do Frýgie, opanoval Thrákii a podrobil si Boiótii. Přitom všude šířil bujné veselí, avšak své protivníky krutě trestal. Na Naxu Dionýsos učinil svou manželkou Ariadnu, kterou tu opustil zrádný Théseus. Po svém vítězství nad světem usedl po pravici Diově na Olympu. Sestoupil do podsvětí a vyvedl svou matku na Olymp, když jí dal jméno Thyóné. Zeus daroval Dionýsovi palác a Héře nezbylo než smířit se s tím, co se stalo. Dionýsův kult se začal houfně šířit, neboť nebyl jen bohem vína a veselí, nýbrž i bohem veškerého růstu v přírodě. Poskytoval i básnické a věštecké inspirace. Svým vyznavačům přinášel zdraví a měl ve Fókidě svatyni, kde nemocným ve snu zjevoval léčebné prostředky. Věřící přitom nečekali trpně, zda budou jejich modlitby božstvem vyslyšeny, nýbrž dostávali se v extázi do blízkosti boha. K jeho uctění se konaly slavnosti – Attické Dionýsie, Lenáie, Anthestérie a Velké městské Dionýsie. Opojené ženy slavily noční slavnosti Nyktelie. Znakem všech slavností byla živá, hlučná, až bouřlivá hudba. Dionýsos jako bůh plodnosti v přírodě byl zobrazován jako dítě, jež se na jaře probouzí, v létě dospívá, na podzim umírá nebo usíná a na jaře se opět objevuje jako dítě. Bůh plodnosti a extáze se stal i bohem vína, které prý do Řecka přivezl přes moře. V lidech jeho dary podporovaly družnost a zábavu, podněcovaly lásku a uvolňovaly tvůrčí schopnosti, a pokud byly užívány s mírou, osvěžovaly ducha i tělo. Z attických kultovních průvodů k poctě Dionýsa se vyvinuly oba dramatické útvary: tragédie i komedie.

Fibonacci, Leonardo (kolem 1180–1250), slavný středověký italský matematik. Vydal knihu *Liber Abaci* (Kniha počtů), v níž Evropanům představil arabský číselný systém a uvedl praktické příklady jeho užití, zejména pro obchodníky – výpočet marže, rovnovážného barteru nebo směny různých měn, zavedl do evropské matematiky

množstevní nulu a také takzvanou Fibonacciho posloupnost. V dalším spisu *Practica geometriae* (Geometrická cvičení) navrhl novou metodu výpočtu délky úhlopříček pětiúhelníku, obsahu pětiúhelníku, délky strany pětiúhelníku, a to na základě poloměrů kružnice opsané i vepsané. Jeho jménem byl nazván Degustační pavilon ve Vinařství Jabloňka, který je zkonstruován na základě zlaté spirály.

LVŠ (Lenka Vydra Šmídová, rodným jménem Lenka Šmídová, 26. 3. 1975, Havlíčkův Brod), jachtařka, trenérka jachtingu, manažerka, vinařka, spolumajitelka Vinařství Jabloňka v Praze Troji; manželka developera Marka Vydry, spolumajitele Vinařství Jabloňka. Absolvovala Gymnázium Jana Palacha v Mělníku a bakalářské studium na Fakultě podnikohospodářské Vysoké školy ekonomické v Praze. Od dětství žila v Neratovicích, jejím domovským oddílem je Yacht Club Neratovice. V jachtingu se zúčastnila několikrát Světového poháru, Mistrovství světa a třikrát olympijských her; v roce 2004 získala stříbrnou olympijskou medaili na hrách v Athénách ve třídě *Evropa*. Jejím pradědečkem je profesor Bohumil Němec (1873–1966), znamenitý botanik a mykolog, rektor Univerzity Karlovy a meziválečný politik, který byl v roce 1935 zvažován jako kandidát na prezidenta Československé republiky. Lásku LVŠ k přírodě obecně a vinné révě zvláště možná ovlivnily pradědečkovy „botanické geny“.

zlatý řez a zlatá spirála, poměr, který obdržíme, když rozdělíme úsečku na dvě nestejně velké části tak, aby poměr celé úsečky k delší části byl roven poměru delší a kratší části úsečky. Snadno lze vypočítat, že hodnota tohoto poměru je přibližně rovna číslu 1,618. Lidské oko hodnotí tvary užívající zlatého řezu jako krásné. Zlatý řez má řadu zajímavých vlastností. Například se vyskytuje v pravidelném pětiúhelníku nebo je to limita poměru mezi dvěma následujícími členy Fibonacciho posloupnosti, která se může projevit jako „zlatá spirála“. U zlaté spirály, která se taktéž vyskytuje v přírodě, platí invariance vůči velikosti: pohled do středu spirály zůstává týž při jakémkoli přiblížení či zvětšení. Tyto projevy a vlastnosti zlatého řezu a zlaté spirály využívají umělci od starověku v architektuře, malířství, sochařství nebo ve fotografii. Důležité prvky obrazu jsou například často umisťovány právě do toho místa dělícího obraz na čtyři části, v němž odpovídající dvě horizontální a vertikální části jsou v poměru zlatého řezu.

Dějiny

Vinařství Jabloňka je malé progresivní vinařství, jehož cílem a posláním je navrátit Černému kopci v pražské Troji jeho krásu, šarm a vinařskou minulost. K obnově pěstování vinné révy dochází tam, kde měla tradici již za vlády Karla IV. (1316–1378), neboť císař nařídil, aby všechny vhodné jižní svahy do tří mílí okolo Prahy byly osázeny révou vinnou. Do tohoto okruhu Jabloňka nesporně patřila. Dnes milovníkům vína Jabloňka nabízí možnost ochutnat z jeho butikové produkce především odrůdy Ryzlinku rýnského.

Manželé Vydrovi, současní majitelé zámečku a vinařství, dlouho hledali výjimečné místo k bydlení, až kolem roku 2007 objevili zpustošený zámeček Jabloňka, který byl na prodej, ale po několikaletém obývání squattery a bezdomovci byl v zuboženém stavu. Pozemek byl zarostlý, výhled však napovídal, že to jednou bude jedinečné místo nejen k bydlení.

Rekonstrukce zámečku byla obtížná a finančně náročná, navíc se vše dělo pod přísným dohledem památkářů. Na jaře roku 2011 se Vydrovi do zrekonstruovaného zámečku přestěhovali a poté začali i s čištěním zahrady a okolí, které bylo rovněž zanedbané. Při čištění náletových dřevin na západ od sídla narazili na kamenné terasy, pozůstatky někdejší vinice; rozhodli se je zpevnit a osázet vinnou révou. Jejich poradce enolog Vilém Kraus z Mělníka doporučil sazenice Ryzlinku rýnského a Tramínu červeného, a tak v letech 2013–2014 začali sázet první hlavy révy. Z panenské úrody v roce 2017 vyprodukovali velmi slušné víno a to jim dodalo chuť do vinaření a vizi o vybudování rodinného butikového vinařství, které by jednou mohlo být ikonou pražského vinohradnictví.

V průběhu deseti následujících let postupně čistili další plochy kolem zámečku, opravovali, zpevňovali a dostavovali zídky tak, aby se dala vysazovat další réva, také postavili budovu vinařství s kompletní moderní technologií k výrobě toho nejkvalitnějšího bílého vína. Při revitalizaci vinice dbali také na udržitelnost v podobě používání recyklovaných materiálů, jako například opuky z bouraných staveb, použitých železničních pražců na schody nebo vybudování fotovoltaické elektrárny na letní provoz chlazení a klimatizace sklepu.



Exekiás, *Dionýsos a piráti*, ca 530 př. n. l., tondo černofigurového kyliku, výška 13,6 cm, průměr 30,5 cm, nalezeniště: Vulci, Itálie, uloženo: Staatliche Antikensammlungen, Mnichov, Německo. Malba zachycuje vyústění Dionýsova střetu s piráty: Tyrrhénští piráti, na jejichž lodi se plavil se svou družinou na ostrov Naxos, ho chtěli zajmout. Dionýsos způsobil, že loď zarostla révou, vesla proměnil v hady a sám v podobě lva zahnal zlosyny do moře, kde se z nich stali delfíni.







Zámeček Jabloňka v Praze Troji v roce 2007.





Produkce

Výrobou malého objemu vína se majitelé snaží zajistit vysokou kvalitu a šetrnost zpracování hroznů v kombinaci s využitím moderních technologií a fotovoltaické energie. Hrozny jsou česány a přebírány výhradně ručně a poté zpracovávány šetrným lisováním na pneumatickém lisu. Po vylisování a sedimentaci se mošt jemně odkalí a zakvasí čistou kulturou odrůdových kvasinek. Řízená fermentace probíhá v nerezových tancích při teplotě 12 °C přibližně dva týdny. Po prvním stočení leží mladé víno půl roku na jemných kalech, následují postupně procesy čiření, filtrace a stáčení do lahví.

Zámeček Jabloňka

Klasicistní dvoupodlažní zámeček Jabloňka pochází z konce 18. století a tyčí se nad pražskou čtvrtí Troja. Počátky historie budovy jsou nejasné, objekt se nachází na údajném nalezišti mincí z 15. století a usuzuje se, že zde stával viniční lis. Současnou podobu získal v závěru první světové války, kdy Jabloňku vlastnil hejtman Šafránek. Stavba je na obdélném půdorysu, situovaná do svahu, takže hlavní průčelí je patrové, zadní fasáda přízemní. Valbová střecha je opatřena dřevěnou, plechem krytou věžičkou. V přízemí byla místnost s trámovým stropem, v patře bývala plochostropá kaple. Sklep, umístěný mimo stavbu, je zaklenut kamennou valenou klenbou. Objekt se od svého vzniku nazýval pouze „Zámeček“, teprve zhruba během 70. let 20. století se vžil název „Jablůňka“, poté „Jabloňka“.

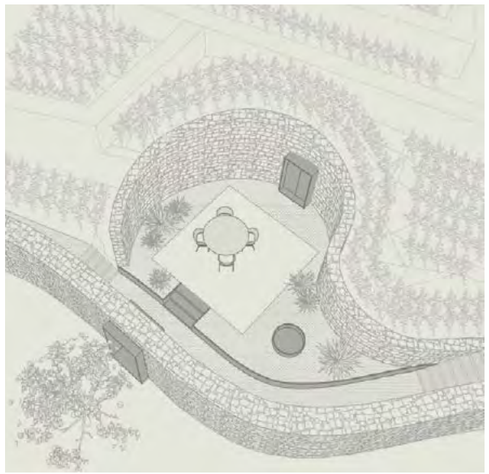
Vinařství Jabloňka se zámečkem Jabloňka, vinicemi a degustačním pavilonem Fibonacci v Praze Troji.



Degustační pavilon Fibonacci

Velkou pýchou Vinařství Jabloňka je vybudování degustačního pavilonu Fibonacci ve spolupráci s portugalským architektem Markem Maioem a Radkem Krčilem, majitelem ateliéru Manuall. Tato stavba zvítězila v architektonické soutěži BIG SEE Architecture Grand Prix Award 2023, chlubí se i ziskem jedné z cen v soutěži Česká cena za architekturu 2023 za „povýšení elementárního stavebního prvku na umění“.

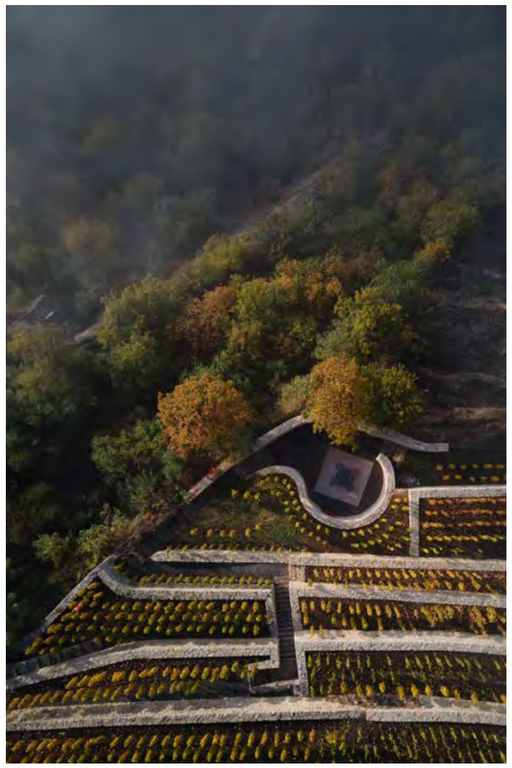
Podnět k tomuto architektonickému řešení nastal, když při budování terasovitého vinohradu byla odkryta kamenná ruina jakéhosi zakřiveného prostoru. Jelikož původní kamenné zdi byly nepatrně zahloubeny do okolního terénu, byly využity jako základ pro tvorbu nového návrhu. Genius loci vedl architekty k užití Fibonacciho spirály, také označované jako „zlatá spirála“, jejíž stopa dokonale kopíruje původní kamennou zeď. Nové zdivo definované Fibonacciho spirálou vymezuje prostor oázy klidu chráněné proti hlučné dopravě v údolí. Pavilon se využívá především pro řízené degustace návštěvníků vinařství, pro exkurze zákazníků a odběratelů vína a také na soukromé posezení s přáteli. Samotná procházka vinicí do vzdálené spirály každého odvede od každodenních povinností a starostí a navodí relaxační atmosféru, ve Fibonacciho prostoru je člověk oddělen kamennou zdí od velkoměsta a může se soustředit jen na spoludegustující, na skleničku vína a na okolní kamenné zídky s krásnou vinicí… Název pavilonu je odvozen ze jména slavného středověkého italského matematika Leonarda Fibonacciho (kolem 1180–1250). Tvořivý duch Fibonacciův jako by prostoupil celé Vinařství Jabloňka.

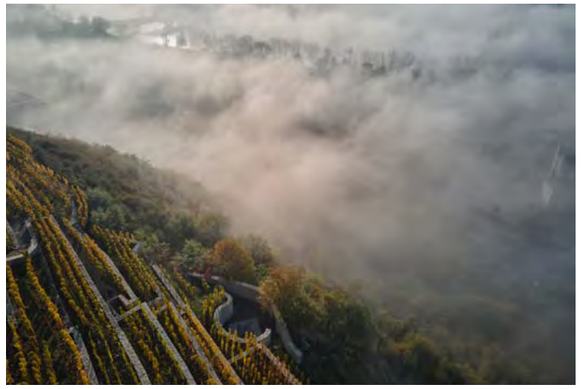


Agro-terroir

Svah Černého kopce, na kterém se vinařství Jabloňka rozkládá, je orientován jižně nad řekou Vltavou v severovýchodní části Prahy. Jihovýchodní okolí zámečku Jabloňka o rozloze ca 1,25 hektaru, které v současnosti není využito na výsadbu révy, bylo v roce 1968 vyhlášeno přírodní památkou. Oblast poskytuje ochranu skalnímu masivu tvořenému břidlicemi a křemenci pocházejícími z ordoviku, také je významnou lokalitou pro výskyt vzácných ptáků, například pěnice pokřovní a pěnice černohlavé, dále se zde vyskytuje teplomilná vegetace, například oman německý nebo bělozářka liliová.

Samotná existence přírodní památky Jabloňka je důkazem jedinečnosti místního terroiru. Podloží vinice tvoří původní skalecký křemenec, písčité a jílovité usazeniny a v neposlední řadě černá a šedivá břidlice, která dává silný základ chuti místního vína. Nadmořská výška vinice je ca 200–250 m n. m., průměrná roční teplota vzduchu (za posledních deset let) je 12 °C. Srážky ve vegetačním období jsou podprůměrné, a proto ve vinařství vybudovali kapkovou závlahu z vlastních studničních zdrojů, kterou využívají především pro závlahu mladých nově vysazených keřů. Místní teplé mikroklima a téměř neustálé proudění vzduchu pomáhá s bojem proti plísním a jarním mrazíkům.









Vinařství Jabloňka – Degustační pavilon Fibonacci; jeho autorem je portugalský architekt Marco Maio ve spolupráci s Radkem Krčilem, majitelem ateliéru Manuall. Konstrukce pavilonu je založena na Fibonacciho posloupnosti („zlaté spirále“), kdy pohled do středu spirály zůstává týž při jakémkoli přiblížení či zvětšení. Ústřední prostor je vetknut do zlatého kříže zlaté spirály. Objekt zvítězil v architektonické soutěži BIG SEE Architecture Grand Prix Award 2023 a získal jedno z ocenění v soutěži Česká cena za architekturu 2023 za „povýšení elementárního stavebního prvku na umění“.



◂ Vinařství Jabloňka – Degustační pavilon Fibonacci v kresbě a z ptačí perspektivy.

Vinařství Jabloňka – Degustační pavilon Fibonacci: bar v degustační spirále. ▸



Vinice, výměra, odrůdy

Vinařství se nyní rozprostírá na pozemku o rozloze jednoho hektaru a je osázeno 7 500 hlavami, maximální kapacita je přibližně 10 000 hlav. Svah pod zámečkem je velmi prudký, a proto i práce ve vinici je specifická, téměř bez mechanizace, vše ruční práce od okopávání přes stříhání, postřikování, sečení až po sklizeň.

Pěstují se zde tři odrůdy bílého vína – Ryzlink rýnský, Tramín červený a Ryzlink červený. Od příštího roku (2025) bude vinice zařazena do nové viniční tratě s názvem „Jabloňka“, bude tedy moci produkovat jakostní vína s přívlastkem.

Využívá se zde především vedení „na hlavu“, které nejlépe vyhovuje náročnému strmému terénu, na rovnějších plochách na vrcholu Černého kopce je postaveno drátové rýnsko-hessenské vedení.



Vinařství Jabloňka – Degustační pavilon Fibonacci: cortenové dveře oddělují pavilon od ruchu velkoměsta.



Vinařství Jabloňka – dozrávající Ryzlink rýnský.



Vinařství Jabloňka – dozrávající Tramín červený.

Současnost a budoucnost

V nejbližší době majitelé dokončí další etapu zpevňování původních zídek v jihozápadním cípu vinařství, v zimě se bude pokračovat se stavbou schodů a na jaře bude tato stráň osázena dalšími sazenicemi révy vinné. Plánuje se také využití dřevěných sudů na část produkce, zvažuje se dokonce i výroba vína metodou Champagne… Ambice vinařství jsou vysoké, ale jdou ruku v ruce s tím, jak se víno stále vylepšuje a kořeny révy prorůstají do hloubi černé skály…



Vinařství Jabloňka – rýnsko-hessenské vedení vinice.



Vinařství Jabloňka – vinice s opukovými zdmi a zídkami.

Lidé ve vinařství

Majitelé vinařství jsou manželé Mark a Lenka Vydrovi. Mark Vydra je profesí i srdcem developer a naplňuje ho zhodnocovat nemovitosti, budovat krásné věci, které tu zůstanou i dlouho po nás. Je vizionář, který stojí i za samotnou myšlenkou založení vinice. Lenka Vydra Šmídová, trojnásobná olympionička a držitelka stříbrné medaile v jachtingu ve třídě Evropa z olympijských her 2004 v Athénách, se stará o management vinařství, marketing a prodej.

Vinařství má nyní tři sezonní zaměstnance. Enologem je František Běhunek, který se od roku 2020 stará kompletně o vinici od hroznu po láhev, o pár let dříve zde začal již jako konzultant. Someliérem vinařství je Jiří Beer, který se přes nejvyhlášenější restaurace a vinné bary v Praze i v Londýně dostal až do pražského vinařství Jabloňka, kde nyní zajišťuje degustační akce, prodej a marketing. V sezoně rád pomůže i ve vinohradu.

Stránky vinařství

www.vinarstvijablonka.cz

Adresa vinařství

Vinařství Jabloňka, Na Jabloňce 90/1,
182 00 Praha 8 Troja



Lenka Vydra Šmídová, spolumajitelka Vinařství Jabloňka v Praze Troji; „zlatý řez“.



Enolog Vinařství Jabloňka František Běhunek.



Someliér Vinařství Jabloňka Jiří Beer.



Vinařství Jabloňka – výrobní prostory s nerezovými tanky.



Vinařství Jabloňka – tři odrůdy bílého vína.





Ryzlink rýnský – „vlajková jachta“ Vinařství Jabloňka.

LAHOFER
VINAŘSTVÍ

Vinařství LAHOFER, a.s.

Dobšice, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Rajská vinice
State in cognita veritate –
v duchu Husova odkazu bude fér
napravit chybu v *Genesis*, která dodnes veřejnost mate:
Hospodin, po vyhnání Adama a Evy, svěřil ráj Vinařství LAHOFER.
Bude rovněž *fair* požadovat opravu názvu vinařství,
vždyť jeho eponym Johann Lahoffer se psal s dvěma ef,
podobně jako Husův inspirátor anglický kazatel John Wycliffe.

---

eponymum (z řeckého *epónymos*, *epi*, „po, podle, při“ a *onoma*, „jméno“), „ten, po kom bylo dáno jméno“, reálná či smyšlená osoba, podle níž je pojmenováno určité místo, rod, éra či jiný objekt, ať již ve skutečnosti či v tradičním podání (často například ve spojení eponymní lokalita, naleziště, pahorek, předek, božstvo apod.).
Lahoffer, Johann (25. 12. 1732 Tasovice/Tasswitz–18. 7. 1805 Dobšice/Klein Tesswitz), syn truhláře Andrease Lahoffera (asi 1697–1774) a Marie Möst(ové); příjmení bývá v literatuře uváděno: Laighofer, Lechhofer, Laahofer, Lahofer, Lehofer, Lehhofer, Lehoffer aj., nejčastější je verze Lahoffer a ve strahovském účtu je doložen truhlářův podpis *Johannes Lahoffer, Dischlermeister*, „Johann Lahoffer, truhlář“. Johann Lahoffer se vyučil truhlářem v dílně u otce, zařídil si však dílnu v Dobšicích u Znojma, které spadaly do farnosti kostela sv. Václava v klášteře premonstrátů v Louce (Kloster Bruck, nebo Brück). Obdržel zde velkou zakázku na výrobu knihovních skříní z ořechového dřeva pro knihovnu v křídle s refektářem velkoryse přestavovaného kláštera (1773–1784). Knihovna zde však nebyla dlouho, jen do zrušení Louckého kláštera dekretem císaře Josefa II. z 21. 8. 1784. J. Lahoffer byl proto požádán o demontáž knihovních skříní v klášteře v Louce a o jejich opětovné sestavení v právě budovaném Filozofickém sálu (1782–1797) kanonie premonstrátů na Strahově v Praze. J. Lahoffer se tedy do Prahy přestěhoval (1794–1797) z důvodu instalace knihovních skříní. Spolu se skříněmi byla převezena do knihovny také část velmi cenného knihovního fondu Louckého kláštera.
Městská Rajská vinice LAHOFER, Znojmo, Staré město, historická vinice obnovená v roce 2010 Vinařstvím LAHOFER
ráj (zahrada Boží), (řecky *parádeisos*, latinsky *paradisus*, z avestského *paradaiza*, „ohrada“, „zahrada“; české „ráj“ bývá odvozováno od avestského *ray-* s významem „bohatství, štěstí“), místo uprostřed zeleně, kde rostly zde strom života a strom poznání, všeho byla hojnost. Ráj je nazýván zahradou v Edenu a napájejí ji čtyři řeky – Píšón, Gíchón, Chidekel a Eufrat (Gn 2, 10–14). Podle judaismu, křesťanství a islámu jde o stav lidstva a celého tvorstva po stvoření, dříve než bylo tvorstvo narušeno proviněním andělů a poté lidí. Lidé byli v harmonii se všemi tvory, vládli jim a pečovali o ně. Lidé ráj ztratili prvním proviněním, když jedli plody ze stromu poznání dobrého a zlého. Do ráje Bůh umístil první dvojici, Adama a Evu; poté co byli vyhnáni, střeží jeho vchod cherubínové s mečem plamenným.
State in cognita veritate (z latiny), Stůjte v poznané pravdě (z listu Jana Husa studentům, bakalářům a mistrům pražské univerzity z kostnického žaláře 27. června 1415).



Filozofický sál (historická klášterní knihovna) Královské kanonie premonstrátů na Strahově, nádvoří Strahovského kláštera v Praze 1-Hradčanech. Sál o rozměrech 10 × 32 m sahá přes dvě patra budovy a má zhruba v polovině výšky ochoz. Vznikl úpravou původní sýpky v letech 1783–1785, a to s novým průčelím od Ignáce Jana Palliardiho a sochami Ignáce Františka Platzera. V roce 1792 byl upraven tak, aby se sem mohl přestěhovat mobiliář knihovny zrušeného kláštera v Louce u Znojma. Nástropní fresku znázorňující „duchovní vývoj lidstva“ namaloval roku 1794 František Antonín Maulbertsch a jeho žák Martin Michl. (Podobnou fresku namaloval Maulbertsch již v Loucké knihovně.) Původní mobiliář loucké knihovny vyrobil truhlář a řezbář Johann Lahoffer, jenž skříně s pomocníky rovněž rozložil a v nově postaveném strahovském sále opět složil.

Dějiny a současnost

Vinařství LAHOFER, a.s., hospodaří ve Znojemské vinařské podoblasti. V době založení v roce 2003 nesla společnost název První znojemská vinařská a. s. a pod tímto označením uvedla na trh první tři ročníky přívlastkových vín (2003, 2004, 2005). V roce 2006 přesídlila do nového výrobního areálu v Dobšicích u Znojma a v témže roce přijala pojmenování LAHOFER, odvozené z příjmení slavného dobšického uměleckého truhláře a řezbáře Johanna Lahoffera (1732–1805). Zdejší příznivé klimatické a půdní podmínky přilákaly k osídlení již první neolitické zemědělce před sedmi tisíciletími a po nich další kultury a etnika. Ve středověku a novověku k rozvoji hospodářskému i kulturnímu přispěla také obchodní cesta z uherského Ostřihomu a Bratislavy, vedoucí podél řeky Dyje přes Dobšice ke Znojmu a dál pak jako cesta haberská ku Praze. Lokalita se zařadila k nejvýznamnějším vinařským obcím regionu. Například v roce 1678 šestadvacet „luckých“ poddaných obdělávalo 236 čtvrtí vinic. V roce 1897 v seznamu největších vinařských obcí jsou na osmém místě uvedeny Dobšice s třiašedesáti hektary vinic. Dnes se vinná réva pěstuje sice jen na osmadvaceti hektarech, ale svědectvím bývalé vinařské slávy jsou tu tři vinařské sklepní uličky a mnoho vinných sklepů uvnitř jednotlivých stavení přímo ve vsi.

Na obnově věhlasu Dobšic má velký podíl Vinařství LAHOFER, které navazuje nejen na dobšickou minulost, ale i na bohaté vinohradnické a vinařské tradice regionu. Rozvíjí také vinohradnickou a vinařskou práci znojemské Vinařské školy (od roku 1858) a šlechtitelské stanice – Cyrila Míši (1896–1977), Miloše Zbořila (1903–1985) a dalších vynikajících vinohradníků, vinařů a enologů. Vinařství LAHOFER majetkově vstoupilo v roce 2014 také do Vinařství HANZEL. Součástí společnosti je vedle moderního vinařského centra v trati U Hájku také Hotel LAHOFER. V roce 2018 zaměstnávala skupina firem LAHOFER (kromě Vinařství LAHOFER ještě Vinice LAHOFER, Hotel LAHOFER, Vinařství HANZEL a Vinotrh.cz) 120 pracovníků a prodala okolo 800 tisíc lahví vlastních vín. Roční obrat firmy činil zhruba 90 milionů korun. Svoje hospodaření podřizuje ekologickým požadavkům, k čemuž využívá též moderní technologické prostředky. Například prostřednictvím instalace fotovoltaického systému pro vlastní spotřebu podniku včetně akumulace dojde k úspoře konečné spotřeby energie a ke snížení uhlíkové stopy ve společnosti Vinařství LAHOFER, a.s., v obci Dobšice.

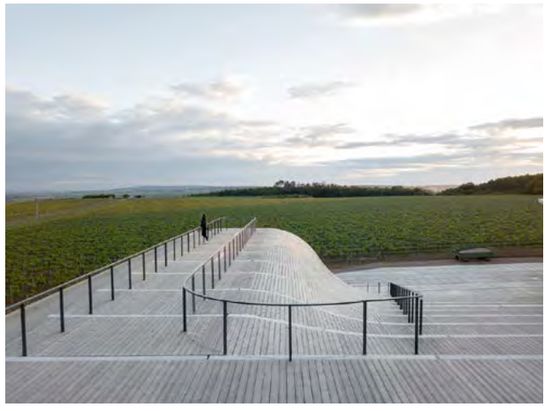
Vinařské centrum

Stavba nového, reprezentativního sídla firmy ve vinici U Hájku v Dobšicích začala na podzim roku 2017 a dokončena byla po dvou letech. Výrobní část zahrnuje lisovnu, sklep s kapacitou kolem tři čtvrtě milionu litrů v tancích, skladovací prostory a moderní lahvovací linku, v kancelářské části našli zázemí administrativní pracovníci vinařství. Kanceláře přitom v otevřeném prostoru přímo navazují na návštěvnickou část – LAHOtéku. Ta slouží jako kombinace prodejny vín, degustační místnosti, vinotéky a místa pro posezení nad skleničkou vína. V navazujícím malém sklepě je prostor pro menší degustace (do patnácti osob). Pro návštěvníky je asi nejzajímavější částí pochozí střecha, která slouží jednak jako terasa s výhledem do širokého okolí, v létě pak i jako hlediště při kulturních akcích.

Návrh budovy vznikl v brněnském architektonickém studiu Ondřeje Chybíka a Michala Krištofa. Hlavní myšlenkou je motiv vinných řádků, jež se přenáší dovnitř budovy v podobě konstrukčního systému. Ke spolupráci byl přizván umělec Patrik Hábl, který betonové klenby přetvořil na malířské dílo. Organický tvar „betonové vlny“ vyjadřuje respekt k vinařskému řemeslu a k jeho tradici a svým elegantním reliéfem nenásilně splývá se svým okolím. Vinařství představuje dokonalé zhmotnění hlavní ideje zadavatele, aby stavba svými tvary rezonovala s přírodou viniční tratě U Hájku v Dobšicích a zároveň plnila moderní nároky na provozní, kancelářské a společenské prostory.



Sídlo společnosti Vinařství LAHOFER, a.s., Dobšice (okres Znojmo). Objekt vznikl podle návrhu architektonického ateliéru CHYBIK + KRISTOF s.r.o. ve spolupráci s generální dodavatelskou společností S-A-S STAVBY v letech 2017–2019; získal Cenu hlavního mediálního partnera časopisu *Stavebnictví* v soutěži Stavba roku 2020. Vlevo se ve dvou halových budovách z prefabrikovaného skeletu obloženého dřevem nacházejí výrobní a skladové objekty, vpravo je železobetonová společenská budova a amfiteátr s dřevěnou podlahou na střeše.



Společenská budova a amfiteátr se stoupající dřevěnou podlahou na střeše. Nosnou konstrukci těchto stupňů tvoří bodově podepřená železobetonová prefabrikovaná žebra. Zvlněné tvary střechy se stupni vytvářejí amfiteátr k pořádání letních hudebních koncertů a slavností.



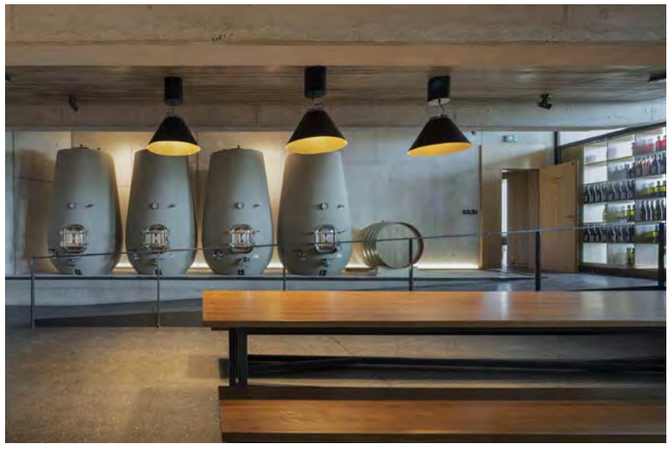




Interiér vinařství formovaný obloukovými monolitickými rámy připomíná klenbu starých kvelbových vinných sklepů. Prostor tak evokuje prostředí a atmosféru vinného sklepa. Stropní plochy mezi betonovými rámy mají povrchovou výtvarnou úpravu symbolizující úrodnou půdu, z níž vyrůstá vinná réva; jejím autorem je malíř a grafik Patrik Hábl.



Detail nástropních fresek Patrika Hábla.



Sudový degustační sklep.

Vinice

Vinařství LAHOFER, a.s., je v současnosti jedním z největších pěstitelů vinné révy v České republice, obhospodařuje přes 430 hektarů vinic. Vinice se rozkládají v hodnotných tratích výhradně ve Znojemské vinařské podoblasti.

U Hájku (k. ú. Dobšice), nejvyšší kóta 302 m n. m., nejnižší kóta 260 m n. m. Lokalita má zajímavou historii. V podloží vinice se v malém množství vyskytují vltavíny (doklady dopadu meteoritu před patnácti miliony let) a pozůstatky účastníků (i patnáctiletých) neobyčejně krvavé bitvy mezi francouzským císařem Napoleonem a rakouským císařem Františkem I. v roce 1809. V mírových dobách se tu daří Neuburskému, Sauvignonu a Müller Thurgau.

Babičák (k. ú. Dyje), nejvyšší kóta 244 m n. m., nejnižší kóta 215 m n. m. Vinice leží jihovýchodně od Znojma mezi obcemi Dyje a Tasovice. Vinná réva tu roste na terasách na levém břehu řeky Dyje. Půdní pokryv není příliš mocný, půda je proto poměrně kamenitá. Skalnaté podloží je ale jak dobrým zdrojem minerálů pro osobitost a nezaměnitelnost vůně i chuti místních vín (třeba výtečné Pálavy), tak výborným akumulátorem slunečního tepla, které pak vyzařuje v noci. Horniny dyjského masivu dodávají zdejším odrůdám neopakovatelné znaky vín příznačné výhradně pro Znojemskou vinařskou podoblast.

Lampelberg, Šác, Dolina, Vinná hora, Waldberg (k. ú. Vrbovec). První písemná zmínka o obci Vrbovec pochází z roku 1137. V roce 1230 se ve Vrbovci na pozvání louckých premonstrátů usadili němečtí kolonisté z rýnské oblasti, kteří přinesli vinnou révu. Dnes patří Vrbovec mezi nejvýznamnější vinařské obce Znojemské vinařské podoblasti s krásnými sklepními uličkami, řadou sakrálních staveb, přírodní lokalitou Ječmeniště či areálem československého opevnění budovaného v letech 1935–1938. Kousek od Vrbovce, v okolí vinného hrádku Lampelberg, se rozkládají viniční tratě Lampelberg, Šác, Dolina a Vinná hora, z druhé strany obce se na okolních svazích rozkládá vinice Waldberg. Zvláště svahy v okolí hrádku Lampelberg z roku 1860 byly v minulosti využívány také jako pastviny pro ovce, kozy a skot. Po druhé světové válce tu však v souvislosti s vysídlením obce Ječmeniště po uzavření hranic došlo k ukončení pastevectví. Na svazích v okolí Lampelbergu se ale dosud zachovalo terasování jako pozůstatek socialistického zemědělství. Protože lokalita patřila a stále patří mezi vyhlášené viniční polohy, proběhl zde i pokus o výsadbu vinic na svazích přímo pod Lampelbergem. Do dnešních dnů se místy zachovaly staré hlavy révy. Vlajkovou lodí mezi odrůdami vinné révy na Lampelbergu je Rulandské šedé.

Volné pole (k. ú. Miroslav), nejvyšší kóta 339 m n. m., nejnižší kóta 268 m n. m. Trať se nachází vpravo při cestě z Miroslavi do Hostěradic. Svou rozlohou zhruba 150 hektarů je největší viniční tratí Znojemska. Díky černozemní hlinito-písčité půdě tvořené zvětralinami amfibolitů na spraši kulmského pískovce Českého masivu, jižní až jihovýchodní expozici svahů a lesnímu porostu chránícímu místo od severu se tu daří především Veltlínskému zelenému, Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému, Sauvignonu, ale i Svatovavřineckému a Zweigeltrebe. Volné pole patří k viničním tratím I. kategorie, réva tu roste při průměrné roční teplotě 8,8 °C a ročním objemu srážek přes 500 mm.

Leskoun, Olbramovická hora, Na Vyhlídce (k. ú. Olbramovice). Obec Olbramovice je uvedena už v seznamu obcí olomouckého biskupství z roku 1063. Roku 1321 ji vlastnil Jindřich z Lipé. V roce 1436 byly Olbramovice povýšeny na městečko a byly jim povoleny dva výroční trhy. Třetí trh byl městečku přidělen za Maxmiliána II. roku 1576. V Olbramovicích má svou dlouhou tradici vinařství, o čemž svědčí listiny uložené ve znojemském archívu – například osvobození Vilémem z Pernštejna od vinného desátku z roku 1827 či právo šenkovat domácí vína, udělené roku 1596 Jiřím Hodickým z Hodic. Jednou z nejzajímavějších poloh v okolí Olbramovic je viniční trať Leskoun. Pohled na ni rámují ostré hrany stejnojmenného žulového kopce. Leskoun míval tři vrcholy a dosahoval nadmořské výšky 388 metrů. V době bronzové a železné se na vrcholu rozkládalo opevněné hradiště, v posledním půlstoletí byl však památný vrch téměř celý odtěžen a proměněn v surovinu, která byla použita na nedaleké gigantické stavby dalešické přehrady a dukovanské elektrárny. Žulový masiv je i v hlubokém podloží dalších viničních tratí v okolí Olbramovic: Olbramovické hory, Na vyhlídce a menší, ale malebná vinice U sv. Michala.

Špičák (k. ú. Kyjovice), nejvyšší kóta 260 m n. m., nejnižší kóta 238 m n. m. Proslulosti Špičáku na pravém břehu řeky Jevišovky konkuruje archeologická lokalita Těšetice-Kyjovice na pomezí katastrů Těšetic a Kyjovic, která patří k nejvýznamnějším nalezištím moravského pravěku. Systematický výzkum tu probíhá od roku 1956 dodnes. K nejstarším dokladům zdejšího osídlení patří rozlehlá osada kultury s lineární keramikou v poloze Sutny, stopy v těchto místech zanechali také nositelé kultur s vypíchanou a především moravskou malovanou keramikou. Osídlení pokračovalo také v eneolitu (významný nález komorového hrobu vysoce postaveného příslušníka kultury se zvoncovitými poháry; poháry ale v té době ještě k pití vína nesloužily). V poloze Vinohrady bylo objeveno pohřebiště starobronzové únětické kultury a sídliště s pohřebištěm horákovské kultury ze starší doby železné. Pro vinaře je však důležitější viniční poloha Špičák, vypínající se na vápenitých spraších a štěrkopískových terasách nad říčkou Jevišovkou, místem zrodu výtečných vín. Na jedné z parcel na svahu s převažující jihovýchodní orientací tu před desetiletími vysadili vinohradníci i révu odrůdy Muškát moravský takzvaně „na záclonu“. Mezi více než čtyřmi sty hektary vinic obhospodařovaných Vinařstvím LAHOFER jde o jedinou polohu, kde lze toto dnes již málo vídané vedení révy spatřit.

Vinohrady ke Křídlůvkám (k. ú. Křídlůvky), nejvyšší kóta 200 m n. m., nejnižší kóta 200 m n. m. Křídlůvky jsou obec, která sousedí s Hrádkem a leží asi 20 kilometrů jihovýchodně od Znojma; název tratě nese kromě obecného názvu Vinohrady také místní určení. Geologický původ je charakterizován štěrkopískovými terasami Dyje a sprašemi Karpatské předhlubně. Vinná réva tu roste v nadmořské výšce 195 až 203 metrů nad mořem a při průměrných ročních teplotách 9 °C. Na trati Vinohrady ke Křídlůvkám se objevil Ryzlink rýnský, jinak ve výsadbách převládá spíše Veltlínské zelené a Muškát moravský. Sběrem právě této odrůdy z Vinohradů ke Křídlůvkám již tradičně začíná vinobraní Vinařství LAHOFER.

Vinohrady (k. ú. Dyjákovice). Nejstarší zpráva o Dyjákovicích je z roku 1278, kdy po bitvě na Moravském poli vtrhl na Moravu Rudolf Habsburský a u Dyjákovic ležel táborem. Nejstarší písemné památky ukazují, že se jedná o českou osadu. Dyjákovice měly zajímavou poddanskou povinnost – na den sv. Martina byla obec každoročně povinna dovézt na zámek Moravský Krumlov bílou husu na žebřinovém voze taženém čtyřmi bělouši. Naproti tomu nedaleké město Láva na rakouském pomezí muselo každoročně před svítáním na Štědrý večer posílat do Dyjákovic libru pepře jako poplatek z užívání luk řečených „Pffeferwiesen“. Když se tak jednou nestalo, protože posel zabloudil do Tasovic místo do Dyjákovic, vrchnost Krumlovská žalovala město Lávu u zemského práva. Viniční trať Vinohrady se nachází v jižní části Znojemské vinařské podoblasti v katastru obce Dyjákovice po levé straně hlavní silnice z Hevlína směrem na Znojmo. Celá trať má rozlohu téměř sto hektarů, vinnou révou je ale osázena jen necelá polovina. Na hlinito-písčité půdě se daří vinné révě Müller Thurgau, Rulandské bílé, Pálava, Tramín či Svatovavřinecké.

Rajská vinice (k. ú. Znojmo) se řadí k vinicím obnovovaným ve významných městech České republiky. Vinice se rozkládá na skalnatém svahu pod chrámem sv. Mikuláše a budovou původně gotické fary, přestavěné v době renesance a baroka. Vinice je na levém břehu Dyje v nadmořské výšce 245–270 m (u sousoší Kalvárie pod budovou historické fary). Jde o ideální prosluněnou vinařskou polohu s podložím tvořeným granitoidem Dyjského masivu (obdobně jako ve viniční trati Šobes). Pěstují se zde tradiční odrůdy Znojemské vinařské podoblasti přináležející do prvního apelačního systému v České republice a nazvaného VOC Znojmo, jako jsou Ryzlink rýnský, Sauvignon a Veltlínské zelené. Sazenice byly v roce 2010 vysazeny starobylým způsobem „na hlavu“. Vinice tedy nemá vedení z drátů, každá hlava má naopak svou vlastní oporu z dřevěných kůlů. Od roku 2013 je na jednom z vyhlídkových rondelů otevřen přes letní turistickou sezonu degustační altán s nabídkou vín Vinařství LAHOFER.



Viniční tratě Vinařství LAHOFER na katastrálním území obce Vrbovec (okres Znojmo). Letecká fotografie © Jaromír Kovárník.



Viniční trať U Hájku (Dobšice, okres Znojmo), nejvyšší kóta 302 m n. m., nejnižší kóta 260 m n. m. Malou součást podloží vinice tvoří zelené polodrahokamy vltavíny, které jsou pozůstatkem roztavené horniny obrovského meteoritu, který před patnácti miliony let dopadl na území dnešního Německa. Když dnes po nich pátrají hledači pokladů, nacházejí tu občas i střípky mladší historie: lokalita se totiž v roce 1809 stala místem krvavé bitvy mezi francouzským císařem Napoleonem Bonaparte a rakouským císařem Františkem I. Tolikrát v minulosti rozdrásaná tvář viniční trati U Hájku má dnes mnohem příjemnější úkol – dává vzniknout jedněm z nejlepších hroznů odrůdy Neuburské, Sauvignon a Müller Thurgau pro Vinařství LAHOFER.



Vinařství LAHOFER – vína Řady Standard.

Víno

Vína z odrůd jmenovaných vinničních tratí dosahují vysoké úrovně. Z bílých odrůd lze jmenovat Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Sauvignon, Tramín červený, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Muškát moravský, Pálavu, Neuburské a z červených Rulandské modré, Frankovku, Zweigeltrebe, Svatovavřinecké a Dornfelder. Produkce se pohybuje okolo 800 tisíc lahví ročně. Vinařství je na trh uvádí v několika řadách:

Řada Standard. Typickým znakem této řady je matná černá etiketa s červenými akcenty a kovově stříbrným logem ve spojení s tvarem lahví typu pistole. Řada obsahuje takřka všechny hlavní středoevropské odrůdy, které pocházejí z vlastních vinohradů. Všechna vína jsou přívlastková, a to od kabinetních přes pozdní sběry, výběry z hroznů až po výběry z bobulí a výběr z cibéb. Škála zbytkového cukru je široká – od velmi suchých vín až po přírodně sladké výběry.

Řada VOC. Vysokou kvalitu této řady garantuje VOC Znojmo, první apelační systém vytvořený v České republice v roce 2009. Nabízí to nejlepší ze znojemského vinařského regionu – Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Sauvignon a případně jejich cuvée.

Řada Bubbles obsahuje šumivá vína – Neuburské, Frizzante a Prosecco. Zatímco sekt vzniká tradiční metodou kvašení v lahvi z vlastních hroznů odrůdy Neuburské, a to v kategorii Brut, je perlivé růžové Frizzante naopak plné lahodného zbytkového cukru. Prosecco DOC, Extra Dry speciálně pro Vinařství LAHOFER vyrábějí italští vinaři z oblasti Veneto.



Vinařství LAHOFER – vína Řady VOC.



Vinařství LAHOFER – vína Řady Bubbles.



Vinařství LAHOFER – vína Řady Base.

Řada Base obsahuje lehčí vína postavená především na primární aromatice, většinou v přívlastku kabinet, ideálně doplňující nejrůznější typy pokrmů. Vína řady Base jsou produkována v omezeném výběru odrůd, čtyři suchá bílá vína (Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Veltlínské červené rané a Veltlínské zelené), polosladké růžové (Svatovavřinecké) a suché červené (André nebo Svatovavřinecké).

Řada LAHOFER. fr. Kvůli doplnění sortimentu dováží společnost LAHOFER od roku 2011 na výrobu převážně červených vín surovinu z jižní Francie z oblasti Languedoc. Polotovar je doškolován ve vinařství. Francouzská řada vín má svou vlastní, jasně identifikovatelnou etiketu, ze které je zřejmé, že se jedná právě o víno vyrobené z hroznů vypěstovaných ve Francii. Vína s francouzskou duší vyrábějí ve vlastním Vinařství LAHOFER z oblíbených odrůd Merlot, Syrah a Cabernet Sauvignon či cuvée LAHOFER Rouge.



Vinařství LAHOFER – vína Řady LAHOFER, fr.

Řada První vína ročníku představuje vína z nové sklizně („svatomartinská“), která jsou uváděna na přelomu října a listopadu. Jde o dvojici lehkých a svěžích vín, která každý rok přichází s novou etiketou – LAHOFER, polosuché cuvée z odrůd Müller Thurgau a Muškát moravský a LAHOFERka, růžová a polosladká z odrůdy Svatovavřinecké.



Vinařství LAHOFER – vína Řady První vína ročníku.



Vinařství LAHOFER – vína Řady WAWE.

Řada WAVE je od roku 2020 novou produkční řadou inspirovanou architektonickou vlnou nové budovy vinařství, ale především novou vlnou technologických možností. Přestěhováním do nových prostor se totiž možnosti výroby podstatně rozšířily. Řada prezentuje vína vyrobená do té doby v našem vinařství nevyzkoušenými metodami – a to v betonových tancích, v dřevěných sudech a kvevri nádobách. Prvním vínem řady se stal Tramín červený, edice WAVE YOUTH, který samostatně vyrobili mladí technologové vinařství. Edice je od té doby vyčleněna pro vlastní tvorbu nastupující generace technologů Vinařství LAHOFER, kteří si díky ní mohou vyzkoušet své znalosti i svou mladickou invenci. Do prodeje byla následně uvedena i vína, která nazrávala v betonových tancích (WAVE BETON) a v tradičních gruzínských kvevri nádobách (WAVE KVEVRI). Edice WAVE ART reprezentuje to nejlepší z umění enologa a sklepmistra Jiřího Lancmana, zaujme zejména milovníky plných a monumentálních vín. Několikaměsíční ležení v dubových či akátových sudech vínům dodává mohutné tělo a zvýrazňuje i jejich typickou odrůdovost. Pestrou paletu vůní podtrhuje harmonická a plná chuť a tato jedinečná vína už na pohled upoutají samotnou robustní lahví typu Heavy. Edice je limitována, vína jsou vyrobena vždy jen v počtu několika set kusů lahví.

Ocenění

Společnost Vinařství LAHOFER, a. s., zaznamenala u nás i v zahraničí takřka bezpočet úspěchů a ocenění: dvojnásobný vítěz (2020, 2021) kategorie velká vinařství v prestižní celostátní soutěži „Vinařství roku“; výrobce vína oceněného zlatou medailí na Salonu vín České republiky 2022, několikanásobný KRÁL VÍN etc., etc. Na mezinárodním poli se společnost LAHOFER opakovaně prosazuje v prestižní soutěži AWC Vienna *(Austrian Wine Challenge)* ve Vídni, která určuje měřítka pro renomované degustační soutěže vín na celém světě. Například v roce 2024 touto soutěží prošlo 10 824 vín od 1 412 výrobců ze 41 zemí; společnost LAHOFER přihlásila celkem třiadvacet vzorků, z nichž devatenáct získalo zlatou nebo stříbrnou medaili.

Stránky vinařství
www.lahofer.cz

Adresa vinařství
Vinařství LAHOFER, a.s.,
Vinice 579,
671 82 Dobšice

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK
MIKULOV

Vinařství Volařík a.s.

Mikulov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Voda ve víno proměněna

Poprvé se to podařilo v Káni Galilejské Synu Božímu Kristovi,
podruhé exceloval v Mikulově hydrolog Miroslav Volařík…,
jeho víno mu dává takovou energii, že zůstává tělem i duší stále mladík.

Kána Galilejská, biblické město v Galileji (hornatá oblast na severu Izraele); bývá ztotožňováno s různými místy, nejčastěji s dnešním izraelským městem Kafr Kanna. S touto lokalitou je spojován první ze sedmi zázraků, které Kristus učinil při svém putování po Galilei. V Káni Galilejské totiž podle novozákonního Janova Evangelia (Jan 2:1–11) proměnil vodu ve víno, aby milosrdně odvrátil hostitelovu potupu: „Třetího dne byla svatba v Káni Galilejské. Byla tam Ježíšova matka; na svatbu byl pozván také Ježíš a jeho učedníci. Když se nedostávalo vína, řekla Ježíšovi jeho matka: ‚Už nemají víno.‘ Ježíš jí řekl: ‚Co to ode mne žádáš! Ještě nepřišla má hodina.‘ Matka řekla služebníkům: ‚Udělejte, cokoli vám nařídí.‘ Bylo tam šest kamenných nádob, určených k židovskému očišťování, každá na dvě až tři vědra. Ježíš řekl služebníkům: ‚Naplňte ty nádoby vodou!‘ I naplnili je až po okraj. Pak jim přikázal: ‚Teď z nich naberte a doneste správci hostiny!‘ Učinili tak. Jakmile správce hostiny ochutnal vodu proměněnou ve víno – nevěděl, odkud je, ale služebníci, kteří vodu nabírali, to věděli –, zavolal si ženicha a řekl mu: ‚Každý člověk podává nejprve dobré víno, a teprve když už se hosté napijí, víno horší. Ty jsi však uchoval dobré víno až pro tuto chvíli.‘ Tak učinil Ježíš v Káni Galilejské počátek svých znamení a zjevil svou slávu. A jeho učedníci v něho uvěřili.“



Maerten de Vos, *Svatba v Káni Galilejské*, mezi 1596 a 1597,
olej, dřevěná deska, 268 × 235 cm, Katedrála Milostivé Panny Marie,
Antverpy, Belgie.

Příběh Vinařství Volařík aneb „Nekonečná Láska k Vínům z Pálavy“

Příběh Vinařství Volařík je příběhem komety, která se vynořila v roce 2008 a rozzářila vinařské nebe, protože již v roce 2011 se vinařství stalo vítězem prestižní české soutěže Vinař roku a získalo prvního šampiona na Valtických vinných trzích. Tím se ihned zařadilo mezi místní vinařské velikány. Leckdo by to možná v nadsázce označil za zázrak podobný tomu v Káni Galilejské, tedy za událost stěží uvěřitelnou. Úspěch zakladatele vinařství Volařík vzbuzuje sice údiv svou mimořádností, lze jej však vysvětlit přirozenou, byť neobvyklou cestou. Ta obvyklá bývá vroubena studiem na Střední vinařské škole ve Valticích, popřípadě i absolvováním oboru vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity. Ing. Miroslav Volařík (*1949) se ovšem během své profesní dráhy většinou věnoval odlišnému oboru než vinařskému, a to úpravě technologických vod. Absolvent Vysoké školy chemicko-technologické v Praze se jako odborník zabýval problematikou čištění průmyslových odpadních vod, hydraulické ochraně podzemních vod, úpravnám vody ve Slovnaftu Bratislava a potom, po roce 1989, budoval odsolovací zařízení (reverzní osmózou) v Emirátech jako zaměstnanec solnohradské firmy Aqua Engineering, do které ho přijali v rámci výběrového řízení.

Kde tedy hledat příčiny úspěchu
tohoto vinařství?



Ing. Miroslav Volařík,
zakladatel a majitel Vinařství Volařík a.s.



Vinařství Volařík a.s.,
enolog vinařství Ing. Ondřej Tichý.



Vinařství Volařík a.s.
portfolio viničních tratí ve vinařských obcích
Perná, Dolní Dunajovice, Březí, Bavory, Mikulov,
Horní Věstonice.

Cíle, filozofie

Začít podnikat ve vinařství napadlo Miroslava Volaříka až v roce 1997, tedy v době, kdy mu bylo již téměř padesát roků, přičemž se dosud ve své profesi zabýval úplně něčím jiným. Hlavním motivem byla myšlenka, že pro dosavadní obchodní činnost by nebylo od věci disponovat vlastním vínem, které se mu jevilo jako ohromný komunikativní a společenský nástroj, zejména k rozvíjení obchodních vztahů. Tehdy se začal podrobněji zajímat o majetek po předcích, kde a jaké vinice tenkrát vlastnili a jak by je v rámci restitucí získal zpět. Původně sledoval cíl vyrábět víno profesionálně, a to v malém objemu, víno pro potřeby svých hotelů a obchodních firem.

Již při založení vinařství se rozhodl pro výrobu vína z vyzrálé suroviny, která pochází z nejlepších vinohradnických poloh; v tomto ohledu mu byl vzorem Ing. Josef Peřina, bývalý vinohradník a vinař firmy Mikrosvín Mikulov. Zaměřil se na vína charakteristická pro pálavský region, zejména z odrůdy Ryzlink vlašský, protože ten zde dosahuje mimořádné kvality. V první, přípravné fázi výstavby vinařství se pustil do pořizování vinic z výjimečných vinařských tratí na úbočí Pavlovských vrchů. Většina majitelů vinařství tehdy ještě nedoceňovala význam „terroiru“, vnímala ho pouze marketingově. Dá se konstatovat, že teprve v posledních letech (před rokem 2024) se ledy v problematice uplatňování suroviny z terroirových vinic začaly prolamovat, tedy v době, kdy se chystá nový apelační zákon.

To, že obdělávat vinice v tratích jako Železná, Ořechová hora, Kotelná a podobných je základem budoucího úspěchu, si Miroslav Volařík uvědomil hned v první, přípravné fázi výstavby vinařství, kdy se pustil do pořizování vinic. V další fázi se několika nabytých vinic zbavil, zejména po odzkoušení kvality jejich hroznů a z původního portfolia přes 110 hektarů si ponechal současných 87 hektarů v opravdu záviděníhodných polohách, a tedy s velmi kvalitní surovinou pro výrobu vína.



Vinařství Volařík a.s. – viniční trať Ořechová hora ve vinařské obci Březí.



Vinařství Volařík a.s. – viniční tratě Kotelná a Železná ve vinařské obci Perná.

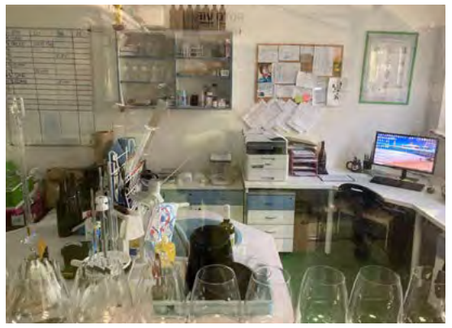


Vinařství Volařík a.s. – viniční trať Železná ve vinařské obci Perná.

Historie

Otec Miroslava Volaříka Leopold se přistěhoval v roce 1945 ze Záhorovic (u Uherského Brodu) do Dolních Dunajovic a na přídělovém hospodářství začal hospodařit na 8,5 hektaru zemědělské půdy, z toho 1,8 hektaru vinic. Leopold Volařík s vinařením neměl žádné zkušenosti, ty mu předala později odsunutá (1947) rodina Šulcova, o kterou se Volaříkovi starali a ukázala Volaříkům starobylé, původní sudetské technologie výroby vína. Otec Miroslava Volaříka odmítal spolu s několika dalšími zemědělci vstoupit do JZD v začátcích kolektivizace, a proto byli označeni za „kulaky“, což se potom s Miroslavem táhlo dlouhý kus jeho života. Volaříkovi v Dolních Dunajovicích hospodařili a vinařili až do roku 1961, kdy jim byl odebrán majetek (živý a mrtvý inventář) v rámci probíhající kolektivizace. První zkušenosti s vinařením Miroslav získával již jako dítě v relativně (na tehdejší dobu) velkém rodinném vinařství. Rád třeba vzpomíná na dobu, kdy vodil koně ve vinici při plečkování, a na podobné práce, které jako dítě vykonával. Po odebrání majetku v průběhu kolektivizace disponovala rodina již jen pouhými 10 ary vinice. Po celou dobu svého profesního působení v Bratislavě nebo v zahraničí jezdil Miroslav Volařík pravidelně k rodičům a pomáhal jim s tímto malovinařským hospodářstvím, takže nikdy neztratil s oborem kontakt, což bylo pro budoucí úspěch jeho dalšího působení ve vinařství pravděpodobně rozhodující. Z vydělaných peněz v zahraničí, které použil jako vstupní kapitál, začal podnikat v Mikulově, kde již v roce 1993 založil obchodní firmu BOTTLINGPRINTING s.r.o. na potiskovací technologie a etiketovací stroje. V roce 1997 se rodina Miroslava Volaříka přestěhovala do Mikulova a začala podnikat rovněž v hotelnictví.

V roce 2007 přestavěl bývalé obří turistické zařízení Jednoty Mikulov, vinný sklep a restauraci „U Konšelů“ v ulici Bezručova na zpracovnu hroznů a výrobnu vína a zanedlouho dal vzniknout velmi úspěšnému „Vinařství Volařík“. Tomu samozřejmě předcházelo pořízení lukrativních vinic v pálavských tratích a tento počin jako evergreen provází Volaříkovo vinařství a je vyjádřen i nosným a ideovým sloganem: *Nekonečná Láska k Vínům z Pálavy.* Protože úřady dělaly průtahy s vydáním vinic, na které měl Volařík dle zákona o restitucích nárok, rozhodl se vykoupit nejdříve ty, které sousedily s původními rodinnými vinicemi. Teprve později se mu podařilo dosáhnout i vydání rodinných vinic. S tímto vinohradnickým zázemím a technologií, vestavěnou do bývalé vinárny Jednoty, vyrobilo vinařství v roce 2008 první víno. Výrobu vína jako technolog řídil absolvent Vinařské školy ve Valticích Filip Mlýnek a obdělávání vinic Jindřich Kadrnka. Nové vinařství si získalo ohromný respekt zejména pálavskými „Vlašáky“ a kometa na moravském vinařském nebi se velmi rychle rozzářila. Po nedlouhé době a vítězstvích v dalších vinařských soutěžích prostor „U Konšelů“ už nedostačoval, zejména z kapacitních, ale i hygienických důvodů. Proto začal Miroslav Volařík uvažovat o stavbě nového moderního vinařství s kapacitou odpovídající nárokům více než sto hektarů vinic.



Vinařství Volařík a.s. – vinařská laboratoř.



Vinařství Volařík a.s. – stroj RotoVib Armbruster s patentovanou vibrační technologií, umožňující co nejšetrnější zacházení se surovinou s maximálním počtem celých bobulí a minimem stonků.



Vinařství Volařík a.s. – pneumatické lisy Willmes.

Nemovitost – stavba vinařství

Místo pro stavbu nového vinařství bylo vybráno zejména pro výborné výhledy z úrovně střešní terasy směrem na mikulovský zámek a vlastní město. Pro logistiku byla významná blízkost státní silnice Vídeň – Brno a budoucí plánované dálnice. Architektonický návrh stavby a projekt nového vinařství vytvořil Ing. arch. Martin Bukolský, vlastní stavbu realizovaly společnosti První brněnská a VHS Břeclav s.r.o.

Stavba je z betonového nosného skeletu, svislé i vodorovné plochy jsou z panelů. Ve vlastní stavbě vinařství jsou umístěny vedle administrativní části prostory pro turistiku a obchod čili recepce ve vstupním vestibulu a prodejní vinotéka, dále degustační prostory a vyhlídková terasa v patře s úžasnou podívanou na město a zámek. Ve vinařství byla postavena zpracovna hroznů a kvasná část, lahvovna, sklad hotových výrobků a vinařská laboratoř. Sklady lahvových vín v kontejnerech jsou přistaveny v blízkosti hlavní budovy, kde v současnosti probíhá výstavba dalšího skladu lahvových vín, a v Perné vzniká areál, který bude sloužit pro vinařskou techniku.



Vinařství Volařík a.s. – hala s nerezovými tanky.



Vinařství Volařík a.s. – betonové a nerezové tanky.

Agro-terroir

Agro-terroir vinic v držení Vinařství Volařík, které leží v katastru obcí Chráněná krajinná oblast Pálava, je pro tuto část vinařské Moravy charakteristický.

Masiv Pálavy je pestrý jak co do reliéfu, tak co do skladby hornin. Typickou půdou svahů Pálavy jsou rendziny – mělké, silně propustné a vysýchavé půdy o mocnosti od několika centimetrů až do osmdesáti centimetrů. Jsou tvořeny půdním horizontem s vysokým obsahem humusu a vápencového skeletu přímo na skále. Po většinu roku trpí nedostatkem vláhy, jsou ohroženy erozí a nehodí se k zemědělskému využití. O něco úrodnější jsou pararendziny, vzniklé na vápnitých jílech a slínech druhohorních a třetihorních usazenin.

V místech mocných sprašových překryvů vznikly černozemě a půdy černozemního charakteru. Vyznačují se hlubokým svrchním horizontem s vysokým obsahem humusu, který hraničí přímo s matečnou horninou – spraší. Na dnech mělkých sníženin přecházejí černozemě v černice. Jde o nejúrodnější půdy, často je ale ohrožuje eroze a nevhodné hospodaření. Lidé žili na Pálavě a v okolí po tisíce let; dosvědčují to archeologické nálezy včetně slavné plastiky Věstonické venuše nebo skládek mamutích kostí zanechaných paleolitickými lovci, pozůstatky vojenských táborů Římanů, zříceniny hradů na vrcholcích hor i sama příroda.

Pavlovské vrchy leží na severozápadním výběžku Panonské nížiny a jsou jednou z nejsušších a nejteplejších oblastí. Průměrné roční teploty v posledních desetiletích přesahují 10 °C. Díky tomu tady rostou a žijí teplomilné druhy rostlin i živočichů, které jinde v České republice najdeme jen velmi vzácně, nebo se vůbec nevyskytují.

Půdní složení je v rámci lokality velmi různorodé a jednotlivé viniční tratě se od sebe značně liší, ale většina z nich má podloží spojené s Ernstenbrunnským vápencem, který se dostal na povrch v poslední fázi alpského vrásnění. Právě on výrazně ovlivňuje charakter pálavských vín a dodává jim nezaměnitelný minerální charakter.



Vinařství Volařík a.s. – dubové sudy.

Vinice, výměra, odrůdy, agrotechnika

Vinařství Volařík v současné době (2024) disponuje 87 hektary vinic v oblasti Pavlovských vrchů, z toho 5 % modrých odrůd vinné révy. Vinice jsou obdělávány ve vyšším stupni integrované produkce a 4,2 hektaru, zejména PIWI odrůd je obdělávano v režimu ekologického zemědělství. Nové vinice jsou vysázeny ve sponu 2,2 × 0,8 m a zatravněny ob řádek. Ryzlink vlašský je nejčetněji zastoupenou odrůdou v portfoliu vinařství. Například jen v katastru Perné disponuje vinařství odrůdou Ryzlink vlašský v tratích Železná, Bergrus, Pravá Klentnická, Levá Klentnická, Kotelná, Purmice, Na Statkách. Ze všech těchto vinic je víno z odrůdy vyráběno zvlášť jako partie. V nejbližší budoucnosti plánuje Miroslav Volařík vyrábět z hroznů vybraných poloh cuvée „Pálavský vlašák“, který by měl tento typ vína posunout ještě na vyšší stupeň. Miroslav Volařík si nejvíce cení vinice v Perné, zejména pro jižní a jihozápadní expozice vinic a obrovskou mineralitu vín. Z tohoto důvodu je více než polovina portfolia Vinařství Volařík umístěna právě v tomto katastru (49 hektarů). Jak majitel rád uvádí, „vápencové kameny zde i přes jejich každoroční sběr neustále vyrůstají“ a vinice s užšími spony, které nutí růst kořeny do hloubky, zde dosahují největší minerality vín.

V nejbližší budoucnosti hodlá vinařství provést celkové zatravnění vinic, jež omezí splavování půdy. Dále po dohodě s ostatními vinohradníky zde v pálavských tratích bude využívat stávající strže, vytvořené v minulých staletích tak, aby přívalová voda spolu s ornicí byla v těchto strží zachytávána. Na návrh Ing. Volaříka nyní (2023–2024) vzniká společný projekt ve spolupráci s ostatními místními vinařstvími a se státním Pozemkovým úřadem Břeclav, za odborného dohledu ředitele Ing. Pavla Zajíčka a Výzkumného ústavu meliorací (VYMOP) v Brně s dozorem ředitele Ing. Michala Pochopa. Například v katastru Perná jsou nyní vytipovány dvě lokality, kde budou provedeny takové terénní úpravy, aby nedocházelo k prudkému nárůstu proudu vody. Přívalová voda bude kontinuálně odváděna do strží a takto se zabrání intenzivní půdní erozi, přívalová voda spolu se splavenou ornicí už nebude odnášena až do obce. Vinice zde v prudkých svazích budou v projektu iniciovaném Vinařstvím Volařík součástí krajinotvorného prvku dle současných evropských trendů, aby se zamezilo půdní erozi a udržela se voda v krajině. Projekt byl zahájen na podzim 2024.

Dalším z nejbližších cílů Miroslava Volaříka je vysázet takovou výměru odrůdy Pálava v pálavských tratích, aby jí vinařství disponovalo celkem alespoň na 20 hektarech.

Na místní scéně již dosáhlo vinařství všech možných úspěchů, proto se chce Miroslav Volařík zaměřit také na zahraničí. Jak sám dodává, s odrůdou Ryzlink vlašský, který je oblíbený u nás, v zahraničí moc parády neuděláme. Proto plánuje rozšíření výroby pouze o vína cílená na zahraniční trh. Je zřejmé, že v majiteli Vinařství Volařík se obchodní ambice nezapřou.

Celkový přehled portfolia vinic Vinařství Volařík podle obcí je následující:

Perná: Na Statkách 4,5 hektaru – Pálava, Ryzlink vlašský, Saphira, Sauvignon; Bergrus 1,5 hektaru – Ryzlink vlašský; U Boží muky 2,5 hektaru – Pálava; Purmice 6 hektarů – Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský; Levá Klentnická 6 hektarů – Pálava, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský; Pravá Klentnická 2,5 hektaru – Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský; Kotelná 3,5 hektaru – Ryzlink vlašský, Železná 8 hektarů – Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Pálava; Věstonsko 11 hektarů – Johanniter, Pálava, Hibernal, Ryzlink rýnský, Saphira, Solaris, Veltlínské zelené.

Dolní Dunajovice: Pod Slunným vrchem 2,5 hektaru – Tramín kořenný (Gewürtztraminer), Sylvánské zelené, Tramín červený; Plotny 5,5 hektaru – Frankovka, Merlot, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Tramín červený; Zimní vrch 6,5 hektaru – Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský.

Březí: Ořechová hora 3,5 hektaru – Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský.

Bavory: Růžová 1,5 hektaru – Müller Thurgau, Veltlínské červené rané.

Mikulov: Pod Valtickou 1,4 hektaru – Merlot, Dunaj; Turold 3 ha – Cabernet Sauvignon; Za Turoldem 6,5 hektaru – Müller Thurgau, Solaris, Muškát moravský.

Horní Věstonice: U Venuše – Pálava.

Tento přehled vinic Vinařství Volařík není vyčerpávající, protože plochy vinic z důvodů klučení a nových výsadeb jsou u každého vinařství neustále v pohybu. Přesto tento výčet poskytuje úctyhodné údaje, zejména co se týká umístění vinic v pálavském regionu.

Technologie zpracování hroznů a výroba vína (technologické zvláštnosti s dopadem na charakter vína)

Sklizeň probíhá ručně do bigboxů, hrozny se nemelou, pouze odstopkují na stroji RotoVib Armbruster, který zajišťuje co nejšetrnější zacházení se surovinou s maximálním počtem celých bobulí a minimem stonků. Je to patentovaná vibrační technologie, která se používá k „odtrhávání“ bobulí ze stopek bez nutnosti rozbíjet hrozny v odstopkovacím válci s vysokými otáčkami. Otáčky hnacího ústrojí stroje RotoVib lze snížit o více než 60 %. Nedozrálé nebo zaschlé bobule tak zůstávají na stopce a nedostávají se do zpracovávané hmoty, čímž se zvyšuje kvalita výsledného vína. Vinařství disponuje moderní laboratoří, ve které probíhá analýza přijímané suroviny, a technolog se na jejím základě rozhoduje, jak se bude se surovinou dále nakládat. Rmut se podchlazuje na teploty kolem 4 °C, studená macerace rmutu probíhá většinou do 48 hodin, potom se lisuje na pneumatických lisech Willmes. Po vylisování je rmut striktně odkalený gravitačně bez použití čiřidel. Odkalený mošt je zakvašován kulturními (selektovanými) kvasinkami, které si vinařství za roky svého provozu vytipovalo a které dle svého know how implementuje do jednotlivých odrůd a typů vín. Bílá vína kvasí pouze v tancích, vybrané partie po vykvašení leží až jeden rok ve větších (až 5 000 l) dřevěných sudech. Výroba červeného vína probíhá od počátku ve dřevě, macerace i fermentace v dřevěných vinifikátorech, ležení v menších dřevěných soudcích nebo v barikových soudcích, například vína Merlot a Dunaj. Před lahvováním na interní plničce lahví probíhá standardní filtrace na křemelinovém filtru a lahve jsou potom uskladněny v drátěných koších, kde čekají na závěrečnou ambaláž a expedici.

Co se týká dopadu technologie na výrobu vína, nebyla autory knihy vysledována žádná zvláštní nebo speciální technologie, kterou by používalo pouze toto vinařství. Aplikují se tedy standardní technologie, moderní a šetrné ke zpracovávané surovině.

Vína pro zákazníky jsou rozdělena do tří řad. Nejprestižnější řada *Terroir* je vyrobena z nejlepších tratí a nejvyzrálejší suroviny, řada *Organic* je tvořena odrůdami PIWI, pěstovanými v ekologické produkci, řada *Classic* je tvořena ostatními víny.

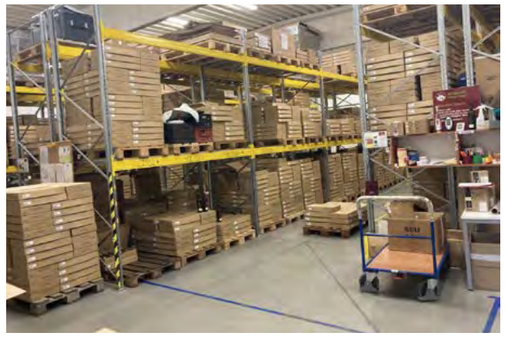
Z červených vín je vyráběn zatím pouze Merlot v řadě Terroir a nově odrůda Dunaj v řadě Classic. Uzavírání lahví je v současné době prováděno korky a alcorky (šroubový uzávěr) zhruba ve stejném počtu, řada Organic má uzávěr Vinolok (skleněný uzávěr).



Vinařství Volařík a.s. – plnička lahví.



Vinařství Volařík a.s. – etiketovací stroje.



Vinařství Volařík a.s. – sklad hotových výrobků.



Vinařství Volařík a.s. – enolog Ing. Ondřej Tichý s oceněními na Salonu vín České republiky 2024. ▸

Účast na soutěžích, nejvýznamnější ocenění

Mezi nejprestižnější ocenění v České republice patří Champion Valtických vinných trhů (vinařství jej získalo v letech 2011 za Ryzlink vlašský, 2013 za Ryzlink vlašský, 2014 za Ryzlink vlašský, 2018 za Ryzlink vlašský, 2021 za Ryzlink vlašský, 2023 za Veltlínské zelené), Král vín za nejlepší kolekci (2010, 2011, 2012, 2014, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020) a Vinař roku 2011, 2014 a 2018. Vinařství pravidelně reprezentují vína v Salonu vín České republiky, který představuje vždy sto nejlepších vín pro daný rok. Z úspěchů v zahraničí si majitel mimo jiné nejvíce považuje ocenění Champion na soutěži Vinalies Paříž – 2020 s odrůdou Pálava a zisků zlatých a stříbrných medailí na soutěži Decanter v Londýně.

Lidé ve vinařství

Majitel a zakladatel vinařství Ing. Miroslav Volařík, ač ročník 1949, je stále plný energie a elánu, stejně jako plný plánů do budoucna a různých nápadů na „vychytávky“ v provozu vinařství. Je na něm rovněž sympatické, že se „neplete“ technologům do řemesla, jak sám říká: „Nedělám věci, kterým nerozumím.“ Je nepochybné, že záměr pořídit si vinařství byl velmi šťastný a manažerské schopnosti Ing. Volaříka v jeho provozu si zaslouží obdiv.

Technologem Vinařství Volařík je Ing. Ondřej Tichý, absolvent Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Lednici, který navázal na úspěšné technology Vinařství Volařík Filipa Mlýnka, jenž si již nějakou dobu buduje vlastní vinařství v Dolních Dunajovicích, poté co zasvětil do tajů provozu Ing. Elišku Beckovou.

Ve vinicích pracuje na 87 hektarech osmnáct osob na plný pracovní úvazek, z toho čtyři traktoristé, ve vinařství pracují čtyři osoby při zpracování hroznů a výrobě vína. Celkem ve vinařství (administrativa, sklady, obchod, marketing, export, včetně vinic, recepce apod.) pracuje dvaatřicet osob.



Vinařství Volařík a.s. – oceněná vína.


Vinařství Volařík a.s. – vstupní vestibul a vinotéka.


Vinařství Volařík a.s. – exteriér vinařství.

Závěr

Výsledná vysoká kvalita vína Volařík spočívá ve velmi kvalitní surovině ze špičkových moravských tratí, o kterých se zmiňuje třeba doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc., jako o nejlepších nebo z nejlepších na světě. Dále v umění lidí, kteří ve vinicích a ve vinařství pracují, a v neposlední řadě ve správném a cíleně časovaném manažerském rozhodování majitele vinařství. Miroslav Volařík jako jeden z prvních majitelů vinařství pochopil, že vlastnit vinice v nejlepších moravských tratích je klíčem k úspěchu, proto na lahvích Vinařství Volařík terroirové řady není dominantní název odrůdy, ale název vlastní vinohradnické tratě.

Stránky vinařství

https://vinarstvivolarik.cz/
https://www.instagram.com/vinarstvi_volarik/
https://www.facebook.com/vinarstvivolarikmikulov
https://www.dunajovskekopce.cz/
https://www.voc-palava.cz/
https://vocmikulovsko.cz/

Adresa vinařství

Vinařství Volařík a.s.,
K Vápence 1811/2a,
692 01 Mikulov


Vinařství Volařík a.s. – degustovna a konferenční sál.


Vinařství Volařík a.s. – terasa vinařství s vyhlídkou na historické jádro Mikulova s dominantou zámku, původně zeměpanského hradu, který Přemysl Otakar II. v roce 1249 udělil v léno Liechtensteinům. Liechtensteiny na konci 16. století vystřídali Dietrichsteinové a za jejich vlády zámek po požáru v roce 1719 získal svou dnešní podobu. Nyní je zámek sídlem Regionálního muzea v Mikulově a nalezneme zde zajímavé expozice, z nichž některé jsou věnovány vinohradnictví a vinařství. V zámeckém sklepení se nachází obří vinný sud (délka 6,21 m, průměr přes střed 5,24 m, hmotnost 26,1 tuny) z roku 1643, který pojme 101 400 litrů vína. Po několik desetiletí byl plněn vínem z vrchnostenských vinic a vínem vybraným jako daň od poddaných, kteří měli pronajaté vinice. Sud objednal majitel mikulovského panství kníže Maxmilián z Dietrichsteina (1596–1655), který podporou vinařství a obchodu s vínem pečoval o zlepšení hospodářské situace v období třicetileté války. V dnešní době na jeho blahověstné počínání navázali vinaři sdružení ve VOC Mikulovsko, mezi nimiž má významnou roli také Miroslav Volařík.

MARTIN SEBESTA

Vinařství Martin Šebesta

Dolní Dunajovice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Velká Slunečná

Přes Dunajovské kopce na Velkou Slunečnou
a pak do Vinařství Martina Šebesty –
vedou nejedny toulavé poutnické cesty.

Možná i sluneční bůh Re z egyptské dálavy
rád okusí nejednu sklenku Šebestovy Pálavy,
načež se mu na obzoru vynoří obrysy,
které mu připomenou typické rysy –
pyramidy jeho oblíbence Džosera.

Džoser, egyptský panovník vládnoucí v období kolem roku 2650 př. n. l.; druhý vládce 3. dynastie. Podle Turínského seznamu králů vládl 19 let, podle Manéthóna 29 let. Jeho obrovská posmrtná rezidence, kterou představuje rozsáhlý stavební komplex s první, stupňovitou pyramidou v Sakkáře, je považována za důležitý mezník ve vývoji světové architektury. Autorem projektu Džoserovy pyramidy, kde bylo vůbec poprvé použito kamene v monumentálním měřítku, byl pravděpodobně jeho syn Imhotep; tento slavný mudrc, stavitel a lékař byl později zbožštěn a uctíván jako bůh lékařství a ochránce písařů.

Re, egyptský bůh, jeden z nejvýznamnějších bohů egyptského panteonu. Zosobňoval Slunce a byla mu přisuzována i úloha stvořitele a nejvyššího soudce. Panovníci se označovali za jeho syny a součástí mnohých královských jmen bylo i Reovo jméno. Chrámy zasvěcené Reovi se nacházely po celé zemi, ale hlavním střediskem jeho uctívání byla Héliopolis (z řeckého *Héliopolis*, „Sluneční město“; egyptsky *Iunu*). Re byl znázorňován v lidské podobě se slunečním kotoučem na hlavě, někdy se sokolí hlavou. Objevuje se v řadě mýtů.

Dějiny a současnost

Vinařství Martin Šebesta je rodinný podnik, který založil Martin Šebesta se svou manželkou Eliškou v roce 2012. V současnosti hospodaří na osmi hektarech vlastnoručně vysázených vinic (více než 30 000 hlav) v jedné z nejteplejších vinařských oblastí na našem území – v Dolních Dunajovicích a v Březí u Mikulova, v malebném vinorodém kraji sevřeném Pavlovskými vrchy a Dunajovickými kopci. Půdní podloží je zde tvořeno třetihorními mořskými sedimenty, především vápenitými jílovci a pískovci, které místy překrývají spraše. Díky jedinečnému terroiru mají vína Vinařství Šebesta z Dunajovických (Dunajovských) kopců jedinečný a nezaměnitelný charakter.

Kromě produkce znamenitého vína dbá Vinařství Šebesta na pěstování a rozvíjení „kultury vína“ v nejširším slova smyslu. Je zakládajícím členem „Spolku vinařů Dunajovské kopce“, sdružujícího vinaře z obcí Březí u Mikulova a Dolních Dunajovic, kteří vyrábějí víno z hroznů vypěstovaných v katastru právě těchto dvou lokalit; jedná se o viniční tratě Dunajovský kopec, Liščí vrch, Kraví hora, Mlýnská, Ořechová hora, Plotny, Pod slunným vrchem a Zimní vrch. Hlavním cílem spolkové činnosti je šíření kultury vinařství a gastronomie v harmonickém celku obou oborů, neboť jídlo a víno ve správném složení zážitky násobí. Jedním z plodů této záslužné aktivity je vydání nádherně vypravené knihy nazvané *Vinařská kuchařka* (2022), kde je prezentováno patnáct členských vinařství a patnáct znamenitých gastropodniků napříč celou Českou republikou, které navzájem spolupracují.





Vinorodý kraj pod Pavlovskými vrchy a Dunajovickými kopci.

Vinařská usedlost

Objekt vinařství i vinice vznikly z invence a tvrdé práce Martina Šebesty, jeho ženy a nejbližších spolupracovníků. Exteriéry i interiéry působí stejně přátelsky jako chování manželů k hostům a zákazníkům. Budova je postavena na obdélníkovém půdorysu se svažitou střechou, splývá se starou zástavbou Dolních Dunajovic i s okolní krajinou; návaznost na tradice podtrhuje snaha využít vedle železobetonu zejména lokální materiály dřevo, kámen a stoleté cihly vlastnoručně vykutané ze suti obecní sýpky. Stavba zahrnuje provozní prostory, sklady, prodejnu, degustovnu a také penzion.





Vinařství Martin Šebesta – budova vinařství se svažitou střechou organicky zapadá do staré zástavby Dolních Dunajovic i do okolní krajiny Dunajovických kopců, které vytvářejí několik vrchů. Vrch na pozadí vlevo je však zčásti umělý. Nazývá se Velká Slunečná a zdálky připomíná stupňovitou pyramidu faraona Džosera, egyptského panovníka vládnoucího v období kolem roku 2650 př. n. l. Ještě v 60. letech minulého století byla Velká Slunečná přirozeným návrším pokrytým vinohrady, jenže to bylo pro prudkost obtížně obdělávatelné. S tím si poradil dolnodunajovický kutil Dominik Pecka, který se svým pásovým traktorem Stalincem (S-100) kopec zterasoval. Na výsadbu vinic už však nedošlo, objekt se stal místní pamětihodností, k níž směřují davy turistů podobně jako v Sakkáře k Džoserově pyramidě.



Vinice a víno

Vinice se rozkládají ve viničních tratích Liščí vrch a Ořechová hora v Březí u Mikulova a v trati Plotny v Dolních Dunajovicích. Všechny tři tratě jsou na mírných svazích s jižní orientací.

Liščí vrch

Vinice o výměře tří hektarů se nacházejí na mírném svahu s jižní expozicí v nadmořské výšce 220 m n. m. Půda je hluboká sprašová se středním obsahem vápníku, což se ve vínech projevuje ve vůni kořenitostí, mandlovostí a ovocitostí, v chuti pak hutností, specifickou kořenitou mandlovostí až se slanou dochutí. Pěstované odrůdy: Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, pro výrobu vín rosé pak Zweigeltrebe a Cabernet Sauvignon (od roku 2024).

Ořechová hora

Čtyři vinice o celkové výměře 4,5 hektaru se nachází na jižním svahu v nadmořské výšce 260 m n. m. se svažitostí kolem 15 %. Vyznačují se střídáním různých typů půd s vysokým podílem vápníku. Spodní část tvoří splavenina s relativně humóznější půdou, ta přechází v půdu jílovitější s příměsí kamení a na vrcholu se objevují menší kaménky a místy téměř čistý písek. Důkazem dobré polohy je i hojný výskyt cvrčka polního, který vyhledává záhřevné a slunné stráně. Jde o vynikající polohu, která poskytuje nádherná a velmi specifická vína, v dobrých ročnících srovnání se světem hodná… Pěstované odrůdy: Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Pálava, Sauvignon, Veltlínské zelené; pro výrobu červených vín Merlot, Rulandské modré.

Plotny

Malá vinice o výměře 0,5 hektaru se nachází na mírném jižním svahu v nadmořské výšce 220 m n. m. Půda má obdobné složení jako v trati Liščí vrch. Pěstovaná odrůda: Muškát moravský pro výrobu lehkého cuvée Harmonie (spolu s Ryzlinkem vlašským) a dále pro výrobu svěžího Frizzante.

Vinařství nabralo nový směr díky nově otevřenému rodinnému komplexu v roce 2020 (vinařství a penzion); pořádá řízené degustace a posezení s milovníky vína, degustační místnost má krásný výhled na Pavlovské vrchy (kapacita 40 osob s možností rozšířeného venkovního pobytu, ubytování 25 osob) a je vyhledáváno pro firemní setkáním a teambuildingy s plně poskytovanými službami. Čas od času je možno navštívit i oblíbené hudební večery.



Džoserova pyramida, Sakkára, Egypt, rozměry u základny 109 × 121 m, výška kolem 60 m.

Vrch Slunečná (283,1 m n. m.), Dolní Dunajovice; součást Národní přírodní památky Dunajovické kopce, které náležejí k Dyjsko-svrateckému úvalu. ▾

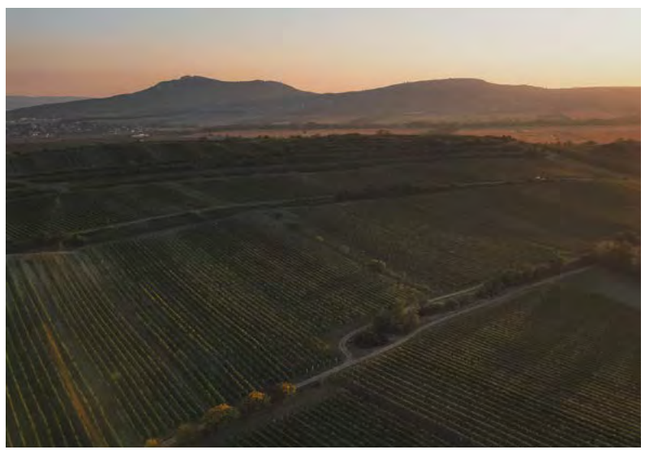




▲ Vinařství Martin Šebesta – viniční trať Ořechová.



Vinařství Martin Šebesta – viniční trať Ořechová s výhledem na Březí u Mikulova.



Vinařství Martin Šebesta – viniční trať Liščí vrch.



Vinařství Martin Šebesta – provozní prostory s nerezovými tanky.



Vinařství Martin Šebesta – vyhlášený Ryzlink vlašský z viniční trati Ořechová hora.

Stránky vinařství
https://vinosebesta.cz/
https://www.facebook.com/vinosebesta
https://www.instagram.com/vinosebesta/
https://www.dunajovskekopce.cz/

Adresa vinařství
Vinařství Martin Šebesta
(Penzion – Vinařství)
Lípová 688
691 85 Dolní Dunajovice





Martin Šebesta uprostřed spolupracovníků a jako vždy – vždy s úsměvem.

Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov

Mikulov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Marcinčákovo biovíno na Olympu

Už i na Olymp dorazila ta novina –
třeba podpořit ekohospodaření a pít jen biovína.
Zeus přes prvotní odpor, co naplat, jmenoval výběrovou komisi
a do jejího čela postavil Dionýsa, který se okamžitě vydal na obtížnou misi.
Lobbing mocných, velká mela, tlak převeliký, život komisařů na vlásku visí.

Dionýsos konečně svým thyrsem požár hasí,
z kyliku si přihne vítězným vínem, nahlédne do lejster, načež hlásí:
„Jde o vzorek s číslem dva tisíce dvacet čtyři.“

Ke kterému vinařství to číslo míří,
pro které bude tím nejslavnějším dnem?

„Bože bohů, ctěný Die,“ pokračuje Dionýsos,
„pro příště Víno Marcinčák bude oblažovat tvá ústa i nos!“

Buďme hrdi, vždyť na Diově božském stole
bude kralovat víno z moravské role.

Dějiny a současnost

Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov založil v devadesátých letech minulého století Ing. Petr Marcinčák. Jde o rodinné biodynamické vinařství v Mikulovské vinařské podoblasti hospodařící na 110 hektarech vlastních vinic, které dbá na ekologii, kvalitu a jedinečnost vín. Desetiletí je největším biopěstitelem révy v České republice a spolupracuje s předními odborníky na posunování ekologického hospodaření vpřed. Specializuje se na suchá přívlastková vína, výběry z cibéb, ledová a slámová vína. Tvoří vína bez škodlivých reziduí, herbicidů či umělých hnojiv,
čímž podporuje udržitelnost
a zdraví krajiny.

Tým tvoří rodina a lidé, kteří sdílejí vášeň pro propojení vína a přírody. Pod vedením Petra Marcinčáka staršího, spolu se syny Adamem a Petrem se zaměřují na udržitelné postupy a inovace, jejich práce je řízena hodnotami, které je spojují s přírodou – úcta ke krajině, odpovědnost vůči životnímu prostředí a snaha přispět
k pozitivní změně.

Vinařství je synonymem ekologie a výjimečné kvality. Produkuje přívlastková bio vína z tradičních odrůd a specializuje se na unikátní druhy, jako jsou slámová, ledová a botrytická vína, která svou komplexností oslovují milovníky vín na celém světě. Za velmi důležitou považují spolupráci s ostatními vinaři nebo podniky – patří k základajícím členům VOC Mikulovsko nebo výrobcům unikátního cuvée *Bokovka*. Nabídka zahrnuje i vína s chráněným zeměpisným označením, jako je „Novosedelské slámové víno“, a nabízí zážitkové degustace či spolupráci v oblasti gastronomie.

K přechodu na biodynamiku vedla Marcinčákovy snaha o maximální šetrnost vůči přírodě a udržitelnost. Od roku 2008 hospodaří ekologicky na celé výměře vinic, tím se stali největším ekologickým vinařstvím v České republice a ukázali, že je takové hospodaření možné. Inspirují tím další vinaře k přechodu na BIO. Začali ve velkém využívat vermikompost a postupně přidávali vlastní přípravky jako Vermistar (výluh z vermikompostu a bylin). Po letech rozvíjení ekologického hospodaření, hovorech s dalšími vinaři a studování textů Rudolfa Steinera se rozhodli posunout vinařství na další stupeň. Biodynamika jim umožňuje plně využít potenciál terroiru a zajistit, že jejich
vína mají jedinečný charakter a kvalitu.

Na Mikulovsko se díky ekologickému přístupu vrátil vzácný motýl pestrokřídlec podražcový *(Zerynthia polyxena)*, jehož entomologové přezdívají „Jeho veličenstvo pestrokřídlec“. Není divu, vždyť pestrokřídlec podražcový s rozpětím křídel až pět a půl centimetru se pyšní mimořádně výrazným zdobením na jemně nažloutlém podkladu křídel, kdy si na ornamentech dala příroda mimořádně záležet. Druhým důvodem vzneseného označení je fakt, že patří k nejvzácnějším motýlům střední Evropy a ve znaku jej má dokonce odborná Evropská společnost pro studium motýlů (SEL). V naší zemi, stejně jako v řadě dalších, jde o chráněný kriticky ohrožený druh,
který již téměř vymizel, na Mikulovsku
se ho však podařilo do přírody vrátit.

„Ve spolupráci s ekologicky hospodařícím vinařem Petrem Marcinčákem jsme zhruba deset let systematicky na meze či okraje vinohradů, prostě všude, kde se to zdálo být vhodné, vraceli bylinu podražec *(Aristolochia)*. Tato velmi nebezpečna jedovatá rostlina je často považována za plevel, ovšem právě tu potřebuje pestrokřídlec nezbytně pro svůj vývoj a život. Stačí mu přitom jen ostrůvky podražce o velikosti deseti čtverečních metrů, na kterých dokáže žít a množit se. Dalším předpokladem pro jeho výskyt je teplo, o které nemáme nouzi, a pak také likvidace používání insekticidů v krajině, což se alespoň ve vinohradnictví podařilo. V posledních letech došlo k poklesu těchto jedů o celých devětadevadesát procent,“ konstatoval entomolog Milan Hluchý. Jak doplnil, motýl, byť byl i dříve vzácný, se na Mikulovsku vyskytoval už před sto lety, což
dokládají publikovaná vědecká pozorování;
chemizace zemědělství ho však
v podstatě vyhubila.

„Okolí vinohradů jsme vyčistili tak, aby se podražec mohl zase uchytit a rozrůstat, dokonce jsme ho i z míst, kde ještě rostl, přesazovali. Motýl potřebuje podražec pro kladení a výživu vajíček. Věděli jsme, že musíme být trpěliví, ovšem bylo to dlouhé čekání… Uvažovali jsme i o tom, že zkusíme motýla přenést ze vzácných lokalit Slovenska, kde víme, že ještě žije,“ popsal Petr Marcinčák. Před několika dny ho však spatřili opakovaně na vlastní oči. „Jeho veličenstvo se vrátilo,“
říká s radostí vinař a uvádí i lokalitu,
kde se motýl opět vyskytuje.



Ing. Petr Marcinčák, majitel „Rodinného bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov“ srdečně zve k návštěvě Naučné vinařské stezky Stará hora v Novosedlech. Foto © Jan Pohribný.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – Petr Marcinčák ve výrobních prostorách vinařského statku v Novosedlech (okres Břeclav).



Reprezentační vinný sklep v areálu Marcinčákova vinařství v Novosedlech (okres Břeclav), kde probíhají řízené degustace s odborným výkladem, celoroční ochutnávky vín, zážitková gastronomie ad.





Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – Levandulový Hotel Marcinčák ve vinařském městě Mikulově, rodinný hotel, kde se snoubí dobré jídlo s pěkným vínem a levandulovou vůní, neboť areál je osázen osmi tisíci rostlinkami levandule. Hotel nabízí nejen ubytování, ale také prostory pro konání společenských a kulturních akcí. Spolehlivé útočiště poskytuje také včelám, jak dosvědčuje včelka spokojeně kroužící nad prvním úlem; spolu s ostatními včelami se za péči odvděčuje prvotřídním medem.



Motýl pestrokřídlec podražcový *(Zerynthia polyxena)* sídlící na jedné z viničních tratí Marcinčákova vinařství. Foto © Miroslav Homola.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Novosedly, viniční trať Růžová hora.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Novosedly, viniční trať U Božích muk.

Vinice

Rodinné bio Vinařství Marcinčák obhospodařuje ekologicky 110 hektarů vlastních vinic v katastrech sedmi vinařských obcí: Brod nad Dyjí, Dobré Pole, Dolní Dunajovice, Jevišovka, Mikulov, Novosedly a Nový Přerov v Mikulovské vinařské podoblasti. Vinice se nacházejí na mimořádných polohách v nejteplejší oblasti České republiky. Jednotlivé vinice nesou historicky doložené názvy.

Filozofie pěstování spočívá v malém zatížení révového keře hrozny, v redukci úrody a péči o jednotlivý hrozen. Vinice jsou obdělávány v duchu bioprodukce, to znamená v harmonii s přírodou, udržitelně a šetrně. Ve stejném duchu se s hrozny pracuje ve sklepě.

Geologické podloží novosedelských viničních tratí je svým charakterem a stářím srovnatelné s geologickým podložím vinic charakteristickým pro oblast Médoc v Bordeaux, jejichž třetihorní sedimenty se usazovaly v zálivech stejného moře. Také ostatní tratě disponují znamenitými přírodními podmínkami.

Terroir v kombinaci s mikroklimatem na Mikulovsku, ekologickým přístupem k hospodaření a šetrným přístupem ve sklepě vytváří ta nejlepší možná vína. Vinohrady se nalézají ve třinácti viničních tratích – Stará hora, Růžová hora, U Božích muk, Nad sklepy, Slunečná, Kamenný vrch, Janův vrch, Daniel, Brodské stráně, Stará hora, Langewarte, Svatá a Zimní vrch:

Stará hora, vinařská obec Novosedly, rozloha 17 hektarů, jižní expozice, 220–270 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Pinot blanc (Rulandské bílé), Zweigeltrebe, Neuburské, Müller Thurgau, Frankovka.

U Božích muk, vinařská obec Novosedly, rozloha 7 hektarů, jihozápadní expozice, 210–230 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Ryzlink vlašský, Pinot blanc (Rulandské bílé). Tato trať je mimořádně vhodná pro vznik ušlechtilé plísně *Bortrytis cinerea* způsobující cibébovatění bobulí hroznů révy vinné.

Nad sklepy, vinařská obec Novosedly, rozloha 16 hektarů, jihozápadní expozice, 200–230 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Svatovavřinecké, Frankovka.

Slunečná, vinařská obec Novosedly, rozloha: 6 hektarů, jižní expozice, 205–229 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Modrý Portugal, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Merlot, Pálava.

Kamenný vrch, vinařská obec Novosedly, rozloha: 26 hektarů, jižní expozice, 220–238 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Tramín červený, Veltlínské zelené, Neuburské, Děvín, Veltlínské červené rané, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon.

Janův vrch, vinařská obec Novosedly, rozloha 7 hektarů, jihozápadní expozice, 192–220 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Ryzlink rýnský, Muškát moravský, Irsai Oliver.

Daniel, vinařská obec Dobré Pole, rozloha 11 hektarů, jižní expozice, 218–260 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Chardonnay, Rulandské šedé, Sauvignon.

Brodské stráně, vinařská obec Brod nad Dyjí, rozloha 3 hektary, jižní expozice, 196–215 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Müller Thurgau.

Stará hora, vinařská obec Jevišovka, rozloha tři hektary, jižní expozice, 196–212 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Sauvignon, Ryzlink vlašský.

Langewarte, vinařská obec Nový Přerov, 3,6 hektaru, jihovýchodní expozice, 204–228 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Zweigeltrebe.

Svatá, vinařská obec Mikulov, rozloha 2,8 hektaru, východní expozice, 282–304 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Ryzlink vlašský.

Zimní vrch, vinařská obec Dolní Dunajovice, rozloha 1,2 hektaru, jihozápadní expozice, 206–215 m n. m., podloží štěrkové jíly s vysokým obsahem vápníku, průměrná roční teplota 9,3 °C, roční srážky 459 mm, pěstované odrůdy Veltlínské zelené.



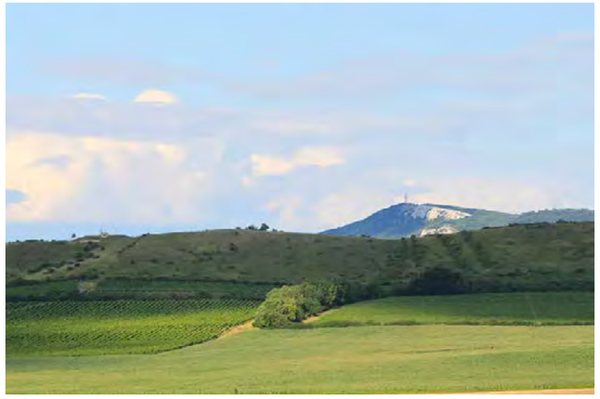
Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Novosedly, viniční trať Nad sklepy.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Novosedly, viniční trať Kamenný vrch.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Dobré Pole, viniční trať Daniel.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – Vinařská obec Brod nad Dyjí, viniční trať Brodské stráně.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Jevišovka, viniční trať Stará hora.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Nový Přerov, viniční trať Langewarte.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Mikulov, viniční trať Svatá.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – vinařská obec Dolní Dunajovice, viniční trať Zimní vrch.

Vína

Produkce vinařství je zaměřena výhradně na přívlastková bio vína z tradičních odrůd. Jejich široký sortiment doplňují vína botrytická a také ledové a slámové víno, což jsou vína, která jsou vyhlášenou specialitou vinařství. Od roku 2008 je vinařství největším vinohradnickým biopěstitelem v České republice.

Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák klade důraz na kvalitu, ekologii, originalitu a jedinečnost vín, která je dána neopakovatelným charakterem jednotlivých viničních tratí. Díky tomuto přístupu vznikají osobitá bio vína určená pro nejnáročnější milovníky vín.

V bio vínech nejsou žádná nežádoucí a škodlivá rezidua, neboť se nepoužívají žádné herbicidy, pesticidy nebo umělá hnojiva. Pro ochranu vinic používají přípravky šetrné k přírodě a mnohé si sami i vyrábějí – například Vermistar, což je výluh z vermikompostu a bylin. Pro hnojení využívají vlastní vermikompost – kompostovaný pomocí žížal. K vínům se chovají stejně šetrně jako k vinicím. Vytvářejí vína svěží, ovocná a tak, aby vynikla jejich odrůdová čistota.

Specialitou bio vinařství Víno Marcinčák je výroba slámových a přírodně sladkých vín, která oslovují milovníky vína svou komplexností a mimořádnou harmonií všech chutí. Tyto skvosty mezi víny nejsou určeny „pro pití po celý večer“, ale tato vína jsou nezbytnou součástí vrcholné gastronomie a mimořádných příležitostí. Speciální vína z vinařství Marcinčák získala celou řadu ocenění z mnoha kontinentů. Například Cenu asociace pařížských someliérů, Double Gold z Asia Wine Trophy, Berliner Wine Trophy, Great American International, Finger Lakes Wine Competition nebo biopotravina roku!

Výroba speciálních vín – botrytické, ledové a slámové víno

Při výrobě speciálních vín jde především o odvodnění hroznů přírodní cestou a zvýšení koncentrace cukrů, kyselin a dalších minerálů obsažených v hroznových bobulích. Vinařský zákon umožňuje pouze tři postupy vysoušení hroznů, a to pomocí ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea* při výrobě výběrů z cibéb, pomocí mrazu při výrobě ledových vín a dlouhodobým vysoušením na slámě při výrobě vín slámových.

Výroba speciálních vín klade vysoké nároky jak na práci ve vinici v průběhu vegetace, tak na práci ve sklepě při zpracování hroznů a následné výrobě vína. Výroba speciálních vín je vrcholem vinařského řemesla a vyžaduje od enologa mnoho znalostí, zkušeností, trpělivosti, ale také odvahu a ochotu riskovat.

Pro výrobu speciálních vín mohou být použity pouze zdravé hrozny z předem vybraných vinič-ních tratí se speciální agrotechnikou a nejšetrnější ochranou před škůdci a chorobami.

Výroba přívlastkových a speciálních vín podléhá přísné kontrole České zemědělské a potravinářské inspekce ve všech důležitých fázích výroby. Počíná kontrolou registrace vinice a zdravotního stavu hroznů ve vinici a pokračuje kontrolou množství a kvality při sběru a kontrolou množství a cukernatosti moštu při lisování.

Hrozny z ekologicky obhospodařovaných vinic jsou sbírány výhradně ručně tak, aby byla zachována maximální kvalita bio vín. Kvalitní bio hrozny bez škodlivých reziduí umožňují naplno využít jejich potenciál a bez velkých zásahů ve sklepě tvořit unikátní naturální bio vína.

Botrytické víno – výběr z cibéb

Tato vína jsou v chuti mohutná, plná, rafinovaná, ale současně svěží, sametově uhlazená a elegantní.

Mimořádné mikroklima novosedelských vinic, ovlivněné protékající řekou Dyjí a Pálavskými jezery, do nichž řeka Dyje ústí, přináší na podzim ranní mlhy a přes den horké slunce, což jsou ideální podmínky pro vznik ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea*. Vinař Petr Marcinčák jako první z novosedelských vinařů začal využívat tohoto daru přírody a již od roku 1999 vyrábí botrytická vína. Ušlechtilá plíseň hrozny vysušuje, a tím v nich zvyšuje koncentraci cukrů a aromatických látek.

Seschlé hrozny (hrozinky neboli cibéby) se poté celé lisují a poskytují mošt mimořádné kvality s vyšším obsahem cukrů, kyselin a minerálních látek. Tato vína jsou charakteristická vůní květin, medu a kandovaného ovoce (jablka, hrušně, meruňka, ananas).

Ledové víno

Výroba ledových vín je mimořádně náročná, neboť hrozny musí zůstat na keři révy až do zimních mrazů, jejichž příchod je velmi nejistý, a mrazivé počasí často přichází až v období Vánoc nebo po Novém roce. Po celou dobu jsou hrozny vystaveny působení sluníčka a zejména ranním mrazíkům, které sice nedosahují potřebné hodnoty, ale pomáhají vymrzání vody obsažené v bobulích. Se sklizní je možno začít, pokud teplota dosáhne hodnoty -7 °C a nižší, a hrozny musí zůstat po celou dobu zpracování zmrzlé. Při lisování se zmrzlá voda s pecičkami a slupkami šetrně oddělí od koncentrované šťávy. Takto získaný mošt musí dosahovat minimálně 27 stupňů cukernatosti, zpravidla cukernatost těchto moštů výrazně přesahuje 30 stupňů cukernatosti. Také další zpracování vyžaduje mnoho zkušeností, neboť mošt je velmi koncentrovaný, kvasinky v tomto prostředí hůře kvasí a průběh fermentace vyžaduje mimořádnou pozornost.

Marcinčákova ledová vína jsou plná, mohutná, velmi aromatická, s ovocnými a medovými tóny s náznakem broskví, meruněk, tropických květů a citrusových plodů.

Slámové víno – vrchol vinařského řemesla

Vinař Petr Marcinčák jako jeden z prvních výrobců slámového vína jde svou cestou a uplatňuje vlastní, léty osvědčené výrobní postupy – nechává hrozny na slámě vysychat 4 až 6 měsíců, dokud mošt nedosáhne požadované cukernatosti, která se pohybuje v rozmezí 40 až 50 a mimořádně i 60 stupňů cukernatosti. Následně se hrozny ze slámy vybírají a lisují celé i se stopkou. Velmi šetrné lisování probíhá asi 36 hodin a výlisnost se pohybuje v rozmezí 10 až 15 %. Získaný mošt je velmi koncentrovaný a připomíná čerstvě natočený med. Během kvašení dosahuje obsah alkoholu asi 11 % a vysoký zbytkový cukr až 370 g v jednom litru. Následně slámové víno dozrává v sudech. Výjimečnost těchto vín je dána náročností výrobní technologie, při které je zapotřebí nejen vinařova umu, ale také množství ruční práce. Hrozny určené pro výrobu slámového vína jsou pěstovány na předem vybraných viničních tratích. V době plné vyzrálosti dochází k probírce a pouze absolutně zdravé hrozny jsou sklízeny a ukládány ve speciálních vzdušných prostorách na slaměné lože. Zde musí hrozny dle vinařského zákona vysychat minimálně po dobu tří měsíců a mošt musí dosahovat alespoň 27 stupňů cukernatosti. Uloženým hroznům je nutno věnovat mimořádnou péči, neboť mají jako každé utržené ovoce tendenci podléhat zkáze, a dá se říci, že se jedná o nejsložitější fázi výroby s téměř nepřetržitou kontrolou.

Marcinčákova slámová vína jsou mohutná, plná, bohatá, elegantní a sametová, s mimořádným buketem květin, medu, kandovaného ovoce (hrušně, jablka, kdoule, broskve, ananas, mandarinka), v chuti se snoubí medová sladkost s rafinovanou kyselinkou.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – sběr hroznů pro tvorbu ledového vína.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – zrání hroznů pro tvorbu slámového vína ve výrobním areálu v Novosedlech.

Bokovka

Autor *Bokovky* Petr Marcinčák šťastně žije s manželkou Hanou, má dva syny Petra a Adama a na otázku „kterého ze svých vinařských úspěchů si cení nejvíc?“, odpovídá: „Že jsem naučil manželku pít víno a že ji moje víno chutná.“ Inspiraci k Bokovce (mimomanželskému intimnímu vztahu, nevěře) nelze proto hledat v jeho spořádaném životě, nejspíš ho oslovil film *Bokovka*. Jde o český název amerického filmu *Sideways*, který v roce 2004 natočil Alexander Payne. Dávní a poněkud nesourodí přátelé Miles a Jack se vydávají na týdenní rozloučení se svobodou po kalifornské vinařské oblasti Santa Ynez Valley. Zatímco samotářský Miles hodlá strávit čas koštováním pěkných kalifornských vín, nastávající ženich Jack si chce užít mládenecký život se vším všudy, včetně společnosti krásných žen. Do milostných dobrodružství se nakonec zaplétají oba, když se seznámí se dvěma okouzlujícími servírkami. Nechávají se strhnout romantickou atmosférou společných večeří, nekonečných rozhovorů a opojným vínem, které však brzy všem ztrpkne… Snímek byl diváky vřele přijat a získal řadu odborných ocenění. Vřele přijímána je i Marcinčákova *Bokovka*, mnozí vínomilci soudí, že překonává i *Châteauneuf-du-Pape* („Papežův nový hrad“), proslulé francouzské červené víno z vinařské oblasti Châteauneuf-du-Pape v departementu Vaucluse v jihovýchodní Francii. Původ je spjat s dějinami papežství, když v roce 1309 papež Klement V. přemístil sídlo do Avignonu. On a další „avignonští papežové“ byli velkými milovníky burgundských vín a učinili mnoho pro jejich propagaci během sedmdesátiletého trvání avignonského papežství. Papež Jan XXII. (papežem 1316–1344), který vystřídal Klementa V., kromě burgundského vína pravidelně pil víno z vinic na severu a zasloužil se o zlepšení tamních vinařských postupů. Za Jana XXII. byla vína z této oblasti známa jako *Vin du Pape* („Víno papeže“); tento termín se později přenesl na „Châteauneuf-du-Pape“. Jan XXII. také postavil hrad, který je symbolem apelace.



Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – Bokovka Cuvée Original 2018, suché, mikulovská vinařská podoblast, Novosedly; Šampion soutěže a nejlepší bio víno roku v kategorii červených biovín v soutěži Česká biopotravina roku. Láhev je opatřena působivou minimalistickou etiketou s motivem kapky krve. Víno se vyznačuje krvavě rubínovou barvou a elegancí, vyniká vůní lesního ovoce, kakaa a vanilky. Bokovka je vhodná ke zvěřině, k vyzrálým sýrům a dezertům z čokolády v rámci milostné předehry při sledování filmu *Sideways*.

Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – Frankovka slámové víno Bio 2017, sladké, Mikulovská vinařská podoblast, Novosedly, viniční trať Stará hora.





Marcinčákovo ledové víno i v Bílém domě ve Washingtonu D. C.?

V úvodu bylo zmíněno, že bio víno Petra Marcinčáka se stalo trvalou součástí hodovních slavností Olympanů, snad můžeme pojednání uzavřít v podobném odlehčeném tónu, který tomuto jednomu z našich nejlepších vinařství neubere na vážnosti. Ledový Ryzlink vlašský, který v podhrdlí zdobí „US-Double Gold“ ze soutěže v Rochesteru se možná stane exkluzivním nápojem při slavnostní inauguraci amerických prezidentů v Bílém domě ve Washingtonu. Novosedelský ledový Ryzlink vlašský totiž získal Double Gold na jedné z největších soutěží vína a lihovin v USA – The Finger Lakes International Wine & Spirits Competition (Rochester, New York, USA). Veškeré zisky ze soutěže připadají neziskové organizaci Camp Good Days věnující se zlepšování kvality života dětí postižených rakovinou a srpkovitou anémií. Možnost projevit prostřednictvím výtečného vína dobročinnost a solidaritu vůči trpícím hned na počátku prezidentství by nepochybně zvýšila popularitu státníka o několik procentních bodů a bylo by proto bláhové ji nevyužít.

Stránky vinařství
https://marcincak.cz

Adresa vinařství
Rodinné bio vinařství
Víno Marcinčák Mikulov,
Vinařská 1561/6,
692 01 Mikulov

Rodinné bio vinařství Víno Marcinčák Mikulov – Ryzlink vlašský ledové víno Bio 2018, sladké, Mikulovská vinařská podoblast, Novosedly, viniční trať U Božích muk; Double Gold 2019. Láhev trůní na soklu z druhohorního vápence z Novosedel; tato hornina je podložím sedimentů, které zde zanechalo teplé badenské moře v podobě vápnitých štěrků, písků a jílů, jež tvoří nejvýznamnější horizont v novosedelských viničních tratích. Srovnatelné geologické podloží vinic je charakteristické i pro vyhlášenou francouzskou vinařskou oblast Médoc v Bordeaux, jejichž třetihorní sedimenty se usazovaly v zálivech stejného moře jako sedimenty v oblasti Novosedel.

RAJHRADSKÉ KLÁŠTERNÍ

Rajhradské klášterní

Rajhrad, okres Brno-venkov, Jihomoravský kraj

Rajhrad
Benediktini učinili z Rajhradu
kvetoucí rajskou zahradu,
v níž rostla také vinná réva.
Naštěstí chyběla proradná Eva,
v řádu měli vzdělanou ženu –
botaničku Hildegardu z Bingenu.
Díky benediktinům Rajhradské klášterní
dnes u nás zaujímá postavení solitérní.

benediktini (též *benediktýni*), členové mnišského řádu založeného Benediktem z Nursie (480–543), jehož řeholí *(Regula Sancti Benedicti, Sancti Benedicti Regula Monasteriorum)* se řídili. Řeholníci původně žili v samostatných opatstvích, ráz jednotného řádu získali až od 19. století. V současnosti se kláštery spojují v kongregace, jež jsou volně spojeny v benediktinskou konfederaci v čele s opatem primasem. Benediktini za důležitý úkol svého řádu pokládali pěstování věd; prosluli jako budovatelé rozsáhlých klášterních knihoven a jako zakladatelé zahrad léčivých rostlin a vinohradů. K významným středověkým učencům tohoto řádu patřil Hrabanus Maurus (784–856), opat ve Fuldě, později arcibiskup v Mohuči, který sepsal roku 842 rozsáhlé přírodovědné dílo *De universo*. Je pokládán také za otce německé lékařské terminologie, neboť k latinským lékařským termínům vytvořil hornoněmecké ekvivalenty. O léčivých účincích rostlin pojednávají „bylinářské verše“ benediktinských mnichů, například *Hortulus (Liber de cultura hortorum)*, sepsaný v roce 828 Walahfridem Strabo (809–849) v Reichenau u Bodamského jezera, nebo *Macer floridus (De herbarum virtutibus)* sepsaný koncem 11. století Odem z Meungu *(Odo Magdunensis)*. Benediktinský mnich Constantinus Africanus z Kartága (ca 1020–1087) přeložil v klášteře Monte Cassino rozsáhlé množství arabských lékařských spisů do latiny. Díky němu antická medicína, jež se uchovala v dílech arabských autorů, opět ožila. K ženské odnoži benediktinského řádu patřila i Hildegarda z Bingenu. V českých zemích tento řád působí již od sklonku 10. století, kdy byl roku 971 založen jeho ženský klášter v Praze na Hradčanech při kostele sv. Jiří; nejstarším mužským benediktinským klášterem byl klášter na Břevnově, založený roku 993. Další benediktinské kláštery u nás byly v Broumově, Kladrubech, Polici nad Metují, Rajhradě, Sázavě, ve Vilémově nebo na Hradisku u Olomouce.

Hildegarda z Bingenu (*Hildegardis Bongensis, Hildegard von Bingen*, zvaná *Rýnská Sibyla*, 1098, Böckelheim, Německo – 17. 9. 1179, klášter Rupertsberg u Bingenu, Německo), německá jeptiška a světice, mystička, lékařka, bioložka, hudební skladatelka a spisovatelka. Od roku 1147 byla abatyší kláštera Rupertsberg u Bingenu. Provozovala lékařskou praxi a zajímala se o studium přírody; od mládí byla dobře obeznámena s klasickými antickými a arabskými medicínskými, filozofickými a přírodovědnými spisy, vycházela však také ze zkušeností lidového léčitelství a z tradic benediktinské klášterní medicíny; zmiňuje se též o blahodárných účincích vína na lidský organismus. Poznatky shromáždila v latinských spisech *Causae et curae* (Příčiny a léčení) a *Physica* (Nauka o přírodě). Napsala hru se zpěvy *Ordo virtutum* (Řád ctností), která je považována za jednu z nejstarších středověkých moralit: zobrazuje boj Ctností (Virtutes) s Ďáblem (Diabolus) o spasení Duše (Anima). Své náboženské vize vyložila ve spise *Liber Scivias Domini* (Poznej cesty Páně, 1141–1151, česky *Cestyvěz nebo Vidění a zjevení*. Kniha I. Praha: H. Kosterka, 1911). Koncem 16. století byla zapsána do oficiálního seznamu svatých, a i když formálně proces svatořečení (kanonizace) neproběhl, v katolické církvi je za svatou považována.

Dějiny a současnost

Rajhrad má hluboké a bohaté dějiny. Intenzivní pravěké a raně středověké osídlení místa vyvrcholilo založením velkomoravského hradiště v polovině 9. století a lokalita se pak postupně stala významnou hospodářskou a kulturní entitou. Na jejím rozvoji se významně podíleli vzdělaní rajhradští benediktini, jejichž klášter byl založen v roce 1048. Od počátku se v souladu se svým posláním starali o založení vinic a produkci vína, neboť víno má v křesťanské eucharistii i jiných bohoslužebných úkonech významnou roli. K ukotvení a k předznamenání výjimečné budoucnosti rajhradského vinohradnictví došlo v roce 1222, když král Přemysl Otakar I. potvrdil rajhradským benediktinům desátek z vinice v Miroslavi. Přímé zprávy o klášterních vinohradech pocházejí z první čtvrtiny 14. století, kdy rajhradským benediktinům patřily dva vinohrady v Hustopečích (od roku 1328), další vinohrady získali během 14. a počátkem 15. století v Želešicích, Židlochovicích a Bratčicích.

Po husitských válkách založili rajhradští benediktini v roce 1465 vinohrady na nových pozemcích zvaných Hájiska, rozsáhlé vyvýšenině mezi Rajhradem, Hajanami a Želešicemi. Postupně se vinice rozšiřovaly směrem k Syrovicím a Želešicím. Založením vinic na Hájiskách měli benediktini dostatek vinic v blízkosti konventu, a tak vzdálenější vinohrady postupně odprodávali.

Na založení rajhradských vinic upomíná i obecní znak Rajhradu, od roku 1554 v něm má městečko břevnovskou opatskou ostrev (osekaný kmen stromu se suky) zkříženou s klíčem, symbolem horenského (viničního) práva. Rajhradské vinařství vzkvétalo a klášter ve druhé polovině 17. století provozoval skutečný velkoobchod s vínem, protože dodával víno všem benediktinským klášterům v českých zemích.

Počátek intenzivního rajhradského vinařství v polovině 15. století vyvolal nutnost vybudování kvalitního hospodářského zázemí, především sklepů. V roce 1554 se v menším městském právu uvádí, že hospoda, koupená obcí od kláštera, byla povýšena na rathaus. V Rathause-radnici byl velký vinný sklep, který se dochoval dodnes. Je situován jižně od restaurace v č. 48 a nyní sahá částečně pod budovu bývalé orlovny, dnes Restaurace Rajhrad. Vlastní sklep si klášter vybudoval v letech 1691–1692 za probošta Placida Novotného, nachází se ve Štefánikově ulici (dnes sídlo společnosti Rajhradské klášterní). Jde o bývalý pivovarský sklep a další sklep z roku 1827, který patřil Josefu Kleinovi, významnému brněnskému podnikateli. Po jeho smrti odkoupili sklep rajhradští benediktini a také tyto dva sklepy propojili. K areálu bylo v roce 1720 dostavěno i předsklepí, přebudováno v roce 1774 v barokním slohu na „presshaus a lusthaus“ – lisovnu a besídku. Tato přestavba



Areál benediktinského kláštera v Rajhradu (okres Brno-venkov, Jihomoravský kraj). Klášter byl založen kolem roku 1045, celý jeho areál s kostelem svatého Petra a Pavla je chráněn jako kulturní památka.

kopírovala pavilony na klášterní prelatuře, navržené věhlasným barokním architektem Janem Blažejem Santinim-Aichlem (1677–1723). Stavba však během let zchátrala, a proto byla v roce 1934 snesena její střední část a v roce 1960 byla postavena v nynější podobě. Další vinné sklepy se v Rajhradě nacházely u bývalých klášterních domů v městečku, u svobodných dvorů Tešovského a Paleckého. Sklep u dvora Tešovských byl tam, kde je dnes východní část nádvoří sladovny, sklep u dvora Paleckých byl v dnešní Tovární ulici (dnes je tam dům rodiny Mátlovy). Staré sklepení bylo rovněž pod bývalou klášterní kovárnou (dnes dům č. 49). Na náměstí byl ještě tzv. panský sklep, zbořený roku 1774.

O velikosti rajhradského vinařství a vinohradnictví svědčí i tzv. sklepní knížky, podle kterých ke konci 18. století byly vinice nejméně u 50 domů a v roce 1820 bylo v Rajhradě již 58 gruntů a 64 vinic. Na konci 19. století však postihla rajhradské vinařství podobně jako ostatní prosperující vinohradní podnikání katastrofa a rozšíření révokazu prakticky zničilo všechny vinice.

Situaci se pokusilo řešit velkopavlovické ovocnářsko-vinařské družstvo Vinopa, založené v roce 1935, jehož znamenitý odborník František Hycl v roce 1939 obnovil část vinice, čítající 16 000 hlav. Po druhé světové válce se vinice do roku 1980 rozrostly na 94 hektarů. Utěšený rozvoj však ukončilo sloučení Státního statku Židlochovice se Státním statkem Brno v roce 1981 a následná redukce vinic na 18,5 hektaru. Po roce 1989 se novým správcem stal statek Měnín, rozloha vinic se však nezměnila.

Klášterní areál je dnes útočištěm mužského kláštera, jenž tvoří centrum benediktinského opatství Rajhrad, a ženského kláštera sester Těšitelek, při němž funguje hospic „Dům léčby bolesti sv. Josefa“; dále zde sídlí Státní okresní archiv Brno-venkov a Památník písemnictví na Moravě, který patří pod Muzeum Brněnska.



Vinařství Rajhradské klášterní – vinařská obec Rajhrad, viniční trať Hájiska. Tuto lokalitu získali rajhradští benediktini do svého držení a v roce 1465 zde založili vinice, které měli „po ruce“ a patřily k jejich nejlepším.



Vinice a víno

Rajhradská klášterní vína pocházejí z jihomoravských vinic, ze Znojemské a Velkopavlovické vinařské podoblasti, z katastru a okolí Rajhradu, z Dolních Kounic a Blučiny. Jižnější Kounicko, vyhlášené vynikajícími červenými víny, zajišťuje rajhradskému vinařství veškerou produkci červeného. Blučina nabízí díky vyššímu obsahu vápníku v půdě výrazně aromatická bílá a Rajhrad minerální bílá vína, plná zachované svěžesti. Kromě hroznů z vlastních vinic zpracovává vinařství úrodu od vybraných partnerů-vinohradníků z viničních tratí

Vyšavy (Blučina),
Hájiska (Rajhrad),
Na Nivách (Dolní Kounice),
Šibeniční hora (Dolní Kounice),
Nová města (Dolní Kounice).

Vína jsou vedle běžné produkce uváděna ve dvou specifických řadách – *Classic* a *Exclusive*, přičemž obě řady jsou tvořeny převážně přívlastkovými víny v kategorii pozdní sběr. Vína do jednotlivých řad jsou vybírána při jejich profilaci během vegetačního cyklu ve vinici, nicméně finálně jsou zařazována až při jejich zrání ve sklepech; k nejoceňovanějším u nás i v zahraničí patří Frankovka, Chardonnay, Rulandské modré a Ryzlink rýnský.

U příležitosti slavnosti sv. Petra a Pavla 29. června 2014 udělil převor Benediktinského opatství v Rajhradě Augustin Ladislav Gazda společnosti Rajhradské klášterní *Povolení na výrobu, plnění a distribuci mešního vína*, přičemž jako garanta ručícího za plnění všech církevních předpisů a podmínek jmenoval jednatele společnosti Jiřího Ruibara.





Vinařství Rajhradské klášterní (Rajhrad) – historické sklepy.

Filozofie společnosti Rajhradské klášterní

Vinařství v dnešní podobě funguje od roku 2009, kdy se potkali současní majitelé a rozhodli se pokračovat ve staleté tradici rajhradského vinohradnictví a vinařství, jež jsou od samého počátku spjaty s řádem benediktinů. Navazuje na staleté tradice rajhradského benediktinského kláštera v jeho produkci klášterních vín a využívá jeden z vinných sklepů, vybudovaný v letech 1690–1692. Rovněž umístění nynějších vinic je totožné s pozemky, kde již před pěti sty lety pěstoval révu vinnou rajhradský klášter, z tohoto důvodu jsou etikety zdejších vín označeny ochrannou známkou *Rajhradské klášterní*.

Vína se vyrábějí a zrají v historických sklepech. Aktuální produkce se pohybuje kolem 100 000 lahví a rajhradská vína nalezneme v mnohých vinotékách a gastronomii, kde má významný podíl i privátní a firemní klientela.

Vinařství používá technologie, které v nejvyšší možné míře respektují přírodu a její zákonitosti a potřeby, což dává možnost zpracovávat hrozny vypěstované v integrované produkci metodami vystihujícími charaktery jednotlivých terroirů. Cílem je tedy, aby víno odráželo vliv místního geologického podloží, složení půdy, vlhkosti, srážek, nadmořské výšky, ale také tradici a umění vinaře. Značka „Rajhradské klášterní“ je dnes symbolem kvality a dlouholeté tradice.

Stránky vinařství
www.rajhradskeklasterni.cz

Adresa vinařství
Rajhradské klášterní, s.r.o.,
Štefánikova 69,
664 61 Rajhrad

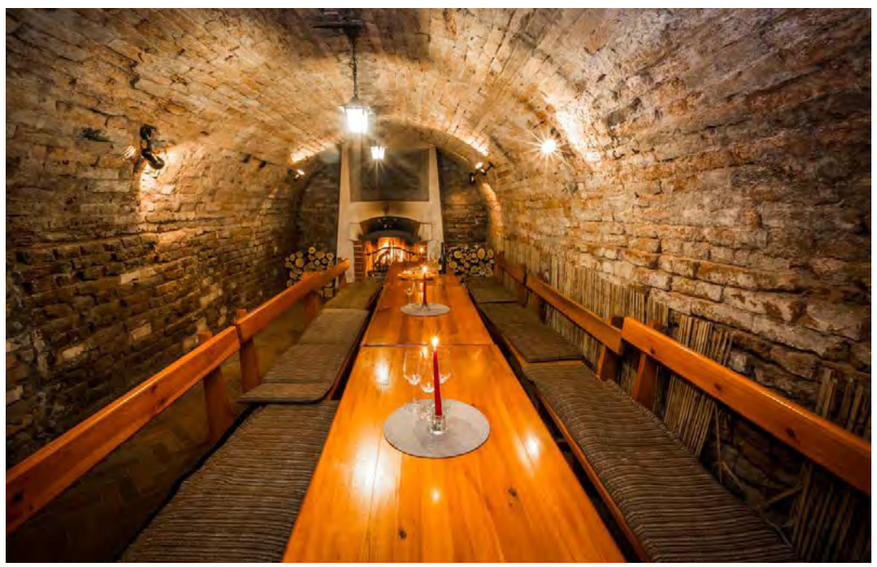


William Marshall, *Hildegarda z Bingenu*, 1642, rytina.

Hildegarda z Bingenu o rajhradském víně

„V našem refektáři kláštera Rupertsberg u Bingenu před moselským dáváme přednost rajhradskému vínu – jak při poledním, tak zejména při večerním menu.
Hildegarda z Bingenu.“

Rýnská Sibyla Hildegarda z Bingenu,
považovaná za nejmoudřejší ženu,
mnohé rady o víně a léčivé receptury dnešku zachovala,
zřejmě byla koncentrací výjimečných genů.



Vinařství Rajhradské klášterní – degustační prostory.





Vinařství Rajhradské klášterní – tituly ověnčené triády.



Vinařství Šalša

Čeložnice, okres Hodonín, Jihomoravský kraj

Etiketa

Halva a Šalša – kreativní spojení malíře a vinaře,
kéž jejich etikety dosáhnou Rothschildovy svatozáře!
Pak Halva se zařadí po bok Chagalla a Šalša překoná zmíněného miliardáře.

Rothschild a umění, řada světových vinařství (v poslední době i našich) pěstuje nejen révu vinnou, ale také vztah k umění, což se projevuje podporou uměleckých projektů a umělců samých nebo zřizováním muzeí a galerií s vinařskou tematikou v areálu usedlosti. Tón udává Château Mouton Rothschild od roku 1962, kdy baron Philippe de Rothschild (1902–1988) otevřel na své usedlosti Le musée du vin dans l'art (Muzeum vína v umění), kde jsou vystaveny nádoby, plastiky, sochy, obrazy, rytiny, tapiserie, skleněné a kovové poháry a další umělecké předměty od pravěku do současnosti, jež mají vztah k vínu a vinařství. Tato unikátní stále doplňovaná sbírka je významnou součástí kulturního dědictví kraje Bordeaux. Kořeny jsou však hlubší, neboť od roku 1924 zdobila etikety vína Château Mouton Rothschild kubistická kompozice francouzského grafika Jeana Carluho, jež byla kombinací symbolické beraní hlavy (astrologické znamení Philippe de Rothschilda) s pěti heraldickými šípy rodiny Rothschildových. Na oslavu ukončení druhé světové války vyzval baron Philippe v roce 1945 mladého francouzského umělce Philippe Juliana, aby navrhl vinětu s motivem „churchillovského vítězného V". Od toho roku je v horní části etikety vína Château Mouton Rothschild vyobrazeno dílo některého známého umělce, přičemž každý rok jde o jinou osobnost. Na vinětách se tak objevila díla umělců, jako byli Balthus, Georges Braque, Jean Cocteau, Salvador Dalí, Marc Chagall, Vasilij Kandinskij, Joan Miró, Pablo Picasso nebo Andy Warhol. Existuje jen několik výjimek z této praxe. Například v roce 2004, kdy uplynulo sto let od uzavření historické koloniální Srdečné dohody mezi Velkou Británií a Francií, ozdobil vinětu obraz, jehož autorem je princ Charles; poté co byl v roce 2023 korunován a stal se z něho král Charles (Karel) III., vystoupala sběratelská hodnota viněty do nadoblačných výšin. Podobnou ceninou se stala vinéta Balthusova z roku 1993, a to nejen díky svému uměleckému ztvárnění, ale také proto, že americké úřady vinětu s kresbou ležící nahé dívky z mravnostních důvodů zakázaly a na americkém trhu se na místě obrázku objevilo prázdné místo. Obě verze, s dívkou i bez dívky, se staly předmětem zvýšeného sběratelského zájmu: Skoro každá vineta / vypovídá o stavu světa.

Příběh vinařství

Vinařství Šalša je rodinné vinařství v obci Čeložnice u Kyjova, v srdci Slovácka. Kořeny sahají do 18. století, navazuje tedy na hluboké vinařské tradice, současný majitel Václav Šalša ctí nejen tradice, ale jako jeden z prvních vinařů u nás si uvědomil, že možnosti moderního designu, uplatněného například na etiketách, mohou setkání s vínem obohatit o umělecký zážitek. Oslovil brněnského malíře Michala Halvu. Malíř výzvu přijal a od roku 2014 zdobí lahve Šalšova vinařství originální Halvovy etikety; jeho obrazy jsou prostoupeny stylizovanými figurami, šiframi a archetypálními symboly. Vinař a malíř často vystupují pospolu, neboť u vernisáží Halvových děl nechybí Šalšovo pěkné víno, provázené promluvami o umění a o víně, které vynikají humorem i filozofickým ponorem.

Vinice a víno

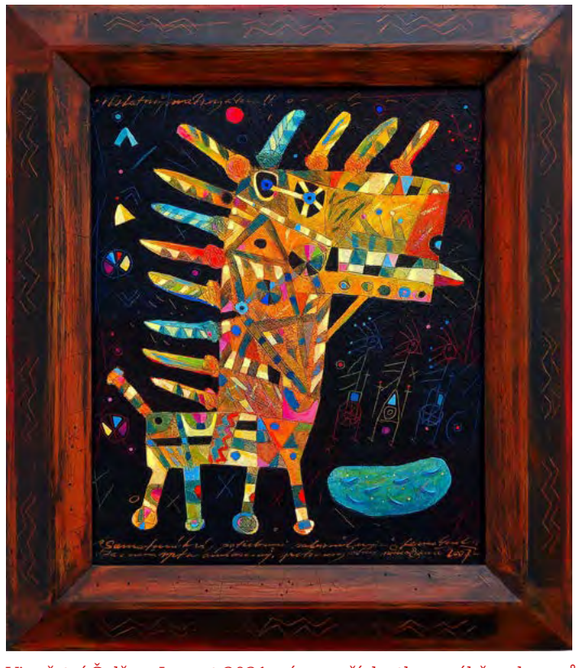
Šalšovy vinice, rozkládající se na třinácti hektarech slunných strání Kyjovska, jsou pečlivě ošetřovány s respektem k přírodě. Tímto způsobem je zachovávána nezaměnitelná chuť a přírodní aroma hroznů, které odrážejí jedinečný charakter tamějšího terroiru. Hrozny z vinic putují přímo do pneumatického lisu, kde jsou lisovány za minimálního přístupu vzduchu, aby nedocházelo k oxidaci a znehodnocování moštu. Vylisovaný mošt se následně odkalí, zakvasí kvasinkami a stává se pak vínem v magické fázi kvašení v nerezových tancích, kde kvasinky přeměňují cukr z hroznů na alkohol a oxid uhličitý. Tato důležitá etapa probíhá za stálého hlídání teploty a průběžného ochutnávání. Jakmile jsou vinaři s výsledkem kvašení spokojeni, víno stočí a nechají zrát do doby, než bude připraveno k lahvování. Délka zrání vína ovlivňuje jeho výslednou chuť, aroma a komplexnost.

Ve sklepě se harmonicky prolínají moderní technologie s tradičními postupy převzatými od předků. Vinařství se specializuje na výrobu přívlastkových vín, široká nabídka zahrnuje také sekty a frizzante.

Nejvýznamnějším produktem je Sauvignon – staré keře, který se vyrábí z hroznů vypěstovaných v nejstarší vinici ve viniční trati Horky. Tato vinice byla vysazena před sedmdesáti lety a na rozloze tří hektarů je aktuálně 3 000 keřů Sauvignonu. Pro srovnání – při standardním osazení by na stejné ploše bylo přibližně 14 000 keřů, což je téměř pětinásobné množství. Podloží této vinice tvoří pískovec, který se výrazně odráží v chuti a vůni hroznů a následně i vína, proto je tato vinice pro vinařství opravdovou „srdeční záležitostí".

Václav Šalša lne i k Laurotu, také pro jeho kvality jako u Sauvignonu, ale i proto, že jde o naši odrůdu. Laurot (zkratka La) je modrá, středně pozdní až pozdní interspecifická moštová odrůda, kříženec odrůd Merlan (Merlot x Seibel) x (Frankovka x Svatovavřinecké), určená k výrobě červených vín. Vznikla spoluprací šlechtitelů z Vědeckovýrobního sdružení Resistant Velké Bílovice (později Vinselekt Perná) Ing. Františka Mádla, doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc., prof. Ing. Viléma Krause, CSc., Vlastimila Peřiny a Lubomíra Glose; do Stání odrůdové knihy byla zapsána v roce 2004. Hrozen je velký válcový, zahuštěný, bobule je středně velká, kulatá, tmavě modrá až černá. Víno má vyšší aroma a harmonickou chuť typu Svatovavřineckého s výraznější kyselinou. Při vhodném agrotechnickém opatření odrůda nepotřebuje chemickou ochranu a lze ji použít do ekologického produkčního systému. Odrůda dává vína vysoce kvalitní, plná, aromatická, s vyšší aciditou; pozitivní vlastnosti vyniknou zvláště po jablečno-mléčném kvašení a po školení v dřevěných sudech či v dubových sudech typu barrique. Typický Laurot je temně granátové barvy s fialovými reflexy, vůně svěží s ovocnými tóny, chuť plná, jemná, atraktivně harmonická. Ve vůni i chuti jsou dominantní třešně a višně, dále můžeme vnímat listy a plody černého rybízu, vyzrálé lesní ovoce a čokoládu, v chuti lze pozorovat výraznou třískovinu. Víno je vhodné ke střednědobé archivaci, při zrání se rychle sametově zaplňuje. Vína se podávají k masitým pokrmům, jako jsou například hovězí steak, kořenité úpravy vepřového, zabíjačka a zvěřinové speciality, kdy při kombinaci s masitými jídly vynikne harmonie vína. Název odrůdy je kombinací názvů rodičovských odrůd – Svatovavřinecké (Saint Laurent) a Merlot, autoři do tohoto tajuplného akronymu majícího konotace s ženským jménem Laura a s vítězným vavřínovým věncem zřejmě skryli své přání, aby odrůda byla úspěšná, aby každého okouzlila, podobně jako Laura okouzlila filozofa a básníka vavřínem ověnčeného Francesca Petrarcu (1304–1374), významnou osobnost italské a evropské renesance (ve službách kardinála Colonny prošel s diplomatickým posláním řadu tehdejších evropských velkoměst včetně Prahy). Možná proto nepřekvapí, že s Šalšovým Laurotem je spjata událost skoro pohádkově nadpřirozená, jako by se odehrála 21. listopadu 1847 v Královském stavovském divadle v Praze v inscenaci Josefa Kajetána Tyla *Strakonický dudák aneb Hody divých žen:*





Vinařství Šalša – Laurot 2021, víno s přívlastkem výběr z hroznů – suché, podoblast Slovácká, vinařská obec Čeložnice, viniční trať Čeložničky;

etiketa – Michal Halva, *Indiánskej kůň*, 2007, kombinovaná technika, sololit, autorský rám, 81 × 70 cm.





Vinařství Šalša – Ryzlink rýnský 2023, suché, VOC Slovácko, podoblast Slovácká, vinařská obec Hýsly, viniční trať Moštěnsko; Zlatá medaile 2024 v Národní soutěži vín;

etiketa – Michal Halva, *Trochu vzteklej anděl*, 2010, kombinovaná technika, sololit, autorský rám, 47 × 41 cm.





Vinařství Šalša – Veltlínské zelené 2023 suché, pozdní sběr, podoblast Slovácká, vinařská obec Skoronice, viniční trať Příčky;

etiketa – Michal Halva, *Taurus (Býk)*, 2021, kombinovaná technika, sololit, autorský rám, 57 × 52 cm. Obraz by mohl nést podtitul *Únos Evropy*, který v podobě býka realizoval Zeus, když ve své erotické rozdychtěnosti unesl na Krétu mladičkou fénickou princeznu Európé; na rozdíl od jiných zobrazení tohoto klasického tématu (Tizian, Veronese, Rembrandt nebo Mikulka) postihl autor všední realitu tohoto aktu asi nejlépe: schvácený Zeus je na pokraji srdečního kolapsu, zatímco Európé očekává „své příští“ v jásavém vivace; snad Dia „postaví na nohy“ pár doušků Veltlínského zeleného…





Vinařství Šalša – Sekt Chardonnay brut 2021, jakostní šumivé víno, vyrobeno tradičním způsobem – kvašeno v láhvi, odrůdové složení: Chardonnay 80 %, Ryzlink vlašský 10 %, Rulandské modré 10 %;

etiketa – Michal Halva, *První hodina v tanečních*, 2020, kombinovaná technika, sololit, 94 × 79 cm.

Obraz užitý na etiketě má pro malíře mimořádný citový, až existenciální význam: V první taneční hodině 17. listopadu 1981 sedmnáctiletý Michal Halva (narozen 20. 4. 1964 v Brně) absolvoval iniciační tanec s Šárkou. Od toho okamžiku se pro něho stala JEHO PRVNÍM A POSLEDNÍM DĚVČETEM, JEHO PRVNÍ A POSLEDNÍ ŽENOU a posléze i PRVNÍ A POSLEDNÍ MANŽELKOU. Tehdy si při získávání srdce své vyvolené musel vypomoci pouze svým břitkým intelektem a jemným šarmem, protože Šalšovo šumivé víno vzniklo až v roce 2021, navíc je historicky prvním sektem tohoto vinařství. Na zadní straně obrazu je malířův přípisek dosvědčující jeho literární ambice:



Znavené Halvovy kyjovské Grácie u turistického rozcestníku s úlevou zjišťují, že domů jim zbývá už jen 3,5 kilometru. Až po chvíli, když doputují k „Vinnému sklepu“, kde se chtějí „posilnit“, poznají, že jde ve skutečnosti o suťovou jeskyni s krápníky místo vinných lahví, a uvědomí si, že se záhadně ocitly u jiného Kyjova… Jejich Kyjov je podle informačního serveru „Mapy.cz“ odtud po nejkratší trase (Kyjov, Mladá Boleslav, Kolín, Havlíčkův Brod, Brno, Kyjov) vzdálen 350 kilometrů.



Michal Halva, *Kyjovské Gracie*, 2023–2024,
kombinovaná technika, sololit, autorský rám, 49 × 55 cm.



Michal Halva, *Kyjovské kankánové tanečnice*, 2023,
kombinovaná technika, sololit, autorský rám, 58 × 49 cm.

Laurot – Šalšův Laureát

Kyjovské děvy přirozenou krásou pokoří i každou z Gracií –
při pohledu na to zářivé mládí se člověk ani trochu nediví.
Ale že zatančí erotický kankán posilněny Šalšovým Laurotem
a s takovou elegancí, noblesou a grácií – na to obdivně civí
i enolog Milan Sedláček, jemuž se víno prolíná celým životem.
Kyjovské Gracie netrpí nedostatkem vína,
a tak se jim po projuchaných nocích stává, že bloudí –
orientačního smyslu se jim, lehce ovíněným, nedostává.
Jestliže některý ze smyslů chybí, dělají se drobné chyby.
Hodně se divily v Kyjovském údolí,
když na naučné stezce „Všemi smysly“ objevily Vinný sklep,
v něm vodu a lahvovité krápníky místo vína.
Ukázalo se, že ten Kyjov je u Krásné Lípy, ne u Hodonína.

div, něco neobyčejného a úžasného, zázračného.
diva (z italského *diva*, „božská“), 1. slavná a výjimečně talentovaná operní pěvkyně; 2. (v rozšířeném a přeneseném významu) žena těchto kvalit a vlastností v divadle, filmu nebo populární hudbě apod.
grácie (z latinského *grātia*, „půvab, milost, dík), 1. (knižně) přirozená krása působící příjemným, až okouzlujícím dojmem, elegance, půvab, půvabnost; 2. (knižně) půvabná dívka, žena (podle tří Gracií, bohyň půvabu v antické mytologii); 3. (ironicky hovorově, expresivně) ošklivá nebo nějak nepříjemná žena.
Gracie též **Charitky** (latinsky *Grātiae*, „Gracie, bohyně krásy a půvabu, počtem tři“), v řecké mytologii dcery vládce bohů Dia a Ókeanovny Eurynomy (podle jiných pověstí prý byl jejich otcem bůh slunce Hélios nebo bůh vína Dionýsos); bohyně půvabu, průvodkyně bohyně krásy a smyslné lásky Afrodity (latinsky *Venus*, „Venuše“). Podle tradice byly tři: *Aglaia* (Skvějící se), *Eufrosyné* (Utěšující srdce) a *Thaleia* (Kvetoucí). Počet symbolizuje trojí podobu dobrodiní – „dát“, „přijmout“, „vrátit“. Charitky byly plné líbeznosti. Ochraňovaly průběh slavností a hostin, obzvláště však dbaly o krásu umění. K bohům i lidem byly laskavé a poskytovaly jim mnohá dobrodiní. Za to byly antickými lidmi ctěny jako ostatní bohové a měly i své chrámy (například v řeckém Orchomenu). Charitky se staly od antického starověku až do současné doby častým námětem výtvarného umění (malby, vázové malby, rytiny, reliéfy, litografie, plastiky, sochy). Z ikonografických rozborů plyne, že byly dosud zobrazovány jako půvabné dívky vždy „ve trojici“ (vyjadřující zmíněné tři druhy dobrodiní), „drží se za ruce“ (dobrodiní jako řetězec přechází z ruky do ruky), „vyjadřují radost“ (tou se těší ten, kdo dává, i ten, kdo přijímá), „jsou mladé“ (vzpomínka na dobrodiní nemá zestárnout), „mají průsvitné roucho nebo jsou nahé“ (dobrodiní se nebojí pohledu). U Římanů byly ctěny pod jménem Grácie. Přeneseně jsou jako Grácie označovány bohyně Héra, Athéna a Afrodité, vystupující ve sporu o jablko Eridino. Eris, řecká bohyně sváru, jako jediná nebyla pozvána na svatbu Pélea a Thetidy. Pomstila se tím, že hodila mezi svatebčany zlaté jablko s nápisem: „Té nejkrásnější!“ Spor, který o jablko vznikl mezi bohyněmi Hérou, Athénou a Afrodítou, měl rozhodnout Paris. Héra mu slibovala moc, Athéna válečnou slávu, Afrodité nejkrásnější ženu. Paris dal jablko Afrodítě a ta mu pomohla unést Helenu, tak Eris podnítila krutou a krvavou trójskou válku.
kankán (z francouzského *cancan*, což je asi zdvojení francouzského *cane*, „kachna“, původně jako dětské slovo, pak přeneseno na tanec vzniklý v Paříži kolem roku 1830 – snad podle kachního kolébání), francouzský výstřední jevištní tanec, druh čtverylky, uplatňující se v kabaretech, operetách a teď i v kyjovských vinných sklípcích.
Kyjovské údolí (Kyjov, okres Děčín, České Švýcarsko), romantické údolí podél řeky Křinice, plné pozoruhodností; nachází se zde Vinný sklep, zčásti vodou zaplavená suťová jeskyně, vzniklá zřícením pískovcových bloků, která je známa svou zimní ledovou výzdobou, jejíž krápníky připomínají lahve uskladněné ve vinotéce.
laureát (z latinského *laureātus*, „ověnčený vavřínem“, od *laurea* [vítězný] vavřín, vítězství“ od *laurus*, „vavřín“), 1. ve starověku vítěz v závodech nebo slavný básník, vyznamenaný, ověnčený vavřínovým věncem; 2. umělec, vědec poctěný za svou práci, dílo, výkon nějakou významnou veřejnou cenou; 3. (přeneseně) pes, víno (ad.) zvítězivší v prestižní soutěži.
Sedláček, Milan (1. 12. 1957, Valtice), enolog, pedagog a vinařský konzultant. Většinu profesního života (1980–2005) spojil s Vinařskou školou ve Valticích a jejím Školním hospodářstvím. V posledním desetiletí působí na „volné noze“ jako poradce pro začínající společnosti v oblasti vinohradnictví a vinařství. Jeho oblíbenou činností je řízení zábavných ochutnávek vína pro návštěvníky Lednicko-valtického areálu a okolí. Je autorem *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* – http://www.znalecvin.cz/ a spoluautorem knihy *Víno v proudu času*.

Rendez-vous

Nervózní dívenky s něžnými šatky,
hoši, jimž sotva na bradě vyrašil vous.
U obou pohlaví jsou ještě v duši zmatky,
ale i odhodlání odbýt si první rendez-vous.

Pro výrobu sektu využívají ve Vinařství Šalša tradiční metodu *Méthode Champenoise; tento* proces je založen na druhotném kvašení vína v lahvi. Hrozny jsou opatrně lisovány, aby se zabránilo vzniku oxidativních látek a třísloviny. První kvašení probíhá v nádobách, čímž vzniká tiché základové víno pro sekt. Poté se víno stáčí do lahví, do kterých se přidává tirážní likér – směs hroznového cukru, kvasinkové kultury a základového vína. Lahve se uzavřou korunkovým uzávěrem a uloží do vodorovné polohy. Následně proběhne druhotné kvašení v lahvi, kdy vznikající CO_2 přeměňuje tiché víno v šumivé. Víno zůstává minimálně 18 měsíců ležet na kvasničných kalech, což přispívá k jeho chuťové komplexnosti. Vrcholná fáze výroby zahrnuje setřásání sedliny na zátku, následné zmrazení hrdla lahví a odstřel zmrzlých sedimentů. Obsah lahve se poté doplní dozážním likérem, čímž se reguluje sladkost výsledného sektu.
Lahve jsou uzavřeny korkovou zátkou a zabezpečeny drátěným košíčkem.

Vinařství Šalša je členem dvou VOC – Slovácko a Kyjov. VOC Kyjov se zaměřuje na vína z Kyjovska. Zpracovávanými odrůdami jsou Chardonnay a Pinoty Gris, Blanc a Noir. Vína zatříděná ve VOC Kyjov patří mezi špičku českého vinařství. VOC Slovácko pracuje na obdobném principu. Hlavními odrůdami této apelace jsou Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a Muškát moravský, z červených vín Rulandské modré a Frankovka.
Od roku 2023 je Vinařství Šalša členem sdružení Velká vína velkých vinic (VVVV), který sdružuje pěstitele vinné révy a producenty vín nejvyšší kvality. Toto prestižní společenství se zaměřuje na propagaci kvalitních vín z nejlepších vinic Moravy a Čech, na zvýšení povědomí o jedinečnosti terroirů Moravy a Čech a na podporu vinařů, kteří tato vína vyrábějí. Vína označená značkou VVVV patří mezi nejlepší v České republice a dokáží oslovit i ty nejnáročnější milovníky vína.



Václav Šalša, majitel vinařství.



Vinařství Šalša – Degustační sada (0,25 l): Muškát moravský 2023 Frizzante – polosuché, Zweigeltrebe rosé 2022 Frizzante – polosladké, Veltlínské zelené 2021 – suché, Pálava 2022 – suché, Souvignier gris 2021 – polosuché, Laurot 2021 – suché; etikety Michal Halva.



Slovácká galerie vín v Kyjově; expozici zdobí vína z Vinařství Šalša.

Stránky vinařství
https://vinarstvi-salsa.cz
Adresa vinařství
Vinařství Šalša,
696 51 Čeložnice 169

MIKULÁŠEK

DRAVÉ VÍNO Z VIČIC

Vičické vinařství Mikulášek

Vičice, okres Chomutov, Ústecký kraj

Káně špačkolov

Ochranné sítě, plašiče, solární odpuzovače nebo děla,
málo platné, až Mikuláškovi ukázali, jak se to efektivně dělá,
a přitom sami mohou bezstarostně „tlouct špačky“.

---

tlouct špačky, (hovorově) klimbat, podřimovat, pospávat, zdřímnout si.

Jakube Mikulášku, rozhovor o vašem vinařství bychom mohli zahájit rozjímáním o jeho logu. Zdá se mi rozporuplné. Na jedné straně kruhový medailon s holubicí, která je od starověkých dob symbolem lásky a míru, ale v nápise se objevuje slůvko „dravé“, které s holubicí a kruhem jako symboly pokoje jaksi nejde dohromady... Vždyť Noemu holubice zvěstovala, že Hospodin již zničil zlovolného člověka, potopa ustoupila a on může znovu osídlit zemi a založit nový lidský rod, který se bude už konečně chovat k obrazu Božímu.

„Pak (Noe) vypustil holubici, kterou měl u sebe, aby viděl, zda vody z povrchu země ustoupily. Holubice však nenalezla místečka, kde by její noha mohla spočinout, a vrátila se k němu do archy, neboť vody dosud pokrývaly povrch celé země. Vztáhl tedy ruku, vzal ji a vnesl ji k sobě do archy. Čekal ještě dalších sedm dní a znovu vypustil holubici z archy. A holubice k němu v době večerní přilétla, a hle, měla v zobáčku čerstvý olivový lístek. Tak Noe poznal, že vody ze země ustoupily“
(Genesis 8:8–11).

V logu není holubice, ale káně lesní *(Buteo buteo)*, známá také pod starším názvem *káně myšilov.* My bychom ji klidně nazvali káně špačkolov. Tento tvor má, pokud jde o vlastnosti, s holubicí společné jen to, že je také ženského rodu. Jde totiž o středně velký druh dravce z čeledi jestřábovitých *(Accipitridae)*. Po celou dobu našeho hospodaření se nám nad hlavami vznáší dravá káňata. Krouží nad vinicemi a čistí oblohu od vetřelce, zloděje, příživníka a ničitele vinaře i jeho práce – špačka! Ten umí spořádat úrodu hroznů takřka vmžiku. Káně je naším věrným ochráncem, pomáhá uhlídat sladké bobule na keřích vinné révy. Létá nad námi, když se skláníme před révou a pečujeme o ni. Proto jsme se rozhodli u příležitosti desátého výročí vzniku našeho vinařství vtělit symbol káněte do nového loga a na etikety našich lahví.

Jak a kdy vznikl nápad vlastnit vinařství ve Vičicích?

Vičice je vesnice v Mostecké pánvi, rozkládající se v nadmořské výšce 225 metrů asi deset kilometrů jižně od Chomutova a tři kilometry od Března, k němuž Vičice patří jako jeho část.

Vičice, Březno, tedy „vaše teritorium“ má příznivé přírodní podmínky, zřejmě proto bylo osídleno už v pravěku. Archeologové zde odkryli například sídliště z doby laténské (Keltové) a z doby římské (Germáni), na něž pak navázalo středověké osídlení. Archeologicky ještě proslulejší je Březno u Postoloprt, které je od Vičice vzdáleno necelých třicet kilometrů. Možná se o tomto Březně ještě zmíníme, protože s tím vaším sdílí řadu podobností…





Vičické vinařství Mikulášek – výhled přes vinice na Doupovské hory a přehradu Nechranice.

Vičické vinařství Mikulášek – pohled přes vinice na kostel Nejsvětější Trojice ve Stranné; jde o empírovou sakrální stavbu postavenou na místě staršího kostela (poprvé zmiňován v roce 1361).

Na tyto hluboké kořeny jsme patřičně hrdi. Dominantou naší vesnice obklopené ovocnými sady je barokní vičický zámek. Naší zásluhou, bratří Jakuba a Roberta Mikuláškových, k sadům přibyly vinice. Původně jsme neměli s vinařstvím nic společného. Prvotním impulsem byl pro nás až v dospělém věku otcův nákup pozemku roku 2011 ve Vičicích, na kterém stál monokulturní třešňový sad o tisíci stromech. (Možná jej koupil proto, abychom se zabývali pořádnou prací a nezvlčili.) Později se pozemek ukázal jako viniční trať a nápad na pěstování révy se nejprve zrodil v hlavě obchodního zástupce firmy, u kterého jsme chtěli zakoupit traktor. Přijel obhlédnout svah kvůli konfiguraci traktoru z důvodu svažitosti pozemku. Původně jsme totiž chtěli pouze oživit třešně, ale prodejce zjistil, že nad třešněmi je vysazena vinice, i když byla mrtvá a vysazené sazenice byste jen stěží hledali. Na první pohled byly patrné pouze viniční sloupky. Původní majitelé měli sice záměr pěstovat révu, ale z různých důvodů z toho sešlo. O několik měsíců později prodával pozemkový fond ve Stranné poblíž Vičic další pozemek, na němž byla vysazena vinice již v roce 1987. Byla však notně zpustlá a smutně opuštěná. Zkusili jsme štěstí a pozemek vydražili. Tím v roce 2012 v březnu začala naše nová životní etapa a rodina se stala vinařskou rodinou. Zprvu nám pomáhal enolog a vinařský konzultant Bc. Milan Sedláček (www.znalecvin.cz) z Moravy a po třech letech učení jsme veškerá rozhodnutí činili nadále sami. Otec mně a bratrovi dodnes pomáhá, jak může.

Vinice mám na starosti já (Jakub) a sklep je pod vedením bratra Roberta.

Co obnáší práce vinaře?

Pokud nejste třetí generací ve vinařské rodině, kdy dostanete klíče od sklepa a vinohradu s rozvinutou sítí zákazníků, je třeba začít od píky. Musíte se stát nejen vinařem, ale ještě musíte zvládnout řadu dalších profesí. Najednou je z vás traktorista, opravář, zedník, instalatér, marketér, prodejce, přepravce, pěstitel révy, výrobce vína, organizátor a zaměstnavatel… Od vzniku vinařství v roce 2012 jsme neměli dovolenou. Volných nedělí je pramálo, pracovní doba je od rána do večera. Volnočasové aktivity a čas pro sebe jsme oželeli. Ale doufáme, že to nebude takhle navždy. Budování našeho vinařství nás naplňuje. Když vidíme na jaře vinici v rozpuku, koncem léta zrající hrozny na keřích a hlavně když potkáme lidi, kteří nám fandí a naše víno jim chutná a vracejí se pro ně, povzbudí nás to. A pokud mohu mluvit jen za sebe, musím říct, že mě hodně uspokojuje vidět tenhle kus krajiny, který jsme proměnili v úrodnou vinici a navázali na hlubokou tradici.

Réva vinná se zde pěstovala už za císaře Karla IV.

Kolik lidí je potřeba k obstarání všeho?

Firma je rodinná, zapojen je nějakým způsobem každý včetně partnerek a v budoucnu i našich dětí, na to si ale ještě chvíli počkáme. K obstarání toho, aby zákazník měl co pít a na stole stála láhev Vičického, je potřeba mít celoročně tři lidi. Z čehož jeden je náš jediný všestranný zaměstnanec Lukáš Balák, který se stará o révu a pomáhá ve sklepě s výrobou vína. A k tomu zatím potřebujeme na letní sezonu do vinice nejvýše čtyři spolupracovníky po dobu dvou měsíců.

Jaké nejlepší víno se vám za ty roky podařilo?

Každé naše vyrobené víno si zaslouží přídomek nejlepší, protože nic takového jako nejlepší víno v tomto světě ve finále neexistuje. To, co je pro někoho nejlepší, pro jiného zase není. Každý má jiný jazyk i nos a vína mají mnoho podob, chutí a vůní.

Zakládáme si na co nejmenším nebo žádném zatížení půdy a krajiny zbytečnými aplikacemi všemožných chemických postřiků a umělých hnojiv. Lobby výrobců těchto látek jsou mnohdy tak velká, že nejeden zemědělec podlehne všem líbivým reklamám, jak vaše rostliny potřebují to či ono a že bez toho rostliny nerostou a nebudou mít takové výnosy, jaké byste měli mít nebo chtít. Udivuje mě, kolik toho výrobci těchto látek o vás přesně ví. Jednoduše chceme půdu předat generacím po nás ve stavu stejném, nejlépe však lepším, než když jsme začali hospodařit my sami. Toto by měl být úkol každého zemědělce nehledě na rozlohu půdy, kterou vlastní. Myslím si, že pokud hospodářství značně převyšuje rozlohu, kterou je možné obhospodařit tímto způsobem, měli by se o část podělit s lidmi, kteří mají zájem takto ekologicky pracovat. Nadšenců je určitě všude dost.



Vičické vinařství Mikulášek – podzim ve Vičicích.



Vičické vinařství Mikulášek – vinice s odrůdou Hibernal; na panorámatu kostel Nejsvětější Trojice ve Stranné.



Vičické vinařství Mikulášek – vinice s odrůdou Sevar.



Vičické vinařství Mikulášek – vinice s odrůdou Solaris.



Vičické vinařství Mikulášek – dozrávání vičického Hibernalu.



Vičické vinařství Mikulášek – vinice s odrůdami Rinot a Solaris.

Máte vedle stálého sortimentu i novinky nebo nové odrůdy?

Od začátku naší vinařské dráhy vysazujeme stále nové a nové odrůdy. K odrůdám ze staré vinice, kde páni Kraus a Prát, čest jejich památce, vysadili staré evropské odrůdy jako Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Kerner, Zweigeltrebe, skoro každý druhý rok přibyly nové rezistentní takzvané PIWI odrůdy vyšlechtěné z odrůd evropských a amerických. První byly Hibernal z Německa a modrá odrůda Sevar z Polešovic na Moravě. Dále jsme vysadili německou odrůdu Solaris a zatím jsme sérii výsadeb zakončili v roce 2018 novou moravskou odrůdou Rinot. Doufáme, že výsadby ve Vičicích ještě nekončí a v následujících letech se zákazníci dočkají dalších mladých, ale i starších evropských odrůd.

V čem je vaše víno jiné?

Naše víno se vyznačuje jinou výrobní technologií, než je zaběhnutý hlavní proud šlechtěných kvasinek a různých doplňků používaných k výrobě vína. Pyšníme se tím, že naše vína vyrábíme pouze z hroznů nezatížených zbytečnou chemií, tedy bez všech přídatných látek vyvinutých kdesi v laboratoři nebo mimo přírodní procesy. Prostě jen sebereme hrozny, rozemeleme je, necháme chvilku, někdy i déle, poležet v kádích, vylisujeme je a mošt pak necháme samovolně rozkvasit v nerezových nebo dřevěných nádobách. Přidáváme pouze síru, a to podle zvolené nádoby buď po dokvašení nebo až při stáčení vína do lahví. Před lahvováním se víno ještě filtruje také dvěma různými metodami. Buď použitím filtračních jednotek nebo jen přirozenou sedimentací, tedy přeléváním moku po určitém čase z nádoby do nádoby, dokud víno není samo čisté stejně jako po použití filtračních jednotek. Vína si tak zachovávají opravdu vše, co do sebe daný rok hrozny počasím nasály, a my už to jen přetvoříme v tekutý mok. Ničím cizorodým neupravená tekutina takto putuje k zákazníkovi. V lahvích je pak uzavřený nejen průběh roku na vinicích v podobě sluníčka, chladných nocí nebo dešťů a různých výkyvů počasí, ale i kousky našich vinařských srdcí. A to je v těch lahvích nejcennější, kousek vinařovy duše. To v průmyslově vyráběných vínech nikdy nenajdete, a proto naše vína musí být pokaždé jiná, protože počasí, ale i my se cítíme každý rok jinak.

Jaký je rozdíl mezi vinařem a víny na Moravě a na severu Čech?

Chuť do pěstování a výroby vína máme všichni stejnou, ale podnebí a půda jsou rozdílné. Na Moravě je více slunných a teplejších dnů a u nás jsou podmínky mnohdy drsně severské v podobě větších srážek a nižších teplot. I když v posledních letech, kdy se oteplilo, se ročníky často vyrovnají i vínům moravským.

Vaše vinařství tedy leží na okraji Žatecké pánve, součásti geomorfologického celku Mostecké pánve. Tato oblast se zřejmě od pradávna vyznačovala příznivými vegetačními poměry, byť provázenými periodami s vyššími nebo nižšími teplotami či proměnlivými srážkami, jak to pociťujete i vy „na vlastní kůži“. Dokladem tohoto přírodního dění je také v úvodu našeho rozhovoru zmiňovaná lokalita Březno u Postoloprt. Archeologové zde na nejnižší říční terase u řeky Ohře zjistili takřka kontinuální lidské osídlení od mladší doby kamenné až do středověku. Podloží je tvořeno převážně slínovci, které jsou zakryté valouny a říčními písečnými sedimenty, místně se objevuje spraš, případně písečná spraš. Největší plochu okolí lokality zaujímají kryopedimenty pleistocenního stáří, které dodnes příznivě ovlivňují úrodnost půd; půdní vrstva je tvořena především černozemí a rendzinami. Na základě dendrologických, palynologických, zoologických a jiných rozborů nálezů bylo možno rekonstruovat přírodní podmínky lokality pro některá údobí pravěku a raného středověku. Přírodovědec a ochránce přírody RNDr. Jindřich Petrlík tak učinil pro období mladší a pozdní doby bronzové (1300–1000 př. n. l.). Na nejúrodnějších částech plošiny na kryopedimentech a slínech předpokládá existenci polí. V okolí vodotečí a v nivě řeky Ohře rostly lužní lesy, které mohly být částečně změněny na louky a pastviny. Zamokřený terén v nízko položených místech, stejně tak jako terén často podléhající záplavám, zřejmě zabraňoval zemědělskému využití. Tok Ohře vymezující lokalitu byl však posunut dále na sever od dnešních břehů. Pastviny se mohly také nalézat na svazích blízkých kopců. Okolní listnaté lesy tvořené

buky, duby a habry zabíraly
zřejmě souvislejší území.

Na lokalitě byl zřízen „Archeologický skanzen Březno“ jako centrum experimentální archeologie, jehož cílem bylo ověření funkčnosti dobových nástrojů, technické náročnosti staveb, spotřeby materiálu, klíčivosti obilí ze zásobních jam apod. V rekonstruovaném domě ze slovanského sídliště z 9. století proběhl i výživový experiment. Výživa pro tento experiment byla plánována podle modelu výživy pravěkých zemědělců s přihlédnutím k situaci ve staroslovanském období, který předpokládá, že základem byla strava cereální (z obilovin), doplněná luštěninami a masem a dále mlékem, tvarohem, vejci, živočišnými tuky, sušeným ovocem a medem. Víno na staroslovanském stole tehdy chybělo. Za vašich

časů už víno nechybí…



Vičické vinařství Mikulášek – vinice u řeky Oháry.



Vičické vinařství Mikulášek – sklizeň Sevaru.



Vičické vinařství Mikulášek – vinice se starými odrůdami (Kerner, Müller Thurgau, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Zweigeltrebe) a nově vysazenými (Hibernal, Sevar).



Vičické vinařství Mikulášek – Iva, Jakub, Josefina a Vincent Mikuláškovi.



Vičické vinařství Mikulášek – Robert Mikulášek.

Stránky vinařství
www.vinarstvimikulasek.cz

Adresa vinařství
Vičické vinařství Mikulášek,
Vičice 15,
438 01 Březno-Vičice

Vinařství Martin Vajčner

Hodonice, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Zelená práce
Svědomitě provedená zelená práce –
to je podle MV ta nejlepší láce
pro prosperitu ekologie vinic,
vinaře v tom ohledu nebrzdí pranic.

---

zelená práce (vinohradnictví), převážně ruční jarní a letní činnosti (podlom, odstraňování zálistků, osečkování, odlistění letorostů, čištění kmínků ad.), které ovlivňují nové letorosty vinné révy a jejichž cílem je utvoření optimální listové plochy. Optimální listová plocha je pro každou odrůdu jiná. U zelených prací se rozdílně přistupuje k vinicím ve vztahu k jejich podloží. Vinice na jílovitém podloží potřebují odlišnou listovou plochu oproti vinicím, které se nacházejí na podloží s pískem.

Dějiny a současnost

Historie vzniku příjmení Vajčner sahá až do roku 1636. V tomto roce bylo poprvé ve farní kronice ve Strážnici zmíněno příjmení Weinschner, které bylo pravděpodobně odvozeno ze slova Weinschnitt, „řez vinné révy“. Jméno znamenalo doslova „střihač vína“. Šlo o nové osadníky, kteří přišli po bitvě na Bílé hoře v roce 1620 po rekatolizaci z Rakouska. Postupným počešťováním přes Weintschner nebo Weinczner vzniklo příjmení Vajčner.

Narodil jsem se 10. května 1986 do rodiny, která má dlouholetou vinařskou i bednářskou tradici. Můj dědeček ze slovácké Strážnice se kdysi přistěhoval do Znojma a začal zde vyrábět víno. Ten druhý žil ve Velkých Pavlovicích a jako bednář měl na starosti pro změnu výrobu a opravy sudů na víno. Všechny fáze výroby vína si vyzkoušel také můj otec, aby se po privatizaci někdejších Moravských vinařských závodů v roce 1992 stal ředitelem nově vzniklé firmy Znovín Znojmo. Byl zde až do roku 2022, kdy odešel do důchodu, a dodnes mi pomáhá s vinohrady.

Odmalička jsem ve vinohradech vypomáhal, ale tehdy jsem vnímal jen těžkou práci, protože víno jsem zatím pít nemohl. Že vinohrad neznamená jen celoroční tvrdou dřinu, ale i radost při ochutnávání jeho plodů, jsem zjistil až při nástupu na jedinou českou vinařskou střední školu ve Valticích.

Čich na víno jsem si cvičil už v dětství, kdy mě dědeček zavedl do sklepa a odšpuntoval mi sud, abych mohl přivonět ke kopřivovému Sauvignonu nebo k Tramínu s nádechem růží. Trvalo dlouho, než se mi podařilo vytříbit čichové a chuťové buňky, člověk se k tomu musí propít.

V nižších ročnících vinařské školy jsem s ostatními studenty spíš obdělával vinice, sklízel hrozny a ve školních sklepech z nich produkoval výsledné láhve. V této době jsem si poprvé přičichl k autentickým vínům. Výuku vinohradnictví a vinařství vedl Jaroslav Osička, před maturitou se ale výuka soustředila hlavně na someliérství, kterému jsem se po absolvování Vysoké školy hotelové začal sám profesionálně věnovat. Od roku 2011

jsem načerpal mnoho vinařských zkušeností v Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a zároveň jsem úspěšně dokončil magisterské studium na Nottingham Trent University.

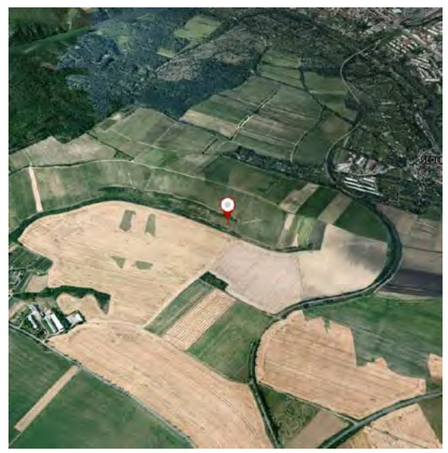
V roce 2015 jsem založil s kamarádem firmu Navajn. Původně to byl projekt zaměřený na turistické prohlídky města Znojma s degustacemi vín, nakonec jsme pod touto značkou začali vyrábět i vlastní vína. Byla to „velká jízda“, která nám oběma dala mnoho zkušeností, ale také vzala téměř všechen volný čas. Firmě se výborně dařilo, srdce mě však táhlo stále více k vínu a jeho výrobě. Chtěl jsem dotáhnout nastolenou myšlenku výroby autentických vín, jenže bez vlastních vinohradů to nešlo. Na konci roku 2018 jsem z firmy odešel a založil vlastní vinařství. První víno jsem uvedl na trh v roce 2019. Od roku 2022 jsem se stal členem spolku Autentisté.





Konice (okres Znojmo) – Martin Vajčner revitalizuje zpustlou vinici na Kraví hoře.





Konice (okres Znojmo) – viniční trať Kraví hora dnes.

Vinice

V současné době hospodařím na sedmi hektarech vinic ve Znojemské vinařské podoblasti. Jedná se o osm menších vinohradů ve vinařských obcích Konice, Dobšice, Tasovice, Hnanice, Těšetice a Dyjákovičky, které obdělávám v certifikovaném ekologickém režimu.

Konice – viniční trať Kraví hora

Hospodařím zde v bio režimu na 0,8 hektaru vinice východní expozice s odrůdou Veltlínské zelené. Kraví hora je významná viniční trať o rozloze 67 hektarů. Starý předtřetihorně zvětralý a erozí hloubkově členěný povrch na okraji dyjského masivu byl během historie několikrát zaplaven mořem a překryt naplaveninami, které nanesly toky z výše položených oblastí pevniny. Zdvihy pevniny a ustoupení moře obnovily erozi a vzniklo hluboké údolí Dyje, tak došlo i k odkrytí pohřbených skalnatých výchozů na úbočí Kraví hory či na jihozápadním okraji Nového Šaldorfa. Písky a slabě zpevněné pískovce s polohami štěrčíků a jílů se ukládaly v mělkých příbřežních vodách, součástí jejich usazeniny je i velké množství sloučenin železa. Byly zde nalezeny fragmenty masivních kostí (čelist kytovce, žebro sirény, kosti krokodýla) i jemnější schránky měkkýšů. Štěrk tvoří 30 % skeletu. Nadmořská výška je 260–338 m, průměrná roční teplota činí 9,1 °C a průměrné roční srážky jsou 520 mm.

Takový je současný stav, ale než tento deset let neobdělávaný vinohrad znovu ožil, spolykal litry potu a stovky hodin dřiny. Viniční trať Kraví hora dlouho nenápadně ukrývala tuto ladem ležící vinici s překrásným výhledem na Konice u Znojma a Národní park Podyjí. Osázena byla v roce 1970 rakouským klonem odrůdy Veltlínské zelené na třetihorním podloží v nadmořské výšce, která dříve tvořila okraj moře. Díky tomu má jako jedna z mála vinic na Znojemsku zásaditě pH v podloží. Místní usedlíci a starší vinaři nazývají tento vinohrad „basa“ vzhledem k specifickému tvaru vedení řádků, který připomíná hudební nástroj. Po odpočinku znovu dává znamenité znojemské kořenité Veltlíny. A protože si už zvykla, že žádnou chemii k tomu, aby měla zdravé hrozny, nepotřebuje, udržuji ji v tomto bio režimu i nadále. Obdělávání této parcely je z důvodu geologické unikátnosti realizováno ve spolupráci s Národním parkem Podyjí.

Dobšice – viniční trať U hájku
V bio režimu zde obdělávám vinohrad s jižní expozicí, o velikosti 0,5 hektaru. Polovina vinice je tvořena odrůdou Bílý Pinot, ve druhé polovině je zastoupena odrůda Sauvignon a Modrý Pinot. Název této viniční tratě je odvozen od lesoparku ležícího v těsném sousedství viniční tratě. Podloží je tvořeno prvohorní hlubinnou magmatickou horninou, především granitoidy, šedozelenými granity a křemennými diority. V období vzniku měly tyto horniny vysokohorský charakter, působením zvětrávání a eroze byl ovšem jejich povrch snížen. Během třetihor se do místní krajiny několikrát rozlilo mělké moře, které zde vytvořilo bohaté vrstvy třetihorních mořských usazenin v podobě štěrkopísků, písků a jílů. Ve velkém se zde nacházejí zkamenělé schránky měkkýšů. Počátkem čtvrtohor tudy tekla řeka, která vymodelovala místní krajinu a štěrkopísčité terasy. Nachází se zde spousta valounů i vltavínů doplavených z Podyjí. Místní unikátní podloží a minerálně bohaté půdy v některých letech trpí nedostatkem vody v letním období, přesto minerální složení skalnatého podloží dává velmi charakterní vína.





Dobšice (okres Znojmo) – viniční trať U hájku.

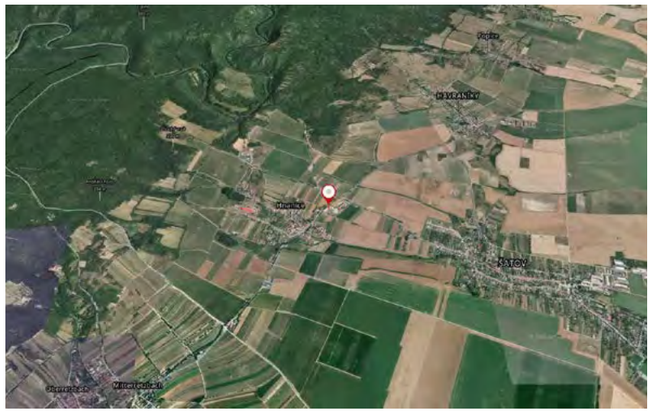
Tasovice – viniční trať Kamenný vrch
V blízkosti řeky Dyje zde v bio režimu obdělávám vinohrad (vysoké vedení s kordonovým ramenem) o rozloze 1,5 hektaru, vysazený v roce 1985. Daří se tu Veltlínskému zelenému a Sauvignonu. Vinohrad se nachází v obci Tasovice, která je položena na posledních výběžcích Českomoravské vrchoviny. Kamenný vrch je stará, dlouhá, svažitá, kamenná stráň prvohorního podloží, která se táhne okolo řeky Dyje. Nadmořská výška je 222–238 m, svažitost 5–10 %. Podloží je tvořeno především hlinitopísčitou půdou a štěrkopísky s různými druhy žul, rul a křemene.





Tasovice (okres Znojmo) – viniční trať Kamenný vrch.



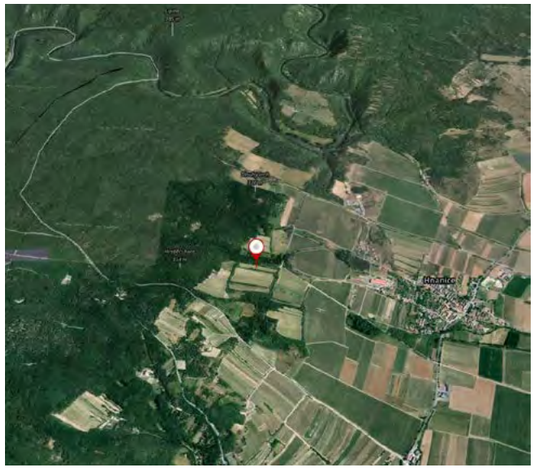


Hnanice (okres Znojmo) – viniční trať Fládnická.

Hnanice – viniční trať Fládnická
Na jaře 2022 jsem zde vysadil vinici s jižní expozicí o rozloze 0,5 hektaru. Při úzkém sponu jsou odrůdově zastoupeny Ryzlink rýnský, Sauvignon, Modrý Pinot a Zweigeltrebe. Od začátku hospodařím v bio režimu. Dominantou obce Hnanice je kostel sv. Wolfganga, který je postaven na základech původního kostela ze 13. století. Původní kostelík hojně navštěvovali poutníci zejména kvůli studnám s léčivými prameny, které se nacházely uvnitř kostela. Viniční trať Fládnická je v těsné blízkosti tohoto kostela a v podloží viniční tratě se stále nacházejí podzemní vody. Geologický původ této viniční tratě představují vápenité spraše a písčito-jílovité sedimenty Karpatské předhlubně. V období mladších třetihor bylo území s velkou pravděpodobností členitou zátokou, kterou protékala sladkovodní řeka. K vytvoření sprašových akumulací přispěly větrné bouře v chladných obdobích čtvrtohor. Půda je zde velmi úrodná s mírně alkalickým pH.

Hnanice – viniční trať Knížecí vrch
Nádhernou vinici, která se nachází přímo v Národním parku Podyjí, obdělávám v bio režimu. Jedná se o 0,7 hektaru odrůdy Ryzlink vlašský z roku 1993, jihovýchodní expozice. V podloží jsou zastoupeny prvohorní křemeny i třetihorní žula a rula. Typickým znakem této viniční tratě je specifické mikroklima – teplé letní dny a studené letní noci, střídání teplot zvyšuje odrůdovou aromatičnost. Celková výměra této viniční tratě je 24,4 hektaru, průměrná roční teplota je 9 °C, roční srážky činí 480 mm. Nadmořská výška je od 280 do 336 m. Geologický původ půd – vápenité spraše na písčito-hlinitých zvětralinách Dyjského masivu.

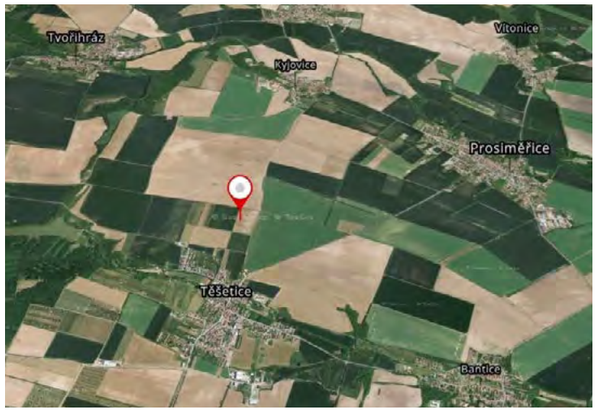




Hnanice (okres Znojmo) – viniční trať Knížecí vrch.

Těšetice – viniční trať Stará vinice
Největší vinice (2,3 hektaru), na které od roku 2023 hospodařím v bio režimu. Odrůdová skladba je zde poměrně pestrá – z bílých odrůd Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Tramín červený a Malvasia, z modrých odrůd Frankovka, Zweigeltrebe a Svatovavřinecké. Okolí obce Těšetice geologicky náleží ke karpatské předhlubni. Jedná se především o třetihorní písčito-jílovité sedimenty a štěrkopískové terasy, pokryv představují spraše s černozemním horizontem. Typické jsou zde pestře zbarvené jílové sladkovodní sedimenty, které přecházejí do rudohnědých, zelených, červeně skvrnitých nevápnitých a faunisticky sterilních písčitých jílů. Profil této lokality byl zformován třetihorními sladkovodními jezerními a říčními sedimenty.





Těšetice (okres Znojmo) – viniční trať Stará vinice.

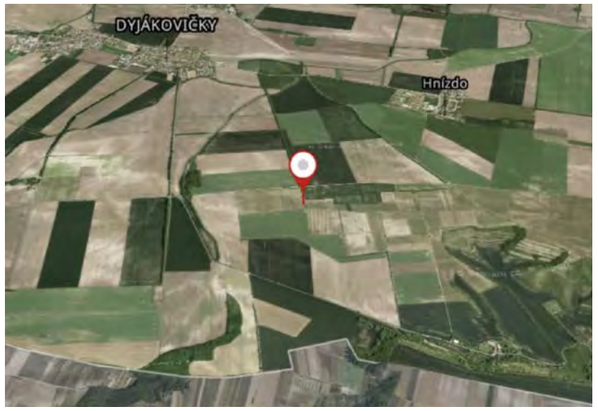
Dyjákovičky – viniční trať U sklepů
Historicky zde dosahovala nejvyšších kvalit odrůda Ryzlink vlašský, která je z velké části zastoupena i ve vinohradu o rozloze 0,2 hektaru, ve kterém od roku 2021 hospodařím v bio režimu. Dále je ve vinici hustého sponu zastoupena odrůda Muškát moravský, Veltlínské zelené a Rulandské modré. Vinohrady v okolí vinařské obce Dyjákovičky se rozkládají na necelých 60 hektarech osázené plochy. Území bylo geologicky budováno mořskými sedimentárními jednotkami karpatské předhlubně. K povrchu vystupují vrstevnaté vápenité jíly, v období mladších třetihor bylo území s velkou pravděpodobností členitou zátokou. K vytvoření vápenitých spraší přispěly i větrné bouře v chladných obdobích čtvrtohor. Půda je zde velmi úrodná s alkalickým pH. Orientací je Viniční trať U sklepů zasazena do severního svahu.





Dyjákovičky (okres Znojmo) – viniční trať U sklepů.





Těšetice (okres Znojmo) – viniční trať Stará vinice.

Dyjákovičky – viniční trať Šác
Obdělávám zde v bio režimu vinohrad o rozloze 0,5 hektaru. Vinice byla vysazena v roce 1998 a jsou zde odrůdově zastoupeny odrůdy Sauvignon, Bílý Pinot, Muškát Moravský a směs několika modrých odrůd. Viniční trať je exponována z jihu a nachází se těsně u hranice s Rakouskem v největší vinařské lokalitě Znojemské podoblasti mezi obcemi Vrbovec a Ječmeniště. Území bylo geologicky budováno mořskými sedimentárními jednotkami karpatské předhlubně. K povrchu vystupují vrstevnaté vápenité jíly. V období mladších třetihor bylo území s velkou pravděpodobností členitou zátokou a k vytvoření vápenitých spraší přispěly i větrné bouře v chladných obdobích čtvrtohor. Půda je zde velmi úrodná s alkalickým pH, nadmořská výška 250–280 m nad mořem.



Martin Vajčner
při zpracování bohaté úrody.





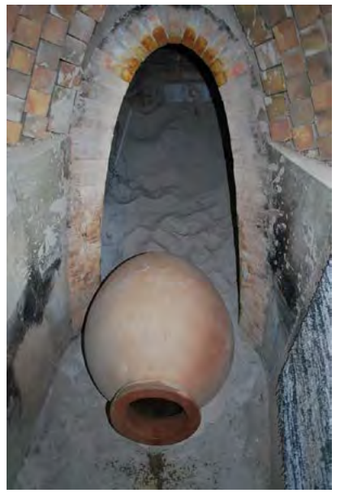
Vinařství Martin Vajčner – vinný sklep v Hodonicích s dubovými sudy a keramickými nádobami pod dohledem patrona vinařů svatého Urbana.

Vína

Zaměřuji se na výrobu takových vín, u nichž lze jasně rozeznat oblast, z níž hrozny pocházejí. Každá oblast a viniční trať se vyznačuje jiným geologickým původem, složením půdy, různou nadmořskou výškou nebo třeba odlišným množstvím srážek. Snažím se dělat vína taková, aby projevy všech těchto faktorů byly co nejvíce zřetelné. Příroda sama určuje, jak budou vína ve výsledku chutnat, a proto minimalizuji zásahy ve sklepě. Škála barev, chutí i vůní je tak velmi pestrá a zábavná. Zároveň se snažím, aby má činnost byla v souladu s přírodou, zachovávám proto druhovou pestrost, jen zdravá a živá půda dokáže dávat hrozny nejvyšší kvality. Matolíny z vylisovaných hroznů vracím zpátky do vinohradu jako hnojivo. Základem preventivní ochrany révy jsou především kvalitně provedené zelené práce. Obděláváním vinic i prací ve sklepě se snažím co nejméně
zatěžovat životní prostředí.
Hrozny jsou šlapány nohama, následná maceráce šlapaných hroznů probíhá několik hodin až dnů. V případě zrání ve velkých dubových kádích probíhá macerace několik měsíců. Ve výjimečných případech jsou naopak lisovány celé hrozny. Dále vína zrají na hrubých kvasnicích v akátových i dubových sudech (původ dřeva Česká republika – CHKO Bílé Karpaty, Maďarsko – Erdőbénye, Rakousko a Francie). V průběhu samovolného kvašení i zrání vína není přidávána
žádná chemie.
K výrobě vína využívám také pravěkou metodu zrání vína v keramických nádobách kvevri, známou ve staré Gruzii už před osmi tisíciletími. V roce 2016 jsem nechal vyrobit čtyři takové nádoby. Na jejich výrobu bylo použito kolem 800 kg keramické hlíny ze Šatova u Znojma, asi 500 litrů znojemské podzemní vody a místní dubové a akátové dřevo na výpal. Všechny suroviny byly převezeny do Machovské Lhoty v Čechách, kde výroba proběhla. Nádoby jsou různě velké v rozmezí 220–250 litrů. Vína do této řady vyrábím také v keramických amforách o objemu 250–300 litrů vyrobených v Poštorenských keramických závodech na Moravě. Kvašení a ležení šlapaných hroznů probíhá v těchto nádobách
několik měsíců, samovolně
bez přidaných kvasinek.





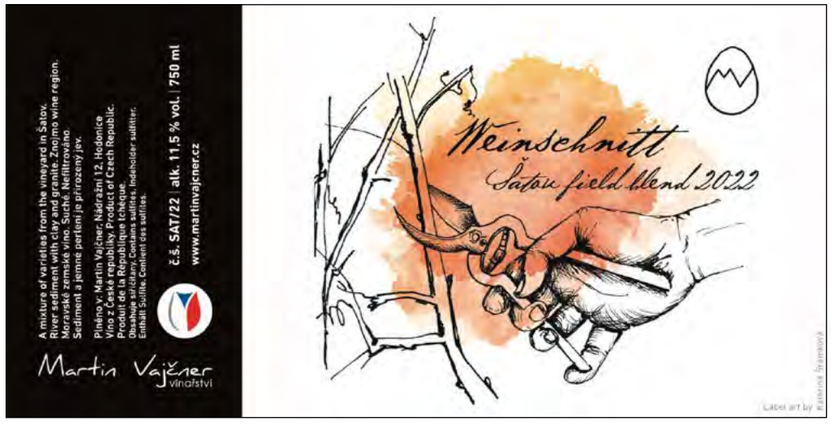


Těsně před lahvováním jsou vína buď mírně přisířena, nebo lahvována zcela bez konzervantů i bez filtrace. Vína této řady mohou být jednoodrůdová i cuvée. Na vybraná vína jsou použity etikety s díly od znojemských umělců, inspirací k tvorbě jim byly zejména moje vína, návštěva vinohradů nebo sklepa.

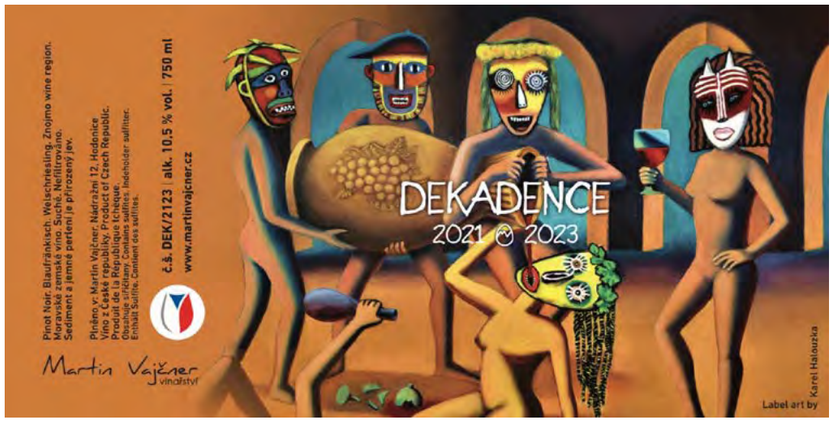
◂◂ Výroba terakotových kvevri z keramické hlíny ze Šatova u Znojma.



FOSSILEX 2022, vyrobeno z hroznů odrůd Chardonnay, Ryzlink rýnský a Tramín červený z viniční trati Stará hora v Tasovicích (okres Znojmo), hrozny byly šlapány nohama a následně spontánně kvasily a zrály 12 měsíců společně se slupkami a třapinami v hliněných amforách vyrobených z poštorenské keramické hlíny, po vylisování víno zrálo ve francouzských dubových sudech, víno není čiřeno ani filtrováno, je bez přídavku síry.



ŠATOV FIELD BLEND 2022, mix bílých odrůd z vinice v Šatově, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Šedý Pinot a Malvasia, Znojemská vinařská podoblast, spontánně kvasilo a zrálo bez míchání kvasnic na hrubých kvasnicích v moravských akátových a dubových sudech, část hroznů semi-karbonická macerace, víno není čiřeno ani filtrováno, bez přídavku síry; etiketu vytvořila Kateřina Šrámková.



DEKADENCE 2021 / 2023, Havraníky & Těšetice, vyrobeno z hroznů odrůdy Modrý Pinot, viniční trať Stará vinice v Havraníkách, Znojemská vinařská podoblast, hrozny byly šlapány nohama a následně spontánně kvasily a zrály 12 měsíců společně se slupkami a třapinami v hliněných amforách vyrobených z poštorenské keramické hlíny, po vylisování víno zrálo ve francouzských dubových sudech, hravost, lehkost a dekadentní aromatiku dodalo vínu přidání semi-karbonicky kvašeného blendu hroznů odrůd Frankovka a Ryzlink vlašský z Těšetic, víno není čiřeno ani filtrováno, bez přídavku síry; etiketu vytvořil Karel Halouzka.



QVEVRI 2021, Tasovice & Havraníky, vyrobeno z hroznů odrůdy Zweigeltrebe a Modrý Pinot, Znojemská vinařská podoblast, hrozny byly šlapány nohama, spontánně kvasily a zrály 12 měsíců společně se slupkami a třapinami ve znojemských terakotových nádobách, víno následně zrálo na hrubých kvasnicích ve francouzských dubových sudech, víno není čiřeno ani filtrováno, bez přídavku síry; etiketu vytvořil Dante Minutello.

Martin Vajčner vinaří ryze v souladu s přírodou a ohledem na zachování zdravé a živé půdy pro pěstování vinné révy, tedy bez herbicidů a bez chemických komerčních přípravků na ochranu révy vinné. Jeho vína jako bioprodukty vykazují pestrou paletu barev a vůní snoubících se s bohatou škálou lahodných chutí. V maximální míře odrážejí všechna specifika terroiru, daná neopakovatelnými geologickými, půdními a klimatickými podmínkami i nadmořskou výškou jednotlivých viničních tratí. Vína prezentuje a získává za ně ocenění jak na domácích soutěžích a výstavách (July Rendezvous aj.), tak i akcích zahraničních (Haut Les Mains, Francie aj.). Vinařství Martina Vajčnera je tedy i v zahraničí právem ceněno a hodnoceno jako vysoce kvalitní moravské vinařství.

Je chvályhodné, že se Martin Vajčner ve svém vinaření spoléhá především na vlastní síly, snaží se sám čelit rozmarům bohyně Tychy a jen občas požádá o pomoc partnerku Moniku nebo členy nejbližší rodiny.

Stránky vinařství
Facebook Martin Vajčner
Instagram martin_vajcner
https://www.martinvajcner.cz/

Adresa vinařství
Vinařství Martin Vajčner,
Nádražní 12,
671 25 Hodonice



Martin a Monika jako reinkarnace starověkých božstev Plúta a Tychy (spíš však bohyně štěstí Fortuny) s rohem hojnosti.



Helénistický anonym, *Bohyně Tyché v náručí s bohem bohatství Plútem jako dítětem a s hrozny vína*, 2. století, mramor, Prusias ad Hypium (maloasijské antické město; dnes se nachází v provincii Düzce na severozápadě Turecka), Turecko, uloženo: İstanbul Arkeoloji Müzeleri, Istanbul, Turecko.



Martin Vajčner připíjí sobě, blízkým a příznivcům vinařství.

Tyché (genitiv *Tychy*), řecká bohyně štěstí a náhody, vrtkavá a nestálá, umělci ji proto často zobrazovali s křídly, stojící na kouli, což symbolizovalo její nestálost. V ruce držívala roh hojnosti, zdroj lidského štěstí a blahobytu a tato spojitost si vyžádala bližší označení *agathé* („dobrá"). Obrat *agathé tyché* pak znamená štěstěnu, zdar; býval často úvodní formulí u obecních usnesení, smluv i soukromých textů. Tyché byla chápána jako božský činitel zasahující do života společnosti i jedince, princip náhody se objevuje také souběžně i v antické filozofii *(tychismus)*. Některé rysy Tychy byly přeneseny i na římskou bohyni Fortunu. Plútos, bůh bohatství, podle Hésioda zplozený smrtelným Íasiónem (synem Diovým či Mínóovým) a Démetrou na třikrát orané nivě byl později pokládán nejen za dárce bohaté úrody, nýbrž i výnosu plynoucího z obchodu.

„Když tvrdím, že není oboru více vystaveného rozmarům Tychy,
než je vinařství, nejde o zpozdilé starověké tmářství.
Nesvaluj však nikdy vlastní chyby na vrtkavost Tyché,
s bohyní náhod neradno hrát, mohl bys doskok neustát,
tvé výmluvy na bohyni budou prostě liché!"

VINAŘSTVÍ
POD RADOBÝLEM

Vinařství pod Radobýlem

Žalhostice, okres Litoměřice, Ústecký kraj

Mácha a Radobýl

K H M užil ve svém deníku nejeden šifrovaný vjem,
píše v něm, jak se opájel Loriiným klínem a litoměřickým vínem.

Ke kultu romantického básníka váže se i obraz poutníka...
Byly to předlouhé procházky v úsečných životních hranicích –
Praze (1810) a Litoměřicích (1836).
Osudným stal se mu Radobýl, který se zhlíží v úrodných vinicích.

Mácha, Karel Hynek (10. 11. 1810, Praha – 6. 11. 1836, Litoměřice), básník a prozaik; nejvýznamnější představitel českého romantismu a zakladatel moderní české poezie, jehož subjektivní, individualistická tvorba korespondovala s dobovým světovým literárním vývojem. Máchovo dílo – nejvýrazněji jeho lyricko-epická skladba *Máj* (1836) – nabízí poznání, k němuž dospívá jednotlivec uzavřený do vězení vlastního osudu, do svých úzkostí, své samoty a beznaděje. Intenzita, s jakou Mácha dokázal čtenáři přiblížit tragiku lidského života směřujícího k zániku a zmaru, činí z „kramářského“ příběhu Viléma a Jarmily moderní drama. Máchovo dílo inspiruje i v 20. a 21. století, kdy avantgardisté objevili půvab Máchových šifrovaných erotických deníkových záznamů (byly vydány mimo jiné pod názvem *Intimní Karel Hynek Mácha*) a identifikovali v jeho tvorbě zárodky surrealistické gestikulace. Jeho tragický životní osud (zemřel nečekaně před uzavřením již naplánovaného sňatku s mladičkou Eleonorou „Lori“ Šomkovou, s níž prožíval vášnivý milostný vztah a čekal dítě) se dostal do souvislostí s osudy jeho literárních hrdinů, což bylo jedním ze zdrojů mytizace Máchovy osobnosti. Je proto paradoxem, že *Máj* žije v širokém povědomí jako báseň milostná a Mácha jako básník lásky. „Pochybnou zásluhu“ na tomto stavu mají zejména první dva verše 1. zpěvu *Máje* „Byl pozdní večer – první máj – / večerní máj – byl lásky čas“, které se v textu několikrát opakují, a sugestivní popisy jarní, erotizované přírody, navozující nekončící koloběh sebe obnovujícího života, uplývání, v němž „Bez konce láska je!“. *Máj* neobsahuje žádnou milostnou scénu. V náznacích, v několika rozptýlených verších však skrývá příběh milostného trojúhelníku: Vilém, obávaný vůdce loupežníků, pozná, že jeho milá Jarmila měla již muže, že byla svedena. Své zklamání, roztrpčení a – vzhledem k dobové morálce – také svou pohanu řeší pomstou, vraždou svůdce; tím je však Vilémův vlastní otec, který svého syna v dětství vypudil z domova, a připravil mu tak podmínky pro loupežnickou kariéru. Vilém je zajat, Jarmila spáchá sebevraždu ještě před jeho popravou.

Radobýl, neovulkanický čedičový vrch v Českém středohoří, rozkládající se na pravém břehu Labe asi tři kilometry západně od Litoměřic. Ze svého útulku na Radobýlu, kde KHM upravoval svou poslední báseň *Cesta z Čech*, si v neděli 23. října 1836 všiml požáru v Litoměřicích. Při obětavém hašení se napil vody, jež mohla být zdrojem jeho pozdějšího infekčního onemocnění, kterému podlehl 6. listopadu 1836. Na úpatí Radobýlu se rozkládají vinice (první zde byly založeny již za Karla IV.), na nichž se díky čedičovému a opukovému podloží a specifickému mikroklimatu daří zejména Pinot noiru, Rulandskému šedému, Ryzlinku rýnskému nebo Tramínu.





Josef Václav Myslbek, *Karel Hynek Mácha*, 1910–1912, bronz, Petřínské sady, Praha.
Postava básníka je znázorněna ve výrazně prohnutém postoji s hlavou poněkud skloněnou. V pravé ruce drží Mácha pero, kterým zřejmě právě vepsal několik veršů do rozevřeného deníčku, popřípadě erotickou šifru, v levé ruce pak svírá šeřík, pravděpodobně šeřík obecný *(Syringa vulgaris)*, k němuž se chystá přivonět. Ve světě umění šeřík může kvést celoročně, tedy i v zimě, ale ve světě exaktní vědy, v tomto případě botaniky, zimní scéna nesouzní s vegetačním klidem tohoto keře. Uspokojivé řešení: odejmout voničku a místo ní podat básníkovi skleničku (nejlépe s vínem z jeho lokality „pod Radobýlem“, kde dnes vinaří Vinařství pod Radobýlem).

Dějiny a současnost

Vinařství pod Radobýlem se nachází v Žalhosticích u Litoměřic – v centru regionu poeticky zvaného Zahrada Čech. Poprvé se toto označení objevuje v 17. století, například vlastenecký barokní historik, literát a obhájce českého jazyka Bohuslav Balbín (1621–1688) ve svém vrcholném díle, vlastivědné encyklopedii *Miscellanea historica regni Bohemiae* (Rozmanitosti z historie Království českého) uvádí: „Právem se tato krajina nazývá rájem Čech, vše je zde neobyčejně úrodné, ať máš na mysli plodiny jakéhokoliv druhu, utěšené zahrady, kopce porostlé osením a horské stráně ozdobené vinicemi.“ V širším pojetí termín zahrnuje oblast dolního toku řeky Ohře, tedy od Doupovských hor po soutok s Labem, jejíž součástí je i České středohoří; zúžené vymezení může zahrnovat dnešní okresy Mělník, Litoměřice, Louny a Chomutov; v nejužším smyslu pak pouze samotné okolí města Litoměřice, tedy Litoměřicko jako takové.

Region podle moderního členění patří k litoměřické vinařské podoblasti, Žalhostice se nacházejí v jejím centru. Réva vinná se tu pěstovala již v raném středověku, kdy k jejímu vrcholnému rozmachu dopomohl Karel IV. V roce 1359 daroval svahy vrchu Radobýl místním obyvatelům se záměrem, aby na jeho stráních začala být pěstována réva vinná, což se stalo a následně se udrželo po několik staletí. Koncem 19. století byly také radobýlské vinohrady, stejně jako jinde v českých zemích, napadeny chorobami, chátrající vinice postupně pohltily náletové křoviny a dřeviny.

Tento neblahý stav změnili velcí milovníci vína Lucie a Radek Popovičovi, když se rozhodli navázat na historické dědictví jedinečného místa vrchu Radobýlu a znovu vdechnout život stráním, na kterých po staletí rostla réva vinná. Vinařství pod Radobýlem vzniklo v roce 2012 se záměrem stát se inovativním vinařstvím. Dnes toto rodinné vinařství hospodaří na 14 hektarech vinic, které se rozprostírají na svazích vrchu Radobýl v Žalhosticích a v přilehlých obcích Velké Žernoseky a Michalovice.



Neovulkanický čedičový vrch Radobýl v Českém středohoří rozkládající se na pravém břehu Labe u Žalhostic, asi tři kilometry západně od Litoměřic (pohled z jižní strany od silnice Prosmyky – Mlékojedy).

Vinařský dům

Moderní architektura domu je podřízena záměru harmonického začlenění stavby do terénu a okolí. Dům je dvoupodlažní a využívá tradiční a osvědčený gravitační způsob výroby. Funkční rozdělení na část výrobní a část prezentační je promítnuto i do vnější formy. Vinařský dům je obklopen vinohradem, na jehož vrcholu je umístěna kaplička se zvonicí. Dům je místem s krásnými výhledy na rostoucí révu i na kopec Radobýl. Kaplička vznikla na přání majitelů jako poděkování Bohu, jelikož se litoměřická vinařská podoblast a okolí Radobýlu těší výjimečně vhodným podmínkám pro pěstování révy vinné. Strohým geometrickým tvarům betonových prefabrikátů vévodí pětimetrový kříž. Čisté, jednoduché tvary a beton, to jsou společní jmenovatelé vinařského domu i kapličky, architektonicky tvoří jeden celek, jeden druhému nekonkurují a navzájem si nepřekážejí. Kaplička je doplněna zvonicí s bronzovým zvonem ze slavného uměleckého zvonařství z Brodku u Přerova. Vše vytváří originální atmosféru.



Lucie a Radek Popovičovi – zakladatelé Vinařství pod Radobýlem.





▲ Vinařství pod Radobýlem – objekt podle projektu Ing. arch. Petra Sedláčka byl dokončen v roce v roce 2016; představuje souznění moderního architektonického jazyka s funkčností a citlivým zasazením do okolní přírody.

◂ Vinařství pod Radobýlem – degustační prostory po rekonstrukci.

Stránky vinařství
Stránky vinařství
www.vinarstvipodradobylem.cz

Adresa vinařství
Vinařství pod Radobýlem,
Žalhostice 81,
411 01 Žalhostice



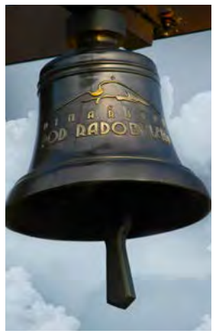
Vinařství pod Radobýlem – sudový sklep.

Vinice a víno

K péči o vinohrady používá vinařství moderní techniku v kombinaci s pečlivou ruční prací. O většinu vinohradů se starají dle přísných kritérií integrované produkce. Sklizeň je prováděna výhradně ručně tak, aby byla zachována co nejvyšší kvalita hroznů a aby keře nebyly sběrem poškozeny. K následnému zpracování révy dochází ve vinařském domě, který je vybaven nejmodernější dostupnou technologií.

Vinařství na ploše čtrnácti hektarů pěstuje bílé odrůdy MOPR, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Tramín, Muškát žlutý a rovněž modré odrůdy Fratava a Pinot Noir.

Vinice mají ideální podmínky, jejichž výsledkem je mimořádně kvalitní réva. Jedinečné složení půdy (půda jílovito-hlinitá), vhodné podloží (čedič, opuka), expozice svahů (jižní, jihozápadní), výrazně svažitý terén poskytující keřům dostatek slunečního svitu, ideální nadmořská výška – to vše svědčí pěstování révy vinné. Blízkost řeky Labe dotváří navíc půvabné panorama.



Vinařství pod Radobýlem – zvon viniční kapličky, který je dílem Uměleckého zvonařství z Brodku u Přerova





Vinařství pod Radobýlem – vinice pod vrchem Radobýl.

WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem

Chlumčany u Loun, okres Louny, Ústecký kraj

Wilomenna
kráčí ve šlépějích Veuve Clicquot,
když v pupitru tvoří Sekt Wilomennabrut;
pak v kruhu dychtivých stolovníků nic nepřekáží,
aby tato výjimečná vinařka předvedla,
jak s dovedností carských důstojníků
šmiknout hrdlo láhve sektu při sabráži.

---

pupitr (z francouzského *pupitre*, „pult [na psaní, na noty]; deska školní lavice“), zařízení pro výrobu šumivého vína; skládá se ze dvou dřevěných desek (v pozici velkého písmene A) s otvory, do nichž se vkládají láhve, v nichž pak probíhá druhotné kvašení; vzniklé kaly se ručně setřásají. Celý proces trvá v průměru tři měsíce. Před vynálezem pupitru Vdovou Clicquotovou se šampaňské kvasilo „nastojato“ a přeléváním vykvašeného vína z láhve do láhve přes trychtýř unikla velká část CO_2. Kvašením v pupitrech a odstraňováním kalů takzvaným degoržováním se dosahuje tlaku v láhvi hotového šampaňského nebo jiných sektech až 8 barů.
sabrage [sabra:ž] (z francouzského *sabre*, „šavle“), technika useknutí hrdla láhve sektu šavlí nebo speciálním nožem. Je spjata zejména s carskými důstojníky, kteří si po bitvě u Lipska s Napoleonem v roce 1813 oblíbili šampaňské Vdovy Clicquotové; nazývali je „Klikovskoje“ a údajně skoupili jeho produkci na mnoho let dopředu.
veuve (z francouzštiny), 1. vdova; 2. (lidově) gilotina (*épouser la veuve*, „být popraven“).
Veuve Clicquot (vlastním jménem *Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin*, 1777–1866), francouzská vinařka a podnikatelka. Záhy ovdověla, zděděné vinařství nazvala *Veuve Clicquot* (aby jako žena-vdova mohla vůbec podnikat) a díky vlastnímu vynálezu pupitru zlepšila kvalitu šampaňského, s nímž pak ovládla světové trhy; zdobí ji *epiteton ornans* „La Grande Dame de la Champagne“. Společnost Veuve Clicquot se stala jedním z nejznámějších šampaňských domů, z nichž nejvýznamnější jsou neoficiálně nazývány Grandes Marques.

Stránky vinařství
www.wilomenna.cz
katerina@wilomenna.cz
Adresa vinařství
WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem s.r.o.,
Chlumčany 5,
439 03 Chlumčany u Loun

Dějiny a současnost

Rodinné vinařství WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem bylo založeno v roce 2019 v Chlumčanech u Loun. Vinice obhospodařuje v okolí Blšanského Chlumu v podhůří Českého středohoří, z dnešního pohledu v „nevinařské oblasti“, kde donedávna vládl zejména chmel. V minulosti se však na Lounsku pěstovala i réva vinná (proslula odrůda Tramín, kdysi zvaná Brynšt) a Louny byly historicky vyhlášeným vinařským městem. Na oblibě zdejších vín se nepochybně podílely sopečné čedičové podloží a vulkanická půda bohatá na minerály řady lokalit (Blšanský Chlum nevyjímaje), které dávají vínům jedinečné senzorické vlastnosti, především chuť s příslušnou zemitostí. Tohoto přírodního daru si bylo vinařství dobře vědomo, a proto byla réva podél historické viniční trati Pod Chlumem vysázena tak, aby mohla zakořenit hlouběji a tím získávat ze sopečného podloží více minerálních látek.





Blšanský chlum (též *Blšanský vrch* či lidově *Pšaňák*), vrch (293 m n. m.) asi jeden kilometr západně od obce Blšany u Loun (okres Louny, Ústecký kraj). Geomorfologicky náleží do celku Dolnooharská tabule, je přírodní památkou kvůli ochraně vzácných rostlin (kozinec rakouský, len rakouský) a především vzácných a ohrožených druhů bezobratlých, zejména motýlů (modrásek kozincový, ostruháček kapinicový, přástevník mařinkový ad.). Na snímku vpravo je patrný sloupcový rozpad čediče v opuštěném lomu; tato sopečná hornina výrazně ovlivňuje specifičnost vinařského terroiru v této oblasti.

Spiritus movens

Enologickým hybatelem vinařství je Ing. Kateřina Mikulíková (přezdívaná Wilomenna), investory jsou Michal Kvíčala a Libor Winkler. Kateřina Mikulíková má za sebou studia oboru vinohradnictví a vinařství na Zemědělské fakultě Mendelovy univerzity v Lednici, ale k vinaření tíhla už od dětství v rodinném prostředí jižní Moravy. Sama říká: „Už jako malá holka jsem chodila s tátou po vinicích a sklepích, všechno se mi tam líbilo, už tenkrát jsem milovala tu atmosféru.

Tam někde ve mně láska k vínu
zakořenila
a rostla se mnou.“





WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem – vinice ve vinařské obci Chlumčany u Loun, viniční trať Pod Chlumem.





Ing. Kateřina Mikulíková (Wilomenna).

Vinice a víno

Vinařství obhospodařuje ve viniční trati Pod Chlumem vinařské obce Chlumčany u Loun v litoměřické podoblasti 35 000 keřů jedenácti odrůd vinné révy (například Müller Thurgau, Ryzlink rýnský nebo Svatovavřinecké). Vinice jsou vysazeny na užším sponu, na hektaru se nachází devět tisíc hlav (běžně bývá polovina), což vede k tomu, že réva koření ve větší hloubce. Vinice navíc leží ve srážkovém stínu, ale díky hlubším kořenům má réva lepší přístup k vodě a minerálům z vulkanické půdy. Hrozny jsou sbírány výhradně ručně a výroba vína je založena na minimálních zásazích, bez zbytečných přídavků. Vinařství používá při výrobě a školení vína barikové sudy, nerezové tanky a betonová vejce. Ročně vinařství vyprodukuje kolem 35 tisíc lahví převážně suchých vín, jedenáct odrůd umožňuje připravovat také kvalitní cuvée.

Vína získala řadu domácích i zahraničních ocenění, mezi nimi dominuje *Sekt Wilomenna:* Absolutní Champion Prague Wine Trophy 2022 ve své kategorii, zlatá medaile AWC Wienna 2021, zlatá medaile Vinař roku 2021 a další. Úspěch tohoto sektu násobí další um Wilomenny – sabráž: „Ráda tuto techniku zapojuji do degustačních akcí. Miluju ten okamžik napjatého očekávání. Musím být absolutně soustředěná a současně naprosto uvolněná. Je to chvíle obrovské koncentrace a zároveň klidu a harmonie.“



WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem – mladá a panenská vína.





WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem – Sekt Wilomenna, který získal řadu tuzemských a zahraničních ocenění.

WILOMENNA Vinařství Pod Chlumem – Samba cuvée 2021 suché; název tohoto cuvée je inspirován portugalským *semba*, „božská tanečnice“, víno se vyznačuje rudou barvou, lehce kořenitým nádechem, chutí lesních plodů a vařených povidel a údajně vyzve k tanci všechny chuťové pohárky. Jde o smyslné sólo Svatovavřineckého z šedesátiletých keřů a ikonického Provocateur cuvée.

Habánské
16 14
SKLEPY

JEN DOBRÉ
PŘETRVÁ

Habánské sklepy

Velké Bílovice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Habáni
nebyli jen dlouháni,
uměli vyrábět fajáns – kvalitní keramiku,
s úspěchem obsadili i vinnou niku…

---

fajáns (též *majolika*), nádoby, plastiky, ozdoby a jiné předměty z jemné porézní keramické hmoty opatřené neprůhlednou bílou olovnato-cíničitou glazurou, někdy obarvenou kysličníky kovů, zdobené malbou nebo plasticky. Fajáns se objevuje od 4. tisíciletí př. n. l. v Egyptě a Mezopotámii, byla vyráběna též v Persii a v egejské oblasti. Ve 13. století byla tato technika přenesena Maury přes ostrov Mallorku (odtud název majolika užívaná zejména pro italskou renesanční fajáns) do Itálie, kde její výroba vzkvétala zejména ve Faenze (odtud odvozen název fajáns). Do zaalpských oblastí se rozšířila od 15. a 16. století. Byla vyráběna především v Německu, v českých zemích habány od konce 16. století (tzv. habánská fajáns). Nizozemská varianta fajánse se označuje termínem Delftská keramika a je charakteristická modrou dekorací na bílém pozadí, která imitovala modrobílý porcelán importovaný od počátku 16. století do Evropy z Číny. Vytlačena byla až německým porcelánem a anglickou pórovinou.

habán, (obvykle expresivně) dlouhán, čahoun; původně příslušníci sekty novokřtěnců německého původu, kteří se usadili na jižní Moravě, vynikali jako zruční řemeslníci, zejména hrnčíři, jméno se proto vykládá z dolnoněmeckého *Habaner*, „hrnčíř“ (německy *Hafner*) a vynikající stavitelé (odtud jiný výklad – zkomolením německého *Haus haben*, „mít dům“). Vynikali údajně i vysokou postavou, odtud dnešní význam; tuto domněnku vyvracejí archeologicko-antropologické výzkumy z posledních let – například v Přibicích (okres Brno-venkov) bylo odkryto na dvě stě hrobů novokřtěnců a z antropologických analýz plyne, že muži měli výšku jako jiné populace.

habáni, též novokřtěnci na Moravě, toufaři (německy *Haushaben, Täufer*), příslušníci anabaptistické sekty (stoupenci radikálního křídla reformace, které praktikovalo křest pouze na základě vědomého obrácení a víry), jejímž zakladatelem byl Jacob Hutter (upálen 1536) v jižním Tyrolsku. Stoupenci žili v uzavřených samosprávných komunitách založených na kolektivním vlastnictví a bratrství, usilujíce o nastolení morální a náboženské čistoty raných křesťanských obcí (zásady: společné vlastnictví, práce pro obec, kolektivní bydlení, společná výchova dětí, péče o staré a nemocné). Vynikali jako všestranní řemeslníci (zejména výrobci keramiky [fajáns], jejíž technologie přetrvala v lidové výrobě), stavitelé a vinaři. Z důvodu pronásledování část z nich přesídlila na jižní Moravu, do Maďarska a do Tyrolska. Na Moravu se dostali díky pozvání stoupence novokřtěnectví Linharta I. z Lichtenštejna (1482–1534), jenž je v roce 1524 usídlil na svém mikulovském panství. Odtud habáni osídlili další jihomoravské lokality, záhy se dostali také do Velkých Bílovic. Na konci 16. století bylo na jižní Moravě 57 habánských dvorů na 25 panstvích (zejména u Žerotínů). Po Bílé hoře éra habánů na Moravě skončila, ediktem ze dne 28. září 1622 byli jakožto jinověrci ze země vypovězeni. Vyhoštění se neobešlo bez krutosti, loupeží a rabování, protože se věřilo, že habáni si svým šetrným způsobem hospodaření dokázali nashromáždit slušný majetek. Jejich vinné sklepy zůstaly opuštěné. Prchali před pokatoličtěním přes střední Slovensko a Gemer do Sedmihradska a Černomoří. V 19. století emigrovali hromadně do USA, kde založili vlastní kolonie (bruderhof), které jsou víceméně soběstačné, a to včetně vlastních škol, neboť odmítají posílat děti do státních škol. Učení sekty je formou radikálního křesťanství. Členové odmítají televizi, tanec a další společenské zábavy, jsou nekuřáci a abstinenti. Charakterizuje je víra a skromnost. Dnes žijí ve zhruba 460 koloniích v západní části USA a v Kanadě, čítají 46 000 věřících ve třech sektách.


Gründliche kurtz verfaste Historia.
Von Münsterischen Wi-
dertauffern: vnd wie die Hutterischen Brüder
so auch billich Widertauffer genent werden / im Löblichen
Marggrafftbumb Märhern / deren vber die sibentzehen tausent sein
sollen / gedachten Münsterischen in vilen ähnlich /
gleichförmig vnd mit zustimmet sein.
Durch.
Christoffen Erhard Theologum, auff der Fürstlichen
Grafschafft Tyrol von Hall gebürtig.
Gedruckt zu München / bey Adam Berg.
Cum gratia & priuilegio Cæs: May:
Anno M. D. LXXXVIIII.

Moravští novokřtěnci vyobrazení na titulní straně spisu Christopha Erharda, *Gründliche kurtz verfaste Historia Von Münsterischen Widertauffern*. München: Berg 1589.



Habánský anonym z jižní Moravy (patrně Tavíkovice), *Džbán*, 1593, fajáns, 41 (s kováním) × 9,5 (průměr okraje) × 21,5 (průměr dna) cm. Ústřední motiv na výduti představuje vyobrazení hrnčířského kruhu s dvouuchou vázou a květy.

Dějiny a současnost

Velké Bílovice, největší vinařská obec v České republice, se v archivních pramenech objevují ve 13. století, o něco později jsou uváděny již plně v souvislosti s vinařstvím. Kolem roku 1550 byla dokonce sepsána místní horenská práva, která na přelomu 16. a 17. století bděla nad více než 600 hektary vinic. Na tomto rozvoji se významně podíleli habáni, kteří zde v roce 1545 postavili rozlehlý dvůr, kde žilo a hospodařilo několik set jejich členů. Doba byla nejistá, proto stavěli pod svými domy ohromné sklepy, které měly sloužit jako zásobárna i úkryt; v největším z nich dnes sídlí a vyrábí víno společnost Habánské sklepy. Habáni se projevili jako vynikající zahradníci, vinohradníci a vinaři, zakládali vinice, budovali sklepy a zavedli na tehdejší dobu pokrokové způsoby ošetřování vinic. Po jejich vynuceném odchodu byly sklepy postupně předávány z rodiny na rodinu a stále zde probíhala výroba vína. Kolem roku 1900 vznikly v bývalé habánské cihelně prostory pro širší výrobu vína. V roce 1970 zde Zemědělské družstvo Velké Bílovice zřídilo současnou podobu výrobního podniku, byla zbourána část cihelny a zároveň byla vystavěna nová lisovna a výrobní prostory. V roce 1993 vznikla společnosti Révovín, s.r.o., kde si stále ponechalo účast Zemědělské družstvo. Společnost se snažila udržet zvyšující kvalitu vín, v roce 1997 se o ni začala zajímat akciová společnost Bohemia Sekt, která získáním podílu rozvíjela výrobu, až konečně v roce 2003 došlo k úplnému převzetí společnosti. Největší zlom v novodobé historii nastal v roce 2007, kdy společnost Révovín zanikla a došlo k vzniku značky a společnosti Habánské sklepy. Tato společnost, která je součástí Bohemia Sektu, sídlí v někdejších habánských sklepech, které prošly důkladnou rekonstrukcí. Ctí genia loci tohoto výjimečného místa i dávnou habánskou maximu: „věnuj svému vínu veškerou péči a láska k němu přetrvá staletí“. Díky tomuto dědictví dodnes vznikají v Habánských sklepích unikátní vína s neopakovatelným charakterem, vína, která mají „duši“.

Vinice, vína a ocenění

Habánské sklepy hospodaří především na svých pozemcích a ve svých vinicích ve Velkých Bílovicích, což má pozitivní vliv na přísun kvalitních hroznů pro výrobu, dochází však také k výkupu hroznů od drobných smluvních i nesmluvních místních dodavatelů.

Vinařství každou lahev označuje habánským heslem *Dura et lucet* (Trvá a září), kterým si připomíná, že musí svému vínu věnovat veškerou péči, aby náklonnost k němu přetrvala staletí. Úctu k půdě i révě, pokrokové způsoby ošetřování vinic se snaží neustále zdokonalovat. Díky tomu vznikají pod značkou Habánské sklepy vína se skutečným charakterem – pro všechny, kteří dokážou ocenit kvalitu, individualitu a jedinečnost.

Vinařství nabízí svá harmonická vína v několika řadách. Klasická řada obsahuje jedinečná vína z moravských hroznů, s pečlivě sestavenou paletou vůní a chutí, s rukopisem charakteristickým pro Habánské sklepy. Prémiová řada zahrnuje ročníková vína s přívlastkem, určená zejména pro milovníky špičkových vín z Moravy; vína této řady získávají ročně desítky ocenění na prestižních tuzemských i světových soutěžích vín. Řada šumivých vín je připravována z moravských hroznů charmatovou metodou, která zajišťuje svěží a ovocný výraz.

Vína z Habánských sklepů vytrvale září na vinařském nebi od roku 2007, jen za rok 2024 získala čtyřiačtyřicet medailí a ocenění na prestižních tuzemských i zahraničních výstavách a soutěžích, jako jsou například: Vinalies Internationales 2024, Berliner Wine Trophy winter 2024, LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG 2024, Vinařské Litoměřice 2024, Valtické vinné trhy 2024, GRAND PRIX VINEX 2024, Portugal Wine Trophy 2024, AWC VIENNA 2024, Prague Wine Trophy 2024 – 2. kolo, OENOFORUM 2024, MUNDUSVini 2024, Národní soutěž vín – Slovácké podoblasti 2024, Národní soutěž vín – Mikulovské podoblasti 2024, Národní soutěž vín – Velkopavlovické podoblasti 2024, Národní soutěž vín – Znojemské podoblasti 202, Prague Wine Trophy 2024 – 4. kolo.

V roce 2024 získalo vinařství cenu Národního vinařského centra v soutěži Top vinařský cíl.

Stránky vinařství
www.habanskesklepy.cz

Adresa vinařství
Habánské sklepy, spol. s r. o.,
Čejkovská 1324,
691 02 Velké Bílovice



Habánské sklepy, Velké Bílovice – areál vinařství z ptačí perspektivy.





Habánské sklepy, Velké Bílovice – rekonstruovaná budova vinařství, skrývající ve svých útrobách mohutné habánské sklepy.





Habánské sklepy, Velké Bílovice – habánské sklepy staré více než čtyři staletí.



Habánské sklepy, Velké Bílovice –
Petr Ptáček, ředitel společnosti.





Habánské sklepy, Velké Bílovice –
vinice, dozrávající hrozny a jejich sklizeň.

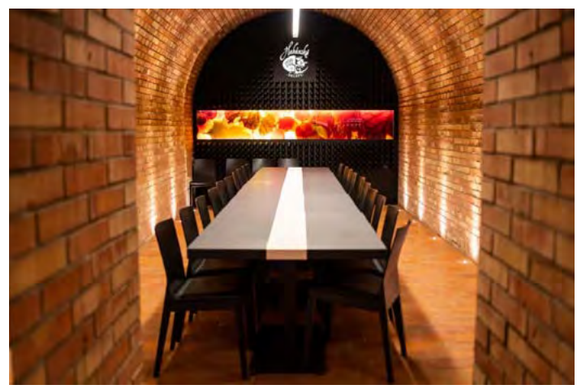




Habánské sklepy, Velké Bílovice – tematický balíček nejlepších vín z Habánských sklepů: svěží Veltlínské zelené či sametové Rulandské modré jsou typickými odrůdami pro tuto oblast, pečlivě připravené Cuveé 1614 je vlajkovou lodí vinařství, příznivci mohutných vín ocení Zweigeltrebe barrique, které zrálo v dubovém sudu, výběr uzavírá „královská“ odrůda Ryzlink rýnský a příjemně kořenitý Tramín červený.



Habánské sklepy, Velké Bílovice – prodejna a vinotéka.



Habánské sklepy, Velké Bílovice – degustovna.

JOHANN W

Vinařství JOHANN W

Třebívlice, okres Litoměřice, Ústecký kraj

Svinibrodské versus třebívlické

„Žel, pozdě poznal jsem, že odmítnutí Ulriččino
způsobilo nikoli mých dvaasedmdesát let,
ale přílišné horování pro německé schweinfurtské víno,
kdežto české jiskrné třebívlické víno dává člověku vzlet,
kdybych je byl píval, mohl jsem dopadnout
jak český Achilleus s Jitkou ve Svinibrodu,
z jejichž spojení vzešel znalec vína Spytihněv II., následník rodu,
a Ulriku von Levetzow navždy k sobě přivinout...

Tak aspoň připíjím třebívlickým ryzlinkem Ulrice von Levetzow,
i když neúspěšně, až směšně skončil můj láskyplný lov,
však pro úsloví, že láska v každém věku kvete,
dám ruku do ohně, Johann Wolfgang von Goethe.“

český Achilleus, epiteton ornans, které užil kronikář Kosmas (kolem 1045–1125) ve své kronice *Chronica Boemorum* (Kronika Čechů) pro českého knížete z rodu Přemyslovců Břetislava I. (asi 1005–1055) kvůli jeho vojenským, politickým a sociálním úspěchům i únosu Jitky z kláštera ve Schweinfurtu (Svinibrodu). Jitku měl pak celý život vroucně rád, dala mu pět synů a „bezpočet“ dcer.

Ulrika von Levetzow (4. 2. 1804, Lipsko, Německo – 13. 11. 1889, Třebívlice), německá aristokratka, spisovatelka a mecenáška, majitelka třebívlického panství. O její lásku marně usiloval slavný německý básník, dramatik, prozaik, teoretik umění, přírodovědec a státník Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832). UvL žila sama, nikdy se nevdala. Téměř celý život strávila v Čechách na třebívlickém panství, kde založila školu pro nezaopatřené dívky. Svým otčímem hrabětem Františkem Josefem z Klebelsbergu, polyhistorem a spoluzakladatelem Národního muzea v Praze, byla vedena k zájmu o zeměpis a přírodovědu. Dostala se do společnosti hraběte Kašpara ze Šternberka a dalších zakladatelů Národního muzea, stala se i členkou jeho Společnosti.

Goethe, Johann Wolfgang von (1749–1832), německý básník, dramatik, prozaik, teoretik umění, přírodovědec a státník. Svou tvorbou překlenul oblouk od osvícenského klasicismu přes sentimentalismus a preromantické hnutí k romantismu a uměřenosti takřka realistické. Goethe byl často zamilován a ženami milován; vyznání lásky dvaasedmdesátiletého klasika sedmnáctileté Ulrice von Levetzow však bylo odmítnuto. Stejně jako ženy miloval Goethe víno, které se často objevuje v jeho díle. Traduje se historka (podobná se vypráví o baronu Trenckovi), že při porodu nejevil známky života, ožil až v pánvici s teplým vínem. Náklonnost k vínu ho pak provázela po celý život. Například pro svůj měsíční ozdravný pobyt v Karlových Varech si v březnu 1820 objednal šedesát litrů schweinfurtského (česky *svinibrodského*) vína. Víno považoval za stimulant kreativity: „Ve víně jsou ovšem velmi značné síly podněcující tvořivost (...) napsal jsem v jediné schůzce při láhvi dobrého burgundského celý ten kousek, jak tu nyní běží a leží.“ V básni *Gewohnt* se vyznal: „Já píval a pil – a teď dvojnásob rád! Vždyť víno nás vznáší, až pán jsme a řád – a odpoutá z řetězu slova. Ba, nehledě zbývá-li na zítřek lok – neb mizí-li ze sudu nejstarší mok – už stárnou nám vínka zas nová!“ Po odmítnutí Ulrikou si možná ulevil těmito verši: „Vy, jimž se pranic nechce žen – váš duch buď vínem pozdvižen – vždy výš a výše. Sic vínko hlavu zatíží, leč desetkrát víc potíží – hňup z manželské má číše!“

Spytihněv II. (1031–1061), český kníže (1055–1061) z rodu Přemyslovců, nejstarší syn Břetislava I. a Jitky ze Svinibrodu, bratr svého nástupce Vratislava II., Konráda I. Brněnského a Oty Olomouckého, kteří vládli v moravských údělech, a Jaromíra, jenž se později stal biskupem. Po smrti otce v roce 1055 přijal Spytihněv od císaře Jindřicha III. Čechy v léno. Vzápětí zbavil své bratry údělných držav a podřídil Moravu přímé vládě a dle Kosmy dal všechny Němce včetně své matky ze země vyhnat. Dochované prameny tomu ale odporují. Kníže dal vyhnat zřejmě jen svou matku, protože snad bránila jeho mladší bratry, a abatyši u sv. Jiří německého původu (sám Spytihněv měl německou manželku – Idu Wettinskou). Ze Sázavského kláštera vypudil slovanské mnichy, které nahradili mniši němečtí, provádějící latinskou liturgii. Roku 1059 vrátil bratrovi Vratislavovi olomoucký úděl, aby otupil spojenectví mezi Svatou říší římskou a Uhrami poté, co se Vratislav II. oženil s Adletou Uherskou. Snaha o propůjčení královského titulu Spytihněvovi nevyšla, avšak za každoroční poplatek jednoho sta hřiven stříbra mu papež Mikuláš II. udělil právo nosit biskupskou mitru při vybraných církevních svátcích. Za Spytihněvovy vlády došlo k přestavbě rotundy sv. Víta na Pražském hradě na románskou baziliku.



Ulrika von Levetzow (1804–1889);
pastel, portrét od neznámého autora z roku 1821.



Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832); Joseph Karl Stieler, *Johann Wolfgang von Goethe*, 1828, olej, plátno, 78 × 63,8 cm, Neue Pinakothek, Mnichov, Německo.



Vinařství JOHANN W, Třebívlice, okres Litoměřice, Ústecký kraj.

Dějiny a současnost

Johann Wolfgang Goethe se osvědčil také jako velký znalec české historie, když vzpomněl nejen chrabrého únosce Břetislava I., ale i jeho prvorozeného syna Spytihněva II. jako příznivce vína. Spytihněv II. totiž v roce 1057, pouhé dva roky po nástupu na knížecí stolec, založil darovací listinou nejstarší viniční oblast v Čechách – Litoměřicko. Třebívlické panství, součást tohoto regionu, tak náleží do nejstarší vinařské oblasti v Čechách. Téměř tisíciletá historie pěstování révy vinné v Třebívlicích, spjatá též s majitelkou zdejšího panství Ulrikou von Levetzow, byla v roce 1900 přerušena révokazem, který zničil kolem stovky hektarů vinic.

Někdejší slávu třebívlického zámeckého vinařství obnovil Ing. Jan Dienstl, rodák z Ústí nad Labem, v současnosti již dlouholetý Třebívličan. Jan Dienstl je strojní inženýr, ale také znalec gastronomie a vína, jemuž se věnuje od svých pětadvaceti let; úspěšně podniká v oblasti těžebního průmyslu a energetiky a jako lokální patriot v Třebívlicích investuje nemalé prostředky do obnovy tradiční výroby místních svébytných vín, pocházejících z révy pěstované na jihozápadních svazích vyhaslých sopek Českého středohoří. Spolu s tím se snaží o pozdvihnutí špičkové severočeské gastronomie založené na surovinách dodávaných výhradně místními zemědělci a aktivně propaguje také regionální turistiku a cestovní ruch. V letech 2004–2010 vrátil do jedinečného panoramatu Českého středohoří pětatřicet hektarů kvalitních vinic. Kvalitní viniční tratě a uzrálé víno jsou však jen některé z faktorů vedoucích k úspěchu. Jan Dienstl jako znalec vín objel desítky vinařství ve francouzském Burgundsku i v severní Itálii a Rakousku, aby rozhodl o nejkvalitnější technologii zpracování. První vinobraní výhradně z vlastních hroznů proběhlo v Třebívlicích v roce 2012. Patronkou vinařstvíse stala baronka Ulrika von Levetzow.

O kvalitu vinic a vín, které odrážejí tradici i nové možnosti, se stará Ing. Martin Nesvadba. Narodil se mezi vinicemi na jižní Moravě a k práci na vinohradech i ve sklepích se dostal už jako malý kluk. Po Střední vinařské škole ve Valticích absolvoval obor vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Lednici, která má v enologickém vzdělání u nás nejdelší a nejváženější tradici. V průběhu závěrečného ročníku působil ve společnosti Vinium Velké Pavlovice, kde nabyl praktické zkušenosti s moderními technologickými postupy při výrobě vína. Jako vystudovaný technolog stál u zrodu vinařství Tanzberg Mikulov, poté působil ve vinařství Kolby v Pouzdřanech a nakonec před několika lety přijal velkou výzvu a přesídlil z Mikulovska do severních Čech, aby se zde podílel na obnovení tradice místního vinohradnictví a výroby vína. Po dohodě s majitelem se Martin Nesvadba zaměřil kromě odrůd typických pro severní Čechy jako Müller Thurgau nebo Svatovavřinecké zejména na burgundské odrůdy, především Rulandské bílé a Rulandské modré; a také na Ryzlink rýnský, kterému mimořádně svědčí zdejší chladnější podnebí.

Ve Vinařství JOHANN W dnes může zrát až půl milionu litrů vína a některá z nich jsou určena ke spotřebě až mnoho let po sklizni. Nejen pro rozvoj regionu je důležité, že se Jan Dienstl nesoustředil výhradně na víno. Součástí vinařského koloritu je skvělá gastronomie v kuchyních jeho vinařství a především projekt posledních let, kdy se ve vinařství pravidelně pořádají koncerty slavných českých a moravských kapel, divadelní představení a nejrůznější slavnosti.

Vinařství JOHANN W tak nejen obnovuje slávu vína, založenou knížetem Spytihněvem II. a podpořenou císařem Karlem IV., ale zároveň buduje novou éru severních Čech, které byly v nedávné minulosti tolik opomíjeny.



Vinařství JOHANN W dotváří kulturní krajinu Českého středohoří, jejíž jednou z dominant jsou pozůstatky gotického hradu Hazmburk na stejnojmenném vrchu v nadmořské výšce 429 metrů. Na jižním svahu návrší se nachází viniční trať Pod Hazmburkem, která patří vzhledem ke své unikátní geologii, pedologii a klimatu ke klenotům vinařství.

Vinice



Vinařství JOHANN W – viniční trať *Pod Hazmburkem* s viničním domkem, na pozadí jsou patrné věže gotické zříceniny.



Vinařství JOHANN W – viniční trať *Koskov,* obklopující zaniklý židovský hřbitov.



Vinařství JOHANN W – viniční trať *Pod Šepetelským vrchem.*



Vinařství JOHANN W – provozní prostory.

Třebívlicko náleží do litoměřické vinařské podoblasti; ještě v 19. století se pyšnilo stovkou hektarů vinic, do roku 1900 je však všechny zničil révokaz. Úrodná půda svou schopnost plodit mimořádně kvalitní révu neztratila, a tak na počátku 21. století bylo možno na pěstování vinné révy navázat. Vinařství JOHANN W dnes hospodaří na dvaceti hektarech ve třech viničních tratích:

Pod Hazmburkem – nejromantičtější viniční trať; řádky čtyřhektarové vinice se rozbíhají po jižním úbočí směrem k historickému městu Libochovice. Díky této poloze jsou po celý den zality sluncem. Protože kopec vytvořila před zhruba 25 miliony let sopečná erupce, podloží pod půlmetrovou vrstvou černozemě tvoří ze 100 % čedičová vyvřelina a na povrch vystupují zaoblené lávové kameny, jež uchovávají teplo. Na vrcholu se tyčí starobylý hrad Hazmburk, který díky svým věžím zdraví návštěvníky kraje už z dálky a řadí se k dominantám Českého středohoří. Unikátní poloha a geoklimatické podmínky řadí Gewürztraminer k nejlepším vínům. Víno je silně a jedinečně minerální.

Koskov – tato viniční trať byla vysázena v roce 2004. Uzavřené údolí o rozloze cca 18 hektarů leží nejblíže od areálu vinařství, přímo v katastru obce Třebívlice, tedy v samotném srdci Chráněné krajinné oblasti České středohoří. Podloží tvoří čistý vápenec, velké množství této horniny zasahuje dokonce přímo do viničných řádků. Díky tomu se vinice během slunných dnů nahřívá a nahromaděné teplo ještě dlouho do noci sálá na dozrávající hrozny. Vína z této viniční trati jsou středně minerální. (Uprostřed vinohradu se nachází starý židovský hřbitov.)

Pod Šepetelským vrchem – tato viniční trať se nachází necelý kilometr od areálu vinařství na jižním svahu stejnojmenného vrchu v katastru místní části Šepetely. S výměrou 3,5 hektaru je nejmenší z třebívlických vinic. Její podloží je tvořeno výrazně alkalickými křídovými sedimenty, které dávají půdě světlou barvu a charakterizují místní terroir. Reliéf okolní krajiny spolu s přiléhajícími sady zde vytváří pro révu celoročně přívětivé mikroklima, které umožňuje kvalitní vyzrávání hroznům zde pěstovaných modrých odrůd.



Vinařství JOHANN W dotváří nejen kulturní krajinu, ale kulturu regionu obecně. Je součástí projektu Národního vinařského centra České republiky *Hudba na vinicích*, který propojuje kvalitní hudební koncerty se sklenkou pěkného vína v malebném prostředí českých a moravských vinic.

Technologie výroby vína

Vinařství JOHANN W patří v rámci České republiky k nejmodernějším. Vyznačuje se vysokým podílem automatizace, ale také tradiční ruční prací uplatňovanou nejen při šetrném sběru hroznů. Ty jsou na příjmu vytříděny na vibračním stole a poté přichází ke slovu pneumatický dusíkový lis. Vinný mošt z něj putuje do nerezových vinifikátorů a kvasných tanků a nakonec až do velkoobjemových sudů z francouzského dubu nebo sudů barikových. Ústřední část vinařství představuje sklep s kapacitou pro uskladnění až půl milionu litrů vína. Zatímco automatizace umožňuje co nejšetrnější zacházení s vínem při jeho zpracování, ruční práce a vinařské srdce na správném místě zajišťují u jednotlivých odrůd jejich nejlepší výslednou kvalitu. Bílá vína zrají minimálně jeden rok, červená nejméně 18 měsíců, ale některé odrůdy dozrají do své ideální podoby třeba až po pěti letech. Díky přízni počasí se daří sklízet také hrozny na ledová vína a připravuje se výroba sektu klasickou metodou.

S celým výrobním procesem se lze seznámit při exkurzích.



Ing. Martin Nesvadba, enolog a sklepmistr Vinařství JOHANN W.



Ing. Jan Dienstl, zakladatel a majitel Vinařství JOHANN W.



Vinařství JOHANN W – vstupní recepce v budově vinařství; představuje reprezentativní prostor vhodný k pořádání degustací, firemních prezentací, seminářů nebo školení.





Vinařství JOHANN W – Restaurace Ulrika; luxusní sál restaurace, nacházející se v prvním patře vinařství, nabízí romantický výhled na hrad Hazmburk a přilehlé vinice. Tyto slavnostní prostory jsou určeny zejména k pořádání svatebních hostin, recepcí nebo hodovních slavností.



Vinařství JOHANN W – Restaurace Faust, nacházející se v přízemí vinařství, disponuje vlastním ozvučením, videoprojektorem, velkoformátovým plátnem; je vhodná k pořádání seminářů a školení, firemních prezentací či přednášek.

Víno

Design lahve a etiketu (s portrétem Ulriky von Levetzow) pro exkluzivní vína vinařství vytvořil Oldřich Kulhánek (1940–2013), který proslul zejména jako autor ilustrací významných literárních děl, poštovních známek a bankovek. Z bílých vín vynikají Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Gris Kwytelberg, Riesling Hasenberg a Riesling Kwytelberg, z červených Pinot Noir a Saint Laurent Kramitzberg.

Vinařský areál

Areál tvoří komplex zahrnující vinařství s moderními výrobními prostory. Uvnitř se nacházejí místa určená pro konání různých společenských událostí – jako jsou salonek Ulrika, restaurace Faust, restaurace Art, multifunkční sál Art, salonek Johann, Cigar club Mefisto, terasa, nádvoří s amfiteátrem nebo prostor vinotéky, kde se nachází vstupní recepce. Tyto prostory jsou ideální pro pořádání různorodých akcí – rodinné oslavy, firemní večírky, svatby, semináře, školení, konference, rozlučky se svobodou, soukromé schůzky a další kulturní a společenské události i pro větší počet osob. Součástí vinařství je také zrekonstruovaná historická budova – penzion JOHANN W, který je vzdálen pouhou minutu autem od vinařství.

Stránky vinařství
https://johannw.com/vinarstvi

Adresa vinařství
Vinařství JOHANN W
Masarykova 200
411 15 Třebívlice



Vinařství JOHANN W – nádvoří.



Vinařství JOHANN W – Láhev Pinot Gris s etiketou (portrét Ulriky von Levetzow), kterou vytvořil světoznámý malíř a grafik Oldřich Kulhánek.



Vinařství JOHANN W – Cigar Club Mefisto.



Vinařství JOHANN W – penzion.



Vinařství JOHANN W – JOHANN W white cuvée 2016, České zemské víno suché, viniční trať Koskov, Cuvée 80 % Pinot Blanc, 20 % Pinot Gris; víno zlatožluté barvy zaujme bohatou máslovou vůní s tóny sušených citrusů, jemného koření a tóny ušlechtilého dřeva. V chuti je víno plné, šťavnaté s výraznou mineralitou, smetanovostí s dochutí kandovaného ovoce.

Žernosecké vinařství

Velké Žernoseky, okres Litoměřice, Ústecký kraj

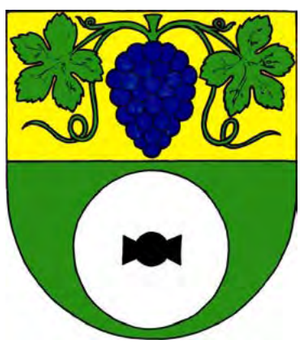
Žernov

Žernov a vinný hrozen –
jsou vhodné k rozjímání ve stylu zen?

---

zen (japonské čtení čínského slova *čchan*, sanskrtského *dhjána*, „meditace, soustředěné rozjímání“; v korejštině *sŏn*, ve vietnamštině *thien*), rozjímavá forma buddhismu, jejíž základní metodou je nehybné a mlčenlivé sezení (japonsky *zazen*), jež vede k soustředění, vyprázdnění a osvícení; náboženský směr, který vznikl propojením ideálů mahájánského buddhismu a meditační metody s prvky čínského taoismu. Zen vykrystalizoval v Číně v 6.–7. století a odtud se rozšířil do dalších zemí, zejména do Vietnamu a Koreje.

žernov (z předpokládaného praslovanského *žьrny*, které vychází z praindoevropského výrazu pro „těžký“), (zastarale) mlýnský kámen; dvojdílné zařízení, součást mlýnků a mlýnů, sloužící k drcení a mletí obilí na mouku, užívané od neolitu až po dobu laténskou, kdy se objevují okrouhlé kamenné žernovy, a v některých nativních a tradičních kulturách dodnes. Žernovy se vyráběly ponejvíce z hrubozrnných hornin (diabas, droba, křemenný porfyr, křemitý pískovec, rula, trachyt, žula aj.), získávaných lámáním z výchozů. Ve středověku a novověku patřila produkce žernovů k důležitým odvětvím. Žernov nebo mlýnský kámen se stal v přirovnáních (vycházejících ze zmíněné etymologie) metaforou pro těžký život či prostředkem zhouby hříšníka: „Kdo by pak pohoršil jednoho z maličkých těchto věřících ve mne, lépe by jemu bylo, aby zavěšen byl žernov osličí na hrdlo jeho, a pohřížen byl do hlubokosti mořské. – Na kom by ztroskotala víra jednoho z těchto maličkých ve mne, tomu by bylo lépe, kdyby ho hodili do moře s mlýnským kamenem na krku“ (*Bible kralická*, Matouš 18, 6).



Znak obce Velké Žernoseky (okres Litoměřice, Ústecký kraj); stylizovaný motiv žernovu objasňuje původ jména obce od někdejší výroby (sekání) žernovů z místních hornin, vinný hrozen připomíná minulou i současnou slávu místního vinařství.

Dějiny a současnost

Krajina dnešních Velkých Žernosek se vyznačovala příznivými přírodními podmínkami, proto byla vyhledávána k osídlení od raných pravěkých dob. Její kvality oceňovali již první zemědělci v období neolitu. Klima a půda se ukázaly být vhodnými také pro pěstování révy vinné. Za zakladatele žernoseckého vinařství bývají zpravidla považováni cisterciáci, ale je možné, že vinice založili premonstráti již ve 12. století. První písemná zmínka pochází z 12. dubna 1237, kdy Žernoseky vlastnil Jindřich z Lípy. V roce 1251 byly Žernoseky prodány cisterciákům z kláštera Mariazell. Mniši se věnovali pěstování vinné révy, což vedlo k rozkvětu vinařství v celém údolí. Za vlády Václava IV. došlo ke změně majetkových poměrů, když v roce 1415 král odňal Žernoseky klášteru a převedl je na Rüdigera ze Skalky. V roce 1478 koupil Žernoseky Petr Kamýcký ze Lstiboře. Po bitvě na Bílé hoře v roce 1620 se dvory Žernoseky a Libochovany staly konfiskátem a mezi lety 1626 až 1667 změnily několikrát majitele, než je v roce 1667 získal rod Nostic-Reinecků, který je vlastnil až do roku 1916. V tomto roce získala zámek s vinicemi pražská vinařská firma „Jos. Oppelta synovec“, která tu vedla vinařství obchodním způsobem. (Tato firma stojí za jednou z nejpůvabnějších knížek o víně nazvané prostě *Vino*, vydané pro příznivce firmy k Vánocům roku 1930, autorsky se na ní podílela řada věhlasných umělců, například Karel Čapek nebo Vítězslav Nezval, padesáti znamenitými kresbami ji vyzdobil v Adolf Hoffmeister.)

Po skončení druhé světové války se celý komplex vinic dostal do státního vlastnictví, nejprve jako Státní vinné sklepy a později jako Výzkumná vinařská stanice. V roce 1956 byl podnik přejmenován na Šlechtitelskou stanici vinařskou. V letech 1954–1964 působil ve Velkých Žernosekách také proslulý enolog prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Od 1. dubna 1995 přešlo vinařství do soukromých rukou a vznikla společnost Žernosecké vinařství s.r.o.

Žernosecké vinařství sídlí v zámku na pravém břehu Labe, který vznikl na místě starší tvrze po roce 1667, od roku 1958 je chráněn jako kulturní památka České republiky. Dochovaná podoba zámku je výsledkem pozdně barokní přestavby (tehdy bylo sídlo dotvořeno na půdorysu obdélníku) a utilitárních úprav ve dvacátém století. Interiéru dominuje takzvaný velký sál s barokní štukaturou, pozoruhodné jsou rozsáhlé sklepní prostory, které dnes slouží provozu vinařství.



Zámek ve Velkých Žernosekách (okres Litoměřice), sídlo společnosti Žernosecké vinařství. Budova je jednopatrová s dvoupatrovým rizalitem, zdobí ji spárovaná nároží, plastické nadokenní římsy a štuky, nad okny bočních křídel jsou velké klenáky, boční strany jsou zakončeny volutovými štíty, zatímco středový rizalit je ukončen tympanonem. Dovnitř se vstupuje po krátkém schodišti portálem zdobeným kladím a supraportou s volutovitě zavinutým segmentem.

Vinice a víno

Vinařství obhospodařuje jedenatřicet hektarů viničních ploch ve třech vinařských obcích: Velké Žernoseky, Lovosice a Žalhostice.

Vinice ve Velkých Žernosekách se rozkládají nad řekou Labe, která odráží sluneční paprsky a přispívá k výjimečnosti lokality, stejně jako historické zahradní domky, odkud je úchvatný výhled na obec, její okolí a Bránu Čech (latinsky *Porta Bohemica*), kaňonovité údolí, jímž řeka vstupuje do Českého středohoří. Lokalita je jedinečná i geologickými a pedologickými podmínkami: je zde možné nalézt opuku, břidlice a pískovce. Viniční tratě mají historické názvy: Kostelní, Mariánská, Malá Vendule a Velká Vendule. Kromě tratě Kostelní byly ostatní tratě zterasovány. Odrůdovou skladbu tvoří Müller-Thurgau, Mopr, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Modrý Portugal a Svatovavřinecké.

V Lovosicích na viniční trati Pod Lovošem jsou ve starších i novějších výsadbách pěstovány odrůdy Müller-Thurgau, Mopr, Ryzlink rýnský, Tramín, Rulandské šedé, Modrý Portugal, Svatovavřinecké, Dornfelder, Pinot Noir a nově i Cabernet Cortis a Souvignier Gris.

Část žalhostické viniční tratě Nad školou, kde dnes vinařství pěstuje révu, dříve sloužila jako pokusná vinice pro bývalou Šlechtitelskou stanici vinařskou Velké Žernoseky, předchůdce Žernoseckého vinařství s.r.o. Jde o nejmenší vinici s nejmladší výsadbou. Pěstují se zde odrůdy Tramín, Rulandské bílé a interspecifické odrůdy Solaris, Johanniter a Savilon.

V odrůdové skladbě převažují bílé odrůdy, modrých odrůd na výrobu červených vín je zhruba pětina; roční produkce je v průměru 150 000 lahví 0,75 l.









◂◂◂▴ Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – vinice ve Velkých Žernosekách s viničními domky skýtá výhled na zvlněnou krajinu Českého středohoří a kaňonovité údolí Labe zvané Brána Čech.



Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – vinice v Lovosicích.



Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – vinice v Žalhosticích.

Společenské a kulturní zázemí vinařství

Vinařství nabízí degustace, exkurze do sklepů a také posezení při víně a další společenské akce pro přátele českého vína z Velkých Žernosek. Ochutnávky vína se uskutečňují podle počtu osob buď v přímo ve sklepích, v salonku nebo ve velkém sále na zámku. Před vlastní degustací je možné v závislosti na provozní situaci ve sklepním hospodářství navštívit historické sklepy s výkladem o historii Žernoseckého vinařství. Ve velkém sále a v přilehlém salonku lze pořádat společenské akce až pro několik desítek osob. Přímo v areálu se nabízí také ubytování ve dvou apartmánech na zámku a šesti v přilehlé novější budově.

Stránky vinařství
www.zernosecke-vinarstvi.cz

Adresa vinařství
Žernosecké vinařství s.r.o.,
Velké Žernoseky 1,
412 01 Litoměřice



Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – zámecký sál, v němž lze pořádat akce až pro osmačtyřicet osob, k zámecké atmosféře napomáhá plně funkční krb, přímo na sále může být současně připraven raut nebo může být uskutečněn ve vedlejším salonku.



Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – zámecký salonek, vhodný pro menší pospolitosti do deseti osob, kdy všichni mohou sedět u jednoho velkého stolu, a tím navodit přátelskou atmosféru setkání.





Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – zámecký apartmán č. 1 (ca 95 m2), nachází se v prvním patře, kde zabírá téměř celé křídlo zámku, s výhledem do dvora a na vinice směrem k Bráně Čech (Porta Bohemica).
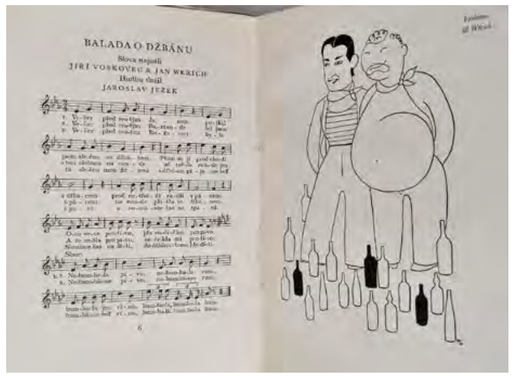


Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – apartmán č. 3 (18 m²), nacházející se v přilehlé novější budově, je koncipován jako studio.

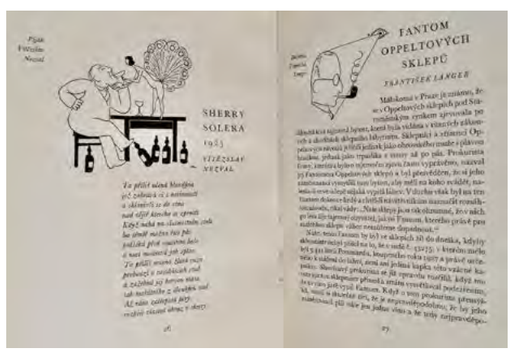


Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky – historické sklepy.

Obálka knihy *Vino*, Praha: Jos. Oppelta synovec, 1930, 104 strany v grafické úpravě a redakci Adolfa Hoffmeistera s padesáti jeho kresbami; neprodejný tisk pro přátele a příznivce firmy k Vánocům roku 1930. Mezi autory tohoto půvabného sborníku poezie, prózy a kreseb o víně jsou významné osobnosti tehdejší doby: Karel Čapek, Josef Hora, František Langer, Vítězslav Nezval, Karel Poláček, Voskovec & Werich ad. Velkoobchod s vínem „Josef Oppelt“ působil v rakouské monarchii od roku 1823, roku 1856, po smrti Josefa Oppelta převzal firmu jeho synovec František Schier, který v roce 1857 název firmy změnil na „Jos. Oppelta synovec“; Schier byl velmi úspěšný podnikatel v oboru vinařském (působil významně též na Litoměřicku a Mělnicku), když v roce 1929 zemřel, zanechal za sebou prosperující podnik a dům na rohu Pařížské a Staroměstského náměstí, známý jako Schierův dům.







Sborník *Vino*, 1930, str. 5–6., 26–27.



Müller Thurgau, pozdní sběr, 2021, vlajková loď Žernoseckého vinařství, vinařská obec Lovosice, viniční trať Pod Lovošem; pro tuto odrůdu je považována za jednu z nejlepších v České republice.

Rodinné vinařství Skoupil

Velké Bílovice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Novohorská vinice
v naší největší vinařské obci Velké Bílovice
po staletí ukrývala keramické nádoby, které zdobily elegantní vlnice,
Rodinné vinařství Skoupil se vlnicemi inspirovalo a ozdobilo jimi svoje etikety –
tak vznikla řada vín nazvaná KERAMIKA, jejichž kvalita atakuje nejvyšší mety.

Nová hora, viniční trať ve Velkých Bílovicích, kterou obhospodařuje Rodinné vinařství Skoupil; byla zde objevena řada nálezů dokumentujících osídlení od pravěkých dob až do novověku, mezi nimi keramické nádoby ze staroslovanského období, zdobené jednoduchými i několikanásobnými rytými vlnicemi a dalšími rytými motivy. Vinařství užívá tyto motivy na etiketě kolekce vín KERAMIKA.

Dějiny a současnost

Kořeny Rodinného vinařství Skoupil sahají hluboko – až do roku 1852. Důležitým mezníkem se stal rok 1889, kdy Augustýn Skoupil stočil první láhve vína. V roce 1903 se narodil pokračovatel tradice Petr Skoupil I., od něhož se pak učil i spoluzakladatel vinařství a jeden z průkopníků sektů na jižní Moravě Petr Skoupil II. (*1931). Petr II. si vzal za ženu Marii, s níž měl syna Petra III., který se stal legendárním zakladatelem novodobého rodinného vinařství. Petr Skoupil III. začal podnikat za svým rodným domem již v roce 1992, postupem času vybudoval archivní sklepy, výrobní halu, vysadil první hektary vinic. Původně hospodařil na šesti hektarech vlastních vinic, které rozšiřoval o zakoupené nebo pronajaté pozemky. Od počátku produkoval víno s nejjemnější chutí a prvotřídní kvalitou. Dnes vinařství hospodaří na třiadvaceti hektarech a produkuje kolem 150 000 lahví ročně. V roce 2010 bylo vinařství přemístěno do nového multifunkčního komplexu, kde je soustředěno moderní vinařství, restaurace s kapacitou 110 osob a ubytování pro 45 osob.

Postupně do vinařství vstoupili i potomci zakladatele, synové Petr a František a dcera Kateřina, kteří dále rozvíjejí rodinnou tradici. Petr Skoupil IV. působí od roku 2012 na pozici ředitele, František je hlavním someliérem a enologem, Kateřina má od roku 2011 na starosti vedení penzionu a restaurace. Od roku 2014 se bratři Petr a František podíleli na redesignu etiket a prodejny. Za tento počin získali dvě prestižní ocenění (Reddot Design Awards, German Design Awards) a zároveň spolupracujícímu slovenskému designovému studiu Pergamen naznačili to, čím se hodlají v dalších letech zabývat: vyzdvihnout jedinečný terroir Velkých Bílovic
a dlouhou rodinnou tradici.
V celém procesu vinohradnického a vinařského díla se Skoupilovi snaží ctít prastarou francouzskou moudrost:
„Odrůda je matkou vína,
terroir otcem,
ročník jeho osudem.“

Vinice

Viniční tratě se rozkládají na dlouhých táhlých návrších v okolí velkých Bílovic; patří k nim zejména Nová hora, Přední hora a Zadní hora, nejvýše položenými tratěmi jsou Zímarky, Nad Belegrady, Frejúnky či Panské. Zdejší půda, většinou černozem promísená žlutou spraší, tvoří masivní mateční podklad. Kvůli velmi lepivé půdě se po větších srážkách obtížně manipuluje s technikou. Na jaře, když není půda ještě krytá vegetací, vytváří její povrch různé mramorové obrazce, místy se zde rovněž objevuje třetihorní jíl. Půdy v bílovických viničních tratích se vyznačují dobrou zásobou živin a záhřevností, jsou tak optimálním prostředím pro růst révy vinné a dalších teplomilných plodin. Dávají zdejším vínům kvalitní jemné aroma, výjimečnou plnost, bohaté tělo a větší délku chuti.



Rodinné vinařství Skoupil – vinařský dům obklopený vinicemi.



Rodinné vinařství Skoupil – viniční trať Nová hora; stáří vinice se odhaduje na padesát let.



Rodinné vinařství Skoupil – Petr Skoupil IV., ředitel společnosti, Petr Skoupil III., zakladatel společnosti, František Skoupil, hlavní someliér a enolog společnosti.

Vína a ocenění

Hrozny pocházejí z jedinečných tratí, s výbornými podmínkami pro jejich zrání, maximální zatížení keře je 1,5 kilogramu. Díky kryomaceraci a kontaktu se slupkou (minimálně 48 hodin) je garantována hodnota SO_2 do 130 mg/l. Červené odrůdy nazrávají na slupkách minimálně dva měsíce, kdy proběhne biologické odbourávání kyselin, odtud pak víno putuje do velkých či malých sudů, kde nazrává minimálně dvanáct měsíců. U těchto vín je zaručena maximální hodnota SO_2 do 69 mg/l, s maximálním zbytkovým cukrem 9 gramů na litr. Vína jsou vyráběna ve velkých či malých sudech, betonových nádržích nebo hliněných nádobách. V sekundární fázi výroby se využívají také technologie typu batonáž či sür-lie, které dodají vínům „správný šmrnc“. Od každého vína bývá vyrobeno maximálně 2 900 litrů. Z bílých vín jsou to Hibernal, Irsai Oliver, Pálava, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Solaris a Veltlínské zelené, z červených Cabernet Sauvignon, Frankovka, Merlot a Modrý Portugal.

Vína jsou nabízena ve třech řadách či kolekcích – Reserva, Terroir a Keramika, z nichž každá je opatřena specifickou etiketou.

Řada Reserva je inspirována tradicí a historií, vždy se jedná o starší víno, proto láhev pokrývá starobylý kolek, který udává, odkud víno pochází, kdo ho vyrobil, o jakou jde odrůdu, kolik měsíců víno leželo v dubových nebo barikových sudech. Na žluté šipce, která symbolizuje, že se jedná o víno z Velkých Bílovic, je vyražen motiv výšivky, který se objevuje na krojových kalhotách, takzvaných ,,žluticích“.

Řada Terroir se prosadila nejen kvalitou vína, ale také díky úspěchům na prestižních soutěžích v oblasti designu – Reddot Design Awards, German Design Awards a dostala se do finále soutěže Obal roku ČR. Etiketa vychází ze starých map reálných vinič ních tratí, které jsou technologií embossingu vyznačeny plasticky, takže na etiketách těchto vín lze cestovat jako prstem po mapě a studovat reliéf krajiny.

Řada Keramika byla inspirována archeologickými nálezy ve viniční trati Nová hora, etikety totiž zdobí reliéfní motivy vlnic a dalších prvků, jimiž byly opatřeny staroslovanské nádoby. Také tato etiketa si získala uznání odborné designérské komunity.

Kvalitní etikety zdobí láhve, které mají neméně kvalitní obsah, o čemž svědčí dlouhá řada tuzemských i zahraničních ocenění: od roku 1999 zastoupení v Salonu vín České republiky, Vinař roku 2008, stříbrný Vinař roku 2010, IWSC Michelangelo Africa 2021 – Champion, Best of Nation v San Francisku (třikrát), nejúspěšnější rodinné vinařství roku ČR 2021, Národní šampion červených vín Vinaře roku ČR pro rok 2022, každoročně patří mezi TOP 15 nejlepších kolekcí na Vinaři roku ČR, Králi vín ČR a je oceněno třemi „michelinskými“ hvězdičkami v prestižním průvodci nejlepšími víny ČR.

Vinařství Skoupilových ctí tradici a inspiruje se moderními trendy nejen ve vinohradnictví a vinařství, ale i komplexním přístupem v rozvíjení kultury vína (prodejna, degustovna, restaurace, penzion v moderním architektonickém a designérském provedení).

Stránky vinařství
www.skoupil.com

Adresa vinařství
Rodinné vinařství Skoupil s.r.o.,
Sadová 1399,
691 02 Velké Bílovice



Rodinné vinařství Skoupil – etikety řady Terroir.



Rodinné vinařství Skoupil – etikety řady Keramika.



Rodinné vinařství Skoupil – restaurace nabízející moderní gastronomii spojenou s tradiční moravskou párovanou s lahodnými víny.





Rodinné vinařství Skoupil – sklep s ubytováním a vinným barem; navazuje na tradici vinných sklípků jižní Moravy a přináší v moderním hávu prostory pro vinařské zážitky a setkávání.



Rodinné vinařství Skoupil – řada Reserva: TRICOLOR „24měsíců“ Grand Reserva 2019, viniční trať Nová hora, pozdní sběr, suché; víno je složeno ze tří odrůd (Dornfelder, Frankovka, Zweigeltrebe), každá z odrůd má na podzim jinou barvu listů (odtud název Tricolor), víno leželo 24 měsíců v sudu Doreau, vůni dominují sušené švestky a přezrálé višně doprovázené jemnými taniny díky zrání v dubovém sudu.

ORISEK
vinařství

Vinařství Orisek

Mikulov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Vlašák – Vlašák – Ořešák
Hodí se k vlašáku vlašák?
Proč ne? A přidáme-li Jovis glans,
vzniklá trojkombinace má zářivý glanc.
Na našich vinicích žel klesá podíl vlašáku,
Může být spásná výsadba ořešáku?

Asociační óda na vlašák Jana Žaloudíka
(u příležitosti hybridizačního vývojového přeskoku
prof. Jaroslava Maliny v kyborga 10. 12. 2024 – akt *Stvoření II, NeoGenesis*)

Léta jsem byl pašák, obědvával vlašák, ve spěchu velikém vlašáček s rohlíkem.
Marně mě dneska nezdravým soustem straší, a že je dražší? Vždyť rostou výdělky!
Množí se ovšem i padělky. Též přibyly saláty nové, fitness, dietní, údajně pochoutkové,
namísto v papíru v plastu, v práci trvá jen zákaz chlastu.
Vlašák si však nepleťme s vínem, Vlašský ryzlink je o světě jiném.
V něm nejlepší je ryzlink Orisek, nejeden vinař už před ním smek'.
Kořím se mu i já, přesvědčený onkologicko-ontologický ateista,
stejně tak farářka Martina Viktorie Kopecká, to vím dozajista.

Jovis glans (z latiny), Jupiterovy ořechy, etymologicky související s latinským označením *(Juglans regia)* ořešáku královského či ořešáku vlašského, majestátního listnatého stromu z čeledi ořešákovitých, plodícího vlašské ořechy.
Kopecká, Martina Viktorie (4. 7. 1968, Louny), teoložka, publicistka, moderátorka a farářka Církve československé husitské. Je velkou příznivkyní Vinařství Orisek a tamějšího Ryzlinku vlašského, při němž s onkochirurgem Janem Žaloudíkem strávila dlouhé hodiny disputací o tématech z teologie a *ontologie* (sic!, nikoli *onkologie*); debata o „ontologickém důkazu boží existence" trvá mezi oběma aktéry dodnes – MVK se opírá o dílo sv. Anselma z Canterburry, JŽ vzdoruje pomocí výroků brněnského rodáka světového významu filozofa a logika Kurta Gödela.
onkologie (ze starořeckého *onkos*, „tumor, zduření" a *logos*, „nauka, věda"), obor vnitřního lékařství zabývající se studiem, prevencí, diagnostikou a léčbou nádorových onemocnění.
ontologie (ze starořeckého *oús* [čteno ús], *ontos*, „jsoucí" a *logos*, „nauka, věda"), filozofické učení o bytí, o jeho nejobecnějších určeních a pojmech, pojímané někdy jako náhrada, jindy jako součást metafyziky.
Ryzlink vlašský, starobylá bílá odrůda révy vinné pocházející patrně z Itálie (z Vlach, odtud název) nebo z Francie. Dnes je nejvíce rozšířena v zemích bývalé rakousko-uherské monarchie (asi 35 tisíc hektarů). Před rokem 1990 se zhruba 14 % z tohoto počtu nacházelo u nás, od té doby se výměra ztenčila na polovic a očekává se, že bude stále klesat. Snad tomu Vinařství Orisek postaví hráz. Hrozen této odrůdy je středně velký, válcový, hustý, má delší stopku, mívá často křidélko. Bobule je středně velká, kulatá, zelenožlutá. Víno bývá robustní, extraktivní, květinové tóny ve vůni, v chuti až oříškové. Odrůda je vhodná i pro výrobu sektů.
vlašák, (hovorově) 1. Ryzlink vlašský (odrůda původem pravděpodobně z Vlach, Vlašska – archaický název Itálie); 2. vlašský salát, lahůdkový salát původem z Vlach; byl oblíben zejména v zemích rakousko-uherské monarchie (například v Praze jej proslavil obchod s vínem, koloniálním zbožím a lahůdkami „U Itala" Johanna Baptisty Chlumetzkého), další vrchol tato lahůdka zaznamenala v období socialistického Československa, kdy vládla (někdy málem jako jediná) tehdejším zařízením všelidového občerstvení.

Dějiny a současnost

Orisek je mladé vinařství se sklepem pod přírodní rezervací Svatý kopeček v Mikulově, hospodařící v mikulovské vinařské podoblasti. Jeho jedinečnost spočívá v soustředění se na jedinou odrůdu – Ryzlink vlašský, který má ve viničních tratích Zimní vrch, Ořechová hora, Dunajovický kopec, Purmice, Železná, Pod Svatým kopečkem I., Pod Martinkou, U Venuše, Pod Valtickou, Levá Klentnická, Liščí vrch či Bergrus ideální podmínky pro pěstování. První sklizeň proběhla v roce 2019, roční produkce činí 10 000 lahví. Ve vinařství pracují tři lidé, kteří se považují za malou oriskovskou rodinu. Trvalým cílem vinařství je zdůraznit vliv původu hroznů na samotné víno, proto dávají
vyniknout terroiru viničních tratí,
odkud hrozny pocházejí.
Pomocí různých technologií vytvářejí svěží lehká vína z nerezových tanků, ale také vína, která kvasila a zrála v rozmanitých sudech. Z jedné odrůdy vinné révy tak vzniká řada chuťově odlišných vín: jedno je extra suché, druhé má v chuti barrique, třetí zrálo v akátovém sudu, čtvrté je lehké tak, že ho lze pít po celý den, a přitom v každé sklence se nachází Ryzlink vlašský. V roce 2023 poslalo vinařství do světa první várku *OriSektu*, který zrál
sedmnáct měsíců na kalech a byl vyroben
tradiční metodou kvašení v láhvi.
V roce první sklizně zahájilo vinařství tradici sázení ořešáku vlašského, kdy část výdělku za prodaná vína se vrací přírodě v podobě zasazených stromů. Vinařství přijalo za vlastní starou ořechovou alej, o kterou se pečlivě stará. Odměnou je sklizeň vlašských ořechů, sloužících k výrobě kvalitní pálenky *Oriskovky*, kterou doplňuje *Zázvorka* pálená z výlisků hroznů. V degustačním sklepě vinařství s kapacitou až padesát osob, na Kozím hrádku či v zámecké zahradě nabízí vinařství malou nebo velkou degustaci vlastních vín. Dokonce je možné při vystupování na kostelní věž vyzkoušet v každém patře vzorek vína a poslední doušek
vína si užít při pozorování krás
okolí Mikulova z věže.
Zakladatelem a majitelem vinařství je právník Vojtěch Mihalík: „Nejsem vinař. Jsem nadšenec, milovník vína a kultury s ním spojené. Pak je také pravdou, že jsem nechtěl chodit daleko pro kvalitní víno. Lepší vinotéku, než je vlastní sklep, si ani nedokážu představit. Vyrábět víno možná není složité, vyrobit špičkové víno je orisek. Já si na to našel Míšu Kulhánkovou. O radost z našeho vína se chci dělit nejen se svojí rodinou, která vinařské předky nezapře a bez jejíž pomoci se naše vinařství neobejde (děkuji Peti, rodičům, tchýni i tchánovi a dalším) ale především s vámi všemi, kteří nacházíte potěšení v každé kapce tohoto skvělého nápoje." Enologem vinařství Orisek je Michaela Kulhánková, která studovala na Střední vinařské škole Valtice, stážovala ve francouzském vinařství Domaine de la Higuère, Vignobles Esquiro a šest let pracovala na různých pozicích v Château Valtice – Vinné sklepy Valtice. Má tedy řadu odborných i praktických znalostí a zkušeností, v současné době (2024) dokončuje doktorské studium na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity ve Valticích. O marketing se stará manželka majitele Petra Mihalíková.



Petra-Michaela-Vojtěch – Oriskovská Trojice,
každý z jejích členů se sedmičkou RV v ruce
odhodlaně kráčí vstříc Svatému kopečku.
Jak v tom vedru zvládnou strmou cestu k vrcholu?
Jak? Pohleďte na jejich mládí a logistickou podporu!



Enoložka Michaela Kulhánková
s lahví exkluzivního OriSektu.



Vojtěch Mihalík, zakladatel a majitel Vinařství Orisek.





Vinařství Orisek – sklepní prostory.



Vinařství Orisek, Mikulov, okres Břeclav –
brána do sklepního hospodářství otevřena.







Vinařství Orisek – Vlašský ryzlink pod mnohou způsobou.



Oriskovská Trojice (Petra Mihalíková, Vojtěch Mihalík, Michaela Kulhánková) u bran Vinařství Orisek slaví úspěšné zdolání svého osobního Mount Everestu – vrcholu Svatého kopečku v Mikulově.

Stránky vinařství
www.vinarstviorisek.cz
Adresa vinařství
Vinařství Orisek,
Bezručova 1896/90,
692 01 Mikulov

Škrobák

Vinařství Škrobák

Čejkovice, okres Hodonín, Jihomoravský kraj

Templáři a čejkovický skarabeus

Templáři, po johanitech druhý nejstarší rytířský řád,
nejen v Palestině, ale i v našem vinorodém kraji se usadil rád,
mohl zde révu vinnou pěstovat, dál bohatnout, sílit a prosperovat,
ve 14. století závist přivodila jeho pád, avšak v Čejkovicích žije napořád.

Čejkovické vinice Škrobákova vinařství skrývají nejedno tajemství.
Mohou soupeřit s bájným templářským pokladem,
kvalita jejich vín je tím nejlepším dokladem,
zejména u těch, jež patří do Vrubounova posvátného hájemství.

templáři, druhý nejstarší rytířský řád, založený v letech 1118–1119 Hugem de Paynsem (který se stal prvním velmistrem řádu) a dalšími osmi francouzskými rytíři nazývanými Chudí vojáci Ježíše Krista a Šalomounova chrámu *(Pauperes commilitones Christi Templique Salomonici)*. Název vznikl podle příbytku, který řádu poskytl jeruzalémský král Balduin II. v paláci postaveném podle legendy na zbytcích Šalomounova chrámu neboli templu *(Templum Salomonis)*. Pro členy nově vzniklého řádu se postupně vžil název Templářští rytíři (Rytíři templu) nebo prostě templáři. Původně byl řád určen k ochraně poutníků do Svaté země (Palestiny) a jeho příslušníci se řídili řeholními pravidly, která pro ně byla sestavena na koncilu v Troyes roku 1129 pod vlivem Bernarda z Clairvaux. Pod záštitou papežů, kteří templářskému řádu udělovali významná privilegia (osvobození od daňových povinností a naopak právo na svých majetcích daně a desátky vybírat atd.), a obdařeni četnými donacemi ze strany světské šlechty v celé Evropě i díky rozsáhlým majetkům nabytým na území křižáckých států se činnost templářů dále rozvíjela a rozšiřovala. Kromě oficiálního úkolu zajišťovat přístupové cesty a ochraňovat poutníky do Svaté země a bojovat proti nevěřícím se řád brzy stal významnou institucí poskytující řadu finančních služeb. Jestliže někteří autoři považují templáře za historicky první evropskou koloniální armádu, stejně tak je můžeme považovat za průkopníky bankovnictví: jako vůbec první umožňovali poutníkům po Svaté zemi uložit v jedné z templářských komend kapitál, který jim byl na jiném místě opět vydán, čímž se snižovalo riziko jejich oloupení. Po roce 1230 se templáři usídlili i na území českého státu. Po ztrátě pozic řádu v Palestině a po konfliktu s francouzským králem Filipem IV. Sličným začalo kruté pronásledování templářů katolickou církví a panovníky (s výjimkou Portugalska a Valencie, kde se řád templářů transformoval v jiné řády). Templáři byli obviněni z kacířství, pozatýkáni a krutě mučeni. Řád byl v roce 1312 papežem zrušen a jeho majetek přešel na johanity; v praxi však většina majetku zůstala v rukou světských feudálů, zejména francouzského krále. Tečkou za historií templářů měl být soud se čtyřmi čelnými představiteli řádu, který se konal 18. března 1314 za přítomnosti církevních hodnostářů, teologů a odborníků na církevní právo a který všechny obviněné odsoudil k doživotnímu žaláři. Avšak velmistr řádu Jacques de Molay a preceptor Normandie Geoffrey de Charney nakonec svoje vynucené přiznání odvolali, a proto byli na rozkaz krále Filipa odsouzeni k smrti a ještě téhož večera upáleni. Templáři byli často podezíráni z pěstování tajných ezoterických učení a praktikování různých zakázaných rituálů, tato podezření však povstala spíše ze závisti současníků, vyvolané jejich bohatstvím. Ale i v pozdějších stoletích byli templáři oblíbeným terčem spekulací a více či méně divokých hypotéz ze strany nejrůznějších šarlatánů, romantických snílků a milovníků spikleneckých teorií (k nejpopulárnějším patří ochrana tajemství Ježíšových potomků a především svatého grálu). Na údajná ezoterická učení templářů zčásti navázali svobodní zednáři. Také se traduje, že templáři pečlivě ukryli své bohatství a že tento poklad nebyl nikdy nalezen. Amatérští hledači pokladů tedy pátrají po celé Evropě, v českých zemích je v této souvislosti zajímá zejména brněnský hrad Veveří.



Krajina hanáckého Slovácka okouzlila již příslušníky pravěkých kultur, stejně jako templáře i dnešní obyvatele a návštěvníky.

Dějiny a současnost

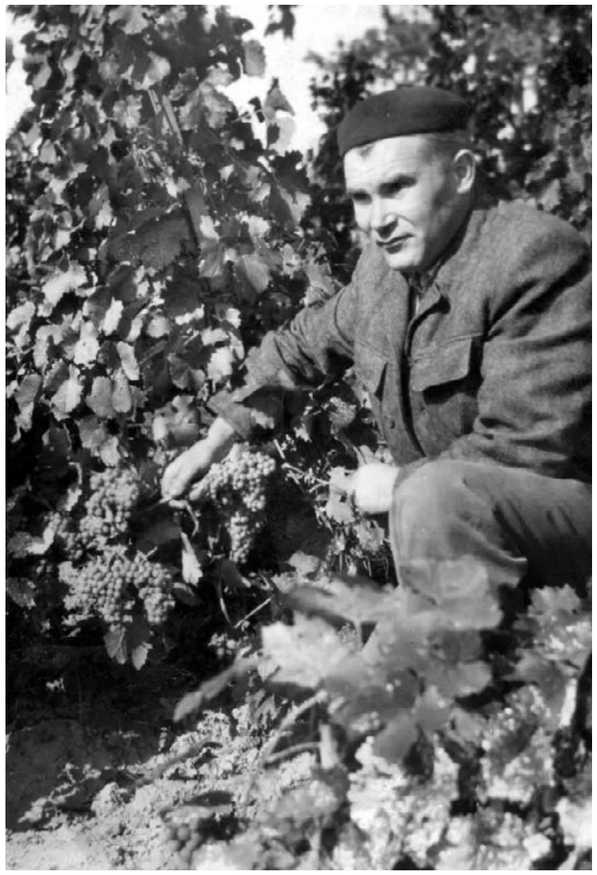
Čejkovice jsou vinařská obec v okrese Hodonín v Jihomoravském kraji; žije zde přibližně 2 400 obyvatel. Z regionálního hlediska patří do oblasti hanáckého Slovácka, která je vtěsnána mezi Podluží, Hodonínsko a Kyjovsko. Středověká historie Čejkovic je spjata s templáři, na které odkazují symboly obce i tamější vinařství. Na území českého státu se templáři usadili po roce 1230. Do této doby spadá i budování komendy (nejnižší správní, sídelní a hospodářská jednotka rytířských řádů; v čele stojí komtur) v podobě gotické tvrze (dnes čejkovický zámek) a vinných sklepů (tzv. Templářské sklepy). První písemná zmínka o Čejkovicích pochází z podzimu 1248. Tehdy do Čejkovic zavítal Oldřich ze Spanheimu, syn korutanského vévody Bernarda II. Vydal zde listinu, ve které daroval čejkovickým templářům čtyři statky v Rakvicích. Ke konci 13. století sídlil v Čejkovicích rytíř Ekko, zemský komtur templářského řádu pro Čechy, Moravu a Rakousko. V roce 1309 v rámci všeobecného pronásledování templářů se jejich majetku a zároveň i celých Čejkovic zmocnili páni z Lipé. Poté se v držení Čejkovic vystřídala řada feudálních rodů (z Kunštátu, ze Šternberka, ze Zástřizl, z Lomnice a z Vickova). Další vývoj majetkových poměrů poznamenaly dekrety Ferdinanda II. po porážce stavovského povstání a josefinské reformy.

Dnes jsou Čejkovice po Velkých Bílovicích druhou největší vinařskou obcí v České republice, neboť plocha osazená vinicemi má rozlohu 528 hektarů. Geologicky je tato oblast tvořena třetihorními sedimenty. Průměrná nadmořská výška území je 208 m n. m. Podle geomorfologického členění náleží ke karpatské soustavě. Geologický podklad tvoří jílovce, pískovce a slepence ždánické jednotky. Po ústupu moře v mladších třetihorách zde zůstala dvě slaná jezera (Čejčské a Kobylské), která se postupně vyslazovala. Tyto podmínky spolu s průměrnou teplotou 9,2 °C, která řadí Čejkovice k nejteplejším místům v České republice, vytvářejí vynikající prostředí k pěstování vinné révy. Templáři, velmi schopní pěstitelé vinné révy (však u zrodu řádu byli cisterciáci, zakladatelé evropského vinařství), dokázali znamenitě využít úrodnost kraje a produkovat skvělé víno, které k dokonalosti vyzrávalo v monumentálních sklepích.

V novodobé historii na templářskou činorodost navázalo v roce 1936 vinařské družstvo, které sdružilo desítky vlastníků zdejších vinic. Pokračovatelem je od roku 1992 společnost „Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo“. Společnost stále působí v historických sklepech, kde má uloženo více než 350 000 litrů vín v dubových a barikových sudech a rozsáhlý archív lahvově zralých vín. Další kapacitu 6 000 000 litrů má v průmyslových budovách v obci Čejkovice. Mezi významné pokračovatele templářské tradice patří rovněž rodinné Vinařství Škrobák.

Příběh Vinařství Škrobák je příběhem jedné rodiny po generace spjaté s Čejkovicemi, s místem, kde je úcta k vinařskému řemeslu a jeho historii neodmyslitelnou součástí každodenního života. Z pokolení na pokolení byly předávány mistrovské zkušenosti, stejně jako úcta a láska k vínu. Rodina Škrobákových se věnuje vinařství již více než jedno století; byla to jejich částečná obživa, ale hlav-

ně radost. Když se otevřely nové možnosti, Stanislav Škrobák se jako jeden z prvních v Čejkovicích začal věnovat vinařství naplno, neboť vnímal velký potenciál rodinného vinařství: od počátku měl jasný plán – produkce z vlastních vinic. Idea výroby vína z plodů vlastních vinic se stala základním předpokladem na cestě k dokonalému vínu. Pouze tak lze o víno svědomitě pečovat od sazenice až k sladkému hroznu a dosáhnout tak té nejvyšší kvality vlastní produkce, nezaměnitelné chuti, jedinečné vůně, harmonie. Lásku k vinařství zdědili i synové Martin a Stanislav. Spolu se svými rodinami se dnes naplno věnují každodennímu chodu vinařství. Nová generace si uvědomuje, že zážitek z vína je dokonalý, pokud se vnímá v širším kontextu – proto se dnes ve vinařství dbá na moderní čistou architekturu a harmonické snoubení vína s dobrým jídlem. Čerpá ze zkušeností předků, využívá nových technologických možností a trendů, posouvá vinařství vstříc novým výzvám, jimiž je celostní zajištění „kultury vína“ a komplexních služeb. Tu představuje zejména minimalistický architektonický komplex, citlivě začleněný do klidné části obce Čejkovice nedaleko zámku, zahrnující výrobní prostory, Boutique hotel Škrobák a další zařízení. Komplex je příkladem moderní architektury pojaté v minimalistickém duchu, kde návštěvník v perfektně zpracovaných funkčních a estetických prostorách nalezne vše potřebné k příjemnému pobytu. Hotel je díky své poloze na Moravské vinné cyklostezce ideální základnou pro objevování okolní krajiny –
pěšky nebo na kole.



Vinařství Škrobák, Čejkovice – Stanislav Škrobák, jedna ze zakladatelských postav vinařství.





Vinařství Škrobák, Čejkovice – předkové, k jejichž práci se s úctou hlásí současné vinařství.

Vinice a víno

Dnes vinařství hospodaří na dvanácti hektarech vinic a pokračuje v hledání nových možností jejich rozšíření. Vinice se rozprostírají téměř ve všech čejkovických viničních tratích, nejvíce v trati Helezný díl, která je velmi vhodná zejména pro bílá vína, půda tam má vysoký obsah vápna. Škrobákovi si uvědomují také důležitost ochrany životního prostředí, a proto obhospodařují všechny vinice ekologicky. Šetrně se chovají i při zpracování hroznů, vína jsou proto poctivá a odrážejí místní terroir. Tento přístup byl oceněn v roce 2018, kdy se Vinařství Škrobák stalo Vinařstvím roku.

Vinařství vytváří skvostná vína bílá, červená, slámová i ledová, ta nejvzácnější z nich zdobí na vinětě posvátný brouk skarabeus neboli Vruboun posvátný. Zřejmě má pro rodinu Škrobákovu podobné hodnoty jako pro starověké Egypťany, jimiž byl nazýván cheprer; jeho znak znamená v hieroglyfech „být“ nebo „stát se“. V Heliopolisu byl chápán jako projev tvůrce světa, jako bůh Chepri, „Vycházející Slunce“ (patrně podle kuliček, které valil a valí před sebou stylem připomínajícím pohyb slunce). Věřilo se, že existuje pouze v samčí formě a vzniká sám ze sebe (analogie boha, který stvořil svět sám ze sebe; také proto je symbolem reinkarnace). Sošky skarabů se zhotovovaly z kamene (lesklého mastku, vápence), fajánse nebo i z drahých kovů. Velice důležité byly tzv. srdeční skaraby, které se kladly na mumii a měly přimět srdce, aby se při soudu na onom světě nestavělo proti zesnulému. Do jejich spodní plochy byla vyryta slova kapitoly 30 B Knihy mrtvých: „Ó mé srdce mých proměn! Nevystupuj proti mně jako svědek, nestav se proti mně před soudním sborem, nesnižuj mě před strážcem vah! Jsi můj duch, který je v mém těle, můj stvořitel, který léčí mé údy. Kéž se odebereš na šťastné místo, které je pro nás připraveno! Nepošpiň mé jméno před poradním sborem, který rozhoduje o vzkříšení lidí. Bude to tak dobré pro nás i pro vyslýchajícího a radostné pro soudce. Nepronášej o mně lži před Největším bohem, Pánem Západu. Pohleď, budeš povznesen a ospravedlněn!“



Vinařství Škrobák, Čejkovice – mladí a nejmladší Škrobákovi.



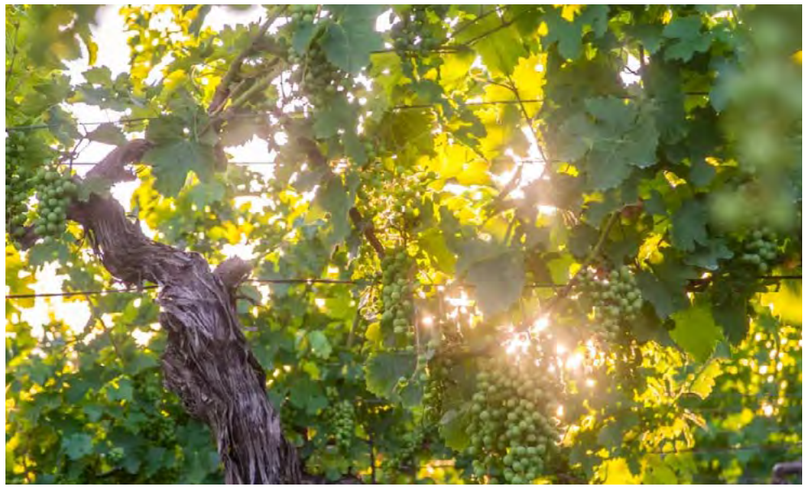






Vinařství Škrobák, Čejkovice – budova vinařství je příkladem moderního čistého minimalistického pojetí s citem pro efektivní ztvárnění prostoru a zároveň zachování estetična (dřevo jako základní prvek je kombinováno s moderními materiály a technologiemi). Výrobní prostory jsou z velké části zapuštěny do terénu, v nadzemní části se nachází Wine Bistro, nabízející tradiční i moderní kuchyni v symbióze zejména s víny, v nejvyšším patře je hotel se dvanácti pokoji, odkud je výhled do malebné okolní krajiny.





Vinařství Škrobák, Čejkovice – vinice.

Vinařství Škrobák, Čejkovice – *Scarabeus Pinot noir 2022*, pozdní sběr, nefiltrováno. Velké víno vyrobené s úctou k přírodě, staří vinice je 50 let. Leželo 12 měsíců ve francouzských sudech, barva je tmavě cihlová, v typicky odrůdovém aromatu převládají vařená povidla, marmeládové tóny, brusinky a doutnající dřevo, mohutná, kořeněná chuť s příjemným projevem dřevitých tříslovin, zakončená kávovým zrnem. Víno je svým charakterem vhodné ke zrání v láhvi a archivací bude získávat na kvalitě, doporučená doba archivace je 10–15 let.



Stránky vinařství
https://vinoskrobak.cz
Adresa vinařství
Vinařství Škrobák,
Příhon 942,
696 15 Čejkovice

Vinařství ČZU

Vinařství ČZU

Mělník, okres Mělník, Středočeský kraj

Kartuziánský lis
stále stojí, i když se svět otáčí, v krajině tvoří trvalý vlys.
Jak si však stáli jeho někdejší asketičtí obyvatelé?
Nevyvedla je z rovnováhy šartrezka či přemíra mělnického vína?
To navždy zůstane Klášterním tajemstvím, chrání je ochranná známka Kartuziánský lis.

---

chartreuse (lidově *šartrezka*), francouzský bylinný likér se silně kořeněnou chutí. Obsahuje 55 % alkoholu a přezdívá se mu „zelený oheň“; má zaručit dlouhý život. Vyrábí se z více než sta bylin a z vínovice v palírně Aiguenoire v Entre-deux-Guiers v Isère, v centru masivu Chartreuse, pod dohledem mnichů z Grande Chartreuse; jeho prodej je hlavním finančním zdrojem kartuziánů.

Kartuziánský řád (latinsky *Ordo Cartusiensis*, zkratka *OCart*; kartuziáni), katolický polopoustevnický řád (pro mnichy a mnišky) založený v roce 1084 svatým Brunem v údolí La Chartreuse (latinsky *Cartusium*; odtud název) severně od Grenoblu, kde sídlí mateřský klášter nazývaný *Grande Chartreuse* (Velká kartouza). V řádu jsou silně zastoupeny poustevnické tradice: bydlení v poustevnických domcích, ostrá askeze, uzavřenost vůči světu. Motto kartuziánské řehole zní: *Stat crux dum volvitur orbis* (Kříž stojí, i když se svět otáčí).

Klášterní tajemství, hořkosladký bylinný likér barvy růžového vína. Jeho původ spadá do minulosti, kdy se klášterní mnišské řády zabývaly pěstováním vína, sbíráním a pěstováním léčivých bylin. Základ tvoří vinný destilát, líh, cukr a devatenáct „magických bylin“. Jednou z nejvýznamnějších bylinných složek jsou zralá semena *anděliky lékařské* (sama o sobě je andělika údajně jedovatá, ale ve spojení s ostatními ingrediencemi vykazuje mimořádné afrodiziakální účinky), která mají silně aromatickou vůni a omamně nahořklou chuť. Primárně bylo Klášterní tajemství užíváno jako léčivo proti epidemickému moru, ale zřejmě i k jiným účelům.



Znak Kartuziánského řádu, odrážející heslo kartuziánské řehole:
Stat crux dum volvitur orbis – Kříž stojí, i když se svět otáčí.



Mateřský klášter Kartuziánského řádu *Grande Chartreuse* (Velká kartouza),
Saint-Pierre-de-Chartreuse, Isère, Rhône-Alpes, Francie.



Chartreuse, francouzský bylinný likér vyráběný pod dohledem mnichů z kartuziánského kláštera Grande Chartreuse.

Dějiny a současnost

Vinařství ČZU České zemědělské univerzity v Praze je jedním z vinařských subjektů Mělnické vinařské podoblasti; nachází se dva kilometry severně od centra města Mělník na jižním úpatí vyvýšeniny Chloumek. Centrem vinařství je historická budova zvaná Kartuziánský lis. První zprávy o vinařském domě jsou ze 16. století, kdy zde mniši kartuziánského řádu vybudovali klášterní komplex v sousedství královského věnného města Mělníka. V okolí klášterního areálu pak zakládali vinice; víno vyrobené z jejich hroznů užívali pro liturgické účely, pro vlastní spotřebu a přebytky prodávali. Vína zrála ve vinném sklepě vytesaném ve skále hluboko pod zemí, kde byly zaručeny optimální podmínky. Obyvatelé kláštera, kterým byly odepřeny některé životní požitky, si leccos z nich vynahrazovali popíjením vína. Je možné, že si asketický život zpříjemňovali vedle vína Chartreuskou nebo Klášterním tajemstvím. Po odchodu kartuziánů zde bydlely vinařské rody, které v tradici pokračovaly. Dochovala se jména posledních, podle nichž se nazývala i stavba: Svobodův lis, Růžičkův lis nebo Fifkův lis. Tradice zdejší výroby vína sahá až do dnešních dnů v podobě ochranné známky Kartuziánský lis, pod kterou jsou uváděna všechna zdejší vína na trh.

V roce 1982 začala vinařský dům využívat Vysoká škola zemědělská a vinařství spadalo pod Školní zemědělský podnik Lány. Roku 1994 vinařský dům odkoupila Česká zemědělská univerzita v Praze od majitelky, která objekt získala v restituci. Vinařský dům byl v letech 1996–2003 rekonstruován: v první řadě byl staticky zabezpečen, byla opravena střecha včetně krovu a budova byla po celkové opravě kompletně vybavena. Viniční dům (Kartuziánský lis) je patrová stavba obdélného půdorysu. Leží v mírném svahu jihozápadně od osady Chloumek, při silnici lemující rozsáhlý viniční areál. Hlavní průčelí je obráceno k jihovýchodu, střecha je mansardová, krytá přírodní břidlicí, s řadou novodobých vikýřů, po stranách hlavního průčelí předstupují z hmoty dva rizality. Fasády jsou prosté, pouze okna jsou rámována šambránami a nároží jsou zvýrazněna rustikami. Patro ukončuje profilovaná korunní římsa. Vstupní i uliční průčelí jsou pětiosá, rizality dvojosé, severní fasáda je trojosá s řadou slepých oken. K čtyřosé jihozápadní fasádě bylo přistavěno novodobé schodiště pro vstup do patra. Pravý rizalit je v přízemí otevřen dvojicí oblouků ukončených segmentem.

Vinařství dnes produkuje hrozny na výměře kolem 13 hektarů vinic, jeho prvořadým úkolem je ale vytvářet příznivé podmínky pro pedagogickou a vědeckovýzkumnou činnost pro jednotlivé katedry České zemědělské univerzity v Praze a její reprezentace. Součástí je praktická výuka studentů různých oborů, možnost provádět experimenty při tvorbě bakalářských a diplomových prací.







Sídlo Vinařství ČZU – vinařský dům zvaný Kartuziánský lis. Objekt představuje hodnotný památkově chráněný barokní dům s dochovanými sklepy tesanými ve skále, urbanisticky dotváří krajinu s vinicemi.

Vinice a víno

Vinná réva se pěstuje na 12,86 hektaru vinice, k tomu patří ještě 1,74 hektaru zahrady a 5,78 hektaru polí. Pracují zde stálí zaměstnanci, v období jarních prací a sklizně révy pracovníci sezónní.

Na starých výsadbách je cca 3 300 hlav a na nových cca 5 600 hlav na hektar. Od ledna 2023 se Vinařství ČZU oficiálně stává třetím podnikem České zemědělské univerzity v Praze, který už nespadá pod Školní zemědělský podnik Lány, což umožňuje pružněji komunikovat se soukromým prostředím, lépe a rychleji reagovat na poptávku zákazníků.

Pro výsadbu vinic bylo využito nejúspěšnějších klonů odrůd révy vinné, vhodných pro mělnickou oblast. Sadba pro výsadbu vinic byla dovezena především z vinařských poloh v povodí Rýna, které se klimaticky shodují s podmínkami na Mělníku. Největších úspěchů bylo dosaženo u klonů odrůd Ryzlink rýnský, ale i Rulandské bílé, Rulandské modré, Rulandské šedé, Tramín kořenný, Sylvánské zelené, Müller Thurgau a dalších.

Výroba vína probíhá klasicky, hrozny se zpracovávají co nejrychleji, mošty kvasí při teplotě 18 °C. Používají se ušlechtilé kmeny kvasinek. Vína zrají v ležáckém sklepě. Vyrábí se zde přírodní, odrůdová jakostní a přívlastková vína s minimální chemickou úpravou, v pěstování výrazně převažují bílé odrůdy nad modrými.

Vinařství ČZU v Mělníku na Chloumku v rámci své činnosti zajišťuje exkurze nejen pro studenty České zemědělské univerzity v Praze, ale i pro veřejnost. V rámci exkurze se návštěvníkům dostane odborného výkladu o historii daného vinařství, o technologii výroby vína i druzích vín, které jsou zde vyráběny.

Každý rok přibude na kontě Vinařství ČZU v Praze medaile z národních soutěží. Například v celonárodním Salonu vín bylo oceněno zlatem Rulandské bílé 2019, pozdní sběr, číslo šarže 5/19. Také Rulandské bílé 2019, pozdní sběr, číslo šarže 6/19 se ocitlo ve stříbrném Salonu vín České republiky. Další zlato se urodilo v Národní soutěži vín Vinařské oblasti Čechy. Chloumecký Emeritus, jakostní šumivé víno 2019, odrůda Pinot Noir zvítězila v kategorii „Nejvýše hodnocený sekt“. Králem mezi českými Rulandskými bílými se stalo Rulandské bílé 2020, pozdní sběr.

Víno z produkce ČZU lze zakoupit e-shopu, v kampusu univerzity v Praze Suchdole nebo přímo ve Vinařství ČZU v Mělníku.



Stránky vinařství
www.melnik.czu.cz

Adresa vinařství
Vinařství ČZU,
Chloumecká 1717,
276 01 Mělník – Chloumek







Vinařství ČZU – vinice.









Vinařství ČZU – historické sklepy.



Ing. Štěpán Weitosch, ředitel Vinařství ČZU.



Studenti České zemědělské univerzity obhospodařující stánek Vinařství ČZU na 50. ročníku Mezinárodního agrosalonu Země živitelka v Českých Budějovicích v roce 2024.



Ředitel Vinařství ČZU Ing. Štěpán Weitosch s oceněním Krále vín 2024.



Vinařství ČZU – výběrová sada vín oceněná jako nejlepší kolekce v Národní soutěži vín oblast Čechy 2024:

Labín 2023, polosuché,
Ryzlink rýnský 2018, pozdní sběr, suché,
Ryzlink rýnský 2022,
Pinot blanc 2023, suché,
Tramín 2021, suché,
Müller Thurgau 2022, suché,
Pinot blanc 2021, suché.

Botanická zahrada
Praha

Vinice svaté Kláry

Praha-Troja – Botanická zahrada Praha

Documenta clara
Kdeže patronát nad televizí!
Ta je pro svatou Kláru téměř cizí.
Klára je jasnou patronkou trojské vinice –
máme pádné důkazy pro tuto vizi.

---

documenta clara (z latiny), jasné důkazy, zřejmé doklady; leckdo by možná ještě prémiérově doplnil okřídlené „jasné signály“.
Klára (z latinského *clarus*, „jasný“, „světlý“), ženské rodné jméno.
svatá Klára (vlastním jménem *Chiara Offreducio di Favarone*, 16. 7. 1194, Assisi, Itálie – 11. 8. 1253, Assisi, Itálie), italská řeholnice, zakladatelka řádu chudých paní od sv. Damiána v Assisi, nazývaných podle ní klarisky; je uctívána jako první světice přísného kontemplativního řádu klarisek a považována za patronku pradlen, sklenářů aj. a díky prohlášení papeže Pavla VI. (1897–1978) nejnověji také televize. Narodila se jako nejstarší ze tří dcer Favorina Scifi, vévody Sasso-Rosso a jeho manželky Ortolany. Byla ovlivněna osobností svého současníka sv. Františka a v devatenácti letech vstoupila do benediktinského kláštera. Když pak František získal v Assisi opuštěný chrám sv. Damiána se sousedním domem, shromáždil v něm nové řeholní společenství žen; první představenou této komunity byla zvolena Klára. Do kláštera ji následovaly také matka Ortolana a sestra Anežka. Řeholnice se nazývaly damianitkami a žily v úplné chudobě, poslušnosti, odříkání a klauzuře. V roce 1255 papež Alexandr IV. Kláru svatořečil jako svatou Kláru z Assisi. Sv. Klára byla nejdříve pochována v Assisi po boku sv. Františka v kostele sv. Jiří, ale po dostavbě baziliky sv. Kláry při klášteře v Assisi v roce 1260 byly její ostatky přeneseny do tohoto chrámu. Klářino učení a věhlas se postupně šířily a inspirovaly jinde v Evropě k zakládání klášterů a řeholních společenství. K prvním následovnicím patřila Svatá Anežka Česká (mezi lety 1205 a 1211–1282). Spolu se svým bratrem, králem Václavem I. (1205–1253), založila v Praze na Starém Městě panenský klášter sv. Františka, do kterého brzy sama vstoupila.



Simone Martini, *Svatá Klára*, 1322–1326, detail fresky z cyklu *Scény ze života svatého Martina z Tours*, Martinova kaple v bazilice San Francesco, Assisi, Itálie.

Dějiny a současnost

Do dnešní podoby se Praha vyvíjela více než jedenáct století jako metropole Českého knížectví, Českého království a sídelní město císařů Svaté říše římské. Její strategická poloha a vodní tok Vltavy však lákaly k osídlení již první zemědělce před sedmi tisíciletími a pak další pravěká etnika, aby je v 6. století v době stěhování národů vystřídali první Slované s kulturou takzvaného pražského typu. Nositelé této kultury žili ve čtvercových polozemnicích, vyráběli jednoduchou keramiku, užívanou též jako popelnice na žárových pohřebištích, ale už kolem roku 965/966 byla Praha podle Ibráhíma ibn Jákúba, cestovatele, kupce a snad i vyslance córdobského chalífy, výstavným městem s kamennými stavbami a velkým obchodním centrem, kam přicházeli cizinci, prodávali se zde otroci, cín, kožešiny a rozmanité potraviny. S růstem sídla obyvatelé klučili lesy a na mýtinách zakládali pole, zahrady a vinohrady. První písemná zmínka o pěstování révy vinné v Praze pochází z roku 1197. Velký vzestup pražského vinařství podnítil Karel IV., když v roce 1348 nařídil, aby kolem pražských měst, včetně Nového Města, byly založeny vinice a zahrady. Přikázal přivézt z Rakouska a z Burgundska sazenice ušlechtilé révy a vtiskl celému hospodaření pevnou organizaci v čele s odpovědným úředníkem. Obyvatelé vinič-ných hor se pak řídili zvláštním právem potvrzovaným i dalšími panovníky a byl ustanoven perkmistr hor vinič-ných, který vykonával soudní moc nad škůdci vinic a řešil spory mezi vinaři. Tento úředník volený staroměstskými konšely také vyznačoval území vhodná k zakládání vinic, uzavíral všechny potřebné smlouvy a vedl zápisy o placení desátků a královského perkrechtu apod. Od samého začátku hromadného zakládání vinic v roce 1348 byly na vinicích stavěny strážné vížky, sklípky, boudy pro přespávání a někdy i výstavnější pavilonky pro kratší pobyt majitele vinic. V roce 1358 vydal Karel IV. nové nařízení, aby lidé vinice osazovali na všech horách za hradbami ve třech mílích okolo města Prahy. Za podpory Karla IV. vinice vzkvétaly natolik, že se budoucí Vinohrady začaly nazývat Vinič-né Hory, Vršovice Údolí viničné a Botič byl znám jako Vinný potok.

Pražské vinice i chmelnice však zdevastovaly husitské války, během nichž byly velmi poškozeny, některé navždy zničeny. Jiří z Poděbrad se pokusil obnovit zašlou slávu vinic, ale po stránce pěstitelské byly vinice na svém druhém vrcholu až za doby Ferdinanda I. Habsburského (1503–1564). Patřily většinou pražským měšťanům, kteří na nich stavěli nejprve lisy a drobné stavby s věžičkami, pavilony nebo malé viniční domky podle italského vzoru, což posléze charakterizovalo pražské okolí v době renesance a baroka. Jádro těchto staveb většinou tvořily původní viniční domky; postupným dostavováním hospodářských budov však získávaly charakter hospodářských usedlostí. Ferdinand I. rozhodl, že perkmistra bude jmenovat král. Od té doby také začaly vzrůstat nároky královské komory na pěstitele a majitele vinic; přes zvýšené nároky zhruba až do bitvy na Bílé hoře v roce 1620 vinařství kvetlo. Velký zlom v jeho rozvoji přivodila třicetiletá válka (1618–1648), mnohým majitelům vinic byla půda konfiskována, někteří byli popraveni. Před válkou bylo v Praze na dva tisíce vinic, mnohé po třech nebo až devíti hektarech, po válce jich zbylo pouze kolem čtyř set. Vinice chátraly, nadměrné požadavky královských úřadů, časté živelní pohromy a nedostatek pracovních sil i budování dalších hradeb způsobily, že mnohé vinice byly opuštěny, některé rozorány a využity jako pole nebo zahrada. Na počátku 18. století zbyla z původní plochy osázené vinnou révou jen čtvrtina pozemků, čímž značně poklesl i význam perkmistrovského úřadu, který byl nakonec zrušen císařem Josefem II. v roce 1783. Místo viničních domů využívaných jen v sezoně vznikaly četné usedlosti a letohrádky, některé z nich byly na svou dobu a prostředí značně výstavné, některé z nich sloužily jako zájezdní hostince. Na sklonku 19. století bylo například na území města Královské Vinohrady evidováno 218 hektarů polí, 78 hektarů zahrad a už jen necelé 3 hektary vinic.

Po úpadku pražského vinařství navazuje dnes na jeho někdejší slávu kolem dvaceti nových či rekultivovaných vinic navazujících na své historické kořeny, z nichž k nejzajímavějším či nejskvostnějším patří Svatováclavská vinice na Pražském hradě, vinice na Vyšehradě, Vinařství Jabloňka v Praze-Troji, Vinice Grébovka na Vinohradech nebo Vinice sv. Kláry v Praze-Troji.

Vinice sv. Kláry

Vinice v dnešní Praze-Troji existovaly pravděpodobně již za vlády českého a polského krále Václava II. (1271–1305), milovníka vína a žen (v obou disciplínách působil už v chlapeckém věku), který dbal o všestranný rozvoj českých zemí a o rozšíření politického vlivu v zahraničí, byl vzdělaný a je považován za autora „milostných písní krále Václava“, náležejících do proudu kurtoazní literatury a minnesangu. Vinice patřily tehdy klášteru sv. Jiří na Pražském hradě, v průběhu dalších staletí se staly součástí panství kolem Trojského zámku. Kvůli zavlečení mšičky révokazu došlo na přelomu 19. a 20. století k poničení vinic v celé Evropě, což postihlo i vinici trojskou. Vznikl zde třešňový sad, vinice byla obnovena v letech 1950–1953, nynější podobu získala v 70. letech minulého století, kdy bylo vedení vinné révy „na hlavu“ změněno na vertiko. Současný typ vedení
je speciálně upravený
pro zdejší náročný terén.

Vinice svaté Kláry je rozdělena na část produkční a část ukázkovou. V produkční části jsou zastoupeny bílé moštové odrůdy Müller-Thurgau, Muškát moravský, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sauvignon a Tramín červený, červené moštové odrůdy tvoří Modrý Portugal a Rulandské modré a stolní odrůdy Chrupka bílá, Chrupka červená a Královna vinic. V ukázkové části jsou téměř všechny moštové odrůd révy vinné, které jsou povoleny k pěstování a výrobě vína v České republice. Další částí ukázkové vinice je sortiment zhruba padesáti stolních odrůd révy vinné, kde se nacházejí odrůdy vhodné jak pro pěstování pod širým nebem, tak i ve skleníku, odrůdy s různou velikostí a barvou hroznů a bobulí. Dále zde nalezneme odrůdy s hrozny o hmotnosti až jeden kilogram, odrůdy vhodné pro přímý konzum ale
i pro zavařování či výrobu
lehkých stolních vín.

V roce 1995 dostala vinici svaté Kláry do správy Botanická zahrada Praha. První sklizeň proběhla v roce 2004, do roku 2008 byly hrozny zpracovávány ve vinařství Chloumek na Mělníku a od sklizně 2009 jsou hrozny zpracovávány ve zdejším nově vybudovaném sklepě s moderní technologií. Díky specifickému terroiru a erudici pracovníků, kteří o vinici pečují, mají hrozny vysokou kvalitu. Vyráběná vína jsou výsledkem snahy o skloubení tradičního způsobu pěstování révy vinné s moderní reduktivní technologií výroby vína. Vinařství produkuje vína převážně odrůdová, ale každý rok vyrábí i několik cuvée. Červená vína zrají minimálně dva roky v dubových sudech. Sortiment zahrnuje z bílých odrůd Müller Thurgau, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Tramín červený, z červených odrůd Modrý Portugal a Rulandské modré. Bílá vína jsou typická svou odrůdovou čistotou, svižnou kyselinou a svěžestí. Vinařství nabízí také šumivá vína – *Sekty sv. Kláry* – a nejnověji víno portského typu *Fortis Magna*. Tradičně se tu pořádá Trojské vinobraní s koštem burčáku i uleželých vín. O nemalý občasný rozruch v trojské kotlině se starají (též tradičně) někteří vynalézaví „útěkáři“ z pražské ZOO; navíc lidová fantazie vnímá imaginární jevy, například opici, jak vyzvání půlnoc
v kapli svaté Kláry.

Od roku 2004 spolu s obnovou vinohradu začala vznikat i nová naučná stezka, která pomocí vinařských objektů a informačních tabulí podává návštěvníkům zasvěcené informace o minulosti a současnosti vinohradnictví a vinařství. Dospělí mohou své znalosti upevnit ve vinotéce svaté Kláry, která se nachází ve viničním domku
v Ornamentální zahradě.

Rozsah aktivit, nad kterými musí svatá Klára bdít, je olbřímí. Naštěstí se může spolehnout na pomoc velkorysého boha vína Dionýsa, který



Michel Wolgemut – Wilhelm Pleydenwurff, *Praha*, 1493, dřevořez, pergamen, 19 × 53 cm, *Historia mundi* (též *Liber Chronicarum*). Praha v této kronice figuruje mezi vedutami evropských měst; jde o nejstarší známý pohled na Prahu, kdy byla obklopena četnými vinicemi.





stráží ústřední ideu „vítězství dobra nad zlem“ ikonografického programu zámeckého schodiště vložená do sousoší (dominující bohyně Vítězství – Níké) nad kamenným portálem vstupu do hlavního sálu trojského zámku. Dole se odehrává dramatický zápas olympských bohů se vzbouřenými Giganty a Títány; ti byli Olympany (též zásluhou Dionýsovou) poraženi a svrženi do Tartaru. Dionýsos se také pečlivě stará o rekultivovanou historickou vinici, která se rozprostírá na výšině nad zámkem kolem barokní kaple zasvěcené svaté Kláře, jejíž jméno nesla manželka českého šlechtice a mecenáše Václava Vojtěcha ze Šternberka (1643–1708), zakladatele tohoto unikátního barokního architektonického
a krajinného komplexu.

Stránky vinařství
www.botanicka.cz/vinice-sv.klary

Adresa vinařství
Botanická zahrada
hlavního města Prahy,
Trojská 800/196,
171 00 Praha 7





Svatováclavská vinice; nachází se na jižním svahu ve východní části areálu Pražského hradu v prostoru pod dolní branou. Podle legendy jde o nejstarší vinohrad v Čechách, který vysadil a obdělával zemský patron a ochránce vinařů kníže Václav (asi 907–28. 9. 935, případně 929), aby získal hrozny pro výrobu mešního vína. V roce 2008 zde byly vysazeny dvě základní odrůdy – bílá vína zastupuje Ryzlink rýnský, červená vína Rulandské modré, kromě těchto odrůd, které tvoří velkou většinu osazené plochy, je podél vyhlídkové cesty vysazeno celkem 35 odrůd révy vinné zapsaných ve státní odrůdové knize České republiky. Svatováclavskou vinicí lze putovat po dolní a horní cestě, zblízka pozorovat její stav, ochutnat její plody v tekuté podobě na Pergole uprostřed viničního areálu, a přitom se kochat pohledy na Staré Město a Prahu v okolí Vltavy.





Vinice u Starého purkrabství na Vyšehradě. Vinice se zde nad Vltavou na slunných místech rozprostíraly snad už v 10. století a za Karla IV. přibyly další. Strmý jižní vyšehradský svah, známý z bájí a pověstí, patřil mezi nejlepší viniční polohy ve městě. Tradovalo se (možná už od Libušina proroctví), že pokud se na Vyšehradě bude dařit vinicím, bude dobře celé české zemi. S pozdější přestavbou Vyšehradu na pevnost a s dalšími stavebními úpravami réva živořila, ale v posledních letech se daří zašlou slávu křísit. Mezi hradební zdí a Starým purkrabstvím byly vysázeny sazenice vinné révy a vedeny takzvaně „na hlavu“ na akátových kůlech. Rozumný počin. Jediný z Vyšehradských, kdo kdy přišel o rozum a následně o život, byl asi nebohý Šemík. To však nebylo kvůli vínu, nýbrž kvůli hazardnímu skoku, vpravdě „neumětelnému“.



Vinice Grébovka (podle jména podnikatele Moritze Gröbeho [1828–1891], který si nechal vybudovat na Královských Vinohradech rozsáhlý zahradní areál [jeho součástí byly i vinice] nynějších Havlíčkových sadů s budovou monumentální neorenesanční, takzvané Gröbovy vily), vinice nacházející se ve viniční trati Gröbovka (vinařská obec Praha 2, vinařská podoblast mělnická, vinařská oblast Čechy). Její kořeny sahají do 13. století, kdy existovaly vinice na jižních svazích dnešních Vinohrad, Vršovic a Nuslí; toto území se nazývalo Viniční údolí. Dnes je vinice zapsána jako kulturní památka, a proto se její koncepce přibližuje starobylému vedení révy (svislý kordon – vertiko, který v mnohém připomíná historické vedení „na hlavu“). Vinice je osázena přibližně třinácti tisíci keři v hustém sponu 80 × 100. Kromě tradičních odrůd české vinařské oblasti jako Rulandské modré a Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Modrý Portugal se pěstují nové odrůdy (Dornfelder či Hibernal).





Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – réva ukrývající viniční domek a kapli svaté Kláry.





Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – naučná vinařská stezka.



Vinice sv. Kláry dotváří barokní architektonický a krajinný komplex v Praze-Troji.



Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – expozice výroby vína.



Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – Klářina vína.



Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – Ryzlink rýnský.



Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – víno portského typu Fortis Magna.



Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – viniční domek s vinotékou a terasou po rekonstrukci; v jádru se jedná o barokní stavbu. Ve středověku se užívalo úsloví „Bursa vacans aere vetat inter vina sedere – S měšcem, v němž má vítr skrýš, stěží u vína posedíš“. Platí to i dnes, u svaté Kláry dlouho neposedíš, pokud tvůj měšec hyne na úbytě. V ceně je patrně nejen víno, ale i exkluzivní výhled na Prahu a působivá přírodní scenerie.



Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – kaple svaté Kláry.



Vinice sv. Kláry v Praze-Troji – Zámek Troja.



Johann Georg Heermann a jeho synovci Zacharias a Paul Heermannovi, *Dionýsos / Bakchos*, 1684–1685, pískovec, barokní schodiště Zámku Troja, Praha.

Vinařství THAYA

Havraníky, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

Ráj gurmána

V osobitých prostorách a zařízeních Vinařství Thaya
chuťové a estetické buňky *gurmána a gurmeta vstupují do ráje…,
areál působí, jako by vyrůstal z plodivé síly krajiny, jako by jej zplodila sama bohyně Gáia.

*termín „gurmán“ užit v obojím významu, neboť ve vinařství si „přijde na své“
jak milovník dobrého jídla (a pití), tak i architektury a výtvarného umění.

Gáia, řecká bohyně země, dárkyně života. Podle mýtu vznikla bezprostředně z počátečního chaosu a symbolizuje všemocnou plodivou sílu nově se rodícího světa. Ve spánku zrodila Úrana (Nebe), který se stal jejím partnerem pro další utváření podoby světa i protikladem v archetypálním pojetí mateřských a otcovských vlastností. Země a Nebe spolu vytvořili svět, přírodu (Úranos oplodňoval Gáiu životodárným deštěm), aby do něj mohli posléze přivést i živé tvory. První z nich, storucí obři Hekatoncheirové, měli jen částečně lidskou podobu, skoro jako divocí obři Kyklópové (kruhoocí), kteří přišli na svět po nich. Byla jim společná obrovská síla potřebná k dalšímu přetváření světa (charakterizující v povědomí Řeků intenzitu přírodních a živelných procesů a jevů).

gurmán (z francouzského *gourmand* [gurmã], „labužník; mlsný, labužnický“ nejistého původu; bývá spojováno s francouzským *gourmet* [gurme], „znalec vína, labužník“ ze starofrancouzského *gromet*, „chlapec, sluha“; od zúženého významu „pomocník obchodníka s vínem“ přes „koštér, obchodník s vínem“ k dnešnímu významu), 1. labužník, labužnický znalec kulinářského umění; milovník dobrého jídla a pití; 2. (přeneseně expresivně) milovník vybraných požitků, zvláště též uměleckých.

gurmet (z francouzského *gourmet* [gurme], „znalec vína“), (labužnický) znalec vína (u nás například Milan Sedláček, autor volně přístupné internetové encyklopedie *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* – https://www.znalecvin.cz/, jenž je navíc podobojí, neboť je zároveň gurmánem).

Dějiny a současnost

Areál Vinařství Thaya se nachází v malé jihomoravské vinařské obci Havraníky. Její název, pocházející z 19. století (předtím *Koberníci, Koberníky* odvozené od zdejší výroby *kobeře*, „pláště“), a dávné i současné vinohradnické tradice se odrážejí v ikonografii (dva havrani, hrozen a vinařský nůž) obecního znaku a vlajky. Lokalita je jedinečná svou polohou v Národním parku Podyjí i svou bohatou minulostí, která byla od středověku do roku 1945 formována převážně německým obyvatelstvem. Zdejší krajina a její příznivé přírodní podmínky však lákaly k osídlení rozmanitá pravěká etnika už od mladší doby kamenné, pak i Kelty, Germány a v době stěhování národů Slovany. Dnešní rozkvět obce je dán zejména přitažlivostí přírody Národního parku Podyjí, jež byla po desítky let nedostupná kvůli ostnatým drátům na hranici s Rakouskem a nyní oslovuje stále více návštěvníků, které láká také Vinařství Thaya, nabízející všestranné služby vinařské turistiky.

Vinařství Thaya bylo založeno v Havraníkách v roce 2011, jeho jedinečný komplex, který v sobě spojuje koncept supermoderního provozu s ubytováním a restaurací a zároveň harmonicky zapadá do krajiny na okraji Národního parku Podyjí, byl otevřen v roce 2022. Multifunkční vinařství vzniklo proměnou chátrajícího „brownfieldu“ (neužívané nemovitosti) po areálu Jednotného zemědělského družstva podle návrhu „architektonické kanceláře Jakub Cigler Architekti“. Všechny původní stavební objekty, až na sýpku (vzácný typ stavby z šedesátých let minulého století), byly srovnány se zemí, přičemž stavební materiál byl následně použit především pro částečné překrytí některých novostaveb, které tak se tímto jako by zanořily do místního terénu. Rekonstruovaná sýpka představuje centrum vinařského areálu; svým materiálovým pojetím z něj současně výrazně vystupuje – jde o kubickou stavbu s bílou omítkou, která hostí restauraci APRI, obchod s recepcí a kanceláře vinařství. Na střeše sýpky se nachází prostorná terasa s výhledem do okolní krajiny. „Sýpku“ obklopuje z jedné strany výrobní hala s degustačními sklípky, z druhé strany jsou umístěny technologické haly s apartmány a ubytováním, které připomínají tradiční klenuté vinné sklepy. Ve druhém směru sýpka opticky odděluje technologický a rekreační dvůr, který navazuje na dávnověkou tradici franckých dvorů, v nichž se ve středověku zpracovávalo víno.

Haly mají zvlněné střechy pokryté podle místní stavební tradice keramickou bobrovkou. Pod střechami se odehrává celá řada činností; nejenže pokrývají vlastní stavbu a chrání produkty vinic před sluncem, ale také prostory určené pro skladování sklizně, pobyt lidí a parkování vinařské techniky. Na střechy, které kopírují místní jihomoravskou kopcovitost, plynule navazují uměle vytvořená návrší nad degustačními sklepy z jedné strany a nad apartmány ze strany druhé. Výška jednotlivých provozních částí je odvozena od potřeb technologií pro výrobu vína.

Splynutí staveb s krajinou výrazně napomohly krajinářské úpravy: objekty apartmánů a sklepů pokrývají zelené střechy s vysázenými stromy, keři a květinami typickými pro tento kraj, na dvoře byly také vysázeny třešně, podobně jako na návsi obce Havraníky.

Je zřejmé, že Vinařství Thaya těmito realizacemi naplňuje svoji základní filozofii: respekt k přírodě a úctu k regionu.



Znak obce Havraníky
(okres Znojmo, Jihomoravský kraj).









◂◂▲▲ Vinařství THAYA (Havraníky, okres Znojmo) – architektonické řešení vzešlo z architektonické kanceláře věhlasného architekta Jakuba Ciglera. Areál vinařství je rozdělen do tří základních částí, jeho centrem je bývalá sýpka (uvnitř je restaurace a prostory pro kanceláře vinařství, konferenční místnosti pro zaměstnance i zákazníky); tu obepínají další objekty a celek připomíná typickou moravskou vesnici. Zároveň sýpka symbolicky reprezentuje kostel jako ústřední stavbu na návsi. Střecha hal, na první pohled svým zvlněním připomínající vlny řeky Dyje i okolní kopce, se skládá z dřevěných vazníků a tradiční keramické tašky – bobrovky. Na střechu plynule navazuje uměle vytvořené návrší nad degustačními sklepy z jedné strany a nad apartmány ze strany druhé.

Vinice a víno

Vinařství v současné době hospodaří na 105 hektarech vlastních vinic, které se nacházejí v katastru pěti vinařských obcí ve Znojemské vinařské podoblasti: Dyjákovičky, Havraníky, Hnanice, Šatov, Vrbovec. Jejich terroir příznivě ovlivňuje řeka Dyje, která svým termoregulačním vlivem spolu se studenými větry z Českomoravské vrchoviny dává zdejším vínům nezaměnitelnou kořenitou chuť a plnost. Slunečné dny zde střídají chladné noci, díky čemuž hrozny zrají sice pomaleji, zato si uchovávají aromatické látky a dosahují vysoké jakosti. Daří se tu prakticky všem odrůdám, vlivem granitového podloží a spraším s příměsí vápenatých jílů vynikají obzvlášť Ryzlink rýnský, Sauvignon a Veltlínské zelené. Vinice jsou obhospodařovány ve vyšším stupni integrované produkce, část vinic je v ekologickém režimu. Na vinicích se snaží o šetrnou práci v symbióze s místními přírodními podmínkami. Klade se důraz na nižší výnos na keři a zároveň se uplatňuje snaha o stabilní úrodu bez výkyvů. Tyto kroky pomáhají dlouhověkosti révových keřů, které tvoří znamenitý potenciál pro velká vína.

Vinařství THAYA se při výrobě vína snaží zachovat tradiční postupy a zároveň víno zušlechťovat technologiemi 21. století. Dále se snaží pracovat co možná nejšetrněji, do vína nezasahovat a spíše ho v podstatě doprovázejí na jeho cestě. Při výrobě užívají různé typy nádob: nerezové tanky a betonové nádoby pro základní a svěží řady, dřevěné sudy různých typů pro prémiové řady. O celý proces výroby se ve vinařství stará Jakub Smrčka, který se stal Enologem roku 2021; řídí se přitom svou maximou: „Víno vychováváme jako dítě. Neformujeme ho striktně a přísně, ale vedeme ho za ruku, aby dozrálo k dokonalosti.“

Vína jsou produkována v několika řadách, z nichž jedna je certifikována institucí VOC Znojmo, jejímž je Vinařství Thaya členem:

Apri – prestižní řada zahrnující vždy nejlepší víno z ročníku, jímž zpravidla bývá Pinot noir a Chardonnay z těch nejlepších vinic; kanec na vinětě symbolizuje sílu, hrdost a mírnou divokost, kterou lze nalézt v těchto lahvích.

Premium – řada prémiových vín vysoké kvality, která zrají až 18 měsíců ve francouzských a rakouských dubových sudech, dávajících vínu předpoklad archivace v lahvi. Oblázky na etiketách odkazují na důstojnou řeku Dyji a napovídají, že každá jednotraťová odrůda má svůj vlastní charakter podle lokality, parcely a vinice.

VOC Znojmo – vína originální certifikace představující tři nejtypičtější odrůdy Znojemské vinařské podoblasti: Ryzlink rýnský, Sauvignon, Veltlínské zelené.

Pozdravy z národního parku – komplexní řada charakterních odrůdových vín; ke každé odrůdě náleží některý ze vzácných tvorů Národního parku Podyjí zobrazený na etiketě, třeba Ryzlink vlašský s motivem ledňáčka nebo Ryzlink rýnský s rakem říčním.

Thaya – lehká, svěží vína, jednoduchá a s ovocnými tóny, lehce pitelná; základní řada pro ty, kteří nechtějí rozebírat víno po jednotlivých tónech, prostě se chtějí dobře napít.

Díky tomuto přístupu se vinařství opakovaně stává účastníkem finále soutěže Vinařství roku, v roce 2023 se stalo vítězem v kategorii Střední vinařství i celkovým vítězem. V roce 2020 se thayský Pinot Blanc 2018 stal absolutním vítězem Salonu vín, vína se značkou THAYA získávají také ocenění na významných mezinárodních soutěžích.



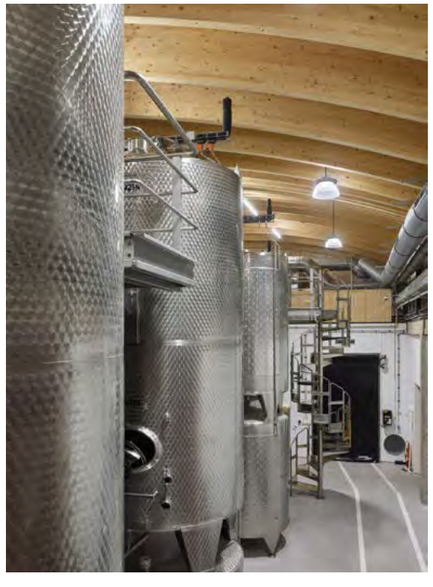


Vinařství THAYA – Střechy apartmánů a sklípků pokrývají zatravněné plochy s vysázenými keři a květinami typickými pro tuto oblast.



Vinařství THAYA – Centrem areálu je někdejší sýpka, která byla architektonicky přebudována a obsahuje restauraci, obchod s recepcí a kanceláře.

Vinařství THAYA – výrobní prostory s nerezovými tanky, betonovými nádobami a dubovými sudy.







Vinařství THAYA – řada Apri.



Vinařství THAYA – řada Premium.



Vinařství THAYA – řada Thaya.



Vinařství THAYA – řada VOC Znojmo.



Vinařství THAYA – řada Pozdravy z národního parku.



Ing. Josef Trávníček, zakladatel a majitel Vinařství Thaya a enolog vinařství Ing. Jakub Smrčka s oceněním Vinařství roku 2023.

Stránky vinařství
https://vinarstvithaya.cz

Adresa vinařství
Vinařství THAYA,
Havraníky 145,
669 02 Havraníky

VINAŘSTVÍ ŠABATA®

Vinařství Šabata

Zaječí, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Medaile z platiny

Vinařství Šabata má pro nás v roce 2025 skvělé noviny, jejich suché víno Sauvignon 2021 získalo medaili z platiny, a nebyla ledajaká, udělila ji Great American Wine Competition. Ceny získala i jejich další vína od zaječické dědiny, není to tedy úspěch jediný.

Dějiny a současnost

Historie vinaření v rodině Šabatových sahá do studentských let Ing. Vladimíra Šabaty (*1957) „tatínka – ředitele – zakladatele“, který vyrobil své první víno z vinice na zahradě za domem v Břeclavi. Po vysokoškolských studiích se manželé Šabatovi usadili ve vinařské obci Rakvice, kde obdělávali desetiarovou vinici v trati Kozí horky, a víno bylo vypito v rámci rodiny a jejich přátel; ono to v předlistopadové době ani jinak nešlo.

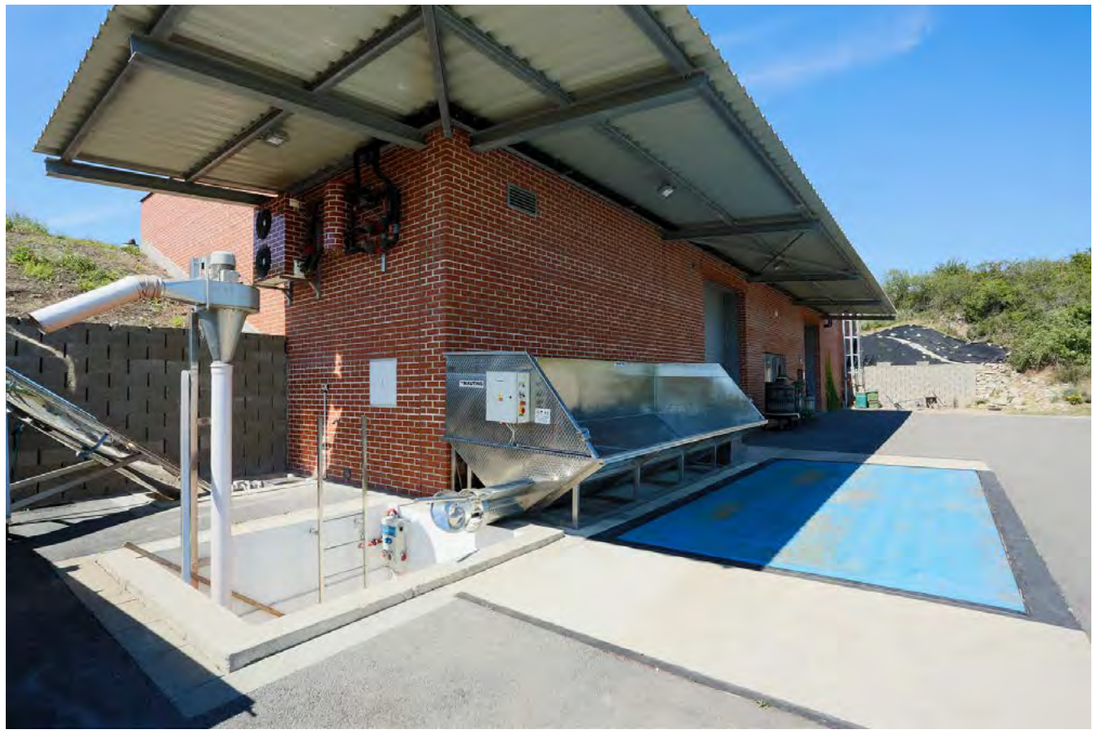
Po roce 1993 působil Vladimír Šabata jako vinohradník v zemědělském podniku Zepro a.s. Přítluky, který toho času obhospodařoval kolem 100 hektarů vinic na Přítlucké hoře. V těchto letech zakoupil Ing. Šabata pozemek s malým vinným sklepem v Zaječí a postupně budoval své „hobby sklepní hospodářství“. V roce 1997 uvedl na trh svá první lahvová vína a začal vinařit profesionálně. Veškeré investice nasměroval do technologického vybavení a nákupu sousedního pozemku pro rozšíření sklepního hospodářství. V roce 2004 přišel do vinařství syn Václav (*1981), který do té doby vypomáhal pouze příležitostně.

Důležitým mezníkem se stal rok 2010, kdy Šabatovi se svým dlouholetým zákazníkem a kamarádem Ing. Ivanem Benešem založili novou firmu Vinařství Šabata s.r.o. Po ročních přípravách dokumentace byla v lednu 2011 zahájena výstavba vinařského areálu na území bývalého lomu „Uzavřítá“ v katastru obce Zaječí. Areál je situován pod Přítluckou horou a je obklopen vinicemi. Po sedmi měsících výstavby proběhla kolaudace výrobních prostor Vinařství Šabata s.r.o. a v září bylo zahájeno „vinobraní v novém“. Rodinný tým posílil také příchod nejmladšího Šabaty, syna Jana (*1992), který absolvoval Střední vinařskou školu ve Valticích.

V září 2012 byla zahájena druhá etapa dostavby vinařského areálu, jež vytvořila zázemí pro návštěvníky vinařství. V červnu 2013 byl otevřen „Penzion U vinařství“, který nabízí ubytování v nadstandardně zařízených pokojích.

V dubnu 2015 byla zahájena třetí etapa – výsadba vinic na prvních dvou hektarech ve viniční trati Zelnice, která se nachází v těsném sousedství vinařství. Na jaře 2016 proběhla výsadba tří odrůd na pěti hektarech ve viniční trati Pod Novou horou a v roce 2017 na dalších třech hektarech.

V září 2017 byla sklizena první (panenská) úroda odrůdy Pálava ve vysokém stupni vyzrálosti 25°NM (výběr z hroznů). Dnes jsou již všechny vinice v plodnosti a dávají krásná vína, vysoce oceňovaná v tuzemských i zahraničních soutěžích.





Vinařství Šabata, Zaječí, okres Břeclav, Jihomoravský kraj – exteriéry a interiéry vinařství.



Vinařství Šabata – Penzion U vinařství.

Vinice

Šabatovi vsadili na vinice kolem Přítlucké hory, nacházející se ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. Jejich terroir se vyznačuje vápenitými sprašemi s různým podílem jílů a písků, které přecházejí v úrodnější půdy, především v nižších polohách svahů. Klima výrazně ovlivňuje sluncem nahřátý vápenec Pavlovských vrchů i vodní hladina Novomlýnských nádrží, které často vytvářejí srážkový stín, jenž zažene nejeden mrak s krupobitím. Časté vanutí větrů strhává kapky rosy a tím provzdušňuje vinné keře. Navíc výhodná jihozápadní orientace téměř deseti hektarů obdělávaných vinic po celý den zachycuje cenné sluneční paprsky, které dávají révě pestrou aromatickou rozmanitost a ideální fenolickou zralost. Po celé vegetační období kladou vinaři velký důraz na kvalitu pěstovaných hroznů, což je neodmyslitelný základ pro výrobu kvalitních jakostních vín s přívlastkem. V systému integrované produkce se snaží o minimalizaci chemických ošetření a bez použití herbicidů dbají na kvalitní zpracování půdy. Vysíváním bylinných směsí podporují biodiverzitu vinice, čímž dochází k biologické rigolaci, půdě se dostává mnoho humusových struktur, zlepšujících její vláhový režim.



Vinařství Šabata – recepce Penzionu U vinařství.



Vinařství Šabata –
vinice kolem Přítlucké hory
ve Velkopavlovické vinařské podoblasti.



Filozofie a technologie

Precizním vinařským řemeslem vkládají Šabatovi nezaměnitelný rukopis do každé lahve. Jsou přesvědčeni, že vyrobit kvalitní víno dokáže jenom ten vinař, který citlivě zvládne provést celý soubor procesů přeměny hroznů ve víno. Ve Vinařství Šabata vyrábějí vína pomocí moderních technologií s ohledem na minimalizaci síření. To se daří díky rychlé a šetrné sklizni, přepravě z vinice i zpracování hroznů, při kterém kladou velký důraz na předfermentační fáze výroby. Těmi cílí na maximální získání aromatických prekurzorů, které jim vinice v hroznech dala.

Pro přeměnu kvalitně připravených moštů řízeným alkoholovým kvašením aplikují v prvních fázích apikulátní kvasinky, které k dokonalému prokvašení posléze podpoří čistou kvasinkovou kulturou. U některých šarží vín tvoří enologická cuvée, která prokvášejí odděleně různými druhy kvasinek. Vína jsou pak scelována, a to až po ukončení fermentace, čímž vinaři směřují k aromatické rozmanitosti vín. Proces zrání doprovází častá batonáž, kterou podporují autolýzu buněčných stěn kvasinek, a uvolňované mannoproteiny i polysacharidy pak propůjčí vínům tělnatost, strukturu a vrstevnatost. Pro výrobu červených vín využívají ve vinařství vinifikátory, které zajišťují promíchávání kvasícího rmutu pro dokonalé macerování antokyanů a polyfenolů obsažených převážně v pevných částech modrých hroznů. Biologické odbourání kyselin ponechávají proběhnout na prokvašeném rmutu a následně vylisovaná červená vína plní do dubových sudů k dalšímu dozrávání. Plnění vín do lahví přichází na řadu po několikaměsíčním zrání, až jsou pěkně harmonická a připravená.



Václav a Jan Šabatovi.

Ocenění

Vína Vinařství Šabata nesou originální rukopis svých tvůrců a získala významná ocenění u nás i v zahraničí. Největší dosavadní úspěch zaznamenalo vinařství v roce 2025 na prestižní mezinárodní soutěži *The Great American International Wine Competition* v Rochesteru (stát New York) ve Spojených státech amerických. V rámci reprezentace České republiky, tvořené dvaceti vinařskými firmami se 132 přihlášenými víny, získalo Vinařství Šabata největší počet zlatých medailí, a to za vína *Tramín červený, výběr z bobulí 2023, Pálava, výběr z hroznů 2023, Hibernal, pozdní sběr 2023 a Muškát moravský, pozdní sběr 2023*; spolu s dalšími 5 stříbrnými a 3 bronzovými medailemi si tak Vinařství Šabata odneslo i nejvyšší celkový počet medailí mezi českými účastníky soutěže. Pomyslný Mount Everest představuje platinová medaile pro *Sauvignon, pozdní sběr 2021, suché*, neboť toto ocenění řadí taková vína mezi absolutní špičku soutěže. Je třeba zdůraznit, že všech šest přihlášených vín z Vinařství Šabata se v této soutěži vynikajícím způsobem umístilo a získalo ocenění se stoprocentní úspěšností.

Stránky vinařství
https://vinarstvisabata.cz

Adresa vinařství
Vinařství Šabata s.r.o.,
Zaječí 506,
691 05 Zaječí



Vinařství Šabata – skvostná vína, jež byla mnohokráte oceněna.

SKLEPY MAŘATICE

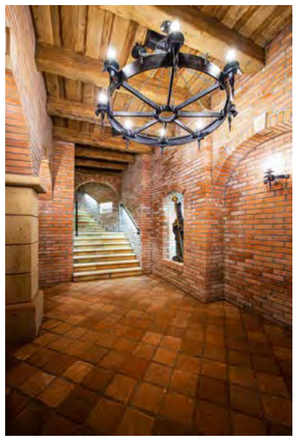
Sklepy Mařatice

Uherské Hradiště 5-Mařatice, okres Uherské Hradiště, Zlínský kraj

Metoděj v Sále předků objeven

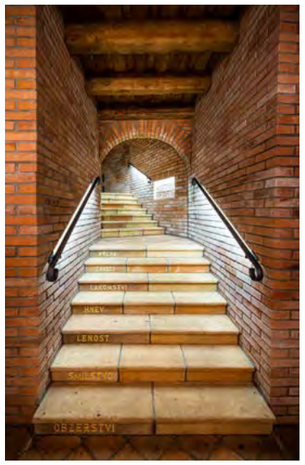
Zesnul smířen v Pánu, leč ve kterém leží chrámu?
Posmrtnou prozíravost osvědčuje Metoděj věrozvěstný,
když archeology zaměstnává záhadou hlavolamu
a nadlouho (možná nadobro) udržuje svůj hrob nezvěstný.
K všeobecnému úžasu byl ovšem v mařatském Sále předků spatřen,
kterak je se spoluapoštoly a pěkným vínem navěky sbratřen.

Metoděj (vlastním jménem Michael, 815, Soluň, Řecko – 6. 4. 885, Morava), byzantský misionář a moravsko-panonský arcibiskup; světec, patron Moravy a spolupatron Evropy. V roce 843 byl ustanoven byzantským císařem Michaelem III. stratégem v slovanské provincii Strymonium, roku 860 se stal (spolu s bratrem Konstantinem [Cyrilem]) velvyslancem v Chazárii; v roce 863 byli oba bratři přijati knížetem Rostislavem na Velké Moravě – pro velkomoravskou misii vytvořili písmo hlaholici a prosadili staroslověnštinu jako bohoslužebný jazyk. V roce 867 došlo k cestě do Itálie a k vysvěcení žáků. V roce 869 se stal Metoděj papežským legátem a učitelem pro slovanské země, roku 882 nebo 884 pokřtil českého knížete Bořivoje a jeho manželku Ludmilu; u té příležitosti patrně Ludmila získala sazenice vinné révy k založení vinohradu u svého rodiště, hradiště Pšova, dnešního Mělníka. Za svého nástupce Metoděj určil žáka Gorazda. Místo Metodějova pohřbu, které bylo usilovně hledáno, není s jistotou známo, nejčastěji je zmiňována oblast Uherského Hradiště.





Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5-Mařatice – Sál předků s plastikou svatého Metoděje (s biskupskou berlou, knihou a vinným hroznem), patrona Moravy a spolupatrona Evropy.





Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5-Mařatice – Rotunda apoštolů; ztvárnění této prostory bylo inspirováno Poslední večeří Páně, apoštolové jsou zobrazeni s pohárem vína a s atributy připomínajícími způsob jejich mučednické smrti, Kristus se vznáší pod kopulí (autorem grafických předloh pro plastiky je Miroslav Valenta). Do rotundy, určené pro komorní hodovní slavnosti přibližně dvanácti osob, se vstupuje po sedmi schodech neřestí a sedmi schodech ctností. Účastníci si zde mohou po řadě připít na zdraví se všemi apoštoly a nakonec, udrží-li se na nohou, i s Kristem. Přitom se světci rozebírají dílo *Psychomachia* („Zápas o duši“, případně „Svár duše“) největšího latinského křesťanského básníka starověku Aurelia Clemense Prudentia (348–asi 405), v němž je pojednáno o zdolávání sedmi pohanských neřestí (hněv, lakomství, lenost, nestřídmost, pýcha, smilstvo, závist) a přijetí sedmi křesťanských ctností (cudnost, činorodost, mírumilovnost, pokora, přejícnost, střídmost, štědrost). Základem příběhu Prudentius učinil souboj ctností (Castitas – Cudnost, Industria – Činorodost ad.) s neřestmi (Ira – Hněv, Avaritia – Lakomství ad.). Všechny jsou personifikovány rozzlobenými svářícími se ženami (popisované ctnosti a nectnosti jsou v latině ženského rodu). Rozbor a rozjímání zpravidla končí smířlivým konstatováním:

„Ctnosti a neřesti
k naší nelibosti či radosti
jsou odrazem věčnosti.
Vždyť bez prožitých strastí
nelze plně užít ani slastí...
Někdy i dobrák od kosti
propadne lákavé neřesti...
Naopak zlosyn na scestí
může se radovat ze ctností...“

Dějiny a současnost

Genius loci oblasti nazvané později Uherské Hradiště upoutal již lovce a sběrače ve starší době kamenné. V mladším pravěku její věhlas a důležitost stvrdily důležité obchodní spojnice (moravská část jantarové stezky a uherská cesta). V 8. a 9. století se stala základnou jednoho z nejvýznamnějších mocenských, kulturních a duchovních center Velkomoravské říše spjatých s cyrilometodějskou misií. Po založení města českým králem Přemyslem Otakarem II. v roce 1275 se Uherské Hradiště stalo přirozeným centrem regionu Slovácka a posléze uznávaným vinařským městem ve vinařské oblasti Morava, podoblasti Slovácké se znamenitými viničními tratěmi Prostřední hora, Přední Vinohrady,
Soví hora, Vinohrady, Vrbky
a Zadní vinohrady.
Uherskohradišťské Sklepy Mařatice tak navazují na hluboké tradice, které koření již v době velkomoravské, podle legend se zde vyrábělo víno již pro sv. Cyrila a Metoděje. Jinou spojnici k tradici lze nalézt také v bratrské dvojici – Iva a Miroslava Valentových, kteří jsou autory projektu. Vinařský areál tvoří nadzemní Mařatský dvůr s vinným barem, letní zahradou a ubytováním a pod ním se skrývajícím sklepním labyrintem. Sklepní labyrint vznikl propojením a rekonstrukcí tří historických měšťanských vinných sklepů Jahoda, Herman a SYNOT; v podzemí se nachází celkem 250 metrů sklepních chodeb, které jsou rozprostřeny v pěti výškových úrovních. Kromě zmíněných tří sklepů se zde nacházejí exkluzivní prostory: Rotunda apoštolů, Sál předků a Archivní sklep. Labyrint byl slavnostně otevřen v roce 2019,
u té příležitosti Ivo Valenta řekl:
„Uherské Hradiště má mimořádný genius loci, který mimo jiné pramení z bohaté vinohradnické a vinařské historie. Vždyť víno se zde pěstovalo již v období Velké Moravy a zažilo rozmach díky nedalekému velehradskému klášteru. Vinné

sklepy v Mařaticích se staly nejen oblíbeným výletním místem měšťanů, ale také častým cílem cest řady slavných osobností. Všechny sem lákalo nejen kvalitní víno, ale také místní pohostinnost i stále živý folklor. A právě na tuto tradici se snažíme již několik let navázat. Také proto jsme před osmnácti lety iniciovali vznik Slovácких slavností vína a otevřených památek, také proto od roku 2008 pořádáme Putování Vinohradskou ulicí a také proto jsme před několika měsíci zahájili citlivou rekonstrukci několika vinných sklepů, které mají pomoci vrátit do tohoto mimořádně cenného areálu měšťanských vinných sklepů
spokojené návštěvníky
a milovníky vína.“
Ze sklepního labyrintu lze vřetenovým schodištěm vystoupat na terasu mařatických vinohradů a do Mařatského dvora s komfortním a stylovým ubytováním v sedmi samostatných apartmánech. „Naším cílem bylo vytvořit ve Sklepích Mařatice komfortní zázemí, které bude odpovídat potřebám zákazníků 21. století. A věřím, že se nám to podařilo,“ uzavírá Miroslav Valenta.
My dodáváme: „Podařilo!“

Stránky vinařství
https://www.sklepymaratice.cz
Adresa vinařství
Sklepy Mařatice,
Vinohradská 381,
686 05 Uherské Hradiště 5 - Mařatice







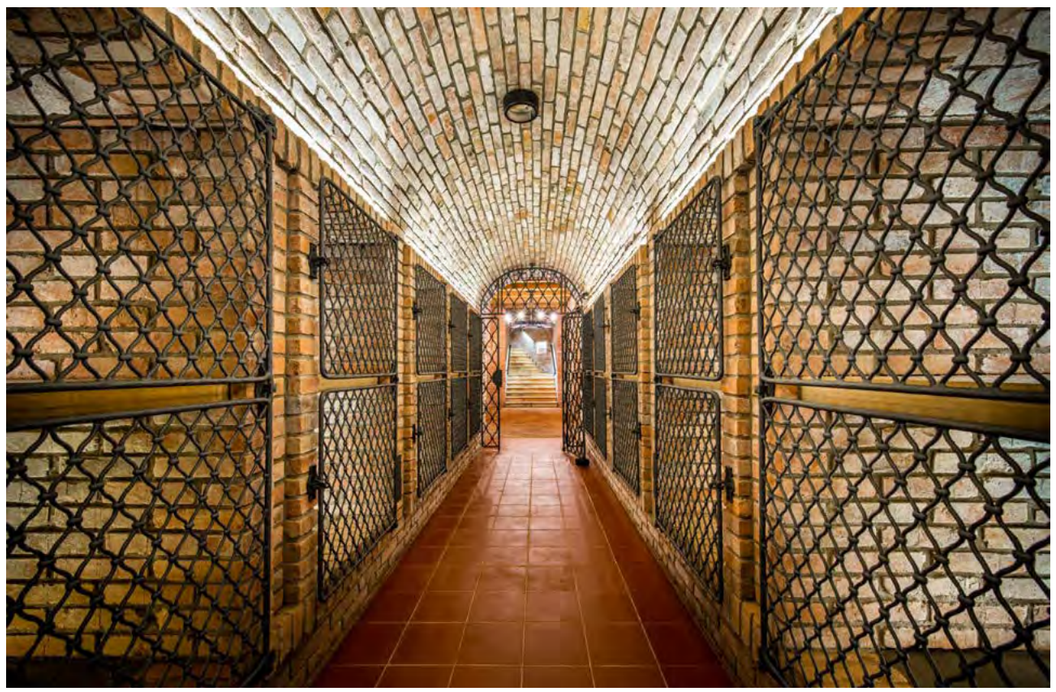
Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5-Mařatice – Vinný sklep Herman; stylový multimediální „přednáškový sklep“ (vybavený moderní technikou v podobě televize, WiFi připojení, ozvučení apod.) s kapacitou přibližně pro šestnáct osob je vhodný pro řízené degustace, nejrůznější prezentace a další firemní i soukromé akce.

◂◂ Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5-Mařatice – Vinný sklep SYNOT; historický sklep dlouhý třiatřicet metrů pochází z roku 1827, tvoří jej dvě části s celkovou kapacitou přibližně pro šedesát osob, ve spodní části sklepa se nachází posezení u otevřeného ohniště, objekt je vhodný nejen pro soukromé a firemní akce, oslavy, večírky, besedy u cimbálu apod., ale díky zabudovanému zázemí také pro rauty a stylové gastronomické akce.



Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5-Mařatice – Vinný sklep Jahoda; renovovaný historický sklep s vinným barem a prezentací vinařství Víno Zlomek&Vávra, které je dvorním dodavatelem pěkného vína. Sklep nabízí posezení pro zhruba čtyřicet osob, je zakončen vřetenovým schodištěm, které vede přímo do mařatických vinohradů.





Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5-Mařatice – Archivní sklep; tvoří jej šestatřicet boxů na víno s celkovou kapacitou patnáct tisíc lahví.













Sklepy Mařatice, Uherské Hradiště 5-Mařatice – Mařatský dvůr; představuje areál s mařatickým vinohradem a letní otevřenou terasou s výhledy na Uherské Hradiště, Velehrad a okolní krajinu rámovanou panorámatem Chřibů s královským hradem Buchlovem, dvůr je propojen se sklepním labyrintem vřetenovým schodištěm i samostatným vstupem z Vinohradské ulice.

VINAŘSTVÍ ČERVINKA

VINOHRADY POD PÁLAVOU

Vinařství Červinka

Horní Věstonice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Vinum bonum laetificat cor hominis.
Dáváš víno pro radost lidskému srdci.
(Starý zákon, Ž 103 [104],15.)



Horní Věstonice, 2008 – pohled od barokní sochy sv. Floriána k malému vinohradu a Mušovským jezerům.

Dějiny a současnost

Objev Věstonické venuše ve vrstvě popela centrálního ohniště na pravěkém nalezišti mezi Dolními Věstonicemi a Pavlovem (13. července 1925) vyvolal světovou senzaci. Tato hodnotná plastika patří mezi výtvory lovců starší doby kamenné – paleolitu. Je nejstarším (30 000 tisíc let př. n. l.) uměleckým předmětem z keramiky na světě. Horní Věstonice sousedním Dolním Věstonicím jejich hliněnou krasavici nezávidí. Stačí, že nad Dolními mají 36 metrů nadmořské výšky navrch. Když od krásné barokní sochy svatého Floriána pod památnou lípou člověk vystoupá vzhůru za chalupy, pocítí převahu. Pohled na uklidňující vodní hladinu Mušovských jezer, na líbezné vinohrady, okrasu vápenitých svahů Pavlovských vrchů, přímo nadnáší. Malý vinohrádek na záhumní o rozloze několika arů nemůže a ani nechce soupeřit s velevinicemi, dává však skvělé víno a je hrdý na svou jedinečnost.

Zmíněný vinohrádek jako by odrážel historii rodinného Vinařství Červinka; ta má svůj počátek v roce 1945, kdy se zakladatel vinařství Jaroslav Červinka starší přistěhoval s rodiči v rámci osidlování pohraničních oblastí do Horních Věstonic – tehdy však rodina víno produkovala na deseti arech pouze pro svoji potřebu. Od roku 1968 pracoval Jaroslav Červinka starší jako technik ve vinici pod zemědělským družstvem a podílel se na budování vinohradů v Horních Věstonicích a okolí. Během privatizace vznikla odkoupením pozemků v roce 1993 společnost ZMIKO, s.r.o., která se po dobu deseti let profilovala jako družstvo v Horních Věstonicích s orientací na polní a živočišnou výrobu a produkci vína. V této době již ve firmě pracoval po boku svého otce i Jaroslav Červinka mladší. Od roku 2010 se oba jednatelé stále ještě pod jménem ZMIKO specializovali pouze na pěstování vinné révy a výrobu vína, kladli přitom důraz na kvalitu a pečlivou práci na vinicích. Hrozny, které sklízeli, byly výsledkem jejich hluboké znalosti půdy, klimatu a odrůd, jež se na těchto svazích dobře osvědčily. Ve vinařství se soustředili na výrobu sudového vína, které bylo oblíbené svou autenticitou a tradičním charakterem. Každý sud byl odrazem jejich pečlivého přístupu, od ručního sběru hroznů až po samotné zpracování ve sklepě. Sudová vína si v té době získávala příznivce pro svou harmonickou chuť, jež odrážela jedinečnost místního terroiru i jejich dlouholeté zkušenosti.

Práce v rodinném vinařství pro ně nebyla jen povoláním, ale také životním posláním a vášní. Společně budovali vinařskou tradici, která se stala pevnou součástí rodinného dědictví a inspirovala další generace.

V roce 2015 do rodinného vinařství vstoupili synové Jaroslava Červinky mladšího Lukáš a Jakub, kteří představují další generaci vinařů odhodlaných pokračovat v tradici budované jejich předky. S tím přišla i důležitá změna v názvu jména společnosti, kdy se na základě společného rozhodnutí přejmenovali na Vinařství Červinka, s r.o. Nové jméno tak lépe odráží jejich hlavní činnost, hodnoty a rodinnou tradici, na které si zakládají.

Vinařství se postupem času začalo více zaměřovat na výrobu lahvového vína, čímž navazuje na dlouholeté zkušenosti s pěstováním kvalitních hroznů a moderními postupy. Přechod od sudového vína k lahvovému umožnil plně zdůraznit jedinečný charakter vín pocházejících z vinic pod Pálavou. V lahvích tak mohou zákazníci objevit nejen harmonii chutí a vůní, ale také příběh, který se skrývá za každou sklizní a pečlivým zpracováním hroznů. Dnes vinařství obhospodařuje 95 hektarů vinic, což je řadí na místo největšího pěstitele vinné révy v Horních Věstonicích a mezi největší pěstitele na Pálavě obecně.





Vinařství Červinka, Horní Věstonice, okres Břeclav – viniční trať Pod Martinkou.



Vinařství Červinka, Horní Věstonice, okres Břeclav – viniční trať Pod Děvínem.

Vinice a víno

Půda pod Pavlovskými vrchy, kde se rozprostírají vinice Vinařství Červinka, je skutečným pokladem pro pěstování révy vinné. Tento region, nacházející se v Mikulovské vinařské podoblasti, těží ze své jedinečné geologické historie a přírodních podmínek. Vápencové podloží, které je pozůstatkem dávného mořského dna, je bohaté na minerály a dodává vínům specifický charakter a svěží minerálitu. Půda je zde různorodá, od hlubších hlinitých až po štěrkovité a písčité vrstvy –, což umožňuje pěstování široké škály odrůd. Mírné klima jižní Moravy, s dlouhými teplými léty a mírnými zimami, spolu s pravidelnými větry, které chrání révu před nemocemi, přispívá k optimálním podmínkám pro zrání hroznů. Vinice pod Pálavou navíc těží z ideálního množství slunečního svitu, což zajišťuje perfektní rovnováhu cukrů a kyselin ve hroznech.

Rodinná tradice a láska k vinařskému řemeslu jsou pro Červinkovo vinařství základem, na kterém staví. Při hospodaření spojuje generační zkušenosti s moderní technologií, a právě proto může vyrábět vína té nejvyšší kvality. Důkazem tohoto tvrzení jsou ocenění z mezinárodních výstav a odměnou je zájem a spokojenost zákazníků, díky nimž každým rokem zvyšují produkci. Červinkovi kladou velký důraz na kvalitu a zdraví vypěstovaných hroznů – jenom tak se mohou vyrobit ta nejkvalitnější vína. K pěstování vinné révy a jejímu ošetřování využívají mechanizaci, pouze v obtížně dostupných polohách pod Pálavou musí spoléhat na lidskou ruku. Hrozny se zpracovávají za pomoci technologie, která patří k té nejmodernější, jakou lze aktuálně pořídit.

Vinařství se zaměřuje na pěstování tradičních odrůd typických pro tento region. Mezi klíčové odrůdy patří Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Pálava, Müller Thurgau, Sauvignon, z červených vín pak Frankovka, Modrý Portugal i Dornfelder. Kromě tradičních odrůd pěstují v tomto vinařství také také hybridní odrůdy (Solaris, Muscaris, Hibernal, Johaniter aj.), které díky jejich odolnosti téměř vůbec chemicky neošetřují.

Většina vín vyráběných ve vinařství je prokvašena spontánně, bez přidání sušených kvasinek – s výjimkou aromaticky výrazných odrůd. Vína zrají několik měsíců na jemných kalech a dochází k jejich promíchávání. S výjimkou síry a případně bentonitu se vinařství vyhýbá komerčním přípravkům a zrání vína ponechává na přírodě. Vyrábí širokou škálu vín a odrůd, od suchých vín až po sladká; červené vína jsou pouze suchá.

Největší důraz však kladou na Ryzlink vlašský, neboť jde o odrůdu, která dokonale odráží charakter Pavlovských vrchů, neboť díky unikátnímu mikroklimatu a vápencovému podloží získává toto víno nezaměnitelnou minerální svěžest a elegantní strukturu, a právem je proto zařazeno do VOC Pálava.



Jaroslav Červinka starší (vpravo) se svým kamarádem zpěvákem a moderátorem Jožkou Šmukařem.



Červinkovi – mladší syn Jakub, otec Jaroslav a starší syn Lukáš.

Vinotéka & Wine bar

Budova Vinotéky a Wine baru Vinařství Červinka je výsledkem spolupráce s renomovaným ateliérem Zlámal. Tento zkušený tým architektů navrhl prostor dokonale propojující moderní design s respektem k okolní krajině a vinařské tradici. Díky jejich citlivému přístupu vznikl objekt, který nejen esteticky zapadá do prostředí Pavlovských vrchů, ale zároveň poskytuje komfortní a inspirativní prostor pro návštěvníky. Stavba se začala realizovat v roce 2019, její dokončení proběhlo v srpnu 2023, kdy byla vinotéka poprvé otevřena pro veřejnost. Fasáda kombinuje přírodní kámen a dřevo, což odkazuje na propojení s regionem a tradicí vinařství. Velká okna umožňují přístup přirozeného světla, které vytváří příjemnou atmosféru, a poskytují nádherný výhled na vinice a Pavlovské vrchy. V interiéru dominují teplé tóny dřeva, moderní osvětlení a pečlivě vybrané detaily, které odkazují na vinařské řemeslo – například sudy. Prostorný degustační prostor je vybaven pohodlným nábytkem, kde si lze v klidu vychutnat sklenku vína.

Wine bar nabízí kromě ochutnávky vín také pestrý výběr regionálních specialit, které ladí s chutěmi odrůd vinařství. Pro milovníky kvalitních vín se zde pravidelně pořádají řízené degustace, tematické večery, piknikové zážitky a další akce, kde se lze dozvědět o práci a filozofii vinařství.



Průřez produkce vín Vinařství Červinka na degustaci.



Vinařství Červinka, Horní Věstonice –
Jakub, Maruška, Jaroslav, Iva, Klárka, Eliška, Kristiánek a Lukáš Červinkovi u Vinotéky & Wine baru.



Ryzlink vlašský VOC Pálava; víno bylo vytvořeno z hroznů pocházejících z nejstarších a nejvýznamnějších vinic vinařství, přičemž byl zachován pálavský terroir vyznačující se vůní pálavské květeny v kombinaci s ovocnými složkami v podobě citrusů a teplomilných peckovin, v chuti je strukturní a minerální.

Ryzlink vlašský PREMIUM; víno zlatavé barvy pocházející z dokonale vyzrálých hroznů z nejstarší vinice vinařství, vůně je jemná, propojují se v ní tóny lipového květu, rozinek a medu, víno zrálo dvanáct měsíců v dubovém sudu.

Veltlínské zelené; víno zelenozlaté barvy, které pochází z dokonale vyzrálých hroznů.

Penzion Čeriva

Součástí vinařství je penzion Čeriva, nabízející ubytování až pro sedmatřicet osob v osmi třílůžkových pokojích a jednom pětilůžkovém apartmánu doplněných společnou kuchyňkou. Z oken a terasy se lze kochat výhledy na panoráma Pavlovských vrchů a v degustačním sklepě ocenit vynikající kvalitu vín Vinařství Červinka.

Stránky vinařství

www.vinarstvi-cervinka.cz
www.palavaubytovani.cz
www.vinoteka-cervinka.cz

Adresa vinařství

Vinařství Červinka,
Morušová 25,
691 81 Horní Věstonice



Vinařství Červinka, Horní Věstonice –
pohled na Vinotéku & Wine bar z hlavní silnice.



Penzion Čeriva Vinařství Červinka, Horní Věstonice – pohled z terasy do dvora.



Vinařství Červinka, Horní Věstonice –
hlavní vstup do Vinotéky & Wine baru.



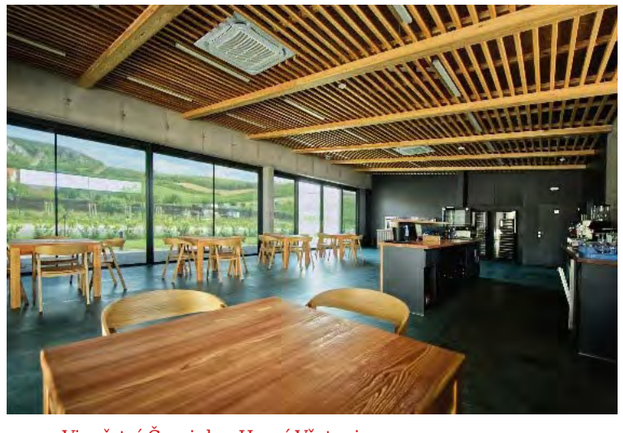
Vinařství Červinka, Horní Věstonice –
levandulový záhon u Vinotéky & Wine baru.



Jeden z pokojů penzionu Čeriva.



Terasa penzionu Čeriva.



Vinařství Červinka, Horní Věstonice –
hlavní interiér Vinotéky & Wine baru.



Vinařství Červinka, Horní Věstonice –
degustační místnost se skladem vína Vinotéky & Wine baru.



Degustační sklep pod penzionem Čeriva.

Kamil Prokeš vinařství

U zastávky1221/3, Velké Pavlovice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Dom Pérignon
Pátrá po hvězdách Doma Pérignona hledě k obloze,
zdá se být úspěšná jeho gnóze.

---

gnóze (z řeckého *gnósis*, „poznání“), 1. poznání (smyslové a rozumové); 2. vyšší kosmické poznání Boha a nadsmyslového světa, vedoucí k spáse.
Pierre Pérignon (řečený *Dom Pérignon,* 1638–1715), francouzský benediktinský mnich, sklepmistr kláštera opatství Saint-Pierre d'Hautvillers; významně přispěl k výrobě šumivého šampaňského vína. Legendárně bývá prezentován jako vynálezce či otec šampaňského, legendy mu připisují též výrok pronesený po ochutnávce: „Rychle sem, bratři, ochutnávám hvězdy!“ Nepochybně však patřil k průkopníkům výroby šumivého vína, přivedl ji na vysokou úroveň, vyvinul pravidla používaná dodnes. Dom Pérignon pracoval na způsobu výroby šumivého vína, tzv. „méthode champenoise“, a zkoumal, posléze vylepšoval všechny její fáze (vhodnou odrůdu, kvalitu hroznů, techniku lisování, silnostěnné láhve, plnění, uzavírání lahví, skladování). Je po něm pojmenováno slavné luxusní šampaňské *Dom Pérignon*, prestižní cuvée *Moët & Chandon*.



Ing. Kamil Prokeš, Ph.D., s manželkou Petrou a syny Mikulášem, Dominikem a Šimonem.







Kamil Prokeš vinařství – viniční trať Punty v katastru vinařské obce Velké Němčice (okres Břeclav, Jihomoravský kraj).



Kamil Prokeš vinařství – nová budova vinařství ve Velkých Pavlovicích.

Dějiny rodu

Rodinná vinařská historie má počátek v roce 1884, kdy Bartoloměj Stávek přichází z Čejkovic do Němčiček. Byl spolužákem Tomáše Garriqua Masaryka, a když byl TGM uveden do úřadu prezidenta, věnoval svému spolužákovi první jízdní kolo, což v Němčičkách vzbudilo velký ohlas a zájem. Bartoloměj Stávek je tak považován za zakladatele rodové vinařské tradice.
Z rodu Stávků a Machačů pochází babička Kamila Prokeše Marie, která se v roce 1952 provdala za Rudolfa Prokeše, oba celý život pracovali v zemědělství – vinohradnictví. Kamilův dědeček jezdil s koňmi ve vinařském družstvu Vinopa, jeho bratr František se nešťastnou náhodou utopil ve víně, když nesl pytel cukru a propadl se s ním do nakvášecí nádoby na červená vína.
V rodinné vinařské tradici pokračoval ve Velkých Němčicích syn Marie a současně otec Kamila, František, kterému Kamil od osmi let pravidelně pomáhal ve vinici i ve sklepě a od kterého také získal své první zkušenosti s výrobou vína. Naplno se začal Kamil Prokeš věnovat vinařství od roku 1999 a babičky Marie a Albína mu také s radostí pomáhaly s vinohradem.

Víno se rodí ve vinici

„Vinohrad je základ. Révu vinnou pěstujeme na jihozápadně orientovaných vinicích s humózně sprašovitým typem půdy na vyhlášené viniční trati Punty v katastru Velké Němčice. Tato jedinečná trať leží na devětačtyřicáté severní rovnoběžce, stejně jako oblasti Champagne a Alsasko,“ říká Kamil Prokeš; je přesvědčen, že právě proto se zde tolik daří burgundským odrůdám typickým pro výrobu pravého šampaňského, tedy odrůdám Chardonnay a Rulandské modré. Kromě toho zde dozrávají i velmi kvalitní hrozny na výrobu tichých vín, z nichž nelze opomenout aromaticky bohatý Sauvignon, jahodově marmeládové Rulandské modré, minerální Ryzlink vlašský či Ryzlink rýnský a kořenitý Tramín červený.
Současné rodinné vinařství založil Kamil Prokeš; nalezneme je ve vinařské obci Velké Pavlovice. Ve vinařství se důsledně drží zásady zachování terroiru, vyloučení chemických přípravků a minimalizace enologických zásahů. Cí tradici a trvale udržitelnou kvalitu; současná produkce kolem pětadvaceti tisíc lahví by se neměla do budoucna příliš zvyšovat.
Vinařství se převážně zaměřuje na výrobu klasických šumivých vín tradiční metodou kvašením v láhvi a věnuje se také výrobě tichých vín. Díky kvalitní surovině získávají vína opakovaně medailová ocenění například na Národní soutěži vín (zisk čtyř šampionů za posledních 5 let) či na Salonu vín České republiky, kde se každým rokem daří být součástí prestižní kolekce 100 nejlepších vín České republiky. V celkové produkci pětadvaceti tisíc lahví činí sekty více než polovinu a konzumentovi nabízí velmi jemné perlení, komplexní aroma i chuť, delikátní kyselinu i dlouhou perzistenci, je tedy radost je pít.

S manželkou Petrou vychovávají tři syny Mikuláše, Dominika a Šimona, po nichž pojmenovali své sekty nejvyšší řady – Nicolas, Dominique, Simeon. Žijí v souladu s tradicemi a folklorem. V létě pořádají pro veřejnost na svém vinařském dvoře akce spojené s vínem, doprovodem cimbálové muziky nebo doplněné divadelním představením, z nichž můžeme zmínit Představení ročníku nebo Hodovní sektovou snídani. Mimořádný zážitek představuje sabráž v podání Kamila Prokeše, trojnásobného mistra České republiky v sekání hrdel sektů šavlí či jinými kuriózními předměty, jenž je držitelem několika českých i světových rekordů zaznamenaných v Guinessově knize světových rekordů v této disciplíně. Um Kamila Prokeše při výrobě šumivého vína v pupitru a při sabráži by nepochybně ocenila nejen jeho babička Marie Prokešová, ale i slavná francouzská vinařka Vdova Clicquotová:

Veuve Clicquot se proslavila asi víc
než neúprosná gilotina,
nikoli však likvidací jako černá vdova,
nýbrž vylepšením šampaňského vína.

černá vdova, 1. lidový název snovačky jedovaté *(Latrodectus mactans)*, vysoce jedovatého pavouka z čeledi snovačkovitých; 2. žena vraždící své milence nebo manžele zpravidla ze zištných důvodů.

pupitr (z francouzského *pupitre*, „pult [na psaní, na noty]; deska školní lavice“), zařízení pro výrobu šumivého vína; skládá se ze dvou dřevěných desek (v pozici velkého písmene A) s otvory, do nichž se vkládají láhve, v nichž pak probíhá druhotné kvašení; vzniklé kaly se ručně setřásají. Celý proces trvá v průměru tři měsíce. Před vynálezem pupitru Vdovou Clicquotovou se šampaňské kvasilo „nastojato“ a přeléváním vykvašeného vína z láhve do láhve přes trychtýř unikla velká část CO_2. Kvašením v pupitrech a odstraňováním kalů takzvaným degoržováním se dosahuje tlaku v láhvi hotového šampaňského nebo jiných sektech až 8 barů.

sabrage [sabra:ž] (z francouzského *sabre*, „šavle“), technika useknutí hrdla láhve sektu šavlí nebo speciálním nožem či jiným nástrojem. Je spjata zejména s carskými důstojníky, kteří si po bitvě u Lipska s Napoleonem v roce 1813 oblíbili šampaňské Vdovy Clicquotové; nazývali je „Klikovskoje“ a údajně skoupili jeho produkci na mnoho let dopředu.

veuve (z francouzštiny), 1. vdova; 2. (lidově) gilotina (*épouser la veuve*, „být popraven“).

Veuve Clicquot (vlastním jménem *Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin*, 1777–1866), francouzská vinařka a podnikatelka. Záhy ovdověla, zděděné vinařství nazvala *Veuve Clicquot* (aby jako žena-vdova mohla vůbec podnikat) a díky vlastnímu vynálezu pupitru zlepšila kvalitu šampaňského, s nímž pak ovládla světové trhy; zdobí ji *epiteton ornans* „La Grande Dame de la Champagne“. Společnost Veuve Clicquot se stala jedním z nejznámějších šampaňských domů, z nichž nejvýznamnější jsou neoficiálně nazývány Grandes Marques.



Rodina Prokešova ve vinařství.



V Guinessově knize rekordů jsou již zapsáni i Mikuláš, Dominik a Šimon Prokešovi jako nejmladší sabrážisté.





Kamil Prokeš při sabráži sektu Nicolas – z láhve odlétá hrdlo s korkovou zátkou.

Pro Ing. Kamila Prokeše, Ph.D., zakladatele, majitele a enologa vinařství „Kamil Prokeš vinařství“ je víno láskou, životním stylem a neustálou výzvou k novému poznání, studiu a pokoře. Kromě vlastního vinařství se věnuje dalším aktivitám, za něž získal četná uznání a ocenění u nás i v zahraničí: odborný asistent Ústavu Vinohradnictví a vinařství Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Brně, se sídlem v Lednici; držitel ocenění Enolog roku 2022; trojnásobný nejlepší sommelier České republiky (2017, 2019, 2022); dvojnásobný nejlepší sommelier Slovenské republiky (2017 a 2019); nejlepší sommelier Moravy (2018); třetí místo z mezinárodní týmové soutěže sommelierů (Čína 2018); trojnásobný mistr z Mezinárodního mistrovství v sekání sektů – sabráži (2009, 2011, 2012); držitel několika českých a světových rekordů v sekání sektů – sabráži; držitel certifikátu degustátora Státní zemědělské a potravinářské inspekce; držitel certifikátu degustátora dle norem DIN, ÖNORM a ISO, platného v celé Evropské unii; člen Komise expertů pro hodnocení a zatřiďování vín při Státní zemědělské a potravinářské inspekci.
Kamil Prokeš je přesvědčen, že podílet se na tvorbě vína, které je dokonalým produktem okolní přírody, je nejen otázkou existenční, ale i láskou, určitým druhem umění a upřímnou radostí z uchování odkazu pro budoucí generace.

Stránky vinařství
www.kamilprokes.cz
FB: www.facebook.com/kamilprokesvinarstvi
IG: kamilprokesvinarstvi

Adresa vinařství
Kamil Prokeš vinařství
U zastávky1221/3
691 06 Velké Pavlovice



Kamil Prokeš se zaměřuje na šumivá vína –
„Naše bubliny jednoduše můžete snídat, obědvat i večeřet!“



Kamil Prokeš vinařství – pupitr se sekty.



Prokešovo vinařství neopomíjí ani tichá vína; ta získala také řadu ocenění u nás i v zahraničí.



Marek Eben, Petra Prokešová a Kamil Prokeš s oceněním Enolog roku 2022.



Kamil Prokeš jako trojnásobný nejlepší sommelier České republiky (2017, 2019, 2022).

NEPRAŠ & Co

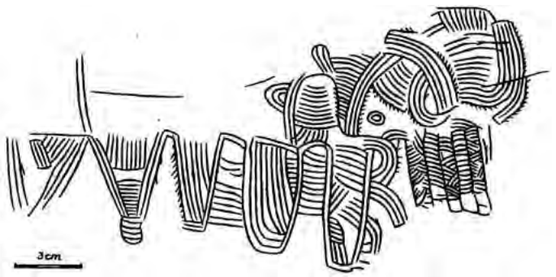
Vinařství NEPRAŠ & Co
Pavlov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Pavlovien révou odjakživa ovíjen
Pavlovské terrroiry již paleolitický rytec zmapoval!
Rytinu provedl na klu mamuta, vyhynulého chobotnatce!!
Pak své umělecké dílo jako logo včetně © Vinařství Nepraš věnoval!!!









Paleolitický anonym, *Nákres pálavské krajiny*, stáří kolem 30 tisíc let, kultura staršího gravettienu (pavlovienu), rytina na mamutím klu, délka 36,5 cm, naleziště Pavlov I (Pavlov u Dolních Věstonic, okr. Břeclav), Jihomoravský kraj, Česká republika, uloženo Archeologický ústav AV ČR, Brno. Foto Martin Frouz, překres rytiny Bohuslav Klíma.
Rytina bývá archeology (objevitelem klu [v roce 1962] doc. Bohuslavem Klímou a pokračovatelem tamějších výzkumů prof. Jiřím Svobodou) interpretována jako mapový nákres krajiny Pavlovských vrchů obklopující tábořiště lovců mamutů u Pavlova. „Největší plochu kresby zaujímá dvojnásobná a široce vedená, pravidelná vlnovka, která zároveň tvoří i podélnou osu celého motivu“; tu Bohuslav Klíma interpretuje jako symbol meandrující řeky. „V pravé části k ní přiléhají stejným způsobem vykreslená pole v pěti rovnoběžných pruzích vedle sebe, nad kterými se vypínají několikanásobné oblouky vytvářející jednotný a zdánlivě se proplétající systém.“ Tyto komplexní křivky a vzory mohou symbolizovat svahy Pavlovských vrchů zbrázděné roklinami. Pro celkovou interpretaci mapy je důležitý „mezi třemi vzory sevřený malý a nepravidelný dvojitý soustředný kruh“, který Klíma považuje za zobrazení polohy paleolitického sídliště. Meziplochy pokryté svazky kratších rovnoběžných zářezů mohou obsahovat dodatečné informace, například týkající se náročnosti nebo charakteru zobrazeného terénu. Přijmeme-li tento výklad, pak by šlo o nejstarší dosud známý kartografický nákres krajiny na světě. Artefakt je součástí loga Vinařství NEPRAŠ & Co.

---

mamut srstnatý, řád: chobotnatci *(Proboscidea)*; čeleď: slonovití *(Elephantidae)*; hmotnost: 4–6 tun; výška v kohoutku: 2,3–3,5 m, vymřelý nebo vyhubený druh chobotnatců příbuzných dnešním slonům (pravděpodobně slonu indickému), ale větších, s většími kly a s tělem pokrytým dlouhou srstí. Označení mamut vzniklo pravděpodobně z estonských slov *maa*, „země“ a *mut*, „krtek“, neboť jeho pozůstatky byly nejčastěji nacházeny „uvězněné“ v zemi. Mamuti srstnatí se objevili ve druhé polovině středního pleistocénu a žili téměř v celé Evropě, severní polovině Asie a v Severní Americe, zejména v říčních nivách a v chladných stepních krajinách. Přežili až do historických dob, kdy před 3 700 lety na Wrangelově ostrově v Severním ledovém oceánu vyhynuli. Otázka vymření druhu je některými autory vysvětlována změnou klimatu nebo intenzivní aktivitou lovců. Na konci pleistocénu totiž proběhlo několik klimatických oscilací, které mohly výrazně ovlivnit životní prostředí mamutů, na druhé straně s vyhynutím mamutů časově koresponduje rozšíření vyspělých loveckých technik v Eurasii a Severní Americe. Pro paleolitické skupiny znamenal mamut zdroj potravy (maso), paliva a surovin na nástroje (kosti), stavebního materiálu (velké kosti, kůže) i materiálu pro ozdobné, prestižní a kultovní předměty (mamutovina). Lovci patrně zabíjeli spíše samice a mláďata mamutů, čímž oslabovali stáda. Skládky mamutích kostí například z moravských lokalit (Dolní Věstonice, Předmostí, Milovice aj.), označované jako stanice lovců mamutů, patrně potvrzují, že šlo o loveckou kořist, i když jejich zdrojem nebyla pouze ulovená zvířata, ale zřejmě i nalezené pozůstatky kusů zemřelých jiným způsobem. Jako lovci mamutů vynikli zejména lovci mladopaleolitického gravettienu; odtud jejich metaforický název „lovci mamutů“.
pavlovien (název podle archeologického naleziště Pavlov u Dolních Věstonic), starší fáze středoevropského gravettienu (30 000 až 25 000 let).



Pohled na vinařskou obec Pavlov (okres Břeclav) z Děviček.

Terroir Pavlov

Architekt Radomír Nepraš je jedním z tvůrců novodobého moravského vinařství, následující text je jeho osobní výpovědí ...



Vinařství NEPRAŠ & Co., Pavlov (okres Břeclav) – zakladatel vinařství architekt Radomír Nepraš.

Malebná silueta Pavlovských vrchů přitahovala k sídlení odedávna. V době staršího gravettienu (pavlovienu) před více než třiceti tisíciletími tu existovalo jedno z center tehdejšího evropského osídlení s rozvinutými technologiemi (keramika, tkalcovství) a výtvarným uměním (Věstonická venuše). Po paleolitických a mezolitických lovcích a sběračích přicházejí před sedmi tisíciletími první zemědělské kultury, které se rozvíjejí v následných časech pozdní doby kamenné, bronzové a starší doby železné. Etnika, která se zde objevují v posledních stoletích před změnou letopočtu a v prvních stoletích našeho letopočtu, známe již jménem: byli to Keltové, jež vystřídali Germáni, kteří tu zápolili s Římany. V 6. století přicházejí do zdejší krajiny Slované; Pavlov se stává slovanskou osadou, avšak počátkem 13. století se ve zdejší oblasti usídlilo německy hovořící obyvatelstvo, které v 16. století doplnili novokřtěnci. Převažující německé etnikum tu žilo až do vysídlení v letech 1945–1946.

Všechny kultury zanechaly v pálavské krajině stopy svou zemědělskou a kulturní činností. Hlavním zdrojem prosperity vždy bylo vinařství. Z písemných pramenů plyne, že kolem roku 1414 byly Pavlovské vrchy již hustě obklopeny vinicemi. Velké škody na vinicích vznikly za třicetileté války – při obléhání Děvičeк Švédové zničili okolní vinice. K významnému předělu došlo nedlouho potom, v polovině 17. století, kdy údolní nivu řeky Dyje zasáhla morová epidemie a zdecimovala původní obyvatelstvo. Tehdejší nový majitel kníže Dietrichstein, k jehož panství náležely obce pod Pálavou, sem povolal vinaře z Porýní, z oblasti Rheingau. Ti sem přinesli nejenom novou kulturu vína a vinohradnictví, ale také sklepní architekturu. Nikde v naší zemi se nenachází tak významné množství velkých klenutých sklepů jako zde.

Chceme-li definovat „terroir Pavlov“, musíme začít u vzniku Pavlovských vrchů. V průběhu posledního horotvorného procesu, mladšího alpinského vrásnění, na sebe narazily tektonické desky Západních Karpat a Českého masivu a na povrch se z hloubky několik set metrů vysunula deska ernstbrunnského vápence, která tvoří jihovýchodní stráň Děvína a Dívčího kamene. Tato stráň, převážně tvořená holým vápencem, střídavě pokrytým velmi tenkou vrstvou vegetace, je prolomená několika stržemi naplněnými sutí. Strže shromažďují srážkovou vodu obohacenou zvětralými vápenatými složkami a voda z nich stéká do údolí, do podloží vinic na úpatí strání a vytváří velmi dramaticky rozdílné podmínky pro révu, která je zde vysázena. V bezprostřední blízkosti stráně mineralizovaná srážková voda doslova omývá kořeny révy a dává jim neopakovatelný minerální tón. Osázená, půdou překrytá rampa je rozlámána, v některých místech vytváří bazény, které se při větších srážkách naplní vodou a na některých místech vyvěrají jako zřídlo na povrch. Jinde skála vystupuje téměř k povrchu viničních tratí, některé tratě jsou tvořeny z převážné části vápencovým štěrkem. Dá se říci, že půdní podmínky, mající vliv na révu a tím na charakter vín, se mění na každém metru. Původně byly pavlovské vinice rozděleny na více než třicet tratí (některé prameny uvádějí, že jich bylo šestatřicet) a tehdejší vinaři k tomu jistě měli důvod. Proto dnešní členění pouze na deset tratí slučuje neslučitelné a předznamenává do jisté míry problém při přechodu na apelační systém klasifikace vinic. Díky těmto skutečnostem mají vína z Pavlova neopakovatelný charakter, jsou velmi minerální, někdy až drsná a adstringentní, ale proto i tělnatá s dlouhou perzistencí. Tím nechci zlehčovat jiná vína z Pálavy, naopak, všechny pálavské terroiry jsou výjimečné, ale každý má jiný svébytný charakter.

Vedle komplikovaného podloží skrývají pavlovské trati ještě další tajemství, na něž zatím nikdo nenalezl odpověď. Čtyři úžlabiny na východní straně shromažďovaly srážkové vody a tisíce let vytvářely erozní rýhy, které vyhloubila voda na rampě tvořící východní úpatí. Tyto rýhy byly však uměle zaplněny v rámci úpravy viničních tratí a stupňovitě odděleny zhruba po vrstevnicích, a to na tratích Pod Pálavou, Slunným vrchem a U Božích muk od Nové hory. Vytvořené hrany mají někde výšku až 13 metrů. Na Nové hoře jsou však linie erozních rýh stále zřejmé a nezasypané. Pravděpodobně proto, že se již jedná o mrazovou kotlinu, do které se réva donedávna nesázela. Jednoduchým výpočtem množství přemístěné zeminy lze zjistit, že se jedná o několik milionů kubíků přemístěné zeminy jenom na hraně U Božích muk a Nové hory. Na Nové hoře jsou však linie erozních rýh stále zřejmé a nezasypané, je tedy pravděpodobné, že se jedná o takovou mrazovou kotlinu. Když jsem si to uvědomil, pozval jsem do Pavlova známého geologa, klimatologa a popularizátora krajinných dějů RNDr. Václava Cílka. Hledali jsme společně v krajině stopy, na jejichž základě bychom mohli nalézt odpověď na otázku, kdo a kdy toto dílo provedl. S jistotou víme, že tento zásah je již zachycen na prvních katastrálních mapách z počátku 18. století. Václav Cílek usuzoval, že k přetvorbě krajiny mohlo dojít na přelomu 16. a 17. století, avšak jen těžko by tehdy majitel panství mohl disponovat odpovídajícím množstvím pracovníků, kteří by takové kolosální dílo uskutečnili. Třicetiletá válka a morová epidemie počet obyvatel totiž rapidně snížila. Nabízí se jiné vysvětlení. Víme, že za kopcem u Pasohlávek byla vojenská pevnost X. zdvojené římské legie, zhruba v letech 60 až 180 n. l. Některé zdroje uvádějí, že pěstování révy přinesli v této době Římané, archeologové to však popírají a argumentují tím, že v Pasohlávkách nebyla nalezena žádná semena révy ani nezbytné nástroje. Když se však zamyslíme nad morfologií těchto míst a přirovnáme je k Toskánsku, objevíme několik náznaků, že právě zde mohly být založeny první moravské vinice. Když vyjdeme z analogie již zmíněného Toskánska, vinařství jsou vždy situována v údolí, pod vinicemi (logicky, vždy ve stráních se sbírá z kopce, nikoliv do kopce). Údolím pod Novou horou protékal potok napájený pramenem ze soutěsky, prostě ideální podmínky pro založení vinařství.









Vinařství NEPRAŠ & Co. – enolog vinařství Ing. Ondřej Veselý, nevlastní syn Radomíra Nepraše.

Vinařství NEPRAŠ & Co. – barokní dům na České ulici v Pavlově s historickými sklepy; po rekonstrukci zde vznikly prodejní a degustační prostory.

Vinařství NEPRAŠ & Co

Rodinné Vinařství NEPRAŠ & Co. založil architekt Radomír Nepraš s rodinou v roce 2012, po prodeji svého podílu ve vinařství REISTEN; enologem vinařství je rovněž bývalý technolog REISTENu – Ing. Ondřej Veselý.

Před založením rodinného vinařství stanovili tři základní premisy. Všechny vinice si sami vysázejí a musí to být pouze v Pavlově. Vinice budou v organickém režimu hospodaření s výrobou pouze certifikovaných BIO vín a veškerá vína budou vyráběna nikoliv reduktivně, nýbrž oxidativně v dřevěných dubových sudech.

Pro splnění první premisy bylo získáno kolem deseti hektarů půdy v nejhodnotnějších polohách – Stará Hora, U Božích muk, Pod Pálavou a Sahara. Po odebrání půdních vzorků a jejich rozboru bylo rozhodnuto pěstování těchto odrůd: Riesling na Staré hoře, Sauvignon blanc na Božích mukách, Ryzlink vlašský a Chardonnay na trati Pod Pálavou a U Božích muk, modré odrůdy na Sahaře, která je z pavlovských tratí nejteplejší a kde jsou podmínky pro ně ideální. Zde byl vysázen Merlot a Cabernet Sauvignon a 10 % Zweigeltrebe. Sazenice byly na základě rozborů objednány v Heppenheimu ve školkařství Antes v Hesensku a u Vivai VCR Rauscedo v Itálii. Předcházela tomu pečlivá selekce klonů a podložek v nejvyšší garantované kvalitě. Specifická situace byla u Vlašského ryzlinku pro trať Spodenberg / Pod Pálavou, kde jsme vyhledali mateční vinice, na nichž jsou vysázeny klony z poslední selekce této odrůdy z roku 1976, provedené ing. Josefem Veverkou. Se souhlasem vlastníků jsme odebrali očka a odvezli jsme je do Rausceda, kde nám vypěstovali sazenice.

Všechny vinice v souladu s druhou premisou byly od počátku ošetřovány v organickém režimu. Před výsadbou byly pozemky vyhnojeny velkým množství chlévské mrvy, provedena hluboká orba a při výsadbě byly použity mykorrhizní houby. Spon výsadby byl určen na 220/80, tj. 5 580 sazenic na hektar, případně 220/70, tj. 6 390 sazenic na hektar. Ve všech vinicích je přítomný Typhlodromus pyri – dravý roztoč chránící vinici proti žravým sviluškám. Ve vinicích jsou ob řádek zasety trvalé porosty Greenmix, v obdělávaných meziřadích jsou vysévány vhodné směsi pro zelené hnojení. Ošetřování během vegetace se provádí pouze pomocnými přípravky určenými pro organickou produkci, příkmenný pás se okopává. Ve všech vinicích jsou vždy vysázeny tři klony od každé odrůdy, což nám umožňuje vyrábět jednoklonová vína nebo enologická cuvée z klonů jedné odrůdy. Tím lze produkovat více vín stejné odrůdy v jednom ročníku z jedné trati. Postupy vinařství každoročně dozoruje a kontroluje mezinárodní agentura ABCERT, která vydává pro daný rok osvědčení o certifikaci BIO. Úzká spolupráce byla také navázána s Biocont laboratory a Ecovínem.

Třetí, velmi významnou premisou je oxidativní způsob výroby vína v BIO režimu. Sklizené hrozny jsou vytříděny a podle zvoleného postupu macerovány a velmi šetrně lisovány na pneumatickém lisu WILLMES. Po ochlazení a fyzikálním odkalení je mošt nasklepen do dubových sudů podle velikosti partie o obsahu 2 500, 1 800, 1 200 a 800 litrů: Sudy vyrobila na zakázku rakouská firma Veneta Botti Schön, jež zohlednila naše, někdy i nezvyklé, technické požadavky. V sudech proběhne fermentace, batonáž, školení a zrání vína v mikrooxidativním prostředí. Lahvování se provádí vesměs po jedenácti měsících, těsně před novým vinobraním, ale někdy i po více letech zrání vín na sudu. Červená vína jsou vyráběna maceračním postupem ve velkých dřevěných kádích, po vylisování jsou nasklepena minimálně na jeden rok do sudů 1 200 l a poté do barikových sudů do polymeračního sklepa. Zde zrají minimálně dva roky, poté jsou plněna bez filtrace do lahví.

Radomír Nepraš dále uvádí:

Při budování tváře vinařství sehrál značnou roli vztah k místu a Pálavě samotné. Můj vztah k Pavlovu začal vznikat v šedesátých letech minulého století, v době, kdy se naší rodině podařilo získat polorozpadlý barokní dům na České ulici. Velmi časté výpravy na Pálavu, do okolních vinic, každoroční sjíždění meandrující Dyje, které jsme tehdy říkali Moravská Amazonka, ve mně vybudovaly hluboký vztah k tomuto místu a potřebu chránit zdejší přírodu. Navíc jsem se podílel na přípravě a vyhlášení Chráněné krajinné oblasti Pálava v polovině sedmdesátých let a v nedávné době jsem pracoval na Územní studii na ochranu památkové zóny historického Pavlova. Velmi důležité pro mě bylo také seznámení se strýcem mojí manželky archeologem docentem Karlem Valochem, který mě při svých návštěvách Pavlova, sklenkách vína a vycházkách do vinic hlouběji seznámil s pravěkou historií tohoto místa, na jehož objevování se také podílel. Tehdy jsem si uvědomil, že máme odpovědnost k tomuto místu a téměř povinnost navázat na kulturu, která zde v mladém paleolitu žila, a navázat na ni posilováním kultury vína. Proto také na našich lahvích máme mamutí kel s rytinou pálavské krajiny a pro červená vína užíváme označení „Gravettien“. V tomto kontextu je organické hospodaření zcela logickým počinem.

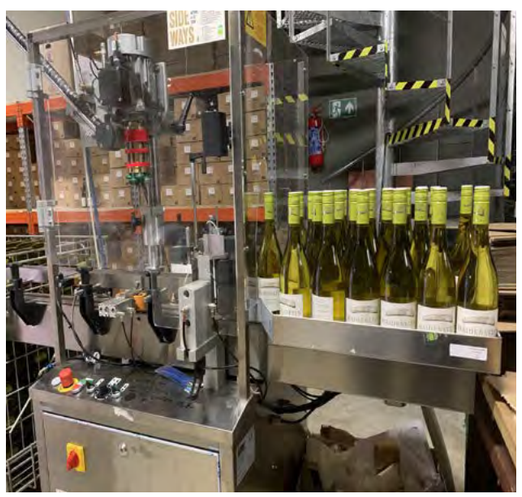
Mnohokrát jsem byl dotázán, co má společného moje původní profese památkového architekta a vinaře. Je snadné vysvětlení, obojí je tvůrčí činnost, která má podobné postupy, a zejména obě činnosti jsou kulturní disciplínou. Kdysi jsem na vinařském fóru přirovnal výrobu vína k malování obrazu, kdy si nejprve musíte vyjasnit, co vlastně chcete malovat, potom jakou technikou, jakým stylem, zvolit formát a barvy. Tehdy poznamenal enolog Jožka Peřina „tož poďme malovat“. Pokud připustíme, že výjimečné víno je součástí národní kultury a je uměleckým dílem, srovnatelným s obrazy, sochami, hudbou, u vína je to jinak. Obraz se dá reprodukovat, ze sochy lze vyrobit kopii, hudba se dá nahrát, tedy dá se sdílet. Když vypijete poslední kapku poslední lahve, nikdo již nikdy nebude vědět, jaké bylo, přestože je vnímáme všemi smysly. Zatím nikdo není schopen podělit se s jiným o to, jaké vzrušení a pocity vyvolávalo, protože prožitek je individuální, nesdělitelný. Ani nekonečné popisování vlastností, chutí a vůně vína nevyvolá rozkoš, jakou pocítil ten, kdo víno chutnal. Tím je osud vína na rozdíl od ostatních uměleckých disciplín poněkud tragický.

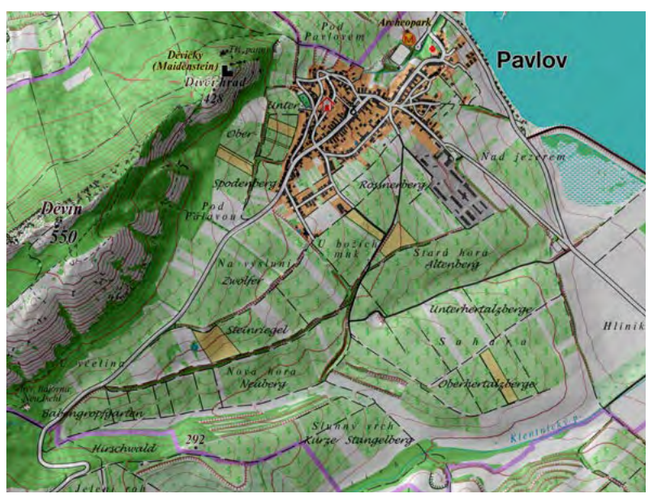






Vinařství NEPRAŠ & Co. – moderní vinařství s výrobními prostory zbudované architektem Neprašem na „zeleném drnu“; nachází se proti barokní budově.





Mapka viničních tratí v Pavlově (okres Břeclav).

Má cesta k vínu

Počátek mého vztahu k vínu se dá přesně určit: je jím 2. květen 1969 v Zámeckém sklepě ve Valticích. Ten den jsem nastoupil do zaměstnání na zámek ve Valticích a byl jsem zcela ohromen emoční silou tohoto místa. Brzy jsem se začal podílet na Valtických vinných trzích, spolupracoval jsem s malířem prof. Rudolfem Gajdošem na návrhu tiskovin, přípravě sálů a později na celkové strategii. V sedmdesátých letech se podařilo zlikvidovat sušárnu tabáku v zimní jízdárně a do poloviny osmdesátých let jsem vedl obnovu památkové podstaty zdevastované jízdárny, Španělské a Horní konírny. Jako člen výboru VVT jsem navštívil prakticky všechna vinařství v republice a okolních zemích. Mezitím jsem vysadil malou vinici pod hradem v Pavlově a začal tvořit víno jako hobby. Po roce 1989 jsem se intenzivně zabýval rehabilitací Lednicko-valtického areálu, spolupracoval jsem na přípravě materiálů pro přihlášení do seznamu Světového kulturního dědictví UNESCO. Také jsem se podílel na přípravě a účasti na dvou mezinárodních konferencích Charette I. a II., které byly velmi prospěšné pro další osud areálu. Pod hlavičkou Nadace Památky Jižní Moravy, jejímž jsem spoluzakladatelem, jsem vypracoval studii Národního vinařského centra a Salonu vín na zámku ve Valticích a na realizaci jsem získal finanční prostředky z projektu PHARE, vybudoval a založil a posléze věnoval vinařům. V roce 2002 jsem vypracoval projekt 48. rovnoběžky, který měl spojit v mnohonárodním memorandu evropské vinaře, jejichž vinice se nad 48. rovnoběžkou nacházejí. S prof. Vilémem Krausem jsme navštívili Rakousko, Německo, Francii a Maďarsko, hlavní země, kterých se projekt týkal, a zde jsme setkali s velkým zájmem o realizaci projektu. Na základě těchto jednání bylo naplánováno setkání na zámku ve Valticích, jehož výsledkem mělo být podepsání memoranda o úzké mezinárodní spolupráci. Organizaci setkání jsme předali tehdejšímu Svazu vinařů, bohužel se ukázalo, že svaz nebyl schopen takové setkání zorganizovat, a projekt s ostudou skončil. Jsem přesvědčen, že to byla nejlepší cesta pro náš návrat na místo, které našemu vinařství před druhou světovou válkou patřilo. Projekt to byl zcela reálný, ovšem bohužel do konce letošního roku (2024) se neuskutečnil.







Vinařství NEPRAŠ & Co. – tratě vinařství pod Pavlovskými vrchy.

V roce 1999 jsem založil Vinařství Reisten; projekt jsme tehdy s docentem Jiřím Kaláškem nazvali „Veselé stáří“. Byl založen na předpokladu, že hrozny budeme kupovat a nebudeme sázet vlastní vinice. Vína jsme hodlali vyrábět redukтivně v tancích. Velmi brzy jsem si uvědomil, jak odvážný to byl čin – z hobby vinaře se přerodit v profesionála. Zde jsem však zúročil deset let cest za vínem nejenom v Evropě, ale po všech kontinentech, takže jsem věděl, čeho chci dosáhnout, do jisté míry jak, a musel jsem se všemu učit, na stará kolena začít studovat. Ale hned Pinot blanc z prvního ročníku 1999 získal velkou zlatou medaili v Paříži, což bylo velké povzbuzení. Ale brzy bylo všechno jinak. Jednak se ukázalo, že na dodavatele hroznů se nedá spolehnout, a hlavně jsem si uvědomil, že kvalita pochází z vinice a že zásadní je způsob pěstování a šlechtitelský materiál. Postupně jsme proto začali sázet vinice v Pavlově, Mikulově a Sedleci. V polovině devadesátých let patřil Reisten mezi naše nejrenomovanější vinařství. V té době jsem začal měnit názor na svou cestu života s vínem. Uvědomil jsem si, že reduktivní způsob má své horizonty, že vinice v Mikulově dávají jiná vína nežli z Pavlova, natož ze Sedlece. Objevily se jiné priority – terroir, mikroklima, organické hospodaření, způsoby vinifikace atd. Rozhodl jsem se svůj podíl ve vinařství Reisten prodat a začít od začátku, na základě jiných priorit. Mezitím dostudoval můj nevlastní syn Ondřej, který po mně v závěru převzal roli enologa v Reistenu. Osamostatnil jsem se a tím začala historie rodinného vinařství Nepraš & Co.







Začínali jsme úplně od začátku, kdy jsme si museli pořídit všechny potřebné pomůcky. Oporou mi bylo, že na budování vinařství se účastnil v počáteční fázi můj bratranec Tomáš Nepraš. Tentokrát jsme stanovili priority, o nichž jsem psal výše. Vysázeli jsme nové, pečlivě formulované vinice na nejlepších pavlovských tratích. Postupně, jak vinice začaly rodit, jsme pořizovali nové sudy a technologii na zpracování hroznů. K zásadnímu zlomu došlo v roce 2019, kdy jsme postavili novou lisovnu a technické a skladovací prostory na České ulici v Pavlově, naproti historickému vinařství. Úkol byl komplikovaný skutečností, že novostavba se nacházela v přísně chráněné památkové zóně. Podařilo se mi navrhnout provoz, který nejenže splňuje všechny logistické i technologické požadavky, ale exteriérem asimiluje do historického prostředí svou formou a hmotou, zároveň však současným detailem nepředstírá, že je historickou stavbou.

Pokud založíte rodinný podnik, nezbytně dospějete k tomu, že si položíte otázku: proč to dělám, nač to odříkání, práce a energie? Kdo bude pokračovat, až tu nebudeš, kdo bude uskutečňovat to, co jsi již nestihl? V mém případě musím odpověď hledat ve

◂ Vinařství NEPRAŠ & Co. – filmová a divadelní herečka Martha Issová, velká příznivkyně vinařství a patrně i elektromobility.

vzdálené době, když jsem žil na zámku ve Valticích. Vlastnil jsem tam prosperující restaurátorskou firmu, která pracovala v Praze, Bratislavě, Mnichově či ve Vídni a v mnoha zámcích v celé zemi.

V roce 1995 jsem na zámku uspořádal silvestrovský večírek, zúčastnili se také Olda a Lída Veselí, kteří s sebou přivedli svého syna Ondřeje. Než se otevřelo šampaňské, měl Ondrášek přednášku „jak se dělá šampaňské“; načež Honza Vala pronesl osudovou předpověď: „Z tebe, Ondro, bude vincůr.“ Osud nás vede po spletitých cestách, tehdy jsem netušil, že Ondra se stane mým nevlastním synem… (V následujícím textu užívám citace z Ondřejova CV.)

„V roce 1996 jsem poprvé pomáhal při sběru hroznů v Neprašově vinici Pod Hradem v Pavlově. Byl to zvláštní ročník – hrozny Ryzlinku vlašského byly velmi zcibébovatělé, Radek měl nápad, že obereme cibéby, vylisujeme samostatně hrozny a zalijeme je moštem… Ukázalo se, že to byl skvělý počin, vzniklo výjimečné víno, kterého máme ještě pár lahví ve sklepě.

V té době jsem začal studovat na Biskupském gymnáziu v Brně; prospěch byl nevalný, čtyřky z češtiny a matematiky byly běžnou věcí. Přírodopisné předměty (biologie, fyzika, chemie) mě naopak přitahovaly a bavily. Jedním z mých oblíbených učitelů byl Marek Orko Vácha, jeho přednášky a matčiny a Radkovy rady určily moje následující směřování – studium oboru vinohradnictví a vinařství na Mendelově univerzitě. Během studií jsem pomáhal v pavlovském vinařství Reisten, které založil Radomír Nepraš.

Od třetího ročníku jsem již bydlel v Pavlově u Radka Nepraše. Během této doby jsem pomáhal při všem možném, učil se a sbíral praktické zkušenosti. Po úspěšném absolvování studia jsem v roce 2007 nastoupil do Radkova vinařství jako enolog. Staral jsem se o sklepní hospodářství a příležitostně pracoval ve vinicích, rozvážel víno a vedl degustace. V roce 2009 mi bylo umožněno dále studovat v programu Erasmus v Geisenheimu v zimním a letním semestru. Tam jsem poznal spoustu lidí z celého světa a mohl s nimi sdílet zkušenosti a poznatky z vinařského oboru. S mnohými jsem stále v kontaktu. Když byla založena skupina W8, jejímž byl Reisten spoluzakladatelem, často jsme společně cestovali do Londýna, Norimberku, Haagu a dalších míst.

Velkým zážitkem byla cesta do New Yorku spjatá s prezentací vín, na jejichž výrobě jsem se podílel v exkluzivním „The Century Association“ na Manhattanu. Pak následovalo pozvání do Perpignonu, do domu publicisty a autora knih o víně Andrého Domina nebo toulky s Radkem po vinařstvích ve Francii, Itálii, Německu, Rakousku a jinde v Evropě. V rakouském Klosterneuburgu jsme navštívili světově proslulého enologa dr. Roberta Steidla. Následovala cesta do Austrálie a na Nový Zéland a setkání s prof. Vladimirem Jiránkem a prof. Stephenem Clarkem na The Australian Wine Research Institute v Adelaide. Na Tasmánii jsme se seznámili s Josefem Chromým, který má v Launcestonu stejnojmenné vinařství. Josef Chromý mi nabídl, že bych u něj mohl v následujícím roce dělat o vinobraní druhého winemakera, což jsem s radostí přijal. Bylo to šest fascinujících týdnů… Nyní již vedu rodinné Vinařství Nepraš & Co.

Jsem šťastný, že mohu být součástí jednoho z nejkomplexnějších tvůrčích procesů lidské činnosti, který v sobě spojuje řadu oborů – od chemie, biochemie, fyziky, klimatologie, geologie, pedologie, biologie, botaniky až po kontakt s lidmi při finálním prodeji vína či při prezentaci na ochutnávce. Za to vše děkuji zejména Radkovi, mamince Ludmile i Honzovi Valovi, ale také svému dědovi Oldřichovi Veselému, který měl k tomuto oboru také blízko…“

Co tedy dodat?
Na úvodní otázky jsem dostal odpověď.





Vinařství NEPRAŠ & Co. – vína ověnčená našimi i zahraničními cenami.

Stránky vinařství
www.vinarstvinepras.cz

Adresa vinařství
Vinařství NEPRAŠ & Co., s r.o.,
Česká 187,
692 01 Pavlov

Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova

Sedlec u Mikulova, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Terroir

Ctirad Králík

Otazníky vrásek času,
načmárané na pozadí,
kyprých tvarů matky révy,
k obdivu tak lehce svádí.

Pramen z nitra sudy plní,
tam, kde vítr čechrá vlasy,
mateřskými ňadry svými,
dotýká se světa krásy.

Kořen révy trhá skálu,
hroudu hlíny v dlani svírá,
odlesk slunce v oku září,
ve sklenici boží víra.



Ctirad Králík (*1959), sklepmistr profesí, básník konfesí. Víno a erotika jsou pro Ctirada Králíka celoživotní inspirací, jeho básně publikované ve dvou útlých sbírkách bibliofilské ražby *(Víno lehce poetické, lehce erotické*, 2010 a *Víno lehce poetické, lehce romantické*, 2015) nestárnou, ale zrají s časem, stejně jako archivní vína. Sluje jako „nejlepší vinař mezi básníky a nejlepší básník mezi vinaři“.

Dějiny a současnost

Traduje se, že zakladatelem a praotcem Sedlece (Voitelsbrunn) je královský místodržící Voit (Fojt), který vyhloubil první obecní studnu (Brunn). Studna, jak je doloženo, ležela v nejstarším domě ve svahu Staré hory. Byl to dům s velkou zahradou a na konci této zahrady vyvěral pramen. Fojt si postupně všiml, že k pramenu chodí místní zvěř a napájí se z něj. Jednoho rána, když pramen pozoroval, spatřil, že v něm uvízla srna, která nemohla ven. Rozhodl se jí tedy pomoci a přitom potřísnil vodou i sebe. Poté si všiml, že voda má zřejmě léčivé účinky, protože ho přestávala bolet nemocná ruka. Začal se prameni více věnovat a postupně zde založil malé lázně. Sirné lázně pak fungovaly v Sedleci až do roku 1945. Léčebná síla tohoto pramene se brzy roznesla a začali sem z okolí jezdit hlavně vinaři, kteří měli po celoroční práci venku a ve vlhkém sklepě problémy s klouby, a zdejší sirná voda jim pomáhala. Při pobytech v lázních se toulali i po kopcích kolem Sedlece. Uviděli krásné slunné jižní stráně, velice příznivé k pěstování vinné révy, a proto se toho rozhodli využít k postupnému zakládání nových vinic.

Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova, jakožto výrobce vína pod značkou Sedlecká vína, má tedy dlouhou historii a tradici. Firma byla založena už v roce 1950 a vzhledem k tomu, že Sedlec je obec příhraniční a dosídlená, převzali noví družstevníci po Němcích i staré vinohrady. Původní německé obyvatelstvo se věnovalo pěstování révy po staletí, neboť první dochovaná písemná zmínka o třech místních viničních tratích pochází již z roku 1414.

Vedení firmy se hned od počátku rozhodlo na tuto tradici navázat a vinice se začaly obnovovat a rozšiřovat. Dnešní obdělávaná plocha vinohradů činí 112 hektarů. O kvalitě místních viničních tratí svědčí i skutečnost, kdy v roce 1784 katolický kněz Řehoř Volný provedl z pověření tehdejšího panovníka kategorizaci vinařských obcí dle kvality vín a Sedlec zařadil do první nejvyšší třídy.

V roce 1980 nastoupil do firmy čerstvý absolvent vinařské školy Ctirad Králík, který dostal na starosti mimo jiné i sklepní hospodářství. Postupně se při výrobě seznamoval s kvalitou místních vín a začal objevovat jejich specifika v podobě kořenitostí, ovocných a medových tónů, jemných prvků ušlechtilé botrytidy a hlavně minerálních dochutí. Tyto hodnoty zvláště vynikaly s používáním nových technologií, s takzvaným návratem ke kořenům čili naležení pomletého rmutu 24 až 48 hodin, kvašení v dřevěných sudech, ležení mladého vína na hrubých a jemných kalech atd. Samostatnou kapitolou je výroba oranžového vína s pomletým rmutem v hermeticky uzavřené nádobě po dobu sedmi měsíců. Takováto vína pak slavila mnoho úspěchů na nejprestižnějších výstavách, například v zařazení do Salonu vín České republiky či titul šampion celé výstavy nebo v kategorii takzvaných naturálních vín.

V současné době pracuje Ctirad Králík v Sedleckých vínech jako sklepmistr už čtyřicátým pátým rokem. Během této doby se začala projevovat další nová hodnota místních vín, a to poetičnost, která ho inspirovala k psaní veršů o víně. Postupně se jeho básně o víně staly nedílnou součástí Sedleckých vín a taky zpestřením a ozdobou mnohých vinařských přehlídek a setkání. Koncem roku 2024 se stal novým sklepmistrem vinařství Jiří Salay.



Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – viničtí trať Nad Nesytem.

Vinice

Optimální poloha viničních tratí obce Sedlec je dána jižními expozicemi vinic, chráněných ze severu vápencovými vyvýšeninami východního hřebene Pavlovských vrchů a velkou odrazovou plochou slunečních paprsků tvořenou hladinou největšího moravského rybníku Nesytu od jihu. Geologické podloží sedleckých vinic je tvořeno třetihorními vápencovými usazeninami tehdejších mořských živočichů, které jsou plné lastur, ulit měkkýšů a vápencové hmoty mořských útesů a spolu s písky tvoří souvislé vrstvy.

Nejvýznamnější stopou působení třetihorního moře je zanechání solných ložisek v několika místech sedleckého katastru. Přítomnost slanomilných rostlin činí ze Sedlece botanicky unikátní lokalitu evropského významu. Geologické podloží, hluboké sprašové černozemě, slaná ložiska spolu se sirnými sloučeninami a třetihorním mořským vápenatým podložím vytvářejí ze sedleckých vinohradnických poloh jeden z nejoriginálnějších terroirů Moravy, které se neopakovatelným minerálním projevem odrážejí v místních vínech.

Filozofie

„Každý správný vinař je vlastně umělec a každé víno v každém sudu je jeho umělecké dílo, do kterého s pomocí boha a slunce vkládá i kus sebe. My vinaři máme poslání prostřednictvím svých vín vnášet mezi lidi radost a pohodu. Je pro nás pak odměnou, když vidíme, jak se nám to daří a dodává nám to energii do další práce," říká Ctirad Králík.



Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – historický vinařský lis z roku 1783.



Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – historické sklepy.

Marketing a turismus

Obec Sedlec u Mikulova se nachází v samém centru Lednicko-valtického areálu, v trojúhelníku mezi známějšími městy Mikulov, Valtice a Lednice.

Součástí sedlecké firmy je pak vinařský areál, v sezoně hojně navštěvovaný hlavně cykloturisty. Nachází se na konci obce, v zeleni, u největšího moravského rybníku Nesytu. Jeho součástí je degustační stánek, kde lze ochutnat až 40 druhů vín z vlastní produkce, posedět si pod pergolou, dát si něco dobrého k snědku a užít si tak hezký den. Areál je oplocený a jeho součástí je i dětské hřiště, hřiště na petang a minigolf. Během sezony se tu pořádají i větší akce s hudebním doprovodem, programem a gastro specialitami. Hlavními událostmi jsou Festival Sedleckých vín, Vinařská benátská noc, Sedlecké vinobraní a Sedlecká zabíjačka. V nabídce je rovněž pořádání firemních teambuildingů, posezení v historickém sklepě nebo řízené degustace.



Nová nastupující generace ve vinařství – sklepmistr Jiří Salay.



Obchodní zástupkyně vinařství Miriam Nová.



Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – degustace.

Účast a úspěchy na soutěžích vín

Díky více než sedmdesátileté historii získala Sedlecká vína velkou řadu významných ocenění na prestižních tuzemských i zahraničních výstavách. Už v roce 1980 obdrželo vinařství dvě zlaté medaile na mezinárodní výstavě v Mikulově. Významným byl rok 1992 a první šampion Valtických vinných trhů za víno Sauvignon ročníku 1991 na tehdy nejvýznamnější tuzemské výstavě vín. Následoval ještě jeden šampion z téže výstavy v roce 1998 a dvakrát nejlepší kolekce. Přibyli další šampioni výstav Vinum Juvenale (2x), Král vín (2x), Grand Prix Vinex, Vinařské Litoměřice a spousta dalších ocenění. Na mezinárodní půdě pak například zlaté medaile z výstav v Tel Avivu, Paříži, Londýně, San Francisku a Jižní Koreji. Důležitým oceněním pro firmu byla Cena veřejnosti v soutěži Vinařství roku 2014.

Stránky vinařství
www.sedleckavina.cz

Adresa vinařství
ZD Sedlec, Sedlec u Mikulova 308,
691 21 Sedlec u Mikulova





Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – degustace.





Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – produkty vinařství včetně oranžových a fortifikovaných vín.



Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – areál vinařství u Nesytu s plastikou Voita, legendárního zakladatele Sedlece; autorem je František Zelinka.



Zemědělské družstvo Sedlec u Mikulova (okres Břeclav) – dlouholetý sklepmistr Ctirad Králík s bavičem Milanem Pitkinem u busty France Voita na akci Festival Sedleckých vín.



Láhev „senátorského vína“ prof. MUDr. Jana Žaloudíka, CSc. Excelentní *Senátorské rulandské šedé* bylo vytvořeno z podnětu Ing. Jana Hajdy (1949–2018), senátora za obvod 56 – Břeclav v Senátu Parlamentu České republiky, ve vinařství ZD Sedlec u Mikulova díky aktivitě tamějšího erudovaného sklepmistra Ctirada Králíka. V letech hojnosti (o problému „tichého vína“ nebylo vidu ani slechu) vinařství toto víno se senátorskou vinětou a jménem senátora nabízelo senátorům ke koupi; senátoři jich údajně zakoupili až dva tisíce lahví, a neprohloupili.

ZÁMEK LOBKOWICZ
ROUDNICE

Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice

Roudnice nad Labem, okres Litoměřice, Ústecký kraj

Říp a Sovice

Čech na hoře Řípu *(Obřadně, závažně, ale radost nezastírá.)*:

„Druhové a družky, zastavme svoje kročeje,
neb to je ta krajina zaslíbená, vůkol samé mléko a strdí,
na obzoru zřím ještě vrch podobající se Řípu – Sovice,
tam založíme, Dionýsovi díky, naše nejlepší vinice.
V této zemi rozvineme své osvědčené staré obyčeje,
stane se naší vlastí, budeme na ni hrdí…“

Bohemus se zasnil, jsa tím poznáním oblažený:

„Říp a Sovice – jako harmonické spojení muže a ženy!“



Mikoláš Aleš, *Příchod Čecha na Říp* (přípravná skica), 1895, pero, tužka, karton, 27,5 × 39,7 cm.
Čechové jsou vybaveni artefakty, které odpovídají artefaktům lužické kultury z mladší a pozdní doby bronzové (1300–1000 př. n. l.); ta byla v Alšově době i později považována některými badateli za praslovanskou. V době příchodu do českých zemí v 5. a 6. století měli však Slované velmi prostou kulturu s keramikou pražského typu. Tato krajina byla intenzivně osídlována od mladší doby kamenné.

Čech (latinsky *Bohemus*), kulturní hrdina a legendární prapředek, jenž přivedl svůj slovanský lid do země, která po něm byla pojmenována Čechy.

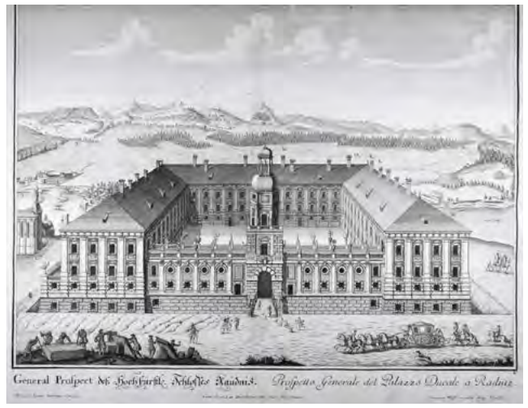
Více než 400 let historie

Historie vinařství na Roudnicku sahá až do roku 1333, kdy se objevují první zmínky o pěstování vinné révy v této oblasti. Vinařství bylo tehdy spojeno především s pražskými biskupy sídlícími na místním hradě. O významný rozvoj vinařství na Roudnicku se zasadili především arcibiskupové Arnošt z Pardubic (rádce císaře Karla IV.) a Jan Očko z Dražic, kteří podporovali jeho rozšíření a rozkvět.

V roce 1575 přešlo roudnické panství do rukou Viléma z Rožmberka, který obnovil a dále rozšířil místní vinice. Po Vilémově smrti získala panství jeho manželka Polyxena z Rožmberka, jež se v roce 1603 provdala za Zdeňka Vojtěcha Popela z Lobkowicz. Od této doby patří roudnické vinařství rodu Lobkowiczů, který zde tradici výroby vína udržuje dodnes. Roudnice je tak nejstarším rodinným vinařstvím u nás, s historií sahající přes dlouhá staletí.

Větší komplikace přineslo jen turbulentní 20. století, kdy komunistická vláda zabavila rodině Lobkowiczů majetek, takže vinařství po desetiletí spadalo pod státní správu. V roce 1993 však bylo vlastnictví a činnost vinařství obnoveno v původní podobě. Zdejší Svatovavřinecké bylo dokonce podáváno královně Alžbětě II. při státnické večeři s prezidentem Václavem Havlem v roce 1996.

Dnes zámecké vinařství vzkvétá pod rukama místních zkušených odborníků a pod vedením Williama a Alexandry Lobkowiczových. Ti z vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice udělali jednu z vlajkových lodí své značky House of Lobkowicz, pod niž spadá péče o veškeré historické bohatství, které mají Lobkowiczové na starost. Kromě vinařství v Roudnici se jedná například také o pražský Lobkowiczký palác, zámek Nelahozeves, Rodný dům Antonína Dvořáka v Nelahozevsi a hrad Střekov.



Jeremias Wolff, *Zámek Roudnice nad Labem*, kolem roku 1700, mědiryt, 33 × 46 cm, zámecká sbírka.



Josef Mánes, *Řipský kraj*, 1863, olej, plátno, 41 × 64,5 cm, Národní galerie Praha.
V líbezné krajině s vrchy Řípem a Sovicí existovaly už ve středověku a existují i dnes vinice, které rodí jakostní vína.

Unikátní severočeský terroir

Ve vínech z Roudnice se odráží to nejlepší z nejsevernější české vinařské podoblasti. Zdejší vinice, ležící v meandru řeky Labe, těží z opukového podloží a vápenitých jílů, jež propůjčují vínům typickou minerální dochuť. Severní klima spolu s bezprostřední blízkostí řeky zajišťují svěží kyselinu a šťavnatost vín. Dešťový stín Českého středohoří a ideální orientace vůči slunci pak tyto perfektní podmínky k pěstování vína neopakovatelného místního charakteru dotvářejí. V chuti místních vín nalezneme krásu severočeské krajiny i dlouhou historii roudnického vinařství. Nejlépe se v lokálním mikroklimatu a na unikátním podloží daří odrůdám Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Pinot Noir.

Cíle a filozofie vinařství

Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice se hrdě hlásí k více než čtyřsetleté tradici výroby vína a stejně jako všechny projekty pod záštitou rodiny Lobkowiczů se řídí heslem: „Sdílíme minulost, tvoříme budoucnost.“

Zachování tradičních postupů a autentičnosti vína je základním posláním rodiny, která si štafetu vinařského řemesla předává z generace na generaci. Moderní technologie jsou proto využívány citlivě, vždy s respektem k historickým metodám. Kvůli tomu si vína uchovávají svůj jedinečný charakter a propojení s bohatými dějinami.

Každé víno je zde vyráběno výhradně z vlastních hroznů, aby se zachovala jejich unikátnost a místní ráz. Cílem vinařství není pouze dlouhodobě zachovat vynikající kvalitu vína, ale i skrze jeho produkci oslavovat historii, lokální kulturu a vůbec to nejlepší ze severočeské vinařské tradice.







Vrch Sovice s vinicemi od západu, nachází se asi šest kilometrů severovýchodně od Roudnice nad Labem (okres Litoměřice, Ústecký kraj). Vrch poskytl útočiště lidem již v pozdní době kamenné, ve starší době bronzové a starší době železné, v 9. a 10. století se na vrcholu nacházelo slovanské opevněné sídliště.





Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice – viniční trať Sovice, rozkládá se pod stejnojmenným zdaleka viditelným vrchem připomínajícím horu Říp; tato vinice má dokonalou svažitost a polohu nad meandrem Labe v nadmořské výšce 250–260 metrů, ve zdejším regionu patří mezi nejlepší vinice.

Nemovitosti

Součástí komplexu zámku jsou historické sklepy, ve kterých v 60. až 80. letech 20. století sídlil také pivovar. Jeho pozůstatkem jsou v zadní části skladovacích prostor velké litinové nádrže o obsahu 13 100 litrů, v nichž vinařství dodnes skladuje víno.



Vinice se rozkládají na pozemcích o velikosti 69,4 hektaru a jsou rozděleny do tří viničních tratí. Viniční trať Sovice je největší chloubou a z její révy se vyrábějí ta nejkvalitnější vína. Dále zde nalezneme viniční trať Labské vinice s převážně hlinitopísčitou a písčitou půdou, která je pozůstatkem druhohorního moře. Třetí viniční trat se jmenuje Kochov podle nedaleké obce Kochovice. Na této trati je takřka ze sta procent vysazena odrůda Müller Thurgau.

Hrozny se zpracovávají přímo na Sovici, kde je umístěna lisovna. Ta byla postavena za dob Státního statku Roudnice v 70. letech 20. století. Ke zpracování hroznů se používá moderní pneumatický lis, který je schopen slisovat naráz až 4 000 kg hroznů. V prostorách lisovny se také nacházejí velké nakvášecí kádě o objemu 50 až 80 hektolitrů pro zpracování a kvašení červených vín.

Pohled na zámek Roudnice nad Labem (okres Litoměřice, Ústecký kraj); v areálu se nachází zámecká vinice.





Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice – spojovací chodba ve sklepení zámku, která propojuje sudový sklep s výrobní a skladovací částí.



Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice – sudový sklep.

Technologie výroby

Zrání i lahvování roudnických vín probíhá přímo v historických sklepích roudnického zámku. Vinařství tak pokračuje v tradici, která sahá až do poloviny 12. století, kdy byla stavba zámku (potažmo hradu) zahájena. Zachovává se tedy jak nit dějin, tak i lahodná chuť vína s prastarým původem.

Cesta vína začíná v lisovně na Sovici, kde jsou hrozny zpracovány. U bílého vína pak zde proběhne i první hrubé odkalení. Poté je mošt převezen do sklepa v nerezových nádobách s řízenou teplotou, kde prokvasí. Červená vína vznikají přímo v lisovně. Hrozny se odstopkují, pomelou a následně se vzniklý rmut pravidelně míchá několikrát denně po dobu čtrnácti dnů až měsíce.



Karel Stejskal – zkušený sklepmistr vinařství.



William Lobkowicz – šlechtic s duší vinaře.



Václav Hajduch – ředitel výroby vinařství.



Vinařství nabízí možnost eventů a setkávání na vinici – William Rudolf Lobkowicz s přáteli.

Odrůdy, vína a jejich ocenění

Jak už bylo zmíněno, na lobkowiczkých vinicích se pěstují odrůdy typické pro severní vinařské oblasti, jako jsou Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Pinot Noir. Nalezneme zde však také i relativně moderní a ryze českou odrůdu Fratava. Z těchto hroznů pak vzniká celá řada vín, která jsou oblíbená mezi milovníky lahodné chuti a také ověnčená prestižními cenami.

Na velmi významné ocenění dosáhlo například Pinot Gris Orange 2022, jež na Prague Wine Trophy získalo titul šampiona. Toto delikátní víno zaujme výraznou strukturou, tóny pomerančové kůry i jemné vanilky. Mezi další chlouby patří například Pinot Blanc 2023, oceněné Velkou zlatou medailí v Národní soutěži vín, v jehož chuti se mísí svěží šťavnatost s nádechem broskví a hrušek, či Ryzlink rýnský 2023, nositel stejné medaile, který vyniká příjemnou mineralitou, tóny lipového květu a medu.

Mezi červenými víny zaujme elegantní Pinot Noir 2022, který kombinuje ovocné tóny třešní a ostružin s jemným nádechem dřeva, díky svému zrání v dubových sudech. Sylvánské zelené 2021, opět oceněné zlatou medailí v Národní soutěži vín, potěší jemně kořenitou vůní, příjemnou kyselinkou a harmonickou chutí.

Obsah každé lahve odráží nejen unikátní terroir vinic Sovice, ale také pečlivou práci vinařství a čtyři sta let dlouhou tradici výroby kvalitních vín.

Stránky vinařství
www.lobkowicz.cz/vinarstvi

Adresa vinařství
Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice,
Zámek č. 1,
413 01 Roudnice nad Labem



Vinařství Zámek Lobkowicz Roudnice – malá vizuální ochutnávka oceněných vín.

Střední vinařská škola Valtice

(okres Břeclav, Jihomoravský kraj)

Na pěknú notečku

Hola, hola, hola!
U valtického mola vynořila se vinařská škola!
Slavná je skoro jak salernská lékařská škola,
která měla víno za elixír života.
Obě dvě tedy provází stejnozvučná nota.

---

salernská lékařská škola (latinsky *Schola medica salernitana*), první samostatná středověká lékařská škola v latinském prostředí se sídlem v jihoitalském městě Salernu. Škola se zformovala při ošetřovně benediktinského kláštera založeného v 9. století. Její další vývoj je spjat s rozvojem salernské univerzity, jedné z nejstarších evropských univerzit. Největší rozkvět škola zažila v 10.–13. století také díky kontaktům s tehdy v medicíně vyspělým arabským světem. Využívala rovněž dílo perského lékaře a filozofa Avicenny (980–1037) *Al-Kánún fi t-tibb* (Úplný soubor poznatků z lékařství). Avicenna shrnul znalosti řeckých a islámských přírodovědců, anatomů a lékařů. Dílo bylo vrcholem lékařského vědění na počátku 2. tisíciletí a stalo se vedle spisů Galénových nejdůležitějším lékařským pramenem středověku. Spis vyniká systematičností a skvělým uspořádáním faktů.



Střední vinařská škola Valtice (okres Břeclav, Jihomoravský kraj) – obálka almanachu vydaného u příležitosti 150. výročí založení školy.

Příběh Vinařské školy

Příběh Vinařské školy ve Valticích začíná v roce 1873, kdy byla otevřena odborná výuka pro vinaře a ovocnáře z této části Rakousko-uherské monarchie. Rakousko-Uhersko bylo v té době největším vinařským státem na světě, jeho ministerstvo orby si uvědomovalo důležitost oboru pro říši, proto tehdejší boj se mšičkou révokazem (*Viteus vitifoliae*, hmyz z čeledi Phylloxeridae), přivlečenou z Nového světa do Evropy, nebralo na lehkou váhu. Valtická škola (spolu se školou v Mariboru) měla vychovávat odborníky, kteří by učinili přítrž řádění tohoto škůdce.

Valtická vinařská škola je však za více než stopadesátiletou historii také příběhem stovek absolventů, kteří zde strávili svá studentská léta a potom v praxi vytvářeli historii moravského a českého vinařství. V první řadě jde sice o odborný pedagogický ústav, jehož cílem je zejména vzdělávání vinařského dorostu, ale vždy bylo u školy provozováno sklepní hospodářství s vlastními vinicemi.

Cíle, filozofie

Vinařská škola se liší od standardního vinařského podniku, jejím posláním je naučit studenty pěstovat révu a vyrábět víno na úrovni odpovídající aktuálnímu stavu vinohradnictví a vinařství i s ohledem na vývoj těchto oborů v budoucnosti. Například při zahájení činnosti školy v posledních desetiletích 19. století se žáci učili pěstovat bource morušového, v prvních desetiletích 21. století se mimo jiné učí pracovat s internetovými servery Ministerstva zemědělství, třeba s aplikací Farmář, kde probíhá online komunikace se státní správou, a je zde i možnost získávat dotace. Na příkladu valtické školy a její více než stopadesátileté historie se dá vystopovat vývoj odborného zemědělského školství u nás. V minulosti bylo u každé zemědělské školy v Československu školní hospodářství, kde studenti příslušného oboru získávali praktické znalosti, v dnešní době školním hospodářstvím disponuje pouze několik škol. Jednou z nich je právě valtická škola, neboť její hospodářství dobře splňuje požadavky moderního vinařského provozu. Zdejší absolvent by měl zvládnout činnosti od množení a pěstování révy vinné přes sklizeň a zpracování hroznů až po výrobu finální láhve vína, a to více technologiemi, dále základy sommelierství, distribuce a prodeje vína. Kromě toho musí zvládnout práce v chemické laboratoři při analýze vína, vinařskou agroturistiku a podnikání a kulturu vína obecně.



Střední vinařská škola Valtice – areál školy.

Historie

Oficiálnímu založení valtické školy v roce 1873 předcházelo několik důležitých událostí. Tehdejší okresní soudce Jiří Grober, valtický rodák a prezident okresního hospodářského spolku pro okres Valtice, dal podnět k založení zemědělské školy ve Valticích již v roce 1869. Ve stejném roce byly na popud valtického hospodářského spolku založeny pokračovací školy ve Valticích a v Poysdorfu, kde se vyučovalo až do roku 1872. Tyto školy byly hojně navštěvovány rolnickými syny ze jmenovaných měst a jejich okolí. V roce 1871 převzal Jan II. z Lichtenštejna protektorát nad zemědělskou školou ve Valticích a současně povolil, aby žáci vykonávali praktická cvičení na pozemcích valtického velkostatku. Za zakladatele zemědělské školy ve Valticích je tedy nutno považovat jak majitele valtického velkostatku Jana II. z Lichtenštejna, tak zemský výbor dolnorakouský, rakouské ministerstvo orby a okresní hospodářský spolek ve Valticích. Jan II. z Lichtenštejna tehdy věnoval začínající škole pozemky a budovu zrušeného františkánského kláštera (tehdy mimo hradby města) spolu s vykoupenými hospodářskými budovami (naproti přes cestu od kláštera v místě současného areálu školy) od valtického zemědělského podnikatele Žišky (Ziska), který si postavil nový moderní dům s jatkami a řeznictvím vedle radnice na náměstí. Zemský výbor dolnorakouský povolil pro založenou školu zakládající příspěvek 5 000 zlatých a pro tři následující roky udržovací příspěvek 4 500 zlatých ročně. Od ministerstva orby se škole dostalo zakládajícího příspěvku 9 000 zlatých a v letech 1878 a 1879 roční dotace po 10 000 zlatých. Prvním ředitelem Dolnorakouské zemské rolnicko-ovocnářsko-vinařské školy ve Valticích byl Karel Sikora, učitel Zemědělské školy v Bílé Vodě u Opavy, někdejší asistent katedry zemědělství a lesnictví Vysoké školy technické ve Štýrském Hradci, který připravil školu tak, že vyučování v ní bylo zahájeno 15. listopadu 1873 s deseti žáky. Jednalo se o dvouleté studium, které mělo vyškolit rolnickou mládež jak po stránce teoretické, tak i po stránce praktického výcviku. Mezi tehdejší odborné předměty patřily Počty a nauka o katastru, Zeměměřičství a kreslení, Pěstování rostlin a zpracování půdy, Vinařství a sklepní hospodářství (šlechtění), Ovocnictví a zelinářství, Chov dobytka, porody, pomoc při nákazách, Nauka o výtěžnosti a Včelařství a chov bource morušového, tedy disciplíny v té době potřebné pro provoz řadového zemědělského hospodářství ve vinařsko-ovocnářské oblasti.

Zajímavostí historie školy je fakt, že po obou světových válkách byla jakoby přetržena paměť pracovníků školy a zejména po druhé světové válce se již i oficiálně uvádělo sídlo školy na místě bývalého františkánského kláštera. Pozůstatky budov napravo od státní silnice směrem na Schrattenberg při výjezdu z hrazených Valtic jsou zbytky jmenovaného kláštera. Záležitosti byly uvedeny na pravou míru po roce 2020, a to zásluhou valtického historika Daniela Lyčky, který jasně prokázal, že poslední historická budova v areálu školy, tzv. Stará ředitelna, je fakticky jednou z budov bývalého hospodářství valtického zemědělského podnikatele a obchodníka Žišky (v té době byly Valtice rakouské město a v zápisech je uváděno příjmení Ziska, dále je řečeno, že Jan II. z Lichtenštejna daroval škole mimo jiné Ziskův dům). Vlastní klášter včetně zbytků kostela byl na levé straně uváděné silnice v místě dnešní františkánské zahrady a školní prodejny Rolnička. V době otevření školy v roce 1873 šlo zjevně o pouhé zbytky františkánského kláštera, výuka tedy začala probíhat v budovách bývalého Žiškova hospodářství. Výhodou byl zejména fakt, že ve vinných sklepech pod budovami Žiškova hospodářství se mohla ihned spustit výroba vína pro účely školy. Zahájena byla s největší pravděpodobností v dnešním sklepě pod Starou ředitelnou, výroba zde probíhala až do roku 1965. Od roku 1966 byla výroba školních vín přemístěna do sklepů v ulici K Venerii, zbudovaných řádem milosrdných bratří. Funkční a moderní sklepní hospodářství je pro vinařskou školu spolu s vinicemi klíčovým účelovým pracovištěm, protože s moderností technologického zařízení koreluje i úroveň budoucích sklepmistrů. Do roku 1965 byly hrozny zpracovávány ve sklepě pod Starou ředitelnou v klasických dřevěných sudech, v nichž probíhala i fermentace. Postupně byl sklep sice vybavován modernější technologií (vodní hydraulický lis, čerpadla, filtry apod.), přesto v 60. letech minulého století neodrážela technologie školního sklepu požadavky nastupujícího nárůstu výroby vína a požadavkům stále náročnějších konzumentů. V 60. letech 20. století, tedy s rozvíjejícím se vinohradnictvím a vinařstvím v tehdejší ČSSR, vyvstala potřeba moderního sklepního školního hospodářství, které by odráželo trendy v soudobém vinařství. Bylo rozhodnuto uzpůsobit těmto požadavkům sklep v ulici K Venerii, původně užívaný řádem milosrdných bratří.



Střední vinařská škola Valtice – školní kombajn na vinici.

Ze vzpomínek Ing. Jaroslava Šťastného a sklepmistra Jana Vlka

Sklep v ulici K Venerii byl v roce 1964 převeden do správy školního statku od Okresního ústavu národního zdraví Břeclav, který ho využíval ke skladování brambor. Nebyla zde zavedena elektrická energie, voda ani kanalizace. Před sklepem se nacházel dvorek a malý domek, vše v dezolátním stavu, zarostlé kopřivami. Příjezdová cesta ke sklepu od Růžové ulice byla nezpevněná a těžší mechanizace měla problémy s příjezdem. Bylo nutno vykoupit část pozemku k rozšíření cesty. Klenba sklepa se musela zbavit starých plísní a omítky. Vybudování kanalizace v celém sklepě bylo velmi nákladné, pro dosažení náležitého spádu se muselo místy kopat až do třímetrové hloubky. Vodovod byl přiveden přes malý sklípek asi uprostřed kopce, kde byla zbudována přečerpávací stanice pro zvýšení tlaku z městského rozvodu. Potom se vyspádovaly a vybetonovaly podlahy. Stavět se začaly rovněž budovy v nadzemních částech před sklepem – lahvovna, lisovna a tanková hala. Po vypracování projektu Stavoprojektem Brno byla stavba realizována firmou Pozemní stavby Brno. Během stavby nastal problém s nedostatkem pálených cihel na trhu a musela proběhnout řada jednání s cihelnami. Stavba byla realizována v letech 1964–1966. Přestěhováním původního školního sklepa do nových prostor sklepu Venerie v roce 1965 byla založena nová tradice školního sklepního hospodářství. Zpracování hroznů a výroba vína byly plně mechanizovány. Nové technologické zařízení pro zpracování hroznů a výrobu vína bylo ve své době moderní a plně zajišťovalo potřeby výuky. SklepVenerie byl vybaven příjmovou vanou s horizontálním šnekem, mlýnkoodstopkovačem, šesti nakvášecími otevřenými betonovými nádržemi, hydraulickým lisem Bucher, čerpadly (Sigma Hranice), filtry Seitz, ocelovými kvasnými tanky, rotačními ocelovými tanky na červená vína a sudovinou z Bednářského družstva Modřice. Největším sudem ve sklepě byl oválný sud v čele přímé sklepní prostory o objemu 138 hektolitrů. Zajímavostí bylo zavínění nové sudoviny, byly nakoupeny stolní hrozny z dovozu a vyrobeno víno s obchodním názvem Akord, které se prodalo do sítě obchodů Zeleniny. Sklepní hospodářství, jehož výrobní a skladovací kapacita činila 50 vagonů, zpracovávalo všechny hrozny vyrobené školním statkem. Vyráběla se pouze odrůdová vína. Toto pracoviště mohlo poskytnout žákům školy ve spojení se školní laboratoří úplné praktické znalosti z oboru výroby vína včetně expedice a prodeje. Výrobní technologie sklepa byla během 70.– 80. let modernizována a průběžně se doplňovala o nové technologické prvky. Za připomenutí stojí například tanky na nakvášení červených vín, čerpací a filtrační technika, kupážní tank na víno, myčka láhví ad. Pro dodržování kvality vyráběného vína byla ustavena podniková degustační komise, která pravidelně vína hodnotila a navrhovala potřebná opatření. Objekt na Venerii plnil po celou dobu trvání své poslání a přispěl k dobrým návykům a dovednostem studentů. Spolupráce mezi školou a školním statkem byla na velmi dobré úrovni, výsledky se projevily v úspěších na místních, oblastních, celostátních a mezinárodních výstavách vín. (Tolik ze vzpomínek obou nestorů vinařské školy.) Školní statek pěstoval révu na přibližně 40 hektarech. Bílá i červená vína se před lahvováním školila většinou 1 rok ve velkoobjemových dubových sudech. Tato na svou dobu moderní technologie se po roce 1990 stala neperspektivní a její neoprávněné zprivatizování tehdejším ředitelem statku bylo pro školu (z hlediska výroby vína) prakticky výhrou. Po několika soudních jednáních byly budova spolu se sklepy Venerie uvolněny a škola mohla vinařství vybavit tím nejmodernějším, co bylo krátce po roce 2000 k dispozici. Komplexní modernizaci za 5 milionů korun financoval v letech 2023–2024 nový zřizovatel školy – Jihomoravský kraj. Kvasnou technologii dodávala společnost Unicom a několik roků po modernizaci byla technologie pro veřejnost k vidění například ve filmu *Bobule*, ve známé sklepní scénce u vyleštěných ocelových tanků.

Tehdejší filozofie nově pořizované technologie byla postavena na rychlosti v dopravě hroznů do lisovny a jejich zpracování. Cílem byla svěží vína s ovocným projevem, určená k rychlé spotřebě. Efekt zafungoval a školní vína se stala ve své době velmi žádanými na trhu, protože většina vinařů v České republice teprve „přezbrojovala“ na novou technologii důsledného řízeného kvašení. Od té doby doznala stávající technologie několika menších zlepšení a dovybavení podle potřeb a trendů vývoje oboru.



Střední vinařská škola Valtice – slámové víno.

Nemovitost – stavba vinařství

Nemovitosti pro výrobu vína Střední vinařské školy se nacházejí v ulici K Venerii. Objekty sousedí se stejnojmenným zámečkem s dnešním názvem La Veneria. Základem vinařského hospodářství školy jsou dva sklepy zbudované řádem Milosrdných bratří v 17 a 18. století. K těmto sklepům byla v šedesátých letech minulého století přistavěna tanková hala, částečně zabudovaná v terénu, a budova, ve které je lisovna, stáčírna a zázemí pro pracovníky. Po roce 1990 vznikla situace, kdy podzemní část školního vinařství byla ve vlastnictví řádu a nadzemní část ve vlastnictví státu (Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy). V dnešní době je již rozpor vyřešen, neboť podzemní objekty byly Jihomoravským krajem, současným zřizovatelem školy, od řádu vykoupeny. Nadzemní budovy doznaly zejména interiérové úpravy, kdy tanková hala byla upravena na sklad hotových výrobků s expediční rampou pro snadnou nakládku zboží jak na paletách, tak po kartonech. Novou technologií, jak již bylo zmíněno, byl objekt vybaven po roce 2000 a uzpůsoben modernímu zpracování hroznů a výrobě vína technologií řízeného kvašení. Sklepní hospodářství disponuje rovněž stáčecí linkou a etiketovačkou. Studenti školy v rámci výukového procesu zpracování hroznů a výroby vína absolvují vše od sklizně hroznů až po plnění lahví a závěrečnou ambaláž. V rámci COP (Centrum odborné přípravy), což je projekt Ministerstva zemědělství, který poskytuje prostředky na speciální technologie vybraným odborným školám, byla Střední vinařská škola vybrána jako pracoviště i pro ostatní zemědělské školy, které třeba jen částečně vyučují vinařství nebo vinohradnictví. Podobný program představuje COV (Centrum odborného vzdělávání), což je projekt pro Jihomoravský kraj, v jehož rámci Střední vinařská škola zve ostatní zemědělské školy na odborné přednášky, semináře, soutěže v řezu apod. a předává ostatním své poznatky a zkušenosti. Studenty ostatních škol nechává pracovat na speciálních strojích a zařízeních. Program vychází ze skutečnosti, že ne všichni mají prostředky na pořízení takových technologií, a pokud je někde zřizovatel pořídí, zájem se soustředí na jejich maximální využití ze strany studentů i z jiných zemědělských škol



Střední vinařská škola Valtice – ocelové tanky.



Střední vinařská škola Valtice – plnička lahví.



Střední vinařská škola Valtice – sudový sklep.

Agro-terroir

Vinice školy jsou po obou stranách silnice Valtice – Schrattenberg při výjezdu z Valtic, tedy v docházkové vzdálenosti od školy, což bylo zejména v minulosti důležité pro výuku studentů, kteří zajišťovali prakticky veškeré práce ve vinicích. Půdní profil školních vinic tvoří sprašové půdy na vápencovém podloží, stejně jako u všech valtických vinic a je zde rovněž vysoké ph půdy, což révě prospívá. Vyšší teploty v průběhu vegetace jsou výhodné z hlediska chemické ochrany révy vinné, kterou lze za uvedených podmínek minimalizovat. Kvůli postupnému oteplování však začíná být v poslední době problém se sklizní ranějších odrůd, jako třeba Muškát moravský, Solaris apod., které se nedají sklízet ve dne, ale musí se sklízet v noci, protože surovina přivážená ke zpracování je příliš teplá. Proto musela i Vinařská škola pořídit kombajn na sklizeň hroznů, aby se mohlo sklízet již v brzkých ranních hodinách.



Střední vinařská škola Valtice – Ing. Tomáš Javůrek, ředitel, Martin Halámek, technolog školního sklepa, Ing. Petr Müller, vedoucí školního hospodářství.



Střední vinařská škola Valtice – výuka v laboratoři.

Vinice, výměra, odrůdy, agrotechnika

Výměra školních vinic se v poslední době ustálila na 26 hektarech. Odrůdová skladba vinic, s výjimkou sortimentní vinice, zahrnuje: Chardonnay, Müller Thurgau, Irsai Oliver, Ryzlink rýnský, Frankovka, Cabernet Sauvignon, Veltlínské zelené, Sauvignon, Sylvánské zelené, Zweigeltrebe, Veltlínské červené rané, Rulandské šedé, Tramín červený, Modrý Portugal, Lena. V nejbližší době bude vysázena vinice o výměře 2,5 hektaru PIWI odrůd, pravděpodobně Souvignier Gris, Vesna, Donauerriesling, Rinot, Regent, Cabernet Cortis. Tři hektary z portfolia vinic jsou celoplošně ozeleněné (s obdělávaným příkmenným pásem), v rámci spolupráce zde Zahradnická fakulta Mendelovy univerzity v Brně zkouší výsevné směsi, od roku 2025 bude vinice ozeleněná i pod keři. Ostatní vinice jsou ozeleněné ob řádek. Ochrana je prováděna ve vyšším stupni integrované produkce. Opěrné stěny jsou zhotoveny většinou z ocelových sloupků s dřevěnými krajovými sloupky, ale v posledních letech se přechází na klasické kotvy z důvodu kombajnové sklizně, která je využívána zhruba na 70 % plochy vlastním kombajnem. Spony ve školních vinicích převládají 2,40 × 0,8 z výsadeb v 90. letech, u nových výsadeb se přechází na spon 2,30 × 0,8 m. Kuriozitou je šestihektarová vinice v blízkosti školy, ve které má každý student od prvního ročníku přidělen řádek v počtu cca 200 keřů. Po celou dobu studia na něm provádí veškeré ruční práce a řádek je základem jeho hodnocení z odborné praxe. Škola spolupracuje ve vinicích rovněž s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským, obsahem spolupráce je testování fungicidů při ochraně vinic proti houbovým chorobám a vyhodnocování jejich účinnosti.



Praktická výuka na vinici.

Technologie zpracování hroznů a výroba vína

Zpracování a výroba vína byly v historii školy vždy na vysoké úrovni. Byla zohledňována celospolečenská poptávka po odborné vybavenosti absolventů školy a valtická škola byla vždy vysoce uznávána a hodnocena. Víno, které se vyrábí ve školním vinařství Venerie, si udržuje dlouhodobě vysokou úroveň, která se odráží jak v prodeji vína, tak v oceněních na našich i zahraničních soutěžích a výstavách vín. Moderní technologie se stále zdokonaluje tak, aby bylo ve sklepě to nejlepší a nejmodernější, co se ve vinařstvích používá. Hlavním proudem ve výrobě vína je v současné době víno vyrobené důsledně řízeným kvasným procesem, odkalováním moštu a všemi následnými enologickými postupy nutnými pro výrobu tzv. vína typu „fresh“. Tato technologie v současnosti u výrobců v České republice převládá, a proto je nosnou technologií i ve vinařské škole. Studenti se v průběhu studia setkávají též s okrajovými technologiemi, jako je například oranžové víno, různé druhy práce s vínem na kalech a podobně (kachetinské metody), tedy s historickými metodami, které se dnes u skupin milovníků vína dostávají do popředí a pravděpodobně budou v budoucnu významným způsobem výroby vín, jak je tomu ve vyspělých vinařských státech. Proto má škola v portfoliu nejen kupříkladu keramické *kvevri*, ale i speciální sudy. Ve školní produkci se lze setkat i s fortifikovanými víny typu „Portské“ nebo též s ovocnými a vinnými pálenkami, protože provozuje vlastní moderní lihovar, který byl historicky ve škole provozován až zhruba do roku 1970. Potom se dlouhá desetiletí vozily přebytky školního ovoce do okolních pěstitelských palíren, lihovar byl obnoven až v novém miléniu.

Hrozny se sklízejí kombajnem nebo ručně. Surovina se přiváží traktory ve sběrných vozících a čerpadly je dopravována do vyvýšené násypky hroznů vybavené regulovaným vyprazdňovacím šnekem. Odtud hrozny padají buď do mlýnkoodstopkovače (hrozny) nebo peristaltickým čerpadlem (bobulky od kombajnu) jsou dopravovány do lisu nebo betonových rmutových zásobníků. Naležení rmutu trvá minimálně 2–4 hodiny, maximálně čtyřiadvacet hodin, a to dle plánované, následně zvolené technologie. Pokud se rmut zchlazuje, tak pouze suchým ledem. Mošt po vylisování se odkaluje pomocí bentonitu s následnou sedimentací cca 24 hodin, potom se stáčí do kvasných nádob ve sklepě. Do každé nádoby se připravuje zákvas odrůdovými selektovanými kvasinkami. Po fermentaci v nerezových tancích je část vína stáčena do dubových maloobjemových i velkoobjemových dubových sudů, kde se víno školí a zraje do doby lahvování. Výroba červeného vína probíhá fermentací rmutu ve dvou automatických vinofikátorech o objemu dva a tři tisíce litrů.

Vinařská škola v současnosti distribuuje vína na trh ve třech řadách: *Exklusiv* (většinou bílá velká vína pod korkem), *Elegance* (lehčí freshová vína pod plechovým uzávěrem, určená k rychlé spotřebě) a *Excelence* (vždy dvě vyhodnocená nejlepší vína z ročníku).





Střední vinařská škola Valtice – praktická výuka ve sklepním hospodářství.

Účast na soutěžích, nejvýznamnější ocenění

Vinařská škola získala historicky prvního šampiona v roce 1967 na Valtických vinných trzích, vínem Tramín červený ročník1964. Tato mezinárodní soutěž a výstava, na jejíž organizaci se škola pravidelně podílí, získala od té doby velký ohlas, bývá nazývána „Wimbledon mezi výstavami“. V posledních letech se škola pravidelně umísťuje v soutěži Salon vín České republiky; dále vína získala řadu šampionů a čelních umístění u nás i v zahraničí.



Střední vinařská škola Valtice, studentka školy s Ryzlinkem vlašským oceněným Zlatou medailí na Salonu vín České republiky.



Střední vinařská škola Valtice, produkty.



Střední vinařská škola Valtice – vinobraní.

Lidé ve vinařství

Na provozu vinařství a vinic se podílejí nejvíce samotní studenti, tak jako vždy v historii, všichni zaměstnanci jsou z poloviny pedagogičtí a z poloviny provozní pracovníci, kteří dotvářejí vlastní rámec provozu. Ředitel školy Ing. Tomáš Javůrek, absolvent valtické školy a oboru vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Brně, zajišťuje vedle řízení školy také koordinaci ve vinicích a ve sklepě. Vedoucím školního hospodářství je Ing. Petr Müller, hlavním technologem školního sklepa je Martin Halámek a technologem školní pálenice Petr Konečný; všichni tři jsou rovněž absolventy Střední vinařské školy ve Valticích. Provoz školního hospodářství doplňují dva traktoristé, technolog moštárny a provozní sklepa a obchodní zástupce, který učí studenty vést sklepní hospodářství a obchodovat s vínem. V současné době je počet absolventů školy v manažerských funkcích školy nejvyšší v historii; Ing. Tomáš Javůrek je vůbec prvním absolventem valtické školy v ředitelské funkci.

Závěr

Střední vinařská škola ve Valticích, trvající už více než 150 let, vychovala za dobu svého působení stovky vinařů a vinohradníků. Téměř po celou dobu existence školy bylo její součástí i odborné učiliště, vychovávající pracovníky do vinic, sadů a sklepa. Se školou jsou zároveň spjaty stovky a tisíce osudů lidí... Proto se valtická škola může nazývat i „Alma mater“ našich vinařů.

Stránky školy
www.svisv.cz

Adresa vinařství
Střední vinařská škola Valtice,
příspěvková organizace,
Sobotní 116,
691 42 Valtice

DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice

Lednice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Domaine Eisgrub neboli Statek Lednice –
společnost s německou důkladností obhospodařující vinice,
(C' est son domaine!)
aby rodily vína s francouzským espritem, lze snad dosíci ve vinařství více?

C' est son domaine (z francouzštiny), V tom se vyzná.
domaine (z francouzštiny), vinařská usedlost (též *château*), panství, velkostatek, pozemek; majetek; obor.
Eisgrub (z němčiny „ledový důl; ledová jáma"), německý název Lednice, obce v okrese Břeclav Jihomoravského kraje, spolu se sousedními Valticemi je centrem Lednicko-valtického areálu od roku 1996 zapsaného do Seznamu světového kulturního dědictví UNESCO. V Lednici sídlí Zahradnická fakulta Mendelovy univerzity v Brně, součástí fakulty je Ústav vinohradnictví a vinařství.



Prof. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D., vedoucí Ústavu vinohradnictví a vinařství Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity a spoluzakladatel vinařství Domaine Eisgrub v Lednici, se sklenkou červeného vína z exkluzivní řady Numeri (500), jež se nepochybně vyrovná biblickému nápoji vylisovanému z obrovského hroznu, který Josua a Kaleb přinesli z Kanaánu, „země zaslíbené" (starozákonní kniha *Numeri* 13).

Příběh vinařství

„Eisgrub a víno" jako by si odporovalo již svým názvem. Ač se jedná o obec v nejteplejším místě České republiky a prakticky co by kamenem hodil od Pavlovských vrchů, nikdy nebyla Lednice silnou vinařskou obcí. Proč zde nejsou rozšířeny vinice jako v okolních obcích, je nasnadě, nejsou zde kopce a návrší. Jedinou vinařskou „slušnější" polohou je „Ve Starých" na jižně exponovaném svahu; zde byly vinice místních sedláků od nepaměti. V současné době, kdy réva již nevymrzá, se vysazují vinice v Lednici i v méně příznivějších polohách a oficiálně má Lednice čtyři viniční tratě. Proč hovoříme o názvu Eisgrub? Jde o původní, německý název obce, první písemná zmínka je z roku 1222.

Vinařství EISGRUB (také Domaine Eisgrub) představuje malé vinařství rodinného typu, obhospodařující své vinice pouze v Lednici. Základ vinařství tvoří píle a snaha dvou kamarádů z dětství – Mojmíra Baroně a Zdeňka Pavlů, kteří navázali na vinařský um svých rodinných předchůdců a dnes se svými rodinami formují kroky firmy; ta vznikla v roce 2014 a postupně navyšovala svou produkci a plochy vinic. Aktuálně vinařství obhospodařuje 2,5 hektaru vinic v hustých až extrémně hustých výsadbách v katastru obce Lednice v Mikulovské vinařské podoblasti. Prof. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D., akademický pracovník lednické Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Brně a Bc. Zdeněk Pavlů, absolvent Střední vinařské školy Valtice a vinařského oboru na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity uchopili výrobu vína na místní poměry poměrně netradičně. Vinařství Domaine Eisgrub nejenže vyrábí víno technologiemi novátorskými, ale též začlenění vlastního vinařství do celku s lázněmi a pivovarem je včetně marketingu ojedinělé i mimo Lednici. Navíc Lednice má nenapodobitelné podmínky pro turistiku a celková návštěvnost místa je úplně jiná než v ostatních moravských vinařských obcích. Příběh Vinařství Eisgrub je velmi mladý, ale určitě o něm milovníci vína v budoucnu uslyší a jeho vína si získají srdce nejednoho z nich.

Cíle a filozofie

Filozofie vinařství představuje pochopení a přizpůsobení se místu vzniku vína a tím místem je vinohrad. Každé víno je pečlivě a individuálně uchopeno na základě vlastností hroznů, ze kterých je vyráběno. Hlavní výrobní strategii představuje maximalizace extrakce pozitivních látek z hroznů, dlouhý kontakt s kvasničními kaly a tradiční výroba v dubových sudech. Tím vzniká unikátní vazba tří nejdůležitějších prvků při výrobě vín s vysokou jakostí a dlouhodobým potenciálem zrání. Roční produkce cca 20 000 lahví je rozdělena do malých šarží (cca 2 000 lahví od šarže), což dává prostor pro individuální přístup ke každé surovině. Jedním z cílů v budoucnu je vyrábět 10 000 lahví z hektaru a vlastnit 3,5 hektaru vinic.

Každé víno má svůj příběh a představuje originální produkt. Vína z produkce Domaine Eisgrub jsou vyráběna v pětietážovém přirozeně gravitačním vinařství bez použití čerpadel během zpracování, přirozenými kvasinkami a bez použití enzymů či dodávané výživy. Je zde minimalizovaný počet vstupů. Tento přístup v kombinaci s vysokými nároky dnešního náročného konzumenta ústí v systém výroby představující nemalé nároky na surovinu, cit a zkušenost sklepmistra a maximálně odráží odrůdový charakter a unikátní terroir.

▸ DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice – Cuvée 500, suché, řada Numeri; víno tmavě rubínové barvy s fialovými odlesky. Vůně se uvádí tóny moruší a černých oliv, poté se otevírá v typické aroma černého rybízu a podbarveného toastovaným dubovým dřevem. V chuti víno zdobí robustnost s lahodnou strukturou tanninů. Víno bylo školeno minimálně 500 dnů v 500 litrových sudech a následně čekalo 500 dnů v láhvi do svého prodeje.



Nemovitosti

Vinařství sídlí v Lednici v novém objektu gravitačního vinařství na Valtické ulici, prakticky přes cestu od objektů Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity. Objekt vinařství byl postaven v roce 2022 a tvoří ho monolitický betonový několikapatrový skelet, neboť je ve svahu z jedné strany téměř celý pod zemí z druhé strany odkrytý. Poblíž (v ulici Cihlářská) provozuje vinařství i klasický původní vinný sklep, dále disponuje zrekonstruovanou lichtenštejnskou vodárnou na cyklostezce směrem Hlohovec/Valtice.

Vlastní stavba vinařství je situována do dvou ulic a postavena v relativně prudkém svahu, protože stojí ve svahu bývalé cihelny, v níž byly kdysi vyráběny „lednické cihle“ se značkou HE. Dolní vchod vinařství, odkud se expedují láhve, je v ulici Cihlářská, a horní vchod, kudy se přijímají hrozny, v ulici Valtická. Z ulice Valtická se vchází i do vinotéky. Pro příjem hroznů jsou z ulice v podlaze přichystány otvory skluzů na rmut vedoucí k zásobníkům v mezipatře lisovny, o patro níže je místnost pro dubové sudy.

Agro-terroir

Terrroir lednických vinic obhospodařovaných vinařstvím EISGRUB je silně ovlivněn bezprostřední přítomností Hlohoveckého rybníka. Lednická pahorkatina se zvedá z Dyjsko-moravské nivy a padá do Nesytské sníženiny v údolí Včelínku a rybníků. Vinohrady na severozápadní straně silnice II/422 (místní trať „Ve starých“) mají průměrný sklon 8 %, místy až 12 %. Náklon pozemků ke slunci je významnou složkou solární konstanty (tj. příkonu slunečního záření na pozemek). Svahy jsou obráceny převážně k jihu, jihovýchodu a mírně k jihozápadu, lemujíce břeh Hlohoveckého rybníka. Výjimku z plochého reliéfu okolí obce Lednice ve výšce okolo 160 m n. m. tvoří právě hřbety Lednické pahorkatiny – na západě „Vysoký roh“ (240,6 m n. m.), na jihu místní trať „Ve Starých“ (192,7 m n. m.).

Reliéfně je území vinic rozděleno na část plochou (náhorní plošina Lednické pahorkatiny) a část pahorkatinnou. Plochá část je tvořena černozeměmi na sprašových substrátech – jsou mírně vápnité, dobře minerálně zásobené a úrodné. Svahy jsou zde povlovné, expozice nevýrazná. Pahorkatinnou část tvoří svahy s různým sklonem a různou expozicí (s rozdílným polohovým klimatem). Půdy se vyvíjejí částečně na spraši, částečně na slínu, flyši nebo jiných sedimentárních horninách. Obsahují vyšší podíl vápenatých iontů, ať už jde o černozemě, slinité půdy nebo rendziny. Místy se vyskytují hnízda písků či štěrkopísků.

Vinice

Všechny vinice vinařství EISGRUB jsou umístěny v nejlepší trati v lednickém katastru – trati „Ve starých“ přímo nad Hlohoveckým rybníkem. Na náhorních plošinách byly vysázeny odrůdy Veltlínské zelené, Chardonnay, Hibernal, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Na svazích s vyšším obsahem vápenatých iontů pak odrůdy Pinot Noir, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. Stáří vinic variuje od jednoho roku do čtyřiadvaceti let a jsou vysázeny ve velmi hustých sponech – na menších výměrách 1,8 × 0,5 m s celoplošným černým úhorem, na větších výměrách 2,0 × 0,5 m s ozeleněním ob řádek. Extrémním případem jsou vzácné vinice po enologovi prof. Vilému Krausovi (které využíval pro šlechtění), kde je vysázen spon 0,5 × 0,35 m, což představuje hustotu výsadby více než 54 000 keřů na hektar. Keře na těchto čtyřarových blocích jsou tvarovány do „bonsai“ tvaru. Zařazení hospodaření ve vinicích je konvenční s prvky integrované produkce, v každém případě dle nejlepšího vědomí a se zodpovědností k přírodě – bez herbicidů v příkmenném pásu, s minimem pojezdů, pouze ruční sběr atd.

Technologie zpracování hroznů a přípravy vína

Výroba vína ve vinařství Domaine Eisgrub je unikátní zejména tím, že zpracování hroznů probíhá přirozeným gravitačním způsobem jako jediném v České republice. Po celé cestě dopravovaného rmutu nebo moštu až do kvasných nádob není použito ani jednou žádné čerpadlo nebo dopravník. Celková kapacita nového vinařství je 50 tisíc litrů vína, ale v současné době vyrábí zatím do 20 tisíc lahví vína ročně. Vinařství nedisponuje vlastní plničkou a nechává si plnění lahví dělat službou pojízdné plničky lahví.

Hrozny z vinice jsou dopravovány v bigboxech z ulice Valtická a rmut z mlýnkoodstopkovače skluzem padá do dvou zásobníků rmutu. Pokud jsou hrozny moc teplé, přivážejí se do vinařství z ulice Cihlářská a celé boxy se chladí v chladicí místnosti až na cca 15–16 stupňů, potom se převezou a rmut se dochlazuje v maceračních zásobnících na cca 12 stupňů. Po nezbytné maceraci, dle vyzrálosti suroviny a dle zamýšlené technologie, rmut padá skluzem do pneumatického lisu, odkud mošt stéká o patro níže do kvasných nádrží. Pro rozkvašení moštu se nepoužívají selektované kvasinky, ale zákvas se připravuje z vlastních autochtonních kvasinek. Po vykvašení moštu v chlazených nerezových tancích nebo dřevěných sudech s přetlakovým ventilem udržujícím přetlak v sudu cca 0,5–1 baru, je víno do března až dubna pod tlakem a není nutno přidávat síru. Víno samozřejmě leží na odumřelých kvasinkách, jedná se tedy o metodu sur-lie. Po nezbytném školení je víno lahvováno z nerezu po půl roce, ostatní vína po roce; červené po dvou letech. Výrobce odhaduje skladovatelnost bílých i červených vín mezi 3–10 lety, dle použité technologie. Oranžové víno, které leží na slupkách 6–7 měsíců v keramické originální gruzínské *kvevri* zakopané mimo vinařství, je životnost vína samozřejmě delší.



DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice (okres Břeclav, Jihomoravský kraj) – vchod do vinařství z ulice Valtické.



DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice – vnitřní prostory vinařství s dřevěnými sudy a banketovými stolky.





DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice – degustovna, vyhledávaný cíl turistů a milovníků pěkného vína.

Sortiment vín

Řada *Relax* (svěží vína z nerezu určená k rychlé konzumaci, plněná pod plechovým šroubem) tvoří zhruba 60 % produkce. Řada *Terroir* obsahuje vína, která přešla přes sudy a jsou určena vyspělým milovníkům vín, množství vyrobeného vína představuje zhruba 20–25 %. Řada *Numeri*, která se vyrábí pouze ve vynikajících ročnících, zahrnuje těžká červená vína, která mají na etiketě vždy umístěno nějaké symbolické „numero" – většinou 500; číslo znamená minimálně 500 dnů v 500 litrovém sudu, 500 dnů zraje v láhvi, cena láhve je 500 Kč pro konzumenta v maloobchodu. Řada *Unikátní vína* je tvořena víny, která se nedají zařadit do žádné předchozí řady, například oranžové víno z keramické kvevri apod. Obě poslední řady tvoří zbytek portfolia – 15–20 %; poměr bílé červené činí – cca 1/3 červené 2/3 bílé a růžové.



DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice – láhev vína z exkluzivní řady Numeri.

Účast na hlavních vinařských akcích a soutěžích

Vinařství Domaine Eisgrub se nezúčastňuje soutěží vín ani nemá v budoucnu ambice se nějakých soutěží účastnit. Výjimkou je účast v hodnocení vín v rámci „Průvodce nejlepších vín České republiky", kde vína ve slepé degustaci hodnotí pražští sommelieři a kde vinařství hned v prvním roce 2016 získalo titul „objev roku" a hodnocení „tři hvězdičky", což je maximální ocenění. Od té doby si tři hvězdičky udrželo a velice si toho považuje.

Lidé ve vinařství

Spolumajitelé vinařství jsou Mojmír Baroň a Zdeněk Pavlů, kteří začali spolupracovat v roce 2007 jako malovinaři a v roce 2014 založili profesionální vinařství. S činnostmi ve vinařství jim pomáhají manželky a rodinní příslušníci. Vinařství nemá žádné stále zaměstnance, pouze brigádníky na ruční sklizeň a nárazové sezonní práce.

Stránky vinařství

https://domaineeisgrub.com/,
https://www.facebook.com/domaineeisgrub,
https://www.instagram.com/domaine_eisgrub_lednice/

Adresa vinařství

DOMAINE EISGRUB,
Vinné sklepy Lednice, s.r.o.,
Slovácká 786,
691 44 Lednice



DOMAINE EISGRUB, Vinné sklepy Lednice – zakladatelé a majitelé vinařství Bc. Zdeněk Pavlů a prof. Ing. Mojmír Baroň, PhD., se svými manželkami Terezou a Kateřinou.

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ
BZENEC

Zámecké vinařství Bzenec

(Bzenec, okres Hodonín, Jihomoravský kraj)

Sentence ze Bzence

Palčivá sentence trápívá mnohé mládence:
Dát přednost sklence vína z řady Ego
ve vinném baru „Daleko široko“,
nebo se věnovat věrné milence?

Snadná volba: Potlačit ego, milenku s sebou do baru
a pak pro obě Ega po sklence –
mládenci i milence.

---

ego (z latinského *ego*, „já“), 1. těžiště a střed jedinečné lidské osoby, jejího prožívání a sebeprožívání; 2. v psychoanalýze jedna ze tří základních instancí osobnosti (vedle *id* a *superego*), vědomě vnímající, myslící a jednající komponenta, která potlačuje nebo prosazuje pudové síly, já.
sentence (z latinského *sententia*, „mínění, úsudek, věta, výrok“ přes německé [die] *Sentenz*), průpověď, výrok; zpravidla stručný a výrazně formulovaný výrok obsahující nějakou závažnou životní pravdu, mravní zásadu apod.



Zámecké vinařství Bzenec – vinný bar „Široko daleko“ u kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána v Bzenci.

Dějiny a současnost

Podle pověsti sahají kořeny Bzence až k Cyrilu a Metodějovi, kteří měli osadu pojmenovat podle Byzance, odkud přicházeli. Na kopci Starý hrad, kde kdysi skutečně hrad stával, byla roku 1703 vysázena vinice a postavena barokní kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána. Kaple však byla opakovaně poškozována blesky, několikrát opravena, až ji roku 1945 ustupující německá vojska zničila. Po desetiletích v ruinách byla v roce 2017 zrekonstruována podle původních plánů.

Bzenec patří k významným vinařským lokalitám, první zmínky o zdejších vinicích pocházejí z počátku 13. století, v následujících údobích středověku a novověku vývoj plynule pokračoval. V 19. století získalo bzenecké víno dokonce *epiteton ornans* „král moravských vín“. Věhlas bzeneckého vína a vinohradnictví rozšířil významný ekonom a enolog Franz Schwarzmann, který v 60. letech 19. století převzal vedení bzeneckého velkostatku. V roce 1876 vyrobil první šumivé víno na území Čech a Moravy a navíc koncem 19. století, kdy vinice postihl révokaz, vyselektoval odolnou podnož révy (na počest tvůrce nazvána „Schwarzmann“), kterou enologové využívají dodnes. Od konce 19. století se bzenecké vinařství rozvíjelo také institucionálně – roku 1885 zde vznikla hospodářská škola a v roce 1902 Vinařský spolek. Dalším významným mezníkem v rozvoji bzeneckého vinohradnictví se stal rok 1921, kdy bylo ustaveno Vinařsko-ovocnické družstvo. Jeho člen Leopold Skála si v roce 1931 nechal zaregistrovat proslulou značku vína *Bzenecká lipka*, jejíž název vznikl podle lidového označení pro *Ryzlink rýnský* čili *Lipka*. Součástí tehdejší viněty byl obraz lípy od malíře a ilustrátora Adolfa Kašpara (1877–1934). Po zestátnění v roce 1953 se hospodářství stalo součástí Slováckých vinařských závodů Bzenec, které následně prošly několika změnami vlastnictví. V roce 2005 bzenecký provoz převzaly Moravské vinařské závody Hukvaldy, které vinařství přejmenovaly na Zámecké vinařství Bzenec. Bzenec, navazující na hluboké kořeny, představuje významné vinařské město ve vinařské oblasti Morava, podoblasti Slovácké (viniční tratě Novosady, Starý hrad, Prostřední hory, Kněží hora, Horní hory, Hašneky a Zadní hora).

Zámecké vinařství Bzenec pokračuje ve staleté tradici vinařství na Bzenecku, přímo navazující na historii výroby vína na zdejším zámku, v jehož romantickém areálu má své sídlo. První vinobraní pod tímto názvem proběhlo v roce 2007. Změna názvu přinesla i nové pojetí výroby – vinařství se zaměřilo na přívlastková vína a výrazně zvýšilo důraz na kvalitu. Spojuje tradiční vinařské principy s inovativními přístupy, přičemž historické zámecké sklepy hrají klíčovou roli v procesu zrání vín. Výsledkem této strategie je nejen obliba mezi konzumenty, ale i mimořádné úspěchy na prestižních vinařských soutěžích. Největším oceněním je osm titulů *Šampion Salonu vín – národní soutěže vín České republiky*, což je historický rekord a potvrzení dlouhodobé kvality.



Viněta Bzenecké lipky od českého malíře a ilustrátora Adolfa Kašpara; nejstarší dochovaný kus ze šarže roku 1932, tedy krátce po zaregistrování značky.



Zámecké vinařství Bzenec – sídlo vinařství v romantickém areálu bzeneckého zámku.



Správa bzeneckého velkostatku hrabat Reichenbach-Lessonitz; snímek pochází z doby před rokem 1900, sedící muž uprostřed je ředitel velkostatku Franz Schwarzmann.

Cíle, filozofie

Vinařství klade důraz nejen na špičkovou kvalitu vín, ale také na optimální poměr kvality a ceny. Jeho filozofie se odráží v mottu *„Záleží nám na každém detailu“,* které prostupuje celým procesem výroby i prezentace vín. Ke své práci přistupuje novátorsky a s odvahou, nebojí se neotřelých postupů a inspirativních řešení. Vědomě se vyhýbá vinařským klišé a usiluje o to, aby návštěvníci jejich akcí zažili něco výjimečného – atmosféru, která je jiná, uvolněná a nezapomenutelná – a aby odcházeli nejen s výborným vínem, ale především s pocitem, že to „stálo za to“.



Zámecké vinařství Bzenec – trať Starý hrad s kaplí sv. Floriána a sv. Šebestiána, lokalita je jednou z dominant Bzence a jeho okolí.



Zámecké vinařství Bzenec – viniční trať Starý hrad s kaplí sv. Floriána a sv. Šebestiána a vinným barem „Široko daleko“.

Vinice

V současné době vinařství obhospodařuje společně se svými dceřinými společnostmi Vinařství Mikrosvín Mikulov přes 540 hektarů vinic ve třech vinařských podoblastech:

ve Slovácké podoblasti –
Vracov, Vlkoš, Skoronice, Hýsly, Hovorany, Čejč, Násedlovice, Karlín,
v Mikulovské podoblasti –
Perná, Dolní Dunajovice, Mikulov, Březí, Dobré Pole, Bavory
a ve Znojemské podoblasti – Šanov.

Vracov – Klínky aneb „trať šampionů“

Jedná se o vůbec nejúspěšnější viniční trať u nás. Na svém kontě má již pět titulů Šampion Salonu vín – národní soutěže vín České republiky, a to dokonce ve třech různých odrůdách. V čem jsou tedy Klínky jedinečné? Tato trať splňuje všechny atributy, aby hrozny z této polohy dávaly autentická, výrazná, pozitivně specifická, tělnatá a dostatečně dlouhá vína. Mají však také něco navíc a to je jednoznačně líbivost, která je následně při hodnocení posouvá kupředu. Pro tato vína je charakteristická půdní struktura, kterou tvoří svrchní černozem a pod ní mocné vrstvy spraší s dostatečným obsahem vápníku, a výrazný vliv mikroklimatu. Na tomto jižně orientovaném svahu je totiž dostatek sluníčka a teplé jižní větry s nižšími teplotami v noci vytvářejí pro vinici ideální vnější podmínky. Svou roli sehrávají také vhodně zvolené odrůdy, tj. Rulandy, Chardonnay a Ryzlinky rýnské; stáří vinic je minimálně 15 let, mají střední vedení s necelými 4 000 jedinci. Velmi důležitá je také dobrá práce s půdou, zelené hnojení, časově dobře zvládnuté agrotechnické a zelené práce, dostatečná výška listové plochy a samozřejmě výnos, který není ani příliš nízký ani vysoký. K dosažení úspěchu konečně patří i sběr dostatečně vyzrálých hroznů, know-how ve sklepě a citlivá práce se sudy.

Bzenec – Starý hrad

Zámecké vinařství Bzenec získalo jedinečnou možnost zrekonstruovat nádhernou historickou trať v Bzenci pod Starým hradem, která byla několik posledních desítek let velmi zanedbaná. V roce 2014 započala rekonstrukce vinic s cílem obnovit slávu zdejšího místa. Na podzim roku 2015 proběhly první úpravy terénu a na jaře roku 2016 přišla na řadu výsadba nových vinic. Vysázeno bylo okolo 7 500 sazenic v nejčastějším zastoupení odrůd Rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay a Ryzlink rýnský. Zajímavostí jsou i odrůdy historické jako Portugalské šedé, Ryzlink červený, Kadarka modrá, Veltlínské červenobílé, Tramín bílý a další. Ve vinici se lze projít naučnou stezkou, která představí historii tohoto místa, vinařův rok i jednotlivé odrůdy. V letní sezoně je přímo na vrcholu viniční tratě vinařství provozován vinný bar „Široko Daleko“ s krásným výhledem. Při skleničce nádherného vína jde o nezapomenutelný zážitek.



Zámecké vinařství Bzenec sídlí v části areálu bzeneckého zámku; v režimu pronájmu užívá zejména mohutné sklepy. Zámek v pseudogotickém slohu nechal postavit Vilém z Reichenbachu-Lessonitz v letech 1853–1855 na místě původního barokního zámku; zároveň byla upravena stávající zahrada do podoby krajinářského parku.



Zámecké vinařství Bzenec – naučná stezka na trati Starý hrad v Bzenci.



Zámecké vinařství Bzenec – vinice v Hovoranech (okres Hodonín).

Vína

V odrůdové skladbě vinařství nechybí Chardonnay, Veltlínské zelené, Muškát moravský či Sauvignon, ale klíčovými a strategickými odrůdami jsou Rulandské bílé, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. Vína jsou členěna do několika řad.

EGO – vlajková loď společnosti obsahující špičková vína, která ztělesňují dokonalý výběr těch nejlepších poloh a hroznů. Pravidelně také sbírají ocenění na mezinárodních soutěžích, vína z řady Ego získala navíc již čtyřikrát titul Šampion Salonu vín – národní soutěže vín České republiky.

Terroir Moravia – kolekce jedinečných vín, díky kterým lze vnímat, jak se klimatické a půdní podmínky různých tratí na Moravě promítnou do výsledné chuti vína. Nabízí jedinečnou možnost horizontálního i vertikálního srovnání odrůd, ročníků a tratí.

Collection 1508 – kolekce jakostních i přívlastkových vín ze Slovácké vinařské podoblasti pro gastronomii, která jsou vhodná i k významným příležitostem. Vína jsou ideální pro snoubení s vybranými jídly, svojí odrůdovou čistotou a typičností povznesou gastronomii na dokonalý zážitek.

Herbarium Moravicum – herbář oblíbených moravských odrůd révy vinné. Na etiketách této přívlastkové řady jsou věrně vyobrazeny hrozny jednotlivých odrůd, které svou vůní i chutí podtrhují odrůdovou typičnost.

Morava Selection – ovocitá a šťavnatá přívlastková vína z moravských hroznů, jednoodrůdová i skvěle vyvážené cuvée.

ZVB Collection – základní řada vinařství z moravských vinic, vína jsou příjemně pitelná, šťavnatá, svěží a příjemně zakulacená jakostní vína s typickým projevem odrůdovosti v chuti i vůni.

SEKT 1876 – hrdě navazuje na tradici počátků výroby prvních sektů v Čechách. Sekt je vyroben klasickou metodou kvašením v lahvích, sekty zrají minimálně 36 měsíců, lahve jsou ručně setřásány. Sladěnou chuť cuvée pěti odrůd ocení všichni milovníci dokonalého zážitku ze šumivých vín. V roce 1876 se v zámeckých sklepech města Bzence vyrobilo první šumivé víno v Čechách a na Moravě a sekt, pojmenovaný dle tohoto významného roku, je nositelem všech tradičních hodnot, jež k výrobě šumivého vína neodmyslitelně patří.



Zámecké vinařství Bzenec – půdní profil viniční tratě Klínky, Vracov (okres Hodonín).



Zámecké vinařství Bzenec – zámecký sklep s barikovými sudy a archivem.



Zámecké vinařství Bzenec –sudy v zámeckém sklepě.



Zámecké vinařství Bzenec – degustační místnost.



Zámecké vinařství Bzenec – reliéfně zdobené sudy v zámeckém sklepě.





Zámecké vinařství Bzenec – dozáž a ruční odstřelování klasického sektu SEKT 1876.

Účast na soutěžích, nejvýznamnější ocenění

Vinařství má na svém kontě mnoho nejprestižnějších ocenění nejen na domácích, ale i na zahraničních soutěžích. Za nejcennější považují majitelé pravidelné umístění v Salonu vín – národní soutěži vín České republiky. Za celou dobu jeho trvání získali osmkrát titul absolutní Šampion Salonu vín (ročníky 2011, 2013, 2014, 2015, 2017, 2019, 2020, 2022) a dvakrát cenu za nejlepší kolekci této soutěže. Jsou držiteli ocenění Vinařství roku 2015 a titulu Vinař roku 2016 a 2021, absolutní vítěz Prague Wine Trophy 2016, 2017, 2018, 2019, 2021. Velké úspěchy opakovaně zaznamenali i na některých největších mezinárodních soutěžích, například titul Šampiona soutěže GROW duMonde, Prague Wine Trophy nebo Oenoforum či další medaile soutěží AWC Vienna, Les Grands Concours du Monde, Vinalies Internationales, Bacchus Madrid, International Wine Competition London, Decanter London aj.

Stránky vinařství
www.zameckevinarstvi.cz

Adresa vinařství
Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.,
Zámecká 1508,
696 81 Bzenec



Zámecké vinařství Bzenec – sedm z osmi Šampionů Salonu vín, národní soutěže vín České republiky, které vinařství získalo.



Zámecké vinařství Bzenec – Klíňák, víno z trati šampionů (trať Klínky, Vracov, okres Hodonín).



Zámecké vinařství Bzenec – Klíňák a Starák, limitované edice vín z viničních tratí Klínky a Starý hrad.



Zámecké vinařství Bzenec – Chardonnay řady Terroir Moravia z viniční trati Klínky (Vracov, okres Hodonín).

PREMIUM QUALITY

MIKROSVÍN

Mikulov

Vinařství Mikrosvín Mikulov

(Mikulov, okres Břeclav, Jihomoravský kraj)

Mikrosvín Makrosvín

Proč Mikrosvín?, s více než pěti sty hektary jde přece o Makrosvín!
„Napij se, rozum dojde!“ uchyluji se k jednomu z vinařských úsloví.
Po páté sklence mikrosvínského Vlašáku marně čekám, že rozum odpoví.
Když ani po desáté pořád nic, rezignuji, řešení ponechávám Buridanovu oslovi.

Buridanův osel, symbol paradoxní situace volby mezi dvěma stejně žádoucími možnostmi, která má za následek osudnou nerozhodnost. Je pojmenován podle francouzského filozofa Jeana Buridana (asi 1295–1358). Vztahuje se k Buridanově morální filozofii, podle níž se člověk postavený před volbu snaží vybrat si větší dobro a v případě nedostatku podkladů své rozhodnutí odkládá. Buridanův osel se nachází přesně uprostřed mezi dvěma naprosto stejnými kupkami sena (mezi lahvemi Ryzlinku rýnského a Ryzlinku vlašského), takže mu chybí převaha motivů pro volbu kterékoliv z nich a je odsouzen zemřít hlady (zemřít žízní). Ve společenském životě připomíná Buridanova osla například váhavost politiků, v životě jedinců milostné trojúhelníky.
mikros (z řeckého *μῑκρός*, *mikrós*), malý, krátký; ve složeninách jako *mikro-*, „malo, drobno“, tvoří například předponu, která se může použít před jakoukoliv jednotkou Mezinárodní soustavy jednotek (SI) (s výjimkou bezrozměrné jednotky 1) k vyjádření dílů a násobků použité jednotky.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – viniční tratě Železná, Goldhamer a Purmice, v zadní části napravo Kotelná a Levá Klentnická, Perná (okres Břeclav).

Příběh

Mikrosvín Mikulov není jen vinařství, je to příběh nekompromisního přístupu k vinicím, tradici a vášni pro dokonalé víno. Od samého počátku, který psal znamenitý enolog Zdeněk Peřina, bylo jasné, že tady nevzniká víno pro každého, ale pro ty, kteří hledají skutečnou kvalitu. Na jeho filozofii v roce 2004 navázal Bořek Svoboda, který si dobře uvědomoval sílu a potenciál „mikrosvínského vidění světa vína“. Cíl byl jasný – vyrábět ty nejlepší Vlašáky u nás. Důsledná a poctivá práce přinesla své ovoce, a dnes je Mikrosvín synonymem pro ikonické Ryzlinky vlašské.

Filozofie

„Víno se rodí ve vinici, víno dělají lidé“; vinařství se řídí touto sentencí od A do Z. První premisa? Vinice je dar. Jen ze špičkové suroviny může vzniknout špičkové víno. Druhá? Každé víno, které tvoří, má ambici stát se „vínem vašeho života“. Přístup k přírodě, vinicím i sklepnímu zpracování je nekompromisní, proto je vinařství založeno na malém zatížení keřů, šetrném hospodaření s minimem chemie.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – označení řádků patřících vinařství.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – viniční trať Ořechová hora, Břežní (okres Břeclav).



Vinařství Mikrosvín Mikulov – viniční trať Zimní vrch, Dolní Dunajovice (okres Břeclav).

Terroir a odrůdová skladba

Mikulovsko je fenoménem nejen díky vysokým letním teplotám, ale především díky Pavlovským vrchům, které se majestátně tyčí na okraji lužních lesů dolního Podyjí. Jižní svahy Pálavy, dnes součást Chráněné krajinné oblasti, patří mezi nejlepší viniční tratě nejen Mikulovska, ale celé Moravy.

Pálava nabízí vinicím ideální podmínky – chrání je před studenými větry a vápencová půda bohatá na minerály omezuje růst révy, čímž koncentruje kvalitu hroznů. Díky tomu jsou zdejší vína pikantní, kořenitá, minerální, s hutnou strukturou a osobitým ovocným charakterem. U přezrálých hroznů se často objevují výrazné medové tóny a botrytický charakter, který dává vínům mimořádnou hloubku. Prémiovou odrůdou oblasti je Ryzlink vlašský, který se zde stal ikonou. Po jeho boku vyniká Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a Chardonnay, mezi modrými odrůdami pak Rulandské modré. V posledních letech se na vápenitých půdách osvědčila i místní „novošlechtění" – Pálava.

Vinice Dolní Dunajovice, Březí a Dobré pole: v této oblasti dominují Ryzlink vlašský a rýnský, Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Chardonnay a Merlot. Díky poloze vinic nad údolní proudnicí chladného vzduchu zde odpradávna vznikají výjimečné Tramíny a Ryzlinky rýnské, které svou elegancí a bohatostí patří mezi špičku moravského vinařství.

Vinice

Mikrosvín obhospodařuje 540 hektarů vlastních vinic, přičemž ta nejlepší surovina pochází z legendárních tratí Železná, Goldhamer a Purmice. K nim se řadí i Ořechová hora, Liščí vrch, Zimní vrch a Za Cihelnou. Každý hrozen má svůj příběh a vinaři ho nechávají vyprávět v každé lahvi. Mikrosvín je vinařství pro ty, kteří nechtějí kompromisy.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – viniční trať Liščí vrch, Březí (okres Břeclav).



Vinařství Mikrosvín Mikulov – viniční trať Daniel, Dobré Pole (okres Břeclav).



Vinařství Mikrosvín Mikulov – viniční trať Staré, Dobré Pole (okres Břeclav).

Technologie zpracování hroznů a výroba

Všechno začíná ve vinici – každý hrozen je sbírán ve správný čas, aby si zachoval čistotu odrůdového projevu a dokonalou aromatičnost. Ty nejlepší hrozny se sklízejí ručně, s maximální péčí, tak se zabraňuje jejich poškození a umožňuje se následné šetrné zpracování.

Ve sklepě se víno rodí s respektem k surovině. Vinařství využívá „gravitační metodu", tj. zpracování hroznů samospádem, bez použití čerpadel, které by mohly narušit strukturu moštu. Tento přístup pomáhá zachovat čistotu chuti a přirozený charakter odrůd.

Víno nechávají zrát v nerezových i dřevěných nádobách, výsledné víno je tak buď pouze z nerezových nádob, anebo v některých odrůdách kombinací nerezu a dřeva. Pracuje se s Gönczskými sudy (136 litrů, jedenkrát použité po tokajských vínech), barikovými sudy (225 litrů) i velkými sudy o objemu 3 000 litrů. Citlivé použití dřeva je pro vinařství nezbytnou součástí cesty k výjimečné kvalitě. Teprve v dokonalém sudu se rodí vína s hloubkou, charakterem a dlouhověkostí.

Vína

Produkce vinařství je řazena do čtyř řad vynikajících nezaměnitelným charakterem.

Traditional line – ve vínech této řady lze rozpoznat nezaměnitelný charakter odrůd a jednotlivých viničních tratí z Pavlovských vrchů a Dunajovských kopců. Lze si také například porovnat vlajkovou loď Ryzlink vlašský z několika různých terroirů.

Flower line – přívlastková vína této řady jsou založena na primární aromatičnosti jednotlivých odrůd, jejich ovocnosti, svěžesti, šťavnatosti a zároveň plnosti.

Standard line – jakostní vína pro enogastronomii, která jsou vhodná nejen k běžným příležitostem, jsou svěží, lehká, vyvážená, nesou v sobě moravský původ a rukopis Mikrosvínu.

Sekt Mikrosvín – cuvée odrůd Chardonnay, Rulandské modré, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský tvoří základ sektů vyráběných tradiční metodou kvašením v lahvích; šumivé víno zraje na kvasnicích minimálně 45 měsíců.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – barikové sudy.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – Gönczské sudy ve kterých se školí vína řady Traditional line, v tomto případě i víno pro Nadační fond Českého rozhlasu Světluška.







Vinařství Mikrosvín Mikulov – degustační sklep v Dolních Dunajovicích.



Vinařství Mikrosvín Mikulov –
Ryzlink vlašský „Dvě tratě“ řady Traditional line.



Vinařství Mikrosvín Mikulov –
Ryzlink vlašský řady Flower line v archivu.



▲ Vinařství Mikrosvín Mikulov –
Ryzlink vlašský 2021, Šampion
Salonu vín, národní soutěže vín
České republiky 2023 řady
Flower line s trofejí
Vinař roku 2022.



Vinařství Mikrosvín Mikulov –
Ryzlink vlašský „Železná“
řady Traditional line.



Vinařství Mikrosvín Mikulov –
láhev klasického Mikrosvín sektu.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – předávání ocenění Šampion Salonu vín, národní soutěže vín ČR 2023.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – viniční trať Železná, Perná (okres Břeclav).

Účast na soutěžích, nejvýznamnější ocenění

Šampion Salonu vín České republiky 2023;
Vinař roku 2015, 2019, 2022 | 2019;
Vinař roku 2020 bronzový;
Vinař roku 2021 stříbrný;
Valtické vinné trhy 2019 – Šampion Valtické vinné trhy 2020 – Šampion;
Co chutná mladým 2020 – nejlepší kolekce;
Prague Wine Trophy 2016 – Šampion;
Prague Wine Trophy 2017 – Šampion;
Prague Wine Trophy 2018 – Šampion;
Prague Wine Trophy 2020 – Šampion.

Stránky vinařství
www.mikrosvin.cz

Adresa vinařství
Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.,
Nádražní 29,
692 01 Mikulov





Vinařství Mikrosvín Mikulov – trofeje Vinaře roku.



Vinařství Mikrosvín Mikulov – Ing. Bořek Svoboda, ředitel vinařství.

Vinařství MARKEL

Jaroslavice, okres Znojmo, Jihomoravský kraj

M+M+M

M+M+M – nějaká nová Trojice?
Nikoli – Dvojice Martin a Marika Markelovi
souladně obhospodařující po předcích zděděné vinice.

Příběh vinařství

Příběh Vinařství Markel v Jaroslavicích na Znojemsku je příběhem spojení historie dvou starobylých vinařských rodin, zároveň příběhem velké lásky, nejen k vinicím. Spojily se zde vinařské geny rodiny Markelů a Vasmanských (původně polsky Wakszmundzkych). Markelové patří k nejstarším vinařským rodinám na Znojemsku. Z prachu a kurentu starých matrik a gruntovnic se vynořují za třicetileté války jako sedláci a vinaři v Dyjákovicích (Gross Tajax) na moravskokrumlovském panství. Slovenská rodina Vasmanských se přistěhovala do jihomoravského pohraničí v roce 1947 z rumunského, respektive uherského Bihoru, kam se předci Mariky Markel – Vasmanské přestěhovali v polovině 19. století z rodné Haliče. Měšťané z Nowego Targu
jsou tam v pramenech zachyceni
již od 16. století.

Marika a Martin se seznámili ve vinici osázené odrůdou Pálava, která je tedy jejich jakousi osudovou odrůdou, na niž nedají dopustit, a logicky má v portfoliu jejich vinic dominantní postavení. Marika se od dětství zajímala o výrobu vína, které její dědeček i otec v Jaroslavicích vyráběli, a poetický příběh zakončený spojením dvou vinařských duší byl na světě. Po restituci v roce 1999 začal Martin oficiálně samostatně hospodařit a v roce 2007 spolu s Marikou založili vinařství a vyrobili i své společné první víno. Firma měla původně charakter hobby podniku, postupně však v Maričině i Martinově životě nabývalo vinařství prim a také Martinovo zaměření historika (od roku 2004 působí na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně) se stočilo k dějinám vína. V roce 2011 zde dokonce zavedl předmět „Kulturní dějiny vína“ a v jeho publikační produkci tématika dějin vinařství převládla.



„Vinařský erb“. Ojedinělým příkladem sociální reprezentace jihomoravských sedláků a vinařů ze 17. až 19. století byla pečetní znamení. Pokud sedláci nezastávali pozice dědičných rychtářů či fojtů, vlastní pečeť nepoužívali. Jedinou výjimkou v zemi byli německy hovořící vinaři a rolníci hospodařící na jižním Znojemsku a na Mikulovsku, kteří tuto praktiku přebírali díky jazykové blízkosti od měšťanských vrstev a vinařů v dolnorakouském Weinviertelu. Tato pečetní znamení přetavená v erby jsou součástí identity nejstarších rodin v regionu. Oblíbenými znameními byly hrozny révy vinné, vinohradnické nože, rádla a srdce se třemi květinami. Právě tento křesťanský symbol individualizovaný dvěma líbajícími se ptáčky používali Markelovi, jak dokazují archivní nálezy ze šedesátých let 18. století. Erb se stal součásti adjustáže červených šarží vín, reserv zrajících na dubových sudech, a signalizuje
starobylost rodiny.

Historie

V letech 1999 až 2007 obnovené rodinné vinařství navázalo na staletou selskou tradici rodu. Markelové původně hospodařili na Znojemsku v Dyjákovicích a vinice v Leithen byly vždy součástí jejich gruntu. V závěru 18. století se přestěhovala jejich linie do nedalekých Jaroslavic (německy Joslowitz) a obdobně jako v Dyjákovicích se i zde věnovali v rámci statku vinařství, ať již v jaroslavických vinicích Winterberg a Marthal nebo v oleksovičských Zinsweingarten v sousedství. A když v roce 1869 přikoupili Johann a Anna Maria Markel čtvrtlánovou usedlost v dolnorakouském Zwingendorfu, přibyly vinice v trati Schatz. Johannova sestra Elisabeth (provdaná Griebler) proslavovala zdejší vína v letech 1881 až 1893 ve své vídeňské vinárně „Zur Stadt Znaim“ (U města Znojma) a Johannův starší bratr, jaroslavický starosta Heinrich Markel, se stal
roku 1893 spoluzakladatelem vinařské sekce
Hospodářského spolku ve Znojmě.

Johannův syn a Martinův praděda Josef Markel (1875–1912) si v roce 1901, potažmo 1909, pronajímá, respektive kupuje cihelnu položenou do sedmihektarového areálu vinic v Zinsweingarten na oleksovičském katastru, a vinařství rozvíjí ve velkém. V roce 1909 dokonce vystavoval na první celorakouské výstavě odrůdových vín (šlo o veltlín a frankovku). Jeho nejstarší syn Josef nadšeně rozvíjel za 1. republiky zdejší vinařství, založil okresní Vinařské družstvo Jaroslavice a rovněž mu v letech 1939–1945 předsedal. Jeho mladšímu bratrovi Egidovi, Martinovu dědečkovi, byly pak v rámci restitucí vráceny v letech
1994–1997 pozemky v areálu bývalé
zplanýrované cihelny.

Areál pozemků bývalé cihelny na kraji Jaroslavic představoval základnu obnoveného hospodaření rodiny a rodinného vinařství s 1,7 ha vinic. V roce 1999 se stal Martin Markel „samostatně hospodařícím rolníkem“ (předchůdce statutu zemědělského podnikatele před vstupem do EU) a v roce 2007 založili spolu s Marikou rodinné vinařství. Zpočátku hrozny dokupovali, ale poté co v roce 2012 zakoupili v trati Motol na rakouských hranicích a následně zde v letech 2015–2018 získali další pozemky pro vinařství, zúrodnili je v potu tváře a vysadili 2016–2018 nové vinice. Tím konstituovali druhý pozemkový areál vinařství. S hrozny jsou nyní plně soběstačni, z 12 hektarů mají osázenu jednu třetinu révou, druhá třetina tvoří rezervu a ta poslední je „novou divočinou“ a poskytuje rodině soběstačnost i ve vytápění viniční usedlosti. Vinařské sídlo, situované pod vinicí Kacperky, obklopené loukami a remízky, Markelovi ve dvou etapách (2013–2015 a za covidu 2019–2020) zrekonstruovali. Oba sdílejí zalíbení v rustikálním stylu (s nádechem mediteránní a panonské kultury), a tak zachovali původní přízemní podlouhlou podobu domu, kterému dominují červené okenice.



Areál cihelny Markel uprostřed oleksovických vinic (30. léta 20. století).







Vinařství Markel, Jaroslavice (okres Znojmo) – zrenovovaná viniční usedlost pod viniční tratí Kacperky čili Goaßbergen / Kozí hory.

Kromě vlastní firmy se Markelovi věnují též organizaci místního vinařství. Patří k zakladatelům spolku Jaroslavických vinařů, z. s., který od svého založení v roce 2010 organizuje Den otevřených sklepů v Jaroslavicích (a od 2016 i chutnání mladých vín), žehnání mladých vín po vánocích na sv. Jana (tento zvyk Martin s Marikou iniciovali v roce 2007), stejně jako různé vzdělávací přednášky či zájezdy. V letech 2019–2024 Martin spolku předsedal, Marika aktuálně vede spolkové účetnictví.

Oba jsou též zastánci přechodu na apelační systém, Martin v roce 2020 vydal knihu věnující se dějinám koncepce terroiru a odkrývající apelační minulost Moravy *(Svobodný vinohrad: Historické kořeny terroir moravských vinic a vín,* Brno, Mendelova univerzita v Brně, 2020). Vinařství patří také k zakladatelům nového spolku Apelace Znojemsko, z. s., (od 2024) a v poslední době Martin pořádá vzdělávací přednášky po Moravě a Čechách, v nichž přináší nové poznatky o terroiru a apelacích.



Vinařství Markel – vinný sklípek pod viniční tratí Kacperky.

Cíle a filozofie

Cílem Vinařství Markel je obnova historického viničního a sklepního hospodářství rodiny a její předání následující, již 12. generaci. Martina v tom čile podporuje jeho žena Marika, která s ženskou elegancí zaujala funkci technologa výroby vína ve sklepě, protože k tomu byla od mládí vedena v rodině Vasmanských. Vyznávají filozofii klasického zapojení rodiny do všech činností spojených s pěstováním hroznů, produkcí a prodejem vína. Ve vinicích i sklepě kombinují tradiční a moderní přístupy a citlivý přístup k přírodě, tedy žádné herbicidy, co nejméně chemické ochrany vinice.



Vinařství Markel – mladé výsadby ve viniční trati Motol.

Terroir

Originalita a skvělost jaroslavických vín je předurčena jedinečnou polohou. Vína se vyznačují mohutným tělem, plností, harmonií cukrů a kyselin. Hlinité spraše zdejších viničních hor (Na zámku, Kacperky a Motol) podmiňují sytost jejich barvy, u mladých vín odrůdovou výraznost, léty se však vína zakulacují a tóny nazrálosti signalizují eleganci stáří. Soupeření atlantického klimatu od západu a panonského od jihovýchodu daruje jaroslavickým vínům v onom klání chladna a vlhka se suchem a horkem pronikavou vůni. Trpělivost vinařů je pak zkoušena při čekání na botrytický podzim, jenž vyzvedá jen některé ročníky na nebesa požitku. Co by však bylo tělo jaroslavických vín bez duše? Tu formuje umění vinařů a tradice zdejšího vinařství. „Jaroslavické“ tak vypráví příběh o svých počátcích ve 13. století, o vinaření ve století 17. a 18., o svém vrcholu v 19. věku, kdy se díky spolkovým aktivitám občanů a místním vinařským firmám konstituuje „Jaroslavické“ (německy Joslowitzer) jako uznávaná značka řazená před sto lety mezi „7 nej“ vín na Znojemsku (po bok Šobesu a Lampelbergu). Viniční usedlost Markel – svorník mezi minulostí a současností jaroslavického vinařství – klade u svých vín důraz na terroirový soulad jejich těla a duše, jež vyprávějí svým milovníkům i náhodným konzumentům
osobitý příběh.

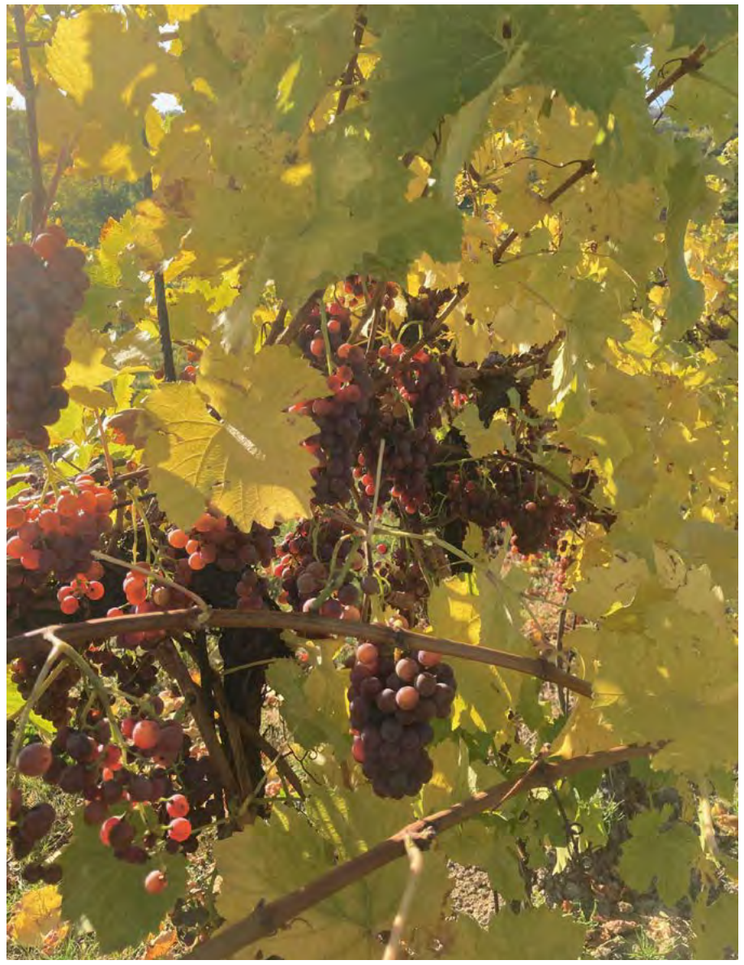
V mělkých sprašových muldách Jaroslavické pahorkatiny je vinařství Markel rozloženo ve dvou celcích. První se rozkládá okolo viniční usedlosti naproti Bažantnici za vesnicí. Na parteru usedlosti se konají degustace pod mohutným ořešákem s výhledem na čtyřicetiletý vinohrad Pálavy, tedy vinici s původními klony této nesmírně oblíbené odrůdy. Nachází se zde i sprašový odkryv bývalé cihelny a na obnovu čekají staré terásky, kde ještě dožívají i prastaré meruňky
a mandloně.

Přes údolí Daníže pak leží náhorní planina a příhraniční údolí Marthal, Motol. Zde dominují nové výsadby a kromě klasického veltlínu či rýňáku ukazuje perspektivu Cabernet Sauvignon či Rulandské modré. Jižní svah Motola, vesměs již v rukou rodiny, Markelovi vyprošťují ze zkázy pozdních 90. let, kdy byly vinice opuštěny a zarostly náletem, kvalitní surovina je jim pak odměnou za intenzivní práci.

Technologie zpracování hroznů a výroba vína

Alfou a omegou pro manžele Markelovi jsou kvalitní a zdravé hrozny sklizené v pravý okamžik, což si dokáží jako malí vinaři pohlídat. Sklizeň hroznů probíhá zásadně ručně zkušenými brigádníky a členy rodiny, kteří dodají ke zpracování pouze krásné a zdravé hrozny. Prevencí a selekcí při sklizni se předchází řadě problémů ve sklepě, čímž odpadají i složité technologické systémy při příjmu hroznů, používané ve větších vinařstvích. Při zpracování je kladen důraz na šetrné odstopkování, rmut se maceruje nejméně 24 hodin, v případě potřeby se chladí. Sklizně jsou proto organizované od časných ranních hodin, aby přivezená surovina byla co nejchladnější. Fermentace pak probíhá v menších nádobách, které není potřeba výrazně chladit. Dle zájmu odběratelů vyrábí vinařství čtvrtinu produkce v polosladké a sladké formě. Protože podstatnou část portfolia vinic tvoří odrůdy Pálava a Tramín červený, je tento požadavek milovníků vína vcelku logický. Výroba sladkých vín je spojena s problémy při stabilizaci výsledného produktu i u větších vinařství; u menších vinařství jsou problémy i se zastavením fermentace, aby víno vůbec sladké zůstalo.

Dejme slovo sklepmistrovi Marice Markel, jak se s tímto problémem vyrovnává: „Jak zarážím sladší věci? Když cítím, že to má ještě velkou turbiditu, každý den kvasící nádobu hlídám, nechám moštu ještě chvilku čas, zkusím za pár dní podchladit a zarazím klasicky dávkou oxidu siřičitého. U sladších věcí mi ještě nikdy nenastal problém s refermentací. Vše zastavuji podle citu a zkušeností, laboratoř děláme většinou až před lahvováním. Mezitím to jen hlídám a chutnám…“ Dodejme, že v průběhu výroby a školení vín se nepoužívají žádné přídatné látky čili s výjimkou síry ani žádné stabilizátory. Zbytkový cukr a obsah alkoholu jsou tedy dostatečnou zárukou pro stabilizaci vína v lahvi. Marika Markel považuje čiření vína bentonitem proti bílkovinnému zákalu rovněž za jednu z rozhodujících operací při školení, kdy zkušenosti a cit pro surovinu jsou důležité, aby nedošlo k přílišnému „ořezání“ vína. Marika vnáší do výroby vína „ženský element“, pokud se dá o tomto fenoménu hovořit, zde jde o klasický příklad. Ženský element ve víně se projevuje velmi specifickým způsobem, a to elegancí a neopakovatelným senzorickým projevem vína. Lze to přirovnat k jakési práci s energiemi a emocemi působícími na víno při jeho školení. Můžeme tomu věřit nebo nevěřit, ale jen stěží si představíme, jak jinak by se výsledného projevu vína podařilo dosáhnout.



Vinařství Markel – hrozny dozrávající Pálavy ze čtyřicetileté vinice z původních klonů.

Sortiment vín

Sortiment tvoří Cabernet Sauvignon v červené i růžové formě, kdy červená vína zrají nejméně rok v dubových sudech; Rulandské modré rosé, Pálava a Tramín červený v polosladkém nebo sladkém provedení, většinou výběry z hroznů; Hibernal, Ryzlink rýnský, Sauvignon a Müller-Thurgau v polosuchém nebo polosladkém provedení a Veltlínské zelené a Rulandské šedé, většinou suché.

Lidé ve vinařství

Manželé Martin a Marika Markel jsou v rodinném vinařství samozřejmě duší celého podniku. Martin má na starosti vinice, Marika vše, co se týká vína, včetně evidence a podobně. A k tomu dvě dospívající děti, gymnazisté Beata a Martin, budoucí dědici vinařské tradice rodiny Markelových.

Stránky vinařství
www.vinarstvimarkel.cz

Adresa vinařství
Vinařství Markel
Znojemská 245
671 28 Jaroslavice



Vinařství Markel – vinobraní vždy uzavírá sběr Cabernetu Sauvignonu ve viniční trati Motol s výhledem na panoráma Jaroslavic.



Vinařství Markel – pestrá paleta vín.



Rodina Markelových – Martin, Marika, Martin, Beata; Otevřené sklepy 2023.

OBELISK

VINAŘSTVÍ OBELISK

Valtice, okres Břeclav, Jihomoravský kraj

Obelisky mohou létat...

Egyptské obelisky v Římě a New Yorku
tyčí se k Héliovi v kruté zimě i v pekelném horku.

Jak se tam vzaly
mohutné kolosy z takové dáli?

„Mohou-li létat do Říma zvony,“
řekly si obelisky, „budeme cestovat jako ony.“

Do dalekého New Yorku,
přes Atlantský oceán, použily vojenskou ponorku.

Jeden z nich zabloudil i do Valtic, jak psal dobový tisk,
prý dostal chuť na víno z Vinařství Obelisk.

---

obelisk (z řeckého *obelos*, *obeliskos*, „rožeň, obelisk, tj. zašpičatělý jehlan na podstavci“), vysoký, štíhlý čtyřboký komolý jehlan, obvykle monolitický nebo zděný, ukončený hrotem ve formě nízkého jehlanu; egyptský kultovní symbol slunce, od renesance reprezentativní architektonický motiv uplatňující se hlavně v řešení středu náměstí. Egyptský obelisk napodoboval fetiš *benben* – posvátný kámen uctívaný v Héliopoli, který zřejmě představoval počáteční pahorek, na němž se zrodil život. Obelisk, jehož vrcholek (pyramidion) býval pokryt deskami z mědi nebo drahého kovu, symbolizoval slunce a slunečního boha Rea. V 5. dynastii byl obelisk podstatnou součástí slunečních chrámů. Obelisky byly i nadále součástí chrámové architektury a panovníci, kteří je nechávali vztyčovat, se na nich dávali zobrazovat ve společnosti slunečního boha a zdobili je nápisy uvádějícími jejich jména a tituly, slavná vítězství a oslavy jejich vlády. Obelisky se tesaly z asuánské červené žuly, méně často z kvarcitu nebo bazaltu. Ve starověkých lomech u Asuánu se dodnes nachází vůbec největší egyptský obelisk, který zde zůstal ležet prasklý a nedokončený: je 41,75 m dlouhý a jeho hmotnost dosahuje 1 168 tun. Ze starého Egypta se nedochovala žádná písemná svědectví, která by přibližovala tesání, zdobení, přepravu či vztyčování obelisků. Existují pouze stručné zmínky o jejich transportu z lomů na místo určení (a také znázornění) a školní úlohy zadávající například výpočet objemu stavební rampy nebo zjištění počtu pracovníků potřebných pro transport obelisku. Na svém původním místě v Egyptě stojí nyní pouze obelisky Senusreta I. v Matariji (předměstí Káhiry), Thutmose I. a Hatšepsuty v Karnaku a Ramesse II. v Luxoru. Jelikož jsou obelisky považovány za symbol dávné egyptské civilizace, byly v minulosti s oblibou převáženy a vztyčeny na zcela jiných místech: 2 v Káhiře, 13 v Římě, po jednom ve Florencii, Istanbulu, Londýně, New Yorku a Paříži.

Příběh vinařství Obelisk

Rodinné Vinařství Obelisk se nachází v Mikulovské vinařské podoblasti, sídlí uprostřed vinic v moderní budově respektující ráz krajiny a její historii v rámci Lednicko-valtického areálu. Ideově tak navazuje na odkaz starověkých kultur, práci Lichtenštejnů a na obnovu krajiny v meandrech řeky Dyje. Na pozemku majitele Vinařství Obelisk v nejsevernější části Lednicko-valtického areálu stojí vysoký obelisk z konce 18. století, jehož autorem je Josef Hardmuth (1758–1816), dvorní architekt a stavitel knížete Lichtenštejna. Štíhlý monumentální sloup dal název okolní oboře i nedalekému Vinařství Obelisk, které vyrostlo ve Valticích v místě sídla bývalé roty Pohraniční stráže. Vinařství Obelisk, které je jedním z nejmladších a nejmodernějších vinařství nejen ve Valticích, ale i na Moravě, bylo zbudováno jako pokračování vášně pro víno Ing. Františka Fabičovice. Vinařství je rovněž místem jeho obchodních jednání s partnery a jsou zde umístěny i produkty firmy vyrábějící hlavně sanitární techniku. V neposlední řadě, dle názoru majitele, takové moderní vinařství si město Valtice zasloužilo, zejména na místě, kde ještě nedávno stála polorozpadlá budova pohraniční stráže. Proč název Obelisk? Vinařství se nachází v Lednicko-valtickém areálu, který je bohatý architektonickými a sochařskými díly z doby Lichtenštejnů a jedno z nich – kamenný menhir lidově zvaný „Facka“, oficiálně „Obelisk“ –, je součástí obory Obelisk, zbudované rovněž Františkem Fabičovicem v prostoru mezi Lednicí a Podivínem.

Cílem investice do vinařství, jak řečeno, bylo vrátit majitele zpět do vinaření a vyrábět víno, protože František Fabičovic víno miluje. Nemalou pohnutkou rovněž bylo, že Valtice, stavící se do role hlavního města vína, neměly do té doby žádné nově zbudované designové a moderní, středně velké vinařství a už vůbec ne vinařství na kopci s výhledem na Pavlovské vrchy. Vinařství Obelisk tak zároveň reprezentuje Valtice jako vinařské město.

Současný technolog a vedoucí vinařství Ing. Filip Lutzký byl připravován na svoji důležitou roli ve vinařství již v průběhu studia na lednické Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity. V průběhu studia absolvoval několik zahraničních stáží, delší například v Burgundsku, na Novém Zélandu nebo v Chile. Podle jeho slov – chtěl si vzít jako vzor při zahájení provozu nějakou velkou francouzskou ikonu a snažit se přetavit její zkušenosti do valtické oblasti a současně i vyzkoušet, co místní terroir zvládne; jistěže Romanée Conti ve Valticích napodobit nelze, ale proč nezkusit jejich filozofii?

Filozofií vinařství je tedy vyrábět zejména suchá bílá vína, a to osvědčenými historickými metodami s přihlédnutím k francouzským technologickým postupům. Vína proto nejsou dnes konzumenty velmi žádaného typu „fresh“, určeného k rychlé spotřebě, neboť starobylé francouzské technologie upřednostňují vína s delší dobou skladovatelnosti. Taková vína se Obelisk snaží vyrábět, ale na moderním zařízení, částečně gravitačním způsobem zpracování hroznů a moderní kvasnou technologií. Vína potom zrají v dubových sudech tak, aby vínomilci mohli zde zakoupené poklady uchovávat příslušný počet roků v domácím archívu.



Obelisk na čtvercovém půdorysu z konce 18. století, jehož autorem je dvorní architekt knížete Lichtenštejna Josef Hardmuth, obora Obelisk mezi Lednicí a Podivínem.

Historie

Poklepáním na základní kámen bylo vinařství oficiálně založeno 1. září 2016. Zakladatel a investor Ing. František Fabičovic do roku 2000 vinařil jen jako hobby vinař v Charvátské Nové Vsi. Rozrůstající se společnost Alcadrain mu ale vzala všechen čas a musel s vinařením přestat. O to více nabývala na síle myšlenka vlastního profesionálního vinařství. Nakonec začal nové vinařství budovat jihovýchodně od Valtic na nejvyšším místě tratě Hintertály, kterou postupně z velké části přičlenil k vinařství. V této trati cíleně vysazoval nové vinice již od roku 2014. Vlastní stavba vinařství trvala necelých třináct měsíců a 15. září 2017 byly v Obelisku zpracovány první hrozny.

Nemovitost – stavba vinařství

Architektonickou studii Vinařství Obelisk vypracoval manželský pár Ing. arch. Pavel Bainar a Ing. arch. Hana Bainarová z Brna, projektovou dokumentaci vytvořila firma AiD team. Vlastní stavbu provedla firma KALÁB – stavební společnost rovněž z Brna.

Solitérní stavba uprostřed vinic je členěna do tří podlaží, z toho nejspodnější, technologické patro je podzemní a patro prostřední je částečně podzemní. Objekt je citlivě zasazen do krajiny tak, aby návštěvník přicházející od parkoviště mohl prosklenou částí budovy vidět nejen vinice patřící k vinařství, ale i krajinu za nimi. Z tohoto pohledu pak stavba budí dojem jakéhosi rámečku pro vyhlídku do krajiny a je tak přirozeným způsobem ideově zapojena do takových vinařských ikon, jako jsou v jedné ose vinařské Valtice, Sedlec, Mikulov; celé panoráma dotváří vinicemi posázená Pálava na pozadí.

Z vinařství lze pozorovat dominanty: valtický barokní kostel Nanebevzetí Panny Marie, zámek Valtice, kolonádu Reistna, rybník Nesyt, Svatý kopeček u Mikulova, mikulovský zámek, celé Pavlovské vrchy až po hrad Děvičky; to vše lze shlédnout shora přes hintertálské vinice z větší části patřící k Obelisku.

Přestože je stavba provedena z moderních materiálů jako jsou monolitický beton, sklo a obklady ze zvláštní oceli (corten), celek působí na pozorovatele jako antický chrám, což bylo také cílem architektů. V Lednicko-valtickém areálu tak vyrostl pokračovatel celosvětově známých lichtenštejnských saletů (menší stavby pro odpočinek či kratší pobyt), rovněž inspirovaných antickým stavitelstvím. Antické stavby jsou typické svým masívním soklem, na kterém stojí vlastní stavba. V našem případě tvoří nosný sokl dvě podzemní podlaží a nadzemní část – je moderním chrámem vína s průhledem do krajiny. Spodní podlaží, stejně jako technické zázemí zpracování hroznů, které je na otevřeném dvoře, prakticky oko návštěvníka nevidí.

Nadzemní část je tvořena dominantním z obou stran proskleným sálem, z exteriéru rámovaným betonovými sloupy. V nadzemní viditelné části vinařství je umístěno zázemí pro vinařskou agroturistiku (degustovny, vinotéka s kavárnou a vyhlídková terasa). Z provozního hlediska je tato část využívána i pro pořádání svatebních obřadů, kterých se zde ročně pořádá několik desítek.

V prvním spodním patře je umístěno ubytovací zařízení pro agroturisty, sestávající ze čtyř pokojů a sociální zařízení pro návštěvníky. Z chodby (vestibulu) spodního patra lze přes prosklený průhled nahlížet do nejspodnějšího technologického patra, do tankové haly. Potkávají se zde tedy dva světy a stejně jako návštěvník nahlíží do technologie, tak technolog vidí návštěvníky. V tomto prostředním patře je umístěna rovněž plně profesionálně vybavená kuchyně pro potřeby cateringových akcí pořádaných v sále nebo ve venkovních prostorách. Nacházejí se zde rovněž nezbytné skladovací potřeby pro provoz vinařství. V nejspodnějším patře je dominantní tanková hala s kapacitou tři sta tisíc litrů vína, sudovým sklepem a skladem lahví.

Samostatnou provozní jednotkou je prostor pro zpracování hroznů, který je na dvoře lehce zapuštěn pod viditelným terénem a obehnán monolitem. Stroje pro zpracování a vinifikátory pro výrobu červeného vína jsou pouze pod přístřeškem a při příjmu hroznů se příjmová vibrační násypka vysouvá pod širé nebe, protože je ve výšce čtyř metrů. Zpracování hroznů i lisování jsou tedy částečně limitovány rozmary počasí, jako jsou třeba teplotní výkyvy, v dnešní době běžné zejména směrem k vyšším teplotám. Toto uspořádání ale zase přináší výhody tím, že celý proces příjmu a zpracování hroznů není prakticky omezen prostorem. Celý proces zpracování hroznů obstarávají dva pracovníci.





Sídlo Vinařství Obelisk (Valtice, okres Břeclav). Stavba autorů Hany a Pavla Bainarových a firmy AiD team, citlivě zasazená do krajiny, byla do určité míry inspirována antickou architekturou, podobně jako některé lichtenštejnské objekty Lednicko-valtického areálu, na něž je vizuálně napojena. Degustační a reprezentativní prostory v prosklené přízemní budově nabízejí podmanivé výhledy do okolí, samotný vinařský provoz je schován pod zemí. Budova vinařství získala v roce 2017 ocenění v soutěži Stavba Jihomoravského kraje.



Reprezentační prostory vinařství zdobí dílo umělkyně česko-ghanského původu Natalie Perkof. Výtvarnice spolu s architektkou Hanou Bainarovou vybrala soubor karbonových kreseb krajiny, z nichž pak vycházela při ztvárnění stropních a nástěnných intarzií. Ty zachycují motivy révy vinné nebo členění vinic a polí v krajině. V obrazech lze spatřit další přírodní motivy nebo inspirace historickou architekturou a skulpturou.

Vytříbenou architekturu a výzdobu exteriérů a interiérů Vinařství Obelisk znamenitě dotváří jednotný vizuální styl. Jeho základem je písmeno „O“, které je spolu s nápisem Obelisk vysázeno písmem Trivia Serif Regular, jehož autorem je František Štorm. Tato základní značka navržená ve významném českém Studiu Najbrt je použita na vinětách, vizitkách, webových stránkách a také například na zástěrách nebo taškách na víno. Podle použitého pozadí se písmeno „O“ s nápisem „Obelisk“ objevují v černobílém provedení doplněném bronzovou barvou. V tisku je „O“ vyvedeno horkou matnou metalickou ražbou. Je možné použít samostatně jen nápis nebo jen symbol, jednoduchý a přitom dokonalý tvar při pohledu na viněty degustačních přehlídek vín z různých koutů země vynikne na první pohled.







Vinařství Obelisk se prezentuje originálním vizuálním stylem, jehož základem je elegantní písmeno „O“ (odvozené z počátečního písmene termínu obelisk) ztvárněné jako kruh. Obelisk stejně jako kruh je prastarým symbolem provázanosti lidského bytí s vesmírným děním a jejich ukotvení… Kruh zahrnuje všechny geometrické obrazce, trojúhelník stejně jako čtverec, a proto obsahuje i všechny jejich významy, je symbolem univerza, uzavřenosti, věčnosti bez začátku a konce, návratnosti kosmického dění… Symbolizuje nebe, splývá s vědomím plynoucího, ale současně stojícího času, v solárních představách je spjat se sluncem a světlem. Jako symbol věčného bytí se v nejrůznějším ztvárnění objevuje snad ve všech kulturách světa odpradávna: před více než 25 000 lety na území dnešního Brna byly kotoučky a dekorativní předměty vyřezané z mamutoviny, dva kamenné disky a unikátní plastika mužské postavy se zobrazením falu, vloženy jako milodary do rituálního hrobu muže, tvar kruhu mají základny mohyl z mladších období pravěku, kruh se objevuje na starověkých náhrobcích, v rituálních symbolech a zpodobeních rituálních tanců, jako svatozář božstev, zbožněných…

Agro-terroir

Podloží valtických vinic je dáno geologickým utvářením střední Evropy, zejména před 15–16 miliony let, kdy zde bylo teplé Sarmatské moře. K nejstarším sedimentům tohoto teplého moře patří převážně vápnité písky, vápnité jílovce a bělavé řasové vápence někdy s vrstvami písků a štěrků. Na dně se usazovaly převážně jíly, v mělčích polohách písky. Vinařství Obelisk obdělává přibližně 60 hektarů vinic v několika tratích ve valtickém katastru. I když nejsou všechny tratě úplně stejné, vždy převažují hluboké spraše na vápencovo-pískovcových usazeninách třetihorního moře. Spraš navátá v meziledových dobách po odtečení třetihorního moře je v místě stavby vinařství několikametrová, sahá až do osmimetrové hloubky základů posledního podzemního patra. Zajímavostí je, že půda (jíl) z výkopů se dá použít i pro keramické účely: valtická výtvarnice a keramička Zdeňka Benešová z ní pro Obelisk vytvořila pět objemných amfor typu kvevri, v nichž se vyrábí oranžové víno. Také tato výtvarná díla spolu s vínem dotváří originální prostředí tohoto valtického terroiru – hliněné nádoby z místní hlíny naplněné hrozny ze zdejších vinic – a pak v nich na stejném místě oranžové víno vyrobené technologií starou mnoho tisíc roků…



Repliky pravěkých vinařských nádob typu *kvevri*; z místního jílu je pro Vinařství Obelisk vytvořila valtická výtvarnice a keramička Zdeňka Benešová.

Vinice, výměra, odrůdy, agrotechnika

Vinařství Obelisk hospodaří přibližně na šedesáti hektarech vinic v různých částech valtického katastru. Část nově vysázených vinic je ve sponu 2,4 × 0,6 nebo 0,7 m, část vinic, které byly zakoupeny jako staré vinice, jsou ještě ve sponu 3 × 1 m. Pro vinařství jsou nejdůležitější vinice v historickém, jižně exponovaném svahu trati Hintertály, které vytvářejí přibližně třetinu portfolia vinic. Profil tratě tvoří 30–40 cm černozem a pod ní se nachází velmi hluboká spraš až do hloubky minimálně 10 m, pod kterou je vápencové podloží. Spraš je soudržná a špatně vsakuje vodu. Trať Hintertály svým profilem a polohou je velmi vhodná pro odrůdy typu Ryzlink vlašský a Ryzlink rýnský, protože v průběhu podzimu dokáže, zejména ve spodní části, zadržet ranní vlhkost, která se v průběhu dne odpaří. Podmínky jsou tedy výhodné pro ušlechtilou botrytickou plíseň. Mimo ryzlinky má vinařství v této trati vysázeno i Sylvánské zelené. Vinicemi disponuje vinařství ještě v trati Pod Reistnou, kde jsou svahy orientovány na východ, hrozny odtud dokáží výborně držet kyselinu, což se v dnešní době stává cennou devízou. Dále v trati Jižní svahy, která již v názvu nese svou expozici, má vinařství zejména pinoty jako Rulandské šedé, Rulandské bílé a Rulandské modré. Odrůdy Sauvignon a Müller Thurgau se pěstují na nedaleké náhorní plošině v trati Horní čtvrtě, kde si hrozny opět dobře drží kyselinu. V trati Terasy u Křížového sklepa, která je západně orientována, pěstuje vinařství Ryzlink rýnský.

Portfolio odrůd a tratí umožňuje kupážování vína tak, aby bylo vždy dosaženo správné harmonie mezi základními chutěmi vína; nebo se naopak vyrobí víno z každé tratě zvlášť, například Sylvánské zelené, které je všeobecně valtickou chloubou, a finalizuje se ve dvou řadách ze dvou tratí tak, aby konzument pocítil, jak se chová odrůda ve stejném roce ze dvou vinic a rozdílných tratí. Například Ryzlink rýnský má vinařství ve čtyřech tratích, Sylvánské a Pálavu ve dvou. Zajímavostí je odrůda Mlynářka (Pinot Meunier), kterou spolu se Chardonnay vinařství používá k výrobě sektů. V současnosti disponuje vinařství cca 15 odrůdami, které má ale v plánu v budoucnu redukovat na menší počet.

Vinařství Obelisk obdělává vinice ve vyšším stupni integrované produkce, což obnáší minimalizaci používání chemických postřiků, neužívá žádné herbicidy. Příkmenný pás je obděláván klasickou výkyvnou okopávačkou, meziřadí je ozeleněno, ob řádek jsou na zimu zasety bylinné směsky, jak určuje vyšší stupeň integrované ochrany.

V ochraně před houbovými chorobami jsou užívány i biologické preparáty a zejména prvky prognózy v rámci integrované produkce tak, aby „tvrdá“ chemie byla zcela minimalizována.



Vinařství Obelisk – viniční trať Hintertály; jde o jihozápadně orientovaný svah na okraji Valtic, který se vyznačuje sprašovými půdami bohatými na vápník; tvoří přibližně třetinu portfolia vinic vinařství.

Výnos na keř, zejména u nových vinic, je redukován na 2 kg čili maximální výnos z těchto vinic je 10 tun na hektar. Sklizeň probíhá ručně pro vlastní výrobu. Protože vinařství vyprodukuje v současné době více hroznů, než zpracuje, část úrody se prodává, hrozny se sklízejí pomocí strojů.

Technologie zpracování hroznů a výroba vína

Vinařství Obelisk je již od svého počátku zaměřeno na zpracování vlastních hroznů z vinic valtického terroiru. Podíl modrých a bílých odrůd je 1 ku 9. Sklizeň pro vlastní zpracování probíhá ručně do čtyřsetkilogramových bigboxů, ty jsou sváženy z vinic na přívěsu po třech bednách. Traktor s vidlemi jezdí řádkem a sběrači sypou hrozny z kbelíků do bedny. Hrozny jsou po příjezdu do vinařství skládány do chlazené podzemní prostory, po naskladnění potřebného množství hroznů začne zpracování hroznů.

Bigboxy se vysokozdvižným vozíkem vysypávají do vibrační násypky ve čtyřmetrové výšce, ta rozmístí hrozny do jedné vrstvy a posune na pás pro případné manuální třídění. Z třídicího pásu padají hrozny do odstopkovače, pod ním je ještě takzvaný rolly systém, který rovněž dokáže bobule dotřídit. Z rolly stolu padají kuličky hroznů na mačkací válce. Z popisu je zřejmé, že vše se děje gravitačně. Z mačkacích válců je rmut čerpán peristaltickým čerpadlem do čtyřtunového pneumatického lisu Willmes. Pokud je zvoleno zpracování hroznů s macerací, pak macerace probíhá v lisu do dalšího dne. Se rmutem se v lisu dle nastavení buď kývá, nebo otáčí – dle odrůdy, zralosti a požadavku na zvolený typ výroby vína, vše tedy probíhá automaticky a ráno je rmut vylisován. Pokud je zvolena macerace rmutu v lisu, probíhá v řádu hodin.

Mošt z lisu odtéká potrubím do kvasné části vinařství – tankové haly, kde probíhá klasické řízené kvašení. Mošt je zakvašován autochtonními kvasinkami, enzymy ani výživa se nepoužívají. Po vykvašení a určeném cíli se dále pracuje s vínem buď v tanku, nebo v dřevěných sudech. Některá vína, třeba z odrůdy Rulandské bílé, leží až dva roky na hlubokém kalu v sudu a dle francouzské-

ho způsobu batonáže je tak dosahováno smetanové hebkosti vín. Část partie vždy leží v tanku a část v sudu, teprve na závěr se provádí finalizující kupáž. U některých vín tak dosahuje podíl z batonáže 5 %, u některých třeba 80 %.

Sudy na víno se používají klasické dubové, kulaté o různé velikosti. Nejnovějším přírůstkem v sudové části jsou sudy z Bednářství Bařina Čejkovice; akátové dřevo pochází z obory Obelisk, takže kruh se uzavírá…

Vinařství disponuje rovněž celochlazenými otočnými vinifikátory pro výrobu červených vín, které v případě potřeby a přísunu většího množství hroznů slouží jako zásobníky rmutu pro bílá vína. V tomto případě lze macerovat rmut v řádu dnů. Na závěr kampaně se v rototancích fermentují modré odrůdy pro výrobu červeného vína.

Vinařství vyrábí rovněž klasická šumivá vína, a to Pinot Chardonnay šampaňskou metodou francouzského střihu; sekt německého typu Cuvée Ryzlink a Cuvée Rosé je založen na odrůdě Zweigeltrebe. Poměr sektů, červených vín a bílých vín, dle produkce ve vinařství je zhruba: 8 %, 10 % a 82 %.

V místnosti pro amfory 3 × 220 litrů a 2 × 350 litrů se vyrábějí klasickou starověkou metodou oranžová vína s fermentací a macerací tři měsíce až půl roku. Po fermentaci jsou amfory neprodyšně uzavřeny víkem, takže nedochází k žádným větším oxidačním procesům. Po celou dobu je rmut v amforách bez přídavků síry. Po vyprázdnění jsou amfory vyčištěny a vytřeny klasicky včelím voskem a čekají na další naplnění ve stylově nasvícené místnosti, atraktivní pro turisty. Oranžové víno, včetně kalů po odčerpání z amfor, ještě leží rok v dubových starších soudcích, kde získá při mikrooxidaci jasně svítící oranžovou barvu. Takže nejde o brutálně oxidované oranžovky, ale decentní vína schopná vyhrávat světové výstavy ve své kategorii.

Lze konstatovat, že se velmi daří odrůdě Pálava, se kterou vinařství získalo nejvíce úspěchů. Daří se i Ryzlinku rýnskému a Pinot blanc, což je „srdeční záležitost“ jak majitele, tak enologa.

Účast na soutěžích, nejvýznamnější ocenění

Účast v soutěžích a sbírání ocenění není primárním cílem vinařství, přesto si dle slov majitele, rádi nechají vína porovnat s jinými výrobci, a to zejména na zahraničních výstavách. Nejlépe asi vystihují názor na soutěže vína slova Ing. Františka Fabičovice pro *Magazín Byznys:* „Jsme rádi, že vína můžeme někde posoudit, ale dáváme je spíš na zahraniční výstavy,“ vysvětluje a přirovnává vinařství k začátkům Alcadrainu. Firma byla jasnou jedničkou v Evropě, bodovala i mimo ni, ale v Česku se na ni stále nahlíželo přezíravě. Vína z Obelisku uspěla kromě Anglie třeba i v Kanadě, odkud si přivezla dokonce platinovou medaili. Na zahraničních výstavách se nejvýše umístilo víno Pálava ročník 2020, které dostalo jako jediné bílé víno z České republiky zlatou medaili na Decanter World Wine Awards v Londýně v roce 2022. Nedávným velkým úspěchem je zisk absolutního šampiona v soutěži Turkish Wine Challenge pro sekt Pinot & Chardonnay nebo Velká zlatá medaile z japonské Sakury. Pálavu vinařství vyváží mimo středoevropské státy i na asijský trh do Korejské republiky a Japonska či Thajska. Medailí ze světa má však Obelisk více. Ocenění v ČR, zejména v Salonu vín, těší nejvíce jak majitele, tak enologa. Na to, že vinařství má vyrobeno teprve sedm ročníků, je jeho stopa v oboru již zřetelná.



Vinařství Obelisk, adjustace vín.

Lidé ve vinařství.

Zakladatel a majitel Obelisku je Ing. František Fabičovic, který spolu s manželkou Ing. Radkou Prokopovou založil a vybudoval společnost Alcaplast na výrobu sanitární techniky, dnes Alcadrain, se nikdy netajil láskou k vinicím a vínu. Vinařil již od svých dvaceti let a s malou přestávkou po roce 2000, kdy mu společnost Alcaplast zabrala všechen volný čas, se k této činnosti vrátil na profesionální úrovni založením Vinařství Obelisk.

Enolog Ing. Filip Lutzký se podílel na vzniku vinařství již jako student, kdy konzultoval s architekty vznik návrhu i projektu. Během studia absolvoval odborné zahraniční stáže, aby zde nasbíral zkušenosti. Po studiu oboru Vinohradnictví a vinařství Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity nastoupil jako enolog do nově založeného Obelisku. Mimo jiné je hodnotitelem vín dle ČSN ISO 8586-2, držitelem WSET level 3 (pass with merit). Pracuje rovněž pro valtickou Vinařskou akademii jako lektor a je jejím viceprezidentem. Provoz vlastního vinařství zajišťuje včetně enologa pět pracovníků, z toho dva se věnují zpracování hroznů a výrobě vína, tři pracovníci zajišťují agroturistiku a obchod. Ve vinicích pracuje sedm stálých zaměstnanců, z toho tři traktoristé.

Závěr

Vinařství Obelisk se záběrem, filozofií, typem vín i koncepcí vymyká klasickým moravským vinařstvím. Vína dosahují zralosti až po několika letech po sběru hroznů, což v prvních letech málokdo chápal. Po ochutnání vín tříletých a starších, však mnoho konzumentů pochopilo, kam vinařství míří.

Rovněž nabízené služby pro agroturisty, ale nejen pro ně, jsou zajímavé. Od řízených ochutnávek vín pro skupiny 8–40 osob až po velké hodovní a zahradní slavnosti pro stovky firemních účastníků, včetně koncertů slavných těles. Pozoruhodný je i počet svatebních obřadů, včetně hostin v interiérech a exteriérech Obelisku.

Stránky vinařství
www.vinarstviobelisk.cz

Adresa vinařství
VINAŘSTVÍ OBELISK s.r.o.,
Celňák 1212,
691 42 Valtice



Sídlo Vinařství Obelisk (Valtice, okres Břeclav).

Komorní vinařství Trojak

Velké Žernoseky, Litoměřice, Třebenice (okres Litoměřice, Ústecký kraj)

Bogdan a Salome

Galerie se ho skoro bojí vystavovat…
I volnomyšlenkáře Wilda s povahou otužilou
vyděsil ilustrací Salome – a to si vystačil s černobílou.
Pohotový Beardsley neváhal přítele karikovat.
Trojak nevěří na Wildovy archetypální stíny,
s gruzínskou Salome opájí sebe i svět naturálními víny.

Salome (hebrejsky *Šalome*, „pokojná“), podle tradice dcera Herodiady a Heroda Filippa. Tančila před tetrarchou Herodem Antipou a tolik se mu zalíbila, že jí slíbil dát, o cokoli požádá. Na popud své matky královny Herodiady ho požádala o hlavu uvězněného Jana Křtitele. Herodes se zdráhal, ale nakonec dal Jana usmrtit a jeho hlavu přinést na stříbrné míse. Dramatický příběh mladé křehké princezny, která se stává nástrojem v rukou krásné a ctižádostivé matky, inspiroval vznik mnoha literárních, výtvarných a hudebních děl. Umělci znázorňovali Salome v mnoha variantách: od chladné krásky, schopné neuvěřitelného sebeovládání, po nevinnou, nezralou ženu, která nad příšernou zástavou omdlévá hrůzou; v představách autorů je Salome i zvláštní směsí zkaženosti a neviny. Příběh Salome má mysticko-erotický podtext, u některých děl bývá interpretován jako metafora frigidní ženy dychtící po uspokojení, ale zároveň proklínající předmět své touhy; lze v něm spatřovat též výraz mužského strachu z kastrace, i když Salome Jana Křtitele sama nepopraví (na rozdíl od Júdit, která popraví Holoferna). V pojetí psychoanalytika Carla Gustava Junga Salome představuje archetypální „stín“. Jméno Salome je spjato též s jinou biblickou postavou – s uctívanou svatou Salome Jeruzalemskou, ženou, která kráčela za Ježíšovým křížem a byla mezi těmi, které pomazaly Kristovo mrtvé tělo; stala se i svědkyní Ježíšova zmrtvýchvstání. S touto tradicí je třeba spojovat jméno Trojakovy Salome, která svým blahověstným posláním v jeho životě jako by byla reinkarnací ušlechtilé novozákonní Salome.





Aubrey Vincent Beardsley, *Salome s hlavou Jana Křtitele*, 1894, autotypie, 17,8 × 12,6 cm, ilustrace k tragédii *Salome* Oscara Wilda. V roce 1893 se Beardsley seznámil s anglickým prozaikem a dramatikem Oscarem Wildem (1854–1900), s nímž jej spojoval profesní a intimní vztah. Původní francouzské vydání skandální Wildovy hry *Salomé* (Salome) bylo publikováno v roce 1893 a v následujícím roce byla vydána i jeho anglická verze *Salome*. Ve Wildově tragédii, inspirované biblickým příběhem, nalezne Salome perverzní zalíbení v Janu Křtiteli, a když pohrdne jejími city, dosáhne u vládce výměnou za svůdný Tanec sedmi závojů, aby byl Jan popraven; pozvedne pak Janovu uťatou hlavu a vášnivě ji líbá. Beardsley vyzdobil tyto knihy ilustracemi rafinovaného erotického ztvárnění (například *Příchod Herodiady*, *Břišní tanec*). Dnes vysoce ceněné lascivně erotické kresby k Wildově jednoaktové tragédii *Salome*, které Beardsley vytvořil v roce 1894, tehdejší pruderní viktoriánskou Anglii šokovaly, odmítl je i Wilde.

Vineam sitam in lapide – Vinice ležící na skále

Bogdan Trojak

Opuka a čedič. Bílá a černá. Panenka Maria z lipového dřeva a zuhelnatělý trám z čertova mlýna. Ze zlaté opuky se budovaly první románské rotundy, z nokturnálního, tvrdého čediče nárožní kameny otloukané selskými povozy. Bereme je do dlaní každý den. Naše réva si jimi razí cestu do míst, kam později dohlédneme jen díky kouzelné čočce hladiny vína v okuláru sklenice.
Naše viniční hora – alchymistický, čedičový salamandr posetý žlutými, opukovými skvrnami, naše viniční stráň – albínský mlok hltající bazaltové batyskafy řízené sopečnými bůžky…

První naši vinici v Čechách jsme vysadili v roce 2018 na opuštěné stráni nad Velkými Žernosekami. V roce 2022 jsme pak vysadili náš největší vinohrad pod sopečným dómem Radobýlu nedaleko Litoměřic. V roce 2024 jsme dokoupili padesátiletou vinici s výsadbou Ryzlinku rýnského pod hradem Košťálov v Třebenicích.

Celkem se dnes staráme o zhruba 16 000 keřů révy vinné. Nejvíc máme Ryzlinku rýnského, důležitý je pro nás i Pinot noir. Jako jediní na Litoměřicku jsme znovu vysadili Savagnin (Tramín bílý), jenž zde dominoval po staletí a měl lokální pojmenování Prynč (z latinského *Vinum princeps*).

Naše vinařství je jedním ze zakládajících členů spolku Autentisté, ve vinici i ve sklepě se tak řídíme Chartou Autentistů – samozřejmostí je bio režim a minimální intervence během přípravy a zrání vína. Mošty kvasí spontánně, vína nefiltrujeme, a pokud je síříme, pak velmi střídmě.

Většina našich vín kvasí a zraje v dubových či akátových sudech o objemu 500 litrů. Salome, která je Gruzínka, obstarala pro vinařství několik *kvevri* (tradičních terakotových amfor), které máme zakopané přímo na vinici.

Věříme v osobitý projev českých vín z Litoměřicka, oblasti, jež byla po staletí považována za domov nejelegantnějších, českých bílých vín. V této nádherné krajině se rodila skvostná vína oceňovaná na výstavách již za dob habsburské monarchie. Czernoseker, Radobiler a Koštialer byly ušlechtilé moky, nota bene připravované s nejvyšší možnou péčí místními šlechtici.

Jsme romantičtí staromilci, proto bychom rádi na tuto krásnou a zároveň zavazující tradici navázali tvorbou autentických, středohorských vín.



Komorní vinařství Trojak – viniční trať Labská stráň rozkládající se pod jihovýchodním úpatím neovulkanického čedičového vrchu Radobýl v Českém středohoří asi tři kilometry západně od Litoměřic. V těchto místech pobýval Karel Hynek Mácha a když večer 23. října 1836 zpozoroval z vrcholu Radobýlu požár v nedalekých Litoměřicích, obětavě spěchal po hraně této vinice hasit. Při zdolávání ohně pil vodu, která byla k hašení užívána, ta se pravděpodobně stala zdrojem jeho nákazy, jež vedla 6. listopadu 1836 k básníkovu skonu. Foto © Jan Hromádko.





Bogdan & Salome ve vinici pod Radobýlem (viniční trať Labská stráň). Radobýlský *genius loci* svým pobytem poznamenal básník Karel Hynek Mácha (1810–1836), nyní jej svým naturálním hospodařením dotváří básník Bogdan Trojak se svou múzou Salome. Foto © Jan Hromádko.

Bogdan & Salome na terase svého viničního domku v trati Třešňovka ve Velkých Žernosekách. Foto © Jan Hromádko.



KOMORNÍ VINAŘSTVÍ TROJAK

– ŽERNOSECKÝ ŘEZLÍK –

2022



RYZLINK RÝNSKÝ 2022
ČESKÉ ZEMSKÉ VÍNO

JSI BYTOST PLNÁ ROZPORŮ!
JEN CO JSI SESTOUPIL, UŽ BYS CHTĚL NAHORU.
SOTVA JSI VE SKLEPĚ POLKL HLT VÍNA,
UŽ BYS JE DÁVIL V KOSODŘEVINÁCH…

VÍNO Z ČESKÉ REPUBLIKY
ČÍSLO ŠARŽE: 1, OBSAHUJE OXID SIŘIČITÝ
VYROBENO V KOMORNÍM VINAŘSTVÍ TROJAK
VELKÉ ŽERNOSEKY | IČO: 67691862
ALKOHOL 12,5 % | OBJ. 0,75 L

PŘIPRAVILI BOGDAN & SALOME

– NEFILTROVÁNO –

Naše vína

Řezlík 2023

Starosvětský ryzlink z Velkých Žernosek pochází z vinice *In Dörhofken* (Na suchopáru). Vinice je co nejvěrnější rekonstrukcí starých žernoseckých vinohradů, kde se pěstovala réva vinná po celá staletí u dřevěných kůlů ve velmi hustých sponech. U nás je spon 1 × 1,3 m, z tohoto důvodu není možné ve vinici používat těžkou mechanizaci a všechny práce vykonáváme ručně. Podloží vinice tvoří značné množství bazaltu – tmavého vulkanického čediče. Značná kamenitost je pak zdrojem typické „nerostnosti“ bílých žernoseckých vín. Ryzlink se ve Velkých Žernosekách pěstuje v ucelených výsadbách od roku 1873 a brzo se stal odrůdou zásadní, která vhodně doplňuje zmíněný, dominující Savagnin (Prynč), který k nám přinesli ve středověku zřejmě již cisterciáci. Náš Řezlík vykvasil spontánně bez jakékoli macerace v dubovém sudu o objemu 500 litrů. Vůně vína je bohatá, s podsvětním, chtonickým, zemitým tónem. V chuti dominuje vervní, žernosecká kyselina a perzistentní minerality. Prošlo kompletní malolaktickou fermentací. Víno se vyznačuje značnou pitelností; nebylo filtrováno a obsah SO_2 je nepatrný.

Komorní vinařství Trojak –
etikety vína *Řezlík 2023* z Velkých Žernosek.



KOMORNÍ VINAŘSTVÍ TROJAK

– RADOBÝLSKÁ KOCÍNKA 2023 –



RADOBÝLSKÁ KOCÍNKA 2023
ČESKÉ ZEMSKÉ VÍNO

PODROUŠENCI! NADROUŠENCI!
KRALUJEME VE VŠECH ŠENCÍCH!
PŘIPIJME SI VE SKLEPENÍ:
PIJ, DOKAVAD NEZCEPENÍŠ!

VÍNO Z ČESKÉ REPUBLIKY
ČÍSLO ŠARŽE: 2, OBSAHUJE OXID SIŘIČITÝ
VYROBENO V KOMORNÍM VINAŘSTVÍ TROJAK
VELKÉ ŽERNOSEKY | IČO: 67691862
ALKOHOL 12 % | OBJ. 0,75 L

PŘIPRAVILI BOGDAN & SALOME

– NEFILTROVÁNO –

Kocínka 2023

Kocínka je české synonymum pro Pinot noir, který se prý vysazoval zejména ve druhé polovině 14. století, kdy jej podle legendy přivezl z Francie český král a římský císař Karel IV. Naše vinice na svazích bazaltového kopce Radobýl byla založena v roce 1359 právě na základě privilegia zmíněného vládce. Radobýl je sopečný dóm, známý hlavně díky Karlu Hynku Máchovi, který zde psal svou poslední báseň a když zpozoroval požár v nedalekých Litoměřicích, běžel po hraně naší vinice hasit. Vinici později nahradil meruňkový sad. Obnovili jsme ji v roce 2022. Spon je hustý – 2 x 0,7 m. Jedná se o lehkonohé, velmi pitelné víno, které zrálo rok ve starším dubovém sudu; lahvováno bez filtrace a bez přídavku SO_2.

Komorní vinařství Trojak –
etikety vína *Kocínka 2023* z vinice pod Radobýlem.

Ehrbar & Vinný bar

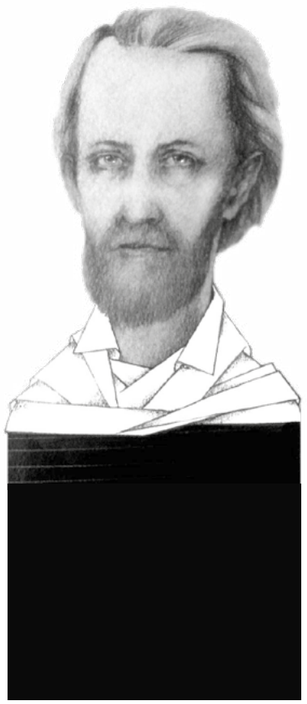
Sedmičky Bogdana & Salome měly by zdobit zakouřený vinný bar,
nikoli naleštěné úctyhodné historické piano značky Ehrbar!
To má znít k poctě Beethovena, Liszta či Janáčka,
ne aby zvuk krásného křídla ničil jakýsi barbar.

Tážeme se důstojného křídla: „Není to znesvěcení?“

Piano Ehrbar odpovídá rezolutně: „Nikoli, tak tomu ani trochu není!
Každý z těch tvůrců míval k vábení inspirace u piana skleničku.
A například Richard Strauss při komponování opery *Salome*
zkonzumoval údajně *Rheinrieslingu* nejednu sedmičku.“

Ehrbar, značka pian, ve skutečnosti značka *Weinbach* (česky „Vinný potok, Potok vína“) mající kořeny v roce 1884, kdy německý výrobce Gerhard Wein založil varhanářskou dílnu, která se později zaměřila na výrobu pian. Dnes je Weinbach součástí koncernu Petrof a nástroje této značky si nadále udržují trvalou popularitu díky své vysoké kvalitě. Klavír značky Ehrbar, vyrobený v roce 1876, dostal v roce 1881 Leoš Janáček od svého tchána Emiliána Schulze jako svatební dar; u tohoto nástroje zkomponoval deset skladeb první řady z cyklu *Po zarostlém chodníčku* (JW VIII/17), poté následovaly tři skladby z druhé řady a další díla. Klavír je součástí expozice v brněnském Památníku Leoše Janáčka a po pečlivé rekonstrukci v roce 2018 je stále v činné službě.
Salome, opera německého hudebního skladatele a dirigenta Richarda Strausse (1864–1949) na libreto podle stejnojmenné divadelní hry Oscara Wilda. Premiéra proběhla v drážďanské Semperoper v roce 1905. Gustav Mahler, tehdejší umělecký ředitel Vídeňské státní opery, chtěl uvést *Salome* ve Vídni, představení ale bylo z mravnostních důvodů zakázáno. V Metropolitní opeře v New Yorku byla opera uvedena v lednu 1907, představení skončilo skandálem a bylo staženo z programu. Roli vládce Heroda Antipy v německé i americké premiéře zpíval český pěvec Karel Burian, titulní roli Salome ztvárnila v pařížské premiéře v roce 1907 Ema Destinnová.





Jiří Eliška, *Karel Hynek Mácha*,
2015, kresba, karton, 60 × 50 cm.

Máchovo působení na Litoměřicku připomíná *Pomník Karla Hynka Máchy* od sochaře Václava Blažka; klasicistní pomník byl zbudován v roce 1936 – u příležitosti stého výročí básníkova úmrtí. Polopostava básníka je zahalena do pláště s vysokým límcem. Na rozdíl od petřínského láskyplného vzezření má Máchova tvář hrdý až vzdorný výraz. Obě pojetí může litoměřický poutník snadno porovnat, neboť k dvoustému výročí Máchova narození byla v roce 2010 postavena kopie Myslbekova proslulého pražského pomníku (1910–1912) u cesty na litoměřickou Mostnou horu.







Trojak, Bogdan (23. 3. 1975, Český Těšín), polsko-český básník, spisovatel, překladatel, vinohradník a vinař. Absolvoval Polské gymnázium v Českém Těšíně, poté studoval a nedokončil Právnickou fakultu Masarykovy univerzity v Brně (naštěstí!), později na Filozofické fakultě Univerzity Palackého v Olomouci vystudoval žurnalistiku. Jako středoškolák byl jedním z iniciátorů polsko-české literární skupiny *PaRaNoJa* a v roce 1995 založil s Vojtěchem Kučerou *WELES (Wendryňskou Literárně-Estetickou Společnost)*, jež vydávala stejnojmenný poetický časopis (vychází dodnes). Spolupracoval také s redakcí brněnského nakladatelství Host, krátce působil jako šéfredaktor kulturního magazínu *Neon* a internetového časopisu *Lumír*. Jeho dosavadní literární dílo (básně, povídky, pohádky) tvoří: *Kuním štětcem* (1996), *Pan Twardowski* (1998; Cena Jiřího Ortena v roce 1998), *Jezernice, Větrné mlýny* (2001), *Strýc Kaich se žení. Memorabilie a komorní horory* (2004; Magnesia Litera v roce 2005), *Kumštkabinet* (2005), *Brněnské metro* (2007), *Safíroví ledňáčci a Glutaman* (2020; Magnesia Litera v roce 2021). Vinaření se začal věnovat kolem roku 2003 ve vinorodých jihomoravských Bořeticích, přičemž mu učarovala přírodní (autentická, naturální) vína. Jako *spiritus agens* tohoto vinařského hnutí spojuje podobně smýšlející vinohradníky a vinaře na teritoriu někdejší rakousko-uherské monarchie. Mezinárodní dosah Trojakova činění prohlubuje jeho gruzínská partnerka Salome – vždyť Gruzie a Arménie jsou podle nejnovějších antropologických a archeologických poznatků kolébkami kulturního pěstování révy vinné a naturálního vinaření. V současné době hospodaří společně se Salome na pěti hektarech (kolem 16 000 hlav) u Velkých Žernosek, kde jsou vysázeny hlavně odrůdy Ryzlink rýnský, Pinot Noir, Sylvánské zelené, Savagnin (Prynč)
a Tramín kořenný.

Stránky vinařství
https://www.autentiste.cz/en/bogdan-trojak
https://eshop.veltlin.cz/eshop/zernosecky-rezlik--bogdan-trojak

Komorní vinařství Trojak, Velké Žernoseky – *Žernosecky Řezlík* (Ryzlink rýnský) a *Radobýlská Kocinka*; obě skvostná vína jsou dílem Bogdana & Salome, která školili, krom jiného, při čtyřručním provedení *Slovanských tanců* Antonína Dvořáka na svém křídle Ehrbar alias Weinbach.

3. Závěr

Dionýsos – akmé semper
S Dionýsem (či římským Bakchem), ve starověku *floruit*,
i dnes můžeme naštěstí u pěkného vína promluvit,
neboť Dionýsos, *akmé semper*, radostnou energií srší
a vinný či břečťanový věnec mu stále sluší.
Víno stvořil jako elixír družnosti,
nejen bohové se jím vzájemně uhostí,
urovná i sváry a nerovnosti v hodnosti
a proměňuje pijáky v dobráky od kosti.

akmé (řecky „vrchol, vrcholný rozkvět“), období největšího rozkvětu sil člověka (podle antických autorů kolem 40. roku života), někdy též vrcholná doba filozofického učení nebo uměleckého směru. Často se tak, zvláště v starších dobách, určovala doba působení starověkého autora, státníka či umělce. V latině se užívalo v podobném smyslu slovesného tvaru *floruit*, „byl v rozkvětu“.



Řecký anonym, *Dionýsos, Akmé, Íkarios, volci a opilci*, konec 3. století, podlahová mozaika, Dionýsův dům, Pafos, Kypr.

Sedící Dionýsos má hlavu ověnčenou vinnou révou, v obou rukou drží hrozny, které nabízí nymfě Akmé; ta popíjí víno z nízkého kyliku. Íkarios, starý muž s pleší a plnovousem, hledí směrem k Dionýsovi, v levé ruce drží uzdu volského spřežení s vozem naloženým pytli s hrozny vinné révy. Napravo jsou dva muži, nad nimiž je nápis „PRVNÍ PIJÁCI VÍNA“. Jeden z nich leží opilý na zemi, druhý ještě vrávorá a chystá se dopít víno z číše, načež se zřejmě ocitne v podobném rozpoložení jako jeho druh. Možná jde o pastýře, o kterých báje vypráví, že neznali účinky vína, mylně se domnívali, že je Íkarios otrávil, a proto ho zabili. Symbolizují neblahé následky pití „přes míru“, zatímco Akmé představuje vrcholný stav duchovního prozření a vzepětí, k němuž dochází, když se víno pije zvolna a s mírou. Mozaika plnila zřejmě výchovný účel, protože byla umístěna v prostoře, kterou se procházelo do hodovní místnosti.



Literatura citovaná, použitá a doporučená

Anatole-Gabriel, d'Isabelle, ed. (2016): *La valeur patrimoniale des écomimies de terroir.* Dijon: Éditions Universitaires de Dijon.

Antonaros, Alfredo (2000): *La grande storia del vino*. Bologna: Edizioni Pendragon.

André, Jacques (1981): *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris: Les Belles Lettres.

Areshian, Gregory et alii (2011): Wine and death. The 2010 excavations seasons at the Areni-1 cave complex, Armenia. *Annual Review of the Cotsen Institute of Archaeology at UCLA*, 2011, 65–70.

Areshian, Gregory et alii (2012): The Chalcolithic of the Near East and South-Eastern Europe: Discoveries and new perspectives from the cave complex Areni-1, Armenia, *Antiquity*, 86, 115–130.

Bar, Victoria (2015): *Škola opilosti: Stručná historie kultivovaného požitku*. Praha: Volvox Globator.

Barisashvili, Giorgi (2011): *Making Wine in Kvevri: A Unique Georgian Tradition.* Tbilisi: Association ELKANA.

Barnard, Hans et al. (2011): Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern Highlands. *Journal of Archaeological Science*, 38, 977–984.

Becker, Lothar (1999): *Rebe, Rausch und Religion: eine kulturgeschichtliche Studie zum Wein in der Bibel.* Münster: Lit.

Beranová, Magdalena (2011): *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia.

Bercé, Yves-Marie (2018): *Les secrets du vin.* Paris: La Librairie Vuibert.

Bericht über die 4. Südmährische Heimatwoche in Unter Tannowitz von 3.–6. Jänner 1931. Znaim: Bund der Deutschen Südmährens.

Bouvier, Michel (2009): *Le vin, c'est toute une histoire*. Paris: Jean-Paul Rocher.

Brun, Jean-Pierre – Tchernia, André (1999): *Le vin romain antique.* Grenoble: Glénat.

Callec, Christian (2002): *Velká encyklopedie vína*. Čestlice: Rebo.

Colman, Tyler (2008): *Wine Politics: How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wines We Drink.* Berkeley: University of California Press,

Coustet, Robert – Sargos, Jacques (2012): *Bordeaux, l'art et le vin.* Bordeaux: ĽHorizon chimérique.

Čebiš, František Rudolf (1936): *Víno.* Praha: ke dni 8. listopadu 1936 vydal Spolek českých bibliofilů v Praze.

Dalmasso, Lorenzo (2020): *Il vino nell'antica Roma*. *Così bevevano i Romani*. Reggio Emilia: Compagnia Editoriale Aliberti.

Dayagi-Mendeles, Mikhal (1999): *Drink and Be Merry: Wine and Beer in Ancient Times*. Jerusalem: The Israel Museum.

Deckers, Daniel (2017): *Wein*: *Geschichte und Genuss*. München: C.H.Beck.

Deckers, Daniel – Fabian, Sina – Krämer, Christine – Nickenig, Rudolf – Nordblom, Pia – Rathje, Ulf (2024): *Wein in der NS-Zeit.* Wiesbaden: Schriften zur Weingeschichte. Nr. 208.

Dion, Roger (1990): *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique.* Paris: Payot.

Dohnal, Tomáš – Kraus, Vilém (1962): *Rok na vinici*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.

Dohnal, Tomáš – Kraus Vilém (1972): *Pěstování révy a zužitkování hroznů.* Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.

Dohnal, Tomáš – Kraus, Vilém – Pátek Jaroslav (1975): *Moderní vinař.* Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.

Doležal, Petr (2001): *Lexikon moravského vinařství.* Díl I. *Historie a současnost pěstování révy na Moravě*. Nový Bydžov: Petr + Iva.

Dominé, André (2008): *Víno*. 2. vydání. Praha: Slovart.

Donek, Edmund – Pštross, Bedřich – Čebiš, František, Rudolf (1932): *O litoměřickém víně.* Praha: Jos. Oppelta synovec.

Dougherty, Percy H., ed. (2012): *The Geography of Wine. Regions, Terroir and Techniques.* Heidelberg – London – New York: Springer.

Dumay, Raymond (1967): *Guide du vin*. Paris: Stock.

Dvořáková, Hana (2017): Víno jako nositel posvátna. In: Kordiovský, Emil, ed., *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství.* Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu, 152–157.

Dudley, Robert (2014): *The Drunken Monkey: Why We Drink and Abuse Alcohol.* Berkeley: University of California Press.

Edwards, Michael (2001): *Červené víno*: *Průvodce pro znalce.* Praha: Slovart.

Eschler, Josef (1899): Zur Geschichte der Besiedlung Südmährens durch die Deutschen. *Zeitschrift für die Geschichte Mährens und Schlesiens*, 1, 1899, s. 420–426.

Estreicher, Stefan K. (2006): *Wine: From Neolithic Times to the 21st Century*. New York: Algora Publishing.

Fleming, Stuart J. (2001): *Vinum: The Story of Roman Wine.* Glen Mills, Pennsylvania: Art Flair.

Flitsch, Wilhelm (1999): *Wein: Verstehen und genieße*n. Berlin: Springer.

Forsyth, Mark (2018): *A Short History of Drunkenness: How, Why, Where, and When Humankind Has Gotten Merry from the Stone Age to the Present.* New York: Penguin.

France, Benoît (2011): *Velký atlas francouzských vinohradů*. Praha: Anag.

Frolec, Václav (1974): *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno: Univerzita J. E. Purkyně.

Frolec, Václav (1984): *Jihomoravské vinohradnictví.* Brno: Blok.

Frolec, Václav et alii (1973): *Vinohradnictví, kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách.* Brno: Nakladatelství Blok.

Gade, Daniel W. (2004): Tradition, territory, and terroir in French Viniculture: Cassis, France, and appelation controllée. *Annals of American Geographes*, vol. 94/4.

Gautier, Jean-François (1996): *Histoire du vin.* Paris: Presses Universitaires de France.

Gautier, Jean-François (1997): *La civilisation du vin.* Paris: Presses Universitaires de France.

Geoff, Adams (2006): *Vína celého světa*. Praha: Slovart.

Girard-Lagorceová, Sylvie (2007): *100 legendárních vín*. Praha: Slovart.

Haeger, John Winthrop (2016): *Riesling Rediscovered: Bold, Bright, and Dry.* Berkeley: University of California Press.

Hamvas, Béla (2008): *Filosofie vína: Průvodce po Onom světě*. Praha: Malvern.

Hobsbawm, Eric – Renger, Terence (1983): *The Invention of Tradition.* Cambridge: Cambridge University Press.

Hoffmeister, Adolf, ed. (1930): *Vino*. Praha: Jos. Oppelta synovec; 104 strany v grafické úpravě a redakci Adolfa Hoffmeistera s padesáti jeho kresbami; neprodejné, tisk pro přátele a příznivce firmy k Vánocům roku 1930.

Hoffmeister, Adolf, ed. (1933): *Wein.* Prag: am 1. Mai 1933 von der Firma Jod. Oppelts Neffe, Weingrosshandlung Prag aus Anlaß der 110 Bestandesfeier und Ehre des Weines für ihre Freunde und Gönner.

Hoffmeister, Adolf (1962): *Předobrazy. Výbor z díla.* Praha: Československý spisovatel.

Hubáček, Vítězslav – Kraus Vilém (1982): *Hrozny a víno z vinice i zahrady.* Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.

Hyams Edward (1987): *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*. New York: Macmillan.

Chodějovská, Eva – Šimůnek, Robert – Adam, Dušan, ed. (2012): *Krajina jako historické jeviště.* Praha: Historický ústav AV ČR.

Chudaverdyan, A. J. et alii (2017): Kompleksnoje issledovanije antroplogičeskich materialov pozdnego eneolita iz peščeri Areni 1. *Vestnik archeologii, antropologii i etnografii*, 37/2, 72–93.

Chytková, Dagmar (2011): *Nejstarší česká terminologie vinařská*. Diplomová práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity.

Jacquet, Olivier (2024): *Le goût des vins d'origine: Genèse, construction et triomphe des AOC au XX^{e} siècle*. Dijon: Éditions Universitaires de Dijon.

Johnson, Hugh (2008): *Příběh vína*. Praha: Slovart.

Johnson, Hugh, – Robinson, Jancis (2013): *The World Atlas of Wine.* 7th Edition. London: Mitchell Beazley.

Johnson, Hugh – Robinsonová, Jancis (2015): *Světový atlas vína*. Bratislava: Slovart.

Klápště, Jan – Klír, Tomáš – Štefan, Ivo, ed. (2024): *Krajina středověké Prahy.* Praha: Nakladatelství Karolinum.

Kolečko, Jiří (2014): *Doušek vína: malý průvodce velkým vinařským světem*. Praha: Fortuna Libri.

Kolektiv (2006): *Vína světa*: *Velký ilustrovaný průvodce*. Praha: Slovart.

Kolektiv (2007): *Legendární Bordeaux: Vína s klasifikací Grand Cru Classé z roku 1855*. Praha: Slovart.

Koráb, Vojtěch (2021): *Rodinné podniky ve světovém vinařství.* Brno: Akademické nakladatelství CERM.

Kordiovský, Emil (1991): Vinice na teritoriu okresu Břeclav v 17. století. *Jižní Morava,* 1991, 127–148.

Kordiovský, Emil (2004): Vinice na klobouckém statku v 17. století. *Dějiny vinařství na Moravě* (Sborník příspěvků z konference, uspořádané ve dnech 16.–17. září 2004 ve Slavkově u Brna). Publikace Moravského zemského archivu v Brně sv. 10, Brno 2005, 57–64.

Kordiovský, Emil (2009): *Vinice na Břeclavsku v 17. století. Trpké býti zdá se? Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku.* Mělník 2009, s. 144–157.

Kordiovský, Emil, ed. (2017): *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství.* Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu.

Kratochvíl, František (2013): *1000 a 11 pojmů o víně, révě vinné a vinařství, aneb Brevíř enofila.* Mikulov: Moravín, svaz moravských vinařů.

Kraus, Vilém (2009): *Vinitorium historicum*. Praha: Radix.

Kraus, Vilém, a kolektiv (1999): *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. Praha: Radix.

Kraus, Vilém – Foffová, Zuzana – Vurm, Bohumil (2005): *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. 1. díl. Praha: Praga Mystica.

Kraus, Vilém – Foffová, Zuzana – Vurm, Bohumil (2008): *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. 2. díl. Praha: Praga Mystica.

Kraus, Vilém – Foffová, Zuzana – Vurm, Bohumil (2012): *Víno napříč staletími.* Praha: Praga Mystica.

Kraus, Vilém – Hubáček, Vítězslav – Ackermann, Petr (2000): *Rukověť vinaře*. Praha: Květ, Brázda.

Kraus, Vilém – Konečný, Antonín (1958): *Základy výroby vín*a. Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.

Kraus, Vilém – Kopeček, Jiří (2002): *Setkání s vínem*. Praha: Radix.

Kraus, Vilém – Kuttelvašer, Zdeněk – Vurm, Bohumil (1997): *Encyklopedie českého a moravského vín*a. Praha: Melantrich.

Krebiehl, Anne (2019): *The Wines of Germany*. Oxford: Infinite Ideas.

Kuhnholtz-Lordat, Georges (1962): *Napoléon III et la paysannerie Francaise.* Monte Carlo: Regain.

Kuhnholtz-Lordat, Georges (1991): *La genese des appellations d'origine des vins.* Macon.

Kuttelvašer, Zdeněk (2003): *Abeceda vína*. Praha: Radix.

Lamprecht, Karl (1886): *Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter. Untersuchungen über die Entwicklung der materiellen Kultur des platten Landes auf der Quellen zunächst des Mosellandes.* Leipzig: A. Dürr.

Lichine, Alexis (1984): *Encyclopédie des vins et des alcools de tous les pays*. Paris: Robert Laffont-Bouquins.

Lippert, Julius (1868): Der tschernoseker Wein. *Mittheilungen des Vereines für die Geschichte der Deutschen in Böhmen*, VI/1868, Nr. 68, s. 242–255.

Lucia, Salvatore (1963): *History of Wine as Therapy*. Philadelphia, Pennsylvania: J. B. Lippincott Co.

Malina, Jaroslav (2023): *Dionýsos je na vině, že zalíbilo se nám ve víně. Víno ve výtvarných a básnických variacích*. Brno: Nadace Universitas.

Malina, Jaroslav (2024): *Patroni vinařů / Patrons of Winemakers*. Brno: Nadace Universitas.

Malina, Jaroslav (2024): *Vinařské apokryfy a jiné grify*. Brno: Nadace Universitas.

Malina, Jaroslav – Markel, Martin – Sedláček, Milan – Žaloudík, Jan (2023): *Víno v proudu času*. Brno: Nadace Universitas.

Malina, Jaroslav – Žaloudík, Jan (2025): *O životě, smrti a medicíně s humorem*. Brno: Nadace Universitas.

Markel, Martin (2020): *Svobodný vinohrad: Historické kořeny terroir moravských vinic a vín*. Brno: Mendelova univerzita v Brně.

Markel, Martin (2024): Terroir aneb Prolnutí historiografického a zemědělského diskurzu? *Terra vineatica II. Kultura vinohradnictví a vína ve středoevropském prostoru*. Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově, s. 93–108.

McGovern, Patrick E. (2007): *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Oxford: Princeton University Press.

McGovern, Patrick E. (2009): *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*. Los Angeles: University of California Press.

McGovern, Patrick E. – Fleming, Stuart J. – Katz, Solomon, H. (1996): *The Origins and Ancient History of Wine.* Amsterdam: Routledge.

McLeanová, Natalie (2009): *Červené, bílé, pije se všude*. Praha: Slovart.

Mees, Ludger – Nagel, Klaus-Jürgen – Pohle, Hans-Jürgen (2005): *Kampf um den Wein. Modernisierung und Interessenpolitik im spanischen Weinbau Rioja, Navarra und Katalonien 1860–1940.* Wien – München: Vandenhoeck & Ruprecht Verlage.

Mejstřík, Jiří (2012): *Filozofie a mystika vína*. Olomouc: Anag.

Mejstřík, Jiří (2019): *Historie a současnost vína v Čechách: Pátý korunovační klenot*. Olomouc: Anag.

Mejstřík, Jiří – Hurník, Lukáš (2008): *Hovory o víně*. Praha: Mladá fronta.

Mendel, Miloš (2010): *Víno a vinařství v dějinách islámu*. Praha: Orientální ústav Akademie věd České republiky.
Mercier, Guy (2001): *The Geography of Friedrich Ratzel and Paul Vidal de la Blache: A Comparative Analysis.* Researchgate.
Michlovský, Miloš (2013): *Encyklopedie degustace vína*. Perná: Vinselekt Michlovský.
Michlovský, Miloš (2018): *Šlechtění révy vinné na odolnost k abiotickým a biotickým faktorům*. Perná: Vinselekt Michlovský.
Montesquie, Charles (1947): *O duchu zákonů.* Praha: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk.
Müller-Kaleer, Bernd (2020): *Weinkultur in Mähren (1648–1804). Wachstum von Weinbau und Weinkonsum. Die Spezifik der Grundherrschaften und Residenzen der Fürsten von Lichtenstein*. Dresden, Dissertation der Philosofischen Fakultät der Technischen Universität.
Nikolova, Piareta – Stoyanov, Zlatislav – Doncheva, Dobrinka – Trendafilova, Svetla (2018): Wine as a medicine in ancient times. *Scripta Scientifica Pharmaceutica*, 5(2), 14–21.
Obůrková, Eva (2013): *Kam za vínem*. Brno: CPress.
O'Keefe, Kerin (2012): *Brunello di Montalcino: Understanding and Appreciating One of Italy's Greatest Wine.* Berkeley: University of California Press.
O'Keefe, Kerin (2014): *Barolo and Barbaresco: The King and Queen of Italian Wine.* Berkeley: University of California Press.
Opravil, Emanuel (1964): Původ a rozšíření vinné révy v českých zemích. *Slezský sborník*, 62, 220–228.
Osička, Jaroslav (2017): Autentisté. In: Kordiovský, Emil, ed., *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství.* Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu, 148–149.
Parker, Thomas (2015): *Tasting French Terroir: The History of an Idea*. Oakland: University of California Press.
Phillips, Roderick (2014): *Alcohol: A History.* Chapel Hill: The University of North Carolina Press.
Pigott, Stuart (2005): *Schöne neue Weinwelt – Von den Auswirkungen der Globalisierung auf die Kultur des Weines.* Frankfurt am Main: Fischer.
Pokorný, Pavel (2013): *Tradiční vinařství na Moravě.* 2., upravené vydání. Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově.
Priewe, Jens (2000): *Wein, die neue große Schule*. München: Zabert Sandmann.
Richardson, Paul (2024): *Mythen der Geographie*. München: Piper.
Robinson, Jancis – Harding, Julia (2015): *The Oxford Companion to Wine*. 5th ed. Oxford: Oxford University Press.
Roderick, Phillips (2003): *Die große Geschichte des Weins.* Frankfurt – New York: Campus.
Sandler, Merton – Pinder, Roger (2003): *Wine: A Scientific Exploration.* London: Taylor & Francis.
Scruton, Roger (2015): *Piju, tedy jsem: Filosofův průvodce víne*m. Brno: Barrister & Principal.
Sedláček, Milan, *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* – http://www.znalecvin.cz/
Seltman, Charles T. (1957): *Wine in the Ancient World.* London: Routledge & Paul.
Semotanová, Eva – Chromý, Pavel – Kučera, Zdeněk (2018): *Historická geografie. Tradice a modernita.* Praha: Historický ústav AV ČR.
Slíva, Jiří (2019): *Vino fatale.* Bratislava: Slovart.
Staidl, Robert (2010): *Po cestách ke špičkovému vínu*. Valtice: Národní vinařské centrum.
Stevenson, Tom (1999): *Světová encyklopedie vín: Unikátní průvodce víny celého světa.* Praha: Balios.
Šamánek, Milan – Urbanová, Zuzana (2003): *Pít či nepít?* Praha: Radix.
Šamánek, Milan – Urbanová, Zuzana (2010): *Víno na zdraví.* Praha: Agentura Lucie.
Šamánek, Milan – Urbanová, Zuzana (2013): *Když víno léčí.* Praha: Galén.
Šetka, Michal (2014): *Průvodce nejlepšími víny České republiky*. Praha: Yacht.
Ševčík, Libor (1999): *Hledání pravdy o víně: Bílá vína.* Praha: Grada.
Ševčík, Libor (2000): *Hledání pravdy o víně: Šumivá vína a brandy*. Praha: Grada.
Ševčík, Libor (2001): *Hledání pravdy o víně: Víno a jídlo*. Praha: Grada.
Ševčík, Libor (2003): *Hledání pravdy o víně: Červená vína*. Praha: Grada.
Tattersall, Ian – DeSalle, Rob (2015): *A Natural History of Wine*. New Haven: Yale University Press.
Trégl, Miloš (2011): *Malý průvodce víny jižní Moravy*. České Budějovice: Nová Forma.

Unger, Josef (2017): Počátky vinařství na jižní Moravě v archeologických pramenech. In: Kordiovský, Emil, ed., *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství*. Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu, 30–34.
Unwin, Tim (2010): *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. New York: Routledge.
Vachala, Břetislav (2012): Nejstarší výroba vína. *Vesmír,* 91, listopad 2012, 628–629.
Varriano, John (2011): *Wine: A Cultural History*. London: Reaktion Books.
Vencl, Slavomil (1994): Archeologie žízně. *Archeologické rozhledy*, 46, 1994, 283–303.
Vignatiová, Jana – Bechyňová, Jana (1971): Začátky pěstování vinné révy na Moravě ve světle archeologických nálezů. *Vlastivědný věstník moravský,* 23, 1–11.
Wilkinson, Keith N. et alii (2012): Areni-1 Cave, Armenia: A Chalcolithic-Early Bronze Age settlement and ritual site in the Southern Caucasus. *Journal of Field Archaeology*, 37, 20–33.
Wilson, Jason (2018): *Godforsaken Grapes: A Slightly Tipsy Journey through the World of Strange, Obscure, and Underappreciated Wine*. New York: Harry N. Abrams.
Wolikow, Serge – Humbert, Florian, ed. (2015): *Une histoire des vins et des produits d'AOC. L'INAO, de 1935 á nos jours.* Dijon: Éditions Universitaires de Dijon.
Zielinski, Sarah (2011): The alcoholics of the animal World. *Smithsonian Magazine*, September 16, 2011.
Zraly, Kevin (2006): *Windows on the World Complete Wine Course*. New York City: Sterling.
Železný, Vladimír (2010): *Dobré rady milovníka vína*. Praha: Mladá fronta.

Autoři



Malina, Jaroslav (11. 4. 1945, Dolní Bučice), antropolog, archeolog, spisovatel, básník, editor; spoluzakladatel, profesor a první ředitel Ústavu antropologie Přírodovědecké fakulty Masarykovy univerzity v Brně, zakladatel a předseda správní rady Nadace Universitas. Vedle úctyhodné řádky vědeckých a vědecko-naučných prací má v jeho tvůrčích aktivitách významné místo tvorba beletristická. Jeho texty, zdařile dotvářející poetický komentář k naší realitě, propojují tvorbu vědeckou a básnickou. Výsledný celek snoubí funkci didaktickou, společenskou i estetickou, a tím autora právem pasuje na zakladatele originální „kognitivní poezie“ (viz zejména *Anti-Encyklopedie Anti-Antropologie*, 2013, *Světoví géniové v chajjámovských čtyřverších*, 2014, *Ctnosti a Neřesti*, *Radosti a Strasti*, 2016, *Hlava v makarónské poezii*, 2017, *Hlava XXXI: Hlava v originálních úslovích a obrazech od A do Ž*, 2017, *Úvod do caputologie: Hlava I – mírné ∞. Cyklus charakterizující v básnické a výtvarné nadsázce intelektuální, a/sociální a profesní rysy člověka*, 2019, *Hvězdopravné nebe zvěrokruhu nad námi, provázené originálními texty, malbami a sochami*, 2019, *Fíkové listy „cudnosti“ z doby křížových výprav*, 2021, *Portréty Dvanáctera tenisových hvězd*, 2021, *Poslední výroky známých (ne)smrtelných*, 2021, *Baby v chajjámovských ruba'í aneb o českých ženách (od A do Ž) nic se netají*, 2022, *Baby od A do Ž různých jmen a tváří v pomyslném kalendáři*, 2022, *Nekorektní epigramy korektní doby, 1*, 2022, *Tenis v Mikulkově State Louis*, 2022, *Tenisová raketa ve výtvarných a básnických variacích*, 2022), *Dionýsos je na vině, že zalíbilo se nám ve víně. Víno ve výtvarných a básnických variacích*, 2023, *Tenisové hvězdy a a hvězdičky: Malá encyklopedie tenistů a tenistek v originální poezii a portrétech*, 2023 (s Jiřím Eliškou), *Víno v proudu času*, 2023 (s Martinem Markelem, Milanem Sedláčkem a Janem Žaloudíkem), *Patroni vinařů*, 2024, *Tenis humorně i vážně aneb z Česka do Wimbledonu a zase zpátky*, 2024, *Vinařské apokryfy a jiné grify*, 2024. Inspirativní je také jeho činnost encyklopedická (viz studenty i širší veřejností vydatně užívané elektronické encyklopedie: *Encyklopedie antropologie: První interaktivní mezinárodní encyklopedie antropologie*, 2011 – https://is.muni.cz/ do/sci/UAntrBiol/el/encyklopedie/index.html; *Člověk-Auto-Encyklopedie*, 2011 – https://is.muni.cz/do/sci/UAntrBiol/el/clovek-auto/index.html; *Encyklopedie sexuality, erotiky a lásky všech kultur světa*, 2012 – https://is.muni.cz/do/sci/ UAntrBiol/el/encykl-sexuality/index.html; *Umění světa slovem a obrazem v antropologickém kontextu od paleolitu po současnost*, 2018 – https://is.muni.cz/do/sci/UAntrBiol/el/umeni_sveta/encyklopedie.html). Vydal také vědecko-naučné a umělecko-naučné knihy obracející se k záhadám dávné minulosti a lidské tvořivosti: *Vzpomínky na minulost aneb Experimenty odhalují tajemství pravěku*, 1982, 2., přepracované a doplněné vydání 1992, *Zasáhli mimozemšťané a katastrofy do vývoje lidstva?*, 1988, *Obdivuhodný člověk: Úvahy o lidské tvořivosti*, 1991, *Dvacet nejvýznamnějších archeologických objevů dvacátého století*, 1991, *Jak vznikly největší monumenty dávnověku*, 1994, *První císař: Tvůrce Číny a osmého divu světa*, 1994, 2., přepracované a doplněné vydání 2004 aj. Zasahuje i za hranice vědecké a vědecko-naučné činnosti a projevuje se na poli beletrie: *Amor: Počítačový systém k automatickému generování milostných scén*, 1993, 2010, *První pozemšťan: Zpráva o archeologickém podvrhu století*, 1995, *Světová katastrofa a jiné povídky s neblahým koncem*, 1996, *Smrt profesora a jiné příběhy z univerzitního prostředí*, 1997, *Smrt profesora je Světová katastrofa a jiné příběhy s neblahým koncem*, 2010, *Mluvící prahrnec a jiné prapříběhy*, 2012, *Vraždy v tiebreaku*, 2020, *Vraždy v tantrajóze*, 2020 (s Janem Filipským) aj. Dlouhodobě spolupracuje s významnými výtvarníky, jejichž díla reprodukuje ve svých knihách a na výstavách, a publikuje jejich životopisné monografie (*Adolf Born*, 1995, *Olbram Zoubek*, 1996, *Zdena Höhmová*, 2001, *Alois Mikulka*, 2001, 2022, *Vincenc Makovský*, 2002, *Vladimír Preclík*, 2002, *Miroslav Netík*, 2004, *Zdeněk Macháček*, 2005, 2021, *Bohumír Matal*, 2006, *Vladimír Svoboda*, 2008, *Vladimír Drápal*, 2010, *Alice Kopečková*, 2019, *Miroslav Štěpánek*, 2020, *Pavel Tasovský (1960 – potenciální ∞)*, 2026 aj.). Významné jsou též jeho aktivity editorské a organizační v oblasti vědy a umění. V rámci Nadace Universitas, jejímž je předsedou, založil knižnice Heureka, Miscellanea, Osobnosti, Scientia a Scintilla, kde bylo pod jeho editorským vedením publikováno na sto padesát svazků. V letech 1993 až 2005 vydával časopis *Univerzitní noviny – List Masarykovy univerzity* a *Nadace Universitas*. V roce 2010 založil oborový časopis *Anthropologia Integra – Časopis pro obecnou antropologii a příbuzné obory* a v návaznosti na zmíněné periodikum edici *Anthropologia Integra – Series Monographica;* oba tituly vycházejí dodnes. Malinovy vědecké, vědecko-naučné a beletristické knihy vyšly u nás i v zahraničí v počtu přesahujícím dva miliony výtisků a získaly řadu ocenění.



Markel, Martin (18. 2. 1968, Nové Město na Moravě), historik působící na Historickém ústavu Filozofické fakulty Masarykovy univerzity a vinař v Jaroslavicích. Zabývá se dějinami 19. století, zejména německou politikou na jižní Moravě, a historií moravského vinařství. Je autorem mnoha studií a několika knižních monografií: *Vysídlení Němců z jižní Moravy 1945–1949* (2002), *Dějiny Jaroslavic* (2006), *Svoboda a demokracie v regionu rakouského impéria: politika jihomoravských Němců v letech 1848–1919* (2010), S*vobodný vinohrad. Historické kořeny terroir moravských vinic a vín* (2020), spoluautor knihy *Víno v proudu času* (2023).



Sedláček, Milan (1. 12. 1957, Valtice), enolog, pedagog a vinařský konzultant. Většinu profesního života (1980–2005) spojil s Vinařskou školou ve Valticích a jejím Školním hospodářstvím. V posledním desetiletí působí na „volné noze“ jako poradce pro začínající společnosti v oblasti vinohradnictví a vinařství. Oblíbenou činností je řízení zábavných ochutnávek vína pro návštěvníky Lednicko-valtického areálu a okolí. Je autorem *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* – http://www.znalecvin.cz/ a spoluautorem knihy *Víno v proudu času* (2023).



Žaloudík, Jan (7. 8. 1954, Ježkovice), lékař a politik. V roce 1979 absolvoval Lékařskou fakultu Univerzity Jana Evangelisty Purkyně v Brně (1989 – CSc., 1998 – docent, 2003 – profesor). V letech 1979–2010 pracoval v Masarykově onkologickém ústavu (MOÚ) v Brně jako chirurg a onkolog, pár let rovněž v onkologickém výzkumu v USA a Velké Británii. V letech 2000–2001 tento ústav řídil a mezi lety 2002–2008 zde zastával funkci náměstka ředitele pro rozvoj, vědu a výuku. Poté co se stal ředitelem tohoto ústavu prof. MUDr. Jiří Vorlíček, CSc., byl nucen z ústavu odejít, prý pro nadbytečnost. Po Vorlíčkově rezignaci kvůli vysokému věku se Jan Žaloudík v roce 2014 z exilu vrátil a opět se stal ředitelem MOÚ. V této funkci pak na vlastní žádost pro nazrálost věku skončil k 1. červenci 2019, ale v ústavu nadále pracuje. V letech 1999–2002 působil jako proděkan pro vědu a výzkum Lékařské fakulty Masarykovy univerzity, v období 2003–2010 vykonával na této fakultě funkci děkana. V letech 2010–2022 byl senátorem za obvod číslo 55 – Brno-město, od roku 2020 je zastupitelem Jihomoravského kraje. V dlouhodobém projektu Masarykovy univerzity nazvaném „Univerzitní víno“ podnětně přednáší o zdravotních tématech věnovaných vínu. Pro veřejnost sepsal knížku *Vyhněte se rakovině aneb prevence nádorů pro každého*, je spoluautorem knihy *Víno v proudu času* (2023). Ve svém paraprofesním životě je Jan Žaloudík hrdý zejména na svůj objev triády příznaků počínajícího mužského stárnutí: – kandidátu stárnutí začnou zvolna růst prsa, někdy až do velikosti číslo 2; – kandidát stárnutí inklinuje k méně suchým vínům, polosuchým, polosladkým, v senilní demenci až sladkým; – kandidát stárnutí se stává plačtivým, zejména při zprávách. Také na svou „vinnou maximu“: „Zda víno prospívá či škodí? / Chyba lávky… / Prospěch či škoda / je věcí dávky.“ V soukromém životě je pyšný na své dvě dcery a čtyři vnoučata.

Výtvarník



Eliška, Jiří (19. 11. 1948), grafický designer, kreslíř, malíř. Věnuje se portrétní tvorbě, počítačové grafice a kaligrafii. VŠ pedagog: Masarykova univerzita v Brně, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně. Edukativní texty: *Ornament a dekor (1980)*, *Grafický design, Písmo, Osobnosti, Barva, Kaligrafie (2000)*, metodická příručka *Grafický design v kulturních souvislostech (2024)*, pouze 20 výtisků, *Obrazový slovník vizuální komunikace (2010–2018)*, pouze v PDF, Moodle, web FMK). Ve své volné tvorbě implementuje technologické danosti fotografie (rastr, zrno fotopapírů, vytvrzení polotónů, zastavený čas, gesto zachycené setinou vteřiny, difúzní proces Sabatiérova efektu, lineární řádkování obrazovek, rastry monitorů). V portrétní a figurální tvorbě (výhradně ženy) kombinuje kresbu s odkazy na charakteristiky grafického designu a kontrast vizuálních forem. Kolektivní a individuální výstavy, výtvarné práce, realizace, dokumentace…
web: **http://eliskajiri.myportfolio.com**

Autorství fotografií a ilustrací

© Copyright –
snad vše uvedeno all right.

copyright (z anglického *copyright*, utvořeno z *copy*, „kopie“ a *right*, „právo“), autorské právo; právní doložka zajišťující ochranu autorských práv k literárnímu, hudebnímu, fotografickému apod. dílu opatřenému značkou © se jménem autora, nakladatelství nebo vlastníka práv.

Copyright k fotografiím a ilustracím uveřejněných v pojednáních o jednotlivých vinařstvích (str. 38–483) vlastní daná vinařství, jejich případné další šíření (kopírování, přetiskování apod.) je vázáno na výslovné povolení dotčeného vinařství.

Další autorství (uvedeny strany)

Eliška, Jiří, 4–5, 36–37, 486

Expozice města Bzence, 449 (uprostřed a vpravo dole)

Hiršl, Jiří, 1

Malina, Jaroslav, 6, 35, 467, 487, 500

Nováková, Lucie, 24

Opletalová, Alena, 22, 25, 26

Štěpánek, Miroslav, 498

Tasovský, Pavel, 3

Vinařství Přátelé Pavlova, Pavlov, 27, 28 (nahoře)

Vinařství Spielberg, Archlebov, 28 (dole)

Vojtková, Jitka, 12 (dva horní snímky)



Miroslav Štěpánek, *Dvojice na vinici*, 2025, nerez, sklo, 155 × 17 × 37 cm.

Ediční poznámka a poděkování

Publikace *Výběr z pozoruhodných terroirů a vinařských objektů na Moravě a v Čechách* (2025) doplňuje čtyři naše knihy o vinohradnictví a vinařství: *Víno v proudu času* (2023), *Dionýsos je na vině, že zalíbilo se nám ve víně. Víno ve výtvarných a básnických variacích* (2023), *Vinařští patroni / Patrons of Winemakers* (2024) a *Vinařské apokryfy a jiné grify* (2024). Jde tedy o pateřici či pentalogii (z řeckého *pente*, „pět“) splňující definici: „umělecké (nejčastěji literární) dílo o pěti relativně samostatných částech, které spolu souvisejí motivicky, látkově nebo problémově“. Jednu z prvních pentalogií představuje prvních pět biblických knih – *Genesis, Exodus, Leviticus, Numeri, Deuteronomium*, jež byly poprvé sestaveny kolem poloviny 1. tisíciletí př. n. l. Zhruba v téže době bylo uspořádáno pět základních konfuciánských textů – *Kniha proměn, Kniha dokumentů, Kniha písní, Kniha obřadů, Letopisy jar a podzimů*. Třetí slavnou pentalogii vytvořil perský básník a prozaik, mistr romantické epiky Iljás bin Júsuf Nizámí (1141–1209); jeho dílo obsahuje pět rozsáhlých eposů, a proto je souborně nazýváno *Chamse* (Pateřice), představující didaktický soubor vyprávění *Machzanu'l-asrár* (Pokladnice tajemství), dva tragické milostné příběhy – *Chosrou a Šírín* z prostředí perského a *Lajlá a Madžnún* z prostředí beduínského; cyklus milostných epizod je spojen postavou perského hrdiny a panovníka Bahráma Gúra – *Sedm princezen* a *Iskandar-náme* (Kniha o Alexandrovi). V naší době je jednou z nejznamenitějších pentalogií série anglického spisovatele a dramatika Douglase Noëla Adamse (zkratka jména *DNA*, 1952–2001) *Stopařův průvodce Galaxií (Restaurant na konci vesmíru, Život, vesmír a vůbec, Sbohem a díky za ryby, Převážně neškodná)*. Dílo vyšlo v tištěné podobě v milionových nákladech, bylo uvedeno v rozhlase a posléze přepracováno do formy televizního seriálu, komiksové řady, počítačové hry a celovečerního filmu.

Autoři věří, že jejich vinná pateřice má v sobě podobnou *DNA* jako autor „Stopaře“. Víra autorů není slepá, opírá se o fakt, že jeden z nich trpěl, podobně jako Adams, zužováním koronárních tepen, které v konečném důsledku může vést k infarktu myokardu a srdeční arytmii. Choroba byla na poslední chvíli indikována, dotyčný byl opatřen kardiostimulátorem a ve svých osmdesáti letech plnohodnotně žije, zatímco Adamsovo onemocnění nebylo odhaleno a slavný autor po cvičení v tělocvičně v Monte-citu v Kalifornii zemřel v pouhých devětačtyřiceti letech na infarkt. Zde je vhodné složit hold a poděkovat české medicíně, která činí nad americkou jako brněnský AZ Tower.

Zbývá ještě poděkovat těm, kteří se zasloužili o dokonání díla: všem představitelům námi vybraných vinařství za zpřístupnění archivů a poskytnutí fotodokumentace i přátelské konzultace; neskonale jsme vděčni kolegům a přátelům, kteří nám nezištně poskytli rozmanitá doporučení, texty podrobili korektuře a jazykové úpravě nebo poskytli fotografie a jinou blahověstnou pomoc, jsou jimi:

Ivo Budil, Zuzana Bucholcerová, Miroslav Korbička, Emil Kordiovský,
Jaromír Kovárník, Miroslav Králík, Klára Malinová, Martin Novák,
Lucie Nováková, Alena Opletalová, Jaroslav Pernica,
Stanislav Rudolfský, Gabriela Sedláčková,
Václav Soukup, Jaroslav Štěpaník,
Josef Unger, Přemysl Veselý,
Radek Žouželka.



VINAŘSKÝ FOND
ČESKÁ REPUBLIKA

vína z Moravy
vína z Čech

Projekt s podporou Vinařského fondu

PŘEMYSL VESELÝ,
stavební a inženýrská činnost s.r.o.,
Pražákova 60,
619 00 Brno

Soukromá stavební firma s obchodním názvem „PŘEMYSL VESELÝ stavební a inženýrská činnost s.r.o.“ byla založena v roce 1991. Specializuje se především na výstavbu, rekonstrukce a opravy inženýrských sítí a komunikací.

Firma provádí výstavbu, rekonstrukce a opravy: inženýrských sítí včetně přípojek; staveb pozemního a průmyslového stavitelství; silničních staveb, chodníků a zpevněných ploch; čistíren odpadních vod a vodojemů; kontrolu stavu potrubí videokamerou; zkoušky vodotěsnosti kanalizačních potrubí; opravy výtluků ve vozovkách; výrobu a prodej betonových směsí.

V průběhu let firma věnovala značné finanční prostředky na modernizaci a nákup nových strojů a zařízení. Díky tomu rozšířila výrobní program i o objekty pozemního a průmyslového stavitelství, jako jsou servisní a výrobní haly, čistírny odpadních vod, čerpací stanice a v neposlední řadě i stavby rodinných a bytových domů, s úpravami jejich okolí podle přání majitelů.

Zakladatelem a majitelem společnosti je Přemysl Veselý (*1947), stavitel, stavební podnikatel, znalec vína a milovník kultury. Jeho životními vzory jsou architekt a mecenáš Josef Hlávka a filozof a státník T. G. Masaryk, což se znamenitě projevuje ve vysoké kvalitě projektů a realizací a v podpoře kulturních a sportovních aktivit.



Masarykova univerzita – Univerzitní kampus Brno-Bohunice


Voroněž Riverside


Bystrc



BMW

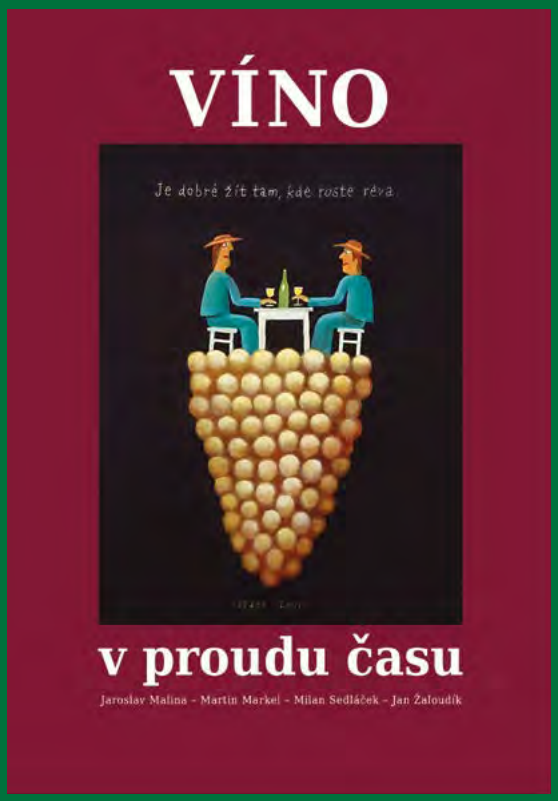

Davídkova

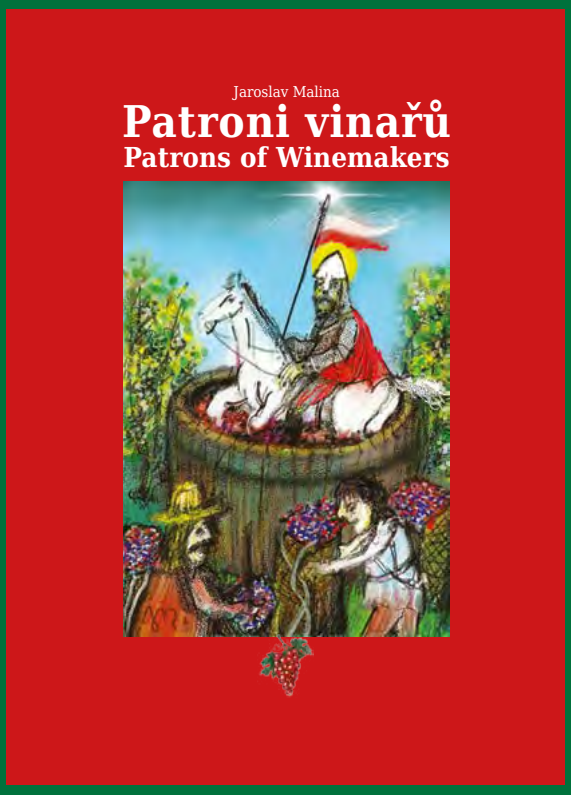


Pavilon P BVV


Jezdecká socha, Moravské náměstí


Jaroslav Malina
Dionýsos je na vině,
že zalíbilo se nám ve víně
Víno ve výtvarných a básnických variacích


VÍNO
Je dobré žít tam, kde roste réva
v proudu času
Jaroslav Malina - Martin Markel - Milan Sedláček - Jan Žaloudík


Jaroslav Malina
Patroni vinařů
Patrons of Winemakers


Jaroslav Malina
Vinařské
apokryfy
a jiné
grify