

„Vino je náš život,
naše práce i naše vášně.“

MLADÍ VINAŘI

TEXT ADÉLA KNAPOVÁ
FOTO ONDŘEJ SZOLLOS

NA JAŘE ROKU 2016 SE V HLAVÁCH DVOU VINAŘEK A KAMARÁDEK – DOMINIKY ČERNOHORSKÉ A EVY SKÁLOVÉ – ZRODIL NÁPAD INSPIROVANÝ NÁVŠTĚVOU MEZINÁRODNÍHO VELETRHU VÍNA V NĚMECKÉM DÜSSELDORFU. MEZI ŘADAMI VÍCE ČI MĚNĚ NÁPADITÝCH STÁNKŮ VYZAŘOVALY OHROMNOU ENERGII EXPOZICE RŮZNÝCH SPOLKŮ MLADÝCH VINAŘŮ Z NĚMECKA A RAKOUSKA. TAKOVÝ SPOLEK V ČESKÉ REPUBLICE CHYBĚL A ONY MĚLY IHNEJ JASNO, ŽE PŘESNĚ TO DOMÁCÍ VINAŘSKÁ SCÉNA POTŘEBUJE – ENERGII, OŽIVENÍ, KREATIVITU A MLADISTVÉ NADŠENÍ.



KAMIL PROKEŠ
VINAŘSTVÍ KAMIL PROKEŠ,
VELKÉ NĚMČICE

*„Vino je pro mě láskou,
životním stylem a neustálou
výzvou ke studiu a pokoře.“*

LIBUŠE VRBOVÁ
VINAŘSTVÍ U VRBŮ,
HUSTOPEČE

*„Mým cílem je zaměřit se
jen na pár odrůd, které mají
na Hustopečsku tradici
a výborně se jim u nás daří.“*



MOJMÍR BAROŇ
VINAŘSTVÍ DOMAINE EISGRUB,
LEDNICE

*„Vyrábět víno je jako vychovávat děti,
obojí vyžaduje cit, péči a trpělivost.“*

Oslovily proto své kamarády vinaře, kterým ještě nebylo 40 let, a společně založili spolek Mladí vinaři. Ten sdružuje vinaře pod zmíněnou věkovou hranicí, osobnosti, jež víno vyrábějí ve svých vinařstvích, často rodinných. Nyní má spolek 14 členů (z toho tři ženy) z různých podoblastí jižní Moravy. Jeho posláním je podpora začínajících vinařů sdílením zkušeností, a to nejen pokud jde o výrobu vína, ale také třeba propagaci. Mladí vinaři se tak snaží posouvat celý obor, dodat mu dynamiku a budoucnost, nevěří na konkurenci, ale ve vzájemnou podporu, sdílení know-how a inspirace, což podle nich vede k vínům s přidanou hodnotou. Letos v květnu například uspořádali první ročník mezinárodní soutěže vín „Co chutná mladým“ pro degustátory do čtyřiceti let a také konferenci.

Představujeme vám tři Mladé vinaře, tři unikátní přístupy k vínu.



KAMIL PROKEŠ

„JINAK NEŽ S LÁSKOU víno vyrábět nejde,“ vyznává se Kamil Prokeš, předseda sdružení Mladí vinaři. Víno je Kamilovým životním stylem stejně jako moravský folklór.

„Není snad dne, kdy bych s vínem nebyl v kontaktu, a nemám na mysli jen každodenní konzumaci. O víně velmi často přednáším, bavím se o něm s přáteli nebo s kolegy řeším enologické problémy, jež vznikly během výroby vína, a hledáme případnou nápravu,“ přiznává.



Kamil je úřadující nejlepší sommelier České i Slovenské republiky, trojnásobný mistr z Mezinárodního mistrovství v sabráži (držitel osmi českých a jednoho světového rekordu), lektor na Vinařské akademii ve Valticích, Národním vinařském centru a Institutu celoživotního vzdělávání Mendelovy univerzity, zasedá na národních i mezinárodních soutěžích za ČR, je členem Unie enologů ČR, zakladatelem Kvevri klubu a členem Komise expertů ministerstva zemědělství na SZPI pro hodnocení a zatřídování vín.

VINAŘSKÁ KREV

Začátek vinařské historie rodiny Prokešových sahá do roku 1884, kdy Bartoloměj Stávek přišel z Čejkovic do Němčiček. Bartoloměj Stávek byl spolužákem Tomáše Garrigua Masaryka a po uvedení prezidenta do úřadu od něj dostal první jízdní kolo, což v Němčičkách vzbudilo velký ohlas a zájem. Bartoloměj Stávek, první němčičský cyklista, je současně zakladatelem rodové vinařské tradice, na niž dnes navazuje i Kamil Prokeš.

Neboť právě z rodu Stávků pochází jeho babička, která se v roce 1952 provdala za Rudolfa Prokeše, celý život pracovala v zemědělství (vinohradnictví) a v důchodu pomáhala Kamilovi s vinohradem ve Velkých Němčičích ve viniční trati Punty. 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.



Kromě vína – jak tichého tak šumivého – je jeho láskou i folklór. Krojů má hned několik. Zde se chystá ke stylové sabráži ve svém vinohradu.

Kamil pomáhal ve vinici a ve sklepech svému otci od osmi let. Naplno se do vinařství ponořil v roce 1999 a o pět let později vysadil ve Velkých Němčicích svou první vinici s odrůdami Ryzlink vlašský, Tramín červený, Dornfelder, Zweigeltrebe a Rulandské modré.

Po střední škole vystudoval vinohradnictví a vinařství a poté pokračoval na zahradnické fakultě v Lednici v doktorském studiu, jež ukončil v roce 2016 obhajobou disertační práce na téma šumivých vín. Nyní na Ústavu vinohradnictví a vinařství zahradnické fakulty Mendelovy univerzity působí jako odborný asistent. S bratrem založili v roce 2007 společné vinařství, kde se věnoval enologii, a hlavně produkci šumivých vín klasickou technologií kvašením v láhvi, před třemi lety ale vinařství bratrovi přenechal a založil své vlastní s důrazem na minimální enologické zásahy, vysokou kvalitu, a především zachování terroir vyrobených vín.

Že mají Prokešovi víno doslova v krvi, dokazují i jeho tři synové – všichni tři jsou již zapsáni v národní knize rekordů jako nejmladší sekáči sektů.

VINOHRAD JE ZÁKLAD

„Révu pěstují 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. Věřím, že právě proto se zde tolik daří burgundským odrůdám typickým pro výrobu pravého šampaňského, tedy odrůdám Chardonnay a Rulandské modré. I u nás se totiž rodí hrozny ideální pro výrobu špičkových šumivých vín s ovocnou chutí a delikátní kyselinou. Kromě toho zde dozrávají i velmi kvalitní hrozny na výrobu tichých vín, z nichž nemůžeme opomenout aromaticky bohatý Sauvignon, jahodově marmeládové Rulandské

modré, minerální Ryzlink vlašský či Ryzlink rýnský a kořenitý Tramín červený.“ Když Kamil Prokeš spustí o vínu, není k zastavení.

„Ztotožnil jsem se se životním krédem profesorů Mosera a Krause, že nevyzkoušené je nepoznané, což mě mimo jiné přivedlo k výrobě šumivých vín klasickou technologií kvašením v láhvi, sekání sektů neboli sabráži, výrobě oleje ze semínek révy nebo výrobě vína bez jakýchkoliv přísad či přídavků a s minimálním obsahem oxidu siřičitého,“ pokračuje. Důsledně se drží zásady zachování terroir, tedy místního původu, vyloučení chemických přípravků a minimalizace enologických zásahů. „Z mého sklepního hospodářství vycházejí vína, jež jsou dokonalým lokálním produktem. Bílá se vyrábějí především v keramických nádobách o objemu dvě stě až tisíc litrů a také v nerezových nádobách a dřevěných sudech. A právě dřevěné sudy jsou dominantní nádobou pro výrobu mých vín červených.“



Místní Kamila a jeho rodinu dobře znají, vědí, že uznávaný vinař si nevynechá žádnou příležitost zatančit si, i když si právě nestihne obléct kroj.



Ve Velkých Němčicích žijí vínem téměř všichni a to už od dětství



Kamil je mezinárodní šampion v sabráži (efektní umění odsekávání šumivého vína)

Momentálně Kamil ročně vyprodukuje zhruba pětadvacet tisíc lahví vína a produkci nechce do budoucna příliš zvyšovat. Je přesvědčen, že když se v ní překročí jistá hranice, není možné uhlídat kvalitu vína.

ZPĚT DO BUDOUČNOSTI

„V poslední době jsem inspirován více než pět tisíc let starou technologií výroby vín Kvevri či Quevri. To znamená, že se pokouším o výrobu vína bez jakýchkoliv přísad či přídavků a s minimálním obsahem oxidu siřičitého. Vyrábět víno, které je dokonalým produktem okolní přírody, je pro mě nejen otázkou existenční, ale, přiznávám se, i radostí. Přináší mi to pocit hrdosti a pýchy, protože jsem přesvědčen, že je to umění.“

Jeho kolegové z Mladých vinařů veřejně prohlašují, že jsou na Kamila jako svého předsedu hrdí. „A já jsem zase hrdým předsedou Mladých vinařů. Hrozny pěstujeme, víno tvoříme a sami rozhodujeme o jeho charakteru, staráme se o ně a propagujeme ho směrem k zákazníkům; ať už ve vlastních, nebo jiných menších moravských vinařstvích. A chceme dělat věci jinak. Spojujeme své síly a překračujeme hranice rivality a konkurence, protože věříme, že vzájemná podpora, sdílení know-how, trendů a inspirace vedou k vínům s přidanou hodnotou, jež je důležitější než samotný produkt. Chceme lépe prezentovat a podporovat mladé vinaře, kteří právě taková vína tvoří a chtějí tvořit. Hrdě se hlásíme k tradicím Moravy a chceme propagovat Českou republiku jako tradiční vinařský region, jenž umí nejen následovat, ale i udávat nové trendy v oboru. Víno pro nás nejsou čísla a byznys, ale zážitky a emoce.“

Za pár let bude Kamilu Prokešovi čtyřicet, bude i pak Mladý vinař? „Chtě nechtě budu muset Mladé vinaře opustit a uvolnit místo pro nově příchozí. To je koloběh života. Navzájem si pomůžeme, předáme své zkušenosti a uvolníme místo mladším...“

Pokud se ho zeptáte, jaká vína pije nejraději on sám, nezaváhá: „Chceme propagovat konzumaci kvalitních suchých vín a s odpovídajícím servisem, tedy s přípravou vína před podáváním, od správné teploty po sklenice. Zdůrazňuji: klademe důraz na konzumaci kvalitních suchých vín.“ Když by si měl ale vybrat jedno své víno, sáhl by po šumivém Dominique blanc de noirs, jež je vyrobeno klasickou technologií v láhvi, z modré odrůdy a zráló na kalech čtyřiačtyřicet měsíců.

Kamil je stejně jako ostatní Mladí vinaři hrdý na moravská vína a na unikátní kulturu, jež je provází





Libuše se každý rok účastní sommelierských soutěží, například získala 3. místo v soutěži o nejlepšího sommeliera ČR na Bohemia sekt Trophye 2017. Věnuje se též sabráži a dokázala se prosekat až k titulu Mistryně České republiky v sekání sektů na mezinárodním mistrovství České republiky 2017.

LIBUŠE VRBOVÁ

LIBUŠE JE NEJSTARŠÍ ze tří sester a v rodinném vinařství pomáhala rodičům odjakživa. „Taťka se věnoval vinicím a vínu, mamka měla na starost přípravu jídel. Kromě vinařství provozujeme dva vinné sklepy, kam hosté jezdí za zábavou, za poznáním, a my jim nabízíme naše víno a tradiční jídla z vlastní kuchyně. Jako dcery jsme vždycky spíš pomáhaly mamce v kuchyni s přípravou jídel, ve vinném sklepe pak s obsluhou hostů. Na vinici a ani ve výrobním sklepe nás taťka pracovat

nenutil. Že se vinařství zkusím naplno začít věnovat, jsem se rozhodla až při výběru vysoké školy. Jakožto nejstarší ze tří dcer jsem chtěla, aby taťka měl nástupce. Dnes si nedovedu představit, že bych se věnovala něčemu jinému. Vinařství jsem si zamilovala.“

VÍNO A CIT

Postupně pomáhala otci ve sklepe, učila se od něj. A jakmile ukončila magisterské studium vinohradnictví a vinařství na Mendelově

univerzitě v Brně, dovolil jí převzít funkci enologa. „Jsme malé vinařství, takže enolog je u nás zároveň i sklepmistr. Rozhoduji, jak se při výrobě bude postupovat, a taky to tak sama musím udělat. Velice rychle jsem přišla na to, že vinařina je dřina, a taky, že se stále něco umývá,“ směje se Libuše, jež má za sebou zatím dvě vinobraní, která proběhla pod jejím vedením.

V Hustopečích vlastní Vrbovi čtyři hektary vinic a jsou certifikováni jako výrobci BIO



Libuše je jak enolog, tak sklep mistr, tak... žádná práce týkající se produkce vína se jí nevyhne. Když rozhodne, že je čas sklízet hrozny, tak se chopí spolu se zbytkem rodiny nůžek a kýblu, nazuje gumáky.

vín. „Využívám znalostí od taťky, ze školy a spoléhám se i na vlastní cit,“ říká Libuše s tím, že nemá striktně vyhraněný styl technologie výroby vína. „Jsem začínající vinař a v podstatě se ještě hledám. Snažím se vždy postupovat šetrně a s citem. Pochopit víno není jednoduché, každý ročník je jiný a já se stále učím, zkouším a poznávám. Vždy se snažím víno vyrobit, jak nejlépe umím. Dnes vyrábíme vína ve dvou stylech. Pracovně jim říkáme Svěží a Tradiční.“

Svěží vína zrají pouze v nerezových nádobách a lahvuji se již na jaře po sklizni. Jsou určena k běžnému každodennímu pití, ideálně v letních slunečných dnech nebo v kombinaci s lehkým jídlem.

Tradiční vína vznikají v dřevěných sudech, zrají bez oxidu siřičitého na jemných kvasničných kalech. Tato vína jsou vhodná pro klidnější pití a zvládnou doprovodit i vydatnější pokrm. Vlajkovou lodí těchto vín je Růženka: Cuvée Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský z vinice přes 40 let staré, z vinníku trati Růženy. Růženka je plné, komplexní, kořenité víno, které zrálo ve starých sudech.

„Snažím se do procesu výroby zasahovat jen minimálně, dávám vínu čas vyzrát.“

Mohlo by se zdát, že vyrobit víno bez zásahu je jednoduché, ale je tomu naopak. Docílit kvalitního vína čistě naturálně je velmi těžké, ale když se to podaří, je to zážitek. Během vývoje vína mohou totiž nastat i fáze, kdy to nevypadá zrovna správně, pak se člověk nesmí bát a nesmí zpanikařit, musí být trpělivý a počkat. Na druhou stranu musí mít dostatek znalostí, aby poznal, kdy je naopak potřeba zasáhnout.“

OKOUZLENÍ VELTLÍNEM

Libuše se plánuje zaměřit jen na pár odrůd, jež mají na Hustopečsku tradici a dobře se jim tam daří. „V poslední době jsem okouzlena charakterem místních veltlínů. Mají výraznou přirozenou kořenitost, kde cítíme zelený pepř, bylinky, dotek lipového květu a mandlovou dochuť. Veltlínské zelené a k tomu Ryzlink rýnský jsou nosné odrůdy našeho vinařství. Pro Hustopečsko je dále velmi typický Tramín červený, s tím ale já zkušenosti nemám. Z modrých odrůd je to Pinot noir, jenž dosahuje skvělých výsledků. U nás je to jediná modrá odrůda, kterou pěstujeme. Tyto čtyři zmíněné odrůdy byly do konce vybrány jako odrůdy, jež reprezentují

Vinaře Hustopečska, což je spolek sdružující profesionální vinaře z Hustopečí a blízkého okolí. Cílem je právě ukázat typický charakter hustopečských vín pod společnou značkou.“

Libuše při výrobě postupuje tradičně. Chce vyrábět vína přirozeně, aby si uchovála svou osobitost a odrážela místní terroir. Také ji baví o víně a jeho výrobě vyprávět zákazníkům. „Moje řízená degustace je několikrát jako přednáška o základech výroby vína a správné degustaci. Předávat znalosti mě naplňuje. I proto a pak také, abych byla stále v centru vinařského dění, jsem se rozhodla vrátit do školy a pokračovat ve studiu v Lednici. Ve své disertační práci prozkoumávám terroir Hustopečska. Od půdy přes hrozny až k vínu. Jednou vám snad budu moci říci, jaké odrůdy a ve kterých konkrétních vinných tratích mají ten nejlepší potenciál pro vznik špičkových vín. Protože v moravská vína já věřím. Máme tu výborné podmínky pro pěstování a velký potenciál do budoucna. Nás vinařek žen jen pár, já osobně znám jen čtyři, ale vyhovuje mi, že se pohybujeme převážně ve společnosti mužů. Jsme taková vzácnost, že si nás hýčkají.“



Libuše se ve sklepech i při výrobě vína zcela vyrovná mužským kolegům. To, že je jako žena – vinařka spíše výjimkou jí nevádí, umí si pozornost a obdiv vinařů i zákazníků užít.



Libuše umí sabráž nejen
s mečem, ale taky s ryze ženskou
proprietou jako je lak na nehty



Vypadá to snadně, ...



... ale chce to velkou
dávku cviku ...



... a správně nachlazené
šumivé víno



MOJMÍR BAROŇ

„NARODIL JSEM SE v pradědečkově sklepě! Samozřejmě obrazně a profesně. Pravdou je, že k domu mých rodičů, který podělili, patřil také vinohrad a sklep. Tam jsem se svým otcem od raného mládí pracoval a ochutnával vína, k nimž se dodnes rád vracím, protože jsou to vína poctivá a svojská, což je mi milejší než většina uniformní produkce na našem trhu,“ říká Mojmir Baroň, který se po studiích v Praze – absolvoval tam Vysokou školu chemicko-technologickou – logicky vrátil

na Moravu a k vínům. Postgraduální studium zaměřené na vinařskou tematiku absolvoval na zahradnické fakultě v Lednici, kde později také úspěšně habilitoval a získal titul docent.

INDIVIDUALITA ZE SUDŮ

Přiznává, že se víno stalo jeho každodenní radostí i inspirací. „Touha po seberealizaci byla pravděpodobně tím nejsilnějším impulsem k založení vlastního vinařství. Naše filozofie stojí na pochopení a přizpůsobení

místu vzniku vína, a tím je vinohrad. Každé víno je pečlivě a individuálně uchopeno na základě vlastností hroznů, z nichž je vyráběno. Hlavní výrobní strategii představuje maximalizace pozitivních látek z hroznů, dlouhý kontakt s kvasničními kaly a tradiční výroba v akátových a dubových dřevěných sudech. Tím vzniká unikátní vazba tří nejdůležitějších prvků při výrobě vín s vysokou jakostí a dlouhodobým potenciálem zrání,“ vysvětluje Mojmir.



Mojmír se mimo jiné zabývá technologií a biochemií vína či problematikou minimalizace oxidu siřičitého. Profesně spolupracuje s řadou vinařských subjektů, přednáší, publikuje. Jako prezident Unie enologů ČR a člen technologické komise Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno se radí k předním odborníkům oboru vinařství.



Jako všichni vinaři tráví i Mojmir ve sklepech čas téměř každý den. Zvenčí to tak možná nevypadá, ale za idylou, kdy se štuprem natáhne víno a pak se nalije do skleničky na ochutnání, je hromada tvrdé dřiny a víno vyžaduje neustálou péči a pozornost, nejde ho jen tak dát do sudu a za pár let se vrátit a vypít ho.

Roční produkce Vinařství Domaine Eisgrub je zhruba dvanáct tisíc lahví a je rozdělena do malých šarží asi po tisícovce od každé. „To nám dává prostor pro individuální přístup ke každé surovině. Každé víno tak má svůj příběh a představuje originální produkt. Vína z naší produkce jsou vyrobena přirozenými kvasinkami bez použití enzymů či dodávané výživy. Tento přístup ústí v systém výroby s vysokými nároky na surovinu, cit a zkušenost sklepmistra a maximálně odráží odrudový charakter a unikátní terroir Lednice.“

Mojmírova vína jsou ideální pro náročného konzumenta, jenž přirozeně vyhledává především suchá, komplexní vína vhodná k archivaci a do gastronomie. „Cesta nezměnného charakteru našich vín představuje velkou výzvu. Ale já mám výzvy moc rád! Vyrábět víno je jako vychovávat děti, obojí vyžaduje cit, péči a trpělivost,“ říká dnes již uznávaný vinař a vinařský odborník Mojmir, který v současné době působí na zahradnické fakultě Mendelovy univerzity jako vedoucí Ústavu vinohradnictví a vinařství a je samozřejmě jedním z Mladých vinařů.

MLADÍ JSOU JINÍ...

„Mladí vinaři chtějí být jiní a v tom je jejich největší síla. V touze odlišit se, nejt s davem a trendy, ale svou vlastní cestou,“ shrnuje Mojmir. A dodává: „Mladí jsou jiní. Pánbůh zaplať! V posledních letech zažíváme obrovský rozmach vinařství – od medializace našeho moravského a českého vína přes jeho dynamicky rostoucí spotřebu, nebyvalý zájem o studium tohoto oboru... až po generační obměny ve vinařských podnicích a desítky nových vinařství ročně. To vše s sebou přináší postupnou změnu celého odvětví a také jeho vnímání. Zatímco zaběhlý sklepmistr, jemuž prošly rukama hrozny nejen z klimaticky chladných dekád 60. až 90. let, své uvažování a přístup k výrobě jen sotva změní, Mladí vinaři – často již se zkušenostmi ze světa a s ambicí prosadit se – pečlivě zvažují každý krok, a především jsou ochotni experimentovat i za cenu větší pracnosti a vyššího rizika.“

Mojmir Baroň má přehled nejen o vývoji v našich a světových „vínech“, ale také o tom, co moravským a českým vinařům hází klacky pod nohy. „Bohužel faktem je, že

dynamický vývoj odvětví výrazně předstihl legislativní rámec či oborovou soudržnost, a tak nám nekonečně chybějí platformy a pravidla, podpora a propagace, zaměření a jednotnost nás všech, kteří se každodenní činností podílíme na formování vinařství v ČR. Na jednu stranu by se zdálo, že v takovém prostředí má kreativita nejvyšší míru uplatnění, ale bohužel se toto prostředí snáze mění v anarchii.“

Přesto je samozřejmě optimista, konkonců je vinař, a ne jen tak ledajaký; vinař, který je inspirací svým studentům a čím dál častěji také studentkám. Vypadá to, že podíl žen nejen v Mladých vinařích by se mohl zvyšovat.



Víno je samozřejmě i věda a Mojmir to dobře ví, v laboratoři brněnské Mendelovy univerzity v Lednici je jako doma – vždyť tu vyučuje.

