

O Autentistech a jim podobných

Tak se konečně ledy hnuly i u nás a nejenom na Svatce při jarním tání. Mám na mysli ledy blízké vinařským technologiím. Již se zdálo, že řízené kvašení a absolutní hygiena a sanitace navždy vytlačily ze zorného pole konzumentů a milovníků ostatní vína, vyrobená dnes již velmi okrajovými nebo zapomenutými technologiemi. Vždy když je něčeho hodně, je toho příliš.

Foto archiv autora



Charta Autentistů byla podepsána na den Sv. Rostislava, velkomoravského knížete

Miloš Michlovský, mimo jiné, vizionář a perfektní odhadce věcí příštích, již vloni, či předloni psal na stránkách VO o nových trendech ve výrobě vína. Mnoho technologů se jen ušklíblo a proč měnit zaběhané a osvědčené. Ne, ve vinařství asi nebude nikdy nic zaběhané, osvědčené a stálé. Ač jsem úplně nejstarší, tak za svůj život jsem již viděl technologických převratů. To platí ale o každém oboru a ve vinařství dvojnásob. Tolik na úvod, celá otázka je mnohem širší, a hlavně zajímavější, než by se zdálo.

Kdo jsou Autentisté? Dle charty „Hlavním cílem Autentistů je víno, v němž se co nejvíce odráží duch místa zachycený osobitou rukou vnímavého vinaře“. Co k tomu dodat, v této větě je asi všechno podstatné, i to, že nejde jen o ekologicky vyrobené víno, to se dá vyrábět i bez ducha. Na hnutí je mi sympatické, že si jednotliví vinaři nehrají na písečku, na svém, ale sdružili se a ukazují cestu i jiným.

Uniformita moravských vín spojená se zavedením jedné, na svou dobu vcelku účinné technologie v devadesátých letech, změnila naše vinařství a vymezila se například vůči slovenskému vinařství, téměř revolučně. Vína máme krásná, ovocná, zdravá, ale trochu bezduchá. Zatím ekonomika lahvoým vínům tohoto typu přeje i přes fakt, že cenové vinařské nůžky jsou u nás vcelku uzavřené. Láhev vína je pořád dražší než láhev

piva, ale levnější než bicykl v marketu. Jinde ve světě tomu tak úplně není, a to by mělo být naším cílem. Levné víno z dovozu ať je levnější než minerálka, ale moravské víno s duchem ať stojí alespoň jako bicykl v marketu, když zatím ne jako automobil, byť nižší střední třídy. Faktem je, že láhev moravského vína přes pět set korun se zatím jen tak nevidí. Navíc u nás dosud chyběla kliente-

Charta vinařského sdružení Autentisté

Preambule

My, Autentisté, se tímto hlásíme k odkazu našich předků, kteří více než tisíc let hospodařili v této krajině a mimo jiné pěstovali révu vinnou a vyráběli víno, ať už k potěše ducha, či oslavě Boha. I my chceme využívat naši Moravu jako matku hodnověrných vín a předat ji našim dětem i dalším pokolením zdravou a krásnou.

Překotný přechod od tradičního vinohradnictví k moderním postupům často vymazal nebo dokonce zastřel krajová vinařská specifika. A nejde jenom o nepřiměřenou aplikaci nejrůznějších látek „vylepšující“ vína. Výsledný sloh vína ovlivňuje i opouštění starých, svažitých viničních tratí, které jsou nahrazovány rovinatějšími polohami, kde se réva nikdy nepěstovala. Důsledkem jsou nejenom změkčilá, „přejedaná“ vína, ale také zarůstající, neutěšená úbočí, jejichž vinohrady po celá staletí dotvářely genia loci jihomoravské krajiny.

Autentisté upřednostňují tradiční polohy a středoevropské odrůdy, ve vinohradech hospodaří ekologicky, nezavrhuji dřevěné sudy a jsou si vědomi důležitosti autochtonních mikroorganismů v procesu přípravy vína.

Hlavním cílem Autentistů je víno, v němž se co nejvíce odráží duch místa zachycený osobitou rukou vnímavého vinaře.

Dále následují pravidla autentistů jak ve vinici a jak ve sklepě, vše zveřejněné na stránkách <http://www.vetlin.cz/>. Fotografie z přijetí zásad jsou k shlédnutí na www.stawek.cz



P. Kočařík při podpisu Charty

Foto R. Stávek

Foto R. Stávek



J. Osička umísťuje Chartu Autentistů na vrata do sklepa

nické zásady a také technologické postupy. Podepisujícími členy byli: Petr Kočařík (Čejkovice), Petr Koráb (Boleradice), Jaroslav Osička (Velké Bílovice), Richard Stávek (Němčičky), Ota Ševčík a Bogdan Trojak (oba Bořetice) a Zdeněk Vykoukal (Ujezd u Brna).

Pro ty, kteří se ještě nesetkali buď s víny, nebo vinaři tohoto ražení, přiblížím je-

jich filosofii a snažení na příkladu několika z nich. S Jaroslavem Osičkou jsem se poznal v r. 1984, kdy jsme nastupovali jako mladí učitelé (ještě s Jirkou Kopečkem) do Vinařské školy ve Valticích. Jarek Osička se již tenkrát vymykal zaběhaným stereotypům, vyráběl a propagoval například vína bez sacharózy. Jako učitelé jsme všichni vinařili a dělali pravidelné ochutnávky svých výrobků, vzpomínám si, jak reagovali na jeho vína starší kolegové, kteří byli kovaní alkoholickými a té době poplatnými víny, navíc se neradi nechali poučovat někým „komu teklo ještě mléko po bradě“. Jarek nebyl a ani není typ, který by někoho přesvědčoval, tenkrát by se určitě neužil jako agitátor. Jeho krédem bylo, že každý sám musí přijít na to, proč dělá víno takové a ne jiné. Po r. 1990, kdy se otevřely hranice, a měli jsme možnost vidět, jak se to dělá jinde, začal ve Velkých Bílovcích uzpůsobovat svou vinici zásadám integrované produkce a vyrábět vína úplně jiným stylem než všichni ostatní. Jednu dobu se zdálo, že se spletl a jde proti času. Mnoho večerů jsme spolu prodiskutovali u sudů v jeho sklepě a já jsem začínal chápat, co se tady rodí. Již na počátku devadesátých roků dělal barikovaná vína, a má u nás s nimi asi nejdelší zkušenosti. Začal dělat pokusy s vínem na kalu a různé metody míchání kalů ve víně, k tomu účelu měl vyrobenou sadu jakýchsi hokejek, se kterými dokázal za-

míchat i ty nejtajnější koutky v sudu. Nikdy jsem nechápal, jak dokáže mít víno v sudu a pracovat s ním i třeba dva roky bez síry, až mi to jednou při víně, ve slabé chvílce prozradil. Vzpomínám si rovněž na pasáž, kdy živě popisoval, jak musel překonat technologický moment, ve kterém se víno již zdá na vylití, ale je třeba ho překonat, víno se po zlomu dá dohromady a výsledným produktem je hebké, sametové vínečko s nuancemi, které by nikdo nečekal. V r. 1997, kdy jsem převzal řízení tehdejšího rozvráceného školního statku, byl Ing. Osička mým hlavním rádcem, co se týká technologií výroby vína, stejně jako techniky obdělávání a údržby vinic. Škola, která musí svým zařízením vždy odrážet trendy ve společnosti, zbudovala tehdy moderní technologický provoz na Venerii, pro výrobu vína moderního švihy, ale pod Starou ředitelnu jsme tenkrát měli studentský sklípek, kde studenti za vedení Ing. Osičky dělali tzv. ročníková vína, ve smyslu jednotlivých ročníků studentů. Myslím, že tehdejší studenti správně chápali, že technologicky z hlavního proudu uhnout nejde, ale přesto se do budoucna rýsují skulinky, které se dají vyplnit. Teď mne napadá třeba styl ala Sauvignon Barabáš, Jirka v té době ve škole působil.

Zastavení druhé jsem absolvoval u samostara par excellence, Richarda Stávka, takto redaktora Vinařského obzoru, ale málo-

MANDY spol. s r. o.

Ponúkame Vám

- uzavreté cisterny,
- pneumatické lisy
- mlynko-odstopkovače
- vinifikátory
- otvorené nerezové nádoby
- hydro-lisy



Na hriadkach 13/a, 841 07 Bratislava 49
Slovenská republika • www.mandy.sk

tel. / fax: +421/2/6477 4937
mobil: +421/903/829216, +421/903/829217
e-mail: mandy@mandy.sk

ETIKETY

na víno

etikety s charakterem

Samolepicí etikety na víno
Zpracování grafických návrhů, bílono etikety, dotisk bílono etiket, široký výběr materiálů, horká razba, reliéfní razba, parciální lak (embolax), atypické vyseky, reklamní etikety

Kompletní obal vína
činnové zátkovky, polykapové zátkovky, termo zátkovky, sektové zátkovky, šroubovací uzávěry, dárkové krabice, kartony na 6 lahví, potisk skla, gravírování, knižičky na hrdlo láhve

Kompletní propagace vinařství
vizitky, propagační prospekty, vínné listy, katalogy na vínné košty, diplomy, vstupenky, knihařská vazba

etiflex
TISK JAKO VÍNO

tisk páłka

www.etiflex.cz

Národních hrdinů 17
690 02 Břeclav
tel.: +420 519 372 015
obchod@etiflex.cz



Osičkův Zweigeltrebe

Foto archiv autora



Korábovo Černé starosvětské

Foto archiv autora



Divý Ryšák Richarda Stávka

Foto archiv autora

kdo ví, že vinařů a používá přitom dnes již zapomenuté technologie. Neobvyklé nápady mají asi v rodině, Stávek otec si kdysi umanol udělat sjezdovku pro lyžaře mezi vinicemi a meruňkovými sady v Němčičkách, a vyšlo mu to. Letos v březnu, kdy jsem se zastavil v Richardových vinicích a nikde již nebyla po sněhu ani památka, na sjezdovce v protější stráni sjížděli lyžaři jedna radost. Přitom úplně logická podivná, severní svah pro lyžaře, jižní svah pro vinice a mísa údolí mezi nimi těmito rozdílnými světy.

Richard obdělává v certifikovaném systému ekologického vinohradnictví 8 menších vinic – celkem asi hektar) ve třech tratích, z toho 2 má v nájmu. Vinice se nacházejí, v jemně řečeno v dnes trochu zapomenutých tratích a vcelku dost vysoko, protože na obě slavné rozhledny (Bořetice, V. Pavlovice) se dívá shora. Vinice Bočky, u které jsme si dali dostaveníčko, byla zatravněna i pod keři a tráva byla již od podzimu vzorně spasena stádem koz, které Stávkovi chovají – ostatně, dokládaly to i v meziřadích jakoby všude rozseté kozí bobky. Stylové bylo i sousto k vínu – domácí chléb s kozí tvarohovou pomazánkou a vysušený kozí klobás. Musím přiznat, že po prvním vzorku růžového vína s přílehlavým názvem Divý Ryšák, na „zavínění“, jsem neočekával nic, co by mne mohlo překvapit. Následovalo bílé cuvée s názvem vinice – Špigle - odkud pocházely hrozný RV, Ng, VČR, ročník 2008. Víno bylo s vyšší žlutou barvou, příjemně suché, v chuti zemité, kořenité tóny a ve vůni s nádechem medových a lipových tónů. To jsem již byl zvědavý, co bude dál, a bylo. Bílé cuvée Bočky, bylo z hroznů vi-

nice, ve které jsme stáli a z níž se dívali do krajiny. Aniž jsem chtěl, vrátil jsem se minimálně 45 roků zpátky, kdy jsem si vybalil vůni a chuť vína, které dělal můj otec někde hluboko v šedesátých letech minulého století. Příjemné hroznové, rmutové vůně dotvářely celkově robustní aroma tohoto vína. Vyšší barva sváděla k předsudku, že víno bude oxidované, ale nebylo. Příjemnou jemně kořenitou a čistou dochuť, jsem stíral z jazyku kozím klobáskem a znovu srkal ze skleničky, což, pěkný chuťový zážitek. Co mne na tomto víně ještě zaujalo, bylo, dle Richardových slov, použité čířidlo. Šlo o zralé na podzim utržené, trochu již vybarvené vinné listy, po vysušení rozemleté mezi dlaněmi a naspané do vína. Prach z rozdrobených listů působil nejen jako čířidlo, klesající ke dnu spolu s nečistotami, ale zároveň z něho vymacerované chutě a vůně dodávaly vínu neopakovatelné bylinné tóny. Jenom na dokreslení, rmut z bílých a červených hroznů fermentoval spolu se stopkami mnoho dnů a předal vínu vše, co bylo potřeba.

Nakonec Špigle červené, cuvée Fr, Zw, Sv, tady asi moc překvapit nešlo, protože červené víno vyrábí ještě spousta malovinařů podobnou technologií jakou používá Richard. Tedy, žádné čerpadlo, žádný filtr, žádné kvasinky a tak podobně. Červené víno r. 2009 bylo pěkně čisté jak ve vůni, tak v chuti, s lehkými sudovými, barikovými tóny.

Sběr hroznů do bedýnek, šlapání hroznů bosou nohou, dlouhodobá fermentace rmutu pro výrobu bílých i červených vín, další tradiční manipulace s vínem bez použití techniky a všech soudobých čířidel, krášídel, stabilizátorů atd., dělá z výsledného

produktu hodně originální víno, které odráží rukopis vinaře, po kterém se dneska tolik volá. O nějaké unifikaci nemůže být ani řeči.

Sluníčko se začalo klonit k západu a nastal čas rozloučení s jedním čarovným moravským koutkem u lesa, který Richard Stávek spolu s manželkou, kozami, a nyní (březen 2012) i studentem na stáži Coreym z Kalifornie dávají do pořádku, zanedbané vinice zase začínají dávat užitek. Pěkný výhled do krajiny, záda od severu krytá lesem, starobylé původní technologie při výrobě vína, domácí produkty k zakousnutí, neotřelá historka jako téma degustace, romantika, charakterní víno s rukopisem. To je správná cesta, kam by se menší moravští vinaři mohli ubírat, originální aktivity, kterým turista za vínem neodolá.

Zastavení třetí jsem absolvoval u vinaře - autentisty Petra Korába v Boleradicích. Petr Koráb původem právník, měl k výrobě vína daleko, životní styl vinaře ho ale uchvátil natolik, že původní neúspěchy rychle překousl a inteligentním přístupem k problematice se rychle dostal na úroveň, která zajišťuje nejen obživu, ale hlavně vnitřní uspokojení ze smysluplné činnosti.



Korábovo Černé starosvětské

Foto archiv autora

Foto archiv autora



Stávkovy vinice jsou zapojeny v projektu Ecowin

Petr obdělává 3 ha vinic, z toho 1 hektar biodynamickým způsobem, zbytek v integrované produkci. Nejstarší vinicí vinařství je vinice Dukejsky, která byla založena v r. 1934 a dosud je na hlavách. Prohlídkou této vinice jsme začali náš rozhovor a Petr zklamaně zaklopil kámen na kraji řádku, pod kterým bývá ukryta láhev s vínem, jako naschvál, dnes byla prázdná. Vynahradili jsme si to později ochutnávkou vín v penzionu, který spolu s manželkou provozuje. První vzorek cuvée RR a Sg 2010 byl vyrobený technologií sur lie a bez použití síry. Kvasinky byly ještě usazené na dně láhve, takže při převozu se nám víno mírně zakalilo. Akátové vůně se prolínaly se sušenou meruňkou a i přes lehké kvasné tóny byl dojem z vůně velmi příjemný. Víno na jazyku maličko skotačilo, ale odměnou byla dlouhá dochuť. Co mne mile překvapilo, byla na desítku nekomplikovaná kyselina, která byla odbouraná jablečnou mléčnou fermentací. Dva další vzorky byly Frankovka 2009 a 2011. První z nich, ač starší víno i podle nahnědlého odstínu na okrajích skleničky, na jazyku trochu tancovalo. Rmut, zpracovaný klasicky v mlýnkoodstopkovači, fermentoval při vyšší teplotě cca 35°C a po dokvašení ještě macerace nějakou dobu na slupkách a teprve lisování. Potom ležení v klasickém dubovém sudu. Frankovka 2011 v chuti ještě ne úplně zralá, ale díky podařenému ročníku plná malinových a jahodových tónů, které nastupují většinou až u starších v láhvi dobře vyležených vínech. Posledním vzorkem bylo Čer-

né starosvětské jak Petr Koráb označuje své značkové likérové víno. Vyrobené je klasicky, dolihováním rmutu Frankovky, následným lisováním a zráním v plném sudu, čili neoxidativní metodou. Víno na mne udělalo příjemný dojem i přes lehké barikové tóny. Dochutí velmi zralé modré moruše jen dokreslila rámeček tohoto velmi vyvedeného produktu, podléhajícímu celnímu dohledu. Petr Koráb se dívá na svět realistickyma očima, používané sousloví „víno starých vinic“ je dobrým nástrojem k přitáhnutí zákazníka. Rovněž pomocné výrobky, které jsem dostal na cestu - čaj z listů mladé révy a měsíčkovou mast z bylin v okolí staré vinice, je přesně to, co dokresluje příběh o vinaři, který zákazníci tak rádi poslouchají. Co je problém, jak sám přiznal, je množství vína, které dokáže ze svých starých vinic vyrobit.

Co spojuje vinaře, kteří jsou ve spolku Autentisté? Většinou jsou z mladé nastupující generace, nic na tom nemění ani fakt, že J. Osička je mezi nimi, jak sami říkají „starý kozák“. Vesměs nemají ani vinařské školy, čili přišli z jiných oborů a módnost vinařství je uchvátila. Nesáhli po zaběhaných stereotypch a začíná se jim to vyplácet. Mají úplně jiný přístup k vinicím, dívají se na ně očima našich předků, čili mimo hrozny vidí i ekologické a krajinné rozměry. Což, ruku na srdce, ne všichni naši vinohradníci vidí, ale podobné je to i jinde v Evropě. Jaká bude asi budoucnost tohoto typu vín? Pokud se dá konstatovat, že dobrá vína, vyhledávají znalci vín, tak autentická vína vyhledávají absolutní znalci vín, samozřejmě

ti, kteří jim rozumí. Takoví znalci a milovníci dokážou vína i zaplatit. To je v blízké budoucnosti proces, který autentisty čeká, tedy cenové odpoutání od hladiny konvenčních vín, ve které se nyní pohybují. Přitom ekonomicky mají náklady mnohonásobně vyšší, než ostatní výrobci.

Nastává doba diskuzí, kam dál s moravským a českým vinařstvím. Slepé kopírování a napodobování světových značek a vín v minulosti se dosud moc neosvědčilo, je třeba hledat kořeny a znovu se odpchnout. To udělali Autentisté a „jim podobní“, kteří vyšlapávají cestu a ukazují směr. Odhaduji, že do pár roků bude tento, dosud, alternativní směr regulérním směrem ve vinařství a oblíbeným milovníky a vyspělými konzumenty vína, kteří dokážou výjimečnost a jedinečnost ocenit. Přestože nestojí za těmito víny štáby marketérů a současná oficiální vinařská propaganda se věnuje rovněž jiným cílům, nacházejí si „autentická“ vína skulinky a prosazují se více a více. Pomyslný kotlík s těmito víny bublá a pára začíná utíkat. Mnoho konvenčních vinařů pošilhává po těchto nebo jiných technologiích a chce změnit „zaběhané“.

Článek o Autentistech a jim podobných, píše si vědomím příštích diskuzí nad další cestou našeho vinařství, očekávám rovněž zapojení samotných aktérů těchto technologií do diskuze. Chápu při tom rovněž i skutečnost, že jde o jejich „Know how“, čili znalost výrobního postupu, který se neprozrazuje jen tak. Nejde ani o to prozrazovat výrobní postup každého, jako jde dříve o nastínění vlastní cesty, k tomuto cíli, a třeba varovat novice před úskalími, která před každým leží.

V posledních letech zažívá hlavně Morava boom vinařské agroturistiky, některá větší sklepní zařízení ukázala cestu, jak lze turistům nabídnout posezení ve sklepě, třeba od rána. Jsou to cesty, které mají budoucnost. Pokud se podaří agroturistické aktivity spojit s moravskými víny „s duchem“ a nabídnout k tomu správná moravská jídla a ostatní „elegantní“ místní produkty, nemusíme mít obavu o naši moravskou vinařskou budoucnost i přes rozkoly, které jím v poslední době zmítají.

**Milan Sedláček,
Valtice, místostarosta pro turistiku
a vinařství**

Foto archiv autora



Richard Stávek ve vinici Bočky

Foto archiv autora



Petr Koráb ve staré vinici

Foto archiv autora



Jaroslav Osička ve svém sklepě