



JEDNO NESTAČÍ.
Při ochutnávání dobrých vín je podle Bořka Svobody namísto určitá promiskuita.

Češi a víno: doháníme svět

Jeho Rulandské bílé se stalo nejlepším vínem České republiky pro rok 2019. Prestižní ocenění převzal za posledních devět let už pošesté. „Dělat dobré víno je návykové, je to něco podobného jako droga,“ říká ředitel Zámeckého vinařství Bzenec **BOŘEK SVOBODA**.

Během posledního vinobraní se často opakovalo, že z ročníku 2018 budou díky horkému počasí a vysokému počtu slunečných dnů mimořádně kvalitní zejména červená vína. Úroda už leží několik měsíců ve sklepech. Vidíte to podobně? Globální oteplování se skutečně bezprostředně promítá také do počasí ve středoevropském regionu, a loňský rok tak byl mimořádně teplý a také velmi suchý. Vegetační doba začala poměrně brzy a trvala dlouho, z čehož jednoznačně profitovaly právě odrůdy červených vín. Vysoké teploty jim totiž pomáhají dosáhnout ideální zralosti a sucho nemá tak negativní dopady na kvalitu jejich hroznů. Takže ano, červená vína by měla být povedená. Naopak u bílých odrůd je takové počasí spíše komplikací.

Horko a sucho jim nespědí?

Přílišné teplo a deficit srážek není pro jejich výrobu ideální. K našemu překvapení se s tím však tentokrát i bílé odrůdy popraly se ctí. Samozřejmě ale záleželo na regionech, na tom, kolik v dané lokalitě napadlo alespoň jednorázových bouřkových srážek, a také na „vododržnosti“ jednotlivých půd na různých viničních tratích. Velký vliv má i samotná odrůda révy vysazená v dané trati. Právě v tomto ohledu jsou pro nás vinaře poslední roky plně extrémních klimatologických výkyvů zajímavé. Dávají nám totiž jasné signály, do jakých poloh a podmínek jsou jednotlivé odrůdy révy nevhodnější.

V poslední době často zaznívají názory, že červená vína z Moravy se výrazně zlepšují. Občas jsou dokonce srovnávána s těmi z Itálie či Francie. Také vidíte tak výrazný kvalitativní posun, nebo je to celé trochu přifouknuté?

Kvalita jde jednoznačně nahoru, a to hlavně z důvodu zmíněného teplejšího průběhu počasí. Zároveň vinaři investovali spoustu prostředků do technologií a jejich zkušenosti postupně také narůstají. Osobně bych byl ale velmi opatrný ve srovnávání našich červených vín s francouzskými či italskými. Přece jenom tam pracují s jinými odrůdami, jsou tam odlišné klimatické a půdní podmínky. Pokud se chceme s někým srovnávat, zaměřme se na Rakousko, Slovensko a Maďarsko, severní část Slovinska a Chorvatska, které jsou nám podněbím mnohem bližší, a také v odrůdách máme společný průsečík – například Frankovku, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe nebo Rulandské modré.



Foto: Karel Šanda, archiv

▲ **KVALITU A CHUŤ** vín zásadně ovlivňují podmínky konkrétní lokality. Na snímku viniční trať Klínky u obce Vracov známá výjimečnými hrozy Chardonnay či Ryzlinku rýnského.

K debatě nad víny se scházíme na konci zimy, tedy v době, kdy vinohrady ještě spí. V čem je toto období pro vinaře důležité?

Už v těchto měsících se ovlivňuje kvalita příští úrody. Opět je důležitý průběh počasí, například mrazy. Nesmějí být příliš veliké, aby réva nezamrzla. Zároveň je podstatný dostatek srážek k doplnění letního deficitu. Co se týče sklepa, právě tam se momentálně prací sklep mistrů ovlivňuje kvalita loňské úrody, tedy mladého vína z ročníku 2018.

V Zámeckém vinařství Bzenec obhospodařujete celkem přes pětsetdvacet hektarů vinic. Hrozny sklízíte ve třech podoblastech – slovácké, mikulovské a znojenské. Na která vína jste nejvíce hrdý?

Hrdý jsem, když jsou vinice v každém ze zmíněných regionů v kondici a vyrobená

Bořek Svoboda (50)

První vinohradnické zkušenosti získal na rodinné vinici v Mutěnicích. Na Mendelově univerzitě v Brně vystudoval vinohradnictví a vinařství. V roce 1993 začal pracovat v Českých vinařských závodech Žamberk, o dva roky později přešel do společnosti Virena, následně přejmenované na Moravské vinařské závody Hukvaldy. Od roku 1996 společnost vedl a v pozici ředitele zůstal i po přestěhování firmy do Bzenec pod názvem Zámecké vinařství Bzenec. Je ženatý, má dvě děti. Rád sportuje, jezdí na hory a lyžuje.

vína jsou na nejvyšší úrovni. Je těžké být konkrétnější a zmínit nějaké víno, protože každé z nich je jiné právě v závislosti na oblasti, z níž pochází. Například Mikulovsko vyniká naprosto jedinečným Ryzlinkem vlašským, ze Slovácka pocházejí vynikající pinoty, tedy Rulandské bílé, Rulandské šedé či Chardonnay a Ryzlink rýnský. Nebylo by fér zmínit pouze jedno víno.

Podívejme se tedy na bzenecká vína obecně. Čím jsou charakteristická?

Určitě svou aromatickou výrazností, chuťovou plností a odrůdovou typičností. Je to také jakási zajímavost, umění chytout za srdíčko, a to nejen degustátory na soutěžích, ale i konzumenty.

Vaše Rulandské bílé, Collection 1508, pozdní sběr, ročník 2017 se stalo absolutním šampionem Salonu vín, tedy nejlepším vínem České republiky pro rok 2019. Byl to už váš celkový šestý triumf v této soutěži. Po vyhlášení výsledků jste prohlásil, že se cítíte jako Ester Ledecká v cíli olympijského sjezdu. Byl jste překvapen?

Velmi překvapen! Když vyhrávejte národní soutěž Salonu vín poprvé, jste překvapen a potěšen. Pokud se vám to stane poštěstí, jste v šoku. Říkáte si, že to není možné. Již devět let má tato národní soutěž nový model hodnocení, ve kterém se volí i absolutní šampion, a pokud ho za devět let získáte šestkrát, je to šok a zároveň i kus štěstí. Nicméně je potřeba brát to všechno s pokorou a soustředit se na nové víno ▶



▲ **AROMATICKÁ VÝRAZNOST**, chuťová plnost i odrůdová typičnost. Tak charakterizuje Bořek Svoboda bzenecká vína, která každý rok naplní okolo pěti milionů lahví.

z dalšího ročníku, aby výsledek byl znovu co nejlepší.

Ester Ledecká je pověstná zálibou v tvrdém tréninku a neustálém posouvání vlastních hranic. Jak se ale „vychovává“ šampion, který ovládne respektovanou soutěž vín?

Můj recept je celkem jednoduchý: snažím se, abychom dělali co nejlepší vína. To je jasná priorita. Kolegové, kteří se mnou pracují, musejí být ochotni se práci věnovat na maximum, být důslední a nikdy neříkat, že pokud se něco nezdaří, nepůjde to přišť udělat lépe. Dělat dobré víno je návykové, je to něco podobného jako droga. Jakmile se vám jednou povede, chcete vyrobit další a ještě lepší. To se ne vždycky podaří. Chce to vytrvalost, pokoru. Víno беру jako součást života, není to povolání, ve kterém si odbudete povinnosti a pak myslíte na něco jiného. Já o vínu přemýšlím pořád.

V čem je podle vás vítězná „rulanda“ výjimečná?

Když to řeknu velmi krátce – směs aromatické výraznosti, smetanové plnosti, ovocnosti, odrůdové čistoty, zajímavosti a zároveň i kusu líbivosti, která oslovuje na první dojem.

Mluvíte o oslovení na první dojem. Můžeme tedy také u vína, podobně jako u člověka, mluvit o lásce na první pohled?

Hodně záleží na příležitosti, při níž víno pijete. Když je krásný a pohodový den, sedíte s přáteli na zahradě a ve sklence máte dobré víno, pak se do něj během okamžiku opravdu zamilujete. Jenže když si totéž

víno dáte třeba za měsíc v restauraci a objednáte si jídlo, které se k němu nehodí, už vám tolik chutnat nebude. Obecně si ale myslím, že pokud člověk vínům rozumí a něco má už napito, láska na první pohled přichází spíše výjimečně. Když má totiž možnost ochutnat další a další dobrá vína, neváhá být promiskuitní.

Víno беру jako součást života, není to povolání. Já o vínu přemýšlím pořád.

Vraťme se k soutěži Salon vín. Uspěli jste s Rulandským bílým, rulandské odrůdy jsou v Česku celkově hodně oblíbené. Čím si to vysvětlujete? Z mého pohledu je to zřejmě dáno historicky, tato odrůda má u nás dlouhou tradici. Za její oblibou je pravděpodobně i aromatický a chuťový profil, který u nás dosahuje vysoké kvality a vyhovuje tuzeckým zákazníkům.

Existuje tedy něco jako chuťové preference českého milovníka vína?

Hodně záleží na konkrétním člověku a jeho zkušenostech s vínem. Čím je vzdělanější a v jeho pití zkušenější, tím jsou jeho názory vyprofilovanější. Říkáme, že má vína napitá. Tudiž ví, že ne každá odrůda musí nutně líbitivě vonět, ale zato musí mít strukturu, odrůdovou čistotu. Jednoznačně ale chce pít suchá vína a ta

se zbytkovým cukrem nevyhledává. Samozřejmě je to však vždy do určité míry individuální, navíc je třeba rozdíly mezi muži a ženami.

Jaká vína preferují ženy?

Z degustací mám zkušenost, že jednoznačně upřednostňují aromatické odrůdy. Muškáty, sauvignony, tramíny. Nezna-mená to, že nedokážou ocenit dobrý ry-zlink nebo veltlín, ale aromatická vína je daleko více zaujmou. Možná je to i tím, že tato vína mají nižší obsah kyselin a ženy obecně nemají v lásce příliš tvrdá vína.

Rozumějí Češi vínu?

Podle mě ano. Ve znalostech souvisejících s konzumací vína určitě rychle doháníme svět.

Mluvili jsme o rulandských odrůdách, které u nás patří k tradičním. Podobně jako třeba Veltlínské zelené nebo Müller Thurgau. Na vinohra-dech se však stále častěji objevují další odrůdy. Přibývá Hibernalu, Dornfelderu, neznámý už není ani Rubinet nebo Alibernet. Co tento trend naznačuje?

Tak jako u jiných nápojů či potravin jde rovněž u vína vývoj dopředu. V případě spotřebitele je to o hledání něčeho dalšího zajímavého. Z pohledu vinohradníka jde o nalezení odrůd s lepšími parametry, které budou více odolné vůči houbovým chorobám či mrazu a budou mít dokonalejší aromatický a chuťový profil... Rozšíření těchto odrůd však představuje jen zlomek z celkové produkce vína ve světě. Je to ale cesta, jak vylepšit vlastnosti révy

a zároveň zpestřit odrůdový sortiment. Navíc dochází k návratu k původním autochtonním odrůdám, které rovněž obohacují odrůdovou pestrost. Postupně také zjišťujeme, že odrůdy vyšlechtěné například před sto lety, jež byly léta opomíjeny, jsou vhodné i pro naše podmínky a v kombinaci s globálními změnami počasí jde jejich pěstování takřka jako ruku v ruce.

Která z odrůd je podle vás u nás neprávem opomíjena?

Třeba Rulandské modré. V Česku má přitom ideální podmínky srovnatelné s jinými státy ve světě, kde dosahuje vysoké kvality.

Proč u nás stojí na okraji zájmu?

Stále je do jisté míry patrný trend, že spotřebitelé preferují červená vína z Austrálie, Ameriky nebo třeba Chile, která jsou hutná, těžší a člověka rychle osloví. Rulandské modré je jiné, má odlišnou aromatickou strukturu, profil. Musíte ho postupně objevovat, najít jeho krásu. Nestačí se napít jednou. Věřím ale, že objevíme jeho výjimečnost a znovu k němu najdeme cestu. Vždyť je to u nás tradiční odrůda.

Trendem posledních let je produkce biopotravin. A tedy i biovín. Mají o ně Češi zájem?

To je zajímavé. Zatímco biopotraviny jsou skutečně poměrně trendy, v případě vín pěstovaných a vyráběných v biokvalitě žádný enormní zájem nepozorujeme. V našem vinařství máme v režimu bio osázeno okolo pětaticeti hektarů vinic,

a to především proto, abychom z nich získávali cenné zkušenosti, jak pěstovat tradiční odrůdy s nulovým používáním pesticidů. Zároveň nám tento způsob péče o vinice pomáhá hledat přírodní produkty, které následně využíváme v klasickém vinohradnictví, a minimalizujeme tak používání chemie.

Koncem ledna jste v Praze převzal ocenění za celkové vítězství v další prestižní soutěži – Prague Wine Trophy, v níž vaše společnost získala celkem osmdesát sedm medailí. Čeho si vážíte více, medaile, nebo chvíle, kdy své víno ochutnáte a jste s ním opravdu spokojeni?

To druhé vám v hlavě zůstane rozhodně déle. Úspěch v soutěži je radost okamžiku, sice velká, ale tak jako vše v životě pomíjivá. Mnohdy navíc víno, jež je na vyšší úrovni, ani medaili nezíská. Buď proto, že ho na soutěž vůbec nepřihlásíme, anebo zkrátka nemá tolik štěstí jako ostatní vína.

Kam nejradyji vyrážíte hledat inspiraci?

Vinařství má jednu úžasnou výhodu. Potkáte tam nezměrné množství různorodých lidí, inspirativních a kreativních. V kombinaci s různými klimatickými a půdními podmínkami a také s rozdílnou historií je inspirací v podstatě návštěva jakékoli vinařské země. Vždy se dozvíte nějakou zajímavou informaci, která vás ve vědomostech posune kupředu.

A kde si sklenku dobrého vína vychutnáváte nejradyji?

Všude, kde je příjemná společnost a kvalitní víno.

Lukáš Seidl ■

Místo, kde se narodila šumivá vína

Tradice výroby vína v Zámeckém vinařství Bzenec sahá do druhé poloviny 19. století. V roce 1873 zde začali jako první na území Čech a Moravy s výrobou šumivých vín, jež byla poprvé prodávána o tři roky později. „Sekty vyrábíme dodnes, ale spíše pro radost, jako doplněk sortimentu,“ říká Bořek Svoboda a dodává, že při jejich výrobě používají tradiční ruční metodu kvašení v lahvi, zvanou champenoise. Šumivá vína takto žijí na kvasnicích minimálně dva roky, mnohdy i déle.

V produkci klasických tichých vín patří vinařství mezi nejúspěšnější u nás. Na jeho vinicích roste na dvacet odrůd révy, část úrody je pěstována v režimu bio. Na produkci se podílejí rovněž sesterské společnosti Mikrovín Mikulov se sklepy v Dolních Dunajovicích a Vinařství U Dvou lip. Bzenecká vína dozrávají v historických zámeckých sklepech, které ukrývají řadu barikových i ručně vyřezávaných sudů. Jejich součástí je také archivní sklep, kde vinařství ukládá své největší poklady.

