

NA LEPŠÍ ZÍTRKY ČESKÉHO VINAŘSTVÍ

Vítka Nevěděla můžete potkat nejčastěji v kroji nebo se skleničkou v ruce ve sklepě. Mladickou energii a nadšení vkládá do výroby vína a se stejným zápalem pak o něm vypráví. „Mám strašně rád lidi. A mám rád každý nový ročník, protože je to vždycky výzva. Mám jen jeden pokus to udělat dobře a nepokazit to,“ vysvětluje svůj přístup k vinařskému řemeslu.

TEXT: Diana PUTALOVÁ • FOTO: archiv Vinařství Aurora



K degustaci můžete dostat nejen tradiční sýry, ale i něco sladkého



Dnes už je Vítka Nevěděl při vyprávění o víně jako ryba ve vodě

Víto, nemohu nepoložit nejspíš tu nejtradičnější otázku, kterou dostáváš. Proč se vaše vinařství jmenuje Aurora?

Máme v Hustopečích historický sklep, který se tak jmenuje už skoro 100 let. V Hustopečích byla kdysi německy mluvící většina, česká menšina a taky židovská komunita. Většina sklepů, která tam byla, patřila Němcům. Když projdete kolem našeho sklepa dnes, uvidíte na něm nápis 1. české vinařství a rékové školky. Vždycky se lidé na to tak divně dívají, že přijel někdo z Čech, založil si tam vinařství a chtěl naštvat Moraváky. Ten nápis a myšlenka je ale starší. Aurora znamená úsvit, v tomto případě úsvit lepších zítřků Čechů a vína v Hustopečích. Ta myšlenka se nám zdála nadčasová, protože ani dneska nejsme v produkci soběstační. Většinu vína, co se tady v Česku vypije, musíme přivézt. Záleží podle ročníků, ale v Česku se vyrobí zhruba 40 % vína z celkové naší spotřeby.

Jak vypadá sklep Aurora dnes?

Je krásný! Má působivou atmosféru a jako jediný v Hustopečích se může pochlubit zrekonstruovaným průčelím. Je udělané podle původních městských sklepů v empírovém slohu. Když projdete průčelím, jdete hned dolů do sklepa. Otevře se vám 32 metrů dlouhý a téměř 5 metrů široký sklep, který je pěkně osvětlený a zařízený. Návštěvníci bývají překvapení, kde se to ocitli.

Jak ses vůbec dostal k výrobě vína?

Bylo to postupné. Nejprve jsem začal pomáhat dědovi ve vinohradu, ale vždycky to končilo vinobraním. Když se pak víno zpracovávalo, děda si ho chtěl dělat sám a nepustil mě k tomu. Na druhou stranu to bylo v době, kdy jsem začínal chodit v kroji. Ke kroji patří víno a na hochech teče proudem (*směje se*). A do toho jsme měli super brigádu – chodívali jsme na místní košty

a poslouchali jsme strýce a jejich moudra o víně. Někdy v té době už jsem se s dědou domluvil, že si udělám první víno, bylo to 15 litrů Sauvignonu. Měl jsem ho ve třech pětilitrových demižonkách a nebylo úplně špatný, asi jsem měl štěstí začátečníka. Dědovi taky chutnalo, protože mi v demižonech ubývalo (*směje se*). Pak jsem se do sklepa dostal víc, protože děda měl po jednom vinobraní infarkt. Pak jsem se už odtud nenechal vyhodit.

Co je pro tebe na tomto řemesle nejtěžší?

Když začnete dělat víno, neuvědomujete si, že je s tím spojena spousta dalších věcí. Jedna z nich je byrokracie, která je u toho fakt velká a vinaře může zkontrolovat snad každý úřad, na který si vzpomenete.

Na začátku nevíte, co všechno musíte splňovat, nikde to není sepsané, zjišťujete to až postupně od kolegů vinařů. Další věc je, že ze začátku děláte víno a bojíte se o tom mluvit před pěti lidmi, natož před větším publikem. Dneska po pár letech si stoupnu před 40 lidí a jsem u toho jako ryba ve vodě. Ale dřív jsem se před každou degustací klepal a byl jsem hrozný trémista. Když chce člověk dělat tuhle práci dobře, musí se naučit i mluvit. Toto řemeslo není nic lehkého, je to fyzicky i psychicky náročné.

Tak to si musíš jezdit odpočinout na dovolenou, ne?

I když jedeme na dovolenou, zkoumáme vína. A máme i vinařské dovolené. Jedeme s kluky na vinařskou akci třeba do Slovinska, už tam

Návštěvníci bývají překvapení, když se ocitnou v prostorném a krásně nasvíceném sklepe



máme přátele. Jsou to 50–60letí dědečci a třeba vloni přijeli zase oni k nám na vinobraní. A byli hrozně nadšení, jsou to milí a vděční lidé. Když tam přijedeme, hostí nás královsky, jak kdybychom přijeli do sousední dědiny na hody ke kamarádovi.

Kam ještě jezdíte poznávat víno?

Třeba do Vídně, tam jsou vinné veletrhy a vinaři z celé Evropy, to je velká inspirace. Bavíme se spolu anglicky i pět hodin třeba o službách a lokálním pohoštění. To se u nás zas tak často nevidí. Když přijdeš tady někam na degustaci, tak dostaneš 30% eidam, vysočinu, šunku a chleba ze supermarketu. Zahraněční vinařství už chtějí mít všechno lokální. Spojí se přímo s lidmi, co dělají chleba, s dalšími, co dělají sýry a pak mají všude kráječný pršut. A to je velká inspirace. I ve Slovinsku a Itálii je to podobné, takže vždycky, když je možnost vyjet, tak rádi vyjedeme za poznáním.

Existují rozdíly v technologii výroby vína v porovnání se zahraničím?

Určitě, každá oblast má svoje specifické odrůdy, vína a taky historii. Proto je dobré se k nim podívat, zjistit, jaké mají poznatky. Kvůli tomu jsme třeba začali dělat oranžové víno. Nejprve jsme ho chutnali tady v Česku a moc se nám nezamlouvalo. Když jsem vyzkoušel prvních 30 oranžových vín, tak jsem si říkal, proč to vůbec někdo dělá. A dneska děláme asi šest druhů oranžových

vín, baví nás to a máme ho rádi. Je to trochu i styl, protože když dojedete třeba konkrétně do Slovinska, tak tam mají skvělá oranžová vína a už ve vinohradu hospodaří co nejvíc bio. Pěstují různé travní směsi, ošetřují vinice organickými preparáty

Když chce člověk dělat tuhle práci dobře, musí se naučit i mluvit. Je to fyzicky i psychicky náročné řemeslo.

a celkově se snaží chovat k přírodě velmi šetrně. A samozřejmě stejně se chovají i ve sklepe.

Jaký je největší rozdíl v jejich přístupu?

Spousta vinařství je biodynamických, to znamená, že se kromě toho, co s vinohradem dělají, dívají i na to, kdy to dělají – podle různých fází Měsíce a souhvězdí. Člověk když to slyší poprvé, tak si zděšeně říká: Hm, tak to je zajímavý... Pak, když vidí, že to funguje a že není nevyhnutné kupovat ten nejsilnější a nejdražší postřík, ale dá se ošetřit například výluhem z přesliček, pomerančovým olejem nebo kypřicím práškem do pečiva, tak se sám sebe ptá, jestli se mu to nezdá. Ale ono to opravdu funguje. A to je velká inspirace.

Je tento trend vidět ve více zemích?

Ano, teď jsme byli u vinaře, potkali

jsme ho už čtyřikrát na veletrzích, a vůbec nás zprvu nezaujal. Potom jsme přijeli k němu do vinařství a byli tam s námi i Korejci, protože vyváží víno do Koreje a Japonska. Na dovoz vín jsou tam ta nejprísnejší pravidla. A tento vinař nám vyprávěl

Není nevyhnutné kupovat ten nejsilnější postřik – vinohrad se dá ošetřit i výluhem z přesliček nebo pomerančovým olejem...

o biodynamice, jak to sám dělá. Mysleli jsme si, že o tom už něco víme, ale říkal neuvěřitelné věci. To bylo velmi zajímavý a přínosný.

Říkal jsi, že děláte oranžové víno. Co to je?

Může se zdát, že oranžové víno je takový trend a módní vlna, ale je to spíš návrat k tradici. Postup výroby pochází z Gruzie a víno je vždycky výhradně suché. V Gruzii se vyrábí kontinuálně dodnes, poslední výzkumy dokazují, že je to už 8000 let, což je něco nepředstavitelného. Když tam přijeli první turisté, tak si ťukali na čelo, co to je. Jenže když víno zkoumali, zjistili, že je v něm mnohem víc antioxidantů. Jeho velkou předností je, že nepotřebuje další chemický přípravky na doškolení nebo filtraci. Třísloviny ve slupkách a stopkách fungují jako konzervanty. Když se víno nechá delší dobu v kvevri – speciální hliněné nádobě – tak se pak může přímo lahvovat,

už se s ním nemusí nic dělat. Zároveň je i chuťově jiné, mnohem tříslovitější a robustnější.

Jaký je teda rozdíl ve výrobě v porovnání s klasickým vínem?

Klasické víno děláme tak, že pomeleme hrozny, necháme je dva dny vyluhovat, aby se z toho uvolnily potřebné látky, a potom lisujeme. Oranžové víno kvasí a potom společně zraje se slupkami delší dobu. Ta záleží na vinaři, my ho necháváme zrát půl roku nebo osm měsíců a až potom ho lisujeme.

Z jakých odrůd se vyrábí?

Z bílých, ta oranžová nebo jantarová barva vznikne díky barvivům ve slupkách. Zároveň když se vyrábí z odrůd, které mají červené slupky, třeba Tramín červený, tak jeho odstín bude potom o to víc oranžový.

Přichází oblíbené období burčáku, jak je to s ním? Pijeme ho jen u nás, nebo ho znají i v zahraničí?

Pije se určitě v Rakousku a Německu, nicméně po celém světě burčák neznají. Když jsme byli na Novém Zélandu a učili jsme místní pít burčák, tak se na nás dívali trošku divně (*směje se*). Ale pak jim zachutnal a pili vesele s námi, zjistili totiž, že je u toho celkem sranda. My jsme asi trošku nedočkaví a zároveň zkoušíme různé nápoje – i nealkoholické, ale alkoholické především (*usmívá se*).

Jsou i jinde ve světě podobné vinné speciality?

Samozřejmě jsou různé druhy vín,

kteří jsou typické pro vinařské oblasti – třeba sekty v Champagne, tokajská vína, která se dělají na slovensko-maďarském pomezí anebo likérová vína z různých částí světa. U nás i v severnějších vinařských oblastech se vyrábí ledová vína. Jedny z nejvyhlášenějších ledových vín jsou v Kanadě, révu pěstují na takových místech, že byste nevěřili, že je to vůbec možné.

Co je největší specialitou vašeho vinařství, co by měl každý ochutnat?

Myslím si, že oranžová vína, ale určitě ne na začátek, spíš na konec. Snažíme se dělat lokální odrůdy, takže bych doporučil i Ryzlink vlašský, Sauvignon. Zároveň máme své cuvée nebo rosé. Nesmím zapomenout ani na červená vína, které se snažíme dělat ne úplně tradičně a obvykle. Necháváme je poměrně dlouhou dobu zrát v sudech, a pokud to ročník dovolí, tak je plníme nesířené a nefiltrované do lahví. Takže nejsou to úplně typická červená vína, která se dají na Moravě potkat.

Jsou na Moravě pořád živé tradice spojené s vínem?

Určitě, největší jsou hody. Měl jsem štěstí, že moje generace navázala na jejich přerušovanou tradici. Takže jsme je znovu založili a udělali jsme



Masopust se nevyhnul ani sklípku Aurora

jim dobré jméno. Jezdí sem i spousta přespolních, to znamená, že přijedou lidé z okolních vesnic v krojích a my je tu hostíme. Pak můžeme celé prázdniny jezdit na hody k nim, oni nám vždycky dají večeri, víno a zpíváme spolu (*směje se*).

A co novodobé tradice?

Dneska to jsou otevřené sklepy a podobné akce. Protože nás baví bavit lidi, tak jsme začali pořádat košt mladých vín a domácích pomazánek. Naše otevřené sklepy v Šakvicích jsme nazvali Z dŕuky do dŕuky. Místní sklepy nejsou klasické, ale spíš takové dŕuky, takže když jdeme do sklepa, jdeme do dŕuky. Dobře se to pamatuje, spousta lidí v tom vidí i další bonusy, ale ty tam samozřejmě nejsou (*směje se*). #



VÍT NEVĚDĚL

Působí jako enolog ve Vinařství Aurora na Hustopečsku, vinohradnictví a vinařství navíc studuje v rámci doktorandského programu v Lednici. Spolu s kamarády jezdí pravidelně do zahraničí za jinými vinaři a pořádají v Šakvicích kulturní akce spojené s vínem. www.vinarstviaurora.cz, FB a IG @vinarstviaurora