

Čím vším proslula Moravská Nová Ves Collegium vinitorum

Moravská Nová Ves v Podluží proslula mezi vinaři především jako místo zrození Cabernetu Moravia, vyšlechtěného na zdejších vinicích křížením Zweigeltrebe a Cabernetu Franc péčí a úsilím Lubomíra Glose. Milovníci vín znají zdejší sdružení Collegium vinitorum, spolek dobrých vinařů, soustředěných kolem této hlavní osobnosti neoveského vinařství. A turisté za vínem dobře znají zdejší vinařské sklepní uličky Zátíší, Výmol či sklepy v Medlově.

VINAŘSKÝ SPOLEK

„Moravská Nová Ves je jedním ze 192 městysů v České republice, ale proti ostatním má určitě jednu zvláštnost. Máme nějakých tisíc čísel, ale snad v každém druhém domku je sklípek s vínem, i když registrovaných vinařů a drobných pěstitelů je tu 340,“ vítá nás ve sklípku u Glosů starosta městyse Mgr. Bc. Marek Košut v předvečer podzimního dne otevřených sklepů a mladých vín. „A když už je tu tolik vinařů, založili občanské sdružení Vinařský spolek, který sdružuje asi 130 členů z Moravské Nové Vsi i blízkého okolí. Spolek je velmi aktivní a organizuje většinu vinařských akcí v obci – a že jich je pozhnaně! Koncem dubna jsou jarní otevřené sklepy, na 1. máje se na prostranství před kostelem Sv. Jakuba koná den řeme-

sel s ochutnávkou vín a hudebním programem. Na začátku prázdnin na Cyrila je tu velký den otevřených sklepů ve všech třech sklepních uličkách i v dalších vinařstvích v obci. A když se večer sklepy zavřou, zábava pokračuje s živou muzikou mezi sklepy. V Moravské se prolínají dvě značené cyklotrasy, proto po celé prázdniny projíždějí obcí skupiny cyklistů, přicházejí a přijíždějí sem turisté. Členové spolku se domlouvají, kdo z nich bude mít kdy službu, aby se nestalo, že návštěvníci odejdou, aniž by ochutnali zdejší vína. Už jsou ve výrobě orientační vinařské tabule se zasouvacími cedulkami, z nichž příchozí poznají, kdo má zrovna otevřený sklep. Přes léto tu často hraje muzika různých žánrů. Folklor je tu doma a žije, polovina lidových písniček je stejně o víně a druhá

půlka o lásce... Podlužácké lidové tance i písně a bohaté lidové kroje se rojí na Svatojakubských hodech či krojovaném podlužáckém plesu.“

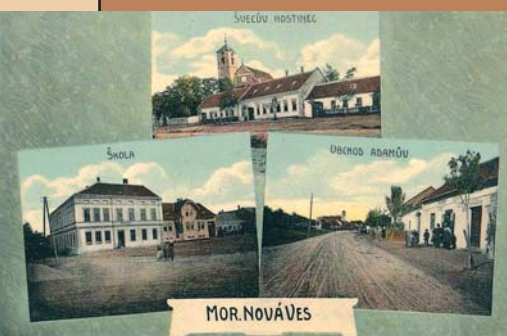
Je tu s námi řada vinařů, ale jen spokojeně a souhlasně pokývají hlavami, čímž podporují svého starostu.

„Moravská Nová Ves patřila mezi první obce na Podluží, kde jsme v polovině devadesátých let obnovili tradici slavnosti vinobraní. Asi před deseti lety se vinaři z Moravské spojili při organizaci se Slovákým krúžkem. Je to velký folklórní svátek pro domácí i pro hosty, kterých rok za rokem přijíždí stále více. Letos tu bylo na 1000 návštěvníků! Slavnost si ale stále zachovává domácký, venkovský ráz, nejsou tu tisíce lidí jako ve Znojmě nebo v Mikulově. A to se líbí nám i příchozím. V každém sklepě se návštěvník setká se samotným vinařem, tvůrcem vína. Dozví se vše z očí do očí. Kdo mu může povědět o svém víně víc, než vinař! Určitě ne brigádnice u stánku...“

Lubomír Glos přináší malou lahvičku se vzorkem Sauvignonu. Cukernatost při sběru 26. září byla 23,6 °NM. Třeba pomůže, že se rozpovídají všichni...

„O vinobraní se hraje kolikrát až do rána. Se slavností je spojena jednodřúdobá výstava Cabernetu Moravia, na něž jsme všichni hrdí. A když tak jdu rokem, už jsem u mladého vína, které schválně děláme





návštěvnosti by mohlo obrovsky pomoci plánované propojení cyklostezky Vídeň – Krakov po navýšené koruně hráze řeky Moravy a její přemostění cyklomostem, který by spojil Moravskou Novou Ves s areálem Slovanského hradiště v Mikulčicích. Tato významná historická a kulturní památka Velké Moravy s bohatými a velmi cennými archeologickými nálezy akropole usiluje o zápis na Listinu světového kulturního dědictví UNESCO. Spolu s přírodními krásami, rekreačními možnostmi, výbornou dostupností po železničním koridoru Břeclav – Přerov, i s blízkostí slovenské hranice a možností pokračovat v cestě tím směrem, by se náš mikroregion stal velmi atraktivní destinací. A pomohlo by to jistě i rozvoji vinařství a podnikání, ale i obci,“ vidí to jako správný starosta. „Vinné sklípky ani penziony si nikdo neodnese a čím více jich bude prosperovat, tím lépe na tom obec bude. Je to samozřejmě privátní byznys jejich provozovatelů, ale obec může napomoci s odstraňováním překážek nebo s propagací, třeba i s pomocí Vinařského fondu, s nímž jednáme.“

Pan Glos přichází se druhým vzorečkem, tentokrát mladým šedákem. Chlapi pokukují jeden po druhém, až Jaroslav Nešpor vybědne jedinou dámu: „Iva ať řekne víc, ona je hlavní iniciátorka akcí, které se připravují ve Spolku!“

A mladá a půvabná vinařka ing. Ivana Tomanová se nedá dlouho pobízet. „Náš vinařský spolek funguje vážně dobře, na rozdíl od jiných obcí je naše činnost opravdu společná a dobře koordinovaná, a to i s jinými spolky. Akcí pořádně dost a hledat další volný termín by bylo obtížné – spíš se zaměřujeme na jejich kvalitu, propagaci, uchopení správným směrem. Spolupráce a koordinace má své výhody v mnoha směrech. Spolek se domluvil s myslivci na hlídkách proti špačkům. Výhodou je, že vinice jsou soustředěny na jedné straně obce. Tím, že jsme spojili síly

Penzion vinařství Ivy Tomanové



Starosta Marek Košut zná historii dobře. První písemná zmínka o obci, která nesla jméno Waltersdorf, pochází z roku 1265. V roce 1384 byla přejmenována na Noveville – Novou Ves. Povýšena na městečko byla už v roce 1807. Přesně před 100 lety, roku 1911, přibýlo do názvu slůvko „Moravská“. Obec doplácěla na svou pohraniční polohu, byla často poničena a zničena vojsky. V roce 1528 ves získal majitel břeclavského panství Jan starší ze Žerotína, čímž se její osudy spojily s tímto statkem až do roku 1620, kdy byl po bělohorské prohře majetek pánům ze Žerotína zkonfiskován. Rozvoji regionu pomohla výstavba Ferdinandovy Severní dráhy, která byla zahájena v roce 1834. Trať z Vídně na Břeclav, Hodonín a Přerov, protínající obec, jí přinesla rozmach. V roce 1900 bylo v obci 476 domů s téměř 2400 obyvateli, což byl počet srovnatelný s Břeclaví. Vedle zemědělství tu byla cihelna a řemeslné dílny – a významné centrum vinařství.

o týden před Svatomartinským. Na Martina vítá mladá vína celá republika, ale u nás je lahvuje snad jen Jara Nešpor a Jenda Rajský. Svatomartinské je svátek pro střední a větší výrobce, malo-vinaři své vzorky mladých vín neposílají k uznávání, ale také se s nimi rádi pochlubí. A víkend před Martinem je pro to nejlepší datum. Ale i na Martina je v Moravské živo – jiné spolky pořádají Den pro Moravskou Novou Ves se soutěží o nejlepší fazulnicu, historicky nejtypičtější jídlo v obci. A pak už zbývá jen svěcení nového vína na svatého Štěpána, které zaštiťuje obec a římskokatolická farnost.“
„Při štěpánském křtu chceme požehnat i knížku o historii vinařství v Moravské



Nové Vsi od založení obce do dnešních časů. Jejím základem byla diplomová práce Mgr. Evy Víškové. Je pozoruhodná nejen z pohledu vinařského, ale ze záznamů, kdo kdy kterou parcelu vlastnil, je také vidět, která jména jsou tu od pradávna a která se kdy v obci objevila nově, byť dnes jsou pro Moravskou typická. Pěstování révy vinné a výroba vína vtiskly obci charakteristický ráz, ovlivňují zdejší život. Už na pečeti obce byl používán vinařský symbol – révový keř na kůlu, který má po stranách vinařské nože, a takový je i obecní znak.“
„Marku, řekni taky něco k plánům, k budoucnosti,“ vybízejí vinaři.
„Rozvoji turistiky a výraznému zvýšení



a rozdělili si úkoly, vznikl trvalý tlak, z jehož výsledku profitují všichni. Býval tu kolem řeky Moravy špaččí koridor do Burgenlandu a škody byly velké. Tím, že je rušíme systematicky jsme dosáhli stavu, že zvolili jinou trasu. A nebo to může být taky náhoda..." dodává s úsměvem.

VINAŘSTVÍ TOMANOVÍ

Když pochválila práci spolku, dostala se Iva Tomanová i k vlastnímu vinařství. „Mám jeden a půl hektaru vinohradu, soustřeďuji se na výrobu vysoce jakostních přívláskových vín, ale vzhledem k malým partiím je nabízíme jako moravské zemské víno bez povinnosti zatřídění. Na inspekci dávám jen nejvyšší přívlásky - ledová a slámová vína. Nad sklepem jsou tři pokoje s příjemným ubytováním a veškerým zázemím, kuchyňkou, jídelním koutem, venkovním posezením. Mám šest bílých a pět modrých odrůd, používám tradiční i moderní postupy, zrání v barikových soud-



cích, batonáž... Ve sklepech dělám ochutnávky až pro 25 hostů, aniž by se museli mačkat, oblíbené jsou ale i degustace ve vinici. Mám vína bílá, červená i růžová. A co si host ochutná, to si zpravidla i odveze, prodáváme prakticky jen ze sklepa. Prostory jsou



vhodné pro pořádání soukromých i firemních akcí. Pořádáme rodinné oslavy, různé víkendové programy, večírky, party, dokonce už i svatby! Hosté říkají, že jim u nás chutná víno i teplé a studené jídlo, které jim chystáme. Snažíme se vyjít vstříc, takže vedle slovácké zabijačky a dalších stálic regionální kulinářské tradice umím nabídnout

jsme mladí, moc jsme toho dělat nemohli, tak jsme chodili po sklepích, a aby to mělo nějaký smysl, navzájem jsme si koštovali vína a mluvili o tom, co je dobře a co by mohlo být lépe," připomíná začátky slavného sdružení Lubomír Glos. „Scházeli jsme se vždycky v pátek před volnou sobotou, to aby se řidiči a traktoristé nepři-



nout třeba i vegetariánské menu. Hosté se většinou vracejí, rádi se zapojují do práce, takže je učím stříhat vinohrad, dělat zelené práce, redukovat úrodu. Ale nejraději přijíždějí pomáhat při vinobraní."

„I když jsem svobodná a bezdětná, sama bych to vše stíhala jen těžko. Jako ve všech vinařstvích tady, pomáhá celá rodina. Ale kůži na trh nesu já..."

Pokud byste u Ivy chtěli strávit víkend nebo třeba týdenní dovolenou, všechny kontakty najdete na adrese www.vinosklopek.cz, domluvit se můžete i na telefonu 777 561 535.

COLLEGIUM VINITORUM

Se třetím vzorečkem od pana Glose se nálada uvolňuje a každý už má něco, čím by přispěl.

„Ve třicátém šestém tu vznikla Vinařská besídka, jedna z největších v okolí. Zorganizovala oblastní výstavy Podluží i krajinskou výstavu vín. Nakonec besídka uspořádala i slavnou zemskou vinařskou výstavu 1. a 2. února 1948 - a tou to skončilo," vzpomíná Jan Rajský, který z ní má v lísovňě vyvěšený krásný diplom. „Přišel Únor, veškerá spolková činnost ustala. Časem se aspoň mohli začít sdružovat zahrádkáři..."

„V roce 1968 se nás skupinka začala scházet pravidelněji. Byli



pravili o práci. A tak nám začali říkat pátkáři, pátečníci a někteří i zpátečníci..."

„A taky revanšisti," doplňuje jej Stanislav Miklica. „To že jsme koštovali vždycky na revanš! Ale vážně – začal to Luboš Glos, který měl z nás nejví zkušeností, byl nejdál, spolupracoval s profesorem Krausem. Smyslem bylo, abychom se všichni zlepšili. A tak jsme začali pořádat anonymní degustace po odrůdách, vždycky od Mikuláše v prosinci až po Žofku v květnu. Jeden vždycky připravil vzorky od ostatních, všeci jsme je okoštovali, každý napsal hodnocení, nahlásil jednomu, ten to spočítal a pak se vzorky odhalily. A to začne ta pravá sranda. Cos s tím dělal, takto sa to nedá... Kdo by nás poslouchal, už by raději od nás ani pohárek nechutnal! Tak vzniklo Collegium vinitorum, sdružení vinařů, kteří snesou kritiku a dokážou se z ní poučit. Nikomu se nic nevnučuje, ale názory ostatních každý musí přijmout. Měli jsme vzor – Luboš vyšlechl dobrou a úspěšnou odrůdu a dělal mimořádná

vína. Díky jeho otevřenosti a zejména jeho přednáškám se u nás postupně začalo s do té doby nevídanými zelenými pracemi, redukcí násady, malolaktickým kvašením. Ve vinicích se praktikuje usměrněný řez na jeden kmínek a jeden tažeň. Hnojí se organickým nebo zeleným hnojením, starší vinice jsou trvale zatravněny. Díky Lubošovi se k výsadbě vinic používá nejlepší klonový materiál. Při ochraně jsme se naučili využívat prognóz a signalizace chorob a škůdců a integrované ochrany révy. Jako malí vinaři bychom se sami tak daleko nikdy nedostali. Od Moravské se začalo učit i okolí...”

„Když se nám to už třicet let společně dařilo, dohodli jsme se někdy v letech 1996 nebo 1998 na používání stejné etikety Collegium vinitorum, jednotné reklamy, propagace vín a společné nabídky,“ uzavírá příběh vzniku Collegia Štěpán Maláník. „A po nějaké době jsme požádali o registraci i o ochrannou známku. Dnes tvoří Collegium vinitorum 16 vinařů většinou z Moravské Nové Vsi, tři jsme přespolní z Mikulčic. Všichni jsme malí vinaři, nanejvýš střední – ale kde je ta hranice? A všichni se snažíme dělat co nejlepší víno, aby nás ti ostatní moc nezkritizovali...”

VINAŘSTVÍ MALÁNÍK – OSIČKA

Štěpán Maláník je s Vlastimilem Glosem a Lubomírem Dvořáčkem jedním z těch tří „přespolních“, Mikulčických. Od roku 2009 se vinařství jmenuje Maláník – Osička a společně v něm vedle zakladatele hospodaří jeho syn Jan a zeť Vladimír Osička. Z původních 15 arů, které vysadil v roce 1967, se postupně dostal až na stávajících 5,5 hektaru, což jej řadí mezi největší vinařství Collegia.

„Naše vinice se rozkládají na mírně



k jihovýchodu skloněné plošině u Mikulčic, tvořené podloží s jílovitou vrstvou v metrové hloubce a hlinitopísčitou půdou, vhodnou pro pěstování nejkvalitnějších odrůd, jako jsou Ryzlink rýnský, Chardonnay, Aurelius nebo Rulandské modré. Jílovitá vrstva zadržuje vodu a lehčí půda nad ní dává možnost hroznům dobře dozrát a získat plné, aromatické tóny,“ vysvětluje Štěpán Maláník. „Aplikujeme aktuální trendy obhospodařování viničních ploch, zejména ekologické postupy a redukcí sklizně. Menší hektarové výnosy nám umožňují vyrábět vína vysoké jakosti s výrazným a čistým odrůdovým charakterem. Vinice jsou již založeny tak, aby k první redukci úrody došlo způsobem výsadby, k zásadní redukci ale dochází při řezu i při zelených pracích. Velký podíl ruční práce je rozdělen mezi rodinné příslušníky. Ti dbají na šetrné zacházení se surovinou, což je základ pro kvalitu budoucích vín.“

„Zpracováváme jen hrozny z vlastní produkce. Moderní provoz vinařství, vybudovaný v roce 2008, je vybaven veškerou technologií od odstopkování hroznů přes šetrné lisování a řízené kvašení až po vlastní lahvování a adjustaci. Optimální teplota a správná relativní vlhkost vzduchu jsou u nás zárukou bezpečného zrání vín.“

Vína Štěpána Maláníka a jeho rodiny jsou k mání nejen ve sklepech v Těšických búdách, ale také v řadě vinoték po celé republice. Jejich se-

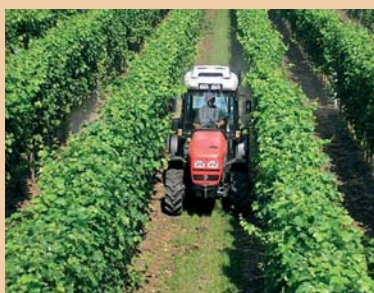
znam a potřebné kontakty najdete na www.vinarstvimalanik.wbs.cz.

VINAŘSTVÍ DVOŘÁČEK LTM

Než se z Glosovic sklepa vydáme do neoveských sklepních uliček, chceme ještě vyzpovídat Ing. Lubomíra Dvořáčka, PhD. I ten je ze sousedních Mikulčic. „Nejsem zakládající člen Collegia, hospodařím jsem začal v roce 1985 na 12 arech vlastních vinic, ale vážím si členství. Je pro mne inspirací, zdrojem poznání i reflexe. Od té doby jsme vysadili a přikoupili na trati Kněžské v Mikulčicích a na Staré hoře v Moravské Nové Vsi, takže máme celkem dva hektary a na nich 10 základních odrůd. Z bílých jsou to Sauvignon, Chardonnay, Ryzlink rýnský a Tramín, z červených odrůd pak Modrý Portugal, Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe, Merlot a Pinot Noir.“

„Ročně zpracováváme kolem 20 tun při průměrném výnosu 1,5 kilogramu hroznů na keř, ale ani méně než 1 kilo z keře není výjimkou. Většina našich vín je suchých, přívlastkových, v nabídce máme i vína leďová a barriková z velmi dobrých sudů. Vinařství je nově vybudované před osmi lety, původní tradiční kvelbený sklípek používáme na degustace, pro něž ale máme i dvě moderní klimatizované degustační místnosti pro 15 a 25 osob. Nabízíme certifikované služby vinařské turistiky včetně teplých a studených pokrmů.“

Ne všichni vědí, že zkratka LTM v názvu vinařství znamená křestní jména Lubomíra Dvořáčka a jeho dětí Marty a Tomáše, které se na chodu firmy podílejí. A Tomáš si technologického vybavení rodinného podniku velmi cení: „Máme uzavřený pneumatický lis, chlazení ve 12 nerezo-



vých nádobách s možností efektivní regulace od -5° C po plus 38° C. Díky tomu můžeme reagovat na aktuální kvalitu hroznů a skutečně řídit vinyfikaci, počínaje kryomacerací u bílých odrůd, přes nastartování malolaktiky až po zahřátí červených rmutů pro lepší vyplavení barviv. Při loňské sklizni se nám pouze fyzikálními postupy podařilo třeba u ryzlinku snížit kyseliny ze 13 % na přijatelných 7,5 %.”

Dvořáčkovi jsou jedinými výrobci košer vína na Moravě, navíc v nežidovském prostředí. „Vedoucí mojí diplomové práce na škole byl ing. Weber, shodou okolností předseda židovské obce v Brně,” vzpomíná ing. Dvořáček. „Hraju na cimbál. Pozval nás, abychom jim na nějaké akci zahráli s cimbálkou a my k tomu vzali i naše vína. Ukázalo se, že o ně měli ti méně striktní členové obce zájem, i když nebyla košer. A začali přemýšlet, jak to udělat, aby košer byla. Sklep po nějaké době navštívil rabín Mosche Chaim Koller, detailně se seznámil s výrobou, vysvětlil podmínky, které je třeba splnit. Zdaleka nejde jen o to, že se vína smí dotknout jen Žid dodržující pravidla šabat, což je v našem případě sám rabín. Košer vína musejí být oddělena od ostatních, lis a veškerá technika musí být před použitím vypořádná a rituálně očištěna. Protože k očištění může dojít až po řadě měsíců od posledního použití, zpracováváme dnes košer vína jako první ze sklizně. Zpočátku jsme hradili náklady na hechšer a rabína sami, později vznikla dohoda o tom, že my budeme dodržovat sjednanou cenovou

hladinu a tyto náklady převezmou samy židovské obce. Naše společné košer víno je zcela přírodní, prakticky bez použití jakýchkoliv dalších přísad a s vyloučením pasterizačního procesu, takže může být označeno jako „yaiin lo mevushal“ (= nepasterizované), což je zásadní pro konzumenty z řad ortodoxních věřících. Produkce košer vín, aktuálně Chardonnay pozdní sběr a jakostní Cabernet Moravie, je necelá osmina s celkového objemu naší výroby.

Vinařství rodiny Dvořáčkových je svými víny úspěšné na prestižních soutěžích – vloni jsem ing. Dvořáčkovi předával bronzový pohár veletržní soutěže Víno & Destiláty za Cabernet Moravii, letos se víno ze stejné odrůdy zaskvělo čtyřmi korunkami v Králi vín, Pinot Noir je zlatý z letošní Galerie rulandských vín. Budete-li se chtít do vinařství vydat, vše potřebné najdete na www.vinarstvi-dvoracek.cz.

STANISLAV MIKLICA

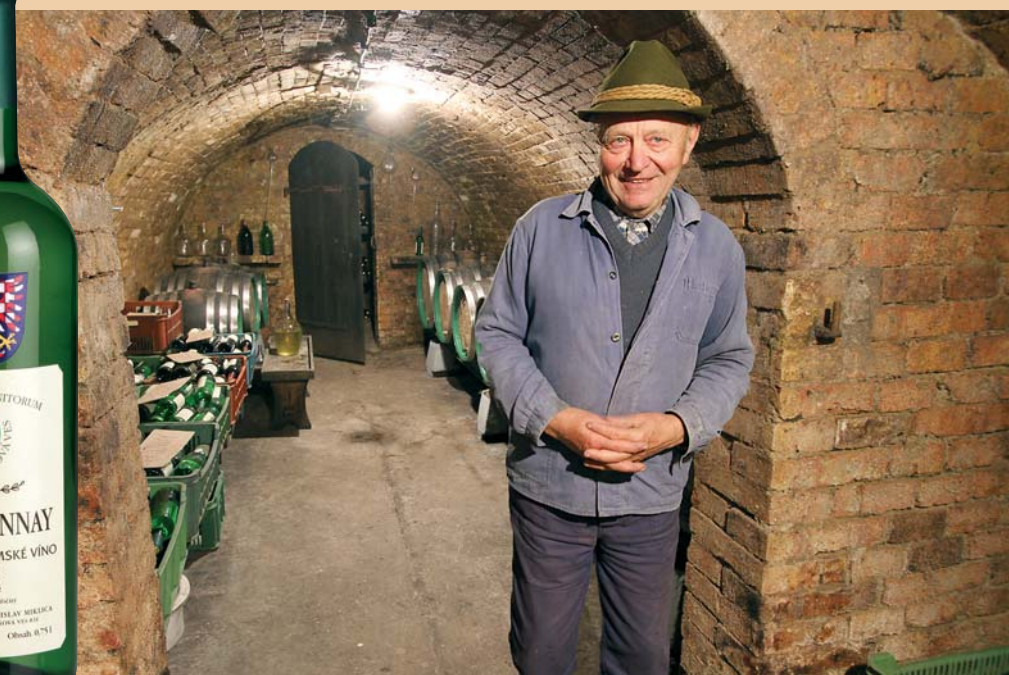
Prošli jsme podchodem pod železniční tratí a z mírného svahu scházíme do sklepní uličky, zvané Výmol. „Kdysi to byl opravdu výmol, taková široká brázda. Když se tu stavěla železnice, tak ji zasypali, ale do uličky už je zase původní terén. Sklepy postavila ve 30. letech místní ci-

helna. Během hospodářské krize neměla odbytu pro své výrobky, tak vybudovala sklepy a ty pak místním vinařům prodala. Na život ve vinařských uličkách dohlíží patron vinařů sv. Urban.”

Až téměř na dolním konci po levé ruce je sklípek pana Miklici. „Prodávám jen ze sklepa, mám 24 arů a vyrobím tak 800 litrů vína za rok. Snažím se celý život chytat rozumy od kolegů a vína dělat tak, aby se líbila a odolala jejich kritice. Jestli se to daří, za to vděčím Lubošovi Glosovi. Proč? Když má někdo něco v pořádku, ptám se, proč bych to nemohl mít taky. Luboš má v pořádku všechno a já s ním od roku 1966 rostu. Respektuji suché, polosladké i sladké, mám sedm odrůd – tradiční veltlín a sylván, Chardonnay, Moravii, MOPR, Zweigelt a Kerner. I když mám jen těch 800 litrů, pro kamarády a pro sebe mám vína stále dost. Dělal jsem na dráze a kolega z protějšího hradla si vyřezával iniciály do beček. On byl stolař a uměl to. A mě se to tak zalíbilo, že jsem se do řezbářství pustil taky. Mám už taky sudy povyřezávané, a když mě něco napadne, dělám třeba květy. Pro Collegium jsem vyřezal řezbu o společenství pátkářů, kde se všichni podepsali a já jejich podpisy zaklížil.

„Není pátek jako pátek, pro „Pátkáře“ je to svátek. Chodí, vína koštují, žel bodů málo dávají. Ve Výmole, v Zátíši, to však rádi neslyší. Třicet let už je tam máte, třicet let jim nadáváte. Proč? Protože méně znáte?”

Přelízlí jsme tři chardonky i „fortské“ a potěšili jsme se krásnou sbírkou malovaného porcelánu nad lisovnou. Sem k panu Miklicovi nevedou internetové dráty, ale kroky těch, kdož mají rádi poctivé víno z rukou vinaře jako z vyprávění.





o firmu. Ale až půjdu do důchodu, užiju si to tu. Když vidím Luboše Glose a tu jeho neskonanou energii, nemožu to jen tak nechat..."

V rotundě obdivujeme keramické postavy zobrazující rodinu Nešporových. Vinař si tu je tak podobný, že není pochyb. „To dělala jedna šikovná keramička z Hodonína. Sama to navrhne, vymodeluje, vypálí, udělá glazuru. Šikovná děvčica!“

Ve Vinných sklepech Podluží najdete pohodu, posezení a zábavu, ať dojdete pěšky, dojedete na kole, přijedete autem, autobusem či vlakem. Každý se sem vejde a najde si to své – suché, polosuché, polosladké, bílé, červené i růžové. Odrůdy obvyklé, ale i méně známou Rulunku, kterou kdysi přivezl ze Žernosek pan profesor Kraus. Jen je třeba se ohlásit předem na www.sklepy-podluzi.cz, nebo telefonem na 602 793 160.

JAN RAJSKÝ

U Nešporů tak trochu zůstaneme, i když se vydáme zpět přes koleje na Medlov k Janu Rajskému. Jara Nešpor mladší, který dělal sklepmistra u svého otce, založil vlastní značku VINEM (www.vinem.cz), kterou produkuje u svého strýce Jana Rajského. „Jsou to vlastně dvě vinařství v jed-



JAROSLAV NEŠPOR VINNÉ SKLEPY PODLUŽÍ

Na druhé straně Výmolu o trochu výš je sklep Jaroslava Nešpora. „Tehle sklípek mám odedávna, zdědil jsem ho po stařečkovi i s dvěma bečkami. Byl malý, tak jsem začal hrabat a jak tak hrabu, najednou je toho přes 100 metrů...“ začíná zvolna. „Ale to nebylo jen tak! O pár sklepů nade mnou býval krásný sklep zdejšího doktora. Všichni jsme mu záviděli, že mohl nacouvat do dvorka s vlečkou a všechno si tam dělat. Když jsem se prokopal ze svého sklípku za humna, naskytla se možnost osiřelý doktorův sklep koupit. Tak se pak muselo kopat do strany a nahoru, abych je spojil. Tak vznikla podzemní rotunda. Jak se dělá jsem viděl u Jendy Rajského, tak jsem založil první sichtu, chlapi pokračovali, já po práci došel na další a tak jsme do dělali tři neděle.“

Dnes jsou Vinné sklepy Podluží ozdobou Výmolu, je tu penzion s ubytováním, stodaola připravená na vinařské muzeum, přístřešek na posezení, kde hrají muziky a dá se i tancovat, zahradní kaplička na svátky, v níž je možné oddávat svatebčany.

„Deset let jsem budoval, letos jsem to k šedesátinám konečně zkolaudoval. Při-

jel i pan senátor Hajda. Je to tu zařízené tak, aby se tu dobře cítila malá i velká partia. Hodnotné je, že je všechno ve slováckém stylu, patří to sem. Ale čím víc buduješ, tím máš méně kamarádů... Vedle samotné výroby vína tu je řada posezení, zázemí pro přípravu občerstvení, různé výklenky, když si někdo přeje separé. I když poslouchám v Collegiu moderní věci, vinařím tradičně. Potřebuju rmut sehrát? Vyjedu s ním na slunko. Potřebuji kvas ochladit? Stočím ho hlouběji do sklepa...“

„Mám rád folklór, léta jsem byl starostou krúžku. Muziky hrají ve venkovním areálu i ve sklepech často, hosté si mohou vybrat ze šesti, sedmi kapel. Zatím to tu není úplně využité, není čas, musím se starat ještě





nom," smějí se oba, když se snažím dopátrat, či je které víno.

S panem Rajským se známe léta – pamatuji jeho úspěchy na Znojemské galerii veltlínů v letech, kdy jsem kdysi začínal jezdit do komisí, i famózní úspěch na TOP77 v Brně. To mi ale nepomohlo, když jsme se proplétali křivolakými úzkými uličkami místní části Medlov. Bez pomoci Heleny Glosové bychom ho našli jen těžko. Do předválečného sklepa, který zbudoval tatínek Jana Rajského, vstupujeme zelenkavým domkem se zdobenou fasádou. On sám jej nejen prodloužil, ale efektně (a účelně) zakončil oblým prostorem klenuté rotundy. Je tu zvláštní atmosféra a nepřehlédnutelná akustika, až se přímo nabízejí historky o tajemných neznámých silách, které zde na vína v soudcích podél oblé stěny působí.

Výroba a lahvování vín z půl hektaru pečlivě ošetřených vinic ale probíhá v novém provozu nedaleko. Na paletě tu čeká čerstvě nalahvované Svatomartinské na své etikety.

„Strýc tu má své jméno, hodně boduje na výstavách s neburgy, sylvány, má výbornou Pálavu v menších partiích a krásné veltlíny,“ chválí svého učitele Jara Nešpor. „On má všechno dobré. Je pedant na pečlivost, hlavně na práci ve vinohradě. Pečlivě si hlídá, kdy má sklízet, aby hrozno nebylo zralé ani málo, ani moc. Dělá vína, jakým se dřív říkalo mešní – neslazená, zcela přírodní. A dobrá!“

„Je pravda, že Pálava se tu daří. Od sedmdesátého roku, kdy jsem ji sadił, byla vždycky v přívlastku, nikdy v jakostce, a to i vloni, kdy všeobecně špatně dozrávalo.“

Ochutnáváme tankové vzorečky, probírá se přípravu na zítřejší Den otevřených

sklepů, opatrně se hodnotí letošní ročník, který se prý opravdu ukáže až na jaře, jak se bude víno vyvíjet. Sklep Jana Rajského a jeho vína, to jsou věci, které se špatně popisují. Pro atmosféru a intenzivní pocit vinařské moravské pohostinnosti je sem třeba přijet. Domluvit se můžete u synovce Jary na mailu vinem@vinem.cz (**Vinařství Nešpor Mladší**) nebo přímo s Janem Rajským na jeho mobilu 608 456 887.

VINAŘSTVÍ GLOSOVI

Lubomíra a Helenu Glosovy si necháme na konec. Aby ne – na legendy je třeba mít čas. Legendy? Milé lidi z masa a kostí!

„Podívejte, jak se o něj dobře starám, jak pěkně vypadá,“ komentuje Helena Glosová mé pokusy o Lubomírův portrét, „krmím ho, živím, opatřuju...“ A slavný vinař, šlechtitel a propagátor pokyvuje,



v očích mu hrají jiskřičky a s vážnou tváří kontruje. „Ano, to je pravda. Máma dělá generální ředitelku, dcera obchodní ředitelku, syn řídí traktor a já to podělám...“ Je vidět, že to neříká poprvé, ale zato s neztenčenou chutí. A když už je taková nálada, ptám se, jak je to s Vinařstvím Helena Glosová. Copak si konkurují?

„To je tak. On je ode mne o nějaký ten pátek starší, tak se rozhodl napsat to celé na mě. A byla ze mě vinařka! Není to špatné – je po vinobraní a já mu říkám: Ne, abys to zmrvil! A není to poprvé, co to tak udělal. My za mlada měli doma jen trakař, a on mě nahnal na řidičák! Ještě že mě soused naučil jezdit...“

Abyste se v tom tedy vyznali. Vinařství Helena Glosová a Lubomír Glos jsou rodinná vinařství, hospodařící na 6 hektarech příkladně ošetřovaných, jakoby učesaných vinic ve viničních tratích Vín-



hrady a Stará hora v Moravské Nové Vsi. Lubomír Glos se věnuje šlechtění, experimentům a vysokému umění vinifikace, je duší celého rodinného vinařského projektu, manželka Helena s dcerou Evou a synem Lubomírem se starají o ostatní. Vinařství Glosových produkují jedna z nešvýbětějších moravských vín, která jsou vysoce ceněna milovníky vína i odborníky.



Jsou neodmyslitelnou součástí každoroční expozice Salonu vín ČR, byla medailově oceněna mezinárodními porotami na awcvienna, VinoForu či Sauvignonforu, jsou vítězi Valtických vinných trhů, Sommeliérské pečeti, Grand Prix Vinex či Vinařských Litoměřic v celém spektru produkce – od jakostních přívlastkových vín přes vína ba-

chtitele! Setkáte se tu snad se všemi známými odrůdami, s některými exotickými a konečně s těmi, o nichž jste nikdy ani neslyšeli. Vedle Sauvignonů, ruland a ryzlinků tu najdete Viognier, Chenin Blanc, Tempranillo, Petit Verdot („...letos udělal cukernatost 25 °NM, dozrává dříve, než Cabernet Sauvignon, ale musí se redukovat...“), Syrah od Vilka Krause z Mělníka i Rulenu od jeho dědečka, slovenskou Norii a zejména vlastní Cabernet Moravii, Fratavu, Modravu, ale i odrůdy podivných akronymů BV-47-1-6 či BV-50-1-1. Hned si umíte představit, jak vypadají...

Cabernet Moravia je dostatečně známá a všeobecně se ví, že je to kříženec Zweigeltrebe a Cabernetu Franc. „Křížení pochází z roku 1975, první sklizeň hroznů byla v roce 1979. Na základě dosavadních zkušeností lze hodnotit odrůdu Cabernet Moravia jako vhod-



nější vína, ale pěkná, extraktivní, chuťově podobná Svatovavříneckému. Velmi pěkné výsledky dává i v Čechách. I když křížení začalo v roce 1973, do knihy povolených odrůd byla zapsána až předloni. Lepší pozdě, než vůbec. A to jméno? Fra jako frankovka, va jako Vavřínek a víc nevím. Je komise, která schvaluje nejen odrůdu, ale i její název. A tenhle schválili...!“

Cabernetu Moravia postavili neovesší vinaři dřevěný památník, kterým připomínají a vzdávají úctu i práci jeho tvůrce. Jeho typický tvar se stal logem Vinařského spolku. „Je to docela dobrá věc, zviditelní to celou obec,“ přikyvuje Lubomír Glos.

„Hlavně tam napište, že to je památník Moravii a ne pomník Glosovi,“ nabádá mě s úsměvem Helena. „Ten mi ještě musí vydržet...!“ ♣

Foto Luboš Bárta a archiv vinařů Collegium vinitorum.

www.vinarstvi-glosovi.cz



rikovaná až po speciální bobulové výběry či ledová vína.

„Máme tak 56 – 60 metrů po hektaru. Teď taťka zkouší zahuštěnou výsadbu 9000 jedinců na hektar, 80 centimetrové kmínky. Je to hezké, ale vyvazovat to!!!“ lomí Helena rukama. „Věřím, že vyšší vedení bude vhodnější, než nízké, které zvolil Miloš Michlovský,“ potvrzuje Lubomír Glos. „Tak 3x za 10 let jsou problémy s botrytidou i jinými plísněmi. Na vyšším kmínku se to lépe řeší, u nízkého by se úroda musela předčasně sklídit.“

S jakými odrůdami se tu můžete setkat? „Řekni, že jsme malučí,“ radí Helena a společně vypočítávají po paměti, jak jdou řádky. Je toho moc, jako byste chtěli opsat odrůdovou knihu – vždyť jste u šle-

nou pro pěstování v těch nejteplejších polohách na Moravě. Dává předpoklad pro přívlastková vína, množství barviv bývá každoročně vysoké. Dostane-li víno možnost zrát na sudu, podstatně se zvyšuje jeho kvalita a dosahuje až borůvkových tónů.“

A co Fratava? „To je kříženec Svatovavříneckého a Frankovky, jako André. U Zweigeltrebe je to obráceně. Réva vinná je plná nejrůznějších genů a z různých křížení vznikají nejrozičtější výsledky. Fratava je velmi vitální, Ondra Korpáš, který ji zkusil na Slovensku ji za její vitalitu velmi chválí. Má ale tendenci ke zbytečně vysokým výnosům, je třeba ji redukovat. Dozrává dříve, než Zweigeltrebe, ale hlavně má výrazně nižší kyseliny, takže dává jem-

