

Seriál – představujeme certifikovaná zařízení vinařské turistiky

Vinařství Dvořáček LTM – certifikováno v kategorii vinařství a vinný sklep

Jsou malou rodinnou firmou (otec Lubomír, syn Tomáš a dcera Martina Magdaléna), která se zabývá pěstováním révy vinné a produkcí osobitých velkých vín několik desetiletí. Lubomír Dvořáček se sám zabývá pěstováním révy od roku 1986 a produkcí vysoce jakostních přírodních moravských vín od roku 1996, profesionálně pak od roku 2000. Je členem Unie enologů ČR a předsedou spolku Velká vína velkých vinic. Hospodaří na necelých dvou hektarech vlastních vinic a vinohradnictví i vinařství je jeho velký koníček i celoživotní láska. Snaží se o to, aby produkované víno bylo jedinečným, osobitým a nenapodobitelným velkým přírodním nápojem.

Vinařství bylo 24. 6. 2021 velmi silně zasaženo tornádem. Celé vinařské centrum s veškerým vybavením a přilehlým bytem byly zcela zničeny. Podzemní prostory se zásobami vína i většina vinic zůstaly naštěstí bez větších škod.

Pár otázek

Pane Dvořáčku, nechci, aby se náš rozhovor točil kolem nešťastné události s tornádem, ale zazníť to tu určitě musí. Patřili jste k nejzasazenějším vinařstvím na jižní Moravě. Pamatuji si, že

když jsem vás pak v létě potkal, řekl jste mi, že pár minut tornáda vám vzalo 10 let života a budování. O kolik pomyslných let jste se v současné době zvládli posunout dopředu?

Bohužel je to tak – během necelých dvou desítek minut mi přírodní živel vzal všechno, co jsem od roku 2012 v Mikulčicích zbudoval. Na druhou stranu jsem se podruhé narodil, a to doslova a do písmene, protože v tu dobu jsem byl na dvoře vinařského centra. V útěku do bezpečí bytu, kterému jsem byl nejblíže, mi bránil nasávající vír tornáda. Naštěstí v posledním okamžiku, kdy už mi síly docházely, mě jeden z trámů z rozbité pergoly doslova vmetl do prostor bytu. Rekonstrukce bytu do obyvatelného stavu trvala půl roku, vinařské centrum vstalo z popela jako bájný Fénix, s předpokládaným dokončením ještě před koncem prázdnin, kdy chceme znovu plně zahájit provoz vinařského centra i vinného sklepa. Do dnešního dne nás rekonstrukce a obnova objektů stály hodně úsilí i peněz a pokud se ptáte, o kolik pomyslných let jsme se posunuli dopředu, pak by se snad s trochou nadsázky dalo říct, že o prázdninách snad budeme znovu tam, kde jsme byli



Vinařství

před těmi deseti lety. Takže o deset let? Na tomto místě musím poděkovat oběma stavebním firmám mého kamaráda, a to VHS Břeclav i Stavební firmě plus, které u nás od tornáda pracují prakticky bez přestávky. Bez nich bychom to v takovém čase těžko zvládli.

V době covidu jsem zaznamenal velmi milou aktivitu vašeho vinařství, a to že podporujete naše sestřičky a lékaře v první linii svými víny. Víím, že mecenášstvím se nechlubí, ale přece jen vás poprosím: Představte nám projekty, které vinařství podporuje, a co vás k tomu vede.

Zdravotnictví a práce zdravotníků jsou mi důvěrně známé. Patnáct let jsem pracoval v několika různých řídicích funkcích v největší zdravotní pojišťovně v zemi, od roku 2005 pak jako senior konzultant pro oblast zdravotnictví a zdravotního pojištění. Mými zákazníky byli a jsou nejen zdravotnická zařízení, ale také například IT firmy dodávající do nemocnic informační systémy, zřizovatelé zdravotnických zařízení – tedy státní správa i samospráva. Realitu covidu a nasazení zdravotníků v době covidu jsem tedy viděl dnes a denně z prvních rukou – od října 2020 do března 2021 jsem totiž školil v několika nemocnicích nový klasifikační systém, bohužel nikoliv „on-line“, ale „in situ“ (na místě samém). Protože sponzorství není u mě žádnou novinkou, rozhodl jsem se alespoň nějak symbolicky vyjádřit podporu obětavým a vyčerpaným zdravotníkům, a tak jsem zaslal do nemocnic, ať už přímo, nebo prostřednictvím spolupracujících firem, cca 12.000 lahví našich vín – z hlediska počtu lahví prakticky celou naši roční produkci, které i v cenách „ze sklepa“ představují značnou finanční částku. Odměnou mi byly často až dojemné reakce zdravotníků a dobrý pocit, že jsem něco ze své produkce obětoval ve prospěch druhých. Ale jak už jsem uvedl, sponzorství není u mě žádná výjimka – dlouhodobě sponzorujeme projekt Víly pro děti, který se stará o nádhernou výmalbu dětských oddělení nemocnic po celé republice, stejně jako Vojenský umělecký soubor Ondráš či Folklorní sdružení Jánošík, případně atletický oddíl TJ Mikulčice a jeho tradiční běh „Velká Morava“ aj. Protože vinařství není můj hlavní zdroj příjmů, ale



Vinice Stará hora

velký koníček, láska a radost, pak také sponzorství mi přináší radost a další uspokojení. Navíc je i toto podle mého názoru jistý druh propagace a reklamy pro naše vinařství.

Vinařství Dvořáček LTM má i svůj klub. Řekněte nám, jak funguje tato aktivita, jaký je o ni zájem a jaký vám přináší profit.

Členů klubu máme dnes necelých pět desítek. Každoročně někdo přibude, občas některá z dam přeruší členství v době

těhotenství a šestinedělí. Máme i „klubisty“ ze Slovenska a z Rakouska. Profit u členů klubu nelze hodnotit jen z hlediska finančního, protože členové klubu dostávají naše vína se zajímavou základní slevou. Tzv. „klubové bedýnky“ rozesíláme všem členům klubu dvakrát ročně (jaro a podzim) s tím, že každá klubová bedýnka je spojena s další „slevovou akcí“ při odběru našich vín nad klubovou bedýnku (bedýnkou rozumím karton se 6 ks vín). Členové klubu si mohou sami jakkoliv zvolit obsah dalších bedýnek



Sudy v úložném systému Oxo Line



Sudy v barrikovém sklepe

z našeho kompletního sortimentu, včetně specialit v lahvích magnum. Přitom se nejedná o žádné procentní slevy, ale o zcela jiné formy benefitů, např. o určité počty lahví zdarma atp. Všichni členové klubu mají vždy dopravu jakéhokoliv množství vín zcela zdarma, stejně tak mají další výhody při nákupu vín u nás „ze sklepa“ či při pořádání akcí v našem vinařském centru. Za velký profit pro nás považuju možnost cílené „edukace“ těchto našich zákazníků: Skladbu klubové bedýnky určujeme my, a tak například členům klubu nabídneme srovnání stejných vín, ale připravených jinou technologií (nerezový tank versus kvašení a zrání v sudu), stejných vín po delší době lahvové zralosti, bílých suchých vín z barikových sudů po malolaktické fermentaci, červených vín z různých typů a druhů barikových sudů atp. Naši snahou je samozřejmě propagovat suchá vína do 4 g zbytkového cukru, stejně jako vína z našich nejlepších poloh ve viniční trati Stará hora v Moravské Nové Vsi, která by se již v brzké době mohla stát kandidáty na prémiová či velká vína dle stanov spolku Velká vína velkých vinic, což je ve vybraných odrůdách náš cíl.

Prodáváte část produkce formou EN PRIMEUR. Přibližte našim čtenářům tuto formu prodeje, která je běžnější hlavně ve Francii. Jak velkou část produkce tímto způsobem prodáte a na jak výraznou slevu se dá dosáhnout?

Prodej formou EN PRIMEUR je doplněk našeho běžného prodeje vín ze sklepa. V současné době máme naprostou většinu naší roční produkce z necelých 2 ha vinic ve 42 barikových sudech, přičemž formou EN PRIMEUR prodáme ročně dva až čtyři sudy z nich. Tato forma prodeje se týká většinou našich stálých zákazníků, VIP klientů, ale také „vínomilců“ či významných osobností samosprávy či známých lékařů. Většinou se prodává obsah celého sudu (225 nebo 228 litrů, tedy cca 300 lahví); nejmenší množství prodeje tohoto typu, které připouštíme, je 100 lahví (třetina sudu). Zákazník si víno ochutná a vybírá (a platí) někdy mezi březnem až červnem roku následujícího po sklizni. Celková sleva se odvíjí od množství takto nakoupeného vína, druhu vína, od typu sudu, stáří sudu, od požadované doby zrání vína v sudu či od případných další požadavků zákazníka (zvláštní etiketa, balení, další uložení vín v našich depozitech po nalahvování, doprava) atp. a může dosáhnout 25 % až 40 % z konečné ceny lahve „ze sklepa“ po nalahvování.

Teď se trochu pověnujme vínu. Jaké je vaše portfolio, jaká filozofie vinařství a jakého největšího úspěchu, jakého jste s vínem dosáhli, si nejvíce vážíte?

Filozofie našeho vinařství se v posledních letech významně změnila. Změnili jsme původní plochu vinic z 3,5 ha na necelé 2 ha a stejně tak jsme zredu-

kovali počet pěstovaných odrůd na tři červené (Merlot, Pinot noir a Cabernet Sauvignon) a pět bílých (Chardonnay, Sauvignon, Tramín, Pinot gris a letos vysázený Donauriesling). Prakticky jsme přestali produkovat vína v nerez, a to i bílá vína, která dnes nejen zrají, ale i kvasí v barikových sudech, často s použitím nesacharomycetních kvasinek, bez použití oxidu siřičitého po celou dobu zrání v sudech na veškerých kalech, s cíleně provedenou malolaktickou fermentací, bez filtrace. Zrání červených vín výše uvedených odrůd v barikových sudech je u nás již několik let standardem. Další zvláštností našich bílých vín je zbytkový cukr – v současné době máme v nabídce z 13 druhů bílých vín čtyři vína se zbytkovým cukrem 0 g/litr, dalších pět se zbytkovým cukrem pod 1 g/litr a zbylá čtyři mají zbytkový cukr mezi 2 až 2,6 g/litr. Také produkce bílých vín ročníku 2021 bude představovat stejně přísně suchá vína. S touto naší filozofií souvisí i úspěchy, kterých si nejvíc vážíme. Protože vím, že více než 90 % světové produkce lahvových vín je suchých, tedy do 4 gramů na litr, vážím si nejvíce těch ocenění ze světových soutěží, kde ve srovnání se světovou produkcí uspějí právě naše suchá bílá vína. Zlatá medaile Concours Mondial du Sauvignon a ocenění nejlepší „off dry“ Sauvignon této výstavy, které jsme dostali na náš Sauvignon 2015 rezerva, sice také potěší, ale rozhodně více si cením stříbrné medaile, kterou jsme dostali na náš Ryzlink rýnský, suchý 2013, na světové soutěži pouze této odrůdy Canberra International Riesling Challenge v Austrálii. Jsem téměř přesvědčený, že na mnoha světových soutěžích jsou u bílých vín takové kategorie, ve kterých se světová vína vyskytují ve velmi omezeném rozsahu, pokud vůbec – mám tím na mysli zejména bílá vína se zbytkovým cukrem vyšším než 4 g/litr či bílá vína ve světě prakticky neznámých odrůd. Někdy by to mohlo vypadat až tak, že na světových výstavách v takovýchto kategoriích vín mezi sebou soutěží prakticky jen naše vína („pošleme je tam si zasoutěžit“). V tomto smyslu mi docela vadí časté tiskové zprávy ze světových výstav, které pouze všeobecně konstatují, kolik a jakých medailí získala moravská vína z celkového počtu soutěžících vzorků na té které zahraniční výstavě.



Lubomír Dvořáček – majitel

Chceme-li soutěžit se světem, srovnávejme srovnatelné – tedy vítězství našich suchých bílých vín ve světové konkurenci těchto vín. Stále přitom musím zdůraznit, že mám na mysli suchá vína do 4 g/litr zbytkového cukru, nikoliv „suchá s 9 g/litr“, ač takovou deklaraci legislativa umožňuje. Protože z červených vín máme jen tři již uvedené světové odrůdy, vážíme si ocenění z jakékoliv světové výstavy, protože zde jednoznačně soutěžíme s odpovídající světovou produkcí. Nezáleží už příliš na tom, zda se jedná o New York, San Francisco, Rochester, Kapské Město, Štrasburk, Mnichov, Izrael či Vídeň.

Chceme dál produkovat již jen vína z vybraných poloh našich nejlepších viničních tratí, s odpovídající hustotou výsadby alespoň 6 500 keřů na hektar, z tradičních odrůd, bez hnojení vinic minerálními hnojivy, bez použití herbicidů. Nejsme sice biopodnikem, ale dbáme co nejvíce na přírodě blízkou produkci. „Prémiová“ či snad někdy i „velká“ vína dle zásad spolku Velká vína velkých vinic budeme produkovat až z vybalancovaných sklizní, s maximálním výnosem 50 hl na hektar (alternativně z jednoho keře révy jedna lahev vína o objemu 750

ml). Vína budou školená (bílá ideálně i kvašená) v sudech nejméně 6 měsíců u bílých a 12 měsíců u červených vín, hrozny pouze ručně sklizené za podmínek plně fyziologické zralosti hroznů a alkoholová fermentace s použitím pouze neutrálních, čistých kvasničných kultur, i jiných než sacharomycetních kultur, za samozřejmou považujeme malolaktickou fermentaci s použitím čistých kultur bakterií. Zcela zásadní je pak v našich očích uvolnit bílá vína k prodeji nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni, červených vín pak nejdříve 1. září druhého roku po sklizni.

Jak vypadá průměrný mikulecký vinařský turista? Jaká má přání, co očekává od návštěvy u Dvořáčků?

Tady se průměr stanovuje velmi těžko. Kromě stálých zákazníků, kteří nás již znají a které si neustále dále „vychováme“, je bohužel stále dost turistů, kteří v našem vinařství očekávají hodně mladá vína plná expresivní thiolové, esterové či terpenové aromatiky, k tomu navíc s vyšším zbytkovým cukrem. Takové bohužel nedokážeme uspokojit. Co se týká očekávání zbytkového cukru,

zde se nám v poslední době hodně daří naplnit jejich očekávání tím, že jim nabídneme bílá vína po MLF, po dlouhodobém zrání na veškerých kalcích bez síry, u kterých batonáž, autolýza kvasinek, sladké taniny vyzrálých hroznů a zrání vína v sudech vytváří onen očekávaný „sladký vjem“. Podobně se nám daří úspěšně vyvracet časté negativní „zkušenosti“ zákazníků s barikovými víny („dřív to byla duběnka, dnes je to barrique“, „barrique nepiju“). Na etiketách to prakticky už neuvádíme – když, tak pouze na zadní etiketě („zrálo v sudu“, „kvasilo a zrálo v sudu“), naopak se v poslední době snažíme na etiketách upřednostňovat viniční trať před odrůdou. Spoustu zákazníků velmi překvapí, když zpětně zjistí, že vína, která se jim nejvíce líbila, jsou „bariková“. Této změny vnímání našich vín si velmi vážím.

Jaké tuzemské víno, které jste v poslední době ochutnal, vám utkvělo v paměti a proč?

Do teď mám na jazyku suché bílé víno Kamila Prokeše, kolegy z Unie enologů, a to Ryzlink vlašský, pozdní sběr 2018, které jsem měl příležitost ochutnat 19. května v rámci soutěže Wine Meritage v Brně. Nádherně nazrálé víno s aroma citrusových plodů, kandovaného ovoce, s lehkým dotykem vlašských ořechů a zajímavou mineralitou až slaností. Víno sice nezrálo v sudech, ale kombinace části produkce z nerez a části z kameninových nádob měla na výsledný produkt jednoznačně pozitivní vliv. Nemám tuto odrůdu v portfoliu, ale o to víc mě toto víno potěšilo a moc jsem si ho vychutnal.

Když teď s dovolením pomíneme Vinařství Dvořáček LTM, které tuzemské vinařsko-turistické zařízení či destinaci/e byste doporučil našim čtenářům navštívit a proč?

Určitě doporučuji návštěvu s degustací ve vinařství VILAVIN u Aleše a Kateřiny Kasparových v Dobrém Poli u Mikulova, které jsem navštívil minulý měsíc. Jedná se podle mého názoru o zcela unikátní projekt šestipatrového gravitačního vinařství, s hodně zajímavými víny, která ve většině případů patří k „mému šálku kávy“. ■

Lubomír Dvořáček – majitel