

**Milan Sedláček**  
Valtice



## O Autentistech podruhé: Vykoukal, Kočařík a Ševčík

Členové dosud neformálního sdružení Vinaři-Autentisté dokončili více než roční společnou formulaci stanov, které včetně již dříve ustavené Charty schválili na ustavující Valné hromadě dne 9. prosince 2012 a předali k registraci na Ministerstvo vnitra. Vedle formálních záležitostí všichni přítomní vedli rozsáhlou rozpravu o dalším směřování Sdružení. Dle schválených Stanov zvolili své zástupce, členy tzv. Triumvirátu. Historicky prvním předsedou sdružení byl jednomyslně zvolen Zdeněk Vykoukal, místopředsedou Bogdan Trojak a hospodářem Richard Stávek. Vinaři prozatím spustili společnou prezentaci formou blogu na adrese <http://autentists.blogspot.cz>

První zastavení u tří vinařů-autentistů (P. Koráb, J. Osíčka, R. Stávek) jsme popsali v květnovém čísle loňského ročníku. Nyní k aktuální tematice čísla jsme navštívili další tři z nich.

### Zdeněk Vykoukal z Hostěrádek Rešova

Foto archiv autora



řada malých vinic a jedním z vinařů vyrábějících víno je i Zdeněk Vykoukal, který ho vyrábí dokonce na prodej. Obdělává celkem cca 0,5 ha vinic a každý rok se snaží o navýšení výměry. Odrůdová skladba je VZ, Ng, Ch, Sg, MT a RR z bílých, Fr a Sv z modrých odrůd. Na úvod ochutnáváme Neuburské 2011, cukernatost 23°NM. Víno na mne udělalo překvapivý dojem (přece jenom jsem byl podvědomě skeptický v očekávání vín z této oblasti). Robustní široká a dlouhá chuť, výrazné aroma, nezvyklé jemné kouřovo-zemité tóny, na 11 ročník příjemná kyselina i přes fakt, že proběhla jablečno-mléčná fermentace. Víno kvasilo v novém nepaléném akátovém sudě, obsah alkoholu 13 %, rmut z odstopkovaných hroznů maceroval 48 hod, mošt vylisovaný na šrou-

bovém, hydraulickém starém vertikálním lisu byl odkalený přirozenou sedimentací cca po 12 hod. Po vykvašení víno na primárních kalech 8 měsíců, míchání kaly přibližně 1× měsíčně až za 50 dnů. Po prvním stočení bylo víno poprvé zasiřené a proběhla kupáž s jinými partiemi, dále leželo na jemném kalu již v nerezové nádrži dalších několik měsíců a před novou sklizní lahvované bez dalších zásahů. Dalším vzorkem bylo Veltlínské zelené 2011, 25 °NM, 14 % alk. Velmi krásné jemné lipové až muškátové tóny ve vůni byly doplněné bylinkovo-broskvovou chutí připomínající vyležený sauvignon. U tohoto vína byl již trochu znát vyšší alkohol, který tak doplňoval celkovou robustnost komplexního vína. Ve vinicích Zdeňka Vykoukala je dodržovaný ochran-

Návštěvu čtvrtého z vinařů-autentistů jsem absolvoval v pro mne exotickém vinařském kraji, kde donedávna moc vinic nebylo<sup>1</sup> a kraj je známý spíše svojí historickou Bitvou tří císařů. Když se ale zamyslím nad tím, proč Napoleon zvolil zrovna tento kraj k bitvě, napadá mne navzdory různým historickým úvahám o strategickém reliéfu krajiny také jedna, a to ta, že napojit armádu francouzských vojáků denně vínem asi nebylo úplně jednoduché, v době bitvy tedy mohla být výměra vinic kolem Brna úplně jiná než dnes. Autentický vinař Zdeněk Vykoukal vyrábí víno v malém sklípku za rodným domem v obci Hostěrádky-Rešov na úpatí Prackého kopce v blízkosti Mohyly míru. Části stěn opraveného vinného sklípku jasně prokazují stáří sklepa několik stovek roků a jsou důkazem, že víno se v této obci vyrábělo v minulosti běžně. O kousek dál je návrší s přílehlavým názvem Staré vinohrady, takže si připadám jako u nás na jihu Moravy. Nyní je v oblasti bojiště celá



Foto archiv autora



Foto archiv autora

ný režim BIO, i když nevládní certifikaci, je to zcela v souladu s naší chartou i filosofií, dodává. „Pracuji jako výpravčí vlaků, ale vinařství mne natolik zaujalo, že jsem vystudoval dálkově zahradnickou fakultu Mendelovy univerzity v Lednici. Zatím vinařský provoz dotuji ze své a mnohdy i manželčiny mzdy, ale do pár roků bych chtěl, aby nás víno živilo. K tomu budeme potřebovat dále investovat a hlavně navýšit výměru vinnic“, uzavřel zasněně výhled do budoucna Zdeněk Vykoukal. Protože od prvního článku o vinařích-autentistech uběhlo již přes půl roku a za tu dobu se mnoho událo, zajímal jsem se rovněž a o nynější prodej a ekonomiku těchto zajímavých vín. Vína Zdeněk Vykoukal prodává přes distribuci společnosti Bioclub a necítí potřebu nijak více víno nabízet, spíše obráceně, vína má málo, zejména po letošní sklizni 2012. Cenová relace lahvovců od vinaře je mezi 150 a 250 Kč. I další vína, ochutnávaná přímo z nádob dělala na mne dobrý dojem, hlavně co se týká technologické čistoty a disciplíny. Vinaři organizovaní ve Sdružení Autentisté ví, co chtějí a nejsou jen členy tuctového zájmového sdružení, ale profesionální pomocné organizace, která je pro vinaře praktickou i teoretickou základnou. Návštěva dalších vinařů mně tento dobrý dojem z ukázkovitosti a technologické čistoty potvrdil.

### Petr Kočařík z Čejkovic

Foto archiv autora



Vinař Petr Kočařík z Čejkovic vinařů spolu s manželkou Ladou. Ta se sice nenarodila ve vinařském kraji, ale její vinařské závěry jsou pro Petra Kočaříka mnohdy překvapivé. Při mé návštěvě tohoto vinařství na mne dýchla klasická moravská idylka, provátá energií mladého sympatického páru, který jde za svým cílem a očividně ho vinařská tematika nenudí. Petr vinařů od r. 1997, kdy mu otec po svatbě dal 40 roků starou vinnici o výměře 10 arů. Dnes pěstuje hrozny na necelých dvou hektarech. Ač při výrobě vína používá původní postupy a technologie, dělá na mne vinařství velmi moderní dojem, možná i pro to, že všechno je nové a velmi logicky, až pragmaticky uspořádané. Petr vedle výroby vína pracuje jako konstruktér pekařských pecí, manželka učí v mateřské škole. „Aby nás víno



Foto archiv autora

uživilo, bude potřeba asi 15 tis. keřů, což zatím nemáme, ale v dohledné době toho dosáhneme. Důležité bylo vybudování provozu, nyní půjde jen o zvýšení výroby. Našimi nosnými odrůdami jsou RM, ŘŠ, TČ a Hibernál. Od roku 2010 provádím ochranu vinnic v režimu BIO, ač nevládní certifikát“, tvrdí Petr Kočařík. Mezi povídáním ochutnáváme první vzorek a tím je Rulandské šedé 2011. Mohutné a nezvyklé aroma vína mne trochu zaskočilo – vanilka, vůně cukrovinek v cukrárně až do vyhraněných fondánovo – marcipánových tónů, což by charakteru odrůdy mohlo odpovídat, vždyť mandle dodávají marcipánové hmotě neopakovatelnou vůni. V chuti suché, uhlazené příjemné tóny, po vyležení lze z tohoto kousku očekávat určitě velké víno. Burgundy mají v Čejkovicích své pevné místo, míní Petr a do sklenice nalévá Chardonnay 2012 s jemnými barikovými tóny. Následuje Hibernál 2011, 24°NM, kvašeno v novém sudu, rok na primárním kalu, po celou dobu bez síry. Velmi mohutné víno, výrazné aroma listu černého rybízu, citrusové tóny, nejvíce grepu. Jakási symbióza vůní Sauvignon–Chardonnay. V chuti jemné barikové a smetanové tóny prolínající se zralým grapefruitem, velmi dlouhá a mohutná dochuť. Než mi Petr ukáže kvasnou část vinařství, ještě chutnáme Rulandské modré 2011 s nachovým odstínem, který dokládá dobrou vyzrállost hroznů. Ve vůni vyvážené barikové tóny a začínající jahůdka s malinou. Chuť koresponduje s vůní, myslím, že víno se naplno ukáže ještě po pár letech ležení v láhvi, ale již teď vykazuje obrovský potenciál. „Při zpracování hroznů dodržuji několik základních pravidel, bílé sbíráme ráno, modré odpoledne. Rmut z bílých odrůd maceruji cca 24–48 hod, vše podle zralosti suroviny a teploty při sběru. Modrý rmut nechávám fermentovat 14–21 dnů. Lisy máme dva, starý šroubovo–hydraulický a nový malý pneumatický vertikální. Dopravu moštu se snažím řešit gravitačně, selektované kvasinky nepoužívám, někdy si dělám zákvas z předem sesbíraných hroznů. Po vykvašení moštu v sudu nechávám víno bez síry mnoho měsíců na primárních nebo na jemných kalcích dle odrůdy a ročníku, mnohdy až do léta, respektive do vánoce, zejména burgundské odrůdy. Po stočení z kalů vína scelují v nerezových tancích.



Foto archiv autora

Většinou se snažím o odrůdové kupáže vín z více sudů. Na bílá vína používám akátové sudy na červená dubové, buď barikové nebo klasické moravské. Nepoužívám žádná čiridla a lahvuji bez filtrace již přímo z tanku, nebo někdy provedu ještě druhou stáčku“, uzavřel stručně své technologické postupy Petr. V kvasné části ochutnáváme v rychlém sledu několik vín 2012 ze sudů, Hibernál s ještě kvasnými dozvuky a třeba Modrý Portugal, který na mne udělal velmi příznivý dojem pro svůj uhlazený, sametový projev. Z vinařství Petra a Lady Kočaříkových odjízdim s velmi dobrým pocitem toho, že mladá generace nastupujících vinařů moravskému vínu určitě ostudu dělat nebude.

### Ota Ševčík z Bořetic



Foto archiv autora

S Otou Ševčíkem se setkávám ve sklepě ve svérázném Kravíhorské republice, začínáme s ochutnávkou vín vcelku bez dlouhých úvodů a mezitím si povídáme. První vzorek Neuburské 2011 z Kraví hory, 23°NM, 13% alk, mne trochu dostal, protože takovou sílu od Neuburského na úvod jsem přece jenom nečekal. I přes mírné hořčinky bylo víno velmi příjemné, vyladěné a hlavně mohutné. Až pomerančové tóny byly opravdu překvapením, i když nosnou vůni i chuť dělala pěkně vyzrálá broskev. Ota pracuje jako malíř pokojů a v současné době ho vinařství živí asi z 50%. V nejbližším období by chtěl, aby ho vinařství uživilo naplno. Čím mne rovněž potěšil, byly jeho názory na vinohradnictví. Navázal na rodinnou vinařskou tradici, své první víno vyrobil v r. 1993 a od roku 1996 vinařů již sám. Jeho snahou je u starých vinohradů sjednotit odrůdy v řádcích tím, že přestěpovává keře na místě. Nosnými odrůdami Oty Ševčíka jsou Ng, VZ, RR, RV, Au a Sg z bílých. Pinot noir,

## Šampion národní soutěže vín je z Bzence

Šampionem, tedy nejlepším vínem České republiky pro rok 2013 se stalo Chardonnay, 2011, pozdní sběr ze Zámeckého vinařství Bzenec. Hrozny pochází ze slovácké vinařské podoblasti, z obce Vracov, viniční tratě Klínky. Zástupci Národního vinařského centra, Svazu vinařů České republiky a hodnotící komise vyhlásili 10. ledna v Mikulově absolutního Šampiona Salonu vín – národní soutěže vín 2013, nejvyšší soutěže vín v České republice.

Šampion Salonu vín – národní soutěže vín 2013 postoupil z nominačního kola Národní soutěže vín – slovácké vinařské podoblasti do prvního kola a dále do finálového kola Salonu vín – národní soutěže vín 2013, které proběhlo 10. ledna v Mikulově. Porota jej v konkurenci dvou set finalistů soutěže vyhodnotila jako absolutního vítěze. Šampion se stal zároveň vítězem kategorie bílých vín.

Vůně vína je velmi intenzivní a přítom jemná, s projevem čerstvého žlutého ovoci přecházející do medových tónů. Chuť je plná a velmi strukturovaná, se svěží kyselinou, s náznakem zralých citrusů.

„Jedná se unikátní menší šarži 4000 ks. Patří do řady Chateau Collection Reservé, která je určena převážně pro gastronomii. Hrozny pocházejí z vlastních vinic z Vracova, viniční trati Klínky, která je cca 13 let stará. Ocenění je pro nás velkým úspěchem i vzhledem k tomu, že titul Šampiona získala naše společnost již před dvěma lety,“ říká ing. Bořek Svoboda, generální ředitel Zámeckého vinařství Bzenec.

Z 1622 vzorků přihlášených do Národní soutěže vín v jednotlivých vinařských podoblastech Moravy (velkopavlovické, mikulovské, slovácké, znojenské) a vinařské oblasti Čechy se na základě udělených nominací přihlásilo do prvního kola Salonu vín – národní soutěže vín 2013 692 vzorků, z nichž 200 postoupilo do 2. kola. V 2. kole hodnocení byla kromě titulu Šampiona, vítězí jednotlivých kategorií a nejlepší kolekce vybrána také stovka nejlepších moravských a českých vín pro rok 2013, oceněných titulem „Salon vín České republiky“.

Konečné výsledky soutěže, a tedy i složení Salonu vín ČR pro rok 2013 budou představeny 12. února na tiskové konferenci v Praze. Nová expozice Salonu vín ČR bude otevřena 1. března na zámku ve Valticích. „Salon vín ČR je naší chloubou. Podařilo se nám vybudovat mimořádný vícekolový systém hodnocení a oceňování moravských a českých vín, který je navíc korunován prestižní celoroční degustační expozicí. Díky účasti těch nejlepších degustátorů mají pak spotřebitelé v Salonu vín jasnou a prověřenou záruku výjimečné kvality vín,“ řekl ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra.

Záštitu nad Salonem vín – národní soutěží vín 2013 převzal, stejně jako loni, prezident České republiky, Václav Klaus. „Záštitu prezidenta republiky vyzdvihuje status soutěže jako nejvyšší soutěže vín v ČR,“ sdělil dále ing. Pavel Krška. Systém Salonu vín – národní soutěže vín Celý systém hodnocení vín se skládá z několika stupňů. Pět základních soutěží pod názvem Národní soutěže vín probíhá v jednotlivých vinařských podoblastech a mají možnost nominovat úspěšná vína do prvního, už celostátního kola soutěže. Jedná se o 5 soutěží: 4 soutěže ve vinařské oblasti Morava podle jednotlivých podoblastí (velkopavlovické, mikulovské, slovácké, znojenské) a soutěž vinařské podoblasti Čechy (57 vzorků). Byla také stanovena minimální bodová hranice pro postup do 1. kola soutěže na 78 bodů.



Foto archiv autora



Foto archiv autora

CS a Saint Laurent z modrých. Je vcelku logické, že při takovéto sortimentní skladbě a relativně malé výměře vinic dělá různá cuvée, třeba známé Grefty. V současnosti Ota Ševčík pěstuje hrozny na necelých 2 hektarech v necertifikovaném režimu BIO. Další vzorek během našeho rozhovoru bylo červené víno Saint Laurent 2011, 22,5°NM, 13% alk, rovněž z trati Kraví hora a Čtvrtě, z obou tratí se snaží vína scelovat. U tohoto vína trochu rušila hořčina, za to byla pelyňkově zajímavá. Potom jsme chutnali v rychlém sledu již jenom další červené vína. Ota již žádným bílým nedisponoval, protože byl vyprodán. Nejlepší víno – prodané víno, jsem si řekl, ale na jeho ostatní bílá vína z tohoto sklepa jsem nyní hodně zvědavý. Na cestu jsem dostal rozpité láhve s sebou, s doporučením, že teprve druhý až třetí den rozčepované v kuchyni, bude víno plně rozkvetlé. Mohu potvrdit, protože nyní ze skleničky srámk Pinot noir, kdy neplná láhev stála tři dny poctivě v kuchyni. Dopisuji článek a jsem Otovi vděčný za tuto radu, protože se skleničkou takového vína se píše opravdu lépe. Pinot noir 2011, 25°NM, síra nula, je opravdu zajímavé. Víno má charakter vína malovinařů, přesto v něm je něco sverázného, ovocité až kabernetové tóny jsou podpořené sudem, v dobrém slova smyslu. Nejde o barikové tóny, ale mírné zemité tóny a příjemné alkoholové vůně, asi jako u dobře vyleženého cognacu. Co se týká technologie zpracování hroznů a výroby vína, je velmi podobná, nebo stejná jako u předchozích vi-

nařů. Zásady se ve Sdružení Autentistů dodržují a je to na celkovém výrazu i projevu vín opravdu poznat.

Pokud shrnu dojem z návštěvy a ochutnávky vín dalších tří vinařů – Autentistů, musím konstatovat, že vína se od vín výrobců „středního proudu“ odlišují rozhodným způsobem. Co je příjemným zjištěním, je celková kultura a úroveň výroby jednotlivých vinařství, ač pracují starými postupy, viděl jsem u každého z nich perfektní pořádek, čistotu a rovněž byly znát pravidelně prováděné sanitační postupy. To vše se odráží na perfektně zvládnutém zdravotním stavu vín. O nějaké oxidáze, jiných vadách, či náznaku chorob nebylo ani stopy. Taková hodnocení přítom slyšíme velmi často u ochutnávky vín, která si na autentická (v pravém slova smyslu) ale pravděpodobně jen hraji.

*(Povídání o vinicích, vínech a vinařských postojích s posledními dvěma z osmi vinařů autentistů, Bogdanem Trojakem z Bořetic a Petrem Nejedlíkem z vinařství Dobrá vinice, a. s., se pokusíme našim čtenářům zprostředkovat v průběhu roku 2013. Redakce)*

<sup>1</sup> V roce 1618 bylo v Malých Hostěrádkách 11,5 ha v roce 1805 cca 4ha a v roce 2012 4,5 ha registrovaných. S Újezdem a Sokolnicemi je v lokalitě pod Starou horou v dnešní době 53 ha vinic. V roce 1805 to mohla být i dvojnásobná výměra. Vinařství je v Újezdu písemně doloženo listinou z roku 1391.



## Vinařem v Africe i leckde jinde

Nakladatel CARPE DIEM, ISBN 80-86362-48-5, rok vydání 2004 Antonín Konečný, náš přední vinařský odborník, bilancuje ve své první samostatné knížce svůj bohatý život spojený s vinnou révou a s vínem jako ušlechtilým mokem. Seznamuje čtenáře mimo jiné i s tím, proč se stal vinařem, co ho odvedlo za prací na Slovensko, jak vinařil v Etiopii, Alžírsku, Bulharsku, Albánii či Maďarsku, ba i s tím, jak trávil svůj život v malé moravské vesnici dnes. Čtivé a poutavé vyprávění doprovází mimořádná fotografická příloha. Kniha je určena pro všechny milovníky čtenářsky vděčných biografií.

**206 Kč (včetně DPH)**