

DNES Vedoucí redakce: Petr Škarda
Regionální obchodní manažer:
Martin Uttner
Inzerce: 516 202 311

Česká 19, Brno
tel.: 516 202 111, redbrn@mfdnes.cz
Předplatné a distribuce: 225 555 522
predplatne@mafra.cz

Brno a jižní Morava

Správný management sklizně hroznů, to je recept na výborné víno, říká enolog **Jakub Smrčka z Vinařství Thaya, které získalo titul Vinařství roku.**

Markéta Dušková
redaktorka MF DNES



Vinař je z poloviny umělec a z poloviny exaktní smýšlející člověk. I to si myslí enolog Jakub Smrčka, klíčová osobnost havranického Vinařství Thaya, které se stalo nejlepším vinařstvím v zemi. „Držíme si styl suchých, svěžích a šťavnatých vín, která ale nemusí být pro každého,“ popisuje.

V soutěži Vinařství roku jste bojovali poctivě. Změnilo se něco objektivně, že jste teď nejlepším vinařstvím?

Nesnažíme se něco měnit. Na prvním místě je pro nás kvalita vína a ta se zlepšuje. Ve své filozofii máme nastaveno, že chceme každý rok víno minimálně o jedno procento zlepšit. Ale naučili jsme se více pracovat se zákazníkem, být vstřícnější a otevřenější. Díky tomu nás chápou a jezdí za námi rádi. Myslím, že nám pomohla i nová budova vinařství a otevření hotelu, to byl vůči zákazníkům klíč k úspěchu.

Porota řekla, že máte v první řadě skvělé víno. Už jste zmínil pravidlo, že každý ročník musí být o něco lepší než ten předchozí. To se snadno řekne a hůř udělá. Nebo ne?

Určitě, pracujeme s přírodou a všechno se nedá dopředu napláňovat. Ale jsou nějaké kroky, ať už ve vinici, či ve sklepě, které jsme v čase zdokonalili. Jedním z nich je správný management sklizně hroznů, který je alfou a omegou všeho, a my už to ve sklepě jen nesmíme pokazit. Když pracujete se zdravým hrozem s dobrými parametry, tak to víno je snadno dotáhnout do láhve v ideální kondici.

Co si pod tím představit konkrétně? Chodíte osobně do vinice a dohlížíte na to?

Určitě, máme přístroj na analýzu moštu před sklizní, každý den sbíráme pokusné bobule hroznů, abychom udělali rozbor. Podle řady parametrů si pak stanovíme správný čas sklizně. To je zásadní. Nedělám to sám. Na vinohradě máme vinohradníka Petra Filu, který se sta-

Klíč k úspěchu? Každý rok o jedno procento lepší víno



rá o vinice, ale všechno spolu úzce konzultujeme. Myslím, že management sklizně je to, na co by se měli vinaři soustředit. Protože to není o zásazích ve sklepě, ale jaký hrozen do něj dostanete. Řada z nich se řídí starým heslem - čím víc cukru, tím lepší víno. Ale jsou důležitější parametry než cukernatost.

Myslím, že nám pomohla i nová budova vinařství a otevření hotelu. To byl vůči zákazníkům klíč k úspěchu.

Jaké?
Fenolická zralost hroznů, pH moštu, kyseliny v hroznech... To všechno určuje, jak víno bude vypadat ve skleničce. Ne že by cukr nebyl důležitý, ale v našich teplejších podmínkách spíš sbíráme dřívě, abychom ho neměli tolik.

Při výrobě vína se snažíte zachovat tradiční postupy a zároveň

vinu zušlechťovat technologiemi 21. století. Co je to tradiční a kde jdete novátorskou cestou?
Pro nás je základní ve vyšších řadách pracovat s dřevěnými sudy, to je tradiční postup. Novátorsky ale úzce spolupracujeme s výrobcí sudů ve Francii a Rakousku, abychom doladili k dokonalosti délku sušení dřeva, stupeň pálení, velikost sudu... Dobré víno vyrobíme v každém sudu nebo nerezovém tanku, my ale chceme jedinečné víno, které si zapamatujete. A tento postup dělá rozdíl mezi dobrým a skvělým vínem.

Říkáte, že vaším vrcholným dílem je Chardonnay Apri 2021, kde se sešly všechny skvělé okolnosti. Jaké to víno vlastně je?
My se dlouhodobě snažíme, aby naše vína mohla pozitivně zrát v čase, měla archivační potenciál. U Chardonnay obzvláště, protože je to naše nejvyšší řada. Náš cíl je, když jej ochutnáme za deset roků, tak abychom z něj byli nadšení. Samozřejmě to není jen prací ve sklepě, ale jak už jsme se bavili, základem je posbírat surovinu v tom správném čase. Pro dlouhodobý potenciál zrání se musí sejít více okolností.

Váš Pinot Blanc 2018 se zase stal

absolutním vítězem Salonu vín 2020...

Je to tak, u něj se taky všechno sešlo. Burgundské odrůdy jako právě Pinot blanc a Chardonnay jsou zajímavé odrůdy pro dlouhodobé zrání.

Thaya se stala i nejkouzelnějším butikovým hotelem roku 2023, když získala ocenění od Ama-



ocenění S majitelem Vinařství Thaya Josefem Trávníčkem převzal letos v Brně cenu Vinařství roku 2023. Foto: Vinařství roku



2x foto: Thaya vinařství

zing Places. Takže jedete na úspěšné vlně. Jezdí k vám od vyhlášení víc lidí?

Od vyhlášení je ještě brzy soudit, ale v hotelu se sezona pěkně plní. Dřív jsme zákazníky vítali v degustačních sklepích v Hnanicích, ale dost často odjeli a pro víno se nevrátili. Tím, že jsme dotáhli projekt nového vinařství i s ubytováním, tak zákazník si užije dobrou gastronomii spolu s vínem, přespí u nás a víno si ráno nakoupí. Takže dokážeme prodat víc vína napřímo konečnému zákazníkovi, což je obrovská výhoda.

Jak se na prodejích podepisují aktuální výzvy, krize, lidé šetří, debatuje se o zdanění vína...?

Loňský rok byl pro vinařství kritičtější, co se týče prodejů, spotřebitel je ovlivněn cenovými tlaky, inflací. U nás se to projevilo tak, že se takzvaně rozevřely nůžky. Někteří se odklonili k levnějším řadám, jiní ale přešli k „prémiovějším“ vínům. Jsme vy-

prodání s vyššími řadami v podstatě okamžitě, co je vypustíme na trh. Ti, co víno rozumí, investují spíš do kvalitnějších vín. Ale zdůrazňujeme, že vinař se pozná podle základního vína - a za tím našim si stojíme.

Porota oceňovala i vaše propojení jídla s vínem, do toho taky mluvíte?

Neangažuju se úplně do všeho, máme dost práce ve sklepě, ale když se chystá nový jídelní lístek, tak tvořím párování. Baví mě to, mám zálibu i v gastronomii. Na listku se snažíme mít tradičnější jídla, tak je to občas složitější, protože ke svíčkové vám automaticky každý řekne, že se hodí pivo. Já si stojím za tím, že naše Chardonnay Apri je taky skvělé.

A dál byla porotou pochválena energie mezi lidmi. V tom asi hraje obrovskou roli spojení vás jako enologa a majitele vinařství Josefa Trávníčka. Jak jste na sebe vlastně natrefili, káplí jste si hned do noty?

Předtím jsem tři roky působil ve Znojinu. Dozvěděl jsem se, že pan Trávníček někoho hledá, byl jsem oslovený, zašel jsem za ním na kafe, povídali jsme si hodiny. Zjistili jsme, že máme na víno stejný názor, dohodli jsme se a od té doby se nic nezměnilo. Ve vinařství nevidí jen ekonomiku, ale má k vínu obrovskou vášně a sdílí ji se mnou. A to se ve vinařstvích ne vždycky dáří.

Svůj první ročník jste vyrobil v pouhých dvaceti letech, před třemi lety jste se stal enologem roku, teď máte podíl na vítězství ve Vinařství roku. Kam míříte dál? Myslíte si třeba jednou na vlastní vinařství?

Nešvar enologů na Moravě je, že někde pracují, během toho založí vlastní vinařství a to velké opustí. Pro mě to je nepřijemná otázka, ale ptá se mě na ni hodně lidí. Vinařství v Havranicích je částečně budované i mnou, chci tam pracovat, daří se nám a práce není zdaleka u konce. Náš cíl je dělat víno, na které nezapomenete. Výzev ve víně je hodně. Teď třeba děláme sekty a feklí jsme si, že máme deset let na to, aby byly perfektní. Neplánuju budoucnost bez Vinařství Thaya.

Práce je váš koníček, vína ochutnáváte prakticky každý den. Nemáte ho už někdy plně zuby?

To víte, že někdy je toho dost. Mám štěstí, že docela dost sportuju a v pití vína mě to brzdí. Vinař podle mě musí mít koníček mimo víno. Jakmile totiž vinař spadne jenom do pití, může se stát, že kvalita vína začne klesat...

Hudebníci mají vyklidit domky, budou se bránit

BRNO Hojně diskutovaný areál na brněnské Kraví hoře, v němž mají mnozí umělci a hudebníci své ateliéry a zkušebny, znovu vyvolává nápetí. Zástupci vedení Brna tamním nájemcům včera odpoledne předali výzvu, podle níž mají prostor bezodkladně opustit. Ti se hodlají bránit.

Politici, kteří už dříve chtěli domky zbořit a přeměnit místo v park, se opírají o rozhodnutí stavebního úřadu městské části Brno-střed. „Úřad jednal na základě podnětu hasičů,“ uvedl mluvčí radnice Michal Štátný.

Ve výzvě, kterou úředníci na magistrát zaslali, se mimo jiné píše, že „posuzované objekty nejsou sta-

vebně ani konstrukčně provedeny v souladu se současně platnými předpisy z hlediska jejich požadavků na požární bezpečnost staveb“.

To jeden z nájemců tamních prostor Radovan Příkryl glosuje slovy, že by se v takovém případě musely vyklidit i veškeré historické domy v centru. „Včetně magistrátu,“ doplňuje ironicky. Situaci nechce nechat být. Posudek si chce nechat poslat, detailně prostudovat a co nejdříve zpracovat oponentní posouzení. V pěti městských domcích, zvaných též likusáky, se dnes podle něj střídá zhruba 300 lidí. Pikantní je, že rozhodnutí se vztahuje pouze na část areálu, která patří městu. (mos)

Co ti vyroste z uší, když si je nebudeš mýt

Recenze
Jana Soukupová
spolupracovnice MF DNES

Knížka speciální pedagogičky a logopedky Ester Staré A pak se to stalo!, která vyšla v roce 2010 a od té doby sklízí slušný ohlas, posloužila kolektivu v Divadle Radost k adaptaci pro stejnojmennou hru určenou dětem od tří let.

Rozhodně jsou stručné nonsensové příběhy o tom, co se stane, když se holčička nechce česat, přejíždá se, zachází škaredě se svými hračkami, nebo když si chlapeček nemýje uši, našťásti natolik hravě, že neznáji jako poučování ani dětem mladšího školního věku. Dramaturgyně Vendula Borůvková s režisérkou

Veronikou Trokšiarovou totiž nápáditě využívají scénografie a příslušně bláznivých loutek Laury Černákové. Ty jsou buď obří, takže děti můžou zasnout nad obrovskou hlavou s vlasy, kam se vejde celé městečko vši a roztočů, nebo naopak maličké, což řeší velice zaměstnaná



Varování Děti vidí i to, jak v uších vyklíčí semínko. Foto: Divadlo Radost

trojice herců tím, že dění průběžně snímá streamovací kamerou. Ta pak zvětšený obraz promítá na zadní plochu jeviště. Stejně jako ilustrační záběry prostředí nebo předmětů, o nichž se právě mluví. Ty zase snímají dva projektory - rovněž obsluhované herci, kteří se za tu hodinu, co děj trvá, v podstatě ani na minutku nezastaví.

Scénografické nápady jsou vůbec tím, co děti na inscenaci baví nejvíce. Protože jinak se všechno odehrává možná až moc rychle, zvláště pro vnímání předškoláků. Jenomže tyhle ilustrační, do absurdní podoby dovedené vychytávky a především hry se slovy jsou zase tím, co baví přítomné dospělé. Třeba jen všechna jména malých parazitů ve vlasech nečesané

holčičky a jejich vesniček, kde se slovo veš objevuje v nejrozmanitějších hravých variantách.

Hravost tu každopádně vítězí nad vším, čím nás dospělí chtěli a chtějí vychovávat. Nad jejich opakovanými varováními, že když sníme žvýkačku, slepí se nám střeva, když si nebudeme mýt uši, vyklíčí nám v nich semínko, když budeme dělat obličej, zůstane nám to... Inscenace dětem zkrátka ukazuje v absurdní názornosti, jak jsou tyhle poučky nesmyslné. A zároveň jim říká - ale co kdyby? Kdybych se nečesala, nemyla, přejíždala...

A pak se to stalo!
Divadlo Radost

80 %