



milos.cermak@economia.cz

SOCIÁLNÍ SÍŤ MILOŠE ČERMÁKA

Po – Hra Luďka Mádl
Út – Komentáři o tom, co se děje
St – Sociální síť Miloše Čermáka
Čt – Sex and the Business Julie Hrstkové
Pá – Barvy moci Jindřicha Šidla

Oba jsou třicátníci, zástupci mladé generace moravských vinařů, kteří si udělali už více než slušné jméno. Když se jich zeptáte, jak vyrábějí víno, budou trvat na tom, že „úplně normálně“ (Jan Stávek), případně „jednoduše“ (Jakub Šamšula). Jsou zvyklí vyhrávat medaile a sbírat ocenění, ale podstatné je pro ně nabízet víno, ke kterému se budou zákazníci vracet. Jan Stávek a Jakub Šamšula jsou dva z devíti finalistů soutěže Vinařství roku. Vína všech devíti nominovaných vinařství vám budeme od pátku představovat v magazínu Hospodářských novin ego!

VINAŘ S VESELÝM JMÉNEM



„Jméno určitě pomáhá. Lidé si mě pamatují. Na Slovensku dokonce prosazují nové slovo – našamšulit se.“

Jakub Šamšula
vinař

Když se jmenujete Šamšula, může to být problém. Zvláště když chodíte na základní školu v osmdesátých letech a v neděli ráno běží v televizi Studio Kamarád. Kromě postavček Jú a Hele se v něm čas od času objevil hrdina jménem Šamšula. „Druhý den ve škole to bylo vždycky peklo,“ říká vinař Jakub Šamšula.

Dnes je rád, že si ho konzument vína s nikým nepletou. „Vinař stejného jména není a asi hned tak nebudu,“ usmívá se.

Šamšulů žije podle statistického úřadu v Česku necelých 140. Někteří se stali vinařovými zákazníky. „Zpočátku si ode mě víno objednali asi z legrace, dnes si už kupují pravidelně. A jméno určitě pomáhá. Lidé si mě pamatují. Na Slovensku dokonce prosazují nové slovo – našamšulit se,“ říká Jakub Šamšula pyšně.

Jméno pomáhá, zejména když bydlíte v Čejkovicích, obci, kde víno dělá snad úplně každý. Šamšulův děda tu byl za minulého režimu hospodský, doma ve sklepě si samozřejmě dělal svoje víno. Ale Jakub Šamšula na rozdíl od mnoha dalších tvrdí, že na žádnou rodinnou tradici nenavazuje.

„Děda umřel, když mi bylo čtrnáct. Pak jsem nějaký čas dělal víno s otcem, ale naši se rozvedli a tím to skončilo. Když jsem začal podnikat, vymyslel jsem si všechno znovu a sám,“ říká.

A hned se jedním dechem dušuje, že to nic převratného nebylo. „Nevymyslím žádné speciality, nedělám odrůdy, které by nikdo jiný neměl. Naopak. Mám jednoduchý, velmi úzký sortiment: šest bílých odrůd a dvě červené. Plus jako doplněk sekt, protože ho mám rád,“ popisuje nabídku.

Vína podle svých slov dělá tradičně, stále stejně. „Samozřejmě se vyvíjím, před pěti lety jsem to dělal trochu jinak. Vína jsem měl voňavější, dnes jsou zase hutnější a plnější. Více do gastronomie. Ale neexperimentuji,“ říká.

Sám sklízí ze dvou vlastních hektarů, zhruba tři čtvrtiny produkce kupuje od stálých dodavatelů z Čejkovic. Vyrábí tak 40 tisíc lahví ročně, za strop považuje 50 tisíc. Více dělat nechce.

„Zrovna včera za mnou byla porota Vinaře roku a jeden její člen

se mě zeptal, jak dělám marketing. Já odpověděl, že nedělám žádný. Mám málo vína. A chci jen to, aby lidé měli spojené moje jméno s dobrým vínem.“

Jméno mu před pěti lety udělalo voňavé, libivé chardonnay. „Měl jsem ho třikrát v Salonu vín a všichni po něm šleli. Dneska už to dělám trochu jinak,“ říká Šamšula.

Jeho víno leží částečně na barikových sudech, což mnoho vinařů na Moravě nedělá. Bílé se vyrábí se svěží kyselinkou, zatímco tradiční burgundská jsou těžší a rafinovanější. „Když takové víno dáte poprvé ochutnat někomu, kdo ho nezná, bude vám tvrdit, že smrdí po dřevě,“ říká Šamšula. „Já tomu říkám teplý máslo, taková lehká olejovatá chuť. Ale snadno si na ni zvyknete a do gastronomie je ideální.“

Podnikavý třicátník se snaží tento styl české konzumenty naučit. Také proto nabízí barikovaná vína za stejnou cenu jako ta ostatní. A samozřejmě chce, aby si zákazníci zapamatovali vína speciálně od něj. Proto jim dává snadno zapamatovatelné přívlastky. Zmíněné Chardonnay je „olejovaté“, Rýnský ryzlink „minerální“, Rulandské šedé „mazlavé“ a Hibernal „bláznivý“.

Mimochodem, právě Hibernalu někdy Šamšula říká „náborové víno“, protože je polosuché se zbytkovým cukrem. „Prostě takové víno pro děti. Voňavé a sladké, kterým se teprve propijete k těm suchým.“

Zapomenout nelze na Sauvignon, ten je „chlataci“. Což znamená, že se dobře pije. „To je víno, kterého vypijete lahev, abyste si promysleli, co budete pít dál,“ říká Jakub Šamšula.

A pak že nedělá marketing! Jen tomu tak nerad říká. „Mám to promyšlené. Lidé vypijí spoustu značek, a třeba Sauvignonů ročník 2015 bude dobrých hodně. Ale jen ten od Šamšuly bude chlataci.“

Padesát a dost
Moravský vinař Jan Stávek (vpravo) je zvyklý za své rosé sbírat ocenění na soutěžích a přehlídkách. V Salonu vín je každoročně vždy jen jedno růžové, a už tři roky za sebou je právě od Stávky. S Jakubem Šamšulou (vlevo) má jedno společné, oba nechtějí vyrábět víc než 50 tisíc lahví vína ročně.

Foto: HN – Miloš Čermák

DOKTOR RŮŽOVÝCH VÍN



Usměje se a hned zase zamračí, tak trochu teatrálně. „Samozřejmě že mě našel. Jak si to představuje, dostal cenu za růžové víno, na které se ani nezaměřuje? Já tam svoje přihlásil taky a nedali mi ani medaili,“ říká drobný muž s plnovousem.

Vinař Jan Stávek se naoko zlobí na svého kolegu Leoše Horáka, rovněž z Moravy. Ten je autorem papírově nejlepšího růžového vína na světě. Jeho Cabernet Moravia Rosé, pozdní sběr 2015, přivezl v březnu ze soutěže Vinalies Internationales v Paříži titul šampiona.

Sbírat ocenění na soutěžích a přehlídkách je přitom Jan Stávek zvyklý také. Zejména za rosé. V Salonu vín je každoročně vždy jen jedno, a už tři roky za sebou je to právě růžové od Stávky. „Leošovi ten mezinárodní úspěch nedaruji. Objednal jsem si u něj tři kartony, abych zjistil, jak to dělá,“ říká. Na růžové víno má ostatně papír, doktorát z Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Lednici. Titul Ph.D. získal za práci s názvem Vliv suroviny a technologie na parametry rosé vín. „Zkrátka jsem pro Moravu hledal nejlepší odrůdu a nejlepší technologii, abych měl to nejlepší rosé,“ říká.

Stávek je mezi moravskými vinaři trochu výjimka. Nejen proto, že zhruba třicet procent jeho produkce tvoří růžová vína, čímž se může pochlubit málokdo. Ale on je i tak trochu vinařský intelektuál. O víně píše odborně i populárně-naučné knížky, na své alma mater v Lednici také dlouho učil. Ale lákalo ho dělat víno doopravdy, ne jen akademicky. Podnikat začal ještě na škole, před patnácti lety.

Absolventskou inženýrskou práci věnoval portským vínům a na škole zůstal jako doktorand, zároveň však obnovil vinařskou tradici založenou pradědečkem. „Patřil k největším vinařům v Němčičkách. Ale s tím byl pak na půl století konec. Rodiče víno dělali jen pro vlastní potřebu. Pár tisíc litrů ročně,“ říká Stávek.

To je příběh, který na Moravě slyšíte od každého druhého vinaře. Ale Jan Stávek nechce na nějaké umělé tradici stavět. Vína od pradědečka nikdy neochutnal, byl ho respektuje jako hospodáře a manažera. Ale tradici vína chce vybudovat vlastní. I proto plánuje zůstat malým vinařem.

„Dneska mám produkci kolem pětadvaceti tisíc lahví, vyrábět chci maximálně do padesáti tisíc. Víc ne,“ říká rezolutně. „Ve sklepě jsme na víno dva, já a jeden můj zaměstnanec. Nikoho dalšího přijímat nechci. Mojí ambicí je, aby víno mělo rukopis nás dvou.“

Na výrobní kapacitu přijde ještě řeč, když se ptám na marketing a distribuci. „To je zajímavé, tuhle otázku dostávám často. Jak víno nabízím? No, já tohle neřeším. Čas od času jedu na veletrh nebo udělám degustaci někde v restauraci, ale naše víno se našťásti prodává samo,“ říká opatrně, aby slova neznela jako vychloubání. „Víc vína dělat nechci. Mám to spočítané tak, aby to uživilo rodinu. Občas mi někdo říká, že bych mohl vydělávat víc. No jo, ale co bych s těmi penězi dělal?“

Ambici má spíš jinou: aby byl vyhlášeným výrobcem dobrého vína. Nejlépe růžového. A ani ne proto, že tohle víno je v posledních letech modré a že ho český vinařský fond podporuje velkorysou kampaní. „Propagují ho trochu jinak, než bych si představoval,“ říká. „Oni vsude tvrdí, že růžové je víno na jednoholeté pití. Jenže to si já nemyslím.“

Podle Stávky to názor konzumentů na růžové devalvuje. „Mnozí pak mají pocit, že je to polovičaté víno. Ani bílé, ani červené. Ale to není pravda. Růžové je vyrobené z moderních hroznů a technologií bílých vín. A jestliže umíme vyrobit bílá na desetileté patnáctileté zrání, proč bychom takové nevyrobili i růžová?“

Vzorem je asi nejslavnější růžové, Schilcher z jihozápadního Štýrska. Legendární víno vyráběné pouze v této malé rakouské oblasti z odrůdy Blauer Wildbacher si Stávek podmanilo vůní i chutí, jinými slovy křupavostí. „Tavel a Bandal v dobrém roce napodobíte i na Moravě. Ale Schilcher je naprostý originál,“ říká.

Možná by Jan Stávek chtěl, aby se totéž jednou říkalo o růžových z Modrohořska, kam spadají i jeho Němčičky. Dělá proto to všechno, ale bez úpornosti a křečovitosti.

„Máme pro růžové ideální podmínky v tom, že se u nás střídají horké dny s chladnými nocemi. Už dnes běžně porážíme Francouze, když ne v eleganci dochutě, tak v aromatu a svěžesti. Opravdu si myslím, že v České republice máme šanci dělat nejlepší rosé na světě.“

„Ve sklepě jsme na víno dva, já a jeden můj zaměstnanec. Nikoho dalšího přijímat nechci. Mojí ambicí je, aby víno mělo rukopis nás dvou. Občas mi někdo říká, že bych mohl vydělávat víc. No jo, ale co bych s těmi penězi dělal?“

Jan Stávek
vinař