

Portské víno z Němčiček bodovalo ve Vídni

Obrovský úspěch fortifikovaného (likérového nebo taky portského) vína z Moravy, tak lze hovořit o Mistelle de Muscat Juveano 2010 z Vinařského dvora Němčičky, které v prestižní vinařské soutěži AWC Vienna získalo zlatou medaili a dostalo se tak před některé tradiční výrobce vín této kategorie ze Španělska (sherry), Portugalska (portské) a jiných tradičních zemí.

TEXT A FOTO: ING. PETR HÝNEK

Vinařský dvůr v Němčičkách je specialistou na likérová vína vyráběná technologií portských vín. Jedná se o technologii fortifikace (dolihování), kdy se do kvasičního hroznového moštu přidává originální vinný destilát. Tim dojde k zastavení kvašení, a ve víně tak zůstane vysoký zbytek přírodního hroznového cukru. S enologem Vinařského dvora Ing. Janem Stávkem, Ph.D., jsme hovořili o výrobě likérových vín.

Jakou tradici má Vinařský dvůr v Němčičkách?

Jde o statek, který postavil pradědeček František Kopřiva v roce 1929, původně za účelem chovu dobytka. Byl vyhlášený řezník a naproti měl porážku a hospodu, na tu dobu ideální podnikatelský záměr... Praděd byl ale také jedním z největších



FORTIFIKOVANÉ VÍNO MISTELLE DE MUSCAT JUVEANO 2010 JE JIŽ OVĚČENO ŘADOU MEDAILÍ. NA AWC VIENNA 2011 ZÍSKALO DALŠÍ ZLATOU MEDAILI

vinařů v Němčičkách. Jeho vína se dodávala na stoly měšťanů pražských, ale například také do Vídně. Hosté se ke Kopřivám sjížděli nejen za výborným vínem, ale také díky vynikající kuchyni prababičky Kopřivové. Výrobou vína se samozřejmě zabývali i pradědečkovci předci. Nemám ovšem podrobně zpracované záznamy o této činnosti v rodině.

Jak vznikl nápad zaměřit se právě na výrobu likérových vín?

U zrodu této myšlenky stál můj bratr Richard, který se už při studiu zabýval výrobou nejrůznějších likérů a také prvních uslechtilých likérových vín v České republice, tehdy s Markem Špalkem, který byl rychlejší a uvedl na trh jejich fortifikované víno Šaler. V té době mne to přivedlo na myšlenku zabývat se výrobou fortifikovaných vín profesionálně, protože výrobců tady moc nebylo a dodnes není. První likérové víno jsme s bráhou uvedli na trh v roce 1999 a od té doby se sortiment trochu rozrostl.

Jak probíhá výroba fortifikovaných vín, pokud to není výrobní tajemství?

V případě bílých vín jde zpočátku o klasickou výrobu – vylisuje

se mošt, zakvasí se – důležité je hlídat kvasný proces a pravidelně ochutnávat, aby vinař sledoval dynamiku procesu a věděl, kdy jej má zastavit. V té optimální fázi se přidá destilát. My přidáváme šestaosmdesátipro-



JAN STÁVEK S LAHVI, KTERÁ DOBYLA VÍDEN

centní vinný destilát. Další proces už je opět shodný s výrobou bílých vín. V případě červených

O Vinařském dvoru Němčičky

Vinařský dvůr Němčičky je rodinným vinařstvem s roční produkcí okolo 18 000 lahví. Specializuje se na vína vyrobená technologií portských vín, tedy vína fortifikovaná. Na jejich výrobu se používá pouze kvalitní hroznový mošt a dvouletá brandy, kterými se kvašení zastavuje a ve víně tak zůstane neprozkvašený zbytkový cukr. Tato vína se proto konzumují především na závěr stolování, ke kávě nebo řízným dezertům. Ing. Jan Stávek, Ph.D., je mj. autorem knihy s názvem „Portské a ostatní fortifikovaná vína“ nebo také praktické publikace v cizojazyčných mutacích „Degustční příručka – aneb jak přijít vínu na jméno“.



JAN STÁVEK PŘEBÍRÁ OCENĚNÍ OD PREZIDENTA SOUTĚŽE AWC VIENNA MICHAELA EDLMOSERA ZA FORTIFIKOVANÉ VÍNO MISTELLE DE MUSCAT JUVEANO

vín se fortifikuje rmut a to přímo do vinifikátoru. Fortifikovaná vína necháváme vyzrátvat klasicky v dřevěných sudech. Tady platí, že čím menší dřevěný sud, tím rychleji probíhá mikrooxidace a harmonizace přidaného

alkoholu s moštem, což trvá několik měsíců, někdy až několik let. Jedinou výjimkou bylo právě zatím nejúspěšnější víno Mistelle Juveano 2010, které zrálo pouze v nerezové a tím pádem si zachovalo svou výraznou ovoc-

Blučina, s.r.o.

PRO VINAŘE

SPOLEHLIVÝ PARTNER

- Nerezové nádoby
- Vinifikátory
- Náspyky na hrozny
- Čerpadla, míchadla
- Mlýnkoodzrnkovače
- Chladicí pultry
- Filtry a další zařízení k výrobě vína
- Školící prostředky na úpravu rmutu a vín
- Sklenice, zátky
- Filtrační papíry, atd

Prodejna vinařských a zahrádkářských potřeb

NEREZ BLUČINA S. R. O.
PROVOZOVNA CEZAVY 699
NAVRŠÍ 483, BLUČINA
TEL: 547 235 111

WWW.NEREZBLUCINA.CZ

nou charakteristiku a svěžest, tak příhodnou pro naše oblasti a naše muškáty.

Ríká se, že záleží i na dřevě, jaké barikové používáte?

Máme klasické moravské dřevěné sudy a jsem s nimi spokojený. Některé jsou dokonce po pradedovi, jeden z nich má zhruba devadesát let a pořád dělá výbornou práci... Mám ale i nové

právě v předmětu sklepní hospodářství a výroba vín.

Jedíte za novými poznatkami ve výrobě likérových vín také po světě?

Ano, dá se říci, že každý rok někam vyjedu. Evropu mám už celkem projetou – Portugalsko, Španělsko, Madeira, Sicílie, Kypr... V lednu se chystám na měsíc do Austrálie, kde je



STÁNEK NEJLÉPE HDODCENÝCH FORTIFIKOVANÝCH VÍN SOUTĚŽE AWC VIENNA 2011; ZPRAVA VINAŘSKÝ DVŮR NĚMČIČKY, BODEGA STA. CATALINA DEL MANÁN (ŠPANEĽSKO, VALENCIE), VALLEGRE (PORTUGALSKO, DOURO)

barikové sudy, které používám pro výrobu těch těžších červených likérových vín s čokoládovými tóny. Někdy kupujeme vína z nových bariků s víny ze starých dřevěných sudů a pak jde o to najít optimální poměr s vyváženou aromatickou.

Jste jedním ze čtyř oficiálních výrobců fortifikovaných vín v ČR. Předpokládám, že nemáte problémy s odbytem?

To je pravda. Devadesát procent lahví prodáme přímo ze dvora, což je výhoda – nemusíme nikam jezdit, zákazníci přijíždějí za námi, včetně těch z gastronomie a vinoték. Máme skutečnou výhodu v tom, že jsme specializovaní – sedmdesát procent výroby tvoří právě likérová vína.

Užívá vás výroba fortifikovaných vín?

Vyrábíme také klasická vína. Vedle toho ještě ale mám částečný úvazek na vědu a výzkum na Zahradnické fakultě v Lednici a zároveň přednáším na České zemědělské univerzitě v Praze, kde vedu semináře a přednášky

celkem rozsáhlý průmysl v oblasti fortifikovaných vín.

Vozíte s sebou i nějaké vzorky na ochutnání?

Určitě, nikdy nejezdu na prázdnou, vždycky je zajímavé srovnání likérových vín z různých zemí. Obvykle беру muškátové odrůdy a vinaři jsou příjemně překvapeni, jaká aromatická vína tady máme. Často se shodneme v tom, že zatímco v červených vínech se zahraničním přibližujeme, v bílých jsme mnohem napřed.

Nedávno jste získali zlatou medaili na prestižní výstavě vín AWC Vienna, co to pro vás znamená?

Je to určitě pocta, máme z toho obrovskou radost. Samozřejmě, že takové ocenění víno se po tom i lépe prodává. Čeho si ale já nejvíce cením, to je šampión z hlasovací ankety Festivalu otevřených sklepů v Modrých horách, který organizovala Nadace Partnerství. Těší mne, že jsme obhájili prvenství, protože i v předchozím ročníku jedno z našich likérových vín vyhrálo. Díky za rozhovor.