

JAN STÁVEK

Říká, že výhra v prestižní soutěži je důkazem, že to, co dělá, zřejmě dělá dobře a není třeba uhýbat. Některá vína, která produkuje jeho vinařství, jdou totiž tak trochu proti proudu.



VINAŘ JAN STÁVEK

Výherce 8. ročníku prestižní vinařské soutěže o titul Vinařství roku 2017. Zastupuje čtvrtou generaci rodinného vinařství v Němčičkách, v prostorách statku postaveného jeho pradědečkem v roce 1898. Vinařství se zaměřuje na vína vyrobená speciální technologií, tzn. vína cuvée, rosé a fortifikovaná.

SE SKLENIČKOU JSEM SI POHRÁVAL UŽ VE ŠKOLCE, teda spíš za školkou. Ostatně i moji předškolní synové mají svoje první degustátorské zkušenosti za sebou.

NA VINICÍCH JSEM POMÁHAL UŽ JAKO DÍTĚ. A moc mě to nebavilo, proto jsem se rozhodl jít studovat chemii životního prostředí do Olomouce. Zde jsem teprve pochopil, jaké bohatství doma ve vinohradě a sklepě máme. Začal jsem si rodinného odkazu více vážit a rozvíjet jej dál.

SEN STÁT SE VINAŘEM JSEM VYLOŽENĚ NEMĚL. Vytoužených povolání ale bylo dost, přes záchranáře, řidiče, zahradníka, hospodského, architekta, kuchaře, učitele až po cestovatele a spisovatele. Nakonec je moje stávající povolání vlastně ideální, protože mi umožňuje přičichnout ke každé z uvedených profesí. Vinařina, pokud se dělá poctivě a s vášní, je velmi multidisciplinární obor.

PŘI STUDIÍCH V OLOMOUCI A BUJARÉM ŽIVOTĚ SE SVÝMI SPOLUŽÁKY jsem byl, coby „nepivař“, odkázaný na vína nabízená v tamních restauracích. V té době to byla katastrofa. Začal jsem tedy na koleje vozit naše víno, pořádat různé degustace a přednášky o něm. Naprosto volně a přirozeně. Rodiče už rezignovali na to, že by ze mě mohl být vinař a já jsem si tu cestu vlastně našel sám.

ZAMILOVAL JSEM SE DO FRANKOVKY. Je velmi variabilní a versatilní a to se mi líbí. Pracujeme asi s deseti odrůdami, do budoucna bych chtěl, aby 80 % naší produkce tvořila právě Frankovka. Nové vinice už budeme rozšiřovat pouze s touto odrůdou.

VYRÁBÍM VÍNA, KTERÁ CHUTNAJÍ MNĚ. Jsme malé vinařství, a vzhledem k tomu se nemusíme ohlížet na to, co se zrovna teď prodává nejvíce. Víno, které mi nechutná, bych asi ani vyrobil neuměl.

PANUJE PŘEDSTAVA, ŽE MORAVA = VINAŘ. To ale funguje pouze za předpokladu, že se každý výrobce do vína zamiluje a vše podřídí tomu, aby vyrobil víno co nejvyšší kvality.

ABSOLVOVAL JSEM RŮZNÉ VINAŘSKÉ STÁŽE, například v Německu, Rakousku, Portugalsku, Itálii, Kypru, ale také v Brazílii nebo Austrálii. Víno je věda na celý život a myslím, že je pořád možné se o něm učit. Ať už o autochtonních odrůdách nebo místních tradičních technologiích. Inspirací je spousta. Vždy je ale potřeba zohlednit podmínky panující u nás.

ČEŠI SE NAUČILI POPIJET VÍNO „JEN TAK“, což je obrovská škoda. Je sice fajn pít víno „jen tak“, ale víno je mnohem kulturnější nápoj a zaslouží si gastronomický doprovod. Myslím si ale, že se konzumace vína v průběhu stolování v ČR zvyšuje. Je to dáno určitě i typem pokrmů, které se konzumují. Dříve se jedlo více guláše, vepřoknedlozela, ke kterým bylo určitě vynikající pivo. Dnes ale už „frčí“ lehčí strava, ovlivněná Itálií a Francií – těstoviny, saláty, maso lehčích úprav. K těmto pokrmům se určitě víc hodí víno, ideálně třeba rosé. My právě vyrábíme spíš „gastronomická“ rosé než ta „společenská“ – na takové pití „jen tak“.

NENÍ ANI TAK DŮLEŽITÉ, JESTLI VÍNO DĚLÁTE PO STARU, NEBO S VYUŽITÍM NEJMODERNĚJŠÍCH TECHNOLOGIÍ. Hlavní je poctivost a nadšení. Svoji cestu si každý musí najít sám. Ať už vinař, nebo konečný konzument.

KDYBYCH SE MĚL POPSAT JEDNOU VĚTOU, která by vystihovala mé vinařské aktivity, zvolil bych „indiánskou“ přezdívku „Ten, který se baví vínem!“

