

Jan Stávek

Sny si raději nechám pro sebe

Němčičky jsou zvláštní vinařská obec. Ještě v březnu, kdy se vinohrady pomalu probouzejí ze zimy, hned z kraje obce ve směru od Trkmanky, věřte nevěřte, uvidíte lyžaře na uměle zasněženém svahu pěkné sjezdovky, kousek naproti na vás vykoukne konstrukce bobové dráhy, pak se ani nedíváte golfovému hřišti, natož pěknému fotbalovému.

Mimo to tu mají taky plno Stávků – vinařů všude, dole i nahoře ve vsi. Jedním z nich je i Jan Stávek, kterého lze stručně charakterizovat obdobnými slovy: je ho také všude plno a v tom nejlepším slova smyslu. Především tím, čím žije.

Když jsme již použili ono slůvko „plno“, prozrad nám, jak to s tím vaším rodem či jménem vlastně je. Mám pocit, že tady na Moravě o něj „koupáváme“ skutečně na každém kroku.

Takový pocit má spousta návštěvníků Němčiček. Je to možná proto, že naše rodina je zde celkem činná. Já a několik mých příbuzných se zabýváme výrobou vína – někdy je pro neznalé problém najít to správné vinařství při pídění se za vínem od Stávků. Další bratrance provozují vinařskou turistiku, s čímž souvisí i turistika sportovní – otec je správce místního sportovního areálu s nejnižší položenou lyžařskou sjezdovkou ve střední Evropě. No a ti znalější určitě vědí o bratru, který spravuje časopis Vinařský obzor. Rod Stávků pochází z Čejkovic, takže i zde najdete pár vinařů stejného jména.

Jak v této rodině vypadala tvá první setkání s vínem?

Stejně jako u většiny mých kolegů, kteří vyrůstali ve vinařských rodinách. Od mala jsme museli pracovat ve vinici, nejdříve jsme prováděli méně důležité práce jako vynášení révů nebo okopávání hlav, poté mi byla přidělena vinice, ze které jsem si mohl vyrobit sám své vlastní víno. Ve sklepě jsem ledacos odkoukal od otce, nejen co se výrobě vína týče, ale i ochutnávání. To druhé bylo už člověk rozvíjel sám, separátně s kamarády, kdy jsme se učili být profesionálními degustátory. Začátky byly dost úsměvné.

Jak do této historie zapadá hostinský František Kopřiva?

Náš pradědeček František Kopřiva byl jeden z největších vinařů v Němčičkách. Jeho víno se podávalo měšťanům nejen v Praze, ale také ve Vídni. Mimo to byl také hostinský, řezník a statkář, čímž dal základ prostorům, ve kterých my dnes vyrábíme víno a hostíme naše zákazníky. Prostory našeho Vinařského dvora jsou na poměry naší obce opravdu ojedinělé, což nám dovoluje hostit i větší počet návštěvníků například při otevřených sklepech.

Náš pradědeček František Kopřiva byl jeden z největších vinařů v Němčičkách. Jeho víno se podávalo měšťanům nejen v Praze, ale také ve Vídni.

Trochu bych pokročil a zmínil tvá studia na Přírodovědecké fakultě UP v Olomouci a pak i na Zahradnické fakultě MZLU v Brně. Tam jsi ukončil obhajobou práce na téma „Typy a technologie fortifikovaných vín“. Jak jsi si toto téma, které tě provází dodnes, vlastně vybíral?

Ano, je třeba zmínit, že na rozdíl od spolužáků, kteří si vybrali z nabízených témat, já jsem si téma a metodiku své diplomové práce vymyslel sám. To proto, že jsem se těmito vínem už několik let zabýval

prakticky, z čehož mi vyvstala spousta otázek, které jsem chtěl ověřit výzkumem a načerpanou teorií.

Takže bychom se mohli zastavit u tvých speciálních vín...

No, speciálními myslím asi vína vyrobená fortifikací, tedy dolihováním. S těmito vínem jsme s bratrem Richardem začali někdy v devadesátých letech, přičemž naše první fortifikované víno bylo uvedeno na trh v roce 1999 s označením Mistelle de Muscat. Vyrábíme jej do dnešní doby s mírnými inovacemi a musím

říct, že má stále větší úspěch nejen u zákazníků, ale také na soutěžích. Vedle Velké zlaté medaile z loňské Prague Wine Trophy můžu zmínit čerstvý úspěch za nejlepší fortifikované víno na mezinárodní soutěži sladkých vín. Zvítězilo i v konkurenci tak zabýhých značek, jako je portské nebo francouzský banul.

Věřím, že tě v Portugalsku neslyšeli, když jsi jednou tvrdil, že ohledně portského bychom mohli být lepší než portugalská výroba. Jak bys jim to vysvětlil?



Vysvětlení je prosté. Od začátku výroby našich fortifikovaných vín sázím na odrůdu Muškát moravský. Je to odrůda s velmi intenzivní hroznovou aromatickou a při vhodné zvolené technologii nabídne i strukturu a dlouhou dochuti. To je to, čeho tyto oblasti jižních evropských států nemohou docílit. Jejich dolihované muškáty jsou velmi rychle zralé až přestálé. Svou prvotní aromatickou rapidně ztrácí. Bílá fortifikovaná

ka Stávka, který stojí na stěžejní odrůdě Veltlínské červené rané, tedy Večerce. Karmazín je zase směs odrůd, kde dominuje Frankovka, a té se u nás v Němčičkách před 150 lety říkalo právě Karmazín. Ačko, to snad napadne každého dřívě narozeného vinaře, který si pamatuje, že se odrůdy klasifikovaly na třídy I.A, I.B, II.A, II.B. No a víno Ačko je vyrobeno právě z těch, které spadaly do té nejvyšší, I.A, třídy.

na výzkumnou sféru prosazovat maximální charakterizaci tohoto regionu po stránce pedologické, geologické, klimatologické, ampelografické a ekologické. Jedině tak můžeme na těch našich pár stovkách hektarů hledat ta nejlepší terroir. První vlašťovkou bude projekt, který pomůže pořídit do každé z pěti obcí meteorologickou stanici na vyhodnocování klimatických podmínek.

Jsem rád, že se moje bádání projevilo hned po dokončení doktorandského studia, kdy jsme za všechna naše rosé vyrobená v roce 2009 získali zlaté medaile na mezinárodních soutěžích.

vína nevyžadují jen dostatečný obsah cukru v hroznech, ale také výraznou kyselinu, což můžeme získat právě z našich vinic. Když jsem mluvil o lepším potenciálu než v Portugalsku, mluvil jsem o fortifikovaných bílých vínech. Nutno ovšem dodat, že se nám v poslední době jako zajímavé jeví také některé zkušební vzorky červených fortifikovaných vín z našich barvíček a cabernetových odrůd.

Neměli bychom zapomenout ani na růžová vína. I ta bychom mohli považovat za kus tvého života...

Myslím možná proto, že jsem jim kus života věnoval teoreticky a to při práci na své dizertaci, která se věnovala právě hledání vhodné suroviny a technologie pro moravská rosé vína. Jsem rád, že se moje bádání projevilo hned po dokončení doktorandského studia, kdy jsme za všechna naše rosé vyrobená v roce 2009 získali zlaté medaile na mezinárodních soutěžích. Výzkum v této oblasti systematicky pokračuje dále v rámci diplomových prací, které vedu.

To je skutečně překvapení. Mohl bys trochu upřesnit o jakou oblast a jaké odrůdy se jedná?

Jedná se o obce Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice a Vrbice. Mezi těmito obcemi byly odjakživa společné sociální vazby (doprava, školství), byly organizovány společné eventy, máme svou vlastní Modrohorskou vinařskou stázu a to nemluví o půdně-klimatických podmínkách, které jsou v těchto obcích velmi podobné. O tomto regionu se v odborných kruzích mluví jako o vhodném pro pěstování modrých odrůd, především díky vyššímu obsahu hořčičku v půdě a četným vzájemným kopcům – prvním výběžkům Žďánického lesa. Zvolili jsme proto tři odrůdy modré, a to Frankovku, Svatovavřinecké a Modrý Portugal, a z těchto budeme vyrábět mladá rosé vína a minimálně 1,5 roku stará červená vína. Byly snahy o to prosadit i další odrůdy, jako například v Pavlovicích vyslechnuté André nebo celosvětově pěstovaný Pinot Noir. Osobně jsem ale toho názoru, že bychom se do budoucna měli stabilizovat spíše na nižší počet odrůd nebo jednotném cuvée.

Tvoje Mistelle de Muscat je jediné fortifikované víno, na které si zrovna vzpomínám. Dělá je i někdo jiný v našich oblastech?

Nedělá, alespoň ne pod tímto názvem anebo legálně. V České republice existují asi čtyři další výrobci, kteří mají vzhledem k výrobě dohody s naším podnikem, ale také jiných potravin (sýry, destiláty). Například v Toskánském DOC Chianti Classico mají zase konsorcium, které se stará o výzkum vín z této oblasti a stále vyhledává lepší systémy ve stávajících lokalitách, aby byl udržěn charakter a kvalita. Institut do Vinho do Porto zase hledá kvalitu a charakter vín z Douro. Všechno jsou to vládní

Když mluvíme o vínech, nemůžeme zmínit místa, kde se rodí hrozny pro tato vína. Co ty nazýváš „němčičský Sobes“.

Rozhodně trať Spigle-Bočky, tedy dnes legislativně správně Bočky. Pro mě má tato trať neobyčejné kouzlo, nejen proto, že je to krásně zvládnutý svah s jižní expozicí sousedící s přírodní rezervací, ale také proto, že jsem na této vinici vyrůstal, poznával rozmanitost révy a učil se vinohradnickým pracím.

Ještě bych se zeptal, co říkáš k výsledkům 20 000 ha unese takových VOC? Jde tady o to, abychom se my jako zákazníci v těchto systémech tak trochu neztratili.

Léta jsme používali celkem srozumitelný německý kvalitativní systém, zavedli jsme zemská vína, nyní nabídneme nový, který upřednostňuje terroir. Dovedu si ještě představit například odrůdu Ryzlink vlašský na Pálavě, traminy v Čejkovicích, rýňáky v Bzenci – kdo takovou, ještě rozumnou míru pohlídá?

Taky jsem se někde dočetl, že u tebe každé víno nějak vypovídá o dedně. Kam chodíš na názvy, jako jsou Dědova Večerka, Lokus bílý, Ačko, Karmazín atd.?

Pokud se suchých (myšleno nefortifikovaných) vín týká, vyrábíme především tzv. sortiment. Kupážování a poměr odrůd v každém tomto víně má svůj technologický, historický nebo rodinný význam. Tak například Dědova Večerka je rodinný recept dědeč-

Modré hory, to zní velice pěkně. Jen se divím, že jste tady, kde se říká terroir přímo nabízi, nevymysleli více na jeho apelaci, tedy něco podobného jako je VOC Znojmo.

Možná té překvapím, ale vymysleli. Už třetím rokem budujeme vlastní apelaci. Momentálně je na ministerstvu zemědělství podána žádost o povolení označovat vína VOC MODRÉ HORY. Chápu to ale tak, že jen samotné povolení od ministerstva nestačí. Jako předseda tohoto patnáctičlenného sdružení vinařů budu díky své vazbě

Más naprostou pravdu. Ani nevíš, jak je tato otázka aktuální. Momentálně na utváření VOC existují dva pohledy. Jeden administrativní, který kopíruje podobnosti (např. VOC Znojmo), a druhý terroirní, který vychází z menších specifických jednotek.

O ten se snažíme my v Modrých horách. Myslím si, že VOC vína by měla být skutečně odlišitelná od ostatních. Proto je nutné je charakterizovat a tento specifický charakter u nich zachovat. O hlídání kvalitativních

Veselé úterky jsou připraveny od května do konce srpna pro všechny vinomilce, kteří nemají čas o víkendu a chtějí s námi u nás naše vína ochutnat.

organizace, ve kterých mají velké slovo samotní vinaři z daných regionů. Asi na nás, vinaře, pletu bic, když to říkám, ale naše zákony jsou zatím k utváření VOC příliš benevolentní.

tyto cesty daly, ale konkrétně. Dokázal jsi něco z těchto zkušeností uplatnit?

První zkušenosti byly z okolních, německých mluvčích zemí, kam jsem jezdil na praxe, brigády a stáže a čerpal hlavně vinohradnické zkušenosti. Mým říci, že například teprve v Německu jsem se naučil pořádně fez révy vině. Další cesty směřovaly více na jih a to už konkrétně za fortifikovanými vínem. Několikrát jsem navštívil Douro, zúčastnil jsem se vinobraní a některé techniky pak

Patří k tomu „časů“ i vaše „Veselé úterky“?

Veselé úterky jsou připraveny od května do konce srpna pro všechny vinomilce, kteří nemají čas o víkendu a chtějí s námi u nás naše vína ochutnat. Každé úterky máme od 18 do 22 hodin otevřený sklep a je velmi pravděpodobné, že mě osobně zájemci právě zde zastihnou.

Ještě bych se zastavil u tvých opravdu četných studijních cest a výprav ve světě. Nebudu se ptát obvyklou otázkou, co ti

To si jen tak odskočíš například do Portugalska a hned napíšeš téměř 150stránkovou knihu „Portské a ostatní forti-

fikovaná vína“? Kde vinař (mimo jiné předseda místního sdružení vinařů, odborný poradce, lektor na vysoké škole, profesionální degustátor atd.) na to vše bere čas?

Na to se zeptej mé přítelkyně.

Máš ještě při takovém „programu“ čas na nějaké sny, myslím ty vinařské?

Určitě, snů a plánů mám spoustu. Některé z nich jsou tak odvážné, že jsou až těžko vyslovitelné, a proto si je prozatím nechám raději pro sebe. Už se mi několikrát stalo, že jsem si připadal jako Jára Cimrman, když některé moje myšlenky byly realizovány někým, kdo umí dobře poslouchat a rychle jednat.

Připravil Jiří Trapek

Foto Karel Soukup a archiv Jana Stávka, Nikola Tadiál a Kateřina Kamarádová

