

Víno potřebuje prostor a čas

Vypravili jsme se za tvůrci absolutního Šampiona kategorie bílých vín na soutěži Concours Mondial de Bruxelles 2020, kterým se stal Hibernal 2015 z B\V vinařství. V sídle společnosti v právě rekonstruované sýpce v Miloticích si s námi povídal předseda dozorčí rady a spolujatel Zdeněk Bábíček, předseda představenstva Vlastimil Valenta a sklep mistr Jiří Toman.

Jaké byly vaše pocity, když jste se to dozvěděli?

Z. B.: Určitě úžasné. Sešli jsme se tu všichni tři velmi operativně, hned jak jsme se to dozvěděli, krátce po poledni v pátek. A užívali jsme si velmi příjemných chvil.

Otevřeli jste si Šampiona?

V. V.: V ten moment ne, udělali jsme to až s odstupem. Dokonce až včera [rozhovor vznikl 23. 9., pozn. red.]. Shodou okolností jsme si ho ale otevřeli měsíc před soutěží. Říkali jsme si, že se to víno povedlo. Ale nenapadlo nás tedy, že až tak moc. Každopádně všechna vína jsme před soutěží degustovali, abychom zjistili, v jakém jsou stavu. A tento Hibernal nás zaujal, takže jsme ho přihlásili.

Čím vás tak zaujal?

J. T.: Dělali jsme ho ve vinařství podruhé. S odstupem pěti let na lahvi byl zajímavý tím, že je stále ovocný, šťavnatý a svěží. To nás hodně překvapilo. Hibernal jsme moc neznali a tak starý jsme ho nikdy ještě nepili.

Vzpomínám si, že před pár lety uspěl s Hibernalem i Leoš Horák na mezinárodní soutěži v Paříži. Tehdy nám říkal, že kdyby porotci věděli, že jde právě o tuto odrůdu, tak nevyhraje.

J. T.: Také si myslíme, že si to spletli.

S čím?

J. T.: Nejspíš se Sauvignonem z Nového Zélandu. Také je tam vůně černého rybí-

zu. Těžko by tipovali, že jde o Hibernal. Kdyby mně někdo naslepo dal ten náš, který je naopak vyleželý, a přesto ovocný, nevím, jestli bych odrůdu poznal.

Dalším problémem zmiňovaným v souvislosti s touto odrůdou je, že se chuť suroviny se stárnutím keřů mění.

J. T.: Toto je relativně mladý vinohrad, v té době měl pět let. Uvidíme.

V. V.: Tuto teorii jsme také slyšeli – že po třiceti letech se začne podobat spíš Ryzlinku rýnskému. Zatím to ale nemůžeme potvrdit.

J. T.: Každopádně u Hibernalu necháváme do kila hroznů na keři. Zdá se, že to funguje.

V. V.: Když to zobecním, osmdesát procent produkce Hibernalu nám nesedí, a proto ho chceme dělat jinak. Hrozny redukuje a necháváme je opravdu vyzrát.

Na druhou stranu výhodou Hibernalu je, že se nemusí tolik ošetřovat, je to PIWI odrůda.

J. T.: Pro nás to žádná výjimka není. Ošetřujeme ho jako všechny naše jiné vinice.

Stavíte produkci na terroir?

J. T.: Ano, hlavně trať Hrubé pole v Ratíškovicích. Máme tam také naši vlnkovou loď Ryzlinku rýnské, dále pak Chardonnay, Veltlínské zelené, Müller Thurgau a Rulandské modré. Některé vinohrady jsou tam padesát let staré. Je to naše nejlepší trať. Něco pak je ještě v Mutěnicích.

Jaké je tam podloží?

J. T.: Těžká černozem.

Kolik jste celkem na CMB měli železek v ohni?

V. V.: Řekli jsme si, že do toho letos šlápneme. Kolem čtyřiceti vín.



Zleva Zdeněk Bábíček, Jiří Toman a Vlastimil Valenta

Co si o soutěži CMB myslíte?

V. V.: Je jedna z nejprestižnějších vůbec. Někteří vinaři říkají, že je to vlastně taková vinařská olympiáda nebo Oscar. Opravdu nás úspěch hodně těší.

Účastnili jste se poprvé?

V. V.: I dřív jsme se hlásili, ale posílali jsme na soutěže podstatně menší počet vín. Tentokrát jsme se opravdu chtěli porovnat se světem. Proto jsme přihlásili větší paletu vín. A naše vína v očích světových hodnotitelů obstála na výbornou.

Promítlo se to už do obchodního ohlasu?

V. V.: Objednávky bylo hodně, ale brzy jsme je přestali přijímat. Je to přece jen ročník 2015 a nemáme toho vína tolik. Naší strategií není získat medaile na soutěžích, zdražit vína a rozprodat je. Chceme, aby se většina naší produkce vypila tady na Sýpce v Miloticích, kterou teď spravujeme.

Z. B.: Na jaře chceme mít hotovo. Budou zde dvě degustační místnosti a denní vinný bar, který se může proměnit ve třetí degustační místnost. Zájem o degustace bývá obvykle ve čtvrtek, v pátek a v sobotu, a z toho důvodu chceme mít kapacitu, abychom mohli pokrýt zvýšený zájem právě v těchto dnech. Výhledově chceme postavit i penzion. Začínali jsme tu v bojových podmínkách. Přesto si k nám zvykly jezdit privátní návštěvy a lidé z firem. V pěti stupních nad nulou stáli mezi sudy. Bylo to samozřejmě jen pro „drsnáky“. Ale zainvestovali jsme a dnes už dokážeme nabídnout degustace na úrovni.

Kdo jsou vaši zákazníci?

Z. B.: Samozřejmě něco tvoří restaurace a vinotéky, ale největší část je právě firemní a soukromá klientela. Nemáme vůbec žádné ambice dávat víno do řetězců a doufám, že to tak i zůstane.

V. V.: Proto se úspěšná vína snažíme mít k dispozici, a ne je úplně rozprodat. Máme například ještě stále Ryzlink rýnský z ročníku 2013, který o rok později vyhrál v San Francisku nejlepší ryzlink a současně nejlepší bílé víno výstavy.

Jak snášíte současné problémy kvůli epidemií?

Z. B.: Zvládáme to dobře díky tomu, že je klientela široce rozprostřená. V pololetí jsme měli meziroční propad 18 procent,

Concours Mondial
BRUXELLES
The United Nations of Fine Wines

2020

The jury of the
Concours Mondial de Bruxelles
awards

The Grand Gold Medal

and the
International Revelation White Wine

for
B\|V vinarství Hibernal, vyber z hroznu 2015
Moravie | Slovacka

Produced by
B\|V vinarství a.s.

BAUDOIN HWAUX
Concours Mondial

THOMAS COSTENGBLE
Concours Mondial

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
www.concoursmondial.com

Concours
Mondial

ale v srpnu jsme již byli na loňských číslech. Předtím jsme tři roky po sobě s prodeji rostli po dvaceti procentech. Máme stabilní základnu pijanů, která nám vyplnila pochopitelný propad prodeje restaurací.

V. V.: Samozřejmě počítáme s tím, že podzimní akce se téměř nebudou konat, firmy budou mít strach a my možná také. Navíc budou na nákupech asi šetřit.

Víno se vám ale nezkaží.

V. V.: To je vlastně naše filozofie: Už od začátku dávat vínům prostor a čas. Třeba v roce 2019 byla úroda o něco nižší, než jsme čekali. Hodně jsme zainvestovali do sudů a nepříznivá situace se nám s tím

potkala. Do standardní řady v nerez jsme nedali tolik vína a místo toho jsme jím naplnili právě sudy.

Z. B.: Rozhodli jsme se ve správnou chvíli přibrzdit distribuci a mohutně rozšířit portfolio rezerv v sudech. V třítisícových máme teď opravdu nádherné věci. Je tam třeba velmi slušné Neuburské – poprvé v životě jsem ho pil ve výběru z hroznů. Máme tam také Aurelius, zajímavé Rulandské bílé a právě Hibernal.

V. V.: Samozřejmě nechybí další odrůdy ve výběrech z hroznů, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Tramín, Veltlínské zelené a další. Z. B.: Dále pak máme v barikových sudech širší paletu bílých vín, která de facto kopírují odrůdovou skladbu velkých sudů. ▶



Samozřejmě u červených jsme také odrůdově široce rozkročení a vína necháváme zrát v barikových a 600litrových ožehnutých sudech. V roce 2023 se to všechno potká a bude to zřejmě velice zajímavé. Dostaneme se do stavu, kdy budeme schopni nabídnout zákazníkům mimořádně zajímavé portfolio „velkých“ vín.

Kde hledáte inspiraci? Sudy máte francouzské, takže tam?

Z. B.: Co se týče sudů, nakupujeme od osvědčených francouzských bednářství. Kvalitní sudy mají pouze podpořit vymořenou „vlastní cestu“.

J. T.: Já třeba Burgundsko napité nemám. Něco jsem po světě najezdil, ale držím se vlastní linie.

Jak pracujete ve vinohradu? Zahušťujete výsadbu?

V. V.: U desítky let starých vinohradů to nejde, mají třímetrovy spon. To se v budoucnu samozřejmě bude měnit. V současnosti máme 63 hektarů vlastních vinic. Starých vinic se nechceme zbavovat. Třeba Veltlínské zelené máme na pěti hektarech a je tam celkem jen sedm tisíc keřů. Ale víno dávají skvělé. Spíš přemýšlíme tak, aby tam zůstal náš klon odrůdy. Takže kde to lze, podsažovat vinice sazenicemi z našich oček a neklučit.

J. T.: Plodících hektarů je do 45 000.

Nějaké hrozny i nakupujete, proč?

V. V.: Chceme plně využít naši kapacitu. A také kupujeme odrůdy, které zrovna ne-

máme nebo nás zajímají. Máme svoje pravidla. V našich vinohradech sbíráme hrozny ručně a vyžadujeme to i u dodavatelů. Většinou si to jedeme i sami posbírat.

Z. B.: Někteří nás tedy do svých vinohradů nepustí. Pokud zjistíme, že sbírají kombajnem, je po obchodu. A trváme i na vysoké cukernatosti. Třeba s Cabernetem Sauvignon jsme čekali tak dlouho, až ho polovina opadala. Výsledná cena byla šedesát pět korun za kilo, protože jsme dodavateli zaplatili i to, co skončilo na zemi. Chceme dotáhnout hrozny na samotnou hranu jejich potenciálu.

Pane Bábíčku, vy jako zakladatel nemáte vinařské kořeny. Jak se stalo, že jste se pustil do budování této firmy?

Z. B.: Pohybuji se v lesnické branži, mám poměrně velkou firmu i v evropském měřítku, v tomto roce budeme těžít kolem dvou milionů kubíků dřeva. Jezdil jsem za vínem k Petrovi Vacenovskému, který tehdy kvalitou vín malovinaře v Ratíškovcích, dle mého názoru, převyšoval. Brával jsem k němu své obchodní partnery. V lednu 2012 ve dvě hodiny nad ránem povídám, že bych do něčeho rád zainvestoval. Když dávám láhev partnerovi, chtěl bych na ní mít nějaký podíl. Takže jsme spolu založili vinařství – Petr se zabýval enologií a výrobou vína, já byl standardní investor, kibic a milovník vína. V prvním roce jsme nakoupili hrozny, pronajali jsme „Sýpku“ v Miloticích. Vyrobito se první víno, které ale sloužilo spíše na vypití nebo se rozdalo. V roce 2013 jsme si pronajali 24 hektarů vinohradů od zemědělského družstva ZERA v Ratíškovcích. V té době Petr přivedl Jirku Tomana, což se ukázalo jako zásadní moment pro kvalitu našich vín. Jirka nám dostal hned





v prvním roce svého působení (ročník 2013) dvě vína do Salonu vín a Ryzlink rýnský vyhrál ve zmiňovaném San Francisku mezi pěti tisíci vín z celého světa. Od roku 2013 je tedy výroba vín v plné režii Jirky Tomana a nikoho ani nenapadlo mu do jeho práce jakkoliv zasahovat, k tomu se mu snažíme tvořit podmínky, tak aby mohl produkovat vína dle svých představ. Petr Vacenovský se od roku 2013 soustředil na péči o tehdy pronajaté vinohrady. No a pak už jsme koupili vlastní vinohrady v Mutěnicích

a v Ratíškovcích. Koncem roku 2018 jsme se s Petrem rozešli a pokračujeme dál v nynější sestavě.

Jak vidíte budoucnost?

Z. B.: Koupili jsme nějaké pozemky kolem Sýpků, kde bychom dále chtěli rozvíjet naše vinařství, vybudovat novou výrobní halu, skladovací prostory a zázemí pro naše zákazníky. Co se týče vinic, nerad bych se dostal přes sto hektarů, ale nějaké ambice na rozšíření máme.

Co říkáte na kvalitu moravského vinařství?

J. T.: Jezdím se známými po Moravě na kole a ochutnáváme. Je to dobrá inspirace, ale také někdy příležitost zjistit, jakých chyb se vyvarovat. Samozřejmě už u nás existují opravdu špičková vinařství. Čas od času si uděláme slepou degustaci – měli jsme jednu, do které jsme zařadili i drahá zahraniční vína. A můžu říct, že „Morava“ dopadla dobře. Kvalita je srovnatelná. ■