

O šampionech z Velehradu

Iva Kovářiková, Luboš Bárta, Velehrad - Concorso Internazionale Vinitaly je velmi slavná a velmi tradiční soutěž, jedna z neznámějších na světě. Při jejím letošním 42. ročníku soutěžilo přes třiapůl tisíce vín ze 32 zemí. Soutěž je zvláštní tím, že uděluje jen jednu jedinou Velkou zlatou medaili nejlepšímu vínu v kategorii, jednu zlatou, jednu stříbrnou a jednu bronzovou medaili, všechna další oceněná vína až do limitu 30% získávají jednotné cenné ocenění Diploma di Gran Menzione. Když jsem psal před půl rokem o tom, že doktor Václav Ovčáčík z moravského Slovácka získal Zlatou medaili Vinitaly za Tramín červený výběr z bobulí 2003, Bronzovou medaili Vinitaly za Rulandské šedé výběr z bobulí 2003 a Diploma di Gran Menzione za Muškát moravský VH 2003, rozhodl jsem se zajet za autorem a požádat jej o chvíli času, promluvit si s ním o jeho vínech-šampionech i tomhle nevidaném úspěchu.



Velehrad není zrovna v centru moravského vinařského dění a tak chvíli trvalo, než jsme našli průsečík mezi našimi cestami a časovými možnostmi. Když k tomu ale došlo, stal se z příjemného posezení nezapomenutelný zážitek. V podvečer jsme se ubytovali v příjemném hotýlku U Velehradu a když jsme se v recepci ptali, kudy za panem Ovčáčíkem, tím vinařem, raději než by to vysvětlovala, naložila nás paní Stanka Šuranská do svého auta a odvezla tam. Věřili byste tomu? Už jen takový začátek!

Ve dřevem obložené jídelně jsme si na setkání a seznámení připili Tupeským starohorským cuvée 1937. „V Tupesích na Staré hoře vysadili v roce 1937 vinohrad tak, jak se tehdy dělalo – každý dal, co měl či co měl rád. Na dvou tisících metrech je tam Sauvignon, Muškát žlutý i Ottonell, Ryzlink vlašský, Tramín, müllerka, veltlín, ale také nešlechtěná Lipovina, Šedý Portugal, Chrupka nebo Modrý Janek a kdovíco ještě.“ Těžko se popisuje výsledný projev tak košatého bílého cuvée

ze starých keřů a říci, že bylo překvapivě výborné zas o ničem nevypovídá. Tak tedy – bohatá a široká vůně připomínala trochu Fendant z Valais a trochu alsaský „gewurz“, viskózní víno hned v prvním ochutnání zaujalo kyselinkou, kterou ale rychle dohonila nasládlá oblost plného těla z vyzrálých hroznů a vše se vinulo dál v lahodném a pomalu plynoucím řečišti chutí se spoustou nových a nových přítoků.

„K vinohradu jsem přišel jako slepý k houslím,“ vzpomíná na své začátky Václav Ovčáčík. „Jsem původem z Valašska a na Slovácko jsem přišel pracovat do laboratoře v nemocnici. Vedle biochemie a mikrobiologie jsem ale studoval i hudbu, kterou jsem miloval celý život a tady se mi naskytla možnost hrát na varhany ve velehradské bazilice Nanebevzetí Panny Marie a sv. Cyrila a Metoděje. Na ty mě už jako malého kluka učil varhaník u nás v Loučce. Oženil jsem se, zapustil jsem tu kořeny a žiji zde hezký život – učil jsem na gymnáziu, v hudební škole, hrál v kostele

a postupem času stále častěji koncertoval na varhany ve Francii, Německu, Rakousku, Švýcarsku, Nizozemí, ve Skandinávii. V roce 1984 onemocněl tatínek mé manželky Lidušky a přenechal nám svůj vinohrad, který nebylo možné nechat jen tak ladem. Začal jsem podle knížek, krok za krokem. Po listopadu 1989 se nám vrátily nějaké pozemky, na kterých sice původně byly vinohrady, ale JZD je většinou zlikvidovalo, něco jsme přikoupili. Stáli jsme před rozhodnutím, zda všechno vytrhat, réva byla zdevastovaná, roční přírůstky minimální. Nakonec jsme se rozhodli vinohrad zachránit – zavezli jsme jej do výšky keřů slámou, hustě polili kejdou a nechali zotavit. Zbytek jsme přeorali, keře zmladili, co bylo potřeba podsadili – a po roce se nám vinohrad odvděčil novým životem.“

„Chceš-li mít dřinu, pořád si vinohrad, řekl mi jeden zpěvák na kruchtě. Měl pravdu – rozhodli jsme se pro ekologickou integrovanou produkci, i ta žoužel chce žít a není vždycky nutné jí ničit. Třeba vosy a včely stačí odlákat cukrem, aby nepoškozovaly hrozny – a to je také jediný cukr, který během roku používáme. Se synem jsme si předsevzali, že vínům poskytneme maximum volnosti, přírodního projevu.“



Syn Marek je také učitel hudby, ani jeden z nás neměl hlubší vinařské znalosti, tak jsme společně dálkově vystudovali valtickou vinařskou školu. To mi bylo šestapadesát. Časem se nám povedlo udělat víno, které nám chutnalo – přírodní, bez pachuti řepného cukru, podle našeho názoru dobré. Ale vinařům v okolí, s nimiž jsme ho chutnali, se nezdálo. Oni dělají vína, jak je naučili je-



jih otcové a ty zase dědové, ale my takové zkušenosti neměli. Dali jsme ochutnat inženýru Kopečkovi a profesoru Malíkovi a ti řekli, že jim chutná a že máme zkusit, jak bude chutnat na výstavě. Moc se nám do toho nechtělo, ale Fedor Malík vzal vzorek na první soutěž do Madridu a vrátil se s medailí. A to nás moc povzbudilo."

"Od těch dob se hodně změnilo a na druhou stranu velmi málo. Tak, jako manželčin otec, kvasíme bílá vína v 600 litrových dřevěných sudech, u nichž nehrozí zvyšování teploty při kvašení, červené rmuty kvasíme zvolna na slupkách i několik týdnů, než dojde k vylisování. Nemáme žádná tajemství – chce to dodržovat maximální hygienu při práci, ošetřovat sudy, nádoby, být pozorný k vínu. Tady v kraji bylo odedávna zvykem sklízet hrozny až

po hodech, které se tu drží třetí neděle v říjnu – sedláci měli všechno sklizené a s radostí se šlo do vinohradu. My ani tolik nespěcháme, sklízíme obvykle v listopadu, ale zrovna tenhle Tramín jsme v roce 2003 sklízeli na Mikuláše. Jsou-li hrozny zdravé, vydrží i mrazík, vysráží se v nich termolabilní bílkovina a začne docházet k odbourání kyseliny jablečné již v hroznech. Naočkované bakterie zlikvidují jablečnou úplně. Takhle je víno svěžejší a lépe vyzrává. Naše vína se neumíšťují jako mladá, ale jako tříletá a starší získávají opravdu pěkné tóny. Nespěcháme na ně. I my potřebujeme čas a jdeme pomalu dál."

Tohle „pomalu“ od přemýšlivého a pečlivého vinaře, mikrobiologa, biochemika, hudebníka a kantora znamená bezpočet medailí z Londýna, Lublaně, Paříže, Madridu, Vídně, Bruselu, ocenění z Muviny, Vinofora ať se konalo kdekoliv. Série, zasláná letos na Vinitaly, znamenala největší úspěch vinaře z České republiky v italské Veroně v historii.

"Jsme na severu, ale je tu zvláštní mikroklima. Chřibýs s Buchlovem zadržuje chlad západních větrů a zbaví je vlhkosti. Je tu až čtyřicetimetrová vrstva spraše s vysokým obsahem vápníku, ale vzato detailně, najde se tu snad 20 druhů podloží. Máme meteostanici a měříme si tu teplotu. Tak

jsme objevili zvláštní dvojité maximum. To sluneční je kolem 14. hodiny, druhá kulminace nastává v podvečer a je někdy vyšší, než ta polední, to jak začne do kotliny proudit horký vzduch od Moravy. Teplota 15,5 °C za vegetační období odpovídá teplým oblastem Francie."

Už bylo dávno po půlnoci, když jsme se loučili s Ovčáčikovými a jejich výjimečnými víny a šli mlžnou nocí zpět do hotelu. Ráno nás čeká ještě výklad ve vinici a exkurze do sklepů. A možná malý varhanní koncert. Už teď ale víme, že raději přijedeme znovu, aby byl čas na nějaký větší...



Doctor Václav Ovčáčík is obsessed about detail. As a microbiologist he has a perfect understanding of the processes which take place in wines while as a nature lover, he listens carefully to what it has to say. He has divided his life into his two greatest loves: music and wine. He has been teaching music for many years giving organ concerts in cathedrals and concert halls all over the world and has been an organist for more than 40 years at the Assumption of the Virgin Mary Basilica of St Cyril and Method in Velehrad where served Pope Jean Paul II the famous mass during his Czech mission. He has dedicated the second part of his life to wine. His wines harvested mostly in the month of November from his old vineyards and prepared with love and humbleness, have won top awards at competitions in Italy, France, Germany or Spain thanks to its extraordinary character. It's a shame that so few of these lovely wines are produced making them as rare as a Romanée Conti.

