

Prvotřídní moravské „červené“ už není mýtem!

Přední moravský vinař Pavel Springer se v exkluzivním rozhovoru pro COT business zamýšlí nad současným stavem moravského vinařství, unifikací vinařské produkce, stoupajícími nároky českých spotřebitelů i nad vlastními víny.

Pane Springere, mohl byste vystavit stručně vysvědčení současnému moravskému vinařství, kam se tradice pěstování a zpracování ve vašem pohledu ubírá?

Je dobré začít mírnou nadsázkou. Celý svět žije tématem globálních klimatických změn. Víím, že to není nazíráno jako právě optimistické téma. Na druhou stranu nám jako vinařům nezbyvá než se smířit s realitou globálního oteplování planety. To není otázka, co bude až bude, to je už teď nanejvýš reálná věc. Alespoň v naší části Evropy a v našem regionu je oteplování prokazatelnou a dokonce měřitelnou skutečností. Tak, jak produkci vína nehrájí do karet ostatní výkyvy – vzpomeňme povodně, prudké kolísání srážkových úhrnů, vyšší četnost krupobití a podobně, je postupné oteplování naopak všeobecně jevem, který našim vinicím prospívá. Tento trend sledujeme na jižní Moravě přibližně od roku 1997. Snad s výjimkou roku 2001 můžeme hovořit v poslední dekádě o letech, kdy hrozny plně dozrávaly a vykazovaly na Moravě kvalitativně nebyvale dobré parametry pro další zpracování. Letošní ročník je co do srovnání klimatických parametrů na jižní Moravě nápadně podobný průměru ke klimatickým podmínkám Burgundska. Svoji roli přirozeně hraje i mikroklima, nadmořská výška, a především složení půdy.

Díky všemu výše uvedenému vyvrací realita moravské vinařské produkce mýtus, že na Moravě nelze produkovat úžasná, perzistentní a plná červená vína. Před časem navštívil Moravu slavný francouzský sommelier Olivier Poussier, nejlepší světový sommelier roku 2000, a vína Springer na něho udělala obrovský dojem. Co je ale zásadní, je neoddiskutovatelná skutečnost, že všechno je v rukou vinaře nebo vinohradníka a sklepmistra. U nás výsledné kvalité vín přizpůsobujeme vše: nízké zatížení keře, šetrné, ekologické obdělávání vinic, uplatnění biodynamických přístupů, ruční sběr, šetrné lisování hroznů. Provádíme tzv. „zelené vinobraní“, kdy se část hroznů řeže na zem, aby zbylé hrozny dozrály do nejvyšší kvality. Ponecháme 1 kg, max. 1,5 kg hroznů na keř. Používáme špičkové francouzské barrique sudy od předních výrobců, uplatňujeme ve sklepě postupy, které víno kultivují, ne degradují, senzorické vlastnosti vín ovlivňujeme toliko přirozenou cestou. Odměnou za tyto perfekcionistické postupy je velký zájem o naše vína.

To je také částečná odpověď na často kladený dotaz, proč jsou naše vína dražší. Vinař, který ponechává na keři 3 – 4kg hroznů, si může dovolit dosahovat jiných cenových parametrů, tomu ale také odpovídá výsledná kvalita. Nikdo ze zahraničí taková vína neocení a je škoda, že si masivní produkci spojí s pojmem moravského vinařství jako takového, což nutně záporně paušalizuje a zkrsluje jeho pohled na moravská vína. Rovněž český spotřebitel již dávno není nenáročným zákazníkem. Dnes má srovnání v nabídce napříč kontinenty a tomu odpovídají tendence v oblasti poptávky. Pro stále více lidí jsou vína „srdeční záležitostí“, konzumní přístup k vínu je na ústupu u nás i v celém vyspělém světě.

Vína z produkce Vinařství Springer se v krátkém čase stala pojmem. Čemu ten úspěch přisuzujete?



Vinař Pavel Springer odmítá současný trend k unifikaci charakteristik světových vín

Především už zmíněné kultivaci spotřebitele. Uvedl bych na tomto místě problematiku unifikovaných vín – 92 % světové produkce se stává jakýmsi kvalitativním průřezem – jsou to vína vzniklá jako výsledek kompromisu, klinicky čistá, bez regionálních charakteristik, výrazově „prázdná“. Jako vinař se s tímto přístupem k vínu nejsem schopen ztotožnit. Na druhou stranu v západní Evropě je na ústupu poptávka po uniformních vínech, kterými je maloobchod především přičiněním nadnárodních řetězců doslova přesycen. A stejný trend se začíná prozrazovat i u nás. Na významu a zájmu spotřebitele výrazně získávají vína autentická, s puncem osobitosti oblasti, kde byla vyprodukována. Určitým výsadním postavením co do výrazové nezaměnitelnosti se vykazují především vína malých a středních producentů, ke kterým se řadíme. Ani to ale nelze brát jako pravidlo. Univerzální doporučení pro výběr vína neexistuje.

Jaké jsou největší radosti a na druhou stranu starosti středně velkého (co do objemu produkce) moravského vinaře, za kterého jste se sám označil?

Dobrý vinař v našich podmínkách zpravidla balancuje na hraně rentability svého podnikání. Pokud má dělat dobré víno, nezbyvá prostor na ošetřování a kvalitní zvládnutí procesu distribuce, práce na vinici a ve sklepě představuje pro vinaře full time



Vlajková loď vinařství Springer, Cuvée Skale 2004, bourá mýtus o tom, že na Moravě nelze vyrobit excelentní červená vína

job. Z toho, co zbyde, se nám v době, kdy EU dokonce poskytuje ČR dotace na vyklučování vinic, nedostává na zajištění kvalitní distribuce a marketingu. Jsem ale optimista. Všichni dřinu a nesnáze mi plně vynahradí dennodenní setkávání se s milovníky vín přímo u nás ve sklepě. Našli si k nám cestu. Jako jednu z novinek, které se setkaly s velkým ohlasem, nabízíme víceúrovňovou autorskou pre-

zentaci spojenou s degustací našich vín. Doplňujeme ji s úspěchem o zařazení drobných pokrmů sestavených na míru v součinnosti s předními odborníky na gastronomii a sommeliéry z restaurací, kam naše vína dodáváme. S podávanými víny vytvářejí ideální chuťovou harmonii. Umocňuje se tím prožitek z degustace, kdy se nám daří nejen oddělit jednotlivá degustovaná vína, ale i doplnit ochutnávku o kulinářský prožitek.

Abychom dostali tomu, jak naše přístupy k vínu a celé vinařství prezentujeme, umožňujeme návštěvníkům nahlédnout pod pokličku nejen přímo ve sklepě. Exkurze do vinohradů a návštěva viničních tratí Čtvrtě a Skale představují vhodný rámec celého degustačního programu. Milovníci vína, kteří k nám váží cestu, si díky tomu splní jeden z nejčastějších cílů, kvůli kterým se k nám vydávají – chtějí se o víně dozvědět co nejvíce. To ostatně odpovídá současným trendům, lidé mají potřebu rozšiřovat svůj obzor znalostí o víně, dobrá vína se jim stávají celoživotní zálibou a vášní.

Zmínil jste nepříliš motivační přístup EU k moravským producentům, vyklučování vinic. Bojí se kvalitní evropské pěstitele konkurence našich vinařů, je přístup zainteresovaných českých institucí o něco přívětivější?

Donedávna jsem o tom nebyl moc přesvědčen, ale zdá se, že se blýská na lepší časy. Některé instituce začínají chápat, že Morava je tradiční pěstitelskou oblastí a má své nezaměnitelné postavení.



Jedním z klíčů ke kvalitě vín z produkce Vinařství Springer je nízké zatížení keřů – po „zeleném vinobraní“ zůstává na keři max. 1,5 kg hroznů

Jde o zachování tradic a kulturního dědictví, které pro srovnání sahá dále než kořeny české státnosti, na nichž si tolik zakládáme. Vnější tlak je ale systematickou a tíživou realitou. Konkurenční boj a lobismus zahraničních producentů v tom určité hrají významnou roli. Proto si vážíme jakékoliv iniciativy. Nedávno např. vládní organizace CzechTourismus zahrnuje do propagace destinace i moravské vinařské stezky a moravská vína obecně. Docela se ztotožňují se sloganem „Velká vína z malé země“, který celou kampaň zastřešuje.

S Pavlem Springerem hovořil Jaroslav Kepka



Vinařství Springer
Vrbice 357
tel.: +420 606 702 971
fax: +420 519 430 385
e-mail: pavel@springer.cz

www.springer.cz