Nejvzácnější víno ve Springerově sklepě je ledový Sylván zelený – má vysokou cukernatost i kyselinku a sbíral se při sedmnáctistupňovém mrazu.

Vinařská tradice Springerů se datuje do roku 1807. Dědeček současného sklepmistra Vinařství Springer, Jakub (vpravo), byl pekař a navíc dělal i víno.

V Bořeticích u Hustopečí existují dvě vinařství, která mají v názvu Springer – jedno máte vy s otcem a druhé váš bratr Jaroslav s bratry Stapletonovými. Proč s Jaroslavem nepodnikáte vy?
Začínali jsme společně celá rodina v roce 1991. Bratr se pak dal dohromady s panem Stapletonem *(Craig Stapleton, bývalý velvyslanec USA v ČR, dnes ve Francii, pozn. red.).* S otcem jsme to překousli, život jde dál. V roce 2004 jsem ještě udělal víno a dohodli jsme se na rozdělení všeho. Od té doby spolu nemluvíme. Vždycky jsem chtěl zachovat rodinné vinařství, s menším množstvím vína, které si sám vyrobím. Nepotřebuji mít obrovské rozlohy a zvětšovat kapacitu sklepa, přestalo by mě to bavit.

Na internetu datujete rodinnou vinařskou tradici od roku 1807. Co se stalo v daném roce?
Jakub Springer přišel do Bořetic z Pouzdřan a přivezl si s sebou rodinný dřevěný lis, na kterém byl letopočet 1807. Můj děda Jakub, jeho syn, měl pekárnu v Bořeticích a mimoto dělal víno. Ve sklepě měl klasické bořetické odrůdy Zweigeltrebe, Vavřinec a Neuburské.

Získali jste v restituci zpátky vinice?
V restituci jsme dostali jen minimum, družstvo se s námi vyrovnalo dodávkami hroznů v prvních letech. Naše současné pozemky koupil můj otec a vysadil na nich začátkem devadesátých let vinohrad. Až do roku 1999 dělal sklepmistra – stáčel a školil vína, pak jsem to převzal já.

Jak jste si našel cestu k vínu vy?
Zpočátku jsem nechtěl být vinařem, ale stolařem, dělat se dřevem. Když mě otec dal na strojní průmyslovku, trpěl jsem. Tehdy jsem ale začal chodit po sklepech a koštoval, byla to obrovská škola, za to si sommelieři platí. Rád jsem o víně debatoval s místním vinařem Květošem Bizou. Byl v invalidním důchodu, vinohradů měl málo, ale o to víc se s vínem mazlil. Z jižní strany keře odlisťoval, aby byly hrozny krásně vyzrálé, bobulky pak dokonce mačkal v prstech. Měl velmi malé partie vína, ale hodně staré, i dvacet let.

Proč je víno hlavně mužskou záležitostí?
Muži jsou razantnější, jdou si pevně za svou představou, jak má víno vypadat. Ženám chybí odvaha. Vážím si toho, co dělá madam Lalou Bize-Leroy z francouzského vinařství Domaine Leroy a dříve spolumajitelka Domaine de la Romanée-Conti. Co se týká Moravy, četl jsem o jedné vinařce z Břeclavi, ale o jiných nevím.

Kolik vína ročně vyrobíte?
Z 24 tisíc hlav, tedy keřů, uděláme 25 až 30 tisíc litrů vína. U cuvée Skale a odrůdy Pinot Noir, tam trvám na kile hroznů na keř, nesmí se přetěžovat, protože by ve víně byly znát nezralé, travnaté tóny. U některých bílých hroznů, jako je například Neuburské, Sylván zelený, Ruland šedý, nechávám na keři půldruhého kila i víc. Jinak by víno bylo moc alkoholické a postrádalo by kyselinu. U bílého je běžná výlisnost 75 procent, my lisujeme jen na šedesát – ve zbytku už je příliš tříslovin, polyfenolů a hrubých látek.

Jak se pozná, že jsou hrozny správně zralé?
Musejí mít semínka a stopky dřevnaté. Přímo na keřích se dá také změřit cukernatost. Projde se řádek, vybere pár bobulek a refraktometrem se změří. Když je moc teplo, je cukernatost příliš vysoká, což nemusí být u bílého ideální – nemá pak příliš kyselin a může být neharmonické.

Jak se dají ovlivnit vlastnosti vína při zpracování?
Například chlazením při kvasu. Když víno dosahuje vrcholu kvasu při třiceti stupních, je robustní, má hodně tříslovin, které časem změknou. Když kvas vrcholí při pětadvaceti a méně stupních, je krásně aromatické, voní, ale dochuť, plnost tam není taková, je určeno k rychlejšímu vypití. Abychom zachovali originalitu viniční trati, víno nečiříme *(čiřidlo, například želatina nebo šlehaný vaječný bílek, se používá pro sedimentaci kalicích částic, pozn. red.)* a filtrujeme pouze bílé. Občas si myslíte, že z krásných hroznů bude výjimečné víno, ale dopadne to přesně naopak, jindy dostanete výborné víno, i když hrozny nejsou dokonale zralé, nebo jich je na keři víc. Víno někdy nemá logiku.

Používáte barikové sudy?
Ano, červené víno nám zraje ve vypalovaných dubových sudech z Francie. Osvědčily se mi nejlépe, dřevo tam extrémně pomalu roste, takže má hustší zrno než české, které roste moc rychle a je porézní a kyselé. Vydrží dvacet let, ale vanilin, který vzniká vypálením, se vymývá do vína v sudu a po čtyřech pěti letech už mu typickou barikovou chuť nepředává. V dřevěné nádobě také dochází k razantnější mikrooxidaci než v nerezové nádobě, kde k vínu vzduch nemůže. Z různě starých sudů stáčím vína do jedné nádoby, aby se chutě scelily a ve víně nebylo bariku příliš. Nádoby z nerezu a sklolaminátu používáme až při přetáčení sudově zralého vína.

Víno se vedle běžných litrovek a „sedmiček“ prodává také ve třílitrových a pětilitrových magnum lahvích. Má to pro kvalitu vína nějaký význam?
Záleží na poměru velikosti nádoby a špuntu, přes který probíhá mikrooxidace. Ve vel- ▶

Pavel Springer (36)

Narodil se v Hustopečích, vystudoval strojní průmyslovku v Břeclavi, poté krátce pracoval v Tranze Břeclav. V počátku devadesátých let začal s otcem a bratrem podnikat na nově zbudované rodinné vinici. Vinařství Springer jako akciová společnost existuje od roku 2006. Obhospodařuje pět hektarů vinic – hrozny pocházejí především z viničních tratí Čtvrtě v Bořeticích a Skale v nedaleké Vrbici. Na vinici momentálně staví moderní nízkoenergetický dům, zatím bydlí s rodinou v bytovce. Odmalička fandí 1. FC Brno, má rád dobré jídlo a rád vaří. Je ženatý, má dva syny – dvanáctiletého Pavla a šestiletého Adama.

Foto: 1, 3, 5, 8 Petra Mášová, 2, 4, 7, 9 archiv Pavla Springera, 6 PROFIMEDIA

+27_40_43.indd 41 4.7.2008 12:52:00