



**Poslední dvě generace Springerů: otci už občas pomáhají ve vinohradě starší syn Pavel a mladší Adam. Manželka Naďa se stará o finance.**



**Výroba dobrého vína začíná na vinici. Když se keře nepřetěžují, dokáže vinohrad rodit až sto let.**

kých lahvích víno obvykle vydrží mnohem déle, lépe vyzrává.

**Someliéři a obchodníci s vínem říkají, že víno od vás je předražené, sedmička Skale stojí 840 korun bez daně. Není to moc?**

Cuvée Skale je na trhu čtyři roky a je to naše nejprodávanější víno. Není nejlevnější, to víme, ale stojíme si za tím. Přechutnal jsem si vína od konkurence a usoudil, že si zaslouží takovou cenu. Když k nám přijede milovník vína z ciziny, který toho má nachutnání víc z různých zemí, připadá mu cena adekvátní. Někteřím lidem, kteří tu žijí, se zdá naše víno drahé a my nabubřelí. Prodáváme lahve od dvou set korun do 1800. Tolik stojí necelé čtyři deci ledového vína.

**Čím je mimořádné?**

V roce 2001 se Sylván zelený sbíral při sedmnáctistupňovém mrazu, má cukernatost 51 stupňů (vyjadřuje počet kilogramů přírodního cukru na 100 litrů moštu, pozn. red.) a 11 promile kyselin, takže nepůsobí utahaným dojmem, ale svěže. Takové se povede málokdy, a i kdyby se neprodalo, vypiju si ho rád s rodinou.

**Jak se dělá ledové víno?**

Ideální sklizeň je, když mrzne tři dni po sobě, bobule musejí zmrznout do hloubky. Hrozny dáte celé do lisu, lisují se dva dni, za mrazu, necháváme proto otevřené dveře do sklepa. Po dvou hodinách vám začne kapat sladká melasa: cukr, kyseliny a minerály. Výlisnost je patnáct, dvacet procent, a to, co zbude, je led.

**Český someliér Milan Krejčí vaše vinařství pochválil za to, že se snaží vyladit odrůdu Pinot Noir. Zaměřujete se především na ni?**

Ne tak docela. Souhlasím, že odrůdění Pinot Noir se tady skvěle daří. Na Moravě se vřdycky pěstovalo velké množství odrůd, lidi to tak měli rádi. Já jich mám deset, ale kdybych mohl, ubral bych a na zbývajících zapracoval. Nechal bych si Pinot Noir a cuvée Skale – tedy Vavřinec, Merlot a Cabernet sauvignon. A Frankovku, typického reprezentanta Moravy, která se výborně prodává. V bílém bych všechno osadil Ryzlinkem rýnským, to je král bílých vín – nízkoalkoholické s pikantní kyselinou, osvěžující.

**Jak jste se vyrovnali s omezením počtu hektarů vinic, které nařídila Evropská unie? Nebude vám pět hektarů vinic brzy málo?**

Máme koupený pozemek, ještě před desíti

Nesnáším řeči, že na Moravě není dost sluníčka na to, aby tu víno dostatečně uzrálo, a tudíž se tu nedá udělat velké červené. Ať si Václav Klaus říká, co chce, oteplování na Moravě funguje.

lety to byl vinohrad, kde do dvou let vysadíme tři tisíce hlav odrůdy Pinot Noir. Dva roky, které dostali vinaři před vstupem do Unie na vysazování nových vinic, byl šibeniční termín. Někteří vinaři se na to necítili nebo na to neměli, další si brali vysoké úvěry.

**Jakou životnost mívá vinice?**

Třicet, čtyřicet let, pokud se keře hodně zatěžují, při šetrném zacházení i sto let. Pak se vyklučí, šest let nechá odpočívat, každým rokem se vyhnojí, aby se půda zregenerovala, a pak se vysadí nová. Před lety se tu

vysazovalo bezhlavě, neuvažovalo se, kterým odrůdám se tu daří lépe.

**Jak jste spokojen s dotacemi pro české, repektive moravské vinaře? Rakušané je mají šestkrát vyšší.**

Na plašení špačků by to stačilo, jinak je to samozřejmě strašně málo. Vinařství Springer dostává dohromady asi 65 tisíc korun. Do budoucna bych si rád sáhl na dotace pro rozvoj agroturistiky a postavil v Bořeticích penzion. Vadí mi ale, že si musíte zaplatit firmu, která umí dotace vyboxovat.

**Kdo jsou na vinici největší škůdci? Špačci?**

Stádo dvaceti srnek vám dokáže zničit vinohrad během chvilky – okusují letorosty, když ještě není vinohrad ošetřen postřikem. Dáváme tam chlupy z vlčáka, natíráme keře přípravkem, který má odpudit vysokou.

**Distribuuje víno do zhruba stovky hotelů a restaurací. Jak se menšímu moravskému vinaři podaří prosadit do lepších pražských podniků jako Le Terroir, La Degustation či do sítě restaurací Ambiente?**

Věnuji sto procent energie vinohradu a vínu, obchody dělá kamarád Petr Marek, náš distributor z Českého archivu vín. Přiveze k nám na degustaci someliéry, prohlédnou si naše vinice, sklepy a umějí pak naše víno dobře odprezentovat, což je hrozně důležité.

**Pochlubte se, kam už se vaše víno dostalo?**

Dojem na mě udělal především legendární držitel prestižního titulu „Master of Wine“, enolog John Salvi, který navštívil naše vinařství. Jinak vím, že si naše vína objednává Livia Klausová pro prezidentské vy-

**Největším škůdcem na vinici nejsou špačci, ale srny – okusují letorosty a vinná réva pak přestane růst.**



**S manželkou Naďou před patnácti lety, kdy už nechtěl být stolařem a přišel na chuť vínu.**