



výroba neštandardne objemných sudov sa vykonávala na objednávku. Veľké debnárske cechy vo väčších mestách vyprodukovali aj niekoľko tisíc sudov ročne. Zvýšená potreba sudov bola vo vinohradníckych regiónoch a tiež miestach, kde sa varilo a predávalo pivo, predávali ryby alebo kožu. Najpočetnejší odberatelia sudov boli vinári, sládkovia či obchodníci. Vinári rýchlo zistili, že víno sa v drevených sudoch nielen dobre preváža a skladuje, ale i zraje. Vo výrobe mali najväčšie zastúpenie sudy rôznych rozmerov určené na skladovanie tekutín (víno, pivo, ocot, olej a pod.) alebo pevné látky, ako obilie, múka, ryby, koža, popol atď. Sudy sa používali aj ako jednotka určitej veľkosti a balenia.

Trest za objem?

Debnári vyrábali sudy podľa lokálnych či rôznych mestských mier. Ich dodržanie sa



kontrolovalo a za nesprávne objemy hrozil debnárovi trest (väčšinou finančný), vylúčenie z cechu a strata práva vyrábať debnárske remeslo. Až v novoveku zaznamenávame určitú štandardizáciu objemu, no tá však mala charakter lokálnych opatrení a výraznejšie zmeny v objemoch nastávajú až na prelome 15. a 16. storočia. Veľkosť bola odvodzovaná od sudov štandardných rozmerov lokálnej normy alebo

od samotnej veľkosti sudov. V stredoveku sa vyrábali sudy na víno skôr menších objemov. Menšie rozmery sudov pripadli na vrub hlavne technickým problémom pri výrobe veľkých sudov a menšie sudy sa taktiež lepšie prevážali.

Pracovný čas debnárov bol vo viacerých mestách prísne regulovaný a majstri ho nesmeli prekročiť, lebo im opäť hrozil trest. Pravdepodobne sa tak dialo v súvislosti s rizi-

kom vzniku požiaru a hluku z výrobného procesu. Hluk a dym zatažovali obyvateľstvo a v súvislosti s tým niektoré mestá regulovali a obmedzovali počet debnárov na svojom teritóriu a ich prevádzky sústredili iba v určitých častiach mesta. V niektorých regiónoch zase pracovali debnári v zalesnených oblastiach s dostatkom tvrdého dreva.

(Pokračovanie príští)

Thaya se stala vinařstvím roku 2023

Rozhovor s enologem Jakubem Smrčkou

V klání o Vinařství roku nejde jen o kvalitu produkovaných vín, ale ta je přece jen určující. Marketing, kvalita služeb a další aspekty jsou důležité, ovšem tím, co je nejdůležitější, jsou samozřejmě vína. Z tohoto důvodu jsme v havranickém vinařství Thaya, které se nachází pár kilometrů jihozápadně od Znojma, zavítali za zdejším enologem Jakubem Smrčkou a požádali jej o rozhovor.

Text: Jiří Eisenbruk
Foto: autor a archiv vinařství THAYA

► **Získat ocenění Vinařství roku je velký úspěch. Nejenže jste zvítězili v kategorii středních vinařství, ale získali jste absolutní vítězství. Co to pro vás znamená?**

Je to pro nás velký úspěch a určitá forma zadostiučinění. Od roku 2019, kdy jsem do vinařství Thaya nastoupil, dřeme, abychom se posouvali dopředu, což se nám daří. Prioritou byla, je a vždy bude kvalita vína. Jsme rádi, že po třech letech, kdy jsme se dostali do finále, byla naše snaha korunována úspěchem absolutního vítězství.

Je příjemný mediální ohlas našeho úspěchu a již nyní pozorujeme zvýšený zájem o ubytování, degustace i o naše vína. Počítáme díky ocenění s nárůstem zájmu o naše vína a služby v areálu o zhruba dvacet procent. Každá prodaná láhev se počítá a když se nám navíc podaří přivést lidi do našeho vinařství, do restaurace a k ubytování, je jen dobře. Spokojení zákazníci si navíc s sebou odvěžejí vína – prodej ze dvora je pro každé vinařství tím nejlepším.

► **Co podle vašeho názoru nejvíce oslovilo porotu, že se rozhodla pro nejvyšší ocenění?**

Soutěž Vinařství roku je komplexní. Samozřejmě na prvním místě je kvalita vína, ale také další aspekty, jako práce se zákaz-

níkem, komunikace, marketing, atraktivita prostor vinařství atd. Stále se dostáváme v naší práci výše a výše. Tím posledním byla podle mého názoru skutečnost, že jsme se naučili být vůči zákazníkům více vřelejší, lépe s nimi komunikovat. Nechceme být v této oblasti sterilní a našim zájmem je mít ke každému zákazníkovi ten nejlepší vztah.

► **Začít s vinařstvím na zelené louce není nic jednoduchého, ne každému se to povede. Vám ano. Výrazný rozvoj nastal až v minulých několika letech po dokončení nového areálu vinařství. Jaká byla vaše cesta?**

Naše cesta byla skutečně jiná. Měli jsme při startu výhodu tradice, ale zásadní rozvoj nastal po roku 2020, kdy došlo k přejmenování vinařství na Thaya a začalo se pracovat na vybudování nového vinařství. Naši obrovskou výhodou je, že přesně víme, co chceme. Máme dlouhodobý plán a filozofii vinařství, která je neměnná a stojíme si za ní. V žádném případě nepřeskakujeme ve stylech vína a jdeme si svojí cestou. Máme představu, co by mělo být za pět, deset i patnáct let. Pak se musí úspěch dostavit.

► **Můžete přiblížit vaše cíle?**

Není to tajné, máme svoje plány. Na prvním místě je kvalita vína.



Enolog vinařství THAYA Jakub Smrčka

Ta musí být čitelná, aby zákazník věděl, do čeho jde. Víme, s jakým terroirem pracujeme, jaké máme vinice, co chceme vysazovat. Začíná to hrozny, následuje víno a končí marketingem. Jedním z našich dlouhodobých cílů je kvalitní sekt. Stanovili jsme si desetileté období, v němž chceme připravit skutečně skvělý sekt. Samozřejmě je klasická metoda kvašení v lahvi. Z původních deseti tisíc vyrobených lahví jsme zvýšili výrobu na takřka dvojnásobek a na nezáměr o tento druh vína si nemůžeme stěžovat. Sekty jsou pro nás takovou třešničkou na dortu a záležitostí, která nás naplňuje. Zatím máme

v nabídce jeden druh sektu, ale chceme rozšířit nabídku na čtyři i případně více.

► **Šampaňské oblasti jsou striktně dány odrůdy, z kterých se může šampaňské vyrábět. Jak je to u vás? Experimentujete s více odrůdami, nebo jste si stanovili odrůdy, které budete používat?**

Filozofii máme jasně danou a řekli jsme si, že nebudeme zkoušet něco, což je vyzkoušené a funguje. Chceme klasiku, takže pracujeme s odrůdami Chardonnay, Pinot noir a Pinot blanc. V Champagni mají o odrůdách jasno a funguje jim to. Nevidím smysl experimentovat



s dalšími odrůdami. V poslední době se na trhu objevují hlavně od malých vinařů dříve velmi málo rozšířené sekty sladkosti extra brut, čili s nulovou dozází. I my jsme šli touto cestou, protože zájem o velmi suché „bublínky“ stoupá. Zákazníci chtějí mít šťavnatější vína, lehká, svěží a jsem přesvědčen, že do takových sektů vyšší cukr nepatří. Budeme se držet kategorií sektu extra brut, maximálně brut. Chceme pracovat s dlouhodobějším ležením na kalech, ale na druhé straně neodsuzují metodu kvašení v tanku, která může být pro zákazníky zajímavější hlavně cenou.

►Vraťte se k prvopočátku, tedy k hroznům. Jaká je odrůdová skladba vašich vinic?

Nesnažíme se ohýbat produkci vinařství vzhledem k trendům. Našich hlavních odrůd je pět – Sauvignon blanc, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský a k těmto základním odrůdám Znojemska jsme přidali ještě Chardonnay a Pinot noir. Snažíme se, aby zákazník pochopil, že první trojice odrůd je na Znojemsku nejlepší a těm by se měl u nás věnovat (jedná se o odrůdy zařazené do VOC Znojmo – pozn. red.). Těch máme v našich vinicích nejvíce. Nezažil jsem ročník, kdy bychom neměli u těchto odrůd perfektní hrozny. U Sauvi-



Degustační stánek vinařství Thaya

gnonu záleží hodně na ročníku, osobně preferuji chladnější rok. Další dvě jmenované odrůdy jsou samozřejmě základní pro výrobu sektu.

►Jaké máte, byť v omezené míře, další odrůdy?

V nabídce máme samozřejmě další odrůdy. V naší druhé, nejširší řadě, máme dvanáct odrůd. Do budoucna však chceme jejich množství zredukovat. Jedná se např. o Neuburské, Sylvánské zelené, Tramín červený, růžová vína z Pinotu noir a Frankovky, Muškát moravský a další. Více jak devět desetin vín naší produkce je ve vínech do čtyř gramů cukru v litru, čili se jedná o vína skutečně suchá. Naším nejsladším je Tramín červený s patnácti gramy cukru. I v této odrůdě se

snažíme obsah cukru snižovat na deset až dvanáct gramů.

Ne vždy je vše o cukru, ale o šťavnatosti vína, příjemné kyselině. Když přijede zájemce, který preferuje sladší vína, snažíme se mu najít v naší produkci takové, které by jej uspokojilo. I taková je naše práce se zákazníky.

V současné době hospodaříme na 125 hektarech vinic, veškerá vína jsou z naší produkce hroznů. Cílem budoucnosti je ani kuličku révy neprodat, ani kuličku nenakoupit. Zatím ještě prodáváme čtvrtinu produkce hroznů. Nechceme zahltnit náš sklad neprodaným vínem, vše má svůj čas.

►Důležitá je ochrana vinic proti houbovým chorobám

a dalším škůdcům. Jak realizujete ochranu?

S každou hlavou na našich vinicích pracujeme stejně. Má stejný řez, podobnou produkci, která je jen okolo 55 metrů z hektaru, což na druhé straně znamená vysokou kvalitu. Nemáme zvlášť vinice na běžnou produkci a ty další na špičková vína. Až po sklizni zvažujeme, která vína budou v základní řadě a která v těch vyšších.

Dlouhodobě jsme ve vyšším stupni integrované produkce, což znamená, že o vinohrady pečujeme v souladu s přírodou. Víceměně všechny vinice ošetřujeme biologickými přípravky. Jsme přesvědčeni, že hrozny z ekologicky ošetřované vinice jsou vždy lepší než ty pod běžnými chemickými přípravky. Podle mě má víno z biologicky ošetřených hroznů jiskru a lépe chutná. Vína vyrobená z hroznů ošetřených tvrdou chemií jsou pro mě bez života, i když nemusí být špatná.

V ochraně vinic neexperimentujeme, spolupracujeme s naším partnerem, firmou Biocont. Jejich přípravky používáme na všechny vinice. Prostě nám sedí a maximálně vyhovují. Firma Biocont je pro nás silným partnerem, s kterým neustále spolupracujeme. Jsou pružní a společně diskutujeme jednotlivé přípravky a jejich použití, aby jejich účinnost byla maximální. Společně jsme připravili určitý konsensus ochrany našich vinic.

►Můžete přiblížit řady vašich vín?

Začínáme řadou Thaya s bílou etiketou a tyrkysovým nápisem. Touto základní řadou chceme dokázat, že dobrý vinař se pozná podle základního vína za slušnou cenu. Jedná se většinou o kabinetní vína, která jsou ročníková, svěží, lehká s odrůdovým charakterem, kde je perfektní poměr ceny a výborné kvality.

Druhá, nejširší řada, jsou pozdravy z Národního parku Podyjí. Každé odrůdě připadá nějaké zvířátko, které se vyskytuje v tomto chráněném území. Například na tramínu je kud-



Část ubytovacích kapacit je v originálním stylu

lanka, na sauvignonu je lipan atd. Dá se říci, že jde o naši nejoblíbenější řadu a vyobrazená zvířátka na etiketě slouží k lepší orientaci zákazníka. Vína této řady mají jasně čitelný odrůdový charakter a jsou skvěle pitelná.

Další řadu jsme přejmenovali na terroir Znojmo, kde jsou odrůdy zařazené ve VOC Znojmo, tedy Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a Sauvignon blanc. Některá tato vína jsou při zatřídování nepochopena, připravujeme je tak, aby měla velký potenciál nazrávání. Pro mě je to nádherná řada, která ukazuje to nejlepší ze Znojemské vinařské podoblasti.

Další řada je premium s černou etiketou s říčními kameny. Zde pracujeme s dubovými sudy, v nichž vína nazrávají. Můžeme ji nazvat gastrořadou určenou k párování vín s po-

krmy. Jsou zde zastoupena extrémně charakterní vína, jenž mají velký potenciál nazrávání, bez problémů osm až deset let.

Poslední řadou je apri - obsahuje to nejlepší z daného ročníku. Standardně jsou v ní odrůdy Chardonnay a Pinot noir, ke kterým můžeme přidat ještě nějakou mimořádně vyvedenou odrůdu.

Za poslední dva roky sleduji na trhu zajímavý směr – pokles oblíbenosti růžových vín. Zákazníci pak většinou přecházejí na lehká červená vína a také odchod zákazníků k „bublínkám“. Ta mají obrovský potenciál.

►Částečně jste již přiblížil perspektivy vinařství Thaya. Odrůdy byly probrány, ale jaké byste chtěli dosáhnout produkce?

Technologii máme ve vinařství předimenzovanou, když



Pohled do interiéru vinařství

by byl extrémně špatný rok, jsme schopni vinice sklídit do dvou týdnů a následně zpracovat hrozny. Plocha 105 hektarů splňuje naše požadavky. O nákupu dalších vinic bychom uvažovali jen v případě mimořádné nabídky některé ze skvělých poloh, a to pouze na Znojemsku. Cíl do budoucna je produkce zhruba tři sta tisíc lahví, v současnosti jsme na dvou třetinách a stále rosteme. Tuto produkce považujeme za přiměřenou, je možné ji prodat tzv. ze sklepa a nezásobovat velkoobchod. Větší množství považujeme za prodějně problematické. Taková je naše vinařská filozofie.



Tanková hala vinařství



Vinařství Thaya se stalo Vinařstvím roku 2023



BIOCONT

poradce a dodavatel
ochrany révy
pro

THAYA
VINAŘSTVÍ

VINAŘSTVÍ
ROKU
2023
absolutní vítěz

Dělejte to stejně
jako ti nejlepší!



Některá vína získávají svůj konečný charakter v dřevěných sudech