



**Tomáš Vican
vyrábí víno
metodou starou
8000 let. Používá
k tomu speciální
amfory z Gruzie**

› Skutečně jde o nejstarší způsob výroby vína na světě?

Zřejmě ano. Podle posledních archeologických nálezů se víno v Gruzii takhle dělalo už před osmi tisíci lety. Při vinařském výletě do Gruzie, kde jsme ochutnali asi 400 různých vín, jsem si kvevri zamiloval. Víte, tohle je víno „miluji – nenávidím“. Dělá se absolutně bez chemie a hodně lidí ho nesnáší. Ale kdo ho miluje, ten ho miluje moc.

› Slovo „kvevri“ vlastně označuje velkou keramickou nádobu podobnou amfoře, ve které víno kvasí...

Ano, v Gruzii jsou kvevri o objemu až 15 tisíc litrů! Většinou je tam vinaři zakopávají do země na okraji vinohradu nebo u domu: podle tradice by se tak mělo víno uložit při narození dítěte a otevřít při jeho svatbě. Já jsem si nechal dovézt šest velkých amfor s objemem zhruba 1000 až 1300 litrů a 15 menších. Pro cestu kamionem jsme je museli nechat obalit cementovou krustou, aby se nerozbily. A takový kamion jsme vypravili už třikrát. Dovezli jsme na 130 amfor nejen pro sebe, ale i pro další moravské a slovenské vinaře.

› Vína kvevri si nepochybně získávají velkou pozornost, možná

KVEVRI, TO JE VÍNO „MILUJI – NENÁVIDÍM“

Rodinné vinařství VICAN z Mušlova u Mikulova jde od úspěchu k úspěchu: za rok 2019 získalo jak titul Krále vín, tak Vinařství roku. Specialitou jeho šéfa **Tomáše Vicana** jsou vína kvevri – moky vyráběné gruzínskou metodou, chráněnou UNESCO.

› se teď, po premiéře filmu *3Bobule*, ve kterém „hrají“, stanou módními. Jak se vlastně vyrábějí?

Vybírám pro ně ty nejlépe nazrálé hrozny s cukernatostí kolem 23 stupňů. Hrozny pomeleme a necháme v nich 100 procent slupek – tanin z nich slouží jako konzervant. Rozemletím hroznů se probudí miliony kvasinek, které přeměňují cukr na alkohol, CO₂ a teplo. Rmut necháváme dokvasit do absolutní nuly a nepoužíváme žádnou chemii, víno má jen to, co si „dones“ ze slupky. Kysličník uhličitý při kvašení vytahuje slupky nahoru a vytváří tak matolinový klobouk, který musíme denně smáčet, někdy až šest týdnů. Když to celé prokvasí, matolinový klobouk klesne na dno. Pecičky spadnou dolů do špičky amfory a zakryje je

krusta z vyluhovaných slupek. Do rmutu se tak nedostanou nežádoucí hořčiny z peciček.

› Svoji roli ovšem v tomhle procesu hraje i stříbro...

Ano, to je ta unikátní složka v hlině, ze které se nádoby kvevri dělají. Obsahuje určitý podíl stříbra, které má mírné antibakte-

riální účinky a napomáhá k čištění i stabilizaci vína. V Gruzii jsou pouze dvě místa s touto jedinečnou hlinou.

› Jak dlouho u vás víno v kvevri leží?

Zhruba šest až osm měsíců: z bílých hroznů, které takto dlouho leží na slupkách, je pak i dnes velmi oblíbené oranžové víno. Zřejmě jako jediní u nás děláme vína bílá i červená. Pro ta druhá rád používám termín „černá“, protože po půl roce ležení na slupkách skutečně mají barvu dočerna.

Z kvevri víno vyndáváme ručně, šufanem. Na lisu potom zmáčkne slupky, aby z nich mok vytekl. To je jediný mechanický zákrok, který je s výrobou spojený. Víno pak necháme gravitačně dočistit a po několika týdnech ho hadicí natahujeme a lahvuje.

O naše vína kvevri je velký zájem, přijel k nám třeba i celý zájezd vinařů ze Slovinska. Do budoucna počítám s tím, že budou tvořit asi 10 procent naší produkce.

› Chystáte i nějakou další novinku?

Ne, já už dál nehledám. Větší návrat ke kořenům, než je kvevri, už totiž není možný. ■

VIZITKA

- Narodil se 3. ledna 1972 v Brně.
- Na webu vinařství se tituluje „Rolník“.
- Je ženatý, má dvě děti a dvě vnoučata.
- Mezi jeho koníčky patří příroda, horské kolo a knihy.