

## Zázračné víno dostává chuť a podobu

Miroslav Homola

Téměř jako elixír života bývá někdy opěvováno víno, jehož chuť z velké části vytváří sama příroda v procesu, kdy největší díl ochrany nápoje zajistí anti-septické stříbro. To obsahuje keramická hlína, ze které se – stejně jako před tisícovkami let – vyrábějí jednoduchým způsobem pálené nádoby zvané kvevri o obsahu obvykle několika set litrů.

Ke kvevri vínu je potřeba se propít. Většinou jen ti, kteří umějí víno vychutnávat, dokážou objevit jeho kouzlo

Tomáš Vican, vinař

A právě tento proces považovali Gruzínci, kde se hlína vyskytuje a nádoby dodnes vyrábějí, ale i další národy známé svou průměrnou dlouhověkostí za velký zázrak.

„Za dobu, kdy jsme se do výroby kvevri vína před sedmi léty pustili, jsme se dopracovali ke dvěma poznáním,“ prozrazuje vinař Tomáš Vican, který jako první v ČR založil „kvevri haus“.

„Za prvé je potřeba se k tomuto vínu propít. Většinou jen ti, kteří umějí víno vychutnávat, dokážou objevit kouzlo to-



Tomáš Vican s kvevri amforami, které si pořídil v Gruzii. Mají obsah až 1450 litrů a zásadně se vyrábějí ručně.

hoto přírodního nápoje. Jsou však i tací, kterým jednoduše nechutná, nelíbí se jim ani jeho přirozené zakalení a raději sáhnou po vínu osvědčeném. Za druhé jsme však také přišli na to, že nechat celý proces jen na

přírodě a kouzelné hlíně, i když je to také možné, není pro naše konzumenty taky úplně nejlepší,“ vysvětluje vinař.

„Právě v této době jsme do hliněných amfor, kde nejlepší hrozny dosud zrály i s bobule-

mi, vstoupili. Bobule a třapiny, které se za zhruba sedm měsíců vytlačily až k hrdlu nádoby, jsme opatrně odebrali. Štávu z nich získanou dodatečným, téměř něžným stlačením v lisu pak vracíme do moštu a ten pak

už bude dál dozrávat bez dalšího zásahu. Sníží se tak množství kalu v budoucím nápoji a také už nyní získáváme lepší představu o tom, jak bude víno z loňské úrody vyráběné tímto způsobem chutnat,“ nechal Prá-

vo nahlédnou pod pokličku výroby speciálu Tomáš Vican.

Autentické kvevri víno si už získalo takovou oblibu, že obsah patnácti amfor ve sklepě v Bulharech nedostačuje, a tak další mnohem větší amfory proto vinaři z rodinné firmy umístili ve vinné stodole, jak říkají hale s nerezovými tanky a nyní i s amforami ve speciálních koších. Jsou to největší nádoby, které na území ČR v současnosti jsou.

„Jejich obsah je od 850 do 1450 litrů a jsou tak velké, že bychom je bez bourání do žádného sklepa nedostali, proto je máme zde ve stodole,“ doplnil Vican. „Vyprodukuje asi šestnáct tisíc litrů kvevri vína, což představuje zhruba desetinu naší produkce,“ dodal s tím, že už první ochutnávky moštu naznačují, že půjde o velmi dobrý ročník.

„Loni to byl trochu boj uhlídat, aby se do amfor dostaly opravdu jen ty nejlepší hrozny, ale vypadá to, že se to podařilo,“ pochvaluje si vinař. Plesněvé či jinak poškozené hrozny totiž dokážou zlikvidovat celou várku v nádobě a veškerá námaha tak přijde vniveč.

Bílá kvevri vína mají sytou barvu, proto bývají označována také jako „oranžová“. V roce 2013 byl tradiční gruzínský způsob výroby vína zapsán UNESCO na seznam Mistrovských děl ústního a nehmotného dědictví lidstva.