

Jaroslav Malina  
Martin Markel - Milan Sedláček - Luboš Tobolka - David Vávra - Jan Žaloudík

# Výběr z pozoruhodných terroirů a vinařských objektů na Moravě a v Čechách



## Anotace

Kniha představuje slovem a obrazem excelentní vinařství z Moravy a Čech, která svojí činností usilují o produkci vín nejvyšší kvality, prospívajících i zdravému životnímu stylu. Zastoupená vinařství mají cit pro terroir, ctí tradice, nezřídka nabízejí i pozoruhodné architektonické objekty a v obou směrech významně rozvíjejí „kulturu vína“ u nás, což čtenáře upoutá hlavně šíří pohledu tak, že četbě ani vínu neodolá...



Který z obou Janových vrchů má ve vinařství navrch, když jen ten německý známe z ptačí perspektivy, zatímco moravská Janova hora je v ohledu toho pohledu, jako ta kobyla, co chodí bosa. Musíme tedy posečkat, až její majitel osedlá Pegasa a ukáže nám svůj Parnas z nebeského nadhledu.

### Příběh vinařství Johannesberg

1 je velmi mladý, od myšlenky k jeho realizaci uplynulo sedm let a vína z tohoto vinařství jsou nyní (2023) teprve druhým rokem v lahvích, kde zrají a trpělivě čekají na své vinomilce. Příběh může být v dnešní době inspirativní i pro ty, kteří chtějí zhodnotit volné investiční prostředky a rozhodují se kam, rozhodně málokterý obor je tak romantický jako vinařství. Všechno začalo jednoho letního odpoledne v roce 2016 na slunné terase valtické vinné galerie, kde došlo ke schůzce budoucího investora Jiřího Kliky s valtickým konzultantem pro začínající vinařství Milanem Sedláčkem. Požadavek Ing. Kliky na výstavbu kompletního „hobby“ vinařství s profesionální technologií a s výsadbou vinic do dvou hektarů se zdál na první pohled utopický, zejména z pohledu ekonomických vstupů/výstupů. Po rozhodnutí přičlenit k vinařství menší penzion, zaměřit prodej vína na prodej ze dvora a provozovat vinařskou turistiku začala myšlenka nabývat reálných obrysů také z hlediska ekonomiky.

### Historie

3 Rok 2016 lze brát za zahájení činnosti budování vinařství Johannesberg, jehož název je odvozen od německého názvu zaječického vršku Janův vrch - Johannesberg, tyčícího se nad vinařstvím. K záměru v první řadě patřil výběr pozemku vhodného jak k výsadbě vinic, tak ke stavbě vinařství s penzionem, který by splňoval zároveň vizuálně-estetické prožitky budoucích návštěvníků. K tomuto účelu pořídil investor pozemek na mírně vyvýšenině při úpatí již zmíněného vinařského kopce ve vinařské obci Zaječí na ulici Šakvická, orientovaný západ-západo-jihním směrem, s optimálním sklonem pro výsadbu vinice. Z nejvyššího místa pozemku je úžasný a ničím nerušený výhled na ikonickou Pálavu, přes největší vodní plochu v kraji. Není tedy náhoda, že budova vinařství s vyhlídkovou turistickou terasou stojí na nejvyšším místě areálu.

### Cíle

Cílem investora Ing. Jiřího Kliky, který většinu profesního života pracoval a pracuje jako pilot dopravních letadel, naposledy jako kapitán Boeingu 777 ve společnosti Emirates, bylo věnovat se provozování vinařství, poté co padne rozhodnutí odejít do pilotního důchodu. Neměl tedy v úmyslu zbudovat vinařskou usedlost jako prostředek zajišťující obživu a výdělek, nýbrž vinařství představující alokaci investičních prostředků a radost z jejího provozování v době aktivního vychutnávání důchodového věku. Filozofií Klikova vinařství je vyrábět vína pokud možno přirozenými, po sta a tisíciletí ověřenými způsoby. Majitel věří v sílu přírody a její přirozené schopnosti vytvářet jedinečná vína, což si mnohokrát uvědomil při svých „leteckých“ cestách po světových vinicích. Révu vinnou chce pěstovat přirozeným způsobem s minimálními zásahy do přírodních procesů a bez používání chemických prostředků. To stejné platí i pro zpracování hroznů a používané technologie při výrobě vína.

Do zimy téhož roku byla na základě půdního rozboru základních prvků provedena dávka zásobního hnojení strojenými hnojivy. Následné hnojení vydatnou dávkou statkového hnoje provedlo ZD Bulhary, stejně jako velmi hlubokou orbu těžkou mechanizací. Na jaře 2017, po jarní přípravě půdy byla zahájena ruční výsadba PIWI odrůd *Solaris*, *Souvignier Gris* a *Hibernal* po dvou tisících sazenic. V následujícím roce 2018 bylo po ujasnění budoucího místa stavby vinařství a rodinného domu majitele dosaženo na zbývajícím pozemku ještě tisíc sazenic *Hibernalu*. Vinice v těsném okolí vinařství tedy čítá sedm tisíc keřů. V roce 2020 bylo ještě vysázeno dva tisíce kusů odrůdy *Johanniter* na nedalekém striktně jižně exponovaném a prudce svazitém pozemku v trati Vinohrádky v katastrálním území Nové Mlýny.



Vinice, vinařství, dům majitele usedlosti Ing. Jiřího Kliky.



Panorama Pavlovských vrchů při pohledu ze sídla Vinařství Johannesberg. Ještě úchvatnější pohled se zřejmě naskytne z ptačí perspektivy, až majitel vinařství dá v ale Boeingu 777 a začne provozovat vyhlídkové lety ve svém soukromém letadélku.

## Nemovitost - stavba vinařství

4 Architektonickou studii areálu Vinařské usedlosti Zaječí, jak byl původní projekt nazván, vypracovala kancelář VHE a spol. s.r.o., autoři Ing. arch. Klement Valouch a Ing. arch. Jiřina Sedláčková. Projektovou dokumentaci vypracoval valtický projektant Ing. Adam Kurdík, který prováděl zároveň během realizace stavební dohled investora.

Stavba vinařského výrobního objektu byla zahájena v červnu 2020 a do zimy téhož roku byla dokončena hrubá stavba. Provoz ve vinařství byl zahájen sklizní 2021, provoz penzionu v květnu 2023, kdy byly dokončeny exteriérové části areálu a stavba rodinného domu majitele v sousedství vinařství.

Objekt vinařství je členěn do dvou výškových úrovní. V horní úrovni, se vstupem od jihu, je situován penzion pro návštěvníky vinařství s pěti dvoulůžkovými apartmány, vybavenými balkony. Návštěvnícký úsek obsahuje rovněž klubovou část s nezbytným zázemím pro přípravu snídaní a občerstvení pro ubytované a návštěvníky, která může sloužit zároveň jako degustovna s výhledem přes prosklenou stěnu na vinohrad. Klubová část je propojena s venkovním prostorem samostatně přístupnou terasou pro možnost venkovního posezení větší společnosti a pro různé společenské akce v open-air prostoru s výhledem na vinice a Pálavu.

Technologická část vinařství je situována do spodního podlaží, které je propojeno s horním podlažím venkovním schodištěm. Nástupním místem schodiště je východ z dolní degustovny vinařství a vyústuje na terase klubové části. Vinařství je koncipováno tak, aby umožňovalo provádět veškeré technologické práce jedním pracovníkem. Výjimkou jsou pouze činnosti, jako například sklizeň révy nebo lahvování vína, které se bez pomoci více pracovníků neobejdou. Kapacita vinařství je cca 25 tisíc litrů vína v technologických nádobách s budoucí rezervou dalších 25 tisíc litrů, o kterou lze vinařství rozšířit předisponováním současného skladu lahvového vína v drátěných kontejnerech. Sklad je od počátku uspořádaný jako hala pro instalaci nerezových tanků nebo dřevěných sudů.

Výrobní interiéry jsou dispozičně uspořádané tak, aby byl plně využitý teplotní režim podzemní části stavby a spotřeba energie na vyhřívání nebo chlazení byla co nejmenší. Výška stropů v celé technologické části je 3,5 metru, aby se dalo ještě manipulovat nad nerezovými tanky, které jsou v kvasné části vybaveny v horní části kruhovými průřezy. Tato výška zároveň umožňuje skladování tří velkoobjemových kontejnerů lahvového vína v jednom sloupci.

Lisovna je rozdělena sekčními vraty, zejména kvůli teplotě, aby v zimě nebo létě vytvářela menší oddělená část teplotní „polštář“ pro zbývající interiéry. Ta se po většinu roku používá jako sklad strojů (lis, mlýnek, filtry, čerpadla apod.). Větší část lisovny se během sklizně užívá pro zpracování hroznů, zbytek roku jako hala pro ležení vína v dřevěných sudech, které jsou během sklizně disponovány v lahvovně.

Lisovna je vraty spojena s tankovou halou, která tvoří společný prostor s lahvovnou a skladem hotových výrobků. Lahvozna je spojena vraty se skladem lahvového vína. Lahvozna je spojena vraty se skladem lahvového vína v drátěných kontejnerech a dveřmi a prosklenou stěnou s degustovnou pro návštěvníky vinařství. Sklad lahvového vína a lisovna jsou spojeny dveřmi s archívem lahvového vína, který vznikl jako prostor mezi monolitickou betonovou stěnou a stavbou vinařství z cihelných bloků. Betonová stěna zajišťuje staticky ze dvou stran tlak okolní zeminy na vlastní cihlovou stavbu vinařství. Prostor takto vzniklý je teplotně podobný jako klasický vinný sklep, navíc je otvory pro proudění vzduchu propojen se skladem lahvového vína, a tak přispívá významnou mírou k teplotní stabilitě skladu.

V degustovně je umístěna část výrobní technologie, tvořící originální dekoraci této místnosti, dvě nádoby kvevri a dřevěné sudy v pyramidě. Degustavna je vybavena sociálním zařízením, obslužným barem, přípravnou rautů a vestavěným chladicím bohem, vedle posezení rovněž stylovým degustačním stolem pro rychlé ochutnávky vína ve stoje.



Architektonická studie.  
Betonování základových pásů.  
Obklady a schody.  
Lisovna.  
Instalace kvevri.

## Agro-terroir

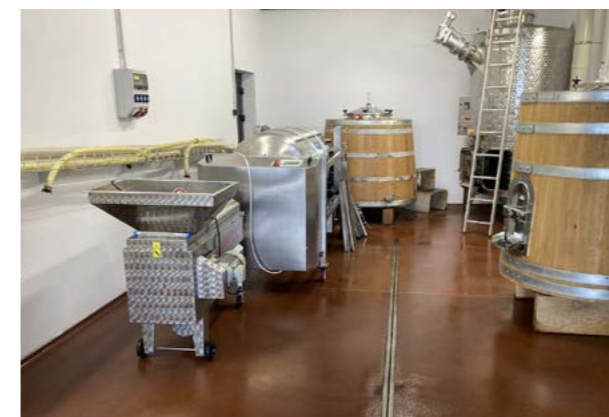
5 Půdní podloží vinic vinařství Johannesberg je tvořeno hlubokým, kamenitým, vápencovým jílovito-písčítým podložím, jak bylo zřejmé z výkopových prací v průběhu stavby. Obsah vápníku v půdě z hloubky 0,3-0,6 m dle analýzy před hlubokou orbou vykazoval množství 34 tisíc mg/kg vápníku, což odráží geologickou spřízněnost s blízkým vápencovým masívem Pálavy.

Vinice jsou po většinu roku vystaveny relativně silným větrům proudícím Dyjsko-svrateckým úvalem od západu kolem Pálavy, které jako by měly končit opřením se do stavby Johannesbergu. Co je nepříjemné pro stavby, může být příjemné pro vinici, protože listy jsou neustálým pohybem vzduchu osušovány a keře získávají odolnost proti houbovým chorobám.

Vinařská obec Zaječí leží v relativně dramatickém srážkovém stínu Pálavy. V průběhu roku jsou dlouhá období sucha vystřídána prudkými srážkami, pokud se Pálavou odkloněným mrakům podaří vrátit kolem Přítlucké hory zpět do obce. Z toho důvodu je důležité celoplošné ozeleňování vinice, zabraňující půdní erozi, a využití co největšího množství dešťové vody vsakováním do prodyšného travního koberce.

Protože podmínky z agro-terroirového pohledu, zejména srážek, jsou prakticky v celé obci Zaječí pro révu stresové, i vinice Johannesbergu se musí s tímto specifickým vyrovnat. Kořenový systém má snahu dolovat vodu z větších hloubek, a tím se dostává do hroznů více a více minerálních látek z podloží, které vedle specifické technologie výroby vína dotváří charakter vín Johannesberg.

Téměř vyloučení chemických ochranných prostředků při výrobě hroznů, s výjimkou dvou chemických ošetření jednoduchými kontaktními prostředky před květem a po květu, spolu s ručním sběrem do beden umožňuje vyrábět vína starobylými metodami, které by surovina z konvenčního vinohradnictví prakticky neumožňovala.



## Vinice, výměra, odrůdy, agrotechnika

6 Portfólio odrůd vinařství Johannesberg je tvořeno odrůdami velmi odolnými proti houbovým chorobám a hnilobám. PIWI odrůdy (z německého *pilzwiderstandsfähige Rebsorten*) *Solaris*, *Hibernal*, *Souvignier Gris* a *Johanniter* jsou vysázené ve sponu 0,8 × 2,2 m, který byl zvolen tak, aby obdělávání vinic mechanizací zvládl i silnější traktor, viniční speciál. V malé ukázkové vinici pro turisty jsou vysázeny stolní odrůdy v roce 2023 tzv. „na hlavu“.

V současné době jezdí ve vinicích vedle malého traktoru Iseki 22 ks ještě silnější viniční speciál, klasický Zetor 52-43. Jarní drčení větví, dva chemické postřiky neseným 400 litrovým rosičem a podzimní svoz hroznů obstarává traktor značky Zetor. Ostatní operace jako sečení trávy v meziřadí a okopávání pod keři, vše v jedné operaci zajišťuje malý traktor se spotřebou nafty 2,5 litru na motohodinu. Celoplošné ozelenění vinic, s udržováním doprovodných rostlin pod keři na uzdě jednoduchou výkyvnou okopávačkou, spolu s terroirovými podmínkami stanoviště vytvořilo velmi dobré podmínky pro růst a produkci zdravých hroznů dosahujících zvolené cukernatosti dle požadavků. Ozelenění vinice bylo dosaženo spontánním náletem okolních rostlin tak, aby nebylo potřeba neustálé kultivace meziřadí a setí umělých travních směsí. Vinice se nehnojí žádným hnojivem, nepoužívají se ani listová hnojiva. Výlisky z hroznů jsou ručně vráceny zpět pod keře. Révová je drčeno, stejně jako zůstávají ve vinici posekané doprovodné rostliny. Prakticky se z vinice odebírá pouze mošt z hroznů.

Celková výměra vinic Johannesberg je v současné době 2 hektary, které poskytují zatím (odrůda *Johanniter* ještě není v plné plodnosti) dle ročníků 8–12 tun hroznů, což umožňuje vyrobit v průměru 8–9 tisíc lahví ročně, takže prakticky visí na keři jedna láhev ročně.

Rok od roku, jak kořenový systém dosahuje hloubky, poskytují vinice minerálnější a robustnější víno, což je velmi příznivý vývoj a příslib do budoucna vzhledem ke zvoleným technologiím výroby vína.



Výsadba stoláků na hlavu v roce 2023.

Přeprava hroznů.

Vinice.

Vše se vrací do vinice.

## Technologie zpracování hroznů a výroba vína (technologické zvláštnosti s dopadem na charakter vína)

7 Vinařství Johannesberg se od počátku nesoustředilo jen na jeden způsob a úzce zaměřenou technologii. V technologickém portfoliu Johannesbergu se lze mimo jiné setkat s nádobami od ocelových tanků, keramických kvevri, přes klasické moravské soudky, rotační sud, dřevěné vinifikátory, nerezový chlazený vinifikátor až třeba po cross flow filtr, který na první pohled do filozofie vinařství nezapadá, stejně jako třeba vyvíječ páry. Některé stroje však neplní v Johannesbergu svůj původně určený úkol, nýbrž používají se pro výrobu jiným způsobem. Klasickým příkladem je 2,5 tisícilitrový automatický nerezový vinifikátor pro výrobu červených vín, který ve fázi sklizně hroznů slouží jako macerační tank na hrozny pro výrobu bílých vín. Tak je tomu v tomto vinařství téměř se vším, na první pohled technologie naruby, ale návštěvník po prohlídce a ochutnávce z nádob uzná, že vše má své místo a opodstatnění.

Zpracování hroznů přivážených z vinice ve sběrných stohovatelných bednách do lisovny v paletové kleci začíná sypaním hroznů do mýnkoodstopkovače. Z mýnkoodstopkovače jsou hrozny čerpány rmutovým čerpadlem buď do rmutového chlazeného zásobníku s mechanickým lopatkovým míchadlem nebo přímo do kvasných nádob pro výrobu oranžových vín. Zásobník rmutu o objemu 2,5 tisíce litrů je klasický vinifikátor pro výrobu červeného vína firmy Unicom, stejně dobře ale slouží v Johannesbergu pro několikadenní maceraci podchlazeného rmutu. Jedinou jeho nevýhodou je rovné dno a vyprázdnění posledních metrů rmutu je „mírně náročnější“, tento nedostatek se však dá odstranit vložením šikmého síta tak, aby se husté části rmutu soustřeďovaly k sacímu otvoru, k čemuž v nejbližší budoucnosti dojde. Výhodou je, že pokud se majitel rozhodne vyrábět i červená vína, není potřeba pořizovat další stroje. Navíc ze zásobníku rmutu se může během roku v případě potřeby stát ležácký tank.

Jak již ze shora nastíněného vyplývá, část rmutu jde ihned po odstropkování a rozemletí do nádob na výrobu oranžového vína. Tato technologie spočívá v dlouhodobém styku slupek bobulí hroznů se rmutem. Technologie pochází ještě z dob úsvitu výroby vína, rozhodně je starší než 6 tisíc roků, kdy byla objevena nejstarší technologie pro výrobu vína v zasypané jeskyni Areni v Arménii. V Johannesbergu se vyrábí oranžové víno mimo jiné ve dvou klasických keramických kvevri o objemu 350 a 500 litrů, přivezených z Gruzie, zapuštěných do podlahy přímo v degustovně vinařství. Kvevri jsou a na míru vyrobenými víky z tvrzeného skla a opatřeny otvorem pro kvasnou zátku. Po fermentaci rmutu je skleněné víko přilepeno ke kvevri

pomocí „mamutu“, což je potravinářský vosk. Tím se stane ze starověké kvevri prakticky normální ležácká nádoba umožňující výrobu neoxidovaných vín „bezsírovou“ technologií. Vína leží na rmutu 1 rok, před novou sklizní se obsah kvevri vyčerpá, vylisuje na malém pneumatickém lisu a víno leží další rok v ocelovém tanku (stále bez síry), potom je s minimální dávkou 40 mg/L SO<sub>2</sub> bez filtrace lahvováno. V budoucích letech bude oranžové víno pravděpodobně lahvováno úplně bez síry, alespoň výsledky zkušebních lahví tomu nasvědčují. I lidé s alergií na oxid siřičitý si tak budou moci bez rizika dopřát normální víno.

Oranžová vína se v Johannesbergu vyrábějí ale i ve dřevěných sudech, zejména v 600 litrovém rotačním sudu, a zatím v jednom 1200 litrovém dubovém vinifikátoru s horním průřezem. Dalo by se také říci, že jde o jakousi kombinovanou metodu ležení na rmutu a battonage, čili míchání kaly, v našem případě spolu s usedlými slupkami hroznů. Jinak je postup podobný jako výroba v kvevri.

Vedle výroby oranžových vín se uplatňuje též technika tzv. *battonage*, kdy vína zrají i v dřevěných vinifikátorech na kalech, se kterými se ručně podle potřeby míchá. Víno opět po dobu jednoho roku bez síry se mícháním kalů udržuje v „neoxidovaném stavu“, i když jistá mikrooxidace přes stěnu sudu probíhá. Vinařství rovněž využívá metodu *sur-lie*, což je metoda ležení vína po dobu jednoho roku na kalech bez míchání a bez síry. Touto metodou se vyrábí víno odrůdy *Hibernal* v akátových soudcích moravského typu o objemu 150 litrů při pokojové teplotě, protože soudky jsou umístěny v degustovně pro turisty.

Část vín se vyrábí i klasickou metodou řízeného kvašení, včetně třeba velmi sladkých speciálů (název *Vintage*) se zbytkovým cukrem 50 a více gramů na litr vína. Po třetí sklizni v roce 2023 a provozu penzionu v první turistické sezoně lze ovšem usuzovat na větší zájem o speciální vína vyráběná historickými metodami. Tento trend s největší pravděpodobností v nejbližší budoucnosti v produkci Johannesbergu převládne a nejpčetnější výrobní položkou budou vína s názvem *cuvée Authentic*, vyráběná s minimálním podílem síry, nefiltrovaná a s dlouhou interakcí slupky nebo kalů s vínem.

Vinařství se snaží o výrobu vín přirozené vůně a chuti, která odpovídají daným podmínkám, ročníku a genu loci místa. Vína Johannesberg mají jedinečný charakter a jsou dostupná pouze v omezených šaržích.



Kevri.  
 Rotační sud.  
 Oranžové víno ve vinifikátoru.  
 Víno Hibernál.  
 Víno Authentic.

## Lidé ve vinařství.

8

V současné době (2023) působí ve vinařství pouze konzultant Milan Sedláček, který zajišťoval všechny práce v průběhu výsadby vinic a jejich uvedení do plodnosti. Vyrobil rovněž první tři ročníky vína a ověřil funkčnost technologických zařízení, stejně jako zavedl všechny výrobní postupy až po etiketu na láhvi. Majitel Ing. Jiří Klika plánuje návrat z Dubaje v roce 2024, kdy převezme funkční celek vinic s vinařstvím a ujme se řízení provozu za budoucího dohledu konzultanta. Hodlá také pořádat pro zájemce vyhlídkové lety na Pálavou, aby dostál výzvě v uvozujícím čtyřverší. Provoz penzionu v patře nad vinařstvím zajišťuje manželka majitele Miroslava Kliková.

„Model Johannesberg“, tj. zbudování vinařské rodinné usedlosti na „zelené louce“ a předání funkčního vinařství včetně již částečně zaběhnutého brandu investorovi, je v České republice prakticky bezprecedentní a pravděpodobně bude v budoucnu nejménou opakován. Je jednou z cest, jak lze vytvořit malé rodinné profesionální vinařství fakticky bez přítomnosti a větší časové angažovanosti majitele, který si ho z důvodů zaneprázdněnosti přebere až ve fázi rozběhnuté výroby vína, kdy plánuje aktivní odpočinek od shonu tohoto světa.



Ing. Jiří Klika a Bc. Milan Sedláček při rutinní konzultaci.