

Vinaři ze Zaječí

Nad vinařskou vesničkou Zaječí nedaleko Břeclavi se tyčí Pálavské vrchy. Zalitá podzimním sluncem vypadá zdejší krajina jako skutečný ráj. Přestože se úspěšný televizní seriál *Vinaři* natáčel převážně v nedalekém Pavlově, naše kroky za skutečnými vinaři míří právě do Zaječí.

Marek Trecha je sklepmistrem zaječského Vinařství Nosreti. V říjnu si konečně může oddechnout, když sklídí letošní úrodu hroznů z dvaceti hektarů vinic s výhledem na Pálavu. I když se zatím zdráhá hodnotit letošní úrodu, věří, že i vína ročníku 2016 nebudou zaostávat za úspěšným loňským rokem.

„Letos vinaře potrápila zima, hodně vinohradů pomrzlo. Nám sice nepomrzlo nic, ale násada hroznů a jejich vyzrállost bude menší než vloni,“ neraduje se předčasně sklepmistr a sommelier zaječského vinařství v jedné osobě. Vzpomíná na veleúspěšný ročník 2015, který se vyznačoval vyšší cukernatostí a dlouhou řadou medailí a diplomů z vinařských přehlídek všeho druhu. *„Uvidíme letos,“* usmívá se.

K dalšímu úspěšnému ročníku má Vinařství Nosreti nakročeno už jen svou filozofií, která staví na zájmu vytvářet podmínky pro přátelské setkávání milovníků dobrých vín nad víny s nezaměnitelnou charakteristickou chutí a vůní vín moravského terroiru.

Vinaři se nebrání ani diskusi, která by spoluvytvářela podobu a kvalitu jejich vín. Vyrábět tak chtějí vína sice za využití nejmodernějších enologických technologií, ale při zachování selských přírodních postupů a procesů. K tomu by měla výrazně napomoci výroba vína z vlastních hroznů pěstěných za přísného dodržování zásad integrované a ekologické produkce hroznů. Vinařství Nosreti zavrholo používání herbicidů v průběhu vegetačního období vinic a nechává vinice přes řádek zatravněny pro zachování přirozeného biotopu. Veškeré biologické odpady z procesů obdělávání vinohradů a ze zpracování hroznů společnost kompostuje a vrací zpět do svých vinic.

Areál Vinařství Nosreti najdete v Zaječí v ulici s výmluvným jménem – Vinařská. Od silnice je vidět jen budova vinařství a penzionu, za kterou se ale skrývá bazén, několik samostatných bungalovů a lanové centrum. Samotný areál vinného sklepa pochází z roku 1921, kdy byl vystavěn americkým státním občanem Howardem Jonesem. Pa-

mátkou, která po něm zde zůstala dodnes, je klenutý sklep postavený do tvaru písmene H – iniciály jeho křestního jména.

Kdo by ve sklepe hledal řadu dřevěných sudů, bude asi zklamán. V řadě jsou tu vyrovnány nerezové nádrže. Z jedné z nich nám Marek Trecha hned stáčí do „pohárku“, jak tu říkají, loňský ročník odrůdy Müller Thurgau, jedné z ikonických odrůd Velkopavlovické podoblasti. *„Nerez je už dnes samozřejmostí ve všech vinařských provozech, které vyrábějí vína ve větším. Malí vinaři samozřejmě stále pracují s dřevěnými sudy, ale při našem objemu produkce je to již nemyslitelné,“* vysvětluje vinař Marek Trecha.

A jak to má skutečný vinař s televizními Vinaři? *„V pohodě. I když se natáčelo v jiném vinařství, tak herci spali a bavili se u nás. A jestli je ten seriál reálný? Celkem ano. Zejména když se vinaři hádají, kdo má lepší víno. To my opravdu děláme,“* směje se Marek Trecha a dolévá pohárek, který zdaleka nebude poslední.

Emil Stelinger

