

Lipovjana **Lud'ka Kostelanského** k vinohradnictví přivedl folklor

Jsou lidé pracující od nevidím do nevidím a den je pro ně krátkým. Některým ani nestačí jedno zaměstnání. Mezi takové workholiky se řadí i sedmačtyřicetiletý Luděk Kostelanský z Lipova. Vedle řízení firmy provozuje rozkvétající vinařství. Navázal tak na zdejší tradice, které patří na Horňácku k největším.

Historie pěstování a výroby vína jsou v písemnostech obce Lipov zmiňovány již na přelomu 15. a 16. století. Lipov byl také významnou vinařskou obcí, ve které drželi vinohrady jak měšťané z Uherského Hradiště, tak strážnické panstvo.



„K vinohradnictví jsem se dostal díky folkloru. Od mládí jsem působil v souboru Lipovjan. Díky tomu se člověk setkává s historií a tradicemi svého regionu, ke kterému samozřejmě patří víno. Už jako kluk jsem si říkal, že až vyrostu, bude mým koníčkem vinařství. Sen se mi začal plnit teprve v roce 2003, kdy Evropská unie rozhodla, že zakáže výsadbu vinic. To byl pro mne impuls po dlouholetém zvažování. Řekl jsem si, že buď vysadím vinici teď, nebo už nikdy. A tak jsem začal v roce 2004 vinohradničit a vinařit,“ vrací se k počátkům svého záměru Luděk Kostelanský.

Sázka na ekologii

Vysadil necelé tři hektary vinohradu ve viniční trati Nad Radostnou. Na historickém místě, o kterém se píše v dochované horenské knize vinohradů v Hoře Radostná z roku 1773. Je samozřejmé, že celé vinařské hospodářství v tomto rozsahu by sám nezvládl provozovat. Práci ve

vinohradě se věnuje podle Kostelanského celá rodina. Někdy zvláště při sklizni a zelených pracích nestačí ani to, a vypomohou přátelé.

„Obhospodařuji především odrůdy patřící neodmyslitelně do této oblasti jako je Sylvánské zelené, Rulandské šedé, Rulandské modré či Zweigeltrebe. Velmi spokojený jsem zvláště se starou téměř vymizelou odrůdou Sylvánským zeleným. Tuto odrůdu postupně nahrazovala odrůda Miller Thurgau. Víno ze Sylvánu bylo považováno za obyčejné selské tvrdé víno. Ovšem při redukované sklizni dává nádherná plná kořenitá vína, která jsou milovníky vín velmi ceněna a žádána,“ tvrdí horňácký vinař.

Luděk Kostelanský se věnuje od počátku ekologickému vinařství. Už při výsadbě vinohradu si uvědomoval, že při pěstování vína se chce vrátit zpět do doby před masivním nástupem chemie do vinařství.

„V mnoha případech dnes vinohrad připomíná chemickou laboratoř než zdravý biotop plný života. Půda je zbavena všeho živého, všech mikroorganismů herbicidními postřiky, réva je pravidelně koupána v chemických postřicích, které už nechrání rostlinu jen zvenčí, ale pronikají dovnitř do rostliny. Rozhodl jsem se proto celý vinohrad obdělávat v ekologickém režimu,“ vysvětluje Luděk Kostelanský. Je si také při obhospodařování vědom větší pracnosti a většího rizika. Právě rizika poznal snaživý vinař letos a s hořkým pocitem si je „vypil“ až do samého dna. Kvůli nepřízní počasí a silnému tlaku nemocí byla výsledkem velká ztráta úrody - téměř nulová. Přesto je Luděk přesvědčen, že ekologie je ta pravá cesta ke zdravé krajině a zdravému vínu. Se stejnou filozofií přistupuje i k výrobě vína.

„Současná uniformní vína necharakterizují konkrétního vinaře. Jsem přesvědčen, že víno musí ve své chuti, vůni, barvě a plnosti odrážet region, kde se vinohrad nachází, ročník ve kterém víno dozrávalo, a stav vinohradu. Vylepšování vína přidávkami látkami dnes tak hojně užívanými jako jsou enzymy, taniny a další chemie vínu jako kulturnímu nápoji spíše ubližují. Staví ho pak do role průmyslově vyráběného nápoje. Tím víno ztrácí vztah jak ke krajině, ke své historii, i k vinaři samotnému,“ tvrdí.

Budování vlastního sklepa

K tradičnímu vinaření patří rovněž sklep. Proto si ho jako správný vinař Luděk Kostelanský buduje. Nedokáže si totiž představit lepší prostředí pro ochutnávání vína a povídání o něm jinde než právě v tomto prostředí. Atmosféra sklepa dá podle něho vínu další rozměr. Při naší návštěvě den před „lipovským hodama,“ si dodělal sám dlažbu ve sklepní rotundě, kde ukázal, jak se bude i dobře zpívat, když chlapy po-

zve na pohárek. Obdivuhodné také je, že celou rozsáhlou novostavbu si řídí a provádí sám nebo při větších nárazových pracích s pomocí rodiny. Na odbornou výpomoc si pozval pouze mistra klempířského. „Krátce po výsadbě vinohradu jsme se rozhodli postavit sklep. Sklep včetně sklepního hospodářství a prostory pro degustaci vín. Po dokončení stavby bude v objektu kromě již zmiňovaného sklepního hospodářství taky prostor pro konání menších akcí spojených s vínem a ubytování,“ doplňuje plány Luděk s těšením, až bude mít i tuto další budovatelskou záležitost za sebou.

Víno z Horňácka je kvalitní

I když není Horňácko vínem známé a proslavené jako další oblasti Slovácka a vinaři jižnějších částí Moravy jsou podceňována, prosazuje lipovský vinař jednoznačný názor. „Naše vína se mohou směle postavit vedle vín z jiných oblastí. Musíme jen pěstovat odrůdy, které do našeho regionu tradičně patří, jako jsou například rulandské odrůdy, sylván, mu-



lerka, zweigeltrebe. Již naši předci zjistili, že zdejší těžké jílovité půdy a klima dávají těmto vínům nezaměnitelný charakter. Pouštění se do pěstování dnes moderních kabernetových odrůd přináší většinou při celomoravském srovnávání zklamání. Tradiční vína z našeho regionu byla v minulosti úspěšná a žádaná. Věřím, že i do budoucna tomu nebude jinak,“ uzavírá náš rozhovor ekologický vinař z Lipova Luděk Kostelanský.

Text a foto: Antonín Vrba