

## Na víno v Brně? Nikdy a nikam, říká Bogdan Trojak, vinař a básník

3. srpna 2009 7:51

Básník a spisovatel Bogdan Trojak pochází sice ze Slezska, ale po studiích a delším pobytu v Brně přesídlil i s celou rodinou do jihomoravských Bořetic, kde pěstuje na více než třítisícovce vinných "hlav" víno, o kterém (a samozřejmě nejen o tom svém) už druhý rok opravdu zasvěceně a s láskou píše do literárního měsíčníku Host pravidelné eseje.



Básník a vinař Bogdan Trojak | foto: Otto Ballon Mierny, [MAFRA](#)

### Prý jste se dal na biovíno, je to pravda?

Založili jsme s několika přáteli projekt Autentisté a internetový portál [www.veltlin.cz](http://www.veltlin.cz), který by chtěl propagovat přirozená neboli věrohodná vína z bývalých rakouskouherských regionů, tedy z naší širší vlasti. Chceme pěstovat a nabízet středoevropská tradiční vína, která vyrostla na vinicích neošetřovaných systémovými postřiky. Vína s hodnověrnou chutí, která neprokvasila pomocí cizorodých, "instantních", selektovaných kvasinek, které dnes zamořují naše sklepy.

### Bogdan Trojak

básník a vinař

**Letos čtyřiatřicetiletý básník, publicista** a překladatel z polštiny se narodil v Českém Těšíně, studoval v Brně i Olomouci.

**V roce 1995 založil** s Vojtěchem Kučerou WELES (Wendryňskou Literárně-Estetickou Společnost), která dodnes vydává stejnojmenný poetický magazín.

**Sám básník však před lety** přesídlil do jihomoravských Bořetic, kde na vinohradu o 3 000 hlavách pěstuje a vyrábí vlastní víno.

**V brněnském měsíčníku Host** publikuje už druhým rokem své eseje o víně.

**Napsal několik sbírek básní** a povídkový cyklus Brněnské metro.

**Za sbírku Pan Twardowski** dostal v roce 1998 Cenu Jiřího Orteny.

**V roce 2005 obdržela jeho sbírka Strýc Kaich se žení** Magnesii Literu za poezii.

### **Odmítáte tedy i siřičitany, které dnes obsahuje téměř každá láhev?**

Se sírou je to zapeklité. Přirozené siřičitany vznikají ve víně i během fermentace, ale v malé míře, dalšími se pak víno stabilizuje. Dnes se ovšem používá k "vylepšení" vína několik dalších věcí, například koncentráty s tříslovinami, které nepochází z patřičného vinného keře a deformují původní chuť. My jen necháváme hrozny přirozeně zkvásit, jako se to dělalo po tisíce let. Bez jakýchkoliv technologických kejků. Víno navíc skladujeme pouze v dřevěných, keramických a skleněných nádobách, nikoli v nerezových sudech, jaké se dnes hojně používají. Víno a kov, to po staletí nešlo dohromady. Dřív se označovalo víno podle regionu, kde byly vypěstovány hrozny, každý věděl, že popické víno je takové a pavlovské zase jiné. Dnes použité technologie stírají charakter místa původu, víno už neodráží *genia loci* vinice.

### **Opravdu ani nedobarvujete? Nedoslazujete?**

Samozřejmě, že ne. Navíc víno většinou nefiltrujeme, neužíváme čířící prostředky, enzymy a žádné selektované mikroorganismy. Nepoužíváme ani postřiky.

### **Jenomže vaše láhev asi nemůže stát třeba pár měsíců někde v regále vyhřátého obchodu?**

Víno, co stojí beze změn za výlohou, bylo několikrát filtrováno, jinými slovy chuťově ožebračeno, a přidalo se do něj dost síry, takže vydrží téměř všechno, jenomže podle mých měřítek je to pouze stabilní, mrtvý [nápoj](#), který už nemá s podstatou vína mnoho společného.

### **o víně**

"Víno musí být naturální a vitální, jenom tak totiž může vzrušovat. A proto se tisíce let udrželo."

### **Zastavme se u vašeho rodného Slezska, kde se víno nepěstuje. Jak to napadlo vás?**

Ve Slezsku se víno paradoxně pěstuje v jeho dolní polské části kolem města Zelená hora. Dnes toto město sice už správně pod Slezsko nespadá, ale historicky sem patřilo velmi dlouho. Byla to dokonce nejsevernější vinařská oblast v rámci České koruny, po odsunu Němců zde vinařství téměř zaniklo, ale dnes se opět rozmáhá. Vinohrady bývaly i na Hlučínsku. Já jsem si však révu a víno zamiloval během studií v Brně a možná navazuju na vinaření některého z mých štýrských předků. Víno z rakouského Štýrska samozřejmě patří k mým nejoblíbenějším.

### **Jaké je slezské víno?**

Začíná být slušné. Historicky se zde soustřeďovali na sekty, jimž se přezdívalo pruské šampaňské a které se hodně prodávaly do Berlína. Hrozny určené na výrobu sektu totiž nesmějí úplně dozrát. Proto je francouzské šampaňské tak úspěšné, pochází totiž ze severní Champagne, odkud prý obyčejné tiché víno nestálo za moc, protože bývalo dost kyselé. Vynález šampaňského byl geniální marketingový tah, kterým se dokonale vyřešil odbyt.



**Přejděme k vínu jako k vaší [literární](#) inspiraci, kterou už druhý rok uplatňujete v Hostu.**

Nejdřív jsem měl nepravidelně kratší sloupečky vpředu v rubrice Na špatné adrese. Poslední rok píšu každý měsíc esej na poslední stranu [časopisu](#). Měla by z nich být časem [kniha](#).

**Máte zmapovány další tuzemské autory, kteří takto pravidelně i vášnivě psali o víně?**

Mluvil jsem o tom s básníkem Ludvíkem Kunderou a říkal mi, že jsem patrně první literát, který révu sám pěstuje. Jinak všichni, kdo o víně psali, byli hlavně jeho konzumenty. Třebaže rovněž nadšení. Napadá mě pouze jakási paralela s Jiřím Mahenem, který psal o rybářství a byl sám velkým rybářem.

**o knihách**

"Jako napsal Mahen Rybářskou knížku, já chci napsat Vinařskou knížku. Do konce roku bych ji měl zkompletovat."

**Dokonce zakladatelem prvního rybářského spolku v Brně, tedy s průkazem číslo 1.**

Ano, a jako napsal Mahen Rybářskou knížku, já chci napsat Vinařskou knížku. Do konce roku bych ji měl zkompletovat nejen ze svých esejů pro Host, ale i z článků pro jiné časopisy. Další knížečku o víně a Moravě právě dokončuju s výtvarníkem Milanem Magnim, který měl také vinohrad a stále víno sám dělá. Navzájem se inspirujeme, naše hovory o víně jsou někdy nekonečné, a tak jsme se po vzoru renesančních knih pokusili jeden takový dialog zapsat. Při hovorech o víně je [člověk](#) nucen zabývat se mnoha obory, třeba biologií, hydrologií, klimatem, historií a podobně. Víno považuju za skvělé médium.

**Co jste skrze ně pochopil?**

Například, jak je důležité zůstat delší čas na jednom místě u svých tří tisíc hlav, které jsou tak právě na hranicích mých možností.

**Pro takové množství už snad musíte mít nějaké stroje?**

Navázali jsme se dvěma kolegy na tradice prvorepublikového vinařského družstevnictví, kterému se tu před válkou velmi dobře dařilo, spojili jsme síly a dohromady máme všichni tři jeden [traktor](#) a náradí k němu. Traktor se používá k mulčování mezičasí ve vinici a k postřikům proti plísním. Jinak se dělá všechno ručně.

**Ovšem plísně, napadající víno, jsou přece strašný problém, ne?**

Hlavně jsou tajemné, vlastně jim dodnes žádný vědátor přesně nerozumí. Letos jsou všichni úplně vyvedeni z míry, plísně prostě nejsou, i když je každý mohl čekat v takovýchto tropech s vlhkostí nad devadesát procent. Když procházím vinohradem, cítím se tam jako v pralese, ale houbové choroby zatím žádné. Nikdo neví, čím to je. Možná si plísně dávají pauzu a bouchne to příští rok, nebo příští tolik, že je splachují srážky. Je to opravdu zajímavé. V Brně žije "plísňový génius" Antonín Muška, který vyvinul dokonalou metodu na předpovídání nemocí révy, ale třeba i brambor, díky které kdysi zachránil úrodu brambor v Norsku. V sedmdesátých letech jeho prognózy pro vinohradníky vysílala každý týden i slovenská televize, čímž jim ušetřil spoustu peněz. Nestříkali totiž takzvaně "na jistotu", ale jenom když jim Muška řekl.

**Měl by svou metodu někomu předat, jestli už je to starší pán.**

Jedině synovi, vždyť je to hodnotný patent. Ale jinak je záhada i to, proč se plísně dostaly do Evropy zrovna kolem revolučního roku 1848, když se sem rostliny z Ameriky převážely už dávno předtím. V roce 1846 napadla Irsko a pak další části Evropy plíseň bramborová a nikdo si ten souběh událostí,

který k tomu nejspíš vedl, neumí vysvětlit. Ovšem souvislost mezi špatnou úrodou a následnými politickými bouřemi už vystopovat lze. Před Velkou francouzskou revolucí byla prý zase ve Francii velmi špatná úroda vína...

### **Vraťme se k literátům, které víno inspirovalo třeba jen jako pijáky.**

Hodně je pil básník Vladimír Holan, ale při svých finančních možnostech si zřejmě nemohl dovolit kupovat v tom množství, které potřeboval, opravdu dobré víno. Pil asi naopak kdeco. Líbí se mi příhoda, kterou popisuje Seifert, který za války dopil s Holanem lahev, načež ji naležato položili na stůl, chvíli čekali a do pohárku pak přece jen ještě něco steklo. Od té doby se téhle trošce říkálo "pět kapek Vladimíra Holana". Brněnští básníci Oldřich Mikulášek s Janem Skácelem měli smůlu, že pili víno v době velkého úpadku vinařství, takže se člověk nediví, že je asi prokládali pivem nebo tvrdým alkoholem.

### **Škoda, že se nedožili toho obrovského kvalitativního skoku ke dnešku.**

To ano, i když i moravští vinaři se museli nejdřív odnaučit mnohým zlovykům. Dnes by ale takové víno už našťestí slušně neprodali, lidé mají docela jiné nároky. Moravská vína běžně vyhrávají světové soutěže.

### **Máte oblíbenou knihu o víně?**

O velké katastrofě po roce 1860 vypráví kniha Gastona Baissetta Hrozny z mé vinice. Révokaz tehdy zničil devadesát procent vinic nejen ve Francii, ale postupně i jinde v Evropě. A Baissette popisuje podivnou dobu, kdy lidé z Provence nevěděli, jestli pěstování vína není definitivní konec, líčí jejich boj, který jsem s hrdiny velmi prožíval, protože si dovedu představit, kolik práce je stály jejich vinohrady, které jim umíraly pod rukama. Nakonec museli začít štěpovat své víno na americké podnože, které jsou proti révokazu odolné. Dnes tedy všechny evropské vinohrady stojí na amerických nohou.

### **A česká literatura o víně?**

Víno najdete téměř v každé básnické sbírce. Sestavil jsem almanach básní o mělnických vínech, pro která mám slabost. Psalo o něm mnoho autorů, neboť je považováni za víno vlastenecké: Šebestián Hněvkovský, Jan Neruda nebo K. H. Borovský. Ten líčí v Tyrolských elegiích, jak mu [cestou](#) do Brixenu koupil Dedera čtyři lahvice mělnického. Mimochodem ke spojení vína s poezií se právě chystá první ročník festivalu [Dny](#) poezie a vína, který proběhne letos 24. až 27. září ve Valticích za účasti vinařů, muzikantů, a hlavně básníků ze všech států Evropské unie. Organizují jej brněnští nakladatelé a pořadatelé Měsíce autorského čtení Větrné mlýny, kteří se inspirovali podobným festivalem ve Slovinsku, já jim radím jenom ve vinařské části.

### **A na závěr: když si chcete dát v Brně víno, do kterého podniku zajdete?**

V Brně? Na víno? Nikde. Nikdy.

Autor: [Jana Soukupová](#)

Zdroj: [http://brno.idnes.cz/na-vino-v-brne-nikdy-a-nikam-rika-bogdan-trojak-vinar-a-basnik-pli-/brno-zpravy.aspx?c=A090731\\_1232973\\_brno\\_dmk](http://brno.idnes.cz/na-vino-v-brne-nikdy-a-nikam-rika-bogdan-trojak-vinar-a-basnik-pli-/brno-zpravy.aspx?c=A090731_1232973_brno_dmk)