

Bořetice: tekutý čas na Starých horách

■ Bývaly doby, kdy moravští vinaři se ztajeným vnitřním úsměškem nalévali Pražákům ta nejhorší vína a poslouchali přitom, jak si je pochvalují. Poučení obyvatelé velkoměsta pak neméně zlomyslně s sebou do sklípku tahali láhev „Pražského výběru“ a říkali: „My jsme si pro jistotu s sebou vzali vlastní víno, ale asi to nebude zapotřebí, protože to, co jste nám minule nalévali, bylo skoro stejně dobré jako Dačického pohár!“ Doba se změnila. Poměrně kvalitních vín z Kalifornie, Austrálie či Latinské Ameriky je na trhu nadbytek a rozumět vínu se začíná považovat za součást kultury.

Víno je v současnosti přitažlivé nejenom proto, že to je prostě dobré pití, ale této době lahodí i harmonie nápoje a určitá hédonická duchovnost daná tím, že vinná réva byla vysazována na klášterních panstvích. Pivo pijeme rychle a víno pomalu. V dnešní době, kdy máme všeho hodně a času málo, je pomalá činnost pití vína – tekutého času – sama o sobě určitým přepychem, který nás přenáší do klidných a radostných dob. Rychlá návštěva sklípku je stejným nesmyslem jako pomalá jízda po dálnici. Čas je drahý a pokud jej investujeme do pití vína, nebývá nám zatěžko investovat i do kvality vína. Velcí vinaři volí globalizační tržní strategie a snaží se většinu produkce někam vyvézt. Malým vinařům nezbývá než volit deglobalizační strategie a svá, specifická vína dodávat poučeným zákazníkům, kteří chtějí dobré víno s dobrým příběhem.

Jedním z běžných pomístních názvů na jižní Moravě je označení „Staré hory“. Toto jméno může v Čechách či na Moravě znamenat buď označení nějaké pravěké lokality nebo centrum hornické činnosti. Na jižní Moravě existuje nejméně 83 míst, která se takto jmenují, ale pokud bychom oživil i staré německé názvy a zapomenutá jména, počet „starých hor“ by mohl být až dvojnásobný. Staré hory vinařských oblastí většinou tvoří strmé stráně někde nad vsí. Obvykle bývají dominantami viničné krajiny.



Bořetice a Milan Magni (vlevo). Folklor trvá, pokud mezi lidmi, kteří se sjedou automobily, nesvítili petrolejkami, místo kroje mají na sobě čínský textil vyrobený z evropských recyklovaných PET lahví a jsou nuceni přijímat od EU směšná pravidla pro vinaře, zůstane družnost.

Předpokládáme, že někdy v druhé polovině 12. a ve 13. století se pěstování vína na Moravě značně rozšířilo a rychle nabývalo rodinného či lidového charakteru. V českých vinařských oblastech Staré hory vůbec neexistují, protože vinice bývaly nazývány jménem majitele. České vinařství je individualistické, zatímco moravské je kolektivní. Na Moravě došlo již na počátku gotiky k rozparcelování strmých stráňí, které měly dost slunce, nehodily se k pěstování jiných plodin a daly se snadno ohlídat. Na moravských Starých horách tak po staletí dozrávaly hrozny nejrůznějších, často starobylých odrůd a je příznačné, že mnohým z nich se říkalo „starosvětské“, protože pocházely z nějakého jiného, minulého světa stejně jako zašlé hrady nebo dávné kláštery.

Pítí těchto vín patří mezi archeologické zkušenosti. Doba má ráda výrazné chutě a klipovitě uspořádané melodie vůní. Vína ze Starých hor bývají nenápadná a jsou cítit časem a místní půdou. Unikají pozornosti, ale pokud si uvědomíme, že vyjadřují to, co dnes ztrácíme – pocit pospolitosti a přirozeného běhu dob, přirostou nám k srdci. Lidé, kteří vinnou révu pěstovali, pracovali vedle sebe, společně hlídali vinice, lisovali hrozny i ochutnávali výsledek. Pěstování révy tak pomohlo vytvořit sociální model, který byl založen na pospolitosti a přitom zůstal otevřený k návštěvníkům a hostům.

Dolování uhlí na Ostravsku sice rovněž vytvářelo pospolitý sociální model společné práce a sdíleného nebezpečí, ale přeci jenom pocit z vytěženého vozíku kvalitního černého uhlí je jiný



Přesahování noci v Bořeticích v ulici nad vinnými sklípky.

než ze sudu vína. Jihomoravané měli to štěstí, že jim na rozdíl od horníků Staré hory přinášely kromě práce i radost a zpěv. A jaký bude osud vín ze starých viničných hor? V dnešní době nadbytku vín a nedostatku dobrých příběhů se objevují pokusy – například ochutnávky desítek druhů vín ze „Starých hor“ – o udržení a vzkríšení této tradice, která je pro místní tak samozřejmá, že ji ani nepovažují za něco výjimečného, pro cizince je však neznámá nebo nesrozumitelná.

Mezitím však Staré hory zanikají. Při scelování tratí vinaři obvykle zapisují vinici pod názvem největší tratě. Pomístní jména řádnou a chudnou, a obce tak ztrácejí sepětí s jedním určitým místem. Globalizují se i tam, kde by bylo zapotřebí se deglobalizovat. Ale mezitím botanici procházejí lužní lesy a mapují nepočtené hlavy divoké či zdivočelé révy, která se jako liána, na níž se kdysi houpal Tarzan, šplhá do korun starých stromů. Vypadá to jako botanický

výzkum, ale ve skutečnosti podnikají dobrodružnou výpravu ke kořenům vína a k počátku jednoho mimořádně povedeného sociálního modelu.

POZNÁMKA: *Brněnský básník a vinař Bogdan Trojak mne pozval do Bořetic na ochutnávku vín pocházející z viničních tratí, které se jmenují Staré hory. Jedná se o nevtíravá vína starých chutí, která mají víc společného s Římany, Markem Aureliem a lidovou písní než s globalizací či rychlým internetem. Abych tato vína, místa a přístupy k životu podpořil, napsal jsem do Respektu výše uvedený článek. Nad Bořeticemi se tyčí oblý vrch s temnými pásy kruhové svatyně – rondel, který ale vyvolává jiné pocity než ten na Dymníku. Kromě ochutnávání krajiny prostřednictvím vína (že ano, Milane Magni?) doporučuji i návštěvu nedalekého opevněného kostela v Kurdějově.*

DÝCHAT S RYBAMI

Marian Palla vzpomíná, že koncerty experimentální skupiny Florian se odehrávaly tak, že muzikanti si cestou na koncert našli nějaké nástroje. Jednou před Vánocemi to byl živý kapr. Hráč na rybu – M. Magni – po chvíli pokusů přišel na to, že nejlepší sound má kapr mrskající se po dřevěné podlaze pódia a snímáný citlivým mikrofonem. Připadalo mu to však vůči kaprovi nefér, takže ve chvílích, kdy byl kapr mimo vodu, měl Milan naopak hlavu ponořenou v kbelíku, aby vztah nástroje a hudebníka byl symetrický. Kapela se posléze rozešla a o jejím revivalu se neuvažuje.

