Josef Uher: „Křemelina mě přesvědčila, že tak víno neočeše"

I přesto, že se Vinařství Uher řadí k těm mladším a menším, stihlo již dostat svá vína do Salonu vín a získat několik prestižních ocenění. Navíc Josef Uher, hlava tohoto rodinného podniku v srdci Lanžhota, byl jedním z prvních zájemců o koupi horké novinky roku 2009 – multifunkčního filtru Bílek F3. Proto se nápad navštívit jeho vinařství ukázal jako výborná příležitost pro zprostředkování zkušeností s prací na již zmíněném filtru od člověka, jemuž se daří a který je učebnicovým příkladem vinaře, pro něhož je F3 určen.

Jaká je filozofie vašeho vinařství? Areál vinařství máte výstavní, proto předpokládám, že část vašich příjmů plyne i z turismu...

Ano, během roku zde pořádáme nejrůznější vinařské akce. My nemáme velké výměry vinohradu, jsme menší vinařství, obděláváme zhruba 3 ha vinic. Naší snahou je dělat kvalitní přívlastková vína. Roční produkce se pohybuje kolem 10–15 tisíc litrů. Já se profesionálně vinaření nevěnuji dlouho a dnes lituji, že jsem nezačal dřív. Naši předci nikdy nebyli velcí vinaři, ale vinohrady měli vždycky. Hned po revoluci jsem začal hospodařit se zemědělskými plodinami a vinohrad musel na čas ustoupit. V roce 2001 jsme ho znovu začali vysazovat a v roce 2005 bylo na světě první oficiální lahvové víno našeho vinařství. O tři roky později se nám již podařil první větší úspěch, kdy se dvě naše vína dostala do Salonu vín.

Jakým způsobem vyrobené víno distribuujete? Spoléháte na soukromou klientelu, nebo spolupracujete s gastronomií?

Převážnou část našich odběratelů tvoří soukromá klientela, protože jsme malé vinařství a já nemám vůbec ambice se tlačit někam do supermarketů. Zbylá část produkce končí v restauracích, penzionech a vinotékách.

Nyní přejděme k technologii. Proč jste si pořídil právě filtr Bílek F3 a jak zapadá do výrobních postupů vašeho vinařství?

Úroveň filtrace u nás byla na trochu horší úrovni. Používali jsme pouze deskový filtr 40 × 40 a neměli nijak vyřešenou koncovou garanční filtraci před lahvováním. Z toho důvodu jsem loni navštívil firmu Bílek Filtry. Během konzultace jsem se mimo informací o koncové filtraci dozvěděl i o výhodách křemelinové filtrace. Využil jsem nabídky zapůjčit si a vyzkoušet svíčkový křemelinový filtr FKS i s obsluhou filtračního technika. Během zápůjčky jsme souběžně filtrovali jak na křemelině, tak i na deskovém filtru a srovnávali výsledky. Při srovnání přefiltrovaného vína na hrubých deskách a křemelině byly rozdíly minimální, ale po nasazení ostřejších desek a ostřejší křemeliny bylo možné sledovat výraznější zásah do vína u deskové filtrace. Nejmarkantnější rozdíl byl v barvě, kterou desky srazily o odstín dolů. Ale i celkový vjem z vína, jako aromatika a extrakt, jsem u deskového filtru vnímal jako daleko větší zásah do charakteristiky, než tomu bylo u křemeliny.

Foto archiv autora

Josef Uher

Ale pokud vím, tak po zmiňovaných zkouškách jste si svíčkový křemelinák nekoupil...

Ano, to je pravda. I přesto, že mě křemelina přesvědčila o tom, že víno tak neočeše, pro vinařství mé velikosti byl filtr FKS moc velký a F3 byl v té době ještě ve vývoji. V létě již byl v prodeji, tak jsem se přihlásil do programu podpory investic na ZSIF, a jak letos na jaře začala filtrační sezóna, F3 jsem si koupil. Deskový filtr už nepoužívám. Musím říct, že jsem firmě Bílek Filtry, myslím, udělal i dobrou reklamu, protože jsem ho doporučil dvěma svým známým, kteří už ho taky mají.

Jak jste s F3 spokojený? Co byste na něm vyzdvihl?

Má velmi jednoduché ovládání. Jednou jsem si přečetl návod k obsluze a už ho více nepotřebuji. Provoz filtru je proti deskám také mnohem ekonomičtější. Ze začátku jsem se trochu bál, že mi F3 nebude stačit kapacitně, ale moje obavy byly zbytečné. I hůře připravená vína zvládá bez problémů. Já jsem s tím filtrem spokojený a nemám k němu žádné výhrady.

(jb)

Kontakt:
Vinařství Josef Uher,
Hrnčířská 1206/7, 691 51, Lanžhot
tel.: +420 607 603 325
e-mail: vinarstvi.uher@seznam.cz
www.vinarstvi-uher.wz.cz