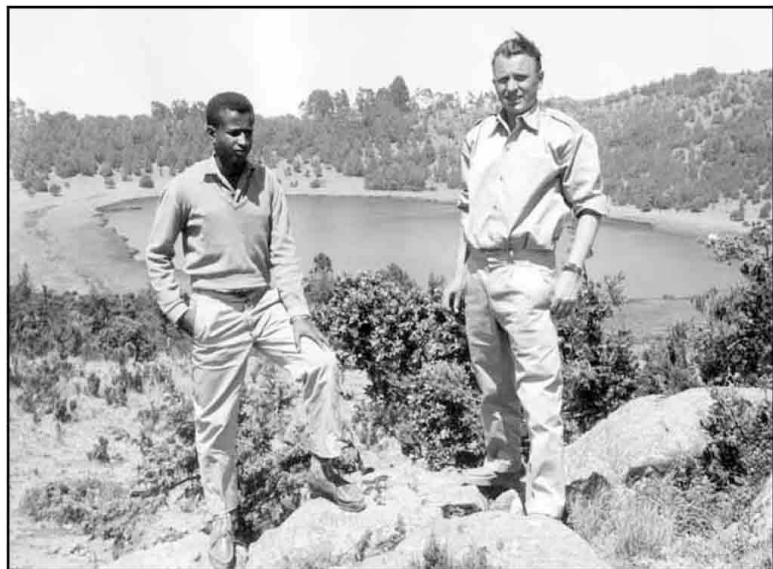


A n t o n í n K o n e č n ý



V *inařem*
v **A** *frice*

I LECKDE JINDE

Autorova první, a žel také poslední samostatná knížka je originální svým spojením cestopisného rozměru s tematikou vinařství. Antonín Konečný měl to štěstí, že jeho životní poslání pracovat kolem vína bylo spojeno i s cestováním. Díky tomu máme v jeho čtivých vzpomínkách možnost s ním nahlédnout do poválečné Afriky a třeba si ji srovnat s tím, jak ji viděli Hanzelka se Zikmundem a jak on, ale také do Maďarska revolučních dnů roku 1956 nebo do Bulharska či Albánie. Konečného kniha netrpí sentimentem, naopak ji zdobí záviděníhodný nadhled a jemný humor. Ve spojení s dobrým vínem na stole při jejím čtení ideální kombinace.

Ing. Antonín Konečný

se narodil roku 1923 v Šitbořicích, maturoval 1947 na Vyšší ovocnářsko-vinařské a zahradnické škole v Mělníku. Nejprve pracoval ve Vinařských závodech v Bratislavě, potom v Etiopii, v Alžírsku, nakonec jako sklepmistr v Záhorské Bystrici. Jeho profesní dráha byla velmi bohatá. Jako vinařský odborník byl spoluautorem dvou vinařských příruček a Vinařského slovníku. Zemřel v roce 2006.

ANTONÍN KONEČNÝ

VINAŘEM V AFRICE

I LECKDE JINDE



2011

© Antonín Konečný – dědicové, 2011

© Carpe diem, 2011

www.carpe.cz

Made in Moravia, Czech Republic, EU
ISBN 978-80-87195-76-5

Úvodem

Žádná jiná kulturní plodina než réva vinná k tomu, aby přinesla své plody, nevyžaduje tolik teoretických a praktických znalostí. Žádné jiné ovoce než hrozny révy vinné neprochází tak složitým výrobním procesem, biologickými a chemickými přeměnami, než se z něho stane zdravý a chutný nápoj – víno. A také žádný jiný nápoj než víno se po svém vzniku nemění na lepší a nevydrží být hodnotný a prospěšný tak neuvěřitelně dlouhou dobu.

Tyto výjimečné vlastnosti vína mne vedly k tomu, že jsem se o něj tolik zajímal a věnoval mu skoro celý svůj život, přitom jen tak jako mimochodem mně víno pomohlo splnit moje mladické představy o cestování a pobytu v cizím světě.

Jezdil jsem nakupovat hrozny a víno, zúčastňoval se odborných a obchodních jednání, přehlídek, exkurzí, přátelských setkání a pracovních pobytů. Někdy to bylo jen několik dnů, někdy týdnů, měsíců a někdy i několik roků. Poznal jsem vinařství v Maďarsku, Bulharsku, Rumunsku, Jugoslávii, Albánii, Rakousku, v bývalém Sovětském svazu, Itálii, Španělsku, Francii, Německu, Alžírsku, Maroku a Etiopii. Málem bych zapomněl na Slovensko, kde jsem žil od roku 1949 do roku 1996.

V každé z těchto zemí jsem viděl zajímavé věci týkající se vinařského oboru a setkal jsem se se zajímavými lidmi. Poznal jsem, někdy až velmi dobře, život a povahu obyvatelstva a prožil mezi nimi mnohé příhody a situace. Ty příhody byly někdy úsměvné, někdy poučné a někdy i tak trochu dobrodružné, až nebezpečné, ale nejlépe se pamatují ty úsměvné.

Jenomže paměť začíná slábnout změnami biologickými, zápisky a diapozitivy ztrácejí jasnost změnami chemickými, a tak, aby se uchovaly, začal jsem psát vzpomínky a myslím, že na poslední chvíli. Výsledkem toho je tento vinařský cestopis „Vinařem v Africe i leckde jinde“, ke kterému mám jen jednu poznámku: Vážený čtenáři, promiň mi tento čin.

Antonín Konečný

Proč jsem se stal vinařem

Na to, aby člověk po celý život dělal jen v jednom oboru, má určitě vliv prostředí, v kterém prožíval svoje mládí. Tak to bylo i v mém případě. Narodil jsem se v roce 1923 na jižní Moravě v obci Šitbořice, ležící na úpatí Chřibských vrchů, asi 25 km jižně od Brna. Tato obec, která v historii patřila pod starobrněnský klášter Sv. Anny, měla už v roce 1365 vlastní horenské právo a až do révokazové pohromy bylo vinařství nezanedbatelným zdrojem příjmů obyvatel a současně sloužilo i k udržení zdraví. Obec byla založena na soutoku šesti potoků, dnes je voda jen ve dvou, a potoční voda se používala i na pití. Proto v minulosti byly časté epidemie, vznikající z nečisté vody, jako tyfus, úplavice, cholera, a dokonce někdy i malárie, které říkali „hodonka“ (vyskytovala se nejvíc v okolí Hodonína). Když staří lidé vyprávěli o choleře, nezapomněli vždy podotknout: „Cholera byla v tom roce, jak se neurodilo víno.“ Například v roce 1836 zemřelo na cholera přes 100 obyvatel, v roce 1849 36 a v roce 1866 až 215, takže i slabší víno bylo vždy zdravější než špatná voda. Kopání studní propagoval místní farář Venceslav Šula (1852–1886) pro občany podivnou češtinou takto: „Sedláče, udělej mi potěšení, vykopej si studnici!“ Sedláci studnice kopali a od té doby se cholera nevyskytla, ale případy tyfu ještě v třicátých letech minulého století ano.

Velkou produkci vína v minulosti připomíná okolo 700 sklepů na víno, vytesaných v písčité sprašové skále. V době mého raného mládí, to je okolo roku 1926, staré vinice již dožívaly a začaly se vysazovat nové, někdy ještě pravo-kořennými sazenicemi, ale většinou již roubovanými na amerických podložkových révách. Každé naše dětské po-

činání bylo více méně poznamenané prostředím, v kterém víno a vinohrady byly pro nás nejbližším. A tyto styky v nás usměrňovali, nechtěně, naši rodiče a ostatní členové rodiny, hlavně prarodiče. Otec mé matky se jmenoval Metoděj, a protože byl menší postavy, říkala mu celá dědina „Metůdek“. Byl to velký milovník a znalec koní, holubů, včelař, ale také dobrý vinař. Z jeho 31 vnučat jsem byl jeho oblíbencem a již od mých 3–4 roků si pamatuji, že skoro každý den pro mne přišel, ve vyšívaném dlouhém kožichu se sotůrkem v ruce, a šli jsme spolu do jeho sklepa na Hradisko. Tam nejdříve zapálil svíčku, na obrácený vědrový soudek vyložil ze sotůrku špek a chleba, košťýřem natáhl červeného vína, bílého měl málo, to bylo jen pro slavnostní události, napustil víno sobě i mně do skleničky „hranky“. Víno prohlédl proti svíce, ovoněl, ochutnal a potom řekl: „Dej nám Pánbůh zdraví“, a já jsem musel odpovědět: „Ať nám slouží na zdraví.“ Dodnes si pamatuji, jakou to jeho víno mělo krásnou rubínovou barvu, s jiskrou to už nebylo tak slavné, bylo kyselé a trpké, ale s tím chlebem a špekem přenáramně chutnalo. Tak to šlo po celé moje mládí. Za ruku už mne sice nevodil, ale vždy byl rád, když jsem s ním do sklepa šel, ale největší radost měl, když jsem s ním šel do jeho vinohradu ve Staré hoře a pomáhal mu při práci.

Ve stařečkově vinohradu začaly práce vždy řezem. Řez vykonávali dospělí členové stařečkovy početné rodiny, měl čtyři syny a pět dcer. Řezalo se na hlavu a na krátké, nejvíc čtyřoké, čípky, to aby se keře nevysílily. Řezalo se již nůžkami, ale stařeček ještě starým kosířem opravoval ořezané hlavy podle svých představ. Na příliš dlouhé čípky reagoval vždy takto: „To jsi mohl zrovna řezat kosou.“ Další prací bylo zatloukání kolí, protože se po vinobraní, před posledním rytím, vytahaly a uložily do kozlíků na kraji řádků. Potom se pokopala postnice (dělalo se to v půstě) a čekalo

se až na první vázání. Vázalo se žitnou slámou, mlácenou cepy, svázanou do „pantů“, anebo sítinou, která tenkrát rostla okolo potoků anebo na vlhkých loukách. Panty byly svazky žitné slámy, dlouhé asi 80 cm, které se v polovině přehnuly a na spodku a uprostřed svázaly zase slámou. Tyto panty se připravovaly již v zimě, kdy se dělala povřísla na vázání snopů obilí. Těsně před použitím se namočily do vody a šlapáním se stébla rozmačkala, takže byla vláčná a pevná. Po vypučení prvních oček, „holoubátek“, ve vinohradu už nesměly pracovat ženy, protože, podle stařečka, by je mohly sukněmi vylámat; mohly až vázat. Z chorob byla nejrozšířenější peronospora, méně moučnatka. Proti peronospoře se stříkalo roztokem modré skalice a vápna a proti moučnatce se zaprašovaly hrozny mletou sírou. Stařeček si dlouho nekoupil stříkačku a postříkoval jen „věchtem“, což byl zase svazek slámy připevněný na krátké dřevěné rukojeti, a roztok skalice měl v dřevěné putýnce. Na poprašování sírou byly rozprašovače, podobné včelařským dýmákům, anebo stačila i stará punčocha. Stařeček chodil do vinohradu denně, takže věděl všechno o každé hlavě, kdy začala rašit, jak odkvetla, jak se vyvíjely hrozny, a tak dokázal i přesně určit začátek sběru. Předtím se ale musely vykonat potřebné přípravy, a to poslední okopávka, uhrabat krajní řádky, aby bylo vidět, jestli někdo cizí nevstoupil do vinohradu, dále v prostředku vinohradu, pod velikou třesní, vybudoval ze slaměných došek hlídacích boudu, a jak hrozny začaly „zaměkat“, chodil skoro každou noc vinohrad hlídat. Někdy mne vzal s sebou, a to bylo vždy pro mne velké dobrodružství. Stařeček měl velký bubínkový revolver a z toho někdy, pro moje potěšení, vystřelil. Rána to byla ohromná, znásobená ozvěnou od blízkého lesa. Zkoušel mne také, jestli se nebojím, tím, že mne posílal samotného obejít vinohrad, ale vždy mne zpozvzdálí sledoval.

V boudě jsme leželi na slámě, přikrytí starým kožichem, a bylo nám dobře.

V tom čase, to je okolo roku 1930, ještě polní hlídači, „hotaři“, zaráželi horu, to znamená, že ve všech viničních traťích, ve Starých a Nových horách, v Rozdílech, na Odměrkách, v Domanínách a v Mladých, postavili vysoké tyče, na kterých byla kytice z polních květin a tři nabodnutá jablka, která měla připomínat doby, kdy podle horenského práva se krádež hroznů trestala useknutím dvou prstů.

Poslední přípravou na vinobraní bylo zamáčení a vydrhnutí všech dřevěných kádí, kadeček, puten a putýnek. Chybějící se nakoupily u místních bednářů anebo na jarmarku v Kloboukách nebo Hustopečích.

Den před vinobraním jsme si koupili „u židů“ kudly s dřevěnou stěnkou a druhý den ráno se všechno naložilo na žebřinový vůz, koním na postroje se pověsily malé bronzové zvonky a celá velká stařečková rodina, to je synové a dcery se svými dětmi, se natlačila na vůz a jelo se sbírat. Zvonky zvonily, pacholci práskali bičem, všichni na voze mluvili vesele, a nevím proč, i hlasitě. Stařeček určil, co se bude sbírat. Začalo se bílými odrůdami. Ve vinohradu měl Bulbundu, Muškatel, Šrek, Kozí cecek, Cynifál, Portugal, Řezlík a ještě jiné. Ženy a děti řezaly hrozny, chlapi je nosili v putnách do kádí na vůz, kde je hned mestovali. Trocha nejlepších hroznů se dávala zvláště a ty se po skončení vinobraní nosily na faru na výrobu mešního vína. Po celý den se jedly jen hrozny a zakusovaly se chlebem namazaným husím sádlem. Pilo se víno, když bylo, a když ne, tak jen Štengar. Na poslední fůru se naložili i sběrači a jelo se domů, obyčejně až za tmy. A zase zvonily zvonky, práskaly biče, chlapi mluvili ještě hlasitěji než ráno, ale my děti, od únavy na voze, už spaly. Ptával jsem se, proč se o vinobraní dávají koním na postroje zvonky, a stařeček mi vysvětloval,

že to nařídila vrchnost ještě v době, kdy se musely odevzdávat desátky z úrody. Hrozny se vozily do desátkových sklepů, v Šitbořicích to byl sklep vedle domu č. 58, a aby někdo z poddaných desátkový sklep neobjel a aby ho bylo slyšet, musely být na postrojích zvonky. Tak to asi bylo a tak to i zůstalo, i když se již od roku 1781 desátky neodevzdávaly. To zvonění bylo takové slavnostní a nám dětem se velmi líbilo, protože těch slavností, a pro nás vinobraní slavností bylo, jsme tenkrát tak moc neměli.

Dalším a možná rozhodujícím vlivem bylo budování naší nové vinice. Po skončení první světové války se vraceli bývalí vojáci ze zajetí nebo z legií ještě okolo roku 1920. Tenkrát se také vrátil i můj otec s posledním legionářským transportem z Vladivostoku přes Japonsko, Suez a Terst. Po návratu se oženil, začal si stavět dům, a protože vinohrady zůstávaly u rodného domu, musel si založit vlastní vinohrad.

Měl vhodnou parcelu na Nivkách pod větřákem, kde v minulosti již vinohrady byly. Půda se ručně rigolovala až do hloubky 60 cm, potom se tam nejméně jeden rok pěstovala nějaká motýlokvětá rostlina, obvykle hrách anebo vikev, a až druhým rokem se vinohrad sadil. Sazenice se kupovaly v okolních vesnicích, kde se tomu velmi věnovali. Byly to hlavně Velké Pavlovice, Hustopeče, Kobylí a Němčičky. Přesně se pamatuji, jak rigolování probíhalo. Dělali to v té době nezaměstnaní dělníci, kteří si tak vylepšovali desetikorunovou podporu v nezaměstnanosti. Při rigolování narazili na nějaké kosterní pozůstatky, o kterých jedni tvrdili, že jsou z období tak zvaných skrčencových hrobů, a druzí zase, že jsou to pozůstatky vojáků raněných v prusko-rakouské válce v roce 1866, kdy měla pruská vojska určitou dobu v Šitbořicích na kopci Svatojánek tábor a zemřelé pochovávali údajně v místě našeho budoucího vinohradu. Spolu s otcem jsme velmi pečlivě vytyčovali umístění jed-

notlivých sazenic, na jaře je potom vysadili a velmi poctivě ošetřovali.

Nechci zde rozvádět, v čem ošetřování révy spočívá, ale vždy práce ve vinohradě byla pro mne zajímavější a oblíbená. Už jako děti jsme totiž museli rodičům pomáhat s pracemi na polích. Jak jsme dospívali, tak se tato pomoc měnila. Z počátku jsme museli chystat krmení pro dobytek, to znamenalo očistit a nastrouhat řepu, přebrat brambory, nařezat slámu, naloupat kukuřici, vyházet hnůj od dobytka a prasat, pást housata, nakrmit králíky, uvařit brambory pro prasata a mimo toho starat se o mladší vlastní sourozence, ale někdy i o mladší bratrance a sestřenice. Toto jsme museli dělat, ještě když jsme chodili do školy, ale o prázdninách už byly jiné práce spojené se sklizní obilí. Museli jsme chodit odebírat obilí žencům (na vysvětlenou těm mladším: žnec sekl hrabičnou kosou obilí, takzvaně ke „koze“, a usečené se srpem od „kozy“ odebíralo a kladlo na hromádky). Potom před vázáním obilí do snopů jsme prostírali na zem namočená slaměná povřísla, snášeli jsme snopy k mandelům a každé ráno a večer jsme honili husy na pastvu na strniska.

Po skončení školy většina z nás zůstala pracovat na hospodářství spolu s otcem anebo šla na učení na nějaké řemeslo a ti rodiče, kteří na to měli, posílali děti na studie, ale těch bylo velmi málo. U mne to bylo jednodušší. Když jsem chodil do druhé třídy měšťanské školy, otec onemocněl, a tak jsem skončil školní docházku ve třetí třídě, čtvrtá byla nepovinná, v poledne jsem přinesl vysvědčení a odpoledne jsem již musel jet orat s koněm Šandorem, s kterým jsem obdělával naše pole až do fronty 1945, kdy ho zrekvírovala ruská armáda.

Skončením školní docházky končilo i moje dětství a stal jsem se již plně výkonnou pracovní silou, většinou velmi těžce pracující, přestože mne příroda k tomu nedostateč-

ně vybavila. Ve škole jsem byl nejmenší a ani potom jsem o moc víc nevyrostl a zase jsem byl nejmenší mezi svými vrstevníky, kteří mi to nezapomněli, hlavně děvčata, při každé příležitosti připomenout. Musím se přiznat, že jsem pracoval sice poctivě, ale práce na poli mne nebavila. Kamarádi vždy při večerních setkáních dokázali i celý večer vykládat o tom, jak se jim třeba dobře oralo nebo jaké mají starosti se svými koňmi, ale mne bavilo víc čtení, a to zase nebylo dobré. Vysmívali se mi a ani doma to neviděli rádi. Tvrdili, že rolník nemá co číst, to je prý věc pánů; tak se říkalo všem, kteří se neživili rukama, a kteří ale nevědí, že bez sedláků by pomřeli hlady.

A tak jedinou zajímavou prací mi zůstalo ošetřování vinného hradu a zpracování hroznů na víno a tu se mi velmi hodily zkušenosti získané od stařečka. Koupil jsem si knihu Vinařův rok od Pštrossa, kupoval jsem Vinařský obzor a vypůjčoval jsem si všechnu dostupnou literaturu. Otec měl pro to pochopení, a tak jsem začal uvažovat, že až mne bude moct nahradit mladší bratr, půjdu do nějaké vinařské školy a vinařství bude mým povoláním. Toto rozhodnutí jsem si utvrdil absolvováním Zimní rolnické školy v Kloboukách u Brna v letech 1942–1943.

Na této škole se vyučovalo mimo jiných předmětů i vinařství a jeden zajímavý předmět „rozpravy“. V „rozpravách“ jsme se učili vypracovávat vlastní odborné přednášky a učili se je i přednášet. Vinařství i „rozpravy“ nás učil pan profesor Vykydal z Hovorán, který mi doporučil přihlásit se na Vyšší ovocnicko-vinařskou a zahradnickou školu v Mělníku. Tam jsem v roce 1944 udělal přijímací zkoušky, byl jsem přijat, ale do školy jsem již nenastoupil, protože byla vyhlášena totální mobilizace pracovních sil. Nové ročníky středních škol už nebyly otevřeny a žáci byli totálně nasazeni do různých podniků. Já jsem ze začátku pracoval

na velkostatku v Martinicích u Klobouk, ale později, když byli nasazováni příslušníci ročníků 1921–1923 na zákopové práce do Rakouska, byl jsem odeslán s transportem do Rakouska do obce Halbtturn v Burgenlandu. Tam jsem viděl poprvé jiné vinohrady než u nás. Byly ve šterkovité půdě a v té době všechny zaplavené vodou. Ubytování jsme byli ve stodolách místních rolníků a umývali jsme se jen v rybníku, a když ten zamrznul, tak jen sněhem. Podle toho jsme také vypadali. A tak jednu neděli jsme se zformovali do malých skupinek a prosili jsme rolníky, aby nám dovolili aspoň v neděli se umýt v jejich studních. Rolník, kterého jsem jménem mé skupiny oslovil, nás velmi nevrle vyslechl a poznamenal, že jsme měli zůstat doma. Musel jsem mu vysvětlit, že tam nejsme dobrovolně, a kdyby jeho syn byl v podobné situaci, naši rodiče by mu pomoc určitě neodmítli. Nakonec jsme se dobře seznámili a jeho dcera se svými kamarádkami se nám snažila pomáhat. V Halbtturnu jsme byli až do února 1945 a těsně před příchodem fronty nás přesunuli na Moravu a v Hodoníně jsme z transportu utekli.

Do školy v Mělníku jsem nastoupil v červnu 1945, a aby se nahradil ztracený rok, do prázdnin 1946 jsme absolvovali první i druhý ročník a až maturitní ročník 1946–1947 probíhal normálně.

Odchod na Slovensko

Po maturitě v roce 1947 jsem začal pracovat v podniku Družstevní vinné sklepy Mikulov jako praktikant. Ze začátku jsem byl ve sklepě a potom jsem pracoval ve vinicích jako vedoucí pracovní skupiny složené z neodsunutých starousedlíků, mezi kterými vynikal Lojzo Vlašani ze Sedlce. Vynikal tím, že měl jen levou ruku, o pravou prý přišel v poslední den války v polním lazaretu, kde sloužil jako nespolehlivý Němec celou válku, a tou levou rukou dělal všechno lépe a rychleji než ti druzí oběma rukama. Ti druzí, to byli bulharští studenti, kteří emigrovali do Československa s tím, že se u nás dostanou na vysoké školy, což se většinou podařilo. Dále tam byla děvčata ze Slovenska od Žiliny a Komárna, Chorvaté z okolí Mikulova, jeden český Američan, který si za dvacet let v Americe nestačil vyřídit americké občanství, a když onemocněl, tak ho po válce vyhostili. V té době byl v Mikulově sběrný tábor pro poválečné emigranty z různých zemí a tito doplňovali a zpestřovali naši skupinu.

Tenkrát se ještě dělalo matolinové víno, „druhák“, a ten se přiděloval pracovníkům ve vinohradech v množství jeden litr na odpracovaný den. „Druhák“ jsme brali pro celou skupinu ve sklepě na Lazaretu a byl problém určit někoho spolehlivého na jeho přinesení. Často se stávalo, že nosič si svoji dávku po cestě zkonsumoval anebo vůbec s druhákem nepřišel. Musel jsem řešit nejenom tento problém, ale denně i různé jiné nesrovnalosti, vznikající z odlišných mentalit různých národností, problémy zájmů mužů o ženy a mnoho dalších, někdy i kuriózních. Současně to byly mé první dotyky s bulharštinou a turečtinou. Životní škola to byla

dobrá, ale musel jsem potom nastoupit základní vojenskou službu, a tak moje účinkování v Mikulově skončilo.

Vojenčinu jsem začal v Jihlavě ve škole pro důstojníky dělostřelectva v záloze a skončil v Brně u proviantní služby. V těchto letech bylo málo vína, a tak jsem dostával dovolenky a propustky na zabezpečení vína pro osobní potřebu důstojníků anebo pro různé vojenské úřady a orgány. Tak například ještě v Jihlavě si mne zavolal kapitán Pech a oznámil mi, že potřebuje dvacet litrů vína na oslavu narození svého prvního syna. Dostal jsem propustku na dva dny a v pondělí večer jsem přijel s vínem do kasáren. Jenomže ten den jsme byli povýšeni na svobodníky, a tak jsme víno použili na oslavu povýšení. Při oslavě, která se konala na učebně, nás přistihl posádkový dozorčí důstojník – pěšák, a to bylo naše neštěstí. Ten to dal do hlášení a my šli k raportu. Tam jsme vyfasovali kasárníka. Podle zástupce velitele školy kapitána Búzika ne proto, že jsme oslavovali, ale proto, že jsme se nechali nachytat pěšákem. Pro víno jsem musel jet znovu, a aby se dostalo do správných rukou, čekal mne kapitán hned na nádraží. Když jsem potom byl v Brně, zavolal si mne velitel pluku a u něho přítomní důstojníci mi oznámili, že potřebují k 28. říjnu sto litrů vína bílého a padesát červeného. Dostal jsem dovolenku na čtrnáct dní, jel jsem domů, stočil a přisířil vhodné víno a v ten den, kdy si pro něho měli přijet, jsem ho začal filtrovat. Pro víno přijeli dvě auta a asi osm důstojníků, kteří ho začali chutnat, a to chutnání skončilo až po půlnoci. Nejel jsem s nimi, protože jsem se ještě chtěl jít rozloučit s jistou dívkou, a přiběhl jsem domů převléct se do uniformy až těsně před odjezdem autobusu, který odjížděl ve 3.50. Byl jsem strašně hladový, vběhl jsem do komory a tam našel jen hrnec mléka. Pořádně jsem si z něho upil, naskočil do autobusu, a jak se pohnul autobus, tak se ve mně pohnulo i to mléko, které si

s vypitým vínem nějak nerozumělo. Podařilo se mi autobus zastavit, uvolnil jsem rozhněvané tekutiny, naskočil znovu do autobusu, jenomže situace se za chvíli opakovala. Šofér odmítal na mne počkat, a tak jsem nenechal dveře zaklapnout, ale držel jsem je rukama, pootevřené. Jenomže jsem to nezvládl a dveře mi zaklaply přes krk. Moc to netlačilo, a tak jsem si to i pochvaloval, že je nemusím držet, a to, co mi škodilo, mohlo jít ven. Jenomže ty potíže se přestěhovaly k druhému otvoru, a to už bylo kritické. Tělo jsem měl v autobuse, hlavu ven z autobusu a neměl jsem žádnou možnost autobus zastavit. A mne čekalo strašné ponížení. Naštěstí autobus musel zastavit u stáhnutých závor, někdo chtěl vystoupit a já se ocitl na svobodě. Sice pomalu, ale jistě jsem chytil ještě vlak a přijel do Brna bez velikých úhon.

Přestože se mně práce v Mikulově líbila, rozhodl jsem se, že se do Mikulova již nevrátím a že půjdu někam do světa. Lákala mne Francie a Jugoslávie. Sehnal jsem si adresy několika firem a vyžádal informaci o možnosti zaměstnání. Odpověděla mi jedna jugoslávská a jedna francouzská firma, ale obě mi doporučily, abych se ohlásil znovu až po skončení vojenské služby.

Jenomže mezitím přišel únor 1948 a „svět“ se pro všechny stal malým. A tak nakonec jsem se rozhodl jít do „světa“ aspoň na Slovensko. Tam se právě v Bratislavě tvořil ze znárodněných soukromých firem národní podnik Slovenské vinárské závody. Napsal jsem tam a obratem mi odpověděli, že mají o mne zájem, ale že do Bratislavy se musím dostavit osobně. Náš pluk byl v té době na cvičení na Libavě, a tak jsem jel na služební cestu do Olomouce a potom načerno až do Bratislavy. Abych tam udělal dobrý dojem, půjčil jsem si ze skladu novou uniformu a nové jezdecké kožené boty, které jsme jako hypomobilní dělostřelci nosili, a to bylo moje neštěstí. Na nejbližší nádraží z Libavy, asi 15 km, jsme jeli

ještě s jedním vojákem na koních, mého koně potom bral nazpět, a domluvili jsme se, že zase za dva dny bude mne na nádraží čekat. Už cestou z Libavy mě ty nové boty začaly překrutně tlačit, to se stupňovalo i po cestě z Olomouce, ale nemohl jsem si pomoci, protože bych je už znovu neobul a vypadalo by to asi divně, kdybych přicestoval do Bratislavy bosý. Ředitel mne velmi mile přivítal a na jeho otázky jsem asi dobře odpověděl. Hned mi vystavil přijímací dekret a já cestoval zase nazpět na Libavu přes Břeclav, Přerov a Olomouc, kde jsem ještě musel splnit úkol daný velitelem pluku, a to koupit „spořič tabáku“. Já jako nekuřák jsem neměl ani ponětí, co to vlastně je, nakonec jsem to zjistil dotazem v trafice. Byly to zvláštní papírky, do kterých se balil tabák před nacpáním lulky. Spořič jsem koupil a nastoupil poslední etapu mé bolestivé cesty, a to na nádraží, kde mne měl čekat voják s koněm. Ten samozřejmě přijel s několikahodinovým zpožděním, které vzniklo návštěvou mnoha hostinců. Moje první otázka byla, jestli má nůž. Na co prý potřebuji nůž? Řekl jsem mu, aby mě zkusil vyzout! To se samozřejmě nemohlo podařit, a tak tím jeho nožem jsme museli boty rozpárat, jen tak se daly dostat dolů. Byl to ale nádherný pocit – mít volné nohy.

Po skončení vojenské služby jsem 10. října 1949 nastoupil do Bratislavy, do hlavního sklepa, jako praktikant. Bylo nás tam asi dvacet praktikantů, většinou s dvouletou Vinařskou školou v Modre. Ve sklepě byli dva sklepmistři, staří Bratislavané. Hlavní se jmenoval Wakonitsch, byl Maďar, a druhý Brožíček, vídeňský Němec z českých rodičů. Ve sklepě se připravovalo víno na lahvování čili se dělaly kupáže, víno se krásnilo (z německého schönung) ferokyanidem draselným spolu se želatinou a taninem, po krásnění se filtrovalo na naplavovacích filtrech přes vložkový azbest a na vložkových filtrech před lahvováním. Většina vína se dodávala do

restaurací a hotelů v transportních dřevěných sudech o obsahu od 50 do 800 litrů.

Ve sklepích byly jen pískem vysypané chodníky a pod sudy byl drobný štěrk z bílého vápence, a tak zametání sklepa byla moje první práce. Potom jsem vyplachoval transportní sudy. Asi se mnou byli sklep mistři spokojeni, protože mne přidělili k jednomu filtrovači za pomocníka. Naplavovací filtry byly od švýcarské firmy Heny. Byly to filtry komorové, vevnitř bylo asi dvacet síťových ráků z postříbřené mosazné síťoviny a na ty se naplavoval vločkový azbest. Jeden cyklus trval asi dvě hodiny, podle stavu vína. Potom se musel filtr otevřít a každé síto umýt tlakem vody. Filtrovači byli na svoji funkci náramně hrdí a jen velmi neochotně, a když, tak s určitou blahosklonností, něco vysvětlili. Jednou ten můj parták večer asi v hospodě přebíral a ráno nepřišel do práce. Sklepmistr Brožíček svou německou slovenštinou jeho absenci velmi neuctivě zhodnotil a nařikal, že nebudou stačit nachystat víno pro lahvovnu. Tak jsem mu navrhl, že budu filtrovat sám. Projevil pochybnosti, že bych to já měl dělat, protože tomu nemohu rozumět. To se mě dotklo a řekl jsem mu, aby se díval, jak budu filtr skládat. Díval se a potom se ptal, kdo mě to naučil. Upozornil jsem ho, že na filtru je tabulka s návodem na obsluhu a že umím číst, a tak mohu i rozumět filtru. To, že je to německy, mi nevadí, protože tolik německy umím. No a tak jsem povýšil na filtrovače a můj parták se stal pomocníkem. Netrvalo to dlouho, po dvou měsících mne přeložili do Hlohovce u Trnavy, zase jako praktikanta, s úkolem vypomáhat s výkupem vína od soukromých vinařů.

V Hlohovci

Hlohovec, jinak lidově Frašták nebo Galgóc, leží na Váhu mezi Trnavou a Piešťany. Je to staré vinohradnické město se třemi kostely, zámekem a tenkrát i se spoustou hostinců nevalné pověsti. Špatnou pověst mělo v okolí i samotné hlohovecké obyvatelstvo. Říkali jim „pätkorunoví svedkovci“. To proto, že každou středu, když zasedal okresní soud (po jejich „sedria“), stáli před nádražím nebo okolo soudu a nabízeli se přicházejícím venkovanům za svědky a za pět korun odpřisahali před soudem všechno, co kdo potřeboval. Dalším koloritem města bylo, že se tam ještě jako tažná síla používali osli. Byli zapřaháni do dvoukolých kár a v těch se svážela úroda z polí a vinohradů. Také každou středu na jedné ulici byl, dnes by se řeklo, bleší trh. Tam se dostalo koupit všechno, co se doma nepotřebovalo. Někdy to byly překrásné starožitné věci. Bohužel jsem neměl tenkrát tolik peněz, abych si něco koupil.

V Hlohovci měly Vinárske závody provozovnu a pod hotelem „Jeleň“ sklep s kapacitou 3 500 hektolitrů, vybavený dřevěnými sudy, a menší lisovnu. Hlavní úlohou bylo nakupovat víno od vinařů v okolních obcích. Jednotliví pěstitelé měli určené povinné dodávky vína a celý výkup probíhal tak, že je nákupčí navštívil, upřesnil množství a dohodl den odběru. Já jsem potom zabezpečoval samotný odběr a převoz vína do sklepa. Měli jsme k tomu jedno nákladní auto s ručním čerpadlem a partií třech dělníků. Podle seznamu jsme si na auto připravili sudy v potřebné velikosti, přijeli na udanou adresu, víno jsem ochutnal; když se mi nelíbilo, požadoval jsem jiné. Potom jsem odebral vzorek na zjištění obsahu alkoholu. K tomu jsem používal přenosný

ebuliometr typu Malligand, a tak se tomu přístroji říkalo jednoduše „maligand“ a stupňům alkoholu také „maligandy“. Ten přístroj byl v malém dřevěném kufříku, který mi dodával určité vážnosti. Zjištění obsahu alkoholu trvalo tak asi 20 minut. K této operaci jsem vždy vyžadoval nějakou světlou místnost bez průvanu, takže mnohokrát mi dali k dispozici nejparádnější „izbu“. V okrese Hlohovec se pěstovaly hlavně odrůdy Kadarka bílá, Ryzlink vlašský, něco Leánky a z modrých Portugalské modré a hlavně modrý hybrid, lidově pojmenovaný jako „samoroďák“, Baco. Základní cena bílého a červeného vína byla 8 Kčs při 10 % obsahu alkoholu a za každou vyšší desetinu procenta alkoholu se příplácelo 10 haléřů. Nakoupené víno se potom předkládalo oceňovací komisi, která udělovala jakostní příplatky ve výšce 1–5 Kčs na litr, a tyto příplatky se potom pěstitelům dodatečně vyplácely. Víno z hybridů mělo stárou cenu 2 Kčs za litr bez příplatku za vyšší alkohol. Nízká cena vína z hybridů byla takzvaně „diskriminační“ a měla přimět pěstitele ke klučení hybridových výsadeb, kterých bylo na Slovensku hodně.

Samozřejmě že pěstitelé nebyli s touto cenou spokojeni a tvrdě reptali. Jednou jsem se pokusil jednomu zvlášť nespokojenému vysvětlit, proč je ta cena tak nízká. Řekl jsem mu, že hybridové víno obsahuje vyšší množství metylalkoholu, a kdo by to víno dlouho pil, mohl by i oslepnout. Nu a ten člověk zavolal v hlohoveckém nářečí na svého otce, v mých očích velmi starého, toto: „Otic, kuknú na vežu a povedá mladému pánovi (to jako mně), kolko je hodín.“ Otec si rukou zastínil oči a řekl: „Tri štvrté na jedenáctú.“ „Vidíte, on ešte aj čítá bez okuliarov a celý život pije len samoroďák. A vela ho pije...“ zhodnotil to syn. „No dobre,“ hájil jsem své poučování, „někomu to neškodí na oči, ale může mu to snížit potenci.“ „A čo je to tá potencia?“ zněla otázka. „No

to znamená, “ řekl jsem delikátně, „že chlap nemůže zplodit děti.“ „Idú so mnou,“ a otevřel dveře od kuchyně, kde to vypadalo jak v dětských jeslích. „Máme už šest dětí a siedme čakáme a žena ma stále hreší, že je tomu na vine ten samorodák. A aj ja si to tiež už myslím. Čo by som za to dal, keby to na mňa pôsobilo, ako hovoríte,“ a vypil na ex skoro litr toho „neúčinného“ samorodáku a veľmi špatně se na mne začal dívat, takže jsem usoudil, že další poučování by bylo už nevhodné, ba pro mne až nebezpečné.

Jinak víno z Baca mělo velmi krásnou barvu a po prvním stočení do konce března se dalo prodat jako Kadarka modrá.

Nákup vína přímo u pěstitelů byla velmi dobrá škola. Musel jsem ochutnat všechna jejich vína, prošel jsem mnoho sklepů a komor; v některých obcích ležících blízko Váhu, pro vysokou spodní vodu, skladovali víno v nadzemních místnostech – komorách. Setkával jsem se často s vadami a nemocemi vína vzniklými ze špatné technologie výroby a skladování. Bylo mnoho vín s vysokými těkavými kyselinami – naoctělými, s myšinou, hnědnutím, černým zákalem, sirkou, s vysokým obsahem kyselin, s příchutí po kvasnicích, po plesnivých nebo zatuchlých sudech, s pachem po zelenině, řepě, bramborách a také i po uzenech mase, koňských postrojích a ještě s jinými těžko určitelnými pachutěmi a pachy. My jsme samozřejmě tato špatná vína nekupovali, já však pomáhal pěstitelům při nápravě takových vín. Dost se mi to dařilo, a tak jsem si získával jejich důvěru, a jelikož jsem byl ještě svobodný, považovali mě i za dobrou partii pro své ke vdávání schopné dcery. To ale dost nelibě nesla kuchařka z hotelu, ve kterém jsem se stravoval. Ta mi projevovala sympatie, které vyjadřovala tím, že mi každé objednané jídlo vždy podstatně vylepšovala. Když to například byl řízek s bramborovou kaší, tak na talíři na-

spodu byl jeden řízek velmi rafinovaně ukrytý pod vrstvou kaše a druhý trůnil navrchu.

Tato práce v Hlohovci se mi líbila, vedoucí provozovny byl se mnou spokojený a po měsíčním školení ve Svätom Juri se uvažovalo o mém přeložení do Bratislavy. K tomu ale už nedošlo vlivem zvláštních událostí.

V Hlohovci už za první republiky bylo několik menších vinařských firem. Jednu vlastnil pan Belžík, pocházející od Vsetína, který se usadil v Hlohovci a tam, předtím než si založil velkoobchod s vínem, vykonával poctivé a výnosné řemeslo zvěrokleštitecké. Tyto firmy byly po roce 1948 znárodněny a podstatnou část majetku převzaly Vinářské závody. Několik dní po mém návratu ze školení vedoucímu nahlásili z Bratislavy, že do Hlohovce jede skupina lidí, kterým musíme dát k dispozici naše objekty a všechny pracovníky. Skutečně, za krátkou dobu přijela dvě osobní auta se členy Hospodárskej kontrolnej služby, s policisty v civilu a pracovníky Povereníctva financií. Nám dali příkaz vzít nákladní auto, lopaty a krumpáče a jet s nimi. Vyjeli jsme a kolona se zastavila před domem pana Belžíka. Zavedli nás na zahradu a kázali nám kopat na jednom místě. Asi po jednom metru jsme narazili na klenbu sklepa, tu jsme museli prorazit, potom mě, jako nejmladšího, spustili po provaze dolů, dali mi tam světlo a musel jsem sklep prohlédnout a oznámit, co se tam nachází. Bylo tam asi 30 sudů různé velikosti, na kterých byly těžko čitelné křídové nápisy, jako marhulovica, broskýňovica, vínovica, slivovica a jiné názvy destilátů. Potom jsem objevil zadržovaný východ ze sklepa, který ústil do staré dřevěné kůlny. Majitele zajistili, někam odvezli a za chvíli nás zase vedli na konec města do sklepa zvaného Balaton. Tam jsme opět kopali a našel se tam menší sklep s desítkou dřevěných sudů s vínem ročníku 1944. Z destilátů jsme odebrali vzorky a sudy se převezly pod