

Jindřich Kadrnka: Hattrick ve Vinařství roku 2022? Přišlo mi to jako Nagano

Absolutním vítězem 13. ročníku soutěže VINOZOOM VINAŘSTVÍ ROKU se stalo Vinařství Jindřicha Kadrnky, které zároveň zvítězilo v kategorii malých vinařství.

Udílění cen pro Vinařství roku 2022 se proměnilo v krasojízdu vinaře Jindřicha Kadrnky. „Já su strašně dojatý, toto jsem fakt vůbec nečekal,“ říkal a drtil v objetí jihomoravského hejtmana Jana Grolicha, který vítěze vyhlášoval. Trojnásobný úspěch v prestižním klání by ale nechal chladným málokoho. Také moderátor Marek Eben byl lehce zaskočený: „To byla dřina, dostat se ke svému mikrofonu.“ Kadrnkovi kamarádi hvězdu večera podezírali, „jestli neměl dvě promile“. Odpověď se dozvíte v rozhovoru, který jsme vedli v útulné a osobité degustační místnosti jeho rodinného vinařství z Březí. Pohodlná kožená sedačka, rocková hudba z vestavěných reproduktorů, motorový blok z traktoru jako podstava stolu, ve kterém místo válců „pochodují“ vinné lahve. K tomu papírová postava Kadrnky v životní velikosti se vzkazem „Su ve vinohradě“. A v neposlední řadě typický vlašák v několika podobách z Dunajovských kopců. To všechno a mnoho dalšího přesvědčilo odbornou porotu, aby ve čtvrtek 26. ledna 2023 na slavnostním vyhlášení v brněnské Hvězdár-

ně na Kraví hoře udělila titul absolutního vítěze právě Vinařství Jindřicha Kadrnky. A k tomu titul v kategorii malých vinařství a také letošní novinku – Cenu studentů MENDELU. Není divu, že dvačtyřicetiletý vinař, který je 4. vinařskou generací, v rozhovoru hovoří o osobním Naganu.

Víno děláte už řadu let – co vás přimělo přihlásit se do letošního ročníku soutěže?

Zprvu jsem vyhlášení letošního ročníku soutěže nevěnoval tolik pozornosti. Měl jsem dojem, že bychom jako vinařství byli jen do počtu. Až když se ozvala Dagmar Fialová z Národního vinařského centra s tím, že soutěž má nový náboj a pravidla hodnocení, že se zaměřuje na marketingovou propagaci soutěžících, a poté jmenovala Lacínu, Skaláka, Škrobáka a další vinaře, kteří jsou super a vážím si jich, rozhodl jsem se, že do toho půjdu.

Jak vnímáte nový systém hodnocení, ve kterém figuruje „porota junior“ sestavená z vybraných studentů MENDELU, dále „porota senior“ a až pak odborná porota?

Ceny nastupující generace, kterou jsem také získal, si vážím opravdu moc. Tito mladí lidé z akademického prostředí mají potřebný odstup, osobně navštívili vinařství a vytvořili podklady pro hodnocení seniorní poroty, sestavené z fundovaných odborníků. Z toho vzešlo devět finalistů ve třech kategoriích, ke kterým šla odborná porota na návštěvu do vinařství, aby se podívali na vinici, sklep a vše kolem, co se vinařství týče. Měl jsem 70minutovou prezentaci pro osobnosti jako Libor Nazarčuk, Vilda Kraus, Klára Kollárová, Mojmír Baroň a další osobnosti ze světa architektury, marketingu a sociálních sítí, což byl zážitek. Každopádně to byla brutální rozborka vinařství.

Jak velký přínos pro vás měla účast v soutěži?

Čtyři měsíce o nás mluvili v marketingové komunikaci, psalo se o nás v médiích a na sociálních sítích. To bylo ještě před vyhlášením. VINOZOOM udělal kolekci tří finalistů v dané kategorii, každý v ní měl dvě vína. Za mě to bylo super, o dost lepší než v předchozích letech. Mám takový dojem, že se o soutěži tolik nevědělo, mnoho lidí navíc nerozlišovalo Vinařství roku od Vinaře roku ČR. Letos bylo jasné dané, na co se klade důraz. Nečekal jsem, že bude dosah soutěže tak velký, ozývají se lidé z celé republiky.

Věřil jste si?

Pořád jsem to bral s nadhledem. Upřímně řečeno jsem mezi finalisty viděl špičková vinařství – mými favority na absolutní titul byla Thaya nebo Škrobák, kteří se velmi posunuli a v minulosti už soutěž také vyhráli. Člověk ale věří, a hlavně když do něčeho jdu, tak vždy naplno a nespokojím se s málem.

Jak jste prožíval samotné vyhlášení cen, zejména absolutního vítěze?

Vůbec jsem to nechápal. Už vítězství v kategorii malých vinařství v obrovské kon-





kurenci jak Plenéru, který razí odlišnou naturální cestu, tak Vinařství Škrobák krásně provazujícího gastro a ubytování s vinařstvím, bylo neskutečným překvapením. Cena od studentů mě velmi potěšila, jak jsem říkal. A absolutní vítězství, to bylo Nagano, hatrick ve finále mistrovství světa. V sále jsem měl celou rodinu, bylo to jako sen. Někteří kamarádi, kteří viděli udílení cen, se mě ptali, jestli jsem neměl dvě promile. Pravda je taková, že jsem měl welcome drink a dvě piva. Jen těch emocí bylo moc, úplně mě to rozsekalo. Promítlo se mi těch 22 let práce, kdy jsme se ze starého plesnivého sklepa na brambory a řepu s pár bečkami a s 12 ary vinohradu vypracovali na 10 ha a moderní provoz. Jak jsem v roce 2001 začal po dědovi a tátovi velet ve sklepě a jak jsme první vína vozili v sudovém stavu ke kamarádovi do vinotéky do Nové Paky. Zkrátka cítil jsem se jako v sedmém nebi, což bylo na hvězdně příhodné.

Nějaké ty úspěchy už za sebou máte...

Když jsem pracoval ve Vinařství Volařík, získali jsme cenu Vinař roku 2018. Ve stejném ročníku soutěže Vinař roku jsme jako Vinařství Kadrnka získali Národního šampiona vín a také cenu pro Malé rodinné vinařství. I to byl takový hatrick, ale jiný a také krásný.

Vaši cestu mezi oceňované vinaře jste detailně popsal v rozhovoru s Martinem Chladem ve 4. díle podcastu Vinařského obzoru na YouTubeovém kanálu SVČR. Vřele jej všem čtenářům doporučujeme. Čím si myslíte, že jste odbornou porotu VINOZOOM Vinařství roku oslovil?

Asi se jim líbilo, že pracujeme tradičně a zároveň inovativně. Děláme vína, která jsou na delší dobu. Přemýšlíme na bázi šetrnosti ve vinici i ve sklepě. Děláme víno s rozumem, sedlácky, hospodářsky. Poslední tři čtyři roky děláme maximálně 3–4 postřiky. Máme „svůj“ přístup k prezentaci, marketingu vín a vinařství, zapojujeme se do spolkové činnosti s kolegy vinaři, jsme tradiční rodinné vinařství s garancí, že to tak opravdu je, jsme otevření lidem, kteří nás chtějí poznat, opravdu jsme si to vydělali od píky do dnešní podoby a k tomu máme spoustu dalších aktivit, gastro akce a spolkovou práci.

Zaujalo mě, že je pod střechou rodinného domu jak vinařství, tak gastro výroba vašeho bratra. Synergie se přímo nabízí...

Dům je po dědovi s babičkou, sklepy ještě po Němcích. Brácha bydlí na sklepě, je to paštikář a dělá catering. Pro mě zajišťuje kompletní gastro servis. Letos nás čeká třetí sezóna programu, který jsme nazvali „gastro porno“. Je to pětichodový oběd či večeře, při kterých účastníci ochutnají pět vín. Akce je na 6–7 hodin pro 20 osob a vždy je to tematické – hovězí, vepřové, ryby atp. Naše ženy nám s tím pomáhají. V poslední době jsem si všiml, že se to brutálně posunulo, výrazně ubylo opilců. Když člověk jí a pije, je v pohodě, je to kulturnější. Bavíme se s různými lidmi, a na jednu třeba zjistíme, že máme stejnou babičku, je to zábavné i pro nás. A je o to enormní zájem – letos jsme všechny termíny zaplnili, než jsme je stihli zveřejnit, takže až příští rok. Kromě akcí u nás po-

řádáme s bratrem gourmety také v restauracích po republice, o což je velký zájem. Zaplní se třeba šedesát míst, což je fakt náročné, ale lidi jsou vesměs super.

Můžete prozradit, na čem právě pracujete?

Připravujeme nový web. Přijde mi, že 95 % vinařů má úplně identický web. My to nyní stavíme na něčem jiném – dominantní bude kalendář. V podstatě vinařův rok. Pro mě bude náročné plnit ho informacemi, ale lidé mi píšou pořád stejné dotazy, jestli mám volný termín. Tady to hezky uvidí. E-shop nemám, ani nechci, podporuji své obchodníky.

Ve vašem případě to celé patrně bude o tom, abyste se takzvané nerozkrájel...

Je toho dost. Ozve se mi třeba restaurace z Pardubic, jestli mám volný nějaký čtvrtek. Ukáže se, že mám pro tento rok volný už jen jediný čtvrtek, a oni řeknou, že se přizpůsobí. Rád bych vyhověl všem, nikoho neškrtnu, ale zároveň se nerozkrájím. Degustace po republice jsem zkoušel delegovat, ale nefungovalo to. Podstatné je, že jsou dny pro rodinu, dny pro lidi a dny na práci. Musí to být vyvážené, když už jsem vínu obětoval ryby, plavání a fotbal.

Kolik má vinařství zaměstnanců?

Ve sklepě si dělám 95 % práce sám. Pak máme zaměstnankyni, rodinnou kamarádku Jitku, která pracuje ve vinohradu. Manželka Marcela je obrovskou oporou, která zajišťuje komplet účetnictví, komunikaci se zákazníky, degustace a vše až po úklid sklepa při velkých akcích, je ve vinici či při lahvování atd. Hlavně ▶

pak zajišťuje perfektní zázemí, protože máme dvě děti a právě ona drží vše v chodu, když jsem na cestách. Také můj táta pomáhá ve vinohradu, s traktorem jezdím já a táta. A čekám, až mi doroste kluk, je mu 11 let. Velké akce jako sběr dělám s rodinou, kamarády a lidmi kolem vína. Jsem rád, že když si lidi na hrozen sáhnou, získají pokoru a dívají se na to jinak.

Velmi mě zaujala vizuální prezentace vinařství. S kým na ní spolupracujete?

Duší je můj grafik Aleš Sadil, dnes už rodinný kamarád. Důvěřuju mu, na spoustu věcí si nechám říct jeho názor a vždy společně vymyslíme něco nového. Aleš hodně naslouchá a řekl bych, že jedeme na stejné vlně. Perfektně jsme si všichni sedli, rozumíme si, posunujeme věci kupředu a máme hodně společného. Bylo to jedno z osudových setkání a spojení a právě Aleš má také obrovský podíl na našich úspěších. Hodně nás za poslední roky posunul kupředu.

Dalším výrazným prvkem vinařství je hudba. A teď nemyslím cimbál při degustacích.

Hudba je všude po vinařství, mám všude vestavěné repráky. Aplikuji Pláničkovou metodu na víno, na jemných kalech lépe zraje, když to duní... Ale teď už vážně. Miluji rockovou hudbu, poslouchám ji při práci, hraje při degustacích, nijak násilně, jen jako podkres. Naše limitované edice vín jsou prostřednictvím etikety provázané s hudbou, kvůli pocitu, chuti a vůni. V době covidu jsme začali s řadou Wine must go on, protože víno i život musí jít dál. I v době, kdy se společenský život zastavil. Lidé dostali dva kartony s různými lahveš a na kartonu byla vytištěná gramofonová deska, která obsahovala šest „válů“. V dalším roce měla kolekce název Power of Wine, potom Ryzlink Ride, kde jsme využili aplikaci zivaetiketa.cz.

Jakým způsobem propagujete vinařství v online světě?

Maximum aktuálních informací dáváme na facebook.com/vinokadrnka a také mám osobní profil na instagram.com/jindra_kadrnka. Připravovaný web chci výrazně provázat s těmito sociálními sítěmi. K přínosům soutěže bych přidal také to, že nám přibýlo dost sledujících na sociálních sítích. Ale zároveň se dost lidí od-

volává na náš web, proto na něm chceme maximálně zapracovat.

V dosavadních rozhovorech zmiňujete, že vás ovlivnil přístup, se kterým jste se setkal při práci v Rakousku. Můžete to rozvést?

Myslel jsem přístup k životu a práci a celkovou mentalitu. Váží si věcí. Nějaký čas jsem pracoval u Karla Diwalda – přijali mě do rodiny, obědvali a večereli jsme společně, spal jsem u nich v baráku, dali mi k dispozici auto. Dostal jsem důvěru, na kterou jsem nebyl zvyklý. Jejich přístup vystihuje historka z doby, kdy jsme šli podsazovat. Dostal jsem rýč na práci do vinice, a když jsem se vrátil a postavil rýč zpět do rohu, mě hned vrátili, že takto ne. Že ho mám nejdřív opláchnout a naolejovat, ať nezreziví. V Česku naproti tomu přetrvává pokřivené smýšlení – někdo to koupí, někdo to zaplatí. Lahvovali jsme na pojezdové lince, na kterou se složilo šest vinařů. To mě ohromilo – u nás není normální mít něco dohromady. Tohle kolektivní či spolkové smýšlení je super a to mluvím o době 21 let nazpět.

Patrně jste se nechal inspirovat a leccos se promítlo do spolku Dunajovské kopce.

To rozhodně a v mnoha směrech, vizích či plánech, které postupně realizujeme v činy. V našem spolku je 15 vinařů a bereme se jako kolegové, posouváme se vzájemně dál. V našem vinařském spolku připravujeme enologické cuvée, jak jinak než z Ryzlinku vlašského. Každý vinař dá 150 litrů a máme poměrně jasnou představu, jak by víno mělo vypadat.

Zároveň je patrný přístup při volbě vín, kterými se bude spolek prezentovat...

Přísrnost je důležitá – nemůžeme být benevolentní a nabízet všechno a pro všechny. To se týká výběru vlašáků, ale i členů. Každý rok máme jednoho dva zájemce o vstup, ale ano, také vylučujeme. Méně je někdy více. Vždy je třeba mít někoho, kdo to táhne, ale zároveň nechceme nikoho, kdo by spolek degradoval. Mám radost, že se někteří členové za pár let neskutečně posunuli. Ti, jejichž víno jsme zatím nezařadili, drží lajnu a posunují se, mají možnost se zeptat, podívat, vyzkoušet. Fungujeme už 12 či 13 let, ušli jsme kus cesty a rozhodně nekončíme.

Jaké plány máte do budoucna?

Nic nekončí, naopak před sebou vidím samé výzvy. Nechci jít přes hranici 50 000 litrů vína ročně, ale chtěl bych časem navýšit výměru vinohradů z 10 na 12 ha. Určitě chci dělat více ryzlinků, potom Merlot a Pálavu, k tomu sekty. Do budoucna bych chtěl více betonových vejčitých nádob, aby byl poměr 20 : 50 : 30 (beton : dřevo : nerez). Navíc také přemýšlím o granitových nádobách, které zajišťují oproti betonu o polovinu větší či rychlejší příjem kyslíku. Zatím mám v čem vyrábět, ale až dojde řada na obnovu nerezů, tak je sjednotím a lépe přizpůsobím naší výrobě. V každém případě chci dělat terroirní regionální vína, aby lidé více vnímali specifičnost Dunajovských kopců. Pro nové vinice, které máme v plánu sázet, použijeme už jenom odrůdy RV, RR, Pálava či Merlot. Jedním z cílů je stavba rozhledny na Ořečové hoře, výsadba stromů do mezí a úvratí v pestrém množství na Ořečové hoře či Liščím vrchu, Vlašáková stezka pod ní, na to navazující stezka se sbírkou kamenů podél naší vinice, v obci zbudovat reprezentativní místo pro vína kolegů z Dunajovských kopců, ale též aby zde byla cítit historie a vize do budoucna vinařství a vinohradnictví v Březi a okolí. No je toho myslím dost a mám cíle stanovené. ■

Jindřich Kadrnka

- ▶ narozen 1981 v Březi
- ▶ 1994–1998 gymnázium Mikulov
- ▶ 2001–2007 Mikrovín, vinohradník, mechanizátor
- ▶ 2007–2009 vinařství Galant, enolog a vinohradník
- ▶ 2001 první vlastní rozhodnutí ve vlastní vinici a sklepě
- ▶ 2009 první lahev a etiketa Vinařství Kadrnka
- ▶ 2009–2019 Vinařství Volařík, mechanizátor, vinohradník
- ▶ 2002 souběžně Rakousko
- ▶ 2018 Vinař roku ČR, kategorie malých rodinných vinařství a Národní šampion bílých vín, Vinařství Kadrnka
- ▶ 2023 absolutní vítěz VINOZOOM Vinařství roku 2022, vítěz v kategorii malých vinařství a držitel Ceny studentů Mendelu, takže zlatý hatrick
- ▶ produkce 50 000 litrů vína ročně
- ▶ 10 ha vinic