

Exit 21 příloha



Zpravodaj vydávaný obcí
Mirošovice

2023

Rozhovory s Mirošovičáky – Exit 01

Co Čech to milovník piva, jak to vidí český Francouz?

O Česích je obecně známo, že máme rádi pivo, nápoj hořký plný vitaminů. I tady v Mirošovicích se pivo vaří. Jak to však rodilý Francouz? Opravdu mají oblíbený nápoj víno, nebo se najdou i výjimky? Tentokrát si s námi povídal Dany Teixeira o svém původu, i své práci, kde se pohybuje v oboru vinařství.

Ahoj Dany. Jsem ráda, že spolu můžeme udělat rozhovor o tobě a o tom, čím se živiš. V Mirošovicích tě lidé mají spojeného primárně s vínem. Naposledy jsme tě mohli potkat na vánočním jarmarku. Zanedlouho se můžeme setkat na ochutnávce vín v Klubovně. Můžeš nám pro začátek říct něco o sobě?

Jmenuji se Dany Teixeira, vyrostl jsem v Cahors, vinařské oblasti jihozápadní Francie, kterou někteří z Vás mohou znát jako město černého vína (Cahors je francouzské město nacházející se v regionu Midi-Pyreneés, které proslavilo především víno



Obrázek 1: Dany Teixeira

syťe rudé barvy zvané francouzsky „Carte noire“. Jedná se o velmi tmavou odrůdu červeného vína s názvem Malbec, proto název černé. pozn. red.). Posledních 20 let jsem strávil prací ve vinařském průmyslu. Začal jsem sběrem hroznů, když mi bylo 15 let.

Moje příjmení má kořeny v Portugalsku. Oba rodiče se tam narodili, ale já jsem se narodil a vyrostl ve Francii, jelikož již moji prarodiče, stejně jako mnoho dalších lidí z Portugalska v 70. letech odešlo do Francie.

Pracoval jsem v různých špičkových restauracích v různých regionech Francie, jako je Korsika, Alpy, Savojsko, abych se dozvěděl více o francouzské kultuře, gastronomii a především víně.

Díky této jedinečné zkušenosti jsem pochopil důležitost „Terroir“. Jedná se o soubor parametrů, které charakterizují přírodní podmínky vinice, jako je složení půdy, nadmořská výška, sluneční záření, klima a další jedinečné vlastnosti.

V roce 2011 jsem se přestěhoval do Londýna, kde jsem strávil asi 10 let svého života, a právě tam jsem se rozhodl specializovat na malé nezávislé výrobce vína, kteří s minimálními zásahy své víno vyrábí s láskou a péčí. Pracoval jsem a učil se v některých z nejznámějších přírodních vinařských míst a založil jsem jednu z nejlepších přírodních vináren ve městě. Moje londýnská cesta skončila tím, že jsem byl obchodním manažerem pro nezávislého dovozce s názvem Winemakers Club.

V Londýně jsem se setkal i se svou partnerkou Terezou. Jako

milovnice vína jednou přišla do baru, kde jsem pracoval, a od té doby jsme se nikdy neopustili. Trávili jsme spoustu volného času v České republice. A já začal tu zemi a její lidi mít opravdu rád.

Dany, to zní jako pohádka. Co Vás přimělo odejít z Londýna a proč Mirošovice? Jaké jsi měl plány, když jsi do Česka přijel?

Příchod našeho dítěte Clémentine, brexit a pandemie nás přiměly k tomu, abychom naši dceru vychovali v jiném prostředí, mnohem přátelštějšímu k rodině. Proto jsme se rozhodli přestěhovat do České republiky.

Proč Mirošovice?

Terezini prarodiče

zde měli chalupu a její rodiče zde stále vlastnili pozemek.

V létě 2021, když jsem přistál v České republice, jsem si říkal: Čím se zde budu živit? Co jiného bych měl dělat, než začít zastupovat některé z vinařů, které miluji?

V prosinci 2021, po extrémně dlouhé cestě českou byrokracií, moje firma Vins Purs konečně žila! Dnes jsem dovozce, distributor a majitel e-shopu. Zastupuji zatím asi 10 vinařství z různých částí Francie. V centru pozornosti jsou především vinaři a jejich filozofie.

Spolupracuji pouze s malými nezávislými vinaři, kteří dodržují proces výroby vína s nízkou intervencí, využívající organické a biodynamické principy. Jsou považována za tzv. „Přírodní vína“ nebo „Autentická vína.“

Přírodní víno je druh vína, který se vyrábí s minimálními zásahy, to znamená, že vinař používá pouze tradiční postupy a vyhýbá se používání chemických přísad a jiných umělých vstupů. Tito vinaři používají organické zemědělské postupy a nechávají hrozny kvasit pomocí přírodních kvasinek přítomných na hroznech.

Neexistuje žádná formální certifikace nebo standardní definice toho, co představuje přírodní víno, takže tento termín může být poněkud subjektivní a otevřený výkladu. Přírodní víno je však v posledních letech stále populárnější, protože stále více spotřebitelů vyhledává vína, která jsou vyrobena s minimálními zásahy a mají větší smysl pro terroir a individualitu.

Tato vína nelze vyrábět ve velkém měřítku, takže vinaři, se kterými pracuji, jsou velmi malí a nezávislí a nejsou to komerční vinařství vyrábějící miliony lahví ročně. Většina mých vinařů provozuje méně než 8 ha révy a produkuje méně než 25 000 lahví ročně.

Na rozdíl od konvenčních vín, která mohou používat řadu aditiv, jako jsou pesticidy, herbicidy, enzymy, komerční kmeny kvasinek a velké množství oxidu siřičitého a další, jsou přírodní vína vyráběna „hands-off“ přístupem, který vínu umožňuje vyjádřit podstatu vína bez umělých zásahů; jedinečné chutě a vlastnosti hroznů a terroir, kde byly vypěstovány. Výsledkem jsou vína, která jsou často popisována jako vína s „autentičtější“ nebo „přirozenou“ chutí.

Dnes těmito víny zásobuji hlavně bary a restaurace v Praze, ale musel jsem být připraven (po covidu), a proto jsem založil e-shop pro soukromé zákazníky.



Obrázek 2: Dany Teixeira s dcerkou Clémentine

Mým prvním zákazníkem restaurace v Praze byla „La Degustation Boheme Bourgeoise“, restaurace se špičkovou michelinskou hvězdou. Když se to stalo, nedovedete si představit, jak jsem byl šťastný. První místo, kde jste našli moje vína, byla jedna z nejlepších (ne-li nejlepší) restaurací ve městě!

Dany, pokud vím, kromě prodeje a dovozu vína se věnuješ i pořádání degustací. Jak probíhají? Na co se zaměřuješ?

Prodej vína je samozřejmě důležitou součástí mé práce, protože musím platit účty! Ale to, co dělám a chtěl bych dělat stále více, je pořádání degustací vín (pro lidi, kteří o víně nemusí vědět), přimět lidi objevovat, chápat a oceňovat svět vína, zejména přírodního.



Obrázek 3: Ukázka vín z Cahors

Pořádám soukromé degustace vín na veřejných místech jako je Francouzský institut v Praze, ale i u lidí doma, pokud chtějí uspořádat takovou akci pro své přátele a rodinu.

Moje degustace vína nejsou formální, nečekejte, že vás naučím, jak zakroužit sklenicí nebo co byste měli cítit. Místo toho očekávejte příběhy o každém z vinařů, jejich práci, filozofii. Jakmile budete vědět o nich a jejich terroir, budete schopni pochopit, proč jejich vína chutnají tak dobře!

Moje degustace vín jsou často šité na míru. V závislosti na znalostech lidí, rozpočtu, roční době (protože nepijeme totéž v létě a v zimě), příležitosti obvykle však vystavuji 6 vín: 1 šumivé, 2 bílá, 2 červená a 1 oranžové.

Nevíte, co je to oranžové víno? No...můžete to zjistit třeba na degustaci v Mirošovicích? ;-) Degustace v Mirošovicích bude zahrnovat 6 vín: 1 šumivé, 2 bílá, 2 červená a 1 oranžové, ze 6 různých částí Francie. Úvod do francouzského vína a „přírodních vín“, spousta vyprávění. Pochopení filozofie a volby těchto vinařů.

Jako vinař máš i jako oblíbený nápoj víno, nebo upřednostňuješ něco jiného? Máš oblíbené víno?

Můj oblíbený nápoj je samozřejmě víno, ale abych byl upřímný, nikdy jsem nevypil tolik piva, co jsem se sem přistěhoval. No...česká piva jsou tak dobrá, že?

Ve Francii jsme zvyklí nacházet pouze komerční piva jako Heineken, Kronembourg nebo Amstel. Věřím, že to je pro mnoho Francouzů „dobré“ pivo. Takže když přijedete do České republiky a ochutnáte Plzeň, pochopíte, že nám někdo musel lhát 😊.

I v základním ležáku cítíte velkou texturu s pořádnou dávkou hořkosti, chuť chmele a ječmene. Kombinace kvalitních surovin, měkké vody, dlouhé pivovarské tradice a unikátních technik vaření přispívá k výjimečné chuti českých piv.

A barmani je umí nalít s patřičnými dovednostmi, dostatek pěny. Něco, co ve Velké Británii nebo Francii nevidíme.

Moje oblíbené víno? Nic takového neexistuje! Záleží na počasí, mé náladě, denní době, lidech, se kterými jsem, a mnoha dalších faktorech.

Na závěr, jak bys charakterizoval pití vína a jeho vztah k němu?

Víno je především o sdílení. Sdílení vína samozřejmě! Ale také sdílení okamžiku s přáteli, kdy otevření dobré láhve tento okamžik ještělepší!

Tereza Šelichová

t.selichova@gmail.com

KLUBOVNA

V únoru jsme si jak se patří zadivočili na Masopustu, březen pak s sebou přináší už konečně konec zimy, který chceme oslavit také tradičně.

Neděle 26. března od 15 hodin

VYNÁŠENÍ MORANY

Sejdeme se před Klubovnou a vyrazíme na kratší průvod ke Štičímu rybníku. Trasu bez problému zvládnou menší děti i kočárky, nicméně akce je určena všem bez ohledu na věk. Vezměte si s sebou bubínky, chrastidla a řinčidla všeho druhu, ať tu zimu zaženeme pořádně a už se nevrací.

U Štičího rybníka sestrojíme „létečko“ a pak tento symbol jara za zpěvu písní přineseme zpět do obce, kde nás bude u Klubovny čekat drobné občerstvení. Abyste se mohli ke zpěvu zapojit aktivněji a poslechnout si předem, co budeme v průvodu zpívat, na FB Klubovny najdete nahrávky písniček *Přišlo jaro do vsi, Léto léto kde jsi bylo a Hřej sluníčko hřej.*



Budeme rádi, když se k nám přidáte a podpoříte nás křikem, lomozením i zpěvem. A pokud by nás chtěl někdo podpořit i něčím menším k občerstvení, ani tomu se nebráníme (:

14. dubna od 18 hodin

POVÍDÁNÍ O VÍNE A VINAŘENÍ S OCHUTNÁVKOU

Koho zaujal rozhovor v příloze tohoto Exitu – povídání s Danym Teixeirou – a chtěl by se o jeho vínech dozvědět více, než se do rozhovoru vešlo, a hlavně více než je tištěný rozhovor vůbec schopen poskytnout, přijďte se s Danym a jeho víny setkat osobně a naživo. V Klubovně vás čeká povídání o vínech vyráběných přirozeně a s láskou malými producenty, s respektem k půdě a celému procesu výroby, a taky ochutnávka toho nejlepšího, co Dany při svých cestách po Francii objevil. Vsup je zdarma. Platit budete jen za to, co vypijete. Bude tedy možné jen poslouchat, zlehka degustovat, nebo se do ochutnávky trochu více ponořit. Dany bude vyprávět anglicky, překlad do češtiny bude zajištěn.