

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

Inteligentní rozhovory, fundované analýzy, odborná hodnocení, investiční poradácty.

Lol, ne.

Tohle je humelenice.

...

Dobrý den.

My tady máme další speciál humelenice na výletě.

A tomto krázkme v nosni.

Nosislavi.

Je to příděh roznijako hezký ten název.

Nosislav To je z ní jako nějakěšla chtyjste, kterýho měl velmi výrazný nos.

Má to tady frne, jako vník, Vojto.

Jo, ne, to je, jako má to být, jako nosí slávu.

Jo, takhle.

Jo, vy nosíte slávu, ale tak to je dobré.

Ano, tak to jste slyšel našeho hosta.

Máme vlastně prvního hosta.

Historický.

A jo.

V humolenice.

Protože jsme ve vinařství válka.

Je tady s námi Vojta válka.

Ahoj, Vojto.

Ahoj.

Vojto, ty rozumíš výnu a velmi moc,
jakože ho umíš vypestovat, vyrobyt
a říkat o něm z prostou mudrých věcí.

Je to tak.

Je to tak.

No tak, tak to seš tady správně.

Nebo my jsme tady správně.

My jsme tady správně.

Vojto, prosím tě, my jsme začli naš výlat tím,
že se nás vzal se podívat do vašeho vinohradu a do sklapa.

A tak prosím tě, jdu, aby poslochači věděli, řekni,
kolik jsme tam vohutnali vzorku v tom sklappě?

Taky 10, 15.

Ale já bych ráda poznamenala,
že Vojta říkal, že to je jako v pohodě,
že on to takhle vohutnava
a člověk si jako prejzvikne.

My jsme ho by měli po pár vzorcích problém
jako trafír do dveří, ale...

Ale když do toho sklapa jdete,

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

tak je to 40, 50, 60 zorků,
dáte za hodinku.
Za hodinku?
My jsme takhle byli ve Valticích slucí
ešte z našimi chlapci v salonu Výn.
V salonu Výn.
A tam je to na dvě hodiny,
že jo, a je tam těch vzorků,
prosto spousta něakejch,
a člověk si na začátku říkáte,
co tady budeme dělat
a už máte ten den,
si zapisovat věci, jak to chutná
a pobůl hodině jako...
A pokud jsme si sedili jen u bublinek
a byli jsme rádi,
že to jako přečkáme v konce.
Takže a to jsme to fakt
popíjeli jako po malinkých těch,
takže ja si to absolutně
nedu budu představeni, že...
Ono je rozdíl,
si se to jdete užít
a nebo,
jestli tam jdete
na tak zmenu technickou přechutnávku.
To bylo toho sklapa,
takže já tam do jenom říct
dobrý, špatný já,
a jdeme dál.
Takže ta psychika
jako hrajeroly,
jako že člověk,
jak se nastaví mentálně,
tak je to jako...
No taky,
ale hlavně,
kolik toho vypijete.
Já vypiju,
že ho 60 zorků,
ale všeho všude,
jste vypili 2-3 deci.
Fakt.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

To myslím,
že se nás podcenil.
Že no,
vy to,
vy si jenom cucnete
a byli je to,
nebo vyplivne,
můžete to i vyplivnou,
tak tohle je to škoda vy.
Je to škoda,
ale vůjto,
a jak to teda vypadá,
když se to chceš užít,
když ty si veložné chceš užít
výno a nepracuješ,
dokáže se tomu
ubránit vůbec.
Jo,
no tak vždycky,
na tím přemýšlíte,
co s tím,
co s tím,
co se dělá,
a vždycky vás zajímají
nějaké informace okolo,
ale když si to chcete užít,
tak samozřejmě,
těch pár dlhví záležití,
jak dlouhý je večer,
ale prostě dvě tři dlhve
za večer jsou plně v pohodě.
Z kolikali,
jak v jednom?
Ne, v jednom,
to jako dvě tři dlhve na osobu
za večer,
je furt,
za dlouhý večer,
OK.
Mě by zajímalo,
já jsem na tím přemýšlala,
když teda člověk má
tohle toho jako práci,

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

jak to udělat,
tak aby právě
si to měl pořad
věko v mezích,
a nestal se z tebe
člověk,
který se koránovate vře v hlašku,
a večer
vyhodí desátou hlašku.
Prostě klasické české alkáč.
No,
že to musí jako,
pokud mám člověk
k tomu trošku sklon,
tak to musí hrozně svádět,
neříkám,
že to tak máš.
Asi jsou,
asi záleží na té osobnosti,
jestli ta konkrétní osoba
k tomu má sklon,
ale já za ty roky,
co to dělám a co piju,
nemám poci,
že bych nějakým zvyšoval
dení dávky,
nebo snižoval,
jsem furt plus minus
na té půl lahvy deně
fruměru
a posledních,
já nevím, deset let,
třeba.
To jednou poznámka
pro posluchaček,
který jednou slyší,
Vojta na to skutečně nevypadá,
nebo,
když si přesavíte čekat,
co vypěje,
třeba půl lahev,
až lahev deně,
tak si přesavíte

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

takový to odulího,
jako vospalího.
Vyražes červeném nosem.
Tak,
přesně,
ale Vojta teda říkal,
fakt seš jako mladej na vinaře,
nebo jak,
kdybich si přestaval vinaře,
tak si přesně přestal
takové stréca,
rozumíš,
ale Vojta,
to by ještě,
bylo tě 30 už ne?
Ne.
Tak to,
tak to,
když se to tady bavíme.
No,
a když si měl
první výno teda?
To jsem se chtěl
zeptat,
jako by...
To se možná
ochutnal
ve štenástí.
To,
to je dobrý,
no,
a to kecáš,
to se k rodiču možná,
je tam vůbec jiná možnost,
čím se jako v životě živit,
než čím ho?
Jasně,
já mám dva bratry,
kteří se tím neživí,
že o tětě jen z úplnějného,
jeden designer,
jeden zbukar,
takže tě výno vůbec

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

nevyrábí,
jo,
zažili spoušitu práce,
jako v těch 90. letech,
v tom vnohradě,
ale sklepy a všechno,
ale tedka už se vinaření,
jako výrobě víno vůbec nevynu.
Hm.
Hele,
rodiná historie,
sahá to do nějakého uškolané,
nebo vaši se najdnou řekli,
podme dělat víno,
jak to bylo u vás?
No,
bylo to tak,
že v podstatě před revolucí
a z máminy strany,
to byla jako velká sedlácká rodina,
ale ne,
úplně vynaská,
jo,
měli obelý řepů,
koko říct,
a tak dále byli to,
jako sedláci krávy,
dobytek,
všechno okolo,
ale víno bylo vždycky,
jako každý,
krádeček,
který prostě
si z toho dělal nějaké víno pro sebe,
ale nebyly to vylženě vynazy,
to spíš státovej strany,
kdy státovej strany,
je to moje babičke,
němka původem,
takže tam měli
nějaké vnohrady,
daleko víc
ve starovicích,

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

což byly sudety,
odkuť částečně,
jako ta rodina pochází,
a tam to byla víc vynaská rodina,
ale nikdy to nebyly
žádní velkovynazy,
že by to měli,
jako vylženě firmů
a velký vynaskej provoz,
to až rodiče
vlastně založili po revoluci,
tedy v roce 91 oficiálně
začer vynařit.
Jak dlouho trvá,
než teda,
když se třech řekne,
já začnu vynařit,
tak od tohoto momentu,
jak dlouho trvá,
než
jako vyrobím tu
první laje v toho výno?
Když budeš těžičí
začít úplně na zelené luce,
a nemáš vůbec nic,
tak dejme tomu,
že už máš po zemech,
který vlastníš,
máš výsetbový práva,
který vlastníš,
a můžeš začít vysazovat,
takže vysadíš,
vynohrad,
máš cazenice,
který uvůbec
to se hradí cazenice,
trvá třeba dva,
tři roky,
ale dejme tomu,
že od výsetby cazenic,
tak za tři roky
sejš schopná něco vyrobit,
nějaký plnohodnotný výnos,

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

toho bude třeba za 15, 20 let,
než by to,
než za tři roky
už to bude normalní výno,
ale ten vnohrad,
aby to mělo dostatečně hluboký
kořenový systém,
aby to výno opravdu
za něco stálo,
tak mu to trvá těch 15 let,
než dostane
ty kořeny do dostatečné hloupký.
No takže rodiče,
když jako teda po revoluci
si řekli,
budeme vynařit,
tak už tam měli ten základ.
Mě jsou zdědili,
koupili třeba nějaký vnohrad,
co už byli vysázení,
takže už tam
byl nějaký ten vyk,
a obecně je namoravě
docela problém s tím,
že tedy nejsou moc
stadí vnohrady,
taky tíky tomu,
že komunistí to důso zpracili
v tom,
jak vysazovali vnohrady,
velmi nefektyvně,
hodně řidce,
protože jeli na výkon,
ne, na kvalitu.
Ale jak to je s tím,
když teda tvoj tatečka byl vynař,
a ty tedka,
jako ta nová generace,
určitě zavádíš nějaké novoty,
dostáváte se do nějakých příj.
Tak v některých věcech určitě,
ano, ale bylo to tak,
že tatečka měl v lidským na strositě

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

hlavně vnohrad a mamka sklep.
A já jsem, takže mamka byla enoložka.
Teď jsem já ten enolož
a já se dostávám do příjiny,
nebo respektive takhle,
je to do určité míry,
tím stílem,
že buď to,
to bude podle mě,
a nebo to nebude,
prostě.
A to je v býhodná pozice.
To je dobrý.
Musí člověk,
no to němíte na tohle nějak
jako formální vzděl,
ani nebo stačí to,
co si jako odneseš z tý rodiny,
z těch zkušeností,
který jako v krejich vyrůstáš a tak.
Zme zkušenosti stačí zkušenosti.
Ano.
Jo, že nepotreboje žhadný super vzděl.
Rozhodně ti pomůže to vzdělání,
ale nemyslím,
že potreboješ mít vysokou školu
a vynaskou k tomu,
aby si mohla vynářit.
Jasně.
Takže takovou pomůže mít třeba
tuto letu konkrétní,
nebo nějakou zemědělkou,
že vymře teda
exista vynařská střední
třeba střední i vysoká.
Ale není to prostě nutný
k tomu, aby člověk dělal dobrý výno.
Možná je to.
Zme zkušenosti možné lepší
tu školu jako by nemí,
protože v té škole se učí
moc, řekl bych,
až často trošku zasteralý

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

způsob, nebo nezasteralý,
ale to přemýšlení
na dvírovou toho výna
je trošku málo otevřený.
Málo otevřený myšlení
na tím, jak se výno dá vyrábí.
Takže v každé škole se všem.
A není to v té škole hodně
i třeba životně douspíš
po takový tý komerční
pásový výrobě,
kdo bych to přehnala?
To taky, ale mají zažití,
že to výno se vyrábí tak a tak
a dodrží se tyhle a tyhle pravidlá
a tenhle je ten způsob zpracování
a vůbec nevnímají to,
že by to, ale může se dělat úplně jinak.
Jako, že kdyby todle všichni
vlastně dodržovali, tak ty výno budou
jako pořád stejný a nikom se to asi
nebude moc vyvádět.
No, třeba to, co teď kapíjeme,
ten 15 by bylo něco, co by vás
ve škole asi se o tom
jako zmíní, ale řeknu,
je to skvělejš způsob
jako by výroby a tak a
budu vás spíš učit
a spojd' jsme způsob
z těch lidí, co to už
kolou prošli často,
je ten způsob takový
často uzavřený.
Jo, že není myšlenkový
tak otevřený, jako třeba
dneska ty vína a vy naři můžou být.
A to je zrovna škoda, protože
petnat my jsme se poněm bavili
v několika už díle, chumalenice
a přišla nám na to
vlastně docela do zdotazu, protože
bude o tom lidi vlastně vůbec nezlyšeli

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

nebo neví, co se po tím mají
představě, kde to se hnata podobně.
Tak prostě dět, představ se,
že máš představ 5 letý děti,
který to uží vedět, co to je 15,
to bylo asi divný dobře, ale
fajně, jakože
V tom vůbec nic nevíme, co to je.
Jako je to jako skratka něčeho, co jsou 5 lety.
No skratka to je, jako skratka
nevím se to francouzky děknus
správně, to 5 lety natura.
Je to jako by přírodně šumivé
a ve stručnosti
vy když skrídíte hrozny,
jsou nějak sladký, začne
nějaká primární fermentace
a začnu to prostě kvasit
a předtím, než by ta fermentace
skončila, tak by to
zabřete do lávy
a díky tomu je to
vlastně to, to
CO2 se tam
utvoří v té lávy a zůsto nezavření
v té lávy a naváže se
v tom vyně a tvoří tam vlastně to
to perlení a zůstává v té lávy.
Normálně vyprcháven
a je to takřevané tiché výno.
Je to
něco podobnýho, jako když půjeme
burčák, má to nějaký podobný
princip? Z jednodušeně je to burčák v lávy.
Je to jako by burčák je
skvizně hroznu od prvního
nekdy to začne kvasit až do doby
než to přestane kvasit této burčák.
Celou tu dobu to je burčák, jenom
být sladší, mín sladší, ale furt
je to burčák, takže neexistuje
nic jako skažený burčák
nebo jako nedob...jo

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

a vlastně
tady ty bubliny dělá primární
fermentace na rozdíl od třeba
sektu a šampaňského
kde ty bubliny dělá
sekundární fermentace. Tam se vlastně udělá
to těché výno a znovu
se to rozkvasí v té lávy
pomoci tyrázních kvasinék
a přidával jsem tyrázní liker a tak dál
a vlastně to těché výno
znovu rozkvasí v lávy, takže tam
to dělá sekundární fermentace
pětnat dělá primární
fermentace ty bubliny.
Teď jako by přijde, že je
hodně právě populární
u těch výnmi, ty přívlastky
je bio, nebo naturalní, nebo tak
a vy tohle vlastně děláte.
V čem to jako spočívá
rozdíl, jak je rozdíl
vašima výnama, nebo těma dle
naturálními výnama a těma
běžnejíma.
Vyž se říká, taky přesně
naturální, nebo nekvašení
nebo nehovno ne, nekvašení nefiltrování
já už jsem hrozně opila, pravda.
A teď se říct, že tady tam hrajou roli
že to je taková to hlavní věc.
A teď aby se v tom prostě běžnej pražáky
znal rozumíš, tak přesně se nám sněte,
že je to ty patoky, pro pražáky
ne, to si jem sem řestrandu, že vůjte
nám tady dáva úplně fantastický vín.
A my už hlavně jsme taky jako advanced
a my už si nenecháme.
Tak my už jsme vřhodnali od vyneství
válka v postatě všechno co teklou.
Už ještě než jsme zom přijeli,
protože jsme to potřebovali poště
ochotnat a byl to super.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

A to na třeba ten 15 mi přijde
i tím designem té lahve,
jestli to není jako
jak jsem s tě ptala, jestli s tím tačku
vlaství nějaký invence?
Ne, tak 15 třeba byla moje invence
ale třeba oranžové výno to byla
zase tačkova invence, pak jsme to vlastně přijali
a tak nějak to jako dodělali.
Ale každý do toho vkládá něco
a obecně to ve vyneství máme nějak rozdělený,
že každý má to finální slov
nějaké svojí, řekněme svéře
vlivu, do které jí
ostatní člově rodi nemají co kecat.
Já nekecám tačku videovidohradu
nebo mám jen poradní hlas
když se hládou sklepa má jen poradní hlas.
No ale jak se ptala market
na ty různé přívlastky, na to
bio, nefiltrovaný a podobně
tak jak se v to máme vezmít?
Když vezmíme tu škálu
tak budeme mít něco jako
tak když začíme nějakým základem
je bio pěstování hroznů
a to jenom o tom
jaké kvalitě jsou
ty hrozny.
Když na té lávy bio, nic to neříká o tom,
jestli to bude nefiltrovaný, jestli to bude
vásinkama bezkvasinek, naturalní,
nenaturální, to je jenom informace
že ty hrozny jsou v bio kvalitě
a to výno bude mít o trošku
míň si říčitanu než běžně.
Což ale chceme, že jo.
A ta bio kvalita to je něco co
ten vynáš musí dostat
nějakou nálepku, kterou mu někdo
údělí. Kontroly minimálně jednou ročně
berou si vzorky půdy, listů,
vzorky vín a tak dá.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

Ted' možná bych chtěl říct proč vlastně chcám, aby tam bylo výnočitanu, protože taky spustela dí se v tom nejko nevezná.

To se dostaneme asi pak, když půjdu vopisovat přístupy výroby vóná, ale bio je jenom o tom, co děláte ve vnohradě, který nepoužíváte pesticidi, herbicidi, nepoužíváte žádnou

systémovou chemii, používáte maximálně kontaktní chemii

a je to víc o prevenci, než o tom, že hle je průser, tak já jdu spodříkovat, že má celý to za kroppím nějakou systémovou chemii jako přívětí víc i k ty přírodě, i k tomu spodřebiteli.

Bio je primárně o tom, aby ta příroda nebyla nějaký způsobem zdelastovaná,

ale bohužel, nečeský stát moc nepodporuje bio-diverzitu,

bio je jedna věc, ale vůbec nezajímá to, že já bych měl taky se snažit, co o maximální bio-diverzitu, tedy by mě měl podporovat v tom, že já bych jako by měl do salporu kolo těch vnohradů,

tedy dělám rozmanitost meze, sady

a tak na to, co je všechno součástí

té rozmanitosti a to úplně

není. Tak který mi přijde, že to bio

má takovou pořád tu jako

pirotyvní nálepku,

že se jako v někom říká, že je

bio, tak je takový jako

ezo úchilnej trošku, že tady to pořád

nemá tu jako... To je až

jednak bio by měl být za mě standar,

to měl dělat všichni, a pak je to

těži ještě stupeň bio-dynamika.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

Je úplně co jiného než bio
výdoba, bio-dynamická výdoba
nebo si jste nikdy viděli název
deméter, tak to je
certifikace bio-dynamiky,
kde vlastně bio,
co se týče pěstování je pro něm málo
a douj ještě dál.
Vlastně už nepožívají vůbec
žádnou ani tu kontaktní standardní chemii,
už se používají té nějsenom
výluhy z různých přípravků
a vychází se z nějakých
vází měsíce a tak dál.
Vlastně už fakt to je o
koloběhu,
že já bych měl mít taky zvráta
a vlastně měl bych mít nějaký koloběk
v rámci té farmy
a je to o tom, že jsem fakt
v neprostým souladu s tou přírodou.
Jak kalendář, krásný paní,
kde měl bobička, kde den si máš
májit vlasti podle fáze měsíce
a to už je ta bio-dynamická.
Tak to je ustí.
A na druhém konci úplně upačném
je ta konvenční výdoba,
který standardně herbicidi, pesticidi
z různých typy hnojiv
systémových
různí jako umělý hnojiv a tak dál
a vlastně se ta krajina
dojí prostě co to de
a to je pen konvenční
a větševé většina vón na celém světě
bude z konvenčního pěstování.
Takže to, co se koupem normalně
někde v té sku v lídlu, tak je
konvenční výno, nebo i tam můžu narazovat?
Takže to neznamená,
že z toho konvenčního stílpěstování
nemůžu dostat dobrý výno.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

Neznamená, ale
ani o to bio neznamená, že to výno
bude chudnatví, protože
furce baví ménou ve svěře,
jaký jsou hrozný.
Co u dělalství má hrozná, má to je úplný nápohtka
ale
obecně o to, že
konvenční zemědělství, nejen o vynaství
ale zemědělství obecně
prostě dojí tu krajinu
a měli by se trošičku vrátit
nějakou, nějaký ty roky na spět.
Takže v těch moderně používaněj výrazech
jako udržitelnost
neudržitelnost, tak tohle
je to udržitelný, to co dělá ta větřeba
a to konvenční je to neudržitelný
který nějak nepodporuje
ten vývojščená.
Protože řekněme, 30 let
nebo 50, 60 let, oni řekněme
se nářízi, nejakoby kurvili tu krajinu
a budou více 50 let
ta pravovat.
Protože jí těmi hnojvami
a tím vším, co vlastně
na přírodě dělaly
tak ta příroda je dost chytrá na to
aby si řekla, co se budou snažit,
když ty hnojí vám je tady si pou.
Takže vlastně došli na to,
že no tak to já nebudu dělat žádný
jako nám, ten vynorat
je prostě dost chytrý a ta příroda je dost chytrá na to
aby si řekla, každou na to, když to všechno dostanu
tady na stříbrný podnose.
Takže když to úplně s jednodušem
tak ještě vidím někdo nálepku bio,
tak to znamená, že to znamená,
že to opěstování udržitelně
a způj v rámci.
Ale bio by měl být říkám základ

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

a to furt málo.
Jak je to třeba jako v České republice
obecně existuje nějaký
data o tom, jak
velkým množstvím vlnářů
funguje v tom bio, když trknu režimu
je malinko pořád.
A procentoálně dokázal by to říct?
Tak vodá de.
To bude
nějakých 50 třeba
neberu bio vynáře někoho, kdo má
nějaký svůj bio řádeček
že má třeba 90%
konvenční, produkci a 10%
bio. Sešli bio, tak seš
100% nebo nejseš.
Takže těch
100% nich bude velmi
100% certifikovaných
bude velmi málo. Je spůstavě
vynáři, co řeknu, a my to děláme bio.
A na otázku, a proč tam nemá toto
nálepkou, no moc papírování.
Takže můžete mu věřit,
takže těch
certifikovaných to bude
prostě
%2.
Dobře, a ty se teda řekla,
že to ale nevěpovídá o chutě
toho výna, velouženě tenštempel
toho by je, tak co o tom teda
vypovídá, když jako se teď řekl,
ale ráda bych měla nějaký lepší výno,
než jsem měla prostě do teď
a chci se na tím zamyslet
a tak jako na co se mám koukat
asi ne, na to, jak se mi líbí etiketa,
co není mám hodit.
Asi na toho,
co nejvíc
pochopit filozofii třeba toho vinaře

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

a najíci toho vinaře, který vyrábí
ty vína nějakým mě dobrým stílem,
protože ty hrozni jsou jedna věc
ať ty hrozni má z konvenčního
nebo z bioprodukcí, nebo
z biodynamické produkce, tak pak je to na tom
vinaři, jak se vlastně rozhodne
s těmi hrozami nakládat. Může
zvolit cestu na prosto kontrolovaného
řízeného procesu, kdy bude
dávat kvašinky, bude
kontrolovat sufermentaci, bude
velmi striktně odkalovat,
bude velmi
precizně filtrovat a tak dál
a nebo bude
stílem trošičku na pankáče,
kde to bude nechat v trošku přírodě
volnější žádný kvašinky,
žádný řízený kvašení,
že minimum filtrací a tak dál,
tak to jsou zase úplně ní směry.
Jak to máte vy? Vytomate na pankáče.
My máme spíšekov, snažíme se
kvatraci, minimum
síry, kvašinky nedáváme nikde
žádný. K čemu jsou te kvašinky teda?
Udělávám třeba z velký nuklitně
můžká. Jako, že oni
o něj požírají cukerné,
no a dělejí z vína výno,
chuť
je životní úděl té kvašinky
zjednodušeně je
sežer, cuker,
udělejí alkohol a CO2
a umři. Já jsem kvašinky,
já jsem kvašinky, já jsem kvašinky.
Při tom tak kvašinky, ale mezi tím
produkuje spoustu různých
chuťových, aromatických látek
a to z toho vína
dělá tu chuť

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

proč můžkáť, kutná jako můžkáť
je díky těm kvašinky,
díky dalším jako, díky samozřejmě
té odrůdě, ale jsou
můžkáťové kvašinky, veltýnový kvašinky,
sovyněnový kvašinky a vy když
budete chtít udělat z veltýnu
můžkáť, tak pomocí technologii, klydně
není to problém. A musíš to tam teda uměle
běžně se drtivá většina
světa, vynářského
přidává kvašinky.
A vy to teda neděláte?
Neděláme. A jak teda docíříš toho,
že to chutná jako výno, když říkáš,
že kvašinky můžu za to, že to chutná.
Ne, že chutná jako výno, ale že to chutná
jako ta konkrétní odrůda.
Kota konkrétní odrůda, odpovídající
ročníku, lokalitě a tak dál, protože
vy když tam při plezeň, předíklad
káždej rok mají taky jednej slad
a jiné chmel, ale chutná furt stejně.
To zajistí tak vásinka,
že chutná furt stejně.
Takže já, když budu chtít, aby to výno
chutná pořád stejně, tak budu přidávat
prostě kvašinky, nějaký ušle
chtějí samozřejmě a o nim
když budete do výnořských potřeb na tom
pytlíku bude napsané, jak kvásí,
jak moc rychle, při jakých teplotách,
jak budou vo ně.
Jak se tak vásinka chová a tak dál
a vlastně ten proces je velmi
kontrolovatelný.
Já nevím, jestli mi to výno do kvásí dosuchá,
doslatká, jestli musím k tomu bude chtít, nebude chtít.
Je to taková černá skříňka
do učítání.
Takže vytomáte více neprzedvídatelní
oproti tomu, kdybych tam cíleně teda přidávala
ty jasně, protože

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

jsem ti říkala, že my jsme se nechali
zjablik názahradě udělat mošt
a přítel do toho nakoupil
vyní kvásinky, deli do toho
a teď z toho jako zniká ten sajdr
ale přideme, že je to
přesně jako nevyspíratelný právě
v tom, že to je jablečná věc, do který
se dávají vyní kvásinky, nejde jako
neváme nějaký vzor podle krího, bysme to chtěli udělat
takže je to takový jako...
Ono je totiž, když ty hrozný skvědíte
tak kvásinka přirozeně je
navně té bobule
a v tom vnohradu a v tom skvěpě
žije nějakéj, nějaká kolonie
kvásiny, řekněme, jsou nějaké divoké
kvásinky, který vy když to bude chtít
kvásiny, precisně
aby vlastně to byla čistá, nepopsaná
kníha a pak do něho přidám
ten můj cílený klon kvásinek
a on bude fungovat jak já chci
ten divoký klon
je divoký
ale přitom pro mě nežetě
skáču do řečí, ale kdy kolef
když dimetřeva navínou z marketou
což se děje jednou za rok
maximálně
a nabídnou nám
když chceme normální nebo nefiltrovaný
tak paru čteda
když se takový ten bude čekil
a nebo takový to když si dáváme
bubliny a je to brud
nebo brud na ture, tak si věci když mám
brud na ture, protože víme, že prostě bude lepší
a že druhý jeden nám po něm rozhodně bude líp
to se podle mě
po tom, že k tím s tím si říčítá
namažuje asi, dobrý
no a teď mě řekl, že si s tím filtrem

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

tak to je, že te nefiltrovaný věc, kdy jsou tak jako dobrý
to se podle mě i nekoupíš ani v obchodě
tak je to velozňové venotáce
a taky spíškam těm mířem
protože teda všichni nedělejte nefiltro
když je chudové lepší
nebo není nebo je to nemojdu
za mě je, za mě by byl
dělejte všichni nefiltrovaný víno
protože je to prostě lepší
a nedává smyslho filtrovan
ale setkáte se prostě se základ
zníkama fakt jako drtěvá byčina
toho konvenčního vynaskyho světa
vám řekne, já to chci čistý prostě
mě přijde hrozně jako bizar mě
všichni hrozně baží po burčáky
ale pak skončí jakoby burčáková sezon
a všichni hrozně chtějí to
normální víno a proč se jako přeprnou
proč vlastně nechtějí furt dál
ale mě to těž přijde, že jako hrozně malo lidí
se s tím vůbec jako setká
protože já ve finali jsem se s nefiltrovaným
taky setkala po první
a nevím před 5, 6, 7 lete
něco takové, jako na moravě samozřejmě
když jsme byli uvináře
jinak v práze mám po co, že to je fakt
taky že tě nabídnou
jako že mají nefiltrovaný věc
a hlavně podle mě spoustat lidí
vlastně neví co to je ten burčák
že to je nějaká fáze
toho výna, kterou vlastně projde
spoustat, když si myslí, že to je jako samostatní produk
že neví, že to je něco
čím projde každý vínou
vlastně
taky základní občas přijde a ptá se
a vidělá to i víno
že ne, ten burčák podok pašení
vylívá mnou každá

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

červený hrozny, ne?
dětěchopi bílí jsou jenom nezralí červený
tak říkám to správně nejde
to myslím, co je život
ale tak naštěstí tady máme vojto
by nám to vysvětlá
zvládný oleve jsou ale nezralí černý
tak dobra
tak aspoň něco
ale hrozny, když budeme se bavit
chceme li se do toho trošičku zamotat
tak
pokud se budeme bavit jenom o barvě
hroznu, tak my máme
bílý, modrý, červený
a šedí je nějaký pozákní škála
protože s červený hroznům
jsem nedělal červený víno
s červený hroznům se dělal bílý víno
seba velkvické červené rane
je
vlastně červený hrozen
ale bílé víno
to jsem chtěl říct
červený hrozen
ale bílé víno
tam ddecky podle mě poznáš jako vyního totalního analfabeta
když ješ jako však červený
a že se bílý a řeká si
když se jen nemám co říkat
a myslíme, že červený hroznům se zroví bílý
tak jsou modrý hrozny
nebo modré odrůdy
z modrý hroznům se dělal
můj modrý hrozen
a dělá se z červené víno
nebo rozečka
a z šedí vejře dělal
rolandský šedí
co se to sa být
prosím nas to tady musíme zapakovat
to těži, když jsem nas vojtom lovala po první
a byl hodný nejlepší hek na celém světě

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

takhle, může to fungovat
takže chcete dobrý víno
a chcete si objeřit, že ta obsluhá vám hodá
že to mu jako rozumí
a nebo chcete zamachruvat
chcete za flexit
tak já to nechce říkat za tebe vojto
ale prostě dělám tenhle krásný trik
já to úplně miluju
a funguje to?
ale takhle, rozhodně machrujuju
a rozhodně samě myslí, že jsem rozhodná krávo
když tohle udělal
tak pověz nám od co de, prosím tě
je ono standardní světový název
pro rulanské vína
v Česku tedy je rulanské bílé
modré a šedé
je pino noal, pino nebo francouzský
bude pino noal, pino blanc, pino gris
a vy si můžete...
to je ten standardní světový název
takže vidím linalísku ten Český
objednávám tím francouzský
vidím linalísku ten francouzský
objednávám tím Českým
a pak když je obsluha neví, že to je synonymum
to je povolené synonymum
a můžu na tohle vůvest
jak rulanské modré, tak pino noar
tak je to jedno začná známka
toho, že obsluha
úplně o tom víně moc neví
proč se to menej rulanský
jako vše to spočívá
jako pino rulanský
jo, jako nevidím tam moc
chámo, že přízviska jako modrý
šedý to dává smysl, to to funguje
ale to pino versus rulanský
no říká se tomu v Česku
a o deně je to modrou burgundu
nebo tu bílo burgundu

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

protože ta oblast původní je
burgundská oblast
potvodě šadlené, nebo svat vavřinecké
a tady ty pino ty všechny
a teďka, abych si přiznal
nevím, jestli to jako legenda
a nebo to tak jako se v tom vydaskí
vždyť povídá nějaký pan rulant
vozil tady ty pino ty do Česku
a říká se tomu oterby rulanské
ale ve světě
je to standardně pino
ale přetom to má
i talová
je prostě má jako
pino griggio
víc výdam griggio než griz
Lady Gaga má písničku
která jsme menej pino griggio girls
a je teda výborná
je to písnička
takový to, jak ty holky
se znají 100 tisíc let
ale všechno si povíjí
a může to být i blbí
ale vždycky tam spívá jako
to protože rulanský
šedí je v děti
většinou takový to úplně basic
jednoduchý pití, žádná hitparáda
ale taky žádný průser
a záleží jak to samozřejmě
z každé udruhy se náby křesat
skvělí výno
ale záleží jak ten trh
to chce
a teď my vesvetli, když mluvíš o tom trhu
jak je možný, že když
přijdeš v Čechách
a nabídnoutě automaticky
je to z námka průseru
když me dává jenom tenhle výběr
ale když přijdu do Itálii, nebo do Franci

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

nebo do Portugovská do Špenovská
a maj tam vždycky house line
ale vždycky to výno je dobrý
jak to, je to jenom jako nějaký
optimizmus dovolenkovej
že prostě ten trhávník
úsleduje zelenější
a nebo skutečně maj to
basic levnější výno
je to prostě ten
jako nějaký
základnosti, který ve vyneství
je to nějaký standard
který ten základník vnímá
a bohužel drtivě většině
českým základníkům
stačí málo
jako by řekneme
příklad, měli jsme teď
nějaké základníky, kterým jsem na servídoval
tejto sírový prkinkou, který jste měli
a jeho reakce
byla prostě to jste s tou cennou
zblázným, za to mám dvě kačeny
někde na meníčku
a není prostě taková
ale když můžem řeknout, ale ten sír prostě nestojí
člověče 250 kg
ten sír stojí 1000 kronů za kg
jakože tohle lidi posazujou podle množství
a náje podle kvality
že bohužel v tom Českou furt jídlo
není moje alfa omega
života
že mnohem víc
ráči utratím za něco vizuálního
tenišky, telefon, auto
ale to co jím už
není tak důležitý
v Čechu, přitom je to
daleko důležitější
teď posledně
auto než všechno co vidím

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

jídlo si co nevidím
já na vás nepoznám co jíte
ale pro vás nic mi to
co právě?
ale to je právě
tohle je to, jak to člověk pozná
což jsme sem, že tady v Nás soforte
takhle nevnímá
byli jsme už prostě párklad itálii
španělsko, tam je to jídlo
to je prostě
úplně běžně byl jsem ve Franci na výměným
pobitu a prostě ta večeré má
dvě hodiny, tři hodiny se prostě jí
ale to není o tom, že se jako na cpu
no to je ochutná vás
se po troškách a prostě
i běžnej
školní obět v tej Franci
je daleko lepší
než tady běžní meníčko
v nějaké normálně spodě
no tak tě stačí se podívat jako co tě
servírujou v nemocnicu
to je skutečně jako nejlepší
vyživu a tu v největší
jako nutriční péče tak dostává
ty nejlepší splažky co jako existujou
v těch zemíhy vám řekli
prostě to vůbec nebude jako jíz
takže myslíš jako že ta odpověď
že proč maj to víne kvalitnější
že prostě tezákazníce jsou tam náročnější
je jich standart je úplně kde jinde
jakoby s čím se smíří
je úplně kde jinde než
s čím se smíří běžní Čech
a zajímavý, že zrovna třeba
my přijde, že my češli jsme docela
jako náročný
na co si potrpíme
a napivou jsou všechny velmi pintlych
jestli to dobře natočený

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

jestli to napěněný
jestli to vychlazený
to to strašně v každé řeší
ale to, že ti přesně na servíru
je uho hnusné
prostě hnusní zkažený maso
to je zvláštní
a to býno taky nikdo na řeší
taková věc, co prostě ti přijde
se nějaká bílá, nevím, vypiju
je dodále
ale takhle, já si myslím, že se to
trošku potáčí
v Pražemu
nevím, tak ty seš z Moravia
vyrostil se na Moravia
a tak ty seš vyní sociální bubleně než my
jako, jak jsou tady lodi náročnější na jídlo
je pravda, že máte fakt prdel z těch Pražáků
jak se vždycky říká
Pražák je rozhodně právě ten
záklazní, který je ochoten
si za to zaplatit
a je ochoten se taky bavit o tom, že
je nějaká jako
kvalita, která je smysluplná
a dana, jo, my jsme tady měli
osmi chodovou párovací
večeři,
která ve výsledku
asi nebyla úplně levná
pojd' mi tomu dávat nějaký konkrétní věc
z toho jí dokážou přestojet
osmi chodová párovací večeře
za 2,7
tak to je stršně levný
což byla, jako by
a tady, pojd'
tady máme třeba
tlačenku s diňovým
olejem na
našelodce naklenu, je to tady
místní tlačenka s jednou řidnictvím

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

kam si pro ním furt jezdím
tlačenka stojí
na 4 stovky za kilo
a x sprá se k tomu
a je tady za 145
200 gramů tlačenky
a základní k standardní
kroutí hlavou, jestli se
zbláznili, jestli jako úplně
se s zbláznili
v jedné nejmenovaný pražský
restauraci, kde jsme měli pěti chodový večerní
menej s párováním
pro jednoho člověka, to myslím
stalo 2,5
tak řekni to máno, nebyť slušná
v Savoje jsme byli
a tam teda musím říct, tam je
výborný mladý, šev kocha
strašně jako šekovnej, který
jako výco dělá
plus ten člověk, který
měl, dávám do kontextu,
že tam pěti chodový menej s párováním
stalo 2,5
a to se ještě myslím, že není fortan největší palce
myslím, že jsme byli jako pozvaní
já jsem vycházel se z fieldu
jsme tam byli i pozvaní, takže myslím, že
jsme za to neplatili, jsme se natopak ptali
kolik to tak stojí, tady je to menej
a říkali 2,5
a myslím, že to je dobrý, myslím, že to bude
tak třeba volitr ještě výco
no, protože většinou se můžeš vybrat
na 100 párování, většinou ti udělá
nejakých 15 třeba navíc
takže proto to říkám
takhle, nechce za se, aby to zňalo, že jsme
v fflany, který běžně večerí za trojku
ale je to spíště
taková večere, kterou se dáš jako na
jakou speciální příležitost a to zážitek

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

myslím, že jsme to měležit formovaný tým, že máme tady ten stůl, takže máme tady s vejde 14 lidí a já jakož to, vy nas budu ten, kdo vám uvaří celý tomenu vám ho uvařím, tady u toho do toho stolu vás bude sedit prostě 14 a vlastně, ať se znáte, nebo neznáte bude sedit prostě vedle sebe takže zážitek takže ve výřadku ti lidi byli trošku nesví, ale nakonec po prvním chodu se krásně bavili a hrozně dobře to fungovalo a samozřejmě v té ceně bylo jako vyní párování a všechno to bylo tak vlastně ten zlatý hřeb večera byla ta srnka kterou jsem číh řbet a říknot, mám ta srnka běhala v tom vnohradě protože nám je přes tému jako myslele z toho vnohradu žerala tu Frankovku kterou jste jí zapily potom vlastně dohromady takže to je ta lokalnost v té nejvyšší podobě a i celý tomenu bylo postavené že všechny ty ingredience jsou prostě odsu tady je můžete schlidit to, co člověk by měl chtít tady na ročnost natekovali tu stoupa a že lidi jsou čím dál tím víc ochotný platit víc beně za to aby to bylo dobrý ale myslím si, že obecně to nějak jako roste a tak já si myslím, že by to tak byt mělo, že vždycky si řekám když potřežíš 3

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

tak jako jídlo
spostel lidí skrovné první
ale jako já bych to
to je to asi poslední
a zkušenost je, že
v Česku se jí zbytečně moc
jí se strašný velký porce
a má
spousta díky by pocit, aby nebylo
málo na Oslavě
takže až se to sní, tak se to sní
všechny měli tu danou porci
a prostě není
takový ten asi syndrom
jako takových těch našich boběček řeho
kterých foodmighu dnes si nám předával
ty knedlíky a food prostě hlavně
bude na tuclá
takový to něco cohle
v těch generacích zůstávach od těch dop
když možná nebylo víš
protože mě to říkala i Albínan
třeba našeká možka co je z Dombasu
a ta říkala, že její babička do teď
vyžaduje na každý rodině Oslovy
a můžeš tam jí pět chodu
a ještě ty obložení míse a všechno
aby tam byl chleba
normálně na krajenej chleba
tady do sebe už nikdo nedostane
protože do toho jídla hrozně moc
ale v nas tohle vysvetlo je tím, že
to je jako ten mindrák z toho nedostatku
kdy tady prostě ešte do nějakého roku
53 se jelo na potravinové výstky
že prostě napříděli a teď
vlastně naše babičky v dětství zažili
že prostě nebylo jídlo jako
a pak přesně jak bylo v obecní škole takový to
protože si to ma, že to tak lustí
za války jsme nemohli takový si dáme
a je to jako všechny jsou tím vlastně ovlivněný
že furt je potřebují křečkovat

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

a mít ty zásoby
a mít toho hodně
že to asi bude
pozustatek s těch dob
a čkoliv už jsme dávno někde jen
tak toče bude trvat než to ozbavíme
Vlvojte, že u nás se dáve
i ty nesmyslný pobroský porce
který prostě jste nikdo nedují
a když ješ přesně do Franca
do Itálie, do Španilsku
tak ty porce jsou malé
ale to je právě to výhoda
že se toho můžeš dát víc
víc toho jako ochutná
To je přesně jako ve Španilsku tapas
Vám se nerozně říkne, že ho chutný
a tohle je parád
A navíc, že víte články
jak pojdme se
podívat na to, proč jsou
francusky tak úbení, jak to dělaj
se nepržežeru na večervoně
dí dvě hodiny
ale pojd' si dobají
No, no
Vlvojte, jak teď reaguješ
když teda tě přijde nějaký zákaz
a řekne tě, tak to se úplně postala
s tou cenou za to tlačenu
a mě to vyskí až napíšou
potom jako hodnocení
nešovar hodnocení
řeknete mě
a ti slušním je to napíšou
jenom jako třeba
nepíšu to jako veření hodnocení
ale bohužel, co mě na tom
zaráží, když já těm lidem nabídnu
tak pojdme si to skáلكulovat
pojdme se jako spočítat, jak jsem k té ceně došel
já vám to měle rád
uvidíte, že já tam nemám 300% marži

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

Když mu dáš jako přesný tabulko výdatá.
Když mu řeknu, že ale ten chleba, který tady jíš, stojí 95 kronu zabohní.
Jak to zabohní 95? U nás prostě ve večerce to stojí 30.
No, no, no, no.
No, ale to není to tam stejný chleba, proč?
No to je úplně ten...
Já to úplně slyším.
Ale já to chápu, jo. To je přesně jako, že já...
Tak jako tak vyžívám ráda chleba.
A mám docela i popraza, jako si tísila to pojeběžím,
pekár, nekdy má jako jaký chleba.
A tím, že já ho nejím, píš se to není jako naše děctví,
že prostě máš chleba k snídání, k večeri.
Já fakt, chleba, nemám každý, nechomu, jednou tedy je třeba.
Ale pak chci teda skvělý chleba.
A nechci chleba od babiše.
Chci chleba prostě od nějakého...
Od babičky.
Od babičky, přesně, který to prostě dělá
podle svý receptuji od babičky.
Ne, od babišky, ale...
Ne, od babišky, ale od babičky.
A tam je jedno písmenkoval, mě důležit.
A zpátky, ale k těm vínům.
Protože...
My jsme, jak jsem říkala, bo to by bohotali,
už docela dost věcí,
a hodně jsme to vypolé i během chmelenice.
Ale...
těla hve, vlastně, nejsou
jako vůbec drahý, z mího pohledu.
Jako, že...
Teď, když nás třeba není do postocha,
tak se třeba může přestovat řešno.
Ale tak já nemám na to, bych dával liter prostě za flašku,
a tak to vůbec jako není.
To je tři stov.
A tak teď mě řekni,
protože třeba...
Tak já nám konkrétně příklad, třeba...
V lídlu stojí krémant dvě kilo.
A já tady musím říct, že je mě chutná.
Já nejsem žádný, jako vzkoušený vynář,

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

ale prostě ten mi jako chutná.
Komukoliv jsem to doporučila,
s kým jsme to pili, tak byl jako spokojenej.
Prostě krémant z lídlu, který je nějaký delovár,
zřejmě možná původně z Francie,
je prostě úplně v pohodě.
Měť se to znamená, že lovár?
Ne.
To jako by údolí reky lováří.
No to jo, takže je to.
Jo, to asi jasně si.
Proto pozoste si myslel, že to je to...
Děti nej krémant z nefrancie
může právě v Michlowský, protože je to
předtím nesí to Francie zaregistrovalé
jako by ochranou znáku, tak v Michlowský má krémant.
To jo.
Ale je to ochrana okráná,
ze vstvětně také kava krémant šampan.
Já jsem to právě brala jako, že to je duka
když je tam samozřejmě kriémandovár,
takže to francuská, ta věc,
která je tam v odsudě.
No, ale co jsem vzpíšia říct,
že to je taká totalně světlá výmka,
což týče nějakých konvenčních
dostuprých výndy,
když jste na koupit,
tak se koupíš výno.
Ale jenák, narazíš na mnohem
draší lahve i v supermarketech,
které jsou příšerní
a jak je teda možný, nebo takhle,
že jsem myslím, že spíš lidi nechápu to,
že když jdeš do venotek
nebo k venářové, nebo něco,
tak to není v tom, že zapadíš tisíce za výno,
ale jako za
v postaži podobnou cenovku
nebo malinko vyšší, máš mnohem
jako kvalitnější produkt.
A teď mě řekni, co teda určuje
tu cenu toho výna.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

A jestli jako takový to,
když někdo, já to i chápu,
když třeba chceš na Oslovu přivízi výno
a neroznamíš tomu, tak koupím
tuhle flásko, ta stojí osm seta,
když mě.

Obecně

takhle co určuje nějaký
způsobem cenu lahve,
kdybychom si
dnešní době to bude bohužel,
z velké části třeba dotace,
které jsou úplně jiné u nás
a ve Francii, v Itálii,
takže ten Ital, nebo ten Franco
třeba by ten na ten kremant
měl prodávat za dvojnásobek,
ale díky dotacím nemusí.

Takže dotace hodně

tak kdybychom si odmyslel dotace
tak pak to ovedňují
úspody z rozsahu,
je rozdíl sly, já to tady vyrábím
na svém písečku na 11 hektarech
nebo to někdo vyrábí na 1000 hektarech
a jde to prostě
ve velkých objemech
tak úspody z rozsahu
jsou úplně někde jiné,
takže se dokáže dostat na daleko
nížší cenu.

A mám taky cenu nějakýho
vstupního materiálu, což je ten hrozen,
kterou mít na cenaté láhve
je rozdíl si já kupuju 50 tisíc láhví za rok
a nebo někdo kupuje 50 milionů
láhví za rok, je úplně
na jinou cenu se díky tomu dostane
a tak to prostě bude
se vším.

Ale ta kvalita

pak dejme tomu, když to zjednušíme
taky já mám

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

cena hroznou byla teoreticky
ze všechných vynec stejná,
protože ke všem se ho mám stejně
všechny obdělávám
stejným způsobem řekněme
a pak je to ale o tom, co
s tím udělám ve sklepě a když to výnoje
nějak jako trošku
jsem ho udělal rychlejším způsobem
a vybylo v té láhvy
ale nebo jsem se mu fakt
věnoval 3 roky, tak to má
prostě býváledek nebo velký efekt
na tu cenu.

No a teďka ale dobře
asi ještě marketing se do toho nějak bude
Značka samozřejmě marketing, jasně.
Co si myslíš o moetu?
Moet je fakt
úplně nesmyslně předraženy
šampaňský, řekněme.
Pořádku mě to tišne chutno.
Za tu cenu je to úplně nesmyslé.
Jako že jsem nájá
vodostlavnější
šampaňský, který mi chutná mnohem víc
a zrola ten moet, když
jsem pár grát pěle, tak to bylo rychle kým.
Svědēte, i na moravē, lepší sekty
kvalitnější za polovinu ceny
než je prostē moet.
Mám podfrzený od někou, kdo tomu rozumí.
Moje ty prostē
social status
takový jako.
Ještě my jsme byli loni
a jsme jeli do Normandy
autem a vzeli jsme to
přes šampaň. A byli jsme tam
přimo v tom jednom městečku, který se
jen sponak se menuje, ale je tam právě
taková šampaň, jako ulicē,
kde jsou ty velký barák, kde se

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

velký šampaňský domy. Tak.
Jak významný tohle je,
jak se
rozezná
to, jestli to šampaňské
je od teda moeta
nebo někoho tak výdleho
verzus jako nějaký malý vynas, proč
zrovna tyto značky, jako mají takovou prestiž
nebo proč
tak investovat do toho marka.
Ale není to ve kvalitě, vlastně.
Není, není, nemusí to být nutně
ve kvalitě, ale vůbec to,
že někdo má vinice v šampaňi
už má nějaké
významná. Obecně
si hlídají to, aby
se pod názvem
šampaňské návy neprodávala nějaká
stračka, protože
je to kazí ménu všem.
Takže, aby i to, řekněme
nejlevnější šampaňské,
furt bylo prostě super.
Jo, i ten mojec, řekněte, že on
není prostě špatné, ale jenom je to
špatné za tu cenu. Na tu cenu jsem
prostě schopný sehnat daleko lepší,
ale rozhodně to neřeknete, že to je
hlustný a nedá stopít.
Takže vůbec neplatí to,
že když si chce dát dobrý
šampaňský
zastřešující výraz
pro všechny tyto typy výna,
tak vůbec to nemusí znamenat...
Ono je to bacha, bacha.
Šampaňský je jenom sekt
ze šampaňem? Jo, ale je to pořád
ten sekt, který se dá vyrobit i jende,
akorát se to mu neříká šampaňský,
ale je to pořád takové ten stejné stil pití.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

Takže nemůžu rozhodně říct, že to nejlepší na ten druh sektu si dám jenom tam, že nemůžu sehnat lepší třeba, když by to bylo ten kréman nebo kavá, nebo něco.

A pro mě v poslední době Britány byli jsme tam po špárkrát a vlastně v Británi dělají úplně exkluzivní sekty. A to řekni, proč to je hrozi zajímavý, to se nám říkal v tom Vynohradu? Protože jak se globální oteplování nastává, tak se mění trochu ty podmínky a ten děchté Britány má stejný krídový podnoží, když je teplej a teplej, tak realně ty hrozní na to šampaňských se zvírají při třeba 17 stupních cukernatosti plus minus.

Počke, počke, říkáš, sbíraj se při 17 stupních cukernatosti. Jak na to kdo přijde? Absoluty natoším, o če mluvíš. No to je třeba jakostka. Byste se přestavili. Jakostka? Jakostka, že o v Česku zatřizujeme výno na základě zbytkového cukru. Takže, jestli je na té lahvy pozný zbytkový zbytkový zbytkový zbytkový cuker tak je to určující a určujícím prvkem je primálně ten zbytkový cuker to je obcach z klasitelných cukru při skvěždní. A takový to i výběrz hroznu, výběrz bobulí, výběrz s cime. A moravský zemský je kategorie, které můžete k tomu se spoustavinařu příklání už dneska, že moravský zemský je kategorie, kdy tam můžete opravdu skvělí vína, ale taky opravdu hnusní vína.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

Je to o toho nejlevnějšího, o toho nejdraší,
protože jenom ten dvina se rozhodl,
že nebude prostě to
zatřizovat.
Proto ten systém zatřizování
do istémyny nedá vá smysl.
A jako stní výno
znamená, že to mělo minimálně
sedunást,
myslím si, sedunástupný cukr
natosti od sedunásti do divatenásti,
divatenást už i kabinetní.
Takže to bylo poměrně
málo svatky a nezralí,
a v téhle cukernosti se standardně
sklízí ty sekty a její šampaň.
A pak to vlastně udělali
z toho těché výno, takové lehoučké,
jemné,
těché výno, a pak tam těmhle
přidají ty rážní klasinky a ty rážní diker,
ale znovu to rozkosí v té láhy.
Já bych jenom chtěl říct, protože si myslím,
že můžeme způstali lidi nevíce těché výno.
Výno, který je bez bůbliny.
S předlakem myslím se do půl baru.
Jako by pro lajky řečilo prostě bez bůbliny.
Těchý výno je takový to výno,
který je klasický výno.
No ale dneska jsme právě zjistili,
že to jsme se přesně říkali přece v humalanice,
že tím pádem, která chudák 15,
jako bude draší,
ale ty se nám vysetel, že vlastně nebude.
15 je perlivé, zákono rozišuje
výrazi jako perlivé a šumivé.
Perlivé do dvou a půl,
respektive do tří barů
a šumivé od tří nahoru.
Takže proseko je perlivý.
Proseko už by mělo být ve těle večiný šumivý.
Šumivý? Aha.
Z Frizan tak bude perlivý.

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

A pojďme s teda vysetet todle,
protože takéko,
já jako lajkéko vím, že proseko je v Itálii,
kava je španilská
a krémant je franculský.
Ale kava a krémant jsou něco jiného,
než proseko. Kava a krémant je ta technika,
jako se vyrábil šampaňský.
Z nám kárek měme.
Ale ten způsob výroby
je bude to tradiční metoda,
šampaňská metoda, kvašenu v lávy,
dejme tomu furtostejný
a nebo je takzvaná
šarmat metoda.
Kde se to nekvasí
v individuálních láchách,
ale kvasí se to v tlakové nárobě
a pak se to plní v láchách.
Takže krémant
a kava nejsou akvivalent šampaňský.
Kremant a kava
jsou sekty,
šampaň je sekt
i prosekuje sekt.
Já myslím, že prosekuje
jako v nižší level v tom,
že to je jenom na perlení.
Je to furt přírodní bubliny,
je to prima sekudární fermentace,
je to furt přirozený perlení,
ale rozdíl v tom,
jestli kvasí každou láhev zvlášť
a nebo kvasí
třeba
jestli 20.000 l do hromady
a pak to plní
do láhví.
Takže každé láhev zvlášť jako by lepší.
Tak těm párem teda
to se taky určitě viděla,
třeba jak jsem byl na horách,
na kromplace, tak tam máš to proseko

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

jako besty pípy,
že je to rovnou jako na...
No proto, je to plnice do kegu.
Jo, jo, jo.
To už je taková hodně sprostíárna, ne?
Ono je, ty základní dva rozdíly
sektu,
nebo kvašenou láhvy,
taky metoda výroby sektu.
Oba dva bude mít docela stejné tlak,
ale je rozdíl
v tom, že se to kvasí ve velké nádrži
všechno do hromady,
nebo kvasí každou individuální láhev zvláště.
Mně ještě strašně zajímajte se říčitaný.
Ano, se říčitaný a potom cukry.
Protože já chci jako uvést
světlo do takového toho
brút, brút natura, ale drá,
extra drá, protože to se často plete
se to říbe pletlu.
Extra drá je v posledě do sladkých.
Ano, práve. Tak vybr si,
bojí to, čím si řečí, si říčitanama
a nebo tímho oznašením cukru.
Tak když začneme si říčitanama,
tak obecně bych řekl, že si říčitaný
se dost demonizují v tom víně,
že
aby, jo, u vína
i v těch docela sýřených je furt
té sýry docela málo
v kontextu jiných surovin.
Dejme si to do kontextu třeba meroňek.
Příklad, když to je
krančové meroňky v petlíčku
budou mít v průměru kolem 1000
až 1500
a legálně můžu mít až 2000
miligramů na kilo.
Tefak, že to tam je napsaný,
decky na tom obalu, že to vím,
že jako máš tušený meroňky

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

a je to jako obsech si říčitanů.
Aho, ale legálně
je tam až 2000
miligramů na kilo.
Ale běžně je 1500.
A to je to nejsladších, co to de.
Bude nějaký 450
maksimální limit
miligramů na liter.
Aho, protože to je tři krátmín,
než jako uček meroňek.
A to je tak úplně nejvíc nasýřený
výno, co ubec de.
Aho, takže neplatí, že
když potom člověk
k druhý den na ráno se zbudí
a bolí jou hlava, tak je to
způsobený tímhle.
No je to spíštím množstvím, když
je to 1500 miligramů na kilo,
ten pítlík meroňek
bude mít 100 gramů.
Takže když si to převedete, když vypět
jednu decku vína,
tak va z toho hlava velmi pravý
pro mě nikdy bolet nebude.
Ale lahev už udělá něco.
A proto, když chci vypít a spoň
to lahev nebo dvě, tak chci mistat
na to, aby tam tě chci říct,
že tenu bylo ideálně co nejmý.
Nebo takhle ty se říct, že tady jsou
tá příčina toho, proč většinou člověka
a cukr?
Když pomenu, že třeba jsem pila malo vody
nebo piju hodně vody
a piju k tomu víno.
A i tak mě bodí hlava?
A i tak mě bodí hlava, tak čem je ta příčina?
Můžou být, bude to.
Pokud piju červený, tak jsou lidé,
kteří mají intolerance na tanin,
což je ta svíravá chuť

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

v tom víně.

A jsou lidi, kteří jsou alergičky
čtí, nebo mají intoleranci
na histamin.

A jsou lidé, kteří záleží
musí si každý najít,

co mu sedí, co mu nesedí.

Taková ta svíravá chuť, já vymřesně chci.

A ta svíravá chuť, co jste pídě
v tom červeném, to jsou taniny,
musíte řešovat mezi hořkou,
svíravou a trpkou,
každě něco znamené na jiného.

Ale ta svíravá chuť

tak to je z těch pecišek

a někdo je na to má intoleranci.

A neví to odřeba ani.

Co to neví?

U nějakého vína ani nevím jako co.

Můžeš mít intoleranci na histamin.

Na histamin. A histamin je teda co?

Budou to látky zase opět

v některých výnech jsou vyšší,

obecně v biovýnech budou

vyšší, v konvenční výdobě vyšší

a je těžký najít vůbec

laboratoř, která me to zvěří.

Už to řeším do cád dlouho

a po těch, kdo nece změří.

Já potřebu můj tělovaložně vyžaduje

pít to kvalitnější víno.

Můžu tedy, když chceš

prášky proti alergy,

tak to jsou anti-histaminy.

Obecně je

nějaká

nebudu tedka řekat, že nejsme

odborník, ale je to nějaká látka,

kterou to tělo právě produkuje

ve chvíli, kdy má

na něco alergy.

Vyvře jako lidi, který mají

alergy na histamin, tak nemože

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

výst a pít skoro nic.
To je úplně nejhorší věc,
to je ve všem, nebo to všechno
ti to trigruje,
tak to si myslím, že kdyby se to
měla, to už to dávno výš, protože
to by si to nemohlo být.
Já jsem toho tady chtěla od odborníka
slyšet, že já potřebuji pít.
Kvalitní výno.
Já hlavně prostě když takhle
ještě jinak přijdu do restaurace,
kde nejsou
jako nějaký vynára, nejsou
speciálisti na výno,
ale prostě nechci si rád pivo, protože
v většinu pifu, jako
můžu si rád jedno malou plzeň, ale spíš to,
jako nemůžu pít. Takže ve většině
podniku to jako povíně.
A teď jako, jak to udělat, když
vidím, že to ok, mají tam třeba pinot,
řekám si, ok, může to
být jako dobrý. Jak se jako vyvarovat
tomu, abych jako druhý den
se zbudila a byla úplně
to, a zároveň se chci jako napít, a třeba to výno
mi chutná, ale to, že mi chutná, neznamená,
že jako dobrý, že je prostě
ale tam
stavíme právě třeba k těm si říčetanům,
že obecně ta konvenční produkce
bude těch si říčetanům dáva
docela dost, a když
prostě člověk vypět, o, ono to tam
nemůží být sítit, poznáte to
až druhý den, takže
si říkali, že
ty si říčetany vám můžu už
působovat právě ten, jako bole z hlaví
a v kontextu
s alkoholem a případným i zbytkvým cukrem, protože
třeba nějaká údování zbytkvého cukru

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

takovatelná, ale dělá
ten, navozuje ten pocit jakové plnosti
navozuje pocit toho, že to výnoje
vlastně robustní i 5-6 gramů tam
8 téměř nepoznáte
když tam bude dostatečný množství
kyselin, ale je tam
je tam ten cukr
takže, takže prostě takhle jako
zvoluje, nevám šanci to jako
poznat, musí, musí
znát v toho vinaře, já si
většinu vybírám podle lístku,
že znám ty vinařství,
znam ty výrobce, takže vím
jakou má philosophy
a ten konkrétní vinař
ale já jako běžná řadová vlaška
prostě, když přijdu do restaurace
a majte měnou třeba jako rozlejté víno
podetce, nějaké pinot, já nejmě
nějaký prostě veltlínský
tak vlastně nemám šanci z toho
zle toho, si nějak vyvodit
si vozit malou laboratu
dbych se jich zeptala
ukázala mi tu lahvef
tak jak z té lahve se dá něco
si říctany se tam píšou
jenom třeba obsahuje si říctany
a to je na 100% chlány
takže tam večerovoň ani nemají
to mám napsálnou suchy, nemají to
ani ten obsah toho cukru, že jo
není to povinný budaní
jakoby přesně tam můj tu hodnotu
jakoby přesně zbytkový cukr
já se to jako trošku dovodit
na základě
přijí vlastku třeba
a vzetem k tomu jaký to byl přítím vlastek
vzetem k tomu jaký alkohol
plus minus dopočítat

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

jaký tam může být
a pak trénink, k tréninkem vy dokážete chutí
rozpoznat, jestli tam cukr je
i když je zakrytý kyselinou
ale poznám koliko tam je
takže k dvětreba se obsidil rozlejvaný víno
a řekla jim, přineste mi tu lahef
mě to zajímá
a byl tam třeba napsálnou, že to je výběr z hroznou
řekle mi to něco
výběr z hroznou ti řekle, že to poslo
za trizovacím řízení
mělo to minimálně 24°C
tu díš výběr z hroznu
když to mělo třeba 13,5% alkoholu
tak musíš tak cítit toho dojde
že tam bude zruha nějakých
něco mezi
10-25 g zbytkovýho cukru
a může vtedy být
výběr z hroznu
aby byl úplně suchý, tak by měl
mít aspoň 14,5-15% alkoholu
by měl mít
aby byl na prostosti
faktil
no, tak to jenom
to řečím víc, ale v té kategorii
že jo, já když sklídím ty hrozny
třeba pozný zběr, bude mít 21°C
na tostí
a ty klasinky papaj, cukra
a měního na alkoholu
a já vím, že z 21°C udělají maximálně
nějakých 12,5% alkoholu
a nic už jim nezbyt, seželili všechny cukru
co tam byl a je to neprosto suchý
výběr z hroznu
bude mít 24°C minimálně
a tu díš, oni kdy sežerou
nějakýmnoštvý cukru
nezvládají 10% alkoholu
tak ty klasinky

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

už se sami sebe zabíjí trošku
oni už nezvládají ty přirozený
tenhle alkohol
tu díš, to výno přestane
klasit samovolně
a nějaký cukr tam zůstane
protože tak klasinka nezvláda
alkohol
nebo velmi těžce přirozená
klasinka zvláda alkohol
těžce nad 12,5-13% alkoholu
ten cukr, které hře
alkoholu, cukru a síry
je taková taková těžší
takže můžu říct, že vlastně
já bych vlastně chtělá
mít to, co obsahuje nejmý cukru
já se to tak říct
ideální případě, když budu chtít pít výno
který chci pít celý večer
a být druhý jeden v pohodě
tak chci být někde kolem 11-12% alkoholu
naprosto suchý
ale nefiltrovaný tedy naturalní
koby výno
takže ten petnat je na to vlastně úplně ideální
tak se hrozně se neduží
někdo proč by to ale problém se o dvojkou
tak pojďme se říct, že
pro naše potřebu nejmávným problém
celou dvojkou
pojďme vysvětlit ještě, jak je to to brud na ture
já se to hodostanu
ale když teda se dam nefiltrovaný výno
nebo petnat
tak se dá vlastně usudovat
že tom bude mít ten zbytkují cukru
jako velmení zkej
tak to máme takový jeden jako poznat
a tedka přesně, jak říkala Market
protože to je přesně strašně treky
ještě spousta lidí se myslí
když je napsaný dry

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

tak to znamená suchý extra dry
bude extra suchý
jdeme od brud na ture
extra brud
jo a pak je
demisek
a pak teprve
takže dry ještě slačí než demy
a to my redské říkáme demy
foj tohle je do kanálu
no tak už víme
a bych se přesně
já se na to schválí kuknu
tohle je přesně ta somelérská kategoria
takže to je
to se potřebovali bojtovů
brzy mandželku
to těžby ještě nevíte, my už jsme tady hned
by zjistili i všechny teby
tak bojtov, jako správný věnář
se bera somelérku, což my přijde fantastický
ale nejlepší somelérku v Čechách
české republice
aktuálně ano
ideální vyné manželství
on má sklep
a vynuhrát
a vynuhrát
a manželka řekná, jestli to dobrý nebo není
myslíš, že to je dobrý
a k čemu se to hodí
protože třeba víš co ne
u nás, jako v Čechách
je prostě strašný fenomén
Bohemka Demy
Demíčko
což je za mě prostě
jako ne, please don't
to už se načínám boškov
je to strašně odpornej tlamolap
jestli jsi celežit odpět
a vysvědle
tak to je důvod

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

ne, ale já vás nevím
a mám počekat, že jsme to i řekl
když jsme se spoubavili po první
že to je český fenomén
mít právě polosuchý nebo sladký výná
ano, ano, to se nikde jiné vysvědě
ale jak je to možné
ale já jsem teda, ty jsme to to říkala
a já jsem se na to pak koukal
to potřebuji vysvědlet, že jako jsem viděla
výnema, který nejsou v Čech
a měli třeba jako přívlastky
protože to prodávají do Česka
v Česku, nebo za něj
no, ale viděla jsem to právě, když jsme byli
třeba v Týtálii
tak jsem tam viděla, jakože to je
polosladké, polosuché
protože vám to píšou, bacha, bacha, tohle je polosladké
no, ale teda existují
jo, jako to není, že neexistují
ale procentuálně je to tak,
že v tom světě se třeba 95%
výní prodávají jako suchých
do čtyřkého musí být kráho cukru
v Česku to ten pojď je úplně nejde
jo, a
o tom je ten základný
jako rozdíl, že v Česku
z každých chce jako polosuchý, polosladký
nebo ne, každých, ale často
jednak si myslí, že to znamená, že to
on to nechce, protože nechce kyselí
ale polosladký mu nic neříká
o tom reálně, jak kyselí to bude
často polosladký
má větší obřeh kyselin, než
třeba to suchý, jenom to zaklívát ten cukr
takže to tolik necítí
ale ze sladkýho vás bude
pále, žáha, rozhodně víc nejze suchý
a je teda pravda, že v zahraničí pokud
to vyloženě není uvedeno na té teketě

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

tak to znamená, že je suchý
je standard, že je suchý
no a už se vrát našelek je to s tím
brutem, demíčkem, dry, extra dry
jo, jdete od brut na tur
extra brut, brut, extra sexek
demisek
a pak bude extra dry
takže fakt od extra dry
a před tomto takový tomio neto
a tady té komerční prosek
všechny takový, ten nejprodávají
nejlevnější prosek a jsou prostě extra dry
a tváří se
foj
no to je právě
zmatené extra dry, je fakt sladiák
no
takže to je právě, že
ojta se tady už sklibuje
bychám chtěl říct, protože by ho nevidíte
a dělá extra dry
no ale je fakt, že já třeba, jak jsem
když
v tomto, nává na to pak pouzu, na tom, jakho
nám to všechno řekne
no tak jo, to vůbec mnohou děláš taky
ono totiž hlavně
u těchhle těch jako sexu
ono demisek, ne podle mi to
jakoby extra dry, dry
a demisek, myslím, že to je obráceně
knašel se to podle mě vlubě
ale tam je hlavně ten zbytkový cukr
u extra
a třeba u toho demiseku, to je fakt
prostě 30 gramů, 30 gramů zbytky
už fakt, jako sladký, protože
c očko a kyselost
toho sektu, vám ten cukr
hrzně skresluje
ale obsah zbytkového cukru
v tom demiseku, je fakt vysoký

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

v kýčím víně by vám to připal
že to je sladký, jak blázen
a ty bublinky to taky
skresluje už jo
a taky celost to skreslí, a nepřibará vám to tak sladký
ale je to stresně sladký
hele, a je tohle fenomen proseka
proseko se běžně dál takový tršku na cukru
právě, protože ukavé to
nevýnám, tam vždycky vidím brud
spíše
a i brutý docela sladký
já teda vod dobyt, co jsem si jako hrozně zvyklapí
tkavu, nebo kréman, tak vám strašný problém s prosekem
že mi právě připará sladký
měl a voňa výmoc
no, že přesně, jako nemůž
důkud máš, jako ten standard
to proseko, že si něco ního nepoznala
tak to piješ, ale pak když poznáš
tohle to je jako by pro mě teda lepší varianty
tak to proseko, já už moc jako nemůžu
no, protože
jsme vždycky někdo směje
že když jako je někde tak něco ekstra brud
a já to úplně miluju, protože to nemá
v podstatě žádnou v hutě
no, ale je to ležké
tak řekneme, že to já úplně miluju
jak mě to úplně hladí
řekneme, že ekstra brud bude
od 0 do 6 gramů
takže fitness
brud natyry je prostě pod 3 gramů
takže nejlepší
brud je do 12 gramů
ale výno třeba těché výno
z 12 gramů zbytkého cukru už by vám
přišlo docela jako
poločuchý, trochu takový
takže tam prostě ten efekt důlaji je bubliny
a také selina
je to jako, taková oponka

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

na tom, tak jako mate
celou dobudám haly
no, prostě už nebudeme pít ního, než brud natury
jo, demisek je od 32 do 50 gramů
je odporné
ale tak to víš, u toho demička to víš
že to prostě slaví cesek
ale samozřejmě prostě
cesek je od 17 do 32
no a teď mě teda vojto vysetli
to fascinace Čechama
to bohemko prostě proč
no proč, že něco lepšího nepoznaly podle mě
já také dokud jsem nezná nejci
pro seko tak mi to přišlo super
je to
jako je to prostě zase
se vrátíme, hele, ale jako blin
zastovku
to chci až no
je to jako
jo, když to vyvezete do zahraničí
tak to nikdo moc jako nechce pít
to jasné
ale prostě dělali toho miliony
takže
někdo to kupuje
to prostě někdo chce
a to je prostě o tom,
že často jsem přídu základ
těch, kteří třeba chtějí polo sladký
ale odejdou se suchým
prostě oni nechtějí kyserí
a zásadní rozdídy
rozlišovat pojem nechci kyserí
jo, neznamená toto stejný
že to bude sladký, neznamená, že to
nebude kyserí
kde tomu výno rozuměj
a řeknu, že nechci kyserí výno
tak ten člověk, kterým jeho prodává
by to měl tomu rozumět
měl by vědět, který z tého nabídky

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

má nízký obsah kyserin
protože je všechny prochutná
všechny propil
představoval bych si to, že
každá obsluha v nějakém vinem baru
nebo vinem podniku
a ten, kdo mi to výno nalývá
tak všechny ty výno ochutná
Jak se jako úplněj
like orientovat právě
tady v tomhle, když prostě přijdu
do nějakého podniku
a chce si dát dobrý výno
případně si nedá žádný, kdyby to stálo
jako zaprt
jaký položit otázky
nebo na co se koukat na to
aby jako se mi nestalo, že vypiju
nějakej patok, který mi bude zjít razle
Tak byš som promenovat, že
to je za tobe
ale já si myslím, že to i dělá
že ty otázky dostaneš o tý obsluhy
když jdeme třeba do bokovky
nebo do róny
tak si tě rovnou zeptají na co máš jako náladu
a jako, když chcete
tak řeknu
pokud se vás otázka z ní a chcete bílí nebo červený
tak je to špatně
a chcete lehčí, těžší, bílí
červený, růžový, něco ovocního
nebo minerálního
máte chvít na něco naturálního
co si chcete dát zajídlo
jaké odrody vás plus minus baví
baví vás korakouzký veldlin
nebo moravský veldlin
když já vám vám nalí víno
a vy přijde za mnou, tak se vás musím takhle zeptat
protože, když řeknete, dejte mi nějaký bílí
tak to mě nic neříká
a potřebu trošičku vědět

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

víc o tom, co vás chuťové baví
a jaké chuře hledáte
takže ta obsluha by se vás měla doptat
dostatečně dobře na to
aby vás natypovala na nějaký víno
takovýhle konverz asi budouc nahrda
tak je nejlepší, co žádný víno nedávat
nebo
já znám ty vinaře a vím, že třeba tady
servírují, jako mají tady dobrý víno
a ta obsluha o tom si nic neví, ale já znám ty víno
jasně
jak se třeba tváříš na vyvíno aplikace
to se chcete dát
je to dobrý orientační bot
takže to ještě vlídlo
a takhle klikám teetikety
a pak se vyberu nějaký, který má hodně
4 vezdičky, tak víceme
ale zase se bavíme o tom, že
chuť je jedna věc
a nějaká filozofie a hodnota je druhá věc
biovíno je
biovíno neznamená, že bude
chuťové lepší, to vůbec ne
ale de o to zase
jakou já mám nějakou vnísří hodnotu
toho, co chci pít a co chci jít
jestli je mě jedno, že
prase je z Polska
a nebo jestli já potřebuju
znát tu farmu, kde to prse
žije
a chuťové to možná nepoznám
ale de o to hodnotu
o nějakou vnísří hodnotu
toho zákazníka
a měl si někdy desivou, koco
vynus víná
no ko to zvládáš, jako si to
vybrat správně
no jako desivou, vždycky by si přál
v podstatě

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

nikdy se z toho vlná nepobleju
a nikdy by si přál, že by to bylo lepší
že by to tělo, to jako se toho
zbavilo, ale skoro nikdy
takže
je to pak, že to tělo si s tím
jako poradí
a když se teda říkalo, že si ho ohutnou
k první v 14
tak jako v tu chvíli zniklo
nebo kdy si zřek, já budu dělat
to samí, co dělajíte do děšvě
to asi až postupem času
jo, já jsem
celý děství
téměř, hrál vovko
což byl můj
hlavní náprod' nekdy
jo, kdy hrát
jakoukoliv počítačovou hru
míň jak 5 hodin deně, nedává smysl
to uberce jako to nehrájte
prostě míň jak 5 hodin deně
takže ideálně deset až 15
když se to má takový čas
a díky tomu
jsem vlastně
samozřejmě každý a spojd'
můj zkušenosti bude začínat na sladším víně
a postupem času se propě
kdych bude chcít k sušimu
no to jsem si tě právě chcám zeptat, jestli to fakt je pravda
když se třeba vždycky říká, že
třeba k červenému vínu se musíš propít
protože když je tě 20, tak tě to nechutná
ale mi pravdě pro mě ne
jak je to možný
tak jako 10 leté
asi taky nechutná, olyvy
káva
mění jsi tě chuť, mění jsi nějaký preference
a ta chuť si na něco zvyká
a pokud ten člověk by je výno jednou za 2 měsíce

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

tak si na to pravdě pro mě nikdy nezvykné
a vždycky bude být sladký
můží se k tomu
propít časem
a taky množstvím
jakože není to, že za 10 letně
začne chutná červené, když ho bude
jednou za v měsíce asi ne
ale když ho budu pít
pořádá tak mě to sladký
přesta nebavit
protože pít sladký výno je to stejný
jako pít kávu s mlíkem a cukrem
mě nechutná kafe
já ho chci zakrýt cukrem a mlíkem
když bylo 17
tak můj nejvyčerkový zážitak
byl dávac neskafé 3-1
no jasně a nebo letečko
protože máš tohle plnotočný mlíkot
když se to jenom představím
a piju černý bez ničeho
protože to mi teď nedávat vrdil Pavle
že já jsem strašný snob
a on miluje 3-1
a byl na nějakým
a byl na nějakým
s fotbalistami
a del se to 3-1
a byl strašně odporný
a po jaký doby je to píš
a po 10 lety říkám
na stenostologických svominkách
a myslí se, že to je dobrý
a přitom je to kanál
je to demíčko
no a jaká je třeba
to je jako nejbribenější
od růda
nebo co je
to je jako nejpitelnější
co si dáš?
máš pobříbený výno

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

píš jenom vaše výno
naše výno píš v tom sklepe
třetě je většině
a doma většinou máme furt
jako jiný výno
protože člověk musí trénovat
tuhutivou paměť
a neustále tříbit tuhutiv
takže byste v ideálním případě
měli pít každé večery jenou lahev
ne mělo by to v ideálním případě
fungovat takže mám svoje oblíbené výno
a to lejí furt do kola
ale vždycky si dám něco o jiný výno
teď dlouhy jsou vaše debaty doma
svoji snoubenkou somelierku
o výnech
já si to představu jako několika hodinová
jako že byš zlato tady dávám večer
a na louk tomu výno
a než tě řeknu jaký to výno je
tak je to studení prostě všechno
tak to je většinou jako
když jdeme do sklepaři
tak to je když na dvě-tři hodinky
a mezi tím
při člověk prostě proditiv nádře
a teď se baví o tom před rokem to bylo tam
tady v téhle té fázi
za rok to bude tam v té fázi
teď se s tím dělalo tohle
to tady cítíš tohle
protože každý si trošičko vytrívíme
ty zkušenosti
a taky ten výnař musí chodit do jiné sklepu
aby nenastela takzvané sklepní slepota
protože mě moje
špatný výno
časem začne chutnat
pokud nebudu mít nějaké
spětnou vazbu
a zrovnání
já jim nali v něco

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

a řeknuju to skvělí
a oj mě musí říct ne, to je prostě rusný
a to jsme teda dělali dřív
výtodu do rock cafe
ne, tam ne
dvou decybí lího a teď jako člověk
to je tehkusný
ale pak vlastně po dvou skleňšchach
si na to nějak zekréša
a druhý den nekol
se chceš zabít
no chceš
ale bojto a máš nějaký výnoz
a to jsme chutneli
a to jsme chutneli
a 5 nato je taky výborný
na Cabaret Morávy, Frankovku
na ten lager
co jste teď kapili
jeho předchozí generace
takže to jsou takový
výna
řekneme na všechny
výna jsem hrdej
řekneme na některý víc
ale neřekl bych
že snažím se mít
který výno
vám do té lave nedá
co ještě tak na závěr
co by si tak jako
přál
v vinařské
oboru, v oblasti
aby se jako dělo dál
by se to mělo vyvět podle tebe ideálně
jako celkově
vinařský svět
přál bych si aby všichni víc trošku týhli
k tomu udržitelnosti
k tomu naturalnému světu
k tomu nemá parametry
jako ve smyslu

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

že vlašák musí chudnat takhle
a velký musí chudnat takhle
a že to má svoje jasné
strikní mantinely
protože nemá
vtrácíte v tom tu zábavu
když to má ty strikní mantinely
takže kredí musí být takhle kulaté
a svíčková musí být takhle propečená
jo, nemusí
každý výno může být nějaký
a to kouzlo právě toho vinaření
k tomu piva
ale každý ročník i nej
každý výno může být jiný
a v tom je vlastně to kouzlo
a nikdy mě díky tomu nedojde
ta šká na toho, co může ochudnat
ale a já třeba poslední dotesný závěr
protože pár na něm potom hrozovrosu
do toho musela každý totálně zamelovat
a chcít v toho chudnat
tak jaké jsou možnosti kromě toho,
že můžu být na Vaš Vépa v Objednace
prostě výno domu
tak my jsme tady u tebe
můžu se sam dostat
můžu se sam přijít na voběd
můžu se jako vyguglit vinař stípálka
protože jsem před kdykoliv
normální otevřecí dobie
která říkáme teď letní
je taková 5.soboty
10. až 20.
přes týden
normální září říjen
je to pak každý den
od 10. do 20.
a v rámci těch hodin se můžu přijít
a dáci výno posledníchce
kdy máte oříčky
sííry a tak dál
a na víct tvoje snoubenka somelérka

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

jim přesně řekne
a to je akcept
a nebo pak samozřejmě
je pokudžete mít ten zážitek
plnohodnotné
tak je nejlepší způsob mít
jako řízenou degustaci
najtí skupinku
a spolně v 10 lidí
a udělat si ten výlet zážitek
s tím, že to dostanete
k tomu jak celé to vinaření
funguje
a k tomu můžete mít zase
síry teplou večery
a daleko větší zážitek
a nebo děláme jednou městičně
vždycky akce z živou údbou
s simbálkou a tak dám
kdy je to i vždycky zínlem
no tak to je fantastický
takom mi jako doporučujem
že už jsme tady je toho vochtotné
ale fakt strašně moc
a stále se sedíme
musíte být tučný
jeho klidně třeba můžu říct pořád
333 brych stříkeček
nebo ne ne ale
jú
tak to je moje kiu, musíme klidčit
a to tedka polemní už jste zvládný
tak 4 decky 5 decky podle mě už to bude
a co budeme pýdál?
můžeme si jít pújit do sklepa zase
a co se si udáte k tomu pro hlídku další
a to jsme v tom sklepě okrutnili
tak 10%
já musím říct, že ten 15
můžeme si povednávali do mu
tak už jsme z něj je co vypili
ale mě baví to roze
jak je takový je kolehůčky

[Transcript] Chumelenice / Chumelenice na výletě: Vinařství Válka, brutální pravda o proseccu a jak se vyhnout kocovině

mě baví to roze
orančová pálová je výborná
ale ten pet na takový
to chutná je koláska
já ho neochudím orančovou pálovou generaci
o výborně
zavítte
tak děkujeme, že s nás posluchal
a všichni se podívejte
na Vojtu Válku
když to tam dělá třeba rilská
o tom, jak nemýtko od co menu
což se jistě hodí
a děkujeme
děkujeme
kdybyste chtěli
boudrovke na střeše
nebo pod střechu
tak si můžete jít na boudrovku zaleps
to my asi věnecháme
když se kras budíme