



38





# KAMIL PROKEŠ

„JINAK NEŽ S LÁSKOU víno vyrábět nejde,“ vyznává se Kamil Prokeš, předseda sdružení Mladí vinaři. Víno je Kamilovým životním stylem stejně jako moravský folklór.

„Není snad dne, kdy bych s vínem nebyl v kontaktu, a nemám na mysli jen každodenní konzumaci. O víně velmi často přednáším, bavím se o něm s přáteli nebo s kolegy řeším enologické problémy, jež vznikly během výroby vína, a hledáme případnou nápravu,“ přiznává.

Kamil je úřadující nejlepší sommelier České i Slovenské republiky, trojnásobný mistr z Mezinárodního mistrovství v sabráži (držitel osmi českých a jednoho světového rekordu), lektor na Vinařské akademii ve Valticích, Národním vinařském centru a Institutu celoživotního vzdělávání Mendelovy univerzity, zasedá na národních i mezinárodních soutěžích za ČR, je členem Unie enologů ČR, zakladatelem Kvevri klubu a členem Komise expertů ministerstva zemědělství na SZPI pro hodnocení a zařídování vín.

## VINAŘSKÁ KREV

Začátek vinařské historie rodiny Prokešových sahá do roku 1884, kdy Bartoloměj Stávek přišel z Čejkovic do Němčiček. Bartoloměj Stávek byl spolužákem Tomáše Garrigua Masaryka a po uvedení prezidenta do úřadu od něj dostal první jízdní kolo, což v Němčičkách vzbudilo velký ohlas a zájem. Bartoloměj Stávek, první němčičský cyklista, je současně zakladatelem rodové vinařské tradice, na niž dnes navazuje i Kamil Prokeš.

Neboť právě z rodu Stávků pochází jeho babička, která se v roce 1952 provdala za Rudolfa Prokeše, celý život pracovala v zemědělství (vinohradnictví) a v důchodu pomáhala Kamilovi s vinohradem ve Velkých Němčičích ve viniční trati Punty. Kamilův dědeček jezdil s koňmi ve vinařském družstvu Vinopa, jeho bratr František se nešťastnou náhodou utopil ve víně, když nesl pytel cukru a propadl se s ním do nakvášecí nádoby na červená vína.



Kromě vína – jak tichého, tak šumivého – je jeho láskou i folklór. Krojů má hned několik. Zde se chystá ke stylové sabráži ve svém vinohradu.

Kamil pomáhal ve vinici a ve sklepě svému otci od osmi let. Naplno se do vinařství ponořil v roce 1999 a o pět let později vysadil ve Velkých Němčicích svou první vinici s odrůdami Ryzlink vlašský, Tramín červený, Dornfelder, Zweigeltrebe a Rulandské modré.

Po střední škole vystudoval vinohradnictví a vinařství a poté pokračoval na zahradnické fakultě v Lednici v doktorském studiu, jež ukončil v roce 2016 obhajobou disertační práce na téma šumivých vín. Nyní na Ústavu vinohradnictví a vinařství zahradnické fakulty Mendelovy univerzity působí jako odborný asistent. S bratrem založili v roce 2007 společně vinařství, kde se věnoval enologii, a hlavně produkci šumivých vín klasickou technologií kvašením v láhvi, před třemi lety ale vinařství bratrovi přenechal a založil své vlastní s důrazem na minimální enologické zásahy, vysokou kvalitu, a především na zachování terroir vyrobených vín.

Že mají Prokešovi víno doslova v krvi, dokazují i jeho tři synové – všichni tři jsou již zapsáni v národní knize rekordů jako nejmladší sekáči sektů.

### VINOHRAD JE ZÁKLAD

„Révu pěstuji na jihozápadně orientovaných vinicích s humózně sprašovitým typem půdy na vyhlášené viniční trati Punty v katastru Velké Němčice. Tato jedinečná trať leží na devětačtyřicáté severní rovnoběžce stejně jako oblasti Champagne a Alsasko. Věřím, že právě proto se zde tolik daří burgundským odrůdám typickým pro výrobu pravého šampaňského, tedy odrůdám Chardonnay a Rulandské modré. I u nás se totiž rodí hrozny ideální pro výrobu špičkových šumivých vín s ovocnou chutí a delikátní kyselinou. Kromě toho zde dozrávají i velmi kvalitní hrozny na výrobu tichých vín, z nichž nemůžeme opomenout aromaticky bohatý Sauvignon, jahodově marmeládové Rulandské

modré, minerální Ryzlink vlašský či Ryzlink rýnský a kořenitý Tramín červený.“ Když Kamil Prokeš spustí o vínu, není k zastavení.

„Ztotožnil jsem se se životním krédem profesorů Mosera a Krause, že nevyzkoušené je nepoznané, což mě mimo jiné přivedlo k výrobě šumivých vín klasickou technologií kvašením v láhvi, sekání sektů neboli sabráži, výrobě oleje ze semínek révy nebo výrobě vína bez jakýchkoliv přísad či přídavků a s minimálním obsahem oxidu siřičitého,“ pokračuje. Důsledně se drží zásady zachování terroir, tedy místního původu, vyloučení chemických přípravků a minimalizace enologických zásahů. „Z mého sklepního hospodářství vycházejí vína, jež jsou dokonalým lokálním produktem. Bílá se vyrábějí především v keramických nádobách o objemu dvě stě až tisíc litrů a také v nerezových nádobách a dřevěných sudech. A právě dřevěné sudy jsou dominantní nádobou pro výrobu mých vín červených.“



Místní Kamila a jeho rodinu dobře znají, vědí, že vinař nevynechá žádnou příležitost zatančit si, i když si právě nestihne obléct kroj



Ve Velkých Němčicích žijí vínem téměř všichni, a to už od dětství



Kamil je mezinárodní šampión v sabráži (efektní umění odsekávání šumivého vína)

Momentálně Kamil ročně vyprodukuje zhruba pětadvacet tisíc lahví vína a produkci nechce do budoucna příliš zvyšovat. Je přesvědčen, že když se v ní překročí jistá hranice, není možné uhlídat kvalitu vína.

### ZPĚT DO BUDOUCNOSTI

„V poslední době jsem inspirován více než pět tisíc let starou technologií výroby vín kvevri či quevri. To znamená, že se pokouším o výrobu vína bez jakýchkoliv přísad či přídavků a s minimálním obsahem oxidu siřičitého. Vyrábět víno, které je dokonalým produktem okolní přírody, je pro mě nejen otázkou existenční, ale, přiznávám se, i radostí. Přináší mi to pocit hrdosti a pýchy, protože jsem přesvědčen, že je to umění.“

Jeho kolegové z Mladých vinařů veřejně prohlašují, že jsou na Kamila jako svého předsedu hrdí. „A já jsem zase hrdým předsedou Mladých vinařů. Hrozny pěstujeme, víno tvoříme a sami rozhodujeme o jeho charakteru, staráme se o ně a propagujeme ho směrem k zákazníkům; ať už ve vlastních, nebo jiných menších moravských vinařstvích. A chceme dělat věci jinak. Spojujeme své síly a překračujeme hranice rivality a konkurence, protože věříme, že vzájemná podpora, sdílení know-how, trendů a inspirace vedou k vínům s přidanou hodnotou, jež je důležitější než samotný produkt. Chceme lépe prezentovat a podporovat mladé vinaře, kteří právě taková vína tvoří a chtějí tvořit. Hrdě se hlásíme k tradicím Moravy a chceme propagovat Českou republiku jako tradiční vinařský region, jenž umí nejen následovat, ale i udávat nové trendy v oboru. Víno pro nás nejsou čísla a byznys, ale zážitky a emoce.“

Za pár let bude Kamilu Prokešovi čtyřicet, bude i pak Mladý vinař? „Chtě nechtě budu muset Mladé vinaře opustit a uvolnit místo pro nově příchozí. To je koloběh života. Navzájem si pomůžeme, předáme své zkušenosti a uvolníme místo mladším...“

Pokud se ho zeptáte, jaká vína pije nejraději on sám, nezaváhá: „Chceme propagovat konzumaci kvalitních suchých vín a s odpovídajícím servisem, tedy s přípravou vína před podáváním, od správné teploty po sklenice. Zdůrazňuji: klademe důraz na konzumaci kvalitních suchých vín.“ Když by si měl ale vybrat jedno své víno, sáhl by po šumivém Dominique blanc de noirs, jež je vyrobeno klasickou technologií v láhvi, z modré odrůdy a zrálo na kalech čtyřiačtyřicet měsíců.

Kamil je stejně jako ostatní Mladí vinaři hrdý na moravská vína a na unikátní kulturu, která je provází

