#Newsletter

PODZIM — 2024 — PAVLOV

PLENER *noviny*

Newsletter jsme pro vás tentokrát udělali i „do uší“.
Pusťe si jej třeba po cestě autem nebo až si budete vychutnávat skleničku vína a nebude se Vám chtít číst.

OTOČKA ZA LÉTEM A VINOBRANÍM

OTEVŘELI JSME SKLEP.

A tak jste nás mohli konečně klidně úplně neplánovaně navštívit. Ochutnat vína přímo tam, kde vznikají, a u toho se potkat buď s Romanou, nebo Tomem, kteří měli letní otevřený sklep na starost. A na radost!

ROMANA
studuje obor Vinařství a vinohradnictví v Lednici.

TOMÁŠ
hned po prázdninách, které strávil v Plenéru, nastoupil na matematický doktorát v Olomouci.

Oba zůstávají Plenéru na blízku, tak věříme,
že se s nimi potkáte,
i pokud jste v létě neměli do Pavlova cestu.

A taky si trochu myslíme,
že příští rok otevřeme zas.
Líbilo se nám to!
Kolem sklepa to nezvykle žilo
a pohybovalo se tam spousta lidí
šťastných z našeho vína.
Osvěžující a nabíjející.

Dejte nám vědět, jestli jste u nás byli a jaké to bylo.
My budeme rádi za Vaše dojmy a postřehy.

Tohle je Tom Chupáň.
Když zrovna neotvíral sklep
a nepovídal Vám s dechberoucím
zápalem o všech našich vínech,
porážel Dominiku na kurtech!

Mimo tu běžnou letní otevírací dobu jsme uspořádali taky **4 VELKÉ OTEVŘENÉ SKLEPY**,
na kterých jsme přivítali hosty ze spřátelených bister a restaurací.
V květnu přijel ONDRA z PANELKY LULEČ, červnový termín patřil neapolské pizze od brněnských ZAZA,
v červenci přijeli vykouzlit lokální heurige speciality HONZA ČULÍK s VOJTOU VÁCLAVÍKEM z KRO KITCHEN
a léto jsme zakončili velkou otevřenou sklepní uličkou, kde před naším sklepem vařila brněnská MANYA
a kousek dál performoval náhodně kolemjedoucí bubeník.
{Uuuuuuu, to bylo skvělé.}

PLENÉR FEAT. PANELKA VOL. 2 BOŽÍ JAKO VŽDY!

HOLKY Z KARBARU A PIZZA NAPOLETANA!

HEURIGE PLATING BY VOJTA VÁCLAVÍK A JAN ČULÍK.

LAHVOVÁNÍ

JOOO...

... a to jsme si řekli, že když poslední velkou akci
plánujeme na začátek srpna, tak budeme mít spoustu času
odjet na dovolenou, taky nalahvovat
a pak v klidu připravit sklep na vinobraní.

Ono je to každý rok u vinařů trochu jako u silničářů.

NA POMOC NÁM PŘIŠLA IRENKA Z VÍNA MARADA. SKLEP MAJÍ VE STEJNÉ SKLEPNÍ ULIČCE JAKO MY, ÚPLNĚ NAHOŘE, TEN, KTERÝ HLÍDAJÍ BÍLÍ PEJSCI. VÍTE?

Jsme z termínu prvního sběru překvapení
jako oni z prvního sněhu.

Letos jsme ale začali sbírat fakt brzy.
Už na konci srpna.
A byli bychom začali sbírat i dřív, ale na předposlední
srpnový víkend jsme už v lednu naplánovali velkou
a hlavně TAJNOU oslavu Vojtových velkých narozenin.
Museli jsme všichni mlžit a vinohradníkovi podsunovat
myšlenku, že ještě není čas na sběr a že by bylo dobré fakt
ještě chvilku počkat.

Těžká disciplína!

Ale nakonec se podařilo, večírek proběhl
a Vojta už se přehoupl přes třicítku.

VINOBRANÍ 2024 BYL POŘÁDNÝ SEŠUP.

Hroznů i zážitků.

29. 8. se začalo a **12. 9. se skončilo**.

Hustý! Neuvěřitelná rychlost.

TAKŽE SI TO SHRNEME:

— 14 dní trvalo vinobraní! {whaaaaaaaaat?}
— Sběrových dnů bylo přesně 9.
— Hroznů bylo míň. Čekali jsme málo, ale přesto asi o 7 tun víc.
— Celkem jsme zpracovali necelých 30 000 kilo hroznů.

Letos jsme poprvé sbírali náš vlastní PINOT BLANC.
Ten, co jsme před dvěma lety vysadili ve vinici
Nad svatým Leonardem, přesně mezi vinohrady
s bílým a růžovým Leonardem.

DOMINIKA NA REŽISÉRSKÉM KŘESLE

Dominika na režisérském křesle strávila
přesně 7 sběrových dnů.
Hned na prvním víkendovém sběru
seskočila dolů do řádku, trochu z výšky,
ale ne jinak než dřív
a od té doby už neposkakovala.
Odneslo to koleno.
Vozili jsme s sebou o lehátko navíc,
židličku na vyložení nohy
a někdy taky super elektrickou formuli,
kterou normálně používáme na práci
v mladých výsadbách. Tentokrát
se hodila na rychlejší pohyb mezi řádky.

Pár dní po tom, co do sklepa dopadla poslední bobule letošní úrody, Dominičino koleno zoperovali
a na vinobraní 2025 bude prý zase skákat, ale asi opatrněji.

Bylo to tak rychlé,
že jsme se ani nestačili přejíst
škvarkovky, kterou většinou ještě další
rok nemůžeme ani vidět.

A nestačili jsme se vidět

s vámi se všemi. V našem kalendáři pomocníků zůstalo spoustu nezrealizovaných víkendů a setkání s vámi všemi, co jste chtěli přijet přiložit ruku k letošnímu dílu.

Pardon, tak příští rok, joo?

PŘED KAŽDÝM SBĚREM PROBÍHÁ ŠKOLENÍ.
JAKÉ HROZNY SBÍRAT, JAKÉ PŘESKAKOVAT
A JAKÉ STŘÍHAT NA ZEM.

ŠKOLENÍ

Musíme vypíchnout jeden nezapomenutelný a poslední sběr.

O TOM BYCHOM VÁM CHTĚLI POVYPRÁVĚT.

Byla tehdy středa. Seděli jsme před sklepem po sběru Frankovky, četli zprávy, dívali jsme se na předpověď počasí a měli poradu, co dál. Další den mělo pršet JEN MÁLO. Potom už jen katastrofální prognózy na ten šílený povodňový víkend.

Ve vinohradě nám visel už jen Riesling. Rýnský. V Úvalech. Dlouhé řádky a je jich hodně. Ale protože loni jsme v té lokalitě sbírali poprvé a první úroda byla malinká, je třeba přiznat, že odhady úvalských kopců nám ještě nejdou tak dobře. V tu středu jsme mluvili o tom, že tam těch řádků je ASI OSM a hroznů DOCELA MÁLO, takže BY TO MOHLA BÝT RYCHLOVKA.

Nerozhodnou situaci vyřešila Romana, která rázně řekla, že je z Vysočiny a že mokro a zima je normální počasí a že se oblečeme a prostě to dáme, abychom to měli za sebou. (Hodně dobrá posila týmu.)

Motorem pro akci byla taky samozřejmě kolektivní vidina toho, že bude hotovo, taky termín operace Dominičina kolena a taky nejistý zdravotní a kvalitativní stav hroznů po těch šílených deštích. Bylo rozhodnuto a jelo se spát. Ve čtvrtek sraz ve sklepě docela pozdě, protože ráno pršelo, ALE KOLEM 9 SE TO MĚLO PROTRHÁVAT.

Takže ráno v klidu teplé kafe na stojáka v lisovně, pár litrů s sebou do termosky, nalodění do aut a tryskem směr Úvaly. Nejsilnější jádro úderné jednotky letošního vinobraňového týmu nasadila gumáky, pláštěnky, do jedné ruky kýbl, do druhé nůžky. Kdybyste ten den jeli kolem viniční trati Sonnenberk, tak máte pocit, že tam vysadili speciální postapokalyptický NASA tým plný výzkumných pracovníků pohybujících se v nebezpečné atmosféře (viz foto). Po prvních 30 minutách sběru bylo vysláno doprovodné vozidlo pro pálenku (poprvé), pak pro náhradní nepromočené oblečení, pak pro gumové rukavice, pro pálenku (po druhé), pro oběd a pak už bylo jasné, že to dáme. Na posledních dvou řádcích, kterých bylo NAKONEC DVANÁCT, po poslední pauze zhruba kolem čtvrté odpoledne už se nemluvilo. Došla hruškovice i humor. Na konci se naštěstí dostavila euforie a Dominičina maminka s plným kufrem horkých phóček.

Většina zúčastněných si na tento den vzala dovolenou. Hlavu ten den určitě vypnuli. V extrémních podmínkách to jde vlastně hodně dobře. Z tohoto sběru vznikla spousta fórů, skvělých publikovatelných i nepublikovatelných videí a fotek a taky jedno velmi slibné víno, které už dokvasilo v tanku číslo 14. Na etiketu asi napíšeme – suché, nefiltrováno, sbíráno za extrémních podmínek jednoho blátivého dne v září 2024.

OSM STATEČNÝCH
A ZÁVĚREČNÝ SBĚR RIESLINGU.

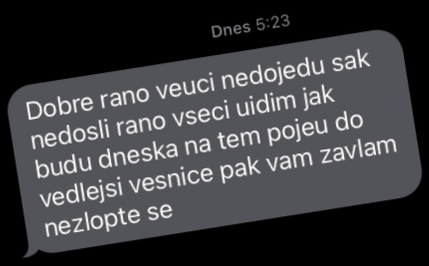
Riesling

Historek z i tak krátkého vinobraní máme fakt hodně.
Třeba bude prostor Vám o nich povědět někdy u skleničky vína.
Pár střípků a obrazů ještě přikládáme a ukládáme do našich memoárů.

STŘÍPKY Z VINOBRANÍ

TEHDY TO BYL TĚŽKÝ SBĚR. PINOT, STRAŠNÉ VEDRO A NEKONEČNĚ MOC ŘÁDKŮ. VOJTA BYL VE SKLEPĚ, LISOVAL RMUT Z MINULÉHO SBĚRU A CÍTIL NAŠE VYČERPÁNÍ NA DÁLKU.

OBJEDNALI JSME SI PARTU ZE SLOVENSKA. 10 SBĚRAČŮ. VEČER PŘED VOLALI, ŽE JICH PŘIJEDE JEN 5. A V DEN D PŘIŠLA RÁNO TATO ZPRÁVA. OU JÉ!



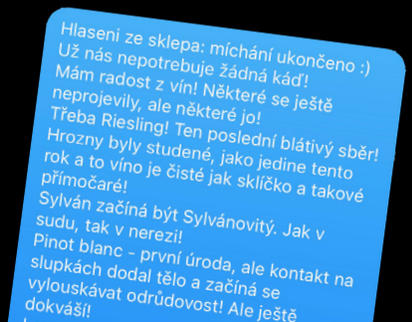
SVĚTLO, CO SVÍTÍ DO LISOVNY BĚHEM VINOBRANÍ. TAKOVÉ NENÍ NIKDY JINDY V ROCE.

TOHLE JE **ROMANA HERALECKÁ**. UŽ PŘÍŠTÍ ROK SE STANE „VINŽENÝRKOU“. CELÉ LÉTO STRÁVILA V PAVLOVĚ A ZŮSTALA I NA VINOBRANÍ. BYLA VELKOU POMOCÍ A TAKY OPOROU. HLAVNĚ DOMINICE. BĚHEM VINOBRANÍ BYLA JEJÍM PRODLOUŽENÝM NOSEM, OKEM I UCHEM A POSKAKOVALA V ŘÁDKU I VE SKLEPĚ MÍSTO NÍ.

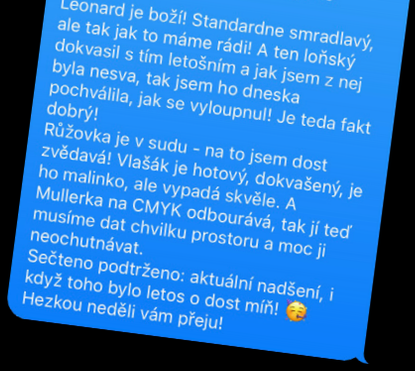
BĚHEM VINOBRANÍ JE NÁŠ SKLEP PLNÝ KÁDÍ, KDE KVASÍ RMUT ČERVENÝCH, ALE I BÍLÝCH VÍN.

A JAK ZATÍM VYPADAJÍ VÍNA NOVÉHO ROČNÍKU?

Na finální výsledek i hodnocení si ještě počkáme.
Teď musíme tomu potenciálu ročníku 2024 dát čas a prostor.



Můžeme s Vámi ale sdílet aspoň smsku, kterou Dominika poslala do plenérské skupiny 29. září, když byla nová vína kontrolovat a chutnat.



Leonard je boží! Standardne smradlavý, ale tak jak to máme rádi! A ten loňský dokvasil s tím letošním a jak jsem z nej byla nesva, tak jsem ho dneska pochválila, jak se vyloupnul! Je teda fakt dobrý!
Růžovka je v sudu - na to jsem dost zvědavá! Vlašák je hotový, dokvašený, je ho malinko, ale vypadá skvěle. A Mullerka na CMYK odbourává, tak jí teď musíme dat chvilku prostoru a moc ji neochutnávat.
Sečteno podtrženo: aktuální nadšení, i když toho bylo letos o dost míň! 🥹
Hezkou neděli vám přeju!

A CO TEĎ?

Teď jsme se pověnovali vinohradům. Využili jsme prostor, který jsme díky skorému vinobraní najednou měli. Stihli jsme opečovat řádky, půdu, zaset nové ozelenění.

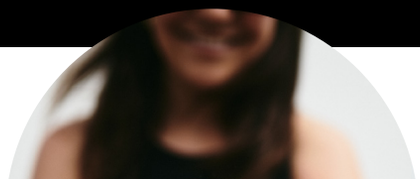
Během léta jsme označili všechny nemocné a chřadnoucí nebo už mrtvé hlavy a ty, které už odešly, budeme během podzimu vykopávat. Taky vysadíme pár dalších stromů.

Vylisujeme červené v kádích, zazimujeme technologie a sklep. Nalahvujeme červená vína a Eggstra 2022!
(uuuuu)

NEW RELEASE SOON!

A budeme Vám představovat nová vína! Už brzy.
Udělali jsme totiž „speciální kolekci".
Na tu Vás ale zatím jen nalákáme.
Posíláme malý sneak peak.
O těchto vínech Vám budeme povídat příště.
A už brzy.

Nový! **Müller Thurgau** ve spíš větším než menším balení, co ho můžete pít kdykoli, kdekoli a s kýmkoli. Je to víno, co bychom si přáli, abyste si dávali v restauracích na skleničku nebo bylo ve vašich ledničkách jako víno, co tam má svoje místo prostě vždycky.
U nás ve sklepě frčel v létě do stříků.



ČETLI JSTE DOMINIČIN MANIFEST NA STŘIKY?

Přikládáme:

Mohla bych být ambasadorkou vinných střiků?
Miluju je totiž! U nás ve sklepě v Pavlově v létě frčely! Překvapovali jsme návštěvníky tím, že nám to fakt nevadí, a taky tím, že jim střik uděláme z libovolného vína z naší produkce. Ono je to totiž tak — čím lepší víno, tím lepší střik.
A barva taky libovolná. Třeba střik z naší Frankovky je famózní!

Občas mám strach si někde na Moravě střik objednat. Ale i přes to to vždycky zkusím.
Letos v létě jsem se v jedné moravské restauraci dozvěděla, že mi střik neudělají, protože by to prý byla urážka podniku.
(Dala jsem si víno a sodu zvlášť a namíchala si ho sama. Říct si o led jsem se neodvážila, ale příště si troufnu!)

A přitom to máme jen pár kilometrů do Rakouska, kde najdete vinný střik na každém lístku.
U nás je střik taky zakořeněný. Stařečci ve vinohradě nepili nic jiného.
Věděli, že dodá energii a zavodní. Navíc obojí v té správné míře.
Přála bych si, aby se místo prosecca u nás pilo moravské víno a perlivá voda.
Má to bubliny i vodu. Ideální pitíčko nejen na léto.
Low alco a hodně fun!

VÍNO
DOMU PŘÍRODY PÁLAVA

A ještě tento projekt!

To je srdcovka. Jestli k Vám dudek ještě skrz sociální sítě nepřiletěl, představujeme Vám
limitovanou edici Ryzlinku vlašského
vytvořenou speciálně pro Dům přírody Pálavy v Dolních Věstonicích,
který byl se svou překrásnou expozicí věnovanou našemu milovanému kopci
a přírodě na a kolem něj otevřený letos v červnu.

CHKO Pálava chce každý rok navazovat spolupráci s ke krajině ohleduplně přemýšlejícími vinaři
a nabízet návštěvníkům speciální víno odrážející pálavské terroir.
Víno Domu přírody Pálavy číslo jedna je od nás.
Ryzlink vlašský z Bavor, z viniční tratě Maliny.
Nefiltrovaný, šťavnatý a s dudkem chocholatým na etiketě.

Během léta bylo toto víno možné koupit jen ve věstonickém Domu přírody.
Teď ho můžete koupit i u nás na e-shopu. Peníze z prodeje tohoto vína půjdou zpět do pálavské krajiny.

Po prodání poslední lahve se budeme s kolegy z CHKO domlouvat, jaký projekt společně vymyslíme.
To nám dává smysl.

A JEŠTĚ JEDNA MILÁ SPOLUPRÁCE

S ALMA WINES.

O jejich projektu RUCE už jste možná slyšeli.
Mají novou edici a my jsme speciálně pro ně udělali víno,
které si nikde jinde než tam nedáte.

Cuveé z hroznů jednoho vinohradu v Bavorech, který jsme pár měsíců právě po této sklizni vyklučili. Řádky byly totiž příliš blízko u sebe a staré hlavy odcházely, vinohrad proto budeme obnovovat.

Je to víno bílé, macerované na slupkách, jemňoučké a hebké.
Etiketa je na něm pro nás nezvykle papírová a je dílem brněnského umělce Ondřeje Homoly.

Když budete v Praze, utíkejte pro něj do Alma shopu v Jirchářích.

POTKEJME SE PŘED VÁNOCI

Letošní předvánoční otevřený sklep vychází na sobotu 21. 12.

To už budeme mít všichni čas jen tak být, dát si svařák a odvézt si z Pavlova víno ke kaprovi a na svátky, že jo? My tam budem, tak přijeďte!
Lovíme i nějaký gastro zážitek. Kdo bude vařit, dáme vědět brzo.

Sledujte nás on-line!

NAŠE TIPY

Sledujte podcast Umění vína.
Dominika natáčela nemoderovaný rozhovor s výtvarnicí Eliškou Podzimkovou.
Vyjde brzy, nebo už je možná venku.

Bedna s růžovými víny, collab s Honzou Stávkem.
Rosé z archivu, viděli jste? Chutnali jste?
Ještě jich pár máme a myslíme si,
že to je hooodně zajímavá skupina vín.

Newsletter jsme pro vás tentokrát udělali i „do uší“.
Pusťe si jej třeba po cestě autem nebo až si budete vychutnávat skleničku vína a nebude se Vám chtít číst.

Děkujeme, že jste četli, že nás sledujete a podporujete.
Máváme z Pavlova!

Dominika & Ivo & Vojta & Marek

VINAŘSTVÍ PLENÉR — PODZIM 2024 — PAVLOV