

Víno s úctou k přírodě: Jak česká a rakouská vinařka o pečují o půdu a čelí dopadům změny klimatu. Poslechněte si 5. díl našeho podcastu Hlasy proměny 2.

31.1.2025 - | Člověk v tísni

Karla Olivy, vinařka z Rakvic, se k vinařství dostala skrze své rodiče. Přistupuje k němu ale o něco jiným způsobem.

„Já jsem si začala vybírat vinice, kde jsem chtěla aplikovat to, co si myslím, že je pro půdu a vinici správné,“ sdílí svůj přístup. „Vinice ošetřuji bylinkami, které sbírám tady v okolí – buď je fermentuji, nebo suším. Potom je používám k postřikům na list nebo přímo na půdu.“ Karla hnojí révu jíchou z fermentované kopřivy, nálev ze sušené přesličky je pak proti plísňovým onemocněním.

„Převážně dělám věci intuitivně. Letos jsem v přechodném období k biozemědělství, ale není to pro mě důležité. Důležité je pro mě to, jakým způsobem to já chci dělat,“ dodává.

V jejím vinohradu ale nenajdeme jenom víno.

„Původní rostliny a květeny jsem tu nechala záměrně, protože obohacují půdu, zadržují vodu, působí proti erozi a podobně. Při extrémních výkyvech počasí, kdy přijde sucho a poté přívalové deště se voda přes tyto rostliny lépe vsakuje,“ vypráví Karla.

Zmiňuje také, že vinohrad nikdy nevyseče celý, protože i hmyz zde má svou funkci a jednotlivé druhy se vzájemně udržují v rovnováze. *„Ti, co mají vinici obnaženou půdu, bojují s housenkami. Já ne. Výskyt je tu minimální, téměř žádný.“*

Více tepla, méně vinných kyselin

Karla má ve vinohradech různé odrůdy, se kterými pracuje. Nově se chystá se vysadit sylvánské zelené, které má dobré kyseliny. Zmiňuje, že odrůdy, které mají přirozeně méně kyselin, mohou být do budoucna problematické. *„O kyselinu nás připravují horka, která přichází v době zaměkání bobulí. Když je takové teplo, kyselina v bobulích padá rychle dolů,“* vysvětluje vinařka.

Ke hnojení Karla používá vlastní biouhel i hnůj.

„Chtěla jsem, aby moje zemědělství bylo co nejvíc uzavřené. Proto jsem začala s chovem hospodářských zvířat. Od těch získám hnůj, který používám do vinic. Výlisky nebo třapiny zase vozím zpět zvířatům nebo kompostuju dál,“ vypráví Karla o výhodách chovu zvířat.

Na pastvinu s jednoduchými přístřešky si Karla vybrala extenzivní plemena, dohromady spolu žijí husy, prasata i kráva.

„Zvířata jsou nenáročná ve skladbě potravy. Sama se dokáží odrodit, vychovat svoje mláďata, bez toho, aby se jim muselo přihřívat. Prasata jsou navíc skvělými ochránáři drůbeže – jakmile přijde predátor, budou se ho snažit zahnat.“

Julie Hoch z německé Mosely odjela během vysoké školy na stáž do Rakouska, kde zůstala a věnuje se tu spolu s manželem a jeho rodiči vinaření. *„Každý se věnuje tomu, co ho zajímá. Když ale sklízíme nebo lahvuujeme, děláme to společně, to je potřeba každá ruka.“*

Stejně jako Karla pracuje i Julie také s bylinami.

„Pracujeme v certifikovaném režimu s certifikací DEMETER, tím pádem máme všude hodně bylin a některé i sami vyséváme.“ sdílí Julie, která se začala věnovat i výrobě perlivých fermentovaných bylinných nápojů.

Zdravější půda i ochrana při povodních

„Chci pracovat s tím, co tady roste přirozeně a dává smysl zdejší půdě i zvířatům,“ vysvětluje Julie, která se ve své produkci snaží co nejvíce vycházet z charakteru zdejší půdy a krajiny. *„Na celé jedné parcele jsem rok nic nesázela, abych viděla, co se tam začne samo objevovat. A právě ty rostliny tam chci pěstovat příští rok.“* Rostliny nepřispívají podle Julie jen k diverzitě a zdraví půdy, ale jsou také důležitou součástí ochrany před intenzivními výkyvy počasí.

„Letos jsme tu měli povodně, viděli jsme u sousedů, jak se voda vylévá do ulic a bere sebou půdu. U nás vše zůstalo na svém místě, protože máme hodně rostlin ve vinohradu, kořeny drží v půdě a společně to zvládli.“

Na rozdíl od Karly nechová Juliina rodina hospodářská zvířata.

„Hnojíme kompostem, který si vyrábíme. Nemáme zvířata, takže spolupracujeme s lidmi z okolí. Používáme taky biodynamické postřiky a bylinné čaje.“

Julie mluví také o potřebě přizpůsobovat se změnám, které přicházejí s dopady změny klimatu.

„V průběhu roku pracujeme také s rostlinami a stromy, které vytváří stín. To je důležité hlavně kvůli klimatickým změnám. Je potřeba změnit přemýšlení o pěstování a tom, co děláme. Za deset nebo patnáct let bude ještě tepleji než teď a budeme potřebovat chránit rostliny před sluncem. Počasí není jen teplejší, ale je stále extrémnější,“ zmiňuje Julie změny, které ji i ostatní vinaře provází.

Kde náš klimatický podcast najdete

Podcast Hlasy proměny 2: Mění se klima, měníme se i my můžete poslouchat na našem YouTube kanálu a ve všech běžných podcastových aplikacích (Spotify, Apple Podcasts, České podcasty).

Podcast vznikl v organizaci Člověk v tísni. Pátou epizodu podcastu připravila Tereza Havlínková. O mix zvuku se postaral Tomáš Tkáč. Hudbu složil Tomáš Pernický, dramaturgii zastala Hana Řiřicová a věcnou správnost garantuje Klára Petrásková. Autorkou vizuálu je Radka Tomašíková.

Druhá série podcastu byla finančně podpořena Evropskou klimatickou nadací.

<https://www.clovekvtisni.cz/vino-s-uctou-k-prirode-jak-ceska-a-rakouska-vinarka-o-pecuji-o-pudu-a-cel-i-dopadum-zmeny-klimatu-poslechnete-si-5-dil-naseho-podcastu-hlasy-promeny-2-12266gp>