

Vítězem vinobraní je Vinařství rodiny Machových

01.10.2021

Petr Mach vede vinařství spolu s bratrem a nejmladším synem. Od návštěvníků letošního Vinohradského vinobraní dostal jejich sortiment nejvíce hlasů.



K pěstování a vyrábění vína jsem se dostal dlouhou oklikou. Přes různá povolání, která s vínem absolutně nesouvisela a zavedla mě do různých míst na světě, jsem se vrátil do rodné vesnice. Nejdříve jsme se s bráchou rozhodli vyrábět víno jen sami pro sebe, ale došlo to až do bodu, kdy jsme vyrobené víno nespotebovali ani za pomoci přátel a sousedů. Rozhodli jsme se ho tedy skladovat a postupně i prodávat.

Nejsem žádný rozený vinař, rodiče se vínem nezabývali, a tak jsem se stal knižním vinařem — vše jsem se učil z knih a následně způsobem pokus/omyl. Získali jsme sice už několik ocenění a výher v soutěžích, ale já se radši věnuji lidem a vínu než přihláškám do soutěží, i když mě vítězství vždy potěší.

Vinice máme u Pálavy, takže k prodeji vína v Praze jsem se dostal jako k hodně věcem ve svém životě náhodou. Jednou jsem projížděl kolem farmářských trhů a napadlo mě, proč si tu nezřídit stánek. Díky své prostořekosti jsem si domluvil, že tu budu prodávat. Tenkrát jsem přivezl sto litrů burčáku, a protože tu nebyl úplně známý, byl za hodinu všečen pryč. Od té doby prodávám i na farmářských trzích na Jiřáku, což si velmi užívám, protože mě baví povídání s lidmi.

Protože jsem žil sám se syny, musel jsem se postupně naučit i vařit. K vínu mám nejradši sušenky cantuccini. K přípravě je třeba čtvrt kila hladké mouky a cukru krupice, hrubě nasekané mandle, dvě vejce, špetku soli a prášek do pečiva. Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, ze kterého uděláme válečky. Ty poskládáme na plech a pečeme asi 20 minut na 180 °C. Potom je vyndáme, nakrájíme na šikmo na plátky a dáme ještě na čtvrt hodiny dopéct. Hotové přikusujeme k červenému vínu, do kterého je namáčíme.