



Vino se v rodině Hruškových vyrábí již po osm generací

Společnost Víno Hruška vyrábí přírodní vína za pomoci nejmodernějších technologií

Již osm generací si v rodině u Hrušků v Blatničce předávají zkušenosti a rady v oblasti pěstování révy a výroby vína. Ve vinařské podoblasti Slovácké pěstují révu na cca 56 ha vinic, kde se snaží využít místního "Terroir" k výrobě kvalitních a odrůdově charakteristických vín z této oblasti. Cílem jsou vína co nejvíce ryziho charakteru, ale za použití nejmodernějších technologií, mj. od firmy Unimarco.

TEXT: PETR HYNEK
FOTO: AUTOR A ARCHIV VÍNO HRUŠKA

Víno Hruška

VÍNO HRUŠKA s.r.o. se sídlem v Blatničce vzniklo v lednu roku 2007, ale navazuje na osm generací předků, kteří v pod-

hůří Bílých Karpat pěstovali révu vinnou. „Naším cílem jsou svěží, minerální vína, odrůdově čistá, bez použití aromatických kvasinek, v souladu s vlivem místního terroir,“ konstatuje



Bratři Petr (vlevo) a Stanislav Hruškoví



Enolog firmy VÍNO HRUŠKA Ing. Petr Hruška s plničkou GAI od firmy UNIMARCO, a.s.

enolog Ing. Petr Hruška. „Jedině kvalita, kladné vnímání a emoce, které naše produkty a značka u zákazníků vzbuzují, nám zajistí výhodu nad konkurencí a přinesou úspěch,“ pokračuje jeho bratr Stanislav Hruška. Na žádné láhvi z tohoto vinařství nenajdete čárový kód, protože vína nejdu do žádných obchodních řetězců, ale jsou prodávána ve vlastní síti vinoték po celé republice. Za klíč ke své práci ve firmě pak považují přírodu. „Soulad a harmonie přírody s lidskou prací nás učí cti a pokorě již po staletí. Terroir, kterou momentálně jako správci

s láskou spravujeme, předáme další generaci v té nejlepší kondici,“ dodává Ing. Petr Hruška.

Moderní postupy

Zdravé hrozny tvoří základní předpoklad pro výrobu kvalitních jakostních a přívlastkových vín ve vinařství VÍNO HRUŠKA, s.r.o. Hrozny se zpracovávají bezprostředně po sběru, aby nedocházelo k oxidaci. „Rychlé a šetrné zpracování je nejdůležitější. Používáme tradiční, ale zdokonalené způsoby výroby vína. Vždyť kde bychom byli, kdyby doktoři operovali metoda-

mi platnými před padesáti lety,“ srovnává Stanislav Hruška.

GAI naplní a uzavře každou láhev

Při pěstování révy i výrobě vína používá společnost VÍNO HRUŠKA, s.r.o. moderní techniku od akciové společnosti UNIMARCO, a.s. ze Zádveřic – Rakové. Ve vinici jim pomáhají hned dva viniční traktory Antonio Carraro ERGIT TRX 8400 s otočným řízením. „Zmínil bych také nízké těžiště, běžně mulčujeme příkré svahy, máme tu velké svažitosti viničních tratí a nemáme problém třeba s těžkým neseným rosičem,“ pochvaluje si Petr Hruška. Ve vinicích dále používají rosiče značky Hardi a mulčovač BERTI AF/REV. Ve sklepe je to pak profesionální plnička GAI, konkrétně model 1606W-4295. „Máme ji v provozu asi rok. Předtím jsme měli také plničku GAI, v podstatě se dá říci, že je to nejlepší

značka na trhu v oblasti plnění vín. Předchozí plničku jsme používali asi patnáct let, ale už pochopitelně nesplňovala moderní požadavky na plnění a uzavírání vín. Nový model, který máme od firmy UNIMARCO, splňuje ty nejpřísnější nároky na čistotu plnění i variabilitu uzavírání lahví, včetně šroubových uzávěrů,“ konstatuje Ing. Petr Hruška. Pojďme se podívat, jaké jsou technické výhody plnicích strojů GAI. Jedná se o kompletní technologie plnění bez přístupu vzduchu s možností asistence inertního plynu N nebo CO². Plničky dokáží uzavřít láhev přírodním i syntetickým korkem, šroubovým uzávěrem, narážecím uzávěrem, uzávěrem VinoLok, korunkovým uzávěrem atd. Stroje GAI kontrolují hladinu plnění s přesností ± 0,5mm a plnit lze při teplotách až 90 °C.

To znamená, že kromě vína lze využít plnicí linku i pro další produkty, jako např. mošty, oleje atd.. Velmi důležitá věc je

také kompletní sanitace plnicí linky. Na strojích GAI lze kombinovat oba způsoby sanitace – sterilizaci párou do 110°C nebo chemickou cestou.

Obal prodává

UNIMARCO, a.s. jako výhradní dovozce GAI technologií dodal v minulých dnech do vinařství VÍNO HRUŠKA s.r.o. v Blatničce také další stroj od této značky, a to etiketovací linku GAI 6005W. Obal prodává, a tak pochopitelně i ve vinařství VÍNO HRUŠKA, s.r.o. chtějí mít každou láhev moderně označenou. Etiketovací stroje GAI se velmi jednoduše ovládají pomocí PLC s dotykovým displejem s pamětí pro různé typy lahví a mají plynulou elektronickou regulaci výkonu. Etiketovací stroj je vybaven nasazovačem záklopek, smršťovací i zavalovací hlavou a dvěma stanicemi pro aplikaci samolepicích etiket s výkonem až 2.000 lahví za hodinu.



Vino dozrává v dřevěných sudech i nerezových nádržích

„Chtěl bych ještě podotknout, že s dodavatelskou firmou Unimarco máme výborné zkušenosti v otázce servisu, který je velmi operativní a rychlý. I proto jsme při výběru etiketovačky prakticky nehledali jiného dodavatele,“ říká na závěr Ing. Petr Hruška.

GAI

VINAŘSKÁ TECHNIKA KOMPLETNÍ TECHNOLOGIE PLNĚNÍ A ETIKETOVÁNÍ



PLNĚNÍ

MYTÍ A SUŠENÍ

ETIKETOVÁNÍ

- kompletní nerezové provedení
- plnění tichých i šumivých produktů: vína, moštů, piva, ciderů atd.
- technologie plnění bez přístupu vzduchu
- uzavírání dalšími typy uzávěrů: šroub, korunka, VINO-LOK aj.
- uzavírání korkem: přírodní, syntetické, aglo aj.
- mytí a sušení naplněných lahví
- nasazování záklopek: cinové, polyamidové, hliníkové aj.
- aplikace samolepicích etiket
- široké možnosti výběru sestavení strojů

Importér pro Českou
a Slovenskou republiku:

UNIMARCO
a.s.

Zádveřice-Raková 426, 763 12 Zádveřice
tel: +420 577 901 148
unimarco@unimarco.cz, www.unimarco.cz