



SEDMIČKU, PROSÍM

Nezáleží na tom, jestli do nové vinárny 0,75 (Sedmička) v ulici Dukelských hrdinů dorazíte slavit, nebo budete od vína očekávat zádumčivého společníka. Tu správnou lahev najdete podle spolumajitele a someliéra v jedné osobě Daniela Tuháčka v Sedmičce vždycky. „Když k nám přijdete, zeptáme se vás, jak se máte a proč jste k nám přišli. Víme, že někdy chce člověk bouchnout šampaňské a někdy zase klidně rozjímat se skleničkou v ruce,“ říká Daniel Tuháček. „Proto vás vyslechneme, necháme podívat se na všechna naše vína a pak s vámi vybereme ideální flašku,“ dodává.

Rozpačitého výběru podle vinného lístku se tedy obávat nemusíte. „Když má člověk v ruce vinné menu, tak si většinou dá second-cheapest wine,“ směje se Daniel Tuháček. „Víme, že cena je pro většinu z nás rozhodující faktor, ale nechceme, aby byl jediný. Proto nemáme 60stránkový lístek, ale spíš se o tom, co by zákazník chtěl, bavíme,“ doplňuje, když mi ukazuje napěchovaný stojan na téměř 460 lahví, na jehož podobě se podíleli dva truhláři.

S dohledem patrona

Unikátní stojan na lahve není jediným designérským kouskem, který stojí v této minimalisticky vybavené vinárně za pozornost. Tu jednoznačně upoutá i socha patrona vína sv. Urbana, umístěná u zdi v prostřední části prostoru. Jako by dohlížela na sedící hosty. „Socha má 110 kg a stojí na podstavci naplněném pískem. Důvod je prostý. Když člověk vypije tři lahve a pak se bude chtít se sochou třeba vyfotit, socha přežije bez úhony,“ popisuje Daniel Tuháček.

Vašemu oku by však neměl uniknout ani zajímavý streetartový dekor, který by v prostorách vinárny čekal jen málokdo. „Graffiti motiv najdete třeba na toaletách.

Tam se stejně vždycky zdi popisují, tak jsme to v rámci prevence udělali sami,“ vysvětuje Daniel Tuháček zdi popsané citáty nebo zlidovělými moudry o víně.

Pod celým prostorem je podepsané trio designérů Petr Hák, Cyril Dunděra a Ondřej Lalák z pražské UMPRUM. „Chtěli jsme dát prostor mladým talentům kolem nás. Mimo vína nabízíme chleba nebo sirupy na limonády, které se vyrábějí jen pár ulic nad námi. Designéři jsou proto taky z Letné,“ popisuje Daniel Tuháček, jak probíhal konkurs na přeměnu prostoru, který je v provozu už od října minulého roku.

„Předtím tu byla prodejna telefonního operátora, takže jsme všechno museli dělat nanovo. Rekonstrukce trvala šest až osm měsíců, a to i proto, že všechno, co tu máme, je dělané na míru,“ dodává a prozrazuje, že stavební realizace prostoru, který majitelé hledali přes dva roky, vyšla společníky na zhruba pět milionů korun.

Vinný kapitál

Ale zpátky k vínu. Jak se vůbec Daniel Tuháček, který dělá poradenství pro gastronomické systémy a konzultanství v gastronomii, Martin Vávra, jenž podniká v logistice, a podnikatel Martin Šikola dostali k vinnému baru?

S myšlenkou založit vinný bar přišel už před pěti lety Martin Vávra, se kterým se Daniel Tuháček seznámil na vysoké škole. „Se společníky jsme často jezdili na víno, hlavně do Rakouska a Německa,“ popisuje Daniel Tuháček. „Půjčili jsme si obytný vůz, vyjeli na dva až tři dny někam do regionů a zpátky si většinou přivezli až 800 lahví.“

Své vinné cesty teď zprostředkovávají skrze vína biokvality ve svém novém podniku.

„Nabízíme především biologická, biodynamická a naturální vína,“ říká Daniel Tuháček a vysvětuje, že v jejich vinárně se dají koupit pouze evropská vína, protože

dovážení lahví z větších dalek nedává ekonomický ani ekologický smysl. V nabídce dominují česká a moravská bílá vína nebo vína ze sousedního Rakouska a Německa. V českém (a zejména moravském) výběru najdete taková jména, jako je vinař Milan Nestarec a Jaroslav Osička nebo vinařství Baláž, Plenér a Dlúhé Grefty. Červená vína, kterých je o poznání méně, pocházejí hlavně z jihu, tedy ze Španělska, Francie či Itálie. Nabídka červených vín se ale stále rozšiřuje. Na své si přijdou i vyznavači bublinek, a to jak klasických šampaňských, tak naturálních pet-nat.

Všechny lahve, které si můžete ve vinárně 0,75 koupit, však jedno spojuje: „Vína, která tu nabízíme, si většinou vozíme napřímo od vinařů. S některými z nich se známe osobně a o to lépe chápeme jejich práci,“ popisuje Daniel Tuháček, když mi dává ochutnat jemný spontánně fermentovaný vlašský ryzlink z vinařství Nepraš & Co. z Pavlova.

I přes neoddiskutovatelně prémiový obsah v lahvích nemusíte mít v Sedmičce obavu z toho, že nevíte, co je to taková karbonická macerace. „Nemělo by se zapomínat na to, že víno je především zábava. Rozhodně u nás ve vinárně nechceme nikoho poučovat. Vím, že se o víně dá využít spoustu hodin, ale ne všichni tohle od vína chtějí,“ míní Daniel Tuháček, jenž si someliérskou dráhu vyzkoušel v michelinové restauraci Beckers v německém Trevíru. „Tvrzení, že je víno elitářská záležitost, už dávno není pravda,“ dodává.

Od kvality nabízeného vína se odvíjí i cena. Lahev s sebou začíná na 280 korunách, nejlevnější víno ke konzumaci vás v Sedmičce vyjde zhruba o stovku dráž. Pokud by se vám nelíbila ani jedna z variant, nachlazené víno je možné si nechat přivézt až domů. Osobně bych ale doporučila dát si víno přímo v Sedmičce. Spolumajitelé mají totiž v plánu oživit přilehlý dvorek v klidném vnitrobloku, který k pořízení dobrého vína přímo vybízí. ●

Vinárna na pražské Letné je pojmenovaná příležitou 0,75 neboli Sedmička. Svou sklenku nebo lahev si tu prý zaručeně najde úplně každý.



Jak název 0,75 napovídá, dvojka vám v téhle nové letenské vinárně stačit nebude. Její majitelé v čele s DANIELEM TUHÁČKEM (30) mají v nabídce především vína biokvality a tu správnou lahev vyberou podle vaší nálady.

Text: Petra Šimůnková

