

K počátku roku náleží připítek, aby nás během roku doprovázelo to dobré a měli jsme dostatek sil na řešení úkolů, které jsou nám svěřeny. A proč být skromným a nevybrat si víno, které je pěstováno bez zbytečné chemie. V Čechách existuje několik vinařů – například v Kutné Hoře [Lukáš Rudolfský](#) využívající biodynamický přístup výroby založený na selských přístupech zpracování těchto plodů. Rád bych podotkl, že téma vína není únikem od vody, ale poukázáním na zušlechtěnou vodu připravovanou snad s láskou. Pevné zdraví a úspěch hodný oslavy! Dá-li Pán, během roku navštívíme některá vinařství a přineseme zprávu o kraji i charakteru ušlechtilého nápoje.

Dialog byl natočen v době koronavirové.

... Víno a láska ...

MS: *Máte úsměv na tváři – asi jste příjemně naladěni, jako ostatně vždy, když se setkáme. Hraje v tom svou roli víno?*

LR: Je to tak, že radost mi přináší kontakt s lidmi.

MS: *Věřím, že víno napomáhá sblížení lidí.*

LR: Nepochybně – a to již po tisíce let.

MS: *To znamená, že kdybychom neměli víno, neměli bychom lásku, jež přenáší hory?*

LR: Je to tak, láska hory přenáší a ve víně je obsažena ve velkém množství!

MS: *Říkáte to s jasností, přímostí, takže tím žijete! Povězte něco o svých pocitech při setkání s vínem.*

LR: S vínem jako nápojem, nebo s vinnou révou?

MS: *Zkusme obojí.*

LR: Záleží, v jakém prostředí jste.

MS: *Mám na mysli například vinohrad – díváte se na hrozen vína, pak jej vezmete do dlaně, potěžíte ten dar přírody a Vaši práce.*

LR: Také ale vidíte třeba hrozen napadený plísní, říkáte si: jak to v přírodě funguje? Ptáte se: jak mám s přírodou kooperovat, aby veškerá sklizeň byla zdravá, krásná jako u blízkých zdravých keřů. Chodím-li po vinici, vnímám i ji jako celek, vnímám harmonii, která tam funguje, propojenost obdělávané půdy s okolím. Naše vinice jsou rozloženy na krásných místech, a o to více mne již ten pohled naplňuje. Oddělil bych profesionální stránku – lidskou radost z krásy přírody a zájem vinaře, kdy chodím a sleduji zdravotní stav, sleduji výnos, poněvadž právě ten nás živí. Potřebujeme mít jistou sklizeň, potřebujeme přírodu, aby nás obdarovala, abychom mohli žít.

MS: *Abyste mohli žít a vnímat krásu vinice, zároveň potřebujete i pracovníky a selské počty, ne?*

LR: Přesně! Abychom mohli dát spravedlivou mzdu, abychom mohli fungovat a rozvíjet se jako společnost, jako hospodáři, tedy „obživa“. Poté přichází duchovní otázka, kdy se na vinici díváte nehmotně a vidíte ji v jiném světle – jako živý organismus, jenž vás také vnímá, že jste přítomen a vnímáte krásu. Akceptujete živočichy, rostliny, nalézající se na vinici.

MS: *Souběžné uvažování o ekonomické i přírodní oblasti je pro vás nutností, že?*

LR: Ano, musíte být z něčeho živ, musíte z něčeho zaplatit elektřinu, koupit si chléb a pak můžete filozofovat. Je jedno, jestli snažíme nepoškozovat životní prostředí a zkvalitňovat, jde o další rozměr našeho snažení a o to více musíme porozumět přírodě, jak tam všechny věci fungují. Příroda od nás vyžaduje nějaké jednání, ale jde o proces na mnoho životů. Ne všichni z nás jsou tak citliví, aby dokázali komunikovat s přírodou jako celkem, aby to dokázali dotáhnout do perfektní sklizně bez chemického ošetření.

MS: *Ne jako ten, kdo ji touží opanovat, ale ...*

LR: ... jako ten, kdo s ní chce spolupracovat.

... Uvědomění spolupráce přírodou ...

MS: *Jak dlouho vám trvalo, než ve vás vzniklo takové uvědomění?*

LR: Troufnu si říci, že v roce 2005, kdy jsem začal hospodařit, ale uvědomění jsem měl předtím. Vinařem jsem se stal bez velké představy.

MS: *Toužil jste být vinařem?*

LR: Vždy jsem si myslel, že výrobky, které jíme jako chléb, pochází z přírody. Začal-li jsem hospodařit, tato představa vzala za své, že to tak není. Začal jsem hledat cesty, aby tomu tak bylo a hledám je do současnosti.

MS: *Setkáváte se s pochopením?*

LR: Ano, s čím dál větším.

MS: *V tomto ohledu je vaše mise úspěšná, že?*

LR: Co dělám, nenáleží pouze k mým myšlenkám. Ty zde byly od nepaměti a napojujeme se na určité proudy, které zde existují. Nezapomínejme, že mnohé zde už bylo vymyšleno. Myšlenky nás obepínají jako síť, a které nevidíme.

MS: *Pouze připomínáte, co zde existovalo.*

LR: Co prochází kolem nás, „sbíráme“, snažíme se tomu všemu porozumět.

... Vlastnictví vinice ...

MS: *Věnujme se rozloze vaší vinice, váš otec začínal na malé výměře.*

LR: Po roce 2005 k nám začaly přicházet další polnosti, aniž bychom se o to museli snažit. Zaplat Bůh za to, že přibyly půdní celky, hlavně díky panu Karlu Schwarzenbergovi, jenž nám je v minulosti pronajal. Poté, co zjistil, jaký k tomu máme vztah, začal pronajímat další půdu, až později se stal naším spolumajitelem.

MS: *Co to znamená hospodařit na svém a hospodařit na pronajatém? Jde o rovnocenný vztah?*

LR: Jde o naprosto to samé. Co je to „vaše“ půda a půda pronajatá? Rozlišování mezi vlastnictvím a pronajímáním může být krátkozraké. Jednou umřete a vaši potomci ji prodají. Hospodaříte na půdě, která vám je svěřená, ať je pronajata či nikoli. Můžete o ni přijít, ovšem podstatou je, že do půdy byste měl dávat a brát z ní jen to, co je nezbytně nutné. Půdu byste neměl znehodnocovat. Zdůrazňuji: je jedno, zda půda je či není vaše. Každopádně bychom jako správci přírody měli o půdu

pečovat, aby každý rok byla vitálnější a zdravější. Nehledá-li hospodář právě toto, něco je špatně.

MS: *Tedy neděláte v tom rozdíl?*

LR: Já tedy ne. Je to půda, o kterou se musíme starat, a pak ji následně předat dál. Jestli půjde o moje či vaše potomky – to je jedno. Hlavně, abychom udržovali stejný systém, abychom ji mohli předat opět dál. Je jedno, je-li ve vlastnictví jednoho či více lidí. Jsem přesvědčen, že myšlenky vztahující se ke zdravému hospodaření jsou shodné. A neohlížím se, jak to dělají jiní lidé. Zásadní je, jak to děláme my. Ostatní mohou ovlivnit jedině svým příkladem. Naznačím jim – takto to jde, přičemž naše hospodaření je udržitelné. O svém přístupu mohu dělat pouze osvětu, nedokážu ovlivnit ostatní, pokud si pronajmou, „vydyndají“ půdu, a pak ji odhodí. My k tomu přistupujeme odlišně, neboť o tom máme jisté představy. K veškeré půdě přistupujeme s rovností a úctou, neboť to je hlavní, nepominutelná perspektiva.

... Tvorba vinohradu ...

MS: *Zastavme se u vinohradu. Jak se zakládá? Ptám se proto, že jste po roce 2009 proměnil starý broskvový sad na vinici.*

LR: Zde platí vztah: ovoce jako ovoce. Uznávám, že víno patří mezi kulturnější plodiny. Vyklučili jsme na Kaňku u Kutné Hory starý sad broskví a vysadili jsme tam víno. Jednoduše vytrháte staré stromy, dále tam navezete hnůj, kompost, zořete to a další rok vysadíte vinou révu.

MS: *S jakým časovým horizontem pracujete?*

LR: Přibližně rok. Měli jsme právo opětovné výsadby, a proto jsme proměnili sad ve vinohrad. Měli jsme podmínky pro uznání vinice. Broskvový sad byl ve špatném stavu, 80 procent stromů chybělo a půda v sadu ležela ladem již několik let.

MS: *Podnikatel hledá příležitost, ...*

LR: ... a proto jsme se s tím netrápili.

MS: *Jak byl tento sad přijat okolím?*

LR: Vhledem, že v sadu byl nepořádek, byl zarostlý, že šlo o neudržovaný prostor, okolní lidé naši aktivitu kvitovali, přestože jsme například opravili ploty, proto okolní nemohli již navštěvovat pozemek se psy – podobně jako je to třeba u ovčích farem.

MS: *Vítají obyvatelé Kutné Hory pronikání vinné révy jako kulturních rostlin na periferie města?*

LR: Jistě! Půda je obhospodařovaná a vinice, které se nachází v relativně dobrém stavu, jsou rozhodně lepší než „nálety“ dřevin, kde byla skládka.

MS: *Jak úřady pomáhají vinařům v obhospodařování polí?*

LR: Jsou nám naklonění. Když jsme sad sázeli, vždy nám vyšli vstříc.

MS: *Zakládáte-li vinici, snažíte se nabídnout právě ve vinici místo i strategickému partnerovi, jenž dodá kapitál, případně využítí financí z Evropských fondů?*

LR: Nabízí-li operační programy prostředky pro vinice, snažíme se je využít.

MS: *Integrace do širších struktur je tedy pro vás jako podnikatele přínosná.*

LR: Umožní-li vám evropské finance vysazení vinice, proč by toho firma nevyužila? Peníze od toho přece existují a mám-li možnost, rádi je využijeme.

MS: *Administrativní náročnost vás neodradí?*

LR: S extrémní náročností jsme se nepotkali.

... Voda a vinice ...

MS: *Věnujme se nyní vodě. Co pro vás znamená sucho na vinici?*

LR: Vinice je specifitější, poněvadž vinná réva nevyžaduje pravidelné závlahy, třebaže v počátku nedostatek vody způsobuje problémy. Stárne-li, sucho ji nezatěžuje, protože kořeny dosahují do větší hloubky než u jiných rostlin. Uděláte-li hloubkové kypření, vodu k rostlině dostanete. Nedomnívám se, že bychom měli problém s vodou.

MS: *V roce 2018 jsme se setkali s extrémním suchem.*

LR: To usychaly v lese i stromy. Právě mladé sadby trpěly suchem, a přírůstek dřevní hmoty byl velmi malý. V tento rok vinná réva brzy dozrála a stará vinice dosáhla největší sklizně ze všech vinic, které spravujeme. Právě tam jsme se setkali s velkým množstvím hroznů.

MS: *Jako vinař si suché počasí v tomto ohledu pochvalujete?*

LR: Jistě!

... Jen třetina vín je z domácí produkce, ostatní ze zahraničí ...

MS: *Usilujete se svými víny proniknout na zahraniční trhy? Přijali jste standardy Demeteru, a jako dražší víno v bio-kvalitě by to vaše mohlo být na náročnějších trzích úspěšné.*

LR: O zahraniční trhy neusilujeme, není pro nás stěžejní. České víno bychom rádi nabídli Čechům – například zde v okolí, což se nám daří, poněvadž produkce není tolik. 120 tisíc litrů není takové velké množství. Proč bychom ho měli vyvázet, pokud ho můžeme prodat místním občanům? Objedná-li si někdo naše víno ze zahraničí, zašleme mu ho, ale zdůrazňuji: pro nás je prioritní místní člověk.

MS: *Česká republika není ve vinařské produkci soběstačná, a proto jsme závislí na importu.*

LR: České víno tvoří pouze třetinu vypitého vína. Zbytek sytí import.

MS: *Jak náročný je český konzument? Vyžaduje kvalitu, nebo touží po průmyslovém vínu?*

LR: Právě naši konzumenti vyžadují kvalitu a mají rádi víno, spojené s příběhem.

MS: *Co tím přesně myslíte?*

LR: Podoba vinice, péče o půdu, z níž víno pochází. Snažíme se dělat vína z určité viniční trati a minimálně s nimi manipulovat. Co nejméně s nimi pracovat, dostat je do láhve a nabídnout ho lidem, aby víno bylo zdravé, bez vad. Jestli je více či méně kyselé odvisí od ročníku, což se vždy proměňuje. Zákazník pije daný ročník, danou viniční trať, lokalitu, tedy i prvky přírody, jež se v lokalitě nachází, také sepiatost vinaře s půdou. Právě toto se snažíme s vínem dostat do lahví. Kdo je bude konzumovat, vychází z preferencí chutí.

MS: *Pěstujete plnohodnotné odrůdy vín, ale při zpracování vyrobíte i cuvée, tedy kupáž?*

LR: Jistě!

MS: Za jakým účelem? Můžete za tím vidět tvorbu exotických chutí vín?

LR: Ne vždy, protože někdy jde o ekonomický kalkul, kdy jednoho vína máme málo, jiného více. Máte-li z jednoho vína pouze 500 litrů a víme, že druhého máme 2 000 litrů, je lepší promíchat vína, protože menší vína nejsou optimální z hlediska prodeje, neboť zákazníci vyžadují jistý odběr láhví. Kupáž také volíme z hlediska chuti, kdy jedno víno má méně kyselin, ostatní má více kyselin, aby víno bylo „vybalancované“.

... Práce na vinici ...

MS: Věnujme se práci na vinici. Jste malá společnost a najímáte sezónní pracovníky, ale někteří, jež k vám přijdou pracovat, rychle odchází, protože jim práce „nevoní“. Jak je důležité mít kvalitní pracovníky z hlediska byznysu?

LR: Kmenoví zaměstnanci jsou stálí. Například jsme změnili post vinohradníka. Jeho jsme museli „vyhodit“, protože dělal věci, které byly neslučitelné s naším hospodařením. Najali jsme dalšího, který se také neosvědčil.

MS: Je těžké nalézt loajálního zaměstnance v době, kdy se společnosti přetahují o své zaměstnance, že?

LR: Máme lidi, kteří je dokážou alternovat. Důležité je, aby se práce kontrolovaly přímo na vinici. Rok 2021 byl typický tím, že někteří lidé nám odešli do důchodu či kvůli zdraví. Vážně onemocněli a byli nuceni skončit. O práci se hlásí dost lidí, ale v oblasti vinohradnictví, které je součástí zemědělství nemůžete nabídnout nadstandardní výplaty. Státní správa je na tom o hodně lépe. Vezměte si učitele a jiné profese. Dotýkáme se i politického problému, kdy již nenajdeme pracovníky, kteří přicházeli z východu.

... Umíme pít víno? ...

MS: Umí Češi pít víno?

LR: Zlepšuje se to. Ve svých počátcích to bylo tragické, ale snad zažíváme rok od roku posun k lepšímu. Češi mají více znalostí o víně.

MS: Co bychom měli jako konzumenti znát o víně? Jako křesťan si s vínem spojím poslední večeři Páně.

LR: Víno nás provází od nepaměti. V podstatě je spojeno s kulturním zemědělstvím jako celkem. První nálezy vína jako kulturního nápoje se datují k šesti tisícům let před naším letopočtem z území bývalé Mezopotámie – dnešní Gruzie, Arménie nebo Iráku, Iránu, Sýrie, Libanonu. V roce 2014 se na území dnešní Arménie – blízkosti vesnice Areni našly keramické nádoby kónického tvaru s vínem, které bylo vědci určeno na 6 tisíc let před naším letopočtem. Víno přichází v době, kdy se naši předkové přestávají žít jako lovci a sběrači, kdy se začali žít pěstováním kulturních plodin. 8 tisíc let je dlouhá doba a od té doby nás víno jako kulturní nápoj provází. Ze zemědělství vznikly další profese. Vypráví se, že jedna rodina toho vypěstovala více, přišla za ní další a jeden člen řekl – za část úrody vám opravím boty. Tak vznikli ševci aj. Pozvolna se začala rozvíjet další řemesla a díky tomu se zemědělstvím na světě živí přibližně 8 procent lidí zbytek jsou profese, které jsou na to navázány. Mějme na paměti – víno vždy provázelo lidi a provázet nepřestane.

MS: Jak moc by měl kulturní člověk vědět o víně?

LR: On na něm vyrostl. Vezmeme-li reinkarnaci, právě tam je uváděno, že duch vyzrává po nějakých stupních, stoupá do „ráje“, jak je to tradováno.

MS: *Neuvádíte biblický příběh, že?*

LR: Víte, církev si toto upravila dle sebe.

... Naše péče o víno ...

MS: *Našel byste historická období, kdy jsme se jako lidstvo k vínu chovali nedůstojně, ba barbarsky, nebo jsme vedeni ke správnému jednání s vínem?*

LR: Prameny uvádí, že se naši předkové museli k vínu chovat s veškerou úctou. O tom svědčí i nařízení, které vydal Karel IV., kdy nakázal sázet vinou révu na všech jižních svazích. Kdo tak neučinil, tomu byl pozemek odejmut a byl dán k tomu, kdo na něm vysadí vinnou révu. Tento člověk byl také zproštěn placení desátků, a to na 12 let. Existovaly také tresty, pokud jste byl přistižen při krádeži vinné révy. Kdo byl přistižen při krádeži na vinici, tomu byla useknuta ruka v zápěstí. Kdo byl přistižen v noci, přišel o hlavu. Jak vidíme, tresty za krádeže vinné révy byly velmi přísné. Réva byla nejen kulturní nápoj, jenž propojoval lidi, obveseloval je, ale také měl desinfekční účinky. Díky vínu se lidé dožívali více let. Víno ochraňovalo vodu před různými mikroby, případně dokázalo eliminovat jisté problémy.

MS: *Díváte-li se na sklenku vína, spatřujete tam práci, úsilí, vyspělost společnosti?*

LR: I z tohoto pohledu to můžeme brát. Nalije-li někdo přede mnou sklenku vína, zhodnotím ji profesionálně, jestli například nemá dost síry, jestli je živé. Až později tam hledám další skutečnosti.

... Víno a všední den ...

MS: *Jak se může víno projevit v našem dni? Nezpomaluje ho? Zřejmě, když ho pijete, asi k němu přistoupíte jinak, než když pijete vodu.*

LR: Oběd si lépe vychutnáte se skleničkou vína. Sklenička, dvě k večeři náleží – zpomalí to večerní čas a naladění duše.

MS: *Ptám se z toho důvodu, že žijeme rychle, ...*

RL: ... a náš život se neustále zrychluje.

MS: *Měli bychom držet sklenku vína?*

RL: Přes den není prostor, ale večer se tělo zklidní, začne odpočívat – připravovat se na noc – na odpočinek. Právě tam sklenička vína mu umožní relaxovat.

MS: *Víno pak přichází jako nápoj léčebný.*

RL: Nemůžete ho vypít tři litry, ale sklenička, dvě je seriózní věc. Troufám si říci, že kteří tak dělají, jsou šťastnější než ti, kteří ji „zhltnou“ u televize.

MS: *Čím si vysvětlujete zvláštní poměr vína k pivu?*

LR: Ta je dána tradicí, která začala v 17. – 18. století, kdy do Evropy přišla malá doba ledová, a proto se vinné révě přestalo dařit na všech jižních svazích. Začaly se pěstovat plodiny, které byly ekonomicky výhodnější. Právě to nahrálo pivovarnictví, kde proces výroby piva je jednodušší než

proces výroby vína. Ano, vaření piva je jednodušší a od té doby pivo ovládlo naši zemi. K tomu přispěla i doba komunismu, kdy víno zde bylo pěstováno pro masy lidí. Výroba byla zmechanizována. To znamená, že byly velké výnosy. Víno nepatřilo ke kvalitním. Kvalitní víno si udělalo pár lidí na Moravě. Většina společnosti pila vína šaptalizována, tedy „znásilněna“. Vinná kultura zde upadla a začalo se pít pivo. Jen se podívejte na styl, jakým se k vínu přistupovalo. Kvůli tomu právě to v lidech přetrvává. Pivo zde bylo, jest a bude, ale snad se bude pít méně na úkor vína, poněvadž kvůli obsahu cukru není moc vhodné. Vycházím však z typických českých jídel: vepřo - knedlo - zelo či husa. K tomu si pivo vezmete, ale přesto víno je víno.

MS: *Víno se zřejmě hodí ke středomořské kuchyni.*

LR: K rybám či vepřovému je vhodné víno. Nemáme to tak, že bychom celou dobu jedli: kuře, hovězí. Dříve jsme takový jídelníček neměli. Masa se jedlo méně, více se konzumovaly ryby a upřímně, k hovězímu si dokážu představit červené víno. Konzumace piva byla podpořena úpravou vepřového. Bílé víno mající dostatek kyselin se hodí i k tučnějšímu vepřovému masu.

MS: *Nepomohla by nám osvěta k návratu k vínu?*

LR: Jde o volbu lidí. Vždyť mnoho z nás má nemocné žaludky, jelikož nesnesou kyseliny. Troufnu si říci, že 60 procent jídla, která se prodává, nevyhovuje, poněvadž překyseluje organismus, a proto vína s kyselinkou odmítají, a proto je pivo pro ně stravitelnější, a proto pijí pivo. Dáte-li si víno, pálí vás žába. Jednoduše - organismus je zničen konzumací různých pokrmů, která by neměla ve společnosti být. Máme zde nadbytek - a můžeme uvažovat, co je dobré jíst. Jsem přesvědčen, že to, čím se stravujeme, není dobré. Upřímně: potraviny z 80 procent jsou „sračky“. Nesmíme se divit, že zde není ani kultura jídla. Obnova bude trvat pár generací. Nevíme, co nám přinese zítřek, jak s námi naloží příroda. Tato skutečnost podpoří proměnu lidí - tedy i světa.

MS: *Jak přemýšlíte o klimatické změně?*

LR: Pro nás je to relativně výhodné, protože nastává oteplení. Víno lépe dozrává. Jsme svědky častějších přívalových dešťů, krup. To vše mohou přinést klimatické změny. Snad budeme fungovat dál a musíme prosit přírodu, aby naše pole ochránila, umožnila nám živobytí. Rozhodně bychom nepřešli ke konvenčnímu hospodaření. Naopak se budeme snažit více a více porozumět přírodě, abychom co nejvíce zkvalitnili naši produkci, abychom ukázali, že vše není černobílý, ale svět je pestrý, barevný.

... Být vinařem ...

MS: *Jak být dobrým vinařem?*

LR: Je třeba být hospodářem!

MS: *Vinař se rovná hospodář?*

LR: Není možné si stavět hvězdné zámky. Jako vinař se musím starat o lidi, o víno, o přírodu. Produkce vína je pouhou součástí přírodních procesů. Ovšem vinař musí mít vztah k půdě, k rostlinám, k lidem.

MS: *Chybí-li nějaká komponenta, ...*

LR: ... vzniká disharmonie.

MS: *Neumí-li jedinec jednat s lidmi, přicházet k lidem, ...*

LR: ... přesto může být dobrý vinař. Musím k tomu přistupovat z manažerského pohledu, ale zúžím-li svou pozici na vinohradníka, i ten musí komunikovat s lidmi, kooperovat s celým týmem. Nedokáže-li člověk jednat s lidmi a vlastně jim dělat „tátu“, pak nemůže být dobrým vinařem.

MS: *Měl by vinař jezdit na učenou do zahraničí?*

LR: Ano, vždyť poznání světa je podstatné. Nakonec zjistíte, že to tak špatně neděláme. Uznávám, že všude se to dělá jinak, důležitou roli hrají stroje, způsob péče o vinice. Rozhodně poznání inspirace ze zahraničí je též dobré.

MS: *Máte-li člověka, který vám řekne: rád bych šel ve vašich šlépějích. Je v tomto ohledu nutné mít finance, tedy kapitál, začínáte-li s vinicí, nebo je důležité mít dříve a vlídné vztahy s důležitými lidmi?*

LR: Musíte to vysadit. A nezapomínejte, že hospodaření na vinici je náročné, jsou potřeba nějaké základní stroje... Víno není jednoduchý artikl. To není žádná komodita. Musíte mít znalosti chemických procesů, které se ve víně dějí, abyste víno dokázal udělat.

MS: *Vy jste se vinařské řemeslo učil od otce?*

LR: Spíše sám od sebe a také jsem měl vinaře, kterým jsem mohl zavolat. Jinak jsem samouk. Otec měl jednoho zaměstnance, který vše dělal, ale po mém příchodu jsem ho vyhodil, protože jsme si nerozuměli. Začal jsem si to dělat po svém. Vždy jsem zavola, pokud jsem si s něčím nevěděl rady. Píše se začátek roku 2005. Měl jsem před sebou vinařskou sezónu, musel jsem ve sklepě dodělat vína, ...

MS: *Pozor, měl jste touhu ...*

LR: Také neskutečné nadšení pro věc. Studoval jsem a učil jsem se, což dělám do současnosti. Mým cílem je hledat alternativy a s jejich pomocí vybrat nejlepší cestu.