

Ve starobylém dvoře bývalého statku nesoucího jméno svatého Urbana v horní části Mikulova zní v těchto dnech polština. Turisticky atraktivní jihomoravské město, ležící na důležitém přechodu do Rakouska, sice teď v zimě turisty zrovna neoplývá, sem však našli cestu polští lyžaři, kteří putují do rakouských Alp a italských Dolomitů. Tady se večer dosyta nají a dobře vyspí a ráno pokračují do hor. Totéž si většinou zopakují při cestě zpět. Manželé Daniela a Libor Urbánkovi zde totiž v průběhu let vybudovali penzion s 25 lůžky a i místními oceňovanou restauraci. Nabízelo se samozřejmě pojmenovat rodinný podnik svým příjmením, zvolili však svatého Urbana, kdysi římského papeže a dnes patrona vinařů, vína a vinogradů.

Libor Urbánek, ostatně stejně jako většina jeho sousedů, totiž měl vinohrad a děla víno. Na rozdíl od těch, kdo ho dělají jenom pro potěchu svou a svých přátel, začal se svou ženou ještě za komunistů zvat do svého sklepa platící zájemce. Před sklípkem v roce 1987 otevřeli malou vinárničku, kam se vešlo tak akorát osazenstvo zájezdového autobusu. Pod hlavičkou nejrůznějších organizací se pracující vydávali opíjet do vinných sklípků na jih Moravy.

Čas oponou trhnul, doba zájezdů skončila. Urbánkovi u poskytování pohostinských služeb i ve změněných podmínkách zůstali. Věděli, že ve vzrůstající konkurenci se starým zařízením neobstojí, proto začali v roce 1992 přestavovat na řádnou restauraci a útulný penzionek. O rok později už mohli hosty pozvat do restaurace s potřebným zázemím. Díky dobré kuchyni i kvalitním vínům se dobře uchytili i ve velké konkurenci, která v Mikulově v první polovině devadesátých let minulého století vznikla. I když leží stranou hlavních dopravních tepen, vysoko v kopci pod Turoidem, návštěvníci si k ní cestu našli a rádi se sem vracejí. Manželé Urbánkovi by tedy mohli být spokojeni. Přesto se v září 2001 rozhodli restauraci i penzion zavřít a podrobit vše nové důkladné rekonstrukci.

Znovu otvírali v červnu loňského roku. To už Libor Urbánek pochopil, že dělat dobře vinaře a zároveň se starat o hladký provoz a zásobování rodinného podniku nejde. Obojí totiž vyžaduje plné nasazení a buď jedno, nebo druhé se nutně musí šdit. Zanechal tedy vinaření a všechny síly soustředil na novotou zářící podnik. Je v něm devět dobře vybavených atypických pokojů, restaurace, letní terasa, bar i klenutý sklípek k posezení u vína.

„Dělat dobré víno v malém je nesmírně náročné na práci i na prvotní investice,“ vysvětluje své „zběhnutí“ Libor Urbánek. „Bez moderních technologií to prostě dost dobře nejde. Lidé chtějí nejenom starší naleželé ročníky, ale požadují stále více dobře pitelná svěží mladá vína. Ta jdou při pravit metodou řízeného kvašení, v nerezových tancích. To jsou především peníze, které se drobnému vinaři, jako jsem byl já, nemusí nikdy vrátit,“ říká Libor Urbánek.

V kuchyni vsadili na klasiku, jako je pečené či vařené vepřové kolen, marinovaná vepřová žebírka, kachny, husy atd. Ovšem šéfkuchař Miroslav Černota dovede pochopitelně připravit i kaloricky méně vydatná, avšak chuťově zajímavá jídla včetně mezinárodní kuchyně. Například jeho šneci po burgundsku jsou skutečně vynikající a jejich milovníci, kteří si myslí, že jsou zhýčkáni pražskými špičkovými restauracemi, rozhodně nebudou litovat, když si je v tomto městě vínu zasvěceném dají.