

Stalo se již dobrým zvykem poprosit p. Josefa Dufka, aby zhodnotil uplynulou sezonu, a to jak z hlediska vinařského, tak vinohradnického.

Pokud vzpomeneme průběh ročníku 2012, kdy se pan Dufek zmínil, že půjde o ročník minimálně dobrý, vína to plně potvrdila. Nebylo to jen ročníkem (některým vinařům zimní a posléze jarní mrazy vzaly část nebo i celou úrodu), ale i vzrůstající odborností našich vinařů, kteří začínají používat technologie a metody, které bývaly dříve vyhrazeny většinou pouze pro profesionální vinaře. Je to způsobeno nejen osvětou, dostupností různých přípravků, ale především změnou pohledu na vinařské řemeslo jako takové. Hlavním aspektem již není maximální výnos z vinohradu, rozhodující roli hraje kvalita sklizených hroznů. V plné šíři platí pravidlo, že velká vína se dělají již ve vinohradě. Tento trend je vidět v celkovém vývoji vinařství na Moravě.

Pojem "moravská vína" se stal pojmem nejen v Evropě, ale i ve světě. Svou troškou tomu přispívá i Vinařství Dufek, které snad každoročně boduje na tradičních světových výstavách v Paříži, Londýně, San Franciscu aj. Mimo to se se svým bohatým medailovým ziskem v uplynulém roce staly nejúspěšnějším vinařstvím v ČR na výstavě v Bruselu, Galiceji v Polsku a na Muvině ve SR. Významným úspěchem byl zisk zlaté medaile ze světového mistrovství odrůdy Rulandské šedé ve Štrasburku. Z Weinparade u našich jižních sousedů přivezli 15 zlatých medailí vč. ceny, které si velmi váží, a to Bakchův pohár za nejlepší veltlínské zelené Rakouska. Jejich vína najdete opět v Salonu vín ČR. Konečným důsledkem těchto výsledků je skutečnost, že se vína Dufek dostala opět (pravidelně od r. 2009) do prestižní knihy "1000 nejlepších vín světa" pro rok 2014, která je vydávána v Paříži.

A pohled pana Dufka na ročník 2013?

Začátek roku nebyl špatný, aspoň z hlediska mrazů, které nás nechaly poměrně na pokoji. Trochu nervozity nám přineslo dešťové období před květem, sledované všemi s obavami. V pravou chvíli ale pršet přestalo, takže vinohrady celkem slušně odkvetly a to bylo, bohužel, poslední pozitivum v letošním roce. Po celkem průměrném průběhu první poloviny léta byl konec července poznamenán vysokými teplotami trvajících několik týdnů. Laici říkali: "To vám to počasíčko přeje, to bude cukru", ale ono to bylo zcela naopak. Pro některé hotová katastrofa. Objevilo se Oidium a jeho tlak byl tak silný, že ne každému se jej podařilo udržet v rozumné míře. Navíc toto onemonění trvalo nekonečně dlouho, déle jak 14 dnů. Ani staří vinaři nepamatují takovou pohromu. Přestože přes den byly teploty mezi 35 - 40° C, ráno kolem páté hodiny byly keře úplně mokré od rosy, což bylo ideální pro rozvoj nemoci. Navíc horko a žádné srážky mají za důsledek špatné odbourávání jablečných kyselin. No a pak přišlo nebývale deštivé září. Pranostika říká: "Září víno vaří", takže zase špatně. Snad jen ti vinaři, kteří vydrželi se sklízni do konce října nabo ještě déle, dostali vína do přívlastků.

V konečném pojetí měly hrozny ve většině případů nižší cukry a mošty naopak vyšší kyseliny, což jsou ukazatele, které vinaře moc nepotěší. Na druhé straně ne všechno zase bylo špatné. Aromatickým odrůdám, jako jsou tramín, irsay oliver, muškáty a další, vyšší kyseliny jenom prospějí. Absence kyselin u těchto odrůd v dobrých ročnících dělá fádni vína. Vysoké teploty zase u červených vín umožnily tvorbu ušlechtilých polyfenolů, takže se dají samozřejmě po jablečně-mléčné fermentaci a dostatečném odležení očekávat zajímavé vzorky.

Takže finální hodnocení ročníku lze shrnout následovně. Byl to složitý rok jak ve vinohradě, tak ve sklepech. Pokud se ohlédneme do nedávné minulosti, ročník 2010 byl velmi podobný, hlavně pokud se týká kyselin, i když nakonec z něho byla a ještě jsou krásná vína. Tedy letošní vína budou šťavnatá, svěží, s pikantní kyselinkou a velmi výraznou primární aromatikou, velmi vhodná k ležení na láhvi. To ale mají v ruce již naši vinaři a věřím, že se jim dílo povede.