

## Ohlédnutí za vinařským rokem 2015

Píšeme nově rok 2016 a je tu již pravidelné hodnocení uplynulého roku z pohledu jak vinohradnického, tak vinařského. Opět, už tradičně, jsem požádal pana Josefa Dufka o jeho pohled na toto období z odborného pohledu.

„Jak bývá dobrým zvykem, nejdřív bych zhodnotil vína z ročníku 2014, která právě v roce 2015 ukázala svou pravou tvář. Všichni dobře víme, že s kvalitou vína zamíchal deštivý podzim 2014, kdy více jak 30 dní v kuse pršelo a hrozny začaly nahnívat, aniž by dosáhly potřebné fonologické zralosti a dostatečné cukernatosti. V podstatě jakákoliv chemická ochrana se více či méně míjela účinkem. V našem vinařství jsme se rozhodli bojovat tím způsobem, že jsme každé pondělí ve vinohradě přebírali napadené hrozny, a tím tak eliminovali šíření hniloby na hrozny zatím zdravé. I přesto mám v paměti, že takto přebíranou odrůdu Müller Thurgau jsme museli za tři dny posbírat úplně, pokud jsme chtěli vůbec ještě něco sklidit. Tak rychle se hniloba šířila. No a výroba vína z takových hroznů nebyla vůbec jednoduchá. Bylo nutné mošty dokonale odkalit a při kvašení neustále hlídat kvasnice, protože se dalo očekávat zahánění a další nepříjemné projevy nemocí. Tato péče se ale vyplatila, a proto vznikala vína, která teprve teď ukazují, co v nich je.

Je pravdou, že v mnohých vzorcích na výstavách nebo při koštech po sklepech jsou cítit více nebo méně tóny plesniviny a hniloby. Ale najdou se i vína dobrá a výborná. To jen dokazuje, že se naši vinaři už dokážou porvat i s takovým ročníkem. Nám se rovněž podařilo, i přes zmiňované komplikace, s těmito víny zabodovat na významných soutěžích v Paříži, Bruselu, Londýně a na dalších zahraničních i domácích soutěžích. V neposlední řadě určitě stojí za zmínku, že se tři naše vína opět dostala do francouzské publikace „1000 nejlepších vín světa pro rok 2016.“

Tolik k vínům z ročníku 2014, ale jak vidí pan Dufek ročník 2015?

„Mnozí vinaři byli už skeptičtí, že podobných roků jako byly 2013 a 2014 bude sedm, což se nakonec naštěstí nepotvrdilo. Příroda je nevyzpytatelná a tentokrát nám ukázala svou vlídnou tvář. Průběh sezony byl jako z učebnice, i když v podvědomí se objevovala hrozba v podobě nedostatku vláhy. Vinice odkvetly o 14 dnů dříve, což bylo dobré, ale od tohoto momentu se ve vývoji bobulí začalo projevovat zvýšené sucho. Staré vinohrady to v podstatě nepocítovaly, díky hlubokým kořenům si potřebnou vláhu dokázaly zajistit. Horší to však bylo u mladých výsadeb, které ještě nemají rozvinutý kořenový systém. Tam bylo nutné úrodu redukovat nebo provádět závlahu, pokud to bylo technicky možné. No a kdo sádlil nový vinohrad, tak ten musel bez ohledu na náklady vydatně zalévat, jinak hrozilo nebezpečí, že mladé sazenice uhynou. My sami jsme u nové vinice prováděli závlahu 6x. V podstatě celé léto nepršelo a vinaři už počítali s menší výlisností, jelikož bobule byly očividně málo nalité. Hrozny začaly brzy nazrávat a slupka zatvrdla, ztratila pružnost a v této době, i přes katastrofální deficit vláhy, si vinaři přesto přáli, aby raději nepršelo. Panovaly obavy, že se bobule začnou nalévat, prskat a hnit. Nicméně přání byla jedna věc a skutečnost jiná.

Koncem srpna během tří dnů napršelo 107 mm a všichni čekali, co tato událost způsobí ve vinohradech. Teď už víme, že to byl zásah v pravou chvíli. Vyschlá půda si vzala svůj díl vody a réva pouze tolik, aby se bobule nalily, ale nepraskly. Pak přišel krásný podzim, hrozny fenologicky krásně dozrály v obdivuhodně zdravé kondici a zároveň s cukry, o kterých se nám v minulých rocích ani nezdálo. Vyžrát na 24° ČSN bylo běžné, ale objevovaly se hodnoty 25, 26, 27 ale i 28° ČSN a to i u modrých odrůd.

Samozřejmě cukry nejsou všechno, ve víně je i druhá velmi důležitá složka a to kyseliny. A ty bohužel u některých odrůd, hlavně raných a aromatických, chyběly. Tady bylo nutné provést přikyselení a upravit tím i špatné PH. U nedokyselených vín se mohly objevovat tóny mléčného kvašení, které mohou následně přecházet až do „myšiny“. Navíc taková vína špatně kvasí a následně se i špatně čistí. Jestliže průběh suchého a horkého léta mohl u bílých odrůd způsobit nedostatek kyselin, tak modrým odrůdám naopak velmi vyhovoval. V konečné fázi byly výnosy nadprůměrné a už teď se hovoří o ročníku desetiletí, ne-li století a kvalita červených vín se už teď srovnává s vyhlášeným ročníkem 1947. Takže, kdo zvládl vlastní zpracování úrody, už teď se těší z pěkných, byť ještě někdy ne úplně čistých vín, jak to dokazují sirkové komise, organizované Klubem vinařů. Scházení vinařů každou středu se stalo již tradicí a určitě vede k pozvednutí úrovně jak samotných vinařů, tak vinařství v naší obci.

Petr Šťastný