

OHLÉDNUTÍ ZA VINAŘSKÝM ROKEM 2018

Rok s rokem se sešel, nastal čas bilancování a ohlédnutí se zpět. Už se stalo tradicí hodnotit uplynulý ročník, a to jak z hlediska vinařského, tak i vinohradnického, v tomto případě už po osmé.

Bývá již dobrým zvykem zhodnotit v první řadě vína z předcházejícího ročníku 2017. Ročník to byl rozporuplný. Když pomineme jarní mrazy, které některým našim vinařům poničily úrodu, tak u těch nepoškozených se začátek roku jevil dobře, ale jen do té doby, než začalo sucho, které přetrvávalo celé léto. Bohužel srážky koncem srpna, které se jevily jako spásné, přerostly v září do trvalých dešťů s podprůměrnými teplotami. Začal boj o každý hrozen, o každou bobulku, které byly napadány plísněmi v nevídané míře. Cukernatost hroznů byla pod průměrem běžných ročníků, což se projevilo i ve vínech. Byla surovější, objevovaly se tóny po plísních. Naši vinaři to ale nevzdali, hosenou rukavicí od přírody přijali a s odstupem doby můžeme říci, že se s tím popasovali dobře. Do května, kdy se konal tentokrát již 6. ročník tradiční výstavy vín, stačila vína vyzrát, bílá díky vyšší kyselině jablečné zůstala svěží a příjemně šťavnatá, příchutě po plísních se čerčením a stáčením podařilo eliminovat na minimum, červeným pak pomohla jablečno-mléčná fermentace, která se již stala běžnou operací ve výrobě vína i u malovínařů. Když už jsem zmínil výstavu vín, nelze konstatovat nic jiného než vzrůstající úroveň, a to po všech stránkách, jak vyplynulo z ohlasů návštěvníků, kterých bylo mimochodem opět víc. Bylo nabídnuto bezmála 1000 vzorků vín, z toho necelých 530 od vinařů amatérů a 430 od profesionálních vinařství, kterých se se svými víny zúčastnilo 71. Takže každý si určitě našel to své víno. To všechno by nebylo bez obětavé práce členů Klubu vinařů a zaměstnanců Vinařství Dufek, kteří celou akci počínaje hodnocením vín zabezpečovali. Za to jim všem patří velký dík.

Vždy se zmiňuji i o tom, jak si vedla vína z našeho vinařství. Mimo ocenění, která dnes již pravidelně vozíme ze světových soutěží, jsme se letos poprvé zúčastnili na soutěži Great American v New Yorku, ze které jsme z 8 vín přivezli 8 medailí včetně těch nejcennějších. Ale úplnou premiérou byla naše účast na soutěži v Asii, a to v Pekingu, odkud jsme rovněž přivezli drahé kovy. Souvisí to s prvním exportem našich vín do Číny. Dalším významným počinem je zatím naše největší účast v Salonu vín ČR se ziskem 4 zlatých a 3 stříbrných medailí. Rovněž v knize „1000 vins du monde“ (1000 nejlepších vín světa) máme zastoupena 3 vína. Čerstvě máme potvrzeno, že se naše vína objeví v obou výše uváděných i v letošním roce – 2019.

Teď ale k hodnocení ročníku 2018 z hlediska vinohradnického. Réví bylo celkem dobře vyzráté, z důvodů ranější sklizně, zima byla celkem mírná, ale opět velmi suchá, což se projevilo stále větším vláhovým deficitem. Jaro začalo velmi brzy, prakticky se přešlo ze zimy přímo do léta. Květnová 30° horka uspíšila růst letorostů a tím i dřívější kvetení, což naznačovalo, že by vinobraní mohlo být dříve. Vše probíhalo zdárně až do 12. 6., kdy nebe potemnělo a po celé jižní Moravě zabouřilo, bohužel někde i s kroupami, které poničily v některých lokalitách vinice až ze 70%. Naštěstí se naší obci tato pohroma vyhnula. Další průběh léta byl zcela v režii sluníčka a beze srážek. Začal se tvrdě projevovat nedostatek vláhy, hlavně u nových výsadeb a u keřů ve stáří 3 - 4 roky. U nových výsadeb byla nutná intenzivní závlaha k udržení sazeniček při životě, u začínajících rodících bylo nutné redukovat

podle lokality úrodu, někde až do té míry, že se veškeré hrozny ostříhaly na zem již začátkem srpna kvůli záchraně vlastních keřů. V té době měly bobule velikost scvrkávajících se hrášků a listy byly v některých případech až z 50% suché, což by odpovídalo začátku listopadu. Naopak vinice ve stáří 10 – 15 a více let si vláhu již dokázaly natáhnout díky kořenům, které dosahují hloubky 10 – 25 m podle stáří a podloží. Takže by se mohlo říci, že by to měl být pro tyto vinice ideální rok. Ale realita byla jiná. Vysoké teploty velmi výrazným způsobem ovlivnily průběh fotosyntézy, došlo k přehřívání rostlinných pletiv a prakticky se zastavil nárůst cukernatosti. Navíc se urychloval vývoj révy a v konečném důsledku byl uspíšený cca o tři týdny. K tomu se ještě přidalo rychlejší prodýchávání kyseliny jablečné, jejíž obsah klesal tím více, čím více byly hrozny osluněny. Tady byl právě ten kámen úrazu pro mnohé vinaře, kteří si neuvědomili, že při nedostatku kyseliny jablečné se mohou bílá vína jevit jako fádňá a hrozilo, že přítomné bakterie mléčného kvašení biologicky odbourají i ten malý zbytek kyseliny jablečné brzy po ukončení alkoholového kvašení. Spolu s tím se vyvíjel nepříznivě i pH faktor. Bylo tedy nezbytné mošty, nejpozději však do kvašení, dokyselit podle rozborů, odrůdy a lokality až o 2,5°, a to kombinací kyselinou vinnou a jablečnou. Po dokvašení pak bylo nutné víno stočit a ošetřit oxidem siřičitým v dávce až 50 mg/l . V letošním roce reagovalo MZ ČR včas a toto dokyselení povolilo, což určitě vinaři zaregistrovali, mezi sebou předali a podle toho se i zařídili. Ti, kdož tak učinili, teď už v klidu provádějí školení mladých vín. Je nutno říci, že se to netýkalo všech vín, většinou to bylo u vín z raných odrůd, jako je IO, MT, MM nebo vín typu TČ, které i tak mají kyselin méně. Naopak u vín později sklízených - RR, RV, SZ, VZ ..., kdy už taková horka nehrozila, byla nutnost dokyselování nižší, cukernatosti narůstaly a střídání teplých dnů a studených nocí způsobovalo nárůst aromatických látek. Pokud se týká červených vín, tam naopak odbourávání na keři způsobovalo pokles kyseliny jablečné na minimální hodnoty. Objevily se dotazy, zda je nutné provádět jablečno-mléčnou fermentaci. Vzhledem k tomu, že po kvašení mohou mít červená pH vyšší než 3,6, je vhodné jablečno-mléčnou fermentaci provést, aby víno bylo mikrobiálně stabilní.

Takže když ročník hodnotíme jako takový, lze říci, že výnosově byl minimálně stejný, ale v drtivé většině vyšší, mnohdy až o 1/3 oproti roku předchozímu. Bonusem bylo po celou dobu vinobraní nádherné počasí. Nezbývá než konstatovat, že pokud vinaři zvládli problém s nízkými kyselinami a vyšším pH, mohou být bílá vína velmi dobrá. A červená? Pokud jsme psali o ročníku 2015 jako nejlepším na červená vína od roku 1947, tak o ročníku 2018 můžeme už teď říci, že bude minimálně takový nebo ještě lepší. Vína mají už teď jemné taniny, vysoké extrakty a dlouhou perzistenci. Přejme si, aby i rok 2019 byl pro nás vinaře minimálně takový jako ten uplynulý a konečně se snížil srážkový deficit.

Takže sirkové komise, které začaly již v prosinci, slibují určitě krásná vína. Jinak Klub vinařů i v loňském roce uspořádal několik tematických zájezdů ke známým vinařům, navštívili jsme Salon vín ČR a zapojovali jsme se do akcí ve spolupráci s OÚ a Kulturním domem Svatobořice-Mistřín.

Závěrem si Vás dovoluji pozvat tentokrát na již VII. ročník místní výstavy vín spojený s ochutnávkou profesionálních vinařství napříč celou republikou, která se koná 4. května 2019.

za Klub vinařů Josef Dufek st.