



Důraz na premiérové vinice – to je hlavní zájem nově vzniklého spolku Velká vína velkých vinic

Někomu by se mohlo zdát, že různých vinařských spolků a organizací existuje na malém českém rybníčku poměrně dost, vezmeme-li v potaz rozlohu našich vinohradů či roční produkci našich vín. Každý vinař vám řekne, že ve vinohradu ctí přírodu, že hrozny zpracovává šetrně a že jeho víno je kvalitní. A právě proto, aby se z těchto kritérií nestaly jen vágní pojmy, zaručují různé vinařské spolky či svazy konkrétní naplnění vlastních standardů. Ať už svým zaměřením, filosofií či edukací veřejnosti i vlastních řad. Velká vína velkých vinic jsou výrazným spolkem ve všech těchto odvětvích. Více v následujícím rozhovoru prozradí zakládající členové Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc. a Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.

Text: Mgr. Darja Kršková
Foto: Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.

►Kde či kým jste se inspirovali při zakládání spolku?

Lubomír Dvořáček: O sdružení vybraných německých vinařů spolku VDP (Verein der deutschen Prädikatsweingüter) si vytváří vlastní kvalitativní kritéria při pěstování hroznů na vinici a při výrobě vín nad rámec požadavků německé-

ho vinařského zákona – pozn. Darja Kršková) jsem se zajímal několik let. Když jsem se poprvé zúčastnil degustace vín tohoto spolku v Berlíně, byl jsem nadšen! Nejen víny členů sdružení, ale spolkem VDP samotným. Jeho historií, přísnými pravidly, elitními vinicemi jejich členů, dlouholetými, zcela ojedinělými úspěchy těchto vín. Po návratu jsem se pokoušel otevřít myšlenku podobného sdružení na půdě Unie enologů ČR, ale tady jsem tehdy podporu nenašel. Nakonec jsem se domluvil s Milošem Michlovským a s Frantou Mádlem a rozhodli jsme se využít více než stoletých zkušeností německých kolegů a založit podobný spolek s odpovídajícími pravidly i cíli v České republice.

►Jaká jsou tedy ta zásadní kritéria vašeho spolku?

Miloš Michlovský: Náš spolek má jasně vymezenou představu od VV (víno vinaře) přes VVV (víno vybrané vinice) až po VVVV (velká vína velkých vinic), kde jsou jasně stanoveny odrůdy, podmínky pěstování – počet jedinců na jednotku plochy, stáří vinice, péstitelská a zpracovatelská technologie s přísnými kontrolními mechanismy až po uvádění na trh.

Vycházíme z toho, že „velké víno“ není pouze víno, které získalo velkou zlatou medaili, ale je to víno, které musí pocházet z velkého ročníku a velkého ročníku je ten, který prokáže,

že patří k nejlepším u několika ročníků před ním, a samozřejmě prokáže rovněž, že patří k nejlepším i několik ročníků po něm. Takže to nemůže být ani „infantilní“ ani „pedofilní“ víno.

►A když byste měli tato pravidla ještě více konkretizovat?

Lubomír Dvořáček: Máme celkem 4 kvalitativní stupně vín, stejně jako kolegové ve VDP. Základním vínem členů spolku je „víno vinaře“ (VV), zde jsou pravidla nejjednodušší: jedná se o základní vína členů z odrůd RR, PB, PN, PG, Cha, VZ, RV, FR, SV, SZ, TČ, Pa, Nb, MT, VČR. Vína tohoto typu se mohou produkovat již ze sklizně od 5. roku po výsadbě, maximální výnos je až 100 hl na hektar, což je téměř maximum dané českým vinařským zákonem. Vína tohoto typu mohou být plněna do láhvi o velikosti 750 ml až 2 litry.

Na druhé straně jsou nejpřísnější pravidla u vrcholu vín naší kvalitativní pyramidy – u „vín velkých vinic“. Tato vína mohou být produkována z hroznů z vybraných pozemků vybraných viničních tratí osázených tradičními odrůdami typickými pro danou lokalitu (konkrétně RR, PB a PN ve všech podoblastech, RV v Mikulovské podoblasti, VZ v Mikulovské, Velkopavlovické a Znojemské podoblasti, Cha v Mikulovské a Slovác- ké podoblasti a cuvée z nich). Vinice musí být ošetřované s přátelským vztahem k příro-

dě – Environment friendly tj. podobně jako u zásad vyššího stupně integrované produkce, bez minerálních hnojiv, bez použití herbicidů, povoleno je pouze použití humifikované podoby organických hnojiv. Vinice by měly být ve svahu, se zahuštěnou výsadbou nejméně 6 500 keřů na hektar.

„Velká vína“ je možno produkovat až z vybalancovaných sklizní tj. minimální počet sklizní pro „velká vína“ musí být dle vzorce šířka meziřadí v metrech krát deset. Maximální výnos je omezen 50 hl na hektar, což je méně než polovina výnosu daného českým vinařským zákonem.

Vína musí být školená v sudech, ideálně zde i kvašena, minimální zrání v sudech je až 6 měsíců pro bílá vína a 12 měsíců pro červená vína.

Ruční sklizeň hroznů je nutnou podmínkou. Alkoholická fermentace může být zrealizována s použitím neutrálních, čistých kvasničných kultur, i jiných než sacharomycetních druhů.

Všechna vína musí být suchá, tj. glukóza a fruktóza celkem méně než 4g/litr. Bílá vína mohou být uvolněna k prodeji nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni, červená vína nejdříve 1. září druhého roku po sklizni. U vín „premiérové vinice“ platí stejná pravidla s tou výjimkou, že počet keřů je snížen na 6 000 ks na hektar a tato vína mohou být produkována až z vinic, kde se stáří vinice řídí vzorcem šířka meziřadí krát deset. Uvedu příklad: jed- nu z vinic o rozloze 0,6 ha mám



Ukázky příkladně vedených vinic různých členů spolku

v Moravské Nové Vsi, ve viniční trati Stará hora, jihovýchodní svah, osázený odrůdami MER, PN a CS. Hustota keřů je cca 6 800 keřů na hektar, což splňuje podmínky spolku, vinice byla vysázena v roce 2003. Pouze odrůda PN je schválena Spolkem pro produkci premiérových či velkých vín. Tuto odrůdu zde mám vysázenou na ploše cca 36 arů. Dlouholeté výnosy zde nepřekračují 1 kg na keř. Šířka meziřadí je 1,8 metru, což ale znamená i při splnění všech dalších podmínek, že premiérové víno z takovéto vinice by mohlo být vyprodukované nejdříve ze sklizně roku 2021.

►V čem lez spatřovat jedinečnost moravských vinic? A je vůbec možné to takto obecně říct?

Miloš Michlovský: Ne všechny, ale jen některé z moravských vinic mohou být jedinečné, tedy výjimečné. A které to jsou, musí ukázat teprve čas. Proto ta hustota výsadby, počet sklizní, přirozenost ve vinici - prakticky bez hnojení atd. A rovněž ve sklepech se držet zásady, že ten nejlepší vinař se vínu plete co nejdříve do cesty.

►Jaké víno je podle vás to kvalitní?

Lubomír Dvořáček: Obecně by se dalo říct, že je to víno ze stoprocentně zdravých a plně fyziologicky vyzrálých hroznů těch odrůd, které v dané viniční trati mají dlouholetou a prověřenou tradici pěstování. To, které bylo vyprodukované s minimem zásahů ze strany vinaře, bez jakýchkoliv přísad s výjimkou neutrálních kvasničných kultur. To, kterému byl dopřán dostatek času proto, aby se mohlo plně projevit v harmonii vůni, chuti, celkového dojmu i ve svém výjimečném potenciálu dalšího zrání, s minimem SO².

►Kde je vlastně hranice mezi tím, že chci jako vinař respektovat terroir, ale zároveň víno „upravuji“ různými pracemi ve vinici či ve sklepech?

Miloš Michlovský: Je důležité si uvědomit, že nemůžeme mluvit o terroir v případě mladých vinic, širokých sponů, vysokých tvarů atd. Opravdové terroir poznáme tehdy, je-li vinice „plnoletá“. S hustou výsadbou a nízkým tvarem, protože jedině tehdy je réva nucena si sáhnout na dno. Tam kde není navátá půda, tam kde není moc živin a rovněž vody je tam poskopovno tak, aby rostlina nedostala ani miligram živin ani mililitr vody navíc. A díky tomuto pozitivnímu stresu se vypjala k neopakovatelnému výkonu a byla tak schopna dát neopakovatelné hrozny, z kterých ten správný vinař vytvoří neopakovatelné víno.

A takovéto terroir se pak může stát neopakovatelným cru, které je schopno opakovaně – tzn. více než jiné vinice, poskytovat neopakovatelné velké víno.

►Na vašem webu uvádíte několik pro nás typických odrůd. Není už dnes odrůdový charakter vína brán trochu jako přežitek? Nezapřičinila před lety právě honba za typickou odrůdovou skladbou používání všech těch ovocných kvasinek a následných převoněných vín?

Miloš Michlovský: Odrůdy, které uvádíme (RR, PB, PN, VZ, RV, Cha) jsou odrůdy, které jsou schopny v okolních vinařských státech dávat ve vybraných polohách velká vína, a nevidím důvod, proč by to tak nemohlo být i u nás. V případě kvasinek pracujeme jak se sacharomycetními, tak i nesacharomycetními druhy - podotýkám však,

že pouze neutrálními kvasin- kami. Jejich neutralita a vysoká výkonnost nemaskující fermentace umožňuje právě co největší projev stanoviště – tedy terroir. Převoněná vína jsou především záležitostí kvasných esterů, vonných thiolů a možná i odrůdových terpenů, které však v procesu zrání zpravidla hydrolyzují, tudíž v systému velkých vín školených v sudech a dlouhodobým zráním na lahvi, nemají šanci.

►Vynikající vinice si žádají vynikající ošetření a práci v nich. Jak hodlají vaši členové bojovat s nedostatkem pracovních sil. K jakým operacím v takto premiérových vinicích pustíte stroje?

Lubomír Dvořáček: Použití strojů s výjimkou kombajnů na sběr hroznů není nikde zakázáno. Naopak se předpokládá využití moderních technologií pro údržbu a kultivaci přikmenného pásu (okopávačky, grasskillery aj.), v hustých výsadbách použití portálových nosičů nejrůznějších nářadí.

Precizní ruční práce ale zůstane zejména u zelených prací, případně redukce úrody. Neměl by to ale být problém, protože jak premiérové, tak velké vinice budou představovat jen zlomek rozlohy vinic jednotlivých vinařství a jejich ruční obdělávání jistě bude stát vinařům za to.

►Jakými všemi způsoby lze redukovat sklizeň, aby se z jedné hlavy dostala jen vámi avizovaná jedna láhev vína?

Lubomír Dvořáček: Réva je velmi chytrá rostlina a dokáže se časem redukovat alespoň u vybraných odrůd přizpůsobit. Mám osobní zkušenost například s Pinotem Noir či s Merlotem. Na zhruba sedmileté vinici

jsem začal s takovouto redukcí a po dalších osmi letech réva sama redukuje násadu tak, že na většině letorostů je již jen jeden hrozen. Celkový průměrný výnos v dlouhodobém sledování nepřekračuje 1,1 až 1,3kg na keř, což tak zhruba odpovídá 1 láhvi

Miloš Michlovský: Réva vinná je velmi moudrá rostlina, a když ji do toho nekecáte, tak se umí po určitém bujarém mládí dát sama do kondice. A po tzv. Kristových letech zmoudří, ostatně tak jako i normální člověk, a žádné „zelené sklizně“, tj. házení zelených hroznů na zem, až na výjimky ani nevyžaduje.

►Čemu byste rádi, aby byl spolek v naší republice nápomocen?

Lubomír Dvořáček: Jedním z našich opravdu velkých cílů je obnovit úctu k vynikajícím suchým vínům.

Dále chceme zajistit ochranu a nezaměnitelnost „Velkých vín velkých vinic“ registrovanými ochrannými známkami spolku, které se nám podařilo úspěšně přihlásit u Úřadu průmyslového vlastnictví.

V letošním roce, pokud to už stávající pandemie koronaviru bezpečně dovolí, chceme zorganizovat první degustaci vybraných vín členů spolku.

Mimo to chceme znalostmi a zkušenostmi našich členů přispět k procesu restrukturalizace vinic v ČR. Předložili jsme náš návrh řešení základních dvou stupňů kategorizace vinic, který jsme představili na společném jednání na ÚKZÚZ v Brně se zástupci potravinářského odboru ministerstva zemědělství,

zástupců SZPI, ÚKZÚZ, Cechu českých vinařů, Svazu vinařů a Vinařské asociace, kterého jsme se zúčastnili na základě pozvání ministerstva zemědělství.



Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.



Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.