

# Jaký je a bude ročník 2004



FOTO: BURGENLAND TOURISM

## OCHUTNÁVKA

### Veltlínské zelené 2004 pozdní sběr

**Vinařská podoblast:** Mikulovská

**Obec:** Drnholec

**Viniční trať:** U Křížku

**Charakteristika:** Svěží, typicky odrůdové, harmonické víno s jemně zelenkavě zlatavou barvou. V chuti plné, výrazně minerální se stopami zeleného pepře v dlouhé dochuti.

**Výrobce:** Ing. Jiří Hort, Dobšice u Znojma č. 89, 69, tel.: 602 149 445

**Cena:** 165 Kč bez DPH

[www.vinohort.cz](http://www.vinohort.cz)

### Zweigelt 2004

**Vinařská oblast:** Burgenland, Rakousko

**Charakteristika:** Dobře připravené odrůdové víno základní řady s plnou temně rudou barvou. Ve vůni elegantní tóny vyzrálého ovoce. V chuti plné s příjemnými sameťovými tóny a harmonicky působícími taniny.

**Výrobce:** Franz Klein, Ufergasse 12, Illmitz, Rakousko

**Cena:** 128 Kč bez DPH na adrese Jiřího Horta  
[www.seewinkelwein.at](http://www.seewinkelwein.at)



V těchto dnech se naši vinaři rozhodují, zda již vína posledního ročníku stáčet do lahví nebo ještě nějaký čas počkat. V době, kdy na jižní polokouli už ochutnávají ročník 2005, u nás teprve nastal čas, kdy je možné už dost přesně odhadnout, jaký ten loňský rok pro kvalitu vína byl.

### Nepřízeň počasí

Pro vinohradníky nebyl nijak zvlášť příznivý. Opožděné jaro a deštivé léto nedávalo naděje, že hrozny dosáhnou vynikající kvality. Naše vinohrady patří k nejsevernějším na světě a každá hodina slunce v době dozrávání hraje významnou roli. Potěšilo je proto září, které bylo na slunce štědrejší. Bylo ale také dost vlhko, což svědčí nejruznějším chorobám napadajícím vinohrady. Ti, co se sklizní počkali a měli vinohrady dobře ošetřené, rozhodně neprohloupili. Vinaři se trochu namlsali výjimečnými ročníky na přelomu tisíciletí, a tak návrat k normálu je moc nepotěšil. Ostatně podobné problémy řeší i v sousedním Rakousku.

Zkušené vinohradníky však nepříliš povedené vegetační období nezaskočilo. Ošetřování vinic a redukovaná sklizeň napomohla dodat ke zpracování kvalitní hrozny. Potom už bylo vše v rukou sklep mistrů. Udělat

vynikající víno z vynikajícího ročníku není žádné umění. Připravit kvalitní víno z průměrné sklizně, to už dokážou skuteční mistři. Obecně platí, že jde hlavně o to ve sklepech nic nepokazit. „Ročník 2004 ukáže, kdo se dobře staral o vinice a jak dokázal s hrozny pracovat,“ říká Miloš Michlovský, největší soukromý vinař v republice.

### Běh na delší trať

„S víny ročníku 2004 bude třeba víc pracovat, nechat je dozrát a potom budou aromatická, extraktivní, kořenitá a plná. Zvlášť bílá vína odrůd Tramín, Pálava a Rulandské už ukazují svou kvalitu,“ pokračuje Miloš Michlovský z Vinselektu Rakvice. Potvrzuje to i Jiří Hort ze Znojma. „Vína jsem nechal déle ležet na kalech a teprve se chystám je stáčet. Třeba Veltlínské zelené se jeví jako slušné.“ Jaroslav Hlaváč z Vína Mikulov tvrdí, že dobře ošetřený ročník 2004 nebude fádni. „Při průběžných ochutnávkách

zjišťujeme, že se rodí vína svěží, s pikantní kyselinkou a příjemným aroma.“ Podobný názor má i Josef Svoboda z Habánských sklepů Velké Bílovice. „Sklízeli jsme o měsíc později než v roce 2003. Měli jsme trochu nervy, zda budou hrozny zdravé, ale vyšlo nám to. Ročník 2004 vyžaduje čas, bude se pomaleji vyvíjet, a proto to bude běh na delší trať. Ukazuje se, že ze špičkových poloh bude mít dobré odrůdové aroma.“ Franz Klein z rakouského Illmitzu si ale průběh loňského roku moc nepochvaluje. „Ani závěr roku nás nepotěšil. Měli jsme na vinicích hrozny pro ledové víno a ono nemrzlo.“

Ochutnávky nového ročníku, které v posledních týdnech proběhly, naznačují, že ti, kteří byli připraveni, mají znalosti a moderní technologie, si i s klimaticky nepovedeným ročníkem poradili. Ročník 2004 není podprůměrný. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

[libor.sevcik@economia.cz](mailto:libor.sevcik@economia.cz)

## INZERCE



**Vyhraďte víno!**

[vino.iHNed.cz](http://vino.iHNed.cz)

**ihned.cz**

IN-000050