

# Zkušenosti s výrobou vín v odrůdových barikových sudech

**„Základem je víno, které musí být silnější než sud,“** říká vinař Lubomír Dvořáček z Mikulčic, který má osmnáctileté zkušenosti s výrobou vín v odrůdových barikových sudech. Například červená leží v „bečkách“ po celou jejich tříletou životnost a sklízí nejedno ocenění.

**P**rvní nabídku vyzkoušet barikové sudy pan Dvořáček zaznamenal před asi dvaceti lety. „Tehdy to byly repasované sudy z Francie, které nabízelo například Bednářské družstvo v Modřicích. S cestou repasů jsme od začátku zásadně nesouhlasili a jak odborné články, tak zkušenosti upozorňovaly na to, že dřevo i po přehoblování a opětovném ožehnutí obsahuje zbytky původního vína a znovu vypálená vrstva má již zcela jiný charakter. Další důvod byl ten, že ztenčenou dužinou sudu po přehoblování se změnila propustnost plynů, takže chování takových sudů bylo nepředvídatelné,“ zdůvodnil.

První barikové sudy koupil před osmnácti lety z Rakouska od firmy Stockinger

primárně na červená vína. „Od té doby jsme vyzkoušeli kromě amerického dubu snad všechny druhy dřeva od téměř dvou desítek firem, které barikové sudy vyrábí. Z našich experimentů vykryštalizovala před sedmi lety jako nejlepší nabídka francouzské firmy Mercurey, která v té době jako jediná nabízela sudy přímo „na odrůdy,“ popsal. Dnes má 225-litrových sudů na tři desítky.

## Základem je potenciál vína

Jen sud podle Dvořáčka ale dobré víno neudělá. „Základem je vždy víno, které musí mít větší „sílu“, než sud samotný. Tedy víno s vysokým extraktem, s vyšším alkoholem. Určitě by to měly být vyšší

přívlastky vín. Bílá vína kromě toho musí mít nižší kyseliny, malý zbytek cukru taky není na závadu. Takže například takové ryzlinky už musí vypadat, aby mohly do bariku. S Ryzlinkem rýnským v barikovém provedení už jsme nějaké úspěchy měli, stejně jako se suchým Sauvignonem“, vzpomínal Dvořáček.

Spolu se synem a dcerou začínali s barikovaním červených vín, ve kterých měli každoročně převahu produkce tak, že k základní řadě vyráběli stejné víno také v bariku. „To se brzo ukázalo v rozporu s rozumným hospodařením, protože narostla šíře sortimentu, ale zvýšila se i pracnost a především narostly skladové zásoby. Dalším experimentováním jsme brzy zjistili, které odrůdy pro barik nejsou



až zas tak vhodné, a to je jako takové nechci nijak hanět. Sem podle mě patří například Zweigeltrebe, ale i Cabernet Moravia,“ uvedl Dvořáček.

## Experimenty s Cabernetem Moravia

Odrůda Cabernet Moravia je pro barrik vhodná jen ve výjimečných letech. „Za 29 let, co ji pěstujeme, jsme ji při usměrněném řezu a redukované sklizni měli sedmkrát v přívlastku, z toho dvakrát ve výběru z hroznů a pětkrát v pozdním sběru. Do bariku jsme ji dali na tři roky, když byla ve výběru z hroznů v roce 2006 (výnos tehdy byl 46 dekagramů hroznů z keře). Trvalo ale několik let, než jsme pro tuto odrůdu našli vhodný sud,“ popsal. Sudy na světové odrůdy totiž mají pro české vinaře jednu zásadní nevýhodu. „Francouzská firma Mercurey dokáže vyrobit sud jediné na odrůdu, kterou zná. Ve Francii pochopitelně Zweigeltrebe, ani Cabernet Moravia neznají. Napoprvé jsme proto vyzkoušeli sud na Cabernet Sauvignon, ale výsledek se nám nelíbil. Podruhé jsme zkusili bečku na jednoho z rodičů – Cabernet Franc a taky to nebylo ono. Až na třetí pokus jsme toto víno spíše náhodou dali do sudu na Pinot Noir a tato volba se ukázala jako naprostá bomba. Víno získalo zlato a šampiona vín na Grand Prix Vinex 2013,“ popsal vinař.

Úspěch s touto odrůdou nicméně Dvořáček zaznamenal i se sudem konkurenční firmy. „Jakostní Cabernet Moravia ročníku 2007 s obrovským potenciálem s neobvykle vysokým extraktem jsme dali dokonce na čtyři roky do sudu Seguin Moreau a víno přivezlo z téže výstavy stříbro. Tím ale experimenty s touto odrůdou v barikových sudech u nás, obávám se, na dlouho skončily,“ dodal.

## Volba sudu

Firma Mercurey dělá sudy ze dřeva z celého světa. „My jsme se ustálili u nejkvalitnějšího dřeva Allier, které se nám za ty roky pro moravská vína jeví jako nejvhodnější při stupních ožehnutí M či M+. Sudy stojí kolem 650 až 870 eur, ale ukázaly se lepší, než rovněž francouzská konkurence Seguin Moreau,“ popsal Dvořáček. Připouští ovšem, že velkou výhodou konkurence je okamžitá dostupnost sudů. „Výhodou i nevýhodou u této firmy je to, že si člověk

může říci, co všechno a jak chce toastovat, ale výsledek je pak na jeho vlastní zodpovědnost. Firma Mercurey naproti tomu dodá sud na danou odrůdu a garantuje, že v daném okamžiku není na tuto odrůdu nic lepšího. V průběhu let to dokonce vylepšili tak, že když byl vinař schopen poslat hotové víno, tak sud vyrobili podle sensorických vlastností vína,“ uvedl. To se ale Dvořáčkovi dosud nepovedlo. „Dodávka sudů z Francie totiž trvá dva až tři měsíce, a proto je třeba sudy objednávat s dostatečným předstihem,“ upozornil.

Tomu, že sudy budou skutečně odpovídat dané odrůdě, jako mnozí zprvu nevěřil. „Dokud jsem nevyzkoušel dva rozdílné sudy na jednu odrůdu, jeden sud na Pinot noir a druhý na Cabernet Sauvignon. Dali jsme do obou Pinot Noir ve výběru z hroznů s velkým extraktem a alkoholem 13,5 %. Už po čtyřech měsících se Pinot v cabernetovém sudu vyvinul tak, že si nikdo z vinařů netroufl odhadnout, co je to za odrůdu. Víno bylo strašně neharmonické, sud přerazil odrůdu. Správné víno ve správném sudu naopak sklízelo úspěchy v zahraničních soutěžích, včetně USA,“ podělal se o cenné zkušenosti.

Česká legislativa umožňuje označit jako barikové bílé víno, které zráló v tomto sudu tři měsíce. „My jsme se po letech experimentování přesvědčili, že se kontinuální výroba barikových vín jeví jako dobrá jen ze začátku, ale pokud víno chcete mít k uchování na delší dobu, barikování musí vypadat jinak,“ míní Dvořáček.

## Jedna náplň po celou životnost

Bílá vína a klarety proto barikují 16–18 měsíců, červená 24–36 měsíců. „Sud tedy prakticky vyčerpáte na jednu náplň, takže 650 až 870 eur rozpustíte do 300 lahví. Takto barikované víno má obrovský potenciál, je určeno k dlouhému zrání a jeho kvalita dále roste. Musí být ale dodržena podmínka, že víno musí ležet v lahvi pod kvalitním korkem dvojnásobnou dobu, po kterou bylo v barikovém sudu,“ zdůraznil Dvořáček. Připouští ovšem, že jeho výhodou je to, že se vinařstvím neživí a může proto provádět experimenty tohoto druhu. „Díky tomu se můžeme řadit ke kvalitativní špičce v odrůdových i cuvée bílých i červených barikových vínech na celosvětových soutěžích. Problém je hlavně s tím, mít odpovídajících šarží dostatečné

množství, aby bylo co srovnávat i v dalších desetiletích,“ uvedl s úsměvem.

Kratší dobu ležení vína v barikovém sudu příliš neuznává. „Když dáte bílé víno do barikového sudu na tři měsíce, tak se zdá být hodně dobré, pitelné a jen s nepatrným náznakem zrání v sudu, ale po roku v lahvi prakticky nepoznáte, že bylo v bariku. Jen dlouhodobá macerace zajistí, že se do sudu dostanou všechny složky, o které má sud víno obohatit. Necítíte tam tedy jen vanilku a skořici ve vůni, ale v chuti je tam i kokos, mléčná čokoláda a další aromatické profily. Komplex vůní a chuti je pak obrovský,“ uvedl.

U červených vín proto sudy používají jen jednu. Pokud je sud dobrý, dá se použít ještě jeden rok až dva na krátkodobé odvětrávání běžných červených vín po malolaktické fermentaci, které trvá cca měsíc. „Když je víno zaprděné, tak odvětrání v nerezovém tanku trvá hodně dlouho, ale bariková bečka jej odvětrá během čtyř až šesti týdnů,“ uvedl. Sudům na bílé víno po první náplni zbývá ještě 12 či 18 měsíců životnosti, a tak je použijí znovu. „Vino ale pak jde ještě do nového sudu,“ dodal Dvořáček. Důležité je podle něj stále udržovat sudy zcela plné a minimální hladinu 30 miligramů volné síry na litr, aby se vinař vyhnul těkavým kyselinám a kvasinkám rodu *Brettanomyces*.

Největšími odběrateli použitých bariků jsou pálenkáři, nebo vinaři zahrádkářské-

### Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o.

Vinařství Dvořáček LTM (Lubomír, Tomáš, Martina) je malým rodinným vinařstvím majitele Ing. Lubomíra Dvořáčka, Ph.D. z Mikulčic a jeho dospělých dětí – Tomáše a Martiny.

Obhospodařují 3,5 hektaru, ročně dělají 18 až 20 tisíc lahví. Pěstují Chardonnay, Sauvignon, Tramín, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Zweigeltrebe, Cabernet Moravia a Modrý Portugal, který brzy skončí kvůli náchylnosti na choroby.

Jako člen sdružení COLLEGIUM VINITORUM z Moravské Nové Vsi se majitel zabývá výrobou vysoce jakostních vín od roku 1996, profesionálně od roku 2000.

ho typu, kteří takový sud prostě chtějí mít ve sklepě. „Nebo sud rozřežete napůl a máte dva květináče na palmu za dva-náct a půl tisíce,“ poznamenal Dvořáček s úsměvem.

## Osvědčené odrůdy

Z modrých odrůd Dvořáčkovi každoročně barikují Merlot, Cabernet Sauvignon a Pinot Noir z Moravské Nové Vsi trati Stará Hora, kde za posledních sedm let dozrávají vždy do výběru z hroznů při perfektní komplexní enologické zralosti. „Z bílých odrůd nejčastěji děláme Chardonnay, zkusili jsme Ryzlink rýnský se zbytkovým cukrem a dvakrát jsme zkusili Pinot Noir Klaret. Poprvé v roce 2008, kdy jsme byli jediní, kdo jej vyrobil a uvedl na trhu. Nakonec byl jedním z našich nejúspěšnějších vín. Letos máme cuvée z Pinotu Noir Klaret a Chardonnay. Stal se ve své kategorii Championem na Grand Prix Vinex 2014,“ pochlubil se. Jiné bílé odrůdy do bariku neplánují, u červených jediné zmíněný Cabernet Moravia v případě skvělého ročníku. O sudech větších objemů neuvazuje „Byla by to další desetiletá šňůra experimentů kvůli jinému poměru plochy a množství vína. Věřím, že francouzští bednářští mistři, kteří sudy stejným způsobem vyrábějí už stovky let, nebyli žádní hlupáci a dopracovali se k optimálnímu poměru 220 či 225 litrového sudu,“ uvedl.

## Další zkušenosti a experimenty

„Za celou dobu se u sudů Mercurey nestalo, že by bečka této značky kdekoliv prosákla, nebo se dřevo byť jen nepatrně zbarvilo, což se u jiných značek sudů vždy stalo. Alespoň u jednoho ze tří koupených sudů došlo k průsaku. Reklama-ce je sice možná, ale víno je třeba vyčerpát, sud odeslat na opravu, nahrazená dužina se ožehne zvláště a sud pak už není homogenní. Nové sudy okamžitě po doručení plníme – když přijdou z Francie, tak se do nich podíváme a pokud je sud uvnitř suchý a čistý bez zbytků pílín, tak do něj okamžitě dáváme víno,“ uvedl.

Údržba sudů je podle Dvořáčka důležitá. „Kromě případů, kdy děláme batonáže, dáváme do sudů čistá, hotová vína.

Červená po kompletně proběhlé malolaktické fermentaci, jejíž průběh opakovaně kontrolujeme v rakouské laboratoři. Bílá vína až na uvedené výjimky, dáváme do sudu po prvním či spíš druhém stáčení,“ uvedl.

Na čištění sudu používají jedinou metodu. „Pokud bylo v sudu víno na kvasnicích, vyplachujeme sud opakovaně studenou vodou vysokotlakou tryskou. Kvůli tomu, jak jsou sudy drahé, nesmí být ani den prázdné. Pokud je zcela výjimečně bečka náhodou bez vína, používáme mokrou cestu sterilizace – 50 gramů oxidu siřičitého na hektolitr objemu. Naplníme sud vodou a udržujeme plný. Toto je metoda, kterou nás naučil pan profesor Kraus. Tato koncentrace síry v roztoku spolehlivě likviduje i zárodky Brettanomyces i případné další nežádoucí mikrobiální agens. Jakmile sud potřebujeme, tak náplň vypustíme, vypláchneme vodou a plníme vínem,“ popsal Dvořáček.

„V rámci experimentů jsme zkusili obě metody zrání v sudu – tedy jak pravidelné stáčení vína co tři až šest měsíců kvůli makrooxidaci, tak souvislé tříleté ležení bez zásahu jen s pravidelným doléváním. Mezi jednou nebo druhou metodou jsme nepozorovali žádný signifikantní rozdíl. Význam by to mohlo možná mít u kratších dob zrání vína v sudu,“ uvedl Dvořáček.

Zkušenosti s maďarskými sudy má jediné od kolegů. „Když jsem víno z těchto sudů porovnal se stejně starým vínem

z našich sudů, tak se mi nelíbilo,“ popsal. „Americký dub mě neoslovil, je velmi aromatický a podle mého názoru moravská vína převálcuje, hodí se na vína ze Španělska, či z Nového světa. Hodně pěkná se nám zdála být bečka Nadalie, ale jen na první plnění. Na druhé už se začaly projevovaly nepříjemné, ostré, kyselé tóny, jako kdyby byla málo ožehnutá či z nedostatečně vyzrálého dřeva. Měli jsme také jeden sud od českého výrobce, ale ten brzo (a bohužel opakovaně) prokázal, že neměl s barikem nic společného. Možná jsme se jen netrefili, ale pokazili jsme si významnou část vína,“ připomněl negativní zkušenost.

Ze Španělska si Dvořáček přivezl další zkušenosti. „Místní vinaři si nechávají vyrábět sudy z kombinace dřev. Dříve to dělali tak, že kupážovali vína. Třetina byla z amerického, třetina z francouzského a třetina z maďarského dubu. Teď to dělají jinak – nechají si podle vlastností dřeva udělat sud na odrůdu z namixovaného dřeva. V tomto jsou Španělé velmi daleko. Striktní omezení jen na několik odrůd je nutí o to více experimentovat, aby se svými víny odlišili od konkurence. Jejich přístup se mi líbí, zajímá mě srovnání vín z našich experimentů s červenými víny této evropské vinařské velmoci. Proto také do Španělska každoročně jezdím a mám zde několik velmi dobrých známých z předních španělských vinařství oblastí Rioja či Ribera del Duero“, uzavřel. ■

