

## Dvořáček: Vážím si možnosti vyrábět košer víno

Mikulčice /VINAŘI POD LUPOU/ – Dvaapadesátiletý Lubomír Dvořáček z Mikulčic se při podnikání s vínem drží pravidla stoprocentní čistoty a sterilizace všeho potřebného.



Autor: Jiří Ševčík, 06.11.2011

Lubomír Dvořáček podniká v rodinném Vinařství Dvořáček LTM v Mikulčicích už jedenáct let. Je ženatý a má dvě dospělé děti – syna a dceru. V Moravské Nové Vsi a Mikulčicích má dva hektary vinic a ročně vyprodukuje patnáct až dvacet tisíc lahví vína. Vyrábí vína přívlastková, barriqová vína, cuvée, ledová vína a košer vína. Je jediné na světě, kde se vyrábí košer víno nejvyšší kvality v nežidovském prostředí.

### Jak a díky komu jste se k vinařství vlastně dostal?

Díky kolegům vinařům. V roce 1983 jsem se začal stýkat s vinaři z Moravské Nové Vsi. Dostal jsem se do sdružení Collegium Vinitorum. Postupně jsem vysazoval vlastní vinice, pak jsem si nějaké pronajímal. V roce 1997 jsem koupil více než hektar vinného sadu v Moravské Nové Vsi a teď budeme rozšiřovat o další hektar v Mikulčicích.



### V čem podle vás spočívá tajemství výroby dobrého vína?

Začátek už je v pěstování, protože bez zdravého hroznu lze těžko udělat dobré víno. To znamená, řezeme vinice pouze na jeden kmínek a jeden tažen, maximálně osm letorostů. Průměrná úroda se pohybuje dlouhodobě kolem maximálně jednoho a půl kilogramu na keř. Stříkáme jen podle signalizace chorob a škůdců. Žádné zbytečné zásahy, naopak cílená ochrana, pouze když je to zapotřebí.

### Existuje nějaké pravidlo, kterým se jako vinař bezvýhradně řídíte?

Neustálá čistota a sterilizace všeho, co se čistit a sterilizovat dá. Stoprocentní čistota je zárukou bezproblémové výroby. Víno je živý organismus, který také napadají choroby a škůdci. Naprostá většina z nich bují nebo se rozšiřuje v nečistém prostředí.

### Kolik vína denně obvykle vypijete?

Piji pravidelně od tří decilitrů až po sedmičku vína denně. Záleží na okolnostech.

### Jakou nejkrásnější a naopak nejhorší chvíli jste s vínem dosud zažil?

Nejkrásnější bylo naše nejvyšší ocenění – stříbrná medaile na výstavě Muvina 2006 za Chardonnay výběr z bobulí a zlatá medaile na Vinoforu 2001 za Modrý Portugal. Nejhorší chvíli jsem zažil v úplných začátcích, kdy mi při neopatrném uzavírání sudu vystřelil z bečky čepový otvor. Byl jsem sám ve sklepě. Ucpal jsem sice rukou otvor, ale nebyl jsem schopný dosáhnout druhou rukou na vypadnutý špunt, abych to ucpal. Došlo k úniku asi sto litrů kvalitního vína. Ještě horší chvíli jsem zažil, když mi panenskou úrodu Cabernetu Moravia někdo otrhal. Nesklidil, ale otrhal na zem, rozdupal a poničil síť.

### Kterého ze svých vinařských úspěchů si ceníte nejvíc?

Je to možnost vyrábět košer víno. Měl jsem o to zájem už jako student. Tehdejší odpověď ortodoxních zástupců židovských obcí byla odmítavá. V roce 2004 přišli sami a prošli jsme výrobní prostory. Museli jsme podrobně popsat a sestavit všechny procesy výroby vína. Řekli podmínky, za kterých lze takové víno vyrábět. U nás se vyrábí košer víno od chvíle, kdy z hroznů teče šťáva až do uzavření lahve dvěma nezávislými uzávěry. Celý tento proces se děje za dohledu ortodoxního rabína. Byl jsem dokonce vybrán evropskou organizací židovských studentů. Představoval jsem pro 250 svobodných

ortodoxních židů z celého světa v pražském hotelu Crowne Plaza své košer vína několika ročníků, tak to byl pro mě asi největší úspěch na tomto poli.

**Máte raději tradiční odrůdy a postupy, nebo jste spíše zastáncem moderních metod a nově vyšlechtěných odrůd?**

Mám rád standardní odrůdovou skladbu. Pěstuji asi deset druhů vína a nehodlám ji při nové výsadbě rozšiřovat. Z hlediska sortimentu se chci držet toho, co je osvědčené a v našich oblastech dokáže dát kvalitu. Z hlediska postupů se samozřejmě všechno vyvíjí, takže jsem spíše zastáncem nových metod, moderních technologií. Například v roce 2008 jsem zřejmě jako jediný vyrobil víno Pinot noir, klaret, výběr z hroznů. Barriqoval jsem ho dva roky v sudu vyrobeném francouzskou firmou. Bylo to nejprodávanější víno.

**Kterého z vašich konkurentů si nejvíc vážíte? A proč?**

Pokud bych odhlédl od specifikace konkurenta, tak smekám před nestorem sdružení Collegium Vinatorum Lubomírem Glosem z Moravské Nové Vsi. V jeho věku taková velká vitalita a pořád nové způsoby řezu révy, zkoušení nových odrůd i těch, které nejsou typické pro naše podmínky. To se dá jen tiše závidět a hluboce před tím smekat.

**Myslíte na budoucnost? Vychováváte si svého nástupce?**

Samozřejmě. Dcera Martina je vysokoškolsky vzdělaná magistra rehabilitace a syn Tomáš studuje informatiku na strojní fakultě. Stejně jako já, je vinaření i pro ně v pozici hobby. Rozhodně na tom mají oba živý zájem a účastní se všeho dění ve vinařství.

**Lubomír Dvořáček: doporučení na večer**

Doporučuji Ryzlink rýnský, moravské zemské víno ročníku 2010. Nezatřídovali jsme ho, jinak patří do kategorie pozdního sběru a díky velmi příznivým poměrům loňské sklizně, kdy byly vysoké kyseliny ve víně i vysoká cukernatost, tak jsme toto víno vyrobili bez jakýchkoliv přísad. Je to stoprocentní čistý produkt. Pouze řízeným kvašením pomocí teploty jsme dokázali jednak zajistit výpadek kyselin a vytvořit unikátní víno, které se ne vždy podaří.