

# Osobnosti českého a moravského vinařství

## Příběhy špičkových vín z odrůdy Cabernet Sauvignon

V seriálu věnovaném tuzemské vinařské scéně jsme vás dosud provázeli vinařskými obcemi společně s vinařstvími a vinaři, kteří se k nim svou historií a produkcí neodmyslitelně pojí. Během tohoto dlouhodobého putování tuzemskými vinařskými podoblastmi se nezpochybnitelně ukázala stoupající kvalita vyráběných vín napříč odrůdami a styly. Tato skutečnost se mimo jiné každoročně potvrzuje v knize Nejlepší vína České republiky, kde si stoupající počet vín svou úrovní nezádá s renomovanými zahraničními konkurenty podobné kategorie. V letošním roce jsme se rozhodli připravit seriál nový. Budeme vám postupně představovat vybrané tuzemské vinařské osobnosti, mistry svého oboru, kteří vytváří mimořádná vína z konkrétní odrůdy nebo různých kategorií či stylů.



Únorové vydání jsme zasvětili oblíbené mezinárodní odrůdě Cabernet Sauvignon. Ta i na Moravě ve správných rukách a na vynikajících polohách díky stále teplejším ročníkům ukazuje své špičkové atributy a dává vzniknout obdivuhodným vínům.

Cabernet Sauvignon patří mezi nejrozšířenější a nejpopulárnější světové odrůdy révy vinné. Pochází z jihozápadní Francie, kde vznikl při náhodném křížení Cabernetu Franc a Sauvignonu Blanc. V současnosti je vysázen na více než 340 000 hektarech vinic.

Cabernet Sauvignon je ceněn pro svou taninovou strukturu, intenzivní projev tmavého ovoce a schopnost zrání v barikových sudech i láhvi. Nejznámější vína z této odrůdy pochází z Bordeaux, kde je součástí cuvée. Významně rozšířen je i ve Španělsku, a především



Moderní vinařský areál B\ V vinařství najdete v Miloticích.

v Novém světě, kde dává koncentrovaná vína s tóny mnohdy přezrálého černého ovoce a nových barikových sudů. V České republice byla tato pozdě dozrávající odrůda zapsána do Státní odrůdové knihy v roce 1980. Zastoupena je výlučně v oblasti Morava s převážným výskytem v Mikulovské a Velkopavlovické podoblasti. V současnosti se Cabernet Sauvignon pěstuje na ploše 225 hektarů, což představuje 1,27% z celkové rozlohy vinic. Hlavní příčina nízkých výsadeb tkví v náročnosti odrůdy na teplo a polohu. Postupná změna klimatu jí však prospívá. Projevuje se to vzrůstajícím počtem vinařů, kteří se odrůdou zabývají a vyrábí z ní jak jednodrůdová vína, tak i cuvée podstupující zrání v různých typech sudů.

V rámci příprav knihy „Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2024–2025“ se postupně vyprofilovalo několik vinařství a vinařů, kteří z Cabernetu Sauvignon vyrábí špičková vína stojící za pozornost. Vypravili jsme se proto za nimi, abychom se o jejich práci s touto odrůdou a výrobě vín dozvěděli více. Každého vinaře jsme také požádali o možnost vertikální degustace v Průvodci vysoce hodnoceného vína tak, abychom si potvrdili kontinuitu stylu i kvality a vy, čtenáři, jste se mohli těšit i na vína, která ještě zrají ve vinařství. Vína jsme ochutnali exkluzivně před uvedením na trh.

## B\ V vinařství

B\ V vinařství bylo založeno v září 2012. Zkratka odkazuje na jména zakladatelů Bábíček–Vacenovský. Filozofii vinařství je od počátku tvorba vysoce kvalitních, přívlastkových lahvových vín odrážejících terroir Slovácké podoblasti z široké palety odrůd čítající přes 25 zástupců. Mezi vlnkové lodě vinařství patří z bílých vín Ryzlink rýnský a obecně červená vína, která zde prospívají v teplém podnebí přezdívaném „Moravská Sahara“. 79 hektarů vinic pod přímou kontrolou pěstování se nachází v několika viničních tratích. Hrubé pole a Náklo spadají do katastru obce Ratiškovice, Úlehle pod Mutěnicí, vinice Moštensko se pojí k obci Hýsly a poloha U Sýpky spadá pod Milotice, kde se samotná budova vinařství nachází. Všechny vinice obhospodařují v režimu integrované produkce. Půdní profily zahrnují jak hnedozemě na spraších a slínech s vyšším obsahem vápence, tak i černozemě posazené na jemných písčích a vápnitých jílech.

Rozličnost terroir se propisuje do roční produkce čítající přibližně 250 000 láhví. Ty jsou rozděleny do 3 produktových řad tichých vín (Standardní, Reserva a Reserva Barrique), ke kterým v roce 2019 přibyly sekty. V portfoliu najdete i Frizzante. Technologie Enomatic umožňuje návštěvníkům vinotéky a enotéky, které

jsou součástí areálu, ochutnat 128 vín ze současné i historické produkce vinařství. Technologická část je umístěna v historické budově bývalé zámecké sýpky, datující svůj vznik na počátek 18. století. Kvalita hroznů předurčuje situování vína do konkrétní řady i jeho následný způsob zpracování. Řada Standard se vyznačuje zaměřením na odrůdovou typičnost podpořenou u vybraných odrůd zráním na jemných kalech.

Velký mezník v profilaci stylu vín znamenalo v roce 2015 širší použití vypálených i nevypálených sudů různých objemů a bednářství. Za tímto účelem vznikla v limitovaných šaržích řada Reserva a Reserva Barrique pro vína největších parametrů. K dalšímu prohloubení tohoto směru došlo v roce 2018. Nyní vinařství pracuje s více než 200 sudy, jejichž poměrové zastoupení je: 70% Baron, 20% Seguin Moreau a 10% starší sudy Mercier. Hrozny, respektive vína, která projdou přísnými kritérii kvality řady Reserva a Reserva Barrique, podstupují v závislosti na odrůdě zrání ve zmíněných sudech – u bílých vín po dobu 12 měsíců a u červených 12–24 měsíců. Po této fázi následuje u červených vín zrání v láhvi po dobu nejméně 24 měsíců. Pečlivé zvažování každého detailu a neústupnost v požadavcích na mimořádnou kvalitu hroznů a vína mají za následek, že vína v těchto



Zrání v barikových sudech tvoří nedílnou součást osobitého stylu vín.

řadách nevznikají každý rok. Zástupci těchto řad získávají každoročně vysoká ocenění na mezinárodních soutěžích, které slouží jako benchmark v kontextu mezinárodní konkurence. Maximální soustředění na kvalitu se projevilo v posledním vydání Průvodce, kde červená vína z řad Reserva dosáhla na excelentní ohodnocení. Nejúspěšnějším vzorkem vinařství se stal Cabernet Sauvignon 2018, výběr z hroznů, Krumvíř, Nivy z řady Reserva, který s 97 body

ovládl i kategorii TOP 3 dané odrůdy. O rodokmenu tohoto vína a práci s touto odrůdou jsme se pobavili s panem Jiřím Tomanem, který ve vinařství zastává funkci enologa.

**Červená vína vaší řady Reserva získala v zmíněném Průvodci mimořádně vysoká hodnocení v rozmezí 94–97 bodů. Jak k řadě Reserva přistupujete ve vinici?**

Vinice je výchozí bod, od kterého se vše ostatní odvíjí. Věnujeme mu náležitou

pozornost. Týká se to jak našich vlastních vinic, tak i vinic našich dodavatelů, což byl případ zmíněného Cabernetu Sauvignon, který máme od Františka Valihracha. Každý rok se na jaře společně u nás ve vinicích i u dodavatelů setkáme. Z naší strany nastíníme, co bychom chtěli v daném roce produkovat. Již v této fázi tak máme jasnou před-

Enolog vinařství Jiří Toman



**Reserva, Cabernet Sauvignon 2023, výběr z hroznů, suché, Krumvíř, Nivy**

Vzorek ze sudu – 12 měsíců v barikových sudech

**93 bodů**



Tmavě inkoustová barva s fialovými reflexy a vysoká viskozita. Vůně je expresivní, převážně ovocná a nabízí tóny višňové šťávy, černorybízového likéru s podtónem vanilky a sladkého dřeva. V plné chuti se nejprve projevuje ovocný charakter, kde se střídají intenzivní pražené tóny kávy a ořechů. Víno mnoha vrstev s velkým příslibem do budoucna. Delší, řízný závěr.

**Reserva Barrique, Cabernet Sauvignon 2022, výběr z hroznů, suché, Krumvíř, Nivy**

Vzorek ze sudu – 18 měsíců v barikových sudech

**95 bodů**



Sytě nachová barva s četnými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní, čisté a najdeme v něm červené višně, borůvky a ostružiny doplněné o tmavou čokoládu a lékořici. V chuti je víno plné, již nyní s elegantními, sladkými taniny a dobře integrovaným sudem, což v kombinaci s extraktivní ovocností předurčuje víno k dlouhému vývoji. Dlouhý, hřejivý závěr.

**Reserva, Cabernet Sauvignon 2018, výběr z hroznů, suché, Krumvíř, Nivy**

Vzorek ze sudu – 18 měsíců v barikových sudech

**97 bodů**



Temně červená barva s užším světlejším meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, koncentrovaná, s tóny vyzrálého červeného rybízu, ostružin a lékořice. Chuť je čistá, šťavnatá, s nádechem konfitovaného tmavého bobulového ovoce a černých třešní. Excelentní kořenitý dlouhý závěr.

stavu, s jakými hrozny z vytipovaných parcel bychom chtěli pracovat. Samozřejmě nelze v tak raném období s jistotou předvídat, co daný ročník přinese. Z toho důvodu nejsou hrozny pro řadu Reserva k dispozici každý rok – tato vína vznikají například jednou za tři roky. Přesto se s našimi dodavateli dohodneme, že pro červená vína vyšších provedení budou výnosy limitovány na 1 kg na keř. Vinice osázené bílými odrůdami jsou staré 50 let, kde dochází přirozeně k nižším výnosům do 2 kg na keř, což je pro nás dostačující. Hrozny sbíráme zásadně ručně. I přes krátkou vzdálenost k nám do vinařství používáme chladičí vozy. Tento přístup se pak zákonitě odráží ve vyšších nákladech, a tedy i v konečné ceně vína. Například celkový objem šarže Cabernetu Sauvignon 2018 z řady Reserva činil pouhých 3 860 láhví.

#### **Přiblížíte nám vinici Nivy, ze které hrozny pro Cabernet Sauvignon pochází?**

Jedná se o poměrně mladou vinici, vysazenou v roce 2011. Nachází se v nadmořské výšce 230 m n. m. na kopci nad

Krumvířem. Převažuje zde východní expozice a černozemě na spraších, což je podobné jako u našich vlastních vinic v katastru Mutěnic. Použitý klon Cabernetu č. 5 má řidší, podlouhlý hrozen s menšími bobulemi. Díky ročníku 2018 jsme z této polohy získali perfektní hrozen, se kterým byla radost pracovat.

#### **Jak konkrétně probíhala následná vinifikace a zrání zmíněného Cabernetu Sauvignon? Jaké konkrétní sudy jste použil?**

Hrozny byly nejprve vysypány do násypky, kde se přirozeným odtokem separovala zoxidovaná šťáva. Následně prošly dvěma třídícími stoly, na kterých byly odstraněny nežádoucí elementy jako hmyz, suché bobulky atd. Poté byly hrozny zpracovány v moderním odstopkovači Oscillys, které čtvrtým rokem využíváme. Tento jemně odděluje bobule od třapiny bez jejich poškození, čímž zachovává kvalitu suroviny a zabraňuje uvolnění taninů z třapin. Bobule byly přemístěny do vinifikátoru, kde probíhala fermentace při teplotách mezi 27–30 °C. Jablečno-mléčné kvašení probíhalo současně s alkoholovým.

Po přibližně 15 dnech byla teplota snížena a probíhala dvouměsíční macerace při teplotě mezi 3–5 °C. Po ní následovalo lisování a odkalení vína formou trojitého stočení, každé v intervalu třech týdnů. Poté bylo víno bez číření přemístěno do vypálených sudů o objemu 600 litrů. Pro Cabernet Sauvignon byly ze 2/3 použity sudy druhého plnění bednářství Mercier, zbylá 1/3 nových sudů pocházela od bednářství Baron. Zrání v této kombinaci sudů trvalo 24 měsíců, po něm následovala kupáž a lahvování bez filtrace. Před samotným uvolněním vína do prodeje víno zrál dalších 24 měsíců v láhvi, čímž jsme dosáhli perfektně vyváženého projevu.

#### **Aktuálně je na trhu ročník 2018. Jaký další bude následovat?**

Jak jsem již zmínil, vína z řady Reserva nevznikají každý rok, což zvlášť platí pro Cabernet Sauvignon, který vyžaduje dostatek tepla. Styl následujících ročníků 2022 a 2023 bude díky podobné fenolické zralosti a způsobu vinifikace velmi podobný. Aktuálně připravujeme Cabernet Sauvignon 2022, jehož výnos byl

*Degustační prostory BV vinařství nabízí pestrých 128 vín k samodegustaci.*



poněkud nižší. Tento ročník zraje v šesti sudech o objemu 225 litrů od bednářství Seguin Moreau druhého plnění. Díky těmto použitým sudům bude víno zařazeno do nejvyšší řady Reserva Barrique. Projev ročníku 2022 se zatím profiluje do výraznější ovocnosti. Podílí se na tom i absence sudů Mercier nebo Baron, které vínu propůjčují intenzivní pražené tóny kávy, kakaa a čokolády, které ovocnost lehce upozadí. Ročník 2023 se mi jeví jako dosud nejovocnější mezi všemi našimi ročníky této odrůdy. Výhradně pro jeho zrání jsme naopak pořídili nové sudy od bednářství Baron s různými stupni vypálení, od středního až po vysoký. Bude zajímavé sledovat, jak se ovocný charakter tohoto vína propojí s praženými a čokoládovými tóny, které mu nové sudy dodají. Osobně se na tento výsledek a porovnání obou ročníků velmi těším.

#### Pracujete s Cabernetem Sauvignon i jako se součástí cuvée?

Ano. V roce 2019 jsme v limitované šarži vytvořili Cuvée Barrique. Ročník se u těchto odrůd vyznačoval nízkými výnosy, což nás vedlo k rozhodnutí spojit je do jednoho vína. Jednotlivé odrůdy kvasily a zrály zvlášť v objemu tří až pěti barikových sudů. Každá odrůda zrála v jiném typu sudu. V cuvée zaujímá Cabernet Sauvignon sensoricky dominantní postavení a tvoří taninový rámec vína, který je harmonicky dopl-

něn koncentrovanou ovocností Merlotu a pikantními tóny Cabernetu Franc. Přesné poměrové zastoupení jednotlivých odrůd si však ponechávám pro sebe. Do budoucna bychom rádi tento styl kupáže dále rozvíjeli.

### Vinařství Dvořáček LTM

Vinařství Dvořáček LTM se nachází ve Slovácké vinařské oblasti v obci Mikulčice. Historie vinařství sahá do roku 1982, kdy Lubomír Dvořáček, tehdy student VUT Brno, poprvé zpracoval hrozny z rodinné zahradní mikrovinice, z nichž vyrobil dvě cuvée – bílé a červené. Prvotní rozpaky záhy vystřídalo nadšení. Touha po empirickém poznání ho vedla k intenzivnímu samostudiu a k zapojení do sdružení Collegium Vinitorum, kde čerpal znalosti od předních odborníků, jako byl profesor Vilém Kraus a Lubomír Glos. První vinici o rozloze 8 arů vysázel Lubomír Dvořáček v roce 1985. Postupně rozšiřoval jak pěstební plochy, tak výrobní kapacity. S rozvojem vinařství se pojilo několik etap modernizace – od původního rodinného sklepa s hliněnou podlahou po vybudování plnohodnotného vinařského centra s degustačními prostorami. Poslední rozsáhlá rekonstrukce proběhla po ničivém tornádu v roce 2021,

kteří vinařství kompletně zdevastovalo. Obnova trvala rok a výsledkem jsou moderní prostory umožňující vytvářet mimořádná vína. Lubomír Dvořáček klade maximální důraz na prvotřídní kvalitu hroznů pocházejících z vlastních vinic o rozloze necelých dvou hektarů. Ve výsadbách najdete známé mezinárodní odrůdy doplněné o Donau Riesling vysazený v roce 2022. Ošetřování vinic s hustotou keřů 6 500/hektar se obejde bez minerálních hnojiv a herbicidů. Vinice jsou pod trvalým síťovým systémem Whailex, který velmi zefektivňuje zelené práce. Jeho použití redukuje objem těchto prací o 2/3. Systém navíc kumuluje postřiky, což umožňuje snížit jejich počet proti peronospoře a oidiu o 20–40%. Sběr probíhá ručně. Všechna bílá i červená vína zrají v barikových sudech různého stáří za přítomnosti vlastních kalů bez promíchávání a přídavku síry. Doba zrání se pohybuje u bílých vín mezi 6–12 měsíci, u červených mezi 12–24 měsíci. 100% produkce vyniká nízkým zbytkovým cukrem s hodnotami hluboko pod 4 g/l. Roční produkce činí 12 000 láhví. Kvalita i styl vín jsou každoročně vysoce hodnoceny na řadě prestižních mezinárodních soutěží a přes 20 let si ji pochvaluje i silná zákaznická základna. Vinařství nabízí svým stálým zákazníkům i předčasný nákup vín formou En Primeur. Zajímavost vinař-

*Současná podoba vinařství Dvořáček LTM s osobitým logem tančících párů od akademického malíře Františka Cundrly.*





Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.

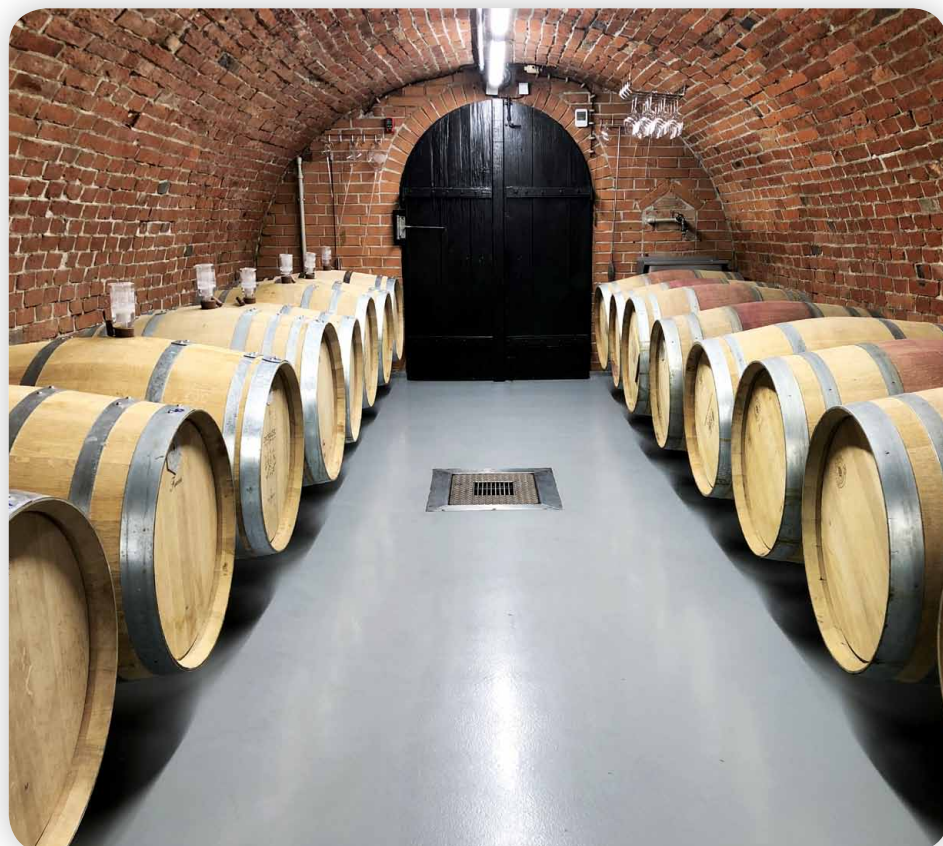
ství představovala v letech 2004–2014 produkce košer vín. Výroba splňovala i v zcela nežidovském provozu striktní náboženské požadavky a byla unikátní v celosvětovém kontextu. Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D., zakladatel a duše vinařství, je členem představenstva Unie enologů ČR a spoluzakladatelem spolku Velká vína velkých vinic. Špičková kvalita vín vinařství LTM se projevila v hodnocení Průvodce, kde se objevila dvě vína hned ve dvou TOP 3 kategoriích – Merlot 2021 a Cabernet Sauvignon 2020. V obou případech z viniční tratě Stará hora.

**Dlouhodobě se specializujete na červená vína. Jak se vyvíjela cesta ke špičkovým vínům, mezi která bezpochyby patří i zmíněný Cabernet Sauvignon? V jakém terroir vzniká?**

Na začátku to byla snaha profilovat odrůdu, která bude schopná produkovat vína srovnatelná se světovými. Původní odrůdy jako Modrý Portugal, Cabernet Moravia a Zweigeltrebe této kvality pravidelně nedosahovaly. Naopak tři světové odrůdy – Pinot Noir, Merlot, a Cabernet Sauvignon –, na které se od roku 2007 zaměřuji, tento problém nemají. Pravidelně dosahují požadované vyžralosti, odpovídající cukernatosti, a přitom si zachovávají dostatečné kyseliny. Hrozny odrůdy Cabernet Sauvignon cíleně sklízím tak, aby byly enologicky plně vyžralé, s cukernatostí kolem 24 °NM, což odpovídá kategorii

výběr z hroznů. Vinice pro modré odrůdy mám v katastru Moravské Nové Vsi. Jde o jihovýchodní svah s výbornou expozicí ke slunci, s hlinito-písčitou až písčito-hlinitou půdou typu karbonátová regozem – zkrátka ideální podmínky. Vinice je dnes 24 let stará a má hustotu výsadby 6 500 keřů na hektar.

Kvelbový sklep s uloženými vypálenými sudy



Toto množství už poskytuje záruku, že réva poroste v rozumné kvantitě i kvalitě. Zpočátku jsem redukoval sklizně pod 2 kg na keř. Réva jako velmi chytrá rostlina se ale během cca 10 let sama adaptovala a dnes je redukce přirozená. Aktuálně dosahují 1,1–1,3 kg hroznů na keř, což je pro tvorbu špičkového Cabernetu Sauvignon nezbytné. Z jednoho keře tak vyrobím jednu láhev vína. Nízká kvantita je zákonitě vyvážena vysokou kvalitou, což ovlivňuje i koncovou cenu.

**Jaké další kvalitativní předpoklady považujete u Cabernetu Sauvignon za zásadní? Jak probíhala vinifikace?**

Důležitá je fenologická zralost. Dnes už cukernatost u žádné odrůdy nepředstavuje problém, ale na to si nehraju. Hrozen Cabernetu Sauvignon musí být vybarvené pecičky, slupka se musí snadno odlupovat od dužiny. To jsou pro mě signály, že je čas sbírat. Úrovně mimo tento „zlatý střed“ nejsou ideální, protože pak nastupují složky tříslovin, které ve víně nechci. U Cabernetu mám snazší práci při ošetřování, protože hrozen je řídký, dobře provzdušněný a bobule jsou malé. Dalším klíčovým faktorem při jeho zpracování je jako u každé jiné odrůdy co nejrychlejší sběr a doprava do sklepa. Sbíráme obvyk-



Vinice Stará hora se síťovým systémem Whailex.

le kolem 9.–10. hodiny, tedy při vyšších teplotách již bez ranní rosy. Sesbírané hrozny dopravím do vinařství ke zpracování za pouhých 15 minut. Nejdůležitější změnou, kterou jsem u Cabernetu Sauvignon zavedl, je ta, že jsem před 20 lety přestal mlít hrozny a používám pouze odstokování. Cabernet má totiž vyšší podíl třapin, a pokud ty se poškodí, dostávají se do vína nežádoucí zelené tóny, které se velmi těžko odstraní, pokud vůbec. To mi

umožňuje zcela eliminovat použití síry a přídavků taninů. Odstokované bobule putují do otevřených nerezových nádob o objemu 2 100 litrů. Za těch 15 let, co to takto dělám, mám vyzorováno, že do 24 hodin začíná spontánní kvašení. Přesto přidávám čistou kulturu kvasinek určených pro odrůdu Cabernet Sauvignon, většinou francouzské produkce. V nádobách kvašení probíhá při teplotě 25–28 °C po dobu 10–12 dní s volně

plovoucím matolinovým kloboukem, který se dvakrát denně prolévá kvasícím moštem. Za dobu praxe jsem zjistil, že je velmi přínosné, když jde víno do sudů už malolakticky odbourané a vyvětrané. Základní metodou, kterou tak praktikují již dvě desetiletí, je nastartování malolaktické fermentace v momentě, kdy se alkohol pohybuje na úrovni 6–7%, tedy zhruba v polovině kvašení. V této fázi uvolňující se kyslíčnik uhličitý vynese z malolaktiky během pokračující alkoholické fermentace nežádoucí pachy. Před lisováním je malolaktická fermentace vždy ukončena. Délka macerace na slupkách se po skončení obou fermentací pohybuje v rozmezí 14–21 dní. Následně víno lisuji.

### 100% vašich vín zraje v barikových sudech. Jaké sudy volíte pro červená vína a konkrétně pro Cabernet Sauvignon?

Pro tři modré mezinárodní odrůdy (Pinot Noir, Merlot a Cabernet Sauvignon) zůstávám u bednářství Mercurey. To vyrábí sudy o objemu 225 litrů z dubů z oblasti Allier určené pro konkrétní odrůdu, a tedy i pro Cabernet Sauvignon. Bednářství Mercurey má různé řady, které se liší délkou sušení dřeva. Používám část sudů s úrovní vypálení Grand Cru (GC), kde je dřevo sušeno tři roky v přirozeném prostředí. Další řady podstupují dvouleté sušení. Převažující sudy Mercurey kombinuji s minoritně zastoupenými sudy bednářství François

**Cabernet Sauvignon 2021, výběr z hroznů, suché, Moravská Nová Ves, Stará hora**

**91 bodů**



Tmavě červená barva s granátovými odlesky a úzkým světlejším meniskem, vynikající viskozita. Aroma je intenzivní, koncentrované, s tóny zralých lesních ostružin, černého rybízu, ušlechtilého dřeva, tmavé čokolády a sladkého koření. Chuť je extraktivní, plná, s výrazně zralým taninem a svým charakterem koresponduje s aroma. Dlouhý, vrstevnatý závěr.

**Cabernet Sauvignon 2020, výběr z hroznů, suché, Moravská Nová Ves, Stará hora**

**95 bodů**



Inkoustově červená barva s širším světlejším meniskem zbarveným do cihlova, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ušlechtilé vyžralá, s tóninou černého rybízu, ostružin a ušlechtilého dřeva. Chuť je čistá, šťavnatá, připomínající zralé ostružiny, černý rybíz a vzácné dřevo. Dlouhý závěr.

**Barrique, Cabernet Sauvignon 2018, výběr z hroznů, suché, Moravská Nová Ves, Stará hora**

**93 bodů**



Středně plná rubínová barva s širším terakotovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivní a komplexní, s převládajícími terciárními tóny sušených ostružin, višni, listů tabáku, cedrového dřeva a vanilkového lasku. Ve strukturované a harmonické chuti je víno doplněné o ušlechtilý podtón kůže a sladkého koření. Delší, hřejivý závěr.

Frères či Seguin Moreau. U Cabernetu nové sudy tvoří více než 1/3 celkového počtu. Více než 1/3 jsou sudy po druhém plnění a zbytek tvoří starší sudy. Do sudů víno putuje 2. den po lisování. Podle ročníku se liší i délka zrání. Cabernet Sauvignon 2020 zrál 12 měsíců v sudech Mercurey GC a Mercurey M+ doplněných o François Frères M. Ročník 2021 pak 23 měsíců v barikových sudech Mercurey GC a Seguin Moreau chène du Caucase M+. Všechny sudy jsou uloženy v otočném systému oxo-line se zátkou na „2 hodinách“, což zajišťuje, že zátky zůstávají trvale ponořeny ve víně i během odparu vína, což eliminuje riziko vzniku bakteriální infekce. Navíc se mi při této poloze sudu podařilo snížit odpar až o 1/3 původního množství, což v mém případě znamená úsporu stovek litrů ročně. Po celou dobu zrání v barikových sudech víno pouze dolévám, nečírím, nemíchám a minimalizuji přístup kyslíku. Cabernet Sauvignon nefiltruji pro maximální zachování komplexity. Co se týče finalizace vína, málokdy vznikne jedna šarže vín ze všech sudů dané odrůdy. Společně s kolegy vinaři a kamarády z Ústavu vi-

nohradnictví MENDELU vína ze sudů několikrát degustujeme a provádíme selekci. Vína, která nesplní přísná kritéria kvality, jdou do cuvée nebo nižších produktových řad. Mám zásadu, že raději vyrobím 600 láhví top vína než dvojnásobek průměrného vína. Lahvuji nejdříve půl roku po stočení ze sudů, přičemž víno leží v láhvi dalšího nejméně půl roku. I v tom nejkratším případě zrání vína v sudech v délce 1 roku tedy platí, že Cabernet Sauvignon jde na trh nejdříve 2 roky po sklizni.

### **Cabernet Sauvignon jste použil i jako součást Cuvée Right Bank z ročníku 2023. Můžete přiblížit jeho genezi?**

Cuvée Right Bank vzniklo náhodou. Paradoxní na vzniku vína je, že osobně tihnu spíš k burgundským vínům. Obě odrůdy dosahovaly špičkových sensorických vlastností, nicméně objem každé z nich byl nízký – celkem šlo o pouhé 3 sudy Merlotu a 2 sudy Cabernetu. Zkusil jsem kupáž v uvedeném poměru a výsledek mě okamžitě nadchl. Cabernet Sauvignon přidal zajímavé třísloviny, které se krásně spojily s koncentrovaným ovocným, sladce taninovým Merlotem a vytvořily ukáz-

kovou ovocnou harmonii a pevnou strukturu. Stylem a kvalitou mně i kolegům vinařům evokovalo prestižní bordeaux, odtud ten název. Víno v současnosti zraje v láhvi druhý měsíc. Už teď je zřejmé, že má potenciál pro dalších nejméně 15–20 let. Cuvée bude k dispozici nejdříve koncem roku a budeme ho prezentovat jako víno vhodné pro dlouhodobé uskladnění. Na jeho další vývoj a zpětnou vazbu nejen od zákazníků z ČR, ale i ze zahraničí se velmi těším.

## Vinařství Čapka

Vinařství Čapka se nachází ve Slovácké podoblasti v obci Hrušky. Historie vinařství sahá až do konce 18. století, kdy v roce 1793 František Čapka zakoupil první vinice od rodu Lichtenštejnů. Dnes v rodinné tradici pokračuje již devátá generace – Martin Čapka se svou manželkou Kristýnou. Vedení vinařství převzal v roce 2016. Zkušenosti získal nejen od své rodiny, ale i během stáže v roce 2011 v renomovaných francouzských vinařstvích. Rodina Čapkova obhospodařuje vinice

*Martin Čapka dnes stojí v čele vinařství. Představuje již 9. generaci.*





o rozloze 22 hektarů v obcích Josefov a Hrušky, z nichž vzniká 70 000 láhví. Vinařství klade důraz na péči o půdu i vinice, kde místo herbicidů využívá mechanické kypření a bylinné směsi, které přirozeně obohacují půdu o živiny. Tento přístup nejen chrání půdní strukturu, ale také podporuje biodiverzitu a přirozenou rovnováhu v ekosystému vinic. Výjimečné terroir viničních tratí, jako jsou Kukvička, Nechory, Podkonné a Hastrmany, přispívá k charakteristice vyráběných vín. Tyto polohy disponují specifickými mikroklimatickými podmínkami, různorodým složením půdy od hlubokých spraší s obsahem křemíku

a vápníku až po černozem s příměsí štěrkopísku, což umožňuje produkci různých stylů vín špičkových parametrů. Technologie výroby vína spojuje osvědčené tradiční přístupy, předávané po generace, s moderními postupy. Sběr hroznů probíhá ručně. Ty jsou dále pečlivě selektovány a zpracovávány za použití šetrných metod zachovávajících kvalitu suroviny. Červená vína zrají 12–18 měsíců v barikových sudech, což jim propůjčuje komplexní charakter. Bílá vína Martin Čapka vyrábí s cílem podpořit jejich svěžest a zachovat odrůdovou charakteristiku. Výsledkem jsou vína s nízkým zbytkovým cukrem, která

odrážejí místní terroir i vinařskou tradici. Sortiment vinařství zahrnuje několik produktových řad od svěžích vín řady Podluží přes terroirová vína z řady Terroir až po nejvyšší řadu Otisk, která vzdává hold osmi generacím rodu Čapků. Tato řada se vyznačuje hlubokou strukturou, komplexností a dlouhou archivací, čímž ztělesňuje vrchol vinařské práce v tomto rodinném podniku. Vinařství Čapka bylo v roce 2024 oceněno titulem Stříbrný vinař roku. Mimořádně příznivé podmínky pro tvorbu červených vín a precizní práce ve sklepě se pravidelně odráží v tvorbě špičkového Cabernetu Sauvignon. Ten v provedení řady Terroir ročníku 2021 znovu v Průvodci zopakoval svůj úspěch a umístil se v kategorii TOP 3 dané odrůdy.

*Vinařství má bohatou zkušenost se zráním vín v barikových sudech.*



### Cabernet Sauvignon se vám dlouhodobě daří. Pěstujete ho na viniční trati Židlíky u Nechor. Čím je poloha charakteristická a jak k ní přistupujete?

Vinice sousedí přímo s vesnicí Nechory, vysazena byla před 15 lety. Nachází se v mírně svažitém terénu s východní expozicí. Podloží tvoří hluboké vápenné spraše, svrchní část má podobu černozemě, která vznikla rozkladem sprašových sedimentů. Tento druh půdy je humóznější a lépe zadržuje vodu. Tato kombinace vlastností společně s vyšším obsahem vápníku přispívá k ideálním podmínkám pro Cabernet Sauvignon, který zde velmi dobře vyžívá do strukturované podoby. Vysa-

**Terroir, Cabernet Sauvignon 2022, výběr z hroznů, suché, Josefov, Židlíky u Nechor**

**92 bodů**



Sytě rubínová barva s úzkým granátovým meniskem a vysoká viskozita. Aroma je středně plné, elegantní, s tóny ostružinového džemu, zralých arónií, lékořice a pražených bobů. Chuť vína je strukturovaná, středně plná a převažují v ní ostružiny a višně v čokoládě s podtónem černého rybízů, jež doplňuje čerstvě umletá káva a vanilka. Dlouhý, kořenitý závěr.

**Terroir, Cabernet Sauvignon 2021, výběr z hroznů, suché, Josefov, Židlíky u Nechor**

**93 bodů**



Tmavě červená barva s granátovými odlesky, širší světlejší meniskus, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s dokonalým propojením ušlechtilého dřeva a vyzrálých lesních plodů, připomíná ostružiny a skořici. Chuť je čistá, plná, velmi dobře strukturovaná, s vynikající ovocností evokující zralé lesní plody. Dlouhý, kořenitý závěr.

**Cabernet Sauvignon 2019, výběr z hroznů, suché, Josefov, Židlíky u Nechor**

**90 bodů**



Středně rubínová barva s širším světlejším okrajem a střední viskozita. Vůně je čistá, ušlechtilé nazrálá, převládají v ní tóny zralých lesních plodů, cedrového dřeva a skořice. V chuti je víno středně plné, s vyzrálými tříslovinami, které doplňuje ovocná kyselina s tóny sušeného černého rybízů a třešní, které doplňuje podtón tabáku a vanilky. Dlouhý závěr.

zený je zde francouzský klon s hustotou 6 500 keřů na hektar. Další důležitou složkou úspěchu je způsob obdělávání vinice. Preferujeme delší tažň. Jakmile keř začne rašit, každé druhé očko vyslepíme, čímž dosáhneme vzdušnějšího keře a zároveň je hrozen lépe osluněný, což podporuje zrání. V poslední fázi se provádí redukce výnosů pomocí zelené probírky s cílem dosáhnout nižšího výnosu. Ty se v průměru pohybují kolem 1,5kg na keř, někdy jen 1,2kg.

### Na jaký styl Cabernetu Sauvignon v rámci filozofie výroby cílíte? Jak ho dosahujete při vinifikaci?

Za mě by měl být Cabernet Sauvignon výrazná, koncentrovaná a strukturovaná odrůda. Toho se snažíme dosáhnout už ve vinici zmíněnými pracemi a redukcemi výnosů. Zároveň je u něj důležitá charakteristická ovocitost, která je pro nás s ohledem na celkovou vyváženost klíčová. Podařilo se nám jí velmi dobře dosáhnout u Cabernetu z ročníku 2021. Tuto odrůdu sklízíme jako jednu z posledních, což má tu výhodu, že hrozny přivážíme ke zpracování přirozeně studené. Po pomletí hroznů putuje rmut do uzavřených nerezových vinifikátorů, kde můžeme rmut podržet až 24 hodin za přirozeně nižších teplot. Při této maceraci se slupky rozmělní, což je žádoucí. Poté rmut zahřejeme a přidáme neutrální kvasinky pro tvorbu červených vín. Kvasíme při teplotě 25–30 °C po dobu tří týdnů. Ve finální fázi fermentace, kdy je v uzavřeném vinifikátoru prostor nad rmutovým kloboukem zaplněný vzniklým CO<sub>2</sub>, dochází ke konzervaci vína. Využíváme také zbytkového tepla a startujeme malolaktickou fermentaci. Ta obvykle proběhne v průběhu dalšího týdne. Po dokončení této poslední fáze následuje lisování a stočení vína do sudů.

### Cabernet Sauvignon, stejně jako například Chardonnay výrazně reflektuje rukopis vinaře a způsob zrání. Jaký je ten váš s ohledem na použité sudy?

Pro Cabernet Sauvignon používáme jedno bednářství, Tonnellerie Quintessence, které sídlí v Bordeaux, slavné apelaci, kde má Cabernet Sauvignon nezastupitelné postavení a tradici. Používáme dvě varianty sudů. Cabernet z ročníku 2021 zrál 18 měsíců v 500litrových sudech prvního plnění se stupněm vypálení medium plus. Zde byla od začátku krásně vidět souhra sudu



Řada Otisk v sobě odráží více než 200letou tradici výroby vína.

a odrůdy v harmonický celek. Dále jsme pro zrání použili od stejné firmy menší sudy typu Bordeaux Transport druhého plnění o objemu 225 litrů. Poměr sudů byl přibližně 75% k 25%. Tonnellerie Quintessence je velmi sofistikované bednářství. Nabízí až 14 verzí vypálení, které jsou označeny například jako Bourguignonne nebo Château Longue. Poslední jmenovanou variantu jsme využili v případě zmíněných menších sudů. Ta je určena na delší zrání. Její vliv není z počátku výrazný, začne se projevovat až v delším horizontu, což víno činí strukturovanější. U 500litrových sudů jsme naopak chtěli, aby byl projev vypálení výraznější, a tak jsme zvolili verzi Traditionnelle. Tato kombinace se skvěle doplňovala. Práce se dřevem je u Cabernetu Sauvignon obzvláště důležitá, protože víno věrně zrcadlí charakter použitých sudů. Za dobu mé praxe jsme vyzkoušeli řadu sudů různých producentů. Bednářství Tonnellerie Quintessence se nám osvědčilo díky dlouhodobému udržení velmi vysoké kvality dřeva, zpracování a vypálení. Další fáze představuje kupážování všech sudů v různých poměrech, abychom kýžený projev maximálně zvýraznili a vyladili jej o ještě o stupeň výš. Následně víno zraje alespoň šest měsíců v láhvi, protože lahvovaní představuje pro víno druh stresu, který dočasně rozladí jeho senzorické vlastnosti. Po této době a finálním přechutnání víno pošleme na trh. Máme tak jistotu, že zákazník dostane víno v té nejlepší kondici.

### Jak se u vás za poslední dekádu změnila práce s Cabernetem Sauvignon?

V posledních letech je jasně patrný citelný nárůst teploty. Pro Cabernet Sauvignon je to jednoznačně výhoda. Pamatuji si starší ročníky, kdy byl problém, aby Cabernet dosáhl cukernatosti 21 °NM. Tehdy jsme museli extrémně redukovat výnosy až na 1kg na keř, což ale vedlo k poklesu kyselin. V současnosti se fenolická zralost ideálně potkává se žádoucí hodnotou kyselin, což je skvělé. Naopak dnes není problém u Cabernetu dosáhnout cukernatosti 24 °NM a více. Například loni jsme se u něj potýkali s rizikem přezrání, a proto ho bylo nutné rychle sklídit. Změna klimatu je tedy opravdu výrazná. Vnímám to však jako velký potenciál pro oblast Podluží. Červeným vínům se zde výjimečně daří, což potvrzuje i fakt, že u nás už červená vína tvoří více než 40% celkové produkce, což je na Moravě podle mě ojedinělé. Zároveň pozorujeme prudký nárůst poptávky po červených vínech, což vytváří podmínky pro další rozvoj. Z mladých ročníků bych chtěl vyzdvihnout Cabernet Sauvignon 2024. Nejen podle mě, ale i dle hodnocení renomovaných degustátorů jde aktuálně o víno s největším potenciálem v našem sklepě. Teplý průběh ročníku mu mimořádně prospěl. Věřím, že má velmi dobře našlápnuto. Těším se na to, co z něj nakonec vytvoříme.

Text: Martin Lehečka

Foto: B\V vinařství, Vinařství Dvořáček LTM, Vinařství Čapka