**Sklizeň moravských hroznů se blíží ke konci**

**Vinaři očekávají vína špičkové kvality**

**Hlavní část sklizně hroznů je na většině moravských vinic u konce. Vinaři se shodují, že nový ročník vyniká vysokou kvalitou a budou v něm hojně zastoupena výjimečná vína, objem sklizně se ale ve vinařských oblastech značně liší.**

Letos začala sklizeň v polovině září, o 14 dní později, než bylo zvykem v posledních letech. Posun zapříčinily chladné jarní měsíce, které zpozdily rašení révy. Moravské vinice tak unikly jarním mrazům, které potrápily například Francii i další tradiční vinařské země v Evropě. Tuzemským vinařům přálo počasí v září, které bylo teplotně nadprůměrné, s dostatkem slunečního svitu a minimem srážek. V těchto dnech mají vinaři většinu úrody ve svých sklepích, v průměru zbývá sklidit okolo 20 procent hroznů. ***„Vinaři většinou s hodnocením sklizně vyčkávají na pozdější termín. Letos neobvykle brzo z mnoha stran přichází zprávy o mimořádné kvalitě a nadprůměrném množství přívlastkových vín. Zatím vše nasvědčuje tomu, že půjde o výjimečný ročník,“*** říká prezident Vinařské unie Ondřej Beránek.

Vinobraní probíhalo celý říjen s přesahem do listopadu, kdy se budou sklízet pozdní odrůdy a různé speciality. ***„Začátkem listopadu bychom rádi skončili. Pak budeme sklízet jen několik vybraných vinic s Ryzlinkem Vlašským a s Pálavou, kde jsme ponechali vína s krásnou ušlechtilou plísní, botrytidou. Přibližně 3 hektary vinic necháváme na ledová vína, uvidíme, zda přijde mráz,“***uvádí David Šťastný, ředitel Chateau Valtice – Vinné sklepy Valtice.

Hrozny z letošní sklizně mají vysokou cukernatost a mírně vyšší obsah kyselin, které zaručují výraznou aromatičnost. Podmínky přály i nadprůměrné produkci přívlastkových vín. ***„Již teď se vína jeví velice pozitivně, s výraznou aromatikou a svěžestí, mnoho vín bude mimořádné kvality,“***říká František Drahonský, výrobní ředitel společnosti BOHEMIA SEKT, která dohromady s dceřinými společnostmi obhospodařuje 560 hektarů vinic.

Na rozdíl od minulých let panují velké rozdíly v objemu sklizených hroznů v jednotlivých vinařských oblastech. ***„Úroda je rozdílná dle regionu, Znojemsko a Mikulovsko je, co se týče množství, na tom o něco lépe než loni, a to v řádech procent. Na Slovácku máme hroznů méně než v loňském roce o přibližně 15 až 20 procent,“*** vysvětluje Bořek Svoboda ze Zámeckého vinařství Bzenec. ***„Hroznů sklidíme rozhodně méně než v roce předcházejícím, a to přibližně o 15 %. Zato mají hrozny lepší kvalitu, vyšší přírodní cukernatost a více bude i přívlastkových vín,“***dodáváDavid Šťastný, ředitel Chateau Valtice – Vinné sklepy Valtice.

**Svatomartinská vína špičkové kvality**

Jednou z prvních příležitostí k seznámení se s novým ročníkem přináší Svatomartinská vína, která se v tomto roce budou moci otevřít ve čtvrtek 11. listopadu.***„Po loňském složitém roce si je, věřím, letos užijeme tak, jak jsme zvyklí, tedy ve společnosti známých a blízkých doma i na společenských akcích. Letošní svátek sv. Martina připadá na čtvrtek, kdy se opět potkáme na Svatomartinském koštu v Brně. A na slavnostní čtvrtek hned naváže víkend a s ním slavnosti, svatomartinská menu v restauracím a nespočet možností si Svatomartinskými víny připít,*“**uvádí Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu, jenž vlastní ochrannou známku „Svatomartinské“ a každoročně ji propůjčuje vinařům.

Možnost používat známku Svatomartinské 2021 získalo celkem 328 vín z 355 přihlášených, neuspělo tak pouze 7,6 % vzorků. To dokládá výjimečně vysokou kvalitu letošního ročníku. Nejvíce zastoupenými odrůdami jsou Müller Thurgau, Modrý Portugal, Muškát moravský a Svatovavřinecké rosé a Zweigeltrebe rosé.

V prodeji bude tento rok asi 2,2 milionu lahví tohoto svěžího a aromatického mladého vína od 80 tuzemských producentů, přičemž přibližně 750 tisíc lahví pochází z produkce největších vinařství zastoupených ve Vinařské unii ČR. ***„Podle našich informací většina vinařství zachová stejnou cenu Svatomartinského vína jako v loňském roce*. *K dostání budou v řetězcích, na internetu, gastronomii nebo na slavnostech a samozřejmě i přímo u vinařů,“*** dodává Ondřej Beránek.

**Kontakt:** Michaela Vrbová, [vrbova@peprconsulting.cz](mailto:vrbova@peprconsulting.cz), 737 755 094, [www.vinarskaunie.cz](http://www.vinarskaunie.cz)