



# Letos? Dobrý ročník!



Horké a suché léto potěšilo majitele koupališť, prodejce klimatizace i zmrzlináře. Jak ho hodnotí vinaři? Co všechno **OVLIVŇUJE CHUŤ VÍNA** a náš zážitek z „tekuté pravdy“?

text: Ivan Brezina  
foto: Shutterstock,  
Anna Vavříková, MAFRA

**K**dyž si koupíte limonádu určité značky, směs vody a přísad bude chutnat vždy stejně. Podle přesně definované normy ji namíchali v továrně. „Víno je ale přírodní produkt, ve kterém se projevuje celá řada vlivů,“ říká Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra a Salonu vín ČR ve Valticích, který nám o letošním víně vyprávěl.

Krása vína je právě ve fascinujícím a nekonečném vesmíru chutí, odrážejících rozmanitost světa, v němž žijeme. Bude tedy zajímavé, až se za pár měsíců na trhu objeví lahve s etiketou 2018.

#### Vsadte na červené

„Letošní výjimečně teplé léto může být problém pro vinaře z některých jižnějších zemí,“ říká Pavel Krška. „Jejich bílým vínům z velmi vyzrálých hroznů s velkými výnosy a vysokým obsahem cukru zřej-

mě bude chybět kyselina, což by se projevilo chuťovou fádností, plochostí a nezajímavostí. Severnější vinařské oblasti, kam patří i Česká republika, ale mají letos výhodu. Pro bílá vína je u nás v posledních letech slunce tak akorát. V ročníku 2018 jim to nejspíš přinese zajímavou aromaticnost.“

Z diskusí s dalšími vinařskými odborníky i pěstiteli se zdá, že letošní počasí na Moravě a v Čechách pomůže hlavně červeným vínům. O některých odrůdách, třeba Cabernet Sauvignon nebo Merlot, se ještě před pár lety tvrdilo, že pro ně naše klima není příliš vhodné. Proti jižnějším oblastem prý máme méně slunce.

„Dnes se ukazuje, že u nás perfektně dozrávají,“ vysvětluje Krška. „Doporučit ale letos mohou i naše tradiční červené odrůdy, které pěstujeme stovky let. Třeba



*Dobré hrozny se dají pokazit, naopak to bohužel neplatí.*

Frankovka nebo Modrý portugal budou zřejmě vysoce extraktivní.“

**Chutná – nechutná**

Čeho všeho bychom si u vína měli všimnout? Pavel Krška doporučuje začít u vzhledu. Volte správnou sklenici, jinou na bílé i na červené víno, a správnou teplotu podávání. Potěšte se barvou vína, která se liší odrůdu od odrůdy, a také viskozitou. Když vínem ve sklenici zakroužíte, sledujte, jak stéká po jejím vnitřním okraji.

Posuďte i čírost vína, ovšem s vědomím, že je třeba rozlišovat. U klasicky připravovaných vín je zákal důsledkem technologické chyby. Někteří vinaři se ale dnes vracejí ke starým postupům výroby nefiltrovaných vín. Zákal pak není závadou, ale autentickým rysem.

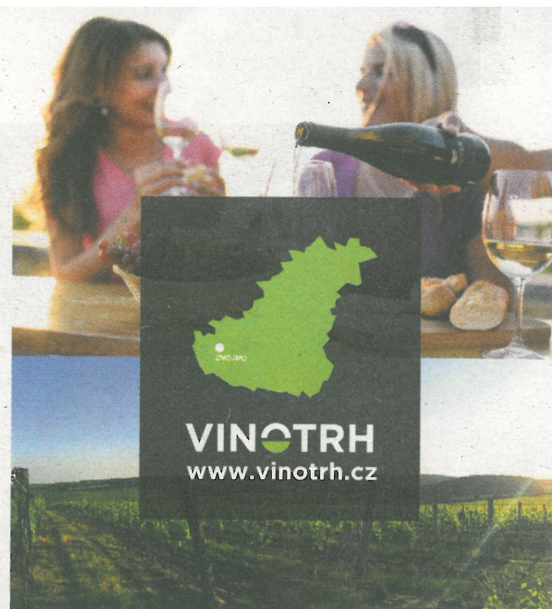
K vínu přivoňte, abyste posoudili kvalitu, intenzitu a čistotu aromatu. A pak je tu konečně chuť – to, kvůli čemu víno hlavně pijeme. Laický konzument většinou rozli-

šuje jen na úrovni „chutná – nechutná“, ale to je u vína nakonec stejně to nejdůležitější. Jen bychom neměli zapomínat, že co milovník vína, to jiné chuťové preference.

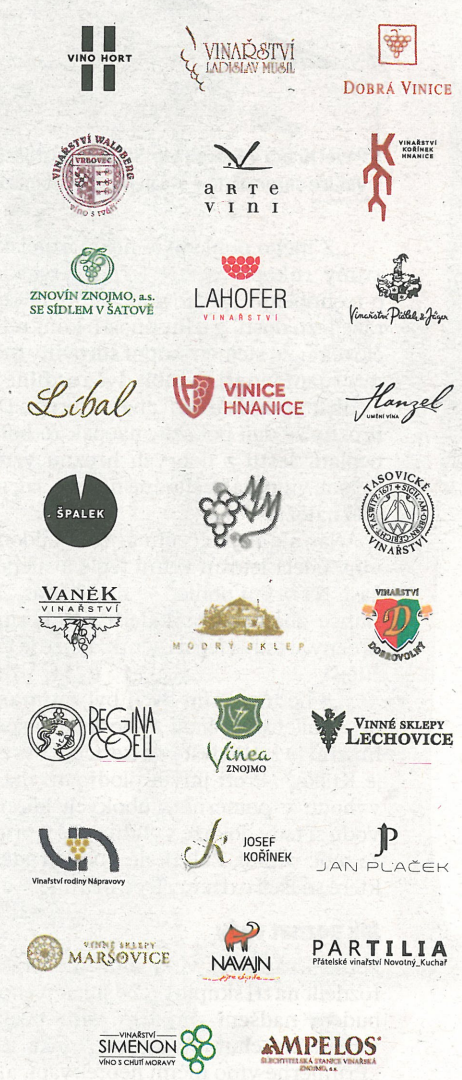
Odborník je kromě kvality chuti schopen rozlišit a popsat i třeba čistotu, intenzitu a délku chuťového vjemu. Také vyváženost, které si cvičně můžeme zkusit všimnout i my laici. Nepřevládá v chuti jen jedna složka, která ty ostatní potlačuje? Není třeba víno příliš kyselé, nebo naopak příliš fádne sladké? Chuť skutečně dobrého vína je vždy komplexní, harmonicky vyladěná.

**Rukopis vinaře**

Co má na chuť největší vliv, se podle Kršky definovat nedá. Každé víno je totiž výsledkem celé řady faktorů. Kromě odrůdy hraje roli třeba geografická poloha, kvalita půdy, orientace vinice ke světovým stranám, péče o vinné keře a jejich stáří, počasí v konkrétní sezoně... I proto je nesmysl paušálně hodnotit třeba francouzské víno. Ve Francii je mnoho odlišných oblastí. U moravského vína je to sice o něco jednodušší, ale i v tomto kompaktnějším prostoru se projevuje rozdílný charakter jednotlivých podoblastí.



**nejširší nabídka vín ze Znojmské vinařské podoblasti**



**www.vinotrth.cz**

Vinotrth s.r.o., Brněnská 523  
671 82 Dobšice u Znojma  
tel.: 727 876 093, e-mail: objednávky@vinotrth.cz



**Pavel Krška v Salonu vín. Stálá degustační expozice ve sklepích zámku Valtice shromažďuje sto nejlepších domácích vín.**

»» „Zdá se, že letošní počasí na Moravě a v Čechách pomůže hlavně červeným vínům – včetně odrůd, o kterých se ještě před pár lety tvrdilo, že pro ně naše klima není příliš vhodné.“

„Z mého pohledu je nejdůležitější takzvaný rukopis vinaře,“ říká Krška. „Jde o technologii zpracování, ve které se odrážejí znalosti a zkušenosti konkrétního člověka. Ze stejné vstupní suroviny mohou dva různí vinaři vyrobit dvě rozdílná vína s odlišným chuťovým charakterem. Dobré hrozny se dají pokazit, naopak to bohužel neplatí. Jestli z dobrých hroznů vznikne krásné víno, záleží hodně na tom, jak s ním kdo naloží.“

Nás ale nejvíc zajímá, co s budoucími víny udělá letošní velmi teplé a suché počasí. Na první pohled se může zdát, že víc slunce znamená vyzrálější a cukernatější hrozny, a tedy i lepší ročník. Jenže je to složitější.

„S hodnocením bych byl zatím opatrný – zající se počítají až po honu a spousta hroznů je zatím ještě na keřích,“ vysvětluje Krška. „Proti jiným plodinám má réva výhodu v poměrně hlubokých kořenech. Vodu si tedy dokáže vytáhnout i v případě, že moc neprší. Záleží ale i na odrůdě, některé snáší extrém lépe než jiné.“

### Jak poznat vady

Podle kvality si vína můžeme pracovním rozdělit na tři skupiny. „Ze špičkového vína budete nadšeni, protože vám poskytnou výjimečný chuťový zážitek,“ říká Krška. „Průměrné víno ničím nepřekvapí, ale ani neurazí. A pak je tu špatné víno s nějakou chuťovou vadou. Třeba s pachutí korku, připomínající něco mezi ztrouchnivělým dřevem a plísní. Pokud vám takovou lahev

otevrou v restauraci, je to důvod k reklamaci lahve. Dalším příkladem je oxidované víno. Hrozny, mošt nebo už hotové víno se dostanou do přílišného kontaktu se vzduchem, což způsobí podobné zvětrání, jako když necháte přes noc na talíři nakrájené jablko.“

Odborník ale zdůrazňuje, že vysloveně špatné víno je už dnes výjimkou. U profesionálních vinařů se to stává zcela minimálně a i v kategorii laických vinařů – zahrádkářů se v posledních letech kvalita velmi zlepšila. Svědčí o tom každoroční košty vín vyráběných podomácku, které Krška pravidelně navštěvuje.

### Čím starší, tím lepší?

Jakou roli hraje u vína čas? Obliba mladých nebo archivních vín záleží na každém z nás. Je to asi podobné, jako že se někomu líbí blondýnky a jinému černovlásky.

Mezi mladá vína patří třeba takzvaná svatomartinská vína – první vína nového ročníku, která se tradičně otvírají až po 11. listopadu v 11 hodin. V jejich chuti hledejte svěží, živé a ovocité tóny. Měli byste je ale vypít do Velikonoc, protože později z nich mladé tóny mizí.

Druhou limitou pomyslného časového intervalu jsou archivní, tedy stará vína. Ne každé se ale k archivaci hodí. Aby se jeho chuť v delším čase rozvíjela, mělo by mít



vyšší podíl extraktu a vyšší obsah alkoholu. Platí to třeba pro Rulandské modré, Cabernet Sauvignon nebo Merlot. Roli ale hraje i správný způsob uskladnění a další faktory.

Během archivace se chuť vína harmonizuje a zjemňuje, ale rozhodně automaticky neplatí, že čím starší, tím lepší. Může totiž dojít i k pravému opak, kdy je výsledkem nesprávné archivace „zlomené“ víno s nahnědlou barvou a mdlou, fádní chutí, ze které už vymizel původní charakter a plnost. Víno je totiž živý organismus podobně jako člověk – ne každý z nás stárne do krásy.

„Některá archivní vína dosáhnou svého vrcholu po pěti, jiná po deseti nebo i více letech,“ shrnuje Krška. „Pak to jde postupně dolů a někdejší plnost chuti se vytrácí.“

### Dostatek slunce

Můžeme tedy shrnout, že ročník 2018 bude díky počasí zajímavý. Jak by naopak vypadala špatná sezona? „V roce 2010 bylo málo slunce a hodně dešťů,“ vzpomíná Krška. „Hrozny proto tehdy dozrávaly pomaleji, napadala je plíseň a praskaly, takže se navíc musely sklízet dřívě. Důsledkem byla vysoká kyselina. Od té doby ale přišlo několik dobrých ročníků a ten letošní bude zřejmě velmi dobrý.“

ivan.brezina@mfdnes.cz ■