

Bio víno

TAKÉ NA MORAVSKÝCH VINOHRADECH SE UŽ RODÍ ČISTÉ HROZNY

Réva vinná patří k rostlinám, které jsou velmi náchylné k nejrůznějším chorobám. Proto byly pro jejich ochranu vyvinuty chemické ochranné prostředky, které se vesměs aplikují formou postřiků. Získat tedy označení bio není pro vinaře nic jednoduchého.



ILUSTRACI FOTO: SOUTH TYROL MARKETING

Příroda, pokud není lidmi znásilňována, si však vesměs dokáže poradit sama. A když se jí citlivě pomůže, dokáže i réva vinná bez úhony přežít. Tou pomocí však nemusí být jen chemie. V podstatě každá choroba či nepřítel má v přírodě své protilátky či predátory. Jde o to, jak narušenou rovnováhu upravit a nenapáchat ještě víc škody.

Při jedné z cest po Kalifornii jsem navštívil i vinaře „biopionýra“, který si na svou vinici nad městem Monterey nechal přivést statisíce slunéček, aby sežrala přemnožené mšice. On i slunéčka měli smůlu, protože sousední vinaři nasadili k postřiku letadla, a ta jaksi nerespektovala hranice pozemků. Slunéčka nepřežila, mšice ano.

Nejde však pouze o postřiky, ale i případné hnojení. Chemikálie zahubily na polích většinu prospěšného mikroživota. Návrat přirozených hnojiv půdě

a následně i révě vinné jenom prospěje.

Takřka k dokonalosti vše přivedli v chilském vinařství Cono Sur. Na vinicích zde mají husy, které „horem“ požírají plevel a škůdce a „dolem“ vinici hnojí. Dokonce i vylišované slupky a semínka z hroznů máčejí ve vodě a tou potom zalévají vinice a vracejí jim potřebné minerály. Chilané však mají výhodu. Tamní klimatické podmínky jsou natolik příznivé, že vinohrady prakticky nemusejí chemicky ošetřovat. Jsou také jedny z mála na světě, které nepostihla světová katastrofa v podobě révokaza.

Zhoubná mšička

Na přelomu devatenáctého a dvacátého století byly v Evropě takřka úplně zlikvidovány vinice. Z Ameriky se do Evropy dostal malý brouček – mšička révová neboli révokaz. Proti mikroskopickému škůdci, poškozujícímu kořenové systémy,

nebyla obrana. Teprve když šlechtitelé objevili, že réva vinná (*Vitis vinifera*) může přežít jenom na podnožích z amerických rév (např. *Vitis labrusca*), bylo evropské vinařství zachráněno a postupně obnoveno. Od té doby však také začalo ve vinicích masové nasazení chemie.

Pro to, aby mohlo být víno zařazeno do kategorie bio, ovšem nestačí jen vyloučit chemické hnojení a postřiky, ale chemické preparáty musejí zmizet i v procesu vlastní přípravy vína. Absolutně bez chemie se to ovšem neobejde, protože víno se musí mimo jiné alespoň minimálně stabilizovat přípravky na bázi síry. Vše je ale předem jasné dáno, a pouze když vinař splní a dodrží všechny předepsané parametry, může svůj produkt označit přívrstkem bio.

V dnešní ochutnávce přinášíme vzorky z Vinselektu Michlovský. Docent Miloš Michlovský je totiž nejenom známým šlechtite-

Ochutnávka

Obě dnes ochutnávané vína jsou nejenom produktem ekologického zemědělství v biokvalitě, ale zároveň jde i o nové odrůdy vyšlechtěné ve Vinselektu Michlovský. Vína jsou připravená metodou *sur lie* a jsou nefiltrovaná.

Malverina 2005

Jakostní víno odrůdové

Vinařská obec: Břeclav

Trať: Prostřední čtvrtky

Charakteristika: příjemná vůně vyzrálého ovoce s jemnými vanilkovými podtóny. V plné chuti je výrazná kořenitost, extraktivnost a tropické ovoce.

Cena: 145 Kč bez DPH



Laurot 2004

Jakostní víno odrůdové

Vinařská obec: Břeclav

Trať: Prostřední čtvrtky

Charakteristika: ve vůni i v chuti najdeme tóny vyzrálých višní, černých třešní a švestek, které v chuti přecházejí až do švestkových povidel, podtrženy jemnými tříslovinami. Je to víno dobře strukturované, které je vynikajícím nápojem ke zvěřině či paštikám.

Cena: 175 Kč bez DPH

Výrobce obou vzorků: Vinselekt Michlovský, Rakvice

www.michlovsky.cz



lem nových, chorobám odolnějších odrůd, ale umí i ochránit a hnojit vinice bez nasazení chemie a udělat kvalitní biovíno. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz