

# Jak o víno pečovat

VÍNO JE ŽIVÝ NÁPOJ, KTERÝ SE NEUSTÁLE VYVÍJÍ – K DOBRÉMU I ŠPATNÉMU

Rok od roku, se změnou životního stylu, u nás vzrůstá zájem o kvalitní vína. S tím jde ruku v ruce také zájem o to, jak je uchovávat a pečovat o ně, aby jejich kvalita neutrpěla.



FOTO: NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

**P**ro skutečného milce vína je pochopitelně ideální mít vlastní vinný sklep či sklípek se stálou teplotou a vlhkostí vzduchu. Pokud takový vhodný prostor není už v domě, jde o záležitost značně finančně náročnou a mnohdy neproveditelnou. Je možné si pořídit opravdový vinný sklep ve vinařských oblastech a mít tam dobře uložené své miláčky a zároveň ho používat jako chalupu. Je to však poněkud nepraktické v okamžiku, kdy v Praze dostanete chuť na víno, víte, že ho máte někde pod Znojmem dobře uložené, ale jedte si pro něj večer 200 kilometrů...

## Do sklepa od brambor

Ve starších selských domech, v oblastech, kde se víno nikdy nepěstovalo, lze ve vinný sklep lehce přebudovat sklep na brambory, který prakticky nikde nechyběl. I ten byl to-

tiž postaven tak, aby v něm nikdy nemrzlo a i v létě se tam udržovala přijatelná teplota. Brambory totiž také nesnášejí mráz a teplo. Problém většinou bývá hlavně se špatně izolujícími dveřmi a větráním. V případě, že hodláte takový prostor použít k uskladnění vína, musíte zapomenout na brambory a další věci. Víno totiž přes zátky dýchá a rádo nasaje všechny výrazné pachy okolí.

## Do bytu či boxu ve vinotéce

Vínu je nejlépe na tmavém, chladném a vlhkém místě bez vibrací a kolísání teplot. Ideální teplota pro uskladnění vína je do 12 °C a vlhkost by měla být mezi 70 až 80 %. V běžných městských domech, natož v panelácích, ale ani v novějších vilách vhodné sklepy k uskladnění vína nejsou. Bez důkladné izolace a přidané klimatizace v nich vhodný tep-

lotní režim nezískáte. Přirozeně záleží na tom, jaké množství lahví si chcete ve svém soukromém archivu uchovávat. Mnohdy stačí speciální klimatizovaná skříň, kterých je už na trhu dostatek. Můžete si s ní dokonce vyzdobit byt a mít tak svá oblíbená vína na očích svých i hostů. Skříně mají dobře připravený teplotní režim, a tak v nich můžete mít uskladněná v optimální teplotě jak vína bílá, tak i červená.

Řešením jsou také pronajímatelné boxy v některých vinotékách či vinařských podnicích. Tam si můžete nechat pod odborným dohledem uskladnit své poklady a mít je celkem dostupné v případě náhlé potřeby.

Nemáte-li k dispozici vhodné prostory k uskladnění, kupujte jenom tolik, kolik v dohledné době vypijete. Neriskujete, že se vám skvělé víno promění v lepším případě v do-