

Vinné speciály

NASTAL ČAS LISOVÁNÍ SLÁMOVÉHO VÍNA

V době, kdy už začíná na jižní polokouli sklizeň hroznů ročníku 2008, v některých moravských a českých vinařstvích teprve teče šťáva z hroznů sklizených rok předtím.

Podle vinařského zákona musejí být hrozny určené pro přípravu slámového vína nejméně tři měsíce uloženy na slaměných rohožích nebo zavěšené v dobře větraných prostorech. Teprve potom se ze sechlých kuliček, které mohou být napadeny ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*, může lisovat mošt. Ten následně kvasí a vzniká z něho unikátní víno s přívlastkem slámové.

Rizikové lahůdky

Spolu s ledovým vínem a výběrem z cibéb je slámové víno na nejvyšším místě v kategoriích vín sestavených podle cukrnatosti hroznů, které jsou popsány ve vinařském zákoně. Jejich definice přinášíme v rámečku Informace.

Jsou ročníky, kdy v některých našich polohách ledové víno nemohou kvůli teplé zimě dělat. To



FOTO: VINO MARCINČÁK

byl například pro Znovín Znojmo ročník 2006. Před přijetím vinařského zákona se našli vykukové, kteří hrozny nechali zmrazit a měli „ledové“ víno, i když venku vůbec nemrzlo.

Cena těchto přívlastkových vín činí běžně několikánásobek ceny vín ze základních řad, byť jsou připravená ze stejných odrůd a pocházejí z hroznů ze stejné lokality. Cena je dána především rizikem, které je s jejich přípravou spojené, a malou výnosností. Z kilogramu běžných hroznů se připraví zhruba jedna sedmička vína. Z kilogramů hroznů, které ležely nejméně tři měsíce na slámě a jejichž kuličky se proměnily v hrozinky, se vyliší asi dvě deci moštu. Přitom se musí na slámu dávat jenom skutečně vybrané, absolutně zdravé a vyzrálé partie hroznů.

Podobné je to i u ledového vína. Tam mráz promění v kuličkách obsaženou vodu v led a lisuje se vlastně jenom extrakt. Navíc vinař nemá záruku, že kýžený mráz vůbec a natož kdy přijde a bude mít navíc zákonem požadovaných minimálně minus sedm stupňů. Do té doby mu hrozny mohou ve vinohradu shnít, sezoubo je ptáci, sežerou divočáci nebo ukradnou zloději. A vybírat jednotlivé ciběby vyžaduje rov-

něž napřed příznivé klima a potom skutečnou trpělivost.

Putny od ruských vojáků

Světznámé tokajské pracuje rovněž s cibébami napadenými ušlechtilou plísní. Podle počtu puten naplněných hrozkami, které se přidávají do vína, se potom rozlišuje jeho kvalita i cena.

Po odchodu okupantů měli v maďarské tokajské oblasti problémy s jejich sklizní. Dříve do vinic totiž nastoupili sovětsí vojáci a trhali a trhali, zatímco se jejich důstojníci radostně opíjeli a přejídali ve vinných sklepích.

Je zajímavé, že obliba těchto speciálních vín i přes jejich vysokou cenu neustále roste. Výrazně bodují také v oficiálních soutěžích. Příkladem je i slámové víno ze Znovínu v dnešní Ochutnávce, které získalo titul Champion veletrhu Vinex. Vína těchto kategorií jsou výrazně zastoupena i mezi stovkou nejlepších ve valtickém Salonu vín (viz IN magazín č. 8/2008).

Ve španělském městě Jerez de la Frontera dokonce jednou za dva roky pořádají i světový festival těchto speciálních vín s vysokým obsahem zbytkového cukru. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Informace

Ledové víno

Připravuje se z hroznů s cukrnatostí nejméně 27°. Hrozny se sklízí zmrzlé, když teplota byla -7 °C a méně.

Slámové víno

Lisuje se z vybraných zdravých hroznů, které předtím musí být uloženy po sklizni nejméně tři měsíce na slámě či rákosu nebo jsou po stejnou dobu zavěšeny ve větraném prostoru. Mošt musí mít cukrnatost nejméně 27°.

Výběr z cibéb

Víno se lisuje pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea* nebo z přezrálých bobulí (hrozinek), které dosáhly cukrnatosti nejméně 32°.

Kdy se na Moravě sklízely hrozny pro ledové víno

(údaje pocházejí od vinařství Marcinčák a Znovín)

Ročník

1999	4. ledna 2000
2002	11. prosince 2002
2003	11. prosince 2003
2004	23. prosince 2004
2005	25. listopadu 2005
2006	29. prosince 2006
2007	17. listopadu 2007

Ochutnávka

Ryzlink rýnský 2006

Slámové víno

Vinařská podoblast
Znojemská

Champion Vinex 2008

Výrobce: Znovín
Znojmo

Charakteristika: Víno medových tónů a chutí těch nejlepších hroznů se svěží kyselinou a dlouhou perzistencí. Hrozny byly sklizeny 16. listopadu 2006 a uloženy na pšeničnou slámu v prostorách Louckého kláštera ve Znojme. Lisovány byly 22. března 2007. Víno má 248,5 g zbytkového cukru na litr, 8,6 g kyseliny na litr, 9 % alkoholu a 47,2 g extraktu bez cukru na litr. Hodí se jako digestiv nebo k vyzrálým sýrům s modrou plísní.

