

## OCHUTNÁVKA

Slámové víno 2000  
Frankovka

Víno s přívlastkem sladké  
Vinařská oblast mikulovská  
obec Novosedly

Vinařská trať Na Štěrcích

**Charakteristika:** Neuvěřitelná chuťová bomba. Slámová vína se většinou dělají z bílých odrůd, zde Petr Marcinčák vsadil na modrou Frankovku. Pokud by však někdo čekal červené víno, bude zklamán. Jeho slámové víno má nádhernou barvu starého červeného zlata. Barva je daná technologií výroby. Seschlé hrozny Frankovky celé velmi šetrně a pomalu lisovali. Jednu dávku 48 hodin. Při přípravě červeného vína se nechá mošt nakvasit i se slupkami, a tak se do vína uvolňuje červená barva. Tady mošt do kontaktu se slupkami nepřišel. Obsah cukru ve vylisovaném moštu je tak enormně vysoký (kolem 50 stupňů), že normální moštoměr není schopen takovou hustotu změřit. Při 60° již začíná cukr v roztoku krystalizovat. Po pomalém vykvašení, protože i pro kvasinky je toho cukru až příliš, má slámová Frankovka 10,9 procenta alkoholu a pořád ještě 220 gramů zbytkového cukru. Pro názornost – suchá vína ho mají do 3 gramů. To dává vínu zcela mimořádnou chuť. Jde o skutečný nektar plný ovocných chutí sušených jablek, hrušek a rozinek, s voňavými medovými až karamelovými tóny a takřka nekonečným lahodným dozríváním po polknutí doušku. Není to pochopitelně víno určené k běžnému pití. Plně nahradí sklenku koňaku na závěr hostiny, kdy v klidu vychutnáte jeho lahodnost. Je také skvělým doplňkem k husím játrům nebo ušlechtilým modrým sýrům. Vynikající i k horkým sladkým moučnickům.

**Výrobce:**  
Vino Marcinčák,  
Vinařská 6, Mikulov  
www.vinmarkcz.com

**Cena u výrobce:**  
800 Kč za 0,35 l



FOTO: IVO GOLDBACH

# Slámové víno není ze slámy



**K**abinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, víno botrytické, slámové a ledové. Víno jakostní, odrůdové, stolní, perlivé, šumivé, dezertní, likérové, aromatizované. Červené, bílé a růžové, čert aby se v tom vyznal, protože všechny tyto údaje a řadu dalších vyčtete dnes na etiketách stovek druhů vín, která jsou k mání v supermarketech, specializovaných obchodech, vinotékách, restauracích i u některých benzínových čerpacích stanic. Ty tam jsou našťastí doby, kdy k rozhodování bylo pouze to, zda si koupíte víno bílé nebo červené, protože jinak bylo vše stejně průměrné. Na etiketách se však ani nyní nedočtete, zda je víno dobré nebo špatné, což je pochopitelné při nákupu pořád to nejdůležitější.

Dnes máme k ochutnání víno slámové. S vážnou tváří se kolega ptal, zda se opravdu dělá ze slámy. To skutečně ne, i když víno se dá připravit opravdu z nejroztodivnějších plodin. Zde se však zabýváme pouze vínem réвовým a tudíž i víno slámové, pro které zná-

mý vinařský odborník profesor Vilém Kraus marně razil termín víno poslammé, je připravované z hroznů révy vinné. Vinařský zákon zná pouze termín slámové, což skutečně může u laiků vyvolávat podezření o jeho původu. V § 9, odstavec 7 zákon říká, že druh slámové víno se připravuje z hroznů, které byly alespoň tři měsíce po sklizni uloženy na slámě či rákosu nebo zavěšeny v dobře větraném prostoru. Získaný mošt musí mít cukernatost minimálně 27 stupňů.



FOTO: IVO GOLDBACH

Strohá litera zákona však není ničím proti tomu být přitom, když se tato výjimečně dobrá a výjimečně drahá specialita připravuje. Na jihu Moravy je několik vinařů, kteří se do riskantní výroby slámového vína pustili. Potřebují k tomu nejenom hrozny vynikající kvality, ale také dostatek prostoru k jejich bezpečnému uskladnění. K přípravě slámového vína se totiž hodí pouze dokonale zdravé a vyzrálé hrozny, které po uložení na slámu postupně přicházejí o část vody, kuličky zavadnou a tím se v jejich moštu podstatně zvýší extrakt a podíl hroznového cukru.

Byli jsme se na přípravu slámového vína podívat v podniku VINO Marcinčák Mikulov. Petr Marcinčák na půdu své lisovny a tankové haly uložil loni v říjnu na police v délce takřka dva kilometry 22 tun hroznů tří odrůd a právě v těchto dnech je opatrně lisuje. Ryzlink vlašský měl cukernatost neuvěřitelných 48 stupňů.

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz