

Víno, které ocení znalci. V Gruzii ho vyrábějí pod zemí už 10 tisíc let

3. května 2012

Proč utrácet miliony za moderní lisy, nerezové tanky a počítačové systémy? Víno se dá přece udělat jednoduše a téměř zadarmo. Stačí nasypat rozšlapané hrozny do velkého "sudu" zakopaného v zemi, nádobu neprodyšně utěsnit a půl roku si jí nevšímat. Pak hrdlo otevřete a uvnitř najdete skvělé víno.



Bílé víno z kvevri má zlatou až sytě oranžovou barvu. | foto: Libor Budinský, pro iDNES.cz

Také nevěříte, že něco podobného může fungovat? Ale je to tak. Tímto způsobem se víno vyrábělo v pravěku. A stejně tak ho dělají v Gruzii i dnes.

Tajemná Kolchida

Jen málokdo ví, že Gruzie je skutečnou kolébkou vína. Právě tady se před nějakými osmi až 10 tisíci lety začalo víno připravovat, což opakovaně potvrdily archeologické nálezy.

[Fotogalerie](#)





[Zobrazit fotogalerii](#)

Slavná a tajemná Kolchida, kterou známe třeba z antické legendy o Argonautech a zlatém rounu, byla vyspělou a bohatou zemí. Její vládci uměli tisíce let před Kristem získávat zlato ze zlatonosných řek a hlavně [pěstovali](#) na desítky druhů révy, ze které dělali jako první na světě víno. Jenže to by mohla být jen dávná a ztracená historie, kdyby se nestal [malý](#) zázrak. Přestože svět urazil za tu dobu obrovský kus cesty, mnoho gruzínských vinařů používá stejnou "technologii" i dnes.

Zázrak jménem kvevri

Základem této tradiční metody je kvevri, obrovská hliněná nádoba, která má obsah několik tisíc litrů. Největší kvevri byly opravdu monstrózně veliké a vešlo se do nich až dvanáct či dokonce patnáct tisíc litrů.

A jak na to? Stačí ručně sbírané hrozny rozšlapat v kádi a pak rmut nalít do kvevri, která je zakopaná v zemi. A za půl roku můžete nalévat. Ale pravé gruzínské víno potřebuje zrát v kvevri ještě o trochu déle, ideálně tři až pět let. Výsledkem je pak unikátní, dokonale přírodní víno s krásnou jemnou ovocnou vůní a plným tělem. Víno se přitom nijak chemicky neošetřuje ani nefiltruje, přesto má jasnou, zlatě zářivou až čajovou [barvu](#).

Zvláštní tradicí, dodržovanou jen v posledních zapadlých vinařských vesničkách v odlehlém regionu Kachetie, je příprava velmi starého, až dvacetiletého vína kvevri. Takové víno vinaři připravovali po narození svých dětí s tím, že bylo určené na jejich svatební oslavu. Na dvacetileté kvevri dnes narazíte opravdu jen výjimečně, ale pokud jednou ochutnáte pět až sedm let staré kvevri, čeká vás mimořádný zážitek.



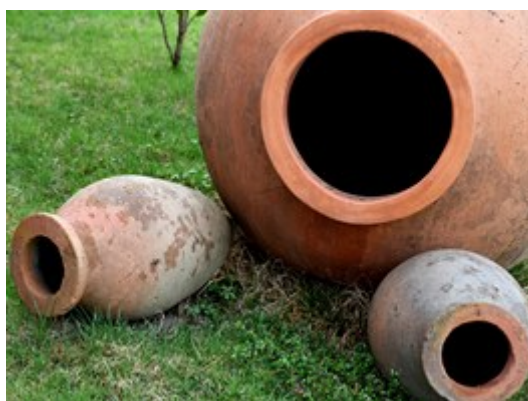
Pod podlahou jsou ukryté kvevri, ve kterých zraje víno.

Ruční práce

"Je to stoprocentní ruční [práce](#). Při výrobě našeho vína také nepoužíváme žádnou umělou energii, jen tu gravitační. Nic do vína nepřidáváme, nic z něj neodebíráme. Snad jen tu radost, se kterou víno připravujeme," vysvětluje Američan John Wunderman, kterého tajemství vína z kvevri oslovilo natolik, že se do Gruzie odstěhoval a naučil se gruzínsky.

Dnes podnikatel vyrábí slavné víno s názvem Pheasant's tears a přestože je řádově dvakrát až třikrát dražší než běžná gruzínská vína, [získalo](#) si oblibu v mnoha zemích, ale hlavně ve Spojených státech.

"Důvod je jednoduchý. Moje víno z kvevri je unikát a pro vzdělané konzumenty vína je mnohem zajímavější než 90 procent běžných evropských vín," vysvětluje Američan. Pokud se chcete dozvědět více o jeho vínech, podívejte se na www.pheasantstears.com.



Kvevri mají obsah několika set až tisíců litrů, do těch největších se vešlo až 15 000 litrů.



I starobylé gruzínské kláštery z 5. či 6. století stále vyrábějí víno tradiční metodou kvevri.

Víno s rodokmenem

Starobylé víno z kvevri má i další velké obdivovatele. Dokonce i z takové vinařské velmoci, jakou je Francie. Isabelle Legeronová, první Francouzka, která získala prestižní titul Master of Wine, doporučuje všem gruzínským vinařům, aby se drželi své slavné tradice.

Vín evropského stylu je obecně obrovský přebytek, ale fajnšmekři dnes hledají speciální vína, která se něčím liší a mají svůj příběh či rodokmen. "Běžné víno máme všude, ale víno z kvevri je naprosto výjimečné," říká Legeronová a připomíná, že jeho rodokmen je dlouhý deset tisíc let.

Může se hodit

Gruzie je poměrně bezpečná země a Gruzínci jsou velmi pohostinní a přátelští. V Tbilisi najdete moderní hotely všech kategorií, na venkově už je to s ubytováním ovšem horší – často je méně kvalitní a předražené.

Naopak **jídlo je v Gruzii výrazně levnější** než u nás a také dobré víno pořídíte už v cenách kolem 50 korun za lahev. V centru Tbilisi najdete několik vinoték, kde můžete zakoupit **slavné víno z kvevri** – je však většinou dvakrát až třikrát dražší než víno vyráběné evropskou metodou. Na vesnicích v Kachetii však můžete koupit levné kvevri přímo od farmářů.

Do Gruzie zajišťovaly přímé letecké spojení ČSA, jenže ty právě svou noční linku do Tbilisi ruší. Nejlepší volbou je let přes Kyjev s ukrajinskými aerolinkami (ceny letenek vycházejí zhruba na 7 až 8 tisíc korun). Čas od času se dají sehnat levnější letenky s přestupem v Istanbulu. Velkou výhodou je skutečnost, že **Češi nepotřebují na cestu do Gruzie vízum**.

GRUZIE

Zdroj: http://cestovani.idnes.cz/gruzie-kolebka-vina-04z-/kolem-sveta.aspx?c=A120426_151342_igsvet_tom