

Riesling – král bílých vín

O původu se vedou spory. Nepochybně však tato odrůda má původ v Německu a pravděpodobně vznikla křížením odrůdy Heunisch se semenáčem Tramínu. První písemná zmínka je už z roku 1435. V současné době je tato odrůda - Ryzlink rýnský - rozšířena ve všech hlavních světových vinařských oblastech, nejvíce se pěstuje v Německu, Francii (zejména v Alsasku), Rakousku, Austrálii a Novém Zélandu. Vyrábí se z něj vína světové kvality, kterému odborníci říkají právem „Král bílých vín“.

V Česku je tato odrůda zapsána do odrůdové knihy od r. 1941, od r. 1985 je povoleno pět klonů. Na území Česka se [Ryzlink rýnský](#) objevil patrně v 17. století, v současnosti se pěstuje na cca 6,5 % plochy všech vinic.

[Ryzlink rýnský](#) (německy Riesling) je bílá odrůda vinné révy. Vína z této odrůdy se vyznačují harmonickým podílem zbytkového cukru a kyselin, přičemž vyšší obsah kyseliny zaručuje potenciál pro dlouhodobé zrání vína. Kromě názvu "Ryzlink" tato odrůda nemá nic společného s odrůdou [Ryzlink vlašský](#).

Ryzlink vyžaduje velmi dobrou polohu na slunných, teplých místech, nejlépe svazích. Na půdu tak velké nároky nemá, ovšem i zde jsou velké rozdíly a např. na silně jílovitých půdách se Ryzlinku tolik nedaří. Zejména v polohách, kde se vytváří podzimní mlhy, bývá ryzlink napaden ušlechtilou plísní *Botritis cinerea*. Hrozny bývají sklizeny zpravidla pozdě (konec října, začátek listopadu), v příhodných podmínkách se sklízí i později pro výrobu [ledových vín](#).

Slovo "[moselské](#)" jistě většina z Vás zná. Označuje se jím víno z Německa, německé oblasti Mosel-Saar-Ruwer ve spolkové zemi Porýní - Falc (Rheinland Pfalz). Moselské víno se pěstuje převážně na strmých svazích řeky Mosely. Pro oblast moselských vinic jsou typické břidličné půdy, které dávají Rieslingům snad nejhodnotnější vlastnost vína, totiž mineralitu. Často jsou moselské Rieslingy natolik minerální, že mají skoro až slanou chuť. Moselský Riesling je šťavnaté víno s příjemným zbytkovým cukrem a výraznou kyselinkou i tou skvělou mineralitou na pozadí. Místní vinaři, většinou s dlouhým rodokmenem, umí vytvořit zázraky v chutích suchých až poloslaných Rieslingů dokonale.

Německá moselská vína jsou označována běžným způsobem tak, jak je známe dle [českých pravidel](#). Německý systém je podobný českému, spíše se tomu českému někdy říká německý. Sladkost moštu z hroznů při sklizni se používá jako u nás: Qualitätswein je jakostní víno, Kabinett (mit Prädikat) je kabinetní (s přívlastkem), Spätlese je víno v pozdním sběru, Auslese je výběr z hroznů, Beerenauslese je výběr z bobulí.

Málo známá nám jsou vína značená jako „[Feinherb](#)“. V češtině nelze toto víno označit jedním slovem. Takže tento přívlastek doslovně? ... něco jako jemně bylinně hořký? Feinherb ale znamená polosuché až mírně polosladké víno s dochuť citrusových plodů, zejména grepu, ale s pěknou kontrapunktní kyselinkou.

Díky vyššímu podílu kyselin v moselských vínech se posouvá i hranice pro označení „suché víno“, tím se posouvá nahoru i množství zbytkového hroznového cukru. Milovníci suchých vín se nemusí obávat žádné tabulkové hranice zbytkového cukru 4g/l. I vína s násobkem zbytkového cukru v ústech znějí nádherně. A právě proto je v nich cítit jistou exotiku.

Moselská vína z odrůdy Ryzlink rýnský se mohou pít jako mladá, ale i archivní. Mladá vína se vyznačují svěžím ovocným charakterem a vyšší kyselinou, starší vína jsou více harmonická.

Barva vína bývá u mladých moselských vín žlutozelená, stářím získává zlatou, jantarovou barvu.

Vůně Ryzlinku pokrývá širokou paletu zejména v závislosti na stáří vína a půdních podmínkách. Typické jsou ovocné, minerální tóny (lipový květ, limetka, broskev, ananas, křemen), velmi zralá vína mohou vonět po petroleji. Chuť je velmi závislá na množství kyseliny, mladá vína bývají svěží, ovocná a řízná, starší se zakulacují, harmonizují.

Přívlastková vína jsou velmi vhodná k dlouhodobé archivaci.

Další doplňující odkazy:

<http://www.schloss-johannisberg.de/en/vineyard.htm>

<http://www.winzerhaus-johannisberg.de/johannisberg.htm>

<http://www.offenstein-erben.de/>

<http://www.weingut-engelmann.de/>