

Umění archivace

Dnes již běžnou kapitálovou investicí jsou investice do vína. Musejí to však být vína vzácná z hlediska ročníku i proslulosti domu, kde se rodí, a také dlouhověká.

Právě potenciál pro archivaci je jedním z důvodů, proč se některá velká vína obchodují jako nejžádanější položky slavných aukčních domů a přímo vzrušují i lidi, kteří je ani nemají v úmyslu vypít.

Pokud pomineme vzácné příklady z Bordeaux, kde letité zkušenosti obchodníků dokládají, že v Bordeaux se neprodávají vína ale ročníky, pak lze vysledovat podivuhodnou, přesto obecně platnou cestu končící svátečním okamžikem otevření láhve vína, které dozrálo do plné krásy dlouhodobým ležením v sudu či láhvi.

Ne každá odrůda

Snad každý z vinařů ví a také to všude tvrdí, že víno se rodí již na vinici. A to platí i pro jeho možnost archivace.

Je starou vinařskou pravdou, že pokud



Víno se rodí již na vinici, sklep mistr se musí „jen“ snažit, aby dílo přírody nepokazil (vinice v Alsasku).

má víno zrát, pak musí mít z čeho. Ono „něco“ jsou extraktivní látky, které jsou důležitým kritériem jakosti vína. Jen pro

vysvětlení: extrakt ve víně jsou veškeré netěkavé složky (např. cukry, kyseliny, minerální látky, barviva atd.), které zůstávají po odpaření vody. Zjednodušeně lze říci, že čím je vyšší obsah extraktu ve víně, tím lepší předpoklady má víno k archivaci.

Množství extraktu se uvádí v gramech na litr a kvalitní vína mají obvykle 20 - 30 g/l extraktu. Mezi odrůdami, které se běžně na světových vinicích pěstují, jsou takové, které dávají vína s vyšším obsahem extraktu, jiná se takovým potenciálem pochlubit nemohou. Mezi nejvhodnější bílé odrůdy pro archivaci se řadí odrůdy jako jsou Rulandské bílé (Pinot blanc) a šedé (Pinot gris), Ryzlink rýnský, Chardonnay či Sauvignon.

K dlouhodobému uchování jsou však vhodnější odrůdy červené s vyšším obsahem tříslovin (fenolových sloučenin), které jsou rovněž součástí extraktu a výrazně se podílejí na potenciálu vína. Třísloviny pocházejí z dřeva révy, třapin a semen bobulí, do vína se dostávají i ze dřeva dubo-



Barikový sál v argentinském vinařství Nicolase Cateny, vinaře roku 2009



V brazilském vinařství Salton řídí klima sklepa speciálně navržený výpočetní systém.



Archivace vín v podání vinařství Ferrari v italském Trentinu

vých sudů.

Mezi nejslavnější červené odrůdy z tohoto hlediska patří především odrůdy Rulandské modré (Pinot noir) a Cabernet Sauvignon.

Je tedy zřejmé, že naopak u odrůd, jako jsou například Müller Thurgau či Veltlínské červené rané (odrůdy s obvykle nižším obsahem extraktu), žádnou dlouhověkost hledat nemůžeme.

Pokud vínu ještě přiznáme jeho původ, pak vína skutečně dlouhověká najdeme v bordeauxských a burgundských polohách Grad Cru, ve španělských Ribera del Duero a Rioja, v italských apelacích Piemontu (Barolo, Barbaresco) či Toskánska (velká vína z odrůdy Sangiovese).

Mezi bílými víny ta nejstarší, nejvýznamnější a nejžádanější najdeme v Burgundsku, stejně přesvědčivé jsou ryzlinky v Německu, tramíny a rulandy v Alsasku a některé rakouské veltlíny.

Proto může Jens Priewe ve své „škole vína“ uvést, že trvanlivost vín Bordeaux Premier Cru je v závislosti na ročníku okolo 60 let, Bordeaux Pauillac 30 let, piemontské Barolo 20 let, podobně vyznívá i toskánské Brunello di Montalcino. Mezi bílými víny „kraluje“ Pouigny Montrachet s 15 lety, podobně se v plné kondici dožívají ryzlinky vyšších přívlasků od Mosely a Rýna.

Vhodnost vína k archivaci výrazně ovlivňuje i obsah alkoholu, který s obsahem extraktu samozřejmě rovněž souvisí. Obsah alkoholu přispívá k určité „tělna-

tosti“ vína a zároveň brání vzniku a rozšíření nežádoucích bakterií. Někteří vinaři tvrdí, že nearchivují pokud nemají alespoň 13,5 % obj. alkoholu. Samozřejmě i tento aspekt má své „ale“ a tím jsou vína přírodně sladká (například slámová či ledová vína), která mají velmi vysoký obsah zbytkového cukru a naopak nižší obsah alkoholu.

Pro pěkný příklad nemusíme nikam do světa, stačí ochutnat Ryzlink rýnský 2007, ledové víno ze Znovínu Znojmo. Na krásné viniční trati U tří dubů (Stošikovice) se zrodilo ledové víno s 226 g/l zbytkového cukru a 9 % obj. alkoholu. Znovínští to-muto unikátnímu vínu ověncenému cenami z mnoha světových prestižních soutěží dávají ještě 13 let života.

Ve sklepech

Po ukončení kvašení je víno sice hotové, ale těžko bychom jej označili za obecně dobře pitelné. Víno musí ještě uzrát. Což v podstatě znamená, že je třeba jej „uskalnit“ za kontrolovaného přístupu vzduchu. Rozsah článku neumožňuje popsat postupy při výrobě do okamžiku tzv. sudové zralosti, což je čas, kdy víno dosáhne určitého optima odpovídajícímu záměru vinaře. Poté co víno dosáhne kýžené sudové zralosti, je zušlechťováno ve dřevěných sudech. Velmi často jsou v posledních letech používány malé (cca 225 l) barikové sudy. Ty nejlepší (a nejdražší) pocházejí ze

dřeva francouzských dubů z oblastí Allier, Nevers, Cher, Limousin atd., které je na rozdíl od dřeva z jiných oblastí (Slovin-sko, Srbsko, USA) jemně aromatické. Sudy jsou navíc toustovány (vypalovány) ve třech úrovních a tloušťka vrstvy zuhelnatělého dřeva se zapisuje do charakteru vína. Při jemném toustování ve vínu můžeme najít tóny sladké vanilky, při silnějším čokolády a nakonec i pražené kávy a tabáku. I tento dotyk dřeva lze považovat za příspěvek k delšímu životu zrajícího vína, ale musí to být dotyk jemný a nevtíravý. Zhruba po pěti letech se sebezácnejší a sebedražší barikový sud „vyčerpá“ a jeho vliv na chuť vína je prakticky nerozpoznatelný.

Tříslovin nejmenze výrazně ovlivňují charakter vína, jeho vůni i chuť, ale jsou i přirozenou konzervační látkou. Jestliže při degustaci mluvíme o vinařově „dobré práci se dřevem“, pak máme na mysli, že stanovení správného podílu tříslovin ve víně je záležitostí jeho umění a letitých zkušeností. Dobrý poměr tříslovin zlepšuje strukturu vína, dokáže podtrhnout jeho přednosti a učinit víno zajímavým a přímo žádoucím.

Vedle malých barikových sudů se používají větší sudy, kde víno rovněž dýchá, zraje (probíhá jemná oxidace). Velikost sudu přímo odpovídá rychlosti zrání: ve sklepech kolem Rýna najdeme ještě sudy o objemu 1 000 l, na Moseli se stále používají sudy pro 2 000 l. Proto mohou (pod-



Pokud se má víno stát dobrou kapitálovou investicí, pak musí být nejen dlouhověké, ale musí být spojeno s velkým vinařským domem, jako je například Château Haut-Brion v Bordeaux.



Archivní sklep vinařství Jurtschitsch Soonhof v rakouském Langenlois (Kamptal)

le některých apelačních nařízení dokonce musejí) některá vína zrát ve velkém sudu i několik let. Pozvolný přísun kyslíku ovlivňuje polymeraci - víno se stává měkčím, jednotlivé složky se harmonizují, víno začíná působit hladce a komplexně.

V této fázi zrající víno dotváří svůj odrudový charakter.

Samostatnou kapitolou jsou sklepy, kam je víno ať v sudech či v láhvích ukládáno. Každý snad ví, že to musejí být prostory bez přístupu denního světla a se stabilní nízkou teplotou a vhodnou vlhkostí. Pokud to nemohou být například přímo chrámové prostory v bývalých křídlových lomech v oblasti Champagne, v nádherných, historicky přitažlivých klášterních, hradních či zámeckých sklepeních celého vinařského „Starého světa“, pak jsou, obvykle „na zelené louce“, budována architektonicky velmi zajímavá řešení, kde žádoucí podmínky ideálního sklepního prostoru vytváří moderní technika: výpočetní systémy, klimatizace, zvlhčovače...

V každém případě jde o prostory opředené legendami, které jsou nedílnou součástí proslulosti vín a velmi často i jejich ceny.

Víno v láhvi

Víno musí být před „lahvováním“ odpovídajícím způsobem ošetřeno. Ať se nám to líbí či ne, je prostředkem k ošetření síra. Samozřejmě bylo během historie vína podnikáno mnoho pokusů kyseliny siřičitou z procesu výroby vyloučit, ale zatím bez uspokojivých výsledků. Mohlo by nás trochu uklidnit, že síru v různých formách používali i starověcí Řekové i Římané.

Oxid siřičitý je bezbarvý štiplavý plyn a ve vodním roztoku z něj vzniká kyselina siřičitá, která v případě použití nepřiměřeného množství může způsobit určité problémy (bolesti hlavy, pálení žáhy...), může

i poškodit zdraví, ale ve sklepech se bez ní zkrátka neobejdeme.

Nejen že síra zabraňuje tvorbě bakterií, ale je žádoucí především pro své antioxidační účinky: váže kyslík a látky ve víně tak jsou chráněny - víno zůstává svěží, je schopno podržet si odrudové aroma, nedochází k razantnějším změnám barvy atd.

Samostatnou kapitolou je uzavření láhve vína. V posledních letech se více či méně razantně tato otázka řeší ve všech



Raritní nabídka aukčního domu Sotheby

zemích Nového i Starého světa. Je celkem pochopitelné, že v USA, Austrálii, na Novém Zélandu, Jižní Africe i zemích Jižní Ameriky, se vinaři přiklánějí k umělým a kovovým šroubovacím závěrům. Vždyť vinaři v těchto zemích tak rádi používají slova, jako jsou nové technologie, věda a technika, sofistikovaná vinifikace atd..

„Jejich“ šroubovací uzávěry jsou kovové a vnitřní strana je potažena polyetylenovou fólií s ochrannou konzervační vrstvou. Když ještě zvážíme, že plnicí stroje odsají v dokonale aseptickém prostředí vzduch z láhve a uzavrou ji s větší pevností a přilnavostí než s použitím korku, je tu dostatek rozumných důvodů pro tuto technologii.

„Korkové staromilce“ snad přesvědčí i skutečnost, že ani pod tímto uzávěrem se nezastavují procesy zrání (nutný zbytečný kyslík je obsažen ve víně i v části hrdla láhve, navíc jak se můžeme dočíst, většina procesu stárnutí vína je anaerobního charakteru, což znamená, že probíhá bez přístupu vzduchu). A pokud by to bylo pro někoho málo přesvědčivé, pak zastánci

šroubovacích uzávěrů ještě upozorňují na některé polymerové vrstvy, které umožňují tzv. mikroventilaci, tedy vlastnost jakou má i klasický korek.



Snová řada bordeauxských vín ročníku 1981

Jestliže jsme nazvali šroubovací uzávěry samostatnou kapitolou, pak umělohmotné zátky by vydaly na samostatnou knihu. Proto jen ve zkratce:

Na začátku veškerého hledání náhrady za korek byla nepříjemná, ostrá chuť vína a pach zatuchliny připomínající mokry káton. Za tento nežádoucí zážitek je odpovědná aromatická látka TCA (chemicky 2,4,6-trichloroanisol), která se projevuje v technologicky špatně připraveném korku. TCA ve slabé koncentraci je běžným konzumentem jen těžko postřehnutelná, při vyšší koncentraci však dokáže zničit vůni i chuť vína. Je pochopitelné, že silné červené víno zrající na bariku přítomnost TCA unese zcela jinak než jemný ryzlink. Podle posledních údajů se tento problém týká až 5 % láhví uzavřených zátkou z přírodního korku. „Korek“ ve víně se pochopitelně nelíbí spotřebitelům a zároveň poškozuje jméno výrobce. Proto se syntetickým zátkám věnuje stále větší pozornost.

Pokusy nahradit zátky z přírodního korku plastovými již trvají přes půl století. Zpočátku byly málo úspěšné a tehdejší důvodem byly především tradice a konzervativní přístup vinařů i zákazníků a také obavy, že víno uzavřené plastem bude považováno za laciné. Dalším a zcela oprávněným důvodem bylo, že plastové zátky z tvrdého polyethylenu, známé u nás ze sektů a šumivých vín minulé doby, nebo i pozdější z elastomerů, měly do vlastností zátek z přírodního korku opravdu daleko.

Jedním z často opakovaných argumentů proti plastickým zátkám byla i skutečnost, že oproti přírodnímu korku plastové zátky zatěžovaly životní prostředí. Na to však nyní odpovídají výrobci, kteří tvrdí, že do roku 2015, kdy by měl být razantně navýšen podíl plastových zátek, budou připraveny tzv. biodegradabilní polymerní



Skleněný uzávěr Vino Lock získal nejvyšší ocenění jako inovační výrobek.

materiály, které by měly vyřešit i tuto otázku.

Nemusíme ani čekat do roku 2015 abychom zjistili, že dnes vyráběné umělohmotné zátky splňují jakékoliv požadavky a došlo i k posunu názoru na kvalitu vín pod takovou zátkou. K tomu přispěl samotný postoj vinařů, kteří se „novinky“ nebáli a pod plastovou zátkou nabídli i svá nejlepší vína. Byli to nejdříve američtí vinaři, ale postupně se k nim přidával celý svět, nakonec i prestižní francouzská vinařství.

Korek je však korek a pro většinu z nás je viditelnou známkou kvality, a také proto je velká většina láhví stále korkem uzavírána. Dobrá korková zátka je dnes otázkou přírody stejně jako vědy a techniky, uplatňovaných při výrobě. Tou přírodní částí je samotný *Quercus saber* - dub korkový, kterému se nejvíce daří kolem Středozemního moře, nejvíce v podhorských oblastech na jihu Pyrenejského poloostrova. Na celkových více než dvou milionech hektarech se sklídí téměř 400 000 tun korku. Kůru těchto stromů, které mají tu vlastnost, že jejich kůra po sloupnutí znovu regeneruje, tvoří buňky 14stranného mnohostěnu vyplněného vzduchem. Právě ty jsou základem požadovaných vlastností korkových zátek.

První loupání je možné až na stromech, které dosáhly stáří nejméně 25 let a opakuje se po 9 - 15 letech. Takové svlékání snáší dub 150 - 200 let. Desky kůry jsou rozřezány a za přispění slunce, větru a deště se pod otevřenou oblohou poprvé „čistí“ - zbavují se mízy, tříslovin a vody. Tento první krok může trvat i celý rok a podle některých odborníků právě v této fázi dochází ke kontaminaci organismy,

kteří následně způsobují nežádoucí zápach.

Jiní stejně erudovaní odborníci zase tvrdí, že původ TCA je třeba hledat v chemikáliích dříve používaných k ošetřování dubových porostů. Další názor vychází z přesvědčení, že TCA vzniká reakcí bakterií žijících ve víně s látkami používanými při výrobě zátek. Zkrátka o původu TCA stále není zcela jasno.

Neměli bychom zapomenout ani na zajímavou alternativu, kterou na jaře 2003, na veletrhu ProWine v Düsseldorfu, představil německý výrobce nápojových obalů a aluminiových výrobků Alcoa. Vino Lock je skleněná zátka, která nejvíce připomíná broušené uzávěry starých lékovek, je samozřejmě chuťově naprosto neutrální, vzduchotěsná, recyklovatelná a působí sama o sobě velice atraktivně a čistě. V Düsseldorfu získal systém Vino Lock nejvyšší ocenění za inovaci, velkou pozornost mezi vinaři vyvolal i o rok později na výstavě INTERVITIS INTERFRUCTA 2004. Na doporučení vědeckých pracovníků a vinařských odborníků z Test Institute (Oppenheim) a Technické univerzity z Geisenheimu vyzkoušelo systém Vino Lock více než dvacet významných vinařství z německých, francouzských a italských oblastí, a tak se takto uzavřená vína již objevují běžně i na našem trhu.

Ať to či ono

Ať se díváme na problematiku uzavření vína očima starého francouzského vinaře nebo moderního amerického zákazníka, ochránce přírody nebo ekonoma, museli bychom konfrontovat často protichůdné názory s vědeckým pohledem věhlasných vědeckých ústavů, abychom mohli tvrdit, že umělohmotná zátky, šroubový či skleněný uzávěr ve víně může či nemůže nahradit kvalitní zátku z kůry korkového dubu. Testy, které americké ministerstvo Státního úřadu pro alkohol (mimo jiné spravuje i oblast tabáku a střelných zbraní) zveřejňuje na svých stránkách, pocházejí z prestižních pracovišť, jako jsou kalifornské ETS Laboratoriem-St. Helena, OCM Test Laboratoriem, Inc. - Santa Ana, Vinquiry, Inc. - Windsdor nebo Materials Science Engeneering ze Seattlu ve státě Washington. Takže vybírejte!

Jedno je však zřejmé: v příštích letech bude korková zátky dražší (v lepším případě nebude levnější), plastová levnější, skleněná atraktivnější a šroubovacích uzávěrů čím dál tím víc. Tyto jednoduché počty přinutí vinaře k určité změně pohledu na jednotlivé alternativy korku a my, když budeme vědět, že nás tou či onou zátkou nikdo nešidí a vínu neublíží, si také brzy zvykneme.



Velké sudy pro zrání vín se běžně používají v německých vinařských oblastech.