

## Petrolejová vůně v ryzlinku je... chyba!?!?



Jak nejlépe upoutat pozornost k úplně novému vinařství? Stačí, když je v něm zainteresována nějaká slavnější vinařská osobnost. A jako bonus nahlas prohlásí něco hodně kontroverzního, co zvedne ze židle obrovskou část takových těch opravdu zapálených milovníků vína. Michel Chapoutier, známý pro svá vína ze svahů okolo Rhôny, nově hospodaří i v Alsasku a lahvuje Sylván, Ryzlink či Pinot Blanc pod značkou Schieferkopf. A [kontroverzní prohlášení](#)? „Ryzlink by nikdy neměl vonět po petroleji. Ten je důkazem chyby při vinifikaci.“ Všeho moc škodí, samozřejmě, ale vyžralý ryzlink bez decentního petroleje?!? Budeme Chapoutiera lynčovat rovnou, nebo ještě chvílku počkáme? :-)

Tvrdí, že tento zápach je důsledkem rozkladu cévních svazků v dužině, a dá se mu zabránit šetrným pomalým lisováním. Teda... vzhledem k tomu, kolik jsem byl ochoten dát za láhev v titulce, tak doufám, že Léon Beyer při lisování trošku přitlačil. Onen petrolej / kerosin, sám mu říkám spíše barvy & laky (a vědci pak TDN, 1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaphthalene), tam prostě očekávám. A je pro mne téměř neoddelitelnou součástí charakteru vyžralého velkého ryzlinku. Co pro vás?

Vlastně mi nepřijde, že by zrovna petrolejovinka byla vnímána jako problém u nějak podstatného množství milovníků vína, samozřejmě pokud je řeč o odrudách Riesling či Chenin blanc (případně ještě Sémillon a občas Viognier; u jiných je, světe div se, výskyt tohoto aromatu považována opravdu spíše za vadu). I když na [degustaci pro SCUK](#) v rýňáku z Mělníka pár lidí dost vyděsila (očekávali klasický květinový / ovocný projev jaký znají z mladých vín), zdaleka nejde o tak kontroverzní téma jako „mineralita nasávaná hluboko zakořeněnou révou“ či „živočišné tóny kvasinek Brettanomyces nejsou vada“. Zrovna brett použil Chapoutier jako argument toho, jak jsme se v průběhu let naučili vnímat jeden z častých defektů vína jako jeho **nejen tolerovanou, ale dokonce i vyhledávanou součástí**. Ale brett je skutečně nákaza (což tak trochu je i vlastní rozkvašení hroznového moštu, pokud to budeme hnát do extrémů, i v tomto případě mošt napadají kvasinky), k jejímuž rozšíření mají některé odrůdy více prekurzorů než jiné, zatímco „petrolejovinka“ nemá s nějakou externí kvasinkou nic moc společného, vzniká hydrolyzou některých látek obsažených (ve větším či menším množství) už ve vlastních hroznech. Navíc i ten brett, u Syrahu či Mourvèdre, v rozumné koncentraci... já vám nevím, ale on charakter vína opravdu trochu rozšiřuje, svým způsobem je za ty roky už součástí terroir a leckterá vína by bez něj byla o něco chudší. Ano, chapoutierovsky čistá, výrazně ovocitá... ale ne každý hledá tenhle směr.

Jsou známy postupy, jak petrolejovinku v ryzlinku podpořit (a teď nemluvím o aplikaci prostředků jako Lafazym Arom nebo Trenolin Bukett DF), redukce množství hroznů, vodní stres či správné odlistění révy (= větší množství světla dopadajícího na hrozny) v tu správnou dobu vám šanci na podobná aroma může zvednout. V posledních letech, asi jak stoupá cena ropy na mezinárodních trzích, se vůbec množí různé studie na petrolejovinu, stačí si trochu pohrát s googlem (nebo začnete u zajímavého článku [Toma Stevenson](#)). Že by šlo o problém, se kterým jsme se jenom sžili, se zrovna často neozývá. Vlastně je Chapoutier spíš pionýrem tohoto přístupu, za pár desítek let ho možná budeme oslavovat. Ale ne dnes. Jsem ochoten uznat, že brett do vína nepatří (byť stále budu čekat, že v nějakém tom poctivém spontánně fermentovaném Côte-Rôtie či Hermitage ho trošku bude...), a že příliš mnoho petroleje, typicky ve vínech z



horkých a slunečných zemí (Chile, Austrálie) hraničí s nepříjemným projevem a vadou, ale na decentní petrolejovinku ve vyzrálém Alsasku či Německu mi nesahejte! :-) Ostatně vzpomínáte na článek „[S vůní petroleje aneb ryzlinkový experiment](#)“ a následné [vínografy](#)?

*P.S. Typickou náplní do petrolejky je dnes spíše lampový olej, dokonce se dělají různé varianty s přidavkem čehosi smradlavého na odpuzování hmyzu a jiné zhůvěřilosti :-)*

*P.P.S. Narazil jsem na tuto poznámku na webu vinařství Metroflora: „8. Příklad příchutí po petroleji u vín, která se dostanou do styku s těmito látkami. Vada se většinou nedá odstranit, proto je nutné styku s látkami zabránit. Další vady mohou být příchutí po korku, kouřová, zemitá apod.“ Krásné míchání a zmatení pojmů...*

Záznam - Jan Čerovský: **Jižní svah**, středa 11. května 2011