

MÉRINSKÝ



JSI VÍNOMIL AMATÉR NEBO PROFESIONÁL?

Vínomilcovo MINIMUM, které musíš znát, pokud si u pití vína nechceš udělat ostudu

JSI VÍNOMIL AMATÉR NEBO PROFESIONÁL?

Vínomilcovo **MINIMUM**, které musíš znát, pokud si u pití vína nechceš udělat ostudu



Jsem dcera vinaře a milovnice vína. Na stránce našeho malého rodinného vinařství vám chci ukázat, jaký život žije naše víno, než doputuje do vaší skleničky.

Prohlášení: Tento materiál je informačním produktem. Jakékoliv šíření nebo poskytování třetím osobám bez souhlasu autorky je zakázáno a je porušením autorského zákona, které může být stíháno. Děkuji za pochopení a respektování tohoto sdělení.

1. Kolik máme v České republice vinařských oblastí?

V ČR máme **dvě vinařské oblasti – Čechy a Morava**. Pak šest vinařských podoblastí: Litoměřická a Mělnická v Čechách a na Moravě Mikulovská, Znojemská, Slovácká a Velkopavlovická.

Naše malé rodinné vinařství je ze **severu Velkopavlovické vinařské podoblasti – ze Žabčic**. To je asi 20 km od Brna. Velkopavlovická podoblast je největší podoblastí vinařské oblasti Morava s cca 4 700 ha.

Žabčice mají vinohrady situované na čtvrtohorní štěrkopískové terase s vysokou mocností a spodní vodou asi 30 metrů hluboko. Půda je velmi záhřevná a zejména štěrková frakce dokáže v noci držet teplo a dobré mikroklima pro dozrávání hroznů. Nevýhodou je vysoká vysýchavost.

Pro vínomilce amatéry: Máme tu hodně štěrku. Velkou vrstvu štěrku a vodu aby kořeny pohledaly! Je až 30 metrů hluboko. Ve vinohradě jsou kameny, ty přes den naberou teplo ze sluníčka a v noci hřejí. Hroznům se to líbí a dobře dozrávají. Jen ta voda je potíž. Máme tu sucho.

Výjimečné kvality u nás dosahují aromatické odrůdy. **Výborné máme Rulandské bílé, šedé, Tramíny. Z modrých odrůd je tu doma Svatovavřínecké, kvalitní jsou Rulandy modré a daří se tu Frankovce.**

2. Co znamená, když je na lahvi vína napsáno, že víno bylo sbíráno při cukernatosti 23°ČNM (český normovaný moštoměr)?

Jsou dvě věci, které si lidé často pletou: zbytkový cukr ve víně (podle něj se dělí vína na suchá, polosuchá, polosladká a sladká) a cukernatost hroznů při sběru. U jakostních vín s přívlastkem se pak dělí vína podle cukernatosti na:

- Kabinetní víno (min. 19°ČNM)
- **Pozdní sběr (min. 21°ČNM) – to byla správná odpověď!**
- Výběr z hroznů (min. 24°ČNM)
- Výběr z bobulí (min. 27°ČNM)
- Výběr z cibéb (min. 32°ČNM)
- Ledové víno (min. 27°ČNM, lisovat a sbírat hrozny musí vinař při teplotě -7°C)
- Slámové víno (min. 27°ČNM, hrozny se sušily min. 3 měsíce)



Pokud vinař nezatřizuje vzorky, protože má malé šarže například, může vám na etiketě napsat, že sbíral hrozny při dané cukernatosti. Tím vám říká, jak je víno kvalitní.

Moje rada zní: podívejte se moravským zemským vínům na zadek 😊.

3. Jak bude označené víno, které má 8 gramů zbytkového cukru a 6,5 gramů kyselin?

Toto byla ode mě záludnost. Jsme u rozdělení vín podle zbytkového cukru. Takže:

- **Suché** – do 4 g zbytkového cukru. **POZOR!** Může být až do 9 g zbytkového cukru, pokud je rozdíl mezi zbytkovým cukrem a kyselinou 2 g nebo méně.
- **Polosuché** – do 12 g zbytkového cukru
- **Polosladké** – do 45 g zbytkového cukru
- **Sladké** – nad 45 g zbytkového cukru

Světě div se, tady v tomto případě **si vinař může vybrat, jestli víno označí jako za suché anebo polosuché**. Já s tím někdy dost bojuju a ne vždy se trefím. Třeba [Rulandu bílou 16](#) jsem dala do suchých a ona po zaležení sensoricky zesládla. Takže suše nepůsobí.

A naopak [Svatovavřínecké rosé](#) jsem dala jako polosuché a přitom působí spíš suše.



4. Co je oranžové víno?

Víno vyrobené z nemodrých odrůd technologií červených vín.

Nejen pro vínomilce amatéry stručně vysvětlím výrobu vín:

Bílé víno – dovezu hrozny, pomelu, vylisuju a kvasí mi mošt, který není dlouho v kontaktu se slupkou hroznu.

Červené víno – dovezu hrozny, pomelu, dám do kádě i se slupkami a nechám prokvasit a odbourat kyselinu jablečnou. Po několika týdnech lisuju.

Růžové víno – víno z modrých odrůd vyrobené technologií bílých vín. Tzn. Dovezu hrozny, pomelu a odtáhnu mošt /nebo vylisuji hned /nebo lisuju celé hrozny. Kvasí mošt, který nebyl dlouho v kontaktu se slupkou, která by víno obarvila.

Oranžové víno – dovezu hrozny, pomelu, nechám kvasit a odbourat kyselinu jablečnou, víno je na slupkách několik dní, týdnů nebo měsíců.

Ve slupkách hroznů jsou fenolické látky – **barviva, taniny (trísloviny) a aromatické vonné látky**. Proto vína, která byla dlouho v kontaktu se slupkou a semínky **jsou plná, extraktivní, tríslovatá**.

5. Jak se jmenují hliněné nádoby původem z Gruzie, které jsou zakopané v zemi a vyrábí se v nich víno už přes 8 tisíc let?

Kdo mě sleduje, nemohl se u této otázky splést. Protože slovo **KVEVRI** skloňuju dost často na [Instagramu @lvinovino](#), [Facebooku @vinarstvimerinsky](#) a hlavně na našem [BLOGU](#) o nich mám dokonce i [celou minisérii](#).

KVEVRI nádoby jsou moje srdcovka. Víno je v kontaktu se slupkami minimálně půl roku. Je naturální a takové, jaké bylo původně přírodou zamýšleno. Vyrábíme ho bez jakýchkoliv zásahů. Jen před lahvováním přidáme nepatrné množství oxidu siřičitého pro lepší stabilitu.

- Video a článek o tom, [jak jsme zakopávali KVEVRI](#)
- [Jak se KVEVRI víno vyrábí?](#)
- [Jak lisujeme KVEVRI](#)
- Naše první výprava [za KVEVRI vínem napříč Gruzii](#)
- [A příběh našeho Tramínu ze Starých vinogradů sázených 1976](#)



6. Je víno uzavřené šroubovým uzávěrem méně kvalitní, než víno uzavřené korkem?

Toto je trochu mýtus. Spousta lidí si myslí, že víno pod šroubovým uzávěrem je méně kvalitní. Není to ale tak. **Záleží, jaké víno je a co s ním vinař zamýšlí.** Pokud je to víno, které je vhodné na delší ležení a zrání v lahvi, je vhodnější zvolit korkovou zátku.

Pokud naopak chci, aby si víno udrželo co nejdéle svěžest a chuť, kterou mělo při lahování, vyberu šroubový uzávěr. Víno pod ním nenazrává tak rychle. U šroubu se používá ošetření dusíkem a víno není v takovém kontaktu se vzduchem jako je to v případě korku.

Takže nemůžu tvrdit, že víno uzařené šroubem je méně kvalitní. Bod jsem vám přičetla i při odpovědi To určitě ne.



7. Jak se jmenuje fáze procesu výroby vína, při které jsou slupky z nevyliisovaných hroznů v kontaktu s vínem několik dní, týdnů nebo měsíců?

Jedná se o **MACERACI**. Je to přesně ta fáze, kdy je víno v kontaktu se slupkami a ze slupek se luhují všechny látky v nich obsažené. Třeba červená vína necháváme macerovat ca 6 týdnů a KVEVRI vína se macerují přes 6 měsíců.

Když víno kvasí na slupkách, tvoří se nahoře nádoby matolinový klobouk (CO₂ produkovaný kvasinkami vytlačí slupky nahoru). Tento klobouk je potřeba pravidelně několikrát za den ponořovat. Protože slupky v kontaktu se vzduchem octovají a oxidují a to nechceme. Tento proces ponořování je **MESTOVÁNÍ**.

Až mošt prokvasí a víno odbourá kyselinu jablečnou, tak slupky sedají na dno nádoby. U červených a oranžových vín (mimo KVEVRI) po vylisování necháme víno den v kádi, aby sedly hrubé kaly na dno. Pak stočíme rovnou do sklepa do sudu, kde víno necháme ležet na jemných kalech (kvasnicích). Pro lepší kontakt kalů s vínem se kaly v sudu mohou promíchávat tzv. „battonage“ (**BATONÁŽ**, víno může být nazváno jako Sur-lie).

V tomto průběhu vznikají různé látky, díky kterým je **víno kvalitnější, plnější, kulatější, zahlazenější**. Mezi tyto látky patří polysacharidy, glykoproteiny a dusíkaté sloučeniny aj. **Víno se v průběhu školení nesíří**. Zase jen před lahováním ošetříme minimum oxidu siřičitého.

8. Jaká nejčastější chyba se dělá, když si domů dovezete lahev dobrého plného červeného vína?

Už několikrát jsem od lidí slyšela: “*Ty jo, koupil jsem si drahou lahev z Francie, tak jsem to otevřel a vůbec se to nedalo pít. Tak jsem to vyil.*”

Prosím vás. Když koupíte červené víno, které je plné látek ze slupky a z jemných kalů, na kterých leželo (jak jsme se naučili nahoře), nemůžete čekat, že vám ukáže své kvality hned, jakmile ho otevřete. **Víno se musí nadechnout**, ideálně v karafě. Čím plnější je, tím potřebuje víc času. Když nemáte karafu, nevěšte hlavu. Stačí lahev otevřít, ulít víno z hrdla a nechat stát.

Víno se bude otvírat a každou hodinu vám ze sebe ukáže něco jiného. Někdy je zajímavé sledovat jeho vývoj. Vyzkoušejte!

A jinak obecně... **Lahve po cestě nechte ustálit**. Stalo se vám někdy, že jste si na dovolené zamilovali víno, dovezli ho domů, kde jste ho hned otavřeli a stálo za prd? Cestování vínu nesvědčí. Chce čas, aby se zase dostalo do normálu.

Červené víno nechladte v lednici. **Pije se při pokojové teplotě** 😊. Pokud ho chcete uskladnit na později, dávejte bacha, **ať lahev leží a korek nevysychá!** Žádné postávání lahví na polici nad televizí! Ideálně chladné a tmavé místo.

9. Proč po víně bolí hlava?

Hlava vás bolí z **oxidu siřičitého**, který ve víně je. Čím víc ho víno má, tím větší je ráno bolehlav. Proto třeba víc bolí hlava po sladkých vínech. Ty totiž potřebují síry víc, aby se zbytkový cukr v lahvi zase nerozkvasil.

Ve víně ho poznáte po čuchu (**štípe v nose**), v chuti (**taková kovová pachut'**) a podle barvy taky (**oxid siřičitý víno odbarvuje, takže přesířené bílé vypadá jak voda**).

Někteří lidé jsou na oxid siřičitý alergičtí. Nejen že po něm bolí hlava, někoho může pálet žába, já třeba pšikám a škrábe mě v krku. Jsem na něj velký cíťa.

Z toho důvodu vždy vybírám, co budu pít. **Miluju naturální vína, ať už [červená](#), tak [oranžová](#). Z nich vás totiž hlava bolet nebude!**

10. Jaké víno má Ivu z Vinařství Měřinský nejraději a proč?

- Rulandské šedé 2015. Protože má nejvíc zbytkového cukru a já mám ráda sladší vína.
- **Ryzlink rýnský KVEVRI 2017. Protože si vždy vzpomenu na jedno odpoledne, kdy jsme jeli sbírat pár polí Rýňáku. Tato vzpomínka mě zaručeně rozesměje.**
- Svatovavřineké 2015. Miluju Vavřinec. Do našich žabčických půd se sice moc nehodí, ale je to skvělé červené víno.

Tradáá je to [KVEVRI Ryzlink rýnský](#)! Neee, že bych [Vavřinec](#) nemilovala stejně tak, ale možnost za C má v sobě chybu – Vavřinec se k nám do Žabčic velmi hodí. A [Rulanda šedá](#) je super, jen si bílé a polosladké neotevírám tak často.

A tady je ta veselá příhoda z meziřadí:

Jeden rok jsme byly s mámou donuceny okamžitě všeho nechat a jet do vinohradu posbírat 14 polí Rýňáku. Byla to taková ta hurá akce typu musí to být okamžitě, jinak se zboří svět. Nepochopitelné rozhodnutí, u kterého jsme si ťukaly na čelo. Svítilo sluníčko, bylo krásně, tak jsme jeli... Jen co jsme přijeli do vinohradu, přiletěla taková bouřka! My s mámou se smály, táta zuřil a vyváděl jak čertík vypuštěný z krabičky. No doteď se jeho scéně smějeme! Sbírali jsme s vypětím všech sil v prudkém slejváku. Minutu na to, co jsme to dodělali, pršet přestalo :-D. Já to odnesla zápalem plic a celé vinobraní jsem pak už nezapojila svoje síly. Takže tátu stála ta nutnost mít Rýňák okamžitě pod střechou jednoho pracanta :-D. Od té doby už takový hurá akce neplánuje ☺.

Mějte se krásně a na zdraví!



Snad jste se tu dověděli něco zajímavého nebo nového. Alespoň už víte, na jaké víno mě pozvat, až se potkáme 😊!

Další inspiraci a články pro vás [píšu na blogu tady >>](#)
a můžete mě sledovat na [Instagamu @ivinovino tady >>](#)
a na [facebooku @vinarstvimerinsky tady >>](#)

Vaše Ivuš