

# Mýty a polopravdy o víně



Víno už dávno není jenom nápojem ke slavnostním příležitostem, ale deci či dvě směle doplňují náš oběd nebo večeři. Případně si ze sklenky bílého, růžového, červeného děláme příjemný večerní rituál. Naše národní sommeliérka Klára Kollárová vám objasní nejčastější mýty, které kolují o tomto jedinečném nápoji.

Určitě se shodneme na tom, že **Česká republika je zemí jak pivařskou, tak i vinařskou**. Naše krajina byla políbena vínem údajně už kolem 3. století n. l. díky Římanům. První pověst z konce 9. století zmiňuje, že o vinařství se u nás zasadili kníže Bořivoj a jeho žena Ludmila. Ti totiž dostali knarození syna Spytihněva **originální dárek od moravského knížete Svatopluka – sud vína**. Rozkvět vinařství v našich končinách přišel ve 14. století díky Karlu IV., který víno miloval. **V současné době se u nás rozprostírá 17 900 ha vinic**. Pěstitelů vinné révy je u nás téměř 14 000, což je neskutečné číslo.

Jestliže jste z předchozích řádků dostali chuť na moravské nebo české víno, dolejte si sklenku a pustte se do čtení, kde vám **uvedeme na pravou míru nejasnosti o tomto lahodném nápoji**, s nimiž se často setkáváme.

## **Mýtus č. 1: Vína na šroubovací uzávěr nejsou kvalitní**

*„Šroubovací uzávěry se na vinné láhve používají od poloviny 20. století. Dříve měly jisté rezervy, nicméně v současnosti ale tento typ uzávěrů může být díky nové technologii spolehlivější než korky. šroubovací uzávěr je dobrou volbou nejen pro vína určená ke konzumaci během 1 až 2 let, ale používá se také na vína bílá i červená určená k delšímu zrání,“* vysvětluje národní sommeliérka Klára Kollárová.

## **Mýtus č. 2: Pozdní sběr je lepší než moravské nebo české**

### **zemské víno**

Toto označení bylo **velmi důležité v době, kdy hrozny standardně nedosahovaly dobré vyzrálosti**. „Dnes se změnila nejen klimatické podmínky, ale lépe rozumíme i fyziologii révy vinné, a proto dosahovat vyzrálosti hroznů v kategorii pozdní sběr není nic těžkého. Nicméně od vyzrálých hroznů k dobrému vínu vede ještě velmi dlouhá cesta. Jednak je daná uměním vinaře, jednak do kvality promlouvá i poloha vinice, odrůda a další faktory. Proto někteří vinaři nemusí své víno s parametry pozdního sběru tzv. zatřídit, ale volí variantu jej prodávat „jen“ jako moravské nebo české zemské víno.“

## **Mýtus č. 3: Bílé víno je pouze z bílých hroznů**

„Není tomu tak. Bílé víno se vyrábí jak z bílých, tak i z modrých hroznů vinné révy. Nicméně na rozdíl od vín červených či růžových vinař nepracuje u bílých vín s barvivy obsaženými ve slupkách bobulí. Proto se hrozny po sklizni ihned vylisují a poté začíná proces řízeného kvašení čistého vinného moštu.“

Tím se dostáváme k typické mýlce – lidé, kteří se příliš nezajímají o víno, si myslí, že např. **Tramín červený nebo Veltlínské červené** rané označují červené víno. **Sice se jedná o odrůdy s červenými hrozny, ale vyrábí se z nich víno bílé**, jak jsme si vysvětlili výše.

## **Mýtus č. 4: Archivní víno je kvalitnější než mladé**

„Nic nemůže být dále od pravdy. Aby se víno mohlo dát archivovat, musí k tomu být určené a jeho výroba i selekce hroznů je tím podmíněná. Přitom většina vín je na vrcholu krátce po lahvování, a proto chutnají nejlépe, když jsou mladá.“

**Vína určená k archivaci samozřejmě potřebují více času** ve sklepech i v lahvi, aby dozrála do dokonalosti. Je třeba mít na paměti, že **co víno, to jiná životnost**. Mnoho bílých i růžových vín bývá určeno ke konzumaci během jedné sezóny, některá se ale zlepšují stejně jako červená vína po roky i celá desetiletí.

## **Mýtus č. 5: Přírodní vína nezpůsobují kocovinu**

**Za kocovinou stojí spotřeba alkoholu**, který je samozřejmě obsažen i v přírodních vínech. Za kocovinou nejsou primárně ani třísloviny či siřičitany. Jestliže míváte po víně bolesti hlavy, raději se **zaměřte na sledování obsahu alkoholu a pijte spolu s vínem dostatek vody**. Pokud vás bolí hlava i po jedné sklenice, pak problémem může být také **alergie na histamin**.

## **Mýtus č. 6: Pálava je sladké víno**

**Tolik oblíbená Pálava je naší chloubou**. Svými kvalitami se řadí mezi světové. Byla vyšlechtěna Ing. Josefem Veverkou křížením odrůd Tramín červený a Müller Thurgau.

*„Pálava je odrůda velmi aromatická a výraznému aroma vyšší zbytkový cukr sluší. Možná i proto vznikla tato domněnka. Nicméně Pálava je jen odrůda vína, a proto z ní lze vyrobit víno s jakýmkoli obsahem zbytkového cukru, tedy od suchého přes polosuché a polosladké až po víno sladké. Zda bude z Pálavy víno suché, nebo sladké, je výhradně volbou vinaře. Suché Pálavy jsou velmi atraktivní a vhodně se snoubí s moderní fusion kuchyní.“*

### **Mýtus č. 7: Sekty by se měly podávat ve flétnách**

*Tento způsob servírování „bublinek“ je naprosto stylový, ale pokud zrovna nemáte při ruce tento typ číší, nic nezkazíte, nalejete-li ho do tulipánové sklenice na víno. Někteří konzumenti tento způsob dokonce preferují, protože se **více rozvine aroma šumivého vína.***

### **Mýtus č. 8: Je led ve víně naprostým tabu?**

*„Dříve se mohlo považovat ředění vína ledem za něco nevkusného, v dnešní době je to už společensky přijatelné. U vín s vyšším obsahem alkoholu můžeme led použít k temperování nápoje, případně chlazení vína může pomoci vyzdvihnout jeho jemné chutě a nuance,“ **dodává národní sommelierka Klára Kollárová.***