

Vínko.sk, vášň pre víno.

Moravskí vinári zvyšujú ponuku nápojov

tv

Čoraz viac juhomoravských vinárov rozširuje svoju ponuku nápojov. V súčasnosti už môžu záujemcovia v pivniciach ochutnať vína vyrobené francúzskou metódou božolé, na povalách leží na slame hrozno pre produkciu slamového vína, v sudoch už kvasí š?ava zo zamrznutých bobúľ na vína ľadové. Ďalšou špecialitou sú nápoje uskladnené v barikových sudoch.

Vinársky špecialista Jaroslav Osička, učiteľ vinárskej strednej školy vo Valticiach v kraji Břeclav, uviedol, že záujem je predovšetkým o božolé. Víno vyrábané touto metódou má totiž nižší obsah trieslovín a kyselín. "Je lahodnejší, pitnejší," doplnil Osička. Ďalšia, trochu finančne náročnejšia, je produkcia barikových vín. Ide o nápoj, ktorý sa uchováva dva roky v špeciálnych dubových sudoch dovážaných predovšetkým z Francúzska a Rakúska.

Drevo na sudy sa špeciálne vypaľuje a potom ohýba. Víno v nich uskladnené získava zvláštnu chuť. Ide o módný svetový trend. Vinári tvrdia, že nie každému chutí, človek mu musí porozumieť, tak povediac sa k bariku prepíť. "S odbytom má naša firma dobré skúsenosti, na počudovanie ho žiadajú predovšetkým zákazníci z Prahy, nie ako by sa mohlo zdať, Moravia," doplnil vinár Zdeněk Maštálek.

Bariková nádoba s obsahom 225 litrov stojí asi 20.000 korún, tomu aj zodpovedá cena litra nápoja, ktorý si vinári na južnej Morave hodnotia asi na 200 korún. "Je to kvalitné, ľahké víno s nižším obsahom alkoholu. Napriek tomu je plné, štekľivé, ľahko vonia po ovocí a má znamenitú chuť," tvrdí Osička. Barikové sudy sú vhodné na zrenie bielych a červených vín.

Zvláštnosťou tejto produkcie sú "miešané nápoje". Táto metóda spočíva v tom, že š?ava z hrozna jednej odrody, napríklad biele Chardonnay sa dá do sudov od rozličných výrobcov - v každom z nich získa inú príchuť. Potom vinár nápoje zmieša a získa tak vlastný špecifický produkt. Vždy však ide o najkvalitnejšie víno, ktoré sa nedosládza repným cukrom. Bobule totiž už pri zbere dosahujú asi 24 stupňov cukrnatosti - najkvalitnejšie hrozná.

Pravda je, že predovšetkým vína slamové, ľadové a barikové pijú labužníci predovšetkým v špeciálnych vinotékach v Prahe. Na južnej Morave sa dá v súčasnosti kúpiť napríklad liter barikového alebo slamového vína i za 160 korún, zatiaľ čo jeho cena po stočení do fliaš dosahuje až trojnásobok.