

SBORNÍK

přednášek a příspěvků odborné vinařské konference

rosé 2008



3. 6. 2008

Zahradnická fakulta Lednice

Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně



UNICOM servis, spol. s r.o.
U Elektrárny 4/A
695 01 Hodonín 4019

Firma UNICOM servis, spol. s r.o. vyrábí a dodává

- nerezové nádrže
- průtokové a deskové výměníky
- příjmové vany
- filtry **DELLA TOFFOLA**
- vinifikátory 1000-25000 l
- vakuové filtry **DELLA TOFFOLA**
- pneumatické lisy od 500 l
- chladičí agregáty **DELLA TOFFOLA**
- hydrolisy
- mlýnkoodstopkovače **DELLA TOFFOLA**
- pásové dopravníky
- termovinifikaci **DELLA TOFFOLA**
- barikové sudy TRUST
- rosiče ZUPAN



Tel.: 518 344 951, Fax: 518 344 952

www.unicom-servis.cz, unicom@unicom-servis.cz

Pořadatel:



Vinařský dvůr Němčičky



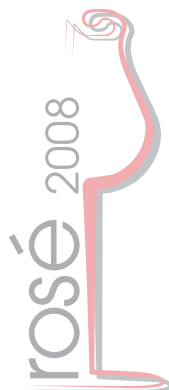
**Zahradnická
fakulta**

Ústav posklizňové technologie zahradnických
produktů, Zahradnická fakulta v Lednici,
Mendelova zemědělská a lesnická univerzita
v Brně

Místo konání: Aula Zahradnické fakulty v Lednici, MZLU Brno

Odborná garance: Ing. Jan Stávek, Ing. Josef Balík, Ph.D.

Organizační tým: Jiřina Leblochová, Ing. Ludmila Šuderlová, Ing. Jana Kaňová, Ing. Marek Fruhwirt, Ing. Jiří Uříčář, Ing. Lukáš Veverka, Eva Tománková, David Ludín, Zdeňka Kačmárová, Claudia Tretinová



Partneři: **Cork Janosa**, s.r.o., generální partner



Mediální partner:



Obsah:

<i>Metodické přístupy stanovení barevnosti růžových a červených vín,</i> Ing. Josef Balík, Ph.D.	4
<i>Naše rosé má velkou šanci vůči světu,</i> Ing. Jiří Hort	7
<i>Nejen červené víno se dá vyrábět z modrých hroznů aneb bílé víno se nevyrábí pouze z bílých hroznů,</i> Ing. Marek Špalek, Ing. Lubomír Skřýval	8
<i>Ohlednutí za pojmenováním barev vín v historii,</i> Ing. Jan Stávek, Lucie Horešovská	11
<i>Průzkum informovanosti výrobců a výroby růžových vín v ČR,</i> Eva Tománková, Ing. Jan Stávek	13
<i>Rosé vína v top gastronomii,</i> Mgr., Bc. Klára Kollárová	18
<i>Růžová vína a biologická produkce v Rakousku,</i> Franz Strohmeier	20
<i>Růžová vína a „trendy“ zátky,</i> Ing. Jan Kašpar	22
<i>Růžová vína jako symbol pokroku?,</i> Jan Horešovský	23
<i>Schilcher, fenomén rakouských růžových vín,</i> Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Erich Leitner, Lisa-Maria Zefferer	25
<i>Svět růžových vín - malá exkurze s enogastronomickým zaměřením,</i> Mgr. Milan Magni	30
<i>Světová produkce růžového vína s rozbořem výroby a trhu ve Francii a Provence,</i> Mgr. Martin Kalvach	33
<i>Vliv podmínek skladování na aromatický charakter růžových vín,</i> Ing. Jan Stávek, Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Erich Leitner, Lisa-Maria Zefferer, Ing. Josef Balík, Ph.D.	36
<i>Vliv taninů na obsah a složení polyfenolů růžových vín,</i> Marie Cíchová, Bc. Jan Petříček, Ing. Jaromír Fiala, Ph.D.	39
<i>Začátky výroby růžových vín a klaretů na území ČR,</i> Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., Lednice	42
<i>Změny barevnosti a anthokyaninového profilu v růžových vínech vlivem teploty a záření,</i> Ing. Jan Stávek, Mgr. Barbora Papoušková, Doc. RNDr. Petr Bednář, Ph.D., Ing. Josef Balík, Ph.D.	44

Program Rosé 2008

- 8.30 Prezence účastníků
- 9.00 Zahájení
- 9.10 Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., Lednice
Historie výroby růžových vín a klaretů na území ČR
- 9.30 Ing. Jan Stávek, ZF Lednice MZLU v Brně
Růžová vína na tuzemském trhu
- 10.00 Mgr. Martin Kalvach, Rosé France
Charakteristika celosvětového trhu s růžovým vínem
- 10.20 Přestávka, občerstvení
- 10.40 Dipl. -Ing. Andriy Kurik, (E. Begerow GmbH & Co)
Technologické přípravy pro výrobu růžových vín
- 11.15 Ing. Jiří Hort, Vinařství Hort Dobšice
Naše rosé má velkou šanci vůči světu
- 11.50 Ing. Marek Špalek, Ing. Lubomír Skrýval, Nové vinařství
Nejen červené víno se dá vyrábět z modrých hroznů
- 12.30 Oběd
- 13.30 Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Erich Leitner,
Technická univerzita Graz
Schilcher, fenomén rakouských růžových vín
- 14.15 Zástupce vinařství La Roque, Bandol, Francie
Pestrost francouzských růžových vín
- 15.00 Ochutnávka a volná diskuse nad přichystanými vzorky
tuzemských a zahraničních růžových vín

METODICKÉ PŘÍSTUPY STANOVENÍ BAREVNOSTI RŮŽOVÝCH A ČERVENÝCH VÍN

Ing. Josef Balík, Ph.D.

*Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Zahradnická fakulta
v Lednici, Ústav posklizňové technologie zahradnických produktů*

Barva vína je významný senzorický ukazatel a pro potenciálního konzumenta první hodnocenou vlastností nápoje. Barevnost vína ovlivňuje odrůda hroznů, jejich fyziologická vyzrálост a zdravotní stav v době sběru, způsob zpracování a tvorby vína následovaný podmínkami a dobou zrání. Většina specialistů považuje za nejvýznamnější charakteristiku růžových a červených vín právě jejich barvu a její parametry jsou v odborných pracích srovnávány s celkovou jakostí vína. Intenzivní pozornost se proto již delší dobu věnuje objektivizaci posuzování barevnosti a tedy nahrazení vizuálního posudku hodnotitele, který je ovlivňován různými faktory. Posuzovatelé při senzorickém hodnocení barvy jak u růžových, tak u červených vín podléhají zejména aktuálním módním trendům i subjektivnímu geograficky založenému konzervatismu. Objektívni instrumentální stanovení barevnosti tak otvírá významné možnosti uplatnění při hodnocení rozdílných vinifikačních technologií růžových a červených vín, řízení technologického procesu a jeho inovací. V řadě případů je snaha využít modely stanovení barevnosti vín a jejich statistická zpracování pro hodnocení autenticity vína a k vytváření charakteristik jednotlivých odrůdových vín nebo vín ze stanoveného terroir.

Senzorické vnímání barevnosti růžových a červených vín a jejich instrumentace

Senzoricky vnímaná barevnost vína je závislá na zdroji osvětlení vína a na jeho látkovém složení s různou schopností absorpce určitých vlnových délek viditelného záření a rozsahem transmitance a remise vlnových délek světla, které působí na čípky oční sítnice. Koloristická interpretace všech barevných objektů tedy i barevných nápojů a vín vychází z tzv. trichromatické teorii barevného vidění lidského oka (RGB). Mezinárodní komise pro osvětlování (CIE) v roce 1931 ustanovila normovaný převod barevné soustavy RGB do instrumentálně lépe kvantifikovatelných trichromatických charakteristik barevného prostoru CIE XYZ. Hodnoty X, Y, Z lze matematicky transformovat do podoby trichromatických souřadnic x, y, z a získat tak dvojrozměrný CIE x, y -diagram. Barva vína je zde popsána trichromatickými souřadnicemi x, y a hodnotou Y , které udávají tři charakteristické hodnoty zrakového vjemu - barevný tón (odstín), čistotu (sytylost) a jas (světlost).

Barevný tón neboli odstín (Hue) - je vlastnost chromatické barvy, podle níž ji můžeme přirovnat k některé ze spektrálních barev. Obecně je odstín barvy určen dominantní vlnovou délkou. Sytylost (Saturation) vyjadřuje relativní podíl intenzity dominantní vlnové délky proti celkové intenzitě. Čistota barvy tedy určuje, jak moc se barva odlišuje od šedé. Pokud zvyšujeme sytylost barvy, barvy jsou jasné a čisté, zatímco snížení sytylosti barvy vede k bílé, šedé (nevýrazné, vybledlé) či černé. Sytylost se v barevných modelech HSB (Hue, Saturation, Brightness) udává v %, přičemž sytylost 100 % označuje zcela čistou spektrální barvu a hodnoty blízké se 0 % představují nerozlišitelné barevné odstíny. Jas vyjadřuje svítivost plochy světelného zdroje a průmětu této plochy do roviny kolmé k ose, na které je jas měřen. Jednotkou je kandela na čtverečný metr. V kolorimetrické praxi se po-

užívá relativní vyjádření jasu nebo-li světlosti (Brightness) od 0 do 100 %. Světlost barvy vyjadřuje, jak moc světlá se barva jeví, a označuje se často slovy jako „světle červená“, „tmavě červená“ atp. Nařízení komise ES č. 2676/90 i metodická příručka OIV (1990) stanovily pro určování barevnosti červených a růžových vín běžnými spektrofotometry čtyři hodnoty vlnových délek pro měření jejich spektrální propustnosti (T_{445} , T_{495} , T_{550} , T_{625}) a matematické vzorce k výpočtu trichromatických složek CIE XYZ s ukázkami dílčích CIE x,y-diagramů dominantních vlnových délek a komplementárních vlnových délek v oblasti purpurových barev.

Z důvodů nesplnění podmínky, že vzdálenost mezi dvěma body reprezentující určité barvy není úměrná vizuálně vnímané diferencí mezi barvami, byl trichromatický prostor nahrazen barevným systémem CIELAB 1976 s pravoúhlými souřadnicemi L^* , a^* , b^* nebo cylindrickými souřadnicemi L^* , C^* , H^* , které se přepočítávají z hodnot X,Y,Z. Hodnota L^* (Lightness) udává světlost barvy růžových nebo červených vín, souřadnice a^* a b^* jejich barevný odstín. Hodnota C^* charakterizuje sytost barevného odstínu vína, který je určen úhlem H^* .

Pro zrakový vjem barvy vína je rozhodující nejenom jeho chemické složení, ale i použitý zdroj osvětlení s charakteristickým spektrálním složením, vyjádřený jeho teplotou chromatičnosti a úhel pohledu pozorovatele, tedy z hlediska instrumentální techniky speciálně vyvinutých kolorimetrů i šíře sběru spektrální odezvy vína. V kolorimetrické praxi se nejčastěji pracuje se zdrojem osvětlení odpovídající průměrnému dennímu světlu např. D65 (6 504 K) nebo C (6 774 K) a se 2° standardnímu pozorovateli nebo doplňkovým 10° pozorovatelem.

Nařízení komise ES č. 2676/90 a metodická příručka OIV (1990) rovněž uvádí možnost jednoduchého stanovení barevnosti červených a růžových vín vyjádřené hodnotou jejich barevné intenzity a barevného odstínu. Barevná intenzita je součtem hodnot absorpance červeného nebo růžového vína při vlnových délkách 420, 520 a 620 nm měřené v desetimilimetrové kyvetě proti destilované vodě. Odstín růžových a červených vín se vyjadřuje jako podíl hodnot absorpance vlnových délek 420 a 520 nm tožné optické šířky proti destilované vodě. Barevný odstín červených a růžových vín je někdy vyjadřován také ve stupních úhlu, jehož tangent se rovná rozdílu absorpancí naměřených při 520 a 420 nm tožné optické šířky proti destilované vodě.

Spektrofotometrické metody analýzy anthokyaninů v růžových a červených vínech

Jestliže trichromatické charakteristiky nebo barevná intenzita a odstín si kladou za cíl popsat barevnost vín a přiblížit výsledky těchto měření senzoričkému vnímání zrakem, pak nevyjadřují nic bližšího o stavu anthokyaninů, jejich složení a aktuálních rovnováhách, které se odrážejí v jejich barevnosti. Pro popis rovnováhy anthokyaninových barviv mladých červených vín se používá tzv. hodnota barvy vína, měřená jako absorpance vína při 520 nm, tzv. barva polymerů, měřená jako absorpance vína po odbarvení přebytkem oxidu siřičitého a hodnota barvy monomerních anthokyaninů jako rozdíl barvy vína a barvy polymerů. Dále se stanovuje stupeň ionizace anthokyaninů jako poměr mezi hodnotou barvy vína a hodnotou veškeré barvy anthokyaninů. Uvedené způsoby hodnocení vycházejí z poznatků přechodu anthokyaninů při $pH < 1$ do své ionizované podoby a schopnosti oxidu siřičitého reverzibilně odbarvit monomerní anthokyaniny na rozdíl od neobarvitelných polymerních pigmentů.

Pro kvantitativní hodnocení obsahu anthokyaninů na základě změny jejich barvy při různém pH se využívá měření absorpance vína při pH 0,6 a 3,5 nebo měření absorpance při pH 1 a pH 4,5, při kterém se dosahuje většího rozdílu v měřených absorpancích, přičemž získané hodnoty jsou v čase stabilní a ani malé změny pH nezpůsobují jejich podstatné změny. Pro sledování degradačních produktů anthokyaninů, případně jiných interferujících hnědých produktů se využívá výpočet degradačního indexu anthokyaninů, který je podílem absorpance při pH 1 a rozdílu absorpance při pH 1 a pH 4,5. Dále byl zaveden výpočet indexu „chemical age“, pomocí kterého je možné hodnotit význam polymerních anthokyaninů pro barevnost vín a jejich nárůst během zrání červených vín.

Chromatografické metody stanovení anthokyaninů růžových a červených vín

Pro kvalitativní a kvantitativní stanovení anthokyaninů se využívají chromatografické metody, které jsou schopné identifikovat složení barviv červených vín stanovením jednotlivých anthokyaninů, případně kondenzovaných a oligomerních produktů barviv. Z široké škály izolačních a purifikačních technik se nejvíce uplatňuje zachytávání anthokyaninů na práškový polyamid nebo na polivinylpyrrolidon. Zde se využívá tvorba pevných vodíkových můstků mezi adsorbentem a molekulou anthokyaninu. Anthokyaninové pigmenty se po vymytí rušivých látek ze sloupce eluují okyseleným methanolem. Papírová a tenkovrstvá chromatografie se používá na jednoduchý důkaz přítomnosti diglykosidických anthokyaninů v červených vínech, které jsou v okyselených vodných roztocích pohyblivější než monoglykosidické anthokyaniny. Tento postup je možné využít jako orientační metodu při kontrole vyššího přídavku hybridních vín.

Postupy vysokotlaké kapalinové chromatografie se staly základem pro stanovení kvantitativního složení anthokyaninů v červených a růžových vínech uvedené v příručce mezinárodních metod pro analýzu réвовých vín (OIV, 1990). Pro separaci pěti nejdůležitějších neacylovaných a čtyř hlavních acylovaných anthokyaninů doporučuje použití kolony s reverzní fází, gradientovou elucí (voda/kyseliny mravenčí/acetonnitrile) a detekcí při 518 nm. Jiní autoři využívají pro separaci anthokyaninů při programování gradientu především směs acetonitrilu a pufru složeného z kyseliny fosforečné a dihydrogenfosforečnanu draselného. Pro současné hodnocení výskytu diglykosidických anthokyaninů i složení oligomerních anthokyaninů např. anthokyanin-flavanolových dimerů je využívána kombinace HPLC a hmotnostní spektrometrie v uspořádání mikrokapalinové chromatografie μ LC-MS nebo hmotnostní spektrometrie s ionizací elektrosprejem ESI-MS nebo NMR detekcí.

Literatura

COMMISSION REGULATION (EEC) No 2676/90. Community methods for the analysis of wines. Official Journal of European Communities L 272, 33, 192 p.

OIV, 1990. Recueil des Méthodes Internationales d'Analyse des vins et des mouts. , Office International de la Vigne et du Vin, Paris, France.

NAŠE ROSÉ MÁ VELKOU ŠANCI VŮČI SVĚTU

*Ing. Jiří Hort
Vinařství Hort Dobšice*

Tento nadpis jsem nezvolil náhodou. Jsem o něm plně přesvědčen a dokonce ho vidím pro naše vinařství jako jednu z cest.

Na celém světě stoupá obliba a spotřeba růžových vín. Asi nemusím nikomu vysvětlovat, že v ČR na velké červené čekáme jednou za 3 roky. Ročníkovou rozmanitost růžovek snadněji dokážeme využít v náš prospěch. Základním aspektem úspěchu je poloha ČR. Díky chladnějšímu klimatu máme větší aromatické spektrum a dosahujeme větší mocnosti a svěžesti.

Nejen poloha je naše výhoda, ale i odrudová rozmanitost. Sám už jsem otestoval snad všechny červené odrůdy vhodné pro výrobu rosé. Rozdělil jsem si je na vhodné pro klarety a rosé. Pro klarety jsou nejvhodnější Pinot Noir, Cabernet Sauvignon a Frankovka. Pro rosé se nejvíce hodí Zweigeltrebe a Svatovavřínecké.

Nestačí však jenom vybrat vhodnou odrůdu, ale najít její fyziologickou zralost. Hrozny jsou nejlepší v cukernatosti mezi 18 °NM až 22 °NM. Jsem pro zachování svěžesti vína a to potřebuje vyváženou kyselinu a dobře zabudovaný zbytkový cukr, poté má svoji kouzelnou pitelnost.

Dalším aspektem pro špičkové rosé je šetrné zpracování. Jsem jednoznačně pro citlivé a rychlé zpracování hroznů. Nejvhodnější je odstopkování a lisování celých kuliček pro čistotu výsledného produktu.

Technologii výroby je potřeba podřídit předem očekávanému výsledku. Jinak se dá přistoupit ve výrobě rosé k jarnímu, letnímu či podzimnímu rosé. Vhodností enologického cuveé u jedné odrůdy dokážeme snáze modelovat výsledný produkt. Včasné lahvování a vhodný uzávěr je základem úspěchu v přenesení kvality vína k zákazníkům.

Rosé jako drink? Proč ne, naopak perfektně může zafungovat převážně v letním období na další nové zákazníky a dokonce více přiláká i skupinu konzumentů ve věkové skupině od 20 do 30 let, které potřebujeme zaujmout, aby opustili ostatní alkoholické nápoje a začali objevovat přednosti vína.

Den Rosé 24. 4. jako vhodný marketing a osvěta růžových vín bude přímým důkazem jak spojit růžová vína s gastronomickým zážitkem. Sami návštěvníci budou moci posoudit jak kuchaři umí vařit z domácích surovin a snoubí svoje pokrmu společně se sommeliéry pro růžová vína.

NEJEN ČERVENÉ VÍNO SE DÁ VYRÁBĚT Z MODRÝCH HROZNŮ ANEB BÍLÉ VÍNO SE NEVYRÁBÍ POUZE Z BÍLÝCH HROZNŮ

Ing. Marek Špalek, Ing. Lubomír Skrýval
Nové vinařství, Drnholec

Výroba klaretů na jižní Moravě

Nové Vinařství nebylo prvním a v současnosti není ani jediným výrobcem bílých vín z modrých hroznů (klaretů, blanc de noir) na jižní Moravě. Takováto vína zde historicky vznikala a stále vznikají. Dnes je známo více moravských výrobců těchto vín.

Avšak Nové Vinařství je prvním vinařstvím u nás, u kterého tvoří tato neobvyklá vína nezanebatelnou část výrobního programu. Navíc tato vína Nové Vinařství neuvádí na trh jako odrůdová, nýbrž jako vína směsná – cuvée.

Nové Vinařství nevyrábí červená vína a z modrých hroznů tedy vyrábí pouze vína bílá a růžová. Vzhledem ke klimatu, který panuje na jižní Moravě se toto progresivní vinařství rozhodlo pro tuto cestu – zástupci vinařství jsou přesvědčeni, že je to optimální a nejeefektivnější cesta k úspěchu našich vín na trhu.

Senzorické vlastnosti

Klaret, tedy bílé víno z modrých hroznů, nevykazuje žlutozelenou či zelenožlutou barvu, jako vína vyrobená z bílých hroznů.

Klaretý mívají nejčastěji lehkou, světle narůžovělou barvu. Někdy až lehce cibulovou. Barevně by se tedy daly klaretý zařadit někde mezi bílá a růžová vína.

S přibývajícím věkem vína, se narůžovělá barva mění v barvu bronzovou až zlatavou. Růžové tóny odcházejí.

Vůně klaretů je nezaměnitelná a jedním z hlavních příčin atraktivity těchto vín. Vůně je naprosto specifická, nezařaditelná, lehce ovocná, čistá a s tóny drobného červeného ovoce.

O chuti platí to stejné, jako o vůni. Je stejně originální – není to chuť ani bílého, ani růžového a ani červeného vína (i když růžovému vínu je nejbližší). Chuť je osvěžující, obzvláště při harmo-nickém obsahu cukrů, kyselin a alkoholu - lehce vyšší obsah cukru, lehce vyšší obsah kyselin a nižší obsah alkoholu.

Surovina – pěstování révy vinné, agrotechnická opatření

Pěstování modrých hroznů určených k výrobě klaretu se v ničem neliší oproti pěstování hroznů pro výrobu červených vín. Až na jednu výjimku – nedoporučuje se odlisťování a výraznější podlom. Přímé sluneční záření, dopadající na hrozny zvyšuje tvorbu polyfenolů, což má za následek vyšší obsah barviv a tříslovin v hroznech a následně ve vínech. Tomuto jevu je třeba co nejvíce zabránit zastíněním hroznů.

Sběr hroznů – volba termínu, způsob sběru

Klaretý se nejčastěji vyrábí jako suchá a lehká vína, avšak existují i klaretý koncipované jako vína těžší, s vyšším obsahem alkoholu či zbytkového cukru. Na jižní Moravě se též vyrábí velmi originální klaretý v kategorii slámové či ledové víno.

Termín sběru může tedy být určen různými způsoby a kromě průběhu počasí a zdravotního stavu je hlavním kritériem zralost hroznů (nestanovuje se jen dle obsahu cukrů) s přihlédnutím k tomu, jaké víno chceme vyrobit. Tedy u nás na jižní Moravě se hrozny k výrobě klaretů sklízí od září do ledna.

Způsob sběru je jen jeden: velmi šetrná ruční sklizeň, při které dochází pouze k minimálnímu poškození hroznů – tzn. poranění slupky nebo odtržení celých bobulí od řapíky.

V Novém Vinařství se vyrábí dva typy klaretů. První je koncipovaný jako lehké, suché víno – sklizeň se odehrává v měsíci říjnu. Druhý je založený na vyšším obsahu cukru, medovosti a plnosti – z tohoto důvodu se hrozny pro toto víno sklízí na přelomu měsíce října a listopadu.

Doprava hroznů – způsob dopravy, technika a rychlost

V Novém Vinařství se hrozny sklízí ručně, ukládají do kbelíků a přesypávají do boxpalet. Poté se rychle transportují do vinařství. Ideální by však bylo sbírat hrozny přímo do malých prodyšných bedýnek (max. hmotnost do 15 kg), v těchto je transportovat do vinařství a poté je ručně vysypávat do lisu. Tímto šetrným zacházením s hrozny by bylo poškození opravdu minimální, avšak hodí se spíše pro výrobu malých partií vín.

Zpracování hroznů

Ve vinařství se s boxpaletami manipuluje pomocí vysokozdvizného vozíku. Boxpalety se tedy zvednou do výšky a pomocí otočných vidlí se z nich hrozny sypou samospádem přímo do pneumatického lisu. Lisuje se pomocí programu na celé hrozny (program CHAMPAGNE), tedy velmi šetrně. Jmenovitě používáme program CH 1, u něhož se po dobu 120 minut tlak postupně zvyšuje až na 1,4 baru. Výlisnost se pohybuje okolo 45-50 % moštu z celkové hmotnosti hroznů.

Ošetření moštu, školení a zrání vína

Do vylišaného moštu se přidávají čířící přípravky, obsahující želatinu, kasein a silikáty a malé množství aktivního uhlí. Mošt se nechá sedimentovat v odkalovacím tanku do následujícího rána, kdy se stáčí z kalů a zakvašuje čistou kulturou kvasinek. Zároveň se přidává výživa pro kvasinky. Kvašení probíhá při teplotě 17-19°C a postupně se doplňuje výživa pro kvasinky. V druhé polovině kvasu se přidává bentonit. Po dokvašení se tanky doplní, víno se nechá „uklidnit“ a následuje stáčení z hrubých kalů. Za dva dny se víno přisílí na hladinu 40 mg/l volné SO₂ u suchých vín, respektive na 80 mg/l SO₂ u vín s vyšším obsahem zbytkového cukru. Reduktivita zpracování a vývoje vín je podpořena zráním v nerezových nádobách a včasnou filtrací přes křemelinový filtr. Tím se odstraní i jemné kalové částice a víno si zachovává ovocný charakter. Je nutné podotknout, že jednotlivé druhy vín se zpracovávají samostatně a výsledná kupáž se provádí až po „vyčištění“. Po scelení se vína dočírují bentonitem a sílí na 30 mg/l resp. 45 mg/l. Následuje stočení z bentonitu a filtrace přes křemelinu. V tomto stavu jsou pak vína v tancích přichystaná na lahvování.

Před lahvováním se vína přefiltrují přes deskový filtr a na plnicí linku jdou přes svíčkový filtr, v němž jsou filtrační svíčky o velikosti pórů 0,2 mikronů.

Používají se pouze nové láhve, které se před plněním vystřikují filtrovanou vodou, zbytek vody se z lahví „vyfukuje“ filtrovaným vzduchem a vzduch se z láhve vytlačí oxidem uhličitým. Naplněné láhve se uzavírají šroubovými uzávěry (pro víno se zajistí silně reduktivní prostředí až do chvíle konzumace) a poté se ukládají do drátěných skladovacích beden a ty pak do skladu. V něm je teplota pomocí klimatizace udržována na 11°C.

Marketing

Jedním z pilířů marketingu Nového Vinařství je právě výroba klaretů. Vinařství se snaží využít tento netradiční produkt pro své zviditelnění na trhu.

Ve svém sortimentu má dva klarety. Jedná se o cuvée. Jejich názvy jsou stejně netradiční jako víno samotné: cuvée TRAVESTI a cuvée FANTÔMME. Názvy by měly naznačovat, že se jedná o vína speciální; o vína v převleku nebo-li o červená vína převlečená za bílá.

Cuvée TRAVESTI je směsí dvou tradičních, moravských odrůd, Svatovavříneckého a Frankovky. Jedná se o víno suché.

Naproti tomu cuvée FANTÔMME je směsí tří francouzských odrůd: Cabernet Sauvignon, Pinot noir a Merlot. Toto víno je pojato jako polosladké, s výrazným ovocným projevem.

OHLEDNUTÍ ZA POJMENOVÁNÍM BAREV VÍN V HISTORII

Ing. Jan Stávek¹, Lucie Horešovská²

¹) Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Zahradnická fakulta
Lednice, Ústav posklizňové technologie zahradnických produktů

²) Západočeská univerzita v Plzni, Právnická fakulta

V souvislosti s růžovými víny se nám často nabízí otázka definice tohoto typu vína. Co je to vlastně růžové víno? Charakteristiky tohoto vína je těžké definovat, protože neexistují přesné parametry ani pro vína bílá a červená. Jednoduše řečeno, chybí zde hranice, která například barevně odlišuje bílá vína nebo klarety od vín růžových a stejně tak není dána barevnost, při které můžeme mluvit o intenzivně barevném růžovém jako o víně červeném.

Výraz růžové víno nebo rosé se začal používat pravděpodobně nedávno. Pokud zapátráme hlouběji do minulosti, je možné zjistit, že již Hippokrat doporučoval konzumaci lehkého, světle červeného vína. Dnes bychom se o takovém víně bezpochyby bavili jako o růžovém. Zároveň ale otec medicíny později uvádí tři typy vína: „víno červené, bílé a nové“. Ještě dříve v eposu Odysseia, dává Kalypso Odysseovi na cestu měch „tmavého vína“. Jednalo se o jakostní označení nebo o charakteristiku barvy? Jean-Francois Gauthier (1996) poukazuje na zaměnitelnost vína a krve v Osirisově kultu v mytologii starověkého Egypta a připomíná, že již v Dionýsově kultu Řekové přirovnávali víno k boží krvi. Je pravděpodobné, že tuto představu mohla umožnit pouze vína červená a růžová.

Až do koncili v Kostnici v roce 1414 probíhalo přijímání podobojí. Bylo víno představující krev Kristovu červené či claret (světle červené)? V každém případě bylo červeného odstínu! Od okamžiku, kdy věřící neměli přístup ke svatému nápoji, bylo snadnější přejít k bílému vínu, které nezanechává skvrny na pomůckách kněze a jeho oděvu. Nic jiného než tato praktická otázka dnes nestojí v cestě návratu červeného nebo růžového vína, pro svaté přijímání a obnovení logického odkazu Kristovi krve.

Trésor de santé ou mesnage de la vie humain(e) - anonymní dílo z počátku sedmnáctého století, definuje čtyři barvy vína: bílé, claret (světlé), červené (v této době rovněž často používaný výraz – rudé) a tmavé (černé). Totéž dílo upřesňuje: „tmavé víno je hutnější a zemitější, zatěžující organismus, je příčinou potíží s játry a slezinou... je těžké na zažívání, způsobuje, že krev je hustší, linější a rozvádí se pomaleji... činí člověka odolnějšího fyzické únavě.“ Autoři toto víno tedy klasifikují jako víno určené pro lidi, kteří tvrdě pracují. Olivier de Serres (1529-1619; autor knihy Théâtre d' Agriculture, stěžejního vinohradnického díla té doby) uvádí, že: „červená vína stejně jako vína tmavá jsou vlastní pracujícímu lidu“. Zároveň říká: „vína bílá jsou jemné substance, povznášejí ducha, potlačují špatnou náladu, pročišťují ledviny“.... „Vína typu claret, rubínové barvy jsou velmi prospěšná, neboť napomáhají trávení. Lékaři je mají v úctě, neboť jsou výživná a zdraví velmi prospěšná. Nejsou tak vzdušná jako bílá, ani tak neškodí mozku. Po těle se rozvádějí snadněji a jsou hřejivé povahy.“.... „Tato vína, stejně jako bílá, jsou vhodná pro lidi, kteří žijí střídavě.“

Citace ze začátku 19. století již řadí vína dle barvy takto: „vína se dělí na červená a bílá. Jestliže jsou prvně jmenovaná velmi barevná, říkáme jim vína tmavá (černá), většina je méně tmavá, zachovává si tedy označení červená; z jiných, méně zbarvených se pak stávají vína růžová, světle červená a šedá. Vína bílá se vyznačují také několika odstíny, ale beze změny označení; některá napohled nerozeznatelná od vody; jiná s nádechem jantarově žluté, až po žlutou barvu. Existují i nazelenalá.

(Julien, 1816) Podle tohoto autora je tedy růžové pouze odstínem červeného vína, jako žlutá či jantarově žlutá jsou odstíny vína bílého.

Plinius (23-79 n. l.; autor nejvýznamnější přírodovědné encyklopedie starého Říma), který se mimojiné věnoval popisu drahých kamenů, uvádí, že barva ametystu odpovídá barevnému odstínu vína, nikoliv však barvě purpurové. Možná také v závislosti na tom Daniel Combes ve svém spise z roku 1991 navrhuje čtyři barvy vína: bílé, červené, ametystové a růžové. Otázkou zůstává, jestli byla v minulosti růžová vína, tedy méně zbarvená červená vyráběna záměrně (což by vyžadovalo dokonalou znalost technologických principů) nebo jestli byl jejich výskyt produktem náhody, například nezdaru při výrobě vína červeného.

Podle Oliviera de Serres byla ve středověku nejvyhledávanější vína „pomněnková“, která měla velký ohlas například ve francouzských oblastech Pommard a Volnay nebo také z oblastí Ay nebo Champagne. Červené tenkrát nebylo příliš v módě, proto tedy aby nebyla vína příliš barevná, vysazovali se ve vinicích dohromady keře odrůd Pinot noir a Pinot gris. Až do sedmáctého století se v určitých francouzských oblastech pak produkovalo velké množství claretu (z francouzského slova claret, což znamená bledý). Možná proto se toto označení ve Velké Británii stalo ekvivalentem pro Bordeaux. (Lachiver, 1988) Dnes je totiž označení „claret“ dokonce považováno za synonymum pro červená vína z Bordeaux a toto označení je na žádost Spojeného Království a Francie dokonce chráněno jako tradiční známka evropským právem (označení se v praxi dnes ale užívá jen zřídka a spíše jen ve Velké Británii). V USA je například termín claret užíván pro všechna červená vína, která se podobají stylu Bordeaux, ať už jsou vyrobená kdekoliv.

Literatura:

Julien, A., 1816, *Topographie de tous les vignobles connus*

Combes, D., 1991, *L'Épopée du Vin*, Presse du Midi

Gauthier, J.F., 1996, *Histoire du Vin, Que sais-je n°2676 et Les vins de France Que sais-je n°208*

Lachiver, M., 1988, *Vins, vignes et vignerons*, Fayard

PRŮZKUM INFORMOVANOSTI VÝROBCŮ A VÝROBY RŮŽOVÝCH VÍN V ČR

*Eva Tománková, Ing. Jan Stávek
Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně,
Zahradnická fakulta Lednice, Ústav posklizňové technologie
zahradnických produktů*

Úvod

Růžová vína jsou v České republice stále vyhledávanější za což zřejmě vděčíme moderním stravovacím návykům (lehká růžová vína k lehkým jídlům) nebo také orientací konzumentů na nové typy vína. Je potěšující, že tuzemští výrobci přizpůsobují procentuální zastoupení těchto vín ve svém sortimentu a v závislosti na poptávce zvyšují objem produkce. O tomto faktu svědčí zvyšující se trend výroby, který je patrný z níže uvedené tabulky, jež ukazuje množství vín a jejich objemů zatříděných na Státní zemědělské a potravinářské inspekci v Brně za roky 2003 až 2007. Je možné, že řada z producentů s růžovými víny teprve začíná, ale nutno říci, existují tací, kteří se touto barvou vína zabývají poměrně intenzivně a dlouhodobě. Abychom postihli informovanost, odbornou zdatnost a názorovou vybavenost vinařů bylo nutné vytvořit dotazník, věnující se výrobě růžových vín.

Rok	Počet šarží	Celkový objem (l)
2003	2	11 350
2004	10	69 899
2005	93	291 047
2006	158	444 855
2007	99	574 067

Zdroj SZPI Brno

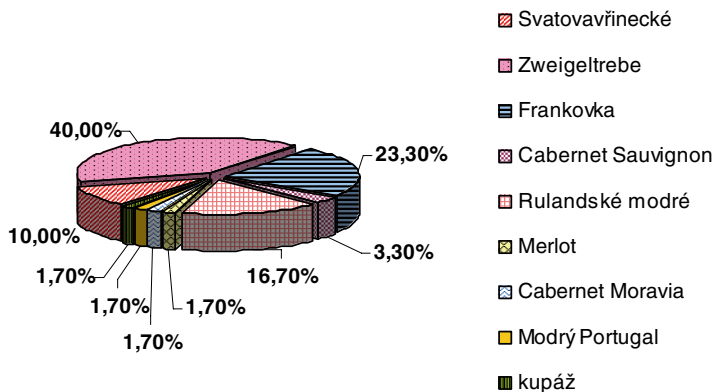
Metodika a výsledky

Dotazník obsahující 10 zásadních otázek z oblasti výroby růžových vín byl zaslán vybraným výrobcům, z nichž převážná většina se se svými vzorky zúčastnila Mezinárodní soutěže růžových vín „Jarovín rosé“. Odpovědi z dotazníků byly vyhodnoceny a výsledky jednotlivých dotazů zaneseny do následujících tabulek a grafů:

Znění 1. otázky: „**Jaká odrůda révy vinné je podle Vás nejlepší pro výrobu růžových vín?**“

Odrůda Zweigeltrebe je podle 40 % dotázaných výrobců nejvhodnější k výrobě růžových vín. Velmi vhodné se zdají také odrůdy Frankovka, Rulandské modré a Svatovavřínecké, ostatní odrůdy zpracovávají vinaři pro tento účel jen zřídka.

Nejvhodnější odrůda pro výrobu růžových vín



Znění 2. otázky: „Jakým způsobem vyrábíte růžová vína?“

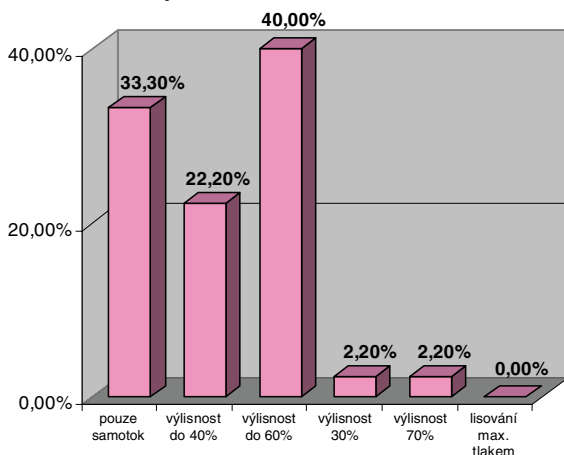
Možnosti	Výsledky
a) scelováním bílého vína s červeným	0,00 %
b) scelením moštů z bílých a modrých hroznů	2,30 %
c) zpracováním bílých hroznů s modrými	0,00 %
d) zpracováním modrých hroznů po krátké maceraci, popř. bez macerace	97,70 %

Výsledky této otázky nás ujišťují o stále se zvyšující kvalitě výroby růžových vín. Zatímco ještě před pár lety by se jistě našli výrobci, kteří růžové víno připravují přidáním menšího množství červeného vína do bílého, dnes už se s touto metodou prakticky nesetkáváme. Naopak převážná většina vinařů vyrábí svá růžová vína tím nejušlechtiljším způsobem, tedy zpracováním modrých hroznů po krátké maceraci nebo bez macerace.

Znění 3. otázky: „Pokud lisujete hrozny, jaký používáte tlak, a do jaké fáze lisování ponecháváte lisovaný mošt v celku se samotkem?“

Lisování hroznů je důležitá fáze výroby růžových vín. Průběh lisování má spolu se způsobem zpracování hroznů největší vliv na výsledný odstín a intenzitu barvy růžového vína. Největší část výrobců lisuje hrozny do 60 %, zbylá část moštu a slupky se většinou využije při výrobě červeného vína. Také samotok je využíván pro výrobu růžových vín velmi často a ani způsob lisování hroznů menším tlakem do 40 % není zanedbatelný.

Způsob lisování hroznů



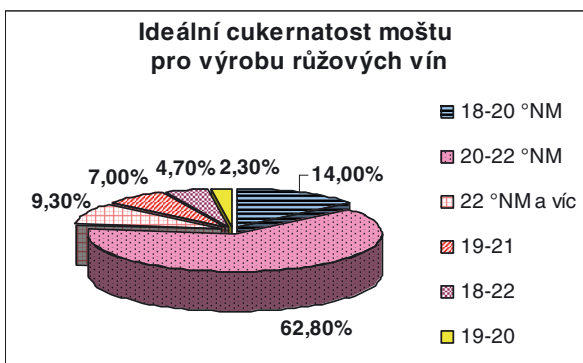
Znění 4. otázky: „**Jakým způsobem zpracováváte hrozny pro výrobu růžových vín?**“

Možnosti	Výsledky
a) lisováním celých hroznů	12,80 %
b) lisováním rozdrčených hroznů bez macerace	46,80 %
c) lisováním rozdrčených hroznů po předchozí maceraci	40,40 %

Téměř polovina výrobců zpracovává hrozny pro výrobu růžových vín lisováním rozdrčených hroznů bez macerace. Takto vzniklá vína se pak vyznačují nižší barvou (cibulové slupky, lososová) než vína lisovaná po předchozí maceraci (koroptví oko, malinová). Maceraci využívá ve své technologii 40 % výrobců, přičemž délka macerace se pohybuje od 0,5 do 24 hodin, nejčastěji pak v rozmezí 2 až 4 hodin. Celé hrozny lisuje pouze 13 % výrobců. Tímto způsobem vzniká často velmi světlé víno v České republice často nazývané „kľaret“.

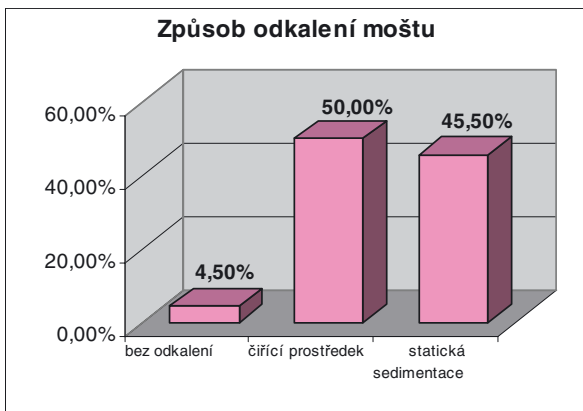
Znění 5. otázky: „**Jaká je podle Vás ideální cukernatost moštu pro výrobu růžového vína?**“

Podle 60 % výrobců je nejvhodnější zpracovávat hrozny pro výrobu růžových vín při dosažení cukernatosti 20 – 22 °NM, pro 14 % výrobců je ideální cukernatost nižší než 20 °NM a jen 9 % upřednostňuje cukernatost vyšší než 22 °NM. Několik výrobců uvedlo i jiná rozmezí cukernatosti, ale i ta se pohybují mezi 18 – 22 °NM.



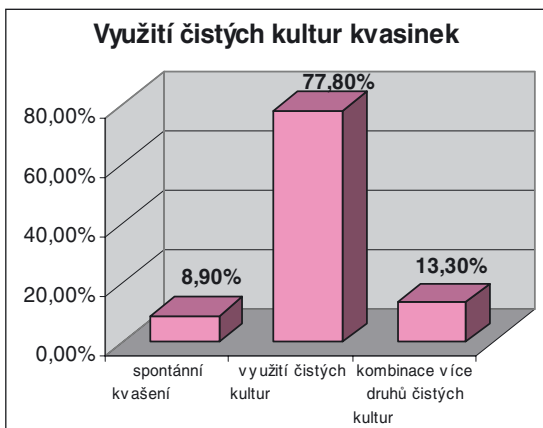
Znění 6. otázky: „**Jakým způsobem odkalujete mošt pro výrobu růžových vín?**“

Při odkalování moštu pro výrobu růžových vín využívá polovina dotázaných výrobců čířící prostředek. 45,5 % dává přednost statické sedimentaci kalů a pouze 4,5 % ponechává mošt bez odkalení..



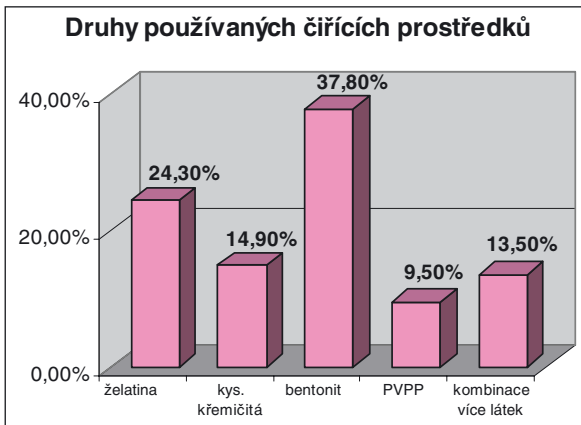
Znění 7. otázky: „**Využíváte při kvašení čisté kultury kvasinek, popř. jejich kombinace?**“

Čisté kultury kvasinek jsou využívány při výrobě růžových vín téměř vždy. 91 % výrobců uvedlo, že používá jeden druh nebo kombinaci více druhů čistých kultur kvasinek, často přímo určených pro růžová vína nebo tvorbu mohutného exotického aroma. Pouze 9 % výrobců dává přednost spontánnímu kvašení.



Znění 8. otázky: „**Jaké čířící prostředky používáte?**“

Určitá čířící látka nebo kombinace více druhů látek je v technologii výroby růžových vín nezbytná. Ze všech čířících prostředků je nejvíce využíván bentonit, následuje želatina a kyselina křemičitá, minimálně je využíván polyvinylpyrolidon. 13,5 % výrobců kombinuje více druhů čířících látek.



Znění 9. otázky: „**Jaká je podle Vás ideální barva růžová vína? Jaký odstín upřednostňujete?**“

Možnosti	Výsledky
a) kůže spařeného vepře	4,10 %
b) cibulové slupky	6,10 %
c) lososová	46,90 %
d) koroptvího oka	36,70 %
e) malinová, jahodová	4,10 %
f) tmavá cihlově červená	0,00 %
g) jiná barva: okvětních plátků růžových růží	2,00 %

Barva je jedním z nejvýznamnějších parametrů růžových vín, neboť právě pro svou neobvyklou barvu jsou růžová vína mezi spotřebiteli tak oblíbená. Vzhledem k tomu, že barva růžového vína je výsledkem způsobu zpracování hroznů a délky macerace, není příliš překvapující, že lososovou barvu preferuje téměř polovina výrobců, neboť stejný počet výrobců uvedl, že vyrábí růžové víno lisováním rozdrčených hroznů bez macerace. Oblíbená je mezi výrobci i barva koroptvího oka, o kterou se snaží 37 % výrobců, pravděpodobně krátkou macerací rmutu před lisováním.

Znění 10. otázky: „**Jaká je podle Vás nejsprávnější definice vína klaret?**“

Možnosti	Výsledky
a) bílé víno vyrobené z modrých hroznů	79,10 %
b) víno lehce narůžovělé barvy	7,00 %
c) růžové víno	4,70 %
d) víno z modrých hroznů jakékoliv barvy	2,30 %
e) jiná definice: víno lehce narůžovělé barvy vyrobené lisováním celých hroznů modré odrůdy	2,30 %
růžové víno vyrobené bez nakvášení na slupkách nebo jen krátce macerované	2,30 %
bílé víno vyrobené ze samotoku odebraného ihned po pomletí modrých hroznů	2,30 %

Existují různé definice pro klaret, a nelze jednoduše určit, která je ta správná. Většina výrobců se shodla na definici, že klaret je bílé víno vyrobené z modrých hroznů. Někteří výrobci uvedli, že jde o víno lehce narůžovělé barvy, případně jakékoliv růžové víno. Pouze malá část výrobců uvedla jinou definici. Je nutno zmínit, že výše uvedená otázka a její odpovědi mají platnost pouze v rámci České republiky, v jiných státech slovo klaret, claret nebo clairé má zcela jiný význam.

Závěr

Výsledky vyhodnocení dotazníku potvrzují, že výroba růžových vín je v dnešní době v tuzemsku záležitostí spíše moderních technologických trendů. Je ovšem ještě často vidět názorová různorodost v nazírání na charakter růžových vín a jejich technologie. Je proto nutné vyvolat diskuzi o vhodných odrůdách a technologiích a najít tak obecně použitelné postupy, které by vedly ke zkvalitnění výrobní praxe.

ROSÉ VÍNA V TOP GASTRONOMII

Mgr. Bc. Klára Kollárová
La Degustation Boheme Bourgeoise, Praha

Úvod

Téma mého příspěvku se nezaměřuje na snoubení vín a pokrmů, jak by se možná mohlo usuzovat z nadpisu, ale jedná se o malý průzkum zaměřený na zastoupení rosé vín na vinných lístcích a také na práci s nimi v běžném provozu.

Metodika

Vybírala jsem pět restaurací, které se pohybují na špičce v pražské gastronomii, a to jak zástupce hotelových, tak i menších restaurací. Zvolila jsem schválně tento typ restaurací, neboť pracuje většínou s klientelou domácí i zahraniční, která má určité penzum znalostí o víně a hledá také adekvátní nabídku. Dalším kritériem byla každodenní přítomnost sommeliéra. Všichni sommelieri z vybraných restaurací se výborně orientují v domácí i světové produkci vín, jsou aktivně činní na poli soutěží a dále se vzdělávají ve svém oboru. Dalším důležitým faktorem při výběru byla nabídka snoubení vín a pokrmů, ať již formou stabilního vinného menu nebo možnost konzultace s přítomným odborníkem a velký výběr rozlévaných vín. Konkrétně jsem oslovila tyto restaurace: Allegro (Four Seasons) – Pavel Kramár, Maze (Hilton Prague Old Town) – Aurélien Hinsinger, Francouzská restaurace v Obecním domě – Jakub Bratánek, Hotel pod Věží – Jakub Král, La Degustation Boheme Bourgeoise – Klára Kollárová. Restauraci Maze jsem zařadila do výběru záměrně kvůli konfrontaci českých vinných lístků s evropskými. Lístek této restaurace byl totiž primárně tvořen zahraničními sommelieri.

Každému sommelierovi jsem položila následující otázky:

1. Jak jsou na Vašem vinném lístku zastoupena rosé vína z České republiky, z ostatních zemí a růžová vína šumivá?
2. Jaký je celkový počet vín na lístku,
3. Používáte rosé při tvorbě vinných menu nebo ho nabízíte po skleničkách?
4. Zvyšuje se poptávka ze strany zákazníků po rosé vínech?
5. Jaké jsou Vaše osobní preference sommeliéra?

Výsledky

V restauraci Allegro, která je zaměřená na italskou kuchyni, mají na lístku z tichých rosé vín tři zastupitele: jedno víno z Moravy - Claret, Reisten, jedno z Francie - Bandol a Rosato Castello di Ama z Toskánska, které se také rozlévá po skleničkách. Dále mají na lístku šumivá rosé ze Champagne, ročníkové Billecart-Salmon a dále Laurent -Perrier, který se také rozlévá, a italskou Franciacortu. Celkově je na lístku cca 330 položek. Ve vinném menu se rosé téměř nepoužívá, pokud ano, pak spíše italská Franciacorta k desertům. Hosté si objednávají rosé v podstatě jen během léta. Personál tichá rosé nenabízí, na rozdíl od Champagne rosé, které se prodává velmi dobře během celého roku. Osobně preferuje místní sommelier rosé z jihu Francie (Grenache, Mourvedre), ale jejich využití se neslučuje příliš se zaměřením restaurace.

V restauraci Maze jsou na vinném lístku dvě tichá růžová vína Francie, Sancerre Pascal Jolivet a italské Montej rosato Villa Sparina, které se rozlévá. Dále se pracuje s rosé šampaňskými – Taittinger, Gosset a Billecart-Salmon, který je také po skleničkách. Celkově je na lístku cca 250 vín. V této restauraci se rosé vína příliš neprodávají ani nedoporučují k jídlu. Výjimku tvoří růžové champagne. Dle sommeliéra je těžké nabízet růžové víno z Pinot Noir a Barbery. Obě vína jsou dost netypická, a je nutné nejprve zákazníky naučit tato vína pít.

V Hotelu pod Věží mají na lístku dvě tichá růžová vína, která se obě rozlévají po skleničkách, a to Cabernet Sauvignon Valdivieso z Chile a italské Lagrein rosé, Castel Firmian. Loni zde ještě pracovali s moravským vínem. Celkově mají na lístku cca 60 vín. Někteří hosté sem dochází pravidelně na růžové víno. Při prodeji velmi pomohlo doporučení vína k jídlu, které je umístěné přímo v jídelním lístku (špagety s uzeným lososem a Cabernet Sauvignon rosé 2005, Valdivieso). Vína se nabízejí po skleničce celoročně, ale zvýšený zájem je na zahrádce během léta.

Francouzská restaurace v Obecním domě má nejvýraznější zastoupení šumivých rosé ze všech oslovených zařízení. Z české a moravské proveniencce není ale zastoupené žádné rosé, přestože jinak je na lístku velmi široká nabídka. Z tichých vín je zastoupený francouzský Tavel a španělské Rioja. Ani jedno z vín se nerozlévá po skleničkách. Vysoké je zastoupení šampaňských rosé vín: Laurent-Perrier, Billecart (i ročníkové), Piper-Heidsieck, Jacques Selosse, Gosset, Taittinger, Dom Perignon a další... Všechna základní cuvée se rozlévají po skleničkách. Na vinném lístku je 400 položek. V rámci snoubení vín a pokrmů se s růžovým vínem moc npracuje. Nabízí se ale pokaždé růžové šampaňské, které má velký úspěch. Z celkových cca 5000 lahví prodaného šampaňského ročně tvoří 40% růžové. Místní sommelier vidí růžové tiché víno spíše jako sezónní sortiment, který má úspěch hlavně na zahrádkách. Podle jeho názoru vidí lidé růžové víno jako jednoduché víno k pití v létě, nehledají v něm nic složitějšího, a pokud takové komplexnější víno dostanou, neumí si ho nikam zařadit. Osobně má rád Tavel, který je i gastronomickým vínem, i proto ho zařadil do nabídky. Dle jeho názoru pak chybí propagace růžových vín jako možných doplňků k jídlu a také mu chybí kvalitnější nabídka od dodavatelů.

Poslední restaurační zařízení La Degustation Boheme Bourgeoise má na lístku zastoupená 3 tichá růžová vína z České republiky a francouzský Tavel. Z šumivých vín je to pak Crémant de Bourgogne a šampaňské Billecart-Salmon. Všechna vína mimo Tavelu jsou rozlévaná i po skleničkách. Celkem je na lístku 300 položek. Moravská vína se využívají hlavně při tvorbě vinného menu, kde se kombinují např. s pražskou šunkou nebo s telecím entrecôte. Šumivé rosé se nenabízí pravidelně, spíše v případě zájmu ze strany hostů. Poptávka po rosé vínech ze strany zákazníků není příliš výrazná, ale vína se jim zde budou více nabízet během letního období s důrazem na snoubení s pokrmami. Hosté jsou většinou pozitivně překvapeni ze zařazení růžových vín k jídlu.

Závěr

Z tohoto malého výzkumu vyplývá, že v gastronomii si zatím nalezla své místo především růžová šumivá vína. Ve čtyřech z pěti z restauračních provozů se velmi dobře pracuje s rozlévaným růžovým šumivým vínem. Je to jistě důsledek všeobecného zájmu o pití šampaňských a jiných šumivých vín. V tomto segmentu ovšem zcela chybí nabídka moravských vín. Co se tichých vín týče, nemají zatím u nás zavedené místo. Těší se sice každoročně vyššímu zájmu, ale ne v dostatečné míře, aby byl tento zájem reflektován vyšší nabídkou ve vinných listcích. V některých restauracích narážejí sommelieři při propagaci růžových vín na nepochopení. Zákazníkům totiž chybí základní informace o možnosti využití růžového vína ve spojení s jídlem. Zákazníci zatím mají zájem o spíše jednoduchá vína s výrazným ovocným buketem, a pokud vína znají, pak jsou to většinou vína z Moravy. Nabídne-li se jim zahraniční víno, nejsou mnohdy připraveni na jeho těžší, nikoli svěží charakter, jak je vidět například na reakci sommeliera z Maze.

Na příkladu restaurace Pod věží je ale vidět, že strategie snoubení dobře funguje, a že se lidé díky tomuto spojení do restaurace vrací. Také v La Degustation mají pozitivní ohlasy na zařazení růžových vín k pokrmům.

Ze závěrů tohoto průzkumu podle mého názoru vyplývá, že výrobci růžových vín musí učinit mnohem více na poli propagace a poskytování informací o růžových vínech, aby si konzument vína uvědomil a zafixoval jejich nesporné místo nejen v gastronomii. Růžová vína totiž vyplňují díky svým vlastnostem neopominutelný segment ve škále prožitků, které víno svým obdivovatelům přináší.

RŮŽOVÁ VÍNA A BIOLOGICKÁ PRODUKCE V RAKOUSKU

Franz Strohmeier

Wein und Sekt manufaktur Strohmeier, Lestein, Rakousko

Základní možnosti produkce hroznů:

1. Konvenční produkce:

Prakticky žádná omezení pro všechny na trhu dostupné prostředky pro ochranu rostlin a hnojení (doporučenou spotřebu udávají výrobci případně povolovací úřad). Žádná podpora cestou EU nebo státu.

2. Kontrolované – integrovaná produkce (KIP):

Podnikům, které dodržují předpisy KIP vyplácí EU podporu. Pro ochranu rostlin a hnojení jsou stanovena omezení s přesným vedením záznamů. Tento způsob nelze zaměnit s Bioprodukcí, je povoleno chemické hnojení, ochrana a herbicidy.

3. Biologická produkce hroznů podle nařízení EU (2092/91)

3.1 Organicko biologická produkce (podle svazu Bio-Austria)

Na rozdíl od produkce KIP nesmí být použita žádná chemická hnojiva, žádné herbicidy a žádné chemicko-syntetické ochranné prostředky. Nutné je celoroční ozelenění vinice. Svaz Bio-Austria omezuje maximální spotřebu mědi na 3 kg za rok. Celý podnik musí být biologicky obhospodařován.

3.2 Biologicko – dynamická produkce (podle Demeter)

Celý podnik musí být biologicky obhospodařován. Nesmí se používat žádná chemická hnojiva, žádné herbicidy a žádné chemicko-syntetické ochranné prostředky. Důležité je celoroční trvalé ozelenění. Měď jako ochranný prostředek je dovolen v celoroční dávce do 3 kg. Používají se přípravky u kterých bylo při výrobě a použití dbáno na souvztažnost s kosmickými jevy (Měsíc a planety). Tyto přípravky se před použitím „dynamizují“, to znamená že se dlouho míchají a do vinice pak rozdělují v homeopatickém množství. Nejdůležitější dva přípravky jsou rohovina a rohové štěpky. Dalších šest součástí slouží k výrobě kompostu, který je pak využitý pro hnojení. Svaz Demeter omezuje také sklepní výrobu. Čisté kvasniční kultury jsou povoleny jen pro výrobu šumivého vína a sektu, zakázané jsou dělicí a koncentrační techniky, pro síru ve víně jsou snížena hraniční množství a je povoleno jen málo čerčících prostředků.

V Rakousku ještě oficiálně „Biovino“ neexistuje, protože současná legislativa EU dosud nereguluje sklepní technologie. Proto je prozatím jediný správný výraz „víno z biologicky vypěstovaných hroznů“. Nutno říci, že vinifikační metody jsou v současné době silně závislé na konvenčních metodách. Z toho lze vyvodit, že „rosé víno s biologicky vypěstovaných hroznů“ může být vyrobeno velmi technicky a v mládí mohlo být pomocí aromatických kvasinek a dalších pomocných přípravků (enzymy, kyselina askorbová, taniny, atd.) silně poznamenáno. Zda-li tento způsob výroby, který následuje po náročné produkci ve vinici pak také povede k názvu „BIO“ je otázkou. Zkusme se zamyslet jen nad příkladem kyseliny askorbové, kterou je prozatím možné používat. 90% kyseliny askorbové na našem trhu pochází z Číny kde se produkuje na základě geneticky modifikovaných mikroorganismů! Je cesta jejího použití cesta biovináře?

Dva nejdůležitější Bio-svazy v Rakousku, Bio-Austria a Demeter mají pro své členy ale již aktuálně zavedena omezující regulační opatření ve sklepní výrobě, přičemž Demeter má přísnější opatření.

Primární důvody pro přestavbu na Bio-produkci jsou u různých vinařů rozmanité:

Sahají od přání mít intaktní „ekosystémový vinohrad“ přes nezfalšovanou kvalitu vína a autentickou charakteristiku polohy vinice až k úplnému „ponechání vinice samu sebou“, přičemž ve výrobě a zušlechťování vína vyžadují co možná největší svobodu. Ale především biodynamické pěstování může zaručit rok od roku optimální fyziologickou vyzrállost hroznů. Toto má pozitivní vliv na složení látek tríslovitě povahy a obsah fenolů v hroznech a tím také na harmonii především u vín typu rosé. Důležitým kritériem, které vede u mnoha vinařských podniků k rozmyšlení nad bioprodukcí je také obchodní strategie. Tak jako u rosé vína samotného, které je nyní čím dál „modernější“ lze pozorovat ve vinařských médiích a u konzumentů také stále narůstající „Bio-vlnu“. „Rosé víno z biologicky vypěstovaných hroznů“ se bude na trhu uplatňovat dlouhodobě, ale jen pokud bude mít čistý profil v chuti a bude-li mít svůj nezaměnitelný výraz.

Po přihlášení se jako Bio podnik je nutno vinohradnické plochy podrobit transformaci po tři roky. Až pak bude možné víno představit jako „víno z biologicky produkovaných hroznů“. Vinařské podniky, které se soustředí na trh a jeho požadavky, svůj styl vína přizpůsobují aktuálnímu modernímu trendu a tedy přestupují na Bio produkci. Pokud ovšem nejsou přím ztotožnění z filosofii bioprodukce, mohou mít v těchto třech letech problémy. Po uplynutí překlenovacího období ale většinou každého výrobci způsob výroby již neopustí. Proto tato hospodářská přestavba není důležitá jen ze zemědělského hlediska, 3-letá přechodná doba až k certifikovanému Bio podniku vede také k nové orientaci v myšlení, které nás za tyto přestavbové roky strhne sebou. Na druhé straně jsou vinařské podniky které tvrdí, že provozují Biovinohradnictví aniž by se nechali kontrolovat a tedy nejsou ani certifikovány. Konsument získává tedy automaticky dojem, že se u tohoto Biovína jedná o marketingový podraz.

V podstatě bychom měli ve třech přestavbových letech dosáhnout následujícího:

Zlepšit půdní život a tím zlepšit odolnost révy vůči chorobám. Požadavek množství různých druhů v ekosystému vinice zvýšit také výsevem rostlinných směsí které podle klimatických podmínek povedou k zlepšení podmínek (například bobovité pro vázání vzdušného dusíku). O co rozmanitější a větší je množství organizmů v půdě a rostlin ve vinici, o to lehčeji docílíme rovnováhy mezi užitečnými a škodlivými činiteli a o to těžší je aby se některé druhy přemnožily a způsobily epidemie vedoucí ke snížení výnosu. Každý podnik musí s ohledem na své stanoviště, klimatické a odrůdové podmínky zvládnout své charakteristické úkoly, proto také patent pro úspěšnou bio vinici neexistuje.

Překlad z Němčiny: Doc. Eduard Postbiegel

RŮŽOVÁ VÍNA A „TRENDY“ ZÁTKY

*Ing. Jan Kašpar
Corek Janosa, Zlín*

Vzhledem k tomu, že růžová vína sama o sobě vzbuzují asociace typu „moderní“, „mladý“, a nebo „in“ a vůbec jsou často spojována s mladým a svěžím nápojem pro mladé a svěží konzumenty, svádějí tato vína také k použití nevšedních a odvážných lahví, etiket a v neposlední řadě i uzávěrů.

Ačkoliv žádná příručka ani praxe neříká, že růžové víno nemůže být dlouhodobě archivováno, přesto se s jeho delším skladováním většinou jaksi již předem nepočítá a očekává se od něj spíše náboj svěžesti a zajímavé chuti.

Pohlédneme-li pak na růžové víno z pohledu použité zátky a opomeneme-li supermoderní /a superdrahé/ uzávěry typu sklo, pak růžové víno přímo vybízí k použití kvalitnější syntetické zátky a nebo moderní technické zátky, která sice působí přírodnějším dojmem než syntetika, ale popravdě řečeno s přírodou už mnoho společného také nemá. Dovedu si tedy růžové víno nejlépe představit uzavřené extrudovanou syntetickou zátkou a nebo technickou zátkou typu STERICORK. Obě jmenované zátky víno podrží po dobu, která se od nich vyžaduje bez nejmenší změny chuti či kvality a každá přidá závan moderny ve svém vlastním stylu – syntetika na nás dýchne novými technologiemi ve výrobě plastových zátek a STERICORK zátka se může pochlubit moderním technickým řešením za použití přírodních materiálů. Syntetika osloví spíše mladé konzumenty kteří víno nezbytně nepotřebují spojovat s přírodním materiálem, zatímco STERICORK zase příjemně zapůsobí na ty, kteří si ve spojitosti s vínem a sklem – což jsou oba dary přírody – rádi spojí zátku moderních vlastností ale vyrobenou alespoň z části z přírodního materiálu, což STERICORK bezesporu je. Při dalším zvažování, kterou z výše jmenovaných zátek pro růžové víno použít, může samozřejmě posloužit i ekonomika – kvalitní syntetická zátka bude vždy o trochu dražší než STERICORK zátka.

Pro snadnější rozhodování připojme ještě několik technických informací o obou adeptech na uzavírání růžových vín:

Syntetická zátka Nu Korc je jednou extrudovaná syntetická zátká, což znamená že na udržení formy vypěněného plastového materiálu potřebuje pouze jedno „střívko“, které zátku formuje. To ji oproti konkurenčním výrobkům, které při výrobě používají dvojistou extruzi, dává vyšší elasticitu a zároveň lepší těsnící schopnosti – výsledkem je pak menší úbytek volné síry a oxidace uzavřeného vína, tedy delší skladovatelnost než je tomu u ostatních syntetických zátek.

STERICORK je zátká vyrobená z mikro granulátu korku (velikost zrn do 0,2 mm) smíšeného se speciálním pojivem, které pak v rotační formě ve které je zátká vyráběna nabude na objemu a výsledkem je zátká, která je velmi lehká, dále je elastičtější než zátká přírodní a jejíž struktura se velmi podobá klasické přírodní zátku – je tvořena ze vzduchových buněk a pod mikroskopem připomíná bublinkovou čokoládu. Ačkoliv se jedná o technickou zátku, působí tato zátká velmi přírodním dojmem a díky svému perfektnímu tvaru a rovnému povrchu působí velmi estetickým dojmem. Díky použitému materiálu je tato zátká prostá zápachu po korku či jiných podobných neudůh. Víno pod ní stárne pomaleji, než pod zátkou syntetickou.

RŮŽOVÁ VÍNA JAKO SYMBOL POKROKU ?

Jan Horešovský

Lustermannský vinný sklep, Praha

V diskusi s přáteli o novém větru ve vinařství a o iniciativě obrody vinařského profesního sdružení jsem také zaslechl tezi, že i růžová vína jsou vlastně výrazem modernosti a pokroku. Tato myšlenka mne zaujala a v konkurenci zdejších odborných textů zkusím trochu odlehčeně její pravdivost ověřit. Pravdou je, že „růžovky“ vznikají na Moravě nejčastěji tam, kde přebírá pětadvacetiletý, třicetiletý syn postupně po svém otci otěže rodinného vinařství a díky svému profesionálnímu modernímu vinařskému vzdělání hledá vlastní vinařskou filosofii. Zdá se tedy, že vyslovená teze platí, posuďme dále:

Za pár posledních let růžová vína zaznamenala úžasný rozmach. V Praze, kde vinaři zaznamenávají až 80% svého obratu, propagují moravská vína několik let a už nejméně od r. 2003 cítím stále se zvyšující zájem pražských konzumentů právě o rosé. V r. 2005 jsem byl spoluorganizátorem pražské výstavy Rosé 2004, kde se podařilo soustředit na svou dobu neuvěřitelných 109 vzorků růžových vín a tehdejší překvapené reakce nepoučených návštěvníků se s dnešními zasvěcenými nedají vůbec srovnávat. Dnes už snad opravdu nikoho ani nenapadne, že růžové je slité bílé s červeným, což ovšem znamená, že už o něm každý něco podstatného slyšel. To považuji za neuvěřitelný úspěch vinařů !

Málokdo ze zasvěcených by si troufl popřít, že výroba růžového vína je specializace, bez nadsázky samostatný obor, jehož vývoj je (jak to u vína bývá) založen na studiu a experimentech. Na letošním veletrhu Víno & Destiláty jsem měl možnost hovořit s řadou tuzemských vinařů, jejichž rozhodnutí vyrobit růžové víno představovalo svého druhu dobrodružný krok, ať již proto, že šlo o jejich první růžové víno, nebo (častěji) proto, že použili novou výrobní metodu směřující k požadovanému výrazu své „růžovky“. Nemohu v té souvislosti zapomenout na úžasné víno mladého a výborného technologa Rosti Straky z Rakvic, který před cca třemi lety vyrobil skvělé, typicky moravské, tj. šťavnaté a svěží víno, ovšem z botritického bobulového výběru Cabernetu Sauvignon, což je v podstatě surovina, ze které se podle mne takové víno vyrobit snad vůbec nedá. Jednoznačně tedy považuji rosé za nápoj spojený s mladostí, svěžestí, s odvahou a s chutí zkoušet nové věci.

Mě jako vyznavače bohatosti vína zajímají rosé především jako doplněk nekonečné škály chutí a vůní, kterými víno jako kulturní nápoj může člověka obohatit. I tady nastal velký pokrok. Známe výrobce, kteří připravují každoročně celou škálu růžových vín různými technikami tak, aby z modrých hroznů dostali co nejširší nabídku projevů typických pro rosé. Známe také řadu moderně uvažujících vinařů, kteří správně pochopili, že končí éra prosté konzumace vín a nastává rozmach role vína jako prvku gastronomického. Každý, kdo chce být ve svém oboru úspěšný, musí být o dva, tři kroky napřed, aby byl na nové trendy připraven, a proto je fascinující sledovat, jak tito vinaři připravují cíleně svá růžová vína k nějakým druhům pokrmů a diskutovat s nimi proč a jak to dělají. Často se stýkám se sommeliery a odborníky na gastro a již jsem zaznamenal jejich spolupráci s vinaři, kteří se velmi zajímají, jaká vína jejich klienti v restauracích vyžadují. To považuji za silný prvek pokroku naší enogastronomické kultury, neboť spolu se zvyšující se kupní silou stále více roste zájem o moderní trendy v kulinářství. V tom je rozhodně velká budoucnost našich vín.

Platí tedy, že se experimentuje s rosé i v restauracích. Jak vyplývá z příspěvku sl. Kláry Kollárové na jiném místě sborníku, řada konzumentů v gastronomii hledá optimální kombinaci vína a jídla a pochopitelně přitom nalézá a objevuje úžasný charakter moravských, kyselinkatých, šťavnatých a ovocných rosé s typicky nízkou barvou, kterážto vína se bezkonkurenčně hodí nejen v letních

rošé 2008

měsících k populárním lehkým těstovinovým pokrmům italského typu, ale uplatní se v mnoha dalších nečekaných kombinacích a úžasně se hodí i k prostému pití na žízeň v horkém městském létě, např. s kostkami ledu, což mi samotnému znělo dosti rouhačsky do okamžiku, než jsem to zkusil.

Karel Čapek kdysi napsal: „Jsou vína žoviální a melancholická, ale rád bych poznal například víno letory flegmatické nebo víno povahy něžné a zasněné. Jsou-li vína elegantní a ušlechtilá, chtěl bych se potkat s vínem odrbaným, ale moudrým jako Sokrates. Přál bych si, aby bylo některé víno založeno metafyzicky a jiné, aby bylo nejen rázovité a energické, ale oplývalo střizlivou věcností a praktickou podnikavostí. Potěšilo by mě, kdybych mohl ochutnat vína povahy vyrovnané a rezignované.“ ... v restauraci pak Čapek navázal objednávkou: „Pane vrchní, já bych rád víno – jak bych to řekl? – spíš vážné, žádného mladého fanfarona a lehkomyslníka, ale víno zralé a zkušené a přesto, víte, plné víry, optimismu a kuráže; víno, které se vyzná v umění, je šetlé a zná kus světa; musí mít takovou jakousi tragičnost jako Beethovenovo adagio, ale taky trochu shovívavosti a drobet úsměvu...“ ... Věřím, že Karel Čapek, nositel mnoha pokrokových myšlenek a - jak notoricky známo - autor tehdy nanejvýš futuristického pojmu „robot“, by nad dnešním moravským rosé zaplesal a našel pro něho mnoho přívlastků, mezi nimiž by slovo „pokrokové“ chybět rozhodně nemohlo.

SCHILCHER, FENOMÉM RAKOUSKÝCH RŮŽOVÝCH VÍN

*Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Erich Leitner, Lisa-Maria Zefferer
Ústav pro potravinářskou chemii a technologii,
Technická univerzita Graz, Rakousko*

Souhrn

Vína rosé vyrobená z hroznů odrůdy Blauer Wildbacher jsou v Západostýrské vinohradnické oblasti specialitou. Tato vína nesou název Schilcher a označení je povoleno použít jen pro oblast Štýrsko. Název Schilcher požívá tedy právní odrůdovou ochranu což znamená že jako Schilcher lze deklarovat a prodávat jen vína která obsahují minimálně 85 % hroznů odrůdy Blauer Wildbacher a byla vyrobená výlučně z hroznů pocházejících ze Štýrska. Ochrana původu je datována novelizací vinařského zákona z roku 1976 (1). Na základě své zvláštní charakteristiky můžeme Schilcher považovat za světově unikátní víno. Markantní je Schilcher již samotným vzeřením, které je prezentováno cibulovou až červenou barvou. K jeho vlastnostem počítáme také až nejkrajnější hodnotu kyselin, ale také odrůdově typický jemný buket. Ve vůni nabízí Schilcher jak travnaté zelené tóny jako kopřivy a papriku, ale také ovocné tóny černého rybízu, angreštu až dokonce jahody. Tento mimořádný buket se vyvinul u Schilcheru pouze na velmi dobrých a teplých polohách na rule a břidlicích jižního Štýrska (2). I přes svoji regionální důležitost nejsou tyto ojedinělé produkty charakterizovány aromatickým profilem. Při tvorbě aromatu je důležitou vlastností látek především jejich těkavost. K základním látkám tvořícím aroma počítáme hlavně následující skupiny: kyseliny, alkoholy, aldehydy a ketony, acetály, estery, uhlovodany, sírné vazby, laktony a jiné kyslíkaté heterocykly, terpeny a jejich oxidované deriváty jako fenoly, pyraziny a jiné dusíkaté heterocykly.

Úvod

Při klasifikaci aromatických látek Schilcheru byly kromě různých extrakčních a koncentračních technik využity i plynová chromatografie - olfaktometrie (GC-O), jakož i multivarietní analýza dat. Důležitost aromatických vazeb ve vztahu k celkovému aromatu byla získána na základě kombinace tzv. „Sniffing-analýzy“ (GC-O) a zředovací analýzy aromatického extraktu (AEVA). Při tomto způsobu byly Flow-flow extrakty a jejich ředění (1:10, 1:100) stanoveny cestou GC-O, což provádělo pět školených pracovníků a takto byla získána takzvaná Detektion Frequency (4). Jako doplněk k analytické charakterizaci vína rosé z odrůdy Blauer Wildbacher byla využita jak UV-Vis-spektroskopie (5) a měření pomocí Alkolyzeru. UV-Vis-spektroskopie poskytla údaje o barvě, obsahu antokyanů a chemickém stáří vína, Alcolyzer podal údaje o skutečném obsahu alkoholu, jakož i data o stupni vyzrálosti použitých hroznů.

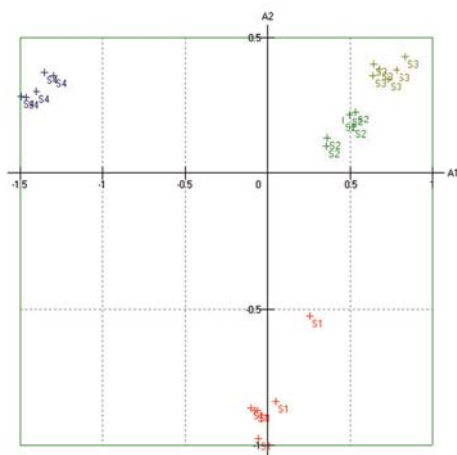
Materiál a metody

Ve spolupráci s lokálními producenty byl ke stanovení aromatického profilu, popřípadě k charakterizaci aromaticky aktivních látek odrůdy Schilcher vybrána sada čtyř vín (S1 – S4) ročníku 2006. Tato vína byla pak za účelem chemického složení na základě rozdílných extrakčních a dalších metod podrobena chemické analýze. Použita byla Flow-Flow extrakce s dichlórmetanem (CH₂Cl₂), mikroextrakce pevných fází (Solid Phase Mikroextraktion = SPME) (6) a extrakce pevných fází (Solid Phase Extraktion = SPE) (7). Získané údaje byly s ohledem na možné rozdíly porovnány a podrobeny datové analýze. Měření obsahových látek pomocí plynové chromatografie dává pak výklad o aromatických komponentech vína Schilcher.

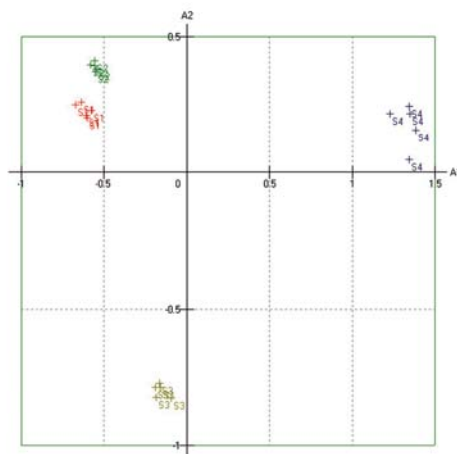
Výsledky a diskuse

Pro přímé porovnání mezi jednotlivými rozdílnými extrakčními a obohacovacími metodami byla vína Schilcher podrobena analýze jednak pomocí Flow Flow extrakce (2 00 ml se 40 ml CH₂ Cl₂ extrahovat a zúžit na 5 ml), a dále obohacené cestou Solid Phase Microextraktion (4 ml vína a 1 g NaCl ve 20 ml Crimvialu). Stanovení těkavých vazeb následovalo za použití hmotnostné spektrometrie plynovou chromatografií (GC-MS, HP-5). Pro extrakci pevných fází bylo použito vlákna Supelco 50/30 μ m Divenylbenzen-Carboxen-Polydimetylsiloxan (DVB/CAR/PDMS) Stable Flex / SS (2 cm). Pro reprezentativní vyhodnocení datových údajů bylo použito multivarietní datové analýzy (MasStat® a Unscrambler®), které umožnily rozpoznat také případné podobnosti ve vinifikaci, producentovi, produkční oblasti a aromatických látek. Na základě multivariální datové analýzy tekutých extraktů a SPME- měření šlo jasně rozpoznat, že tyto způsoby rozborů vedly k rozdílným výsledkům. Při stanovení aromatických složek vína Schilcher se tedy nelze spoléhat jen na jednu extrakční metodu, ale cíleně vybrat další metody a získané výsledky vzájemně porovnat. Příprava vzorků vína pro Flow-Flow extrakci je velmi dlouhodobý proces, naproti tomu extrakce pomocí SPME je metoda rychlá. Rozdíly při stanovení pomocí multivariální datové analýzy MasStat® vedly k různým zobrazením ve skupinách – clustrech (viz Obr 1, Obr 2)

Obr 1: Clustery při extrakci dichlormetanem



Obr 2: Clustery při stanovení metodou SPME



Výhoda při vyhodnocení datových údajů pomocí MasStatu® je ta, že se surová data z měření pomocí GC-MS a Flow-Flow extraktu včetně vzorků měřených pomocí SPME dají přímo z datové základny importovat dále. Dále tento program umožňuje kromě znázornění zpracovaných pokusů na základě clustrů také porovnání rozdílných vzorků na základě hmotnosti iontů (viz Tab 1, Tab 2).

Tab.1: Porovnání Flow-Flow extraktů na základě hmotnosti iontů metodou MasStatu®

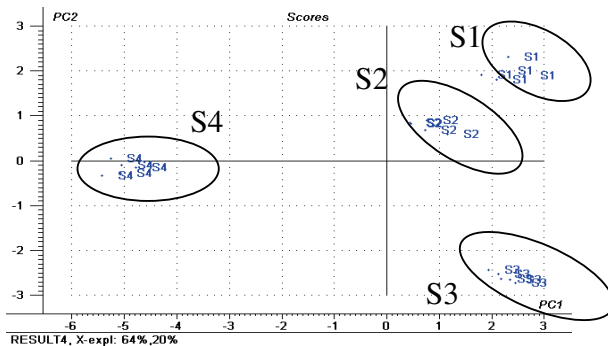
Ion [m/z]	Látka	Aroma
45	Isoamylacetat	Banane
53	γ -Butyrolacton	Karamel, sladkost, třešeň
75	Hexylacetat	Ovocná, trpká
101	Diethylsuccinat	Vínová, ovocná
120	Benzenacetaldehyd/Hyazinthin	Medová
151	Ethylvanillat	Vanilka, koření
168	Vanillinsäure	Vanilka, koření

Tab.2: Porovnání vín stanovených SPME na základě hmotnosti iontů metodou MasStatu®

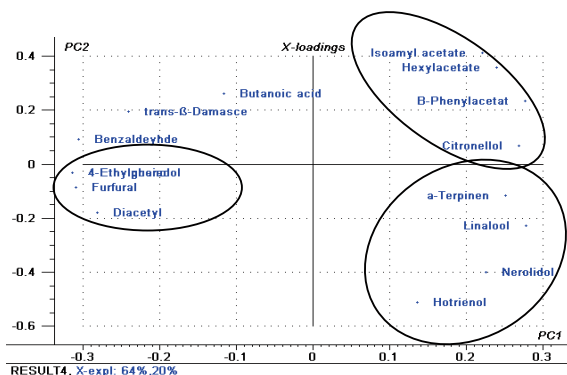
Ion [m/z]	Látka	Aroma
25	Isobutanol	Víno, ředidlo, hořkost
45	Isoamylacetat	Banán
45	Isoamylalkohol	Červené ovoce
69	Citronellol	Citron
71	Hotrienol	Hyacint
75	Linalool	Květy, muškát
75	Hexylacetat	Ovocná, trpká
75	Phenylethanol	Růže, lilie, med
99	α -Terpinen	Citron
104	Phenyllessigsäure	Honig, blumig
104	Nerolidol	Dřevo, vosk, květy
106	Benzaldehyd	Mandle, marcipán
192	Vitispiran	Chryzantéma, květnato-ovocné

Na zobrazených tabulkách jsou uvedeny ty vazby, které na základě zjištěné hmotnosti iontů vedou k rozlišení jednotlivých vín. Zde se jednoznačně ukazuje, že při zpracovávání jednotlivých vzorků jsou těkavost a polarita rozhodujícími vlastnostmi. Polární vazby se na základě své těkavosti nedají stanovit pomocí SPME, ale cestou Flow-Flow extrakce ano. Další možností je zobrazení vzorků pomocí PCA-Plotu (Unscrambler®). Na základě tohoto poznatku byly vzorky stanovené SPME znázorněny PCA-Plotem. Na těchto grafikách můžeme zřetelně poznat, že se vzorky vína Schilcher, ročníku 2006 s ohledem na svoji charakteristiku značně liší. Především ale můžeme poznat které aromatické vazby to které víno determinují. Tak jsou aromatické složky vína Schilcher S1 a S2 především zvýrazněné estery jako izoamylacetát, hexylacetát a B-fenylacetát, vzorek S3 pak terpenoidy jako α -terpin, linalool, nerolidol, a jako hyacinty vonící alkohol hotrienol. Naproti tomu je vzorek Schilcheru S4 výrazně od ostatních vzorků odlišen na základě své vinifikace a infekce *Brettanomyces*, což bylo detekováno vazbami 4-ethylguaicolu a 4-ethylfenolu (viz Obr 3, Obr 4).

Obr.3: PCA-Plot se vzorky stanovenými cestou SPME



Obr.4: PCA-Plot se vzorky stanovenými cestou SPME



Během průběhu těchto pokusů byla pro získání dostatečných informací použita také Solid Phase extrakce (SPE) (7)+(8). Protože v aromatu vína hrají kromě kyselin a jejich esterů důležitou roli i terpeny, byly především zachyceny terpenoidní vazby a ty pak stanoveny plynovou chromatografií.

Tab 3: Terpeny, vyskytující se ve víně, jejich olfaktorický popis, práh rozpoznání a koncentrace ve vínech (9).

Látka	Aroma	Práh rozpoznání [mg/kg]	Koncentrace ve víně [µg/L]
α-Terpinen	Citron	0,085	8,92
Limonen	Citron, pomeranč	0,004 - 1,0	n.d.
γ-Terpinen	Terpentin, plyn	0,26 - 1,0	n.d.
Linalool	Levandule	0,03	9
Terpineol	Mošt, olej, anýz, máte	0,25 - 1,0	13,8
D-Citronellol	Růže	0,7	17,1
Nerol	Nasládlost	0,5 - 0,7	23
Geraniol	Růže, kakost	0,2 - 5,6	64,2
Maltol	maltol	8 - 21	22,2-210
Furaneol	Karamel	0,005	>1mg/L
Nerolidol	Dřevnatý, med, vosk	1,0	7,5-150

Identifikace aromaticky aktivních vazeb

Které aromaticky aktivní vazby u vína Schilcher zodpovídají za jeho buket bylo popsáno na základě plynovo chromatické olfaktometrie (GC-O), vycházející se „Sniffing analýzy“ a analýzy ředění aromatického extraktu.

Literatura a reference

- (1) Wikipedia: <http://de.wikipedia.org/wiki/Schilcher>
- (2) Schilcherfibel: www.deutschlandsberg.at/tour/spez/fibel1.html
- (3) Jackson R.S., *Wine tasting: A professional handbook*, 2002, Food Science and Technology, International Series, Academic Press, ISBN 0-12-379067
- (4) Linssen J.P.H., Janssens J. L. G. M., Roozen J.P., Posthumus M. A., *Combined gas chromatography and sniffing port analysis of volatile compounds of mineral water packed in polyethylene laminated packages*, Food chemistry 1993, vol. 46, no4, pp. 367-371 (17 ref.), ISSN 0308-8146
- (5) Somers T. C., Evans M.E., 1977, *Spectral Evaluation of Young Red Wines: Anthocyanin Equilibria, Total Phenolics, Free and Molecular SO₂, "Chemical Age"*, Journal for the Science of Food and Agriculture, 28, 279-287
- (6) Martiä M. P., Mestres M., Sala C., Busto O., Guasch J., 2003, *Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography Olfactometry Analysis of Successively Diluted Samples. A new Approach of the Aroma Extract Dilution Analysis applied to the Characterization of Wine Aroma*, Journal of Agricultural and Food Chemistry 2003, 51, 7861-7865
- (7) Pineiro Z., Palma M., Barroso C.G., 2004, *Determination of terpenoids in wines by solid phase extraction and gas-chromatography*, Analytica Chimica Acta 513 (2004) 209-214
- (8) Ferreira V., Sharman M., Cache J. F., Dennis J., 1995, *New and efficient microextraction/ solid-phase extraction method for the gas chromatographic analysis of wine volatiles*, Journal of Chromatography A, 731 (1996) 247-259
- (9) Somers T. C., Evans M.E., 1977, *Spectral Evaluation of Young Red Wines: Anthocyanin Equilibria, Total Phenolics, Free and Molecular SO₂, "Chemical Age"*, Journal for the Science of Food and Agriculture, 28, 279-287

Preklad z Němčiny: Doc. Eduard Postbiegel

SVĚT RŮŽOVÝCH VÍN, MALÁ EXKURZE S ENOGASTRONOMICKÝM ZAMĚŘENÍM

Mgr. Milan Magni

Růžové víno je pro mnohé symbolem léta, vzpomínkou na prosluněné prázdninové dny někde na jihu u moře, na improvizovaná setkání na terase v podvečer, kdy za zvuků cikád tak báječně chutná v doprovodu specialit regionální kuchyně. A že je rosé dokonalým „hasičem“ žízně a jako aperitiv v horkém létě, servírováno ve stínu pergoly v orosené skleničce nemá konkurenci, je tisíckrát potvrzenou pravdou. Ale rosé chutná neméně i doma, kdy po návratu z cest v kruhu přátel vyvolává lehce sentimentální dojetí při prohlížení rozjuchaných fotek z prázdnin, stejně jako když se s ním setkáme na inauguracích, vernisážích, premiérách, rautech, banketech a podobných společenských akcích, kde svojí stylovou elegancí zvyšuje jejich lesk a prestiž.

Růžová vína, ryšáky, růžáky, pro zjednodušení rosé, ať ta z ciziny, nebo naše tuzemská, jsou vždy voňavá, svěží, někdy přátelská a svůdně lákavá, jindy jsou dráždivě vyzývavá, leckdy překvapí, ale vždy okouzlí. A co teprve barva? Erupce slunce ve sklenici, bohaté spektrum opalizujících tónů růžové, oranžové, nafialovělé, někdy s šedým reflexem, jindy s purpurovým valérováním; růžové víno v karafě prostě nelze na stole přehlédnout. Ale jak je to vlastně s růžovými víny, co je spojuje, čím jsou výjimečná, co z nich v poslední době dělá nepřehlédnutelný fenomén nejen na našem trhu? Je to především kreativní technologie: obecně existují tři základní metody výroby – přímé lisování, krvácení a krátká macerace. Všechny tři metody vyžadují přesnost a soustředěnou práci vinaře. (Například, aby rosé při maceraci získalo tu správnou barvu, je třeba pečlivě hlídat čas, několik minut navíc už může způsobit, že barva ve výsledku příliš ztmavne, což v našich zeměpisných šířkách je považováno za handicap.) Kýžený, většinou u nás žádaný světlý a jiskřivě jasný odstín závisí tedy na tom, jak dlouho zůstává mošt v kontaktu s podrcenými slupkami. Ale i tříslovinové látky, vyluhované v průběhu macerace, hrají důležitou roli, bez nich by rosé bylo příliš „ploché“ a chyběla by mu tak oceňovaná struktura. Samotné kyselinky a primární aromatika totiž, jak se v praxi ukazuje, nestačí. Ať již ale vinař zvolí z nabídky technologických metod jakoukoliv, jeho cílem je vždy elegantní, svěží, lehce aromatické a vstřícné víno a to je asi tou jeho hlavní devízou.

Růžové víno v gastronomii a při stolování

To, že máme chuť po první sklence růžového ještě minimálně na jednu, je způsobeno především jeho charakteristickým ovocitým aromatem (mobilizuje mozkové centrum euforie často už při prvním přivonění!), ve kterém dominují svěží a přitom jemně sladěné kyselinky. Všechna růžová vína jsou tzv. „vína na žízeň“, dobře se pijí jako aperitiv, osvěží v bistro, kam se uchýlíme, jak říkají Francouzi „na skok“, a doprovázejí nás spolehlivě při denním stolování. Někdy se o rosé říká s nadsázkou, že je to víno přátelství a lásky. Jistě, není nic lepšího, než si dát s dobrými kamarády v horkém létě ve stínu stromů dobře vychlazenou skleničku a k tomu nějakou specialitu místní kuchyně. Potvrzuji, opravdu to sblízuje, zažil jsem to mnohokrát. Zvlášť dobře to funguje, když ve společnosti nechybí krásné zástupkyně něžného pohlaví, to pak chutná dvojnásob a vše se hladce odvíjí... A vůbec, rosé má rádo kolem stolu velkou, různorodou a veselou společnost.

Uvažujeme-li o vhodných enogastronomických kombinacích, a chceme-li se opřít o literaturu, jsme v první chvíli na rozpacích – dočteme se totiž, že růžová vína jsou tzv. univerzální a hodí se prakticky ke všemu. No, ne že by to bylo úplně špatné tvrzení (uvažme, kolik je jenom různých

typů a stylů), ale přece jenom to neplatí absolutně. Snad na začátek bychom mohli říci, k čemu se růžová vína nehodí. Tak tedy dobrou kombinací s největší pravděpodobností netvoří: s divočinou, hovězím masem, s nadmírou ostrými, palčivými a sladkokyselými pokrmy, příliš sladkými deserty a samozřejmě spolehlivě kontraproduktivní jsou tabák, káva a čokoláda. Ale raději pojďme k tomu, co růžovým vínům svědčí: tradičně jsou mimořádně vhodné uzenářské lahůdky tj. paštiky, terriny, sušená a fermentovaná masa, zabijačkové speciality a všechno grilované a na roštu; pro někoho překvapivě i polévky. Inspirací tady může být středomoří – růžová vína skvěle doprovázejí slavné rybí polévky bouillabaisse a bardatte. A co taková česneková majonéza aioli podávaná s bílým pečivem a miskou černých oliv? Hotová báseň! Zkušeni sommeliéři také nabádají někdy zkusit světlejší rosé (s velkou pravděpodobností s vyšší kyselinkou) místo obligátně doporučovaného bílého vína k nej-různějším úpravám ryb. Protože růžové víno je personifikací poledního slunce, nepřekvapí, že stylově doplňuje také exotické dobroty, zvláště ty z arabského světa. Pokud ovšem pikantnost nepřesáhne námi akceptovatelnou středoevropskou míru! To už potom nezachrání žádné víno. Ale pozor, koření samo o sobě není nepřítelem – archetypální šťavnatost růžových vín se totiž výborně snoubí s přirozeně a přiměřeně kořeněnými jídly a je třeba zdůraznit, že doslova dobrou svatbu tvoří s česnekem. Takové sardinky na roštu s česnekovým dresinkem, anebo třeba ostřejší moravská domácí klobáska v doprovodu paprikového čatní nějaké to rosé přímo vyžadují – určitě bych v tuto chvíli doporučil korsicko-sardinský model hutnějšího extraktivního rosé (poznáme jej i podle vyšší a často nařalovělé barevnosti); naštěstí i u našich vinařů se už občas něco podobného objeví.

Samostatnou kapitolou jsou ovoce a zelenina v jakékoliv podobě (zvláště styl cru, tj. čerstvé, syrové, nijak neupravené). Nemá smysl zde taxativně vyjmenovávat všechny druhy, laskavý čtenář jistě ví, jaké široké spektrum jich dnešní globalizovaný svět nabízí. Stejně tak je to se sýry. Ale pozor na bílou plíseň *penicillium camemberti* (hermelín, brie, camembert...)! Díky vyšším kyselinkám, podobně jako u bílých vín, po požití a zavlažení hrdla se záhy dostavuje efekt hořkosti. Osvědčené jsou plnotučný tvaroh ochucený bylinkami, olivami apod., čerstvé sýry, mladé sýry holandského typu, sýry ovčí, kozí, uzené i zrající. (Tady je třeba zvážit konkrétní typ růžového vína, platí zásada, že k světlejším, ovocitějším a kyselejšími „jdou“ výborně lehké, nízkotučné a mladé sýry a naopak. Výjimkou jsou snad sýry typu parmazán, platí, že čím je sýr starší a vyzrálejší, rozuměj slanější a pikantnější, tím lehčí a světlejší rosé vyžaduje.)

A na závěr dobrá rada všem milovníkům růžových vín – pijte je s vášní, obdivujte jejich elegantní barevnost, kořte se jejich juvenilnímu espritu, ale pozor, nenechte se ukolébat nízkým obsahem alkoholu a pojnou vstřícností. Zvlášť v létě to může být zrádné...

Tři základní metody výroby růžových vín, jejich rámcové gastronomické aliance

1./ přímé lisování:

modré hrozny se lisují bez podrcení tak dlouho, až mošt získá odhadem žádanou intenzitu ve škále tmavosti. V tomto případě bude mít mošt světlé roucho, často s šedavým nádechem, popisuje se jako lososové, cibulové apod., ale v chuti nebude tak plné a bohaté jako růžová vína vyrobená druhou metodou – krvácením. Jak již bylo řečeno výše, samotná ovocitost a kyselinka ale někdy nestačí, vína založená na primárním aromatu jsou pro některé znalce tak trochu prvoplánová. Zato v nich občas najdeme mytickou chuť „anglických bonbónů“ (ovocný drops), a když se servírují dobře vychlazená, mají jistě svůj půvab. V gastronomii je lze doporučit k čerstvému vyzrálému zahradnímu ovoci, k ovocným a zeleninovým salátům, k šerbetům, ke studeným ovocno-smetanovým polévkám, k fritovaným plodům moře, ke gratinované zelenině, k rybím pokrmům, k dušené drůbeži a k čerstvým sýrům (brynza, feta), nebo ke smetanovým sýrům typu gervais se sekanými lískovými oříšky.

2./ krvácení:

modré hrozny (podrcené) se lisují svou vlastní vahou. Mošt a slupka jsou v kontaktu, vinař ukončí proces tehdy, až odtékající mošt dosáhne správné (předpokládané!) barvy. Po vykvašení vznikne obvykle víno příjemně narůžovělého roucha, popisovaného jako pivoňkové, meruňkové apod.,

vzácně s adorovaným opalizujícím reflexem koroptvího oka (l'oeil de perdrix), s příznačně lákavě rozvinutou kyticí, v chuti výrazně ovocité, v dochuti s lehce pikantními, minerálními až slanými tóny (podle odrůdy a terroir). Tento způsob výroby je obvyklý v těch zemích, kde hrozny modrých odrůd občas dostatečně nedozrají a hrozí, že červená vína by nemusela mít patřičnou kvalitu. Místní vinaři v těchto oblastech často používají zbytek suroviny (podrcené modré hrozny, které zbyly v lisu) pro výrobu velice kvalitních originálních destilátů. Enogastronomické možnosti jsou tady už zajímavější, zkušený praktik dokáže rozehrát poměrně širokou škálu rafinovaných chutí a dochutí. Obecně platí, že vše, co je česnekové, kořenité a slané, si žádá svěžest, vyšší kyselinku a jistou kategorii šťavnatosti, což tato vína v pohodě zaručují. Tvoří dobrou svatbu s tropickým ovocem, rybami a drůbeží na roštu s česnekovou marinádou, ideálně doprovázejí tučnější játrové paštiky a terriny, zabijačkové speciality, báječně harmonují s telecím a skopovým ragout a jsou ideální ke specialitám arabské kuchyně (taboulet, kus kus, klobásky mergues). Překvapením pro náročné budou jistě v kombinaci s miskou lesního ovoce se smetanou, stejně jako s kozími a ovčími sýry.

3./ krátká macerace:

je nejčastější způsob výroby růžových vín, užívá se jak v jižních zemích, tak v posledních letech i ve střední Evropě. Jedná se v podstatě o stejný postup jako při výrobě červeného vína: podrcené hrozny modrých odrůd (nemusí být vždy odzrnlé) se nechají krátce nakvasit. Doba kontaktu hroznové šťávy se slupkami je ale zkrácena, vinař ukončí nakvácení tehdy, až mošt získá správnou barvu, lépe řečeno až na základě zkušenosti odhadne výsledný tón – víno vyráběné touto metodou totiž velice rychle získává příliš intenzivní barvu, blížící se červeným vínům a v chuti se pak projevují nežádoucně intenzivní třísloviny. V barvě se rozlišují dva základní typy – studený rubínový a teplý granátový, čili do fialova a do oranžova. Buket bývá opulentní, kromě ovocitosti se zajímavě ukazují i vegetativní, dřevité a kořenité názvuky a na patře už lze analyzovat komplikovanější aromatiky včetně někdy překvapivě extraktivního finále. Tato vína jsou v enogastronomii na vrcholu pyramidy možností, zde lze s trochou fantazie pracovat nejen s očekávanou harmonií, ale i s nečekanými kontrasty, zvláště u vín lahově zralých, tj. v tomto případě 2–3 letých. (Tady se nabízí otázka, zda růžová vína vyrobená metodou krátké macerace snesou zrání v sudech, třeba i barrique. Nechám to k úvaze kolegům, podotýkám, že pár takových a poměrně zdařilých jsem již okusil, v gastronomii je to mimochodem velká výzva!) Obecně platí, že v kuchyni snoubíme tato vína s rybami i drůbeží v pikantnějších úpravách – vhodná je i pernatá zvěřina, klasikou jsou skopové kotletky na roštu s mátovým dresinkem, skvělá jsou grilovaná červená masa (např. vepřové koleno na šálvěji) a zkusit se může i balkánská lilková musaka se sýrem kaškal. Okouzlující je aliance s tvrdými, ne příliš sladkými deserty (biskupský chlebiček, zázvorky) a karafovaná vína doslova excelují, servírují-li se k uzeným ovčím a zrajícím sýrům typu trapist.

Výjimka potvrzuje pravidlo, aneb růžové sekty je možné připravovat jinak

Evropská legislativa zakazuje míchání červeného a bílého vína pro získání vína růžového. Pro výrobu sektů to ale samozřejmě neplatí. Vinaři v oblasti francouzské Champagne tak mohou přidávat trochu červeného k bílému vínu pro výrobu champagne-rosé. Stylové růžové šampaňské má být samozřejmě dokonale čiré, vítaný je jemný šedokrémový odstín a po nalití musí vytvářet sněhobílou pěnu. První víno tohoto typu bylo vyrobeno k prodeji v roce 1777 v Maison Cliquot. Ve své době bylo velice oblíbené, dnes se znalci v názoru rozcházejí: pro některé je přitažlivé pouze na pohled, je mu vyčítáno, že je příliš „těžké“. Nicméně někteří milovníci šampaňských vín si ho oblíbili (já také, takový Ruinard rosé stojí rozhodně za to!) a hlavně, růžové sekty mají v gastronomii své pevné místo. Tradičně se doporučují k hutným těžším pokrmům, nejčastěji se uvádí kachna na pomerančích a nelze se nezmínit o zabijačkových specialitách – takové černé jelítko pečené se sladkými jablčky na plechu, jak je připravují v Alsasku, je v doprovodu dobře temperovaného růžového sektu pozvánkou do ráje všech labužníků.

SVĚTOVÁ PRODUKCE RŮŽOVÉHO VÍNA S ROZBOREM VÝROBY A TRHU VE FRANCII A PROVENCE

Mgr. Martin Kalvach

Rosé France, Praha

Světově je vyráběno více než 20 milionů hektolitrů růžového vína. Významnou část tohoto množství nalezneme v Novém světě, zejména v USA, Austrálii a jižní Africe, kde se většina růžových vín vyrábí s vyšším zbytkovým cukrem (nad 4 g). Volnější podmínky výroby jim umožňují úspěšně pronikat na některé trhy (8-10 mil. hl).

Tradiční vinařské země jako Španělsko či Itálie nemají v růžových vínech takovou statistickou důležitost jako u vín červených (2-4 mil. hl) a Portugalsko se svými velmi často sladkými rosé a výrobou okolo 2 milionů hl je hodně specifické.

Další regiony jako jižní Amerika nebo neevropská část Středozeří také vyrábějí rosé, nicméně často v nevýznamných množstvích nesrovnatelných s viny ostatních barev.

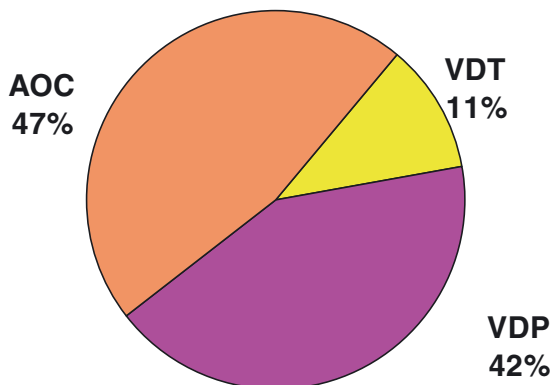
Francie

Rosé ve Francii zaujímá stále důležitější místo objemově, kvalitativně i exportně, v letech 2005 a 2006 šlo o 5,36 milionu hektolitrů vína ročně, což reprezentuje okolo devíti procent celkového objemu výroby francouzských vín. Rostoucí trend lze vyčíst ze srovnání oproti roku 2002, kdy vyrobené rosé dosáhlo objemu 4,5 milionu hektolitrů za téměř nezměněného celkového objemu vyrobeného vína.

Rozeznáváme tři základní třídy francouzských vín – AOC (appellation d'origine contrôlée) – vína nejvýše zařazená, chráněná vinařským zákonem a splňující nejprísrnější pravidla výroby, VdP (Vin de pays) – vína krajová, často odrůdová a velmi kvalitní a VdT (Vin de table), vína pro běžné pití, s našimi „stoláky“ nesrovnatelná lepší chutí i kvalitou.

Rozdělení francouzské výroby rosé podle zařazení

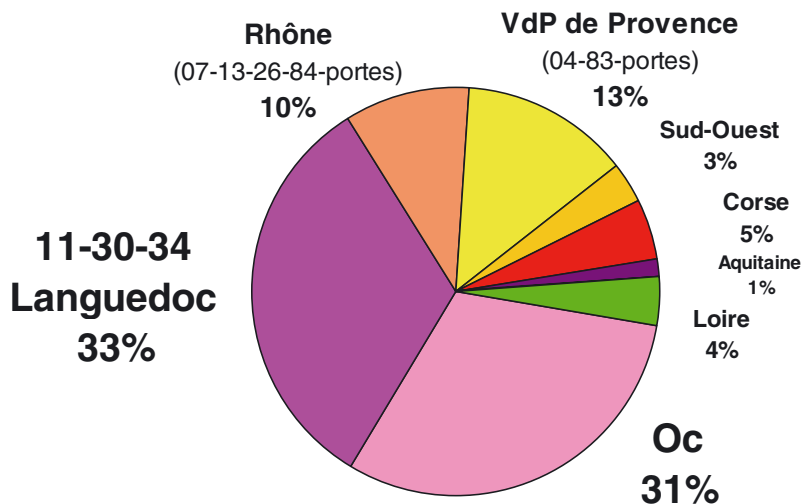
(marché total 05/06 : 5,36 Mio Hl)



VdP jsou velmi významnou částí vinařské produkce Francie a celého regionu Středozevního moře. Číselně vyjádřeno reprezentuje tento region 87% světové produkce vín třídy VdP, proto i následující graf vyjadřuje zásadní rozložení výrobních oblastí vín této kategorie.

Rozdělení výroby francouzských vín třídy VdP dle regionů

(celkový trh 05/06 : 2,27 mil. hl)



Krajová vína často přesahují kvalitou a hlavně zajímavostí standardizovanou a předpisy svázanou AOC. Navíc se jedná většinou o vína odrůdová, proto pro tuzemského konzumenta o to přijatelnější. Svěží a ovocná, používají nejčastěji odrůdy Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Carignan a Mourvedre (ten v rosé zřídka, obvykle v červeném víně).

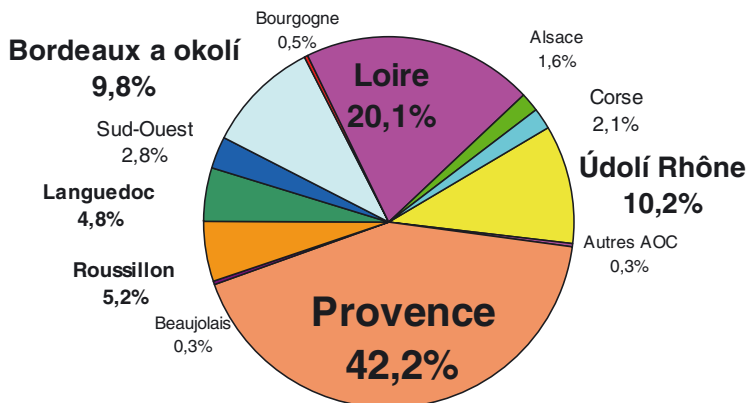
Tato vína jsou velmi různorodá, od jednodušších příjemných lehčích pití pro každou příležitost až po jedinečné výsledky mnohaletého šlechtění vedoucí k dokonalosti chuti i vůně odrůd či jejich spojení. Můžeme mezi nimi narazit na opravdové skvosty, nejlepším vodítkem jsou pro to průvodci typu Hachette, vyšší cena a medaile z prestižních soutěží. Průměrná cena vín třídy VdP se pohybuje okolo dvou euro, nepřekvapí ani kousky přesahující deset euro, medailisté z proslulých zámků.

AOC vína

Tou opravdovou jistotou i pro laické nákupy růžových vín je jejich zařazení do této kategorie nejprísněji hlídané státem a ochraňované jako národní poklad.

Rozdělení produkce francouzských růžových AOC vín podle regionů

(trh celkově 05/06 : 2,51 mil. hl)



Každý z regionů produkuje specifická vína, Provence vede a určuje standardy pro vína suchá (méně než tři gramy zbytkového cukru), zatímco například Loire znamená základ vín sladkých s více než deseti gramy (Cabernet d'Anjou).

Podobně se liší i metody výroby, kde hlavní způsob dominující rosé v Provence je krvácení, v Čechách někdy praktikované jako tzv. samotok. Výsledkem bývají slabě zabarvená suchá rosé s výrazným a zajímavým tělem. Druhou častou metodou je kratší naležení s následným lisováním za studena. Zde je dosahováno silnějšího zabarvení, ale vůně ani chuť srovnatelná s krvácením nevzniká, proto se také obě metody kombinují.

Pojmy jako Tavel, Chateau de l'Aumerade, Chateau Minute, Carte Noir nebo Domaine Pouverel se zabydlely již i v tuzemsku a také čím dál více gastronomických zařízení ví, kam kvalitní a zajímavé rosé doporučit a zařadit.

Je zajímavé, že přes světový úspěch a změnu rosé ze sezónního pití na seriózní doprovod nejvyšší „haute cuisine“ pořád největší prodeje (okolo 70%) probíhají v období mezi dubnem a říjnem. Proto se nemusíme za obdobný trend nijak stydět ani v Čechách a na Moravě, kde se kvalitní a zajímavá rosé teprve učíme rozeznávat a oceňovat.

Zdroj dat a grafů: Analýza trhu s rosé CIVP z 10. 8. 2007

VLIV PODMÍNEK SKLADOVÁNÍ NA AROMATICKÝ CHARAKTER RŮŽOVÝCH VÍN

*Ing. Jan Stávek¹, Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Erich Leitner²,
Lisa-Maria Zefferer², Ing. Josef Balík, Ph.D.¹*

¹⁾ Zahradnická fakulta v Lednici,

Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně

*²⁾ Institut für Lebensmittelchemie- und Technologie,
Technische Universität Graz*

Úvod

Je známo, že vína jakékoliv barvy je nutno uchovávat v teplotně stabilních a spíše chladnějších podmínkách a vyvarovat se vystavování přímému záření světla. Při nevhodně zvolených skladovacích podmínkách může dojít ke vzniku nežádoucích aromatických tónů. Tyto buďto připomínají přílišnou nazrálost vína nebo v horším případě pachy, které činí víno nepoživatelným. Tato studie byla tedy zaměřena na studium vlivu podmínek skladování na aromatickou jakost růžových vín.

Změny aromatických látek při skladování

Osvětlení skladovaných lahví výrazným způsobem ovlivňuje kvalitu vína a zkracuje jeho životnost. Záření v oblasti UV by teoreticky mělo být v převážné míře pohlcováno sklem lahve. Růžová vína jsou ale většinou skladována v průhledných lahvích, které mají nižší filtrační kapacitu světla než lahve zabarvené a to především pro vlnovou délku kolem 370 nm, jenž je pro víno velmi škodlivá. Může tak docházet ke snižování oxidačně redukčního potenciálu a reakcím vedoucím k tzv. světelným přípachům. Do reakcí vstupují zejména sírné aminokyseliny, především methionin, který je prodělává oxidativní fotodegradací. Tento fenomén je přímo spojený s objevením se methanethiolu a dimethyldisulfidu ve vínech vystavených slunci. Tyto sloučeniny vínu dodávají negativní aroma a to například vařeného kvěťáku nebo zmoklého psa. Objevují se ale také jiné látky, respektive ubývá látek primárního buketu. Na světle skladovaná vína ztrácí na své prvotní ovocitosti, protože dochází ke snižování obsahu látek esterové povahy. Mohou se naopak zintenzivňovat tóny sušeného nebo vařeného ovoce, které podtrhují dojem nazrálosti vína. Nutno říci, že u vín s vyšším obsahem polyfenolů je riziko fotolýzy aromatických látek nižší. Některé z nich mají totiž schopnosti absorbovat různé druhy záření, ale především jsou fenoly čističe, které zbavují polyfenolů jako ochrana fotodegradace ale nemá, vzhledem k jejich negativním chuťovým vlastnostem, u růžových vín význam. Je ovšem možné použití dimerických nebo polymerických taninů extrahovaných z peček hroznů.

Důležitým faktorem při skladování je také teplota. Při jejím zvýšení může docházet k urychlení procesu Maillardovi reakce a následně ke vzniku látek zodpovědných za aroma zpečené chlebové kůrky, karamelu, kávy, vlašských ořechů, ale třeba také negativních vjemů cibule a jiných zeleninových tónů. Míra madeirových tónů roste v závislosti na délce a teplotě zahřívání, což bylo potvrzeno pokusy se zahříváním vín na 35 °C a 45 °C (Stávek a kol, 2006). Nejčastěji skloňovanou látkou vznikající ve vínech při vyšší teplotě je furfural a jeho deriváty.

Materiál a metody

Pro pokus bylo vybráno růžové víno ročníku 2006, vyrobeno z odrůd Frankovka a Svatovavřínecké (1:1) o cukernatosti 21,2 °NM. Analytické údaje vína před skladováním byly následující: 12,3 % obj. alkoholu, 1,8 g.l-1 zb. cukru, 5,4 g.l-1 kyselin, 18 mg.l-1 volného SO₂. Víno bylo nalahovováno do průhledných lahví objemu 0,35 l a opatřeno korkovou zátkou standardní kvality. Tabulka 1 informuje o jednotlivých skladovacích podmínkách, do kterých byly lahve vloženy.

Tab 1

Označení	Podmínky
3T	3 °C, tma
3Z	3 °C, zářivka
25T	25 °C, tma
25D	25 °C, denní světlo
25Z	25 °C, zářivka
25K	25 °C, kultivátor
25UV	25 °C, UV záření
45T	45 °C, tma

Po 204 dnech byla vína měřena na GC-MS, metodou popsanou v příspěvku Schilcher, fenomén rakouských rosé (Leitner, Zefferer) umístěném na jiném místě v tomto sborníku. Identifikováno bylo celkem 26 aromatických látek. Výsledky analýz byly podrobeny statistickému vyhodnocení metodou PCA, která v diagramu rozděluje vína do skupin podle vzájemně odlišujících aromatických látek, které jsou rozmístěné dle důležitosti vlivu v souvisejícím druhém diagramu.

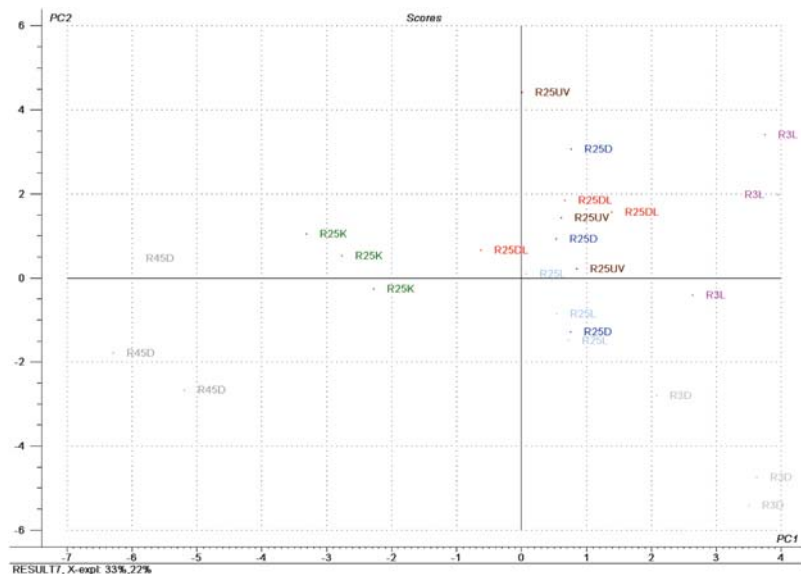
Výsledky a diskuse

Jak již bylo naznačeno, obr 1 a obr 2 je nutno posuzovat společně. Z rozmístění jednotlivých vín vidíme patrný rozdíl v jejich aromatickém profilu. Vína se dle obsahu aromatických látek rozdělila především podle teploty při které byla skladována. Vpravo umístěná vína, skladovaná při 3 °C podle obr 2 vykazují nejvyšší obsahy látek esterové povahy (etyloktanoát, etylbutanoát, isoamylacetát, aj.), což je v souladu s výše uvedeným a dokazuje to, že při nižších teplotách dochází k zachování ovocitosti vín. Prostřední skupinu tvoří vína, která byla skladována v různě osvětlených prostorech při teplotě 25 °C. U této skupiny nebyl v jednotlivých vínech velký rozdíl. Mírný rozdíl ovšem už vykazuje víno skladované v kultivačním boxu, ve kterém je simulováno nepřetržitě denní světlo. Naprosto odlišné se z hlediska obsahu aromatických látek ukázalo víno zahřívané na 45 °C. Tento fakt potvrzuje také senzorická analýza, při které byly oproti ostatním vzorkům vín zjištěny tóny vařené marmelády, karamelu a sušeného ovoce. Za odlišnost tohoto vzorku jsou odpovědný pravděpodobně látky vznikající při vyšších teplotách a to furfural, 5-methylfurfural, vitispiran ad.

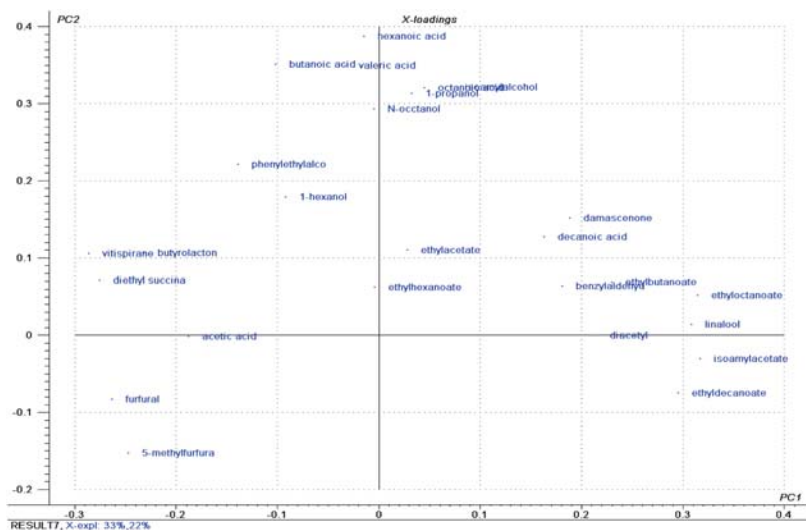
Závěr

Skladování v chladnu se ukázalo jako pozitivní pro udržení ovocných aromatických tónů. Naopak zahřívání vína tyto charakteristiky odbouralo a vznikly látky aromaticky odlišné povahy, v tomto případě pozitivního charakteru. Mezi různými typy osvětlení skladovacích prostor zatím nebyl v profilu aroma vín zaznamenán velký rozdíl. Studie ovšem pokračuje dál a dá se předpokládat, že při delších skladování dojde k ostřejšímu rozlišení jednotlivých vín.

Obr 1



Obr 2



Literatura

- Alves, R.F., Nascimento, A.M.D., Nohueira, J.M.F., Charakterization of aroma profile of Madeira wine by sorptive extraction techniques, *Analytica Chimica Acta*, 2006 546, 11-21
- Ribéreau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. 2000. *Handbook of Enology, Volume 2*, John Wiley and Sons, Chichester
- Stávek, J., Barták, P., Bednář, P., Vliv vyšších teplot na jakost vína, *Vinařský obzor* 2006 99, 486-487
- Stávek, J., Maillardova reakce – fenomén zrajících vín, *Vinařský obzor* 2006 99, 425-427
- Stávek, J., Vítková, K., Barták, P., Bednář, P., Furfural, složka vína hodná pozornosti, *Vinařský obzor*, 97, 2004, 132

VLIV TANINŮ NA OBSAH A SLOŽENÍ POLYFENOLŮ RŮŽOVÝCH VÍN

Marie Cíchová, Bc. Jan Petříček, Ing. Jaromír Fiala, Ph.D.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze,

Ústav kvasné chemie a bioinženýrství

Souhrn

Tento příspěvek se zabývá stanovením celkových a jednotlivých polyfenolických látek v růžovém víně, jejich obsahem a změnami jejich obsahu po přidavku taninů ve dvou různých koncentracích. Vína byla před i po přidavku taninů senzoricky analyzována a byl sestaven chuťový profil vlivu taninů na senzorické vlastnosti. Přídavek taninu do vína může výrazně ovlivnit chuť i vůni vína, jak pozitivně tak i negativně.

Polyfenoly

Polyfenolické látky jsou jedny ze základních chemických složek vína a zásadním způsobem ovlivňují jeho senzorické vlastnosti a stabilitu.

Polyfenoly vyskytující se v potravě mohou snižovat pravděpodobnost výskytu některých civilizačních chorob spotřebitelů, v této souvislosti se uplatňují především antikarcinogenní, antiaterosklerotické případně fytoestrogenní účinky některých polyfenolových látek. Fenolové látky nemají jen příznivé účinky na lidské zdraví, ale jejich kvalita a kvantita je pro každého vinaře esenciální při výrobě kvalitního vína, které bude vyhovovat náročným organoleptickým požadavkům dnešních konzumentů.

Polyfenoly tvoří jednu z nejpočetnějších a nejvíce zastoupených skupin rostlinných metabolitů a tvoří tedy nedílnou součást potravy lidí i zvířat (Bravo, 1998). Jejich denní příjem byl odhadnut na 1 g a je tedy výrazně vyšší než příjem antioxidačních vitamínů, jako jsou tokoferoly, karoteny nebo askorbová kyselina. Hlavními zdroji polyfenolů jsou především nápoje (víno, pivo, káva, čaj, ovocné džusy), čokoláda a ovoce (Scalbert, 2000). Jejich obsah v potravinách závisí na genetických faktorech (na druhu a odrůdě rostliny, stupni zralosti) a vnějších (enviromentálních) faktorech (světlo, teplota, živiny, pesticidy apod.).

Některé polyfenoly patří mezi významná přírodní barviva (např. chinony, ligniny, flavonoidy, xanthony), dále pak látky vonné (např. některé jednoduché fenoly a deriváty hydroxyfenolových kyselin, kumariny) a chuťové (např. kondenzované trísloviny flavolany). Polyfenoly jsou primární složky některých silic, nebo vznikají jako sekundární aromatické látky při zpracování potravin (působením mikroorganismů nebo termických procesů) (Velíšek, 2002).

Obsah a složení polyfenolických látek nezáleží jen na složení hroznů, ale také na technologických postupech použitých při výrobě vína. Během macerace je 50% fenolů obsažených ve slupce extrahováno, zatímco 60% fenolů v semenech je extrahováno až během fermentace (Ribéreau-Gayon, 1998).

Pojem fenolové látky zahrnuje okolo osmi tisíc přirozeně se vyskytujících sekundárních metabolitů, které obsahují ve své molekule aromatické jádro s alespoň jednou hydroxylovou skupinou. Širokou skupinu fenolových látek je dále možno rozdělit na polyfenoly a jednoduché fenoly v závislosti na počtu přítomných fenolových podjednotek (Rebecca, 2003). Polyfenoly dělíme na 4 skupiny: 1. Fenolové kyseliny; 2. Flavonoidy; 3. Stilbeny; 4. Ligniny (Manach, 2004).

Přídavek taninů do vína

Taniny do vína přidáváme tehdy, chceme-li víno zlepšit po senzorické stránce: při připálení ovoce, nezralosti ovoce, omezení aktivity laktázy, precipitaci bílkovin, upravení aroma, zvýšení

potenciálu a stability barvy při zrání. Záleží však na legislativě země v jaké formě se taniny mohou do vína přidávat – komerční forma taninů, dubové hobliny, třísky (chips), desky nebo jen zrání v sudech typu „barrique“. Doba a množství taninů přidávaných do vína je velmi důležitá. Během fermentace by přídavek měl být vyšší než během zrání kvůli srážení bílkovin. Toto srážení závisí na odrůdě a rovněž na ročníku (Vidal, 2004).

Název tanin pochází z keltštiny, ve které znamená dub. Taniny jsou definovány jako sekundární metabolity rostlin, ve vodě rozpustné. Mají schopnost srážet se s proteiny a sacharidy a tím vytvářet nerozpustné komplexy (Deaville, 2007). Můžeme je rozdělit do dvou skupin na kondenzované a hydrolyzovatelné.

Materiál a metody

K analýze byly vybrány 4 vzorky taninů a 2 růžová vína. Hrozny na výrobu těchto vín pocházely z oblasti Mikulovské. Vína byla vyrobena společností Bohemia Sekt a.s., za přibližně stejných technologických podmínek v roce 2007. V práci byly použity následující taniny: Castanea, Quercia, Premium Limousin, Premium UVA. Dávkování taninů 1 a 5 g.hl⁻¹. Detailní popis je uveden v diplomové práci (Cíchová 2008).

Byla provedena optimalizace metody extrakce na tuhé fázi (SPE), byla zjištěna výtěžnost SPE kolonek a testovány sorbenty: AccuBond ODS – C18 a Supelco DSC – C8. Rozdělení a identifikace látek byla provedena pomocí HPLC - chromatograf Waters Alliance 2695, Waters, Milford USA.

Při senzorické analýze bylo postupováno v souladu s mezinárodními normami ISO. Hodnocení se účastnilo 6 školených degustátorů, kteří mají degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a 6 dlouholetých vinařů. K hodnocení byla použita metoda 100 bodového systému.

Výsledky a diskuse

Cílem bylo specifikovat obsahy jednotlivých polyfenolových sloučenin a určit základní rozdíly v obsahu a profilu polyfenolických látek mezi jednotlivými víny.

Zweigeltrebe – pozdní sběr, rošé

Vzorek typově odpovídal dané odrůdě bez výrazných vad v chuti i ve vůni. Ve víně částečně proběhla malolaktická fermentace, která vínu dodala jemnou máselnou chuť. Ovocnosti vína malolaktická fermentace příliš neprospěla.

Vzorek bez přídavku taninů byl degustátory ohodnocen na 78 bodů. Castanea – tanin vzorek doplnil jak v chuti tak ve vůni. Jemné máselné tóny vůně byly velmi vhodně překryty, víno získalo ve vůni i v chuti ovocnost. Chuť se jevila příjemná, harmonická s větší perzistencí. Quercia – nízká koncentrace taninu překryla nasládlé tóny v chuti i vůni, při vyšší koncentraci vzorek působil nepřijemně - svíravě. P. Lim. – tanin v obou případech podtrhl mléčný tón. Vzorek působil nakysle v chuti i ve vůni. P. UVA – přídavek taninu harmonicky obohatil víno a víno tak dostalo větší perzistenci. Tanin ve vůni překryl tón kyseliny máselné, a tak vůně získala na ovocnosti. Kombinace P. Lim. + P. UVA – v nízké koncentraci přídavek taninu ve vůni zakryl máselný tón, ve vysoké koncentraci tanin P. Lim. kyselostí přebýl účinky taninu P. UVA a víno tak bylo kyselé a neharmonické.

Vínu nejvíce prospěl přídavek taninu Premium UVA v obou koncentracích, kdy koncentrace 5 g.hl⁻¹ byla pro víno více vhodná.

Tanin Premium Limousin ve víně zvedl hladinu u vanilinu, kys. p – kumarové a protokatechové. Tanin Premium UVA obohatil víno o katechin, vanilin, prokyanidin B2, kys. ferulovou, p – kumarovou a syringovou.

Vínu tanin Premium Limousin z hlediska senzorického neprospěl a to pravděpodobně proto, že dodal vínu nevhodné polyfenoly a do tohoto typu vína se tento poměr nezakomponoval. Naopak Premium UVA víno obohatil o více senzoricky aktivních látek, zvláště vanilin a katechin, které víno doplnily ve vůni i chuti.

Zweigeltrebe + Frankovka - rosé

Vzorek bez výrazných senzorických vad, dle degustátorů byla ovocnost nepříznivě ovlivněna malolaktickou fermentací, která se projevila v chuti i ve vůni vzorku. Vzorek bez přídavku taninů byl degustátory ohodnocen na 75 bodů.

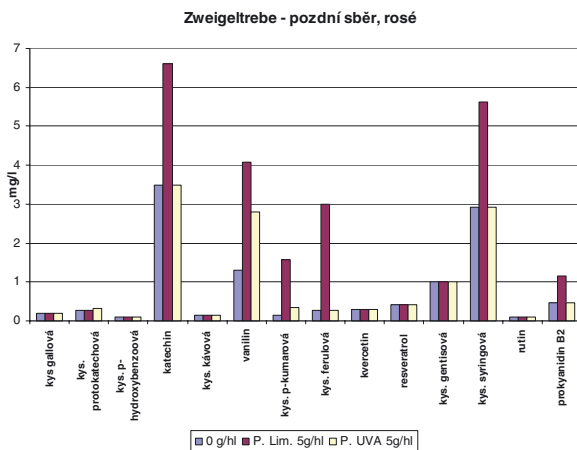
Castanea – přidání taninu příznivě ovlivnilo senzorické vlastnosti vína. Při vyšší koncentraci došlo k vhodnému překrytí máselné vůně, víno získalo harmoničnost i plnost. Jevílo se tak „ovocnější“. Quercia – přídavek taninu způsobil zlepšení vůně vína. Při vyšší koncentraci se však projevila velmi mírná „drsnost“ v chuti. P. Lim. – tanin změnil vzorek příznivě svými senzorickými vlastnostmi jak v chuti tak především ve vůni. Vůně získala jemné ovocité tóny. P. UVA – při nízké koncentraci taninu vykazoval vzorek nejlepší senzorické vlastnosti. Vůně získala ovocný charakter, chuť se vhodně doplnila a získala větší perzistenci. Při vyšší koncentraci však byla chuť ovlivněna mírnými hořkými tóny. Kombinace P. Lim. + P. UVA – přídavek taninů v nízké koncentraci vínu senzoricky prospělo, koncentrace 5 g.h⁻¹ však působila svíravě – nahořkle a kyselě.

Téměř ve všech případech přidání taninů do vína prospělo. Jako nejvhodnější se jevil přídavek taninu Premium UVA v koncentraci 1 g.h⁻¹. Víno získalo příjemný ovocný a lehký charakter.

Závěr

Obsah polyfenolů ve víně lze zvýšit pomocí různých komerčně připravených aditiv - taninů. Pro zakonzentrování vzorku je nejlepší metodou SPE a pro separaci látek metoda HPLC na reverzní fázi. Z hlediska senzorické analýzy se pro většinu vín, jako nejvhodnější tanin osvědčil Premium UVA a to v koncentracích 1 g.h⁻¹ a 5 g.h⁻¹.

Obr. 1: Profil obsahu polyfenolů u vzorku Zweigeltrebe – pozdní sběr, rosé



Použitá literatura

- Bravo L.: Polyphenols: Chemistry, dietary sources, metabolism, and nutritional significance, *Nutrition Reviews*, Vol. 56, 1998.
- Cíchová M.: Diplomová práce, VŠCHT Praha, 2008.
- Deaville E.R., Green R.J., Mueller-Harvey I., Willoughby I., Frazier R.A.: Hydrolyzable Tannin Structures Influence Relative Globular and Random Coil Protein Binding Strengths, *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 55, 2007.
- Manach C., Scalbert A., Morand Ch., Rémésy Ch., Jiménez L.: Polyphenols: Food sources and bioavailability, *Am. J. Clin. Nutr.*, Vol. 79, 2004.
- Rebecca J. Robbins.: Phenolic Acids in Foods: An Overview of Analytical Methodology, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2003, Vol. 51, 2866-2887.
- Ribéreau-Gayon P., Glories Y.: *Handbook of enology*, Vol 2. The chemistry of wine stabilization and treatments, John Wiley and Sons, New York, 1998.
- Scalbert A., Williamson G.: Dietary intake and bioavailability of polyphenols, *J. Nutr.*, Vol. 130, 2000
- Velíšek J.: *Chemie potravin 2*, OSSIS, Tábor, 2002.
- Vidal S., Francis L., Noble A., Kwiatkowski M., Cheyner V., Waters E.: Taste and mouth-feel properties of different types of tannin-like polyphenolic compounds and anthocyanins in wine, *Anal. Chim. Acta*, Vol. 513, 2004.

Autoři děkují společnosti Bohemia Sekt a.s. a společnosti O.K. Servis BioPro, s.r.o. za materiální pomoc a odborné konzultace.

ZAČÁTKY VÝROBY RŮŽOVÝCH VÍN A KLARETŮ NA ÚZEMÍ ČR

Prof. Ing. Vilém Kraus, Csc., Lednice

Zdá se být pravděpodobné, že se v nejstarších výsadbách vinic na Moravě i v Čechách pěstovaly hlavně odrůdy pro bílá vína. Z modrých odrůd patří k nejstarším u nás vysazovaným odrůdám Pinot noir a od 16. století i Frankovka. Poněkud později hlavně Modrý Portugal. Jistě to mohly být i některé z vyhybnulých modrých kultivarů, které se tu přechodně usídlily. Větší zájem o červená vína se objevuje ve druhé polovině 16. století, kdy se červeným vínům přikládá větší význam ze zdravotních důvodů a kdy stoupla i cena červených vín. Zájem o výsadby modrých odrůd podporovala někde i šlechta tím, že se z modrých hroznů nevybíral povinný desátek. Vlastníci malých vinohradů se smíšenou výsadbou bílých i modrých odrůd, neměli většinou vlastní lisy a byli nuceni lisovat drť ze svých hroznů na lisech obecních nebo na lisech větších majitelů vinic. Datum sběru hroznů si nemohl zvolit každý vinař sám, ale musel se řídit termínem ohlášeného otevření hory. Kdo měl dostatek pomocníků a potřebných nádob ke sběru hroznů, mohl sesbírat ve smíšené výsadbě odděleně modré a bílé hrozny a tak vyrobit zvlášť bílé a červené víno. Ti, kteří byli odkázáni k lisování na cizích lisech, museli většinou dlouho čekat než na ně dojde řada a jejich drť ze směsi bílých i modrých hroznů dávala pochopitelně mošty zabarvené do růžova. Z vinic se smíšenou výsadbou odrůd bývalo na Moravě mnoho růžových vín nazývaných někde společným jménem „Moravín“. Píše o tom Tomáš Dohnal, bývalý vedoucí Výzkumné stanice vinařské v Karlštejně, ve Vinařském obzoru roč. 1973, č. 9, s. 211. Dohnal pocházel z Kyjova a zažil u svého dědy zpracovávání hroznů ze smíšené výsadby na „ryšák“, jak se tenkrát růžovým vínům lidově říkalo.

Výrobu růžového vína popisuje Josef Šimáček ve své knize Vinařství, vydané v Praze v r. 1888 takto: „Růžová vína povstanou kvašením moštu z bílých i modrých druhův bez slupek. Bílá vína vzniknou kvašením moštu opatrně lisovaného obyčejně z bílých, ale také i červených a modrých druhův hroznů bez slupek.“

Dokladem výroby růžových vín v Čechách je dochovaný soupis vín ve sklepech Panství Velké Žernoseky, pořízený ke konci roku 1844. Soupis obsahuje nejen množství podle jednotlivých sudů, ale zároveň i kvalitu vína roztržďenou do tří tříd. Kromě jiných vín jsou v soupise uvedena i vína růžová pod německým názvem Schiller. Růžové víno I. jakosti bylo prodáváno po 86 fl. za vědro, druhá jakost po 60 fl. za vědro a třetí jakost po 40 fl. za vědro. Po roce 1945, tedy za 100 let na to, kdy byly ve Velkých Žernosekách vytvořeny Státní vinné sklepy, se zde vyráběla opět růžová vína a to z odrůd Pinot noir a Pinot gris pod názvem Burgundská směs růžová, zaříděná do I a cenové skupiny po 20,5 Kč za láhev. V Čechách se růžovým vínům říkalo „růžák“, což dokládá původní etiketa z poloviny 19. století ze sklepů Panství Žernoseky.

O výrobě a vlastnostech Labínu pojednává stať uveřejněná v publikaci „Naše víno“ vydané Ústředním svazem československých vinařů v Brně r. 1935 nákladem instituce Národohospodářská propagace Československa:

Již v letech 1855 – 1860 se pokoušel na Mělníce o výrobu sektu baron F.Svole, majitel mělnických vinic. Ve svých mladých letech cestoval po Francii a v oblasti Champagne poznal částečně výrobu šampaňského. Své pokusy se sektem prováděl baron Svole ve sklepech bývalého hotelu Vykysalova. Jaké víno k tomu používal není známo. Svou výrobu ale nezdokonalil a vyrobená vína do konzumu neuvedl. Teprve v roce 1900 začal nové pokusy s výrobou sektu vrchní ředitel lobkoviczského vinařství Karel Pietschmann. Poznal výrobní postup včetně výběru vhodných základních vín v Champagne a v roce 1904 uvedl prvních 889 lahví zdařilého sektu do prodeje.

Pro sekty výborné kvality použil základní víno získané lisováním celých hroznů odrůdy Pinot noir. Bílé víno z modrých hroznů burgundské odrůdy bylo na Mělníce nazýváno „Labín“. Již v roce

1876, kdy se poprvé zúčastnil „Vinařský spolek pro království české“ výstavy vín Rakousko-Uherské monarchie v Mariboru, byl Labín zařazen mezi nejjemnější vína rakouská a vyznamenán první cenou.

Mělnický sekt vyrobený z Labínu byl pak vyznamenán na třech velkých výstavách (V Lipsku, Lutychu a ve Vídni v letech 1904, 1905, 1906) zlatými medailemi jakožto prvními cenami. V tehdejší době napsal známý rakouský znalec vín Antonio dal Piaz o mělnickém sektu do Vídeňských vinařských listů: „Na Mělníce jsou nejlepší podmínky pro výrobu šampaňského, totiž čistá sadba Burgundského modrého, velice podobná poloha a skoro stejný útvar půdy i hluboké skalní sklepy se stálou teplotou. Mělnický sekt je jedno z nejlepších vín šumivých a vyrovná se každému lepšímu francouzskému.“

ZMĚNY BAREVNOSTI A ANTHOKYANINOVÉHO PROFILU V RŮŽOVÝCH VÍNECH VLIVEM TEPLOTY A ZÁŘENÍ

*Ing. Jan Stávek¹, Mgr. Barbora Papoušková²,
Doc. RNDr. Petr Bednář, Ph.D.², Ing. Josef Balík, Ph.D.¹*

*¹) Zahradnická fakulta v Lednici,
Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně
²) Katedra analytické chemie, Přírodovědecká fakulta,
Univerzita Palackého Olomouc*

Úvod

Růžové víno je vzhledem ke své barvě nejen výborným indikátorem zanedbané technologie, ale také právě především kvůli měnícím se barevným tónům velmi citlivé na podmínky skladování. Je známo, že vína skladovaná delší dobu v intenzivně osvětlených prostorech, dosahují zvláště při vyšších teplotách skladování intenzivních oranžových až nahnědlých tónů. Tato nechtěná „madeirizace“ je patrná především u tzv. supermarketových ležáků nebo vín z výloh různých prodejen. Nejmarkantnější rozdíly jsou patrné právě u vín růžových. Prováděná studie byla tedy zaměřena na sledování vlivu skladování v různých teplotních a světelných podmínkách na barevnost a profil barevných látek.

Změny barevných látek během zrání vína

Skleněné lahve, zvláště průhledné, které jsou vystavené světelnému záření nejsou stoprocentním filtrem proti negativním vlnovým délkám a tak se ve velké většině případů stává, že je víno vystaveno nebezpečí fotooxidace. Zmíněná reakce je často podporována vyšší teplotou skladování, která je např. v policích supermarketů obvyklá. V některých případech se dokonce mluví o Maillardově reakci, při které vznikají z původních barevných sloučenin nahnědlé fragmenty nebo polymery, čehož se často v technologiích využívá pro tvorbu atraktivnějšího zevnějšku (křupavá kůrka chleba, zlatavé pivo, aj.). Těchto změn se u vín účastní také nejdůležitější barevné látky vína anthokyaniny.

Oxidace je sice ke stabilizaci barvy důležitá, ale pokud je velmi intenzivní, působí na antokyaniny negativně, zvláště pokud nejsou chráněny dostatečným množstvím taninů. Je proto vhodné neriskovat, oxidaci kontrolovat, a zabránit tak nechtěným oxidačním změnám. Na stabilitu barvy vína má významný vliv i teplota. Když vína zrají za vyšších teplot, barva většinou přechází do oranžova, tzn. že se projeví zvýšený podíl žluté. Tohoto jevu je často užíváno cíleně k předčasnému staření vín, například růžových, která mají nabývat odstínu cibulové slupky. Světlo, teplota a oxidace jsou čtenými faktory také při výrobě „vins doux naturels“ (sladkých, fortifikovaných vín) s „rancio“ charakterem.

Materiál a metody

Pro pokus bylo vybráno růžové víno ročníku 2006, vyrobeno z odrůd Frankovka a Svatovavřínecké (1:1) o cukernatosti 21,2 °NM. Analytické údaje vína před skladováním byly následující:

12,3 % obj. alkoholu, 1,8 g.l-1 zb. cukru, 5,4 g.l-1 kyselin, 18 mg.l-1 volného SO₂. Víno bylo nalahovováno do průhledných lahví objemu 0,35 l a opatřeno korkovou zátkou standardní kvality. Tabulka 1 informuje o jednotlivých skladovacích podmínkách, do kterých byly lahve vloženy.

Tab 1

Označení	Podmínky
3T	3°C, tma
3Z	3°C, zářivka
25T	25 °C, tma
25D	25 °C, denní světlo
25Z	25 °C, zářivka
25K	25 °C, kultivátor
25UV	25 °C, UV záření
45T	45 °C, tma

Po 204 dnech byly u vín měřeny tyto parametry: intenzita a odstín barvy, obsah polyfenolů, celkový obsah anthokyaninů, hodnoty L*, a*, b* a chemický věk vína. Metody pro analýzy těchto metod jsou popsány v článku Metodické přístupy stanovení barevnosti růžových a červených vín (Balík) umístěném na jiném místě v tomto sborníku. Analýzy jednotlivých anthokyaninů byly prováděny metodou mL/MS s využitím přístrojů od firmy Waters (CapLC XE System a Micromass Q-ToF Premier Mass Spectrometer, Milford, USA). Separace na mikrokoloně Gemini (Phenomenex) byla realizována gradientovou elucí s přidavkem trifluoroctové kyseliny jako ionpárovacího činidla. K ionizaci a převodu do plynné fáze byl použit elektrosprej.

Výsledky a diskuse

Tab 2 ukazuje hodnoty barevných charakteristik měřených vín. Téměř ve všech parametrech se výrazně odlišuje víno skladované při teplotě 45 °C a to zřejmě proto, že při těchto teplotách již dochází k velmi intenzivním reakcím způsobujícím hnědavé produkty. Ostatní vína se ve většině parametrů příliš nelišila, pouze parametr b* vykazoval u vín skladovaných za nižších teplot znatelně nižších hodnot.

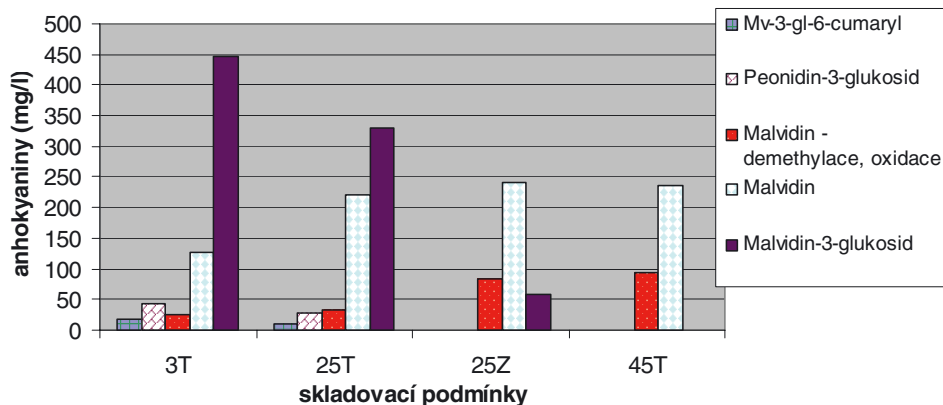
Tab 2

Vzorek	Intenzita	Odstín	Anthokyaniny (mg/l)	Polyfenoly (mg/l)	L*	a*	b*	Chem. věk (%)
3T	1,170	1,195	20,2	0,233	85,96	13,32	13,35	74,68
3Z	1,362	0,979	20,8	0,166	84,00	17,05	13,14	61,96
25T	1,677	1,182	10,4	0,167	85,76	12,99	16,43	63,69
25D	1,247	1,227	12,8	0,163	82,45	15,50	20,06	77,94
25Z	1,508	1,377	8,2	0,170	82,93	16,49	17,73	60,00
25K	0,662	1,170	7,6	0,168	84,54	14,57	14,62	84,94
25UV	0,858	1,211	6,6	0,182	83,04	15,73	19,01	100,86
45T	2,006	2,016	4,2	0,181	83,92	8,96	25,41	75,00

Ve vzorcích vybraných růžových vín byly identifikovány tyto anthokyaniny: malvidin-3-glukosid, peonidin-3-glukosid, malvidin-(6-kumaroyl)-3-glukosid. Bylo zjištěno, že změnou podmínek skladování došlo k výrazným změnám těchto látek (viz Obr 1).

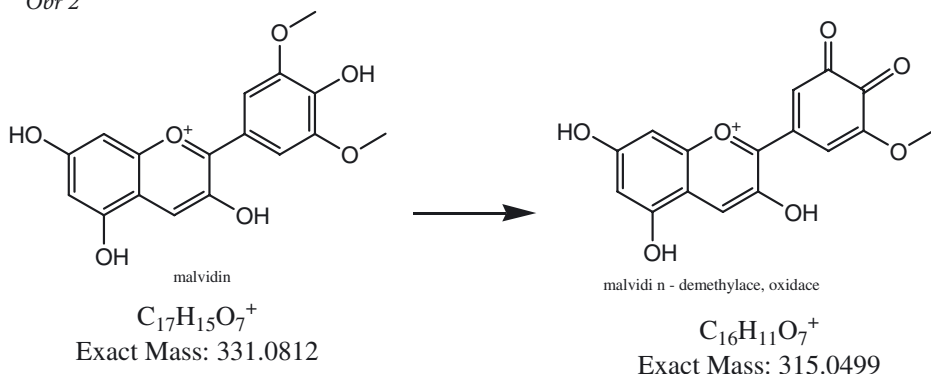
Obr 1

Změny anthokyaninů růžových vín během skladování



Zvýšení teploty bez přístupu světla způsobuje odštěpování cukerného zbytku (glukosy) od anthokyaninu za vzniku (aglykonu malvidinu). Toto je patrné zejména u dominantního anthokyaninu malvidin-3-glukosidu, o kterém je známo, že je nejvíce odpovědný za zbarvení vína. Změnou teploty z 3°C na 25°C došlo za 204 dní k poklesu malvidin-3-glukosidu o 25,2%. Nárůst aglykonu je přibližně odpovídající. Změnou teploty na 45°C dochází k úplné konverzi malvidin-3-glukosidu na jiné produkty – zejména na výše zmíněný aglykon, ale rovněž je jednoznačně pozorován proces oxidace a demethylace aglykonu (navrhovaná struktura viz Obr 2). Účinkem elektromagnetického záření (zářivka) ve srovnání se vzorkem uchovávaným za tmy (oba dva za stálé teploty 25°C) dochází k výraznému nárůstu produktu demethylace a oxidace vína.

Obr 2



Závěr

Při skladování vína za vyšších teplot nedochází pouze k urychlení reakcí anthokyaninů s tanniny, které jsou dnes chápány jako nejdůležitější v barevných změnách při stárnutí, ale také k rozštěpování jednotlivých anthokyaninů, což má zároveň za následek částečné odbarvování vína. Lze předpokládat, že při delším skladování, které stále v rámci studia probíhá dojde k ostřejšímu rozlišení barevnosti jednotlivých skladovaných vín.

Literatura

Gómez, E., Martínez, A., Laencina, J., *Prevention of oxidative browning during wine storage*, *Food research international*, 1995 28, 213-127

Remy, S., Fulcrand, H., Labarbe, B., Cheynier, V., Moutounet, M., *First confirmation in red wine of products resulting from direct anthocyanin-tannin reactions*, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2000 80, 745-751

Ribéreau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. 2000. *Handbook of Enology*, Volume 2, John Wiley and Sons, Chichester, Chichester

Stávek, J., Balík, J., Bednář, P., Barták, P., Lemr, K., *Reakce antokyanů – stabilizace a změny barvy vína*, *Vinařský obzor* 2006 99, 526-527

Stávek, J., *Maillardova reakce – fenomén zrajících vín*, *Vinařský obzor* 2006 99, 425-427



Odpovědný editor: Ing. Jan Stávek

Design: Bc. Alena Šmídová

Sazba a zlom: Jiří Střelský

Tisk: Tiskárna Pálka, Břeclav (519 374 305)

Vydavatel: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně

Náklad: 300 ks

Počet stran: 52

Neprošlo jazykovou úpravou

ISBN: 978-80-7375-183-8

Náš hotel se nachází v klidném prostředí 100 metrů od lednického zámku na vlastním pozemku o rozloze 1,5 ha s vlastním parkovištěm, tenisovými kurty a místem pro odpočinek.

HOTEL, RESTAURACE, VINOTÉKA, VINNÝ SKLEP

Ubytování

49 pokojů s maximální kapacitou 120 lůžek, kapacita je největší v oblasti tohoto regionu a standardy splňují kritéria 3+ hvězdičkového hotelu. Okna všech pokojů jsou situována směrem do klidného lužního lesa, cca 3 minuty chůze od zámku v Lednici.

Restaurace GRAND MORAVIA

Denně otevřená restaurace Grand Moravia nabízí snídaně ve venkovském stylu a spoustu dalších gastronomických zážitků, které při využití biopotravin vycházejí z místních tradic v kombinaci s rakouskou mezinárodní kuchyní. Specialita: pečená kachna s křenovou omáčkou.



Vinný sklep, vinotéka a letní vinařská restaurace

- přímo v hotelovém komplexu pro 80 osob
- produkce vlastního bio vína Grand Moravia
- odborně řízené degustace
- široká nabídka lokálních vín
- cimbálová muzika



Vybavení pro děti

Dětské venkovní hřiště, venkovní bazén, poníci, dětský koutek, menu pro děti, dětské programy a hlídání.



OSTATNÍ HOTELOVÉ SLUŽBY

- kongresy
- školení
- workshopy
- firemní večírky
- svatební servis
- catering



K dispozici 2 kongresové sály (kapacita 100 a 200 osob) a jednací salonky.

Připojení k internetu ve všech prostorách hotelu zdarma.

VOLNÝ ČAS A RELAXACE

- tenisové kurty v areálu hotelu
- půjčovna kol
- dětské hřiště a bazén
- vyjíždky na koních
- lázeňské procedury
- rybolov
- lov lesní zvěře
- tradiční folklorní akce
- pěší turistika po vinných stezkách

Akce na zámku

svatby, firemní večírky - prezentace, slavnostní catering, rauty, bankety...

Akce na hradě

pikniky, historické svatby, grilování pod širým nebem, historická vystoupení

Akce v zámeckém parku

svatby, pikniky na lodích, teambuildingové aktivity, vyjíždky v kočarech

Akce v party stanu

svatby, venkovní catering, zahradní slavnosti

EXTRA SLUŽBY



Jasně přednosti: skleněná zátka Vino-Lok

Stále více vinařů se potýká s klesající kvalitou přírodního korku nebo s problémy s umělohmotnými zátkami. Teď mají producenti vína, kteří jsou zákazníky firmy Vetropack, na výběr další alternativu uzávěru: skleněnou zátku Vino-Lok. Aby mohla být tato luxusní varianta optimálně využita, vyvinul Vetropack pro lahve na víno vlastní speciální systém ústí.

Jak funguje tolik diskutovaný a očekávaný zážrak – skleněný uzávěr Vino-Lok? Společnost Vetropack pověřila odborníky vypracováním studie k danému tématu. Její výsledky prokázaly, že se Vino-Lok setkává s živým zájmem především v segmentu vybrané gastronomie. Nápadně vysoký počet oslovených odborníků přiznává skleněnému uzávěru do-

statečný potenciál k tomu, aby se stal největším konkurentem přírodnímu korku. Společnost Vetropack proto ve své rakouské sklárně vyrábí vybraný sortiment lahví už s novým typem ústí. Reaguje tím na přání četných zákazníků, kteří již delší dobu hledají alternativní typ uzávěru.

CHUŤOVĚ NEUTRÁLNÍ A VYSOCE HODNOTNÝ

Na první pohled připomíná skleněný uzávěr Vino-Lok vytahovací zátku. Je vybaven malým kroužkem z plastu jako těsnění mezi ústím lahve a zátkou. Uzávěr dokonale drží v ústí a navíc lze lahve díky plastovému kroužku znovu uzavřít. Celý uzávěr je chráněn aluminiovou kapslí v nejrůznějších barvách, která je zárukou originality obsahu. Koncept má na první pohled jasné přednosti: pokud víno ve svém obalu přijde do styku pouze se sklem, je kvalita zajištěná. Není náhodou, že experti v anketě přičklí uzávěru Vino-Lok vlastnosti jako chuťově neutrální, vysoce hodnotný a hygienicky nezávadný. Navíc design skleněného uzávěru zvyšuje estetickou úroveň lahve.

LAHVE Z VETROPACKU S UZÁVĚREM VINO-LOK

Typ ústí vyvinutý ve Vetropacku byl koncipován tak, aby se daly použít už existující předformy a konečné formy. To dovoluje ekonomicky rozumnou a pro trh vyhovující rozmanitost tvarů. Společně s výrobcem zátek Vino-Lok, firmou Alcoa, poskytuje Vetropack rozsáhlé poradenství o detailech konceptu Vino-Lok. Zároveň doprovází zákazníka při prvním plnění přímo na místě.

Vetropack vyrábí v současné době pět typů lahví na víno s ústím typu Vino-Lok o objemu 0,75 l v barvách cuvée, vetrogrün, olivové a bílou lahve o objemu 0,375 litru.

V případě zájmu o lahve s uzávěrem Vino-Lok můžete kontaktovat prodejní oddělení společnosti Vetropack Moravia Glass v Kyjově.



VETROPACK MORAVIA GLASS, akciová společnost

Havlíčkova 180, CZ-697 29 Kyjov

Tel.: +420 518 733 111, Fax: +420 518 612 024

E-mail: marketing.cz@vetropack.cz, www.vetropack.cz

Vyrobít kvalitní víno je věda. Neméně těžké je vybranou chuť vína udržet i po stočení do lahve, abychom si jeho charakteristiku mohli vychutnat i po delším skladování. Barva skla hraje zásadní roli. A stále důležitější je sklo také jako marketingový nástroj. Proto přináší Vetropack Moravia Glass celou škálu barevných řešení a rozličných tvarů lahví. Jako firma z Jižní Moravy má Vetropack Moravia Glass k vinařům velmi blízko. Je tradičním výrobcem široké škály vinných lahví při použití nejmodernějších technologií.

Víno určitě patří mezi produkty, které vyžadují efektivnější ochranu před světlem. Všechny negativní vlivy světla se však dají volbou vhodného zabarvení skla potlačit. Například sklo v barvách cuvée a hnědá vykazuje nejlepší světelnou ochranu a je pro víno bezpečným trezorem.

Skleněný obal zcela jistě volí i ti výrobci, kteří chtějí zdůraznit kvalitu a výjimečnost produktu. Barvy mluví jazykem pocitů a dokáží navodit konkrétní motivace. Teplá barva oliv působí smyslně, vyzařuje vysokou hodnotu a je díky tomu přímo stvořena pro spojení s ušlechtilými víny. Zelená představuje nezdolnou sílu přírody a vzbuzuje důvěru. Feuille-morte ztělesňuje kouzlo révy na sklonku podzimu, světlé sklo zase nabízí pohled dovnitř a vyvolává pocit kvality a přírodnosti. Bílá a primeur barvy jsou vhodné pro svěží, mladá bílá vína. Každá barva má své tajemství slovy nesdělitelné.

Sklo jako ušlechtilý materiál má i další přednosti, dá se například tvarovat. Designérské komponenty jako skleněný reliéf, sítotisk, lakování či etiketa dotvářejí dokonalý optický dojem. Ražby a reliéfy podporují individuální prezentaci výrobku a propůjčují mu nezaměnitelnou vizáž. Skleněný obal je proto nejen bezpečím pro kvalitní vína, ale vhodným nástrojem pro tržní úspěch u spotřebitelů. Se sklem Vám poradíme.

www.vetropack.cz

Kvalitní víno ve spolehlivé a atraktivní lahvi

SKLO – BUDOUCNOST Z PŘÍRODY



VETROPACK MORAVIA GLASS, akciová společnost

Havlíčková 180, CZ-697 29 Kyjov

Tel.: +420 518 733 111, fax: +420 518 612 024

E-mail: marketing.cz@vetropack.cz, www.vetropack.cz

vetropack 



Technologie, přípravky, filtrace a sanitace



Lipera s.r.o., 687 63 Boršice u Blatnice 300, Tel.: 572 599 537, Fax 572 599 539
www.lipera.cz, info@lipera.cz

Ing. Libor Zlomek

Mobil: +420 724 936 030

libor.zlomek@lipera.cz

Petr Fiala

Mobil: +420 736 643 741

petr.fiala@lipera.cz

BEGEROW

LALLEMAND

CHR. HANSEN

WIGOL
REINIGUNG
UND
DESINFEKTION

- ošetření rmutu a moštu • enzymy • kvasinky • výživa •
- biologické odbourávání kyselin • čerení a krášení •
- stabilizace • taniny • barrique sudy a chipsy •
- filtrační buničina • perlity • křemeliny • filtrační desky •
- filtrační svíčky • technologie a filtrační zařízení •
- čištění • desinfekce provozů a sklepního hospodářství •



Pneumatické lisy **Wottle**



PRODEJ A SERVIS
ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY

Na Pískách 5, P. O. BOX 287
695 01 Hodonín
+420 518 374 231
hm@hmhodonin.cz
www.hmhodonin.cz

CORK JANOSA

.....Vaše starosti nás zajímají.....

Jediný autorizovaný prodejce pro ČR a SR



Australské extrudované syntetické zátky

- vysoká elasticita
- sražené hrany
- /výhodné pro lahvování za nízké teploty/
- potisk i v malém množství
- extrémně nízký úbytek SO_2
- překvapivě příznivá cena



www.janosa.cz



Tel: 577-158020, 602-716116, 777-573170, Fax: 577-981029, E-mail: janosa@janosa.cz

.....SPOLEHLIVOST..... STÁLÁ KVALITA.....ZKUŠENOST.....PŘÍKLAD