



EVROPSKÁ UNIE
Evropský fond pro
regionální rozvoj



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

„Projekt je podpořen Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci programu Evropská územní spolupráce Rakousko - Česká republika 2007-13.“

Fond mikroprojektů Sekundární produkty révy vinné - nové turistické lákadlo vinařských regionů

**„Spolufinancováno Evropskou unií z
Evropského fondu pro regionální rozvoj“
„Gemeinsam mehr erreichen. Společně
dosáhneme více“.**

NEALKOHOLOCKÉ VÍNO

www.drivewein.at

Srdečně vítám v Unterthern.

Předem bych chtěl poděkovat paní Monice Neustifter za pozvání.

Jmenuji se Rainer Schmid, jsem vinař a sklep mistr z obce Unterthern Heldenberg nedaleko Hollabrunnu.

Budu dnes hovořit o nealkoholickém víně a referovat o inovacích ve firmě.

Nejdříve něco o mé osobě:

Narodil jsem se v roce 1976 v Hollabrunnu.

Po ukončení základní školní docházky jsem navštěvoval odbornou zemědělskou školu v Hollabrunnu. Školu jsem ukončil jako odborný pracovník v zemědělství.

O rok později jsem absolvoval jako odborný pracovník pro vinařství a sklepní hospodářství. Asi čtyři roky poté, tedy po základní vojenské službě, jsem složil mistrovské zkoušky pro vinařství a sklepní hospodářství v Kremži.

Pracoval jsem v rodičovském podniku o rozloze ca 30 ha orné půdy a 5 ha vinic.

V roce 2005 jsem se oženil. Moje žena obhospodařuje také ještě 5 ha vinic a 15 ha orné půdy.

Rodičovský podnik jsem převzal v roce 2009.

Sepsal jsem si nejdůležitější otázky, které mi jsou kladeny k problematice nealkoholického vína.

Jako první je většinou položena tato otázka:

Jak jsi vůbec přišel na tento nápad?

Počátkem 90. let jsem byl s otcem ve Vídni na odborném vinohradnicko-vinařském veletrhu. Zde poprvé představovala nealkoholické víno firma Toifl.

Pamatuji si dodnes, že mi víno nechutnalo, ale myšlenka, že je možné něco takového vyrobit, mě neopustila.

Pokud vím, vyráběla firma Toifl nealkoholické víno jen 3 roky. Potom nealkoholické víno z rakouského trhu zcela zmizelo. Čas tehdy ještě nedozrál.

Teprve o 10 let později jsem se o to začal intenzivněji zajímat. Protože na německém trhu bylo hodně nealko vín, nechával jsem si několik let posílat nealkoholické víno z oblasti Pfalz kolem Rýna. Většinou byla velmi sladká.

Po dalších 10 letech a po řadě neúspěchů produkovat takové víno sám, jsem našel ve Vídni firmu, která si troufla vyrábět rakouské nealko. Na jaře 2010 jsme tedy poprvé poslali naše víno do Německa, aby suchému kabinetnímu ovocnému Veltlínskému zelenému odebrali alkohol.

Mysleli jsme si, že roční produkce 3000 l bude dostačující. Za 4 měsíce však byly naše zásoby vyprodány. Tak jsme začali s další výrobou.

Čas konečně dozrál.

Jak vzniká nealkoholické víno?

Víno se odalkoholizuje velmi šetrně ve vakuu při teplotě 28°C. Celý proces potřebuje díky modernímu, počítačem řízenému zařízení jen několik minut. Tato krátká doba zpracování a nízká teplota uchová i prchavé aromatické látky, které se při destilaci ztrácí.

Při zpětném získávání aromatických látek jsou substance, které jsou ještě v odpařeném alkoholu, jímány a přidávány zpět odalkoholizovanému vínu. Tento výrobní proces je nejen velmi efektivní, ale zachovává také typický charakter výchozího produktu. Je používáno výhradně velmi kvalitní Veltlínské zelené z vlastní produkce. Stálá kontrola v průběhu výrobního procesu garantuje konstantní nejvyšší kvalitu výrobku. V průměru obsahuje nealkoholické víno až 0,25% zbytkového alkoholu a leží tedy výrazně pod předepsanou hodnotou 0,5%. Toto stopové množství alkoholu je možné nalézt v řadě nezrzašených ovocných šťáv jako je hroznová, pomerančová nebo rajská šťáva. Také chléb nebo kysané zelí mohou obsahovat od 0,2-0,4% alkoholu.

Jaký rozdíl je mezi hroznovou šťávou a nealkoholickým vínem?

Hroznová šťáva je získávána lisováním čerstvě posbíraných hroznů. Víno je v sudech nebo tancích prokvašená hroznová šťáva. Podstatou nealkoholického vína je hotové víno (9-14% alkoholu), kterému je po jeho vyzrání odejmut alkohol. Toto víno má stejná vývojová stádia jako „normální“ víno. Dodatečně prodělá víno další výrobní proces, kde mu bude odebrán alkohol.

Odalkoholizované víno se smí nazývat nealkoholickým, pokud je zbytkový alkohol pod 0,5% vol.

Chutná nealkoholické víno?

Ano, charakter (chuť a aroma) originálního vína s obsahem 0,5% alkoholu je zcela zachován.

Kdo pije nealkoholické víno?

Řidiči, obchodníci, sportovci, lidé, kteří mají zdravotní potíže nebo si hlídají postavu, těhotné a kojící matky, přesvědčení abstinenti nebo ti, kteří musí brát léky. Jednoduše všichni, kteří si rádi užívají, ale chtějí se vzdát alkoholu.

Je nealkoholické víno zdravé?

Stejně jako výchozí víno je nealkoholické víno přírodní produkt! Vědecky je dokázáno, že i v nealko vínech je obsažena kyselina listová. Protože je kyselina listová velmi důležitá pro budoucí matky tvrdím, že je víno velmi zdravé i v těhotenství. Doposud vadil pouze alkohol.

Histaminy?

Ty také nezmizí (bohužel) v průběhu odalkoholizování, pokud jsou obsaženy ve výchozím vínu. Právě ve Veltlínském zeleném je dle průzkumu obsaženo velmi málo histaminu. Proto je Veltlín velmi vhodný.

Kolik kalorií obsahuje nealkoholické víno?

100 ml nealkoholického vína má jen 25 kcal, to je o 2/3 méně, než ve výrobcích s alkoholem.

Jak vysoký je zbytkový alkohol?

Naše nealkoholické víno obsahuje max. 0,3% a leží tedy výrazně pod zákonem předepsanou hodnotou 0,5%. Při posledním plnění byl (dle analýzy) obsah alkoholu 0,23% vol.

Mohou alkoholici pít nealko víno?

To je otázka výhradně pro ošetřujícího lékaře. Nedoporučujeme to, protože i na popíjení si lze zvyknout, a pak je v popředí i pití vína.

Smí pít nealkoholické víno děti?

Požívání tohoto nealkoholického nápoje je nezávadné. Přesto doporučujeme dětem toto víno nepodávat aby si „nezvykly na chuť vína“ a v budoucnu je příliš nevyhledávaly.

Proč stojí nealkoholické víno víc než víno s alkoholem?

Nealko víno není vyráběno z hroznové šťávy ale ze zcela prokvašeného vyzrálého vína. Nealkoholické víno musí podstoupit ještě dodatečný výrobní stupeň, proto je dražší než výchozí produkt. K tomu se ještě musí počítat s vysokými náklady na dopravu.

Jak dlouho vydrží nealkoholické víno?

Náš výrobek má minimální trvanlivost tři roky od naplnění. Odpovídající datum naleznete na etiketě. Otevřené lahve vydrží s odpovídajícím uzávěrem v ledničce několik dní stejně jako ovocné šťávy.

Je víno ošetřeno "chemicky"?

Ne!!! Nejsou použity žádné přídavné látky, které se používají nebo mohou používat při výrobě vína. Na rozdíl od „normálního“

vína najdete o všem detailní údaje na etiketě. V první řadě jde o síření, bez něj nelze víno delší dobu udržet. Síření zabraňuje především oxidaci a octovému kvašení. Běžně je sířeno třikrát: do moštu ev. ve stádiu rmutu, po vykvašení a při plnění do lahví. Abychom dostali požadavku nižšího obsahu síry, používáme, jako mnozí jiní, při plnění do lahví kyselinu ascorbovou (vitamín C) jako antioxidant. Aby se víno chuťově zakulatilo, používáme, dle potřeby, nepatrné množství hroznového koncentráту (zahuštěného moštu) nebo cukr. Důvodem je, aby se udržely chuťové a buketní látky, které se normálně vážou na alkohol. Protože alkohol zcela chybí, přidávají se kvůli jejich obnovení 2g zbytkového cukru.

Cíle a budoucnost?

Pro tento rok je můj nejvyšší cíl zvýšit prodeje nealkoholického vína, ideálně jej zdvojnásobit a zvyšovat jeho kvalitu. Pro příští rok plánujeme výrobu nealkoholického červeného vína. Z 99% to bude Zweigelt, protože gastronomie, kam bychom chtěli dodávat, požaduje dvojici vín. Veltlínské zelené a Zweigelt jsou v Rakousku nosné odrůdy, budeme je více nabízet. Největší cíl je však vybudování vlastního zařízení na odalkoholizování. Protože je toto zařízení velmi drahé a s dotacemi z EU to nevypadá příliš růžově, bude to jistě ještě pár let trvat. Nejdůležitější je však pro mě to, aby nealkoholické víno znal každý. Mnozí vůbec nevědí, že takové víno existuje, je zde velký prostor pro práci s tiskem, jsou nutné návštěvy veletrhů a podobných prezentačních akcí.

Velice mě bude těšit, že budeme i nadále spolupracovat se zemědělskou komorou, internetovou platformou a samozřejmě i s váženými spotřebiteli a zákazníky. Navštivte naše internetové stránky www.drivewein.at, zde najdete veškeré kontakty a informace.

Děkuji za vaši pozornost a přeji úspěšný hospodářský rok 2012.