

VÝROBA DOMÁCIHO VÍNA U VLČNOVSKÉHO MALOVINAŘE

Chtěl bych se podělit o vlastní zkušenosti malovinaře s výrobou domácího vína. Nejde o žádný zaručený recept, jak vyrobit to nejlepší víno na světě, ale pouze o popis vlastních zkušeností přímo z Vlčnova. Kdo má zájem udělat si doma svoje víno, může a nemusí tyto zkušenosti využít. Odborníky a zkušenější vinaře předem prosím o odpuštění za případné nepřesnosti. A snad tímto ani nikoho smrtelně neurazím.

Základním stavebním kamenem pro výrobu vína jsou hrozny. Osobně nejraději zpracovávám hrozny ze svého vinohradu ve Vlčnově, protože k těm mám, po celoročním pěstování, jiný vztah, než k hroznům nakoupeným. Co se týká nakoupeného materiálu, nemám příliš důvěru pro nákup hotové odkalené hroznové šťávy. Pokud nakoupím šťávu v pozdním sběru za odpovídající cenu, je to jen o důvěře, jestli hrozny měly ve vinohradě opravdu nakoupenou cukernatost. Podíl přidaného cukru se dá zjistit pouze laboratorně a dá se očekávat, že za rozbor asi většina malovýrobců vína platit nebude. Navíc by musel být vzorek pro rozbor odebrán odborně přímo u nákupu se svědky, aby byla případná reklamace uznatelná. Nechci určitě nikoho obviňovat a věřím, že většina obchodníků obchoduje slušně a férově. Když zkrátka máte v ruce konkrétní hrozny a vidíte jejich stav i cukernatost, můžete podle mého názoru materiál lépe ošetřit. Ale souvisí s tím pochopitelně práce, než z hroznů dostanete odkalenou čistou šťávu. Když jsem s vinařením začínal, tak mi jeden zkušený vinař řekl, že vlastní práce se nepočítá. Jako asi u každého opravdového koníčku.

Pro sběr hroznů by mělo být nejvhodnější počasí, kdy je chladno a na hroznech není voda po dešti. Proč chladno? Než má začít víno kvasit, je nutné ho pomlet, nalezet, vylisovat a odkalit. A to může trvat i několik dnů. U mě je to např. tak, že hrozny posbírané v sobotu ráno, lisuji v neděli odpoledne a odkaluji v pondělí ráno. Předčasný začátek kvašení může negativně ovlivnit právě odkalení moštu. Takže je dobré naplánovat vinobraní na dobu, kdy budou mít hrozny nejnižší teplotu. Osobně považuji za vhodnou teplotu do 15-ti °C. Hrozny posbírané po poobědním kafičku při krásném slunečném počasí, můžou mít teplotu třeba i 26°C. Takže se není co divit, že vám začnou kvasit už při mletí. Když posbíráme hrozny těsně po dešti, riskujeme zase naředění šťávy dešťovou vodou. Ono se to nezdá, ale na každé kuličce ulpí kapička vody. A když to dáme dohromady, tak jako bychom do bečky nalili pěkný kýbl vody.

Pozor, hrozny po sklizni z vinohradu nezavírejte do plastových pytlů nebo něčeho podobného ani pro převoz domů. Navíc pokud svítí sluníčko a je teplo. Hrozny by se tak mohly zapařit a už v uzavřených nádobách začít kvasit. Je někdy škoda, že se člověk celý rok poctivě stará o vinohrad a potom zbytečnou chybou uškodí výsledku tohoto snažení.

Máme posbírané hrozny a pomeleme je v odstopkovávači. Je to vlastně mlýnek, který má za úkol každou kuličku narušit zmáčknutím. Další funkcí je oddělení stopky (třapiny) od kuliček, aby bylo ve výsledném rmutu třapin co nejméně. Třapiny obsahují, jako jiné stopky, různé látky a hořčiny, které jsou pro chuť vína nežádoucí.

Pomleté hrozny (rmut) se nechávají „nalezet“ macerovat. U bílého vína je to hlavně pro extrakci aroma a chuti. Někdo nechává rmut ležet jen několik hodin, někdo třeba i 2 dny (ve správných podmínkách!), aby měly hrozny čas extrahovat maximum své přirozené chuti. Platí úměra, že čím vyšší je teplota rmutu, tím méně času máme na jeho naležení. Učené knihy říkají, že ideální teplota pro naležení rmutu je max. 10°C. Pokud je teplota nad 15°C, můžou ve rmutu probíhat procesy negativně ovlivňující výsledné víno. Sám jsem zkoušel rmut ochladit pomocí PET lahví s předem namraženou vodou. Funguje to poměrně dobře, ale jen v menším množství řekněme do 200 litrů rmutu. Výsledné víno, po naležení 24 hodin, je opravdu vynikající. Pro urychlení naležení rmutu se používají různé enzymy, které účinkují už za několik hodin. Měl jsem dříve z používání enzymů obavu. Byl jsem ale odborníkem ujištěn, že dnešní enzymy rozkládají pouze dužinu

hroznů a nemají vůbec vliv na slupky a třapiny. Červená vína se nechávají naležet až 14 dnů a to pro extrakci červené barvy. Zase je dobré, aby teplota rmutu při ležení nepřesahovala 15°C a také, aby se teplota příliš často a výrazně nestřídala. Takže nikdy nenechávat venku na sluníčku. Dá to zase trochu práce, ale raději po pomletí nanosit po kýblech do sklepa, kde by měla být teplota stálejší. Rmut červených vín se pravidelně míchá, aby se slupky hroznů dostávaly pod hladinu a příliš se na vzduchu neokysličkovali-neoxidovali. Na druhou stranu se nedoporučuje držet násilím pod hladinou „koláč“ slupek, který se za dva dny vytvoří na hladině. Oba druhy vín se na začátku macerace „ležení“ ošetřují práškovým pyrosulfitem (sírou) v potřebném množství. Zdravé hrozny při chladnější teplotě méně a horší hrozny nebo při vyšší teplotě ošetřit více. Síra ve rmutu se rychle odbourá a nemá zásadnější vliv na podíl síry v konečném víně. Tedy pokud jí tam nedáte opravdu moc. Já dávám 5 až 8 g na 100 litrů rmutu. Sírou se jednoduše zapráší hladina rmutu. U červeného vína, po takovém zasiřeni, rmut nemíchám asi dva dny, než pod povrchem začne kvašení a zvedne se „koláč“ slupek. Samostatnou kapitolou jsou vína růžová, klarety apod. Ty se vyrábí z červeného vína, které se velmi opatrně lisuje dle odrůdy už za několik málo hodin po pomletí, kdy červená barva nemá ještě trvalý vliv na výslednou barvu.

Po dostatečném naležení rmut vylisujeme. Při nešetrném (příliš silném) lisování je riziko, že do vína vylisujeme i část stopek a zrníček. Tím by se nám do vína dostala i hořčina a silné taniny, což nechceme. Při dlouhotrvajícím lisování nám zase oxiduje povrch hroznu, což také nechceme. Takže lisujeme každý podle svých možností a svého rozumu. Vylisovaný mošt je nutné odkalit. Dříve jsem neodkaloval, protože mi bylo líto kalů. Dnes to ale považuji za jednu z nejdůležitějších věcí pro výrobu kvalitního bílého vína. Je to jako se základy domu. Když neudělám základy pořádně, tak se k tomu v budoucnu dá už jen těžko vrátit a člověk to pořád dokola lepí a léčí, jak se jenom dá. Odkalení vína je možno udělat přirozeně, ale může to trvat i 2 dny. Zase je důležitá teplota, aby mošt nezačal kvasit příliš brzy. Při rozkvašení by už dobré odkalení udělat nešlo. Specializované obchody nabízí různé přípravky na odkalení, kdy už za 12 hodin máte kal pěkně usazený na dně nádoby. Množství kalů je závislé na daném roku, hlavně kolik je v moštu kyselin, jaké je PH atd. Nemám pro to zatím jednoznačný důkaz, ale jsem přesvědčen, že ve Vličnově vypěstované hrozny mají velmi vysokou úroveň bílkovin. A právě bílkoviny mohou být ve víně problémem. Hlavně ty termolabilní, které při změně teploty začnou pracovat. Anebo se po nalahování projeví výskytem zákalu na dně. Bílkoviny pochází z hroznů, kde tvoří jakési látky proti mikrobiálnímu napadení. V sladčích ročnících vín se vyskytují ve větší míře, neboť platí úměra, že čím vyšší sladkosti hroznů, tím vyšší obsah bílkovin ve víně. Už při odkalování se dají bílkoviny stahovat vhodnými přípravky. Na druhou stranu bílkoviny dotváří místní charakter vína a zkrátka tam také patří. Vždycky je mi kalů líto, protože vína nedělám zase tolik moc a každý litr se počítá. Na druhou stranu ale vím, že v kalech jsou zbytky postříků, rozmačkaný hmyz, hlína, špína apod. No a to přece nemá nic společného s dobrým vínem. Takže budu mít raději 40 litrů opravdu dobrého vína než 50 litrů podprůměrného vína s příchutí bůhví čeho. Kaly ještě můžu dát do menšího demižonu nebo PET lahve a pak do lednice podchladit. Za dva dny pak stočím zbytek čisté šťávy a podle situace přidám do demižonu s čistou šťávou nebo nechám zvlášť na případné dolévání. A pokud mám kalů moc, nechám je samostatně překvasit a s výsledným „vínem“ si poradí každá pálenice. Ještě důležitá věc. Když je potřeba šťávu dosladit, je určitě lepší a levnější u bílého vína doslazovat odkalenou šťávou. Jinak část cukru vyhodíte po vylisování s výlisky a část v kalech. Například Muškát moravský je z mého pohledu lepší posbírat raději dříve při nižší cukernatosti, ale když má ještě nějaké kyseliny a kuličky nejsou napíchané vosami. Dosladit tuto odrůdu se dá docela lehce, ale když Muškát ztratí kyselinku, pak je to zpravidla ploché fádňí víno. U červeného vína se doslazuje už rmut na začátku naležení, protože už při naležení probíhá jeho kvašení. Červená vína se v domácích podmínkách doslazují až na obsah cukru 24. Důvodem je, aby vyšší obsah alkoholu konzervoval a chránil víno, u kterého ležení „na slupkách“ bez odkalení probíhá delší dobu. U červeného vína nebývá vyšší hladina alkoholu na závadu. Bílá vína se případně doslazují na 21. V posledních letech jsou ale i u nás cukernatosti dostatečné,

takže doslazování nad 21 je podle mě zbytečné a raději ponechám ve víně jen jeho přírodní cukr. Pozor, u obou vín není v žádném případě pravda, že čím vyšší má šťáva na začátku cukernatost (přírodní nebo doslazenou), tak tím sladší bude na konci víno. Přívlasky jako „pozdní sběr“, „výběr z hroznů“ atd., uvádí množství cukru v moštu při sběru. S výslednou sladkostí to nemusí mít nic společného. Jaký má víno zbytkový cukr (jak je sladké), uvádí označení „suché, polosuché, polosladké nebo sladké“. Takže pokud necháte třeba výběr z hroznů překvasit na víno suché, bude mít víno více alkoholu, ale nebude „sladké“. Pokud se tedy kvašení nezastaví přirozeně příliš vysokým obsahem alkoholu, při kterém kvasinky ztrácí schopnost se množit. Když má šťáva moc cukru a uděláme z toho suché bílé víno, vystavujeme se riziku, že výrazná chuť alkoholu přehluší všechno ostatní a víno tak bude alkoholové, ale bez žádoucí chuti odrůdy. Této vlastnosti jsem si všiml u některých suchých vín z jihu Evropy, kde dosahují díky počasí vysoké cukernatosti hroznů. Výroba suchého vína je vlastně ten nejpřirozenější postup zpracování hroznů, který příroda vymyslela. Po vykvašení „do sucha“ zůstane ve víně velmi málo zbytkového cukru a víno je takto dostatečně stabilní i při změně teploty, bez nutnosti další stabilizace. Při výrobě „sladšího“ vína je postup stejný, jako u vína suchého, ale je žádoucí v určité chvíli zastavit kvašení a tím ponechat ve víně část zbytkového cukru. V domácích podmínkách malovinaře je takový proces náročnější na realizaci. Pokud se kvašení zastaví zasyřením vína a jeho přefiltrováním, má to ve většině případů jen dočasný efekt. Zabránit naočkování vína kvasinkami, je při práci ve sklepě prakticky nemožné. Po zahřátí vína na vyšší teplotu, např. vynesení ven ze sklepa, víno často opět začne kvasit (perlit). Pokud se kvašení zastaví pomocí čiření, jeho přefiltrováním a aplikací např. „síry“, je šance na zachování daného stavu vína větší. Stále je ale hodně velká pravděpodobnost, že víno ve stejném stavu nevydrží. Velká vinařství používají velmi kvalitní (drahé) filtry a další stabilizátory, kterými víno těsně před lahvováním dostanou do stavu, aby bylo v lahvi co nejstabilnější a to i přes vysokou úroveň zbytkového cukru. Každý takový zásah má ale zpravidla negativní vliv na přirozenou chuť a aroma vína. S tím se zase některá velká vinařství vypořádají pomocí taninů a dalších přísad, kterými se snaží osobitou chuť a vůni vínu navrátit. Osobně preferuji suchá vína, protože u takového vína můžu ocenit vyváženost a přirozenou harmonii jednotlivých chutí pro danou odrůdu. U suchého vína nejde, podle mého názoru, nic ošidit. Naopak cukr může překrýt typickou chuť vína nebo dokonce i nějakou tu menší vadu.

Máme odkalenou čistou voňavou šťávu bílého vína a tuto je nejlépe naočkovat ušlechtilými kvasinkami dané odrůdy. Můžete nechat šťávu kvasit i na přírodních (divokých) kvasinkách, které ve šťávě jsou vždycky. Vystavujeme se ale riziku, že se kvašení zvrhne nesprávným směrem. Přírodních kvasinek totiž může být ve šťávě i několik desítek druhů a nikdo nezaručí, že bude dominantní právě ta správná. A také může kvašení trvat velmi dlouho nebo se úplně zastavit, a to hlavně při nižších teplotách. Protože obecně platí, že přírodní kvasinky snášejí nižší teploty hůře než ty ušlechtilé, což platí třeba i pro ovocný kvas (durancie/trnky). Když už mi dalo tolik práce dosáhnout čisté šťávy, obětuji cca 60 korun na ušlechtilé kvasinky pro 100 litrů šťávy. A nevěřím tak úplně, že přidáním kvasinek změním nějak dramaticky charakter budoucího vína. Protože zpravidla se jeden druh kvasinek používá pro více odrůd vína, jak je na obalu uvedeno. Pro kvašení už má mít šťáva teplotu podle návodu příslušných kvasinek. Většinou je to někde mezi 15°C až 18°C. U chladnomilných kvasinek i teploty nižší. Každý podle svých možností uložení nádob při kvašení. Také je možno šťávu v nádobě ohřát pomocí ponorného ohříváče do akvária, když se kvašení příliš rychle zastaví, pravděpodobně kvůli nízké teplotě. Přírodní i ušlechtilé kvasinky je potřeba přiživovat kvasinkovou výživou. Na trhu je jich hodně a cena není vysoká. Tato výživa neobsahuje cukr, ale různé minerální látky, které pomáhají dobrému a rovnoměrnému prokvašení celého objemu. Při kvašení se ještě do vína někdy přidávají kráslicí přípravky, které mají za úkol podpořit přirozenou chuť a aroma. Obecně kvasinky a další podpůrné přípravky neumí ze špatného vína udělat dobré. Mají za úkol podporovat přirozený proces při kvašení a směřují tento proces správným směrem. Výsledná chuť by tak měla být plnější, širší a delší. Všechno ale závisí na kvalitě použitých hroznů!

Pak už jen čekáme, hlídáme a ochutnáváme lahodný burčák. Po vykvašení nádoby doplníme nebo stočíme z hrubých kvasnic. Pokud k tomu máte podmínky, je dobré, ještě před ošetřením sírou, dokvášející víno podchladit, aby se tak kvašení přirozeně přibrzdilo. Dají se použít zase namražené PET lahve nebo vynesete víno ven přímo na mráz např. na 24 až 48 hodin podle venkovní teploty. Síra pak má za úkol ukončit/zastavit kvašení a víno se tak začne lépe čisti. Začínal jsem klasicky s práškovou sírou a plátky, ale mohu jen doporučit tekutou síru. Pro mě je to nejlepší způsob aplikace správného množství. Navíc si myslím, že tekutá síra se ve víně nejlépe promíchá a často ji už za několik málo dnů není v chuti téměř cítit. Někteří vinaři mají dobré zkušenosti se zastavováním kvašení sírou práškovou, ale pak na dosiřování už používají jen síru tekutou. Jestli chceme víno zastavit se zbytkovým cukrem, doporučuje se ve správnou dobu dávka 80mg síry na 1 litr vína. Dle doporučení je vhodnější 15-ti procentní tekutá síra než 40-ti procentní. Když se kvašení nezastaví, tak síry ještě trochu přidat na 100mg síry na 1 litr vína. Jistější je ale víno před zasířením stočit s příliš aktivních kvasnic a ponechat na jemných kvasnicích, které se rychleji a jednodušeji zastaví. Pokud máme víno na ušlechtilých kvasinkách, nemusíme se tolik bát, že se nám někam zvrhne. Víno na ušlechtilých kvasnicích může vydržet v chladném sklepě o teplotě kolem 8°C až do jara. Říká se, že víno z kvasnic také čerpá sílu a svěžest. Je potřeba ale kontrolovat víno ze spodní části demižonu. Používám na to vinařskou pipetu, kterou dokážu odebrat víno skoro ze dna. Jakmile ucítím náznak sirky, okamžitě stočit. Je moc pozdě, když je sirka už cítit u hrdla demižonu po otevření. To už vlastně tato nemoc prostoupila ode dna, kde vznikla, celým obsahem demižonu až nahoru. Pak už nezbude, než léčit např. Kupzitem dle návodu. A na jaře, když se sklep začne příliš oteplovat, je žádoucí čisté víno v každém případě vyčeřit, stočit a opět správně zasířit, aby nedošlo k rozkvašení. Čerění vína se provádí různými přípravky, které mají za úkol „stáhnout“ ke dnu co nejvíce kvasnic a bílkovin, aby bylo víno stabilnější a netvořil se zákal. Asi nejrozšířenější je Bentonit, který by se měl aplikovat při teplotě vína nejméně 15°C. Jsou ale na trhu i další přípravky, kde se uvádí teplota aplikace už 6°C.

U červených vín se kvasinky přidávají hned na začátku po pomletí přímo do rmutu. Po dostatečném naležení rmutu se tento vylisuje a víno už pak zpravidla, podle teploty při ležení, jen dokvasí do své konečné podoby. Červená vína se neodkalují, ale po úplném dokvašení je dobré víno stočit z hrubých kalů. A pokud ucítíte jen závan sirky, tak hned stočit a případně přelécit.

U bílých vín 2018 jsem poprvé použil filtraci dle rady zkušenějšího vinaře. Víno se filtruje přes filtrační desky z přírodního materiálu, takže žádná chemie. Na podzim po vykvašení a zasíření jsem filtroval hrubé nečistoty deskami označenými 30. Musím přiznat, že tak čisté víno s krásnou jiskrou, jsem bez filtrace měl možná po půl roce. Filtraci považuji za užitečnou v tom, že z vína oddělí všechno, co by tam nemělo být. Jsou to hlavně odumřelé kvasinky, které mohou ve vůni zanechávat nepříjemnou stopu a také část bílkovin. Na jaře, po oteplení, se pak filtruje filtračními deskami označenými 7 nebo 5. Jedná se o tzv. sterilní filtraci. Filtrace není 100 % zárukou, že se vám víno v teplém sklepě v létě nerozkvasí. Ale je to určitě lepší než neudělat nic.

Dříve jsem přemýšlel, proč se mi jeden rok červené víno podařilo a další rok nebylo zas až tak dobré, i když jsem všechno udělal stejně. Samozřejmě na všechno má vliv počasí, které není každý rok stejné. Ale jako druhou zásadní veličinu považuji teplotu při zpracování hroznů. Je velký rozdíl, pokud vám červené leží 14 dnů tzv. “na slupkách” při teplotě 14°C nebo 22°C. Proto raději přenesu pomletý rmut do sklepa, kde je stálejší teplota a dokážu ji alespoň nějak korigovat třeba pomocí plastových PET lahví naplněných zmrazenou vodou.

Někdy rád říkávám, že ono se víno vlastně umí udělat úplně samo, když mu člověk poskytne vhodné podmínky a nepokazí ho svým neuváženým zásahem. Vypěstovat kvalitní hrozný dá hodně práce a někdy se

pak udělají zbytečné chyby už při vinobraní nebo ještě před začátkem kvašení. Je na vinaři, aby víno ohlídal a opatroval. Na druhou stranu, když dáte vínu vše potřebné, tak se můžete i s přáteli těšit z vína s krásnou duší a širokým tělem. A velice důležité je tuto krásnou tradici a zálibu předávat našim dětem, aby vinohrady ve Vlčnově a dalších vinařských obcích vzkvétaly.

Jedno krásné vinařské moudro praví:

„Odrůda révy vinné je matkou vína, půda a poloha vinice je otcem vína a ročník je jeho osudem“.

Josef Pavelčík, Vlčnov 1065 (vinohrady č.77 – u pumpy)

