



# VÍNA PRO SPECIÁLNÍ PŘÍLEŽITOST UMOCNÍ MIMOŘÁDNÝ OKAMŽIK

**Nabídněte hostům při oslavách nevšedních chvil jejich života jedinečná vína s příběhem. I mezi víny jsou perly, jež se nepijí denně a jejichž výroba má svá specifika.**

Jak poznáte vína pro speciální příležitost? Žádnou definici od nás nečekejte, speciální znamená pro každého něco jiného. My se v článku budeme zabývat víny, jež nejsou určena na každodenní večerní popíjení a rozhodně nejsou lehká. Dnes si přečtete o vínech sladkých a fortifikovaných, která ve většině vinařství tvoří tzv. doplňkový prodej.

Označení přírodně sladké víno je pojmenování pro všechna sladká vína, tedy vína, která mají nad 45 g/l zbytkového cukru a mohou být vyrobená různými technologickými postupy. Doby, kdy téměř každé vinařství vyrábělo ledová či slámová vína, jsou již dávno pryč. Jednak není výroba zcela jednoduchá, dalším aspektem pro tato speciální sladká vína je samozřejmě počasí. Fortifikovaná vína se také pokusil vyrobit snad každý vinař. Dříve se u nás produkovala dolihovaná vína nižší kvality pod názvem Dukát nebo náhražky velkých vín jako Malaga či O Porto. Šlo o vína vytvořená kombinací dovážených levných vín, která se dolihovala obilným alkoholem, okořenila se a do-

sladila. Dnes jsme už ale někde jinde. Historie novodobých fortifikovaných vín se v Čechách a na Moravě píše od 90. let. K výrobě fortifikovaných vín potřebujete koncesi a tu v současnosti mají pouze čtyři moravští vinaři.

## SLÁMOVÁ A LEDOVÁ VÍNA MAJÍ SVŮJ PŘÍBĚH

Ledové víno, familiárně nazývaná i ledovka, se vyrábí z hroznů, které se sklídily při teplotách -7 °C a nižších, během zpracování zůstávají zmrazeny a jejich mošt musí vykazovat nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti. Slámová vína, jak jejichž název napovídá, jsou před zpracováním skladována na slámě či rákosu anebo visí ve větraném prostoru po dobu alespoň tří měsíců a mošt vykazuje nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.

Jak již bylo řečeno, v dnešní době se tato vína vyrábějí podstatně méně než v minulosti. „Spousta vinařství má takové speciality ve své nabídce, ale nevyrobějí je každý rok, pouze tehdy, pokud jim to počasí a klimatické podmínky dovolí, a také

podle toho, kolik mají těchto vín ve stavu zásob. Nová přírodně sladká vína vyrábějí, až doprodají zásoby,“ vysvětluje Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra. Tuto praxi potvrzuje i Martin Beránek, vedoucí vinice sv. Kláry. Botanická zahrada sice ledové víno vyráběla, ale v současnosti kvůli nestabilnímu počasí v zimě s produkcí přestala. Naopak výroba slámového vína má v Botanické zahradě v Praze již svou tradici, kdy se začalo vyrábět v poloprovozních podmínkách již od roku 2003. „Nicméně od postavení nového sklepa v roce 2009 se vyrábí komerčně a po svém vyžrání je uváděno na trh. V současné době je v prodeji ročník 2010, a pokud hrozny ve vinohradu vyzrají na určitou cukernatost, jsou následně sklizeny do bedýnek naplněných slámou, kde se sesychají na požadovanou cukernatost,“ vysvětluje Martin Beránek. Jejich Slámové víno, ročník 2010 získalo v soutěži Vinař roku třetí místo. V Salonu vín se ale nacházejí tři slámovky

a jedna ledovka. Toto menší obsazení vysvětluje Marek Babisz: „Výroba těchto speciálních vín v rámci České republiky v podstatě koresponduje i v poměrovém zastoupení v expozici Salonu vín. Před třemi lety se také změnil systém výběru vín do expozice, kde byla podpořena suchá a polosuchá vína oproti sladkým vínům.“

## SLADKÁ VÍNA JDOU S CENOU DOLŮ, KVALITĚ DOPOMÁHÁ NAZRÁNÍ

Spousta zákazníků má v oblíbě sladší nebo přírodně sladká vína, ale objem těchto vín nijak zásadně neroste. Cena za posledních 10–15 let poklesla z ceny okolo 700–1000 Kč/láhev na dnešních asi 300–500 Kč. „I tak v dnešní době je pro zákazníky tato cena vyšší. Je ale pravda, že chápou tuto vyšší cenu, protože se jedná o speciální výrobu vína,“ hodnotí Marek Babisz.

Kvalitu těchto vín může posílit jen jejich nazrání v láhvi, protože tato vína mají obrovský

## SLADKÁ VS. ŽLUTÁ VÍNA

Oba názvy se ve vinařství používají. Označení přírodně sladké víno je označení pro všechna sladká vína, tedy vína, která mají nad 45 g/l zbytkového cukru a mohou být vyrobená různými technologickými postupy. Označení žluté víno je přírodně sladké víno, které bylo vyrobeno ve Francii v oblasti Jura, kdy se po dokvašení víno přečerpá do sudů a víno zraje zhruba šest let pod vrstvou kvasinek.





## SABRÁŽ „PO PORTSKU“

I portské víno má svůj otevírací rituál. U těchto starých vín se na otevření používají kleště. Korek v hrdle je v tak špatném stavu, že nejde ani vyvrtat. Zde pomohou nahřáté kleště, které se k hrdlu přiloží a následně se zchladí, hrdlo praskne spolu s korkem a víno se pak dekantuje přes sítko.

zrací potenciál s dobou archivace minimálně 10 let. „Mluvit o slámových vínech jako o nejvyšší kvalitě je podle mého názoru přinejmenším velmi scestné, je to jako cítit hrušky a jablka. Slámová

vína jsou připravována speciálním technologickým postupem, takže porovnávat je s jakostními či přívlaskovými víny není téměř možné. Rozhodně to nejsou vína, kterých se dá vypít naráz velké množství, je to většinou „bonbonek na závěr“,“ dodává Martin Beránek. Vinice sv. Kláry provozuje i viniční domeček a zdejší zákazníci si objednávají slámové víno většinou u velmi slavnostních příležitostí jako svatby či oslavy různých jubileí, na druhé straně jsou i zákazníci – vyznavači sladkých vín, kteří si dají toto víno jen k doladění skvělého dne, který stráví např. v botanické zahradě.

## CO NAKOUPIT PRO SVOU RESTAURACI



### LOKUS BÍLÝ

Jedná se o originální likérové víno vyrobené fortifikací kvasícího moštu uleželým jemným vinným destilátem – tedy technologií portských vín. Vyšší obsah přírodního hroznového cukru ladí s intenzivním ovocným primárním aromatem z přezrálých hroznů, které v dochuti doplňuje jemné vanilko-kávové aroma dubového dřeva.

Cena:  
210 Kč



### SAUVIGNON 2011

Vůně tohoto slámového vína vyniká vysoce koncentrovanou vůní po kandovaném ovoci a červených fíkách. V chuti přechází do medových tónů, které vínu dává dlouhotrvající plnost.

Cena:  
656 Kč

V gastronomii mají sladká vína rozhodně své místo, i když kvůli vysoké ceně ve velmi omezené míře. Nabízejí je spíše restaurace s vyšší gastronomií. Sladká vína díky své výjimečnosti nelze úplně snadno kombinovat s pokrmy. „Výborně se právě hodí jako aperitiv nebo k sladkým dezertům. Vřele ho ale mohu také doporučit k předkrmu foie gras,“ doporučuje Marek Babisz.

### FORTIFIKOVANÁ VÍNA PODLÉHAJÍ DANI Z LUXUSU

Mezi státy, kde se vyrábějí nejznámější alkoholizovaná vína, patří bezpochyby Španělsko, Portugalsko, Itálie a Francie. Z ostatních zemí Evropské unie je to například Řecko a Kypr, ale v každém vinařském státě se bez pochyby objeví nějaký výrobce, který se likérovými víny zabývá. Podle naší legislativy se mohou vyrábět dva druhy fortifikovaných vín. První je likérové víno, pro jehož výrobu můžete použít pouze produkty z vína, to znamená vinný mošt a vinný destilát. Na výrobu druhého fortifikovaného vína můžete použít cokoliv – cukr, destilát z obilí, melasy či brambor a kořenicí přísady.

Produkce fortifikovaných vín vyžaduje koncesi, zřízení daňového skladu, kde se přijímá alkohol. Ten se nakupuje v režimu osvobozeném od spotřební daně a používá se pak na fortifikaci zkvašeného moštu. „Veškerá výroba podléhá správě celního úřadu, celníci k vám chodí na kontrolu. Hlídat, kolik alkoholu jste dodal do vína, kolik jste ho prodal,“ vysvětluje postup Jan Stávek, jenž se orientuje právě na výrobu fortifikovaných vín. Ta podléhají spotřební dani a odvádí



„Český trh se sladkými víny je podle mého názoru přesycený. Doby, kdy téměř každé vinařství vyrábělo ledová či slámová vína, jsou již dávno pryč.“

Marek Babisz,  
hlavní sommelier Národního vinařského centra

se plná sazba, patří tedy logicky mezi dražší vína. „Stejně jsem ale proti zavedení spotřební daně z tichého vína. Už jenom proto, že ho piji každý den a lezlo by to do peněz. Fortifikované víno každý den nepiji. A v tom je logika spotřební daně. Daní se věci, které běžně nepotřebujete, je to jakási daň z luxusu,“ překvapivě obhajuje zdaňování svých produktů Jan Stávek.

Cestu k těmto „silnějším vínům“ si zákazník postupně nachází. „Vždy, když ho u nás ve sklepe někdo ochutná, koupí si ho, protože toto víno nezná a do té doby ani netušil, že se na Moravě vyrábí něco jako portské víno,“ vysvětluje Jan Stávek. Jeho vína používá i pražská restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise místo portského, protože moravská varianta je více ovocná. Fortifikovaná vína se hodí nejenom k dezertům a ke kávě, ale třeba i jako aperitiv.

Představili jsme vám trojici speciálních vín, která by u vás v restauracích neměla chybět. Právě nadcházející doba svátku je jako stvořena pro oprášení vinného lístku, protože kdy jindy si lidé dopřejí něco neobvyklého?



„Fortifikované víno podléhá spotřební dani. Je to jakási daň z luxusu, protože toto víno není určeno pro každodenní spotřebu.“

Jan Stávek, majitel vinařství J. Stávek