

# Zvláštnosti maďarské vinařské velkovýroby

663.2 (439)

V. MAREK

*Autor popisuje vinařskou výrobu v Maďarsku, a to zejména některé zvláštnosti v zařízení, organizaci a výrobě. Doporučuje změnu v technologickém postupu výroby desertních a kořeněných vín podle maďarského způsobu.*

Maďarská vinařská výroba se může zhruba rozdělit podle dvou typických oblastí; na vinařství rovinné a vinařství na svazích. I když máme nyní na mysli vinohradnictví, tedy způsob pěstování vinné révy, který je uzpůsoben podle podmínek půdních a klimatických, je zde i souvislost s částečně odlišnou technologií a zvláště pak charakterem vín obou těchto oblastí. Většina maďarských vinařských oblastí patří mezi rovinné a pouze oblast Balatonfüredi a tokajská patří do oblastí svahové, zvláště kvalitní. Rovinné oblasti můžeme také nazvat oblastmi kvantitativní a zmíněné dvě oblasti oblastmi nejjakostnějšími. Vína z rovinných oblastí jsou málo kyselá, extraktivní, v častých případech nasládlá, alkoholická a vysoká v barvě. Tato běžná vína se konsumují většinou v tuzemsku a to ponejvíce jako vinný střík, kdežto vína z oblasti Balatonfüredi a vína tokajská jsou většinou určena pro vývoz.

V rovinných oblastech se pěstují zejména tyto druhy: Medovec, Kövidinka, Kadarka, Slankamenka, Ezerjő a Vlašský ryzlink. Tyto bílé odrůdy hroznů, které v Maďarsku dozrávají a mají cukernatost až 25 Klosterneuburgských stupňů, jsou ve velké většině zpracovány dohromady, takže výroba se dělí pouze na bílá a červená vína určité vinařské oblasti. Pouze výzkumné stanice vinařské pro účely pokusnictví a výzkumu zpracovávají odděleně jednotlivé druhy. Vína jednotlivých odrůd v těchto oblastech se od sebe neliší, naopak mají celou řadu společných vlastností, jako společnou barvu, jižní charakter, to znamená hodně extraktu a málo kyselin, jakož i sklon k předčasnému stárnutí. Proto se nedivíme maďarským vinařům, že zpracovávají všechny druhy dohromady a vytvářejí vína oblastní nebo krajová. V těchto oblastech imunních písků nelze při zpracování hroznů využívat vhodnosti terénu, přesto však ve všech závodech, které jsme zhlédli, byla výroba řešena vertikálním směrem. Z betonových jímek jsou hrozny dopravovány do výše našeho prvního poschodí, kde se drtí na rmut, před-

běžně scezují, přelisoávají na kontinuálních lisech a potřebím částečně vyliisované matoliny se spádem dopravují do hydraulických lisů. Také druhé a třetí lisování se provádí na hydraulických lisech. Lisy jsou voleny tak, aby odpovídaly zmenšenému objemu matolin, čili od největších k nejmenším. Předlisování na kontinuálních lisech má hlavně ten význam, aby se rychle zmenšil objem suroviny. Mezi jednotlivými lisy jsou automatické drtiče matolin a vůbec těžká a namáhavá práce je při tomto způsobu výroby většinou odstraněna. Toto je hlavní přednost před naší výrobou, která není organicky spojena a jak plnění tak vyprazdňování lisů, přísun a mezitransport surovin a polotovárů je ruční, namáhavý a málo hygienický. Bude třeba, abychom i ve středních a malých lisovnách, které jsou vybaveny starším strojním zařízením, obstarali mechanický přísun, a to od vážení hroznů, drcení, odzrňování, lisování, až po odvoz matolin, odssávání a přečerpávání moštu.

Výroba červených vín v těchto oblastech je rovněž odlišná, červená vína se vyrábějí stejným způsobem jako bílá, aniž by se nakvašovala na matolinách jako u nás, nebo v oblasti Balatonfüredi.

Tato vína nejsou vlastně červená, nýbrž pouze růžová, málo tríslovitá, v chuti příjemná a pitelná. V Maďarsku jsou oblíbená a nikdo se nad nedostatkem barvy a tríslovin nepozastavuje. Na zlepšení barvy dovoluje maďarský zákon přibarvovat taková vína odrůdou Othelo. Sírění vína v těchto oblastech je velmi sporé a většinou se síří jenom sudy, do kterých se víno přetáčí. Ostatní manipulace, jako stáčení vína z kalu se provádějí jako u nás. Jako zvláštnost, která je odlišná od našeho způsobu dalšího zpracování je zbavování kalu před čerpením a filtrací, odstředováním na separátorech De Laval. Toto odstředování mladých vín se používá hlavně k odstraňování hrubších kalů, zvláště látek slizovitých a bílkovitých. Čerpení vína se provádí většinou ferrokyanidem draselným, taninem a želatinou.



Filtrace se děje na komorových filtrech a pouze poslední filtrace do lahví bývá někdy spojena se stáčením a provádí se na filtrech deskových. Filtrační materiál jak pro komorové, tak pro deskové filtry je dovážěn z Rakouska nebo ze Švýcarska.

Další zvláštnost v maďarské technologii je pasteurace vín nasládlých, nebo vín se zbytky cukru. Tato pasteurace se provádí na zvláštních průtokových přístrojích i u nás známých, které hospodárně využívají chlazení a předešívání dalšího vína, které se pasteuruje. Většina manipulací směřuje spíše k tomu, aby vína předčasně zestárla a v takovém stavu byla konsumována.

Zvláště jsme byli překvapeni výbornou kvalitou tamních desertních vín, která se mohou rovnat desertním vínům italským nebo sovětským a předčí svou jakostí celkem dobrá vína bulharská, o našich ani nemluvě. Tato vysoká kvalita desertních vín je způsobena odlišností technologie. Přislazování se děje koncentrováním réвовým mostem a dolihování vinným destilátem. Výroba vermouthu je trochu odlišná a podobá se podle našeho typu spíše aperitivům, nežli našim nebo italským vermouthům. Úrmes, jak se v Maďarsku vermouthu říká, je vyráběn z červených nebo růžových vín a podstatnými drogami, které se k výrobě používají, je pelyněk a křen. Desertní vína se vyrábějí bílá a červená. Jejich výroba spočívá pouze v přidavku destilátu a koncentrovaného mostu do přírodního vína. Vína nížinného typu jižního charakteru se sklonem k předčasnému stárnutí (oxydaci), se velmi dobře hodí pro výrobu desertních vín. Takováto vína jsou z vinařských oblastí, imunních písků a naprostých rovin. Jižní charakter desertního vína je zvětšován aspoň slabě varnou, nebo slabě karamelisovanou chutí, koncentrovaného mostu a nad to se desertní vína ještě v některém případě pasteurují. Koncentrovaný most se vyrábí rovněž v kvantitních nížinných vinařských oblastech, a to jednak bílý, resp. žlutý a červený nebo růžový. Domníváme se, že k výrobě je používáno přímoplodících hybridů, i když v chuti nebo vůni nejsou patrný nejmenší stopy charakteristických nepříjemných vlastností přímoplodících hybridů. Výrobu koncentrovaného mostu jsme zhlédli v jednom závodě, kde je menší zařízení s denní kapacitou 40 hl koncentrovaného mostu. Hlavním zařízením je vakuová odparka, kde při teplotě až 65° se zahušťuje most na 60°Bé.

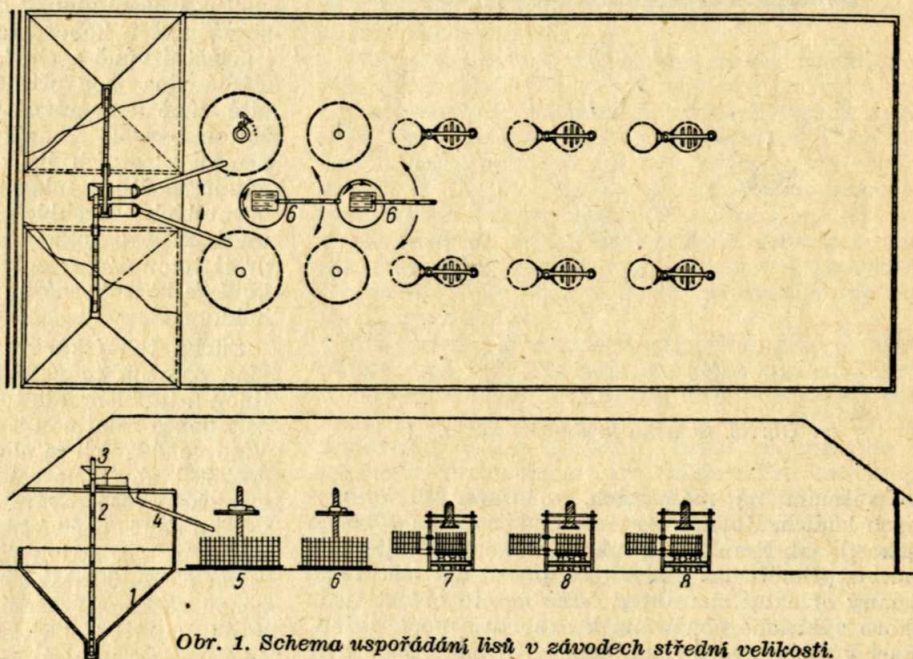
Vinné sklepy v nížinných oblastech jsou povrchové nebo polopovrchové, hygienické, čisté, prostorné a vzdušné. Skoro pravidelně ve všech závodech je dřevěná sudovina a sklobetonové tanky. Poměr mezi dřevěnými sudy a železobetonovými cisternami bývá 60 % železobetonovými a 40 % dřevěných sudů. Nedostatek dubového dřeva se v Maďarsku vesměs projevuje a jako náhrada

jsou používány železobetonové tanky. Dřevěné sudy jsou velikosti od 40 do 100 až 150 hl. Železobetonové cisterny bývají často dvěma řadami nad sebou poschodově s vybudovaným ochozem. Tvar cisteren je přibližně stejný, jako u nás, cisterny ovšem bývají různé velikosti, ve velkých závodech v Budafoku 11—20 vagonové.

Vnitřek betonových cisteren je vyložen sklem a skleněné tabule jsou vyspárovány zvláštním tmelem, který nepodléhá vlivu organických kyselin ve víně.

Většina betonových cisteren je opatřena zvláštním míchacím zařízením, které bývá namontováno u starších nádob po straně, u mladších se stropu betonové cisterny. Uvnitř sudu je lopatovité zařízení, nebo tříramenná vrtule, která je poháněna obyčejně motorem 1/4—1/2 ks. Podle informací se vína nebo mošty takto míchají zpravidla celý den. Dřevěné sudy jsou používány většinou pro kvašení, betonové cisterny hlavně pro scelování a čerání, nebo pro kvašení při nedostatku sudové kapacity. Teplota v těchto sklepech značně kolísá a rozdíly podle informací mezi letní a zimní dobou bývají až 20 °C. Vlhkost ve sklepech je zpravidla malá, bývá zde 60—70 % relativní vlhkosti.

Podnik v oblasti Badacsonyi-Székesfehérvár leží v nejkvalitnější maďarské vrchovinné oblasti. Zde se pěstují jakostní bílé a červené sorty, zvláště selektované, pěstované na amerických podložkách vzhledem k půdním poměrům. Protože půdy jsou většinou hlubší, hlinité, není zde réva resistantní



Obr. 1. Schema uspořádání lisů v závodech střední velikosti.

Legenda : 1. Betonový zásobník na hrozny. 2. Kapsový dopravník. 3. Drtič a odvěkač samotoku. 4. Trubkový dopravník rmutu. 5. Lis na I. lisování. 6. Drtič matolín s kapsovým dopravníkem. 7. Lis na II. lisování. 8. Lis na III. lisování.

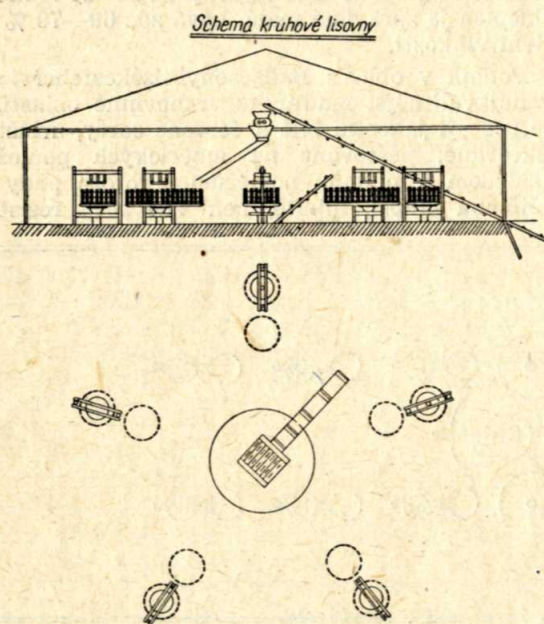
proti révokazu, jako v oblastech imunních písků. Z odrůd se pěstují zejména Vlašský ryzlink, Veltlínské zelené, Burgundské šedé, Tramin, Semillon a Sauvignon, Keknyilyi. Z červených vín, hlavně Frankovka, Burgundské modré a Kadarka. Ceny hroznů v této oblasti vzhledem k jakosti jsou až o 40 % vyšší, a proto jsou také vinice lépe ošetřovány a vína jakostní.

Nejlepší vinice a nejlepší vína začínají od Blatenskéého jezera na všechny strany. Produkce celé oblasti je v průměrném roku asi 3000 vagonů hroznů



a rozloha oblasti asi 20 000 ha vinic. Většina výroby, t. j. zpracování hroznů, odzrňování, drcení a lisování je v soukromých rukou a národní vinařské podniky vykupují mošty nebo mladá vína. Pouze menší část výroby patří socialistickému sektoru. Vína, která národní podniky od družstev nebo soukromých pěstitelů vykupují, musí obsahovat nejméně 11,5 % vol. alkoholu.

Vína v této oblasti jsou plná, alkoholická, aromatická, harmonická, barvy světležluté nebo zelenožluté a samozřejmě velmi jakostní. Odrůdový charakter příslušných sort je typický zejména pro Burgundské šedé, Sauvignon, Tramin, i když u tohoto druhu kořenost není tak vynikající, jako v některých oblastech moravských. Zpracování hroznů se zde děje v menších závodech, kde se vesměs využívá nerovného terénu, takže postup výroby je řešen shora dolů. Drcení, odzrňování a lisování hroznů je prováděno způsobem podobným jako u nás, ve výrobním procesu nejsou zařazeny kontinuální lisy, jako v nížinné kvalitativní oblasti. Výroba kvalitních červených vín, zejména Frankovky, se děje



Obr. 2. Schema kruhové lisovny.

nakvácením na matolinách, v dřevěných otevřených kádích. Rovněž červená vína jsou zde výborné jakosti, jak Frankovka, tak Burgundské, mají vyšší barvu, přiměřenou tríslovitost, plnost a zvláštní příjemný oblastní charakter. Vína z této oblasti jsou skoro výhradně používána k exportu a podle informací v celém světě velmi ceněna. Zvláště jsme byli překvapeni úžasnou jakostí vín ve Vinařském výzkumném ústavě v Badacsonyi. Vedle révého sortimentu má tento ústav několik set hektarů vlastních vinic vysázených selektovanými druhy Vlašského ryzlinku, Burgundského bílého, Traminu a Sauvignonu. Předložené vzorky těchto vín byly skutečně nevídané jakosti, buketní, aromatické, plné, krásně barevné, s obsahem alkoholu až 17 vol. %.

Vinné sklepy v této oblasti jsou hlubinné, vybudované do svahů s nepatrnými teplotními výkyvy nebo s teplotou naprosto rovnoměrnou, se značnou vlhkostí. V některých sklepech je zvláště pěstována a pečlivě udržována sklepní plíseň *Rhacodium cellare*, která přispívá k zlepšení mikroklimatických poměrů sklepů. Sudovina je vesměs dřevěná, dubová. Závody

v této oblasti, vedle podniků v Budapešti a Buda-foku, vína čerí, filtrují a stáčí do lahví a to hlavně pro vývozní účely. V celém Maďarsku se provádí distribuce vína v malých soudcích a pouze hlavní město dostává vína také lahvová. Celá velkoobchodní činnost vínem patří do sektoru potravinářského průmyslu, který vykupuje, zpracovává víno a provádí velkoobchodní činnost až na maloobchodní články naprosto monopolně.

Tokajská vinařská oblast je soustředěna v podniku v Sátoralujhelyi. Obsahuje celkem 28 vinařských obcí s přibližnou výměrou 3000 ha vinic. Tokajská vína jsou chloubou a perlou maďarského vinařství a výhradním předmětem vývozu do ciziny. Tokajská oblast je kopcovitá, kamenitá, vulkanického původu, takže má všechny podmínky ke kvalitnímu vinařství. Vinice jsou osázeny na jižních svazích, zvláště těmito odrůdami: Furmint, Harslevy (Lipovina) a Muškát Otonel. Réva je štěpována na amerických podložkách kvůli révokazu. Tokajská vína okrajových částí vinařských oblastí se vyznačují vyšším obsahem titrovatelných kyselin, i když mají charakteristickou barvu, vůni a chuť. Nejlepší vína dozrávají ve středu oblasti. Tokajská vína se vyrábějí v několika družích a to zejména Szamorodné suché, Szamorodné přírodní sladké, Tokajské aszu 3—4—pětikutnové, Maslas, Forditas a tokajská esence. Přírodní tokajská sladká vína Aszu a zejména Essence se vyrábějí pouze v příznivých ročníchích za zvlášť suchého a teplého podzimu, kdy ušlechtilá plíseň *Botrytis cinerea* působí rozrušení slupky bobule. Narušením bobule nastává vyšší koncentrace cukru a kyselin, jakož i zvláštní vůně a chuť, takže tokajská přírodní nasládlá vína jsou přírodně sladká, alkoholická, osobitě vůně a s výraznou chutí (chlebovína) se zlatožlutou barvou. Podniky potravinářského průmyslu nemají vlastních lisoven a provádějí proto pouze výkup moštu a mladých vín, jakož i výkup scibebovatelých zaschlých bobulí. Tokajská Essence mívá až 55 % cukru, tokajské Aszu pětikutnové naopak tomu 120 g cukru v litru a tokajské Pečienkové je bezcukerné s obsahem 11—12 vol. % alkoholu.

Suchá tokajská vína jsou čerena jako všechna vína ostatní, tedy ferrokyanidem draselným, želatínou a taninem, ale tokajská vína sladká (aszu) se čerí pouze želatínou a taninem bez modrého čerění. Víno ve sklepech je uloženo v malých sudech od 150 do 250 l, aby mělo velký povrch a tak velký styk se vzduchem. Dozrávání vína, jeho charakteristická vůně a chuť spočívá hlavně v oxydaci složek alkoholových a extraktivních. Víno po dokvašení, to znamená po 3—6 měsících se doplní a sud uzavře skleněnou zátkou. Kvašení vína probíhá při okolní teplotě 8—10 °C. Tokajská sladká vína se vyrábějí tak, že na scibebovatelé bobule se naleje tokajské víno. Podle počtu puten na gőnczský sud se vyrábí 3 až pětikutnové Tokajské aszu.

Výroba vína Maslas se provádí tak, že po vylisování cibeb (Aszu) se matoliny zalejí starým szamorodným suchým vínem a po vyluhování cukru z matolin se znovu lisuje.

Výroba vína Forditas se děje tak, že na kvasnici Tokajského Aszu se naleje tokajské Szamorodné suché, takže se z kvasnic vylouží cukr, extrakt a ostatní látky. Ostatní manipulace se neliší od normální výroby. Tokajská vína zůstávají po dokvašení 6—8 měsíců na kvasnicích a pak se provádí první stáčení vína z kalu. Po prvním stáčení jsou vína doplněna až po skleněnou zátku, které se v této



oblasti používá. Zvláště důležitá je stálá kontrola vína na větší vznik těkavých kyselin.

Vinné sklepy této oblasti jsou hlubinné, budované do sopečných tufů a v mnohých případech porostlé černou sklepní plísní *Rhacodium cellare*. Sudovina je výhradně dřevěná, dubová, soudky jsou o velikosti 150—200 l. Mezi další zvláštnosti v Maďarsku patří odvádění kyslíčnicku uhličitého potrubím z velkých kvasných nádob, sudů nebo tanků a zchlazování kyslíčnicku uhličitého, který obsahuje alkoho-

lické výpary, jež se takto kondensují a neunikají do prostoru.

Jak jsem se několikrát zmínil, maďarské vinařství je zaměřeno zejména na vývoz, a to vzhledem ke svému rozsahu a jakosti. Maďarská vývozní společnost Monimpex má přednostní právo k výběru jakostních vín ve všech vinařských oblastech, které si postupně zajišťuje a převáží do rozsáhlých, ohromných podniků v Budafoku, odkud je po předběžných úpravách rozesílá do celého světa.