

Pozor na mladá vína

VOJTĚCH HULAČ

663.2

Výzkumný ústav pro ovoce a zeleninu, Praha

Nepříznivé počasí v roce 1955 zavinilo špatnou jakost hroznů; hrozny měly poměrně málo cukru a značné množství kyselin. Jak je známo, byl cukr doplněn přicukřením, výjimečně až 6 kg cukru na 1 hl (max. do 19 °Kl), kyseliny musily být ponechány samovolnému biologickému procesu, podobně jako v roce 1954, t. j. přirozenému odštěpení (odbourání) kyselin bakteriemi. V roce 1954 bylo odštěpení někde až příliš hluboké vlivem dlouhého ležení mladého vína na kvasnicích a v mnoha případech způsobilo neharmoničnost vína.

O harmoničnosti vína rozhodují kromě látek buketních, kořených a chuťové a čichové se projevujících také alkohol, kyseliny, glycerol a extrakt, které tvoří vnější chuťovou kostru vína. Mezi těmito chuťovými činiteli má být rovnováha, aby se ostatní chuťové a aromatické látky mohly náležitě uplatnit.

Každé víno potřebuje určité množství kyselin, které podmiňují nejen jeho chuť, ale také trvanlivost. U vín červených je ovšem zvyšování, resp. udržení kyselosti v podobě vinného kamene při stoupaním obsahu alkoholu značně omezeno, avšak není chuťově vítáno. Povšechně lze říci, že pro chuť vína je velmi důležité, zda nastalo při vysokém obsahu kyselin odštěpení kyseliny jablčné na kyselinu mléčnou a uhlíčitou životní činností mléčných bakterií a vyloučením většího množství vinného kamene.

Odštěpení kyselin ve vínech, t. j. bakteriální rozklad kyseliny jablčné může být podporován ukládáním vína za vyšší teploty, částečným odkyselením moštu před kvašením a nesířením moštů velmi kyselých, aby se neubily bakterie mléčného kvašení.

Aby se neopakoval chuťový nedostatek vín ročníku 1954, má tento článek upozornit vinařské techniky na možnost značného odštěpení kyselin dlouhým ležením mladého vína na kvasnicích a připomenout jim, aby svá vína ročníku 1955 vyzkoušeli na obsah veškerých kyselin a při dosažení jejich dostatečného poklesu je včas stočili s kvasničných kalů do středně zasyřených sudů.

Čas k prvnímu stáčení, t. j. stáčení mladého vína s kalů, řídí se především podle toho, šlo-li o mošt zablácený, který byl odkalen; v tomto případě se mladé víno stáčí nejpozději v únoru, aby se zabránilo hnilobnému rozkladu kvasnic. Jinak se bílá vína po prvé stácejí během ledna a vína ze silně nahnilých hroznů pokud možno brzy. Také vína málo kyselá se stácejí dříve než vína kyselá a velmi kyselá, neboť není třeba se obávat rozkladu kvasničných buněk.

Doba prvního stáčení se dále řídí stupněm prokvašení, resp. průběhem kvašení, obsahem kyselin a zdravotním stavem vína. Podmínkou je, aby víno bylo zcela prokvašené; má-li málo kyselin, musí být stáčeno bez ohledu na jeho vyčištění, aby se zabránilo ztrátám na kyselinách a na kyselině uhlíčné.

Vinařského technika někdy nutí k pozdnímu stáčení mladého vína s kalů pomalé dokvašování moštu. Zde se doporučuje kvas podpořit promícháním kalů s vínem.

Před prvním stáčením vína se doporučuje určit stupeň prokvašení tak, že se částečně naplněná

láhev s vínem postaví do teplé místnosti a pozoruje se, zda zákal ssedá a víno se čistí, což ukazuje na dobré prokvašení. Nedokvasilo-li víno, zůstává kalné. Je proto třeba povzbudit kvas důkladným promícháním a zahřátím vína nebo přidáním čisté kvasničné kultury. Stáčíme-li víno předčasně, může snadno zeslizovatět nebo naocit, nebo podlehně nečistému mléčnému kvašení. Pro zjištění vlastností vína k prvnímu stáčení byly navrženy některé další zkoušky, které však pro praxi plně nevyhovují. Jednou z nich byla na př. zkouška podle Wortmanna, založená na zjištění stupně autolysy kvasničných buněk. V těle kvasinek nahromaděný glykogen se barví roztokem jodu modře a při autolyse se rozkládá.

Nedávají-li v mikroskopickém preparátu asi dvě třetiny počtu kvasničných buněk reakci na glykogen, je vhodná doba ke stáčení. Tuto zkoušku je třeba konat v časovém rozpětí jednoho týdne. Je celkem dost přesvědčující, avšak zcela nepostačuje a je třeba ji doplnit ještě jinými faktory, jako je na př. pravidelné sledování kvašení zkouškou chuťovou i zrakovou a především zjišťovat obsah redukcíčního cukru, pokud možno metodou analytickou. Za zcela prokvašené se považuje víno s nejvyšším obsahem cukru 1 až 2 g v 1 litru. Také stanovení kyseliny mléčné v mladém víně je dobré vodítko. Vhodným doplňkem je také zkouška na trvanlivost zbarvení. Provádí se v otevřené skleničce naplněné mladým vínem, které se dobře promíchá se vzduchem. Nastalo-li po dvoudenním stání zhnědnutí nebo dokonce zčernání vína, je třeba, abychom při prvním stáčení víno pokud možno nevětrali a přiměřeně zasyřili. V minulosti se víno po prvé stáčelo za mírného vzdušnění, aby se podpořilo vysražování bílkovin a dokvašení případného zbytku cukru. Příliš silné vzdušnění je třeba se vždy vyvarovat.

Druhé a třetí stáčení se zpravidla provádí za vyloučení vzduchu a jen někdy může být použito mírného větrání.

Příliš dlouhé ležení mladého vína na kvasničných kalech může způsobit silnou autolysu kvasničných buněk. Vzniklé autolysáty jsou pak dobrým živným substrátem pro různé druhy bakterií, které bývají příčinou bakteriálních zákalů, jejichž odstraňování vyžaduje často mnoho práce a odborných znalostí. Avšak i pro samotné kvasinky jsou kvasničné autolysáty výhodné, zvláště při výrobě šumivých vín. Všeobecně však platí zásada stáčet mladá vína s kvasničných kalů dříve než později, neboť domněnka, že víno ležením na kvasnicích získává na extraktu a aromatu, je dnes zcela zamítána.

O dalším, t. j. druhém, po příp. třetím stáčení vín rozhodují jejich odrůdové vlastnosti, nutnost expedice a pod. Zůstane-li víno delší dobu v sudu, musí být zpravidla stočeno po druhé, neboť vytvoří malou ssedlinu, zvláště nebylo-li při prvním stáčení zcela čiré. Toto stáčení má být po 6 až 8 týdnech, rozhodně však dříve, než se sklep znatelně oteplí. Jak silně má být víno při druhém stáčení větráno (pokud je to třeba a technologickými postupy dovoleno), závisí na jeho odrůdových vlastnostech, zejména na jeho zakalení, na čistotě vůně a chuti a na

obsahu extraktu. Vína kalná, bohatá na extrakt a ne zcela čisté vůně a chuti se větrají silně. Naproti tomu pro vína lehká a extraktivně slabá, která přicházejí brzy do konsumu, je druhé stáčení postačující. Vína na alkohol silná a extraktivní (přírodně sladká, výběry a j.), která se pomalu vyvinou, vyžadují ještě třetí, po příp. další stáčení, a to již na podzim a v dalším roce za vyloučení vzduchu. Větráním se vždy ztrácí hlavní látky buketní a aromatické, na něž vzdušný kyslík působí nepříznivě.

Vína červená vyžadují méně stáčení a vzdušnění než vína bílá, neboť se pro svůj obsah látek tříslovitých samovolně rychleji čistí; časté vzdušnění červených vín by mohlo nepříznivě působit na jejich barvu.

Při všech těchto manipulacích je třeba dbát charakteru vína příslušného ročníku, který vyžaduje jistých manipulací (síření, vzdušení). Stejně důležité jsou odborné schopnosti a znalosti vedoucího technologa, aby dovedl dobře usuzovat na konečnou jakost vína, neboť největším nepřítelem jakostních vín jsou šablonovité zásahy.

Literatura

- [1] J. Nessler: Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines, Stuttgart, 1930.
- [2] J. Benvegnin: La préparation des vins blancs, Lausanne, 1938.
- [3] J. Arthold: Handbuch der Kellerwirtschaft, Vídeň, 1942.
- [4] H. Schanderl: Die Mikrobiologie des Weines, Stuttgart, 1950.