

Čím uzavřít víno? Otázka, na kterou dle tuzemských vinařů neexistuje jednoznačná odpověď.

V nabídce moravských a českých vinařů se stále nejčastěji setkáváme s tradičním korkovým uzávěrem, v posledních letech se ale zvyšuje poměr i šroubovacích či umělohmotných uzávěrů. Sami vinaři přiznávají, že i přes to, že pro mnohá vína by šroubovací uzávěr byl lepší, používají raději přírodní korek, protože zákazníci mu stále dávají přednost. Vyplývá to z ankety mezi členy Vinařské unie, která spojuje na třicet významných tuzemských vinařů.

„Existuje mnoho vinařských výzkumů, které srovnávají korkový a šroubovací uzávěr. Vyplývají z nich nezpochybnitelné výhody šroubovacího uzávěru, který se doporučuje především pro vína, u kterých chceme dlouhodobě zachovat svěžest a nechceme, aby v lahvi už více zrálo. Tedy, dalo by se říci, že pro mnoho vín, která se v České republice vyrábí, by šroubovací uzávěr byl tím nejvhodnějším řešením. Češi jsou však velmi konzervativní a na novinky a inovace ve víně si zvykají velmi pomalu, vinaři proto stále nejčastěji volí korkový uzávěr,“ komentuje aktuální situaci na trhu Ondřej Beránek, prezident Vinařské unie ČR.

I přes to, že si Češi na šroubovací uzávěry zvykají pozvolna a nemají je často spojené s nejkvalitnějšími víny, moravští vinaři pomalu na tento typ zátky přecházejí. Vyplývalo to z analýzy uzávěrů vín, která produkují členové Vinařské unie. Šroubovací uzávěr je použit u necelých 20 % vín. *„Typ uzávěru vždy volíme s ohledem na víno, které chceme lahvovat. Jaká je to odrůda, kvalita a také, kde se bude víno skladovat a prodávat. V neposlední řadě i podle toho v jaké produktové řadě bude víno zařazeno,“* sděluje Iva Šantavá z vinařství VÍNO BLATEL a doplňuje, že například pro Svatomartinská vína je nejlepší volbou šroubovací uzávěr, ale červená vína si zaslouží korek.

Tento názor doplňuje i Pavel Vajčner, předseda představenstva vinařství Znovín Znojmo: *„Každý uzávěr má své přednosti i negativa. Je potřeba vybírat k jednotlivým vínům i typy uzávěrů, a to i z hlediska obchodní strategie. Já bych osobně u střední a vyšší třídy vín pod šroub nedoporučoval Ryzlink rýnský a většinu červených vín. Tam patří korek. Naopak růžová vína a klarety, a také například Sauvignon, tedy vína, kde si chceme nejdéle udržet svěžest, tam bych doporučil šroubový, nebo třeba i skleněný uzávěr.“*

Šroub uchovává svěžest, díky korku ale mohou vína zráť *„Korkový uzávěr je spojen se zážitkem otevírání vína, je noblesnější než šroubovací uzávěr. Na druhou stranu, u korkových uzávěrů často hrozí vada korku, je potřeba si uvědomit, že se jedná o přírodní materiál, který pracuje, a tak může v některých případech neblaze ovlivnit chuť vína. Na druhou stranu, právě proto, že se jedná o přírodní materiál, může víno zráť, dýchat,“* popisuje výhody i nevýhody korku hlavní sommelier společnosti BOHEMIA SEKT, David Král.

S jeho názorem souhlasí i Radomír Baloun, ředitel Vinařství Baloun, který doplňuje, že i korkové zátky se postupně inovují, což se však odráží na ceně: *„Vývoj jde kupředu a několik modifikací korku a příměsí je již na světě. Jde vždy o to, aby víno přes zátku přijímalo co*



VINAŘSKÁ UNIE ČR

nejméně vzduchu, záleží proto například na hustotě či elasticitě zátky. Cena hraje také velkou roli. Pro budoucnost proto vidím plastové a šroubové uzávěry jako stálice, a velmi kvalitní, a tedy i drahé korkové zátky pro dražší vína, například typu barrique, ať již červená či bílá, kde to má své opodstatnění. Zákazník u těchto vín nemá problém drahou zátku zaplatit v ceně vína."

Většina vinařů nyní vnímá stoupající trend šroubovacích uzávěrů, jejichž poměr na trhu se bude postupně zvyšovat. Vývoj však bude i s ohledem na dlouhodobou tradici pozvolný. Dokládá to i postoj vinařského družstva Templářské sklepy a jejich předsedy představenstva Pavla Pastorka: *„Pro kvalitní víno jednoznačně preferuji zátku korkovou, je to nejen tradice, ale i zvýraznění tohoto nápoje, který provází člověka dlouhá tisíciletí.“* I přes to ale můžeme očekávat, že se na trhu budou čím dál více objevovat i přívlastková vína uzavřená šroubovacím, plastovým či skleněným uzávěrem.

VINAŘSKÁ UNIE ČR, dříve známá jako Českomoravský svaz vinařských podniků, sdružuje nejvýznamnější společnosti oboru vinohradnictví a vinařství. Její členové se dohromady podílejí na tuzemské produkci vína z více než 40 % a přímo obhospodařují 20 % vinic registrovaných v ČR. Celkem se jedná řádově o 30 společností. Cílem Vinařské unie je podporovat rozvoj vinařské a vinohradnické kultury v České republice a spolupráci mezi významnými vinaři.

www.vinarskaunie.cz

Kontakt: Hana Křenková, hana.krenkova@adison.cz, 724 798 580, www.vinarskaunie.cz