

Po stopách ruských vín

MUDr. Martin Křístek, Petřvald

Počátkem osmdesátých let minulého století byl Sovětský svaz vinařskou a vinohradnickou velmocí produkující 48 miliónů hl vína ročně (4. místo za Itálií, Francií a Španělskem) z 1,4 miliónů ha vinic (2. místo za Španělskem). V roce 1984 vyhlásil Michail Gorbačov boj nadměrné konzumaci alkoholu a ještě před rozpadem sovětského impéria byla vyklučena plná třetina vinic, uzavřena stovka zpracovatelských závodů a výroba klesla na 16 miliónů hl vína ročně.



Réva vinná se pěstovala ve většině svazových republik, hlavním dodavatelem vína byly Moldávie, Ukrajina, Rusko, Gruzie a Ázerbajdžán. V Rusku se historie vinařství píše asi 2500 let. Nejstarší zprávy pocházejí z dob řecké kolonizace černomořského pobřeží. Počátkem minulého století bylo v Rusku 230 000 ha vinic a roční produkce vína 3 milióny hl. O deset let a jednu revoluci později jen 132 000 ha a 1,5 miliónů hl. Po megalomanských výsadbách druhé poloviny 20. století následoval rozpad sovětského trhu a pokles plochy vinic na současných 110 000 ha. Dnes je Rusko pátým největším dovozcem vína na světě (4,5 miliónů hl/rok) a importovaná vína kryjí polovi-

nu domácí spotřeby, která Rusy řadí na 9. místo světového žebříčku (9 miliónů hl/rok). Průměrně však každý ze 145 miliónů obyvatel vypije za rok pouze 6,21 vína.

Pro ruské vinohrady je typická široká odrůdová skladba, pro ruská vína přinejmenším sporná kvalita. Většina lahví dobře prodejného levného ruského vína je dnes plněna ze zahraničních cisteren. Lahvovací závody (v sovětských dobách disponovalo plnicí linkou jen pár vinařství, už tehdy se víno k nalahvování transportovalo v cisternách) tedy našly uplatnění i po rozpadu Sovětského svazu. Nejvíce žádanými na trhu jsou odrůdy **Cabernet Sauvignon, Ryzlink rýnský, Aligoté, Muškát, Rkatsiteli** a **Saperavi**. Vedle tichých vín jsou stále velmi populární vína šumivá, stoupá (zvláště v Moskvě a Petrohradu) obliba suchých vín na úkor sladkých, objevují se červená vína zrající v sudech z kavkazského dubu, ale klesají dodávky fortifikovaných vín z Čečenska...

Ruské vinařské regiony se nacházejí na jihu země v okolí **Krasnodaru, Stavropolu, Rostova na Donu** a na území autonomního **Dagestánu**. **Krasnodarská oblast** leží mezi Černým mořem na západě, Kavkazem na jihu a Stavropolskou oblastí na východě. Nazývá se srdcem ruské zemědělské prvovýroby a vedle hroznů, kterými kryje 60 % potřeb ruských vinařů, produkuje desítky dalších plodin (ovoce, zelenina, obilniny). Leží zde prestižní vinařské podoblasti **Anapa** (20 % objemu sklizně oblasti) a **Temruk** (62 % objemu sklizně oblasti). Zásluhou blízkého Černého moře netrpí rozmary počasí tolik co sousední vnitrozemská **Stavropolská oblast**. Tento domovský region Michaila Gorbačova je i přes kontinentální klima s horkými suchými léty a krutými zimními mrazy považován za jednu z nejlepších ruských zemědělských oblastí. Mrazy nespědí ani vinohradům **Rostovské oblasti**, sahající od Azovského moře na dosah hranic Ukrajiny. Region donských Kozáků produkuje



Autor fotografií u révévého keře L. Nemčovský ze Skalice



Zanedbaný vinohrad (Novočerkassk)

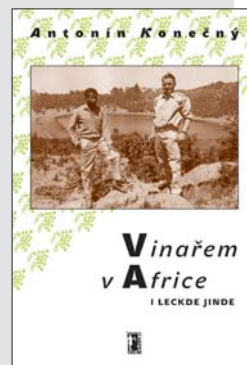
Vinařem v Africe i leckde jinde

Antonín Konečný, náš přední vinařský odborník, bilancuje ve své první samostatné knížce svůj bohatý život spojený s vinnou révou a s vínem jako ušlechtilým mokem. Seznamuje čtenáře mimo jiné i s tím, proč se stal vinařem, co ho odvedlo za prací na Slovensko, jak vinařil v Etiopii, Alžírsku, Bulharsku, Albánii či Maďarsku, ba i s tím, jak tráví svůj zkušenostmi nabitý život v malé moravské vesnici dnes. Čtivé a poutavé vyprávění doprovází mimořádná fotografická příloha. Kniha je určena pro všechny milovníky čtenářsky vděčných biografii.

Nakladatel CARPE DIEM, ISBN 80-86362-48-5, Rok vydání 2004
Počet stran 202 + 16 stran fotopřílohy, Formát 12 x 18,8 cm, Vazba váz.

190,-

(vč. 5% DPH)



**Čtyřletá vinice (Novočerkassk)**

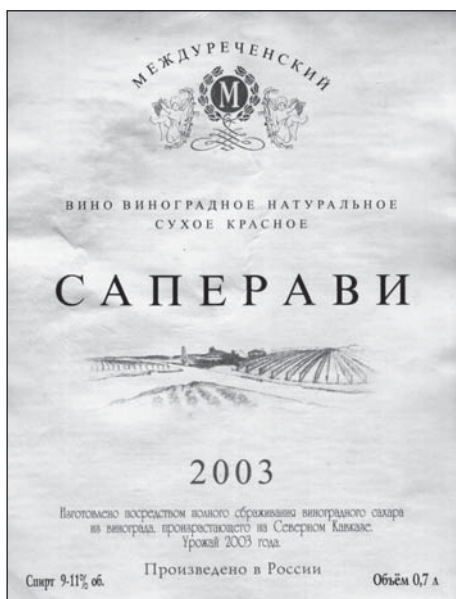
je převážně bílé hrozny, zvláště pro výrobu šumivých vín. Většina ruských vinic leží na rovinách a pahorkatinách, výjimkou je hornatý *Dagestán*. Ten byl donedávna (spolu s Čečenskem) hlavním ruským zdrojem suroviny pro výrobu červených vín. Také zde je patrný příznivý přímořský vliv, tentokrát Kaspického moře.

Vinohradnická družstva dosud obhospodařují téměř 90 % vinic. Ekonomické okolnosti rozhodující měrou přispívají k ekologickému přístupu s minimálním využitím chemických prostředků po celou dobu pěstování hroznů a vinifikace. Osobní zkušenosti se současnými ruskými víny má skalický vinař pan Ladislav Nemčovský. V červenci 2006 navštívil v Rostovské vinařské oblasti nejprve *Všeruský vědecko-výzkumný vinohradnický a vinařský institut Novočerkassk*. Institut byl založen v roce 1970 a vedle vědeckých úkolů vyrábí víno z 16 ha vinic. Prohlídku vinohradů zaměstnanci institutu návštěvníkům nedoporučují. Není divu, po jejich zhlédnutí je zřejmé, proč zanedbané vinohrady nepostřikují (keře jsou prakticky nepřístupné). Ve výsadbách najdeme např. novočerkasské novošlechtění **Kristal**, výsledek rusko-maďarské spolupráce, dosahující vysoké výnosy (17–20 t/ha), dále modrou muškátovou odrůdu **Stepna rosa**, držitelku několika medailí z vinařských konkurzů, autochtonní kozácké **Stremenneo**, skalické Frankovce údajně senzorycky blízký **Saperavi severnyj** (podnož Kober 5BB, výnos 20 t/ha), novošlechtění **Cvetočnyj** a další kultivary. Ochutnávka vín zahrnovala 5 vzorků: **Kristal** (suché bílé víno s jemnou kyselinkou, chuť i buketem podobné Rulandskému bílému, chlebovinka zastřena vyšší sírou), **Muškát aksaljskij** (polo-

**Zrezivělý horizontální lis na hrozny – opuštěný pamětník starých dob****Odrůda Platovskij (Puchljakovskij)**

sladké bílé víno, pěkný muškátový tón, příjemné v chuti, trochu krátké), **Kaberne** (suché červené víno, temně rubínová barva, jemné aroma i chuť černého rybízu, harmonické, velmi dobré), **Stepná rosa** (polosladké červené víno, barva *Alibernetu*, intenzivní vůně černého rybízu, v chuti maliny, josta, víno velmi plné, hutné), **Augusta** (sladké víno fortifikované vinným destilátem, v buketu až tóny medoviny, v chuti dominující sladkost).

Puchljakovskij, vinařská vesnice na pravém břehu Donu, se pyšní vinařskou školou, kterou už v roce 1814 založil hrabě Platov. Při jejím zrodu pomáhali odborníci z Burgundska a Champagne. Součástí vesnického muzea je Kozácký degustační sál, tradiční místo slavnostních obřadů (svatby, křtiny). Původní název obce, *Chutor Sabačij*, byl změněn na počest místního vinobuditele Puchljakova. Spolu s maďarskými pěstiteli m.j. propagoval výsadbu odrůdy **Kozí cecky**, která se skutečně na čas stala populární. Tradiční odrůdou severovýchodní části Rostovské oblasti je **Stepňak** (historie pěstování 300 let), mrazuvzdorný stejně (–30°C), jako kultivary **Dojna** a **Dekarskij**. Vyšší cukernatosti (24–26° NM)

**Mezhdurečenskij Saperavi – temně rubínové víno s vůní sena, animálními tóny, středně plné s vyšší kyselinkou**

dosahují **Bianca** a **Gičikoš samaroš**, nejvyšší výnosy mívá **Platovskij**. *Zemědělské družstvo Puchljakovskij* obhospodařuje 6 ha vinic (před 20 lety 30 ha). V písčitém podloží je většina výsadeb na podnoži Kober 5BB ve sponu 3 x 1 m. Průměrný výnos činí 6 t/ha. Vedle odrůdových vín družstvo vyrábí kupáž **Cvetočnyj** a **Zalačondi sucholimanskij** pod názvem **Žemčo-žava Dona**. Na trh dodává také stolní hrozny **Moldova** a **Pameti verdijovskij**, které dozrávají až počátkem října. Družstevní vína však nebylo možno ochutnat (neuspěl ani pokus uplatit zaměstnance zde málo používaným moštoměrem). O mnoho lépe nedopadla návštěva zdejšího (údajně nejlepšího) malovínaře, který nabídl k ochutnání pouhé dva vzorky: zoxidované bílé a sladké červené. Dokonce neznal ani názvy použitých odrůd (šlo o přímoploidní hybridy), za to prozradil originální kozácký recept na výrobu červeného vína: „*Hrozno sa porajbuje do bočky, začne kvasiť a za 3 dni na 56l dás 3 stakany po 200 gr. cukru, za 6 dni spraviš žmych (vypresuješ) necháš vyčistit a je to.*“

Literatura: Johnson, H.: Kapesní průvodce světovými víny 2005; Hautt, J.: Nový brevíř o víně; Stevenson, L.: Světová encyklopedie vína; www.oiv.org; www.russiawines.com

Foto: Ladislav Nemčovský, Skalica

**Stremenneo – autochtonní odrůda donských Kozáků**



Starý způsob vedení viniče (Puchljakovskij)



Vinařská škola (Puchljakovskij)



Vinařský institut (Novočerkassk)

Agriimport s.r.o. Lité

Lité 60, 331 52 Dolní Bělá

tel.+fax: 377 22 73 45

mobil: 602 486 818

www.agriimport.cz

e-mail: lite@agriimport.cz

PROFESIONÁLNÍ PŘEDVÁDĚČÍ
MULČOVACÍ TECHNIKA **seppi m®**
I PRO VAŠE VINICE, SADY, LES, POLE
A KOMUNIKACE

seppi m®

v sortimentu též štěpkovače, malotraktory, traktory



štěpkovače

**KUBOTA
a
GOLDONI****Kubota****GOLDONI**

Národní zemědělské muzeum Praha Vás zve na výstavu
o historii českého a moravského vinařství

O VÍNU

Výstava se koná pod záštitou hejtmána Jihomoravského
kraje Ing. Stanislava Juránka

16.6.2006 – 1.1.2007

Národní zemědělské muzeum Praha
Kostelní 44, Praha 7

www.nzm.cz



Hlavní partner:



Mediační partneři:

BEVERAGE
& GASTROPRAHA
NOVÝ GY

PRAVO

senior
revue

Vinařský obzor

Zemědělec

e in

evidence ve vašem počítači

snadno - rychle - přehledně

s eVinem získáte:

- evidenci sklizně • nákupu • prodeje
- karty nádob • šarží • látek
- přehledné výstupy

a navíc kompletní historii produktů

www.vinservis.cz

zkušební verze zdarma

licence od 850,- do 8.500,- Kč bez DPH

☎ +420 606 711 810

✉ info@vinservis.cz

Ing. Pavel Šmerda, psSoft
Sadovského 11, 612 00 Brno