



Wojciech Bosak

Polski Instytut Winorośli i Wina

Tradiční gruzínské vinařské technologie

Během putování gruzínskými regiony Kachetie (Kakheti) a Rača-Lečchumi (Racha-Lechkhumi) v roce 2009 jsem byl svědkem výroby vín fermentací ve velkých hliněných amforách kvevri. S takto vyrobenými víny jsem se již dříve setkával na různých degustacích, avšak přes trpělivé pátrání ve vinařské literatuře (psané latinkou) jsem bližší údaje o této unikátní technologii nenašel. Teprve loňský kongres OIV v Tbilisi, kde jsem vyslechl řadu referátů na téma gruzínských vinařských tradic, hovořil s místními znalci a navštívil další vinaře, dovolil shromáždit dostatek informací k souhrnnému článku.

Osm tisíc let vinařské historie

Gruzie je bezpochyby kolébkou světového vinařství a hliněné amfory užívá od nepaměti. Za předchůdce *kvevri* jsou považovány obří džbány z dob neolitického osídlení jižní Gruzie. Např. v Národním muzeu v Tbilisi lze spatřit hliněnou amforu s motivem vinných hroznů z 6. tisíciletí př. n. l., pocházející z vykopávek v Chramis-Didi-Gora. Fragmenty amfor z neolitické osady Šulaveris-Gora obsahují vůbec nejstarší (6 000 let př. n. l.) nalezené stopy po výrobě či skladování vína (vinný kámen). Archeologové rovněž potvrdili, že amfory vyráběné na jihu Kavkazu ve 3. a 4. století se jen velmi málo lišily od dnešních *kvevri* a zřejmě byly stejně jako ony zakopávány do země. V Gruzii se tedy tímto způsobem víno vyrábí nepřetržitě minimálně 1 800 let. Pravděpodobně jde o nejstarší vinařskou technologii na světě. Ještě na počátku minulého století nebyla výroba vína v hliněných amforách

ničím výjimečným. Rozšířena byla v jižní Evropě, na Blízkém východě (Kypr, Libanon) a v bývalých španělských koloniích (Chile, Peru, Mexiko). Dodnes jsou amfory využívány ve španělských regionech Montilla-Moriles, La Mancha a Valdepeñas (*tinajas*), v portugalském Alentejo a na Kypru (*podoshi*). Nikde však nejsou tak běžné jako v Gruzii.

Gruzie se chlubí vskutku mimořádně dlouhou vinařskou tradicí. Místní vinaři nedají dopustit na autochtonní odrůdy, z nichž mnohé kultivují po tisíciletí. Prakticky v každém domě ve vinařských oblastech se uplatňuje nejstarší známá vinařská technologie a většina obyvatel každodenně konzumuje podomácku vyrobená bílá vína. Tradiční gruzínská vína tvoří dosti různorodou skupinu. Společným jmenovatelem bílých i červených je vinifikace ve velkých, ručně lepených hliněných amforách, které jsou zcela zakopány v zemi, v kontaktu se slupkami, pecičkami, třapinami (metoda kachetská) nebo bez třapin (metoda imeretská). Tyto amfory se nazývají *kvevri* (Kachetie, Kartli) nebo *churi* (Imeretie, Rača-Lečchumi). Před půl stoletím byly dokonce využívány vinařskými závody. V současnosti je ve vinařských oblastech vlastní téměř každá rodina. O *kvevri* se nyní opět zajímají komerční producenti, a to nejen v Gruzii. Jejich využití ve velkovýrobě vína je však nejméně ze dvou důvodů nepravděpodobné. Zaprvé, běžný spotřebitel je navyklý na vína svěží, ovocitá a reduktivní. Vína z *kvevri* jsou určena pro náročnějšího konzumenta. Zadruhé, výroba vína v *kvevri* je příliš drahá a pracná. Dobrá amfora stojí na litr objemu tolik co kvalitní francouzský barrique a její použití si žádá velkou manuální zručnost. Stačí si představit např. náročnost čištění *kvevri*...



Foto archiv autora

Výhodou umístění *kvevri* v zemi je stálá a relativně nízká teplota fermentace. Vřetenovitý tvar amfory reguluje extrakci, neboť slupky, pecičky a třapiny (pokud nejsou promíchávány) jsou jen v omezeném kontaktu s kvasícím moštem. Porézní hliněné stěny mají velkou absorpční schopnost, působí jako čířidlo a stabilizují bílkoviny i polyfenoly, což je důležité zvláště u bílých vín, která jsou po 3 až 4 měsíce dlouhé maceraci ponechána bez dalších zásahů i déle než rok v uzavřené amfoře. Naopak červená vína jsou již po 2 až 3 týdnech macerace stáčená do sudů, protože při delším pobytu v *kvevri* ztrácejí barvu a třísloviny. Etalonem tradičního gruzínského stylu jsou každopádně bílá. Zaslouhou dlouhé macerace mají až pomerančovou barvu, intenzivní ovocitou vůni, extraktivní strukturu a vysoký obsah tříslovin, čímž se liší od většiny bílých vín. Gruzínští vinaři budou zřejmě nadále připravovat vína v amforách, přestože jednodušší a levnější by bylo použití např. nerezových tanků. Stěžují si, že je čím dál těžší získat dobrou *kvevri*, jelikož staří mistři vymírají a mladí se do řemesla nehrnou. Palety s obřími džbány vystavené podél cest jako sádroví trpaslíci však dokazují, že tradice stále ještě žije.

Foto archiv autora



Foto archiv autora



Výroba hliněných amfor

Kvevri jsou obvykle velikosti 1 000 a 2 000 litrů, nicméně objem může činit od 400 do 3 500 litrů. Amfory jsou vyráběny ručně bez pomoci hrncářského kruhu. Celý proces vyžaduje přesnost, trpělivost i fyzickou sílu. Na počátku je správná volba hlíny a důkladné očištění od kamínků. Z hliněných válečků o průměru několika centimetrů je amfora lepena vrstvou po vrstvě postupným hnětením mezi prsty. Přesnost je nutná k dosažení žádaného tvaru a trpělivost k důkladnému propojení jednotlivých vrstev. Každá z nich musí dokonale proschnout, aby nebyla deformována vahou následující vrstvy vysoké 30 až 40 cm. Stejně tak nelze uspěchat prosychání kompletní *kvevri* (např. přímým vystavením slunci). Sušení probíhá v temnu a hliněné stěny jsou podle potřeby potírány vlhkou stěrkou. Následuje pozvolné vypálení v cihlové peci za nepřilíš vysoké teploty. Spěch býval příčinou špatné jakosti *kvevri* v dobách hromadné výroby pro potřeby vinařských závodů. Tyto amfory z poloviny minulého století jsou v Gruzii snadno a levně dostupné, avšak mívají řadu prasklin a drátěnkocementových záplat. Dobrá *kvevri* vydrží bez ztráty kvality i více než sto let. Jako její uzávěr kdysi sloužil přesně opracovaný

plochý a okrouhlý kus břidlice. Nahradilo jej víko ze dřeva a v poslední době uzávěr z hrubého tvrzeného skla, jehož výhodou je možnost vizuální kontroly vinifikace. Bez ohledu na typ uzávěru bývá *kvevri* zapečetěna voskem a zasypana vrstvou hlíny. Včelí vosk je používán i k vnitřnímu nátěru stěn amfory.

Gruzínské vinařské stavby

Na východě Gruzie, tj. především v Kachetii, pracují vinaři ve zděných *marani*. Jedná se o tradiční nadzemní (případně částečně subterénní) stavby z hrubých kamenů s malými okny nebo zcela bez oken (menší kolísání teplot). *Kvevri* jsou umístěny pod úroveň podlahy, která bývá dlážděná cihlami či kameny. V klimaticky mírnější západní Gruzii jsou amfory zakopávány v sadech a zahradách nebo je chrání dřevěné přístřešky a kůlny. Takovým místům se říká *chur-marani*. Nedaleko se obvykle nachází lisovna, která se stejně jako tradiční vinařský lis nazývá *sacnacheli*.

Bílá vína z Kachetie

Nejvíce archaická z gruzínských vín jsou bílá vína z Kachetie. Vyrábějí se v *kvevri* několikaměsíční macerací se slupkami, pečičkami a třapinami. Technologie známá možná od mladší doby kamenné je drobnými vinaři široce využívána. „Metoda kachetská“ zažívá dokonce renesanci u komerčních producentů. Surovinou jsou místní odrůdy *Rkatsiteli*, *Mtsvane*, *Khikhvi*, *Kisi* a *Kakhuri Mtsviani* (experimentuje se i s jinými kultivary, např. kartlíjskou *Chinuri*). Charakteristické je neutrální aroma (nízký obsah terpenů) a vysoký obsah fenolických látek. V Kachetii je běžně dosahováno vysoké cukernatosti (potenciální alkohol 15 obj. %) při obsahu kyselin 5 až 6 g/l. O termínu sklizně (polovina září až října) rozhoduje především feno-

lická zralost (nižší riziko extrakce nezralých tříslovin). Protrahovaná macerace klade vysoké nároky na dobrý zdravotní stav hroznů. Puristé lisují hrozny v archaických *sacnacheli*. Jsou to dřevěné lisy z kmene mohutného lípy, na jejichž dno se umístí rošt z vrbového proutí. Dříve se užívaly také lisy kamenné, podobné portugalským *lagares*. Hrozny se šlapou bosýma nohama a vylisovaný mošt odtéká otvorem ve dně *sacnacheli* do připravené *kvevri*. Podle kvality hroznů a úsudku vinaře jsou do *kvevri* přidávány buď všechny, nebo většina výlisků (např. bez zelených třapin). Krátký kontakt výlisků se vzduchem po odtoku moštu z *sacnacheli* uvolňuje aromatické sloučeniny (mj. alifatické aldehydy), dávající vínu typické tóny sušeného ovoce. Moderní vinaři upřednostňují mlýnkoodzrňovače. Pomleté hrozny putují do *kvevri* přímo (bez mikrooxidace výlisků), vznikají vína svěží, ovocitá, avšak jednodušší aromatické struktury.

Moštem se amfora naplní jen ze $\frac{3}{4}$ („nevypkypí“ při fermentaci). Alkoholové kvašení trvá asi 10 dnů. *Kvevri* zůstává otevřená a matolinový klobouk je několikrát denně potápěn. Zasluhou usazení do země se v amfoře udrží teplota kvašení cca 20 °C. Gruzínští vinaři tradičně uplatňují sponzánní fermentaci (bez větších problémů). Selektované kultury používají někteří komerční producenti. Často jsou výsledkem vína příliš alkoholická (nad 15 obj. %), neboť čisté kultury *Saccharomyces cerevisiae* přeměňují cukr na alkohol účinněji než smíšené populace divokých kvasinek. Po ukončení kvašení klesají matoliny ke dnu, amfora se doplní až po okraj a volně zakryje, aby mohl unikat CO₂, vznikající při malolaktické fermentaci. Jakmile zcela vyhasne aktivita kvasinek i bakterií mléčného kvašení (tj. v druhé polovině prosince), je *kvevri* utěsněna voskem a pro lepší izolaci zasypana zeminou. Víno tedy dozrává za konstantní teploty 12 až 15 °C. Během 3 až 4 měsíců je obohaceno o řadu látek z kvasničných kalů, slupek a třapin. Naopak pečičky (zdroj hořkých taninů), klesající ke dnu jako první, jsou díky vřetenovitému tvaru amfory v minimálním kontaktu s vínem. V březnu či dubnu je víno z kalů stočeno do čisté amfory, druhé stáčení následuje za 2 měsíce. Celková doba pobytu v *kvevri* činí 2 až 3 roky, výjimečně i několik desetiletí. Během zrání dochází přes hliněné stěny k pozvolné oxidaci a vypařování, *kvevri* je proto několikrát do roka kontrolována a podle potřeby doplněna vínem až po okraj.

Vína vyrobená „metodou kachetskou“ jsou jiná než ostatní bílá vína. Kontrolverzní je často vysoká barva (pomerančová, čajová, jantarová, narůžovělá). Mimořádné je obsah polyfenolů nad 2 000 mg/l (bílá vína zřídka překračují 300 mg/l). Zdrojem jsou pečičky (47%) a třapiny (42%), jen v malé míře slupky (11%). Stejněho původu jsou mnohé aromatické látky (estery, aldehydy,

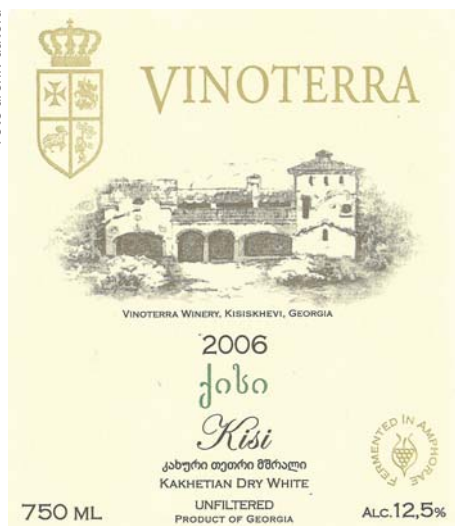
Foto archiv autora



Foto archiv autora



Foto archiv autora



terpeny aj.). Polyfenoly brání oxidaci a mikrobiální kontaminaci, což dovoluje omezit šíření jen na dobu před lahvováním (25 až 40 mg/l). Samozřejmý je příznivý zdravotně-preventivní účinek takového vína.

Bílá vína z Imeretie a Kartli

Gruzie byla vždy zemí bílého vína (t. č. 2/3 produkce). „Metoda kachetská“ představuje extrémní polohu tradiční technologie, „metoda imeretská“ její umírněnou verzi. Na západě Gruzie (Imeretie, Rača-Lečchumi) je známá stovky let, surovinou jsou autochtonní *Tsolikouri*, *Tsitska*, *Krakhuna*, *Tetra* a další. Od „metody kachetské“ se liší především pouhých 1/10 výlisků, a to bez třapin. Vína jsou tedy bližší evropskému standardu (nízký obsah tříslovin), gruzínské rysy přináší zrání v *churi*. Bílá vína z Kartli se řadí mezi vína z Kachetie a Imeretie: macerovaná jsou s 1/3 výlisků, včetně třapin.

Perlivá bílá vína z Kartli

„Studená fermentace“ je po staletí využívána také při výrobě bílého vína v okolí Ateni (údolí řeky Tany, jižně od Gori). Tato vína

(*atenuri*) patří k nejpodivnějším v Gruzii. Známa jsou od středověku, ale tradičním postupem jsou v současnosti vyráběna prakticky jen pro vlastní potřebu vinařů. Hrozny odrůdy *Chinuri* se sklízí až počátkem listopadu, mošt je po vylisování transportován do chladných sklepů *satsivi* ve výše položené části rokle. Protrahovanou fermentaci v otevřené *kvevri* zastaví příchod zimních mrazů. Amfora se doplní po okraj a těsně uzavře. Do léta vzniká jemně perlivé, zelenkavé, aromatické svěží víno, obsahující kolem 11 obj. % alkoholu, 6 g/l kyselin a několik gramů zbytkového cukru, předurčené k lokální brzké konzumaci „přímo z amfory“. Moderní technologie dnes umožňují po filtraci a chladové stabilizaci nalahvování pod tlakem CO₂.

Vinoterra Kisi 2006 *** – světle pomerančová barva, vůně bylinek a sušeného ovoce („jablka v županu“), tóny oříšků, anýzu a citrusové kůry, středně plné, svěží, s velmi dlouhou a čistou dochutí.**

(Překlad a degustační poznámka: MUDr. Martin Křístek)

Foto archiv autora



Suchá červená vína

Vlajkovou lodí gruzínského exportu je suché červené *Saperavi*, víno, jakého se donedávna produkovalo velmi málo. Na rozdíl od „každodenního“ bílého bylo červené suché vinem pro zvláštní příležitost. Výrobu udržovala pravoslavná církev (sloužilo jako víno mešní). Komerční výroba se rozvinula s exportem do Ruska v 19. století. Dnes zrají červená suchá vína v amforách na různých místech Gruzie. Obvykle jde o inspiraci zahraničím (např. cesta místních vinařů do Francie anebo pobyt cizích vinařů v Gruzii). Nejdéle (od poloviny 19. století) jsou červená suchá vína vyráběna v Kachetii. Základem je *Saperavi*, dobře vyzrálá odrůda s vysokým obsahem kyselin a taninů, dávající vína s výborným potenciálem k archivaci. Zkouší se jiné místní odrůdy (*Savkapito*, *Tavkveri*) a *Cabernet Sauvignon* (mnohdy jako cuvée se *Saperavi*).

První krok výroby je stejný jako u kachetských bílých vín. Hrozny se vylisují v *sacnacheli* a mošt i všechny výlisky putují do *kvevri*. Macerace v otevřených amforách však trvá jen 2 týdny. Matolinový klobouk je ponořován nejméně 4x denně. Mladé víno se stáčí do čisté amfory, která se volně zakryje, a proběhne jablčono-mléčná fermentace. Za 6 týdnů se stáčí znovu, tentokrát do velkého sudu z kavkazského dubu nebo do čisté *kvevri*, která se poté zapečetí. Zatímco v amfoře dozrává víno několik let, ze sudu může být nalahvováno po několika měsících. Někteří vinaři s rozporuplnými výsledky uplatňují i na červená suchá vína „metodu kachetskou“ (několikaměsíční macerace v uzavřené *kvevri*).

Polosladká červená vína

Tradiční postup výroby polosladkých červených vín patří k neoriginálnějším gruzínským technologiím. Dnes bohužel ustupuje vinařské moderně (řízené kvašení, nerezové tanky), která mnohem méně odráží terroir. Klasickou zónou produkce polosladkých červených vín jsou hluboká horská údolí Rača-Lečchumi s častými inverzemi a výrazným kolísáním teplot mezi dnem a nocí i ročními obdobími. V teplejších údolích (450 až 800 m n. m.) dosahují hrozny *Alexandriuli*, *Mudzuretuli*, *Tavkveri*, *Odzaleshi* a *Usakhelouri* vysoké cukernatosti (potenciální alkohol 15 až 16 obj. %). Po sklizni jsou převážně do výše položených vesnic (chladné horské klima) a zpracovány v otevřených *chur-marani*. Vzhledem k nízké venkovní teplotě neprokvásí při fermentaci v *churi* veškerý cukr. Mladé víno se stáčí do čisté amfory, kde přečká zimní měsíce. Chladná půda obklopující *churi* zabrání jarní refermentaci. V létě již amfora obsahuje mírně perlivé, svěží a ovocité červené víno s vyšším obsahem zbytkového cukru.

Nejstavnější gruzínské polosladké červené víno je *Chvanckara* (*Khvanchkara*). Pochází ze široké kotliny řeky Rioni (Rača-Lečchumi), kde se vyrábí z *Alexandriuli* (75 %) a *Mudzuretuli* (25 %). Obsahuje 11 až 13 obj. % alkoholu, 30 až 50 g/l zbytkového cukru a přibližně 6 g/l kyselin. Od konce 19. století bylo označováno příjmením knížete Dimitra Kipianiho, prvního exportéra těchto vín do Ruska (r. 1932 byl „třídně nevhodný“ název zakázán). Analogická vína vznikají také na jiných místech Gruzie podobného klimaticko-geografického profilu, např. v podhůří Kachetie (*Saperavi*) a výše položených oblastech Kartli, Imeretie a Guri. Nejsou vhodná k archivaci a bývají obvykle vypita „do roka a do dne“.