

BÍLÁ MÍSTA NA VINAŘSKÉ MAPĚ

JAPONSKO

Podle legendy založili první japonské vinice v 8. století n. l. buddhističtí mniši na ostrově Honšú. Panenské japonské hrozny dozrály v někdejší provincii Kai (dnes prefektura Jamanaši) a pocházely z odrůd Košú a Dračí oko. Nedaleko jednoho ze symbolů země vycházejícího slunce, sopky Fudži, leží dodnes významný vinohradnický a zejména vinařský region. Má relativně málo srážek a úrodné půdy pro pěstování rýže, a tak místní obyvatelé vlastně neměli jinou možnost, než hledat náhradu za oblíbené rýžové saké...



popiska

Současní Japonci milují víno (12. místo v žebříčku světových dovozců) a hrozinky (6. místo) o něco více než réva vinná Japonsko. Nadbytek vláhy, dostatek tepla a úrodná půda nutí révu k nadměrnému růstu a bez přísné redukce objemu sklizně by nebylo možné vyrobit kvalitní vína. I když to japonský vinařský zákon nezakazuje, nebývá nutné mošt přikyseloovat, zato docukření se vinaři obvykle nevyhnou. Tradiční pergoly, propagované od 17. století jako prevence plísni a vhodné pro rovnoměrné dozrávání stolních odrůd, nahrazuje v posledních desetiletích vedení ve tvaru lyry či písme-ne T. Rovněž hustota výsadby keřů na hektar je vyšší, než

bývalo zvykem. Hlavními překážkami pěstování révy vinné jsou vedle monzunů a tajfunů absence a astronomické ceny volných pozemků. Více než 23 000 ha obhospodařuje 80 000 vinohradníků, pro výrobu vína se ale použije sotva desetina ze sklizených hroznů...

Cabernet, Chardonnay... a Košú / Rozmarům přírody odolné, avšak pachutí nahnilých jahod ve víně pověstné americké přímoplošné hybridy (např. Delaware) pomalu ustupují ušlechtilým evropským odrůdám (10 % plochy vinic). V Jamanaši, nejslunnější a nejteplejší vinařské oblasti, dozrává Cabernet franc i Cabernet Sauvignon, v okolí Nagana se daří módnímu Chardonnay a Merlotu. Nejsevernější a vinicemi nejhustěji pokrytý ostrov Hokkaidó se stává doménou Mülleru-Thurgau, Ryzlinku rýnského a Zweigeltrebe. Zapomenuta není ani tradiční japonská odrůda Vitis vinifera Košú, která do Japonska doputovala přes Čínu a po Hedvábné stezce z dalekého Kavkazu. Tento kultivar s velkými růžovými bobulemi byl 1 200 let určen především k přímé konzumaci. První vinařství v Japonsku (Katsunuma, Jamanaši) totiž vzniklo až v roce 1875. Údolní mikroklima, horké dny a chladné noci nejproslulejší japonské vinařské oblasti umožňují produkovat z Košú lehká a aromatická bílá vína, prý typická pro Japonsko podobně jako Shiraz pro Austrálii...

Investice doma i ve světě / V prefektuře Jamanaši (západně od Tokia) je dnes registrována polovina z 230 japonských vinařství. Silnou trojku největších představují Suntory (Honšú), Mercian (Honšú) a Sapporo (Hokkaidó). Prvně jmenované obhospodařuje vlastní vinice, další jsou závislá na



nákupu hroznů od místních pěstitelů či dokonce dovozu moštu ze zahraničí. Po investicích do moderních technologií se od 90. let minulého století mnohá zaměřila na školení enologů ve vinařsky vyspělých zemích s neskromným cílem zachovat status quo poměru domácích a importovaných vín na japonském trhu. Nápojový gigant Suntory ale raději zakoupil Ch teau Lagrange v St. Julien, Weingut Robert Weil v Rheingau a stal se spoluvlastníkem Ch teau Beychevelle, Ch teau Beaumont a Tokaj Hétszölö a několik dalších japonských vinařství investovalo v Kalifornii...

Víno jako životní styl / Spotřeba vína stoupá od 80. let minulého století, ale skutečný boom nastal poté, co v roce 1995 zvítězil japonský sommelier Shinya Tasaki v soutěži nejlepších světových sommelierů. Déle než rok nestihaly vinařské školy odmítat zájemce o studium a každý měsíc vycházely na tři desítky vinařských publikací... Víno se stalo součástí životního stylu Japonců a také Japonek. Preference se přesunuly od sladkých bílých vín k suchým, červeným a šumivým. Přesto je nejoblíbenějším alkoholickým nápojem moderního Japonska pivo a průměrná spotřeba vína na osobu a rok činí jen 1,4 l. Většina obyvatel víno nepije, ale ti ostatní mají spotřebu vyšší než statistický Francouz či Lucemburčan. Často preferují kultovní zahraniční vína starších ročníků před produkty domácích vinařství, ačkoliv některá z nich uspěla i na prestižních mezinárodních vinařských konkurzech. Např. z Bordeaux si před pár lety zlaté medaile přivezla vína Ch teau Mercian (Vinexpo) a Suntory Tomi (Les Citadelles du Vin).

A na závěr praktická rada: Připíjet si v Japonsku se slovy čin-čin je prý velmi neslušné. Použijte raději české na zdraví nebo japonské *kampai!*

Literatura: Kizan.com.jp, Grace-wine.co.jp, Suntory.com, Japan-guide.com

Martin Křístek / foto: Suntory a archiv autora



Suntory Tomi no oka 2004 (Jamanaši) – temně rubínová barva s cihlovými odlesky, vůně lesních jahod a malin, víno střední plnosti a dokonalé harmonie s tóny čokolády a nekonečně dlouhou kokosově-karamelovou dochutí. Hodnocení: ★★★★★

Hodnotící stupnice: ★★★★★ vynikající, ★★★★ velmi dobré, ★★★ dobré, ★★ pitelné, ★ nepitelné

Autor děkuje za poskytnutý vzorek MUDr. Jiřímu Bizoňovi

Japonsko
Celková rozloha vinic:
23 000 ha
Roční spotřeba vína:
1,4 l na osobu



BÍLÁ MÍSTA NA VINAŘSKÉ MAPĚ

JAPONSKO

Podle legendy založili první japonské vinice v 8. století n. l. buddhističtí mniši na ostrově Honšú. Panenské japonské hrozny dozrály v někdejší provincii Kai (dnes prefektura Jamanaši) a pocházely z odrůd Košú a Dračí oko. Nedaleko jednoho ze symbolů země vycházejícího slunce, sopky Fudži, leží dodnes významný vinohradnický a zejména vinařský region. Má relativně málo srážek a úrodné půdy pro pěstování rýže, a tak místní obyvatelé vlastně neměli jinou možnost, než hledat náhradu za oblíbené rýžové saké...



popiska

Současní Japonci milují víno (12. místo v žebříčku světových dovozců) a hrozinky (6. místo) o něco více než réva vinná Japonsko. Nadbytek vláhy, dostatek tepla a úrodná půda nutí révu k nadměrnému růstu a bez přísné redukce objemu sklizně by nebylo možné vyrobit kvalitní vína. I když to japonský vinařský zákon nezakazuje, nebývá nutné mošt přikyselovat, zato docukření se vinaři obvykle nevyhnou. Tradiční pergoly, propagované od 17. století jako prevence plísni a vhodné pro rovnoměrné dozrávání stolních odrůd,

nahrazuje v posledních desetiletích vedení ve tvaru lyry či písmene T. Rovněž hustota výsadby keřů na hektar je vyšší, než bývalo zvykem. Hlavními překážkami pěstování révy vinné jsou vedle monzunů a tajfunů absence a astronomické ceny volných pozemků. Více než 23 000 ha obhospodařuje 80 000 vinohradníků, pro výrobu vína se ale použije sotva desetina ze sklizených hroznů...

Cabernet, Chardonnay... a Košú / Rozmarům přírody odolné, avšak

pachutí nahnělých jahod ve víně pověstné americké přímoploidní hybridy (např. Delaware) pomalu ustupují ušlechtilým evropským odrůdám (10 % plochy vinic). V Jamanaši, nejslunnější a nejteplejší vinařské oblasti, dozrává Cabernet franc i Cabernet Sauvignon, v okolí Nagana se daří módnímu Chardonnay a Merlotu. Nejsevernější a vinicemi nejhustěji pokrytý ostrov Hokkaidó se stává doménou Mülleru-Thurgau, Ryzlinku rýnského a Zweigeltrebe. Zapomenuta není ani tradiční japonská odrůda Vitis vinifera Košú, která do Japonska doputovala přes Čínu a po Hedvábné stezce z dalekého Kavkazu. Tento kultivar s velkými růžovými bobulemi byl 1 200 let určen především k přímé konzumaci. První vinařství v Japonsku (Katsunuma, Jamanaši) totiž vzniklo až v roce 1875. Údolní mikroklima, horké dny a chladné noci nejproslulejší japonské vinařské oblasti umožňují produkovat z Košú lehká a aromatická bílá vína, prý typická pro Japonsko podobně jako Shiraz pro Austrálii...

Investice doma i ve světě / V prefektuře Jamanaši (západně od Tokia) je dnes registrována polovina z 230 japon-

ských vinařství. Silnou trojku největších představují Suntory (Honšú), Mercian (Honšú) a Sapporo (Hokkaidó). Prvně jmenované obhospodařuje vlastní vinice, další jsou závislá na nákupu hroznů od místních pěstitelů či dokonce dovozu moštu ze zahraničí. Po investicích do moderních technologií se od 90. let minulého století mnohá zaměřila na školení enologů ve vinařsky vyspělých zemích s neskromným cílem zachovat status quo poměru domácích a importovaných vín na japonském trhu. Nápojový gigant Suntory ale raději zakoupil Château Lagrange v St. Julien, Weingut Robert Weil v Rheingau a stal se spoluvlastníkem Chateau Beychevelle, Château Beaumont a Tokaj Hétszölö a několik dalších japonských vinařství investovalo v Kalifornii...

Víno jako životní styl / Spotřeba vína stoupá od 80. let minulého století, ale skutečný boom nastal poté, co v roce 1995 zvítězil japonský sommelier Shinya Tasaki v soutěži nejlepších světových sommelierů. Déle než rok nestíhaly vinařské školy odmítat zájem o studium a každý měsíc vycházely



na tři desítky vinařských publikací... Víno se stalo součástí životního stylu Japonců a také Japonek. Preference se přesunuly od sladkých bílých vín k suchým, červeným a šumivým. Přesto je nejoblíbenějším alkoholickým nápojem moderního Japonska pivo a průměrná spotřeba vína na osobu a rok činí jen 1,4 l. Většina obyvatel víno nepije, ale ti ostatní mají spotřebu vyšší než statistický Francouz či Lucemburčan. Často preferují kultovní zahraniční vína starších ročníků před produkty domácích vinařství, ačkoliv některá z nich uspěla i na prestižních meziná-

rodních vinařských konkurzech. Např. z Bordeaux si před pár lety zlaté medaile přivezla vina Château Mercian (Vintexpo) a Suntory Tomi (Les Citadelles du Vin). A na závěr praktická rada: Připíjet si v Japonsku se slovy čin-čin je prý velmi neslušné. Použijte raději české na zdraví nebo japonské *kampai*!

Literatura: Kizan.com.jp, Grace-wine.co.jp, Suntory.com, Japan-guide.com

Martin Křístek / foto: Suntory a archiv autora

popiska



Suntory Tomi no oka 2004 (Jamanaši) – temně rubínová barva s cihlovými odlesky, vůně lesních jahod a malin, víno střední plnosti a dokonalé harmonie s tóny čokolády a nekonečně dlouhou kokosově-karamelovou dochutí. Hodnocení: ★★★★★

Hodnotící stupnice: ★★★★★ vynikající, ★★★★ velmi dobré, ★★★ dobré, ★★ pitelné, ★ nepitelné

Autor děkuje za poskytnutý vzorek MUDr. Jiřímu Bizoňovi

Japonsko
Celková rozloha vinic:
23 000 ha
Roční spotřeba vína:
1,4 l na osobu

