

Svátek slámového vína

www.vslechovice.cz

Za účasti předních moravských i českých vinařů, novinářů a publicistů, zabývajících se gastronomií a gastroturistikou, se v předjaří tohoto roku konalo slavnostní lisování v prostorách areálu Borotice společnosti Vinné sklepy Lechovice. Vzhledem k nepříznivým klimatickým podmínkám letošní zimy, kdy nebylo prakticky možné sklídit a vyrobit tzv. ledové víno, byl tento svátek lahodné pochoutky dvakrátě vítaným.

Slámové víno...

...je víno vyrobené z hroznů skladovaných před zpracováním na slámě či rákosu, nebo zavěšených ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců. Jedná se o velmi kvalitní víno se specifickým postupem výroby, kdy se připravuje z pečlivě vybraných, nejlepších a nejvzrálějších hroznů. Specifická je také jeho vůně a chuť. Jak nám vysvětlila ředitelka společnosti, výroba slámového vína je překvapivě riskantní počín s nejistým výsledkem. Proto je toto víno velice ceněné, a ne každý vinař toto riziko podstoupí. Lechovičtí, kteří patří k tradičním výrobcům kvalitních přírodních vín na Znojemsku, však mají dosti zkušeností a trpělivosti, aby vše zdárně dotáhli ke kýžené pochoutce na labužnickém stole.

„Dozrálé hrozny se pečlivě přeberou a uloží na místo sušení. Zde se pravidelně kontrolují, obracejí a vystříhávají případné nahnílé nebo jinak poškozené bobule. Na konci procesu vysoušení, kdy je z hroznů odstraněna přírodní cestou voda, jsou hrozny podobající se rozinkám připraveny k lisování,“ načrtla v krátkosti celý proces paní ředitelka Kalašová.



Vysušené hrozny se následně lisují. Ve většině případů se vše dělá ručně a vylisnost u těchto hroznů je cca 15 – 30 % (průměrná vylisnost u klasického vína činí pro srovnání 70 – 75 %).

Po vylisování se slámové víno zkvasí speciálními kvasinkami, přičemž průběh kvašení u slámových vín je velmi pozvolný. Při kvašení dochází pouze k částečné přeměně na alkohol a víno se pak vyznačuje medovou chutí a má velký podíl neprokvašeného cukru.

Čeho je málo, to je drahé, tak už to na světě bývá. Lahvička kupříkladu Veltlínského zeleného přijde cca na 800 korun. Není se co divit, když objem sklizně hroznů na výrobu slámového vína ročník 2011 činil ve vinařské obci Borotice pouhých 780 kilogramů.

Sláva vítězům, čest poraženým

Jak známo, Vinné sklepy Lechovice jsou největší výrobci vína z vlastních vinic ve Znojemské vinařské oblasti, což jim umožňuje produkci kvalitních vín s označením Plněno vinohradníkem. Lechovická vína se tradičně umísťují na domácích i zahraničních soutěžích na předních příčkách žebříčku úspěšnosti. Jinak tomu nebylo ani na nedávném 12. ročníku mezinárodní soutěže Víno-Bojnice 2012, kde byla vyznamenána řada lechovických vín. Kupříkladu SEKT LECHOVICE brut obdržel zlatou medaili, tu rovněž získal CABERNET SAUVIGNON ledové 2010. Stříbrnou medailí byl oceněn TRAMÍN ČERVENÝ pozdní sběr 2011 a z několika bronzových finalistů jmenujme alespoň značky PÁLAVA výběr z hroznů 2011 nebo ZWEIGELTREBE rosé 2011.

Text: Ivan Černý; foto: archiv