

## V rámci návštěvy jihomoravských vinařů v EP ve Štrasburku proběhla také návštěva Cesty vína – alsaských vinných stezek.



*Alsasko je jedinou klasickou vinařskou oblastí Francie, která si svou pověst vybudovala na odrůdových vínech. Díky své geografii a pohnuté historii se v současném Alsasku snoubí vliv dvou evropských vinařských velmocí, tedy Francie a Německa.*

[ 4. října 2006 | Autor: ing. Marek Babisz ]

V celém Alsasku je vysazeno 55 000 ha vinic z toho pouze 2,5 %, tedy 1 500 ha je v nejvyšší apelaci Grand Cru. Alsasko je rozděleno na dvě části, na Horní Rýn a Dolní Rýn, mezi městy Strasbourgem a Thannem. Nejvíce vín, která jsou zároveň víny nejlepšími pochází z oblasti Horního Rýna - především z vyhlášených měst Riquewihr a Ribeauville. Pěstují se zde jak odrůdy místní, jako např. Elbling, či cuvée Zwicker, tak i odrůdy známé u nás jako Sylvánské zelené, Muškát Ottonel, Chardonnay, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a především Tramín, který tuto oblast proslavil po celém světě. Nejvíce rozšířenou odrůdou pro výrobu červených a růžových vín je zde Rulandské modré, v menší míře je to Mlynářka a Gamay. Technologii výroby alsaských vín jsme si mohli prohlédnout v jedné z neznámějších vinařských obcí Alsaska a to v Riquewihru, kde jsme navštívili vinařskou firmu Maison Zimmer, která zde vyrábí víno již od roku 1848. Technologie výroby alsaských vín je podobná technologii výroby u nás v České republice. Důraz je kladen především na kvalitní hrozen, který musí být zdravý a nepoškozený. Po sběru putují hrozny k odstopkování a rmut se přečerpá do pneumatického lisu, kde dochází k šetrnému lisování. Po vyliisování putuje mošt do zchlazovací nádoby, která zchladí mošt zhruba na 4 st. C. Po 24 - 48 hodinách jde odkalený mošt do kvasících dřevěných sudů o velikosti 2 000 - 8 000 litrů. Doba kvašení je rozdílná a trvá od třech týdnů až do dvou měsíců, v závislosti na technologii výroby. V tomto vinařství se nepoužívají žádné kvasinky, enzymy, či další přípravky. Hlavním důvodem je, aby vína zůstala přírodní a zachovala si svůj osobitý charakter. V rámci návštěvy sklípku firmy Maison Zimmer jsme měli možnost ochutnat sedm alsaských vín, která byla zajímavá a v mnohém se podobala vínům z jižní Moravy. Co se chuti vína týče, vynikala především příjemná kyselina mnohdy harmonicky skloubená s jemným zbytkovým cukrem a s pestrou škálou aromatických látek. Nad všemi ochutnávanými víny vynikala dvě vína: Ryzlink rýnský Grand Cru z vinice Schoenenbourg a Tramín ročník 2002 z 35 let staré vinice. Po cenných zkušenostech z oblasti Alsaska jsme dospěli k závěru, že výroba vín na Moravě a v Čechách jde tím správným směrem a že se vinaři u nás mohou směle měřit s vinaři z vinařských velmocí. ing. Marek Babisz Národní vinařské centrum, o.p.s.

VALTICE