

# Skladování vína

V dnešním světě existuje nepřehledná škála různých druhů vín. Liší se typem, složením odrůd, technologickým postupem výroby, úrovní kvality i účelem, proč byla vyrobena. Některá vína jsou přímo vyrobena k okamžité spotřebě, jiná jsou vyrobena záměrně tak, aby své dokonalosti dosáhla až po čase zrání. Může to být přímo v sudech nebo v láhvích ve sklepech vinařství či v soukromém sklepe k radosti majitele.

## **Vína která se nearchivují**

Obecně lehká bílá vína a vína stolní, vína v jiném balení než v láhvi s kvalitním korkem, levná vína zakoupená v supermarketech, vína s vysokou kyselinou – zejména jablečnou, vína s velmi nízkým obsahem kyselin, víno z obecně špatných ročníků, vína špatně skladovaná, neharmonická a nemocná, vína která nejsou ke skladování určena.

## **Vína která se archivují**

Vína, o kterých se již podle kategorie a oblasti předpokládá, že jsou doporučena pro skladování, vína od prověřených a renomovaných vinařů, vína z osvědčených vinic a poloh, vína z dobrých a špičkových ročníků, vína harmonická s vyrovnanými kyselinami a cukry, s dostatkem tříslovin, vyšším extraktem a vyšším alkoholem, vína doporučená vaším obchodníkem, vína správně ošetřená, uzavřená kvalitním, dostatečně dlouhým korkem.

## **Vína s kratším až středním potenciálem k archivaci**

Myslíme tím vína, která jsou vhodná pro skladování po kratší dobu (3-5 let), v kruhu milovníků vín se jim říká „běžci na krátké vzdálenosti“. Do této kategorie lze zařadit mnoho vín z celého světa různých cenových kategorií. Tady je namístě zvážit, zda skladovat nebo ne. Proto doporučujeme poradit se s vaším dodavatelem, nebo využít odbornou literaturu.

## **Vína vhodná k dlouhé archivaci**

Jsou to vína, která mohou zrát 8-25 let, a někdy i déle. Typická jsou třeba vína portská, burgundská, nebo kategorie Grand Cru Classé nejlepších ročníků. Extrémním příkladem jsou vína oblasti Sauternes, která mohou vydržet v kondici až 100 let. Již jako relativně mladá mají tato vína vysokou pořizovací hodnotu. Na druhé straně po několika letech uskladnění v ideálních podmínkách se jejich cena vyšplhá několikanásobně vysoko. Samozřejmě v závislosti na výrobcu a ročníku. A to je hlavní důvod, proč si koupit víno mladé, nechat pár let ve sklepe uležet a v ideálním čase vypít. Majiteli se dostane nádherného zážitku, nemusí víno shánět (pokud je vůbec k sehnání) a může jej vychutnat aniž by zaplatil desetitisíce. V posledních letech lze zaznamenat, že styl těchto „velkých vín“ se také přizpůsobuje dnešní době. To znamená, že jsou tato vína schopna potěšit již poměrně mladá (3-4 roky), ale i tak mají před sebou stále dlouhou cestu. Naopak některá mladá vína vám mohou po otevření i výrazně „dát najevo“ že ještě není ten správný čas. V případě nákupu pro delší skladování platí dvojnásobně: poraďte se s vaším dodavatelem nebo odborníkem na vína! Jsou to lidé, kteří přicházejí s vínem každodenně do styku a měli by mít dostatek zkušeností. Nebo opět zvolte vhodnou odbornou literaturu.

Když je vybráno vhodné víno k archivaci, tak jej musíme také dobře uskladnit. Pokud okolnosti dovolí, bude pravděpodobně nejvhodnější víno uložit do speciálního sklepa. Zde platí několik základních pravidel, aby bylo uložení správné a nedošlo k poškození.

- Optimální teplota sklepa je mezi 9 až 11 °C. Nesmí však kolísat. Je lepší raději teplota o něco vyšší nebo nižší, ale stabilní! Při nízké teplotě dochází k vysrážení vinného kamene a barviva u červených vín. Při vysokých teplotách se mohou vysrážet termolabilní bílkoviny nebo bude stimulována mikrobiologická činnost ve víně a dojde k jeho úplnému znehodnocení.
- Vlhkost okolo 65 %.
- Temnota. Přímé sluneční světlo, ani příliš umělého světla vínu neprospívá.
- Poloha láhví. Láhve, které jsou uzavřeny korkovou zátkou, musí být uloženy tak, aby zátky byly stále smočeny ve víně a nedocházelo k jejímu vysychání, a tím k přístupu vzduchu. Láhve se ukládají většinou vodorovně.

Víno nesvědčí pohyb, to znamená, že se láhve nemají překládat, otáčet a naprosto nevhodné jsou pravidelné vibrace motorových agregátů, například chladicího zařízení.