



6.

VÍNO

Wine

Víno je velmi citlivé na oxidaci (zvětrávání), a proto musí být uskladněno v tmavých a nepropustných obalech, kde důležitou roli hraje také správný uzávěr.

Víno bylo vždy uchováváno a transportováno v dřevěných sudech různých velikostí. Ze sudů bylo také víno stáčeno ke konzumaci. Stáčení vína do lahví se více rozšířilo až na konci 19. století. Na víno se používaly bezbarvé lahve nebo lahve zelených odstínů objemu 0,7 litru. Masivní skleněné lahve se používaly na šumivé víno.

K přepravě a skladování vína se také využívaly skleněné demižony. Vinaři jsou věrni své tradici a příliš nevyhledávají jiné obalové materiály, než jsou dřevo a sklo.

Wine has always been preserved and transported in wooden barrels of various sizes. Wine was also poured from these barrels for consumption. Pouring wine into bottles spread at the end of the XIX century. Transparent or green wine bottles of 0.7 l were often used. Massive glass bottles were used for sparkling wine.

Wooden demijohns were also used for transport and storing wine.

Wine-growers keep their traditions and they do not look for other packaging materials; they stick to wood and glass.

Lahve na víno

Lahve na víno nedoznaly nikdy příliš velkých změn – převažují zde především dva základní typy. Prvním typem je lahev na rýnské (uherské) víno, která je označována jako pistole, z ní je odvozen například typ Schlegel. Druhým typem, v českých zemích oblíbenějším, je typ lahve Bordeaux. Z tohoto typu lahve rovněž vychází některé tvary lahví na koňak, brandy apod. Téměř se také neproměňoval tvar masivní lahve na šumivé víno či malagu.

Charakteristický tvar lahve se používal pro mělnické víno – tzv. kalamáře.

Na víno se nejčastěji používaly bezbarvé lahve (někdy s náběhem do akvamarínu), nebo několik odstínů zelené od olivové po travovou. Méně se potom objevují odstíny hnědé a reliéfní nápisy a dekory.

Ještě na konci 19. století čeští vinaři používali skleněné lahve pouze výjimečně a převažovalo stáčení vína ze sudů. Teprve po druhé světové válce se začalo stáčení vína do lahví více rozvíjet. K plnění se nejčastěji používaly lahve ze zeleného skla (typ Fűreder) o objemu 1 nebo 0,7 litru. Rýnských lahví, tzv. pistolí, se používalo zejména k plnění jakostních vín. Později se nejběžnější lahví stala VINNÁ 1 L.

Vinaři zůstávají věrni tradici a nevyhledávají nové obalové materiály, takže nejčastěji jsou věrni sklu (demižony, lahve) nebo dřevu (sudy). Lahve na víno měly nejčastěji objem 0,7 l a dnes podle evropských norem 0,75 l.



← Lahve na rýnské víno (pistole), asi 20. léta 20. století
(v. 36 cm, prům. 7 cm; NZM 10/72)

Bottles for Rhenish wine (pistols), around 1920s



↑ Charakteristické lahve na mělnické víno,
asi 30. léta 20. století

(v. 13 cm, prům. 6 cm; v. 20 cm, prům. 9 cm; NZM 10/72)

Typical bottles for Mělník wine, around 1930s



← Lahve od vína typ Bordeaux
(v. 29 cm, prům. 7 cm; v. 28 cm, prům. 9 cm; v. 35 cm,
prům. 7 cm; NZM 10/72)

Wine bottles of the Bordeaux type



← Lahve od vína typ VINNÁ 1 L
(v. 30 cm, prům. 8 cm; NZM 10/72)

Wine bottles of the VINNÁ type, 1 litre



↑ Lahve na šumivé víno, 30. léta 20. století
(v. 32 cm, prům. 8 cm; NZM 10/72)

Šampaňská vína pocházejí výhradně z oblasti Champagne ve Francii, a jsou vyráběna druhotným kvašením v lahvích. K hotovému vínu je přidán tiráží likér (víno, kvasinky, cukr) a je naplněno do silnostěnných láhví. Lahve jsou uzavřeny speciální korkovou zátkou, zajištěnou kovovou sponou – agrafov – nebo nerezovým korunkovým uzávěrem a uloženy ve vodorovné poloze. V lahvích probíhá kvašení při teplotě 13 – 15 C°. Víno zůstává ve spojení s kvasničním kalem nejméně 9 měsíců, ale i několik let. Po době ležení na kalech se kaly rozvíří a lahve se uloží do speciálních stojanů – pupitrů, v nichž jsou kaly setřásány na zátku. Během setřásání kalů je nutno s lahvemi pravidelně potřásat, pootáčet a postupně stavět kolmo na hrdlo. Tímto postupem je docíleno toho, že kaly klesají na zátku, na niž se přilepí. Uvedený postup byl dříve prováděn ručně. V současné době jsou lahve naskládány v kovových paletách a celá technologie je prováděna hydraulicky.

Po ukončení setřásání je agrafov odstraněna, tlak CO₂ vystřelí zátku i s nalepenými kvasnicemi, pracovník vytře hrdlo lahve od

zbylých kvasinek, doplní expedičním likérem (víno, francouzský koňak, cukr), lahev je uzavřena expediční korkovou zátkou zajištěnou drátěným košíčkem, adjustována a zabalena k expedici.

Stejnou tradiční technologií jsou mimo oblast Champagne vyráběna dražší šumivá vína. Levnější produkty se vyrábějí kvašením v tlakových tancích.

Sparkling wine bottles, around 1930s.

Sparkling wine originates exclusively in the Champagne region in France and it is made by secondary fermentation in bottles. When the wine is ready, liqueur (wine, yeast, sugar) is added to it and it is filled into thick bottles. The bottles are closed by a specific cork closing with a metal clip – agrappa – or by a stainless crown bottle cap, and they are stored in a horizontal position. The fermentation is running at the temperature of 13 – 15 °C. Wine is in contact with the yeast dregs for at least 9 months, but it can also be there for a few years. After this period the yeast dregs

are stirred up and the bottles are put in special stands – A-shaped stands, where the dregs are shaken off to the bottle stopper. It is necessary to shake and turn the bottles regularly during this process and finally put them straight on the bottle neck. This process ensures that the dregs go down to the stopper, where they get stuck to it. The mentioned procedure used to be made by hand. At present the bottles are put in metal pallets and the whole technology is made hydraulically.

The agrappa is removed after shaking, the CO2 pressure shoots the stopper out together with dregs stuck to it, then a worker cleans the bottle neck from remaining yeast, fills the bottle with liqueur ready for shipment (wine, French cognac, sugar) and the bottle is closed by a dispatch cork stopper with a little metal basket, it is adjusted and packed for shipping.

This traditional technology from the Champagne region is also used to prepare more expensive sparkling wines. Cheaper products are made by fermentation in pressure tanks.

↓ **Čepák z pálené hlíny na víno, 1. polovina, 20. století**

(v. 20 cm, prům. 10 cm; NZM Valtice 57351)

Earthenware jar with a handle, the half of the XX century



↓ **Plucar, který se používal k uskladnění vína, konec 19. století**

(v. 55 cm, prům. 28 cm; NZM Valtice 55115)

Earthenware flask for wine, the end of the XIX century



← **Plnění lahví na výrobu sektu**
(In: L. Pekárek, Vinařství, Praha, 1929, s. 17)

Filling bottles to produce sparkling wine

(In: L. Pekárek, Winery, Prague, 1929, p.17)



← **Setřásání sektu na stojanech při klasické výrobě sektu – Starý Plzenec, 1969**

(NZM 101119)

Shaking the sparkling wine on stands – during the traditional production – Starý Plzenec, 1969

Demžon

Demžony sloužily k přepravě, skladování (především vína a pálenky) i k výrobě různých nápojů (kvašená domácí ovocná vína, výroba octa apod.).

Jedná se o velké skleněné nádoby lahovitého až soudkovitého tvaru. Většinou se zhotovovaly z čirého skla, ale mohly být i v zeleném odstínu. Velké demžony byly vždy záležitostí ruční výroby, menší byly vyráběny také na poloautomatech a automatech. Aby nedocházelo k roztříštění těchto nádob, vkládaly se do kovových košů vyložených slámou či dřevitou vlnou, nebo byly oplétány ručně proutím, lýkem, později hadičkami z plastu. V dnešní době jsou tyto velké obaly nahrazovány plastovými láhvemi.



→ Demžony na víno skleněné a opletený bužírkou (plastovými hadičkami)

(v. 53 cm, prům. 26 cm; v. 49 cm, prům. 28 cm; NZM Valtice 58163, 58997)

Glass demijohns for wine, woven by insulating tubes (plastic tubes)



Sud na víno

Sudy slouží jako nádoby pro výrobu, uskladnění i transport vína. Správně upravené dřevo (vyloužené taninové složky) je dostatečně chemicky netečné a neovlivňuje nepříznivě chuť vína. Sudy jsou ve vinařství tak významnou a tradiční výrobní složkou, že ovlivňují i kulturní život ve vinařských regionech a sami vinaři jiný výrobní materiál odmítají.

Vinařský sud je vyroben z jádrového dřeva dubu, akátu a dalších, jež jsou odolné vůči působení vlhkosti, kterému je sud během používání dlouhodobě vystaven. Sud bývá zpevněn čtyřmi železnými obručemi. Dříve se na stažení sudů používaly také dřevěné obruče. Dřevo je z venkovní části zpravidla nakonzervováno lněným olejem. Čela sudů často zdobily výjevy s vinařskou tematikou. Zdobené sudy i malé ozdobné soudky jsou dosud ve vinařských rodech oblíbenými dárky.

Sudy jsou dnes vyráběny v různých velikostech – od 2–5 litrů až po obří sudy velikosti několika desítek hektolitrů.

V minulosti byly pro kvašení a skladování vína používány i malé kameninové nádoby – plucary.

← Sud na víno s řezbou na podstavci

(v. 64 cm, prům. 51 cm; NZM 24218, Částav)

Wine barrel with a carving on the base



← Filtrování vína ve sklepě, 30. léta 20. století (NZM)

Filtering wine in a cellar, 1930s



← Sudy v Křížovém sklepě – Valtice, 1976 (NZM 80745)

Barrels in Cross Cellar – Valtice, 1976

