

# Kachetinská (kvevri) vína



*Kvevri vína* se vyrábějí starou tradiční kachetinskou metodou v nádobách – hliněných amforách kvevri zapuštěných do země.

Kachetinská metoda výroby oranžového vína spočívá v použití veškerého rmutu a vyznačuje se dlouhým (po dobu 3–6 měsíců) ležením a zráním vína v přítomnosti slupek, peciček a třapin na kvasničných kalech, přičemž se do něj vyluhuje maximum látek, které určují jeho barvu a charakter.

## Kvevri

Kvevri je vejcovitá hliněná nádoba podobná amfoře, která se používá po tisíciletí v oblasti Kacheti ve východní Gruzii pro výrobu, zrání a skladování vína. Jedná se o tradiční postup výroby vína v kvevri, který byl na žádost Gruzie zapsán do seznamu „Mistrovských děl ústního a nehmotného dědictví lidstva“ UNESCO v r. 2013. Gruzie, která leží na východním pobřeží Černého moře, patří společně s Arménií a níže položenými severními oblastmi Íránu, ke kolébce světového vinařství. Kvevri se nevyrábí na hrncířském kruhu, ale po mnoho týdnů keramik přidává hlínu na zaschlý podklad z předešlého dne, po vysušení se nádoba vypálí v jednorázově připravené peci. Objem bývá většinou mezi 200 – 1500 litry. Před zakopáním do země se na vnější plášť nanese vrstva z vápenité hlíny (malta), pravděpodobně pro své antibakteriální účinky. Vnitřek nádoby není glazovaný a impregnuje se včelím voskem, který působí rovněž antibakteriálně a měl by vydržet minimálně 3-5 let. Takto ošetřovaná kvevri se běžně používá po několik století.



## Surovina pro výrobu vína

K výrobě kvevri vín by měly být použity místní tradiční odrůdy. V Gruzii jsou to především bílé odrůdy Rkatsiteli, Mtsvane, Khikhvi a Mtsvivani. Mají neutrální aroma a vysoký obsah fenolických látek ve slupce. Bobule dosahují vysoké cukernatosti až 25 °NM a mají obecně nižší obsah kyselin.

V posledních několika letech se touto metodou vyrábějí vína i v České republice. Pak je dobré vybrat opět tradiční odrůdy, které v dané oblasti nejlépe dozrávají, mají nejvyšší jakost a zároveň se musí svými charakteristickými senzoryckými i chemickými vlastnostmi hodit k výrobě kvevri vín. Hrozny, které se sklízí ručně, by měly být v co nejlepším zdravotním stavu bez viditelných znaků plísní nebo hniloby, s ideální cukernatostí 23 – 24,5°NM.

## Lisování, kvašení a nazrávání vína

Do nádob kvevri se nasypou buď celé nebo pomleté hrozny i s třapinami nebo se hrozny nejprve sešlapou bosýma nohama v podlouhlé dřevěné nebo kamenné nádobě a mošt odtud odtéká přímo do kvevri. Vzniklé matoliny se přidávají do moštu až následující den. Kvevri je zaplněn zhruba do tří čtvrtin, aby během bouřlivé fáze kvašení mošt nevykypěl. Otvor je překryt

plátýnkem na ochranu proti hmyzu a nečistotám.

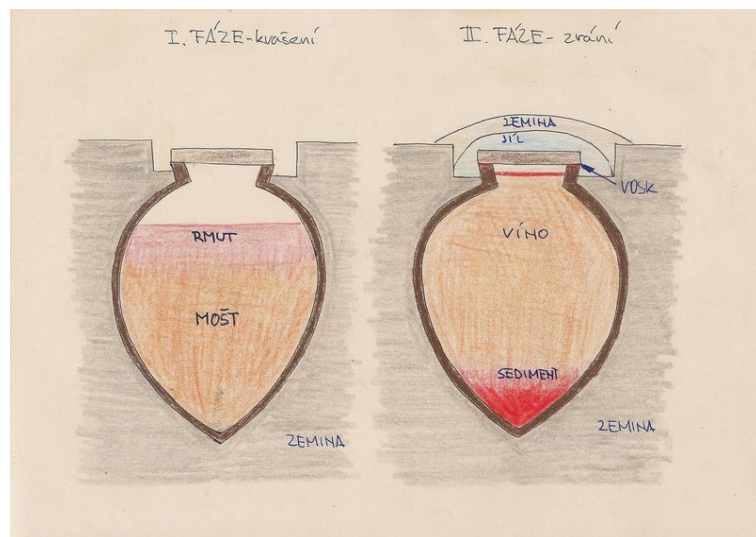
V nádobě proběhne samovolné alkoholové kvašení moštu za účasti divokých kvasinek, které se nacházejí na povrchu bobulí, listů a stopek. Kvašení oranžových vín trvá přibližně 10–20 dní při teplotě kolem 20 °C. Během kvašení se na hladině vytvoří kvasné víko z bobulek a peciček, které se musí pravidelně (3–4krát denně) potápět.

Po ukončení alkoholového kvašení se kvevri nádoba uzavře kameninovým víkem a okraj se zalije včelím voskem. V uzavřeném kvevri proběhne spontánní jablečno-mléčné kvašení. S nástupem chladného počasí a zimy jsou ukončeny veškeré kvasící procesy. Poté se víko kvevri důkladně a neprodyšně uzavře pomocí vlhkého jílu a po dobu příštích 6 měsíců víno zraje na slupkách a kalech.

## Lahvování a stabilizace vína

Po uplynutí 3–6 měsíců se výsledné víno z nádob šetrně stáčí přímo do láhví přes síto, které zachytí případné slupky a pecičky. Díky vejčitému tvaru kvevri nádob proběhne samovolná sedimentace všech slupek a kalů ve spodní části nádoby. Postupy, které se běžně používají při školení bílých a červených vín, se u oranžových vín nepoužívají. Vína se nesíří ani jinak chemicky nestabilizují, nefiltrují se. Vyrobená vína jsou přírodní, kořenitá, stabilní a čirá s množstvím fenolických látek, které se do vína extrahují z třapin, slupek a peciček a mají antiseptické účinky na plísně i bakterie.

Takové víno si zachovává dlouhou životnost, sytou barvu a výraznou chuť. Oranžová vína vyrobená tradičním kachetinským postupem mají vysoký potenciál k zrání.



## Výroba kvevri vín v ČR

Výroba kvevri vín je poměrně složitá a nákladná činnost. Vinařství v ČR se v tomto směru nacházejí teprve na počátku, i když jsme na tom ve srovnání s tradičními vinařskými státy, jako je Francie nebo Španělsko, podstatně lépe. V ČR je v současné době kolem stovky gruzínských kvevri nádob a vinaři vyrábějící vína podle starověké gruzínské receptury se sdružují v Kvevri klubu.

