

Pravda o víne

(15.05.2013; Roľnícke noviny; č. 20, s. 22; Havrlentová Michaela)

Centrum výskumu rastlinnej výroby v Piešťanoch organizuje v spolupráci s **Centrom vedecko-technických informácií v Bratislave** už druhý rok **Vedeckú kaviareň pod názvom "Veda v centre"**. Cieľom tejto aktivity je dostať výskum a vývoj do centra diania, predstaviť širokej verejnosti populárnou a zároveň náučnou formou výsledky vedy a techniky, ktoré sú určené pre praktický život a nejakým spôsobom obohacujú alebo skvalitňujú život človeka.

Po vedecko-populárnych rozpravách o tom, či gény majú nejakú chuť a aký je význam genetických transformácií v dnešnom svete a o prínose pestovania a využívania konope siatej v Slovenskej republike, bolo témou 3. vedeckej kaviarne hľadať pravdu vo víne.

Je dnes už dokázané, že striedme pitie vína je zdraviu prospešné. Vďaka obsahu polyfenolických látok, prírodných antioxidantov, spomaľuje starnutie a jeho pravidelné pitie v primeraných dávkach znižuje riziko stareckej demencie, Alzheimerovej choroby a problémy s pamäťou u ľudí v neproduktívnom veku. Odborníci víno dokonca odporúčajú pri redukčných diétach, pretože pomáha rýchlo a účinne odbúrať tuky a tiež znižuje hladinu LDL-cholesterolu v krvi. Všetky tieto a ešte mnohé ďalšie pozitívne účinky striedmeho pitia "nápoja Bohov" by sme však ťažko hľadali v nekvalitnom, falšovanom nápoji.

Víno nefalšované vs. falšované

Tisíciky rokov sa víno vyrába a tisíciky rokov sa aj falšuje. Voda, sacharóza, glycerol, farbivá a najnovšie aj aromatické koncentráty sú prísady, ktoré do kvalitného vína nepatria, ale pridávajú sa s cieľom zvýšiť zisk a znížiť náklady. "Aróma robí prvý a základný dojem a prídavok aromatických koncentrátov dnes predstavuje modernú formu falšovania," informovala počas vedeckej kaviarne prednášajúca Ing. Jaroslava Kaňuchová-Pátková, PhD. "Mení sa tak odroda hrozna a pôvod vína a to má pozitívny dopad na zisk. Zvyšuje sa cena produktu o 30-60 %, stúpa jeho predajnosť a taktiež sa zakrývajú choroby a chyby vína. Víno, ktoré by bolo za normálnych okolností nepitné a muselo by sa vyliť, sa predá," poznamenala prednášajúca.

Vo víne sa nachádza okolo 800 aromatických látok alebo ich prekursorov a ich obsah závisí od množstva faktorov ako odroda, lokalita pestovania, technologický postup a podobne. Sú to zvyčajne prchavé látky a vyskytujú sa vo veľmi nízkych koncentráciách. Ľudský nos ich dokáže zachytiť, ale čo dnes nie je vyčíslené a dokázané exaktne, to nie je uznané. A preto aj v akýchkoľvek sporoch vyhrávajú výsledky namerané a získané ľudskými pocitmi. Výskumný ústav vinohradnícky a vinársky vyvinul metódu na princípe plynovej chromatografie, vďaka ktorej je možné separovať a detekovať aromatické látky v aromatickom koncentráte, v pravom a falšovanom víne a zistiť tak, či je víno pravé. Táto metóda je práve v štádiu patentovania a výskumníci očakávajú, že jej aplikácia v praxi pomôže odhaliť "in vino veritas" a hlavne, ponúknuť konzumentovi pravosť a kvalitu.

Na kvalitu vína vplyvajú výraznou mierou taktiež kvasinky použité pri fermentácii hrozna a to, či nás rozbolí hlava po pití vína je dané majstrovstvom vinára, koľko síry pridá pri technológii výroby.

Kde je ukrytá pravda?

Kde je teda vo víne ukrytá pravda? Je to v žiarivej farbe tohto moku, jemnej sladkosti darovanej slnkom, v poctivej práci vo vinici a pivnici? Je to v špecifických vôňach a chutiach, ktoré voľným okom nevidíme? Alebo je to v odrode, ktorej patrí výnimočný zážitok z pitia vína? Výkonná riaditeľka Zväzu výrobcov hrozna a vína na Slovensku prezradila, že predovšetkým aromatické látky a do budúcnosti i minerálne látky a kovy budú slúžiť na autentifikáciu vín.

V bohatej diskusii vyčerpávajúco vysvetlila, že Slovensko má kvalitné vína, ktoré získavajú zaslúžené ocenenia v Paríži i v Madride a že ročník 2012 sa môže pochváliť mnohými "kúskami" z radu ružových a červených vín. Uznanie z jej úst vzbudila i produkcia kvalitného ríbezl'ového vína a burčiaku, ktoré sú typické pre našu lokalitu, majú svoje tradičné miesto v Slovenskej republike a do budúcnosti by sa mohli stať dobrým turistickým lákadlom. Záverom vydarenej akcie odznelo z úst prednášajúcej konštatovanie, že Slovenská republika má kvalitných producentov vína a antioxidantný a iný zdravotný potenciál z hrozna nie je nevyhnutné hľadať iba vo víne, ale aj v konzumácii chutného stolového hrozna slovenskej proveniencie.



Centrum vedecko-technických informácií SR

Lamačská cesta 8/A, 811 04 Bratislava



Text k obr.:

Súčasťou akcie bola aj degustácia vín falšovaných a nefalšovaných. Výsledok, že oba druhy vín boli senzoricky nerozoznateľné, prednášajúcu neprekvapil. Prídavok aromatických koncentrátov zvýšil vôňu i chuť, ale pravosť vína sa tým znížila.

**Publikované z monitoringu STORIN, s. r. o. (prepis vysielania)
(VF)**