

Vinohradníctvo a vinárstvo – stručná história a súčasnosť

Prof. Ing. Štefan Poláček, CSc., PhDr. Mgr. Miroslav Poláček
Slovenská poľnohospodárska univerzita, NITRA

Vinič hroznorodý patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Archeologické nálezy dokazujú, že vinič je starší ako človek. Rástol už v druhohorách, teda asi pred 150 miliónmi rokmi. Pôvod viniča nie je celkom známy. Najstaršie nálezy viniča druhu *Vitis* pochádzajú z dnešného Sachalinu a Kazachstanu. Vznikli pred 100 miliónmi rokmi. Prvý európsky druh druhu rodu *Vitis* bol objavený vo Francúzsku v okolí Champagne.

Kto a kedy začal na našej Zemi pestovať vinič sa už asi spoľahlivo nedozvieme. Archeologické nálezy potvrdzujú, že pestovanie viniča je také staré ako ľudská civilizácia. Pestovaním viniča sa zaoberali dávnovekí obyvatelia Malej Ázie, Južného Kaukazu, Číny. Už pred 10 000 rokmi ho pestovali v Indii. Maľby, kresby a rytiny nájdené v starých hrobkách svedčia o tom, že už pred 6000 rokmi pred n.l. sa pestovaniu viniča a výrobe vína venovali aj Egypťania.

Za najstarších výrobcov hroznového vína sú považované národy žijúce okolo Kaspického jazera, potomkovia biblického Noe. Podľa Biblie Noe po vystúpení z archy zasadil a začal pestovať vinič a z tejto oblasti sa šírilo pestovanie viniča na východ i na západ.

Najstarším nálezom svedčiacim o tom, že ľudia využívali plody viniča na výrobu vína sú stopy od vína na úlomkoch keramiky z Číny-Chenan, staré asi 9000 rokov, preto možno považovať Čínu za prvú krajinu, kde sa pravdepodobne vyrábalo víno. Aj na pohrebišti dynastie Šang pri žltej rieke sa našlo hermeticky uzavreté jantarovo žlté víno v bronzovej nádobe asi 3000 ročnej. Na území súčasného Iránu sa našiel pri archeologických vykopávkach džbán starý 7400-7000 rokov so zvyškami usadenín červeného hroznového vína.

Podľa archeologických vykopávok talianskych archeológov je Cyprus dokázateľne prvá krajina Európy, v ktorej sa začala najskoršia výroba vína, približne pred 6000 rokmi. Pri výskume objavili dva džbány na víno z rokov 3500-3000 pred n.l. a hroznové semená.

Víno sa prelína celou kultúrnou históriou ľudstva. Je opradené mnohými bajkami, povestami a legendami. Jeho vznik sa pripisuje mnohým mytologickým postavám, bohom, bôžikom alebo hrdinom. Napr. Egypťania bohovi Osirisovi, Gréci Dionýzovi, Rimania Bakchusovi, Židia Noemovi.

Podľa židovskej legendy bol prvým vinárom biblický Noe. Táto legenda hovorí, že po pristáti Noemovej archy na úpäti Araratu vypadlo z nej semienko, z ktorého vyrástla rastlinka. Noe sa o ňu staral až do dozretia hrozna. Časť hrozna zabudol v kamennom džbáne. Po čase v ňom objavili červenú bublajúcu šťavu, ktorá svojou chuťou prekonávala všetko ostatné. O vplyve tejto šťavy na Noeho legenda taktne mlčí, len poznamenáva, že sa opil a dlho spal. Noe je teda prvým vinohradníkom, vinárom a prvým písomne potvrdeným „opilcom.“ Noe pochopiteľne nemal so svojim novým produktom žiadne skúsenosti, preto mu je toto pochybenie odpustené. Pretože Noe po spáchaní tohto hriechu žil ešte 350 rokov (zomrel vo veku 950 rokov), môžeme sa domnievať, že sa naučil nový nápoj s mierou konzumovať a že mu slúžil na zdravie.

Pozrime sa čo sa o tom píše v 9. kapitole prvej knihy Mojžišovej: „*Noe začal obrábať zem a vysadil vinicu. A keď sa napil vína, opil sa a obnažený ležal vo svojom stane. I uvidel Cham nahotu svojho otca a vonku to povedal svojim dvom bratom. Ale Sem a Jafet vzali plášť, obaja si ho položili na ramená, išli chrptom a zakryli otcovu nahotu. Tvár mali odvrátenú, takže nevideli otcovu nahotu*“ (Gn 9,20).

Archeologické vykopávky dokazujú, že aj na Slovensku sa už po tisícročia pestuje vinič. Napr. na vrchu Molpír pri Smoleniciach našli archeológovia sedem vinohradníckych

nožov a hlinenú nádobu na víno z asi 7.-6. storočia pred naším letopočtom. Začiatky vinohradníctva u nás sa doteraz nepodarilo presne určiť. História potvrdzuje, že k najväčšiemu rozmachu vinohradníctva dochádza v treťom storočí nášho letopočtu za panovania rímskeho cisára Marka Aurélia Próba (276-282 n.l.), keď si rímske légie podmanili takmer celú strednú Európu. Ten je považovaný za zakladateľa európskeho vinohradníctva a teda aj slovenského. Okolo rímskych táborov na území dnešného Rakúska a Slovenska sa pestoval vinič pochádzajúci z rímskej ríše. Za pomoci vojska boli vysadené vinice v Bratislave, Devíne, Stupave, Trenčíne a v Tokajskej vinohradníckej oblasti.

Prvé písomné informácie o viniciach na území dnešného Slovenska sú z oblasti Nitry. Zo začiatku 9. storočia sa zachovali cestopisy arabského cestovateľa Edrisiho v ktorých uvádza, že „Nitra je kvitnúce a významné mesto, bohaté na vinice i obyvatel'ov.“ Aj známy latinský výrok Alexandra Lombardiniho „vinum zoborense est decus et gloria mensae“ výstižne charakterizuje vynikajúci chýr o nitrianskych vínach v minulosti. Významný slovenský enológ prof. F. Malík vzdáva úctu nitrianskym vínam slovami „Vino nitrianske, bude vždy našou ozdobou i slávou stola.“

Aj keď počiatky stredoveku vinohradníctvu veľmi nepriali, šírenie kresťanstva (víno sa používalo pri bohoslužbách), výstavba kláštorov, hradov, miest umožnili jeho rozvoj. Pestovanie viniča sa posúva na dolné Považie do okolia Nitry a na juh k Dunaju. Vpádom Tatárov v roku 1241 bola väčšina vinohradov zničená a veľa vinohradníkov prišlo o život, preto s pomocou kolonizátorov Nemcov na západe a Talianov v tokajskej oblasti boli vinice pomerne rýchlo obnovené a maxima dosiahli pred tridsaťročnou vojnou. Tridsaťročná vojna (1618-1648) vinohrady značne poškodila a preto ich bolo treba znovu obnoviť.

Zlatým obdobím vinohradníctva sa nazýva zveľaďovanie viníc v 18. storočí počas panovania Márie Terézie a Jozefa II. Na území dnešného Slovenska sa v širokom rozsahu uskutočňovala výsadba viníc a preto v roku 1720 bolo približne 57000 ha vinohradov, čo bola približne trojnásobne väčšia výmera ako je v súčasnosti. Ďalší rozmach vinohradníctva nastal po roku 1848 zrušením poddanstva.

Po rokoch rozkvetu vinohradníctva prišli roky katastrofické. Koncom 19. storočia (1874) sa zo Severnej Ameriky do Európy zavliekol zhubný škodca vinohradov voška viničová-koreňová fyloxéra., ktorá zdecimovala vinohrady v celej vinohradníckej Európe, vrátane Slovenska. V Bratislave sa tento škodca objavil v roku 1870. Vinohradníci boli postavení pred úlohu ako ochrániť vinič pred týmto zhubným škodcom . (Dovtedy sa pestovali ušľachtilé odrody viniča na vlastných koreňoch – vlastnokoreniace alebo pravokoreniace). Ukázalo sa, že jedinou ochranou je obnova všetkých vinohradov naštepením osvedčených odrôd viniča na rezistentný alebo tolerantný americký podpníkový vinič, ktorý je odolný proti fyloxére. To vinohradníctvo v Európe zachránilo. Pri štepení si vinohradníci vybrali najlepšie ušľachtilé európske odrody, pestovali už len ušľachtilý štepený vinič a tým sa podstatne zlepšila kvalita vín. Rozširovanie vinohradov bolo pomalé, pretože sa zvýšili finančné náklady na výsadbu plôch v dôsledku prípravy štepov a tiež na chemickú ochranu viniča.

Vojnové udalosti druhej svetovej vojny sa prejavili na stagnácii Európskeho a teda i slovenského vinohradníctva. Vinohrady boli zanedbané a mnohé aj zničené. V roku 1949 bolo na Slovensku približne len 12000 ha viníc. Až v 50.-60. rokoch minulého storočia došlo opäť k značnému rozvoju vinohradníctva a plocha vinohradov sa viac ako zdvojnásobila. Napr. v r. 1975 vinice zaberali plochu 27580 ha a v r. 1985 až 38000 ha. Uskutočnil sa prechod od individuálneho vinohradníctva k plánovanej veľkoplošnej výsadbe viníc a k družstevnej veľkovýrobe hrozna. Štát podporoval rozvoj družstevného vinohradníctva a veľkovýrobného vinárskeho priemyslu. Boli vybudované veľké spracovateľské podniky (vinárske závody). Išlo o snahu dosiahnuť sebestačnosť v spotrebe vína a preto sa vo výrobe uplatňovali najmä kvantitatívne kritériá. Vyrábali sa prevažne stolové vína, značkové

a odrodové vína boli v minime. V tom čase boli producenti vína schopní vyrobiť dostatočné množstvo vína pre domáci trh.

Súčasný stav vinohradníctva a vinárstva na Slovensku a v Európe

Po roku 1989 družstevná veľkovýroba hrozna a vinársky priemysel postupne zanikli. Poľnohospodárske družstvá sa buď rozpadli, prípadne sa z nich osamostatnili jednotlivé druhy poľnohospodárskej výroby. Len ojedinele vinohradníctvo ostalo súčasťou poľnohospodárskych družstiev. Vinárske závody taktiež zanikli, boli sprivatizované alebo z nich vznikli akciové spoločnosti. Dôsledkom tejto situácie nastal prudký úpadok vinohradníctva a vinárstva na Slovensku.

V súčasnosti je na Slovensku takmer 300 rôznych vinárskych, vinohradnícko-vinárskych organizácií (akciové spoločnosti, spoločnosti s ručením obmedzeným, súkromné, rodinné firmy a iné), ktoré pestujú hrozno a vyrábajú víno. V roku 2008 začali vyrábať víno dve nové veľké vinárske firmy In Vino v Modre a Vinidi v Bábe pri Nitre. Tieto spoločnosti vysadili nové vinohrady a vybudovali spracovateľské podniky s najnovšou technológiou výroby vína. Budú vyrábať kvalitné prívlastkové vína.

Koncom roka 1989 bola výmera vinohradov na Slovensku približne 38000 ha. V dôsledku reštitúcií, zostarnutia vinohradov, ich vyklčovaniu a využitiu získanej plochy na pestovanie iných plodín, prípadne na bytovú a inú výstavbu, došlo k poklesu plochy na 17289 ha registrovaných viníc. V súčasnosti rodiacich vinohradov je len asi 9000 ha a zvyšok 4000 ha sú mladé ešte nerodiace vinohrady a ďalšie vinohrady treba revitalizovať. Slovensko má vynešované plochy viníc Európskou úniou 22227 ha. Preto úsilie treba zamerať na obnovu starých a opätovnú výsadbu nových vinohradov.

Priemerná hektárová úroda hrozna za päť rokov (r. 2002-2006) bola $4,27 \text{ t} \cdot \text{ha}^{-1}$, čo je len 50% produkcie vyspelých vinohradníckych krajín a nie je to len z dôvodu priaznivejších agroklimatických podmienok. V ČR bola priemerná úroda hrozna za posledných desať rokov $5,82 \text{ t} \cdot \text{ha}^{-1}$.

Slovensko má na európskej produkcii vína zanedbateľný podiel, len približne 0,3% (ČR 0,4%). Celková spotreba vína u nás je okolo 600 000 hektolitrov (v ČR 750 000 hl), čo je v prepočte na jedného obyvateľa približne 12 l (v ČR bola v r. 2007 17 l). Priemerná ročná spotreba vína v Európe je takmer 32 litrov na obyvateľa. Domáca ročná produkcia vína bola v posledných troch rokoch približne 325 000-400 000 hektolitrov, to nestačí pokryť domáci trh, preto značná časť vína, až 50% sa dováža zo zahraničia. Ide predovšetkým o nekvalitné stolové vína, ktoré oslovujú zákazníkov nízkou cenou. Napr. v roku 2006/2007 sa na Slovensko doviezlo 400 000 hektolitrov vína. Slovensko sa z vývozcu vína stalo dovozcom. V čase federácie Slovensko vyvážalo do Čiech ročne viac ako 200 000 hektolitrov vína. V roku 2006/2007 sa na Slovensko z Čiech doviezlo 15 600 hektolitrov vína. Celosvetovo je značný nadbytok produkcie vína. Naši vinári sa orientujú najmä na výrobu akostných vín a vín s prívlastkom, ktoré sa podieľajú 80-90% na slovenskej produkcii. Na trhu sa objavuje čoraz viac kvalitných a vysoko kvalitných slovenských vín, ktoré vo svojej kategórii často znesú porovnanie s najkvalitnejšími zahraničnými vínami z dovozu. Najviac vyjadrujú terroir Slovenska, čiže jedinečnú vôňu a chuť, originálny a neopakovateľný charakter slovenských vinohradníckych oblastí, ako aj majstrovstvo slovenských vinárov. Slovensko má všetky predpoklady byť vo výrobe vína sebestačné.

Aj keď slovenské vinárstvo v ostatných rokoch prežíva oživenie, musí sa ešte viac usilovať o to, aby uspelo v silnej zahraničnej konkurencii. Presadiť sa však môže iba vínami vynikajúcej kvality. Súčasní producenti slovenských vín urobili značný pokrok v kvalite vína, citlivo skĺbili vinárske skúsenosti predchádzajúcich generácií s najmodernejšími technológiami spracovania hrozna a výroby vína. Slovenské vína už viac ako 15 rokov

úspešne konkurujú na najprestížnejších medzinárodných prehliadkach, súťažiach, konkurzoch vín a získavajú najvyššie ocenenia.

Pre slovenské vinárstvo je dôležité aj to, že sa zvyšuje nielen záujem spotrebiteľov o rôzne druhy vína, ale aj snahu o prehĺbenie svojich enologických vedomostí a skúseností, ktoré im umožnia lepšie poznať kvalitu vín a vychutnať pôžitok z ich pitia. Kultúrne podávanie, ochutnávanie a pitie vína sa postupne stáva trvalou súčasťou nášho stolovania i spoločenského života.

Za účelom zvýšenia úrovne vinárstva a somelierstva Asociácia somelierov Slovenska a Zväz výrobcov vína Slovenska organizujú odborné semináre obsahujúce teoretickú a praktickú časť pre Hotelové školy, čašníkov, barmanov, zamestnancov vinoték, zamerané na vinárstvo a somelierstvo. Asociácia somelierov Slovenska organizuje celoslovenskú súťaž somelierov s cieľom porovnať úroveň somelierskeho vzdelania a praktických zručností profesionálnych účastníkov – somelierov. Vrcholným somelierskym podujatím na Slovensku je súťaž Hubert Trophée, organizuje ju každé dva roky spoločnosť Hubert J.E. Víťaz súťaže sa zúčastňuje Majstrovstiev somelierov Európy. V roku 2008 sa uskutočnil už 38. ročník. Víťaz sa zúčastňuje súťaže o najlepších somelierov sveta (v roku 2010 sa uskutoční v Chile).

Na vzdelávaní sa podieľajú aj ustanovizne vychovávajúce stredoškolských a vysokoškolských vinohradnícko-vinárskych odborníkov. Na Slovensku sú to Stredná vinársko-ovocinárska škola Modra a Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska vo Viničkách, Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva, Fakulta biotechnológie a potravinárstva SPU v Nitre a dlhodobo Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave.

Vinič sa pestuje na 8,2 miliónoch hektárov v 50 krajinách na oboch pologuliach Zeme a spracuje sa približne 60 miliónov ton hrozna. Európa má najväčšiu rozlohu viníc na svete, približne 7,76 miliónov hektárov, čo je asi 75-80% celkovej svetovej plochy vinohradov. V EÚ je v súčasnosti obhospodávaných 3,75 miliónov hektárov vinohradov. V Európe je i najväčšia spotreba vína a to až 80% celkovej svetovej produkcie, pričom 60% pripadá na Európsku úniu. Približne 80% svetovej spotreby vína vyrábajú Európske vinárske krajiny.

Približne 92% vína EÚ produkuje 5 štátov: Francúzsko, Taliansko, Španielsko, Nemecko a Portugalsko. Nové členské štáty: Česko, Slovensko, Slovinsko, Maďarsko a Cyprus vyrábajú necelé 4% vína EÚ.

Európa má vo vinárskom svete osobitné postavenie nielen tým, že je hlavným producentom a vývozcom vína, ale aj tým, že z Európy pochádza väčšina najrozšírenejších odrôd viniča hroznového a vyrába sa najväčší sortiment odrodových vín. Európske víno je produkované za prísnejších enologických pravidiel ako sú všeobecne platné pravidlá vo svete.

Dňom vstupu Slovenska do Európskej únie (1.5. 2004) vstúpilo do platnosti v SR spoločná organizácia trhu EÚ s vínom. Hlavným problémom európskeho i svetového vinárstva v súčasnosti je každoročná nadvýroba vína. Rovnováhu trhu udržuje systém založený na ohraničení veľkosti vinárskej produkcie členských štátov a opatreniach na znižovanie nadbytkov. V súčasnosti však spotreba vín v EÚ klesá a jeho dovoz rastie podstatne výraznejšie ako stagnujúci vývoz do krajín mimo Európskej únie. Ak by tento trend pokračoval, tak by sa vyrábalo každoročne o 15-20% vína viac a Európska únia by zbytočne vynakladala 500 miliónov eur dotácii na neefektívnu likvidáciu nadbytku vína, najmä stolového jeho destiláciou na etanol, ktorý sa používa na potravinárske, príp. technické účely.

Európska únia prijala komplexnú reformu spoločnej organizácie trhu s vínom. Cieľom reformy je okrem iného znížiť plochu vinohradov výhľadovo o 10%. Naproti tomu Austrália medziročne zvýšila plochu viníc o 18% na 130 tis. ha a spolu s Amerikou zvyšujú vývoz vína do Európy.

Víno obsahuje pestrú zmes (viac ako 100) dôležitých výživných a liečivých látok, ktoré na ľudský organizmus pôsobia blahodarne, preto sa ako pochutina a lahodný

nízkoalkoholický nápoj osvedčilo už tisícročia. Mnohým ľuďom prinieslo nielen útechu a zmiernenie bolesti ale tiež zlepšenie zdravotného stavu alebo úplné vyzdravenie. Výstižne to vyjadril francúzsky básnik Paul Claudel: „*Víno je profesorom chuti, osloboditeľom ducha a lúčom prinášajúcim osvetlenie*“. Aj Luis Pasteurs konštatoval: „*Hrozno je najlepšie ovocie a víno možno považovať za najhygienickejší a najzdravší nápoj*“.

Víno niekoľko tisíc rokov prispievalo ku skvalitneniu života ľudstva a jeho pitie s mierou môžeme považovať za neoddeliteľnú súčasť kultúry života človeka. Ušľachtilosť vína si zasluhuje aby jeho pitie bolo vždy príjemným a krásnym obradom, aby vždy slúžilo na zdravie a potešenie každého.

Literatúra:

1. BELAN, R. – BELAN, M.: Slovenské vína a slovenské jedlá. Bratislava: Belimex, 2004. 236 s. ISBN 80-89093-61-7
2. FARKAŠ, J.: Všetko o víne. Martin: Neografia, 2002. 171 s. ISBN 8088892-47-3
3. RICHTER, J.: Léčení vínem. Bratislava: Eko-konzult, 2004. 168 s. ISBN 80-89044-35-2
4. ŠVČÍK, L. – DVOŘÁK, I.: Hledání pravdy o víně. Someliérství umění podávat víno. Praha: Grada Publishing, 2002. 137 s. ISBN 80-247-0188-X