

Jaké jsou nové trendy v tuzemském vinařství?

3.10.2025 - Komerční sdělení | ČTK

V reakci na klimatické změny, rostoucí důraz na udržitelnost a proměnu spotřebitelských preferencí přicházejí moravští a čeští vinaři s řadou inovací. Ať už jde o využití nejmodernějších technologií, vývoj nových produktů nebo pokračování v tradici šlechtění odrůd, tuzemské vinařství drží krok s evropskou špičkou.

Inovace se netýkají pouze samotné výroby vína, ale i efektivního využití vedlejších produktů. Příkladem je unikátní světová novinka z vinařství Ludwig – hroznová moučka, představená minulý týden. Vzniká ze slupek a dužiny hroznů po lisování, které byly dříve považovány za odpad. Dnes se z nich vyrábí bezlepková mouka bohatá na antioxidanty a vlákninu, využitelná v potravinářství (např. pečení, müsli), jako doplněk stravy i v kosmetice.

„Přínos látek obsažených v hroznové moučce dokládají i výzkumy docenta Františka Krepse ze Slovenské technické univerzity v Bratislavě. Podle nich patří hroznové matoliny mezi nejbohatší přírodní zdroje antokyanů na světě, s prokazatelnými účinky na zdraví srdce, imunitu i prevenci civilizačních onemocnění,“ uvedl Zbyněk Vičar, ředitel Vinařského fondu ČR. „Hroznová moučka tak představuje nejen technologickou inovaci, ale i hluboký respekt k přírodě a odkazu vinařského řemesla,“ dodal.

Další důležitý inovační posun vzešel rovněž z výzkumného prostředí, konkrétně z Mendelovy univerzity v Brně, kde vyvinuli zařízení pro zachytávání oxidu uhličitého vznikajícího během kvašení vína. Tento přírodní kvasný plyn, který běžně uniká do atmosféry, je šetrně jímáný, uskladněný a dále využíváný, například při výrobě perlivých vín nebo v potravinářství.

Jedním z přirozených způsobů jeho využití je výroba moravských a českých perlivých vín nesoucích označení „bublinky“. Tato národní značka, uvedená na trh Vinařským fondem, sdružuje producenty vín, která jsou vyráběná výhradně z tuzemských hroznů s důrazem na udržitelnost a kvalitu. *„Použití přírodního CO₂ z vlastního kvašení je ideálním příkladem propojení vědy, technologie a šetrné vinařské praxe. Zachytávání a opětovné využití CO₂ tak nejen snižuje emise, ale zároveň podporuje novou generaci kvalitních perlivých vín s domácím původem,“* vysvětlil Zbyněk Vičar.

Česká republika má zároveň dlouhou tradici šlechtění nových odrůd révy vinné, která sahá až do počátku 20. století. Pracoviště jako Šlechtitelská stanice Ampelos ve Znojmě a Mendelova univerzita v Brně především s jejím Výzkumným ústavem vinařským v Lednici jsou dnes klíčovými centry vývoje odrůd, které odpovídají současným klimatickým, ekologickým i produkčním výzvám. *„Významným trendem jsou dnes tzv. PIWI odrůdy – odrůdy odolné vůči houbovým chorobám. Tyto nově vyšlechtěné varianty umožňují výrazně omezit používání chemických postřiků a současně zachovat vysokou kvalitu hroznů i vína,“* doplnil Vičar a upozornil, že se u nás PIWI odrůdy nejen pěstují, ale také aktivně testují a registrují nové varianty, často šlechtěné přímo pro místní podmínky.

Vedle technologických inovací se tuzemské vinařství zaměřuje i na ekologické přístupy k péči o vinice, které obnovují půdní kvalitu a podporují biodiverzitu. Významný rozvoj zaznamenává také vinařská turistika, která propojuje víno s regionální kulturou, gastronomií a ekonomikou.

Informace o tuzemských vínech naleznete na www.vinazmoravyvinazcech.cz

Zdroj: Vinařský fond ČR

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/jake-jsou-nove-trendy-v-tuzemskem-vinarstvi/2729076>