

Dočká sa nealkoholické víno legislatívou?

Od minulého roku sa vinohradníctvo a vinárstvo v Európskej únii nachádza v kríze. Dlhodobým trendom, ktorý ovplyvňuje európske vinárstvo, je zníženie spotreby alkoholických nápojov a konkrétne aj vína. Ako sa s tým vysporiadať?



O čo ide

Jedným z krokov Európskej únie je nová legislatíva, ktorá hovorí o problematike zavádzania nealkoholického a nízko alkoholického vína. Oficiálne schválenie takýchto vín je už na spadnutie. Vinári očakávajú schválenie novej legislatívy počas tohtoročného októbra. Podľa Zväzu vinohradníkov a vinárov Slovenska (člen Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory) nealkoholické víno na Slovensku oficiálne neexistuje. Na trhu sú rôzne nealkoholické alebo nízko alkoholické miešané nápoje, kde sa používa aj víno. Doteraz to ale nebolo legislatívne ošetrené. Hneď po spomínanom októbrovom legislatívnom schválení bude možné takéto víno umiestňovať na trh v rámci celej Európy.

Výroba nealkoholického vína sa uskutočňuje pri dodržaní špeciálnych podmienok vrátane požiadavky na anulovanie alkoholu, na odalkoholizáciu a stanovenia maximálneho množstva alkoholu v nealko víne. Ako takúto zmenu a presné stanovenie podmienok vnímajú naši vinári? Sú pripravení na výrobu nealkoholických vín? „Hlavne staršia generácia vinárov trend nealkoholických vín vníma zatiaľ veľmi negatívne. Vždy chceli a chcú robiť klasické víno. Pozitívne ale hodnotia, že bežne sa u nás konzumoval vínný strik, že sa v lete pridávala do vína nejaká sóda a bol to veľmi príjemný nápoj. Nové trendy si vyžaduje nová generácia, ktorá chce iný životný štýl. Mladí ľudia si chcú vychutnať aj víno, ale vyžadujú menej alkoholické alebo až úplne nízkoalkoholické. Porovnávame to s výrobou piva, kde to tiež pred rokmi bola téma, o ktorej nechcel nikto hovoriť. Dnes pivári valcujú trhy s takzvanými radlermi. Myslím si, že toto sa stane aj v budúcnosti medzi vínami, že časť vína sa bude predávať ako nealkoholický produkt alebo minimálne nízko alkoholický s nižším obsahom alkoholu,“ domnieva sa Jaroslava Kaňuchová Pátková, výkonná riaditeľka Zväzu vinohradníkov a vinárov Slovenska.



Technológia výroby

Na výrobu nealkoholického vína existujú dve technológie. Prvá je tzv. vákuová odparka, pri ktorej dochádza k odparovaniu alkoholu z vína pod určitou teplotou. Druhá technológia je na báze reverznej osmózy, kedy sa cez membránu odstráni alkohol. Podľa Jaroslavy Kaňuchovej Pátkovej sa procesy odkalkoholizácie vína priebežne testujú a skúšajú. Niektoré slovenské firmy majú postupy už zavedené. „Najväčší problém je, či ten nápoj bude alebo nebude chutiť. A to je práve to, o čom sa teraz diskutuje až na úrovni Európskej únie. Či bude možné použiť napríklad hroznový mušt na úpravu produktu. Pretože samotný nápoj, čisto iba oddestilovaný alebo odalkoholizovaný, zatiaľ až taký veľmi pitný a chutný nie je. Úspechy majú minimálne šumivé vína, kde sú už výrobcovia popredu a napríklad šumivé víno v nealko verzii vedľa veľmi dobre pripraviť. Pri bežných tichých vínach tam zatiaľ nie sme. Skúsenosti aj z ostatných krajín hovoria, že je potrebné na úpravu nealko vín pridať minimálne základný produkt - hroznový mušt,“ vysvetľuje Jaroslava Kaňuchová Pátková.

Skúsenosti z iných krajín

Nealkoholické víno alebo víno s nízkym obsahom alkoholu už pripravujú v Taliansku či Španielsku. Okamžite po tom, ako sa schváli legislatívny proces, nás podľa Zväzu vinohradníkov a vinárov Slovenska vinárske krajiny zavalia svojimi nealko produktami. „My musíme byť tí, ktorí sledujú trendy. Aj naši niektorí vinári už sú na blížiacu sa zmenu pripravení. Otázka ale je, či aj spotrebiteľ akceptuje nový produkt a či sa mu bude páčiť,“ uzatvára šéfka zväzu Jaroslava Kaňuchová Pátková.