

Príbeh vína :)

Nie je možné presne určiť vek vínnej révy, ale určite je staršia ako ľudstvo. Našli sa stopy po nej na brehoch Kaspického mora, v Grónsku, v Severnej Amerike, v Malej Ázii. Šlo o divoko rastúcu révu. Vedci sa domnievajú, že *Vitis vinifera*, to znamená vinič hroznorodý pochádza z údolia riek Eufrat a Tigris, kde sa už pred tisíckami rokov vyrábalo hroznové víno.

História vína

Vinič hroznorodý patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Väčšina autorov vedeckých publikácií uvádza, že vinič pochádza zo strednej Ázie a z Kaukazu z oblasti Čierneho a Kaspického mora. Podľa vykopávok archeológov a nálezov semien viniča sa zistilo, že vinič sa rozšíril ďalej do Egypta, Sýrie, Babylónie, potom do Číny, Palestíny a Grécka. Z Grécka sa rýchle rozšíril do Rímskej ríše a do oblastí, ktoré Rimania pri svojich výbojoch obsadzovali.

Predpokladá sa, že väčšina vinohradníckych oblastí v Európe vznikla na územiach, ktoré boli obsadené Rimami. Tak sa rozšíril vinič do Francúzska, Portugalska a Španielska, pričom hranica bola na rieke Mosele v dnešnom Nemecku, a ďalej do Čiech a na Slovensko. Rozšírenie pestovania viniča v strednom a severnom Taliansku sa pripisuje Etruskom. V hrobkách starých Etruskov sa našli fresky, ktorých vek sa odhaduje na viac ako 2500 rokov a obsahujú výjavy súvisiace s pestovaním viniča a výrobou vína. Našli sa aj ozdobné poháre a iné nádoby na víno. Z historických výskumov vyplýva, že v Egypte bolo známe víno už v najstarších dobách jeho dlhej histórie, teda už pred 3200 rokmi p.n.l. Dôkazy o tom sa našli v hrobkách faraónov, kde sa medzi rôznymi kresbami nachádzali aj kresby o pestovaní viniča, lisovaní hrozna, ako aj o príprave vína a o jeho pití. Mŕtvym dokonca dávali do hrobu džbány naplnené vínom.

História vína v staroveku

Starí Egypťania verili, že víno je darom boha Ozirisa, syna boha nebies a zeme, ktorý bol víťazom nad smrťou a ktorý sa zrodil zo svojho popola, rovnako ako sa každý rok znovu zrodí hrozno viničového kra, ktorý sa zdal byť mŕtvym. Egypťanské vinohradníctvo dosiahlo najväčší rozkvet v rokoch 2700-2400 p.n.l. a už v tom čase poznali viac odrôd viniča. O vyspelosti vinárstva a vinohradníctva v Egypte sa zachovalo veľa dokladov. Našli sa džbány z pálenej hliny, na ktorých je uvedený ročník vína, jeho kvalita, pôvod a dokonca aj vedúci vinice! V tom čase bolo víno v Egypte, Sýrii, Babylónii a iných krajinách veľmi obľúbené a považovalo sa za jednu zo základných životných potrieb.

Pestovanie viniča bolo rozšírené aj po celom Grécku. Veď pestovanie viniča a pitie vína bolo súčasťou gréckej kultúry. Za zakladateľa vinárstva bol považovaný boh vína Dionýz, o ktorom vzniklo veľa povestí. V starom Grécku bolo veľmi veľa autorov, ktorí ospievali víno. Na začiatku sa víno považovalo za posvätný a liečivý nápoj, ale neskôr sa stalo bežne používaným nápojom. Najznámejší autor tých čias Homér ospieval víno vo svojej Iliade, kde dokonca uvádza mestá a oblasti, kde sa pestuje vinič. Víno uskladňovali v nádobách z pálenej hliny a na prepravu najčastejšie používali kožené mechy.

V starom Ríme sa pestovanie viniča a výroba vína rozšírili v 8.-1. storočí p.n.l. Víno bolo veľmi obľúbené a používalo sa najmä pri hostinách k jedlu. Z tých čias sa zachovalo veľa kníh, v ktorých sú uvedené postupy pri výrobe vína. Tiež sú tam uvedené odrody bielych a modrých vín, ktoré sa vtedy pestovali. Diela, ktoré v tom čase vznikli, používali a citovali autori až do stredoveku. Pestovanie viniča a výroba vína sa udomácnili v celom dnešnom Taliansku. Počas rímskych vojenských výbojov rozširovali rímske légie na príkaz panovníka pestovanie viniča a výrobu vína na všetkých obsadených územiach. Takýmto spôsobom sa dostalo pestovanie viniča do Francúzska, Španielska, Nemecka i na naše územia. Je pravdepodobné, že aj u nás sa pestovanie viniča začalo za panovania cisára Marca Aurélia Próba v rokoch 276-282.

História vína v novoveku

V Afrike nastal veľký rozvoj vinohradníctva a vinárstva až príchodom vysťahovalcov najmä z Francúzska, ktorí tam začali pestovať vinič a vyrábať víno. Od 18. storočia tam vznikali vinárske závody, v ktorých sa ešte dodnes vyrábajú niektoré veľmi kvalitné vína.

V Amerike vznikli prvé vihohrady okolo roku 1520. Španielski dobyvatelia ich vysádzali najmä v Mexiku, Argentíne, Chile a Peru. Španieli v Amerike pestovali európsku révu *Vitis vinifera*, ale na väčšine miest nachádzali pôvodný vinič rodu *Vitis labrusca*, ktorého víno sa vyznačuje osobitnou príchuťou, takzvanou líščinou. Európske odrody viniča sa rozšírili najmä v Kalifornii. V ostatných oblastiach Ameriky sa až donedávna pestoval vinič *Vitis labrusca* a vyrábali sa z neho vo veľkej miere vína. Na konci 19. storočia však mala Kalifornia

až tak vyspelé vinárstvo, že začala konkurovať európskym, najmä francúzskym vínam. Sľubný rozvoj vinárstva v USA zabrzdila prohibícia. Opätovný rozvoj vinárstva najmä v Kalifornii nastal po Druhej svetovej vojne a v posledných desaťročiach, keď boli zavedené prísnejšie zákony o výrobe a spracovaní vína, čím sa začali vyrábať kvalitnejšie vína schopné konkurencie.

Do Austrálie bol prvý vinič dovezený okolo roku 1800 a veľmi rýchlo sa potom rozšíril takmer do všetkých oblastí Austrálie a Nového Zélandu.

Pôvod révy

Nie je možné presne určiť vek vínnej révy, ale určite je staršia ako ľudstvo. Našli sa stopy po nej na brehoch Kaspického mora, v Grónsku, v Severnej Amerike, v Malej Ázii. Šlo o divoko rastúcu révu.

Vedci sa domnievajú, že *Vitis vinifera*, to znamená vinič hroznorodý pochádza z údolia riek Eufrat a Tigris, kde sa už pred tisíckami rokov vyrábalo hroznové víno. Trvalo veľmi dlho, kým sa vinič rozšíril po celom svete. Egyptológovia dokonca objavili v hrobkách faraónov semená viniča hroznorodého a z chrámových vyobrazení zisťujú, že už pred viac ako 3500 rokmi p.n.l. pestovali Egypťania kultúrnu vínnu révu a vyrábali z jej hroziem vzácny nápoj, ktorý smeli piť len členovia faraónskych dynastií.

Gréci pestovali a starali sa o vinič podobne ako Egypťania. Víno si ctili ako „dar bohov“. Pili ho málo a riedili ho vodou. Len nakoniec jedla si nechali naliať niekoľko pohárov čistého vína. Treba spomenúť, že už tam začalo remeslo degustátora. Gréci totiž porovnávali vodu z rôznych prameňov.

Rimanom tiež patrí veľká chvála. Pri rozširovaní rímskej ríše sa zároveň rozširovala aj vínná réva po celej Európe. Práve im vďačíme za vinice v povodiach Dunaja a Rýnu. Len na tých najvhodnejších miestach zakladali svoje vinohrady. Pri svojich dobovačných cestách zakladali vinohrady aj v Gálii, na Pyrenejskom ostrove, v severnej Afrike na území dnešného Maroka, v Alžírsku a Tunisku.

Na Slovensku sa vďaka Rimanom pestovali ušľachtilé odrody viniča. Slovania pri príchode na naše územie tak objavili už rodiace viniče. V roku 892 kráľ Svätopluk zaslal priesady viniča do Prahy vojvodovi Bořivojovi a Ľudmile. Táto ich nechala vysadiť v okolí Mělníka. Tieto vinice dodnes existujú. Vpádom Tatárov bola väčšia časť viničov pod Malými Karpatami zničená. Aby sa znovu pozviechali zničení vinohradníci, uhorský kráľ Ondrej III. dal Bratislave veľké privilégia, v ktorých spomína už existujúce vinice na podporu zakladania nových viníc oslobodzujúc ich majiteľov od platenia daní kráľovi a necháva ich mestu.

Zdroje

Prevzaté a upravené z:

http://www.vinoteka-vinaren.sk/clanky/historia_vina/.