

Mladé víno jako lék

Jedenáctého jedenáctý v jedenáct hodin bouchnuly v ČR první láhve Svatomartinského vína. Jsou k mání ve vinotékách i hypermarketech. O necelý týden předběhly svého francouzského konkurenta, slavné beaujolais. Mají tato mladá vína jiný vliv na naše zdraví než vína běžná? Trochu ano.

Jiří Marek

Pro mladá vína není typická jen lehkost, svěžest a ovocné chutě, ale i nižší hladiny polyfenolů. Vyluhování a kvašení je u nich kratší než u běžných vín. Jestliže tedy na loňské konferenci Víno a zdraví v Brně upozorňoval přední onkolog prof. MUDr. Jan Žaloudík, CSc., že umírněné pití vín s vysokým obsahem polyfenolů může být podle amerických výzkumů prevencí proti rakovině prostaty, budou mít mladá vína tuto schopnost podle všeho nižší.

Ale stačí, abyste si k mladému vínu a tradiční svatomartinské huse

dali salát a vše je jinak. Stoupnou hladiny polyfenolů, ale i kyseliny listové, která je zejména v zelené listové zelenině. Ta totiž snižuje homocystein, což je důležité.

Vědci z Lékařské fakulty v Plzni totiž zjistili, že pravidelné umírněné pití vína sice zlepšuje krevní srážlivost a trochu zvyšuje hladinu hodného LDL cholesterolu, zároveň však zvyšuje i hladinu homocysteinu, který dnes lékaři považují za rizikový faktor pro rozvoj infarktu nebo mrtvice.

Proti infarktu

Umírněné pití vína, mladého i běžného, má pozitivní vliv zejména na krevní systém, brzdí kornatění cév a snižuje riziko mrtvice nebo infarktu. Snižuje také riziko vzniku demence a zlepšuje některé psychické schopnosti. U starších lidí například podporuje duševní svěžest atd. Ovšem i pro svatomartinské platí to, co pro jiné



Foto: Profimedia.cz/CORBIS

léky. V rozumných dávkách prospívá, v přílišných škodí.

Oprášená tradice

Proč si vinaři nemohli přituknout burčákem, ale až mladým vínem na svatého Martina? Podle lidových pověr by to přineslo neštěstí a víno by se mohlo zkazit. Sv. Martin byl koncem sezóny a dnem uzavírání smluv mezi majiteli vinic a jejich správci. Svatomartinské napo-vidalo, jak se

správci rok povedl. Moderní tradici toho vína se snažil obnovit valtický vinař Jiří Kopeček.

Kvůli sporům kolem svatomartinské známky vzniklo vtipné Bunžolé, Moravino Nouveau, Veselé víno a další značky. Dnes známku svatomartinského získal Vinařský fond a dá se očekávat, že se pokusí udělat z otvírání prvních lahví tohoto vína událost, bez ohledu na to, že těžko dosáhne rozměrů beaujolais.

Souboj s beaujolais

Svatomartinské, které jsem poprvé okusil před třemi roky v Národní bance vín v Praze, strčilo do kapsy dvě ze tří beaujolais, jež jsme tam pili. Jak to bude letos, je třeba ochutnat. Pod značkou Svatomartinské víno má zájem nabízet své produkty zhruba 40 vinařství. Kvalitu vína posoudí komise nezávislých odborníků.

Pro mladé víno je výhodný Modrý Portugal, kvůli příjemné ovocné chuti bez výrazných tříslovin a kyselin. Nejvíce se podobá francouzské odrůdě

Gamay, z níž se vyrábí drtivá většina beaujolais. Vinaři se letos dohodli, že pro svatomartinské se smí použít odrůdy Müller Thurgau a Veltlínské červené rané. Pro růžové a červené pak vedle Portugalu také Svatovavřínecké. A to jak samotné, tak ve směskách. Nevím, jestli z mladého červeného vznikne také kosmetika, po které šílí Argentinky, protože prý zlepšuje prsa a břicho. Spíš bych typoval, že by po něm mohla vzniknout příjemná nálada.



PR23132