

Aj v predaji a konzumácii vína potrebujeme viac podporovať lokálpatriotizmus

Viniče obišli jarné mrazy. Zasiachnutia boli ojedinelé, sezóna sa ukazuje byť štandardná, čo sa týka kvality na výnimočnej úrovni. V prvojúnovej relácii Naše potraviny (TV TA3) Zväz vinohradníkov a vinárov SR prezradil viac aj o 1. ročníku súťaže Ambasádor slovenských vín, ktorou chce podporiť predaj slovenských vín v hoteloch a reštauráciách na Slovensku.

Slovenskí vinári čelia rastúcim nákladom, zmenám počasia aj dovozu lacnej konkurencie zo zahraničia. *„Jedným z problémov, ktoré trápia vinárov a vinohradníkov na Slovensku je nízke zastúpenie v ponuke vínnych kariet v hoteloch a reštauráciách u nás na Slovensku. Veľakrát k nám prídu zahraniční turisti a hovoria, že nevedia nájsť slovenské víno, že im všade ponúkajú skôr zahraničné ako tie slovenské. Aj to bol jeden z dôvodov, prečo Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska rozbehol súťaž Ambasádor slovenských vín. Je za nami 1.ročník, oslovili sme slovenských someliérov, ktorí ponúkajú víno v reštaurácii. Chceli sme od nich spätnú väzbu, čo im chýba o slovenských vínach a vinohradoch a čo by ich motivovalo a podporilo v tom, aby ponúkali slovenské víno ako prvú voľbu. Chceme, aby someliéri ponúkli akéhokoľvek slovenského vinára ako prvú voľbu pre zákazníka,“* informuje Jaroslava Kachuňová Pátková, výkonná riaditeľka Zväzu vinohradníkov a vinárov SR.



Do projektu Ambasádor slovenských vín sa prihlásilo 46 someliérov a Zväz vinohradníkov a vinárov SR bol veľmi milo prekvapený účasťou aj záujmom. V tejto aktivite chce zväz pokračovať aj budúci rok. Súťaž Ambasádor slovenských vín otvorila diskusiu aj s Asociáciou hotelov a reštaurácií, ktorých táto téma tiež zaujala.

„Zúčastnili sme sa už prvých rokovaní s Asociáciou hotelov a reštaurácií, aj v spolupráci so Slovakia Travel a Ministerstvom cestovného ruchu SR, rokovali sme o tom, ako by sme mohli ponúkať slovenské vína. Aktuálne nabera význam párovanie ponuky s vínom. To znamená, že sezónne ponuky

so špecialitami sa dajú krásne kombinovať. Bolo by zaujímavé, keby sa sezóna prispôsobila k tomu, čo ponúkajú hotely. Napríklad, keď je sezóna špangle, vieme k tomu ponúknuť krásne, ľahké, svieže, biele vína, iršaje či muškáty. Keby sa sezóna prispôsobila tomu, čo ponúkajú aj hotely, k lokálnym produktom a menu, vieme ponúknuť aj my lokálne vína,” vysvetľuje Jaroslava Kachuňová Pátková.

Slovenské vína sa čoraz viac presadzujú aj vo svete, nielen vďaka tradičným odrodám ako sú rizling vlašský či frankovka modrá, ale aj vďaka novým vyšľachteným odrodám, ako je Devín či Dunaj. Tie vznikli práve na Slovensku a stávajú sa naším vínnym podpisom.

„Veľkým trendom vo vínach, ktoré vyhľadávajú slovenskí aj zahraniční návštevníci, sú špecifické odrody novošľachtence – na Slovensku máme Devín, Dunaj, Rimava, Váh, jednoducho vína, ktoré nikde inde na svete nenájdete. Tieto odrody boli vyšľachtené výhradne pre Slovensko na naše klimatické podmienky. Trvalo, kým sme ich vysadili, kým sme sa s nimi naučili pracovať, ale dnes dosahujú úžasné výsledky, sú oceňované aj na medzinárodných výstavách.“

Registrovaných vinárstiev je na Slovensku 888. Ročná ponuka vín rôznych druhov je okolo 8 000 vín. Aktuálne idú do popredia teroáre. Na Slovensku máme 23 jedinečných teroár a každý výrobca vyrába jedinečné vína.

Až 90% vín sa vyrábajú na Slovensku v navyššej kategórii podľa kategorizácie Európskej únie – a to je víno s chráneným označením pôvodu. To je veľmi dôležité – naše vína teda spĺňajú podmienky, sú certifikované na kontrolnom ústave pred uvedením na trh. Víno tak prebehne kontrolou analytickou, senzorkou a až potom sa uchádza o priazeň zákazníkov.

Celý rozhovor nájdete v relácii [Naše potraviny v archíve Televízie TA3](#).

FOTO: Zväz vinohradníkov a vinárov SR