



Vedeli ste, že huby dokážu zlepšiť chuť vína?

Pre väčšinu výrobcov vína môžu byť hubové nákazy najhorším nepriateľom, ktorý poškodzuje hrozno a znižuje kvalitu vína. Výrobcovia vína však už od 16. storočia využívajú na zvýraznenie ovocnej chuti a arómy renomovaných dezertných vín prirodzene sa vyskytujúcu hubu známu ako „ušľachtilá hniloba“.

Pri zbere európskeho hrozna je zaujímavé, že od 16. storočia **výrobcovia vína využívajú na výrobu kvalitných vín prirodzene sa vyskytujúcu hubu známu ako „ušľachtilá hniloba“** [1]. Má totiž unikátnu schopnosť zvýrazniť ovocnú chuť a arómu renomovaných dezertných vín, ako je **Tokaj z Maďarska, Sauternes z Francúzska či vína Beerenauslese z Nemecka a Rakúska** [2].

Pre väčšinu výrobcov vín však môžu byť hubové nákazy ich najhorším nepriateľom, pretože ničia hrozno a znižujú kvalitu vína. Napríklad v roku 2021 **spôsobila pleseň múčnatka v oblasti Champagne 30-percentné straty úrody**, pričom ďalších 30 percent strát spôsobili ešte predtým jarné mrazy [3].

Medzi súčasné riešenia, ktoré majú pomôcť vinárom prekonať neustálu hrozbu hubových infekcií, patrí pestovanie odrôd odolných voči chorobám [4], starostlivé strihanie viniča, sledovanie a predpovedanie vývoja chorôb a presná aplikácia fungicídov.

🍷 Na zdravie, cheers, santé, prost, egészségre! 🍷

[1] *Botrytis cinerea*

[2] Wikipédia: Ušľachtilá hniloba

[3] Pestovatelia šampanského zápasia s jedným z najvlhkejších letných období v histórii meraní | Reuters

[4] Euroseeds – Inovácie pre zachovanie tradície: Vinič odolný voči hubám

Ak nechcete viac dostávať tento newsletter, odhláste sa kliknutím na tento [odkaz](#).