

BORDEAUX

KDE VÍTR VINOHRADY ŠKÁDLÍ

HYNEK VICH



PRESS SERVIS

BORDEAUX

kde vítr vinohrady škádlí

HYNEK VICH

*Cesty, zážitky a setkání
ve vinařském kraji
Bordeaux*



*„... ano, tam, kde vládne jen řád, krása,
přepych, rozkoš a klid.“*

(Charles Baudelaire)

OBLAST BORDEAUX



Pozvání k poznání

Vinařský kraj Bordeaux, jeho tradice a historie, jsou mi blízké. Mnozí z místních vinařů jsouými přáteli a jejich vína mi přinášejí potěšení a radost.

Předkládám vám, vážení čtenáři a milovníci vína, tuto knihu, abych vám vína z kraje Bordeaux představil, poodhalil jejich malebnou mozaiku a vyvolal ve vás pocity, které mě k jejímu napsání inspirovaly.

Budou k vám promlouvat lidé, kteří dali vínům život. Zasněně a s vášní. Jejich slova jsem si dovolil dokreslit svými postřehy z cest po krajině a po vinicích. Poodhalím vám krásy malebných zákoutí rozsáhlé oblasti, navštívíme viniční zámky a usedlosti. Porozprávím o historii, o současnosti a... o espritu vína.

Ponořte-li se do následujících odstavců a kapitol, snad vás pobaví čtyři příběhy, které jsou kostrou celé publikace. Proč právě čtyři? Protože jejich témata jsou esencemi vína: Země, Podnebí, Odrůdy a Lidé. Nejen že se prolínají, ale jedna bez druhé nemohou dát vínu zrod. Vínu dotýkajícímu se našich aromatických a chuťových sensorů, vínu promlouvajícímu k našemu srdci, poslu radosti, potěšení, rozkoše a přátelství.

Proto vás Wim obeznámí s vinohrady za dob dávno minulých. Mladá žena a dva muži porozpráví o původu jedné ze slavných odrůd, hloubavý komisař bude vyslyšet vinaře, pátraje po jádru vinných krás, a konečně můj nehmata-telný společník, někdy trochu nevrlý Vít, vám poodhalí malou část z velkého tajemství přírody.

Je mé pozvání lákavé? Tak obračejte následující stránky, jako když se rozevívá opona. Na jevišti se představí ztělesnění vznešenosti, půvabu a elegance – vína z Bordeaux!

Autor



Země probuzení

Douce France není zemí mého dětství. Je zemí mého mládí, zemí hledání, vnímání, poznávání a hlavně zemí probuzení všech smyslů.

Probuzení pomalého, postupného, v rytmu dozrávání, v klikatosti životní cesty.

Putování často trnitého, se všemi zákrutami pochybování, zklamání, ale i plného optimismu.

Cesta za poznáním je krkolonná. Některé etapy jsou krátké, rovinaté. Jiné dlouhé, vedoucí přes údolí, průsmyky velehor, vrcholy skryté v oblacích, tajemně maskující vysněnou metu.

Prvním úskalím byl jazyk. Nebylo to právě lehké, to mi věřte! Francouzština je přesná a komplexní, ale zároveň květnatá, zpěvná, je jazykem básníků a pocitů. Její melodie mě okouzila. Slovesné tvary neodradily. Zvládal jsem je s nadšením.

Mládí je odvážné, touží po dálkách, cesty ho lákají. Která z nich je ta pravá? Rozcestí jsou záluďná a rozhodnutí není jednoduché. Ale i v mladém věku někdy pomohou vzpomínky.

Ty moje byly ještě tolik živé, přímo navazující na má studentská léta, čerstvě dokončená.

V zapadlém koutě hlavního sálu hotelové školy v Mariánských Lázních, v přítmi zapomnění, se choulily prázdné lahve. Budily dojem ustrašenosti, ale současně jako by na někoho čekaly. Málokdy jsem měl předtím pocit takové jistoty... snad se na mne i pousmály? Bral jsem jednu po druhé do ruky, opatrně, určitě i něžně, jako svátost. Byly prázdné, ale překvapivě těžké.

Jejich etikety byly, jak jinak, francouzské, což jsem potají očekával. Jejich dotyk byl smyslný, pocítil jsem vzrušení a pokušení zároveň.

Margaux, Beychevelle, Romanée-Conti, Krug a několik dalších. Ročníky jejich zrodu nechyběly. Dávné. Tajuplné.

Přivoněl jsem k jejich prázdnotě a ona promluvila. Zaposlouchal se do melodií dávných barev, vůní, chutí. Lahve mě vyzývaly: „Najdi naše sestry, jen tak poznáš a zažiješ krásu požitek. Pocítíš, co je čas... uvědomíš si smysl své cesty, nalezneš štěstí. Zradit nás ale nesmíš, jinak se v moři všednosti utopíš!“ Zaznívalo to jako varování tajemných sudiček.

Proto na rozcestí volil jsem cestu, vlastně cestičku, krkolonně se šplhající po strmé stráni, kde fičel vítr, často mě studěl déšť, ale slunce, slunce jsem měl neustále na dohled!

Un petit village... vinařské vesničky jsou malebné. Ráno se probouzejí se sluncem, jsou plné shonu a náhle utichnou. To když vinaři chvátají za prací. Setkávali jsme se ve vinicích a já se snažil porozumět půdě, révě, ročnímu období. Ve sklepích jsme společně naslouchali mluvě kvasících moštů v kádích a tichému šepotu vín zrajících v sudech. Průběžně jsme ochutnávali. Vinaři posuzovali, hodnotili, já jen poslouchal, zprvu nechápal. „Má jiskru, jemnou vůni, svůdnost, harmonii?“

Bylo to mé období učednické. Dlouhá doba naslouchání. Ale ta krása z náhlého porozumění! Krátkého, ale tolik intenzivního.

Šarm barevných odstínů, aromatické kompozice, chuťových tónů. Víno rubínové, živé, s vůněmi květů i drobného ovoce, šťavnaté... přinášející počáteční radosti.

Vinař se usmíval tak jako víno ve sklenici. Na jeho úsměv nikdy nezapomenu. Ani na víno. Nepatřilo mezi slavná, ale bylo první. Tolik veselé, přátelské a srdečné Beaujolais.

Vyvolalo ve mně pocit jistoty.

Zvolil jsem si cestu správnou, vzrušující a nekonečnou.



Cesta časem

Voyages... cesta k vínům.

Ochutnejte starší ročník vína. Ať blízký či hodně vzdálený. Uslyšíte vítr běžící po stráni mezi keři vinné révy. Dotknou se vás kapky jarního deště. Někdy i něžné vločky sněhu, koketně se usazující na nahých keřích vinné révy.

Zatočte vínem ve sklenici. Ozve se vám smích a zpěvy sběračů, komentář vinařů při prvním posouzení bouřlivě vznikajícího vína. V ústech pocítíte paprsky slunce a půdní charakter vinohradu.

Spatříte čtyři roční období jeho zrodu, vychutnáte čas zrání. Znáte jiný, příjemnější způsob cestování časem?

Vinná réva cestovala tak, jak cestovali lidé. Zprvu po moři. Řekové přivezli révu do Provence již v šestnáctém století před Kristem. Následně se harcovala i po souši, v doprovodu invazních armád. Na povozech tažených voly a mulami – francouzsky „bêtes de somme“ – byla uložena ve dřbánech nebo v kožených vacích. Vozkům dohlížejícím na plynulost dopravy a zodpovídajícím za neporušenost nákladu se později, od 13. století, začalo říkat sommeliers.

Římské legie obsazovaly území a vysloužilí legionáři zakládali vinice. Na území Galie, na Iberském poloostrově, na březích Rýna a Mosely až k hranicím impéria...

Vinná réva zapustila kořeny v Galii, z níž se zrodila Francie, dcera křesťanské víry.

Středověké vinařství je církevní. Až do 13. století je zvykem přijímat současně tělo Páně a jeho krev – víno. Mnišské řády zakládají vinohrady. Postupně získávají zkušenosti, vyhledávají nejvhodnější půdy. Vylepšují zpracování hroznů, zvyšují kvalitu vína a své poznatky pečlivě zaznamenávají.

Kláštery jsou po staletí útulkem poutníků. Posilují jejich víru v Boha a pomáhají jim obnovit fyzické síly pokrmem a vínem. Víno v tomto historickém období cestuje poměrně málo, za vínem se putuje.

Ve středověku se druh konzumovaného vína liší podle příslušnosti ke společenské vrstvě. Zatímco šlechta pije sladká bílá vína, lid konzumuje bílá vína kyselá a klarety.

Přeměna francouzské společnosti v období od 16. do 18. století rozšiřuje sociální složení majitelů vinic. Vedle církve a šlechty zakládají vinohrady i drobní zemědělci a hlavně buržoazie. Plochy vinic se podstatně rozšiřují a množství vyrobeného vína se rychle zvyšuje.

Víno nikdy nepřestalo cestovat po moři a vodních tocích. Již ve 12. století bylo nedílnou součástí hostin královských dvorů v severní části Evropy. Ale

po Francouzské revoluci a hlavně od začátku 19. století dovoluje rozšiřování silniční sítě a vznik železnice vlnu intenzivně cestovat po celém kontinentě.

Od šedesátých let 20. století, v rytmu prudkého rozvoje společností, se doprava všeobecně rozšiřuje závratnou rychlostí. To umožňuje vlnám proniknout ke konzumentům až do zapadlých koutů Evropy a posléze i na ostatní kontinenty.

Ani vinná réva nezahálí a expanduje. Zapouští své kořeny na půdách pro ni doposud neznámých a osidluje vinohrady Nového světa.

V současnosti se objevují i rozdíly v přístupu k vínu a jeho vychutnávání. V netradičních zemích se to děje často bez senzoričké návaznosti na pokrmy. Je kladen důraz na odrůdu nebo odrůdy. Pro svůj jednoduchý květnatě ovocný výraz se těší oblíbenosti vlna mladých ročníků. Víno je považováno za nápoj jistě podmanivý, často bohatý na alkohol, ale současně chudý na tříslovinou a minerální strukturu.

Ve Francii se víno vychutnává hlavně s pokrmy, ale jeho konzumace se za poslední roky kvantitativně snižuje. Ano, zvyšuje se zájem o vína komplexní, k bohatším kulinárním úpravám, i když se pijí i vína jednoduššího charakteru, při kamarádkém stolování. Přesto se část vinařů podřizuje světovým módním trendům. Vyrábějí vína banální, sice technologicky bezchybná, ale bezduchá, postrádající osobitost. Jsou určena k rychlé konzumaci, v čase se vyvíjejí negativně, jsou především nápojem.

Hledání podstaty vína, porozumění všem jeho komponentům, jejich výrazům a současně porozumění vývoji vína v čase vede ke zvýšenému zájmu o publikace s vinařskou tematikou a zároveň o řízené degustace. O víně se dnes více mluví, méně se konzumuje. Stále častěji je součástí rozhovorů a řidčeji vlastního stolování.

Touha po hlubším poznání vína se zvyšuje v zemích s vinařskou tradicí i v zemích „nových“ konzumentů. Za vínem se znovu intenzivně cestuje, ve skupinách i individuálně, do míst, kde se víno rodí. Cílem je získávat informace od vinařů, víno vychutnávat, učit se ho pochopit a hodnotit.

Geneze

Le paysage, le ciel et la terre... místo zrodu.

Divoká vinná réva je rostlina odolná, pružná, statná. Ráda dominuje svému okolí. Jen olivovník s ní dokáže držet krok na nejchudších půdách. Miluje slunce, s potěšením se koupe v jeho paprscích. Deště se nezalekne, jen se přikrčí, ale z krutého mrazu má strach. Povrchovou vodou se neživí. Její kořeny berou sílu k životu hluboko pod povrchem země. Réva se neustále snaží růst, košatět. Hrozny rodí jakoby mimochodem.

Lidé se naučili vinnou révu domestikovat.

Trvalo poměrně dlouho, než vinaři révu donutili koncentrovat svou životní sílu do hroznů. Po dlouhá staletí z jejich moštu vyráběli víno nevalné kvality.

Průběžně poznávali, jak nebe ovlivňuje sladkost hroznů. Kvalita vín se zvyšovala. Mniši byli, jak už bylo zmíněno, častými průkopníky. Nebi uměli naslouchat, ale tajemství zůstávalo. Slunce svítlo rovnoměrně na celém svahu, přesto víno z hroznů urozených v jeho střední části bylo chutnější než to získané z hroznů na úpatí. Mniši-vinaři byli přemýšliví. Obrátili se k půdě. Ochutnávali ji, poznávali rozdíly v její skladbě. Jíl, vápenec, slída, opuka, křemen, písek... začali chápat návaznosti mezi révou a půdou. Jak získávali znalosti, zvyšovali svoji odbornost. Položili základy magického slova, které tak dokonale charakterizuje specifčnost francouzského vinařství a ušlechtilých francouzských vín: LE TERROIR.

TERROIR JE NEPŘENOSITELNÁ ČÁST VÍNA. Jedná se o pouto mezi půdní skladbou a přírodními podmínkami vlastní určitému ohraničenému vinohradu, dávající specifický charakter vínu na něm se rodícímu.

Olivier Basselin, básník 14. století, napsal o víně, jehož výraz jej zaujal: „Mé hrdlo rovněž mi o něm rce, že pochází z terroiru, kde jen dobrá vína se rodí.“

Můžeme říci, že na kvalitním terroiru vznikají vína přinášející tu nejširší škálu pocitů. Tento fakt zahrnuje v podstatě dva jednoduché, ale zásadní aspekty jeho sensorického výrazu.

Nejprve jemnost, kterou můžeme též nazvat delikátností. Jsou vína jemná, delikátní a ta, která zavrhneme, neboť se dají kvalifikovat jako hrubá, neotesaná.

Následně originalitu. Dvě jemná, ušlechtilá vína mohou na nás zapůsobit velice příjemně a zároveň zcela rozdílně.

Je naprosto evidentní, že důkazem kvality vína je souhrn pozitivních pocitů, které v nás víno vyvolává.

Ušlechtilost a nevěra

Les cépages... odrůdy.

V dnešní době se na vinicích Francie pěstuje přibližně 150 rozličných odrůd vinné révy. Vinná réva cestovala od pradávna a ve svém putování pokračuje. Například Cabernet Sauvignon si z Bordeaux našel cestu do kraje Languedocu. Grenache, původem ze Španělska, ovládá vinohrady na březích Středozemního moře, od italských hranic po východní Pyreneje. Ale Carignan zůstává většinu času věrná svým „kořenům“, tam kde je kdysi dávno zapustila. Merlot, Malbec, Chardonnay a další odrůdy vycestovaly až za oceán.



Některé z odrůd mohou dát zrod vínům svůdným a ušlechtilým. Z jiných lze vyrobit jen vína bezduchá a více či méně obhroublá. Avšak i mezi stejně hodnotnými odrůdami existují podstatné rozdíly. Například Cabernet Sauvignon a Merlot jsou obě odrůdy ušlechtilé, přesto dají vznik vínům výrazově rozličným, s lehce definovatelným sensorickým rozdílem.

Jak již bylo řečeno, klimatické podmínky a půdní skladba vinohradu jsou rozhodujícími faktory pro originalitu vína. Jen na základě jejich ideální návaznosti na odrůdu nebo odrůdy, lze vyrobit víno s osobitým výrazem.

Lopota – zručnost – věda

Vignerons... vinaři.

„I ten nejhodnotnější terroir se nijak neliší od špatného, pokud není obdělávaný,“ řekl v druhé polovině 17. století maršál krále Ludvíka XIV. Sébastien Vauban. Dodejme, že za účelem vyprodukovat co nejosobitější víno!

Obdivuji práci vinařů. Je namáhavá, každým rokem se opakuje a současně je pokaždé jiná. Je tvořivá. Víno je živý organismus. Rodí se, vyvíjí, dospívá, uzrává, stárne a umírá.

Každý rok přináší rozdílné klimatické podmínky. Příroda je vložila vínu do kolébky a víno si je nese po celý svůj život. Ve své struktuře, ve svém těle a v duši.

Vinaři získávali zkušenosti po tisíciletí. Jejich „savoir faire“ se každým rokem a s každým novým vínem rozšiřuje. Při práci na vinohradě se snaží vinné révě pomáhat a v době nepřízně ji ošetřovat. Jejich závislost na přírodě je naučila pokoře.

V Enologickém institutu v Bordeaux byly položeny vědecké základy potřebné k porozumění vínu za účelem zvýšení jeho kvality. Analýzy hroznů, zdokonalení výrobních postupů, délka a způsob školení vína... Návaznost mezi vinohradem a prací ve sklepech je předpokladem úspěchu. Jen tak lze vyrobit víno kvalitní, typické a unikátní.



Část první
Půda

Médoc

Pagus medulorum – kraj středu



Mé cesty v Médocu

Vždy když projíždím malebným letoviskem Verdon-sur-Mer v nejsevernější části Médocu, překvapí mě klid, který zde vládne. Starší domy přímořského charakteru vystavěné před válkou sousedí s nenásilnou moderní výstavbou. Stíny korun piniových velikánů se potulují po tenisových kurtech a zelených trávnících v rytmu větru vanoucího od blízkého oceánu.

Mým cílem je samotný Cap de Verdon, kam mě lákají libé vůně tohoto zvláštního místa. Posadím se na betonové molo, které se ztrácí v mohutných kamenných kvádrech omývaných směsí vody mořské a sladkovodní. Po své pravé ruce mám široké ústí toku Gironde, kde se mísí pozdravy Pyrenejí ukryté v majestátních vodách řeky Garonny s divokostí proudu Dordogne přinášejícího vůně černých lanýžů a tajemství kraje Périgord.

Zleva slyším šepot vln Atlantského oceánu, usínajících na nekonečné písčité pláži. Aroma mořských chaluh a jódu se objímá s vyhrátou vůní piniové kůry sálající z pevniny.

Na kamenitém chvostu mola, tam, kde se mísí vlny dvou chutí, mávají rybáři dlouhými pruty v rytmu příboje. Hřebeny vln protínají hřbety mořských vlků ženoucích se za houfem chutných vousatých krevet, ale ty jsou i na háčcích udic zkušených rybářů.

Náhle se prut prohne, téměř pohladí vodní hladinu, a již se objeví stříbrné břicho ryby omámené návnadou. Rybáři na sebe vesele pokřikují, blahopřejí k úspěšnému záseku, družně komentují velikost úlovku. Obdivuji jejich zručnost, naslouchám melodii vln, vnímám každý tón líbezné symfonie.

Když se rudý kotouč zářijového slunce blíží k horizontu, vracím se po vedlejších úzkých cestách zpět k malým rybářským vesničkám a vinohradům obtěžkaným vyzrálými hrozny. Vinobraní je v plném proudu a poslední náklad modrých hroznů míří do výrobních sklepů.

Vývoj byl dlouhý

V severní části Médocu nenajdete vína takového věhlasu, jako je tomu jižněji, ani honosné stavby zámků hlaholících do světa grandióznost svých vín.

Zde jsou viniční usedlosti často širší než vyšší; snaží se být co nejbližší hlavám viničních tratí. Místní vína často voní po lesním ovoci, mají příchuť svěžího větru a až ve vyzrálém věku se chlubí aromatickou notou černohlavého hříbku.

Pyšní se ověřeným původem – „Appellation Médoc Controlée“ – a jsou vždy červená.

Samotné jméno Médoc je starší než první období římské okupace Galie a značí „místo uprostřed“.

Ve 4. století našeho letopočtu popisuje lyrický římský básník Ausone místní přírodu jako kraj močálů, místo lovu a rybolovu, nikde o vinohradech nemluví. Historické záznamy z doby středověku zmiňují nečetné vinohrady existující v okolí opevněných šlechtických sídel a převorských sdružení.

Točitá cesta mě vede na jih, k samému srdci kraje. Projíždím malebné lokality Querac, Begadan, cestou pozdravím známou věž viničního zámku La Tour de By. Ční na vyvýšeném místě vinohradu, jako by kontrolovala práci vinařů a současně zdravila přízraky lodí z časů minulých, kdy vína z Bordeaux cestovala výhradně po vodě. V Saint-Christoly je řeka Gironde nádherná. Dnes jen drobné vlnky čeří její hladinu a třpytí se v zapadajícím slunci.

Neubráním se myšlenkám na slavného básníka, kterému se Médoc jevil jako kraj divoký a chudý. Zajímalo by mne, jak by popsal Médoc současný. Je pravda, že i dnes v jeho srdci nemnohé močály přechaly doby minulé a les stále drží stráž před nevlídným oceánským větrem.

V průběhu staletí vinná réva dobývala v krajině své výsadní postavení. Přizvání holandských inženýrů, specialistů na odvodňování nížin, bylo velice důležitým rozhodnutím. Nově vzniklé pozemky umožnily rozvoj zemědělské aktivity, vznikaly pastviny a obilná pole. První větší vinohrady a viniční usedlosti

byly zakládány během šestnáctého století v nížině a teprve ve století sedmnáctém začaly dobývat nízké pahorkatiny ležící na štěrkovitém podloží.

Kolem roku 1760 měl médocký vinohrad přibližně dnešní podobu, i když v severním Médocu vznikaly často důležité viniční parcely až ve století devatenáctém.

V druhé polovině století sedmnáctého začaly vinohrady přecházet z vlastnictví starých šlechtických rodů do vlastnictví šlechty nové, ustanovené z členů parlamentu města Bordeaux a z vyšší buržoazie. Vznikala rozsáhlá vinohradnická panství, kterým vládly důležité rodiny – Pontac, Ségur, Aulede, Brane a další. Jejich bohatství jim dovolilo získávat rozsáhlé lesní plochy i pozemky ležící ladem a následně je kultivovat. Lesy nechaly vykácet, půdu obdělávat, položit odvodňovací systémy, vybudovat cesty a založit nové vinice, někdy i o rozloze 50 hektarů v jednom celku.

Aby mohly sledovat práci na vinohradech a současně přijímat důležité hosty, vystavěly si v blízkosti vinic honosná stavení.

Odrůdy a jejich zabydlení

Za předchůdce viničních odrůd pěstovaných v Médocu je považována Biturica, která sem byla přivezena v 1. století n. l.

Cabernet Sauvignon dominuje médockým viničím a na Bituricu přímo navazuje. Odrůda Merlot zaujímá druhé místo co do rozlohy osázených ploch. Je to oproti Cabernetu Sauvignon odrůda raná a vínům dodává sametovou vláčnost. Cabernet Franc, Petit Verdot a Malbec jsou pěstovány v menším množství, ale při scelování konečného cuvée dokreslují jeho charakter.

Až do 19. století byla vedle těch dominantních odrůdová skladba na místních viničích mnohem širší (Camerouge, Tain, ...). Výběr pěstovaných odrůd není výsledkem náhody, ale nutností. Hlavním důvodem je kvalita vína, kterou pěstované odrůdy dávají na unikátních terroirech. Ty jsou opravdovým bohatstvím Médocu. Jak to dokazují dobové dokumenty, důležitost jejich kvality si místní vinaři začali uvědomovat na konci 16. a počátkem 17. století.

Přesný důvod, proč se ušlechtilá odrůda Cabernet Sauvignon stala hlavní pěstovanou odrůdou v Médocu, není znám. V období 18. století byla považována za „nejlepší odrůdu“ na všech prestižních viničních usedlostech. Proč tedy není pěstována výhradně a proč se zde v takovém množství pěstují i odrůdy Merlot a Cabernet Franc? Jak tomu často bývá, i v tomto případě rozhoduje chuťová preference trhu. Je to zřejmě důvod, proč i v současnosti je odrůdová skladba médockých vinohradů složena tak, jak ji známe.

Cesty vína, místa chutí

Město Bordeaux bylo již ve středověku přístavem. Jeho vína cestovala na vzdálené trhy, do Anglie, Irska a do přímořských zemí severní Evropy.

Na dvoře anglického krále byla společně s víny z oblasti Loiry vychutnávána plnými doušky. Jak by ne, vždyť v roce 1154 se stal Jindřich Plantagenet, hrabě z Anjou a vévoda normandský, anglickým králem. Manželským svazkem s milovanou Alienorou mu celá oblast Akvitánie spadla do klína. Víno bylo součástí manželského svazku a tradice v obou významných rodech.

Šlechta krále v chuti doprovázela, buržoazie postupně panovnický dvůr napodobovala a vína z Bordeaux, oblíbený „french claret“, se v chuťových buňkách navždy usídlila.

Transport vína obstarávaly lodě holandské, následované anglickou obchodní flotilou. Holanďané se nebáli investovat soukromý kapitál do obchodu s vínem. Postupně ovládli trhy a bordeauxská vína byla z přístavů Amsterdam a Rotterdam dodávána zákazníkům v celé severní Evropě.

Holanďtí obchodníci neváhali vína, hlavně bílá, míchat, přidávat do nich cukr, případně je ochucovat aromatickým kořením. Jejich „výrobky“ ovlivnily chuť konzumentů. Zvyšující se poptávka a zájem o sladká bílá vína jsou hlavním důvodem, proč v kraji Sauternais vinaři přecházeli na pěstování odrůd vhodných k výrobě přírodně sladkých vín. V období konce středověku a během renesance byla sladká vína opravdovým „pamlskem“.

