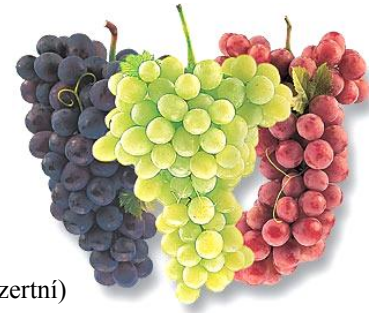


VÍNO

Charakteristika vín - slabě alkoholické nápoje získané kvašením cukerných surovin.

Charakteristika vín dle výchozích surovin - vína lze získat kvašením:

- moštu z vinné révy - **hroznová vína**
- moštu z ovoce (třešně, jablko, rybíz, ...) - **ovocná vína**
- výluhu ze sladu - **sladová vína**
- zředěného roztoku včelího medu - **medovina**



Obsah alkoholu ve víně - **10 až 16 % (20 %) alkoholu v 1 litru** (suchá až likérová nebo dezertní)

Sklizeň hroznů - v době technologické zralosti, kdy je **optimálně sladěn obsah hroznového cukru, kyselin, aromat. látek** - tyto složky jsou **každý rok v jiném poměru** a na nich je závislá **budoucí kvalita vína!**

Postup výroby základních druhů révových vín

1. **drcení a odzrňování hroznů** - získá se **rmut**

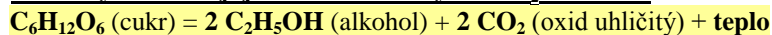
2. **lisování a úprava moštu:**

- **mošt pro červená vína** - lisuje se z mírně nakvašených rozdrčených modrých hroznů. Vyluhují se do nich **barviva a třísloviny, proto mají červená vína natrpklejší chuť**. Barviva jsou dobře rozpustná v alkoholu, proto se musí rmut **mírně prokvasit!**
- **mošt pro bílá vína** - lisuje se ze rmutu z bílých hroznů nebo z celých modrých hroznů.
- **mošt pro oranžová vína** - lisuje se z rozdrčených bílých hroznů, ale až po delším ležení na slupkách, které jsou zdrojem tmavě žluté barvy a trpčí chuti.
- **mošt pro růžová vína** se lisuje ze rmutu z modrých hroznů ihned po jejich rozdrčení, takže do moštu přejde málo barviv. Jemná růžová vína se nazývají - **KLARET**.

3. **úpravy moštu** – přislazení, odkyselení

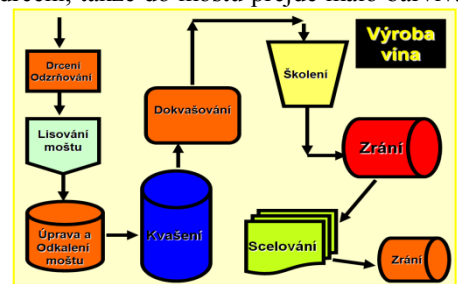
4. **odkaldení moštu**

5. **kvašení** - **kvasinky rozkládají jednoduché cukry na CO₂ a alkohol**



Může probíhat jako kvašení:

- a) **samovolné** - provádí se pouze u zdravých moštů (riskantní)
- b) **zakvašení kulturou vinných kvasinek** (po předchozí pasteraci), kvašení je bouřlivé (7-14 dnů) - mošt **pění, zahřívá se**. Provádí se v sudech, nerezových, betonových nebo skleněných cisternách (tancích).
- c) **řízené kvašení** - **kvasící mošt je chlazen a teplota se udržuje do 18 °C. Tím dochází k minimálním ztrátám aromat. látek! Nežádánější - víno neztrácí vůni!**



Po hlavním kvašení následuje první stáčení do vysířených sudů (**síření** zabráňuje nežádoucímu znečištění vína **bakteriemi**)

6. **dokvašování** - 1 až 3 měsíce, vykvašené víno obsahuje 10 - 13 % alkoholu, **ale zatím nemá jiskru - je kalné**.

Stočením do čistých sudů nebo tanků se oddělí od jemných kalů - druhé stáčení!

7. **školení vína** - trvá 1 až 2 měsíce. **Víno se samovolně čeří - tzn. odděluje se od kvasničních kalů**.

Vína, která se dostatečně nevyčeří sama, se musí čistit uměle, a proto se přidávají **čiricí přísady (hlínky, celulóza, želatina, vaječný bílek ..)**, kterými se odstraní (vysráží) z vína jemné kaly, které se odstraní filtrací. Vyškolená dokvašená vína se stáčí do sudů nebo cisteren ke zrání!

8. **zrání** - ležením vína v sudech (tancích) se vytváří výsledné vlastnosti - **tzn. buket, chuť a barva vína**.

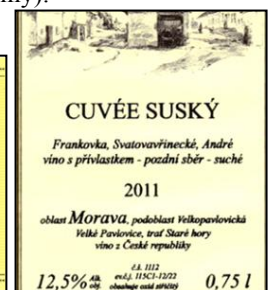
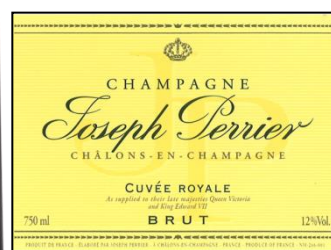
Doba zrání - lehká vína mohou zrát až **4 roky**, vysoce extraktivní vína **6 až 8 let**.

9. **sclování vína** - **slouží ke zlepšení smyslových vlastností vína a pro dosažení standardní jakosti daného druhu. Provádí se mícháním různých druhů vín** (kyselá s méně kyselými, málo extraktivní s vysoce extraktivními víny).

Sclená vína musí **znovu vyzrát, aby se vlastnosti jednotlivých sclených vín vyrovnaly!**

10. **Cuvée** - **míchání vín různých odrůd**

(mladých vín pro výrobu šumivých vín nebo přírodních vín pro trh)



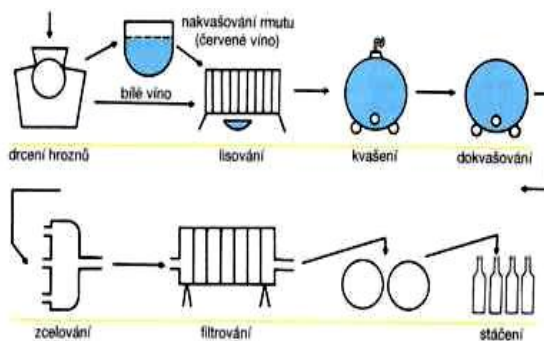
Technologie výroby bílého vína

Lisování
Úprava moštu před kvašením
Fermentace - alkoholové kvašení moštů
Burčák
Dokvácení a první stáčení mladého vína
Školení vína – čiření, filtrace
Sclování vín
Stabilizace vína
Stáčení vína (druhé)
Zrání vína



Technologie výroby červeného vína

Drcení hroznů
Kvašení
Lisování
Jablečno-mléčné kvašení



Povolené úpravy vín

- doslazení moštu
- přidavek kyseliny vinné pro zvýšení rozpustnosti vinného kamene
- odkyselení moštu (CaCO_3)
- **šíření vín - S a její sloučeniny víno během výroby konzervují, umožňuje dosáhnout požadovanou barvu vína!**
 - chrání aromatické látky před oxidací a podporuje vznik dalších buketních látek!
- Pozor - maximální denní příjem SO_2 - do 40 mg! Přesířené víno způsobuje bolesti hlavy a nevolnosti!
- konzervace kyselinou sorbovou před lahvováním
- stabilizace vína vymražením a bakteriální filtrací
- pasterizace



Hodnocení jakosti vín

Jakost vína se stanovuje:

- a) objektivními zkouškami - chemický rozbor, mikroskopická analýza
b) subjektivními zkouškami - zrakem = čistota a čirost (jiskra), barva

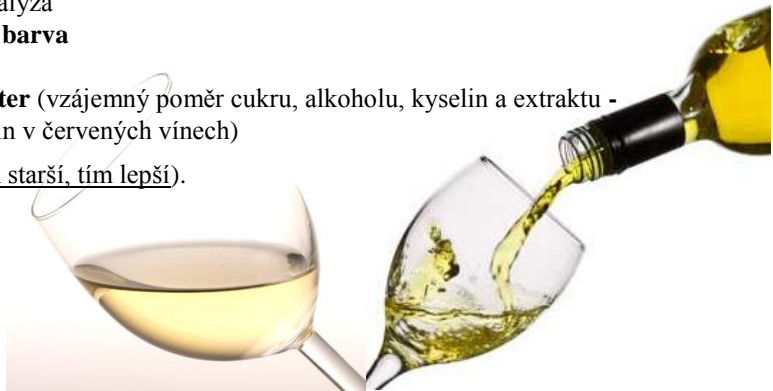
degustací

- čichem = buket
- chutí = **harmoničnost a charakter** (vzájemný poměr cukru, alkoholu, kyselin a extraktu - **tzv. plnost vína**, přítomnost tříslovin v červených vínech)

Stářím vína odumírají - ztrácejí buket, barvu (nemusí platit, čím starší, tím lepší).

Dle stáří rozlišujeme vína:

- MLADÁ** - vrchol chuti mezi 6 měsíci a 3 roky
STARÁ - vrchol chuti mezi 2 a 6 rokem
VELMI STARÁ - vrchol chuti mezi 3 až 12 rokem



NEDOSTATKY, VADY A NEMOCI VÍNA - lze odhalit degustací (subjektivními zkouškami)

A) Nedostatky v jakosti vína:

vznikají jako důsledek špatných klimatických podmínek v roce pěstování hroznů. Projevují se nízkým obsahem kyselin, cukru, buketních látek a barviva. Odstraňují se povolenými úpravami!

B) Vady vína:

vznikají nedodržením technologie a skladovacích podmínek. Náprava je většinou možná povolenými úpravami!

- **ZÁKALY** - chladvý - vysráží se vinný kámen (hydrogenvinan draselný) při uskladnění za příliš nízkých T (pod 5 °C) bílkovinné - jsou způsobeny nedostatečným čěřením a filtrací, způsobují hořknutí a hnilobné pachuti
- pachut' po plísni - vzniká v důsledku plesnivění korkových zátek nebo vlivem nedostatečné péče o čistotu nádob
- **DRUHOTNÉ KVAŠENÍ** - vyskytuje se u vín se zbytkovým obsahem cukru. Na dně je usazenina kvasničných kalů, tvoří se CO₂, který tvoří vnitřní přetlak projevující se bouchnutím při otevření lahve.
- **oxidáza** - vzniká stykem vína se vzdušným kyslíkem, v určité fázi jde o nevratný proces a víno je zcela znehodnoceno. Pro zamezení této vady je nutné pravidelně dolévat nádoby s vínem a udržovat množství volného oxidu siřičitého na množství min. 20 mg/l. V chuti i ve vůni se pozná oxidáza jablečnými zvětralými tóny, v barvě hnědými tóny.
- změny barvy vína - způsobeny reakcí tříslovin s kyslíkem, kovy (s kovy - modročerné sraženiny, s O₂ – hnědnutí)
- pachutě vína - vznikají stykem vína s látkami způsobujícími přechod různých nežádoucích chutí a vůní do vína. Patří sem různé chutě a vůně po: gumě, kovu, plísni, kvasnicích, korku, dřevě..., jsou způsobeny nedodržením technologie.

C) Nemoci vína - jsou způsobeny škodlivými mikroorganismy, které se do moštu nebo vína dostávají z hroznů, nádob, zařízení nebo místností. Náprava často není možná.

- **OCTOVATĚNÍ** - způsobeno infekcí moštu při výrobě vína cizorodými kvasinkami a bakteriemi. Postihuje zejména vína s nižším obsahem alkoholu, k nimž může kyslík (nenaplněný sud).
- **KŘÍSOVATĚNÍ** - na povrchu vína se vytváří bakteriální křís (bílý kvasinkový povlak). Objevuje se na víně s nízkým obsahem alkoholu, ke kterému má přístup kyslík. Způsobuje ztrátu buketu a pachut'. Rovněž se snižuje obsah alkoholu. Více náchylná ke křísovatění jsou vína červená, nekřísovatí vína s obsahem alkoholu nad 12,5 %!
- **ZVRHNUTÍ** - úplný bakteriální rozklad vína doprovázený zhnědnutím, hořkou chutí, pachem a kalem na dně lahve. Bakterie rozkládají kys. vinnou na mléčnou, propionovou a octovou.
- **MYŠINA** - víno je cítit po myší moči. Pach způsobuje bakteriální infekce.
- **VLÁČKOVITOST** - vadu způsobují slizotvorné bakterie a víno začíná být olejovité. Je to vada bílých vín s malým obsahem kyselin a vyšším obsahem cukru.
- **SIRKA** - je způsobena sulfitovými mikroorganismy, které přeměňují dusíkaté látky na sirovodík, projevuje se v chuti i ve vůni po zkažených vajíčkách (sirovodíku). Choroba vzniká u mladých vín a nastupuje pozvolna, pokud choroba nepřejde v pokročilé stadium, odstraní se velmi lehce intenzivním provzdušněním vína a ošetřením oxidem siřičitým.

Rozdělení vín dle kritérií stanovených ve vinařském zákoně

Kritérium 1 - ROZDĚLENÍ VÍN PODLE VÝROBNÍHO POSTUPU (a podle obsahu cukru a alkoholu)

1. PŘÍRODNÍ VÍNA (klidná vína)

vznikla přirozeným procesem kvašení a vykvašená vína již nebyla dodatečně upravována přidavkem cukru ani alkoholu. Obsahují 10 až 13 % alkoholu. Podle obsahu zbytkového cukru (nezkvašeného) je lze rozdělit na:

- SUCHÁ VÍNA** - obsahují méně než 4 g zbytkového cukru na 1 litr (jsou vhodná i pro diabetiky)
POLOSUCHÁ VÍNA - obs. maximálně 12 g zbytkového cukru na 1 litr
POLOSLADKÁ VÍNA - obs. maximálně 45 g zbytkového cukru na 1 litr
SLADKÁ VÍNA - obs. více než 45 g zbytkového cukru na 1 litr, vyrábí se ze zavadlých hroznů!

Mezi suchá vína se řadí - Vlašský ryzlink, Rýnský ryzlink ... Mezi sladká vína se řadí - Tokajská vína, Sauternská vína ...

2. DEZERTNÍ VÍNA

jsou upravená přírodní vína! Přislazená cukrem nebo zahuštěným révovým moštem. Jsou alkoholizovaná přísadou jemného rafinovaného lihu nebo vinného destilátu. Obsahují 15 až 22 % alkoholu a 50 až 220 g cukru na litr.

DEZERTNÍ VÍNA KOŘENĚNÁ - VERMUTY

scelením 2 až 3letých vín s extraktem z bylin a koření - např. pelyněk, máta, kořen hořce, hřebíček, skořice, fenykl. Alkoholizují se vinným destilátem a přislazují hroznovým moštem.

DRUHY VERMUTŮ:

- EXTRA DRY** - světle žlutý, nahořklý, velmi suchý
BITTER - obsahuje výluh z pelyňku, velmi hořký
AMARO - chuť chininu, červenohnědý, nejvíce hořký
BIANCO - žlutý, sladký



ROSSO - červený, sladký a nahořklý
ROSE - růžový, polosladký, nahořklý

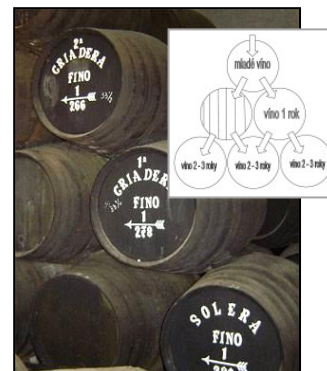
Např. **italské** - Cinzano, Martini, Gancia, Cora, Barbero, Cynar ..
francouzské .. Dubonet
bulharské - Cio - Ciosan, Vimprom
české - Tessavela, Metropol, Ontario



DEZERTNÍ VÍNA LIKÉROVÁ

Upravená přírodní vína, často vyrobená **oxidativní metodou**. **Během kvašení se přidává vinný destilát nebo etanol, který kvašení zastaví. Vína si tak ponechají vysoký obsah cukru a navíc mají i vyšší obsah alkoholu – tzv. dolihovaná vína!** Některé z nich získávají **během zrání zvláštní typické aroma a příchuť účinkem divokých kvasinek obsažených na hroznech**.
Např. španělské (Sherry, Malaga), portugalské (Portské, Madeira), ruské (Portveiny), italské (Marsalla), řecké (Samos) ..

Solera systém - speciální **systém míchání vín** z jednotlivých sudů tak, aby se dosáhlo **stále stejné kvality a stylu značky** (Sherry)! Vína zrají v teplém skladu a **přepouští se vždy z horní vrstvy sudů do vrstvy nižší. Zralé víno se odebrává ze spodní řady sudů. Odebere se vždy jen třetina obsahu každého sudu**. Nejhornější sudy na mladé víno se jmenují **Criaderas**, nejspodnější na nejstarší víno se jmenují **Soleras**.



Vinný nápoj

Sangria - produkt z Pyrenejského poloostrova, chráněný zeměpisným označením. **Vyrábí se z mladých vín**, ve kterých se **macerují** rozinky, fíky, svatojánský chléb, pomerančová a citrónová kůra a ovoce. Obsah alkoholu **4,5 – 12%**, **bez barviv. Není dolihovaný!**
V ostatních členských zemích EU je možné užívat název sangria **pouze podpůrně, musí následovat údaj „vyrobena v...“**, nebo označení **aromatizovaný vinný nápoj**.



3. ŠUMIVÁ - získaná druhotným kvašením klidných vín

4. PERLIVÁ - klidná vína uměle nasycená CO₂

je nutné **odlišit vína šumivá od PERLIVÝCH**, která jsou vyrobena přislazením a umělým nasycením klidného vína CO₂.
Při T = 20 °C má mít tlak CO₂ od 0,1 do 0,3 MPa.

FRIZZANTE - přívlastek vín typu Prosecco v Itálii, lehké, perlivé víno s **nižším tlakem CO₂ a nižším obsahem alkoholu**.

5. NÍZKOALKOHOLICKÁ - obsah alkoholu do 6 %

ODALKOHOLIZOVANÉ VÍNO - obsah alkoholu do 0,5 %

ŠUMIVÁ VÍNA

Výroba: Šumivé víno (**sekt**) se vyrábí **druhotným kvašením přírodních vín v uzavřených nádobách pod tlakem**.

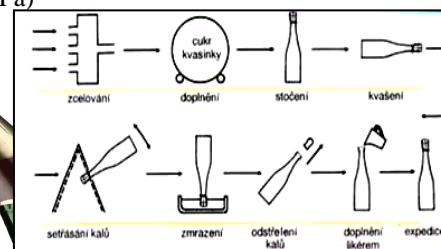
Typické znaky:

- 1) víno bylo ve výrobním závodě skladováno **minimálně 9 měsíců při přetlaku CO₂ 0,35 MPa**
- 2) při otevření lahve silně uniká CO₂ (při T 20 °C je v lahvi přetlak **minimálně 0,3 MPa**)
- 3) může obsahovat max. 250 mg SO₂

Výroba šumivého vína:

1. Klidná přírodní vína se smíchají – získá se **cuveé**.
2. Přidá se cukr a čistá kultura vinných kvasinek, začíná **druhotné kvašení**.

Podle toho, v čem ke druhotnému kvašení dochází, lze rozlišit 3 základní metody výroby sektu:



ŠAMPAŇSKÁ METODA = Methode classic

Ke **kvašení dochází v lahvi**, kde se vyvíjí tlak CO₂. Po ukončení kvašení se **kvasinky usazují a tvoří kal**. Během kvašení se lahve pravidelně obracejí a jsou postupně nakláněny až do kolmé polohy, aby se kvasinky setřáslý k hrdlu lahve. Ochlazením hrdla ponořením do **studeného solného roztoku** tlak v lahvi poklesne, kvasinková zátka zmrzne a je možno provést odkalení - **degorgáž** - otevřením lahve je kalová zmrzlá zátka vystřelena. Objem vína v lahvi se doplní vínem s rozpuštěným cukrem nebo likérem či starým vínem. Lahev se uzavře korkovou zátkou a **agrafou - drátěným košíčkem**.

Doba skladování v závodě = min. 9 měsíců v lahvi!

Stupeň sladkosti šumivého vína závisí na množství doplněného cukru v závěrečné fázi!
 Šumivá vína vyrobená šampaňskou metodou **ručním otáčením** mají **na dně lahve barevnou značku - což je značka pro otáčení na vibračním pultě.**



TRANSFEROVÁ METODA

Druhotné **kvašení také probíhá v lahvi, ale v té se potom neprodává!**

Víno, cukr a kvasinky se promíchají ve velké nádrži a směs se naplní do lahvi. V lahvi proběhne druhotné kvašení a potom je obsah lahvi přemístěn do velké nádrže s mírným přetlakem, aby neunikl CO₂. Přidá se cukr rozpuštěný ve víně, přefiltrují se kaly a šumivé víno se naplní do lahvi.

Doba skladování v závodě - 9 měsíců, z toho minimálně 2 měsíce v lahvi!

Stručný postup transferu: nádrž - lahev - nádrž - lahev

KVAŠENÍ V TANCÍCH (METODA CHARMAT)

Ve velkých tancích probíhá druhotné kvašení za stálého míchání, aby byly kvasinky ve stálém kontaktu s vínem. Po ukončení procesu se víno ochladí, přefiltruje, aby se odstranily zbytky kvasinek, a pod protitlakem se natáhne do lahvi.

Šumivá vína obsahují **v průměru 16 % alkoholu.**

Obchodní označení šumivých vín podle obsahu cukru:

Extra brut zvlášť drsný (0-6 g cukru na l)

Brut drsné, extra suché (6-15 g na l)

Trés sec zvlášť suché (12-20 g na l)

Sec, dry suché (15-35 g na l)

Demi-Sec polosuché (33-50 g na l)

Demi doux polosladké (50-80 g na l)

Doux, sweet sladké (nad 80 g na l)

Šumivá vína se vyrábí jako - **bílá, růžová a červená!**

DRUHY ŠUMIVÝCH VÍN - ZNAČENÍ

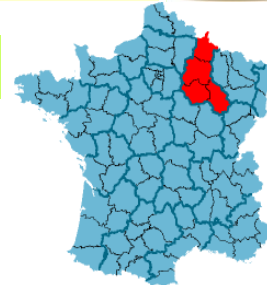
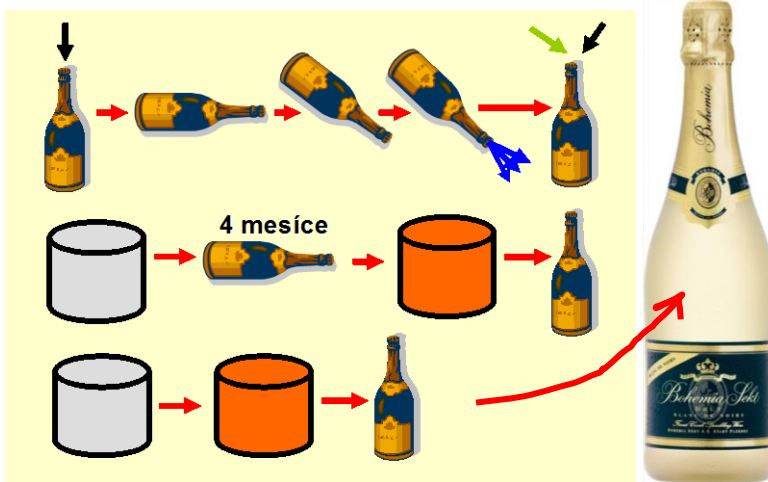
1. ŠAMPAŇSKÉ

Chráněné označení původu pro jakostní šumivé víno z vinařské oblasti **Champagne ve Francii.**

Žádné jiné šumivé víno mimo tuto oblast nesmí mít na etiketě vyznačen název **Champagne.**

Šampaňské se smí vyrábět ze 3 odrůd vinné révy - **Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.**

Vyrábí se pouze šampaňskou metodou (Méthode Traditionnelle - dříve se používalo názvu Méthode Champenoise) **a běžné šampaňské bez udání ročníku zraje v láhvi minimálně 1 rok**, jemnější **ročníkové zraje 3 roky**. Na nejvyšším stupni kvality stojí **Cuvées de Prestige**, vlajkové lodi jednotlivých výrobců.



Velikosti lahvi - 15 l - 0,33 l



2. **KRYMSKÝ SEKT** (Sovětskoje igristoje) - jakostní šumivé víno vyráběné z odrůd rostoucích na poloostrově Krym.

3. **CAVA** - vysoce kvalitní šumivé **víno ze Španělska** - Katalánsko, ze 3 schválených odrůd, tradiční metoda výroby

4. **SPUMANTE** - **italský název** pro jakostní šumivé víno, obsahující nejméně 11% alkoholu, vyrábí se tradiční metodou

5. **CRÉMANT** - jakostní šumivé víno **vyráběné ve Francii mimo oblast Champagne**, vyrábí se **tradiční metodou**, s **minimální dobou zrání 1 rok**. Aby mohlo víno nést označení Crémant musí pocházet z přesně vymezených apelací.



Kritérium 2 - rozdělení vín podle obsahu extraktu (sušiny)

lehká - extraktivní - těžká (vysoce extraktivní)

Kritérium 3 - rozdělení podle barvy

révové víno bílé - vyrobeno z bílých, červených nebo modrých hroznů

révové víno oranžové - vyrobeno z rozdrčených bílých hroznů ležením na slupkách

révové víno růžové - vyrobeno z lehce nakvašených modrých hroznů

révové víno červené - vyrobeno ze silně nakvašených modrých hroznů

Kritérium 4 - třídění révového vína podle cukernatosti hroznů při sklizni (na vinici)

Cukernatost - udává se ve **stupních českého normalizovaného moštoměru - °ČNM**

1° = 1kg sacharidů ve 100 l moštu

Stanovuje se **odběrem vzorků na vinici. Ověření cukernatosti hroznů kontrolním orgánem** je nezbytnou podmínkou **pro výrobu přírodních vín jakostních a jakostních s přívlastkem.**

a) STOLNÍ VÍNO

může být vyráběno pouze z hroznů, které dosáhly minimálně **11° cukernatosti** nebo z révového vína z dovozu. Nesmí se označovat **názvem odrůdy!**

Je to **víno nejnižší jakostní třídy, nejvíce se konzervuje přidávkou SO₂ a kyseliny sorbové, má nízký obsah alkoholu a vyšší obsah přidaného cukru!**

Speciální kategorií stolního vína je „zemské víno“ - je podobně jako víno stolní vyrobeno z hroznů vhodných pro jakostní víno, podmínkou je, že nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos a **hrozny dosáhly cukernatosti alespoň 14 stupňů ČNM.** Je vyrobeno **pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti** nebo z **odrůd, které sice nejsou zapsány ve Státní odrůdové knize, ale je z nich povoleno vyrábět zemská vína.** Zemské víno **lze označovat odrůdou, ročníkem atd. a nepodléhá povinnosti zatřídění u SZPI.** Etiketa zemského vína může obsahovat název odrůdy, jestliže bylo zemské víno vyrobeno **alespoň z 85 % z vinných hroznů této odrůdy.**



b) RÉVOVÉ VÍNO JAKOSTNÍ

smí se vyrábět **pouze z hroznů o minimální cukernatosti 15° ČNM.** Mohou se vyrábět 2 druhy:

- Známkové révové víno jakostní**

Je to směs odrůdových vín! Musí mít stálou jakost! Výrobce nese odpovědnost za jeho standardní vlastnosti. Jméno, tvar lahve i etiketa jsou **zákonem chráněny podle platných předpisů o ochranných známkách!** Ludmila, Karel IV, Athos, Dívčí hrozen, Gracie, Svatý Urban, Perla Moravy,

- Odrůdové révové víno jakostní**

Z hroznů jedné odrůdy - **název podle odrůdy!** **Jakost kolísá! Závisí na klimatických podmínkách v roce sklizně!** **Příměs jiné odrůdy max. 15 %,** lze užít vína z ČR i dovozu. Musí mít vyznačenu **vinařskou oblast na etiketě.** Pokud byla použita více než polovina surovin z dovozu, musí být na etiketě vyznačen stát (země původu). Burgunské, Frankovka, Müller Thurgau, Tramín, Veltínské zelené, Rýnský ryzlink, Portugal, Sylvánské zelené, Neuburské, Rulandské, Sauvignon, Vavřínecké,





c) RÉVOVÉ VÍNO S PŘÍVLASTKEM

Víno nejvyšší jakostní třídy! Musí obsahovat **min. 90 % označené odrůdy!** Na etiketě musí být **vyznačena vinařská oblast, obec a odrůda.** Může se vyrábět pouze z hroznů, **jejichž odrůda, původ, cukernatost a hmotnost byla ověřena pracovníkem SZPI podle zákona o České zemědělské a potravinářské inspekci.** Smí se vyrábět v těchto druzích:

KABINET = z hroznů o cukernatosti min. 19 °
POZDNÍ SBĚR = z hroznů o cukernatosti min. 21 ° (listopad)
VÝBĚR Z HROZNŮ = z hroznů o cukernatosti min. 24 ° (listopad)
VÝBĚR Z BOBULÍ = z hroznů o cukernatosti min. 27 °

LEDOVÉ VÍNO – sklízeno při minimální teplotě – 6 °C, hrozny nesmí rozmrznout, cukernatost min. 27 °. Plní se do lahví o objemu 0,2 až 0,5 l.

SLÁMOVÉ VÍNO – 3 měsíce skladováno na slámě, která snižuje obsah vody a zvyšuje cukernatost, z hroznů o cukernatosti min. 27 °, plní se do lahví o objemu 0,2 až 0,5 l.



Specifická označení vín

ARCHIVNÍ VÍNO

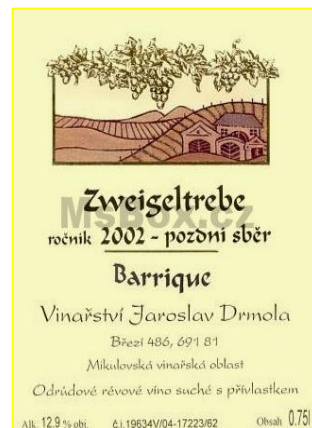
Vína minimálně **3 roky stará, dozrávající v lahvi ve tmě na ležato!** Mají tzv. **lahvovou zralost** - vyznačují se plností! Pouze nejlepší ročníky (harmonická vína) se mohou nechat zrát v lahvi a stát se viny archivními, protože se po naplnění do lahví již nemohou upravovat! Na archivním víně musí být vyznačen ročník! **Jiné označení – lahvově zralá!**

Vína označená na etiketě – BARRIQUE

Víno **zrálo v sudech z vypalovaného bílého dubu (225 l)** a během zrání se obohatilo o tzv. **dřevinku**, nebo-li **aromatické a chuťové látky vyloučené ze dřeva (lignin, tříslovinu)** a současně získalo specifickou **karamelovou chuť po vypalování.**

Drahý výrobní postup! (cena lahve se zvyšuje minimálně o 5 euro)





BOTRYTICKÉ VÍNO

Vyrábí se z opožděně sklizených hroznů napadených **ušlechtilou plísní Botrytis cinerea**, která **zvysuje obsah cukrů v bobulích**. **Cukernatost vyšší než 27 °**, **výrazná sladké tóny v chuti**.

TOKAJSKÁ VÍNA

vyrábí pouze v **tokajské vinařské oblasti**, která se v současné době nachází na severovýchodním území **Maďarska (90%)** a na jihovýchodě **Slovenska (10%)**. Výroba tokajských vín je založena na **typických bílých odrůdách vinné révy - Furmint, Lipovina a Žlutý muškát**.

Tokajská vína se dělí do 2 skupin – na **tradiční** a „**moderní**“.

Mezi tradiční se řadí nejslavnější a nejznámější tokajské **ASZÚ**. To jsou **putnová vína, do kterých se během kvašení přidají putny rozinkovitých bobulí - 3, 4, 5 a 6 putnové**. Tradiční tokajské víno je také **Szamorodni**. Pro tuto skupinu je společný **oxidativní způsob výroby a několikaleté zrání v dubovém sudu**.

Putna je stará dřevěná nádoba na sběr hroznů a slouží jako měřidlo. **Vejde se do ní 22-25 kg botrytických cibeb**, což jsou ručně sebrané bobule hroznů tokajských odrůd vinné révy, které jsou „**zbotrytizované**“ tj. **napadené ušlechtilou formou plísně Botrytis cinerea person**. Tato plíseň napadá vyzrálé bobule na Tokaji hojně a každoročně vzhledem k mimořádným klimatickým podmínkám. **Bobule nezničí, ale vytvoří z nich hrozkám podobné botrytické ciběby, které mají 3-5 krát vyšší cukernatost než na slunci vytvořené klasické hrozinky**. Na výrobu 3 putnového ASZÚ je potřeba asi 75 kg ručně sebraných botrytických cibeb. Čím více putnové ASZÚ, tím více puten cibeb se musí sebrat. Z odměřeného množství botrytických cibeb se udělá ASZÚ těsto, dá se do dubového sudu o objemu 136 litrů a zalije se tokajským moštem nebo prvotním tokajským vínem a vše je **ponecháno 1 až 2 dny**. Potom je víno stočeno do dubových sudů, kde zraje několik let před lahvováním. **Sudy se neplní až po okraj. Na povrchu vína vzniká ochranná křusta z jemného filmu kvasinek**. Specifická vůně a chuť je výsledkem celého procesu spolu s úžasně dlouhou možností archivace putnových vín.

„Moderní“ tokajská vína se vyrábějí **reduktivní technologií v ocelových tancích**. Některá dále dozrávají v malých nových nebo již použitých dubových sudech. Do této skupiny patří **odrůdová tokajská vína** suchá, polosladká i sladká a **tokajská cuvée**.

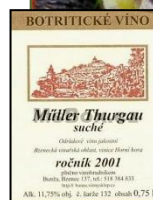
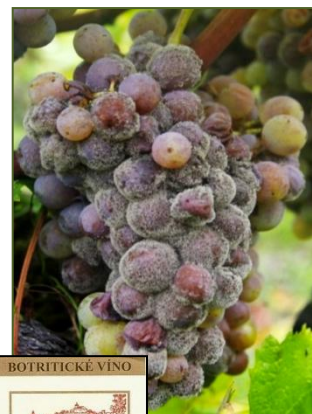
SVATOMARTINSKÉ VÍNO

Svátek příchodu nového ročníku vína od roku 2005 – **vždy 11. listopadu!** Držitelem značky Svatomartinské je **Vinařský fond**, který nabízí její využití pro **označení mladých vín** všem vinařům. Podmínkou je splnění **smyslových kritérií**, která jsou zhodnocena odbornou komisí.

BEAUJOLAIS NOUVEAU

Francouzský vinařský zákon stanoví **vždy třetí čtvrtek v listopadu** jako den, kdy se na celém světě smí začít s prodejem nového mladého vína - mladého Beaujolais - vyrobeného v roce sklizně. Beaujolais Nouveau se vyrábí z modré odrůdy Gamay Noir, která je v kraji Burgundsko hlavní pěstovanou odrůdou. Víno je vyráběno tradiční technologií **macerace ručně posbíraných, nepomletých hroznů, pod tlakem oxidu uhličitého**. Kvašení probíhá v uzavřených nádobách. Díky maceraci oxidem uhličitým **jsou vína lehká a uchovávají si ovocnou chuť a aróma a mají barvu rubínu s fialovým podtónem**. Víno je **jednoduše ošetřeno před lahvováním, a proto je jeho delší skladování nevhodné**.

Víno Beaujolais by se mělo podávat při teplotě kolem **12 stupňů Celsia**. Na rozdíl od jiných červených vín se podává **vychlazené**. Toto víno se hodí především k drůbeži, rybám, zeleninovým salátům ...





SKLADOVÁNÍ VÍNA

Mimo dosah **pachů, v temnu a bez otřesů, při rovnoměrné teplotě.**

Ideální skladovací teplota je 9° - 12° C, vlhkost vzduchu - 70 - 80 % (plesnivění a uvolnění etiket)

Pro skladování vína jsou nejvhodnější **sklepní prostory s regály nebo vinné lednice s konstantní T kolem 10° C.**

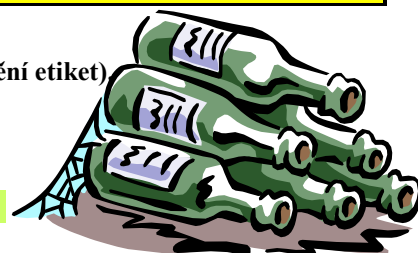
Lahve uzavřené korkovými zátkami:

skladovat nalezato, jinak korek vysychá, víno oxiduje a získává příchut' po korkové zátku. Vyschlý korek je porézní a mohou jím pronikat plyny a mikroorganismy.

Užívají se různé délky korkových zátek! Pro vína, která budou dlouho zrát, se užívají **dlouhé korkové zátky, aby se předešlo vyschnutí a průniku kyslíku do vína!**

Lahve uzavřené PE záklopníkem nebo šroubovacím uzávěrem se mohou skladovat nastojato.

TRVANLIVOST vína je závislá na - odrůdě, ročníku, stupni jakosti: kyselosti, obsahu alkoholu a zbytkovém cukru. Špičková vína jsou velmi trvanlivá!



Vliv obalu na prodejnost vína

Nové typy balení - pro stolní vína - **TETRA BRICK ASEPTIC, PET lahve**
- pro jakostní vína - **BIB = BAG IN BOX - 4 a 20 l**

BAG IN BOX = BIB - laminovaná krabice s vnitřním vakem

z **AL a PE**, výpustný ventil na boku krabice, vakuové plnění, výhodný tvar pro skladování, při nepravidelném rozlévání vína nedochází k oxidaci!

Lahve používané jako obal na víno:

- **většinou zelené nebo hnědé - ochrana před světlem**
- výrobci plní víno pro **dárkové účely do zvláště tvarovaných ručně vyráběných lahví** - snaha o originalitu obalu a upoutání zákazníka



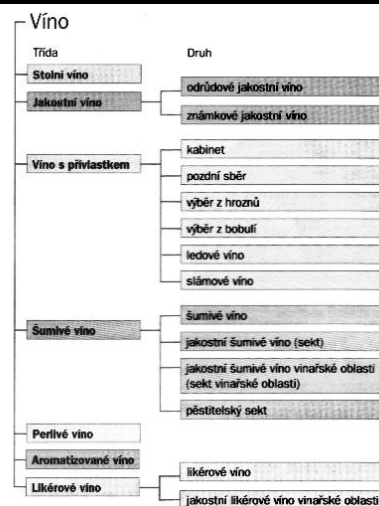
Označování vín na etiketách

Slouží k lepší informovanosti spotřebitele o jakosti vína.

Umožňuje odlišit jakostní vína od stolních vín.

Na etiketě jakostních vín musí být deklarován:

- objem
- obsah alkoholu
- obsah zbytkového cukru - suché, polosladké, sladké ..
- použité konzervační činidlo
- ročník (u vín s přívlastkem)
- odrůda (případně označení známkové)
- vinařská oblast
- **obec (u vín s přívlastkem)**
- země původu (u vín obsahujících více než 50 % hroznů nebo vína z dovozu)

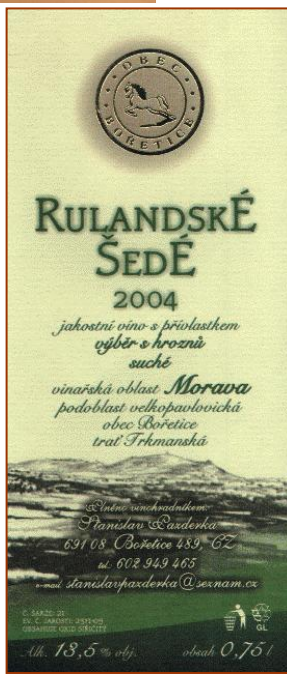


Zásady pro podávání vín

- VERMUTY - 6 až 8⁰ C
- ŠUMIVÁ VÍNA - 6 až 7⁰ C
- BÍLÁ VÍNA - 8 až 10⁰ C
- PERLIVÁ VÍNA - 8 až 10⁰ C
- RŮŽOVÁ VÍNA - 10 až 12⁰ C
- ČERVENÁ VÍNA - 16 až 18⁰ C



- červená vína - k tmavému masu a ke zvěřině
- bílá vína - k bílému masu, sýrům, rybám
- růžová vína - k dezertům, ovoci



Le Beaujolais
Nouveau
Est Arrive!

