

Nabídka českých a moravských vín

Igor Křížánek, DiS.

Bakalářská práce
2011



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav technologie a mikrobiologie potravin
akademický rok: 2010/2011

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Igor KRÍŽÁNEK, DiS.
Osobní číslo: T08069
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Téma práce: Nabídka českých a moravských vín

Zásady pro vypracování:

1. Popsat historii vína - ve světě, v Čechách a na Moravě.
2. Uvést uznané moštové odrůdy hroznů na výrobu vín v ČR a vinařské oblasti v ČR.
3. Charakterizovat obecně výrobu vína, choroby, vady a nedostatky vína.
4. Popsat sensorické hodnocení vína, kategorizaci vín a legislativu.
5. Uvést dostupné formy nabídky vína na trhu a jejich charakterizaci s kladů a záporů.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

- [1] CALLEC, Christian. Velká encyklopedie vín. 2. rozšířené vydání 2003. Nizozemsko: Rebo International, b.v., Dobřejovice: Rebo Productions CZ, spol. s r.o., 2002.
- [2] STEVENSON, Tom. SVĚTOVÁ ENCYKLOPEDIJE VÍN. Vydání druhé. London: Dorling Kindersley Ltd., 1988, Praha: Balios a Knižní klub Praha, 1999
- [3] VACCARINI, Giuseppe. Jak rozumět vínu manuál someliéra. 1. vydání. Itálie: Giunti Editore S.p.A., Firenze ? Milano, 2005, Praha: NAKLADATELSTVÍ SUN, s.r.o., 2008
- [4] VELKÝ ILUSTROVANÝ PRŮVODCE Vína světa. První vydání. London: Dorling Kindersley Limited., 2004, Praha: Nakladatelství Slovart, s.r.o., 2006
- [5] KRAUS, Vilém, FOFFOVÁ, Zuzana, VURM, Bohumil, KRAUSOVÁ, Dáša. Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl. Vydání první. Praha: Praga Mystica, 2005
- [6] KRAUS, Vilém, FOFFOVÁ, Zuzana, VURM, Bohumil. Nová encyklopedie českého a moravského vína, 2. díl. Vydání první. Praha: Praga Mystica, 2008
- [7] KRAUS, Vilém. Vinitorium historicum. Vydání první. Praha: Radix, spol. s r.o., 2009
- [8] KRAUS, Vilém, KOPEČEK, Jiří. Setkání s vínem. Čtvrté doplněné a přepracované vydání. Praha: Radix, spol. s r.o., 2006
- [9] REINHARD, Eder a kol. Vady vína, rozpoznání, předcházení, odstranění. V českém jazyce vydání první. Rakousko: Österreichischer Agrarverlag, Druck- und Verlagsges, m.b.H. Nfg.KG, 2003, Praha: Radix, spol. s r.o., 2006
- [10] SOMMELIER POVOLÁNÍ BUDOUCNOSTI, postupy pro profesionální sommeliery. Vydání první. Praha: Asociace sommeliérů České republiky a WAGNER PRESS, s.r.o., 2001
- [11] STEIDL, Robert. Sklepní hospodářství. V českém jazyce vydání první, 2002, dotisk 2005. Rakousko: Österreichischer Agrarverlag, Leopoldsdorf, 2001, v Rakousku 6. aktualizované a přepracované vydání, Valtice: Národní salon vín, Zámek 1, 2005

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Bronislav Pavelka
SZPI – inspektorát Brno



Datum zadání bakalářské práce:

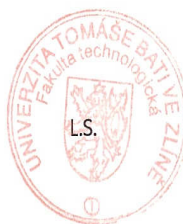
11. února 2011

Termín odevzdání bakalářské práce:

30. května 2011

Ve Zlíně dne 12. dubna 2011

doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan



doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.
ředitel ústavu



Příjmení a jméno: Igor Křížánek, DiS.


Obor: Technologie a řízení v gastronomii

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 20. května 2011



.....

¹⁾ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací.

(1) Vysoká škola nevydělčně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užit či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výděлку jim dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložil, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výděлку dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Cílem této práce je seznámit čtenáře s různými formami nabídky českých a moravských vín na našem trhu. K lepšímu a komplexnímu pochopení této oblasti je především nutné zmínit historii vína ve světě i u nás, seznámit je s vinařskými oblastmi a podoblastmi ČR, schválenými odrůdami u nás, vlivu terroir na kvalitu vína, uvést zásady při degustaci vína, upozornit je na choroby a vady, se kterými se mohou u vín setkat, přiblížit kategorizaci vín, upozornit na důležité faktory související s jakostí vína a s nákupem vína, a uvést jednotlivé formy nabídky vín s jejich klady a zápory.

Klíčová slova: víno, vinařská oblast, vinařská podoblasti, výroba vína, typ uzávěru, terroir, nabídka vína, degustace, choroba, vada, nedostatek.

ABSTRACT

Main aim of this work was to introduce various forms of Czech and Moravian wines offers present in our market-place to readers. For better and more complex understanding of this subject it was necessary to mention history of wine in the Czech Republic and worldwide, introduce wine regions and sub-regions of the Czech Republic, as well as approved grape varieties grown in our country, influence of terroir to its quality, and state basic rules for wine-tasting. It was important to mention vine diseases and abnormalities that can be found, introduce categorization of wine, and draw attention to all important factors in connection with the wine quality and purchase. Individual forms of wine offers with their advantages and disadvantages were also mentioned.

Keywords: wine, wine region, wine sub-region, wine production, bottle cap type, terroir, wine offer, wine-tasting, disease, abnormality, imperfection.

Motto:

„Dobré víno je možné brát jako nápoj i jako přítele. Jako každá osobnost má své přednosti i chyby, důležité ale je, že má charakter.“

Rád bych touto cestou poděkoval svému vedoucímu práce, Ing. Bronislavu Pavelkovi, za jeho cenné odborné rady a ochotu se mi věnovat i přes své časové vytížení. Rovněž bych rád poděkoval své ženě a rodině za trpělivost a zároveň se jim omluvil za to, že jsem se jim nemohl plně věnovat po dobu svého studia.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

OBSAH

ÚVOD	14
1 HISTORIE PŮVODU RÉVY VINNÉ	15
1.1 PŮVOD RÉVY VINNÉ.....	15
1.2 ANTIKA.....	15
1.2.1 Víno a réva v mytologii	15
1.2.2 Zakavkazsko, Mezopotámie, Persie a Sumer	16
1.2.3 Egypt.....	16
1.2.4 Řecko	17
1.2.5 Keltové.....	17
1.2.6 Římané.....	17
1.2.7 Výroba vína v antice	18
1.3 STŘEDOVĚK	18
1.3.1 Vývoj v Bordeaux a na jihozápadě Francie	18
1.3.2 Německo a rýnská vína.....	18
1.3.3 Ostatní vinařské oblasti	19
1.4 17. A 18. STOLETÍ	19
1.4.1 Holandská brandy	19
1.4.2 Příchod nových nápojů	20
1.4.3 Nástup Šampaňského a dalších vysoce kvalitních vín	20
1.4.4 Nadvláda sladkých vín.....	20
1.4.5 Pokrok směrem k moderní době.....	21
1.5 19. A 20. STOLETÍ	21
1.6 HISTORIE VINAŘSTVÍ NA MORAVĚ	21
1.7 HISTORIE VINAŘSTVÍ V ČECHÁCH.....	23
2 VINAŘSKÉ OBLASTI V ČESKÉ REPUBLICĚ	25
2.1 VINAŘSKÁ OBLAST ČECHY	25
2.1.1 Mělnická podoblast.....	26
2.1.2 Litoměřická podoblast	26
2.2 VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA.....	27

2.2.1	Mikulovská podoblast	28
2.2.2	Slovácká podoblast	28
2.2.3	Velkopavlovická podoblast	30
2.2.4	Znojemská podoblast	31
3	TERROIR (PŮDA, KLIMA, POLOHA)	32
3.1	PŘÍMOŘSKÉ PODNEBÍ	32
3.2	KONTINENTÁLNÍ PODNEBÍ.....	32
3.3	VÝZNAM PŮDY	33
3.4	TEPLO	33
3.5	ATMOSFÉRICKÉ SRÁŽKY	34
3.6	MRÁZ	34
3.7	MINERALITA VÍNA	34
3.8	VÍNO ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE (VOC, V. O. C.).....	34
4	ODRŮDY RÉVY VINNÉ	36
4.1	ODRŮDY ČERVENÝCH VÍN.....	36
4.2	ODRŮDY BÍLÝCH VÍN	41
5	FÁZE VÝROBY VÍNA	48
5.1	SLOŽENÍ HROZNU.....	50
5.2	ZRÁNÍ HROZNŮ	51
5.3	TECHNOLOGIE VÝROBY BÍLÝCH VÍN	53
5.4	MLETÍ, DRCENÍ A ODZRNĚNÍ HROZNŮ	54
5.5	MACERACE.....	54
5.6	ODKALENÍ MOŠTU.....	55
5.7	ÚPRAVA CUKERNATOSTI A OBSAHU KYSELIN.....	56
5.8	KVAŠENÍ MOŠTŮ	56
5.9	ŘÍZENÉ KVAŠENÍ.....	57
5.10	ŠKOLENÍ A ZRÁNÍ VÍNA	58
5.11	VÝROBA ČERVENÉHO VÍNA.....	59
5.12	ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ NA VÝROBU ČERVENÝCH VÍN	59
5.13	ÚPRAVA RMUTU	60
5.14	NAKVÁŠENÍ RMUTU	60
5.15	LISOVÁNÍ ČERVENÉHO RMUTU	61
6	CHOROBY, VADY A NEDOSTATKY VÍNA.....	62
6.1	NEMOCI (CHOROBY) VÍNA.....	62

6.1.1	Křísovatění vína.....	62
6.1.2	Myšina	62
6.1.3	Octovatění vína (octěnka).....	63
6.1.4	Mléčné a manitové kvašení	63
6.1.5	Máselné kvašení	63
6.1.6	Zvrhnutí a hořknutí vína	64
6.1.7	Vláčkovatění	64
6.2	VADY VÍNA.....	64
6.2.1	Oxidace (zvětrávání vína).....	64
6.2.2	Hnědnutí vína (hnědka, hnědý zlom).....	65
6.2.3	Příchuť po sirovodíku (sirka)	65
6.2.4	Sudovina (Duběnka, pachut' po sudu)	65
6.2.5	Papírovina (pachut' po filtračním materiálu)	66
6.2.6	Pelargoniová vůně	66
6.2.7	Příchuť a vůně po korkové zátce	66
6.2.8	Vůně po zrajícím sýru (sýrovatění vína).....	66
6.2.9	Pachut' po SO ₂	67
6.2.10	Pachut' po rozpouštědlech, styrolech a plastech	67
6.2.11	Koňský pot (koňská stáj, tón po kůži, tón po dehtu, medicínální tón, mokřý pes)	67
6.2.12	Pachut' po hnilobě, příchuť po plísni.....	68
6.2.13	Pachut' po kyselině sírové.....	68
6.2.14	Příchuť hořkých mandlí	68
6.2.15	Tón po třapínách, tón po rmutu	69
6.2.16	Stařina (lidově stařinka, juchtovina).....	69
6.2.17	Víno ze zvadlých hroznů	69
6.2.18	Mrazová příchuť	69
6.2.19	Bílkovinný zákal	70
6.2.20	Hnědý zákal	70
6.2.21	Zákal černý (kovový).....	70
6.2.22	Zákal bílý (kovový)	70
6.2.23	Zákal způsobený mědí	71
6.2.24	Biologický zákal	71
6.2.25	Krystalický zákal	71
6.3	NEDOSTATKY VÍNA.....	72

7	LEGISLATIVA	73
7.1	LEGISLATIVA ČR	73
7.2	LEGISLATIVA EU	73
8	KATEGORIZACE VÍN.....	75
8.1	VÍNO BEZ CHOP/CHZO (DŘÍVE VÍNA STOLNÍ).....	75
8.2	VÍNO S CHOP/CHZO (TÉŽ JAKO VÍNA ZEMSKÁ, JAKOSTNÍ A VOC).....	75
8.3	VÍNO S CHOP/TV (TÉŽ JAKO VÍNA PŘÍVLASTKOVÁ).....	77
8.4	VÍNA SVATOMARTINSKÁ	80
9	NA ČEM ZÁVISÍ KVALITA VÍNA	83
9.1	URČUJÍCÍ JSOU HROZNY	83
9.2	VE VÍNĚ JE CÍTIT ZEM	83
9.3	RUKOPIS VINAŘE.....	83
9.4	ROČNÍKY	84
9.5	CO NÁM ŘÍKÁ NÁŠ ÚSUDEK NA HODNOCENÉ VÍNO?.....	84
10	VLASTNÍ DEGUSTACE VÍN.....	86
10.1	PRAVIDLA PŘI DEGUSTACI.....	86
10.2	ZÁKLADNÍ NÁSTROJE PŘI DEGUSTACI.....	87
10.3	VJEMY VNÍMANÉ OČIMA	88
10.4	VJEMY VNÍMANÉ NOSEM.....	89
10.5	VJEMY VNÍMANÉ ÚSTY	90
10.5.1	Aromatické látky ve víně (olfaktivní vůně).....	92
10.6	DĚLENÍ VÍNA PODLE OBSAHU CUKRU V HOTOVÉM VÍNĚ.....	93
10.7	ŘAZENÍ VZORKŮ VÍN PŘI HODNOCENÍ.....	93
10.8	DOPORUČENÉ TEPLoty PŘI PODÁVÁNÍ VÍN	94
10.9	ROZDĚLENÍ VÍN DLE MOŽNOSTI JEJICH ARCHIVACE.....	94
11	FAKTORY URČUJÍCÍ CENU VÍNA	95
11.1	FAKTOR MÍSTA PŮVODU A KVALITY VINICE.....	95
11.2	FAKTOR KVALITA SUROVINY A PRÁCE NA VINICI.....	95
11.3	FAKTOR TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ	95
11.4	FAKTOR ŠKOLENÍ VÍNA	95
11.5	FAKTOR IMAGE ZNAČKY NEBO VÝROBCE.....	96
11.6	FAKTOR LIMITACE A ROČNÍKU	96
11.7	HODNOTA VÍNA	97
12	SKLADOVÁNÍ VÍNA.....	98
12.1	PROČ SKLADOVAT VÍNO.....	98

12.2	JAKÉ VÍNO NESKLADOVAT?.....	98
12.3	JAKÉ VÍNO SKLADOVAT?.....	99
12.3.1	Vína s kratším až středním potenciálem k archivaci	99
12.3.2	Vína vhodná k dlouhé archivaci	99
12.4	KDE VÍNO SKLADOVAT?.....	100
12.5	DALŠÍ MOŽNOSTI SKLADOVÁNÍ	100
13	TYPY SKLENIC, LAHVÍ A UZÁVĚRŮ	102
13.1	TYPY SKLENIC NA VÍNO A JEJICH OŠETŘOVÁNÍ.....	102
13.2	TYPY LAHVÍ NA VÍNO	104
13.3	ŠROUBOVACÍ UZÁVĚR, UMĚLÝ NEBO KORKOVÝ ŠPUNT	106
13.3.1	Proč korek?	106
13.3.2	Proč šroubovací uzávěr?	106
13.3.3	Co je to vada korku?	106
13.3.4	Co je to nežádoucí oxidace?	107
13.3.5	Z čeho se vyrábí šroubovací uzávěr?	107
13.3.6	Jak šroubovací uzávěr funguje?	107
13.3.7	Může víno stárnout bez přístupu kyslíku?	108
13.3.8	Jak víno v archivu skladovat?.....	108
13.3.9	Je šroubovací uzávěr či umělý korek levnější než pravý korek?.....	108
13.4	PODLE ČEHO SE ORIENTOVAL PŘI NÁKUPU VÍNA V LAHVI S RŮZNÝMI TYPY UZÁVĚRŮ?	108
13.5	ZKUŠENOSTI A SROVNÁNÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ RŮZNÝCH TYPŮ UZÁVĚRŮ U VINAŘŮ V ČESKÉ REPUBLICE.....	109
14	SROVNÁNÍ RŮZNÝCH FOREM NÁKUPU VÍN	111
14.1	ŘÍZENÁ DEGUSTACE.....	111
14.2	NÁKUP VÍNA U VÝROBCE	113
14.3	NÁKUP VÍNA VE VINOTÉCE.....	114
14.4	NÁKUP VÍNA V SUPERMARKETU	115
14.5	DALŠÍ ZDROJE PRO NÁKUP VÍNA.....	116

14.5.1 Zásilková služba	117
14.5.2 Prodej přímými prodejci	117
14.5.3 Objednávka vína na veletrzích	118
14.5.4 Subskripce	118
14.5.5 Aukce.....	119
14.5.6 Knihy a časopisy	119
14.5.7 Prodej přes inzerát, tzv. soukromník soukromníkovi	119
14.5.8 Vinné kluby	120
14.5.9 Víno na internetu	120
14.5.10 Nákup na cestách.....	120
15 ZÁVĚR	121
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	123
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	132
SEZNAM OBRÁZKŮ	133
SEZNAM PŘÍLOH.....	134

ÚVOD

Hrozny révy vinné a hlavně nápoj z nich vyráběných tj. víno, provázejí lidstvo již po tisíce let. O tomto lahodném nápoji byla již napsána spousta knih, ale přesto bych si i já rád dovolil přispět svou prací k nahlédnutí do tajů tohoto nápoje s tím, že se pokusím čtenářům a potencionálním zákazníkům objasnit, s jakými víny vyráběnými v České republice se můžou setkat na trhu.

Cílem této práce je, pokusit se pozvednout obecné povědomí čtenářů ve vztahu k současné produkci vín vyráběných ve dvou oblastech ČR a to v oblasti Čechy a Morava. Je zde žádoucí zmínit charakter těchto oblastí a jejich podoblastí a terroir těchto míst, uvést typické odrůdy pěstované v těchto oblastech, ale také veškeré povolené pěstované moštové odrůdy v ČR, se kterými se můžeme setkat při nákupu vín, a je zde rovněž, alespoň částečně nastíněn nesmírně komplikovaný proces, jakým bezesporu výroba vína je.

Základní myšlenkou a smyslem této práce zde ovšem zůstává, pokusit se odpovědět na otázky, které mohou vyvstat při nákupu vína v rámci různých forem prodeje a díky načerpaným vědomostem se tak lépe připravit na situace, kdy se budeme muset rozhodnout mezi různými typy uzávěrů, bude potřeba zvolit správný typ sklenice, zvážit jestli víno nabízené různou formou obchodu je za určitých okolností pro nás dobrou investicí nebo raději oželet momentální nabídku a ušetřit si případné zklamání při konzumaci tohoto vína. K tomu nám mohou pomoci zase kapitoly věnované možnému výskytu chorob a vad u vína, a také zmiňované základní degustační pravidla hodnocení a konzumace vína tak, abychom si víno co nejlépe vychutnali. Zrovna tak si bude moci čtenář po přečtení kapitol věnovaných dostupným kategoriím vín snáze zvolit tu svou, rozhodnout se jak dlouho dobu víno uchovávat a dále si bude moci porovnat pozitiva a negativa, která se sebou přinášejí nákupy vín prováděné při různých příležitostech nebo u různých typů prodejců.

1 HISTORIE PŮVODU RÉVY VINNÉ

V této kapitole bych se rád zmínil o původu révy vinné, historii vinařství a konzumaci vína od prvopočátků vzniku naší Země, až po současnost. Snažil jsem se zde nastínit vývoj tohoto nápoje v jednotlivých obdobích vývoje lidstva a v historických souvislostech a také vznik nových typů nápojů majících původ ve víně. Z historického pohledu je zajímavá jeho proměna výroby, nakládání s ním, zrovna tak kulturní a společenská prestiž, kterou v různých dobách vývoje představovala konzumace vína, ale také jeho vzrůstající masová obliba ve všech zemích světa v současné době. Také je zde kladen hlavně důraz na zmapování historie vína a vinařství v Čechách a na Moravě. Jak z uvedených kapitol vyplývá, víno bylo bráno od prvopočátků jako nápoj relaxační, inspirativní, povznášející lidského ducha, ale především bylo podáváno v kombinaci s pokrmy, k čemuž se v současné době lidé opět vracejí a snaží se přijít na nejharmoničtější kombinace tohoto lahodného nápoje v kombinaci s podávanými pokrmy.

1.1 Původ révy vinné

Evropské typy révy vinné mají svůj původ v Zakavkazsku (území dnešního Ázerbajdžánu, Gruzie a Arménie), na základě archeologických objevů a objevů botaniků bylo zjištěno, že se zde víno vyrábělo již před více než 8000 lety. Réva vinná (*Vitis vinifera*) má sice původ v Zakavkazsku, ovšem rod *Vitis* je mnohem starší, neboť fosilie a otisky listů révy vinné jsou staré 60. mil. let. Pyl, listy a semena dávných zástupců rodu *Vitis* byly objeveny rovněž v třetihorních a čtvrtohorních segmentech. [1]

Vinná réva dokázala přežít 2 doby ledové, původně to byla popínavá rostlina dosahující výšky až 20 m a nejlépe se jí dařilo v oblastech s teplým a vlhkým létem. Celkem se vyskytuje na Zemi více než 60 druhů rodu *Vitis*, ale pouze rod *Vitis Vinifera* se dnes používá k výrobě jakostních vín. [1]

1.2 Antika

1.2.1 Víno a réva v mytologii

V bibli lze nalézt příběhy o tom, jak Noe sází révu a také příběh o tom, jak se Noe opil je dobře známý. Dále je zde vyprávění, jak Mojžíš putuje vinicemi na cestě do Kanaánu, po-

pisy scén ze svatby v Káni galilejské, kdy zjistili, že jim došlo víno a samozřejmě poslední večere, kdy Ježíš promlouvá k apoštolům a nazývá víno svou krví. [1]

Víno bylo božským nápojem Féničanů, Řeků i Římanů. O necelých 1000 let přišlo vinařství do Egypta, odsud se vydalo do Řecka zásluhou Féničanů, poté asi před 3000 lety přinesli vinařství Etruskové do Itálie, odkud se šířilo díky římským legiím po celé Evropě. [1]

1.2.2 Zakavkazsko, Mezopotámie, Persie a Sumer

Nejstarší doklad o konzumaci hroznů jako ovoce pochází z období neolitu z oblasti Ženevského jezera před 12000 lety př. n. l. Nejstarší stopy vinařství pochází již ze zmiňovaného Zakavkazska a dále z Mezopotámie, kde se hrozny pěstovaly před 6000 lety př. n. l. a sloužily pravděpodobně i k výrobě vína. Poslední objevy z Íránu potvrzují, že se zde vyrábělo víno již 5000 let př. n. l. na základě zjištěných zaschlých stop vína z nalezených žbánek. Učiněné objevy z oblasti Íránu (tehdejší Persie) a Iráku ukázaly, že se ve starém Sumeru a Mezopotámii obchodovalo s vínem již před 3500 lety př. n. l., tedy ještě dříve, než se v Řecku a Egyptě naučili vyrábět víno. [1]

Zajímavý je také fakt pocházející z této doby, že již tehdy lidé nádoby z vína uchovávali v chladu a opatřovali je keramickou zátkou, také je zde první zmínka o obsahu pryskyřice ve víně (6000 – 5000 př. n. l.), ale nelze zcela určit, zda pocházela z jehličnatých stromů, na kterých tato réva rostla nebo zda byla přidávána uměle do vína, aby se zbránilo kažení a octovatění vína. [1]

1.2.3 Egypt

Podle botaniků se vinná réva ve starověkém Egyptě v přírodě nevyskytovala, o to více je zajímavé, že se zde víno vyrábělo dříve než v Řecku. Tento fakt byl zřejmě zapříčiněn tím, že zde kvetl čilý obchod a tímto způsobem se první vína dostala do Egypta přes Palestinu, s prvním datovaným vinařstvím pocházejícím z doby nejméně 2700 let př. n. l. Z hieroglyfů na nádobách z tehdejší doby lze zjistit, že již tehdy označovali původ vína, tedy předchůdce vinných etiket a tyto nádoby byly rovněž opatřeny keramickými zátkami. Ve starověkém Egyptě nebylo víno zvlášť oblíbeným nápojem, neboť zde bylo upřednostňováno pivo. Plnilo zde rozporuplnou funkci, na jedné straně se bylo velmi oceňováno faraony a vysokými kněžími a používalo se při obětování bohům – bylo oblíbeným nápojem posmrtného života. Na straně druhé jej pili během svého pozemského života pouze

otroci, sluhové a velmi chudí lidé. Elita, která pila víno během obřadů, je popíjela z nádherných číší, zatímco chudina jej konzumovala přímo z nádob brčkem. [1]

1.2.4 Řecko

Řekové poprvé pozvedli výrobu vína a především jeho konzumaci na druh umění. Většina vína přicházela do starého Řecka z ostrovů a každý ostrov produkoval velmi odlišné víno. Vína z ostrovů Chios, Samos a zvláště Lesbos se brzy proslavila, velká část vína byla také dovážena ze Středního východu a z Egypta. Mnohé národy ovlivněné řeckou kulturou, které se usadily podél pobřeží Středozemního moře, si s sebou přinesly svá vína a vlastní pěstitelské techniky – např. Féničané založili města jako Marseille, Nice, Antibes a Aix-en-Provence, ale osídlili rovněž jižní Itálii a Sicílii. Vinařské oblasti v těchto regionech vděčí starým Řekům téměř za všechno. [1]

1.2.5 Keltové

V počátcích vinařství se hrozny jednoduše sklízely v lesích. Před 2500 lety druidové sbírali bobule popínavých rostlin – *Vitis labrusca*, které rostly na posvátných dubech. Druidové vyráběli z čerstvě nasbíraných hroznů, bylinek a medu povzbuzující nápoj. Pro kvašení a uchovávání vína používali již dřevěné kádě a sudy. Původní techniky produkce vína se brzy změnily. Listy a stromy v okolí révy byly záhy kvůli lepšímu oslunění hroznů odstraněny, později byla réva z lesa přesazena ke stromům rostoucím blíže k vesnici. Produktivita se díky zavedení řezu možná snížila, ale kvalita neustále rostla. [1]

1.2.6 Římané

S vínem se odnepaměti obchodovalo, zvláště mezi bohatými rodinami. Metropolí obchodu s vínem se stal Řím. I když Keltové a Řekové mají značný vliv na vývoj evropského vinařství, za mnohé vděčíme neustálé žízni římských legií a velké zručnosti vinařů, kteří se usazovali v různých krajích a oblastech. Produkce a konzumace vína měla naprostou podporu, ve většině měst stály stánky s vínem téměř všude. Víno zde bylo nápojem společenské elity, kdy nejlepší a nejvzácnější víno teklo proudem, zatímco obyčejní lidé a vojáci se museli spokojit se zoctovatěným vínem ředěným vodou. [1]

1.2.7 Výroba vína v antice

Vyráběná vína nebyla téměř vůbec ošetřována, po samovolném zkvašení se ukládala do velkých amfor nebo džbánů a musela se rychle spotřebovat. Vína určená k prodeji se musela nějakým způsobem zpracovat. Např. aby víno netrpělo během přepravy a bylo dosaženo vyššího obsahu alkoholu, přidával se do moštu během výroby med nebo rybíz. Někdy se vína také zahřívala, aby se zahustila, nebo se dokonce udíla, aby rychleji tzv. zrála. Vína takto získaná byla strupovitá, těžká a velmi alkoholická a musela se proto ředit jedním nebo dvěma díly mořské vody aby se mohla vůbec pít. Také se k vínu přidávali různé látky jako bylinky, koření, pepř, pryskyřice, květiny, kořeny, listy, kůra a ovocné šťávy, ale z dnešního pohledu spíše proto, aby se odstranila nepříjemná chuť. [1]

1.3 Středověk

Poté, co následkem nájezdů germánských barbarů od severu a Arabů od jihu došlo k pádu Říše římské, bylo evropské vinařství téměř zcela zlikvidováno. Od úplného zániku zachránila evropské vinařství katolická církev, a to svým dodržováním tradice poslední večeře, kdy víno představuje krev Kristovu. Byla vysazována réva po celé Evropě ani ne proto, aby se vyráběla vysoce kvalitní vína, ale proto mohli používat víno při svatém přijímání. [1]

1.3.1 Vývoj v Bordeaux a na jihozápadě Francie

Ke konci středověku již byla velmi proslulá řada vinařských oblastí např. Anjou, Cognac, Piotou, Cahors a Gascogne ve Francii, v Německu oblasti kolem řeky Ahr, Rýn a Nahe a také Alsasko. Obchod se soustředil kolem řeky Seiny a Rýna, ale brzy se přesunul do oblastí La Rochelle, Bergeracu a Bordeaux. Rozkvětu obchodu napomohli Angličané a Vlámové. Ve 13. století se vinařství začalo prudce rozvíjet a začaly vznikat další významné vinice okolí Bordeaux, a aby mohlo být garantována každoroční kvalita vín z této oblasti, docházelo ke scelování vína. Avšak válka mezi Francií a Anglií na přelomu 13. a 14. století znamenala zlom a mnoho vinic bylo díky ní zničeno. [1]

1.3.2 Německo a rýnská vína

V období, kdy se proslavila vína z Akvitánie, vzkvétal také obchod s rýnskými víny, kdy pod tímto pojmem byla zahrnuta vína z Alsaska, Bádenska, Falce. Oblasti Mohanu a Moseley. V Německu se převážně obchodovalo s bílými víny, takže tato vína byla jakýmsi doplň-

kem vín červených z Francie. Nástup pivovarnictví, několik velmi špatných sklizní, náboženské války a útlum poptávky ukončily na konci 17. století zlatou éru německého vinařství. [1]

1.3.3 Ostatní vinařské oblasti

Ve středověku se velmi proslavila vína z Piemonte, Valltellina, Trentina – Alto Adige, jižního Tyrolska a dnes francouzského Savojska (Apremont). Mimo již zmiňované francouzské oblasti se dobře dařilo vínům z Madiranu a Macillacu, vína z Burgundska se prosadila až na konci 14. století a díky své vynikající kvalitě si získávala oblibu v bohatých vlámských rodinách. Po znovudobytí Španělska z arabské okupace dochází k rozkvětu vinařství i v tomto státě, ale kvalita vín je zde velmi špatná, až na oblast Rioja a Navarro, kde si víno v té době udržuje průměrnou kvalitu, jsou vína z oblastí baskické txakoli a galicijské nakyslá a lehká. Ovšem také díky templářským rytířům byla na mnoha řeckých ostrovech obnovena vinařství a proslulá vína jako commandaria a malvasia dosáhla takové slávy, že byla napodobována Španěly (malaga), Portugalci (madeira) a také Italy (recioto della Valpolicella). [1]

1.4 17. a 18. Století

1.4.1 Holandská brandy

Vzhledem k riskantní a nákladné dopravě vína se Holanďané rozhodli skvělá vína z Bordeaux zahřívát, aby se zmenšil jejich objem. Takto zpracované víno – brandy, nezažalo tolik prostoru. Brandy byla v Holandsku velmi oblíbená a pila se neředěná, nebo s vodou a taktéž se používala na řezání „lepších“ vín z jihozápadní Francie. Po vypuknutí války mezi Francií a Holandskem došlo k úplné ztrátě zájmu Holanďanů o vína z Bordeaux a z francouzského jihozápadu. Díky tomu byly objeveny náhrady - v Portugalsku proslulá portská vína, na ostrově Madeira a ve Španělsku (Malaga a zvláště Jerez de la Frontera). Po uzavření dohody se Holanďané mohli za velmi výhodných podmínek vrátit do Bordeaux, za to Angličané, kteří bojovali na straně Francouzů, nedostali tak výhodné obchodní podmínky, a proto začali ignorovat francouzská vína a soustředili se na vína portugalská (portské) a španělská (sherry). [1]

1.4.2 Příklad nových nápojů

V Německu, Nizozemí a Anglii bylo již dlouho oblíbené pivo, skotská whisky, holandský jenever (pálenka z jalovce), anglický gin a různé tropické destiláty (např. rum a curacao triple sec). Konkurence ovšem přišla z úplně jiné strany a to od povzbuzujících nápojů jako čaj, káva a čokoláda, které byly dováženy z četných výprav, a získávali si velkou oblibu. Trvalo až do počátku 18. století než se Anglie začala znovu zajímat o vína z Bordeaux, která se ovšem za tu dobu značně vylepšila. [1]

1.4.3 Nástup Šampaňského a dalších vysoce kvalitních vín

Mniši z oblasti Champagne pozvedli kvalitu suchých bílých vín, Angličané si oblíbili „mad wines“ (bláznivá vína), která ve sklenice rozverně bublala. A právě oni ukázali mnichům, jak plnit jejich vína do tlustých anglických lahví uzavřených španělskou zátkou. I když se Domu Pérignonovi nepodařilo zabránit spontánnímu kvašení, tak se kvalita šampaňských vín zásadně zlepšila a nakonec boj s bublinkami vzdali a šumivá šampaňská vína se stala brzy oblíbená. Burgundsko proslulo vynikajícími červenými víny, movití Pařížané dávali přednost plnějším vínům z údolí Rhône, zvláště cōtie a hermitage, v Anglii však tato vína nikdy nedokázala konkurovat tzv. francouzskému klaretu (šampaňské). [1]

1.4.4 Nadvláda sladkých vín

V 18. století vznikla řada skvělých sladkých vín, která doplňovala již proslulou madeiru, sherry, malagu a sladká řecká vína, obzvláště oblíbená byla marsala ze Sicílie a muscat du Languedoc z Frontignanu. V této době dochází i k velké oblibě nově objevených maďarských tokajských vín. Zároveň dochází i k napodobování již zaběhlých značek vín, které zdaleka nedosahují originálu, protože důležitou roli při výrobě hraje nejenom technologie a zručnost vinaře, ale také geografický původ (terroir). Proto počátkem 18. století dochází k zavedení první oficiální právní ochrany označení původu vín. Francouzi společně s Angličany vytvořili klasifikaci lepších vín (vins fins) pocházejících z jasně vymezených oblastí (terroirs délimités) a dalším kritériem pro určení lepšího vína bylo i to, zda vyzrávalo a bylo skladováno v dřevěných sudech. [1]

1.4.5 Pokrok směrem k moderní době

Zatímco v 17. a 18. století pili víno především bohatí občané, začínají později objevovat pěstování vína i méně majetné vrstvy lidí. Skutečný boom ve spotřebě vína nastal až s příchodem průmyslové revoluce v 19. století, kdy bohatí byli šampaňské, burgundské a bordeaux, zatímco obyčejní lidé konzumovali vína z údolí Loiry nebo z oblasti Beaujolais. [1]

1.5 19. a 20. Století

Vinohradnictví prožilo velice silný otřes na konci 19. století, kdy mšička révokaz *Phylloxera vastatrix* zničila téměř veškeré evropské vinice. Vzhledem k tomu, že vinohrady byly krátce předtím znatelně oslabeny náparem plísně, byly následky pro evropské vinařství katastrofické. Naštěstí bylo zjištěno, že americká réva je vůči obávanému révokazu imunní. Mladé výhonky evropské révy byly naroubovány na americkou podnož a všechny vinice mohly být znovu osázeny. I přesto však bylo vinařství natolik silně poškozeno, že rozloha vinohradů již nikdy nedosáhla původního stavu. [1]

Ve 20. století prodělala produkce vína díky poznatkům vědy a techniky obrovskou změnu – byla zavedena mechanizace a nové vědecké postupy zlepšily zdraví vinic i samotných vín. Aby se nezávislí pěstitelé mohli dostat k nejmodernějším vinařským technologiím, tak začali vytvářet silné společné podniky. Po problematických 60. a 70. letech 20. století, kdy se vinařský průmysl zaměřil na masovou produkci, si stále více lidí začalo uvědomovat obrovský význam kvality a autentičnosti vína. Toto povědomí vzrůstalo i v takzvaných nových vinařských zemích (jižní Amerika, Afrika, Nový Zéland, Austrálie) a v současné době patrná u všech výrobců orientace na kvalitu a originalitu vyráběných vín. [1]

1.6 Historie vinařství na Moravě

Začátky vinařství na Moravě spadají do období velkého rozmachu pěstování révy v Pannónii za císaře Proba (276-382). Římské legie byly rozloženy na jižním Slovensku i na jižní Moravě. U někdejšího Mušova pod Pálavou byly nalezeny zbytky římské stanice X. legie Vindobony, které kromě jiného ukrývaly i vinařský nůž. K většímu rozšíření vinařství došlo s příchodem křesťanství v období Velkomoravské říše. Později tomu napomáhaly i klášterní komunity, zejména z řádu Cisterciáků, kteří se usídlili na Velehradě r. 1205. Ti

vysazovali vinice u později zaniklé osady Skoršice blízko Velkých Němčic. V roce 1220 jim patří Příkladky s vinicemi a v r. 1227 vinice v Kobylí. V roce 1195 založili Premonstráti klášter v Loucké u Znojma, který ovlivňoval tamní vinařství. V první čtvrtině 13. století probíhá kolonizace Mikulovska, kde se 1249 objevují Lichtenštejní. K hradu Sirotčí patří vinice v Perné a ke královskému hradu Děvíčky patřily obce s vinicemi: Věstonice, Strachotín, Pavlov a Milovice. Ve 14. století sílí zájem brněnských měšťanů v nejlepších viničních tratích Moravy. Nejvíce vinic založili v Hustopečích, Starovicích, Starovičkách, v Příkladkách i v Mikulově. V Hustopečích bylo v r. 1368 již 20 viničních hor. Viniční perkmistrovský úřad s hlavním rozhodovacím právem byl pro jižní Moravu v dolnorakouském Falkenštejnu. Moravský markrabě Jan Jindřich zakázal r. 1350 odvolávání k němu a nařídil, aby se spory o vinice rozhodovaly u perkmistrovského úřadu v Hustopečích, které byly největší vinařskou obcí nebo u zemského soudu v Brně. Aby se sporům předcházelo, vydal markrabě r. 1355 viniční řád pro Moravu, který obsahoval i regulaci dovozu vína na Moravu. Moravský markrabě Jošt vydal r. 1379 nové horenské právo pro Židlochovice, které se řadily k největším vinařským obcím Moravy, a to se stalo vzorem pro viniční práva mnohých moravských obcí. Koncem 15. a začátkem 16. století se rychle zvětšovaly plochy moravských vinic. Šlechta měla zájem o peněžní platy z vinic. Měšťané zabývající se řemeslem a obchodem viděli v držení vinic podstatné vylepšení svých živností. Sedláci přivítali v dobrých příjmech z vinic možnost dělení gruntů mezi své potomky, protože i při menší rozloze polí se mohou příjmem z vinic uživit. Vinice řešily i problémy venkovské chudiny, která se živila nejen prací na vinicích, ale mohla i menší výměry vinic vlastnit, protože vinice byly svobodným statkem. Jejich dočasné držení řešilo i svízelnou situaci výměnkářů či sirotů. [19]

Ve druhé polovině 16. stol. se dostávají na Moravu Novokřtenci. Jejich působení se odráží i ve vinařství. Mnoho jich pracovalo ve vinicích, mnozí se nechávali zjednat jako vinaři, pracovali při zakládání vinic, hloubení sklepů a zaváděli i nové způsoby pěstování révy i výroby vína. [19]

Moravská vína byla známa nejen doma, ale i v zahraničí. V roce 1539 žádají rakouští vinaři Ferdinanda I. o zákaz dovozu moravských vín do Rakouska a tuto žádost později znova opakují. Proto musel r. 1575 moravský zemský sněm pohrozit zákazem dovozu rakouských vín na Moravu a zákazem jejich transportu přes Moravu. Největší rozmach moravského vinařství možno zaznamenat počátkem 17. století. Spotřeba vína byla vysoká ve městech i

na venkově. Odhaduje se na 56 litrů vína na osobu na rok. Mnohá města se musela bránit konkurenci cizích vín, jako například Hustopeče, kde byl r. 1603 vydán zákaz dovozu vína, a ve městě se smělo prodávat jen víno hustopečské. Po hrůzách a pustošení pobělohorského období klesla výměra moravských vinic na jednu třetinu původní rozlohy. Teprve konce 17. století začíná obnova venkovských vinic. Jen ve velkých vinařských střediscích se opět obnovily vinice ve větší míře. V Hustopečích bylo v r. 1749 na 3 843 měřic a ročně se tu prodávalo 25-45 tisíc věder vína. V některých střediscích, jako v Mikulově, dochází ke krizi odbytu vína. V roce 1763 žádají rakouští vinaři Marii Terezii o omezení ploch moravských vinic, protože jsou pro mě moravská vína velkou konkurencí. Podle jakosti zařadil moravská vína r. 1784 Řehoř Volný takto: I. třída: vína ze Sedlce, Mikulova, Popic, Dolních Dunajovic a Velkých Pavlovic. II. třída: vína z Rakvic, Zaječí, Přítluk, Pouzdřan, Věstonic, Velkých Bílovic a Němčiček. III. třída: vína z Křepic, Nosislavi, Velkých Němčic, Židlochovic, Dolních Dunajovic a Prušánek. [19]

V roce 1783 přestaly působit horenské soudy a rok na to byl vydán nový viniční řád pro celou Moravu. Po napoleonských válkách stoupá cena obilí a víno zůstává levné. Narůstající populace dává přednost pivu a levné kořalce z bramborového lihu. Byla zrušena celní hranice mezi Uherskem a Rakouskem a dochází k velké konkurenci vyvolané levnými uherskými víny. Když se pak v druhé polovině 19. století upouští od trojhonného hospodaření na polích, zajímají se zemědělci o výnosné technické plodiny (cukrovka) a vinice rychle mizejí. [19]

V roce 1890 se objevuje révokaz v Šatově, r. 1900 v Dolních Dunajovicích, r. 1901 se již rozšířil do Perné, Hustopečí, Čejkovic a do Velkých Pavlovic. Roku 1902 byli jmenováni inspektoři vinařství a jejich hlavní prací je boj s révokazem. Zakládají se vinice štěpované na odolné americké podnože. Přicházejí houbové choroby oidium a peronospora, které byly rovněž zavlečeny z Ameriky jako révokaz. Ošetřování vinic se prodražuje a vinice dále mizejí. Z celkové plochy vinic na Moravě, která v r. 1678 činila plochu 21053 ha, je v současné době na Moravě kolem 12000 ha vinic. [7, 19]

1.7 Historie vinařství v Čechách

Podle pověstí daroval moravský kníže Svatopluk sud výborného vína českému knížeti Bořivojovi roku 892. Tento dar byl dovezen na Vyšehrad v době, kdy Bořivoj s dalšími vladyky oslavoval narození svého syna Spytihněva, kterého mu povila Ludmila, bába sv. Vác-

lava. Ludmila okusila na žádost svého manžela dovezeného vína a požádala Bořivoje, aby dal zhotovit kamennou nádobu, nalila do ní vína a postavila na oltář bohyně úrody Krosy-ny. ... *i nepršal jest před tím žádný déšť po tři měsíce, a jakž to učinila, té noci spadl hojný déšť na zemi. I domnívali se a tak pravili všichni, že skrze oběť toho vína jich země svlaže-
na byla...*

Ludmila použila poprvé víno v Čechách k náboženským účelům ještě v době, kdy byla pohankou. Není tedy divu, že přála rozvoji vinařství i v době, kdy přijala křesťanství a dala založit jednu z prvních vinic nedaleko svého rodiště Pšova v Nedomicích u Mělníka. Na této vinici se prý zaučoval tajemství výroby vína i její vnuk sv. Václav. Z toho vznikla i svato-
václavská vinařská tradice v Čechách a v pozdějších staletích býval sv. Václav označován jako - *supremus magister vinearum* - nejvyšší perkmistr hor viničních. [19]

V 11. století se dají vinice na Litoměřicku doložit z darovacích listin a později i na dalších místech. Ve druhé polovině 13. století se snaží vrchnosti v Čechách o zúrodnění neplodné nebo málo plodící půdy na částech dominií kolonizováním. Rozvíjející se obchod přináší i větší přepych do našich zemí a vzrůstající mocensko-politické postavení formujícího se šlechtického stavu nutí světské feudály opatřovat si stále větší peněžité částky na tenkrát módní rytířský život. Jedním z prostředků jak peníze získávat byla kolonizace a přeměna českého poddanského práva na právo zákupní - emfyteutické. Předpokladem získání nového práva bylo zakoupení půdy poddanými k věčnému užívání. Kromě toho odváděli poddaní každoročně pozemkovou rentu v penězích a nikoli v naturáliích jak dříve. Kolonizace měla největší význam pro vznik nového typu vinařství v Čechách - pro vinařství městské, které sehrálo hlavní roli v rozvoji zdejšího vinařství po další staletí až do třicetileté války. Kolonizací se urychlil rozvoj českých měst a kapitálově silní jedinci kupovali pozemky či dvorce v okolí měst. Pozemky využívali pro pěstování obilovin a obilím pak obchodovali. Většina severočeských měst měla mnoho pozemků svažitých, které byly spolu s přírodními klimatickými poměry vhodné pro pěstování révy. Obchod vínem byl v tehdejší době přínosnější nežli obchod obilím a tak získávalo vinařství na všeobecné oblibě u měšťanů. [7, 19]

2 VINAŘSKÉ OBLASTI V ČESKÉ REPUBLICE

Vinice v ČR na konci roku 2007 dosáhly celkové plochy přes 17661 ha, uvedená plocha je srovnatelná například s francouzskou oblastí Alsasko a přiblížila se ke stavu vinic v době největšího rozkvětu vinohradnictví a vinařství v Čechách a na Moravě za vlády Jiřího z Poděbrad a Vladislava II. Jagelonského. [6]

Dnešní plocha registrovaných vinic v ČR dle ÚKZÚZ činí 19638,38 ha. Tyto plochy zahrnují nejen vinice v současnosti obdělávané, ale též vinice vykloučené, vinice s právem opětovné výsadby a vinice, které tvoří tzv. státní rezervu, přičemž osázená plocha vinic činí 17358,52 ha. V souvislosti s rostoucí plochou vinic dochází také k rostoucí kvalitě českých a moravských vín, u kterých nebývá již žádnou výjimkou jejich úspěch na mezinárodních výstavách. [6]

Do roku 2004 byla ČR rozdělena do šestnácti menších vinařských oblastí. Jejich sloučení do dnešních dvou odpovídá struktuře běžné v zemích EU a umožňuje jednodušší určení místa původu v rámci Evropy. Dvě vinařské oblasti Čechy a Morava, zahrnují území rozdělené do šesti vinařských podoblastí. V Čechách je to podoblast litoměřická a mělnická. Na Moravě je to podoblast mikulovská, velkopavlovická, slovácká a znojemská. [6]

Odrůdová skladba registrovaných vinic v roce 2009 v závislosti na velikosti osázených ploch zahrnovala nejčastěji pěstované odrůdy: Müller Thurgau (1699,3 ha), Veltlínské zelené (1690,1 ha), Ryzlink rýnský (1268,9 ha) a Ryzlink vlašský (1246,6 ha) z bílých odrůd, Svatovařinecké (1436,3 ha), Frankovka (1246,7 ha), Zweigeltrebe (848,3 ha) a Rulandské modré (726,3 ha) z modrých odrůd. [17]

Domácí produkce v roce 2009 činila 68737 t sklizených hroznů při průměrném výnosu 4,27 t/ha a při průměrné cukernatosti hroznů 20,7°NM. Ve vinařském roce 2008/2009 bylo vyrobeno cca 840 tis. hl vína, z toho cca 530 tis. hl bílého a 310 tis. hl červeného vína. [17]

2.1 Vinařská oblast ČECHY

Vinařská oblast ČECHY patří k nejsevernějším výspám evropského vinohradnictví. Praha leží na 50° severní šířky stejně jako Wiesbaden v Porýní. Největšího rozvoje dosáhlo české vinařství za vlády Rudolfa II., kdy bylo v Čechách kolem 3.500 ha vinic. Tehdy bylo nejvíce vinic v Praze a okolí, v Mělníku, Litoměřicích, Mostě a v Lounech. Iniciátorem rozvoje

českého vinařství se stal císař Karel IV., který mu dal základ svými nařízeními z roku 1358. [20]

V současnosti je nejvíce vinic v okolí Mělníka, Litoměřic a Mostu. Průměrná roční teplota na Mělnicku je 8,7°C, průměrná suma aktivních teplot nad 10°C je 2.745°C, průměrné roční srážky činí 547 mm. Dá se počítat s tím, že 2/3 ročníků bude pro jakost vín příznivých a 1/3 méně příznivých. Území této oblasti osázené vinicemi není souvislé, ale skládá se z jednotlivých příhodných lokalit ležících na chráněných jižních svazích v nižší nadmořské výšce, většinou rozprostřených kolem toků českých řek Vltavy, Labe, Berounky a Ohře. Větší proměnlivost počasí v jednotlivých ročnících vedla odjakživa české vinaře k dlouholetému uchovávání a zrání vín na sudech. Vinařská oblast Čechy, která se skládá ze dvou podoblastí, a to z mělnické a litoměřické. [20]

2.1.1 Mělnická podoblast

Mělnické vinice leží většinou na vápenitém podkladu vrstev opuky nebo na štěrkopískových náplavech, které jsou místy překryty hlinitopísčitými náplavami. Půdy jsou lehčí, záhřevné a poskytují výborné podmínky pro pěstování modrých odrůd. To vystihli dobře zdejší vinaři již ve středověku a soustředili se hlavně na pěstování odrůdy Rulandské modré, která sem přišla z Burgundska spolu s tamními vinařskými rodinami, od nichž se domácí obyvatelstvo učilo pěstovat révu po burgundském způsobu. Teprve v 19. stol. se ve zdejších vinicích objevil Ryzlink Rýnský a z modrých odrůd Modrý Portugal a Svatovavřinecké. Zejména v 15. a 16. století proslula mělnická červená vína lahodností, jak uvádí Pavel Stránský v roce 1633 a hojně se vozila na pražský trh. I na Roudnicku bývala vždy převaha červených vín. Ale na těžkých, jílovitých půdách tu bývala vždy znamenitá vína ze Sylvánského zeleného. V Praze se dochovalo několik vinic v tradičních polohách v Troji, jižně od Prahy v Karlštejně, kde je výzkumná vinařská stanice, která se zabývá uchováním a studiem genofondu révy vinné. Dnes tvoří většinu ploch vinic této podoblasti odrůda Müller Thurgau. [21]

2.1.2 Litoměřická podoblast

Historie vinařství na Litoměřicku sahá do nejstarších dob osídlení krajiny českým obyvatelstvem a současně do období šíření křesťanství. Darovací listina Spytihněva II. z roku 1057 hovoří o nadaci kolegiátnímu kostelu sv. Štěpána v Litoměřicích a uvádí darování

vinic i s vinaři. Ve středověku byly Litoměřice po Praze druhým největším vinařským městem v Čechách. V jejich katastru bylo 400 ha vinic a vinice byly všude v okolí, zejména v labském údolí. Tam byly v Žernosekách vyhloubeny rozměrné vinné sklepy řádem cisterciáků v roce 1251 a založeny vinice v romantické části údolí při vstupu Labe do Českého středohoří skalní průrvou zvanou Česká brána (Porta bohemica). Žernosecké vinice se proslavily zejména výbornými bílými víny z Ryzlinku Rýnského, Rulandského bílého i Rulandského šedého a víny z odrůdy Müller Thurgau z vinic pod Lovošem. Podloží vinic Litoměřicka a Mostecka je často čedičové, na nižších částech svahů vápenité. Ve vinicích mosteckých se osvědčila réva jako rekultivační plodina na výsypce hnědouhelného lomu Habrák. Osvědčily se tam odrůdy Ryzlink Rýnský, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. Kdysi velké vinařství města Louny bývalo známé víny z Tramínu. Vína z Tramínu bílého, kdysi zvaného Bryňšt, bývala v litoměřické podoblasti dosti hojná a byla velmi oceňována, zvláště jako vína vyžralá několik let na suděch. [22]

2.2 Vinařská oblast MORAVA

Vinařská oblast Morava má výborné předpoklady pro tvorbu bílých vín se zajímavým spektrem vůní a kořenitosti, které doplňuje látková plnost z moravských úrodných půd a souhrn vůní a chuti podtrhují svěží kyseliny. Chuťový projev nikdy nepostrádal zemitou pravost doprovázenou uchováním ovocitého charakteru červeného vína. Charakter červených vín se v poslední době mění pod vlivem uplatňování moderní technologie červených vín, která jim dodává více vláčné jemnosti. [23]

Vinařská oblast Morava leží mezi 48°40' severní šířky v jižním cípu Moravy a mezi 49°20' v okolí Brna a zahrnuje cca 96% ploch registrovaných vinic v České republice. Roční průměrná teplota je 9,42°C, průměr ročních srážek je 510mm a průměrná roční délka slunečního svitu je 2.244 hodin podle 78-letého průměru zjištěného na Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Pavlovicích. Na jižní Moravě je 80% ročníků s dobrou, výbornou a vynikající jakostí vína a jen 20% ročníků přináší jakost horší. Klima je přechodné s příklonem k vnitrozemskému, s občasnými vpády vlhkého atlantického vzduchu nebo i ledového z vnitrozemí. Vegetační období je poněkud kratší nežli v západní Evropě, ale zato vyniká ve většině let vyšší tepelnou intenzitou letních měsíců, což působí příznivě na zkracování vegetačních fenofází révy a umožňuje tak i pěstování odrůd s pozdním vyžráním hroznů,

dávajících vysoce jakostní vína. Zrání hroznů probíhá na Moravě pomaleji, a proto se v nich udrží a koncentruje větší množství a větší rozmanitost aromatických látek. Vinařská oblast Morava se dělí do čtyř vinařských podoblastí – mikulovská, slovácká, velkopavlovická a znojemská. [23]

2.2.1 Mikulovská podoblast

Mikulovskou vinařskou podoblast charakterizují vápencové elevace Pavlovských vrchů. Na jejich úbočích a v širším okolí jsou rozšířeny vápenité jíly, písky i mohutné sprašové návěje. Město Mikulov se záhy stalo významným vinařským střediskem díky výborným viničním polohám jak v bezprostřední blízkosti města, tak v mnoha obcích v okolí, z nichž vynikly zejména Valtice ozdobené zámekem, v jehož sklepeních se nachází celoročně otevřená degustační expozice naší nejvyšší soutěže vín Salon vín České republiky. Ve Valticích je i naše nejstarší vinařská škola. Středobodem krajinné krásy je Pálava, poslední výběžek stepí Panonie, vápencových Alp a perla vsazená na okraj lužních lesů dolního Podujetí. Význačné postavení díky kvalitě vín si tu získaly již ve středověku obce Sedlec, Dolní Dunajovice, Pavlov, Perná, Dolní a Horní Věstonice, Novosedly a Brod nad Dyjí. Na vápenitých půdách v okolí Pálavy vyžívá Ryzlink Vlašský do význačné jakosti odrůdového vína s nezaměnitelným charakterem zvláštní minerálnosti, která vynáší nenapodobitelnou souhrou pobízivou strukturu vín této staré odrůdy, která tu našla svůj pravý domov. Výbornou jakostí tu vynikají i Rulandské bílé a Chardonnay. V hlinitějších půdách Dunajovických vrchů se k Ryzlinku vlašskému přidává další odrůda typická pro Mikulovsko - Veltlínské zelené. Na méně vhodných polohách to je i Müller Thurgau a na Valticku Neuburské a Sylvánské zelené. Severně od Pálavy to jsou obce Strachotín, Pouzdřany a Popice známé víny Ryzlinku Rýnského, Tramínu a Pálavy, která vznikla ve Šlechtitelské stanici vinařské v Perné, podobně jako odrůda Aurelius. [24]

2.2.2 Slovácká podoblast

Slovácko leží na jihovýchodě Moravy a má velmi různorodé přírodní podmínky. Na jihu Slovácka to je krajina zvaná Podluží, kde většina vinařských obcí leží v údolnici řeky Moravy, kudy vanou ochlazující severovýchodní větry. Příhodná stanoviště pro vinice jsou na úbočích terénního zlomu nad říčkou Kyjovkou nebo na výše položených rovinnatých po-

zemcích s lehkou půdou. Nízká nadmořská výška a lehká půda stupňují intenzitu letních teplot, takže se dosahují vína s výrazným odrůdovým charakterem. [25]

Hlavně se tu daří Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému a Rulandskému šedému a pro červená vína Frankovce, Zweigeltrebe a v obci Moravská Nová Ves vyšlechtěné nové modré odrůdě Cabernet Moravia. Severně nad Podlužím je členitý, kopcovitý terén s vinicemi výše položenými, kde již není tak patrný vliv teplého jižního proudění v období zrání hroznů a proto tam vznikají vína sice plná, ale se svěžím charakterem, který přinášejí nejen kyseliny, ale i aromatické látky vznikající na počátku zralosti bobulí a které se v nich zachovávají v místním mikroklimatu delší dobu. Leží tu dvě výrazná vinařská centra - Mutěnice s Výzkumnou vinařskou stanicí a Polešovice, kde byla vyšlechtěna naše nejrozšířenější domácí odrůda Muškát moravský a několik stolních odrůd. Sortiment odrůd tu je bohatý. Pěstují se nejen běžné odrůdy pro bílá vína, ale i velké plochy odrůd modrých, které tu dávají v některých ročnících červená vína říznějšího charakteru. Další významné vinařské obce jsou Hovorany, Čejč, Šardice a Terezín. Severní okraj Slovácka tvoří na západě vinorodé stráně Ždánického lesa s obcemi Ždánice, Archlebov a Žarošice. Vinice roztroušené řídce po kraji pak poněkud zhoustnou kolem Kyjova, Moštěnic, Vážan a hlavně kolem Polešovic. Severní výspou Slovácka je Uherskohradištsko, kde se vinice rozrostly do větších ploch hlavně v Boršicích u Buchlovic. Setkáváme se s nimi v celé řadě obcí až k Napajedlům. Jsou rozhozeny po krajině ve vyšší nadmořské výšce a využívají jižní stráně kopcovitého terénu. Hlavně se tu daří Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému, Muškátu moravskému a odrůdě Müller Thurgau. Ve střední části severního okraje oblasti, ale poněkud jižněji leží Bzenec, město s dlouhou vinařskou historií. Ve Bzenci vzniklo kdysi jedno z prvních vinařských družstev, které vešlo do obecného povědomí hlavně vínem z Ryzlinku rýnského nazvaným Bzenecká lipka. Nejvýchodnější část Slovácka leží na předhůří Bílých Karpat. Viniční tratě se odlišují od ostatních moravských vinařských podoblastí tím, že tu je mnoho vinic vysázeno na těžkých půdách vzniklých z původních jílu. Jsou to půdy vododržné a réva na nich čerpá výživu i v suchých létech. To dodává vínům pocit vyšší extraktivnosti a chuťové plnosti. Do takových podmínek se dobře hodí všechny burgundské odrůdy a Sylvánské zelené. Tam, kde je půda kamenitá a více záhřevná, se rodí výborná vína z Ryzlinku Rýnského. V Blatnici pod sv. Antonínkem vzniklo známkové víno Blatnický roháč spojením vín odrůd Ryzlink Rýnský, Rulandské bílé a Sylvánské zelené. V sousedství Blatnice jsou rozsáhlé vinice v obci Lipov. Správním střediskem kraje byla vždy

Strážnice, které udělil horenské právo roku 1417 Petr z Kravař. I Strážnice má, podobně jako Blatnice, řadu výborných viničních tratí, které sousedí s vinicemi obce Petrov, kde se nachází chráněná lokalita zajímavých staveb vinných sklepů zvaná "Plže". [25]

2.2.3 Velkopavlovická podoblast

V centrální části podoblasti se nacházejí půdy na vápenitých jílech, slínech, pískovcích a slepencích. Tady kralují hlavně modré odrůdy, které tu jsou vysazeny na půdách s vysokým obsahem hořčíku. Takové viniční tratě se táhnou od kdysi hlavního střediska oblasti - města Hustopeč, přes Starovičky, Velké Pavlovice, Bořetice, Vrbici a Kobylí do města s největší rozlohou vinic v katastru obce - do Velkých Bílovic. Významným historickým vinařským centrem podoblasti jsou Čejkovice s gotickou tvrzí a rozsáhlým sklepením, které tu vybudovali v roce 1232 Templáři. [26]

Tato krajina je srdcem produkce červených vín na Moravě. V severní části, kolem Hrušovan a Žabčic se pěstuje réva na písčitéch půdách, kde se kromě Veltlínského zeleného dobře daří Rulandskému šedému a hlavně aromatickým odrůdám - Tramín červený, Pálava, Muškát Moravský i Müller Thurgau. Hlavní osa viničních tratí se táhne podél dálnice v úseku Brno - Břeclav. Po pravé straně to jsou nejprve Židlochovice s převahou sprašových půd na různě modelovaném kopcovitém terénu. Židlochovice mají dlouhou vinařskou historii. Bývaly doménou brněnských měšťanů, kteří tu zakládali své vinice pod naším nejstarším horenským právem. Židlochovické právo bylo vydáno v roce 1379 markrabětem Joštem. Jsou tu dobré podmínky pro získávání velmi kvalitních vín, zejména z burgundských odrůd. Po levé straně dálnice se objeví viniční svahy ve Velkých Němčicích a lemují dálnici až do Velkých Bílovic, odkud pokračují na Žižkov. Je to řada viničních tratí prvotřídní bonity, které vystupují z rovinaté údolnice jako první vyvýšeniny kopcovitého terénu oligocenních Chřibů. Viniční svahy mají jihozápadní a jižní orientaci a jsou na podzim omývány teplými fénickými větry urychlujícími zrání hroznů. Členitou linii viničních tratí předstupují po pravé straně prvotřídní viniční svahy táhlého hřbetu mezi obcemi Zaječčí, Přítluky a Rakvice, kde se vždy rodívala znamenitá vína Veltlínského zeleného, Ryzlinku Vlašského a Modrého Portugalu. Za hlavní linií viničních tratí leží výše položené vinice různě zvlněného terénu, který býval hlavně doménou odrůdy Neuburské a Müller Thurgau. Je to Kloboucko s obcemi Křepice, Nikolčice, Diváky, Šitbořice, Boleradice, Morkůvky a Krumvív. [26]

2.2.4 Znojemská podoblast

Znojemsko leží v dešťovém stínu Českomoravské vrchoviny tvořené prahorními útvary, jejichž výběžky daly na mnohých místech, hlavně v severní části, vzniknout kamenitým půdám význačných pro pěstování Ryzlinku Rýnského, Veltlínského zeleného a v okolí Dolních Kounic i pro pěstování modrých odrůd, hlavně Frankovky. [27]

Město Znojmo bylo vždy význačným vinařským střediskem a dokládá to spleť dlouhých chodeb vinných sklepů přímo pod městem. V blízkosti města se táhnou prvotřídní viniční polohy od Kraví hory směrem na Hnánice se štěrkovým podložím překrytým místně spraší, případně i s polohami jílu. Od Znojma na jih se táhne podél hranice s Rakouskem řada známých viničních tratí přes Šatov, Chvalovice, Vrbovec, Hnízdo, Slup, Jaroslavice až do Hrušovan nad Jevišovkou, většinou s půdami sprašovými nebo štěrkopísky. Na východ podél Dyje jsou viniční svahy v Tasovicích a Hodonicích. Ve střední části Znojemska leží několik význačných viničních celků na Únanovce a Jevišovce se známými vinařskými obcemi Těšetice, Lechovice, Borotice. Velký areál vinic v okolí Hostěradic a Miroslavi je znám polohami Volné pole a Weinperky. Znojemsko je hlavně oblastí bílých aromatických vín, kde se kromě Veltlínského zeleného, které je hlavní odrůdou, dobře daří odrůdám Müller Thurgau, Sauvignon, Ryzlink Rýnský a Pálava. Význačnou kvalitu docilují i odrůdy Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré. [27]

3 TERROIR (PŮDA, KLIMA, POLOHA)

Na každé vinici utváří jedinečné spojení klimatu, topografie a typu půdy charakter vinné révy, která tam roste, a hroznů, které rodí. Naopak víno vyrobené z těchto hroznů odráží stránky tohoto místa. Francouzské slovo terroir, doslova znamená „půda“, se užívá k popisu celého prostředí, ve kterém réva roste. [4]

Podnebí je hlavním faktorem určujícím charakter vinné révy a hroznů. Vinařské oblasti se dělí do dvou klimatických typů: přímořského a kontinentálního. [4]

3.1 Přímořské podnebí

Přímořské podnebí definuje, a dominuje mu, blízkost velké vodní plochy, jako je např. oceán. Přímořské oblasti jsou místem vyššího výskytu srážek po celý rok. Nedostatek přirozených krajinných prvků může vydávat vinice na pospas živlům, včetně silných větrů. Jako větrolam lze vysazovat řady stromů, tyto oblasti často leží v nízké nadmořské výšce, vysoká vlhkost může vést k plísňovým chorobám napadajícím listy a hrozny, voda absorbuje a znovu vyzařuje teplo slunce, čímž snižuje rozdíl mezi denními a nočními teplotami na blízkých vinicích, plochý terén zde může znesnadňovat odvodňování půdy a směřování výhonků révy lze použít k podpoře cirkulace vzduchu a zamezení hniloby. [4]

3.2 Kontinentální podnebí

Kontinentální oblasti obecně postrádají vliv velké vodní plochy, proto je podnebí v těchto místech sušší a někdy slunečnější. Tyto oblasti jsou vystaveny velkým teplotním rozdílům, a to jak mezi dnem a nocí, tak mezi jednotlivými ročními dobami. Tyto chladnější noci zpomalují vývoj hroznů a delší vegetativní období často dává zralejší a aromatictější ovoce. Hlavním nebezpečím tohoto podnebí je mráz. Tyto oblasti jsou často ve vyšších nadmořských výškách než přímořské a vyšší nadmořská výška snižuje průměrné teploty, to může být v horkých oblastech výhodou, ale v okrajových je to přítěží. Orientace sklonku půdy ovlivňuje terroir, směřování výhonků se používá k podpoře cirkulace vzduchu a boji proti mrazu, svahy zajišťují odvodnění půdy, které pomáhá kontrolovat sílu révy a růst listů, nadměrný růst listů brzdí zrání hroznů, vodní plochy hrají v kontinentálních oblastech druhořadou roli a svahy podporují cirkulaci vzduchu – teplý vzduch stoupá a studený vzduch klesá podél stěny svahu, tento pohyb vzduchu zabraňuje mrazu. [4]

Klimatické typy podnebí:

Makroklima – úzce souvisí s tím, co se obecně rozumí pod pojmem „podnebí“. Týká se stovek čtverečních kilometrů. [4]

Mezoklima – týká se stovek čtverečních metrů, často velikosti vinice. [4]

Mikroklima – týká se malé oblasti, jako je mezi řádkami vinné révy, nebo dokonce mezi klenbou révového listí. [4]

3.3 Význam půdy

Vinnou révu vyživuje organický a minerální obsah půdy. Bohatá půda však může vést k nadměrnému růstu listů a průměrným plodům. Neúrodná půda je tudíž lepší. Struktura půdy je považována za důležitější než její chemické složení a rozhodujícím rysem je její dobré odvodnění. [4]

Typy půd:

Vápencová – je půda zásaditá, bohatá na vápník a hodí se pro vína typu Chardonnay. [4]

Štěrkopísková – je půda teplá a dobře odvodněná, což je výhoda v chladných a vlhkých oblastech. [4]

Břidličná – je půda, která dobře udržuje teplo a může vínu propůjčit minerální charakter. [4]

Hlinitá (hlinitopísčítá) – je půda, kterou tvoří stejný díl hlíny, písku a naplavenin a jeto obvykle půda vyvážená. [4]

Žulová – je půda kyselá, krystalická a hodí se např. pro vína odrůdy Syrah. [4]

Jílovitá – je půda studená, která zadržuje vodu, což je výhoda v horkých a suchých oblastech. [4]

3.4 Teplo

Réva neposkytuje hrozny vhodné na výrobu vína, je-li průměrná roční teplota nižší než 10°C. Ideální průměr je 14-15°C s průměrem neklesajícím pod 19°C v létě a -1°C v zimě. Na produkci dobré úrody zralých hroznů se vyžaduje minimální suma teplot (měřených v „denních stupních“ s průměrem teploty na 10°C) ve vegetačním období 1000°C. [2]

Sluneční svit

Je důležitý spíš pro teplo než pro světlo. Minimum slunečního svitu potřebného během vegetačního období činí přibližně 1300 hodin, ale výhodnější je 1500 hodin. [2]

3.5 Atmosférické srážky

Réva vyžaduje 675 mm srážek ročně. Ideální by bylo, kdyby většina srážek spadla na jaře a v zimě, zbytek v létě. Réva může přežít i s menším množstvím vody, jsou-li teploty vyšší. Déšť v teplejších podmínkách je obvykle škodlivější než v podmínkách chladnějších. Slabý déšť několik dní před sklizní smyje s hroznů stopy postřiků a je proto ideální, když pak svítí slunce a vane vysušující vánek. Silné deště však mohou způsobit praskání bobulí a umožňují tím infekci houbami. [2]

3.6 Mráz

Je do určité míry žádoucí, zejména pokud se dostaví v zimě. Utužuje dřevo a ničí spory a škůdce, jimž kůra poskytuje útočiště. [2]

3.7 Mineralita vína

Vinaři velmi často hovoří o mineralitě vína. A právě názory na mineralitu se velmi odlišují mezi odborníky na geologii a půdoznalství. Podle většinového názoru je mineralita vína více ve vztahu k matečné hornině stanoviště než k obsahu a rozdělení živin v půdním profilu 0 – 60 cm. Do tohoto půdního horizontu jsou živiny většinou dodávány při hnojení. Mineralita proto závisí na minerálních látkách, které réva vinná přijímá z hlubších vrstev půdy a rovněž z rozhraní, kde půda přechází v matečnou horninu. Při mineralitě potom závisí na složení matečné horniny, která ovlivňuje chuťový charakter vína. V této souvislosti je velmi významná znalost kořenového systému révy vinné a jeho funkcí pro révu vinnou. Rovněž péče o kořenový systém je zárukou projevu kvality terroir ve víně. [18]

3.8 Víno originální certifikace (VOC, V. O. C.)

Vína originální certifikace lze v České republice vyrábět od roku 2004. Jde o tzv. románský způsob značení vín, kdy se u vína spíše zohledňují určité charakteristické znaky dané oblasti, tzv. terroir, tedy označování dle místa původu hroznů, potažmo vína. [17]

System takto značených vín je povolován Ministerstvem zemědělství dle § 23 zákona č. 321/2004 Sb. v pl. zn., o vinohradnictví a vinařství. V současné době je povoleno používat značení VOC pouze v jednom případě a to ve sdružení VOC ZNOJMO od roku 2009. Ve svých stanovách si sdružení určilo pouze tři odrůdy vhodné pro toto označení – Sauvignon, Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský. Takto vyrobená vína musejí odpovídat požadavkům alespoň jakostních vín, sdružení si navíc samo stanovilo přísné podmínky, které výrobce dodržovat při výrobě vína, včetně sklizně hroznů použitých k jeho výrobě. Víno musí splňovat řadu charakteristik typických právě pro uvedené odrůdy révy vinné vypěstované v dané oblasti, v případě VOC ZNOJMO znojenské podoblasti. [17]

4 ODRŮDY RÉVY VINNÉ

Níže jsem uvedl výčet a charakteristiku schválených červených a bílých moštových odrůd pro výsadbu a výrobu jakostních vín v ČR. U těchto odrůd je uvedena v závorce zkratka, výměra (je-li známa), užívané synonymum (existuje-li), původ (kříženec), datum zápisu do odrůdové knihy a základní sensorická charakteristika vína.

4.1 Odrůdy červených vín

Agni (Ag) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Vznikla spoluprací šlechtitelů ze šlechtitelských stanic ve Velkých Pavlovicích a v Perné – J. Havlíka, ing. F. Zatloukala a ing. L. Michlovského – křížením odrůd André x Irsai Oliver. Základní charakteristikou vína je jeho plnost, zvláštního, pro červená vína nezvyklého typu s výrazným muškátovým aroma-tem. Mohlo by se asi uplatnit při výrobě vín dezertních. [5, 28, 29]

Alibernet (Al) - Synonymum: Oděsskij čornyj, (barvířka, 0,08 % plochy vinic ČR). Zápis do Státní odrůdové knihy 1975. Byla vyšlechtěna na ukrajinském Vědecko-výzkumném ústavu pro vinohradnictví v Oděse. Odrůda vznikla křížením Alicante Bouschet x Cabernet Sauvignon. Základní charakteristikou vína je jeho velmi tmavá červená barva obsahující aromatické látky po odrůdě Cabernet Sauvignon. Víno středně plné i plné, s vyšším obsahem tříslovin, které pomalu zrají do neutrální hebkosti. Výrazný typ červeného vína s poněkud jižním charakterem červených vín. [5, 28, 30]

André (An) - (1,5 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1980. Odrůdu vyšlechtil ing. J. Horák ve Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích křížením (Frankovka x Svatovavřínecké) a byla nazvána na počest CH. K. Andrého (1763–1831), který byl zakladatelem spolku na podporu šlechtění ovoce a révy v Brně. Základní charakteristikou vína je jeho tmavě granátová barva u vína z velmi dobře vyzrálých hroznů, u nichž proběhlo jablečno-mléčné kvašení, jsou plná a po vyzrání na sudech a na láhvích se u nich vyvine hebká chuť zralé třísloviny, s vůní zralých ostružin, borůvek a povidel, podbarvenou tvrdším projevem tříslovin a kyselin v mladém víně a se zralou plností při dostatečné ovocnosti ve vínech láhvově zralých, v nichž se zvyšuje plnost a typičnost červeného vína. [5, 28, 31]

Ariana (Ar) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Vznikla ve Šlechtitelské stanici v Perné, prací ing. F. Zatloukala a ing. L. Michlovského. Křížení (Ryzlink rýnský x Svato-

vavřinecké) x Zweigeltrebe. Základní charakteristikou vína je jeho jemná, harmonická a plná chuť. Granátové zbarvení vína je spojeno s hebkými tříslovinami a širokou plností. Připomíná vyzrálá vína odrůdy Zweigeltrebe. [5, 28, 32]

Cabernet Moravia (CM) - (tvoří 0,8 % plochy vinic ČR). Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Odrůdu vyšlechtil Lubomír Glos v Moravské Nové Vsi křížením (Cabernet Franc x Zweigeltrebe). Základní charakteristikou vína je jeho tmavě granátová barva, jemně kabernetové tóny ve vůni i v chuti. Po odbourání kyseliny jablečné je víno velmi plné, hebké, s dobře strukturovanými tříslovinami a s dlouhou perzistencí. Je-li technologie dobře zvládnuta, patří Cabernet Moravia ke špičkovým moravským červeným vínům. Jsou charakteristické tmavě granátovou barvou. Aromatické látky černorybízové, typické pro kabernetovité odrůdy, jsou spojeny s ovocností a s dobře strukturovanými tříslovinami, které dávají při zrání na láhvi příjemný komplex typický pro červená vína severnějších oblastí. [5, 28, 33]

Cabernet Sauvignon (CS) - (1,3 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1980. Přirozeným opylením odrůdou Sauvignon s původní kabernetovou odrůdou byl Cabernet Franc, který je blízce příbuzný s lesní révou vznikla modrá odrůda Cabernet Sauvignon. S nadsázkou lze říci, že na výrobu vína z odrůdy Cabernet Sauvignon je vlastně jednoduchý recept – je to směs černého rybízu, cedrového dřeva, grafitu z běžné tužky a vůně doutníkové krabice. Základní charakteristikou vína je jeho tmavě granátová barva, někdy s modravým zábleskem. V nezralých ročnících a při přetížení keřů úrodou se objeví ve víně zelené tóny, vůně zelené papriky, hrubost. Z vyzrálých hroznů je chuť vždy černorybízová a k ní se pak druží případně i vůně tmavých třešní, ostružin, tabáku, eukalyptu anebo u velmi koncentrovaných vín ze zámoří vůně marmelády. Víno je mohutné, s velmi dlouho trvajícím dojmem a při vyvinuté láhvové zralosti je hebce sametové. Ve většině oblastí, kde se ve větší míře pěstuje Cabernet Sauvignon, je školení vína spojeno s používáním sudů barrique, které předávají vínům další vůně a chuť, zejména po vypalování sudů. Vína této odrůdy zrají velmi pomalu. Láhvují se po jeden a půl až dvou letech a začínají být příjemná ke konzumu po 4–5 letech, svého optima dosáhnou po 5–10 letech i později. [5, 28, 34]

Cerason (Ce) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2008. Cerason je modrá moštová velmi pozdní odrůda. Vznikla křížením (Frankovka x Svatovavřinecké) x (Merlot x Seibel 13.666). Žadatelem o registraci byl Vilém Kraus, Mělník. Základní charakteristikou vína je

jeho tmavočervená až modročervená barva, ovocné vůně, ovocné a kořenité chuti, harmonické, jemně aromatického typu, dává víno výborné kvality. [28, 35]

Domina (Do) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2004. Středně raná moštová modrá odrůda. Pochází z křížení Modrý Portugal x Rulandské modré. Byla vyšlechtěna v Ústavu pro šlechtění révy vinné v Geilweilerhofu v Německu. Základní charakteristikou vína je jeho rubínová až tmavočerná barva, neutrální až jemně aromatické vůně. Je harmonické, typem připomíná odrůdu Modrý Portugal. [5, 28, 36]

Dornfelder (Dr) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2004. Středně raná moštová modrá odrůda. Vznikla křížením Helfensteiner x Heroldrebe (tj. Jakubské x Trolínské) x (Modrý Portugal x Frankovka). Odrůda byla vyšlechtěna ve Zkušebním ústavu pro pěstování révy a ovoce ve Weinsbergu v Německu. Základní charakteristikou vína je jeho tmavočervená barva, jemně aromatické vůně a chuti. Pro svoji intenzivní barvu je v Německu ceněna jako surovina pro zvyšování barevnosti červených vín i pro zrání v sudech barrique. [5, 28, 37]

Frankovka (Fr) - Synonymum: Lemberger, Blaufränkisch, (7 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Je to pravděpodobně rakouská odrůda, na jejímž vzniku se podílela odrůda Heunisch. Pěstuje se hlavně ve středoevropských vinařských oblastech. Její synonyma: Blaufränkisch, Lemberger, Kékfrankos. U nás se pěstuje jen na Moravě, protože to je odrůda pozdní. Základní charakteristikou vína je jeho světle i tmavě rubínová barva s fialovými záblesky. V mladém víně je travnaté aroma, které se při zrání vína mění na ostružinové vůně. Ve vínech Frankovky je vždy poněkud více kyselin než v ostatních červených vínech a zpočátku jsou i třísloviny tvrdší. Tato skutečnost vede producenty kvalitních vín Frankovky k podstatnějšímu snížení sklizní probírkou hroznů, k prodloužení doby nakvášení rmutu, a tím získání vyššího extraktu. Současně se ponechávají taková vína delší dobu vyzrávat na sudech. Tím se dá docílit při využití jablečno-mléčného kvašení výraznější charakter červeného vína, které nepostrádá na kořenitosti, a přestože je plné, ani na mocnosti a v nejlepších ročnících se vyznačuje hebkostí. Vína se dají dobře skladovat a zrají na láhvi pomalu. [5, 28, 38]

Fratava (Ft) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2008. Pozdní moštová modrá odrůda pocházející z křížení Frankovka x Svatovavřínecké. Autorem odrůdy je Lubomír Glos. Základní charakteristikou vína je jeho výrazná tmavá barva, je plné, s výrazným ovocným aromatem a příjemnou tříslovinou v chuti. [28, 39]

Laurot (La) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2004. Středně raná až pozdní moštová modrá odrůda pocházející z křížení (Merlot x Seibel 1366) x (Frankovka x Svatovavřínecké). Odrůda byla vyšlechtěna ve Vědeckovýrobním sdružení Resistant Velké Bílovice, šlechtiteli jsou doc. Ing. Miloš Michlovský, CSc., prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., Lubomír Glos, Vlastimil Peřina a Ing. František Mádl. Pyl byl získán z výzkumného ústavu v Kišiněvu v Moldávii, vlastní křížení a selekce byly provedeny v Lednici na Moravě, Břeclavi a Perné. Základní charakteristikou vína je jeho vysoká kvalita vyznačující se aromatickou vůní a harmonickou chutí typu Svatovavříneckého s výraznou kyselinou, kterou je nutno v některých ročnících odbourat. Při zrání se víno rychle sametově zaplňuje. [5, 28, 40]

Merlot (Me) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Původní francouzská odrůda genetiky blízká Cabernet Franc. Odrůda se v posledních desetiletích rozšířila rychle ale po celém světě a vína si získala značnou oblibu. Jméno je odvozeno od francouzského názvu ptáka kosa (Merle), který s oblibou ozobává malé bobule z velkých hroznů Merlotu, neboť se zabarvují domodra dříve než u ostatních odrůd v Bordeaux pěstovaných. Základní charakteristikou vína je jeho rubínová až granátová barva, jejíž odstín záleží na velikosti sklizně, a protože to je odrůda plodná, objevují se na trhu i vína světle rubínová s travnatou vůní a nahořklou dochutí. Vy zralý Merlot mívá tmavě granátovou barvu, jemnou vůni přezrálého černého rybízu ve směsi s vůní černých třešní, švestek a fíků, po delším ležení na láhvi se objevují tóny tabáku, lanýžů, kávy nebo čokolády. Chuť vín se vyznačuje nízkým obsahem kyselin, plností, hebkostí a vláčností. [5, 28, 41]

Modrý Portugal (MP) - Synonymum: Blauer Portugieser, Portugieser Blau, Oportó, Kraljevina, Portugais Bleu, (3,9 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Traduje se, že roku 1772 povolal hrabě de Fries na svůj zámek v Bad Vöslau u Vídně několik vinařů z okolí a předal jim svazky réví odrůdy, které dostal od své obchodní agentury v Oportu v Portugalsku. Odrůda měla takové přednosti, že za několik let byly v okolí obce vysazeny dvě třetiny vinic odrůdou Blauer Portugieser, které se podle obce říkalo též „Vöslauer“. Pěstování se rozšířilo i do sousedního Badenu a postupně do celé monarchie. Základní charakteristikou vína Jemně rubínová barva a mladistvá vůně květin jsou nejtypičtějšími znaky. Víno má méně tříslovin, je lehčí, velmi příjemného projevu, vyniká výbornou pitelností a harmonií. [5, 28, 42]

Neronet (Ne) - (0,2 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1991. Tuto barvířku vyšlechtil prof. ing. Vilém Kraus, CSc. křížením odrůd (Svatovavřínecké x Modrý

Portugal) x (Alicante Bouschet x Cabernet Sauvignon). Základní charakteristikou vína je velmi tmavě červená barva s modravými záblesky. Ve vůni je možné vnímat slabší náznak černého rybízu spolu s višněmi. Víno je středně plné, přináší charakter vín jižnějších vinařských oblastí a má výraznější strukturu tříslovin. [5, 28, 43]

Rubinet (Ru) - Synonymum: Tintet, R-27. Zápis do Státní odrůdové knihy 2004. Středně raná až pozdní moštová modrá odrůda. Kříženec (Revolta x Alibernet) x André. Odrůda byla vyšlechtěna prof. ing. Vilémem Krausem, CSc. v Lednici na Moravě. Základní charakteristikou vína je jeho výborná kvalita, tmavočervená až modročervená barva a harmonická chuť. Může se využít jako přídavek k odrůdám s nižší barevností červeného vína a s nižší plností, jako je např. Modrý Portugal nebo Frankovka, v horších ročnících i Cabernet Sauvignon. [5, 28, 44]

Rulandské modré (RM) - Synonymum: Pinot Noir, Pinot nero, Spätburgunder, Blauer Burgunder, Crni burgundac, Kisburgundi, u nás byl původní název Roucí modré, (4 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. V genotypu odrůdy jsou zakódovány rodiče samovolně v přírodě vzniklé odrůdy z křížení Mlynářka (Pinot meunier) x Tramín. Pinot dal císař Karel IV. dovézt do Čech z Francie. Základní charakteristikou vína je bledě rubínová až cihlově červená barva se zlatavým okrajem kolem stěn poháru. Aromatické látky jsou v mládí nejpodobnější vůním jahod, ostružin, červených třešní a později se projevují jako švestková povidla, kůže, kouř či tlející listí. Kyseliny jsou jemné, stejně tak i méně zastoupené třísloviny díky čemuž se u vín projevuje hebkost a plnost. Vína se velmi dobře hodí pro dlouhodobé skladování. [5, 28, 45]

Sevar (Se) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2008. Sevar je modrá moštová středně raná odrůda. Odrůdu vyšlechtili a zaregistrovali ŠSV Polešovice, s.r.o. a Ing. Alois Tománek. Tato odrůda je křížencem Seyve Villard 12/58 x Svatovavřínecké F1. Základní charakteristikou vína je jeho tmavočervená barva, ovocná a květinová vůně i chuť, jemně až silně aromatického typu. Dává víno výborné kvality. [28, 46]

Svatovavřínecké (Sv) - Synonymum: Saint Laurent, Sankt Laurent (9 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Genetické analýzy ukazují, že odrůda je příbuzná s odrůdami burgundskými. Základní charakteristikou vína je tmavě červená barva s fialovými odstíny, hrubší výraz tříslovin i kyselin doprovázejí výrazné vůně višňové a někdy až černého rybízu. Mladá vína zatížena příliš vysokým obsahem kyselin. Víno je

středně plné až plné, v době láhvové zralosti se jeho agresivnější charakter mění v říznou a nakonec sametovou plnost. [5, 28, 47]

Zweigeltrebe (Zw) - Synonymum: Zweigelt, Rotburger. (5% z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1980. Odrůdu vyšlechtil ředitel vinařské školy v Klosterneuburgu v Rakousku dr. F. Zweigelt v roce 1922 a o její rozšíření se zasloužil po druhé světové válce dr. Lenz Moser. Pochází z křížení (Svatovavřínecké x Frankovka) a je Frankovce podobná. Základní charakteristikou vína je jeho granátová barva a ovocně kořenitá chuť s vůní višně i jiného bobulového ovoce. Vína jsou rozdílné plnosti. Při usměrněné sklizni je plnost výraznější a třísloviny komplexnější, takže se dá docílit jemné a harmonické víno. [5, 28, 48]

4.2 Odrůdy bílých vín

Aurelius (Au) - (0,25 % plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1983. Odrůda vzniklá prací ing. J. Veverky a ing. F. Zatloukala ve Šlechtitelské stanici vinařské v Perné, křížením (Neuburské x Ryzlink rýnský). Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá barva, vůně podobná Ryzlinku rýnskému, ale intenzivnější, kdoulově-lipová, víno až mohutné, harmonické, mírně kořenité. [5, 28, 49]

Auxerrois (Ax) - Synonymum: Blanc de Laquenexy, Zápis do Státní odrůdové knihy 2004. Bílá moštová středně pozdní odrůda z rodiny burgundských odrůd byla vyšlechtěna ve Francii z odrůdy Heunisch. Základní charakteristikou vína jsou jeho zajímavé aromatické látky a jemné třísloviny. [5, 28, 50]

Děvín (De) - Zápis do Státní odrůdové knihy 1998. Odrůdu vyšlechtili v KVÚVV Bratislava křížením odrůd (Tramín červený x Veltlínské červenobílé) ing. D. Pospíšilová, CSc. a ing. O. Korpas, CSc. Základní charakteristikou vína je jeho kvalita, která vynikne hlavně z dobrých poloh, kde bývají extraktivní, aromatická a harmonická. Při větší sklizni a nižším stupni výzrállosti hroznů bývá odchod vína tupý a nahořklý. [5, 28, 51]

Hibernal (Hi) - Synonymum: Gm 322-58. Zápis do Státní odrůdové knihy 2004. Bílá moštová odrůda byla vyšlechtěna ve Výzkumném ústavu v Geisenheimu v Německu profesorem Dr. Helmutem Beckerem. Pochází z mezidruhového křížení: Seibel 7053 x Ryzlink rýnský, klon 239 Gm F-2. Základní charakteristikou vína je jeho extraktivnost, s jemnou

vůní, vysoce kvalitní, s kyselinou typu Ryzlinku rýnského. V těžkých půdách v některých letech při přezrání se mohou vyskytnout ve víně nepříjemné bezinkové tóny. [5, 28, 52]

Chardonnay (Ch) - Synonymum: Pinot Chardonnay, Morillon, Weisser Clevner, Gelber Weisburgunder, (4 % plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1987. Odrůda pochází z Burgundska a pravděpodobně vznikla samovolným křížením (Pinot noir x Heunisch), jak bylo zjištěno genovou analýzou. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá až nazlátlá barva, z chladnějších klimazón bývá vůně po zelených jablkách s příměsí akátu a hrušek, citronů a grapefruitů ve vyzrálém víně je cítit med a lískové oříšky, v chuti minerální křemenný charakter vína. U takových vín dochází ke stárnutí rychleji a optimum jejich zralosti bývá dosaženo až v 8. - 10. roce. Z teplých klimazón mango, smetanu, banán, ananas, žlutý meloun. Víno je vždy velmi plné, někdy v mládí s výraznějšími kyselinami. Taková vína stárnou rychleji a optimum jejich zralosti bývá dosaženo ve 3. – 5. roce. Při vinifikaci v barrique vystupuje aroma toustování. [5, 28, 53]

Irsai Oliver (IO) - Synonymum: Iršaj, Irsay Olivér, (0,4 % plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1975. Vyšlechtil ji Kocis Pál v Maďarsku v Kecskemétu křížením odrůd Bratislavské bílé x Čabaňská perla. Základní charakteristikou vína je jeho světle žlutá barva, muškátová vůně, jemná kořenitost chuti, nižší až nízký obsah kyselin, někdy náznak hořčinky, víno méně plné, krátké, nejvhodnější je směs s Ryzlinkem vlašským. Jako čisté odrůdové víno rychle stárne. [5, 28, 54]

Kerner (Ke) - (0,14 % plochy vinic ČR). Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Odrůda byla vyšlechtěna ve Státním výukovém a výzkumném ústavu ve Weinsbergu ve Württembersku v Německu A. Heroldem v roce 1929 křížením odrůd Trolínské x Ryzlink rýnský. Odrůda je pojmenována po A. Kernerovi, lékaři a básníku z Weinsbergu, který svým pacientům doporučoval sklenku vína jako nejlepší přírodní léčebný prostředek. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá až slámově žlutá barva, intenzivní ryzlinková vůně s podstatně vyšší kořenitostí a s tóny tmavého medu, případně i s muškátovými tóny. Víno velmi plné, s mohutným nástupem a dlouhou perzistencí, někdy s nahořklým závěrem. [5, 28, 55]

Lena (Le) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Vznikla ve Šlechtitelské stanici vinařské v Perné prací šlechtitelů ing. F. Zatloukala a ing. L. Michlovského z křížení Lipovina x Irsai Oliver. Základní charakteristikou vína je jeho světle žlutá barva, vůně podobná Irsai

Oliver, ale obohacená karamelovým odstínem. Víno lehké, krátké, s harmonickým poměrem kyselin a s velmi příjemným aromatem. [5, 28, 56]

Malverina (Mal) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Byla vyšlechtěna skupinou šlechtitelů Resistantu, dnes Vinselektu, v genobankách v Lednici, Břeclavi a Perné složitým křížením mezi interspecifickými odrůdami Rakiš (Villard blanc x Veltlínské červené rané) a XIV-11-57 (Merlot x Seibel). Základní charakteristikou vína je jeho slámově žlutá barva, středně vysoký obsah kyselin, vůně kořenitá s výraznějším odstínem skořice, případně lékořice, ve starších vínech z dobrých ročníků se objevuje chlebovina. Středně plné až plné víno podbízivé chuti. [5, 28, 57]

Muškat moravský (MM) - Synonymum: MOPR, (1,8 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1987. Vzhledem k tomu, že pro naše vinařské oblasti nebyla žádná dostatečně vhodná odrůda s muškátovým aroma ve víně, pokusil se ing. V. Křivánek ve Šlechtitelské stanici v Polešovicích zaplnit tuto mezeru křížením odrůd Muškát Ottonel x Prachttraube a jeho záměr se podařil. Muškát moravský se brzy stal nejrozšířenějším novovělejšlechtěním u nás. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá barva, květinově muškátová vůně, lehký charakter vína, s příjemnou harmonií, pokud je ve víně dostatek kyselin. [5, 28, 58]

Muškat Ottonel (MO) - Synonymum: Muscat Ottonel, Ottonel Muskotály, (0,3 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1952. Odrůda francouzského původu, kterou vypěstoval ze semene Robert Moreau v Angers a je pravděpodobným křížencem odrůd Chrupka bílá a Muškát žlutý. Základní charakteristikou vína je jeho světle žlutá barva, velmi jemná a čistá muškátová vůně, středně plná a velmi harmonická chuť, někdy s nižším obsahem kyselin, kratší dojem. Podle zkušeností z Rumunska (Murfatlar) nebo z Rakouska (Burgenland) je možné vytvořit z přezrálých hroznů této odrůdy vynikající přírodní dezertní vína. [5, 28, 59]

Müller Thurgau (MT) - Synonymum: Rivaner, Rieszling Sylvaner, Rislingszilvani, (11,2 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. V současné době dokázal dr. F. Regner z Vinařské školy v Klosterneuburgu pomocí genové analýzy, že se ve skutečnosti jedná o křížení Ryzlink rýnský x Madlenka královská. Odrůda má ve Švýcarsku název Riesling x Silvaner podle domněle provedeného křížení mezi těmito odrůdami, které uskutečnil prof. Herrmann Müller, původem ze švýcarského kantonu Thurgau, v roce 1882

ve Výzkumném a šlechtitelském ústavu v Geisenheimu v Německu. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá barva, muškátově ovocná vůně s tóny grepu či broskve, přecházející až do angreštové či černorybízové vůně. Středně plné, harmonické a příjemně pitelné víno, nenáročného a svěžího charakteru. [5, 28, 60]

Neuburské (Ng) - Synonymum: Neuburger, (2 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Pochází z Rakouska, kde se pěstuje pod názvem Neuburger a o jeho vzniku se vypráví, že réví této odrůdy bylo v šedesátých letech 19. století vyplaveno Dunajem na břeh u Oberarnsdorfu v oblasti Wachau. Réví našli vinaři Ch. Ferstl a F. Marchendl a vysadili v obci Arnsdorf do svých vinic a v roce 1872 vyrobili z první sklizně překvapivě dobré víno. Podle současných poznatků genové analýzy se jedná o nahodilého křížence mezi odrůdami Veltlínské červené a Sylvánské zelené. Základní charakteristikou vína je jeho světle zlatožlutá barva, v mladém víně jsou vůně ořechů a ve zrajícím přecházejí do vůní červeného ovoce, stoupá viskozita vína a objevují se vůně smetany a sametový dojem v ústech. Středně plné až plné víno hebkého charakteru. [5, 28, 61]

Pálava (Pa) - (0,6 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1977. Odrůda byla vyšlechtěna ing. J. Veverkou ve Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích a později v Perné, křížením odrůd Tramín červený x Müller Thurgau. Základní charakteristikou vína je jeho zlatožlutá barva, tramínová vůně po růžích je doplněna vůní vanilky. Víno plné, s nižším obsahem kyselin, vláčné a s dlouho trvajícím odchodem. [5, 28, 62]

Rinot (Ri) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2008. Rinot je bílá mošťová středně raná odrůda, jedná se o křížence odrůd Merzling x (Seyve Villard 12357 x Rulandské šedé). Registroval Ing. Miloš Michlovský, CSc. Základní charakteristikou vína je jeho žlutozelená barva, ovocná a bylinná chuť a vůně, jemně aromatického typu. Dává víno výborné kvality. [28, 63]

Rulandské bílé (RB) - Synonymum: Pinot blanc, Pinot bianco, Weißer Burgunder, Clevner, Fehér burgundi, Beli Pinot, Biela Klevanjka, původní český název je Roučí bílé, (5 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Název Rulandské je anachronismus, který vznikl nepochopením a z neznalosti ampelografických realit v roce 1993, kdy bylo Burgundské bílé přejmenováno na Rulandské bílé. Ve skutečnosti se jedná o francouzskou odrůdu Pinot blanc, pocházející z Burgundska, která nese ve většině vinařských oblastí svůj původní název. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá barva,

jemná květinová vůně, ve zralém víně se objevuje vůně hrušek, chlebové kůrky, červeného ovoce i lískových oříšků. Víno je plné, elegantní, nepostrádá nikdy kyseliny a má dlouhý odchod. [5, 28, 64]

Rulandské šedé (RŠ) - Synonymum: Pinot gris, Pinot grigio, Grauer Burgunder, Ruländer, Tokayer, Tokay d'Alsace, Malvoisie, Grauer Riesling, Piros kisburgundi, Rulandac Sivi, Crvena Klevanjka, Szürkebarát, původní český název Roucí šedé. (3,7 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Pinot gris vznikl mutací z Pinot noir a je rozšířen po celém světě. Základní charakteristikou vína je jeho zlatožlutá barva, medově nasládlá vůně s jemným pomerančem s dojmy ledovosti, u vín ze zámoří můžeme ve vůni cítit jablka, hrušky, mango, květiny a dokonce i kozí pysk. Velmi plné víno, obvykle s vyšším obsahem glycerolu i alkoholu, harmonické, vláčné s utlumeným působením kyselin a s dlouho trvajícím dochutím. Barevný tón vín je nutné při vinifikaci bedlivě hlídat, kdy může při nedostatečně rychlém zpracování šedomodrých hroznů vystřelit až do růžova. [5, 28, 65]

Ryzlink rýnský (RR) - Synonymum: Rheinriesling, Riesling, Petit Riesling, Rajnaj Rizling, Graševina, White Riesling, Johannisberg, Gentil Aromatique, Roháč, u nás se nazýval dříve jako Starosvětské. (7 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Pěstování Ryzlinku rýnského se dá doložit v Německu od roku 1435. Současné genetické studie ukazují, že Ryzlink rýnský je pravděpodobně nahodilým křížencem mezi odrůdou Heunisch a semenáčem Tramínu. Základní charakteristikou vína je jeho žlutozelená barva a s přibývajícím zralostí se objevují zlatavé odstíny, u bobulových výběrů až jantarové., velmi decentní a éterická vůně s náznakem lipového květu, případně broskví, meruněk, ananasu a při vyžrávání kdoulí. Mohou být i kořenité, minerální, zemité i kouřové. Při zrání vína se objevuje med, marcipán, mandle a hrozinky. Z příliš horkých lokalit může zaváňet petrolejem a kerosinem, to když je většina bobulí sluncem opálena do hnědava. Láhvově zralé víno se vyznačuje elegancí díky zvýrazněné souhře mezi kyselinami a extraktivními látkami. [5, 28, 66]

Ryzlink vlašský (RV) - Synonymum: Welschriesling, Olaszrizling, Laški rizling, Rizling italijski, Riesling italico, (8,5 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Původ je zatím neznámý a k Ryzlinku rýnskému nemá žádný příbuzenský vztah. Základní charakteristikou vína je jeho žlutozelená barva, u mladých vín převažují ovocné tóny rybízu, případně angreštu, později se objevují vůně lučního kvítí, které se pojí s pikantní kyselinou, střední plností, svěžestí a velmi dobrou pitelností až po delikátní, medově

vyzrálá vína výběrů s příchutí hrozinek, podbarvená citronovými tóny jemné botrytidy. Z méně vyzrálých hroznů bývá kyselina až ocelově tvrdá. [5, 28, 67]

Sauvignon (Sg) - Synonymum: Sauvignon blanc, Blanc Fumé, Muskat-Sylvaner, Feigentraube, u nás se kdysi užívalo Fíkový hrozen, (5 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1952. Pravděpodobně pochází z francouzského regionu Bordeaux nebo z oblastí na Loiře. Nové genetické poznatky ukazují na to, že vznikl asi ze samovolného křížení mezi odrůdami Chenin blanc x Tramín. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá barva, většinou se vyskytují primární vůně. U mladých vín z méně příznivých ročníků to je kopřiva, travnatost až papriková nezralost. U vín z dobře vyzrálých hroznů jsou vůně černorybízové, angreštové a směs citronů s kiwi, u měkčích a kulatějších vín broskve, nektarinky a meloun, u sladkých výběrů meruňka, pomeranče, ananas i marcipán, ze zámoří potom tropické ovoce. Vína jsou plná a při láhvové zralosti velmi plná, mnohdy s minerální příchutí, hlavně na půdách křemičitých nebo s víny tělnatějšími na půdách hlinitých či s filigránskou stavbou a bohatou hrou vůní z půd vápenitých. Vjem trvá dlouho. [5, 28, 68]

Sylvánské zelené (SZ) - Synonymum: Sylvánské, Grüner Silvaner, Grüner Zierfandl, Zöld silván, (0,6 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Genetickými rozbory bylo zjištěno, že tato odrůda vznikla samovolným zkřížením mezi odrůdami Rakouské bílé a Tramín. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá barva, vůně neutrální, jemně kořenitá. Víno je v mládí poněkud méně harmonické, někdy až drsné. Rychle vyzrává do vláčné plnosti, kulatosti až olejovitosti, kdy se prezentuje příjemným dojmem celistvosti. [5, 28, 69]

Tramín červený (TČ) - Synonymum: Tramín, Gewürztraminer, Roter Traminer, Gewürztraminer (= Tramín kořený), Traminer, Savagnin rosé, Gentil rosé, Piros Tramini, Traminac crveni, Traminac mirisavi, Uva aminea, (3 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Tramín stojí geneticky velmi blízko k volně rostoucí lesní révě, z níž mohl vzniknout nahodilým křížením s některou dávnou kulturní odrůdou pěstovanou Římany. Není žádný rozdíl mezi Tramínem červeným a Tramínem kořeným, jak se dříve předpokládalo. Základní charakteristikou vína je jeho zlatožlutá barva, výrazná medově hrozková vůně se závany aromatických látek čajové růže a při láhvové zralosti i skořice a pomeranče, případně kozího pysku. Víno je velmi plné, s vyšší viskozitou a jeho harmonie je založena na nižším obsahu kyselin a často i na zbytkovém cukru. [5, 28, 70]

Veltlínské červené rané (VČR) - Synonymum: Malvasier, Malvasia, Frühroter Veltliner, Bobotraube, Roter Malvasier, Korai pirosveltelini, (2 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1952. Genetické studie ukazují, že se na vzniku podílelo Sylvánské zelené a Veltlínské červené, podobně jako tomu bylo u Neuburského, takže jsou tyto dvě odrůdy blízce příbuzné. Základní charakteristikou vína je jeho zlatožlutá barva, velmi neutrální vůně, při vyšší cukernatosti moštů se objevují i medové tóny, středně plné a harmonické víno, které nevyniká výrazným osobitým projevem. [5, 28, 71]

Veltlínské zelené (VZ) - Synonymum: Grüner Veltliner, Zöldveltelini, Veltlinac zleni, dříve Grünmuskateller nebo Weißgipfler, Veltinac zleni u nás se dříve užívalo označené Bělošpičák nebo Muškatel, (11 % z celkové plochy vinic). Zápis do Státní odrůdové knihy 1941. Základní charakteristikou vína je jeho zelenožlutá barva. Víno s větší škálou aromatických látek podle složení půdy vinice. Na hlubokých hlinitých půdách dominuje vůně lipového květu, na štěrkovitých půdách prvohorních jsou vůně i chuť hořkomandlové, na půdách sprašových se objevuje kořenitost přecházející do pepřnatosti. Při zrání vína v láhvích se nejdříve objevují zesílené kořenitě pepřnaté tóny, které přecházejí do mandlových tónů. Vína jsou středně plná, sametová a podbízivá. [5, 28, 72]

Veritas (Ve) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2001. Odrůda byla vyšlechtěna ve Šlechtitelské stanici ve Znojmě C. Míšou a M. Zbořilem křížením Ryzlinku červeného s Bouvierovým hroznem. Základní charakteristikou vína je jeho harmoničnost, se středním obsahem kyselin. Ve vůni se objevují jemné ovocné tóny. Chuť je vyrovnaná, příjemná, osvěžující. [5, 28, 73]

Vrboska (Vr) - Zápis do Státní odrůdové knihy 2004. Velmi raná mošťová bílá odrůda pocházející z křížení Tramín červený x Čabaňská perla. Byla vyšlechtěna na Šlechtitelské stanici vinařské ve Znojmě šlechtiteli Ing. Milošem Zbořilem, Ing. Jaroslavem Tomáškem, Ing. Jindřichem Ševčíkem, Ing. Ivanou Ludvíkovou a Jiřím Hladíkem. Základní charakteristikou vína je jeho jemná aromatická vůně a lehkost. Pro získání kvalitní suroviny se nedoporučuje hrozny nechat dlouho na keři. Při přezrání ztrácí kyseliny. [5, 28, 74]

5 FÁZE VÝROBY VÍNA

V této kapitole bych chtěl stručně přiblížit jednotlivé fáze výroby vína a rovněž operace, které předcházejí výrobě vína, a které mají vliv na konečnou jakost vyráběných vín.

Sklizeň - složení hroznu, zrání hroznu, příprava na sklizeň, posouzení hroznů, doba sklizně, způsoby provádění sklizně (ruční a mechanizovaná sklizeň). [12]

Doprava a příjem hroznů - možnosti dopravy, příjem hroznů. [12]

Zpracování hroznů – odstopkování, drcení, síření (sloučeniny síry), ochrana před oxidací pomocí CO₂, naležení rmutu, přidavek pektolytických enzymů (enzymová katalýza), ohřev, zchlazení rmutu, studená macerace, scelování rmutu, kvašení rmutu. [12]

Získávání moštu - druhy lisů, způsoby lisování (lisování nerozdrcených hroznů, lisování rmutu), výlisnost (frakce moštu). [12]

Látky obsažené v moštu a analýza moštu – voda, sacharidy – glukóza (hroznový cukr), fruktóza (ovocný cukr), sacharóza (řepný cukr), nezkravitelné cukry (pentózy), kyseliny – kys. vinná (dihydroxyjantarová kys.), kys. jablečná (monohydroxyjantarová kys.), kys. citronová, kys. glukonová, kys. slizová (kys. galaktarová), minerální látky (popeloviny), dusíkaté sloučeniny – enzymy (pektinázy, oxidázy, invertázy, glukosidázy), polyfenoly, aromatické látky, analýza moštu – stanovení cukernatosti (relativní hustota moštu), stanovení obsahu kyselin. [12]

Úprava moštu – provzdušnění, síření, odkalení (odkalení diskontinuální, odkalení pomocí odstředivky kontinuální, flotace), doslazení (zvýšení cukernatosti moštu), ošetření bentonitem, odkyselování, aktivní uhlí, ošetření enzymy, úprava tříslovin. [12]

Alkoholové kvašení - chemické reakce při kvašení, kvasinky (původ, množení kvasinek, druhy kvasinek, způsoby kvašení, aktivace čistých kultur kvasinek), co ovlivňuje průběh kvasného procesu – teplota, cukernatost moštu, obsah alkoholu, kyselina siřičitá, obsah kalů, ostatní nežádoucí látky, řízení kvasného procesu – opatření podporující kvašení, opatření zpomalující průběh kvašení, opětovné rozkvašení, studené kvašení – chlazení sprchováním nádoby, chlazení uvnitř nádoby, chlazení dvojitým pláštěm, opatření při kvašení – doplnění nádoby, předčasné stočení. [12]

Biologické odbourávání kyselin (BOK) - přednosti a nedostatky BOK, rozsah odkyselování, předpoklady k zahájení BOK, zahájení BOK, ukončení BOK, jak zabránit BOK. [12]

Příprava červeného vína - jaký typ červeného vína chceme získat, základní předpoklady, princip přípravy červeného vína (ošetření rmutu, způsoby kvašení rmutu, způsoby ohřevu rmutu, speciální postupy kvašení), stabilizace barvy (enzymatická oxidace, chemická oxidace), dokončení přípravy vína. [12]

Zrání vína v sudech Barrique – jedna z možností přípravy červeného, ale i bílého vína (objem 225 l, nejlépe namíchat hotové víno z různě starých sudů). [12]

Vybavení sklepa – lisovna, sklep (běžné sklepy, moderní vinné sklepy), nádoby na víno (dřevěné sudy, nerezové nádoby, plastové nádoby, betonové nádrže, skleněné nádoby, armatury nádob), doprava materiálu (čerpadla, hadice a potrubí, armatury). [12]

Složení vína – základní analytické hodnoty vína, nutné jeho další úpravě. [12]

Ošetřování a stabilizace vína - doplňování nádob, stáčení, síření vína, čiření vína – čiření bentonitem, modré čiření, komplexon (Ferroplex), čiření gelem kys. křemičité a želatinou, bílkovinné čiřící prostředky, směsné přípravky, síran měďnatý, ošetření aktivním uhlím, tanin, čiření kvasnicemi, úprava kyselin - zvýšení obsahu kyselin (kys. citronová, kys. L – askorbová (vit. C), kys. metavinná), snížení obsahu kys. (odkyselování uhličitánem vápenatým, hydrogenuhličitánem draselným), stabilizace vinného kamene – kys. metavinnou, chlazením, kontaktní metodou, stabilizace vinanu vápenatého, úprava obsahu oxidu uhličitého – přidavek oxidu uhličitého, snížení obsahu oxidu uhličitého, zajištění zbytkového cukru, kys. L- askorbová (vit. C), scelování vína. [12]

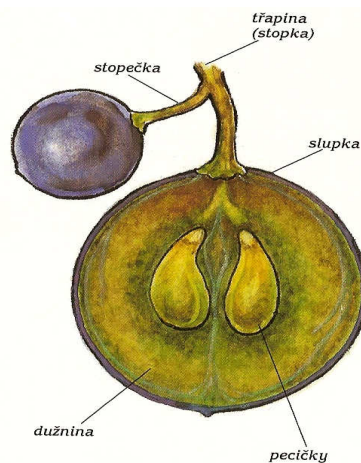
Čištění a filtrace - samočištění (spontánní čištění), čiření (viz ošetřování vína), odstředování vína, filtrace – princip činnosti filtru, filtrační materiály, křemelinová filtrace, vložková filtrace, membránová filtrace, kalový filtr, vakuový rotační filtr. [12]

Lahvování vína - opatření před lahvováním, termín lahvování, láhev, mytí láhví – skladování prázdných láhví, odměččení láhví, technika pro mytí láhví, sterilizace láhví, zařízení k plnění láhví, plničky, uzávěr láhve – přírodní korek, lisovaný korek, plastové zátky, korkový uzávěr, šroubovací uzávěr, skleněný uzávěr, skladování láhví s vínem, příprava k expedici – adjustace láhví, balení a expedice. [12]

5.1 Složení hroznu

Aby bylo produkováno víno vysoké kvality, musí být při zpracování zohledněno rozdělení jednotlivých látek v hroznu.

Hrozny se skládají z bobulí a třapin. Bobule mají na povrchu voskovou vrstvu, pod ní je slupka s tříslovinami a barvivy, dužnina a pecičky neboli semena. Třapina je stopka s hlavními a vedlejšími osami.[13]



Obr. 1 Složení hroznu. [13]

Tenká vosková vrstva (kutikula) potahuje celou bobuli a chrání jí před mechanickým poškozením a nadměrným vypařováním. Tato vrstva ovlivňuje ulpívání prostředků ochrany rostlin a pohlcování pachů z okolí (např. asphalt, nafta, močůvka). [13]

Slupka bobule sestává z 10 – 12 vrstev relativně malých buněk (tloušťky asi 7 – 15 μm), které jsou odpovědné za mechanickou pevnost a ochranu. Jejich tloušťka stěny 1 – 6 μm je tedy relativně velká. Každá buňka navazuje na sousedních 14 buněk a je složena z elementárních vláken (mikrofibril) celulózy pro dosažení pevnosti v tahu a základní hmoty z hemicelulózy, proteinů a pektinových látek dodávajících pružnost. Slupka a semena obsahují většinou množství fenolických látek (třísloviny, barviva), minerálních látek (vápník, draslík), pektinů, proteinů a hroznových enzymů. [13]

Velké buňky dužniny mají velmi slabé, málo stabilní stěny. V nich se nachází největší množství šťávy, kterou lze lehce získat. Jejími hlavními složkami jsou cukry glukóza a fruktóza a kyseliny vinná a jablečná. [13]

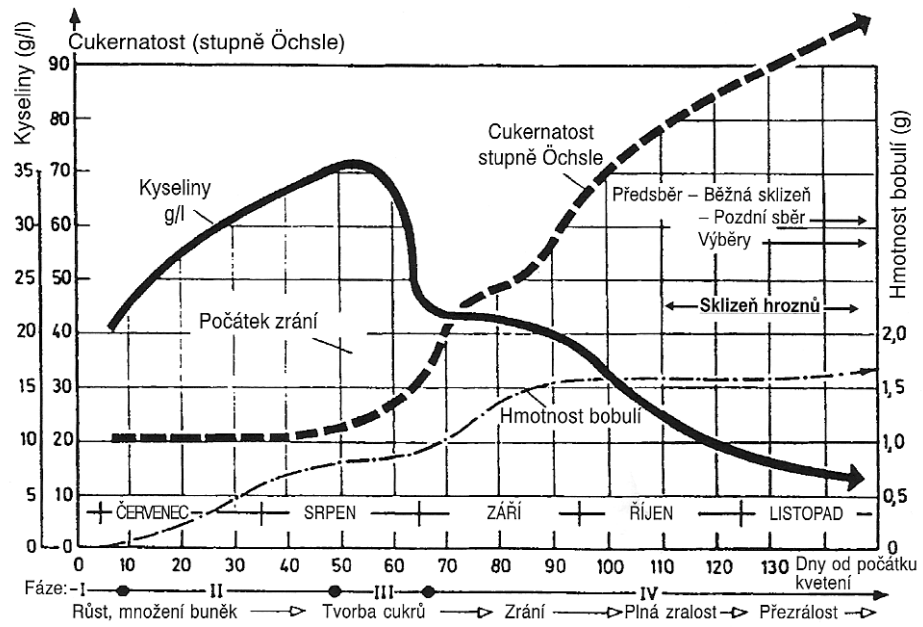
Pecičky a třapiny obsahují velké množství tříslovin a mohou vínu dodat nepříjemně hořkou a škrablavou chuť. Proto je třeba omezit jejich poškození a vyluhování. [13]

5.2 Zrání hroznů

Zrání hroznů je charakteristické měknutím bobulí, které se stávají průsvitnými. V období zrání přechází cukr z listů do bobulí, kde se ukládá a částečně se spotřebovává dýcháním při zrání hroznů. Na začátku je obsah cukru velmi vysoký, ale postupným dozráváním se obsah cukru zmenšuje. Zrání hroznů je charakteristické i změnou barvy – zelená se mění na zelenožlutou a při červených odrůdách na červenou až modročervenou. Při zrání nastává jednak vznik volných i vázaných kyselin v bobulích, jako i jejich odbourávání vlivem dýchání. Při dýchání a oxidaci se víc kyselin rozloží, než se jich vytvoří, následkem čehož se obsah kyselin v průběhu zrání v bobulích sníží (obr. 2). Při zrání hroznů současně s přílivem glukózy a fruktózy se hromadí v bobulích barvivo, jehož obsah při přezrávání hroznů klesá. Vznikají i aromatické látky, které jsou uloženy převážně ve slupce. Aromatické látky hroznů jsou prchavé látky podobné éterickým olejům, které jsou směsí aromatických a alifatických alkoholů, esterů, aldehydů, kyselin a heterocyklických sloučenin. Jejich chemické složení není ještě známé. Jednotlivé odrůdy hroznů se vyznačují aromatem, které je pro odrůdu charakteristické. [13]

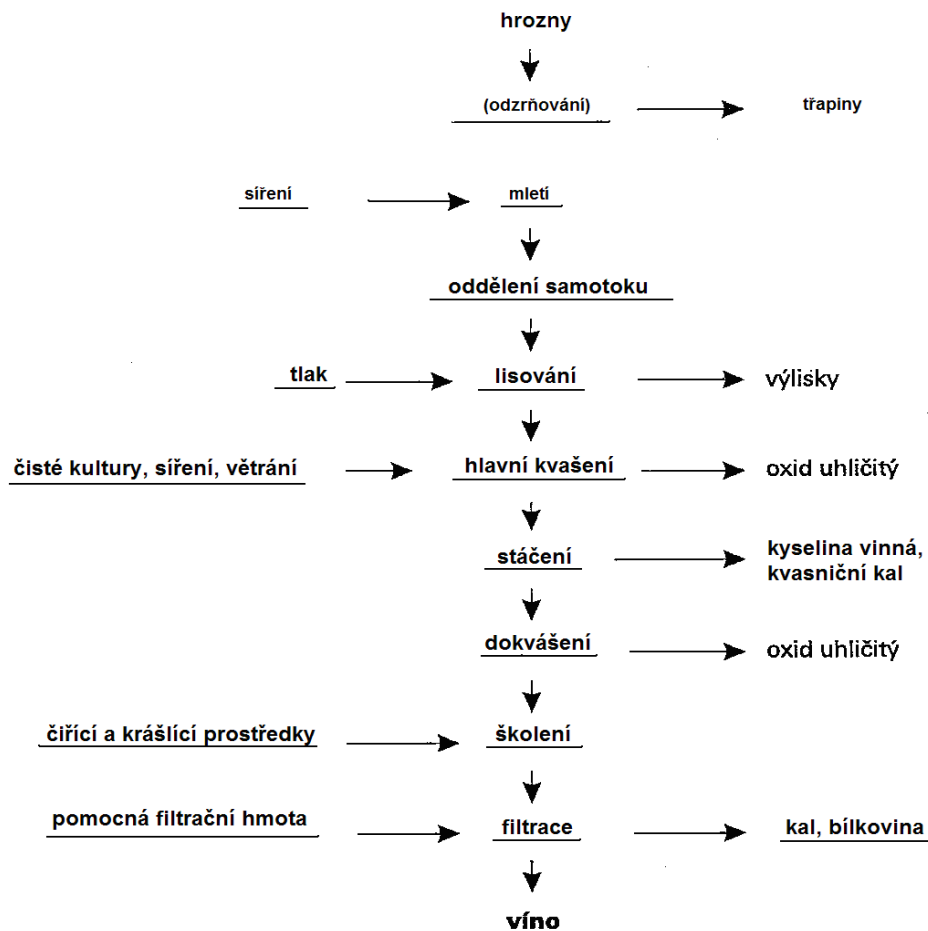
Rozlišují se následující stadia vyzrálosti:

- buketní zralost: úplné hroznové aroma, obsah cukru ještě není maximální
- plná zralost: je dosaženo maximálního obsahu cukru, získatelného asimilací, hrozny obsahují veškeré živiny a barviva, pečičky jsou vyztřelé, bobule jsou měkké
- přezřalost: slupka bobule je prodyšná, voda se může odpařovat, ostatní složky se zahušťují, částečně odbourávají
- nedostatečná vyztřalost: může být způsobena suchem a přetřžením keřů [13]



Obr. 2 Průběh růstu a zrání bobulí. [13]

5.3 Technologie výroby bílých vín



Obr. 3 Schéma znázornění zpracování hroznů na víno. [13]

Mezi sklizní hroznů a začátkem alkoholového kvašení proběhnou v průměru dva dny. V tomto období se musí uskutečnit řada opatření, které ovlivňují kvalitu vína po léta nebo desetiletí. Způsob zpracování hroznů a moštu do značné míry ovlivňuje kvalitu výsledného produktu. Z toho vyplývá odpovědnost získat z hroznů správným rozhodnutím co nejlepší víno. V minulém desetiletí došlo k výrazné mechanizaci zpracování hroznů, což nahradilo těžkou fyzickou práci, zvýšilo výkonnost, ale snížilo kvalitu vína a rychlé stárnutí v důsledku zvýšení kalů a hořčin. V současnosti je patrná snaha o získání moštu s nízkým podílem kalů šetrným a rychlým zpracováním hroznů. Tím je dán základ pro kvalitní víno.[10] Podíl výroby bílých vín je v České republice vyšší než červených, což vyplývá především z lepší vyzrállosti hroznů u bílých odrůd. [13]

Bílá vína vznikají téměř výhradně kvašením moštu odděleného od pevných částí bobulí. Za podmínek řízení teploty je však rovněž možné nechat proběhnout krátkodobou maceraci hroznů. [13]

5.4 Mletí, drcení a odzrnění hroznů

Při výrobě bílých vín je nezbytné zbavit hrozny třapin, které mohou způsobovat negativní chuťové tóny, pachuti po třapinách ve víně. [13]

Hrozny je možné úplně rozemlít nebo aspoň trochu rozdrtit. Tím dojde pouze k částečnému rozrušení bobulí, což má velmi pozitivní vliv na kvalitu vína. U bílých odrůd se ve vinařství používá rovněž technologie lisování celých hroznů. Tímto způsobem získáváme svěží, aromatická vína s jemnou kyselinkou. Je však třeba zohledňovat skutečnost, že takto vyrobená vína mají nižší obsah fenolických látek, jež přispívají ke stabilitě vína. Tato vína jsou vhodná ke konzumaci v prvním roce po výrobě, kdy si dosud zachovávají svoji svěžest. [13]

5.5 Macerace

Použití macerace závisí na odrůdě révy a typu vína, který chceme vyrobit, na stupni vyzrállosti hroznů a na jejich zdravotním stavu. Bílé hrozny s horším stupněm vyzrállosti bobulí ve špatném zdravotním stavu (plísňě a hniloby) nejsou pro maceraci vhodné. Cílem macerace je většinou dosažení lepší extrakce aromatických látek vázaných ve slupkách a těsně pod nimi. [13]

Za určitý způsob macerace lze považovat i pomalé lisování hroznů. Při pomalém lisování se v lisu nacházejí rozdrcené bobule, které již mohou uvolňovat aromatické látky. Delší a pomalé lisování má pozitivní vliv při teplotách 10 – 15 °C. Při vyšších teplotách dochází k rozvoji mikroflóry, a tím ke snížení kvality hroznů a vína. Pro kvalitní maceraci jsou zapotřebí studené hrozny zbavené třapin, listů a úlomků letorostů, které by mohly negativně ovlivnit chuťový projev vína. Délka macerace se pohybuje kolem 12 – 20 hodin. Pro úspěšnou maceraci je důležitá řízená teplota a nepřítomnost kyslíku. Tyto podmínky zaručují optimální extrakci aromatických látek a téměř minimální extrakci trpkých nebo hořkých fenolických látek. Macerace může také vést ke snížení obsahu kyselin a zvýšení hodnoty pH. Pro maceraci je třeba hrozny vylisovat, mošt odkalit a připravit na zahájení

alkoholového kvašení. Vína vyráběná macerací na slupkách mají většinou vyšší obsah aminokyselin, což ovlivňuje zejména rychlý nástup kvašení a plynulé prokvašení. Nachází se v nich vyšší obsah polysacharidů a bílkovin, proto jsou náročnější na stabilizaci proti bílkovinným zákalům, takže bývá nezbytné použití bentonitu při jejich čiření. Macerace se může provádět u mnoha odrůd: aromatické muškátové odrůdy (Muškát moravský, Ottonel, Irsai Oliver), aromatické odrůdy „tramínového typu“ (Tramín, Pálava), ostatní odrůdy (Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon). [13]

5.6 Odkalení moštu

Vylisovaný mošt má vždy určitý zákal. Zůstávají v něm pevné částice, které pocházejí z bobulí – semena, zbytky slupek a dužiny, v některých případech rovněž části třapin. Velmi nežádoucí je, když nacházíme mezi kalovými částicemi i mikrobiální organismy (plísňe, bakterie, kvasinky) a rezidua přípravků na ochranu rostlin (v případě nedodržení ochranné lhůty po jejich aplikaci). Základním předpokladem pro výrobu kvalitního bílého vína, které bude mít vynikající aromatickou a chuťovou kvalitu, je dobře technologicky zvládnuté odkalení moštu. Je však třeba zmínit, že ani filtrovaný, absolutně čirý a čistý mošt není zárukou výroby kvalitního bílého vína. Intenzita odkalení musí být přizpůsobena kvalitě a zdravotnímu stavu hroznů. O tvorbě kalových částic rozhoduje rovněž obsah polysacharidů v moštu. U hroznů napadených šedou hnilobou se při odkalení moštů vyskytují problémy a je třeba použít enzymy. [13]

Neodkalené mošty s vysokým podílem kalových částic s sebou přinášejí:

- zvýšenou potřebu aplikace oxidu siřičitého;
- většinou rychlé a prudké kvašení, které je spojeno s výrazným zahříváním;
- z toho plynoucí požadavky na chlazení moštů;
- kvašení moštů při vyšších teplotách vede ke ztrátě aromatických látek a snižování obsahu alkoholu;
- v konečné fázi výroby vína zhoršení filtrovatelnosti vína;
- v neodkaleném moštu se vyskytuje větší množství mikroorganismů – plísní, bakterií a kvasinek, které mohou iniciovat choroby vína. [13]

Ponechání určitého množství kalových částic, je pro výrobu vína u malovinařů důležité z několika důvodů:

- v kalových částicích se nacházejí látky, které slouží jako výživa pro kvasinky;
- při spontánním kvašení je jemný kal zdrojem kvasinkové mikroflóry;
- moderní typ vína s výrazným ovocným charakterem v chuti a vůni požaduje bezpodmínečně - určitý stupeň odkalení;
- odkalení moštu zlepšuje fermentační aroma bílých vín. [13]

5.7 Úprava cukernatosti a obsahu kyselin

Po odkalení moštu a ještě před začátkem kvašení provedeme úpravu cukernatosti. Běžně se nestanovuje chemicky přímo cukr, ale relativní hustota moštu na základě hustoty. Hustotu stanovujeme pomocí moštoměru.[13]

U bílých moštů je možné obsah kyselin i částečně snížit. Mošty se odkyselují chemicky s použitím uhličitanu vápenatého. Aplikací uhličitanu vápenatého se odstraňuje z moštu pouze kyselina vinná. Zároveň je třeba si uvědomit další důležitou skutečnost, že odkyselováním snižujeme nejenom obsah kyselin, ale i obsah extraktu v budoucím víně. [13]

Druhý způsob snížení kyselin v moštu je scelení moštu kyselého s méně kyselým. Zde si však musíme zase uvědomit, že pokud se jedná o odrudové víno, musí být tato úprava provedena pouze v rámci jedné odrůdy. [13]

Zvyšování obsahu kyselin je zakázáno. [13]

5.8 Kvašení moštů

Alkoholové kvašení moštů je základem technologie výroby vína. Jedná se o nejdůležitější biochemický proces při výrobě vína, který vyžaduje důslednou kontrolu jeho průběhu. Ve vinařské praxi rozlišujeme dva druhy kvašení moštů: spontánní a řízené. [13]

Spontánní kvašení

Je to tradiční technologie kvašení moštů při výrobě vína. Vína vyrobená touto technologií vyžadují delší čas na výrobu, aby kvalitně uzrála. Zároveň se při něm vytváří komplexní spektrum aromatických látek. Velmi pozitivní je v těchto vínech vyšší hodnota bezcuker-

ného extraktu. Vzhledem k rozmanité mikroflóře je při spontánním kvašení nutná kontrola průběhu aplikace oxidu siřičitého. Ta je významná zejména z důvodu minimalizace populace bakterií. Je-li surovina zdravá, nemusí se oxid siřičitý aplikovat vůbec. Negativní stránkou aplikace oxidu siřičitého je totiž to, že dojde k oddálení nástupu spontánní činnosti kvasinek. [13]

Praktické poznatky o průběhu spontánního kvašení:

- kvašení je určeno pouze pro dokonale vyzrálé hrozny s vynikajícím stavem,
- na hroznech je možný výskyt ušlechtilé šedé hniloby,
- nejvhodnější je sklizeň hroznů při nižších teplotách,
- nutné je šetrné odstopkování, drcení, mletí,
- u aromatických odrůd je možné aplikovat krátkou dobu maceraci,
- následuje šetrné lisování při nižších tlacích,
- aplikace oxidu siřičitého do moštu
- při odkalení je třeba odstranit pouze nejhrubší kal,
- teplota moštu by měla být 15 °C,
- po úpravě cukernatosti následuje spontánní kvašení,
- kontrola kvašení z hlediska výskytu možných chorob a vad,
- kvašení může být delší a trvat i měsíc, po úplném prokvašení stočíme víno z kalu,
- po stočení upravíme hladinu volného oxidu siřičitého. [13]

Aromatický a chuťový vývoj takto vyrobených vín je delší než u vín vyrobených řízeným kvašením. Aromaticky jsou však velmi výrazná, odrůdově typická a chuťově plná, což způsobuje vyšší hodnota bezcukerného extraktu a vyšší obsah glycerolu. [13]

5.9 Řízené kvašení

Pod tímto termínem se skrývá aplikace sušených vinných kvasinek do moštu a zároveň řízení teploty po celou dobu kvašení, protože teplota kvašení má velmi významný vliv na výslednou kvalitu vína. Každý výrobce vína má dnes velké možnosti při výběru sušených vinných kvasinek v prodejnách vinařských potřeb. Proto můžeme vybrat kvasinky

podle následujících kritérií: kvasinky zvýrazňující charakter odrůd nebo kvasinky zvýrazňující aromatické projevy odrůd; kvasinky určené pro tzv. „primeur vína“, tzn. vína určená pro konzumaci v období do Vánoc; kvasinky pro plná extraktivní vína. [13]

Optimální teploty pro alkoholové kvašení bílých moštů by neměly v žádném případě přesáhnout teplotu 25 °C, což je teplota kvasícího moštu. Při vyšších teplotách dochází k rychlému kvašení, vysokým ztrátám alkoholu a aromatických látek. Vysoká teplota podporuje nástup jablečno-mléčného kvašení, které není vždy u bílých vín žádoucí. Může docházet k negativním změnám kvality vína vlivem bakterií, které vysoká teplota podporuje v činnosti. Při vyšší teplotě kvašení než 30 °C, může docházet k neprokvašení, víno má pak nižší obsah alkoholu a vysoký obsah zbytkového cukru. [13]

Optimální technologie řízeného kvašení by měla být následující: teplota moštu před začátkem kvašení 15 – 18 °C, v průběhu kvašení v žádném případě by neměla překročit 25 °C, za těchto podmínek dojde k poměrně rychlému nástupu kvašení, dále následuje plynulé prokvašení bez obsahu zbytkového cukru, takové víno má vyšší obsah alkoholu a vyšší obsah glycerolu nežli produkty vyrobené při vyšších teplotách nad 25 °C. V dnešní době trh požaduje vína svěží a výrazně aromatická. Tento typ vín se vyrábí technologií chladného kvašení. Teplota moštu u této technologie se pohybuje v rozsahu 13 – 18 °C a kvašení probíhá déle. Takto vyrobené víno má vyšší obsah alkoholu.[13]

5.10 Školení a zrání vína

Až do doby ukončení kvašení je vhodné, aby výroba bílých vín probíhala v nerezových nádobách nebo ve skleněných demižonech. Bílá vína jsou vyráběna reduktivním způsobem, zabráníme tak výraznější oxidaci. Po ukončení kvašení musíme přistoupit ke stáčení mladého vína. Při něm dbáme, aby docházelo k minimálnímu kontaktu vína se vzduchem. Tím zabráníme poškození aromatického charakteru výsledného produktu. Provzdušnění vína je žádoucí, pouze pokud se snažíme odstranit například pachut' po kvasinkách nebo začínající výskyt sirky. V průběhu zrání vína se snažíme minimalizovat počet stáčení. Po prvním stočení vína nastává vhodný okamžik pro konečnou úpravu kyselin ve víně – odkyselení. Z hlediska kvality jde především o získání harmonické kyseliny, která nenarušuje chuť vína. Kyseliny ve víně mohou způsobovat trpkou chuť, podobně jako některé skupiny fenolů – taniny. Rovněž je třeba usilovat o harmonický poměr mezi obsahem zbytkového cukru a obsahem kyselin. U bílých vín často dochází i k přirozenému snížení obsahu kysel-

lin. Obsah kyselin se snižuje v důsledku tvorby vinného kamene. K přirozené tvorbě vinného kamene může docházet již při maceraci hroznů, v průběhu kvašení i zrání vína. Chemické odkyselení je vhodné provádět s použitím uhličitanu vápenatého. Ke snížení kyselin může napomoci i vystavení vína chladu. V procesu školení a zrání vína provádíme následující operace: čiření, odstranění bílkovinných zákalů, filtrace, lahvování.[13]

5.11 Výroba červeného vína

Červené víno se značně liší od bílého, proto jeho výroba vyžaduje odlišné postupy. Červená vína se vyznačují svou sytě červenou barvou, přiměřenou trpkostí a příjemnou vůní a buketem. Hodnoty těchto složek jsou různé podle odrůdy hroznů. Důležitou úlohu při získání kvalitního vína hrají použité technologické postupy při výrobě. Při hodnocení kvality červených vín je velmi důležité kritérium sytosti a intenzity červené barvy. Barva červeného vína závisí v první řadě na obsahu barevných látek v hroznu, které se vytvářejí v průběhu růstu a zrání hroznu. Nedo zralé hrozny mají málo barvy a u přezrálých hroznů se barvivo ztrácí. Důležitou úlohu při tvorbě barviva v hroznu má sluneční světlo. V oblastech, kde je málo slunečního svitu je hrozen méně vybarvený. Nejvíc barviva má hrozen v plné zralosti, proto je velmi důležité stanovit dobu sběru hroznů. [13]

V evropských odrůdách ušlechtilých hroznů je barvivo uložené ve slupkách. Intenzita barvy červeného vína závisí od celkového chemického složení moštu a budoucího vína a od teploty při kvašení, ale i od způsobu zpracování hroznů. Z hlediska chemického složení je důležitý zejména obsah cukru v moštu, a tedy i alkoholu v budoucím víně, a obsah kyselin. Pokud se předpokládá, že víno bude mít nízký obsah alkoholu, třeba ho zlepšit přidáním sacharózy, protože vína s vyšším obsahem alkoholu mají intenzivnější a sytější barvu a celkově má víno větší ohnivost. Pokud má mošt a mladé červené víno větší obsah kyselin, není to na škodu, protože obsah kyselin se v průběhu kvašení a zrání sníží jablečno-mléčnou fermentací a vysrážením hydrogenvinanu draselného.[13]

5.12 Způsob zpracování hroznů na výrobu červených vín

K získání správného charakteru červených vín se používá víc různých způsobů na zpracování hroznů. Je to odzrňování hroznů, mlýnkování, nakvašení rmutu, macerace pod tlakem oxidu uhličitého, macerace teplem a jiné kombinace. Tyto metody se neustále

zdokonalují a hledá se neoptimálnější způsob zpracování hroznů na červené víno, který by vyhovoval jak kvalitou, tak praktickým zpracováním.[13]

Odzrňování se provádí, protože třapiny hroznů nejsou v době sklizně vyschlé, jsou ještě živě zelené a obsahují listovou zeleň (chlorofyl). Chlorofyl je rozpustný v lihu, a proto by se při kvašení, kdy vznikne ve rmutu alkohol, z třapin vyluhoval a přešel by do vína. Toto víno by pak dostalo nepříjemnou travní příchut'. Tato příchut' působí rušivě na chuť vína a kromě toho by se z třapin vyluhovaly další látky jako bílkoviny apod., které by stěžovaly samočištění vína. Proto se musí všechny modré hrozny určené na výrobu červeného vína odzrnit. [13]

5.13 Úprava rmutu

Neprovádí se u dobře vyzrálých hroznů. Při nedostatečném vyzrání hroznů se musí rmut ještě před kvašením upravit, aby hotové víno mělo všechny potřebné vlastnosti. Upravuje se přidáním řepného krystalového cukru. Kdyby se do rmutu nepřidal cukr, víno by mělo nedostatečný obsah alkoholu a mělo by i slabou barvu. [13]

5.14 Nakvášení rmutu

Tato metoda se používá k získání červeného barviva ze slupek hroznů. Proto se musí modré hrozny nechat nakvasit ve slupkách a vzniklý alkohol a částečně i teplo vyluhují ze slupek barvivo, které pak dodává vínu sytě červenou barvu. Délka nakvášení se nedá pevně stanovit, ale řídí se zase stavem vyzrání hroznů, obsahem kyselin, způsobem nakvášení a míchání. Délku nakvášení je nutno kontrolovat a v nejvhodnější době se musí nakvášení přerušit tím, že se rmut vylisuje. [13]

Nakvášení můžeme provádět v otevřené nádobě. Je to nejjednodušší způsob a při pečlivém míchání rmutu se dosáhne velmi dobrých výsledků. Nevýhodou při této metodě je, že vzniká na povrchu rmutu klobouk, který se skládá ze slupek bobulí. V klobouku je velké množství kvasinek, které přeměňují cukr na alkohol, přičemž se uvolňuje teplo. Při zvýšení teploty by se oslabila činnost kvasinek a vzniklo by vhodné prostředí pro rozvoj octových bakterií a bakterií mléčného kvašení. Proto se musí klobouk do moštu ponořovat, aby se zabránilo vzniku vysokých teplot rozšiřování nežádoucích mikroorganismů a aby se umožni-

lo dokonalejší vyluhování barviv. Vzhledem k obtížnému míchání se někdy do nádoby umístí dřevové víko, které tlačí klobouk dolů. [13]

Nakvácení v uzavřené nádobě má pouze tu výhodu vůči nakvácení v otevřené nádobě, že celá kvasná kád' je uzavřena, tím se sníží možnost infekce ze vzduchu. [13]

Nakvácení pod tlakem oxidu uhličitého spočívá v tom, že rmut se nakvasí při současném působení tlaku oxidu uhličitého. Při použití oxidu uhličitého při nakvácení červeného rmutu postačí menší množství oxidu siřičitého. [13]

Vyluhování barviva horkým rmutem. Metoda spočívá v tom, že se rmut zahřeje k bodu varu a pak se naleje na ostatní rmut. Působením horkého rmutu se barvivo vyluhuje ze slupek. Po zchlazení se rmut ihned lisuje, aby nezačal kvasit. [13]

Způsob „přes čtyři“ spočívá v tom, že se na rmut z modrých hroznů nalije takové množství vína, aby obsah alkoholu ve rmutu dosáhl 4 % objemu. Alkohol vyluhuje ještě část barviva před kvašením a současně zabrání rozvoji nepříznivých organismů. [13]

5.15 Lisování červeného rmutu

Lisování červeného rmutu je ztíženo tím, že ve rmutu nejsou třapiny, které by zabránily stlačit rmut tak, aby mošt přestal odtékat. Slupky jsou kvašením rozrušené a celý rmut je v takovém stavu, že se nemůže lisovat rychle, protože by vystříkaval z lisu. Mošt po vylisování se dokvasí v ležáckých sudech. Na sudech jsou kvasné zátky, aby bylo možno sledovat dokvácení. Po překvácení u podezřelých vín je třeba nechat zjistit obsah těkavých kyselin, zejména kyseliny octové. Při obsahu těžkých kyselin považujeme víno za nemocné a podle toho jej ošetřujeme, aby se úplně neznehodnotilo. Červené víno je třeba stáčet dřív než víno bílé. [13]

6 CHOROBY, VADY A NEDOSTATKY VÍNA

V této kapitole bych se rád zaměřil na možné nežádoucí choroby, vady a nedostatky vyskytující se u vín, které mají příčinu jak v nezvládnutých technologických procesech, tak ve špatném zacházení s vínem při jeho skladování a prodeji

6.1 Nemoci (choroby) vína

Nemoci vína jsou způsobeny mikroorganismy. Snížení kvality vzniká hlavně mikrobiálně podmíněnou tvorbou produktů látkové přeměny (např. kys. octová, etylfenoly, diacetyl, manit, ale i změnou a zničením původních obsahových látek vína jakými jsou např. glycerin, kys. vinná a citronová následkem napadení mikroorganismy. [9]

6.1.1 Křísovatění vína

Je choroba vína způsobená kožkotvornými aerobními kvasinkami (rodu *Candida mycoderma*, *Pichia*, *Hansenula*), které rozkládají etanol i kyseliny obsažené ve víně na vodu a CO_2 , napadají hlavně víno s malým obsahem etanolu, s malým obsahem síry a víno v nedolítých nádobách. Choroba se projevuje jako šedobílá blána plovoucí po hladině.

Vzhled – na povrchu vína bílý povlak, vyšší barva (křísovatění)

Vůně – zatuchlá, zvětralá (křísovatění)

Chuť – slabá, prázdná, zvětralá, žluklé máslo, těkavé kyseliny (křísovatění) [8]

6.1.2 Myšina

Vyskytuje se ve vínech s nízkým obsahem kyselin, která byla delší dobu vystavena oxidaci a při vysokém pH vína a dále u mladého dokvášejícího vína s malým obsahem kyselin a síry. Je způsobena pravděpodobně mléčnými bakteriemi a kvasinkovými mikroorganismy *Bretanomyces*. V tuto dobu zde vznikají látky způsobující nahořklé chuťové tóny přecházející v odpornou pachut' a zápach po myších výkalech.

Vzhled – matné (myšina)

Vůně – zatuchlé, živočišné tóny, myší výkaly (myšina)

Chuť – škrablavé, nahořklé, myší výkaly (myšina) [8, 14]

6.1.3 Octovatění vína (octěnka)

Je choroba vína způsobená aerobními bakteriemi octového kvašení, kdy dochází k oxidaci etanolu na kyselinu octovou a CO₂ přes meziprodukt acetaldehyd. Tento proces většinou nastává u vín málo zasiřených, u vín s nízkým obsahem alkoholu, při vyšší teplotě a za přístupu vzduchu. Projevuje se ostrou octovou vůní i chutí.

Vzhled – vysoká barva, někdy jemný sliz nebo zákal (octovatění)

Vůně – octově nakyslá, pichlavá (octovatění)

Chuť – škrablavá, kysele ostrá (octovatění) [8]

6.1.4 Mléčné a manitové kvašení

Je choroba vína způsobená anaerobními mléčnými bakteriemi (*Bacterium mannitipoeum* a *Bacterium gracile*), které přeměňují cukr na kyselinu mléčnou, octovou a CO₂. Vzniká u vín málo zasiřených, s nízkým obsahem kyselin a tříslovin, s vysokým obsahem zbytkového cukru, nebo při kvašení za vysokých teplot. Tvoří se ve zvýšené míře diacetyl, který se projevuje v chuti i ve vůni po acetonu, kysaném zelí, příp. silážovými tóny. Současně vzniká u vín, u nichž se kvašení zastavilo, šestimocný alkohol manit, který chutná sladce a je doprovázen tvorbou kys. octové.

Vzhled – matné, závojovité zakalení (mléčné kvašení)

Vůně – po kysaném zelí (mléčné kvašení)

Chuť – nakyslá (mléčné kvašení) [8]

6.1.5 Máselné kvašení

Je choroba vína způsobená bakteriemi kyseliny mléčné (*Pediococcus damnosus*, *Oenococcus oeni*), při kterém se rozkládá cukr, kyselina vinná a vinný kámen na kyselinu máselnou. Projevuje se v chuti i ve vůni po žluknutém másle a nahořklými tóny, což způsobuje diacetyl, víno chutná nasládle-kysele, škrablavě, po kyselém zelí).

Vzhled – matné, závojovité zakalení (máselné kvašení)

Vůně – máselný tón, jogurtový tón, kyselé zelí (máselné kvašení)

Chuť – sliznatá, viskózní, nakyslá (máselné kvašení) [9]

6.1.6 Zvrhnutí a hořknutí vína

Je choroba vína způsobená mléčnými bakteriemi, kdy se glycerol štěpí na akrolein, který se chemicky váže s polyfenoly vína, a vznikají hořké látky příbuzné lupulinu. Vzniká hlavně u červených vín, u nichž byla zcela odbourána kys. jablečná, mají nízký obsah kyselin a vyšším obsahem tříslovin, jsou přechovávány v teplém prostředí a byly nedostatečně zasiřeny. Projevuje se nepříjemnou hořkou chutí, pichlavou vůní a tvorbou zákalu.

Vzhled – beze změny, popř. vláknitý zákal

Vůně – nahořklé (hořknutí vína)

Chuť – hořké (hořknutí vína) [8]

6.1.7 Vláčkovatění

Je choroba vína způsobená slizotvornými anaerobními mléčnými bakteriemi, u vín s vysokým pH, nízkým obsahem kyselin a málo zasiřených, kde tyto bakterie vytvářejí řetízky (vláčky) slizu. Tím se zdá být víno zahuštěné a při nalévání se táhne jako olej. Neprojevuje se výrazně ani v chuti, ani ve vůni.

Vzhled – husté, slizovité, bublinky CO₂ (vláčkovatění)

Vůně – široká, nečistá (vláčkovatění)

Chuť – fádňí, unavená, výrazný nedostatek kyselin (vláčkovatění) [8]

6.2 Vady vína

Vadná vína většinou vykazují nepříznivou změnu vzhledu, vůně a chuti. Nesprávné postupy mohly být použity už při výrobě hroznů (např. stres ze sucha, nedostatek dusíku), sklizni (např. převoz hroznů, prostoje), při zpracování (např. mechanická zátěž čerpadly, zanesení kovů do vína) anebo při kvašení (např. vadné kvašení, uvaření). Zeslabení a v omezeném rozsahu i odstranění vad vína je většinou možno provést odpovídajícími prostředky pro ošetření vína. [9]

6.2.1 Oxidace (zvětrávání vína)

Je vada vína, která vzniká nekontrolovaným stykem vína se vzdušným kyslíkem, které vede k vyprchání původních aromatických látek. Vznikají hrubé tóny, neharmonický pocit,

mírné pálení.

Vzhled – beze změny, resp. nahnědlé tóny (oxidáza)

Vůně – zvětralá až jablečné tóny (oxidáza)

Chuť – zvětralá až jablečné tóny (oxidáza) [8, 14]

6.2.2 Hnědnutí vína (hnědka, hnědý zlom)

Je vada vína, která je způsobena nadměrným vlivem kyslíku na víno, ale již při výrobním procesu, při nedostatečném zasíření vína, přechovávání v neplných nádobách a při vyšší obsahu polyfenoly ve víně.

Vzhled – nahnědlé tóny, později již nehnědnou (hnědnutí vína)

Vůně – hnědá chlebová kůrka nebo po sušeném ovoci (hnědnutí vína)

Chuť – hnědá chlebová kůrka nebo po sušeném ovoci (hnědnutí vína) [8]

6.2.3 Příchuť po sirovodíku (sirka)

Je vada vína, způsobená některými druhy sulfitových mikroorganismy, které přeměňují dusíkaté látky na sirovodík nebo při nadměrném zasíření moštu. Projevuje se v chuti i ve vůni po zkažených vajíčkách (sirovodíku), po kapustě a cibuli.

Vzhled – beze změny

Vůně – po zkažených vejcích, spálená guma, kapusta, cibule (sirka)

Chuť – po zkažených vejcích, zahnívající, kapusta (sirka) [8, 14]

6.2.4 Sudovina (Duběnka, pachův po sudu)

Vzniká vyluhováním dubových tříslovin v sudu, který nebyl dostatečně navíněn nebo po špatně ošetřovaném dřevěném sudu, u kterého se projeví plesnivina, ztuchlina, popř. jiné pachy ze sklepa, kde bylo víno uloženo spolu s jinými materiály, od kterých tyto pachy převzalo.

Vzhled – žlutonahnědlé, resp. beze změny (pachův po sudu)

Vůně – dřevitá, trpce ostrá, stolařská, po susu (pachův po sudu)

Chuť – škrablavá, po pilinách, louhová, pachův po dřevě (pachův po sudu) [8]

6.2.5 Papírovina (pachut' po filtračním materiálu)

Příchuť a vůně se projeví při nedostatečném propláchnutí filtračních desek před filtrací.

Vzhled – beze změny

Vůně – po lepence, chemická (pachut' po filtračních vložkách)

Chuť – po lepence, fádňi, cizí (pachut' po filtračních vložkách) [8]

6.2.6 Pelargoniová vůně

Tato vada se projevuje u vína se zbytkovým obsahem cukrů a je způsobena odbouráváním kyseliny sorbové, použité ke konzervaci vína, bakteriemi kyseliny octové a mléčné v rámci redukce na sorbinol.

Vzhled – beze změny

Vůně – zemitá, květnatá po pelargoniích (pelargoniový tón)

Chuť – hořká, pelargonie (pelargoniový tón) [8, 14]

6.2.7 Příchuť a vůně po korkové zátce

Je velmi nepříjemná, zavile hořko-trpká a palčivá, vzniká při zpracování kůry korkového dubu, která byla napadena plísněmi, na korkové zátky a následným bělením chlorem. Substancí zodpovědnou za pachut' je 2,4,6 trichloranisol (TCA).

Vzhled – beze změny

Vůně – plísňová, zatuchlá, trouchnivina (pachut' po korku)

Chuť – zatuchlá, chemická, po plísni (pachut' po korku) [8, 14]

6.2.8 Vůně po zrajícím sýru (sýrovatění vína)

Vzniká působením denního i umělého světla se mění chuť zejména u vín s vyšším obsahem bílkovin, které bylo delší dobu skladováno v láhvích z bezbarvého skla.

Vzhled – beze změny

Vůně – po sýru (sýrovatění vína)

Chuť – po plísni (sýrovatění vína) [8]

6.2.9 Pachut' po SO₂

SO₂ je ve víně ve formě volné a vázané, kdy forma volné SO₂ se může ve víně projevat od určité hladiny jako zvýšené množství aromatických látek. Při přesíření dochází k pachuti po SO₂, k pronikavému zápachu a velmi tvrdému, ocelovému chuťovému dojmu.

Vzhled – vodově světlé, bledě červené (pachut' po SO₂)

Vůně – pichlavá (pachut' po SO₂)

Chuť – ocelová, tvrdá (pachut' po SO₂) [8, 14]

6.2.10 Pachut' po rozpouštědlech, styrolech a plastech

Tato pachut' se dostává do vína ze špatně opláchnutých nádob a zařízení po čistících a dezinfekčních prostředcích, nedostatečně vytvrzeným dvousložkovým lakem z opravovaných kovových nádob, z nesprávně uložených prostředků k ošetření vína (např. aktivní uhlí, bentonit), které absorbují veškeré pachy, uvolňování styrolu z plastových nádob a pachutě po umělé hmotě (cizí nasládlé komponenty z nádob z umělé hmoty a gumy), které přechází do vína z nádob nemající potravinářský atest.

Vzhled – beze změny

Vůně – ostrá, štiplavá, nafta, aceton, lak, guma, umělá hmota (pachut' po rozpouštědlech)

Chuť – chemická, ostrá, jodoform (pachut' po rozpouštědlech) [8, 9]

6.2.11 Koňský pot (koňská stáj, tón po kůži, tón po dehtu, medicínální tón, mokrý pes)

Tato vada je při slabé intenzitě a v určitých vinařských oblastech je tato vada považována za vlastnost danou regionem nebo určitým technologickým postupem. Zvláště náchylná jsou silná červená vína bohatá na fenoly se zráním v sudech barrique. Tyto tóny se ve víně obvykle překrývají s aroma a chuťovými dojmy např. po dehtu, kouři a po špeku. Vzhledem k tomu, že je tato vada rozšířena po celém světě, a to i u nejlepších vinařů, je i nadále hodnocena jako charakteristická vlastnost vinaře, země nebo oblasti. Tato vada je způsobena činností kvasinek druh *Brettanomyces*.

Vzhled – beze změny

Vůně – nasládlé ostrá, po potu, dehtová (koňský pot)

Chuť – živičná, špekově živočišná, octově kyselá (koňský pot) [9]

6.2.12 Pachut' po hnilobě, příchut' po plísni

Hniloba hroznů vzniká následkem různých druhů hub, zejména je hlavním viníkem plíseň šedá (*Botrytis cinerea*), dále *Oidium*, *Peronospora*, *Aspergillus* a *Penicillium*. Daří se bakteriím kyseliny octové a plísním, které tvoří těkavé kyseliny a vzniklé víno si podrží hnilobný charakter bez čistého tónu. Červená vína postižená botrytidou, dostávají velmi rychle hnědý tón. Hrozny jsou plísní postiženy většinou následkem narušení slupky, především u odrůd s tenkou slupkou. Zvláště obávaná je plíseň na vinném kamenu v dřevěných sudech, tyto sudy již nelze použít a rovněž i nedostatečná hygiena pomůcek a zařízení má za následek zvýšení výskytu plísní.

Vzhled – beze změny, resp. vysoká barva (příchut' po plísni, pachut' po hnilobě)

Vůně – ostrá, zatuchlá, ocet, odrůda zastřena (příchut' po plísni, pachut' po hnilobě)

Chuť – plísněný sýr, karamelový tón, jablečná povidla, zatuchlá, nepříjemně dráždivá (příchut' po plísni, pachut' po hnilobě) [9, 14]

6.2.13 Pachut' po kyselině sírové

Při suché konzervaci sudů vzniká spálením sirného plátku SO_2 . Při časté aplikaci je jeho část oxidována na kyselinu sírovou, která musí být před naplněním sudu odstraněna.

Vzhled – beze změny

Vůně – tvrdá (pachut' po kyselině sírové)

Chuť – tvrdě kyselá, zdrsňující zuby (pachut' po kyselině sírové) [9]

6.2.14 Příchut' hořkých mandlí

Vzniká při modrém číření, při špatném navážení potřebného množství soli a při nedostatečném promíchání vína po přidání soli vzniká žlutá krevní sůl a kyselina kyanovodíková.

Vzhled – beze změny, nebo nazelenale modré

Vůně – beze změny

Chuť – hořká, mandlová (příchut' hořkých mandlí) [9]

6.2.15 Tón po třapinách, tón po rmutu

Zpracováním nezralých hroznů, nebo zpracování i třapin, listů a dřevnatých částí, poškozené bobule, dlouhé doby stání a přepravy hroznů, vysoké lisovací tlaky, nešetrné odzrnění, to vše vede k zvýšení struktury tříslovin ve víně.

Vzhled – světlé, resp. vysoká barva, tmavé, matné (tón po třapinách, tón po rmutu)

Vůně – trávová, zatuchlá (tón po třapinách, tón po rmutu)

Chuť – tvrdá, škrablavá, hořká, svíravá, matolinová, bylinná (tón po třapinách, tón po rmutu) [9]

6.2.16 Stařina (lidově stařinka, juchtovina)

Je vada, která vzniká dlouhým ležením vína v archivu, kdy dojde k rozkladu vonných a extraktivních látek. V rané fázi je příjemná, později se stává z vína sladkokyselá voda. Za uvedenou vadu je zodpovědný 1,1,6-trimetyl-dihydronaftalín, který vzniká odbourávání karotenoidu.

Vzhled – zlatožluté, oranžově červené, resp. beze změny

Vůně – po petroleji, juchtovina (stařinka)

Chuť – povídlavá, hořká, stařina (stařinka) [9]

6.2.17 Víno ze zvadlých hroznů

Vadnutí hroznů způsobuje nedostatek draslíku, bobule jsou svaštělé, kyselé, hořké a prázdné.

Vzhled – světlá barva, řídké (víno ze zvadlých hroznů)

Vůně – nezralá, bez aroma odrůdy (víno ze zvadlých hroznů)

Chuť – tenká, extrémně kyselá, v dochuti hořká (víno ze zvadlých hroznů) [9]

6.2.18 Mrazová příchut'

Vzniká u vína z ještě nezralých namrzlých poškozených hroznů, které mají hnědou až fialovou barvu a zapáchají.

Vzhled – vysoká barva, rezavé, žlutohnědé, oranžovočervené (mrazová příchut')

Vůně – trávová, stařina, tmavá kůrka chleba (mrazová příchut')

Chuť – trávově nasládlá, odporná (mrazová příchut') [9]

6.2.19 Bílkovinný zákal

Objevuje se u vín, u nichž byly nedostatečným způsobem odstraněny středně- a vysokomolekulární bílkoviny. U vín s vysokým obsahem bílkovinných látek i tříslovin se sice větší část bílkovin vysráží, ale jejich část zůstane a vypadává teprve při ležení vín v lahvích, a to i u vín zdánlivě pečlivě vyškolených.

Vzhled – závoje, šedé pruhy (bílkovinný zákal)

Vůně – beze změny

Chuť – široká, nečistá (bílkovinný zákal) [9]

6.2.20 Hnědý zákal

Dochází k němu, pokud polymerizace fenolů následující po oxidaci bez překážky pokračuje, tvoří se nakonec jemně vločkovitý hnědý zákal.

Vzhled – žluto-oranžovo-červené, hnědočervené, hnědé vločky, ruský čaj (hnědý zákal)

Vůně – zvětralá, ořech, hruška, chlebová kůrka, sušené ovoce (hnědý zákal)

Chuť – ořechový tón, zvětralá, olejová, prázdňá (hnědý zákal) [9]

6.2.21 Zákal černý (kovový)

Objevuje se u vín s vysokým obsahem železa, tříslovin a nízkým obsahem kyselin. Vzniká oxidací dvojmocného železa na trojmocné, přičemž se při sloučení s tříslovinami tvoří modrá či černá sraženina.

Vzhled – až namodrale zelený zákal, načernalé sraženiny (zákal černý)

Vůně – nenápadná, drsně trávová (zákal černý)

Chuť – kovově hořká, drsně stahující (zákal černý) [9]

6.2.22 Zákal bílý (kovový)

Vzniká u vín s vysokým obsahem železa a alkoholu s malým obsahem kyselin oxidací

kyseliny fosforečné dvojmocným železem. Vzniklý bělavý zákal je tvořen jemnými vločkami, které se jen pomalu usazují. Na světle zákal mizí a ve tmě se opět objevuje.

Vzhled – opalizující bílošedý (zákal bílý)

Vůně – nenápadná, drsně trávová (zákal bílý)

Chuť – kovově hořká, drsně stahující (zákal bílý) [9]

6.2.23 Zákal způsobený mědí

Objevuje se u vín s vysokým obsahem mědi a kyseliny siřičité, při vyšší teplotě a bez přístupu vzduchu. Za těchto podmínek se vytvoří koloidní sirník mědi, který se ve styku s bílkovinami vysražuje a tvoří zákal.

Vzhled – malé kulaté sraženiny, opalizující, zelenkavě-hnědé pruhy, kruhovitá skvrna (zákal způsobený mědí)

Vůně – beze změny, resp. kovová (zákal způsobený mědí)

Chuť – beze změny, resp. kovová (zákal způsobený mědí) [9]

6.2.24 Biologický zákal

Vzniká množением kvasinek a bakterií, dochází ke srážení kalových částic, unikání CO₂, víno má kvasný moštový buket po CO₂ s ostrou neharmonickou chutí.

Vzhled – opalizující, kalný, matný, bublinky plynu, pěnový okraj (biologický zákal)

Vůně – kvasná, moštová, pichlavá po CO₂, po esterech (biologický zákal)

Chuť – svěží, ostrá, špičatá, neharmonická (biologický zákal) [9]

6.2.25 Krystalický zákal

Vysrážení vinného kamene (vinan vápenatý, vinan draselný, slizan vápenatý, šťavelan vápenatý, jablečnan-vinan vápenatý, calciumvat) a dále zákal způsobený vysrážením pigmentů červených starších vín není možné považovat za vadu vína a je důkazem toho, že víno nebylo tzv. pančováno. Vyjma případů, kdy se kromě vysrážení vinného kamene objeví v láhvi i zákal.

Vzhled – definované krystaly vinného kamene

Vůně – nenápadná

Chuť – beze změny [9]

6.3 Nedostatky vína

Kromě výše uvedených chorob a vad u vína se můžeme setkat i s tzv. nedostatky vína, což jsou vlastnosti vína, které s sebou nese rozdílnost jednotlivých ročníků, jsou charakterizované hlavně příliš vysokým množstvím kyselin, nižším obsahem extraktivních látek, a tím i nižší plností vína nebo travnatými tóny či hrubými tříslovinami v ročnících s malým množstvím slunečního svitu a s deštivým závěrem vegetace. Naopak to může být příliš malé množství kyselin, případná mdlost a nedostatek odrůdové svěžesti v ročnících s horkým létem a rychlým zráním hroznů. Zvláštním nedostatkem u vína může být i tzv. Prázdňá chuť, která může být způsobena přidáním exogenní vody anebo je také způsobena výše popsanými nedostatky. [8]

7 LEGISLATIVA

V současné době platí pro vinohradnictví, výrobu vína a obchod s vínem následující právní předpisy, které vycházejí jak z národní legislativy ČR, tak z legislativy vydávané v rámci EU, platné pro všechny státy EU a nadřazené legislativě české.

7.1 Legislativa ČR

Základní právním předpisem ČR, vztahujícím se k vinohradnictví a vinařství, je zákon č. 321/2004 Sb. v platném znění, zákon o vinohradnictví a vinařství, včetně příloh.

V oblasti vinohradnictví je podstatou tohoto zákona určení stanovených pěstitelských oblastí, stanovení hektarových výnosů, stanovení práv vztahujících se k výsadbě vinohradů.

V oblasti vinařství je podstatou tohoto zákona určení - povinností výrobců, enologických postupů u produktů, obsahu alkoholu, slazení, definice částečně zkvašeného hroznového moštu, ustanovení pro označování produktů, charakteristických vlastností jednotlivých typů vín, určení vín, které podléhají zatřídění a dalších informací vztahujících se ke sklizni a uvádění do oběhu hroznů a vín.

Uvedený zákon doplňuje vyhláška č. 323/2004 Sb. v platném znění, včetně příloh. Podstatou této vyhlášky je určení především povolených moštových odrůd pro výrobu vína, uvedení formulářů vztahujících se k zákonu č. 321/2004 Sb., určení seznamu chorob a vad vína, určení základních fyzikálních, chemických a smyslových požadavků na jakost vína a jiné registrační formuláře.

7.2 Legislativa EU

V oblasti evropského potravinového práva se vychází z:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, především ustanovení čl. 14 (požadavky na bezpečnost potravin), čl. 16 (požadavky na obchodní úpravu – zákaz uvádět spotřebitele v omyl) a čl. 18 (Sledovatelnost - schopnost doložit nabytí potraviny).

- NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“)
- NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí, zejména povolené enologické postupy
- NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 607/2009 ze dne 14. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů, určení obsahů cukrů v jednotlivých typech vín, stanovení moštových odrůd a jejich evropských ekvivalentů
- NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1166/2009 ze dne 30. listopadu 2009, kterým se mění a opravuje nařízení Komise (ES) č. 606/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí, týkající se kupážování vín
- NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 555/2008 ze dne 27. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008 o společné organizaci trhu s vínem, pokud jde o programy podpory, obchod se třetími zeměmi, produkční potenciál, kontroly v odvětví vína, obnovu vinic, odběry vzorků vín.
- NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 479/2008 ze dne 29. dubna 2008 o společné organizaci trhu s vínem, o změně nařízení (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005 a (ES) č. 3/2008 a o zrušení nařízení (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999, zejména se týká ustanovení o programu podpory, enologických postupech, označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů, obchodu se třetími zeměmi a režimu práv na výsadbu vinic.

8 KATEGORIZACE VÍN

Označování jakosti prodávaných vín v ČR a jejich základní charakteristika dle požadavků zákona č. 321/2004 Sb. v platném znění, zákon o vinohradnictví a vinařství a vyhlášky č. 323/2004 Sb. v platném znění, kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Podle něj lze rozdělit vína na základní kategorie.

8.1 Víno bez CHOP/CHZO (dříve vína stolní)

Stolní víno se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství a tímto zákonem. Stolní víno se může označit názvem "zemské víno", jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti, nebo z odrůd, které jsou uvedeny v seznamu odrůd v prováděcím právním předpisu. Vinné hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti alespoň 14 stupňů normalizovaného moštoměru.

8.2 Víno s CHOP/CHZO (též jako vína zemská, jakostní a VOC)

Vína zemská – bylo vyrobeno z vinných hroznů sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti, nebo z odrůd, které jsou uvedeny v seznamu odrůd v prováděcím právním předpisu, a vinné hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti alespoň 14 stupňů normalizovaného moštoměru. Etiketě zemského vína může kromě údajů podle odstavce 1 dále obsahovat název odrůdy nebo odrůd, a to v souladu s předpisy Evropských společenství, podíl každé odrůdy, která je na etiketě uvedena, musí být nejméně 15 %, velikost písma názvu odrůdy nebo odrůd musí dosahovat nejvýše poloviční velikosti písma názvu "zemské víno", název odrůdy nebo odrůd musí být uveden pouze ve stejném zorném poli na etiketě spolu s názvem "zemské víno" a označení odrůdy nebo odrůd na etiketě nesmí být zaměnitelné s označením jakostního vína podle § 18 až 22 nebo vína originální certifikace podle § 23. K výrobě zemského vína smí být užity jen vinné hrozny sklizené v zeměpisné jednotce, která nese zeměpisné označení podle tohoto odstavce. Použití názvu jiné zeměpisné jednotky než uvedené v prováděcím právním předpisu je zakázáno. U stolního vína, s výjimkou zemského vína vyrobeného na území České republiky, nesmí být na etiketě uváděn ročník ani odrůda.

Vína jakostní – Jakostní víno se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství a tímto zákonem. Jakostní víno lze uvést do oběhu, jestliže víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti, výroba vína, s výjimkou stáčení, proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny, nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2, vinné hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 15 stupňů normalizovaného moštoměru, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem, víno bylo Inspekcí zatříděno jako jakostní víno, jakostní víno odrůdové nebo jakostní víno známkové, víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. Jakostní víno lze označit dovětkem "odrůdové" nebo "známkové". Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd. Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín. Etiketa jakostního vína obsahuje údaje stanovené předpisy Evropských společenství a dále tyto údaje: název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno vyrobeno, označení "jakostní víno", s případným uvedením dovětku podle odstavce 3; je-li na etiketě uveden dovětek podle odstavce 3, uvede se na etiketě název odrůdy nebo odrůd, v případě jakostního vína odrůdového, nebo známka, v případě jakostního vína s dovětkem známkové. Etiketa jakostního vína může kromě údajů podle odstavce 6 obsahovat: název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství, název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užití k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské podoblasti, název vinařské obce, pocházejí-li produkty užití k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce, název viniční tratě, pocházejí-li produkty užití k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě.

Vína VOC – musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast, výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace podle tohoto zákona, víno odpovídá alespoň jakostním požadavkům pro jakostní víno podle tohoto zákona, víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín. Povolení přiznávat označení vína origi-

nální certifikace (dále jen "povolení") uděluje ministerstvo. Víno originální certifikace se na etiketě označí slovním údajem "víno originální certifikace" nebo zkratkou "V. O. C.", případně "VOC". Toto označení je oprávněn používat jen výrobce podle odstavce 1 písm. b). Žádost o povolení může ministerstvu podat sdružení založené podle zvláštního právního předpisu, jehož členy jsou pěstitelé, kteří mají zaregistrovány vinice na území, pro které sdružení žádá povolení, a jsou zároveň výrobci. Členem sdružení může být i výrobce nakupující vinné hrozny z vinic registrovaných na území uvedeném v žádosti o povolení. Žádost o povolení obsahuje: název a sídlo sdružení, seznam členů sdružení, území, na kterém budou sklíženy vinné hrozny, ze kterých bude víno originální certifikace vyráběno, přičemž toto území musí být geograficky spojené, charakteristiku vlastností vína, které bude uváděno do oběhu jako víno originální certifikace v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem, a podmínky, za nichž bude toto víno uváděno do oběhu, procesní postup při zařídování vín originální certifikace, včetně stanovení postupu při nesouhlasu člena sdružení se zaříděním vína. K žádosti o povolení žadatel přiloží: výpis z registru sdružení, písemný souhlas všech členů sdružení s návrhem podmínek uvedených v žádosti podle odstavce 5 písm. d), stanovy sdružení, které musí obsahovat podmínku, že sdružení přijme každého, kdo splní podmínky, za nichž sdružení přiznává označení vína originální certifikace svým členům. Sdružení, kterému bylo uděleno povolení (dále jen "pověřené sdružení") provádí hodnocení a zařídění vína pocházejícího od jeho členů, které má být uváděno do oběhu jako víno originální certifikace. Pověřené sdružení musí při hodnocení a zařídění vína postupovat v souladu s povolením a tímto zákonem. Kopii rozhodnutí o zařídění zasílá pověřené sdružení Ústavu v písemné formě a způsobem umožňujícím dálkový přístup. Ministerstvo zveřejní na svých webových stránkách obchodní označení vína, šarži, zeměpisné údaje původu vína, ročník vína, výrobce vína. Pověřené sdružení musí Ústavu zdarma předávat informace o zaříděných vínech originální certifikace, zejména za účelem plnění povinností státu vůči Evropským společenstvím. Víno originální certifikace se nezařídí podle § 26. Víno originální certifikace podléhá doзору podle tohoto zákona.

8.3 Víno s CHOP/TV (též jako vína přívlastková)

Jakostní víno s přívlastkem se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství a tímto zákonem. Vinné hrozny určené pro výrobu vín uvedených v odstavci 2 písm. d) až g) se sklízí ručně. Jakostní víno s přívlastkem lze uvést do oběhu,

jestliže: bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské podoblasti, výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny, nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2, víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou *Botrytis cinerea* P. byly ověřeny Inspekcí; ověření podléhá správnímu poplatku podle zvláštního právního předpisu, víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu, popřípadě z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které splňují požadavky pro jednotlivý druh jakostního vína s přívlastkem nebo smísením jakostních vín s přívlastkem, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem, víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní víno s přívlastkem, víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. Jakostní víno s přívlastkem lze označit dovětkem "známkové", jestliže bylo získáno ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, popřípadě z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které splňují požadavky pro jednotlivý druh jakostního vína s přívlastkem, anebo smísením jakostních vín s přívlastkem. Etiketa jakostního vína s přívlastkem obsahuje kromě údajů stanovených předpisem Evropských společenství dále tyto údaje: název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno s přívlastkem vyrobeno, a vinařské podoblasti, ve které byly sklizeny vinné hrozny užitě k výrobě jakostního vína s přívlastkem, označení "jakostní víno s přívlastkem" nebo "víno s přívlastkem", včetně uvedení druhu (odstavec 2), který odpovídá zařídění Inspekcí, evidenční číslo jakosti. Etiketa jakostního vína s přívlastkem může kromě údajů podle odstavce 13 obsahovat: název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisem Evropských společenství, ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisem Evropských společenství, název vinařské obce, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce, název viniční tratě, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě. Je zakázáno konzervovat jakostní víno s přívlastkem chemickými látkami, s výjimkou oxidu siřičitého. Mají-li být vinné hrozny použity k výrobě jakostního vína stanovené oblasti, nesmí hektarový výnos^{21a}) z vinice nebo vinic pěstitele, na nichž byly vypěstovány, překročit 14 tun na jeden hektar. Je-li v jedné vinici vysázeno více odrůd, lze hektarový výnos stanovit pro každou odrůdu zvlášť (§ 6 zák. č. 321/2004 Sb. v pl. zn.).

Rozdělení jakostních přívlastkových vín:

Kabinetní – Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru.

Pozdní sběr – Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z hroznů – Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z bobulí – Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z cibéb – Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru.

Ledové víno – Jakostní víno s přívlastkem ledové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7 C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

Slámové víno – Jakostní víno s přívlastkem slámové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

U vín se můžeme dále setkat s označením (dle vyhl. č. 323/2004 Sb. v pl. zn.):

"**zrálo v sudu**", pokud víno zrálo v dřevěném sudu po dobu nejméně 6 měsíců,

"**claret**", "**clairet**" nebo "**klaret**", pokud bylo víno vyrobeno z modrých vinných hroznů bez nakvášení,

"**růžák**" nebo "**ryšák**", pokud bylo víno vyrobeno ze směsi vinných hroznů nebo hroznového moštu z bílých, případně červených, a modrých vinných hroznů,

"**archivní víno**", pokud je víno uváděno do oběhu nejméně 3 roky po roku sklizně,

"**mladé víno**", pokud je víno nabízeno ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, ve kterém proběhla sklizeň vinných hroznů použitých k výrobě tohoto vína,

"**první sklizeň**", "**panenská sklizeň**" nebo "**panenské víno**", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice,

"**botrytický sběr**", pokud jakostní víno s přívlastkem druhů výběr z hroznů nebo výběr z bobulí nebo výběr z cibéb bylo vyrobeno z hroznů, které byly aspoň z 30 % napadeny ušlechtilou plísní šedou *Botrytis cinerea* P.,

"**zrálo na kvasnicích**" nebo "**školeno na kvasnicích**" anebo "**krášleno na kvasnicích**" nebo "**sur lie**", pokud víno při výrobě bylo ponecháno na kvasnicích po dobu nejméně 6 měsíců,

"**chateau**" nebo "**château**" s doplněním zeměpisného označení; jedná se o historický výraz, který se vztahuje k určitému prostředí nebo k určitým vínům a je určen vínům, která pocházejí z podniku, který skutečně existuje a který je skutečně nazýván tímto jménem,

"**rezerva**" je možné použít pro víno, s výjimkou šumivého vína a perlivého vína, které zrálo nejméně 24 měsíců v dřevěném sudu a následně v lahvi, z toho v sudu nejméně 12 měsíců u červeného vína a 6 měsíců u bílého nebo růžového vína.

"**barrique**", pokud víno zrálo nejméně 3 měsíce v dubovém sudu o objemu větším než 210 litrů a menším než 250 litrů, který nebyl používán pro výrobu vína déle než 36 měsíců. Toto označení lze doplnit údajem o době zrání vína v měsících nebo rocích.

8.4 Vína Svatomartinská

Další samostatnou kategorií vín jsou vína Svatomartinská. Známkou Svatomartinské a grafický symbol se svatým Martinem na koni smějí nosit pouze vína, která před uvedením na trh prošla nezávislou komisí složenou z vinařských odborníků, sommeliérů a uznávaných degustátorů. Komise poté hodnotí, zda senzorické parametry vína odpovídají požadované charakteristice. Držitelem ochranné známky Svatomartinské je Vinařský fond ČR a mohou ji využít všichni registrovaní vinaři v České republice, samozřejmě za předpokladu splnění podmínek daných Vinařským fondem. Vína splňující předepsané parametry jsou označena

grafickou známkou Svatomartinské na etiketě láhve a jsou adjustována charakteristickou smršťovací záklopkou (kapslí) rovněž s označením Svatomartinské. Etikety na lahvích se liší, neboť každé vinařství používá své vlastní motivy. [75]

Svatomartinské víno je víno mladé pocházející z podzimní sklizně daného roku, proto má lehkou barvu i chuť a nižší obsah alkoholu, obvykle okolo 12 procent. Na Svatomartinské zpracovávají vinaři rané odrůdy. [76]

Vyrábět se mohou tyto typy vín:

Bílá vína odrůdy: Müller Thurgau, Veltlínské červené rané a Muškát moravský.

Bílé Svatomartinské jiskří zelenkavě-žlutou barvou. Je to svěží ovocité víno s příjemným charakterem primárního aroma ve vůni a vyváženým obsahem kyselin a cukrů. Může mít mírný obsah oxidu uhličitého. [76]

Růžové víno, klaret odrůdy: Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

Růžové Svatomartinské se výborně hodí k podzimu svou růžovou až cibulovou barvou. Má svěží, ovocitý charakter, umírněný obsah tříslovin, příjemnou kyselinu. Najdete v něm mírný obsah oxidu uhličitého. [76]

Červené víno odrůdy: Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

Červené Svatomartinské zaujme příjemnou rubínovou či granátovou barvou. Má svěží ovocitou či květinovou vůni. Chuť je hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou. Může mít mírný obsah oxidu uhličitého. Každý typ vína může být vyráběn buď jako odrůdové víno, nebo jako cuvée ze dvou odrůd v libovolném poměru. Maximální obsah alkoholu je u bílých a růžových vín omezen na 12,5 % objemového a u červených vín na 13% objemových. [76]

Ovocitost znamená, že v nich lze odhalit vůni i chuť různých druhů ovoce jako např. broskví, tropického ovoce (grepfruitu, pomeranče), banánů, hrušek, švestek nebo višní. Ovocité aroma harmonicky doplňuje šťavnatá kyselinka, která dodá mladému vínu velmi ceněnou svěžest. Některá vína, zvláště bílá a růžová, mohou po nalití do skleničky velice jemně perlit. Je to známka a charakteristika mladého vína a pouze zvýrazní jeho vůni a chuť. Díky těmto charakteristikám se mladá vína výborně hodí k široké škále pokrmů, hlavně tradiční české a moravské kuchyně. [77]

Při domácím servírování platí pro Svatomartinské stejná pravidla jako pro ostatní vína, a proto je důležité dodržet správné teploty, které jsou doporučeny pro bílá a růžová vína 10 - 12 °C, pro červená vína s decentní kyselinkou 12 - 14 °C a pro červené se sametovým projevem teplota 14 - 16 °C. [77]

9 NA ČEM ZÁVISÍ KVALITA VÍNA

Zde se pokusím přiblížit, jaké faktory se podílejí, a mohou významnou měrou ovlivnit kvalitu a naše vnímání nabízených vín, a s jakým typem konzumentů se můžeme na trhu s vínem setkat.

9.1 Určující jsou hrozny

Odrůda révy určí chuťový směr vína stejně jako způsob jeho uskladnění. Jsou druhy vína, které nejlépe chutnají, když se pijí ještě čerstvé (mladé). To platí pro mnoho bílých odrůd vinné révy. U modrých odrůd existují na jedné straně druhy, které dávají mladá svěží vína, jiné odrůdy však mohou být konzumovány jako vína mladá, tak jako vína uskladněná po dobu několika let. To vše záleží také na tom, jak bylo víno (hrozny) zpracováno, tak také na odrůdě vyžadující delší dobu zrání. Možné doplňující otázky, které mohou položit zákazníci v souvislosti s touto podkapitolou: Skládá se víno z jedné nebo více odrůd?, Jak je chuť vína ovlivněna odrůdou révy?, Jaký vliv má odrůda révy na skladovatelnost vína?, Ke kterým jídlům se ta či ona odrůda hodí? [11]

9.2 Ve víně je cítit zem

Místo, kde réva roste, je velice důležité. Svými kořeny si bere réva ze země živné látky. Podle složení země se chuť minerálií, které jsou v ní obsažené, znovu odrazí ve víně. Rozhodující je také kolik dopadá na vinici slunečního světla. V severních regionech je ho často méně, proto zde strmé polohy vinic plodí ta nejžádanější vína. Naproti tomu na jihu slunce příliš, pak se v hroznech vytvoří příliš cukru, současně ale ubude kyselin, tak vznikne sice víno bohaté na alkohol, ale chuťově velice fádňí. Možné doplňující otázky, které mohou položit zákazníci v souvislosti s touto podkapitolou: Co znamená tzv. terroir?, Ze které polohy pochází hodnocené víno?, Jaký vliv má určitý typ půdy na kvalitu a chuť?, Vyskytují se chuťové zvláštnosti typické pro určitou oblast? [11]

9.3 Rukopis vinaře

Vína dvou výrobců, která byla vylisována ve stejném regionu, ze stejných odrůd a ve stejném roce, se mohou více či méně od sebe lišit podle toho, na co oba producenti kladou důraz, tj. zda vyrábí vína lehká, svěží nebo koncentrovaná vína, zda jim jde o množství

nebo o kvalitu, zda jsou určena pro spotřebu v krátkém období nebo pro delší skladování v láhvích. Možné doplňující otázky, které mohou položit zákazníci v souvislosti s touto podkapitolou: Jakým způsobem (metodou) bylo víno vyrobeno? [11]

9.4 Ročníky

Kvalita sesbíraných hroznů má zřetelný vliv na kvalitu vína bez ohledu na jejich odrůdu. Zdravé, vyzrálé hrozny obsahují více cukru a při kvašení z nich vzniká víno s vyšším obsahem alkoholu. Tímto je víno také závislé na průběhu počasí jednoho roku a může tak být rok od roku velice rozdílné. Možné doplňující otázky, které mohou položit zákazníci v souvislosti s touto podkapitolou: Jaký vliv měl konkrétní ročník na kvalitu vína? [11]

Vinaři mají svou dílnu v přírodě a s tím jsou enormně závislí na klimatických vlivech. Mrazivý chlad v zimě, mráz na počátku jara, déšť v období květu v červnu, příliš vlhký, chladný vítr v létě nebo příliš sucho stejně jako krupobití a nakonec i vlhko a nedostatek slunce během vinobraní – to vše může kvalitu a bohatost sklizně ovlivnit. K tomu ještě přicházejí, většinou lokálně, problémy se škůdci a plísňovými chorobami. [11]

Ideální podmínky – to znamená, že v uvedeném průběhu roku byla správná kombinace vlhkosti a tepla v létě, příjemným podzimním počasím s tzv. „zlatým říjnem“ s navazujícími mlhavými dny nebo ledovými teplotami v listopadu a prosinci, které završují sezónu a umožňují sběr hroznů s vyšší cukernatostí a ve vyšší kategorii zařídění (pozdní sběr, výběr z hroznů, ledové víno apod.) [11]

Dobré ročníky = vyšší cena – ve vinařství jsou velmi dobré, průměrné a špatné ročníky, ale v podstatě tato skutečnost nemusí mít žádný vliv na cenu prodávaného vína za předpokladu, že si víno kupujeme v přívlastkové kvalitě v různých ročnících, a tudíž musí splňovat předem dané jakostní parametry. [11]

Kvantita versus kvalita – důležité jsou nejen klimatické podmínky, ale také práce na vinici a ve sklepě je pro kvalitu vína podstatná. Pomocí regulace výnosu a citlivého hospodaření byla i v průměrných letech vyrobena vynikající vína. [11]

9.5 Co nám říká náš úsudek na hodnocené víno?

Nejlepší víno je to, které nám v daný okamžik chutná. Je nutné mít stále na paměti poměr mezi kvalitou a cenou daného vína. Drahé víno, které je nám prezentováno, nemusí být

automaticky vínem dobrým nebo nám nemusí jednoduše smyslově vyhovovat. Při degustaci se můžeme radovat z objevení cenově výhodného vína, které nám chutná a možná při senzoričtém posouzení překoná i vína několikrát dražší a toto lze právě zaznamenat při řízené degustaci prezentující vína nám neznámých vinařství. Dalším faktorem, kterým se nesmíme nechat zmást, je etiketa na láhvi, podle které nelze hodnotit kvalitu nabízených vín, byť by byla mimořádně efektivní a stylová. Rovněž vína, která jsou doslova opepena různými samolepkami z výstav, nám nemohou zaručit kvalitu obsahu a necháme-li se zlákat ke koupi takového vína, můžeme být při jeho konzumaci velmi zklamáni. Proto bychom měli mít na paměti, že jestliže chceme nalézt své oblíbené víno, musíme neustále hledat a ochutnávat. [11]

Zde je možné uvést rozdělení následujících druhů konzumentů, dle výsledků zpracovaných Německým institutem vína:

Klasičtí znalci vína – tvoří 2,8%, s vysokou spotřebou na hlavu, preferují suchá a drahá vína. [11]

Moderní znalci vína – tvoří 7,8%, s nejvyšší spotřebou na hlavu, radost z objevování, je to součástí jejich prestiže. [11]

Ambiciózní sledovatelé trendu – tvoří 15,6%, s průměrnou spotřebou na hlavu, jistá nejistota při nákupu a sklon k módnímu vybavení. [11]

Mladí nekomplikovaní – tvoří 6,5%, s mírně nadprůměrnou spotřebou na hlavu, dávají přednost červeným vínům a s nižšími nároky na kvalitu. [11]

Nejistí – tvoří 20,8%, s podprůměrnou spotřebou na hlavu, chtějí přehlednou nabídku, a kteří spíše odmítají extravagantní vybavení. [11]

Nenároční – tvoří 8,5%, s nízkou spotřebou na hlavu, preferují poloslaná vína a orientují se převážně podle ceny. [11]

10 VLASTNÍ DEGUSTACE VÍN

Pro správně prováděnou degustaci je třeba zvolit vhodnou místnost a sklenky. Místnost, v níž se má degustace odehrávat, musí být dostatečně prostorná a osvětlená pokud možno denním světlem, prostá cizích pachů a hluku, s teplotou kolem 20°C a s relativní vlhkostí kolem 60–70%. Rovněž se doporučuje místnost dostatečně vyvětrat. Její stěny by měli být matné a vymalované neutrální světlou barvou. Je prokázáno, že výrazně barevné nebo lesklé stěny zvyšují ostrost vnímání smyslových orgánů, které se pak snadno unaví a způsobí pokles pozornosti. [3]

Sklenka hraje při degustaci vína velice důležitou roli. Existují různé typologie a formy vhodné pro zjišťování jednotlivých vlastností určitých vín. Mezi jinými lze zmínit zvláště degustační sklenku, která svým vejčitým tvarem umožňuje vhodně degustovat téměř všechny druhy vín. Protože existují různé typy a velikosti, francouzská OIV (l'Organisation de la Vigne et du Vin) a společnost ISO (Organizace pro mezinárodní normy) stanovili pro senzorické hodnocení vína normovanou degustační sklenku s přesnou formou a objemem. Tento model degustační sklenky je vhodný pro ochutnávku tichého i šumivého vína a umožňuje víno dobře pozorovat a hodnotit jeho aroma (viz Příloha PII). [3]

10.1 Pravidla při degustaci

- být v dobrém fyzickém stavu
- před degustací a v jejím průběhu bychom neměli kouřit a užívat léky
- před degustací bychom neměli jíst silně aromatická jídla
- neměli bychom používat silné parfémy, deodoranty a mýdla, které by mohli ovlivnit naše čichové vnímání
- nejlepší doba pro degustaci je před hlavním jídlem, především kolem 10 hodiny, kdy jsou naše smyslové orgány zostřené hladem a žízní
- před degustací bychom měli ochutnat víno podobné těm, které budeme hodnotit, a „zaví-
nit“ si tak ústa
- vzorky vín by měli mít teplotu vhodnou k degustaci, tj. asi 14°C
- doporučuje se postupovat ve správném pořadí, tj. suchá vína před sladkými, mladá vína před zralými, bílá vína před červenými atd. viz samostatná kapitola této práce

- degustovat bychom měli naslepo, neboť etiketa nejenže degustaci zjednodušuje, ale také ovlivňuje úsudek
- vždy si děláme poznámky, abychom si tak lépe zapamatovali chutě a vůně vín
- výměna zkušeností a názorů s kolegy nám pomůže formulovat a ucelovat ještě nehotové a neostře názory a představy
- snažíme si zachovat co nejobjektivnější úsudek, ponechat osobní preference stranou a nenechat se ovlivňovat ostatními
- kromě toho je vhodné, pokud se při degustaci ochutnává více druhů vína zachovávat danou posloupnost – obsah cukrů se zjišťuje nejprve u mladých suchých vín, pak u nasládlých a nakonec u vín sladkých, obsah tříslovin se zjišťuje nejprve u bílých, pak růžových a nakonec u červených vín, u obsahu alkoholu postupujeme od lehkých vín až k těm více alkoholickým, mladá vína se hodnotí před archivními, méně aromatická vína se hodnotí před aromatičtějšími, šumivá vína se degustují jako první, dolihovaná vína se degustují jako poslední [3]

10.2 Základní nástroje při degustaci

Mezi nástroje, které sommeliéři a obchodníci při nabízení vín používají, patří zejména vývrtka, uzávěr láhve, stojan na láhev, karafa na denotaci, kleště, stopper, teploměr s rychlým odečtem a popř. chladicí kbelík (ukázky viz Příloha č. 1)

Vývrtka

Základní nástroj při práci. Profesionální vývrtka sestává z dlouhé kovové spirály se šnekovým závitem, který by měl mít tzv. „duši“, to znamená, že vnitřkem spirály by měla projít zápalka, a rukojeti, ve které je malý nožík na odstraňování záklopy kolem hrdla láhve nebo lze také použít speciální odřezávač záklopek, který jednoduchým pootočením čistě záklopku odřízne. [3]

Zátka k uchovávání

Tato součást vybavení není zpravidla při řízené degustaci potřeba, ale je to vítaný pomocník v případě, že jste si otevřeli láhev s cenným vínem a toto víno jste nedopili. Jedná se o uzávěr, který se nasadí na hrdlo láhve místo zátky a speciální pumpičkou se z něj odsaje

vzduch a vytvoří nám v láhvi vakuum a tím si uchráníme cenné sensorické vlastnosti vína. [3]

Lapač kapek

Nebo taky drop stop, který je vyroben z tenkých a pružných kovových plátků, které se zasunou do hrdla otevřené láhve a umožní nám dokonalé nalítí vína bez toho, že by nám z láhve kapali kapky vína. [3]

Kleště

Používají se pro otvírání láhví se šumivými víny, jejichž zátky nelze snadno vytáhnout z hrdla láhve. [3]

Teploměr s rychlým odečtem

Tento nástroj pomáhá obsluze při nabídce vína kontrolovat teplotu před jeho podáváním, ale je využíván jen zřídka a zpravidla v profesionálních kruzích. [3]

Karafa a dekantér

Dekantace je nutná, jsou-li nám nabízena při degustacích stará a vzácná vína a to proto, aby se zvýraznilo jeho aroma prostřednictvím provzdušnění v rámci dekantace a zajistila se jeho chuťově – čichová rovnováha a kromě toho se také víno zbaví případných usazenin. Dekantaci lze využít také u mladých vín, u kterých jisté provzdušnění zaručuje odstranění nežádoucích pachů a umožňuje rozvinout v ústech ty nejjemnější chutě a vůně. Tato operace u tohoto typu vína zajistí snížení svíravého pocitu a tudíž i vnímání mladých tříslovin, které jsou často ještě trochu tvrdé. [3]

Při degustacích by měli lidé, kteří tuto degustaci vedou, ať již to jsou sommeliéři nebo zkušenější obchodníci, dodržovat hlavně u zmiňovaných starých a vzácných vín zásadu, že na určité typy vín je nutné používat předepsané karafy a dekantéry a rovněž by měli využívat již dříve zmiňované předepsané sklenice dle druhů nabízených vín. [3]

10.3 Vjemy vnímané očima

První kontakt s vínem probíhá očima při jeho nalévání do sklenice. Sklenice se nastaví proti zdroji světla a posuzujeme jeho čistotu a dále se snažíme popsat jeho barevný odstín a intenzitu barvy. Podíváme se na barvu vína shora, pak sklenici nakloníme a prohlédneme si střed vína, tzv. oko a okraj vína, nakonec sklenicí zakroužíme a sledujeme jeho viskozitu.

Čistota vína charakterizuje množství a velikost kalících částic. V dnešní době se vyskytují ovšem i některá vinařství vyrábějící vína tzv. hrubá, nefiltrovaná, ale rozhodně tyto vína nelze brát jako standart při výrobě vín a lze je považovat spíše jako za raritu (uvést př. vinařství). Barva vína je ovlivněna mnoha faktory, jako je jeho stáří, zdravotní stav, ročník, odrůda, technologie výroby. Barevný odstín a intenzita barvy charakterizují stupeň kvality a vývoje vína. Intenzita barvy může být nízká, např. při hodně zasyřená vína jsou označována jako bezbarvá, bledá. Viskozita (konzistence) je dána množstvím alkoholu a některých látek, jako je např. glycerol, víno vytváří kresbu na stěnách sklenice. Víno může být označováno jako vodnaté, tenké, husté, olejové. [8]

Čistota – jiskrné, čisté, se závojem, zakalené, slepé. [8]

Barva vína

Bílá vína – zmrzlá voda, našedle vodová, lněné plátno, slonovina, lipový květ, šedě nazeleňalá, zelenkavá, světle zelenožlutá, světle žlutozelená, světle olivová, žlutý meloun, slámová, citronová, zlatá, medová, bledě nahnědlá, staré zlato, jantarová, hrozinková, karamelová. [16]

Růžová a červená vína – růžovošedá, čajová růže, šípková růže, spařený vepř, starorůžová, lososová, červený grapefruit, korálově růžová, pivoňková, malinová, tělová, meruňková, koroptví oko, cibulová slupka, měděná, purpurově červená, červený rybíz, rubínová, červená řepa, povídková, cihlově červená, jahodová, světle granátová, tmavá třešeň, mahagonová, ruměnc, purpurová, karmínová, višňová, inkoustová. [16]

Hloubka barvy – tmavá, hustá, sytá, střední, slabá, bledá, jemná. [8]

10.4 Vjemy vnímané nosem

Nejprve čicháme ke sklenici v klidu, a až po té sklenicí zakroužíme, aby se urychlilo uvolňování těkavých látek, a nakonec čicháme k prázdné sklenici, ve které zůstává jemná vrstvička vína, která se rychle odpařuje a dává nám možnost objevit ve víně další aromatické látky. Ve víně můžeme rozlišit 3 základní vůně. Primární (hroznová neboli odrůdová), je vůně, která se do vína dostává z hroznů, kde se vytváří na vnitřní straně slupky bobule a pak se dostává při lisování do moštu. Je geneticky dána každé odrůdě a její množství je dáno zejména vyzrálostí hroznů a technologií výroby vína. Sekundární (kvasná), je vůně vznikající při kvašení různými reakcemi vznikajícího alkoholu s ostatními látkami. Terci-

ární, je vůně vznikající biochemickými pochody v průběhu dalšího zrání vína, tzv. ležácký buket. [8]

Čistota vůně – čistý tón, velmi čistá, čistá, lehce narušená, chybná. [8]

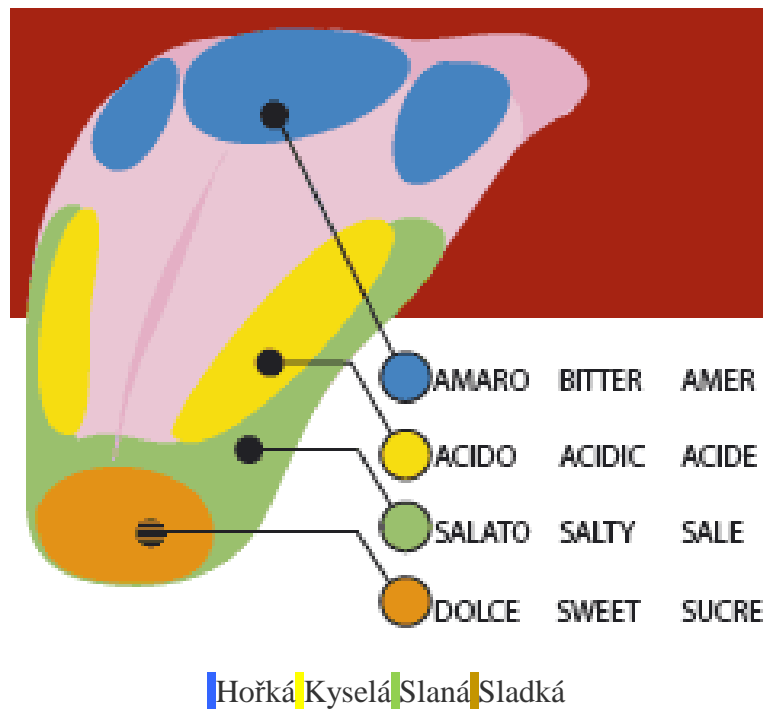
Intenzita vůně – vtíravá, silná, velmi intenzivní, dostačující, uzavřená, bez vůně. [8]

Kvalita vůně – velmi jemná, řízná, komplexní, jemná, jednoduchá, fádni, nepříjemná. [8]

Druhy aromat (rozepsáno dále) – květinové, ovocné, vegetativní, kořeněné, dřevité, pražené, balzámové, zvířecí, chemické aj. [8]

10.5 Vjemy vnímané ústy

Do úst vezmeme malé množství vína, víno převalujeme min. 5 vteřin na jazyku, tak aby se dostalo do všech chuťových pohárků (chutě sladké, slané, kyselé a hořké), pak do úst nasajeme přivřenými ústy vzduch a víno probubláme, abychom z takto prohřátého vína dostali aromatické látky do nosu (ústní dutina je propojena s čichovým centrem). Pak víno polkneme a sledujeme, jak dlouho a jak kvalitně nám zůstává v ústech dochuť. Dochuť je pocit, který nám zůstane v ústech několik vteřin po polknutí, když přejedeme jazykem po patře. Může se projevat jako hořká, tříslovitá, alkoholická, kyselé, v dochuti se projeví odrůdovost vína. Délka chuťového vjemu rozděluje vína na - dlouhá (7 – 15 vteřin), střední (4 – 7 vteřin) a krátká nebo také lehká (do 4 vteřin). Harmonie, je vlastnost u vína, kdy jsou všechny složky vína v souladu. V tomto případě si všímáme souladu poměru cukrů a alkoholu, poměru trpkých látek k množství kyselin, poměru hořkých látek a cukrů, žádná z těchto složek nesmí vystupovat individuálně a rušivě. Zvláštní vlastností u vína je jeho svíravost neboli adstringence, kterou způsobují třísloviny, které se do vína dostávají při zpracování hroznů z peciček, zbytků třapin a slupek. Posuzujeme ji na patře, kde působí drsně. V bílých vínech je považována za závadu, u červených vín je nutností spojenou s technologií získávání barviva. Tříslovina se nesnáší s kyselinou, a proto platí pravidlo, čím více tříslovin, tím méně kyselin. Je důležité především pro naše klimatické podmínky. [8]



Obr. 4 Schéma umístění a vnímání chuťových vjemů na jazyku [84]

Dojem – velmi příjemné, líbivé, obyčejné, špatné. [8]

Cukr – brut (na kost suché), suché, polosuché, polosladké, sladké, lepivé. [8]

Alkohol – lehké, středně těžké, teplé, silné, pálivé, alkoholické. [8]

Tělo – mastné (opulentní), tělnaté, kulaté, tenké, hubené. [8]

Kyseliny – kousavé, nervní, čerstvé, živé, ploché. [8]

Třísloviny (agresivita) – tvrdé, bohaté na tanin, měkké. [8]

Svíravost (adstringence) – hrubé (škrablavé), sametové. [8]

Olfaktivní vůně – ovocné, květinové, vegetativní, kořenité, dřevité, pražené, balzámy, ani-mální, chemické aj. [8]

Délka (perzistence) – dlouhé, střední, krátké. [8]

Dominuje – kyselina, alkohol, hořkost, trpkost (třísloviny). [8]

Harmonie – harmonické, chybí tělo, mnoho nebo málo kyselin, alkoholické. [8]

Charakter – rustikální, plné, silné, hrubé, bez charakteru, příjemné, elegantní, výrazné, sympatické, jemné, výborné. [8]

10.5.1 Aromatické látky ve víně (olfaktivní vůně)

Květinová vůně – akát, hloh, fialky, kosatec, růže, pelargonie, lípa. [8]

Ovocné vůně

Bobulové ovoce – jahoda, malina, ostružina, černý rybíz, červený rybíz, černý bez. [8]

Peckové ovoce – třešeň, višeň, švestka, meruňka, broskev. [8]

Jádrové ovoce – kdoule, hruška, jablka (zelené jablko, Golden Delicious, přezrálé jablko). [8]

Citrusové plody – citron, pomeranč, grapefruit. [8]

Tropické plody – ananas, mango, banán. [8]

Sušené plody – sušené švestky, hrozinky, fíky, povidla, marmeláda, lískové oříšky, pražené mandle. [8]

Vegetativní vůně

Občerstvující – máta, mentol. [8]

Travnaté – tráva, merlík, paprika, kopřiva. [8]

Zeleninové – chřest, zelí, ředkev, cibule. [8]

Zemité – tlející větve v lese, mech, vlhká půda, prach, houby, žampiony. [8]

Sušené – čaj, seno. [8]

Kořenité vůně – vanilka, lékořice, anýz, kmín, zázvor, skořice, hřebíček, lanýž, pepř, bobkový list, muškátový oříšek. [8]

Dřevité vůně – dub, cedr, kaštan, vlhké dřevo, čerstvé dřevo, tlející dřevo. [8]

Pražené vůně – kouř, tabák, káva, kakao, karamel, topinka, spálené dřevo. [8]

Balzámové tóny – saze, petrolej, dehet, pryskyřice, smrk, borovice, terpentýn, vosk, med. [8]

Animální tóny – kůže, pižmo, divočina, stáj, pot, fox – liščina. [8]

Chemické a jiné tóny – síra, odlakovač laku na nehty, jod, korek, bon – pari, máslo, kyselé mléko, ocet, kvasnice, mokrá vlna, zkažená vejce – sirka. [8]

10.6 Dělení vína podle obsahu cukru v hotovém víně

Suchá – do 4 g/l, v ročnicích s vysokým obsahem kyselin až 9 g/l (to ale pouze za předpokladu, že rozdíl mezi obsahem cukru a kyselin není větší než 2 g/l). [8]

Polosuchá – do 12 g/l, v ročnicích s vysokým obsahem kyselin až 18 g/l (to ale pouze za předpokladu, že rozdíl mezi obsahem cukru a kyselin není větší než 2 g/l). [8]

Polosladká – do 45 g/l. [8]

Sladká – více než 45 g/l. [8]

10.7 Řazení vzorků vín při hodnocení

Níže je uveden postup a řazení vín, sensorickém hodnocení vzorků vín prováděných Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí. Toto řazení můžeme brát jako obecně závazné a měli bychom dle něj postupovat, abychom docílili, co nejlepšího sensorického dojmu z nabízených vín.

dle jakosti

stolní víno, odrůdové víno (tichá vína bez CHZO/CHOP/tradičního výrazu)

zemské víno, jakostní známkové víno, jakostní odrůdové víno, víno VOC, víno s přívlastkem [15]

dle obsahu zbytkového cukru

tichá vína – suché, polosuché, polosladké, sladké [15]

dle stáří vína – nejdříve bychom měli hodnotit vína mladších ročníků a dále postupovat k ročníkům starším [15]

dle odrůdové skladby – bílé odrůdy – Rinot, Veltlínské červené ranné, Děvín, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Sylvánské zelené, Malverina, Neuburské, Müller – Thurgau, Veritas, Ryzlink rýnský, Hibernál, Aurelius, Kerner, Rulandské bílé, Chardonnay, Auxerrois, Rulandské šedé, Sauvignon, Pálava, Tramín červený, Vrboska, Muškát Ottonel, Muškát moravský, Lena, Irsai Oliver [15]

dle odrůdové skladby – červené odrůdy – Cerason, Fratava, Sevar, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Ariana, Dornfelder, Domina, Frankovka, André, Zweigeltrebe, Rulandské

modré, Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon, Merlot, Laurot, Neronet, Alibernet, Rubinet, Agni [15]

10.8 Doporučené teploty při podávání vín

Víno musí být předkládáno ke konzumaci při optimální teplotě, aby vynikly jeho přednosti a nebyly zvýrazňovány jeho nedostatky. Víno se ale podává ve sklenicích, které jsou uchovávány při pokojové teplotě, proto je potřeba podávané víno mírně podchladiť o cca 2°C – 3°C oproti jeho konzumní teplotě, aby bylo dosaženo při jeho podávání optimální teploty. Láhev s podchlazeným vínem je vhodné uchovávat v různých nádobách (např. keramika, plasty se vzduchovou vrstvou, kov s chladicí vrstvou, nádoby s drceným ledem, chladicí rukávy apod.). [8]

Šumivá vína a aperitivy – 7°- 9°C

Suchá bílá vína (zemské, jakostní, kabinet) - 9°- 11°C

Aromatická a polosladká bílá vína - 10°- 11°C

Růžová vína - 11°- 12°C

Pozdní sběry a výběry z hroznů - 12°- 13°C

Výběr z bobulí, Ledové víno, Slámové víno - 13°- 15°C

Lehká a mladá červená vína – cca 15°C

Středně těžká červená vína - 15°- 17°C

Těžká a stará červená vína - 17°- 19°C (někdy až 22°C)

10.9 Rozdělení vín dle možnosti jejich archivace

Žádná (je třeba vypít do 1 roku)

Ke zvažení (2-3 roky)

Střední (4-6 let)

Dlouhá (7-10 let)

Velmi dlouhá (více než 10 let) [3]

11 FAKTORY URČUJÍCÍ CENU VÍNA

V této části bych rád uvedl odpovědi na základní otázky, které si zřejmě někdy položil každý zákazník před nákupem vína. Jak je možné, že se dá v supermarketu koupit láhev vína za 30 korun a naopak existují vína za desítky tisíc? Co vlastně určuje cenu láhve? Kdo a jak ji určuje? Tyto otázky si asi položil každý, kdo se někdy nákupem vína zabýval. [78]

11.1 Faktor místa původu a kvality vinice

Cena vína se určuje již na vinici. Úsek vinice s ideálním sklonem ke slunci, v ideální nadmořské výšce a s ideálním složením půdy stojí pořizovatele několikanásobně více, než stejně veliký úsek o sto metrů dále. Dále existují různé ceny podnoží i klonů pěstovaných odrůd. Jiné víno plodí réva stará pět let a jiné sedmdesátiletá (méně hroznů vyšší kvality). [78]

11.2 Faktor kvalita suroviny a práce na vinici

Z jednoho keře vinné révy lze získat větší množství méně kvalitní suroviny, nebo naopak, vinař nechá zkoncentrovat veškerou sílu rostliny třeba do dvou - tří velmi kvalitních hroznů. Princip „kvalita na úkor množství“ nutně ovlivňuje cenu. Vinici lze přihnojovat chemicky, nebo biologickými hnojivy, za různé náklady lze bojovat proti škůdci. Víno můžeme sklídit mechanicky, nebo lze sklizeň provést ručně, což je samozřejmě šetrnější. [78]

11.3 Faktor technologie zpracování

Hrozny se musí zpracovat co nejdříve, jde doslova o minuty. Šetrné lisování moderními stroji, počítači řízené zpracování i kvašení, dozor zkušených a mezinárodně ceněných enologů. V laboratorních podmínkách vyzkoušené přesné postupy, alchymie kvasinkových kultur a sterilita prostředí ovlivňují výslednou cenu. Ne každé vinařství si může dovolit tu nejlepší moderní techniku a drahé odborníky. [78]

11.4 Faktor školení vína

Víno lze naplnit do lahví a uvést na trh přímo po dokončení výroby. Anebo naopak, může nastat spletitá cesta doškolování již hotové suroviny. Jenom použití nového dubového sudu zvedne cenu jedné láhve o 100-150 korun. Části vína nebo jednotlivé odrůdy lze školit

odděleně v různých podmínkách a následně zcelovat. Lze kombinovat doslova desítky odrůd, nebo kombinovat jednu odrůdu z desítek viničních poloh. Jenom kapitola o dřevě použitým při školení vína by vydala na samostatnou knihu. Všechny druhy a typy sudů asi nikdo nespočítá. Časový faktor také určuje cenu. Víno, které zráló ve třech typech dubového dřeva, v každém po jinou dobu, skládá se z pěti odrůd ze sedmi vinic a dozrává dalších několik let společně, nepatří k levným. [78]

11.5 Faktor image značky nebo výrobce

Pokud výrobce umí využít předešlých faktorů a umí to dělat pravidelně, zákonitě získává zákazníky i mezinárodní ocenění, což vede k popularizaci značky a k vyššímu renomé daného vinaře. Mluvíme o značkových vínech, která jsou vždy o něco dražší než vína vinaře neznámého nebo začínajícího. Vína značková nejsou automaticky lepší než jiná, ovšem dobré nebo věhlasné jméno jim dodává záruku kvality a i na nápojovém lístku nejsou rizikem pro zákazníka. [78]

11.6 Faktor limitace a ročníku

Souvisí úzce se „značkovostí“ výrobku. Příklad - kvalitního, věhlasného vína se vyrobí 50 000 láhví ročně. Má o něj zájem 10 000 restaurací na celém světě a nespočet milovníků vína. Nestací pro všechny. Zákon nabídky a poptávky se nutně promítne do ceny. Naopak ročník vína je poměrně nezávislý faktor na ostatních, což právě dělá svět vína tak kouzelným. Jsou ročníky špatné, dobré, vynikající. Za lepší ročník je nutné obecně zaplatit více než za horší, samozřejmě v závislosti na křivce životnosti vína a zbývajícího počtu láhví. [78]

V závěru lze tedy najít dva póly světa vín. Mechanicky pěstované i sklizené víno v obrovských množstvích téměř bez zásahu člověka, které prošlo továrnou tak, aby bylo k dispozici za dva měsíce na regálech obchodů. A druhý extrém - víno, které od začátku vyžadovalo enormní úsilí, lidskou zručnost, investice a následnou péči tak, aby byly maximálně využity možnosti oblasti, charakter odrůd i složité vinařské technologie. [78]

11.7 Hodnota vína

Hodnotou vína se obecně míní výhodný poměr ceny a kvality. Přitom se nutně nemusí vždy jednat o nejlevnější výrobky. Snem každého milovníka vína je najít co nejlepší víno za co nejméně peněz. Nicméně producenti vína svému řemeslu rozumí, a tak se málokdy stane, že opravdu kvalitní víno stojí málo. Opačně, tedy vyšší cena než je kvalita uvnitř láhve, je bohužel jev velmi častý. Hodnotu dnes nejčastěji ve vinařském světě představují vína Španělska, Portugalska a všude tam, kde za kvalitní práci ještě nestojí velký věhlas - za taková vína si vinaři ještě nemohou říci o standardní odměnu, ovšem kvalitou překvapují. Příkladem mohou být vznikající vinařství v jižní Francii, Sicílii nebo třeba v Argentině. [78]

Pravidlo závěrem: Dobrou surovinu lze vždy špatným zásahem člověka pokazit, ale ani nejvyšší umění nejlepšího vinaře neudělá kvalitní víno ze suroviny špatné. [78]

12 SKLADOVÁNÍ VÍNA

V dnešním světě existuje nepřeberná škála různých druhů vín. Liší se typem, složením odrůd, technologickým postupem výroby, úrovní kvality i účelem, proč byla vyrobena. Některá vína jsou přímo vyrobena k okamžité spotřebě, jiná jsou vyrobena záměrně tak, aby své dokonalosti dosáhla až po čase zrání. Může to být přímo v sudech nebo v láhvích ve sklepech vinařství či v soukromém sklepe k radosti majitele. [79]

12.1 Proč skladovat víno

Běžný zákazník kupuje vína ke své spotřebě, a pokud jejich počet nepřesáhne kapacitu ledničky, tak se většinou skladováním nezabývá. Jsou ale i lidé, kteří víno zakoupí a vystaví v ozdobném stojánku v kuchyni nebo obývacího pokoje. Nedá se říci, že se víno po pár dnech zkazí, ale několik měsíců nebo let určitě nevydrží. Musíme rozlišovat skladování vína a vystavování. Pokud však zájemce pronikne do světa vín, zjistí, že s jednou láhví nevystačí, že k různým pokrmům náleží různé druhy vín, že jiné víno je vhodné pro tetečku z venkova, jiné poslouží pro zahradní párty třiceti známých a zcela jiné je určeno pro slavnostní večeři se šéfem, který vínu rozumí. Nastává nutně problém kam s ním, a také které víno ano, které ne, případně jak dlouho jej skladovat. [79]

Již před samotným nákupem bychom se měli zamyslet nad tím, zda právě to či ono víno je pro skladování vhodné. Běžná vína na trhu z větší části nejsou vhodná k delšímu skladování, respektive jejich uložení nelze nic získat, spíše naopak. Výrobci tato vína záměrně vyrábí a distribuují v takovém stavu, aby byla přístupná co nejdříve, přitom kladou důraz na svěžest a čistotu použitých odrůd. Jako příklad můžeme uvést francouzská vína kategorie Vin de Pays, ale i většinu základních vín ze zámoří, některá lehká vína například z Itálie, ale i z jiných vinařských regionů včetně Moravy. Tato vína se pořídí za nízkou cenu a jejich krása spočívá v jejich mladosti a svěžesti. Platí zde „čím mladší, tím lepší“ nebo „s věkem se kvalita nezlepšuje“. [79]

12.2 Jaké víno neskladovat?

Obecně lehká bílá vína a vína stolní, vína v jiném balení než v láhvi s kvalitním korkem, levná vína zakoupená v supermarketech, vína s vysokou kyselinou - zejména jablečnou,

vína s velmi nízkým obsahem kyselin, víno z obecně špatných ročníků, vína špatně skladovaná, neharmonická a nemocná, vína, která nejsou ke skladování určena. [79]

12.3 Jaké víno skladovat?

Vína, o kterých se již podle kategorie a oblasti předpokládá, že jsou doporučena pro skladování, vína od prověřených a renomovaných vinařů, vína z osvědčených vinic a poloh, vína z dobrých a špičkových ročníků, vína harmonická s vyrovnanými kyselinami a cukry, s dostatkem tříslovin, vyšším extraktem a vyšším alkoholem, vína doporučená vaším obchodníkem, vína správně ošetřená, uzavřená kvalitním, dostatečně dlouhým korkem. [79]

12.3.1 Vína s kratším až středním potenciálem k archivaci

Myslíme tím vína, která jsou vhodná pro skladování po kratší dobu (3-5 let), v kruhu milovníků vín se jim říká „běžci na krátké vzdálenosti“. Do této kategorie lze zařadit mnoho vín z celého světa různých cenových kategorií. Tady je namístě zvážit, zda skladovat nebo ne. Proto doporučujeme poradit se s vaším dodavatelem, nebo využít odbornou literaturu. [79]

12.3.2 Vína vhodná k dlouhé archivaci

Kategorie nejdiskutovanější, vína s dlouhým potenciálem skladování. Jsou to vína, která mohou zrát 8-25 let, a někdy i déle. Typická jsou třeba vína portská, burgundská, nebo kategorie Grand Cru Classé nejlepších ročníků. Extrémním příkladem jsou vína oblasti Sauternes, která mohou vydržet v kondici až 100 let. Již jako relativně mladá mají tato vína vysokou pořizovací hodnotu. Na druhé straně po několika letech uskladnění v ideálních podmínkách se jejich cena vyšplhá několikanásobně vysoko. Samozřejmě v závislosti na výrobcu a ročníku. A to je hlavní důvod, proč si koupit víno mladé, nechat pár let ve sklepech uležet a v ideálním čase vypít. Majiteli se dostane nádherného zážitku, nemusí víno shánět (pokud je vůbec k sehnání) a může jej vychutnat, aniž by zaplatil desetitisíce. V posledních letech lze zaznamenat, že styl těchto „velkých vín“ se také přizpůsobuje dnešní době. To znamená, že jsou tato vína schopna potěšit již poměrně mladá (3-4 roky), ale i tak mají před sebou stále dlouhou cestu. Naopak některá mladá vína vám mohou po otevření i výrazně „dát najevo“ že ještě není ten správný čas. V případě nákupu pro delší skladování platí dvojnásobně: poradte se s vaším dodavatelem nebo odborníkem na vína! Jsou to lidé,

kteří přicházejí s vínem každodenně do styku a měli by mít dostatek zkušeností. Nebo opět zvolte vhodnou odbornou literaturu. [79]

12.4 Kde víno skladovat?

Když je vybráno vhodné víno k archivaci, tak jej musíme také dobře uskladnit. Pokud okolnosti dovolí, bude pravděpodobně nejvhodnější víno uložit do speciálního sklepa. Zde platí několik základních pravidel, aby bylo uložení správné a nedošlo k poškození. [79]

Optimální teplota sklepa je mezi 9 až 11 °C. Nesmí však kolísat. Je lepší raději teplota o něco vyšší nebo nižší, ale stabilní! Při nízké teplotě dochází k vysrážení vinného kamene a barviva u červených vín. Při vysokých teplotách se mohou vysrážet termolabilní bílkoviny nebo bude stimulována mikrobiologická činnost ve víně a dojde k jeho úplnému znehodnocení. [79]

Vlhkost okolo 65 %. [79]

Temnota. Přímé sluneční světlo, ani příliš umělého světla vínu neprospívá. [79]

Poloha láhví. Láhve, které jsou uzavřeny korkovou zátkou, musí být uloženy tak, aby zátka byla stále smočena ve víně a nedocházelo k jejímu vysychání, a tím k přístupu vzduchu. Láhve se ukládají většinou vodorovně. [79]

Vínu nesvědčí pohyb, to znamená, že se láhve nemají překládat, otáčet a naprosto nevhodné jsou pravidelné vibrace motorových agregátů, například chladícího zařízení. [79]

12.5 Další možnosti skladování

Zakoupením klimatizované skříně na vína. Je to vhodná varianta pro každého, cenová relace se pohybuje od několika tisíc do několika desítek tisíc, v závislosti na technickém vybavení a provedení. Přes počáteční velkou investici je to řešení šetrné na prostor (lze v případě potřeby přemístit), je zde zaručená ideální teplota a vlhkost, jednoduchá instalace, přístup, ovladatelnost i údržba, vytvarované police nastavené ve správné poloze. Do malé skříně se vejde 30-60 láhví, skříně o velikosti běžné ledničky pojme přes 100-150 láhví. [79]

Pronajmutí vlastního boxu v renomované vinotéce nebo archivu vín. Zde odpadá prvotní investice, ale většinou se jedná o placenou službu. [79]

V řadě publikací se lze setkat s různými názory na skladování vína. Také názory znalců nebo milovníků vína se mohou lišit. Údaje o tom, jak dlouho víno bude zrát, jsou většinou orientační a mají informativní charakter! Každé víno a každý ročník se v závislosti na mnoha a mnoha faktorech vyvíjí trochu odlišně. Vhodné víno získá archivací více harmonie a ladu, takzvaně se projeví, posílí své tělo a po několika letech získá zcela odlišný buket i chuť, zvýrazní svůj osobitý charakter a zharmonizuje všechny své složky. [79]

13 TYPY SKLENIC, LAHVÍ A UZÁVĚRŮ

13.1 Typy sklenic na víno a jejich ošetřování

Abychom si víno mohli patřičně vychutnat, je nutné mít sklenice dokonale vyleštěné, bez zbytků kalcia a nitek, proto by se měli používat utěrky bavlněné, nejlépe však lněné. Sklenice by se měli mít v co nejteplejší vodě a bez čisticích prostředků, nikdy v myčce, protože jedině tak lze kvalitním sklenicím poskytnout tu nejlepší péči a nepoškodit jejich povrch. Před degustací je samozřejmostí, že sklenice zkontrolujeme proti světlu, zda na nich nejsou šmouhy a čichneme k nim, zda neobsahují nežádoucí pachy. [3]

Pár typů k používání sklenic na jednotlivé druhy vín

Obecně lze říci, že pro svěží bílá a aromatická vína jsou vhodnější sklenky ve tvaru tulipánu, ve středu vyklenuté a na vrcholu zúžené, které okamžitě uvolní vůně zadržené ve sklenice. Sklenky větších rozměrů a více otevřené v oblasti, kde se rty dotýkají sklenice, jsou ideální pro složitější bílá vína, která zrála v dřevěných sudech. V takovém případě víno potřebuje k vyjádření větší prostor. [3]

Stejný postup platí i pro červená vína, která podle svého stáří a struktury potřebují jinou sklenku, méně klenutou pro vína mladá s ovocným buketem a širší ve středu a s prodlouženými stěnami pro vína strohá a archivovaná. S takovými víny je třeba ve sklenice kroužit lehce, aby se uvolnilo co nejvíce buketu a jemného aroma dehtu, tabáku, lanýžů a čokolády typických pro vína, u kterých započala významná přeměna organoleptických prvků. [3]

Suchá šumivá vína a šampaňské brut se servírují v píšťalách anebo sklenkách ve tvaru flétny, jejichž dlouhé stěny podporují vytváření jemných bublinek. [3]

Číšky na vína dolihovaná jsou malé, mají tvar tulipánu nebo mají prodloužené hrdlo s rovnými stěnami, jejich objem je menší a obvykle se pohybuje mezi objemem sklenky na bílé víno a objemem sklenky na grappu a vinné destiláty. Tato číška je však přizpůsobena silným muškátovým vínům, která se liší od vín sladkých s nízkým obsahem alkoholu. [3]

Rozdělení sklenic na vína (viz příloha č. 1) této práce:

Pro velká červená vína je vhodná širší sklenice vypouklého tvaru, který poskytuje vínu prostor pro dýchání bez toho, že by ztrácelo svůj buket. [3]

Pro jemnější červená vína s vyšším obsahem alkoholu a bohatým buketem je žádoucí použití sklenice širokého tvaru, která umožňuje harmonické vnímání všech vjemů. [3]

Pro bílá vína bohatá na kyseliny a lehkého těla je vhodná sklenice tulipánového tvaru, která vyzdvihne a prodlouží vnímání jeho svěžesti. [3]

Pro bílá a červená vína zrající v barikových sudech je vhodná sklenice se širším kalichem. [3]

Pro červená vína střední zralosti je vhodná širší zaoblená sklenice, v níž se kroužením nejlépe zvýrazní buket vína. [3]

Pro suchá šumivá vína a vína šampaňská je žádoucí použití klasické flétnové sklenice, jejíž vysoký tvar podporuje perlení, které tak lze dobře pozorovat. [3]

Pro vychutnání aroma muškátových vín a lehkých sladkých vín je vhodnější klasická číše. [3]

Pro dezertní a dolihovaná vína je ideální malá sklenice tulipánového tvaru. [3]

Ze značkových sklenic na víno, které je možné zakoupit v ČR, bych rád uvedl např. značky Ugo Gonzagy, Eischl, Riedel, Luigi Bormioli, WMF apod.

Příklad užití zvláštního typu sklenic při degustaci vín

Na základě vlastní zkušenosti a s laskavým svolením pana Roberta Hahna, dovozce sklenic "*Sensis^{plus} Glass*", bych zde rád uvedl užití tohoto zvláštního typu sklenic, které výrazně ovlivňují vnímání hodnocených vín, a to s ohledem na znatelné časové zkrácení vnímané jakosti vín podávaných v těchto sklenicích.

Sklenice na víno "*Sensis^{plus} Glass*"

Ve sklenicích *Sensis^{plus} Glass* dosáhne víno úplného rozvinutí buketu a aroma již po dvou až čtyřech minutách, což doposud většinou bylo možné jen za 1 až 2 hodiny dekantace. Je tomu tak díky novému způsobu oxidace vyvinutému v německé sklárně Glassshütte Valentin Eisch.

Sklenice *Sensis^{plus} Glass* jsou vyrobeny z mimořádně kvalitního bezolovnatého křišťálového skla. Po ukončení vlastního výrobního procesu procházejí sklenice *Sensis^{plus} Glass* ještě procesem zušlechťování, díky němuž získávají své jedinečné vlastnosti.

V těchto sklenicích je chuťový dojem z vína harmonický a třídídimenzionální; víno působí vyrovnaně a celkově elegantně. Tato sklenice přitom působí na zcela přírodní bázi. Původní charakter vína a jeho struktura zůstanou zachovány, zatímco víno získává na chuti a intenzitě. Sklenice Sensis^{plus} Glass umí znatelně zvýšit chuťový zážitek vedle vína také u destilátů, ovocných šťáv, minerálních vod a dalších. Těmito sklenicemi byli nadšeni i nejvýznamnější someliéři světa jako Robert Parker či Ronn R. Wiegand (Master of Wine & Master of Somelier). Propagované vlastnosti sklenic Sensis^{plus} Glass nejsou pouhou marketingovou strategií, ale byly ověřeny např. testem evropského časopisu o víně VINUM.

Sklenice "Sensis^{plus} Glass" si zachovávají své vlastnosti trvale. Je možné je udržovat jako jiné vysoce kvalitní křišťálové sklenice. Není třeba dbát žádných zvláštních pokynů k údržbě a je možné je mýt v myčce na nádobí.

Pokyny ke srovnávacímu testu

Jako sklenice ke srovnání použijte sklenice identického nebo podobného tvaru a objemu firmy Eisch nebo jiného výrobce, které jsou pro příslušný nápoj nejvhodnější. Dbejte na to, aby všechny sklenice byly stejně ručně očištěny a vypláchnuty čistou vodou. Otevřete láhev vína teprve bezprostředně před zahájením testu, protože po otevření láhve již začíná přirozený proces rozvinutí vína a jeho oxidace. Nalijte do Sensis^{plus} Glass sklenice i srovnávaných sklenic stejné množství vína (případně jiného nápoje) a počkejte 2 až 4 minuty. Potom vyzkoušejte buket a chuť všech variant. Doporučuje se ochutnat nejprve víno ze Sensis^{plus} Glass sklenice, popřípadě několikrát za sebou, aby se vjem vína uložil do paměti. Rozdíl je nejznatelnější u vysoce kvalitních, nejlépe archivních, vín.

Stejně tak výrazné jako v nose, jsou rozdíly znatelné i na jazyku, tyto sklenice nechávají vína elegantně působit, uhlazuje nerovnosti a propůjčuje jim lesk.

13.2 Typy lahví na víno

Lahve na víno, které se v současné době používají, mohou mít různé tvary a objem, mohou se lišit barvou od čirých láhví, přes odstíny zelené po tmavě hnědou až téměř černou. Od roku 1974 je objem lahví v EU standardizován na 0,750 litrů pro tichá vína. Můžeme se na trhu setkat s dalšími používanými objemy – 0,200; 0,250; 0,350; 0,375; 0,500; 0,700; 0,750; 1,000; 1,500; 2,000; 5,000. [3]

Země vyrábějící vína používají obvykle lahve historicky pojmenované podle vinařských oblastí a plněné různými typy produktů. [3]

Rozdělení lahví na víno:

Albeisa - pochází z oblasti Alba z Piemontu a používá se pro velká červená vína, např. Barolo. [3]

Amfora - používá se v Itálii pro Verdicchio a ve Francii pro vína z Provence. [3]

Bocksbeutel - má původ v Bádensku a používá se pro červená vína z této oblasti. [3]

Bordeaux - lahve se vyrábí v několika odstínech zelené barvy a v barvě hnědé a je vhodná zvláště pro archivovaná vína, rovněž se používá pro řadu dalších vín. Stejný typ lahve v čirém provedení se používá pro bílá vína. Jedná se o nejrozšířenější typ lahve na víno, se kterým se můžeme na trhu setkat. [3]

Burgundský typ - tato lahev se používá pro řadu různých vín. Má tmavě zelenou barvu nebo barvu zavadlých listů. [3]

Šampaňský typ - je to typická lahev pro šumivá vína, obvykle ze silného tmavě zeleného skla a s vydutým dnem. [3]

Lahve na šampaňské nemají pouze různé tvary, ale liší se také svými objemy, podle kterých jsou různě pojmenovány: čtvrtka – $\frac{1}{4}$ lahve = 0,187 l, půlka – $\frac{1}{2}$ lahve = 0,375 l, normální lahev = 0,750 l, magnum = 2 lahve, jeroboám = 4 lahve, rehoboám (imperál) = 6 lahví, metuzalém = 8 lahví, salmanasar = 12 lahví, baltazar = 16 lahví a nabukadnezar = 20 lahví. [3, 10]

Clavelin - používá se pro mladá vína z pohoří Jura a má obsah 0,620 l. [3]

Fiasco - je to typická lahev pro Chianti a pochází z Toskánska. [3]

Marsala - používá se pro vína z Marsaly, Portské, Madeiru a Scherry. [3]

Alsaská flétna - používá se pro bílá vína nejen v Alsasku, ale i v Německu, Rakousku a ve Švýcarsku. [3]

Tokajský typ - používá se pro maďarská vína z oblasti Tokaje a její objem je 0,500 l. [3]

Pulcianella – tyto lahve jsou velmi podobné lahvím Bocksbeutel a pocházejí z Umbrie a používají se na Orvieto. [10]

13.3 Šroubovací uzávěr, umělý nebo korkový špunt

Poslední dobou je vinařský svět stále více konfrontován s problematikou šroubovacích uzávěrů. Skutečnost, že i věhlasní vinaři začínají pro některá svá vína používat šroubovací uzávěr, mě vedla k tomu, že některé argumenty ať již fanoušků nebo zapřísáhlých odpůrců se pokusím zachytit v následujícím souhrnu. Samozřejmě ve světě obchodu jde především o peníze, ale naše role milovníků vína by nám měla dát možnost objektivně vyslechnout bez předpojatosti názory a argumenty obou stran. [80]

13.3.1 Proč korek?

Korek je vyzkoušeným, tradičním, přírodním materiálem, který k vínu jako přírodnímu produktu patří. Motto zastánců - příroda „vyrobila“ a „ověřila“ korek jako ideální materiál pro výrobu vinného uzávěru. Jedná se o kůru dubu korkového z oblasti Středozevního moře. Po sloupnutí se několik let suší a následně ještě vaří v horké vodě. Nejlepší korky pochází z desek starých nejméně 7 let a jsou dlouhé minimálně 45 mm. Trvanlivost nejlepších korků činí 20-25 let. Korek obsahuje miniaturní póry, které umožňují mikroventilaci, která pomáhá procesu zrání vína. U korků drcených se již ovšem dá o přírodním produktu spekulovat a tyto zátky se svými vlastnostmi výrazně neliší například od korků plastových. [80]

13.3.2 Proč šroubovací uzávěr?

Hlavním argumentem zastánců nové technologie je, že tradiční korek nutný pro zrání kvalitních vín je technologicky méně vhodný než umělý uzávěr. U přírodního materiálu s přirozenou propustností nelze garantovat konzistentní a aseptický výrobní proces a díky vadě korku někdy až 5% vína může získat horší vlastnosti než při použití moderní technologie. Speciálně u vín bílých, růžových a lehkých červených je tento typ uzávěru garantem zachování maximální kvality, čerstvosti a původního aroma. Motto zastánců - kupujeme si víno a ne korek. Každé dvacáté vyrobené víno je následně korkem poškozeno nebo znehodnoceno. Šroubovací uzávěr je jedinou ověřenou inertní zátkou. [80]

13.3.3 Co je to vada korku?

Jde jednoduše řečeno o termín popisující fakt, že víno bylo negativně bakteriologicky postiženo procesy způsobenými residuálním působením mikroorganismů přítomných v korku.

Korek jako přírodní materiál resp. kůra stromu má přirozenou tendenci být napaden plísněmi. Samotná přítomnost plísně pak spustí nežádoucí chemický proces. Díky různorodosti bakteriální nákazy u různých druhů přírodních korků dochází k tomu, že se vada projevuje různorodě. V nejhorším případě víno načichne zatuchlinou a to samozřejmě negativně znamená i chuťové vlastnosti vína. V lepším případě je jen potlačen přirozený ovocný charakter vína a víno je „nijaké“. Z přirozené skladby přírodního korku nelze chemicky ošetřit uzávěr tak, aby byl zcela aseptický. Je pravda, že kvalitním výběrem korku (třeba pro prvotřídní vína) lze dané riziko podstatně snížit, jen to něco stojí. [80]

13.3.4 Co je to nežádoucí oxidace?

Kyslík, potřebný při fermentaci vína se stává problémem v okamžiku, kdy je víno stočeno do lahve a korek nadále dovolí jeho působení uvnitř lahve. Dokonce může dojít i k sekundární fermentaci a zoxidovaná vína poté mají plochý a neovocný charakter. Na druhou stranu víno pro dlouhodobou archivaci není ideální nechat vakuově uzavřít. Jde jen o to zabránit přílišné a nežádoucí oxidaci vína, která v souběhu s bakteriálními procesy či špatnou skladovací teplotou může způsobit opravdovou katastrofu v archivu. Zastánci tradičního korku mají názor, že při správné poloze skladování vína tak, aby korek nemohl „seschnout“ lze dané riziko eliminovat, ale přiznávají, že ne zcela. [80]

13.3.5 Z čeho se vyrábí šroubovací uzávěr?

Stěny a dno uzávěru je hliníkové. Vnitřní strana uzávěru je potažena polyetylenovou fólií, která je pokryta ještě ochranou konzervační vrstvou. Některé polymerové vrstvy dokonce umožňují „mikroventilaci“, to znamená, že mají pórovitou strukturu, u které ale lze zabezpečit její naprostou aseptičnost. [80]

13.3.6 Jak šroubovací uzávěr funguje?

Moderní plnicí stroje pracují na podtlakovém principu. Odsají v aseptické plnicí atmosféře vzduch z hrdla lahve a uzavřou láhev tak, že ji lze otevřít jen s použitím síly jako např. zakonzervovanou láhev od okurek. Pevnost a přilnavost víčka k hrdlu lahve je tak mnohem vyšší než při použití korku. [80]

13.3.7 Může víno stárnout bez přístupu kyslíku?

Ano, vývoj vína v láhvi je přirozený souhrn chemických procesů a změn ve vlastním víně, ke kterým dochází postupně bez ohledu na to, zda je víno opatřeno korkem nebo šroubovacím uzávěrem. Někteří lidé předpokládají, že víno uzavřené šroubovacím uzávěrem definitivně zastaví veškeré procesy zrání. Není to pravda, neboť dostatek zbytkového kyslíku je obsažen i v samotném víně a části hrdla tak, že chemické procesy nutně vyžadující kyslík mohou nadále probíhat a navíc většina procesů při stárnutí vína je anaerobního charakteru, to znamená, že probíhá bez přístupu vzduchu. [80]

13.3.8 Jak víno v archivu skladovat?

Je to na Vás, v šikmé či vodorovné poloze, nebo hrdlem dolů. Vína uzavřená šroubovacím uzávěrem mají garanci na nepropustnost obsahu a mohou se skladovat i ve stojaté pozici. [80]

13.3.9 Je šroubovací uzávěr či umělý korek levnější než pravý korek?

Záleží na výrobcí a na kvalitě uzávěru. Moderní šroubovací uzávěry s polymerovými vrstvami mohou být i dražší než jednoduché směsné korkové uzávěry. Samozřejmě velmi kvalitní korkové uzávěry obvyklé u nejdražších vín jsou naopak dražší než některé umělé korky či levné šroubovací uzávěry. [80]

Celkově nelze říci, že umělé korkové uzávěry a šroubovací uzávěry jsou synonymem pro použití pro levná vína. Věhlasný vinař Michel Laroche například používá umělé uzávěry i pro nejprestižnější vína Chablis Grand Cru Classé. Dle jeho mínění si sám v provozu zjistil, že daný typ uzávěru mu dovolí vyrobit a uchovat kvalitnější víno než při použití tradičních korkových uzávěrů. [80]

13.4 Podle čeho se orientovat při nákupu vína v lahvi s různými typy uzávěrů?

Toto je ovšem těžké rozhodnout, neboť záleží na vinaři a jeho přístupu. Ve prospěch umělých a šroubovacích uzávěrů hovoří dlouhodobě spíše technologický a výrobní pokrok, kdy i někteří tradiční vinaři připustili některé výhody nové technologie. Tento trend nepozorujeme pouze v novém světě, ale i v tradičních apelacích a výhody, přinášené tímto spotřebi-

telům, nejsou nevýznamné. Především jde o lépe kontrolovaný proces zrání vína v archivu, kdy si můžete být více jisti konsistencí daného ročníku při výrazném snížení rizika. Na druhou stranu ztrácíme ceremoniál otvírání vína a ten nezapomenutelný zvuk, který doprovází každou láhev nádherného vína na její poslední cestě. Jde o střet tradičního a moderního pojetí a je na každém z nás čemu dá své srdce a kam se až nechá ovlivnit rozumem. [80]

Obojí argumenty at' tradiční či moderní mají svou váhu a spíše je rozhodne sám spotřebitel. V dopravě zvítězil automobil, ale nejkrásnější pohled na svět je ze sedla koně. Ne každý si tento pocit může v naší moderní době ověřit, a tak nechám konečné rozhodnutí na Vás. Věřím, že výše uvedené argumenty Vám alespoň trochu pomohou se v dané problematice zorientovat. [80]

13.5 Zkušenosti a srovnání při používání různých typů uzávěrů u vinařů v České republice

Na českém trhu se začíná prosazovat víno prodávané v láhvích, které jsou místo tradiční korkové zátky opatřeny kovovým šroubovacím či skleněným uzávěrem (Vino-lok). Vinaři tvrdí, že tyto nové druhy uzávěrů se vyrovnají korkovým zátkám a v některých parametrech je dokonce předčí. [81]

Kovové a skleněné uzávěry vín již několik let nejsou tabu v zemi s takovou vinařskou tradicí, jako je Francie a stávají se hitem v celé Evropě. Korkovým uzávěrům ale podle odborníků zdaleka neodzvonoilo a například v Česku je s nimi stále zazátkována většina láhví s vínem. [81]

Kovové šroubové uzávěry začalo v Česku jako první používat Nové Vinařství z Měřína u Žďáru nad Sázavou, které jimi opatřuje i láhve velmi kvalitních bílých či růžových vín. "Šroubové uzávěry totiž těsní devětatřicetkrát lépe než průměrný korek. Zabraňují rychlému zrání vína a příchuti po korku. Navíc umožňují velmi jednoduché otevření a opětovné uzavření láhve bez použití jakýchkoliv pomůcek," řekl ředitel Nového Vinařství Marek Špalek. [81]

Skleněné uzávěry, které Nové Vinařství také zavedlo, sice podle něj netěsní tak dobře jako šroubové, na druhou stranu mají luxusní vzhled a otevření láhve s vínem je stejně jako u kovových uzávěrů velmi snadné. "Zatímco vína se skleněným uzávěrem je třeba spotřebovat do dvou let, vína se šroubovými uzávěry jsou vhodná i k desetileté archivaci," podotkl

Špalek. Například jihofrancouzská vinařská společnost Jean d'Alibert, která před několika lety jako jedna z prvních uvedla na trh vína v láhvích s kovovými uzávěry, tvrdí, že víno s nimi lze v pořádku uchovat až patnáct let. [81]

Kovovými a skleněnými uzávěry Nové Vinařství již opatřuje významnou část své produkce. Bílá vína zazátkovaná korkovým uzávěrem totiž podle Špalka rychle ztrácejí své aroma a často se stává, že víno je nepříjemně cítit po korku. "Od března 2008 proto u více než poloviny našich Cuvée používáme pouze šroubové uzávěry," uvedl Špalek. V nejbližších letech se podle něj ukáže, že budoucností českých a moravských bílých a růžových vín je právě šroubový uzávěr. "Nedostatkové korky začneme s lehkým srdcem šetřit pro tolik potřebné zrání velkých červených vín, která potřebují dýchat a vyvíjet se," dodal Špalek. [81]

Podle předsedy Svazu vinařů České republiky Jiřího Sedla se šroubovací i skleněné uzávěry láhví s vínem v posledních letech stávají populární v celé Evropě. "Vinařství, která tyto nové uzávěry používají, v Evropě přibývá," řekl Sedlo. Jedním dechem však upozornil, že až čas ukáže, zda se nové typy uzávěrů osvědčí i při archivaci vín. [81]

"Je to novinka, takže s těmito uzávěry zatím nejsou dlouhodobé zkušenosti," podotkl Sedlo, podle kterého drtivá většina vína prodávaného v Česku má korkové uzávěry. Kromě Nového Vinařství začala podzim 2007 některá vína prodávat se šroubovacím uzávěrem například i vinařská společnost Livi Dubňany. [81]

Cena skleněného uzávěru činí zhruba 12,5 koruny a vyrovná se kvalitnímu korkovému uzávěru, jehož nabídka na trhu zaostává za poptávkou. "Šroubový uzávěr vyjde třikrát až čtyřikrát levněji, navíc má lepší vlastnosti. Pro vína, která nepotřebují další zrání, neexistuje lepší uzávěr," míní Špalek. [81]

Zastánci nových metod tvrdí, že díky nim odpadá nebezpečí načichnutí vína zátkou, které podle některých údajů znehodnocuje například až pět procent láhví šampaňského. Výrobci korkových zátek se toto nebezpečí snaží snížit pomocí nových metod zpracování korku a zároveň na poli propagandy přešli do protiútoků. "Žádná náhražka nemá ve svém celku kvalitu korku. Ať se stane cokoli, korek dodává láhvi na hodnotě. Pro 80 procent lidí je to známka kvality," nechal se slyšet například předseda cechu výrobců zátek v oblasti Champagne Nicolas Mensior. [81]

14 SROVNÁNÍ RŮZNÝCH FOREM NÁKUPU VÍN

Níže jsou uvedena stručná pravidla, podle kterých bychom měli postupovat při nákupu vín formou řízené degustace, u výrobce, ve vinotéce, v supermarketu a prostřednictvím dalších zdrojů nabízejících vína, a také je zde snaha o zhodnocení kladů a záporů, které nákup vína právě u těchto typů poskytovatelů obnáší.

14.1 Řízená degustace

V současné době se těší stále většímu zájmu ze strany zákazníku systém tzv. řízených degustací vína. Jedná se o typ prezentace vína spojený s jeho prodejem, kdy vinotéka, nabízející na trh produkty určitých výrobců, tyto výrobce zkontaktuje a oni se následně podílejí na prezentaci svých vybraných produktů přímo zákazníkům. Nebo je další, poměrně častou možností, využití služeb nestranného sommeliéra, který odprezentuje výrobky určitého vinařství, což je méně častá záležitost, toto zpravidla provádí přímo výrobce, ale spíše je jeho služeb využíváno, chce-li majitel vinotéky provést tzv. průřez sortimentem jím prodávaných vín, kde v tomto případě je velký kreativní prostor pro tematické zaměření akce. Hovořím zde záměrně o kinotékách, protože drtivá většina takto prováděných degustací se uskutečňuje právě zde.

Řízená degustace může být zaměřena na:

- nabídku vín určitého vinařství
- nabídku vín stejného ročníku
- nabídku vín stejné odrůdy
- nabídku vín stejné odrůdy a stejného ročníku
- nabídku vín pouze z české nebo moravské vinařské oblasti nebo z některé ze 6 vinařských podoblastí
- nabídku vín stejné kategorie zatřídění (vína kabinetní, pozdního sběru, výběru z hroznů apod.)
- nabídku vín, které si vinotéka zvolila do akce
- ostatní kombinace, které záleží pouze na kreativité každého provozovatele vinotéky

Zpravidla se tato akce koná přímo v prostorách dané vinotéky a je určena omezenému počtu účastníků. Právě na základě velikosti konkrétní provozovny se uvedené akce může zúčastnit 15 – 40 zákazníků. Větší počet zájemců není vhodný vzhledem k náročnosti výkladu a neustálého udržování kontaktu s publikem.

Takto pojatá degustace je prováděna u omezeného počtu vzorků za stanovenou základní cenu, běžně je takto prezentováno asi 10 vzorků. K těmto vzorkům je nabídnuta čistá neperlivá voda a neutralizační sousto skládající se z běžného pečiva jakým jsou rohlíky, ale lépe veka.

Co se týká ceny za nabízený počet vzorků a podávaný příkrm, je tento parametr plně v režii každého pořadatele uvedené akce a může být odstupňován od počtu nabízených vzorků vín a bohatosti příkrmu, kdy základním parametrem je např. 6 vzorků a neutralizační sousto skládající se z běžného pečiva až po 18 vzorků a volný raut, kdy v ceně je např. zahrnuta i 1 láhev z prezentované nabídky vín, ale v takových případech je nutné pečlivé zvážení nastavené ceny k hodnocenému počtu vzorků ze strany pořadatele řízené degustace. Smyslem takto pořádaných akcí není primárně se přijít najíst, ale pokud možno, v co nejkratším čase si udělat představu o nabízených vzorcích vín a zvážit, zda jsem ochotný do některého druhu vína investovat své peníze. Je zde ale i další varianta, kdy je tato akce pojata více společensky a potom je uvedena i odpovídající cena, za kterou zákazník dostává kromě výkladu a nabízených vzorků také ještě různé druhy jídel, které se hodí k charakteru nabízených odrůd vín, čemuž se rovněž říká snoubení vína a pokrmů.

Ke každému vzorku výrobce nebo sommeliér uvede krátký výklad, např. charakterizuje danou odrůdu, terroir oblasti odkud pochází hrozny, kategorii zařídění vína, sensorické vjemy vnímané při degustaci daného vzorku vína, k jakým pokrmům se hodí, jak se vyrábí, zda je vhodná k archivaci a po jakou dobu, přiblíží její analytické hodnoty, které jsou pro zákazníka podstatné tj. obsah zbytkového cukru, obsah kyselin, obsah SO₂ a jiné. Výše uvedené informace jsou vysvětleny v jiných kapitolách této práce.

Takto je postupováno u každého vzorku předkládaného vína s tím, že je ponechán prostor pro reakce ze strany zákazníků. Na závěr je samozřejmě dána možnost odkupu vín z prezentovaných vzorků a obvykle je u těchto vín stanovena nějaká akční sleva, což se obvykle psychologicky projeví při poptávce od zákazníků.

U vín, která jsme se rozhodli degustovat formou řízené degustace, se můžeme setkat se zajímavými víny, která bychom zřejmě za jiných okolností ani neochutnali, ať již by byl důvod v neznámém vinařství, v odrůdě, kterou chuťově nepreferujeme, a která nás může při degustaci mile překvapit, v ceně, která se může jevit jako riziková investice právě v případě, že uvedené vinařství nám není známé, tak v dalších faktorech.

Naším dalším rádčem může být naše informovanost a připravenost v otázkách jakými jsou např.: „Na čem všem závisí kvalita vína? Co nám prozradí ročník? Co nám říká náš úsudek na hodnocené víno?“ Toto jsou základní otázky, které bychom měli mít na zřeteli, a na které bychom měli být schopni odpovědět, ať již jsme zákazníci radící se k odborné veřejnosti anebo laici, kteří se zatím učí jak vínu správně rozumět. [11]

14.2 Nákup vína u výrobce

Obecně lze říci, že kdo nakoupí u výrobce, má v každém případě nižší ceny. To je samozřejmě nemalá výhoda, protože tímto způsobem se vyhne obchodní marži obchodníků s vínem. Tato výhoda ovšem platí jen tehdy, když nezapočítáváme do nákladů svůj čas a cestovní výdaje spojené s nákupem vín u tohoto typu obchodu. V tomto případě se jeví jako výhodné nakupovat víno u výrobce, jestliže jsme zrovna v daném regionu na dovolené anebo na výletě. [11]

Nákup vína přímo u výrobce, snad jako jediný obnáší i jistá specifika, se kterými se u jiných typů poskytovatelů nesetkáme, a proto bychom se zde měli zaměřit na základní pravidla, nazval bych je pravidly slušnosti, která jsou s touto formou nákupu spojena. [11]

Příprava – je nutné, si řádně rozmyslet kam vůbec chceme jet, to znamená jakou oblast nebo podoblast si vybereme, a zda se zaměříme na konkrétního vinaře. Tyto informace a případně adresy nám mohou poskytnout různé regionální cestovní a turistické organizace v dané vinařské oblasti. [11]

Ohlášení – vinaři mají nejen hodně práce, ale pracují velmi často v terénu a potom si samozřejmě chtějí užít chvíli odpočinku, proto bychom neměli zapomínat na slušné chování a dohodnout si termín a čas návštěvy předem, popřípadě využít dny otevřených dveří, které vinaři nebo vinařské obce nabízejí. Na návštěvy v období sklizně bychom měli rovnou zapomenout z důvodu časové vytíženosti vinaře. [11]

Určení částky za nákup předem – vzhledem k tomu, že nás romantická atmosféra a poutavý proslov vinaře mohou svádět k tomu, abychom nakoupili co nejvíce, je proto třeba zvážit, jakou finanční částku do nákupu chceme investovat a jaké jsou naše domácí skladovací prostory. [11]

Neochutnávejte příliš – příliš bohatá a pestrá ochutnávka obvykle nemá na naši motorické schopnosti dobrý vliv, a potom bychom nemuseli být schopni dobře posoudit kvalitu nabízených vín. Správný vinař ve sklepě proto ani nenalévá vrchovaté sklenice a dá nám k dispozici výlevku na nedopité víno. [11]

Správná sklenice – častým problémem, právě při degustacích ve sklepě u vinaře, jsou nabízené sklenice. Většinou se jedná o tzv. košťovky, které jsou bez stopky a navíc s minimálním kalichem, a ve kterých proto nelze pořádně vychutnat a zhodnotit takto nabízené víno. [11]

Pokládání otázek – je dobré se vinaře nebo sklepmistra ptát na různé otázky spojené s vínem, vinaři obvykle mají radost z našeho zájmu a rádi nám sdělí své zkušenosti s pěstováním a výrobou vína. [11]

Nekupujte ze slušnosti – jedná se asi o nejzákladnější radu a zároveň také o nejtěžší rozhodnutí. Vinař samozřejmě nebude mít radost, že jsme si po ochutnávce nic nekoupili, ale pro nás by bylo samozřejmě nelogické kupovat si ze slušnosti nějaké víno, které nám nechutnalo. V takovém případě je ale vhodné sdělit vinaři, proč jsme si některé jeho víno nekoupili, co nám na tom kterém víně vadilo. [11]

Ceník – cena je jedním z rozhodujících kritérií při nákupu vína u vinaře. Zpravidla jezdíme za nákupem k vinaři díky jeho výhodné ceně u nabízených vín, ale i přesto bychom se měli informovat o možných slevách při různém objemu objednávek vín, jakými jsou třeba poštovné zdarma, možný dovoz vína vinařem až k nám domů nebo třeba odečtení nákladů na dopravu, jestliže si pro víno přijedeme k vinaři sami apod. [11]

14.3 Nákup vína ve vinotéce

Ve vinotékách mají obchodníci uloženy víno v příjemných prostorách a v dobře naplněných regálech, ve kterých je víno přehledně prezentováno. Nabídka je uspořádána podle zemí a dále podle regionů nebo výrobců, ceny jsou zřetelně viditelné a obchodník sám jezdí několikrát ročně do pěstitelských oblastí, kde navštěvuje své vinaře. Kromě obchodníků

ve vinotékách, u nichž je jejich odbornost někdy na takové úrovni, že jsou schopni radit i vinařům, se můžeme také setkat s obchodníky, kteří mají jen povrchní vědomosti, předstírají svou kompetentnost a své mezery šikovně skrývají a rovněž je zde podobná skupina obchodníků, kterým se daří docela dobře profitovat díky tomu, že jejich klienti jsou nenároční a vínu nerozumí. [11]

Silné stránky obchodníka ve vinotéce - zkušenost a odborná kompetence, cit, který mu pomůže najít správnou relaci mezi cenou a hodnotou vína a tím uchrání své zákazníky před nákupy podle etikety, vyškolení spolupracovníci, dobrý výběr vín, jeho specializace a odborné znalosti, odpovídající kalkulace, radost z vína. [11]

Slabé stránky obchodníka ve vinotéce - chybějící odborné znalosti, malý nedostatečný výběr, malé znalosti o nabízených vínech, vysoké přírážky na nabízená vína (zpravidla 80 – 100% marže), neochota objevovat nové víno a nedostatek zápalu pro víno. [11]

14.4 Nákup vína v supermarketu

Supermarkety se staly vítanou alternativou pro tzv. běžné spotřebitele, kteří zde řeší svou příležitostnou potřebu po nákupu vína. I přes některé hlasy údajných expertů, si dovoluji tvrdit, že již dávno neplatí tvrzení o tom, že levné víno zde nakoupené musí být apriori špatné, ale naopak v případě zvědavých zákazníků se v supermarketech dají sehnat vína, které svou kvalitou v porovnání s pořizovací cenou příjemně překvapí. Nejvíce místa v regálech zaujímají vína pocházející z velkých vinařských oblastí, jakými jsou Německo, Itálie, Francie, Španělsko, ale také zde můžeme již nějakou dobu najít vína z Nového světa, kde lze zařadit Argentinu, Chile, USA, Austrálii a JAR. Dobře uspořádaná a zásobená speciální oddělení maloobchodu se, co se nabídky týče, mohou docela dobře měřit se specializovanými obchody, vinotékami. Hlavní těžiště obchodu v supermarketech sice spočívá stále v dolních cenových relacích za láhev, ale přítomnost lepší kvality a vyšší ceny je v regálech s vínem od určité doby jasně viditelná. V těchto typech obchodů existuje poměrně omezený základní sortiment v nabídce vín obsahující 100 – 200 druhů vín, která jsou prodávána ve všech filiálkách toho kterého obchodního řetězce. Tyto řetězce samozřejmě soutěží se svou konkurencí o zákazníky, což má vždy kladný efekt na cenovou stránku nákupu vína a dalším plusem pro zákazníky by měla být skutečnost, že obchodní řetězce si nechávají vína od renomovaných výrobců stáčet pod svou vlastní etiketou, díky

čemuž lze koupit vína výborné kvality, ale za podstatně nižší cenu, než kterou by zákazník dal za vína nakoupená přímo u tohoto výrobce. [11]

Základní pravidla pro nákup v obchodních řetězcích:

- oči pijí také, to znamená, že bychom se měli vyhnout vínům chaoticky uspořádaným a v poloprázdných regálech, což je důsledek nedostatečné péče a je zde velká pravděpodobnost, že zboží je staré [11]
- větší požitek bude pití mladého a čerstvého vína, protože láhve s vínem v regálech stojí, jsou vystavena prudkému neonovému záření a kolísajícím teplotám v obchodě [11]
- měli bychom se vyhnout vínům zaprášeným, tzv. zapomenutým, která jsou obvykle za svým zenitem a často zoxidovaná [11]
- mnoho vína v regálech značí víno rychloobrátkové a je zde větší pravděpodobnost čerstvosti vín [11]
- v discountech se zpravidla rychle prodá velké množství vína jednoho druhu, na ležáky se zde narazí méně často [11]
- neměli bychom očekávat zázraky od levných vín [11]
- zvýšenou pozornost je třeba věnovat vínům prodávaných super výhodně, většinou se jedná o vína starších ročníků, u kterých nevíte, jak dlouho v uvedeném obchodě stálo, a jestli je ještě zdravé [11]
- v různých ročních obdobích, kdy se víno nabízí přímo z palet, se obvykle není třeba bát o jeho kvalitu [11]
- jer třeba zvážit nabídku podezřele levných módních vín [11]
- u známých značek, které nabízejí stabilní kvalitu vín, se není třeba bát nižších cen v různých akcích na jejich vína [11]

14.5 Další zdroje pro nákup vína

V podstatě lze zdroje nákupu vína rozdělit do dvou kategorií. V první kategorii jdeme za vínem, to je, když navštěvujeme veletrhy, aukce, odpovídáme na soukromé inzeráty, hledáme na internetu domácí stránky výrobců vín a v druhé kategorii jde víno za námi, to je,

když si víno objednáme přes zásilkový obchod nebo k nám přijde obchodní zástupce a nabízí nám vzorky vín, které má u sebe. [11]

14.5.1 Zásilková služba

Podle marketingových průzkumů uskutečněných v Německu, je asi polovina konzumentů přístupná tomuto způsobu prodeje, který dobře funguje s pomocí obsažné písemné informace o jednotlivých produktech. [11]

V tomto případě obchodu je třeba si dát pozor:

- zejména na to, že některé podniky se opakovaně pokoušejí zbavit řady svých produktů, protože tato vína byla nabízena příliš draze a staly se z nich „ležáky“ [11]
- na drobně vytištěné obchodní podmínky v souvislosti s různými poplatky [11]
- na to, zda vám firma v případě problému, jakým jsou zjištěné různé vady vín, vyjde vstříct [11]
- na to, že nízká cena u známých produktů, je často vykoupena přemrštěnou cenou u produktů méně známých, na které se necháme nalákat [11]

14.5.2 Prodej přímými prodejci

Přímí prodejci někomu obvykle sdělí, že vyhrál „nádherný dárek – víno“, v tomto případě to často bývají starší lidé a konzumenti vína s menšími zkušenostmi. Přijetí tohoto dárku je možné samozřejmě bez jakýchkoliv závazků, ale odesílatel chce přece jen využít příležitosti a s tímto neobyčejným dárkem představit svou firmu a ušlechtilá vína. Odešlete zpět svůj kupón i s termínem domluvené návštěvy. Představitel této firmy přijede k vám domů se svou ochutnávkou a vy obdržíte jako dárek např. vývrtku „z kmene vinné révy“, „historický“ džbán na víno, korkové tácky, dvě skleničky nebo něco podobného s tím, že hlavní výhru bohužel vyhrál někdo jiný. A přesto, že je zástupce této firmy velmi milý a přátelský, je třeba nepřistoupit na jeho nabídku k objednání vín a zásadně nekupovat žádné víno pouze ze slušnosti, neboť marže se u takto prodávaných vín pohybuje až v 300%! [11]

Dále třeba si dát pozor na to:

- že při bezplatném posouzení vína, na kterém firmě velmi záleží, je apelováno na vaši domnělou znalost vína a od toho je již malý kousek k tomu, aby se vám tato firma vloudila do domu [11]

- že zástupce této firmy vám zatelefonuje na základě údajného doporučení známého sklepmistra a tvrdí, že jste znalec vína a při té příležitosti vám bude tvrdit, že má na zásobách zbytek vynikajícího vína, a že je třeba se rychle rozhodnout, zda jej koupíte [11]

- že vedle bezplatné ochutnávky vám bude nabízet zpravidla výhodný týdenní poukaz pro prázdninový pobyt, který po propočítání nákladů není až tak výhodný, protože si budete muset cestu hradit sami, jedná se o termíny zásadně mimo sezónu a bude nutné uhradit různé poplatky [11]

14.5.3 Objednávka vína na veletrzích

Některé velké veletrhy vína mohou navštívit pouze profesionálové jako je např. Pro Wein v Düsseldorfu, Vinitaly ve Veroně a Vinexpo v Bordeaux, kde konečný spotřebitel nebývá vůbec vpuštěn. Existuje ale celá řada menších i větších akcí, kde milovníci vína včetně běžných spotřebitelů mohou objednávat a nakupovat u různých výrobců. Rušivým prvkem při výběru vína na těchto akcích je špatná teplota vína, nedostatečná hygiena skleniček, silné parfémové nebo cigaretový zápach kouře ostatních účastníků akce. V tomto prostředí nemusí být snadné vybrat si správné víno, a proto je třeba si nejprve objednat pár lahví, doma je v klidu ochutnat a poté následně přiojednat větší množství. [11]

14.5.4 Subskripce

Je to forma platby za víno, které je zatím v sudech a není určeno na trh a primárně je tento typ obchodu určen movitějším zákazníkům, kteří tak ušetří nemalé peněžní prostředky. Tato praxe se rozšířila v 70. letech 20. století v Bordeaux, kdy renomovaní vinaři prodali právě část nového vína skladovaného ještě v sudech. V tomto případě může být cena o 20 – 40% nižší než konečná tržní cena hotového vína. Takto se výrobci dostanou rychle k potřebnému kapitálu a kupující v tomto případě má z větší části jistotu, že nakoupil své víno výhodně. Je pravda, že v ČR tento systém prodeje není využíván, ale kromě již zmíněné oblasti Bordeaux, je takto nakupováno víno burgundské, kalifornské a také německé. Prvotně byl tento způsob prodeje určen pouze pro obchodníky, ale od 80. let minulého století je určen i milovníkům vína z řad zákazníků. Děje se tak nejčastěji v první polovině

roku, kdy jsou k dispozici výsledky hodnocení degustací ze sudů, a tak se dá kvalita vína jistým způsobem již odhadnout. Je to samozřejmě spekulativní forma prodeje, na které se dá vydělat, ale i prodělat. [11]

14.5.5 Aukce

Na těchto akcích můžete narazit na neobyčejná vína, nejčastěji starších ročníků, se na trhu vyskytují jen ojediněle nebo již vůbec. Tato vína pocházejí ze sklepa sběratelů nebo od vinařů samotných. Odhad stavu, ve kterém se víno v láhvi nachází, je možný jen podle údaje o velikosti úbytku obsahu láhve, podle kterého se určí odhadní cena vína. Čím větší úbytek, tím nižší cena. Dále platí pravidlo, čím prominentnější jméno a čím lepší zařazení podle ročníku a samozřejmě podle známky udělené profesionálními degustátory, tím vyšší vyvolávací cena. Ke konečné ceně je třeba připočítat další náklady, jakými jsou komise, která činí 10% z ceny, cena za doručení a daň. Nejznámější aukční síně jsou – Christies, Londýn, Koppe a Partner, Brémy, Sothebys, Londýn, Dr. Steifels, Zürich a Wermouth Auktionen, Zürich. [11]

14.5.6 Knihy a časopisy

Různí průvodci vínem a prospekty představující výrobce vína z různých zemí mohou být pro zákazníky dobrým ukazatelem na vynikající vína a stejně tak i výsledky obsažných testů vín uveřejněných v různých odborných časopisech. V ČR jsou nejznámější knihy vydávané např. Profesorem Vilémem Krausem, Profesorem Fedorem Malíkem, Helen Baker, Zdeňkem Kuttelvašerem, Liborem Ševčíkem a Brankem Černým a z časopisů je to Sommelier/Revue pro Hotel a Restaurant, Víno & Style, Gourmet, Vinařský obzor a publikace a brožury vydávané Národním vinařským centrem a Vinařským fondem ČR. [11]

14.5.7 Prodej přes inzerát, tzv. soukromník soukromníkovi

V inzertních částech různých deníků nebo v odborných periodikách o víně se mohou vyskytnout různé formy inzerátů, kde jsou nabízena zajímavá vína anebo odprodeje celých archivů vín. Tento typ obchodu je bezesporu zajímavý a může se to vyplatit, zabývat se takovými nabídkami. V ČR tento typ obchodování není běžný. [11]

14.5.8 Vinné kluby

Nejčastěji to mohou být regionální spolky na komerční bázi, které jsou provozovány obchodníkem s vínem. Členství může být bezplatné, s tím ale může být spojené, stejně jako u knižních klubů, automatické zasílání vybraných vín nebo balíčků na ochutnávku, jestliže víno nezachutná, výměna je ponechána na vůli člena. Členům bývá také často nabízena účast na malých degustacích. [11]

V ČR např. aliance V8 a Klub Sommeliérů, což jsou nevýraznější uskupení, dále pak např. RAVIS Klub, vinařský klub Velké Žernoseky a Modřanský vinařský klub.

14.5.9 Víno na internetu

V současné době záplava nepřehledného množství informací o víně, stránek výrobců vín, vinoték a všeho, co s vínem jakkoliv souvisí. V podstatě by se dalo jednat o samostatnou kapitolu nabídky vín, ale pro naše potřeby je vhodné zmínit fakt, že víno nakupované přes internet bychom měli objednávat pouze z prověřených internetových adres a jejich poskytovatelů a měli bychom dále zvážit uskutečnění obchodu u takových prodejců, kteří trvají na zasílání plateb předem a ne např. až při převzetí objednaného zboží.

14.5.10 Nákup na cestách

Je možné se zúčastnit se speciálních jízd za vínem pořádaných odbornými pořadateli, které mají vysokou úroveň, ale také cenu. Na těchto cestách je možné se seznámit se známými vinaři jak u nás, tak i v cizině. Další možnosti jsou samozřejmě nákupy na cestách, kterých se zúčastňujeme v rámci dovolených a výletů s rodinou, tak i při různých pracovních cestách. [11]

15 ZÁVĚR

Díky obsáhlosti a komplexnosti této práce by neměl být problém pro čtenáře, vybrat si konkrétní pasáž, která ho nejvíce zajímá, a která by mu měla pomoci se začít orientovat v problematice nabízených vín pěstovaných v ČR.

Samozřejmě nelze tvrdit, že pouze jeden způsob nabídky vína je ten správný, a že pouze určitá odrůda je ta správná, neboť vše je otázkou suroviny, kterou disponuje vinař, a ze které je schopen vyrobit produkt, který nám bude svými sensorickými vlastnostmi nejvíce vyhovovat, ale určitě zde hrají roli i další zmiňované faktory jakými jsou poloha vinice, poskytující nám odrůdu hroznů, která by měla být přizpůsobena dané lokalitě, způsob zpracování vína konkrétním vinařem (rukopis vinaře), ročník vína, co do kvality nabízené suroviny.

Po seznámení se s kapitolou věnovanou kategorizaci vín nabízených v ČR, by mělo být podstatně snadnější pro čtenáře, se začít orientovat v nepřehledném množství nabízených vín na trhu, a také by tato skutečnost měla mít i vliv na propagaci našeho vinařství, neboť takto obeznámený zákazník by měl samozřejmě raději vložit do svého košíku víno vyprodukované u nás, protože již bude náležitě vyzbrojen informacemi o tom kterém kupovaném víně z naší produkce a nebude zbytečně riskovat to, že si vybere nějaká cenově lákavá zahraniční vína, působící na zákazníky nádhernými etiketami na láhvích, a která se vyskytují na trhu v nepřehledných množstvích, avšak jsou povětšinou velmi chudá na kvalitu svého obsahu.

Zrovna tak informace, týkající se kladů a záporů místa a formy koupě vína lze považovat za užitečné vzhledem k tomu, že nám v mnohém mohou být oporou, ale také nás mohou připravit na různé situace, které mohou nastat při koupi vína, jakými například může být fakt, že je vhodné si nahlásit schůzku s vinařem předem a předejít tak pocitu, že si nás vinař neváží, když mu doslova vpadneme do domu, na svých toulkách vinařskými regiony, ale také nám třeba pomohou se osmělit a dotazovat se, například při řízených degustacích nebo při nakupování vína ve vinotékách, na různé souvislosti mezi nabízeným vínem a regionem, technologií použitou při výrobě, sensorickým charakterem nabízených vín, vhodností použitého uzávěru a s tím související délkou skladování a na spoustu dalších informací.

Nezbývá než konstatovat, že naštěstí žádné víno není stejné a my máme tu možnost se o tom každodenně přesvědčovat a neustále hledat nová a nová vína a čelit tak výzvám, které nám při tomto hledání vyvstávají, a proto „Nazdraví přátelé“.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] CALLEC, Christian. *Velká encyklopedie vín*. Nizozemsko: Rebo International, b.v., 2002. 2. rozšířené vydání. Dobřejovice: Rebo Productions CZ, spol. s r.o., 2003. 527 s. ISBN 80-7234-311-4.
- [2] STEVENSON, Tom. *Světová encyklopedie vín*. London: Dorling Kindersley Ltd., 1988. 2. vydání. Praha: Balios a Knižní klub Praha, 1999. 502 s. ISBN 80-242-0222-0.
- [3] VACCARINI, Giuseppe. *Jak rozumět vínu manuál someliéra*. Itálie: Giunti Editore S.p.A., Firenze – Milano, 2005. 1. vydání. Praha: NAKLADATELSTVÍ SUN, s.r.o., 2008. 287 s. ISBN 978-80-7371-232-7.
- [4] VELKÝ ILUSTROVANÝ PRŮVODCE *Vína světa*. London: Dorling Kindersley Limited., 2004. 1. vydání. Praha: Nakladatelství Slovart, s.r.o., 2006. 688 s. ISBN 80-7209-853-5.
- [5] KRAUS, Vilém, FOFFOVÁ, Zuzana, VURM, Bohumil, KRAUSOVÁ, Dáša. *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*. 1. vydání. Praha: Praga Mystica, 2005. 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
- [6] KRAUS, Vilém, FOFFOVÁ, Zuzana, VURM, Bohumil. *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 2. díl*. 1. vydání. Praha: Praga Mystica, 2008. 311 s. ISBN 978-80-86767-09-3.
- [7] KRAUS, Vilém. *Vinitorium historicum*. 1. vydání. Praha: Radix, spol. s r.o., 2009. 240 s. ISBN 978-80-86031-87-3.
- [8] KRAUS, Vilém, KOPEČEK, Jiří. *Setkání s vínem*. 4. doplněné a přepracované vydání. Praha: Radix, spol. s r.o., 2006. 158 s. ISBN 80-86031-69-9.
- [9] REINHARD, Eder a kol. *Vady vína, rozpoznání, předcházení, odstranění*. Rakousko: Österreichischer Agrarverlag, Druck- und Verlagsges, m.b.H. Nfg.KG, 2003. 1. vydání. Národní vinařské centrum, o.p.s., 2006. 268 s. ISBN 80-903201-6-3.
- [10] ASOCIACE SOMMELIERŮ ČESKÉ REPUBLIKY. *Sommelier povolání budoucnosti, postupy pro profesionální sommeliery*. 1. vydání. Praha: Asociace sommeliérů České republiky a WAGNER PRESS, s.r.o., 2001. 112 s. ISBN 80-903019-1-6.

- [11] KNOLL, Rudolf, HIESTAND, Siglinde. *Jak dobře vybrat víno*. Německo: FALKEN Verlag, 1999. 1. vydání. Pardubice: Filip Trend Publishing, 2002. 82 s. ISBN 80-86282-23-6.
- [12] STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. Rakousko: Österreichischer Agrarverlag, Leopoldsdorf, 2001. 1. vydání. Valtice: Národní salon vín, Zámek 1. 2002, dotisk 2005. 312 s. ISBN 80-903201-0-4.
- [13] KŘIŽÁNKOVÁ, Hana. Vliv spontánního a řízeného kvašení na obsah organických kyselin ve víně. Brno, 2009. Diplomová práce (Ing.). Vysoké učení technické. Fakulta chemická, Ústav chemie potravin a biotechnologií.
- [14] Státní zemědělská a potravinářská inspekce se sídlem Květná 15, 603 00 Brno. Organizační směrnice č. 023/2003. *Senzorické hodnocení kontrolních vzorků vína*. 3. vydání. Příloha č. 1 – Choroby a vady vína. 2003.
- [15] Státní zemědělská a potravinářská inspekce se sídlem Květná 15, 603 00 Brno. Organizační směrnice č. 023/2003. *Senzorické hodnocení kontrolních vzorků vína*. 3. vydání. Příloha č. 2 – Řazení kontrolních vzorků vína. 2003.
- [16] STÁVEK, Jan, BALÍK, Josef. *Plakát - Barvy vín z Moravy a Čech*. Zahradnická fakulta. Vytvořeno za podpory Vinařského fondu ČR, propagační akce: vína z Moravy, vína z Čech. 2009.
- [17] MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Ministerstvo zemědělství České republiky, Těšnov 17, Praha 1. Duben 2010. 92 s. ISBN 978-80-7084-895-1, ISSN 1211-7692, MK ČR E 11003.
- [18] *Vinařský obzor: odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem*. Vydává Svaz vinařů České republiky. 1907- , roč. 102 (2009), č. 10. Velké Bílovice: SV ČR – Vinařský obzor. 1907- , 12x ročně. ISSN: 1212-7884.
- [19] *Vinařská stránka: Historie vinařství v Čechách a na Moravě* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.vinar.unas.cz/historie.html>>
- [20] *Vína z Moravy, vína z Čech: Vinařská oblast Čechy* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/2-2-vinarska-oblast-cechy-cz.html>>

- [21] *Vína z Moravy, vína z Čech: Mělnická vinařská podoblast* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/2-2-1-podoblast-melnicka-cz.html>>
- [22] *Vína z Moravy, vína z Čech: Litoměřická vinařská podoblast* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/2-2-2-podoblast-litomericka-cz.html>>
- [23] *Vína z Moravy, vína z Čech: Vinařská oblast Morava* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/2-1-vinarska-oblast-morava-cz.html>>
- [24] *Vína z Moravy, vína z Čech: Mikulovská vinařská podoblast* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.wineofczechrepublic.cz/2-1-2-podoblast-mikulovska-cz.html>
- [25] *Vína z Moravy, vína z Čech: Slovácká vinařská podoblast* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.wineofczechrepublic.cz/2-1-4-podoblast-slovacka-cz.html>
- [26] *Vína z Moravy, vína z Čech: Velkopavlovická vinařská podoblast* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.wineofczechrepublic.cz/2-1-3-podoblast-velkopavlovicka-cz.html>
- [27] *Vína z Moravy, vína z Čech: Znojemská vinařská podoblast* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.wineofczechrepublic.cz/2-1-1-podoblast-znojemska-cz.html>
- [28] *Znalec vín: Encyklopedie – Státní odrůdová kniha* [online]. [cit. 2011-04-08]. Dostupný z WWW: <http://www.znalecvin.cz/encyklopedie/statni-odrudova-kniha/>
- [29] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy - Agni* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=31&lang=cz
- [30] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy - Alibernet* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=33&lang=cz
- [31] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy - André* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=28&lang=cz

- [32] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy - Ariana [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=32&lang=cz
- [33] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Cabernet Moravia [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=22&-lang=cz
- [34] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Cabernet Sauvignon [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=26&lang=cz
- [35] Trh vín - Portál znalce vín: Odrůdy – Cerason [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.trhvín.cz/pruvodce-vinem/227-cerason>
- [36] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Domina [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=39&lang=cz
- [37] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Dornfelder [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=40&lang=cz
- [38] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Frankovka [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=23&lang=cz
- [39] Trh vín - Portál znalce vín: Odrůdy – Fratava [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.trhvín.cz/pruvodce-vinem/65-fratava>
- [40] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Laurot [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=41&lang=cz
- [41] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Merlot [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=30&lang=cz
- [42] Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Modrý Portugal [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=24&lang=cz

- [43] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Neronet* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=29&lang=cz
- [44] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Rubinet* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=42&lang=cz
- [45] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Rulandské modré* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=27&lang=cz
- [46] *Trh vín - Portál znalce vín: Odrůdy – Sevar* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.trhvin.cz/pruvodce-vinem/229-sevar>>
- [47] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Svatovavřínecké* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=21&lang=cz
- [48] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Zweigeltrebe* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=25&lang=cz
- [49] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Aurelius* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=16&lang=cz
- [50] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Auxerrois* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=34&lang=cz
- [51] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Děvín* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=17&lang=cz
- [52] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Hibernál* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=35&lang=cz

- [53] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Chardonnay* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=9&lang=cz
- [54] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Chardonnay* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=13&lang=cz
- [55] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Kerner* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=14&lang=cz
- [56] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Lena* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=36&lang=cz
- [57] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Malverina* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=37&lang=cz
- [58] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Muškát Moravský* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=1&lang=cz
- [59] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Muškát Ottonel* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=19&lang=cz
- [60] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Müller Thurgau* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=2&lang=cz
- [61] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Neuburské* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=15&lang=cz
- [62] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Pálava* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=10&lang=cz
- [63] *Trh vín - Portál znalce vín: Odrůdy – Rinot* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.trhvín.cz/pruvodce-vinem/228-rinot>>

[64] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Rulandské bílé* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=11&lang=cz

[65] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Rulandské šedé* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=3&lang=cz

[66] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Ryzlink rýnský* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=4&lang=cz

[67] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Ryzlink vlašský* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=5&lang=cz

[68] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Sauvignon* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=6&lang=cz

[69] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Sylvánské zelené* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=12&lang=cz

[70] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Tramín červený* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=7&lang=cz

[71] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Veltlínské červené rané* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=18&lang=cz

[72] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Veltlínské zelené* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=8&lang=cz

[73] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Veritas* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=20&lang=cz

- [74] *Vína z Moravy, vína z Čech: Odrůdy – Vrboška* [online]. [cit. 2010-10-26]. Dostupný z WWW: http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?id=38&lang=cz
- [75] *Svatomartinské víno: Znamka Svatomartinské* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.svatomartinskevino.cz/dokumenty/znamka-svatomartinske>
- [76] *Svatomartinské víno: Odrůdy pro Svatomartinské* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.svatomartinskevino.cz/dokumenty/odrudy-pro-svatomartinske1>
- [77] *Svatomartinské víno: Jak chutná, jak se pije* [online]. [cit. 2011-03-08]. Dostupný z WWW: <http://www.svatomartinskevino.cz/dokumenty/jak-chutna-a-jak-se-pije>
- [78] *Global Wines: Cena vína* [online]. [cit. 2011-03-12]. Dostupný z WWW: <http://www.global-wines.cz/cena-vina>
- [79] *Global Wines: Skladování vína* [online]. [cit. 2011-03-12]. Dostupný z WWW: <http://www.global-wines.cz/skladovani-vina>
- [80] *Global Wines: Uzávěry lahví* [online]. [cit. 2011-03-12]. Dostupný z WWW: <http://www.global-wines.cz/uzavery-lahvi>
- [81] *Týden.cz: Srovnání a užití různých typů uzávěrů lahví u českých vinařů* [online]. [cit. 2011-03-12]. Dostupný z WWW: http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/vino/zatky-z-korku-maji-konkurenci-sklo-a-kov_53029.html
- [82] *Vaše vinotéka: Degustační sklenice OIV* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <http://www.vasevinoteka.cz/p/degustacni-sklenice-na-vino-oiv/>
- [83] *Festiverre: Degustační sklenice OIV - rozměry* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <http://www.festiverre.cz/objects/text/showimage.php?height=480&width=640&data=/domain/festiverre/files/oiv-inao-afnou-eurosklenka.jpg>
- [84] *Supervína.cz: Chuťové pohárky jazyka* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <http://www.supervina.cz/proc-prave-sklenice-luigi-bormioli/t-356/>
- [85] *Kulina.cz: Sklenice na červená vína* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <http://www.kulina.cz/sklenice-na-cervene-vino/>

- [86] *Kulina.cz: Sklenice na šumivá vína* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.kulina.cz/sklenice-na-sumive-vino/>>
- [87] *Kulina.cz: Sklenice na bílá a růžová vína* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.kulina.cz/sklenice-na-bile-a-ruzove-vino/?p=2/>>
- [88] *Kulina.cz: Dekantéry* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.kulina.cz/decantery-a-dzbanky/>>
- [89] *Kulina.cz: Doplnky k vínu* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.kulina.cz/doplanky-k-vinu/>>
- [90] *Kulina.cz: Chladicí nádoby na víno* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.kulina.cz/chladici-nadoby-na-vino/>>
- [91] *Kulina.cz: Vývrtky* [online]. [cit. 2011-03-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.kulina.cz/vyvrtky/>>

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

ČR	Česká republika.
tzv.	tak zvaně.
tj.	to je.
CHOP	Chráněné označení původu.
CHZO	Chráněné zeměpisné označení.
TV	Tradiční výraz
ES	Evropské společenství
EU	Evropská unie
ISO	mezinárodní norma vydávaná The International Organisation for Standardization
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
t	tuna (měrná jednotka hmotnosti)
ha	Hektar (měrná jednotka plochy)
°NM	Stupně normalizovaného moštoměru

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1 Složení hroznu.....	50
Obr. 2 Průběh růstu a zrání bobulí.....	52
Obr. 3 Schéma znázornění zpracování hroznů na víno.....	53
Obr. 4 Schéma umístění a vnímání chuťových vjemů na jazyku	91

SEZNAM PŘÍLOH

- Příloha PI Sklenice na víno a pomůcky při nabídce vín
- Příloha PII Vyobrazení skleněného uzávěru a mezinárodních degustačních sklenic dle parametrů organizace OIV

PŘÍLOHA P I: SKLENICE NA VÍNO A POMŮCKY PŘI NABÍDCE VÍN



Velká červená vína [85]



Vína typu barrique [85]



Jemnější červená vína [85]



Červená vína střední zralosti [85]



Flétna na sekt [86]



Šumivá suchá vína [86]



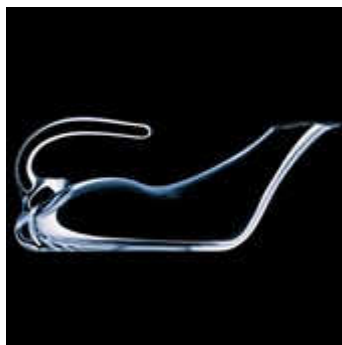
Bílá lehká vína s kyselinou [87]



Číše pro muškátová vína [87]



Dekantér s vydutým dnem [88]



Dekantér tzv. kachna [88]



Kroužek proti odkapávání [89]



Teploměr na víno [89]



Řezač na záklopy [89]



Pumpa k odsátí vzduchu z láhve [89]



Chladicí nádoba na víno [90]



Číšnická vývrtka běžná [91]



Vývrtka pro každý tvar láhve [91]

PŘÍLOHA PII: VYOBRAZENÍ SKLENĚNÉHO UZÁVĚRU A MEZINÁRODNÍCH DEGUSTAČNÍCH SKLENIC DLE PARAMETRŮ ORGANIZACE OIV



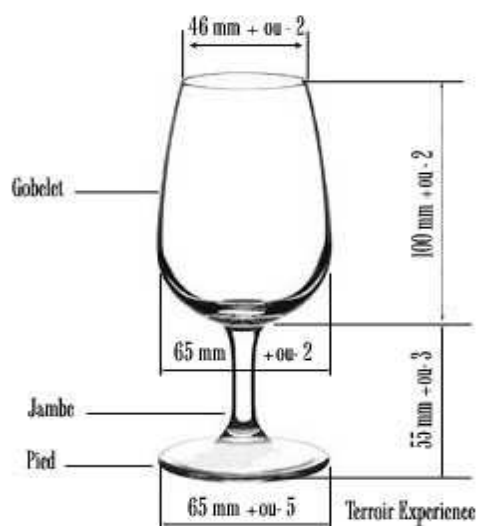
Vyobrazení skleněného uzávěru na víno [81]



Vyobrazení skleněného uzávěru na víno [81]



Sklenice na víno dle OIV [82]



Rozměry sklenice dle OIV [83]