

# **Aromatizovaná dezertní vína a aromatizované dezertní nápoje**

Jiří Václavek

---

Bakalářská práce  
2011



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

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

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Jiří VÁCLAVEK, DiS.  
Osobní číslo: T08177  
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii

Téma práce: Aromatizovaná dezertní vína a aromatizované dezertní nápoje.

Zásady pro vypracování:

1. Začlenění kategorie aromatizovaných vín a aromatizovaných vinných nápojů ve smyslu Nařízení Rady (EHS) č.160/91. Dle novelizace 2008(11.01).
2. Historie a vývoj dezertních aromatizovaných vín v rámci Evropy a na území ČR.
3. Současný a následný vývoj těchto produktů po stránce technologické, užité a obchodní.
4. Základní obecné technologické zásady jednotlivých druhů produktů výše uvedených kategorií.
5. Analytické a senzorické hodnocení.
6. Začlenění kategorie aromatizovaných produktů do gastronomických soustav.
7. Sestavení tří druhů dezertních aromatizovaných vinných nápojů v technologických postupech bez zvyšování obsahu alkoholu přidáváním lihu a se sníženým obsahem cukru.
8. Součástí bakalářské závěrečné práce je i experimentální úsek a hodnocení připravených vzorků.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] Vinařský zákon ČR.

[2] Nařízení evropského parlamentu a Rady č. 1601/novelizace 2008.

[3] Nařízení Komise EHS, označování aromatizovaných vín.

[4] Nařízení Rady o společné organizaci trhu s vínem, poslední změna č. 1627.

[5] Směrnice Rady EHS 88/388, dle novelizace, Látky určené k aromatizaci.

[6] Walton, S., Encyklopedie VÍNO (1999), Czech edition by Svojtka a Co., 2002, Praha.

[7] Foret, M., Stávková, J., Vaňková, A., (2006): Marketingový výzkum – Distanční studijní opora I. vydání, SVŠE Znojmo.

[8] Průběžná časopisová literatura s gastronomickou problematikou.

Vedoucí bakalářské práce:

**prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.**

Ústav biochemie a analýzy potravin

Datum zadání bakalářské práce:

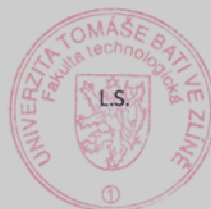
**25. února 2011**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**30. května 2011**

Ve Zlíně dne 23. března 2011

doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.  
*děkan*



doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
*ředitel ústavu*

Příjmení a jméno: Václavek Jiří

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 <sup>1)</sup>;
- 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 <sup>2)</sup>;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> 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 <sup>3)</sup> 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, považuji 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 8. 8. 2011



.....

<sup>2)</sup> 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 nevdělečně 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.

<sup>2)</sup> 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).

<sup>3)</sup> 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 užít 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 výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## **ABSTRAKT**

Pěstování révy vinné pro účely výroby vína se datuje 6 až 7 tis. let př. n. l. do prostoru Přední Asie. U nás jsou počátky vinařství spojeny s obdobím rozmachu Římské říše, tedy někdy v období 3. století n. l. Historie přidávání bylin do vína sahá do období biblického Jeruzaléma, kde bylo víno s bylinami podáváno i jako lék. Centrem výroby kořeněných vín se stal v 18. a 19. století italský Turín odkud pochází vína vermutového typu.

Aromatizovaný vinný nápoj, v souladu s legislativou EU, je sestavován na bázi kořeněného vína. Obsahuje veškeré aromaticky zajímavé složky pocházející z přidávání drog do vína, avšak je profilován jako lehký dezert bez přídavku alkoholu, se sníženým obsahem cukru a bez přídavku vody. Tento nápoj je hodnocen analyticky a senzorycky a zároveň je snaha jej plnohodnotně začlenit do gastronomických soustav jednak jako nápoj k pokrmům ale také jako součást pokrmů přímo při jejich přípravě.

Klíčová slova: historie vinařství, historie přidávání bylin do vína, kořeněná vína, aromatizovaný vinný nápoj, aromatizované víno, aromatizovaný vinný koktejl, nařízení Rady ES 1601, analytické metody, senzorycké hodnocení, gastronomické soustavy.

## **ABSTRACT**

Grape-growing meant for production of wine dates back to 6 000 – 7 000 years B.C. in the territory of Southwest Asia. The beginning of grape-growing in our country is connected with the period of Roman expansion, i.e. around the 3<sup>rd</sup> century A.D. The history of an addition of herbs into wine dates from a period of biblical Jerusalem where wine together with herbs was used also as a medicine. The centre of herbal wine production became Italian Turin, where wine of vermouth types originated.

An aromatized wine-based drink, in accord with the EU legislation, is made on the basis of herbal wine. It contains all the aromatic interesting elements which are found in wine after the addition of drugs. However, it is defined as a light dessert wine without alcohol, with a lower sugar content and without water addition. This drink is chemically analysed and

perceptively assessed; in the same time there is an effort to integrate it adequately into a gastronomic system not only as a drink served to various dishes, but also as an ingredient used in preparation of them.

Keywords: history of viticulture, history of addition of herbs into wine, herbal wine, aromatized wine-based drinks, aromatized wines, aromatized wine-product cocktails, Council Regulation (EEC) No 1601/91, analytical methods, perceptual assessment, gastronomic system.

## **MOTTO:**

*„Nepijeme proto, abychom upadli, ale proto, abychom se povznesli.“*

**(Perské přísloví)**

## **PODĚKOVÁNÍ:**

Touto cestou bych chtěl poděkovat prof. Ing Vlastimilu Ficovi, DrSc., který byl vedoucím této bakalářské práce, za její odborné vedení, za poskytnutí podkladů pro zpracování práce, cenné rady a připomínky a v neposlední řadě také za čas který mi věnoval při zpracování této práce.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracoval samostatně s použitou literaturou jež je uvedena v seznamu. V případě publikace, je-li to uvedeno na základě licenční smlouvy, budu uveden jako spoluautor. Dále prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.



# OBSAH

ÚVOD.....	11
<b>I</b> <b>TEORETICKÁ ČÁST .....</b>	<b>12</b>
<b>1</b> <b>HISTORIE A VÝVOJ VINAŘSTVÍ A DEZERTNÍCH</b> <b>      AROMATIZOVANÝCH VÍN V RÁMCI EVROPY A NA ÚZEMÍ ČR.....</b>	<b>13</b>
1.1    HISTORIE VINAŘSTVÍ NA ÚZEMÍ ČR.....	14
1.1.1    Pěstování révy vinné v období Římské říše .....	14
1.1.2    Vinařství v době Velkomoravské říše .....	14
1.1.3    Rozvoj vinařství ve středověku .....	15
1.1.4    Období novověku až po současnost .....	15
1.2    HISTORIE PŘIDÁVÁNÍ BYLIN DO VÍNA .....	16
1.3    HISTORICKÝ VÝVOJ KOŘENĚNÝCH VÍN .....	18
<b>2</b> <b>SOUČASNÝ A NÁSLEDNÝ VÝVOJ VÝROBY AROMATIZOVANÝCH</b> <b>      VÍN PO STRÁNCE TECHNOLOGICKÉ, UŽITNÉ A OBCHODNÍ.....</b>	<b>21</b>
2.1    TECHNOLOGIE VÝROBY RÉVOVÝCH VÍN .....	21
2.2    VÝROBA AROMATIZOVANÝCH FORTIFIKOVANÝCH VÍN .....	22
2.2.1    Metody dolihování .....	23
2.2.2    Zástupci fortifikovaných vín .....	24
2.3    VÝROBA AROMATIZOVANÝCH KOŘENĚNÝCH VÍN.....	25
2.3.1    Způsoby přípravy Vermutů .....	25
2.3.2    Základní typy a zástupci vermutů .....	26
2.4    VÝROBA AROMATIZOVANÝCH VINNÝCH NÁPOJŮ .....	27
2.4.1    Vinný nápoj Sangria.....	27
2.5    DROGY A SUROVINY POUŽÍVANÉ PŘI VÝROBĚ AROMATIZOVANÝCH VÍN.....	28
2.5.1    Kořeny a oddenky .....	29
2.5.2    Natě .....	29
2.5.3    Semena a plody .....	31
<b>3</b> <b>VYMEZENÍ AROMATIZOVANÝCH VÍN VE SMYSLU LEGISLATIVY</b> <b>      EU A ČR.....</b>	<b>32</b>
3.1    AROMATIZOVANÉ VÍNO.....	32
3.1.1    Vermut.....	33
3.1.2    Hořké aromatizované víno .....	33
3.1.3    Aromatizované víno s vejci.....	34
3.2    AROMATIZOVANÝ VINNÝ NÁPOJ .....	34
3.2.1    Sangria.....	35
3.2.2    Clarea .....	35
3.2.3    Zurra .....	35
3.2.4    Bitter soda .....	35
3.2.5    Kalte Ente.....	35
3.2.6    Glühwein .....	36
3.2.7    Maiwein.....	36
3.2.8    Maitrank .....	36
3.2.9    Pelin.....	36

3.3	AROMATIZOVANÝ VINNÝ KOKTEJL .....	36
3.3.1	Vinný koktejl.....	37
3.3.2	Aromatizovaný perlivý mošt.....	37
3.4	POJMENOVÁNÍ AROMATIZOVANÝCH VÍN A AROMATIZOVANÝCH VINNÝCH NÁPOJŮ DLE OBSAHU CUKRU .....	37
<b>II</b>	<b>PRAKTICKÁ ČÁST .....</b>	<b>38</b>
<b>4</b>	<b>SESTAVENÍ TŘÍ DRUHŮ DEZERTNÍCH AROMATIZOVANÝCH VINNÝCH NÁPOJŮ.....</b>	<b>39</b>
4.1	POSTUP PŘI PŘÍPRAVĚ SESTAVOVANÝCH VZORKŮ .....	39
4.1.1	Vstupní komponenty .....	39
4.1.2	Scelování jednotlivých komponentů .....	40
4.1.3	Závěrečná úprava a zrání hotového nápoje .....	40
4.2	ANALYTICKÉ HODNOCENÍ .....	40
4.2.1	Stanovení relativní hustoty .....	40
4.2.2	Stanovení alkoholu .....	41
4.2.3	Stanovení cukrů.....	42
4.2.4	Stanovení veškerých titrovatelných kyselin.....	43
4.2.5	Stanovení těkavých kyselin.....	43
4.2.6	Stanovení netěkavých kyselin .....	44
4.2.7	Stanovení oxidu siřičitého.....	44
4.3	SENZORICKÉ HODNOCENÍ AROMATIZOVANÝCH VINNÝCH NÁPOJŮ .....	45
4.3.1	Odborná degustace .....	45
4.3.2	Vizuální zkouška .....	46
4.3.3	Čichová zkouška .....	47
4.3.4	Chuťová zkouška.....	49
<b>5</b>	<b>ZAČLENĚNÍ AROMATIZOVANÝCH VINNÝCH PRODUKTŮ DO GASTRONOMICKÝCH SOUSTAV .....</b>	<b>52</b>
5.1	AROMATIZOVANÝ VINNÝ NÁPOJ JAKO SOUČÁST PŘIPRAVOVANÉHO POKRMU .....	52
5.1.1	Kachní prsa na pomerančích s mandlemi.....	52
5.1.2	Kokosový moučník .....	53
5.1.3	Sváteční dvoubarevná bábovka.....	53
5.2	AROMATIZOVANÝ VINNÝ NÁPOJ V KOMBINACI S POKRMY .....	53
5.2.1	Zahradníkovy šermířské rolky .....	54
5.2.2	Kynuté lívanečky s javorovým sirupem.....	54
5.2.3	Hruška na medu.....	55
	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>56</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....</b>	<b>57</b>

## ÚVOD

Konzum dezertních a kořeněných vín u nás je stále ještě poměrně opomíjen. Je to způsobeno také tím, že sortiment u nás vyráběných dezertních a kořeněných vín je v důsledku malé poptávky spíše úzký a je zastíněn dováženými vermuty z Itálie a Francie. Tyto vermuty jsou sice úspěšně propagovány, ale i naše výrobky jsou zajímavé a hlavně perspektivní. Zaslouží si jen větší pozornosti, aby se jejich výroba mohla rychleji rozvíjet. Požívání vín tohoto typu je v podmínkách českých gastronomických zvyklostí bohužel často omezeno jen na výhradně aperitivní použití.

Tato práce se dotýká jak historického vývoje tak i současné technologie výroby vín s důrazem právě k vínům kořeněným. Zároveň se snaží, prostřednictvím tří konkrétních připravených vzorků aromatizovaných vinných nápojů, nabídnout zajímavou alternativu k aromatizovaným vínům obsahujícím většinou vyšší procento alkoholu, a tedy v souladu s trendem méně alkoholických nápojů na bázi vína rozšířit možnosti uplatnění těchto nápojů pro široké spektrum konzumentů. Tento nový typ svěžího, aromatizovaného dezertu, který je dle EU klasifikován jako aromatizovaný vinný nápoj, je bez přidávání lihu, kdy veškerý alkohol zde obsažený pochází pouze z vína, také se sníženým obsahem cukru a bez přídavku vody.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 HISTORIE A VÝVOJ VINAŘSTVÍ A DEZERTNÍCH AROMATIZOVANÝCH VÍN V RÁMCI EVROPY A NA ÚZEMÍ ČR

Réva vinná patří k nejstarším plodinám, které provázejí člověka při jeho zemědělské činnosti. Nálezy semen révy ukazují na existenci této rostliny před 70 miliony let. K přípravě vína se užívaly hrozny nejméně 6 až 7 tisíc let př. Kr. Za kolébku vinařství se považuje prostor Přední Asie, pravděpodobně v dnešních státech Irák a Irán a taktéž prostor kavkazských pohoří., kde mnohé nálezy nádob na víno a jiných vinařských potřeb potvrdily pradávnu existenci vinařství. Silně se rozvinulo vinařství u národů východního Středomoří, hlavně kolem 3500 let př. Kr. V Řecku se začalo rozvíjet vinařství asi v období kolem 2000 let př. Kr. Féničané a Řekové roznesli své poznatky o pěstování révy, jakož i své odrůdy révy a výrobu vína do oblastí západního Středomoří. Od Řeků převzali vinařské znalosti a kulturu vína Římané, kteří všeobecné poznatky z tohoto zemědělského oboru podstatně rozšířili a při svých výbojích zanesli pěstování révy do západní i střední Evropy, kde se jejich činností rozvinulo vinařství nejpozději v 2. století po Kr.

V období rozmachu Římské říše byl významnou vinařskou osobností L. Junius Moderatus Columella (psal kolem roku 65 po Kr.), který byl současníkem císaře Claudia a filozofa Seneky. Columella navštívil některé provincie a všímal si pěstování révy, velkou pozornost věnoval lidským vlastnostem, odborným schopnostem a organizačnímu talentu lidí spravujících vinice a starajících se o výrobu vín révových i speciálních. Své postřehy a povinnosti správců následně sepsal: *“Kořeněná vína se dělají takto: Jedna libra koření se vaří se 4 sextárii moštu až na jednu čtvrtinu objemu. Svařená hmota se po vychladnutí smísí s jednou urnou aminejského moštu a nechá se vykvasit. Používají se různá koření: pelyněk (Artemisia absinthum), yzop (Hyssopus off.), thymian (Thymus vulg.), fenykl (Foeniculum vulg.), myrta (Myrtus L.), rozmarýna (Rosmarinus off.), polej (Mentha pulegium). Kořeněná vína se dělají z každého koření samostatně. Sušeného poleje se může dát i tři libry na jeden conginus moštu a zahustí se na jednu třetinu objemu varem. Nechá se ochladit, odcedí se a smíchá se s jednou urnou moštu. Podává se v zimě proti kašli a říká se mu Glechonites. Ke zlepšení trávení, k posílení těla, při žaludečních bolestech, při silném kašli je dobré víno z mořské cibule (Urginea maritima). 40 dní před vinobraním se nasbívá mořská cibule, nakrájí se na zcela slabé plátky, navlékne se a pověsí na stinném místě k usušení. Když jsou suché, dává se jedna libra na 48 sextariů*

*aminejského moštu. Ponechají se tam plátky 30 dní. Pak se vyjmou, víno se vyčistí od kvasnic a nalije do dobrých amfor.*“[1]

Pro současné vinařské oblasti při severní hranici pěstování révy vinné jsou důležité nálezy z tohoto období v místech kolem toků velkých řek – Rýna a Mosely – a jejich přítoků. Současně se ukázalo, že již tenkrát byly kladeny velké nároky na stanoviště vinic a jeho význam pro kvalitu vína. V období zániku Římské říše a stěhování národů se plocha původních vinic značně snížila. Teprve za vlády císaře Karla Velikého (742-814) začíná v tomto oboru nový rozmach.[1]

## **1.1 Historie vinařství na území ČR**

### **1.1.1 Pěstování révy vinné v období Římské říše**

Rozsah a rozmach Římské říše a jejich vinic sahal až na naše území. V letech 275 – 282 n.l. se hranice římského impéria posunula až k Pavlovským vrchům. Vojáci X. legie císaře Proba, usazení pod vápencovými bradly Pálavy, zaháněli žížeň vodou, kterou z hygienických důvodů míchali s vínem. Dodávky dalšího vína z vlasti však vážly, proto založili na jihozápadních svazích osluněných kopců první vinice. Tak byly pravděpodobně položeny základy moravského vinařství.[6]

### **1.1.2 Vinařství v době Velkomoravské říše**

Archeologické nálezy vinařských nožů a semen révy potvrzují rozvinuté vinařství slovanského obyvatelstva v době Velkomoravské říše. Přímé důkazy o výsadbě vinic pocházejí rovněž z Podpálaví, datovány jsou do přelomu 8. a 9. století. Pěstování révy vinné dokládají archeologické nálezy z velkomoravských hradišť Vysoká zahrada u Dolních Věstonic a Strachotína. A hmotné důkazy nálezů doplňují i záznamy kronikáře Václava Hájka z Libočan. „*Moravský kníže Svatopluk poslal roku 892 svému tchánovi knížeti Bořivojovi k oslavě narozenin syna Sptyihněva sud znamenitého moravského vína.*“[6]

V Čechách souvisí začátky pěstování révy s christianizací země. Podle pověsti založila první vinici na Mělnicku sv. Ludmila kolem roku 892. Na ni později pracoval a učil se dělat víno sv. Václav.[2]

### 1.1.3 Rozvoj vinařství ve středověku

Ve 12. a 13. stol. se uplatnil vliv klášterů při hromadném zakládání vinic ve větších celcích. Vztahy mezi šlechtou, měšťany, vinaři a viniční čeládkou řešily viniční řády a horenská práva. Na Moravě užívaly mnohé obce Falkenštejnské horenské právo z roku 1309. Vzorový řád vydal markrabě Jan Jindřich v roce 1355. Pro Prahu a královská města vydal císař Karel IV. roku 1358 nařízení k zakládání vinic. Nově založené vinice podle tohoto nařízení měly všechny stejnou výměru 28,5 arů a byly na 12 let osvobozeny od daní a poplatků. Následně došlo k přebytku vína a císař musel zakázat dovoz cizích vín v období od sv. Havla do sv. Jiří.[6]

Největší rozšíření plochy vinic u nás bylo za Jiříka z Poděbrad a Jagellonců. Vladislav Jagellonský nařídil v roce 1497 povinný zápis vinic do viničních gruntovních knih. Současně nařídil jakostní kontrolu všech mladých vín prováděnou perkmistrem a jeho pomocníky. V roce 1558 sepsal pražský učitel Jan Had knihu o správném pěstování révy a o výrobě vína nazvanou „Vinice v jakém položení býti má“, ve které uvádí tehdy pěstované odrůdy, pojednává o zakládání a správě vinic jakož i zacházení s vínem: „*Kořeněná vína: Většinou se maceruje pytlík s kořením ve víně. Uvedeno je víno šalvějové, pelyňkové, které je dobré proti všem nemocím a neduhům, alantové, aklejské, růžové*“. V roce 1590 vydává císař Rudolf II. obsáhlou instrukci o vinařství a vzhledem k tomu, že se dováží mnoho cizích vín do země, napomíná: „... *aby naše vína byla zachována tak, jak byla zrostlá*“ a varuje před pančováním víny cizími. V té době se u nás produkovala hlavně vína bílá, teprve koncem 15. století stoupá zájem o vína červená.[1,2,6]

V následujících staletích poznalo moravské vinařství vzepětí i pády. Po období středověku, kdy bylo pěstování révy vinné především výsadou církve a šlechty, přišel v 16. století zlatý věk moravského vinařství. Období válek a vpádů cizích vojsk v následujícím století vedlo naopak k vilidnění osad, zpusnutí vinic a celkovému úpadku kraje. Před třicetiletou válkou vinařství stále prožívalo svůj zlatý věk; na Moravě bylo v té době asi 20 000 hektarů vinic, v Čechách 15 000 hektarů, a v obzvlášť úrodných letech byl vínu domácí trh malý.

### 1.1.4 Období novověku až po současnost

Třicetiletá válka způsobila nedozírné škody na našich vinicích. Více než polovina z 20 000 hektarů vinic na Moravě zpuskla. V Čechách zpusklo asi 11% vinic z původních 15 000 ha. Přibližně polovina vinic zanikla a už nikdy nebyla obnovena, některé staré a zanedbané vinice byly nově osázeny teprve koncem 17. století. Zárukou budoucího rozvoje vinařství

na moravském venkově byla skutečnost, že vedle velkých vinných sklepů v podzemí klášterů a šlechtických sídel si malá sklepní hospodářství začali budovat drobní venkovští vinohradníci.[6]

K výraznému rozkvětu vinařství došlo až po napoleonských válkách. V roce 1820 dosahovala rozloha vinohradů na Moravě 29 801 hektarů, v Čechách 2 576 hektarů. Se zrušením roboty (1848) se uvolnily pracovní síly ze zemědělství, které odcházely do vznikajících průmyslových podniků ve velkých městech, tuzemská vína začala vytlačovat levná vína z Uher. Koncem 19. století se objevilo další nebezpečí v podobě živočišných škůdců - roztočů a houbových chorob, jako jsou peronospora a oidium. Pohromou pro evropské vinařství byl zejména révokaz, mšička révová, napadající kořeny révy vinné. Vůbec poprvé byl tento škůdce v Evropě odhalen v roce 1860 a jen ve Francii mu padlo za obět' více než milion hektarů vinic. U nás se révokaz objevil na přelomu 19. a 20. století v katastru vinařské obce Šatov u Znojma, postupně zachvátil vinice na celé Moravě a většinu během deseti let nenávratně zničil.[6]

Po vlně révokazu koncem 19. století přišla renesance vinařství na Moravě. Jedinou spolehlivou ochranou proti révokazu bylo roubování oček ušlechtilé evropské révy na americké podnože, které jednak vytvářely hustou síť kořenů, jednak jejich kyselé šťávy mšičky révové odpuzovaly. V té době vznikly první zemské a státní révové školky pro produkci štěpovaných sazenic a podnoží. Přes všechna tato opatření se nepodařilo obnovit vinice v původním rozsahu. Na rozvoji vinařství v 1. polovině 20. století se podílely především nově vznikající šlechtitelské stanice a vinařská družstva a šířící se osvěta zajišťovaná formou vinařských besídek. K dalšímu rozvoji vinařství došlo teprve koncem 20. století, po padesáti letech stagnace v době komunismu. Restituce vinic, obnova rodinných vinařství a rozsáhlé investice do moderních technologických zařízení spolu s novým přístupem k ošetřování vinic výrazně zvýšili kvalitu a jedinečný charakter vín. Zvýšený zájem o víno si vynutil i zvýšení plochy tuzemských vinic. Za podpory státu a Vinařského fondu stoupla celková výměra viničních tratí z 12 tisíc na cca 19 tisíc hektarů, vysázených převážně na Moravě. Obnovilo se mimořádné postavení vinné révy a vína především ve venkovské komunitě.

## 1.2 Historie přidávání bylin do vína

Popíjet červené víno s odvarem z borůvek, míchat si do něho mochnu husí v prášku, přidávat si do vína šafrán nebo kořenit si je fialkami – takové a jiné podobné postupy



využívali naši předkové, ba někdy dokonce používali bobulí některých bylin k jeho barvení. Tedy nejen v lékařství, farmacii a voňavkářství, ale i při výrobě vína se v minulosti používalo některých bylin.[2]

Tak například plody známé brusnice borůvky (*Vaccinium myrtillus*) se podávaly při chronickém střevním kataru, při žaludečních křečích a podobně. Starý recept zní: „Do malého množství vody dáme dvě hrsti usušených borůvek a povaříme. Tento odvar přimícháme do tří čtvrtin litru červeného vína a podáváme bez cukru.“[2]

Věvec z břečťanu popínavého (*Hedera helix*) byl používán k ochlazení hlavy vínem rozpálené. Proto se objevují větvičky břečťanu na pohárech a sudech v průvodech na oslavu Dionýsa boha vína či Bakcha boha bujného rostlinstva. Římané však dovedli vhodně použít i břečťanového dřeva pro jeho pórovitost a filtrovali přes ně víno.[2]

Čemeřice smrdutá (*Helleborus foetidus*) byla rovněž spojována s vínem. Horatius se o ní zmiňuje jako o výborném prostředku proti melancholii, svéhlavosti a hlouposti. Při dobývání kořene čemeřice musela osoba ráno posnídat sklenku vína s česnekem, aby nebyla stížena bolestmi hlavy. Dioskorides a Theofrastos uvádějí, že čemeřice se vysazovala do vinic, aby se pak po vínu lépe trávilo.

Devětsil zvrhlý (*Petasites hybridus*) se podával buď v nálevu (lžička řezané drogy na šálek vody) nebo v prášku, ale připravoval se též s vínem. Býval to dobrý prostředek proti kašli, horečkám a nachlazení.[2]

V některých zemích se bobulí z chebdí – druh bezu (*Sambucus ebulus*) – ještě v nedávné době používalo k barvení vín. Dříve se vína hojně barvila bezinkovou šťávou (např. v Portugalsku aj.).

Kořen konvalinky vonné (*Convallaria majalis*) se velmi často máčel ve víně. Ve středověku věřili, že je to lék na všechny orgány, ve kterých přebývají duchové života.

Někde zase nakládali do vína oddenek vodního žlutého kosatce (*Iris pseudacorus*), který používali preventivně proti žloutence.

K barvení vín a sirupů se používalo rovněž drogy máku vlčího (*Papaver rhoeas*).

Známa a středověkými bájemi opředená mandragora (*Mandragora officinalis*) „se po vydobytí z půdy uchovávala v bílé košilce a v červeném hedvábném pláštiku, který se musel máčet v rudém víně“.[2]

Už na počátku našeho letopočtu radí římský polyhistor Plinius, aby ten, kdo se nechce opít vínem, požil šafrán. Ve středověku se šafrán přidával nejen do pokrmů, ale míchal se i do vína. Naši předkové věřili, že šafrán posiluje vnitřní orgány a dodává veselé mysl. Domnívali se, že věnec ze šafránových květů na hlavě krotí opilství. Mathioli ve svém herbáři z roku 1562 má však na věc jiný názor: „*Kdož mnoho by šafránu s vínem pil, brzy se opije a ztřeští*“.

U nás se též pěstovala šalvěj muškátová ( *Salvia sclarea* ), která obsahuje silici vonící podobně jako levandulová. Dříve se jí mimo jiné používalo k zlepšení chuti vína.

Fialku – violku vonnou ( *Viola odorata* ) – ctili už staří Římané. Nedovedeme si zatím vysvětlit, proč si kořenili víno fialkami, mohlo to být z pouhého jejich známého obdivu k tomuto květu i z rafinovaných choutek labužnických. Bývalo také zvykem, že osoba, která „přebrala“, byla dekorována věncem z květů violky vonné, který se postiženému pokládal na hlavu.[2]

### 1.3 Historický vývoj kořeněných vín

Původ požívání kořeněných typů vín sahá někde do období biblického Jeruzaléma, kde skupina dobro konajících žen podávala nemocným a umírajícím jako lék víno ochucené různými bylinami. Nápoj se sice nepoužíval jako aperitivní, ale v zásadě byl velmi podobný dnešnímu vermutu nebo jiným kořeněným nápojům na základě vína. Ve starém Egyptě se víno často ochucovalo medem a kadidlem.[7]

V 16. století vyráběly klášterní komunity po celé Evropě elixíry či alkohol ochucený kořením a bylinami a nabízely je chudým a nemocným jako léky podporující dobré zdraví a dlouhý život. Často měly extrémně vysoký obsah alkoholu a někdy nebyly příliš chutné. Trh poskytoval výrobcům prostor, aby se pokusili nalézt něco, co by bylo vhodnější k běžné konzumaci a co by se vyrábělo z těch nejdostupnějších surovin. Tak se v severní Evropě, kde byla rozšířená destilace, vyvinuly bitters, zatímco ve vinařských oblastech jižní Evropy vznikla většina kořeněných nápojů na základě vína. Špatné víno se dalo přidáním bylin a koření podstatně zlepšit. Zesílené, a tím i trvanlivější víno se mohlo převážet a po objevení Nového světa se pro něj otevřely důležité lukrativní trhy.

Nová odbytiště pro aperitivní kořeněná vína znamenaly i bary, kavárny a restaurace, které se objevily ve Francii a Itálii – dvou největších rivalech v produkci a konzumaci tohoto typu vín. Soupeření s hostinci a pivnicemi vedlo tyto podniky k horlivému hledání nových

nápojů, kterými by si získaly zákazníky. Jedna z prvních značek, které během tohoto růstu trhu vznikly, byl Pernod. Byl vyroben ve Švýcarsku kolem roku 1790, ale až do počátku 19. století, kdy ho koupila rodina Pernodů, se neprodával pod žádným patentovaným názvem. Když se objevil v Paříži, způsobil senzaci. Popíjení kořeněných vín se v té době stalo velmi módní a jména značek byla tématem společenské konverzace.[7]

Na jih od Alp se Turín, hlavní město Savojska, stalo centrem výroby vermutu. V 18. století už bylo živým obchodním centrem se vzdělanou společností, kde kvetlo umění a kultura. Jeho atmosféru lze stále ještě vdechnout ve starém Teatro Carignano blízko katedrály a také v nedaleké restauraci Cambio, jejíž interiér zůstal od těch dob nezměněn. Tady statný mladý „*maitre licoriste*“ Gaspare Campari naléval kořeněná vína králi Viktoru Emanuelovi II. a jeho prvnímu ministrovi Cavourovi. Maitre licoriste byl mistr nápojů, který znal vlastnosti spousty bylin a koření a uměl z nich míchat originální nápoje. Gaspare Campari a Alessandro Martini, zakladatelé dvou z nejznámějších značek ve světě kořeněných vín, byli ve 40. letech 19. století ve skutečnosti učni na *maitre licoriste* v baru Bass v Turínu. V té době měla každá větší kavárna svého *maitre licoriste*, který žárlivě střežil tajný recept na nejlepší *house aperitivo*. Gaspare Campari později opustil Savojsko a usadil se v Milánu. Přestože o jeho vermut tam nebyl zájem, jeho bitters se staly legendou. Alessandro Martini naopak zůstal v Savojsku a dočkal se toho, že jeho jméno se po celém světě stalo synonymem vermutu.[7]

První značkový vermut, Carpano, se objevil v roce 1786 v Turínu. Tento malý podnik vyráběl sladký červený druh, který si rychle získal oblibu a rozšířil se i za hranice, do jižní Francie. Na to záhy zareagoval Joseph Noilly, producent vína ze starobylého středomořského přístavu Marseillan. V roce 1800 uvedl na trh první francouzský suchý vermut. Pravou vlastní vermutu však zůstává stále království Savojské. Zabíralo větší část dnešní sevrozápadní Itálie a několik oblastí jižní a východní Francie. Rozsáhlé savojské vinice však vzhledem k nedostatečným znalostem místních pěstitelů produkovaly podřadná vína, jimž chyběla osobitost a potřebná kvalita. Francouzští, španělští a portugalské vinaři už v té době prodávali *simple* silnější vína, většina savojských vín však neměla dostatečně výraznou chuť, aby mohla uspět samotná. Proto do nich barmani a vinaři přidávali směsi bylin a koření podle vlastních receptů. Vermuty se zpočátku vyráběly většinou pouze z bílého vína, ale někteří vyráběli Rosso neboli červený vermut z červeného vína už od počátku 19. století. Polosuché Bianco přišlo na trh až později v 60. letech 20. století a Rosé

brzy nato. Dnes se často červené vermuty vyrábějí z bílého vína smíchaného s karamellem, který mu dodává jantarovou barvu.[7]

## 2 SOUČASNÝ A NÁSLEDNÝ VÝVOJ VÝROBY AROMATIZOVANÝCH VÍN PO STRÁNCE TECHNOLOGICKÉ, UŽITNÉ A OBCHODNÍ

### 2.1 Technologie výroby révových vín

#### Drcení hroznů a příprava rmutu

Drcení se provádí za účelem získání rmutu z hroznů a může se provádět tzv. mlýnkováním – použitím zubových drtičů, při mlýnkování má prasknout každá bobule a nesmí být rozdrceny třapiny. Současně dochází i k provzdušnění drti a je to důležité pro intenzivní pomnožení kvasinek při začátku kvašení.

Při výrobě červených a některých bílých vín se používá odzrňování, kdy se odstraňují třapiny a nejčastěji se používají odstředivé odzrňovače. Odzrňené a odtrápiněné bobule se označují jako rmut.

#### Lisování rmutu

Je to operace při které dochází k oddělení tekutého podílu – šťávy moštu – od pevného podílu – výlisků, matolin – tlakem.

Nejčastěji se používají 2 druhy lisů:

- hydraulické s vnějším odtokem
- pneumatické lisy

Lisuje se tak, aby se získalo co největší množství samotoku a ten se odtahuje. Samotok má představovat 60 %. A 20 % by mělo být vytěženo z 1. lisování a dalších 10 % z 2. lisování, 5 % pak ze 3. lisování.

#### Kvašení moštu

Kvašení moštu – etanolové kvašení, používá se:

- spontánní kvašení
- kvašení čistými kulturami
- řízené kvašení.

Dokvašování vína rozhoduje o jeho kvalitě a při dokvašování dochází ke dvěma základním procesům:

- 1) Vylučování kyselého vinanu draselného (označované jako vypadávání vinného kamene)
- 2) Jablečno mléčné kvašení – je to biologické odbourávání kyseliny jablečné dekarboxylací

### **Školení vína**

Školení vína je soubor zákroků, které stabilizují víno vzhledově i chuťově a školící zákroky jsou vymezeny, patří mezi ně:

- dolévání = doplňování objemu v kvasných nádržích
- stáčení vína
- čeření vína
- síření
- filtrace vína

## **2.2 Výroba aromatizovaných fortifikovaných vín**

Aromatizovaná vína typu likérových vín můžeme rozdělit do dvou kategorií:

- 1) přírodně sladká vína – zde patří vína vyrobená všeobecně známými technologiemi, jako je slámové, ledové víno, botrytické, sauternské výběry, tokajská vína
- 2) dolihovaná vína – jedná se např. o portugalské portské a madeiru, španělské sherry a malagu či sicilskou marsalu.

Dolihovaná vína jsou taková, do kterých se buď před, během nebo po kvašení přidává alkohol. Do této kategorie spadá každé víno s přidavkem alkoholu, ať už je suché nebo sladké, červené nebo bílé.[8]

### **Portské**

K rozkvětu výroby tohoto vína v regionu Douro na severu Portugalska došlo díky anglickým obchodníkům, kteří byli překvapeni mimořádným charakterem zdejších vín a rozšířili je do svých zemí.

Hrozny ze kterých se portské vyrábí, se pěstují v údolí řeky Douro a jejich přítoků. Ta protéká severem Portugalska a ústí ve městě Porto do Atlantického oceánu.[8]

### **Sherry**

Je nejznámější španělské fortifikované víno. Bylo velmi ceněno již za doby Caesara. Jedná se převážně o suchá nebo polosuchá, výjimečně sladká vína. Barva vína je obvykle jantarově žlutá, někdy ovšem přechází do barvy koňaku.

Velký význam pro formování mají speciální kvasinky vytvářející kožku, tzv. flor, tenkou blanku na hladině zrajícího vína. Tento fenomén dává vínům charakteristické aroma.[8]

### **Madeira**

Původní madeirská vína nebyla dolihovaná, často byla spíše obyčejná a fádni. Protože se ale na ostrov dostali také angličtí obchodníci, kteří byli obeznámeni s technologií portských vín, chtěli této techniky použít také u zdejších vín. Došlo k první stabilizaci destilátem, který byl v té době získáván z melasy. Ostrov Madeira byl často výhodnou zastávkou k doplnění zásob pro plavby k Novému světu. Nakládána byla tehdy i vína. Místo toho, aby vína v podmínkách plavby přes Atlantik utrpěla tropickými vedry, jejich kvalita neobyčejně vzrostla, což bylo způsobeno právě horkým počasím na cestě lodí. Tento způsob byl později modifikován a dnes se vína zahřívají na teploty kolem 50 °C v termovinifikátorech, tzv. estufas.[8]

## **2.2.1 Metody dolihování**

### Mutage

Jedná se o přidavek alkoholu do čerstvě vylisovaného moštu. Tím se úplně zabrání kvašení. Do skupiny takto vyrobených produktů patří fortifikovaná vína známá ve Francii jako likérová (vinis de liqueurs). Jsou to například *Pineau des Charentes* a *Ratafia*.

### Časné dolihování

Alkohol se do moštu přidává až po začátku kvašení. Dodávání alkoholu často neprobíhá jednorázově, ale opakovaně pečlivě naměřeným a načasovaným menším množstvím v průběhu několika hodin nebo dokonce dní. Přesná doba dolihování v průběhu fermentace závisí na typu fortifikovaného vína, které má být vyrobeno (tedy na požadovaném zbytku cukru), a také na cukernatosti hroznů. Do portského se alkohol přidává během fermentace,

když víno dosáhne 6 až 8 % obj. alkoholu, zatímco alkohol pro francouzská vína *vins doux naturels* pro *Muscat de Beaumes de Venise* se dodává ve stádiu časnějším.[8]

#### Pozdní dolihování

Dolihování probíhá přidávkem alkoholu po ukončení fermentace. Klasickým nápojem vyrobeným touto metodou je *sherry*, které se vyrábí vždy suché; jeho sladkost se upravuje dodatečně přidávkem přírodních sladících prostředků.[8]

### **2.2.2 Zástupci fortifikovaných vín**

Likérová vína zaujímají výrazné místo na trhu s vínem a jsou ceněna jak po stránce obchodní tak i užité pro své nemalé uplatnění v gastronomii.[3]

Nejznámější druhy těchto vín mají svou hodnotu a jsou i patřičně ceněna, jsou to např.:

#### Portská vína

- RUBY PORT – víno sytě červené(rubínové) barvy, ovocité a síly mladého vína
- TAWNY PORT – vína červená, která zrála různou dobu v sudech
- WHITE PORT – víno bílé
- VINTAGE PORT – je kvalitnější ruby port, označováno také ruby reserve.

#### Sherry

- FINO – víno světle slámové barvy vyrobeno výhradně z odrůdy Palomino
- MANZANILLA – jedná se o fino, vyrobeno v oblasti kolem města Sanlucár de Barrameda s výrazným aroma
- AMONTILLADO – jsou původně vína fino, která pokračují ve svém zrání, většinou suchá
- OLOROSO – znamená voňavý, vyznačuje se vyšší zlatožlutou barvou, jeho chuť je plná
- PEDRO-XIMÉNEZ – velmi sladké, výhradně z odrůdy Pedro Ximénez

aj.[3,4]



## 2.3 Výroba aromatizovaných kořeněných vín

Základem těchto vín je révové víno, k němuž se přidává různé koření, příp.vinný destilát nebo etanol a sladí se řepným cukrem nebo různě zpracovaným hroznovým moštem. Patří sem hlavně vermuty a vína kořeněná speciálními přísadami. Slovo „vermut“ pochází ze staro – hornoněmeckého výrazu *vermud* – pelyněk (*Artemisia absinthium*), z něhož vzniklo slovo *absint*, doslova červí dřevo, neboť byl účinný „při vypuzování červíků z těla“. K tomuto účelu ho doporučovali lékaři i bylinkáři, známé byly jeho čistící účinky.

Při jejich výrobě se musí dodržovat všechna ustanovení platná pro výrobu révových vín zabráňujících jejich falšování.[9]

### 2.3.1 Způsoby přípravy Vermutů

Způsoby přípravy vermutu jsou poměrně rozmanité. Jedním ze způsobů výroby je macerace suchých bylin vložených do plátěného sáčku přímo ve víně, nebo lze z nich připravit výtažek extrakcí zředěným alkoholem a ten k vínu přidávat, nebo konečně je možno čerstvé byliny vyluhovat moštem zahřátým k varu. Způsob poslední je nejméně ideální, avšak vzhledem k objemnosti a váze čerstvých bylin se provádí jen tam, kde se potřebné rostliny pěstují.[9]

#### Macerace bylin

Rozmělněné drogy se dají do sáčku, který se zavěsí do sudu s vínem tak, aby sáček přišel asi do středu sudu. Po 5 až 6 dnech se sáček vyjme, obsah sáčku se šetrně vylisuje na malém lisu a výtlaček se přidá do vína.

#### Alkoholová extrakce

Lihové extrakty se připravují vyluhováním aromatických drog v 90 % obj. alkoholu zahříváním na vodní lázni při teplotě 50 – 55 °C asi půl hodiny. Potom pokračuje macerace podle potřeby asi týden již při normální teplotě. S lihovými extrakty je nutné pracovat velmi opatrně, neboť víno se po jejich přidání může zakalit. Zákalům je možno zabránit pasterací.[9]

Čerstvě připravený vermutový výtažek má nepříjemnou travní příchut', která však časem úplně vymizí a látky kořenné se navzájem zharmonizují.

Směs koření je tajemstvím každého výrobce. Základní složkou vermutového koření jsou pelyněk, zeměžluč, fialkový kořen, benedykt, semeno koriandru, máta, kořen anděliky,

puškovec, skořice, bezový květ, rozmarýn, muškát, hřebíček, galgánový kořen, kůra z hořkých pomerančů a další speciální přísady.[9]

Obsah alkoholu u vermutů se pohybuje nejčastěji kolem 15 % obj. Podle obsahu cukru známe kořeněná vína sladká i suchá, podle barvy bílá a červená, popřípadě zlatožlutá nebo červenohnědá. K slazení vermutu se používá buď mistela (hroznová šťáva fortifikovaná vinným destilátem), nebo zahuštěná hroznová šťáva. Avšak u převážné většiny vermutů se k doslazování používá přímo řepný nebo třtinový cukr. Vermuty je povoleno přibarvovat. K tomu se používá buď kulér nebo u vermutů typu „bitter“ potravinářské barvivo.[9]

Vyrobený vermut není ihned vhodný ke konzumaci; proto se nechává odležet delší dobu, a to nejlépe při nižší teplotě, aby nastalo náležité zharmonizování výrobku a vyloučení některých látek extraktivních, které by později mohly být příčinou nevíтанých zákalů.[10]

### 2.3.2 Základní typy a zástupci vermutů

Nejznámější vermuty jsou italské z aromatických odrůd révy a francouzské, jež se odlišují použitou surovinou i přísadkou některých odlišných aromatických látek.[10]

Prvním výrobcem vermutů v Itálii byl Antonio Benedetto Carpano, který začal s výrobou vermutů kolem roku 1786. V 19. století následovaly firmy Giuseppe Cora, dále Frattelli Gancia, Cinzano a Martini et Rossi. Základním vínem bylo Moscato di Canelli, ale s růstem objemu výroby se začala používat i jiná vína převážně z oblasti Romagna, Marche, Puglie a Sicilie.[7]

V tuzemsku se na výrobu kořeněných vín, které se ale na rozdíl od klasických italských a francouzských vermutů liší svým přírodním charakterem a zejména nižším alkoholovým profilem, specializuje firma Vinopol. Také firma Víno Mikulov má ve svém sortimentu vermutové typy vína.

Druhy vermutu: Sweet vermut – bílý (bianco) nebo červený (rosso), obsahuje 15 – 16 % obj. alkoholu a až 15 % zbytkového cukru.

Dry vermut – dry, extra dry, obsahuje většinou 18 % obj. alkoholu a nejvýš 5 % zbytkového cukru.

Half – sweet vermut – růžový vermut[7]

Mezi nejznámější světové a české značky vermutů patří:

Itálie

- MARTINI
- CINZANO
- CORA
- GANCIA[3]

Francie

- NOILLY PRAT
- ST. RAFAEL
- DUBONET[3]

Česko

- VINOPOL
- METROPOL

## 2.4 Výroba aromatizovaných vinných nápojů

Vinné nápoje jsou produkty, které obsahují minimálně 50 % vína a mají obsah alkoholu minimálně 7 % obj.

### 2.4.1 Vinný nápoj Sangria

Mezi evropsky nejznámější vinné nápoje patří Sangria vyráběná ve Španělsku.

Tento lehce opojný, ale silně osvěžující rudý nápoj ve svém názvu promítá španělský temperament („sangre“ v překladu znamená krev). Sangria je „lehkým pitím“ vyhledávaným hlavně v letních horkých měsících zejména konzumenty, kteří dají přednost méně alkoholickým nápojům před tichým vínem.[11]

Sangria je nápoj vyrobený z vína aromatizovaného přídavkem přírodních extraktů nebo esencí z citrusových plodů, se šťávou nebo bez šťávy s případným přídavkem koření, přislazený a s přídavkem CO<sub>2</sub>, s obsahem alkoholu nižším než 12 % obj. Nápoj může obsahovat části dužniny nebo kůry citrusových plodů a jeho barva musí pocházet výhradně z použitých surovin.[12]

Základní receptura se skládá ze španělského vína, v některých zemích Evropy se pro výrobu Sangrie používají i červená vína z Bordeaux. Někdy se můžeme setkat i s názvem Sangria Blanco, což znamená že Sangria je vyrobená z bílého vína. Dnes již existuje i řada modifikací původní receptury, kdy se používají hlavně pomeranče, jablka a citróny, někde se můžeme setkat dokonce s dodatečným přídavkem rumu, brandy či vodky.[12]

## 2.5 Drogy a suroviny používané při výrobě aromatizovaných vín

Při hodnocení aromatizovaných vinných produktů s důrazem na pozitivní účinek alkoholu, v nich obsaženého, na lidské zdraví je nutno zmínit i účinné látky, pro které je alkohol nosičem, a výsledná biologická aktivita je souhrnem účinku komplexu etanolu a látek v něm obsažených. Pro výrobu aromatizovaných nápojů, kořeněných a medicínálních vín, aromat, trestí i tinktur a léčivých galenických přípravků se využívá drog, které jsou extrahovány alkoholem za různých podmínek. Tyto extrakční postupy se rozdělují na maceraci, digeraci a perkolaci.[13]

Macerace slouží k přípravě polotovarů, které se nazývají macaráty. Maceruje se alkoholickými roztoky různé lihovitosti podle charakteru drog (čerstvé nebo sušené, siličnaté nebo obsahující zvýšené podíly látek chuťových, ale netěkavých apod.).

Digerace je macerace za vyšší teploty. Při zvýšené teplotě probíhá difuze v soustavě rychleji a zvyšuje se rozpustnost celé řady látek. Digeraci je však možno použít jen tam, kde se vlivem zvýšení teploty neporušují vonné a chuťové složky.

Perkolace je výkonnější a efektivnější macerací. Metoda spočívá v tom, že drcenou nebo řezanou drogou protéká roztok alkoholu ve vodě o předem určené koncentraci, která závisí opět na povaze drogy a určení daného produktu. Průtokem alkoholického nálevu drogou se dostavuje účinnější difuze.

Pro výrobu aromatizovaných vín a nápojů se používají určité základní drogy. Jejich účinky jsou velmi rozmanité, avšak podle hlavního směru účinku je možno každou drogu zařadit mezi drogy uklidňující či sedativní, roborativní či stimulantia, drogy zlepšující nebo upravující trávení čili digestiva.[13,5]

V následujících podkapitolách je uveden přehled některých typických drog používaných při výrobě aromatizovaných kořeněných vín a nápojů, jejich výskyt, účinné látky, které obsahují a také zdraví prospěšné působení těchto drog:

### 2.5.1 Kořeny a oddenky

#### **Andělka lékařská** (*Archangelica officinalis*)

Je mohutná bylina s řepovitým oddenkem a hnědými kořeny. Roste v Evropě a v Severní Asii. V některých zemích např. v ČR, se pěstuje. U nás nalézáme andělku většinou ve vyšších polohách, u lesních potoků a na pasekách.

Kořen a plody obsahují hlavně silici a terpeny (kořen 0,3 – 1%, plody 1 – 2%) s hlavní obsahovou složkou felandrenem, pinenem a cymolem. Dále obsahují hořčinu angelicin, furokumariny a jiné látky. Andělka působí povzbudivě na sekreci žaludečních šťáv a uklidňuje zvýšenou střevní peristaltiku.[5]

#### **Puškvorec obecný** (*Acorus calamus*)

Vytrvalá bylina až 150 cm vysoká s hustě kroužkovaným plazivým oddenkem až 3 cm tlustým a 50 cm dlouhým. U nás roste hlavně v rybnících, bažinách a tůních, rovněž na březích a ve vlhkých příkopech.

Obsahuje až 3,5 % silice, hořčinu akorin a akoretin, látky slizové, tříslovinu, cholin, fytoncidy aj. Silice obsahuje hlavně asaron (7 – 8%), terpeny a seskviterpeny. Velmi podporuje trávení v žaludku a ve střevě tím, že povzbuzuje vylučování trávicích šťáv a všeobecně podporuje látkovou výměnu. Pro obsah silice a hořčiny je zařazován do skupiny aromaticko – hořčinných látek.[5]

### 2.5.2 Natě

#### **Čubet benedykt** (*Cnicus benedictus*)

Jednoletá až dvouletá bylina asi 50 cm vysoká s lodyhou pavučinatě vlnatou. Benedykt je domácí ve Středomoří a v Orientě. U nás se pěstuje.

Obsahuje hlavně hořčinu knicin, tříslovinu (8%), něco silice a relativně hodně slizu. Benedykt zvyšuje žaludeční sekreci a povzbuzuje žaludeční činnost. Má také antibiotické účinky.[5]

#### **Máta peprná** (*Mentha piperita*)

Vytrvalá bylina s dřevnatým oddenkem a podzemními i nadzemními výběžky a až 80 cm vysokými, čtyřhrannými lodyhami, zprvu nevětvenými, později silně větvitými. Je to druh pěstovaný v různých zemích a četných odrůdách. U nás se také pěstuje a je šlechtěná.

Listy obsahují hlavně silici (1 – 2,5%) s hlavními složkami mentholem (50 – 60%), menthonem a menthofuranem. Silice se v rostlině tvoří jen přes den. Obsah tříslovin kolísá mezi 5 – 6%. Máta peprná je účinná v trávicím traktu, zmírňuje nadýmání, působí desinfekčně a povzbuzuje vylučování trávicích šťáv, zejména žluči. Je prokázáný i její účinek hypotenzivní.[5]

#### **Pelyněk pravý (*Artemisia absinthium*)**

Vytrvalá, hořce aromatická bylina s mnohohlavým oddenkem a zdřevnatělou spodní částí lodyhy. Je rozšířen v Evropě, Asii a Africe. V některých zemích se pěstuje. Vyskytuje se dost často u cest, na návsích a na skalnatých stráních.

Obsahuje hlavně silici (až 2%) s hlavní složkou thujonem a azulenem, fytoncidní látky a glykosidní hořčiny absinthin a anabsinthin, které spolu se silicí jsou příčinou pelyňkové hořké chuti. Obsah silice značně kolísá podle počasí. Nejvyšší je v době zralosti. Obě hlavní složky působí zvýšené vylučování trávicích šťáv. Překrvuje žaludeční sliznici.[5]

#### **Rozmarýn lékařský (*Rosmarinus officinalis*)**

Rozmarýn je vždy zelený keř s prutovitými větvemi, vysoký 1 – 2 m. Divoce roste ve Středozeří, u nás se často pěstuje v zahradách nebo i v květináčích.

Obsahuje hlavně silici (cineol, borneol a ester borneolu 1 – 2%), tříslovinu (8%), hydroxytriterpenové sloučeniny (asi 5%) a fytoncidní látky. Jakost silice závisí i na roční době, jarní silice ukazují proti podzimním opačnou optickou otáčivost. Rozmarýn povzbuzuje vylučování žaludečních a střevních šťáv, působí cholereticky a diureticky.[5]

#### **Zeměžluč okolíkatá (*Centaureium minus*)**

Hořcovitá jednoletá nebo dvouletá bylina až 50 cm vysoká s jednoduchou a jen nahoře vidlanovitě větvenou čtyřhrannou lodyhou. Je rozšířena v Evropě, západní Asii, v severní Africe a Severní Americe. U nás se vyskytuje na mýtinách a lesních loukách, na vřesovištích, na mezích a stráních.

Obsahuje hlavně glykosidické hořčiny, především glykosid gentiopikrin, alkaloid erytricin, žluté flavonové barvivo centaurein, silici a jiné látky. Hořčiny povzbuzují vylučování trávicích šťáv a vyvolávají chuť k jídlu.[5]

### 2.5.3 Semena a plody

#### **Bedrník anýz** (*Pimpinella anisum*)

Jednoletá bylina s vřetenovitým oddenkem a s jemně rýhovanou, přímou, nahoře větvenou, až 50 cm vysokou lodyhou a listy trojího druhu. Spodní jsou jednoduché, srdčitě okrouhlé a zastříhovaně zubaté, prostřední jsou jednoduše zpeřené a horní trojčetně peřenosečné. Anýz pochází z Přední Asie. Dnes se v mnohých evropských zemích hojně pěstuje. U nás vzácně.

Droga má silně kořenitý pach a sladkou chuť. Plody obsahují hlavně silici (1,5 – 6%) s hlavní obsahovou složkou anetholem. Anýz má silnější protikřečovitý účinek než fenykl a kmín, silně povzbuzuje sekreci všech žláz, i mléčných. Silice se částečně vylučují plícemi a příznivě ovlivňují sekretolytickou činnost v dýchacích cestách.[5]

#### **Fenykl obecný** (*Foeniculum vulgare*)

Kopru se podobající, zpravidla dvouletá nebo vytrvalá bylina s dužnatým kořenem a jemně rýhovanou, oblou, větvenou, na lodyze i listech sivě ožíněnou až 2m vysokou lodyhou. Je domácí ve Středozeří. V četných zemích i u nás se pěstuje. Občas zplaňuje.

Plody obsahují hlavně silici (4 – 6%) s převládající složkou anetholem a fenchonem. Tyto látky příznivě působí při uvolňování křečí hladkého svalstva. Anethol působí na zevní i vnitřní parazity. Má rovněž antimitotické působky podobné kolchicinu.[5]

#### **Koriandr setý** (*Coriandrum sativum*)

Jednoletá mrkvovitá bylina s lodyhou až 100 cm vysokou, přímou, oblou, jemně rýhovanou a nahoře větvenou. Původem je z východního Středomoří. V mnohých zemích se pěstuje. U nás také. Ojedinele i zplaňuje.

Plody obsahují především silici (0,4 – 1%) s hlavní obsahovou složkou linalolem (60 – 70%). Linalol působí fytoncidně a omezuje růst bakterií. Droga povzbuzuje činnost žaludeční a střevní, příznivě zvyšuje žaludeční sekreci.[5]

### 3 VYMEZENÍ AROMATIZOVANÝCH VÍN VE SMYSLU LEGISLATIVY EU A ČR

Legislativní rámec pro výrobu aromatizovaných vinných produktů ve státech EU tvoří zejména Nařízení Rady (EHS) č. 1601/91 ze dne 10. června 1991 ve znění pozdějších novelizací (dle novelizace 2008). V něm jsou stanovena obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů.

Dále je to Nařízení Komise (ES) č. 122/94 ze dne 25. ledna 1994, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 1601/91.

Nařízení Rady 1601/91 koresponduje s novějším Nařízením Evropského Parlamentu a Rady č. 0287/2007 ze dne 20. 12. 2007.

Dalším předpisem souvisejícím s technologií a výrobou aromatizovaných vinných produktů je Směrnice Rady 89/107/EHS ze dne 21. 12. 1988 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se potravinářských přídatných látek povolených pro použití v potravinách určených k lidské spotřebě ve znění pozdější novelizace 94/34/ES ze dne 30. 6. 1994.

V České legislativě se produkce vína a produktů z něj vyrobených řídí Zákonem o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb. ze dne 29. dubna 2004.[14,15,16]

#### 3.1 Aromatizované víno

Ve smyslu příslušného nařízení je aromatizovaným vínem nápoj získaný z vín, včetně jakostního vína stanovených pěstitelských oblastí, s výjimkou stolního vína retsína, případně s přidaným hroznovým moštem nebo částečně zkvašeným hroznovým moštem.

Nápoj do něhož byl přidán alkohol a který byl aromatizován pomocí:

- přírodních aromatických látek nebo přírodních aromatických přípravků. V určitých případech a za určitých předpokladů může být povoleno použití látek a přípravků identických s přírodními látkami a přípravky, nebo
- aromatickými bylinami nebo kořením nebo potravinami určenými k aromatizaci

Je to nápoj který byl zpravidla přislazen a případně obarven karamellem;[15]



Aromatizované víno má minimální skutečný obsah alkoholu nejméně 14,5 % objemových, maximální skutečný obsah alkoholu nižší než 22 % objemových a minimální celkový obsah alkoholu nejméně 17,5 % objemových. U produktů, které jsou označeny jako „suché“ nebo „extra suché“, je však stanoven minimální celkový obsah alkoholu, v závislosti na uvedených případech na 16 % nebo 15 % objemových.[15]

Podíl vína nebo čerstvého hroznového moštu, jehož kvašení bylo zastaveno přidáním alkoholu, použitého při přípravě aromatizovaného vína musí v konečném produktu činit nejméně 75 %.

Pojmenování „aromatizované víno“ lze nahradit pojmenováním „vinný aperitiv“. Použití výrazu „aperitiv“ v tomto spojení nemá vliv na použití tohoto výrazu k definici produktů, které nejsou aromatizovaným vínem.[15]

### 3.1.1 Vermut

Je to aromatizované víno, jehož charakteristická chuť je získána použitím vhodných látek získaných především z odrůd pelyňku, které musí být použity vždy, tento nápoj může být přislazen pouze karamelizovaným cukrem, sacharózou, hroznovým moštem, rektifikovaným moštovým koncentrátem a zahuštěným hroznovým moštem.[15]

### 3.1.2 Hořké aromatizované víno

Jedná se o aromatizované víno s typicky hořkou chutí. V názvu tohoto produktu následuje po pojmenování „hořké aromatizované víno“ název hlavní hořké aromatické látky. Toto pojmenování může být nahrazeno nebo doplněno následujícími výrazy:

- „Chininové víno“, pokud je hlavní látkou určenou k aromatizaci přírodní aroma chininu,
- „Bitter víno“, pokud je hlavní látkou určenou k aromatizaci přírodní aroma hořce a nápoj byl přibarven povoleným žlutým nebo červeným barvivem,
- „Americano“, pokud k aromatizaci dochází díky přítomnosti přírodních aromatických látek získaných z pelyňku nebo z hořce a nápoj byl přibarven povoleným žlutým nebo červeným barvivem.[15]

### 3.1.3 Aromatizované víno s vejci

Je aromatizované víno, do kterého byl přidán jakostní vaječný žloutek nebo z něj získané látky a jehož obsah cukru vyjádřený jako invertní cukr je vyšší než 200g a minimální obsah vaječného žloutku činí 10g na litr konečného produktu.

Výraz „aromatizované víno s vejci“ může být doprovázen výrazem „cremovo“, pokud takový produkt obsahuje víno Marsala, jehož podíl činí nejméně 80%.

Výraz „aromatizované víno s vejci“ může být doprovázen výrazem „cremovo zabaione“, pokud takový produkt obsahuje víno Marsala, jehož podíl činí nejméně 80%, a obsah vaječného žloutku činí nejméně 60g na litr.[15]

## 3.2 Aromatizovaný vinný nápoj

Jedná se o nápoj získaný z jednoho nebo více vín, včetně jakostního vína stanovených pěstitelských oblastí, s výjimkou vín připravených s přidáním alkoholu a stolního vína retsina, případně s přidáním hroznovým moštem nebo částečně zkvašeným hroznovým moštem.

Tento nápoj se aromatizuje pomocí:

- přírodních aromatických látek nebo přírodních anebo přírodně identických aromatických přípravků. Může být i povoleno v určitých případech a za určitých předpokladů použití syntetických látek.
- dále také aromatickými bylinami nebo kořením nebo potravinami určenými k aromatizaci.

Aromatizovaný vinný nápoj může být případně přislazen a není k němu přidán žádný alkohol.

Má minimální skutečný obsah alkoholu nejméně 7 % objemových a maximální skutečný obsah alkoholu nižší než 14,5 % objemových.

Podíl vína použitého při přípravě aromatizovaného vinného nápoje musí v konečném produktu činit nejméně 50 %.[15]

### 3.2.1 Sangria

Pojmenování „Sangria“ musí být vždy doprovázeno údajem „vyrobeno v (ve)...“ a názvem produkujícího státu nebo menšího regionu, nebyl-li nápoj vyroben ve Španělsku nebo v Portugalsku.[15]

### 3.2.2 Clarea

Takto je označen nápoj z bílého vína získaný za stejných podmínek jako Sangria, pochází výhradně ze Španělska, pokud byl tento nápoj vyroben v jiné zemi pak pojmenování „Clarea“ musí být vždy doprovázeno údajem „vyrobeno v(e)...“ a názvem produkujícího státu nebo menšího regionu.[15]

### 3.2.3 Zurra

Nápoj jež je získaný přidáním brandy nebo vínovice do aromatizovaných nápojů typu Sangria a Clarea, případně s přidáním kousků ovoce. Minimální skutečný obsah alkoholu musí činit nejméně 9% objemových a maximální skutečný obsah alkoholu musí být nižší než 14% objemových.[15]

### 3.2.4 Bitter soda

Jedná se o aromatizovaný nápoj získaný z nápoje bitter vino, jehož obsah v konečném produktu musí být nejméně 50%, doplněný oxidem uhličitým nebo vodou sycenou oxidem uhličitým a případně se stejnými barvivy jako nápoj bitter vino. Minimální skutečný obsah alkoholu musí činit nejméně 8% objemových a maximální skutečný obsah alkoholu musí být nižší než 10,5% objemových.[15]

### 3.2.5 Kalte Ente

Je to nápoj získaný smícháním vína, perlivého vína nebo perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým se šumivým vínem nebo šumivým vínem dosyceným oxidem uhličitým a přidáním přírodních látek z citronu nebo výtažku z nich. Konečný produkt musí obsahovat nejméně 25% šumivého vína nebo šumivého vína dosyceného oxidem uhličitým.[15]

### 3.2.6 Glühwein

Tak je označen aromatizovaný vinný nápoj získaný výhradně z červeného vína nebo bílého vína a cukru, aromatizovaný hlavně skořicí nebo hřebíčkem. Je-li připravován z bílého vína, musí být pojmenování „Glühwein“ doplněno slovy „z bílého vína“.[15]

### 3.2.7 Maiwein

Aromatizovaný vinný nápoj, který je získaný z vína s přidanou mařinkou vonnou (*Asperula odorata*) nebo výtažky z ní tak, aby chuť mařinky vonné převládala.[15]

### 3.2.8 Maitrank

Je nápoj vyrobený ze suchého bílého vína, ve kterém byla macerována mařinka vonná nebo do něhož byly přidány výtažky z ní, s přidavkem pomerančů nebo jiných plodů, případně ve formě šťávy, koncentrátu nebo výtažku, přislazený nejvýše 5% cukru.[15]

### 3.2.9 Pelin

Jedná se o výrobek připravený z bílého nebo červeného vína, koncentrátu hroznového moštu, hroznové šťávy (nebo řepného cukru) a zvláštního bylinného výtažku, s objemovým obsahem alkoholu nejméně 8,5% obj., obsahem cukru vyjádřeným jako invertní cukr ve výši 45 – 50 gramů na litr a celkovou kyselostí nejméně 3 gramy na litr vyjádřenou jako kyselina vinná.[15]

## 3.3 Aromatizovaný vinný koktejl

Je nápoj získaný z vína nebo hroznového moštu, který byl aromatizován a to pomocí:

- přírodních aromatických látek nebo přírodních nebo přírodně identických aromatických přípravků. V určitých případech a za určitých předpokladů může být povoleno použití látek syntetických.
- aromatických bylin a/nebo koření nebo potravinami určenými k aromatizaci.

Tento nápoj může být případně přislazen či přibarven. K aromatizovanému vinnému koktejlu se nepřidává žádný alkohol.

Maximální skutečný obsah alkoholu zde činí méně než 7 % objemových.

Podíl vína nebo hroznového moštu použitého při přípravě aromatizovaného vinného koktejlu musí v konečném produktu činit nejméně 50 %.

Použití výrazu „koktejl“ v tomto spojení nemá vliv na použití tohoto výrazu pro jiný druh produktu, který není předmětem tohoto vymezení.[15]

### **3.3.1 Vinný koktejl**

Je aromatizovaný nápoj:

- a) v němž podíl zahuštěného hroznového moštu nepřekračuje 10% celkového objemu konečného produktu;
- b) jehož obsah cukru vyjádřený jako invertní cukr je menší než 80 gramů na litr.[15]

### **3.3.2 Aromatizovaný perlivý mošt**

Jedná se o nápoj:

- a) připravený výhradně z hroznového moštu;
- b) jehož maximální skutečný obsah alkoholu je nižší než 4% obj.;
- c) obsahující oxid uhličitý získaný výhradně kvašením použitých produktů.[15]

## **3.4 Pojmenování aromatizovaných vín a aromatizovaných vinných nápojů dle obsahu cukru**

Pojmenování aromatizovaných vín a aromatizovaných vinných nápojů uvedená výše lze doplnit následujícími přívlasky, přičemž odpovídající obsah cukru je vyjádřen jako invertní cukr:

- extra suchý – pro produkty s obsahem cukru menším než 30 gramů na litr;
- suchý – pro produkty s obsahem cukru menším než 50 gramů na litr;
- polosuchý – pro produkty s obsahem cukru 50 až 90 gramů na litr;
- polosladký – pro produkty s obsahem cukru 90 až 130 gramů na litr;
- sladký – pro produkty s obsahem cukru vyšším než 130 gramů na litr.

Přívlasky „polosladký“ a „sladký“ mohou být nahrazeny údajem o obsahu cukru vyjádřeném v gramech invertního cukru na litr.[15]

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 4 SESTAVENÍ TŘÍ DRUHŮ DEZERTNÍCH AROMATIZOVANÝCH VINNÝCH NÁPOJŮ

Pro účely této práce jsou sestaveny tři základní vzorky aromatizovaných vinných nápojů, v souladu s legislativními normami, které jsou dále v této části práce začleněny do gastronomie. Zde je také uvedeno analytické a senzorické hodnocení vinných nápojů.

Připravované vzorky nápojů jsou v chuťových variantách: Limeta, Sauer Cherry a Bianco.

### 4.1 Postup při přípravě sestavovaných vzorků

#### 4.1.1 Vstupní komponenty

##### Základní víno

Základní surovina použitá k výrobě všech sestavovaných vzorků aromatizovaných vinných nápojů je bílé víno (event. červené s ne příliš vysokou barvou, spíše intenzivněji růžové), které je technologicky stabilizované, bez zvláštních přírodních odrůdových aromatických znaků. Tím je dán prostor k vyniknutí aromatu kořenících produktů ve výsledném nápoji. Obsah alkoholu použitého vína je 10,5 – 11,5% obj. Použité víno má nižší obsah kyselin – titrovatelné kys. 5,5 – 6,5 g/l, těkavé kys. max. 0,7 g/l. Víno obsahuje rovněž menší množství taninu, při vysokém obsahu taninu mohou bílé aromatizované nápoje časem tmavnout. K doslazení při přípravě je použit řepný cukr a zahuštěný vinný mošt.

##### Druhový koncentrát

Je sestaven ze specializované kombinace aromatizačních bylin, vesměs původu z aridních oblastí, s případnými doplňky ovocných přírodních extraktů z oblastí jižních a mírného pásma. Postup přípravy koncentráту vylučuje jakoukoliv přítomnost lihového doplňku a je založen na fyzikálních postupech (ohřívání, chlazení, míchání). Extrakce ve víně (5 dílů vína na 1 díl aromatizačních bylin) probíhá 20 – 40 dnů. Senzorické testy se uskutečňují po 10 dnech a rozhodnou o pokračování nebo ukončení extrakce. Rozhodnutí je řízeno harmonickými vjemy čichovými a chuťovými a celkovým dojmem koncentráту. Rozhodnutí není měřitelné, je subjektivní a týmové. Rmut hotového koncentráту se vylisuje, přefiltruje a ve skleněných nádobách bez přístupu vzduchu se uloží do prostředí o teplotě 4 – 8°C.

#### 4.1.2 Scelování jednotlivých komponentů

Sestava kořeněného vinného nápoje je dána scelením použitého koncentrátu se základním vínem.

- a) sestava vývojová základní: na 10 l vína 0,2 l koncentrátu, příp. přídavek kys. vinné pro úpravu max. na hodnotu 4,5 – 5,5 g/l, dále přídavek zahuštěného moštu pro přislazení na obsah cukru do kategorie polosladké
- b) sestava vývojová zvýšená: na stejné množství vína se přidává o 10 % zvýšené množství koncentrátu
- c) sestava vývojová snížená: na stejné množství vína se přidává o 10 % snížené množství koncentrátu

Vyzrávání jednotlivých sestav trvá 20 – 40 dnů. Na základě výběru příslušné varianty vývojové sestavy se následně připraví poloprovozní dávka 100 l kompletní sestavy a po laboratorní enologické analýze a senzorickém ověření se přistoupí k sestavě provozní.

#### 4.1.3 Závěrečná úprava a zrání hotového nápoje

Scelený a tepelně vytemperovaný aromatizovaný vinný nápoj se dále upravuje látkami přídatnými povolenými pro použití v potravinách v souladu s ES č. 89/107/EHS. Jedná se zejména o úpravu trvanlivosti a také regulaci organoleptických vlastností nápoje především kyselosti či barvy.[16]

Po dokončení všech komponentů nápoje dochází následně k jeho stabilizaci šetrnou pasterací a plnění do lahví většinou o objemu 1 litr.

Čerstvě připravený aromatizovaný vinný nápoj není ihned vhodný ke konzumaci a nechává se ještě nějakou dobu odležet a dozrát, aby se v něm zharmonizovaly všechny aromatické složky pocházející s použitého koření a nápoj dosáhl patřičného výsledného chuťového charakteru.

## 4.2 Analytické hodnocení

### 4.2.1 Stanovení relativní hustoty

Relativní hustota při 20 °C je poměr hustoty homogenní látky při 20 °C k hustotě vody při 20 °C. Relativní hustota je stanovena pyknometricky.



Nejdříve se stanoví hmotnost suchého pyknometru a jeho vodní hodnota (pyknometr se naplní destilovanou vodou, temperuje ve vodní lázni při 20 °C po dobu 30 minut, osuší, doplní po rysku, nechá stát 30 minut ve skříňce vah a pak zváží na analytických vahách).

Pyknometr se pak několikrát vypláchne vzorkem a naplní potom zkoušeným vzorkem, temperuje na vodní lázni (termostat) při teplotě 20 °C po dobu 30 minut, upraví po značku, osuší, nechá stát 30 minut ve skříňce vah a pak zváží.[17]

Relativní hustota se pak vypočte po dosazení do vzorce:

$$\rho_{rel} = \frac{m_1 - m}{m_2 - m}$$

kde  $m$ ...je hmotnost suchého pyknometru (g)

$m_1$ ...hmotnost pyknometru se vzorkem (g)

$m_2$ ...hmotnost pyknometru s vodou (g)

$\rho_{rel}$ ...relativní hustota při 20 °C

#### 4.2.2 Stanovení alkoholu

Metodika stanovení alkoholu spočívá v destilaci určitého objemu vína, při které se získá stejný objem destilátu, z jehož hustoty se vyhledá odpovídající obsah alkoholu ve vzorku v objemových % v tabulkách.[17,18]

Obsah pyknometru po stanovení hustoty se kvantitativně převede (bez neutralizace) do destilační baňky 250 ml s varnými kuličkami. Pyknometr se vypláchne 3x 20 ml destilované vody do destilační baňky. Na dno pyknometru se dají 2 ml destilované vody, destiluje se do téhož pyknometru po jeho zúženou část. Temperuje se 30 minut při 20 °C, doplní po rysku, osuší a zváží.[17]

Hustota se vypočte dosazením:

$$\rho_{vz} = \rho_{rel} \cdot \rho_w$$

kde  $\rho_{vz}$ ...je hustota vzorku (g/cm<sup>3</sup>)

$\rho_w$ ...hustota vody při 20 °C

$\rho_{rel}$ ...relativní hustota

### 4.2.3 Stanovení cukrů

Metody stanovení:

1. metoda vážková – je rozhodčí a vhodná i pro vína se značným obsahem cukrů. Cukry vyloučí z Fehlingových roztoků červenohnědý oxid měďný, který se váží. Redukující cukry jsou cukry redukující přímo Fehlingův roztok, veškeré cukry lze stanovit až po inverzi.
2. metoda titrační – manganometrická podle Bertranda.

Metoda je založena na redukčních schopnostech přítomných cukrů, které z Fehlingových roztoků vyredukují oxid měďný, který se rozpustí v  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ . Vzniklým  $\text{Cu}_2\text{O}$  dojde k redukci  $\text{Fe}^{\text{III}}$  na  $\text{Fe}^{\text{II}}$ , který se stanoví titrací  $\text{KMnO}_4$ .

Postup při stanovení:

a) *zásobní roztok na stanovení cukrů*

Odměří se 50 ml vína do 100 ml odměrné baňky, přidá 5 ml zásaditého octanu olovnatého a doplní po rysku. Promíchá se a nechá 1 hodinu stát. Zfiltruje se přes suchou aparaturu a z filtrátu odpipetuje 50 ml do 100 ml odměrné baňky. Přidá se 10 ml  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ , promíchá a zfiltruje přes suchou aparaturu skládaným filtrem. Tím je připraven zásobní roztok.[17]

b) *stanovení přímo redukujících cukrů*

Do 250 ml kuželové baňky se odpipetuje 10 ml Fehling I, 10 ml Fehling II a 10 ml zásobního roztoku. Vaří se přesně 2 minuty. Směs musí zůstat modrá. Nežůstane-li, vezme se méně zásobního roztoku. Přikryje se hodinovým sklem. Horký roztok se vzniklou sraženinou se zfiltruje. Filtrát musí zůstat modře zbarvený, protože bledé zbarvení ukazuje na vyšší obsah cukrů. Dekantuje se horkou vodou tak, aby se na filtr dostalo co nejméně  $\text{Cu}_2\text{O}$ . Sraženina musí být udržována pod tenkou vrstvou vody, aby nedocházelo k její oxidaci. Sraženina na filtru se rozpustí v 20 ml  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ , nebo  $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2$ , který se přidá po malých dávkách (50 g bezvodého síranu železitého se rozpouští v 500 ml destilované vody a za stálého míchání se přidává 108 ml koncentrované kyseliny sírové, doplní se na objem 1000 ml). Filtruje se a jímá do kuželové baňky se zbytkem  $\text{Cu}_2\text{O}$ . Promyje se destilovanou vodou na objem 200 ml. Titruje se pak 0,02 M  $\text{KMnO}_4$  do slabě růžového zbarvení.

Podle spotřeby odměrného roztoku manganistanu draselného se z tabulky odečte obsah redukujících cukrů a násobí zředěním. Výsledek se uvádí v g/l.

c) *stanovení veškerých cukrů*

Při stanovení veškerých cukrů se musí provést inverze zásobního roztoku. Do 100 ml odměrné baňky se dá 50 ml zásobního roztoku a 5 ml koncentrované HCl, invertuje 5 minut na vodní lázni při 67-70 °C (teplota se měří teploměrem v baňce), ochladí, přidá 2 kapky fenolftaleinu a neutralizuje 30% NaOH do světle růžového zbarvení. Ochladí se, doplní po rysku a promíchá. Dále se pak postupuje jako při stanovení cukrů redukujících.

d) *stanovení sacharosy*

Obsah se stanoví z rozdílu množství cukru po inverzi a před inverzí vynásobením faktorem 0,95. Sacharosa patří mezi cukry, které neredukují přímo Fehlingův roztok a je hlavně ve vínech přislazovaných řepným cukrem.[17]

$$x = 0,95 (b - a)$$

kde b...je množství cukru po inverzi g/l

a...množství cukru před inverzí g/l

#### 4.2.4 Stanovení veškerých titrovatelných kyselin

Celkový obsah kyselin je souhrn titrovatelných volných kyselin těkavých a netěkavých při neutralizaci vína roztokem alkalického hydroxidu do pH = 7,0. Bod ekvivalence se určí potenciometricky nebo vizuálně s použitím bromthymolové modře.

Do kuželové baňky se odměří 30 ml vody, 1 ml indikátoru bromthymolové modři a pak 20 ml upraveného vzorku vína (odstraněný CO<sub>2</sub>). Titruje se do zelenomodra odměrným roztokem 0,1M NaOH (do pH = 7,0).

Veškeré titrovatelné kyseliny se vypočítají jako obsah kyseliny vinné v g/l.[17]

#### 4.2.5 Stanovení těkavých kyselin

Těkavé kyseliny přecházejí při destilaci vína přeháněním vodní parou do destilátu. Metoda je založena na oddestilování těkavých kyselin z vína zbaveného CO<sub>2</sub> vodní parou a následné titraci destilátu roztokem NaOH nebo KOH. Ke stanovení se používá destilační přístroj.

Do destilační baňky se dá 25 ml vzorku vína zbaveného oxidu uhličitého. Destiluje se s vodní parou tak dlouho, až se získá 200 ml destilátu. Destilát se zahřeje na teplotu 60 °C až 70 °C, přidá 2 kapky fenolftaleinu a titruje 0,1M NaOH do růžového zbarvení.

Obsah těkavých kyselin je vyjádřen jako kyselina octová v g/l.[17]

#### 4.2.6 Stanovení netěkavých kyselin

Jako netěkavé kyseliny se označuje rozdíl mezi celkovým obsahem kyselin a obsahem těkavých kyselin. Při výpočtu se musí přepočítat těkavé kyseliny na kyselinu, v níž je vyjádřen celkový obsah kyselin tzn. kyselinu vinnou.

1 g kyseliny octové odpovídá 1,25 g kyseliny vinné

Stanovení se vyjádří jako kyselina vinná v g/l.[17]

#### 4.2.7 Stanovení oxidu siřičitého

Oxid siřičitý je ve vzorku přítomen *volný* jako kyselina siřičitá, hydrogensířičitanový a siřičitanový anion a *vázaný* na některé organické sloučeniny. Volný oxid siřičitý se přímo oxiduje jódem, vázaný se oxiduje jódem až po uvolnění alkalickou hydrolyzou.

volný SO<sub>2</sub> v mg/l

50 ml vína se odpipetuje do 500 ml kuželové baňky, přidá 3 ml zředěné kyseliny sírové (100 ml 96% + 900 ml destilované vody), 1 ml roztoku chelatonu 3 (30 g/l), 1 ml roztoku škrobového mazu a ihned se titruje 0,01M I<sub>2</sub> do modrofialového zbarvení. Zapiše se spotřeba V<sub>1</sub>.

Výpočet:

$$X_1 = 0,64 \cdot V_1 \cdot 20 = 12,8 \cdot V_1$$

kde 0,64...je množství SO<sub>2</sub> odpovídající 1 ml 0,01M I<sub>2</sub> (mg)

V<sub>1</sub>...objem 0,01M I<sub>2</sub> spotřebovaného při titraci (ml)

20...součinitel přepočtu výsledku analýzy na 1 dm<sup>3</sup>

celkový SO<sub>2</sub> v mg/l

Ke vzorku po stanovení volného SO<sub>2</sub> se přidá 8 ml 4M NaOH, baňka se uzavře, promíchá a nechá stát 5 minut. Válečkem se přidá za stálého míchání 10 ml zředěné kyseliny sírové (100 ml 96% + 900 ml destilované vody). Ihned se titruje roztokem 0,01M I<sub>2</sub> do

modrofialova a zapíše spotřeba  $V_2$ . Přidá se 20 ml 4M NaOH, promíchá, nechá stát 5 minut, přidá se 200 ml studené destilované vody a 30 ml zředěné kyseliny sírové. Ihned se titruje 0,01M  $I_2$  a zapíše se spotřeba  $V_3$ . [17]

$$\text{Výpočet:} \quad X_2 = 0,64 (V_1 + V_2 + V_3) \cdot 20 = 12,8 (V_1 + V_2 + V_3)$$

kde  $V_2, V_3 \dots$  jsou objemy 0,01M  $I_2$  spotřebované při titraci (ml)

## Výsledky

Výsledky analytického hodnocení jednotlivých vzorků aromatizovaných vinných nápojů jsou souhrně uvedeny v následující tabulce:

produkt	alk.%obj.	cukr g/l	titr.kys.g/l	těk.kys.g/l	antiox.Kap.	SO <sub>2</sub> vešk.
Základní víno	11,4	3,5	6,9	0,6	2,79	86
Bianco	11,1	46,0	5,9	0,5	2,20	75
Limeta	10,9	48,0	5,8	0,6	2,55	78
Sauer Cherry	10,7	51,0	5,7	0,7	2,43	76

Hodnoty uvedené v tabulce dokumentují skutečnost, že z jednoho základního použitého vína vznikly finální produkty různého charakteru, což je dáno příslušným typem koření a ovocného přírodního extraktu, ale stejně hodnotným základním vínem.

## 4.3 Senzorické hodnocení aromatizovaných vinných nápojů

### 4.3.1 Odborná degustace

Kvalita aromatizovaného vinného nápoje je kromě analytických rozborů hodnocena i sensoricky tedy smyslovým hodnocením. Smyslové hodnocení je hodnocení subjektivní, neboť každý hodnotitel má jinak citlivé smysly, jiné teoretické znalosti a praktické zkušenosti. Degustace spadá do kategorie sensorické analýzy, je definována jako soubor metod a technik, které pomocí smyslových orgánů poznávají a hodnotí určité množství organoleptických vlastností vína či vinného nápoje. [20]

Způsob degustace

- Analytická degustace: zahrnuje podrobnou charakteristiku substancí včetně jejich složení. Účelem této činnosti je určit stavbu a harmonii nápoje.

- Hedonická degustace: popisuje požitek nebo nespokojenost získanou při posuzování nápoje.[20,21]

Faktory ovlivňující degustaci

- vlastnosti degustátora: genetické (barvoslepost), fyziologický stav (únava, nachlazení), zkušenosti a praxe degustátora (znalci nesouhlasí s výkladem a citlivostí hodnocení)
- vnější činitelé: prostředí, místnost, teplota místnosti, čas degustace, pořadí zkoumaných vzorků aj., které lze většinou ovlivnit a přizpůsobit.

Sklenička na sensorické hodnocení

Na sensorické hodnocení vín se používají skleničky s normovanými parametry podle INAO (Institut National des Appellations d'Origine), sklenka umožňuje nápoj vidět a vdechovat.[20]

#### 4.3.2 Vizuální zkouška

Barva

Barva nápoje napovídá něco o jeho kondici a stavu.

Vyjadřování pocitů – používání výrazů při hodnocení barvy vína

Zraková zkouška určuje pět základních vlastností vinného nápoje:

1. barvu
2. čistotu
3. jiskru nebo-li zářivost
4. tekutost – fluidité vína
5. přítomnost oxidu uhličitého či perlivost

U barvy se zjišťuje intenzita

- Pro určení intenzity barvy se užívají výrazy: Světlá – lehká – střední – výrazná – tmavá – hutná – hluboká

Odstín barvy

- nazelenalá, slámová, jahodová, třešňová, nafialovělá aj.

Pro charakteristiku čirosti se používá termínů:

- číré – čisté – jiskrné – transparentní – mléčné – zahalené – špinavé – mdlé – kalné – opalizující – zlomené – matné – neprůsvitné

Zářivost, jiskra, jiskrnost

- je třpytivá – křišťálová – zastřená - matná  
Lesk, zářivost vína je často definována svěžestí a také i kyselostí vína.

Tekutost – fluidité, viskozita

- Charakterizuje viskozitu, kterou je možno pozorovat při naklonění sklenky.

Přítomnost oxidu uhličitého – perlivost

- všeobecně je zkoumaná u různých typů vín: šumivé víno – bílé víno – růžové víno – dezertní víno – červené víno[20]

### 4.3.3 Čichová zkouška

Množství prchavých aromatických molekul závisí na teplotě a povrchu odpařování. Aróma se pociťuje dvěma způsoby:

1. Přímo nosem, postup je následující
  - přivoní se ke skleničce se vzorkem v klidu
  - přivoní se ke skleničce se vzorkem po krátkém zakroužení (zvýší se tím odpařování nápoje)
  - přivoní se k prázdné sklenice po vyprázdnění (film tekutiny, který se odpařuje z kapilárního ulpívání tekutiny)
2. Pomocí retronazálního přechodu

Moment srknutí vzorku vytváří zvýšený tlak v ústech, který způsobuje, že vzduch se vhání přes retronazální přechod. Vzorek se nechá v ústech lehce probublávat. Jak se vzduch inhaluje, je možno pocítit nové aroma, protože nápoj je teplejší a provzdušnění napomáhá odpařování aromatických látek, molekul. Pozoruhodné je, že toto vnímání je mnohonásobně citlivější než vjem chuti.[20]

### Aroma a buket

Primární a sekundární aroma: Jako **primární** se označují vůně typické pro odrůdy vín, které jsou obsaženy již v hroznech a později se znovu





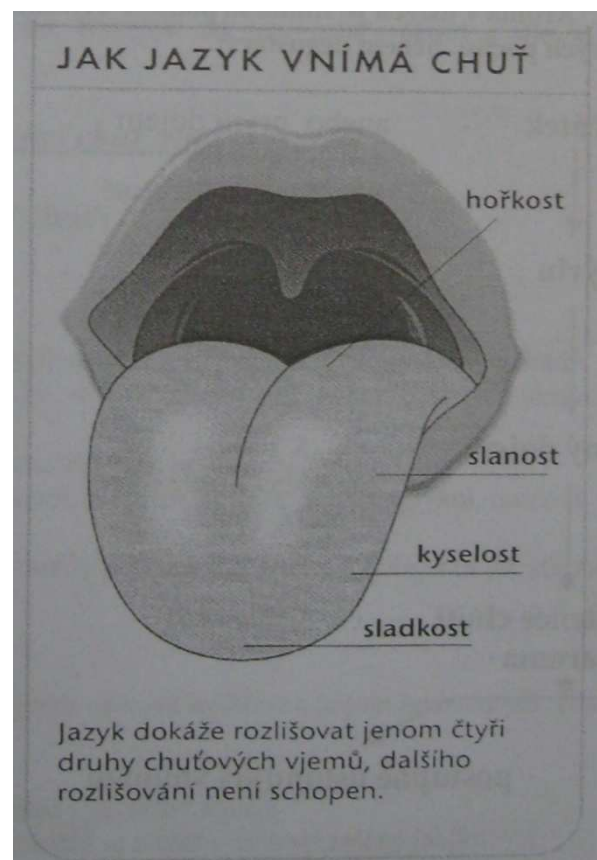
#### 4.3.4 Chut'ová zkouška

Orgány chuťových receptorů jsou umístěny na papilách jazyka. Každá papila obsahuje stovky chuťových kanálků a každý chuťový kanálek obsahuje deset buněk ukončených do jemných vlásků nazývaných cílié.

Nervová vlákna přenášejí pocity, které zajišťují chuťové buňky a do mozku jsou přenášeny třemi hlavními nervy: - nosohltanovým nervem

- jazykovým nervem

- trigeminálním nervem



Při ochutnávání vzorku:

- se do úst bere vždy stejné množství zkoumaného vzorku
- nápojem se 3-4 sekundy opláchne jazyk
- srkáním se víno provzdušní a zvýrazní se nedostatky aroma
- víno se vždy vyplivne, aby výpary ze žaludku neovlivnily následující degustační vzorek.[20]

Chuť je výsledek skutečnosti, která vychází ze zpětného pocitu vůně a z kontaktních pocitů.

Látky ovlivňující chuť

- a) Sladké: Sladkost není vždy spojena s přítomností cukru. Například sacharin je 500 krát sladší než sacharóza, chloroform je 40krát sladší než běžný cukr. Ke sladkosti vína přispívají
  - cukr: glukóza, fruktóza, arabinóza, xylóza
  - alkoholy: etanol, glycerol, sorbitol, butylénglykol, inozitol.
- b) Kyselé: Kyselost způsobuje nejprve celková kyselost a potom hodnoty pH. Hlavní kyseliny vína jsou
  - kyselina vinná – je velmi kyselá
  - kyselina jablečná je tvrdší – nezralé zelené jablko
  - kyselina citronová – svěžest
  - kyselina mléčná – kyselá a měkčí
  - kyselina octová – hlavní kyselina octa, vyznačuje se výraznou a silnou vůní
  - kyselina jantarová – tvrdá a slaná; rozhodující je amid kyseliny jantarové
- c) Slané: Slanost způsobují soli organických a anorganických kyselin. Například hydrogenvínan je kyselý a slaný.
- d) Hořké: Představitelem hořkosti jsou především polyfenoly. Trísloviny (tanin) jsou hořké v alkalickém roztoku; v kyselém prostředí, jako je víno, jsou adstringentní.[20]

Rovnováha (harmonie) ve vínech

Rovnováhu vína je možné definovat jako rovnoměrné rozdělení rozmanitých pocitů vytvářející rozmanitý celek, kterým se tyto pocity vzájemně zvýrazňují. Harmonii chuti podporuje také harmonie vůní. Je pravděpodobné, že intenzivní aroma může někdy zastřít nedostatky v chuti vína.

Rovnováha v překrývání chutí

Chuť cukru (sladkost) se zvýrazní za přítomnosti alkoholu.

Hořkost a kyselost se vzájemně posilují.

Hořkost a sladkost se vzájemně kompenzují; příkladem je káva a cukr.

Sladkost a kyselost se vzájemně kompenzují; citrónová šťáva se sladí.

Sladkost a adstringence (svíravost) se vzájemně překrývají.

Alkohol zvýrazňuje adstringencitu, ale potlačuje hořkost.

Sůl zvyšuje sladkost.

Sladkost zvyšuje přílišnou kyselost, hořkost a adstringencitu.

Oxid uhličitý zvyšuje kyselost i adstringencitu, ale snižuje sladkost.[20]

### **Závěrečné zhodnocení**

Aroma stejného druhu působí společně a vzájemně se zintenzivňují = synergita.

Některá jiná aromata se vzájemně zastiňují a vzájemně se ruší.

V chuťových a čichových pocitech aromatické látky přispívají k chuťovým dojmům tak jako k plnosti, a naopak.

Důležitým momentem je vyrobit nápoj s dobrou vyvážeností a výsledkem pak bude vytvoření harmonického celku.

Délka vína, je doba, po kterou zůstává chuť vína na patře (franc. finale, angl. finish), poeticky též dochuť, doznívání, odchod vína.

Konečnou degustační fází je zhodnotit celkový dojem a udělat příslušný závěr. Analýza hodnot ve zkoumaném vzorku vyžaduje praxi degustátora. Cílem je vytvořit si na základě smyslového zkoumání a písemných záznamů objektivní a kvalitativní úsudek.[20]

## 5 ZAČLENĚNÍ AROMATIZOVANÝCH VINNÝCH PRODUKTŮ DO GASTRONOMICKÝCH SOUSTAV

Vybírá-li se pokrm k vínu platí pravidlo, čím je chuť vína delikátnější tím by mělo být jídlo také delikátnější. Zatímco pokrmy výraznější a plnější chuti mohou být doplněny plnějšími a více aromatickými víny, pokrmy lehčí mohou doplňovat zase vína méně plná a pokrmy sladké a dezertní vína polosladká i sladká.[20]

Toto pravidlo se ale může měnit podle přizpůsobivosti jednotlivým a individuálním požadavkům. Každý člověk vnímá chuť a vůně jinak, proto má každý nějakou citlivost na určitou charakteristiku, na určitou kombinaci či sestavu pokrmů v kombinaci s vínem. Proto je možné zkoušet různé zajímavé kombinace jídel s vinnými nápoji ať už přímo jako součást těchto pokrmů nebo jako nápoj v kombinaci s jídlem.

### 5.1 Aromatizovaný vinný nápoj jako součást připravovaného pokrmu

Připravené vzorky aromatizovaných vinných nápojů Bianco, Sauer Cherry a Limeta jsou použity při přípravě tří pokrmů a jsou zakomponovány přímo do jejich receptur.

#### 5.1.1 Kachní prsa na pomerančích s mandlemi

Suroviny: 4 kachní prsa s kostí (po 250 g), sůl, mletý bílý pepř, 1 lžice cukru, 1 lžice kečupu, 50 ml aromatizovaného vinného nápoje Bianco, 1 až 2 pomeranče, 50 g mandlí.

Postup: Kachní prsa se vykostí. Z kostí se uvaří v osolené vodě vývar, přecedí a odloží se.

Maso se osolí, opepří, vloží do pekáčku, zapeče, podlije se vývarem a zvolna peče za občasného přelévání vypečenou šťávou a podlévání vývarem.

Mezitím se na pánvi připraví z cukru pokropeného vodou světlý karamel, přidá kečup a zalije vinným nápojem.

Na upečená kachní prsa se položí 2-3 plátky oloupaného pomeranče zbaveného bílé slupky, přelije karamelem ochuceným aromatizovaným vinným nápojem a smíchaným s nemastnou vypečenou šťávou z kachny a v troubě se ještě krátce podusí. Porce se doplní plátky opražených oloupaných mandlí.

Vhodnou přílohou jsou zapečené bramborové pusinky.

### 5.1.2 Kokosový moučník

Suroviny: *těsto – 400 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 250 g cukru moučka, 250 ml mléka, 200 ml oleje, 2 vejce, 250 g kokosu, 200 g smetany ke šlehání, 50 ml aromatizovaného vinného nápoje Sauer Cherry, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu*

Postup: Mouka promíchaná s práškem do pečiva se smíchá s cukrem. Přidá se olej a mléko ve kterém se rozšlehají vejce. Do připraveného těsta se přileje vinný nápoj a vše se důkladně promíchá. Do tukem vymazaného a moukou vysypaného plechu se nalije řidší těsto.

Takto připravené těsto se posype kokosem po celém povrchu a vloží do trouby předehřáté na 180 °C. Peče se asi 20 – 25 min. dorůžova.

Po upečení se ještě na horký moučník naleje smetana ke šlehání, která jej přiměřeně zvláční.

### 5.1.3 Sváteční dvoubarevná bábovka

Suroviny: *250 g polohrubé mouky, 250 g cukr moučka, 6 vajec, 1 prášek do pečiva, 1 vanilinový cukr, 100 ml oleje, 100 ml vlažné vody, 70 ml aromatizovaného vinného nápoje Limeta, 2 lžice kakaa, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy*

Postup: Moučkový cukr, vanilinový cukr a žloutky se utrou do pěny. Postupně se zašlehá olej, vinný nápoj a vlažná voda podle potřeby. Do utřené směsi se přidá část prosáté mouky. Z bílků se ušlehá tuhý sníh a se zbylou prosátou moukou s práškem do pečiva se lehce vmíchá do těsta. 2/3 hmoty se nalijí do formy, do zbylého těsta se přidá kakao, promíchá a přilije do formy.

V troubě předehřáté na 180 °C se zvolna peče 45 – 50 minut. Ještě horká bábovka se na několika místech propíchne špejlí a vyklopí se z formy. Po vychladnutí se hotová bábovka zdobí moučkovým cukrem.

## 5.2 Aromatizovaný vinný nápoj v kombinaci s pokrmy

Připravené vzorky aromatizovaných vinných nápojů Bianco, Sauer Cherry a Limeta jsou kombinovány se třemi pokrmy jako příklady snoubení těchto typů nápojů s pokrmy.

### 5.2.1 Zahradníkovy šermířské rolky

Suroviny: 4 plátky z vepřové kýty, 120 g šunky, čerstvé zelené bylinky (petrželka, bazalka, čerstvá meduňka, rozmarýn, tymián, majoránka či oregáno), Kotányi mix Barbecue a salátový dip, worcester, olivový olej, máslo.

Postup: Vepřové plátky se rozklepou v plát, lehce okoření barbecue směsí, zastříknou se worcesterem a přeloží plátky šunky, na níž se narovnajíc očištěné čerstvé bylinky. Pevně se srolují a obalí v barbecue koření. Kraj se odřízne, rolka se propíchne vedle řezu naostřenou špejlí, odřízne se asi půldruhacentimetrový plátek, znovu tuše špejlí, odřízne se další plátek...Tímhle postupem se zamezí nebezpečí, že se předčasně odříznuté plátky rozpadnou před propíchnutím.

Smaží se na olivovém oleji s máslem. Podáváme s bramborovými kroketami a lehkým salátem z čínského zelí a pórku, zamíchaným s dipem z bílého jogurtu, zakysané smetany, sušené citronové kůry a salátové směsi bylin a koření Kotányi, doplnit se může i čerstvými bylinkami.[22]

K tomuto pokrmu je možno podávat aromatizovaný vinný nápoj Bianco, který dobře vychlazený jej zajímavě chuťově doplní.

### 5.2.2 Kynuté lívanečky s javorovým sirupem

Suroviny: kostka droždí, 300 g hladké mouky, 1 vejce, cca 2 dcl mléka, lžička cukru krupice, citronovou kůru, olej na smažení, javorový sirup.

Postup: Droždí se rozemne do mističky, pocukruje aby se aktivovalo, posype lžičkou mouky a zalije trochou vlažného mléka, nechá popustit, promíchá se a vyčká, než vykvasí kvásek.

Mezi tím se prosije do mísy hladká mouka, trochu osolí, promísí s cukrem. Vejce se rozkvedlá v mléce a když je kvásek připraven, dobře se promísí v míse moučná směs s kváskem i mlékem. Vzniklé těsto by mělo být dost řídké, homogenní. Mísa se přikryje navlhčenou utěrkou a dá asi na 40 minut kynout na teplé místo.

Pak se dobře rozeře lívanečník, na olej se nalévá vykynuté těsto a smaží se lívanečky z obou stran, připravuje-li se větší množství, uchovává se teplé v mírně zahřáté troubě.

Před podáváním se lívanečky přelévají javorovým sirupem, můžou se dozdobit kysanou smetanou, tvarohem, sekanými ořechy, rozinkami, skořicí, povidly, vaječným koňakem.[22]

Tento tradiční pokrm může být kombinován v soustavě s aromatizovaným vinným nápojem Limeta.

### 5.2.3 Hruška na medu

Suroviny: *Dvě velké hrušky, 50 g másla, cukr krystal, med, citrón, 100 g brusinkového kompotu nebo džemu.*

Postup: Polotvrdá hruška v celku se chvíli povaří ve vodě. Po vychladnutí se opatrně oloupe, rozkrojí podélně a zbaví jádřinců. Při loupání se musí dbát na to, aby se neporušila struktura masa hrušky.

Na pánev se dá rozpustit máslo, na něj cukr, pomalu se rozpouští. Ve chvíli, kdy začne cukr tmavnout, se rozředí teplou vodou. Hrušky se osmahnou v připraveném nálevu po obou stranách, ke konci se přidá několik lžic medu, zastříkneme citronovou šťávou a z obou stran se hruška propéká, aby se dobře obalila medem. Nechá se dojít na teple, aby se co nejvíce šťávy vsáklo do hrušek.

Před podáváním se může trochu přihřát, do místa po jádřinci každé hrušky se dá lžička brusinkového kompotu a bohatě přelije medovou šťávou z pánve. Výsledná sladkost dezertu se ovlivní množstvím citronové šťávy. K hrušce na talíři je možno přidat ještě kopeček vanilkové zmrzliny.[22]

Tento jednoduchý dezert může být podáván v kombinaci s aromatizovaným vinným dezertem Sauer Cherry.

## ZÁVĚR

Svět vína přináší všem jeho příznivcům a milovníkům bohatou a pestrou paletu zajímavých chutí a vůní, které se skládají jako mozaika do výsledného obrazu jenž představuje samotný požitek a dojem z požívaného ušlechtilého nápoje. Požitek s pití zajímavého vína je zdvojnásoben a často teprve patřičně dotvořen při snoubení vína s patřičným pokrmem, tedy jeho zařazením do enogastronomické soustavy.

Cílem této práce bylo nabídnout určitý úhel pohledu právě na začlenění vín do gastronomie a zaměřit se na výrobu speciálních kořeněných vinných produktů. Použití vín při přípravě pokrmů či k pokrmům je většinou cíleno na vína tichá, fortifikovaná příp.šumivá. Tato práce popsala vína kořeněná, aromatizované vinné nápoje, které byly začleněny do enogastronomických soustav.

Od používání bylin ve víně v historických souvislostech a historie vzniku moderních kořeněných vín, přes jejich současné technologické souvislosti a legislativní vymezení aromatizovaných vinných nápojů, se řešená problematika přenesla až k vytvoření tří vzorků těchto nápojů a jejich následnému začlenění do gastronomie.

Právě snaha o nabídnutí nápoje, který je svěží, lehký a přitom dezertně zajímavý vedla k tomu, že v začlenění do gastronomie byl použit právě aromatizovaný vinný nápoj. Tento aromatizovaný dezert, na rozdíl od typických kořeněných vín vermutového typu, není obohacován alkoholem, což umožňuje lepší vystoupení jeho aromatického profilu pocházejícího z koření. Obsah alkoholu menší než 14,5 % obj., nižší obsah cukru(doslazován jen do kategorie polosladkých) činí tento nápoj lehčí a svěžejší v porovnání s klasickými vermuty či fortifikovanými víny jejichž vyšší obsah alkoholu i cukru činí tato vína těžší a unavenější.

Současný trend rozvoje a zájmu o nízkoalkoholické, nízkokalorické a zároveň chutné nápoje (nejen vína ale i piva a nízkokalorické nealko nápoje) dává tomuto aromatizovanému vinnému nápoji možný prostor pro jeho použití v moderní gastronomii.



**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- [1] KRAUS V.: *Vinitorium Historicum*, Radix, Praha 2009, ISBN 978-80-86031-87-3
- [2] HAUF J.: *Breviř o českém víně*, 1 vyd. Praha 1973, 42-013-73
- [3] PEHLE T.: *Aperitivy&digestivy*, Rebo Productions 2. vyd, Dobřejovice 2006,  
ISBN 80-7234-505-2
- [4] STÁVEK J.: *Portské a ostatní fortifikovaná vína*, Radix 1 vyd. Praha 2005,  
ISBN 80-86031-61-6
- [5] KORBELÁŘ J., ENDRIS Z.: *Naše rostliny v lékařství*, Avicem, Praha 1981,  
ISBN 80-201-009-1
- [6] ANONYM *Tradice a současnost vinařství jižní Moravy* [online] Dostupný z WWW:  
[http://is.hvjdeseign.eu/clanky\\_files/files/df2cf8e1911804bf9a4efcfcc32f4095.pdf](http://is.hvjdeseign.eu/clanky_files/files/df2cf8e1911804bf9a4efcfcc32f4095.pdf)
- [7] ANONYM *Aperitivy* [online] Dostupný z WWW:  
<http://www.cot.cz/zobrazcl.php?id=3582>
- [8] STÁVEK J.: *Likérová, dolihovaná vína*, Vinařský obzor – Roč. 99, č. 6(2006), s. 279-281, ISSN 1212-7884
- [9] ANONYM *In vino veritas* [online] Dostupný z WWW:  
<http://fitnett.cz/Scripta%20v%C3%ADno.pdf>
- [10] HULAČ V.: *Vína sladká, slazená a kořeněná*, Zpráva výzkum. ústavu zeměděl., Praha 1947, s. 12-20
- [11] ANONYM *Sangria: španělská krev*, Professional, č. 2(2008), s. 22, reg. MK ČR E 13664
- [12] ANONYM *Sangria – nápoj prevoňaný korením* [online] Dostupný z WWW:  
[http://www.gastroprincipal.sk/index.php?option=com\\_content&view=article&id=246:sangria-napoj-prevonany-korenim&catid=52:bar&Itemid=66](http://www.gastroprincipal.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=246:sangria-napoj-prevonany-korenim&catid=52:bar&Itemid=66)
- [13] JENČ F. a kol.: *Alkohol jako lék*, Volvox Globator, 1.vyd., Praha 1998, ISBN 80-7207-151-3
- [14] *Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů*
- [15] *Nařízení evropského parlamentu a Rady č. 1601/novelizace 2008, o obecných pravidlech pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín*

- [16] *Směrnice Rady EHS 88/388*, o sblížení právních předpisů členských států týkajících se potravinářských přídatných látek povolených pro použití v potravinách
- [17] HÁLKOVÁ J., RUMÍŠKOVÁ M., RIEGLOVÁ J.: *Analýza potravin*, 1.vyd., Újezd u Brna 2000, ISBN 80-902775-4-3
- [18] ŽÁČEK Z., ŽÁČEK A.: *Potravinářské tabulky*, SPN, Praha 1994
- [19] ANONYM *Analýza potravin přírodní látky*, Distanční text, Cepac Morava 2007, Projekt OP RLZ Opatření 3.2-0309
- [20] FIALKOVÁ B.: *Enologie a odborná degustace*, VŠH Praha, katedra hotelnictví, Praha 2005
- [21] ANONYM *Senzorická analýza potravin*, Distanční text, Cepac Morava 2007, Projekt OP RLZ Opatření 3.2-0309
- [22] BÁRTA L., ČERNÝ B.: *Velká kniha o kráse snoubení vín a pokrmů*, Geronimo Collection, 1.vyd. Praha 2002 ISBN 80-238-9355-6
- [23] LEONHARDT G.: *Weinfachbuch*, Fachbuchverlag Leipzig 1954, Lizenznummer 114-210/170/53
- [24] PRIEWE J.: *Víno praktická škola*, Knižní klub, 1.vyd. Praha 2001, ISBN 80-242-0695-1
- [25] FARKAŠ J.: *Technologie a biochemie vína*, 2.vyd. Praha 1981
- [26] PŮHONÝ K.: *Vermuty z ovocných vín*, Zahrádkář – Roč. 39, č. 8(2007), s. 14-15, ISSN 0139-7761
- [27] ČERNÝ J.: *Od aperitivu po digestiv*, Food service – Roč. 20, č. 11(2010), s. 24-26, ISSN 1210-406x
- [28] ANONYM *Entries tagget as vermouth dry*, [online] Dostupný z WWW:  
<http://www.scienceofdrink.com/category/vermouth-dry/>
- [29] WALTON S.: *Encyklopedie VÍNO*, Czech edition by Svojtka a Co., Praha 2002, ISBN 80-7237-439-7
- [30] DOMINÉ A.: *Víno*, Slovart, 2.upr.vyd. Praha 2008, ISBN 978-80-7391-105-8



