



## Kaleidoskop moderní gastronomie II

# MALÁ ŠKOLA VÍNA

**Určeno pro dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků  
středních odborných škol gastronomických oborů**



Střední škola hotelnictví a gastronomie,  
Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace  
Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm



# SŠ Hotelnictví

## Kolektiv autorů:

Ing. Mičkalová Dáša  
Jemelík Marian

# a G Gastronomie

# Frenštát pod Radhoštěm

Rok vytvoření vzdělávacího programu  
2012

## Úvod

Tato studijní opora byla vypracována školním týmem metodiků odborného vzdělávání organizace Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace, v rámci projektu Moravskoslezského kraje „TIME, (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytující střední odborné vzdělání)“. Škola je jednou ze čtyř partnerských škol kraje, které se zapojily do realizace plánovaných aktivit projektu zaměřených na podporu odborného vzdělávání prostřednictvím dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků.

Z řad pedagogických pracovníků školy byl vytvořen realizační tým, který spolupracuje s významnými odborníky z praxe a zástupci zaměstnavatelů s cílem zajistit ve vzdělávacích programech co nejtěsnější vazby na potřeby praxe i vývojových tendencí v oboru gastronomie. Tento tým zajišťuje celý proces přípravy i realizace vzdělávacích programů, kterému předcházela průzkum ke zjištění zájmu a potřeb pedagogů v oblasti dalšího profesního vzdělávání.

Vytvořený vzdělávací program se skládá z více modulů a pro potřeby projektu byl nejdříve ověřen v rámci vzdělávání pedagogických pracovníků školy a následně inovován na základě zpětné vazby a získaných poznatků. Takto ověřený vzdělávací program určený učitelům odborných předmětů, učitelům odborného výcviku a učitelům praktického vyučování pro obory vzdělání skupiny č. 65 Gastronomie, hotelnictví a turismus je určen k akreditaci pro potřeby dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP). V zájmu šíření příkladů dobré praxe a využití výstupů projektu bude program nadále nabízen školou, která se stane regionálním oborovým centrem i po ukončení projektu.

## **Kaleidoskop moderní gastronomie II.**

### **Vzdělávací modul „Malá škola vína“**

Vzdělávací modul je zaměřen na získání informací o vinné révě, jejím pěstování a výrobě vína v různých kategoriích dle zákona o vinařství a vinohradnictví a dále na osvojení základů práce sommeliera jako znalce vína, které lze uplatnit při výuce teoretických odborných předmětů a odborné praxe.

### **Cíl studijní opory**

Cílem studijní opory vzdělávacího modulu je seznámit účastníky:

- se základní legislativou, která řeší podmínky pro pěstování vinné révy a odrůdami povolenými pěstovat a používat při výrobě vína na území ČR v návaznosti na předpisy a nařízení rady (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem,
- s moderními metodami používanými při výrobě jednotlivých kategorií vín, s chorobami, vadami a nedostatky vína,
- s podmínkami a postupem při servisu vína v návaznosti na volbu vhodného inventáře a degustaci vína,
- s podmínkami skladování vína,
- s některými zahraničními vinařskými oblastmi a jejich značením kvality vína na etiketě
- s doporučeními a pravidly snoubení vína s pokrmy.

### **Cíl vzdělávacího modulu:**

- osvojit si poznatky i o pěstování vinné révy a odrůdách, které jsou povoleny používat na výrobu vína v jednotlivých kategoriích,
- osvojit si poznatky o výrobě, ošetřování a podmínkách skladování vína,
- získat přehled o vhodném inventáři, teplotách a způsobech servisu vína,
- získat znalosti o správném postupu degustace vína,
- osvojit si pravidla snoubení vína s pokrmy,
- osvojit si poznatky o povolání a kvalifikaci sommeliera.

### **Vzdělávací modul se skládá z 2 částí:**

#### **Teoretická část – odborné znalosti sommeliera:**

- historie révy vinné,
- podmínky pěstování vinné révy, klasické vinohradnictví, integrovaná produkce a ekologické vinohradnictví,
- odrůdy vinné révy a jejich charakteristika, složky vína,
- oblasti a podoblasti v ČR, zahraniční vinařské oblasti a značení vína na etiketě,
- Česká klasifikace vín z různých pohledů
- výroba, vady, nedostatky a nemoci vinné révy,
- podmínky skladování,
- povolání a kvalifikace sommeliera,

- vhodná kombinace pokrmů a nápojů,
- doutníky.

#### **Praktická část:**

- sommelierský inventář,
- servis bílého a staršího červeného vína,
- ukázka sabrage,
- sensorické hodnocení vína,
- snoubení vína a pokrmů.

#### **Organizace výuky**

Modul je organizován jako dvoudenní vzdělávací seminář s dotací 14 hodin:

- teoretická část modulu bude probíhat v odborné učebně
- praktická část bude probíhat na odborném pracovišti.

#### ***Metodické postupy a postupy hodnocení výsledků výuky***

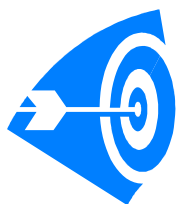
Modul je koncipován formou přednášek a praktických cvičení, samostatné práce.

#### ***Vstupní předpoklady***

Učitel odborných předmětů, učitel odborného výcviku, učitel praktického vyučování gastronomických oborů.

**Úspěšné a příjemné studium s tímto učebním textem vám  
přejí autoři studijní opory.**

## LEGENDA



### Studijní cíle

Na úvod kapitoly jsou uvedeny cíle, kterých máte dosáhnout po absolvování daného měření, konkrétní znalosti a praktické dovednosti.



### Klíčové pojmy

Klíčová slova vám usnadní vyhledávání v informačních zdrojích.



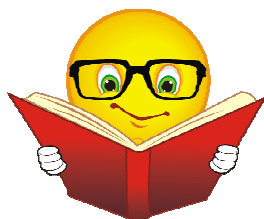
### Shrnutí

Na závěr kapitoly jsou zopakovány základní pojmy, které si má účastník vzdělávacího programu osvojit.



### Kontrolní otázky

Pro ověření, že jste učivo zvládli, máte k dispozici několik otázek k opakování.



### Literatura

Zdroje, ze kterých autoři čerpali při tvorbě a další doporučené zdroje ke studiu.

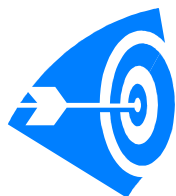
## OBSAH

Symboly použité v textu .....	4
1 Historie vína, vinařství a vinohradnictví v ČR a ve světě .....	9
1.1 Historie vína, vinařství a vinohradnictví .....	9
1.1.1 Antika .....	9
1.1.2 Vývoj u nás .....	10
1.1.3 Typy révy, rozdělení dle využití vinné révy .....	12
1.2 Česká a moravská vína .....	13
1.2.1 Vinařské oblasti a podoblasti .....	13
1.2.2 Pěstování vinné révy .....	15
1.2.2.1 Základní potřeby révy vinné .....	17
1.2.2.2 Zakládání vinic .....	19
1.2.3 Škůdci, viry, houby vinné révy .....	20
1.2.4 Odrůdy vinné révy .....	21
1.3 Zahraniční vinařské oblasti .....	28
2 Česká klasifikace vín .....	41
2.1 Tichá vína .....	42
2.2 Likérová a aromatizovaná vína .....	45
2.3 Šumivá vína .....	47
2.4 Výroba vína .....	50
2.5 Vady, nemoci a nedostatky vína .....	53
2.5.1 Vady vína .....	53
2.5.2 Nemoci vína .....	58
2.5.3 Nedostatky vína .....	62
2.6 Víno a zdraví .....	64
2.7 Skladování vína .....	66
3. Sommelier- odborník v gastronomii .....	73
3.1 Poslání sommeliera .....	73
3.2 Sommelierský inventář .....	77
3.3 Teploty vín při servisu .....	80
3.4 Servis vína .....	80

3.5	Degustace .....	83
3.5.1	Degustace z pohledu sommeliera .....	83
3.5.2	Využití smyslů při degustaci .....	85
3.6	Vinný lístek .....	91
3.7	Snoubení vína s pokrmy .....	92
3.8	Doutníky .....	96
Literatura	.....	103
Poznámky	.....	104
Přílohy	.....	105



# 1 HISTORIE VÍNA, VINAŘSTVÍ A VINOHRADNICTVÍ V ČR A VE SVĚTĚ



## Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte:

- znalosti o historii révy vinné v Antice a u nás
- znalosti o podmínkách pěstování révy vinné
- informace o klasickém vinohradnictví, integrované produkci a ekologickém vinohradnictví
- orientaci v odrůdách révy vinné a jejich charakteristice
- orientaci v oblastech a podoblastech v ČR
- informace o některých zahraničních vinařských oblastech a jejich značení vína



## Klíčová slova

Réva vinná, typy révy, odrůda, pěstování vína, vinařské oblasti a podoblasti, klasické vinohradnictví, integrovaná produkce, ekologické vinohradnictví, půda, klima, zakládání vinic, druhy výsadby, vedení vinic, sadba, výběr odrůdy, zahraniční vinařské oblasti a značení vín v těchto státech.

## 1.1 HISTORIE VÍNA, VINAŘSTVÍ A VINOHRADNICTVÍ

**Znalost vína může být radostí po celý život člověka.“ (E. Hemingway)**

### 1.1.1 ANTIKA

Starobylost vinné révy vyplývá z první knihy Genesis – kdy praotec Noe začal zakládat vinice. Podle Bible přistál Noe na hoře Ararat (nachází se na pomezí Turecka a Arménie, dnešní území Gruzie). Výraz víno pochází z gruzínského *gvino*. Nálezy svědčí o tom, že vinná réva se pěstovala již před 6 tisíci lety na území Iránu, Afganistánu a Číny. Okolo roku 3500 př. n. l. bylo vinařství na vysoké úrovni v Babylonii a Egyptě, kde faraoni pěstovali již 6 až 8 odrůd vinné révy. Ve starém Řecku, na Krétě se dá hovořit o vyspělém vinařství. Odtud se víno rozšířilo do Itálie, na Sicílii, do Španělska a do Černomoří, později do Francie. Římané rozšířili pěstování vinné révy na celé jejich tehdejší území (u nás území dosahovalo k Olomouci, na Slovensku k Trenčínu, dále zasahovalo území až do dnešní Anglie).

Víno a chléb jsou též základní atributy dvou významných řeckých bohů Dionýsa (Bakchus), boha vína, a Démétér (Ceres), bohyně zrna. Bakchus a Ceres jsou římská jména.

### **Dionýsos**

je bůh vína. Je synem samotného Dia. Ve svém mládí se kdysi vypravil řecký bůh Dionýsos na dalekou cestu přes hory. Unaven putováním usedl na balvan a odpočíval. U svých nohou viděl malou, sotva vyklíčenou rostlinku. Zalíbila se mu a opatrně ji vytrhl, aby se nespálila od prudkého slunečního žáru. Vsadil ji do duté ptačí kosti. Rostlinka pookřála a rostla rychleji. Ptačí kost jí zanedlouho nestačila, tak ji přesadil do lví kosti, kterou našel ve stepi. Putoval dál a rostlinka narůstala do délky. Přišel do vsi a tam našel velkou oslí kost. Přesadil do ní rostlinku, a když došel do svého cíle, zasadil ji ke svému obydlí. Vyrostla z ní réva dávající krásné hrozny a lahodné víno. Ten kdo se napil vína málo, dostal ptačí křídla, kdo se napil více, pocítil sílu lva, a kdo se napil příliš, zhloupl jako osel.

### **Bakchus**

je římský bůh, který byl podle římských pověstí unesen Titány a roztrhán. V podzemní došlo k jeho znovuzrození. Podle toho si Římané představovali, že Bůh vína je přítomen v hroznech révy a při jejích rozdrčení je roztrhán. K jeho znovuzrození dochází v přítomí vinného sklepa, kde se převtělí do moštu a posléze do vína. Jeho vtělení do vína přinášelo po mírném požití pocitu blaha a po nadměrném požití rozpustilost a posléze divokost. V tom lidé viděli dvojí projev Bakcha. Vzniklá extáze z požívání vína má sloužit ke spojení smrtelníků s bohy a má umožnit náhled do světa mimozemského.

## **1.1.2 VÝVOJ U NÁS**

Na území dnešní Moravy hrozny pravděpodobně pěstovali staří Keltové. Kulturní pěstování vína sem přenesli až Římané. Římská posádka z Vindobony (dnešní Vídně) založila vinici na území dnešní Pálavy. V obci Mušově (dnes zatopená při stavbě nádrží Nové Mlýny) byl nalezen 40 cm dlouhý starořímský vinohradnický nůž. Rovněž v období Velkomoravské říše (833 – 906) bylo víno součástí života starých Slovanů. Spolehlivě však lze za základ domácího vinohradnictví a vinařství označit až vrcholné období Velkomoravské říše, tedy 9. a 10. století. Legendy praví, že když se knížeti Bořivojovi narodil kolem roku 892 syn Svytihněv, obdaroval jej moravský kníže Svatopluk sudem skvělého moravského vína. Manželka Bořivoje kněžna Ludmila jím byla údajně tak nadšena, že sama začala podporovat pěstování révy u nás.

### **Vliv církve**

Na dalším rozvoji českého a moravského vinařství se velkou měrou podílela církev, zejména kláštery, které v hojné míře vysazovaly vinnou révu a budovaly vinné sklepy. Mezi nejaktivnější patřil řád cisterciáků, pocházející ze světoznámého vinařského kraje Burgundská. Víno se v té době především vyrábělo pro bohoslužebné účely.

## **Vinařství za Karla IV.**

Skutečné zásadní rozvoj královského, měšťanského, šlechtického a potažmo i poddanského vinařství je spojován až s osobou Karla IV. Důležitým mezníkem bylo vydání královského mandátu v roce 1358, v němž nařizoval vysazování vinic na vhodných místech a zakladatele vinic osvobodil na dvanáct let od daní. Dále vydal Karel IV. i právo viniční, jež sloužilo k ochraně vinic a také k ochraně před dovozem cizích vín.

První polovinu 14. století lze obecně považovat za přelomové období ve vývoji vinařství na našem území, a to v několika směrech. Především došlo k výraznému zvýšení plochy vinic a dále se kromě církve začali touto činností ve větší míře zabývat šlechtici, měšťané i poddaní, což vyžadovalo i nutnost vytvořit pro vinařství právní rámec.

## **Období Jagellonců**

V první polovině 15. století nastává první zásadnější krize v našem vinohradnictví. Během husitských válek dochází k celkovému úpadku státu a jeho vlivem také ke zničení mnoha vinic a utlumení obchodu s vínem. Za vlády Vladislava Jagellonského se však vinařství opět dále rozvíjí a dostává se znovu na vrchol. Vladislav zavádí povinnou evidenci vinic v gruntovních knihách a povinnou kontrolu jakosti vína formou degustace, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost vín. Toto nařízení bylo první svého druhu v Evropě!

## **Za vlády císaře Josefa II.**

Třicetiletá válka způsobila na našich vinicích nedozírné škody a velká část vinic na Moravě a v Čechách zpustla. Do poloviny 18. století byly na Moravě vinice obnoveny, ale v Čechách se jejich počet neustále snižoval, především z důvodu nezájmu měšťanů, kteří byli hlavními vlastníky vinic. Za vlády císaře Josefa II. se zabýsklo na lepší časy, což se projevilo hlavně v rovině úřední, např. zásadním opatřením Řehoře Volného, který roku 1784 zavedl třídění vín do jakostních stupňů a přispěl tak k modernizaci moravského vinařství. Koncem 19. století se u nás přemnožila mšice révokaz, zavlečená k nám z Ameriky, která zničila prakticky všechny vinice u nás i v celé Evropě. Přestože byla ochrana proti révokazu vyřešena, nikdy se již nepodařilo plochy obnovit v původním rozsahu. Těžké období pak pokračovalo v průběhu 20. století, počínaje dvěma světovými válkami až po dlouhé období komunistické diktatury. Plochy vinic se zmenšovaly, některé úplně zanikaly. Socialistická průmyslová produkce vína zaplavila trh jednotvárným sortimentem, bez originality a různorodosti charakteru vín. Kdo tehdy udělal zajímavé, nevšední víno, nechal si je raději pro sebe.

## **Vinařství a vinohradnictví dnes**

Dnes je situace naprosto odlišná. Dovoz levných vín ze zahraničí, který se po vstupu do EU výrazně zvýšil, motivuje domácí vinaře stále více k výrobě vysoce jakostních vín. Celá řada tradičních rodinných vinařství byla obnovena díky restituci vinic, mnohé nové firmy vznikají z nadšení vinařů zapálených pro věc. V současné době se v České republice pěstují hrozny ve vinicích na rozloze téměř 18 400 ha, spotřeba vína na osobu a rok se pohybuje kolem 17 litrů; produkce vína tedy u nás pokryje zhruba 35 % spotřeby.

### 1.1.3 TYPY RÉVY, ROZDĚLENÍ DLE VYUŽITÍ VINNÉ RÉVY

#### ROD VITIS

##### **PODROD EUVITIS**

(rozdíl mezi podrody révy vinné dle Galeta 1998)

Základní počet chromozomů je  $2n=38$ .  
Borka se odlupuje v celých částech.  
Dřevo je měkké s velkými cévami.

Bez výhonu je eliptický a nikdy čtyřúhelníkový.  
Hrozna mají mnoho bobulí, které se drží pevně stopky i po dosažení plné zralosti.

Bobule mají vhodný obsah cukru a kyselin pro přímý konzum, výrobu šťávy i vín.  
Semena mají hruškovitý tvar.

##### **PODROD MUSCADINIA**

Základní počet chromozomů je  $2n=40$ .  
Borka se neodlupuje.  
Dřevo je tvrdé bez velkých cév s malou dřeninou.

Hrozna mají poměrně malé bobule, které dozrávají nestejně a po dosažení zralosti opadávají.

Bobule jsou dužnaté s malým obsahem šťávy.  
Semena jsou loďovitého tvaru, při okraji s brázdami a hřbety.

#### **VITIS VINIFERA**

**Druh - Sativa (réva pravá) x Sylvestris (réva lesní)**

##### **SATIVA**

- skupina západní (*proles occidentalis*) – moštové,
- skupina černomořská (*proles pontica*),
- podskupina gruzínská – většinou moštové,
- podskupina balkánská – velký hrozen, malá bobule,
- skupina východní (*proles orientalis*),
- podskupina kaspická – většinou stolní,
- podskupina maloasijská – stolní moštové.

##### **SYLVESTRIS**

- forma (sortotyp) – základní,
- forma hladkolistá (*aberans*),
- forma balkánská (*balcanica*).

##### **TYPY RÉVY:**

- pravokořenná (kmen i kořenový systém stejný),
- štěpovaná réva (kmen je naštěpován na jiný kořenový systém),
- rezistentní réva (odolná proti mrazu, chorobám),
- kříženec (*Vitis vinifera* x *Vitis vinifera*, křížení dvou odrůd stejného druhu),
- hybrid (*Vitis vinifera* x *Vitis labrusca* - americká réva).

## ROZDĚLENÍ DLE POUŽITÍ:

- **moštové** - Vitis vinifera (Veltlínské zelené, Ryzlink, Merlot...,)
- **stolní** - Vitis vinifera (Chrupka bílá, Olšava, Julský Biser...,)
- **podnožové** - Vitis labrusca, Vitis riparia, Vitis Berlandieri....

## ROZDĚLENÍ HROZNŮ:

- **bílé,**
- **modré,**
- **modré s barvivem v dužnině** (barvířky: Alibernet, Neronet Rubinet, Alicante Bouchet).

## 1.2 ČESKÁ A MORAVSKÁ VÍNA

### 1.2.1 VINAŘSKÉ OBLASTI A PODOBLASTI

#### ČESKÁ REPUBLIKA

Přírodní podmínky Moravy a Čech jsou předpokladem pro vznik vín jedinečné kvality, která spočívá v jejich kořenité plnosti a v delikátním projevu jemných aromatických látek. Kromě chuťových vlastností se vyznačují i vyšším obsahem zdraví prospěšných látek. Víno je nápojem, v němž se neopakovatelným způsobem odráží vliv přírodních podmínek (charakter půdy, množství srážek či délka slunečního svitu). A přestože je náš vinařský region ve srovnání s těmi světovými malý, díky své rozmanitosti nabízí vína ve velmi pestré škále.

Česká republika se dělí na dvě základní vinařské oblasti Morava a Čechy. Pěstuje se v nich vinná réva na vinicích o rozloze 18 395 ha. Ve 377 vinařských obcích v České republice hospodaří 19 430 pěstitelů vinné révy. Z celkové plochy vysázených vinic pak tvoří plocha osázená bílými odrůdami 66 %. Pro pěstování modrých odrůd na výrobu červených vín v našich zeměpisných šířkách nejsou ideální klimatické podmínky, ale v posledních letech se vlivem teplejšího počasí a kvalitnější zpracovatelské technologie tyto podmínky zlepšily.

#### Vinařská oblast – česká (721 ha), zóna „A“ má dvě podoblasti:

- Litoměřická 296 ha
- Mělnická 413 ha

#### Vinařská oblast – moravská (17 674 ha), zóna „B“ má čtyři podoblasti:

- Velkopavlovická 5 012 ha
- Mikulovská 4 680 ha

- Slovácká 4 564 ha
- Znojemská 3 388 ha

## 1. Morava

Morava a zejména její jižní část je nejtradičnějším vinařským regionem u nás a vinice zde pokrývají 17 674 ha. Díky svému klimatu je předurčena pro pěstování bílých odrůd, které se vyznačují svěží kyselinou a charakteristikou jednotlivých podoblastí. Převládají zde půdy kamenité, štěrkovité, písčité, ale i jílovité.

Specifické klimatické a půdní podmínky regionu mají vliv na originalitu a nezaměnitelný charakter moravských vín, které se vyznačují jemnými aromatickými látkami, lehkostí, svěžestí a příjemnou chutí. Roční průměrná teplota je zde 9,42 °C, průměr ročních srážek 510 mm a průměrná roční délka slunečního svitu je 2 244 hodin. Klima oblasti je většinou vnitrozemské s občasným vlivem atlantického vlhkého vzduchu.

- **Slovácká podoblast**

(4 564 ha, 115 obcí)

Slovácká podoblast se nachází v jihovýchodním cípu Moravy a má velmi různorodé přírodní podmínky, což ovlivňuje i bohatou odrůdovou skladbu. K největším vinařským obcím patří Mutěnice, Blatnice pod sv. Antonínkem, Blatnička, Prušánky, Hovorany, Lipov, Moravská Nová Ves, Strážnice, Hrušky, Polešovice, Dolní Bojanovice, Josefov, Vracov, Šardice, Ořechov, Kyjov.

- **Velkopavlovická podoblasti**

(5 012 ha, 75 obcí)

Podloží ve středu velkopavlovické podoblasti se skládá z vápenitých jíílů, slínů, pískovců a slepenců, což je mimořádně vhodné pro pěstování modrých odrůd. Nachází se zde největší vinařská obec ČR Velké Bílovice s plochou 797ha vinic, o které se stará 1 051 pěstitelů. Dalšími významnými obcemi jsou Čejkovice, Velké Pavlovice, Kobylí, Hustopeče, Rakvice, Němčičky, Přitluky, Bořetice, Vrbice, Nosislav.

- **Znojemská podoblast**

(3 388 ha, 91 obcí)

Vinice znojemské podoblasti leží ve vyšší nadmořské výšce a občas bývají omývány chladným vzduchem z Vysočiny. Hrozny zde zrají pomaleji, proto se v nich koncentrují aromatické látky, což se odráží ve výborné jakosti vín odrůd s jemnými aromatickými složkami. K největším vinařským obcím patří Vrbovec, Dolní Kounice, Znojmo, Hnanice, Hostěradice, Božice, Tasovice, Miroslav, Jezeřany, Šenov, Maršovice a Havraníky.

- **Mikulovská podoblast**

(4 680 ha, 30 obcí)

Mikulovská podoblast patří k nejteplejším na Moravě a její charakter výrazně ovlivňují Pálavské vrchy, které jsou nejen krásné, ale především umožňují révě vinné skvěle vyzrát. K největším vinařským obcím patří Valtice, Novosedly, Dolní Dunajovice, Mikulov, Perná, Sedlec, Popice, Pavlov, Horní Věstonice, Ivaň, Nový Přerov, Březí u Mikulova, Milovice, Bavory, Lednice, Jevišovka, Dolní Věstonice, Pasohlávky.

## 2. Čechy

- **Litoměřická podoblast**

(296 ha, 29 obcí)

Vinařská podoblast litoměřická zahrnuje obce Most, Litoměřice, Roudnice, Velké Žernoseky, Žatec, Louny. Největší část vinic leží na suchých jižních stráních kuželů Českého středohoří. Na tmavých půdách zvětralého čediče nachází réva výtečné podmínky pro bohatou vegetaci a vznikají tam osobitá vína s minerálním podtextem. Zahrnuje bývalé vinařské oblasti mosteckou, roudnickou a žernoseckou a další oblast litoměřickou.

- **Mělnická podoblast**

(413 ha vinic, 37 obcí)

Mělnická vinařská podoblast zahrnuje nejen Mělník a okolí, ale i Brandýs nad Labem, Heřmanův Městec, Slaný, Kutnou Horu, Beroun, Kralupy nad Vltavou, Kladno a Prahu. Zahrnuje bývalé vinařské oblasti pražskou, mělnickou, čáslavskou a oblast karlístejnskou.

Mapu vinařských oblastí a podoblastí této studijní opory najdeme v příloze č. 1.

### 1.2.2 PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY

**Enologie – je nauka o vinařství.**

**Vinohradnictví – je obor zemědělské výroby zajišťující výrobu hroznů pro zpracovatele hroznů a výrobce vína. Zajišťuje množení vinné révy, šlechtění.**

**Klasické (konvenční vinohradnictví),** tzv. neomezené vinohradnictví, při kterém vinaři používají neomezené množství pesticidů (fungicidy, herbicidy, akaricidy).

**Integrovaná produkce** výroby hroznů a vína je způsob kontrolovaný Svazem integrované produkce. Je to kompromisní způsob mezi neomezeným vinohradnictvím (chemickým) a ekologickým, vyrábějícím biovíno. Cílem tohoto směru je eliminovat používání povolených chemických prostředků na minimum.

## **Ekologické vinohradnictví**

Klíčem k tomuto vinohradnictví jsou **půdy a planety**. Réva potřebuje zvláštní bakterie, aby dokázala z půdy absorbovat minerály. Tyto bakterie byly zničeny přehnožováním, proto vinná réva ztrácela charakteristické vlastnosti příslušné lokality (terroir) a byla zaměnitelná.

### ***Biovíno***

Biovíno je vyrobené dle zásad ekologického zemědělství, které je kontrolované zákonem 242/2000 Sb. a Nařízením Rady EHS č. 2092/91. Je povoleno používat pouze ochranné prostředky na bázi elementární síry a mědi, dále mikrobiální přípravky. Není povoleno používat k hubení plevelů herbicidy a nesmí se používat průmyslová hnojiva. Někdy se biovíno považuje za mezistupeň mezi integrovanou produkcí výroby vína a biodynamickým způsobem výroby vína.

Cílem ekologického zemědělství je dosáhnout rovnováhy mezi zemí, rostlinami a prostředím pravidelným a promyšleným obděláváním půdy. Vytvořením tohoto ideálního prostředí kvalita půdy roste, rostliny hlouběji a bohatěji koření, rostou a kvetou zdravěji. K dosažení těchto cílů se používá chlévská mrva, prášek z kravského rohu. Ekologičtí vinaři také používají ve velmi malých dávkách měď a síru, probíhají i experimenty s postřikem vinné révy jemným jílem někdy i s homeopatickým množstvím mědi na ochranu proti plísním a hnilobám.

### ***Biodynamické víno***

Biodynamické víno je vyrobeno podle zásad „Listiny kvality“ sdružení výrobců biodynamického vína ve Francii. Zakladatelem biodynamického zemědělství byl Rudolf Steiner. Pořádal kurzy pro lepší pochopení zemědělství a poskytl návody, jak mohou být člověkem podporovány přírodní síly rostlin. Nestačí jen odstranit jed z půdy, ale musí se obnovit soulad mezi půdou, rostlinou, zvířetem, člověkem a kosmem. V roce 1927 byl založen nejstarší svazek bio zemědělců na světě Demeter (podle řecké bohyně plodnosti země a rolnictví), který převedl jeho návod využívání přírodních sil rostlin do praxe. Dnešním propagátorem této výroby vína je Nicolas Joly, majitel vinařství Coule de Serrant, v údolí řeky Loiry.

Biodynamičtí zemědělci se řídí kalendářem založeným na pozorováních Marie Thun, jež zahrnují vliv země, slunce a planet na vegetační cyklus révy (sluneční záření, odliv a příliv atd.). Proto se víno stříhá v noci, kdy klesá míza, aby víno neztrácelo zbytečně sílu.

### **Biodynamický postup je založen na 3 prvcích:**

- respektování hodnoty půdy a přirozeného prostředí používáním přírodních prostředků,
- používání prostředků během velmi přesně stanovených období ročního přírodního cyklu,
- pravidelná orba a obdělávání půdy.



### 1.2.2.1 ZÁKLADNÍ POTŘEBY VINNÉ RÉVY

Mezi základní nároky vinné révy potřebné pro růst náleží půda (živiny, výběr nejlepšího místa), klima (teplo, sluneční svit, vodní srážky), odrůda a vinař. Tyto faktory jsou důležité nejen pro révu, ale také pro ostatní rostliny. Důležitost jednotlivých potřeb závisí na rostlinném druhu. Záměrem vinařů je dobře prozkoumat závislosti a systém těchto nároků révy a vytvořit optimální podmínky této hospodářsky významné rostliny.

**Kvalitu produktu určují 4 klíčové faktory: půda, odrůda, klima a vinař.**

#### **Půda, výběr nejlepšího místa**

Jedná se o typ půdy a druh půdy. Důležitá je i zeměpisná lokalizace (sklon svahu a jeho orientace vůči světovým stranám, země, oblast) a topografická pozice (svah, údolí, orientaci vůči slunci, blízkost řeky atd.). Posouzení vlastnosti takového místa předchází měření klimatických faktorů, řada půdních rozborů a neposlední řadě také kalkulace finančních možností.

#### **Zeměpisná lokalizace**

Vinná réva prospívá nejvíce v oblastech s teplým a vlhkým létem. Nejlepší výsledky v pěstování vinné révy jsou na severní polokouli mezi 30° a 50° zeměpisné šířky a na jižní polokouli mezi třicátou a čtyřicátou rovnoběžkou.

#### **Topografická pozice**

Vinná réva potřebuje dostatek **světla, vody a tepla**. Jsou upřednostňovány oblasti s mnoha hodinami slunečního svitu – svah, rovina, údolí (příliš sluníčka rovněž škodí).

**Ve velmi teplých a suchých oblastech** jsou vinice ve vyšších nadmořských výškách, protože je tam chladnější vzduch.

**V chladných oblastech s častými srážkami** jsou vinice na jižních, východních nebo západních svazích. Rostliny musí přijímat více tepla.

#### **Půda jako zdroj živin**

Réva získává prostřednictvím kořenů živiny, které zabezpečí zdravý růst a bohatou sklizeň. Jde především o **dusík, fosfor, draslík, hořčík a vápník, síra, železo, zinek a různé stopové prvky**. Vhodné podloží je z vápence, žuly nebo půdy, která se skládá ze štěrku a břidlice překrytou písčitými nebo jílovitými sedimenty. Půda slouží révě k uchycení kořenů a jako zásobárna živin a také vláhy. Zcela na povrchu půdy je vrstva, která se nazývá ornice. Kultivací této vrstvy se zajišťuje její kyprost s provzdušněním. Drobná struktura se zajišťuje orbou a okopáváním. Reakce mezi révou a půdou jsou již velmi dobře prozkoumány. Půda by měla dobře zadržovat vláhu, kterou réva potřebuje. Z hlediska typu je také důležitá schopnost půdy odrážet sluneční paprsky a zadržovat povrchem teplo. Jako dobré půdy se

jeví štěrkovitá, pískovitá a hlinitá. Tyto půdy jsou záhřevné a dobře odrážejí světlo, při zrání a naopak jílovité půdy zpomalují tuto fenofázi. Půdy s vysokým pH zvyšují produkci mízy a hroznové šťávy s vysokým obsahem kyselin. Ideální půda je se slabší vrstvou ornice a kamenitým podložím s kumulační schopností vázat teplo.

## **Řeky a vodní plochy**

Voda hraje důležitou roli nosného média živin. Ve vinohradnictví má význam jako regulátor tepla v okolí a jako odrazná plocha slunečních paprsků. Vhodné pro umístění jsou svahy nejlépe jižně se svažující k říční nebo jiné vodní ploše. Odraz světelných paprsků slunce má význam pro tvorbu barviv v hroznech a pro celkovou intenzitu asimilace. Výhoda fyzikálních vlastností vody spočívá v tom, že se ohřívá vodní hladina přes den, kdy je vyšší teplota, a v následném vyzařování tepla, v pozdních hodinách do okolí, kdy teplota klesá. Celková teplota se může lišit až o pár stupňů (těchto pár stupňů může hrát někdy velkou roli při zvýšeném riziku poškození révy mrazem). Účinky vody a vodních ploch jsou nejvíce prospěšné hlavně na plochách s chladnějším klimatem.

## **2. Podnebí**

- zimy by měly být mírné a v době květu, by se neměly vyskytovat výraznější noční mrazíky,
- jaro musí být vlhké,
- léto musí být teplé, aby hrozny mohly řádně dozrát.

### **Charakteristika podnebí – srážky, slunce, teplota a vítr, určuje:**

- zda je pěstování možné,
- jaký bude výnos a jeho kvalita.

### **Slunce**

K plnému dozrání hroznů je zapotřebí 1 800 – 2 000 hodin slunečního svitu za rok, který zajišťuje dostatek cukru. Cukr se v průběhu procesu kvašení promění na alkohol. Slunce produkuje cukry a málo kyselin.

### **Srážky**

Pokud jsou srážky nedostatečné, vzniká fádňí a těžké víno. Dostatek srážek produkuje správné množství kyselin (výraznější chuť vína). Minimální srážky by měly být 500 ml ročně.

### **Teplota**

Teplota by neměla klesnout pod 9 °C a neměla by přesáhnout 21 °C. V klimatických oblastech, kde je roční teplota nižší (Německo, Polsko) se produkují vína bílá a v teplejších regionech převažují vína červená. Réva dokáže překonat týdny trvající silné mrazy, ale jarní mrazíky v noci jsou velmi škodlivé v období květu. Vinaři musí rostliny chránit.

## Vítr

Příliš silné a časté větry mají negativní dopad (proto je dobré mít vinice u lesa). Silný vítr může poškodit révu na jaře, protože je ještě měkká a zranitelná. Studené severní větry mohou hrozny ochlazovat v období extrémně horkého počasí nebo je osušovat po dešti ve vlhkých oblastech. V horkých oblastech představují teplé větry usychání révy, ale v chladných a vlhkých oblastech vytvářejí ideální podmínky pro ušlechtilou plíseň *Botrytis cinerea*, která je základem přírodně sladkých vín jako je Sauternes. Proudění vzduchu může urychlovat nebo naopak zpomalovat jednotlivé fáze růstu (fenofáze) révového keře v průběhu roku.

Pokud se vinice nachází v proudnicích teplejšího vzduchu, dochází k urychlování. To znamená např. zvýšení teploty ve fenofázi kvetení. Opylování květů spolu s teplým větrem usnadňuje celý průběh této vývojové fáze. Teplé proudy větrů při dozrávání také způsobují vyšší sladkost hroznů a snížení kyselin. Naopak studenější větry zpomalují průběh všech těchto fenofází révy vinné. Typickým projevem teplého proudění vzduchu na obloze je tzv. föhnová oblačnost, která se často vyskytuje na závětrné straně výslunných kopcovitých terénů.

### 1.2.2.2 ZAKLÁDÁNÍ VINIC

Ve vinohradnictví zůstává vinná réva na stejném stanovišti velmi dlouho. Například při „staroburgundském“ způsobu pěstování jsou vinice staré až 250 let. Proto je potřeba při zakládání vinic půdu pečlivě připravit vhodnými agrotechnickými zásahy. V neposlední řadě je důležitá i správná volba odrůd, stanoviště a dalších faktorů.

#### Druhy výsadeb

Typ výsadby je založen na klimatických a půdních podmínkách. Husté výsadby s malým tvarem jsou typické pro oblasti Burgundska, Bordeaux, Champagne. Řidší výsadby s velkým tvarem jsou vhodnější do oblasti s vyšším množstvím srážek, s častým výskytem jarních mrazíků a také pro vinice určené na produkci stolních vín. Některé vinice vzhledem k umístění mají speciální druh výsadby (jako speciální výsadby se považují výsadby na svazích, kterých je v některých oblastech poměrně mnoho), musí se vybudovat terasy, které svah zpevní a zajistí jeho pevnost pro mechanizaci. Spony takových výsadeb bývají husté. V teplejších oblastech se také lze setkat s vysokým vedením révy na pergolách) a vedení starého dřeva. Velikost tvaru keře ovlivňuje hustota keřů na vinohradech a také způsob vedení révy. Vedení révy je v podstatě způsob tvarování starého dřeva (stařiny). Široké mezičasy zvyšuje míru osvětlení listové plochy a zabraňuje vysoké vlhkosti, která je ideálním prostředím pro houbové choroby a jejich výskyt.

#### Vedení vinné révy

Vedení má několik významů. Podle výšky starého dřeva se dělí vedení na dva typy, vysoké a nízké. Nízké vedení využívá teplo a světlo odrážející se od povrchu půdy ve prospěch

zvýšené kvality hroznů. Vysoké vedení se hodí do oblastí, kde se vyskytují pravidelněji jarní mrazíky, nedochází tak k zbytečně velkému poškození révy.

Vliv vedení se projevuje i v ovlivňování tvorby květů, proudění mízy, množství ročního přírůstku, náročnosti zimního řezu. Některé druhy vedení tvoří samonosnou kostru keře, která již nepotřebuje jinou oporu. Tento druh však vyžaduje dobré klimatické podmínky, aby letorosty byly silné a pevné. V severních vinařských oblastech to možné není.

### **Sadba vinné révy**

V 19. století se rozvinul způsob roubování (štěpování) z důvodu nutnosti jako obrana proti napadení mšicí révou. Tohoto důvodu byla potřeba zajistit vhodné podnože, které byly původem z Ameriky, kde byly zvyklé na přítomnost mšice révové, a tím se zajistila jejich odolnost vůči tomuto škůdci.

Určité stanoviště si vyžaduje určitý druh podnože. Odrůdy révy různě reagují s typy podnoží, podle těchto vzájemných nároků se volí správná kombinace podnožové révy a ušlechtilého roubu. Na ujmavosti roubu závisí také tzv. kompatibilita (slučitelnost), která určuje schopnost srůstu roubované části s podnožovou. Dalším faktorem ovlivňujícím kvalitu sazenic, je afinita. Čím je afinita<sup>1</sup> nižší, tím je méně účelné naroubování vybrané podnože a ušlechtilého roubu révy.

Výroba sazenic spočívá ve výrobě podnožových řízků, zajištění roubů a jejich naštěpování.

### **Výběr odrůdy**

Před samotným založením vinohradů je důležité vybrat vhodné odrůdy pro dané stanoviště a klimatické podmínky. Zvážit se musí také další faktory - kvalita odrůdy, plodnost, druh podnože, předpokládaný výrobní typ vína, spon, typ výsadby, zda bude potřeba závlahový systém, způsob sklizně, použitá mechanizace atp. Správnou volbou odrůdy se výrazně může projevit kvalita získaného vína a náklady spojené s pěstováním révy. Naopak výběrem nevhodné odrůdy se může stát to, že réva bude namrzat, vína budou vysoce kyselá, hrozny nebudou vyzrávat. Odrůdy na výrobu červeného vína potřebují k vyzrávání teplejší polohy než odrůdy bílé, odrůdy s vyšším výnosem potřebují více vody a živin.

### **1.2.3 ŠKŮDCI, VIRY, HOUBY RÉVY VINNÉ**

**Fyziologické poruchy** – mrazy, krupobití, úpal, sprchávání, poškození herbicidy, chlorózy.

**Bakteriální choroby** – Perce's (Pírsova choroba), *Erwinia vitivora* Bacc., *Agrobacterium vitis*; *Agrobacterium tumefaciens* Conn.

**Virové choroby** – Roncet (GFLV Grapevine fanleaf virus), Svinutka (GLRV Grapevine leafroll virus), Vráscitost dřeva (Grapevine stem pitting), Nekróza révy vinné (Grapevine infection disease).

---

<sup>1</sup> **afinita** je vzájemná schopnost srůstu roubu a podnože neboli vegetativní afinita

**Houbové Choroby** – plíseň révová (*Plasmopara viticola*), padlí révové (*Uncinula necator* Burr.), plíseň šedá (*Botryonitita fuckeliana* Whetzel), bílá hniloba (*Metasphaeria diplodiella* Berl.), černá skvrnitost (*Phomopsis viticola* Sacc.), červená spála (*Pseudopeziza tracheiphila* Müll.), kořenokaz révový (*Roselina necatrix* Berl.).

**Škůdci – Mšička révokaz** – *Viteus vitifolii* Fitch, hálčivec révový a vinný, sviluška chmelová, ovocná, vlnovníkovec révový, obaleč révový, zobonoska révová, vosy, hraboši, špačci atd.

**Fytoplazmózy – *Mycoplasma like organism*** – žloutnutí žil (*Grapevine flavescence doreé* cytoplasma), černání dřeva (*Grapevine bois noir*), Stolbur.

#### 1.2.4 ODRŮDY VINNÉ RÉVY

##### Rozmanitost chuti v odrůdách

Vzhledem k poloze vinic a klimatickým podmínkám u nás jsou naše vinařské oblasti vhodnější pro výrobu vín bílých. Téměř třetina plochy moravských a českých vinic je osázena třemi základními odrůdami: Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a Müller Thurgau. První dvě tradiční odrůdy se odedávna pěstují na jižní Moravě a hlavně na rakousko-moravském pomezí. K nim pak přibyla po druhé světové válce raněji zrající odrůda Müller Thurgau, vhodná do severnější části Moravy a Čech.

##### CHARAKTERISTIKA ODRŮD

###### André

Vyšlechtěné ve Velkých Pavlovicích panem Ing. Horákem, jde o křížence odrůd Frankovka a Svatovavřínecké. Jde o pozdně zrající odrůdu s vysokými sklizněmi. Má velmi tmavou barvu, která je podobná vínům z jižních zemí. Voní po zralých ostružinách, lesních plodech, kávě a povidlech. Chuť je plná a vláčná s pěknou perzistencí a harmonickou tříslovinou. V gastronomii se bude skvěle snoubit s grilovanými masy, zvěřinou, plísňovými sýry a tvrdými sýry a uzenými a grilovanými masy.

###### Aurélius

Aurélius vznikl křížením Ryzlinku rýnského a Neuburského ve šlechtitelské stanici v Perné, nejrozšířenější v Mikulovské vinařské podoblasti. Vína jsou zelenožluté barvy a kdoulovělipové vůně, podobná Ryzlinku rýnskému, avšak poněkud kořenitější a s širší škálou aromatických látek.

Víno je vhodné k drůbeži, studeným předkrmům, pozdní sběry k rybám.

## **Cabernet Sauvignon**

Odrůda pocházející z Bordeaux, byla oblíbena na královském dvoře, patří k nejkvalitnějším odrůdám na světě. Zrání je velmi pozdní, hodí se jen do teplých lokalit, jinak hrozny nedozrají. Víno je granátové barvy s pomerančovým okrajem, ve vůni intenzivně cítíme černý rybíz, třešně, makovice, ostružiny, tabák, kůži, cedr a marmeládu. Chuť je plná s výraznou tříslovinou, velmi vhodná pro zrání v sudech barrique a k archivaci.

Kombinujeme je s nejkvalitnější hovězí svíčkovou, zvěřinou a plísňovými sýry.

## **Frankovka**

Tradičně pěstována odrůda na Moravě, dlouhé a velké modré hrozny zrají v říjnu. Barva je světlejší rubínová, vůně skořicově kořenitá s ovocnou vůní ostružin a višní přecházející do hořké čokolády. Dříve se běžně používala do kupáže s Modrým Portugalem. Kvalitní přívlastková vína jsou vhodná pro zrání v lahvi.

Skvěle se snoubí se zvěřinou, tmavými masy, steaky a uzeninami. Je vhodná k výrazné chuti, ke kořenitě úpravě mas, těstovinám, ušlechtilým sýrům a sýrům se zelenou plísní.

## **Chardonnay**

Světově známá odrůda původem z Burgundska, na Moravě pěstována odedávna ve smíšených výsadbách s Rulandským bílým. Zraje v říjnu, dosahuje vysokých cukernatostí. Nejlepších kvalit dosahuje na vápenitých půdách především Mikulovské podoblasti, kde jsou velmi podobné podmínky jako v Burgundsku. I při vysoké vyzrálosti si uchovává vyšší kyselinu, víno je tělnaté, plné se smetanovými a máselnými tóny, vůni pražených lískových ořechů a přezrálého exotického ovoce, banánů a manga. Vína jsou vhodná pro zrání v sudech barrique. Má zlatožlutou barvu.

Podáváme k smetanovým sýrům a omáčkám, plodům moře, ke steakům a uzené rybě.

## **Irsai Oliver**

Maďarská odrůda pocházející z Kecskemétu, kde vznikla původně jako stolní odrůda pro přímou konzumaci hroznů. Jako taková však nebyla pro nevyrovnanou velikost hroznů a menší bobule vhodná a začala se využívat pro produkci aromatických lehkých vín nebo jako přídavek do tvrdších vín s vysokým obsahem kyselin. Víno je vysoce aromatické s vůní po květu černého bezu a muškátu, tělo vína je lehké s nízkým obsahem kyselin, je to doplňková odrůda.

## **Müller Thurgau**

Odrůda byla vyšlechtěna prof. Müllerem v Geisenheimu v Německu, později byla jako semenáč přenesena do kantonu Thurgau ve Švýcarsku. Jedná se o křížence Ryzlink rýnský x Madlenka královská. U nás nejpěstovanější odrůda (10,9 % plochy našich vinic). Je málo náročná na stanoviště, zraje v druhé polovině září. Využívá se pro výrobu burčáků a lehkého ovocného vína, má také nízký obsah kyselin. Nejčastěji se vyrábí jako víno jakostní nebo kabinetní. Víno je svěží, jemně aromatické s vůní dozrávajících broskví a grepu, někdy s tóny květu bezu černého a zázvoru a lehkou muškátovostí.

Vhodné jako aperitiv, k lehkým předkrmům, zeleninovým polévkám, k drůbeži a měkkým nezrajícím sýrům, k rybě. Vína této odrůdy se nedoporučují archivovat, ale pijí se jako mladá, obvykle 1 – 2 roky po sklizni.

### **Muškát moravský**

Odrůda vyšlechtěna v Polešovicích panem Křivánkem křížením odrůd Muškát Ottonel a Prachttraube. Zrání odrůdy je rané, poskytuje lehká a pitelná aromatická vína, někdy s přírodním zbytkovým cukrem. Vůně je květinová s citrusovými a muškátovými tóny. Suché víno je vhodné podávat jako aperitiv, hodí se ke chřestu a husím játrům či jemným paštikám (suché), sladké k dezertům a ovocným salátům.

### **Muškát Ottonel**

Pravděpodobně pochází z Francie, kde se dodnes pěstuje především v Alsasku, u nás je málo rozšířena pro nestabilní sklizně, byla nahrazena odrůdou Muškát moravský, od které se liší jemnější vůní a vyšší kyselinkou.

### **Modrý Portugal**

Raná modrá moštová odrůda s velkým hroznem a větší bobulí, původ není znám, pravděpodobně pochází z Rakouska. Hrozny Portugalu se využívaly i jako stolní k přímé konzumaci. Víno je rubínové barvy se svěží vůní květin a drobného ovoce, lehké a pitelné s chutí hrušek, borůvek a třešní.

Je vhodné podávat ke studeným masovým pokrmům, drůbežímu masu s hutnou úpravou, k bažantu, kachně, huse, jemnému bifteku, těstovinám a sýrovému nárezu. Není většinou dobrou volbou pro archivaci. Pije se jako mladé a využívá se i k přípravě Svatomartinského vína.

### **Neronet**

Doplňková odrůda vznikla na Vysoké škole zemědělské v Lednici na Moravě křížením odrůd Svatovavřínecké x Modry Portugal a Alibernet, šlechtitelem je prof. V. Kraus. Její zvláštností je obsah barviv i v dužině bobulí, patří mezi tzv. barvířky. Barva vína je tmná až neprůhledná, vůně s jemnými kabinetovými tóny a neutrální chuť.

### **Neuburské**

Náhodně vzniklá odrůda původem z Rakouska. Pravděpodobně samovolný kříženec Rulandského bílého a Sylvánského. Je to tradiční odrůda, pěstovaná na Moravě. Jakostní a kabinetní vína jsou ovocná a lehká, přívlastková vína však naopak hustá, viskózní s vůní ořechů, malin, grepu a kandovaného ovoce. Aroma se zvýrazňuje zráním v lahvích.

Hodí se k zeleninovým pokrmům, vařenému hovězímu i k vepřovému, vína s vyšším zbytkovým cukrem jsou vhodná k dezertům, jako digestiv i samostatně k popíjení ve společnosti.

## **Pálava**

Odrůda byla vyšlechtěna v Perné u Mikulova a ve Velkých Pavlovicích křížením Tramínu a Müller-Thurgau šlechtitelem J. Veverkou. Účelem novošlechtění bylo získat odrůdu s vyšší sklizní a zachovat kvalitu Tramínu. Zraje začátkem října a dosahuje vysokých cukernatostí. Vína jsou plná, aromatická, s vůní medu, vanilky, růžových plátků, manga a banánů, chuť je kořenitá.

Hodí se ke kořeněným jídlům i asijské kuchyni a sladká vína k dezertům, kachním játrům, plísňovým, uzeným a pařeným sýrům, cukrovému melounu a parmské šunce, pečenému kuřeti a kachně.

## **Ryzlink vlašský**

Odrůda neznámého původu, pravděpodobně vznikla v severní Itálii, některé zdroje však uvádějí Francii. Nejpěstovanější odrůdou pro výrobu bílých vín na Moravě. Největší plochy této odrůdy se nacházejí v Mikulovské podoblasti, zde také dosahuje nejvyšších kvalit na vápenitých půdách v okolí Pálavy. Vína jsou jednoduchá, velmi kvalitní, lehká s pikantní kyselinou a vhodná ke každodenní konzumaci. Víno se vyznačuje žluto-zelenou barvou, u mladých vín převažují ovocné tóny rybízu, případně angreštu. Později se objevuje vůně lučního květu, citrusového ovoce, u přírodně sladkých vín pak s buketem lesního a lípového medu a sušených rozinek. Odrůda je vhodná i pro výrobu ledového a slámového vína, neboť je pak přírodní zbytkový cukr harmonicky doplněn o příjemnou kyselinku.

Suchá vína se snoubí se smaženými a tučnými jídlů a tvrdými sýry. Vína se zbytkovým cukrem podáváme jako digestiv a s dezertem na závěr hostiny. Můžeme také podávat k předkrmům, lehké úpravě ryb, jemné paštice, fádňějším jídlům, kde je nutné povzbuzení kyselinou.

## **Rulandské bílé**

Odrůda pochází z Francie z Burgundska, zde se však již téměř nepěstuje. U nás se pěstuje od dob Karla IV. Hrozny dozrávají v říjnu a dosahují obvykle vysoké cukernatosti, každoročně poskytuje surovinu vhodnou k výrobě přívlastkových vín. Vína jsou plná, s vůní másla, hrušek, chlebovích kůrky a lískových ořechů. Víno má zelenožlutou barvu. Jsou vhodná pro zrání v sudech barrique.

Lze je kombinovat s hutnými pokrmy, ale ne příliš výrazné úpravě hovězího i vepřového masa, smetanovými omáčkami, vyzrálými sýry a vepřovým masem na grilu. Vína jsou velmi vhodná pro archivaci. Vyzrálé víno podáváme k divočině (pernaté zvěřině), k výraznějším paštikám a k uzenému masu, k měkkým sýrům s bílou plísní, k hustším polévkám. Velmi útlé typy vína s vyšší kyselostí nabízíme též k ústřicím apod.

## **Rulandské šedé**

Vzniklo jako pupenová mutace Rulandského modrého, pochází z Burgundska, jedná se o tradiční odrůdu v České republice pěstovanou již od středověku. Zraje koncem září, má malé kompaktní našedivělé, načervenalé nebo namodralé hrozny. Odrůda dosahuje pravidelně velmi vysokých cukernatostí, běžná je kvalita výběr z hroznů a výběr z bobulí. Víno má vyšší zlatou barvu, hustou viskozitu, vůni pomerančů, hrušek, medu, karamelu



a oříšků s rozinkami, chuť je plná s nižším obsahem kyselin, mnohdy vyšší obsah alkoholu, který způsobuje ohnivost vína a vyšší zbytkový cukr.

Je vynikající volbou ke kachně nadívané kaštanovým krémem nebo kachně na pomerančích, k sýrům s modrou plísní a k ovocné bowli. Dezertní přírodně sladká vína podáváme samotná jako digestiv nebo k dezertům. Suchá vína k hutnější úpravě drůbeže, k hutným polévkám. Sladká vína k dezertům.

### **Rulanské modré**

Velmi stará odrůda, která k nám byla z Burgundska přivezena Karlem IV. Ve své domovině poskytuje jedny z nejdražších a nejkvalitnějších červených vín. Vysoké kvality u nás dosahuje zejména na vápenitých spraších a na půdách s vysokým obsahem hořčíku. Její malé kompaktní hrozny dosahují nejvyšších cukernatostí z modrých odrůd. Barva je rubínová až cihlově červená, u starších vín s nahnědlým okrajem. Vůně jahod, ostružin a třešní se snoubí s příjemnou hladkou tříslovinou. U archivních vín vynikne aroma sušených švestek a hořké čokolády s mandlemi, růže, třešně, kouř hořícího dřeva.

Hodí se k pečeným masům, zvěřině, paštikám a houbovým pokrmům. Je vhodné také k jemným typům ušlechtilých sýrů. Podává se ve velkých baňatých sklenicích. Starší vína se dekantují.

### **Ryzlink rýnský**

Jedna z nejstarších odrůd révy vinné, pochází z povodí Rýna, kde vznikla jako samovolný kříženec místní lesní révy a révy přivezené Římany. Velmi pozdní odrůda s velmi malým hrozdem, typickým znakem jsou malé zlaté bobulky s tečkou na svém vrcholu. Sklizeň probíhá od poloviny října do listopadu. Často se využívá na výrobu speciálních vín, ledového vína nebo výběru z cibéb. Víno je plné, velmi kořenité, jako mladé má aroma citrusů, lípového květu, meruněk, ananasu; vyzrálá vína se zbytkovým cukrem, voní po lesním medu a rozinkách, vína archivní mají tóny medu a petroleje. Vína jsou barvy žlutozelené.

Hodí se k předkrmům, rybám a telecímu masu, jemné paštice, vysoké přívlastky k dezertům. Je to nejvhodnější bílá odrůda pro zrání v lahvi, vysoce kvalitní vína mohou zrát i několik desítek let. Doporučují se k jídlům, kde je nutné povzbuzení kyselinkou.

### **Sylvánské zelené**

Její původ není zcela objasněn, pravděpodobně vznikla v povodí Dunaje jako semenáč lesní révy a révy přivezené Římany. Je doplňkovou odrůdou, která byla nejprve nahrazena Neuburským a později odrůdou Müller-Thurgau. Dnes se do našich vinic opět vrací jako místní specialita. Dozrává koncem září a poskytuje lehká pikantní vína s příjemnou osvěžující kyselinou, používá se i do kupáží k výrobě známkových vín. Je to poměrně náročná odrůda z pěstitelského hlediska. Lze z ní vyrábět vína jakostní i přívlastková a v neposlední řadě vína speciální, ledová a slámová.

Suché víno této odrůdy má široké uplatnění v gastronomii, hodí se k tučnějším pokrmům.

## **Svatovavřínecké**

Původně z Burgundska, zde se však již nepěstuje, největší výměry této odrůdy na světě jsou v České republice, název vznikl podle doby, kdy začínají modrat bobule a to bývá okolo sv. Vavřínce. Zraje koncem září až začátkem října, víno má tmavě granátovou barvu s fialovými odstíny, voní po švestkách, černém rybízu a povidlech, z přezrálých hroznů až po borůvkách. Chuť je sametově plná s příjemnou tříslovinou.

Hodí se k tmavým masům, hovězímu, zvěřině, výrazně kořeněné úpravě vepřového masa. Mladé víno k huse, kachně a těstovinám.

## **Sauvignon**

Původ odrůdy je neznámý, pravděpodobně pochází z Francie. Je pěstována celosvětově, na Moravě je tradiční odrůdou, jejíž plochy se rozšiřují. Dozrává v říjnu, malé hrozny jsou mnohdy skryty v hustém olistění keře, potom jsou hrozny méně vyztřelé a vína z takových vín mají travnaté a kopřivové tóny. Víno je kvalitní, většinou přívlastkové kvality, plné, s příjemnou ovocnou vůní černého rybízu, angreštu, broskví, květu akátu, tropického ovoce. U části milovníků bílých vín je vyhledáváno pro výraznou travnatost, u mladých vín s vůněmi po kopřivě a zelené paprice. Víno zelenožluté barvy, má plnou chuť mnohdy s minerální příchutí.

Suché víno je vhodné jako doplněk k těstovinám, bílým masům, zeleninovým pokrmům, především ke chřestu a ke kozím sýrům. Podáváme je k předkrmům s výraznou chutí, rybám s výraznější úpravou nebo k rybám uzeným, k drůbeži. Pozdní sběry servírujeme ke sladkým dezertům. Doporučuje se i k plodům moře.

## **Tramín**

Velmi stará odrůda, možná pochází z obce Tramín v Tyrolsku. Drobné hrozny mají růžovo-červenou barvu a bobule mají velmi tuhou slupku, pod kterou jsou aromatické látky. Je to velmi málo plodná odrůda, ale odvděčí se za to vynikajícím kořenitým vínem nejvyšších kvalit. Zraje v říjnu a často se nechávají hrozny přezrát. Má zlatožlutou barvu. Nejoblíbenější je jako přírodně sladké víno s překrásnou vůní čajových růží, medu, rozinek, skořice a fialek. Mnohdy je napadána ušlechtilou plísní a tato sladká vína mohou dlouhou dobu zrát v lahvi.

Je vhodné ke sladkým předkrmům, k husím játrům, sýrům s modrou plísní (sladké výběry), cukrovému melounu, parmské šunce a kořenitým jídlům, například k indické a thajské kuchyni. Dobrá je i kombinace s dezerty.

## **Veltlínské zelené**

Pochází pravděpodobně z Rakouska, kde je také nejrozšířenější odrůdou révy vinné. V České republice se pěstuje jen na Moravě a je zde jednou z nejpěstovanějších odrůd. U nás v současnosti pokrývá 10,3 % plochy vinic. Jedná se o plodnou pozdní odrůdu s velkým hroznem, zraje koncem září a začátkem října. Pověstná kvalita vín z této odrůdy je ze znojenské podoblasti. Poskytuje pitelná příjemná vína ke každodenní konzumaci, ale zároveň v přívlastkové kvalitě vína plná, kořenitá s jemnou mandlovou nebo pepřovou příchutí a žluté barvy s medově lipovou vůní.

V gastronomii se hodí k jednoduchým domácím jídlům, k řízku, vařenému hovězímu masu a ke smažené rybě či kuřecímu masu se sýrovou omáčkou, k neutrálním omáčkám, předkrmům a tvrdým sýrům.

### **Veltlínské červené rané**

Pravděpodobně pochází ze severní Itálie. Pěstuje se v zemích bývalého Rakouska-Uherska jako doplňková odrůda. Má velké načervenalé hrozny, které zrají v září a mají nižší obsah kyselin. Používají se i synonyma Malvazia nebo Večerka. Vína jsou obvykle suchá, ovocná, s jemnou kyselinkou, lehká a pitelná.

Vhodná je kombinace s vepřovým i drůbežím masem, ke grilovaným rybám. Můžeme také podávat k hutným polévkám a k masům s omáčkami, ke studené míse.

### **Zweigeltrebe**

Odrůdy vyšlechtil F. Zweigelt z Klosterneuburgu z odrůd Svatovavřínecké a Frankovka, v Rakousku nejrozšířenější modrá odrůda, u nás se rozšířila především pro ranější zrání a pravidelné úrody. Je podobná Svatovavříneckému, vůně višňi a bobulového ovoce je v chuti doplněna o kořenité tóny a zralou švestku.

Hodí se k těstovinám, plísňovým sýrům a zvěřinovému guláši. K jemně kořeněným masům, k bažantovi, koroptvi, biftekům, těstovinám, k jemným tvrdým sýrům.

### **Barva odrůd**

Většina bílých vín se vyrábí z bílých odrůd, jejichž barva ve skutečnosti sahá od zelené po jantarově žlutou. Na druhé straně je většina červených nebo růžových vín vyrobena z modrých hroznů, jejichž barva kolísá od červené po modro-černou. Bílá vína lze rovněž vyrobit z většiny modrých odrůd, protože až na několik výjimek je zbarvena pouze slupka nikoli mošt, dužnina. Červená vína však lze vyrobit pouze z odrůd modrých, protože pigmenty obsažené ve slupkách zvané antokyany dávají vínu svou barvu.

Seznam odrůd pěstovaných u nás a ve světě najdeme v příloze č. 2. této studijní opory.

### 1.3 ZAHRANIČNÍ VINAŘSKÉ OBLASTI

Vinařství ve světě můžeme rozdělit na starý svět a nový svět.

Příčemž:

- starý svět tvoří státy Evropy – Francie, Itálie, Španělsko, Německo,
- nový svět tvoří Amerika, Austrálie, Nový Zéland a Chile.

#### 1. Francie



Francie vždy byla a stále je považována za nejdůležitější vinařskou zemi světa, i když o pozici největšího producenta vína se přetahuje s Itálií. I přes tlaky producentů ze zemí tzv. „Nového světa“, které pronikají do světa vín a upřednostňují vína jednodušší, moderní a nekomplikovaná, je Francie měřítkem standardu, tradice, kvality a hlavně špičkové kvality. Základním principem označování francouzských vín je tzv. apelační systém. Zatímco u českých vín je nejdůležitějším identifikačním znakem odrůda vína,

u francouzských vín je to region, odkud pocházejí hrozny použité v daném víně. Všechny vinařské oblasti Francie jsou rozděleny na menší regiony. V každé takové podoblasti jsou zavedena specifická pravidla pro výrobu vín včetně povolených odrůd a technologických postupů. Tyto oblasti se nazývají apelační a zároveň jsou po nich pojmenována i vína z nich pocházející.

**Produkce vín je ve Francii rozdělena do následujících vinařských regionů:**

- Bordeaux
- Burgundsko
- Champagne
- Alsasko
- Jura

- Údolí řeky Loire
- Provensálsko a Korsika
- Údolí Rhony
- Savojsko
- Languedoc – Roussillon
- Střední Francie

## Francouzské etikety

### Existují tři hlavní skupiny etiket

1. Vína s etiketou s názvem **apelage** = název místa původu sklizené révy, největší nebo nejtučnější nápis na etiketě, jméno producenta, název parcely, ze které bylo víno sklizené, ročník atd.
2. Vína s etiketou, kde dominantním nápisem je název **Chateau** (zámek), ze kterého víno pochází, menšími písmeny jsou doplňující informace, apelace, jméno majitele zámku nebo hlavního enologa, název Cuvée apod.
3. Odrůdové oblasti, Vin de Pays s názvem odrůdy, ročníkem, názvem Cuvée nebo jinou obchodní značkou a názvem producenta, kde český konzument má již alespoň jasno jakou odrůdu kupuje.

### Jakostní rozdělení francouzských vín

**VdT = Vin de Table** = stolní vína.

**VdP = Vin de Pays** = oblastní vína z produkce jedno odrůdových a dvou odrůdových vín.

**VdP d'Oc = Vin de Pays d'Oc** = kontrolovaná kvalita a původ, nová jakostní skupina založena roku 1987, kategorií se často nachází opět jedno odrůdová a dvou odrůdová vína.

**AO VDQS = Appellations d'Origine – Vins de Qualite Superieure**, velmi malá produkce vín, která nedosáhla svými podmínkami k pěstování révy na tu nejvyšší metu.

**AOC = appellation d'origine controlée** = nejvyšší jakostní zařazení. Zákonem je přesně stanovená odrůdová skladba, jak pro bílá tak i pro červená vína, technologicky postup a částečně i charakter vína, hektarový výnos hroznů, z čehož vyplývá i koncentrace moštů poté i vína. Velmi striktní režim, který každý producent dodržuje s radostí, protože ví, že se jedná o cestu k dosažení vlastní vysoké kvality vína.

## 2. Německo



Německé vinařské oblasti leží blízko 51. stupně zeměpisné šířky, který je nejsevernější klimatickou hranicí pro pěstování révy vinné. Ovlivněny poměrně chladným kontinentálním klimatem, teplá léta, chladné zimy, hrozny zrají jen pomalu a zpravidla se sklízají teprve v polovině října. Celková pěstitelská plocha činí asi 107 000 ha. Kvalita německých vín ve vzestupném pořadí: stolní vína, kvalitní vína určených vinařských oblastí, vína s přívlastkem kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr ze suchých bobulí a ledová vína.

Německo je hlavně zemí bílého vína. Místní klimatické podmínky nabízejí velmi chladné prostředí, což dává vzniknout velmi jemným a charakterním vínům. Na jeho území začali pěstovat révu již před dvěma tisíciletími Římané. Kolébkou německého vinařství je údolí Rýna a Mosely. Převažuje produkce

velmi kvalitních bílých vín, vyhlášený je především Riesling. V Německu se pěstuje vinná réva ve 13 regionech, rozlohou vinic je na prvním místě Porýní-Hesensko, následuje Pfalc, Baden, Württembersko, Mosela a další Německé vinařské oblasti.

### Německé vinařské oblasti:

- Ahr
- Baden (Bádensko)
- Franken (Franky)
- Hessische Bergstraße (Hesenská náhorní cesta)
- Mittelrhein (Střední Rýn)
- Mosel-Saar-Ruwer
- Nahe
- Pfalz (Falc)
- Rheingau
- Rheinhessen
- Saale-Unstrut (Sála-Unstrut)
- Sachsen (Sasko)
- Württemberg (Württembersko)

## Kategorizace vín

Německé vinařské zákony jsou velmi přísné a stanovují vinařské oblasti pro stolní vína, oblasti pro selská vína a oblasti pro značková (predikátní) vína, minimální stupně cukernatosti moštů pro výrobu jednotlivých druhů vín, druhy vín a druhy šumivých vín. Základem německého vinařského zákona je obsah cukru v hroznech. Německo je severská vinařská oblast, proto je pro jakost budoucího vína nejdůležitější stupeň vyzrání hroznů.

Podle toho jsou vína rozdělena:

Druh vína	Min. °Oe <sup>2</sup>	Min. možného vytvoření alkoholu
Deutscher Tafelwein – stolní víno	44 – 50	5,0 – 5,9 % obj.
Landwein – selské víno	47 – 55	5,6 – 6,7 % obj.
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) – jakostní víno	50 – 72	5,9 – 9,4 % obj.
Qualitätswein mit Prädikat (QmP) - predikátní (přívlastkové) víno	67 – 154	8,6 – 22,1 % obj.

Doslazování moštu je povoleno, pokud min. možné množství alkoholu klesne pod 8,5 % obj. **Deutscher Tafelwein** jsou vína, která byla vyrobena pouze z hroznů vypěstovaných v Německu a z nich musí být minimálně 75 % z oblasti, která je uvedena na etiketě. Jsou to vína svěží, většinou polosuchá.

**Landwein** je nová kategorie vín, která byla zavedená v roce 1982, podobně jako francouzská vína Vin de Pays. Víno musí být vyrobeno z hroznů vypěstovaných v deklarované oblasti jako suché (max. 9 g/l cukru) nebo polosuché (max. 18 g/l cukru).

**Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)** je víno z jedné z určených oblastí. Mošt může být přicukřen a víno oslazeno pomocí Susreserve (je to sterilovaný mošt, který obsahuje max. 2 % obj. alkoholu, ale často je úplně bez alkoholu). Přispívá ke zvýšení sladkosti a hroznové svěžesti vína. Musí být vyroben ze stejných hroznů jako víno, do kterého se přidává. Patří sem nejznámější německé víno – Liebfraumilch. Dle zákona se smí vyrábět jen v oblastech Rheinhessen, Rheinpfalz, Rheingau a Nahe a nejméně 51 % sestavu musí být z odrůd Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Müller Thurgau a Kerner. Zbytkový obsah cukru musí být nejméně 18 g/l (většinou je to více, průměr je 28 g/l).

---

<sup>2</sup> V Německu se pro měření cukernatosti používají °Oechsle, což je systém, který porovnává specifickou hmotnost vody s hmotností moštu. Specifická hmotnost vody je 1 000, má-li mošt hmotnost 1 100 má 100 °Oe, jeden °Oe odpovídá asi 2,2 – 2,3 g cukru v litru moštu).

**Qualitätswein mit Prädikat (QmP)** – přívlastková vína jsou nejkvalitnější německá vína. Při jejich výrobě se nesmí mošt přislazovat, hrozny musí pocházet z deklarované oblasti a musí být z odrůd, které jsou na výrobu těchto vín povoleny. Pěstitel musí předem státnímu dozoru ohlásit, že bude sbírat hrozny na určitý typ predikátního vína.

**Těchto typů je šest:**

- Kabinett – mošt musí mít 67 – 85 °Oe, může se použít Sussreserve k přislazení vína.
- Spatlese (pozdní sběr) – mošt musí mít 76 – 95 °Oe, víno je většinou nasládlé, s vyrovnanými kyselinami.
- Auslese (výběr) – mošt musí mít 83 – 105 °Oe, vyrábí se jen ve výjimečných ročnících, někdy mívá i botrytický charakter.
- Beerenauslese (výběr z hroznu) – mošt musí mít 110 – 128 °Oe, vybírají se jednotlivé bobule z hroznů, které jsou napadeny plísní šedou (*Botrytis cinerea* – *Edelfaule*). Vína jsou výrazně sladká, komplexní a elegantní.
- Eiswein (ledové víno) – mošt musí mít 110 – 128 °Oe, hrozny se sbírají zmrzlé a hned se lisují. Vína jsou sladká, velmi aromatická, extraktivní.
- Trockenbeerenauslese (suchý bobulový výběr) – mošt musí mít 150 – 154 °Oe, hrozny se nechávají na keřích až seschnou, pak se vybírají jednotlivé bobule. Víno má tmavě zlatou barvu, viskózní konzistenci, je komplexní, silně aromatické, extraktivní.

Vinařský zákon také stanoví podmínky pro výrobu sektu. K podstatným změnám došlo v roce 1986. Do té doby se v Německu vyráběla velká množství šumivých vín Charmantovou metodou kvašením v tancích. Hrozny, mošty nebo vína na jejich výrobu se většinou dovážela z Francie nebo Itálie, a protože finální výroba probíhala v Německu, nazývaly se Deutscher Sekt. To bylo v rozporu s usnesením EHS o označování původu. Proto od 1. 9. 1986 smí tento název nést pouze sekty, vyrobené z hroznů, které byly vypěstovány v Německu. Mimo tento nejběžnější sekt se ještě vyrábí dva druhy sektů – Deutscher Sekt Bestimmter Anbaugebiete, který se vyrábí z vín z jedné oblasti, a Deutscher Qualitätsschaumwein bA, který se vyrábí výhradně z hroznů vypěstovaných v jednom vinařském celku.



### 3. Itálie



Itálie je proslavena svým vinařským uměním a je jedním z největších producentů vína na světě. Kvalitě vína přispívá především tradice stará tři tisíce let, rozmanitost odrůd a pestrá škála vín i oblastí. Vinice nalezneme na celém území od Alp na severu až po samý jih Sicílie. Rozsáhlé hory a podhůří poskytují rozmanité klimatické a půdní podmínky pro pěstování révy. Na své si zde přijdou příznivci lehkých vín, ale i milovníci vín neuvěřitelně plných a komplexních. Mezi nejznámější italské vinařské oblasti patří Toscana, Piemonte, Veneto, Abruzzo, Sicilia nebo Trentino-Alto Adige.

#### Itálie:

- je největší exportér vín,
- pěstuje vinnou révu na 1 400 000 ha vinic,
- vyrábí z 60 % červená vína a 40 % bílá vína,
- pěstuje víno po celém území,
- produkuje nejvíce stolních vín,
- nejčastěji na světě se zde mění etikety a láhve vína.

#### Vinařské oblasti v Itálii jsou:

- Ambruzzo
- Emilia Romagna
- Friuli
- Lazio
- Lombardie
- Marche
- Piemonte
- Sicilia

- Toscana
- Veneto
- Umbria

### Vinařské zákonodárství

Vinařské zákonodárství je oproti francouzskému značně benevolentnější. Vinařský zákon v Itálii platí od roku 1963. Statut DOC a DOCG určuje hranice okrsku, stanovuje pěstované odrůdy, ale stanovil maximální množství sklizně oproti Francii příliš vysoko. Italští vinaři se vydali cestou zvyšování úrody a snižování cen. Zavedli lahve o obsahu 1,5 – 2 litry s uzávěrem Alcork (šroubový uzávěr) i pro vína se statutem DOC. V Itálii jsou nádherná vína, ale orientace mezi nimi je ztíženější a musí se pečlivě vybírat.

### Výběr usnadní termíny uváděné na etiketách, které označují výběrová vína:

- **Classico** - v některých DOC nebo DOCG jsou stanoveny nejlepší polohy a vína z těchto poloh mohou nést toto označení. Setkáte se s tím zejména u vín jako je Soave, Chianti, Bardolino, Valpolicella nebo Orvieto.
- **Superiore** – je označení pro vína vyrobená ze sklizně vybraných hroznů. Mají vyšší obsah alkoholu, než obdobná vína stejných značek.
- **Riserva** – je označení pro vína DOC, která zrála stanovený počet let.

Riserva speciále jsou vína, která zrála ještě déle než běžná Riserva.

### Značení italských vín:

- VDT** - Vino de Tavola – stolní víno, lehké, velmi snadno pitelné.
- IGT** - Indicazione Geografica Tipica – selská vína, jsou typickými představiteli regionálních vín.
- DOC** - Denominazione di Origine Controllata – vína s kontrolovaným označením svého původu, má konkrétně stanovené podmínky na révu, odrůdy, výnos, výrobní metody, zrání. Jakostní stupně: Classico, Superiore, Reserva, Reserva speciále.
- DOCG** - Denominazione di Origine Controllata e Garantita – vína se zaručeně pravým značením svého původu, víno nejvyšší kvality, podmínky stejné jako u DOC, ale přísnější kontrola všech předepsaných náležitostí, především v omezeném výnosu, výrobě vína a době zrání.

### Další informace na etiketě:

- **Abbotato** – nepatrně sladké
- **Amabile** – sladší než abbotato
- **Amaro** – hořké
- **Classico** – nejlepší část zóny doc
- **Dolce** – velmi sladké
- **Frizzante** – pološumivé víno
- **Passito** – silné víno, často sladké z hroznů sušených na slámových rohožích

- **Secco** – suché
- **Spumante** – šumivé
- **Uvaggio** – víno směsné, za několika odrůd
- **Vecchio** – staré víno

#### 4. Španělsko



Španělsko patří bezesporu mezi vinařské velmoci a dějiny španělského vinařství sahají až do třetího tisíciletí př. n. l. Jeho historie je však velmi pohnutá, protože několikrát téměř zaniklo. Takřka smrtící katastrofa nastala v 8. stol., kdy Španělsko ovládli Maurové, vyznávající islám. Alkohol byl zakázán a spolu s ním i výroba vína. Druhou největší a bolestnou ranou byla španělská občanská válka. Zanedbané vinice a s tím spojený krach pěstitelů se linul přes všechny regiony.

Zkáza pak byla dovršena během druhé světové války. Obnova vinařství započala hned po jejím konci, ale největší rozmach přišel po přijetí do EU v roce 1986, kdy Španělsko získalo finanční injekci v podobě dotace. Kvalita vína šla nahoru a dnes plně konkuruje vínům francouzským i italským.

##### Vinařské oblasti:

- Rioja
- Navarra
- Ribera del Duero
- Jerez
- Campo de Borja
- La Mancha
- Cava
- Catalonia
- Valdepenas

- Valencia
- Monttila

Ve Španělsku platí vinařský zákon podobný jako ve Francii. Ekvivalentem systému AOC, je:

- **Denominacion de Origen (DO)**, kde předpisy stanovují hranice oblastí a určují odrůdy révy, které se v nich smějí pěstovat. Systém DO uznává jen několik málo významných území vinic Španělska. Dekretem z roku 1988 byly určeny podmínky pro vyšší kvalitu tohoto systému
- **Denominación de Origen Calificada (DOCa)** - podobně jako je v Itálii DOCG. Na trhu se vyskytují takto označená vína jen vzácně.

#### Klasifikace a označení španělských vín:

- **Vino de mesa (vino comarcal)** – stolní víno.
- **Denominacion de Origen - DO** – značení kontroly původu (obdoba francouzského AOC nebo italského DOC).
- **Denominacion de Origen Calificada - DOCa** – vyšší klasifikace s přísně kontrolovanými podmínkami produkce a značením původu.
- **Vino de la tierra** – místní víno (to se prodává jen ve Španělsku a nevyvážá se).

#### Podle doby a technologie zrání rozlišujeme:

- **Joven** – vína prodávána v následujícím roce po sklizni, lehká, ovocná, určena pro okamžitou spotřebu.
- **Sin Crianza** – víno, které nezrálo v dubových sudech.
- **Crianza** – vína zrající minimálně 6 měsíců v dubových sudech a dalších 18 měsíců v láhvích, na trh se vína dostávají po dvou letech od sklizně.
- **Rezerva** – vína zrají minimálně 3 roky, nejméně 12 měsíců musí zrát v dubových sudech a nejméně 1 rok v láhvích.
- **Grand Reserva** – vína zrají nejméně 5 let ve sklepích výrobce, z toho 2 roky v dubových sudech další 3 roky v láhvích, vína z nejlepších ročníků a z nejlepších vinic.

#### Podle barvy:

- **Tinto** – červené
- **Tintilo** – světle červené
- **Blanco** – bílé
- **Roseto** – růžové

Španělskou zvláštností je apelace **Cava**, kde se vyrábí šumivá vína. Výrobci jsou na více místech, proto Španělé jednoduše zakreslili hranice kolem vinic každého výrobce Cava. Nejvíce se vyrábějí šumivá vína v Katalánsku. Vyrábí se tradičním způsobem, tj. kvašením v lahvích. Mají svou osobitou chuť i svůj charakter, který předurčují použité odrůdy. Pro základní cuvée se používá Macabeo (dodává vínu ovocnou chuť a svěžest), Parellada (květinové aroma) a Xarello (dodává kyseliny). Občas se přidává i Chardonnay. Pro Cava Rosado se používá Cariněna, Garnacha, Tempranillo a Monastrel. Pro Cava je povinné

ležení minimálně 9 měsíců na kvasinkách, teprve po této době se může dát na setřásací pulty, degoržovat a je připravena k expedici. Více než 90 % trhu mají v rukou dvě gigantické firmy. Největší exportér je firma Freixenet, ale největší výrobce je firma Codorniu. Španělské sekty jsou většinou méně suché než šampaňské. Mimo sekty Cava se ve Španělsku vyrábějí šumivá vína i mimo vymezenou apelaci, ta však musí být označena názvem Espumos a nevyvázejí se. Pro vnitřní trh se vyrábí šumivé víno i Charmantovou metodou, která se ve Španělsku nazývá Granvás.

Další vinařské oblasti najdete na internetové adrese.<sup>3</sup>

<b>VINNÁ RÉVA V ČÍSLECH</b>			
<b>Stát</b>	<b>Plocha vinic</b>	<b>Výnos t/ha</b>	<b>Produkce vína</b>
Španělsko	1 230 000	4,71	39 301 000
Francie	882 000	8,73	51 700 000
Itálie	835 000	11,16	52 036 000
Čína	490 000	12,69	
USA	400 000	19,01	19 700 000
Portugalsko	246 000	3,5	7 390 000
Argentina	220 000	10,63	15 396 000
Rumunsko	213 000	4,07	5 014 000
Chile	194 000	11,78	8 449 000
Austrálie	169 000		13 950 000

<b>PRODUKCE VÍNA VE SVĚTĚ</b>		
<b>EVROPA</b>	<b>69 %</b>	
<b>AMERIKA</b>	<b>18 %</b>	
<b>ASIE</b>	<b>5 %</b>	
<b>OCEÁNIE</b>	<b>4 %</b>	
<b>AFRIKA</b>	<b>4 %</b>	

<sup>3</sup> [http://vinitorium.sweb.cz/cz/de\\_kat.html](http://vinitorium.sweb.cz/cz/de_kat.html)



## HISTORIE VÍNA, VINAŘSTVÍ A VINOHRADNICTVÍ V ČR A VE SVĚTĚ

### Antika:

- okolo roku 3 500 p. n. l., bylo vinařství na vysoké úrovni, pěstovali 6 až 8 odrůd vinné révy.

### U nás:

- vinnou révu na území dnešní Moravy pravděpodobně pěstovali Keltové,
- za základ domácího vinařství a vinohradnictví se dá označit období Velkomoravské říše,
- zásadní rozvoj vinařství a vinohradnictví je za doby Karla IV.,
- řada tradičních rodinných vinařství byla obnovena díky restituci vinic, vzniká mnoho nových firem z nadšení vinařů.

### Typy révy:

- pravokořená (kmen i kořenový systém stejný),
- štepovaná réva (kmen je naštěpován na jiný kořenový systém),
- rezistentní réva (odolná proti mrazu, chorobám),
- kříženec (*Vitis vinifera* x *Vitis vinifera* - křížení dvou odrůd stejného druhu),
- hybrid (*Vitis vinifera* x *Vidal labrusca*... americká réva).

### Rozdělení dle použití:

- **moštové** - *Vitis vinifera* (*Veltlínské zelené, Ryzlink, Merlot*...),
- **stolní** - *Vitis vinifera* (*Chrupka bílá, Olšava, Julský Biser*...),
- **podnožové** - *Vitis labrusca, Vitis riparia, Vitis Berlandieri*...

### Rozdělení hroznů:

- **bílé,**
- **modré,**
- **modré s barvivem v dužnině** (*barvířky : Alibernet, Neronet Rubinet, Alicante Bouchet.*

### Vinařské oblasti a podoblasti:

#### Vinařská oblast – česká (721 ha), zóna „A“ má dvě podoblasti:

- Litoměřická 296 ha,
- Mělnická 413 ha.

#### Vinařská oblast – moravská (17 674 ha), zóna „B“ má čtyři podoblasti:

- Velkopavlovická 5 012 ha,
- Mikulovská 4 680 ha,
- Slovácká 4 564 ha,
- Znojemská 3 388 ha.

### Pěstování vinné révy

- kvalitu produktu určují čtyři základní faktory – půda, odrůda, podnebí a vinař.

### **Vinohradnictví:**

- klasické (konvenční vinohradnictví),
- integrovaná produkce
  - ekologické vinohradnictví.

### **Odrůdy vinné révy zapsané ve Státní odrůdové knize:**

- odrůdy moštové pro
  - bílá vína
  - červená vína
- odrůdy pro zemská vína
- odrůdy stolní

### **Vinařství ve světě můžeme rozdělit na starý svět a nový svět.**

- starý svět tvoří státy Evropy – Francie, Itálie, Španělsko, Německo
- nový svět tvoří Amerika, Austrálie, Nový Zéland a Chile.



1. **Která období se považují za základ našeho vinohradnictví a vinařství?**
2. **Jaké je rozdělení révy dle použití?**
3. **Které vinařské podoblasti patří do oblasti Morava?**
4. **Co znamená ekologické vinohradnictví?**
5. **Které faktory určují kvalitu budoucí produkce?**

**Poznámky**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

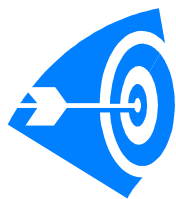
---

---

---



## 2 ČESKÁ KLASIFIKACE VÍN



### Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte:

- znalosti o české klasifikaci vín z různých pohledů
- znalosti o výrobě, vadách a nemocech révy vinné
- znalosti o podmínkách skladování
- informace o složkách vína



### Klíčová slova

Třídění vína, tichá vína, přívlastková vína, likérová vína, šumivá vína, výroba vína, vady a nemoci vína, skladování, další kategorie vín, cukernatost, rozdělení vín dle zbytkového cukru, vady, nemoci a nedostatky vín, víno a zdraví, složení vína.

Ve světě existují prakticky dva způsoby značení vín, a to:

- **Germánský způsob značení vín**, který dělí kvalitu vín dle cukernatosti hroznů. Patří sem Čechy, Slovensko, Německo, Rakousko
- **Románský způsob značení vín neboli apelační systém**, který je založený na kontrole původu hroznů a regulace úrody. Místo původu hroznů dává vínům jedinečný a nezaměnitelný charakter. Vína zároveň musí splňovat striktně daná a kontrolovaná kritéria (množství produkce – výnosy, pěstitelské metody, technologie, doba zrání, regionální odrůdy, sběr, typické sensorické vlastnosti dané oblasti atd.). Patří sem Francie, Španělsko, Itálie, Portugalsko, Čechy (VOC), Rakousko (DAC).

Český klasifikační systém je založený na cukernatosti hroznů použitých pro výrobu vín. Cukernatost se měří ve stupních českého normalizačního moštoměru (refraktometru), které udávají, kolik kg cukru (fruktózy) je v 100 litrech moštu. Jednoduše řečeno, čím jsou hrozny více vyzrálé a mají vyšší obsah přírodního cukru, tím jsou podmínky pro výrobu kvalitnějšího vína na vyšší úrovni a potenciál vyprodukování kvalitnějšího vína je daleko mnohonásobný.

**Zatřídění vína vyrobeného z vinných hroznů vypěstovaných na území České republiky:**

- jakostní víno,
- jakostní víno s přívlastkem,
- jakostní šumivé víno stanovené oblasti,
- aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti,
- pěstitelský sekt,
- jakostní perlivé víno,

- jakostní likérové víno, pokud je vyrobeno z vinných hroznů sklizených ve vinařské oblasti Morava nebo ve vinařské oblasti Čechy a nebylo zaříděno podle § 23 (Vino originální certifikace).

## 2.1 TICHÁ VÍNA

**U nás se třídí vína podle vinařského zákona podle vyzrállosti hroznů použitých k výrobě:**

<u>Kategorie vína</u>	<u>Minimální cukernatost moštu<sup>4</sup></u>
Stolní	10 °NM
Zemské	14 °NM
VOC	
Jakostní – odrůdové	15 °NM
- známkové	15 °NM
Jakostní víno s přívlastkem:	
Kabinetní víno	19 °NM
Pozdní sběr	21 °NM
Výběr z hroznů	24 °NM
Výběr z bobulí	27 °NM
Ledové víno	27 °NM
Slámové víno	27 °NM
Výběr z cibéb	32 °NM
Vino originální certifikace	15 °NM

### Stolní víno

Víno, které pochází z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín. Výnos na vinici není limitován. Víno nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem a ročníkem. Bývají to vína lehčí, méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování.

<sup>4</sup> **cukernatost** – je množství zkvasitelného cukru v bobulích hroznu při sběru. Měří se normalizovaným moštoměrem ve vylisovaném moštu. V germánských systémech vinařských zákonů je základním ukazatelem pro rozdělení vín do jakostních tříd. Československý moštoměr udává 1 kg cukru ve sto litrech moštu = 1 ° cukernatosti.

## **Zemské víno**

Zemské víno je stolní víno splňující stanovené požadavky. Je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z odrůd, které sice nejsou zapsány ve Státní odrůdové knize, ale je z nich povoleno vyrábět zemská vína (např. Bouvierův hrozen, Modrý Janek, Čabáňská perla). Cukernatost hroznů musí být min. 14° NM. Může být označeno názvem vinařské oblasti (moravské zemské víno, české zemské víno) ročníkem a odrůdou/-ami. Touto kategorií někdy označují vinaři i vína, která jsou vyrobena z hroznů, jež sice splňovaly podmínky pro výrobu vín jakostních, ale např. kvůli malé velikosti šarže se rozhodli je k zařazení do kategorie jakostního vína nepředložit. (12 tun/ ha).

## **Jakostní víno**

Na výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinic vhodných pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit nejvyšší povolenou hodnotu 14 tun/hektar. Cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15 °NM a být zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI). Lze je opatřit dovětkem:

- **odrůdové** - víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše 3 odrůd, které musí být na seznamu odrůd pro výrobu jakostních vín,
- **známkové** - vyrobené ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu nebo smísením jakostních vín. Etiketa obsahuje název vinařské oblasti, u jakostního vína odrůdového název odrůdy nebo odrůd, nebo známku u jakostního vína známkového. Na etiketě může být uvedena podoblast, obec, trať a ročník.

## **Jakostní víno s přívlastkem (víno s přívlastkem)**

Musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního, pocházet z jedné vinařské podoblasti včetně odrůdy a původu. Cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI, nesmí se zvyšovat cukernatost moštu a víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 % lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí. Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy.

## ***Kabinet***

Kategorie vín vyrobených z moštů, které dosáhly nejméně 19 °NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

## ***Pozdní sběr***

Vína, u nichž byla sklizeň hroznů při cukernatosti nejméně 21 °NM. Bývají to plná, extraktivní, suchá nebo polosuchá vína.

### **Výběr z hroznů**

Vína vyrobená z hroznů, které vyzrály na nejméně 24 °NM. Bývají to vína plná, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

### **Výběr z bobulí**

Vína vyrobená z hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici, a získaný mošt dosáhl alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.

### **Ledové víno**

Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě nejvýše – 7 °C. Získaný mošt musí vykazovat cukernatost alespoň 27 °NM. Hrozny při vylisování nesmí rozmrznout, proto zůstává část vody nevylisovaná v hroznech ve formě ledových krystalů a při lisování se získá koncentrovaný mošt. Ledová vína bývají velmi extraktivní a sladká. Dají se vyrobit jen v některých ročnicích, a proto jsou vzácná a drahá.

### **Slámové víno**

Vína, která vznikla z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců na slámě či rákosu nebo zavěšených v dobře větraném prostoru. Tím se odpaří část vody a koncentruje se obsah extraktivních látek. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 °NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní a sladká. Jejich výroba je náročná, a proto jsou poměrně vzácná a drahá.

### **Výběr z cibéby<sup>5</sup>**

Vína vyrobená z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti min. 32 °NM. Takto vyzrálé bobule se díky extrémně dlouhé době zrání většinou mění na hrozinky (cibéby). Bývají to velmi extraktivní, sladká, vzácná, a proto drahá vína.

### **Vína originální certifikace**

Víno originální certifikace (VOC, V. O. C.) je novou kategorií vín podle vinařského zákona 321/2004 Sb. Musí odpovídat minimálně požadavkům na jakostní víno, ale nepodléhá státnímu zařazení, jako jiná jakostní vína. Naopak zařazení těchto vín provádí sdružení vinařů, jehož musí být vinař vyrábějící toto víno členem. Právo udělovat označení VOC uděluje příslušnému sdružení vinařů Ministerstvo zemědělství za přísných podmínek.

---

<sup>5</sup> **cibéby** jsou rozinky, které se opatrně drtí, aby se nepoškodily pecičky a mošt nedostal hořkou chuť. Bobule přezrávají a zasychají – cibébovatí. Promíchají se s moštem nebo mladým vínem a nechají 1 - 2 dny macerovat. Pak se opatrně vylisují.

Vína originální certifikace se vyrábí pouze z několika odrůd typických pro danou oblast. Tato vína by měla mít v dané oblasti VOC podobný charakter a měla by být typická pro danou oblast a odrůdu.

#### **Rozdělení tichých vín dle zbytkového cukru ve víně:**

- **suchá vína** jsou vína, která obsahují max. 4 g zbytkového cukru na litr nebo max. 9 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou, je do 2 g na litr,
- **polosuchá vína** jsou vína se zbytkovým cukrem, který je větší než nejvyšší hodnota stanovená pro vína suchá, ale nepřesahuje 12 g v litru vína,
- **poloslaná vína** mají obsah zbytkového cukru ve víně větší než nejvyšší hodnota stanovená pro vína polosuchá, ale dosahuje nejvýše 45 g na litr,
- **sladká vína** jsou vína s vyšším obsahem zbytkového neprokvašeného cukru a to jak sensoricky tak analyticky. Zpravidla se jedná o vína speciální, určená pro dlouhé zrání. Obsah alkoholu je u našich tichých sladkých vín nižší (7 – 11 % obj.). Patří sem vína slámová, ledová a bobulové výběry. Dle legislativních předpisů se jedná o víno se zbytkovým cukrem ve výši nejméně 45 g na litr.

## **2.2 LIKÉROVÁ A AROMATIZOVANÁ VÍNA**

### **LIKÉROVÁ VÍNA**

**Likérové víno je definováno v příloze I nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.<sup>6</sup> jako výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu 15 až 22 % obj., a celkový obsah alkoholu nejméně 17,5 % obj. Musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a/nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.**

Likérová vína jsou upravená vína, vyrobená převážně z přezrálých hroznů. Do vína se přidává zahuštěný mošt, maceráty a výluhy z fíků, svatojanského chleba, rozinek, pomerančové a citrónové kůry a vinný destilát. Tato vína se vyrábí především v jižních oblastech a jejich výrobní postupy jsou originální. Výroba je zdlouhavá a trvá až 3 roky.

#### **Likérová vína se mohou vyrobit z:**

- rozinek a moštu,
- čerstvého moštu a alkoholu (portské, Madeira, Sherry). Po dokvašení požadovaného zbytkového cukru zastaví kvašení pomocí přídavku alkoholu nebo se po dokvašení nastaví požadovaný obsah alkoholu,

---

<sup>6</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:26:31999R1493:CS:PDF>

- zahuštěného moštu a alkoholu (Marsala, Malaga), zpravidla se mošt před kvašením vaří a tím dostává karamelovou chuť.

Likérová vína se od sebe liší **chuťově** (registrovanými odrůdami vín), **zpracováním (fortifikací – zesílením, dolihováním)**, přislazením rafinovaným cukrem, moštem a přidáním vinného destilátu. Vyrábějí se u nás málo, spíše je dovážíme. Podávají se jako aperitiv, jsou vhodná k mnohým pokrmům, dezertům a polévkám. Při výrobě fortifikovaných vín používáme některý z těchto způsobů:

- mutage – přidáním čistého alkoholu do vína nebo do čerstvého moštu (před kvašením – francouzský způsob),
- časně dolihování – alkohol se přidává už v době kvašení, provádí se to v častých a malých dávkách přesně odměřených během několika hodin nebo i dnů (např. při výrobě portského vína),
- pozdní dolihování – destilát se přidává po skončení kvašení (např. při přípravě Sherry, které se vyrábí suché a určitá sladkost se dodává později).

### **Dolihována vína vyráběná v České republice**

Většinou se při výrobě používá metoda časněho dolihování, která se používá u výroby portských vín. Předčasným přerušením kvašení dochází k zachování typických buketních a chuťových látek a zároveň k udržení většího zbytku cukru.

### **Jakostní likérové víno**

Je likérové víno vyrobené z hroznů sklizených ve stejné vinařské oblasti na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost a bylo zatříděno SZPI v této kategorii.

Etiketa jakostního likérového vína obsahuje údaje stanovené předpisy Evropské unie a dále tyto údaje:

- název vinařské oblasti, v níž bylo víno vyrobeno,
- evidenční číslo jakosti.

### **Etiketa jakostního likérového vína může také obsahovat tyto údaje:**

- název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropské unie, podíl každé odrůdy uvedené na etiketě musí činit nejméně 15 %,
- ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisy Evropské unie,
- název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užití k výrobě vína výlučně z této vinařské podoblasti.

## AROMATIZOVANÁ (KOŘENĚNÁ) VÍNA

Aromatizované víno je nápoj získaný z vína, při čemž musí vykazovat skutečný obsah alkoholu od 14,5 až 22 % obj. (přídavek alkoholu je povinný) a musí být aromatizované. Podíl vína musí činit alespoň 75 %.

**Vermut** je aromatizované víno. Jeho jakost závisí na použitém víně a směsi bylin. Původně pochází z Piemonte ve severozápadní Itálii. Základem pro výrobu kořeněných vín je bílé révové víno staré dva až tři roky, alkoholické, neutrální, méně sířené s nízkým obsahem kyselin 5 – 7 g/l. K vínu se přidává formou macerátů různé koření, vinný destilát nebo líh a cukr. Cukr dává vermutu tělo a jemnost. Používá se rafinovaný řepný cukr, glukóza, karamel, mistella<sup>7</sup> a koncentrovaný hroznový mošt.

Směs bylin tvoří až 30 bylin a často je výrobním tajemstvím. Jedná se především o pelyněk italský, skořici, koriandr, hořec, puškovec, zeměžluč, hřebíček, kůru z pomerančů, květy černého bezu, muškátový ořech, kořen fialky, meduňku, šalvěj aj.

### Extrakce:

- **macerace** – každý kilogram bylinné směsi se přelije 10 litry 40 až 50 % alkoholu, nechá se jeden až dva dny odstát a pak se scedí,
- **perkolace** – jemné síto nebo šátek se naplní bylinami a průběžně se přes něj nechá protékat 50 % alkohol, tímto postupem vzniká chuťově nejlepší produkt,
- **digerace** – je macerace při teplotě okolo 80 °C pouze 24 hodin,
- **destilace** – destilované látky se začlení do produktu metodou infuze.

## 2.3 ŠUMIVÁ VÍNA

Šumivá vína se rozdělují do několika kategorií a každá kategorie má svůj výrobní postup.

### Šumivé víno lze vyrábět v jakostních druzích:

- jakostní šumivé víno nebo sekt,
- jakostní šumivé víno stanovené oblasti nebo sekt stanovené oblasti,
- pěstitelský sekt,
- aromatické jakostní šumivé víno,
- aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti aromatický sekt stanovené oblasti.

**Jakostní šumivé víno** – celkový obsah **alkoholu kupáže** určené k výrobě jakostního vína musí vykazovat nejméně **8, 5 % objemu**. **Tirážní likér**<sup>8</sup> může obsahovat pouze sacharózu,

---

<sup>7</sup> **mistella** je alkoholizovaný mošt, který nemůže prokvasit. Do moštu bylo přidáno dostatečné množství vinného destilátu, který znemožňuje činnost kvasinek. Mistella obsahuje výhradně hroznový cukr.

<sup>8</sup> **tirážní likér** je produkt, který se přidává do kupáže za účelem zahájení tvorby oxidu uhličitého.

zahuštěný hroznový mošt, rektifikovaný moštový koncentrát, hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt.

Vyrábějí se z nejkvalitnějších starších odrůd vinné révy (cuvée)<sup>9</sup> druhotným kvašením moštu či vína v lahvích. Vynálezcem těchto vín je Dom Perignon, jako první používal skleněné lahve a korkové zátky.

**Aromatické jakostní víno** – při výrobě bylo použito pouze prvotní kvašení kupáže<sup>10</sup> z odrůd uvedených v předpisech ES.

### Metody výroby:

#### a) nejstarší způsob výroby je kvašení v lahvích – tradiční metoda:

- nejdůležitější fází zrodu šumivého vína je příprava **cuvée**, které se sestavuje z odrůdových vín. Cuvée je doplněno o **tirážní likér**,
- upravené víno se nalahvuje do tlustostěnných lahví a opatří agrafami, lahve s vínem se uloží do kvasírny, kde je stálá teplota 15 – 18 °C. Po ukončení kvašení se víno odkaluje – **degoržování = odstřelení kalů**,
- láhve se dají do dozírovacího stroje a pod tlakem se doplní dosažním<sup>11</sup> likérem. Po doplnění se láhve zátkují, zajistí drátěným košíčkem a adjustují. Pak je ještě nejméně 1 rok nechají ležet v chladné místnosti zrát.

#### b) kvašení v tancích - Charmantova metoda

Je levnější – výroba navržena Eugenem Charmatem. Víno kvasilo ve speciálních tancích, po dokvašení se zchladilo na – 5 °C . Při této teplotě se kvasinky nevířily a víno se stáčelo do lahví.

#### c) transférní metoda

Druhotné kvašení probíhá v lahvích, potom je víno speciální metodou přelito do uzavřených nerezových tanků a pomocí filtru se odkalí. Doplní se dosažním likérem a pak se sekt za přetlaku stáčí do lahví.

---

<sup>9</sup> **cuvée** má více významů:

- je první podíl moštu při lisování „vin de cuvée,“
- množství vína kvašeného v jedné nádobě,
- množství vína sceleného v jedné nádobě,
- množství vína sceleného z různých nádob, ale stejné odrůdy a stejného původu,
- francouzský název pro směs vín, připravovanou pro výrobu šampaňského.

<sup>10</sup> **kupáž** – hroznový mošt, víno či směs hroznových moštů nebo z vín s různými vlastnostmi, které jsou určeny k výrobě jistých druhů šumivých vín.

<sup>11</sup> **expediční (dosažní) likér** – produkt, který se přidává do kupáže za účelem dosažení požadované chuti, může obsahovat pouze sacharózu, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt víno nebo destilát z vína.



#### d) primární metoda

Uplatňuje se především při výrobě aromatických odrůd v Itálii. Mošt z aromatických odrůd se vylisuje a získaný rmut se zkvasí přídatkem čisté kultury kvasinek. Po vytvoření 2 % alkoholu v moštu, se mošt zfiltruje, odstraní se většina kvasinek a bílkovinných látek. Kvašení se zpomalí a tímto způsobem se přerušuje třikrát, až se ve víně vytvoří 6 % obj. alkoholu. Víno se přečerpá do nerezových uzavřených tanků a přidá se přesné množství cukru, aby ve víně vznikl potřebný tlak. Po vytvoření tlaku se víno zchladí a přefiltruje do zásobního tanku. Přidá se dosázní likér, víno se stačí do lahví a zátkuje.

#### e) použití imobilizovaných kvasinek

Nejmodernější metoda výroby, kdy se odstranila operace setřásání. Kvasinky, které se používají na druhotné kvašení, jsou uzavřeny v kapslích a netvoří sediment. Po vykvašení se kvasinky snadno přesunou do hrdla lahve a při degoržování se snadno odstraní.

#### *Šampaňské*

**Označení šampaňské víno smí používat pouze víno z oblasti Champagne, neboť od roku 1908 je chráněno známkou.** V roce 1927 byla ve Francii vyhlášena ještě tzv. šampaňská oblast druhého řádu pro vína vyrobená v departmentu Aube. Vinice se rozkládají na 29 000 ha. Každá vinice má jiné klimatické podmínky a tak dává vínu osobitý charakter.

#### **Pravidla výroby, která jsou daná zákonem:**

- ruční sklizeň hroznů speciálními nůžkami,
- použití hroznů z určeného území,
- předepsaný hektarový výnos 10 400 kg, který nesmí být uměle zvyšován,
- sklizeň po 100 dnech po odkvětu, kdy má hrozen nejvyšší kvalitu,
- pěstují se 3 typy révy: **Pinot noir** – Remešské pohoří, **Pinot Meunier** – **Man Valley** = modré odrůdy s bílým moštem a **Chardonnay** – **Cote de Blanc** = bílá odrůda.

#### *Rékové víno perlivé*

Rékové víno perlivé nesmí být označováno jako sekt. Vyrábí se z hotového révového vína, popř. obohaceného o koňak, brandy nebo vinný destilát a zahuštěný révový mošt nebo rafinovaný cukr. Přes speciální aparaturu se sytí oxidem uhličitým určeným pro potravinářské účely. K výrobě se používají vína stolní a jakostní. Víno po otevření má větší bublinky, které rychleji vyprchají.

#### **Rozdělení šumivých vín podle zbytkového cukru**

<b>Šumivá vína</b>	<b>Rozdělení dle zbytkového cukru</b>
<b>Brut nature</b>	Obsah cukru je nižší než 3 g na 1 liter, tento údaj lze užít pouze na produkty, kterým po druhotném kvašení nebyl dodán žádný cukr
<b>Extra brut</b>	Obsah cukru se pohybuje mezi 0 – 6 g na 1 liter

<b>Brut</b>	Obsah cukru je nižší než 12 g na 1 litr
<b>Extra dry</b>	Obsah cukru se pohybuje mezi 12 – 17 g na 1 litr
<b>Sec</b>	Obsah cukru se pohybuje mezi 17 – 32 g na 1 litr
<b>Demi-sec</b>	Obsah cukru se pohybuje mezi 32 – 50 g na 1 litr
<b>Doux</b>	Obsah cukru je vyšší než 50 g na 1 litr

#### Láhve (obsah láhví):

Standartní láhev	0,75 l	Imperiále	6 l
Magnum	1,5 l	Salmanasar	9 l * <sup>12</sup>
Dvojitá Magnum	3 l	Balthasar	12 l *
Jeroboam	5 l	Nebukadnezar	15 l *

#### Rozdělení vína dle obsahu oxidu uhličitého ve víně:

Tiché víno – do 0,5 bar

Perlivé víno - od 1 bar - 2,5 bar

Šumivé víno nad 2,5 až 6 bar

Přetlak ve víně se měří při teplotě 20 °C.

## 2.4 VÝROBA VÍNA

### **Doba sklizně**

Doba sklizně je doba potřebná k vývinu hroznů, je závislá na odrůdě, počasí, stanovišti, složení půdy, množství úrody, způsobu vedení atd. V průběhu zrání bobule již nenarůstají, ale obsah cukru se začíná zvyšovat, přičemž ubývá kyselin. Zvětšují se buňky dužniny a naplňují se šťávou. Hrozny jsou zralé tehdy, když jsou měkké bobule a snadno se oddělují od stopečky, třapina i stopka zasychají. Ruční refraktometr stanovuje obsah cukru v bobulích nebo v moštu. Hrozny se musí zpracovávat v den sběru. Hrozny se sbírají na vinici v našich podmínkách v období od konce srpna až konec listopadu (pozdní odrůdy). Výjimkou je sbírání v zimních měsících za mrazu při výrobě ledových vín.

### **Odzrnění**

Co nejrychleji po sklizni se oddělí třapina od dužniny (bobulí). Tento proces se nazývá odzrnění. Třapiny jsou odpadem a zpravidla se použijí jako hnojivo ve vinici. Důležité je, aby toto proběhlo šetrně, aby se nepoškodily pecičky v bobulích, ze kterých by se poté mohly

---

<sup>12</sup> \* jen pro šumivá vína.

dostávat do vína hořké látky. Takto oddělené bobule (resp. mošt s narušenými bobulemi) se nazývá rmut.<sup>13</sup>

### ***Výroba bílých vín***

U bílých vín se rmut v krátké době lisuje. Doba lisování a odzrnění se může pohybovat od „téměř okamžitě“ až po několik hodin. Většinou se nechá rmut macerovat 3 - 6 hodin kvůli lepší extrakci aromatických látek, které jsou uloženy ve slupce bobulí.

### ***Naležení bílého rmutu před lisováním***

Drť nebo rmut z barevných odrůd (Tramín červený, Veltlínské červené rané) nenecháváme naležet, protože by mošt získal narůžovělou barvu, která se špatně odstraňuje. Mírně naležet a částečně nakvasit (12 - 24 hodin) vyžaduje Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Sauvignon pro lepší uvolnění aromatických látek ze slupek do moštu. Důležité je, aby drť byla zasiřena.

### ***Nakvašení rmutu***

Má význam u aromatických, muškátových a kořeněných odrůd. Dále pak u modrých odrůd pro výrobu červených vín. Pro nakvašení mají být hrozny bezpodmínečně odzrněné a zdravé.

### ***Výroba červených vín***

Výroba červených vín se od bílých liší tím, že se rmut lisuje až poté, co prokvasí spolu se slupkami. Právě ve slupkách se totiž nachází barviva, která se díky kvašení extrahují do rmutu.

**Karbonická macerace** – je pokládána za nejstarší způsob výroby červeného vína. Metoda spočívá v přeměně látek z nepoškozené bobule hroznů v anaerobním prostředí oxidu uhličitého (bez přístupu vzduchu). Proces macerace probíhá ve dvou fázích:

- do nádrže naplněné CO<sub>2</sub> se vloží pokud možno nepoškozené hrozny. Po dobu 24 – 48 hodin absorbují hrozny CO<sub>2</sub>, které se musí nepřetržitě doplňovat. Některé bobulky prasknou a vyteklý mošt z nich naplňuje spodní část nádrže. První etapa trvá 4 - 6 dní.
- většinu nádrže tvoří neprasklé bobule, které jsou nad hladinou moštu. V nich probíhají anaerobní procesy rozkladu. Kvasí na povrchu i vně bobule – vzniká tam okolo 2 % objemových alkoholu. Je to nejcennější víno, které je bohaté na aromatické látky. Používá se i pro zlepšení kvality různých cuvée.

### ***Výroba růžových vín***

Rmut z modrých hroznů se nechá několik hodin ležet, aby došlo k částečnému uvolnění červeného barviva, které se díky kvašení extrahuje do rmutu.

---

<sup>13</sup> **Rmut** je hmota tvořena rozemletými bobulemi vinné révy, která vznikne při výrobě vína

### ***Zlepšování moštů, docukření x dokyselení***

V nepříznivých letech hrozny některých odrůd nedozrávají, takže obsahují málo cukru a hodně kyselin. Révové mošty pro výrobu bílých stolních a jakostních vín je dovoleno dosladit na 21 ° cukernatosti a na 22 ° cukernatosti pro červená vína.

V poslední době se k úpravě moštů a vín používá zahuštěný mošt. Zahuštěné mošty nahrazují řepný cukr. Vyrábějí se z révových moštů ve vakuových odparkách při teplotě 35 °C a obsahují ostatní přírodní organické a minerální látky, kterými se upravený mošt obohacuje. Pro vytvoření harmonického poměru mezi cukrem a kyselinou v moštu nestačí jen mošty s vysokým obsahem kyselin přisladit, ale musíme snížit rovněž obsah kyselin. Vysrážením kyseliny vinné a biologickým odbouráním kyseliny jablečné se jejich obsah moštu může snížit o 2 až 3 g/l. Mošty, které v 1litru obsahují 12 g a více kyselin, odkyselujeme chemicky čistým uhličitánem vápenatým. Je nutné si uvědomit, že uhličitánem vápenatým odstraníme jen kyselinu vinnou. Tímto odkyselením někdy podpoříme i následné jablečno-mléčné kvašení, proto se jeví výhodnější podle potřeby odkyselovat až víno. Může však dojít i k obrácené situaci, že mošty mají málo kyselin a vzniká nebezpečí, že víno z nich vyrobené bude fádní, neharmonické a bude mít sklon k rychlému stárnutí. Takové mošty můžeme okyselit přidáním kyseliny vinné v maximálním množství 2 g/l.

### ***Síření moštů***

Z technologického hlediska musíme síření hroznového moštu věnovat mimořádnou pozornost. Ve vinařství je zatím oxid siřičitý nenahraditelný a neexistuje žádný vhodný prostředek, který by úplně nahradil jeho účinek v moštu. Oxid siřičitý působí redukčně a konzervačně. Je účinný proti plísním a bakteriím. Mošty síříme jednak spalováním sirných knotů v nádobách, do nichž je plníme nebo použitím pyrosiřičitanu (prášek, tablety). Zdravé mošty síříme dávkou 3 až 5 g/1 hl. Mošty z poškozených jemně nahnilých hroznů síříme větší dávkou 15 až 20 g/1 hl. a současně odkyselujeme.

### ***Kvašení***

U bílých vín kvasí mošt (po vylisování); u červených vín rmut (tedy mošt spolu se slupkami se lisuje až po prokvašení rmutu). Kvašení může nastartovat buď samovolně, nebo se dnes zpravidla používají speciálně selektované kmeny kvasinek. Kvašení je známý proces přeměny cukru na alkohol za vzniku kyslíčnicku uhličitého a tepla. Současným trendem (zvláště u bílých vín) je chlazení kvasícího moštu tak, aby teplota kvasícího moštu nepřekročila 18 až 20 °C. Při této teplotě se ve víně uchová mnohem více přírodních, aromatických látek, než kdyby se mošt nechal kvasit samovolně při vyšších teplotách. U červených vín se často ještě po hlavním kvašení provádí tzv. jablečno-mléčná fermentace, tj. přeměna hrubé kyseliny jablečné na jemnou kyselinu mléčnou díky speciálním bakteriím.

### ***Zachování zbytku cukru ve víně***

Cukerný zbytek ve víně můžeme získat přerušением kvašení moštu. Kvašení moštu by mělo probíhat, a jakmile mošt prokvasí na potřebné objemné % alkoholu, kvašení přerušíme, stočíme z kalů a zasíříme. Tím se kvašení zastaví a začne se čistit. Potom je nutno víno

vyčeřit, přefiltrovat a uchovat v zasířeném sudu. Protože cukerný zbytek může při zvýšené teplotě dokvašet, používají se některé stabilizační prostředky (kyselina sorbová, sorban draselný), které případnému dokvašení zabraňují. Zbytkový cukr se může ve víně také udržet pasterizací a to zahřáním na 70 °C a následujícím zchlazením na 3 °C. Víno před pasterizací dokonale vyčeříme a přefiltrujeme.

### **Školení vína**

Školením vína se rozumí proces manipulace vína od dokvašení po přípravu k lahvování. Je to zejména stáčení (oddělení vína od usazených částic, kvasnic), přidavek oxidu siřičitého k zabránění oxidace, čiření (odstranění bílkovin a dalších nežádoucích látek); případně další operace jako je batonáž, sur-lie. Podle těchto operací se poznává tzv. rukopis sklepmistra. Významnou částí školení vína je filtrace.

### **Stabilizace vín**

Stabilizace vína slouží k předcházení zákalů. Je to vlastně omezování biochemickým procesů, při kterých dochází k vysrážení látek, které se nacházejí ve víně. Cílem je vhodně spojit účinky čeridel tak, aby se dosáhla stabilita vína bez porušení kvality a odrůdového charakteru. Používá se bentonit, vyzina, kasein, želatina, PVPP, komplexon, pasterizace...

**Sur-li** – jeden z technologických procesů při školení vína, kdy se nechá víno ležet po nějakou dobu (např. celou zimu) na jemném kalu z odumřelých kvasinek kvalitnějších kultur. S vínem se může po tuto dobu míchat. Přidává se oxid siřičitý, který víno chrání před oxidací. Kvasinky ve víně musí být aktivní (z nádoby musí při otevření unikát oxid uhličitý).

**Batonáž** – je technologická operace při školení vína, kdy sklepmistr ponechá nějakou dobu víno na středním kalu z odumřelých kvasinek. Víno se musí po celou dobu míchat a musí v něm zůstat aktivní kvasinky a mikrobi (při otevření nádoby uniká oxid uhličitý). Neměl by se přidávat oxid siřičitý. Vína jsou vhodná k archivaci.

Schéma výroby vína je uvedeno v příloze č. 3.

## **2.5 VADY, NEMOCI A NEDOSTATKY VÍNA**

### **2.5.1 Vady vína**

Vady vína jsou způsobeny fyzikálně-chemickými procesy při vyšším obsahu bílkovinných látek nebo těžkých kovů ve víně a oxidací. Způsobují vznik sraženin, zákalů a zapáchajících látek. Většina vad se dá částečně nebo úplně odstranit.

<i>Vady</i>	<i>Barva/vzhled</i>	<i>Vůně</i>	<i>Chuť</i>
<b><i>Bílkovinné zákaly</i></b>	Bělavý nebo průsvitný závoj, hnědá sraženina	Nezměněná nebo tupá	Kal ruší, odrůdový charakter, široká chuť
<b><i>Zákal černý a bílý, zákal způsobený železem</i></b>	Černomodrá sraženina u červených vín, bělavé vločky u bílých vín	Hrubá i neutrální	Kovová, hrubá
<b><i>Zákal způsobený mědí</i></b>	Lehký zákal, slabá hnědavá sraženina	Neutrální	Kovová, hořká
<b><i>Krystalické zákaly, Vinný kámen</i></b>	Krystalky vinného kamene, neškodná přirozená složka vína	Nezměněná	Nezměněná
<b><i>Dřevovina, sudovina, plesnivina, zatuchlina</i></b>	Hnědavé odstíny u bílých vín	Dřevnaté tóny, zatuchlé či plesnivé tóny	Dřevnaté až hořce trpké a ostré tóny, pachův po zatuchlině nebo plísni
<b><i>Oxidace, zvětrání vín</i></b>	Hnědavě žlutá	Vyprchané původní tóny, neharmonická, zvětralá, po ořechu	Rozpad původní chuti, hrubé a zvětralé tóny, prázdná chuť
<b><i>Pelargoniová vůně</i></b>	Nezměněná	Pelargonii	Sladce nahořklá
<b><i>Vůně a příchův po sirovodíku, sirka</i></b>	Nezměněná	Zápach po zkažených vejcích, spálené gumě, kapustě, cibuli, česneku, arašídech, maggi	Syrová, hnilobná, zelná
<b><i>Přesíření vína</i></b>	Světlá	Štiplavě čpící	Tvrdá, škrablavá
<b><i>Vůně a příchův po korkové zátce, korek</i></b>	Nezměněná	Palčivá	Zavile hořko-trpká
<b><i>Pachův způsobená plasty</i></b>	Nezměněná	Umělé hmoty, chemické látky	Umělé hmoty
<b><i>Papírovina</i></b>	Nezměněná	Po papíru	Po papíru

## **Příčiny a ošetření vad vína:**

### ***Bílkovinné zákaly***

#### ***Příčiny:***

- vysokomolekulární bílkoviny, které se mohou vysrážet působením tepla nebo chladu, a mohou se dostat do vína i vlivem tříslovin, které byly do vína vneseny kupáží,
- intenzivní hnojení dusíkatými hnojivy,
- přezrávání hroznů,
- mechanizovaný sběr hroznu a macerace drtě,
- lehké odkalení moštu, ležení na kvasnicích,
- vyloučení čiridel ze zásahů při školení vína.

#### ***Ošetření:***

- k odstranění bílkovin používáme různé prostředky:
  - bentonit (jílovitohlinitá minerální zemina) s účinnou látkou hydrát koloidního křemičitanu hlinitého. Představuje výrazné kolidní vlastnosti. Odstraní se termolabilní bílkoviny,
  - želatina (reaguje i s tříslovinami. Vytváří se nerozpustný bílkovino-tříslovinový komplex.)
  - vyzina (sušené měchýře jeseterovitých ryb, dávkování 1 – 2 g/l),
  - kasein (bílkovinný přípravek z odstředěného mléka. Reaguje s tříslovinami, ale i s barvivy (vysoká barva bílého vína, hnědý tón červeného vína). Tvoří vločky a špatně se mísí, proto se používá do směsných přípravků např. s celulozou VINPUR),
  - bílek (1 – 3 ks našlehaného sněhu/hl. Vhodný do červených vín, za 3 - 4 dny se víno stočí),
  - PVPP je to specifický bílkovinný přípravek, vykazující velkou adsorpční schopnost vůči tříslovinám a vysoké barvě.

### **1. *Zákal černý a bílý, zákal způsobený železem***

#### ***Příčiny:***

- víno obsahuje biologické železo (u červených vín), které za přítomnosti kyslíku oxiduje dvojmocné železo na trojmocné (černý zákal), u bílých vín se projevuje jako bělavé vločky ve víně.

#### ***Ošetření:***

- během školení se snažíme odstranit přebytečné železo modrým čířením ferrokyanidem draselným,
- obsah železa je možné snižovat i fytátem vápenatým,
- železo je možné udržet v rozpuštěném stavu přípravky na bázi arabské gummy nebo přidáním kyseliny askorbové,

## **2. Zákal způsobený mědí**

### **Příčiny:**

- vyšší obsah mědi a kyseliny siřičité ve víně při vyšší teplotě a za nepřístupu vzduchu vytváří koloidní siřník mědi, který ve styku s bílkovinami vytvoří zákal.

### **Ošetření:**

- odstranění modrým čířením,
- bentonitem.

## **3. Krystalické zákaly, vinný kámen**

### **Příčiny:**

- reakce kyseliny vinné s draslíkem, vznikají při zchlazení,
- vinný kámen se nachází v přesyceném roztoku moštu a vznikající alkohol a ochlazení způsobí vysrážení.

### **Ošetření:**

- víno se musí během výrobního procesu podchladiť.

## **4. Dřevovina, sudovina, plesnivina, zatuchlina**

### **Příčiny:**

- ze dřeva se vyluhují dubové třísloviny,
- špatné ošetřování dřevěných sudů – plesnivina, zatuchlina.

### **Ošetření:**

- pokud se vada zachytí včas, vysráží se bílkovinnými čiřidly,
- výraznější vada se musí ošetřit aktivním uhlím,
- nové dřevěné sudy se musí před naplněním vypařit a vymýt alkalickými čisticími prostředky,
- pomáhá také číření čerstvými zdravými kvasničnými kaly.

## **5. Oxidace, zvětrání vín**

### **Příčiny:**

- při kvašení, v první fázi, vytvářejí kvasinky etanol, jako předstupeň konečného produktu alkoholu = acetaldehyd, který vzniká z kyseliny jantarové,
- v hotových vínech, může acetaldehyd vznikat oxidací alkoholu vlivem vzdušného kyslíku.

### **Ošetření:**

- při kvašení se musí používat kmeny ušlechtilých kvasinek, které se snaží urychlit průběh kvašení,
- při vleklém kvašení by se měl obsah nádrže promíchávat,
- během kvašení se nesmí víno sířit, protože by se zvýšila produkce acetaldehydu,
- po dokvašení se musí nádoby doplnit a zabránit kontaktu vína se vzduchem.



## **7. Pelargoniová vůně**

### **Příčiny:**

- vína nebyla sterilně lahvována.

### **Ošetření:**

- velmi přísná hygienická opatření v celém sklepě.

## **8. Vůně a příchut' po sirovodíku, sirka**

### **Příčiny:**

- sirovodík, který způsobuje zápach, se vytváří vlivem činnosti kvasinek v moštích s vyšším obsahem síry, která se dostává na hrozny nebo mošty při ochranných ošetřeních proti oidiu<sup>14</sup>,

### **Ošetření:**

- lehká sirka se dá odstranit provětráním vína stočením do otevřené nádoby,
- při těžší vadě se víno musí vyčistit filtrací křemelinou, zasířit ho dávkou SO<sub>2</sub> na 30 mg/l a do čistého vína přidat síran měďnatý,
- výskyt sirky lze omezit:
  - dodržovat ochranné lhůty a koncentrace sirných přípravků při závěrečném ošetření vinice před sklizní hroznu,
  - nepoužívat vyšší dávky zasíření moštu před kvašením,
  - odkalovat mošty,
  - nekvasit mošty v úzkých a vysokých nádobách,
  - kvasit pomalu při kontrolované teplotě,
  - brzy oddělit hrubé kaly od mladého vína.

## **9. Přesíření vína**

### **Příčiny:**

- dodržovat povolené množství oxidu siřičitého.

### **Ošetření:**

- obsah volného oxidu siřičitého by měl výrobce před lahvováním zkontrolovat.

## **10 Vůně a příchut' po korkové zátce, korek**

### **Příčiny:**

- pachut' vzniká při zpracování kůry korkového dubu napadené plísněmi, která byla ve výrobním procesu ošetřena chlórem.

### **Ošetření:**

- není možné.

---

<sup>14</sup> Pádlí révové

## **11. *Pachuť způsobená plasty***

### ***Příčiny:***

- na plasty agresivně působí kyselina vinná, která uvolňuje nepříjemné látky.

### ***Ošetření:***

- odstranění je velmi obtížné, pomáhá použití vyšší dávky bentonitu nebo aktivního uhlí.

## **12. *Papírovina***

### ***Příčiny:***

- pokud není dostatečně promýván sestavený filtr vodou (20 - 30 minut).

### ***Ošetření:***

- obtížné odstranění, používá se čiření aktivním uhlím, bílkovinnými čiřidly nebo zdravými vinnými kvasničnými kaly.

## **2.5.2 Nemoci vína**

Nemoci vína jsou způsobeny mikroorganismy, zejména bakteriemi, které v krátkém čase znehodnotí víno. Ochranou proti těmto chorobám je:

- dodržet správný postup při výrobě,
- správné šíření,
- plné nádoby,
- řádná hygiena a sanitace.

<i>Nemoci</i>	<i>Barva/vzhled</i>	<i>Vůně</i>	<i>Chuť</i>
<b><i>Křís, Křisovatění vína</i></b>	Bílý povlak na hladině, hnědé odstíny u červených vín	Oxidativní charakter	Zvětralá, po jablečném moštu, pichlavá kyselost, žluklé máslo
<b><i>Octění vín, octové kvašení, octovatění, octěna</i></b>	Zakalené víno	Štiplavá, octová	Škrablavá s dochutí po octu
<b><i>Vláčkovatění vín</i></b>	Mírně zakalené víno, olejovitá konzistence, pomalu stoupající bublinky	Široká, nečistá, máslové tóny	Fádní, nedostatek kyselin, těkavé kyseliny
<b><i>Myšina</i></b>	Zakalené víno	Zápach myší moči, těkavé kyseliny	Škrablavá, fádní, hořce vysušující pocit, málo kyselin
<b><i>Brettanomyces, koňský pot</i></b>	Nezměněná	Koňský pot, koňská stáj, dehet, mokrá pes, živočišné tóny, kocovina, zemitost, kořenitost, špek, uzené	Živočišná, těka Nezměněná ve kyseliny
<b><i>Mléčné a manitové kvašení, zvrhnutí vín, zlomení vína, žluknutí vín, hořknutí červených vín</i></b>	Kalné víno, závoj	Máselné tóny, těkavé kyseliny, aceton, kyselé zelí, jogurt, sýr	Sladkokyselá chuť
<b><i>Biogenní aminy</i></b>	Nezměněná	Nezměněná	Nezměněná

## **Příčiny a ošetření nemoci vín**

### **1. Křís**

#### **Příčiny:**

- způsobuje ho kvasinkový mikroorganismus *Candida mycoderma*, za přítomnosti vzduchu prodávají křísotvorné kvasinky alkohol a vytvářejí acetaldehyd, kyselinu octovou a jejich estery,
- kvasinky napadají vína s nízkým obsahem alkoholu, nedostatečně zasiřená nebo přechovávána v neúplných nádobách s přístupem vzduchu.

#### **Ošetření:**

- doplňovat nádoby, víno skladovat pod interním plynem (N).

## **2. Octění vín, octové kvašení, octovatění, octěnka**

### **Příčiny:**

- vada je způsobena přítomností kyseliny octové a její sloučeniny etylacetátu, která vzniká vinou octových bakterií, které mohou být obsaženy jak ve vzduchu, tak i ve víně,
- náchylná jsou vína s nízkým obsahem alkoholu, málo zasiřená a uložena v neplných sudech.

### **Ošetření:**

- jsou zapotřebí přečnávající stěny nádrže a zakrytí povrchu polyetylenovou fólií k udržení ochranného matolinového klobouku a polštáře z CO<sub>2</sub>,
- kvašení červených vín v uzavřených nádobách,
- rychlé rozkvašení moštu a rmutu pomocí zákvasu ušlechtilými kvasinkami,
- pravidelná dolívka, síření vína a přísná hygienická opatření.

## **3. Vláčkovatění**

### **Příčiny:**

- způsobují je bakterie mléčného kvašení, které mohou přetvářet kyselinu jablečnou i cukr na polysacharidy zvyšující viskozitu,
- vzniká u vín, která po nakvášení byla nedostatečně zasiřená nebo u brzy naláhovaných mladých vín.

### **Ošetření:**

- provětrání a zchlazení vína tvorbu slizu zastaví,
- pokud je vyšší stádium nemoci, víno se musí stočit odstředivým čerpadlem přes sprchovací hlavici a v otevřené nádobě se prošlehá vrbovým košťátkem, po usazení kalu se filtruje přes křemelinu a pak přes bakteriální filtr,
- pro zlepšení chuťových vlastností, se může přidat slabá dávka aktivního uhlí.

## **4. Myšina**

### **Příčiny:**

- způsobena mléčnými bakteriemi *Lactobacillus cellobiosus* a *Lactobacillus brevis* se současným působením kvasinek.

### **Ošetření:**

- víno co nejdříve stočit, pak silné zasiřené a bakteriální filtrace,
- silnější projev se někdy dá odstranit aktivním uhlím a následným čiření pomocí zdravých kvasnic z kyselého vína,
- při silném projevu není možné víno uzdravit a musí se zlikvidovat.

## **5. Koňský pot**

### **Příčiny:**

- těkavé fenoly, které jsou produktem látkové výměny kvasinek *Brettanomyces* sp.,

- v malém množství pozitivně podpoří vůni vína,
- obsah těkavých fenolů bývá vyšší v červeném víně, často v barrique při nižším obsahu SO<sub>2</sub>.

**Ošetření:**

- rychle stočit a sterilně přefiltrovat,
- v extrémních případech mohou mírně zlepšit chuť bílkovinná čiřidla (bílek, kasein, želatina, PVPP).

**6. Mléčné a manitové kvašení, zlomení vína, žluknutí vín, hořknutí červených vín**

**Příčiny:**

- u vín s nízkým obsahem tříslovin, při nekontrolovaném průběhu jablečno-mléčného kvašení mohou mléčné bakterie s využitím zbytku cukru vytvářet těkavé kyseliny a máselné tóny. Z fruktózy se vytváří hořký manit a z kyseliny vinné kyselina mléčná.

**Ošetření:**

- očkování mladých červených vín čistou kulturou mléčných bakterií,
- přetočení a zasíření vína,
- po čiření a sterilní filtraci se víno uskladní při nízké teplotě,
- zlepšení hygieny sklepního povozu.

### 2.5.3 Nedostatky vína

Nedostatky vína se projevují odlišnými znaky od běžné jakosti vín. Vyskytují se při zpracování méně jakostních, nezralých hroznů, anebo jako důsledek nevhodné technologie.

<i>Nedostatky</i>	<i>Barva/vzhled</i>	<i>Vůně</i>	<i>Chuť</i>
<b><i>Vadnutí hroznů, třapiny, stopky</i></b>	Slabé barevné tóny, nebarevné víno	Neutrální, nezralá, rostlinná	Kyselá, řídká, hořká
<b><i>Hnití hroznů, mokrá nebo kyselá hniloba</i></b>	Nezměněná nebo zlomená s hnědavým nádechem	Bez odrůdového aroma, zatuchlé tóny, těkavé kyseliny	Slabý odrůdový, charakter, jablečný kompot, plísňový sýr
<b><i>Ovlivnění polyfenolickými látkami</i></b>	Tmavší hnědavé zbarvení	Travnatá	Hrubá, škrablavá, trpká, svíravá hořkost
<b><i>Hořčiny, travnaté aroma</i></b>	Světlá nebo i hnědavě vyzrálější	Nezrale chlorofylová, travnaté tóny	Po zelených částech révy
<b><i>UTA´=Untypische Alterungsnote Netytické stárnutí vína</i></b>	Světlá	Ztráta odrůdového aroma, naftalin, jahody, angrešt, mýdlo, prací prášky	Tupá
<b><i>Přezrálé hrozny, sluneční úpal, přílišná redukce hroznů či odlistění zóny hroznů</i></b>	Sytější s nahnědlými tóny	Petrolejová	Trpká

**Příčiny a ošetření nedostatků vín:**

#### 1. ***Vadnutí hroznů, třapiny, stopky***

***Příčiny:***

- nedostatek draslíku ve spodní půdní vrstvě,
- nadměrné množství odstraněných listů v okolí hroznů,
- dlouhotrvající sucho a horké počasí před sklizní,
- nadměrné zatížení keřů úrodou hroznů.

***Ošetření:***

- je nutné prověřit obsah a poměry živin pomocí rozborů půdy a pletiv listů,

- minerální a zelené hnojení,

## **2. Hnití hroznů, mokrá nebo kyselá hniloba**

### **Příčiny:**

- delší období dešťů s nízkými teplotami a vysokou vzdušnou vlhkostí, dochází k praskání slupek bobulí a jejich hnití,
- rozvoj plísně šedé a houbových napadení,
- možný i rozvoj octových a mléčných bakterií.

### **Ošetření:**

- ošetření moštu, čiření moštu bentonitem 100 – 200 g/hl,
- při lehkém narušení se mošty ošetří aktivním uhlím 10 – 20 g/hl, případně kombinace, s čiřením želatinou a gelem kyseliny křemičité nebo s bentonitem.

## **3. Ovlivnění polyfenolickými látkami**

### **Příčiny:**

- narušení bobulí při sběru nebo zpracování a tím může být i zvýšené vyluhování fenolických látek do moštu, které jsou vystaveny enzymatickým oxidacím,
- nedůsledné odstopkování hroznů.

### **Ošetření:**

- zamezit změnám fenolických látek co nejmenším vyluhováním do moštu,
- omezit oxidací pomocí kyseliny siřičité,
- omezit přístup vzduchu při technologických operacích a skladování vína.

## **4. Hořčiny, travnaté aroma**

### **Příčiny:**

- objevují sen v nedostatečně vyzrálých hroznech vlivem velkého zatížení keřů úrodou,
- aromatické a chuťové změny vína mohou být způsobeny namáčením listů révy vinné v drti hroznů,
- technickým zařízením – šnekové dopravníky hroznů o malém průměru šroubovice,
- používáním nevhodných čerpadel (vytvoření kašovitě drti),
- nevhodná konstrukce mlýnkoodzrňovačů, kde se poškozují a ulamují části třapin.

### **Ošetření:**

- úměrná úroda a správné určení doby sklizně,
- promyšlená organizace sběru a prvotního zpracování hroznů na mošt,
- odkalování moštu pro výrobu bílých vín.

## **5. UTA (netypické stárnutí vína)**

### **Příčiny:**

- 2-aminoacetofenon, látka která vzniká při odbourávání aminokyseliny tryptofanu.

**Ošetření:**

- zabránit stresu vinice ze sucha včasným zavlažováním a odstraněním zeleného hnojiva,
- dostatečné kypření půdy.

**6. Přezrálé hrozny, sluneční úpal****Příčiny:**

- přílišná redukce hroznů na keřích a odkrytí hroznu slunečnému záření

**Ošetření:**

- odstranit příčinu vzniku – správné provádění letních prací ve vinici

## 2.6 VÍNO A ZDRAVÍ

Víno je složitý komplex látek, které se navzájem ovlivňují a jejich účinky na lidské zdraví budou ještě dlouho předmětem zkoumání. Proto nelze jednoznačně říci, zda má na zdraví příznivější vliv pití vína červeného nebo bílého, i když poslední studie ukázaly, že pití bílého moravského vína mělo lepší zdravotní účinky než víno červené. Víno obsahuje minerální látky (hlavně draslík, vápník a hořčík, dále pak fosfor, železo, mangan a řadu stopových prvků) a také vitamíny, jejichž obsah se však liší podle jednotlivých odrůd.

Je prokázáno, že malé dávky vína příznivě ovlivňují oběhový systém, hladinu krevních tuků, krevní srážlivost, trávení, hormonální funkce a záněty. Víno je navíc výborným prostředkem proti nespavosti, urychluje hojení ran a pomáhá při dietě. Malé množství vína působí pozitivně i na funkci jater, a to tak, že zvyšuje aktivitu některých enzymů. Hovoří se také o tom, že víno má vliv i na zamezení zhoubné přeměny buněk v nádorové bujení.

Červené víno na rozdíl od jiných alkoholických nápojů díky vyššímu obsahu tříslovin působí kladně na funkci imunitního systému a chrání tělo před infekčními onemocněními, například před chřipkou. Sklenička vína denně působí preventivně proti nervovým onemocněním a snižuje riziko senilní demence a vypuknutí Alzheimerovy choroby. Víno zvyšuje intelektuální výkonnost, rozvíjí fantazii a kreativitu, zvyšuje přítok krve a přísun kyslíku do mozku. Kyseliny ve víně příznivě ovlivňují procesy při trávení jídla. Lidé se sklony k překyselení by měli upřednostnit víno červené. Přiměřená konzumace vína uvolňuje úzkost a napětí, navozuje příjemnou atmosféru a má velmi příznivý vliv na sexuální život mužů a žen. Pomáhá dožít se vysokého věku v dobré sexuální kondici.

**Lipoproteiny**

Lipoproteiny obsažené ve víně odstraňují cholesterol z periferních tkaninových záloh a tak zpomalují proces arteriosklerózy. **Glycerol** redukuje hladinu tří volných mastných kyselin. Lipoproteiny s vysokou hustotou (HDL) se projevují antiaterogenními funkcemi tím, že



odstraňují cholesterol z periferních tkáňových záloh a dopravují ho do jater, kde se vylučuje do žluče.

### Antioxidační efekt

Látky jako vitamíny E a A a betakarotén absorbují volné radikály, zapříčiňující opotřebení cév a vznik rakoviny. Červené víno obsahuje 4 polyfenoly (**kvercetin, roservatol, katechin, epikatechín**) s **antioxidačním účinkem 5x vyšším než vitamín A.**

- zamezuje oxidaci tuku v krvi a redukuje cytotoxicitu,
- snižuje riziko arteriosklerózy.

**Prokyanidiny C2** – urychlují účinek v krvi eliminací cholesterolu a paralyzují tvorbu tukových usazenin v artériích. Prokyanidiny uplatňují svůj účinek ve dvou hladinách:

- katabolický účinek obíhající krve,
- krycí funkce stěn artérií.

### Složky vína

- **voda** (75 – 90 %),
- **alkoholy** (etanol, methanol, glycerol),
- **kyseliny:**
  - kyselina – vinná (stabilní, nejsilnější),
  - jablečná (velmi nestálá),
  - další jsou citrónová, mléčná, octová, jantarová,
- **polyfenoly:**
  - červené antokyany,
  - žluté flakony,
  - bezbarvé fenolové kyseliny, katechiny a exogenní třísloviny,
- **cukry** – tvoří se asimilací chlorofylu ze sacharózy anebo škrobu,
- **oxid uhličitý** – bubliny, zvyšuje aroma, pocit pikantnosti,
- **aromatické látky** – máme víc než 500 aromatických sloučenin:
  - odrůdové (z hroznu),
  - fermentační (vytvořené kvasinkami)
  - terciární (buket, zrání),
- **pektinové látky** (polysacharidy),
- **dusíkaté látky** – v hroznu se vyskytuje okolo 20 aminokyselin (slouží jako živiny pro kvasinky),
- **enzymy** – jsou to katalyzátory bílkovinné povahy. Jejich funkce je podporovat před fermentační aktivitu, začátek alkoholové fermentace a vývin vína,
- **vitamíny** – ve vodě rozpustné vitamíny, vitamíny B-komplexu,
- **minerální látky** – jsou to soli minerálních kyselin s draslíkem, vápníkem anebo hořčíkem,
- dále i soli železa, mědi a sodíku.

## NUTRIČNÍ HODNOTA

Víno je produkt fermentace hroznu, které po transformaci obsahuje z velké část vodu, alkohol a další nutriční produkty.

**Minerály a stopové prvky** – draslík, sodík, vápník, hořčík, železo, měď, mangan, chróm, fluór

**Vitamíny** – vitamín C, B1, B2, B3, B5, B6, B12, vitamín A nebo C2.

**Aminokyseliny** – jsou jednoduché složky bílkovin – treonín, valín, metionín, tryptofán, fenylalanín, izoleucin, leucin, lyzin

**Kalorie** – víno obsahuje tři složky představující kalorie:

- etanol,
- cukr,
- bezcukerný extrakt.

Většina vín obsahuje 70 až 90 kal/100 ml.

**„Vino je nejhygieničtější a nejzdravší z nápojů“.**  
**(L. Pasteur)**

## 2.7 SKLADOVÁNÍ VÍNA

### 1. Teplota

- teplota a čistota vzduchu musí být neměnná,
- ve sklepe, kde jsou skladována bílá i červená vína je teplota okolo 8 – 12 °C, max. 16 °C,
- výkyv letní a zimní teploty by neměl přesáhnout 3 °C,
- teplotu regulujeme vzdušnými otvory - vzdušníky, které v období velkých mrazů ucpáváme např. slámou,
- při nízkých teplotách sklepa se může vysrážet vinný kámen,
- za vyšších teplot se urychlují procesy dozrávání, víno rychle stárne, barva bílého vína přechází na jantarovou až jantarově-žlutou barvu, u červeného vína se může barvivo vysrážet na sklo. Vína se zbytkem cukru se mohou rozkvasit.

### 2. Vlhkost

- vlhkosti sklepní místnosti věnujeme velkou pozornost, vlhkost musí být asi 70 %,
- přílišná vlhkost škodí – okolo 85 % sudy plesniví, poškozování etiket, korky jsou napadeny plísní, pokud nemají kvalitní záklopku,

- suchem se víno odpařuje asi 12 % ročně. Bílá plíseň na zdích dobře reguluje vlhkost, proto ji ze zdí neodstraňujeme.

### 3. Osvětlení

- prostory mají být bez denního světla, vhodné je elektrické osvětlení (dobře izolované, stíněné lampy, neměla by být používána neonová svítidla s více 75 Watty, protože UV záření může proniknout sklem láhve a poškodit víno),
- svíčky nevdají, ale nepoužíváme petrolejové nebo plynové osvětlení – zapáchá.

**4. Instalace vody** – je nutná v kvasírně s dobrým odtokem odpadní vody.

### Skladování láhvových vín

- ukládáme je naležato do tenkostěnných betonových regálů nebo dřevěných regálů,
- vedeme o vínech řádnou evidenci,
- nemělo by tam být nic jiného skladováno, jako např. maso, sýry, zelenina, česnek, či jiné silné aromatické potraviny, jejichž vůně může proniknout korkem, který je porézní. Láhve musí být uloženy vodorovně, aby kork byl zvlhčován vínem a zajistil tak dostatečnou vzduchotěsnost. Uložení a rozmístění vín by se mělo řídit několika jednoduchými, nicméně nezbytnými pravidly.

### Skladování sudových vín

Plné sudy skladujeme na kantýře cca 50 cm nad podlahou, 30 cm od zdi. Upevňujeme základkami, dřevěnými hranoly. Sudy často prohlížíme.

### Další nádoby na skladování vín

- betonové tanky
- skleněné nádoby

### DUB, nejvhodnější dřevo pro víno

Proč je zrovna dub nejvhodnější druh dřeva pro výrobu sudů? Odpověď zní, že jiná dřeva jsou buď příliš pórovitá, nebo obsahují příliš podmanivé aromatické substance, které víno nepříjemně zamoří.

### Bílý dub je vhodný, protože:

- tvaruje se snadno,
- má nízkou pórovitost,
- přijatelný obsah tříslovin,
- má jemné, krémově aromatické substance, které s vínem skutečně harmonizují.

## Typy sudů

### **Barrique (nový dubový sud) 225 l**

- Champagne 205 l
- Bordeaux 225 l
- Španělsko 228 l
- Austrálie 300 – 315 l

### **Douro Pipe**

- Dubový sud 550 l

## **Vypalování – toastování**

Vypalování je jednou z operací ve výrobě sudů, která má na chuť vína velmi přímý účinek. Každé z těchto úrovní opálí nebo ožehne vnitřní povrch sudu. Během toastování dosahují aldehydy své maximální koncentrace, zvyšuje se vanilkové aroma vanilinu a různé fenoly, jako např.: eugenol (hlavní složka hřebíčkového oleje), poskytují dýmový, kořeněný, nádech ke komplexnosti dubového aroma ve víně. Vypalování se řadí do tří stupňů: lehké, střední a vysoké vypalování. Lehké vypalování se používá hlavně pro bílá vína, střední a vysoké se používá pro vína červená.

## **Druhy dubu**

Ve vinařství se používají jak americké, tak i evropské duby. Aromatické složky rychle rostoucího amerického dubu *Quercus alba* (se širším rozestupem letokruhu) jsou dráždivější, zatímco evropské pomalu rostoucí dub letní *Quercus robur* (křemelák) a dub zimní *Quercus sessilis* (drnák), obsahují více tříslovin, jsou jemnější struktury a mají stěsnanější letokruhy. Velká část zřetelného kokosového charakteru v americkém dubu je způsobena odlišnou technologií výroby sudů používanou v USA. Na rozdíl od evropského dubu, který se štípe, se americký dub řeže. Řezání naruší buňky dřeva, které uvolňují aromatické substance, zejména vanilin a až sedm různých laktonů, které společně vytvářejí kokosové aroma. Americký dub se také suší v pecích, což koncentruje laktony, zatímco evropský dub zraje několik let na volném prostranství, což je proces, který uvolňuje některé z nejaromatictějších substancí a snižuje nejaromatictější třísloviny.

## **Dubové odřezky**

Dubové odřezky byly jednou z neúčinnějších zbraní Nového světa při výrobě levných, ale výrazně kvalitnějších vín při dobývání mezinárodních trhů. To bylo patrné zejména v Austrálii, kde létající vinaři nejen že přivedli k dokonalosti vína vyrobená s pomocí dubových odřezků, ale na počátku 90. let 20. stol. exportovali tuto technologii do téměř každé vinařské země světa.

Některé pokusy prokázaly, že víno zrající s dubovými odřezky používanými ve starých sudech je „skutečně nerozeznatelné“ od stejného vína, které zrál v novém sudě. Škála produktů dubových odřezků je nyní velmi obsáhlá a pokrývá kompletní sortiment dubových odrůd a různých úrovní napařování. Některé odřezky jsou dokonce impregnovány jablečno-mléčnými bakteriemi.



## ČESKÁ KLASIFIKACE VÍN

Český klasifikační systém je založený na cukernatosti hroznů použitých pro výrobu vín

### Zatřídění vína vyrobeného z vinných hroznů vypěstovaných na území České republiky:

- jakostní víno,
- jakostní víno s přívlastkem,
- jakostní šumivé víno stanovené oblasti,
- aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti,
- pěstitelský sekt,
- jakostní perlivé víno,
- jakostní likérové víno,

pokud je vyrobeno z vinných hroznů sklizených ve vinařské oblasti Morava nebo ve vinařské oblasti Čechy a nebylo zatříděno podle § 23 *zákona o vinohradnictví a vinařství* (Vino originální certifikace).

### VADY, NEMOCI A NEDOSTATKY VÍNA

- **vady vína** jsou způsobené fyzikálně-chemickými procesy při vyšším obsahu bílkovinných látek nebo těžkých kovů ve víně a oxidací. Způsobují vznik sraženin, zákalů a zapáchajících látek.
- **nemoci vína** jsou způsobeny mikroorganismy, zejména bakteriemi, které v krátkém čase znehodnotí víno. Ochranou proti těmto chorobám je:
  - dodržet správný postup při výrobě,
  - správné šíření,
  - plné nádoby,
  - řádná hygiena a sanitace.
- **nedostatky vína** se projevují odlišnými znaky od běžné jakosti vín. Vyskytují se při zpracování méně jakostních, nezralých hroznů, anebo jako důsledek nevhodné technologie.

### SKLADOVÁNÍ VÍNA

- teplota musí být stabilní 8 – 12 °C max. 16 °C,
- vlhkost asi 70 %,
- prostory mají být bez denního světla, vhodné elektrické osvětlení,
- lahvová vína skladujeme naležato,
- sudová vína skladujeme na kantýřích.

### VÍNO A ZDRAVÍ

Je prokázáno, že malé dávky vína příznivě ovlivňují oběhový systém, hladinu krevních tuků, krevní srážlivost, trávení, hormonální funkce a záněty.

## VÝROBA VÍNA

### Bílé víno

Hrozen - bílý, modrý  
 Lisování  
 Fermentace  
 Stáčení  
 Školení/stabilizace  
 Lahvování

### Červené víno, růžové víno

Hrozen - modrý  
 Odstopkování + mletí hroznů  
 Fermentace/ macerace  
 Lisování  
 Stáčení/zrání  
 Školení/stabilizace  
 Lahvování

### Schéma výroby šumivého vína



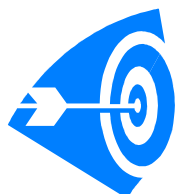
1. Co jsou přívlastková vína a jakou mají cukernatost?
2. Jaký je rozdíl mezi likérovým a kořeněným vínem?
3. Jaký je rozdíl mezi perlivým vínem a sektem?
4. Jaké metody se používají při výrobě šumivých vín?
5. Jaký je základní rozdíl mezi výrobou červeného a bílého vína?

6. Čím jsou způsobeny vady vína?
7. Jaká je vhodná teplota při skladování vína?
8. Jakým způsobem se skladují lahvová vína?





### 3 SOMMELIER, ODBORNÍK V GASTRONOMII



#### Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte:

- znalosti o povolání a kvalifikaci sommeliéra
- informace o vhodném inventáři na servis vína včetně praktické ukázky inventáře
- informace o správném postupu servisu vína včetně praktického cvičení
- informace o teplotách při servisu vína
- znalosti o správném postupu při degustaci včetně praktického cvičení
- informace o vinném lístku
- informace o vhodné kombinaci pokrmů a nápojů
- informace o doutnících



#### Klíčová slova

Sommelier, kvalifikace sommeliéra, chování sommeliéra, zaměření sommeliéra, sommeliérský inventář, servis vína, teplota vína, degustace vína, vinný lístek, skladování vína, kombinace pokrmů a vín, druhy doutníků.

#### 3.1 POSLÁNÍ SOMMELIERA

Mezinárodní asociace sommeliéra (ASI) je svrchovanou celosvětovou organizací. Byla založena roku 1969 a v současné době má členy ve 36 zemích světa. Jejím hlavním posláním je šířit profesionalitu sommeliérů.

Giuseppe Vaccarini  
prezident A.S. I.

#### Ohlédnutí za historií

V mnoha kulturách byla osoba, která podávala ten zázračný nápoj, víno, mystickou postavou. Odborník na víno byl schopen rozeznat vůně a chutě, které jiní neodlišili. Tato schopnost z něj učinila osobnost záhadnou až nadpřirozenou. Slovo sommelier pochází

od *somme/sommier*, tzn. zodpovědný za zvířata, volské potahy, které dopravovaly potraviny a nápoje. Postupem času se význam slova rozšířil na osobu odpovídající za přípravu a obsluhu u stolu. Povolání *sommelierra* tak, jak jej známe, má své počátky v 19. století, v době vzniku velkých restaurací a později i velkých hotelů. Profese vzkvétala až do 60. a 70. let 20. stol. Poté následkem hospodářské krize a úpadku utrpěla. Nyní opět začíná nabývat na významu, a to díky novému rozvoji v mnoha zemích. Ve skutečnosti dnes A.S.I. Zastupuje téměř 36 zemí a další se brzy stanou členy této velké organizace.

### **Sommelier současnosti**

Slovo *sommelier* označuje osobu, která radí klientům při výběru vín a ostatních nápojů a zajišťuje příslušný servis. Servis vína je stále tou nejužasnější částí jeho práce, která mu umožňuje prokázat jak profesionální tak i lidské kvality. Podle míry pravomocí a zkušeností nakupuje, spravuje a zajišťuje prodej nápojů. Jeho schopnost vytvořit a obnovovat vinný lístek, dobře nakupovat, spravovat sklep, mít přehled o financích a obchodních zájmech společnosti, pro niž pracuje, z něj činí osobu stále nepostradatelnou.

Podoba dnešního *sommelierra* se mění. Po mnoho let byl *sommelier* považován za odborníka na víno, který perfektním způsobem podává víno. Nyní musí mít širší a hlubší znalosti a mnohem větší rozsah schopností.

*Sommelier* je člověk schopný popsat a zhodnotit každý odstín barvy a vůně vína. To mu umožňuje navrhnout nejvhodnější víno k určitému pokrmu a napomoci tím uznání tohoto vzácného nápoje, který často doprovází nejvýznamnější události života. Mezi povinnosti *sommelierra* patří i potřeba neustále aktualizace dovedností a znalostí. *Sommelier* by měl uspokojit zákazníka a přitom ho pobavit, zlepšit pověst podniku, zvýšit kvalitu práce a zisk podniku, to je známka profesionality.

### **Kvalifikace sommeliera**

K tomu, abyste se stali *sommelierem* je zapotřebí kurzů, neúnavná píle při studiích a další vzdělání. Své zkušenosti můžete velmi obohatit praxí v různých podnicích v různých zemích. Získáte tak přehled o různorodosti možností, které vám toto povolání nabízí. Tudy vede cesta k rozšíření znalostí a osvojení si nových technik, prohloubení enologických a gastronomických vědomostí s ohledem na klasickou, místní a mezinárodní kuchyni. A navíc, kromě obsáhlých znalostí o jídlu a víně, musí moderní *sommelier* dobře zvládat komunikaci prodej, marketing a správu nápojů, plynně ovládat mateřský a cizí jazyk. Měl by mít znalosti z oblasti vinohradnictví, enologie, legislativy nejen ve své oblasti, ale i v národní a nadnárodní perspektivě.

### **Chování sommeliera**

Aby si *sommelier* zasloužil své označení, musí mít úroveň a styl a musí být schopen vhodně, přesně a zdvořile obsloužit zákazníka jakékoliv restaurace, v níž pracuje. Kultura vystupování je velmi důležitým aspektem *sommelierra* výcviku. Takt, zdvořilost a dobrá nálada musejí vždy provázet *sommelierra*, stejně tak jako přesnost a dokonalost. Respektuje zásady etikety, ale vždy přirozeně podle situace. Nikdy se nechová afektovaně nebo strojeně.

## **Zaměření**

Je naprosto nezbytné aplikovat všechny chuťové postupy, objevovat sebemenší tajemství ukryté v nápoji a zhodnotit je, aby co nejlépe poradil zákazníkům. Aby mohl vždy poskytnout tu nejlepší radu, musí sommelier znát a uplatňovat zásady kombinování jídel a vín. To vyžaduje nejen znalosti o vínech, ale také o složení různých gastronomických specialit.

Musí správně řídit nápojový sektor, protože musí připravit jak rozpočet, tak finanční plán vín, provádět nákup zásob i sestavovat vinný lístek. Sommelier musí poskytovat zákazníkovi rady a navázat s ním kontakt založený na důvěře. Zákazník se pak bude moci řídit jeho doporučením a být plně spokojen. Dále pak je důležitá vynikající paměť, aby si zapamatoval lidi a přátelský je přivítal, když opět přijdou do restaurace. Musí mít kouzlo osobnosti, schopnost získat si respekt, ale nebýt při tom arogantní.

### **Poslání sommeliera:**

#### **Aby organizoval nákupy...**

nakupuje kvalitní nápoje podle rozpočtu, stylu restaurace a kuchyně s ohledem na skladovací kapacitu. Produkty nakupuje po pečlivé degustaci a svůj výběr zakládá na rovnováze kvality a ceny.

#### **Aby řídil nákupy a prověřoval zásoby...**

snaží se o optimální správu sklepa, kontroluje vlhkost, teplotu, aby zaručil ty nejlepší podmínky pro skladování vín a zajistil aktualizaci vinného lístku.

#### **Aby koordinoval vztahy s ostatními službami v rámci podniku...**

snaží se o dobrou spolupráci mezi kuchyní a personálem restaurace.

#### **Aby zajišťoval prodej v restauraci...**

zajišťuje správné skladování a účetní kontrolu vín a ostatních nápojů a zvyšuje jejich prodej.

#### **Aby zdůraznil hodnotu jídla...**

vylepšuje kombinaci jídla a vína tím, že vybere nejvhodnější spojení.

#### **Aby pečoval o vztahy se zákazníky...**

radí zákazníkům a vyhoví, pokud je to možné, jejich přání s ohledem na jejich finanční možnosti. Podává nápoje s úrovní a stylem, vždy je v dobré náladě, zapomene na osobní problémy a je maximálně diskrétní.

### **Sommelier musí být částečný psycholog**

Sommelier vykonává profesi, která musí mít schopnost posoudit psychologii jednání s každou osobou či skupinou, která navštíví podnik, v níž sommelier pracuje. Osobní intuice je velmi důležitá a může být postupně rozvíjena tím, že při obsluze věnuje maximální pozornost problémům spojeným s komunikací. Je důležité obohacovat vlastní zkušeností, které pomohou při identifikaci odlišných typů klientů.

Klasifikace klientely		
TYPY	CHARAKTERISTIKA	ZPŮSOB JEDNÁNÍ
NERVNÍ	unavený, popudlivý neracionální netrpělivý	trpělivost dobré způsoby, klid zdvořilost
NEROZHODNÝ	chápatý a dychtivý diskuse ustrašený nejistý	jasné stanovisko rada a doporučení trpělivost, zdvořilost
NEPŘÁTELSKÝ	skeptický, hádavý povýšený vynalézavý	jednoduchost zodpovědnost sebeovládání, zdvořilost
TICHÝ	nešťastný, melancholie malá znalost ironický	klíčové otázky, čekání na odpověď přimět k hovoru, zdvořilost
PASIVNÍ	velmi mladý, citlivý cizinec rezervovaný	laskavost rozhodnost porozumění, pochopení
PROBLEMATICKÝ	kritický neurčitý tichý	schopnost v cítění se takt zdvořilost
NORMALNÍ	srdečný přátelský	zdvořilost účelnost, pozornost

## Zásobování sklepa

Zásobování sklepa zahrnuje průzkum trhu, definování typu trhu, na který se společnost zaměří, odhadnutí požadavků trhu a analýza existujících a možných obchodů a zajištění správné nákupní a skladovací politiky. Nákupy představují obstarávání čerstvého zboží, které bude konzumováno týž den, a zároveň vína a nápojů, které budou skladovány. Pivo a ovocné džusy mají poměrně krátkou spotřební dobu a obvykle se spotřebují velmi rychle. U vín je to složitější: některá vína mají spotřební lhůtu pouze několik měsíců, ale jiná potřebují k dozrání delší čas. Nákup vín, lihovin a ostatních nápojů je pro sommeliera citlivou záležitostí. Důvodem jsou vysoké ceny, zvláště u některých vzácných vín a lihovin.

## Menu

„Menu“ znamená seznam jídel, která restaurace nabízí. Ten usnadní šéfkuchaři nákup výchozích surovin a sommelierovi uspořádání sklepa. Za sestavení menu je zodpovědný šéfkuchař společně se sommelierem. Při této práci musejí brát v potaz různé faktory, jako např. poloha a atmosféra restaurace, roční období a trh. Tento seznam je k dispozici zákazníkům, aby si mohli vybrat jídlo. Menu odráží trendy a styly své doby.

**Escoffier, který napsal knihu o umění sestavovat menu, řekl: „ Stavba menu je jednou z nejtěžších součástí práce majitele restaurace, poněvadž musí najít rovnováhu mezi tím, co je navrhováno a dostupnými produkty“.**

## Správa sklepa

Pro skladování vín je zapotřebí vhodné místo, ale neméně důležité je správa zásob jako taková. To znamená, že musíte zvážit obrat a zajistit spolehlivé spravování zásob. Vína musejí být ve sklepech uložena podle určité logiky, jako např. dle oblasti a jednotlivé sekce je potřeba očíslovat. Pro usnadnění správné administrativy by systém měl rovněž zahrnovat vydání zásob jednotlivým složkám vedení a také započítat ztráty. Existují různé způsoby správy zásob a jejich výdeje. Patří sem výpočty C.M.P. (calculated medium price), neboli vypočtená střední cena, spočívají ve vypočítání placené ceny při zhodnocení průběžných nákupních cen.  $P$  = cena každého nákupu,  $Q$  = kvalita každého nákupu.

Vedení sklepa pomocí F.I.F.O. nebo L.I.F.O.

Systém F.I.F.O. neboli první dovnitř - první ven, bychom mohli charakterizovat frází: co první přišlo, první odejde. Podle tohoto systému jsou nejstarší láhve určitého vína nebo lihoviny prodávány nejdříve. Zásoby se vždy hodnotí podle poslední ceny. Systém L.I.F.O., neboli poslední dovnitř - první ven, můžeme definovat frází: co přišlo poslední, první odejde. Podle tohoto systému se nejnovější láhve určitého vína nebo lihovina prodávají nejdříve.

## Sklep

Sommelier je zodpovědný za sklep, tudíž i za to, že zajistí, aby láhve byly skladovány v těch nejlepších podmínkách.

V restauracích bývají obvykle dva druhy sklepů:

- úložný sklep (viz skladování vína)
- sklep pro denní potřebu je umístěn v sousedství či blízkosti jídelny nebo restaurace. Nemělo by dojít k žádným světelným nebo výrazným teplotním výkyvům. V současné době nahrazují denní sklepy chladicí vinotéky, které jsou variabilnější, a pořizovací cena je několikrát nižší. Navíc představují vizuálně nabídku zákazníkovi a obsluhující personál ji má k dispozici přímo v restauraci.

## 3.2 SOMMELIERSKÝ INVENTÁŘ

### Sommeliorský inventář

Ke své práci v restauraci potřebuje specifické náčiní. Někdy tyto pomůcky vyzdvihují význam jistého období ve vývoji servisu.

#### Patří sem:

Tastevin (nyní všeobecně nahrazovaný degustační sklenkou), vývrtka, dekantovací košík, dekantér, dekantovací karafa, kleště na uvolnění korku, uzávěr na otevřená vína, teploměr, termoizolační tubusy, servírovací vinný vozík a sady různých sklenic podle typu podávaného vína.

**Tastevin** je malá miska, obvykle vyrobená ze stříbra, ne příliš hluboká s kulatým držákem. Vnitřek tvoří rovná část s osmi velkými prohlubněmi ve tvaru perel. Ty se používají pro vizuální zhodnocení červeného vína. V další části jsou tzv. žilky, rovněž prohlubeniny, ale podlouhlého tvaru. Ty se využívají k hodnocení bílých vín, která jsou průsvitnější. Kolem celé středové vypoukliny je 14 prohlubní, které slouží k rychlému přístupu vzduchu a k uvolnění aromatu. Někteří sommeliéři nosí tastevin na postříbřeném řetízku kolem krku a v případě potřeby jej sejmou a použijí. Tastevin v poslední době bývá nahrazován degustační sklenicí, ale stále zůstává symbolem tohoto vznešeného povolání.

**Degustační sklenice** má normalizovaný tvar, je ze skla nebo polokřišťálu. Ústí sklenky je užší než spodní baňatá část. To umožňuje koncentraci vonných látek v místech, kam dosahuje náš nos a tím nám usnadňuje čichové vnímání.

**Vývrtka** je nejelegantnějším nástrojem sommeliera. Je mnoho různých druhů vývrtek, ale ta profesionální je kodifikována francouzskou asociací pro normalizaci a obvykle se jí říká páková vývrtka. Tvoří ji kovová spirála s rukojetí a zavírací malý nožik, který se používá na ořezávání kapsle okolo hrdla láhve. Na trhu je k dostání mnoho vývrtek, ale dvou-pákové jsou profesionální.

**Dekantovací košíček** se používá k přenášení starších vín do restaurace. Láhev pak zůstává v téměř horizontální, mírně zvednuté poloze, čímž je zajištěno, že sediment (depot) zůstane u dna láhve a nesmíchá se s vínem.

**Dekantér** se užívá speciálně pro stará červená vína. Zajistí tak přiměřeně provzdušnění před podáváním a rozvinutím buketu. Dekantace se může provádět také s mladšími víny, jestliže považujete za nutné je nechat dýchat. V tomto případě mluvíme o provzdušnění.

**Uvolňovací kleště** se používají při otvírání šumivých vín, v případě obtížné manipulace s korkem. Za pomoci kleští snáze uvolníte korek.

**Uzávěry na otevřená vína** používají se dva typy. První se používá k udržení svěžesti šumivých vín po otevření. Druhý uzávěr se používá pro tichá vína za pomoci vakuové pumpy, která nám odsaje přebytečný vzduch z láhve. Tímto prodloužíme životnost vína ne však na dlouho (odvíjí se od odebraného množství vína z láhve).

**Teploměr** se používá pro kontrolu teploty vína před servisem a v průběhu konzumace.

**Termoizolační tubus zajišťuje udržení správné teploty pro bílá, růžová a šumivá vína.**

**Servírovací vinný vozík** se používá pro prezentaci vín vybraných k dennímu menu. Zákazník tak může ochutnat různá vína po skleničce, aniž by musel kupovat celou láhev. Použití je tudíž výhodné jak pro klienta, tak pro celou restauraci.

**Sklenice** a víno jsou dnes neoddělitelné. Sklenice mají dlouhou historii, ale první foukané sklenky vznikly až kolem roku 1 000 let př. n. l. Od té doby sklenice měnily svůj tvar a barvu, ale pouze dokonalé křišťálově zbarvené sklo, průzračně tenké a světlé bez faset, broušení a leptů je vhodné k dokonalému ocenění všech charakteristik vína. Degustace vína je

potěšení, které zaměstnává všechny smysly a podávání vína v těch nejvhodnějších sklenicích jej může povýšit přímo na dokonalost. Sommelier by měl vždy vybrat vhodnou sklenici pro víno, které doporučuje, aby zákazník mohl plně ocenit barvu, odstíny, aroma a chuť. Jen tak se dostane vínu plného uznání.

**Nádoba na sekt** obsahuje asi 2/3 vody a 1/3 ledu, sůl.

**Šavle na sabrage** (sekání sektu). Sommelier musí ve správném úhlu narazit ze spodní strany na hrdlo lahve sektu tak, aby odletělo. Láhev musí zůstat celá a sekt v ní bez potíží konzumovatelný.

## **PRAKTICKÁ UKÁZKA INVENTÁŘE**

### 3.3 Teploty vín při servisu

Aby host mohl ochutnat víno v co nejlepších podmínkách, ocenit jeho charakteristiku a hodnotu, musí být víno podáváno ve správné teplotě pro daný druh.

#### Správná teplota při servírování vína

Správnou teplotu podávání vína většina vinařů uvádí na zadní straně etikety. Teplota vína při servisu a následném nalití do skleniček stoupne asi o 2 °C, proto je dobré s tímto rozdílem počítat a víno vychladit o dva stupně více, než je doporučeno ke konzumaci. Ideální teplota pro bílá vína je nižší než pro červená. To napomáhá ke zdůraznění svěžesti vína. Vyšší teplota pro červená vína zjemňuje chuť taninů a uvolňuje skvělý buket.

Druh vína	Teplota při podávání	Teplota při konzumaci
Šumivá a šampaňská vína	6 °C	8 °C
Polosladká a sladká vína	7 – 9 °C	9 – 11 °C
Bílá suchá vína, mladá a růžová	8 – 10 °C	10 – 12 °C
Mladá červená, lehká	10 – 12 °C	12 – 14 °C
Elegantní červená vína	12 – 14 °C	15 – 17 °C
Těžká červená vína	13 – 15 °C	17 – 19 °C
Velmi staré ročníky červených vín	14 – 16 °C	16 – 20 °C
Portské, Sherry, Madeira-sladké	10 – 12 °C	12 – 14 °C

### 3.4 Servis vína

Podávání vína je závěrečným dějstvím sommeliera. Sommelier musí rovněž poradit zákazníkovi a co nejlépe ho připravit na ocenění vybraného vína a vybraného pokrmu. Měl by s ním mluvit jednoduše a jasně, ne příliš technicky, poněvadž klient nemusí mít širokou



znalost technických aspektů vín. Sommelier je zodpovědný za servis nejen vína, ale i ostatních nápojů, např. vody, lihovin, likérů atd.

Proces servisu vína můžeme rozdělit do několika fází, každou z nich je třeba provádět s velkou péčí, ale zároveň elegantně a uvolněně.

## **PRAKTICKÁ UKÁZKA SERVISU VÍNA.**

### **POSTUP PŘI SERVISU VÍN**

- příprava všech pomůcek na servírovacím stole a stole hostů,
- kontrola teploty vína,
- přinesení vína, chladiče – izolačního obalu, sklenic, příručníků, ubrousků, odkládacího talíře, podšálku,
- pokud víno dekantujeme připravíme také karafu, košíček, svíčku,
- prezentace,
- otevření,
- při dekantaci opatrné přelití do karafy,
- nalití a posouzení,
- nalití hostiteli k degustaci,
- nalití všem hostům,
- dolití hostiteli,
- uložení vína do izolačního obalu nebo v karafě na servírovací stolek,
- úklid servírovacího stolku,
- přání příjemného zážitku u vína,
- ukončení a odchod obsluhujícího.

### **Bílá vína**

Bílá vína se servírují podobně jako vína šumivá v nádobě s ledem nebo v tubusu, aby nedocházelo k rychlému oteplování obsahu láhve. Láhev vína se otevře klasickou vývrtkou a hrdlo láhve se otře. Používají se sklenky tulipánovitého tvaru. U velkých bílých vín, obzvláště pak u těch, které zrály delší dobu v sudech, se doporučuje dekantace. Před servisem se nemusí obvykle dlouho čekat.

**Pomůcky:** láhev, izolační obal nebo chladič, otvírák, odkládací talíře, plátěné ubrousky, příručník, sklenice dle druhu vína.

### **Červená vína**

Červená vína je nejlepší servírovat v košíčku na vína, kde je podobný sklon jako ve sklepě. Důvodem je stabilita možných usazenin v láhvi. Láhev se opatrně otevře kvalitní vývrtkou (u velkých vín je většinou hodně dlouhý korek) a otře se hrdlo láhve. U většiny červených vín se provádí dekantace (kromě jednoduchých a základních vín), u velkých vín se dekantuje až několik hodin předem. Sklo se používá větších obsahů dle typu vína buďto tvaru Bordeaux, nebo Bourgne, pro velká vína jsou vhodné sklenky velkého obsahu (400 - 800 ml).

**Pomůcky:** pokud budeme dekantovat, potřebujeme košíček nebo spirálu, svíčku a misku s vodou, otvírák, odkládací talíře, plátěné ubrousky, příručník, sklenice dle druhu vína.

### Šumivá vína

Šumivá vína (Champagne, Cava, Crémant, sekty), by se z důvodu stability teploty měla podávat v chladící nádobě s ledem a vodou. Odstraní se agrafova a poté kroužením samotný korek, vždy se drží korek a kroutí nakloněnou láhví. Musí se dbát maximální opatrností (v žádném případě nemířit na lidi). Používají se úzké protáhlé sklenky flétny. Dekantace se až na zvláštní případy neprovádí.

**Pomůcky:** láhev, chladič s ledem, vodou a solí, otvírák, odkládací talíře, plátěné ubrousky, příručník, sklenice flétny, degustační sklenice.

### Servis ostatních nápojů

Sommelier nezodpovídá pouze za servis vín, ale všech nápojů. V restauraci např. hraje aperitiv důležitou roli. Ten se nabízí zákazníkovi u stolu. Pokud musí zákazník čekat, než je stůl připraven, je mu nabídnut aperitiv u baru. Aperitiv musí být lahodný, osvěžující a má za úkol připravit chuťové buňky a spustit metabolismus, avšak nesmí otupit chuť, ale povzbudit. Ideální aperitiv pro nabídku v restauraci jsou šumivá vína a šampaňská v suché kategorii. Nebo bílé suché víno s větším obsahem kyselin pro svěžest anebo také s malým občerstvením (formou malého předkrmu), fortifikované vína jako fino (suché) Sherry atd. Dále je také důležité zvážit alternativy pro zákazníky, kteří nepijí alkohol.

**Veškerý servis, vybrané sklo, porcelán, stříbro atd., jejich styl podávání má vždy dlouhou tradici a opodstatnění z různých důvodů, ale hlavně, aby víno, pokrmy, lihoviny atd. ze sebe odevzdaly maximum vůní a chutí pro zákazníkův plnější požitek.** Např. koňak v tulipánovitých sklenicích rychleji uvolňuje své aróma a host si může tuto sklenici ponechat v dlaní a jemně zahřát, aby si umocnil, vyzdvihl vůni koňaku. Koňaky, brandy se podávají v balónovitých a v tulipánovitých sklenicích.

Bílé lihoviny měly by být dobře vychlazené a servírované v balónovitých sklenicích o menším obsahu. Whisky se může podávat různými způsoby: nechlazená, s ledem nebo s ledovou vodou vedle, podle přání zákazníka. Staré a charakteristické whisky by měly být vždy podávány nechlazené. Mladý rum podávejte chlazený, ale staré rumy podávejte jako brandy, koňak. Grappa, slivovice se tradičně podávají velmi vychlazené v malých sklenkách do obsahu 0,05 litru.

Tequilla se servíruje v tumblerech se solí a plátkem citrónu a stává se trendem i skořice a pomeranč. Na nechlazený bitter, likéry se obvykle používají likérové sklenice a větší sklenky, jako tumblery, na servírování popř. s ledem. Pivo se servíruje ve sklenice tvaru goblet na stopce. Minerálky perlivé, neperlivé, minerální, atd. se servírují ve sklenicích dle stylu.

## 3.5 Degustace

### 3.5.1 DEGUSTACE Z POHLEDU SOMMELIERA

**Degustace** je sensorický test, který odhaluje organoleptickou tvář produktu, analyzuje a interpretuje ji. Ohodnotit víno a umět se o něm kvalifikovaně vyjádřit, si žádá jisté dovednosti získávané a zdokonalované po celý život.

#### Degustace z pohledu sommeliéra

Jedním z nejdůležitějších umění sommeliéra je schopnost provést profesionální degustaci. Je k tomu zapotřebí porozumět, interpretovat, rozpoznat a ocenit charakter vína, u něhož následně zhodnotí poměr ceny a kvality a vhodně jej zkombinuje s různými pokrmy. Sommelier si musí osvojit cit pro „umění degustace“. Znamená to, že se musí naučit vnímat víno pomocí zrakového, čichového a chuťového vjemu při vyloučení vnějších vlivů. Jedině pak si bude jist vlastním úsudkem. V zájmu co nejlepšího výsledku musí degustace probíhat v nejlepších možných podmínkách. Ochutnávka by se měla konat v prostorné, vzdušné a světlé místnosti, izolované od zdrojů různých pachů, jako např. kuchyně. Stěny by měly být vymalovány jemnými barvami, nejlépe dokonce bílou, aby žádná barva v místnosti nerušila zrakové hodnocení vína.

#### Co snižuje riziko chyb při degustaci

##### 1. Ve vztahu k degustátorovi:

- fyzický stav (důležité je být ve formě),
- nejíst po dobu degustace,
- nepoužívat silné parfémy,
- po dobu degustace nediskutovat,
- nepít víno rychle,
- při degustaci se soustředit a nerozptylovat se,
- ponechat osobní preference stranou,
- být koncentrovaný, odpočínutý,
- absolvovat tréninky za účelem osvěžení paměti, abychom získali pevnou půdu pod nohama,
- degustovné vzorky nepolykat.

##### 2. Ve vztahu k vzorkům:

- maximální počet vzorků v sérii je 12 - 15,
- degustace při správné teplotě.

##### 3. Ve vztahu k prostředí:

- sklenice musí splňovat různá pravidla (správný tvar, čírost skla, absence cizích pachů a vůní; tenkostěnné sklo na stopce bez barevných odstínů nebo zdobení),
- zvolené místo musí být dostatečně světlé, tiché, s teplotou okolo 22 °C,

- bez zápachu, dobře větrané a s přirozenou vlhkostí okolo 60 %,
- v místě degustace se nesmí kouřit, grilovat, flambovat. Musíme se vyvarovat jiných vůní a pachů, které by degustátora mohly ovlivnit.

### **Degustace spočívá ve třech základních předpokladech:**

**1. Trénink** smyslového vnímání pocitů. Smysly je nutné vychovávat a rozvíjet jejich kapacitu. Sommelier si musí „naprogramovat“ mozek na co nejvíce informací. Správné zhodnocení bez dalšího dodatečného tréninku není možné.

**2. Schopnost zapamatovat si** vnímané pocity, jakmile je rozpoznal. Vyžaduje to plnou koncentraci a svěží paměť.

**3. Schopnost vyjádřit** vnímané a poznané pocity. Proces degustace potřebuje slovník, kterým je možné komunikovat s jinými tak, aby určitý pocit mohl každý vyjádřit stejnými slovy. Toto je jeden ze základních problémů, s kterým se vinařští experti často střetávají. Kvalita degustátora závisí na jeho citlivosti a schopnosti reagovat na vůně a chutě a jejich harmonii, a také jak tyto dojmy je schopen vyjádřit. Proces degustace má svoji vlastní terminologii.

### **Degustace vychází ze tří základních vjemů:**

- percepce - výchova k poznání pocitu
- memorizace - zapamatování poznaných a vnímaných pocitů,
- exprese - vyjádření pocitů

### **Rozlišujeme tyto způsoby degustace:**

- **analytická** – zahrnuje podrobnou charakteristiku substancí včetně jejich složení. Cílem je určit harmonii a stavbu vína.
- **hedonická** – popisuje požitek nebo nespokojenost při charakterizování vína.

### **Cílem degustace je:**

- poznávat a identifikovat pocity, popisovat je,
- získat psychickou nezávislost,
- být samostatný a zručný při praktickém posuzování vína,
- dosažení maximálního efektu.

### **Řazení vín k degustaci:**

- suché, polosuché, polosladké, sladké,
- bílé, růžové, červené,
- nearomatické, aromatické,
- jakostní, přívlastkové,
- šumivé, tiché, fortifikované, sladké,
- mladší víno, starší víno,

- reduktivní, oxidativní, barrigue.

## PRAKTICKÁ UKÁZKA DEGUSTACE.

Schéma „Jak správně degustovat“ je uvedeno v příloze č. 4<sup>15</sup>

### 3.5.2 VYUŽITÍ SMYSLŮ PŘI DEGUSTACI

Jednotlivé smysly používané při degustaci jsou:

- **sluch** – vstupuje do degustace jen okrajově (zvuk zátky).
- **zrak** – umožňuje rozlišit barvu, čirost, lesk, šumivost vína,
- **čich** - rozeznává vůni už při velmi malé koncentraci,
  - současné propojení a komunikace mezi nosem a zadní částí úst umožňuje nosu pracovat při degustaci ve dvou fázích:
    - přímá fáze – nasávání parfému nad hladinou ve sklenici nosem = VŮŇ
    - nepřímá – páry, které unikají při ochutnávání vína v ústech, dráždí nervové zakončení v ústech = AROMA
- **chuť** – chuť vína se rozpozná, když vstupuje do ústní dutiny. Vjemy v ústech se vnímají v různých částech jazyka. Prahy chutí závisí hlavně na stravovacích zvyklostech. Kdo se stravuje dietně bez soli, bude mít nižší práh slané chuti než ostatní. Vnímáme rozdílné stimulační – dráždění:
  - dotykové vjemy naznačují strukturu vína: fluiditu, olejovitost, kulatost. Vyvolávají se kontaktem se slizovými membránami v ústech, např. glycerol přispívá k olejovitosti vína, dotykové vjemy vyvolávají dojem sucha, drsnosti a ostrosti
  - termické vypovídají o teplotě vína, pocity pseudotepla vyvolává alkohol, který způsobuje pocit tepla.
  - chuťové
  - aromatické.

#### 1. Vzhled - jiskra, viskozita, barva

Barevnost vína je závislá na zdroji osvětlení vína a na jeho látkovém složení s různou schopností absorpce určitých vlnových délek viditelného záření, které působí na čípky oční sítnice. Klíčem k hodnocení zrakem je dokonale čistá sklenice z čirého skla, která se nalévá do spodní třetiny obsahu. Zrakem se pak proti světlu zkoumá čistota a barva vína. Prvním krokem je posuzování průzračnosti vína, které by mělo být perfektně čisté. Mnohá vína vytvářejí usazeninu, která však je neškodná, pokud klesne a nad ní zůstane čiré a průzračné víno. Pokud je zamlžené nebo zakalené, je víno znehodnocené.

---

<sup>15</sup> Autor Vilém Kraus, Jiří Kopeček

Dalším krokem je vínem ve sklenici zakroužit. Mohou se projevit tzv. „nohy“ nebo „slzy“, tenká vlákna či praménky vína, které stékají po stranách sklenice. Jedná se o vliv alkoholu nebo vyššího obsahu cukru ve víně. Čím je obsah alkoholu nebo cukru vyšší, tím je víno méně tekuté a stává se viskóznějším. Přírodní světlo je nejvhodnější pro posuzování barvy vína. Víno si prohlédněte proti bílému pozadí, při čemž držte sklenici za dolní část nožky a nepatrně ji nakloňte od sebe. Nikdy neberte na vědomí jakékoliv dojmy o barvě vína pod umělým osvětlením. Vína bílá většinou archivací, ležením v láhvi získávají tmavší tóny a naopak vína červená ležením se dostávají do hnědých až cihlových odstínů.

#### BARVY, ODSTÍNY VÍNA

##### BÍLÉ VÍNO

bledě-žluté  
bledě-zlatistvé  
zelenkavě-žluté  
zlatisté  
slámově-žluté  
zlato-žluté  
jantarové

##### ČERVENÉ VÍNO

čisto-červené, rubínové  
fialovo-červené, granát.  
třešňovo-fialové  
krvavě-červené  
rybízově-červené, purp.  
pomerančové, terakot.  
okrové  
hnědočervené  
kávové

##### RŮŽOVÉ VÍNO

bledě-červené  
třešňovo-růžové  
jahodovo-růžové  
pomerančově-růžové  
meruňkově-růžové  
cibulově-růžové  
oranžové  
lososovité

#### STUPNĚ VÝVOJE VÍNA

##### MLADÉ VÍNO

zelenkavý odstín

##### ZRALÉ VÍNO

slámový odstín

##### STARŠÍ VÍNO

zlatavý odstín

##### VELMI STARÉ VÍNO

jantarový odstín

##### Víno

třešňové tóny

jahodově-třešňové tóny

meruňkově-růžové

cibulově-růžové

RV

granátově-červené

rubínově-třešňové

cihlové tóny

hnědo-červené tóny

ČV

## 2. Vůně - aroma a buket (vůně x buket x aroma – retronosální vjem – po napití a polknutí)

Po hodnocení vzhledu vína, následuje posouzení vůně a aroma. Pokud už první čichový kontakt s vínem je nepříjemný, určitě není něco v pořádku. Naopak dobrá vína dokážou rozehrát celou paletu aroma, vůní i jemných tónů a nádechů. Téměř každý je schopen odhalit a rozlišit více než tisíc rozdílných vůní. Většina z nás je schopna popsat i několik set vůní a zápachů. A ještě větší počet vůní je uložen v našich mozcích, kde čekají jen na to, až budou uvedeny do pohybu.

## Postup

Sklenicí rázně, ale opatrně zakružte, vsuňte do ní svůj nos a zhluboka se nadechněte. I když je podstatné k vínu řádně přičichnout, není možné přičichnout znovu ke stejnému vínu dříve než po minutě. To proto, že každé víno aktivuje určitý typy buněk v čichovém orgánu. Konce těchto buněk se rozevřou, když jsou aktivovány, a potřebují nějaký čas, aby se vyčistily a reaktivovaly. Výsledkem potom je, že následující přičichnutí ke stejné vůni prozrazují stále méně a méně. **Aroma** je vůně mladého vína, kdežto **buket** přisuzujeme k vínům starším, který se vytvořil průběhem ležení a zrání v láhvích.

**Při vnímání vůně vína není dobré spěchat, sebemenší maličkost může ovlivnit konečný dojem z vína. Podle charakteru vůně můžeme získat základní přehled o odrůdě, typu vína, stáří a hlavně o jeho kvalitě.**

**Aroma a chuť vína je přenášena do mozku třemi hlavními nervovými vlákny:**

- nosohltanovým nervem,
- jazykovým nervem,
- trigeminálním nervem.

### Primární aroma

Jsou to látky obsažené v dané odrůdě, které charakterizují konečné víno dle hroznové chuti a vůně.

### Sekundární aroma

Nacházíme ho ve vínech, které prošly výrobní technologií, která zapříčinila nějakou chuťovou vazbu v pozitivním směru např. metoda Sur-lie, kde ve víně kromě primárních tónů, cítíme, jak víno leželo na kvasnicích - jemné chlebové až kvasnicové podtóny atd.

### Terciární aroma

Tyto vůně a chutě lze najít u archivních vín. Je to vlastně aróma z nazrávání a dozrávání vína v láhvi.

Vůně a chuť jsou nejdůležitější organoleptické vlastnosti vína. Za vůni jsou odpovědné aldehydy, estery a ketony. Jen malá část těchto voňavých substancí skutečně voní a lze je přesně chemicky definovat. Voní jen prchavé látky, kterých je okolo 800.

Přehled „Aroma vína“ je uveden v příloze č. 5<sup>16</sup> této studijní opory.

---

<sup>16</sup> Autor Vilém Kraus, Jiří Kopeček

## Tabulka vůní a chutí

Tabulka vůní a chutí je užitečná pomůcka k procvičování schopností identifikovat prchavé vůně a chutě, které byste měli nacházet ve víně, ale nedokážete pro ně najít pojmenování. Něco určitého, co vychází ze sklenice a je okamžitě postřehnutelné, ale přesto v daném okamžiku neidentifikované. Nemusí to ve vás vyvolat pocit marnosti, protože se to stává dokonce i těm nejzkušenějším degustátorům. Když analyzujeme tento problém pečlivěji, logika říká, že to, co rozezná zvonek poznání v našem mozku, musí dobře znát, a že by to měla být nějaká každodenní chuť či vůně spíše, než něco nevysvětlitelného, vzácného nebo přístupného či srozumitelného jen zasvěcencům. Z toho můžeme vyvodit, že ve skutečnosti není nic divného, protože počet vůní, se kterými se každý z nás denně setkává, převyšuje jeden tisíc. To znamená, že tolik vjemů bychom měli mít uložena v mozku - problém spočívá ve vyhodnocení dané informace.

Tabulka vůní je uvedena v příloze č. 6 této studijní opory.

### 3. Ochutnání vína

Na závěr konečně přichází to nejlepší - vlastní ochutnání vína. Měli bychom chutnat malými doušky, které před polknutím převalujeme po celém jazyku, abychom nasýtli všechny chuťové pohárky. Procedura ochutnávání je jednoduchá, i když někdy může pro nezasvěcené vyhlížet a vyznívat podivně. Naberte si doušek a přes víno nasávejte vzduch do úst; vyvolá to bublavý zvuk, ale podstatně zvýší unikání prchavých látek do oblasti jícnu.

Smysl chuťový je vjem vyvolaný reakcí některých chemických sloučenin s proteiny specifických receptorů. Sídlem chuťových receptorů je jazyk, část patra a stěn ústní dutiny a zadní část ústní dutiny až k jícnu a hrtanu.

**Patro, hltan a jazyk jsou** vybavena mnoha tisíci chuťovými buňkami, citlivě reagujícími na chemické sloučeniny. Největší množství těchto chuťových buněk je soustředěno na špičce a okraji jazyka. Jazyk je pro chuťové vjemy důležitější než patro a oblast hltanu. Počet chuťových buněk je však u každého jiný. Někdy je jich sotva 100, někdy dobrých 400 na čtvereční centimetr v závislosti na dědičných vlohách. Špičkový degustátor s počtem 400 chuťových buněk reaguje např. silně na ostrá koření, zatímco jedinec se 100 buňkami může působit jako „chuťový slepec“. Přinejmenším je jeho vnímání v tomto směru značně snížené. Obě tyto skupiny zahrnují 50 % obyvatelstva a dalších 50 % lidí můžeme pokládat za jedince s normálně vyvinutou vnímavostí. V průběhu života se ovšem chuťové rozlišovací schopnosti plynule snižují z důvodů stárnutí. Jazyk dokáže vnímat jenom čtyři chuťové oblasti: sladkost, slanost, kyselost a hořkost. Jemnějšího rozlišení není jazyk schopen.

Nejvíce chuťových buněk je na špičce a okraji jazyka. Jazyk dokáže vnímat čtyři základní chuťové oblasti:

- špička jazyka – sladkost,
- boční okraje jazyka – slanost,
- hřbet jazyka – kyselost,
- kořen jazyka – hořkost.



### Základní chutě:

- **sladké** - k sladkosti vína přispívají dvě základní skupiny látek cukry (glukóza, fruktóza, arabinóza), alkoholy (etanol, glycerol, sorbitol),
- **kyselé** - kyseliny v hrozně (kyselina vinná - velmi kyselá; kyselina jablečná - tvrdá; kyselina citrónová - svěží). Kyseliny vytvořené po dobu fermentace (kyselina mléčná - měkká; kyselina jantarová - tvrdá),
- **slané** - slanost způsobují soli organických a anorganických kyselin,
- **hořké** - hlavní představitelé hořkosti jsou polyfenoly,
- nové chutě **unami** - je to svíravá, kovová chuť.

Po posouzení všech chuťových vjemů máte dvě možnosti, co udělat s vínem v ústech. První možnost hojně využívaná degustátory je, že ho vyplivnete do nádoby, z důvodů koncentrace a profesionálního přístupu. Druhá možnost je polknout a vychutnávat si požitek výborného vína až do konce. Po vyplivnutí či polknutí vína sledujeme dochuť a perzistenci. Chuťové pohárky můžete neutralizovat pramenitou vodou bez ochucení.

### Hmatové vjemy v ústní dutině:

- povrchové a mechanické vlastnosti vína (viskozita, kulatost, hustota vína – extrakt vína),
- perlení u vín s vyšším obsahem oxidu uhličitého, pseudoteplotní vjemy,
- štiplavý (palčivý, peprný) vjem,
- vjem svíravý, trpký – polymerní polyfenoly (tanniny, třísloviny).

**Perzistence nebo-li dochuť – do délky perzistence se počítá délka extraktivnosti ne pocit kyselosti nebo hořkosti**

**Složené polyfenoly jsou svíravé x jednoduché polyfenoly jsou trpké!**

**Antagonismus** – spojený účinek dvou nebo více podnětů, jejichž kombinace vyvolává nižší úroveň počítku, než lze očekávat od samostatných účinků jednotlivých podnětů – zastírají se.

**Synergismus** – spojený účinek dvou nebo více podnětů, jejichž kombinace vyvolává vyšší úroveň počítku, než lze očekávat od samostatných účinků jednotlivých podnětů – zesilují se.

#### **Intenzita chutě**

*nízká...střední (-)...střední...střední (+)...výrazná*

#### **Charakter chutě**

*Ovoce...květy...koření...rostliny/byliny.....ostatní*

#### **Harmonie chutě**

*Vyváženost (vyvážený poměr cukru a kyselin) x kontrast (výraznost jednotlivé složky)*

#### **Sladkost**

*Suché...polosuché...polosladké...sladké*

**Kyselost**

nízká...střední (-)...střední...střední (+)...vysoká

**Taniny**

nízké...střední (-)...střední...střední (+)...vysoké

**Tělo (extrakt, alkohol)**

Lehké...střední (-)...střední...střední (+)...plné

**Dochuť (perzistence) – délka dochuti**

Krátká...střední (-)...střední...střední (+)...dlouhá

0-5...5-10...10-15...15-20...20-25...25 +

**Celkový dojem**

Ze všech pocitů si člověk potom může sestavit obrázek vlastností vína a jeho působení na smyslové vjemy. Základem degustace ovšem není ani tak samotná technika, jako umění popsat pocity a dojmy z vína.

**Podnětový práh, práh detekce** – je nejmenší hodnota senzoričského podnětu, potřebná k vyvolání počítku.

**Práh rozpoznání** – je nejmenší hodnota senzoričského podnětu, při které lze vnímaný počitek identifikovat.

**Sladká (sacharóza) 2,5 – 3,5**

**Slaná (chlorid sodný) 1,0 – 1,4**

**Kyselá (kyseliná citron.) 0,16 – 0,22**

**OBECNÝ ZÁVĚR****Kvalita**

Špatné...chudé...přijatelné...dobré...mimořádné

**Příčina kvality**

vyváženost x koncentrace x komplexnost x délka

**Původ, odrůda, cena, věk, technologie**

země, oblast,

region

odrůdy, způsob výroby, klima

**Připravenost k pití**

potřebuje čas x připraveno k pití x pít ihned x unavené

**Potencionál zrání**

může zrát x na vrcholu x za zenitem

## Výběr a výcvik sensorického panelu

Osoby vybrané za hodnotitele musejí projít řadou zkoušek, kterými se prokáže jejich fyzická i psychická způsobilost k posuzování. Tyto zkoušky je třeba v pravidelných intervalech opakovat.

**ČSN ISO 8586-1** sensorická analýza – obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování posuzovatelů, část 1 – Vybraní posuzovatelé

**ČSN ISO 8586-2** sensorická analýza - obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování posuzovatelů, část 2 – Komoditní experti (max. 5 let)

Degustační tabulka je uvedena v příloze č. 7 této studijní opory.

## 3.6 Vinný lístek

Vinný lístek dává jistou představu o osobnosti sommeliera. Ale nesmí se nikdy zapomenout na to, že jeho úkolem je pomoci zákazníkovi, ne ho odradit. Z tohoto důvodu je radno, aby neuváděl příliš dlouhé popisy vín, jenom základní informace. Ty zahrnují název vína, výrobce, ročník a cenu za lahev, v některých případech může ještě přidat další údaje, ale vždy se držet zásady jednoduchosti a srozumitelnosti.

Chcete-li usnadnit klientovi výběr, může být sestaven zjednodušený lístek, který nabízí několik vybraných vín, ale to se netýká prvotřídních restaurací. Vína mohou být řazena podle typu (bílá, červená, šumivá apod.), oblasti, ročníku, ceny atd. Vína můžete uvádět na lístku podle typu, v abecedním pořádku, na základě ročníku, podle země původu. Alternativní podobu lístku může být zvláštní stránka pro archivní vína, aromatická vína, či část nabízející vína se zvlášť příznivou cenou i kvalitou. Vinný lístek je také propagačním materiálem společnosti, proto se nesmí zapomínat na vhodnou grafickou stránku a design, aby se vína dobře prodávala. Jedním ze základních faktorů, které sommelier musí mít na mysli při sestavování lístků, je poměr mezi kvalitou a cenou.

K vytyčení správné cenové politiky je potřeba vzít k úvaze analýzu předchozího obchodního roku, včetně počtu zkonsumovaných lahví, jejich druh a cenu. Na základě této analýzy navrhuje sommelier kvalitní vinný lístek, který bude sledovat komerční zájmy společnosti a případně zahrne vína nižší, střední, vysoké cenové relace a vína prvotřídní. Vína v nižší cenové relaci mají výhodu v nízké ceně. Snadno se prodávají při zachování dobré kvality. Tyto láhve jsou zárukou vysokého zisku. Vína ve střední cenové relaci představují širokou škálu produktů, pro něž se obtížně vyhledává rovnováha mezi kvalitou a cenou. K tomu potřebuje sommelier obsáhlé znalosti charakteristiky vín a musí být i schopen je správně zhodnotit. Vína ve vysoké cenové relaci představují kvalitu, ale jejich dostupnost je omezena, proto je dobré objednávat vysoce kvalitní vína přímo u výrobce. To, že středisko disponuje některými velmi kvalitními víny, může jeho lístek a jeho restauraci i proslavit. Prvotřídní vína mají vynikající kvalitu a jsou taky drahá. Některá byla vyrobena např. jen v určitém ročníku

a ve velmi omezeném množství. Tato vína bývají k dispozici pouze v těch nejlepších restauracích a vyžadují zvláště pečlivé služby sommeliera.

*V dnešní současné době máme obrovskou škálu vinných lístků - dle oblastí, dle apelací, dle ročníku, dle zbytkového cukru, vína přiřazená k jídlům, podle zemí atd. K tomu můžeme ještě doplnit různé styly, novinky, charaktery daných oblastí, v níž je restaurace či hotel situovaný. U vinoték a vinných sklepů jsou zavedeny vinné karty.*

### 3.7 Snoubení vína s pokrmy

Jedním z nejdůležitějších úkolů sommeliera je navrhnout zákazníkovi to nejlepší víno v kombinaci s vybraným pokrmem.

#### Principy snoubení jsou harmonie x kontrast

##### Harmonie chutí a vůní

Bohatá chuť pokrmu - plné, bohaté víno

Neutrální pokrm - svěží lehké víno

##### Kontrast

Vzájemné doplnění chuti

Vzájemné potlačení chuti

V současné době se snoubení vína a pokrmů řadí na přední místo v gastronomii a patří k nejsložitějším úkolům sommeliera a šéfkuchaře.

#### **„Vína jsou stvořena, aby stejně jako diamanty doplňují prsten, doplňovala jídlo.“**

Vývoj kuchařského umění za posledních několik let přiměl sommelieri ke zvyšování jejich znalostí a schopností popsat pokrmy, takže dnes je to téměř „umělecká práce“. Aby sommelier dosáhl těchto schopností, musí si uvědomit, že správná kombinace jídla a vína je výsledkem dokonalé souhry šéfkuchaře a sommeliera, ačkoliv jsou tyto momenty dokonalé profesní spolupráce dosud zřídka. Sommelier a šéfkuchař musí neustále zkoušet, modernizovat a přizpůsobovat se novým trendům, hledat nové chutě, nové snoubení a naslouchat světu, aby nejen uspokojil své zákazníky, hosty, ale aby jim otevřel bránu do zážitkové, nevšední gastronomie. Pouze zkoušením, experimentováním, vařením a ochutnáváním můžeme zjistit, které pokrmy s kterými víny jsou vhodné pro konkrétní osobu. Každý z nás má jinak nastavené chuťové preference a jinak citlivé chuťové pohárky.

Najít správný soulad mezi pokrmy a víny není vždy jednoduché. Vzájemně se nejen doplňují, ale oba také umocňují chuť toho druhého. Při rozhodování o výběru vhodného vína je třeba vzít v úvahu nejen úpravu pokrmu, použité suroviny a koření, ale v neposlední řadě také osobní představy a zvyky. Existuje zřejmě řada názorů zřejmě řada názorů na kombinace vína a jídla, ale základní zásady jsou nesporné - čím delikátnější a jemnější pokrm, tím jemnější chuť a vůni by měl mít zvolený druh vína. Jídla výraznější chuti je zase možné kombinovat s chuťově plnějšími víny. Podstatou harmonie je, že víno by nemělo svým projevem přebíjet chuť jídla a naopak výrazné jídlo by nemělo zastínit plnost vína.

S jistotou platí také vzájemné působení základních chutí. Chuť slaná posiluje pocit hořkosti, hořká umocňuje kyselou, sladká zmírňuje kyselou, slanou a hořkou. Spojíme-li dvě chutě, které se doplňují, můžeme docílit souladu a naopak. Důležitou složkou pokrmu, na kterou se

při výběru vína k danému jídlu soustředujeme, je samozřejmě surovina (maso, zelenina, atd.), velmi důležitou ingrediencí je koření a v neposlední řadě také charakter omáček.

Všeobecně platí pravidlo, čím je jídlo výraznější jak v technologické přípravě tak i ve volbě koření, měli bychom volit vína výraznější a plnější. Naopak k jídlu lehčího charakteru s jemnější úpravou doplníme víno suché a lehké. I tato pravidla se neobejdou s výjimkami.

<b>Podpora &amp; neutralizace</b>			
<b>Vzájemně se zesilující</b>		<b>Vzájemně se zastírající</b>	
<b>sladká</b>	<b>sladká</b>	<b>sladká</b>	<b>slaná</b>
<b>slaná</b>	<b>slaná</b>	<b>sladká</b>	<b>hořká</b>
<b>slaná</b>	<b>kyselá</b>	<b>sladká</b>	<b>kyselá</b>
<b>kyselá</b>	<b>kyselá</b>	<b>slaná</b>	<b>kořká</b>
<b>kyselá</b>	<b>hořká</b>		
<b>hořká</b>	<b>hořká</b>		

#### **Pravidla:**

- čím je pokrm delikátnější, tím by mělo být i delikátnější, jemnější víno. Toto pravidlo je velmi pružné, protože se může přizpůsobit individuálním požadavkům; každý vnímá chuť a vůně jinak, proto má také každý nějakou tu slabůstku nebo je mimořádně citlivý na určitou charakteristiku, jako sladkost, kyselost nebo hořkost, takže vnímání jemnosti či plnosti chutě určitého jídla nebo vína bude u každého značně individuální,
- pokrmy výraznější úpravy a plnější či kořenitější chuti mohou být doplněny extraktivnějšími a více aromatickými víny,
- k jemnému lahodnému jídlu se podává jemné lahodné víno, k jídlům výrazné chuti volíme chuťově plná vína, k jednoduchým běžným pokrmům podáváme vína jednoduchá; podstatou harmonie je, že víno by nemělo svou ostrostí přebíjet chuť jídla a naopak výrazné jídlo by nemělo zastínit plnost vína,
- při tvorbě jídel o několika chodech a vínech, je dobré dodržet rovněž určitá pravidla; bílé víno patří před červené, suché před sladké, lehkým vínům dáváme přednost před plnými a mladším před staršími; nejsou zakázané kombinace, ale existují kombinace doporučené,
- kombinovat stejné se stejným (např. tučná bílá husí játra foie gras a opulentní víno vyššího přívlastku), nebo naopak učinit kontrast a tučné maso proříznout lehčím, suchým vínem se svěží kyselinkou (obojí může být úspěšné),
- vyvarovat se podávání k delikátně rafinovaným pokrmům korpulentní, mohutně stavěná vína, bohatá na třísloviny a naopak k vydatným či kořeněným jídlům podávat ta vína, která byla použita při jejich přípravě (např. kohout na víně po burgundsku s lehkým burgundským červeným),

- málo propečené červené maso, jako např. chateaubriand dorůžova, je vynikající s červeným vínem bohatým na třísloviny neboť bílkoviny v takto připraveném pokrmu s nimi příjemně reagují (naopak s mořskými plody se třísloviny konfrontují,
- k rybám a plodům moře jdou zpravidla vína bílá suchá, plnější a kulatější ke grilovanému rybímu filátku nebo k rybě a darům moře v omáčce; existují ryby, ke kterým lze bez problémů podávat červené víno; těmito výjimkami jsou např. grilovaný tuňák, burgundské červené s candátem připraveným na téměř bílé a dokonce i ovocité Bordeaux,
- víno jako doplněk k drůbeži a k jiným bílým masům, králíkovi, vybíráme podle toho, jak byl pokrm připraven; ke kuřeti s bílou omáčkou nebo kuřeti podlitému bílým vínem bude vhodné rovněž víno bílé, nejlépe to, které bylo použito v omáčce; drůbež připravená na červeném víně, jako např. kohout na burgundský způsob, bude žádat víno červené; pečenou krůtu, křepelku či bažanta naopak vhodně doprovodí i korpulentnější červené, jakým je Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, Zweigeltrebe či Dornfelder,
- podobně vepřové a telecí maso dává prostor pro vína bílá i červená,
- k červenému masu a zvěřině se všeobecně podávají vína červená, např. pro srnčí medailonky s vinnou omáčkou z červeného vína je hutné červené víno zcela ideální partner, ale lze jej kombinovat s dobře stavěným Ryzlinkem rýnským minerálního charakteru s přívlastkem; suché bílé víno je vhodné k červeným masům, zvěřině, sýrům a jiným pokrmům, ke kterým se tradičně servirovalo červené víno,
- sýr může jak být přítelem, ale také i nepřitelem vína, proto je nezbytné volit sýrové variace k vínu velmi opatrně; zvolíme bezpečnější kombinace, jako jsou nenáročná červená vína s méně výraznými sýry brie, hermelín či tvrdé a polotvrdé sýry; v náročnějších případech je třeba nepodávat výrazné sýry intenzivního aroma a chuti s delikátními archivními víny; naopak některé silně zavánějící sýry v jejich místě původu však představují vynikající doprovod s typickými nápoji ze stejného regionu,
- saláty a salátové drezinky s octovou, citrónovou či majonézovou zálivkou se doporučuje podávat se svěžím bílým nebo růžovým vínem,
- vejce a vaječné pokrmy mají vazkou strukturu a ničí většinu vín,
- pokrmy s orientálním kořením, kromě šálku indického či čínského čaje, piva nebo vodky, s asijskou kuchyní se dobře snoubí aromatická, avšak suchá bílá vína,
- k čokoládovým dezertům lze podávat velmi hutná červená vína jižanského typu, která zrála v dubových sudech barrique, slámová nebo botrytická vína z modrých odrůd a dolihovaná vína, jako jsou Portské Tawny, francouzský Banyuls, Maury nebo Rivesaltes, řecká Mavrodaphne či sicilská Marsalu.

### **Další doporučení:**

#### **Předkrmy**

Předkrm, jak již název napovídá, předchází hlavnímu jídlu a má připravit chuťové buňky na jeho podávání. Neměl by být příliš vydatný, a proto se k němu doporučují zejména lehká, bílá vína, například kabinetní, k zahánění mírné žízně na počátku stolování.

## **Ryby**

Pokrmý z ryb bývají u nás nejčastěji podávány jako chod hlavní, ale běžně se už můžeme setkat i s předkrmy z ryb (např. s uzeným lososem). Rychlé a jednoduché úpravy ryb se dobře pojí s lehkými a svěžími suchými bílými víny. Ke sladkovodním rybám se obecně nejlépe hodí Aurélius, Neuburské nebo Ryzlink vlašský, např. z oblasti Pálavy na Moravě.

## **Drůbež**

Drůbež označujeme obecně za lehká hlavní jídla, podobně jako ryby, a také při výběru vín se řídíme obdobnými pravidly. To znamená, že k bílému masu patří bílé víno. Platí to ale především u velmi jemných úprav a opět záleží na typu omáček a dalších způsobech přípravy drůbeže. Zejména u krůty, jejichž maso je bílé i tmavé, podáváme k těžším úpravám tmavého masa víno červené.

## **Maso**

Maso jako takové je u nás zřejmě nejobvyklejší surovinou k přípravě hlavního chodu. U masitých pokrmů opět platí staré pravidlo, bílé víno k bílému masu a červené víno k tmavému masu, ovšem pouze v případě, když příprava bílého masa je velmi jemná a tmavá jsou výrazná. V ostatních případech se výběr vína řídí podle konkrétní úpravy pokrmů, zvoleného koření, technologie, omáčky apod.

## **Zvěřina**

Zvěřinové pokrmy si obecně žádají plná, vyzrálá červená vína. Čím je maso tmavší a úprava těžší, tím barevnější a vyzrálejší červené víno k němu můžeme pít. Pokud je maso příliš tučné, vhodně jej doplní mladé červené víno s vysokým obsahem tříslovin.

## **Sýry**

Kombinace vína a sýru patří neodmyslitelně k sobě dnes již i u nás, i když toto spojení je pravděpodobně nejtypičtější pro středomořské země Itálii a Francii. I u sýrů platí obecná zásada pro výběr vhodného vína. K sýrům jemné chuti podáváme bílá vína, červenými víny doprovázíme sýry chuti výrazné. Čím jsou sýry hutnější (to platí zejména u zrajících sýrů), doporučuje se volit sladší vína.

## **Dezerty a sladká jídla**

U sladké tečky na závěr platí jednoduché pravidlo, že víno musí být stejně sladké, popřípadě sladší, než je samotný dezert. Používáme proto vína typu výběr z hroznů, výběr z bobulí. Skutečným gurmánům, kteří si chtějí opravdu vychutnat excelentní zážitek, je pak možné doporučit ledová či slámová vína.

Další doporučení kombinace pokrmů a nápojů najdeme v příloze č. 8 této studijní opory.

### 3.8 Doutníky

Doutníky se kouří pro odpočinek i potěšení, pro chuť i vůni. Hodnotí se a koumají, diskutuje se o nich podobně jako o dobrých vínech. Kvalita doutníku závisí na tom, kde vyrostl tabák, jak byl fermentován a jak byly namíchaný jeho listy. Hodně záleží také na umění výrobců, ať už jde o otrhávání listů nebo jejich balení. Kuba je považována za pěstitele nejlepších tabáků a za výrobce nejlepších doutníků na světě.

#### Země pěstování

Kuba	Jamaika
Dominikánská republika	Nicaragua
Honduras	Brazílie
Mexiko	Sumatra
USA - Florida, Connecticut	Java
Ecuador	Venezuela
Filipíny	Kanárské ostrovy
Čína	Kamerun

#### Odrůdy tabáku

<b>Corojo - krycí list</b>	<b>(capa, wrapper)</b>
<b>Criollo - náplň</b>	<b>(tripa, filler)</b>
<b>- vázací list</b>	<b>(capote, binder)</b>

#### Kvalita doutníků:

##### **PREMIUM**

většinou ručně balené doutníky  
plnění a lisování může probíhat

##### **SUPER PREMIUM**

speciálně vybíraný tabák  
zvláštní postup vyzrávání

##### **VINTAGE**

vynikající sklizeň jediného roku,  
finančně náročné, sběratelská záležitost

#### Skladování doutníků:

vlhkost 60 – 70 %  
teplota 16 – 18 °C  
tmavé místo  
skříňka z cedrového dřeva tzv. Humidor

#### Tvary doutníků:

##### **Parejos - rovné doutníky**

Dodona  
Double Dodona  
Churchill  
Robusto  
Panatela  
Petit Dodona

##### **Figurados - nepravidelné tvary**

Torpedo  
Perfecto  
Pyramide  
Belicoso  
Culebra

##### **Double Figurados**



## Výběr doutníků

Objemnější doutníky bývají plnějšího charakteru (většinou v jejich směsi převažují listy ligero). Také bývají kvalitněji zpracovány než tenké kousky. Útlé doutníky obsahují velmi málo listů ligero ve směsi, někdy i vůbec žádné. Zkušení kuřáci dávají proto přednost silnějším doutníkům.

## Kdy doutníky kouřit

V odpoledních hodinách bychom měli dát přednost lehčím a slabším doutníkům a lehčí oběd bývá doplněn také slabším doutníkem. Naopak vydatné jídlo může vhodně doplnit doutník plné chuti. Nejzkušenější kuřáci doporučují objemné a silné doutníky právě po vydatném jídle nebo na večer. Není příliš vhodné si dopřávat silné pokouření před jídlem, neboť nevylepší chuť k jídlu a zamotá hlavu chuťovým pohárkům. Je to jako u pití, v průběhu menu popijíme lehčí alkohol, nápoje, a až nakonec si dopřejeme skleničku něčeho tvrdšího, jako je brandy, koňak nebo jiný digestiv.

<b>Full</b>	
Partagas	Cognac X.O.
Bolivar	Porto ruby
Cabanas	TBA vína
Ramon Allones	Tokaj, Baileys

<b>Medium - Full</b>	
Cohiba	Calvados VSOP
Montecristo	Whisky blended, bourbon
Cuaba	Porto Tawny
Juan Polez	Ovocné likéry, Amareto

<b>Medium</b>	
Cohiba - Linea 1492	Irish Whisky
Romeo y Julieta	Grappa
Punch	Tequila
Sancho Panza	Karibský rum
Flor de Cano	Gin

<b>Light - Medium</b>	
H. Upmann	Champagne rosé
Tropa	suché Sherry
El Rey d Mundo	Ouzo
Gispert	Pisco, vodka
Por Larranaga	polosuchá bílá vína

**Light**

Hoyo de Monterrey	Sekty
Fonseca	Cava, Prosecco
Rafael Gonzalez	suchá růžová vína

**Hlavní velikosti doutníků**

Mareva	Petit Dodona	42/129
Dodona	Corona	42/142
Cervantes	Lonsdale	42/165
Laguito No. 1	Lanceto	38/192
Prominente	Double Corona	49/194
Julieta No. 2	Churchill	47/178
Dalia		43/170
Robusto	Robusto	50/124
Pyramide	Torpedo	52/156
Perla	Tres Petit Corona	40/102
Laguito No.3	Panštěla	26/115

**Heavy 52-46 (20,64 - 18,26)**

Robusto, Gran Corona, Julieta, Campana

**Standart 44-40 (17,07-15,87)**

Corona, Mareva, Petit Centro, Minuto

**Slender 39-26 (15,48-10,32)**

Belvederes, Ninfas, Chicos, Carolina

**Výroba doutníků**

Semínka tabáku se vysazují do školek pod kousky látky. Jakmile vyklíčí, látka se odstraní a přibližně po 35 dnech se sazenice přesazují. Na některých plantážích jsou rostliny uměle zavlažovány. Rostliny pro pěstování krycích listů se výhradně pěstují pod plachtami z mušelinu (jemná tkanina). Plachty rostlin chrání před slunečním svitem, aby listy příliš nezesílily. Tento postup je velmi důležitý, neboť na něm závisí výsledná kvalita doutníků. Cyklus od sázení semen až po úplnou sklizeň je dlouhý asi 120 dnů. Listy se ručně odtrhávají a to v etapách od spodních listů až po vrchní. Prostřední listy se používají převážně jako krycí listy, neboť patří mezi nejkvalitnější.

### **Rostlina se rozdělí na 3 části:**

- vrchní,
- střední,
- spodní,

### **Krycí listy se rozdělují dle barvy:**

- světlý,
- suchý,
- lesklý,
- žlutý.

Dále s nevýraznou strukturou nebo s lámanou kresbou. Umění výroby kvalitního doutníku spočívá v kombinaci všech listů ve správném poměru a vybrat vhodný krycí list.

### **Listy se také dělí dle velikosti:**

- velké,
- střední,
- malé.

Svazky listů se dopraví na sušení do stodol, které jsou situovány přímo na plantážích tak, že slunce ohřívá jednu stranu hned zrána, druhou až do pozdního odpoledne. Teplota a vlhkost se pečlivě sleduje, a pokud je nutno, otevírají se dveře na obou stranách, které jsou jinak po dobu sušení uzavřené. Sušení je závislé na teplotě a vlhkosti, ale přibližně se pohybuje mezi 45 - 60 dny. Poté se listy rovnají do balíků a přepraví do fermentačních budov, kde se navrství do obrovských kup přikrytých jutou. Způsob naskládání listů má za následek to, že k listům nemá přístup vzduch. V tuto chvíli díky zbylé vlhkosti nastává v listech fáze kvašení, tzv. nepřilíš vábně znějící pocení. Ovšem teplota nesmí přesáhnout 35 °C, z tohoto důvodu, jsou do balíku zasunuty teploměry. Po ukončení kvasné fáze se listy odkryjí a ochladí. Následuje další přebírání, třídění podle barvy, velikosti a zrnitosti. Poté se tabák vrací do fermentační budovy, kde se v tmavých místnostech vyrovná do vysokých balíků a druhá kvasná fáze může začít. V této fázi nesmí teplota překročit 42 °C. Fáze kvašení trvá okolo 60 dní. Díky fermentaci obsahuje doutníkový tabák nižší množství nikotinu, dehtu a je chutnější a zdravější než tabák cigaretový.

### **Stavba doutníků**

Doutník se skládá ze třech základních vrstev:

- náplně,
- vázacího listu,
- krycího listu.

**Krycí listy** se barevně odlišují podle plantáží. Krycí listy patří mezi nejdražší složku doutníku. Krycí listy mají 7 základních barev. Obecně vzato, čím světlejší list, tím slabší a jemnější chuť a čím tmavší, tím sladší a plnější chuť.

**Vázací list** drží smotek tabáku neboli náplň. Obvykle se používá list z vrchní části tabáku pro svoji pružnost.

**Náplň** je jádrem každého doutníku. U ručně balených doutníků je náplň z celých listů, které se smotají tak, aby vystačily na celou délku doutníku. Při strojové produkci se naopak používají kratší nebo řezané listy, a proto jejich kvalita bývá horší.

**Náplň se skládá ze tří částí:**

- litero,
- seco,
- volado.

**Ligero** má list z vrchní části rostliny nejtmaší, nejsilnější a nejvýraznější chuť. Obvykle se nachází uprostřed doutníků. Pomalu hoří, pokud je ligero blízko krycímu listu, hoří nerovnoměrně.

**Seco** je list z prostřední části, světlejší, chuť středně silná.

**Volado** je list ze spodní části stonku, chuť velmi slabá, ale hoří výtečně.

### **Balení doutníků**

Výroba ručně balených doutníků začíná u BUNCHERA, který listy zformuje do válcovité náplně, dřevěného šroubového lisu. Náplň je obalena vázacím listem a tvoří tzv. svitek, což je hotový doutník bez krycího listu. Po té přichází tzv. ROLLERA, odborník na dokončování doutníku přidáním krycího listu. Krycí list se pomalu a pečlivě obalí okolo vázacího listu a nakonec se přilepí trochou bezbarvého rostlinného lepidla. Na závěr se přilepí čepička (ručně balený doutník prochází minimálně 222 stádií výroby, od sazenic až po distribuci).

### **Dokončování doutníků**

Dokončené doutníky se svazují barevnou stužkou do svazku po 50 ks a následně putují do vykuřovacích komor, kde jsou doutníky ošetřeny proti plísním. Po vyjmutí z komor se doutníky třídí a kontrolují dle průměru a barvy. U barev je až 65 odstínů. Nejprve třídíč rozdělí doutníky podle základních barev a potom podle odstínu v dané kategorii. Po roztřídění putují doutníky do balicího oddělení, kde obdrží prstýnky a jsou uloženy do cedrových krabic. Cedr zpomaluje vysychání.

Stručný přehled světoznámých doutníků najdeme v příloze č. 9 této studijní opory.



## SOMMELIER, ODBORNÍK V GASTRONOMII

### Sommelier:

- je gastronomický odborník,
- specialista na víno a ostatní nápoje,
- specialista na kombinace pokrmů a nápojů.

Sommelier by měl uspokojit zákazníka a přitom ho i pobavit.

### Náplň práce:

- nakupuje kvalitní nápoje podle rozpočtu,
- stará se o sklep – teplota, vlhkost,
- dohlíží na odborný výcvik zaměstnanců a dobrou spolupráci,
- vede účetní záznamy,
- sestavuje nápojový lístek,
- radí zákazníkům a vyhoví každému přání.

### Sommelierský inventář

Tastevin (nyní všeobecně nahrazovaný degustační sklenkou), vývrtka, dekantovací košík, dekantér, dekantovací karafa, kleště na uvolnění korku, uzávěr na otevřená vína, teploměr, termoizolační tubusy, servírovací vinný vozík a sady různých sklenic podle typu podávaného vína.

### Postup při servisu vín

- příprava všech pomůcek na servírovacím stole a stole hostů,
- kontrola teploty vína,
- přinesení vína, chladiče – izolačního obalu, sklenic, příručníků, ubrousků, odkládacího talíře, podšálku,
- pokud víno dekatujeme, připravíme také karafu, košíček, svíčku,
- prezentace,
- otevření,
- při dekantaci opatrné přelití do karafy,
- nalití a posouzení,
- nalití hostiteli k degustaci,
- nalití všem hostům,
- dolití hostiteli,
- uložení vína do izolačního obalu nebo v karafě na servírovací stolek,
- úklid servírovacího stolku,
- přání příjemného zážitku u vína,
- ukončení a odchod obsluhujícího.

**Degustace** je sensorický test, který odhaluje organoleptickou tvář produktu, analyzuje a interpretuje ji. Ohodnotit víno a umět se o něm kvalifikovaně vyjádřit si žádá jisté dovednosti získávané a zdokonalované po celý život.

### Způsoby degustace:

- **analytická** – zahrnuje podrobnou charakteristiku substancí včetně jejich složení; cílem je určit harmonii a stavbu vína,
- **hedonická** – popisuje požitek nebo nespokojenost při popisování vína.

### Cílem degustace je

- poznávat a identifikovat pocity, popisovat je,
- získat psychickou nezávislost,

- být samostatný a zručný při praktickém posuzování vína,
- dosažení maximálního efektu.

#### Řazení vín k degustaci:

- suché, polosuché, polosladké, sladké,
- bílé, růžové, červené,
- nearomatické, aromatické,
- jakostní, přívlastkové,
- šumivé, tiché, fortifikované, sladké,
- mladší víno, starší víno,
- reduktivní, oxidativní, barrigue.

#### Jednotlivé smysly používané při degustaci jsou:

- sluch
- zrak
- čich
- chuť

**Vinný lístek** dává jistou představu o osobnosti sommeliera. Na vinném lístku uvádíme název vína, výrobce, ročník a cenu za lahev, v některých případech můžeme ještě přidat další údaje, ale vždy se držet zásady jednoduchosti a srozumitelnosti.

#### Snoubení vína s pokrmem

Jedním z nejdůležitějších úkolů sommeliera je navrhnout zákazníkovi nejlepší víno v kombinaci s vybraným pokrmem.

#### Principy snoubení je harmonie x kontrast

Harmonie chutí a vůní	Kontrast
Bohatá chuť pokrmu - plné, bohaté víno	Vzájemné doplnění chuti
Neutrální pokrm - svěží lehké víno	Vzájemné potlačení chuti

Sommelier a šéfkuchař musí neustále zkoušet, hledat nové chutě, modernizovat a přizpůsobovat se novým trendům.

Všeobecně platí pravidlo, čím je jídlo výraznější jak v technologické přípravě, tak i ve volbě koření, měli bychom volit vína výraznější a plnější. Naopak k jídlu lehčího charakteru s jemnější úpravou doplníme víno suché a lehké.

#### Doutníky

Doutníky se kouří pro odpočinek i potěšení, pro chuť i vůni. Hodnotí se, diskutuje se o nich podobně jako o dobrých vínech. Kvalita doutníku závisí na tom, kde vyrostl tabák, jak byl fermentován a jak byly namíchány jeho listy. Hodně záleží také na umění výrobců, ať už jde o otrhávání listů nebo jejich balení. Kuba je považována za pěstitele nejlepších tabáků a za výrobce nejlepších doutníků na světě.

1. Jaké znalosti musí mít sommelier?
2. Jaká je náplň práce sommeliera?
3. Co je to tastevin a dekantér?
4. Jaké jsou správné teploty při podávání šumivých a



červených vín?

5. Jaký je postup při servisu bílého vína?
6. Co snižuje riziko chyb při degustaci?
7. Které smysly používáme při degustaci?
8. Jaká pravidla uplatňujeme při snoubení vín s pokrmy?
9. Jak postupujeme při servisu doutníků?



*Seidl, R.: Sklepní hospodářství, Národní salón vín, 2002*

*Kraus, V., Foffová, Z., Vurm, B., Krausová, D.: Nová encyklopedie českého a moravského vína 1. díl, Praga Mystica, 2005*

*Kraus, V., Foffová, Z., Vurm, B.: Nová encyklopedie českého a moravského vína 2. díl, Praga Mystica, 2008*

*Kraus, V., Kopeček, J.: Setkání s vínem, Radix, spol. s. r. o., 2004*

*Asociace sommelieru ČR, Sommelier povolání budoucnosti, WAGNER PRESS, s.r.o., 2001*

*Ackermann, P., Burg, P., Konečný, A., Kraus, V., Michlovský, L., Sedlo, J., Stávek, R.: Velký vinařský slovník, Radix, spol. s.r.o., 2007*

*Fialková, B.: Enologie a odborná degustace, Vysoká škola hotelová v Praze, 2007*

*Zákon o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., Vyhláška provádějící zákon č. 323/2004 Sb. a Vyhláška stanovující podoblasti obce a tratě č. 324/2004 Sb*

*Nařízení rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem*

*Jemelík, M., sommelier spol. Víno Hruška, s.r.o.: GastroWine, 2012*

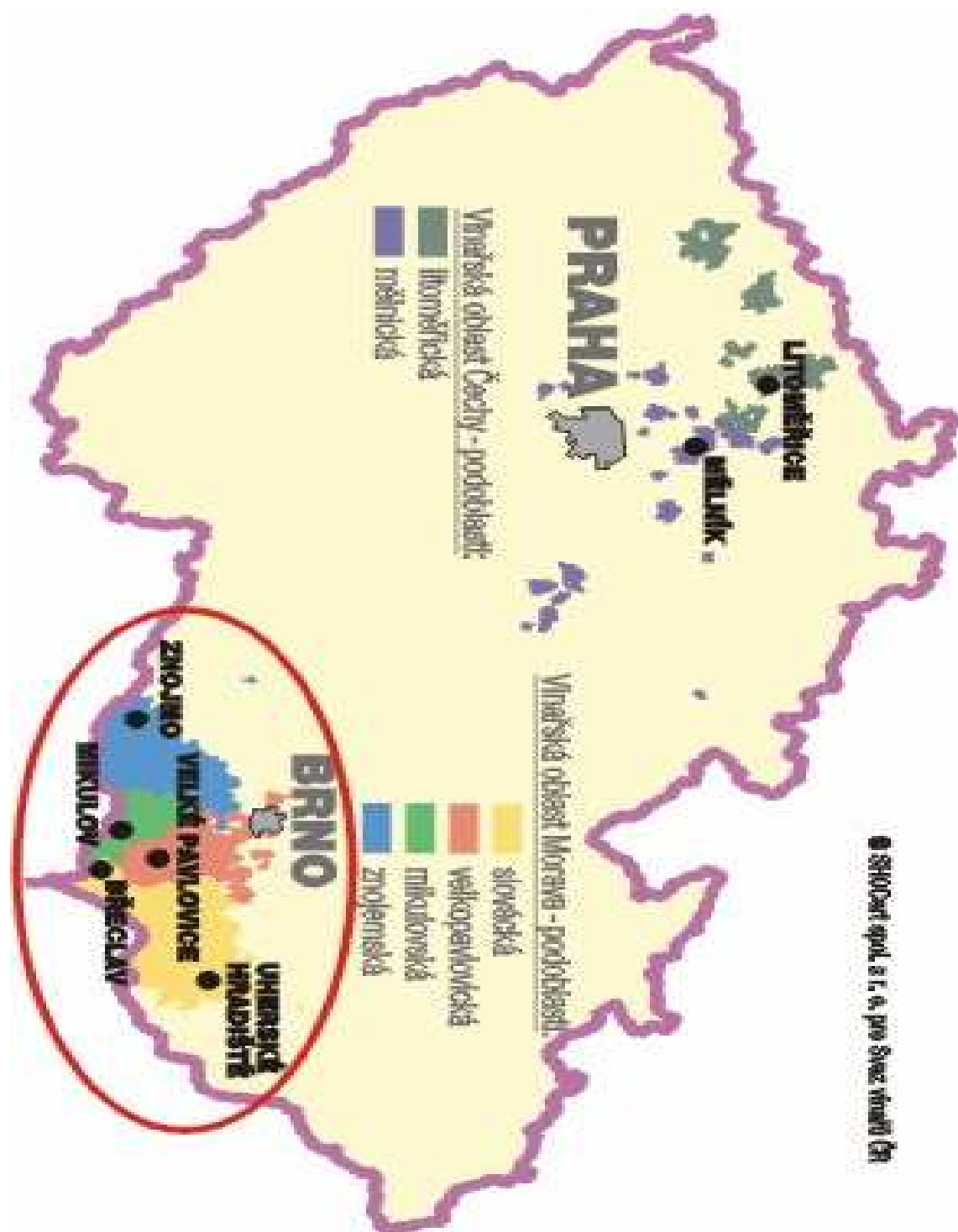
*Vinařský fond, Publikace o víně*

*<http://www.dymky-doutniky-vino.cz/obsah/doutniky-vitejte-ve-svete-doutniku>*





PŘÍLOHA č. 1 VINAŘSKÉ OBLASTI A PODOBLASTI



## PŘÍLOHA č. 2 SEZNAM ODRŮD PĚSTOVANÝCH U NÁS A VE SVĚTĚ

### ODRŮDY ZAPSANÉ VE STÁTNÍ ODRŮDOVÉ KNIZE

#### Odrůdy moštové pro bílá vína jsou:

AURÉLIUS Au (Neuburské x Ryzlink Rýnský)  
AUXERROIS Ax (Rulandské modré x Heunisch)  
DĚVÍN De (Tramín červený x Veltlínské černobílé)  
HIBERNAL Hi (Siebel x Ryzlink Rýnský klon)  
CHARDONNAY Ch (Pinot noir x Heunisch)  
IRSAI OLIVER IO (Bratislavské bílé x Čabajská perla)  
KERNER Ke (Trolínské x Ryzlink rýnský)  
LENA Le (Lipovina x Irsai Oliver)  
MALVERINA Mal (Villard blanc x Veltlínské červené ranné) x (Merlot x Seidel)  
MUŠKÁT MORAVSKÝ MM (Muškát Ottonel x Prachttraube)  
MUŠKÁT OTTONEL MO (Chrupka bílá x Madlenka královská)  
MÜLLER THURGAU MT (Ryzlink rýnský x Madlenka královská)  
NEUBURSKÉ Ng (Veltlínské červené x Sylvánské zelené)  
PÁLAVA Pa (Tramín červený x Müller Thurgau)  
RINOT (Merzling x (Seyve Villard 12357 x Rulandské šedé),  
RULANDSKÉ BÍLÉ - ROUČÍ BÍLÉ RB (pupenová mutace Pinot noir)  
RULANDSKÉ ŠEDÉ – ROUČI ŠEDÉ RŠ (pupenová mutace Pinot noir)  
RYZLINK RÝNSKÝ RR (Heunisch x Semenáč odrůdy Tramín)  
RYZLINK VLAŠSKÝ RV  
SAUVIGNON Sg (Chenin blanc x Tramín)  
SYLVÁNSKÉ ZELENÉ SZ (Rakouské bílé x Tramín)  
TRAMÍN ČERVENÝ TČ  
VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANÉ VČR (Veltlínské červené x Sylvánské zelené)  
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ VZ (jedním z rodičů je pravděpodobně Tramín)  
VERITAS Ve (Ryzlink červený x Bouvierův hrozen)  
VRBOSKA Vr (Tramín červený x Čabaňská perla)

#### Odrůdy moštové pro červená vína jsou:

AGNI Ag (André x Irsai Oliver)  
ALIBERNET Al (Alicante Bouschet x Cabernet Sauvignon)  
ANDRÉ An (Frankovka x Svatovavřínecké)  
ARIANA Ar (Ryzlink rýnský x Svatovavřínecké) x Zweigeltrebe)  
CABERNET MORAVIA CM (Cabernet Franc x Zweigeltrebe)  
CABERNET SAUVIGNON CS (opýlením drůdy Cabernet Franc odrůdou Sauvignon)  
DOMINA Do (Modrý Portugal x Rulandské modré)  
DORNFELDER Dr (Helfensteiner x Heroldrebe)  
FRANKOVKA Fr (jedním z rodičů je odrůda Heunisch)  
FRATAVA (Frankovka x Svatovavřínecké)

LAUROT La (Merlot x Seidel) x (Frankovka x Svatovavřinecké)  
MERLOT Me  
MODRÝ PORTUGAL MP  
NERONET Ne (Svatovavřinecké x Modrý Portugal) x (Alicante Bouschet x Cabernet Sauvignon)  
RUBINET Ru (Revolta x Alibernet) x André)  
RULANDSKÉ MODRÉ RM (Mlynářka x Tramín)  
SEVAR (Seyve villard x Svatovavřinecké)  
SVATOVAVŘINECKÉ Sv (příbuzné odrudám burgundským)  
ZWEIGELTREBE Zw (Svatovavřinecké x Frankovka)

### **Odrůdy pro zemská vína jsou:**

BOUVIERŮV HROZEN BH  
ČABÁŇSKÁ PERLA ČP  
ČERVENOŠPIČÁK Čšp  
JAKUBSKÉ Jk  
MODRÝ JANEK MJ  
SYLVÁNSKÉ ČERVENÉ Sč  
VELTLÍNSKÉ ČERVENOBÍLÉ Včb

### **Odrůdy stolní jsou:**

ARKADIA Ark  
DIAMANT Di  
CHRUPKA BÍLÁ CHB  
CHRUPKA ČERVENÁ CHČ  
JULSKI BISER JB  
OLŠAVA OL  
PANONIA KINCSE PK  
POLA Po  
VITRA Vi

### **NEJZNÁMĚJŠÍ BÍLÉ ODRŮDY VE SVĚTĚ:**

**Aligoté** - Burgundsko a Bulharsko  
**Bouvier** - Rakousko, Slovinsko  
**Chardonnay (Chardonnay)** - největší odrůda pro výrobu suchých bílých vín na světě  
**Elbling** - Německo, Francie, v oblasti řeky Mosel  
**Colombard a Folle Blanche** - Francie, JAR - odrůda pro výrobu Armagnacu a Cognacu  
**Furmint** - Maďarsko - odrůda pro výrobu tokajského vína  
**Gewürztraminer (Tramín červený)** - Alsasko, Německo, JAR, Kalifornie  
**Grüner veltliner (Veltlínské Zelené)** - Rakousko  
**Kerner (Kerner)** - Německo, JAR, Anglie  
**Macabéo** - Španělsko - odrůda používaná do směsky sektů značky Cava.  
**Manseng** - jihozápad Francie, často vína se zbytkovým cukrem

**Marsanne** - Francie  
**Müller thurgau (Müller Thurgau)** - Švýcarsko, Německo, ČR, Slovensko, Maďarsko  
**Muscadelle** - Austrálie, plná vína se zbytkovým cukrem.  
**Muscat ottonel (Muškát Ottonel)** - střední Evropa  
**Palomino** - Španělsko, Portugalsko - odrůda pro výrobu Sherry.  
**Pinot blanc (Rulandské Bílé)** - střední Evropa  
**Pinot gris (Rulandské Šedé)** - střední Evropa, Alsasko  
**Prosecco** - Itálie - šumivé vína.  
**Riesling - (Ryzlink Rýnský)** - klasická Německá odrůda, v současné době celosvětově rozšířená.  
**Sauvignon blanc (Sauvignon)** - Francie, v současné době celosvětově rozšířena.  
**Sémillon** - Francie v oblastech Sauternes a Barsac, vína špičkové kvality se zbytkovým cukrem.  
**Sylvaner (Sylvánské Zelené)** - Rakousko, Alsasko a celá střední Evropa  
**Verdelho** - Austrálie, Itálie, Madeira  
**Welschriesling (Ryzlink vlašský)** - celá Evropa  
**Xarello** - Španělsko, odrůda používaná do směsky sektů Cava.

#### NEJZNÁMĚJŠÍ MODRÉ ODRŮDY VE SVĚTĚ:

**Cabernet franc** - Francie - Bordeaux  
**Cabernet sauvignon (Cabernet sauvignon)** - Francie, Chile, Austrálie, Kalifornie, ČR  
**Carignan** - Španělsko, Francie - jižní, Kalifornie  
**Carmenère** - Francie dříve, - v současné době Chile  
**Cinsault** - Burgundsko - Francie  
**Gamay** - Francie - Beaujolais  
**Grenache** - Francie - Jižní Rhône, Španělsko  
**Lambrusco** - Itálie - sladká, pěnivá vína  
**Malbec** - Francie, Chile, Argentina  
**Mavroud** - Bulharsko  
**Merlot (Merlot)** - celosvětově rozšířený  
**Montepulciano** - Itálie - Abruzzi  
**Monastrell** - Španělsko, většinou do směsek  
**Mondeuse** - Itálie, Francie, USA, Austrálie  
**Mourvèdre** - Francie - Jižní Rhône, Španělsko  
**Nebbiolo** - Itálie - vína do směsky Barola  
**Pinotage** - JAR (Pinot noir x Cinsault)  
**Pinot meunier** - Francie - Champagne  
**Pinot noir (Rulandské modré)** - Francie - Burgundsko, Champagne; celosvětově  
**Portugieser (Modrý portugal)** - Německo, Rakousko, ČR, Slovensko  
**Ruby cabernet** - USA (Carignan x Cabernet sauvignon)  
**Sangiovese** - Itálie - oblast Chianti, Francie  
**Syrah/Shiraz** - celosvětově rozšířený  
**Tannat** - Argentina, Francie  
**Tempranillo** - Španělská odrůda - Rioja, Argentina  
**Tinta amarela, Tinta Barroca** - odrůdy pro výrobu portského v oblasti Douro  
**Vranac** - Chorvatsko, Makedonie, Černá hora

### PŘÍLOHA č. 3 SCHÉMA VÝROBY VÍN

<b>Schéma výroby tichého vína</b>	
<b>Bílé víno</b>	<b>Červené víno, růžové víno</b>
<i>Hrozen - bílý, modrý</i>	<i>Hrozen - modrý</i>
<i>Odstopkování + mletí hroznů</i>	<i>Odstopkování + mletí hroznů</i>
<i>Lisování</i>	<i>Fermentace/ macerace</i>
<i>Fermentace</i>	<i>Lisování</i>
<i>Stáčení</i>	<i>Stáčení/zrání</i>
<i>Školení/stabilizace</i>	<i>Školení/stabilizace</i>
<i>Lahvování</i>	<i>Lahvování</i>





**BAREVNÝ TÓN**

- šedorůžová
- lososově růžová
- malinově růžová
- rosé
- červené víno
- slabá, bledá, jemná
- střední
- tmavá, hustá, sytá

**PERLENÍ**

- bledě šedožlutá
- bledě žlutozelená
- světle žlatožlutá
- žlatožlutá
- žlutohnědá
- hnědá
- bilé víno
- lesklá matná skvrny
- HLADINA
- množství bublin
- lehce šumí
- šumí
- silně šumí
- perli
- perlení s korunkou
- perlení přechodné
- perlení vytrvalé
- velké bublinky
- sférické velké
- jemné bublinky
- Kvalita perlení
- se závojem
- čistě
- slépě
- jiskrné
- čistě

**ČISTOTA**

- čistý tón
- velmi čistá
- čistá
- lehce narušená
- chybná
- vitravá
- silná
- velmi intenzivní
- dostačující
- uzavřená
- bez vůně

**HLOUBKA BARVY**

- granátově červená
- rubinově červená
- purpurově červená
- višňově červená
- inkoustově tmavá
- čistota víne
- intenzita víne
- kvalita víne
- druhý aromat

**ČISTOTA VÍNE**

- brut (na kost suché)
- suché
- polosuché
- polosladké
- sladké
- lepkavé
- alkohol
- lehké
- středně těžké
- teplé
- silné
- pálivé
- alkoholické

**INTENZITA VÍNE**

- velmi příjemné
- lhbivé
- občejné
- špatné
- alkohol
- tělo
- masné (opulentní)
- tělnaté
- kulaté
- tenké
- hubené

**KVALITA VÍNE**

- velmi jemná
- řízná
- komplexní
- jemná
- jednoduchá
- fádní
- nepříjemná
- chemické a jiné
- květinové
- ovocné
- vegetativní
- kořenité
- dřevité
- pražené
- balzamové
- animální
- chemické a jiné

**DRUHÝ AROMAT**

- dominuje perzistence (délka)
- kyselina
- alkohol
- hořkost
- dlouhé
- střední
- krátké
- oflativní vůně
- květinové
- ovocné
- vegetativní
- kořenité
- dřevité
- pražené
- balzamové
- animální
- chemické a jiné

**ODCHOD, DOCHŮT**

- trpkost (trísloviny)
- adstringence (svravnost)
- hrubé (škrabavé)
- sametové
- agresivita
- tvrdé
- bohaté na tanin
- měkké

**DOJEV**

- harmonické
- chybí tělo
- mnoho/málo kyseliny
- alkoholické
- trpkost (trísloviny)

**CHARAKTER**

- příjemné
- elegantní
- výrazné
- sympatické
- jemné
- vybomé
- rustikální
- piné
- silné
- hrubé
- bez charakteru

**Jak degustovat**



# Aroma vína

**občerstvující**

máta  
mentol



**sušené plody**

sušené švestky  
hrozinky  
filky  
povidla  
marmeláda  
liskové oříšky  
pražené mandle



**travnaté**

tráva  
mentik  
paprika  
kopiřiva



**zeleninové**

chřest  
zeli  
ředkev  
cibule



**VEGETATIVNÍ VŮNĚ**

tlející větve v lese  
mech  
vlhká půda  
prach  
houby  
zampiony



**zemité**

čaj  
seno  
sušené



**KOŘENITÉ VŮNĚ**

skořice  
hřebíček  
lanýž  
pepř  
bobkový list  
muškátový  
oříšek



**DŘEVITÉ VŮNĚ**

čerstvé dřevo  
vlhké dřevo  
tlející dřevo



**PRAŽENÉ VŮNĚ**

kouř  
tabák  
káva  
kakao  
karamel  
topinka  
spálené dřevo



**KVĚTINOVÉ VŮNĚ**

akát  
hloh  
falcka  
kosatec  
růže  
pelargonie  
lipa



**bobulové ovoce**

jahoda  
malina  
ostružina



**ovoce**

třešeň  
višně  
švestka  
meruňka  
broskvev  
kdoule  
hruška



**citrusové plody**

jablka  
zelené jablko  
Golden Delicious  
přezrálé jablko



**troupeň**

ananas  
banán  
mango



**citron**

grapefruit  
pomaranč



**CHEMICKÉ A JINÉ TŮNY**

síra  
odlakovač  
laku na nehty  
jod  
korek  
bon-pari



**ANIMALNÍ TŮNY**

kuže  
pízmno  
divočina  
stáj  
pot  
fox – liščina



**BALZAMOVÉ TŮNY**

saze  
petrolej  
dehet  
pryskyřice  
smrk



**borovice**

terpentýn  
vosk  
med



**másla**

kysele mléko  
ocet  
kvasnice  
mokrý vína  
zkažená vejce – sírka





**PŘÍLOHA č. 6      TABULKA VŮNÍ**

<b>AROMA, BUKET</b>			
<b>ROSTLINNÁ ARÓMA</b>	<b>ARÓMA KVĚTIN</b>	<b>FERMENTAČ. AROMA</b>	<b>KOUŘOVÉ ARÓMA</b>
bylinná senná tabáková kapustová trávy rozkvetlé louky řapíkatý celer	lipový květ heřmánek magnólie šípek pomerančový květ květ jabloně šípková růže hyacint, fialka jasmín, růže jalovec, ibišek	másla pšenice kvasnice mýdlové aróma chlebový kvas mléčné výrobky vosk	pražená káva spálené dřevo pazourkový kámen kadidlo tabákový kouř spálená kůže
<b>ARÓMA KOŘENÍ</b>	<b>ARÓMA DŘEVA</b>	<b>ŽIVOČIŠNÉ ARÓMA</b>	<b>ALKOHOLOVÉ</b>
anýz, badián, zázvor kopr houby skořice muškát máta peprná libeček zelený pepř	staré dřevo akátové dřevo dubové dřevo cedrové dřevo kůra vypalované dřevo borovice pryskyřice	mokrá kožešina mokrá srst koňské sedlo pižmo zvěřina myšina	dezinfekční prostředek naftové aróma vlhký sklep tinktura plísňová houba plesnivý korek zatuchlost siřičitá aróma
<b>ARÓMA OVOCE CITRUSY</b>	<b>TROPICKÉ</b>	<b>SUŠENÉ</b>	<b>PECKOVINY</b>
pomelo grep pomeranč limetka citrón	banán žlutý meloun mango fíky ananas	švestky jablka fíky	meruňky broskve švestky třešně višně
<b>BOBULOVÉ</b>	<b>LESNÍ PLODY</b>	<b>MALVICE</b>	<b>OŘECHOVÉ</b>
rybíz hrozny  angrešt	borůvky, brusinky lesní jahody  ostružiny	jablka hrušky  granátové jablko	piniový ořech pistácie vlašský ořech, mandle
<b>OSTATNÍ</b>			
pečené kaštiny, karamelový sirup luční med, kakao, melasa čokoláda javorový sirup			



## PŘÍLOHA č. 7 DEGUSTAČNÍ TABULKA

### TICHÁ VÍNA

		korese/hodnotitel:	ročník č.:	ročník:	kategorie vína:		
		<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <span>vynikající</span> <span>velmi dobré</span> <span>dobře</span> <span>dostatečně</span> <span>podprůměrně</span> </div>					
<b>VZHLED</b>	čistota	5	4	3	2	1	poznámky:
	barva	10	8	6	4	2	
<b>VŮNĚ</b>	intenzita	8	7	6	4	2	
	čistota	6	5	4	3	2	
	harmonie	16	14	12	10	8	
<b>CHUŤ</b>	intenzita	8	7	6	4	2	
	čistota	6	5	4	3	2	
	harmonie	22	19	16	13	10	
	perzistence	8	7	6	5	4	
<b>celkový dojem</b>		11	10	9	8	7	
vyřazeno: <input type="checkbox"/>		Datum:		podpis degustátora:	body celkem:		
						Podpis předsedy:	

### TICHÁ VÍNA

		korese/hodnotitel:	ročník č.:	ročník:	kategorie vína:		
		<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <span>vynikající</span> <span>velmi dobré</span> <span>dobře</span> <span>dostatečně</span> <span>podprůměrně</span> </div>					
<b>VZHLED</b>	čistota	5	4	3	2	1	poznámky:
	barva	10	8	6	4	2	
<b>VŮNĚ</b>	intenzita	8	7	6	4	2	
	čistota	6	5	4	3	2	
	harmonie	16	14	12	10	8	
<b>CHUŤ</b>	intenzita	8	7	6	4	2	
	čistota	6	5	4	3	2	
	harmonie	22	19	16	13	10	
	perzistence	8	7	6	5	4	
<b>celkový dojem</b>		11	10	9	8	7	
vyřazeno: <input type="checkbox"/>		Datum:		podpis degustátora:	body celkem:		
						Podpis předsedy:	

### Degustační tabulky - hodnocení (100bod.):

100 - 96 mimořádné  
 95 - 90 vynikající  
 89 - 80 velmi dobré  
 79 - 70 průměrné  
 69 - 60 podprůměrné

### Degustační tabulky - hodnocení (20bod.):

20 - 18,5 vynikající  
 18,4 - 17,5 velmi dobré  
 17,4 - 16,5 průměrné

## PŘÍLOHA č. 8 SNOUBENÍ POKRMŮ A VÍNA

### DOPORUČENÁ TEPLOTA PRO PODÁVÁNÍ VÍN

Šumivá vína	4–6° C
Bílá vína sladká	7–9° C
Bílá vína suchá	9–11° C
Červená vína mladá	14–16° C
Červená vína zralá	16–18° C
Červená vína, která zraje na dubových sudech	17–19° C

Druh chodu	Druh pokrmu	Pokrm	Typ vína
Aperitiv	Aperitiv má za úkol osvěžit a příjemně naladit na další chuťové vjemy. Nesmí zahřít chuťové pohárky.		Šumivé víno Lehká suchá bílá vína, jemně aromatičká
	Studené předkrm	Zelenina	Saláty
Olivy			Výraznější aromatičká, fortifikovaná
Chřest bílý			Bílá, suchá se svěží kyselinkou
Koryši		Chřest zelený	Bílá, suchá s ovocnou chutí
Ryby	Krevetový, humrový koktejl	Bílá, harmonická se svěží kyselinou	
	Kaviár	Šumivé víno	
Drůbež	Uzené ryby	Bílá, nazrálá, výraznější chuti a kyseliny	
	Drůbeží nářez	Husí játra	Bílá, výraznější kyselina
			Bílá, sladká, výraznější chuti
	Hovězí	Carpacio, nářez z tmavého masa – kořeněné uzeniny, rostbeef, suché salámy	Červená, mladší, s jemnou tříslovinou
Vepřové	Dušená šunka	Červená, mladší, lehčí, s nízkým obsahem tříslovin	
	Šunka od kosti parmská	Svěží šumivé vína s výraznější chutí, červená, plnější, mladší	
Polévky teplé	Vývar	Drůbeží, rybí, hovězí,	Bílá nebo růžová, středně plná, se svěží kyselinkou
		Zvěřinový	Bílá, těžší, výraznější, aromatičká
Polévky studené	Krémové	Zeleninové a krémové	Šumivé, jemnější, minerální
		Zeleninové Ovocné	Bílá, výraznější, kořenitá Bílá, aromatičká, kořenitá s dostatečnou kyselinou
Teplé předkrm	Ryby	Mořské a dravé ryby	Bílá, mladší, suchá, středně plná
		Sladkovodní	Bílá, svěží, pikantnější
	Drůbež	Kuřecí, krůtí maso	Bílá, středně plná, jemně aromatičká
	Telecí	Kachní játra	Bílá, polosladká, sladká
Hlavní jídla	Ryby	Telecí brzlík	Červená, silnější tělo
		Teplá šunka	Červená, lehčí, s ovocným charakterem
Hlavní jídla	Ryby	Mořské a dravé ryby	Bílá, výraznější, nazrálá
		Sladkovodní	Bílá, plná, kořenitá

Druh chodu	Druh pokrmu	Pokrm	Typ vína
Sýry	Drůbež	Kuřecí, krůtí Husí, kachní	Bílá, plnější, aromatičká Červená, plnější, s ovocným charakterem
	Telecí	Telecí steak	Plnější bílá s kořenitými tóny, jemná červená
	Vepřové	Vepřový řízek, soté	Červená, mladší, plnější
	Králíci	Králíčí stehno	Červená s příjemnými taniny
	Hovězí	Steak	Červená, plná, vyzrálejší
	Jehněčí	Jehněčí kotletky	Červená, plnější, zralá, s ovocným charakterem
Zvěřina	Zvěřina pernatá	Bažant, kachna, koroptev	Červená, vyzrálá, plná, lehčí barrique
	Zvěřina spárkatá, černá	Jelen, daněk, divočák	Červená, plná, extraktivní, zralá, barrique
Sýry	Tvrdé	Čedar, Cantal, Ementál, Parmazán, Primátor	Bílá svěží, ovocná, mladá, lehká červená
	Polotvrdé, polotuhé	Madeland, Eidam, Gouda	Bílá, suchá, těžší
	Uzené	Jihočeský uzený sýr, Oštěpok	Červená, středně plná
	S ušlechtilou modrou plísní	Niva, Gorgonzola, Roquefort	Bílé polosladká, sladká
	Sýry s mytou kůrou	Romadur, Livarot, Reblochon, Munster, Dauphin	Bílá, aromatičká se zbytkovým cukrem
	S ušlechtilou bílou plísní	Hermelín, kamadet, plesnivec, brie camembert, encián,	Červená, lehká, ovocná, mladší
	Kozi a ovčí	Chevre, Brynza, Oštěpok, Parenica	Aromatičká vína bílá suchá, polosuchá, Červená lehká suchá, ovocný charakter
	Čerstvé sýry, mléčné sýry,	Pomazánky, krémový sýr, gervais	Bílá se zbytkovým cukrem
	Tavené	Různé varianty s houbami, šunkou, humrem, koření, ořechy, krevetami	Rosé, suchá, lehčí
	Tepelné úpravy sýrů	Fondue, raclette, rozpečené sýry, smažené sýry	Bílá, polosuchá, svěží, ovocná
Deserty	Ovocné	Ovocné saláty	Svěží, aromatičká polosuchá, polosladká
		Sorbety, zmrzliny	Šumivá s vyšším zbytkem cukru
	Krémové	Crème brulée, karamel	Ledová, botrytická, slámová
Digestiv	Moučníky	Dorty, moučníky, sladké pečivo	Ledová, botrytická, slámová
		Důstojně uzavírá menu.	Výraznější víno se zbytkovým cukrem, portského typu

## **PŘÍLOHA č. 9      STRUČNÝ PŘEHLED SVĚTOZNÁMÝCH DOUTNÍKŮ**

### **AVO** (Dominikánská rep).

Série XO nabízí opravdu velmi drahé kousky, protože všechny procházejí unikátním procesem a také velmi dlouho zrají

### **COHIBA** (Kuba)

Briliant ve světě doutníků. Velmi důsledná kontrola tabáku na plantáži. Tabák prochází navíc třetí fermentační fází v cedrových sudech. Tato fáze trvá až dva roky a dochází při ní k rozšíření chuťové a aromatické palety tabáku. Cohiby balí pouze nejzkušenější a nejzručnější baliči. Baličky série I., II., III., IV a V označují postupně 5 století, jež uplynulo od památného objevu. Eduardo Riber je tvůrce původní směsi Cohiba. V roce 1992, při příležitosti 500. výročí objevení doutníků Kolumbem, byla uvedena série LINEA 1492, čítajících pět velikostních typů. Asi v polovině 60. let jeden z Castrových osobních strážců daroval vůdci několik kousků ze své soukromé zásoby doutníků, které koupil od místního obchodníka. Castrovi tyto doutníky natolik zachutnaly, že nechal jejich výrobce Eduarda Riveru tajně přestěhovat do vily na Havaně, aby tam mohl balit doutníky výhradně pro kubánskou vládu.

### **CUABA** (Kuba)

Doutníky Cuaba byly uvedeny na trh roku 1996. Vyrábí je kubánská továrna Romeo y Julieta. Všechny doutníky této řady mají zúžený konec známý jako figuado, tento tvar byl velice oblíbený v 19. stol.

### **DAVIDOFF** (Dominikánská republika)

Ačkoliv se tato značka zaměřila na doutníky, Davidoff je vlastně synonymem stylu a kvality kdekoli na světě v nejrůznějších módních doplňcích pro muže (kravaty, brýle, cognac, káva atd.).

### **DUNHILL** (Dominikánská republika, Kanárské ostrovy)

Dnes se společnost zabývá výrobou doutníků hned na dvou místech Dominikánské republiky, kde se balí tzv. Aged Cigars, tedy doutníky obsahující tabák pouze z jednorocní sklizně (na krabicích bývá uveden vždy rok sklizně).

### **EXCALIBUR** (Honduras)

Zvláštní série značky Hoyo de Monterey, vlastně to nejlepší z jejich produkce.

### **H.UPMAN** (Kuba, Dominikánská republika)

Kubánská značka vyrábí přes třicet velikostních typů. Jsou často baleny v tubě včetně strojově lisovaných typů. Společnost vyrábí doutníky názvu H. Upman i v Dominikánské republice. Na rozdíl od kubánské značky H. Upman Habana se na dominikánských doutnících této značky objevuje nápis H. Upman, 1844.

### **HOYO DE MONTERREY** (Kuba, Honduras)

Nejproslulejší plantáže Vegas Finos, na nichž se pěstují tabákové odrůdy na slunci, při čemž právě z takových rostlin pocházejí krycí a vázací listy. Vlajkový produkt značky Double Corona je znalci velmi ceněn a jeho hodnota přesahuje někdy cenu drahých kamenů.

### **LA FLOR DE CANO** (Kuba)

Vyrábí se devět velikostí, z nichž je pět balených ručně a čtyři strojově, takže je nezbytně nutné mít se na pozoru při výběru toho pravého kousku.

### **MACANUDO** (Jamajka, Dominikánská republika)

Doutníky se balí pod dohledem Benjamína Menendeze jak na Jamajce, tak v Dominikánské republice. Při výrobě téměř všech doutníků se používá krycího listu odrůdy Connecticutského stínu a vázacího listu z mexické oblasti San Andrés. Náplň pak obsahuje směs tabáků z Jamajky, Dominikánské republiky a Mexika. Macanudo nabízí kuřákovi bohatou komplexní chuť a mimořádně jemný kouř. Konzistence doutníků je opravdu velice dobrá a i celkově si tato značka zaslouží velmi vysoké hodnocení a také cena není příliš skromná.

### **MONTECRISTO** (Kuba)

Je nejprodávanější Havana, téměř padesát procent všech vyvezených ručně balených doutníků z Kuby. Doutníky Montecristo se zrodily v továrně H. Ulman a byly uvedeny na trh v roce 1930. Těsně po nástupu Fidela Castra k moci prchli rodiny Menendézů a Gárciů na Kanárské ostrovy, určitá kontinuita značky však byla zachována díky tomu, že v pravdě legendární José Manuel González známější jako Masinguila, se rozhodl zůstat na ostrově. Dodnes je totiž na Kubě považován za nejlepšího mistra směsi všech dob a je znám i velkou náročností na baliče. Chuť Montecrista je silná, pro někoho může být až příliš ostrá a štiplavá.

### **PARTAGAS** (Kuba)

Partagas je jednou z nejstarších kubánských značek, založil ji Don Jaime Partagas roku 1845 a doutníky tohoto jména se dodnes balí v původní továrně v centru Havany. V současnosti společnost vyrábí 58 velikostí, z nichž 28 je ručně balených a 30 strojově lisovaných a ručně balených.

### **PUNCH** (Honduras\_Kuba)

Tato značka patřila mezi nejoblíbenější ve Velké Británii. Punch nabízí velmi zajímavou kvalitu za velmi příznivou cenu. Punch mají velmi výraznou vůni, plnou nasládlou chuť a velmi kvalitní stavbu.

### **ROMEO Y JULIETA** (Kuba, Dominik. rep. Honduras)

Jedna z nejproslulejších značek. Její nabídka čítá přes 40 tvarů a velikostí, z nichž jsou však některé strojově balené či lisované. Tím, kdo značku proslavil, byl Rodríguez Pepin Fernández. Zvyšoval postupně kvalitu i kvantitu produkce, mimo jiné tím, že 30 % ze zisku rozděloval vedoucím oddělení, a tak mu stačily pouze dva roky, aby se jeho Romeo y Julieta staly nejprodávanějšími doutníky. Je dobré vědět, že doutníky NO. 1, NO.2, NO. 3 de luxe jsou v tubách baleny ručně a doutníky označené stejnými čísly ovšem bez označení de luxe jsou lisované kousky, které jsou také kvalitní, ale nesrovnatelné s plně ručně balenými. Dominikánské doutníky R. y J. mají tmavší krycí list z Kamerunu.

### **SANCHO PANZA** (Kuba)

Je méně známá kubánská značka nabízející relativně slabší, chuťově chudší, avšak velmi aromatické doutníky. Možná až příliš pro začátečníky. Někteří kuřáci mají doutníky z jejich nabídky v oblibě právě pro jejich lehkost.

## **ZINO** (Honduras)

Značka Zino byla založena Zinem Davidoffem. Pro americký trh Zino nabízí tři řady kvalitních honduraských doutníků. První série Mouton Cadet, druhá Connoisseur, třetí série Veritas.

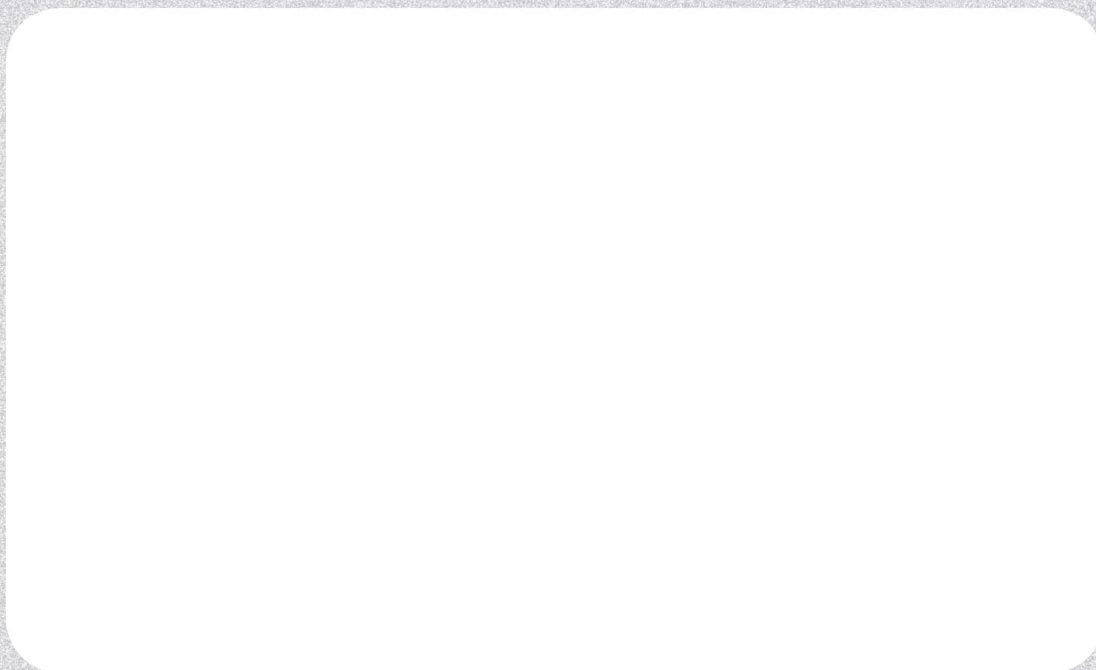
**Totalmente a Mano** je označení na krabicích pro plně, ručně vyrobené doutníky.

**Hecho a Mana** (vyrobena ručně), doutníky strojově lisované a ručně balené podle EU se totiž mohou tímto nápisem pyšnit také některé značky (např. Dunhill z D. rep.), umísťují na krabici označení **Vintage** (ročník sklizně tabáku).



**TIME**  
tréninkové, inovační,  
metodické a edukační týmy škol  
poskytujících střední odborné vzdělání

**Registrační číslo projektu:**  
CZ.1.07/1.3.00/14.0018



Tento vzdělávací program byl vytvořen ve spolupráci s odborníky z praxe v rámci projektu Moravskoslezského kraje a je určen učitelům odborných předmětů, odborného výcviku a praktického vyučování na středních odborných školách příslušného oborového zaměření.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ