

# Víno jako součást gastronomie

Petr Meisel

---

Bakalářská práce  
2012



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav analýzy a chemie potravin

akademický rok: 2011/2012

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Petr MEISEL, DiS.**  
Osobní číslo: **T080392**  
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**  
Téma práce: **Víno jako součást gastronomie.**

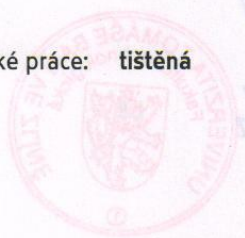
Zásady pro vypracování:

1. Třídění vín
2. Odrůdy vína
3. Vhodnost vín k přípravě pokrmům
4. Somelierství

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**



Seznam odborné literatury:

1. KRAUS, V. a kol. Encyklopedie českého a moravského vína, PRAGA MYSTICA, Praha 2005
2. ŠEVČÍK, L. Bílá vína, GRADA, Praha 1999
3. ŠEVČÍK, L. Červená vína, GRADA, Praha 1999
4. PÁTEK, J. Zrození vína, JOTA, Brno 2001

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Bc. Marcela Sukovitá**  
Bzenec

Datum zadání bakalářské práce: **6. ledna 2012**

Termín odevzdání bakalářské práce: **21. května 2012**

Ve Zlíně dne 15. února 2012

  
doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.  
děkan



  
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
ředitel ústavu

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

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

Ve Zlíně .....

.....

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **ABSTRAKT**

Cílem této bakalářské práce je ukázat možnosti jak kombinovat jídlo a víno. Upozornit na informace uváděné výrobcí vín na etiketách svých výrobků. V práci je dále uvedena krátká historie vína, kategorie a označování vín dle zákona. Také se zabývám odrůdami révy vinné zapsanými do státní odrůdové knihy a základy sommeliérství.

Klíčová slova:

víno, réva vinná, odrůdy vína, kategorie vín, víno a pokrm, sommelier

## **ABSTRACT**

The aim of this bachelor's dissertation is to show the possibilities of combining food and wine. Also draw the attention to the information provided by the manufacturers on labels of their products. This thesis also provides short history about the wine, the wine range and how the wine is marked in accordance with the law. I am engaged in the Types of grape vine recorded in to the national book of varieties and the basics of sommelierring too.

The key words:

Wine, grape vine, varieties of wine, wine range, wine and food, sommelier

Touto cestou bych rád poděkoval vedoucí bakalářské práce Ing. Marcele Sukovité za metodickou, pedagogickou a odbornou pomoc a další cenné rady, které mi pomohly vypracovat tuto práci.

Prohlašuji, že jsem na bakalářskou práci vypracoval samostatně a všechny použité literární a odborné zdroje jsem citoval a uvedl v seznamu literatury.

Ve Zlíně, 21. 5. 2009

.....  
Podpis studenta

# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>9</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>10</b>
<b>1 HISTORIE VÍNA</b> .....	<b>11</b>
1.1 HISTORIE VÍNA V ZAHRANIČÍ.....	11
1.2 HISTORIE VÍNA NA NAŠEM ÚZEMÍ .....	12
<b>2 TŘÍDĚNÍ VÍN</b> .....	<b>13</b>
2.1 ZEMSKÉ VÍNO .....	14
2.2 JAKOSTNÍ VÍNO .....	15
2.3 JAKOSTNÍ VÍNO S PŘÍVLASTKEM .....	16
2.4 ŠUMIVÉ VÍNO.....	17
2.4.1 Jednotlivé druhy šumivých vín .....	17
2.5 PERLIVÉ VÍNO.....	19
2.6 LIKÉROVÉ VÍNO.....	19
2.7 VÍNO ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE.....	20
2.8 VINNÝ NÁPOJ, AROMATIZOVANÉ VÍNO, AROMATIZOVANÝ VINNÝ NÁPOJ A AROMATIZOVANÝ KOKTEJL .....	20
2.9 ODALKOHOLIZOVANÉ VÍNO A NÍZKOALKOHOLICKÉ VÍNO.....	21
<b>3 OZNAČOVÁNÍ VÍN</b> .....	<b>22</b>
3.1 ŘÍZENÉ KVAŠENÍ .....	22
3.2 SUR LIE (LEŽENÍ NA KVASNICÍCH) .....	22
3.3 VIN SUR LIE (VÍNO NA KVASNICÍCH) .....	22
3.4 ÉLEVAGE SUR LIE (ŠKOLENÍ NA KVASNICÍCH) .....	22
3.5 CLARET (KLARET) .....	23
3.6 BARRIQUE A SUD .....	23
<b>4 ODRŮDY RÉVY VINNÉ</b> .....	<b>26</b>
<b>5 VÍNO A JÍDLO</b> .....	<b>28</b>
5.1 HARMONIE VÍNA A JÍDLA .....	28
5.2 VÍNO A TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA POKRMŮ .....	30
5.2.1 Víno a kulinářská úprava pokrmů .....	34
<b>6 SOMELIERSTVI</b> .....	<b>35</b>
6.1 SOMMELIÉR.....	35
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>36</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>37</b>
<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK</b> .....	<b>40</b>
<b>SEZNAM OBRÁZKŮ</b> .....	<b>41</b>
<b>SEZNAM TABULEK</b> .....	<b>42</b>
<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>43</b>



## ÚVOD

Víno je konzumováno už po staletí, nejen jako hrozny révy vinné, ale především jako zkvašená šťáva. Díky svým opojným účinkům se víno těšilo velké oblibě. Bez dobrého vína se neobešlo ani stolování a víno ředěné vodou se používalo i k uhašení žízně. Například v zemích středomoří je zvyklostí konzumovat víno při stolování v průběhu celého dne. V tomto případě mluvíme o gastronomických zvyklostech nebo gurmánství.

V dnešním moderním světě je velice časté přejímat zvyky z jiných zemí a ani u nás tomu není jinak. Gastronomické zvyklosti se v posledních letech značně mění. Přílivem zahraniční kuchyně a různých gastronomických zařízení typu „fast food“ se mění návyky ve stravování obyvatelstva. Bohužel je, dle mého názoru, přejímání tohoto stravování neúplné. Jako příklad lze uvést středomořskou kuchyni, jež se v naší zemi těší velké oblibě. Pokrmy z této kuchyně jsou lehce stravitelné a zdravý prospěšné, především díky tukům používaných při přípravě. Má ale tato strava stejný vliv i na naše obyvatelstvo? Životní styl, gastronomické zvyklosti, klimatické podmínky a v neposlední řadě například čas strávený stravováním jsou v mnohém odlišné. V zemích středomoří je také zvykem k pokrmům podávat víno, které má vliv na metabolismus organismu.

Kombinovat víno a jídlo nejdokonaleji ovládají ve Francii, která se pokládá za zakladatele tohoto umění. Specialisté na umění správně kombinovat víno a jídlo, ale především chuťové vjemy se nazývají sommelieři. Sommelieři nejen z Francie neustále přicházejí na další nové kombinace. Gurmánství a stolování posouvají možnosti kombinovatelnosti. V našich podmínkách není příliš zvykem kombinovat jídlo s vínem a umění sommeliera je k vidění jen v gastronomických zařízeních vyšší kategorie. Kombinovat víno s jídlem není běžné ani v domácnostech a konzumace vína je v našich podmínkách spíše spojena s večerním posezením u skleničky.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 HISTORIE VÍNA

Réva dneška je příběhem tisíců let starých tradic. Réva vinná rostla již před 60 mil. lety podle nalezených fosilií a patří tedy mezi nejstarší kulturní rostliny [1].

### 1.1 Historie vína v zahraničí

Počátky pěstování jsou zaznamenány z oblasti Kaspického moře před 10.000 léty př. n. l. Pro svou jedinečnou chuť byla nejčastěji kultivována planá *Vitis vinifera*, hojně pěstována zejména v oblastech Iránu, Afghánistánu, Číny, Indie. Archeologická expedice v Iránu objevila džbán s úzkým hrdlem, na jehož dně byla jakási nažloutlá usazenina. Po důkladné analýze bylo zjištěno, že obsahuje kyselinu vinnou v množství, které se vyskytuje výhradně ve vinných hroznech, a terebintovou pryskyřici, která se již ve starověku až po éru Římanů užívalo ke konzervaci vína. Džbán byl prokazatelně zhotoven mezi lety 5400 a 5000 před naším letopočtem. Dále se réva rozšířila do Egypta, Sýrie, Babylónie, potom do Číny, Palestiny a Řecka [2].

V Egyptě bylo víno známo již 3200 let př. n. l. Egyptští faraóni věřili, že víno je darem Osirise - boha kvetoucí vinice. V hrobkách faraónů bylo znázorněno pěstování révy vinné i získávání šťávy z rozdrcených hroznů, zemřelým dávali do hrobu nádoby naplněné vínem. Réva byla pěstována na březích Nilu. Rozkvět byl zaznamenán 2700 př. n. l., když faraón Tutanchamon pozvedl úroveň výroby a vinařství. O vyspělosti vinařství v Egyptě se zachovalo mnoho dokladů, třeba v Luxoru je na nástěnné malbě zobrazen list odrůdy Chrupka, kde se tato odrůda pěstuje i dnes. V Káhirském muzeu jsou amfory- džbány z pálené hlíny, na kterých je uvedený ročník vína, jeho kvalita, původ a dokonce i vedoucí vinice [1,2].

Ve starém Řecku, na Krétě a v Thrákii jde již o vyspělé vinařství. Víno se stalo součástí kultury a považovalo se za jednu ze základních životních potřeb. Postupně se rozšiřuje po celém území s přilehlými ostrovy. Řekové považují boha Dionýse za dárce révy a vinařství. V jednom z nejstarších zákonů krále Chammurapiho se jasně stanovuje úřední cena, za jakou může být víno prodáváno [1,2].

Římané převzali révu i vína od Řeků. Bylo zvykem pít víno zředěné s vodou, také do něj přidávali koření. Začali víno scelovat, mísit a také falšovat. Také používali do vína sádru, křídou, drcený jíl - dnes Bentonit; ke konzervaci pryskyřice a drcený mramor. Dále ještě přidávali drce- né kameny, perly a různá arómata. Z tohoto období je zachována literatura o vinařství, ve které jsou uvedeny způsoby pěstování a postupy při výrobě vín. V průběhu dobývání jednotlivých území Římany se réva rozšířila do Francie, Španělska, Německa a v letech 276 až 282 za vlády císaře Marka Aurelia Próba i na naše území [1,2].

## 1.2 Historie vína na našem území

První vysázená vinice byla římskými legiemi nedaleko jejich ležení u Mušova pod pálavskými kopci, odkud se pěstování rozšířilo po celé jižní Moravě. O rozvoj vinařství v Čechách se zasloužil Karel IV, který přivezl révu vinnou z Burgundska a nechal vysázet v Praze a na Karlštejně. Poté se vinařství rozšířilo na Mělnicko, Žernosecko, Roudnicko, Litoměřicko. Vinice v Království českém i Markrabství moravském byly částečně poničeny husitskými a zejména pak třicetiletou válkou. Roku 1886 dochází k rozmachu vinařství a výměra vinic na našem území dosahuje 30260 hektarů. Koncem tohoto století se začíná vyskytovat nebezpečí v podobě škůdců a také houbových chorob, jako peronospora a oidium. Největší pohromou nejen pro naše ale i evropské vinice byl škůdce mšička révová, tzv. révokaz. Ve Francii tento škůdce zničil přes milion hektarů vinic, a na našem území se révokaz vyskytl počátkem 20. století na vinicích katastru vinařské obce Šatov u Znojma. Docházelo k rozšíření po celé Moravě a částečně i v Čechách chráněné byly pouze vinice, které rostly v dosti písčité zemině. Postižené vinice museli být vykloučeny a po několik let rekultivovány. Bylo nutno přikročit k roubování oček ušlechtilé evropské révy na americké podnože, metodou anglické kopulace v této době méněcenných odrůd révy vinné jako jsou Saipl, Baco, Izabela, Otelo, Frašták, a další, ale ty se po několika letech nahradily ušlechtilejšími odrůdami pěstovaných i dnes [2,3].

## 2 TRÍDĚNÍ VÍN

Základem pro tzv. zatřídění vín do jakostních tříd je stanovena minimální cukernatost. Jedná se o cukernatost moštu vylisovaného ze sklizených hroznů naměřená ve stupních normalizovaného moštoměru ( $^{\circ}\text{NM}$ ), tedy obsahu cukru v kilogramech na 100 litru moštu [3].

Tabulka 1: Rozdělení vín do kategorií [3]

Kategorie vína	Podkategorie vína	Minimální cukernatost	Přirozený obsah alkoholu
Zemské víno		14 $^{\circ}\text{NM}$	8,3% objemových
Jakostní víno	odrůdové	15 $^{\circ}\text{NM}$	8,9% objemových
	známkové	15 $^{\circ}\text{NM}$	8,9% objemových
Jakostní víno s přívlastkem	kabinetní víno	19 $^{\circ}\text{NM}$	11,3% objemových
	pozdní sběr	21 $^{\circ}\text{NM}$	12,5% objemových
	výběr z hroznů	24 $^{\circ}\text{NM}$	14,3% objemových
	výběr z bobulí	27 $^{\circ}\text{NM}$	16,1% objemových
	výběr z cibéb	32 $^{\circ}\text{NM}$	19,1% objemových
	ledové víno	27 $^{\circ}\text{NM}$	16,1% objemových
	slámové víno	27 $^{\circ}\text{NM}$	16,1% objemových

Další kategorie vína se rozdělují především dle obsahu alkoholu. U nápojů s obsahem  $\text{CO}_2$  i podle přetlaku v lahvi a to na:

### Šumivé víno

- Jakostní šumivé víno nebo sekt
- Jakostní šumivé víno stanovené oblasti, sekt stanovené oblasti
- Pěstitelský sekt
- Aromatické jakostní šumivé víno
- Aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti, aromatický sekt stanovené oblasti

Perlivé víno, jakostní perlivé víno

Likérové víno, jakostní likérové víno

Víno originální certifikace, V.O.C. nebo VOC

Vinný nápoj, aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj, aromatizovaný koktejl

Odalkoholizované víno, nízkoalkoholické víno

Právním předpisem upravujícím, kromě jiného, kategorie vína je zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství. Tento zákon prošel několika novelami, z nichž poslední je zákon č. 256/2011 Sb., Zákon vína třídí do devíti kategorií, o nichž bude pojednáno dále, z nichž některé se dále člení na podkategorie.

## 2.1 Zemské víno

Za zemské víno se dle zákona č. 321/2004 Sb., (dále jen zákon) označuje víno jestliže „a) bylo vyrobeno z hroznů révy vinné sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti nebo z odrůd, které jsou uvedeny v seznamu odrůd stanovených prováděcím právním předpisem, b) hrozny révy vinné, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 14 stupňů normalizovaného moštoměru, c) splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem, d) splňuje požadavky předpisů Evropské unie (dále jen EU), e) pochází výlučně z vinařské oblasti Čechy nebo výlučně z vinařské oblasti Morava a hrozny révy vinné byly v této oblasti zpracovány na víno“ [4]. Zákon klade důraz na náležitosti etikety u každého druhu vín, přičemž vždy stanoví, které náležitosti jsou obligatorní povahy, tj. které musí etiketa vína obsahovat vždy a dále stanoví nepovinné údaje na etiketě. Povinné údaje na etiketě zemského vína stanoví předpisy EU, a zákon jako další povinný údaj stanoví ve svém §17 odst.2. zeměpisné označení "české" nebo "moravské", podle vinařské oblasti, v níž bylo zemské víno vyrobeno, a označení "zemské víno". Nepovinné údaje upravuje tentýž paragraf v dalším odstavci a jsou jimi název odrůdy nebo odrůd a dále pokud hrozny révy vinné prokazatelně pochází z vlastních registrovaných vinic, může být uvedena kromě vinařské oblasti stejně velkým písmem i vinařská obec [4].

## 2.2 Jakostní víno

Výroba a označení jakostního vína podléhá předpisům EU a zákonu. Dle zákona je možné jakostní víno uvést do oběhu pokud splňuje určité podmínky. Těmito podmínkami jsou dle zákona: „*a) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti, b) výroba vína, s výjimkou stáčení, proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny, c) nebyl překročen hektarový výnos, d) vinné hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 15 stupňů normalizovaného moštoměru, e) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem, f) víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní víno, jakostní víno odrůdové nebo jakostní víno známkové, g) víno splňuje požadavky předpisů EU*“ [5].

Jak už bylo naznačeno výše, jakostní víno je možné označit dovětkem „*odrůdové*“ nebo „*známkové*“. Rozdíl mezi těmito druhy vín je v produktech, ze kterých se vyrábí a v jejich počtech. Jakostní víno odrůdové se vyrábí „*z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd*“ [5]. Oproti tomu jakostní víno známkové se vyrábí z „*ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín*“ [5].

Zákon zde ve svém §18 odst. 6. kromě označení „*jakostní víno*“ s případným dovětkem stanoví ještě další nezbytné náležitosti etikety, kterými jsou název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno vyrobeno a evidenční číslo jakosti. Pokud se jedná o jakostní víno s dovětkem, musí být na etiketě uveden také název odrůdy nebo odrůd, v případě jakostního vína odrůdového, nebo známka, v případě jakostního vína s dovětkem známkové. Za nepovinné údaje na etiketě se považuje „*a) název odrůdy nebo odrůd, b) název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užití k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské podoblasti, c) název vinařské obce, pocházejí-li produkty užití k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce, d) název viniční tratě, pocházejí-li produkty užití k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě*“. Na etiketě jakostního vína nemusí být označení „*víno s chráněným označením původu*“ [5].

### 2.3 Jakostní víno s přívlastkem

Výroba a označení jakostního vína s přívlastkem taktéž jako jakostní víno podléhá předpisům EU a zákonu. Zákon uvádí několik podmínek, kdy lze toto víno uvést do oběhu, zejména „a) bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské podoblasti, b) výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny, c) nebyl překročen hektarový výnos 14 t na 1hektar, d) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou *Botrytis cinerea* P. byly ověřeny Inspekcí, e) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu, popřípadě z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které splňují požadavky pro jednotlivý druh jakostního vína s přívlastkem nebo smísením jakostních vín s přívlastkem, ...g) víno bylo Inspekcí zatříděno jako jakostní víno s přívlastkem, ...“ [6].

Jakostní víno s přívlastkem se vyrábí v několikero druzích, přičemž rozdíl mezi těmito druhy spočívá především v cukernatosti a ve způsobu sklizení. Ručně se sklízí výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové víno a slámové víno. „*Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Jakostní víno s přívlastkem ledové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Jakostní víno s přívlastkem slámové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po 2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování.*“ [6].



I toto víno je možné označit dovětkem „známkové“, pokud bylo vyrobeno ze směsí stanovených zákonem v §19 odst. 12. Etiketa musí obsahovat vedle označení „jakostní víno s přívlastkem“ a uvedení druhu také název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno s přívlastkem vyrobeno, a vinařskou podoblast a nezbytnou náležitostí je také evidenční číslo jakosti. Za nepovinné údaje zákon označuje „a) název odrůdy nebo odrůd, b) ročník sklizně, c) název vinařské obce, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce, d) název viniční tratě, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě“ [6].

## 2.4 Šumivé víno

Šumivé víno se vyrábí z vína, které dosáhlo 8,5% objemových alkoholu prvotním i druhotným kvašením a musí mít 0,3 MPa přetlaku při 20°C. Jakostní šumivé víno nebo sekt musí kvasit v tancích 60 dní a při kvašení na lahvi 9 měsíců. Obsah alkoholu celkem musí být 10% obj. a přetlak 0,35 MPa. Stejně podmínky platí pro aromatické jakostní šumivé víno, vyráběné z prvotního kvašení aromatických odrůd. Jakostní šumivé víno stanovené oblasti nebo sekt stanovené oblasti se vyrábí z jakostních odrůdových vín z jedné vinařské oblasti. Vína musí zrát 6 měsíců v tanku nebo 9 měsíců na lahvi. Stejně podmínky jsou pro pěstitelský sekt s rozdílem, že produkce probíhá u jednoho pěstitele [3].

Šumivé víno se vyrábí v několika druzích a označuje způsoby, které jsou uvedeny jak v zákoně, tak i v předpisech EU. Šumivé víno lze rozdělit do několika druhů, přičemž jednotlivé druhy mají odlišné názvy a dále se od sebe odlišují podmínkami, které musí být splněny, aby ten konkrétní druh šumivého vína mohl být uveden do oběhu. V neposlední řadě zákon klade rozdílné požadavky na náležitosti etikety každého druhu šumivého vína.

### 2.4.1 Jednotlivé druhy šumivých vín

- „Jakostní víno šumivé“ nebo „sekt“

Takto označené víno musí splňovat požadavky EU i jakost požadovanou prováděcím právním předpisem a lze ho uvádět do oběhu i pod názvem „pěstitelský sekt“ v případě, že bylo Inspekcí zaříděno jako pěstitelský sekt a splňuje požadavky pro tento sekt stanovené předpisy EU. Etiketa jak „jakostního vína šumivého“, tak i vína označeného názvem „sekt“ může obsahovat název vinařské oblasti, v níž bylo víno vyrobeno a i zemi původu vína nebo vinných hroznů, ovšem jen za podmínky, že z tohoto vína nebo vinných hroznů bylo vyrobeno min. 50% vína[4]. Etiketa těchto druhů vín může dále obsahovat „a) název vinařské podoblasti, jestliže

vinné hrozny užitá k výrobě kupáže pocházejí nejméně z 85 % z této vinařské podoblasti, b) název odrůdy, jestliže produkt, s výjimkou produktu obsaženém v tirážním likéru nebo expedičním likéru, byl nejméně z 85 % získán z vinných hroznů, které pocházejí z této odrůdy, a jestliže tato odrůda je pro dotyčný druh produktu rozhodující, nebo c) názvy nejvýše 3 odrůd, jestliže vinné hrozny, z nichž byl produkt získán, s výjimkou produktu obsaženého v tirážním likéru nebo expedičním likéru, pocházejí výlučně z těchto odrůd a jestliže směs těchto odrůd je pro tento druh produktu rozhodující“[7]. Citované náležitosti může obsahovat i etiketa šumivého vína s názvem „pěstitelský sekt“ a však etiketa tohoto vína kromě těchto nepovinných náležitostí, musí splňovat požadavky stanovené předpisy EU a dále může obsahovat název vinařské obce nebo tratě, jestliže vinné hrozny užitá k výrobě kupáže pocházejí min. z 85% z této vinařské obce či viniční tratě [7].

- „Jakostní šumivé víno stanovené oblasti“ nebo též „sekt s.o.“

Takto označené šumivé víno lze uvádět do oběhu především, pokud byly k výrobě kupáže vinné hrozny sklizené na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti a to ve stejné vinařské oblasti a výroba vína použitého k výrobě tohoto druhu šumivého vína proběhla ve vinařské oblasti, kde byly vinné hrozny sklizeny. Dalším požadavkem pro uvedení do oběhu je nepřekročení hektarového výnosu a zařazení vína Inspekcí do tohoto druhu. Povinné náležitosti etikety „jakostního šumivého vína stanovené oblasti“ stanoví předpisy EU a nepovinné náležitosti etikety se shodují s citovanými náležitostmi u „jakostního vína šumivého“[7].

- „Aromatické jakostní šumivé víno“

U takto označeného šumivého vína musí být při jeho výrobě použito pouze prvotní kvašení kupáže z odrůd uvedených v předpisech EU. Musí dále splňovat jakost požadovanou prováděcím právním předpisem a požadavky předpisů EU. Etiketa tohoto vína stejně jako „jakostního vína šumivého“ a „sektu“ může obsahovat název vinařské oblasti, v níž bylo víno vyrobeno stejně jako název země původu vína nebo vinných hroznů za předpokladu, že z tohoto vína nebo vinných hroznů bylo vyrobeno alespoň 50% vína. Další nepovinné údaje na etiketě obsahuje §20 odst. 9. Zákona[7].

- „Aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti“ nebo „aromatický sekt s. o.“

Takto označené víno lze uvést do oběhu *pokud „a) k výrobě kupáže bylo užito víno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti, b) výroba vína použitého k výrobě aromatizovaného jakostního šumivého vína stanovené oblasti proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny, c) nebyl překročen hektarový výnos, d) při jeho výrobě bylo užito pouze prvotní kvašení kupáže z odrůd uvedených v předpise EU, e) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem, f) víno bylo Inspekcí zaříděno jako aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti, g) víno splňuje požadavky předpisů EU“* Etiketa tohoto šumivého vína musí obsahovat údaje stanovené předpisy EU a může obsahovat údaje obsažené v §20 odst. 9 Zákona [7].

## 2.5 Perlivé víno

Perlivé víno je vyráběno ze stolních nebo jakostních vín a je syceno oxidem uhličitým. Vína musí obsahovat nejméně 9 % obj. alkoholu a z toho 7 % obj. skutečného obsahu alkoholu. Tlak v lahvi při 20 °C by měl dosahovat 0,1 až 0,25MPa. [3]. Víno lze uvádět do oběhu a označit jako "jakostní perlivé víno" *pokud „a) bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti, b) výroba vína použitého k výrobě jakostního perlivého vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny, c) nebyl překročen hektarový výnos d) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem, e) víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní perlivé víno,“* [8].

Na etiketě jakostního perlivého vína musí být podle tohoto zákona a předpisů EU údaje o vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, kromě těchto povinných údajů může být na etiketě uváděn *„ název odrůdy nebo odrůd, ...; podíl každé odrůdy uvedené na etiketě musí činit nejméně 15 %,... ročník sklizně,...název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty použité k výrobě vína výlučně z této vinařské podoblasti“* [8].

## 2.6 Likérové víno

Je nápoj vyrobený z moštu jakostních vín, nebo vinného destilátu. Musí obsahovat 15 až 22 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejméně 17.5 % obj. celkového. Použití názvu likérové víno lze za stejných podmínek, které byly již uvedeny pro perlivá vína. Na etiketě jakostního likérového vína musí být údaje stanovené předpisy EU, také údaje o vinařské oblasti a evidenční

číslo jakosti. Dále mohou být uváděné údaje o odrůdové skladbě, při zastoupení nejméně 15%, ročník sklizně a název podoblasti [9].

## 2.7 Víno originální certifikace

Podmínky, za kterých lze víno originální certifikace vyrábět jsou dány zákonem. Mezi stěžejní podmínky lze zařadit: a) podmínka výroby na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast, b) členství výrobce ve sdružení, které je oprávněné přiznávat označení originální certifikace, c) víno musí odpovídat minimálním jakostním požadavkům pro jakostní víno a d) splnění podmínek stanovených v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace [10].

Žádost může podat sdružení založené podle předpisů Evropské unie, „*jehož členy jsou pěstitelé, kteří mají zaregistrovány vinice na území, pro které sdružení žádá povolení, nebo výrobci, kteří budou víno originální certifikace podle povolení vyrábět na území oblasti, ve které se nacházejí vinice členů sdružení*“ [10]. Členem sdružení může být i výrobce nakupující hrozny z registrovaných vinic. V žádosti o povolení musí být údaje o sdružení se seznamem členů, především pak území, pro které se žádá povolení, také charakteristické vlastnosti vína a další. Při podání žádosti je nutné předložit nezbytné náležitosti dle zákona. Rozhodnutí o povolení žádosti je vydáno nejpozději do 1 roku od podání a pouze na danou vinici [10].

V rozhodnutí jsou stanovené podmínky ministerstvem o označování a uvádění vín do oběhu jako jsou „*obchodní označení vína, šarži, zeměpisné údaje původu vína, ročník vína, výrobce vína.*“ [10]. Sdružení je povinno hodnotit, zařadit vína originální certifikace svých členů v souladu s povolením a tímto zákonem a předávat informace o zařazených vínech a svá rozhodnutí danému ústavu. Povolení o používání označení a uvádění na etiketu jako, víno originální certifikace, nebo zkratkami "V. O. C.", případně "VOC" vydává ministerstvo. Takto zaříděná vína podléhají doзору dle zákona a provádějícím předpisem je stanovený rozsah charakteristiky vlastností vín [10].

## 2.8 Vinný nápoj, aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj a aromatizovaný koktejl

Aromatizovaný vinný nápoj, víno nebo koktejl se vyrábí podle předpisů EU. K výrobě se používají přírodní aromatické látky nebo aromatické látky a přídatné látky, které byly schváleny zákonem. Příkladem jsou E 160d, E 200 – 203, E 242, E 338 – 452, u výrobků typu bitter jsou povoleny i jiné přídatné látky a barviva, jako tartrazin, amarant, kurkumin, atd. [11].

## 2.9 Odalkoholizované víno a nízkoalkoholické víno

Odalkoholizované víno je nápoj vyrobený z vína, u kterého byl destilací nebo jinou technologickou operací snížen obsah alkoholu na 0,5 % obj. Je možné vyrábět z různých kategorií vín, odrůdových, šumivých, perlivých. Muže se doslazovat hroznovým moštem, cukrem do obsahu zbytkového cukru nejvýše 75 g na 1 litr. Je také možné přidávat oxid uhličitý a přírodní aromatické látky. Tyto vína se označují názvem odalkoholizované nebo nealkoholické [12].

U nízkoalkoholických vín je technologie stejná, i přídatné látky a možnost doslazovat na hodnoty pro odalkoholizované vína. Rozdílem je obsah alkoholu, který je snižován nejméně nad 0,5 % objemových, nejvýše však 5 % objemových, nebo se vyrábí mísením odalkoholizovaného vína s vínem na povolené hodnoty. Vína se označují názvem nízkoalkoholické při použití schválených aromatických látek názvem aromatizované [12].

### Zatřídění vína z hroznů vypěstovaných v České republice.

Zatřídění vína dle zákona je povinnost u těchto kategorií vín, z jakostních vín, *jakostní víno, jakostní víno s přívlastkem*, ze šumivých a perlivých *jakostní šumivé víno stanovené oblasti, aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti, pěstitelský sekt, jakostní perlivé víno a jakostní likérové víno.*“ [13].

V žádosti o zatřídění vína musí být uváděny údaje o označení vína popřípadě roku sklizně, názvu odrůdy (odrůd), vinařskou oblast popřípadě podoblast, množství v litrech, označení šarže a všech nádob celé šarže v době žádosti o zatřídění, identifikační číslo osoby nebo, výrobce. U vín s přívlastkem ověření původu vína, odrůda nebo směs odrůd, cukernatost, hmotnost, druh a číslo dokladu, popřípadě napadení ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea* [13].

Před podáním žádosti je nutné provést odběr vzorku a zajistit potřebný rozbor vzorku v akreditované laboratoři, po odběru vzorku nesmí být již víno scelováno nebo technologicky upraveno. Výrobce po obdržení výsledku rozboru a zaplacení správního poplatku podá žádost inspekci, své rozhodnutí zveřejňuje na internetu a preposílá příslušnému ústavu a ministerstvu, poté se uveřejní označení vína, evidenční číslo jakosti, šarži, zeměpisné údaje původu vína, ročník vína, výrobce vína [13].

### 3 OZNAČOVÁNÍ VÍN

Označování vín je nejen dáno zákonem, ale i výrobci sami označují vína podle zvláštního technologického způsobu výroby nebo ošetření moštu. Vína tím získávají odlišný charakter.

#### 3.1 Řízené kvašení

Při kvašení vína ve větším objemu může dojít ke zvýšení teploty a rychlosti kvašení, víno tím přichází o větší množství buketních látek a odrůdové nevýraznosti. Při řízeném kvašení je teplota od sklizně hroznu po kvašení kontrolována a řízena [3].

#### 3.2 Sur lie (ležení na kvasnicích)

Ležení na kvasnicích se používalo odedávna především pro mladá, bílá vína, které mají vysoký obsah kyselin. Víno se na kvasnicích může nechat ležet s promícháváním kvasničného kalu nebo bez promíchání. Základem této technologie je důraz na odkalený mošt a počtu kvasinek. „*Ve Francii se pro některé oblasti AOC (Appellation d'origine controlée) vyvinuly dva hlavní druhy tohoto způsobu tvorby vín*“ [3].

#### 3.3 Vin sur lie (víno na kvasnicích)

Víno se nechává ležet na kvasnicích v průběhu celého zimního období a kvasničné kaly zůstávají bez promíchávání. Víno není potřeba zasířit je chráněno před oxidací vznikajícím CO<sub>2</sub> a také se v průběhu ležení zcela vyčistí. Stáčení do lahví s inertním plynem, pro zachování mikrobiologické čistoty a zabránění oxidace. U vín označených sur lie může docházet k mírnému perlení. Vína mají větší chuťovou škálu po tropickém ovoci a také jemným buketem po kvasnicích [3].

#### 3.4 Élevage sur lie (školení na kvasnicích)

Školení probíhá po ukončení kvašení většinou v barikových sudech, ale ne zcela doplněných. Dochází k samovolnému pomnožení mléčných bakterií a odbourávání kyseliny jablečné, nebo jsou kultury bakterií dodávány. Nesíří se, odumřelé kvasinky na dně je potřeba promíchávat z počátku častěji až na interval jednou týdně. Francouzsky se tento postup nazývá bâtonnage a francouzští vinaři kontrolují tuto metodu pomocí papírkové chromatografie. Po odbourání kyseliny jablečné se sudy doplňují vínem a víno se nechává ležet na kvasnicích do jara. Poté se víno

zasílí, číří nejčastěji vyzinou a stáčí s provzdušněním. Tyto vína jsou plnější, viskóznější a mají zvláštní výraz buketních látek [3].

### 3.5 Claret (klaret)

Označení pro bílá vína získaná z modrých hroznů přímým lisováním, bez odzrnění a drčení bobulí. Při lisování hroznů bobule prasknou a začne vytékat bezbarvý mošt s nízkým obsahem tříslovin. Takto získaný mošt je velmi vhodný na výrobu šumivých vín. Označením klaret mohou být i světle červená nebo růžová vína získána tzv. *krvácením slzením*. Odzrněná drť z modrých hroznů se nechává krátce odležet, dochází k částečnému uvolnění barviv, odtažením získáme světle červený mošt [3].

### 3.6 Barrique a sud

Tato metoda se používá u červených vín, při jejich školení. „*Víno se nechává v zaviněných dřevěných sudech, nebo ve vypalovaných dubových sudech o objemu 225 litru nazývaných barrique*“ [3]. Sudy vyrobené z dubu evropského (především francouzského) dodávají vínu vyšší obsah tříslovin, ale vína jsou jemnější, proti dubu americkému, který je více aromatický. Vnitřní povrch je vypalován odborně označováno jako *toustování*. To dodává vínu dojem po kouři a vanilce. „*Dle zákona lze označovat za víno typu barrique jen víno zrající v těchto sudech nejméně 3 měsíce a sud nesmí být na výrobu použit déle než 36 měsíců.*“ V dřevěných sudech dochází k částečnému provzdušnění vína přes póry dřeva a ovlivnění chuťových vlastností, nepřidává dřevovinu. Označení zráló v sudu jen u vín zrajících v dřevěných sudech po dobu nejméně 6 měsíců [3].

### Společná ustanovení pro označování produktu

Označování vín je stanoveno předpisem Evropské unie, tímto zákonem a prováděcím právním předpisem. Uvádět v označování produktu nebo na jeho etiketě jiné údaje než údaje stanovené předpisy Evropské unie, tímto zákonem a prováděcím právním předpisem je zakázáno[14].

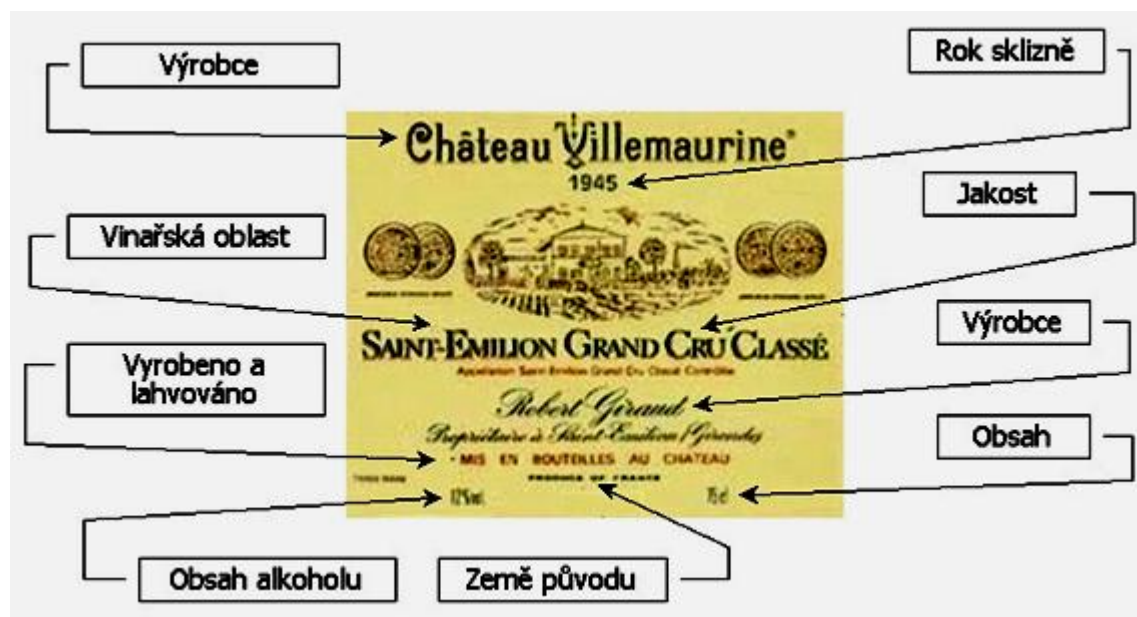
Nesmí být uváděno a poukazováno na zesílený účinek, jako výrazy přírodní, zdravotní, čisté atd. Při označování vín jakostních stanovené oblasti se uvádí údaje o zbytkovém cukru v produktu. Na etiketě vín se mohou uvádět údaje o získání ocenění a medailí ze soutěží. Pokud jde o vína pro církevní účely a byl vydán písemný souhlas příslušné církve označení jako mešní

víno, košer atd. Také lze na etiketě uvést označení "Chateau" nebo "Château" je-li takto podnik skutečně nazýván obchodním jménem po dobu 15 let [14].

Pokud je produkt v jiném obalu než určeném pro spotřebitele „sudové víno“ je nutné uvádět: obchodní označení vína, výrobce vína, označení šarže, skutečný obsah alkoholu, slovní vyjádření obsahu zbytkového cukru v rozsahu podle předpisu Evropské unie a pro uvádění údaje o obsahu cukru na etiketách [14].

Jako víno nelze označovat produkty, které byly vyrobeny ze zředěného hroznového moštu, kvašením výluh z matolin, vinných kalů, směsi vína a jiného alkoholického nápoje z ovoce, nebo vyrobeno jinou technologií, konzervačními látkami než stanoví předpisy EU[14].

Pro zajímavost uvádím údaje uváděné na etiketách vín výrobců zahraničních, obr. 1 v porovnání s etiketami používaných u našich výrobců, obr. 2.



Obrázek 3.1: Údaje uváděné na etiketě francouzské lahve vína[15]





## 4 ODRŮDY RÉVY VINNÉ

Odrůda révy vinné je jeden z nejdůležitějších činitelů ovlivňující chuť a barvu vína. Na světě je známo přes tři tisíce odrůd, ze kterých se vyrábí víno. Réva pochází z čeledi Vitaceae, která se dělí na čtrnáct rodů, z nichž nejdůležitějším je rod *Vitis* a z něj podrod *Euvitis*. Podrod *Euvitis* má 70 druhů ze tří areálů rozšíření a nejvíce z nich pochází ze Severní Ameriky, Kanady tzv. révy americké. Réva americká je plodná a velmi odolná nejen proti chorobám, ale také proti révokazu. „*Nejrozšířenější druhy révy americké jsou Vitis riparia, Vitis berlandieri, Vitis rupestris, Vitis labrusca aj.*“ [17]. Tyto druhy mají drobné hrozny, u modrých odrůd intenzivně zbarveny, ale vína z těchto hroznů jsou podřadné kvality s nepříjemnými aromatickými látkami po liščině a jsou až hořké. Z těchto důvodů je vhodnější používat tyto druhy na podnože. Podstatně menší počet druhů je z Asie tzv. révy asijské, šlechtitelsky nejdůležitější je *Vitis amurensis* réva amurská, která má vysokou mrazuvzdornost, odolnost proti houbovým chorobám a krátké vegetační období [17,18].

K euroasijským druhům patří jediný z nich *Vitis vinefra*, neboli réva evropská. „*Je to teplomilná rostlina, s průměrnými letními teplotami 18 až 25°C. Horní mez jejího pěstování je na severní polokouli na 20 až 50°s.š a na jižní polokouli 30 až 50°j.š.* [23]. Tento druh má dva poddruhy a to *silvestris* réva lesní je volně rostoucí a je předchůdcem kulturních odrůd révy vinné, které se řadí k druhému poddruhu *sativa*. Dnes pěstované kulturní odrůdy révy vinné vznikly ze semenáčů starých odrůd křížením mezi sebou nebo s révou lesní. Lidé z nich vybírali takové, které byly vhodné pro hospodářské použití a místní přírodní podmínky. Nové odrůdy vznikaly jako nahodilé mutace rozdílné v barvě bobulí a kvalitě obsahovaných látek od odrůd původní. Původní v přírodě vzniklé odrůdy dělíme podle místa vzniku a také agrobiologických vlastností do geograficko-ekologických skupin. [3].

Bylo zjištěno, že nejstarší skupinou je černomořská tzv. *Proles pontica*, která se dělí na dvě podskupiny a to gruzínské odrůdy ( *Subproles georgica*, *Negr.*) které jsou velmi pozdní, mají vysokou mrazuvzdornost, na teplých stanovištích dávají velmi dobrá vína s vyšším obsahem kyseliny vinné, ale i dostatkem tříslovin a to nejen u vín červených ale i bílých. Takováto vína jsou vhodná ředit na utišení žízně nebo se v dané oblasti podávaly ke skopovému. Nejznámější odrůdy jsou *Rkaciteli* velmi vhodné pro přípravu šumivých vín, z bílých odrůd *Colikouri*, *Cicka*, *Mcvane aj.* a z modrých odrůd *Saperavi* nebo *Alkexandrouli*. Druhou podskupinou jsou odrůdy balkánské (*Subproles balcanica*, *Negr.*) Tyto odrůdy jsou vhodné nejen na výrobu vín a to vzhledem k velikosti bobulí i na stolní vína, ale také k přímé konzumaci. Patří sem odrůdy bulharské

Mevrud, Gamza červená vína, Dimjat bílé víno, rumunské Coarna alba, Grassa aj, maďarské Furmint, Lipovina, atd, řecké, albánské, chorvatské apod. [3].

Další skupina je západní (*Proles occidentalis*), která je pro výrobu vysoce jakostních vín nejdůležitější. Tyto odrůdy vznikaly vzájemným křížením odrůd černomořských, nebo samovolným křížením s révou lesní. Patří sem některé odrůdy italské, francouzské, německé, rakouské. Podle genetických studií založené na analýze dědičné hmoty, lze dnes zjistit původ jednotlivých odrůd, které jsou nejběžnější odrůdovou skladbou dnešních vinic nejen v naší republice, ale známé po celém světě. „*Na základě práce Dr. Ferdinanda Regnera z Vyššího spolkového ústavu pro vinařství a ovocnářství v Klosterneuburgu si můžeme vytvořit rámcovou představu o základních genetických pólech, které daly vzniknout současné odrůdové skladbě vinic v Evropě*“ [3]. Jeden genetický pól jsou odrůdy franské vzniklé z révy lesní ekotypu Gmelin a z ní vzniklé odrůdy Tramínu, nebo odrůdy Cabernet Franc. Tyto odrůdy mají malý výnos, bobule jsou drobného vzrůstu, vína mají kořenitou chuť a jsou plná, aromatická. Druhý genetický pól tvoří odrůdy Hunske především odrůda Heunisch, ty jsou bujného vzrůstu s vysokým výnosem, bobule jsou velké s vyšším obsahem vody. Vína z těchto odrůd jsou lehká s vyšším obsahem kyselin [3,17,18].

Poslední skupina je východní (*Proles orientalis*) odvozena od zvláštního ekotypu révy lesní hladkolisté (*aberrans*). Tato skupina se dělí na dvě podskupiny a to kaspická (*Subproles caspica*, Negr.). Odrůdy se vyznačují většími hrozny s menšími bobulemi, patří sem Chindogny, Buaki, Terbaš, Muškát bílý i růžový pro výrobu bílých vín. Druhou podskupinou mnohem mladší je *Subproles antasiatica*, Negr. Jsou to odrůdy s velkým hroznem i bobulemi, nejsou vhodná na výrobu vín, ale pro přímou konzumaci. Patří sem odrůdy Nimrang, Tajfi, Chusajne, Sultanina apod. [3,17].

Dnes pěstované odrůdy musí být štepovány na podnože. Neustále dochází ke šlechtění, křížení a mutacím nových odrůd ve šlechtitelských stanicích, které musí být ověřovány a pokud jsou státem uznané za vhodné pro pěstování, dojde k zapsání do Státní odrůdové knihy. V České republice je do státní odrůdové knihy zapsáno 51 moštových odrůd, z toho jich je 28 bílých odrůd a 23 modrých odrůd. Seznam odrůd zapsaných do státní odrůdové knihy uvádím v příloze P I a stručné charakteristiky nejčastěji pěstovaných odrůd v ČR uvádím v příloze P II.

## 5 VÍNO A JÍDLO

Kombinovat a doplňovat jídlo s vínem není lehkou záležitostí. Důležitý faktor, který ovlivní celkový dojem na víno a jídlo je náš práh vnímatelnosti různých vůní a chutí (kyselost, hořkost, sladkost, slanost). Rozdíly ve vnímání chutí a rysů vín nabourávají obecná pravidla o vhodnosti vín. Při kombinování jídel a vín, které následují v harmonogramu za sebou, je důležité dodržovat určité pravidla. Bílé vína by vždy měli být před červenými, mladé před starými, lehké před plnými z důvodu obsahu extraktivních látek plnosti vína. Jak již je zmíněno extraktivní vína volíme až k hlavním chodům. Výjimkou není ani obsah zbytkového cukru (cukernatost), suché vína podáváme před sladkými, v opačném případě by nám víno připadalo fádňí, nelahodné. Zajímavostí při kombinování několika jídel a vín je zachovávat druhovou skladbu určité oblasti, regionu, zemi, nebo orientace jen na jednu odrůdu, kategorii vína, ročníky. Také velmi zajímavé je zůstat u jedné kategorie, odrůdy a porovnávat různé výrobce [19].

### 5.1 Harmonie vína a jídla

Při všech kombinacích jednoduchých i rafinovaných jídla s vínem je cílem dosažení harmonie v chuti a vůni. Kombinovatelnost mezi jídlem a vínem se mění, některé všeobecná pravidla donedávna uznávána jako neměnná jsou v posledních doporučeních francouzských vinařů zvrácena [20].

Bílá suchá vína se hodí jako aperitiv, pokud jsou dostatečně vychlazená. Většina mořských plodů, také některé úpravy ryb s omáčkami, nebo smažené tvoří dokonalou harmonii. Vhodnou kombinací je i dle všeobecné zásady bílé víno se světlým masem, pečenou drůbeží, ale i jemnými sýry [17].

Bílá vyzrálá vína se zbytkovým cukrem se podle doporučení mohou podávat i jako aperitiv. Vhodně doplňují mušle a mořské plody, také ryby a ostré sýry. Obsah zbytkového cukru ve víně snoubí chutě s dezerty. Velmi často se volí k drůbežím játrům, nejvíce však k husím [17].

Růžové suché víno má stejné kombinace jako bílé suché víno, také se velmi dobře snoubí s uzeninami. Růžové polosuché se podávalo především jen k dezertům, nyní se vhodně doplňuje s jemnými i ostrými sýry [17].

Lehká červená vína klasicky doplňují jídla z červených mas s omáčkou i pečená. Obzvláště dobře se snoubí s pernatou zvěřinou. Častěji se používá kombinace v rozporu se starými doporučeními a volí se červené víno i k bílému masu, pečené drůbeži, nebo různým úpravám ryb.[18]

Červená aromatická vína se vhodně kombinují s pečenými červenými masy, také k červeným masům v omáčce. Především je podáváno k pernaté i srstnaté zvěřině. Také vhodně doplní vyzrálé ostré sýry [17].

Šumivá vína se často považovaly za aperitiv, někdy se volily k pečené drůbeži a bílým masům. Podle novějších trendů lze šumivé víno podávat téměř k jakémukoliv pokrmu nejen díky stoupající oblíbě této kategorie, ale i rázu vína [17].

Sladká přírodní vína a likérová vína se kombinují s dezerty, dle nových doporučení je vhodné předkládat i jako aperitiv [17].

Několik všeobecně uznávaných pravidel [21]

- Podle základního pravidla volíme k jemným, málo kořenitým pokrmům jemná vína, k těžším, výraznějším pokrmům plné vyzrálé víno
- Výběr vín se většinou řídí dle druhu a technologické úpravy masa nebo druhem omáčky, pokud je omáčka výraznější volíme víno dle ní
- Kyselé víno a kyselé jídlo velice nevhodná kombinace vzniká tím kovová až hořká chuť
- Kyselé víno a tučný pokrm se vhodně doplňují, kyselina vinná dobře rozpouští tuky
- Kyselé víno a tříslované jídlo zvýrazní hořkost
- Kyselé víno s vyšším obsahem alkoholu zvýší ostrost kořenitost jídel
- Kyselé víno se slaným pokrmem zvýrazní slanost, se sladkým dodává svěžest
- Sladké víno a tříslované pokrmy se chuťově vyrovnávají, v opačném případě vyvolávají hořkost
- Sladké víno se sladkým pokrmem dojde ke snížení sladkosti
- Tříslované víno neutralizuje tučné jídlo
- Tříslované víno se slaným pokrmem se nesnáší

## 5.2 Víno a technologická úprava pokrmů

Aperitiv je prvním nápojem před podáváním pokrmů. Je několik možností ve volbě aperitivu, nejčastěji se podávalo víno typu sherry, nebo jiná značky aromatizovaných vín. Tato volba se již dnes nepovažuje za příliš vhodnou, jelikož většina typu těchto vín je příliš intenzivní, mají vysoký obsah alkoholu a zastíní chutě prvních chodů. Vhodným aperitivem jsou lehká, mladá vína, ale také suchá až mimořádně suchá, nebo tichá bílá vína. Také je možno zvolit růžové a světle červené víno, pokud je podáváno k prvnímu chodu. Příkladem vhodného vína ze zahraniční produkce je dobrý Muscadet, lehčí alsaská vína, jako Pinot blanc, Sylvaner, nebo Chenin, Colombard z Kalifornie, Austrálie. Z našich odrůd je to především Chardonnay, Sauvignon. Nejčastěji voleným aperitivem však zůstávají šumivé vína nebo sekty [17,19,22].

K předkrmům zvolit správné víno je velice ovlivněno druhem potraviny, z které se pokrm připravuje a technologickou úpravou pokrmu. Často je používána zelenina jak technologicky upravena, tak i v syrovém stavu v podobě salátů. Zelenina se nejčastěji upravuje vařením, blanširováním, nebo gratinováním (rajčata, paprika, chřest, artyčoky). Touto úpravou jsou jídla výraznější než v syrovém stavu a umožňuje nám použít víno agresivnější s vyšším obsahem kyselin, jako Sauvignon z oblasti Loiry, Chardonnay. Předkrmem bývají i bylinková másla, ke kterým se vybírá víno plnější s intenzivnější vůní a chutí, nebo vyšším obsahem kyselin. Při podávání pomazánek je vhodné víno, podle druhu převládající složky pokrmu, tedy pokud tím je ryba, tak víno vhodné k rybám takéž, u drůbeže, sýrů, zeleniny, jako Tramín červený, Tokajské. Nejčastěji voleným předkrmem jsou obložené mísy nebo saláty. U obložených mís připravených z masitých druhů potravin, platí stejné pravidlo jako u pomazánek, při volbě převládající zeleninové složky potravin podáváme mladá suchá, nebo mimořádně suchá, lehká tichá bílá vína. Saláty se kombinují s vínem snáze, jelikož se většinou podávají bez tepelné úpravy a z jednoho druhu potraviny. Zeleninové saláty se doplňují lehkým, suchým, bílým vínem typu Muscadet, ale je zde výjimka, jestliže převládají v salátu hořké, chuťově výrazné listky, potom lehčí Sauvignon. Obtížné je kombinovat vaječné pokrmy, díky nevýrazné chuti a to v jakékoliv úpravě, jak k míchaným, sázeným, vařeným na měkko, vaječným omeletám atd. Osvědčilo se šumivé víno nebo sekt, které svým perlením proniká do chuti jídla. Podobně kombinovaná jsou jídla z těstovin a rýže, jsou-li jemněji dochuceny. Specialitou v našich podmínkách je podávání kaviáru vhodný se sektem, šumivým vínem, nebo hlemýžďů kde volíme burgundská vína bílá ale i červená [17,19,23].

Podávat víno k polévkám není v naší gastronomii příliš zvykem. Velmi vhodná je kombinace zeleninových vývarů čirých, i zahušťovaných s vínem Müller Thurgau. Chuť silného hovězího vývaru zvýrazní Neuburské. Bílé polévky se mohou doplňovat Sylvánským zeleným, nebo Rulandským bílým. Moderní trendy ze zahraniční kuchyně ukazují vhodnost kombinace polévky a vína. Jemně dochucované čiré vývary, ale i bílé a krémové polévky jsou podávány se šampaňským, nebo jemně šumivé víno. Ke krabí polévce se nejvíce hodí růžové šumivé víno. Pikantní rajčatové polévky vhodně doplní sladké víno Lambrusco s chutí a vůní po třešních. Výrazné polévky, jako je zvěřinová, můžeme podávat s plnějšími nejčastěji červenými víny [17,19,21,23].

Víno k hlavnímu chodu vybíráme především dle použité základní suroviny a technologické úpravy, ale zároveň by mělo být vrcholem hostiny.

Ryby a mořské produkty se kombinují se suchým bílým vínem, také v některých případech s červenými, růžovými, šumivými víny. Obecně platí jemnější a méně tučná ryba, tím vyžaduje sušší víno. Bílé ryby se vyznačují jemnou chutí i vůní a byla by chyba překrýt je výrazným vínem. Grilovaný mořský jazyk, platýs a parmice se podávají s mladým šumivým vínem, sektem, nebo Pinot blanc, Pinot grigio. K tresce skvrnitě i obecné, platýsu obrovskému a mořské pražmě se podávají stejná vína, ale vyzrálejší. K makrele je vhodný Sauvignon, pokud jde o uzenou je vhodnější vyzrálejší víno. Říční ryby mohou být s chuťově výraznějším bílým vínem, ale také s agresivnějším růžovým, kde se doplňuje svou zemitostí. K vařené štice s máslem se hodí Rulandské šedé a pečený candát na másle může být se Bzeneckou lipkou. Losos nebo pstruh obecný nehledě na technologickou úpravu (vařený, pečený, grilovaný, smažený i uzený) byl tradičně podáván se šumivým vínem, sektem, výjimkou bylo burgundské bílé, nebo Chardonnay z Kalifornie, Nového Zélandu. Kombinace pstruha na roštu s Neuburským se velice osvědčila, také vařený pstruh na modro, nebo marinovaný si lahodí s Ryzlinkem rýnským. Ryby smažené, včetně našeho typického kapra doplňujeme o víno plnější vyzrálejší s vyšším obsahem alkoholu. Ryby s krémovými i máslovými omáčkami podáváme vína s vyšším obsahem kyselin, u chuťově výrazných i intenzivnější víno. Červené víno si v ústech s rybou velice nelahodí, ale ryba upravená na červeném víně kam patří především rybí guláše ze Středozemí, je velice vhodná [17,19].

Vepřové, telecí a drůbeží maso je velmi různorodé a je možné k nim podávat široký sortiment vín od šumivé víno kvašené v lahvi, přes středně plné, suché, až po lehká červená vína. Žebírka, kotlety nebo řízky a to ke grilovaným, smaženým, anebo ve smetanových omáčkách, můžeme podávat bílé víno s vyrovnanějšími kyselinami nebo perlivé. Podobné vína se velice hodí i k uzeným masům, ale nesmí být příliš aromatické a také vysoký obsah zbytkového cukru. Vhodnější jsou s vysokým obsahem alkoholu. Telecí pečínka se doplňuje s Neuburským, přírodní řízek s Ryzlinkem rýnským a v zelenině s Müllerem Thurgau. Složitější je vybrat víno ke krůtě, jelikož má devatero druhů mas a většinou i jiné kulinářské zpracování. Krůtí řízky se podávají většinou s Veltlínským, nebo krůta plněná nádivkami je vhodná se Sauvignonem. Husa se podává převážně s červenými víny, už jen martinské slavnosti jsou spojovány s podáváním pečené husy a mladých červených vín. Jelikož v našich podmínkách nejsou mladé červená vína příliš lahodná, můžeme zvolit bílé víno s vyváženým a vysokým obsahem kyselin, které se k tučnému masu hodí. Nejlepší volbou se ukázal Ryzlink rýnský, vhodný i k pečené kachně. Pokud jde o drůbež připravovanou s ovocnou omáčkou, nebo s ovocem je podáváno bílé burgundské víno. Velký důraz na kvalitu vína se klade k husím játrům, především jde o bílé aromatické pozdní sběry a ledová vína [17,19].

Hovězí masa pečená se doplňují především s vínem typu klaret, pokud jde o masa podávána za studena je vhodnější mladší lehčí víno. To platí i ke středně propečeným steakům a volíme odrůdu Cabernet Sauvignon. Mletá nebo sekaná hovězí masa s mladými červenými víny a kořenitou chutí a vůní. Vařené hovězí maso, ale také jehněčí nadívané i pečené se podává s Veltlínským zeleným. Jehněčí maso je často spojováno s růžovým vínem, kde nejde jen o vhodnost, ale jemné maso odhalí i nejemnější tóny vína. Stejně jako u hovězího lze jehněčí kombinovat s klarety, středně plnými i plnými červenými víny, ale i chuťově plnými aromatickými býlími víny. Guláš se obvykle doplňuje plným červeným vínem, nebo vínem použité u technologické úpravy pokrmů, jako jsou maďarská Býčí krev, bulharská Kadarka. K masovým roládám i dušeným pokrmům volíme víno dle masa, převážně jak pro pečená masa [17,19,23].

Zvěřina pernatá i srstnatá se nejčastěji podává i připravuje na červeném víně, jako je Portugal k srnčímu guláši a pečené divoké kachně, nebo Frankovka se srnčím i jelením biftekem. Srnčí hřbet, kýtu a řízky dobře doplní Vavřínecké, které lze podávat i k bažantovi. U pernaté zvěřiny málo odleželé můžeme zvolit víno bílé jako k drůbeži třeba Sauvignon, pokud jde o pernatou více odleželou je vhodnější plné červené burgundské anebo Bordeaux. K dobře odleželým bažantům upravených pečením se podává šumivé víno, sekt [17,19].



Dezerty a moučníky podáváme většinou s bílým vínem vyšší kategorie, ovšem i zde nemusí být špatnou kombinací některé z červených. Vína se hodí snad asi ke každému ovoci, třeba k broskvi je lahodný Ryzlink rýnský i jeho pozdní a botrytické sběry. S ovocnými saláty lze sladit Sauvignon, Tramín i šumivá vína. Ty bylo také zvykem kombinovat s jahodami, ale dnes se přechází k odrůdě Veltlínského zeleného, nebo Tramínu. Jablkové záviny holandské jablkové pirohy a jiné pikantní ovocné dezerty dobře doplní tokajské. Jsou-li dezertem sněhové pusinky nebo obdobné pokrmy je lépe zvolit tiché nebo šumivé víno. Dorty, zákusky, pudinky a sladké pečivo se nejčastěji podávají s tokajským, také velkou řadou španělských muškátů, pokud na výrobu dezertu byly použity ořechy, pistácie mandle. Muškátová vína se často kombinují i s pudinky, a křehkým vanilkovým zákuskům. Koláče s ovocem nebo tvarohové si žádají šumivá vína. Ke zmrzlině a čokoládě se víno hledá obtížněji, jelikož u těchto produktů jde o chuť samotnou[17,19,22].

Samostatnou kapitolou by mohly být sýry a jídla ze sýrů, u kterých je to dosti podobné jako u masa. Jemné mladé sýry si lahodí s Neuburským, Veltlínským. Měkké, poloměkké a nízkotučné sýry se doplňují Rulandským, pokud podáváme roztíratelný sýr, je lepší bílé suché víno. Měkké, poloměkké tučné sýry s velmi vyzrálým šumivým vínem anebo Tramínem, jsou-li tyto sýry máčeny po dobu zrání ve vodě, slaných roztocích, nebo alkoholu volíme vyzrálé červené víno, také burgundská vína a klarety. Kozí sýry jsou chuťově výrazné a zředkavé konzistence, proto je doplňujeme o suchá bílá vína jako kořeněný Tramín. Plísňové sýry se podávají se sladkým dezertním vínem, ale dosti záleží na individuální chuti a druhu sýru. Sýr typu Stilton a Blue Cheshire se perfektně snoubí s portským vínem, naproti tomu k sýrům Gorgonzola, Roquefort se více hodí tokajské vína a také Tramín. U sýru s modrou plísní jako Niva se podávají ledová vína a u bílé plísně na povrchu Camembert, Hermelín je vhodné vyzrálé Neuburské, Sylvánské, nebo sušší Sauvignon. Tvrdé sýry s intenzivní vůní a chutí typu anglického Čedaru doplníme plným vínem typu klaret. K sýrům typu ementál jsou vhodnější kyselejší vína jako je Sauvignon. Sýrové pěny a pomazánky kombinujeme se šumivými víny, ale špatnou volbou není ani Rulandské, pokud jde o výrazný sýr nebo ostrou pomazánku volíme i agresivnější víno. Sýrové Fondue lze podávat s červeným, suchým bílým i šumivým vínem, ale velice záleží na použitém sýru[17,19].

### 5.2.1 Víno a kulinářská úprava pokrmů

Přidávat víno při kulinářské úpravě pokrmu bývalo i v našich podmínkách docela běžné. Ve velké většině starších receptů se běžně maso podlévá vínem. Pokud se tedy připravuje pokrm na víně, platí zde pravidlo k jemnějším pokrmům, do bílých omáček a ke světlým masům přidáváme jemné víno. Většinou stejné víno použité k úpravě je vhodné servírovat k danému pokrmu, docílí se tím harmonie mezi pokrmem a vínem. Při přípravě pokrmů z tmavých druhů mas většinou volíme červené víno.

Důležité z kulinářského hlediska je především vliv vína na připravovaný pokrm. Během přípravy totiž dochází k významným změnám v pokrmu. Víno jako surovina při přípravě pokrmů zvyšuje vůni a chutnost a přispívá k lepší stravitelnosti. Při přípravě mas s omáčkami, nebo i jemně pikantních omáček dochází ke zjemnění pokrmů a obohatí ho především o aromatické látky. Šťávy při pečení masa se často podlévají vínem a tím získají sílu a chuť. Maso připravované na víně rychleji měkne a je křehčí než při podlévání vodou nebo vývarem[17,20,23].

## 6 SOMELIERSTVI

Asociace sommelierů České republiky - AS ČR vznikla v roce 1997. V roce 1998 byla asociace sommelierů České republiky ve Vídni přijata do Mezinárodní asociace sommelierů - ASI. Asociace sommelierů České republiky pořádá každoročně 10 běžných setkání svých členů, spojených se semináři a degustacemi na dané téma a další akce ve spolupráci s partnery. Kromě těchto setkání se konají exkurze do výrobních podniků a zájezdy na gastronomické veletrhy (Vinox Brno, VinExpo Bordeaux, ProWein Düsseldorf, VinItaly Verona atd.). AS ČR se pravidelně účastní veletrhu Víno & Destiláty v Praze.[24]

### 6.1 Sommelier

Slovo sommelier bylo údajně odvozeno od francouzského saumaliet, kterým se nazývali muži obstarávající potraviny a víno do panských sídel. Víno se přepravovalo a uskladňovalo v sudech, což vyžadovalo umění zacházet s vínem. Sommelier víno nakupoval na trhu, měl přehled o nabízených vínech, i jejich kvalitě. Později se jeho povinností stává i příprava stolu a servis nápojů[21].

Dnes je úkolem sommeliera nejen nabízet a doporučovat k předkládaným pokrmům nejvhodnější vína, ale také nakupovat, ošetřovat, připravovat vinný i jídelní lístek a vyznat se v gastronomii. Nezbytnou součástí je nejen víno profesionálně představit a získat si zákaznickou důvěru, ale i popsat co od daného vína očekávat, aby byl s výběrem spokojen. Jelikož práce sommeliera není jen o víně, ale i širokého okruhu gastronomie je nutná vysoká odborná úroveň. Také je třeba složit sommelierské zkoušky a neustále si rozšiřovat obzor různými semináři a degustacemi vína[23].

Nejdůležitější požadavky[21]:

- vybrat a nakoupit vhodné víno
- ohlídat sklep v kvalitě, množství a ceně
- koordinovat činnosti s ostatními provozu (především s kuchyní)
- připravit vinný lístek (jídelní lístek)
- zajistit prodej vína včetně servisu a kombinace s jídlem (servis má přesná pravidla, ale kombinace vína a jídla probíhá v neustálém vývoji a dává možnost fantazii)

## ZÁVĚR

Nepřeberné množství kategorií, odrůd a oblastí nabízených vín nedávají spotřebiteli velkou šanci se v tomto sortimentu orientovat. V práci jsem se snažil seznámit s kategoriemi vín převažující na našem trhu a také nezbytnými náležitostmi, které lze na etiketách vína vyčíst. Je velký rozdíl, jak jednotliví výrobci přistupují ke spotřebiteli a jakou mají snahu svůj výrobek prezentovat. Etikety některých výrobců jsou dosti ledabylé a kromě údajů povinných ze zákona jiné informace o víně neudávají. Na jiných se setkáme například s údaji o teplotě podávání, vhodnosti vína k jídlu a obsahují i širší charakteristiky vína. Také je dosti zarážející, že v dnešní moderní společnosti, kde spotřebitelé kontrolují složení výrobků, není nutné uvádět složení vína na etiketu.

Nedostatkem v naší společnosti je přejímání zahraničních kuchyní bez jejich zvyklostí při stolování. Proto bylo cílem práce ukázat možnosti kombinace vína a jednotlivých pokrmů s ohledem na jejich technologickou úpravu a odrůdovou skladbu. Stolování má svá pravidla a pokrmy se podávají v jistém pořadí. Z tohoto důvodu jsem ve své práci zohlednil i tento faktor. Nejběžnější a nejčastější způsob volby vína k pokrmu je na základě odrůdy a jakosti vína. Jelikož možnosti menších gastronomických zařízení jsou omezené, není možné nabízet velký sortiment odrůd. V takových případech je vhodnější mít vína jedné odrůdy, ale v různých jakostech či ročnících. Pak se volba vína k danému pokrmu řídí chemickým složením vína, resp. obsahem cukru, kyselin a alkoholu ve víně. Vzhledem k uvedeným skutečnostem se tento způsob doporučování vín stává oblíbenějším a stále více používaným.

Víno má v malých dávkách prospěšný vliv na organismus, především obsahem antioxidantů, vitamínů, minerálních látek a u modrých odrůd i polyfenolických látek. V naší zemi se konzumuje mnohonásobně vyšší množství vína než je prospěšné. Jedním z důvodů je malé sepejetí vína a jídla, ale mnohem více se k vínu volí různé pochutiny, nebo je víno konzumováno přímo.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- [1] CALLEC, CHRISTIAN, Víno, velký obrázkový lexikon, ISBN 978-80-7234-889-3
- [2] PÁTEK, J. Zrození vína, Jota, s.r.o., Praha 2001. 304 s., ISBN 8072171372
- [3] KRAUS, V. a kol. Nová encyklopedie vína, 1. vydání, Praga Mystica, Praha 2005. 300 s., ISBN 80-86767-00-0.
- [4] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §17. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [5] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §18. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [6] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §19. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [7] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §20. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [8] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §21. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [9] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §22. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)

- [10] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §23. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [11] EU. Nařízení komise č. 1129/2011: Příloha II, tabulka 2, část E. In: 1129/2011.
- Dostupné z:
- <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:CS:PDF>
- [12] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §25. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [13] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §26. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [14] ČR. Zákon č. 321/2004 Sb, o vinohradnictví a vinařství: §16. In: *321/2004 Sb.* 28. 5. 2004, 105/2004.
- Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-2004-321-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html)
- [15] Chefparade.cz. *Školící materiál someliér* [online]. 2010 [cit. 2012-05-08].
- Dostupné z: <http://www.chefparade.cz/files/oppa/skolici-material-somelier.ppt>
- [16] O čem vypovídá etiketa?. *O vine.cz* [online]. 2009 [cit. 2012-05-08].
- Dostupné z: [http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do\[loadData\]=1&itemKey=cz\\_26](http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_26)
- [17] ŠEVČÍK, L. *Bílá vína, hledání pravdy o víně*, 1. vydání, Praha: Grada Publishing, a.s. 1999. 144 s., ISBN 80-7169-754-0.
- [18] ŠEVČÍK, L. *Červená vína, hledání pravdy o víně*, 1. vydání, Praha: Grada Publishing, a.s. 1999. 144 s., ISBN 80-7169-840-7.

- [19] STEVENSON, T. Světová encyklopedie vína, Balios, Praha 2001. 487 s., ISBN 80-242-0619-6.
- [20] ŠEVČÍK, L. Víno a jídlo, hledání pravdy o víně, 1. vydání, Praha: Grada Publishing, a.s. 2001. 120 s., ISBN 80-247-9058-0.
- [21] KRAUS, V., KOPEČEK, J. Setkání s vínem, 1. vydání, Radix, spol. s.r.o., Praha 2002. 158 s., ISBN 80-86031-36-5.
- [22] ŠEVČÍK, L. Šumivá vína a brandy, hledání pravdy o víně, 1. vydání, Praha: Grada Publishing, a.s. 2000. 164 s., ISBN 80-7169-702-8.
- [23] KUTTELVAŠER, Z. Abeceda vína, 1. vydání, Radix, spol. s.r.o., Praha 2003. 280 s., ISBN 80-86031-43-8.
- [24] Someliér. *Asociace somelieru Česká Republika* [online]. 2011 [cit. 2012-05-09]. Dostupné z: <http://www.sommeliers.cz/content/sommelier>

**SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK**

°NM Stupně normalizovaného moštoměru.

VOC Víno originální certifikace.

EU Evropská unie.

AOC Appellation d'origine contrôlée, registrované ochranné označení původu potravin

AS Asociace sommelierů

ASI Mezinárodní asociace sommelierů



**SEZNAM OBRÁZKŮ**

Obrázek 3.1: Údaje uváděné na etiketě francouzské lahve vína[15] .....	24
Obrázek 3.2: Údaje uváděné na etiketě české lahve vína[16].....	25

## SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Rozdělení vín do kategorií [3] .....	13
---	----

## SEZNAM PŘÍLOH

- P I Seznam odrůd zapsaných do státní odrůdové knihy
- P II Charakteristika odrůd ze státní odrůdové knihy

# PŘÍLOHA P I: SEZNAM ODRŮD ZAPSANÝCH DO STÁTNÍ ODRŮDOVÉ KNIHY<sup>1</sup>

Název odrůdy	Udržovatel	Držitel šlechtitelských práv	Zástupce v ČR	Rok zápisu	Poznámky
<b>1.6. Réva</b>					
<b>Réva</b>					
<i>Vitis L.</i>					
<b>- odrůdy moštové</b>					
1. Agni	604	604	-	2001	
2. Alibernet	605	-	-	1975	
3. André	603,982	603	-	1980	
4. Ariana	604	604	-	2001	
5. Aurelius	604,982	604	-	1983	
6. Auxerrois	163	-	-	2004	
7. Cabernet Moravia	633	633	-	2001	
8. Cabernet Sauvignon	603,605,749,982	-	-	1980	
9. Cerason	1183	1183	-	2008	
10. Děvin	1256	-	-	1998	
11. Domina	1183	-	-	2004	
12. Domfelder	749,1183	-	-	2004	
13. Erión	887	887	-	2011	
14. Florianka	1144	-	-	2010	
15. Frankovka (syn.: Lemberger, Blaufränkisch)	603,604,605,749	-	-	1941	
16. Fratava	633	-	-	2008	
17. Hibernál	725	-	1183	2004	
18. Chardonnay	603,604,605,749,982	-	-	1987	
19. Irsai Oliver	749,982	-	-	1972	
20. Kerner	629,982,1043	-	-	2001	
21. Kofranka	887	887	-	2011	
22. Laurot	604	604	-	2004	
23. Lena	604	604	-	2001	
24. Malverina	604	604	-	2001	
25. Merlot	604,982,1043	-	-	2001	
26. Modrý Portugal (syn.: Blauer Portugieser, Portugieser Blau)	603,605,629,749	-	-	1941	
27. Müller Thurgau (syn.: Rivaner)	603,605,629,749,982	-	-	1941	
28. Muškát moravský	605,749,982	605/749	-	1987	
29. Muškát Ottonel (syn.: Muscat Ottonel)	603,604	-	-	1952	
30. Nátiva	604	604	-	2010	
31. Neronet	605,749	-	-	1991	
32. Neuburské (syn.: Neuburger)	603,605	-	-	1941	
33. Pálava	603,604,749,982	-	-	1977	
34. Rinot	604	604	-	2008	
35. Rubinet	1183	-	-	2005	
36. Rulandské bílé (syn.: Pinot blanc)	749,982	-	-	1941	
37. Rulandské modré (syn.: Pinot noir)	603,605,749,982	-	-	1941	
38. Rulandské šedé (syn.: Pinot gris)	603,605,749,982	-	-	1941	

<sup>1</sup> Seznam odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize. *Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský* [online]. 2011 [cit. 2012-05-09]. Dostupné z:

Název odrůdy	Udržovatel	Držitel šlechtitelských práv	Zástupce v ČR	Rok zápisu	Poznámky
39. Ryzlink rýnský (syn.: Rheinriesling, Riesling)	603,604,605,749,982	-	-	1941	
40. Ryzlink vlašský (syn.: Welschriesling)	604,982	-	-	1941	
41. Sauvignon (syn.: Sauvignon blanc)	603,604,605,749,982	-	-	1952	
42. Savilon	604	604	-	2010	
43. Sevar	605,749	-	-	2008	
44. Svatovavřínecké (syn.: Saint Laurent)	603,629,749	-	-	1941	
45. Sylvánské zelené (syn.: Sylvánské, Grüner Silvaner)	605,629,749,982	-	-	1941	
46. Tramín červený (syn.: Tramín, Gewürztraminer)	603,605,629,749,982	-	-	1941	
47. Veltínské červené rané (syn.: Malvasier, Malvasia)	605	-	-	1952	
48. Veltínské zelené (syn.: Grüner Veltliner)	603,604,749,982	-	-	1941	
49. Veritas	982	982	-	2001	
50. Vrboska	982	982	-	2004	
51. Zweigeltrebe	603,605,749	-	-	1980	
<b>- odrůdy stolní</b>					
52. Arkadia	668,749	-	-	2001	
53. Diamant	1256	-	-	1998	
54. Chrupka bílá (syn.: Chasselas blanc)	603,605,749,982	-	-	1941	
55. Chrupka červená (syn.: Chasselas rouge)	603,749,982	-	-	1941	
56. Julski biser	603,605,749,982	-	-	1972	
57. Olšava	605,749	605/749	-	1988	
58. Panonia Kincse	603,605,982	-	-	1980	
59. Pola	605,749	-	-	2001	
60. Vitra	605,749	-	-	1993	
<b>- podnož</b>					
61. Amos	605,749	-	-	1990	
62. Berlandieri x Riparia 125 AA	605,749,982	-	-	1979	
63. Berlandieri x Riparia Craciunel 2	603,605,749	-	-	1979	
64. Berlandieri x Riparia Kober 5BB	749,982	-	-	1979	
65. Berlandieri x Riparia SO-4	605,749,982	-	-	1979	
66. Berlandieri x Riparia Teleki 5C	603,605,749	-	-	1979	
67. LE-K/1	982	-	-	1979	

## PŘÍLOHA P II: CHARAKTERISTIKA ODRŮD ZE STÁTNÍ ODRŮDOVÉ KNIHY.

### Odrůdy pro bílá vína

#### **Chardonnay**

Rok zápisu: 1987

*Charakteristika odrůdy:* Je bujného růstu. Od Rulandského bílého se liší tím, že řapíkový výřez listu má lyrovitý tvar s ohraničující holou nervaturou, bez listové čepele. Později dozrává, sklizně jsou poněkud nižší nežli u Rulandského bílého, ale jakost vína je vyšší.



*Charakteristika vína:*

Barva: světle žlutá

Vůně: ovocná, po jablkách, může být i méně výrazná až neutrální

V chuti připomíná lískový ořech nebo banán. Víno je kořenitější s pikantní

Chuť: kyselinkou, je plné a extraktivní. Obsah kyselin v moštu ve srovnání s Rulandským bílým je o 2 až 4 g/l vyšší.

#### **Müller Thurgau Riesling x Silvaner, Rivaner**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Roste středně a má řidší olistění. Mrazuodolnost je nižší, ale po mrazových poškozeních se rychle regeneruje. List je pětilaločný, kožovitý, hluboce vykrajovaný. Hrozen je středně velký, válcovitý se žlutozelenými oválnými bobulemi. Zraje koncem září až začátkem října a nedosahuje vysoké cukernatosti, tato odrůda dává pravidelné a bohaté úrody.



*Charakteristika vína:*

Barva: světle žluto-zelená

Vůně: jemná muškátová až kopřivově broskvová

Chuť: harmonická chuť s nižším obsahem kyselin a příjemnými aromatickými látkami, extraktivní

### **Neuburské, Neuburger**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Je bujného růstu, olistění bývá středně husté. Mrazuodolnost je nižší. Listy jsou tří až pětilaločné, hrozen je středně velký s nahlučenými zelenožlutými bobulemi. Při velmi bujném růstu je náchylné na sprchávání hroznů. Vyžaduje teplejší polohy.



*Charakteristika vína:*

Barva: světle zeleno-žlutá

Vůně: jemná muškátová až kopřivově broskvová, při zrání v láhvi malinová

Chuť: v chuti harmonické, extraktivní, plné, s nižším obsahem kyselin - nenapodobitelně pikantní, mírně nahořklá skořicová chuť

### **Rulandské bílé,**

#### **Pinot blanc, Pinot bianco, Weißer Burgunder**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Je středního růstu, hustšího olistění. Mrazuodolnost je dobrá. List je velký s pilovitým okrajem. Hrozen je malý, válcovitý, většinou pevný. Zelenožluté bobule mají jemnou slupku a jsou náchylné k hnití. Hrozny dozrávají na přelomu září a října, sklizně bývají středně vysoké.



*Charakteristika vína:*

Barva: zlatavě zeleno-žlutá

Vůně: víno nemá výrazné aroma, vyznačuje se neutrální vůní, může vonět po mandlích u výrazného vína i po chlebovince

Chuť: Víno je kulaté, plné ohnivosti, extraktivní s nasládlou chutí. U mladého vína

můžeme zaznamenat vyšší kyselinku.

**Rulandské šedé, Pinot gris, Pinot grigio, Ruländer, Graue Burgunder, Tokayer, Piros kisburgundi**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Je středního růstu, má řidší olistění. Odolnost proti mrazu je dobrá, bývá poněkud odolnější proti suchu. List je středně velký, slabě třílaločný. Hrozen je malý, většinou pevný, bobule malé s modrošedou tenkou slupkou. Odrůda není spolehlivá na úrodu. Zraje poněkud dříve nežli Rulandské bílé a mívá méně kyselin.



*Charakteristika vína:*

Barva: zlato-žlutá barva

Vůně: jemná odrůdová až neutrální vůně

Chuť: Plná, kořenitá a extraktivní, často se zbytkovým cukrem. Mladá vína vykazují někdy vyšší kyselost.

**Ryzlink rýnský**

**Rheinriesling, Petit Riesling, Rajnai rizling, White Riesling**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Je středně bujného růstu, středně hustého olistění. Je nejodolnější odrůdou proti mrazu v našich oblastech. List je středně velký, pětilaločný. Hrozen je malý, s malými zelenožlutými bobulemi, které obsahují mnoho kořenitých látek. Vysazuje se na jižní svahy, patří mezi pozdní odrůdy.



*Charakteristika vína:*

Barva: světle žluto-zelená



Vůně: květinová, typická - po lipovém květu, může být i muškátová, broskvová nebo jako luční květy

Chuť: peprně kořenitá a plná zvýrazněnou pikantní kyselinkou, někdy i vyššími a delikátními aromatickými látkami, jež zaujmou nevťiravým a přece dlouho trvajícím vjemem

*Zvláštnosti:* Odrůda je považována za jednu z nejkvalitnějších pro výrobu jakostních vín. Ležením v láhvi dosahuje špičkové zralosti. Nejlepší jakost vína se získává hlavně z pozdních sběrů a výběrů hroznů. Je to odrůda, která má vysokou mezinárodní prestiž, získanou zejména výběry z přezrálých bobulí. Říká se o něm, že je to víno králů a král vín.

### **Sauvignon, Sauvignon blanc**

Rok zápisu: 1952

*Charakteristika odrůdy:* Sauvignon je odrůdou velmi bujného růstu, hustě olistěná. List je malý až střední, hluboce vykrajovaný, vlnitý. Hrozen je malý a hustý. Bobule obsahují vysoce aromatické látky, které zpočátku tvorby mají tóny vůní kopřivových nebo po černém rybízu či angreštu a při pozdějším zrání pak přecházejí do vůně zralých broskví.



*Charakteristika vína:*

Barva: světle zeleno-žlutá barva

Vůně: výrazná broskvová, nebo kopřivová vůně, i po černém rybízu

Chuť: Kořenitě plná, výrazně ovlivněná vůní. Mladé víno obsahuje výrazné kyseliny, zráním přecházejí složky vína do harmonického souladu.

*Zvláštnosti:* Patří mezi nejjakostnější vína, v současné době se víno této odrůdy těší ve světě velké oblibě, zejména typy vyráběné s nádechem vůní z nových dubových sudů – barrique. V dobrých ročních vhodná ke zrání v láhvi.

**Sylvánské zelené, Grüner Silvaner, Grüner Zierfandl, Zöld sylván**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Odrůda má vysoké požadavky na teplou polohu. Je středního růstu, má husté olistění. Mrazuodolnost je nízká. List je středně velký, třílaločný. Hrozny jsou malé, husté, mají střední až větší zelené, nahlučené bobule a jsou velmi chutné k jídlu. Daří se jí i na těžkých půdách.



*Charakteristika vína:*

Barva: žluto-zelená

Vůně: pikantní vůně, v mladších ročnících travnatá

Chuť: plná, extraktivní, mírně kořenitá, v mladších ročnících s vyšší kyselinkou

**Tramín červený**

**Gewürztraminer, Roter Traminer, Savagnin rosé, Piros Tramini**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Roste středně, má husté olistění a potřebuje intenzivní ošetření listové plochy podlomem a vylamováním fazochů. Mrazuodolnost je dobrá, sklizně většinou kolísavé. Listy jsou malé, třílaločné. Asimilace sytě zelených listů je intenzivní a cukernatost malých, široce kónických hroznů je vysoká. Bobule je malá, šedočervená se silnou slupkou, vysokým obsahem kořenitých látek a nižším obsahem kyselin. Pravidelně dosahuje vysokou cukernatost.



*Charakteristika vína:*

Barva: zlatožlutá

Vůně: plná a kořenitá vůně, někdy připomíná vůni růží

Chuť: Víno je plné, extraktivní, kořenité s nižším obsahem kyselin, často se zbytkovým cukrem. Je také charakterizováno jako silné - alkohol není v rovnováze s

kyselinami.

**Veltínsk<sup>é</sup> červen<sup>é</sup> ran<sup>é</sup>,**

**Frühroter Veltliner, Babotraube, Rote Malvasier, Korai  
Pirosvelteli**

Rok zápisu: 1952



*Charakteristika odrůdy:* Je ranou odrůdou, roste bujn<sup>ě</sup>. Mrazuodolnost je nižší. Jeho dobrá vlastnost je suchovzdornost a dobrý růst i na pískách a štěrku. List je větší pětilaločný. Hrozen je velký, kónický. Bobule malé, náchylné na hnilobu, mají světle červenou slupku.

*Charakteristika vína:*

Barva: zlatožlutá

Vůně: neutrální vinná vůně

Chuť: kořenité víno s nižším obsahem kyselin, širší extraktivní chuť

*Zvláštnosti:* Zrání vína pokračuje velmi rychle, a proto se musí brzy lahvovat.

**Veltínsk<sup>é</sup> zelen<sup>é</sup>, Grüner Veltliner, Grünmuskateller, Zöld-  
velteli**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Bývá středního růstu i olistění, dřevo vyžívá dobře a mrazuodolnost je střední. List je středně velký, pětilaločný, s tup<sup>ě</sup> ozubenými okraji a hlubokými výřezy. Hrozny jsou středně velké, křídlaté, husté s menšími zelenými nebo zelenožlutými bobulemi. Jde o odrůdu pozdní a velmi citlivou na správné zatížení keřů úrodou. Jakostní vína jsou z výsadeb, kde na jednom keři zraje pouze menší množství hroznů.



*Charakteristika vína:*

Barva: světle žlutá barva

Vůně: od jemně muškátové až po medově lipovou, slabě hořkomandlová

Chuť: Svěží, extraktivní víno, jemně nahořklé, kořenité, plné. Příjemná kyselinka zanechává dlouhotrvající chuťový vjem.

### Odrůdy pro červená vína

#### **André**

Rok zápisu: 1980

*Charakteristika odrůdy:* Bujný růst, dobrá mrazuodolnost. List je středně velký, mírně pětilaločný. Hrozen je středně velký, hustý. Malé, modročerné bobule obsahují ve slupce hodně barviva.

*Charakteristika vína:*

Barva: intenzivní červená

Vůně: odrůdová, připomíná jižní typy vín

Chuť: Harmonické, extraktivní víno. Chuť je v mládí výrazně kyselá a hrubá, vyzrálé víno je plné, aromatické s tříslovinou.



#### **Cabernet Moravia**

Rok zápisu: 2001

*Charakteristika odrůdy:* Harmonické, příjemné chuti, tmavé barvy s jemným kabernetovým arómatem.

*Charakteristika vína:*

Barva: intenzivně červená, tmavé barvy

Vůně: po černém rybízu

Chuť: harmonická, velmi příjemná, jemná cabernetová chuť



## **Cabernet Sauvignon**

Rok zápisu: 1980

*Charakteristika odrůdy:* Je středního až bujného růstu. Mrazuodolnost je dobrá. List je středně velký, pětilaločný, hluboce vykrajovaný. Hrozen je středně velký s ouškem a malými kulatými bobulemi modré barvy. Je to odrůda vhodná i do skeletových půd. Úrodnost je střední. Vína mají bohatý obsah taninu a antokyanů, ale i kyselin. Proto je důležité vysazovat odrůdu jen do nejteplejších poloh.



*Charakteristika vína:*

Barva: intenzivně červená

Vůně: po černém rybízu

Chuť: travnatá, drsnější, zráním nabývá plnosti a odrůdového charakteru vína

## **Frankovka, Lemberger, Blaufränkisch, Kékfrankos**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Odrůda je bujného růstu, má dobrou mrazuodolnost a plodnost. List je velký, okrouhlý, nepatrně tři až pětilaločný. Hrozen je velký křídlatý se středně velkými, modročernými bobulemi. Frankovce vyhovují nejteplejší polohy se záhřevnými sprašemi. Zrání hroznů bývá pozdní.



*Charakteristika vína:*

Barva: tmavě rubínová

Vůně: připomíná jádra peckovin, někdy jemně skořicová

Plná, příjemně drsná - víno je pikantní. Mladá vína bývají tvrdá, zvýrazněná  
Chuť: trpkostí po tríslovinách, extraktivní s vyšší kyselinkou. Víno vyzrává do bohaté šíře.

## **Modrý Portugal, Blauer Portugieser, PortugaisBleu, Oporto**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Je bujného růstu, poměrně suchovzdorná, ale málo mrazuodolná. Trpí více houbovými chorobami a jeho velké hrozny snadno hnijí. Úrodnost je výborná a pravidelná. Z velkých sklizní jsou však vína řídká, mají slabou barevnost a nízkou extraktivnost. List je velký tří až pětilaločný, hladký. Hrozen je velký, křídlatý s většími bobulemi, které mají tenkou slupku.



*Charakteristika vína:*

Barva: rubínová

Vůně: jemná, květinová

Chuť: příjemná, sametová, víno je lehčí s nižším obsahem kyselin, jemně natrpklé

## **Rulandské modré, Pinot noir, Pinot nero, Bauer**

### **Burgunder, Spätburgunder, Kisburgundi**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Je středního růstu, dobré odolnosti proti mrazům. Listy jsou velké, slabě tří až pěti laločné, lesklé. Hrozen je malý, hustý křídlatý s kulatými černomodrými bobulemi. Dozrává později. Při úměrné sklizni dosahují velmi vysokou cukernatost. Odrůdový charakter vyniká na štěrkovitých záhřevných půdách.



*Charakteristika vína:*

Barva: světle rubínová, se zlatavě cihlovou barvou na okraji (při nahnutí sklenky)

Vůně: připomíná jádra peckovin, zráním získává nádech po švestkách a ořechu

Chuť: Plné, kořeněné, jemně natrpklé s mírnou kyselinkou. Mladší vína mají vyšší obsah kyselin, ostružinovou chuť.



## **Svatovavřínecké, Saint Laurent**

Rok zápisu: 1941

*Charakteristika odrůdy:* Je bujného růstu, suchovzdorná, středně mrazuodolná. Ve vlhkých letech je její hustý hrozen náchylný k hnití. List je středně velký, převážně třílaločný. Hrozen je mírně křídlatý, hustý s oválnými bobulemi. Vhodná do lehčích záhřevných půd, dává vysoké sklizně. Plodnost je méně pravidelná.



*Charakteristika vína:*

Barva: sytě červená, přechází až do fialova

Vůně: ovocná, připomíná sušené švestky, povidla nebo černý rybíz

Chuť: plná, příjemně natrpklá - mladší ročníky obsahují více kyselin

## **Zweigeltrebe**

Rok zápisu: 1980

*Charakteristika odrůdy:* Je bujného růstu, má dobrou odolnost proti mrazům a sklizně dává pravidelné a bohaté. List je velký, třílaločný, tmavě zelený. Středně velký, křídlatý hrozen je hustý s menšími, modročernými bobulemi.



*Charakteristika vína:*

Barva: temně červená

Vůně: jemná, může připomínat švestky

Chuť: mladé víno je hrubší a drsné; po vyžrání velmi jemné, harmonické, s jemnou tříslovinkou

*Zvláštnosti:* Odrůda může dosahovat vysoké vyžrlosti až v kategorii "pozdní sběr". Víno je vhodné ke scelování s ostatními červenými víny. Doporučuje se k dlouhodobějšímu žrání v láhvi.