

# **Enogastronomie - vstup vína do gastronomických technologií a řízení**

Tereza Křivová

---

Bakalářská práce  
2013



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav analýzy a chemie potravin

akademický rok: 2012/2013

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Tereza KRÍVOVÁ**

Osobní číslo: **T10810**

Studijní program: **B2901 Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Enogastronomie – vstup vína do gastronomických technologií a řízení**

Zásady pro vypracování:

### I. Teoretická část

1. Enogastronomie
2. Definice vědního oboru
3. Historie
4. Vstup vína do gastronomických technologií
5. Historie a význam vína v gastronomii v Čechách a na Moravě

### II. Praktická část

1. Výběr vín ze Slovácké podoblasti a jejich popis
2. Senzorické hodnocení a analytické hodnocení
3. Výsledky hodnocení – Doporučení hodnocených vín ke stolování

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

1. **KRAUS, Vilem. Nova encyklopedie ceskeho a moravskeho vina. Praha: Praga Mystica, 2005-2008, 2 v. ISBN 80-8676700-0.**
2. **Burešová, P. dostupné online na: <http://www.wineofczechrepublic.cz/a2017-strucny-uvod-do-enogastronomie-cz.html>**
3. **VACCARINI, G., Jak rozumět vínu, 2008, str. 221, vyd. SUN, ISBN 978-80-7371-232-7.**
4. **VÁŠÁK, Jaroslav. Slovácká kuchyně: krajové speciality. Vyd. 1. Praha: Ikar, 2012, 206 s. ISBN 978-80-249-1864-8.**

Vedoucí bakalářské práce:

**Ing. Pavla Burešová**

Ústav analýzy a chemie potravin

Datum zadání bakalářské práce:

**11. února 2013**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**17. května 2013**

Ve Zlíně dne 11. února 2013

doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.  
*žák*



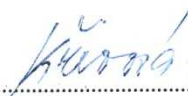
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
*ředitel ústavu*

## 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, považuji se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 14. 5. 2013



<sup>2)</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola 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>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, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užíje-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). Odpirá-li autor takového díla udělit svolení bez vázného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

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

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku 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 výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## **ABSTRAKT**

Abstrakt česky

Cílem práce je seznámení s charakteristikou odrůd vín pěstovaných ve Slovácké podoblasti, metodikou senzoričkého hodnocení vín a analytické metody hodnocení základních parametrů tj. stanovení obsahu kyselin, zbytkového cukru a oxidu siřičitého. Další výstupem této práce je enogastronomie v praxi, tj. doporučení vybraných odrůd vín Slovácké podoblasti s podávanými pokrmy charakteristickými pro oblast regionu Slovácka.

Klíčová slova: senzoričké hodnocení vín, analytické metody hodnocení vín, enogastronomie

## **ABSTRACT**

English abstract

Main purpose of bachelor thesis is explanation of variety vine, which grow in Slovacký region, methods of sensory rating vine and analytic methods of rating based parameters. It means determination of content of acids, residual sugar and sulphurous oxide. Next chapter this thesis is enogastronomy in use. It includes recommendation of selected variety vine of Slovacký region with served meals, which are typical for Slovacký region.

Keywords: Sensory rating vine, Analytic methods of rating vine, Enogastronomy

Ráda bych tímto poděkovala ing. Pavle Burešové za vedení, za poskytnuté rady a doporučenou literaturu, kterou jsem použila při vzniku mé bakalářské práce. Děkuji také rodičům, kteří mě během studia a při zpracování bakalářské práce podporovali.

**Motto: "K lidskému štěstí a k úsměvné pohodě**

**patří prostřený stůl, víno a přátelé"**

**Homér [22]**

---

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

## OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>10</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>11</b>
<b>1 ENOGASTRONOMIE</b> .....	<b>12</b>
1.1 VYŽITÍ ENOGASTRONOMIE V PRAXI .....	12
<b>2 VSTUP VÍNA DO GASTRONOMICKÝCH TECHNOLOGIÍ</b> .....	<b>15</b>
2.1 GASTRONOMIE .....	15
2.2 HISTORIE A VÝVOJ GASTRONOMIE.....	15
2.3 SVĚTOVÁ GASTRONOMIE .....	16
2.4 ČESKÁ REGIONÁLNÍ GASTRONOMIE .....	16
2.4.1 Slovácká kuchyně.....	17
<b>3 VÍNO A RÉVA VINNÁ</b> .....	<b>18</b>
3.1 PŮVOD VÍNA .....	18
3.2 HISTORIE VINOHRADNICTVÍ NA NAŠEM ÚZEMÍ .....	18
3.2.1 Historie vinařství v Čechách .....	18
3.2.2 Historie vinařství na Moravě.....	19
3.2.3 Soudobé vinařství u nás .....	20
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>21</b>
<b>4 PODOBLAST SLOVÁCKÁ</b> .....	<b>22</b>
4.1 CHARAKTERISTIKA VÍN .....	22
4.2 BARVA VÍNA.....	22
4.3 BÍLÁ VÍNA .....	22
4.4 ČERVENÁ VÍNA.....	25
4.5 RŮŽOVÁ VÍNA .....	27
<b>5 DEGUSTACE A PREZENTACE VÍNA</b> .....	<b>29</b>
5.1 VNÍMÁNÍ VŮNĚ A CHUTĚ .....	29
5.2 POŽADAVKY NA DEGUSTACI.....	29
5.3 BODOVACÍ SYSTÉM PRO HODNOCENÍ VÍNA .....	30
<b>6 ANALYTICKÉ HODNOCENÍ</b> .....	<b>32</b>
6.1 STANOVENÍ TITROVATELNÝCH KYSELIN V HROZNECH .....	32
6.2 STANOVENÍ ZBYTKOVÝCH REDUKUJÍCÍCH CUKRŮ VE VÍNĚ.....	33
6.3 STANOVENÍ VOLNÉHO SO <sub>2</sub> VE VÍNĚ.....	35
6.4 STANOVENÍ CELKOVÉHO SO <sub>2</sub> VE VÍNĚ.....	35
<b>7 DOPORUČENÍ HODNOCENÝCH VÍN K POKRMŮM</b> .....	<b>37</b>
7.1 DOPORUČENÍ JÍDEL K BÍLÝM VÍNŮM.....	37
7.2 DOPORUČENÍ JÍDEL K ČERVENÝM VÍNŮM .....	38
7.3 DOPORUČENÍ JÍDEL K RŮŽOVÝM VÍNŮM .....	40
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>43</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>44</b>



<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>	<b>46</b>
<b>SEZNAM OBRÁZKŮ .....</b>	<b>47</b>
<b>SEZNAM TABULEK.....</b>	<b>48</b>

## ÚVOD

Víno provází člověka již mnoho let nejenom jako nápoj s příjemnými účinky na člověka jako alkoholický nápoj, nýbrž jako nápoj vhodně doplňující chutné pokrmy.

Teoretická část této práce se zabývá vysvětlením, čím se obor enogastronomie zabývá a co je jeho smyslem. Cílem tohoto oboru je vytvoření harmonické kompozice spojení pokrmu a vína tak, aby vznikl harmonický celek chutí a vůní a zároveň došlo k vyniknutí jednotlivých chutí jak pokrmu, tak podávaného vína. V teoretické části se zabývám historií gastronomie od světové až po gastronomii Slováckého regionu, dále historií vína a vinařství v českých zemích a na Moravě.

Praktická část bakalářské práce na úvod zahrnuje charakteristiku vybraných odrůd vín Slovácké podoblasti, definici degustace, popis senzorického a analytického hodnocení vín. V další části praktické části jsou zpracovány výsledky hodnotitelů vybraných odrůd vín Slovácké podoblasti, tak dosažené výsledky analytického hodnocení základních aspektů, tj. stanovení obsahu kyselin, stanovení zbytkového cukru a stanovení oxidu siřičitého hodnotiteli posuzovaných odrůd vín.

Výsledkem práce jsou recepty pokrmů regionu Slovácko a doporučení vybraných odrůd vín Slovácké podoblasti k podávaným pokrmům.

## **TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 ENOGASTRONOMIE

Enogastronomii označujeme jako harmonické spojení vín a pokrmů. Původ má v Itálii. Výběr a konzumace pokrmů v kombinaci s nápoji byl již v dávné historii součástí společenského statutu a sounáležitosti ke společenské třídě. Česká kultura konzumace vína ve spojení s pokrmy pokulhává za evropským průměrem. Lidé často vnímají víno jako alkohol, i když by měl být jako doprovodný nápoj k pokrmům. [1]

## 1.1 Vyžití enogastronomie v praxi

Cílem je vytvořit správnou kompozici vína a pokrmu. Přitom je nutno respektovat základní recepturu pokrmu s požitými surovinami, včetně příloh, kořenících složek a také technologii přípravy. U vína nepůjde jen o odrůdu (značku), ale také kategorii vína, vinifikaci, ročník, oblast původu, dobu a způsob zrání. Výsledkem pak bude objevení nových zážitků. Několik zásad bychom měli dodržovat.

V praxi se lze hovořit o dvou základních principech spojení vín s pokrmy:

1. Splynutí pokrmu s nápojem a vytvoření harmonie
2. Využívání kontrastu – víno je s pokrmem v protikladu

Cílem obou principů je, aby se výrazné chutě zjemnily, až utlumily, nebo naopak se jim dalo navzájem vyniknout. [1]

Chuťové a chuťově-čichové vjemy požívané při hledání a analýze vína a pokrmu jsou následující: vnímání slanosti, kyselosti, hořkosti, sladkosti, lahodnosti, kořeněnosti, chuťové aromatické vnímání, chuťová a čichová stálost a některé dotykové vjemy jako olejnatou, šťavnatost a tučnost.

Pro zjištění správného souladu vína a jídla je zhodnocení jejich struktury. Tímto termínem rozumíme složitost a bohatost ingrediencí (u jídla) a chutí, aroma a vůní vína.

Struktura vína se musí shodovat: složitý pokrm nejlépe doprovází víno bohaté na aroma, a naopak – jednoduchý pokrm ze dvou či tří ingrediencí se výtečně snoubí s vínem jednodušším.

Svazek pokrmu s vínem nelze považovat za nedotknutelný, protože ve skutečnosti hraje velkou roli kreativita a experimentování prvořadou roli. [2]

Základní pravidla při kombinování vín a pokrmů:

- Neharmonické působení vzájemných chutí kyselé s kyselou (víno a pokrm).  
Při těchto spojeních se kyselá chuť násobí a vytváří pocit nepříjemné agresivní až kovové chuti např. (zeleninové saláty s výraznou octovou zálivkou)
- Vína zrající v dubových sudech se nesnášejí s uzenými pokrmy (jde o působení mnoha aromat i chuti, které se vzájemně přebíjejí). Příkladem je uzená ryba, nebo uzený sýr.
- Tučný pokrm, kyselejší víno  
Vyvolává-li naše jídlo v ústech pocit tučnosti (pocit jemnosti) a vrstevnosti, je vhodné vybrat víno s opačnými vlastnostmi (tvrdost): kyselejší, šťavnatější a perlivější. Příklad zabijačkové speciality
- Sladké jídlo, kyselejší víno  
Pokud je jídlo sladší (pocit jemnosti), vhodné víno musí mít potřebnou kyselost, svěžest, lahodnost a perlivost. Jemnost jídla pak kontrastuje s pocitem tvrdosti vnímanými ve víně. Příklad těstoviny se šunkou a hráškem
- Koření a aroma – U snoubení aromatických a kořeněných jídel, která navozují výrazné chuťové a čichové vjemy, je třeba postupovat velice obezřetně. Je nutné, aby vůně, které se uvolňují z jídla a ze sklenky, umocňovaly náš zážitek, a abychom zabránili jejich překrývání. Příklad: K Filetami na černém pepři je vhodné servírovat červené víno s vyšším obsahem alkoholu. [2]
- Vepřové masa a tučná masa doplní červená vína, ale i bílá vína se svěží kyselinou.  
K vepřovým steakům a pečeným je Zweigeltrebe Modrý Portugal. K vepřovému řízku bude Veltlinské zelené, pokrmy z mletých mas, drůbeže či ryb smaženého trojobalu Sauvignonem.
- Kozí sýr (vzhledem k jeho typickému aroma, slanosti a struktuře) Tramínem nebo Sauvignonem.

- Plísňové sýry s modrou plísní (rokfor nebo stilton) jsou výborné s nasládlými pozdními sběry a výběry z bobulí, ale i s aromatickými Tramíny a s přírodně sladkými víny.
- Ke sladkým moučnickům jsou vhodná sladká a přitom svěží vína slámová a ledová vína, pozdní sběry s vyšším zbytkem neprokvašeného cukru, výběry a bobulové výběry, které jsou plné a nasládlé, ale zároveň nepostrádají kyselinku. Čím je vyšší pocit sladkosti v jídle, tím sladší by mělo být víno.

Pravidla kombinování vín a pokrmů jsou proměnlivá a vyvíjejí se stejně jako gastronomické trendy. Trendy souvisejí s potřebami konzumentů, kteří mají vždy poslední slovo při volbě vína či pokrmu.

Při výběru vína je nutno zohlednit značku, můžeme volit mezi odrůdovým vínem a cuvée. Zohledňujeme ročník a terroir. Základním pravidlem kombinování vína s pokrmy by měla být autentičnost – vždy se nejlépe snoubí regionální – tradiční speciality s místními víny.

Gastronomie je součástí kultury a image každé země. Vnímá daleko rychleji nové potřeby a měnící se vývojové trendy ve společnosti, jež jsou vyvolány zejména vzdělaností a rozvojem informačních a komunikačních technologií všeho druhu. S tím přicházejí změny ve stravování a nové přístupy k výživě. Vznikají nové trendy. [1]

## **2 VSTUP VÍNA DO GASTRONOMICKÝCH TECHNOLOGIÍ**

### **2.1 Gastronomie**

Nauka o umění kuchařském s přihlédnutím ke všem aspektům ovlivňující výsledný pokrm nejen po stránce vzhledové, chuťové ale i nutričního hlediska. Gastronomie je umění vybírat, připravovat, podávat a vychutnávat jídlo, konzumace nápojů, stolování. Je to kuchařské a kulinářské umění. Příprava nápojů, pokrmů, servírování, konzumace mají své měřitelné hodnoty. [3]

### **2.2 Historie a vývoj gastronomie**

Sledujeme li vývoj člověka od nejstarších dob, od opočlověka přes pračlověka k dnešnímu člověku, který měříme statisíci let, je nápadný i vztah k opatřování a zpracování potravy. Nálezy z Číny ze starší doby kamenné, nám poskytují důkazy o tom, že v čou-kchoutienských jeskyních poblíž Pekingu připravovali na šestimetrovém ohništi maso. Uzení a sušení bylo vynálezem Cromagnonského člověka. Mladší doba kamenná byla ve znamení vepřů, krav, koz a ovcí, ale také se začalo pěstování a kultivace rostlin a sběr plodů. Člověk se stal zemědělcem.

Zemědělství a první kultury vznikly u velkých řek Eufratu a Tigridu, Nilu...Nejstaršími zemědělci byli Sumerové, kteří pod vedením bohyně Iris seli pšenici a ječmen. Slované pěstovali pšenici, proso, hrách, čočku, řepu a později ovoce.

Kuchyně se začaly objevovat s rozvojem civilizace a kromě uspokojení potřeby hladu působily určitou rozkoš a požitek. U zrodu kuchyně byli kněží, kteří rozporcovali zvíře na různé části a dali bohům.

S koncem pozdního Starověku nastávají změny v oblastech Středozemního moře. Západorímská tradice spolu s gastronomií se uzavřela, východořímská a byzantská kuchyně se ještě mnoho století zachovala. Z antiky se k nám až do dnešní doby zachovala jména jako Apicius nebo Lukullus.

Pečivo, výroba nudlů, pizzy a samotný tvar pizzy má původ z antiky.

Výrazně přispěla také do evropské do gastronomie Byzantská říše, která měla blízko k Itálii, jednak díky Benátkám, ale hlavně díky ženám, které byly vždy žádány na vdávání.

Byzantská tradice spolu s perskou a arabskou kuchyní vytvořila základ turecké kuchyně. [4]

### **2.3 Světová gastronomie**

Světová kuchyně zaujímá v současné gastronomii vzrůstající význam. Světový trend kuchyně je dán prohlubující se globalizací a rozšiřujícími se mezinárodními vztahy. Je to díky komunikační technologií, cestování, vzdělání a lidé mají nové poznatky, informace z cest. Kuchaři mají svůj osobitý styl a rychle se učí novým trendům. Evropská kuchyně ovlivnila celý svět. Dnes je velký výběr potravin a lidé rádi ochutnávají nové věci. V horším případě se gastronomie omezí na hotové či konzervované pokrmy, různé uzeniny, salámy, mražené a další konvenience, které potlačují rysy jednotlivých regionálních kuchyní, stejně jako globální rychlé občerstvení, které je všude na světě stejné. [4]

### **2.4 Česká regionální gastronomie**

České pohostinství bylo, až do poválečných let na vysoké úrovni. Naši číšníci a kuchaři jezdili za praxí do Evropy, kdy poznávali nové kuchyně, stravovací zvyklosti evropských národů, nové technologie, a tím a ke své odbornosti přidali zkušenosti, které po návratu doma uplatnili. Výjimkou nebyla znalost francouzské, italské, německé, rakouské, skandinávské a jiných evropských kuchyní a znalost dvou i více cizích jazyků.

V poválečném období po roce 1948 celkem 41 let nebylo umožněno občanům a ani zaměstnancům pohostinstvím cestovat do zahraničí, což naši kvalitu pohostinství hluboce poškodila.

K obrodě českého pohostinství po stagnaci z padesátých až devadesátých let pomohla až Sametová revoluce. Vznikem nových gastronomických zařízení a používáním nových technologií ve výrobě jídel se české pohostinství ocitlo ve stádiu rychlého přizpůsobování se novým situacím. [4]

Nedílnou součástí české kuchyně jsou polévky - zeleninové či masové vývary, často zahuštěné. České recepty jsou často založené na přítomnosti masa – nejčastěji je to vepřové, drůbež, hovězí, králík, zvěřina a sladkovodní ryby. Maso je pak přelito často některou omáčkou – svíčková, koprová, rajská. Klasickou přílohou jsou české knedlíky – bramborové, špekové, tradiční houskový knedlík a brambory – pečené, vařené, fritované nebo ve formě bramboráku. [5]



### 2.4.1 Slovácká kuchyně

Národopisná oblast Slovácko se rozkládá na jihovýchodě Moravy a svou rozlohou patří k nejrozsáhlejším moravským národopisným regionům. Pro Slovácko je příznačný bohatý a dosud živý folklor s uplatněním krojů, s tradicemi lidových písní, slavností a tradičních řemesel.

K nejstarší surovině v tradiční kuchyni, připravované z ječmene a upravené na pokrm, patřily kroupy, které se podávaly na stůl v kombinaci s fazolemi nebo houbami. Selo se poměrně velké množství hrachu, čočky na tzv. stravu. Sortiment zeleniny byl poměrně jednotvárný, na políčkách se objevovalo nejčastěji zelí a kvaka (tuřín). Brambory plnily významnou úlohu hlavně v chudých oblastech, kde byly významným prostředkem před hladem.

Zelenina se hlavně pěstovala pro vlastní potřebu, mezi obvyklé druhy patřilo zelí, kapusta, později cibule, česnek, ředkev, petržel, mrkev, okurky.

Jihovýchodní Morava je odedávna proslulá pěstováním révy vinné, které se dařilo ve vinohradech a na podolcích pod nimi. Druhy vinné révy, které se na Slovácku pěstovaly, měly mnohdy zajímavé názvy: muškatele, kozí cecek, portokýs (modré) a ryzlink.

Ovoce se na tomto území pěstovalo už od středověku. Jabloně, hrušně, třešně, ve vinohradech se také často objevovaly *hamrle* a višně. Na Slovácku se obzvláště se dařilo *duranciovým i trnkovým* broskvoním. Pověstné byly svou výbornou jakostí meruňky a trnky (švestka domácí).

Na Slovácku se často vaří čočka, fazole, a hrách. Polévky nejčastěji (čočkové, fazolové, hrachové, houbové). V zimě často bývají zabijačkové speciality. [6]

## **3 VÍNO A RÉVA VINNÁ**

### **3.1 Původ vína**

Hrozny jsou součástí našeho jídelníčku od počátku existence člověka. Doklady o výrobě vína pocházejí o období před 7 – 10 tisíci lety z míst Gruzie a Arménie, které mnozí považují za skutečnou pravlast vína.

Vinařství na vysoké úrovni bylo kolem roku 3500 před naším letopočtem ve staré Mezopotámii a v Egyptě. Egypťané znali technologii pro výrobu vína a pěstovali šest až osm druhů révy vinné. Největší a nejstarší vinice se nacházeli v Alexandrii.

Někdy Egypťané při lisování hroznů v plachtách používali cvičené paviány, kteří dokázali mrštně rozpínat dvě tyče, k nimž byly připevněné konce zkroucené plachty, ve které se hrozny lisovaly. Víno bylo fermentováno v upravených keramických nádobách nebo ve vejčitých nádobách z pálené hlíny s nápisem o původu vína. [7]

Postupně se vinařství rozšířilo do Starého Řecka na Krétu, kde to bylo ještě na vyšší úrovni. Z těchto zemí se to postupně rozšířilo do Itálie, na Sicílii, do Černoří. Největšími konzumenty vína byli Keltové. Jak se postupně jednotlivé národy střídaly v osídlování dalších částí Evropy, tak se rozšiřovalo pěstování révy vinné. Postupně se réva dostala v době římské říše až na území Moravy a okolí Prahy. [8]

### **3.2 Historie vinohradnictví na našem území**

#### **3.2.1 Historie vinařství v Čechách**

Ke značnému rozšíření vinic došlo na našem území v době Velkomoravské Říše 9. a 10. století našeho letopočtu. Podle pověsti byl první historický známý přemyslovský kníže Bořivoj, který v roce 875 u příležitosti narození svého syna Spytihněva obdarován moravským knížetem Svatoplukem sudem moravského vína. Ludmila víno okusila a nadchla se natolik, že začala pěstování vinné révy podporovat. Ludmila založila první vinice nedaleko svého rodiště Pšovo v Nedomicích u Mělníka. Zde byl zasvěcen do tajů výroby svatý Václav a vznikla svatováclavská tradice vinařská tradice, kde byl později svatý Václav uctíván mezi vinaři „Supremus magister vinearum“ (nejvyšší perkmistr vinic). [7]

Největší rozmach zaznamenalo české vinohradnictví za vlády Karla IV., ve 14. století kdy nechal do Čech přivést révu z Burgundska a Porýní. V roce 1358 vydal nařízení o zakládání vinic pro království české.

15. a 16. stoletím se vinná réva dostala na americký kontinent díky mořeplavcům. V Chile vznikly první vinice a naopak v Evropě se víno stalo, obsahující alkohol, denním nápojem.

Križe pro evropské vinařství přišla v druhé polovině 19. století, kdy byly vinice pleněny americkým škůdcem. Phyloxéra neboli révokaz (*Viteus vitifolii*), mšice žijící na kořenech révy vinné postupně ničily veškeré vinice osazené pravokořennou evropskou révou. [9]

### **3.2.2 Historie vinařství na Moravě**

Začátky vinařství na Moravě spadají do období velkého rozmachu pěstování révy v Pannónii za císaře Proba (276-282), byly přineseny s římskými legiemi. [3] První písemná zmínka o vinicích na Moravě je z roku 1101 a nacházejí se v zakládající listinně benediktinského kláštera v Třebíči. Ve středověku vznikl nejstarší viniční řád. [10]

Ve 14. století bylo vinařství rozšířené natolik, že markrabě vydal v Brně nový vzorový řád pro Moravu. Ten obsahoval povinný zápis vinic do berních knih, aby z vinic mohly být vybírány městské dávky.

V 16. století největší rozmach v pěstování révy vinné. Plocha moravských vinic se odhadovalo na 17 000 ha. V některých letech byla nadprodukce vína tak velká, že výrobci vína hledali odbyt i zahraničí. Vinařství ovlivnili i noví přistěhovalci z Evropy, kteří zavedli novou technologii, způsoby pěstování vinné révy a nové odrůdy. Lidé z venkovské chudiny měli zajištěnou práci na vinicích.

V 17. - 18. století po válečných událostech byly velké ztráty ve vinicích. Měšťané ztrácejí zájem o obnovu vinic a věnují se obchodu a řemeslu. Venkovské obyvatelstvo se staralo o vinice, sloužilo jim jako zdroj dodatečných příjmů.

V 19. století dochází k úpadku vinařství. Stoupl rozvoj dovoz zahraničních vín, rozvoj pivovarnictví a chorob révy vinné. Zemědělci začali ztrácet zájem o vinice a začali pěstovat různé plodiny, hlavně pro cukrovary.

Zakládali se vinařské školy ve Znojmě, v Mělníku, ve Valticích, v Bzenci a Mikulově.

### **3.2.3 Soudobé vinařství u nás**

Současná úroveň vinařství v České republice je na velmi dobré úrovni a kvalita vybraných výrobců produkující bílá vína, je srovnatelná s kvalitou rakouských nebo italských vinařů, o čemž svědčí řada ocenění našich vinařů obdržených v různých soutěžích. Spotřeba vína na osobu je 20 litrů. Rozloha vinic na našem území v současné době činí 18 700 ha.

## **PRAKTICKÁ ČÁST**

## **4 PODOBLAST SLOVÁCKÁ**

Minulost Slovácka je úzce spojena s příchodem Cyrila a Metoděje na Moravu roku 863, kdy jejich mise podpořila význam vína.

Jižní část podoblasti tvoří Podluží a Mutěnicko. Údolí řek Moravy a Kyjovky. Východně se nacházejí Bílé Karpaty. Podloží tvoří vápencovité sedimenty se střídajícími se vrstvami pískovců, jílovců či vápenců. Půdy viničních hor jsou těžké, hluboké a vododržné. Vinařství v okolí Kyjova a Uherského Hradiště má severní ráz, kde vinice využívají pro svůj růst osluněné jižní stráně kopcovitého terénu a při zrání vín zde výraznou roli hraje rozdílná nadmořská výška, hory, výskyt podzimních sušších a teplých větrů, které urychlují zrání bobulí. Rozloha vinic je 5000 ha.

Vína mají nezaměnitelný charakter, svěží kyselinky a extraktivních látek s prodlužující se perzistencí. Výše položené vinice dávají plná vína se svěžím charakterem, jemnou kyselinou a výraznými aromatickými látkami. [11]

### **4.1 Charakteristika vín**

Charakter vína je dán genetickými vlastnostmi odrůd révy vinné. Důležitý je jeho charakter, původ i jeho jakost. V posledních staletí byly vylučovány odrůdy, které byly málo odolné proti nemocem, proti škůdcům, špatně přizpůsobivé klimatickým podmínkám a odrůdy neposkytující dobré a pravidelné sklizně. Snažili se je nahrazovat novými odrůdami a díky tomu vznikala větší sortiment vín. [12] [13]

### **4.2 Barva vína**

Barva a vlastnosti (chuť, vůně, vzhled a aroma) nám ukazují specifický charakter vína červených, růžových a bílých vín. [12]

### **4.3 Bílá vína**

Vyrábějí se z velkého počtu odrůd, a vyznačují se velkým spektrem aromatických a chuťových látek. Mají vysoký obsah kyselin, ale najdeme i vína s nižší kyselinou. Jsou lehké a svěží a nejčastěji se hodí k salátům, k drůbežímu masu a rybám. [12]

### *Chardonnay*

Odrůda pochází z Burgundska. Vznikla křížením odrůd Pinot noir a Heunish. Chardonnay patří v současnosti mezi uznávané a nejmódnější vína. Často je využíván pro výrobu šumivých vín. Chardonnay má tropický charakter s vůní manga, smetany, banánu, ananasu, žlutého melounu a někdy medu i karamelu. Zrají v dubových sudech barrique. Barva je světle žlutá, zeleno až nazlátlá. Chuť je plná, jemně kořenitá, s elegantní kyselinou, dlouho dozrívající. [14]

### *Muškat moravský*

Odrůda pochází z Moravy a byla vyšlechtěná v Polešovicích. Patří mezi nejrozšířenější odrůdy u nás. Je to mladá odrůda. Muškát vyniká velmi intenzivní muškátovou vůní a typickou vůní, která je někdy tak silná, že víno k pití nevyhovuje. Zpracování hroznů na kvalitní víno s muškátovou vůní je náročné i na uchování ve sklepech. Barva je světle žlutá a chuť je lehčí s nižším obsahem kyselin. [7]

### *Rulandské šedé*

Pochází z Francie, kde se pěstuje spolu Rulandským bílým a Rulandským modrým ve velkém množství. Původní francouzský název je Pinot gris. Je základní surovinou pro výrobu šumivých vín. Má zlatozelenou barvu. V Rulandském šedém nacházíme plnost, hebkost, vysoký extrakt, pomerančové tóny ve vůni spojené s dojmy medovosti. K dosažení charakteristik je nutná vyzrálost hroznů alespoň na stupeň pozdního sběru a výše. Ve víně pak nacházíme vyšší obsah alkoholu, glycerolu. Chuť je plná, dlouhotrvající, hebká, s vysokým extraktem. U nás je velmi oblíbenou odrůdou. [7] [15]

### *Ryzlink rýnský*

Pochází z Německa a patří mezi nejproslulejší odrůdy. Je to stará odrůda. V chuti ryzlinkových hraje velkou roli kyselina a její zralost. Nejvíce se to projevuje u suchých a kabinetních vín. Barva je světle žlutá. Je svěží ovocnou chutí. Ve vůni můžeme cítit ovoce, koření a někdy to může zavánět petrolejem nebo kerosinem, když se to nachází v horkých lokalitách. [14]

### *Sauvignon*

Pochází z francouzského regionu Bordeaux nebo z vinařských oblastí na Loire. Je to křížec mezi odrůdami Chenin Blanc a Tramín. Sauvignon je raná odrůda, velmi brzo dozrává a dosahuje vysoké cukernatosti. Patří mezi nejkvalitnější vína severních vinařských oblastí. Pěstuje se zejména na Moravě. U zahraničních Sauvignonů se setkáváme s víny plnými, kdežto u nás u nás nacházíme ovocné tóny. Je to dáno stavbou půd. Ve vůni můžeme hledat černý rybíz, angrešt, kiwi s nádechem citronu, broskve, nektarinky, meloun, u sladkých výběrů meruňky, pomeranče. Barva světle zelenožlutá. [7] [14]

Odrůda	Ročník	Zařazení vína	Dodavatel	Vinařská obec/ Viniční trať	Podoblast
Chardonnay	2009	Jakostní víno s přívlastkem-výběr z hroznů - sladké	Vinařství Polehňa	Blatnice pod sv. Antonínkem/Kamenice	Slovácká
Muškat moravský	2011	Jakostní víno s přívlastkem-pozdní sběr-suché	Vydařilý Petr	Mutěnice/Hraničky	Slovácká
Rulandské šedé	2011	Jakostní víno s přívlastkem-výběr z hroznů-polosladké	Petr Hruška	Blatnička/Vinohrádky	Slovácká
Ryzlink rýnský	2011	Jakostní víno s přívlastkem-pozdní sběr-suché	Dušan Šoviš	Blatnice pod sv. Antonínkem /neuveveno	Slovácká
Sauvignon	2011	Víno s přívlastkem-pozdní sběr-suché	Vinařství Polehňa	Blatnice pod sv. Antonínkem /Kamenice	Slovácká

Tabulka - pro praktickou část : Výběr vín



## 4.4 Červená vína

Červená vína se liší od bílých vín tím, že mají více tříslovin. Vysoký obsah alkoholu a typicky sladká vyzrálá chuť pochází z vyzrálých hroznů za dobrých podmínek. Většinou červené vína se hodí k tučnějším jídlům a mnohdy jsou dobré i na trávení. Máme i ovocná vína červená vína s menší tříslovinou, která jsou jemná, svěží, lehké, nepotřebují se uchovávat ve sklepech, stačí je podávat chlazené. [4]

### *Frankovka*

Pochází z Rakouska, patří mezi nejstarší odrůdy. Frankovka patří k nejlepším typickým červeným vínům. Vyznačuje se tmavě rubínovou barvou, vyšším obsahem alkoholu, vysokým extraktem, vysokým obsahem kyselin, jemnou trpkostí a charakteristickým odrůdovým buketem. K získání tmavě rubínové barvy je potřeba, aby se hrozny sklídily v plné zralosti, kdy nejvíce obsahují barevných látek – antokyanů. U nedozrálých hroznů mají málo barviva, zatímco v přezrálých hroznech je už část barviva rozštěpena. Ve vůni můžeme hledat ostružiny a skořici. [15]

### *Neronet*

Pochází z Moravy, je to mladá odrůda. Kříženec Modrého Portugalu a Svatovařineckého. Neronet je doporučen pro pěstování ve všech vinařských podoblastech České republiky. Hrozny zrají brzy. Toto víno je vhodné k popíjení jako mladé víno nebo se rmut nezkušuje tak, jako u červených vín. Pak vznikne víno s velkým obsahem tříslovin a intenzivním červeným zbarvením. Ve vůni najdeme černý rybíz, višňový kompot. [7]

### *Sevar*

Odrůda vznikla křížením Seyve Villard a Svatovavřineckým. Byla vyšlechtěna v Polešovicích. Odolnost proti mrazům. Víno má zajímavý buket i chuť. Prolínají se vůně květinové a ovocné a ve vínu lze nalézt plody okraje lesa – maliny, ostružiny, jahody, rybíz i borůvky. Barva je modročervená. Sevar nejvíce plodí na starších keřích. Víno je výborné kvality, tmavočervené barvy. Víno je jemné až silně aromatického typu s jemnou kyselinou a svěží.[16]

### *Svatovavřinecké*

V České republice je nejrozšířenější modrou odrůdou a třetí nejrozšířenější odrůdou vůbec. Pochází z Francie a je příbuzné s burgundskými odrůdami. V dobrých ročnících mohou oslnit svou plností, povidlovou vůní i chutí. Barva je tmavě červená, granátová až fialová. Chuť je drsnější s ovocnými tóny, plná, výrazně odrůdový charakter, někdy mají vysoký obsah kyselin.

### *Zweigeltrebe*

Původ v Rakousku. Je to mladá odrůda. Pochází z křížení odrůd Svatoavřinecké a Frankovka. Chuťové vlastnosti vín Zweigeltrebe jsou silně závislé na objemu sklizně hroznů. Při omezených sklizních jsou vína barevná, plná, po vyzrání jemná a hebká, ale nepostrádají přitom dostatečné množství tříslovin a určitou přímočaře pevnou říznost. Vůně se podobají Svatoavřineckému, mají jemnou tříslovinu. [7]

Odrůda	Ročník	Zařazení vína	Dodavatel	Vinařská obec/Viniční trať	Podoblast
Frankovka	2009	Jakostní víno s přívlastkem-Pozdní sběr-suché	Hruška	Blatnička/Vinohrádky	Slovácká
Neronet	2011	Jakostní víno s přívlastkem-Pozdní sběr-suché	neuveđeno	Bzenec/neuveđeno	Slovácká
Sevar	2011	Jakostní víno s přívlastkem-Pozdní sběr-suché	Šlechtitelská stanice Polešovice	Polešovice/Újezdy	Slovácká
Svatovavři.	2009	Jakostní víno s přívlastkem-Pozdní sběr-suché	Hruška	Blatnička/Vinohrádky	Slovácká
Zweigeltrebe	2008	Jakostní víno s přívlastkem-Výběr z hroznů- suché	Vinařství Polehňa	Blatnice pod sv. Antonínkem/ Floriánky	Slovácká

Tabulka 1 - pro praktickou část: Výběr vín

## 4.5 Růžová vína

Růžová vína vznikají zásadně z modrých hroznů. Mošt se nechá jen několik hodin zakvášet na slupkách. Často se odtočí jen část moštu a ze zbytku se vyrobí červené víno. Mají menší obsah tříslovin a kyselin. Dají se konzumovat se všemi jídly. [3] [17]

### *Frankovka*

Charakteristika je již uvedena v červených vínech.

### *Cabernet Moravia*

Mladá odrůda, vyšlechtěná v Moravské Nové Vsi křížením odrůd Cabernet Franc a Zweigeltrebe. Patří ke špičkovým moravským vínům. Při odbourávání kyseliny jablečné je víno velmi plné, hebké s dobře strukturovanými tříslovinami a s dlouhou chutí. Víno je lehké a svěží. [7]

### *Modrý Portugal*

Legendy uvádějí, že původ Modrého Portugalu je pravděpodobně z Portugalska. Je to stará odrůda. Patří ke kvalitním vínům. Má vyšší obsah alkoholu, kyselin a menším obsahem tříslovin. Nejlepší kvality dosahuje v prvním roce, proto se konzumuje jako mladé víno, stárnutím se jeho kvalita zhoršuje. Má jemnou květinou vůni. [14]

### *Rulandské Modré*

Podobně jako Chardonnay je velmi rozšířenou odrůdou po celém světě. Původ má ve Francii a je to stará odrůda. Původní francouzský název Pinot noir. Z Rulandského Modrého a Rulandského šedého se dělají růžová vína. Rulandské Modré obsahuje málo červeného barviva, a proto se lisováním celých hroznů snadno získávají bezbarvá vína zvaná klarety, které jsou součástí základu směsi pro výrobu francouzských klasických vín Champagne. Chuť je plná nízký obsah kyselin, velmi jemné třísloviny. [7]

## Zweigeltrebe

Původ v Rakousku. Je to mladá odrůda. Pochází z křížení odrůd Svatovavřínecké a Frankovka. Chuťové vlastnosti vín Zweigeltrebe jsou silně závislé na objemu sklizně hroznů. Při omezených sklizních jsou vína barevná, plná, po vyzrání jemná a hebká, ale nepostrádají přitom dostatečné množství tříslovin a určitou přímočaře pevnou říznost. Vůně se podobají Svatovavříneckému, mají jemnou tříslovinu. [7]

Odrůda	Ročník	Zařazení vína	Dodavatel	Vinařská obec/Viniční trať	Podoblast
Frankovka	2011	Jakostní víno s přívlastkem- Pozdní sběr-polosuché	Víno Blatel Blatnice pod sv. Antonínkem	Uherský Ostroh/Plachty	Slovácká
Cabernet Moravia	2011	Jakostní víno s přívlastkem- Pozdní sběr-polosuché	Josef Dudek Svato-bořice-Mistřín	Kobylí/Dvořanky	Velkopavlovická
Modrý Portugal	2011	Jakostní víno s přívlastkem- Pozdní sběr-suché	Vinařství Polehňa	Blatnice pod sv. Antonínkem/ Floriánky	Slovácká
Rulandské Modré rosé	2011	Jakostní víno s přívlastkem- Výběr z hroznů-polosuché	Tomás Krist Milotice	Strážnice/ Horní Hory	Slovácká
zweigeltrebe	2011	Jakostní víno s přívlastkem- Pozdní sběr-suché	Hruška	Blatnička/Vinohrádky	Slovácká

Tabulka 2 - pro praktickou část: Výběr vín

## 5 DEGUSTACE A PREZENTACE VÍNA

Degustace vína (senzorické, smyslové hodnocení) nám dává lepší přehled o kvalitě, odrůdovém charakteru a o místě původu nebo o případných vadách vína. V praxi používáme senzoričké a chemické, což nám poskytuje obraz o kvalitě vína.

Posouzení jednotlivcem je vždy subjektivní, protože každý má svou představu o jakosti. Hodnocení může být ovlivněné různými faktory, jako např. tím, že si víno hodnotí sám majitel (vědomě), každý člověk má jiné chutě, u kuřáků je citlivost chuťových pohárků horší než u nekuřáků, nachlazení atd. Komisní degustace se skládá ze 7-9 subjektivních hodnotitelů, kteří, aby mohli hodnotit, musí mít papír o senzoričkých zkouškách. [17]

### 5.1 Vnímání vůně a chutě

#### *Čich*

Čich byl pro člověka nejvíce rozhodujícím spolu s pamětí, protože díky tomu si člověk zapamatoval jídla a nápoje, které mu nejvíc chutnaly. Existuje více než 1000 vůní. Degustátor hodnotí intenzitu, čistotu, jakost a harmonii. Po zakroužení sklenicí nasaje do nosu primární aroma. Po druhém zakroužení, vloží nos do sklenice a zhluboka se nadechne. Proces je nutno opakovat ne dříve než po dvou minutách. [4]

#### *Chuť*

Jazykem vnímáme čtyři základní chutě – sladkou, kyselou, hořkou a slanou. Nejsou vnímány rovnoměrně, ale jsou rozděleny do zón – na špičce, po stranách, a na kořenu jazyka. Vůně a chuť působí současně, při polknutí se v měkkém patře otvírá přepážka nosem a mezi hrtanem. [18]

### 5.2 Požadavky na degustaci

Abychom mohli hodnotit konkrétní víno, musí být splněny určité požadavky:

- Degustátor: dobrá znalost vína, dobrý psychický a fyzický stav (nesmíme být ve stresu nebo nachlazení), před degustací nekouřit a nepít kávu
- Degustační místnost: světlá, teplá, bez zápachu, neovlivňování ostatními degustátory, místnost musí být dobře osvětlená a hodnotitel musí mít klid na hodnocení

- Materiální zabezpečení: neperlivá voda, bílý chléb k neutralizaci úst, nádoba na vylévání obsahu skleniček a nádoba k vyplivnutí vína, dostatek degustačních skleniček

*Teplota vína:* 10-12°C u bílá vína, červená vína 16-18°C

*Řazení vín podle:*

Odrůd: neutrální před buketními

Stáří: mladá před starými

Cukru: suchá před sladkými

Barvy: bílá před růžovými a červenými, ale sladké bílé po červených

- Průběh:

*Zakrytá degustace:* Láhve obalíme, přelijeme do džbánu. Uvádí se jen odrůda, ročník, jakostní zařazení a doplňující informace.

Při degustaci by neměl počet vzorků přesáhnout 50. Ponechat dostatek času na degustaci každého vzorku, dělat přestávky. Pokud je nachystána svačina měla by být neutrální (žádné tučné sýry, salámy, káva), co by hodnotitele mohlo ovlivnit v hodnocení. [18]

### 5.3 Bodovací systém pro hodnocení vína

V dnešní době se využívají se nejvíc dva bodovací systémy. První je revoluční systém pomocí trestných bodů pojmenován podle tvůrce Vedela a dnes se na všech světových soutěžích využívá stobodové hodnocení. Hodnocení vína probíhá naslepo, což znamená, že láhve jsou zabaleny do ubrousků nebo do utěrek. Je to díky tomu, aby se hodnotitelé nenechali ovlivnit vinařskými jmény. V tabulce číslo 5 můžeme vidět stobodový systém, kdy víno, které dosáhne 100-92 bodů je excelentní, 85 bodovým je ucelena stříbrná medaile a 75 bodů stačí na bronzovou medaili. [4]

Na základě stobodového hodnotícího systému, jsem já a mnou vybranými hodnotiteli, hodnotili 15 vzorků vína pro moji praktickou část. Výsledky hodnocení jsou uvedeny v tabulce číslo 4.

Druh	Zlatá medaile	Stříbrná medaile	Bronzová medaile
Bílá vína	CH- ve vůni jsme našli ananas, banán, med	MM-ve vůni jsme našli citrusové, plody muškát	RŠ- květinová vůně
Růžová vína	CM- ve vůni jsme našli černý rybíz	MP- ve vůni jsme našli jahody, maliny	ZW- ve vůni jsme našli ořechy
Červená vína	SEV- ve vůni jsme našli bezinky a je svěží víno	NER-ve vůni jsme našli vařená povidla	FR- ve vůni jsme našli třešně, málo tříslovin a chuti byla nasládlá

Tabulka 3 - pro praktickou část: Hodnocení vína

VZHLED	Čiřost	5	4	3	2	1
	Barva	10	8	6	4	2
VŮNĚ	Intenzita	8	7	6	4	2
	Jemnost	6	5	4	3	2
	Kvalita	16	14	12	10	8
CHUŤ	Intenzita	8	7	6	4	2
	Jemnost	6	5	4	3	2
	Kvalita	22	19	16	13	10
	Perzistence	8	7	6	5	4
CELKOVÝ DOJEM		11	10	9	8	7

Tabulka 4 - stobodový hodnotící systém [4]

## 6 ANALYTICKÉ HODNOCENÍ

Jsou to objektivní hodnocení založená na chemických reakcích. Do těchto hodnocení není vnášena chyba subjektů. Většinou se stanovují v laboratořích za pomoci analytických metod a přístrojů.

### 6.1 Stanovení titrovatelných kyselin v hroznech

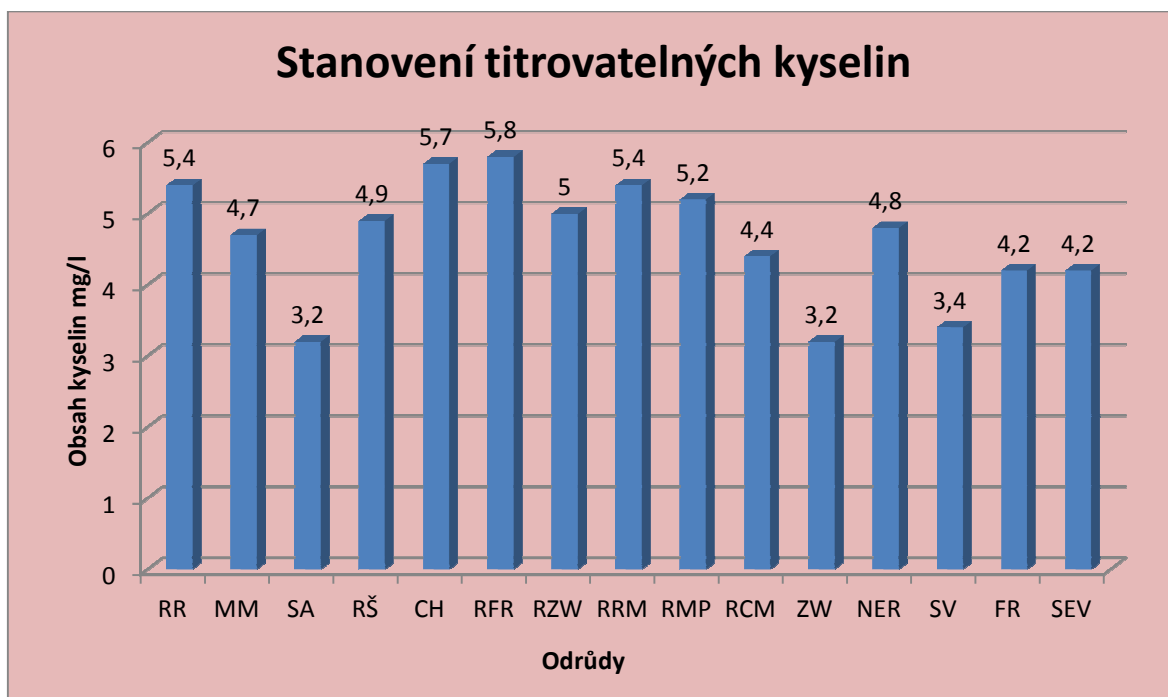
Titrovatelné kyseliny jsou stanovované neutralizací roztokem hydroxidu sodného. Analýza titrovatelných kyselin měří koncentrací všech vodíkových iontů ve vzorku, které jsou přístupné pro reakce s roztokem hydroxidu sodného při titraci. Titrovatelné kyseliny se vyjadřují jako g/l kyseliny vinné. [19]

*Návod podle malé vinařské laboratoře*

- Nejprve malým množstvím vínem vymyjeme kalibrovanou zkumavku.
- Víno nalijeme do připravené zkumavky, tak aby se horní hladina dotýkala 10 ml značky
- Plastickou lahvičku označenou “K” držíme ve svislé poloze a mírným tlakem na její stěnu dávkujeme do zkumavky po kapkách, případně regenerační roztok.
- Po dobu dávkování obsah zkumavky neustále promícháváme.
- Dávkování roztoku “K” ukončíme právě ve chvíli, kdy se u světle zabarvených vín původní barva změní na zelenomodrou barvu a u červených vín zčerná obsah zkumavky. [20]

*Výpočet:*  $15,4 - 10 = 5,4$  g/l titrovatelných kyselin





Graf 1 - Stanovení titrovatelných kyselin

## 6.2 Stanovení zbytkových redukujících cukrů ve víně

Malá část sacharidů, obsažených ve vínech, většinou nedokvasí na alkohol a zůstává ve vínech jako zbytkový cukr. Tyto monosacharidy mají schopnost redukovat  $\text{CuO}$  na  $\text{Cu}_2\text{O}$ .

*Návod podle malé vinařské laboratoře*

- Růžová a červená vína je nutné před stanovováním odbarvit aktivním uhlím (živočišným uhlím) a následně filtrovat přes filtrační nálevku s filtračním papírem do kádinky. Filtrace se provádí dvakrát.
- Na 50 ml růžového vína je potřeba 1 kávová lžička aktivního uhlí, na 50 ml červeného vína 3 kávové lžičky aktivního uhlí. Promícháme a necháme 15 minut stát.
- Bílé nebo odbarvené víno nalijeme do připravené zkumavky, tak aby se horní hladina dotýkala 5 ml.
- Plastickou lahvičku "C" držíme ve svislé poloze a mírným tlakem přidáváme přesně 5 ml roztoku
- Dále přidáme roztok "Z" 1 ml roztoku.
- Zkumavku vložíme do připravené vodní lázně tak, aby zkumavka byla z polovina ponořena ve vodě a začneme pomalu zahřívat.
- Po 5- 10 minutách varu se zkumavka zchladí studenou vodou a poté ji necháme samovolně vychladnout co nejvíce ve svislé poloze

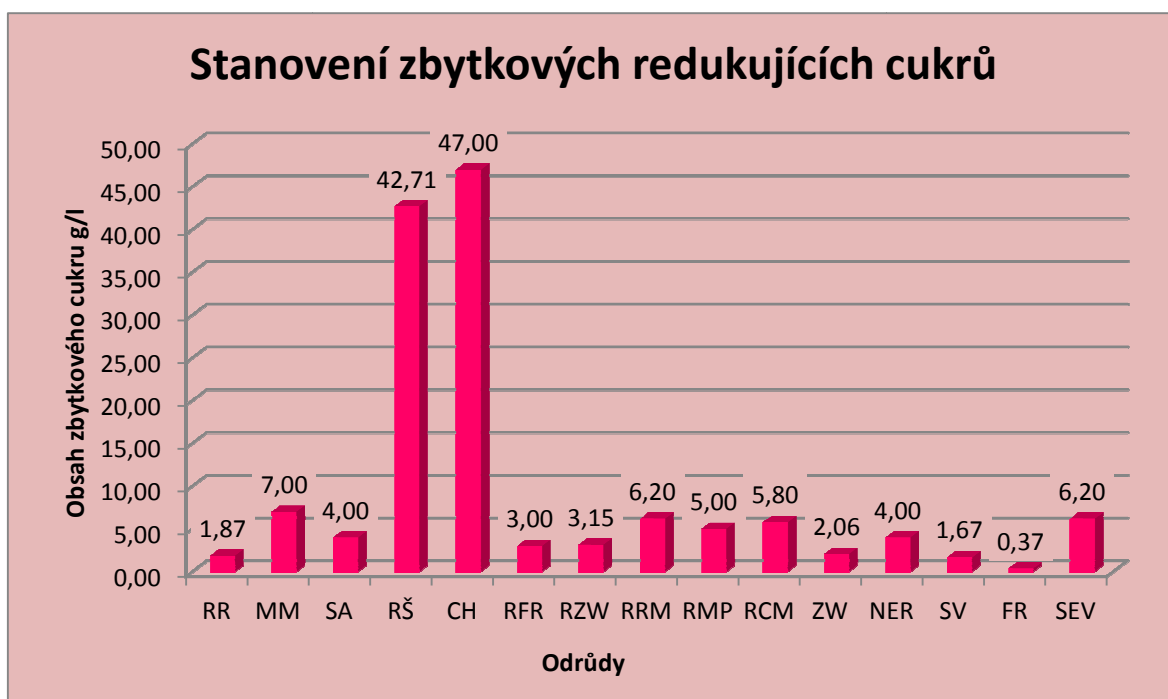
- Během 10 – 60 minut se obsah zkumavky odkalí (vyčistí) a můžeme hodnotit její obsah

*Výsledek:*

světle žluté nebo žluté zbarvení kapalné části znamená, že v testovaném víně je více jak než 5 g/l zbytkových redukcujících cukrů

světle modré, modrozelené nebo modré zbarvení kapalné části znamená, že v testovaném víně je méně než 5 g/l zbytkových redukcujících cukrů

Pokud chceme přesnější stanovení, pokračujeme stejným postupem, ale přidáváme jiný poměr roztoku “C”. [20]



Graf 2 - Stanovení zbytkových redukcujících cukrů

V grafu č. 2 můžeme vidět, že největší obsah zbytkových redukcujících cukrů má Chardonnay 47 g/l a Rulandské šedé 42,71 g/l. Je to proto, že vína byla sladká a polosladká. Nejnižší obsah stanovených redukcujících cukrů má Frankovka 0,37 g/l, protože měla prakticky veškeré cukry obsažené v hroznech kvašením přeměněny na alkohol.

### 6.3 Stanovení volného SO<sub>2</sub> ve víně

Metoda stanovení "síry", volného nebo vázaného oxidu siřičitého, je založena na redukci jodu, kdy dochází k odbarvení jeho modrého roztoku. Obsah SO<sub>2</sub> se vyjádří v mg/l.

*Návod podle malé vinařské laboratoře*

- Kalibrovanou zkumavku vymyjeme malým množstvím zkoušenek vína.
- Víno nalijeme do připravené zkumavky, aby se jeho horní hladina dotýkala 10 ml
- Plastickou lahvičku "A" držíme ve svislé poloze a mírným tlakem přidáváme 1 až 2 ml roztoku
- Poté začneme po kapkách přidávat roztok z lahvičky "B" nebo "B" plus
- Po dobu dávkování obsah zkumavky neustále promícháváme.
- Dávkování "B" nebo "B" plus roztoku ukončíme právě ve chvíli, kdy se u bílých vín původní barva změní na modrou až nařivou odstín a u červených vín zčerná obsah zkumavky.

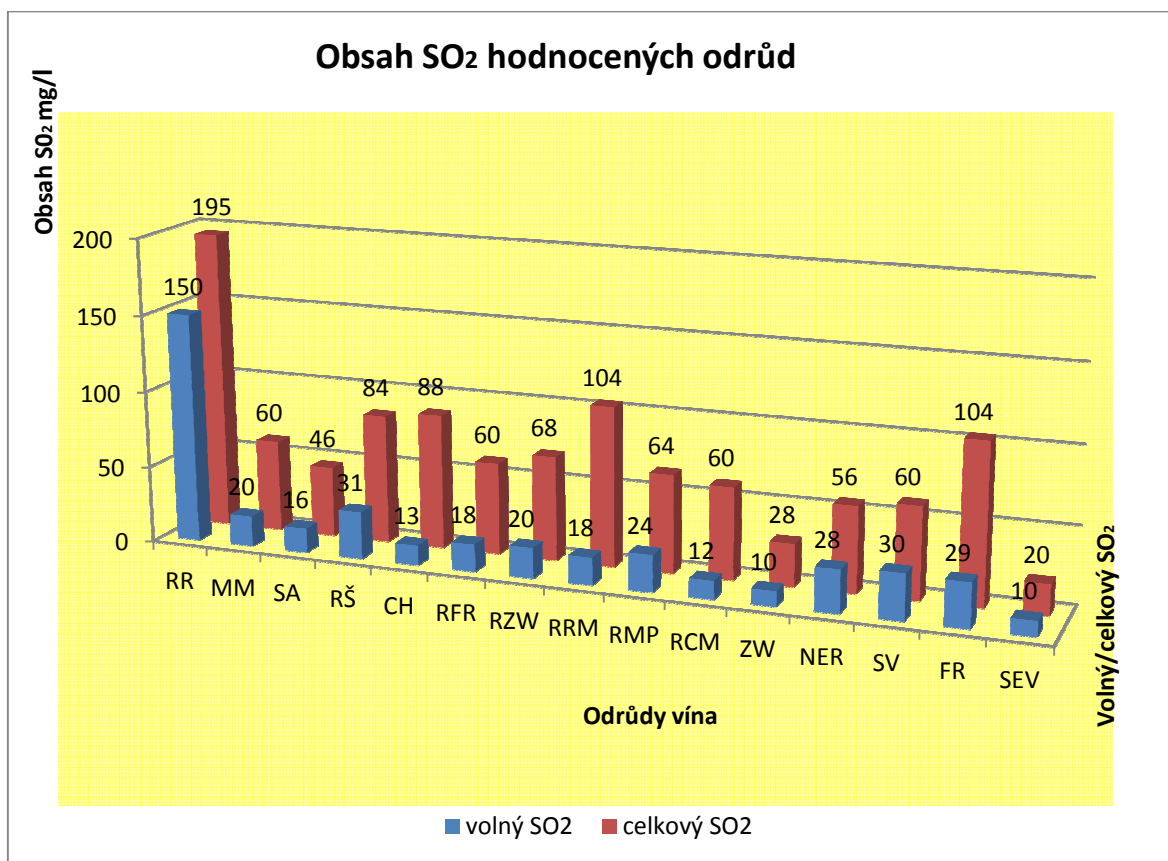
*Výpočet:*  $14 - 12 = 2 \times 10 = 20$  mg volného SO<sub>2</sub> v jednom litru vína

### 6.4 Stanovení celkového SO<sub>2</sub> ve víně

*Návod podle malé vinařské laboratoře*

- Kalibrovanou zkumavku vymyjeme malým množstvím zkoušenek vína.
- Víno nalijeme do připravené zkumavky, aby se jeho horní hladina dotýkala 10 ml
- Plastickou lahvičku "Z" držíme ve svislé poloze a mírným tlakem přidáváme 2 až 3 ml roztoku.
- Zkumavku necháme stát ve svislé poloze 15 minut.
- Po uplynutí stanoveného přidáme do zkumavky z lahvičky označené "A" 2 ml až 2,5 ml
- Poté začneme po kapkách přidávat roztok z lahvičky "B" nebo "B" plus
- Po dobu dávkování obsah zkumavky neustále promícháváme.
- Dávkování "B" nebo "B" plus roztoku ukončíme právě ve chvíli, kdy se u bílých vín původní barva změní na modrou až nařivou odstín a u červených vín zčerná obsah zkumavky.

*Výpočet:*  $18,75 - 9 = 9,75 \times 20 = 195$  mg vázaného SO<sub>2</sub> v jednom litru vína



Graf 3 - Stanovení volného a celkového SO<sub>2</sub>

V grafu č. 3 můžeme vidět stanovení volného a celkového SO<sub>2</sub>. Celkový SO<sub>2</sub> jsem stanovovala až po týdnu otevření láhve, což mi mohlo ovlivnit stanovení celkového SO<sub>2</sub>, který pomalu mohl vyprchat. Proto jsou tyto hodnoty tak malé. Největší obsah volného a celkového SO<sub>2</sub> měl Ryzlink Rýnský 150/195 mg/l a to proto, že byl při otevření láhve už zasiřený. Dále z růžových Rulandské Modré 18/104 mg/l a z červených Frankovka 29/104 mg/l.

## 7 DOPORUČENÍ HODNOCENÝCH VÍN K POKRMŮM

Snoubení moravských vín ze Slovácké podoblasti s kombinací vhodným pokrmem se Slovácké kuchyně.

### 7.1 Doporučení jídel k bílým vínům

1. *Chardonnay 2009, výběr z hroznů- sladké* – doporučila bych k tomu Babiččin závin.

Recept:

300g hladké mouky, 10g cukru krupice, 10g másla, 1 vejce, 5 lžic vlažného mléka, 1 prášek do pečiva, 4 jablka, skořicový prášek

Do proseté mouky přidáme cukr, mouku, máslo, vejce, vlažné mléko a prášek do pečiva. Zpracujeme těsto, které necháme v chladničce na chvíli odpočinout. Mezi tím si nastroháme jablka. Na pomoučeném válu těsto mírně vyválíme, poklademe jablky a posypeme skořicovým práškem. Podle chuti můžeme přisladit a přidat rozinky. Zavineme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct do předehřáté trouby. [6]

2. *Muškat moravský 2011, pozdní sběr-suché*- doporučila bych Ovocný salát, protože je hodně aromatizovaný

Recept:

Do misky si nakrájíme čerstvé ovoce například banán, jahody, hrozny, jablka, kiwi a pomeranč nebo si každý může dát ovoce podle své libosti. Smícháme vše dohromady a máme lehký svěží ovocný salát. Podáváme se se skleničkou dobře vychlazeného vína.

3. *Rulandské šedé 2011, výběr z hroznů-polosladké* – doporučila bych k tomu Letní jablíčka v županu

Recept:

8 jablek, 2-3 lžíce rybízového kompotu nebo džemu, mletá skořice, 2 lžičky cukru, listové těsto, moučkový cukr, vejce na potřetí

Listové těsto vyválíme na tenký plát a rádylkem rozdělíme na čtverce podle velikosti jablek. Omytá jablka oloupeme, jádřince vykrojíme do otvorů po nich vložíme džem nebo kompot. Potom jablka zabalíme do listového těsta, posypeme skořicí a cukrem, rohy a dobře přitiskneme. Formičkou vykrojíme malá kolečka a přitisk-

neme je navrch. Uzavřené těsto potřeme rozšlehaným vejcem. Na vodou opláchnutém plechu je ve vyhřáté troubě upečeme. [6]

4. *Ryzlink rýnský 2011, pozdní sběr-suché*- Doporučila bych k tomu Čočkový salát

Recept:

400g čočky, 250g uzeného masa, 2 cibule, 4 kyselé okurky, 200g sýru, sůl, sušená zelenina, olej, citrón

Uvařenou čočku necháme vystydnout. Na rozpálenou pánev s olejem vložíme drobně nakrájené uzené maso s cibulkou a necháme lehce osmahnout. Vyklopíme do misky. Mezitím si nakrájíme další cibuli, okurky a sýr si nakrájíme na stejné kostičky. Poté to vše přidáme do misky s uvařenou čočkou, zamícháme. Zalijeme dvěma lžičkami kvalitního olivového oleje, osolíme a případně dochutíme hrstí sušené zeleniny. [21]

5. *Sauvignon 2011, pozdní sběr-suché*- Doporučila bych k tomu Řízky z kapra po velehradsku

Recept:

750g kapra, česnek, sůl, 50g slaniny, hladká mouka, vejce, mouka, strouhanka na trojobal, olej

Očištěného kapra rozkrájíme na řízky, protkne slaninou, potřeme česnekem, osolíme, obalíme a na sádle smažíme dočervena. [6]

## 7.2 Doporučení jídel k červeným vínům

6. *Frankovka 2009, Pozdní sběr- suché*- doporučila bych k tomu Kančí kýtu se šípkovou omáčkou.

Recept:

600g kančí vykostěné kýty, 60g sádla, 100g kořenové zeleniny, 50g cibule, 100g šípkové zavařeniny, 20g slaniny, 40g hladké mouky, půlka citrónu, 50ml červeného vína, sůl, nové koření, celá skořice, ocet, pískový cukr.

Na poloviční dávce tuku osmažíme dorůžova nakrájenou zeleninu a cibuli. Přidáme nové koření, nakrájený oloupaný citrón a vložíme vypranou a odblaněnou slaninou protkнутou a osolenou kýtu. Podlijeme vodou nebo vývarem a dusíme pod pokličkou doměkka za občasného přelévání vypečenou šťávou. Měkké maso vyjmeme,

šťávu zahustíme světlou zásmáčkou, kterou jsme připravili z druhé poloviny tuku a hladké mouky. Vše dobře rozmícháme, přidáme šípkovou zavařeninu, celou skořici a podle chuti osolíme, okyselíme a osladíme. Omáčku vaříme tak dlouho, až zhoustne. Provařenou omáčku přecedíme před cedník. Podáváme nejlépe s domácími kynutými knedlíky. [6]

7. *Neronet 2011, Pozdní sběr- suché-* doporučila bych k tomu Slováckou klobásu

Recept:

750g prorostlého vepřového masa, sůl, žemle, 100ml sladké smetany, 6 lžic bílého vína, citrónová kůra, mletý pepř, mletý muškátový oříšek

Ostrouhané a nakrájené žemle zvlhčíme smetanou a dvakrát umeleme současně s masem, aby hmota s masem byla velmi jemná. Osolíme, okořeníme, přilijeme víno a dobře promícháme. Směs naplníme do úzkých skopových střev. Připravenou klobásu stáčíme do spirál a spíchnutou špejlí prudce opékáme v sádle. Podáváme s bramborou kaší a se salátem z kysaného zelí. [6]

8. *Sevar 2011, Pozdní sběr- suché-* doporučila bych k tomu Jehněčí s jarními cibulkami

Recept:

800g jehněčí kýty, 600g nových brambor, jarní cibulky, sádlo, olivový olej, čerstvý rozmarýn, čerstvá šalvěj, bobkový list, mletý pepř, sůl

Jehněčí maso necháme v celku, cibulky oloupeme a nakrájíme na měsíčky stejně jako omyté nové brambory. Pekáček vymažeme sádlem, vlijeme olivový olej, přidáme snítku šalvěje a rozmarýnu, bobkové listy a pokrájené cibulky. Přidá jehněčí, osolíme, opeříme. Pečeme v troubě. Asi v polovině pečení přidáme brambory. [6]

9. *Svatovavřinecké 2009, Pozdní sběr- suché-* doporučila bych k tomu Husu s jablky

Recept:

husa, sůl, kmín, 4- 5 jablek, 50g sádla

Husu zbavenou křídel osolíme, okmínujeme a do břišní dutiny vložíme omytá naloupaná jablka. Otvor sepne jehlou (zašijeme) a husu s prsíčky na rozpálený tuk. Během pečení podléváme vypečenou šťávou. Napolo pečenou, na hřbetě červenou

husu obrátíme a dopečeme při zvýšené teplotě už bez podlévání. Hotovou ji rozstříháme a obložíme s jablky. Podáváme s bramborami. [6]

10. *Zweigeltrebe 2008, Výběr z hroznů- suché-* doporučila bych k tomu Slováckou svatební svíčkovou

Recept:

1kg hovězího zadního masa, 100g slaniny, 100g tuku, 200g kořenové zeleniny, 50ml octa, 200g cibule, 100g citronu, 50g cukru, 250ml smetany, celý pepř, nové koření, tymián, bobkový list

Připravíme si nálev, který se skládá z 1 litr vody, 6 polévkových lžic cukr, 3 čajové lžičce soli a 2 polévkové lžičce octa. Důkladně promícháme. Nakrájenou zeleninu si osmahneme na pánvičce i s cibulí na tuku, přidáme tymián, bobkový list, celý pepř, nové koření. Maso prošpikujeme slaninou, opečeme na zelenině. Předěláme na plech, zalijeme nálevkou a pečeme v troubě. Měkké maso vyjmeme, přecedíme, a několikrát propasírujeme omáčku. Omáčku zahustíme smetanou. Podáváme s domácími kynutými knedlíky.

### 7.3 Doporučení jídel k růžovým vínům

11. *Frankovka 2011, Pozdní sběr-polosuché-* doporučila bych k tomu Zeleninovou polévku

Recept:

Brambory, mrkev, celer, květák, hrášek, petržel, kedlubna, cibule, vejce, sůl, sušená zelenina

V hrnci si orestujeme cibulku, poté přidáme nakrájenou zeleninou. Zalijeme vodou a necháme dusit do té doby, než nám změkne zelenina. Jakmile je zelenina měkká, vmícháme rozšlehané vejce, osolíme, přidáme sušenou zeleninu, polévkové koření.

12. *Cabernet Moravia 2011, Pozdní sběr-polosuché-* doporučila bych k tomu Králíka na česneku

Recept:

1 králíčí nasekaný hřbet na kousky, 6-8 stroužků česneku, sůl, mletý pepř, 8 kuliček celého pepře, 8 kuliček nového koření, 100g slaniny, 1 bobkový list

Cibuli a slaninu nakrájenou na kousky osmahneme, přidáme králíka, uvnitř i na povrchu vytřeme česnekem utřeným se solí, opeříme a podusíme ve vývaru, do kte-



rého jsme vložili všechno koření. Jakmile je maso měkké, vyjmeme ho a vypečenou šťávu precedíme. Podáváme s bramborami. [6]

13. *Modrý Portugal 2011, Pozdní sběr-suché*- doporučila bych k tomu Tříkrálový vinařský salát

Recept:

200g sýra, 400g hroznů, 80g nadrobno nasekaných vlašských ořechů, 200g zakysané smetany, 2 jablka, cukr krupice, citrónová šťáva, mletý bílý pepř, sůl, na ozdobu meduňka

Sýr nastroháme nahrubo, jablka naopak velmi jemně přidáme nasekané vlašské ořechy a zakysanou smetanu. Dobře promícháme a přidáme hrozny. Opatrně smícháme, osolíme, opeříme, přidáme citrónovou šťávu, aby s cukrem vznikla lehce pikantní a výrazná chuť. Necháme vychladit a podáváme jako samostatný pokrm s toasty. [6]

14. *Rulandské modré 2011, Výběr z hroznů-polosuché*- doporučila bych k tomu Pohanku s uzeným masem

Recept:

loupaná pohanka, sádlo, uzené maso, slanina

Propláchnutou loupanou pohanku orestujeme nasucho. Přidáme malinko rozpuštěného sádla, zalijeme horkou vodou a vaříme do měkka. Vařené uzené maso nakrájíme nadrobno a orestujeme na rozpuštěné slanině. Uvařenou pohanku servírujeme na talíři tak, že uzené maso skládáme na její povrch. [6]

15. *Zweigeltrebe 2011, Pozdní sběr-suché*- doporučila bych k tomu Telecí maso se zeleninovým rizotem

Recept:

500g telecí kýty, 2 cibule, 100g slaniny, nové koření, černý pepř, tymián, sojová omáčka, 1 dcl červeného vína, olej, rýže, mražená zelenina, 50g másla, sůl

Telecí maso nakrájíme na větší kostky. Orestujeme cibuli, slaninu na oleji a pak k ní přidáme kousky osoleného, opepřeného masa, zalijeme trochou červeného vína a vodou se sojovou omáčkou, tymiánem a s kuličkami nového koření a černého pepře, dusíme přibližně hodinu. Mezitím si uvaříme rýži. Na másle ohřejeme

v pánvi zmraženou zeleninu. Poté přidáme uvařenou rýži, zamícháme a ochutíme.  
[21]

## ZÁVĚR

Degustace vína je nádherná činnost nejenom pro odborníka nebo znalce vína. Vždyť barva vína, jeho jiskra, posouzení čichového a chuťového vjemu, ke které vůni či chuti květiny nebo ovoce dané víno přirovnat, je nádherná činnost, ve které se skloubí znalosti a zkušenosti hodnotitele. Výsledkem práce degustátorů (hodnotitelů) jednotlivých vín je většinová shoda výsledků hodnocení, která vína jsou výtečná, spadající do kategorie zlatá či stříbrná medaile. Výsledek hodnocení vína významným způsobem ovlivňuje tržní cenu hodnocených vín.

Fenomén harmonie vizuálního vjemu jídla s čichovými a chuťovými vlastnostmi pokrmu v souladu s doporučenou odrůdou vína vytváří nádherný zážitek, který si člověk pamatuje, vytváří si pozitivní obraz daného prostředí, rád se do stejných míst vrací a hlavně předává tyto zkušenosti svým blízkým a známým a tím vytváří pozitivní hodnocení restaurace, regionu.

Proto je nezbytné pro daný region (v našem případě Slovácko) vytvořit k seznamu typických pokrmů daného regionu doporučený seznam odrůd vín, který vytváří harmonii kulinařského zážitku pro zviditelnění a podporu turistického ruchu.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Burešová, P. dostupné online na: <http://www.wineofczechrepublic.cz/a2017-strucny-uvod-do-enogastronomie-cz.html>
- [2] VACCARINI, G., Jak rozumět vínu, 2008, str. 221, vyd. SUN, ISBN 978-80-7371-232-7
- [3] JAROSLAV VAŠÁK, *Kniha kuchařských zajímavostí*, 1.vydání, © RO-TOM1993, 128 str., ISBN 80-85840-00-6
- [4] BUREŠOVÁ, Ing. Pavla. *Sommelier v současné české gastronomii*. Praha, 2007, ISBN 978-80-8657-872-9
- [5] ČESKÁ KUCHARKA, *Informace – Česká kuchyně*, [on-line], [cit. 2013-04-20: 11:41SEČ] Dostupný z: <http://recepty.mraveniste.cz/detailkuchyne.phpidselect=13>
- [6] VAŠÁK, Jaroslav. *Slovácká kuchyně: krajové speciality*. Vyd. 1. Praha: Ikar, 2012, 206 s. ISBN 978-80-249-1864-8.
- [7] KRAUS, Vilém. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2005-2008, 2 v. ISBN 978-80-86767-00-0.
- [8] MICHLOVSKÝ M., LUKEŠ V. A ADRESOVÁ I.: *Slabikář vinařství*, 2003-2004. 1. vyd. Brno 2003, ISBN 80/239/1037/X.
- [9] FISCHER CH.: *Vína lexikon*, 2. vyd. Nakladatelství Rebo Production CZ Čestlice 2007, ISBN 978-80-7234-859-6.
- [10] EUROPAS ROTWEINE, 1. vydání, © Komet Verlag GmpH, Köln 2007, 300str, vydání první, ISBN 978-80-249-0890-8
- [11] *Vinařská podoblast Slovácká*. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/r-5-3-4-57-vinarska-podoblast-slovacka-cz.html>
- [12] KUTTELVAŠER, Z., *Abeceda vína*, Radix, Praha, 2003. ISBN 80-86031-43-8
- [13] CALLEC,CH., *Encyklopedie vína*, Artedit, Praha 2000. ISBN 80-7234-233-1
- [14] RICHTER,M., *Velký atlas odrůd ovoce a révy*, TG TISK,s.r.o., Lanškroun 2002 ISBN 80-238-9461-7
- [15] FARKAŠ, Doc. Ing. Ján, *Technologie a biochemie vína*. praha 1: SNTL, 1980.

- [16] HABROVANSKÝ, RNDr. Zdeněk. Sevar – nová odrůda révy vinné z Polešovic. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/a1468-sevar-nova-odruda-revy-vinne-z-polesovic-cz.html>
- [17] CALLEC,CH., Encyklopedie vína, Artedit, Praha 2000. ISBN 80-7234-233-1
- [18] STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. V českém jazyce vyd. 2., aktualiz. Překlad Jiří Sedlo. Valtice: Národní vinařské centrum, 2010, 309 s. ISBN 978-80-903201-9-2.
- [19] PAVLOUŠEK Ph.D., Doc. Ing. Pavel. Kyseliny v hroznech – jejich tvorba, možnosti ovlivnění a analýza. Dostupné z: <http://www.vinicavino.sk/en/rocniky/kyseliny-v-hroznech--jejich-tvorba-moznosti-ovlivneni-a-analyza/>
- [20] Vinařské potřeby: O víně a vinařství. - [online]. Sovanet, 2012 [cit. 2013-05-12]. Dostupné z: <http://www.vinarskepotreby.cz/>
- [21] BÁRTA, Luboš a Branko ČERNÝ. *Velká kniha o kráse snoubení vín a pokrmů: podle níž dobré české a moravské víno vybere i laik a chutné jídlo všední i sváteční uvaří každý začátečník*. 1. vyd. Praha: Geronimo Collection, 2002, 330 s. ISBN 80-238-9355-6.
- [22] Citáty.org: citáty a přísloví pro chvíle pohody . . . [online]. [cit. 2013-05-13]. Dostupné z: <http://www.citaty.org/citaty-tema/jidlo/>

## SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

CH	Chardonnay
MM	Muškát moravský
SA	Sauvignon
RR	Ryzlink rýnský
RŠ	Rulandské šedé
FR	Frankovka
NER	Neronet
SEV	Sevar
SV	Svatovavřínecké
ZW	Zweigeltrebe
RFR	Rosé Frankovka
RCM	Rosé Cabernet Moravia
RMP	Rosé Modrý Portugal
RRM	Rosé Rulandské Modré
RZW	Rosé Zweigeltrebe

## SEZNAM OBRÁZKŮ

Graf 1 - Stanovení titrovatelných kyselin .....	33
Graf 2 - Stanovení zbytkových redukujících cukrů .....	34
Graf 3 - Stanovení volného a celkového SO <sub>2</sub> .....	36

## **SEZNAM TABULEK**

Tabulka 1 - pro praktickou část : Výběr vín .....	24
Tabulka 2 - pro praktickou část: Výběr vín .....	26
Tabulka 3 - pro praktickou část: Výběr vín .....	28
Tabulka 4 - pro praktickou část: Hodnocení vína.....	31
Tabulka 5 - stobodový hodnotící systém [4] .....	31