1. **Historie vína a vinné révy**

Hrozny jsou součástí našeho jídelníčku od počátku existence člověka a bylo by vskutku zvláštní, kdyby již lovci mamutů před desítkami tisíc let nepoznali účinky jejich zkvašené šťávy.

Časově zařaditelné doklady o výrobě vína pocházejí z období před 7 až 10 tisíci lety z míst, jako jsou turecký Batal Hüyük, syrský Damašek, libanonský Byblos nebo Jordánsko a v neposlední řadě Gruzie a Arménie, které množí považují za skutečnou pravlast vína.

Že je víno pravěkým výtvorem, tedy řečeno slovy Bible "z dob před potopou", naznačuje i příběh praotce Noema. Podle Bible přistál Noe na hoře Ararat, která se nachází na pomezí Turecka a Arménie v předhůří Kavkazu. A tak biblický příběh, lidová tradice a archeologické nálezy se setkávají v oblasti Gruzie. Nakonec i samotný výraz víno pochází z gruzínského gvino.

Ať už však byla pravlast vína kdekoli, víme, že kolem roku 3500 před naším letopočtem bylo vinařství na vysoké úrovni ve staré Mezopotámii a především v Egyptě. Nejstarší a největší egyptské vinice se nacházely poblíž dnešního města Alexandrie.

V antickém Řecku, na Krétě a v Thrákii (dnešní Bulharsko) nacházíme bezpočet důkazů vyspělého vinařství. Z těchto oblastí se vinařství rozšířilo do Itálie, na Sicílii a do Španělska. I další osidlovatelé oblastí kolem Středozemního moře, Féničané, zakládali rozsáhlé vinice v severní Africe. Když rozšířili svou působnost i do jižní části Francie, předávali svou znalost pěstování révy i místním Galům, tedy nám dobře známým Keltům.

U nás to byli to zřejmě Keltové, kdo na našem území začali ve velkém konzumovat víno a možná i pěstovat révu vinnou, přestože počátku našeho vinohradnictví bývají většinou spojovány až s dědici řecké kultury - Římany

V době svého největšího rozmachu zaujímala Říše římská značnou část Evropy. Římská kultura, jejíž je součástí i pěstování révy, výroba vína a samozřejmě i jeho konzumace, se na naše území dostávala díky obchodníkům a římským vojskům.

V 1.století našeho letopočtu probíhala střední Evropou hranice zvaná limes romanus, která se táhla podél Rýna a Dunaje.

Kolem této hranice vyrostl pás vojenských táborů, jako byly například Castra Regina (Řezno), Castra Batava (Pasov), Luriacum (Linec), Vindobona (Vídeň), Carnuntum (u soutoku Dunaje a Moravy) a Aquincum (Budapešť). Za pásmem hranice byly umístěny méně početné jednotky v pevnůstkách propojených sítí cest. Na našem území se nacházelo několik desítek takových táborů, přičemž nejsevernějším z nich byl před několika lety objeven na předměstí Olomouce. Snaha Římanů o podmanění celé střední Evropy za vlády Augusta a Marca Aurelia pravděpodobně vedla k dočasnému připojení jihu Moravy k Říši římské.

Na celém našem území jsou časté nálezy antických mincí z doby římské, což jen dokládá čilý obchodní styk. Kromě těchto mincí nacházejí archeologové i srpovité nože, které svým tvarem nápadně připomínají nože vinohradnické. Nejstarší byl nalezen ve dvacátých letech minulého století u Pasohlávek pod Pálavou. I když se takové nože podle archeologů používaly hlavně k opracování dřeva, není vyloučeno, že sloužily také k řezu révy vinné. Rozhodně není pochyb, že Římané na našem území víno hojně konzumovali, a tak je pravděpodobné, že zde mohli révu rovněž pěstovat.

S větší jistotou můžeme tvrdit, že ke značnému rozšíření vinic na našem území došlo v období Velkomoravské říše, tedy během 9. a 10. století našeho letopočtu. S Velkomoravskou říší jsou spjaty rovněž počátky českého vinařství.

1. **Vinařství v České republice**

Podle pověsti byl první historicky známý přemyslovský kníže Bořivoj v roce 875 (někdy je uváděno datum 892) u příležitosti oslav narození svého syna Spytihněva obdarován moravským knížetem Svatoplukem sudem skvělého moravské vína. Bořivojova žena Ludmila prý víno okusila a nadchla se bohulibým mokem natolik, že začala pěstování révy vinné podporovat.

Na vinici, údajně založené mezi obcemi Nedomice a Dřísy u Mělníka, byl prý zasvěcen do tajů výroby vína také její vnuk svatý Václav. Z této a podobných pověstí vznikla v Čechách svatováclavská vinařská tradice a v pozdějších staletích byl svatý Václav českými vinaři uctíván jako "Supremus magister vinearum (nejvyšší perkmistr vinic).

Významnou roli v šíření vinařství v raném středověku u nás hrály klášterní komunity. byli to paradoxně ti, kteří se rozhodli pro mnišský život v klášterech, kdo zakládali vinice, pěstovali révu vinnou a vyráběli víno.

První písemná zmínka o vinicích na Moravě je z roku 1101 a nachází se v zakládací listině dalšího benediktinského kláštera v Třebíči, který byl obdarován několika vinicemi.

Během celého 13.století se zásluhou klášterů hromadně zakládaly souvislé celky vinic. Na nich byly vysazeny odrůdy révy vinné z Francie a Německa a uplatněny i tamní způsoby pěstování révy. Ucelené výsadby na svazích se daly lépe ochránit proti zlovůli lidí i před zvěří. Lépe se dal kontrolovat i pěstitelský stav vinic. V raném středověku obliba vína rostla a réva vinná se začala objevovat i v okolí panských sídel a především měst.

Již na přelomu 13. a 14.století si naši předkové byli nuceni chránit domácí trh před zahraniční konkurencí. Pro brněnské měšťany, kteří vlastnili vinice nejen v okolí Brna, ale i v Židlochovicích, Hustopečích, Mikulově a ve Znojmě, byla rakouská vína velkou konkurencí. Proto si roku 1325 na králi Janu Lucemburském vyžádali ustanovení, že od sklizně hroznů až do Velikonoc se smějí v Brně šenkovat jen vína měšťanů brněnských.

V roce 1355 bylo vinařství natolik rozšířené, že moravský markrabě Jan Jindřich vydal vzorový viniční řád pro Moravu a městská rada v Brně vydala nařízení o povinném zápisu vinic měšťanů do berních knih, aby z vinic mohly být vybírány městské dávky. Kdo měl vinice zapsané v berních knihách, mohl do Brna dovážet víno z venkova bez dalšího zdanění.

Rozkvět našeho vinařství nastal v průběhu 14.století za vlády císaře Karla IV., který dal do Čech přivézt révu z Burgundska a Porýní. V jeho době byla některá města, především Praha a Brno, v oblasti obchodování s vínem na vysoké evropské úrovni.

Císař Karel nejen podporoval rozvoj vinohradnictví, ale dal mu i právní rámec ve formě královského mandátu roku 1358. V něm nařizoval zakládání vinic na vhodných místech. Současně zřídil úřad perkmistra hor viničních, a to nejen v Praze a Litoměřicích, ale i v dalších městech. Nařízení osvobozovalo majitele nově založené vinice od všech daní a dávek po dobu dvanácti let, stanovilo i velikost vinice a trest tomu, kdy by chtěl vinici škodit.

Karel vydal i právo viničné, kterým bylo vinařství chráněno. Toto rozhodnutí zahrnovalo také ochranu před dovozem cizích vín v období od sv.Havla (16.10) do sv.Jiří (24.4). V této době se smělo šenkovat jen víno české. To vedlo později k mylnému přesvědčení, že česká vína se mohou pít jen mladá. Do dneška se z těchto nařízení dochoval zvyk zavírání hory v době před sklizní, kdy byla viniční hora uzavřena a nikdo do ní nesměl vstoupit. Dalším císařovým činem na podporu výroby a prodeje víno bylo roku 1375 povolení městu Znojmu vyvážet znojemská vína do Čech, Slezka a Branibor.

Na počátku 15. století v období husitských válek došlo ke zničení mnoha vinic, k obléhání i vypálení některých vinařských měst a utlumení obchodu s vínem. Situace se zlepšila v 2.polovině 15.století za vlády "husitského krále" Jiřího z Poděbrad a jeho nástupce Vladislava Jagellonského, kdy naše vinařství dosáhlo svého vrcholu.

O konkurenceschopnostmi moravských vín svědčí požadavek rakouských vinařů vznesený roku 1539 na českého krále a římského císaře Ferdinanda I., aby zakázal  vývoz moravského vína do Rakouska. Pro Moravany však byl obranou proti velké konkurenci rakouských a uherských vín dovážených na Moravu. Konkurenční spor rakouských a moravských vinařů vyvrcholí roku 1575, kdy moravský sněm musel pohrozit rakouským vinařům nejen zákazem dovozu rakouského vína na Moravu, ale i zákazem transportu rakouských vín přes její území, pokud budou bránit vývozu moravského vína do Rakouska.

V průběhu 16.století rozloha vinic v Čechách i na Moravě kulminovala. Podle dobových zpráv obhospodařovali moravští vinaři okolo 20 000 hektarů vinic, zatímco v Čechách byla jejich výměra menší, snad kolem 3 500 hektarů. V některých letech byla nadprodukce vína tak velká, že se nedalo umístnit na domácích trzích, a tak výrobci vína hledali odbyt v zahraničí. Rentabilita městských vinic se rychle snižovala, zejména v Praze, kam se snažili dovážet vína nejen domácí, ale i cizí výrobci. Mnohonásobně stouply prodeje vinic nejen v Praze, ale také na Litoměřicku. Obdělávání vinic se zhoršovalo a úrody klesaly.

V dobách vlády uměnímilovného Rudolfa II. docházelo k postupnému úpadku našeho vinařství, který vyvrcholil v období třicetileté války. Přesto se dá předpokládat, že v období jeho vlády se plocha vinic v Čechách pohybovala mezi 3500 - 4000 hektary.

Rozvoj vinařství na Moravě v druhé polovině 16. století ovlivnili noví přistěhovalci ze západní Evropy. Takzvaní habáni, toufaři neboli novokřtěnci, tedy příslušníci radikální reformační církve anabaptistů. Zakládali vinice, hloubili sklepy, nechávali se zjednat ze vinaře a zaváděli také nové způsoby pěstování révy, nové odrůdy a u nás do té doby neznámé způsoby ošetřování vína. V té době se plocha moravských vinic odhaduje okolo 17 000 hektarů.

Hlavní úpadek městského vinařství nastal v období třicetileté války, tedy v letech 1618 - 1648. Mnoho vinic bylo zničeno či opuštěno, četná města vypálena a počet obyvatel se tak značně snížil. Došlo k velkému vystěhování celých rodin, z nichž mnohé byly vlastníky vinohradů. Po mnoha vinicích zbyla jen místní jména připomínající někdejší vinařskou tradici. Jen v samotné Praze bývalo před třicetiletou válkou přes 700 hektarů vinic. Na jejich místech se začaly pěstovat jiné plodiny nebo byly změněny na ovocné sady.

Po odeznění třicetileté války nastal opět rozmach vinařství na Moravě. Sto let po jejím konci, roku 1748, byly viniční plochy do značné míry obnoveny. V té době je vedeno 16616 hektarů vinic a jejich plocha nadále narůstala.

Dalším projevem konkurenceschopnosti moravských vín bylo roku 1763 vznesení požadavku rakouských vinařů na císařovnu Marii Terezii, aby omezila plochy vinic na Moravě, neboť jim moravská vína silně konkurují.

Významný krok učinil v roce 1784 Řehoř Volný, který rozdělil moravská vína do jakostních tříd. Tím začaly být rozlišovány různé stupně kvality vín.

V průběhu 19. století přispěl k úpadku také rozvoj pivovarnictví, stoupající dovoz zahraničních vín a v neposlední řadě choroby révy vinné. Ve třicátých letech bylo na Moravě ještě 15000 hektarů vinic, ale jejich plocha nezadržitelně klesala. České vinice mizely daleko rychleji, zbylo zde asi jen kolem 2000 hektarů. Pro srovnání uveďme, že vinařská velmoc Francie měla v druhé polovině 19. století, ještě před vypuknutím velké pohromy způsobené révokazem, rozlohu vinic o velikosti téměř 2,5 milionu hektarů, tedy tisíckrát větší.

Skutečná katastrofa pro celé evropské vinařství přišla po roce 1860. Od té doby byly vinice v Evropě doslova pleněny škůdcem náhodně dovezeným na amerických sazenicích okrasné révy. Phyloxéra neboli révokaz (Viteus vitifolii), mšice žijící na kořenech révy vinné, postupně ničil veškeré vinice osázené pravokořennou evropskou révou.

Révokaz byl na našem území objeven roku 1890 v Šatově, o desetiletí později v Dolních Dunajovicích, Perné, Čejkovicích a Hustopečích. Kromě révokazu se z Ameriky do Evropy dostaly houbové choroby oidium a peronospora, které napadají listy a hrozny. Ani chemické ošetření vinic proti révokazu nebylo dostatečně účinné. Nakonec bylo třeba obnovovat vinice štěpováním na americkou révu, která byla proti révokazu odolná. Od té doby se nesmí původní evropská pravokořenná réva vysazovat, ale štěpuje se na americké podnože.

K opětovnému povznesení vinařství přispělo roku 1906 založení prvního odborného vinařského časopisu pod názvem Vinařský obzor. Tento časopis je dokladem stále trvající tradice, neboť vychází až dodnes. Současně s vinařským časopisem vznikl i Zemský vinařský spolek pro markrabství moravské. O rok později, v roce 1907, byl vydán první vinařský zákon na našem území, platný pro země rakouské a "Koruny české".

První světová válka, která probíhala v letech 1914-1918, dále uspíšila úpadek našeho vinohradnictví. V roce 1930 poklesla plocha moravských vinic na vůbec nejnižší hodnotu, rozloha čítala 3790 hektarů. O sedm let později však byla již téměř dvojnásobná. Tato velikost se udržela až do roku 1960, kdy došlo k dalšímu oživení moravských vinic. Do roku 1985 dosáhly plochy kolem 15000 hektarů. Od konce šedesátých let až do roku 1984 se postupně zvětšovaly plochy vinic, na kterých hospodařila Jednotná zemědělská družstva. Na moravských vinicích se v té době dosahovalo průměrné sklizně 6000 až 7000 kilogramů hroznů z hektaru. Většina soukromých vinařů však dosahovala sklizní až dvojnásobných. Dramatický obrat nastal na počátku roku 1985, kdy udeřila tvrdá zima se silnými mrazy. Mnoho vinic pomrzlo a muselo být vyklučeno.

Úroveň našeho vinohradnictví snesla i v dobách socialistického hospodaření srovnání s ostatními evropskými vinařskými oblastmi. Avšak s jednou podstatnou výjimkou. V tehdejším Československu došlo k uniformitě vyráběných vín. Důvodem byla snaha o co největší sklizeň, často na úkor vyzrálostí hroznů.

Zpracovatelé sice vykupovali hrozny nejen podle množství, ale i podle přirozené cukernatosti, nicméně je zpracovávali společně, a to mnohdy i bez ohledu na odrůdu. Nadmíru se používalo i doslazování řepným cukrem. Naše kategorizace vín tehdy nerozlišovala mezi doslazovaným vínem a vínem z přirozeně vyzrálých hroznů. Odrůdy révy vinné byly považovány za důležitější než samotná jakost hroznů. Odrůdy byly děleny podle stanovených norem do jakostních skupina a podle nich se dělila také vína. Dlouhé období socialistického hospodářství bylo zvráceno až v listopadu 1989.

**4. Vinařské oblasti v ČR**

Českou republiku nově dělíme na 2 vinařské oblasti. Vinařská oblast ČECHY a Vinařská oblast MORAVA.



Vinařskou oblast Čechy tvoří 2 vinařské podoblasti:

**Litoměřická** - vznikla navě sloučením původních vinařských oblastí mostecké roudnické a žernosecké a disponuje 281 ha vinic.

Zahrnuje obce Litoměřice, Most, Roudnice, Velké Žernoseky, Louny, Žatec a jejich okolí. Ve vinicích podoblasti jsou nejvíce rozšířeny odrůdy Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a šedé. Z modrých odrůd se pěstuje hlavně Svatovavřinecké, Modrý Portugal, Rulandské modré a Zweigeltrebe.

**Mělnická -** k původní stejnojmenné vinařské oblasti byly přiřazeny původní vinařské oblasti čáslavská a pražská a deponuje 413 ha vinic

Zahrnuje nejen Mělník a okolí, ale i Brandýs nad L., Heřmanův Městec, Slaný, Kutnou Horu, Beroun, Kralupy nad V., Kladno a Prahu. Ve vinicích podoblasti jsou největší plochy odrůd Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Svatovavřinecké, Modrý Portugal a tradiční odrůda Rulandské modré (Pinot noir), dovezená Karlem IV. z burgundské obce Chambertin

Vinařskou oblast Morava tvoří 4 vinařské podoblasti:

**Mikulovská** - jako jediná zůstala v původním územním rozsahu a rozloha jejich vinic je 4 705 ha.

Mikulovský bioregion zabírá Mikulovskou pahorkatinu s vápenitými půdami v okolí Pálavy, Dunajovické vrchy a Valtickou pahorkatinu s mohutnými návějemi spraší a pískovou plošinu Bořího lesa. Podnebí tu je velmi teplé a suché. Bílé odrůdy tu jsou vysázeny na podstatně větší ploše vinic (3502 ha) a výrazně tu převažuje Ryzlink vlašský. K němu se druží tradičně Veltlínské zelené. Vína obou odrůd se tu vždy užívala jako základní surovina pro výrobu šumivých vín. V dalším pořadí jsou Ryzlink rýnský, Müller Thurgau a Sauvignon. Burgundské odrůdy Chardonnay a Rulandské šedé tu dávají výrazná vína. Z modrých odrůd tu jsou nejvíce zastoupeny Svatovavřinecké, Frankovka a Zweigeltrebe. V poslední době se zkouší ve větší míře Cabernet Sauvignon a Merlot. Ve Valticích, hlavním městě vína, sídlí několik vinařských organizací - Národní vinařské centrum s Národním salonem vín, Vinařská akademie Valtice, Střední vinařská škola. Mezi Valticemi a Lednicí se rozprostírá Lednicko-Valtický areál, památka světového kulturního dědictví UNESCO.

**Slovácká** - vznikla nově sloučením původních vinařských oblastí bzenecké, kyjovské, mutěnické, Podluží, strážnické a uherskohradišťské a její rozloha je 4 534 ha vinic.

Ekologické poměry jsou v této podoblasti nejrozmanitější. Řeka Morava rozděluje podoblast na dvě části. Za pravopobřežní hranicí Moravy jsou na severu vinorodé svahy Chřibů se Ždánickým lesem v pozadí. V popředí pak město Bzenec, známé Ryzlinkem rýnským pod místním názvem Lipka. Levopobřežní krajina patří do provincie karpatské. Jižní svahy předhůří Bílých Karpat jsou otevřené teplému jihovýchodnímu proudění a na hlubokých, vododržných půdách se tu rodí plná vína Strážnice i Blatnice, kde vzniklo tradiční směsné víno Blatnický roháč z vín Ryzlinku rýnského, Rulandského bílého a Sylvánského zeleného. Podnebí tu má kontinentálnější ráz. Nejjižnější částí Slovácké podoblasti je Podluží s rovinatějšími polohami a se svahovými vinicemi na terénním zlomu k říčce Kyjovce. V podoblasti jsou dvě třetiny odrůd pro bílá vína a jedna třetina odrůd pro vína červená. Nejrozšířenější jsou Müller Thurgau a Ryzlink rýnský. Pak Veltlínské zelené a Rulandské bílé, Ryzlink vlašský a Chardonnay. Z aromatických odrůd Sauvignon a Muškát moravský. Z modrých odrůd zaujímají přední postavení Frankovka, Svatovavřinecké, Zweigeltrebe, Modrý Portugal i Cabernet Moravia.

**Velkopavlovická** - oproti předešlému území dnes navíc zahrnuje větší část původní vinařské oblasti brněnské a se svými 5 068 ha vinic je největší podoblastí České republiky.

Oblast náleží ekologicky do bioregionu Hustopečského, který se rozkládá na Hustopečsko-Kyjovské pahorkatině tvořené vápenitými flyši a sprašemi. Reliéf podoblasti je pahorkatinný, místně se oddělují vystupující hřbety, jako je Přítlucká kupa. Velkopavlovická vinařská podoblast je srdcem výroby moravských červených vín. Vinice s modrými odrůdami tu jsou na ploše 2099 ha, což je nejvíce ze všech moravských vinařských podoblastí. Jsou to hlavně odrůdy: Svatovavřinecké, Frankovka a kromě Modrého Portugalu a Zweigeltrebe i André. Z bílých odrůd jsou tu hlavně Veltlínské zelené, Müller Thurgau a ve starších vinicích tradičně odrůda Kloboucka Neuburské. K ostatním bílým odrůdám patří hlavně Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a šedé, Chardonnay i Tramín.

**Znojemská** - k původní stejnojmenné oblasti bylo přiřazeno Dolnokounicko, které dříve bylo součástí oblasti brněnské. Vinaři na znojemsku obhospodařují 3 460 ha vinic.

Podoblast je součástí Lechovického bioregionu. Uplatňuje se v ní západní proudění a dešťový stín Českomoravské vysočiny spolu s občasnými vpády chladnějšího vzduchu. Tím se zpomalí vegetace ve prospěch zvýraznění aromatických látek v období zrání hroznů. Na jihu se vyskytuje štěrkopískové terasy a návěje spraší. Na severu přechází území kolem Dolních Kounic do prvohorních útvarů Brněnského masivu. Podoblast je hlavně známa bílými aromatickými víny. Bílé odrůdy tu jsou na ploše 2365 ha. Podle rozšíření jsou zastoupeny hlavně Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé. Z výrazně aromatických odrůd to je hlavně Tramín, Pálava a Muškát Moravský. Modré odrůdy jsou na ploše 1064 ha a to hlavně Svatovavřinecké, Frankovka, Rulandské modré a Zweigeltrebe.

**5. Rozdělení vína**

Vína tichá

**Rozdělení dle kategorie** Minimální cukernatost hroznů      Přirozený obsah alkoholu

**Stolní víno**                                  11 °NM                                   6,5 % obj.

**Zemské víno**                                  14 °NM                                   8,3 % obj.

**Jakostní víno**

odrůdové              15 °NM                    8,9 % obj.  známkové                                        15 °NM                                    8,9 % obj.

**Jakostní víno s přívlastkem**

kabinetní víno                                   19 °NM                                   11,3 % obj.

pozdní sběr                                        21 °NM                                  12,5 % obj.

výběr z hroznů                                  24 °NM                                  14,3 % obj.

výběr z bobulí                                   27 °NM                                   16,1 % obj.

výběr z cibéb                                     32 °NM                                   19,0 % obj.

ledové víno                                        27 °NM                                   16,1 % obj.

slámové víno                                      27 °NM                                   16,1 % obj.

**Stolní víno**

Nejnižší kategorie vín, u kterých může být zvyšována cukernatost přídavkem sacharózy. V zóně B (Morava) maximálně o 2,5 % obj. alk. tj. 4,3 °NM. V zóně A (Čechy) maximálně o 3,5 % obj. alk. tj. 5,9 °NM. Celkový obsah alkoholu po zvýšení cukernatosti však nesmí překročit na Moravě u bílých vín 12 % obj. alk. a u červených 12,5 % obj. alk. V Čechách pak u bílých vín 11,5 % obj. alk. a u červených 12 % obj. alk. Pro výrobu stolních vín slouží odrůdy moštové, ale také stolní a neregistrované. Na jeho etiketě nesmí být uváděna odrůda, ročník vína ani oblast, podoblast či viniční trať. Většinou jsou to vína lehká, méně extraktivní, určená k nenáročnému stolování

**Zemské víno**

Je v podstatě vyšší kategorií vín stolních. Na etiketě smí mít uvedenou odrůdu pouze tehdy, je-li ve víně zastoupena minimálně 85 % podílem. Je-lí víno získáno z více odrůd, pak na jeho etiketě smí být vyjmenovány pouze tři, a to za předpokladu, že jsou ve víně zastoupeny minimálně 15 % podílem. Etiketa smí obsahovat ročník vína a zeměpisné označení, odkud hrozny pocházejí. Jedná se o označení české zemské víno a moravské zemské víno. Zemská vína by měla odrážet charakter určitého vinařského území a dotvářet jeho folklor

**Jakostní víno**

Musí být inspekcí zatříděno jako odrůdové nebo známkové. Jakostní víno odrůdové smí být vyráběno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu, a to maximálně tří odrůd. Jakostní víno známkové pak smí být vyráběno ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, příp. vína nebo smísením jakostních vín. Vhodnou kombinací odrůd může vinař vytvořit velmi pěkné harmonické víno, které příjemně doplní každodenní stolování. Na etiketě jakostního vína je již název vinařské oblasti. Dále může obsahovat název vinařské podoblasti, obce či viniční tratě v případě, že hrozny pocházejí výlučně z uvedené lokality. Vína ze směsi odrůd, nazývaná cuvée, jsou tradičně vyráběna například ve Francii či Itálii a řadí se mezi špičková světová vína

VOC Znojmo_+**Víno originální certifikace – VOC, V.O.C.**

voc-mikulov_vOdpovídá požadavkům jakostního vína, ale nepodléhá státnímu zatříďování SZPI. Vyrábí se pouze z odrůd typických pro danou oblast. Zatříďování provádí sdružení vinařů – producent musí být členem. Obsah cukru v moštu musí být minimálně 15 ° ČNM.

Platí zatím pouze VOC Znojmo pro odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a jejich cuvée. Další je VOC Mikulov kam byly zařazeny odrůdy Ryzlink rýnský a vlašský, Rulandské bílé, šedé a modré, Pálava a Svatovavřinecké. Každá z nich musí splňovat předepsanou barvu, vůni a chuť. Prvním ročníkem pro přiznání označení vína VOC Mikulov je ročník 2011. Uznáno bylo také VOC Modré hory, pro červená vína odrůd (a jejich směsí) Frankovka, Svatovavřinecké a Modrý Portugal z vymezeného regionu poblíž obcí  Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice a Vrbice.

**Jakostní víno s přívlastkem**

Smí se vyrábět pouze z hroznů, rmutu nebo hroznového moštu maximálně tří odrůd, jejichž hrozny byly sklizeny ve vinicích jedné vinařské podoblasti. Výroba vína musí probíhat ve stejné vinařské oblasti. U jakostních vín s přívlastkem se nesmí žádnými způsoby zvyšovat cukernatost a tím jejich obsah alkoholu. Nesmí být konzervována chemickými látkami, pouze oxidem siřičitým. Na základě ověření odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti musí být víno zatříděno inspekcí jako jakostní víno s přívlastkem. Podle  naměřené cukernatosti jsou vína zatřiďována do kategorií - kabinetní víno (nebo-li kabinet), pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové a slámové víno. Hrozny každé z odrůd se vyznačují odlišnými charakteristikami. Optimální stadium zralosti bobulí je tedy pro ně různé, a tím i termín sklizně, což ovlivňuje výslednou kategorii přívlastku. Jakostním vínům s přívlastkem kabinetní víno svědčí delší zrání na lahvi. Tím se docílí lepšího ucelení poměru mezi extraktivními látkami a kyselinami. Vzhledem k poměru jednotlivých látek ve víně jsou všeobecně za nejlepší považována suchá vína s přívlastkem pozdní sběr. Mají-li vyvážený obsah cukru i kyselin a jsou-li dostatečně extraktivní, pak v pozdním sběru nejvíce vynikne jejich odrůdový charakter jak ve vůni, tak v chuti. Výběry z hroznů či bobulí jsou získávány z nejlepších částí hroznů sklizených v pozdějších termínech a dosahují již vyšší cukernatosti

**Výběr z cibéb**

Taková vína se získávají z přezrálých seschlých bobulí. Někdy se na etiketě můžeme setkat také s označením botrytický výběr. Tak se označuje víno v případě, že větší část sklizně hroznů je napadena botrytidou nebo jsou sbírány napadené hrozny, příp. bobule

**Ledové víno**

Hrozny pro výrobu ledového vína jsou sklizeny při teplotách -7 °C a méně. V průběhu sklizně i zpracování zůstávají bobule zmrzlé. To je také důvodem, proč ke sklizni často dochází v časných ranních hodinách a hrozny se musí co nejdříve lisovat.

Z bobulí je vytlačena koncentrovaná šťáva, zatímco voda zůstává zmrzlá v krystalcích ledu. Získaný mošt je velmi hustý a sladký. Výsledkem je vynikající aromatické sladké víno, které se plní do malých lahví.

**Slámové víno**

Toto víno se smí vyrábět jen z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň tří měsíců.

Takové hrozny se zpracovávají nejpozději z celé sklizně, často až v březnu následujícího roku. Vyrobené víno má sytě žlutou barvu, výrazný buket a velký podíl zbytkového cukru. Výlisnost sušených bobulí, podobajících se rozinkám, je velmi nízká. Víno se proto pije velmi výjimečně a rovněž se plní do malých lahví.

**Likérové víno**

Jakostní likérové víno musí obsahovat 15-22 % objemových skutečného obsahu alkoholu a nejméně 17,5 % objemových celkového obsahu alkoholu. Likérová vína smějí být vyráběna z moštu, jakostních vín či vinného destilátu, a to ve vinařské oblasti původu hroznů.

**Rozdělení dle obsahu zbytkového cukru:**

Tichá vína

**suché** - nejvýše do 4g zbytkového cukru (maximálně do 9 g/l pokud je rozdíl cukru a kyselin přepočtených na kyselinu vinnou 2 gramy nebo méně.)

**polosuché -** 4,1 - 12 g zbytkového cukru/litr

**polosladké** - 2,1 - 45 g zbytkového cukru/litr

**sladké** - 45 g zbytkového cukru/litr a více

Vína šumivá

**Perlivá vína**

Rovněž tato vína buď pocházejí z jednoho jediného druhu révy (např. proseeco) nebo jejich směsi. Minimální obsah alkoholu činí u perlivých vín 7 %. CO2 je výsledkem jednoho nebo dvou kvašení. Je ovšem také povoleno přidávat CO2 do vína uměle. U hotového produktu činí tlak uvnitř láhve 1-2,5 baru.

Pro odlišení od šumivých vín disponujících vyšší kvalitou musí být tyto produkty zřetelně označeny. Na německých etiketách najdeme označení Perlwein, na anglických Semi sparkling wine, na francouzských Vin pétillant a na italských Vino frizzante.

**Šumivá vína**

Obsahují zpravidla směs rozličných mladých vín, která jíž prošla kvašením, Předepsaný minimální obsah alkoholu činí 9,5% a tlak CO2 nejméně 3 bary. Podíl kyseliny siřičité (oxidu siřičitého) smí činit maximálně 235 mg/l. Šumivé víno získává své perlení bud‘ pomocí speciálního procesu nebo umělým přidáním CO2 Převážně se ovšem používá metoda sekundárního kvašení.

Označení „šumivá vína je pouhý zastřešující pojem pro nápoje obsahující víno splňující uvedená kritéria. O kvalitě názvy nevypovídají. Důležitým kritériem při posuzování kvality je CO2. V tomto smyslu rozlišujeme:

**ŠUMIVÁ VINA S PRÍDAVKEM CO2**

Tato vína považujeme za nejméně kvalitní, protože v nich neproběhl přírodní kvasný proces. Jejich příprava trvá pouhých několik týdnů. Perlení vínu propůjčuje rychlý výrobní postup, takzvaná impregnace kupáže, Vzniklé bublinky jsou ovšem příliš velké a rychle ze skleničky vyprchají.

**ŠUMÍVÁ VINA S PŘÍRODNÍM CO2**

Tato vína se vyznačují podstatně jemnějším perlením. Směs vín cuvée (kupáž) se ve sklepě přidáním cukru kvasinek podnítí k sekundárnímu kvašení. To může trvat až pět let, než se láhev vysoce kvalitního šumivého vína, jakým je například pravé šampaňské, dostane do obchodu.

*ŠUMIVÁ VÍNA & JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA*

Běžná šumivá vína se většinou dostávají do láhví z obrovitých kvasných nádob, neboli tanků (Charmatova metoda). Tato vína musejí splňovat výše zmíněná jakostní kritéria. Do této kategorie náleží velký počet konzumních a obchodních značek.

Jakostní šumivá vína oproti tomu musejí (kromě zmíněného sekundárního kvašení) splňovat ještě dodatečné podmínky. Obsah alkoholu musí být vyšší, než je tomu obvyklých šumivých vín, tedy nejméně 10 %. Jinak je tomu ovšem s obsahem siřičitanů - musí být nižší, nanejvýš 185 mg/l. Tlak oxidu uhličitého vzniklého přírodním procesem činí 3,5—6 barů. Jakostní šumivá vína mohou pocházet z tanků, nebo zrát přímo v láhvích.

Kompletní kvašení v láhvi přitom představuje nejkvalitnější výrobní postup. Říká se mu „tradiční kvašení v láhvi“, francouzsky „Méthode traditionnelle“. U španělské cavy, francouzského crémantu, ruského Krymského sektu a u šampaňského je použití uvedeného postupu dokonce předepsané. U německého sektu odkazuje k této metodě údaj o odpovídajícím tlaku v láhvi, u italského spumante potom přídomek „Metodo classico“. Ve Francii jsou předepsaná označení „Méthode champenoise“ a Méthode traditionnelle“ - první je závazné pro šampaňské, druhé pro crémant.

V rámci Evropské unie mohou nést označení „Méthode champenoise“ již několik let výhradně vína z Champagne (tzv. pravé šampaňské). U neevropských produktů však zůstává toto označení povoleno. Například američtí nebo australští vinaři své výrobky takto specifikují s oblibou. Láhve s etiketou obsahující zmíněné označení se ovšem nesmějí dovážet do Evropské unie. Přesto se to děje a ochránci hospodářské soutěže pak nemají s dopadeným obchodníkem slitování. Láhve se pak ničí často i za přítomnosti novinářů, fotografů a kamer.

1. **KUPÁŽ & ASEMBLÁŽ**

Odborné míšení různých vín se nazývá kupáž (cuvée) či asembláž (assemblage). Mnohá tichá vína pocházejí právě z takových kombinací, například francouzské červené víno Cháteauneuf-du-Pape, sestávající ze 13 původních vín.

Kupáž představuje základ pozdější kvality šumivých vín. Sceluje se až 30 rozličných mladých vín z bílých a modrých hroznů. Modré hrozny zbavené slupky dávají po vylisování bílé víno.

V případě růžových a červených šumivých vín používá sklepmistr bud‘ přímo modré hrozny se slupkou, nebo sáhne po druhé variantě, kdy přidá do kupáže slupky z modrých odrůd, kde jsou obsaženy barevné pigmenty, které předají barvivo kupáži. Většina růžového šampaňského se ale vyrábí přidáním malého množství červeného vína, protože metoda získávání barvy z tmavých hroznů v průběhu lisování je příliš nepřesná.

Příprava kupáže, která je základem přípravy šampaňského a sektu, je velkým uměním. Každoroční vytváření vyrovnané směsi je úkolem pro skutečné odborníky, jejichž úkolem je zajištění požadované kvality vína. A ta může být dosažena pouze tehdy, když má šumivé víno konstantní chuť, a tím také svůj nezaměnitelný charakter.

Míšení vín vyžaduje velkou dávku tvořivosti a citu. Odborník musí například vyrovnávat slabší ročníky těmi silnějšími, protože na pevně danou, stále stejnou recepturu nemůže u přírodního produktu, jakým je víno, spoléhat. S kvalitou kupáže jednoduše stojí a padá kvalita šumivého vína.

Odborníci připravují kupáž v obřích nádobách (slovo kupáž původně znamenalo káď nebo bečka) s objemem více než 100 000 litrů. Dříve se nádoby vyráběly ze speciálně upraveného dřeva, dnes se používají především tanky z ušlechtilé ocele, které jsou uvnitř vyloženy zčásti také sklem nebo umělou hmotou.

1. TIRÁŽNÍ LIKÉR

Víno vzniká kvašením hroznů, K výrobě vysoce kvalitních šumivých vín je však zapotřebí ještě kvašení sekundárního. K tornu je potřeba takzvaný tirážní likér.

Pod pojmem tirážní likér rozumíme přídavek do primárně vykvašeného vína, a to v podobě rozpuštěného cukru a ušlechtilých kvasinek. Uvedená kombinace vyvolá další produkci CO2 (oxidu uhličitého) a ethanolu. Obsah alkoholu se zvyšuje přibližně o 1,5%.

Ušlechtilé kvasinky jsou kvasinky obsahující množství vitaminů, které zajišťují šumivému vínu svěžest a charakteristický buket. Díky svým antioxidačním účinkům také způsobují, že víno zráním získává na žádoucí svěžesti.

Pro rozličné výrobní postupy platí rozdílné doby zrání ‚na kvasinkách‘, jak říkají odborníci, Čím je tato doba delší, tím je chuť šumivého vína komplexnější. Vedle kvasinek zajišťuje kvasný proces i sacharóza jako součást tirážního likéru, Zda bude ovšem víno nakonec suché, nebo spíše sladší, v této fázi cukr ještě neovlivňuje.

1. EXPEDIČNÍ (DOZÁŽNÍ) LIKÉR

Stupeň sladkosti šampaňského, sektu a dalších šumivých vín totiž zajišťuje teprve další proces, a to přidání dozážního (expedičního) likéru. Sklepmistr na závěr sekundárního kvašení znovu přidá do vína tekutinu. Jedná se o cukr rozpuštěný ve víně nebo ve směsi vín, přidává se i hroznový mošt a někdy i trocha vinného destilátu.

Obsah cukru ostatně nepředstavuje žádné kvalitativní hledisko, jde o prostou záležitost chuti. Kolem roku 1900 byla například poptávka především po sladkých vínech, kdežto dnes je zájem spíše o druhy suché.

Stupeň sladkosti šumivého vína, a tím také chuťovou orientaci vína , od tvrdého (trpkého) po velmi sladké, můžeme vyčíst z příslušných označení na etiketě.

Rozlišujeme:

* **Brut Natural, Brut non dosage** nebo **Brut Zéro** (méně než 3 gramy na litr)
* **Extra Brut** (méně než 6 gramů na litr)
* **Brut**(méně než 15 gramů na litr)
* **Extra Sec** nebo **Extra Dry** (12 až 20 gramů na litr)
* **Sec**(17 až 35 gramů na litr)
* **Demi-Sec** (33 až 50 gramů na litr)
* **Doux**(více než 50 gramů na litr)

**6. Výroba vína**

* 1. *Technologie výroby bílého vína*

**Surovina**:  
Zdravé hrozny tvoří základní předpoklad pro výrobu kvalitních jakostních vín. Nezralé hrozny se zelenými třapinami dávají vínu příchuť po třapinách a chlorofylu. Hrozny jsou zpracovávány odděleně, dle jednotlivých odrůd a měly by být zpracovány co nejdříve.

**Odzrňování hroznů:**

Hrozny se zpracují na hroznovou drť. Drcením by neměly být poškozeny třapiny a pecičky bobulí, jež by mohly poškodit kvalitu vína (drsnou chuť). Odzrněním jsou pevné části hroznu - třapiny a dřevité části, odděleny od bobulí.

**Lisování:**  
Rozdrcené a odzrněné hrozny ihned lisujeme. Můžeme lisovat i celé, neodzrněné hrozny. Lisováním oddělujeme mošt od pevných částí. Nejdříve odtéká mošt, který se nazývá samotok, poté je tlakem lisován hlavní podíl, na závěr je odlisován zbytek moštu, nazývaný dotažek. Pevné části po vylisování nazýváme matoliny. Rmut některých odrůd jako (Neuburské, Müller Thurgau, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Sylvánské zelené a Tramín červený) se díky tuhé dužnině, nechává pro usnadnění lisování naležet až 10 hodin. Pro zlepšení výlistnosti můžeme použít enzymy. K zabránění rozmnožování nežádoucích mikroorganismů rmut síříme.



**Úprava moštu před kvašením:**

Odkalování moštu je nezbytnou součástí procesu řízeného kvašení, kdy pomocí sedimentace odstraníme z moštu nežádoucí pevné částice, jako například prach, bláto, zbytky postřiků. Sířením zabraňujeme působení škodlivých mikroorganismů. Výsledný mošt přečerpáme do tzv. kvasných nádob a zakvasíme ušlechtilou kulturou kvasinek.

**Alkoholové kvašení moštů - fermentace:**

Je biochemický proces při kterém jsou cukry hroznů (glukosa a fruktosa) přeměňovány na alkohol za přítomnosti kvasinek. Kvasinky tvoří enzymy, které přeměňují cukry hroznů na alkohol. Vedlejším produktem fermentace je CO2 a energie (teplo).

Jednoduchá rovnice alkoholového kvašení: **C6H12O6 = C2H5OH + 2 CO2 + teplo**

Teplota vyšší než 35°C činnost kvasinek zpomaluje, nebo úplně zastavuje, navíc ničí aromatické látky. Činnost kvasinek přirozeně končí metabolizací všech cukrů. Při vyšších teplotách nad 25 °C navíc unikají aromatické a buketní látky a proto je doporučováno teplotu řídit - tzv. řízené kvašení, 18 – 21°C.

Kvasinky také zastavují svou činnost dosažením úrovně asi 16 % obj., kdy tento objem alkoholu je již pro kvasinky toxický.

Výše uvedené poznatky se mohou jednoduše využívat pro tzv. umělé zastavení činnosti kvasinek:  
1) zvýšením tepla

2) zvýšením objemu alkoholu

Hlavním produktem fermentace je tedy alkohol a CO2, ostatní produkty kvasinek označujeme jako vedlejší, které mají pro konečný produkt značný význam. Jedná se o aromatické látky, kyseliny, třísloviny.

Vinaři využívají činnosti divokých i kulturních kvasinek.

Divoké kvasinky:

Způsobují spontánní kvašení. Kvasinky jsou do moštu dodány samovolně spolu se zdravými hrozny, na nichž jsou přilnuté. Činnost těchto divokých kvasinek způsobuje zvláštní charakter vína.

Kulturní kvasinky:

Vyšlechtěné čisté kultury kvasinek zajišťují důkladné a hluboké prokvášení, vína se lépe čistí. Při použití kulturních kvasinek můžeme dosáhnout rozdílného sekundárního aromatu.

**Burčák**  
V této fázi je v moštu prokvašena asi polovina cukru.

**Dokvášení a stáčení mladého vína**

V této fázi je nutné sledovat vývoj obsahu zbytkového cukru v mladém víně, abychom dokázali proces dokvášení řídit. To znamená zastavit kvašení na požadovaném obsahu zbytkového cukru. V případě vysokého obsahu kyselin, zejména kyseliny jablečné, která způsobuje drsnou chuť, jsou použity bakterie mléčného kvašení. Nastupuje biologické odbourávání kyseliny jablečné na jemnou kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Tento biochemický proces, který se u bílých vín téměř nepoužívá, ovlivňujeme teplotou a přídavkem SO2, silné odbourávání kyseliny jablečné je nežádoucí.

**Stáčení vína (první)**

Po usazení sedimentů (zbytku kvasinek) se víno stáčí do jiné nádoby. Dlouhodobé ležení na kalech může způsobit jejich postupný rozklad (autolýzu) a tím zhoršení jakosti vína. V této fázi je víno citlivé na oxidaci vzdušným kyslíkem, doléváním nádob nebo přídavkem SO2 chráníme aromatické a buketní látky ve víně před jejich oxidací použitím ochranné atmosféry z inertních plynů. Síření provádíme SO2 ve formě sypkého pyrosulfitu. Využitím inertních plynů - dusíku a oxidu uhličitého, zabráníme přístupu kyslíku a tím oxidaci. Omezíme tak dávky SO2.

**Školení vína**

**Batonage – míchání na kvasnicích**

Po první stáčce můžeme nechat víno ležet na jemných kvasnicích. Pravidelným promícháváním vína docílíme toho, že kvasnice předají vínům sekundární aromatiku a široký chuťový projev.

**Scelování vín**

Ke zlepšení jakosti konečného výrobku se provádí scelování, tj. mísení vín. Používá se zejména u výroby známkových vín, které tak získávají stabilní kvalitu a charakter. V zahraničí se většinou míchají už hrozny z vinice a tím se získává stabilní charakter vín z jednotlivých ročníků.

**Čiření**  
Po proběhnuté fermentaci nastává samovolným usazováním částic (kvasinky, barviva, ...), tzv. samočiření. Touto přirozenou sedimentací velmi malých částic vzniká vrstva kalu a sraženiny. Víno, které obsahuje rozptýlené kalící částice mohou negativně ovlivnit vůni a chuť vína. Protože proces srážení částic v sudu závisí na několika vlivech (vnější - prostředím, složení vína), trvá i několik let. Víno tak ztrácí svůj odrůdový charakter a chuť. Pro proces urychlení k vysrážení těchto částic používáme čiřící prostředky jako bentonit (svým opačným nábojem přitahuje částice, které se na jeho povrchu vysrážejí, zvětší se a rychleji klesají ke dnu), vaječný bílek, vyzynu či želatinu. Po usazení sraženiny se víno filtruje.

**Filtrace**  
Vyčiřené sedimenty jsou odstraňovány filtrací. Filtrační hmoty zachytí mikrooganismy a zbytky nečistot ve formě jemných kalů. Před stáčením vína do lahví probíhá několik filtrací, již po první filtraci by mělo být víno čiré. Poslední filtrace si klade za cíl mikrobiologickou stabilitu vín. Víno se nejčastěji filtruje přes křemelinu, celulózová vlákna a jiné filtrační vložky.

**Stabilizace vína**

Jedná se o fázi úpravy vína před lahvováním, předcházíme tak likvidaci nežádoucích mikroorganismů, které by mohly negativně ovlivnit víno po lahvování. Stabilitu vína dnes ovlivňujeme chladem, teplem a používáním oxidu siřičitého.

Snížením teploty vína před lahvováním můžeme předejít pozdějšímu vysrážení zejména hydrogenvinanu draselného, vinného kamene. Ohříváním jsou ničeny mikroorganismy a tvoří se sraženiny. Oxid siřičitý se používá díky svým antioxidačním účinkům - selektivně ničí mikroorganismy, zabraňuje oxidaci vína a likvidaci buketních látek.

**Zrání vína**

V této fázi se dotváří chuť a aroma vína. Zráním dotváří víno svůj odrůdový charakter, rozhodující roli hrají oxidační a redukční procesy. Průběh zrání je ovlivňován vlivem kyslíku, tedy provzdušňováním - pozvolné okysličování umožňují sudy. Nádoby mají tedy svůj velký podíl na rychlosti a kvalitě zrání. Konzument vyžaduje svěží a jiskrná vína, proto je také podřizována technologie. Aby si vína uchovala dlouhodobou svěžest, jsou filtrována před dosažením sudové zralosti.

* 1. *Technologie výroby růžového vína*

Pro výrobu růžových vín se používá směs bílého a červeného vína až v krajním případě. Tento způsob je povolen pouze k výrobě růžového šampaňského Téměř všechna kvalitní růžová vína se vyrábějí pomocí tří základních metod:

* Lisováním
* Omezenou macerací

Metoda lisováním

**Surovina**:  
Podobně jako u vína bílého, tvoří zdravé hrozny základní předpoklad pro výrobu kvalitních jakostních vín. Nezralé hrozny se zelenými třapinami dávají vínu příchuť po třapinách a chlorofylu. Hrozny jsou zpracovávány odděleně, dle jednotlivých odrůd a měly by být zpracovány co nejdříve.

**Odzrňování hroznů:**

Hrozny se zpracují na hroznovou drť. Drcením by neměly být poškozeny třapiny a pecičky bobulí, jež by mohly poškodit kvalitu vína (drsnou chuť). Odzrněním jsou pevné části hroznu - třapiny a dřevité části, odděleny od bobulí.

**Lisování**

Lisují se modré hrozny, které se nejdříve pomelou. Do moštu se takto vylouhuje potřebné množství barviva. Ideální je, když před samotným lisováním necháme pomleté hrozny nějaku dobu naležet v lisu. Po vylisování má mošt světlou barvu a dále se zpracovává jako u bílých odrůd. Růžová vína vyrobena metodou lisování mají světlejší barvu a jsou charakterem velmi lehká a nádherně ovocná.

**Úprava moštu před kvašením:**

Odkalování moštu je nezbytnou součástí procesu řízeného kvašení, kdy pomocí sedimentace odstraníme z moštu nežádoucí pevné částice, jako například prach, bláto, zbytky postřiků. Sířením zabraňujeme působení škodlivých mikroorganismů. Výsledný mošt přečerpáme do tzv. kvasných nádob a zakvasíme ušlechtilou kulturou kvasinek.

**Alkoholové kvašení moštů - fermentace:**

Je biochemický proces při kterém jsou cukry hroznů (glukosa a fruktosa) přeměňovány na alkohol za přítomnosti kvasinek. Kvasinky tvoří enzymy, které přeměňují cukry hroznů na alkohol. Vedlejším produktem fermentace je CO2 a energie (teplo).

Jednoduchá rovnice alkoholového kvašení: **C6H12O6 = C2H5OH + 2 CO2 + teplo**

Teplota vyšší než 35°C činnost kvasinek zpomaluje, nebo úplně zastavuje, navíc ničí aromatické látky. Činnost kvasinek přirozeně končí metabolizací všech cukrů. Při vyšších teplotách nad 25 °C navíc unikají aromatické a buketní látky a proto je doporučováno teplotu řídit - tzv. řízené kvašení, 18 – 21°C.

Kvasinky také zastavují svou činnost dosažením úrovně asi 16 % obj., kdy tento objem alkoholu je již pro kvasinky toxický.

Výše uvedené poznatky se mohou jednoduše využívat pro tzv. umělé zastavení činnosti kvasinek:

1) zvýšením tepla

2) zvýšením objemu alkoholu

Hlavním produktem fermentace je tedy alkohol a CO2, ostatní produkty kvasinek označujeme jako vedlejší, které mají pro konečný produkt značný význam. Jedná se o aromatické látky, kyseliny, třísloviny.

Kulturní kvasinky:

Vyšlechtěné čisté kultury kvasinek zajišťují důkladné a hluboké prokvášení, vína se lépe čistí. Při použití kulturních kvasinek můžeme dosáhnout rozdílného sekundárního aromatu.

**Burčák**  
V této fázi je v moštu prokvašena asi polovina cukru.

**Dokvášení a stáčení mladého vína**

V této fázi je nutné sledovat vývoj obsahu zbytkového cukru v mladém víně, abychom dokázali proces dokvášení řídit. To znamená zastavit kvašení na požadovaném obsahu zbytkového cukru. V případě vysokého obsahu kyselin, zejména kyseliny jablečné, která způsobuje drsnou chuť, jsou použity bakterie mléčného kvašení. Nastupuje biologické odbourávání kyseliny jablečné na jemnou kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Tento biochemický proces, který se u bílých vín téměř nepoužívá, ovlivňujeme teplotou a přídavkem SO2, silné odbourávání kyseliny jablečné je nežádoucí.

**Stáčení vína (první)**

Po usazení sedimentů (zbytku kvasinek) se víno stáčí do jiné nádoby. Dlouhodobé ležení na kalech může způsobit jejich postupný rozklad (autolýzu) a tím zhoršení jakosti vína. V této fázi je víno citlivé na oxidaci vzdušným kyslíkem, doléváním nádob nebo přídavkem SO2 chráníme aromatické a buketní látky ve víně před jejich oxidací použitím ochranné atmosféry z inertních plynů. Síření provádíme SO2 ve formě sypkého pyrosulfitu. Využitím inertních plynů - dusíku a oxidu uhličitého, zabráníme přístupu kyslíku a tím oxidaci. Omezíme tak dávky SO2.

**Školení vína**

**Scelování vín**

Ke zlepšení jakosti konečného výrobku se provádí scelování, tj. mísení vín. Používá se zejména u výroby známkových vín, které tak získávají stabilní kvalitu a charakter. V zahraničí se většinou míchají už hrozny z vinice a tím se získává stabilní charakter vín z jednotlivých ročníků.

**Čiření**  
Po proběhnuté fermentaci nastává samovolným usazováním částic (kvasinky, barviva, ...), tzv. samočiření. Touto přirozenou sedimentací velmi malých částic vzniká vrstva kalu a sraženiny. Víno, které obsahuje rozptýlené kalící částice mohou negativně ovlivnit vůni a chuť vína. Protože proces srážení částic v sudu závisí na několika vlivech (vnější - prostředím, složení vína), trvá i několik let. Víno tak ztrácí svůj odrůdový charakter a chuť. Pro proces urychlení k vysrážení těchto částic používáme čiřící prostředky jako bentonit (svým opačným nábojem přitahuje částice, které se na jeho povrchu vysrážejí, zvětší se a rychleji klesají ke dnu), vaječný bílek, vyzynu či želatinu. Po usazení sraženiny se víno filtruje.

**Filtrace**  
Vyčiřené sedimenty jsou odstraňovány filtrací. Filtrační hmoty zachytí mikrooganismy a zbytky nečistot ve formě jemných kalů. Před stáčením vína do lahví probíhá několik filtrací, již po první filtraci by mělo být víno čiré. Poslední filtrace si klade za cíl mikrobiologickou stabilitu vín. Víno se nejčastěji filtruje přes křemelinu, celulózová vlákna a jiné filtrační vložky.

**Stabilizace vína**

Jedná se o fázi úpravy vína před lahvováním, předcházíme tak likvidaci nežádoucích mikroorganismů, které by mohly negativně ovlivnit víno po lahvování. Stabilitu vína dnes ovlivňujeme chladem, teplem a používáním oxidu siřičitého.

Snížením teploty vína před lahvováním můžeme předejít pozdějšímu vysrážení zejména hydrogenvinanu draselného, vinného kamene. Ohříváním jsou ničeny mikroorganismy a tvoří se sraženiny. Oxid siřičitý se používá díky svým antioxidačním účinkům - selektivně ničí mikroorganismy, zabraňuje oxidaci vína a likvidaci buketních látek.

**Zrání vína**

V této fázi se dotváří chuť a aroma vína. Zráním dotváří víno svůj odrůdový charakter, rozhodující roli hrají oxidační a redukční procesy. Průběh zrání je ovlivňován vlivem kyslíku, tedy provzdušňováním - pozvolné okysličování umožňují sudy. Nádoby mají tedy svůj velký podíl na rychlosti a kvalitě zrání. Konzument vyžaduje svěží a jiskrná vína, proto je také podřizována technologie. Aby si vína uchovala dlouhodobou svěžest, jsou filtrována před dosažením sudové zralosti.

Metoda omezené macerace

Metodou omezené macerace se vyrábí růžové víno nejčastěji. Jedná se o stejný způsob jako u výroby červených vín, kontakt slupek s moštem je zkrácen na dobu potřebnou k získání požadované růžové barvy.



**Surovina**:  
Podobně jako u vína bílého, tvoří zdravé hrozny základní předpoklad pro výrobu kvalitních jakostních vín. Nezralé hrozny se zelenými třapinami dávají vínu příchuť po třapinách a chlorofylu. Hrozny jsou zpracovávány odděleně, dle jednotlivých odrůd a měly by být zpracovány co nejdříve.

**Drcení hroznů:**

Hrozny modrých odrůd se rozdrtí (pomelou) a odzrní - zbaví se třapin. Mělo by se tak učinit ihned po sklizni. Ponecháním by víno získalo více tříslovin a v chuti bylo drsnější. Poškozené hrozny by se měly zpracovávat zvlášť.



**Macerace**

Podrcenými hrozny naplníme nádoby, ve který necháme hroznovou drť ležet tak dlouho, dokud se barva obsažena ve slupkách hroznů nevymaceruje do moštu. Po této době se odčerpá 15% objemu nádoby s výsledný růžový mošt přečerpáme do odkalovacích nádob.

**Úprava moštu před kvašením:**

Odkalování moštu je nezbytnou součástí procesu řízeného kvašení, kdy pomocí sedimentace odstraníme z moštu nežádoucí pevné částice, jako například prach, bláto, zbytky postřiků. Sířením zabraňujeme působení škodlivých mikroorganismů. Výsledný mošt přečerpáme do tzv. kvasných nádob a zakvasíme ušlechtilou kulturou kvasinek.

**Alkoholové kvašení moštů - fermentace:**

Je biochemický proces při kterém jsou cukry hroznů (glukosa a fruktosa) přeměňovány na alkohol za přítomnosti kvasinek. Kvasinky tvoří enzymy, které přeměňují cukry hroznů na alkohol. Vedlejším produktem fermentace je CO2 a energie (teplo).

Jednoduchá rovnice alkoholového kvašení: **C6H12O6 = C2H5OH + 2 CO2 + teplo**

Teplota vyšší než 35°C činnost kvasinek zpomaluje, nebo úplně zastavuje, navíc ničí aromatické látky. Činnost kvasinek přirozeně končí metabolizací všech cukrů. Při vyšších teplotách nad 25 °C navíc unikají aromatické a buketní látky a proto je doporučováno teplotu řídit - tzv. řízené kvašení, 18 – 21°C.

Kvasinky také zastavují svou činnost dosažením úrovně asi 16 % obj., kdy tento objem alkoholu je již pro kvasinky toxický.

Výše uvedené poznatky se mohou jednoduše využívat pro tzv. umělé zastavení činnosti kvasinek:  
1) zvýšením tepla

2) zvýšením objemu alkoholu

Hlavním produktem fermentace je tedy alkohol a CO2, ostatní produkty kvasinek označujeme jako vedlejší, které mají pro konečný produkt značný význam. Jedná se o aromatické látky, kyseliny, třísloviny.

* 1. *Technologie výroby červeného vína*

U červeného vína je oproti vínu bílému požadováno vyšší množství barviva a tříslovin. Abychom u červeného vína dosáhli požadovaných vlastností, zejména příjemné svíravosti, liší

se technologie výroby.

**Drcení hroznů:**

Hrozny modrých odrůd se rozdrtí (pomelou) a odzrní - zbaví se třapin. Mělo by se tak učinit ihned po sklizni. Ponecháním by víno získalo více tříslovin a v chuti bylo drsnější. Poškozené hrozny by se měly zpracovávat zvlášť.

**Kvašení:**  
Rozdrcené a odzrněné hrozny se ponechají v kádi nebo ve speciálních nádobách kde probíhá kvasný proces. Při kvašení probíhá tzv. macerace, kdy se ze slupek hroznů louhují barviva, třísloviny a ostatní důležité aromatické látky. Tyto složky jsou v červeném víně žádané, vyšší množství je dobrým předpokladem pro jejich archivaci. Optimální teplota kvašení je asi 29°C. Doba kvašení obvykle trvá 5 - 10 dní. Záleží však na typu vína. Lehčí typy s menším obsahem tříslovin se oddělují od slupek dříve, naopak plnější vína s vyšším obsahem tříslovin a předpokladu delšího zrání leží na slupkách déle, 20 - 30 dní. Při kvašení v kádi vzniká na povrchu rmutový klobouk - slupky bobulí a zbytek třapin je nadnášen tvořícím se oxidem uhličitým. Vzniklý rmutový klobouk je potřeba ponořovat, běžně pomocí tyče, aby byly slupky neustále v kontaktu s moštem. Pro omezení činnosti nežádoucích bakterií kvasící rmut zasíříme.

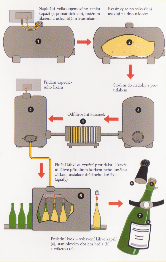
Proces kvašení podporujeme:

* + zahříváním - pro lepší vylouhování barviva se rmut zahřívá až na 50°C a přidáním pektolytických enzymů. Enzymy snáší teplotu do 35°C. Vyrábí se tak vína k brzké spotřebě.
  + přidáním kulturních kvasinek
  + tlakem CO2 - prokvášením bez přístupu vzduchu se odbourávají také kyseliny a vzniká jemnější typ vín. V poslední době je tento druh vín velmi žádaný. (kryomacerace)



**Lisování:**  
Po úplném prokvašení oddělíme slupky od moštu, získáme samotok, vylisováním matolin získáme víno bohatší na třísloviny a barvu. Mošt přečerpáme do odkalovacích nádob, kde se v průběhu 24 oddělí kvasnice a další pevné částice. Čisté víno přečerpáváme do ležáckých sudů nebo nerezových nádob.



**Jablečno-mléčné kvašení:**Při tomto dalším biochemickém procesu dochází k přeměně kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Kyselina jablečná způsobuje vyšší kyselost a spolu s tříslovinami dodává vínu tvrdost, jejím odbouráním je víno zjemněno. Tento proces se málo využívá u výroby bílých vín, u výroby červených vín se však stává běžným postupem.

* 1. *Technologie výroby šumivého vína*

Při výrobě šumivých vín rozlišujeme tři technologické procesy. Jsou to:

* Charmatova metoda
* metoda transvazální (transvals)
* metoda tradičního kvašení v láhvi

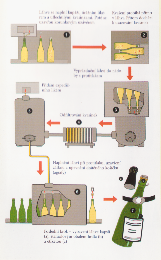
Použitá metoda nemá vliv pouze na kvalitu, ale také na délku výrobního postupu.

**CHARMATOVA METODA (VÝROBA V TANCICH)**

Tato metoda získala jméno po francouzském vědci Eugenu Charmatovi. Jakkoli zní její název romanticky, neskrývá se za tímto pojmem nic jiného než průmyslová výroba vína v tancích z ušlechtilé ocele. Pomocí zmíněné metody lze produkovat jednoduchá šumivá vína, ale také jakostní šumivá vína.

Kupáž a tirážní likér se nacházejí v tanku spolu s přibližně 200 000 litry vína, které je vystaveno tlaku o hodnotě až 6 barů. Směs zraje na kvasinkách, které se pomalu usazují na dně tanku 30—60 dní. Míchací zařízení je pravidelně rozviřuje, aby se z nich uvolnily látky ovlivňující chuť vína. Po maximálně dvou měsících se již šumivé víno stočí do jiné nádoby pod protitlakem a zároveň se přefiltruje. Víno se přitom musí zchladit pod bod mrazu, protože jinak by silně pěnilo. Následně přidá sklepmistr do šumivého vína expediční likér a šumivé víno se stočí do láhví. Ty se následně opatří zátkou z přírodního nebo umělého korku a zajistí se drátěným košíčkem. Láhve se skladují ještě několik měsíců. Doba od počátku kvašení do vyrobení hotového vína tedy činí pouhých šest měsíců.

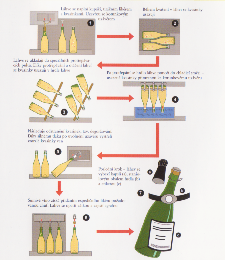
**METODA TRANSVAZÁLNÍ**

Při této metodě se kupáž a tirážní likér smísí předem. Kupáž se poté plní přímo do láhví a pevně uzavře korunkovým uzávěrem. Láhve se uskladní v obrovských regálech, kde kvasí zpravidla 90 dní. V průběhu kvašení se v pravidelných intervalech mechanicky protřepávají, aby se aktivovaly látky obsažené v kvasinkách.

Další postup je již stejný jako u Charmatovy metody: z láhve víno putuje do protitlakové nádoby, dojde k přefiltrování, doplní se expediční likér, šumivé víno se vrací do láhve, láhev se uzavře. Celý proces až do expedice výrobku trvá devět měsíců. Takto vyrobená šumivá vína mohou být na etiketě označena „Kvašeno v láhvi“.

**TRADIČNÍ KVAŠENI V LÁHVI**

Tato metoda je kvalitativně nejvyšším stupněm výroby šumivého vína. V tomto případě zraje kupáž a dozáž průběžně v uzavřených láhvích. Kupáž se spojuje s kvasinkami nejméně devět měsíců, u prestižní kupáže dokonce několik let. Nezbytné protřepávání láhví (remuage) se děje zčásti mechanizovaně, mnohé sklepy však dávají přednost ruční práci. Protože tento vysoce hodnotný nápoj nesmí po celou dobu přípravy opustit láhev, musejí se kvasinky uvolnit ode dna pravidelným pohybováním láhví. Na základě toho je později možné kal z láhve odstranit. Pohyb láhví obstarává kvalifikovaný odborník, takzvaný remueur.

Láhve se ukládají téměř vodorovně do latí s kulatými otvory odpovídající velikosti. Zde se ručně otáčejí a protřepávají. Zručný odborník dokáže denně otočit kolem 40 000 láhví. Stále znovu se láhve ocitají obrácené zátkou dolů, aby se v hrdle mohly usadit uvolněné kvasinky. Po době nezbytné k protřepávání láhví se ponoří jejich hrdla do ledové vody, případně do solanky, a kvasinkový kal zmrzne. Jakmile se poté odstraní z láhve korunkový uzávěr, usazenina z láhve díky vysokému tlaku CO2 doslova vystřelí. Tak vznikne místo pro malou dávku expedičního likéru, odpovědného za stupeň sladkosti vína.

1. **Nedostatky, vady a choroby vína**

Víno je živý organismus, který se neustále vyvíjí. Jako každý jiný organismus je i víno vystaveno fyzikálním a chemickým atakům a musí čelit rovněž řadě mikroorganismů, které, přestože nejsou pouhým okem viditelné, mohou způsobit ve víně změny, jež naše smysly rozhodně nepřehlédnou. Využíváním moderních technologických a hygienických postupů se kvalita vína neustále zvyšuje. Vyšší stabilitu zajišťují i nové ochranné prostředky používané na vinicích a ve sklepě. Ovšem ani sebelepší technologie a kontrola nedokáže zabránit tomu, aby se na trhu neobjevila vadná láhev, a to také proto, že některé vady se mohou projevit až po delší době. Někdy je může způsobit nesprávné uložení či zacházení. Milovníka vína nebo hosta v restauraci však příliš nezajímá, zda za nesprávnou kvalitu může vinař, sommelier či příroda a jeho neoddiskutovatelným právem je vadné víno reklamovat.

Nedostatky vína

Některá vína jsou odsouzena k nedostatečné kvalitě již při sběru hroznů. Vysoký výnos, nezralé, nahnilé nebo jinak nevhodné hrozny jsou zhoubou pro další vývoj vína. Všeobecně víno působí neharmonicky, fádně, unaveně nebo řídce. Většina nedostatků se projevuje v chuti nebo ve vůni.

Nejčastějšími příklady nedostatků jsou:

* + **Polyfenolické látky** – nadměrný obsah fenolických látek – třísloviny, barviva, taniny. Chuť je hořká, hrubá, svíravá[\*](#slovník_pojmů).
  + **Travnaté aroma** – způsobují nezralé bobule nebo zelené části – třapiny hroznu. Chlorofylové, travnaté tóny ve vůni a v chuti společně s hořčinovou dochutí.
  + **Vysoká kyselost** – víno je ostré a tvrdé, nízká barva.
  + **Nízká kyselost** – víno je unavené a fádní, tupé.
  + **Nízký obsah alkoholu** – víno je vodové – předstupeň octovatění.
  + **Nízký obsah extraktu** – víno je tenké, štíhlé.
  + **UTA netypické stárnutí vína** – název pochází z němčiny „Untypische Alterungnote“. Aroma je fádní s tóny nahnilých jahod, mýdla a naftalinu.

Vady vína

Chemické či fyzikální reakce stojí za většinou vad vína. Jedná se o vážnější problém a málokdy se víno podaří zachránit. Vady se mohou projevovat ve vzhledu, vůni i chuti vína.

**Nejčastější vady vína:**

* + **Pachuť po korku** – jedna z nejrozšířenějších vad. Při výrobě korků se používá proces bělení chlornanem, který vytváří látku 2,4,6 trichlorfenol (TCP), jenž může být mikroorganismy měněn na TCA (2,4,6 trichloranisol. Pravděpodobnost kontaminace je 2 až 4 % a nemusí to být vždy jen víno s korkovou zátkou. TCA se do vína může dostat i ze sudu. Chuť i vůně připomínají tlející dřevo, zatuchlý sklep, plesnivou zeminu, chlór. Je nepříjemná a štiplavá
  + **Pachuť po plísni** – vada podobná pachuti po korku. Příčinou je kontaminace nečistým nářadím, špatně sanitovanýni nádobami nebo plísní z hroznů. Nejdůležitější druhy plísní jsou Penicillium a Aspergillus. Aroma je plísňové, zatuchlé, podobně jako neudržovaný sklep.
  + **Oxidace** – vada vína způsobená stykem vína se vzduchem – kyslíkem, jež vyvolává oxidativní změny. Barva vína se mění, přibývají hnědavé tóny – jantarové odlesky. Vůně i chuť připomínají sherry nebo nahnilá jablka.
  + **Sirka** bývá způsobena přemírou látek na bázi síry, nebo nedodržení technologických kroků při kvašení. Aroma sirovodíku (zkažená vejce), chuť kapustově hořká.
  + **Pelargoniový tón** – vada vzniká odbouráváním kyseliny sorbové bakteriemi. Aroma a chuť jsou nahořklé, zemité, vegetální.
  + **Krystalický zákal** – tato vada je spíš optická. Vzniká většinou při náhlých teplotních rozdílech. Vysrážené krystaly, souhrnně nazývané vinný kámen (vinan vápenatý, draselný, sodný). Ve víně se objevují různě veliké krystalky, jež se mohou spojovat a vytvářet různé struktury. Chuť ani aroma nejsou ovlivněny. Někteří výrobci svá vína „vymražují“ hlubokým zamražením až na –18 °C, čímž dochází k vypadávání termolabilních látek, tedy i vinného kamene. Z vína se odstraňují filtrací.
  + **Varná příchuť** – pachuť a vůně prádelny vznikající při nadměrném zahřívání rmutu nebo moštu, popřípadě při pasterizaci.
  + **Kvasničná příchuť** – vada způsobená autolýzou kvasinek při dlouhém ležení na kvasinkách při vyšších teplotách.
  + **Kovová příchuť** – chuť při vyšším obsahu kovů.
  + **Vysoký obsah síry** – přesířené víno – oxid siřičitý. Čpící aroma, pálivé, dusivé. V chuti dlouho zůstává na měkkém patře pocit pálivosti a dráždění při výdechu. Víno se většinou projevuje velmi slabou barvou.
  + **Zákal mědi** – zákal způsobený reakcí mědi a kyseliny siřičité. Barva je ovlivněna jemným závojem s hnědavými tóny.
  + **Biologické zákaly** – zákaly způsobené odolnými kmeny kvasinek, bakterií či houbových plísní. Vzhled je matný, někdy neprůhledný. Aroma a chuť mohou být ovlivněny nepříjemnými tóny.
  + **Bílkovinné zákaly** – způsobuje je vysrážení bílkovin při teplotách 35–50 °C nebo působení chladu. Víno má závoj, sedlinu, mění se jeho chuť i vůně.
  + **Černý zákal** – zákal způsobený vyšším obsahem železa. Tímto zákalem trpí nejčastěji červená vína. Černo-modrá sraženina.
  + **Bílý zákal** – vysrážení železa s fosfáty vytvoří zákal z bílých vloček.
  + **Pachuť po filtračních materiálech** – vadu způsobují nevhodně použité nebo staré filtrační vložky. Aroma a chuť připomíná vlhký karton, starý papír nebo celulózu.

Choroby (nemoci) vína

Choroby vína nejčastěji vznikají činností mikroorganismů (bakterie, kvasinky) a prakticky úplně znehodnotí víno – stává se nepoživatelným. Navíc se velmi snadno dokáže infikovat i víno zdravé, a proto je důležité předcházet vzniku chorob. Díky vysokému stupni sanitace a používáním moderních technologií se mnoha chorobám dokáže zabránit.

**Nejrozšířenější choroby vína:**

* + **Myšina** – nemoc způsobená mléčnými bakteriemi Lactobacillus brevis a Lactobacillus cellobiosus společně s kvasinkami Brettanomyces bruxelensis. Pachuť myší moči, bohužel často postřehnutelná až v dochuti. Nepříjemná nahořklá chuť.
  + **Koňský pot** – chorobu způsobuje kvasinka druhu Brettanomyces. Aroma připomíná koňský pot, koňské sedlo, stáj, zmoklého psa či uzený špek. V některých oblastech, a dokonce i u renomovaných výrobců v Piemontu, Bordeaux či Bourgogne, je tato aromatika považována za typický projev vín – terciální aroma. Mnoho znalců a milovníků vín se tak dělí na dva těžko smiřitelné tábory – jedni tato vína hodnotí velmi vysoko a druzí je naopak výrazně penalizují.
  + **Octění vína** – octové bakterie rozkládají alkohol na acetaldehyd a kyselinu octovou. Výrazná agresivní octová vůně i chuť.
  + **Vláčkovatění** – nemoc způsobují bakterie produkující sliz – slizovatění vína. Většinou postihuje mladá bílá málo zasířená vína. Olejovitá konzistence, fádní chuť i vůně.
  + **Zvrhnutí vína** – hořknutí vína a změna barvy na hnědou.
  + **Křís** – nemoc se projevuje nejčastěji ve sklepě, zcela výjimečně v lahvi. Povlak plující na povrchu, postupně se trhá a klesá na dno, alkohol oxiduje na CO2 a vodu a vznikají těkavé látky[\*](#slovník_pojmů). Degradovaná chuť i vůně – zvětralé tóny.
  + **Mléčné a manitové kvašení** – pachuť vznikající při nekontrolovaném průběhu jablečno-mléčné fermentace, kdy mléčné bakterie rozkládají fruktózu na hořký manit. Aroma másla (diacetyl), zkyslého mléka, nepříjemně nasládlá chuť jogurtu.

1. **Skladování vína**

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

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

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

**Jaké víno neskladovat?**

Obecně lehká bílá vína a vína stolní, vína v jiném balení než v láhvi s kvalitním korkem, levná vína zakoupená v supermarketech, vína s vysokou kyselinou – zejména jablečnou, vína s velmi nízkým obsahem kyselin, víno z obecně špatných ročníků, vína špatně skladovaná, neharmonická a  nemocná, vína která nejsou ke skladování určena.

**Jaké víno skladovat?**

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

**Vína s kratším až středním potenciálem k archivaci**

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

  
**Vína vhodná k dlouhé archivaci**

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

**Kde víno skladovat?**

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

* Optimální teplota sklepa je mezi 9 až 11 °C. Nesmí však kolísat. Je lepší raději teplota o něco vyšší nebo nižší, ale stabilní! Při nízké teplotě dochází k vysrážení vinného kamene a barviva u červených vín. Při vysokých teplotách se mohou vysrážet termolabilní bílkoviny nebo bude stimulována mikrobiologická činnost ve víně a dojde k jeho úplnému znehodnocení.
* Vlhkost okolo 65 %.
* Temnota. Přímé sluneční světlo, ani příliš umělého světla vínu neprospívá.
* Poloha láhví. Láhve, které jsou uzavřeny korkovou zátkou, musí být uloženy tak, aby zátka byla stále smočena ve víně a nedocházelo k jejímu vysychání, a tím k přístupu vzduchu. Láhve se ukládají většinou vodorovně.

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

**Pokud není k dispozici vinný sklep, je možné využít několika dalších možností skladování vín:**

* Zakoupením klimatizované skříně na vína. Je to vhodná varianta pro každého, cenová relace se pohybuje od deseti do několika desítek tisíc, v závislosti na technickém vybavení a provedení. Přes počáteční velkou investici je to řešení šetrné na prostor (lze v případě potřeby přemístit), je zde zaručená ideální teplota a vlhkost, jednoduchá instalace, přístup, ovladatelnost i údržba, vytvarované police nastavené ve správné poloze. Do malé skříně se vejde 30-60 láhví, skříň o velikosti běžné ledničky pojme přes 100-150 láhví.
* Pronajmutí vlastního boxu v renomované vinotéce nebo archivu vín. Zde odpadá prvotní investice, ale většinou se jedná o placenou službu.

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

1. **Podávání vína**
2. **Prostředí** 
   * Ne každá místnost je vhodná pro samotnou konzumaci vína. Aby se host cítil co nejlépe, měly by být splněny základní požadavky kultury stolování.
3. **Vhodné sklo**
   * Pro kvalitní zážitek z pití vína bychom měli zvolit vhodnou skleničku. Vždy je třeba se orientovat charakterem podávaného vína.
4. **Správná teplota**
   * Pro každý typ vína, či jeho specifický charakter, je určena ideální teplota podávání. Špatně temperované víno může celý zážitek úplně znehodnotit.
5. **Dekantace**
   * Důležitý prvek pro to, abychom připravili víno k samotnému servisu. Dekantaci neboli přelití vína do karafy používáme buď na oddělení depotu nebo na provzdušnění vína
6. **Servis bílého a růžového vína**
   * Doporučení a objednávka vína je automatickou součástí servisu vína. Sommelier musí vždy znát základní informace o víně. Název vína, či odrůdy, původ vína, jeho výrobce, ročník, přívlastek a kategorii podle obsahu zbytkového cukru.
   * Po přijetí objednávky si sommelier musí připravit víno, které musí být vychlazeno na 7 – 9° C a vhodné pomůcky pro samotný servis. Sommelierský nůž, příručník, 2 x podšálek, papírové ubrousky případně rosetky, kavárenský tácek, potřebný počet skleniček + 1 navíc pro sebe, termoizolační obal na víno.
   * Přineseme inventář a víno na stůl hosta, popřípadě na keridon. Založíme sklenice dle pravidel přednosti.
   * Následuje dotaz na hosty: „Kdo bude víno degustovat?“
   * Prezentace vína, probíhá z levé strany hosta, který bude víno degustovat. Je třeba zmínit výrobce, název, zařazení podle dle kategorizace vín, zařazení dle zbytkového cukru, ročník, vinařskou obec, viniční trať, odrůdové složení, popřípadě zajímavosti ohledně výroby.
   * Následuje otázka: „Mohu víno servírovat?“
   * Víno uložíme zpět do termoizolačního obalu.
   * Odřízneme kapsli a následně odložíme na připravený podšálek s rosetkou.
   * Začistíme hrdlo lahve příručníkem
   * Otevření – spirálu sommelierského nože zavrtáme do korku a opatrně, bez jakýchkoliv zvuků, jej vytáhneme.
   * Opět začistíme hrdlo lahve korkem a příručníkem.
   * Zkontrolujeme korek přivoněním a následně na druhém podšálku prezentujeme hostovi, který víno ochutnával.
   * Čekáme na potvrzení nezávadnosti korku hostem, popřípadě se zeptáme, zda je v pořádku.
   * Zeptáme se, zda si host bude přát, abychom víno degustovali a ochutnáním se přesvědčíme o bezvadnosti vína
   * Nalijeme menší porci vína do sklenky hosta a ten posoudí kvalitu daného vína. Zeptáme se, zda je víno v pořádku, pokud host odsouhlasí nezávadnost vína, pokračujeme v servise dále.
   * Nalití ostatním hostům probíhá v pořadí dámy, významní hosté, pánové a zpět k hostovi, který víno ochutnával. Sklenice plníme maximálně do jedné třetiny a raději častěji doléváme, abychom osvěžili teplotu ve sklence.
   * Uložíme víno do termoizolačního obalu.
   * Provedeme debaras talířku s kapslí[\*](#slovník_pojmů) a degustační skleničky obsluhy. Zeptáme se hostů, zda se přejí, abychom jim víno dolévali a ujistíme je, že jsme jim stále k dispozici.
7. **Servis červeného vína**
   * Doporučení a objednávka vína je automatickou součástí servisu vína. Sommelier musí vždy znát základní informace o víně. Název vína, či odrůdy, původ vína, jeho výrobce, ročník, přívlastek a kategorii podle obsahu zbytkového cukru.
   * Po přijetí objednávky si sommelier musí připravit víno, které musí správnou teplotu a vhodné pomůcky pro samotný servis. Sommelierský nůž, příručník, 2 x podšálek, 1 masový talíř, papírové ubrousky případně rosetky, kavárenský tácek, potřebný počet skleniček + 1 navíc pro sebe, dekantační karafa, košíček na víno, svícen se svíčkou, zápalky.
   * Přineseme inventář a víno v dekantačním košíku na stůl hosta, popřípadě na keridon. V případě, že nebudeme zaviňovat sklenice, založíme dle pravidel přednosti.
   * Následuje dotaz na hosty: „Kdo bude víno degustovat?“
   * Prezentace vína - probíhá z levé strany hosta, který bude víno degustovat. Je třeba zmínit výrobce, název, zařazení dle kategorizace vín, zařazení dle zbytkového cukru, ročník, vinařskou obec, viniční trať, odrůdové složení, popřípadě zajímavosti ohledně výroby.
   * Následuje otázka: „Mohu víno servírovat?“
   * Víno postavíme na keridon.
   * Zapálíme svíčku.
   * Odřízneme kapsli a následně odloženíme na připravený podšálek
   * Začistíme hrdlo lahve příručníkem.
   * Otevření – spirálu sommelierského nože zavrtáme do korku a opatrně a bez jakýchkoliv zvuků jej vytáhneme.
   * Opět začistíme hrdlo lahve příručníkem.
   * Zkontrolujeme korek přivoněním a následně na druhém podšálku prezentujeme hostovi, který víno ochutnával.
   * Čekáme na potvrzení nezávadnosti korku hostem, popřípadě se zeptáme, zda je v pořádku.
   * Zeptáme se, zda si host bude přát, abychom víno degustovali, pokud ano, nalijeme si malé množství do degustační sklenice.
   * Přivoníme k vínu a zhodnotíme nbezvadnost vína.
   * Víno z degustační sklenice přelijeme do karafy a vyvíníme ji.
   * Poté může přelít do sklenic hostů a vyvínit je také.
   * Následně přelijeme zpět do degustační sklenice a provedeme chuťové a zrakové hodnocení vína.
   * Ubezpečíme hosta o bezvadnosti vína.
   * Založíme zavíněné sklenice.
   * Provedeme dekantaci vína, čili přelijeme víno z lahve do karafy a to vše nad plamenem svíčky.
   * Prohlédneme víno nad plamenem svíčky, zda se nedostal nějaký depot do vína.
   * Ochutnávka vína hostem, který má víno ochutnávat. Nalijeme menší porci vína do sklenky hosta a ten posoudí kvalitu daného vína. Zeptáme se, zda je víno v pořádku, pokud host odsouhlasí nezávadnost vína, pokračujeme v servise dále.
   * Nalití ostatním hostům probíhá v pořadí dámy, významní hosté, pánové a zpět k hostovi, který víno ochutnával. Sklenice plníme maximálně do jedné třetiny a raději častěji doléváme, abychom osvěžili teplotu ve sklence.
   * Uložíme karafu s vínem na keridon.
   * Uhasíme svíčku za pomoci sirky.
   * Provedeme debarastalířku s kapslí a degustační skleničky obsluhy. Zeptáme se hostů, zda se přejí, abychom jim víno dolévali a ujistíme je, že jsme jim stále k dispozici.
8. **Servis šumivého vína**
   * Doporučení a objednávka vína je automatickou součástí servisu vína. Sommelier musí vždy znát základní informace o víně. Název vína, či odrůdy, původ vína, jeho výrobce, ročník, přívlastek a kategorii podle obsahu zbytkového cukru.
   * Po přijetí objednávky si sommelier musí připravit víno, které musí být vychlazeno na 5 -7° C a vhodné pomůcky pro samotný servis. Sommelierský nůž, příručník, 2 x podšálek,1 masový talíř, papírové ubrousky případně rosetky, chladič na sekt, kavárenský tácek, potřebný počet skleniček + 1 navíc pro sebe, led, sůl, voda.
   * Přineseme inventář a víno na stůl hosta. Založíme sklenice dle pravidel přednosti.
   * Následuje dotaz na hosty: „Kdo bude víno degustovat?“
   * Prezentace vína - probíhá z levé strany hosta, který bude víno degustovat. Je třeba zmínit výrobce, název, zařazení dle kategorizace vín, zařazení dle zbytkového cukru, ročník, vinařskou obec, viniční trať, odrůdové složení, popřípadě zajímavosti ohledně výroby.
   * Následuje otázka: „Mohu víno servírovat?“
   * Odřízneme kapsli na sektu a následně ji odložíme na připravený podšálek
   * Rozmotáme očko drátěného košíčku (agrafy) a opatrně ji sundáme. Zabezpečíme korek palcem, tím zabráníme nečekanému vystřelení korku z lahve. Při manipulaci s lahví šumivého vína nikdy nemíříme na hosty. Ideální uchopení láhve je obouruč v poloze 45°.
   * Otevření - levá ruka pevně sevře korek a pravá ruka točí lahví v jednom směru. Je efektivnější točení lahví, protože se lépe uvolní korek i u starších šumivých vín. Otevření by mělo být neslyšné a nemělo by dojít k vypěnění vína z lahve.
   * Zkontrolujeme korek přivoněním a následně na druhém podšálku prezentujeme hostovi, který víno ochutnával.
   * Čekáme na potvrzení nezávadnosti korku hostem, popřípadě se zeptáme, zda je v pořádku.
   * Nesmíme zapomenout na začistění hrdla láhve od případných nečistot.
   * Zeptáme se, zda si host bude přát, abychom víno degustovali, ochutnáme a potvrdíme bezvadnost vína.
   * Ochutnávka vína hostem, který má víno ochutnávat. Nalijeme menší porci vína do sklenky hosta a ten posoudí kvalitu daného vína. Zeptáme se, zda je víno v pořádku. Pokud host odsouhlasí nezávadnost vína, pokračujeme v servise dále.
   * Nalijeme ostatním hostům v pořadí dámy, významní hosté, pánové a zpět k hostovi, který víno ochutnával. Sklenice plníme do poloviny, maximálně do tří čtvrtin a raději často doléváme, abychom osvěžili teplotu ve sklence.
   * Uložíme lahev vína do chladiče na sekt.
   * Provedeme debaras talířku s kapslía degustační skleničky obsluhy. Zeptáme se hostů, zda se přejí, abychom jim víno dolévali a ujistíme je, že jsme jim stále k dispozici.
9. **Degustace vína**
   * + 1. **Prostředí a čas degustace**

* Ideální čas pro degustaci je dopoledne kolem 11 hodiny, kdy jsou lidské smysly ideálně připraveny
* Místnost pro degustaci by měla být dobře větraná, světlá
  + - 1. **Teplota vína při degustaci**
* Pro ideální zážitek z degustace musí mít ochutnávaná vína správnou teplotu. Vždy záleží na typu a charakteru vína a temperovat bychom měli z přihlédnutím na stáří vína, obsah zbytkového cukru či kyselin a dalších látek ve víně obsažených.
  + - 1. **Jak hodnotíme víno**
* Zrak
  + - Po nalití do skleničky hodnotíme odstín barvy, čirost a viskozitu. Zakroužením skleničky nám ulpívá víno na stěnách a pomalu stéká dolů, čímž tvoří tvar gotických oken. Intenzita stékání a šířka gotických oken nám dává informaci o množství alkoholu, extraktu nebo zbytkového cukru.
* Čich
  + - Po kontrole zrakem přivoníme ke skleničce a hodnotíme čistotu vůně, její intenzitu a typ. Zda je vůně ovocná, herbální, či kořenitá.
* Chuť
  + - Opět hodnotíme čistotu chutě, její intenzitu, hloubku či šířku, charakter ve smyslu ovocitosti, kořenitosti, či minerálních tónů azejména harmonii jednotlivých aromatických a chuťových složek.
      1. **Degustovat neznamená pít**
  + Smyslem degustace vína je senzorická, neboli smyslová, analýza vína; poznání a vyhodnocení jeho charakteru a kvality; případně porovnání kvality řady vín mezi sebou. Degustace a konzumace vína jsou tedy dvě různé věci.

1. **Řazení vín k degustaci**
   * Základem řazení vín k degustaci je vzrůstající aromatická a chuťová intenzita a výraznost vína. Chutnají se tedy bílá vína před červenými, lehká před tříslovitými a těžkými, mladá před staršími, suchá před sladkými, neutrální před aromatickými.