

Víno

Iveta Hennesmairová



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Výukový materiál zpracován v rámci projektu
EU peníze školám**

- Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0229
- Šablona: III/2
- Č. materiálu: VY_32_INOVACE_68
- Datum vytvoření: 22.3.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
- Tematická oblast: vína

Anotace:

žáci se seznámí s jednotlivými druhy vín a oblastmi, kde se pěstují



Vína

Druhy a oblasti

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennesmairová, DiS..

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz; ISSN 1802-4785.

Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).

Druhy vín

- **Bílé víno:**

- vyrobeno z bílých, růžových, červených, nebo modrých hroznů révy vinné
- při jeho výrobě se **rmut** (narušené slupky hroznů) ihned lisují a získává se čistý mošt ke kvašení
- pevné zbytky po lisování se nazývají matoliny

- **Růžové víno:**

- vyrobeno z modrých hroznů bez nakvašení, u stolních vín šumivých a perlivých vín i ze směsi bílého a červeného vína

- **Červené víno:**

- vyrobené pouze z modrých hroznů (protože červené barvivo se nachází pouze v těchto odrůdách), a to nakvašením nebo jejich tepelným zpracováním.
- při jeho výrobě se **rmut** nechá několik dní kvasit
- slupky tak zůstávají v kontaktu s kvasící šťávou. Kvašení probíhá delší dobu a za vyšší teploty než u **bílého vína**
- v červeném vínu jsou tak ve vyšší míře třísloviny a také **léčivá látka** resveratrol (ze slupek i z jadérek), který se vyskytuje i v **bílém víně**

- **Perlivé víno:**

- vyrábí se ze stolních nebo jakostních vín **syčením oxidem uhličitým**, musí vykazovat nejméně 9 % objemových celkového obsahu alkoholu a nejméně 7 % objemových skutečného obsahu alkoholu; tlak v lahvi při teplotě 20 °C **musí být** v rozsahu **0,1 až 0,25 MPa**.
- vína takto upravená jsou svěží a dobře pitelná
- ve srovnání se šumivými víny je perlivost těchto vín menší

- **Šumivé víno:**

- jedná se o druh vína, ve kterém je rozpuštěn oxid uhličitý, vznikající **při kvašení**, kdy se **cukr mění na alkohol a oxid uhličitý**
- při výrobě ostatních vín oxid uhličitý volně uniká, při výrobě šumivých vín je tomu zabráněno tím, že **víno při druhotném kvašení kvasí v uzavřené láhvi**

- **Rozdělení sektů podle obsahu cukru:**

- **brut nature** – „přírodně tvrdé“: **méně než 3 g** cukru / liter (cukr nebyl dodán)
- **extra brut** – „zvláště tvrdé“: **0 – 8 g** cukru / liter
- **brut** – „tvrdé“: obsah cukru **nižší než 15 g** cukru / liter
- **extra sec** – „extra dry“: **12 – 20 g** cukru / liter
- **sec** – „suché“: **17 – 35 g** cukru / liter
- **demi-sec** – „polosuché“: od **33 – 50 g** cukru / liter
- **doux** – „sladké“: **více než 50 g** cukru / liter

Rozdělení vín

- **Podle obsahu cukru:**

- ✓ suché víno: nejvýše 4 g zbytkového cukru / litr
- ✓ polosuché víno: 4,1 – 12 g zbytkového cukru / litr
- ✓ polosladké víno: 12,1 – 45 g zbytkového cukru / litr
- ✓ sladké víno: minimální obsah 45 g zbytkového cukru / litr

Podle přívlastku:

- **Stolní víno:**
 - stolní víno se vyrábí z hroznů sklizených na území České republiky, které dosáhly nejméně 11 stupňů cukernatosti, nebo rmutu, moštu či vína získaných z hroznů odrůd moštových a odrůd registrovaných jako stolní – i z dovozu
 - stolní víno nesmí být označováno názvem odrůdy ani názvem vinařské oblasti

Jakostní víno

- vyrábí se z hroznů moštových odrůd sklizených ve vinařských oblastech ČR, které dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti, nebo ze rmutu případně moštu z těchto hroznů
- bývá kromě základních údajů označeno názvem vinařské oblasti, ve které byly sklizeny hrozny pro jeho výrobu, a názvem odrůdy, ze které bylo vyrobeno
- odrůdové jakostní víno musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu
- známkové jakostní víno smí být vyráběno smísením odrůdových jakostních vín

Víno s přívlastkem

- vyrábí se z hroznů, nebo moštu jedné mošťové odrůdy révy vinné stanovené pro vinařskou oblast prováděcím právním předpisem, sklizených ve viničných tratích
- víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu
- víno s přívlastkem bývá navíc označováno názvem přívlastku, názvem vinařské oblasti a vinařské obce a rokem sklizně hroznů

Další dělení

- **Stolní víno:** vyrábí se z hroznů které dosáhly nejméně 11 stupňů cukernatosti.
- **Jakostní víno:** vyrábí se z hroznů které dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti.
- **Kabinet:** vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 19 stupňů přírodní cukernatosti.
- **Pozdní sběr:** vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 21 stupňů přírodní cukernatosti.
- **Výběr z hroznů:** vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů přírodní cukernatosti.
- **Výběr z bobulí:** vyrábí se z vybraných bobulí, které dosáhly nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
- **Výběr z cibéž:** vyrábí se z vybraných bobulí, které dosáhly

- **Ledové víno:** vyrábí se z hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7 °C a nižších, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
- **Slámové víno:** vyrábí se z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
- **víno Botrytický výběr:** vyrábí se z hroznů napadených ušlechtilou plísní šedou.
- **víno Barrique:** víno zraje v dubových sudech a částečně přejímá jejich vůni
- **víno Sur lie:** víno leží v nádobách na jemných kvasnicích, které jsou míchány

Rosé či Klaret?

- kromě odrůdových vín se vyrábí i vína, které částečně **vyčnívají** z tradičních postupů při zpracování vinné révy
- vína jejichž barva se pohybuje na **hranici bílé a červené** barvy, mají jemný název „**rosé**“
- získáme je z **červených odrůd** vína, kterém ovšem **nenecháme kvasit** tak, jak vína červená, ve formě rmutu, tedy s rozdrcenými slupkami, ale **až po vylisování**, tedy podobně jako vína bílá
- **Existují dva základní způsoby výroby růžových vín:**
 - Rozemleté hrozny – (neboli **rmut**) modrých odrůd révy se po **krátkém nakvašení** lisuje.
 - Barvivo uvolněné ze slupek modrých hroznů **během nakvášení**, které trvá od **3-24 hodin** jsou přímým faktorem barevnosti vína.
 - Po vylisování je další postup stejný jako u výroby bílého vína – takto **vyrábíme rosé víno**.
 - Víno **rosé** dovede **podmanit** svou barvou, která je příjemná na oko, **víno je lehké** s bohatým a kulatým aroma.
 - Pokud se růžové víno vyrábí **bez nakvašení**, rovnou **lisováním** modrých hroznů, **označuje** se jako víno **jako klaret**.
 - Barevná intenzita vína závisí na stupni vylisování barviva ze slupek do moštu.
 - **Klaret** se více podobají bílým vínům a **rosé**, naopak svou **plnější barvou** a vyšším obsahem tříslovin je spíše podobné červenému vínu.

Vinařská oblast MORAVA

- leží v jižním cípu Moravy a v okolí Brna a zahrnuje **cca 96%** registrovaných vinic v České republice.
- Na jižní Moravě je 80% ročníků s dobrou, výbornou a vynikající jakostí vína a jen 20% ročníků přináší nedosahuje vysoké kvality.
- Vegetační období je poněkud kratší nežli v západní Evropě, ale zato vyniká ve většině let vyšší tepelnou intenzitou letních měsíců, což působí příznivě na zkracování vegetačních fenofází révy a umožňuje tak i pěstování odrůd s pozdním vyzráváním hroznů, dávajících vysoce jakostní vína.
- Zrání hroznů probíhá na **Moravě pomaleji** a proto se v nich udrží a **koncentruje větší množství a větší rozmanitost aromatických látek.**
- **Vinařská oblast Morava se dělí do čtyř vinařských podoblastí:**
 - Znojemská podoblast:
Vinařské obce: Dolní Kounice, Hnanice, Hodonice, Slup, Znojmo,
 - Mikulovská podoblast:
Vinařské obce: Bavory, Dolní Dunajovice, Dolní Věstonice, Lednice, Mikulov, Pavlov, Perná, Pohořelice, Valtice, Vlasatice.
 - Velkopavlovická podoblast:
Vinařské obce: Čejkovice, Velké Bílovice, Velké Pavlovice, Židlochovice.
 - Slovácká podoblast:
Vinařské obce: Břeclav, Mikulčice, Modrá, Mutěnice, Petrov, Strážnice, Velehrad, Veselí nad Moravou, Vlčnov.

VINAŘSKÁ OBLAST ČECHY

- nejvíce vinic v okolí Mělníka, Litoměřic a Mostu
- území této oblasti osázené vinicemi není souvislé, ale skládá se z jednotlivých příhodných lokalit ležících na chráněných jižních svazích v nižší nadmořské výšce, většinou rozprostřených kolem toků českých řek Vltavy, Labe, Berounky a Ohře
 - Mělnická oblast:
 - Mělník
 - Karlštejn
 - Litoměřická oblast
 - Litoměřice, Kralupy nad Vltavou
 - Lovosice

Použitá literatura a zdroje

- SALAČ Petr. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2004, ISBN 80-7168-752-9.
- Metz Reinhold, Grüner Herman a Kessler Thomas. *Restaurace a host*, EUROPA – SOBOTÁLES CZ., Praha 2008, ISBN 978-80-86706-18-4
- AUTOR NEUVEDEN. *druhy vín* [online]. [cit. 30.4.2013]. Dostupný na WWW: <http://vino-radce.cz/druhy-vin/>