

Víno – úvodní lekce

Mgr. Alexandr Burda

Co je to víno?

Víno je alkoholický nápoj vyrobený fermentací moštu nebo rmutu révy vinné *Vitis vinifera*.

Mošt:

Rmut:

Fermentace:

RÉVA VINNÁ

- Všechny klasické odrůdy, z nichž se vyrábí víno, pocházejí z druhu *Vitis vinifera*. Tento druh se člení na množství odrůd.

Znáte nějaké?

- Volba vhodné odrůdy pro danou lokalitu má vliv na výnos i charakter každého vína. Dalšími faktory jsou půda, podnebí, poloha a klimatické podmínky, podmínky pěstování, půda a ošetřování révy a v neposlední řadě práce vinaře ve vinici a ve sklepě. Tyto faktory lze jednoduše shrnout jako vinařské 4 P.

Vinařské 4P

- Půda
- Poloha
- Podnebí
- Práce

= terroir

- Mnohé vystihuje stará vinařská moudrost: „Odrůda je matkou vína, poloha otcem a ročník jeho osudem“.

Popis rostliny

- Keř vinné révy se nazývá hlava. Upravuje se řezem obvykle na dva tažně.
- Z tažňů rostou kolmo nahoru 4-6 letorostů. Letorosty jsou olistěné a drobnými úpony se uchycují k hornímu vedení horizontálního drátu.
- Vinná réva roste v květenství, které nazýváme hrozen. Hrozen se skládá ze stopky (třapina) a bobulí
- Bobule se skládá ze slupky, dužniny a semen. Vyzrálost a zdravotní stav všech těchto součástí má vliv na jakost vyrobeného vína.

Popis bobule



Složení hroznu

- **Třapina** - stopka, při zpracování se snadno drtí a do moštu se vyluhuje chlorofyl. Hrozny s nevyzrálými, zelenými třapinami je nutné odstopkovat.
- **Slupky** ovlivňuje barvu, vůni, chuť a celkový odrůdový charakter vína. Obsahují vlákninu, kyseliny, třísloviny, barviva, aromatické látky, vosky, dusíkaté a minerální látky.
- **Dužnina** je nejvýznamnější částí. Tvoří průměrně 85-90% hmotnosti bobule. Dužnina obsahuje hlavně cukry, glukosu a fruktosu, dále kyseliny jablečnou a vinnou, dusíkaté látky, pektiny, enzymy, minerální látky a vitaminy. Barviva a třísloviny jsou zastoupeny minimálně.
- **Semena** jsou pevnou součástí hroznu. Významné složky jsou třísloviny (3-6%) a oleje (10-20%). Jejich nadrcení do moštu je nežádoucí.

Podle barvy členíme hrozny

- Bílé
- Červené
- Modré

Červené víno vyrábíme z:

Bílé víno vyrábíme z:

Růžové víno vyrábíme z:

Oranžové víno vyrábíme z:

Klaret je...

Barvířka je...

Vinařský zákon

Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů je základním předpisem regulujícím vinohradnictví a vinařství

Zákon vymezuje tyto základní roviny:

1. Oblasti, podoblasti, vinařské obce a tratě povolené v ČR k pěstování vín
2. Člení a definuje kvalitu vín dle množství zkvasitelných cukrů v době sběru plodů révy vinné. Tyto cukry se měří normalizovaným moštoměrem a určuje způsob zpracování a minimální množství alkoholu. Viz jakostní zařídění vín.
3. Člení vína dle zbytkového cukru.
4. Člení vína dle technologického zpracování a vymezuje základní pojmy.

Vinařské oblasti a podoblasti v ČR

Oblasti jsou v ČR dvě, Čechy a Morava. Podoblastí je celkem šest.

Oblast Čechy

- Čechy jsou z hlediska světového vinařství zařazeny do zóny A, mají horší klimatické podmínky. V praxi to znamená možnost doslazování vín sacharózou. Dělí se na dvě podoblasti: Litoměřickou a Mělnickou

Oblast Morava

- Morava je z hlediska světového vinařství zařazena do zóny B. Její klimatické podmínky jsou podle tohoto členění srovnatelné např. s Francií a to limituje a zavazuje výrobu vín.
- Dělí se na čtyři podoblasti: Velkopavlovickou, Znojemskou, Mikulovskou a Slovácko.

Samostudium

- V České republice je 377 vinařských obcí a v nich hospodaří na vinicích přes 19 tisíc pěstitelů vinné révy. Celková výměra osázených vinic je 18 395 hektarů. S rezervami 19 200 ha.

Do kterých podoblastí patří tyto vinařské obce?

- Velké Bílovice, Lechovice, Petrov, Kyjov, Břeclav, Mutěnice, Čejkovice, Kobylí, Roudnice, Praha, Velké Pavlovice, Lednice, Valtice, Mikulov,

Která vinařská obec je v ČR největší?

Jakostní zařídění vín dle ČNM

- Jakostní zařídění se dle vinařského zákona ČR odvíjí především od zralosti hroznů.
- Provádí se měření cukernatosti moštu v kilogramech cukru na 100 litrů moštu.
- 1 kg cukru ve 100 litrech moštu = 1° ČNM (Český normalizovaný moštoměr).
- Na tomto základě se víno člení do kategorií.

Kategorizace vín – smí se přidávat cukr

Víno	11 °ČNM
Zemské víno	14 °ČNM
Jakostní víno (obecný pojem – člení se na odrůdové a známkové)	
• <i>odrůdové</i>	15 °ČNM
• <i>známkové</i>	15 °ČNM

Kategorizace vín – nesmí se přidávat cukr

- *kabinetní víno* 19 °ČNM
- *pozdní sběr* 21 °ČNM
- *výběr z hroznů* 24 °ČNM
- *výběr z bobulí* 27 °ČNM = přívlastková vína
- *výběr z cibéb* 32 °ČNM
- *ledové víno* 27 °ČNM
- *slámové víno* 27 °ČNM

Rozdělení tichých vín dle zbytkového cukru

- **Suché** do 4 g/l
 - **Polosuché** 4,1 -12,0 g/l
 - **Polosladké** 12,1 – 45 g/l
 - **Sladké** 45 a více g/l
-
- Tyto údaje musí být uvedeny na etiketě, seznamujeme s nimi hosta a jsou důležité pro snoubení vín a pokrmů.

Pojmy - samostudium

- Sur lie, Batonáž, Barrique
- V.O.C., Terroir
- Tiché víno, šumivé víno, perlivé víno, likérové víno
- Burčák
- Mladé víno, Svatomartinské víno, Beaujollais