

ZÁKLADNÍ KURZ

SOMMELIERA

Obsah:

- 1. Réva vinná**
- 2. Historie pěstování a výroby vína**
- 3. Legislativa v ČR**
- 4. Pěstování révy vinné (odrůdy)**
- 5. Vliv na pěstování révy vinné**
- 6. Výroba tichých vín**
- 7. Výroba ostatních vín**
- 8. Servis vín v gastronomii**
- 9. Vinný lístek**
- 10. Zásady pro kombinování vín a jídel**
- 11. Vliv konzumace vína na zdraví**

Úvod

Víno je nápojem, který lidstvo provází již několik tisíciletí. Rozmanitá náboženství i lidské společnosti k němu po staletí zaujímaly různě kladné nebo záporné postoje a tak je tomu až do dnešních dnů. Evropská společnost, které v našem učebním textu budeme věnovat nejvíce pozornosti, považuje víno za nápoj ušlechtilý, ale i za nápoj každodenní spotřeby. Ona symbolická sklenička vína doplňuje chuťový prožitek pokrmu, vinný střík poskytne osvěžení. Skleničkou vína si rádi přijíjí čerství absolventi středních a vysokých škol. Číše s vínem pozvednou svatební hosté na zdraví ženicha a nevěsty. Víno bývá velmi často tichým a důstojným společníkem smutečních hostů. Přípitek ušlechtilým mokem doprovází důležité ratifikace smluv na nejvyšší úrovni nebo třeba jmenování člena vlády.

Konzumace vína v Evropě prožívá mírný pokles. Na vině je uspěchanost doby i nekompromisní zákonná omezení například v dopravě. Potěšitelným fenoménem je rostoucí kvalita vín a zájem o víno ze strany zákazníků obchodů, vinoték i supermarketů. Díky globalizaci a volnému trhu se náš konzument má možnost seznamovat se stále pestřejší nabídkou.

Na pomyslném tahu je dnes, dle mého názoru, gastronomie. Restaurací a vináren přibývá a přibývá i hostů, kteří dokáží ocenit kvalitu. Rezervy spatřuji v sortimentní nabídce a kvalitě servisu vín. Personál restaurací toho, bohužel, často ví velmi málo o nabízeném sortimentu a ještě žalostnější je samotné pojetí servisu vína. Vytvořením tohoto učebního textu chci přispět ke zkvalitnění gastronomických služeb a k výchově nových mladých gastronomických odborníků a možná dokonce příštích sommelierů...

Učební text se zabývá výkladem základních pojmů z oblasti technologie výroby, vinného marketingu, servisu vín a jeho snoubení vín s pokrmu. Tyto ryze praktické znalosti si mají studenti možnost rozšířit o historické souvislosti a zajímavosti ze světových vinařských oblastí nebo o návod, jak posuzovat kvalitu vín, jak je nakupovat a pečovat o ně.

Réva vinná

Všechny klasické odrůdy, z nichž se vyrábí víno, pocházejí z druhu *Vitis vinifera*. Tento druh se člení na množství odrůd. Volba vhodné odrůdy pro danou lokalitu má vliv na výnos i charakter každého vína. Dalšími faktory jsou klimatické podmínky, podmínky pěstování, půda a ošetřování révy a v neposlední řadě výrobní proces. Více se tyto faktory pokusím vysvětlit v kapitole s názvem 4 P. Mnohé vystihuje vinařská moudrost: „Odrůda je matkou vína, poloha otcem a ročník jeho osudem“.

Správná terminologie a popis

1. Víno je alkoholický nápoj vyrobený prokvašením moštu nebo rmutu vinné révy rodu *Vitis vinifera*.
2. Rostlina se jmenuje réva vinná.
3. Květenství nazýváme hrozen.
4. Plody jsou bobule.

Popis rostliny

Rostlina se nazývá *Vitis vinifera* – réva vinná. Na sazenicích se provádí řezy a rostlina se upravuje do optimálního tvaru tak, aby plodila s dobrými výnosy a plody byly ideálně osluněny. Důležitým faktorem je i snadná dostupnost plodů při ručním nebo strojovém sběru. Proto je dnes nejčastěji používán řez, který rostlině umožňuje pnout se po horizontálních drátech. Rostlina hluboko zakořeněná nad zemí je tzv. vinná hlava.

Z vinné hlavy jsou vyvedeny obvykle dva tažně, které se pnou horizontálně po drátech. Z tažňů rostou kolmo nahoru letorosty. Obvykle se na jednom tažni ponechává 4-6 letorostů. Letorosty jsou olistěné a drobnými úpony se uchycují k hornímu vedení horizontálního drátu. Vinná réva roste v květenství, které nazýváme hrozen.

Při popisu se používají následující pojmy:

1. Kořen – kořenový systém
2. Kmen (stařina, hlava) stará kůra na ní je borka. Na kmeni se provádí řez.
3. Čípek
4. Tažeň – dlouhé jednoróčné plodonosné dřevo vedené z kmene vinné révy. Střihá se obvykle na jeden, dva tažně.
5. Letorosty (plodonosné jednoleté dřevo vyrůstající kolmo z tažně)
6. Úponek – jeho pomocí se réva uchycuje
7. Fazoch (zálistek)
8. List
9. Očko
10. Hrozen

Popis hrozu

Hrozen je tvořen stopkami, přesněji třapinami a bobulemi. Bobule se skládá s dužiny, peciček a slupky, kterou nazýváme matolina.

1. Složené květenství – hrozen
2. Stopka (třapina)
3. Bobule se skládá:
 - a) slupka – matolina
 - b) dužnina
 - c) pecičky

Stádia růstu révy vinné

- 1) Rašení a počátek růstu letorostů
- 2) Kvetení
- 3) Nasazování bobulí
- 4) Zaměkání bobulí
- 5) Zrání hroznů – v hroznech vzniká cukr – glukóza (hroznový cukr) a fruktóza (ovocný cukr)

Původ

Původ révy vinné *Vitis vinifera* není zcela jasný. Uvádí se, že vznikla šlechtěním divoké vinné révy lesní *Vitis silvestris*, někteří autoři odvozují od dnes již vyhynulých třetihorních druhů viz odstavec geneze. Dokladem dlouhodobé historie je i samotný původ slova víno získaný z indoevropských jazyků, kterými se hovořilo po tisíciletí. Podobné znění slova je i v řečtině (oinos), latině (vinum), arabštině (wayn) a současných románských germánských a slovanských jazycích.

Rozmanitost odrůd

Většina odrůd spadá pod čeled' vitis vinifera. Kombinacemi vznikají kříženci – hybridní formy různých druhů révy například se severoamerickými druhy vitis aestivalis a vitis rupestris. Mnohé z hybridů se vyznačují vysokou odolností proti škůdcům a plísním a mívají vyšší míru kyselosti a proto je jejich pěstování ve většině evropských zemí zakázáno. Za zmínku stojí fakt, že evropská réva byla velkoplošně v 2. pol. 19. století nakažena révokazem (*Phylloxera 1869*). Jedinou obranou proti této mšičce bylo naroubovat *Vitis vinifera* na odolné (*rezistentní*) na podnože amerických rév. Tomuto objevu vděčíme za přítomnost vinné révy v Evropě.

Geneze

130 mil. let	Objevují první podobné rostliny
60 mil. let	Archeologické nálezy prvních semen révovitých rostlin na území dnešního Grónska
4,5 mil let	Réva porůstá Evropu, důkazem jsou nálezy otisků v hnědém uhlí
1 mil let	Vzhledem k faktu, že rostliny jsou teplomilné, se réva posouvá na jih Evropy
10 tis. let př.n.l.	Nález potvrzující existenci lesní révy <i>Vitis silvestris</i> .

Vitis silvestris

Je to matka všech odrůd. Vyznačuje se odolnými menšími hrozny a menšími bobulemi. Na západě Evropy menší hrozny, menší bobule, dřevo je odolné mrazu a dobře vyžrávalo. Na východě Evropy byl růst bujnější, dřevo řidší a méně odolné. Větší bobule daly vzniknout konzumním stolním odrůdám.

Historie pěstování a výroby vína

Réva a člověk

Archeologické nálezy, ale i písemné zmínky jsou důkazem, že réva provází lidstvo a aktivně ovlivňuje jeho život.

8 tis. př.n.l.	Člověk sbírá révu, přibližuje ji svému obydlí a pěstuje ji, provádí její řízkování.
5 tis. př.n.l.	Kamenné nádoby nalezené na území dnešního v Afgánistánu svědčí o vyšlapávání hroznů. Zbytek se lisuje ve lněných plachtách navlečených na tyč (ždímání).
4100 př.n.l.	Objev vinařství v Arménii.
3150 př.n.l.	Nádoby obsahující stopy vína nalezeny v hrobce panovníka v Egyptě.
2750 př.n.l.	V Egyptě byly nalezeny amfory s vínem. Hliněné cedulky na amforách určovaly odrůdu a sklepmistra.
2000 př.n.l.	Pravděpodobná „potopa světa“. Po opadnutí vody sel Noe obilí a zakládal vinice. Holubice přinesla snítku vinné révy.
1650 př.n.l.	Nález sádrcových nádob k lisování vína v oblasti Izraele.
1000 př.n.l.	Mojžíšův předpis pro Košer víno, výroba je ortodoxními židy stále dodržována.
700 př.n.l.	V Thrákii vzniká Dionýsův kult.
600 př.n.l.	Féničané založili vinice v kolonii Masílie (Marsei) a rozšířili tak pěstování vinné révy v Gálii. Galové vytvořili první sudy.
400 př. n. l.	Položeny základy Římskému vinařství

Vinařství ve starém Řecku a Thrákii

Za zakladatele vinné kultury je považován bůh vína Dionýsos, později nazýván Římany Bakchus. Jedna z pověstí vypráví o výpravě, kterou v mládí řecký Bůh Dionýsos podnikl se svou družinou. Unaven dlouhou cestou horami usedl na balvan a odpočíval a tu u svých nohou uviděl malou rostlinku, která ho zaujala a tuto vytrhl i s kořínky, aby jí ochránil od poledního slunce a zasadil ji do duté ptačí kosti, kterou našel pod obrovským stromem. Putoval dál a rostlinka rychle rostla a kost jí nestačila, proto ji přesadil do lví kosti, která se povalovala ve stepi. Rostlina pookřála a rostla rychleji. Přišel do vsi mezi lidská obydlí a tam našel kost oslí, do které rostlinu přesadil. Když došel ke svému obydlí zasadil ji a vyrostla réva, která mu dávala sladké plody a víno lahodné. Z toho vyvodili naši předkové moudro, týkající se množství konzumovaného vína, které platí do současnosti:“

Ten, kdo se napil vína málo, dostal ptačí křídla. Kdo se napil víc dostal sílu jako lev a kdo se napil příliš, zhloupl jako osel.“(Kraus, 1997)

Římské vinařství

Rozvoj římského vinařství lze datovat od 4. stol. př. n. l.

200 př. n. l. nastal převrat v pěstování vinné révy způsobený zakládáním *latifundií* na rovinatých půdách. Do té doby byla na území Říma pouze malá vinařství s pozemky o velikosti 7 *jiter* (1,5 ha). Obchod s vínem kvetl a víno se stalo třetím nejlepším artiklem po obilí a rybích konzervách. Vyváží se do severních provincií do *Gálie a Germánie*. Vysokou cenu vína přibližuje i jeho směnná hodnota. Směnná jednotka jedna *amfóra vína* (25 l) se měnila za jednoho otroka.

30 – 40 n.l. vinařský odborník jménem *Columel* popisuje pěstování a výrobu vína a připojuje i ekonomickou stránku pěstování révy a obchodu s vínem. Latifundisté se stali silnou politickou silou, která ovlivňovala způsob života. Vinice se soustřeďují do velkých uskupení a víno je důležitým exportním artiklem.

Za vlády císaře *Diokleciána* byl Řím závislý na dovozu vína, vzhledem ke snížení počtu vinic na úkor ploch pro pěstování obilí. Předchozí situace vzniklá rozmachem latifundií ohrožovala obranyschopnost a nezávislost Říma na dovozu základních potravin – obilí.

Za vlády císaře *Proba* (276-282 n. l.) došlo k rozšiřování vinic kdekoli na obsazená území, kde jsou k tomu vhodné klimatické podmínky (Maďarsko, Rumunsko, Morava).

Víno bylo součástí každodenního přidělu. V době míru měl legionář nárok na litr vína, v době války mu náležely dva litry. Legie byly nuceny pěstovat révu na posádkách soběstačné. Toto nařízení bylo u legionářů velmi nepopulární. Díky omezení dovozu vína na posádky došlo ke vzpouře a Proba to stálo život.

Způsoby pěstování révy ve starém Římě

1. Ramena byla umístěna na rákos. Stébla tvořili ve výšce cca 160 cm opěru. Je to předchůdce dnešního jednoduchého závěsu s dvěma tažni.
2. Goblet se dodnes používá v Burgundsku. Jeto různě rozvětvené dřevo nízkého keře, které umožňuje dobré vyžrání bobulí a listy přitom chrání před prudkým sluncem.
3. Zavěšení révy na vysoké stromy, používal se hlavně v deštivých oblastech. Mezi stromy se vytvořili tvary a na ně věšela réva.
4. Réva leží na zemi a je pomocí zavlažovacích rýh chráněna před externím sluncem. Používá se dnes v Africe nebo Uzbekistánu
5. Upravené terasy a pergoly ve svahu jsou typické pro Tyrolsko. Jsou doplněny o závlahu. Výhodou je celodenní osvětlení a kámen podklad vrací révě v noci absorbované teplo.

Vinařství na našem území

Pravděpodobně na našem území pěstovali jako první vinou révu Římští legionáři císaře Proba (276-282). V oblasti Pálava (Mušov) sídlila předsunutá hlídka X. legie *Vindobona*. Legionáři založili vinice a hlídali *jantarovou stezku*. Jedním z důkazů je i nález vinařského nože.

Velká Morava 833-906

Když v roce 863 přišli na Velkou Moravu ke dvoru knížete *Rastislava* věrozvěstové Konstantin a Metoděj spolu s křesťanstvím přinesli i víno. Tento nápoj sloužil především k liturgickým účelům. Z Velké Moravy se rozšířilo víno i do Čech. Na dvoře knížete *Svatopluka* byl pokřtěn první přemyslovec *Bořivoj*. Existuje písemná zmínka o události, kdy Svatoopluk poslal Bořivojovi soudek vína k oslavě narození syna *Spytihněva*, kterého porodila *Ludmila* (Sv. Ludmila, babička sv. Václava).

Raný středověk

Přemyslovská dynastie na přelomu 9. a 10 stol. položila zřejmě základy pěstování vinné révy v Čechách. O zakládání vinic se jako dobrá křesťanka zasloužila i *kněžna Ludmila*, která pocházela z obce pod Mělníkem a založila v těchto místech vinice.

První vinice v Čechách byla založena u Staré Boleslavi v obci Dřízy na jižních stránkách s vápenitou půdou. Pověst praví, že Ludmila musela zůstat stát před branami pohanského Mělníka. Toto místo bylo později bylo později posvátné a byl na něm postaven kostel sv. Ludmily. Její památku připomíná i *známkové víno Ludmila* lahvované do typických „*mělnických kalamářů*“.

Na jedné z prvních vinic (Pšov v Nedomicích u Mělníka) se učil vinařským dovednostem i vnuk sv. Ludmily, sv. Václav. Ve středověku byl sv. Václav označován jako *supremus magister vinearum* tedy nejvyšší perkmistr hor viničních.

Trvalo ještě pět století, než víno v Čechách zlidovělo. Hlavním nápojem bylo v Českých zemích pivo připravované z ovsa nebo pšenice.

Středověk a renesance

V roce 1325 ustanovil **Jan Lucemburský** po francouzském vzoru znalce vína, kteří měli za úkol chránit místní trh před dovozem. Před branami města Brna stáli ochutnávači, kteří vyrazovali z trhu vína s jiným než moravským původem. Cech „ochutnávačů vína“ dodnes funguje ve Francii a Itálii. Jsou to *komisionáři*, kteří ručí za kvalitu a určují cenu a žijí ze 7 % provize. (Negosier)

Rozvoji vinařství v Českých zemích prospěla nejvíce vláda osvěceného panovníka **Karla IV.**, který nechal přivést do Mělníka burgundskou révu - Pinot. Sazenice této révy byly při převozu chráněny proti vysychání tak, že byly zalaty medem. Odrůda přivezená z Burgundska se pěstuje na našem území s úspěchem dodnes. Její původní český název „roučí bílé, šedé a modré“ je tatáž odrůda, kterou dnes nazýváme Rulandské.

Vydal nejrozsáhlejší středověký zákon zabývající se pěstováním vinné révy. Město Praha muselo být v roce 1358 na základě jeho nařízení osázeno do vzdálenosti 20-ti mil. vinou révou. Nařízení určuje, že ten, kdo by sám na svém pozemku vysazovat vinici nechtěl nebo nemohl, musí pozemek půjčit tomu, kdo vinici chce a koho perkmistr určí.

V roce 1358 rovněž nařídil Karel IV. zakládání vinic u královských měst. Centralizovaně bylo vše řízeno *perkmistrem*. Byl stanoven viniční *strych* = míra, z toho se odvádí zemská daň (30 l dávka). Kromě burgundských pinotů byly v té době pěstovány i odrůdy z Rakouska, Německa, Uher a Dalmácie. K těm dnes známějším patří Bryňšt (Tramín bílý) a Němčina (Tramín).

V roce 1379 za působení schopného moravského **markraběte Jošta** vzniká „Židlochovické horenské právo“, které se zabývá vydělením půdy pro pěstování révy, její přípravou i pěstováním révy a výrobou vína.

Husitské války vinařství neprospěly, i když víno bylo jako nápoj populární i mezi chudšími vrstvami a husité usilovali ve svém boji o možnost přijímání pod obojí. Tedy těla Kristova i krve Kristovy zastoupené právě mešním vínem. Středověkého vrcholu dosáhlo vinařství za vlády **Jiřího z Poděbrad**. Praha měla v době jeho vlády 700 ha vinic.

Pro zvýšení kvality vína nařídil **Vladislav Jagelonský** (1497) kontrolu jakosti mladých vín pomocí degustace, kterou provedl perkmistr a jeho čtyři pomocníci. Špatné víno muselo být vytaženo ze sklepa na náměstí a tam rozsekáno i se sudem. Bylo to velmi účinným opatřením proti bakteriím. Později dezinfekce alkoholem z matolin a sírou.

Jan Had (1558) je autorem knihy o pěstování vín „Vinice a v jakém položení býti má“. Vinařství na území Českého státu dosahuje vrcholu.

Vinice za vlády Habsburků

Vláda **Rudolfa II.** více preferovala pivo. Majitel pozemku pokud nechtěl sadit révu, musel pronajmout a platit desátek ve víně nebo hroznech. Za vlády Rudolfa II vznikají tzv. reluce (převod dávky vína na měnu). Tím dochází k úpadku vinařství a různým nešvarům.

1600 vývoz vína do Polska. Před třicetiletou válkou bylo v Čechách 3336 ha, 17 701 ha vinic venkovských a 627 ha patřících šlechtě. Vinice se dělily do tří kategorií podle kvality.

V období třicetileté války došlo nejen k devastaci obyvatelstva a krajiny, ale i révy vinné. Zničená země se vzpamatovávala 100 let, přesto naši předkové pěstovali a pili více vína než my dnes.

1678 - činila plocha vinic na Moravě 21 053 ha.

1748 – obnova vinic v Čechách a na Moravě

1763 – Žádost Rakušanů o omezení vinic na Moravě, potom došlo k omezení.

1783 – Josef II zrušil viniční práva, ale je jednotný zákon.

1837 – je na Moravě 15 000 ha a v Čechách 1800 ha.

1848 – dovoz uherských vín a likvidace českého vinařství levnými produkty.

2. pol. 19 stol. – pokles spotřeby vína na úkor piva a destilátů.

Na obranu proti tomuto jevu se zakládají vinařské školy. Ve Znojmě (1868), Valticích (1873), Bzenec a Mělník (1885)

V období Rakouska-Uherska byla vedena kategorizace. Význačná vína z tramínu a ryzlinku se v Žernosecích na panství prodávalo pod názvem kabinet. Kabinet byl pojmem pro vyzrálé bílé víno a nebylo nutno uvádět odrůdu. Dále se uvádělo víno v kategoriích burgundský výběr, což byl výběr z nejlepších sudů (svidnický 540 l, litoměřický 400 l) vzniklý scelením. Za nejkvalitnější byl považován burgundský samotok. Jednalo se o víno, které teklo samo díky vlastní váze hroznů a odpustilo se z kvasné nádrže.

Katastrofy postihující vinařství ve druhé pol. 19. stol.

Vinařství a řemesla na ně navazují byla postižena hned třemi katastrofami. Především révozkaz paralyzoval celou Evropu na téměř dvacet let. Jednalo se o tyto choroby a škůdce révy vinné: Oidium (1845), Perenospora(1879), Phyloxera, révozkaz (1869).

Vinařství „první republiky“

V období mezi světovými válkami nebyla vinařství na našem území věnována velká pozornost. V platnosti byl zákon z roku 1907 (první vinařský zákon), který definoval víno a vymezil normy. V roce 1930 byl zaznamenán největší pokles v pěstování vinné révy, na Moravě bylo osázeno jen 3870 ha.

Vinařství v období budování socialismu

První vinařský zákon z roku 1907 byl v roce 1954 nahrazen Československou jakostní normou pro jakostní víno. Hlavním kritériem byl vysoký výnos. Réva byla často přetěžována. Na jedné hlavě byl pěstován až trojnásobek oproti dnešním zvyklostem. Hrozny měly minimální množství cukru a musely být docukřovány sacharózou. Jsou preferovány odrůdy, které jsou schopny plodit v maximálním množství a réva se člení na první kategorii (Muller Thurgau) a na druhou, méně výnosnou kategorii (Neuburské). Nejhorší byl přístup k pěstování vín v letech kolektivizace zemědělství (do roku 1960).

Po ukončení kolektivizace (1960-1990) byly vinice opět vysázeny v Čechách i na Moravě, tak aby mohli být mechanicky udržovány – v širokých sponech, s vysokými hektarovými výnosy, se zaměřením na kvantitu (Baker, 2002).

Více než vínu odrůdovému dává běžný spotřebitel přednost známkovému. Ve vyšší kvalitě nabízí víno obvykle drobní pěstitelé a dobré víno je artiklem, který vyžaduje známosti.

Legislativa v ČR

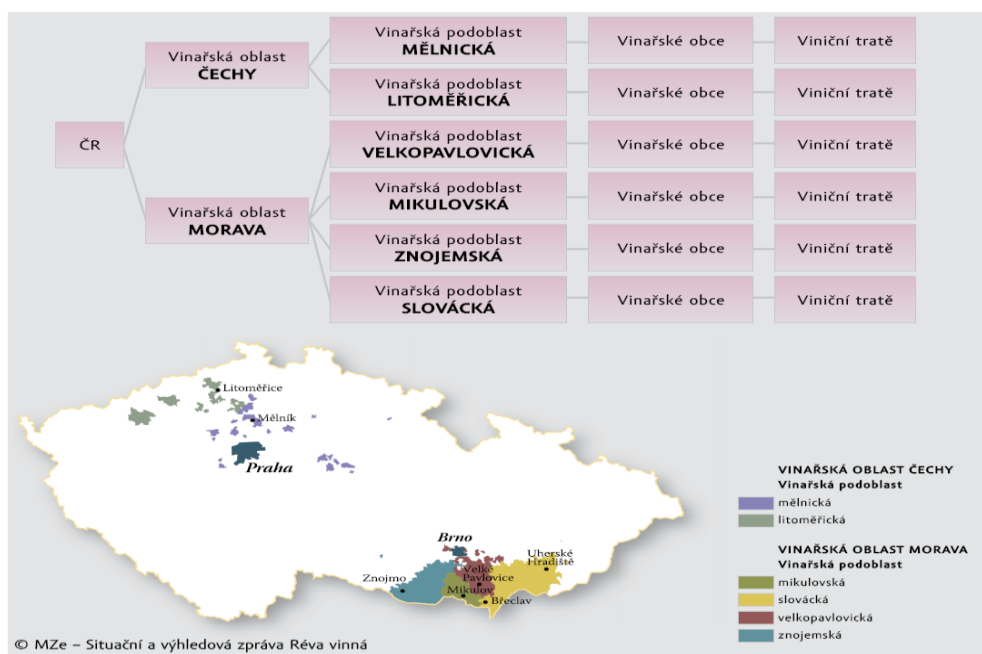
Zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství

Od 1. 9. 1995 nabyl platnosti Zákon o vinohradnictví a vinařství, který vytvořil jasná pravidla pro zpracování a zařazení vín. Vinařský zákon, jehož poslední verze byla schválena 29. dubna 2004, rozděluje vína podle kvality do několika skupin. Hlavním kritériem je vyzrállost hroznů, to znamená minimální cukernatost hroznů. Jedná se o obsah cukru v hroznech, resp. v hroznovém moštu v době sklizně a udává se ve stupních normalizovaného moštoměru (NM °), což znamená obsah přirozeného cukru v kilogramech na 100 litrů moštu. Obsah cukru úzce souvisí s výsledným obsahem alkoholu, který se udává v objemových procentech.

Zákon vymezuje tyto základní roviny:

- Oblasti, podoblasti, vinařské obce a tratě povolené v ČR k pěstování vín
- 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.
- Člení vína dle zbytkového cukru.
- Člení vína dle technologického zpracování a vymezuje základní pojmy.

Vinařské oblasti v ČR



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

1. Litoměřickou
2. Mělnickou

Litoměřická - vznikla nově 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 Svatovavřínecké, 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, Svatovavřínecké, Modrý Portugal a tradiční odrůda Rulandské modré (Pinot noir), dovezená Karlem IV. z burgundské obce Chambertin

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:

1. Velkopavlovickou
2. Znojenskou
3. Mikulovskou
4. Slovácko

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

Mikulovský bioregion zabírá Mikulovskou pahorkatinu s vápenitými půdami v okolí Pálavy, Dunajovické vrchy a Valtickou pahorkatinu s mohutnými návěsemi 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 druzí 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 Svatovavřínecké, 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



Slovácká - vznikla nově sloučením původních vinařských oblastí bzenecké, kyjovské, mutěnické, Podluží, strážnické a uherskohradištské 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, Svatovavřínecké, 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: Svatovavřínecké, 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 šterkopískové 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 Svatovavřínecké, Frankovka, Rulandské modré a Zweigeltrebe.

Moravská vína tvoří 96 % produkce, Česká vína 4%. Celkem je osázeno cca 19 200 ha vinou révou. Vinařské obce viz. příloha.

Viniční trať – je územní celek jedné vinařské podoblasti charakteristický určitými podmínkami pro pěstování vinné révy, a to z hlediska zeměpisné polohy, svažitosti, délky oslunění a půdně – klimatických vlastností.

Po vstupu do EU má ČR právo vysazovat pouze 2% ze stávající výměry vinic (tj. 400 hektarů za rok) a platí systém opětovné výsadby ve stejném rozsahu, a to nejen na původním místě. S tímto právem se dá za určitých podmínek i obchodovat. V současnosti je registrováno asi 19 200 hektarů vinohradů.

Jakostní zatřídění vína

Jakostní zatřídění 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 těchto kategorií:

Víno	11 °ČNM
Zemské víno	14 °ČNM
Jakostní víno	
<i>odrůdové</i>	15 °ČNM
<i>známkové</i>	15 °ČNM
Jakostní víno s přívlastkem	
<i>kabinetní víno</i>	19 °ČNM
<i>pozdní sběr</i>	21 °ČNM
<i>výběr z hroznů</i>	24 °ČNM
<i>výběr z bobulí</i>	27 °ČNM
<i>výběr z cibéb</i>	32 °ČNM
<i>ledové víno</i>	27 °ČNM
<i>slámové víno</i>	27 °ČNM

Víno

Nejnižší kategorie vín, u kterých může být zvyšována cukernatost přidávkem 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-li 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 inspekci zatříděno jako odrůdové nebo známkové. Jakostní víno odrůdové smí být vyráběno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu, a to maximálně tří odrůd a musí obsahovat minimálně 85 % odrůdy uvedené na etiketě. 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

Jakostní víno s přívlastkem

Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu.

Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí. Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:

Kabinetní víno

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 °NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

Pozdní sběr

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

Výběr z hroznů

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na 24-27 °NM. Bývá to víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

Název přívlastkového vína vyrobeného z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.

Výběr z cibéb

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na vinici na min. 32 °NM. Takto vyzrálé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnilly na hrozinky - cibéby. Bývá to víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé.

Ledové víno

Stejně, jako ostatní vína s přívlastkem je lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevytisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.



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.

Další rozdělení vín do kategorií ve smyslu vinařského zákona:

- Šumivé víno
- Jakostní šumivé víno (sekt)
- Jakostní šumivé víno (sekt) stanovené oblasti
- Pěstitelský sekt
- Aromatické jakostní šumivé víno (sekt)
- Aromatické jakostní šumivé víno (sekt) stanovené oblasti
- Perlivé víno (Jakostní perlivé víno)
- Likérové víno (Jakostní likérové víno)
- Víno originální certifikace

Rozdělení vín dle zbytkového cukru

Klíčovým pojmem je zbytkový cukr. Tento pojem označuje, množství cukru v gramech obsaženého v 1 litru vína. Jedná se o množství cukru, který po alkoholovém kvašení ve víně zůstal. Zbytkový cukr se objevuje ve vínech tichých i ve vínech šumivých. Množství zbytkového cukru jsme schopni rozlišit v chuti. Při prezentaci hostu tento údaj nesmíme opomenout, jedná se o důležitý faktor ovlivňující zařazení vína do menu a jeho vhodnost k pokrmům.

Rozdělení tichých vín dle zbytkového cukru:

Suché	do 4 g/l <i>(pokud rozdíl zbytkového cukru do 9 g/l a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně)</i>
Polosuché	4,1 -12,0 g/l <i>(pokud rozdíl zbytkového cukru do 18 g/l a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 10 gramů nebo méně)</i>
Polosladké	12,1 – 45 g/l
Sladké	45 a více g/l

Rozdělení šumivých vín dle zbytkového cukru:

- Brut nature do 3g/l
- Extra brut do 6g/l
- Brut do 15g/l
- Extra dry 12-20g/l
- Sec 17-35g/l
- Demi sec 33-50g/l
- Doux nad 50g/l

Legislativa v zemích EU

Výsadba vinic v ČR podléhá platným legislativním opatřením, která vycházejí z nařízení Evropské Unie. Orgány EU mají vzhledem k evropské i světové nadvýrobě zájem regulovat množství osázených ploch i produkce. Na světě se vyrobí ročně 240 miliard hl vína. K jeho původní spotřebě slouží jenom 200 miliard hl. Nadbytek je zpracován jako technický líh a využívá se například k výrobě barviv nebo pohonných hmot. Proto vinaři v zemích EU dostávají příspěvky na tzv. vykloučení vinic. ČR není v produkci vína soběstačná a problém s nadvýrobou zde není. Orgány EU regulují v ČR, stejně jako v jiných zemích EU, množství ploch osázených vinicemi. Pěstitelé révy vinné proto museli využít poslední příležitosti k rozšíření vinic před vstupem do EU v roce 2004.

Pěstování vinné révy

V této kapitole se seznámí s postupy a rozhodnutími, které musí podstoupit pěstitel vína před zahájením samotného pěstování révy vinné.

Legislativa

Na základě platné legislativy musí nejdříve příslušný orgán rozhodnout. V případě ČR je to Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (UKZUS), který vyhláší a povoluje:

1. Vinařskou obec
2. Viniční trať
3. Odrůdy

Nyní povoluje UKZUS výsadbu i starších odrůd a řadí je mezi vína zemská. Všechny povolené odrůdy pro výrobu jakostních a zemských vín jsou zapsány ve Státní odrůdové knize.

Příprava půdy

Vitis vinifera hluboko koření. Pěstujeme ji na malých keřích. Je to teplomilná a popínavá rostlina. Hloubka kořenění je 2 – 20 m. Kořeny jdou za půdní vláhou. Půda se kypří nejméně 60 cm. V sušších oblastech ještě hlouběji, aby kořeny co nejrychleji prostoupili. Na jihu Evropy provádí přípravu půdy v hloubce 90 – 120 cm. Nejvíce živin réva přijímá ve 20-50 cm.

Výsadba vinice

Forma pěstování a způsob obdělávání.

1) intenzivnější způsob – střední vedení révy (trend)

meziřadí 2 m, 5000 keřů na ha, výnos cca 50 q z ha

úzký spon

2) extenzivnější způsob – vyšší vedení

meziřadí 3m, 3000 keřů na ha, výnos je nižší. Výhodou je výborné oslunění. Keře se sadí ve vzdálenosti 1,20 m. Čím je keř méně zatížen hrozny, tím jsou bobule intenzivnější a rostlina předává bobulím více minerálů.

široký spon

Příprava sazenic

Sazenice se dnes skládá ze dvou částí vzhledem k nutnosti štěpování révy. Ke štěpování přistoupily vinaři celé Evropy vzhledem k napadení révy révokazem. Americké révy jsou odolné (rezistentní) mšici jménem révokaz. Po ranách se tyto podnože uzavírají. Tato odolnost se vytvářela po tisíciletí. Evropské révy na mšici zavlečenou z Ameriky (1869) nebyli zvyklé a to způsobilo katastrofu.

Štěpování

Probíhá na štěpovacích strojích. Do podnože i roubu se vyřezává tvar. Dříve se používalo jazýčkování, které je dnes neefektivní. Dnes se používá kulatý klínek.

Sázení do školek

Po 30. květnu se štěpy sadí do školek. Sadí se přes folii asi 7 cm od sebe a používá se závlaha, kypření a dusíkatá hnojiva. Plevel se ničí herbicidy. Poté jsou sazenice určeny k prodeji. Pěstitel se dnes již o tento úkon nemusí starat, protože si připravenou sazenici zakoupí.

Výsadba

Nákup seříznutých, zavoskovaných a desinfikovaných sazenic probíhá z chladíren. Výsadba musí proběhnout předem připraveném pozemku. Sazení se dnes provádí sázecími stroji, které dokáží sázet za pomoci laserového zaměřování na přesnou linku. Sazenice se ostříhají na dvě očka. Před výsadbou se sazenice namočí a zastříhnou se jim kořeny, aby nezahnily.

Růst

První rok naroste výhon až na 120 cm. Záleží na závlaze. Bez závlahy jen do 50 cm. Dámě opěru a vyvážeme. Důležité je ošetření proti oidiu a peronospoře. Půda musí být kypřena a obdělávána. Druhý rok seřízneme na dvě očka a připravíme opěru ve formě drátěnky. Na podzim lze již kalkulovat s tvarem. Provádíme tzv. giotův řez nebo tzv. tažně.

Třetí rok již může vinař počítat s první úrodou. Jedná se o tzv. panenské víno. Největší úroda je od 3 do 5 očka. Na nejbližších očkách jsou hrozny největší, ale hůře vyživené.

Udržování půdy ve vinicích

- Kypření do 60 cm. Provádí se zásobní hnojení na základě půdního rozboru.
- Používají se tyto živiny fosfor, draslík, hořčík a dusík.
- Koncentrace živin zaručuje pravidelné a vyrovnané plození révy.

BIO vinařství

Jedná se o nový trend. Podstatou je vyloučení všech chemických látek z pěstování i procesu výroby. Používají se moučky z drceného kamene a přirozené látky vzniklé při tvorbě horninové moučky. Výživu tvoří větší dávky biohmoty. Běžně do 1% humusu v půdě, biovinař zajišťuje až 2,5 % humusu. Používají se hlavně tzv. zelená hnojiva a hnůj.

Poměr mezi množstvím a kvalitou je běžným rozhodovacím procesem pěstitelů. Výnos je dán plodností odrůdy, hustotou osázení a následně stříháním. Aby byla dodržena kvalita, je v ČR omezen u jakostních vín hektarový výnos.

Podstatným rozdílem mezi běžným vinařstvím a bio vinařstvím je tzv. integrovaná ochrana, která je zároveň integrovanou výživou. Znamená to, že k hnojení i ochraně před škůdci se používají rostliny se specifickými vlastnostmi. K hnojení a zaořádání se používá žito, hořčice, svazenka atd. Rostliny umožňují i lepší kypření a obranu proti hádčákům. Zároveň umožňují lepší strukturu půdy pro přijímání živin. Dochází i k prořezávání kořenových systémů a minerálnímu hnojení.

Vlivy na pěstování vína

Na kvalitu hroznů má vliv hned několik faktorů. Například daná odrůda vysazená na správné půdě a ve správné oblasti. Vycházíme z nauky o odrůdách – Ampelografie a z Pedologie, což je nauka o půdách.

Důležitými faktory jsou i stáří a kvalita vinic, výnosnost na hektar, kvalitní sběr a samozřejmě také počasí v daném ročníku. Někteří špičkoví vinaři jsou přesvědčeni, že dobrá práce na vinohradu je víc než polovina úspěchu. Ty nejdůležitější faktory bychom pro názornost mohli uvést jako vinařské **4P**. Jedná se o vliv podnebí, půdy, polohy a práce.

Podnebí – ideální průměrná roční teplota je 9-12 C. Průměr nejteplejšího měsíce nad 19 C.

Ideální podnebí: Zima s množstvím srážek

Jaro s deštěmi před kvetením, bez jarních mrazíků a silného větru

Léto nepřiliš suché, hrozbou jsou kroupy, déšť prospívá před zráním

Podzim, slunný, časté deště způsobují houbovité choroby a plísňe

Znalost podnebí je pro vinaře důležitá. Částečně lze pěstování ovlivňovat zavlažováním a proti plísním a houbám existují postřiky. Jarní mrazíky lze ovlivnit instalací obřích větráků (USA).

Riziko je vysoké a rozhodující pro kvalitu vína je stanovení správné doby sběru tak, aby réva měla možnost získat na keři co největší množství slunečního záření, ale zároveň se nevystavoval vinař riziku, že podzimní deště nebo škůdci jeho úrodu zničí.

Čím déle víno zůstává na keři, je vyšší obsah cukru v hroznech a tím jeho kvalita.

Půda – Vinná réva vyžaduje propustnou půdu, není tedy náročná na kvalitu půdy. Teplé půdy obsahující kameny – štěrky, písek a hlínu popř. vápencové podložky jsou ideální pro pěstování. Kameny přes den absorbují teplo a „vrací“ je vinné révě v noci a urychlují tak zrání. Studené, jílovité půdy zrání zpomalují, rozbahněná půda vínu škodí. Vliv půdy na kvalitu vína je předmětem sporu v pěstování vinné révy mezi Starým světem a Novým světem, který má snahu tento vliv snižovat a nahrazovat technologií ve výrobě. Nauka o půdách se nazývá pedologie.

Poloha – vliv má vytvoření tzv. mikroklima. Pěstování vín na svazích má za následek schopnost absorpce slunečního světla. Jedná-li se o oblasti s vysokým množstvím slunečního svitu, jsou vinice umístovány na chladné svahy. Na severní polokouli jsou teplé svahy orientovány na jih, chladné na sever. Na jižní polokouli je tomu naopak. Význam mají klimatické zvláštnosti – „mrazové kapsy“ v údolí jinak teplých oblastí, známé především z Afriky. Naopak pohoří mohou chránit před častými srážkami a studenými větry.

Jsou-li vinohrady umístěny ve vyšších polohách, v chladném ovzduší dozrává réva později. Stejného efektu docilují pěstitelé na rozlehlých rovinách omývaných chladnými větry. Vína, která dozrávají pomaleji, jsou aromatičtější. Naopak příliš rychle zralý hrozen si nepřevzal z půdy dostatek minerálů a to se odráží v jeho prázdné a lehké chuti. Proto už odedávna jsou osazovány kamenité svahy orientované dle slunce.

Práce – o vinohrad musí být pravidelně pečováno. Před jeho založením je půda připravena hlubokou orbou a doplněna o potřebné minerály jako vápník, hořčík a fosfor. Pravidelně každý rok se znovu zaořádává zelená tráva vzrostlá mezi révou a poskytuje tak zelené hnojení.

V *zimě* je vinohrad zazimován. V některých částech světa (Kalifornie) jsou vinohrady chráněny před mrazem za pomoci velkých ventilátorů.

Jaro, probouzení vinohradu, réva slzí – roní mízu, nalejí se pupeny, potom rostou letorosty s listy a květy. Réva se prořezává a nechává se jenom žádoucí počet letorostů na tažni.

Léto, z oplodněných květů se stávají bobule, které během zrání dostávají barvu dle druhu a vlivů, letorosty se zkracují. Hrozny jsou vystaveny záření – odkrývání hroznů. Postřiky proti škůdcům. Některé rané odrůdy dozrávají.

Podzim, probíhá sklizeň ručně nebo strojově a bobule jsou urychleně zpracovávány – viz výroba vína.

V dnešní době platí čím dál více, že „víno se dělá už na vinici“. Znamená to, že je kladen důraz na kvalitu suroviny. Ani nejlepší vinař neudělá kvalitní víno ze špatné suroviny. Bohužel platí i to, že dobrou surovinu lze špatným a neodborným zásahem pokazit.

Škůdci vitis vinifera

Práci vinaře může komplikovat řada škůdců. Někteří jsou rostlinného původu, jiní živočišného. V praxi se setkáváme bohužel i škůdcem v podobě lidského faktoru.

1. Choroby rostlinného původu (listové choroby).

a) Padlí révové – oidium. Parazit, který pochází z Ameriky a šíří se vzduchem. Vytváří konidie (zárodky) na vrchní straně listů. Šíří se při vlhkosti a vytvoří podhoubí a výrůstky, které prorůstají listem. List je bílý, zaprášený, hrozny jsou šedivé.

b) Plíseň révová – peronospora. Napadá listy ze spodní strany. Šíří se vzduchem, prospívá jí celková vlhkost. Spodní listy navlhčují listy horní.

c) Plíseň šedá – bothrythis cirenea. Při větších deštích bobule popraskají a šťáva se dostává napovrch. Jsou-li napadeny zralé bobule, uniká z bobulí voda vznikají botrytická vína. Plíseň spotřebovává glukosu a v hroznu zůstává obsažena fruktosa. Voda se odpařuje a zbývá koncentrovaný cukr.

d) Svinutka – Virózy. Listy se svinují dolů. Povinně se musí sledovat pět viróz, které se přenáší roubováním.

2. Škůdci živočišného původu

Špaček, kos, bažant, hmyz

3. Člověk jako škůdce

Vinice se už od středověku hlídaly. Již Karel IV. Nařídil trestat na hrdle každého, kdo by vstoupil do vinice pěšky nebo koňmo s cílem ji poničit a to bez rozdílu stavu. Znamé je opatření „zarážání hory“, které zamezovalo vstup na vinici nepovolaným osobám až do doby sběru, který byl perkmistrem jednotně vyhlášen. Zvláště v době neúrody dochází ke krádežím hroznů i dnes. Zloději jsou obvykle dobře organizovaní a úspěch jejich počinu závisí na dobře zvolené době krádeže a rychlosti provedení.

Výroba tichých vín

Výrobou vína se lidstvo zabývá již po tisíciletí. V průběhu staletí se výroba mírně měnila. První kvašené nápoje z bobulí vznikly pravděpodobně náhodně. Díky porušení slupky bobule došlo k fermentaci cukrů obsažených v dužině. Ne vždy se však jednalo jen o alkoholové kvašení. Osud nápoje ovlivňovalo množství divokých kvasinek a mikroorganismů. Ve starověku naši předci lisovali šťávu z hroznů za pomoci plátna umístěného mezi dvě tyče. Vyšlapávání hroznů předcházelo výrobě dřevěných lisů. Ani se zráním vín to nebylo jednoduché. Víno urazilo dlouhou cestu z hliněných nádob přes amfory, sudy až k lahvím nejrůznějších tvarů.

Z hlediska věků dávno minulých dnes prožívá výroba vína technologickou revoluci. Kvalitu ovlivňuje technologie více, než jsme si mnohdy ochotni připustit. Již v samotné vinici jsou hrozny pravidelně kontrolovány. Důraz je kladen na rychlé zpracování v čistém prostředí. Plody jsou přebírány. Lisování probíhá na lisech, které jsou k hroznům šetrné a nedochází k drcení peciček ani třapin. Přeměna cukrů na alkohol probíhá metodou řízeného kvašení za pomoci šlechtěných kmenů kvasinek. Pomalý a pečlivý přístup k výrobě dává maximálně vyniknout všem extraktivním i buketním látkám ve víně. Enologové provádí odborná školení a stabilizaci vín a významně jim v tom pomáhají enzymy, přírodní i nejrůznější chemické sloučeniny. Na pomyslném konci tohoto procesu stojí zákazník a jeho požadavky na chuť, vůni a charakter vína, kterým se celý proces výroby přizpůsobuje.

Vzhledem k odlišnostem ve výrobě je nutno popsat zvlášť výrobu bílých vín, bílých vín aromatických odrůd, červených vín a růžových vín.

Postup výroby bílého vína

4. Sběr hroznů
5. Odstopkování a drcení hroznů
6. Lisování
7. Odkalení moštu
8. Fermentace
9. Jablečnomléčná fermentace (ve výjimečných případech)
10. Školení vína
 - a) síření
 - b) číření
 - c) filtrace
 - d) zrání
11. Lahvování

1. Sběr

Kvalita hroznů na vinohradu je důležitým faktorem kvality vína. Dnešní trend výroby se drží zásady, že „Vino se nedělá ve sklepě, ale na vinici“. Tento fakt popírá vinařskou minulost i praxi mnohých velkých vinařských podniků, které vykupují hrozny jako surovinu k dalšímu zpracování. Nejlepší vína jsou z hroznů, které si vinařství vypěstuje samo a révě je věnována maximální péče po celý rok.



Na kvalitu hroznů má vliv hned několik faktorů – například daná odrůda vysazená na správné půdě a ve správné oblasti, stáří a kvalita vinic, výnosnost na hektar, kvalitní sběr a samozřejmě také počasí v daném ročníku. Někteří špičkoví vinaři jsou přesvědčeni, že dobrá práce na vinohradu je víc než polovina úspěchu.

2. Odstopkování a drcení hroznů

Tento úkon by měl proběhnout co nejdříve a tedy pár hodin po sběru plodů. Celé hrozny jsou vsypány do mlecích zařízení – mlýnků (vinimatic) a dochází k narušení plodů a uvolnění bobulí na straně jedné a třapin (stopek) na straně druhé. Při tomto procesu nesmí dojít k poškození třapin, protože chlorofyl obsažený v třapinách by přešel do vinného moštu a dále do vína a nápoj by negativně ovlivnil. Obsahují totiž třísloviny a zelené barvivo chlorofyl. Obě tyto složky by mohly přenést do vína trpké a hořké látky, výrazně svíravé třísloviny jsou v pecičkách. Projev by byl patrný už v zelenožluté barvě nápoje. Pro minimalizaci tohoto problému vinařství začínají používat jiný typ násypek, přes které se hrozny dostávají do mlýnkoodzrňovače. Tzv. šneková násypka otevírá možnost poškození třapiny a pecičky samotným šnekovým podavačem, proto dneska začíná být nahrazována násypkou vibrační. Tato násypka posouvá hrozen velmi šetrně do samotného mlýnku.



3. Lisování hroznů

Lisování patří mezi důležité operace, které přímo ovlivňují výslednou kvalitu vína. Je potřeba dosáhnout maximálního množství vylisovaného moštu a zároveň zachovat jeho prvotřídní kvalitu. Můžeme říci, že maximální výtěžnost se pohybuje kolem 75%. Některé firmy dnes neupřednostňují maximální výtěžnost při vylisování moštu a lisují jen na 60%. Čím šetrnější lisování, tím kvalitnější mošt a samozřejmě i víno, proto se dnes v moderním vinařství používají takové technologie, které neporuší pecičky. Z porušených peciček se do moštu dostávají tzv. hořčiny a trpkost. Od klasických hydraulických lisů přešla většina vinařství k lisování v tzv. pneumatických lisech. Tyto moderní lisy umožňují, díky programovatelné paměti, použít na určitý typ hroznů lisovací program tak, aby vylisovaný mošt dosáhl optimální kvality.



U některých bílých odrůd tzv. aromatických jako Sauvignon nebo Tramín červený, je žádoucí, aby aromatické látky obsažené ve slupkách hroznů přešly do moštu. Dochází ke krátkému naležení, což je proces max 2-6 hodin. Délka naležení je vždy závislá na odrůdě, či samotné vyzrállosti hroznů.

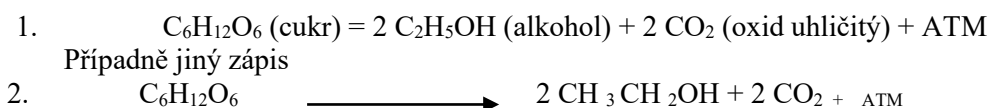


4. Odkalení moštu

Vylisovaný mošt se zbaví kalných látek, úlomků slupek, dužniny, prachu, či divokých kvasinek. To se provádí v sedimentačním tanku, v odstředivkách, v rotačních vakuových filtrech. V sedimentačních tancích dochází k samovolnému odkalení, kdy pevné částice moštu usednou na dno nádoby a dále se zpracovává jen čistý odkalený mošt. Protože odkalení moštu musí být provedeno v co nejkratším čase, k rychlejší sedimentaci můžeme použít například moštovou želatinu, či bentonit.. Ze 100 kg hroznů se vyrobí asi 60 litrů čistého odkaleného moštu.

5. Fermentace

Fermentace neboli kvašení je proces, který nazýváme anaerobní glykolýza. Čisté a vyšlechtěné kultury vinných kvasinek (sacharomyces) způsobují kvašení moštu a proměňují jednoduché cukry (glukózu a fruktózu) na alkohol a oxid uhličitý CO₂, který uniká do vzduchu. Jako další vedlejší produkt vzniká teplo. Celý proces je vyjádřen následujícími chemickými rovnicemi:



Postupně se vytváří alkohol a mošt vinné révy se tak pomalu mění na víno. Fermentace může probíhat v plastových nádobách, ale dnes se většinou používají nerezové tanky. Výjimku již dnes u nás tvoří přírodní nádoby ze dřeva. Na kvašení se používají vybrané kultury kvasinek, které vinaři podle druhu zpracovávané odrůdy mohou zakoupit ve vinařských potřebách v dehydrované podobě. Kvalita těchto kvasinek vlivem šlechtění neustále stoupá a výsledkem jsou vína, která dosahují vyššího obsahu alkoholu a jsou proto i stabilnější. Lze však použít i přirozenou mikroflóru, kterou používají hlavně zastánci biodynamického vinařství. Při přirozené fermentaci dochází k výraznému zvyšování teploty moštu, a proto se také často používá tzv. „řízená fermentace“. Při tomto způsobu fermentace se chladí pláště nerezových tanků tak, aby jejich teplota nezapříčinila vysoké odpařování aromatických látek. Čím pomalejší proces fermentace proběhne, tím více aromatických látek výsledný nápoj má a konzument tento fakt ocení v plném buketu nápoje. Naopak nežádoucím způsobem se v chuti i vůni nápoje projevuje, pokud fermentace proběhla ve vysokých teplotách (22 stupňů C). Důležitým faktorem je čistota ve všech výrobních prostorách. Jakékoliv plísně nebo bakterie octového kvašení naruší kvalitu nápoje a hovoříme o vadách a chorobách vín. Při kvašení se kvasinky rozmnožují pučením. Kvasinky padají ke dnu a vytvářejí kvasniční kaly.

6. Jablečnomléčná fermentace

Je proces, při kterém se u vína odbourává ostrá kyselina jablečná a mění se na kyselinu mléčnou. Kyselinu mléčnou odstraníme snadněji v době zrání vína. Při výrobě bílého vína se používá výjimečně.

7. Školení vína

Důležitou fází při výrobě vína, ve které se naplno projeví odbornost výrobce, je školení vína. Jedná se o soubor opatření vedoucích k maximálnímu zvýšení kvality budoucího vína. Vínům prospívá klid a ležení v tancích nebo sudech. Dochází k dokvašení a k přeměně některých látek. Cílem je, aby víno dosáhlo určitého stupně zralosti, chemické a biologické stability a mohlo být lahrováno.

a) síření vína – proces síření, především bílých vín se zatím nepodařilo nahradit. Víno se při tomto procesu chrání před znehodnocením působících mikroorganismů a případné oxidaci. Zasiřením před samotným lahrováním zvyšujeme jeho stabilitu. Méně kvalitní hrozny nebo hrozny zpracovávané v nečistém prostředí jsou předpokladem pro vyšší míru zasiření. Víno určené pro maloobchodní prodej má obvykle míru použití oxidu siřičitého SO₂ podstatně vyšší než vína určená pro prodej ve vinotékách nebo vína z tzv. gastroprogramu vinařství. Oxid siřičitý ve větším množství příliš neprospívá lidskému organismu. Konzumace mladých čerstvě zasiřených vín může vést k bolesti hlavy, škrábání v krku a případným alergickým reakcím konzumenta.

b) čiření vína – proces, kterým se z vína odstraňují kalící částice a nestabilní látky, které by mohli v budoucnu vést k zákalu nebo druhotné fermentaci nápoje. Nejčastějším prostředkem je bentonit – jemně rozemletá hornina, která zvolna propadne tekutinou strhne s sebou kalící částice. Naši předkové

používali k číření i vaječné bílky a v praxi se s nimi můžeme setkat dodnes. Některé vady vína se dají tímto procesem odstranit opětovně.

c) filtrace – proces, kde prostřednictvím filtrů odstraňujeme mikroorganismy a kalící částice. Víno se zbaví kvasničných kalů, které vznikly při fermentaci. (uhynulé kvasinky). Existuje několik druhů filtrace. Hovoříme například o hrubé a jemné filtraci. Používají se speciální deskové nebo křemelinové filtry. Cílem je vždy stabilita vína a jeho schopnost vydržet bez nežádoucích změn v kvalitě i po několik let. Někteří vinaři však svoje vína před lahfováním nefiltrují. Například velká červená vína v Bordeaux nebo vína vyrobená metodou Sur lie – tzv. na kvasnicích.

d) zrání vína – probíhá terciární aromatizace vína (primární aromatizace pochází z hroznu, sekundární aroma vzniká v průběhu kvašení), vzniká terciární buket - reakcí kyselin s alkoholem vznikají estery. Bílé víno zraje rychleji, červené víno by mělo zrát alespoň 1 rok. Výjimku tvoří vína vyrobená procesem carbonické macerace. Ke zrání vína se mohou používat skleněné nebo dřevěné nádoby. V moderně zařízených vinařství jsou to většinou nerezové tanky. V posledních desetiletích se hojně používají ke „stažení“ dubové sudy. Speciální dubové sudy typu barrique dokonce výrazně ovlivňují chuť i vůni vína. Pro své vlastnosti sudy k výrobě vína nerozlučně patří, přestože v případě výroby bílých vín se nepoužívá tak často a v takové intenzitě. Vliv má druh dřeva, pórovitost, biochemické složení příbuzné vínu (lignin, tanin, celulóza), ale také tepelně izolační schopnosti. Dřevěný sud víno pomáhá stabilizovat. , upevňuje jeho strukturu a výrazně ovlivňuje jeho aromatu.



8. Lahvování

Závěrečná fáze výroby vína je důležitější, než by se na první pohled zdálo. Úroveň lahvovacího procesu přímo ovlivní výslednou kvalitu vína. Ne vždy se podaří špičkově vyrobené víno dostat do láhve bez toho aby byl ovlivněn celkový výsledek.

Postup výroby aromatického bílého vína

Tato vína se vyrábí z aromatických bílých odrůd, které se vyznačují vyšší přítomností aromatických látek ve slupce. Aby tyto látky přešly do moštu, je nutno hrozny po mletí nechat krátce macerovat spolu s moštem. Délka tohoto procesu je v řádu několika málo hodin a závisí na odrůdě a rozhodnutí vinaře. Dále se postupuje stejně jako u výroby bílých vín.

Aromatické bílé odrůdy: Muškát Ottonel, Muškát Moravský, Sauvignon, Tramín červený

Postup výroby červeného vína

Hlavním rozdílem, mezi výrobou bílých a červených vín je v tom, že bílé hrozny lisujeme okamžitě po odstranění třapin, modré hrozny musíme nechat prokvasit. Po rozemletí se bobule přesouvají do kádě, kde začne mošt společně se slupkami kvasit. U některých tzv. velkých vín tento proces probíhá i několik týdnů. To má za následek, že se barvivo, které je obsažené ve slupce, vyluhuje spolu s tříslovinami do vína.

1. Sběr hroznů (vinobraní)
2. Odstopkování a drcení hroznů
3. Nakvášení hroznů
4. Lisování
5. Jablečnomléčná fermentace
6. Školení vína
7. Zrání v sudech
8. Láhvování

K základním rozdílům mezi výrobou bílého a červeného vína patří:

Bílá vína	Červená vína
Vyrábí se z bílých, červených a modrých hroznů s výjimkou tzv. barvířek	Vyrábí se pouze z modrých hroznů.
Po mletí a odstopkování hroznů dochází k lisování. Výsledným produktem je mošt.	Po mletí a odstopkování vzniká rmut, kdy hrozny kvasí několik dnů společně s moštem do kterého použije barviva a třísloviny.
Mošt je trendem odkalovat.	Odkaluje se hotové víno
Fermentace moštu probíhá obvykle v uzavřených nádobách.	Fermentace probíhá několika způsoby. Všechny mají za cíl efektivní přechod barviv a tříslovin.
Jablečno-mléčná fermentace probíhá výjimečně.	Jablečno-mléčná fermentace probíhá pravidelně
Je kladen důraz na stabilizaci.	Červená vína jsou odolnější a stabilizují se zráním v sudu.
Zrání v sudech není podmínkou.	Zrání v sudech vínům výrazně prospívá a stabilizuje je.
V lahvích zrají obvykle kratší dobu a doba jejich archivace je zpravidla kratší.	Lahvová zralost přichází později, jsou stabilnější a vhodnější k archivaci.

1. Sběr hroznů (vinobraní)

Podobně jako u výše uvedené výroby vína, je zde dáván velký důraz na kvalitu, nejen samotných hroznů, ale také jejich sběru.

2. Odstopkování a drcení hroznů

Tento úkon by měl proběhnout co nejdříve a tedy pár hodin po sběru plodů. Celé hrozny jsou vsypány do mlecích zařízení – mlýnků (vinimatic) a dochází k narušení plodů a uvolnění bobulí na straně jedné a třapin (stopek) na straně druhé. Při tomto procesu nesmí dojít k poškození třapin, protože chlorofyl obsažený v třapinách by přešel do vinného moštu a dále do vína a nápoj by negativně ovlivnil. Obsahují totiž třísloviny a zelené barvivo chlorofyl. Obě tyto složky by mohly přenést do vína trpké a hořké látky, výrazně svíravé třísloviny jsou v pecičkách. Projev by byl patrný už v zelenožluté barvě nápoje. Pro minimalizaci tohoto problému vinařství začínají používat jiný typ násypky, přes které se hrozny dostávají do mlýnkoodzrňovače. Tzv. šneková násypka otevírá možnost poškození třapiny a pecičky samotným šnekovým podavačem, proto dneska začíná být nahrazována násypkou vibrační. Tato násypka posouvá hrozen velmi šetrně do samotného mlýnku.

3. Nakvášení hroznů



Rozdrcené a odzrňené hrozny necháme nakvášet. Pro samotný kvasný proces můžeme použít uzavřené nádoby, rototanky, moderní vinifikátory či otevřené dřevěné, či jiné kádě. Při kvašení probíhá tzv. macerace, kdy se ze slupek hroznů louhují barviva, aromatické látky a třísloviny. 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 nádobách vzniká na

povrchu rmutový klobouk - slupky bobulí a zbytek třapin je nadnášen tvořícím se oxidem uhličitým. Vzniklý rmutový klobouk je potřeba ponořovat, v kádích pomocí tyče, aby byly slupky neustále v kontaktu s moštem, v rototancích jsou pro tento účel speciální spirály, které promíchávají rmut.

Proces kvašení podporujeme:

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

4. Lisování

Po úplném prokvašení oddělíme slupky od moštu, získáme samotok, vylisováním slupek hroznů získáme víno bohatší na třísloviny a barvu. Vylisované víno necháme 24 hodin v klidu aby ve víně mohly sedimentovat pevné částice a kvasnice. Odkalené víno stočíme do nerezových nádob nebo dřevěných sudů.

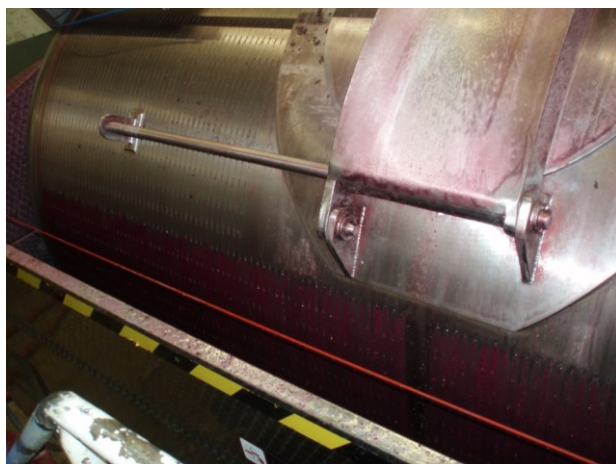
5. Jablečnomléčná fermentace

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.

6. Školení vína



Důležitou fází při výrobě vína, ve které se naplno projeví odbornost výrobce, je školení vína. Jedná se o soubor opatření vedoucích k maximálnímu zvýšení kvality budoucího vína. Vínům prospívá klid a ležení v tancích nebo sudech. Dochází k dokvášení a k přeměně některých látek. Cílem je, aby víno dosáhlo určitého stupně zralosti, chemické a biologické stability a mohlo být lahrováno.

a) síření vína – proces síření, především bílých vín se zatím nepodařilo nahradit. Víno se při tomto procesu chrání před znehodnocením působících mikroorganismů a případné oxidaci. Zasiřením před samotným láhčováním zvyšujeme jeho stabilitu. Méně kvalitní hrozny nebo hrozny zpracovávané v nečistém prostředí jsou předpokladem pro vyšší míru zasiření. Víno určené pro maloobchodní prodej má obvykle míru použití oxidu siřičitého SO₂ podstatně vyšší než vína určená pro prodej ve vinotékách nebo vína z tzv. gastroprogramu vinařství. Oxid siřičitý ve větším množství příliš neprospívá lidskému organismu. Při konzumaci mladých ještě zasiřených vín vede k bolesti hlavy, škrábání v krku a případným alergickým reakcím konzumenta.

b) číření vína – proces, kterým se z vína odstraňují kalící částice a nestabilní látky, které by mohli v budoucnu vést k zákalu nebo druhotné fermentaci nápoje. Nejčastějším prostředkem je bentonit – jemně rozemletá hornina, která zvolna propadne tekutinou strhne s sebou kalící částice. Naši předkové používali k číření i vaječné bílky a v praxi se s nimi můžeme setkat dodnes. Některé vady vína se dají tímto procesem odstranit opětovně.

c) filtrace – proces, kde prostřednictvím filtrů odstraňujeme mikroorganismy a kalící částice. Víno se zbaví zbytků jemných kvasničných kalů, které vznikly při fermentaci. (uhynulé kvasinky). Existuje několik druhů filtrace. Hovoříme například o hrubé a jemné filtraci. Používají se speciální deskové nebo křemelinové filtry. Cílem je vždy stabilita vína a jeho schopnost vydržet bez nežádoucích změn v kvalitě i po několik let. Někteří vinaři však svoje vína před lahčováním nefiltrují.

d) zrání vína – probíhá terciární aromatizace vína (primární aromatizace pochází z hroznu, sekundární aroma vzniká v průběhu kvašení), vzniká terciární buket - reakcí kyselin s alkoholem vznikají estery. Červená vína by měla zrát alespoň 1 rok. Výjimku tvoří vína vyrobená procesem carbonické macerace. Ke zrání vína se mohou používat nerozové nebo dřevěné nádoby. V moderně zařízených vinařství jsou to většinou nerezové tanky. V posledních desetiletích se stále více používají ke

kvalitnímu vyzrávání dubové sudy. Speciální dubové sudy typu barrique dokonce výrazně ovlivňují chuť i vůni vína. Pro své vlastnosti sudy k výrobě vína nerozlučně patří. Vliv charakter vín má druh dřeva, pórovitost, biochemické složení příbuzné vínu (lignin, tanin, celuloza), ale také tepelně izolační schopnosti. Dřevěný sud víno pomáhá stabilizovat, upevňuje jeho strukturu a výrazně ovlivňuje jeho aromatu.

8. Lahvování

Závěrečná fáze výroby vína je důležitější, než by se na první pohled zdálo. Úroveň lahvovacího procesu přímo ovlivní výslednou kvalitu vína. Ne vždy se podaří špičkově vyrobené víno dostat do láhve bez toho aby byl ovlivněn celkový výsledek.

Postup výroby růžového vína

Evropská legislativa nepovoluje pro výrobu růžových vín se používat směs bílého a červeného vína. Téměř všechna kvalitní růžová vína se vyrábějí pomocí tří základních metod:

- Lisováním
- Omezenou macerací

Lisují se modré hrozny, které se nejdříve pomelou. Do moštu se takto vylouhuje potřebné množství barviva. Mošt má světlou barvu a dále se zpracovává jako u bílých odrůd.

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.



Pro výrobu růžových vín jsou vhodné všechny modré odrůdy s výjimkou tzv. barvířek: Neronet, Rubinet, Alibernet

Víno originální certifikace

Pochází z menšího území než je vinařská oblast (podoblast). Výrobce musí být členem sdružení vinařů. Cílem je podtrhnout charakteristické rysy určitých vinic ve smyslu (4P). Hrozny musí mít min. 15° ČNM. Víno odpovídá požadavkům jakostního vína, ale nepodléhá státnímu zařazení SZPI. Vyrábí se pouze z odrůd typických pro danou oblast. Zařazení provádí sdružení vinařů – jehož musí být producent členem. Momentálně platí pouze VOC Znojmo pro odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a jejich cuvée.

Barrique

Je dubový sud o objemu 225 l (tato velikost má optimální poměr styku vína se dřevem) původem z Bordeaux. Používají se duby evropské nebo americké s výraznějším charakterem. Ve všech případech se jedná o dub bílý z rodu Genus Quercus. Z Evropy se nejčastěji používají duby francouzské, které se dále dělí podle místa původu dřeva, například na **Tronçais**, **Allier** nebo **Limousin**. Při zrání v malých dubových sudech dochází k látkové výměně mezi vínem a dřevem, při které víno absorbuje řadu látek (laktony, aldehydy nebo třísloviny), které ovlivňují jeho budoucí chuť a charakter. Barrikové sudy se však nepoužívají pouze pro to, aby se do vína dostal tón vanilky, ale hlavně z důvodů zrání v přirozeném prostředí. Víno se může nechat na kvasnicích, které víno chrání a

udržují tak jeho přirozenou rovnováhu. Sudy typu barrique se používají ke zrání vína pouze třikrát. Poté se z nich stávají jen obaly, jejichž potenciál je vyčerpaný a nemají vínu co předat.

Burčák

Podle zákona č. 215/2006 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) **jako burčák smí být nabízen částečně zkvašený hroznový mošt, jestliže pochází výlučně z vinných hroznů, které byly sklizeny a zpracovány na území České republiky. Burčák lze nabízet k přímé lidské spotřebě mezi 1. srpnem a 30. listopadem kalendářního roku**, v němž byly vinné hrozny sklizeny, pokud je částečně zkvašený hroznový mošt ve stavu kvašení. Při nabízení částečně zkvašeného hroznového moštu nebo částečně zkvašeného hroznového moštu nabízeného spotřebiteli pod označením „burčák“ k přímé lidské spotřebě musí být viditelně umístěny údaje, že se jedná o částečně zkvašený hroznový mošt nebo „burčák“ a kdo je jeho výrobcem.

Nejčastěji se burčák vyrábí z bílých hroznů aromatických odrůd. Při kvašení se uvolňuje teplo a bublinky oxidu uhličitého. Burčák podávaný ve správnou chvíli by tedy měl být **teplý kolem dvaceti, někdy až pětadvaceti stupňů Celsia**. Barva burčáku by měla být **okrově žlutá, vůně hroznech** ne jablkách či jiném ovoci, chuť po hroznech a ne po jiném ovoci. **Burčák se - po vstupu země do Evropské unie - smí prodávat jako česká národní specialita** za specifických podmínek, vyplývajících ze zákona o vinohradnictví a vinařství.

Inspektoři ČZPI při kontrolách prodeje burčáku zjišťují desítky pochybení.

K velkým prohřeškům patří

1. „Zmnožování“ burčáku, tj. přidávání vody, což zakazují právní předpisy.
2. Nesprávné označení,
3. Chybějících údajů nebo smyšlené údaje o výrobcí nápoje
4. Nedostatečné průvodní (nabyvací) doklady
5. Neodpovídající hygiena prodeje, např. špinavé PET láhve.
6. Záměna surovin (jablečný nebo dokonce višňový burčák)

Orientace spotřebitele podle:

barvy, vůně a chuti, hygieny prodeje a také ceny.

Výrazně nízká cena může být varováním, že zvolený burčák nemusí být kvalitní. Od r. 2006 již má ČZPI k dispozici speciální přístroj, který pracuje na principu nukleární magnetické rezonance a je určen k odhalování falšovaných potravin. Jednou z prvních komodit, kterou na tomto zařízení inspekce zkoumá, je právě víno a burčák.

Odrůdy révy vinné

Podle barvy rozdělujeme hrozny na bílé, červené a modré. Z nich vyrábíme vína, která podle barvy rozdělujeme na bílá, růžová a červená. Bílá vína můžeme vyrábět z všech bílých, všech červených a většiny modrých hroznů. Bílé a červené hrozny zahrnujeme do skupiny bílé odrůdy.

Bílé odrůdy v ČR

Klimatické podmínky jižní Moravy a Čech jsou ideální pro pěstování bílých odrůd, které dávají pěkná, svěží, aromatická vína s příjemnou kyselinkou. Celkem se v ČR pěstují bílé odrůdy na 12 279 ha. Ve státní odrůdové knize je zaregistrováno 25 bílých moštových odrůd, ze kterých smí být získávána jakostní vína.

Nejrozšířenější bílé odrůdy:

1. **Müller Thurgau** (2021,7 ha), odrůda vyšlechtěná ve Švýcarsku profesorem Hermanem Müllerem v kantonu Thurgau z různých klonů Ryzlinku Rýnského, je to ranější odrůda dává vysoké výnosy, zelenavě žlutá barva s vůní lipového květu, slámy a kopřiv, u nás patří k nejvysazovanějším odrůdám. Hodí se například k drůbežímu masu, tvrdým sýrům, kozím a ovčím sýrům.
2. **Veltlínské zelené** (1994,4 ha), pochází z Rakouska nazelenalou barvu, chuť a vůni po mandlích a lučným senu, v ČR je pěstován v oblasti Morava a její podoblastech Velkopavlovická, Znojemská, Mikulovská, hodí se např. ke korýšům, kuřecímu masu, k tvrdým a polotvrdým sýrům nebo taky k fondue.
3. **Ryzlink Vlašský** (1470,9), k výrobě skvělých sektů nebo se nechávají zrát na přívlastková vína, má zelenožlutou barvu a hodně typickou květinovou vůni hodí se k rybám a telecímu nebo v podobě sektu se používá jako aperitiv a v podobě predikátního vína jako digestiv.
4. **Ryzlink Rýnský** (1364,2), pochází z Německa dobře odolává mrazům proto se používá většinou na přívlastková a archivní vína, má žlutozelenou barvu a květnatou vůni a chuť, v ČR se pěstuje v obou dvou vinařských oblastech a ve všech jejích podoblastech, nejproslulejší je asi v podoblasti Slovácko v okolí Bzence kde se z něho vyrábí známkové víno Bzenecká Lipka, hodí se k lehkým úpravám ryb, drůbeže, zelenině nebo k polotvrdým sýrům a taky k ovčím a kozím sýrům.
5. **Rulanské bílé** (870,6 ha), Původem Pinot Blanc z Burgundska (Francie), k nám byla přivezena Karlem IV., velice oblíbená odrůda po celém světě u nás je pěstována málo převážně na Moravě méně už v Čechách, má slámově žlutou barvu s nazelenalým nádechem chuť a vůně po sušeném ovoci, jedna z odrůd používaná pro výrobu šampaňského, hodí se k plodům moře a měkkým sýrům s mytou plísní.
6. **Sauvignon** (849,7 ha) původem z Bordeaux, víno má světle nažloutlou barvu, svěží vůni a chuť po broskvích, používá se na predikátní vína.
7. **Chardonnay** (727,1 ha) Původem z Burgundska, vznikla křížením odrůdy Pinot Noir (Rulanské modré), jedná se o moderní novodobou odrůdu, používá se například k výrobě sektů ale také je jednou ze tří odrůd ze které se může vyrábět šampaňské, taky se používá k výrobě predikátních vín nebo se nechává zrát v dubových sudech „barrique“, Má žlutozlatou barvu ve vůni a chuti je po meruňkách vhodné například k drůbežímu masu, darům moře a k výrobkům francouzské kuchyně. Pěstuje se hojně po celém světě u nás převážně v oblasti Morava.
8. **Rulanské šedé** (703 ha) Pochází z Burgundska (Pinot Gris) vznikla pupenovou mutací z Rulanského modrého, dává menší výnosy ale kvalitní víno, má zlatožlutou barvu, chuť a vůni po exotickém ovoci, hodí se k rybám.
9. **Tramín červený** (561,3 ha) odrůda pocházející ze severní Itálie, dává výrazně kořenitě aromatická vína a nazelenalou barvu, hodí se k thajské kuchyni, vánočnímu cukroví nebo perníku.
10. **Neburské** (424,9 ha) původem z Rakouska dává dobré úrody ze kterých je následně velmi kvalitní víno

Další pěstované odrůdy v ČR

- Auxeirros
- Děvín- Vznikla na Slovensku zkřížením odrůd Tramín červený a Veltlínské červené ranné
- Hibernál
- Irsai Oliver- Pochází z Maďarska kde byla vypěstována zkřížením odrůd Bratislavské bílé a Čabaňská perla.
- Kerner- původem z Německa jde o křížence Trolinského s Ryzlinkem rýnským
- Veltlínské červené ranné- dává příjemně pitelné víno, které se pije jako mladé ve vůni má květiny spolu s ovocem v chuti zelené jablka a rebarboru

- Sylvánské zelené- u nás málo pěstovaná a málo oblíbená pěstuje se hlavně v USA a Německu
- Muškát Ottonel

Bílé odrůdy vyšlechtěné v ČR

- Aurelius- Původem z Moravy kde vznikla křížením Ryzlinku Rýnského a Neburského
- Lena- novošlechtěnc z vinařské pěstitelské stanice v Perné
- Malverina- novošlechtěnc z Perné, jde o hybrid vzniklý postupným zkřížením Seibelu s Merlotem a se Svatovavříneckým zkříženým s Veltlínským červeným ranným, dává aromatické víno.
- Muškát Moravský- Tato odrůda byla vyšlechtěna v Polešovicích(ČR) křížením odrůd Muškát ottonel a Prachtraube , jedná se o víno jantarově žluté barvy s výrazným aromatickým buketem s příchutí vyžralé broskve a medu. Zde se dá říct „chuť a vůně po použitých surovinách“, hodí se k drůbeži a dezertům a také jako digestiv.
- Pálava- jemně aromatická odrůda vyšlechtěná na Moravě v roce 1970
- Veritas- Novošlechtěnc ze Šlechtitelské stanice vinařské ve Znojmě, jedná se o mladou odrůdu, která byla zapsána do státní odrůdové knihy v roce 2001 příjemné víno s výraznou ovocnou vůní a chutí vhodné k předkrmům
- Vrboska

Modré odrůdy v ČR

Modré odrůdy jsou náročnější na množství slunečných dnů, kterých se v ČR vínu nedostává v takovém množství jako například ve Francii, Itálii, Španělsku nebo zemích „nového světa“. Přesto se i naše vína mohou pyšnit řadou ocenění. Modré odrůdy se v ČR pěstují na 6 163 ha převážně na jižních a jihozápadních zasluněných svazích na sprašových a šterkopískových půdách. Ve státní odrůdové knize zaregistrováno celkem 17 modrých odrůd, ze kterých smí být získávána jakostní vína.

Nejrozšířenější modré odrůdy

1. **Svatovavřínecké** (1628,1 ha) Pochází z Francie, v odrůdové knize ČR je zapsána od roku 1941 , k tomuto vínu se vztahuje legenda o Svatém Vavřinci ve které se praví že když dosáhlo jeho mučení pro víru vrcholu, tak zmodraly hrozny na keři , který vždy dával bílé bobule pravda je že hrozny této odrůdy se vybarvují okolo 10.srpna kdy má svátek sv.Vavřinec, k nám se tato odrůda dostala přes Rakousko a Německo jinak je vysázená skoro po celé Evropě ,u nás jde o nejrozšířenější modrou odrůdu a 4.nejrozšířenější odrůdu vůbec, má rubínově červenou barvu a vysoký obsah tříslovin hodí se ke zvěřině, vepřovému a hovězímu masu.
2. **Zweigeltrebe** (883,1 ha) kříženec Svatovavříneckého a Frankovky což je stejné jako u našeho André ale v opačném poměru jméno získal po svém šlechtiteli,řediteli vinařské školy v Klosterneuburgu doktoru Zweigeltovi, z toho vyplývá že původní vlastní této odrůdy je Rakousko kde dokonce zabírá 8% tamních vinohradů , barvu má sytě rubínovou a vůni připomínající lesní ovoce , hodí se např.k vepřové šunce Velmi často se z této odrůdy dělá klaret (růžové víno)
3. **Rulandské Modré** (717,1 ha) Pinot Noir)- Odrůda která má dávné kořeny v Burgundsku kde ji římané vyseletovali z révy lesní, je to jedna ze tří odrůd pro výrobu šampaňského, k nám byla přivezena tato odrůda Karlem IV. za jehož doby taky bylo osázeno touto odrůdou 90% českých a moravských vinic dnes to je jen 1% , vína této odrůdy mají jiskřivě světlejší granátou barvu a vysoce extraktivní ovocnou chuť postupným zráním víno získává až cihlovou barvu a stává se sametově lahodným, hodí se k jemnému vepřovému , jehněčímu a zvěřině
4. **Modrý Portugal** (693 ha) původ neznám ale zřejmě je to z oblasti Portugalska, k nám se dostal z podunajské oblasti Rakouska, dnes je to nejrozšířenější modrá odrůda v Německu u nás byla takéž jednu dobu nejrozšířenější ale to bylo před 2.světovou válkou hojně se ale zde pěstuje už od

18.století jak v oblasti Čechy tak v oblasti Morava, je to jedna ze tří odrůd ze které je možno vyrábět tzv. Svatomartinské víno, víno této odrůdy je celkem lehké a hodí se ke drobné zvěřině a k lehkým úpravám tmavých mas, má světlečervenou až fialovou barvu a ovocné aroma

5. **Frankovka** (307,5 ha) Stará odrůda jejíž původ je neznámý spekuluje se ale o Rakousku , Německu nebo Chorvatsku , u nás se pěstuje od roku 1941, v minulosti byla nejrozšířenější modrou odrůdou u nás ale byla nahrazena Modrým Portugalem a později Svatovavříneckým , je to typicky plné víno s charakteristickým buketem a vysokým obsahem taninu , barvu mívá většinou velmi sytě tmavě červenou , hodí se například ke zvěřině nebo těžkým úpravám vepřového a hovězího a k tvrdým sýrům.

Další pěstované modré odrůdy v ČR

- Alibernet- původem z bývalého sovětského svazu , pěstuje se výhradně jako barvířka pro obarvení vín kabinetového typu
- Cabernet Sauvignon- Je to módní odrůda stejně jako u bílých vín Chardonnay , pochází z bordeaux ve francii kde pravděpodobně vznikl opálením odrůdy Cabernetu Franc pylem Sauvignonu, tato odrůda není příliš náročná na polohu a půdu a dobře snáší sucho potřebuje ale dostatek slunce a tepla, velmi často se nechává zrát v dubových sudech „barrique“ , tato odrůda by se měla nechávat odležet nějaký ten rok , protože v mladém víně převládají třísloviny, víno má intenzivní červenou barvu a ovocnou chuť a vůni, ideálně se hodí k tmavému masu , zvěřině nebo tvrdým sýrům. Oblíbené víno kardinála Richelieu.
- Dornfelder
- Laurot
- Merlot

Modré odrůdy vyšlechtěné v ČR

- Agni- vznikla ve šlechtitelské stanici v Perné postupným křížením Ryzlinku rýnského a Svatovavříneckého s Zweigeltrebe
- André- Tato odrůda vznikla ve šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích zkřížením Frankovky a Svatovavříneckého v roce 1961 autor ing.Horák ji pokřtil po Christianovi Karlu Andréem který založil v brně první spolek pro šlechtění ovoce na světě, odrůda je u nás zastoupena na 1,3% vinohradů v Čechách ale převahou na Moravě, víno této odrůdy je harmonické s výrazným odrůdovým aromatem a intenzivní červenou barvou, nejlepší vína této odrůdy lze pít z podoblasti Velkopavlovické což je místo zrodu, hodí se k studeným hovězím předkrmům
- Ariana- vyšlechtěná ve vinařské stanici v Perné z André a Irsaie Olivera
- Cabernet Moravia- Nová odrůda vyšlechtěna vinařem Glosem z Moravské Nové Vsi jde o křížence Cabernetu Franc s Zweigeltrebe v našich podmínkách se mu daří lépe než Cabernetu Sauvignon
- Domina
- Neronet- odrůda vyšlechtěná v Lednici profesorem Vilémem Krausem křížením Svatovavříneckého s Modrým Portugalem a Alibernetem , dává víno nevýrazné chuti ale o to výraznější barvy pěstuje se tedy především jako barvířka pro všechny modré odrůdy protože neovlivňuje charakter vína.
- Rubinet

Odrůdy pro výrobu zemských vín

Bouvierův hrozen, Čabaňská perla, Červenošpičák, Jakubské, Modrý Janek, Sylvánské červené, Veltlínské červenobílé

Odrůdy stolní

Arkadia, Diamant, Chrupka bílá, Chrupka červená, Julski biser, Olšava, Panonia Kincse, Pola, Vitra

Výroba ostatních vín

Šumivé víno

Obsahují zpravidla směs rozličných mladých vín, která již prošla kvašením. Může se jednat i o víno z jedné odrůdy. Často se upřednostňují odrůdy jako Chardonnay, Ryzlink vlašský ale i MT, VZ atd. Pro výrobu aromatických šumivých vín se používají aromatické odrůdy z řad muškátů nebo Sauvignon. 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 buď pomocí speciálního procesu nebo umělým přidáním CO₂. Převážně se ovšem používá metoda sekundárního kvašení.

Do uvedené kategorie řadíme všechny vysoce kvalitní produkty, od šampaňského a crémantu ve Francii přes německý sekt a španělskou cavu až po italské spumante. Odborné označení zní v angličtině Sparkling wine, ve francouzštině Vin mousseux, v italštině Vino spumante a ve španělštině Vino espumoso.

Kvalitní značky zrají hlubokých zámeckých nebo klášterních sklepích i několik let. Zajímavostí je zrání na dně přehrady (Vranov). Zráním stoupá kvalita i cena. Sekty vyrobené touto metodou mají tradici ve Francii, kde byla výroba náhodně objevena mnichy v oblasti Champagne. Za objevitele tradiční metody výroby šumivých vín je mylně považován Dom Perignon, který se proslavil zejména jako objevitel a mistr asembláže.

Naše sekty si získaly ve světě prestiž a značka Bohemia sekt dokonce získala ocenění World champion (Bohemia prestige demi sec)

Nejznámějšími výrobci jsou u nás Starý Plzenec, Soaré sekt, Chateau Bzenec, Chateau Mělník, Chateau Mikulov, Niké atd.

Za šampaňské lze označovat pouze víno připraveno šampaňskou – tedy klasickou, tradiční metodou a pouze v oblasti Champagne. K výrobě jsou předepsány přímo odrůdy vína (Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay), která lze použít na scelení a láhev se dolévá koňakem. Při výrobě je použita metoda Sur lie – ležení mladých vín na kvasnicích. To dává šampaňskému lehkou máslovou vůni. Chuťově je šampaňské obvykle suché a označováno jako brut. Tradičním kvašením v lahvi musí být také vyroben francouzský Cremant, či španělská Cava.

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

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

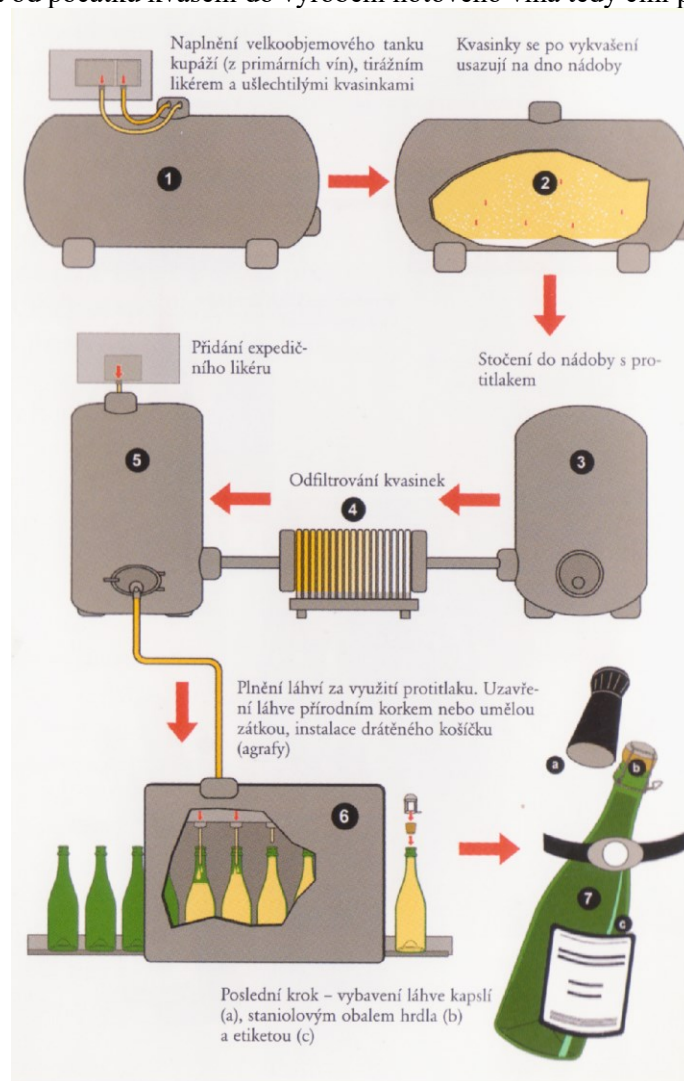
Použitá metoda nemá vliv pouze na kvalitu, ale také na délku výrobního postupu.

CHARMATOVA METODA (VÝROBA V TANCÍCH)

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 rozvíříje, aby se z nich uvolnily látky ovlivňující chuť vína. Po

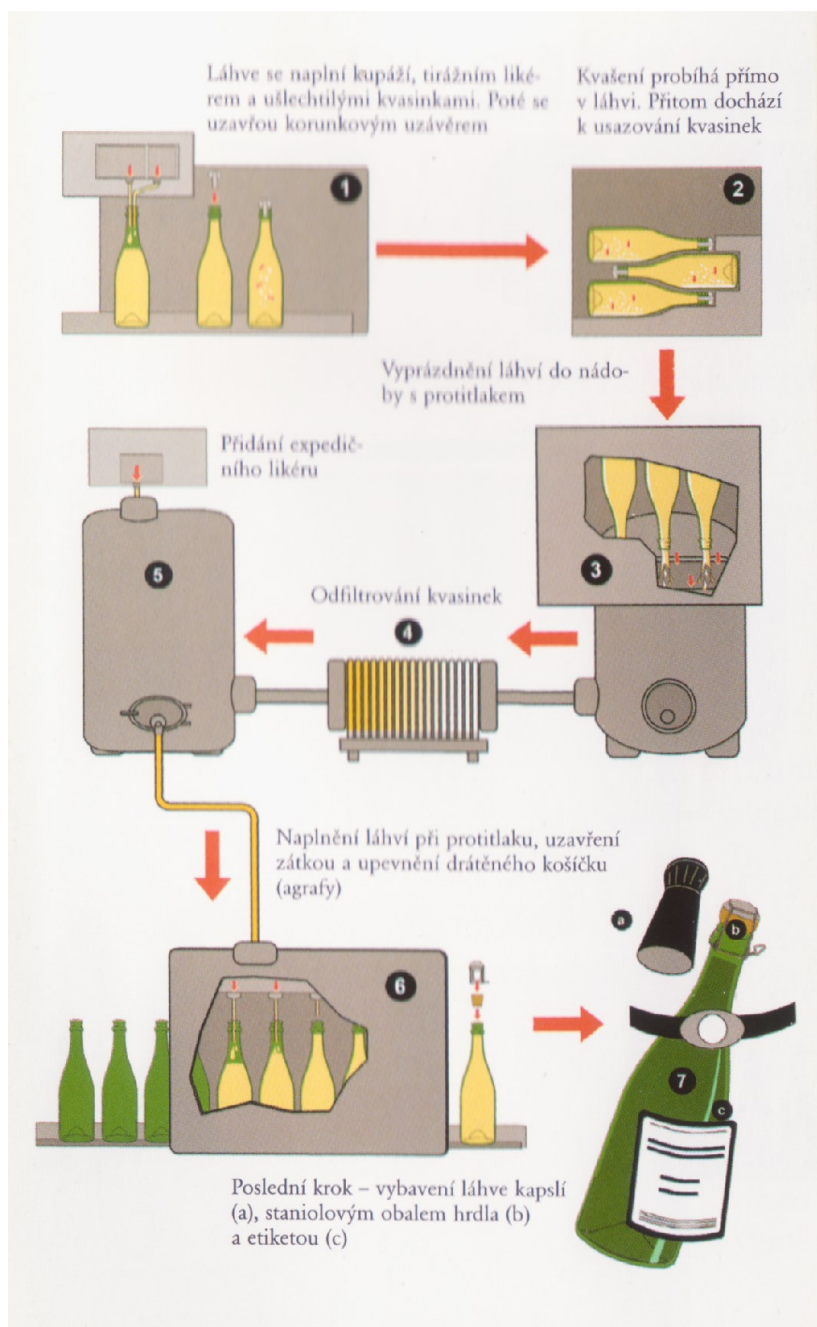
maximálně dvou měsících se již šumivé víno stočí do jiné nádoby pod protitlakem a zároveň se přefiltruje. Víno se přitom musí zchladit pod bod mrazu, protože jinak by silně pěnilo. Následně přidá sklepmistr do šumivého vína expediční likér a šumivé víno se stočí do láhví. Ty se následně opatří zátkou 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“.

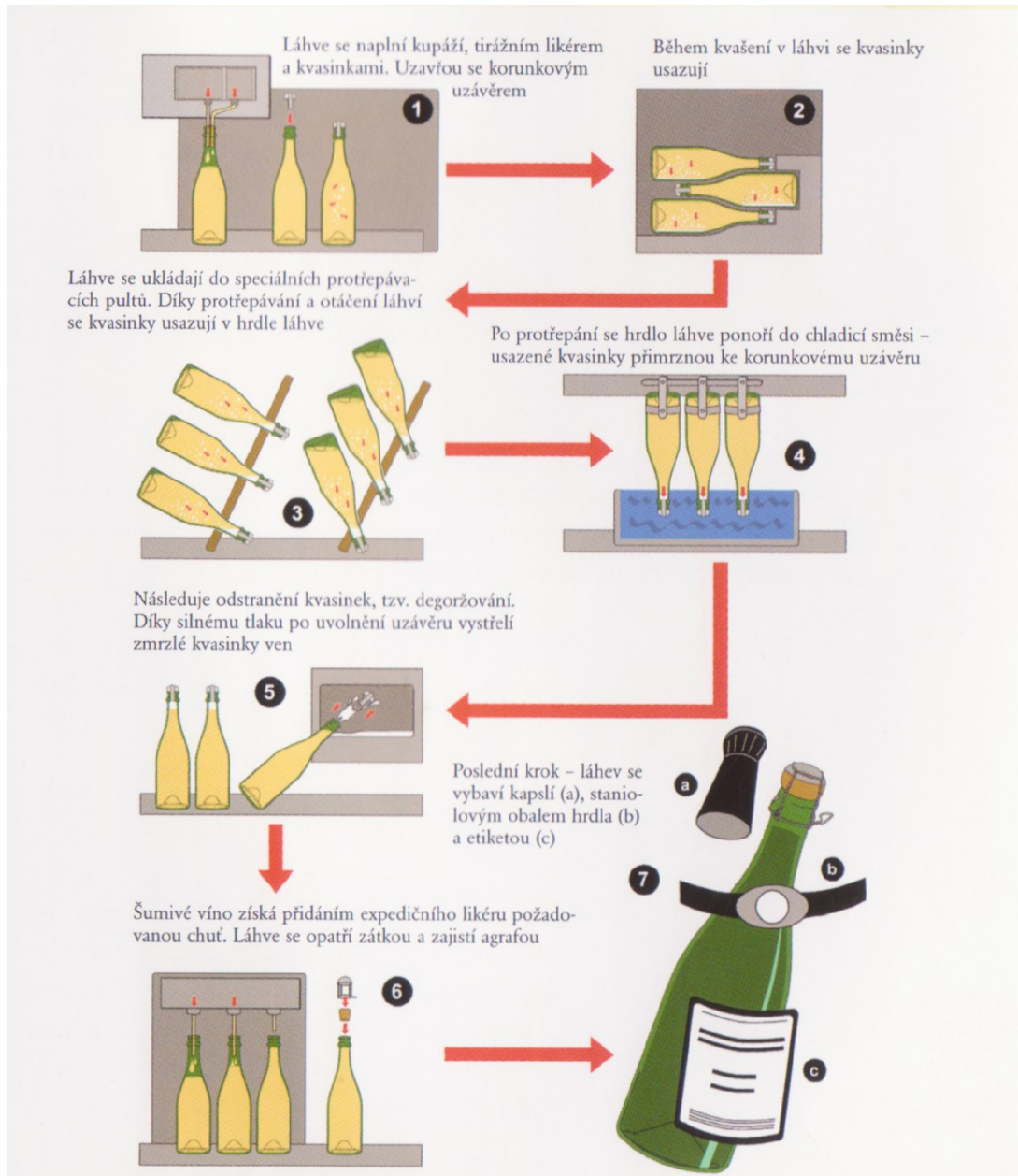


TRADIČNÍ KVAŠENÍ V LÁHVI

Tato metoda je kvalitativně nejvyšším stupněm výroby šumivého vína. V tomto případě zraje kupáž a dozráá 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.



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 Châteauneuf-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 sklep mistr buď 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 kád' 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.

Tiráží likér

Víno vzniká kvašením hroznů, K výrobě vysoce kvalitních šumivých vín je však zapotřebí ještě kvašení sekundárního. K tomu 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.

Expediční (dózážní) likér

Stupeň sladkosti šampaňského, sektu a dalších šumivých vín totiž zajišťuje teprve další proces, a to přidání dozážního (expedičního) likéru. Sklep mistr 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.

Perlivé víno

Rovněž tato vína buď pocházejí z jednoho jediného druhu révy (např. prosecco) 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.

Likérové víno

Přírodní víno je přislazeno řepným cukrem a přidáním alkoholu až na 22 %. U kvalitnějších vín je provedeno doslazení hroznovým cukrem, fruktózou a dolihování (fortifikací) vinným destilátem.

Podobně se vyrábí i **vína likérová**, která jsou typická pro jižní Evropu. Do těchto vín se obvykle místo lihu přidávají ušlechtilé vinné destiláty a chuť se doladí pomerančovou nebo citrónovou kůrou, hrozkami, vanilkou, zahuštěným moštem apod.

Do této kategorie jsou řazeny i dezertní vína kořeněná - také nazývají vermuty. Do přírodního vína se přidává cukr, koření a bylinky. Vyrábí se procesem macerace. Mezi světoznámé značky patří Cinzano, Barbero, Martini, St. Raphael, Dubonet.

Nákup, skladování a servis vín

Nákup vín – Dnešní, dobře zásobený trh skýtá řadu možností jak a kde nakoupit vína v poměrně širokém sortimentu. Přesto stojí podnikatel před rozhodnutím, pro jakou cestu se rozhodne a musí zvážit možnosti svého podniku zvolená vína uskladnit a prodat. Zvažuje faktory jako je cenová dostupnost a s ní spojená obrátkovost zboží. Schopnost personálu nabídnout. Atraktivita značky, balení, etiket a podpora prodeje ze strany dodavatele. Důležitým faktem je správné ocenění vína. Investovat do vína znamená investovat i do skladovacích a chladících zařízení zvaných humidit a znamená to investovat i do znalostí produktu a obecných znalostí o víně. Poté co provozovatel zváží tyto možnosti učiní rozhodnutí o dodavateli.

Supermarket

Výhodou je široký sortiment přehledně vystavených vín v regálech velká časová dostupnost pro nákup až 24 h denně a výhodné ceny sortimentu tzv. v akci.

Nevýhodou je, že sortiment je konečným spotřebitelům znám a znají i jeho pořizovací cenu. Hosté gastronomických podniků mají možnost srovnání marže, což je jistě negativní obchodně-psychologický aspekt. Dalším negativem je, že zboží určené pro supermarkety musí být ošetřeno větším množstvím látek stabilizujících kvalitu vína než při nákupu u malého vinaře. Množství SO₂ snižuje kvalitu zážitku z vína. Nabídka supermarketů je velmi proměnlivá. Pokud tyto produkty zařadí provozovatel na stálý nápojový lístek, nemá jistotu, že zboží ve stejném rozsahu nakoupí i příští měsíc. Rovněž chybí poradenství a podpora prodeje.

Sklad – Velkoobchod

Výhodou je distribuce vín je spojena s distribucí ostatních nápojů a pravidelné dodávky na místo určení. Cenová dostupnost. Podpora prodeje může být zprostředkována. Mnohdy kontakt navazují obchodní zástupci vinařského závodu – dodávka stojanů, skla, nápojových lístků, chladících vitrín.

Nevýhodou je, že výrokové řady vín jsou obvykle známé a vyskytují se i u konkurenčních podniků – chybí exkluzivita. Vztah musí fungovat – čas dodávek musí být dodržen pokud možno před provozní dobou atd.

Vinotéka, vinařství

Výhodou je originalita a exkluzivita zboží, které nabízí možnost náskoku před konkurencí a zamezuje srovnávání cen zákazníky i posuzování marží ze strany konkurence. Prodejce bývá odborník se schopností poradit, případně se s námi podílet na prodeji formou organizace degustací apod. Solidní cenová dostupnost především u jakostních a predikátních vín. Zajímavá může být nabídka zemských vín.

Nevýhodou je obvykle neschopnost distribuce a dopravy zboží. Podpora prodeje je ojedinělá a je výsadou pouze těch silnějších podnikatelů.

Ideálním řešením je distribuce vín profesionálním vinařským podnikem spojená s podporou prodeje a širokým sortimentem určeným pouze pro gastronomii.

Faktory určení ceny vína na trhu

1. Místo původu a kvalita vinice

Cena vína se určuje již na vinici. Úsek vinice s ideálním sklonem ke slunci, v ideální nadmořské výšce a s ideálním složením půdy stojí pořizovatele několikanásobně více, než stejně veliký úsek o sto metrů dále. Dále existují různé ceny podnoží i klonů pěstovaných odrůd. Jiné víno plodí réva stará pět let a jiné sedmdesátiletá (méně hroznů vyšší kvality).

2. Kvalita suroviny a práce na vinici

Z jednoho keře vinné révy lze získat větší množství méně kvalitní suroviny, nebo naopak, vinař nechá zkoncentrovat veškerou sílu rostliny třeba do dvou – tří velmi kvalitních hroznů. Princip „kvalita na úkor množství“ nutně ovlivňuje cenu. Vinici lze přihnojovat chemicky, nebo biologickými hnojivy, za různé náklady lze bojovat proti škůdci. Víno můžeme sklídit mechanicky, nebo lze sklizeň provést ručně, což je samozřejmě šetrnější.

3. Technologie zpracování

Hrozny se musí zpracovat co nejdříve, jde doslova o minuty. Šetrné lisování moderními stroji, počítači řízené zpracování i kvašení, dozor zkušených a mezinárodně ceněných enologů. V laboratorních podmínkách vyzkoušené přesné postupy, alchymie kvasinkových kultur a sterilita prostředí ovlivňují výslednou cenu. Ne každé vinařství si může dovolit tu nejlepší moderní techniku a drahé odborníky.

4. Školení vína

Víno lze naplnit do lahví a uvést na trh přímo po dokončení výroby. A nebo naopak, může nastat spleť cest doškolení již hotové suroviny. Jenom použití nového dubového sudu (barrique) zvedne cenu jedné láhve až o 100-150 korun. Části vína nebo jednotlivé odrůdy lze školit odděleně v různých podmínkách a následně scelovat. Lze kombinovat doslova desítky odrůd, nebo kombinovat jednu odrůdu z desítek viničních poloh. Jenom kapitola o dřevě použitém při školení vína by vydala na samostatnou knihu. Všechny druhy a typy sudů asi nikdo nespočítá. Časový faktor také určuje cenu. Víno, které zráló ve třech typech dubového dřeva, v každém po jinou dobu, skládá se z pěti odrůd ze sedmi vinic a dozrává dalších několik let společně, nepatří k levným.

5. Image značky nebo výrobce

Pokud výrobce umí využít předešlých faktorů a umí to dělat pravidelně, zákonitě získává zákazníky i mezinárodní ocenění, což vede k popularizaci značky a k vyššímu renomé daného vinaře. Mluvíme o značkových vínech, která jsou vždy o něco dražší než vína vinaře neznámého nebo začínajícího. Vína značková nejsou automaticky lepší než jiná, ovšem dobré nebo věhlasné jméno jim dodává záruku kvality a i na nápojovém lístku nejsou rizikem pro zákazníka.

6. Limitace a ročník

Souvisí úzce se „značkovostí“ výrobku. Příklad – kvalitního, věhlasného vína se vyrobí 50 000 láhví ročně. Má o něj zájem 10 000 restaurací na celém světě a nespočet milovníků vína. Nestačí pro

všechny. Zákon nabídky a poptávky se nutně promítne do ceny. Naopak ročník vína je poměrně nezávislý faktor na ostatních, což právě dělá svět vína tak kouzelným. Jsou ročníky špatné, dobré, vynikající. Za lepší ročník je nutné obecně zaplatit více než za horší, samozřejmě v závislosti na křivce životnosti vína a zbývajících počtu láhví.

V závěru lze tedy najít dva póly světa vín. Mechanicky pěstované i sklizené víno v obrovských množstvích téměř bez zásahu člověka, které prošlo továrnou tak, aby bylo k dispozici za dva měsíce na regálech obchodů. A druhý extrém – víno, které od začátku vyžadovalo enormní úsilí, lidskou zručnost, investice a následnou péči tak, aby byly maximálně využity možnosti oblasti, charakter odrůd i složité vinařské technologie.

Hodnota vína

Hodnotou vína se obecně míní výhodný poměr ceny a kvality. Přitom se nutně nemusí vždy jednat o nejlevnější výrobky. Snem každého milovníka vína je najít co nejlepší víno za co nejméně peněz. Nicméně producenti vína svému řemeslu rozumí, a tak se málokdy stane, že opravdu kvalitní víno stojí málo. Opačně, tedy vyšší cena než je kvalita uvnitř láhve, je bohužel jev velmi častý. Hodnotu dnes nejčastěji ve vinařském světě představují vína Španělska, Portugalska a všude tam, kde za kvalitní práci ještě nestojí velký věhlas – za taková vína si vinaři ještě nemohou říci o standardní odměnu, ovšem kvalitou překvapují. Příkladem mohou být vznikající vinařství v jižní Francii, Sicílii nebo třeba v Argentině.

Skladování vín

Ukládání vín je často opředeno mýty o jejich rostoucí kvalitě a přibývajících letech. Archivování se především výrazně podepisuje na kvalitě těch vín, které jsou k archivaci určeny a tedy odborníky vybrány a doporučeny. U běžných jakostních vín, obzvláště jedná-li se o běžné výrobové řady určené k distribuci v maloobchodní a velkoobchodní síti, budeme uvažovat pouze o jejich skladování.

Víno je „živý organismus“, který velmi citlivě reaguje na změny a vlivy v okolí. Proto je zapotřebí při jeho dlouhodobějším skladování dodržet určité podmínky.

Světlo – má negativní dopad na kvalitu vín. Obzvláště sluneční paprsky vínu škodí. Skladování je proto doporučováno v tmavé místnosti.

Teplota – je předmětem diskuzí. Část odborníků doporučuje naprosto vyrovnanou teplotu mezi 11 – 14 C. někteří hovoří o možnosti pozitivního vlivu na dozrávání vín při drobných výkyvech teplot.

Vlhkost - vínu neškodí. Exkluzivní sekty jsou dokonce uskladněny na dně přehrad. Škodit mohou ale mikroorganismy a plísně, které by v takovémto prostředí mohli bujet a u nichž hrozí, že by prostoupili špatně zajištěnou zátkou. Vlhkost má na neprostupnost zátky pozitivní vliv – korek nesmí vyschnout. U archivních vín musíme ošetřit vinětu – nejlépe zabalením do potravinářské folie. Ve vinných sklepech zrají vína v lahvích a až před expedicí jsou láhve doplněny o kapsli a vinětu.

Prach – je negativem u vín jakostních, ale dává jistou exkluzivitu a punc tolik žádaného stáří vín vínům predikátním – archivním. Před servisem takových vín proto prach neutíráme a servis provádíme v košíčku.

Hluk – může vínům škodit a to v podobě otřesů. Máme-li například uskladněna vína ve sklepech, který bezprostředně sousedí s hlučnou křižovatkou, na které brzdí těžkotonážní vozidla, může dojít ke zlomení vína.

Uložení – vína ukládáme vždy ve vodorovné poloze, tak aby byla zátka po celou dobu zavlažována a nedošlo k jejímu vysoušení a následné propustnosti.

Servisní teplota vína

Servisní teplota, velmi ovlivňuje požitek z vína. Nízká teplota 1–7 °C víno uzavře a potlačí aroma*. Teplota 8–15 °C u bílých vín zvyšuje svěžest*, u červených vín navozuje svíravost*. Teplota 16–19 °C zvyšuje aromatický projev, podporuje uvolňování těkavých látek*, u červených vín zjemní projev svíravosti* tríslovin*. Vysoká teplota (nad 19 °C) - způsobuje agresivní aroma a alkoholické tóny*.¹

Správná teplota vína

Typ vína	Servisní teplota	Degustační teplota
šumivá vína	4–6 °C	7–9 °C
bílá vína suchá	5–7 °C	9–11 °C
bílá vína sladká	10–12 °C	13–15 °C
růžová vína	7–9 °C	11–13 °C
červená vína mladá	10–12 °C	14–16 °C
červená vína zralá	14–16 °C	16–18 °C
červená vína-barrique	15–17 °C	18–20 °C

Nedostatky, vady a choroby vína

Pokud má víno některou z vad nebo chorob, má zákazník právo provést reklamaci. Na některé vady by měl odborník v gastronomii přijít již před samotným servisem a taková vína z prodeje vyřadit. Jedná se především o odchylky oproti běžné jakosti rozlišitelné pouhým okem jako je zákal, nežádoucí perlení nebo nepřirozený odstín barvy. Platí, že čím je víno starší, je riziko snížení jakosti vyšší. Obsluha v rámci servisu provádí prezentaci vína, jejímž cílem je odsouhlasení hostem. Následně probíhá ochutnávka. Hostitel, jím pověřená osoba nebo přímo sommeliér by měl faktory negativně ovlivňující kvalitu nápoje odhalit. V takovémto případě se jedná o reklamaci dle zákona č. 513/1991 Sb. Důvodem k reklamaci není například fakt, že se hostu víno zdá „kyselé“. Při takové reklamaci potom záleží na přístupu provozovatele a na jeho obchodnickém talentu. Každý obchodník by měl mít především na mysli, že reklamační není boj, který se dá nad zákazníkem vyhrát. V gastronomických provozech se nejčastěji můžeme setkat s těmito nedostatky, vadami a chorobami vína.

Nedostatky vína

Nedostatky vína většinou vznikají už u výrobce a projevují se hlavně v chuti nebo vůni. Jedná se o méně významné změny organoleptických znaků vín ve srovnání s běžnou jakostí. Většinu nedostatků jsou vinaři schopni technologicky odstranit. Rizikem je fádnot vína a jeho „špatná kondice“. Díky odstranitelnosti se s nedostatky konečný spotřebitel příliš často nesetká.²

Nedostatky: příliš vysoká nebo nízká kyselost vína, velmi nízká extraktivnost, vysoký obsah tríslovin, vysoký nebo nízký obsah alkoholu, jemná oxidace vína, přesíření vína, silná neharmoničnost v chuti.

Vady vína

Vady vína vznikají díky chemickým a fyzikálním procesům, které ve víně probíhají. Nedají se odstranit a projevují se v chuti, vůni i vzhledu vína*. Nejběžněji se setkáme s těmito vadami vína:

- Krystalický zákal – estetická vada, ve víně jsou krystalky. Chuť ani vůně vína nejsou ovlivněny.
- Vysoký obsah síry – víno má velmi prázdnou barvu a zapáchá.
- Sírka – víno čpí po sirovodíku (zkažená vejce). Je nepoživatelné.
- Oxidace – chuť i vůně vína připomíná nahnilá jablka. Barva bílého vína je jantarová.
- Pachuť po korku – projevuje se hlavně v chuti a vůni, které připomíná shnilé dřevo, plíseň, mokrou hlínu nebo chlór.
- Pachuť po plísni – podobná pachuti po korku. V chuti a vůni vína je cítit plíseň či zatuchlina.³

¹ Vína z Moravy, vína z Čech. Záložka <http://www.wineofczechrepublic.cz/r-4-3-1-28-degustace-vina-cz.html>

² MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. p.127 - 133

³ MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. p.127 - 133

Nemoci vína

Nemoc vína vznikne díky činnosti mikroorganismů, které ve víně jsou, nebo se do něho dostanou.

Nemoc vína nelze odstranit a víno je tudíž nepoživatelné. Mezi nejběžnější nemoci vína patří:

- a) Myšina – projevuje se pachutí myši moči a nepříjemnou nahořklou chutí.
- b) Koňský pot – aroma vína připomíná koňský pot, stáj nebo pach zmoklého psa.
- c) Octění vína – ve víně je agresivní octová vůně i chuť.⁴

Servis vín v gastronomii

Servis vín v gastronomii je v naší společnosti často opomíjeným faktem. Dokazují to průzkumy i každodenní praxe. Na kvalitě servisu nelpí často personál restaurací a vináren, provozovatelé a ukazuje se, že i mnohým odborným školám a učilištím zaměřeným na služby v gastronomii unikají moderní trendy v servisu vín. K odstranění těchto jevů může výrazně přispět další vzdělávání v oboru a důraz na osobnost sommeliera. Obrovskou příležitostí pro odborné školy lze spatřovat v účasti na nejvýznamnějších sommelierských soutěžích určených juniorům.

Povolání sommelier

Slovo sommelier pochází ze slov somme/sommier. V provensálském dialektu „saumalier“ znamená zodpovědný za volský potah nebo také člověk, který zajišťuje dopravu vína. Časem se tento pojem rozšířil na osobu odpovídající za přípravu a obsluhu u stolu. V mnoha kulturách byl odborník na víno považován za mystickou, záhadnou ať nadpřirozenou postavu díky schopnosti rozeznat vůně a chutě, které ostatní lidé neodlišili. V XIX. století, v době vzniku velkých restaurací a hotelů, má povolání sommeliera podobu, kterou známe v současnosti. Sommelier nabýval významu ať do 60. a 70. let, následně vlivem hospodářské krize a úpadku této profese utrpěla. Roku 1969 byla založena Mezinárodní asociace sommelierů (ASI). Posláním této celosvětové organizace je šířit profesionalitu sommelierů. V současné době A.S.I. zastupuje téměř 30 zemí.

Současný sommelier musí mít široký rozsah znalostí a schopností. Je to povolání náročné po stránce technické, psychologické i lidské. Nejdůležitější částí jeho práce je servis vína, která umožňuje prokázat jak jeho profesionalitu, tak i lidské kvality. Mezi jeho další schopnosti patří také tvorba vinného lístku, nákupy, správa sklepu, přehled o financích a obchodech společnosti, ve které pracuje. Jeho profesionalita se tedy vyznačuje zákaznickovou spokojeností, zlepšení pověsti jeho podniku, kvalitou práce a v neposlední řadě ziskem podniku.² Povinností sommeliera je neustálá aktualizace dovedností a znalostí. Může tak čerpat ze zkušeností a z informací související s vývojem gastronomie a hotelového průmyslu z celého světa.

2 *Sommelier, povolání budoucnosti : postupy pro profesionální sommelieri*. Praha: Asociace sommelierů CR, 2001. 111 s. ISBN 80-903019-1-6. str. 7-13

Znalost představuje souhrn vzájemně souvisejících poznatků a zkušeností z určité oblasti, které slouží člověku k nějakému účelu. Znalosti můžeme získávat studiem nebo také praxí. Tato kapitola obsahuje některé podstatné znalosti sommeliera. Patří zde hlavně široké znalosti o víně, jako je například historie vína a rozdělení vína, vinařské oblasti, pěstování vinné révy, výroba vína a v neposlední řadě legislativa. K tomu, abyste vykonávali sommelierskou profesi je nezbytná kvalifikace v podobě kurzů v různých zemích. Tyto kurzy slouží k rozšíření znalostí, osvojení si nových technik a prohloubení gastronomických a enologických vědomostí. Získané vědomosti můžete obohatit praxí v podnicích různých zemí.

Měl by mít vědomosti z oblasti vinohradnictví, enologie, enografie a legislativy, nejen rámci národního charakteru, ale v celosvětovém rozsahu. Sommelier poskytuje zákazníkovi rady a navazuje

⁴ MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. p.127 - 133

s ním kontakt založený na důvěře. Zákazník se řídí jeho doporučením, proto je důležité mít dané znalosti, aby byl host plně spokojen.³

3 *Sommelier, povolání budoucnosti : postupy pro profesionální sommeliery*. Praha : Asociace sommeliéru CR, 2001. 111 s. ISBN 80-903019-1-6. str. 14-17

Dovednosti sommeliéra

Dovednost je lidskou vlastností, která vyjadřuje, co opravdu umíme. Získané dovednosti můžeme rozvíjet zkušenostmi a vzděláním. Jsou důležité při určitých činnostech, proto je potřeba dále je rozvíjet. Získané dovednosti pak mohou podpořit i námi vrozené dispozice. Sommelier by měl hlavně disponovat dovednostmi, jako je tvorba vinného lístku a menu, degustace, servis vína a vhodnost vín k pokrmům, které jsou rozepsány v této kapitole. Kromě rozsáhlých znalostí o jídlu a víně, musí plynně ovládat cizí jazyk. Znalost cizích jazyků je důležitá při jednání se zahraniční klientelou. Významná je francouzština jako „jazyk vína“ a angličtina jako mezinárodní jazyk. Sommelier musí mít kromě komunikačních schopností, také organizační a podnikatelské dovednosti. Mezi jeho dovednosti dále patří tvorba a obnova vinného lístku. Při nakupování a správě sklepu je třeba znát poměr mezi kvalitou a cenou. Tyto činnosti pak souvisí s připravováním rozpočtu, finančním plánem vín a nákupem zásob. Servis vína je jeho nejdůležitější částí práce. Profesionální sommelier musí být schopný doporučit nejlepší víno ke každému chodu a skloubit vše se zákaznickými potřebami a přáními. Prokážou se tím jeho chuťové schopnosti a informovanost o různých produktech. Z toho vyplývá, že je to povolání náročné jak po stránce, tak i po stránce psychologické.²³

23 *Sommelier, povolání budoucnosti : postupy pro profesionální sommeliery*. Praha : Asociace sommeliéru CR, 2001. 111 s. ISBN 80-903019-1-6. str. 16-18

24 SIMON, Joanna. *O víně*. 1. Bratislava : Slovart, 2002. 224 s. ISBN 80-7209-386-X. str.141

Správa sklepa

Nejprve se musí najít vhodné místo, což záleží na hlavně na obratu. Vína musí být nějak logicky uložena, například dle oblastí a jednotlivé sekce musí být očíslovány. Musí se zaznamenávat výdej zásob a rovněž ztráty. Nejeftivnější a nejjednodušší je používání počítačových programů. Při výdeji zásob ze sklepa musíme brát v úvahu to, kam jsou určeny a od toho se bude odvíjet jejich prodejní cena. Cena zboží musí být taková, aby pokryla výdaje podniku včetně daní a výdajů na vedení sklepa. Výdaje na správu sklepa zahrnuje nájemné, personál pracující s vínem ve sklepě, poplatky za používání vybavení jako je klimatizace, výtahy a další. To jsou skutečné náklady na sklep. Minimální zásoby, organizace a úroveň ochrany každého vína by měly umožnit co nejmenší náklady na správu sklepa. Důležité je také určení doby, kdy je nutno provést další nákup. Potřeba nákupu se odvíjí od denní spotřeby a na tom, jak dlouho trvá doplnění zásob, tzn. za jak dlouho dodá výrobce zásoby po obdržení objednávky. Správného výpočtu dosáhneme znásobením denní spotřeby, počtem dnů nutných k dodání nového zboží a přidáním skladové rezervy. Pro případ zpoždění dodávky by měla zůstat vždy určitá rezerva zásob. Musí se tedy stanovit minimální zásoby, které uspokojí poptávku. Při stanovování neekonomičtějšího nákupu vína nám také slouží inventární seznam, který obsahuje stav zásob všech produktu a dobu, po kterou leží ve sklepě. Tento soupis se může provádět na konci roku, sezóny, při výměně pracovníka nebo i měsíčně a týdně. V registru jsou zaneseny všechny skladové položky a jejich pohyby, dle množství nebo hodnoty. Složka vín může být vedena také dle hodnoty a množství a udává průběžný stav zásob pomocí nákupů a výdejů. K určení další objednávky musí být v záznamech normální stav zásob, minimální stav zásob, a seznam nákupních míst. Existuje mnoho způsobů, jak vést záznamy sklepa. Nejlépe prostřednictvím počítače, který vede záznamy o objednávkách, doručení objednávek vín a jiných nápojů, spolu s názvem vína, výrobcem, ročníkem, nákupní cenou, slevou do dodavatele, podmínkami platby a to v kteroukoli dobu. Informuje nejen o zásobě a téměř vyprodaných vínech, ale i o různých statistikách a trendech ve výběru zákazníků.

Určitý program zajišťuje aktualizace každého pohybu ve skladu, analýzu ceny každé prodané lahve, inventuru, tisknutí účtenek a jednoduché a rychlé provádění změn.

Sommelier, který je zodpovědný za sklep, musí také zajistit správně skladování vín. V restauracích může být sklep pro denní potřebu nebo úložný sklep. Úložný sklep musí být čistý a mít optimální vlhkost kolem 60-70 % se stálou teplotou asi 10-15 ° C. Měl by být dobře větraný, ale nesmí v něm být průvan. V úložném sklepě by nemělo být používáno neonové světlo s více než 75 wattů, ale stíněné nebo sodíkové lampy.

UV záření by mohlo proniknout sklem lahve a víno tak poškodit, je to tzv. pachut' světla. Tento sklep by měl sloužit výhradně ke skladování nápojů a nesmí se v něm skladovat silně aromatické potraviny, jejichž vůně mohou proniknout korkem. Pokud jsou ve sklepě zářiče, ohříváče a vedení horké vody, měly by být nějak izolovány, aby na láhve nepůsobily žádné vibrace. Láhve s vínem jsou umístěny na policích s oddělenými přihrádkami ze dřeva, které udržují teplotu a snižují vibrace. Aby byl korek zvlhčován vínem a zajišťoval tak dostatečnou vzduchotěsnost, musí být láhve ve vodorovné poloze.

V ideálním sklepě na víno jsou láhve skladovány dle různé teploty, stáří, dozrávání a obratu vín. Směrem k podlaze se teplota snižuje. Aby se vína dobře hledala, jsou umístěna většinou podle oblastí a barvy. Na policích by měla být záznamová karta, na které je číslo přihrádky nebo kód vína, název, rok, a výrobce vína. Pro vína, která budou pravděpodobně v blízké době vydána, slouží denní sklep, který se nachází v blízkosti podniku. I v něm nesmí docházet k žádným světelným a teplotním výkyvům a nesmí tam být průvan. Další možností je uložení vín ve vinných skříňkách s nastavitelnou teplotou, která je pro červená vína 12-18 ° C a pro bílá vína 6-10 ° C.

Tvorba nápojového a vinného lístku

Nápojový lístek představuje stálý seznam nabízených nápojů. Mění se jen se změnou nabízeného sortimentu. Může být součástí jídelního lístku nebo se předkládá zvlášť. Nápojové lístky se budou lišit vzhledem a nabízeným sortimentem dle kategorie podniku, tzn. zda je to restaurace, kavárna, vinárna nebo luxusní hotel. U nápojů mohou být uvedeny různé míry v litrech nebo centilitrech. První v pořadí na nápojovém lístku jsou aperitivy, jsou to kořeněná vína, lihoviny, míšené a ostatní nápoje. Druhá v pořadí jsou přírodní vína, dle barvy nejprve bílá vína, růžová vína, červená vína a nakonec vinný střík. Třetí jsou dezertní vína, nejprve žlutá, potom červená. Z druhů vín budou jako poslední šumivá vína, opět řazena podle barvy na bílá, růžová a červená. Jako další bývají uvedeny destiláty obilné, následují ovocné a ostatní. Další v pořadí jsou likéry ovocné, ostatní a emulzní. Následují skupinou jsou nealkoholické nápoje.

Z nich se první uvádějí vody, poté limonády, mošty, šťávy, mléko. Jako další, avšak alkoholický nápoj je pivo v pořadí světlé, tmavé, speciální, nealkoholické a dietní. Po pivu přicházejí na řadu nejprve teplé nealkoholické nápoje v pořadí káva, čaj, kakao, čokoláda, mléko a horká limonáda. A alkoholické teplé nápoje - horké víno, grog, punč, vinná pěna.

Pořadí nápojů se také řídí podle dalších hledisek, jako je původ, který může být tuzemský nebo dovoz. Podle chuti na suchý, polosuchý, polosladký, sladký, hořký a další chutě. Nebo podle stáří, které může být různě značeno, např. hvězdičkami, písmeny, barvou nálepky. Dále řazení dle kvality na originální, značkový a konzumní. Výrobce a oblast původu je důležitá pro nápoje, jako jsou whisky, koňaky, dezertní vína. Záleží i na balení, zda máme nápoje v láhvi, rozlévané nebo čepované ze sudu. 27 Vinný lístek má za úkol zákazníkovi pomoci při výběru vín a musíme dát pozor na to, aby ho neodradil. Můžeme si podle něho představit osobnost sommeliera, který ho vytvářel. Neměly by se uvádět příliš dlouhé popisy vín a omezit je na základní informace, jako je název vína, výrobce, ročník a cena za láhev. Pokud chceme mít i další údaje, musí být jednoduché a srozumitelné. Vína se řadí například dle typu - bílá, červená, šumivá, dle oblasti, ročníku, ceny, a podobně. Když řadíme vína podle typu, mohou jít po sobě v abecedním pořádku, podle ročníku, ceny, aj. Nemusíme ale řadit vína podle země původu, poněvadž může být uvedena s názvem vína. Ve vinném lístku může být i samostatná stránka pro vína archivní, aromatická a jiná zvláštní vína, ale i u nich musíme dodržovat zmíněná všeobecná pravidla. Malé restaurace ve vinařských oblastech mohou mít vinný lístek pouze s lokálními víny. Regionální lístek nabízí určité množství vín, ale může velmi obsáhlý v oblastech výroby vína. Vinný lístek národního charakteru bývá obsáhlý, pro by se měl dělit dle oblastí a typů pro snadnější výběr.

Mezinárodní lístek, typický pro prvotřídní podniky, nabízí nejlepší vína z celého světa. Takový lístek ukazuje rozsah znalostí, kterými sommelier disponuje.

Důležitá je aktualita vinného lístku, která souvisí i s pravidelnou a častou inventurou. Na změnu ceny musíme rychle reagovat a v lístku ji opravit. Pokud se stane, že některá vína nejsou zákazníkovi k mání, můžeme u těchto vín umístit hvězdičku.

Na konci lístku by pak měla být poznámka, že vína označená hvězdičkou, nebo jinak označená, nejsou momentálně dispozici a nemusíme tak přepisovat celý lístek. Ovšem nemůže se stát, že bude vín chybět hodně. U vinného lístku klademe důraz také na grafickou úpravu a design, protože slouží k propagaci společnosti. Desky mohou být z různých materiálů, ovšem lepší podniky mívají obal z kůže. Papír musí být kvalitní a grafika by měla být jednoduchá a elegantní. Na lístek můžeme uvádět název podniku, adresu a telefonní číslo, nebo i jméno sommeliera, která lístek sestavil. Při sestavování vinného lístku je důležitý poměr mezi kvalitou a cenou. Jeho cílem je, aby se vína dobře prodávala.

Pro úspěšnost prodeje vín je také důležitá správná cena vína. Při stanovení cen bereme v úvahu prodej z minulého roku, tj. počet prodaných láhví, jejich druh a cenu. Dle těchto údajů může sommelier navrhnout kvalitní vinný lístek případně zahrnout některá vína. Dobře se prodávají vína s nižší cenou a bývají zárukou zisku. U vín střední cenové relace se obtížně hledá poměr mezi kvalitou a cenou, sommelier je musí umět správně zhodnotit. Vysoká cena vína představuje kvalitu, ovšem mají omezenou dostupnost a komplikované skladování. Měly by se objednávat přímo u výrobce nebo agenda pro danou oblast. Vyrábějí se například jen v určitém ročníku a omezeném množství. Obzvláště tyto vína vyžadují pečlivé služby sommeliera.

Volba skla.

Trendem je rozlišovat vína podle místa původu a volit sklo podle tvaru kalichu a zvyklosti v dané oblasti. Tato volba vyžaduje znalosti o původu odrůd a jejich křížení (Bordeaux, Burgundsko, Beaujollais, Porýní atd.).

Provozovna by měla být vybavena minimálně těmito druhy sklenic:

- a) Degustační sklenice dle rozměrů OIV – využívána jako degustační sklenice pro obsluhující personál, případně při degustacích více vín.
- b) Sklenice typu flétna – šumivá vína, sekty a champagne.
- c) Sklenice typu „Bordeaux“ – vína z odrůd pocházejících z oblasti Bordeaux (Sauvignon, Cabernet).
- d) Sklenice typu „Bourgogne“ – vína z odrůd pocházejících z oblasti Bourgogne (Pinot, Chardonnay, Saint Lorein).

Příprava skla.

Vhodné sklenice musí být v provozu připraveny neustále. Pulírování provádíme průběžně v rámci přípravy na provoz nebo v době sníženého prodeje. Sklenice pulírujeme za pomoci horké vody bez saponátu a suché, čisté, několikrát předtím prané utěrky, tak aby nezanechávala tzv. chloupky. Z hygienického hlediska je nepřijatelné na sklenice dýchat.

Sklo musí být uloženo tak, aby pod kalichem nebyl uzavřen zatuchlý vzduch. Proto sklenice otáčíme kalichem nahoru nebo pokládáme na perforovaný povrch. Výhodou jsou závěsy skla.

Osobní pomůcky pro servis vína

- a) Příručník, slouží k elegantnímu a profesionálnímu servisu. Používáme jej k otěru zátky a hrdla lahve a při nalévání. Doporučený rozměr příručníku je 60 x 40 cm, barva bílá.
- b) Číšnický nůž nebo sommeliérský nůž na odstranění kapsle a zátky. Výhodou sommeliérského nože je delší vývrtka obvykle potažená teflonem pro zpevnění, opěrná nožka je vytahování delších zátek a zubatá ostří, které umožňuje lepší seříznutí kapsle.

Pomocný inventář

- a) Karafa, je nádoba určená k dekantaci vína. Karafy mají různé tvary i obsah vycházející z druhu vína (bílé, růžové, červené) Nejběžněji je užívána tzv. lodní karafa, dále se využívá karafa typu kačena. Novinkou jsou karafy na bílé víno.
- b) Chladič, (Eiskýbl), je obvykle kovová, plastová nebo skleněná chladicí nádoba určená pro udržení správné teploty podávaného šumivého vína. Chladič je pro servis ze třetiny svého obsahu naplněn studenou vodou a ze třetiny ledem. Účinek zvýšíme přidáním lžice soli. Vždy podkládáme masovým talířem.
- c) Podšálek s ubrouskem na odpad – kapsle nebo agrafy po otevření lahve.
- d) Podšálek s ubrouskem na prezentaci zátky před hosta.
- e) Papírové ubrousky na otěr hrdla (příručník může zanechat nitku).
- f) Kavárenské plato k transportu materiálu ke stolu hosta.
- g) Termoizolační obal na víno (tubus), je nádoba určená pro udržení správné teploty servírovaného vína. Může být vyroben z různých materiálů, nejběžněji však z plastu. Chlad, který se uvolňuje z lahve servírovaného vína, se udržuje v obalu, a tím udržuje láhe v ní uloženou ve správné teplotě.

Pomocné stoly a vozíky

- a) Keridon je pro servis zpravidla nejvhodnější. Sommelier získává větší prostor.
- b) Při servisu sektů a dezertních vín jako aperitivů a digestivů lze využít aperitivních vozíků.

Servis vín

Způsob servisu vín rozlišujeme podle těchto kritérií:

1. Technologické zpracování vín:

- a) servis tichých vín
- b) servis sektů

2. Podle barvy:

- a) servis bílých a růžových vín
- b) servis červených vín

3. Servis podle stáří vín:

- a) mladá vína, dekantace
- b) archivní vína, dekantace

Servis bílého vína

Z hlediska společenského je žádoucí, aby před započítím servisu přišel sommelier ke stolu hosta nejdříve hosty pozdravit, představit se a provést nebo upřesnit objednávku. Vycházíme-li z francouzského systému obsluhy, je sommelier na požadavek hostů na objednávku vína upozorněn některým z obsluhujících kolegů (Chef de range, Commi chef de range).

Pozdrav, představení, nabídka, objednávka

1. **Příprava pracoviště** – keridonu, víno přinášíme v *tubusu*.

2. **Oslovení hostů**, např. krátké seznámení s vybraným vínem, popř. pochválení hostitele, že víno dobře vybral a víno se výborně hodí ke zvolenému chodu.
3. **Rozdání sklenic** – z kavárenského tácku, při menším počtu hostů přímo – držením sklenice za stopku.
4. **Prezentování vína** – prezentace ze strany levé, víno držíme na předloktí na příručníku. Seznámíme hosty s oblastí a podoblastí původu vína, viniční tratí, vinařstvím, ročníkem, množstvím zbytkového cukru a případně i extraktivních látek nebo množstvím alkoholu.
5. **Dotaz na hosty** – kdo bude víno ochutnávat, degustovat. Není vhodný dotaz: Kdo je hostitel?
6. **Otevření láhve** na keridonu nebo přímo v ruce. Po celou dobu je láhev vinětou k hostu. Po sejmutí kapsle, kapsli odložíme na talířek s odpadem a otfeme příručníkem zátku. Zátku navrtáme do 2/3 a opatrně vytáhneme. Na závěr vykrotíme zátku rukou za pomoci příručníku.
7. **Senzorické posouzení korku**, otočením se bokem k hostům a přičichnutím zjistíme případné závady. Tuto činnost je vhodné hostům komentovat. Zátku prezentujeme hostiteli na podšálku ze strany pravé, případně z čela.
8. **Vytření hrdla**. Hrdlo láhve důkladně vytřeme příručníkem a následně papírovými ubrousky, aby nevzniklo riziko, že rozdrobený korek pronikne do vína.
9. **Senzorické posouzení**. Sommelier naliže do degustační sklenice malé množství vína a provede krátké a stručné posouzení kvality.
 - e) **oko** – čistota vína, barva a její intenzita, viskozita
 - f) **nos** – čistota vůně, intenzita, charakter vůně
 - g) **chuť** posuzujeme pouze na základě schválení hostitelem a u běžných tichých vín nepovažujeme toto posouzení za nutné a žádoucí.
10. **Degustace hostitelem** – hostiteli nebo osobě, kterou hostitel určí nabízíme víno k degustaci a počkáme na jeho schválení. Láhev vína stále prezentujeme vinětou k hostiteli.
11. **Nalítí hostům** probíhá až po schválení hostitelem a dle pravidel společenské přednosti.
12. **Dolítí** vína hostiteli proběhne na závěr. Po celou dobu nalévání i dolévání pracujeme s příručníkem.
13. **Ukončení servisu – víno vložíme do tubusu**. Činnost pro danou chvíli ukončíme přáním dobré chuti a ujištěním, že jsme jim po zbytek večera stále k dispozici. Servis tímto krokem nekončí, hostům víno pravidelně doléváme (bílé víno již lze dolévat).

Servis červeného vína

Zásadním rozdílem bude servisní teplota vína 15-16 C u vín lehčích a 17-19 C u vín těžších, přičemž ctíme doporučení výrobce. K servisu nepoužijeme tubus. Častým prohřeškem při servisu je absence příručníku a vytvoření „kravaty“ z papírového ubrousku.

Servis – dekantace mladého červeného vína

Provádíme formou dekantace. U mladých vín je hlavním cílem víno provzdušnit a „otevřít ho“. Jedná se především o uvolnění buketních látek (vůně, aroma), které reagují se vzdušným kyslíkem. Některá mladá vína (Svatomartinské, Beujollais) byla vyrobena procesem karbonické macerace, proto je jejich reakce s kyslíkem přínosná. K dekantaci potřebuje sommelier větší manipulační prostor, proto ji provádíme na keridonu. Inventář pro dekantaci doplníme o dekantační karafu a dekantační košíček.

Dekantování červených vín

1. Příprava pracoviště – keridon

- vložení láhve do dekantačního košíčku – opatrně ve vodorovné poloze
- vhodné sklenice na servis vína, degustační sklenice pro číšníka
- čistá dekantační karafa
- dva podšálky s ubrouskem – na zátku, na odpad
- papírové ubrousky – na vytření hrdla apod.
- příručník a sommelierský nůž.

2. **Dispoziční uspořádání inventáře na keridonu** – inventář musí být uložen tak, aby měl sommeliér dostatečný manipulační prostor a při servisu nedošlo ke kolizi. Hrdlo láhve v dekantačním košíčku může směřovat ven z keridonu směrem k pravé ruce.
3. **Oslovení hostů**, např. krátké seznámení s vybraným vínem, popř. pochválení hosta, že víno dobře vybral...
4. **Rozdání sklenic** – z kavárenského tácku ze strany pravé. Při menším počtu hostů přímo, držení sklenice za stopku. Je možné také nejdříve vyvinít sklenice a potom je rozdat hostům. Tento úkon bychom učinili až po sensorickém posouzení vína.
5. **Prezentování vína** – prezentace ze strany levé, víno vyjmeme z dekantačního košíčku, držíme na předloktí na příručníku. Seznámíme hosty s oblastí a podoblastí původu vína, viniční tratí, vinařstvím, ročníkem, množstvím zbytkového cukru a případně i extraktivních látek nebo množstvím alkoholu.
6. **Dotaz na hosty** – kdo bude víno ochutnávat, degustovat. Ze společenského hlediska není vhodné ptát se kdo je hostitel.
7. **Otevření láhve** na keridonu v dekantačním košíčku. Po celou dobu je láhev vinětou k hostu. Po sejmutí kapsle, kapsli odložíme na talířek s odpadem a oťreme příručníkem zátku. Zátku navrtáme do 2/3 a opatrně vytáhneme. Na závěr vykrotíme zátku rukou za pomoci příručníku. Důležitým momentem je v době uvolnění zátky, aby nedošlo k potřísnění keridonu vínem. K tomuto slouží papírové ubrousky a kvalitní dekantační košíček.
8. **Senzorické posouzení korku**, otočením se bokem k hostům a přičichnutím zjistíme případné závady. Tuto činnost je vhodné hostům komentovat. Zátku prezentujeme hostiteli na podšálku ze strany pravé, případně z čela. Mladá vína obvykle nemívají žádnou ze závad.
9. **Vytření hrdla**. Hrdlo láhve důkladně vytřeme příručníkem a následně papírovými ubrousky, aby nevzniklo riziko, že rozdrobený korek pronikne do vína.
10. **Senzorické posouzení**. Sommeliér nalije do degustační sklenice malé množství vína a provede krátké a stručné posouzení kvality.
 - b) **oko** – čistota vína, barva a její intenzita, viskozita
 - c) **nos** – čistota vůně, intenzita, charakter vůně
12. **Zavínění karafy** přelitím vína z degustační sklenice do karafy a krouživými pohyby karafu zavínáme. Následně přelijeme víno do degustační sklenice.
12. **Senzorické posouzení – chuť**, posuzujeme pouze na základě schválení hostitelem. Víno z degustační sklenice už pochopitelně do karafy nevracíme.
13. **Dekantování vína** - přelévání vína z láhve do karafy s cílem víno provzdušnit. Úkon může proběhnout rychle, ale elegantně.
14. **Degustace hostitelem** – hostiteli nebo osobě, kterou hostitel určí, nabízíme víno k degustaci a počkáme na jeho schválení. Láhev vína stále prezentujeme vinětou k hostiteli. S karafou pracujeme stejně jako s lahví.
15. **Nalítí hostům** probíhá až po schválení hostitelem a dle pravidel společenské přednosti.
16. **Dolítí** vína hostiteli proběhne na závěr. Po celou dobu nalévání i dolévání pracujeme s příručníkem.
17. **Ukončení servisu** – karafu položíme na keridon. Činnost pro danou chvíli ukončíme přáním dobré chuti a ujištěním, že jsme jim po zbytek večera stále k dispozici. Servis tímto krokem nekončí, hostům víno pravidelně doléváme.

Servis – dekantace bílých vín

Stejným způsobem může probíhat i dekantace bílých vín. Tvar karafy však bude odlišný a bude ji možno umístit do nádoby s drceným ledem.

Servis – dekantace archivního vína.

Při dekantaci starších, archivních vín sledujeme kromě efektu servisu a provzdušnění vín také fakt, že tato vína mohou obsahovat depot. Usazeninu vzniklou vysrážením, kterou není žádoucí hostům do karafy a následně do sklenice přelít. Z tohoto důvodu bude při dekantaci starších vín několik odlišností vyjádřených následujícími body:

1.a. Nižší svícen, svíčka a zápalky

2. a. Svícen bude umístěn na střed keridonu.

3.a. Zapálení svíčky, zápalku zapálíme škrtnutím za složeným příručníkem, uhasit ji můžeme pouze protřepáním v ruce. Sfoukávat zápalku je nehygienické! Ohořelá zápalka zůstává odložená na svícnu, použije se v závěru servisu k zhasnutí svíčky.

5.a. Prezentace vína probíhá v dekantačním košíčku.

7.a. Při otvírání sejmeme celou kapsli, abychom při dekantaci viděli na průtok vína.

8.a. Zátku musíme posoudit pečlivěji – riziko snížení kvality je u starších vín podstatně vyšší.

13.a. Přelévání do dekantační karafy musí probíhat nad zapálenou svíčkou tak, aby plamen prosvětlnil hrdlo láhve. Přeléváme opatrně a pomalu tak, abychom včas zachytili případný depot.

17.a. Láhev v dekantačním košíčku zůstává po celou dobu na keridonu a host si ji stejně jako zátku může odnést s sebou domů jako cenný suvenýr.

Zásady pro kombinování vín a jídel

Už v samotném nadpisu této kapitoly se dopouštím určitého rozporu. Přesná pravidla a tedy ani zásady nelze s určitou platností definovat. Již v samotné povaze Múzy zvané Gastera je pestrost a nápaditost, které popírají černobílé vidění světa a matematickou jednoduchost a pestrost.

Je proto vhodnější hovořit o určitých doporučeních, kdy na prvním místě musíme ctít přání a požadavky hosta. Jako odborníci musíme vzít v úvahu faktory jako chuť a její charakter, původ nápoje, buket, aroma, zralost, svěžest, obsah cukrů a kyselin, adstringenci, harmonii jednotlivých složek a v neposlední řadě i místo nápoje v menu. Celý akt snoubení vín a pokrmů se tak stává spíše citlivým kompromisem, jehož výsledkem je maximální povzbuzení smyslů hosta a umocnění jeho prožitku. Touto problematikou se zabývá enogastronomie. Vhodnou kombinací si můžeme hosta získat, stejně tak, jako můžeme nevhodnou kombinací jeho přízeň ztratit. Za důležitější, než dovednost samotného snoubení vín a pokrmů, považuji pro začátek znalost tzv. nepřátel vína.

Ve snaze zřehlednit jinak velmi nepřehlednou a na odbornost náročnou gastronomickou disciplínu jsem rozdělil následující učební text na zásady, doporučení a nevhodné kombinace a nepřátele vína.

1. Zásady pro řazení vín do menu

- a) Obsah cukru, suchá před polosuchými, polosladkými a sladkými
- b) Lehká vína před těžkými, tříslovitými nebo barrique
- c) Barva, bílá před růžovými a červenými
- d) Lahvová zralost, mladá před starými
- e) Nižší jakost před vyšší jakostí
- f) Zařazení vína dle vinařského zákona

2. Doporučení

Na vhodnost snoubení vín a pokrmů můžeme nahlížet hned ze tří základních úhlů pohledu.

a) Kombinujeme pokrmy a vína podle zásady barevné harmonie

Světlá masa jako ryby, drůbeží světlé maso, telecí, světlé omáčky a světlé čerstvé sýry snoubíme s bílými víny.

Tmavá masa, tmavé omáčky, zvěřina, hovězí, vepřové maso s víny červenými. Toto doporučení je pouze základní a nepřilíš výstižné. Existuje řada výjimek, které jej činí nepřehledným.

b) Kombinujeme pokrmy a vína podle toho jak jsou výrazné

Hovoříme o harmonii souladu nebo o harmonii kontrastu. Aromatické pokrmy musí být doplněny aromatickými víny, méně výrazné pokrmy musí být doplněny víny lehkými. Příkladem harmonie kontrastu je například slaný sýr a sladké víno.

c) Kombinujeme pokrmy a vína podle jejich původu

Bereme ohled na příslušnou národní gastronomii i na konkrétní region. Nejvhodnější je doplnit pokrm originálním vínem z dané oblasti původu, lze však stavět i na znalostech o původu odrůd a doplnit pokrm cizí kuchyně vínem domácí produkce, má-li ten správný „rodokmen“.

3. Nevhodné kombinace a nepřátelé vína

V obecné rovině lze konstatovat, že se vyhýbáme kombinaci vín s pokrmy, které jsou příliš kořeněné a ostré. Tradičními nepřáteli vína jsou proto chillies, česnek, kmín a ocet. Pokrmy, kde se tyto suroviny vyskytují je proto vhodnější kombinovat s pivem. Nejčastěji se jedná o pokrmy tradiční české gastronomie. Ono vyhlášené vepřo-knedlo-zelo obsahuje hned tři z těchto nepřátel. Dalším úskalím je třeba ostrá mexická, thajská nebo čínská kuchně.

I v těchto případech bychom však zaznamenali drobné výjimky. Výjimkou potvrzující pravidlo je Svatomartinská husa podávaná vždy po 11 listopadu se mladým, Svatomartinským vínem. Harmonie dosáhneme pouze za předpokladu, že bude husa pečená bez česneku a kmínu, zelí bude červené připravené na karamelu a jablíčkách, jen mírně doladěno octem a české knedlíky nahradí na sucho pečené přesňáky neboli lokše z bramborového těsta.

K dalším, nepříliš vhodným surovinám pro kombinaci s vínem, patří zmrzlina, čokoláda a vajíčka. Rebarboru, špenát a plody moře obsahující stopy slané mořské vody nedoporučujeme k červeným vínům. Rovněž sýry s modrou plísní způsobují negativní (hořký) chuťový zážitek ve spojení s červeným vínem.

Vliv konzumace vína na zdraví

Složení a vliv konzumace plodů

Ve vinných hroznech lze nalézt téměř všechny vitamíny skupiny B (vyjma B 12), které působí příznivě na látkovou přeměnu na buněčné úrovni a ovlivňuje činnost nervů a kvalitu kůže. Dužina obsahuje zejména cukry – glukózu a fruktózu, kyselinu jablečnou a vinnou, dusíkaté látky a pektiny, enzymy a minerální látky. Fruktóza odstraňuje únavu a působí příznivě při srdečních chorobách, nemocích jater a přispívá k celkovému posílení organismu. Mírně zdvihají hladinu cukru v krvi, mohou však působit jako prevence proti cukrovce ochranou slinivky břišní a tím tvorby inzulínu. Rovněž mohou hrozny, obzvláště v kombinaci s pyly působit jako alergeny.

Hrozny jsou celkově prospěšné pro očistu organismu od škodlivých látek oxidací cholesterolu, lipoproteinů nebo kyseliny DNA. Hrozny obsahují antioxidanty, které zbavují tělo volných radikálů. Nejúčinnější polyfenoly a hydroxyfenoly jsou obsaženy ve slupce a semenech. Slupky obsahují vlákninu potřebnou pro správné trávení, působí proti zácpě a zbavují organismus toxických látek.

Složení a pozitivní vliv nápoje

- alkohol ve víně snižuje shlukování krevních destiček a působí také na další faktory způsobující ucpávání tepen
- při pravidelné konzumaci vína se snižuje nebezpečí vzniku srdečního infarktu
- příznivě podporuje svými kyselinami trávicí činnost
- víno konzumované s jídlem příznivě ovlivňuje poměr mezi zásadotvornými a kyselinotvornými procesy důležitých při trávení
- alkohol usnadňuje trávení tuků a dalších látek nerozpustných ve vodě

- flavonoidy obsažené ve víně pomáhají chránit plicní tkáň
- fenolické látky ve víně potlačují negativní vliv kouření na plíce
- sklenice vína za den může pomoci chránit před nervovými onemocněními, látka resveratrol, vytváří v mozku enzym regenerující nervová poškození
- lidem, kteří umírněně pijí víno, hrozí menší riziko postižení demencí a Alzheimerovou chorobou, pitím vína se lze ubránit řadě virových onemocnění, které mimo jiné způsobuje i zánět mozkových blan
- víno chrání před onemocněním střev. Toho využíval Caesar ve své armádě, když dával vojákům pít víno a oni se vyhnuli tyfu, choleře, paratyfu a úplavici. Legionář měl nárok na 1 litr vína denně v období míru a 2 l za války.
- červené víno podporuje tvorbu červených krvinek
- víno zbavuje toxického účinku jed kobry a zmije.
- víno při smíchání s vodou působí jako dezinfekční prostředek vody

Složení a negativní vliv nápoje

- Víno obsahuje alkohol a tudíž i problémy s ním spojené jako např:
- Zvyšuje nebezpečí vzniku rakoviny např. u rakoviny jícnu až 18krát. Jinak všeobecně je pravděpodobnost, že alkoholik onemocní až 40krát vyšší než u abstinenta.
- Alkohol obsažený ve víně může způsobit zánět slinivky břišní.
- Důsledkem požívání alkoholu vzniká cirhóza jater, steatóza jater (zbytnění), zánět jater, karcinom jater.
- Kalorie obsaženy v alkoholu ničí chuť.
- Lidé trpící migrénou by víno neměli pít, protože víno uvolňuje v mozku serotonin, který způsobuje zúžení krevních cév a to působí při vzniku migrény.
- Víno by neměli pít pacienti s ledvinovými kameny, protože může způsobit bolestivé křeče ledvin. Dále by neměli pít víno lidé trpící záněty ledvin.
- Víno podněcuje žlučník k pohybu, proto pacienti trpící žlučovými kameny mohou po požití mít křeče žlučníku.
- Víno zvyšuje aktivitu štítné žlázy a podporuje tak její negativní působení u lidí trpících hyperfunkcí štítné žlázy.

Zdroje a literatura

- [1] KRAUS, Vilém; KUTTELVAŠER, Zdeněk; VURM, Bohumil. *Encyklopedie českého a moravského vína*. 1. vyd. Praha : MELANTRICH, a.s., 1997. 224 s. ISBN 80-7023-250-1.
- [2] KRAUS, Vilém, et al. *Nová ENCYKLOPEDIJE českého a moravského VÍNA 1.díl*. Praha : Svaz vinařů ČR, 2005. 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
- [3] MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. Pardubice : Filip Trend Publishing, 2003. 221 s. ISBN 80-86282-27-9.
- [4] KUTTELVAŠER, Zdeněk. *ABECEDA VÍNA*. 2. vyd. Praha : Radix, spol. s r.o., 2003. 224 s. ISBN 80-86031-43-8.
- [5] ŠEVČÍK, Libor; DVOŘÁK, Ivo. *Sommelierství - umění podávat víno : Hledání pravdy o víně*. 1.vyd. Praha : Grada Publishing a.s., 2002. 144 s. ISBN 80-247-0188-X.
- [6] BUBLÍKOVÁ, Lenka. *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno Duben 2010*. Praha : Ministerstvo zemědělství České republiky, 2010. 92 s. ISBN 978-80-7084-895-1.
- [7] MALÁTEK, Vojtěch; POLONSKÝ, Dušan . *Metody sociologického výzkumu* . 1. vyd. Karviná : SU - OPF , 1998. 92 s. ISBN 80-7248-015-4.

- [8] PÁTEK, Jaroslav. *Vino v lidské podobě*. 1. vyd. Brno : Jota, 2005. 166 s. ISBN 80-7217-323-5.
- [9] SALAČ, Gustav. *Stolničeni*. 2. Praha : Fortuna, 2004. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.
- [10] SEDLÁČEK, Ivo; KOČÍ, Lubomír . *Nápoje : příprava a podávání*. .1. vyd. Brno : Computer Press, 2003. 162 s. ISBN 80-251-0002-2.
- [11] SIMON, Joanna. *O víně*. 1. Bratislava : Slovart, 2002. 224 s. ISBN 80-7209-386-X.
- [12] *Sommelier, povolání budoucnosti : postupy pro profesionální sommeliery*. Praha : Asociace sommelierů CR, 2001. 111 s. ISBN 80-903019-1-6.
- [13] STÁVEK, Jan. *Velké Pavlovice Wine Sub-Region*. : RADIX s.r.o., 2008. 188 s. ISBN 978-80-86031-77-4.

LEGISLATIVNÍ DOKUMENTY

- [7] Česká republika. Zákon č.321/2004 o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů : zákon o vinohradnictví a vinařství. In *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, 2004, 105, s. 6490-6517.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

- [1] Národní vinařské centrum [online]. c2005-2009. Rozdělení vín. Url: <http://www.wineofczechrepublic.cz/4-1-rozdelen-vin-cz.html>
- [2] Národní vinařské centrum [online]. c2005-2009. Vinařská oblast Čechy. Url: <http://www.wineofczechrepublic.cz/4-1-rozdelen-vin-cz.html>
- [3] Národní vinařské centrum [online]. c2005-2009. Vinařská oblast Morava. Url: <http://www.wineofczechrepublic.cz/4-1-rozdelen-vin-cz.html>
- [4] Národní vinařské centrum[online]. c2005-2009. Výroba Vína. Url: <http://www.wineofczechrepublic.cz/4-2-vyroba-vina-cz.html>

- [5] Sommelierská akademie Praha [online]. c2000. Legislativa ČR. Url: <http://sommelieracademy.eu/view.php?cislocclanku=2007090002> tátní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. c2001. Právní předpisy. Url: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1006609&docType=ART&nid=11427&chnum=2>
- [6] *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. 2004, 2009 [cit. 2010-11-08]. [Www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) Dostupné z WWW: <www.vinazmoravy.cz>.
- [7] *Citace 2.0 - vše o citování literatury a dokumentů* [online]. 2004, 2011 [cit. 2011-04-08]. Citace.com. Dostupné z WWW: <<http://citace.com>>.
- [8] *Encklopedie vín* [online]. © 2011 eStránky.cz. <http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/nase-vinarske-oblasti/slovacka-vinarska-podoblast.html>
- [9] *Encklopedie vín* [online]. © 2011 eStránky.cz. <http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/nase-vinarske-oblasti/mikulovska-vinarska-podoblast.html>
- [10] *Encklopedie vín* [online]. © 2011 eStránky.cz. <http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/nase-vinarske-oblasti/znojemska-vinarska-podoblast.html>
- [11] *Encklopedie vín* [online]. © 2011 eStránky.cz. <http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/nase-vinarske-oblasti/velkopavlovicka-vinarska-podoblast.html>
- [12] *Encklopedie vín* [online]. © 2011 eStránky.cz. <http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/nase-vinarske-oblasti/litomericka-vinarska-podoblast.html>
- [13] *Encklopedie vín* [online]. © 2011 eStránky.cz. <http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/nase-vinarske-oblasti/melnicka-vinarska-podoblast.html>
- [14] Zámecké vinařství Bzenec [online]. Copyright © 2011 - Zámecké vinařství Bzenec <http://www.zameckevinarstvi.cz/abc-o-vine/jak-delime-vino/>
- [15] Ekovín [online]. <http://www.ekovin.cz/zobonoska-revova>
- [16] Ekovín [online]. <http://www.ekovin.cz/obalec-mramorovany-obalec-jednopasy>
- [17] Ekovín [online]. <http://www.ekovin.cz/msicka-revokaz>
- [18] Ekovín [online]. <http://www.ekovin.cz/dalsi-skudci-revy-vinne>
- [19] Ekovín [online]. <http://www.ekovin.cz/svinutka-revy-vinne>

OSTATNÍ ZDROJE

- [1] Zámecké vinařství Bzenec s.r.o., Interní směrnice „Technologické postupy při výrobě vína“, duben 2006