

STAŇ SE ZNALCEM VÍN



Udělejte si chvilku času a pojdte se s námi naučit něco o víně, o tom, jak se víno pěstuje, sbírá, zpracovává, školí, vyrábí, prostě všechno o tom, jak se z bobulí na vinici stane krásné víno.

Nalejte si dobré víno, pohodlně se usadte a věnujte pozornost naší krátké prezentaci o tom, jak se z hroznů stane dobré víno.

Připravili jsme pro Vás malého praktického someliéra do kapsy, kde všechny tyto informace najdete.

Příručka je zpracována pro každého, aby čtení bylo příjemné, zábavné a srozumitelné. A pokud si ke čtení otevřete lahev vína VINIUM, spojte příjemné s užitečným a budete naše víno poznávat i v praxi.

Takže pojdme na to, spolu si to užijeme!

Obsah

Práce na vinici	3
Sběr hroznů – vinobraní.....	4
Jak se z hroznů stane víno.....	5
Zpracování vína	5
Rozdělení jakosti vín v ČR	7
Zjišťování cukernatosti	7
Výroba bílých vín.....	8
Výroba červených vín.....	8
Výroba růžových vín	8
Klaret	8
Kvašení – burčák	9
Burčák	10
Školení vína.....	10
Dřevěné nádoby	10
Nerezové tanky	11
Zatřídění vína	11
Lahvování vína.....	11
Zrání vína, archivace	12
Speciální vína.....	13
Barrique.....	13
Ledové víno	13
Slámové víno	13
Rozdělení vína dle zbytkového cukru	14
Suchá vína.....	14
Polosuchá vína	14
Polosladká vína.....	14
Sladká vína	15
Posezení ve sklepě.....	16
Slovo na závěr	17

PRÁCE NA VINICI

Práce na vinici není jen to krásné období sběru hroznů, ale je to celoroční dřina. Někdy v období prosince a ledna je potřeba vinohrad připravit na to, jaké hrozny budeme chtít v září následujícího roku sklízet. V tomto období najdete všechny vinaře ve vinicích, kde stříhají a připravují vinohrad.

Budeme-li chtít na vinici sbírat hrozny pro víno jakostní, stříháme tak, že na jednotlivých šlahounech necháme tři až čtyři očka, tím pádem vyroste více hroznů, ale hrozny nebudou dosahovat tak vysoké cukernatosti. Pokud budeme chtít sklízet hrozny pro výrobu přívlastkového vína, necháme na jednotlivých šlahounech dvě až tři očka. Tím bude hroznů méně, ale budou mít daleko vyšší cukernatost, tzn., že vyrostou hrozny pro přívlastkové víno. Každý vinař si zakládá na co nejvyšší kvalitě = cukernatosti hroznů.

Na obrázku je střepec révy vinné.



letorost

trápina

bobule

SBĚR HROZNŮ – VINOBRANÍ

Dá-li pánbůh dá-li sluníčko, v září nastává pro vinaře to nejkrásnější období. Za celý rok své dřiny si z vinohradu odnese to krásné hrozno pro své víno, pokud se mu tedy kromě jiného podaří ubránit vinici náletům špačků.

Takové vinobraní je na vesnici svátkem a událostí. Všichni z rodiny, i tetička a strýček, jsou zapojeni do práce, dostanou nůžky, pohárek bílého vína a pořádnou svačinu pro začátek a jde se na věc.

Je potřeba třídit víno dle odrůd, sběr probíhá buď ručně – nůžky do ruky, nebo za pomoci mechanizace. Velkým pomocníkem při sběru je kombajn – stroj speciálně určený pro sběr hroznů. Je to velký kolos ve tvaru obráceného písmene U, který najede nad řádek, ve spodní části se vysune sběrná vana a otřesy do keřů hrozny padají do vany a jsou dopravníkem vedeny na traktorové vlečky. Tímto způsobem jsou sklizeny ty největší rozlohy vinic. Ve světě je to 90 % rozloh, v České republice 10 %.

Menší rozlohy a dosběr probíhá vždy ručně. Při sběru kombajnem je větší pravděpodobnost poškození bobulí a je zde důležité rychlé zpracování hroznů po sklizni.



JAK SE Z HROZNŮ STANE VÍNO



ZPRACOVÁNÍ VÍNA

Jakmile si vinař přiveze hrozny do sklepa, je potřeba nejprve zkontrolovat kvalitu hroznů, zda jsou zdravé, nepoškozené. Následně se hrozny zváží.

Dalším krokem je změření cukernatosti. To je první velké a důležité třídění hroznů. Podle množství (g/l) přírodního cukru v jednom kile hroznů se určuje, jestli bude víno jakostní nebo přívlastkové. Cukr se měří tak, že se rozemele vzorek hroznů a normovaným moštoměrem (malé skleněné zařízení) se změří obsah tohoto přírodního cukru.

V další tabulce naleznete rozdělení jakosti vín dle cukernatosti. Například pozdní sběr musí mít minimálně 21 g/l přírodního cukru, tzn. 21 °NM (stupňů normovaného moštoměru).



ROZDĚLENÍ JAKOSTI VÍN V ČR

1. **Vína (dříve stolní vína)** – min. 11 °NM
2. **Jakostní vína** – min. 15 °NM
3. **Přívlastková vína** – nelze je doslazovat
 - **kabinet** – min. 19 °NM
 - **pozdní sběr** – min. 21 °NM
 - **výběr z hroznů** – min. 24 °NM
 - **výběr z bobulí** – min. 27 °NM
 - **výběr z cibéb** – min. 32 °NM
 - **ledové víno** – min. 27 °NM
 - **slámové víno** – min. 27 °NM

ZJIŠŤOVÁNÍ CUKERNATOSTI

Stupnice obsahu cukru:

- normalizovaný moštoměr (°NM) – kg cukru ve 100 l moštu
- klosterneuburský moštoměr (°KW) – hmotnostní procenta
- öchsleho moštoměr (°Oe) – relativní hustota moštu

VÝROBA BÍLÝCH VÍN

Bílé víno se vyrábí z bílých hroznů. Zpracování probíhá tak, že zkontrolované a zvážené hrozny jsou nasypány do násypek, kde dochází pomocí rotujícího šneku k odstranění stěpiny a narušení slupek bobulí. Stěpiny jsou v tomto procesu nežádoucí, odstraňují se z toho důvodu, že při vylisování by do šťávy přešly nežádoucí látky způsobující např. hořkost vína. Bobule pak putují do lisu, kde dochází k úplnému vylisování šťávy tak, aby nebyla narušena zrníčka z bobulí, která by mohla změnit budoucí chuť šťávy a následně vína.

Někteří vinaři zrníčka dál zpracovávají, lisují je za studena a vyrábí z nich olej, který je vhodný pro studenou i teplou kuchyni. Používá se také v kosmetice, protože vypíná pleť.

Při výrobě bílých vín se pracuje pouze s již vylisovanou čistou šťávou.

Bílé víno můžeme vyrobit také z modrých hroznů, tomuto vínu potom říkáme **klaret**. Jde například o odrůdy Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe.

VÝROBA ČERVENÝCH VÍN

Červené víno vyrábíme z modrých hroznů. Rozdíl ve zpracování bílých a červených vín je v tom, že modré hrozny jsou rozemlety a v nakvášecích vanách leží i se slupkami, kde dochází k procesu zvaném macerace, tzn. luhování barvy ze slupek modrých hroznů. V těchto nakvášecích vanách hrozny leží až 14 dnů. Teprve po ukončení macerace se šťáva přefiltruje a dál se zpracovává.

VÝROBA RŮŽOVÝCH VÍN

Růžová vína se vyrábí z modrých hroznů stejně jako červená vína. Rozdíl je ve zkrácení délky macerace jen maximálně na několik hodin (ležení na slupkách). Čím delší je doba macerace, tím má růžové víno intenzivnější barvu.

KLARET

Bílé víno lze vyrobit také z modrých hroznů, například z odrůdy Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Rulandské modré apod. Technologie zpracování je stejná jako u bílých vín, tzn., že rozemleté modré hrozny jsou okamžitě vylisovány, čímž nedochází k uvolnění barviva do vína.



KVAŠENÍ – BURČÁK

Vylisovaná šťáva z hroznů musí prokvasit. Probíhá zde proces zvaný fermentace – přeměna přírodního cukru na alkohol. Toto je velmi důležitá část výroby vína, používají se zde nejmodernější technologie – metoda řízeného kvašení.

Burčák při kvašení uvolňuje velké množství energie – tepla. Teplota by vystoupala až na cca 40 °C, což je u výroby vína nežádoucí. Je nutné ve šťávě ponechat všechny přírodní a aromatické látky, proto je tento proces tepelně řízen na 17-19°C. To je teplota, kdy kvasný proces proběhne, ale všechny důležité minerální a aromatické látky ve víně zůstanou.

Pak už nastává důležitý moment, poznat tu správnou chvíli, kdy je potřeba kvašení ukončit. Tato chvíle je důležitá pro zachování správného poměru zbytkového cukru, kyselin a aromatických látek.

Toto je jedna z důležitých prací sklepmistra – určit opravdu ten správný moment ukončení kvasného procesu. Kvašení lze zastavit kromě podchlazení moštu také stočením z kvasničných sedimentů, přisířením moštu, ostrou filtrací.

BURČÁK

Burčák je velmi oblíbeným nápojem; je uváděno, že každý člověk má vypít za rok tolik burčáku, kolik má krve. A věřte, má velmi pročišťující účinky ☺

Burčákem se označuje pouze šťáva z českých nebo moravských hroznů, pokud je šťáva z hroznů např. z Maďarska, dle předpisů EU musí být označena jako **částečně zkvašený hroznový mošt**.

Rozdíl mezi burčákem a částečně zkvašeným hroznovým moštem je pouze v původu hroznů.

ŠKOLENÍ VÍNA

Burčákem to nekončí. Po ukončení kvašení nastává zdlouhavý proces doškolení vína. Je potřeba jej několikrát filtrovat, odstranit bílkoviny, podtrhnout charakter vína. To je ta piplová práce každého sklepmistra. Do každého vína vkládá kus sebe, kus své práce, ke každému vínu přistupuje individuálně, s láskou a péčí.

V určité fázi je víno připraveno ke zrání a ležení v nerezových tancích nebo dřevěných sudech. **Bílé víno** většinou zraje v nerezových tancích, ta nejlepší **červená přívlastková vína** zrají v dubových sudech. Červené víno potřebuje ke svému zrání kyslík. Dubové dřevo obsahuje miniaturní mikrospory, které neustále víno o kyslík obohacují.

DŘEVĚNÉ NÁDOBY

Dřevěné sudy jsou chloubou každého vinaře, většinou jsou vyrobeny z velmi kvalitního dubového dřeva. V dřevěných sudech leží to nejlepší **červené víno**. Červené víno potřebuje ke svému dozrání kyslík a dubové dřevo má tu vlastnost, že ve své struktuře má miniaturní mikrospory, které kyslík dovnitř propouští, tím červené víno zraje. Dubové sudy jsou pro červené víno to nejlepší prostředí pro dozrávání. Ležením v sudech dostává víno plnost a hutnost, díky nim odhalí svoji podstatu a strukturu.



NEREZOVÉ TANKY

Nerezové tanky se staly součástí téměř každého vinařství. Jejich pořízení je finančně nákladné, přesto se investice do nich vyplatí. Nerezové nádoby vytváří sterilní prostředí pro uložení vína. Mají velmi dlouhou živostnost a jsou velmi dobře omyvatelné. Díky rozmanitosti tvarů a objemů těchto nádob jsou vhodné do každého sklepa.

ZATŘÍDĚNÍ VÍNA

Každé víno, které vinař vyrobí, je potřeba nechat zatřídit na SZPI (Státní zemědělské a potravinářské inspekci). Víno tím obdrží **zatřídovací protokol**, tzv. rodný list. Tímto je stvrzena jakost, kvalita a původ vína.

LAHVOVÁNÍ VÍNA

Je-li víno hotové, připravené a zatříděné, můžeme lahvovat. Víno je plněno do lahví různých objemů. Používáme také různé typy uzávěrů.

Při lahvování je víno filtrováno. Stále platí, že nejoblíbenějším typem uzávěrů je korek. V současné době se používá většinou pro nejlepší přívlastková vína. 100 % typem uzávěru je také **alkorek** – šroubový uzávěr. Vinaři jej většinou používají pro vína nižších a středních produktových řad. Ve světě je již tento uzávěr používán i na ta nejlepší exkluzivní vína.



ZRÁNÍ VÍNA, ARCHIVACE

Při skladování nalahvovaného vína dochází k tvorbě dalšího buketu tzv. lahvové zralosti. Každé víno má svůj vrchol – v závislosti na odrůdě, kvalitě vína a způsobu výroby

Čím je vyšší teplota při skladování, tím rychleji víno zraje a stárne – při optimálním skladování vína musí být teplota hlavně stálá, optimálně v rozmezí 9 až 13 °C.

Zrání v lahvích po delší dobu se říká ARCHIVACE. Skladování pokračuje pouze u nejkvalitnějších ročníkových vín, v některých zemích je doba pro archivaci předepsaná. Při archivaci je důležitá kvalita zátky a vlhkost prostředí.



SPECIÁLNÍ VÍNA

BARRIQUE

Označení pro nový sud o objemu 225 l, jehož vnitřní povrch je vypálen ohněm. Spálená vrstva dřeva vínu dodává intenzivní specifické aroma, které je odvislé od druhu dřeva, míře vypálení a délce ležení vína v sudu.

LEDOVÉ VÍNO

Již sám název ledového vína napovídá, že má spojitost s ledem. Nepodává se však ledově vychlazené, ale vyrábí se z hroznů, které se sklízí až po prvních mrazech. Náročnost výroby ledového vína spočívá ve schopnosti vinaře uchránit úrodu hroznů až do poloviny prosince a se sklizní počkat až do příchodu silných mrazů (minimálně -7°C). Při lisování zmrzlých hroznů zůstává voda ve formě krystalků ledu uvnitř lisu, zatímco ven vytéká hustý a velmi sladký koncentrovaný mošt.



SLÁMOVÉ VÍNO

Slámové víno je specialitou moravského regionu, která nemá ve světě obdoby. Výroba slámového vína spočívá v přezrávání hroznů na slámě. Hrozny jsou uloženy po sklizni na slámě, rohožích nebo jen zavěšeny po dobu alespoň 3 měsíců. Vylisovaný mošt pak také vykazuje vysokou cukernatost.

Ledová a slámová vína představují výjimečný požitek z konzumace vína a jsou skvělou volbou na závěr slavnostní večeře k dezertům, ovocným salátům, sušenému ovoci nebo jako digestiv.



ROZDĚLENÍ VÍNA DLE ZBYTKOVÉHO CUKRU

Mluvíme-li o cukru v kontextu vína, setkáváme se se dvěma termíny – cukernatostí **hroznů** a **zbytkovým cukrem**.

Jedná se o dvě zcela rozdílné hodnoty, které si nesmíme plést.

Cukernatost se týká množství cukru ve vylisované šťávě, tj. v moštu z vinných hroznů. Čím déle nechá vinař hrozny vyzrát na vinici, tím vyšší dosáhnou cukernatosti, což se projeví na lepší kvalitě vína.

Koncentrace cukru ve šťávě z hroznů, zkráceně cukernatost, se měří ve stupních normalizovaného moštoměru (°NM). Podle cukernatosti se vína dělí na jakostní a přívlastková.

Zbytkový cukr je cukr, který nebyl spotřebován kvasinkami při kvašení, a proto zůstává ve víně a ovlivňuje jeho sladkost, potažmo i chuť a buket. Zbytkový cukr měříme v gramech na litr a právě podle jeho obsahu členíme tichá vína na **suchá, polosuchá, polosladká a sladká**.

Pojďme si na ně posvítit zblízka.

SUCHÁ VÍNA

Nejméně sladká vína s **maximálním obsahem 4 gramy zbytkového cukru na litr**. Tato vína se proto vyznačují kyselejší, říznou chutí, a zvláště jako bílá vína výborně osvěží.

Při podávání vína pamatujeme, že suché víno by mělo předcházet vínům sladším. V suchém víně lze objevit krásný charakter vína, tělo a aroma.

POLOSUCHÁ VÍNA

Jak jste možná zkusili sami, polosuché víno je sladší než suché, ale ne až tak sladké jako sladké víno. Obsah zbytkového cukru se totiž u polosuchého vína pohybuje **v rozmezí 4,1-12 gramů na litr**.

Polosuchá vína se vyznačují vyšší koncentrací alkoholu a výraznějším buketem.

POLOSLADKÁ VÍNA

Až 45 gramů zbytkového cukru na litr, které mohou polosladká vína obsahovat, je výrazně odlišuje od vín polosuchých s maximem 12 gramů na litr.

SLADKÁ VÍNA

Aby bylo víno možné označit jako sladké, musí obsahovat **alespoň 45 gramů zbytkového cukru na litr**. Tedy dost na to, aby rozdíl mezi polosuchým a sladkým vínem rozpoznal i nezkušený konzument.

Sladká vína jsou zpravidla vyráběna z velmi sladkých, tj. dlouho uzrálých hroznů. I proto mezi nimi dominují přívlastková vína, včetně specialit v podobě slámového a ledového vína. Patří sem také oblíbená vína Tokaj.

Možná jste se setkali s názorem, že suchá vína jsou honosnější a zaslouží si pozornost a úctu, zatímco sladká vína patří masovým konzumentům, tedy hlavně ženám a úplným diletantům v oblasti vína. Podobné pravdy již zdaleka zavánějící nemístnou paušalizací klidně vpusťte jedním uchem tam a druhým ven.

Popularita bílých a červených, sladkých a suchých vín se ve skutečnosti spíše cyklicky střídá. Zatímco dříve byla suchá vína ceněna nad sladká, poslední dobou seisky vah vystřídalaly a na piedestal oblíbenosti se dostávají výjimečná vína ledová, slámová a další sladká přívlastková vína.

To vás ale nemusí nijak znervózňovat! Kvalitní vína totiž najdeme napříč všemi kategoriemi. Ani suchá přívlastková vína nejsou výjimkou.

Naše závěrečná rada proto zní: vyzkoušejte postupně jednotlivé druhy vín a podle vlastní chuti najdete svého favorita.

POSEZENÍ VE SKLEPĚ

Takže máme sklizeno, víno vyrobeno, nalahvováno a teď to nejkrásnější – degustace vín a posezení ve sklepě.

A jak to probíhá u nás ve VINIUM?

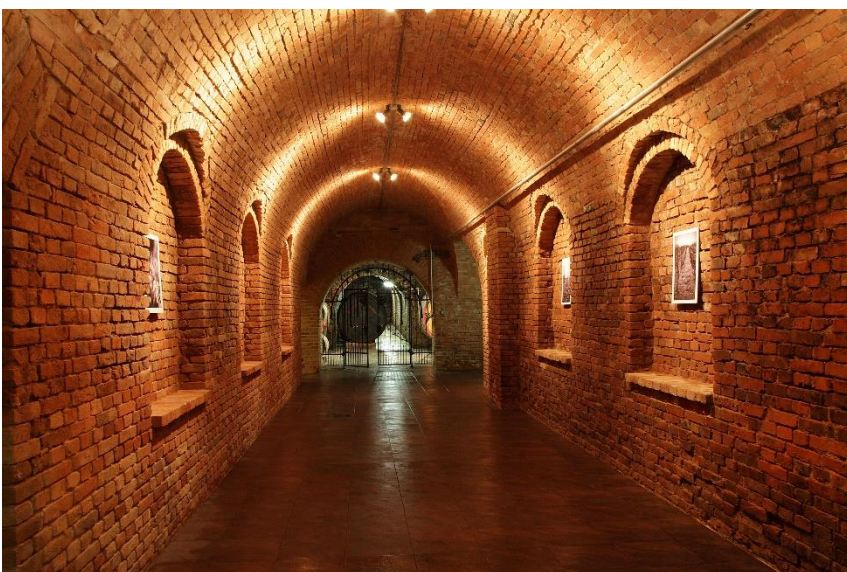
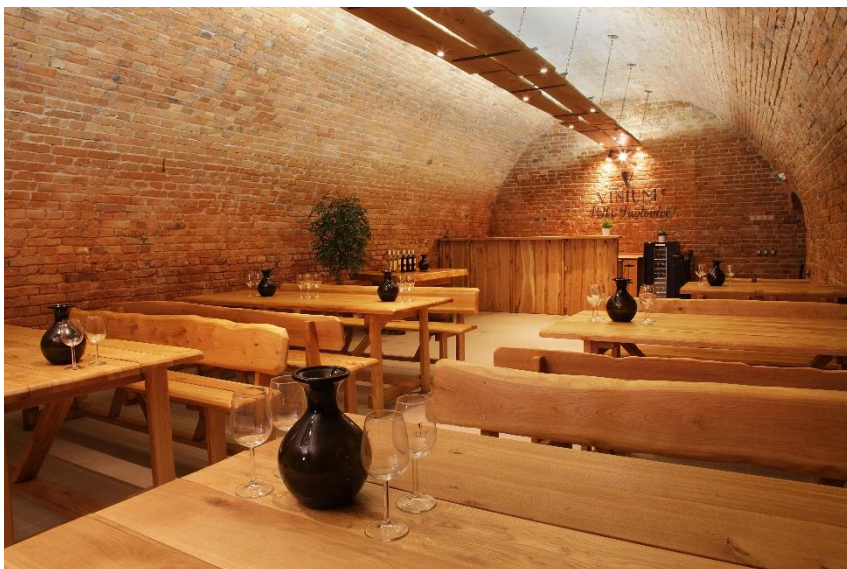
Nejprve Vás provedeme celou výrobou, řekneme všechno o zpracování vína a pak usednete za velké dubové stoly a začínáme.

Nejprve suší, pak polosuchá vína, s každým vínem nasajete nový příběh, uslyšíte krásný citát, či báseň, možná i lehce erotickou a lehce poetickou. Nebude chybět cimbál, hudba, tanec, zpěv, vášeň...

Pokud jste se svými přáteli, zažijete ve sklepě nádherné chvíle plné poznání, emocí, krásného vína, ale také chvíle plné pocitu přátelství a pocitu toho, že to hezké ve Vás dlouho zůstane.

Až Vám někdy bude ouvej, tak si jen vzpomenete na to, co hezkého jste u nás zažili. A to bychom nebyli dobří obchodníci, kdybyste si na nás neměli vzpomenout také při nákupu vína.

A tady ty krásné chvíle, emoce a poznání, a to dobré vínko přivezeme i k Vám. To všechno zažijete u Vás Vy a Vaši přátelé.



SLOVO NA ZÁVĚR

Chtěli jsme Vám přiblížit kousek naší jižní Moravy, chtěli jsme přinést i Vám kousek poznání o víně.

Snad toto povídání bylo pro Vás příjemné, možná i poučné a přineslo Vám touhu poznat kousek naší země z jiné strany, touhu přijet k nám, posedět u nás a obohatit tak svoji duši...

