

Vinařský slovník



Tichá vína (tedy taková vína, která nešumí) se podle obsahu zbytkového cukru dělí na **suchá, polosuchá, polosladká a sladká**. Nejméně sladká vína s maximálním obsahem zbytkového cukru 4 g na litr se označují jako suchá. Vyznačují se kyselejší, říznou chutí, mohou trochu drhnout na jazyku. Polosuché víno je vyhrazeno hranicí zbytkového cukru 4,1 - 12 g, což je poměrně široká škála, jíž byste měli na etiketě věnovat pozornost. Polosladká vína mají horní hranici zbytkového cukru až na 45 g, na této hodnotě pak začínají vína sladká.

Rozhodně se nedá říci, že suchá vína jsou kvalitnější než vína sladká, protože napříč spektrem lze najít vynikající výrobky. Kromě zbytkového cukru hraje velkou roli obsah kyselin.

V případě sektů a šumivých vín se cukernatost v základu dělí na **brut** (tvrdé, obsahuje méně než 15 g cukru), **sec** (suché, obsahuje 17 - 35 g cukru), **demi sec** (polosuché, obsahuje 33 - 50 g cukru) a **doux** (sladké, obsahuje více než 50 g cukru).

Cuveé označuje vína, která vznikla scelením více (obvykle dvou až tří) odrůd moštů, rmutů nebo hotových vín. Rozhodně se nejedná o „slévání zbytků“, jak by mohli škarohlídi tvrdit. Scelování má za cíl vytvořit harmonické víno, kdy se navzájem vyrovnají slabší stránky jednotlivých odrůd (např. přebytek či nedostatek kyselin).

Stolní víno je nejnižší kategorií vína na tuzemském trhu. Jsou to méně extraktivní, lehká vína vhodná k nenáročnému pití. Cukernatost hroznů při sběru musí být minimálně 11° NM. Mošt pro přípravu stolních vín může být při nízké cukernatosti doslazen řepným cukrem či náhradním sladidlem pro zvýšení obsahu alkoholu. Může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních i neregistrovaných.

Zemské víno je vyrobené z tuzemských hroznů (moravské zemské víno a české zemské víno) sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti ze schválených odrůd a sklizeň nesmí překročit 12 tun na hektar. Cukernatost hroznů při sběru musí být minimálně 14° NM. Mošty pro výrobu zemských vín je možné doslazovat. Mnoho zemských vín vykazuje stejnou kvalitu jako vína přívlastková, ale výrobci je kvůli poplatkům při zatřídování uvádí v této kategorii.

Jakostní víno musí být vyrobeno výhradně z tuzemských hroznů odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize nebo z hroznů odrůd povolených v některém ze členských států EU pocházejících z vinic vhodných pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba musí být provedena ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, a výnos nesmí překročit 14 tun na hektar. Cukernatost musí být minimálně 15° NM. Jakostní vína mohou být opatřena dovětkem *odrůdové*- vyrobené nejvýše ze 3 odrůd vinných hroznů (rmutu nebo moštu), či *známkové*- vyrobené ze směsi vinných hroznů (rmutu nebo moštu) nebo mísením jakostních vín. Obě kategorie musí obsahovat minimálně 85 % odrůdy uvedené na etiketě.

Jakostní víno s přívlastkem- musí splňovat všechny požadavky na výrobu jakostního vína, navíc musí pocházet z jedné vinařské podoblasti. SZPI u těchto vín kontroluje odrůdu a původ hroznů, cukernatost a hmotnost. U vín s přívlastkem není povoleno uměle zvyšovat cukernatost moštu. Přívlastky mohou mít několik druhů:

- *Kabinetní víno* je víno vyrobené z moštu, který dosáhl cukernatosti nejméně 19° Jedná se tedy o lehčí, suchá vína.
- *Pozdní sběr* označuje vína, u nichž byla cukernatost při sklizni nejméně 21° Jsou to plná suchá či polosuchá vína.
- *Výběr z hroznů* je označením pro vína vyrobená z hroznů s minimálním obsahem 24° Jsou plná, obvykle s vyšším obsahem zbytkového cukru.
- *Výběr z bobulí* označuje vína vyrobená z hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a mošt obsahoval alespoň 27° Jedná se o plná polosladká a sladká vína.
- *Ledové víno* je vyrobené lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě do -7° Získaný mošt musí mít cukernatost minimálně 27° NM. Jedná se o sladká vína, která jsou vysoce ceněná.
- *Slámové víno* je vyrobené z hroznů dosušených po dobu alespoň tří měsíců (výjimečně dvou, pokud je cukernatost aspoň 32° NM) na slámě nebo rákosu případně zavěšených na dobře odvětrávaném místě. Z hroznů se takto vypaří část vody. Mošt musí mít cukernatost minimálně 27°
- *Výběr z cibéč* jsou vína vyrobená z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní nebo z přezrálých bobulí o cukernatosti minimálně 32°

Poslední dobou lze na pultech obchodů pořídit tzv. **autentická vína**. Jedná se o vína vyrobená tradiční metodou bez nadbytečných zásahů. Nejsou do nich přidány selektované kvasinky, taniny a čiridla. Autentická vína mají ještě přísnější limity pro výrobu než biovína vyrobená dle zásad biozemědělství.

Cava- vysoce hodnocené šumivé víno ze španělské oblasti Katalánsko.

Barrique/barik - označuje víno, které zrál minimálně tři měsíce v dubovém sudu nepoužívaném pro výrobu vína déle než 36 měsíců, takové víno získá výraznou chuť po původním dřevě. Ve víně je možné cítit

kouř, cedrové dřevo, karamel, čokoládu i peckoviny. Sudy se smí pro výrobu vína použít pouze třikrát. Bariková vína jsou oblíbená především ve Francii a stále dominují červená vína, z odrůd zejména Merlot a Cabernet Sauvignon.

Buket -vůně vína. Sklenici nikdy nenalívejte plnou, maximálně do poloviny. Aby se uvolnila vůně i chuť vína naplno, je dobré nechat víno rozvinout, lehce s ním ve sklenici zatočit.

Dekantování- přelévání vína z lahve do dekantační nádoby, tím se víno zbaví usazenin a rozvine se jeho chuť a vůně.

Klaret- bílé víno vyrobené z červených hroznů

Portské víno- označuje dezertní likérové víno původně z Portugalska, které prochází delší dobou zrání. Vyrábí se z modrých odrůd a muškátů.

Vin de Table/Vin de France- označení francouzských vín. Stolní vína bez označení odrůdy a původu. Jsou to jednoduchá vína vhodná pro každodenní konzumaci.

Vin de Pays- označení francouzských vín, označení pro „zemská vína“, která prožívají velký rozmach na trhu. Jedná se o vína z přísně vymezené vinařské oblasti a jsou spojena se specifickými charakteristikami jedné nebo více odrůd. Mnohdy mohou konkurovat vínům s označením AOC.

AOC- zkratka Appellation d'Origine Controlée, označují nejkvalitnější francouzská vína ze zřetelně vymezené oblasti procházející přísnou kontrolou (např. způsob řezu vinného keře a hustota osazení vinohradu). Přesto odborníci varují, že nemusí být zárukou kvality - kontrola totiž neprobíhá každý rok, a některá vína tedy tohoto označení nejsou hodna.

Zbytkový cukr je pojem, který se v článku skloňuje v mnoha podobách. Jedná se o cukr, který ve víně neprokvasil na alkohol. Vína s vyšším obsahem zbytkového cukru tedy obvykle mají nižší obsah alkoholu.