

Jaké víno vlastně pijeme?



Stolní víno

Stolní víno se vyrábí z **hroznů sklizených na území České republiky, které dosáhly nejméně 11 stupňů cukernatosti** (hrozny s cukernatostí 10 stupňů mohou být zpracovány na základě zvláštního povolení Ministerstva), nebo rmutu, moštu či vína získaných z hroznů odrůd moštových a odrůd registrovaných jako stolní - i z dovozu.

Jakostní víno

Jakostní víno se vyrábí z **hroznů moštových odrůd sklizených ve vinařských oblastech ČR, které dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti**, nebo ze rmutu případně moštu z těchto hroznů. Jakostní víno bývá kromě základních údajů **označeno názvem vinařské oblasti**, ve které byly sklizeny hrozny pro jeho výrobu, **a názvem odrůdy**, ze které bylo vyrobeno.

Je vyráběno ve dvou druzích: odrůdové jakostní víno (musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu) **a známkové jakostní víno** (smí být vyráběno smísením odrůdových jakostních vín).

Víno s přívlastkem

Víno s přívlastkem se vyrábí z **hroznů, rmutu nebo moštu jedné moštové odrůdy révy vinné**. Víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu. Víno s přívlastkem bývá navíc označováno názvem přívlastku, názvem vinařské oblasti a vinařské obce a rokem sklizně hroznů.

Kabinet

Kabinetní víno se dělá z hroznů, které dosáhly **nejméně 19 stupňů přírodní cukernatosti**.

Pozdní sběr

Víno označované pozdní sběr se vyrábí z hroznů, které dosáhly **nejméně 21 stupňů přírodní cukernatosti**.

Výběr z hroznů

Toto víno se vyrábí z hroznů, které dosáhly **nejméně 24 stupňů přírodní cukernatosti**.

Výběr z bobulí

“Bobulové” víno je vyráběno z hroznů, které dosáhly **nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti**.

Výběr z cibéb

Toto speciální víno se dělá z hroznů, které dosáhly **nejméně 31 stupňů přírodní cukernatosti**.

Ledové víno

Ledové víno se vyrábí z **hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7 °C a nižších**, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval **nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti**.

Slámové víno

Slámové víno je vyrobeno z **hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu** nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců a získaný mošt vykazoval **nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti**.

Botrytický výběr

Toto velmi speciální víno se vyrábí z **hroznů napadených ušlechtilou plísní šedou**.

Barrique

Barikové víno **zraje v dubových sudech** a částečně přejímá jejich vůni.

Sur lie

Takto označené víno **leží v nádobách na jemných kvasnicích**, které jsou míchány.