

Poznáte jednotlivé odrůdy vína?



Vínečko bílé, vínečko rudé...

Laici vína dělí na červená a bílá. Také k výčtu přidávají vína šumivá a podle obsahu cukru **suchá, polosuchá, polosladká a sladká.**

Ti více zasvěcení možná vypočítají, že podle jakosti dělíme vína na **stolní, jakostní, známková, vína s přívlastkem, kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, ledové a slámové víno**

Zkušení milovníci vína ovšem ví své. Čichnou ke sklence s vzácným morkem, vzdychnou, zašeptají, jak voní po malinách či čerstvě posečené trávě, usrknou ... a vysypou z rukávu ročník, kdy se z utržených hroznů dostalo po vylisování a kvašení do sudů a lahví, kde dál pracovalo.

My obyčejní smrtelníci, byť máme víno rádi, většinou dělíme tento božský mok na dobrý a špatný. A většinou jsme rádi, když nám někdo poradí. Pojdme se tedy podívat na jednotlivé druhy vín a povědět si o nich nějaké detaily:

Müller Thurgau

- **Charakteristika: lehčí, ušlechtilé víno**
- **Barva: světle žlutozelená**
- **Vůně: jemná muškátová až kopřivově broskvová**
- **Chuť: harmonická chuť s nižším obsahem kyselin a příjemnými aromatickými látkami**

- *K jakému jídlu se hodí:* předkrmy, zeleninové polévky, telecí maso, ryby, šunka, bílé měkké sýry



Rýnský ryzlink

- *Charakteristika:* říká se o něm, že je to **víno králů a král vín**
- *Barva:* světle žlutozelená
- *Vůně:* **květinová, typická po lipovém květu, ale i muškátová, broskvová nebo jako luční květy**
- *Chuť:* **peprně kořenitá** a plná, zvýrazněná pikantní kyselinkou
- *K jakému jídlu se hodí:* tučnější masité pokrmy, uzené. Hodí se také k zabijačce, dále k lehké úpravě ryb a drůbeže, telecímu masu

Veltlínské zelené

- *Charakteristika:* vhodné **k dennímu stolování i jako vinný střík**
- *Barva:* světle žlutá
- *Vůně:* **od jemně muškátové až po medově lipovou**
- *Chuť:* **Svěží, extraktivní víno, jemně nahořklé, kořenité**, plné. Příjemná kyselinka zanechává dlouhotrvající chuťový vjem.
- *K jakému jídlu se hodí:* slané předkrmy, studené mísy, omáčky, hovězí maso, filé z mořských ryb, vepřový řízek

Chardonnay

- *Charakteristika:* **elegantní plné víno**
- *Barva:* zelenkavě žlutá se zlatavými odlesky
- *Vůně:* **citrusové aroma, ořechy a máslo**

- *Chuť: jiskrná chuť, ve které se tropické ovoce snoubí s praženými oříšky*
- *K jakému jídlu se hodí: paštiky, hustší polévky, bílé omáčky. Hovězí a vepřové maso, drůbež, divočina, ústřice, ryby. Měkké sýry s bílou plísní.*



Cabernet Sauvignon

- *Charakteristika: pro vynikající jakost a dlouhou uchovatelnost si po celém světě vydobyl **nejvyšší uznání***
- *Barva: intenzivně červená*
- *Vůně: **po černém rybízu***
- *Chuť: **travnatá, drsnější**, zráním nabývá plnosti a odrůdového charakteru vína*
- *K jakému jídlu se hodí: kaviár, tmavé maso, zvěřina, tvrdé sýry*



Frankovka

- *Charakteristika:* Říká se o ní, že je **rozmarná jako žena a má všechny její dobré i špatné vlastnosti.**
- *Barva:* tmavě rubínová
- *Vůně:* **připomíná jádra peckovin, někdy jemně skořicová**
- *Chuť:* **pikantní, plná, příjemně drsná**, vyzrává do bohaté šíře.
- *K jakému jídlu se hodí:* těstoviny, zvěřina, tmavé maso, drůbež, sýry se zelenou a ušlechtilou plísní



Merlot

- *Charakteristika:* stará odrůda pocházející z Francie, **oblíbená a rozšířená po celém světě**
- *Barva:* tmavě červená
- *Vůně:* **červené ovoce (obvykle třešně, někdy červený rybíz)**
- *Chuť:* plná, **výborná**
- *K jakému jídlu se hodí:* mladá vína k lehkým italským pokrmům, těžší ke zvěřině

Modrý Portugal

- *Charakteristika:* **lehčí víno** s nižším obsahem kyselin
- *Barva:* rubínová
- *Vůně:* **jemná, květinová**
- *Chuť:* **jemně natrpklá, příjemná, sametová**
- *K jakému jídlu se hodí:* sýrový nářez, drůbeží maso, biftek, bažant, kachna, husa, zajíc na divoko

Rulandské modré

- *Charakteristika:* v celosvětovém měřítku se považuje za **velmi kvalitní a cenné**
- *Barva:* světle rubínová, se zlatavě cihlovou barvou na okraji (při nahnutí sklenky)
- *Vůně:* **připomíná jádra peckovin, zráním získává nádech po švestkách a ořechu**
- *Chuť:* **plná, kořeněná, jemně natrpklá** s mírnou kyselinkou, mladší vína mají **ostružinovou chuť**
- *K jakému jídlu se hodí:* zvěřina, kachna, hovězí maso, jemné typy ušlechtilých sýrů, vhodné i k malému zákusku

Svatovavřinecké

- *Charakteristika:* **plné, kvalitní víno**
- *Barva:* sytě červená, přechází až do fialova
- *Vůně:* **ovocná, připomíná sušené švestky, povidla nebo černý rybíz**
- *Chuť:* **příjemně natrpklá**
- *K jakému jídlu se hodí:* těstoviny, kořeněné vepřové maso, kachna, husa, zvěřina

Věděli jste, jak je víno zdravé?

Každodenní pravidelné pití malého množství vína způsobuje **snížení rizika koronárních chorob i mozkové mrtvice**. Víno **ničí ve střevním traktu některé škodlivé mikroorganismy** a chrání střevní výstelku.

Zvyšuje sekreci žaludečních šťáv a žluči, tím **zlepšuje trávení, snižuje hladinu cholesterolu v krvi, posiluje činnost ledvin, příznivě ovlivňuje duševní stav, působí kladně na metabolismus jódu, povzbuzuje dýchací centra a podporuje činnost žláz s vnitřní sekrecí**.