

## 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 nejvyšší 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.