# 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 zatřiďování 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 cibéb* 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 čiřidla. 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 zrálo 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 Appelation 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.