

VÍNO

Charakteristika vín - slabě alkoholické nápoje získané kvašením cukerných surovin.

Vína lze získat kvašením:

- moštu z vinné révy - hroznová vína
- moštu z ovoce (třešně, jablko, rybíz, ...) - ovocná vína
- výluhu ze sladu - sladová vína
- zředěného roztoku včelího medu - medovina



Obsah alkoholu ve víně - 9 až 16 % (20 %) alkoholu v 1 litru (suchá až likérová nebo dezertní)

Hroznové víno

Sklizení - v době zralosti, kdy je optimálně sladěn obsah hroznového cukru, kyselin, aromatických látek
- tyto složky jsou každý rok v jiném poměru a na nich je závislá budoucí kvalita vína!

Výroba vína - dnes se často užívá řízené kvašení (chlazení nádrží), aby budoucí víno neztrácelo -

Cuvée - míchání vín různých odrůd

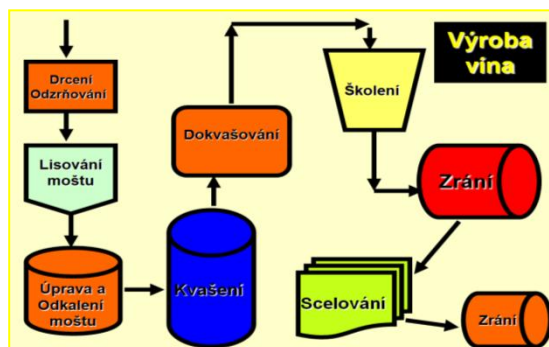
Vína zrají v tancích nebo sudech - mladá 6 měsíců až 3 roky.

Hodnocení jakosti vín

- objektivními zkouškami - chemický rozbor
- subjektivními zkouškami - zrakem = čistota a čírost (jiskra), barva, čichem = buket, chutí = harmoničnost a plnost vína

Vady a nemoci vín:

octovatění, rozkvašení, myšina, sirka, oxidáza, zakorkování



Rozdělení vín podle způsobu výroby

1. PŘÍRODNÍ VÍNA

vznikla přírodním procesem kvašení a dodatečně nebyla upravována. Obsahují 10-13 % alkoholu.

Dělí se na - stolní, jakostní, jakostní s přívlastkem (nejsladší)

Podle obsahu cukru mohou být - suchá, polosuchá, polosladká, sladká.

2. DEZERTNÍ VÍNA

jsou upravená přírodní vína, přislazená cukrem a doplněná alkoholem, obsahují 15 až 22 % alkoholu.

Kořeněná dezertní vína =

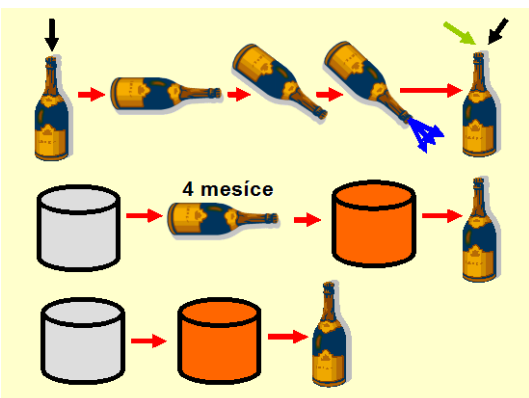
Likérová vína = dolihovaná, mají vyšší obsah alkoholu.

Např.

3. PERLIVÁ - klidná vína uměle nasycená CO₂

větší bublinky CO₂, rychleji vyšumí, levnější.

4. ŠUMIVÁ - získaná druhým kvašením vín



Podle obsahu cukru mohou být:

Brut -, **sec** -

demi sec -, **doux** -

Označují se jako sekt, Cava, Crémant, Champagne (pouze šumivá vína vyrobená ve Francii v oblasti Champagne)

Známé značky -

Rozdělení vín podle barvy: červená, růžová, bílá - z hroznů
bílá, oranžová - z hroznů



Pojmy:

LEDOVÉ VÍNO – sklízeno po prvním mrazu, hrozny nesmí rozmrznout, plní se do lahví o objemu 0,2 až 0,5 l.

SLÁMOVÉ VÍNO – 3 měsíce skladováno na slámě, která snižuje obsah vody a zvyšuje obsah cukru, plní se do lahví o objemu 0,2 až 0,5 l.

ARCHIVNÍ VÍNO

minimálně 3 roky stará, dozrávající v lahvi ve tmě na ležato, pouze nejlepší ročníky (harmonická vína) se mohou nechat zrát v lahvi.

BARRIQUE

Víno zrálo v sudech z vypalovaného bílého dubu (225 l) a během zrání se obohatilo o tzv. dřevinku, nebo-li aromatické a chuťové látky vyloužené ze dřeva. Drahý výrobní postup.



BEAUJOLAIS NOUVEAU

Francouzský vinařský zákon stanoví vždy třetí čtvrtek v listopadu jako den, kdy se na celém světě smí začít s prodejem nového mladého vína - mladého Beaujolais - vyrobeného v roce sklizně.

SVATOMARTINSKÉ VÍNO

označení mladých vín, která splní smyslová kritéria hodnocená odbornou komisí. Přichází na trh vždy -



SKLADOVÁNÍ VÍNA

Mimo dosah pachů, v temnu a bez otřesů, při rovnoměrné teplotě.

Ideální skladovací teplota je 9° - 12° C, vlhkost vzduchu - 70 - 80 % (plesnivění etiket).

Pro skladování vína jsou nejvhodnější sklepní prostory s regály nebo vinné lednice s konstantní T kolem 10° C.

Lahve uzavřené korkovými zátkami:

skladovat naležato, jinak korek vysychá, víno oxiduje a získává příchuť po korkové zátku. Vyschlý korek je porézní a mohou jím pronikat plyny a mikroorganismy.

Lahve uzavřené PE zákloníkem nebo šroubovacím uzávěrem se mohou skladovat nastojato.

TRVANLIVOST vína je závislá na - odrůdě, ročníku, stupni jakosti: kyselosti, obsahu alkoholu a zbytkovém cukru. Špičková vína jsou velmi trvanlivá!



Zásady pro podávání vín

Bílá vína -

červená vína -

Růžová vína -

