

1. In vino veritas



NĚKDY SE TAK SÁM SEBE PTÁM - ODKUD JSME PŘIŠLI, CO JSME KAM
SMĚRUJEME, JAKÝ SMYSL MÁ LIDSKÁ EXISTENCE? POTOM SI NALEJU
ODPOVĚD A JE ZASE DOBRĚ.

2. Původ a rozdělení vína

Genesis 9:20 /9:28/ - Žalm 104:15 - Př. 31:6,7 - Kaz. 10:19 - 1.Tim.5:23 !



Kvašení

První dny často nekvasí, zvlášť když se získá z cukernatého hrozna a po silnějším síření. Bouřlivé kvašení - zahřívání na 25 - 35 °C 2 - 3 dny /někdy 7 - 14/. Dokvašování někdy rychle, ale i několik měsíců i let. Po ukončení procesu kaly sedají na dno a víno se čistí. Samovolné kvašení - napřed divé, ušlechtilé po 3 - 5 dnech /jen ze zdravého hrozna/. Zakvašování čistými kulturami. Víno s vysokým obsahem kyselin stáčíme později abychom podpořili biologické odbourání kyselin.

Druhé stáčení za 6 - 8 týdnů. /bez přístupu vzduchu/. Bílá vína zrají půl až dva roky, červená déle. Scelování - značková vína, nepozná se ročník. Délka nakvašování 8 - 10 dní při teplotě 20 - 25 °C.

Zrak

Zrak je prvním soudcem při ochutnávání vín. Zrakem posuzujeme stav, čistotu, barvu vína a u sektu a šampaňského šumivost, perlení. Jak jsme se už zmínili, naléváme víno zvolna po stěně sklenky asi do jedné třetiny. Zvedneme sklenku do výše očí, přibližujeme, vzdalujeme ji, zdvímáme, snižujeme, díváme se na víno zdola nahoru, shora dolů, sklenku nakláníme, lehce vínem zatočíme, dávající působit světelným paprskům tak, abychom získali správný dojem o stupni jakosti, o intenzitě barevnosti a svítivé hře odlesků. Čistota, čirost, jas, lesk, jiskra a krystal dokazují, že víno je zdravé; bývá také vyzrálé a na vzduchu trvanlivé. Prvním stupněm čirosti je víno jiskrné, zářící, lesknoucí se ve sklenici, krystalově jasné při ostrém světle žárovky a "černého lesku" jak říkají v Německu, je-li víno prosvícené svíčkou před černým pozadím. Čiré víno má tytéž znaky při světle denním. Zastíníme-li sklenku zezadu rukou a necháme-li působit světlo jen shora, poznáme tak ve víně i nejslabší zákal.

Barva

Perfektně průhledná /některá mohou mít sediment, víno nesmí mít bublinky, při kroužení se mohou objevit tzv. nohy-slzy, tenká pevná vlákna po stranách poháru = vyšší viskozita - obsah alkoholu je větší/. Suchá vína z chladnějších lokalit bývají nejsvětlejší, až zelený odstín, hnědnutí = oxidace, mladá červená vína = purpurový odstín

Vůně

Nervová zakončení vyžadují čas k reaktivaci, nelze proto opakovat čichovou analýzu dřív jak za dvě minuty.

Chut'

Sladkost se zjišťuje na špičce, kyselost po stranách, hořkost vzadu a nahoře a slanost vpředu a po stranách.

Bílá vína

Vyrábí se z bílých hroznů ale lze použít i většinu modrých. Je nutné ale je rychle vylisovat a odstranit matoliny. *

Červená vína

Vyrábějí se z modrých odrůd, nakvašení je nutné pro získání červené barvy. *

Rosé

Růžová vína se nejčastěji vyrábějí metodou omezené macerace /kontakt šlupky s moštem je zkrácen/ *

Mešní vína

Ryze přírodní, v nesířených sudech, bez chemických úprav a chemické stabilizace. /zásahy pouze fyzikální/. Vyrábí katolická charita Kroměříž.

Košer vína

od vinobraní až do upotřebení v opatrování židovskou rukou. (víno vyrobené dle pravidel judaismu (nesmí přijít do styku s živočišnými produkty (bílek, želatina) a osobně schválené rabínem s Izraele. Na závěr je pasterizováno aby bylo košer i při podávání nevěřícími.)

Tokajská vína

Pivnice 7 - 12 m pod zemí; konstantní teplota 90 °C, pomalé zrání. Malé soudky 130 - 300 l vliv. Do vína se dávají hrozinky, nechají se vylouhovat /nebo mošt/ a nechá se zkvasit. Kvasí a zrají v nedolitých sudech. Vyrábí se ze směsi odrůd Vlašského ryzlinku, Lipoviny, Furmintu a Muškátu žlutého. *

Šumivá vína

Přidáním cukru a kvasinek a novým překvašením. V uzavřených nádobách = CO₂ zůstává ve víně. Čím menší jsou bublinky, tím lepší je kvalita vína. *

Perlivá vína

Umělé nasycování CO₂. Pro zlepšení chuti se přidává před sycením likér. *

Dolihovaná / fortifikovaná/ vína

Mají 17 - 24% alkoholu proti běžným 8,5 - 18%. Portske – přidává se brandy, dozrává po 15 letech.

Dezertní vína

Přidáním cukru, zahuštěného moštu, hroznů, vinného destilátu nebo lihu. Procento alkoholu stoupá až na 22%. /Malaga – přidává se tzv. kulér (karamel), Sherry – kvasí v otevřených sudech se specifickou plísní tzv. Flór, Madeira. Porto, Madura, Marsala, Mavro, Raphael, Dubonnet/

Vermuty

Kořeněná vína s vysokým obsahem alkoholu, cukru a koření, 5 – 15% alkoholu. (Pelyněk, muškát, skořice, fenykl, hřebíček.) /Palina, Zeměžluč, Fenykl, Koriandr, Máta, - Cinzano, Martini, Cora/ *

Aperitivy

Velmi kořeněná alkoholická dezertní vína s nižším obsahem cukru. Podávat 10 - 120 C. Jako vermuty před jídlem. Dezertní vína /nekořeněná/ k moučníkům.

Bílá vína 10 - 120 C - červená 14 - 16 - šumivá 7 - 9

Pořadí = bílé, červené, šumivé, sladké, kořeněné. Od nejmladších ročníků. Napřed slabě aromatické.



Archivní vína

Vysoce kvalitní odrůdy nejsilnějších ročníků. Láhvový vrchol mezi 5 – 15 lety. Pokud vybíráme z mladých vín do jednoho roku stáří, měla by tato vína mít odrůdový charakter, sladěný poměr kyselin, cukrů a alkoholu (u červených vín i tříslovin). Je nutné brát v úvahu skutečnost, že se ležením množství kyselin může snížit až o 1,5 g/l. Kyselina vinná se vysráží ve formě vinanu vápenatého a hydrogenvinanu draselného (tzv. vinný kámen). Při výběru starších vín je třeba se jen vyvarovat případných usazenin na dně láhve a posoudit kvalitu použitého korku. Tato vína jsou již některých problémů zbavena - bílkovinné a kvasničné zákal se netvoří. Mohl by se vytvořit jen krystalický zákal (tzv. vinný kámen), ten ale neovlivňuje vlastnosti vína.

Víno s přívlastkem

musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu.

kabinet je dovoleno vyrábět jen z hroznů, které dosáhly nejméně 19 stupňů cukernatosti.

pozdní sběr je dovoleno vyrábět jen z hroznů, které dosáhly nejméně 21 stupňů cukernatosti.

výběr z hroznů je dovoleno vyrábět jen z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů cukernatosti.

výběr z bobulí je dovoleno vyrábět jen z vybraných bobulí, které dosáhly nejméně 27 stupňů cukernatosti.

ledové víno je dovoleno vyrábět jen z hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 6° C a nižších, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů cukernatosti.

slámové víno je dovoleno vyrábět jen 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 cukernatosti.

Základní právní norma

pro třídění vín vyrobených na našem území z hroznů sklizených v ČR je § 3 - 27 vinařského zákona 321/2004 Sb.

Dle tohoto ustanovení se víno domácího původu třídí na:

a) víno stolní - což je nejnižší kategorie vín, pro výrobu těchto vín je podmínkou, aby hrozny použité pro jeho výrobu dosáhly alespoň 11 stupňů cukernatosti (dle ČNM)

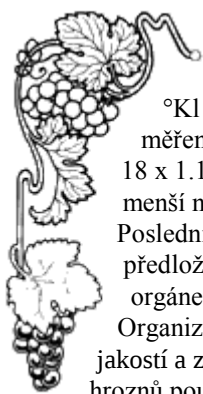
b) víno jakostní - lze vyrábět z hroznů, které dosáhly minimálně 15 °ČNM v této kategorii rozlišujeme:

- víno jakostní odrůdové
- víno jakostní známkové

c) víno s přívlastkem - je kategorie vín nejvyšší kvality, vína v této kategorii jsou dále tříděna na :

- kabinet - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 19 °ČNM
- pozdní sběr - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 21 °ČNM
- výběr z hroznů - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 24 °ČNM
- výběr z bobulí - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 27 °ČNM
- ledové víno - je vyráběno z hroznů, které dosáhly nejméně 27 °ČNM a současně musí být splněna podmínka, že tyto hrozny byly sklizeny minimálně při teplotě minus 6°C

- slámové víno - je vyráběno z hroznů, které dosáhly nejméně 27 °ČNM a současně musí být splněna podmínka, že tyto hrozny byly alespoň 3 měsíce skladovány na slámě či rákosu.



V ČR je cukernatost hroznů měřena ve stupních československého normalizovaného moštoměru, které vyjadřují kolik kg cukru je ve 100 l moštu. Naopak v Rakousku, které se systémem třídění vín nejvíce přibližuje našemu systému, se cukernatost hroznů měří Klosterneuburským moštoměrem a °Kl vyjadřují kolik kg cukru je ve 100 kg moštu. Pro srovnání lze uvést, že chceme-li převést cukernatost měřenou Klosterneuburským moštoměrem na °ČNM, musíme °Kl vynásobit hustotou moštu (např. 18 °Kl je $18 \times 1.10 = 19.80$ °ČNM). Obecně lze říci, že při nižších cukernatostech je rozdíl mezi oběma stupnicemi menší než při cukernatostech vyšších (např. 15 °Kl = 16.1 °ČNM a 21.8 °Kl = 25.3 °ČNM).

Poslední podmínkou pro zařazení vína do kategorie vín s přívlastkem nebo vín jakostních odrůdových, je předložení vyrobeného vína k posouzení Komisi expertů pro hodnocení a zařazení vína. Tato komise je orgánem podléhajícím Ministerstvu zemědělství a členy této komise jmenuje a odvolává přímo ministr.

Organizačně je činnost zajišťována Českou zemědělskou a potravinářskou inspekcí, což je orgán dozoru nad jakostí a zdravotní nezávadností potravin, tedy včetně vína. Inspekce zajišťuje rovněž ověření cukernatosti hroznů použitých pro výrobu vín s přívlastkem a toto vystavení ověření je nezbytným předpokladem k zařazení

našich vín do některé z kategorií vín s přívlastkem.

Zákonem jsou určeny další kategorie vín, které již nejsou tříděny dle cukernatostí hroznů, ale dle specifického způsobu jejich výroby. Tato vína se třídí na:

- d) víno šumivé e) víno perlivé f) víno aromatizované g) víno likérové

3. Všeobecné zásady pro degustaci

Něco o víně:

Víno je nápoj nesmírně bohatý na chuť, vůně a barvy. Degustace vín se týká tří smyslů: zrak, čich a chuť. I když básníci tvrdí, že na své si přijde i sluch, protože vynikající víno po svlažení rtů promluví a osloví svého konzumenta.

Zraková zkouška

umožňuje zhodnotit vzhled vína, barvu, čírost, lesk, hustotu, průzračnost a čistotu.

Zrakem se hodnotí:

Čistota vína

víno můžeme hodnotit jako krystalicky čisté, jiskrné, průhledné, matné, mdlé, opalizující, nejasné, zakalené

Hloubka a intenzita barvy

bílých vín je to vodově bílá, bledá, střední, sytá a odstín zelenkavý, citrónový, slámový, zlatý, jantarový, načervenalý, hnědý
červených vín je to fialový, cihlový či třešňový odstín červené

u růžových vín je to meruňkový, šedorůžový, pomerančově růžový, bledě červený, třešňový, jahodový, lososový oranžový odstín

Vazkost

perlivé, vodové, normální, vazké olejové

Čichová zkouška

spočívá v zachycení a rozlišení vůní vína, jeho aroma a buketu.

Čichem se hodnotí:

Vůně nám dává signál o kondici vína - zdravé, čisté, nečisté, nemocné. Hodnotíme všeobecný dojem - neutrální, čistý, atraktivní, vynikající. Sledujeme intenzitu vůně - slabou, střední, výraznou. Z vůně také poznáme, v jakém stadiu vývoje víno je - mladé, hroznové, se zralým buketem, unavené, staré (se stažinkou), naoxidované, zoctovatělé.

Vůně květinové

voní po akátu, fialce, heřmánku, hlohu, hyacintu, chryzantémě, ibišku, jabloni, jalovci, jasmínu, květu pomeranče, lilii, lípě, magnolii, mandlovníku, pelargonii, pivoňce, růži, šípku, vrbě, vřesu, zvonečku

Vůně po koření

připomínají anýz, bazalku, cibuli, černé koření, česnek, fenykl, kopr, levanduli, majoránku, muškátový oříšek, oregano, provensálské byliny, skořici, tymián, vanilku nebo zázvor

Vůně ovocné

po hroznech, ananasu, avokádu, banánu, borůvce, broskvi, citronu, černém rybízu, hrozinkách, grapefruitu, jablku, jahodách, malinách, melounu, meruňkách, papáji, pomerančích, švestkách, třešních či višních

Vůně rostlinné

jako rozkvetlá jarní louka, čerstvé či zapařené seno, čerstvě posečená tráva, kopřivy, révové listy, zelený čaj, káva nebo tabák

Vůně zemité

připomínají artyčoky, beton, houby, humus, plíseň, sklep, spálenou gumu, kůži

Vůně chemické

asfalt, bakelit, benzin, celulózu, fenol, guma, chlór, jód, kanál, nafta, olej, plastik a síra

Vůně živočišné

pach čerstvého masa, kočičí moči, mokrého psa, myšiny, zapařené srsti, zvěřiny

Vůně dřevin

akátová, borová, cedrová, dubové kůry, pryskyřičná, santalového dřeva, vanilky

Z vína mohou být cítit také kvasnice, kyselina máselná, zkažené mléko nebo taky karamel, med, čerstvá čokoláda, melasa či dokonce sójová omáčka

Chuťová zkouška

zapojí do hry chuťové pohárky na jazyku, které umožňují rozlišovat čtyři základní chutě - sladkou, slanou, kyselou a hořkou. Jejich vzájemnou kombinací dokážeme rozlišit obrovskou šálu chuťových vjemů. V ústech také vnímáme trpkost, plnost, pružnost, pěnivost, perlivost, chlad, teplo atd.

Chuť se hodnotí:

Sladkost

víno je suché, polosuché, polosladké, sladké, velmi sladké

Kyseliny

fádní, nízké, vyvážené, osvěžující, živé, rázné, ostré, kyselé, trpké

Tělo

hubené, tenké, lehké, střední, plné, opulentní, těžké

Alkohol

lehký, dostatečný, velkolepý, opojný, ohnivý

Intenzita

slabá, střední výrazná

Doznívání

krátké, přijatelné, dlouhé, nebere konce

Zralost

mladé víno, nezralé, na vrcholu, za vrcholem, přezrálé

Víno může být v chuti i vůni slabé, svěží a hebké, půvabné, vyvážené, elegantní, plné či kulaté

Podávání vína:

Víno podáváme v optimální teplotě. Vína šumivá, dezertní a lehká bílá mají mít mezi 5 až 9 °C . Většina bílých vín je nejkrásnější mezi 10 až 12 °C , kdy už uvolňují v dostatečné míře vůni, otevírají se, ale neztrácejí svěžest. Velká zralá suchá bílá vína a čerstvá šťavnatá červená vína podáváme při teplotě 12 až 14 °C . Pro červená vína literatura předepisuje pokojovou teplotu, měřenou ale někde ve studených hradních síních. Většina červených vín se podává při teplotě 14 až 16 °C a velká zralá červená vína při teplotě 16 až 18 °C

Degustace

Rozlišujeme čtyři hlavní chutě: slanou, sladkou, kyselou a hořkou. Sladkou chuť vnímáme na špičce, dojem sladkosti způsobuje např. fruktóza, sacharóza, glukóza a také glycerin. Slanou vnímáme na patře a uprostřed jazyka, tato chuť se nám u vína může zdát atypická, ale víno obsahuje některé minerální soli, které pochází z půdy. Po stranách jazyka a úst vnímáme chuť kyselou, kterou způsobují různé kyseliny (vinná, jablečná, mléčná ...). Jejich přítomnost je pro víno velmi důležitá, ovlivňují stupeň svěžesti a možnost zrání v láhvi. Velký obsah kyselin vytváří tóny agresivní a „zelené“ a většinou ani zráním vína se chuť nezjemní, proto je nutné obsah kyselin pečlivě analyzovat. Hořkou chuť objevíme na kořeni jazyka, způsobují ji třísloviny, alkohol, anthokyaniny a polyfenoly.

Vyhodnocením vlastností a chutí vína analýza nekončí, ještě je třeba prověřit délku a dochuť vína. Délka se měří na kodálie = časový úsek (měříme v sekundách), při kterém vnímáme víno po spolknutí (vyplivnutí) v ústech. O dochuti můžeme zjednodušeně hovořit jako o příjemné a nepříjemné. Chuť vína také charakterizujeme jako plnou, hutnou, prázdnou, bohatou, extraktivní, to vše nám buňky v ústech dovolí rozeznat.

Prvním přivoněním k čerstvě nalité sklenici určíme primární aroma, charakterizuje odrůdu a odráží se v něm ovocné, květinové a rostlinné tóny. Sekundární aroma vyhodnotíme při mírném roztočení vína ve sklenici a následném přičichnutí, popisuje způsob výroby vína např. vůně kvasinek u vín sur lie. Terciární aroma ve víně určujeme až po napití, víno v ústech provzdrušíme a přes nosohltan vnímáme uvolněné vůně, vytváří se při zrání vína v láhvi, proto při jeho identifikaci musíme nechat víno nadechnout.

Po čichové analýze získáme informace o odrůdě (odrůdách), typu vína, zemi původu, stáří a hlavně o jeho zdraví. Každá odrůda má typické aromatické složení, které charakterizují konkrétní vůně např. Sauvignon blanc se vyznačuje tóny kopřiv, květu bezu nebo broskví a angreštového kompotu. Jestliže identifikujeme tóny kvasinek, jedná se pravděpodobně o vyrobené víno metodou sur li (z francouzštiny na kvasničních kalech). Stáří vína určíme podle stupně nazrálosti vůně. Původ je možné určit podle stylu vůně, vína z chladnějších zemí mají aroma studenější, lehčí a méně vyzrálá a naopak. Z výrazu vůně můžeme určit i ročník, ze kterého víno pochází. Každý rok má svůj charakter, déšť, sucho, mlhy, plísňe, kroupy, to všechno se odráží v charakteru a výrazu vína.

Termíny používané při čichové analýze vína:

Kondice: zdravé, čisté – nemocné, nečisté

Celkový dojem: neutrální – čistý – atraktivní - vynikající

Intenzita: slabá – střední – výrazná

Vývoj: mladistvé – hroznové – unavené – zoxidované (bud' stářím nebo záměrně ?)

Charakter: ovocitý (např. černý rybíz – mladý Cabernet Sauvignon), květnatý (např. vůně kvetoucí louky – Müller – Thurgau), rostlinný (např. travnatost a kopřiva u mladých Sauvignonů), kořenitý (Tramín), dýmový, kouřový (Pouilly Fumé), živočišný (tzv. pach stodoly, koňské stáje či trouchnivějící listí se pokládá u červených vín z Bourgogne starších ročníků za atraktivní), lesní či zemitý (Syrah)

Komplexnost: kvasné aroma – buketní zralost – vady (např. síra, korková plíseň, těkavé kyseliny, ocet)

Při vnímání vůně vína není dobré spěchat, sebemenší maličkost může ovlivnit konečný dojem z vína.

Hodnocení vzhledu vína začíná u průzračnosti, víno má být čisté tj. čiré a bez nežádoucích zákalů. Tento jev nejlépe zhodnotíme, jestliže sklenici s vínem přidržíme před zdrojem světla (plamen svíčky). Dalším krokem je vínem ve sklenici zlehka zakroužit, začne stékat po stěnách různou rychlostí a v různě mohutných praménkách tzv. slzách, nohách. Tato skutečnost určuje vliv alkoholu na viskozitu, čím vyšší obsah alkoholu je ve víně obsažen, tím má víno vyšší viskozitu. Soustředíme se i na vzhled hladiny, je-li hladká nebo porušená bublinkami oxidu uhličitého. Bublínky jsou pozitivem u vín typu sur lie, šumivých a mladých, v ostatních případech jsou pro kvalitu vína nepříjemné. Zajímavým parametrem při hodnocení vzhledu vína je jiskra, na tento parametr má vliv čírost vína a tím pádem lom světla. Laicky řečeno, jestliže je víno čiré a bez nečistot, má větší jiskru.

Škála barevných odstínů je nastavena od světlé po tmavou. Bílá vína posuzujeme od bezbarvé, bledé, světle zelené, světle žluté přes slámovou, žlutohnědou až po jantarovou. Při hodnocení růžových vín používáme termíny jako malinová, jahodová, lososová, barva cibulové slupky a pod označením oranžovohnědé se skrývá nejtmavší barevný typ růžového vína. Červená vína hodnotíme jako nachová, purpurová, červenofialová, granátově červená, kaštanová až hnědá. Barva vína je ovlivněna mnoha faktory např. stupněm zralosti : mladé víno se pyšní jemnou barvou se zelenými (bílé) nebo nachovými tóny (červené) starší víno získává tmavé tóny s hnědými odlesky (důvodem je pomalá oxidace při zrání vína)

Posouzení barvy vína je ideální při denním světle, proti bílému pozadí a sklenice by měla být mírně nakloněná, abychom mohli lépe určit odstíny barvy. Dalším krokem při hodnocení vzhledu vína je čírost. Víno má být čisté tj. čiré a bez nežádoucích zákalů. Tento jev nejlépe zhodnotíme, jestliže sklenici s vínem přidržíme před zdrojem světla (např. plamen svíčky). Poté vínem ve sklenici zlehka zakroužit, začne stékat po stěnách různou rychlostí a v různě mohutných praménkách tzv. slzách, nohách. Tato skutečnost určuje vliv alkoholu na viskozitu, čím vyšší obsah alkoholu je ve víně obsažen, tím má víno vyšší viskozitu. Soustředíme se i na vzhled hladiny, je-li hladká nebo porušená bublinkami oxidu uhličitého. Bublínky jsou pozitivem u vín typu sur lie, šumivých a mladých, v ostatních případech jsou pro kvalitu vína nepříjemné. Zajímavým parametrem při hodnocení vzhledu vína je jiskra, na tento parametr má vliv čírost vína a tím pádem lom světla. Laicky řečeno, jestliže je víno čiré a bez nečistot, má větší jiskru.

Škála barevných odstínů je nastavena od světlé po tmavou.

Bílá vína

bezbarvá
bledá
světle zelená
zlatavá
světle žlutá
slámová
žlutohnědá
jantarová

Růžová vína

malinová
jahodová
lososová
barva cibulové slupky
oranžovohnědé

Červená vína

nachová
purpurová
červenofialová
granátově červená
kaštanová až hnědá

Barva vína je ovlivněna mnoha faktory např. stupněm zralosti :

mladé víno se pyšní jemnou barvou se zelenými (bílé) nebo nachovými tóny (červené) starší víno získává tmavé tóny s hnědými odlesky (důvodem je pomalá oxidace při zrání vína)

Způsobem výroby :

délka macerace hroznů
použité odrůdy
technologický postup

Zemí původu vína :

Klimatické podmínky ovlivňují stupeň vyzrálости hroznů a tím i barvu vína (v zemích s chladnějším klimatem jsou většinou vína s jemnější barvou a naopak). Vizuální zhodnocení vína je neméně důležité jako posouzení vůně a chuti, vždyť pohled na sklenici vína je prvním kontaktem degustátora se vzorkem.

Vůně vína

Schopnost rozlišovat vůně ve víně, kde bývají často překryté a zkombinované, není jen výsadou zkušených degustátorů. Milovník vína brzy zjistí, že si stačí jednotlivé aromatické vjemy uvědomit a mozek zareaguje vypuštěním konkrétního termínu. Hodnocení vůně vína by mělo probíhat v uzavřené místnosti, nežádoucí je určitě cigaretový a jiný kouř, vůně květin, parfémů a podobné rušivé vlivy. Ke sklenici s vínem **příčichneme třikrát ve zhruba dvouminutových intervalech**, čichové buňky potřebují chvíli na regeneraci a uzavření, aby mohly reagovat na další vjemy. Prvním přivoněním k čerstvě nalité sklenici určíme **primární aroma**, charakterizuje odrůdu a odráží se v něm ovocné, květinové a rostlinné tóny. **Sekundární aroma** vyhodnotíme při mírném roztočení vína ve sklenici a následném příčichnutí, popisuje

způsob výroby vína např. vůně kvasinek u vín sur lie. **Terciární aroma** ve víně určujeme až po napití, víno v ústech provzdušníme a přes nosohltan vnímáme uvolněné vůně, vytváří se při zrání vína v láhvi, proto při jeho identifikaci musíme nechat víno nadechnout. Po čichové analýze získáme informace o odrůdě (odrůdách), typu vína, zemi původu, stáří a hlavně o jeho zdraví.

Každá odrůda má typické aromatické složení, které charakterizují konkrétní vůně např. Sauvignon blanc se vyznačuje tóny kopřiv, květu bezu nebo broskví a angreštového kompotu. Jestliže identifikujeme tóny kvasinek, jedná se pravděpodobně o vyrobené víno metodou sur li (z francouzštiny na kvasničních kalech). Stáří vína určíme podle stupně nazrálosti vůně. Původ je možné určit podle stylu vůně, vína z chladnějších zemí mají aroma studenější, lehčí a méně vyzrálá a naopak. Z výrazu vůně můžeme určit i ročník, ze kterého víno pochází. Každý rok má svůj charakter, déšť, sucho, mlhy, plísň, kroupy, to všechno se odráží v charakteru a výrazu vína.

Termíny používané při čichové analýze vína:

Kondice:

zdravé

čisté

nemocné

nečisté

Celkový dojem:

neutrální

čistý

atraktivní

vynikající

Intenzita:

slabá

střední

výrazná

Vývoj:

mladistvé

hroznové

unavené

zoxidované (buď stářím nebo záměrně ?)

Charakter:

ovocitý (např. černý rybíz mladý Cabernet Sauvignon)

květnatý (např. vůně kvetoucí louky Müller Thurgau)

rostlinný (např. travnatost a kopřiva u mladých Sauvignonů)

kořenitý (Tramín)

dýmový

kouřový (Pouilly Fumé)

živočišný (tzv. pach stodoly, koňské stáje)

trouchnivější listí se pokládá u červených vín z Bourgogne starších ročníků za atraktivní)

lesní či zemitý (Syrah)

Komplexnost:

kvasné aroma

buketní zralost

vady (např. síra, korková plíseň, těkavé kyseliny, ocet)

Při vnímání vůně vína není dobré spěchat, sebemenší maličkost může ovlivnit konečný dojem z vína.

Typy chutí a jejich vnímání

Sladká chuť Je vnímána na špičce jazyka. V závislosti na koncentraci cukrového roztoku může být tento pocit vnímán na vnitřní straně rtů.

Látky přispívající ke sladkosti a tělu vína jsou: - cukry které vznikají v hroznech : hexóza, glukóza, fruktóza, pentóza, arabinóza, xylóza - alkoholy vznikající při fermentaci vína: monol, ethanol, polyol, glycerol, butylén, glykol, inositol Cukry mají rozdílný stupeň sladkosti. Na stupnici sladkosti má sacharóza hodnotu 100 a další cukry a sladidla následující hodnoty: sacharin 500, fruktóza 170, invertní cukr, med 130, glukóza čistá 70, glukóza krystalická 50, maltóza 30, sorbit 30, galaktóza 30, laktóza 15. Pozorný pozorovatel zaznamená, že sliny se při přijímání sladké potravy stávají hustší.

Kyselá chuť

Vnímání kyselé chuti se projevuje mravenčením po stranách jazyka a ve tvářích. Z hroznů pochází kyselina vinná, kyselina jablečná a kyselina citrónová. Při fermentaci se vytváří: kyselina jantarová, kyselina mléčná, kyselina octová. Dobře

vycvičený degustátor může jednoduše rozeznat pět stupňů kyselé chuti v roztoku. Víno je kyselý nápoj, jako všechny sloučeniny, které uvolňují protony. Když pijete víno jeho kyselost je závislá na množství protonů v něm přítomných. Destilovaná voda má pH 7,0 (je neutrální), pH vína může být v rozsahu od 3,3 (dost kyselá) po 3,8 (méně kyselá). Pro zajímavost pH citrónové šťávy je kolem 2,0. Sliny jsou při přijímání kyselé potravy tekutější. Když je víno příliš kyselé může být nepříjemně agresivní. Jestliže má nedostatek kyselin stává se nestálým, plochým a dokonce mazlavým v chuti.

Hořká chuť

Chinin je nejlepším příkladem hořké chuti, která je vnímána na zadní části jazyka. Degustátoři s dobrou citlivostí na tuto chuť poznají koncentraci chininu i pod 1 mg/l. Ve většině případů je hořká chuť vnímána jako nepříjemná, pokud není doprovázena jinou chutí. Poměrně dlouho také přetrvává.

Na chemické úrovni mnoho součástí vína může být hodnoceno jako hořké. Jsou to fenolické sloučeniny, které se podílejí také na barvě vína (pigmenty), taniny (polyfenoly) a catechin.

Tyto sloučeniny hrají významnou roli ve vývoji vzhledu vína - intenzita a odstín barvy. V ústech reagují se slinami a vyvolávají u červených vín pocit svrasklosti.

Slaná chuť

Každý z nás má vlastní hladinu citlivosti na slanou chuť. Je vnímána v přední třetině jazyka.

V nízkých koncentracích je složité rozeznat slanou chuť od sladké. Vycvičený degustátor již může rozeznat koncentraci soli kolem 0,5 g/l. Ve víně jsou obsaženy pouze stopy soli. Soli minerálních kyselin a některé organické kyseliny jsou rozpustné ve víně. Jsou to chloridy a sulfáty magnézia, vápníku a sodíku, které přispívají ke svěžesti vína. Další minerální sloučeniny jako fluór, křemík, jód, bróm, bór a mangan nejsou během ochutnávání rozeznatelné, ale účastní se biochemických reakcí a vyrovňávají dojem chuti vína.

Poznámky:

Čím se, Jakým vínem se vyplachuje košтовací sklenička? /Následujícím/

Správný koštér se nemyje, neholí /voňavým mýdlem/, koštuje se dopoledne, když chuťové pohárky nejsou otupělé, klid, denní světlo v místnosti bez dekorace, která by rozptylovala a upoutávala pozornost. Z toho důvodu se vzdáváme i potěšení z přítomnosti krásných dam.

Zastínit rukou, světlo jen ze shora, pozná se i nejslabší zákal.

Opalizující víno – předčasně stočené.

Namodralé – bakteriálně nemocné víno.

Vinný kámen – víno zlahodní.

Krásná barva vína, pije se i očima!

Mladé víno se i ve sklenice pohybuje živě, váhavost při pohybu a mastná

glycerinová stopa ukazuje na plné, staré, alkoholické a sladké víno.

Delším ležením v lahvi se ztrácí aroma a nahrazuje je stařina, chlebovina /s

španělskou příchutí – příchutí po sherry/

Mladé víno má květinu, staré kytku.

Alkohol zakrývá, maskuje kyselou chuť, dává vínu rovnováhu.

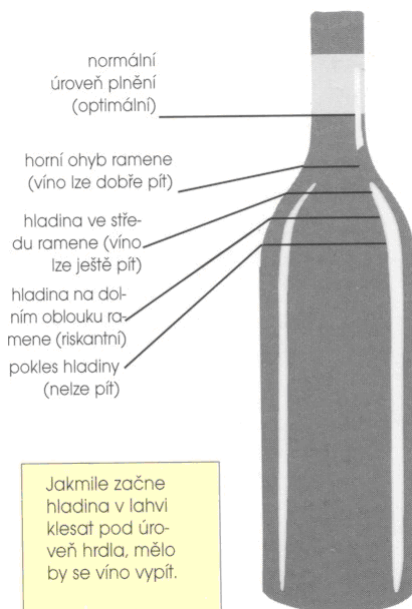
Slabá vína 8-10⁰/₀₀ alkoholu v litru, střední 10-12⁰/₀₀, silné 12-14⁰/₀₀, opojné, těžké, madeira, sherry kolem 16⁰/₀₀, portské do 22⁰/₀₀, dezertní 22,5⁰/₀₀.

Kyselin průměr 6-10⁰/₀₀, bez kyselin je fádňí, ploché.

Víno nebylo stvořeno pro potěchu očí nebo aby kytičkou vůni poskytlo požitek nosu ani abychom ukájeli svoji žízeň; víno žízeň netiší. Ale pro potěchu srdcí!

V r. 1927 v Itálii 22 znalců hodnotilo víno s 50 body. V názorech až 70% rozdíly!

Jak se boduje víno u nás? /100 bodů/



Pěna: Zpěnit víno třepáním se zakrytou dlaní. Bílá pěna se objeví na víně starším než jeden rok. Červená pěna se tvoří na víně mladém, nebohatém barvou, nebo na víně vyspělém. Rubínovou, ruměnou mají mladá vína s obsahem nejvýše 3-4promile kyselin a bohatá barvivem. Vína s granátovou pěnou bývají vždy o něco kyselejší. Zářivá až jiskřivá pěna je vlastní vínům dobrým, mladým a správně alkoholickým. Pěnu neprůhlednou, mrtvou, bez ohně mají vína nemocná nebo stará, sešlá, s usazeninou. Vyšší kyselost zlepšuje barvu pěny a prodlužuje její trvanlivost. Jinak trvalejší pěnu mají vína slabá, chudá alkoholem, vína mladá, bohatá bílkovinami a vína nemocná.

Pár slov závěrem:

Kometová vína – stoletá, jubilejní, výstavní.

Panenská vína – první víno z vinice. Růžové víno – krátce nakvašené, míšené nebo bílá vína zrající v sudech od červeného vína.

Sudové víno – jednoduché konzumní víno, které stočením do lahve nic nezíská. Neslibuje žádný další vývoj. Zůstává sudovým i když se z komerčních důvodů dá do lahvi aby bylo prodejnější.

Klaret – lisované z modrých hroznů bez nakvašení.



Na obrázku je několik typů lahví, které jsou charakteristické svým vzhledem

1 Schlegelflasche

Elegantní, starý tvar láhve s dlouhým hrdlem, který se používal pro rýnská a moselská vína již na přelomu 19. a 20. století (rýnská vína: hnědé sklo, moselská vína: zelené sklo). Dnes se používá i v jiných vinařských oblastech.

2 Láhev typu bordeaux

Moderní forma staré láhve z Bordeaux s širokými, vysokými rameny a válcovitým tělem (antická láhev typu bordeaux se zmenšila na výšku jedné stopy); považuje se za klasiku a používá se pro červené víno všech druhů i původu, ať již ze zeleného nebo hnědého skla či ze skla bezbarvého (u vín značek Graves a Sauternes).

3 Láhev burgundského typu

Tradiční tvar lahve, používaný již v 19. století v Burgundsku: širokobřichý tvar s ustupujícími rameny, běžně používaný pro červená i bílá vína (vyrábí se jak z hnědého, tak ze žlutozeleného skla). Dnes se v celém světě používá pro vína odrůd Pinot Noir, případně Chardonnay.

4 Albeisa

Láhev, která byla vyvinuta teprve v 70. letech 20. století pro vína z oblasti Alba v Piemontu: Barolo, Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Roero. Její tvar napodobuje starý typ nádoby, který se v této oblasti používal k uchovávání vína již v 17. století. Albeisa je chráněný tvar, ale používání této láhve není pro vinaře povinné.

5 Láhev kyjovitého typu

Folklorní láhev, která zdomácněla po druhé světové válce u vín typu rosé v Provensálsku a rychle se stala typickou značkou této oblasti. která zdomácněla po druhé světové válce u vín typu rosé v Provensálsku a rychle se stala typickou značkou této oblasti. Dnes však řada výrobců dává přednost klasické láhvi typu bordeaux.

6 Bocksbeutel

Typická láhev pro francská vína (případně vína z bádenských Franků), předepsaná pro veškerá jakostní a přívlasková vína pocházející z této oblasti. Tento tvar se historicky váže k výnosu z roku 1728, jímž městská rada ve Würzburgu předepsala tuto srdčitou láhev jako záruku "pravosti a plnosti nádoby".

7 Flûte d'Alsace / alsacká flétna

Štíhlá, zelená láhev, jejíž válcovité tělo se směrem k hrdlu zužuje. V Alsasku ji používají téměř všichni vinaři, je však rozšířená i v jiných oblastech Francie a také v Německu, Rakousku a Švýcarsku.

8 Láhev na šampaňské

Klasická láhev na veškerá šumivá vína. Má dlouhé hrdlo, v němž se mohou hromadit v průběhu druhého kvašení kvasinky, a zapuštěný čep na dně, který způsobuje, že případná usazenina není zvenčí vidět. Většinou se vyrábí ze silného skla, aby odolala tlaku oxidu uhličitého. Dnes ji používají výrobci šumivého vína na celém světě.

9 Láhev na portské

Masivní láhev s nadmutým hrdlem se širokými rameny, typická i pro řadu dalších likérových vín po celém světě, především sherry. Vyfukuje se z tmavého skla, nepropouštějícího UV záření, které tak chrání víno před účinky světla.

Víno Ludmila je pojmenováno po kněžně Ludmile, která na Mělníku založila první vinici a dala základ celému místnímu vinařství. Od konce 19. století se stáčí do originálních, pro ni typických lahví, tzn. „kalamářů“.

Historie praví, že počátkem 20. století skupina archeologů našla na nádvoří zámku Mělník historické úlomky z kameniny. Po jejich sestavení získala keramickou láhev identických proporcí, ve které se za dob Karla IV. skladovalo víno. Právě tento tvar se stal inspirací pro víno Ludmila.



Degustace vína před stolováním

Degustační dávka by měla být asi půl decilitru vína. Zákazník nejdříve víno zkoumá pohledem, posuzuje jiskru barvy vína. Potom dlouho vnímá buket. Většinou však k vínu přivoní pouze jednou. Až potom se napije. Víno válí v ústech, až nám to může připadat komické. Pokud je s nabízeným vínem spokojen, dá souhlas, abychom víno rozlili ostatním hostům u stolu. První naléváme ženám, významným osobám, oslavencům. Poslední je vždy hostitel. Mnohdy je zvykem přes otevřené víno položit plátěný ubrousek. Snad z důvodů, aby do láhve nenalétaly drobné mušky, snad z estetického cítění. Měli bychom však vědět, že velká vína se mnohdy otevírají na přání hostů dříve než se budou pít. Tato vína mívají výraznější buket. Tento termín je také označován, že víno rozkvetne. Při servíru červených vín láhev neomotáváme papírovým ubrouskem. Drobné kapce při nalévání vína zabráníme správným vytočením láhve.

Aby se víno uplatnilo v odpovídající jakosti, musí mít také správnou teplotu. Šumivá vína se podávají zásadně velmi chladná mezi 5 až 7°C. Vínům bílým v závislosti na jejich plnosti, čím plnější, tím vyšší teplota, odpovídá teplotní rozmezí mezi 7 až 10°C pro vína mladá a 10 až 12°C pro vína vyzrálá. Sladká vína se musí vždy dobře vychladit, podobně jako vína šumivá. Pro klarety a vína růžová je vhodnější teplota mezi 10 až 12°C. Lehká červená vína vyniknou nejlépe při teplotě 12 až 15°C. Vyzrálá vína červená musí mít teplotu nejvyšší 14 až 18°C. Vína dezertní jako je Port, nebo Madeira, mají mít teplotu kolem 13 až 14°C.

Teploty pro podávání vína

Teploty pro podávání vína	
Mladá bílá vína	8 – 10 °C
Starší bílá vína a růžová	10 – 12 °C
Červená vína	12 – 14 °C
Těžší červená vína	14 – 18 °C
Vína šumivá a likérová	6 – 8 °C
Vína perlivá	8 – 10 °C
Vína dezertní	10 – 12 °C

Sklenice

Sklenice umocňuje charakter nápoje. Tvar a objem sklenice ovlivňuje lidské smysly, odlišuje také jednotlivé alkoholické nápoje.

Víno podáváme v tenkostěnných, hladkých, nebroušených, bezbarvých skleničkách, vždy pečlivě umytých a suchých. Aby bylo možno skleničku správně držet měla by mít minimálně pět centimetrů dlouhou stopku.

Tvar skleniček pro jednotlivé typy vín:

Červené a bílé víno se podává v tulipánovém tvaru skleničky. Pro červená vína používáme skleničky o větším objemu, až 600 ml. Zúžená horní část skleničky koncentruje aromatické látky, a tím umožňuje plně vnímat víno. Sekty jsou podávány ve vyšších skleničkách typu flétna, které udržují dlouhodobé perlení. Při ochutnávání vín používáme tenkostěnných, bezbarvých, nebroušených sklenek s jemným okrajem,

vždy pečlivě vymytých a

suchých. Používáme sklenek válcovitých,

s hladkými, nelomenými stěnami, aby hranky neodrážely a nelámaly světlo, nebo sklenek tvaru tulipánu, kterým dáváme přednost. Ve sklence s nožkou totiž nestíní ruka barvu vína.

Víno se v nich také, není-li to žádoucí, tak rychle nezahřívá teplem ruky. Sklenky plníme jen do jedné třetiny, víno naléváme aby bylo možno sledovat průzračnost a barvu vína zvolna po stěně sklenky. Sklenka v pase nejširší a k ústí se zužující má, je-li do jedné třetiny naplněna, největší odparnou plochu, už tím, že kroužením, podstatně snadnějším než ve sklence válcovité, vlhčíme vínem stěny sklenky, získávajíce tak největší možnou odpařovací plochu. To přispívá k rychlejšímu uvolňování vonných látek, jež zhuštěné čicháme zúženým ústím sklenky. Používáme také sklenky s nožkou, tvaru květu lilie, obráceného kužele (flétny), aby bylo možno sledovat průzračnost a barvu vína ode dna sklenky v jednotlivých vrstvách vína. Týchž sklenek používáme při posuzování barvy sektu a jeho pěnivosti. Zašpičatělé dno je nejen znamenitým ohniskem perlivosti, ale značná výška poháru dopřává nám sledovat jemnost perlení lépe než ve sklence válcovité nebo dokonce ploché šampaňské misce.

Chutnáme také z kalichů tvarů artyčoku; ač mají mnohdy obsah i přes litr, plníme je vínem jen na prst po dně. Tyto sklenice - verres de goût-, pocházejí podle úsudku z pátého století před Kristem (tedy opět nic nového pod sluncem), jichž používal k posuzování pramenského



proslulý král Euagoras, jak usuzujeme z nálezů této sklenice v starověkém Salamisu na ostrově Cypru a jež byl nově zavedený francouzskými gourmety, jsou dokonce zpovědníci vinných vlastností. Dobrému nosu nezůstane tu nic utajeno. V Burgundsku je zvykem zkoušet vína z malých stříbrných misek se dnem vypouklým a rozmanitě zdobeným. Vypoukliny a ozdoby v třpytném kovu umožňují posoudit sílu barvy, její živost a jiskru v rozličných stupních odstínů a intenzity. Prchavost vonných látek může zpomalit, poněvadž držadlem (ouškem) se miska zahřívá velmi pomalu, ač stříbro je velmi dobrým vodičem tepla. Pro burgundské koštéry mají ještě tu výhodu, že degustační nádobka je kapesní, čistě osobní, nerozbitná, že k posouzení vína postačí malé množství a netřeba zbytky víny odlévat. Mezi jednotlivými druhy vín vyplachujeme sklenky raději vínem, které následuje, než vodou, ježto i pár kapek vody může neblaze ovlivnit víno, jež máme posuzovat

Víno ve skleničce

Sklenice umocňuje charakter nápoje. Tvar a objem sklenice ovlivňuje lidské smysly, odlišuje také jednotlivé alkoholické nápoje. Víno podáváme v tenkostěnných, hladkých, nebroušených, bezbarvých skleničkách, vždy pečlivě umytých a suchých. Aby bylo možno skleničku správně držet měla by mít minimálně pět centimetrů dlouhou stopku.

Stejně jako výroba vína, tak i nádoby z nichž se víno pilo, prošly historickým vývojem. Kultura pití vína se měnila od historicky známých nádob z pálené hlíny, dřeva a kovových číší až k dnes používanému sklu.

Současný trh nabízí velmi širokou nabídku sklenic různých tvarů, velikosti a provedení – leptané, broušené, barevné a jiné kombinace. Tvarosloví sklenic umocňuje charakter vína - jeho chuť, vůni a délku pití. Ideální sklenice umožňuje vyniknout aromatu nápoje, ukazuje jeho barvu. Pro výběr sklenic na alkohol a hlavně na víno platí určitá pravidla.

Obecně platí, že víno podáváme v jednoduchých, nejlépe tenkostěnných a čirých skleničkách na stopce. Nápoj ve skleničce bez stopky se totiž teplem dlaně, která objímá skleničku, ohřívá. Tento efekt není u vína žádoucí. Naopak u jemných destilátů je pro vytvoření ideálního aroma vítán.

Pro bílá vína jsou vhodnější skleničky na delší stopce a menším objemu, aby nápoj neztratil ideální teplotu.

Lehká bílá vína podáváme ve skleničce s otevřeným okrajem, ve tvaru zvonu. Pití z takovéto skleničky umožňuje rozlítí vína na jazyku do široké míry, takže nápoj zasáhne všechny chuťové pohárky a umožní mu plně vyniknout. Tento druh skleničky používáme také pro vína růžová.

Pro červená vína jsou vhodné skleničky tulipánového tvaru, s mírně uzavřeným okrajem. Tento tvar je ideální pro plné rozvinutí buketu vína na stěnách a tak se koncentruje u vrchní části skleničky.

Pro vyzrálá červená vína volíme skleničku s kalichem o větším objemu:

Sekty by se měly pít ve skleničkách vysokých a úzkých – tzv. fléten, zúžené dno podporuje tvorbu stoupajících bublinek.

Miskovitý, širší tvar skleniček má opačný efekt.

Při podávání kořeněných vín používáme jednoduchý tvar skleničky.

Celkový dojem podtrhuje čistota skla, ve kterém víno podáváme. Sklo umýváme v horké lázni, používáme výhradně tekuté čisticí prostředky a před podáváním raději přešetíme.



4. Jak oslovovat víno

Slovník vinařů týkající se vlastností je velmi bohatý a opírá se většinou o slova s přeneseným významem.

Zrak

Zrak je prvním soudcem při ochutnávání vín. Zrakem posuzujeme stav, čistotu, barvu vína a u sektu a šampaňského šumivost, perlení. Jak jsme se už zmínili, naléváme víno zvolna po stěně sklenky asi do jedné třetiny. Zvedneme sklenku do výše očí, přibližujeme, vzdalujeme ji, zdvíháme, snižujeme, díváme se na víno zdola nahoru, shora dolů, sklenku nakláníme, lehce vínem zatočíme, dávající působit světelným paprskům tak, abychom získali správný dojem o stupni jakosti, o intenzitě barevnosti a svítivé hře odlesků. Čistota, čirost, jas, lesk, jiskra a krystal dokazují, že víno je zdravé; bývá také vyzrálé a na vzduchu trvanlivé. Prvním stupněm čirosti je víno jiskrné, zářící, lesknoucí se ve sklenici, krystalově jasné při ostrém světle žárovky a "černého lesku" jak říkají v Německu, je-li víno prosvícené svíčkou před černým pozadím. Čiré víno má tytéž znaky při světle denním. Zastíníme-li sklenku zezadu rukou a necháme-li působit světlo jen shora, poznáme tak ve víně i nejslabší zákal.

Čistota vína

Jiskrné	- nejvyšší stupeň čistoty, dosažený filtrací vína.
Čiré	- průzračné, neopalizuje, ale ještě nejiskří.
Opalizující	- průhledné, ale při pohledu proti světlu se paprsky lámou o velmi jemné kalící částičky.
Zakalené	- zákal způsobený vysrážením bílkovin nebo jiných látek (kvasniční zákal, černý zákal, bílý zákal).
Zlomené	- víno, které bylo již jednou vyškolené a znovu se zakalilo.
S krystaly vinného kamene	- se nepovažují za zákal vína. Vinný kámen se vysráží buď v drobných krystalcích, které se jiskřivě lesknou nebo ve větších lístcích, které sice nevzbuzují důvěru, ale jakost vína nenarušují.

Barva vína

Slabá	- vystihuje malou barevnost.
Nízká	- totéž, ale spíše u vín červených.
Vysoká	- vystihuje hnědavý tón barvy bílého vína vzniklý provzdušněním.
Odpovídající	- přiměřená pro odrůdu a ročník.

Vůně vína

Vinná	- vůně zdravého vína bez odrůdových zvláštností.
Těžká	- nasládlé kořenitá vůně pozdních sběrů a vín dezertních.
Jemná	- vůně jemně zapadající harmonie ostatních složek.
Výrazná	- vůně výrazně převyšující složky.
Láhvová	- označení pro druhotné vůně vznikající ležením vína na láhvi.
Zralá	- označení pro směs vůně odrůdové a láhvové, která se vyskytuje u dostatečně šířených vín v období kulminující zralosti láhvového vína.
Vůně po stařině	- vůně připomínající vypečenou chlebovou kůrku. Tvoří se při zrání a stárnutí vín pomalou oxidací aromatických i chuťových látek. Zpočátku je stařinka u jakostních vín velmi příjemná a je typická pro starší ročníky vín. Silná nepříjemná stařina ukazuje na to, že víno je přestárlé a jeho jakost klesá.
Odrůdová	- vůně typická pro určitou odrůdu.
Muškatová	- u odrůd s muškátovou vůní bobulí hroznu (Muškát Ottonel, Muškát žlutý, Irsay Oliver, Tamjanka).
Kopřivová	- typická pro Sauvignon (připomíná i černá rybíz).
Lipová	- u Veltlínského zeleného ze sprašové půdy, u Ryzlinku rýnského z lehčích půd.
Botrytidová	- po napadení hroznů plísní šedou.
Vanilková	- typická pro mladá, ale zralá vína Rulandského červeného.
Broskvová	- u odrůdy Müller-Thurgau, někdy i u odrůdy Sauvignon.
Cizí	- vůně, která neodpovídá označení na etiketě nebo vůně vínu zcela cizí.
Vadná	- vůně vzniklá nemocí nebo vadou vína (sirka po sirovodíku, mléčná vůně po biologickém odbourávání kyselin apod.).
Vůně po korku	- palčivá vůně i chuť vzniklá vyluhováním tříslovin z korkové zátky, případně způsobená plesnivěním korků.
Vůně po sudu	- (sudovina) vzniklá nedostatečným ošetřením dřevěných sudů.
Pelargoniová	- vůně vzniklá při stárnutí vín ošetřených kyselinou sorbovou, použitou jako konzervační prostředek k zábraně druhotných kvašení vín se zbytkem cukru.

Chuť vína podle plnosti

Prázdné	- obsahuje málo látek, které by chuť výrazně odlišovaly od chuti a vjemu doušku vody. chybí mu hlavně látky tvořící extrakt.
Krátké	- většinou též prázdné, chuťový vjem trvá krátkou dobu.
Lehké	- mívá nižší obsah alkoholu i extraktu. Jeho vjem však nemusí být nepříznivý. Bývá harmonické, pitelné a příjemné pro stolování.
Řídké	- chybí mu hlavně extraktivnost, vůně i kyseliny bývají zastoupeny plně. Vzniká při nadměrné sklizni hroznů.
Plné	- všechny podstatné složky jsou bohatě obsaženy.
Dlouhé	- nemusí být plné, ale některá ze složek, bývá to kořenitost, působí dlouhotrvající vjem chuti.
Extraktivní	- většinou plné a s výrazně působícím vjemem extraktivních látek vína, přitom odrůdově charakteristické.
Tělnaté	- vyvolává dojem plnosti i harmonie, většinou však s poněkud vyšším obsahem alkoholu a nižším obsahem aromatických látek, takže se odrůdový charakter ztrácí.
Těžké	- vyniká hlavně alkohol, extrakt, případný cukerný zbytek. Někdy se připojuje i únavná vůně.
Kypré	- má vysoký obsah extraktivních látek i vyšší obsah glycerolu. Má i vyšší obsah alkoholu. Je hladké a při ochutnávání vyvolává příjemný pocit chuti plného vína.
Robustní	- již starší, hlavně červené víno s vysokým obsahem extraktu i alkoholu, v harmonické chuti.
Bohaté	- vyzrálé, plné, harmonické.

Chuť vína podle obsahu alkoholu

Alkoholické	- obsahuje přes 12 obj. % alkoholu. Na vyšší obsah alkoholu je možno usuzovat již z toho, že po promíchání vína ve sklenice ulpívá na stěnách sklenky krátký čas jakoby olejovitý prstenec, který posléze stéká a vytváří gotickým oknům podobné obrazce. To se může stát i u vín vysoce extraktivních s vyšším obsahem glycerolu. Vysoký obsah alkoholu může u přírodních vín působit i neharmonicky.
Nízkoalkoholické	- má nižší obsah alkoholu v důsledku nedostatečného prokvašení cukru ve vínech. V Německu se propaguje výroba nízkoalkoholických vín. Tato vína musejí být však před stáčením do lahví stabilizována proti kvasničným i jiným zákalům. Jinak jsou tato vína nestabilní a velmi rychle octovají.
Ohnivě	- (pálivé) je víno, které má větší množství alkoholu v poměru k ostatním složkám. Případně u starších vín pálí aldehydy. - (opojné) je víno s vyšším obsahem alkoholu, který harmonicky ladí s ostatními složkami vína. Je to jakostní víno s vyšším obsahem extraktu.

Chuť vína podle obsahu kyselin

Tvrdé	- s vysokým obsahem kyselin, které vynikají nad ostatní složky vína.
Ostré	- mladé víno, obsahující ještě větší množství kysličníku uhličitého, který zvyšuje kyselost a působí na jazyku štiplavě.
Hladké	- obsah kyselin přizpůsoben ostatním složkám, takže kyselina nijak nevyniká.
Měkké	- s nízkým obsahem kyselin, což se začíná pociťovat nepříjemně.
Fádní	- obsah kyselin poklesl tak, že se víno stalo neharmonickým a nepobízí k pití.
Škrablavé	- vystihuje škrablavý a palčivý pocit v krku po požití vína, které má vyšší obsah těkavých kyselin, hlavně kyseliny octové.
Ocelové	- víno má vysoký obsah kyseliny vinné a je velmi tvrdé.

Označení harmonie mezi složkami vína

Rozbité	- narušení souhry jednotlivých složek, které mohou být ve vhodném poměru, ale po dopravě vína nebo po zásahu při školení či manipulaci s vínem se přechodně jeví nesoulad.
Drsné	- některé mladé víno projevuje před vyzráním nápadnou drsnost, která po vyzrání vína zcela zmizí. U červených vín označuje tento výraz vyšší obsah tříslovin a zdrsňující pocit na jazyku.
Živé	- přírodní mladé víno ze severnějších oblastí, obsahující dostatek extraktu i kyselin. Živost je způsobena i malým obsahem kysličníku uhličitého.
Tupé	- čerstvě zaseté víno bývají tupá, protože vyšší obsah volné kyseliny siřičité zastíní projev jednotlivých složek, které nemůžeme řádně posoudit.
Distingované	- jemné víno, dokonale vyškolené, velmi dobrého původu s harmonicky sladěnými složkami a v nejvyšším stadiu svého vývoje.
Ploché	- obsahuje málo složek, které by harmonii oživovaly, většinou lehčí a nevhodně ošetřované víno, které ztratilo vůni i kyseliny.

Jemné	- příjemné víno, které však má všechny složky jen nadechnuté a méně výrazné.
Svěží	- víno, jehož harmonie je zdůrazněna příjemně působícími kyselinami, jejichž výraz podtrhuje menší obsah kysličníku uhličitýho.
Řízné	- harmonické víno s výraznějším působením jemných kyselin a dostatečně plné chuti.
Jadné	- extraktivní, řízně tvrdé, perspektivní ve vývoji.
Pitelné	- víno pobízející k pití svou příjemnou harmonií.
Vyrovnané	- (harmonické) může být víno lehké i plné, odrůdové i typové. Je to víno, jehož složky aromatické, kyseliny, alkohol, extraktivní látky i ostatní složky charakteru vyúsťují do správného vzájemného poměru, takže vzbuzuje libý pocit na jazyku i po spolknutí.
Pěkné	- je lehčí, harmonické a příjemně aromatické víno.
Dokonalé	- je plné, harmonické, extraktivní a příjemně aromatické víno.
Elegantní nebo nervní	- je plně vyzrálé, odrůdové víno s dokonalou harmonií, výrazným odrůdovým charakterem, který však jemně zapadá do ostatních složek a je zušlechtěn začínající láhvovou zralostí.
Vyzrálé	- je na vrcholu své jakosti, charakteristické svým vyvinutým buketem.
Dobře vyvinuté	- má všechny znaky zralého vína, tedy jemný buket, harmonickou chuť a je na vrcholu své jakosti, anebo má k němu velmi blízko.
Hladké, hedvábné	- plnější harmonické víno s vyšším obsahem glycerolu, které při ochutnávání hladce klouže po jazyku.
Hebké	- je výraz pro jemná červená vína s nižší intenzitou barvy, menším množstvím kyselin i tříslovin a láhvovou zralostí.
Sametové	- je výraz pro plná, vyzrálá červená vína s vyšší barevnou intenzitou a s vyšším obsahem tříslovin, které se však během zrání na láhvi přeměnily na výrazně plně působící složku vína.
Šťavnaté	- harmonie s výraznou, ale příjemnou kyselinou i plností. Vzbuzuje vylučování slin.
Harmonické	- všechny složky souznějí, žádná nevyniká rušivě.
Urozené, vznešené	- víno z nejlepších poloh a odrůd révy vinné, vyrobené z dobře vyzrálých hroznů. Je dokonale vyzrálé a vyznačuje se jemnou vůní a chutí. Je plné a po napití doznívá dlouho nádherný dojem. Je to elegantní víno s živým charakterem a velmi jemnými kyselinami.
Noblesní	- jakostní, plné a harmonické víno s jemnou chutí a výrazným buketem.

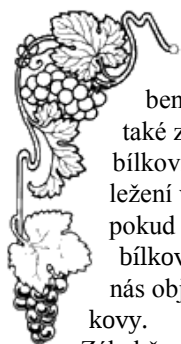
Celkový dojem

Zvětralé	- nadměrným provzdušněním se ztratí aromatické látky a naruší se harmonie složek.
Unavené	- víno, které prošlo větším množstvím manipulací, hlavně při odstraňování některé vady či nemoci, a ztratilo harmonii i pitelnost.
Odumírající	- víno ponechané delší dobu po dosažení zralosti v láhvi. Je neharmonické, v chuti i ve vůni vyniká nepříjemně stařina a má také příliš vysokou barvu. Jeho vývoj spěje k úplnému rozkladu v chuti i ve vůni.
Němé	- víno bez jiskry, u kterého lze těžko rozpoznat jeho vlastnosti. Buď je nejakostní a tyto vlastnosti nemá, anebo bylo před hodnocením příliš podchlazené a těkavé vonné i chuťové látky jsou "uzavřené" a nemohou se uplatnit.
Travnaté	- je mladé víno z horších ročníků, které obsahuje chlorofyl z nezralé třapiny.
Tříslovité	- je víno, v němž vynikají třísloviny nad ostatní složky tak silně, že se projevují jako nepříjemná složka vína.
Hořčina	- bývá cítit ve vínech hlavně tenkrát, jestliže hrozny vyzrávaly za velmi suchých podmínek. Většina muškátových vín hořkne při stárnutí.
Čisté	- (prímočaré) je víno, které nese v čistém, ničím nenarušeném odrůdovém tónu bez postranních vůní a chutí, které k projevu dané odrůdy nepatří.
Úzké	- je víno vysoce reduktivní povahy, které nechává vyniknout jen některé aromatické a chuťové látky a působí velmi sevřeným dojmem.
Zemité	- výrazný tón stanovištních, hlavně půdních podmínek ve vínech dané lokality.
Široké	- je víno, které nemá ani aromatické, ani chuťové látky čisté, ale obsahuje kromě odrůdových látek i další, odrůdově cizí, více či méně příjemné tóny v poněkud oxidativnějším podání.
Výrazné	- ve víně vynikají výrazně některé z jeho složek, které pak blíže charakterizujeme: odrůdově výrazné, výrazné aróma, výrazná láhvová zralost apod.
Bohaté	- ve víně vyniká většina složek výrazně, víno je aromatické, extraktivní, vyzrálé.
Kořenité	- označení pro jakostní vína obsahující kořenité látky, které zvyšují plnost a dlouhodobost vjemu. Nejčastěji se užívá u odrůdy Tramín.
Suché	- je víno bez zbytků cukru chuťově postřehnutelných.
Se zbytkem cukru	- s postřehnutelnou sladkostí (staročesky: při lahodě).

5. Vady a nemoci vína

Vady vína

Mezi vady vína patří zákaly způsobené fyzikálně chemickými pochody při vyšším obsahu bílkovinných látek nebo těžkých kovů ve víně. Ty má na svědomí nedostatečné vyškolení vína nebo styk vína s kovy při jeho stáčení do lahví.



Bílkovinné zákaly. Objevují se u vín, u nichž byly nedostatečným způsobem odstraněny středně - a vysokomolekulární bílkoviny. Ty se při klasické výrobě vína běžně odstraňují několikerým přetáčením vína ze sudu do sudu během dvou až tří let, anebo použitím různých čiridel. Nejpoužívanější byl bentonit, který je nahrazován speciálními čiricími prostředky. Vysokomolekulární bílkoviny se odstraňují také zahříváním vín, při němž kolaguluje a po reakci s taninem se vysraží. U vín s vysokým obsahem bílkovinných látek i tříslovin se sice větší část bílkovin vysraží, ale jejich část zůstane a vypadává teprve při ležení vín v lahvích, a to i u vín zdánlivě pečlivě vyškolených. Bílkovinné zákaly můžeme zjistit již při nákupu, pokud obrátíme láhev hrdlem dolů, abychom objevili i malou sedlinku usazenou případně na dně. Vína s bílkovinným zákalem jsou nejen nevzhledná, ale mění se i jejich chuť a vůně. Jen ve velmi malém měřítku se u nás objevují u běžně vyráběných vín zákaly způsobené stykem vína se železem, mědí, hliníkem anebo jinými kovy.

Zákal černý. Objevuje se u vín s vysokým obsahem železa, tříslovin a nízkým obsahem kyselin. Vzniká oxidací dvojmocného železa na trojmocné, přičemž se při sloučení s tříslovinami tvoří modrá či černá sraženina. Bílý černý. Vzniká u vín s vysokým obsahem železa a alkoholu s malým obsahem kyselin oxidací kyseliny fosforečné dvojmocným železem. Vzniklý bělavý zákal je tvořen jemnými vločkami, které se jen pomalu usazují. Na světle zákal mizí a ve tmě se opět objevuje. Částečně je ho možno z vína odstranit, když necháme vločky usadit a víno z usazených kalů opatrně dekantujeme. Zákaly způsobené mědí. Objevují se u vín s vysokým obsahem mědi a kyseliny siřičité, při vyšší teplotě a bez přístupu vzduchu. Za těchto podmínek se vytvoří koloidní siřník mědi, který se ve styku s bílkovinami vysraží a tvoří zákal. Zákaly způsobené vyšším obsahem kovů a zvláště železa se ve víně dnes objevují jen výjimečně. Přebytek železa se víně se totiž bezpečně odstraňuje před stáčením vína do lahví tzv. modrým čířením pomocí ferokyanidu draselného. Tento způsob se začal používat ve 30. letech, kdy byl také úředně povolen. Dávky ferokyanidu draselného se určují předběžnými zkouškami tak, aby ve víně zbylo ještě 3 až 4 mg železa v litru, což je množství, které již nemůže zákaly vyvolat. Obsah kovů ve víně se může snižovat rovněž přidávkou fyátu vápenatého, provzdušněním a zchlazením vína, pomocí měničů iontů i novými speciálními čiridly. To však již patří mezi problémy výroby samé. Mezi zákaly, s nimiž se můžeme setkat již při koupi vína, patří i krystalické zákaly, způsobené hlavně vysrážením vinného kmene, což je v podstatě kyselý inan draselný. Vysrážení vinného kmene, které nastává u méně kyselých vín při ochlazení vína, nepůsobí v žádném případě na jakost vína ani na jeho čírost. Vinný kámen se usazuje díky své vyšší specifické hmotnosti na dně láhve a pouze rozvřením této usazeniny vytvořené drobnými krystalky se na krátkou dobu rozptýlí, ale velmi brzy se znovu usadí. Víno se proti němu snadno z usazeniny dekantovat. Ve výrobě se těmto zákalům předchází silným zchlazením. Tím klesne rozpustnost vinného kamene ve víně a jeho podstatná část se vysraží a odstraní následnou filtrací. Vypadávání vinného kamene se může předejít i přidávkou kyseliny metavinné, jež zvyšuje rozpustnost vinného kamene ve víně a snižuje tak možnost jeho vypadávání. Mezi nepříjemné zákaly patří dále zákaly kvasničné. Ty vznikají druhotnou infekcí obsahující i malé množství zbytkového cukru, vysoce odolnými kmeny kvasinek, které se ve víně rozmnožují i při vyšším obsahu alkoholu. Základní zásady boje proti nim je využití nejvyšších povolených dávek kyslíčnicku siřičitého, pasterace vín a zavedení sterilního plnění vína do lahví pomocí bakteriologických filtrů. Ta je spojena s promýváním láhví i zátek roztokem kyseliny siřičité. Kvasné zákaly lze rozpoznat hned při koupi vína. Je třeba si jen prohlédnout obsah lahve proti světlu po obrácení zátkou dolů a odmítnout víno i jen slabě zakalené. Stačí docela malá sedlinka na dně, aby se po otevření láhve rozjelo rozmnožování kvasinek naplno. Mezi nepříjemné vady patří i hnědnutí vína, projevující se hlavně při styku vína se vzduchem po otevření láhve nebo při ponechání vína v načaté láhvi. Hnědnutí vín je spojené s tvorbou nepříjemné aldehydické příchuti. Objevuje se hlavně u mladých, nedokonalě vyškolených anebo nedostatečně zasířených vín. Je způsobováno nedokonalou inaktivací oxidačních enzymů, které za přístupu vzduchu reagují s tříslovinami obsaženými ve víně a vytvářejí hnědé sloučeniny. Za přístupu vzdušného kyslíku oxidují oxidázy alkohol zároveň na aldehydy, jež dodávají vínu nepříjemnou příchut'. U červených vín mohou tyto reakce ovlivnit stabilitu červené barvy, která postupně hnědne. Další vadou, jakou lze zjistit až pootevření láhve, je nežádoucí ovlivnění vůně i chuti různými látkami, s nimiž přichází víno do styku. Může to být příchut' i pach po plisni při styku vína s naplesnivělým náradím nebo nádobami, příchut' po korku při použití nejakostních korkových zátek, varná příchut' vznikající při nešetrné pasteraci vína, kvasničná příchut', pokud víno leželo po kvašení dlouho na kalech, kovová příchut' při vyšším obsahu kovů, zvláště železa. U přesířeného vína se objevuje příchut' po kyselině siřičité a u silně přesířeného vína ležícího dlouho na kalech se může objevit pach i příchut' po sirovodíku připomínající zkažená vejce. Mohou se objevit i další pachutě způsobené nejrůznějšími látkami, se kterými přišlo víno do styku. Stejným způsobem může být ovlivněna hlavně vůně. ale i chuť různými látkami z ovzduší, jež se velmi snadno absorbují do slupek bobulí při zrání hroznů. Klasickým příkladem takových vín byla vína vyrobená z hroznů pocházejících z vinic položených blízko nádraží, když ještě jezdily parní lokomotivy. Takové víno se dalo poznat i po chuti, ve které byl kouřový, někdy i velmi výrazný, nádech. Nepříjemné příchutě mívala i vína vyrobená z hybridů, které se dnes již nesmějí pěstovat. I vína v lahvích skladovaná v místnostech, kde se šíří intenzivní cizorodé zápachy (cibule), mohou do sebe tyto pachy přijímat.

Nemoci vína

Octění vína. Nejčastější nemocí vín je octovatění, při kterém bakterie octového kysání za přístupu vzduchu oxidují alkohol na kyselinu octovou a kysličník uhličitý. Nejvíce náchylná k octovatění jsou vína s nízkým obsahem alkoholu, vína málo sířená a uložená v neplných nádobách, kam má přístup vzdušný kyslík. Velmi nebezpečné v tomto směru je přidávání naoctovaného vína k vínu zdravému, které tímto způsobem vlastně infikujeme. Počátek octovatění poznáme podle škrablavé chuti a podle stále se zvyšujících chuťových tónů připomínající ocet. Chuť naoctovatělého vína se postupně zhoršuje, neboť vedle octa se tvoří i různé vedlejší produkty mikrobiální činnosti. Ochranou proti octovatění je uchovávání vín vždy v plných nádobách bez přístupu vzduchu a vyšší síření vína, popřípadě pasterace slabě naoctovatělého vína.

Křísovatění vína. Vína s nízkým obsahem alkoholu mohou být za přístupu vzduchu snadno napadena křísovitými kvasinkami *Candida mycoderma* (*Mycoderma vini*), rozkládající alkohol i kyseliny obsažené ve víně na vodu a kysličník uhličitý. Při tom vytvářejí mázdřovitý povlak na víně - křís, který často narůstá i na stěnách nádoby nad vínem. Křísovatění porušuje chuť i vůni vína, a lze mu předejít pravidelným doplňováním nádob s vínem s vyšším sířením.

Mléčné a manitové kvašení. Mléčné, tzv. nečisté kvašení se objevuje u vín s nízkým obsahem kyselin a tříslovin hned po ukončení kvašení při vyšších teplotách ve sklepech. Původcem mléčného a manitového kvašení jsou bakterie skupiny *Bacterium mannitipoeum* a *Bacterium gracile*, které se vyvíjejí i bez přístupu vzduchu. Jejich činnost brzdí vyšší obsah kyseliny vinné i vyšší síření. Bakterie mléčného kvašení rozkládají cukr v již dokváceném víně na kyselinu mléčnou, octovou a kysličník uhličitý. V některých případech vzniká i manit a další produkty tzv. nečistého kvašení. U málo kyselých vín se může též připojit rovněž máselné kvašení, jež způsobuje *Bacillus amylobakter* vytvářející kyselinu máselnou. Ta ovlivňuje chuť i vůni vína, které má již při samotném mléčném kvašení škrablavou příchut' a aktivuje nepříjemně chutnající látky. Velmi nepříjemnou vzpomínku zanechává ochutnání vína napadeného myšinou, neboť vůně i chuti připomíná zápach myších výkalů. Zvláště v chuti zůstává tato příchut' dlouho na jazyku. Příčina této choroby, která se vyskytuje hlavně u ovocných vín, není dosud zcela vyjasněna.

Vláčkovitost vína. Tato nemoc se projevuje změnou konzistence vína, která se stává olejovitou a posléze se víno dá vytahovat jako vlákno. Původcem této choroby jsou bakterie, tvořící na povrchu buněčné blány mikroorganismů sliz. Vláčkovitostí jsou napadána mladá vína nebo vína ležící delší dobu na kvasničních kalech a vína s nízkým obsahem tříslovin. Napadená vína se v chuti ani ve vůni v podstatě nemění. Při delším trvání nemoci ztrácí víno svůj charakter, stává se mdlým a fádním. Slabé vláčkovatění lze ve výrobě odstranit překvašením mladého vína, obsahuje-li ještě zbytkový cukr. Jinak se takové víno musí silně provzdušnit, zasyřit a po usazení kalů dekantovat. U zvláště silně vláčkovatělého vína se musí vytvořený rosol rozšlehat a po provzdušnění a zasyření odfiltrovat. U dnešních vín vyráběných moderní technologií se tato nemoc prakticky nevyskytuje. Může se však objevit u vín vyrobených v primitivních podmínkách. Různé zprávy o tom, že v staroegyptských a antických vykopávkách byla nalezena nádoba s vínem, jež zcela zrosolovatělo, nasvědčují, že v oné době byla zmíněná nemoc vína zcela běžná. U červených vín se může objevit i choroba způsobující tzv. zvrhnutí vína. Tato nemoc je způsobena několika druhy mikroorganismů, štěpících kyselinou vinnou a vinný kámen na kyselinu octovou, mléčnou, propionovou a kysličník uhličitý. S postupem onemocnění víno hořkne a červená barva přechází do hnědého odstínu. K onemocnění jsou náchylná vína s nízkým obsahem tříslovin a barevných látek. Bakterie se v tomto případě mohou rozvíjet za přístupu i nepřístupu vzduchu. Při silném úbytku kyseliny vinné vzniká často černý zákal. Začínající nemoc lze zvládnout silným sířením a případným scelením se zdravým zasyřeným vínem s vyšším obsahem kyselin. Silně napadené víno je již nepoživatelné - může se použít jen na výrobu octa nebo na pálení. Z uvedených vad a nemocí vín se setkáváme dnes většinou jen s kvasničními, bílkovinnými, popřípadě krystalickými zákaly, s křísovatěním mladých vín a s octovatěním vín. S posledními dvěma hlavně v těch případech, kdy se nechá nedopité víno delší dobu v načaté láhvi. Ostatní vady a nemoci se objevují velmi řídce, hlavně u vín vyrobených v primitivních podmínkách nezkušenými vinaři.

6. Charakteristika jednotlivých odrůd

Všechny odrůdy révy vinné

Na světě je víc jak 3000 druhů odrůd. U nás všechny odrůdy révy vinné, ze kterých se vyrábějí jakostní odrůdová a známková vína a odrůdy na výrobu vín přívlastkových musí být zapsány ve Státní odrůdové knize. Žádost o registraci odrůdy se podává Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému na základě zkoušek, které provádí Zkušebna pro révu vinnou se sídlem ve Znojmě-Oblekovicích. Odrůda se registruje na dobu 15 let. Dva roky před ukončením registrace je nutno podat žádost o prodloužení. Pokud odrůda splňuje požadavky, prodlužuje se registrace o 10 let. V roce 2001 bylo ve Státní odrůdové knize zapsáno 36 odrůd, z toho 23 pro bílá vína a 13 pro červená vína. Ve vyhlášce Ministerstva zemědělství č. 298/2000 je v příloze č.2 seznam odrůd révy vinné, z jejichž hroznů lze vyrábět víno s přívlastkem. Těchto odrůd je 27.

Bílé odrůdy	Modré odrůdy
• Aurelius • Auxerrois • Děvín • Hibernál • Chardonnay • Irsay Oliver • Kerner • Lena • Malverina • Muškát moravský MOPR • Muškát Ottonel • Müller Thurgau • Neuburské • Pálava • Rulandské bílé - Pinot blanc • Rulandské šedé - Pinot gris • Ryzlink rýnský • Ryzlink vlašský • Sauvignon • Sieger • Sylvánské zelené • Tramín červený • Veltlínské červené rané • Veltlínské zelené • Veritas • Vrboska	• Agni • Alibernet • André • Ariana • Cabernet Moravia • Cabernet Sauvignon • Domina • Dornfelder • Frankovka • Laurot • Merlot • Modrý Portugal • Neronet • Rubinet • Rulandské modré - Pinot noir • Svatovavřínecké • Zweigeltrebe

Bílá vína

Agni

Tuzemská odrůda vyšlechtěná v ŠS Velké Pavlovice a ŠS Perná křížením odrůd André a Irsai Oliver. Má střední vzrůst, špatně snáší jarní mrazíky a sklízí se v polovině září. Je dosti odolná proti houbovým chorobám. Má velké hrozny s drobnými, nahloučenými bobulemi. Víno je plné, s vyrovnanými kyselinami a tříslovinami, dosti aromatické. Je to odrůda nová (zapsána do Státní odrůdové knihy v roce 2001) a ve výsadbách se vyskytuje v nepatrném množství.

Alibernet

Odrůda pochází u Ukrajiny, byla vyšlechtěna ve Výzkumném ústavu vinařském v Oděse křížením odrůd Alicante Bouschet a Cabernet Sauvignon. Je to tzv. barvířka, hrozny mají barvivo uloženo nejen ve slupce ale i ve šťávě. Hrozen je křídlatý, se středně velkými bobulemi. Víno je středně plné, intenzivně červené barvy, s příjemnými tříslovinami. Většinou se používá do směsí.

André

Tuzemská odrůda vyšlechtěná v ŠS Velké Pavlovice křížením odrůd Frankovka a Svatovavřínecké. Je slabšího vzrůstu, má velmi dobrou mrazuvzdornost. Je to odrůda pozdní, sklízí se až v druhé polovině října. Vyžaduje výživné půdy. Víno je plné, sytě granátové barvy, s tvrdšími tříslovinami a příjemnými kyselinami. Vyžaduje delší uložení, aby se zakulatily třísloviny. Odrůda se poměrně rychle rozšiřuje, již zaujímá asi 2 % viničních ploch na Moravě.

Ariana

Nová tuzemská odrůda, která byla zapsána do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Byla vyšlechtěna ve ŠS Perná křížením odrůd Ryzlink rýnský/Svatovavřínecké/Zweigeltrebe. Je středního vzrůstu, dosti mrazuvzdorná a odolná vůči houbovým chorobám. Sklízí se v polovině října. Hrozen má křídlatý, se středně velkými, kulatými bobulemi. Vín má granátově červenou barvu, je dosti plné, harmonické, sametově hebké. Vyžaduje delší uložení.

Aurelius

Kvalitou nezapře odrůdy, ze kterých vznikl - Neuburské a Ryzlink rýnský, po kterých zdědil a dále rozvíjí svěžest, kvetoucí buket a plnost. Doporučujeme k vepřovému i telecímu masu, drůbeži, studené kuchyni a jemným sýrům.

Bzenecká lipka

Vín s jemnou vůní a vlastnostmi Rýnského ryzlinku. Pěstováno v Bzenci na jižní Moravě.

Děvín

Odrůda byla vyšlechtěna v Bratislavě křížením Tramín červený & Veltlínské červenobílé. Odrůda raší a kvete později, sklízí se začátkem října. Má poměrně nízkou odolnost proti houbovým chorobám a je středně mrazuvzdorná. Dosahuje vysokých sklizní. Vín je extraktivní, aromatické. Rozšíření je velmi malé, nedosahuje ani 0,1 % celkové výměry.

Hibernal

Německé odrůda vyšlechtěná prof. Dr. Helmutem Beckerem křížením Seibel 7053 & Ryzlink rýnský klon 239 Gm F-2. Raší středně pozdě, sklízí se v polovině října. Má dobrou odolnost proti perenospoře a oidiu. Vín je extraktivní, s jemnou vůní, s pikantní kyselinou. Odrůda se teprve zavádí, pěstuje se na velmi malé výměře.

Chardonnay

Sklizně jsou poněkud nižší než u Rulandského bílého, ale jakost vína je vyšší. Vín je kořenitější, velmi plné, s elegantní kyselinou s mírně jablečnou vůní, nádechem zralých hrušek, citrusů, tropického ovoce, broskve a velmi vhodné k delšímu zrání na láhvi. Je výbornou surovinou pro výrobu nejjakostnějších sektů. V současné době se stalo vínem módním a nejlépe placeným na celém světě. Jeho jakost je nejlepší jen ve výborných polohách našich teplejších vinařských oblastí, jen z nejlepších francouzských klonů a hlavně u vín necukřených, predikátních, počínaje kabinetem. I půdní podmínky mají na jeho jakost velký vliv. Nejvhodnější jsou půdy hlinité s obsahem vápna. V horších přírodních podmínkách bývá obsah kyselin vysoký a jejich projev drsný, neharmonický. Vín této odrůdy se stalo jedním z nejpopulárnějších vín na světě. U nás se pěstuje hlavně na Mikulovsku, kde se z něj vyrábí vína s přívlastkem. Aroma vín vyrobených z této odrůdy je jemně minerální s ovocnými tóny připomínající jižní ovoce. Ovocnost se projevuje i v chuti, kde je doplněno harmonickou kyselinkou. Vín je díky své struktuře a charakteru předurčeno k zrání v lahvích.

Irsay Oliver

Vyšlechtěna v Maďarsku ve 30. letech 20. století z Bratislavského bílého a Čabaňské perly, která zraje brzy a jejíž hrozny jsou vhodné i jako hrozen stolní. Vín je kořenité, po vyzrání plné, muškátové. Má nedostatek kyselin, ale také má silné muškátové aroma, a proto se mísí jinými odrůdami. Muškátové víno se užívá většinou k navonění směsí známkových vín.

Kerner

Německé odrůda vyšlechtěná ve Wuinnsbergu panem Heroldem křížením Trolínské & Ryzlink rýnský. Raší středně raně a sklízí se v polovině října. Vín je harmonické, vyrovnané, s příjemnými kyselinami, podobné ryzlinku rýnskému. Nejlépe roste v hlinitých půdách.

Lena

Odrůda byla vyšlechtěna ve Šlechtitelské stanici Perná křížením Lipovina & Irsai Oliver. Je to odrůda raná, raší velmi brzy a sklízí se v polovina září. Odrůda je středně odolná vůči houbovým chorobám, nesnáší písčité půdy a je málo rezistentní vůči jarním mrazíkům. Vín je lehké, s harmonickými kyselinami a výrazným muškátovým aromatem.

Malverina

Odrůda byla vyšlechtěna ve Vinsektu Perná křížením asijských odrůd Rakiš & Merlan. Je to středně raná odrůda, sklízí se v polovině října. Je odolná proti napadení plísní šedou. Vyžaduje hlinité půdy. Vín je harmonické, plné, s jemným květnatým buketem, příjemnou medovou až skořicovou chutí, s výraznou svěží kyselinkou.

Muškát Ottonel

Pochází z Francie a dává v teplých oblastech jemná muškátová vína. Je pravděpodobným křížencem mezi Chrupkou a Muškátem bílým.

Müller-Thurgau

Vyšlechtěna v roce 1882 prof. Müllerem, který pocházel ze švýcarského kantonu Thurgau. Vznikla křížením Ryzlinku rýnského s Chrupkou bílou. Má jemnou muškátovou aromatickou chuť a zlatozelenou barvu. Zpravidla nižší kyseliny a alkohol. Žluto-zelené, s typickou muškátově broskvovou vůní. Lehké, vyvážené polosuché víno. Vhodné k rybám a telecímu.

Mopr /Moravský muškát/

Nová odrůda s typickým muškátovým aroma, nižší obsah kyselin a vysokou kvalitou. Zlatožlutá barva, typická chuť i vůně. Kříženec odrůd Muškát Ottonel x Prachttraube. Je to odrůda raná s muškátovou vůní. Rychle se rozšířil a dává nejlepší vína v chladnějších oblastech, kde se neztrácí kyseliny.

Muškát Ottonel

Zemí původu je Francie, kde byl vypěstován ze semene neznámého původu v minulém století. V Čechách a na Moravě se pěstuje již dlouho, ale je to pěstivosticky obtížná odrůda, a proto je postupně vytlačován Muškátem moravským. Jeho jemná

muškátová vůně je považována za nejjemnější muškátový tón

Neuburgské

Pochází z Rakouska. Jemné, plné a silné, s jemnou vůní. Víno je příjemně harmonické, plné, neutrální a při zrání na lahvi dostává jemně malinovou vůni. Láhvově zralá vína mají vyšší viskozitu a výrazné tóny druhotných buketních látek. Vhodné k svíčkové pečení.

Pálavské

Kříženec Vlašského ryzlinku a Veltínského bílého, s bohatým, silným aroma. Plné, vyvážené víno. Vhodné k pečenému kachněti a bažantu.

Palava

je křížencem odrůd Tramín červený a Müller-Thurgau. Její hrozny se barvou podobají Tramínu. Vína mají poněkud více kyselin než vína Tramínu a vůně připomíná vanilku. Víno je harmonické, aromatické a plné.

Ryzlink Rýnský

Nejlepší a nejušlechtilější odrůdu severních oblastí. Lahodná plná chuť s typickým odrůdovým charakterem, vyšší obsah kyselin, zvláště jemné aroma. Zlato-žluté s nádhernou vůní, vznešené, elegantní, aromatické a harmonické. Víno vyniká jemností, kořenitostí, harmonií s výraznější, ale velmi příjemnou kyselinou a delikátními aromatickými látkami, jež zaujmou nevťiravým, a přece dlouho trvajícím vjemem. Je to odrůda, která má vysokou mezinárodní prestiž, získanou zejména výběry z přezrálých bobulí a vysokým potenciálem dlouhodobé uchovatelnosti vína. Původ této odrůdy je německý. Je nejodolnější odrůdou proti mrazu v našich oblastech. Vína této odrůdy vynikají jemností a komplexní vůní citrusového ovoce, s příchutí medu a naftalínovým tónem, na patře pak nevťiravým, avšak dlouho trvajícím dozríváním. Predikátní vína se těší vysokému potenciálu dlouholeté životnosti, která trvá až několik desítek let. Vhodné k studeným mísám a rybám.

Ryzlink Vlašský

Patří k našim nejlepším a nejpěstovanějším vínům. V dobrých ročnících obsahuje vysokou cukernatost a používá se na výrobu mešních vín a lahově zralých vín. Je vhodné pro výrobu šumivých vín. Vyznačuje se nazelenalou barvou, typickou vůní a výraznou příjemnou kyselinou. Jeho svěžest vyniká v zvláště dobrých ročnících. Světle zlaté až zlaté s příjemnou vůní, svěží a harmonické. Původ není zcela znám. Je to réva středního vzrůstu s dostatečnou mrazuvzdorností. Zrání je velmi pozdní a nejvyšší cukernatost dosahuje koncem října či začátkem listopadu. V teplejších mikroklimatických podmínkách, zejména na Mikulovsku, je možné z této odrůdy vyrábět vynikající pozdní sběry a výběry. Aroma vín je jemně kouřové, podpořené ovocností, chuť bývá zakončena výraznější kyselinou typickou pro tuto odrůdu. Vína z hroznů Ryzlinku vlašského jsou vhodná pro výrobu šumivých vín. Vhodné ke studeným předkrmům, studeným mísám a pečené vepřové.

Rulandské bílé (Burgundské) (Pinot blanc)

Žluto-zelené až zlaté, s příjemnou vůní. Víno je plné, extraktivní s vyššími kyselinami. polosuché. Rulandské bílé asimiluje intenzivně a má schopnost zvýšit koncem října cukernatost tak, aby se mohly vyrábět pozdní sběry a výběry. Ta pak po dosažení lahově zralosti možno zařadit mezi vína výjimečně vysoké jakosti, pokud byla správně vyškolená. Tato odrůda se u nás pěstuje od nepaměti a do Čech byla přivezena z Burgundska. Ampelograficky se od Chardonnay rozeznává dle tvaru listu. Vína z něj vyrobená jsou charakteristická jemně kořenitou chutí podpořenou chutí chlebové kůrky. Mají schopnost dosáhnout výjimečné lahově zralosti a těší se velké oblibě. Na světových trzích se platí za taková vína nejvyšší ceny. Vhodné k teplým předkrmům a studeným mísám.

Rulandské šedé (Pinot gris)

Odrůda vzniklá pupenovou mutací Burgundského modrého. Vína jsou plná, neutrální, zlatavé barvy a často i se zbytkovým cukrem, protože hrozny mívají vysokou cukernatost. Zraje poněkud dříve než Rulandské bílé a mívá méně kyselin. Tato burgundská odrůda vznikla pupenovou mutací z Rulandského modrého. Má malé hrozny s šedomodrou slupkou, které se musí rychle zpracovávat, aby víno nemělo narůžovělou barvu. Hrozny dozrávají dříve než u Rulandského bílého a mají menší množství kyselin. Bývají napadeny ušlechtilou Botrytis cinerea, která umožňuje vyrobit vína pozdního sběru výjimečné kvality.

Sauvignon

Plné, aromatické a kořeněné víno, s výraznou barvou zralých broskví. Hrozen je malý a bobule obsahují vysoce aromatické látky, které zpočátku tvorby mají tóny vůni kopřivových nebo po černém rybízu či angreštu a při pozdějším zrání pak přecházejí do vůně zralých broskví. Sauvignon se pěstuje na Moravě ve větším měřítku až od druhé poloviny 20. století a výborné jakosti dosahují vína na Znojemsku. V současné době se víno této odrůdy těší ve světě velké oblibě, zejména typy vyráběné s nádechem vůní z nových dubových sudů - barrique. Pochází z Francie z oblasti Bordeaux. Je odrůdou bujného růstu avšak s nízkou mrazuvzdorností, což u nás vyžaduje pěstování jen v nejpříznivějších polohách. Víno ze Sauvignonu je vysoce aromatické, připomínající vůni kopřiv nebo listu černého rybízu, které se ve zralosti mění ve vůni broskví nebo exotického ovoce. Vhodné ke stejku nebo staženým rybám.

Sylvánské zelené

Vína jsou poměrně neutrální, po vyzrání na lahvi velmi harmonická, plná, výborná pro společenské události, neboť jejich pití neunavuje.

Sylvánské Bílé

Tmavě zelené, s jemnou vůní. Plné, kořeněné. Pojmenováno po římanovi Sylvanovi. Vhodné k husím játrům a pečenému kuřeti.

Tramín červený

Patří k nejkvalitnějším odrůdám. Vyniká charakteristickou kořeněnou příchutí a vůní, mívá vysoký obsah etanolu a intenzivní zlatožlutou barvu. Patří mezi nejkvalitnější odrůdy. Uložením v lahvích se jeho výrazná chuť ještě zvyšuje. Zlatožluté víno se silnou, kořeněnou aromatickou vůní a jedinečnou chutí. Celkem sladké, připomíná těžká jižní vína. Většinou se vyžadují vína Tramínu se zbytkovým cukrem. Taková jsou přirozeně nejlepší z výběrových hroznů. Plná, vysoce aromatická a sladká vína této odrůdy se pijí hlavně ke sladkým dezertům nebo jako aperitiv před obědem, či k předkrmům, jako jsou například husí játra. Tramínu se nejlépe daří v hlinitých, vlhkých půdách, kde se vytváří mnoho aromatických látek. Je to víno podávané jen v omezeném množství ke zvláštním příležitostem. Vhodné k teplým předkrmům a dezertům.

Templář bílý

Bílé známkové víno s pikantní kyselinkou Vlašského ryzlinku, lahodností Müller Thurgau a výraznější vůní muškátového charakteru získanou z odrůdy Irsay Oliver. Víno je vhodné zejména ke sladkostem a zákuskům

Veltlínské zelené

Vína Veltlínského zeleného jsou poměrně neutrální. Na prvohorních půdách Znojemska mají kořenitě hořkomandlovou chuť. Na spraších mívají jemnou lipovou vůni. Jsou oblíbená k dennímu stolování a ředěna vodou jako vinný střik tiší žízeň. hlavní rakouskou odrůdou révy a hojně se pěstuje i na Moravě. Je středního růstu a její velké hrozny s menšími zelenými bobulemi dozrávají relativně pozdě. Víno je neutrální s typickou zelenkavou barvou a suchou ovocnou chutí, s vyšším obsahem kyselin a střední tělnatostí. Vyznačuje se kořenitou a mandlovou chutí.

Veltlínské Bílé

Světlý, zlatý odstín, příjemně svěží, se silnou vůní. Kořeněné až ohnivé. Vhodné ke studeným předkrmům a studeným mísám.

Veltlínské červené ranné (Večerka)

Patří k velmi rozšířené skupině odrůd nazývaných Malvasia. Menší buket nižším obsahem kyseliny. Slabší aroma.

Zlatý hrozen

Kříženec nejlepších vín (Ryzlinku, Tramínu, Rulandského a Sauvignonu), zlato-žluté s příjemnou vůní a jemnou kořeněnou chutí. Vhodné ke studeným předkrmům a rybám.

Červená vína

Agni

Tuzemská odrůda vyšlechtěná v ŠS Velké Pavlovice a ŠS Perná křížením odrůd André a Irsai Oliver. Má střední vzrůst, špatně snáší jarní mrazíky a sklízí se v polovině září. Je dosti odolná proti houbovým chorobám. Má velké hrozny s drobnými, nahloučenými bobulemi. Víno je plné, s vyrovnanými kyselinami a tříslovinami, dosti aromatické. Je to odrůda nová (zapsána do Státní odrůdové knihy v roce 2001) a ve výsadbách se vyskytuje v nepatrném množství.

Alibernet

Odrůda pochází u Ukrajiny, byla vyšlechtěna ve Výzkumném ústavu vinařském v Oděse křížením odrůd Alicante Bouschet a Cabernet Sauvignon. Je to tzv. barvířka, hrozny mají barvivo uloženo nejen ve slupce ale i ve šťávě. Hrozen je křídlatý, se středně velkými bobulemi. Víno je středně plné, intenzivně červené barvy, s příjemnými tříslovinami. Většinou se používá do směsí.

André

Je stejným křížencem jako předchozí odrůda. Víno je tvrdé, potřebuje delší ležení.

Ariana

Nová tuzemská odrůda, která byla zapsána do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Byla vyšlechtěna ve ŠS Perná křížením odrůd Ryzlink rýnský a Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. Je středního vzrůstu, dosti mrazuvzdorná a odolná vůči houbovým chorobám. Sklízí se v polovině října. Hrozen má křídlatý, se středně velkými, kulatými bobulemi. Víno má granátově červenou barvu, je dosti plné, harmonické, sametově hebké. Vyžaduje delší uložení.

Cabernet Moravia

Nová tuzemská odrůda vyšlechtěná panem Glosem v Moravské Nové Vsi křížením odrůd Zweigeltrebe a Cabernet franc. Má bujný vzrůst, brzo raší a sklízí se první polovině října. Je dosti odolná vůči houbovým chorobám. Víno má tmavě červenou barvu, je dosti plné, s harmonickými kyselinami i tříslovinami, s jemně ovocným aroma. První výsadby jsou na Znojemsku, víno je vhodné pro delší uložení.

Cabernet Sauvignon

Vína mají bohatý obsah taninu a antokyanů, ale i kyselin. Teprve při zrání vína na sudech barrique a po dlouhodobém uložení na lahvích se objevují nejvýznačnější tóny zralosti a plnosti červeného vína.

Frankovka

Vyznačuje se rubínovou barvou, jemným sametovým buketem a trpkou chutí a výraznou vůní. Vína jsou velmi plná při úměrné sklizni a z dobře vyzrálých hroznů. Velmi dobře se hodí pro zrání na lahvi, dají se využít pro výrobu vín v barrique. Patří k vysoce ceněným odrůdám produkujícím kvalitní vína vhodná k archivaci v lahvích nebo v sudech typu barrique. Pro svéčasné rašení a pozdnější zrání vyžaduje teplejší polohy. Vína jsou charakteristická svojí hloubkou, tříslovinou a nasládlou zemitostí vyváženou vyšším stupněm kyselin. Díky těmto atributům může víno zrán několik let v lahvích. Vhodné k divoké kachně, grilovanému masu a pečenému hovězímu.

Merlot

Dává plná vína, s chutí ovoce po třešních a rybízu.

Neronet

Tuzemská odrůda vyšlechtěná v Lednici na Vysoké škole zemědělské složitým křížením (Svatovavřínecké Modrý Portugal) (Alicante Bouschet Cabernet Sauvignon). Je bujného růstu, s dobrou mrazuvzdorností a dává pravidelné sklizně. Hrozen je velký, řídký, s většími bobulemi. Odrůda patří mezi tzv. barvířky, červené barvivo je uloženo nejen ve slupkách, ale i ve šťávě hroznů. Víno má sytější červenou barvu, je dosti plné, extraktivní, s jemnými kyselinami i tříslovinami. Většinou se používá ke scelování s jinými odrůdami.

Portugalské modré

Tmavě červené, krásné a jemné, s poměrně nevýraznou vůní. Vhodné k pečenému kuřeti.

Rulandské (Burgundské) modré (Pinot noir)

Rubínově rudé, s příjemnou vůní, plné, sametově elegantní. Toto víno přinesl Karel IV. z Burgundska (Francie) v 14. století. Víno je nejen plné, ale i kořenité a mimořádně dobré pro zrání na sudech i na lahvích. Pro víno této odrůdy je typická světle granátová barva. Když se víno v neplném poháru pohne k jedné straně tak, aby se vytvořila tenká vrstva vína, pak okraj vína má zlatavě cihlovou barvu. Při stárnutí se v něm ozývají tóny švestkových vůní láhvové zralosti. V současné době se řadí vína Rulandského modrého k nejcenějším vínům světa a platí se velmi dobře. Tato odrůda byla do Čech dovezena z Burgundska Karlem IV. Pěstování je velmi náročné, neboť je to odrůda velmi náchylná k mutaci. Vína jsou plná, v plné zralosti sametová, kořenitá s hořkomandlovou příchutí. Nejvyšší jakosti dosahují ležením na láhvi. Vhodné k bažantovi, zvěřině, grilovanému masu.

Svatovavřínecké

Víno jemné svěží vůně s ovocnými tóny zralé višně, která později přechází do buketu připomínajícího povidla až černý rybíz. Chuť je sametová, harmonická. Doporučujeme k pikantním úpravám vepřového a krůtího masa včetně bažanta, ale i k hovězímu ve vlastní šťávě.

Vavřínecké

Křížencem Frankovky a Svatovavříneckého. Tmavé až rubínově rudé, s příjemnou, charakteristickou chutí. Kvalitní sametové víno, které vydrží. Mívá větší množství kyselin. Vhodné k zvěřině a grilovanému masu.

Zweigeltrebe

Odrůda červeného vína původem z Rakouska vzniklá křížením Svatovavříneckého a Frankovky. Víno jasně červené barvy, jemné ovocné vůně, plnější chuti s výraznější tříslovinou. Charakteristická vůně a chuť přechází do černého rybízu. Tmavě červené víno s charakterem, výraznější, ale nevtíravá chuť. Vína jsou v prvním roce hrubší, ale po vyzrání bývají harmonická, pevná, odrůdově typická. Na jedné révě rostou dva rozdílné druhy hroznů. Vznikla křížením Frankovky a Svatovavříneckého v Klosterneuburgu. Dobře se adaptuje na různé podmínky, má dobrou odolnost vůči mrazům a plísni. Sklizeň této odrůdy jsou pravidelné a bohaté. Víno má jemnou vůni, v chuti je ovocné s jemnou tříslovinou. Zráním se stává harmonické a plné. Vhodné k pečení.

Odrůdy révy vinné - světový sortiment

Nejvýznamnější bílé odrůdy na výrobu bílých vín

Aligote	Kerner	Prosecco
Bacchus	Macabeo	Rkaciteli
Colombard	Muller Thurgau	Riesling
Elbling	Muscadelle	Savagnin
Furmint	Muscat	Sauvignon blanc
Gewurztraminer	Parellada	Semillon
Chardonnay	Pinot blanc	Sylvaner
Chasselas	Pinot gris	Viognier
Chenin blanc		

Aligote

Burgundská odrůda pěstovaná zejména v Francii (Cote d'Or, Saone-et-Loire), ale i v Bulharsku, Moldávii a na Ukrajině. Dává drsnější vína s vyšším obsahem kyselin, méně extraktivní.

Bacchus

Německá odrůda (křížení Sylvánské Ryzlink rýnský Muller Thurgau). Hrozny dobře vyzrávají a mají vyšší obsah cukru. Nejvíce je rozšířena v Německu v Rýnsko-Hesenské oblasti a ve Velké Británii. Muscad.

Colombard

Francouzská odrůda poskytující dosti kyselá a málo tělnatá vína. Víno z této odrůdy je ideální pro výrobu destilátů a proto

je rozšířena ve Francii v oblasti Cognacu a Armagnacu. Ve větší míře se pěstuje v Kalifornii a Jižní Africe, kde oceňují její vyšší obsah kyselin.

Elbling

Kdysi velmi rozšířená odrůda, dnes poněkud na ústupu. Pro příjemné kyseliny a málo aromatickou chuť je nejvíce používána v Německu pro výrobu sektů. Dále je rozšířena v Alsasku (Knipperlé), Portugalsku (Alva), Rakousku (Kurztingel) a v Jugoslávii (Serotina).

Furmint

Odrůda rozšířena zejména v tokajské oblasti Maďarska a Slovenska. Dává plná, aromatická vína a tvoří základ tokajských výběrů (65-75 %).

Gewurztraminer (Tramín kořený)

O původu této odrůdy se vedou spory, někteří tvrdí, že se jedná o starou římskou odrůdu, jiní tvrdí, že pochází z Tyrol. Nejvíce je rozšířena v Alsasku, ale pěstuje se po celé Evropě i v zámoří. Např. španělské víno M. Torrese Vína Esmeralda je směsí Tramínu a Muškátu. Víno má zlatožlutou barvu, výrazně kořenitou vůni a pikantní kořenitou chuť. Komplexní buket má mnoho podob – květiny, přezrálé plody, mango, perník, koření (pepř). Dříve se víno vyrábělo často jako sladké, nyní se většina Tramínů vyrábí jako suchá vína.

Chardonnay

Nejvýznamnější odrůda na výrobu bílých vín. Je rozšířena ve všech oblastech pěstování vinné révy. Je základem bílých burgundských vín (např. Chablis je jen z odrůdy Chardonnay) a jednou ze tří odrůd na výrobu šampaňského. V posledních letech se rozšířila i u nás. Vyžaduje nejlepší podmínky, v horších dává víno prázdné, ploché. Pro výslednou chuť Chardonnay je důležitý způsob uložení – ve starších dřevěných sudech a cisternách je svěží, lehké, při skladování v barikových sudech je plné, s typickou vůní vanilky, čerstvě opečeného chleba a másla. Při delším skladování v barikových sudech ale příliš převládá chuť a vůně dubového dřeva. S tímto nedostatkem se často setkáváme u kalifornských a chilských vín.

Chenin blanc

Francouzská odrůda, která je pojmenována podle obce Mont Chenin v okrese Touraine. Je rozšířená zejména v údolí Loire, kde je také nazývána Pineau de la Loire. Je vhodná pro výrobu sektů, vyrábí se z ní jak suchá, tak sladká vína. Víno je svěží s výraznějšími kyselinami. Sladkým vínům dávají tyto kyseliny rovnováhu a umožňují dlouhou životnost. Po deseti letech zrání pak víno oslňuje skvělým buketem medu, broskví, meruněk a lískových oříšků. Odrůda se ve větší míře pěstuje i v zámoří např. v USA, Chile, Jižní Africe (zde po názvem Steen).

Chasselas (Chrupka)

Velmi stará odrůda, která se pravděpodobně rozšířila ze Střední Asie přes Francii po celé Evropě. Hrozny lze použít i jako stolní. Je dosti mrazuvzdorná, dává stabilní výnosy a víno je lehké, slabě aromatické.

Kerner

Německá odrůda vzniklá křížením Trollinger?Ryzlink rýnský. Vína jsou podobná Rýnskému ryzlinku, mají dobré kyseliny a jemné aroma. Pěstuje se v Německu, Rakousku, Jižní Africe. Začíná se pěstovat i u nás např. na Mělnicku.

Macabeo

Španělská odrůda, která se v Rioje a v Navaře nazývá Viura, v ostatním Španělsku a ve Francii Maccabeo. Ve Francii je rozšířena zejména v regionu Roussillon. Víno poskytuje lehké, svěží, s ovocnou vůní a aromatem, s nižší kyselostí. Ve Španělsku je důležitou součástí cuvée pro sekty z regionu Cava.

Muller Thurgau

Odrůdu vyšlechtil švýcarský šlechtitel, ředitel ovocnicko-vinařského ústavu ve Wadensvitu profesor Muller. Ten, aby zdůraznil svůj švýcarský původ připojil ke svému jménu i název rodného kantonu – Thurgau. Jeho jménem byla nová odrůda pojmenována. Traduje se, že je to kříženec Sylvánské zelené?Ryzlink rýnský, ale poslední výzkumy toto popírají. Odrůda se velmi rozšířila ve střední Evropě, pěstuje se na velkých plochách ve Švýcarsku, Německu, Rakousku, Česku, Slovensku, Maďarsku a také v Anglii. Zajímavostí je velké rozšíření v zámoří, zejména na Novém Zélandě, Austrálii a v Kanadě. Víno má jemnou muškátovou vůni a chuť po zralých broskvích. Je dobré ho pít mladé, při delším ležení dochází k odbourávání kyselin.

Muscadelle

Tato odrůda nemá nic společného s odrůdami muškátů. Používá se většinou do směsí, kde dodává vínům dlouhou dochuť. V některých zemích má zcela zavádějící synonyma, v Kalifornii se nazývá Sauvignon vert, v Austrálii Tokay.

Muscat

Je název celé řady odrůd, které mají společné výrazné muškátové aroma a hroznový buket. Vyrábějí se z nich jak suchá i sladká vína, sekty a dolihovaná vína. Nejvýznamnějšími odrůdami jsou Muscat a petits grains, Muscat d'Alexandrie, Muscat Ottonel.

Parellada

Španělská odrůda používaná na výrobu tichých vín a sektů. Víno má měkčí kyseliny, je aromatické a většinou se používá do směsí.

Pinot blanc (Rulandské bílé)

Burgundská odrůda rozšířená po celém světě. Víno má žlutozelenou barvu, je harmonické, elegantní, plné, s jemnou kyselinou. Na lahvi se dále zlepšuje a zralé víno má jemný, chleboitý buket.

Pinot gris (Rulandské šedé)

Vznikla jako pupenová mutace Pinot noir, našel ji pan Ruland z Alsaska a začal ji rozšiřovat. Ve Francii se pěstuje zejména v Alsasku, údolí Loiry a Burgundsku, dále je to v Itálii, Španělsku, v menší míře v zemích střední Evropy. Na Ukrajině, v Gruzii a Moldávii se používá na výrobu šumivých vín. Pěstuje se i v USA, Chile, Argentině, Austrálii a Jižní Africe. Vína mají žlutou barvu, výrazný odrůdový buket, hebkou, plnou chuť s dlouhou dochutí.

Prosecco

Italská odrůda z Veneta používaná převážně na výrobu perlivých vín. Víno má slámově žlutou barvu, je svěží, dosti plné, s ovocnou chutí.

Riesling (Ryzlink rýnský)

Německá odrůda, která je základem rýnských vín. Pěstuje se v Německu, ve Francii (v Alsasku), na Slovensku a v Rakousku, ale také v zámoří – v Austrálii a v Jižní Africe. Je dosti odolná proti mrazu, hrozen je malý, s drobnými bobulemi. Je to odrůda pozdní a nejlepší vína dává z pozdních sběrů a výběrů. Je to víno svěží s ovocnou chutí, tvrdšími kyselinami, intenzivní vůně. Víno má dlouhou životnost, na lahvi se zakulacuje a vyvíjí se zvláštní buket, označovaný jako „petrolly“. Hrozny jsou náchylné k napadení plísní Botrytis cinerea, což umožňuje vyrábět z Ryzlinku sladké výběry z hroznů. Víno vyniká jemností, výraznější, ale velmi příjemnou kyselinkou a delikátními aromatickými látkami. Vína z dobrých ročníků jsou vhodná na dlouhodobé uskladnění.

Savagnin

Francouzská odrůda pěstovaná v oblasti Jura, kde se používá na výrobu tzv. žlutých vín. Vin Jaune – víno se nechá po normálním prokvašení zrát šest let v sudech bez dolévání. Výsledný produkt se podobá Sherry. Vin de paille je typ slámového vína. Hrozny se nechávají v proutěných koších nebo na drátěném pletivu ve vytápěných boudách. Scvrklé a zaschlé hrozny se lisují a vyrobí se velmi sladké, aromatické víno s dlouhou životností.

Sauvignon blanc

Odrůda původem z Bordeaux má celosvětové rozšíření. Je bujného vzrůstu, má husté olistění, ale nízkou mrazuvzdornost. Hrozny jsou malé s drobnými bobulemi. Vína mají zelenožlutou barvu a jsou velmi aromatická. Vůně a chuť závisí na lokalitě, kde byla réva pěstována. Bývá to po trávě, chřestu, zelených jablkách, angreštu, tóny kopřiv, černého rybízu nebo zralých broskví. V oblasti Sauternes je základem známých sladkých vín.

Semillon

Francouzská odrůda má podobné rozšíření jako Sauvignon blanc. S ním se také velmi často sceluje. Je velmi rozšířená i v zámoří, zejména v Chile a v Austrálii. Je náchylná k napadení plísní Botrytis cinerea a proto se používá na výrobu sladkých vín. Je to víno dosti plné, ale má méně kyselin a aroma melounů nebo fíků.

Sylvaner (Sylvánské zelené)

Rakouská odrůda rozšířená především ve střední Evropě. Pěstuje se také v Kalifornii. Je to odrůda ranná, víno je lehké, elegantní, s jemných nádechem koření a květin.

Viognier

Tato již téměř zapomenutá odrůda z regionu Rhona se díky několika vinařům z okolí Condrieu začala znova pěstovat. Nyní se vysazuje nejen na Rhoně ale i v Languedoc-Rousillon a hlavně v zámoří – v Kanadě, USA a Austrálii. Víno má bohatou vůni a chuť broskví a meruněk a jemný buket lučních květin a medu.

Nejvýznamnější modré odrůdy na výrobu červených vín
--

Barbera	Merlot
Blaufrankisch	Nebbiolo
Cabernet franc	Pinot meunier
Cabernet Sauvignon	Pinot noir
Carignan	Sangiovese
Cinsault	Syrah
Gamay	Tempranillo
Grenache	Zinfandel

Barbera

Italská odrůda z Piemontu, kde je nejrozšířenější modrou odrůdou. Vína jsou rubínově červená s charakteristickým aromatem po ostružinách, třešních a dubovém dřevě. Častou se vyrábějí jako bariková.

Blaufrankisch (Frankovka modrá)

Odrůda původem z Německa nebo Rakouska, rozšířená ve střední Evropě, nejvíce v Česku, na Slovensku, Maďarsku a Rakousku. Víno má rubínovou barvu, je středně plné, s příjemnými kyselinami. Kvalita vína je dosti kolísavá.

Cabernet franc

Francouzská odrůda, které je rozšířená po celém světě. Dává vína s jemnou tříslovinou a velkou ovocností a jemně zemitou chutí. Většinou se sceluje s Merlotem a Cabernet Sauvignonem.

Cabernet Sauvignon

Nejrozšířenější a nejvíce ceněná modrá odrůda původem z Bordeaux. Víno má bohaté třísloviny, komplexní chuť s buketem černého rybízu, cedru a fialek. Hodí se na dlouhodobé uložení.

Carignan

Španělská odrůda pěstované ve velkém i ve Francii a v Kalifornii. Poskytuje silná, dobře zbarvená, drsná vína. Používá se téměř vždy do směsí.

Cinsault

Francouzská odrůda z regionu Rhona. Vína jsou robustní, dobře zbarvená. Je jednou z odrůd, ze které je sestaveno víno Chateauneuf-du-pape.

Gamay

Velmi stará burgundská odrůda pěstované ve Francii již od 3. století. Mladé víno je světleji zbarvené, lehké, s výraznou ovocností a hruškovým aroma, starší víno je plné, sametové chuti. V oblasti Beaujolais je to jediná pěstovaná modrá odrůda.

Grenache

Francouzská odrůda rozšířená v údolí Rhony, ve Španělsku v regionu Rioja a v Kalifornii. Vína jsou plná, měkčí, s vyšším obsahem alkoholu. Vyžadují zcelování s jinými odrůdami.

Merlot

Francouzská odrůda z Bordeaux, velmi rozšířená v Itálii, na Balkáně a v zámoří – Kalifornie, Chile, Argentina a Austrálie. V Pomerolu je základem slavného vína Chateau Petrus. Vína jsou méně zbarvená, měkčí, ovocné chuti, kulatější, s jemnými tříslovinami.

Nebbiolo

Italská odrůda z okolí Piemontu. Je základem proslulých vín Barolo, Barbaresco a Gattinaru. Víno je tmavě červené, bohaté na třísloviny a musí delší dobu zrát. Vyzrálé víno má aroma švestek, lanýžů, někdy kakaa.

Pinot meunier

Burgundská odrůda pěstovaná hlavně v Champagni na výrobu sektů, kde se zpracovává na bílé víno. Na výrobu tichých vín se používá jen zřídka.

Pinot noir (Rulandské modré)

Burgundská odrůda rozšířená po celém světě. V Champagni se používá pro výrobu sektů. Víno má cihlově rubínovou barvu, jemnou vůni, plnou extraktivní chuť s dlouhou dochutí. Víno je vhodné k delšímu uložení.

Sangiovese

Italská odrůda, které je základem vín Chianti, Nobile di Montepulciano a Brunello. Je dosti tříslovitá, silné a plné chuti. Při vyšších výnosech dává víno méně plné, ploché.

Syrah

Tato odrůda má bohatou historii, její název pochází od Širazu, hlavního města provincie Pars v Iránu, kde se začala pěstovat v roce 600 před Kristem. V regionu Rhony poskytuje velká, obsažná vína, bohatá na třísloviny a s dlouhou dochutí. Jsou vhodná k delšímu uložení. Odrůda je také rozšířena v zámoří.

Tempranillo

Španělská odrůda z regionu Rioja, rozšířená i v Chile a v Argentině. Vína jsou měkčí, plná, komplexní chutě, dlouho skladovatelná.

Zinfandel

O původu odrůdy se vedou spory, ale v Kalifornii je považována za domácí odrůdu. Vína jsou plná, hutná, s dobře strukturovanými tříslovinami a voní po ostružinách, borůvkách a černém rybízu.

7. Oblasti

Vinařská oblast Morava

- podoblast slovácká
- podoblast mikulovská
- podoblast velkopavlovická
- podoblast znojemská

Vinařská podoblast slovácká

Podle jednotlivých lokalit je možno tuto podoblast dále členit na:

- a) bzenecko
- b) mutěnická lokalita
- c) kyjovsko
- d) Podluží
- e) uherskohradištská oblast
- f) oblast Strážnice

Vinařská podoblast mikulovská

Na jihu je omezena státní hranicí česko – rakouskou, na západě hraničí s podoblastí znojemskou, na severu s velkopavlovickou a na východě s podoblastmi velkopavlovickou a slováckou.

Vinařská mikulovská podoblast zahrnuje 30 vinařských obcí – Bavory, Brod nad Dyjí, Březí, Bulhary, Dobré Pole, Dolní Dunajovice, Dolní Věstonice, Drnholec, Hlohovec, Horní Věstonice, Ivaň, Jevišovka, Klentice, Lednice, Mikulov, Milovice, Novosedly, Nový Přerov, Pasohlávky, Pavlov, Perná, Pohořelice, Popice, Pouzdřany, Přibice, Sedlec, Strachotín, Valtice, Vlasatice a Vranovice.

V geologickém podkladu má jurské vápence, na mnoha místech i třetihorní slínovce a jílovce, někde i čtvrtohorní říční sedimenty a spraše. Ze čtvrtohorních říčních sedimentů plošně převládají usazeniny niv. Klimaticky patří mikulovsko k nejteplejším místům na jižní Moravě. Příznivě působí vodní plochy, zejména největší moravský rybník Nesyt. Jižní svahy Pálavy, chráněné od studených větrů přicházejících podél Svratky Dyjsko-svrateckým úvalem patří mezi nejlepší vinařské tratě.

V oblasti se téměř výlučně pěstují bílé odrůdy. Kolem Mikulova je to zejména Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a nově i Chardonnay. Z nových odrůd tu nalezly své uplatnění i Pálava a Aurelius. V hlinitých půdách Dolních Dunajovic, Dobrého Pole, Novosedel, Březí se s úspěchem pěstuje Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a Muller Thurgau. Na Valticku jsou tradičními odrůdami i Neuburské a Sylvánské zelené. Obce Pouzdřany, Popice a Strachotín ležící severně od Pálavy jsou známy Ryzlinkem rýnským a Tramínem.

V oblasti jsou dvě odborné školy – Střední vinařská škola Valtice a Vysoká škola zemědělská Lednice na Moravě. Obě školy mají vlastní vinice i sklepy, ale produkce vína je poměrně malá.

Podoblast má dvě střediska – Valtice a Mikulov.

Vinařská podoblast velkopavlovická

Historie velkopavlovické vinařské podoblasti je součástí historie moravského vinařství.

Staletou tradici má vinařství v Rajhradě. Zde kníže Břetislav I založil v roce 1048 benediktinský klášter a zdejší mniši začali v okolí kláštera zakládat vinice.

K velkému rozšíření vinic dochází již v období Velkomoravské říše.

První písemné zmínky nacházíme již počátkem 13. století, kdy vinice vlastnily především kláštery. Cisteriánské mniši vlastnili v roce 1220 obec Přítluky i s vinicemi a v roce 1227 vinice v Kobyli. První písemné zmínky o brněnských vinicích jsou z roku 1228.

Ve 13. a 14. století projeví zájem o zakládání vinic hlavně brněnští měšťané. Ti založili vinice v okolí Hustopeče a v druhé polovině 14. století se z Hustopeče stalo největší vinařské středisko na jižní Moravě.

Váznosti tomuto středisku dodal moravský markrabě Jan Jindřich. Původně rozhodoval vinařské spory horenský úřad ve Falkněstěnu v Rakousku. Od roku 1351 byl zřízen permistrovský úřad v Hustopečích. V roce 1355 byl vydán viniční řád pro Moravu. Ten obsahoval i regulaci dovozu vína. Brněnští měšťané, kteří vlastnili velké plochy vinic v Hustopečích měli i privilegium prodeje vlastních vín v šencích. Konkurencí byly zejména vína rakouská, která byla levnější. Proto si vymohli ustanovení, že v Brně se od nové sklizně až do Velikonoc směla šenkovat jen vlastní vína a žádná dovezená. Toto

kontrolovali městskou radou jmenování ochutnávači vín. Ti mimo zjišťování původu vína stanovovali i cenu podle jakosti. Zákaz prodeje dovážených vín dlouhou nevydržel. Už v roce 1393 bylo povoleno prodávat vína italská, rakouská a uherská.

I v dalších stoletích se vinice na Moravě stále rozšiřovaly a stále trval urputný zápas o trhy. Rakouští vinaři žádali Ferdinanda I. o úplný zákaz dovozu moravských vín a moravský zemský sněm zase pohrozil nejen zákazem dovozu rakouských vín na Moravu, ale i zákazem jejich transportu přes Moravu do jiných zemí.

Zlatý věk moravského vinařství skončil obdobím pobělohorským. Na Hustopečsku byla více než polovina vinic opuštěných a zpustlých.

K opětné renesanci vinařství dochází až v 18. století. Došlo k rozsáhlé obnově vinic a jejich rozloha opět dosáhla jako v 16. století tj. asi 17 000 ha. V roce 1783 přestal působit horenský soud v Hustopečích a byl vydán viniční řád pro celou Moravu. Tím padly i zábrany pro zakládání vinic a bylo možné zakládat vinice kdekoli.

Na přelomu 19. a 20. století dochází k velké tragedii. Z Ameriky se rozšířil nejen révokaz, ale i houbové choroby jako oidium a perenospora. První nákaza révokazem byla v Hustopečích zjištěna v roce 1901. První světová válka dokonala úpadek moravského vinařství.

Moravské vinařství se začalo vzpamatovávat až ve 30. letech minulého století. Podle jednotlivých lokalit je možno tuto podoblast dále členit na:

a) Velkopavlovicko

b) brněnsko

Vinařská podoblast znojmská

Leží v Dyjsko-svrateckém úvalu a na jihu je ohraničená rakouskou hranicí.

Znojmsko leží v dešťovém stínu Českomoravské vrchoviny tvořené prahorními útvary, jejichž výběžky daly na mnohých místech vzniknout štěrkovitým půdám optimálním pro pěstování Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného. Jejich vínům dávají zvláštní kořenitý charakter a širší spektrum aromatických látek.

Jinde jsou prahory překryty mocnými návěsemi spraší, které jsou vhodné pro Muller Thurgau a Ryzlink vlašský, případně Veltlínské zelené jemného typu s lipovou vůní. Z nových odrůd jsou vhodné zejména pro Pálavu. Na chudších půdách si získal význačné postavení Sauvignon.

Znojmsko je hlavně oblastí bílých aromatických vín. Jejich aromatické látky se v hroznech příznivě vytvářejí vlivem poněkud vyšší nadmořské výšky viničních tratí, které jsou na jižních svazích vystaveny intenzivnímu slunečnímu záření, ale občas omývány vpády studeného vzduchu z Českomoravské vrchoviny, takže hrozny zrají později, ale zato do vysoké jakosti a aromaticnosti.

Znojmo

Je vinařským střediskem podoblasti. V blízkosti města se táhnou prvotřídní viniční polohy od Kraví hory směrem na Hnanice. Jsou chráněny zalesněnými návršími od severozápadu a převážná většina hroznů zde sklizených se používá na přívlastková vína.

Na okraji znojmské podoblasti v katastru obce Podmolí leží vinice Šobes. Je to jedna z nejhezčích moravských vinic. Trať tvoří výběžek se svahem do malebného údolí řeky Dyje, která jej obtéká ze tří stran. Její výměra činí 11,64 ha. Jižní expozice tratě, vystavené zejména v době vegetace od rána do večera výhni slunečních paprsků a chráněné ze severu lesním porostem, vytváří révé příznivé mikroklima a dá se přirovnat vinohradnickým tratím na Rýně. Svažitosť pozemku dosahuje 5 – 15 %, místy přesahuje 20 %. Průměrná teplota ve vegetačním období je 15,2° C a souhrn srážek 564 mm. Protože zdejší půda je štěrkovitá až písčitá má nedostatek vláhy, zejména v rozhodujících fázích vývoje révy. Proto zde bylo v roce 1979 vybudováno závlahové zařízení. V roce 1951 byla vinohradnická trať Šobes zahrnuta do pohraničního pásma a tím bylo drobným držitelům zamezeno v obdělávání vinic. Kamenné terasy byly časem narušeny a pobourány, plochy bývalých vinic zarůstaly křovím. V šedesátých letech obnovilo JZD Podmolí vinohrady a až do roku 1976 postupně nově vysazovalo celou trať. V roce 1994 získal celou trať do svého majetku Znovín Znojmo a.s. se sídlem v Šatově. Odrůdová skladba na vinici je v současnosti následující: 41,4 % Ryzlink rýnský, 25,7 % Ryzlink vlašský, 10,1 % Rulandské bílé, 14,4 % Rulandské šedé a 8,4 % činí ostatní odrůdy. Za příznivých let se zde z RR a RV vyrábí ledová vína.

Podél jižní hranice s Rakouskem se táhne řada význačných viničních poloh přes Vrbovec (např. tratě Slunný vrch, Walberk, Vinná hora, Šác) Ječmeniště (Dolina, Ivanka, Lampelberk) Jaroslavice (Na zámku, Na vinicích, V Motole) až do Hrušovan nad Jevišovkou (Jižní svah, Zámecký kopec). Ve střední části Znojmska leží několik význačných viničních celků na Únanovce a Jevišovce ve vinařských obcích Práche (trať Amerika), Lechovice (U zámku), Prosiměřice (Vinohrady, Bohunické vinohrady) a Oleksovice (Rusteny, Rajky, U lipky). V severní části této oblasti jsou vinohrady roztroušeny po příhodných jižních svazích kolem Horních Dunajovic (trať Frédy, Stará hora, Kravky, Pisky), Hostěradic (Vlné pole, Weinperky, Pustiny, Pod vyhlídkou, U vinohrádku), Bohutic (U sv. Michala, Jelendy, Olbramovická hora, Čtvrťky), Olbramovic (Leskoun, Na vyhlídce, Vinohrady), Jezeřan (Stará hora, Horní lány, Široká trať) a Rybníků (Perk, Vinohrady).

Historie

Je jednou z moravských lokalit, jejíž tradice sahá do dávnověku. O počátcích zemědělství na Znojemsku jsou díky archeologickým výzkumům dobré informace, ale od kdy se v tomto kraji pěstuje vinná réva, nebylo dosud přesně zjištěno. Nejčastější hypotézou je, že vysazování prvních vinohradů na Znojemsku souvisí s pobytem římských legií na našem území. Zdá se však, že pěstování vinné révy nezapustilo v té době na Moravě trvalé kořeny.

Ke skutečnému rozvoji vinařství dochází až v období Velkomoravské říše, o čemž svědčí četné archeologické nálezy. První písemné zprávy o vinařství na Znojemsku pocházejí z 11. a 12. století. První je z roku 1052 a píše se v ní o vinicích v Mackovicích a v Hrádku u Jaroslavic. Listina z roku 1201 se týká desátku z vinic v Hnánicích, jiné listiny z roku 1228 se zmiňují o vinicích v Louce.

Od 11. až po 13. století rozvíjeli vinařství především kláštery a šlechtici. Ve městě Znojmo byl založen vinařský cech v roce 1258. Středověké Znojmo nabízelo svá vína králům a za to od nich dostávalo různá privilegia. Postupně získalo privilegium od Jana Lucemburského, Karla IV. a Jiřího z Poděbrad. Týkaly se dovozu a vývozu vín a práva šenkování.

Do poloviny 14. století hrál na Moravě důležitou roli z hlediska právního horenský úřad ve Falkenštejně v sousedním Rakousku. K falkenštejnskému horenskému právu se odvolávali i moravští vinaři, když nebyli spokojeni s rozsudky místních zástupců horenských práv. Moravský markrabě Jan Jindřich zakázal roku 1351 odvolávání se do Rakous a nařídil, aby se spory o vinice rozhodovaly u perkmistrovského úřadu v Hustopečích. V roce 1355 vydal viniční řád pro Moravu, který obsahoval i regulaci dovozu vína.

V druhé polovině 16. století se dostávají na Moravu novokřtenci - náboženská sekta vzniklá ve Švýcarsku a Německu a pojmenovaná podle toho, že jedním z jejich požadavků bylo, aby člověk byl pokřtěn až v dospělém věku. Ti sebou přinesli nové způsoby pěstování révy, zakládání sklepů a dosud neznámé způsoby ošetřování vína. Na trhu byl přebytek vína a města i obce vyslovovala různé zákazy dovozu vína. V roce 1539 žádali rakouští vinaři Ferdinanda I. o zákaz dovozu moravských vín do Rakouska. Moravané se bránili tím, že v roce 1575 pohrozil moravský sněm nejen zákazem dovozu rakouských vín na Moravu ale i jejich transportu přes Moravu do jiných zemí. Moravská vína se vozila nejen do Čech, ale i do Slezska a hlavně do Polska, kde měla v 16. století na krakovském trhu převahu nad ostatními víny.

V roce 1783 přestaly působit horenské soudy a rok nato byl vydán nový viniční řád pro celou Moravu. Padla tím vinařská samospráva.

Se zrušením roboty v roce 1848 a rozpadem šlechtických dominií se uvolnily pracovní síly ze zemědělství do narůstajících průmyslových podniků. Zájem zdejších zemědělců přitahují nové technické plodiny, v první řadě na ruční práci náročná cukrovka. Byla zrušena celní hranice mezi Uherskem a Rakouskem a levná uherská vína znamenala velkou konkurenci. Mnoho vinic postupně zpusťlo.

Velkou ránu evropskému a tím i znojemskému vinařství způsobilo zavlečení révokaze.

Ten byl objeven v roce 1890 v Šatově, roku 1900 v Horních Dunajovicích a poté se rozšířil po celé Moravě. Z Ameriky se k nám dostal nejen révokaz, který ničil kořeny pravokořenné révy ale i oidium a perenespora, což jsou houbové choroby napadající listovou plochu a hrozny.

Proti nim je nutná pravidelná ochrana. Zpočátku to bylo hlavně poprašování keřů mletou sírou na ochranu proti oidiu a postřikování bordoskou jíchou proti perenosporě (bordoská jícha je roztok síranu měďnatého a vápna).

První světová válka uspišila úpadek vinařství na Moravě. Nežli se nové poměry po skončení války a vzniku nové republiky přizpůsobily potřebám vinařství poklesla v roce 1930 plocha vinic na Moravě na vůbec nejnižší rozlohu – 3 790 ha. Od té doby nastává zlepšení. Již v roce 1937 se tato plocha zdvojnásobila a tato výměra se udržela až do roku 1960. V té době začala rekonstrukce moravských vinic, jejíž hlavní náplní bylo přizpůsobení stávajících a založení nových výsadeb vhodných pro používání mechanizace.

Sklepy znojemské podoblasti

Nejstarší historické zprávy nás informují především o sklepech patřících feudálům a církvi. Jedním z nejznámějších je Křížový sklep v Příměticích. Ten nechali v letech 1740 – 1756 postavit jezuité jako tak. zv. desátkový sklep. Sloužil na uložení vína, které jako daň (desátek) museli odvádět církvi všichni vinaři. Je postaven v rozšířeném a prohloubeném úvozu, ve tvaru kříže a odtud jeho název. Délka hlavní chodby je 105 metrů, příčná chodba je dlouhá 56 metrů, šířka chodeb je 9,5 metru a výška 6,5 metru. Násep na klenbě je 2,5 m a tvoří jej udusaná vrstva slínu a jílu. Tím je sklep chráněn před pronikáním vody do zdiva 60 cm silné cihelné klenby, ale tvoří i dokonalou tepelnou izolaci. Teplota ve sklepech se pohybuje od 10 do 12°C, což je ideální teplota pro výrobu a skladování vína. Jen v době kvašení moštu se teploty zvýší na 15°C. Stěny i strop sklepa jsou porostlé plísní *Rhacodium cellare*, která působí jako regulátor vlhkosti. Zvláštností je tzv. jezuitský telefon, kdy hovor u jednoho pilíře se šíří po klenbě a je slyšet až na druhém konci sklepa. Ve třicátých letech minulého století organizovala brněnská cestovní kancelář tak. zv. „výlety do neznáma“ Cestující nasedli v Brně do autobusu, který je zavezl až do sklepa, ve středu kříže se otočil a po skončení zábavy do něj zase nastoupili. Tehdy patřil sklep vinařskému družstvu v Bzenci, které využívalo jen část hlavní chodby, velký prostor byl vybaven pro posezení a v levém rameni kříže byl vybudován taneční parket.

V Jaroslavicích je sklep tzv. tokajského typu – vybudovaný v pískovci s dlouhým, úzkými chodbami. Ve sklepech jsou

dřevěné sudy o maximální velikosti 60 hl. Je zde uskladněn největší vinný archiv na Moravě. Raritou je Portugal modrý ročník 1945. Ještě před třemi roky měli 5 lahví, od té doby tři prodali a poslední dvě už nenabízejí. Cena byla pouhých 100 000,- Kč za láhev.

Modrý sklep v Novém Šaldorfu - byl vybudován v druhé polovině 16. století a „Modrý“ se nazývá proto, že pískovec, ve kterém je sklep vykopán má na denním světle modrou barvu.

Desátkový sklep v Lechovicích vybudoval v roce 1873 řád premonstrátů z Louckého kláštera.

Mimo tyto sklepy existuje řada sklepů dalších a tisíce vinných sklípků soukromých vinařů, které ve vinařských obcích tvoří celé kolonie. Nejstarší selské sklepy pocházejí ze 16. a 17. století. Většina byla vybudována ve žluté hlíně nebo v pískovci, některé však mají kamennou nebo cihlovou klenbu po vzorku panských sklepů. Vinaři stavěli sklepy za pomoci zkušeného zedníka a také se účastnili stavby všichni příbuzní a sousedi. Po dokončení díla se slavil tzv. aldamáš. Sklepy byly budovány většinou pod zemí, méně často v příkrých svazích a s přímým příchodem zvenku. Po roce 1948, kdy začalo vznikat pohraniční pásmo, byla celá řada sklepů zničena, protože bylo podezření, že zde vznikají tajné chodby pro přechod do Rakouska.

Zajímavostí jsou mešní vína. Tato vína vždy vyráběly Arcibiskupské sklepy v Kroměříži prý podle vatikánské normy IGMR ART 284. Znovínští tvrdí, že tuto normu nikdy neviděli, ale přesto uvádějí na trh dva typy mešních vín – Veltlínské zelené – velmi svěží, jemně aromatické víno a Neuburské – víno vyrobené z vyzrálých hroznů sklizených na vinici Hnízdo. Je to jemné, lehké víno.

Specialitou jsou ledová a slámová vína. Ledová vína se vesměs vyrábějí z hroznů sklizených na vinici Šobes, slámové víno se poprvé vyrábělo v roce 1999 a je to Chardonnay z vinice Hodonice.

Znovín Znojmo si pronajal Loucký klášter a v některých sálech jsou uloženy hrozny na výrobu slámových vín.

Sekty jsou ve Znovíně vyráběny klasickou metodou kvašením v lahvích a podle novelizace vinařského zákona (č.216/2000 Sb.) spadají do kategorie „pěstitelský sekt“. Tyto sekty musí být vyrobeny z kupáže jakostních odrůdových vín z označené vinařské oblasti a vlastní výroba se musí uskutečnit u pěstitele révy vinné, který hrozny vypěstoval.

Vinařská oblast Čechy

- podoblast mělnická
- podoblast litoměřická

Vinařská podoblast mělnická

Zahrnuje bývalé vinařské oblasti - pražskou, mělnickou a časlavskou. Má celkem 37 vinařských obcí a obhospodařuje se zde celkem cca 225 ha vinic. Nejznámější vinice této podoblasti jsou vinice karlštejnské, mělnické a pražské.

a) vinice karlštejnské

Jejich počátek je úzce spjat se stavbou hradu a dochovaly se archivní doklady v kronice Beneše z Weitmile, z nichž se dovídáme, že – léta páně 1348 na den sv.Marka nechal Karel IV. král římský a český dovézt z Rakouska nejušlechtilější révu, kterou tam pod hradem Karlštejnem, který v téže době začal stavět, vysadil. Tuto minulost dodnes připomínají ojediněle rostoucí révové keře na Kněží hoře a rozpadlé terasovité zdivo na jižních stránkách pod hradem. V roce 1920 byla v Karlštejně založena Výzkumná stanice vinařská. V minulosti plnila zejména funkci karantény a odrůdové zkušebny. Postupně rozšiřovala plochu vinic, což umožnilo plnění výzkumných úkolů. Nyní má stanice dva hlavní výzkumné úkoly – „Rezistence révy vinné k mrazům a houbovým chorobám“ a „Studium genových zdrojů révy vinné“. Je zde udržována a studována kolekce 143 odrůd vinné révy. Stanice má nyní 10,5 hektarů vinic v polohách „Na Plešovci“ a „Na vrších“. Z vlastní sklizně se zde lahvuji vína bílých odrůd – Sylvánské zelené, Muller Thurgau, Veltlínské červené rané, Muškát moravský, Rulandské bílé, Tramín a Ryzlink rýnský, z bílých pak Modrý Portugal, Svatováclavské, Zweigeltrebe, André a Rulandské modré. Mimo to se zde vyrábějí tři jakostní známková vína – Eliška bílá, růžová a červená a stolní vína Karlštejnské bílé a červené. Vína se od sebe liší jemnými odstíny odrůdových charakterů a jsou si příbuzná harmonií chuťových složek spjatých s prostředím slunných stránek, na nichž révové keře rostou a hrozny dozrávají. Karlštejnská vína se dostanou jen zřídka, zaručeně je dostanete přímo na Karlštejně.

b) vinice mělnické

Vinohrady jsou v nadmořské výšce kolem 200 metrů a ve vinohradech, které leží vesměs na jižních a jihovýchodních svazích převládají hlinito-písčité půdy s poměrně vysokým obsahem vápna. Nejstarší historie Mělníka je spojována s legendárním hradem Pšovem a kmenem Pšovany. Na soutoku řek Vltavy a Labe vznikl hrad a později město Mělník, které se stalo věnným statkem českých královen. Poloha města na rušně vodní cestě, kudy proudil vývoz a dovoz mezi Čechy a Německem, dala vzniknout vrstvě bohatých měšťanů, kteří obchodovali se solí, obilím a vínem. Na Mělnicku, severně od obce Nedojice byla první vinice v Čechách. Jmenovala se Svatováclavská. Svatý Václav je od těch dob nazýván patronem českého vinařství. Ve XIV. století vlastnil vinici každý měšťan a byly zde i velké vinice klášterní, kapitulní a královské. Sláva mělnického vína, které proslulo svou lahodností se šířila daleko za hranice města. Z roku 1542 jsou dochovány „Knihy viničné města Mělníka“ a z roku 1579 „První mělnický vinařský řád“. Nejznámější mělnické vinařství je Lobkowizcké. To začíná v roce 1753 sňatkem Marie Ludmily Černínové z Chudenic s

Augustem Antonínem Josefem knížetem z Lobkowicz. Věnem byly čtyři vinice o rozloze 19,5 ha. Významným datem pro lobkowiczské vinařství je rok 1895, kdy Jiří Kristián z Lobkowicz dal vybudovat pod zámek vinici Svatá Ludmila, kterou osadil burgundskou révou. Lobkowiczové vybudovali na Mělnicku velkopodnik, který obhospodařoval 88 % veškerých vinic na Mělnicku a ze zbývajících 12 % kupoval hrozny. V době největšího rozkvětu obdělávali 125 ha vinic, což byl největší komplex ve státě.

Lobkowiczské vinice mají rozlohu 90 ha, z nich je plodných 56 hektarů, ostatní se připravují k postupné výsadbě. Mimo již zmiňovanou vinici Svatá Ludmila jsou známé vinice – Turbovice, Rousovice, Trautmanka, Šternberka, Klamovka, Štěpánka, Thunovka, Korab, Trojslava, Josefka a Bechlin. Vinné sklepy byly původně na zámku, ale v šedesátých letech byly vybudovány nové v mělnické čtvrti Rybáře. Zámecké sklepy jsou prázdné a slouží jen jako atrakce pro turisty. Mělník je typickou oblastí červených vín. Těch se zde vyrábí 55 %, zbytek jsou vína bílá. Pěstují se zde tyto modré odrůdy – Rulandské modré, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a Modrý Portugal, z bílých pak Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Tramín červený, Chardonnay, Muškát moravský a Muller Thurgau. Ze známkových vín je nejproslulejší Ludmila, nově pak Zámek Mělník. Mělnický Muller má svěží chuť s jemnou vůní květů a lehce kořenou dochutí, Ryzlink rýnský lehkou chuť po ovoci s elegantní kyselinou a jemnou vůní po broskvích, Rulandské modré má rubínovou barvu, ovocnou chuť ve které dominuje třešň a lesní plody, harmonickou kyselinu i třísloviny. Svatovavřínecké se vyrábí v barikových sudech a má tmavě fialovou barvu, plnou chuť s bohatými tříslovinami a vůní po třešních, švestkách a malinách. Ludmila bílá se vyrábí převážně z odrůdy Muller Thurgau a chutná svěže po ovoci. Zámek Mělník bílé je z odrůdy Muškát moravský a má jemnou muškátovou vůni a svěží kyselinky. U červené Ludmily, která je vyráběna z Modrého Portugalu dominuje ve vůni skořice a rybíz a má lehce kořenou chuť s nádechem lískového oříšku. Zámek Mělník rose je také z Modrého Portugalu a má jemnou příchutí skořice a perníku s lehkou dochutí po pepři a ovocnou vůni po jahodách a citrusech. Zámek Mělník červené je z odrůdy Zweigeltrebe a je to plné, sametové víno tmavočervené barvy s měkkými tříslovinami

Na Mělnicku jsou i dva školní statky:

- Střední zahradnická škola, která byla založena již v roce 1882 a od začátku byla vyučovacím jazykem čeština. První vinice měla škola na terasách Na Polabí. V šedesátých letech byly tyto vinice zrušeny a vysazeny nové v okolí školního statku Neuberk. Byly to vinice Čarodějnice, Chlumecká, Kettnerka a Šerifka. Celková výměra vinic je 20 ha. Pěstují zde odrůdy Muller Thurgau, Ryzlink rýnský, Muškát Ottonel, Tramín červený, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Modrý Portugal. Škola má vlastní sklep a lahvací kapacitu a mimo odrůdová vína produkuje i známková vína Révový list a Konšelské bílé a červené.

Česká zemědělská univerzita v Praze. Zde v bývalých kartuziánských sklepech se mohou pochlubit Rulandským šedým a Sylvánským zeleným, z červených vín pak Svatovavříneckým, Modrým Portugalem a Zweigeltrebe. Pěstují zde pokusně i některé odrůdy dosud neuznané, z nich je velmi zajímavá německá odrůda Kerner, která dává lehce aromatické víno s příjemnou kyselinou.

Z ostatních mělnických vinařů je to:

- firma Vinařský dům Bacchus z Mlázic, která patří doc. Vilému Krausovi, synovi světově proslulého vinařského odborníka prof. Viléma Krause. Firma se věnuje hlavně výrobě sazenic, ale má i 21 ha vinic. Vyrábí známkové víno Mělničina a mimo běžné odrůdy i nově šlechtěné např. z bílých Domina a Hibernál a z modrých pak Neronet a Dornfelder.

- pan Miloš Hána z Vehlovic který se chlubí svým Moravským muškátem, Rýnským ryzlinkem a hlavně Modrým Portugalem. O lásce pana Hány k vínu svědčí i jeho slova: „Pokaždé, když přijdu do sklepa, musím nejprve nahlas pozdravit, protože víno je živá bytost“.

- pan Vladimír Novotný z obce Dřísy, který má své vinice na opukových svazích kopce Cecemina. Pěstuje odrůdy Ryzlink rýnský, Pálavu, Muller Thurgau, Rulandské bílé, Svatovavřínecké, Rulandské modré a Modrý Portugal. Jeho vína vynikají kořenitou vůní a výraznou kyselinou.

c) vinice pražské

Pěstování vína bylo v Praze rozšířeno již za prvních Přemyslovců, jak potvrzuje řada listin (zejména klášterních) z 10. a 11. století. Uvádí se v nich, že mezi majetkem klášterů jsou např. vinice a mezi zaměstnanci vinaři. K rozvoji v zakládání vinic poté docházelo za Přemysla Otakara II. v polovině 13. století, kdy byla dovezena rakouská réva. Největší rozkvět zaznamenalo vinařství za Karla IV, kdy postupně byla Praha obklopena vinicemi. V nařízeních z r. 1358 umožnil zakládání vinic v okruhu do tří pražských mil kolem Prahy, vydal viničná práva na ochranu vinic a zřídil dozorového úředníka pro tuto oblast, tzv. perkmistra hor viničných. V r. 1370 rovněž výrazně omezil dovoz vína, což platilo až do počátku 17. století, kdy v důsledku špatné úrody povolil císař Rudolf II. znovu dovoz. K úpadku pěstování vína dochází za třicetileté války. V polovině 18. století bylo v Praze cca 700 ha vinic.

Známost pražskou vinicí je Grébovka, které leží ve stejnojmenném parku na jižní straně nad potokem Botič. Po letech chátrání byla znovu obnovena a každý se může přesvědčit, že vinice je v dobrém stavu.

V Modřanech je Arcibiskupská vinice.

V Praze 7 Tróji jsou dvě vinice – Svatá Klára a Salabka. První z nich patří městské části Trója a v posledních třech letech se zde udělala obrovská práce a přestárlá a zpustlá vinice se pomalu obnovuje. Zahrnuje cca 3,5 ha vinic a je v Praze největší. Druhá trojská vinice je Salabka. Ta leží v jižní straně nad zoologickou zahradou a také se pomalu obnovuje. Je zde připraven i pozemek k další výsadbě. Salabka patří soukromé firmě.

Poslední pražská vinice, a zároveň nejmladší, je vysočanská Machalka. Ta je teprve nedávno vysázená a

stará se o ní skupina pražských vinařských patriotů. Jinak lze vidět v Praze i okolí malé viničky, které patří vinařským fandům, kteří si vyrábějí vlastní vína a nedají na ně dopustit.

V okolí Prahy by se ještě našla řada lokalit, kde by bylo možné a rentabilní vinici vysadit, ale je to nákladná a dlouhodobá investice a zatím není nikdo, kdo by se do toho chtěl pustit.

d) ostatní

1) Zajímavé vinice (19,5 ha) jsou roztroušeny v podhůří Železných hor na Kolínsku, Kutnohorsku a Čáslavsku. Ve středověku tu bylo velké množství vinohradů. První zmínky o pěstování révy vinné pocházejí ze 13. století. Nejstarší záznam o vinicích (o obci Malín) je v Kosmově kronice roku 1101, za pozornost stojí i „Nový viničný řád“, který pro Hory Kutné vydal v r. 1497 král Vladislav. K výraznému úpadku vinařství došlo po bitvě na Bílé Hoře a po třicetileté válce. Po první světové válce, v r. 1936, byly v této oblasti zrušeny poslední vinice. V šedesátých letech začaly pokusy o obnovení vinic, konkrétně v obci Vinaře a Svobodná Ves, ale viniční plochy jsou velmi roztržité a není naděje na nějaké větší rozšíření.

2) V Dolech u Libčic je výzkumný ústav, který se věnuje i pěstování révy. Je jím Výzkumný ústav včelařský. Vinice „Nad včelínem“, která leží na jižním svahu u Labe byla obnovena v roce 1945. Vína zde zpracovávají a lahvuji ve vlastním sklepě a z odrůdových vín zde mají Muller Thurgau, Rulandské bílé, Modrý Portugal a Rulandské modré. Nejvíce se zde vyrábí známkové víno Dolské bílé a Dolské červené. Vína jsou kvalitní, ale prakticky nedostupná.

Vinařská podoblast litoměřická

Zahrnuje bývalé vinařské oblasti mosteckou, roudnickou a žernoseckou. Má celkem 29 vinařských obcí a obhospodařuje celkem cca 257 ha vinic.

Nejznámější vinice této podoblasti jsou vinice mostecké, roudnické, litoměřické a žernosecké.

a) vinice mostecké

Na Mostecku je roztroušeno cca 80 ha vinic.

Ve středověku zde byla velká vinařská oblast a patřilo do ní 53 vinařských obcí. První záznamy jsou z roku 1209, kdy měšťané města Mostu platili desátek z vína cisteriánskému klášteru v Oseku. Město Most dostalo od Karla IV. viniční právo v roce 1374.

Po první světové válce zde zbyla jen jedna vinice cisteriánského kláštera v Obrnicích na Mostecku.

V roce 1967 obnovil mostecké vinařství Ing. Ivan Váňa v bývalém Státním statku Most. Plocha vinic se rychle rozšiřovala a v roce 1972 již činila 41 ha. V roce 1977 se vinice rozšířily i na jižní svahy vrchu Špičák v Rudolicích a v roce 1978 se réva vinná stává rekultivační plodinou, když je vysazena vinice Barbora na výsypce Lomu Hrabák v Čepirozích. Město Most je tak obklopeno prstencem krásných vinic, které tvoří jeho novou krajinu.

V roce 1991 si Ing. Váňa pronajal mostecké vinice a založil firmu České vinařství Chrámecké. Má zde i svůj sklep, který má kapacitu přes milion litrů vína.

V roce 1994 začal vyrábět jako první v republice košer vína. Židovské náboženství má řadu rituálních předpisů, které musí pravověrný žid dodržovat. Jedním z nejdůležitějších je stravování. Přísné předpisy určují, jak kterou potravinu připravovat. Týká se to i vína. Víno, jako jeden z nejstarších nápojů, zaujímá v náboženských obřadech zvláštní místo. Před začátkem výroby zkontroloval výrobní závod Chrámecké rabín Isar Klonsky, vrchní rabín státu Izrael pro oblast potravin. Na výrobu dohlíží a tak zvaný hechšer (potvrzení, že víno je košer) uděluje vinařství Chrámecké vrchní zemský a pražský rabín Efrajim Karol Sidon. Při přípravě košer vín se smí použít pouze nástroje, lisy, sudy a plnicí zařízení, které bylo rabinátem uznáno za košer.

Sběr hroznů a svoz do lisovny je ještě libovolný, mohou ho provádět zaměstnanci podniku. Od okamžiku, kdy jsou hrozny v kádích připraveny k lisování, se jich nesmí dotknout jiná ruka než pracovníků s židovským vyznáním, kteří vykonávají všechny manipulační práce. Hrozny se samozřejmě lisují odděleně a plní do samostatných kádí nebo sudů, kde probíhá fermentace. Po vykvašení se víno stahuje z kalů a technologie je stejná jako u běžných přírodních vín (školení, dolévání, filtrace). Také všechny tyto operace musí provádět židé. Vína, nástrojů, pump a filtrů se nesmí při výrobě dotknout ruka jinověrce a pokud dojde třeba i k neúmyslnému dotyku, musí se celá partie vína vyřadit. Také lahvování musí provádět židé. Teprve po stočení a uzavření lahvi korkovou zátkou se může lahve s vínem dotýkat ruka jinověrce. Vína musí před lahvováním ležet nejméně rok na sudě a po nalahvování nejméně šest měsíců na lahvi, než se mohou dát do prodeje. Každá láhev košer vína je opatřena etiketou, na které je potvrzení, že víno bylo vyrobeno podle košer předpisů.

Chrámecké vinařství pěstuje z bílých odrůd Muller Thurgau, Ryzlink rýnský a Rulandské šedé, z modrých pak Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. Košer vína jsou ze stejných odrůd, většinou jsou vyrobeny jako polosuchá, navíc se vyrábí i košer Klaret polosladké víno z odrůdy Zweigeltrebe. Vyrábí se zde i známková vína Divoch bílý a červený a Sv. Anna a perlivá vína Lucie, Kateřina a Tereza.

V mostecké vinařské oblasti je i zkušební stanice Ústřední kontrolní ústav zemědělského. Ve stanici Židovice zkouší asi šedesát odrůd révy vinné.

b) vinice roudnické

Viničné polohy jsou na svazích u levého břehu Labe. Celková výměra vinic je asi 65 hektarů.

Roudnické víno je prastarého původu a svou lahodnost si zachovalo po staletí. První písemná zpráva o roudnickém vinařství je z roku 1333. Největšího rozkvětu zažilo roudnické vinařství v první polovině XVII. století za majitelky paní Polyxeny z Rožmberka. Ta se vdala v roce 1603 za Zdeňka Vojtěcha knížete z Lobkowicz a nejvyššího kancléře Království českého.

Za první republiky se na Roudnicku obdělávalo pouze 30 ha vinic. Právo obchodovat s tímto vínem prodali Lobkowiczové firmě Opplt Praha, která z Roudnice hotové víno vykupovala, stáčela do lahví a prodávala pod značkou Roudnické zámecké.

V roce 1948 bylo roudnické panství znárodněno a na jeho pozemcích vznikl Státní statek Roudnice nad Labem. Během šedesátých a sedmdesátých let se rozšířila výměra vinic až na 65 ha. Bylo zmodernizováno sklepní hospodářství a vína se lahvovala přímo v Roudnici. Počátkem roku 1993 bylo roudnické vinařství vráceno zpět rodině Lobkowiczů. Dnes hospodaří firma Zámecké vinařství Roudnice nad Labem na 65 hektarech vinic. Nejznámější viniční tratí je Sovice, o níž psal panský urbář roudnický již v roce 1592. Tato vinice měla oproti jiným tu zvláštnost, že byla osázena pravokolečnou révou, zatím co všude jinde byla réva štěpovaná. Bylo to umožněno tím, že na vinici je písčité půda a tento typ půdy révokaz nemá rád. Obdobné je to například v Provensálsku. V současné době je Sovice obnovována novou výsadbou. Zámecké vinařství Roudnice vyrábí převážně odrudová vína. Vyhlášené jsou dvě odrůdy - Sylvánské zelené a Svatovavřínecké. Sylván je stará odrůda, která je v poslední době na ústupu. Hlavním důvodem je nízká mrazuvzdornost a špatné vyzrání dřeva. Roudnický Sylván je víno lahodné, harmonické, s jemnou kořenitou chutí. Ležením získává na plnosti. Svatovavřínecké je ohnivé, bohaté víno s ovocnou vůní a dlouhou dochutí. Mimo tyto odrůdy se zde pěstuje ještě Muller-Thurgau, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Modrý Portugal a Rulandské modré. Zdejší vína lze v dobrých ročníchích archivovat a po 5 – 8 letech bývají na vrcholu jakosti.

c) vinice litoměřické

Rozprostírají se na jižních svazích u břehu Labe a na jižních svazích Českého Středohoří. Je zde přes 100 hektarů vinic. Litoměřice byly vždy velkým soupeřem Mělníka v obchodu na Labi. Stejně tak soupeřila tato města i v obchodě s vínem. Historie vinařství v této oblasti je velmi stará a zakládací listina kapituly litoměřické z roku 1057 je nejstarším v originále zachovaným dokumentem sepsaným na našem území, který vypovídá o vinohradnictví.

Litoměřická krajina se zaslouženě nazývá zahradou Čech, neboť se v ní vyskytuje všechno, co je dobré. Má veškeré druhy nejlahodnějšího zahradního ovoce, její doliny se vlní obilím, hory jsou ověněny révou. Tak o Litoměřicích psal v roce 1679 Bohuslav Balbín. Větší část viničních ploch je na čedičových půdách, které jsou vhodné pro získání extraktivních bílých vín. Proto je oblast zaměřena převážně na bílá vína. Jsou zde dvě větší vinařské firmy – Agrofrukt Kamýk a Žernosecké vinařství. Agrofrukt Kamýk má své vinice na 45 hektarech na stráních pod vrchem Radobýl a na protáhlém jižním svahu pod hradem Kamýk. Sklepy jsou umístěny přímo v centru Litoměřic v prostorách bývalého dominikánského kláštera.

Z bílých odrůd se zde vyrábí nejvíce Muller Thurgau, který zde má výrazný buket po muškátu a broskvích, dále Tramín červený, vynikající kořeností, Ryzlink rýnský s pikantní kyselinkou a jemně aromatické Rulandské bílé.

Z modrých odrůd zde najdeme Svatovavřínecké, Modrý Portugal a Zweigeltrebe. Zdejší červená vína jsou vedle lahodné chutě a vůně charakteristická i barvou českých granátů. Kromě těchto odrudových vín je zde i známkové víno Radobýl.

d) vinice žernosecké

Žernosecké vinařství má také bohatou tradici. Jeho vznik se počítá od roku 1140, kdy král Vladislav II. povolal do Čech premonstráty z kláštera Steinfeld v Porýní, již tenkrát bohatým vinicemi. Usadil je na Strahově a daroval jim obce Lovosice a Žernoseky a hustý les v jejich okolí. Mniši zde založili první vinice.

Panství často měnilo majitele a v XVII. století patřilo rodu Nosticů. Z doby hospodaření Nosticů se uchovaly zápisy sklizňových výsledků z let 1817 – 1897, sestavené správcem Karlem Honzíkem. Z nich vyplývá, že za 80 let bylo 21 % ročníků výborné jakosti, 20 % dobré jakosti, 26 % střední jakosti a 33 % špatné jakosti. Průměrně se sklídilo 12,3 hl vína z hektaru. V roce 1897 se prodávala zámecká vína z ročníku 1827, 1834, 1868 a 1886 v cenách 1,04 až 1,80 zlatých za litr. V dnešní době si nedovedeme představit, že se prodávala vína i 70 let stará. Žernosecké viniční stráně stoupají od nejnižší položené vinice Kostelní (145 m n.m.) přes Mariánskou, Kamennou, Malou Vendulu, Jarošovu až k nejvyššímu bodu Velká Vendula (279 m.n.m.). Celkový výškový rozdíl je 134 metrů a svahy jsou dosti příkré. To všechno znemožňuje uplatnění větší mechanizace a tak většina prací na vinicích se musí provádět ručně. Klima je zde suché a teplé, stráně jsou chráněny před ochlazujícími větry. Velká vodní hladina Labe otepluje v podzimních měsících mikroklima vinic a v letních měsících se reflexem slunečních paprsků zlepšuje osvit keřů. Půdní poměry jsou velmi rozdílné. Vulkanickou činností byl prolomen křídový útvar, takže spodní části jsou většinou vápenité a ve vyšších polohách je granit, rulová břidlice, svor, fylit a místy i čediče.

Stejně jako v Litoměřicích mají i zde převahu bílé odrůdy, kterých se pěstuje 80 % a modré odrůdy mají jen 20 % zastoupení. Z bílých odrůd je to nejvíce Ryzlink rýnský, který zde má typickou chuť s výraznější kyselinkou a nenapodobitelným buketem. Dále je to Tramín červený, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Muller Thurgau a v poslední době i Muškát moravský. Z červených pak Svatovavřínecké a Modrý Portugal.

8. Svatomartinské

SVATOMARTINSKÉ 2006 - Tradice Svatomartinského vína vychází z dávného zvyku vinařů přitůkávat si na svátek svatého Martina poprvé novým, mladým, jiskrným vínem. Sv. Martina bylo tradiční datum, kdy čeled' opouštěla sjednanou službu, dostávala mzdu a hledala si nového hospodáře, případně o rok prodlužovala dohodu se stávajícím. Také majitel vinice - šlechtic či zeman na Sv. Martina zasedl se svými vinaři, aby poprvé ochutnali mladé víno a společně zhodnotili uplynulou sezonu. To té doby bylo přitůkávání s mladým vínem zapovězeno.



Ochutnávání mladých vín patří k tradičním rituálům milovníků vína, kteří se již nemohou dočkat, až pozvednou sklenici svěžího a jiskrného moku z nové úrody lahodných hroznů z prosluněných vinic. První mladá vín z Moravy a Čech jsou uváděna na trh v jednotný termín 11. listopadu pod značkou SVATOMARTINSKÉ®. Nyní i Vy máte možnost v tento den odkrýt tajemství nového ročníku a ochutnat mladá moravská a česká vína.

Držitelem ochranné známky Svatomartinské je Vinařský fond ČR. Známkou je využitelná všemi registrovanými vinaři v České republice, samozřejmě za splnění podmínek daných Vinařským fondem. Před uvedením na trh je každé víno posouzeno

nezávislou komisí, která zhodnotí, zda senzorické parametry odpovídají požadované charakteristice. Pokud ano, může vinař užívat u vína známku Svatomartinské, která musí být ve své grafické podobě uvedena na etiketě a na společných záklopkách, které musí být na všech láhvích prodáváných pod touto známkou.

Pod značku Svatomartinské se mohou vyrábět tyto typy vín :

a) bílé – odrůdy Müller-Thurgau a Veltlínské červené rané – i jejich kupáže - (zelenkavě-žlutá barva, svěží ovocité víno s příjemným charakterem primárního aroma ve vůni, vyvážený obsah kyselin a cukrů; možný mírný obsah CO₂)

b) růžové – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké – i jejich kupáže - (svěží, ovocitý charakter, růžová nebo cibulová barva, umírněný obsah tříslovin, příjemná kyselina; mírný obsah CO₂)

c) červené – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké – i jejich kupáže - (Příjemná rubínová či granátová barva, svěží ovocitá či květinová vůně, chuť hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou; možný mírný obsah CO₂)

9. Průvodce světovými vinnými oblastmi

Slouží k získání základních informací o vinných oblastech ve světě a i u nás.

Alžírsko

Bylo kolonizováno Francií v roce 1830. Alžírská vína byla dlouho používána jako základ při výrobě burgundského vína. Najdeme zde tmavě červená plná vína, doporučujeme Cotaux de Mascara, ale i velmi dobrá bílá a růžová vína.

Argentina

Vinice leží na upatí hor And. Podnebí je zde kontinentální, teplé velmi suché až pouštní. Pěstují se zde modré odrůdy jako např. Cabernet sauvignon, Pinot Noir, Malbec, Syrah, Barbera a z bílých odrůd Chemin, Riesling. Tato země z jižního cípu Ameriky je pátou největší vinařskou zemí světa. Podobně jako v sousední Chile je vinohradnictví silně ovlivněno Andami. Na čistém vzduchu a díky nutnému zavlažování průzračnou horskou vodou se zde velmi daří řadě odrůd. Tou nejslavnější a pro argentinské vinařství nejtypičtější je Malbec, který zde dává tmavá, nádherná, plná komplexní vína. Dalšími častými odrůdami jsou Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera a Syrah, z bílých je to Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc a místní speciální odrůda Torrontes. Na úpatí And se také nachází hlavní vinařské oblasti země, jako například Salta, La Rioja nebo Rio Negro. Nejznámější a dvěma třetinami celkové produkce nejdůležitější je oblast Mendoza. Zvláštností Mendoza je region Lujan de Cuyo, kde jsou špičková vína z odrůdy Malbec označována značením původu DOC (Denomination de Origen Controlada). I když byla argentinská vína v Evropě objevena teprve nedávno, zdaleka ještě neřekla své poslední slovo. Řada odborníků předpovídá Argentině v blízké budoucnosti rychlé využití vynikajícího potenciálu a velký nárůst oblíbenosti.

Austrálie

Vinařství zde vzniklo díky evropským přistěhovalcům. Australské vinařství je charakteristické vyspělou technikou a omračujícími výnosy. Leží mezi South Australia, Viktorií a New South Wales. Australské vinařství je raketou, která ještě zdaleka nespotřebovala všechno svoje palivo. Tento vzrušující, mladý vinařský kontinent je schopen produkce kvalitních vín jakékoliv stylu. Za posledních dvacet let si její přátelská, plná, buketní, rychle hotová vína za rozumnou cenu prosadila cestu do celého světa a dnes úspěšně soupeří s nejlepšími víny. V Austrálii se nejčastěji setkáme s víny klasických odrůd. Mezi hlavní patří Chardonnay, typický Shiraz, Cabernet Sauvignon (velmi často v kombinaci s odrůdou Shiraz), Sémillon, Sauvignon Blanc, Ruby Cabernet, Pinot Noir, Verdelho a další široká škála odrůd a typů vín, běžně pod místními synonymy. Všechny vinařské oblasti se nacházejí v chladnějším pásu lemujícím jižní cípu kontinentu. Mezi hlavní patří západní Austrálie s důrazem na kvalitu v regionu Margaret River. Nejdůležitější je jižní Austrálie s nejznámějším regionem země Barossa Valley, dále s regiony Padthaway a Coonawarra. Na východě je to oblast Victoria s regionem Yarra Valley a nejvýchodnější New South Wales s proslulým regionem Hunter Valley, kolébkou australského vinařství. Země nemá jednotný apelační systém zajišťující kontrolu původu, ale na vinětech většinou najdeme jasné a přehledné značení původu, zpracování i odrůd.

Bulharsko

Bulharské vinařství má bohatou minulost. Půdní a klimatické podmínky dovolují pěstovat velmi kvalitní vinnou révu ve velkém měřítku. Pěstují se zde modré odrůdy jako Pamid, Mavrud, Gamza a bílé Rkaciteli, Misket Dimiat. Mezi nejvýznamnější oblasti patří Ruse, Jambol a Suhindol.

Francie

Žádná země na světě nemůže s Francií soupeřit v tradici a prestiži vinařského umění, v množství a rozmanitosti regionů, druhů a typů vín. Každá z deseti hlavních oblastí je samostatným pojmem s jedinečnou historií, technologií i s vlastními odrůdami a víny. Právě z Francie se často vinná réva a technologie výroby dostaly do oblastí Nového světa, Afriky i Austrálie. Francouzští vinaři jsou uznávanými mistry zpracování a školení vín a jsou si vědomi svého umění a kvalit. Řada špičkových vín z Bordeaux, Bourgogne nebo Champagne patří k nejluxusnějším a nejdražším vínům světa.

Kategorizace a značení francouzských vín

Vin de Table – Stolní vína bez označení odrůdy a původu, jsou určena pro každodenní spotřebu, téměř všechna se spotřebují ve Francii.

Vin de Pays – Kvalitativně lepší vína než Vin de Table, již s vyznačením původu a individuálním charakterem, označení by se dalo pojmenovat jako „krajové víno“. Většina vín se opět spotřebovává ve Francii, ale dnes se i úspěšně vyvážejí, hlavně do evropských zemí.

AOC (Appellation d 'Origine Contrôlée) – Toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. 400 úřadů po celé Francii přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, pěstitelské metody, techniky zpracování a kvalitu produktů. Vína AOC tvoří asi jednu třetinu produkce francouzského vinařství.

Premier Cru, Grand Cru – Úřední ohodnocení nejlepších

VDQS (Vin De 'limité de Qualité Supérieure) – Již přísně kontrolovaná vína, ale s vyššími limity produkce. V rámci celkové produkce tvoří jen velmi malý podíl. Kvalitou se velmi blíží vínům AOC a řada vín je postupně do této kategorie zařazována.

vinic v určitých oblastech Francie; v regionu Bordeaux existuje vlastní podrobnější systém značení kvality

Francie - Alsasko

Ačkoliv leží Alsasko poměrně na severu má velmi výhodné podnebí. Jsou zde zaručeny vynikající podmínky pro velmi kvalitní vinařství, protože většina vinogradů leží na jižních nebo jihovýchodních svazích.

Francie - Bordeaux

Žádné jiné místo původu vína není ve světě tak známé, žádná jiná vinařská oblast na světě neposkytuje ročně tolik špičkového vína jako je Bordeaux. Najdeme zde sortiment klasických červených vín Medoc, Graves, St.-Emilion a Pomerol.

Francie - Burgundsko

Burgundsko je složitá mozaika vinic, které produkují nejvýznamnější Chardonnay a Pinot Noir na světě. Řada vinic je rozdrobena na malé kousky a vlastní je mnoho vlastníků.

Francie - Calvet

Francouzská vína z oblasti Bordeaux, garant kvality od roku 1818. Společnost byla založena v roce 1812.

Francie Champagne

Šampaňské, nejcharakterističtější víno, které nemá obdobu. Žádné jiné víno, ať je vyrobeno ve Francii nebo jinde ve světě, ať je jakkoli dobré, nesmí používat prestižní název Champagne...

Francie - Languedoc

V poslední době ztrácí postupně tyto vinice u Středomořího moře pověst nepříliš vydařených. Víno se tu produkuje už více než 2000 let. V 80. letech se začaly používat nové technologie, kvantita byla nahrazována postupně kvalitou.

Francie - Rhone

Údolí Rhony leží mezi Vienne a Avignonem. Je to základ jedné z nejznámějších vinařských oblastí Francie. Víno se zde vyrábí již více než 2000 let.

Francie-Taillan

Okrajová část oblasti Haut-Médoc. Médoc je dlouhý úzký pás vysoce ceněné vinařské oblasti mezi Bordeaux a Pointe de Grave

Francie - Taittinger

Jedna z nejstarších rodin v Champagne. Hrozny pěstuje na 250 ha. Produkuje klasická šampaňská vína typická svou délkou, stylem a elegancí, výrazně ovlivněná odrůdou Chardonnay

Francie- údolí řeky Loiry

Dlouhý pás země v okolí nejdelší francouzské řeky. Rozmanitost půdy, podnebí a odrůd révy značí širokou nabídku vín - na začátku a konci převážně svěží bílá vína, ve středu plná vína všech typů.

Gruzie

Se skládá z množství údolí, z nichž každé má své vlastní, rozdílné, ale příznivé mikroklima. Je nejstarším a největším producentem vína ze všech států bývalé SSSR. V Gruzii roste kolem 1 000 odrůd vinné révy.

Chile

Chile je velmi protáhlá a úzká země na úpatí And. Vinná réva se zde pěstuje jen mezi 27. a 39. stupněm jižní šířky. Většina produkce pochází ze dvou vinogradnických pásů - Centrálního údolí a Secana. Chile produkuje Cabernet Sauvignon světové kvality a řadu vín první jakosti.

Je to přibližně třicet let, co se světu představil malý zázrak v podobě objevu země s tak vynikajícími podmínkami pro pěstování vín. Do nové vinařské oblasti začaly rychle proudit mohutné investice z celého světa (Mondavi, Rothschild, Torres a další). Dnes se tato dlouhá, úzká země na úpatí And nazývá výkladní skříní Jižní Ameriky a díky novým moderním technologiím a skvělým podmínkám produkuje vína světové třídy.

Dalším jevem, kterému Chile vděčí za dnešní úspěch, je absence révokaze phyloxery. Chile byla jediná země, která díky přírodním podmínkám nebyla zasažena touto pohromou, a tak je zde životnost vinné révy několikanásobně delší.

Francouzský původ nezapřou dominantně používané klasické odrůdy jako Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc aj. Nejdůležitější a nejproduktivnější oblastí je Central Valley (centrální údolí) se svými čtyřmi regiony (Maipo Valley, Rapel Valley, Curicó Valley, Maule Valley) a severnější oblast Aconcagua s údolími Aconcagua a Casablanca. Etikety chilských vín jsou značeny podobně jako ve Španělsku, u vyšších tříd se také setkáme s klasifikací Reserva a Gran Reserva, ovšem s mnohem přijatelnějším cenovým navýšením. Přes krátkou vinařskou historii této země jsou chilská vína velmi populární a vyhledávaná.

Itálie

Je skutečným labyrintem vína, neboť více než 2000 odrůd révy vinné se zde pěstuje téměř 3000 let. Je to země s nejvyšší produkcí vína na světě. Její produkce představuje 25% světové produkce. V posledních letech se bohužel orientuje více na množství než na kvalitu.

Dalo by se říci, že celá Itálie je jedna velká vinařská oblast. Ročně se zde vyrobí osmdesát milionů hektolitřů vína, což představuje čtvrtinu světové produkce a prvenství v množství vyrobeného vína. Tradici starou tři tisíce let, rozmanitost odrůd, pestrá škála vín a oblastí může překonat snad jedině Francie. V dnešní době jsou italská vína jako nedílná součást jižní kuchyně velmi oblíbená a dotvářejí spolu s módou a výrobky z Itálie moderní, temperamentní životní styl. Setkáme se zde s lehkými, snadno pitelnými víny, ale i s neuvěřitelně plnými, komplexními a slavnými víny, jako jsou Barolo, Brunello di Montalcino nebo Vino Nobile di Montepulciano. Legendou se stalo Chianti, jako nejznámější představitel italského vinařství. Asi každý se již setkal o dovolené s lehce perlivým Lambruskem a není třeba představovat typické kořeněné vermuty nebo slavné šumivé Asti Spumante. Rozhodně stojí za to ponořit se do italského labyrintu vín a rozpoznávat jednotlivé nuance příjemných chutí a vůní.

Kategorizace a značení italských vín

V italských vinařských zákonech platí o něco méně přísné normy povolené výtěžnosti, a tak se zde setkáme s velmi rozdílnou kvalitou v rámci jednotlivých kategorií.

Můžeme se setkat s výjimečnými a drahými stolními víny, a naopak s víny průměrnými v kategorii DOC.

VDT (Vino Di Tavola) – Stolní vína určená pro běžné a snadné pití, pro každodenní spotřebu.

IGT (Indicazione Geografica Tipica) – Regionální vína vyšší kvality než VDT, s kontrolovaným původem.

Některá takto značená vína již mohou být velmi kvalitní.

DOC (Denominazione di Origine Controllata) – Označení srovnatelné s francouzským AOC, vína jsou kontrolována dle původu, výnosu, doby zrání, technologie a kvality. Víno DOC existuje přes 500 druhů, od průměrných až po špičková.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita) – Od roku 1980 platí tento nejvyšší stupeň kvality pro špičková a nejvyšší vína DOC v zemi. Prvním vínem DOCG bylo uznáno Barolo a dnes se takto označuje cca 20 italských vín, přičemž polovina z nich pochází z Toskánska a Piemontu.

Mezi další důležité typy označení patří Classico, které udává původ z vybraného území s nejlepšími podmínkami v dané oblasti, Superiore znamená o něco vyšší stupeň alkoholu a Riserva/Riserva Speciale je označení delší doby zrání, než je předepsáno pro danou kategorii (například u Chianti zraje jeden rok je to dalších 12 měsíců, nebo u tříletého Barolo znamená Reserva další 2 roky zrání).

Stupeň sladkosti poznáme podle názvů Asciutto (velmi suché), Seco (suché), Abbocato (mírně sladké), Semi-seco (polosuché), Amabile (sladké) nebo Dolce (velmi sladké). Frizante znamená perlivé víno, Frizantino mírně perlivé. Amaro je hořké, Spumante šumivé, Passito se označují velmi sladká vína z pozdních sklizní, k jejichž výrobě byly použity hrozinky.

Bianco, Rosato, Ciaretto, Rosso označují barvu vína (bílé, růžové, lehce červené, červené).

Itálie - Abruzzo

Východ střední Itálie. Kopce tohoto území poskytují širokou škálu mikroklimat. Producenti však pěstují zejména místní tradiční víno Montepulciano Abruzzo.

Itálie - Basilicata

je divoký rajón, kterému dominuje sopka Vulture. Region trpí velkou nezaměstnaností, chybí finanční prostředky na investice do vinařství. Přesto zde lze nalézt jedno prvotřídní víno - Aglianico Del Vulture.

Itálie - Calabria

Kalábrie se nachází v jižní Itálii a snaží se redukcí produkce a zkvalitňováním vín vrátit zpět na špičku italského vinařství. Vinice jsou umístěny v kopcovitých a horských terénech.

Itálie - Campania

Leží v jižní části Itálie. Římany nazývaná Campania Felix je známá vínem Lacrima Christi. Najdou se zde zajímavá vína vyráběná v malém množství.

Itálie - Emilia Romagna

Střední Itálie - východ. Ze západní strany Apeniny. Bohatá půda zajišťuje hojnou produkci hroznů. Tři nejvýraznější odrůdy jsou Lambrusco, Trebbiano a Albana.

Itálie - Piemonte

Piemonte se nachází v severozápadní Itálii a má tři dominantní odrůdy: Nebbiolo, Barbera a Moscato. Vyrábí se zde také Asti, nejpobulárnější italské víno.

Itálie - Puglia

Na jihu Itálie najdeme úrodnou nížinu Apulii, ve které se rozkládá jedna z největších vinařských oblastí Itálie. Většina vín se používá na scelování a produkci vermutu, ale někteří producenti se snaží o produkci zajímavých nových vín z málo známých odrůd.

Itálie - Sardinie

Známý italský ostrov s produkcí velmi dobrých a oblíbených vín. Po modernizaci v 70. letech je většina vín připravována řízeným kvašením v tancích z nerezů. Najdeme zde svěží vína s ovocným buketem.

Itálie - Toskánsko

Toskánsko je vlastníkem jednoho ze šesti italských DOCG. Prvním z DOCG v Itálii bylo silné červené VINO Nobile di Montepulciano. Mezi výjimečná toskánská vína patří barikově zralá vína.

Itálie - Umbria

se nachází ve střední Itálii, pěstuje se zde řada odrůd, italských i francouzských. Produkují zde cuvée, většinou školené v nových dubových barikových sudech.

Itálie - Veneto

se rozkládá od řeky Po k rakouským hranicím v severovýchodní Itálii. Většina vín pochází z aluviálních rovin na jihu regionu. Vyrábí se zde italské směsi vín typu Bordeaux.

Izrael

Vinná réva se pěstuje ve velké nadmořské výšce kde teploty nepřesáhnou 25 stupňů celsia. Výrazná vína se objevují v posledních 10 letech. Nejlepší vinohrady jsou na Golandských výšinách.

Jihoafrická republika

Vinařství se do země dostalo teprve v roce 1655, přesto bylo vysazeno dříve než v Kalifornii a Novém Zélandu. Jihoafrické víno, které bylo ještě před 10-lety tabu, dnes dobývá Evropu a svět. Vinařství založené Holanďany vylepšili v 18. století Hugonoti.

Jižní Afrika je podobně jako Amerika a Austrálie vyhledávanou a módní vinařskou zemí a její vína dnes dobývají svět. Tradici začali v sedmáctém století holanďští usedlíci, poté Francouzi a nakonec Britové, kteří jihoafrická vína exportovali do celého impéria. Holandský původ je znát v názvech usedlostí, oblastí i v pojmech na vinných etiketách. Většina vinařství je soustředěna do oblasti okolo Kapského Města a každý region je obhospodařován velkým množstvím menších farem. Produkce i export jsou z větší části v rukou družstevních sklepů. Nejvýznamnějšími regiony jsou Stellenbosch, Paarl, Constantia, Robertson, Worcester, Swartland, Tulbagh a Durbanville. Mezi hlavní pěstované odrůdy jižní Afriky patří Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Muscat, Merlot, Shiraz, Pinot Noir, ale především velmi typická Pinotage. Vína pro export jsou označována kontrolní pečeti zaručující původ, odrůdu a ročník

Kypr

Tradice vína je na tomto krásném ostrově starší než 4000 let. Nejslavnější kyperské víno Commanderie St. John se řadí mezi nejstarší vína na světě. Toto sladké víno se vyrábí ze směsice modrých a bílých hroznů, které se nechávají 10 - 15 dnů seschnout na slunci. Výsledkem je sladké plné víno s jemnou chlebovitou plností.

Maďarsko

Maďarské vinařství pochází z doby římského císaře, který nechal kolem roku 276 po Kristu vysázet vinice kolem Dunaje. Maďarsko je známé především Býčí krví z Egeru a Tokajskými víny. Tokajské víno je již více než 300 let považováno za elixír věčné mladosti.

Moldávie

Jižní oblasti Moldávie se specializují na červená stolní vína. Bílá stolní a šumivá vína se pěstují v centrální oblasti. Nejznámějším vínem je Negru de Purkar, cuvée Cabernetu a Saperavi.

Německo

Zaujímá šesté místo mezi zeměmi produkujícími víno. Velká část produkce je určena k vývozu do zahraničí, jedná se zejména o Rýnská a Moselská vína. Znakem kvality německých vín je cukernatost, nejkvalitnější jsou pak sladká bílá vína.

Portugalsko-Porto

Z této idylické země na podnebí a podmínky pro pěstování révy pochází řada renomovaných vín, která našla cestu k evropskému spotřebiteli již před dlouhou dobou. Nejcharakterističtějšími víny jsou pak vína Portská.

Portugalsko není s devíti miliony hektolitrů žádným vinařským drobečkem a při vyslovení jména této země se asi každému rychle vybaví to nejtýpější – portská vína. Dolihovaná vína tvoří sice přibližně pětinu produkce, ale převážnou část vývozu. Z přírodních vín je to svěží, lahodné, jemně perlivé Vinho Verde z oblasti Minho. V regionech Bairrada a Dão se produkují známá stejnojmenná, plná, vynikající červená vína. Dalšími důležitými regiony jsou Estremadura, Ribatejo, Alentejo a Algarve. Speciálními dolihovanými víny je znám ostrov Madeira. Pilířem portugalského vinařství je však malebná oblast povodí řeky Douro, odkud pocházejí v úvodu zmiňovaná portská vína, ale i velmi kvalitní vína přírodní. Pro výrobu portských i přírodních vín se používají tradiční domácí odrůdy vinné révy a stejně jako u španělských, tak i u portugalských vín platí pravidlo velmi výhodné ceny vůči nabízené kvalitě.

Kategorizace a značení portugalských vín

Kategorizace je obdobná jako v sousedním Španělsku. Vinho de Mesa znamená běžné stolní víno. Garanci původu oznamuje DOC (Denominação de Origem Controlada), a pokud se víno z výjimečných ročníků nechá zrát déle, setkáme se s označením Reserva nebo Garrafeira.

Názvy Tinto, Branco, Rosado oznamují barvu (červené, bílé, růžové).

Slovensko

Vinohrady jsou soustředěny ve dvou oblastech, jednak na jihozápadě od Bratislavy a jednak východně od Košic u hranice s Maďarskem a Ukrajinou. Nejznámější vínem ze Slovenska je Tokaj. I další vína však stojí za ochutnání, určitě doporučujeme zvláštní odrůdu Děvín.

Slovinsko

Víno pochází z jižní části Slovinska, blízko Italské hranice. Jedná se o kopcovitou krajinu s náhorními rovinami a údolími mezi Alpami a pobřežím. Podnebí je mírné, středozemní. Vína z produkce Movia pocházejí ze starých vinic s redukováným výnosem. Jedná se o vína vhodná i k zvláštní příležitosti.

Španělsko

Hlavní část produkce pochází z Katalánska, z Valencie a La Mancha. Španělsko je druhá nejvýznamnější země co do výroby vína. Za posledních 30 let prošlo velkou renesancí výroby vína a pěstování vinné révy, takže v současné době nabízí řadu velmi dobrých vín za velmi zajímavé ceny.

Španělsko hraje ve vinařském světě velmi důležitou roli a se svými 1,2 miliony hektarů je největším vinařským územím v Evropě. V množství produkce jej mírně předčí pouze Francie a Itálie, což je zapříčiněno větším podílem španělských vinic v kategorii DO s regulovanou výnosností. Ještě před několika desítkami let to byla spíše kvantita nad kvalitou, která určovala hodnocení a všeobecné mínění o španělských vínech. Tato situace se však radikálně změnila a nástup velmi kvalitních vín z oblastí Rioja, Navarra, Penedes či Ribera del Duero významně pozvedl prestiž španělského vinařství. Dnes tato vína dávají nejlepší poměr ceny a kvality ve všech kategoriích. Tradiční a úspěšnou kapitolou je výroba sherry v Jerezu, které dominuje na trhu desertních vín, a také produkce oblíbených a temperamentních sektů Cava z Katalánska.

Kategorizace a značení španělských vín

Mimo stolních vín Vino de Mesa se na španělských etiketách můžeme setkat s označením Vino Comarcal nebo Vino de la Tierra které oznamují vína regionálního nebo krajového charakteru. Nejčastěji se však setkáme s označením kontroly původu DO (Denominación de Origen), což je obdobná klasifikace k francouzskému AOC nebo italskému DOC. Regionů DO je ve Španělsku přes padesát a každý má na etiketě vyznačenou svoji vlastní pečť. V oblasti Rioja existuje vyšší klasifikace DOCa (Denominación de Origen Calificada), která náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována. Dále se můžeme setkat se stupnicí kvality oznamující dobu a podmínky zrání jako je Crianza, Reserva, a Grand Reserva. Doba zrání se u těchto kategorií v jednotlivých regionech mírně liší a také záleží na barvě vína. Obecně déle se nechávají zrát vína červená a vyšší nároky na dobu zrání jsou kladeny na vína z Rioja. Záleží i na jednotlivých producentech, kteří často nechávají svá vína zrát déle než předepisuje minimální označení.

Joven – vína prodávána v následujícím roce po sklizni, někdy částečně zrají v sudech, jsou lehká, ovocná, určená pro okamžitou spotřebu.

Crianza – vína zrající minimálně 6 měsíců v dubových sudech a dalších 18 měsíců v láhvi, na trh se tato vína

Reserva – tato vína zrají minimálně 3 roky, přičemž nejméně 12 měsíců musí zrát v dubových sudech a alespoň jeden rok v láhvi. Také platí, že řada výrobců nechává svá vína zrát mnohem déle. Reserva se vyrábí pouze v dobrých letech z nejlepších vín.

Grand Reserva – tato vína zrají nejméně 5 let ve sklepiích výrobce, z toho 24 měsíců v dubových sudech a další 3 roky v láhvi. V praxi se tato doba opět často prodlužuje. Pro výrobu Grand Reserva se používají pouze vína z nejlepších ročníků, nejkvalitnějších hroznů a deklarovaných vinic. Bílá a růžová vína zrají v dubových sudech obvykle po dobu šesti měsíců a na trh jsou uvolňována dříve. Bílá a růžová vína typu Reserva a Grand Reserva jsou vzácná. Na španělských etiketách se často uvádí i sladkost v pojmech.

Brut (velmi suché až suché – u sektů), Seco (suché), Demi-seco (polosuché), Abocado (polosladké) a Dulce (sladké).

Názvy Tinto, Tintilo, Blanco, Rosato označují barvu (červené, světle červené, bílé, růžové).

dostávají po 2 letech od sklizně (vína Crianza z oblasti Rioja a Ribera del Duero zrají v sudech minimálně 12 měsíců a u řady výrobců ještě déle). Označení Sin Crianza nesou vína, která nezrají sudech.

Uruguay

Výroba začala okolo roku 1870 a její objem stabilně stoupal. Vinohrady jsou rozmístěny na kopcích vulkanického původu. Většina zde vyrobeného vína je určena pro domácí trh.

USA

Když se hovoří o Spojených státech a vínu, každý má hned na mysli Kalifornii, největšího dodavatele severoamerických vín.

Ve skutečnosti se jedná o čtyři vinařské zóny: North-East, South a Middle-East, Kalifornie a North West. V americké produkci lze nalézt řadu vynikajících vín, jejichž jedinou slabou stránkou je poněkud vyšší cena.

Víno se v Severní Americe pěstuje na řadě míst, ale Kalifornie bude vždy nejznámější a nejdůležitější vinařskou oblastí, s nejlepšími podmínkami a viny. Vinařská tradice a historie v této části světa je poměrně mladá, a tak, jak ji známe dnes, trvá pouze několik desítek let. Nicméně vinařský průmysl v USA je velmi dravý, rychle se rozmáhá a dnes Kalifornie úspěšně soupeří s nejlepšími evropskými vinaři. Počátky pěstování vína se datují až od konce devatenáctého století, kdy se do Nového světa dostaly první evropské odrůdy, poté velké zpoždění díky prohibici ve třicátých letech, ale začátkem let sedmdesátých začíná vinařská revoluce a velké investice hlavně francouzských společností mají za následek zařazení Kalifornie mezi nejprestižnější oblasti světa.

Oblast se geograficky rozděluje na (severní pobřeží), Sierra Foothills, (centrální pobřeží), South Coast (jižní pobřeží) a největší (centrální údolí).

Srdcem a duší vinařství Kalifornie je celosvětově proslulé údolí Napa, které produkuje nejvíce nejkvalitnějších vín z celého kontinentu. Mezi další proslulé regiony patří sousední Sonoma a Carneros. Kalifornská vína jsou vesměs čistě odrůdová. Z nejčastěji pěstovaných červených odrůd zde nalezneme Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Barbera, Grenache, Carignan, Ruby Cabernet a pro Kalifornii velmi typickou odrůdu Zinfandel. Z bílých je to především špičkové a nádherné Chardonnay, dále Sauvignon Blanc (často nazývané Fume Blanc), Chenin Blanc, Colombard a White Riesling. V USA platí zákon o označení původu, a tak se na etiketách můžeme setkat s více než stovkou schválených regionů.

Nový Zéland

Podobně jako další mimoevropské oblasti i Nový Zéland za posledních 20 let prožívá vinařský boom a velký zájem o svá vína. Nadvláda nasládlého Müller Thurgau skončila a od osmdesátých let zde dominují klasické francouzské odrůdy. Mimo Chardonnay, Cabernet Sauvignon a Pinot Noir je králem Nového Zélandu silný, okouzlující, expresivní a aromatický Sauvignon Blanc, který je vyrovnaným soupeřem francouzského Sancerre a jenž řada vinařů považuje za nejlepší na světě. Nejlepší vína pocházejí z regionů Gisborne a Hawkes Bay.

Francie:

Burgundsko, Beaujolais, Rhona, Languedoc, Jihozápad, Bordeaux i Champagne; Například: Ch. Camensac Grand Cru Classée, Ch. Batailley Grand Cru Classé Pauillac, Ch. Beau-Site Cru Bourgeois, Ch. Montagne 1er Cru, Ch. Beauchene Cotes du Rhone 1er Terroir, Beaujolais Villages Ch. Lavernette, Ch. Lagrange - 3. Grand Cru Classé, Chateauneuf-du-Pape - 4 druhy a dalších 80 druhů

Itálie: Mnoho nejznámějších druhů včetně Chianti, Pinot Grigio, Bardolino, Soave či Lambrusco.

Španělsko: Kompletní zastoupení hlavních oblastí - Rioja, Penedes, Nararra, Ribera del Duero.

Například: El Coto, Marquis de Monistrol, Coto de Imaz.

Portugalsko: Několik špičkových vín, popírajících fakt, že v Portugalsku je k pití jen portské.

Maďarsko: Kadarka, kekfrankos, egri bikaver či Cabernet Franc.

Slovinsko: Movia - Aleš Kristančič - V roce 1997 byl v ČR zahájen prodej vín jednoho z nejuznávanějších vinařů v Evropě Aleše Kristančiče pod značkou Movia a Vila Marija.

Jižní afrika: Vinařství Robertson

Austrálie: Hardy's winery

Chile: Los boldos, Morande, Las Combes a další

Argentina: Santa Ana, Humberto Canale

USA: Robert Mondovi

10. Jak číst etiketu

Víno je nápoj, jehož místo v životě člověka závisí na pocitech, které konzument, milovník nebo prostý spotřebitel prožívá ve chvíli, kdy se sklenka dotkne úst. Víno, které plní funkci vyhledávaného a uctívaného společníka, musí být především dobře vybráno, zvolena ta správná "láhev". Obecná pravidla o vztahu jídla a vína sice existují, nesporné je však, že volíte-li víno k určité příležitosti je nutné o něm vědět co nejvíce rozhodujících informací, tak abychom skutečně zvolili správně. Nejdůležitějším pomocníkem běžného konzumenta ale i v gastronomii obsluhujícího personálu je etiketa, která víno po celý jeho "život" provází.

Etiketa, jako psaná informace o víně má velmi bohatou historii. Poprvé se objevila ve 14. století před naším letopočtem v Egyptě. Amfory s popisem typu vína, ročníku, odrůdy a dokonce s hodnocením kvality jsou pravděpodobně nejstaršími dochovanými etiketami na světě. Historie papírových etiket je mnohem kratší. První ručně psané papírové etikety se objevily až v 18. století. Ve stejném období, kdy spatřilo světlo světa šampaňské, začaly se používat korkové zátky a skleněné lahve na uložení vína. Vynález litografie v roce 1797 poprvé umožnil využití ilustrací ve větším měřítku a položil základy úspěchu dnešní moderní etikety. Na počátku 19. století se zejména Německo a Francie staly největšími producenty malých obrázků s popisem vína, které zdobí láhev vína dodnes.

Etikety mohou mít různé podoby, tvary i velikosti. Jedno mají však společné. Přitahují silou magnetu ruku zákazníka k nákupu a dávají mu o víně potřebné informace. Etikety značek Bohemia Sekt, Bohemia Vinum, Víno Mikulov, Habánské sklepy a Sedlecká vína z produkce uskupení Bohemia Sekt získají své nové zákazníky zejména zajímavým designem a umožňují správné rozhodnutí k nákupu a zároveň předáním přesné, jasné a přehledné informace. Věrného zákazníka, který se při svých předchozích setkáních s produkty uskupení přesvědčil o kvalitě značky, pak etiketa neomylně vede svou tradiční živou a svěží image.

Co bychom měli na etiketě najít ?

Zákazník by na etiketě měl najít tyto údaje v českém jazyce: obchodní jméno a sídlo výrobce, popřípadě distributora, který uvádí víno do oběhu, název vína podle zařazení obsah balení v ml, cl, l nebo hl, označení šarže skutečný obsah alkoholu (v procentech objemu)

U názvu a zařazení vína se na chvíli zastavme. Z pohledu zákona o vinařství a vinohradnictví je víno uváděné do oběhu se třídí na:

- víno stolní
- víno jakostní
- víno s přívlastkem
- víno šumivé
- víno perlivé
- víno aromatizované
- víno likérové

Víno stolní

Stolní víno smí být vyráběno pouze z hroznů sklizených na území České republiky, které dosáhly nejméně 11 stupňů cukernatosti.

Jakostní víno – odrůdové nebo známkové

Jakostní víno smí být vyráběno z hroznů moštových odrůd sklizené ve vinařských oblastech v České republice, které dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti pouze ve dvou druzích a to jako odrůdové jakostní víno nebo známkové jakostní víno. **Víno odrůdové** Odrůdové jakostní víno musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu a musí být označeno názvem odrůdy, ze které bylo vyrobeno a názvem vinařské oblasti, ve které byly sklizeny hrozny pro jeho výrobu. **Víno známkové** Smí být vyráběno pouze smísením odrůdových jakostních vín.

Víno s přívlastkem

Víno s přívlastkem smí být vyráběno pouze jako kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, ledové víno nebo slámové víno, a to z hroznů, rmutu nebo moštu jedné odrůdy révy vinné stanovené pro vinařskou oblast prováděcím právním předpisem, sklizených ve viničních tratích. Víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu.

Víno s přívlastkem musí být označeno názvem přívlastku a evidenčním číslem jakosti, pod kterým bylo vydáno rozhodnutí ministerstva o jeho zařazení dále názvem vinařské oblasti a vinařské obce a rokem sklizně hroznů

Víno šumivé

Šumivé víno lze vyrábět v jakostních druzích šumivé víno jakostní šumivé víno (sekt) jakostní šumivé víno vinařské oblasti (sekt vinařské oblasti), pěstitelský sekt

Šumivé víno nelze označit jako sekt a smí být vyráběno prvotním nebo druhotným kvašením vín za podmínky, že celkový obsah alkoholu kupáže použité k výrobě dosáhne nejméně 8,5 % objemových a přetlak v lahvi při teplotě 20 °C nejméně 0,3 MPa.

Jakostní šumivé víno (sekt) lze vyrábět prvotním nebo druhotným kvašením tuzemských moštů a vín nebo vín z dovozu, z odrůd, které jsou povoleny v zemi původu pro výrobu jakostního vína, a tato skutečnost je doložena na průvodním certifikátu, jestliže: přetlak v lahvi při teplotě 20 °C musí vykazovat nejméně 0,35 MPa, s výjimkou lahví o objemu do 0,25 l, kde přetlak musí být nejméně 0,3 MPa, celková doba výroby při kvašení v tancích musí být nejméně 60 dnů nebo 120 dnů

(podle roční doby) celková doba výroby při kvašení v láhvi musí být nejméně 9 měsíců skutečný obsah alkoholu v hotovém výrobku musí být nejméně 10 % objemových a další

Sekt vinařské oblasti lze vyrábět druhotným kvašením kupáže z jakostních odrůdových vín vinařských oblastí, a to jen uvnitř vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny pro jeho výrobku a to za určitých přesně stanovených podmínek.

Pěstitelský sekt smí být vyráběn a takto označen, jen pokud jsou splněny specifické podmínky výroby, např. že výroba se uskuteční u pěstitele révy vinné, jejíž hrozny byly použity k výrobě.

Etiketa šumivých vín by měla kromě hlavních údajů dále obsahovat: název druhu vína název místa, kde byla uskutečněna výroba vína, pokud toto místo je odlišné od sídla výrobce, název vinařské oblasti, ve které byly sklizeny hrozny, pokud jde o sekt vinařské oblasti, název odrůdy nebo údaj že víno bylo vyrobeno z hroznů aromatických odrůd, jedná-li se o aromatický sekt, údaj, že při výrobě vína bylo použito vína nebo hroznů z dovozu, bylo-li těchto při výrobě vína užito.

Víno perlivé

Perlivé víno nesmí být označováno jako šumivé víno nebo jako druh sektu; lze je vyrábět z tuzemských vín stolních nebo jakostních sycením oxidem uhličitým. Perlivé víno musí vykazovat nejméně 9 % objemových celkového obsahu alkoholu a nejméně 7 % objemových skutečného obsahu alkoholu; přetlak v lahvi při teplotě 20 °C musí být v rozsahu 0,1 až 0,25 MPa.

Víno aromatizované

Aromatizované víno lze vyrábět z vína nebo hroznového moštu, jejich směsí a dalších v zákoně přesně deklarovaných surovin, s přídavkem vody, nejvýše však 15 %, jejich aromatizací pomocí přírodních aromatických látek. K doslazení je možno použít sacharózu k doalkoholizování přírodní líh tak, aby skutečný obsah alkoholu v konečném výrobku dosahoval nejméně 14,5 % a nejvýše 22 % objemových.

Víno likérové

Likérová vína musí vykazovat nejméně 15 % objemových a nejvýše 22 % objemových skutečného obsahu alkoholu a nejméně 17,5 % objemových celkového obsahu alkoholu. Likérová vína lze vyrábět z hroznového moštu, z vína a vinného destilátu.

Samostatnou skupinou jsou vína z dovozu, které musí být označeno: obchodním jménem a sídlem dovozce, popřípadě distributora, obchodním jménem a sídlem tuzemského výrobce, pokud bylo dovezené víno dále zpracováno, označením směs vína z dovozu s vínem domácího původu, bylo-li takto vyrobeno, zemí původu, obsahem balení a skutečným obsahem alkoholu názvem druhu vína uvedeném na osvědčení

Víno nebo výrobky z hroznů révy vinné z dovozu, lze dovážet do České republiky a uvádět je do oběhu, jestliže odpovídají požadavkům na zdravotní nezávadnost stanoveným zvláštními právními předpisy a dodávku vína provází osvědčení obsahující výsledky rozborů, vystavené příslušným inspekčním orgánem v zemi původu, prokazující, že dodávka splňuje požadavky na jakost stanovené předpisy platnými v zemi původu.

Kromě výše uvedených údajů výrobci a distributoři vína a výrobky z hroznů révy vinné označují na obalu doplňujícími údaji jako je například informace o barvě vína, názvy odrůd použitých v cuveé (sestavu), ale také sommeliérskými radami a doporučeními o použití vína k menu.

Rozhodujícím aspektem pro spotřebitele je bezesporu pravdivost údajů. V minulosti, ale bohužel i v současné nabídce vín a vinných nápojů na našem trhu se často setkáváme s klamavými údaji. (např. etikety výrobků, produkováných v České republice opatřených texty v azbuce, nápoj na bázi výluhů z matolin označen jako víno, označení perlivého vína za víno šumivé (sekt), .. apod.) Změnu v této oblasti by měla přinést Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou byly stanoveny podrobnosti při uvádění údajů na obalu vína nebo výrobků z hroznů révy vinné. Tento předpis nabyl účinnosti k 31. srpnu letošního roku.

11.How to read and understand Czech wine labels

Czech - English Wine Dictionary:

révové víno	grape wine (as opposed to for example apple wine, yak)
odrůdové víno	wine made just from one variety of grapes (as opposed to cuves - blends)
známkové víno	cuve - blend of two or more kinds wine
	quality wine, at least 73 deg Oechsle of sugar in the grapes
jakostní víno	(in Czech Republic, the quality of wine is measured by the content of sugar in the fruit)
kabinet	"cabinet" (reserve) wine, at least 83,5 deg Oechsle of sugar in grapes
pozdní sběr	late harvest, at least 94 deg Oechsle of sugar in grapes
s přívlastkem	with "predicate", either kabinet or late harvest wine
archivní	archive wine - wine matured for at least a year in bottles in a special cellar
lahvově zralé	the same as archive wine
suché	dry wine
polosuché	semi dry wine
polosladké	semi sweet wine, usually made by adding sugar, unless it is a late harvest wine
sladké	sweet wine
červené	red wine
bílé	white wine
vinice	vineyard
obec	village
alkohol	alcohol
kyselina	acidity
cukr	sugar

12. Technologie výroby vína

Složení vína

Víno je komplexní směs různých chemických sloučenin, které přesně vykreslují jeho charakteristiku.

Voda je ve vínu složkou s největším zastoupením - cca. 72 - 90 % objemových.

Kyseliny Vína obsahují velké množství organických kyselin. Patří mezi ně kyseliny původem z hroznů a kyseliny vznikající v průběhu výroby a následných reakcí mezi různými komponenty vína. Nejčastějšími kyselinami jsou: vinná, jablečná, mléčná, jantarová, citronová a další kyseliny. Kyselina siřičitá, spolu s vitamínem C, jsou nejdůležitějšími antioxidanty vína. Kyselina octová je projevem degradace vína jeho oxidací (octěnka). Přílišná tvrdost vína je způsobena kyselinou jablečnou, ale může být způsobena i kyselinou sírovou (!!!) při neodborném odstraňování sirky - nemoci vína způsobené sirovodíkem (H₂S) - síranem měďnatým (modrá skalice - CuSO₄·5H₂O).

Alkoholy Výsledné produkty, pro mnohé konzumenty "To pravé ořechové". Jsou odpovědné za sladkost, olejovitost až pocity pálení při konzumaci. metanol je přítomen téměř ve všech alkoholických nápojích, jeho množství je dáno (u vína) dobou kvašení pektinových složek hroznů - slupek. etanol Nejsledovanější komponenta - hlavní produkt kvašení cukrů. Vyšší alkoholy - alkoholy přiboudlin - propanol. Glycerol vzniká vždy při kvašení cukrů, dále pak při prokvašení hroznů napadených ušlechtilou plísní Botrytis Cinerhea a při kvašení hroznů s přidávkou oxidu siřičitého (SO₂).

Aromatické látky Odpovídají za aroma vína - buket. Doposud je známo přibližně okolo 600-set základních aromatických látek obsažených ve víně.

Barviva - polyfenoly antokyanové sloučeniny barevné složky vína, podle pH roztoku jsou červené až modré. flavony žluté složky barvy. katechiny, fenolové kyseliny a ostatní ... bezbarvé složky

Cukry Jsou základní stavební složkou hroznů, z kterých se vyrábí víno. Podle typu révy mohou obsahovat rozličné cukry, glukozu, fruktozu, sacharozu a jiné, zastoupené v různém poměru.

Rozpuštěné plyny Nejčastějším plynem, obsaženým ve víně, je kyslík uhličitý (CO₂), který je sám o sobě produktem kvašení. Navíc se často přidává do vína jako komponenta zlepšující senzorické vnímání vůně a chuti. Dalšími plyny mohou být kyslík siřičitý, dusík a jiné.

Polysacharidy Vyšší cukry. Ve vínu se nacházejí v menším množství. Pocházejí ze slupek hroznů a to hlavně z pektinových látek.

Sloučeniny dusíku Nejčastěji aminy a jim podobné látky. Původem z hroznů a z velké části pak z produkce činnosti kvasinek, které si budují tyto látky během kvasného procesu, neboť tyto látky potřebují ke své činnosti stejně tak jako jiné organismy potřebují například vitamíny.

Enzymy Látky pocházející z hroznů a činnosti kvasinek. Jsou základem pro kvalitní fermentační proces.

Vitamíny Některé vitamíny jsou obsaženy i v hroznech. Jejich největší podíl však vzniká během kvašení činností kvasinek. Mezi tyto pak řadíme vitamíny skupiny B.

Minerální látky Minerální jsou zastoupeny solemi minerálních kyselin s draslíkem, vápníkem či hořčíkem. Mezi další pak řadíme soli kovů jako: železo, měď, sodík a jiné kovy.

Nejčastějšími anionty jsou sírany, fosforečnany, chloridy a jiné.

Technologie výroby bílého vína

Odřezávání hroznů ... Lisování ... Úprava moštu před kvašením ... Alkoholové kvašení moštů - fermentace ... Přislažování moštu ... Burčák ... Dokvašení a stáčení mladého vína ... Stáčení vína (první) ... Sclování vín ... Číření ... Filtrace ...

Stabilizace vína ... Stáčení vína (druhé) ... Zrání vína

Surovina:

Zdravé hrozny tvoří základní předpoklad pro výrobu kvalitních jakostních vín. Nezralé hrozny se zelenými třapinami dávají vínu příchut' po třapinách a chlorofylu. Zpracované hrozny napadené hnilobou je nutno ihned zasířit, aby se předešlo škodlivému působení oxidačních enzymů a následným vadám vína. Hrozny jsou zpracovávány odděleně, dle jednotlivých odrůd a měly by být zpracovány co nejdříve.

Nejen odrůda, stanovištní podmínky a samotná vyzrálост suroviny dodávají předpoklady k výrobě kvalitního vína, na konečném produktu se výrazně podepíše použitá výrobní technologie.

Metody výroby jsou u bílých a červených vín odlišné.

Odřezávání hroznů:

Hrozny se zpracují na hroznovou drť. Drcením by neměly být poškozeny třapiny a pečičky bobulí, jež by mohly poškodit kvalitu vína (drsnou chuť). Odřezáním jsou pevné části hroznů - třapiny a dřevité části, odděleny od bobulí.

Lisování:

Rozdrcené a odřezané hrozny ihned lisujeme. Můžeme lisovat i celé, neodřezané hrozny. Lisováním oddělujeme mošt od pevných částí. Nejdříve odtéká mošt, který se nazývá samotok, poté je tlakem lisován hlavní podíl, na závěr je odlisován zbytek moštu, nazývaný dotažek. Pevné části po vylisování nazýváme matoliny.

Rmut některých odrůd jako (Neuburské, Müller Thurgau, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Sylvánské zelené a

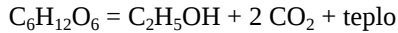
Tramín červený) se díky tuhé dužnině, nechává pro usnadnění lisování naležet až 10 hodin. Pro zlepšení výlistnosti můžeme použít enzymy. K zabránění rozmnožování nežádoucích mikroorganismů rmut síříme.

Úprava moštu před kvašením:

Nejčastěji se používá odkalování síření a přiměřené provzdušnění. Odkalení se využívá u moštu z nahnílých a zablácených hroznů, odstraněním sedimentovaných nečistot. Sířením zabráňujeme působení škodlivých mikroorganismů.

Alkoholové kvašení moštů - fermentace:

Je biochemický proces při kterém jsou cukry hroznů (glukosa a fruktosa) přeměňovány na alkohol za přítomnosti kvasinek. Kvasinky tvoří enzymy, které přeměňují cukry hroznů na téměř stejné množství alkoholu a oxidu uhličitého za vzniku tepla. Jednoduchá rovnice alkoholového kvašení:



Teplota vyšší než 35 °C činnost kvasinek zpomaluje, nebo úplně zastavuje, navíc ničí aromatické látky. Činnost kvasinek přirozeně končí metabolizací všech cukrů. Při vyšších teplotách nad 25 °C navíc unikají aromatické a buketní látky a proto je doporučováno teplotu

řídit - tzv. řízené kvašení, 18 - 21 °C.

Kvasinky také zastavují svou činnost dosažením úrovně asi 16 % obj., kdy tento objem alkoholu je již pro kvasinky toxický. Výše uvedené poznatky se mohou jednoduše využívat pro tzv. umělé zastavení činnosti kvasinek:

- 1) zvýšením tepla
- 2) zvýšením objemu alkoholu

Hlavním produktem alkoholového kvašení je tedy alkohol a CO₂, ostatní produkty kvasinek označujeme jako vedlejší, které mají pro konečný produkt značný význam. Jedná se o aromatické látky, kyseliny, třísloviny.

Vinaři využívají činnosti divokých i kulturních kvasinek.

Divoké kvasinky:

Způsobují spontánní kvašení. Kvasinky jsou do moštu dodány samovolně spolu se zdravými hroznů, na nichž jsou přilnuté. Činnost těchto divokých kvasinek způsobuje zvláštní charakter vína.

Nejsou vhodné k prokvašení moštu z nahnílých hroznů, protože spolu s nimi je v moštu obsaženo vysoké množství nežádoucích kvasinek, které by mohly vést k následnému způsobení vad vína.

Kulturní kvasinky:

Vyšlechtěné čisté kultury kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces oviformis*, *Saccharomyces bayanus*) zajišťují rychlé a hluboké prokvašení, vína se lépe čistí. Jsou vhodnější k prokvašení moštů z nahnílých hroznů.

Přislazování moštu:

Vinařský zákon povoluje přislazování stolního a jakostního odrůdového vína řepným cukrem. Tato vína však nelze nazývat víny přírodními. Vína označována jako přívlastková nesmějí být doslazována. Ke zvýšení cukernatosti o 1 stupeň ČNM, musí být přidáno 1,1 kg cukru na 100 litrů moštu.

Burčák

V této fázi je v moštu prokvašena asi polovina cukru. (Výroba a distribuce dle novely zákona 115/95 Sb.).

Dokvašení a stáčení mladého vína

V případě vysokého obsahu kyselin, zejména kyseliny jablečné - která způsobuje drsnou chuť, jsou použity bakterie mléčného kvašení. Nastupuje biologické odbourávání kyseliny jablečné na jemnou kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Tento biochemický proces ovlivňujeme teplotou a přidávkou SO₂, silné odbourávání kyseliny jablečné je nežádoucí.

Po usazení sedimentů (odumřelých kvasinek) se víno stáčí do jiné nádoby. Dlouhodobé ležení na kalech může způsobit jeho postupný rozklad a tím zhoršení jakosti vína. V této fázi je víno citlivé na oxidaci vzdušným kyslíkem, doléváním nádob nebo přidávkou SO₂.

Stáčení vína (první)

Po usazení sedimentů (zbytku kvasinek) se víno stáčí do jiné nádoby. Dlouhodobé ležení na kalech může způsobit jejich postupný rozklad a tím zhoršení jakosti vína. V této fázi je víno citlivé na oxidaci vzdušným kyslíkem, doléváním nádob nebo přidávkou SO₂ chráníme aromatické a buketní látky ve víně před jejich oxidací použitím ochranné atmosféry z inertních plynů.

Síření provádíme SO₂, spalováním síry na plátcích ze skleného vlákna.

Využitím inertních plynů - dusíku a oxidu uhličitého, zabráníme přístupu kyslíku a tím oxidaci.

Omezíme tak dávky SO₂.

Školení vína

Scelování vín

Ke zlepšení jakosti konečného výrobku se provádí scelování, tj. mísení vín. Používá se zejména u výroby známkových vín, které tak získávají stabilní kvalitu a charakter. V zahraničí se většinou míchají už hrozny z vinice a tím se získává stabilní charakter vín z jednotlivých ročníků.

Číření

Po proběhnutí fermentaci nastává samovolným usazováním částic (kvasinky, barviva, ...), tzv. samočiření. Touto přirozenou sedimentací velmi malých částic vzniká vrstva kalu a sraženiny. Víno, které obsahuje rozptýlené kalící částice mohou negativně ovlivnit vůni a chuť vína. Protože proces srážení částic v sudu závisí na několika vlivech (vnější - prostředím, složení vína), trvá i několik let. Víno tak ztrácí svůj odrůdový charakter a chuť. Pro proces urychlení k

vysrážení těchto částic používáme čířící prostředky jako bentonit (svým opačným nábojem přitahuje částice, které se na jeho povrchu vysrážejí, zvětší se a rychleji klesají ke dnu), vaječný bílek, vyzynu či želatinu. Po usazení sraženiny se víno filtruje.

Filtrace

Vyčištěné sedimenty jsou odstraňovány filtrací. Filtrační hmoty zachytí mikroorganismy a zbytky nečistot ve formě jemných kalů. Před stáčením vína do lahví probíhá několik filtrací, již po první filtraci by mělo být víno čiré. Poslední filtrace si klade za cíl mikrobiologickou stabilitu vín. Víno se nejčastěji filtruje přes křemelinu, celulózová vlákna a jiné filtrační vložky.

Stabilizace vína

Jedná se o fázi úpravy vína před lahvováním, předcházíme tak likvidaci nežádoucích mikroorganismů, které by mohly negativně ovlivnit víno po lahvování. Stabilitu vína dnes ovlivňujeme chladem, teplem a živáním oxidu siřičitého. Snížením teploty vína před lahvováním můžeme předejít pozdějšímu vysrážení zejména hydrogenvinanu draselného, vinného kamene. Ohříváním jsou ničeny mikroorganismy a tvoří se sraženiny. Oxid siřičitý se používá díky svým antioxidačním účinkům - selektivně ničí mikroorganismy, zabraňuje oxidaci vína a likvidaci buketních látek.

Stáčení vína (druhé)

Vína se stáčí v určitém stupni vývoje, víno ke stáčení má být zdravé, vyzrálé, čiré, svěží a stabilní. Vína, která vyzrála v lahvích nazýváme vína lahvová. Jiným druhem jsou vína v láhvích, která jsou určena k distribuci a rychlé spotřebě. Každé zdravé víno, které je včas stočeno a leží na láhvi získá lepší chuť a vůni a dosáhne vrcholu své jakosti. Je potřeba víno lahvovat ještě před dosažením vrcholu. Důležité je brát zřetel na kvalitu ročníku, která má na víno a jeho zrání výrazný vliv. Vína ze sklizně starší dvou let nazýváme jako vína ročníková. Termín "archivní víno" se dnes již neužívá.

Zrání vína

V této fázi se dotváří chuť a aroma vína. Zráním dotváří víno svůj odrůdový charakter, rozhodující roli hrají oxidační a redukční procesy. Průběh zrání je ovlivňován vlivem kyslíku, tedy provzdušňováním - pozvolné okysličování umožňuje sudy. Nádoby mají tedy svůj velký podíl na rychlosti a kvalitě zrání. Konzument vyžaduje svěží a jiskrná vína, proto je také podřizována technologie. Aby si vína uchovala dlouhodobou svěžest, jsou filtrována před dosažením sudové zralosti

Technologie výroby červeného vína

U červeného vína je oproti vínu bílému požadováno vyšší množství barviva a tříslovin. Abychom u červeného vína dosáhli požadovaných vlastností, zejména příjemné trpkosti, liší se technologie výroby.

Drcení hroznů:

Hrozny modrých odrůd se rozdrť (pomelou) a odzrní - zbaví se třapin. Mělo by se tak učinit ihned po sklizni. Ponecháním by víno získalo více tříslovin a v chuti bylo drsnější. Poškozené hrozny by se měly zpracovávat zvlášť.

Kvašení:

Rozdrcené a odzrnné hrozny se docukří a ponechají se v kádi kvasnému procesu. Při kvašení probíhá tzv. macerace, kdy se ze slupek hroznů louhují barviva a třísloviny. Tyto složky jsou v červeném víně žádané, vyšší množství je dobrým předpokladem pro jejich archivaci. Optimální teplota kvašení je asi 29 °C. Doba kvašení obvykle trvá 5 - 10 dní. Záleží však na typu vína. Lehčí typy s menším obsahem tříslovin se oddělují od slupek dříve, naopak plnější vína s vyšším obsahem tříslovin a předpokladu delšího zrání leží na slupkách déle, 20 - 30 dní.

Při kvašení v kádi vzniká na povrchu rmutový klobouk - slupky bobulí a zbytek třapin je nadnášen tvořícím se oxidem uhličitým. Vzniklý rmutový klobouk je potřeba ponořovat, běžně pomocí tyče, aby byly slupky neustále v kontaktu s moštem. Pro omezení činnosti nežádoucích bakterií kvasící rmut zasiříme.

Proces kvašení podporujeme:

- zahříváním - pro lepší vylouhování barviva se rmut zahřívá až na 50 °C a přidáním pektolytických enzymů. Enzymy snášejí teplotu do 35 °C. Vyrábí se tak vína k brzké spotřebě.
- přidáním kulturních kvasinek
- tlakem CO₂ - prokvašením bez přístupu vzduchu se odbourávají také kyseliny a vzniká jemnější typ vín. V poslední době je tento druh vín velmi žádaný.

Lisování:

Po úplném prokvašení oddělíme slupky od moštu, získáme samotok, vylišováním matolin získáme víno bohatší na třísloviny a barvu.

Jablečno-mléčné kvašení:

Při tomto dalším biochemickém procesu dochází k přeměně kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Kyselina jablečná způsobuje vyšší kyselost a spolu s tříslovinami dodává vínu tvrdost, jejím odbouráním je víno zjemněno. Tento proces se málo využívá u výroby bílých vín, u výroby červených vín se však stává běžným postupem.

Další technologické postupy jsou shodné jako u bílých vín

Technologie výroby perlivého vína

Vyrábí se umělým dosycením vína oxidem uhličitým. Surovinou může být stolní nebo jakostní vyškolené víno.

Dozážní (expediční) likér se do vína dodává před sycením. Na rozdíl od šumivého vína je perlení hrubější a kratší.

Technologie výroby růžového vína

Pro výrobu růžových vín se používá směs bílého a červeného vína až v krajním případě. Téměř všechna kvalitní růžová vína se vyrábějí pomocí tří základních metod:

Lisováním

Omezenou macerací

Výtokem barvy

Lisují se modré hrozny, které se nejdříve pomelou. Do moštu se takto vylouhuje potřebné množství barviva. Mošt má světlou barvu a dále se zpracovává jako u bílých odrůd. Víno se může také označit jako šedé.

Metodou omezené macerace se vyrábí růžové víno nejčastěji. Jedná se o stejný způsob jako u výroby červených vín, kontakt slupek s moštem je zkrácen na dobu potřebnou k získání požadované růžové barvy.

Poslední metoda spočívá v lisování hroznů pod vlastní vahou - tzv. samotoku. Víno je velmi světlé s mimořádně svěží chutí a vůní.

Technologie výroby šumivého vína

Druhotným i primárním kvašením v uzavřených nádobách vzniká alkohol a oxid uhličitý, který vytváří tlak.

Sekt je vyráběn:

Kvašením v láhvi - klasická metoda, ve Francii nazývána Méthode Champenoise. Víno pocházející z oblasti Champagne je chráněno známkou a proto se jinde toto označení nemůže používat.

Kvašením v tanku - zjednodušená výroba sektů, jedná se o větší výrobu za levnější cenu

Víno:

Vhodná jsou suchá kyslejší vína s nižším extraktem. Hrozny jsou ihned lisovány, aby se předešlo vzniku oxidativních látek a tříslovin.

Mísení vína:

Pro vznik jedinečného charakteru a kvality vína dochází k mísení základních vín

Druhotné alkoholové kvašení:

do kupáže se přidá titrážní likér, jedná se o směs vína, řepného cukru a selektovaných kvasinek (množství podávaného cukru závisí na stupni nasycení a CO_2 a zbytkového cukru v základním víně, většinou 22 - 26 g/l). Víno se uzavře korunkovým uzávěrem a uloží do vodorovné polohy. Začne velmi pomalu probíhat druhotné kvašení, vzniká CO_2 a alkohol. Ve víně se dále utvářejí důležité aromatické látky, které dotváří komplexnost chuti a vůně.

Vyzrívání vína:

šumivé víno se ještě před odstraněním sedimentu nechává vyzrívát, celková doba výroby při kvašení v lahvích musí být nejméně 9 měsíců. Čím déle vyzrívá tím lépe, mrtvé kvasinky se postupně rozkládají obohacují šumivé víno o zvláštní chuť a vůni.

Remuáž (střásání láhvi):

po ukončení druhotného kvašení (2 týdny - 3 měsíce) se láhve ukládají do svislé polohy, uložený sediment (kvasinky) je pomocí otáčení a setřásání přesunován do hrdla láhve. Tento proces trvá asi 8 týdnů.

Degoráž (odklaování):

je odstranění sedimentu nahromaděného v lůžku korunkového uzávěru. Hrdlo láhve se ochladí 2 °C, dojde k přilnutí sedimentu a snížení tlaku. Korunkový uzávěr se odstraní a vnitřním přetlakem je sediment vystřelen ven.

Přidávání expedičního likéru:

před uzavřením se obsah láhve doplní expedičním likérem - víno, malé množství cukru a vinného destilátu. V případě extra suchého sektu je obsah láhve doplněn stejným sektem z jiné láhve.

Uzavírání láhvi:

na závěr jsou láhve uzavřeny korkovou zátkou a zajistí se drátěným košíčkem

Výroba bílých vín

Zpracování hroznů

Před lisováním je nutné zjistit obsah cukru v hroznech, protože na jeho množství závisí, jaký druh vína se bude vyrábět. Podle našeho vinařského zákona musí mít hrozny na výrobu stolních vín minimálně 11 stupňů cukernatosti, na výrobu jakostních vín 15 stupňů a na výrobu přívlastkových vín 19 – 27 stupňů (podle druhu vína). Pro výrobu bílých vín se používají bílé hrozny, ale lze použít i většinu modrých odrůd. U hroznů je barvivo uloženo ve slupkách a rozpustné v alkoholu. Pokud se modré hrozny rychle vylisují a odstraní se matoliny (slupky, pecičky a třapiny) mošt je světlý a vyrobí se z něj bílé víno. Tento postup se zejména používá při výrobě šampaňského vína. V Champagni se používají tři odrůdy a dvě z nich (Pinot noir a Pinot meunier) jsou modré.

Drcení a lisování

Před lisováním se zpravidla hrozny drtí na speciálních mlýncích. Rozdrcené hrozny se nazývají rmut. Lisování probíhá na lisech různých typů. Pro výrobu stolních vín se někde používají kontinuální lisy, které mají velký výkon a vysokou výlisnost. Protože se při lisování ale naruší i třapiny a pecičky z bobulí, mají takto vyrobené mošty vyšší obsah třísloviných

látek a nepříjemné pachuti po třapinách. Daleko vhodnější je použití hydraulických nebo pneumatických horizontálních lisů. Tyto lisy zpracovávají hrozny v několika fázích. První je tak zvaný samotok scezený ze rmutu bez lisování (ten tvoří asi 60 %), podíl prvního lisování je asi 26 %, druhého lisování asi 10 % a zbytek při případném třetím lisování je asi 4 %. Tyto podíly se liší svým složením. Samotok obsahuje nejvíce cukru a kyselin, podíly z prvního a druhého lisování mají zase více extraktivních látek, mošt z třetího lisování obsahuje nejvíce tříslovin. Získané mošty se většinou spojují, pouze u výroby některých vín se odděluje podíl ze třetího lisování, aby vyrobené víno bylo jemnější.

Kvašení (fermentace)

Mošty se pak nechávají kvasit. Pokud hrozny měly nízký obsah cukru pak se přicukřují. Tato metoda zvaná chaptalisace je povolena jen u výroby stolních a jakostních vín. Používá se řepný cukr a přidané množství nesmí přesáhnout 21 stupňů cukernatosti. U přívlastkových vín se cukr přidávat nesmí. Před kvašením se někdy musí mošty odkalit. Odkalení se používá zejména při lisování hroznů obsahujících více nahnělých nebo znečištěných bobulí a při zpracování moštů z kontinuálních lisů. Odkalení moštu je také nezbytné při moderní technologii řízeného kvašení. K odkalení se používají buď odstředivky nebo se mošt filtruje. Při kvašení se mění působením kvasinek cukry obsažené v moštu na alkohol a oxid uhličitý. Kvasinky jsou dvojího druhu. Přírodní kvasinky jsou přítomny na hroznech a způsobují tzv. spontánní kvašení. Tomuto způsobu dává řada vinařů přednost, protože tyto kvasinky jsou specifické pro danou polohu a odrůdu hroznů. Druhá možnost jsou kulturní kvasinky. Jsou to čisté kmeny přírodních kvasinek vyšlechtěné v laboratoři. Používají se především v případech, kdy z moštu byly odstraněny všechny mikroorganismy (pasterované mošty) a někteří vinaři je považují za spolehlivější, protože se snižuje nebezpečí nečistého kvašení. Kvašení má dvě fáze – bouřlivé kvašení, které trvá 8 – 12 dní a při kterém se vytvoří převážná většina alkoholu a dokvašení, které trvá asi 4 týdny. Kvašení má probíhat při teplotách do 20°C. Při vyšších teplotách dochází k vysokým ztrátám buketních látek, dochází i k omezení činnosti kvasinek a nebezpečí nečistého kvašení zejména u méně kyselých moštů. V moderním vinařství se začíná uplatňovat systém řízeného kvašení. Je to řada moderních technologických postupů, které umožňují výrobu velmi svěžích, buketně čistých a výrazných vín. Tento proces klade důraz na rychlé zpracování hroznů, odkalení, zakvašení čistou kulturou kvasinek a kvašení při řízených teplotách zpravidla kolem 18°C. Je to nákladná investice, protože ke kvašení se musí používat nerezové tanky s chladicím systémem. Kvašení probíhá pomalu a trvá několik týdnů. Vyrobená vína jsou ve vůni čistá, s velmi nízkým obsahem těkavých kyselin, mají světlezelenou barvu, jsou lehká, svěží.

Řízené kvašení

V podstatě jde o odkalení moštu, zakvašení čistými kulturami a případnou regulaci teploty při které mošty kvasí.

Výroba červených vín

Drcení a odzrňování

Červená vína se vyrábějí z modrých hroznů. Hrozny se dopraví do lisovny. Před lisováním se hrozny musí nejdříve odzrnit – bobule se musí oddělit od třapin. Ty bývají často ještě zelené a tudíž obsahují chlorofyl. Ten je rozpustný v alkoholu a při nakvácení rmutu přechází do vína, kterému dává nepříjemnou, tvrdou, trpkou, travnatou příchut'. Po odzrnutí se většinou bobule drtí na speciálních mlýncích. Rozdrcené bobule se nazývají rmut. Někdy se odzrňování a drcení provádí společně na mlýnkoodzrňovačích.

Nakvácení rmutu

Nakvácení je bezpodmínečně nutné pro získání červené barvy. Červené barvivo je u většiny modrých odrůd uloženo ve slupce. Jmenuje se oenin a chemicky patří mezi antokyany. Je rozpustné v alkoholu, proto při nakvácení rmutu se uvolňuje a přechází do moštu. Nakvácení se provádí v kádích nebo nerezových nádobách, do kterých se přečerpá rmut. Z pevných částic se během nakvácení vytvoří tzv. klobouk, který je na povrchu tekutiny a dostává se do styku se vzduchem. Tím odchází k oxidaci a napadání mikroorganismy. Proto je nutné jej často ponořovat do rmutu. Jinou metodou je nakvácení s ponořeným kloboukem. V kvasné kádi je nahoře hrubá mříž, která zabraňuje vynoření klobouku. Moderní způsob je nakvácení v rotujícím nerezovém tanku. Doba nakvácení je různá, pohybuje se od 4 do 12 dní. Čím déle se rmut nakvácí, tím se docílí tmavší barvy. Zvětšuje se ovšem nebezpečí nečistého kvašení a octového kysání. Čím je fermentační teplota vyšší, tím je extrakce barviv a taninu vyšší, při nižší teplotě je lepší buket, svěžest a ovocný charakter vína. Optimální teplota je 29°C.

Po skončení nakvácení se odčerpá z kádě víno (nazývá se samotok) zbylý klobouk se vylišuje. Vylisované víno je velmi tmavě zbarveno a obsahuje větší množství taninu. Samotok a lisované víno se mohou zpracovávat odděleně a scelit až po vyčechení nebo se zpracovávají společně.

Pro výrobu vín, která se mají brzo konzumovat se používá metoda macerace pod tlakem oxidu uhličitého (macération carbonique). Tato metoda se používá ve Francii v oblasti Beaujolais při výrobě Beaujolais Nouveau. Při ní se ukládají celé hrozny do uzavřené nádoby, kde dochází ke kvašení. Při něm vzniká oxid uhličitý, který naplní nádobu, hrozny postupně praskají, uvolňuje se tekutina. Při této metodě vznikají lehká vína nepříliš syté barvy a dobré hroznové chuti.

Jablečno-mléčná fermentace

Zatímco u bílých vín je tato operace méně častá, u červených vín je nezbytná. Množství kyseliny jablečné je v našich podmínkách velmi vysoké a je žádoucí snížit její obsah asi o dvě třetiny a nahradit ji jemnější kyselinou mléčnou. Vína pak mají jemnější, sametovější chuť.

Ostatní operace u červených vín jsou obdobné jako u vín bílých. Červená vína vyzrávají někdy pomaleji a jejich jakost se udržuje delší dobu.

Výroba růžových vín

Růžová vína se vyrábějí z modrých hroznů několika metodami – lisováním pod vlastní vahou (samotok), lisováním na lisech a částečným nakvácením bez lisování.

Lisování vlastní vahou

Hrozny se nasypou do kádě, vlastní vahou se bobule naruší a vytékající šťáva (samotok) se zpracovává na víno. Po vykvašení vznikne víno velmi světle růžové barvy s bohatou ovocnou a mimořádně svěží chutí.

Lisování na lisech.

Modré hrozny se odzrní a pomlínkují. Vyrobený rmut, který začíná kvasit se vylisuje. Získaný mošt je lehce zbarvený a zpracovává se dále jako bílé víno. Víno má světle růžovou barvu, ve Francii se označuje jako „šedé – vin gris“.

Částečné nakvácení bez lisování.

Jde o nejběžnější metodu. Modré hrozny se odzrní a pomlínkují. Rmut se přečerpá do kvasné kádě. Kontakt moštu se slupkami a nakvácení trvá jen tak dlouho, dokud mošt nedosáhne požadované barvy. Pak se z kádě vypustí. Matolinový klobouk se vylisuje, ale získaný mošt se s původním nesceluje. Zpracovává se odděleně a zceluje se s červenými víny. U růžových vín existuje mnoho odstínů od světle růžové až po světle červenou barvu.

Další technologický postup je stejný jako u bílých vín. Jablečno-mléčná fermentace se používá jen zřídka.

V tuzemsku je výroba růžových vín velmi malá, donedávna se vyráběla metodou, která ve vinařských zemích není povolena – scelováním červeného vína s bílým. Tak se vyráběla růžová vína v Českých vinařských závodech. V současnosti vyrábí růžová vína jen několik podniků např. Znovín Znojmo vyrábí Zweigeltrebe rose – tmavě růžové víno, mírně tříslovité, sametové, ZD Sovín, ZD Dolní Kounice vyrábějí také růžové víno z odrůdy Zweigeltrebe.

Výroba barikových vín

V posledních desetiletích se bariková vína stala na trhu módní záležitostí. Principem výroby je uložení vína v dubových sudech o obsahu 225 l. V těchto sudech víno leží určitou dobu a ze dřeva sudu získává typické aroma. Podstatou je vanilin, který se z dubového dřeva extrahuje oxidací a spolu s různými laktony dřeva a nezkvasitelnými sacharidy dává vínu charakteristickou vanilkovou příchut'. Také se ze dřeva vyluhují taniny a vína s nízkým obsahem taninu se takto obohacují. Naopak u silně taninových vín dřevo část taninů absorbuje.

Sudy se vyrábějí buď z amerického dubu (dub bílý – Quercus alba) nebo z dubů evropských (dub letní – Quercus robur nebo dub zimní – Quercus petraea). Každý druh dubu předává vínu poněkud jiné aroma. Pokud víno leží v barikovém sudu příliš dlouho, převládne ve víně aroma dřeva a zanikne původní aroma vína. To se dost často stává u vín kalifornských, chilských a argentinských. Záleží na zkušenostech sklepmistra, aby určil dobu, po kterou musí víno v sudech ležet. Sud se může použít jen třikrát, potom jsou už aromatické látky vyčerpány a dávat víno do tohoto sudu by bylo zbytečné. Francouzi dokonce někdy na etiketách uvádějí, jaký podíl vína ležel v nových sudech.

Tato technologie je velmi náročná, jak vyšší pracností, tak ve vysokých investičních nákladech na pořízení sudů. Proto zámořští vinaři (v USA, Austrálii, Chile, Argentině, Jihoafrické republice a na Novém Zélandu) začali tento postup obcházet. V Austrálii začali zavěšovat do nerezových tanků panely z dubového dřeva a v ostatních zemích přidávají do vína dubové piliny, třísky nebo špalíky. Takto upravená vína získají také dubové aroma a za podstatně nižších nákladů než při použití barikových sudů.

V Evropě se také začínají tyto úpravy používat, ale v seznamu povolených postupů při výrobě vína nejsou. O.I.V. – Mezinárodní organizace pro révu a víno zatím povolila asi 40 podnikům pokusnou výrobu. Největší problém je v kontrole, mimo přímé kontroly na místě nelze použití prokázat.

Šampaňské

Šampaňské

Je to šumivé víno vyráběné ve Francii v oblasti Champagne. Tato oblast je zeměpisně vymezena (pět území ležících mezi městy Remeš a Chatillon sur-Seine – Montage du Reims, údolí Marny, Cote des Blancs, Coté de Sezanne a Aube). Platí zde přísné předpisy z jakých odrůd lze šampaňské víno vyrábět a jakou technologii je nutno použít. Název je chráněný a nesmí být použit na jiná vína.

Výroba šampaňského

Na výrobu se mohou použít pouze tři odrůdy – bílé Chardonnay, modré Pinot noir a Pinot meunier. Většinou se používá směs všech tří odrůd, ale je možné vyrábět šampaňské pouze z odrůdy Chardonnay nebo pouze z odrůdy Pinot noir, Pinot meunier nebo ze směsi obou. Na rozdíl od ostatních vinařských oblastí Francie se v Champagni používá do výsledného cuvée většinou směs vín z různých ročníků a z různých území oblasti.

Při vinobraní se hrozny trhají ručně a odstraňují se nevyzrálé nebo poškozené bobule. Každá z použitých odrůd se sklízí odděleně a také samostatně se zpracovává. Hrozny se ihned lisují. Větší firmy používají moderní hydraulické nebo

pneumatické horizontální lisy, drobní vinaři používají tradiční vertikální lis. Hrozny se zpravidla neodzrňují a lisování musí proběhnout rychle, aby i z modrých hroznů se získal světlý mošt. Lisování probíhá ve třech etapách – mošt získaný při prvním lisování se nazývá cuvée, při druhém premiere taille a při třetím deuxième taille. Nejlepší kvalitu má cuvée a některé podniky používají při výrobě jen to a mošty z druhého a třetího lisování (vins de taille) prodávají jiným podnikům. Výtěžek moštu je omezen, ze 150 kg hroznů se smí vylisovat maximálně 100 l moštu.

Získaný mošt se odkalí a převede do kvasných nádob. Původně se používaly dubové sudy, ale dnes téměř všechny větší firmy používají nerezové nádrže. Jen několik tradičních podniků a převážná většina drobných producentů ještě používá dubové sudy.

Vína se stočí z kalů a pak dochází k důležité operaci – mísení vína (assemblage). Mísí se vína z různých vinic a z různých ročníků. Smísení vína, aby se zachoval specifický styl typický pro každý podnik je velmi náročná práce a sklep mistři, kteří vína míchají jsou velmi vážení.

Například Grande Cuvée Brut firmy Krug & Co je směsí 50 různých vín sedmi ročníků. Míchá se i ročníkové šampaňské (to se vyrábí jen u výjimečných ročníků), mísí se vína z různých poloh tak, aby byl zachován styl výrobce.

Po scelení vína se přidává tirážní likér (směs základního šampaňského vína, cukru a čisté kultury kvasinek). Množství cukru v tirážním likéru se musí přesně vypočítat, aby vznikl potřebný obsah oxidu uhličitého. Poté se víno nalahvuje do šampaňských lahví (lahve ze silnostěnného skla, které vydrží vysoký tlak oxidu uhličitého) a uzavře prozatímním uzávěrem. Dříve se používal korek zajištěný kovovou agrafovou, nyní se většinou používá korunkový uzávěr. Naplněné lahve se uloží do sklepa, kde je velmi nízká teplota. Zde pak probíhá druhotné kvašení, při kterém z přidaného cukru vzniká alkohol a oxid uhličitý. Francouzi nazývají proces druhotného kvašení „prise de mousse“ – zachycování šumivosti. Takto leží vína devět měsíců (tato doba je předepsaná) a pak se lahve přemístí na setřásací stojany. Jsou to těžké dřevěné stojany, ve kterých je šedesát otvorů, do kterých se vkládají lahve. Pak se provádí operace zvaná setřásání (remuage). Na dně lahve se barvou udělá čárka a láhev je uložena ve stojanu šikmo hrdlem dolů. Pravidelně se pak lahvi zatře, otočí se o 90° a postaví o něco kolměji. Toto protřásání umožňuje přesun kvasničných kalů ze dna do hrdla lahve. Po skončení setřásání jsou lahve uloženy kolmo, hrdlem dolů a kvasničné kaly jsou soustředěny v hrdle lahve. Ruční setřásání je velmi namáhavá práce, proto velké firmy zavedly tzv. gyropalety, kde se setřásání provádí automaticky.

Lahve skladované dnem vzhůru, které mají kaly soustředěny v hrdle lahve jsou připraveny k odzátkování (degoržování). Hrdla lahví se ponoří do chladicího roztoku solanky a kaly přimrznou na zátku. Láhev se odzátkuje, přimrzlé kaly vyrazí ven a láhev se doplní expedičním (dosážním) likérem. Název likér je z doby, kdy se skládal z vína, cukru a brandy. Nyní se brandy již nepoužívá, expediční likér je ze stejného vína jako základní cuvée a podle typu budoucího šampaňského se přidává určité množství cukru. Poté se láhev uzavře korkovou zátkou, na povrch zátky se vloží ochranná kovová čepička a zátku zajišťuje drátěný košíček. Potom se lahve buď adjustují nebo se nechají nějakou dobu vyzrát. Nejlepší druhy šampaňského zrají až dva roky.

Výroba sektů

Sekty jsou všechna šumivá vína vyrobená mimo oblast Champagne. Při jejich výrobě se používá mimo klasické metody (metoda champenoise) i celá řada jiných metod. Rozdělují se na dvě skupiny.

Výroba sektů primárním kvašením

Tato původně selská primitivní metoda se upravila a používá se především při výrobě šumivých vín z aromatických odrůd v Itálii (Asti spumante).

Mošt z aromatických odrůd se vylisuje a získaný rmut se zakvasí přidávkou čisté kultury kvasinek. Jakmile se v moštu vytvoří 2 % alkoholu, mošt se zfiltruje a odstraní se většina kvasinek a bílkovinných látek. Kvašení se tak zpomalí, protože většina kvasinek byla odfiltrována. Takto se kvašení přerušuje asi třikrát, až se ve víně vytvoří 6 % alkoholu. Poté se přečerpá do nerezových uzavřených kvasných tanků a přidá se cukr. Musí se vypočítat přesné množství, aby se při pokračujícím kvašení vznikl ve víně tlak 5 atmosfér. Jakmile se dosáhne tohoto tlaku, víno se zchladí a speciálním filtrem se přefiltruje do zásobního tanku. Zde se přidá expediční likér podle typu vína (tato vína se vesměs vyrábějí sladká typu demi sec a doux). Víno se stočí do silnostěnných lahví, uzavře sektovou korkovou zátkou a zajistí drátěným košíčkem.

Tato vína se vyrábějí většinou z muškátových odrůd a mají nižší obsah alkoholu. Jsou to vína svěží, s jemným perlením, s drobnými bublinkami, chuť je sladká, ovocná, po muškátových hroznech a broskvích.

Výroba sektů sekundárním kvašením v lahvích

Tak se vyrábí šampaňské. Protože je tato metoda náročná na ruční práci a trvá dlouho, než se víno může prodávat, vymysleli vinaři řadu modifikací.

Použití imobilizovaných kvasinek.

Toto je nejmodernější metoda výroby šumivých vín. Odstraňuje se operace setřásání. Kvasinky, které se používají na sekundární kvašení, jsou uzavřeny v kapslích a netvoří sedimenty. Po vykvašení se snadno přesunou do hrdla lahve a při degoržování jsou odstraněny. Tento patent zakoupilo několik moravských vinařských podniků a používají jej při výrobě šumivých vín. Použití této metody se na etiketách neuvádí. Většinou se používá termín „kvašeno v lahvích“.

Výroba transferním způsobem.

Při této metodě se víno také kvasí v lahvích. Používají se většinou lahve o obsahu 1,5 litru. Po vykvašení se lahve nedávají na setřásací pulty, ale silně se zchladí, otevrou a obsah se převede do uzavřených nerezových tanků. Pak se pomocí

speciálního filtru přefiltruje do zásobního tanku. Zde se přidá expediční likér podle typu vyráběného sektu a pak se sekt stáčí za přetlaku do lahví. Ty se uzavírají buď klasickou korkovou sektovou zátkou, nebo při použití lahví o obsahu 0,3 litru se používá korunkový uzávěr. Výhodou této metody je vypuštění náročné operace setřásání a metoda umožňuje stáčení sektu do libovolně velkých sektových lahví.

Výroba šumivých vín kvašením v tancích (Charmantova metoda)

Tato metoda umožňuje poměrně lacinou velkovýrobu šumivých vín. Využívá také druhotného kvašení, ale nepoužívají se lahve. Připravený sestav vín se smíchá s cukrem a kulturou čistých kvasinek. Přečerpá se do uzavřeného nerezového tanku a nechá kvasit při teplotě 18 - 20°C. Víno se občas promíchává, aby docházelo co k největšímu styku kvasinek s vínem. Po prokvašení leží víno několik měsíců na kalech. Během této doby dochází k autolýze kvasinek a vznikají aromatické látky, které dávají vínu typický charakter. Po určité době se víno filtruje speciálním filtrem do zásobního tanku. Zde se smíchá s expedičním likérem a za přetlaku stáčí do sektových lahví. Tato metoda je srovnatelná s metodou kvašením v lahvích. Záleží na vstupních surovinách a délce ležení na kalech. Pan Stevenson ve své „Světové encyklopedii vín“ uvádí „na rozdíl od všeobecného názoru není důkaz, že je to horší způsob výroby šumivých vín. Mám oprávněné podezření, že tankovou metodou vyrobené víno z nejlepšího základního vína Champagne, ve kterém by probíhala autolýza kvasinek po dobu aspoň tří let před lahvováním, by bylo nerozeznatelné od „pravého“, tedy šumivého vína vyrobeného kvašením v lahvích“. V Sovětském svazu byla v roce 1955 zavedena metoda kontinuálního kvašení. Víno se přečerpá do ocelového uzavřeného tanku, smíchá se s cukrem a kvasinkami a postupně přechází z jednoho tanku do druhého, až v posledním se smíchá s expedičním likérem a přes filtr se vede na stáčecí linku. Tato výroba umožňuje vyrobit šumivé víno během tří týdnů, ale jeho kvalita je nízká.

Výroba sycených (perlivých) vín

Jsou to vína, která se zchladí a pak sytí oxidem uhličitým. Výrobní postup je stejný jako u výroby sodovky. Oxid uhličitý se při umělém sycení ve víně váže hůře než při výrobě šumivých vín kvašením. Po otevření lahve jsou bublinky velké a perlení velmi krátké.

V tuzemsku se tato vína před rokem 1989 téměř nevyráběla. Jediným výrobcem byl DVZ Hodonín, který vyráběl sycené víno Hodonínská perla. Po roce 1989 se na výrobu těchto vín vrhla řada výrobců. Většinou se používala podřadná vína, která se silně osladila, aby se zakryly nedostatky v chuti. Lahve se honosně adjustovaly. Tento boom už přešel a výrobě sycených vín se věnuje jen několik výrobců. V Čechách vyrábí sycená vína České vinařství Chrást pod značkami Lucie bílé, Kateřina růžové a Tereza červené.

Výroba perlivých vín

Perlivá vína jsou vína, která obsahují část oxidu uhličitého, vzniklého při primárním kvašení. Obsah oxidu uhličitého je tak nízký, že lahve stačí uzavírat běžnými korkovými zátkami. Po nalití do skleničky se ve víně objevují krátký čas bublinky oxidu uhličitého, víno je velmi svěží a má kvasný buket. V Česku se podobná vína nevyrábějí, proto i vinařský zákon s těmito víny neuvažuje a pod názvem perlivá vína uvádí vína uměle sycená oxidem uhličitým. Perlivá vína se vyrábějí zejména v Itálii, Francii a Kalifornii.

V Itálii se tato vína nazývají „frizzante“ nebo nepatrně šumivá „frizzantino“. V Piemontu se vyrábějí v Gavi DOC z odrůdy Cortese, dále Barbera del Monferrato DOC, Campo Romano VT a Freisa a Asti DOC. Ve Friuli-Venezia je to Collio DOC, z Veneta pak Prosecco DOC V Emilia-Romagna je to Colli Piacentini DOC, Lambrusco di Sorbara DOC a Scorza Amara VT.

Ve Francii se perlivé víno nazývá „pétillant“. Vyrábějí se nejvíce v oblasti Anjou-Saumur v apelacích Anjou Pétillant AOC vyráběná z odrůd Chenin blanc, Chardonnay a Sauvignon a Saumur Pétillant AOC. V oblasti Touraine se vyrábí perlivé víno v Montlouis Pétillant AOC z odrůdy Chenin blanc. a v Toutaine Pétillant AOC se vyrábějí bílá perlivá vína z odrůd Chenin blanc, Arbois a Sauvignon, růžová z odrůd Cabernet franc a Malbec a červená z odrůdy Cabernet franc. V oblasti Jury a Savojska se vyrábějí v apelacích Vin du Bugey Pétillant VDQS, Vin de Savoie Pétillant AOC.

V USA se v jako jedné z málo vinařských zemí vyrábí i víno sycené oxidem uhličitým a nazývá se zde perlivé. Protože se zároveň vyrábí i normální perlivé víno vymysleli si zde název „pěňivé“. Vyrábí se většinou z odrůdy Chenin blanc.

Výroba šumivých vín v Česku

Výroba šumivých vín má u nás dlouhou tradici. Poprvé se začaly již v roce 1875 vyrábět sekty na zámku v Bzenci. Vyráběly se klasickou metodou kvašením v lahvích a sekty se značkami Monopol, Carte noir, Carte blanche, Nonparil a Cabinet měly úspěch i na řadě světových výstav. V Čechách začal s výrobou sektů kníže Ferdinand z Lobkovic. V roce 1896 začal vyrábět ve svých sklepech na Mělníce sekt Chateau Mělník. Od roku 1900 začala vyrábět sekty v Teplicích firma Pick&Girardot. Před druhou světovou válkou se vyráběly sekty ve Valticích a firma Oppelt měla výrobu ve strahovských sklepech. V roce 1948 se začaly vyrábět sekty v bývalém pivovaru Starém Plzenci a v Mikulově.

V současné době vyrábí šumivá vína řada firem i drobných vinařů. Největším podnikem je Bohemia sekt, Českomoravská vinařská a.s. Starý Plzenec. Ta ovládá asi 75 % tuzemské výroby sektů. Plzeňské sklepy patřily n.p. České vinařské

závody, který zde v roce 1952 soustředil výrobu šumivých vín z celých Čech (s výjimkou Mělníka, který v té době patřil Státnímu statku Mělník). V šedesátých letech dovezli v Plzenci ze Sovětského svazu linku na tankovou výrobu sektů. Po roce 1989 vznikla z Plzně samostatná akciová společnost, kterou nyní vlastní německá firma Henkel & Sohnle z skupiny Dr. Oetker.

Druhým největším podnikem se stala firma Soare sekt a.s. Jablonec nad Nisou. Ta vznikla až v roce 1991. Nejprve vyráběla ovocný dětský nápoj „Rychlé špunty“. Velký obchodní úspěch tohoto výrobku přiměl majitele k postavení závodu na výrobu sektů. Ve spojení s rakouskou firmou Klenkhart a německou společností Faber byla postavena během dvou let moderní sektárna s linkou na výrobu sektu Charmantovou metodou kvašením v tancích.

Tyto dvě firmy obsadily největší podíl na trhu se šumivými víny. Existuje ještě velká řada malých výrobců, ale žádný z nich nemá rozhodující podíl na trhu.

Sekty z pohledu vinařského zákona

Novela vinařského zákona podrobně uzákonila výrobu šumivých vín. Ve vinařském zákoně z roku 1995 nebylo o šumivých vínech prakticky nic. Nyní jsou tuzemská šumivá vína rozdělena do čtyřech jakostních druhů:

Šumivé víno lze vyrábět ze všech odrůd a z dováženého vína, celkový obsah alkoholu musí být nejméně 8,5 % obj. a přetlak v lahvi nejméně 0,3 MPa. Toto víno se nesmí označovat názvem sekt.

Jakostní šumivé víno (sekt) lze vyrábět z odrůd povolených pro výrobu jakostního vína a vín z dovozu z odrůd, které jsou povoleny v zemi původu pro výrobu jakostního vína. Je stanovena minimální doba kvašení v lahvích a tancích. Celkový obsah alkoholu musí být nejméně 9 % obj. a přetlak v lahvi minimálně 0,35 MPa. Zvláštním druhem sektu je aromatický sekt. Ten se vyrábí z moštů aromatických odrůd (Irsai Oliver, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Tramín červený, Muller Thurgau) prvotním kvašením. Skutečný obsah alkoholu musí být minimálně 6 % obj., přetlak v lahvi nejméně 0,30 MPa. Jakostní šumivé víno vinařské oblasti (sekt vinařské oblasti). Hrozny použité na výrobu musí být sklizeny v deklarované vinařské oblasti. Doba kvašení je delší než u sektu, jinak musí zachovávat stejná pravidla jako jakostní šumivé víno.

Pěstitelský sekt smí být takto označen, pokud splní podmínky výroby jakostního šumivého vína pěstitelské oblasti a vlastní výroba se uskuteční u pěstitele vinné révy, jejíž hrozny byly použity k výrobě.

Rozdělení sektů podle obsahu cukru

Podle § 6 vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 299/2000 je sedm stupňů sladkosti sektů.

Brut nature (přírodně tvrdé) – obsah cukru musí být menší než 3 g/l a do expedičního likéru se nesmí přidávat žádný cukr

Extra brut (zvláště tvrdé) – obsah cukru je maximálně 6 g/l

Brut (tvrdé) – obsah cukru musí být nižší než 15 g/l

Extra dry (zvláště suché) – obsah cukru je mezi 12 – 20 g/l

Sec (suché) – obsah cukru je mezi 17 – 35 g/l

Demi-sec (polosuché) – obsah cukru je mezi 33 – 50 g/l

Doux (sladké) – obsah cukru je více než 50 g/l

Tokajská vína

Tokajská oblast se rozkládá podél maďarské a slovenské hranice. Větší část leží na maďarském území. V oblasti začali pěstovat révu Římané ve druhém století po Kristu. Slovo Tokaj má prý slovanský původ, pochází ze staroslověnského stokaj, což znamená soutok. V tokajské oblasti se stékají řeky Tisa a Bodrog. Věhlas tokajského vína pochází z 11. století, kdy uherský král Bély povolal italské vinaře, aby obnovili válkami zpustošené tokajské vinohrady. Ti přivezli i nové odrůdy, zejména Furmint, které dodnes tvoří základ tokajských vín. Největší slávu zažila tokajská vína v 17. století, kdy byly známá po celé Evropě. Z té doby pochází výrok francouzského krále Ludvíka XIV – Vinum regum – rex vinorum – víno králů – král vín. Vlastní tokajskou oblast vymezil uherský zákon z roku 1908, zahrnovala 31 obcí v okolí města Tokaj. Po vzniku samostatného československého státu připadly 4 obce - Malá Trňa, Velká Trňa, Viničky a Slovenské Nové Mesto Československu a vína z této oblasti mohou používat chráněný název Tokajské. Od roku 1993 jsou součástí Slovenské republiky.

Pro výrobu tokajských vín platí přísné předpisy a při výrobě se musí používat tradiční postupy. Základní odrůdy pro tokajská vína jsou tyto – Furmint (65 – 75 %), Lipovina (15-20 %), Muškát žlutý (do 10 %), Ryzlink vlašský a Oremus (do 10 %).

Jsou dva základní typy tokajského – Tokajské samorodné a Tokajský výběr. Tokajské samorodné se vyrábí buď suché (száras) nebo sladké (édes). Vyrábí se z netříděných hroznů, to se značí i v názvu – jak se samo urodilo. Hrozny tedy obsahují bobule vyzrálé, ale i přezrálé, zaslhlé a napadené ušlechtilou plísní. Pokud je převaha přezrálých bobulí dostaneme samorodné sladké, v klimaticky horších letech, kdy bobule dostatečně nevyzrají, pak dostáváme samorodné suché. Mošt kvasí pomalu a za nízkých teplot.

Mladé víno vyzrává v malých sudech (goncský sud – obsah 136 litrů). Víno se nedolévá, na povrchu se vytváří vrstva kvasinek, která dodává vínu typickou příchut' po vypečeném chlebové kůrce. Víno má zlatožlutou barvu s hnědým nádechem, sladký typ obsahuje asi 30 – 40 g cukru na litr. Tokajské výběry vyžadují přezrání bobulí, pro které je nutný dlouhý a slunný podzim, jejich zaschnutí na keřích a napadení ušlechtilou plísní Botrytis cinerea. Pokud některý rok nejsou podmínky příznivé, pak se výběry nevyrábějí, vyrábí se pouze samorodné.

Zaslhlé a ušlechtilou plísní napadené bobule se vybírají, ve zvláštních mlýncích se drtí a vzniklá hmota (nazývaná těsto) se

pak v určitém poměru přidává buď do moštu nebo do mladého vína. Tokajské výběry jsou dvou až šestiputnové, podle toho, kolik puten tohoto „těsta“ bylo přidáno k macerování na jeden gonský sud (jedna putna má 20 – 22 kg). Na „těsto“ se nalije čerstvý mošt nebo mladé víno a nechá se stát 1 – 4 dny. Poté se vytlisuje a kvasí v genczkých sudech. Kvašení probíhá velmi pomalu a vína vyzrávají 5 – 8 let. Během vyzrávání dochází k oxidačním procesům, protože vína jsou záměrně udržována v neplných sudech, aby měl přístup vzdušný kyslík.

Barva vína je zlatožlutohnědá, chuť výrazně nasládlá. Obsah cukru stoupá s počtem puten, dvoupутnový výběr obsahuje 40 g cukru v litru, zatím co pětiputnový výběr má až 140 g cukru. Obsah alkoholu je vyšší u nízkoputnových výběrů (13-14 %), u výběrů čtyř a více putnových je nižší, protože kvasinky nejsou schopny tak vysoký obsah cukru prokvasit.

Nejvíce ceněná je tokajská esence. Zaschlé bobule se ukládají do nádob a samotlakem uniká šťáva. Té je z jedné putny hroznů maximálně 1,5 litru. Tato šťáva má vysoký obsah cukru (40-60 %) proto kvasí velmi pomalu a vytváří se jen 5-6 % alkoholu. Pan Stevenson o tokajské esenci píše „byl jsem šťasten, že jsem mohl ochutnat čistou esenci ve státních sklepích v Tolcsu. Kvasila již 13 let a dosáhla hladinu téměř 12 % alkoholu, s 640 g/l zbytkového cukru tekla jako olej, měla však neuvěřitelný buket, připomínající zrنا rozvíjející se růže. Byla intenzivně sladká, čistá se silnou hroznovou chutí“.

Dříve bylo u tokajských vín povoleno vyrábět a dodávat na trh tzv. druháky.

Forditáš se vyráběl z hroznových výlisků po tokajských výběrech, které se zalily moštem a nechaly prokvasit

Másláš se vyráběl z kvasničných kalů tokajských výběrů, na které se nalilo tokajské víno. Rozmíchaná směs se nechala asi 5 týdnů v klidu, pak se víno stočilo z kalů a dále se zpracovávalo jako běžné víno.

Jakost těchto vín odpovídala tokajskému samorodému. Dnes se již prodávají tyto vína nesmějí. Tokajské výběry a esence mohou dlouho stárnout. Před vypuknutím druhé světové války měl varšavský obchodník s vínem Fukier 328 lahví tokajského výběr ročník 1606. Během války zmizel obchodník i víno.

Francouzská žlutá vína

Ve Francii v regionu Jura se vyrábějí dvě vína, která mají tradiční a neobvyklou technologii.

První je Arbois vin de Paille. V okolí městečka Arbois se vyrábí víno z hroznů, které se nechávají vysoušet na slunci s cílem získat co nejvíce koncentrovanou šťávu. Takto vysušené hrozny se pak lisují a získaný mošt pomalu a dlouho kvasí. Po vykvašení se víno nechá vyzrát čtyři roky v dubových sudech. Používají se odrůdy Savagnin, Chardonnay a Pinot blanc.

Víno je velmi sladké, má barvu starého zlata nebo jantarové žlutí, má charakteristický a komplexní buket, je výrazně bohaté s ořechovým aroma a překvapivě svěžím dojmem s dochutí připomínající rozinky a meruňky. Optimum pro konzumaci tohoto vína je 10 – 50 (i více) let.

Druhé je Chateau-Chalon. Toto vins jaunes je normálně kvašené víno z odrůdy Savagnin, které se po vykvašení nechá zrát šest let v zapečetěných dřevěných sudech. Za tuto dobu se vytvoří na hladině mázdra z kvasinek, které vyplavaly na povrch vína. V důsledku komplexních změn, které tato mázdra vyvolává, převládá ve víně charakter acetaldehydu a tajuplná podobnost s fino sherry. Skutečnost, že na rozdíl od sherry není toto víno dolihované a vyrábí se z jiných odrůd révy mu dodává jedinečný charakter. Víno má zlatohnědou barvu, acetaldehydový nádech, bohatou, aromatickou a suchou alkoholickou chuť. Plní se do speciálních baňatých lahví o obsahu 0,62 litru které nazývají clavelin. Obsah 0,62 l je proto, že tolik zůstane z jednoho litru vína po šestiletém zrání v sudu. Tato vína se pijí velmi stará v rozpětí 10 – 100 let.

Sherry

Toto španělské víno je jedním z největších dolihovaných vín na světě. Jeho tradice sahá až k Maurům, kteří zavedli arabský vynález zvaný alembic. Na tomto jednoduchém destilačním přístroji zpracovávali vinaři z Jerezu přebytek vína a přidávali je spolu s arrope (zahuštěný mošt) do nového vína a tak vyráběli první sherry. Dobré jméno těchto vín se rozšířilo po celém civilizovaném světě. Nejvíce si oblíbili sherry Angličané a Anglie je také největším odběratelem sherry. Původně se pro výrobu používalo asi 100 odrůd révy. V roce 1868 sepsal Diego Parada 42 odrůd, které se v té době používaly. Dnes jsou povoleny jen tři – Palomino, Pedro Ximénez (často označované jen PX) a Moscatel fino.

Vyrábí se v jižním Španělsku v oblasti Jerez de la Frontera. Jsou zde ideální podmínky jak půdní tak klimatické. Jerezska půda albariza, jejíž název je odvozen od bílého povrchu, není křídová, ale je to jemný prášek organického původu, vzniklý usazováním křemitých schránek mikroskopických rozsivek v třetihorách. Jerez je region palčivého tepla a sucha. Je zde 70 deštivých dní s úhrnem srážek asi 500 mm. Půda nasaje déšť jako houba a s návratem sucha se povrch půdy vyhladí a ztvrdne a zabraňuje tak odpařování vody. Vláhа ze zimních a jarních dešťů zůstane v půdě pod touto ochrannou vrstvou a je k dispozici révě, jejíž kořeny pronikají až do hloubky 4 metrů. Půda dává keřům právě tolik vláhy, aby úroda byla přiměřená. Vysoký obsah vápníku v půdě podporuje vyšší tvorbu kyselin v hroznech, než je jinak normální v takto horkém podnebí. Zrání hroznů podporuje horký suchý vítr levante. Tento vítr střídá vlhký atlantický vítr pontete, který umožňuje růst kvasinek *Saccharomyces beticus* v mikrofloře hroznů. Tyto kvasinky se poeticky nazývají Sherry flor a bez nich by nešlo sherry vyrobit. Sklizeň hroznů začíná většinou druhý týden v září. Hrozny odrůd PX a Moscatel se nechávají na slunci 10 – 21 dní. Na noc se hrozny přikrývají travou, aby byly uchráněny před rosou. Toto slunění se nazývá soleo a jeho prvořadou úlohou je zvýšit obsah cukru, zatím co obsah kyseliny jablečné a taninu se snižuje. Před lisováním se odstraní třapiny a přidá se malé množství sádry, aby se vysrážely malé krystaly vinanu draselného a zvýšil obsah kyseliny vinné. Přídavek sádry se rozšířil poté, co si vinaři všimli, že ze zaprášených hroznů je lepší víno než z čistých.

Hrozny se lisují na pneumatických horizontálních lisech. Kvašení probíhá u malých výrobců v malých dubových sudech, větší výrobci používají nerezové fermentační nádrže. Po kvašení, které trvá 40 – 50 dnů se víno přetočí do sudů o obsahu asi 600 l zv. botas a pak probíhá první třídění. Práce sklepmistra spočívá v tom, že posoudí každý sud a na každý z nich křídou označí, jak se podle jeho názoru bude víno vyvíjet. Existuje několik typů sherry – základní typy od nejsušších a nejlehčích až po nejsladší a nejplnější jsou Fino, Amontillado, Oloroso a Cream. Fino a Amontillado jsou ovlivněny florem, ostatní se vyvíjejí bez přítomnosti floru. Flor je šedobílá tenká povrchová vrstva pokrytá kvasinkami *Saccharomyces beticus*. Ty se vyskytují se v různém stadiu v každém sudu sherry, ale zda se vyvine flor, záleží na životaschopnosti kvasinek a biochemických podmínkách. Flor ovlivňuje sherry tím, že absorbuje zbytkové stopy cukru, snižuje hladinu glycerinu a těkavých kyselin a značně zvyšuje množství esterů a aldehydů.

Při prvním třídění se jednou čárkou označují sudy, u kterých se předpokládá vývin floru a dvěma čárkami, ty u kterých se flor pravděpodobně nevyvine.

Třemi čárkami se označuje víno drsné nebo kyselé, které se používá k destilaci.

Po třídění se víno dolihuje a to vína s jednou čárkou na 15,5 % a víno s dvěma čárkami na 18,0 %. Po dobu 9 – 36 měsíců se vína ponechávají vývinu jejich vlastní cestou. V průběhu tohoto období se pravidelně třídí, aby se určil jejich konečný styl.

Vývoj typů sherry je značně složitý, ale zjednodušeně můžeme říci, že ze základního fino se může vyvinout entre fino, fino, palma cortada a palma.

Palma je nejvyšší kvalita sherry fino a se stoupající úrovní může být odstupňována jako dos palmas, tres palmas a cuatro palmas.

Palma cortada je fino s vyvinutějším tělem, velmi suché, s hladkou, mandlovou chutí. Entre fino je fino nižší kvality. Fino je lehké, suché, s jemnou vůní floru. V průběhu zrání se barva fino mění na jantarovou a dostáváme Fino amontillado. Po dalších nejméně 8 letech získáme vlastní Amontillado, které má ořechovou chuť, je plné, úplně suché.

Sherry bez floru se může vyvinout v Oloroso (což znamená voňavý) a je to suché, plné, aromatické a úplně vyzrálé sherry. Nejvíce ceněné je Pala cortado. Toto víno nemůže být cílevědomě vyrobeno a pouze jeden sud z tisíce se promění ve skutečné palo cortado. Je to suché víno mezi stylem amontillado (ve vůni) a oloroso (v chuti).

Když se dosáhne typ sherry, vedou se vína do směšovací systémů zvaných solera. Systém solera spočívá v zásobě vína v sudech, rozdělené do dílů stejného objemu, ale různého stupně zrání. Poslední a nejstarší stupeň se nazývá solera, všechny mladší, jimiž se doplňuje, jsou criades (jesličky). V systému solera je často až 7 criades. Obvykle se na lahvování bere až jedna třetina solery. To je maximum povolené v jednom roce zákonem. Množství odebrané ze solery se doplní stejným objemem z první criadery, ta se zase doleje z druhé atd. Když se vyprázdní poslední criadera z jedné třetiny, doplní se stejným množstvím añada (nového vína) – to je složeno z vín klasifikovaných jako sherry z výroby příslušného roku, zrající až 36 měsíců v závislosti na stylu a hned po definitivním zařazení.

Sladká sherry se sladí zahuštěným moštem. Nejtradičnější je PX, který se po procesu soleo vylisuje a mošt se smíchá s vinným destilátem, aby výsledná směs obsahovala 10 % alkoholu. Tato směs se zazátkuje a ponechá 4 měsíce. Během té doby proběhne částečné kvašení, obsah alkoholu se zvýší asi o 1 %. Potom se obsah alkoholu zvýší na 13 % a výsledná směs má 380 g cukru na litr.

Pro levnější sherry se používá Sancocho (mošt z místního vína se mírným varem zahustí na 1/5). Podobný sladící prostředek je Arrope – temně zbarvený nealkoholický sirup se připravuje snížením objemu nezkvašeného moštu.

Jsou dva hlavní druhy sladkých sherry –

Pale cream je jemné víno světlé barvy vyrobené z fina, je nasládlé a má zjemnělou, delikátní chuť.

Rich cream (také zvaný oloroso dulce) se vyrábí na základě olorosa. Má plnou, sladkou, silnou a současně jemnou chuť, obsah alkoholu je 17,5 %.

Manzanilla a Montila

Manzanilla

Je to vlastně sherry vyráběné v oblasti Sanlúcar de Barrameda. Jeho výroba se od tradičního fino liší tím, že sudy jsou méně plné, poměr floru na sud je větší a silněji roste a dolihování je nižší. Manzanilla fina je světlá, lehká v těle, lahodná, s výraznější vůní po floru, s mírnou hořčinkou, někdy s výrazně slanou dochutí. Tato vína jsou obvykle 100 % Palamino s obsahem alkoholu 15,5 – 17,0 %.

Montila

Leží v provincii Córdoba a vyrábí se zde sherry podobné, ale ne vždy dolihované víno. Nejdůležitější odrůdou je Pedro Ximénez, dále Moscatel a Airén. Vyrábí se dva typy vín – Vinos de cranza – nedolihované víno obsahuje minimálně 13 % alkoholu a musí ležet nejméně 1 rok v dubových sudech. Může být suché, polosladké nebo sladké. Aby se získala sladká chuť přidává se do vína hroznový sirup vyrobený ze zahuštěného moštu (dulces). Vinos generos mají obsah alkoholu nad 15 % a přidává se do nich vinný destilát aquardinte. Fino seco je suché, slabě zbarvené s pikantní chutí a vůní bylinek (alkohol 14 – 17,5 %), Amontillado je suché, zlatě nebo jantarově zbarvené, se silnou chutí a vůní po lískových oříšcích (alkohol 16 – 18 %), Oloroso je oxidované, mahagonově zbarvené, velmi aromatické, sametově hebké, suché nebo nasládlé (alkohol 16-22 %), Pala cortado je oxidované, mahagonově zbarvené, velmi aromatické (alkohol 16-18 %) a Pedro Ximenez se vyrábí ze 100 % přežralých hroznů, má velmi tmavou barvu a sladkou chuť (cukr nad 270 g, alkohol 17 – 20 %).

Malaga

V pobřežních vinohradech severovýchodně od Jerezu se pěstují pouze dvě odrůdy – Muscatel a Pedro Ximenez. Z nich se vyrábí známe dezertní víno.

Hrozny se nechávají přezrát a navíc se ještě suší na slunci. Získaný mošt je velmi sladký. Víno se dolihuje na 18 % a podle potřeby se ještě přidává sladký sirup arrope. Většina vín se nechává zrát systémem solera. Ačkoliv se Malaga dělá také suchá (seco) nebo polosladká (abocado) naprostá většina Malagy jsou vína sladká. Existuje řada typů. Jsou to – Dulce color – tmavě zbarvená, středně plná Malaga, doladěná přidáním arrope, Lagrima se připravuje jen ze samotoku a je ze všech nejsladší, Moscatel je sladké, bohaté, středně plné víno, Old solera je nejelegantnější a vyniká celkovým charakterem. Je středně plné až plné, sladké ale se suchou dochutí, Oscuro je tmavá, sladká Malaga doslazená arrope a přibarvená pomocí vino color, Pajarete je tmavší, méně sladké, ale více alkoholické a Pedro Ximenez je hladké, sladké, lahodné, plné odrůdové víno.

Madeira

Je to alkoholizované dezertní víno z ostrova Madeira a v menší míře z blízkých ostrovů Porto Santo a Desertas. Pěstované odrůdy jsou Bual, Sercial, Malmsey a Verdelho. Vinohrady jsou na malých terasách na strmých útesech a sahají až do nadmořské výšky 900 m. Půda je zde vulkanického původu. Technologie je tradiční. Víno se po fermentaci a stočení stočení z kalů alkoholizuje vinným destilátem. Obsah alkoholu se zvýší asi o 2 %. Používá se surový vinný destilát, který má asi 70 % alkoholu. Toto víno zvané vinho claro se ukládá do estufas na 4 – 5 měsíců. Estufas jsou sklepy, kde se víno zahřívá asi na 50 stupňů C. Při tomto procesu se odpaří přibližně 15 % vína. Potom se víno, nyní zvané estufado přemísťuje do sklepů s teplotou 35 st. C do tzv. zjemňovacího prostředí a zde se znovu přidává vinný destilát na potřebné množství 18 – 22 % alkoholu. Víno se nyní nazývá generoso a je připraveno na výrobu různých typů madeiry. Původně se vína z Madeiry vozila v dřevěných sudech na lodích do Austrálie a na Dálný východ. V průběhu plavby se vína v tropech zahřála na vysokou teplotu a na další plavbě zase zchladila. Víno tím získalo zvláštní, žádoucí charakter. Vinaři na Madeíře o tom nic netušili až do doby, kde se jedna neprodaná zásilka vrátila na ostrov. Místo zdlouhavého a drahého vození vína do tropů a zpět vymysleli speciální sklepy, kde se napodobuje teplota tropů.

Existují čtyři základní typy madeiry, každý pojmenovaný podle odrůdy, ze které je připravena. Sladkost se upravuje přidáváním koncentrovaného moštu. Dříve se vyráběly převážně ročníkové madeiry, nyní prochází většina vín systémem solera. Ročníkové madeiry se dodávají na trh velmi staré, obvykle až po 20 letech. Díky kombinaci obsahu alkoholu a procesu zahřívání má madeira téměř nekonečnou životnost. V aukcích jsou nabízeny madeiry staré i 200 let.

Sercial je suchá madeira světlé barvy a lehce píttrpklé chuti. Vyzrává pomalu a nejlépe chutná po 15 – 20 letech.

Verdelho má tmavší barvu, je nasládlé a má svůdnou chuť čerstvých hroznů, medu a nádech kouře.

Bual je sladká madeira, má bohatou, sametově hebkou chuť.

Malmsey pochází z odrůdy Malvasia je nejsladší, má velmi tmavou barvu, nesmírně plnou, medovou chuť a překvapivě elegantní vůni.

Portské

Na severu Portugalska jsou oblasti Douro a Minho. To je vlast portského.

Tradice portského sahá až do 17. století. Byli to angličtí obchodníci, kteří objevili, že opat z Lamega má víno mimořádně příjemné, hladké, nasládlé, které se liší od všech ostatních. Opat se přiznal, že víno upravil přidáním brandy. Angličané zakoupili celou zásobu a na tuto technologii potom přešli všichni vinaři.

Na výrobu portského je povoleno 48 odrůd, ale šest odrůd je z nich pokládáno za nejlepší. Jsou to Touriga nacional, Tinta cao, Tempranillo (v Portugalsku nazývaná Tinta roriz), Tinta barroca, Tinta Francesa a Tinta amarela. Většina odrůd je modrých. Dříve lisování a výroba vína probíhala tradičně přímo ve vinohradech primitivním způsobem (místo lisování se hrozny šlapaly). Tato zařízení jsou nyní v provozu jen na některých vinicích jako ukázka pro turisty. Většina odrůd je modrých a vinaři se snaží získat co nejvíce barevných látek ze slupek, protože při dolihování se jejich obsah snižuje.

Fermentace probíhá za velmi vysokých teplot (až 32 st.C). Když víno dosáhne 6-8 % alkoholu tak se dolihuje. Portské získává svou sladkost z nezvařených cukrů v moštu, na rozdíl od sherry, které se sladí hroznovým koncentrátem. Doba, kdy se má přidat vinný destilát se řídí obsahem cukru. Přidává se tehdy, kdy v kvasícím moštu zůstává přibližně 90 g cukru na litr. Vinný destilát (nazývaný aquardente) používaný na dolihování obsahuje 77 % alkoholu a je vyroben z vín buď z jihu Portugalska nebo z nadbytečných hroznů přímo v Douro. Portskému dodává sílu alkoholu ale nikdy vůni a chuť. Jeho cena a přiděl pro každého dodavatele je přísně vázán. Na 440 litrů vína se přidává přibližně 110 litrů destilátu. Dohromady je to 550 litrů což je obsah specifického sudu Douro pipe, který se používá na převoz vína z údolí do středisek Vila Nova de Gaia. Portské přežívá zimu ve sklepech „quintas“ v produkční oblasti. V březnu až dubnu následujícího roku po sklizni se přemísťuje mladé víno do sklepů ve Vila Nove de Gaia, města ležícího vedle Porta, které je současně přístavem, odkud se portské expeduje. Do roku 1986 muselo podle zákona všechno portské dozrávat a být lahvoáno ve Vila Nova de Gaia na levém břehu Douro naproti městu Porta. To už nyní neplatí, ale stejně většina portského se lahvuje v tomto místě. Ve

sklepích se vína čiří, scelují a přetácejí do sudů pro vyzrávání.

Portských vín je celá řada. Nejběžnější je

Ruby Port – má rubínově červenou barvu, primární hroznový buket a sudě byl nejméně jeden rok.

White Port – až do roku 1935 se vyrábělo pouze červené portské. Od té doby se vyrábí i bílé převážně z odrůdy Malvasia. Suchá chutnají jako fádni sherry, ale sladká jsou měkká, hebká a lahodná.

Tawny Port – dlouhodobým zráním v sudu získá portské hnědou barvu. Chuť je plná jemná s kořenitým ořechovým podtónem. Existují i laciná Tawny, která jsou směsí červeného a bílého portského.

Další druhy zrají několik let v sudech. Jsou to Jemné staré rubínové portské –

Fin Old Ruby Port – scelované víno z různých ročníků, které zraje minimálně 4 roky v sudech. Je vhodné k pití hned po zakoupení. Má hroznově kořenitý charakter mladého Ruby, ale směs hroznové chuti a alkoholu je hladší, bez ohnivé hranatosti.

Portské ročníkového charakteru –

Vintage Charakter Port – je to směs několika ročníků, starých asi 4 roky. Barva je tmavá, chuť plná a velmi komplexní.

Kvalita se blíží ročníkovému portskému, ale cena je daleko nižší.

Pozdě lahvované ročníkové portské –

Late Bottled Vintage Port – LBV – je to portské z jednoho ročníku, obvykle nedeklarovaného, které bylo před lahvováním 4 – 6 let v sudech. Je vhodné k pití hned po prodeji, ale na lahvi se může ještě 5 – 6 let zlepšovat.

Jemné staré hnědožluté portské –

Fine Old Tawny Port – víno zraje 10 – 20 let na sudě, dostává hnědožlutou barvu, hladkou, hedvábnou jemnou chuť a komplexní aroma připomínající čokoládu, rozinky, muškátový ořech a skořici.

Ročníkové portské –

Vintage Port – podle zákona se ročníkové portské musí nalahvovat do dvou let, většina se lahvuje v 18 měsících. Zrání v lahvích je mnohem reduktivnější než v sudu a proto mají vína svěžest hroznů. Barva je rubínově červená, víno má opojný buket a hroznová chuť a alkohol se dokonale spájejí a víno překypuje kořenitou vyzrálostí. K dokonalému vyzrání potřebuje minimálně 10 let, ale nejlepší kvalitu získává až po 30 letech.

Portské z jednoho majetku –

Single-quinta Port může být klasické ročníkové portské nebo jemné staré hnědožluté portské ale vždy musí víno pocházet z jedné vinice.

Uleželé portské –

Crusted Port – je to směs velmi kvalitních vín ze dvou nebo více ročníků, která byla 4 roky v sudech a pak 3 roky zrála v lahvích. Víno se nefiltruje a proto je v lahvi dosti velká usazenina. Před podáváním se víno musí dekantovat. Je to plné, bohaté tmavé víno.

Poslední je hnědožluté portské s uvedením ročníku –

Vintage-dated Tawny Port. Tato vína zrají 20 – 50 let v sudech. Mimo ročníku se uvádí i datum lahvování.

Většina starších portských vín má v lahvi různě velkou usazeninu barviva. Proto se musí před podáváním dekantovat tj. opatrně přelit do skleněné karafy. Dekantace je umění, protože se nesmí usazenina zvrhít. Další atrakcí u portských vín je otvírání velmi starých ročníků. Ty mívají již dosti porušené zátky a aby se při otvírání nedostaly výdrolky korku do vína používá se speciálních kleští. Ty se v ohni rozpálí a stiskne se jimi hrdlo lahve, které praskne a víno se může dekantovat.

Marsala

Víno je pojmenováno podle přístavního města v provincii Trapani na Sicilii. K názvu se připojuje jméno producenta. Oblast je určena zákonem a zahrnuje provincii Trapani a část provincie Palermo a Agrigento. Víno se vyrábí od roku 1773 a používají se odrůdy Grillo, Catarratto, Insolia, Damaschino a několik dalších. Kvašení je přerušeno přidávkou vinného destilátu a u sladkých typů se ještě přidává zahuštěný mošt. Marsala má zlatohnědou barvu, silně extraktivní nasládlou až sladkou chuť. Vyrábí se i červená Marsala (rubino), ale ve velmi omezeném množství.

Existuje pět základních typů Marsaly:

Marsala fine – je minimálně 1 rok stará a obsahuje 17 % alkoholu Marsala superiore – 2 roky stará a 18 % alkoholu

Marsala superiore riserva – 4 roky stará a 18 % alkoholu

Marsala vergine (Marsala soleras) – 5 let stará a 18 % alkoholu

Marsala vergine stravecchio – 10 let stará a 18 % alkoholu.

Každý typ Marsaly má svůj osobitý charakter, barvu, vůni a chuť, která závisí na tom, z jakých odrůd byla vyrobena, jaký obsah cukru měl mošt, kolik s do vína přidávalo vinného destilátu a jak dlouho víno zrало.

Na ostrovech Sardinie a Sicílie se vyrábí ještě řada dolihovaných vín. Jsou to např. Stravecchio di Sicilia – sladké červené víno s ovocnou chutí, Moscato Pantelleria liquoroso – sladké muškátové víno s obsahem 21, 5 % alkoholu (existuje ještě verze „extra“ která má min. 23,9 % alkoholu).

Pineau des Charentes

Toto víno, které se vyrábí v jihozápadní Francii v oblasti mezi městy Cognac a La Rochele byl známo již v 16. století. Podle legendy vzniklo tak, že jeden vinař nalil omylem hroznový mošt do sudu se zbytkem cognacu a poté jej někam založil. Po několika letech sud otevřel a obsah mu velmi zachutnal. Pineau des Charentes má ve Francii statut AOC a tudíž podléhá přísným nařízením. Koňak i hroznový mošt musí pocházet z určené oblasti. Smí se používat jen tyto odrůdy – na bílé Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard, Montils a Semillon, na růžové Cabernet franc, Cabernet Sauvignon a Merlot. Hrozny se vylisují a do rozkvašeného moštu se přidává koňak, aby víno obsahovalo min. 18 % alkoholu. Po vykvašení musí víno zrát minimálně 1 rok v dubových sudech. Pineau blanc má nazlátlou barvu, plnou sladkou chuť s příchutí medu, ovoce a koření. Pineau rosé má světle karmínovou barvu s měděnými odlesky, nasládlou, plnou chuť s příchutí červeného ovoce a koření. Podává se jako aperitiv vychlazené na 5 – 6 stupňů C nebo k dezertům, růžové se hodí i k sýrům (kozí nebo plísňové).

Commandaria St. John

Toto kyperské víno patří mezi nejstarší vína na světě. Vyrábělo se již v antických dobách z kyperského vína Nama. V roce 1191 anglický král Richard Lví srdce dobyl Kypr a daroval jej řádu chrámových rytířů, který sám ustanovil a nazval „Commanderies“. Později se stali známými jako „Rytíři řádu svatého Jana“. Ti převzali výrobu antické Namy a nazvali ji „Commandaria St. John“.

Commandaria St. John je sladké dezertní víno vyrobené ze směsi modrých a bílých hroznů, které se po sklizni nechávají ležet 10 – 15 dní na slunci, aby seschly a zkonzcentrovaly se v nich cukr. Potom se hrozny lisují a vylisovaný mošt pomalu kvasí. Asi v polovině kvasného procesu se do vína přidává vinný destilát, který kvašení zastaví. Dále víno zraje v systému solera podobně jako portská vína. Proto není toto víno označováno ročníkem, protože obsahuje vína z několika ročníků. Víno má tmavěji zlatohnědou barvu, vůni výrazně chlebnatou, po rozinkách a chuť sladkou, silně extraktivní, s jemnou kyselinou. Používá se jako aperitiv nebo digestiv.

Ostatní dezertní vína

V Řecku se vyrábí celá řada vynikajících dezertních vín. Na bázi muškátu to je především:

Muskat patras – zlatožluté víno s muškátově medovou chutí, Samos vin de Liqueur zlatožluté víno s aromatem růží, medu a muškátu.

Muscat Rhodos – zlatisté likérové muškátové víno. Z červených je nejznámější Mavrodaphne z města Patras ze stejnojmenné odrůdy. Je to bohaté, sladké, likérové víno se sametovou hladkostí a nasládlou dubovou dochutí.

V zámoří, zejména v Austrálii, na Novém Zélandě a v Jižní Africe se vyrábí řada laciných vín napodobujících sherry a portské. Za zmínku stojí pouze jihoafrický Muscadell, Hanenpoot a Jerepiko, v Austrálii jsou to dolihovaná vína z oblasti Rotherglen a Milawa.

Také v Moldavii, Armenii, Gruzii a Azerbejdžanu se vyrábí velmi dobrá dezertní vína vesměs portského typu (Portvejn, Muscat, Tri fešty). V minulých letech se k nám v poměrně velkém množství dovážela a byla dosti oblíbená. V současnosti je to pouze moldavské víno Kagor (tmavočervené, silně sladké a extraktivní dezertní víno), které se začalo znovu před dvěma lety dovážet.

Česká dezertní vína

V tuzemsku vyráběly dezertní vína dva podniky – České vinařské závody závod Tesavela a Moravské vinařské závody v Brně. Tesavela vyráběla mimo základní typy jako dezertní žluté a dezertní červené i speciální vína napodobující světové značky vín. Byl to Dukát, který se podobal Madeíře, Carmen připomínající Malagu a Torero napodobující portská vína. Moravské vinařské závody vyráběly dezertní vína pod značkou Metropol a byl to Jadran – žluté dezertní víno a Granát – červené dezertní víno. V posledních letech se projevil značný nezájem spotřebitelů o dezertní vína, oba podniky zanikly a uvedená vína jsou již jen historií. V současnosti vyrábějí dvě vína portského typu. Jedno vyrábí Vinopol Velké Bílovice pod názvem Port Bohemica. Má zlatavě červenohnědou barvu, těžší, sladkou, plnou chuť s výraznou hroznovou vůní. Druhé víno je výsledkem práce malého vinaře, pochází z Vinných sklepů rodiny Špalkových. Nazývá se Šaler, je dodáváno ve speciálních lahvích o obsahu 0,5 litru a jeho jakost je velmi dobrá.

Vermuty

Základem těchto vín je réвовé víno, k němuž se přidává různé koření, vinný destilát nebo etanol a sladí se řepným cukrem nebo různě zpracovaným hroznovým moštěm. Koření se přidává do vermutů dvěma způsoby. Směs drceného koření se nasype do plátěného sáčku, který se vloží do sudu s vínem. Po 5 – 6 dnech se sáček vyjme, koření se šetrně vylisuje a vylisovaná tekutina se přidá do vína. Druhý způsob spočívá v maceraci koření v 90 % alkoholu. Směs koření s alkoholem se na vodní lázni zahřeje asi na 50 - 55°C asi na půl hodiny. Po této době pokračuje macerace za běžné teploty asi týden.

Lihový extrakt se potom smísí s vínem. Směs koření je tajemstvím každého výrobce. Ve směsi bývá pelyněk, zeměžluč, hřebíček, skořice, koriandr, fenykl, kořen angeliky, puškvorce a hořce, muškátový oříšek, listy máty, citrónová a pomerančová kůra, bezový květ, fialkový a galgánový kořen, rozmarýn a řada další bylin.

K slazení vermutu se buď používá mistela (hroznová šťáva fortifikovaná vinným destilátem, aby nemohla prokvasit – té se používá např. u francouzského vermutu St.Rafael), nebo zahuštěná hroznová šťáva. U převážné většiny vermutů se k doslazování používá přímo řepný nebo třtinový cukr. Prvním výrobcem vermutů v Itálii byl Antonio Benedeto Carpano, který začal s výrobou vermutů kolem roku 1786. V 19. století následovaly firmy Giuseppe Cora, dále Fratelli Gancia, Cinzano a Martini et Rossi. Základním vínem bylo Moscato di Canelli, ale s růstem objemu výroby se začala používat i jiná vína převážně z oblasti Romagna, Marche, Puglie a Sicilie. Ve Francii jsou nejznámější vermuty Noilly Prat, St. Rafael a Dubonet.

Vermuty je dovoleno přibarvovat. K tomu se používá buď kulér (barvivo vyrobené z karamelisovaného cukru) nebo u vermutů typu „bitter“ potravinářské barvivo. Existuje několik základních typů vermutů – bianco, rosso, bitter, dry a některé speciální jako Americano nebo China. Vermuty jsou vesměs plněny do litrových lahví s uzávěrem typu Alkork a jsou určeny k přímé spotřebě, nepočítá se u nich s delším ležením na lahvi.

V tuzemsku se v současné době vyrábí vermutů poměrně málo. Vinopol Velké Bílovice vyrábí celou základní řadu vermutů pod značkou Vinopol a Víno Mikulov vyrábí vermuty bianco, rosso a bitter pod značkou Metropol. Prodej vermutů jež delší dobu stagnuje. Největší oblibu měly v šedesátých až osmdesátých letech. V té době kralovala tuzemským výrobkům značka Tesavela. Byla to značka předválečné firmy Tesařík a Pavela, kterou potom převzaly České vinařské závody. Ty v provozovně v Praze Vršovicích vyráběly celou řadu poměrně slušných vermutů. Mimo to se do Československa vozily italské vermuty v cisternách a zde se stáčely. Byly to značky Cora, Gancia a Cinzano a mimo Českých vinařských závodů je stáčely i Družstevní vinné sklepy Hodonín.

13. Zásady harmonie jídla a vína

Harmonie má být barevná - světlá jídla (rybí, drůbeží, telecí maso, světlé omáčky, čerstvé světlé sýry) se doprovázejí bílými víny v individuálním výběru podle úpravy jídla; a naopak tmavá masa a tmavé omáčky víny červenými. Harmonie má být v aromatických látkách - k intenzivně aromatickému jídlu nemůžeme dát zcela neutrální víno, které by se vedle takového jídla ztratilo. Ale nesmí se aroma jídla a vína svou výrazností příliš tříštit, obojí má plynout v souznění. Harmonie se má dosáhnout v chuti tak, aby se jídlo a víno vzájemně doplňovaly.

P.S.

Ve starém Řecku a Římě se víno ředilo v poměru tři díly vody a jeden vína! Při přípitcích se nepřitukává, chceme-li někomu připít na zdraví, pozvedněme sklenku směrem k němu, jde-li o dámu lehce se ukloňte.

Jen vypij, bratře, tři sta číší vína, strast opustí tě jako žena líná... /Li Po/

V některých zemích mají muži právo mít mnoho žen, ale nesmějí pít alkohol. Jinde je tomu naopak: "Jsme odsouzeni žít jen pro jednu ženu, ale abychom to mohli snášet, smíme pít, kolik se nám zachce." /New Yorker/

Podle vyzrálости hroznů použitých k výrobě vína se bílá, růžová i červená vína dělí téměř ve všech vinařských oblastech světa do dvou hlavních kategorií, jejichž název musí být uveden na etiketách lahví, v nichž se víno prodává. Je to víno stolní a víno jakostní. Jeho označování je v různých zemích rozdílné. V Německu a v Rakousku je to Qualitätswein, ve Francii, Itálii a Španělsku a v dalších zemích jižní Evropy je označováno počátečními písmeny symbolizujícími slova "kontrolovaný název původu" např. AOC, DOC, DOCG apod. Náš vinařský zákon třídí vína podle vyzrálости hroznů k výrobě na rékové víno stolní, rékové víno jakostní a rékové víno s přívlastkem. Rékové víno jakostní se smí vyrábět ve dvou druzích - jako odrůdové rékové víno jakostní a známkové rékové víno jakostní. Rékové víno s přívlastkem se smí vyrábět ve třech druzích - jako kabinet, pozdní sběr a výběr z hroznů. K jejich výrobě nesmí být použito cukření. Podle způsobu technologického zpracování se vína dále třídí a označují jako vína dezertní kořeněná, perlivá a šumivá.

14. Trocha historie

Vinařství v 15. a 16. století.

Zakládání vinic v Čechách sahá do doby počátků křesťanství. Za první vinici v Čechách je pokládána vinice svatováclavská, založená okolo roku 874 na mělnicku, severně od Nedomice. Zvláštní zákon, tzv. Právo viničné, byl pro kadaňsko vydán v roce 1374. Nové výsady udělil král Václav IV. městu Kadani v roce 1391 na zakládání vinic. Pravidlem bylo, že na všech výšinách tři míle v okruhu města, se měly zakládat vinice, vinaři dostali zvláštní výsady a úlevy, např. po dobu 12 let neplatili žádné daně a teprve ve třináctém roce měli králi odvádět půl vědra vína z každé vinice.)*

Vinice byly velice dobře chráněny zákony a výnosy, škody spáchané na vinici ve dne byly trestány utnutím ruky, škody spáchané v noci pak ztrátou hrdla. Dokud v Čechách panoval mír a zákony na ochranu vinic se dodržovaly, vinařství vzkvétalo a k opuštění vinice docházelo pouze tam, kde z přílišné horlivosti byly vinice založeny na nevhodných místech. Úpadek vinařství nastal pak s třicetiletou válkou, kdy vystěhováním a vyvražděním značné části obyvatelstva nastal nedostatek pracovních sil - a pokud se někdo o vinice staral, většinou to nebyl odborník.

Od konce 15. století se zakládalo na českých stráních mnoho nových vinohradů. V roce 1501 došlo k hromadné výstavbě vinic i v okolí Kadaně. Podnikateli byli většinou měšťané, kteří si vynutili zákaz podobné činnosti pro sedláky - těm nebylo z konkurenčních důvodů pěstování vinné révy na nově založených vinicích povoleno.

Nové vinohrady vznikají též na chomutovsku. Plochy vinic na konci 15. a začátku 16. století neobyčejně vzrůstaly.

Rostoucí vinohradnictví přinášelo i nové ekonomické prvky do soudobého podnikání. Většina vinic, zejména v okolí měst, byla pronajímána za peněžní nájem a často, tzv. nákladníci, majitelé obchodního kapitálu, zaměstnávali odborné správce (vinaře) i množství námezdních pracovníků. I tyto formy ekonomického podnikání svědčí o rozmachu vinohradnictví od konce 15. století. Exploze vinařství v Čechách a na Moravě v době jagellonské nepochybně souvisí též s dočasnými změnami klimatu a potvrzuje existenci teplé vlny, jež právě na sklonku 15. století zasáhla naše země, čímž se vytvořily příznivé podmínky pro pěstování vinné révy. Všechny prodeje a převody vinic byly zprvu zapisovány do městských knih, později byly pro tyto účely zavedeny Knihy viničné.

Vypěstlost českého vinohradnictví výrazně dokumentuje příručka, kterou vydal v roce 1558 Jan Had v Praze pod titulem: Vinice v jakém položení má být a jakým způsobem člověk má ji dělati, aby toho hojný užitek mohl mít.

České víno se také vyváželo a je možné, že na vývozu se podílel vedle měšťanů také některý poddaný. Vedle vývozu ovšem existoval i silný dovoz kvalitních vín z ciziny, který domácí produkci výrazně konkuroval. Některá města se snažila chránit vlastní výrobu výnosy omezujícími dovoz cizích vín - jsou známy např. zápovědi krále Vladislava, Ferdinanda I. a usnesení obce pražské platné pro Prahu. Stejně jako v Čechách i na Moravě byli poddaní víc a více nuceni robotovat na vinicích, zejména při jejich obdělávání, sklizni hroznů a lisování vína. Vedle robotních povinností se část prací konala námezdně a právě zvyšující se počet námezdních pracovních sil měl velký význam pro neustále se rozrůstající počet vinic před třicetiletou válkou.

Pro srovnání uvádím nyní část textu z Privilegií udělených městečku Březnu Janem Körnerem z Krbic v roce 1551 a týkající se vinařství - a samozřejmě též v souvislosti s třemi modrými hrozny v erbu vladyků z Krbic:

Já, Jan Körner z Velkých Krbic a na Březně za sebe, své dědice a potomky, prodávám svým milým poddaným na Březně polovinu své vinice, za kterou mně musí zaplatiti ihned v hotovosti 55 kop, za něž je zde, tímto listem za sebe, své dědice a potomky kvituji a současně dávám souhlas, aby uvedení moji poddaní na Březně s touto částí vinice mohli zacházeti jako se svým plným vlastnictvím, že je mohou odkazovati, prodávati, zastavovati a nebo, jak se jim vůbec hodí. K této vinici však musí býti zachována pěšina a cesta bez jakýchkoliv překážek. Moji poddaní jsou mně, mým dědicům a potomkům na druhé polovině vinice povinni pracovat každoročně od jara do jara a za to dostanou 3 groše a pít po tu dobu, pokud se bude na vinici pracovat. Pokud bych svou vinici já a moji dědici a potomci, nechal z jakýchkoliv důvodů neobdělávanou, jsou moji poddaní všech těchto povinností zbaveni a nejsou povinni mně platit za to žádné poplatky....

Tato ukázka ukazuje že vztah, který měl tehdejší pán na Březně ke svým poddaným byl především obchodní - na jedné straně prodal březenským za slušný peníz polovinu své vinice a na druhé straně si tím zajistil obdělávání své druhé poloviny.

*) 1 vědro vinařské = 30 pint (mázů) = 120 žejdlíků rakouských = 56,6 litrů

1 pinta = 1 máz = 2 holby = 4 žejdlíky = 1,36 litru

1 holba = 2 žejdlíky = 0,68 litru

1 žejdlík = 0,34 litru

**) 1 hřivna těžká = 64 nebo zřídka 62, obvykle = 60 grošů, lehká, královská hřivna = 56 grošů Hřivny platily až do roku 1857, kdy byly nahrazeny mincovní librou = 500 g

Prameny:

Kronika města Března

Privilegia města Března

Winter Zikmund Obchod a řemesla v 16. století 1912

Jan Václav Kemr z Krbic

15. Alkohol a zdraví

Alkohol sám o sobě

Dnes už nikdo nezpochybňuje fakt, že alkohol v malých dávkách a pravidelně požívaný má příznivý vliv na zdraví konzumenta. Tento fakt vyplývá z bohaté řady publikovaných zdravotních studií věnovaných alkoholu, kde se jedná o údaje o více než 350 tisících zkoumaných osob. Alkohol omezuje vznik ischemické choroby srdeční, snižuje úmrtnost na infarkty myokardu a cévní mozkové příhody. Alkohol má i mnoho dalších pozitivních vlivů při rozumné konzumaci, jako např. uklidňující vliv na psychiku, snižuje stresy, podporuje krevní oběh, snižuje krevní tlak. Ale zůstaňme pouze u jeho vlivu na snižování úmrtnosti způsobené CVD. Obecně se dá říct, že úmrtnost se u střídmych konzumentů snižuje o 20 až 50 % oproti úplným abstinentům či naopak alkoholikům.

Etanol a ostatní alkoholy se sudým počtem uhlíku v malých dávkách nejsou zdraví škodlivé. Etanol v těle funguje jako antioxidant (zabraňuje oxidaci). Chrání tělo před volnými radikály (kyslíku, oxidu dusnatého, atd.) stejně tak jako například vitamín A. Volné radikály způsobují peroxidaci lipidů buněčných membrán, což vede k arteroskleróze. Alkohol nás tedy chrání před mozkovou mrtvicí a infarktem myokardu. Ale pozor! Alkohol zvyšuje vylučování některých vitamínů, takže pití alkoholu musí být doprovázeno zvýšeným příjmem zeleniny. Alkoholické nápoje jako víno a pivo obsahují další zdraví prospěšné látky. V přiměřeném množství (cca. 2dl kvalitního vína, 5cl tvrdého alkoholu či půl litru dobrého piva denně) může být alkohol používán jako lék. Například tvrdý alkohol má desinfekční účinky a v zahraničí nás může ochránit před nepříjemnými průjmy, víno je prevencí onemocnění cév a srdce a posiluje imunitu, dvanáctka Plzeň je v parném létu dobrá pro ledviny...).

Víno

Součástí vína jsou voda, alkohol, kyseliny, estery, aldehydy, uhlovodany, sloučeniny, dusík, třísloviny, barviva, mastné substance, minerální látky, stopové prvky, aromatické látky, vonné látky, oxid uhličitý, vitamíny ... Červená vína mají vyšší obsah vitamínů než bílá. Ve víně je vitamín C, B komplexu, B1 - thiamin, B2 - riboflavin, B6 pyridoxin, amid nikotinové kyseliny a pantotenová kyselina. Třísloviny především v červených vínech. /1 - 2 g na litr, - enotanniny, mají stahující vliv na sliznici/. Obsah tříslovin působí příznivě i na střevní výstelku. Vitamín rutin zvyšuje pevnost kapilár a podporuje i resorpci vitamínu C. Některé americké prameny uvádějí i příznivý vliv vitamínů na metabolismus tuků. U červených vín bohatých na tanin působí alkohol pomaleji ale déle účinkuje! /Snižuje se nebezpečí závislosti u červených vín/. Červené víno absorbuje cholesterol. Přírodní víno obsahuje na sto látek prospěšných lidskému organizmu. Víno dodává tělu některé aminokyseliny, které si organizmus nedokáže sám vytvořit a minerální látky jež se snadno uvolňují z organických vazeb. Význam má i obsah kyselin a solí. V zažívacím traktu působí zásaditě, zvyšují vylučování žaludečních kyselin, podporují trávení. Nejvýrazněji se dále uplatňují kyseliny octová, citrónová, mravenčí, máselná, šťávelová, izovalerinová, kaprylová, glukonová, jantarová, ketolaglutarová, fumarová aj. Kyseliny vína a jejich organické soli vytvářejí při spalování v zažívacím traktu uhlíčitany, a působí tedy zásaditě. Jeden litr vína působí jako 6 g sody. Tím ovlivňují kyseliny vína příznivě rovnováhu mezi zásadotvornými a kyselinotvornými procesy při trávení potravy. V suchých vínech jsou v nepatrném množství zastoupeny cukry a glycidy, které se objevují jako glukóza, fruktóza, maltóza, arabióza, ramnóza, xylóza. Dále pak koloidní polysacharidy, jež ztěžují čištění vína a jeho filtrovatelnost: arabany, galaktoarabany a kvasinkami vytvořené mannany nebo činností plísní šedé vytvořené glukany. Cukry zvyšují kalorickou hodnotu vína, posilují zesláblý organismus člověka. Z hroznů přecházejí do vína fenolkarbonové kyseliny - gallová, protokachetová, vanilinová, kumarová, kávová a ferulová. Dále pak flavanoidy: katechin, epikatechin, quercetin, kaempferol a flavandiol. Obsah těchto fenolických látek bývá v bílých vínech 200 až 500 mg na litr a ve vínech červených 800 až 4.000 mg na litr. Červená vína obsahují nejen velké množství polyfenolických látek, ale i široké spektrum jejich různorodosti. Bylo prokázáno, že ze střevního traktu člověka se dostávají během tří hodin do krve, kde nesetrvávají dlouho, nedorazí-li k následnému přísunu flavonoidů, ať již ze zeleniny, ovocné šťávy nebo dalšího vína. V krvi fungují polyfenoly jako antioxidanty, které vážou molekulární kyslík, a tak redukuje kyslíkový proces a peroxidaci nenasycených mastných kyselin neokysličeného lipoproteinu. Tím se snižuje tvorba oksyloženého lipoproteinu, jež je hlavní příčinou kornatění tepen. Toto antioxidační působení polyfenolů podporuje současně působení vitamínu C na odbourávání cholesterolu. Ovocné kyseliny podporují vylučování HCl v žaludku a trávicích enzymů a tak podporují trávení fermentace ovocných kyselin a jejich soli vede ke vzniku bikarbonátu, které upravují pH v zažívacím traktu glycidy ve víně, je-li víno konzumováno jako aperitiv, připravují zažívací trakt na příjem potravy polyphenoly působí v krvi jako antioxidanty (váží volné radikály) a ty blokují lipoperoxidaci - hlavní příčinu vzniku sklerózy polyphenoly působí synergisticky s vitamínem C na metabolismus a vylučování cholesterolu, tanniny podporují zažívání a zpevňují stolicí fenolové sloučeniny působí profylakticky a bakteriostaticky, usnadňují regeneraci střevní sliznice a do jisté míry zabraňují vzniku a šíření rakovinného bujení. Ze středověku jsou známy desítky léčebných předpisů, v nichž se užívalo víno jako rozpouštědlo při maceraci bylin i jiných léčebných látek nebo se k léčení mnohých chorob užívaly různé druhy vín, případně směsi vína s dalšími ingrediencemi. Arnoldus de Villa Nova (1235-1311) vypočítává ve svém spise Liber de vinis velký počet různě upravených léčebných vín



vhodných k užívání při různých poruchách zdravotního stavu. Ve středověké lékárně a léčitelské literatuře se to jen hemží předpisy užívajícími víno jako léčebný prostředek. Teprve novodobá farmakologie se svými syntetickými léčivy vytlačila víno zcela z lékopisů, i když tomu není tak dlouho (1845), kdy lékopis oficiálně užívaný obsahoval 200 léčebných vín, z nichž bylo 11 vín odrůdových z různých evropských vinařských oblastí. Ještě v roce 1892 vyjmenovávaly některé nemocenské pokladny druhy vín, které mohou lékaři předepisovat jako lék hrazený pojišťovnou.

V červeném víně jsou obsaženy látky, které omezují sklon krvinek ke shlukování, a brání tak vzniku trombózy. Pektiny a slizovité látky obsažené v bobulích révy změkčují a chrání stěny žaludku, a zbavují je jedovatých a jiných škodlivých látek. Hotové víno má i silný baktericidní účinek. Železo, nacházející se v červeném víně, napomáhá v kombinaci s vitamínem C posílení imunity. Lidé, kteří pravidelně konzumují nevelká množství červeného vína, jsou odolnější vůči virům obrny a herpes zoster. Víno rovněž rozpouští zubní kámen a předchází tak vzniku zubního kazu.

Častý příjem aspirinu vede ke vzniku žaludečních vředů a gastritidy. Víno rovněž obsahuje účinné látky aspirinu, ale na rozdíl od tablet nemá nepříznivé účinky aspirinu. Proto je lépe v kritických okamžicích vypít skleničku vína, než užívat tablety. Sklenice červeného, trochu přihřátého vína, je rovněž jedinečným prostředkem proti nespavosti.

Therapeutické použití:

Nicméně u žen by dávky měly být cca třikrát nižší než u mužů. U žen však záleží i na dalších okolnostech, např. měsíčním cyklu atp. Při nesprávném způsobu pití, kdy v krátké době vypije osoba vážící 60 kg půl litru vína, se v krvi objeví během jedné hodiny 1,2 promile alkoholu. U osoby o hmotnosti 80 kg to bude jen 0,8 promile. U muže se odbourává alkohol rychleji - asi 0,1 g alkoholu na kilogram tělesné hmotnosti za hodinu a alkohol klesá v krvi o 0,2 promile za hodinu. U ženy to je jen 0,08 g odbouraného alkoholu za hodinu a pokles o 0,1 promile. Doporučené dávky jsou 2 dcl. denně, nejlépe k jídlu.

Ale kde je vlastně hranice, kdy alkohol ještě prospívá a kdy už zdraví poškozuje?

Řečí čísel lze u mužů mluvit o 60 g alkoholu za den, ženy zvládnou pouze třetinové množství (pro zajímavost půllitr desetistupňového piva obsahuje 14 g čistého alkoholu). Rozdílnost mezi oběma pohlavími je pravděpodobně dána vyšším obsahem tuků v těle žen a horší enzymatickou výbavou pro štěpení alkoholu. Toto je však pouze statistika, intraindividuální rozdíly jsou obrovské.

Jaký je tedy rozdíl mezi ženami a muži, co se alkoholu týče? Ženské tělo není schopné zpracovat alkohol podobně jako mužské. Ženy by tak měly pít víno v menším množství. Výjimkou jsou těhotné ženy, které by neměly pít vůbec.

Slabá a mírná konzumace vína má zajisté výhody pro naše zdraví. Jaké? Tady je přehled:

- menší riziko onemocnění srdce,
- pomalejší postup arteriosklerózy,
- potlačení hladiny celkového cholesterolu a tzv. LDL-cholesterolu ("špatného"), naopak podporu tvorby "dobrého" HDL-cholesterolu,
- zvýšení citlivosti regulace inzulínu, prospěšné při kontrole tělesné váhy,
- lepší odolnost proti stresům,
- vyšší obranyschopnost organismu (zejména u červeného vína).

Za mírné množství alkoholu, které ženám neuškodí, je považována jedna sklenka vína, tj. 100-125 ml denně. U mužů je to 200-250 ml.

Pokud ženy trpí syndromem "odpolední únavy", v žádném případě by neměly sahat po skleničce vína, neboť ta ještě více přispěje k větší ospalosti. Sklenka vína se nejlépe hodí k večeři, po které půjdeme spát.

Víno zoštíhľuje

Víno môže pomôcť riešiť problém nejednej ženy či muža, najmä ak majú nejaké to kilo navyše. Kyselina uhličitá v ňom obsiahnutá podporuje trávenie. Víno pritom podporuje okrem činnosti žalúdka aj tvorbu výlučkov pečene a slinivky brušnej, napomáha aj štiepeniu bielkovín a tukov. Organizmus spaľuje jeho pôsobením viac kalórií, než je vo víne obsiahnutých (65 kalórií na jeden deciliter).

16. Klasifikace a označení vín

Francie

Vin de Table – stolní vína bez označení odrůdy a původu

Vin de Pays – Kvalitnější vína s označením původu a charakteru

VDQS - /Vin De limité de Qualité Supérieure/ kontrolovaná vína ale s vyššími limity produkce, kvalitou se blíží vínům AOC

AOC - /Appellation d Origine Controlée/ Nejvyšší francouzská vína, přísná kontrola původu, množství produkce, technika zpracování a kvalita

Premiér Cru, Grand Cru – úřední ohodnocení nejlepších vinic

Itálie

VDT – stolní, vino de Tavola

IGT – místní vína vyšší kvality s kontrolovaným původem

DOC jako francouzské AOC

DOCG – nejvyšší stupeň kvality

Španělsko

Vino de mesa – stolní víno

DO – jako francouzské AOC nebo italské DOC

DOCa – ještě vyšší klasifikace, cca 30 území s přísně kontrolovanými podmínkami

Česko

Stolní

Jakostní

Víno s přívlastkem

Kabinet 19st, Pozdní sběr 21st, Výběr z hroznů 24st, Výběr z bobulí 27st, Ledové sklízeno při -6st a min 27 st , Slámové skladováno na slámě nebo zavěšeno v prostoru min 3 měsíce a min 27 st cukrnatosti.

VOC

Rakousko

Stupně jakosti .

Tafelwein (známkové(stolní) víno - nejméně 10,6 stupňů KMW (KMW = Klosterneuburský moštoměr. Udává obsah cukru ve 100kg moštu)

Landwein - přibližně 14 stupňů KMW

Qualitätswein (jakostní víno)- nejméně 15 stupňů KMW

Kabinett - nejméně 17 stupňů KMW

Spatlese (pozdní sběr)- nejméně 19 stupňů KMW

Auslese (výběr z hroznů)- nejméně 21 stupňů KMW

Beerenauslese (výběr z bobulí)- přibližně 25 stupňů KMW

Eiswein (ledové víno)- přibližně 25 stupňů KMW

Strohwein (slámové víno)- přibližně 25 stupňů KMW

Ausbruch - přibližně 27 stupňů KMW

Trockenbeerenauslese - přibližně 30 stupňů KMW

Třídění podle obsahu cukru.

Trocken: (suché) max. 9 g zbytk. cukru / l když celkový obsah kyselin není větší jak 2g/l

Halbtrocken : (polosuché) do 12 g zbytk. cukru / l

Lieblich : (polosladké) do 45 g zbytk. cukru / l

Süß : (sladké) přes 45 g zbytk. cukru / l

V Rakousku pro Land-, jakostní- a přívlastková vína je povoleno sklízet na 1 hektar maximálně 9000 kg hroznů, nebo 6750 litrů vína. Rakouská jakostní a přívlastková vína jsou státně dvakrát kontrolována.

V zemích jako např. Francie, Itálie, Španělsko je jedním z hlavních determinantů pro kategorizaci vína poloha vinice, na které jsou vypěstovány hrozny pro jeho výrobu. Vína vyšších kategorií jsou proto označována počátečními písmeny symbolizujícími kontrolovaný název původu: AOC, DOC, DOCG.

V zemích jako je SRN a v Rakousku je klasifikace vín založena na cukrnatosti hroznů použitých pro jeho výrobu a vína jsou tříděna na vína stolní a vína vyšších kategorií na vína jakostní popř. vína s přívlastkem (jakostní s přívlastkem).

Systém klasifikace vín dle našeho vinařského zákona je založen podobně jako v Německu, ale zejména v Rakousku na stupni vyzrállosti hroznů použitých pro výrobu vína.

Základní právní normou pro třídění vín vyrobených na našem území z hroznů sklizených v ČR je § 6 vinařského zákona. Dle tohoto ustanovení se víno domácího původu třídí na:

- a) víno stolní - což je nejnižší kategorie vín, pro výrobu těchto vín je podmínkou, aby hrozny použité pro jeho výrobu dosáhly alespoň 11 stupňů cukrnatosti (dle ČNM)
- b) víno jakostní - lze vyrábět z hroznů, které dosáhly minimálně 15 °ČNM
v této kategorii rozlišujeme:
 - víno jakostní odrůdové
 - víno jakostní známkové
- c) víno s přívlastkem - je kategorie vín nejvyšší kvality, vína v této kategorii jsou dále tříděna na:
 - kabinet - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 19 °ČNM
 - pozdní sběr - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 21 °ČNM
 - výběr z hroznů - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 24 °ČNM
 - výběr z bobulí - je vyráběn z hroznů, které dosáhly nejméně 27 °ČNM
 - ledové víno - je vyráběno z hroznů, které dosáhly nejméně 27 °ČNM a současně musí být splněna podmínka, že tyto hrozny byly sklizeny minimálně při teplotě minus 6°C
 - slámové víno - je vyráběno z hroznů, které dosáhly nejméně 27 °ČNM a současně musí být splněna podmínka, že tyto hrozny byly alespoň 3 měsíce skladovány na slámě či rákosu.

V ČR je cukrnatost hroznů měřena ve stupních československého normalizovaného moštoměru, které vyjadřují kolik kg cukru je ve 100 l moštu. Naopak v Rakousku, které se systémem třídění vín nejvíce přibližuje našemu systému, se cukrnatost hroznů měří Klosterneuburským moštoměrem a °Kl vyjadřují kolik kg cukru je ve 100 kg moštu. Pro srovnání lze uvést, že chceme-li převést cukrnatost měřenou Klosterneuburským moštoměrem na °ČNM, musíme °Kl vynásobit hustotou moštu (např. 18 °Kl je $18 \times 1.10 = 19.80$ °ČNM). Obecně lze říci, že při nižších cukrnatostech je rozdíl mezi oběma stupnicemi menší než při cukrnatostech vyšších (např. 15 °Kl = 16.1 °ČNM a 21.8 °Kl = 25.3 °ČNM). Poslední podmínkou pro zařazení vína do kategorie vín s přívlastkem nebo vín jakostních odrůdových, je předložení vyrobeného vína k posouzení Komisi expertů pro hodnocení a zařazení vína. Tato komise je orgánem podléhajícím Ministerstvu zemědělství a členy této komise jmenuje a odvolává přímo ministr. Organizačně je činnost zajišťována Českou zemědělskou a potravinářskou inspekcí, což je orgán dozoru nad jakostí a zdravotní nezávadností potravin, tedy včetně vína. Inspekce zajišťuje rovněž ověření cukrnatosti hroznů použitých pro výrobu vín s přívlastkem a toto vystavení ověření je nezbytným předpokladem k zařazení našich vín do některé z kategorií vín s přívlastkem. Novela vinařského zákona (nabytí účinnosti 21. 8. 2000) zařadila do § 6 další kategorie vín, které již nejsou tříděny dle cukrnatosti hroznů, ale dle specifického způsobu jejich výroby.

Tato vína se třídí na:

- d) víno šumivé
- e) víno perlivé
- f) víno aromatizované
- g) víno likérové

Klasifikace české normy: třídí vína podle vyzrálости hroznů, technologie zpracování a obsahu cukru.

Podle vyzrálости hroznů na stolní, jakostní nebo s přívlastkem.

Vína stolní a jakostní: Mají obsah minimálně 8,5 % alkoholu, jsou bez cukru nebo s minimálním zbytkovým cukrem. Zvýšení obsahu cukru lze dosáhnout pouze povoleným přidáním řepného cukru před zkvašením, případně přidáním zahuštěného révového moštu.

Dělíme je podle barvy na vína bílá, červená a růžová. Stolní vína určená pro běžnou spotřebu se nevyznačují osobitým charakterem. Vína jakostní jsou vyráběna jako odrůdová nebo známková.

stolní (minimální cukrnatost 11°)

jakostní (min. 15°)

Vína s přívlastkem neboli predikátní:

Kabinet (minimální cukrnatost 19°)

Pozdní sběr (min. 21°)

Výběr z hroznů (min. 24°)

Přívlastková vína musí obsahovat nejméně 90% odrůdy z níž jsou vyráběna. Jsou to vína vyráběná z hroznů s vysokým obsahem cukru, mají vyšší obsah alkoholu a minimálně 25 g zbytkového, neprokvašeného cukru na 1 litr.

Zvyšování cukru setaké docílí pokládáním hroznů na slámu nebo slámené rohože. Od toho SLÁMOVÁ vína. Nebo také lze zvýšení cukru získat lisováním zmražených hroznů - LEDOVÁ vína. Zvláštním typem jsou TOKAJSKÁ vína, vyráběna v tokajské oblasti na severovýchodě Maďarska.

Třídění podle technologie zpracování

Stolní - jakostní - s přívlastkem

Dezertní

Dezertní kořeněná
Perlivá
Šumivá
Nízkoalkoholické (méně než 6%alc.)

Třídění podle obsahu cukru

révová vína

suché: obsahuje-li nejvýše 4g*

polosuché: obsahuje-li cukru od 4 do 12gramů**

polosladké: obsahuje-li v litru 18,1 až 45 g cukru

sladké: obsahuje-li nejméně 45 gramů v litru

* v případě, že je kyselost vyjádřená v gramech titrovatelných kyselin v litru nejvýše o 2g nižší než obsah cukru, posouvá se hranice do 9g ** pokud vyhovuje podmínce jako u suchého, je norma 9g- 18g cukru

sekty a perlivá vína

Brut (extrasuché): max 15 gramů cukru

Sec (suché): od 15 do 35 gramů v litru

Demi sec (polosuché): od 35 do 50g

Demi doux (polosladké): od 50 do 80g

Doux (sladké): s obsahem nad 80g cukru

Kvalita a cukernatost hroznů

Podle vinařského zákona se kvalita hroznů v našich klimatických podmínkách stanovuje podle obsahu přírodních cukrů ve rmutu.

třídění vína		předepsaná cukernatost hroznů
stolní víno		od 11 do 15 stupňů cukernatosti
jakostní víno		od 15 do 19 stupňů cukernatosti
vína s přívlastkem	kabinet	od 19 do 21 stupňů cukernatosti
	pozdní sběr	od 21 do 24 stupňů cukernatosti
	výběr	od 24 stupňů cukernatosti
	výběr z hroznů	od 27 stupňů cukernatosti
	ledové víno	od 27 stupňů cukernatosti, hrozny se smějí sbírat při teplotě -6° C a nižší a během zpracování musí zůstat zmrzlé
	slámové víno	od 27 stupňů cukernatosti, hrozny musí být skladovány na slámě či rákosu nebo zavěšeny ve větraném prostoru nejméně po dobu 3 měsíců

Pro výrobu révového vína s přívlastkem je nutné počátek sklizně nahlásit vinařskému důvěrníkovi Státní zemědělské potravinářské inspekce ČR, který musí úředním certifikátem ověřit pravost odrůdy, cukernatost a váhové množství hroznů. Bez tohoto certifikátu již nelze přihlásit budoucí víno jako révové víno s přívlastkem.

Podívejme se nyní na jednotlivé názvy a zatřídění vín:

1. víno stolní
2. víno jakostní
 - a. odrůdové
 - b. známkové
3. víno s přívlastkem
4. víno šumivé
5. víno perlivé
6. víno aromatizované
7. víno likérové

1. Víno stolní

Stolním vínem se označuje takové víno, které odpovídá jakostním předpisům pro révové víno, zpravidla však bývá bez zvláštních typických znaků jakostních vín. Může se jednat i o víno lišící se od známkového jen obsahem cukru a kyselin, či u červených vín navíc obsahem tříslovin nebo barvou.

Vzhledem ke svým vlastnostem bývají taková vína z cenově nižší kategorie.

2. Víno jakostní

Odrůdové

Odrůdová vína jsou vyráběna z jednotlivých odrůd révy vinné vyhovující podmínkám vinařského zákona pro jakostní odrůdová vína. Odrůdové víno musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu a musí být označeno názvem odrůdy, ze které bylo vyrobeno a názvem vinařské oblasti, ve které byly sklizeny hrozny pro jeho výrobu.

Známkové

Známkové víno smí být vyráběno pouze smísením odrůdových jakostních vín. Toto mísení se zpravidla děje za účelem vytvoření nového typu vína.

3. Víno s přívlastkem

Víno s přívlastkem je odrůdové víno nedoslazované řepným cukrem pocházející z vyzrálých hroznů obsahujících vyšší obsah cukru. Smí být vyráběno pouze jako kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, ledové víno nebo slámové víno. Víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu.

4. Víno šumivé

Šumivá vína se vyrábějí kvašením moštu nebo druhotným kvašením vín v uzavřených nádobách. Jsou známa jako vína šampaňská nebo sekty. Označení šampaňské víno se však smí používat jen u vín šumivých vyrobených ve Francii v oblasti Champagne, neboť je to od roku 1908 chráněná známka.

Šumivé víno lze vyrábět v jakostních druzích

- a. šumivé víno
- b. jakostní šumivé víno (sekt)
- c. jakostní šumivé víno vinařské oblasti (sekt vinařské oblasti),
- d. pěstitelský sekt

5. Víno perlivé

Jsou to vína uměle sycená kyslíkem uhličitým za chladu nebo vyrobená kvašením v uzavřených nádobách do přetlaku 0,2 MPa (2at). K výrobě uměle sycených vín se používají hlavně vína stolní nebo jakostní, ale mohou se použít i vína dezertní.

6. Víno aromatizované

Aromatizované víno lze vyrábět z vína nebo hroznového moštu či jejich směsí s přídavkem vody, nejvýše však 15 %, jejich aromatizaci pomocí přírodních aromatických látek. K doslazení je možno použít sacharózu, k doalkoholizování pak přírodní líh tak, aby skutečný obsah alkoholu v konečném výrobku dosahoval nejméně 14,5 % a nejvýše 22 % objemových.

7. Víno likérové (dezertní)

Tato vína se vyrábějí zejména v jižních vinařských oblastech, kde hrozny dozrávají s vysokým obsahem cukru nebo se dosušují na slunci. Z těchto vín jsou nejznámější Portské, Malga a Marsala. Zvláštní skupinu tvoří vína vyráběná za přístupu vzduchu oxidačním způsobem. K těmto vínům patří především Madeira a Sherry. Hlavním znakem dezertních vín je vyšší obsah alkoholu (15-19% objemu nebo dokonce více) i vyšší obsah cukru (14-20%).

17. Typy sudů, míry a zátky

používané v historii (ale i v současnosti) pro objemy sudů v litrech:

1 vědro rakouské 56,6 1 vědro uherské 54,14 1 vědro Würtenberk 300 1 startin Štýrsko 565,89 1 Fuder Bádensko 1 500 1 Fuder Bavorsko 769,7 1 Fuder Mosela 1 000 1 Fuder Švýcarsko 640 1 Ohm Švýcarsko 150	1 Stück Porýní, Hesensko 1 200 1 <u>Barrique</u> Francie 225 1 <u>Barilla</u> Itálie, Řecko 64,4 1 <u>Gönczský sud</u> Tokaj 136 1 Gallon Amerika 3,78 1 Pipa Španělsko 485,1 nebo 566,14 1 Fuhrfass Rakousko 700 – 800 1 Wedra Rumunsko 12,74
--	---

Moravské lidové názvy sudů a jejich obsah v litrech

Vědro 56,5 Dvojka 113 Trojka 169,5 Čtverka 226 Pětítka 282,5	Šesterka 339 Sedmerka 385 Osmerka 452 Devaterka 508 Bečka neboli 10 věder 565
--	---

Zátka pod elektronickým mikroskopem

Jediná obyčejná zátka se skládá z miliard buněk naplněných dusíkem. Jsou na sobě natlačeny tak těsně, že mezi nimi nezůstávají žádné prázdné prostory. Stěny buněk jsou z celulózy. S celulózou se smísila látka, která se jmenuje suberin. Suberin je hydrofobní látka, což znamená, že odpuzuje vodu a je rovněž těžko prostupná pro alkohol, tuky a vzduch. Následkem toho může tkanivem zátky pronikat do láhve jen velmi málo kyslíku.

Plastové zátky na víno – módní výstřelek nebo vynucený trend?

Ještě nedávno bylo možné po otevření láhve vína odhadnout, podle kvality korkové zátky, jaká že asi bude jeho kvalita. Pokud pomineme vůni korku a fakt jestli je suchý, nebo láhev byla dobře uskladněna a tak je korek napitý vínem a objevil se nám povytažený zátka celistvý korek, mohli jsme zajásat – dobré víno přece nebude uzavřeno zátkou slepenou z drobných korkových zrněk, k tomu prostě patří kvalitní zátka vyseknutá z jednoho kusu korku. A uzávěr z plastu? Ten by víno rázem odsunul do spodní kategorie.

Dnes je to však trochu jinak. Váš prodejce vám může prodat i vynikající víno, které bude mít hrdlo uzavřeno plastovou zátkou. Může za to vada zvaná „korkové víno“. Mnozí jste se s ní již možná setkali, je to ten nepříjemný pocit, kdy po otevření a degustaci vína zazátkováného korkem, ucítíte pach zatuchliny nebo příchut' mokré kartónové krabice. Tuto vadu způsobuje volatilní látka TCA (2,4,6 – trichloranisol). Její původ je předmětem spekulací, předpokládá se, že pochází z chemikálií používaných zejména v 60. a 70. letech k ošetřování porostů korkového dubu, či že je produktem reakce bakterií žijících ve víně s látkami používanými při výrobě korkových zátek.

Zmíněná látka nebývá ve slabé koncentraci běžným konzumentem vůbec postřehnutá, při vyšších koncentracích však již ničí aroma a chuť vína a způsobuje onu příchut' po „vlhkém kartonu či vlhkém sklepu“.

TCA má v USA v produkci vína ročně za následek ztráty okolo 5-7 %. Navíc způsobuje další dodatečné náklady vzniklé nutností zpětné redistribuce vadných lahví. Každoroční ztráty, způsobené špatným korkem, se tak odhadují na 10 miliard dolarů. Zejména velké obchodní řetězce proto podporují používání zátek z plastů a není bez zajímavosti, že vína uzavřená plastovými zátkami vyhrávají v USA i vinařské soutěže.

Dalším důvodem pro používání plastových zátek je i snižující se produkce korku, způsobená jednak nákazou korkového dubu zvanou „Seca“, jednak snahou farmářů o maximalizaci hektarových výnosů a přechod k pěstování výnosnějších kultur jako jsou například slunečnice, či eukalyptus. Tato snaha je však předmětem kritik ze strany ekologických organizací, neboť důsledky takové substituce monokulturní plodiny jsou vysychání celých oblastí a změny v ekosystému.

Odpůrci plastů argumentují i tím, že tento přechod přináší zásadně negativní dopad na ptactvo hnízdící ve větvích korkovníku. V tomto sporu zřejmě v budoucnu sehráje svoji úlohu Evropská unie, která bude stát před rozhodnutím, zda vytvoří dotace pro neproduční pěstování korkového dubu.

Zátky z korku jsou vyráběny z kůry dubu korkového (*Quercus Suber*). Ten se vyskytuje v hojné míře na Pyrenejském poloostrově, což má za následek, že Španělsko a Portugalsko produkují asi 80% světové spotřeby korku a zaměstnávají v

tomto odvětví okolo 80 000 lidí. Z uvedeného množství korku jsou asi dvě třetiny použity na výrobu zátek na víno. Korkový dub se svléká z kůry každých 9 let. První svlékání je po 30 letech od výsadby a poté dub produkuje korek 150-200 let. Zátka se z korku lisují či slepují pro levnější vína, sekty mají zátku z aglomerovaného korku.

Jako odezva na problémy s TCA se objevily zátka vyrobené z polymerů. Materiály jsou na bázi termoplastických elastomerů, nebo u levnějších verzí z polyetylenu. Kvalitní zátka jsou vyráběny koextruzí, kde je tvrdé jádro z napěněného plastu (zjišťuje pevnost a snadnost otevření klasickou vývrtkou) a slupka z měkkého, hladkého elastomeru. Spornou otázkou je dozrávání vína zazátkovaného plastovou zátkou, problém však není palčivý, neboť 90 % lahví je zkonsumováno v den nákupu. Avšak při koupi vína do vašeho archivu si dejte pozor na plastový uzávěr, ten není oproti korku pórovitý a tak nedochází k velmi pomalé oxidaci tedy zrání vína. Osobně bych doporučoval poprosit známého vinaře o přezátkování za kvalitní plnohodnotný korek. Někteří odpůrci rovněž argumentují tím, že zátkami z plastů je obtížné po otevření láhve znovu zazátkovat, ale i tento problém již výrobci v nejnovějších generacích plastových zátek odstranili. Stejně tak se zlepšují parametry plastových zátek v tom ohledu, aby pro jejich aplikaci nebylo třeba používat zvláště upravených strojů a konzument, aby pro jejich odstranění nebyl nucen kupovat speciálně konstruované vývrtky. Dalším problémem je skutečnost, že na rozdíl od korku, který je veskrze přírodním materiálem, zůstávají plastické materiály po delší dobu zátěží pro životní prostředí. Dá se však očekávat, že i tento problém bude v budoucnu řešitelný zavedením biodegradabilních polymerních materiálů, jejichž vývoj jde stále kupředu. Plastové zátka se poprvé začaly používat na americkém trhu a to, pro někoho trochu překvapivě, na uzavření kvalitních a drahých vín. Způsob byl konzumenty přijat pozitivně a dnes již velké vinařské společnosti z amerického kontinentu a Austrálie uzavírají těmito zátkami svá vína naprosto běžně.

Právě z těchto zemí pocházejí i největší výrobci plastových zátek, jako jsou Supremecorq, Neo-Cork, Aegis či Betacork. Dnes mají plastové zátka celosvětově podíl na trhu maximálně 3% do roku 2015 se však očekává nárůst tohoto podílu až na 15%. Je jen otázkou času, kdy budou vína uzavřená plastovými zátkami zcela běžně i v sortimentu evropských prodejen. Nejdále jsou v této oblasti spotřebitelé ve Velké Británii, což je především důsledkem dovozu z Australských produkčních oblastí. Zda i v kontinentální části Evropy najdou plastové uzávěry větší uplatnění, bude záviset na postojích spotřebitelů a konkrétně na tom, jestli pro ně bude důležitějším faktorem kvalita vína bez ohledu na typ uzávěru, či převáží-li klasický vzhled korkové zátky, ovšem s rizikem přítomnosti TCA.



Zdroj: informace přebrány z odborného časopisu o balení.

Vysoká pružnost zátky

Vysoká pružnost – korek je extrémně pružný materiál, protože se z 95 % skládá z plynu. Než byla zátko zaražena do hrdla láhve, měřil její průměr 25 milimetrů (její horní část vně hrdla). V láhvi se její průměr zmenšil na 15,5 milimetru.

Kvalita a různé typy zátek

Hodnotná – u této zátky, která nemá téměř žádné lenticely, takřka vůbec nedochází k výměně vzduchu. Korková pachut' se vyskytuje jen vzácně.

Standardní – do zátky, kterou prostupuje jenom málo lenticel, může tekutina pronikat jen obtížně.

Podřadná – tato, vertikálními lenticelami prostoupená zátko se snadno promočí, drobí se a ohrožuje tak požitek z vína.



Provlhčené zátka

Po 15 či 20 letech skladování je mnoho zátek úplně provlhčeno vínem. Pokud však láhve nemokvají a zátko není zevnitř zamořena bakteriemi, není pro milovníka vína žádný důvod k obavám. Promočené zátka naopak nemohou vysychat. Po dvaceti letech však začíná být i ten nejkvalitnější korek křehký. Pokud není víno stále ještě vypité a má dále zrát, je záhodno

opatřit láhve novými zátkami. Pro velká vína značky Château v Bordeaux je přezátkování naprostou samozřejmou a bezplatnou službou. Ovšem sběratel vína musí své láhve do Bordeaux dopravit sám. Případný úbytek obsahu v láhvi se přitom doplňuje mladým vínem. Pro vinaře z jiných oblastí, kteří dbají na svou pověst, je tato služba rovněž samozřejmostí.



Zátka pod elektronickým mikroskopem

Jediná obyčejná zátka se skládá z miliard buněk naplněných dusíkem. Jsou na sobě natlačeny tak těsně, že mezi nimi nezůstávají žádné prázdné prostory. Stěny buněk jsou z celulózy. S celulózou se smísila látka, která se jmenuje suberin. Suberin je hydrofobní látka, což znamená, že odpuzuje vodu a je rovněž těžko prostupná pro alkohol, tuky a vzduch. Následkem toho může tkanivem zátky pronikat do láhve jen velmi málo kyslíku.



Vše co jste chtěli vědět o korkové zátce, ale báli jste se zeptat

Přes neustále se opakující kritiku se korkové zátky osvědčily jako nejlepší uzávěr vína, což v plné míře platí pro velice cenná vína jakostní. Výhody, které korek má, výrazně převyšují jeho negativa. Především je tak pružný, že se dokáže přizpůsobit i velice malým nerovnostem v hrdle lahve. Tekutina proto nemůže z lahve vytéci. Kromě toho je vnitřní pnutí korku tak vysoké, že podél okrajů zátky nemůže k vínu pronikat vzduch. Na druhé straně však korková zátka neuzavírá láhev tak neprodyšně jako šroubovací uzávěr nebo korunkové zátky s korkovou podložkou. Přes buněčné stěny korku probíhá neustálá, i když nepatrná výměna vzduchu mezi vnitřkem lahve a jeho okolím. Více vzduchu ovšem víno ani nepotřebuje, protože by nemělo v lahvi oxidovat, nýbrž se pomalu zušlechťovat a přitom odparem ztrácet co možná nejméně tekutiny.

Korek je optimální organický materiál. Je tvořen malými, do sebe uzavřenými buňkami, pružícími podobně jako vzduchový polštář. Z biologického hlediska se jedná o odumřelé buňky dřeva. V nitru těchto buněk se nacházejí plyny, které jsou bez zápachu. Stěny buněk jsou tvořeny lignitem, celulózou a suberinem. Suberin, vlastní látka vytvářející korek, je směsí nenasyčených mastných kyselin a esterů. Buněčné stěny propouštějí i v dlouhých časových periodách jen velmi málo vzduchu – alespoň ty nepoškozené. Tuto vlastnost si korek udržuje nejméně 20 let, kvalitní druhy korku i déle. Teprve poté se zátky pomalu začínají rozpadat. Láhve se starým vínem bývají proto seriózními výrobci po 25 letech bezplatně přezátkovány a úbytek objemu nahrazuje dolitím mladým vínem.

Korkové zátky mají dvě velké nevýhody. Především je korek drahý; může být také vadný. V takovém případě kazí přinejmenším vůni vína, většinou ale i jeho chuť; víno se stává nepoživatelným. V restauraci může host takové víno nechat odnést. Obchodník naproti tomu vína zkažená korkovými zátkami nevyměňuje, pokud se v jednom kartonu nesejdou hned tři nebo více lahví s takto nemocným vínem. Dnes bývá pravidlem pět procent kazových korkových zátek. Na zátkách bohužel není zevně patrné, že jsou uvnitř vadné. Teprve podle pachu vína se pozná, že korek není v pořádku. Víno je potom cítit po korkové zatuchlině a tento zápach je silnější než původní aroma; nepříjemný pach se line také ze spodní strany korkové zátky. Proti vadným korkovým zátkám je vinař bohužel naprosto bezmocný.

Příčinou korkové příchuti je houba s latinským názvem *Armillaria melle* – václavka obecná – která se podhoubím uhnízdí v korkové kůře stromů a ničí její buňky, které potom hnijí. Taková korková kůra musí být včas vytržena. Novější výzkumy však odhalily, že nepříjemný pach mohou způsobit i další druhy hub a bakterií, žijící ve sklepě naprosto každého výrobce vína, a mohou napadat již zazátkované uskladněné láhve.



Použitá literatura: Víno – Malá škola

Autor: Jens Priewe

18. Zákonná ustanovení týkající se jakosti vína

Hluboký úpadek vinařství v 19. století měl za následek i nízkou úroveň vyráběných vín. Ta mohla být navíc pro nedostatek zákonných předpisů a potřebných kontrolních metod v širokém měřítku falšována. V této době byla vyráběna dokonce tzv. polovina, do kterých se přidávaly nepovolené přísady jako glycerol, cukr, umělé esence, alkohol a jiné cizí látky, a vína umělá, vyráběná z cukru, vody, alkoholu a umělých esencí, jichž se prodávala celá řada značek.

Stále se zvyšující výroba falšovaných vín přiměla rakouskou vládu vydat zákon z 21.6.1888 o připravování a prodávání nápojů vínu podobných. V tomto zákoně je již přesně vymezen pojem strojených (umělých) vín, ale jen proto, aby byl dán základ k jejich zdanění. V zásadě byla jejich výroba povolena, ale nesmělo se prodávat již pod označením rékových vín. Teprve 12.4.1907 vyšel první vinařský zákon, ve kterém je již přesná definice rékového vína a vyjmenování dovolených a nedovolených manipulací při jeho výrobě. Zásady tohoto zákona, které platí prakticky dodnes, byly uplatněny v předpisech a ustanoveních nazvaných Codex Alimentarius Austriacus, jenž byl pro naše vinařství závazný až do října 1954, kdy byl nahrazen Československou jakostní normou pro rékové víno. Tato jakostní norma platila až do 26.5.1995, kdy byl vydán nový zákon o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů. Pro spotřebitele jsou v tomto zákoně nejdůležitější následující ustanovení: Rékové víno uváděné do oběhu se podle cukernatosti hroznů třídí na rékové víno stolní, a jakostní a víno s přívlastkem.

Rékové víno stolní smí být vyráběno z hroznů, jež dosáhly alespoň 11 % cukernatosti nebo z rékového vína z dovozu. Pokud je označeno jako české či moravské, nesmí přídavek jiných rékových vín, vyrobených z hroznů jiné než domácí produkce nebo rékového vína z dovozu, překročit 15% objemu. Rékové víno stolní nesmí být označováno názvem odrůdy a názvem oblasti.

Rékové víno jakostní se vyrábí jako známkové víno jakostní a odrůdové víno jakostní.

Známkové rékové víno jakostní smí být vyráběno jakostní úpravou odrůdových jakostních vín a musí mít stálou jakost. To znamená, že musí být vyráběno podle stálé receptury, kterou je výrobce povinen v případě potřeby předložit kontrolnímu úřadu.

Odrůdové rékové víno jakostní smí být vyráběno z hroznů domácí produkce odrůd registrovaných ve Státní odrůdové knize, jež dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti nebo úpravou odrůdového rékového vína z odvozu. Při použití hroznů či rékového vína z dovozu v podílu nad 50% musí být uveden stát, odkud byla hrozny nebo víno dovezeny. Příměs jiné odrůdy smí být u odrůdových rékových vín jakostních pouze 15%. Odrůdové rékové víno jakostní musí být označeno vinařskou oblastí a může být označeno i vinařskou obcí.

Rékové víno s přívlastkem smí být vyráběno pouze ve třech druzích, a to jako kabinet, pozdní sběr a výběr z hroznů odrůd révy vinné domácí produkce. Musí obsahovat nejméně 90% označené odrůdy a musí nést přesné označení vinařské oblasti a vinařské obce, v níž byly hrozny vypěstovány.

Druh kabinet je dovoleno vyrábět jen z hroznů, které dosáhly nejméně 19 stupňů cukernatosti.

Druh pozdní sběr je dovoleno vyrábět jen z hroznů, které dosáhly nejméně 21 stupňů cukernatosti.

Druh výběr z hroznů je dovoleno vyrábět jen z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů cukernatosti.

Rékové víno s přívlastkem lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž odrůda, původ, cukernatosti a hmotnost byly ověřeny příslušným kontrolním orgánem podle zvláštního zákona. Zárukou jakosti vyráběných rékových vín jsou ustanoveny v § 1 nadepsaného Omezení při výrobě a uvádění rékového vína do oběhu.

Je zakázáno:

- a) doslazovat rékové mošty pro výrobu stolních a jakostních rékových vín rafinovaným cukrem nebo zahuštěným rékovým moštem nad 21 stupňů cukernatosti pro výrobu bílých vína nad 22 stupňů cukernatosti pro výrobu vín červených
- b) přislazovat rékové víno s přívlastkem a doslazovat rékové mošty pro jejich výrobu
- c) konzervovat réková vína s přívlastkem chemickými látkami s výjimkou použití oxidu siřičitého v množství stanoveném zvláštním předpisem
- d) užívat takové látky nebo výrobní postupy, které jsou způsobily víno rozmnožovat, ovlivňovat základní vlastnosti vína, jako je přirozený extrakt nebo přirozená skladba buketních a aromatických látek s výjimkou obsahu kyselin, změnit chemické složení rékového vína tak, že není možno zjistit, zda bylo vyrobeno výlučně kvašením rékového moštu
- e) skladovat vína ovocná nebo jejich směsi společně s víny rékovými
- f) označovat jako rékové víno nápoje připravené z zředěného rékového moštu, rékový mošt a rékové víno vyrobené jiným postupem, než stanoví tento zákon, alkoholický nápoj vyrobený kvašením výluhů z matolin (druhák), alkoholický nápoj vyrobený kvašením z ředěných a oslazených kvasničných kalů (kvasničák), směsi rékového vína z alkoholickými nápoji vyrobenými z ovoce, medu apod.
- g) používat umělá sladidla s výjimkou vín určených pro diabetiky, syntetické látky, syntetická i přírodní barviva, kyselinu citrónovou, nejde-li o výrobu šumivých vín.
- h) uvádět do oběhu rékové víno, jestliže jsou překročeny hodnoty obsahu zdraví škodlivých látek, nebyli dodrženy požadavky na jakost, neodpovídá zařazení podle § 6 a jeho označení neodpovídá zákonným předpisům.

Balení vína

Rékové víno smí být při uvádění do obchodu baleno pouze do obalů a obalových materiálů odpovídajících požadavkům stanoveným zvláštními předpisy a chránícím je před znehodnocením nebo zkažením. Rékové víno s přívlastkem smí být plněno pouze do skleněných lahví o obsahu 0,75 l. toto ustanovení se netýká rékových vín s přívlastkem dovážených v lahvích.

Označování vín

Rékové víno v balení určeném pro spotřebitele musí být na obale (etiketě) opatřeno těmito údaji:

- a) název a sídlo výrobce nebo osoby, která rékové víno uvádí do oběhu
- b) obchodní název výrobku
- c) země původu u rékových vín dovážených nebo vyrobených z dovezených hroznů, přesáhne-li jejich podíl 50%
- d) obsah balení
- e) výrobní údaje v pořadí rok lahvování, číslo výrobní partie, u rékových vín s přívlastkem také rok sklizně hroznů
- f) informace o zařazení vína podle obsahu cukru
- g) obsah alkoholu a použité chemické konzervační přípravky včetně jejich množství.

Je-li víno určeno pro určitý okruh spotřebitelů (diabetiky), musí být tento údaj uveden na obalu. Réková vína s přívlastkem musejí mít na obalu uvedenou vinařskou oblast i vinařskou obec. Obaly s révovým vínem stolním a jakostním, uváděné do oběhu nikoliv v balení určeném pro spotřebitele, musejí být opatřeny údaji uvedenými pod písmeny a), b), c), d), g) a číslem výrobní partie. Jedná se o víno sudové nebo rozlévané z jiných skladovacích nádob. Tyto nádoby musejí být označeny visačkou nebo nálepkou se shora u vedenými údaji, aby byl spotřebitel informován o víně, které kupuje, přičemž objektivita údajů může být snadněji kontrolována. Toto opatření směřuje k podstatnému omezení dosud značeného falšovaného vína a klamání spotřebitele u takto prodáváných vín.



Petrus de Crescentius: Sázání révy

Prodej réového vína nalévaného z lahví

Při prodeji nalévaného réového vína je zakázáno mísit víno z načatých lahví. Mísění réového vína s vodou, sodovkou apod. je dovoleno pouze na přání zákazníka a v jeho přítomnosti. Při podávání réového vína v originální lahvi smí být láhev otvírána jen před zákazníkem (pozor na porušení zátky). Skladování réového vína. Réové víno uváděné do oběhu smí být skladováno jen temných skladovacích prostorech bez přímého denního světla při teplotách od 6 do 15 °C.

Třídění réového vína

Podle technologického zpracování réového vína se víno třídí a označuje jako:
réové víno (stolní, jakostní, s přívlastkem);
réové víno šumivé (sekt) vyrobené řízeným druhotným kvašením a vykazující přetlak nejméně 0,3 MPa v lahvích při teplotě 20°C;

réové víno perlivé (nesmí být označováno jako sekt) vyrobené umělým sycením réového vína a vykazující přetlak od 0,1 do 0,29 MPa při teplotě 20°C v lahvi;

réové víno dezertní vyrobené z réového vína přidavkem rafinovaného cukru nebo zahuštěného moštu či vinného destilátu;

réové víno dezertní kořeněné vyrobené z réového vína jako víno dezertní s přidavkem koření nebo výluhů vyrobených z tohoto koření odpovídající zvláštním předpisům;

réové víno nízkoalkoholické vyrobené z réového vína, u něhož obsah alkoholu nepřevyšuje 6% obj.

Podle barvy se réové víno třídí na réové víno bílé, víno růžové a víno červené.

Podle obsahu cukru se réové víno třídí a označuje jako:

suché, obsahuje-li nanejvýše 4 g cukru v litru nebo nejvýše 9 gramů, pokud kyselost vyjádřená v gramech titrovaných kyselin v litru je nejvýše o 2 g v litru nižší než je obsah cukru;

polosuché, je-li obsah cukru v rozmezí od 4-12g cukru v litru nebo od 9-18 g cukru, pokud kyselost vyhovuje podmínce uvedené u vína suchého;

polosladké s obsahem cukru od 18,1-45 g v litru;

sladké, je-li obsah cukru nejméně 45 g v litru.

Podle obsahu cukru se réové víno šumivé (sekt) a perlivé třídí a označuje jako:

(Brut) extrasuché s maximálním obsahem cukru do 15 g v litru;

(Sec) suché s obsahem cukru od 15 - 35 g v litru;

(Demi sec) polosuché s obsahem cukru od 35 - 50 g v litru;

(Demi doux) polosladké s obsahem cukru od 50 -80 g v litru;

(Doux) sladké s obsahem cukru na

19. Vinařský slovník

Alkoholizované víno

je víno s přidavkem čistého lihu nebo vinného destilátu

Buketní víno

je víno bohaté na aromatické látky

Burčák

bouřlivě kvasící hroznový mošt se zbytkem nezkvašeného cukru

Dezertní víno

dolihované a přicukřené víno

Drsné víno

víno s vysokým obsahem látek způsobující drsnou chuť, jako chlorofyl ze stopek hroznů, nebo zpracovaných hroznů nezralých

Druhák

vzniká macerací matolin ve vodě s přidavkem řepného cukru, nesmí se prodávat. Jen pro potřebu vinaře.

Fádní víno

víno s nižším obsahem kyselin, pozbývá charakteristickou odrůdovou chuť a vůni

Impregnované víno

víno uměle dosycené oxidem uhličitým, tzv. víno perlivé

Jemné víno

víno s jemnou vůní a jemnou vyváženou chutí

Kabinetní víno

víno vyrobené z hroznů, které dosáhly vyšší přírodní cukernatosti – 19 až 21 stupňů přírodní cukernatosti

Kořeněné víno

je v podstatě dezertní víno s přidavkem macerátu aromatických rostlin, jako například pelyňku, máty peprné, koriandru, skořice a dalších

Krátké víno

víno zanechávající krátkodobý čichový a chuťový vjem

Kvasničná příchut'

vyskytuje se u vína, které dlouho leží na kvasnicích, které se ve víně rozkládají

Lahvové víno

stabilizované, neadjustované víno

Lehké víno

víno s nižším obsahem alkoholu a extraktu

Likérové víno

je sladké přírodní víno s vysokým obsahem alkoholu s případným přidavkem macerátu z hrozinek, fíků a podobně. Jedná se o Malagu, Marsalu, Portske víno, Madeiru a jiné

Matoliny

jsou to nevyužité části hroznů (třapiny, stopky a slupky), které zůstanou po vylisování

Mdlé víno

víno fádní chutě a vůně

Mladé víno

je vykvašený hroznový mošt

Mošt

hroznová šťáva, lisováním oddělena od slupky a dužniny

Moštové hrozny

hrozny odrůd povolených ke zpracování na mošty a víno

Odrůdové víno

je vyrobeno z hroznů moštových odrůd

Ohnivě víno

víno s vysokým obsahem alkoholu, alkohol však nepotlačuje ostatní složky vína

Panenské víno

vyrobeno z první sklizně hroznů nově vysázeného vinohradu

Perlivé víno

víno uměle dosycené oxidem uhličitým

Plné víno

víno se zbytkovým cukrem a vysokým obsahem extraktu

Přesířené víno

víno, u kterého bylo delší dobu používáno vyšších dávek SO₂

Přírodní víno

víno, vyrobené z hroznů révy vinné, bez použití řepného cukru

Rmut

jsou odzrněné a vylisované hrozny révy vinné

Samotok

vykvašený mošt získaný samospádem, nebylo použito tlaku, jako při lisování

Scelování vín

mísení dvou nebo více odrůdových vín, za účelem zlepšení kvality a stabilních charakterových vlastností

Směs vína

vzniká mísením (scelováním) dvou a více vín různých odrůd

Stálé víno

víno, které ani po delší době nemění svůj charakter

Stolní víno

víno běžné jakosti, určené pro rychlou spotřebu

Suché víno

víno s minimálním množstvím zbytkového cukru – max. 4g/ litr

Sudové víno

neškolené víno, uchováváno v sudech

Školení vína

technologické operace vedoucí k požadované jakosti a stabilitě vína

Špičková vína

vína výborných ročníků a vyšších jakostních skupin

Šumivé víno

přírodní víno, které bylo podrobeno sekundárnímu kvašení v láhvi

Tělnaté víno

víno s vysokým obsahem extraktu

Těžké víno

víno silně alkoholické s vysokým obsahem extraktu a zbytkovým cukrem.

Travnaté víno

víno s příchutí po trávě – vzniká vylouhováním chlorofylu a tříslovin ze stopek, třepin a nezralých hroznů

Typové víno

je vyrobeno z několika odrůd révy vinné, které jsou pěstovány v témže regionu, obce nebo trati

Vinné kvasnice

vinné kvasinky, které po odumření klesají na dno kvasné nádoby

Vinný destilát

vzniká destilací vína nebo vinných kvasnic

Vrtkavé víno

víno s nestálými buketními a chuťovými složkami

Vyškolené víno

víno, u kterého byla dosažena požadovaná jakost a stabilita, je připraveno k lahvování

Vznešené víno

víno z hroznů vyšší jakosti jako například Rulandské šedé, Chardonnay, Sauvignon a Tramín.

Známkové víno

pro dosažení stálé kvality a charakteru vína se vyrábí scelením dvou či více odrůdových vín.

Zoxidované víno

víno, které bylo vystaveno vzduchu a bylo nesprávně ošetřováno SO₂, víno získává vyšší barevnou intenzitu

A...

Aerobní- z řečtiny, přítomnost vzduchu

Acetyldehyd- organická sloučenina, která působením vzdušného kyslíku oxiduje na kyselinu octovou

Aldehydy- bezbarvé, ostře čpící organické sloučeniny vznikající oxidací primárních alkoholů

Alkoholické víno- obsahuje větší podíl alkoholu, který je cítit ve vůni

Alkoholizovaná vína- mimo alkohol vzniklý kvašením cukru do nich byl přidán čistý líh nebo vinný destilát

Ampelos- postava z řeckých bájí, přítel Dionýsův, který byl po smrti proměněn v keř vinné révy

Ampelografie- nauka o vinné révě

Anaerobní- z řečtiny, nepřítomnost vzduchu

Anonymní degustace- název a původ vína je při ní utajen do skončení degustace

Antioxidant- chemická sloučenina chránící před oxidací, v posledních letech lékařské průzkumy prokázaly, že antioxidanty ve víně chrání lidské zdraví

Archivní- víno které zrálo alespoň rok v láhvi ve speciálním archivním sklepě. Typicky víno dosahuje optimální sudové zralosti po circa jednom roce. Dalším pobytem v sudu se víno nezlepší a je možno je uložit do lahví.

Aroma- vonné a chuťové látky přítomné ve víně

Aromatické odrůdy- mají výrazné aroma, typické pro odrůdu

Aromatizované víno- dodatečně dochucené(např. do dolihovaných vín se dodávají kořenité tresti a tak vznikají vermuty)

B...

Barikovaná vína- vína školená v nových dubových sudech barrique o obsahu 225 litrů

Barvírka- odrůda speciálně vyšlechtěná na vysoký obsah barviva, přidává se do červených vín pro zvýraznění barvy

Bobulový květ- výběrová kategorie vín vyráběná z pozdní sklizně vysoce vyzrálých hroznů

Buket- směs vůní, které se uvolňují zralostí, teplem či dalšími vlivy

Burčák- okamžitý stav kvasícího moštu, kdy jsou v rovnováze alkohol, kyseliny a cukry

C...

Claret- světlounce růžové víno vzniklé z modrých odrůd bez nakvašení

D...

Dekantace- opatrné oddělení usazenin v lahvi od čistého vína; provádí se hlavně u starých vzácných vín

Dolívka- doplňování sudu, aby nedošlo k oxidaci vína

Doux- označení pro sladká vína

Drsné víno- nedostatečně harmonické, nevyzrálé s přemírou kyselin a tříslovin, drsná bývají jako mladá i ta nejlepší francouzská vína

Dubové víno- má přemíru chutí vůní získaných ze zrání v dubovém sudu

Dýmové víno- s kouřovou vůní a chutí; mají je některé modré odrůdy(např. Cabernet Sauvignon nebo Syrah); získávají ho také vína školená v čerstvě vypálených sudech

E...

Enologie- věda o víně

Estery- sladce vonící chemické sloučeniny, deriváty organických i anorganických kyselin; obohacují chuť i vůni vína, tvoří se během fermentace a zrání vína

Etanol- alkohol, jeden z hlavních produktů kvašení

Extrakt- rozpustné částice, které ovlivňují jakost, bohatost a plnost vína; souhrn látek, které zůstanou z vína po oddestilování vody a alkoholu

F...

Fermentace- kvašení

Fiasko- typická toskánská vinná láhev opletená lýkem

Filtrace- oddělování pevných částic od kapaliny

Fortifikace- dolihování vína

G...

Grand cru- ve Francii označuje vína z výjimečných vyjmenovaných vinic; z takových vinic jsou takzvaná velká vína výjimečné kvality i ceny

H...

Hořkost- vada vína, která může vzniknout materací pecicek v moštu při dlouhém nakvácení

Hroznová chuť a vůně- mají je vína vyráběná moderními technologiemi z vyzrálých, zdravých hroznů; takové víno voní a chutná jako čerstvě utržený hrozen dané odrůdy

Hrušková kapka- typická chuť vín Beaujolais

Hutné víno- plné, vysoce extraktivní s výrazným hroznovým charakterem

Hybrid- kříženec dvou či více odrůd

Ch...

Chaptalizace- přidání cukru do vína, aby se zvýšil podíl alkoholu a víno bylo stabilizovanější; metoda je pojmenovaná po ministru vnitra Napoleona Chaptalovi

Château- původně francouzský zámek; ve vinařství se tak označují vyhlášené vinařské usedlosti

J...

Jablečná chuť- bývá v mladých vínech díky přítomnosti kyseliny jablečné a ve vínech vyrobených z nedozrálých hroznů

Jablečno- mléčná fermentace- biochemický proces, při kterém se transformuje hrubá kyselina jablečná na měkčí a příjemnější kyselinu mléčnou

Jižní typ vína(středomořský)- mívá nízký obsah kyselin, bývá mírně naoxidovaný, s vyšším obsahem alkoholu, plochý, krátký

K...

Klon- réva jedné odrůdy, která má poněkud jiné vlastnosti než původní odrůda

Kabinet- první třída vín s přívlastkem neboli predikátem; určuje se podílem cukru v čerstvě vylisovaném moštu

Komplexní víno- má všechny požadované vlastnosti v chuti i vůni

Konzumní víno- víno průměrné jakosti, určené k běžné spotřebě, ale bez chyb a nedostatků

Korek- zátka z dubu korkového; vada vína, které je cítit po zplsnivělé zátce, může znehodnotit velmi vzácné a staré víno

Krátké víno- víno bez vad, ale chuťový vjem rychle zmizí, má krátkou persistenci

Kříženec- potomek křížení dvou či více odrůd

Kulaté víno- má vyvážený poměr všech složek, vzbuzuje vyrovnané, příjemné dojmy

Kvasinky- jednobuněčné mikroorganismy, které jsou podmiňujícím činitelem při výrobě vína

Kvasnice- uhynulé kvasinky, které klesají na dno nádoby po kvašení

Kvasný klobouk(rmutový)- vzniká při nakvácenírozdrcených modrých hroznů kvůli uvolnění barviva; musí se vmíchávat zpět do roztoku, protože ho tvoří matoliny a slupky, které musí být ponořeny, aby se z nich uvolňovaly do moštu žádoucí látky

Kvašení- biochemický proces, při kterém se působením enzymů produkovaných kvasinkami transformují cukry na alkohol a oxid uhličitý

Kyselina jablečná- patří mezi tvrdé kyseliny, ve větší míře se objevuje ve víně vyrobeném z nedozrálých hroznů; odbourává se uměle nebo při jablečno-mléčném kvašení

Kyselina mléčná- vzniká ve víně při jablečno-mléčném kvašení

Kyselina octová- vzniká oxidací acetyلهydu; může zcela znehodnotit víno i sud, ve kterém zoctovatělo

Kyselina uhličitá- oxid uhličitý rozpuštěný ve vodě, důležitá součást vína

Kyselina vinná- její množství stoupá se zvyšující se cukernatostí hroznů; při nešetrném umělém odbourávání hrubých kyselin je odbourávána i kyselina vinná, což činí víno fádším

L...

Lahvová zralost- charakterizuje víno, které po stáčení zráló v lahvích; u vybraných červených vín může víno v lahvích zrát i několik desítek let

Liščina- charakteristický pach vína vyrobeného z divoké americké odrůdy Vitis labruska

Letošní víno- mladé víno; víno nese toto označení od vinobraní do vinobraní

M...

Macerace- nakvácení, kdy ještě mošt nebyl oddělen od slupek a třapin; při výrobě červených vín se macerací uvolňuje ze slupek barvivo

Manta- viz kvasný klobouk

Mdlé víno- slabé, s nedostatkem kyselin, nevýrazné chuti a bez doznění po polknutí

Měkké víno- víno jemných tónů; přílišné zjemnění může vést k tomu, že je víno krátké, mdlé a slabé

Merkaptany- páchnoucí, těžko odstranitelné chemické sloučeniny vznikající reakcí alkoholu se sirovodíkem; víno páchne po spálené gumě či shnilém kyselém zelí

Mikroklima- vzniká v chráněných polohách a je odlišné od převažujícího klimatu v okolí; mikroklima je charakteristické pro některé výjimečné vinice(např. Kraví hora a Šobes na Znojemsku)

Mladé víno- svěží víno hned po stočení

Mošt- šťáva vzniklá oddělením pevných částic od tekutých; výchozí surovina pro výrobu vína

N...

Náčiňová hadra- původně hadr na nádobí; podle ing. Michlovského z Vinselektu pachů vína připomínající právě pach starého hadru, vzniká hnilobou špatně odfiltrovaných kvasinek

Navínění, zavínění- dříve zneutralizování nového sudu, dnes jsou naopak látky uvolňované z nového sudu žádoucí při výrobě barikovaného vína

Neškolené víno- mladé víno, které neprošlo sklepní procedury následující po vykvašení, stočení a filtraci

O...

Octovatění- smrtelná choroba vína, při které se tvoří kyselina octová; tak vzniká vinný ocet

Odkalení- odstranění sedimentu po kvašení

Odrůdový charakter- typické vlastnosti určující jednotlivou odrůdu; musí ho mít všechna vína deklarovaná jako odrůdová

Ohnivě víno- červené s vyšším obsahem alkoholu, jasnou rubínovou barvou, opojné a rozpalující; taková se rodí v jižních zemích

Opulentní víno- plné, s bujným aromatem a vysokým extraktem

Ostré víno- velmi mladé, sirové neškolené víno s neharmonickým souzněním jednotlivých složek

Oxid siřičitý- používá se k zamezení oxidace a proti chorobám vína

Oxid uhličitý- vzniká při kvašení moštu rozkladem cukrů na alkohol

Oxidace- vzniká stykem moštu vína se vzduchem; znehodnocuje chuť i barvu

P...

Pasterizace- tepelný způsob stabilizace vína

Perlení- důsledek druhotného kvašení při špatném ošetření vína před láhvováním

Pitelné víno- poddajné, příjemné víno svěží chuti a vůně, které po napití samo vybízí k dalšímu doušku

Plné víno- mohutné v chuti s vysokým obsahem extraktu

Ploché víno- mdlé chuti, slabé a krátké, s malým obsahem kyselin

Podnož- zakořeněná část odolné révy vinné, na kterou je naštěpována ušlechtilá odrůda révy vinné

Podtón- jemný charakter vína, který umocňuje vyznění základních složek; dodává vínu komplexnost ve vůni i chuti

Pozdní sběr- podle vinařského zákona takto označená vína stojí nad kabinetem; zařazení je dáno obsahem cukru ve sklizených hroznech, který stoupá s oddálením doby sběru

Prázdné víno- víno s nedostatkem extraktu i charakteru, vodové

Premiér cru- označení vybraných vinic

Překrývající tón- vínu dominuje cizí vůně či chuť, překrývající vůně a chutě požadované

Připálené víno- vykvašené při vysokých teplotách nebo příliš zahřáté při tepelné metodě fermentace červených vín

R...

Reduktivní víno- nebylo při výrobě vystaveno působení vzduchu

Refraktoměr- optický přístroj k měření obsahu cukru v moštu nebo ve víně

Rmut- odstopkované, rozdrčené bobule hroznů

Rmutový klobouk- viz kvasný klobouk

Ročníkové víno- pochází z hroznů sklizených v určitém roce; jsou ročníky, desetiletí a staletí, kdy se urodila velká vína výjimečných kvalit

Řezák- viz ostré víno

S...

Samotok- u červeného vína jde o nakvašený mošt oddělený od kvasného klobouku

Scelování- mísení vín stejné odrůdy z různých vinic tak, aby byl zvýrazněn odrůdový charakter, nebo mísení vín různých odrůd, aby byla dosažena nová, vyšší kvalita vůně i chuti

Sec- suché víno

Silné víno- víno výrazné chuti i vůně s vysokým podílem extraktu, kyselin i tříslovin

Sirovodík- vzniká reakcí vodíku se sírou a dává vínu pach po zkažených vejcích

Skomné víno- víno průměrné jakosti, ale pitelné

Slabé víno- víno s nedostatkem extraktu a alkoholu, vodové

Slabý ročník- úroda byla ovlivněna nepříznivými klimatickými podmínkami; slabí co do úrody i její kvality

Sladká rezerva- nekvašený zahuštěný mošt, který se přidává do vína ke zvýšení hladiny zbytkového cukru; zahuštěný mošt zlepšuje hroznový charakter vína; používá se také při nízké cukernatosti výchozí suroviny

Směs, směska- viz scelování

Solera- systém neustálého doplňování starého vína novým, aby víno mělo stálý styl a kvalitu; používá se při výrobě sherry

Sommelier- znalec vína, jídla a stolování, který doporučuje ve vybraných restauracích vína k pokrmům

Sortiment révy- zastoupení jednotlivých odrůd révy vinné

Spravedlivé víno- víno s typickými vlastnostmi, poctivě udělané, s dobrým charakterem

Stáčení- oddělování kalů od vykvašeného vína

Stolní víno- označení běžného, skromného vína určeného k dennímu pití; nelze u něj očekávat zvláštní kvalitu, stojí na nejnižší příčce kvalitativní stupnice, je bez označení odrůdy i původu, sceluje se z vín různých oblastí, kvalit a odrůd tak, aby se zakryly původní nedostatky

Suché víno- víno bez zbytkového cukru, který všechen prokvasil na alkohol a oxid uhličitý

Svěží víno- příjemně pitelné víno, má vyvážené, dobře patrné kyseliny, působí svěže a živě, někdy se zbytkem oxidu uhličitého

Svíravost- u červených vín způsobena přebytkem taninu z tříslovin a kyselin

Školení- sklepní úkony, které vedou víno k čirosti a stabilitě před stáčením do lahví

Špičkové víno- pochází z nejlepších vinohradů a vynikajících ročníků; dobře ošetřené

Švestkové víno- chuťově výrazné červené víno s chutí po švestkách či švestkových povidlech; mají ji některé druhy těžších, aromatických vín z Austrálie, Jižní Afriky či Chile

T...

Tanin- jedna ze složek tříslovin; způsobuje svíravost vína

Tank- cisterna na kvašení či skladování vína

Tastevin- mělká stříbrná miska používaná v Burbunsku k degustaci vína; nosí ji zavěšenou kolem krku i někteří sommeliéři; v Burbunsku je řád rytířů Tastevin

Těkavé kyseliny, těkavky- jsou známkou špatně ošetřeného vína, jejich nadbytek může víno zcela znehodnotit; vypařují se při nízkých teplotách

Tělnaté víno- oulad alkoholu s vysokým obsahem extraktu poskytuje mohutný dojem plnosti; takového vína

máme plná ústa

Tenké víno- chybí mu vůně, extrakt, kyseliny i alkohol

Těžké víno- ilné, alkoholické, extraktivní víno- alkohol vyniká nad kyselinami; těžká bývají některá vína ze Středomoří

Třísloviny- ve vodě rozpustné látky, hořké, svíravé chuti; do vína se dostávají ze slupek, jadérek a třepin hroznů; víno přijímá třísloviny i z dubových sudů

Tvrdé víno- víno s vysokým obsahem kyselin a tříslovin; tvrdá mohou být i některá špičková mladá vína, která zráním tvrdost ztrácejí

U...

Uleželé víno- víno vyrovnané, lahvově zralé, s osobitou kvalitou

Uzavřené víno- víno nevýrazné chuti a vůně, vzniká dlouhým kvašením ve studeném sklepe; uzavřené může být i víno lahvově zralé, které je třeba před podáváním otevřít s předstihem a nechat „šámbrovat“, vyvětrat

V...

Vanilka- vůně, kterou získává víno z nových dubových sudů; výrazně vanilková vína jsou barikovaná

Velké víno- víno plné chuti a vůně, s vysokým podílem extraktu a bohatým hroznovým dozríváním v chuti

Velkorysé víno- víno poskytují bohatou paletu vůní a chutí

Velký ročník- vína ze sklizně ovlivněné výjimečně příznivými klimatickými podmínkami

Venkovské nebo selské víno- stojí v kvalitě o stupínek nad stolním vínem; jde o směsky z jedné oblasti

Vinifikace- proces výroby vína od sběru hroznů po stočení vína do lahví

Vinná réva- latinsky Vitis vinifera, liana z čeledi révovitých

Vinohrad- plocha osázená vinnou révou

Vodnaté víno- víno extrémně slabé ve vůni, chuti i barvě

Výrazné víno- vyniká chutí i vůní, má silný odrůdový charakter

Vyrovnané víno- dobře školené, vyzrálé s harmonicky sladěnými kyselinami, alkoholem a tříslovinami

Z...

Zralé víno- připravené ke stáčení do lahví na vrcholu kvality nebo takto vyzrálé na lahvích

Zraní vína- soubor chemických a fyzikálních procesů vedoucích ke změně barvy, vůně, chuti

Zvadlé víno- víno za vrcholem kvality, doba zrání byla překročena, víno má příchuť stařiny a jeho další vývoj povede ke zhoršování kvality

Ženské víno- víno jemné harmonické chuti a vůně, s hedvábnou strukturou a exkluzivním stylem

Živé víno- mladé, ještě nevyčerené, se zbytky oxidu uhličitého

20.Slovník pojmů

Assemblage (asembláž)

míchání vín pro vytvoření specifického stylu v Champagne

Barrigues (baryk)

dubové sudy o objemu 225 litrů nebo označení vín v těchto sudech zrajících

Blanc de Blancs (blādeblā)

víno – šumivé – vyrobené pouze z bílých odrůd (Chardonnay)

Blanc de Noirs (blā de noár)

víno – šumivé – vyrobené z modrých odrůd (Pinot Noir nebo Pinot Meunier)

Botrytis (botriti)

ušlechtilá plíseň, která se využívá při výrobě speciálních vín

Bouquet (buké)

aroma, vůně vína

Château (šató)

zámek, velká vinice, toto označení nesou prakticky všechna významnější vína v Bordeaux

Clairnet (kleré)

tmavě růžové víno

Côtes (kot)

v překladu svah, svahy

Coupage (kupáž)

zcelování vín

Cuvée (küvé)

víno, pro jehož výrobu bylo použito více odrůd vinné révy

Číření / krášlení

odstranění jemných sedimentů a kalů pomocí různých prostředků (bílek, želatina, tanin atd.)

Dekantování

přelévání vín s usazeninou nebo kvůli oxidaci do karafy

Domaine (domén)

vinařská usedlost

Eiswein (aisvain)

tzv. ledové víno, je vyrobeno z hroznů přešlých mrazem, ještě zmrzlé hrozny se lisují, oddělí se voda a zůstane silný, koncentrovaný mošt

Fermentace

biochemický proces přeměny moštu na víno pomocí kvasinek

Fortifikace

dolihování – způsob výroby speciálních vín pomocí přídavku vinného destilátu

Gironde (žirōd)

řeka protékající oblastí Bordeaux

Grand Vi (grā vā)

velké víno, neoficiální označení významných châteaux v Bordeaux

Macerace

vyluhování barviva a tříslovin do moštu ze slupek modrých odrůd při výrobě červeného vína

Macération Carbonique (maserasjó karbonyk)

metoda výroby červených vín, kdy se v uzavřených nádobách nechají kvasit celé hrozny, dochází k samovolnému úniku CO₂ (Beaujolais se díky této metodě vyznačuje jemným hruškovým aroma)

Mis en Bouteilles au Château (misãbutej óšató)

láhve plněny v konkrétním Château

Mis en Bouteilles par (misãbutej par)

láhve plněny pod dohledem

Mousseux (musö)

šumivé víno

Négociant (negosjá)

obchodník, který vykupuje víno od pěstitelů a prodává pod vlastní značkou odběratelům

Phyloxera

révokaz – mšice révová

QbA

označení klasifikace německých vín (kvalitní víno z určité oblasti) používá se u běžných vín typu Landwein

QmP

označení klasifikace německých vín (kvalitní víno s predikátem), vyšší kategorie než QbA, používá se pro kategorie vín Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese a Eiswein

Racking

stáčení čirého vína z kvasnic a sedimentů

Rmut

rozdrcené bobule hroznů

SO₂ – oxid siřičitý

přidává se při výrobě do vína jako antioxidant, stabilizátor a antiseptikum

Solera systém

speciální systém míšení vín z jednotlivých sudů tak, aby se dosahovala stále stejná kvalita a styl značky (sherry)

Tanin

tříslovina

Terroir (teroár)

francouzský výraz zahrnující celkovou souhru přírodních faktorů, prostředí, podnebí, nadmořské výšky, půdy a dalších, které ovlivňují růst a kvalitu révy a potažmo i chuť vína

Vintage (vintáž)

ročník nebo víno pocházející ze sběru deklarovaného ročníku

Alexis Lichine

[alexi lišin]

Alsace

[alsas]

Anjou-Saumur

[anžú sómür]

AOC

[aosé]

Appellation d'Origine Contrôlée

[apelasiõ dorižin kontrolé]

Arbois	
[arboa]	
Aube	
[ób]	
Ausone	
[ózõ]	
Bandol	
[bãdol]	
Banyuls	
[banjul]	
Barsac	
[barsak]	
Bas Rhin	
[barã]	
Beaujals Nouveau	
[bóžolé nuvõ]	
Beaujals Primeur	
[bóžolé primér]	
Beaujolais	
[bóžolé]	
Beaune Premier Cru	
[bõ premié krü]	
Bellet	
[bele]	
Bergerac	
[beržera]	
Cabernet Franc	
[kaberne frã]	
Cabernet Sauvignon	
[kaberne sóviňõ]	
Cahors	
[kaór]	
Cave de Bully	
[kav de büli]	
Caves de la Loire	
[kav de la loár]	
Cérons	
[sérõ]	
Chablis	
[šabli]	
Chablis Les Clos Grand Cru	
[šabli le klo grã krü]	
Chablis Les Montmains 1er Cru	
[šabli le monmã premié krü]	

Chambolle-Musigny
[šambole musiň]

Champagne
[šampaň]

Chapelle Royale
[šapel roajal]

Chardonnay
[šardoné]

Chassagne-Montrachet
[šasaň mōtraše]

Château Canteloup
[šató kantelü]

Château Capmartin
[šató kapmartã]

Château Carbonnieux
[šató karbonié]

Château Château
[šató šalō]

Château Cheval Blanc
[šató ševal blã]

Château Clément-Pichon
[šató klemã pišon]

Château de la Coulerette
[šató de la kuleret]

Château De La Tour
[šató de la túr]

Château de Rives
[šató riv]

Château de Souzy
[šató de suzi]

Château du-Pape
[šátónöf düpap]

Château d'Yquem
[šató dikem]

Château Grillet
[šató grije]

Château La Fleur Petrus
[šató la flér petrüs]

Château Lafite-Rothschild
[šató lafit ročild]

21.Pivo

Pivo je jedinečný isotonický nápoj, je nejvhodnějším nápojem při zvýšené ztrátě vody je plné vitamínů, zvláště vitamínu B sedativa v pivu způsobují uvolnění, tudíž pivo je vhodným nápojem při zátěži.

Pivo ničí bakterie!

Vědci z univerzity v Ulmu učinili senzační objev. Již od 0,2 l piva denně usmrcuje v žaludku nebezpečnou bakterii *Helicobacter pylori*, která je příčinou většiny žaludečních vředů. Další kladný vedlejší účinek piva spočívá v tom, že hořčiny chmele stimulují zažívací trakt. Navíc má příznivé účinky při vysokém krevním tlaku a krevním cukru, pozitivně působí na metabolismus tuků a srážlivost krve a snižuje nebezpečí kardiovaskulárních onemocnění. Katka 7/99

Pět pullitrů piva denně a nemusíte chodit k lékaři

Pivaři, kteří přesedlali na červené víno, protože si mysleli, že je to pro ně zdravé, se nemuseli vůbec obtěžovat. Pár pullitrů je zrovna tak prospěšných pro jejich zdraví jako víno a navíc levnější. Pivo, tvrdí vědci, zlepšuje náladu, zabráňuje infarktům a ochraňuje před Alzheimerovou nemocí. Dlouhodobá studie prof. Thorkilda Sorensena z kodaňského Institutu preventivní medicíny zjistila, že počet úmrtí u těch, kteří pravidelně pili 69 jednotek týdně, je naprosto stejný jako u absolutních abstinentů. Protože se jednotka alkoholu rovná čtvrtlitru piva, pět pullitrů piva denně rozhodně nikomu nezkrátí život, napsal list Daily Telegraph. Unikátním aspektem Sorensenovy studie je ověřený důkaz, že pití alkoholu přes míru není škodlivé. Červené víno absorbuje cholesterol, ale pivo zase dokáže likvidovat v lidském organismu hliník, který má přímou spojitost se stárnutím a s Alzheimerovou nemocí. V lednu výzkumníci z Oxfordu prohlásili, že nejzdravější muži mohou klidně pít až 28 sklenic whisky týdně. Cirhózu jater, donedávna pokládanou za důsledek alkoholismu, prokazatelně způsobuje trvalý nedostatek vitamínů B v dietě. Pokud se piják alkoholu zároveň rozumně stravuje, i po dlouholetém, těžkém pití má šanci, že skončí s naprosto zdravými játry. Miloslav Rejzl

Pivo denně prospívá

Pravidelná, ale střídavá konzumace piva nebo jiného alkoholu je částečnou prevencí před srdečními chorobami. Zjistili to čeští a britští vědci při výzkumu v pěti okresech ČR. Nejmenšímu riziku infarktu jsou vystaveni muži, kteří vypijí týdně 4-9 litrů piva. "Nejpříznivější účinek má jedno až dvě piva denně," řekl doktor Martin Bobák. Výsledky testů naznačují, že u mužů, kteří vypijí denně čtyři a více, se preventivní účinek piva ztrácí. (ČTK)



Technologie výroby piva

Pivo je slabě alkoholický, lahodný a zdravý nápoj, vyrobený z vody, ječmene a chmele. Ječmen se však musí nejdříve sesladovat, tj. klíčením a sušením přeměnit škrobnatou látku ječmene a jeho bílkoviny tak, jak to vyžaduje vaření piva. Na varně, ve velkých kádích a kotlích se slad zpracovává na mladinu. Rozmačkaný slad se vystírá teplou vodou do vystírací kádě. Část husté tekutiny - vystírky - se spustí do rmutového kotle. Po vaření se přečerpá zpět do vystírací kádě. Tento celý proces, zvaný rmutování, se dvakrát opakuje. Při přesném dodržování časů a teplot se škroby rozštěpí na dextriny a cukry. Takto ze sladu získaný extrakt - sladina - se pak na scezovací kádi odděluje od pluchů a stéká do mladinové pánve, kde se nakonec vaří 2 hodiny s přesnou dávkou chmele. Hořké látky přejdou varem do roztoku, kterému říkáme mladina. Ve



scezovací kádi zbudou pluchy a nerozpustné části sladu zvané - mláto. To slouží jako výborné krmivo pro dobytek. Z varny se horká mladina čerpá do vířivých kádí, kde se bílkoviny, které se varem vyloučily jako kaly, usazují ke dnu a z mladiny odstraňují. Mladina se přes deskové chladiče ochladí na 6 °C a čerpá do otevřených kvasných kádí. Oddělení, kde probíhá hlavní kvašení, se jmenuje spilka. Přidají se čisté pivovarské kvasnice, které kvašením rozkládají cukry na alkohol a oxid uhličitý. Hlavní kvašení trvá 7 až 12 dní. Ke konci se kvasnice usadí ke dnu a mohou se po vyprání čistou vodou použít na další várku. Ze spilky putuje mladé pivo do sklepa. Dokvašování probíhá v uzavřených ležáckých tancích při nízkých teplotách po dobu několika týdnů i měsíců. Během této doby se pivo nasýtí přirozeně vznikajícím oxidem uhličitým,

chuťově se zjemní a vyrovná. Hotové pivo se čerpá přes filtr, kde se z něj odstraní zbylé kvasinky, čímž získá jiskru a zvýší se jeho trvanlivost. Přes zásobní tanky se dostane až na stáčírnu. Zde je průtokově pasterováno, čímž je zaručena jeho naprostá mikrobiologická čistota a stáčí se do lahví nebo sudů.

22. Pitný režim

Pod tímto pojmem rozumíme udržování dostatečného množství tekutin a minerálů v organismu. Lidské tělo je tvořeno ze 70% vodou. Samotný tento fakt vypovídá o důležitosti udržování přiměřeného množství vody v organismu. Tak jako v přírodě funguje přirozený koloběh vody, tak i tělo si vyžaduje dodržování určitých zásad v pohybu tekutin.

V těle rozlišujeme tzv. mimobuněčnou tekutinu (extracelulární) a vnitrobuněčnou (intracelulární). Extracelulární tekutina zahrnuje krev, lymfu a tekutinu vyplňující prostor mezi buňkami. Tekutina intracelulární a extracelulární se od sebe liší obsahem minerálů. V intracelulární tekutině je převažujícím iontem sodík, zatím co v intracelulární tekutině převládá draslík. Voda je rozpouštědlem mnoha látek, které přijímáme. Velice významně se uplatňuje v metabolismu na všech úrovních. Je ovšem také nosičem (vehikulem) minerálů, stopových prvků a mnoha dalších elementů. Tělo vodu také potřebuje jako chladicí kapalinu a brání tak přehřátí organismu. Tento proces se nazývá pocení. Další funkcí vody je odplavování zplodin vznikajících při metabolických procesech ve formě moči. Samotný metabolismus spotřebovává také určité množství vody (cca 300 ml). Průměrný člověk vydá denně cca 2 - 2,5 l vody, z toho 1 - 1,5 l močí, cca 600 ml pocením a cca 300 - 400 ml je spotřebováno metabolickými pochody. U sportovců je výdej tekutin samozřejmě vyšší a to hlavně pocením. u některých aktivit a extrémních klimatických podmínkách může být ztráta vody pocením až 4 l např. maratonský běh. Při ztrátách vody dochází také k úbytku minerálů. Spolu s potem odchází hlavně sodík. Močí se vylučuje převážně draslík. Tyto skutečnosti bychom měli respektovat a ztráty vzniklé provozem našeho těla pravidelně nahrazovat. Pro běžnou populaci by stačilo, kdyby dodržovala zásady racionální výživy, kterou by dostatečně nahradila většinu ztrát důležitých látek. Jiná situace nastává u sportovců a hlavně vrcholových. Tato část naší populace není schopna vyrovnat vzniklý deficit tekutin a minerálů jinak než suplementy k tomu určenými. Pokud nedochází k vyrovnávání ztrát tekutin a minerálů dochází v organismu k tzv. DEHYDRATACI. Dehydratace je stav, kdy nastává nadměrný úbytek tekutin a to hlavně extracelulární. Závažné projevy můžeme pozorovat pokud volem tekutiny v těle poklesne o více než 6%. Dehydrataci rozeznáváme hypotonickou, hypertonickou a izotonickou. Ještě než přistoupíme k popisu jednotlivých stavů vysvětlíme si pojem osmotická aktivita tekutin v organismu. V předchozím textu bylo uvedeno, že v extracelulární tekutině je hlavní iontem sodík a intracelulární tekutině draslík. Tyto ionty jsou v určitých koncentracích. To znamená, že např. na 1 ml tekutiny připadá určitý, konstantní počet iontů daného prvku. Pokud je v daném množství tekutiny více iontů, než je stanovená norma pro tuto tekutinu, stává se tato tekutina hyperosmolární vůči normě. Tento stav nastane při úbytku tekutiny a zachovaném počtu iontů. Pokud je ovšem na jednotku množství tekutiny méně iontů, než je norma, stává se tato tekutina hypoosmolární. Tato situace se projeví při zvyšování volumu tekutiny bez adekvátního příjmu iontů. Nutno ještě uvést jak se chovají dvě tekutiny o nestejně koncentraci iontů, pokud se dostanou do styku. Tekutina, která je koncentrovanější, poskytne ionty tekutině méně koncentrované, čímž se obě koncentrace vyrovnávají a vzniká tekutina s homogenně rozloženými ionty. Proudění iontů z více koncentrovaného roztoku do méně koncentrovaného nazýváme osmotický gradient nebo také koncentrační spád.

HYPERTONICKÁ dehydratace: je stav, kdy se snižuje objem mimobuněčné i vnitrobuněčné tekutiny.

Příčiny: 1. Malý přísun čisté vody při jejím nedostatku. Dochází k tomu při extrémních teplotních podmínkách a velkém energetickém výdeji bez adekvátní náhrady tekutin. Dále mohou takto trpět lidé, kteří nemohou přijímat tekutiny z různých patologických příčin. 2. Ztráty hypotonické tekutiny při horečkách, průjemch, cukrovce. 3. Některá ledvinná onemocnění. **Projevy:** jsou přítomny známky dehydratace buněk, tj. žízeň, pokles tělesné hmotnosti, apatie, neklid, halucinace. Jazyk je suchý, tonus kůže snížen, zvýšená teplota. Nakonec dochází k poruchám vědomí, křečím, event. i bezvědomí, tachykardii (zvýšená akce srdeční), hypotensi, rozvoji šoku.

ISOTONICKÁ dehydratace: je izolovaná ztráta izotonické tekutiny mimobuněčné tekutiny. Vnitrobuněčná tekutina se nemění. **Příčiny:** 1. Ztráty tekutin z trávicího ústrojí (zvracení, průjem, atd.). 2. Krvácivé stavy. 3. Velké pocení. 4. Rozsáhlé popáleniny. 5. Použití saluretických diuretik. 6. Některá ledvinová onemocnění. 7. Rychlá tvorba výpotků. **Projevy:** únava, apatie, poruchy vědomí až bezvědomí, zvýšená akce srdeční, pokles krevního tlaku, rozvoj šoku.

HYPOTONICKÁ dehydratace: je snížená mimobuněčná tekutina a zvýšený objem buněk, tedy objem vnitrobuněčné tekutiny. **Příčiny:** 1. Ztráty soli (při některých ledvinových onemocněních, nedostatečnosti nadledvin, poruchách centrální nervové soustavy, vysoké dávky diuretik, dlouhodobé neslané dietě). 2. Hrazení větších ztrát tekutin pouze vodou (při zvracení, průjemch, sportovních výkonech, práci v horku). **Projevy:** pokles krevního tlaku, ortostatické poruchy, poruchy plnění žil, studená cyanotická (namodralá) kůže což svědčí pro nebezpečí rozvoje šoku, snížený tonus tkání. Správné hospodaření s vodou mikroživinami (minerály, vitaminy) a s energií je proto prvním předpokladem zdraví a výkonnosti člověka, tím více to platí pro každého sportovce. Znamená to použití správného nápoje ve správném množství, složení a ve správný čas, to znamená ve správnou dobu před, během a po sportovním výkonu. Vhodnou volbou nápoje možné poskytnout organismu, ať již při fyzické nebo psychické námaze potřebné množství tekutin, energie, vitaminů, iontů, stopových prvků a tím v co nejkratší době odstranit únavu, překonat a obnovit optimální kondici. Toto poskytují speciální nápoje s obsahem iontů (iontové nápoje), vitaminů (vitaminové nápoje), energetické nápoje. Je důležité vědět jaký nápoj zvolit před, během a po výkonu. Určitě nelze, souhlasit s tvrzením některých výrobců, že jejich nápoj je univerzální. Univerzální iontový nápoj neexistuje. Některá pravidla pitného režimu. Běžná populace by měla samozřejmě přijímat dostatečné množství tekutin, což činí 2,5 l - 3 l / den, při letním počasí podle teplot a době strávené na slunečním svitu až 5 l. Přitom stačí pít džusy naředěné minerálkou v poměru 1 díl džusu a 2 - 3 díly vody nebo minerálky. Lepší je minerálka, protože doplňuje i důležité ionty a to hlavně sodík a magnesium. Nutno podotknout, že stačí vypít 1 - 1,5 l minerálky za

den, zbytek může být voda nebo nějaké vitaminové nápoje. Pro sportovce nastává obtížnější situace, protože musí volit mezi několika druhy nápojů a to podle času, typu výkonu, klimatických podmínek apod. Sportovní iontový nápoj a jeho hodnocení podle : osmolarity nebo koncentrace iontů, rozeznáváme hypertonické nápoje - mají větší koncentraci iontů než krev, isotonické - mají stejnou osmolaritu jako krev a hypotonické - mají nižší koncentraci než krev. Hypotonické nápoje mají dnes velkou oblibu a jsou považovány za nejlepší. Vstřebatelnost iontů z hypotonického nápoje je dobrá a nepůsobí žádné zažívací potíže jako nápoje s velkou náloží iontů. Poměr jednotlivých iontů v nápoji je velice důležitý. Každý iontový nápoj by měl obsahovat tyto ionty : sodík, draslík, hořčík, vápník, chlór, fosfor. Poměr jednotlivých iontů určuje vhodnost nápoje před, při a po výkonu. Před a při výkonu by měl být poměr sodíku : draslíku 3 - 4 ku 1. Sodíku ku draslíku plus hořčíku a vápníku 3 ku 1. Po výkonu by měl být poměr sodíku ku draslíku 1 ku 3 - 4. Ionty se nacházejí ve sportovních nápojích v různých formách, např. formy chloridů, uhličitánů, fosforečnanů, síranů, organických sloučenin (aspartátů, glukonátů, laktátů, atd). Za nejlepší formu jsou dnes považovány tzv. cheláty. I když říci, že cheláty jsou naprosto nejlepší by nebylo správné. Rozhodující pro formu v jaké je minerál dodáván by měla být jeho vstřebatelnost. Dnes se ukazuje, že pro každý minerál je vhodná jiná forma sloučeniny pro podání ústy. Dělení podle obsahu energetických substrátů a stimulantů - nápoje, které obsahují vysoké procento energetických složek se nazývají nápoje vysoko energetické. Nápoje s nízkým procentem energetických složek se nazývají nízko energetické. Jako energetické složky se dnes používají hlavně jednoduché sacharidy (glukóza, fruktóza, maltodextriny), dalšími zdroji energie mohou být tzv. MCT oleje (tuky se středně krátkým řetězcem). Jako další vysoko energetické látky lze použít slabé organické kyseliny succináty (jantarany) a citráty. V silových sportech lze tyto vysoko energetické nápoje aplikovat před výkonem pro naplnění energetických rezerv pro vlastní výkon a po výkonu na doplnění energetických ztrát vzniklých při intenzivních silových trénincích. Pro vytrvalostní sportovce jsou energetické nápoje důležité již při výkonech, které trvají dlouhou dobu a samozřejmě po výkonu na doplnění energetických ztrát. Nízko energetické nápoje jsou vhodné pro rekreační sportovce, ženy a všechny ty, kteří nechtějí dodávat tělu dodatečnou energii nebo chtějí redukovat svoji tělesnou hmotnost.

23.Přílohy:

Zákon č. 321/2004 Sb.

ze dne 29. dubna 2004

o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)

Změna: 179/2005 Sb.

Změna: 411/2005 Sb.

Změna: 444/2005 Sb.

Změna: 215/2006 Sb.

Parlament se usnesl na tomto zákoně České republiky:

ČÁST PRVNÍ

VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ

HLAVA I

OBECNÁ USTANOVENÍ

§ 1

Předmět úpravy

(1) Tento zákon upravuje v návaznosti na přímo použitelný předpis Evropských společenství 1) (dále jen "předpisy Evropských společenství") další podmínky a požadavky v oblasti vinohradnictví a vinařství. Tento zákon dále upravuje výkon státní správy, včetně státního dozoru nad dodržováním povinností stanovených předpisy Evropských společenství 1) a tímto zákonem, a ukládání sankcí za jejich porušování.

(2) Tento zákon se nevztahuje na vinné hrozny určené k přímé lidské spotřebě, 2) hroznovou šťávu, 2) zahuštěnou hroznovou šťávu, 2) vinný ocet, 2) případně potraviny nového typu 3) nebo složky potravin nového typu, 3) pokud tento zákon nestanoví jinak.

§ 2

Ustanovení zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nejsou tímto zákonem dotčena, pokud tento zákon nestanoví jinak.

§ 3

Vymezení základních pojmů

(1) Pokud tento zákon používá pojmy vinařský rok, 4) klučení, 5) právo na výsadbu, 5) právo na opětovnou výsadbu, 5) název zeměpisné jednotky menší než členský stát, 6) skutečný obsah alkoholu, 7) celkový obsah alkoholu, 7) přirozený obsah alkoholu, 7) kupáž, 8) tirážní likér, 8) expediční likér, 8) etiketa, 9) producent, 10) obchodní zprostředkovatel, 10) maloobchodník, 10) uznáný uzávěr, 10) plnění, 10) moštová odrůda, 11) stanovená pěstitelská oblast, 12) země původu, 13) evidenční kniha, 14) enologické postupy a ošetřování, 15) matolinové víno, 16) rozumí se tím pro účely tohoto zákona jejich vymezení v předpisech Evropských společenství.

(2) Pro účely tohoto zákona se dále rozumí

a) révou réva rodu *Vitis L.*, 17)

b) révou sazenicí zakořeněný výpěstek révy,

c) vinohradem nebo vinicí (dále jen "vinice") zemědělsky obhospodařovaná půda souvisle osázená keři vinné révy 17a) jednoho pěstitele o celkové výměře větší než 10 arů, již na základě písemné žádosti pěstitele podané po 1. lednu 2001 Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému 18) (dále jen "Ústav") Ústav přidělil nebo přidělí registrační číslo nebo registrační čísla; vinice o celkové výměře menší než 10 arů je vinicí, pouze má-li na základě písemné žádosti pěstitele podané po 1. lednu 2001 Ústavem přiděleno registrační číslo; vinicí je rovněž vinice vyklučená 5), k níž nebylo Ústavem uděleno právo na opětovnou výsadbu podle § 9,

d) viniční trať pozemek, část pozemku, soubor pozemků, soubor pozemku a části pozemku, nebo kombinací pozemků, případně částí pozemků, tvořících souvislý celek, v jedné vinařské oblasti, případně podoblasti, splňující předpoklady pro pěstování révy z hlediska zeměpisné polohy, svažitosti, délky oslunění a půdně klimatických vlastností,

e) hektarovým výnosem podíl množství vinných hroznů sklizených v jednom vinařském roce a plochy vinice, nebo vinic pěstitele, na nichž byly tyto vinné hrozny vypěstovány, vyjádřený v tunách na jeden hektar,

f) pěstitelem osoba provozující vinohradnictví na vinici,

g) vinohradnictvím pěstitelem provozovaná

1. výsadba a pěstování révy na vinici za účelem produkce vinných hroznů, případně révových roubů,

2. sklizeň vinných hroznů nebo révových roubů,

3. výsadba a pěstování révy podnožové, za účelem produkce podnožových řízků,

4. produkce révových sazenic,

h) rmutem zpracováním narušené vinné hrozny, z nichž lze vyrobit produkt,

i) produktem rmut, hroznový mošt, 16) částečně zkvašený hroznový mošt, 16) částečně zkvašený hroznový mošt ze zaslých hroznů, 16) hroznový mošt z čerstvých vinných hroznů, jehož kvašení bylo zastaveno přidáním alkoholu, 16) zahuštěný hroznový mošt, 16) rektifikovaný moštový koncentrát, 16) hroznová šťáva, 16) zahuštěná hroznová šťáva, 16) víno, 16) mladé víno, 16) víno vhodné k získávání stolního vína, 16) stolní víno, 16) likérové víno, 16) šumivé víno, 16)

perlivé víno, 16) vinné kaly, 16) matoliny, 16) matolinové víno, 16) alkoholizované víno 16) a víno z přezrálých hroznů; 16) produktem jsou rovněž sklizené čerstvé vinné hrozny, 16)

j) vinařstvím zpracování vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu nebo vína, povolenými technologickými postupy, plnění produktu do obalu, označování produktu a jeho uvádění do oběhu,

k) šarží množství druhově totožných produktů, které byly vyrobeny za stejných podmínek a stejným způsobem,

l) jakostním vínem stanovené pěstitelské oblasti 12) jakostní víno, jakostní víno s přívlastkem, jakostní šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti, dále aromatické jakostní šumivé víno, pěstitelský sekt, jakostní perlivé víno, jakostní likérové víno, víno originální certifikace, stanovené pěstitelské oblasti,

m) evidenčním číslem jakosti soubor číselných a písmenných znaků sestávající z čísla rozhodnutí Státní zemědělské a potravinářské inspekce 19) (dále jen "Inspekce") o zařazení příslušného vína a z označení vzorku vína,

n) stupněm normalizovaného moštoměru obsah zkvasitelných cukrů ve vinných hroznech, vyjádřený v kilogramech na 1 hektolitr hroznového moštu; přepočet přirozeného obsahu alkoholu v procentech objemových ze stupňů normalizovaného moštoměru je uveden v příloze k tomuto zákonu,

o) cukernatostí obsah zkvasitelných cukrů v hroznovém moštu, vyjádřený ve stupních normalizovaného moštoměru,

p) výrobou provádění technologických nebo enologických postupů, nebo ošetření do okamžiku, kdy je produkt naplněn do obalu určeného spotřebiteli, popřípadě prodejci,

q) výrobcem fyzická nebo právnická osoba, která vyrábí nebo označuje produkt za účelem jeho uvádění do oběhu,

r) malým množstvím 10) množství nepřevyšující 1 000 hektolitrů vína prodaného maloobchodníkem konečnému spotřebiteli za 1 vinařský rok,

s) uváděním do oběhu nabídka produktu k prodeji, jeho prodej anebo jiná forma jeho nabídky ke spotřebě, včetně skladování pro potřeby prodeje, případně přepravy pro potřeby prodeje, nebo nabídky ke spotřebě,

t) vinným nápojem nápoj obsahující nejméně 50 % vína,

u) vinným stříkem víno smíšené s vodou, sodovkou (sifonem), nebo minerálkou,

v) malovínařem vinohradník a vinař, který pěstuje hrozny révy vinné na registrované nebo neregistrované vinici o výměře nejvýše 20 arů a vyrábí z těchto hroznů víno v množství nejvýše 2 000 litrů.

HLAVA II

VINOHRADNICTVÍ

§ 4

Stanovené pěstitelské oblasti

(1) Stanovenou pěstitelskou oblastí 12) pro jakostní víno stanovené pěstitelské oblasti (dále jen "jakostní víno stanovené oblasti") je vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy.

(2) Vinařská oblast se skládá z vinařských podoblastí. Vinařskou podoblast tvoří vinařské obce, na jejichž území 20) jsou stanoveny viniční tratě nebo jejich části.

(3) Vinařské podoblasti, vinařské obce a viniční tratě stanoví Ministerstvo zemědělství (dále jen "ministerstvo") na základě geografické polohy, svažitosti, půdně klimatických vlastností a historických údajů, záznamů a poznatků.

(4) Prováděcí právní předpis stanoví seznam

a) vinařských podoblastí v jednotlivých vinařských oblastech,

b) vinařských obcí v jednotlivých vinařských podoblastech,

c) viničních tratí v jednotlivých vinařských obcích, včetně jejich územního vymezení,

d) odrůd, ze kterých je dovoleno vyrábět jakostní víno stanovené oblasti.

§ 5

Vinice vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti

(1) Vinice ve viničních tratích, které jsou osázené odrůdami révy zapsanými v seznamu odrůd podle § 4 odst. 4 písm. d) (dále jen "odrůda"), se považují za vinice vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti.

(2) Vinicemi vhodnými pro jakostní vína stanovené oblasti nejsou vinice neobdělávané, podnožové nebo určené pro pokusné účely.

(3) Při stanovení seznamu odrůd podle § 4 odst. 4 písm. d) ministerstvo vychází z dlouhodobých pěstitelských zkušeností a z poznatků ve srovnatelných klimatických oblastech ostatních členských států Evropské unie.

§ 6

Hektarový výnos

(1) Pěstitel je povinen vést záznamy o osázené viniční ploše a dosažených hektarových výnosech podle předpisu Evropských společenství 21) a v souladu s prováděcím právním předpisem.

(2) Mají-li být vinné hrozny použity k výrobě jakostního vína stanovené oblasti, nesmí hektarový výnos 21a) z vinice nebo vinic pěstitele, na nichž byly vypěstovány, překročit 14 tun na jeden hektar. Je-li v jedné vinici vysázeno více odrůd, lze hektarový výnos stanovit pro každou odrůdu zvlášť.

(3) Pokud bude překročen hektarový výnos podle odstavce 2, lze příslušné vinné hrozny použít pouze pro výrobu stolního vína nebo zemského vína, nebo musí být tyto vinné hrozny uvedeny do oběhu pouze jako vinné hrozny určené pro výrobu stolního vína, nebo jako vinné hrozny určené pro výrobu zemského vína.

(4) Prováděcí právní předpis stanoví způsob a vzor vedení záznamů o vinicích a na nich dosažených hektarových výnosech.

§ 7

Správa produkčního potenciálu

Správa produkčního potenciálu 22) zahrnuje správu práv na novou výsadbu podle § 8, správu práv na opětovnou výsadbu podle § 9 a správu rezervy.

§ 8

Nová výsadba

(1) Ústav může na základě žádosti fyzické nebo právnické osoby při splnění podmínek 23) rozhodnout o povolení nové výsadby.

(2) Ústav rozhodne o povolení nové výsadby prováděné v souladu s předpisy Evropských společenství 23) do 90 dnů ode dne zahájení řízení. Ústav stanoví podmínky, za nichž lze o povolení nové výsadby rozhodnout.

(3) Na udělení povolení nové výsadby podle odstavců 1 a 2 není právní nárok. O odvolání proti rozhodnutí Ústavu podle odstavců 1 a 2 rozhoduje ministerstvo.

(4) Prováděcí právní předpis stanoví vzor žádosti o povolení nové výsadby.

§ 9

Právo na opětovnou výsadbu

(1) O udělení práva na opětovnou výsadbu rozhoduje Ústav na základě žádosti pěstitele, který

a) vyklučil vinici, nebo

b) se zaváže, že stanoveným způsobem 24) vyklučí vinici před uplynutím třetího roku od výsadby nové vinice.

(2) K vyklučení vinice podle odstavce 1 musí mít pěstitel souhlas vlastníka pozemku, k němuž se vztahuje právo na opětovnou výsadbu. Souhlas doloží pěstitel Ústavu.

(3) Pokud vlastník pozemku nedá souhlas podle odstavce 2, může pěstitel nebo vlastník pozemku podat Ústavu návrh na zahájení řízení o udělení práva na opětovnou výsadbu. V tomto řízení Ústav udělí právo na opětovnou výsadbu vlastníku pozemku, jestliže splní podmínky pro udělení práva na opětovnou výsadbu podle tohoto zákona a předpisů Evropských společenství. 25)

(4) Nesplní-li vlastník pozemku podmínky pro udělení práva na opětovnou výsadbu do 2 let od zahájení řízení podle odstavce 3, udělí Ústav právo na opětovnou výsadbu pěstiteli, jemuž vlastník pozemku neudělil souhlas podle odstavce 2, nebo jinému pěstiteli, který se stane uživatelem tohoto pozemku.

(5) V případě, že pěstitel prokáže Ústavu, že vlastník pozemku nebo jeho pobyt není znám, uveřejní Ústav po dobu 90 dnů na úřední desce obce, ve které se dotčený pozemek nachází, výzvu vlastníkově pozemku, aby uplatnil své právo na udělení souhlasu či nesouhlasu s vyklučením vinice. Pokud vlastník pozemku v této lhůtě neuplatní své právo souhlasit či nesouhlasit s vyklučením vinice, má se za to, že vlastník pozemku nebo jeho pobyt není znám, a jeho souhlas podle odstavce 2 se nevyžaduje. Po dobu uveřejnění výzvy neběží lhůta pro vydání rozhodnutí podle zvláštního právního předpisu. 26)

(6) Právo na opětovnou výsadbu je převoditelné 27) na jiné osoby pouze v rámci jedné vinařské oblasti. O převod práva na opětovnou výsadbu požádá Ústav osoba převádějící toto právo způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Ústav o převodu práva na opětovnou výsadbu rozhodne do 90 dnů.

(7) Právo na opětovnou výsadbu lze uplatnit až do konce osmého vinařského roku následujícího po roce, v němž bylo dokončeno klučení. 28)

(8) Není-li právo na opětovnou výsadbu uplatněno podle odstavce 7, přechází do rezervy. Ústav rozhodne o udělení práva z rezervy. 29)

(9) Prováděcí právní předpis stanoví vzor žádosti o udělení práva na opětovnou výsadbu podle odstavce 1 písm. a) a b) a vzor žádosti o převod práva na opětovnou výsadbu.

§ 10

Nepovolená výsadba

(1) Ústav rozhodnutím uloží pěstiteli, aby na své náklady vinici vyklučil, jestliže právo na výsadbu uskutečňuje v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) , 24) nebo v rozporu s § 8 nebo § 9. V rozhodnutí Ústav stanoví lhůtu, do kdy je pěstitel povinen vinici vyklučit. Nebude-li vinice ve stanovené lhůtě vyklučena, nařídí Ústav vyklučení na náklady pěstitele.

(2) V případě, že vinné hrozny byly sklizeny na vinici vysazené v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) , 24) nebo v rozporu s § 8 nebo § 9, nebo z těchto vinných hroznů byly vyrobeny produkty, Inspekce rozhodne o způsobu zpracování těchto produktů.

(3) Odstavce 1 a 2 nevyklučují uložení sankce podle tohoto zákona.

HLAVA III

VINAŘSTVÍ

§ 11

Povinnosti výrobců

(1) Zahájení, přerušení a ukončení výroby produktů, s výjimkou sklizených čerstvých vinných hroznů, je výrobce povinen oznámit písemně Ústavu, nejpozději v den zahájení, přerušení nebo ukončení výroby produktů; v oznámení výrobce uvede své jméno, příjmení a trvalý pobyt, jde-li o fyzickou osobu, obchodní firmu nebo název a sídlo, jde-li o

právníckou osobu, a místo výroby produktu. Oznámení podle tohoto odstavce se zapisuje do Registru vinic podle § 28 (dále jen "Registr").

(2) Výrobce produktů je povinen

- a) dodržovat požadavky na výrobu, jakost a zdravotní nezávadnost stanovené předpisy Evropských společenství 15) a prováděcím právním předpisem,
- b) odstranit vedlejší produkty vznikající při zpracování nebo výrobě produktů způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem,
- c) dodržovat požadavky na provozní a osobní hygienu při výrobě produktů stanovené zvláštním právním předpisem, 30)
- d) oznámit Inspekci výrobu matolinového vína 16) pro vlastní spotřebu, a to nejpozději 7 dní před zahájením této výroby,
- e) zajistit soustavnou kontrolu své produkce způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství 31) a prováděcím právním předpisem a vést a uchovávat o tom evidenci v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem.

(3) Prováděcí právní předpis stanoví

- a) podrobnější požadavky na výrobu a fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost produktů,
- b) podrobnosti týkající se odstranění vedlejších produktů vznikajících při zpracování nebo výrobě produktů,
- c) způsob provádění kontroly podle odstavce 2 písm. e) včetně rozsahu vedení a uchovávání evidence.

§ 12

Enologické postupy a ošetřování produktu

(1) Pokud jde o enologické postupy a ošetřování produktu jsou přípustné pouze enologické postupy a ošetřování podle předpisů Evropských společenství, 15) tohoto zákona a prováděcího právního předpisu.

(2) Přidávání jakýchkoliv látek do produktu je zakázáno, pokud nestanoví předpisy Evropských společenství, 15) tento zákon nebo prováděcí právní předpis jinak.

(3) Přecházení látek do produktu, kterému nelze technicky nebo technologicky zabránit, se nepovažuje za přidávání podle odstavce 2, pokud produkt zůstane zdravotně nezávadný a chuť, vůně a barva jsou charakteristické pro daný produkt.

(4) Zvyšování nebo snižování obsahu kyselin podle předpisu Evropských společenství 32) je výrobce povinen oznámit písemně Inspekci ve lhůtě stanovené předpisem Evropských společenství. 32)

(5) V prostorách určených k výrobě, plnění nebo zpracování produktu nesmí být uchovávány látky, které jsou svým složením vhodné k tomu, aby byly užity k falšování produktu (například látky nahrazující mošt, aromatické látky, nedovolené prostředky k ošetřování vína apod.). Orgán dozoru je oprávněn v případě podezření na uchovávání těchto látek odebrat vzorky k rozboru.

(6) Je zakázáno

- a) konzervovat jakostní víno s přívlastkem chemickými látkami, s výjimkou oxidu siřičitého,
- b) skladovat ovocné víno 33) nebo jeho směsi v prostorách, kde se skladuje víno, není-li ovocné víno odděleně umístěno a zřetelně označeno.

(7) Prováděcí právní předpis stanoví

- a) hodnoty přípustných technologických ztrát při výrobě produktů,
- b) vzor pro oznámení podle odstavce 4.

(8) K pokusným účelům může inspektorát Inspekce v Brně povolit na žádost i jiné enologické postupy nebo ošetření produktu, než enologické postupy a ošetřování uvedené v předpisech Evropských společenství, 15) tomto zákoně a prováděcím právním předpisu, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství. 35) O odvolání rozhoduje ústřední inspektorát Inspekce.

(9) Prováděcí právní předpis může stanovit

- a) podrobnosti o enologických postupech a ošetřování produktů, pokud nejsou stanoveny předpisy Evropských společenství, 15)
- b) požadavky na látky přídatné, pomocné a látky určené k aromatizaci, pokud nejsou upraveny zvláštním právním předpisem 35a) nebo předpisy Evropských společenství 36) a pokud jsou povoleny, 37)
- c) látky přídatné, pomocné a látky určené k aromatizaci, které nesmí být v produktech obsaženy nebo smí být obsaženy jen v určitém množství, a jejich množství.

§ 13

Přirozený obsah alkoholu

(1) Před zvýšením přirozeného obsahu alkoholu v produktu (dále jen "zvysování cukernatosti") 38) je výrobce povinen Inspekci oznámit záměr zvyšování cukernatosti (dále jen "hlášení o zvyšování cukernatosti"). 39) Hlášení o zvyšování cukernatosti musí výrobce doručit Inspekci nejméně 48 hodin před zvyšováním cukernatosti.

(2) Pokud okolnosti, které výrobce nemohl předvídat, znemožní provedení nahlášeného zvyšování cukernatosti, zašle výrobce bez zbytečného odkladu vysvětlení Inspekci.

(3) U jakostních vín s přívlastkem je zvyšování cukernatosti zakázáno.

(4) Prováděcí právní předpis stanoví vzor pro hlášení o zvyšování cukernatosti.

§ 14

Slazení

(1) Víno lze sladit pouze způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství. 40) U jakostních vín s přívlastkem je slazení zakázáno.

(2) Před slazením vína je výrobce povinen podat Inspekci hlášení o slazení. 41) Hlášení o slazení musí výrobce doručit Inspekci ve lhůtě stanovené předpisem Evropských společenství. 41)

(3) Prováděcí právní předpis stanoví vzor pro hlášení o slazení.

§ 15

Částečně zkvašený hroznový mošt

(1) Částečně zkvašený hroznový mošt 42) smí být nabízen ke spotřebě pod označením "burčák", jestliže pochází výlučně z vinných hroznů, které byly sklizeny a zpracovány na území České republiky.

(2) Částečně zkvašený hroznový mošt lze nabízet k přímé lidské spotřebě mezi 1. srpnem a 30. listopadem kalendářního roku, v němž byly vinné hrozny sklizeny, pokud je částečně zkvašený hroznový mošt ve stavu kvašení.

(3) Při nabízení částečně zkvašeného hroznového moštu nebo částečně zkvašeného hroznového moštu nabízeného spotřebiteli pod označením "burčák" k přímé lidské spotřebě musí být viditelně umístěny údaje, že se jedná o částečně zkvašený hroznový mošt nebo "burčák" a kdo je jeho výrobcem.

§ 16

Společná ustanovení pro označování produktu

(1) Požadavky na označování produktu stanoví předpisy Evropských společenství, 43) tento zákon a prováděcí právní předpis. Uvádět v označování produktu nebo na jeho etiketě jiné údaje než údaje stanovené předpisy Evropských společenství, 43) tímto zákonem a prováděcím právním předpisem je zakázáno. Tím nejsou dotčena práva vyplývající ze zvláštních právních předpisů. 44)

(2) U produktu je dále zakázáno uvádět údaje poukazující na zesílený účinek, jako například sousloví "zdravotní víno" nebo "posilující víno" nebo "víno na krev" anebo slova "přírodní" nebo "pravé" nebo "čisté" anebo "alternativní", stejně jako slovní spojení, v nichž se tato slova vyskytují.

(3) U zemského vína a jakostního vína stanovené oblasti je na etiketě dovoleno uvádět ročník, jestliže bylo víno, po odečtení množství látek, které byly užity ke zvyšování cukernatosti, vyrobeno alespoň z 85 % z vinných hroznů, které byly sklizeny v roce, který má být uveden na etiketě.

(4) U jakostního vína stanovené oblasti se v označení uvede obsah zbytkového cukru, který zůstane obsažen v konečném produktu (dále jen "zbytkový cukr"), v souladu s předpisy Evropských společenství. 45)

(5) Na etiketě lze uvést získaná ocenění, případně medaile ze soutěží a výstav vín, které jsou uznány ministerstvem nebo členským státem Evropské unie.

(6) Na etiketě vína lze uvést, že splňuje požadavky pro účely církví a náboženských společností, 46) například, že jde o mešní víno, košer víno apod., pokud byl vydán písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu; bez předchozího písemného souhlasu příslušné církve nebo náboženské společnosti je zakázáno uvést takto označené víno do oběhu.

(7) Označování produktu podle zákona upravujícího ekologické zemědělství 47) není tímto zákonem dotčeno.

(8) Prodávající nabízející k prodeji spotřebiteli víno uskladněné v jiném obalu než obalu určeném pro spotřebitele (dále jen "sudové víno") je povinen viditelně umístit tyto písemné údaje:

- a) obchodní označení vína,
- b) výrobce vína,
- c) označení šarže,
- d) skutečný obsah alkoholu,
- e) slovní vyjádření obsahu zbytkového cukru v rozsahu podle předpisu Evropských společenství 47a) pro označování zbytkového cukru na etiketách.

(9) Ministerstvo zruší uznání soutěže nebo výstavy jím vydané podle odstavce 5, pokud pořadatel soutěže nebo výstavy nezaručí nestrannost soutěže nebo výstavy.

(10) Je zakázáno označovat jako víno

- a) nápoje připravené ze zředěného hroznového moštu,
- b) nápoj vyrobený na území České republiky jiným postupem nebo užitím jiných konzervačních anebo přídatných látek, než stanoví předpisy Evropských společenství, 48)
- c) alkoholický nápoj vyrobený alkoholovým kvašením výluhů z matolin,
- d) alkoholický nápoj vyrobený kvašením zředěných vinných kalů,
- e) směsi vína s alkoholickými nápoji vyrobenými z ovoce, sladu, medu, rostlin nebo jejich výluhů.

(11) Prováděcí právní předpis stanoví

- a) vzor žádosti o uznávání soutěže nebo výstavy vín podle odstavce 5,
- b) údaje, které mohou být uvedeny na etiketě produktu, a požadavky, za nichž lze tyto údaje na etiketě uvádět.

§ 16a

Na etiketě lze uvést označení "Chateau" nebo "Château", s doplněním zeměpisného označení, pokud výroba označovaného vína proběhla ve stavbě takto označené nebo jejím okolí do vzdálenosti nepřesahující 20 km.

§ 17

Stolní víno

(1) Stolní víno se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství 49) a tímto zákonem.

(2) Stolní víno se může označit názvem "zemské víno", jestliže

- a) bylo vyrobeno z vinných hroznů sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti, nebo z odrůd, které jsou uvedeny v seznamu odrůd v prováděcím právním předpisu, a splňují požadavky podle odstavce 4,
- b) vinné hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti alespoň 14 stupňů normalizovaného moštoměru,
- c) splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,
- d) splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 50)

(3) Etiketa zemského vína může kromě údajů podle odstavce 1 dále obsahovat název odrůdy nebo odrůd, a to v souladu s předpisy Evropských společenství 50a) , podíl každé odrůdy, která je na etiketě uvedena, musí být nejméně 15 %, velikost písma názvu odrůdy nebo odrůd musí dosahovat nejvýše poloviční velikosti písma názvu "zemské víno", název odrůdy nebo odrůd musí být uveden pouze ve stejném zorném poli na etiketě spolu s názvem "zemské víno" a označení odrůdy nebo odrůd na etiketě nesmí být zaměnitelné s označením jakostního vína podle § 18 až 22 nebo vína originální certifikace podle § 23.

(4) Zemské víno smí být označeno pouze zeměpisným označením stanoveným prováděcím právním předpisem. K výrobě zemského vína smí být užity jen vinné hrozny sklizené v zeměpisné jednotce, která nese zeměpisné označení podle tohoto odstavce. Použití názvu jiné zeměpisné jednotky než uvedené v prováděcím právním předpisu je zakázáno.

(5) U stolního vína, s výjimkou zemského vína vyrobeného na území České republiky, nesmí být na etiketě uváděn ročník ani odrůda.

(6) Prováděcí právní předpis stanoví zeměpisná označení pro zemské víno a seznam odrůd, z nichž lze vyrábět zemské víno.

§ 18

Jakostní víno

(1) Jakostní víno se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství 51) a tímto zákonem.

(2) Jakostní víno lze uvést do oběhu, jestliže

- a) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti,
- b) výroba vína, s výjimkou stáčení, 52) proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny,
- c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2,
- d) vinné hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 15 stupňů normalizovaného moštoměru,
- e) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,
- f) víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní víno, jakostní víno odrůdové nebo jakostní víno známkové,
- g) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 51)

(3) Jakostní víno lze označit dovětkem "odrůdové" nebo "známkové".

(4) Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd.

(5) Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín.

(6) Etiketa jakostního vína obsahuje údaje stanovené předpisy Evropských společenství 51) a dále tyto údaje:

- a) název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno vyrobeno,
- b) označení "jakostní víno", s případným uvedením dovětku podle odstavce 3; je-li na etiketě uveden dovětek podle odstavce 3, uvede se na etiketě název odrůdy nebo odrůd, v případě jakostního vína odrůdového, nebo známka, v případě jakostního vína s dovětkem známkové.

(7) Etiketa jakostního vína může kromě údajů podle odstavce 6 obsahovat

- a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ,
- b) název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské podoblasti,
- c) název vinařské obce, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce,
- d) název viniční tratě, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě.

§ 19

Jakostní víno s přívlastkem

(1) Jakostní víno s přívlastkem se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství 51) a tímto zákonem.

(2) Jakostní víno s přívlastkem se vyrábí v druzích

- a) kabinetní víno,
- b) pozdní sběr,
- c) výběr z hroznů,
- d) výběr z bobulí,

- e) výběr z cibéb,
- f) ledové víno,
- g) slámové víno.

(3) Vinné hrozny určené pro výrobu vín uvedených v odstavci 2 písm. d) až g) se sklízají ručně.

(4) Jakostní víno s přívlastkem lze uvést do oběhu, jestliže

- a) bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské podoblasti,
- b) výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny,
- c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2,
- d) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou Botrytis cinerea P. byly ověřeny Inspekcí; ověření podléhá správnímu poplatku podle zvláštního právního předpisu 53) ,
- e) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu, popřípadě z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které splňují požadavky pro jednotlivý druh jakostního vína s přívlastkem nebo smísením jakostních vín s přívlastkem,
- f) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,
- g) víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní víno s přívlastkem,
- h) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 51)

(5) Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru.

(6) Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru.

(7) Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru.

(8) Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

(9) Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru.

(10) Jakostní víno s přívlastkem ledové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7 st.C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

(11) Jakostní víno s přívlastkem slámové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

(12) Jakostní víno s přívlastkem lze označit dovětkem "známkové", jestliže bylo získáno ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, popřípadě z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které splňují požadavky pro jednotlivý druh jakostního vína s přívlastkem, anebo smísením jakostních vín s přívlastkem.

(13) Etiketa jakostního vína s přívlastkem obsahuje kromě údajů stanovených předpisy Evropských společenství 51) dále tyto údaje:

- a) název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno s přívlastkem vyrobeno, a vinařské podoblasti, ve které byly sklizeny vinné hrozny užitě k výrobě jakostního vína s přívlastkem,
- b) označení "jakostní víno s přívlastkem" nebo "víno s přívlastkem", včetně uvedení druhu (odstavec 2), který odpovídá zařazení Inspekcí,
- c) evidenční číslo jakosti.

(14) Etiketa jakostního vína s přívlastkem může kromě údajů podle odstavce 13 obsahovat

- a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ,
- b) ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 53a) ,
- c) název vinařské obce, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce,
- d) název viniční tratě, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě.

(15) Je zakázáno konzervovat jakostní víno s přívlastkem chemickými látkami, s výjimkou oxidu siřičitého.

§ 20

Šumivé víno

(1) Šumivé víno se vyrábí způsobem a v druzích stanovených předpisy Evropských společenství 54) a tímto zákonem. Šumivé víno se označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství 54) a tímto zákonem.

(2) Šumivé víno lze označit názvem "jakostní šumivé víno" nebo názvem "sekt" a takto označené uvádět do oběhu, jestliže

- a) splňuje požadavky předpisů Evropských společenství, 55)
- b) splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem.

(3) Šumivé víno lze označit názvem "jakostní šumivé víno stanovené oblasti" 56) nebo názvem "sekt s. o." 57) a takto označené uvádět do oběhu, jestliže

- a) k výrobě kupáže 8) byly užity vinné hrozny, sklizené na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti,
- b) výroba vína použitého k výrobě jakostního šumivého vína stanovené oblasti proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny,
- c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2,

d) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,

e) víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní šumivé víno stanovené oblasti,

f) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 54)

(4) Jakostní šumivé víno podle odstavce 2 se může označit názvem "pěstitelský sekt" a takto označené uvádět do oběhu, jestliže

a) víno bylo Inspekcí zaříděno jako pěstitelský sekt,

b) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství 58) pro pěstitelský sekt.

(5) Šumivé víno se může označit názvem "aromatické jakostní šumivé víno" a takto označené uvádět do oběhu, jestliže

a) při jeho výrobě bylo užito pouze prvotní kvašení kupáže z odrůd uvedených v předpise Evropských společenství, 59)

b) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,

c) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 60)

(6) Šumivé víno se může označit názvem "aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti" nebo "aromatický sekt s. o." 56) a takto označené uvádět do oběhu, jestliže

a) k výrobě kupáže bylo užito víno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti,

b) výroba vína použitého k výrobě aromatizovaného jakostního šumivého vína stanovené oblasti proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny,

c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2,

d) při jeho výrobě bylo užito pouze prvotní kvašení kupáže z odrůd uvedených v předpise Evropských společenství, 59)

e) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,

f) víno bylo Inspekcí zaříděno jako aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti,

g) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 60)

(7) Etiketa jakostního šumivého vína, sektu a aromatického jakostního šumivého vína může obsahovat název vinařské oblasti, v níž bylo toto víno vyrobeno, dále zemi původu vína nebo vinných hroznů, jestliže z tohoto vína nebo těchto vinných hroznů bylo víno vyrobeno alespoň z 50 %.

(8) Etiketa jakostního šumivého vína stanovené oblasti (odstavec 3), pěstitelského sektu a aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti (odstavec 6) obsahuje údaje stanovené předpisy Evropských společenství 60a)

(9) Etiketa jakostního šumivého vína, sektu, jakostního šumivého vína stanovené oblasti (odstavec 3), pěstitelského sektu, aromatického jakostního šumivého vína a aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti (odstavec 6) může dále obsahovat

a) název vinařské podoblasti, jestliže vinné hrozny použité k výrobě kupáže pocházejí nejméně z 85 % z této vinařské podoblasti,

b) název odrůdy, jestliže produkt, s výjimkou produktu obsaženém v tirážním likéru nebo expedičním likéru, byl nejméně z 85 % získán z vinných hroznů, které pocházejí z této odrůdy, a jestliže tato odrůda je pro dotýčný druh produktu rozhodující, nebo

c) názvy nejvýše 3 odrůd, jestliže vinné hrozny, z nichž byl produkt získán, s výjimkou produktu obsaženého v tirážním likéru nebo expedičním likéru, pocházejí výlučně z těchto odrůd a jestliže směs těchto odrůd je pro tento druh produktu rozhodující.

(10) Etiketa pěstitelského sektu může dále obsahovat název vinařské obce nebo viniční tratě, jestliže vinné hrozny použité k výrobě kupáže pocházejí nejméně z 85 % z této vinařské obce nebo viniční tratě.

§ 21

Perlivé víno

(1) Perlivé víno se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství 61) a tímto zákonem.

(2) Perlivé víno se může označit názvem "jakostní perlivé víno" a takto označené uvádět do oběhu, jestliže

a) bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti,

b) výroba vína použitého k výrobě jakostního perlivého vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny,

c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2,

d) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,

e) víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní perlivé víno,

f) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 62)

(3) Etiketa jakostního perlivého vína obsahuje údaje stanovené předpisy Evropských společenství 61) a dále název vinařské oblasti, v níž byly sklizeny vinné hrozny užitě k výrobě jakostního perlivého vína.

(4) Etiketa jakostního perlivého vína může kromě údajů podle odstavce 3 obsahovat

- a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ; podíl každé odrůdy uvedený na etiketě musí činit nejméně 15 %,
- b) ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 53a) ,
- c) název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína výlučně z této vinařské podoblasti.

§ 22

Likérové víno

(1) Likérové víno se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství 63) a tímto zákonem.

(2) Likérové víno se může označit názvem "jakostní likérové víno", jestliže

- a) bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti (§ 5), které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti,
- b) výroba vína použitého k výrobě jakostního likérového vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny,
- c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2,
- d) víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem,
- e) víno bylo Inspekcí zaříděno jako jakostní likérové víno,
- f) víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství. 63)

(3) Etiketa jakostního likérového vína obsahuje údaje stanovené předpisy Evropských společenství 63) a dále tyto údaje:

- a) název vinařské oblasti, v níž bylo víno vyrobeno,
- b) evidenční číslo jakosti.

(4) Etiketa jakostního likérového vína může kromě údajů podle odstavců 2 a 3 obsahovat

- a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ; podíl každé odrůdy uvedený na etiketě musí činit nejméně 15 %,
- b) ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 53a) ,
- c) název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína výlučně z této vinařské podoblasti.

§ 23

Víno originální certifikace

(1) Víno originální certifikace lze vyrábět za těchto podmínek:

- a) musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast,
- b) výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace podle tohoto zákona,
- c) víno odpovídá alespoň jakostním požadavkům pro jakostní víno podle tohoto zákona,
- d) víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín.

(2) Povolení přiznávat označení vína originální certifikace (dále jen "povolení") uděluje ministerstvo.

(3) Víno originální certifikace se na etiketě označí slovním údajem "víno originální certifikace" nebo zkratkou "V. O. C.", případně "VOC". Toto označení je oprávněn používat jen výrobce podle odstavce 1 písm. b).

(4) Žádost o povolení může ministerstvu podat sdružení založené podle zvláštního právního předpisu, 64) jehož členy jsou pěstitelé, kteří mají zaregistrovány vinice na území, pro které sdružení žádá povolení, a jsou zároveň výrobci. Členem sdružení může být i výrobce nakupující vinné hrozny z vinic registrovaných na území uvedeném v žádosti o povolení.

(5) Žádost o povolení obsahuje

- a) název a sídlo sdružení,
- b) seznam členů sdružení,
- c) území, na kterém budou sklizeny vinné hrozny, ze kterých bude víno originální certifikace vyráběno, přičemž toto území musí být geograficky spojené,
- d) charakteristiku vlastností vína, které bude uváděno do oběhu jako víno originální certifikace v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem, a podmínky, za nichž bude toto víno uváděno do oběhu,
- e) procesní postup při zařídování vín originální certifikace, včetně stanovení postupu při nesouhlasu člena sdružení se zaříděním vína.

(6) K žádosti o povolení žadatel přiloží

- a) výpis z registru sdružení,
- b) písemný souhlas všech členů sdružení s návrhem podmínek uvedených v žádosti podle odstavce 5 písm. d),
- c) statuty sdružení, které musí obsahovat podmínku, že sdružení přijme každého, kdo splní podmínky, za nichž sdružení přiznává označení vína originální certifikace svým členům.

(7) Je-li žádost neúplná nebo obsahuje-li nesprávné údaje, ministerstvo ji vrátí žadateli do 60 dnů ode dne jejího doručení spolu s uvedením konkrétních vad podání a výzvou k jejich odstranění a stanoví lhůtu, ve které má žadatel vady podání odstranit. Neodstraní-li žadatel vady podání ve stanovené lhůtě, ministerstvo řízení zastaví.

(8) Pokud nedojde k zastavení řízení podle odstavce 7, ministerstvo rozhodne o žádosti o povolení nejpozději do 1 roku.

(9) V povolení ministerstvo stanoví podmínky, za nichž lze označení vína originální certifikace přiznávat, a podmínky jeho uvádění do oběhu.

(10) Sdružení, kterému bylo uděleno povolení (dále jen "pověřené sdružení") provádí hodnocení a zařídění vína pocházejícího od jeho členů, které má být uváděno do oběhu jako víno originální certifikace. Pověřené sdružení musí při hodnocení a zařídění vína postupovat v souladu s povolením a tímto zákonem. Kopii rozhodnutí o zařídění zasílá pověřené sdružení Ústavu v písemné formě a způsobem umožňujícím dálkový přístup.

(11) Ministerstvo zveřejní na svých webových stránkách obchodní označení vína, šarži, zeměpisné údaje původu vína, ročník vína, výrobce vína.

(12) Pověřené sdružení musí Ústavu zdarma předávat informace o zaříděných vínech originální certifikace, zejména za účelem plnění povinností státu vůči Evropským společenstvím.

(13) V případě porušení některé z podmínek stanovených pověřenému sdružení v povolení nebo tímto zákonem, nebo v případě, že sdružení odmítá přijmout nového člena, který splňuje podmínky, za kterých pověřené sdružení poskytuje označení vína originální certifikace, stanoví ministerstvo lhůtu k jejich odstranění. Pokud nebudou zjištěné nedostatky ve stanovené lhůtě odstraněny, ministerstvo povolení odejme.

(14) Víno originální certifikace se nezatřídí podle § 26. Víno originální certifikace podléhá doзору podle tohoto zákona.

(15) Prováděcí právní předpis stanoví vzor žádosti o povolení a rozsah charakteristiky vlastností vína uváděné v žádosti.

§ 24

Vinný nápoj, aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj a aromatizovaný koktejl

(1) Aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj a aromatizovaný koktejl se vyrábí a označuje způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství. 65)

(2) Vinný nápoj se na etiketě označí slovy "vinný nápoj".

§ 25

Odalkoholizované víno a nízkoalkoholické víno

(1) Odalkoholizované víno je nápoj z vína, u něhož obsah alkoholu byl destilací snižen na 0,5 % objemových 65) nebo méně. Při výrobě je možné přidat hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt nebo cukr v takovém množství, aby obsah zbytkového cukru v konečném produktu byl nejvýše 60 g na 1 litr. Dále je dovoleno přidávat oxid uhličitý a přírodní aromatické látky a přírodně identické aromatické látky. 66)

(2) Nízkoalkoholické víno je nápoj, který byl vyroben jako odalkoholizované víno nebo mísením odalkoholizovaného vína s vínem a jehož obsah alkoholu je vyšší než 0,5 % objemových, 65) nejvýše však 5 % objemových. Při výrobě je možné přidat hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt nebo cukr v takovém množství, aby obsah zbytkového cukru v konečném produktu byl nejvýše 60 g na 1 litr. Dále je dovoleno přidávat oxid uhličitý a přírodní aromatické látky a přírodně identické aromatické látky. 66)

(3) Odalkoholizované víno se označí názvem "odalkoholizované víno". Nízkoalkoholické víno se označí názvem "nízkoalkoholické víno". V případě užití aromatických látek podle odstavce 1 nebo 2 se název odalkoholizovaného vína nebo nízkoalkoholického vína doplní slovem "aromatizováno".

(4) Na etiketě odalkoholizovaného vína nebo nízkoalkoholického vína je zakázáno uvádět

a) název zeměpisné jednotky menší než členský stát, v němž byly sklizeny vinné hrozny užitě k výrobě, nejde-li o označení původu či zeměpisné označení registrované podle zvláštního právního předpisu nebo mezinárodních smluv, kterými je Česká republika vázána a které jsou vyhlášeny ve Sbírce mezinárodních smluv nebo ve Sbírce zákonů, 67)

b) údaje, které by mohly být zaměnitelné s označením vín podle § 17 až 23,

c) název odrůdy a ročník sklizně vinných hroznů použitých k výrobě.

§ 26

Zatřídění vína vyrobeného z vinných hroznů vypěstovaných na území České republiky

(1) Zatřídění vína podléhá

a) jakostní víno,

b) jakostní víno s přívlastkem,

c) jakostní šumivé víno stanovené oblasti,

d) aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti,

e) pěstitelský sekt,

f) jakostní perlivé víno,

g) jakostní likérové víno,

pokud je vyrobeno z vinných hroznů sklizených ve vinařské oblasti Morava nebo ve vinařské oblasti Čechy a nebylo zatříděno podle § 23.

(2) Žádost o zařazení vína uvedeného v odstavci 1 musí před jeho uvedením do oběhu podat výrobce vždy na celou šarži, která je uvedena v žádosti. Zařazení vína podléhá správnímu poplatku podle zvláštního právního předpisu. 53)

(3) Žádost o zařazení vína obsahuje

- a) jméno, příjmení a trvalý pobyt, jde-li o fyzickou osobu, která je podnikatelem, nebo obchodní firmu nebo název a sídlo, jde-li o právnickou osobu,
- b) identifikační číslo,
- c) obchodní označení vína určeného k zařazení, popřípadě uvedení roku sklizně vinných hroznů a názvu odrůdy, případně odrůd,
- d) množství zařazovaného vína v litrech,
- e) označení všech nádob, ve kterých je víno příslušné šarže, uvedené v žádosti o zařazení vína, skladováno v době odběru vzorků vína, nebo počet naplněných lahví a místo jejich uložení v době odběru vzorků zařazovaného vína,
- f) vinařskou oblast, případně vinařskou podoblast, ze které víno pochází,
- g) označení šarže,
- h) požadované zařazení vína; u vína s přívlastkem druh a číslo dokladu, kterým byl ověřen původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou Botrytis cinerea P. vinných hroznů, z nichž bylo víno vyrobeno,
- i) obchodní označení vína již dříve zařazeného, které bylo použito k výrobě vína uvedeného v žádosti, dále jeho šarži, množství v litrech a evidenční číslo jakosti.

(4) Před podáním žádosti o zařazení vína výrobce požádá místně příslušný inspektorát Inspekce o odběr vzorků vína, které budou užity pro rozbor vína, smyslové hodnocení vína a pro uchování vzorku vína. Odběr vzorků provede Inspekci k tomu pověřený inspektor. Před odběrem vzorků výrobce poskytne inspektorovi údaje odpovídající údajům požadovaným v žádosti podle odstavce 3. O odběru vzorků vína provede inspektor záznam. Odebrané vzorky vína inspektor řádně označí, zapečetí a předá výrobci.

(5) Po provedení odběru vzorků vína doručí výrobce na své náklady 1 odebraný vzorek vína k rozboru do akreditované laboratoře 68) nebo laboratoře pověřené Inspekci (dále jen "laboratoř"). Seznam laboratoří ministerstvo zveřejní ve Věstníku Ministerstva zemědělství a na svých webových stránkách Inspekce.

(6) Po doručení výsledků rozboru vína z laboratoře podá výrobce žádost podle odstavce 3 Inspekci; k žádosti přiloží

- a) výsledky rozboru vína z laboratoře na jednotlivé šarže vína podle předpisů Evropských společenství, 69)
- b) doklad o zaplacení správního poplatku podle zvláštního právního předpisu. 53)

(7) Žádost o zařazení vína spolu s přílohami a odebranými vzorky podle odstavce 4 doručí výrobce Inspekci. Žádost se podává inspektorátu Inspekce v Brně.

(8) Inspekce provede hodnocení vína a poté rozhodne, zda toto víno lze uvést do oběhu. Pokud toto víno lze uvést do oběhu, Inspekce rozhodne o jeho zařazení. U jakostního vína a jakostního vína s přívlastkem je součástí zařazení i uvedení příslušného druhu.

(9) Rozhodnutí o zařazení vína vydá inspektorát Inspekce v Brně. O odvolání proti tomuto rozhodnutí rozhoduje ústřední inspektorát Inspekce.

(10) Kopii rozhodnutí o zařazení vína zašle Inspekce ve formě umožňující dálkový přístup Ústavu a písemně ministerstvu. Ministerstvo a Inspekce zveřejní na svých webových stránkách obchodní označení vína, evidenční číslo jakosti, šarži, zeměpisné údaje původu vína, ročník vína, výrobce vína.

(11) Nebylo-li víno zařazeno podle žádosti, nebo vykazovalo choroby nebo vady, může výrobce podat žádost opětovně, a to nejdříve po uplynutí 2 měsíců ode dne nabytí právní moci původního rozhodnutí. Skutečnost, že jde o opětovně podanou žádost, musí být uvedena v žádosti, včetně uvedení čísla původního rozhodnutí. Výrobce vína smí podat žádost o zařazení vína pro totéž víno nebo jeho část nejvýše dvakrát.

(12) Prováděcí právní předpis stanoví způsob odběru a velikost vzorků vín uvedených v odstavci 1 a přípustné odchylky od výsledků rozboru z laboratoře.

§ 27

Uvádění produktu do oběhu

(1) Produkt může být uveden do oběhu pouze je-li zdravotně nezávadný. 3)

(2) Ten, kdo uvádí produkt do oběhu, je povinen zajistit, aby

- a) byla dodržena podmínka stanovená v § 12 odst. 2,
- b) byl produkt opatřen průvodním dokladem. 70)

(3) Do oběhu nelze uvádět produkt

- a) klamavě označený, 71)
- b) způsobilý vyvolat nebezpečí záměny, 71) nebo
- c) nabízený ke spotřebě klamavým způsobem. 71)

(4) Je zakázáno uvádět do oběhu produkt,

a) u něhož

1. jsou překročeny hodnoty obsahu zdraví škodlivých látek stanovených zvláštními právními předpisy 35a) ,

2. nebyly dodrženy požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem anebo produkt vykazuje choroby nebo vady,
3. bylo zjištěno, že se jedná o produkt zdravotně závadný 3) ,
4. nebylo rozhodnuto o jeho zařazení (§ 23, 26), podléhá-li zařazení, nebo
5. neodpovídají hodnoty skutečného obsahu alkoholu, nebo celkového obsahu alkoholu, nebo hodnoty obsahu bezcukerného extraktu 69) hodnotám zjištěným při jeho zařazení (§ 26), s přihlédnutím k odchylkám stanoveným prováděcím právním předpisem, nebo
- b) který
 1. neodpovídá zařazení (§ 23, 26),
 2. nedoprovází průvodní doklad 70) ,
 3. je neznámého původu 72) ,
 4. obsahuje sladidla 35a) ,
 5. obsahuje syntetické aromatické látky, přírodní nebo přírodně identické aromatické látky, syntetická barviva, přírodní nebo přírodně identická barviva, anebo přírodní sladidla, pokud jejich použití není povoleno předpisy Evropských společenství 72a) nebo tímto zákonem, nebo
 6. není vyroben v souladu s povolenými enologickými postupy podle předpisů Evropských společenství 72b) .

(5) Je zakázáno nabízet k prodeji vína určená pro spotřebitele společně s ovocnými víny, vinnými nápoji, alkoholickými nápoji nebo jinými nápoji, které by mohly způsobit záměnu s vínem, pokud nejsou odděleně umístěny a zřetelně označeny.

(6) Je zakázáno uvádět do oběhu ke spotřebě alkoholické nápoje z vinných kalů, matolin a zahuštěných hroznových moštů zředěných vodou, s výjimkou nápojů podle zvláštního právního předpisu. 2)

(7) Produkt smí být při uvádění do oběhu balen pouze do obalů a obalových materiálů, které odpovídají požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy 73) a chrání ho před znehodnocením nebo zkažením. Obal nesmí nepříznivě ovlivňovat jakost a zdravotní nezávadnost produktu. Jakostní víno s přívlastkem smí být plněno pouze do skleněných lahví o obsahu do 0,75 litru. Lahve musí být uzavřeny jen uznanými uzávěry. 70)

(8) Produkt při skladování v nádobách nebo lahvích musí být řádně označen, aby nemohlo dojít k záměně a aby bylo možné kdykoliv prokázat jeho původ a jedinečnost.

(9) Při prodeji rozlévaného vína je zakázáno mísit víno z načatých lahví. Víno je dovoleno mísit ve vinný střík nebo s jiným nealkoholickým nápojem pouze na přání kupujícího a v jeho přítomnosti. Při podávání vína v obalu určeném pro spotřebitele může být obal otevřen pouze před kupujícím.

(10) Prováděcí právní předpis může stanovit marketingová pravidla za účelem řízení nabídky při prvním uvedení produktu do oběhu v souladu s předpisem Evropských společenství. 74)

HLAVA IV

REGISTR

§ 28

(1) Registr obsahuje

- a) seznam registrovaných vinic a údaje o nich, včetně údajů o pěstitelích,
- b) údaje o hodnocených a zařazených vínech, provedených kontrolách pěstitelů, výrobků a osob uvádějících produkty do oběhu a údaje o produktech,
- c) údaje podle předpisů Evropských společenství. 75)

(2) Registr vede Ústav.

(3) Pěstitel je povinen oznámit Ústavu zrušení vinice a změny údajů podle odstavce 1 do 30 dnů po jejich provedení. V případě výsadby vinice je pěstitel povinen požádat Ústav o přidělení registračního čísla do 30 dnů od provedení výsadby vinice. Pěstitel je povinen prokázat vlastnické právo nebo nájemní právo k vinici, která je uvedena v žádosti o registraci. Ústav je povinen pěstiteli přidělit registrační číslo do 60 dnů, ve zvlášť složitých případech do 90 dnů od obdržení žádosti pěstitele.

(4) Ten, kdo je podle tohoto zákona povinen oznamovat nebo zasílat údaje Ústavu, musí na výzvu orgánu dozoru (§ 37) prokázat, že tuto povinnost splnil.

(5) Údaje oznamované Ústavu musí být úplné a pravdivé a musí vycházet z evidence podle § 6, § 11 odst. 2 a § 30.

(6) Prováděcí právní předpis stanoví způsob vedení Registru, způsob poskytování údajů Ústavu podle tohoto zákona a předpisů Evropských společenství, 75) vzory pro oznamování údajů Ústavu a vzor žádosti o přidělení registračního čísla.

§ 29

Prohlášení o sklizni, prohlášení o produkci a prohlášení o zásobách

(1) Každý, kdo sklízí vinné hrozny, je povinen 76) každý rok odevzdat do 10. prosince prohlášení o sklizni, 76) obsahující údaje o výsledcích sklizně ke dni 30. listopadu téhož roku. Prohlášení o sklizni nemusí podávat osoba, která veškerou svou produkci zpracovává na víno nebo ji nechává zpracovat na svůj účet. Výjimky z tohoto ustanovení jsou stanoveny předpisem Evropských společenství. 77)

(2) Každý, kdo ze sklizně vinařského roku vyrábí víno nebo skladuje produkty jiné než víno, je povinen 76) každý rok odevzdat do 10. prosince prohlášení o produkci ke dni 30. listopadu. Výjimky z tohoto ustanovení jsou stanoveny předpisem Evropských společenství. 78)

(3) Každý, s výjimkou maloobchodníka a konečného spotřebitele, je povinen 76) každý rok do 10. září odevzdat prohlášení o zásobách hroznového moštu, zahuštěného hroznového moštu, rektifikovaného moštového koncentrátu a vína, které skladuje k 31. červenci.

(4) Prohlášení podle odstavců 1 až 3 odevzdá povinná osoba Ústavu.

(5) Prováděcí právní předpis stanoví vzor prohlášení o sklizni, vzor prohlášení o produkci a vzor prohlášení o zásobách.

HLAVA V

EVIDENČNÍ KNIHY

§ 30

(1) Fyzická nebo právnická osoba, která vlastní, drží nebo zprostředkovává produkt za účelem výkonu svého podnikání nebo k obchodním účelům, je povinna vést evidenční knihy v rozsahu, způsobem a ve lhůtách stanovených předpisy Evropských společenství, 79) tímto zákonem a prováděcím právním předpisem.

(2) Evidenční knihy se předkládají orgánu dozoru (§ 37) na jejich žádost.

(3) Prováděcí právní předpis stanoví podrobnosti způsobu a rozsahu vedení, uchovávání a předkládání evidenčních knih podle odstavců 1 a 2.

HLAVA VI

VINAŘSKÝ FOND

§ 31

(1) Zřizuje se Vinařský fond (dále jen "Fond") se sídlem v Brně.

(2) Fond je právnickou osobou, která hospodaří s vlastním majetkem. Při rozhodování o povinnosti zaplatit odvod a podporu státu podle tohoto zákona nebo o žádostech o poskytnutí podpor z prostředků Fondu, má Fond postavení orgánu veřejné moci.

(3) Fond se nesmí účastnit na podnikání jiných osob.

(4) Fond

a) podporuje marketing vína, prodej produktů a ochranu označování vína podle zeměpisného původu,

b) informuje veřejnost o vinohradnictví a vinařství a o dalších významných skutečnostech souvisejících s vinohradnictvím a vinařstvím,

c) podporuje uchovávání a rozvoj vinohradnictví a vinařství jako významné součásti evropského kulturního dědictví, dále podporuje rozvoj turistiky v oblasti vinohradnictví a vinařství.

(5) Na rozhodování o podporách (odstavec 4) Fondem se použije přiměřeně správní řád.

(6) Orgány Fondu jsou Rada Fondu (dále jen "Rada"), ředitel Fondu (dále jen "ředitel") a Dozorčí rada Fondu (dále jen "Dozorčí rada"). Veřejnou správu vykonává Rada, její předseda a ředitel. Mimo obnovu řízení o opravných prostředcích podle zvláštních zákonů rozhoduje předseda Rady, na jeho rozhodování se přiměřeně použijí ustanovení o vedoucím ústředního správního úřadu.

(7) Členem orgánu Fondu může být jen fyzická osoba, která je bezúhonná a má plnou způsobilost k právním úkonům. Za bezúhonného se pro účely tohoto zákona považuje ten, kdo nebyl pravomocně odsouzen za úmyslný trestný čin nebo se na něj hledí, jako by nebyl odsouzen. Členem orgánu Fondu nemůže být jeho zaměstnanec.

(8) Fond vypracovává výroční zprávu, kterou předkládá Radě [§ 32 odst. 8 písm. g)] a Dozorčí radě [§ 34 odst. 2 písm. b)], a to nejpozději do 2 měsíců po skončení příslušného kalendářního roku. Fond zveřejní výroční zprávu Fondu na webových stránkách Fondu.

(9) Výroční zpráva Fondu musí obsahovat

a) přehled činností vykonávaných v příslušném kalendářním roce Fondem, s uvedením vztahu k účelu poskytnuté podpory [odstavec 4 písm. a) a c)] nebo poskytnuté, případně vydané informace [odstavec 4 písm. b)],

b) roční účetní závěrku 80) a zhodnocení základních údajů v ní obsažených,

c) přehled o příjmech a výdajích Fondu v členění podle zdrojů Fondu,

d) přehled o poskytnutých podporách, v členění podle druhu poskytnuté podpory, účelu a výše,

e) vývoj a konečný účetní stav příjmů a výdajů Fondu za uplynulý kalendářní rok,

f) změny organizačního řádu a změny ve složení orgánů Fondu, včetně odůvodnění těchto změn, k nimž došlo v průběhu uplynulého kalendářního roku.

(10) Prováděcí právní předpis může stanovit předpoklady a způsob podpory marketingu a prodeje produktů, podpory rozvoje turistiky v oblasti vinohradnictví a vinařství a podrobnosti o poskytování informací veřejnosti Fondem.

§ 32

Rada

(1) Rada je nejvyšším orgánem Fondu; skládá se z 9 členů. Funkční období členů Rady, kteří jsou poslanci, senátoři, členy vlády, vedoucími ústředního správního úřadu nebo o nichž tak stanoví zvláštní zákon, je tříleté. Členům Rady nepřisluší odměna za výkon funkce člena. Člen Rady má nárok na náhradu výdajů do výše určené zvláštním právním předpisem. 81)

(2) Členy Rady jmenuje a odvolává ministr zemědělství (dále jen "ministr"), přičemž jednoho člena Rady jmenuje z řad zaměstnanců ministerstva, jednoho člena Rady z řad zastupitelstva Jihomoravského kraje a 7 členů Rady na návrh vinohradnických a vinařských sdružení. 64)

(3) Členy Rady může ministr v případě zjištění závažného porušení povinností vyplývajících z funkce člena Rady odvolat na návrh Dozorčí rady nebo na návrh toho, kdo navrhoval člena podle odstavce 2.

(4) Členství v Radě je neslučitelné s členstvím v Dozorčí radě. Členství v Radě může být stejnou osobou vykonáváno nejvýše tři po sobě následující funkční období; stejná osoba se může opětovně stát členem Rady nejdříve po uplynutí 2 let, kdy nebyla členem Rady.

(5) Předsedu a místopředsedu Rady volí a odvolává z řad svých členů Rada.

(6) Členství v Radě zaniká

- a) uplynutím funkčního období,
- b) úmrtím,
- c) odstoupením,
- d) odvoláním.

(7) Na uvolněná místa členů Rady jmenuje ministr do 60 dnů nové členy z návrhů, které ve lhůtě 30 dnů došly.

(8) Do působnosti Rady patří

- a) předkládat návrh finančního plánu Fondu a účetní závěrku Fondu Dozorčí radě ke kontrole, dohledu a schválení,
- b) rozhodovat o využití finančních prostředků Fondu,
- c) rozhodovat o poskytování podpor z Fondu,
- d) jmenovat a odvolávat ředitele, dohlížet na jeho činnost a stanovovat výši jeho mzdy,
- e) předkládat Dozorčí radě ke schválení organizační řád Fondu,
- f) schvalovat jednací řád Rady a výroční zprávu Fondu,
- g) předkládat Dozorčí radě a Poslanecké sněmovně každoročně výroční zprávu Fondu k projednání a posouzení,
- h) sestavovat plán činnosti Fondu.

(9) Jednání Rady svolává a řídí její předseda a v jeho nepřítomnosti místopředseda Rady. Při rozhodování je hlasovací právo členů Rady rovné. Při rovnosti hlasů rozhoduje hlas předsedajícího Radě. Rada je usnášeníschopná, je-li přítomna nadpoloviční většina jejích členů, a k rozhodnutí je třeba souhlasu nadpoloviční většiny přítomných členů Rady.

(10) Jednání Rady se může účastnit ředitel a předseda Dozorčí rady; požádají-li o slovo, musí jim být uděleno.

(11) Rada zasedá podle potřeby Fondu, nejméně čtyřikrát ročně.

§ 33

Ředitel

(1) Ředitel je statutárním orgánem Fondu; řídí činnost Fondu, pokud tento zákon nestanoví jinak.

(2) Ředitel je zaměstnancem Fondu; nemůže být členem Rady ani Dozorčí rady.

§ 34

Dozorčí rada

(1) Dozorčí rada je kontrolním orgánem Fondu. Kontroluje hospodaření s majetkem Fondu a využití finančních prostředků Fondu a poskytování podpor Fondem. Členy Dozorčí rady, kteří jsou poslanci, senátoři, členy vlády, vedoucími ústředního správního úřadu, soudci nebo o nichž tak stanoví zvláštní zákon, nepřísluší odměna za výkon funkce člena. Člen Dozorčí rady má nárok na náhradu výdajů do výše určené zvláštním právním předpisem. 81)

(2) Dozorčí rada

- a) kontroluje činnost Fondu, jeho statutárního orgánu a Rady,
- b) posuzuje výroční zprávu Fondu,
- c) schvaluje účetní závěrku Fondu a finanční plán Fondu,
- d) podává nejméně jedenkrát ročně zprávu Radě o výsledcích své kontrolní činnosti,
- e) předkládá ministrovi návrh na odvolání člena Rady, zjistí-li u něj závažné nedostatky ve výkonu jeho funkce,
- f) kontroluje účetní knihy a jiné doklady a v nich obsažené údaje,
- g) svolává mimořádné jednání Rady, vyžadují-li to zájmy Fondu,
- h) dohlíží, zda Fond vyvíjí činnost v souladu s právními předpisy a organizačním řádem Fondu,
- i) schvaluje organizační řád Fondu,
- j) schvaluje plán činnosti Fondu.

(3) Dozorčí rada je povinna upozornit Radu na porušení právních předpisů nebo organizačního řádu Fondu, na nevhodné postupy, popřípadě na další nedostatky v činnosti Fondu.

(4) Členy Dozorčí rady volí a odvolává Poslanecká sněmovna. Členství v Dozorčí radě je neslučitelné s členstvím v Radě. Dozorčí rada má 5 členů. Funkční období členů Dozorčí rady je pětileté. Členství v Dozorčí radě může být stejnou osobou vykonáváno nejvýše 3 po sobě následující funkční období; stejná osoba se může opětovně stát členem Dozorčí rady nejdříve po uplynutí 2 let, kdy nebyla členem Dozorčí rady.

(5) Dozorčí rada volí z řad svých členů předsedu a místopředsedu Dozorčí rady.

(6) Jednání Dozorčí rady svolává a řídí její předseda a v jeho nepřítomnosti místopředseda Dozorčí rady. Při rozhodování je hlasovací právo členů Dozorčí rady rovné. Při rovnosti hlasů rozhoduje hlas předsedajícího Dozorčí radě.

Dozorčí rada je usnášenischopná, je-li přítomna nadpoloviční většina jejich členů, a k rozhodnutí je třeba souhlasu nadpoloviční většiny přítomných členů Dozorčí rady.

§ 35

(1) Příjmy Fondu tvoří

- a) odvody ve výši 0,50 Kč z každého litru všech druhů vín vyrobených na území České republiky a poprvé uvedených do oběhu; odvod je výrobce povinen odvést na účet Fondu; tato povinnost se nevztahuje na výrobce, pokud v kalendářním roce uvede do oběhu víno v množství menším než 1 000 litrů,
- b) odvody ve výši 350 Kč z každého byt' jen započatého hektaru vinice, které je pěstitel povinen odvést nejpozději do konce každého kalendářního roku na účet Fondu; tato povinnost se nevztahuje na
 - 1. pěstitele, který pěstuje révu na ploše menší než 1 hektar,
 - 2. vinice registrované Ústavem pro výzkumné a pokusné účely,
 - 3. mladé vinice do konce třetího roku od výsadby;
- c) podpora státu, která se poskytuje ve finanční výši rovnající se součtu příjmů Fondu uvedených pod písmeny a), b), d) až k).
- k). Podporu státu na příslušný kalendářní rok ministerstvo převede na účet Fondu nejpozději do 25. února následujícího roku,
- d) dotace ze státního rozpočtu, 82)
- e) dotace z rozpočtu územních samosprávných celků, 83)
- f) finanční příspěvek kraje,
- g) dary od fyzických osob, právnických osob, nebo zahraničních osob,
- h) dědictví,
- i) příjmy z prodeje produktů podporujících činnosti uvedené v § 31 odst. 4,
- j) úroky z vkladů,
- k) penále za neplacení nebo opožděné placení odvodů stanovené ve výši 0,1 % denně z dlužné částky ode dne následujícího po posledním dni splatnosti odvodu, nejvýše však do výše dvojnásobku odvodu; penále je pěstitel nebo výrobce povinen odvést na účet Fondu.

(2) U odvodů podle odstavce 1 písm. a) je dnem splatnosti dvacátý pátý den měsíce po skončení kalendářního čtvrtletí. Odvod podle odstavce 1 písm. a) se provede za kalendářní čtvrtletí, kdy výrobce uvedl do oběhu nejméně 1 000 litrů vína v příslušném kalendářním roce.

(3) Pěstitel nebo výrobce je povinen poukázat příslušný odvod Fondu ve lhůtách podle odstavců 1 a 2. Plátce odvodu je dále povinen na vyžádání Fondu předložit Fondu vyúčtování plateb odvodů za uplynulý kalendářní rok.

(4) Pěstitel nebo výrobce je povinen vypočítat a podle vzoru sdělit údaje rozhodné pro výši odvodu podle odstavce 1 písm. a) a b) a tyto zasílat Fondu nejpozději do dne splatnosti odvodu. Vzor stanoví Fond jako přílohu organizačního řádu, zveřejní jej dálkovým způsobem a rozešle na obecní úřady vinařských obcí.

(5) Ústav umožní Fondu přístup k údajům a informacím z evidence vinic a výroby vína, které se týkají pěstitelů a výrobců vína, a to v rozsahu nezbytném pro zajištění výběru odvodů podle odstavce 1 písm. a) a b).

(6) Pro účely kontroly placení odvodů je Fond oprávněn vyžadovat od pěstitelů a výrobců údaje o plochách osázených vinic, výrobě vína, množství sklizených vinných hroznů a množství vína uvedeného do oběhu; pro účely ověření těchto údajů je Fond oprávněn vyžadovat od ministerstva, Generálního ředitelství cel, případně Ústavu údaje o plochách osázených vinic, výrobě vína, množství sklizených vinných hroznů a množství vína uvedeného do oběhu jednotlivými výrobci vína. Pěstitel, případně výrobce vína je povinen na žádost Fondu předložit Fondu za účelem placení odvodů příslušnou dokumentaci týkající se odvodů do Fondu podle odstavce 1 písm. a) a b).

(7) Fond může provádět v souvislosti s kontrolou odvodů kontrolu přímo u pěstitele nebo výrobce.

(8) Členové orgánů Fondu a zaměstnanci Fondu jsou povinni zachovávat mlčenlivost o skutečnostech, které se dozví v souvislosti s výkonem funkce člena orgánu Fondu nebo zaměstnance Fondu. Zprostit mlčenlivosti může člena orgánu Fondu nebo zaměstnance Fondu ministr.

(9) Odvody podle tohoto zákona vybírá a vymáhá Vinařský fond. Při vybírání a vymáhání postupuje podle zvláštního právního předpisu. 84)

§ 36

(1) Příjmy Fondu lze použít pouze

- a) k účelům uvedeným v § 31 odst. 4,
- b) k pokrytí provozních nákladů Fondu, avšak nejvýše do 10 % součtu všech zdrojů příjmů podle § 35.

(2) Fond ve svém účetnictví odděleně eviduje výdaje spojené s poskytováním podpor a informací podle § 31 odst. 4 a tyto vede na samostatných účtech. 85)

(3) Zůstatek vykázaný Fondem ke konci příslušného kalendářního roku se převede v účetnictví Fondu do následujícího kalendářního roku a užije se k zabezpečení činnosti Fondu podle § 31 odst. 4.

HLAVA VII

VÝKON STÁTNÍ SPRÁVY A SPRÁVNÍ DELIKTY

§ 37

(1) Orgány dozoru nad dodržováním povinností stanovených předpisy Evropských společenství 1) a tímto zákonem jsou

- a) Ústav, pokud jde o vinohradnictví,
- b) Inspekce, pokud jde o vinařství.

(2) Orgány dozoru zejména

- a) dozírají na dodržování povinností stanovených předpisy Evropských společenství, 1) tímto zákonem a prováděcími právními předpisy,
- b) zjišťují příčiny nedostatků a osoby za ně odpovědné,
- c) rozhodují o správních deliktech podle § 39.

(3) K odstranění zjištěných nedostatků a jejich příčin Inspekce ukládá opatření podle zvláštního právního předpisu.

19)

(4) Kromě činnosti spojené s dozorem Ústav dále

- a) vede Registr podle § 28,
- b) zajišťuje činnosti spojené se správou produkčního potenciálu, s novou výsadbou, právem na opětovnou výsadbu a zajišťuje správu rezervy,
- c) vydává rozhodnutí podle tohoto zákona (§ 8, 9, § 10 odst. 1 a § 28 odst. 3).

(5) Kromě činnosti spojené s dozorem Inspekce dále

- a) provádí ověřování odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti vinných hroznů [§ 19 odst. 4 písm. d)],
- b) provádí kontrolu průvodních dokladů v souladu s předpisy Evropských společenství, 70) , 86)
- c) vydává doklad podle předpisu Evropských společenství, 86)
- d) zasílá průběžně Ústavu informace o provedených kontrolách podle tohoto zákona a jejich výsledcích,
- e) zasílá bez odkladu Ústavu kopie rozhodnutí podle § 26,
- f) vydává rozhodnutí podle tohoto zákona (§ 10 odst. 2 a § 26),
- g) rozhoduje o sestupnění jakostních vín stanovených oblastí za podmínek stanovených předpisem Evropských společenství. 87)

(6) Oprávnění a povinnosti zaměstnanců orgánů dozoru a kontrolovaných osob při výkonu dozoru jsou stanoveny zvláštními právními předpisy. 18) , 19) , 88)

(7) Ministerstvo řídí a kontroluje výkon státní správy vykonávaný orgány dozoru. V souvislosti s touto činností jsou orgány dozoru povinny poskytnout ministerstvu součinnost, zejména poskytovat na jeho žádost veškerou dokumentaci související s dozorem.

(8) Kde se v předpisech Evropských společenství mluví o

- a) příslušném úřadu, příslušném ústředním úřadu nebo kompetentní autoritě, rozumí se tím pro účely tohoto zákona ústřední úřad, do jehož působnosti náleží výkon příslušného oprávnění nebo provedení příslušného opatření, anebo úřad, na který byly výkon příslušného oprávnění nebo provádění příslušného opatření přeneseny,
- b) příslušném orgánu dozoru, rozumí se tím pro účely tohoto zákona orgán dozoru, do jehož působnosti byly výkon příslušného oprávnění nebo provádění příslušného opatření tímto zákonem svěřeny, popřípadě do jehož působnosti se zřetelem na svůj význam, povahu a srovnatelné úkoly náleží.

(9) Kde se v předpisech Evropských společenství mluví o opatření k zajištění dodržování povinností a jednotného uplatňování požadavků stanovených těmito předpisy nebo k odstranění zjištěných nedostatků, rozumí se tím vždy odpovídající opatření podle tohoto zákona.

§ 38

Generální ředitelství cel

Příslušným orgánem pro vydávání průvodních dokladů 70) je Generální ředitelství cel.

§ 39

Správní delikty právnických a podnikajících fyzických osob

(1) Právnická nebo podnikající fyzická osoba se jako výrobce nebo jako osoba uvádějící produkt do oběhu dopustí správního deliktu tím, že

- a) nabídne ke spotřebě částečně zkvašený hroznový mošt v rozporu s § 15,
- b) označí produkt v rozporu s § 16 odst. 1,
- c) v rozporu s § 16 odst. 2 označí produkt údajem poukazujícím na zesílený účinek produktu,
- d) uvede na etiketě zemského vína nebo jakostního vína stanovené oblasti ročník, aniž by byly splněny podmínky pro použití tohoto označení podle § 16 odst. 3,
- e) v rozporu s § 16 odst. 4 neuvede v označení jakostního vína stanovené oblasti obsah zbytkového cukru,
- f) uvede na etiketě získaná ocenění nebo medaile, které nejsou uznány podle § 16 odst. 5,
- g) uvede do oběhu víno označené na etiketě údajem, že splňuje požadavky pro účely církví a náboženských společností, aniž by byly splněny podmínky pro použití tohoto označení podle § 16 odst. 6,
- h) poruší zákaz označovat jako víno nápoje uvedené v § 16 odst. 10,
- i) uvede do oběhu produkt označený názvem "zemské víno", který nespĺňuje požadavky podle § 17 odst. 2,
- j) uvede na etiketě zemského vína údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 17 odst. 3,
- k) v rozporu s § 17 odst. 5 uvede v označení stolního vína, s výjimkou zemského vína vyrobeného na území České republiky, ročník nebo odrůdu,
- l) označí zemské víno zeměpisným označením v rozporu s § 17 odst. 6,

m) uvede do oběhu produkt označený názvem "jakostní víno", které nesplňuje požadavky podle § 18 odst. 2, 4 a 5,
n) neuvede na etiketě jakostního vína údaje podle § 18 odst. 6 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 18 odst. 7,
o) uvede do oběhu jakostní víno s přívlastkem, které nesplňuje požadavky podle § 19 odst. 4,
p) označí jakostní víno s přívlastkem "známkové", ačkoliv takto označené víno nesplňuje požadavky podle § 19 odst. 12,
q) neuvede na etiketě jakostního vína s přívlastkem údaje podle § 19 odst. 13 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 19 odst. 14,
r) uvede do oběhu jakostní šumivé víno, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 2, nebo jakostní šumivé víno stanovené oblasti, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 3, nebo pěstitelský sekt, který nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 4, nebo aromatické jakostní šumivé víno, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 5, anebo aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 6,
s) označí jakostní šumivé víno nebo jakostní šumivé víno stanovené oblasti nebo aromatické jakostní šumivé víno anebo aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti, nebo pěstitelský sekt názvem v rozporu s § 20 odst. 2 až 6,
t) neuvede na etiketě jakostního šumivého vína stanovené oblasti, pěstitelského sektu nebo aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti údaje podle § 20 odst. 8 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 20 odst. 7, 9 a 10,
u) uvede do oběhu produkt označený názvem "jakostní perlivé víno", který nesplňuje požadavky podle § 21 odst. 2,
v) neuvede na etiketě jakostního perlivého vína údaje podle § 21 odst. 3 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 21 odst. 4,
w) označí názvem "jakostní likérové víno" produkt, který nesplňuje požadavky podle § 22 odst. 2, nebo neuvede na etiketě jakostního likérového vína údaje podle § 22 odst. 3 anebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 22 odst. 4,
x) uvede do oběhu víno originální certifikace, které nesplňuje požadavky podle § 23 odst. 1,
y) neoznačí na etiketě víno originální certifikace jedním z údajů uvedených v § 23 odst. 3,
z) v rozporu s § 24 odst. 2 označí jako "vinný nápoj" produkt, který obsahuje méně než 50 % vína,
aa) neoznačí odalkoholizované víno nebo nízkalkoholické víno názvem podle § 25 odst. 3 nebo na etiketě uvede údaje, které jsou zakázány podle § 25 odst. 4,
bb) v rozporu s § 27 odst. 1 uvede do oběhu produkt, který je zdravotně závadný,
cc) uvede do oběhu produkt, který obsahuje přidanou látku v rozporu s § 12 odst. 2, nebo, v rozporu s předpisem Evropských společenství 70) , nemá při prodeji nebo přepravě k dispozici průvodní doklad,
dd) uvede do oběhu produkt v rozporu s § 27 odst. 3,
ee) uvede do oběhu produkt v rozporu s § 27 odst. 4, 5 a 6,
ff) uvede do oběhu produkt, který je balen v rozporu s § 27 odst. 7, nebo jakostní víno s přívlastkem, které je plněno do jiné než skleněné láhve o obsahu do 0,75 litru nebo do láhve neuzavřené uznaným uzávěrem,
gg) neoznačí produkt při skladování v nádobách nebo láhvích podle § 27 odst. 8,
hh) jako osoba, která ze sklizně vinařského roku vyrábí víno nebo skladuje produkty jiné než víno, neodevzdá prohlášení o produkci podle § 29 odst. 2 a v souladu s § 28 odst. 5,
ii) neodevzdá prohlášení o zásobách hroznového moštu, zahuštěného hroznového moštu, rektifikovaného moštového koncentrátu a vína podle § 29 odst. 3 a v souladu s § 28 odst. 5,
jj) poruší povinnost stanovenou předpisem Evropských společenství 1) upravujícím oblast vinohradnictví, vinařství nebo obchodu s produkty, nebo
kk) uvede do oběhu vinné hrozny sklizené na vinici vysazené v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) , 24) , nebo v rozporu s § 8 nebo 9, nebo uvede do oběhu produkty vyrobené z těchto vinných hroznů.

(2) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako pěstitel dopustí správního deliktu tím, že

a) nevede záznamy o osázené viniční ploše a dosažených hektarových výnosech podle § 6 odst. 1,
b) v rozporu s § 6 odst. 3 uvede do oběhu větší množství hroznů révy vinné pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti ze sklizně za příslušný vinařský rok, než činí nejvyšší hektarový výnos pěstitele,
c) v rozporu s § 6 odst. 4 nepoužije veškeré množství sklizně ze všech vinic v příslušném vinařském roce pro výrobu stolního vína nebo zemského vína nebo neuvede veškeré množství sklizně do oběhu jako vinné hrozny určené pro výrobu stolního vína nebo zemského vína,
d) provede novou výsadbu bez povolení podle § 8 odst. 2 nebo ji provede v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) ,
e) provede opětovnou výsadbu bez udělení práva na opětovnou výsadbu podle § 9 odst. 1 nebo ji provede v rozporu s předpisy Evropských společenství 24) ,
f) vyklučí vinici bez souhlasu vlastníka podle § 9 odst. 2,
g) převede právo na opětovnou výsadbu v rozporu s § 9 odst. 6,
h) uvede do oběhu vinné hrozny sklizené na vinici vysazené v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) , 24) , nebo v rozporu s § 8 nebo 3, nebo uvede do oběhu produkty vyrobené z těchto vinných hroznů,
i) v rozporu s § 28 odst. 3 neoznámí zrušení vinice nebo neoznámí změny údajů uvedených v § 28 odst. 1 anebo nepožádá o přidělení registračního čísla,

j) neodevzdá prohlášení o sklizni podle § 29 odst. 1 a v souladu s § 28 odst. 5,
k) poruší povinnost stanovenou předpisem Evropských společenství 1) upravujícím oblast vinohradnictví, vinařství nebo obchodu s produkty,

l) označí produkt v rozporu s § 16 odst. 1, nebo

m) uvede do oběhu produkt, který obsahuje přidanou látku v rozporu s § 12 odst. 2, nebo v rozporu s předpisem Evropských společenství 70) nemá při prodeji nebo přepravě k dispozici průvodní doklad.

(3) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako výrobce dopustí správního deliktu tím, že

a) neoznámí zahájení, přerušení nebo ukončení výroby produktů podle § 11 odst. 1 a § 43 odst. 4,

b) v rozporu s § 11 odst. 2 písm. a) nedodrží požadavky na výrobu, jakost a zdravotní nezávadnost,

c) neodstraní vedlejší produkty vznikající při zpracování nebo výrobě produktů podle § 11 odst. 2 písm. b),

d) neoznámí výrobu matolinového vína pro vlastní spotřebu podle § 11 odst. 2 písm. d),

e) nezajistí soustavnou kontrolu své produkce nebo nevede anebo neuchovává evidenci o této kontrole podle § 11 odst. 2 písm. e),

f) v rozporu s § 12 odst. 1 použije nepřipustné enologické postupy a ošetřování produktu,

g) v rozporu s § 12 odst. 2 přidá do produktu jakoukoli látku,

h) neoznámí zvyšování nebo snižování obsahu kyselin podle § 12 odst. 4,

i) v rozporu s § 12 odst. 5 uchovává v prostorách určených k výrobě, plnění nebo zpracování produktu látky, které jsou svým složením vhodné k tomu, aby byly užity k falšování produktu,

j) v rozporu s § 12 odst. 6 písm. a) konzervuje jakostní víno s přívlastkem chemickými látkami,

k) v rozporu s § 12 odst. 6 písm. b) skladuje ovocné víno nebo jeho směsi v prostorách, kde se skladuje víno,

l) zvýší přirozený obsah alkoholu v rozporu s předpisem Evropských společenství 38) nebo v rozporu s § 13 odst. 1 neoznámí záměr zvyšování cukernatosti,

m) sladí víno v rozporu s § 14 odst. 1 nebo v rozporu s § 14 odst. 2 nepodá hlášení o slazení,

n) vyrobí stolní víno v rozporu s § 17 odst. 1,

o) vyrobí jakostní víno v rozporu s § 18 odst. 1,

p) vyrobí jakostní víno s dovětkem "odručové" nebo "známkové", ačkoliv toto víno nesplňuje požadavky stanovené v § 18 odst. 2, 4, 5, nebo na etiketě uvede údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 18 odst. 6,

q) vyrobí jakostní víno s přívlastkem v rozporu s § 19 odst. 1, 3, 5 až 11,

r) vyrobí jakostní víno s přívlastkem v rozporu s požadavky podle § 19 odst. 4,

s) v rozporu s § 19 odst. 15 konzervuje jakostní víno s přívlastkem,

t) vyrobí šumivé víno v rozporu s § 20 odst. 1,

u) vyrobí perlivé víno v rozporu s § 21 odst. 1,

v) vyrobí likérové víno v rozporu s § 22 odst. 1,

w) vyrobí aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj nebo aromatizovaný koktejl v rozporu s § 24 odst. 1,

x) vyrobí odalkoholizované víno, které nesplňuje požadavky podle § 25 odst. 1, nebo nízkoalkoholické víno, které nesplňuje požadavky podle § 25 odst. 2, nebo

y) neuvede v žádosti o zařazení vína podle § 26 odst. 3 již jednou zařazené víno.

(4) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako prodávající dopustí správního deliktu tím, že

a) neumístí viditelně při prodeji sudového vína údaje podle § 16 odst. 8,

b) v rozporu s § 27 odst. 5 nabízí k prodeji vína určená pro spotřebitele společně s ovocnými vínými, vinnými nápoji, alkoholickými nápoji nebo jinými nápoji, které mohou nebo by mohly způsobit záměnu s vínem, pokud nejsou odděleně umístěny a zřetelně označeny, nebo

c) v rozporu s § 27 odst. 9 smísí při prodeji rozlévaného vína víno z načatých láhví nebo víno smísí ve vinný střík anebo s jiným nealkoholickým nápojem v nepřítomnosti kupujícího nebo neotevře víno v obalu určeném pro spotřebitele před kupujícím.

(5) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako osoba, která vlastní, drží nebo zprostředkovává produkt za účelem výkonu svého podnikání nebo k obchodním účelům, dopustí správního deliktu tím, že nevede evidenční knihy, nebo je nepředloží na žádost orgánu dozoru podle § 30 odst. 1 a 2.

(6) Za správní delikt se uloží pokuta do

a) 3 000 000 Kč, jde-li o správní delikt podle odstavce 1 písm. a), c), d), e), f), j), k), y), odstavce 2 písm. f) a g) a odstavce 3 písm. l) a m),

b) 4 000 000 Kč, jde-li o správní delikt podle odstavce 1 písm. g) a gg), odstavce 2 písm. b) a c), odstavce 3 písm. a) a odstavce 4 písm. a), b) a c),

c) 5 000 000 Kč, jde-li o správní delikt podle odstavce 1 písm. b), h), i), l), m), n), o), p), q), r), s), t), u), v), w), x), z), aa), bb), cc), dd), ee), ff), hh), ii), jj) a kk), odstavce 2 písm. a), d), e), h), i), j), k), l) a m), odstavce 3 písm. b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), n), o), p), q), r), s), t), u), v), w), x), y) a odstavce 5.

§ 40

Společná ustanovení

(1) Právnícká osoba za správní delikt neodpovídá, jestliže prokáže, že vynaložila veškeré úsilí, které bylo možno požadovat, aby porušení povinnosti zabránila.

(2) Při určení výše pokuty právnické osobě se přihlédne k závažnosti správního deliktu, zejména ke způsobu jeho spáchání a jeho následkům a okolnostem, za nichž byl správní delikt spáchán. V případě, kdy došlo k nápravě protiprávního stavu v souladu s uloženým opatřením 19) nebo bezprostředně poté, kdy bylo zjištěno porušení povinnosti a nejednalo se o produkt jiný než zdravotně nezávadný nebo o klamání spotřebitele spočívající v porušování některých práv duševního vlastnictví 89) , může se od uložení pokuty upustit.

(3) Odpovědnost právnické osoby za správní delikt zaniká, jestliže správní orgán o něm nezahájil řízení do 2 let ode dne, kdy se o něm dozvěděl, nejpozději však do 5 let ode dne, kdy byl spáchán.

(4) Správní delikty právnických osob podle § 39 odst. 1 až 5 projednává v prvním stupni Ústav nebo Inspekce v rozsahu své působnosti podle tohoto zákona a zvláštního právního předpisu 18) , 19) . O odvolání proti rozhodnutí Ústavu rozhoduje ministerstvo a o odvolání proti rozhodnutí Inspekce rozhoduje ústřední inspektorát Inspekce.

(5) Na odpovědnost za jednání, k němuž došlo při podnikání fyzické osoby 90) nebo v přímé souvislosti s ním, se vztahují ustanovení zákona o odpovědnosti a postihu právnické osoby.

(6) Pokuta je splatná do 30 dnů ode dne, kdy rozhodnutí o jejím uložení nabylo právní moci.

(7) Pokuty vybírá orgán, který je uložil, a vymáhá je příslušný celní úřad 91) . Příjem z pokut je příjmem státního rozpočtu.

HLAVA VIII

USTANOVENÍ SPOLEČNÁ, PŘECHODNÁ A ZÁVĚREČNÁ

§ 41

Vztah ke správnímu řádu

Na postupy podle tohoto zákona se vztahuje správní řád, není-li tímto zákonem stanoveno jinak.

§ 42

Zmocňovací ustanovení

(1) Ministerstvo vydá vyhlášky k provedení § 4 odst. 4, § 6 odst. 4, § 8 odst. 4, § 9 odst. 9, § 11 odst. 3, § 12 odst. 7, § 13 odst. 4, § 14 odst. 3, § 16 odst. 11, § 17 odst. 6, § 23 odst. 15, § 26 odst. 12, § 28 odst. 6, § 29 odst. 5, § 30 odst. 3.

(2) Ministerstvo může vydat vyhlášku k provedení § 12 odst. 9 a § 27 odst. 10 a § 31 odst. 10.

§ 43

Přechodná ustanovení

(1) Řízení zahájená a neukončená přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona se dokončí podle dosavadních právních předpisů.

(2) Vinice zaregistrované podle zákona č. 216/2000 Sb. , kterým se mění zákon č. 115/1995 Sb. , o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů, se považují za vinice registrované podle tohoto zákona. Pěstitel je povinen nahlásit údaje podle tohoto zákona Ústavu nejpozději do 90 dnů ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona.

(3) Na vinice zaregistrované podle dosavadních právních předpisů, které byly vyklučeny přede dnem nabytím účinnosti tohoto zákona, se vztahuje právo na opětovnou výsadbu podle předpisů Evropských společenství. 92) Toto právo lze uplatnit podle 9 odst. 7. O udělení práva na opětovnou výsadbu lze požádat Ústav podle § 9 odst. 1.

(4) Každý výrobce je povinen nahlásit údaje podle § 11 odst. 1 Ústavu nejpozději do 60 dnů ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona.

(5) Práva, majetek a povinnosti Vinařského fondu, zřízeného podle dosavadních právních předpisů, včetně práv a povinností z pracovněprávních vztahů zaměstnanců tohoto Vinařského fondu, přecházejí dnem nabytí účinnosti tohoto zákona na Fond, zřízený podle tohoto zákona. Pro odvodovou povinnost do Vinařského fondu za období roku 2002 až do dne nabytí účinnosti tohoto zákona a při jejím vymáhání se postupuje podle dosavadních právních předpisů.

(6) Víno dopravené na území České republiky nebo odeslané do České republiky do 30. dubna 2004, jehož dodávku musí podle dosavadních právních předpisů doprovázet osvědčení, se smí propustit do volného oběhu 93) a uvést do oběhu podle dosavadních právních předpisů do 30. června 2004.

(7) Na malovinaře se nevztahují povinnosti podle § 29 zákona a dále nemusí vést evidenční knihy, pokud nevyrábí jakostní vína, vína originální certifikace nebo jakostní vína s přívlastkem.

§ 44

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Zákon č. 115/1995 Sb. , o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů.

2. Zákon č. 216/2000 Sb. , kterým se mění zákon č. 115/1995 Sb. , o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů.

3. Zákon č. 50/2002 Sb. , kterým se mění zákon č. 115/1995 Sb. , o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů, ve znění zákona č. 216/2000 Sb. , a zákon č. 586/1992 Sb. , o daních z příjmů, ve znění pozdějších předpisů.

ČÁST DRUHÁ

Změna zákona o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském

§ 45

Zákon č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském), ve znění zákona č. 309/2002 Sb., zákona č. 21/2004 Sb. a zákona č. 317/2004 Sb., se mění takto:

V § 3 se na konci odstavce 1 tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno h), které včetně poznámky pod čarou č. 5a) zní:

"h) ve vedení Registru vinic a poskytování informací z něj podle zvláštního právního předpisu. 5a)

5a) Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)."

ČÁST TŘETÍ

Změna zákona o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
§ 46

Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 309/2002 Sb., zákona č. 94/2004 Sb. a zákona č. 316/2004 Sb., se mění takto:

1. V § 3 se na konci odstavce 4 tečka nahrazuje čárkou a doplňují se písmena x) až bb), která včetně poznámek pod čarou č. 14d), 14e), 14f) a 14g) znějí:

"x) ověřuje odrůdu, původ, cukernatost a hmotnost vinných hroznů určených pro výrobu jakostního vína s přívlastkem a vydává o tom doklad,

y) provádí zatřídění vín podle zvláštního právního předpisu, 14d)

z) rozhoduje o způsobu zpracování vinných hroznů sklizených na vinici vysazené v rozporu s bezprostředně závaznými předpisy Evropských společenství 14e) nebo zvláštním právním předpisem, 14d) nebo produktů vyrobených z těchto vinných hroznů,

aa) vydává doklady podle bezprostředně závazných předpisů Evropských společenství, 14f)

bb) rozhoduje o sestupnění 14g) jakostních vín stanovených oblastí za podmínek stanovených bezprostředně závaznými předpisy Evropských společenství. 14g)

14d) Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství).

14e) Čl. 2, 3, 4 a 6 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1227/2000, nařízení Komise (ES) č. 1607/2000, nařízení Komise (ES) č. 1622/2000, nařízení Komise (ES) č. 1623/2000, nařízení Rady (ES) č. 2826/2000, nařízení Rady (ES) č. 1037/2001, nařízení Rady (ES) č. 2585/2001 a nařízení Rady (ES) č. 527/2003.

Čl. 2 až 4 nařízení Komise (ES) č. 1227/2000 ze dne 31. května 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem, jež se týkají produkčního potenciálu, ve znění nařízení Komise (ES) č. 784/2001, nařízení Komise (ES) č. 1253/2001, nařízení Komise (ES) č. 1342/2002, nařízení Komise (ES) č. 315/2003 a nařízení Komise (ES) č. 571/2003.

14f) Nařízení Komise (ES) č. 883/2001 ze dne 24. dubna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 pro obchod se třetími zeměmi s produkty v odvětví vína, ve znění nařízení Komise (ES) č. 885/2001, nařízení Komise (ES) č. 812/2002 a nařízení Komise (ES) č. 2380/2002.

14g) Čl. 56 nařízení Komise (ES) č. 1493/1999."

2. V § 5 se na konci odstavce 1 tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno f), které zní:

"f) uloží opatření o způsobu zpracování vinných hroznů sklizených na vinici vysazené v rozporu s bezprostředně závaznými předpisy Evropských společenství 14e) nebo zvláštním právním předpisem, 14d) nebo produktů vyrobených z těchto vinných hroznů."

3. V § 6 se doplňují odstavce 5 a 6, které znějí:

"(5) Inspektorát rozhoduje o způsobu zpracování vinných hroznů sklizených na vinici vysazené v rozporu s bezprostředně závaznými předpisy Evropských společenství 14e) nebo zvláštním právním předpisem, 14d) nebo produktů vyrobených z těchto vinných hroznů.

(6) Inspektorát rozhoduje o sestupnění 14g) jakostních vín stanovených oblastí za podmínek stanovených bezprostředně závazným předpisem Evropských společenství. 14g) "

4. V § 11 se na konci odstavce 4 doplňuje věta "Inspektorát dále rozhoduje o způsobu zpracování vinných hroznů sklizených na vinici vysazené v rozporu s bezprostředně závaznými předpisy Evropských společenství 14e) nebo zvláštním právním předpisem, 14d) nebo produktů vyrobených z těchto vinných hroznů a o sestupnění 14g) jakostních vín stanovených oblastí za podmínek stanovených bezprostředně závaznými předpisy Evropských společenství. 14g) "

5. V § 11 odstavec 8 zní:

"(8) O odvolání proti rozhodnutí vydanému podle odstavců 1, 3 nebo 4 nebo § 6 odst. 4, 5 nebo 6 rozhoduje ústřední inspektorát."

6. § 12 zní:

"§ 12

Na ukládání pokut a vydávání rozhodnutí podle § 6 odst. 4, 5 a 6 a § 11 odst. 1, 3 a 4 tohoto zákona se vztahuje správní řád. V ostatních případech se na řízení podle tohoto zákona správní řád nevztahuje."

ČÁST ČTVRTÁ

Změna zákona o správních poplatcích

§ 47

V sazebníku správních poplatků, uvedeném v příloze k zákonu č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění zákona č. 10/1993 Sb., zákona č. 85/1994 Sb., zákona č. 273/1994 Sb., zákona č. 36/1995 Sb., zákona č. 301/1995 Sb., zákona č. 305/1997 Sb., zákona č. 149/1998 Sb., zákona č. 157/1998 Sb., zákona č. 167/1998 Sb., zákona č. 63/1999 Sb., zákona č. 166/1999 Sb., zákona č. 167/1999 Sb., zákona č. 326/1999 Sb., zákona č. 352/1999 Sb., zákona č. 357/1999 Sb., zákona č. 360/1999 Sb., zákona č. 363/1999 Sb., zákona č. 46/2000 Sb., zákona č. 62/2000 Sb., zákona č. 117/2000 Sb., zákona č. 133/2000 Sb., zákona č. 151/2000 Sb., zákona č. 153/2000 Sb., zákona č. 154/2000 Sb., zákona č. 156/2000 Sb., zákona č. 158/2000 Sb., zákona č. 242/2000 Sb., zákona č. 140/2001 Sb., zákona č. 231/2001 Sb., zákona č. 76/2002 Sb., zákona č. 107/2002 Sb., zákona č. 120/2002 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 149/2002 Sb., zákona č. 173/2002 Sb., zákona č. 308/2002 Sb., zákona č. 320/2002 Sb., zákona č. 129/2003 Sb., zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 148/2003 Sb., zákona č. 149/2003 Sb., zákona č. 219/2003 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 276/2003 Sb., zákona č. 354/2003 Sb., zákona č. 356/2003 Sb., zákona č. 39/2004 Sb., zákona č. 41/2004 Sb., zákona č. 96/2004 Sb., zákona č. 121/2004 Sb. a zákona č. 316/2004 Sb., položka 92 zní:

"Položka 92

- a) Ověření odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti vinných hroznů Kč 250,-
- b) Vydání prvního rozhodnutí o zařazení jakostního vína, jakostního vína s přívlastkem, jakostního šumivého vína stanovené oblasti, aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti, pěstitelského sektu, jakostního likérového vína, u prvních 8 vzorků vína jednoho výrobce, za jeden kalendářní rok, pokud množství zařazeného vína nepřesáhne 10 tis. litrů v šarži Kč 0,-
- c) Vydání prvního rozhodnutí o zařazení jakostního vína, jakostního vína s přívlastkem, jakostního šumivého vína stanovené oblasti, aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti, pěstitelského sektu, jakostního likérového vína, za každých i započatých 10 tis. litrů v šarži Kč 300,-
- d) Vydání rozhodnutí o zařazení jakostního vína, jakostního vína s přívlastkem, jakostního šumivého vína stanovené oblasti, aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti, pěstitelského sektu, jakostního likérového vína, pro které již bylo rozhodnutí jednou vydáno, za každých i započatých 10 tis. litrů v šarži Kč 500,-

Poznámka:

Ověření zpoplatňované podle písmene a) této položky je upraveno v ustanovení § 19 odst. 4 písm. d) zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), a rozhodnutí zpoplatňovaná podle písmen b) až d) této položky jsou upravena v ustanovení § 26 odst. 2 téhož zákona."

ČÁST PÁTÁ

ÚČINNOST

§ 48

Tento zákon nabývá účinnosti dnem jeho vyhlášení.

Zaorálek v. r.; Klaus v. r.; Špidla v. r.; Příl.

Tabulka přepočtu stupňů normalizovaného moštoměru na přirozený obsah alkoholu (v % objemových)

Stupeň	% objemové normalizovaného	alkoholu moštoměru
0,8	0,5	25,2 15,0
1,0	0,6	26,0 15,5
1,7	1,0	26,9 16,0
2,0	1,2	27,0 16,1
2,5	1,5	27,7 16,5
3,0	1,8	28,0 16,7
3,4	2,0	28,6 17,0
4,0	2,4	29,0 17,3
4,2	2,5	29,4 17,5
5,0	3,0	30,0 17,9
5,9	3,5	30,2 18,0
6,0	3,6	31,0 18,5
6,7	4,0	32,0 19,0

7,0	4,2	32,8	19,5
7,6	4,5	33,0	19,6
8,0	4,8	33,6	20,0
8,4	5,0	34,0	20,2
9,0	5,4	34,4	20,5
9,2	5,5	35,0	20,8
10,0	6,0	35,3	21,0
11,0	6,5	36,0	21,4
11,8	7,0	36,1	21,5
12,0	7,1	37,0	22,0
12,6	7,5	37,8	22,5
13,0	7,7	38,0	22,6
13,4	8,0	38,6	23,0
14,0	8,3	39,0	23,2
14,3	8,5	39,5	23,5
15,0	8,9	40,0	23,8
15,1	9,0	40,3	24,0
16,0	9,5	41,0	24,4
16,8	10,0	41,2	24,5
17,0	10,1	42,0	25,0
17,6	10,5	42,8	25,5
18,0	10,7	43,0	25,6
18,5	11,0	43,7	26,0
19,0	11,3	44,0	26,2
19,3	11,5	44,5	26,5
20,0	11,9	45,0	26,8
20,2	12,0	45,4	27,0
21,0	12,5	46,0	27,4
21,8	13,0	46,2	27,5
22,0	13,1	47,0	28,0
22,7	13,5	47,9	28,5
23,0	13,7	48,0	28,6
23,5	14,0	48,7	29,0
24,0	14,3	49,0	29,2
24,4	14,5	49,6	29,5
25,0	14,9	50,0	29,8

Vybraná ustanovení novel

Čl.XXXIV zákona č. 179/2005 Sb.

Přechodné ustanovení

Funkční období podle tohoto zákona stávajících členů voleného orgánu Vinařského fondu počne běžet dnem účinnosti tohoto ustanovení.

Čl.II zákona č. 215/2006 Sb.

Přechodné ustanovení

Řízení zahájená a pravomocně neskončená ke dni nabytí účinnosti tohoto zákona se dokončí podle dosavadních právních předpisů.

1) Nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1227/2000, nařízení Komise (ES) č. 1607/2000, nařízení Komise (ES) č. 1622/2000, nařízení Komise (ES) č. 1623/2000, nařízení Rady (ES) č. 2826/2000, nařízení Rady (ES) č. 1037/2001, nařízení Rady (ES) č. 2585/2001, nařízení Rady (ES) č. 527/2003 a Smlouvy o přistoupení České republiky a ostatních kandidátských zemí k Evropské unii ze dne 16. dubna 2003.

Nařízení Rady (EHS) č. 2392/1986 ze dne 24. července 1986 o zavedení registru vinic Společenství, ve znění nařízení Rady (EHS) č. 3577/1990, nařízení Rady (ES) č. 1549/1995, nařízení Rady (ES) č. 1596/1996 a nařízení Rady (ES) č. 1631/1998.

Nařízení Rady (EHS) č. 357/1979 ze dne 5. února 1979 o statistických zjišťováních ploch vinic, ve znění nařízení Rady (EHS) č. 1992/1980, nařízení Rady (EHS) č. 3719/1981, nařízení Rady (EHS) č. 3768/1985, nařízení Rady (EHS) č. 490/1986, nařízení Rady (EHS) č. 3570/1990, nařízení Rady (ES) č. 3205/1993 a nařízení Rady (ES) č. 2329/1998.

Nařízení Komise (EHS) č. 649/1987 ze dne 3. března 1987, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro zavedení registru vinic Společenství, ve znění nařízení Komise (EHS) č. 1097/1989.

Nařízení Komise (EHS) č. 2676/1990 ze dne 17. září 1990, kterým se stanoví metody Společenství používané pro rozbor vín, ve znění nařízení Komise (ES) č. 69/1996, nařízení Komise (ES) č. 822/1997, nařízení Komise (ES) č. 761/1999 a nařízení Komise (ES) č. 440/2003.

Nařízení Komise (ES) č. 1227/2000 ze dne 31. května 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem, jež se týkají produkčního potenciálu, ve znění nařízení Komise (ES) č. 784/2001, nařízení Komise (ES) č. 1253/2001, nařízení Komise (ES) č. 1342/2002, nařízení Komise (ES) č. 315/2003 a nařízení Komise (ES) č. 571/2003.

Nařízení Komise (ES) č. 1607/2000 ze dne 24. července 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem, zejména k hlavě o jakostním vínu stanovených pěstitelských oblastí.

Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000 ze dne 24. července 2000, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem a zavádí se kodex Společenství pro enologické postupy a ošetření, ve znění nařízení Komise (EHS) č. 2676/1990, nařízení Komise (ES) č. 2451/2000, nařízení Komise (ES) č. 885/2001, nařízení Komise (ES) č. 1609/2001, nařízení Komise (ES) č. 1655/2001, nařízení Komise (ES) č. 2066/2001 a nařízení Komise (ES) č. 2244/2002.

Nařízení Komise (ES) č. 1623/2000 ze dne 25. července 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem, jež se týkají mechanismů trhu, ve znění nařízení Komise (ES) č. 2409/2000, nařízení Komise (ES) č. 2786/2000, nařízení Komise (ES) č. 545/2001, nařízení Komise (ES) č. 1282/2001, nařízení Komise (ES) č. 1660/2001, nařízení Komise (ES) č. 2022/2001, nařízení Komise (ES) č. 2047/2001, nařízení Komise (ES) č. 2429/2001, nařízení Komise (ES) č. 2464/2001, nařízení Komise (ES) č. 1315/2002, nařízení Komise (ES) č. 1795/2002, nařízení Komise (ES) č. 2224/2002 a nařízení Komise (ES) č. 625/2003.

Nařízení Komise (ES) č. 2729/2000 ze dne 14. prosince 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro kontroly v odvětví vína.

Nařízení Komise (ES) č. 883/2001 ze dne 24. dubna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 pro obchod se třetími zeměmi s produkty v odvětví vína, ve znění nařízení Komise (ES) č. 885/2001, nařízení Komise (ES) č. 812/2002 a nařízení Komise (ES) č. 2380/2002.

Nařízení Komise (ES) č. 884/2001 ze dne 24. dubna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro průvodní doklady pro přepravu vinařských produktů a pro evidenční knihy vedené v odvětví vína, ve znění nařízení Rady (ES) č. 1782/2002.

Nařízení Komise (ES) č. 1282/2001 ze dne 28. června 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999, jež se týkají shromažďování údajů pro identifikaci vinařských produktů a sledování trhu s vínem, a kterým se mění nařízení (ES) č. 1623/2000.

Nařízení Komise (ES) č. 753/2002 ze dne 29. dubna 2002, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 pro popis, označování, obchodní úpravu a ochranu některých vinařských produktů, ve znění nařízení Komise (ES) č. 2086/2002.

Nařízení Parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Nařízení Rady (EHS) č. 1601/1991 ze dne 10. června 1991, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů, ve znění nařízení Rady (EHS) č. 3279/1992, nařízení Rady (ES) č. 3378/1994, nařízení Rady (ES) č. 2061/1996 a nařízení Rady (ES) č. 1882/2003.

Nařízení Komise (ES) č. 122/1994 ze dne 25. ledna 1994, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 1601/1991 pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů.

2) Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh a lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.

3) Zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

4) Čl. 1 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

5) Čl. 7 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

6) Čl. 51 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

7) Příloha č. II nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

8) Příloha č. V nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

9) Přílohy č. VII a VIII nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

10) Čl. 2 a 3 nařízení Komise (ES) č. 884/2001.

11) Čl. 2 nařízení Komise (EHS) č. 649/1987.

12) Příloha č. VI nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
13) Nařízení Rady (EHS) č. 2913/1992.
14) Čl. 70 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 11 až 19 nařízení Komise (ES) č. 884/2001.
15) Čl. 42 až 46 a přílohy č. IV až VI nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 3 až 7 nařízení Komise (ES) č. 1607/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
16) Příloha č. I nařízení Komise (ES) č. 1493/1999.
17) Zákon č. 219/2003 Sb., o uvádění do oběhu osiva a sadby pěstovaných rostlin a o změně některých zákonů (zákon o oběhu osiva a sadby).
17a) § 3i písm. c) zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění pozdějších předpisů.
18) Zákon č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském), ve znění pozdějších předpisů.
19) Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
20) Zákon č. 128/2000 Sb., o obcích (obecní zřízení), ve znění pozdějších předpisů.
21) Nařízení Rady (EHS) č. 2392/1986.
21a) Čl. 55 odst. 1 písm. f) nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Příloha VI písm. I, bod 1. nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
22) Čl. 5 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 a čl. 5 nařízení Komise (ES) č. 1227/2000.
23) Čl. 2, 3 a 6 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 2 až 4 nařízení Komise (ES) č. 1227/2000.
24) Čl. 2 až 4 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 3 až 5 nařízení Komise (ES) č. 1227/2000.
25) Čl. 4 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
26) Zákon č. 71/1967 Sb., o správním řízení (správní řád), ve znění pozdějších předpisů.
27) Čl. 4 odst. 4 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
28) Čl. 4 odst. 5 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
29) Čl. 5 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
30) Vyhláška č. 210/2004 Sb., o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu s výjimkou prodeje, kromě potravin živočišného původu.
31) Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 2729/2000.
32) Čl. 26 nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
33) Vyhláška č. 335/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
35) Čl. 41 nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
35a) Vyhláška č. 304/2004 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin.
36) Čl. 5 až 21 nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
Čl. 2 nařízení Rady (EHS) č. 1601/1991.
37) § 11 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
38) Přílohy č. V a VI nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 22 až 29 nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
39) Čl. 25 nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
40) Přílohy č. V a VI nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 30 až 33 nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
41) Čl. 31 nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
42) Příloha č. I nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
43) Čl. 47 až 53 a přílohy č. VII a VIII nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Komise (ES) č. 753/2002.
Nařízení Rady (ES) č. 1601/1991.
44) Například zákon č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách a o změně zákona č. 6/2002 Sb., o soudech, soudcích, přísedících a státní správě soudů a o změně některých dalších zákonů (zákon o soudech a soudcích), ve znění pozdějších předpisů, (zákon o ochranných známkách).
45) Příloha č. VIII písm. D bod 3 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 16 nařízení Komise (ES) č. 753/2002.
46) Zákon č. 3/2002 Sb., o svobodě náboženského vyznání a postavení církví a náboženských společností a o změně některých zákonů (zákon o církvích a náboženských společnostech), ve znění nálezu Ústavního soudu uveřejněného pod č. 4/2003 Sb.

47) Zákon č. 242/2000 Sb. , o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb. , o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů, ve znění zákona č. 320/2002 Sb.

47a) Čl. 16 nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

48) Nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Komise (ES) č. 1607/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.

49) Čl. 42 až 46 a přílohy č. IV a V nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

50) Čl. 51 a příloha č. V nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Čl. 1 až 33 nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

50a) Čl. 19 a 20 nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

51) Čl. 42 až 46, čl. 54 až 58 a přílohy č. IV až VI nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 1607/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

52) Čl. 7 nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

53) Zákon č. 634/2004 Sb. , o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů.

53a) Čl. 18 nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

54) Přílohy č. I a V písm. H a I nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

55) Příloha č. V písm. I nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

56) Příloha č. VI písm. K nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

57) Příloha č. VIII písm. D nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

58) Příloha č. VII písm. E bod 6 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

59) Příloha č. III nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.

60) Příloha č. V písm. I bod 3 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Příloha č. VIII písm. C odst. 2 písm. d) nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

60a) Příloha č. VIII části B a D nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

61) Příloha č. I body 17 a 18 a přílohy č. IV až VI nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

62) Příloha č. I body 17 a 18 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Hlava VI nařízení Komise (ES) č. 753/2002.

63) Přílohy č. IV až VII nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Komise (ES) č. 1607/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000.
Nařízení Komise (ES) č. 753/2002.
Příloha č. I bod 14 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

64) Zákon č. 83/1990 Sb. , o sdružování občanů, ve znění pozdějších předpisů.
§ 20f a násl. občanského zákoníku , ve znění pozdějších předpisů.

65) Nařízení Rady (EHS) č. 1601/1991.

66) Vyhláška č. 52/2002 Sb.

67) Například zákon č. 452/2001 Sb. , o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele, Lisabonská dohoda o ochraně označení původu a o jejich mezinárodním zápisu z r. 1958.

68) Směrnice Rady (EHS) č. 89/397 ze dne 14. června 1989 o úředním dozoru nad potravinami.
Směrnice Rady (EHS) č. 93/99 ze dne 29. října 1993 o doplňujících opatřeních týkajících se úředního dozoru nad potravinami.

69) Příloha č. VI písm. J nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

70) Nařízení Komise (ES) č. 884/2001.

71) § 46 a 47 obchodního zákoníku , ve znění pozdějších předpisů.
Zákon č. 634/1992 Sb. , o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.

72) § 2 zákona č. 110/1997 Sb. , ve znění pozdějších předpisů.

72a) Příloha č. IV nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.
Nařízení Rady (ES) č. 1601/1991.

72b) Hlava V a příloha č. IV nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

73) Zákon č. 258/2000 Sb. , o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
Vyhláška č. 38/2001 Sb. , o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů, ve znění vyhlášky č. 186/2003 Sb.

74) Čl. 41 odst. 1 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

75) Nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

Nařízení Rady (EHS) č. 357/1979.

Nařízení Komise (EHS) č. 649/1987.

Nařízení Komise (ES) č. 1227/2000.

Nařízení Komise (ES) č. 883/2001.

Nařízení Komise (ES) č. 884/2001.

Nařízení Komise (ES) č. 1282/2001.

76) Čl. 18 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

Nařízení Komise (ES) č. 1282/2001.

77) Čl. 2 nařízení Komise (ES) č. 1282/2001.

78) Čl. 4 nařízení Komise (ES) č. 1282/2001.

79) Čl. 70 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

Čl. 11 až 19 nařízení Komise (ES) č. 884/2001.

80) § 18 a 19 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů.

81) Například zákon č. 119/1992 Sb., o cestovních náhradách, ve znění pozdějších předpisů.

82) Zákon č. 218/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech a o změně některých souvisejících zákonů (rozpočtová pravidla), ve znění pozdějších předpisů.

83) Zákon č. 250/2002 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, ve znění pozdějších předpisů.

84) Zákon č. 337/1992 Sb., o správě daní a poplatků, ve znění pozdějších předpisů.

85) Zákon č. 563/1991 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

86) Nařízení Komise (ES) č. 883/2001.

87) Čl. 56 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

88) Zákon č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů.

89) § 8 odst. 2 zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.

90) § 2 obchodního zákoníku, ve znění pozdějších předpisů.

91) Zákon č. 185/2004 Sb., o Celní správě České republiky, ve znění pozdějších předpisů.

92) Čl. 4 nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

93) § 128 zákona č. 13/1993 Sb., celní zákon, ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 215/2006 Sb.

ze dne 25.4.2004

ČÁST PRVNÍ

Změna zákona o vinohradnictví a vinařství

Čl. I

Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění zákona č. 179/2005 Sb., zákona č. 411/2005 Sb. a zákona č. 444/2005 Sb., se mění takto:

1. V § 1 odst. 1 větě první se slova "podmínky a požadavky v oblasti vinohradnictví a vinařství, jejichž úpravu bezprostředně závazné předpisy" nahrazují slovy "v návaznosti na přímo použitelný předpis" a slova "členským státům Evropské unie příkazují, nebo umožňují členským státům Evropské unie provést samostatnou úpravu podle jejich uvážení" se nahrazují slovy "další podmínky a požadavky v oblasti vinohradnictví a vinařství".

2. V § 3 odst. 2 písmeno c) včetně poznámek pod čarou č. 17a a 18 zní:

"c) vinohradem nebo vinicí (dále jen "vinice") zemědělsky obhospodařovaná půda souvisle osázená keři vinné révy 17a) jednoho pěstitele o celkové výměře větší než 10 arů, již na základě písemné žádosti pěstitele podané po 1. lednu 2001 Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému 18) (dále jen "Ústav") Ústav přidělil nebo přidělí registrační číslo nebo registrační čísla; vinice o celkové výměře menší než 10 arů je vinicí, pouze má-li na základě písemné žádosti pěstitele podané po 1. lednu 2001 Ústavem přiděleno registrační číslo; vinicí je rovněž vinice vykloučená 5), k níž nebylo Ústavem uděleno právo na opětovnou výsadbu podle § 9,

17a) § 3i písm. c) zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění pozdějších předpisů.

18) Zákon č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském), ve znění pozdějších předpisů."

3. V § 3 odst. 2 se písmeno e) zrušuje.

Dosavadní písmena f) až w) se označují jako písmena e) až v).

4. V § 3 odst. 2 písmeno e) zní:

"e) hektarovým výnosem podíl množství vinných hroznů sklizených v jednom vinařském roce a plochy vinice, nebo vinic pěstitele, na nichž byly tyto vinné hrozny vypěstovány, vyjádřený v tunách na jeden hektar,".

5. V § 3 odst. 2 se písmeno g) zrušuje.

Dosavadní písmena h) až v) se označují jako písmena g) až u).

6. V § 3 odst. 2 písm. l) se slovo "aromatizované" nahrazuje slovem "aromatické".

7. V § 3 odst. 2 písmeno p) zní:

"p) výrobou provádění technologických nebo enologických postupů, nebo ošetření do okamžiku, kdy je produkt naplněn do obalu určeného spotřebiteli, popřípadě prodejci,".

8. V § 3 odst. 2 písmeno q) zní:

"q) výrobcem fyzická nebo právnická osoba, která vyrábí nebo označuje produkt za účelem jeho uvádění do oběhu,".

9. V § 3 odst. 2 se doplňuje písmeno v), které zní:

"v) malovínařem vinohradník a vinař, který pěstuje hrozny révy vinné na registrované nebo neregistrované vinici o výměře nejvýše 20 arů a vyrábí z těchto hroznů víno v množství nejvýše 2 000 litrů.".

10. V § 5 se za odstavec 1 vkládá nový odstavec 2, který zní:

"(2) Vinicemi vhodnými pro jakostní vína stanovené oblasti nejsou vinice neobdělávané, podnožové nebo určené pro pokusné účely.".

Dosavadní odstavec 2 se označuje jako odstavec 3.

11. Nadpis § 6 zní: "Hektarový výnos".

12. V § 6 odstavec 2 včetně poznámky pod čarou č. 21a zní:

"(2) Mají-li být vinné hrozny použity k výrobě jakostního vína stanovené oblasti, nesmí hektarový výnos 21a) z vinice nebo vinic pěstitele, na nichž byly vypěstovány, překročit 14 tun na jeden hektar. Je-li v jedné vinici vysázeno více odrůd, lze hektarový výnos stanovit pro každou odrůdu zvlášť."

21a) Čl. 55 odst. 1 písm. f) nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

Příloha VI písm. I, bod 1. nařízení Rady (ES) č. 1493/1999."

13. V § 6 odstavec 3 zní:

"(3) Pokud bude překročen hektarový výnos podle odstavce 2, lze příslušné vinné hrozny použít pouze pro výrobu stolního vína nebo zemského vína, nebo musí být tyto vinné hrozny uvedeny do oběhu pouze jako vinné hrozny určené pro výrobu stolního vína, nebo jako vinné hrozny určené pro výrobu zemského vína."

14. V § 6 se odstavec 4 zrušuje.

Dosavadní odstavec 5 se označuje jako odstavec 4.

15. V § 11 odst. 1 se za slova "Zahájení, přerušení a ukončení výroby produktů" vkládají slova " , s výjimkou sklizených čerstvých vinných hroznů,".

16. V § 12 odst. 6 se písmena a), c) a e) včetně poznámky pod čarou č. 34 zrušují.

Dosavadní písmena b) a d) se označují jako písmena a) a b).

17. V § 12 odst. 9 písm. b) se slova "zvláštním právním předpisem 34)" nahrazují slovy "zvláštním právním předpisem 35a)".

Poznámka pod čarou č. 35a zní:

"35a) Vyhláška č. 304/2004 Sb. , kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin."

18. V § 15 odstavec 3 zní:

"(3) Při nabízení částečně zkvašeného hroznového moštu nebo částečně zkvašeného hroznového moštu nabízeného spotřebiteli pod označením "burčák" k přímé lidské spotřebě musí být viditelně umístěny údaje, že se jedná o částečně zkvašený hroznový mošt nebo "burčák" a kdo je jeho výrobcem."

19. V § 16 odst. 2 se slovo "zvlášť" zrušuje.

20. V § 16 odst. 8 písmeno e) včetně poznámky pod čarou č. 47a zní:

"e) slovní vyjádření obsahu zbytkového cukru v rozsahu podle předpisu Evropských společenství 47a) pro označování zbytkového cukru na etiketách.

47a) Čl. 16 nařízení Komise (ES) č. 753/2002."

21. V § 16 se za odstavec 8 vkládá nový odstavec 9, který zní:

"(9) Ministerstvo zruší uznání soutěže nebo výstavy jím vydané podle odstavce 5, pokud pořadatel soutěže nebo výstavy nezaručí nestrannost soutěže nebo výstavy."

Dosavadní odstavce 9 a 10 se označují jako odstavce 10 a 11.

22. V § 16 odst. 10 písm. b) se slova "postupem a s užitím" nahrazují slovy "postupem nebo užitím" a slova "konzervačních a přídatných" se nahrazují slovy "konzervačních anebo přídatných".

23. V § 16 odstavec 11 zní:

"(11) Prováděcí právní předpis stanoví

a) vzor žádosti o uznávání soutěže nebo výstavy vín podle odstavce 5,

b) údaje, které mohou být uvedeny na etiketě produktu, a požadavky, za nichž lze tyto údaje na etiketě uvádět."

24. Za § 16 se vkládá nový § 16a, který zní:

"§ 16a

Na etiketě lze uvést označení "Chateau" nebo "Château", s doplněním zeměpisného označení, pokud výroba označovaného vína proběhla ve stavbě takto označené nebo jejím okolí do vzdálenosti nepřesahující 20 km."

25. V § 17 odst. 2 písmeno a) zní:

"a) bylo vyrobeno z vinných hroznů sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti, nebo z odrůd, které jsou uvedeny v seznamu odrůd v prováděcím právním předpisu, a splňují požadavky

podle odstavce 4, ".

26. V § 17 odst. 2 se písmeno b) zrušuje.

Dosavadní písmena c) až e) se označují jako písmena b) až d).

27. V § 17 odstavec 3 včetně poznámky pod čarou č. 50a zní:

"(3) Etiketa zemského vína může kromě údajů podle odstavce 1 dále obsahovat název odrůdy nebo odrůd, a to v souladu s předpisy Evropských společenství 50a) , podíl každé odrůdy, která je na etiketě uvedena, musí být nejméně 15 %, velikost písma názvu odrůdy nebo odrůd musí dosahovat nejvýše poloviční velikosti písma názvu "zemské víno", název odrůdy nebo odrůd musí být uveden pouze ve stejném zorném poli na etiketě spolu s názvem "zemské víno" a označení odrůdy nebo odrůd na etiketě nesmí být zaměnitelné s označením jakostního vína podle § 18 až 22 nebo vína originální certifikace podle § 23 .

50a) Čl. 19 a 20 nařízení Komise (ES) č. 753/2002."

28. V § 18 odst. 2 písmeno c) zní:

"c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2 , ".

29. V § 18 odst. 2 písm. f) se za slovo "jako" vkládají slova "jakostní víno, ".

30. V § 18 odstavec 4 zní:

"(4) Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd."

31. V § 18 odstavec 7 zní:

"(7) Etiketa jakostního vína může kromě údajů podle odstavce 6 obsahovat

- a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ,
- b) název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské podoblasti,
- c) název vinařské obce, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce,
- d) název viniční tratě, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě."

32. V § 19 odst. 4 písmena c) až e) včetně poznámky pod čarou č. 53 znějí:

"c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2 ,

d) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou Botrytis cinerea P. byly ověřeny Inspekci; ověření podléhá správnímu poplatku podle zvláštního právního předpisu 53) ,

e) víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu, popřípadě z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které splňují požadavky pro jednotlivý druh jakostního vína s přívlastkem nebo smísením jakostních vín s přívlastkem,

53) Zákon č. 634/2004 Sb. , o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů."

33. V § 19 se za odstavec 11 vkládá nový odstavec 12, který zní:

"(12) Jakostní víno s přívlastkem lze označit dovětkem "známkové", jestliže bylo získáno ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, popřípadě z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které splňují požadavky pro jednotlivý druh jakostního vína s přívlastkem, anebo smísením jakostních vín s přívlastkem."

Dosavadní odstavce 12 až 14 se označují jako odstavce 13 až 15.

34. V § 19 odstavec 14 včetně poznámky pod čarou č. 53a zní:

"(14) Etiketa jakostního vína s přívlastkem může kromě údajů podle odstavce 13 obsahovat

- a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ,
- b) ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 53a) ,
- c) název vinařské obce, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této vinařské obce,
- d) název viniční tratě, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína alespoň z 85 % z této viniční tratě.

53a) Čl. 18 nařízení Komise (ES) č. 753/2002."

35. V § 20 odst. 3 písmeno c) zní:

"c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2 , ".

36. V § 20 odst. 6 písmeno c) zní:

"c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2 , ".

37. V § 20 odstavec 8 včetně poznámky pod čarou č. 60a zní:

"(8) Etiketa jakostního šumivého vína stanovené oblasti (odstavec 3), pěstitelského sektu a aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti (odstavec 6) obsahuje údaje stanovené předpisy Evropských společenství 60a) 60a) Příloha č. VIII části B a D nařízení Rady (ES) č. 1493/1999."

38. V § 21 odst. 2 písmeno c) zní:

"c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2 , ".

39. V § 21 odstavec 4 zní:

"(4) Etiketa jakostního perlivého vína může kromě údajů podle odstavce 3 obsahovat

- a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ; podíl každé odrůdy uvedené na etiketě musí činit nejméně 15 %,

- b) ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 53a) ,
c) název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína výlučně z této vinařské podoblasti."

40. V § 22 odst. 2 písmeno c) zní:

"c) nebyl překročen hektarový výnos podle § 6 odst. 2 ,".

41. V § 22 odstavec 4 zní:

"(4) Etiketa jakostního likérového vína může kromě údajů podle odstavců 2 a 3 obsahovat

a) název odrůdy nebo odrůd, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 50a) ; podíl každé odrůdy uvedený na etiketě musí činit nejméně 15 %,

b) ročník sklizně, za podmínek stanovených předpisy Evropských společenství 53a) ,

c) název vinařské podoblasti, pocházejí-li produkty užitě k výrobě vína výlučně z této vinařské podoblasti."

42. V § 23 odst. 1 písm. a) se za slova "vyroběno na" vkládají slova "stejném nebo".

43. V § 25 se odstavec 4 zrušuje.

Dosavadní odstavec 5 se označuje jako odstavec 4.

44. V § 26 odst. 3 písm. c) se slovo "včetně" nahrazuje slovem "popřípadě".

45. V § 26 odst. 3 písmeno h) zní:

"h) požadované zařazení vína; u vína s přívlastkem druh a číslo dokladu, kterým byl ověřen původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou Botrytis cinerea P. vinných hroznů, z nichž bylo víno vyrobeno."

46. V § 26 se na konci odstavce 3 tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno i), které zní:

"i) obchodní označení vína již dříve zařazeného, které bylo použito k výrobě vína uvedeného v žádosti, dále jeho šarži, množství v litrech a evidenční číslo jakosti."

47. V § 27 odstavec 4 včetně poznámek pod čarou č. 72a a 72b zní:

"(4) Je zakázáno uvádět do oběhu produkt,

a) u něhož

1. jsou překročeny hodnoty obsahu zdraví škodlivých látek stanovených zvláštními právními předpisy 35a) ,
2. nebyly dodrženy požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem anebo produkt vykazuje choroby nebo vady,

3. bylo zjištěno, že se jedná o produkt zdravotně závadný 3) ,

4. nebylo rozhodnuto o jeho zařazení (§ 23 , 26), podléhá-li zařazení, nebo

5. neodpovídají hodnoty skutečného obsahu alkoholu, nebo celkového obsahu alkoholu, nebo hodnoty obsahu bezcukerného extraktu 69) hodnotám zjištěným při jeho zařazení (§ 26), s přihlédnutím k odchylkám stanoveným prováděcím právním předpisem, nebo

b) který

1. neodpovídá zařazení (§ 23 , 26),

2. nedoprovází průvodní doklad 70) ,

3. je neznámého původu 72) ,

4. obsahuje sladidla 35a) ,

5. obsahuje syntetické aromatické látky, přírodní nebo přírodně identické aromatické látky, syntetická barviva, přírodní nebo přírodně identická barviva, anebo přírodní sladidla, pokud jejich použití není povoleno předpisy Evropských společenství 72a) nebo tímto zákonem, nebo

6. není vyroben v souladu s povolenými enologickými postupy podle předpisů Evropských společenství 72b) .

72a) Příloha č. IV nařízení Rady (ES) č. 1493/1999.

Nařízení Rady (ES) č. 1601/1991.

72b) Hlava V a příloha č. IV nařízení Rady (ES) č. 1493/1999."

48. V § 27 odstavec 5 zní:

"(5) Je zakázáno nabízet k prodeji vína určená pro spotřebitele společně s ovocnými víny, vinnými nápoji, alkoholickými nápoji nebo jinými nápoji, které by mohly způsobit záměnu s vínem, pokud nejsou odděleně umístěny a zřetelně označeny."

49. V § 28 odst. 3 věta čtvrtá se číslo "30" nahrazuje číslem "60" a za slovo "dnů" se vkládají slova " , ve zvlášť složitých případech do 90 dnů".

50. V § 30 odst. 1 se slovo "povolání" nahrazuje slovem "podnikání".

51. V § 35 odst. 1 písmeno k) zní:

"k) penále za neplacení nebo opožděné placení odvodů stanovené ve výši 0,1 % denně z dlužné částky ode dne následujícího po posledním dni splatnosti odvodu, nejvýše však do výše dvojnásobku odvodu; penále je pěstitel nebo výrobce povinen odvést na účet Fondu."

52. V § 35 odst. 3 se třetí věta zrušuje.

53. V § 35 odst. 9 se slova "a podporu státu" zrušují.

54. § 39 včetně nadpisu zní:

"§ 39

Správní delikty právníků a podnikajících fyzických osob

(1) Právnická nebo podnikající fyzická osoba se jako výrobce nebo jako osoba uvádějící produkt do oběhu dopustí správního deliktu tím, že

- a) nabídne ke spotřebě částečně zkvašený hroznový mošt v rozporu s § 15 ,
- b) označí produkt v rozporu s § 16 odst. 1 ,
- c) v rozporu s § 16 odst. 2 označí produkt údajem poukazujícím na zesílený účinek produktu,
- d) uvede na etiketě zemského vína nebo jakostního vína stanovené oblasti ročník, aniž by byly splněny podmínky pro použití tohoto označení podle § 16 odst. 3 ,
- e) v rozporu s § 16 odst. 4 neuvede v označení jakostního vína stanovené oblasti obsah zbytkového cukru,
- f) uvede na etiketě získaná ocenění nebo medaile, které nejsou uznány podle § 16 odst. 5 ,
- g) uvede do oběhu víno označené na etiketě údajem, že splňuje požadavky pro účely církví a náboženských společností, aniž by byly splněny podmínky pro použití tohoto označení podle § 16 odst. 6 ,
- h) poruší zákaz označovat jako víno nápoje uvedené v § 16 odst. 10 ,
- i) uvede do oběhu produkt označený názvem "zemské víno", který nesplňuje požadavky podle § 17 odst. 2 ,
- j) uvede na etiketě zemského vína údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 17 odst. 3 ,
- k) v rozporu s § 17 odst. 5 uvede v označení stolního vína, s výjimkou zemského vína vyrobeného na území České republiky, ročník nebo odrůdu,
- l) označí zemské víno zeměpisným označením v rozporu s § 17 odst. 6 ,
- m) uvede do oběhu produkt označený názvem "jakostní víno", které nesplňuje požadavky podle § 18 odst. 2 , 4 a 5 ,
- n) neuvede na etiketě jakostního vína údaje podle § 18 odst. 6 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 18 odst. 7 ,
- o) uvede do oběhu jakostní víno s přívlastkem, které nesplňuje požadavky podle § 19 odst. 4 ,
- p) označí jakostní víno s přívlastkem "známkové", ačkoliv takto označené víno nesplňuje požadavky podle § 19 odst. 12 ,
- q) neuvede na etiketě jakostního vína s přívlastkem údaje podle § 19 odst. 13 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 19 odst. 14 ,
- r) uvede do oběhu jakostní šumivé víno, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 2 , nebo jakostní šumivé víno stanovené oblasti, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 3 , nebo pěstitelský sekt, který nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 4 , nebo aromatické jakostní šumivé víno, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 5 , anebo aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti, které nesplňuje požadavky podle § 20 odst. 6 ,
- s) označí jakostní šumivé víno nebo jakostní šumivé víno stanovené oblasti nebo aromatické jakostní šumivé víno anebo aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti, nebo pěstitelský sekt názvem v rozporu s § 20 odst. 2 až 6 ,
- t) neuvede na etiketě jakostního šumivého vína stanovené oblasti, pěstitelského sektu nebo aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti údaje podle § 20 odst. 8 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 20 odst. 7 , 9 a 10 ,
- u) uvede do oběhu produkt označený názvem "jakostní perlivé víno", který nesplňuje požadavky podle § 21 odst. 2 ,
- v) neuvede na etiketě jakostního perlivého vína údaje podle § 21 odst. 3 nebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 21 odst. 4 ,
- w) označí názvem "jakostní likérové víno" produkt, který nesplňuje požadavky podle § 22 odst. 2 , nebo neuvede na etiketě jakostního likérového vína údaje podle § 22 odst. 3 anebo uvede na etiketě údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 22 odst. 4 ,
- x) uvede do oběhu víno originální certifikace, které nesplňuje požadavky podle § 23 odst. 1 ,
- y) neoznačí na etiketě víno originální certifikace jedním z údajů uvedených v § 23 odst. 3 ,
- z) v rozporu s § 24 odst. 2 označí jako "vinný nápoj" produkt, který obsahuje méně než 50 % vína,
- aa) neoznačí odalkoholizované víno nebo nízkoalkoholické víno názvem podle § 25 odst. 3 nebo na etiketě uvede údaje, které jsou zakázány podle § 25 odst. 4 ,
- bb) v rozporu s § 27 odst. 1 uvede do oběhu produkt, který je zdravotně závadný,
- cc) uvede do oběhu produkt, který obsahuje přidanou látku v rozporu s § 12 odst. 2 , nebo, v rozporu s předpisem Evropských společenství 70) , nemá při prodeji nebo přepravě k dispozici průvodní doklad,
- dd) uvede do oběhu produkt v rozporu s § 27 odst. 3 ,
- ee) uvede do oběhu produkt v rozporu s § 27 odst. 4, 5 a 6 ,
- ff) uvede do oběhu produkt, který je balen v rozporu s § 27 odst. 7 , nebo jakostní víno s přívlastkem, které je plněno do jiné než skleněné láhve o obsahu do 0,75 litru nebo do láhve neuzavřené uznaným uzávěrem,
- gg) neoznačí produkt při skladování v nádobách nebo láhvích podle § 27 odst. 8 ,
- hh) jako osoba, která ze sklizně vinařského roku vyrábí víno nebo skladuje produkty jiné než víno, neodevzdá prohlášení o produkci podle § 29 odst. 2 a v souladu s § 28 odst. 5 ,
- ii) neodevzdá prohlášení o zásobách hroznového moštu, zahuštěného hroznového moštu, rektifikovaného moštového koncentrátu a vína podle § 29 odst. 3 a v souladu s § 28 odst. 5 ,
- jj) poruší povinnost stanovenou předpisem Evropských společenství 1) upravujícím oblast vinohradnictví, vinařství nebo obchodu s produkty, nebo
- kk) uvede do oběhu vinné hrozny sklizené na vinici vysazené v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) , 24) , nebo v rozporu s § 8 nebo 9 , nebo uvede do oběhu produkty vyrobené z těchto vinných hroznů.

(2) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako pěstitel dopustí správního deliktu tím, že

- a) nevede záznamy o osázené viniční ploše a dosažených hektarových výnosech podle § 6 odst. 1 ,
- b) v rozporu s § 6 odst. 3 uvede do oběhu větší množství hroznů révy vinné pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti ze sklizně za příslušný vinařský rok, než činí nejvyšší hektarový výnos pěstitele,
- c) v rozporu s § 6 odst. 4 nepoužije veškeré množství sklizně ze všech vinic v příslušném vinařském roce pro výrobu stolního vína nebo zemského vína nebo nevede veškeré množství sklizně do oběhu jako vinné hrozny určené pro výrobu stolního vína nebo zemského vína,
- d) provede novou výsadbu bez povolení podle § 8 odst. 2 nebo ji provede v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) ,
- e) provede opětovnou výsadbu bez udělení práva na opětovnou výsadbu podle § 9 odst. 1 nebo ji provede v rozporu s předpisy Evropských společenství 24) ,
- f) vyklučí vinici bez souhlasu vlastníka podle § 9 odst. 2 ,
- g) převede právo na opětovnou výsadbu v rozporu s § 9 odst. 6 ,
- h) uvede do oběhu vinné hrozny sklizené na vinici vysazené v rozporu s předpisy Evropských společenství 23) , 24) , nebo v rozporu s § 8 nebo 9 , nebo uvede do oběhu produkty vyrobené z těchto vinných hroznů,
- i) v rozporu s § 28 odst. 3 neoznámí zrušení vinice nebo neoznámí změny údajů uvedených v § 28 odst. 1 anebo nepožádá o přidělení registračního čísla,
- j) neodevzdá prohlášení o sklizni podle § 29 odst. 1 a v souladu s § 28 odst. 5 ,
- k) poruší povinnost stanovenou předpisem Evropských společenství 1) upravujícím oblast vinohradnictví, vinařství nebo obchodu s produkty,
- l) označí produkt v rozporu s § 16 odst. 1 , nebo
- m) uvede do oběhu produkt, který obsahuje přidanou látku v rozporu s § 12 odst. 2 , nebo v rozporu s předpisem Evropských společenství 70) nemá při prodeji nebo přepravě k dispozici průvodní doklad.

(3) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako výrobce dopustí správního deliktu tím, že

- a) neoznámí zahájení, přerušení nebo ukončení výroby produktů podle § 11 odst. 1 a § 43 odst. 4 ,
- b) v rozporu s § 11 odst. 2 písm. a) nedodrží požadavky na výrobu, jakost a zdravotní nezávadnost,
- c) neodstraní vedlejší produkty vznikající při zpracování nebo výrobě produktů podle § 11 odst. 2 písm. b) ,
- d) neoznámí výrobu matolinového vína pro vlastní spotřebu podle § 11 odst. 2 písm. d) ,
- e) nezajistí soustavnou kontrolu své produkce nebo nevede anebo neuchovává evidenci o této kontrole podle § 11 odst. 2 písm. e) ,
- f) v rozporu s § 12 odst. 1 použije nepřipustné enologické postupy a ošetřování produktu,
- g) v rozporu s § 12 odst. 2 přidá do produktu jakoukoli látku,
- h) neoznámí zvyšování nebo snižování obsahu kyselin podle § 12 odst. 4 ,
- i) v rozporu s § 12 odst. 5 uchovává v prostorách určených k výrobě, plnění nebo zpracování produktu látky, které jsou svým složením vhodné k tomu, aby byly užity k falšování produktu,
- j) v rozporu s § 12 odst. 6 písm. a) konzervuje jakostní víno s přívlastkem chemickými látkami,
- k) v rozporu s § 12 odst. 6 písm. b) skladuje ovocné víno nebo jeho směsi v prostorách, kde se skladuje víno,
- l) zvýší přirozený obsah alkoholu v rozporu s předpisem Evropských společenství 38) nebo v rozporu s § 13 odst. 1 neoznámí záměr zvyšování cukernatosti,
- m) sladí víno v rozporu s § 14 odst. 1 nebo v rozporu s § 14 odst. 2 nepodá hlášení o slazení,
- n) vyrobí stolní víno v rozporu s § 17 odst. 1 ,
- o) vyrobí jakostní víno v rozporu s § 18 odst. 1 ,
- p) vyrobí jakostní víno s dovětkem "odrůdové" nebo "známkové", ačkoliv toto víno nesplňuje požadavky stanovené v § 18 odst. 2, 4, 5 , nebo na etiketě uvede údaje, pro jejichž uvedení nejsou splněny podmínky podle § 18 odst. 6,
- q) vyrobí jakostní víno s přívlastkem v rozporu s § 19 odst. 1 , 3 , 5 až 11 ,
- r) vyrobí jakostní víno s přívlastkem v rozporu s požadavky podle § 19 odst. 4 ,
- s) v rozporu s § 19 odst. 15 konzervuje jakostní víno s přívlastkem,
- t) vyrobí šumivé víno v rozporu s § 20 odst. 1 ,
- u) vyrobí perlivé víno v rozporu s § 21 odst. 1 ,
- v) vyrobí likérové víno v rozporu s § 22 odst. 1 ,
- w) vyrobí aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj nebo aromatizovaný koktejl v rozporu s § 24 odst. 1 ,
- x) vyrobí odalkoholizované víno, které nesplňuje požadavky podle § 25 odst. 1 , nebo nízkoalkoholické víno, které nesplňuje požadavky podle § 25 odst. 2 , nebo
- y) nevede v žádosti o zařazení vína podle § 26 odst. 3 již jednou zařazené víno.

(4) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako prodávající dopustí správního deliktu tím, že

- a) neumístí viditelně při prodeji sudového vína údaje podle § 16 odst. 8 ,
- b) v rozporu s § 27 odst. 5 nabízí k prodeji vína určená pro spotřebitele společně s ovocnými vínými, vinnými nápoji, alkoholickými nápoji nebo jinými nápoji, které mohou nebo by mohly způsobit záměnu s vínem, pokud nejsou odděleně umístěny a zřetelně označeny, nebo

c) v rozporu s § 27 odst. 9 smísí při prodeji rozlévaného vína víno z načatých láhví nebo víno smísí ve vinný střík anebo s jiným nealkoholickým nápojem v nepřítomnosti kupujícího nebo neotevře víno v obalu určeném pro spotřebitele před kupujícím.

(5) Právnícká nebo podnikající fyzická osoba se jako osoba, která vlastní, drží nebo zprostředkovává produkt za účelem výkonu svého podnikání nebo k obchodním účelům, dopustí správního deliktu tím, že nevede evidenční knihy, nebo je nepředloží na žádost orgánu dozoru podle § 30 odst. 1 a 2 .

(6) Za správní delikt se uloží pokuta do

a) 3 000 000 Kč, jde-li o správní delikt podle odstavce 1 písm. a), c), d), e), f), j), k), y), odstavce 2 písm. f) a g) a odstavce 3 písm. l) a m),

b) 4 000 000 Kč, jde-li o správní delikt podle odstavce 1 písm. g) a gg), odstavce 2 písm. b) a c), odstavce 3 písm. a) a odstavce 4 písm. a), b) a c),

c) 5 000 000 Kč, jde-li o správní delikt podle odstavce 1 písm. b), h), i), l), m), n), o), p), q), r), s), t), u), v), w), x), z), aa), bb), cc), dd), ee), ff), hh), ii), jj) a kk), odstavce 2 písm. a), d), e), h), i), j), k), l) a m), odstavce 3 písm. b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), n), o), p), q), r), s), t), u), v), w), x), y) a odstavce 5."

55. § 40 včetně nadpisu a poznámek pod čarou č. 89 až 91 zní:

"§ 40

Společná ustanovení

(1) Právnícká osoba za správní delikt neodpovídá, jestliže prokáže, že vynaložila veškeré úsilí, které bylo možno požadovat, aby porušení povinnosti zabránila.

(2) Při určení výše pokuty právnícké osobě se přihlédne k závažnosti správního deliktu, zejména ke způsobu jeho spáchání a jeho následkům a okolnostem, za nichž byl správní delikt spáchán. V případě, kdy došlo k nápravě protiprávního stavu v souladu s uloženým opatřením 19) nebo bezprostředně poté, kdy bylo zjištěno porušení povinnosti a nejednalo se o produkt jiný než zdravotně nezávadný nebo o klamání spotřebitele spočívající v porušování některých práv duševního vlastnictví 89) , může se od uložení pokuty upustit.

(3) Odpovědnost právnícké osoby za správní delikt zaniká, jestliže správní orgán o něm nezahájil řízení do 2 let ode dne, kdy se o něm dozvěděl, nejpozději však do 5 let ode dne, kdy byl spáchán.

(4) Správní delikty právníckých osob podle § 39 odst. 1 až 5 projednává v prvním stupni Ústav nebo Inspekce v rozsahu své působnosti podle tohoto zákona a zvláštního právního předpisu 18) , 19) . O odvolání proti rozhodnutí Ústavu rozhoduje ministerstvo a o odvolání proti rozhodnutí Inspekce rozhoduje ústřední inspektorát Inspekce.

(5) Na odpovědnost za jednání, k němuž došlo při podnikání fyzické osoby 90) nebo v přímé souvislosti s ním, se vztahují ustanovení zákona o odpovědnosti a postihu právnícké osoby.

(6) Pokuta je splatná do 30 dnů ode dne, kdy rozhodnutí o jejím uložení nabylo právní moci.

(7) Pokuty vybírá orgán, který je uložil, a vymáhá je příslušný celní úřad 91) . Příjem z pokut je příjmem státního rozpočtu.

89) § 8 odst. 2 zákona č. 634/1992 Sb. , o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.

90) § 2 obchodního zákoníku , ve znění pozdějších předpisů.

91) Zákon č. 185/2004 Sb. , o Celní správě České republiky, ve znění pozdějších předpisů."

56. § 41 včetně nadpisu zní:

"§ 41

Vztah ke správnímu řádu

Na postupy podle tohoto zákona se vztahuje správní řád, není-li tímto zákonem stanoveno jinak."

57. V § 42 odst. 1 se slova "§ 6 odst. 5" nahrazují slovy "§ 6 odst. 4" a slova "§ 16 odst. 10" se nahrazují slovy "§ 16 odst. 11".

58. V § 43 se odstavec 5 zrušuje.

Dosavadní odstavce 6 a 7 se označují jako odstavce 5 a 6.

59. V § 43 se doplňuje odstavec 7, který zní:

"(7) Na malovináře se nevztahují povinnosti podle § 29 zákona a dále nemusí vést evidenční knihy, pokud nevyrábí jakostní vína, vína originální certifikace nebo jakostní vína s přívlastkem."

60. Příloha k zákonu č. 321/2004 Sb. zní:

"Příloha k zákonu č. 321/2004 Sb.

Tabulka přepočtu stupňů normalizovaného moštoměru na přirozený obsah alkoholu (v % objemových)

Stupeň	% objemové normalizovaného	alkoholu moštoměru
0,8	0,5	25,0 14,9
1,0	0,6	25,2 15,0
1,7	1,0	26,0 15,5
2,0	1,2	26,9 16,0
2,5	1,5	27,0 16,1
3,0	1,8	27,7 16,5
3,4	2,0	28,0 16,7
4,0	2,4	28,6 17,0

4,2	2,5	29,0	17,3
5,0	3,0	29,4	17,5
5,9	3,5	30,0	17,9
6,0	3,6	30,2	18,0
6,7	4,0	31,0	18,5
7,0	4,2	32,0	19,0
7,6	4,5	32,8	19,5
8,0	4,8	33,0	19,6
8,4	5,0	33,6	20,0
9,0	5,4	34,0	20,2
9,2	5,5	34,4	20,5
10,0	6,0	35,0	20,8
11,0	6,5	35,3	21,0
11,8	7,0	36,0	21,4
12,0	7,1	36,1	21,5
12,6	7,5	37,0	22,0
13,0	7,7	37,8	22,5
13,4	8,0	38,0	22,6
14,0	8,3	38,6	23,0
14,3	8,5	39,0	23,2
15,0	8,9	39,5	23,5
15,1	9,0	40,0	23,8
16,0	9,5	40,3	24,0
16,8	10,0	41,0	24,4
17,0	10,1	41,2	24,5
17,6	10,5	42,0	25,0
18,0	10,7	42,8	25,5
18,5	11,0	43,0	25,6
19,0	11,3	43,7	26,0
19,3	11,5	44,0	26,2
20,0	11,9	44,5	26,5
20,2	12,0	45,0	26,8
21,0	12,5	45,4	27,0
21,8	13,0	46,0	27,4
22,0	13,1	46,2	27,5
22,7	13,5	47,0	28,0
23,0	13,7	47,9	28,5
23,5	14,0	48,0	28,6
24,0	14,3	48,7	29,0
24,4	14,5	49,0	29,2
		49,6	29,5
		50,0	29,8"

Čl.II

Přechodné ustanovení

Řízení zahájená a pravomocně neskončená ke dni nabytí účinnosti tohoto zákona se dokončí podle dosavadních právních předpisů.

24. Obsah

1.	In vino veritas	- 1 -
2.	Původ a rozdělení vína.....	- 2 -
	Kvašení	- 2 -
	Zrak.....	- 2 -
	Barva.....	- 2 -
	Vůně.....	- 2 -
	Chuť	- 2 -
	Bílá vína.....	- 2 -
	Červená vína	- 2 -
	Rosé	- 2 -
	Mešní vína.....	- 2 -
	Košer vína.....	- 2 -
	Tokajská vína.....	- 2 -
	Šumivá vína	- 3 -
	Perlivá vína	- 3 -
	Dolihovaná / fortifikovaná/ vína.....	- 3 -
	Dezertní vína.....	- 3 -
	Vermuty	- 3 -
	Aperitivy	- 3 -
	Archivní vína	- 3 -
	Víno s přívlastkem	- 3 -
	Základní právní norma.....	- 3 -
3.	Všeobecné zásady pro degustaci.....	- 5 -
	Něco o víně:	- 5 -
	Termíny používané při čichové analýze vína:	- 8 -
	Degustace vína před stolováním	- 11 -
	Teploty pro podávání vína	- 11 -
	Sklenice.....	- 11 -
4.	Jak oslovovat víno	- 14 -
	Zrak.....	- 14 -
	Čistota vína	- 14 -
	Barva vína	- 14 -
	Vůně vína.....	- 14 -
	Chuť vína podle plnosti	- 15 -
	Chuť vína podle obsahu alkoholu.....	- 15 -
	Chuť vína podle obsahu kyselin	- 15 -
	Označení harmonie mezi složkami vína	- 15 -
	Celkový dojem	- 16 -
5.	Vady a nemoci vína	- 17 -
	Vady vína	- 17 -
	Nemoci vína.....	- 18 -
6.	Charakteristika jednotlivých odrůd.....	- 19 -
	Bílé odrůdy.....	- 19 -
	Modré odrůdy.....	- 19 -
	Bílá vína.....	- 19 -
	Červená vína	- 22 -
	Odrůdy révy vinné - světový sortiment.....	- 23 -
7.	Oblasti.....	- 27 -

Vinařská oblast Morava	- 27 -
Vinařská oblast Čechy	- 30 -
8. Svatomartinské.....	- 34 -
9. Průvodce světovými vinnými oblastmi.....	- 35 -
10. Jak číst etiketu.....	- 41 -
11. How to read and understand Czech wine labels	- 43 -
12. Technologie výroby vína.....	- 44 -
Složení vína	- 44 -
Technologie výroby bílého vína.....	- 44 -
Technologie výroby červeného vína	- 46 -
Technologie výroby perlivého vína	- 46 -
Technologie výroby růžového vína.....	- 47 -
Technologie výroby šumivého vína	- 47 -
Výroba bílých vín.....	- 47 -
Výroba červených vín	- 48 -
Výroba růžových vín.....	- 49 -
Výroba barikových vín.....	- 49 -
Šampaňské	- 49 -
Výroba sektů	- 50 -
Výroba sycených (perlivých) vín	- 51 -
Výroba perlivých vín	- 51 -
Výroba šumivých vín v Česku	- 51 -
Tokajská vína	- 52 -
Francouzská žlutá vína.....	- 53 -
Sherry	- 53 -
Manzanilla a Montila	- 54 -
Malaga	- 55 -
Madeira	- 55 -
Portské	- 55 -
Marsala.....	- 56 -
Pineau des Charentes	- 57 -
Commandaria St. John.....	- 57 -
Ostatní dezertní vína	- 57 -
Česká dezertní vína.....	- 57 -
Vermuty	- 57 -
13. Zásady harmonie jídla a vína	- 59 -
14. Trocha historie	- 60 -
15. Alkohol a zdraví.....	- 61 -
Alkohol sám o sobě.....	- 61 -
Vino	- 61 -
Therapeutické použití:	- 62 -
16. Klasifikace a označení vín	- 63 -
Podívejme se nyní na jednotlivé názvy a zařazení vín:	- 65 -
17. Typy sudů, míry a zátky	- 67 -
18. Zákonná ustanovení týkající se jakosti vína	- 70 -
Balení vína	- 71 -
Označování vín	- 71 -
Prodej réвовého vína nalévaného z lahví	- 71 -
Třídění réвовého vína	- 71 -
19. Vinařský slovník	- 72 -

20.	Slovník pojmů.....	- 79 -
21.	Pivo	- 83 -
	Technologie výroby piva.....	- 83 -
22.	Pitný režim	- 84 -
23.	Přílohy:.....	- 86 -
	Zákon č. 321/2004 Sb.	- 86 -
	Zákon č. 215/2006 Sb.	- 111 -
24.	Obsah	- 119 -