



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz



ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC
EST. 1873

Degustační příručka



Úvodní slovo komorníka

„Víno na Moravu neodmyslitelně patří.
Dokáže nám zpříjemnit běžné chvíle a rádi s ním
oslavujeme i ty výjimečnější.“

Zaslíbenou moravskou vinařskou oblast dělíme
na čtyři podoblasti – Slováckou, Mikulovskou,
Znojemskou a Velkopavlovickou.
Každá se liší půdou i klimatickými podmínkami.
To má samozřejmě vliv na zrání
a výslednou chuť vína.“



Jak dělíme víno



1) podle minimální cukernatosti hroznů při sběru

		°ČNM*
víno (dříve stolní víno)		11
zemské víno		14
jakostní víno	odřůdové víno	15
	známkové víno	15
jakostní víno s přívlastkem	kabinetní víno	19
	pozdní sběr	21
	výběr z hroznů	24
	výběr z bobulí	27
	výběr z cibéb	32
	ledové víno	27
	slámové víno	27

*ČNM je zkratka pro český normalizovaný moštoměr, který se užívá k měření přírodní cukernatosti moštu, udává kg cukru ve 100 l moštu.

2) podle obsahu zbytkového cukru ve víně

suché	max. 4 g/l nebo pokud rozdíl zbytkového cukru do 9 g/l a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 g a méně
polosuché	4,1–12,0 g/l nebo pokud rozdíl zbytkového cukru do 18 g/l a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 10 g a méně
polosladké	12,1–45 g/l
sladké	45 a více g/l

U šumivého vína či sektu je dělení následovné:

brut nature	max. 3 g/l	sec	17 až 35 g/l
brut	15 g/l	demi-sec	33 až 50 g/l
extra dry	12 až 20 g/l	doux	nad 50 g/l



Co jednotlivé kategorie znamenají

Víno je nejnižší kategorie. Dříve se jí říkalo stolní víno. Zde může být zvýšená cukernatost přidavkem sacharózy. U této kategorie se na etiketě neudává odrůda, ročník ani oblast.

Další kategorií je **zemské víno**. To smí být označováno názvem odrůdy a na etiketě můžeme často najít ročník i zeměpisné označení původu.

Jakostní víno musí být zatříděno patřičnými schvalovacími orgány. Je vyráběno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu. Na etiketě se uvádí odrůda, oblast a další povinné údaje. Může být uveden také ročník.

Jakostní víno s přívlastkem podléhá také zatřídění a je vyráběno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu. Tato vína se nesmí dodatečně doslazovat sacharózou. Uvádí se oblast, podoblast, cukernatost a další povinné údaje. Hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti. Přírodní cukernatost jednotlivých kategorií přívlastkových vín najdete v tabulce výše.

Kabinetní vína bývají lehčí, ovocná, suchá, příjemně pitelná vína s nižším obsahem alkoholu.

Pozdní sběr jsou vína, u nichž proběhla sklizeň hroznů v pozdějším termínu. Jsou to kvalitní vína, suchá i polosuchá, s odrůdovou typičností.

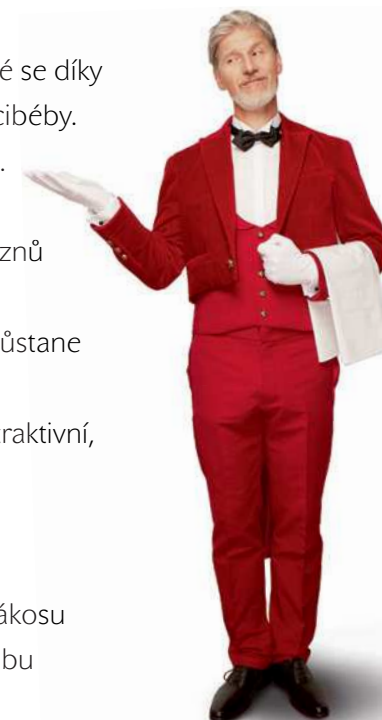
Výběr z hroznů je víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, často i s vyšším obsahem zbytkového cukru.

Výběr z bobulí jsou vína s vyšším obsahem přírodního cukru. Jsou to plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.

Výběr z cibéb je víno vyrobené z hroznů, které se díky zrání na vinici většinou změnily na hrozinky – cibéby. Víno je velmi extraktivní, sladké a velmi vzácné.

Ledové víno se vyrábí lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň -7°C . Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevytisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná.

Slámové víno se smí vyrábět jen z hroznů, před zpracováním skladovaných na slámě či rákosu nebo zavěšených ve větraném prostoru po dobu alespoň tří měsíců.



Jak servírovat a degustovat víno

„Mé povolání vyžaduje znalost správného servírování vína. Abych měl jistotu, že na stůl přináším jen to nejlepší, musím víno i ochutnat.

Zde Vám nabídnu pár tipů a svých postřehů.

Před samotnou ochutnávkou vždy víno nachladím o dva stupně níže, než jak je doporučeno pro konzumaci.

To dělám právě proto, že při nalití vína do skleničky jeho teplota stoupne až o zmíněné dva stupně.“

šumivá a šampaňská vína	7-9 °C
bílá suchá, mladá a růžová, vína pozdních sběrů	9-13 °C
polosladká a sladká vína	13-15 °C
mladá červená vína	12-14 °C
zralá červená vína	14-18 °C

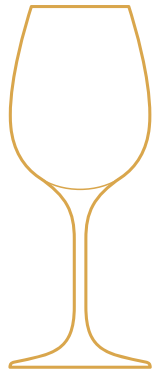


Jak víno otevírat a v čem jej podávat

„Šumivá vína vždy podávám v chladicím kbelíku s ledem a vodou.
Nejdřív opatrně odstranímagrafu a potom při nakloněné lahvi
jejím kroužením vytáhnu opatrně korek. Zásadně lahvi nikdy nemírím směrem k lidem.

Bílá vína podávám taktéž v chladicí nádobě, korek odstraňuji klasickou vývrtkou
a hrdlo lahve otřu od drobných pozůstatků korku či nečistot.

Téměř stejný způsob servírování uplatňuji i u vín červených,
s tím rozdílem, že se neukládají do chladicí nádoby.“



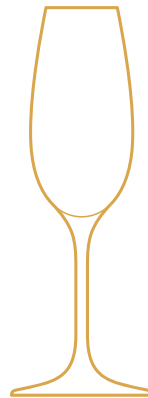
bílá vína

sklenice tulipánovitého tvaru



červená vína

sklenice tulipánovitého tvaru
s větším obsahem



šumivá vína

úzká protáhlá sklenice



Jak víno degustovat

„Degustace a konzumace vína jsou dvě odlišné věci. Při konzumaci s přáteli není zapotřebí dbát na určité zákonitosti, přesto můžeme poznat pravý charakter daného vína. Pokud však chceme víno poznat opravdu detailně, jeho vlastnosti, vychutnat si jej ve všech směrech, jsou dány určité podmínky. Degustace se nedoplňuje jídlem, pouze takzvaným neutralizačním soustem – ideálně bílým pečivem s nevýraznou chutí, nikdy k degustaci nepodáváme kořeněné a výrazné jídlo, ovlivnilo by výslednou chuť vína. Degustace by měla probíhat v klidném prostředí, při ideální teplotě 20 °C. Je třeba eliminovat veškeré rušivé elementy, abychom se mohli pořádně soustředit na aroma a chuť vína. Základním řazením vín je vzrůstající aromatická, chuťová intenzita a výraznost vína. Nejdříve tedy ochutnáváme bílá vína před červenými, mladá před staršími, suchá před sladkými, neutrální před aromatickými. Při degustaci víno rozehraje všechny naše smysly...”



Zrak – čirost vína hodnotíme jako první. Dále zkoumáme barvu, ta závisí na odrůdě, ročníku, vyzrálosti i metodě zpracování hroznů. U bílých vín se barva pohybuje od téměř bezbarvé až po zlatě-měděnou, u rosé vín je to barva jemně narůžovělá až jahodově červená, u červených vín nafialovělá až hnědo-červená.

Čich – pro uvolnění vůně je důležitý tvar sklenice. Sklenicí s vínem zakružte a přičichněte. Ucítit můžete v základu ovocité, kořenité, květinové, minerální či mléčné tóny. Důležitá je také čistota a intenzita čichového vjemu z vína.

Chuť – sladká, slaná, kyselá, hořká. Jako poslední hodnotíme intenzitu chuťového vjemu, čistotu a kvalitu chuti a také dochuť, což je délka trvání chuti po polknutí. Pro nejlepší analýzu chuti mějte víno v ústech 10 sekund. Jestliže vjem z vína po polknutí rychle vyprchá, říká se, že se jedná o víno krátké. Pokud vjem přetrvá dlouho, jde o víno dlouhé.

Párování vína s jídlem je složitější kapitolou, vyžaduje výbornou znalost jak vína, tak i jídla. Obecně však platí, že bílá vína se podávají s lehkými jídly, červená se pak hodí k těžším tmavým masům.



Jak víno skladovat

„Vino skladujeme, neboť některá z nich až po určitém čase zrání dosahují své dokonalosti, a to jak v sudech, tak v lahvích. Optimální skladovací teplota je 9–11 °C, neměla by však kolísat, ale zůstat stabilní. Vlhkost okolo 65 %.

Vína s korkovou zátkou by měla ležet vodorovně, aby byl korek neustále namočen.

Lahve by se neměly otáčet a překládat.“



„Když se něco dělá poctivě a srdcem, tak je to na výsledku vidět.

To platí nejen pro vinaře, ale i pro ty, kdo si pak víno užívají.

Dáte-li na mé rady, časem se možná studium chutí, vůní a barev vína stane Vaším koníčkem, zálibou, jež Vám otevře komnaty poznání tohoto ušlechtilého nápoje, které Vaším smyslům doposud zůstaly utajeny.

A na to si přijíme!“

