



FOTO: HN – JAN ŠILPOCH

Cukernatost se měří ve stupních normalizovaného moštoměru, které udávají, kolik kilogramů cukru je ve 100 litrech vinného moštu.

Jakostní známková nebo odrůdová vína

Hrozny musí pocházet z vinice vhodné pro jakostní vína s dodržným hektarovým výnosem. Mošt musí mít cukernatost nejméně 15 stupňů. Jakostní odrůdové víno se připravuje maximálně ze tří odrůd, známkové víno z různých směsí hroznů, rmutu, moštu či vín podle stálé receptury. Etikety mohou obsahovat název odrůdy, vinařské podoblasti, vinařské obce a viniční trati.

Proč partie

Soubor informací, které jsme přiřadili na následujících stránkách k jednotlivým vínům, je pochopitelně omezen místem. Každé z nich by si zasloužilo samostatnou stránku. Stále více se u nás začínají prosazovat vína pocházející z vinice vysazené na určité viniční trati a některé z nich se už právem zapsaly do povědomí milovníků vína. Každá vinice má totiž trochu odlišné půdní složení i polohu. Jedna je víc ve svahu, jiná v rovině, obrácena k jihu, jihovýchodu či jihozápadu, a to vše hraje roli při kvalitě hroznů z ní sklizených. Pochopitelně také péče o vinici a množství hroznů z ní sklizených.

Možná někoho napadne, proč při nedostatku místa věnujeme jednu řádku také číslu výrobní partie. Ta je uvedena i na etiketě. A právě jenom víno s touto výrobní partií je v Salonu. Výrobce může mít ze stejné vinice víno ze stejné odrůdy révy vinné, z hroznů



FOTO: NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

Z hroznů, které se sklízí při teplotách nižších než -7°C, se dělá ledové víno.

mu. V jiných evropských zemích, jako je například Itálie, Španělsko či Francie, dávají přednost originalitě původu a kontrolované kvalitě. Což jsou ta různá značení D.O. a podobně či někdy velice komplikované a nepřehledné kombinace obou systémů.

sklizených se stejnou cukernatostí, ale víno připravoval jinak a většinou je také jiné. Pokud tedy budete hledat opravdu stejné víno, musíte mít mimo ostatních náležitostí i totožné číslo výrobní partie. ➔

Kategorie vín

Kategorie vín podle cukernatosti

Stolní víno

Je připravováno z hroznů, které dosáhly cukernatosti alespoň 11°. Na etiketě nesmí být uveden ročník ani odrůda.

Zemské víno

Stolní víno vyrobené z hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno. Nebyl však překročen nejvyšší hektarový výnos a hrozny musí dosáhnout cukernatosti alespoň 14°. Na etiketě může být označena odrůda a zeměpisné označení.

Jakostní víno s přívlastkem

Podle stupňů cukernatosti se přívlastková vína označují jako:

- **Kabinet** – hrozny musí dosáhnout cukernatosti nejméně 19°
- **Pozdní sběr** – cukernatost nejméně 21°
- **Výběr z hroznů** – cukernatost nejméně 24°
- **Výběr z bobulí** – cukernatost nejméně 27°

• **Výběr z cibéb** – víno se vyrábí pouze z bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí (hrozinek), které dosáhly cukernatosti nejméně 32°. Na etiketách bývá uveden název odrůdy, vinařské podoblasti, vinařské obce a viniční trať.

Ledové víno

Připravuje se z hroznů s cukernatostí nejméně 27°. Hrozny se mohou sklízet zmrzlé, když teplota byla minus sedm stupňů a méně. To je značně riziková záležitost, protože vinař se takové zimy nemusí hned tak dočkat a o úrodu se mu zatím postarájí jiní.

Slámové víno

Připravuje se z vybraných vyzrálých zdravých hroznů, které před lisováním musí být uloženy nejméně tři měsíce na slámě či rákosu či jsou po stejnou dobu zavěšeny ve větraném prostoru a získaný mošt musí mít cukernatost nejméně 27°.

Vína šumivá

Jsou označována také jako jakostní šumivá vína či sekty. Připravují se jak tradičně kvašením v láhvi, tak i v tancích.

Vína perlivá

Je do nich dodáván kyslíčník uhlíčitý.

Vína likérová

Přidává se alkohol.

Vinné nápoje, vína aromatizovaná a aromatizované koktejly

Odalkoholizovaná vína a nízkoalkoholické víno.

Kategorie vín podle původu či specifického způsobu výroby

Víno originální certifikace (VOC).

Vína z určité přesně vymezené lokality (zmíněný francouzský, španělský a italský způsob).