

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Kategorie vín

Vinařský zákon rozlišuje a definuje různé kategorie vín.

Stolní víno

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

Zemské víno

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

Jakostní vína 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 šedou plísní nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32°. Na etiketách bývá uveden název odrůdy, vinařské podoblasti, vinařské obce a viniční trati.

Ledové víno

Připravuje se z hroznů s cukernatostí nejméně 27°. Hrozny se musejí sklízet zmrzlé, když teplota byla sedm stupňů pod nulou a méně.

Slámové víno

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

Vína šumivá

Jsou označována také jako jakostní šumivá vína či sekty. Připravují se jak tradičně podle vzoru šampaňských vín druhotným kvašením v láhvi, tak v tancích.

Vína perlivá

Je do nich dodáván kyslíčník uhlíčitý.

Vína likérová

Do vína je přidáván alkohol (např. vína portského typu).

Vinné nápoje, vína aromatizovaná a aromatizované vinné koktejly

Odalkoholizovaná nebo naředěná vína, vína dochucená a namíchaná s jinými přísadami

Kategorie vín podle původu či specifického způsobu výroby

U nás může víno získat originální certifikaci (VOC). V tom případě musí pocházet z přesně vymezené lokality. Tento způsob, na rozdíl od tuzemských a rakouských přívlastkových vín, preferují například ve Francii, Itálii a Španělsku.

Frankovka 2006
*pozdní sběr***Obec:** Mutěnice**Trať:** Úlehle**Šarže:** 06/6

Barva je tmavě rubínová s fialovými odlesky. Ve vůni naleznete sušené švestky doplněné ostružinovými tóny. Chuť je plná, mohutná, doplněná příjemnou tříslovinou.

Výrobce: Livi**Cena:** 315 Kč**Zweigeltrebe 2005**
*výběr z hroznů***Obec:** Zaječí**Trať:** U kapličky**Šarže:** 59/05

Víno tmavě červené barvy. Vůně je plná, s tóny černého koření a hořké čokolády. V chuti kroužkové tóny a stopy po džemu z lesních plodů.

Výrobce: Vinařství U Kapličky**Cena:** 375 Kč**Frankovka 2005**
*pozdní sběr***Obec:** Zaječí**Trať:** U kapličky**Šarže:** 6/05

Víno tmavě červené barvy voní po čokoládě a višních v likéru. Chuť je vyzrálá, s tóny opáleného dřeva a pražené kávy.

Výrobce: Vinařství U Kapličky**Cena:** 325 Kč**Zweigeltrebe 2006**
*pozdní sběr***Obec:** Chvalovice**Trať:** Dívčí hora**Šarže:** 0617

Barva rubínově jiskrná, vůně i chuť ovocně višňové, doplněné o tóny rybízu a lesních plodů, které tvoří svěží, příjemně sametové víno.

Výrobce: Vinařství Waldberg Vrbovec**Cena:** 139 Kč**Frankovka 2003**
*pozdní sběr***Obec:** Valtice**Trať:** Pod Reistnou**Šarže:** 507/04

Plnost, nazrálost a aromaticnost tohoto vína ovlivnilo jeho více než roční ležení a vyzrání v dřevěných dubových sudech.

Výrobce: Vinné sklepy Valtice**Cena:** 599 Kč**Rulandské modré 2006**
*pozdní sběr***Obec:** Perná**Trať:** Purmice**Šarže:** 1133

Aromatické látky dobře vyzrálých hroznů a červeného rybízu s višňovo-povidlovými tóny a směsí sušeného ovoce jsou s osobitou lehkostí doplněny harmonií jemných elagotaninů.

Výrobce: Vinselekt Michlovský**Cena:** 325 Kč**Zweigeltrebe 2005**
*jakostní odrůdové víno***Obec:** Velké Bílovice**Šarže:** 16051

Víno vyniká komplexní harmonií. V chuti i vůni dominují třešně a višně v čokoládě spolu s kořenitostí, která v dlouhé dochuti přechází ve sladké dřevo a jemnou vanilku.

Výrobce: Coteaux Peluic**Cena:** 345 Kč**Rulandské modré 2006**
*výběr z hroznů***Obec:** Kutná Hora**Trať:** Sukov**Šarže:** 6/06

Plné víno temně cihlové barvy s nazlátlým okrajem, ve vůni černé třešně, káva. V dochuti mandlová čokoláda.

Výrobce: Vinné sklepy Kutná Hora**Cena:** 365 Kč