

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Kristýna WEJNAROVÁ

ODRŮDY RÉVY VINNÉ A CHARAKTERISTIKA ODRŮDOVÝCH VÍN VE  
VINAŘSKÉ OBLASTI JIŽNÍ MORAVA

Vine varieties and characteristics of the varietal wines in the winegrowing  
region of south Moravia

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Brno, 2018

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Jméno a příjmení autora:     | Kristýna Wejnarová   |
| Název bakalářské práce:      | Odrůdy révy vinné a charakteristika odrůdových vín ve vinařské oblasti jižní Morava                |
| Název bakalářské práce v AJ: | Vine varieties and characteristic of the varietal wines in the winegrowing region of south moravia |
| Studijní obor:               | Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch   |
| Vedoucí bakalářské práce:    | doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  |
| Rok obhajoby:                | 2018   |

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2017/2018

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Kristýna Wejnarová

Osobní číslo: 14632089

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

### TÉMA PRÁCE:

ODRŮDY RÉVY VINNÉ A CHARAKTERISTIKA ODRŮDOVÝCH VÍN VE VINAŘSKÉ OBLASTI JIŽNÍ MORAVA.

### TÉMA PRÁCE V AJ:

VINE VARIETIES AND CHARACTERISTICS OF THE VARIETAL WINES IN THE WINE-GROWING REGION OF SOUTH MORAVIA.

### Cíl stanovený pro vypracování BP

#### 1. Teoretické část BP:

Popsat stručně historii vývoje a významu pěstování vína. Nutriční význam vína a jeho místo v gastronomii. Stručně uvést legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství - zákon č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. Charakterizovat hlavní odrůdy vína ve vinařské oblasti jižní Morava, jejich senzoričský profil a vlastnosti ve vztahu k pokrmům včetně sommeliérského servisu vína k pokrmům.

#### 2. Praktická část BP:

##### - Analytická část:

Na základě vlastností popsaných odrůd a z nich vyráběných produktů navrhnout možnosti jejich využití v gastronomii. Využít teoretické poznatky v z oblasti snoubení vína a pokrmů. Provést analýzu vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii pokrmů, kombinaci nápojů, slavnostní akce na různé úrovni včetně individuální spotřebitelské konzumace. Specifikovat odrůdy a druhy vína vhodné pro tyto akce. Předpokládá se sortiment vína počínaje vínem vyráběným z moštových odrůd vinné révy, rovněž tak vína perlivá, sycená, případně i alkoholizovaná.

##### - Návrhová část:

Na základě provedené analýzy, příp. dotazníkové akce a odpovědí respondentů vyhodnotit rozšířenost a oblíbenost jednotlivých odrůd a navrhnout vhodné kombinace produktů z těchto odrůd a pokrmů pro výše uvedené společenské a domácí akce.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] PAVLOUŠEK Pavel. Encyklopedie révy vinné. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2007, ISBN 978-80-251-1704-0.

[2] ZÁKON č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství). Praha: 2004.

[3] PRIEWE, Jens. Víno, malá škola. Euromedia Group – Knižní klub v Praze 2000. ISBN 80-242-0848-2.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:

Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. 


Katedra gastronomie


Datum zadání bakalářské práce: 2. května 2017

Termín odevzdání bakalářské práce: 13. dubna 2018

V Brně dne: 30. dubna 2017

VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.  
Bosonožská 9, 625 00 Brno

  
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
vedoucí katedry gastronomie

  
Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.  
prorektor pro vzdělávací  
činnost

## **Anotace**

Cílem bakalářské práce „Odrůdy révy vinné a charakteristika odrůdových vín ve vinařské oblasti jižní Morava“ je popis a představení pěstovaných odrůd révy vinné ve vinařských podoblastech, vinařské oblasti jižní Morava. V teoretické části práce je popsána historie pěstování révy vinné, nutriční význam vína, hlavní odrůdy vína, sommeliérský servis vín, který je zaměřen především na degustaci, podávání vína, sommeliérské vybavení a dekantace červeného vína. Dále teoretická část práce odkazuje na legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství. Praktická část pojednává o využití révy vinné v oblasti gastronomie a o vhodnosti snoubení vín k vybraným slavnostním akcím. Součástí praktické části bylo dotazníkové šetření, jehož výsledky jsou graficky znázorněny.

## **Annotation**

Aim of the bachelor thesis „Grape varieties and characteristics of varieties of wines in the wine region of South Moravia“ is a description and presentation of cultivated grape varieties in wine-growing sub-areas and wine region of southern Moravia. Theoretical part describes the history of vine cultivation, nutritional importance of wine, main wine variety, sommelier wine service, which is focused mainly on wine tasting, wine making, sommelier equipment and decantation of red wine. Further, the theoretical part of the thesis refers to legislative norms for viticulture and viniculture. The practical part focuses on the use of grapes in gastronomy and on the suitability of certain wine for selected specific celebrative events. Part of the practical part was a questionnaire survey, which results are graphically expressed.

## **Klíčová slova**

Réva vinná, odrůda, víno, podoblast, vůně vína, chuť vína, pokrm a dotazníkové šetření

## **Keywords**

Grapevines, type of wine, wine, sub-region, wine aroma, wine taste, food and questionnaire survey

### Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci Odrůdy révy vinné a charakteristika odrůdových vín ve vinařské oblasti jižní Morava vypracovala samostatně pod vedením doc. Ing. Miroslava Fišery, CSc. a uvedla v ní všechny použité literární zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 3. 4. 2018

Vlastnoruční podpis autora

## Poděkování

Ráda bych poděkovala doc. Ing. Miroslavu Fišerovi, CSc. za odborné vedení, pomoc a za rady při zpracování této práce.

# Obsah

|  |           |
|--|-----------|
| Úvod .....   | 10        |
| <b>I. Teoretická část.....</b>   | <b>12</b> |
| 1. Pěstování révy vinné, nutriční význam vína a legislativní normy pro oblast vinohradnictví ..... | 13        |
| 1.1. Historie pěstování révy vinné v Českých zemích a na Moravě .....                              | 13        |
| 1.2. Význam pěstování révy vinné.....  | 14        |
| 1.3. Legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství .....                                | 15        |
| 1.3.1 Zákon č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství.....                                      | 15        |
| 1.3.2 Vinohradnictví.....  | 15        |
| 1.3.3 Vinařství.....   | 16        |
| 1.4. Nutriční význam vína.....   | 17        |
| 1.4.1 Voda.....  | 19        |
| 1.4.2 Dusíkaté látky.....  | 20        |
| 1.4.3 Minerální látky .....  | 22        |
| 1.4.4 Buketní látky .....  | 24        |
| 1.4.5 Alkoholy.....  | 26        |
| 2. Hlavní odrůdy vína ve vinařské oblasti jižní Moravy a sommeliérský servis vín .....             | 28        |
| 2.1. Bílé odrůdy révy vinné.....   | 30        |
| 2.2. Modré odrůdy révy vinné.....  | 33        |
| 2.3. Sensorický profil vína, smysly.....   | 35        |
| 2.4. Snoubení vína a pokrmů.....   | 38        |
| 2.5. Sommeliérský servis vín.....  | 41        |
| 2.5.1 Degustace.....   | 42        |
| 2.5.2 Podávání.....  | 43        |
| 2.5.3 Sommeliérské vybavení .....  | 46        |
| 2.5.4 Dekantace.....   | 49        |
| <b>II. Praktická část.....</b>   | <b>48</b> |
| 3. Využití odrůd révy vinné v gastronomii .....  | 50        |
| 3.1. Produkty révy vinné .....   | 50        |
| 3.2. Využití vinných produktů v oblasti regionální gastronomie .....                               | 52        |
| 4. Vhodnost vín k vybraným slavnostním akcím.....  | 54        |
| 4.1. Slavnostní menu.....  | 54        |
| 4.2. Číše vína.....  | 55        |
| 4.3. Recepte .....   | 55        |
| 4.4. Banket .....  | 56        |
| 4.5. Raut.....   | 57        |



|   |    |
|---|----|
| 4.6. Svatba.....                                | 58 |
| 4.7. Promoce .....                              | 59 |
| 4.8. Domácí akce.....                           | 61 |
| 4.8.1 Narozeniny .....                          | 61 |
| 4.8.2 Domácí večírek .....                      | 62 |
| 5. Dotazníkové šetření.....                     | 63 |
| 5.1. Průzkum oblíbenosti odrůd a druhů vín..... | 63 |
| 5.2. Vyhodnocení dotazníku.....                 | 74 |
| <b>Závěr</b> .....                              | 75 |
| Zdroje.....                                     | 76 |
| Seznam grafů.....                               | 79 |
| Seznam zkratk.....                              | 80 |
| Přílohy.....                                    | 81 |

## Úvod

Pěstování révy vinné na území jižní Moravy se datuje ke 2. století, a s tím jsou spojeny i velké rozmachy pěstování. Postupem času, kdy vojáci z římské legie zaháněli žízeň vodou, kterou míchali s vínem, dodávky vína z říše vážly a tak se vojáci rozhodli na jihozápadních svazích Pálavských kopců vysadit první vinice. Přímé důkazy o výsadbě vinic, ale pochází až z přelomu 8. a 9. století. Víno jako takové je jedním z nejstarších známých nápojů lidstva a zaujímá výsadní místo v mnoha kulturách a také je jedním z výrobních produktů. 14. století je významným milníkem, za vlády Karla IV. dochází k rozkvětu, kdy byly dovezeny nové podnože révy vinné. Počátkem 15. století bylo pěstování velmi ovlivněno husitskými válkami, byla řada vinic zničena a obchod s vínem byl v úpadku. V 17. století docházelo k úpadku, kvůli třicetileté válce, která zasahovala do všech oborů, včetně vinohradnictví. 19. století zaznamenalo velký úpadek vinařství i vinohradnictví na našem území. Vinařství bylo ve 20. století ovlivněno i politickým řízením, avšak docházelo k obnově viničních tratí i vinic, ale kvality vín nebyla hlavní prioritou.

V posledních 20 - ti letech vznikala nová vinařství, která navazovala na rodinné tradice, které jsou i v dnešní době vedeny moderně s ohledem na trh a kvalitu. Na jižní Moravě jsou rozmanité přírodní podmínky, které vedou k pěstování určitých odrůd révy vinné. V posledních 10 letech se do popředí dostávají kromě tradičních odrůd i nově vyšlechtěny odrůdy, např. Hibernál, Rubinet a Laurot. Rozmanité geologické a mikroklimatické podmínky činí vína jedinečná. Nejrozšířenější pěstovanými odrůdami jsou na území jižní Moravy bílé odrůdy. Na celkové skladbě vinic se nejvíce podílí Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské bílé, Chardonnay a Rulandské šedé. Hlavní modré odrůdy s největší osázenou plochou jsou odrůdy Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe, Rulandské modré a Modrý Portugal. Skladba vinic se řídí převážně preferencí spotřebiteli. Trendy ve vývoji oblíbenosti odrůd a preferencí spotřebitelů jsou dány především průměrným stářím porostů jednotlivých odrůd [1, 2, 3].

Bakalářská práce na téma „Odrůdy révy vinné a charakteristika odrůdových vín ve vinařské oblasti jižní Morava“ je rozdělena do tří částí – teoretická, analytická a návrhová. Teoretická část je zaměřena na seznámení s historií pěstování révy vinné, stručné představení legislativních norem pro vinohradnictví a vinařství, nutriční význam vína – popis obsažených látek ve víně a popis hlavních pěstovaných odrůd révy vinné. Cílem analytické části bylo pomocí dotazníkového šetření zjistit, jaká vína jsou mezi konzumenty oblíbená, jak často se

vína konzumují a při jakých příležitostech. Cílem návrhové části bylo snoubit vína k pokrmům na základě odpovědí z dotazníkového šetření.

## I. Teoretická část

# 1. Pěstování révy vinné, nutriční význam vína a legislativní normy pro oblast vinohradnictví

## 1.1 Historie pěstování révy vinné v Českých zemích a na Moravě

První révovité rostliny (*Vitis vinifera sub. Silvestris*) se objevili v období druhohor, a proto se stáří révy vinné odhaduje na 65 000 000 let. První kultury odrůdy se našli přibližně v 12. století před naším letopočtem. S vínem je spojován i bůh vína – Dionýsos. Réva vinná se do českých zemí dostala pravděpodobně díky římské legii z Vindobony, což je dnešní Vídeň. Z postupného dobývání různých území Římany se réva rozšířila do různých oblastí a za vlády císaře Probusa („Probus“ znamená „řádný“ nebo „počestný“) i na naše území. K většímu rozšíření vinařství došlo až v období Velkomoravské říše, a z Velkomoravské říše se réva vinná dostala i do Čech. Na území Čech se réva začala vysazovat v 9. století za vlády Karla IV. Nastal největší rozkvět v oblasti vinohradnictví a vinařství, proto také ve 14. století vydal Karel IV. nařízení o zakládání vinic. Za doby, kdy byl Karel IV. markrabětem (1331 – 1341) byla založena pro vinohradnictví a vinařství zvláštní horenská registra a horenské soudy. Z této doby pocházejí i názvy místních tratí (například Na vinici, Pod vinicí, Vinohrady). O pokračování rozkvětu vinohradnictví a vinařství se postaral i císař Rudolf II. Naopak „Husitská vojna“ (1419 – 1436) nebo „Třicetiletá válka“ (1618 – 1648) byly pohromou pro oblasti vinohradnictví a zemědělství.

V 15. a 16. století se vinice nejvíce rozšiřovaly, až byly osázené plochy větší než v dnešní době. Zpět na vzestup ve vinohradnictví pomohl kněz Norbert Adam Boccius, který přišel do Valtic a roky sbíral odrůdový materiál révy vinné. V této sbírce pak pokračoval i Lichtensteinský úředník Theobald Wallberg.

V 19. století nastal zlom, jelikož se na Moravě objevil révokaz a houbové choroby, které se k nám dostaly z Ameriky a postupně se snižovaly osázené plochy vinic. Vinohradnictví a vinařství postupně upadávalo i v důsledku rozvoje pivovarnictví. Snaha o obnovení vinohradnictví a vinařství nastává po založení vinařských škol. Založené školy byly ve Znojmě, Mělníku, Mikulově, v Bzenci a ve Valticích.

Na vzestupnou úroveň českého a moravského vinohradnictví a vinařství mělo vliv hlavně vysoké zahradnické učení v Lednici na Moravě a střední odborné školství v Mělníku. Těmto oborům byly věnovány přednášky, semináře a cvičení. Ve 20. století byl proto vydán první

zákon o velikostech osázených ploch. V pozdějších letech se nebrala v potaz kvalita hroznů, ale pouze šlo všem vinařům o co největší sklizeň. Nakonec v 90. letech 20. století se pěstování zlepšilo díky modernějším technologickým postupům, které se zaměřují na upřednostňování kvality hroznů před vysokými výnosy.

V dnešní době díky historickým okolnostem, tradicím a terroir je nabídka vín velice pestrá a jedinečná. Osázená plocha vinic v Čechách a na Moravě je kolem 17 tisíc hektarů, větší osázená plocha je na Moravě. I když Česká republika nepatří mezi vinohradnické a vinařské velmoci podle kvantity, úrovní a odborností patří mezi vyspělé vinařské státy [1, 4].

## **1.2. Význam pěstování révy vinné**

- Ekonomický význam

Réva vinná v celosvětovém měřítku patří mezi ekonomicky významné plodiny. Hlavně pro Evropu, v níž zaujímají vinice největší plochu ze všech kontinentů, kde se réva vinná pěstuje. V Evropě zaujímají vinice kolem 57,9 % hektarů, Asie zaujímá 21,3 % hektarů a Amerika zaujímá 13 % hektarů z celkové světové výměry vinic. V České republice činí celková plocha vinic více než 18 700 hektarů. Největší vinařskou obcí jsou Velké Bílovice s rozlohou kolem 800 hektarů [2, 5].

- Geografický význam

Vinice se začleňují do utváření charakteru krajiny, ochrany a tvorby životního prostředí. Vinohradnictví je neodmyslitelná součást zemědělské a zahradnické výroby [4].

## **1.3 Legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství**

### **Současný právní stav v České republice**

Stávající právní úpravou pro oblast vinohradnictví a vinařství je reprezentována zákonem č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů, vstoupil v platnost k 29. 4. 2004. V průběhu jeho platnosti došlo celkem k 13 právním úpravám.

#### **1.3.1 Zákon č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství**

Zákon č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství upravuje v návaznosti na přímo použitelný předpis Evropské unie (například nařízení komise (ES) č. 436/2009 ze dne 26. května 2009, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o registr vinic, povinná prohlášení a shromažďování údajů pro sledování trhu, průvodní doklady pro přepravu vinařských produktů a evidenční knihy vedené v odvětví vína), další podmínky a požadavky v oblasti vinohradnictví a vinařství.

Tento zákon dále upravuje výkon státní správy, včetně státního dozoru nad dodržováním povinností stanovených předpisy Evropské unie a tímto zákonem, a ukládání správních trestů za jejich porušování.

Tento zákon se nevztahuje na vinné hrozny určen k přímé lidské spotřebě, hroznovou šťávu, zahuštěnou hroznovou šťávu, vinný ocet, případně potraviny nového typu nebo složky potravin nového typu, pokud tento zákon nestanoví jinak.

#### **1.3.2 Vinohradnictví**

Pro oblast vinohradnictví stanovuje zákon č. 321/2004 Sb. tyto závazné podmínky a požadavky.

- § 4 Stanovení pěstitelské oblasti
- § 5 Vinice vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti
- § 6 Hektarový výnos
- § 7 Povolení k výsadbě révy

- § 8 Nová výsadba révy
- § 9 Opětovná výsadba révy
- § 10 Nepovolená výsadba révy [6]

### **1.3.3 Vinařství**

Pro oblast vinařství stanovuje zákon č. 321/2004 Sb. Tyto závazné podmínky a požadavky.

- § 11 Povinnosti výrobců
- § 12 Enologické postupy a ošetřování produktu
- § 13 Přirozený obsah alkoholu
- § 14 Slazení
- § 14a Oznamovací povinnost pro nebalené víno, vinné hrozny čerstvé, jiné než stolní hrozny, mošt, rektifikovaný moštový koncentrát a rmut
- § 15 Částečně zkvašený hroznový mošt
- § 16 Společná ustanovení pro označování produktu
- § 16b Sudové víno
- § 17 Zemské víno
- § 18 Jakostní víno
- § 19 Jakostní víno s přívlastkem
- § 20 Šumivé víno
- § 21 Perlivé víno
- § 22 Likérové víno
- § 23 Víno originální certifikace
- § 24 Aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj a aromatizovaný vinný koktejl
- § 25 Odalkoholizované víno a nízkoalkoholické víno
- § 26 Zatřídění vína vyrobeného z vinných hroznů vypěstovaných na území České republiky



-§ 27 Uvádění produktu do oběhu [6].

## 1.4 Nutriční význam vína

Víno jako nápoj v sobě ukrývá mnoho složek, kterými jsou voda 85 – 90 %, alkohol 10 – 15 %, kyseliny, třísloviny, cukr, sloučeniny síry, minerální látky, další biologicky aktivní látky a histamin.

### - Síra

Síra se nachází téměř v každém víně ve formě svých sloučenin. Ve víně se vyskytuje v určitém množství v podobě kyseliny siřičité, která se do vína přidává v malém množství okolo 80 – 200 mg.l<sup>-1</sup> [7].

### - Cukr

Cukry se primárně nachází v moštu a dále pak v hotovém produktu, jako tzv. zbytkový cukr a to v každém víně v různém množství. V suchém víně je množství zbytkového cukru nepatrné a je těžko rozpoznatelné. To platí převážně pro vína, která jsou značena „suchá“ pro tichá vína a „Brut“ pro šumivá vína [7].

### Rozdělení dle obsahu cukru:

#### Víno

Suchá: 4 g

Polosuchá: 4,1 – 12 g

Polosladká: 12,1 – 45 g

Sladká: více než 45 g

#### Sekt

Nature brut: 3 g

Extra brut: 0 – 8 g

Brut: více než 15 g

Demi sec: 33 – 50 g

Sec: 17 – 35 g

Sweet (doux): více než 50 g [35].

Kategorie vín: Stolní víno 11 °NM

Zemské víno 14 °NM

Jakostní víno odrůdové 15 °NM

Jakostní víno známkové 15 °NM

Kabinetní víno 19 °NM

Pozdní sběr 21 °NM

Výběr z hroznů 24 °NM

Výběr z bobulí 27 °NM

Výběr z cibéb 32 °NM

Ledové víno 27 °NM

Slámové víno 27 °NM

°NM je stupeň normalizovaného moštoměru, který udává kg cukru na 100 litrů moštu [36]

#### **- Histamin**

Histamin patří mezi tzv. biogenní aminy a nachází se v červených vínech. Vytváří se při kvašení vína. Je spíše nežádoucí vzhledem k možným zdravotním problémům, které může způsobovat alergickou reakci, bolest hlavy nebo nevolnost [8].

### 1.4.1 Voda

Voda tvoří základní a nejvíce zastoupenou chemickou látku ve víně. Pro veškeré technologické procesy je nutno používat vodu pitnou a čistou, která má nízkou tvrdost. Tvrdost vody může ovlivnit chuť vína. Obsah vody ve víně je okolo 80 – 92 % u vín běžných a 99 % vody je obsaženo u nealkoholických a dealkoholizovaných vín.

Voda je nejvýznamnější součástí bobule révy vinné. 99 % celkového obsahu v moštu réva vinná přijímá kořenovým systémem z půdy. Objemem plodu se zvětšuje dle hromadění vody v bobulích. „*Regulace růstu plodů proto vyžaduje určité uspořádání mezi transportem vody a roztoků*“. Při přezrání hroznů dochází ke ztrátám vody a tím se zvyšuje podíl cukrů. V důsledku odpařování nebo napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (botrytida) vznikají vína typu výběr z cibéb a tokajská vína, ty způsobují vysokou koncentraci obsahových látek v bobulích [5, 9].

## 1.4.2 Dusíkaté látky

„Hlavními dusíkatými sloučeninami bývají aminokyseliny, bílkoviny a sloučeniny obsahující dusík v amonné formě“. Obsah dusíkatých látek působí na kvalitu vína, protože mají vliv na činnost kvasinek a na tvorbu aromatických látek ve víně. Množství dusíkatých látek obsažených v hroznech révy vinné ovlivňují hlavně podnož, odrůda, ročník, způsob ošetření vinice, hnojení a ošetřování půdy ve vinici a napadení houbovými chorobami.

Dusík se v bobulích vyskytuje v anorganické a organické formě. Podíl dusíku v moštu se pohybuje od 100 – 1200 mg.l<sup>-1</sup>. Pro kvalitu vína je nejdůležitější obsah asimilovatelného dusíku (anglický překlad – yeast assimilable nitrogen), ten se skládá z volných aminokyselin a amonných iontů. Hlavní složkou asimilovatelného dusíku jsou aminokyseliny. Představují v moštu zdroj dusíku pro kvasinky a mohou podporovat tvorbu aromatických látek [5, 10].

### - Aminokyseliny

Ve víně se vyskytují všechny aminokyseliny, hlavními jsou prolin, arginin a glutamin. Tyto aminokyseliny tvoří kolem 80 % aminokyselin vyskytujících se ve víně. Největší podíl zaujímá prolin, jeho množství se zvyšuje v průběhu dozrávání hroznů. Aminokyseliny velice ovlivňují chuť vína, protože mohou způsobovat chuť sladkou (glycin, alanin, prolin, threonin), hořkou chuť (leucin, izoleucin, fenylalanin, tyrosin a tryptofan) a kyselou chuť (kyselina asparagová a kyselina glutamová).

Aminokyselinové složení vín je velmi variabilní, protože to jsou dusíkaté substance a obsah složek moštu a vína je nejvíce různorodý. Při delším nakvašování s vyšší teplotou fermentace se zvyšuje extrakce dusíkatých látek ze slupek a semen, a proto mají červená vína dvojnásobný obsah aminokyselin než vína bílá. Slupky bobulí obsahují významný podíl aminokyselin. Zastoupení asimilovaného dusíku v částech bobulí je nejvíce v dužnině v obsahu 61 – 65 %, slupka obsahuje okolo 19 – 29 % a semena 10 – 15 % [5, 11].

### - Bílkoviny

Bílkoviny jsou makromolekuly tvořené aminokyselinami, které jsou spojeny peptidickými vazbami. Jsou to přírodní látky. Bílkoviny tvoří různé funkce – senzorické, regulační a výživové. U vín, která byla získána pomocí kontinuálního fermentoru s třapinami je nízký obsah bílkovin. Pokles bílkovin ve víně je prospěšný z hlediska stability vín. Pokud je delší doba teplé a suché počasí, v hroznech se vytváří vyšší obsah bílkovin, jenž

může způsobit problémy s kvašením moštu, což u vín může vést k výskytu bílkovinných zákalů. U bílých vín tento zákal zhoršuje čirost vína a ovlivňuje jeho barvu [5, 11].

### **- Biogenní aminy**

Biogenní aminy (histamin) jsou nízkomolekulární dusíkaté látky, které mají biologickou aktivitu. Aminy spolu s diaminy ve víně tvoří dekarboxylaci aminokyselin. Ve víně se objevuje okolo dvaceti aminů, ale jen některé jsou v koncentraci, která je vyšší než jednotka mg/l.

#### Histamin

Producenty histaminu jsou bakterie jablečno – mléčného kvašení. Ve víně se vyskytuje v poměrně velkém množství. U bílých vín v množství  $3,9 \text{ mg.l}^{-1}$  a u červených vín v množství  $6,4 \text{ g.l}^{-1}$ .

#### Etanolamin

Etanolamin působí na buket vína díky rozkladu aminokyselin. Největší koncentrace této aminosloučeniny je naopak v přírodních šumivých vínech [11].

### 1.4.3. Minerální látky

Réva vinná minerální látky spolu s vodou přijímá kořeny, které je přenášejí do hroznů a později do moštu. Množství minerálních látek závisí na půdě, počasí, hnojení, odrůdě a vyzrálosti hroznů. Minerální látky působí na organoleptické vlastnosti vína, to znamená, že ovlivňují jeho chuťovou svěžest, vůni, barvu a celkový dojem. Minerálními látkami obsažené ve víně jsou především soli draslíku (K), sodíku (Na), vápníku (Ca), hořčíku (Mg), železa (Fe), mědi (Cu) a manganu (Mn) a dalších.

#### - Sodík (Na)

Sodík se ve víně vyskytuje v malém množství, obsah se pohybuje mezi 10 – 40 mg.l<sup>-1</sup>. Ve víně by neměl přesahovat 60 g.l<sup>-1</sup>, protože větší množství může být nebezpečný pro konzumenty, kteří drží neslanou dietu. Víno, které obsahuje více než 60 g.l<sup>-1</sup> může být podezřelé z čiření sodným bentonitem nebo s přidáním uhličitanu sodného [11].

#### - Draslík (K)

Draslík je hlavní kationt rostlin. Nachází se v různé koncentraci v moštu a ve víně. Ve víně je koncentrace nižší (0,1 – 1,8 g.l<sup>-1</sup>) než v moštu (0,8 – 2,0 g.l<sup>-1</sup>). V červených vínech je množství draslíku mnohem vyšší než u vín bílých. Obsah ve víně je od 160 – 2500 mg.l<sup>-1</sup>. Vyšší obsah draslíku je hlavně u odrůd Pinot blanc, Chardonnay, Colicouri, Mcvane nebo Rkaciteli. Malé množství draslíku ve víně způsobuje kyselou a trpkou chuť, větší množství zjemňuje chuť vína. Tento prvek zpomaluje vývoj sklerózy a uplatňuje se při pravidelné funkci srdečního svalu.

#### - Vápník (Ca)

Vápník se nachází v bobulích v dužnině, z těchto se pak dostává do moštu a vína. Obsah vápníku ve víně je omezen díky obsahu etanolu a v závislosti na pH. V suchých bílých vínech se obsah pohybuje okolo 80 – 200 mg.l<sup>-1</sup> díky velké aciditě.

*„Vápník zajišťuje vysrážení koloidů tvořených působením tříslovin na želatinu během čiření vína a fosforečnanu železitého při železitém zákalu“.* Pokud je obsah vápníku u bílých vín 80 mg.l<sup>-1</sup> a u červených vín nad 60 mg.l<sup>-1</sup>, dochází k vypadávání vínanu. K zamezení vypadávání vínanu se může zamezit přidáním vápníku během vinifikace nebo ležením vína. Tvorba vínanu vápenatého je nezávislá na teplotě [11].

### **- Hořčík (Mg)**

Rozpustný ve víně, a proto se během fermentace a ležení vína nezjišťuje snížení tohoto kationtu. Větší obsah hořčíku znamená nižší koncentraci kyseliny octové a vyšší hladinu kyseliny citrónové. Obsah hořčíku ve víně je od 80 do 140 mg.l<sup>-1</sup>. Hořčík působí stimulačně na kvasinky.

### **- Železo (Fe)**

Víno by mělo obsahovat kolem 2 – 5 mg.l<sup>-1</sup> železa, ale v průměru 4 – 5 mg.l<sup>-1</sup>. Vína s vysokým obsahem železa komplikují alkoholické cirhózy, protože se sloučeniny železa ukládají v játrech. Pokud je obsah železa ve víně 8 – 15 mg.l<sup>-1</sup> můžou železité soli vysrážet barviva ve víně, což by mohlo způsobit modrý zákal nebo při výskytu kyseliny fosforečné může vznikat bílý zákal.

### **- Měď (Cu)**

Bobule révy vinné obsahují několik desetin miligramů mědi na litr vína. Nejvíce mědi nacházející se v moštu pochází z postřiků révy vinné měďnatými přípravky. Víno obsahuje kolem 1 mg/l mědi exogenního původu, ale během fermentace prakticky měď zmizí při reakci se sirnými sloučeninami. U bílých vín se může objevit takzvaný měďný zákal, což je následek vysrážení síranu měďnatého s bílkovinami. Měďnému zákalu se lze vyhnout, pokud se víno ošetří ferokyanidem draselným. Tato metoda je povolena pro bílá a růžová vína. Měď ve víně působí i jako katalyzátor a prospívá oxidaci železa a nepřímo vyvolá bílý železitý zákal.

### **- Mangan (Mn)**

Nachází se ve vínech, které pocházejí s keřů pěstovaných na půdách bohatých na mangan. Obsah ve víně je 0,4 – 4 mg.l<sup>-1</sup>. Mangan se do vína může dostat i skrze postřiky obsahující manganové soli, kterými se stříká réva vinná. V červených vínech je koncentrace vyšší než u ostatních typů vín [5, 11].

#### **1.4.4 Buketní látky**

##### **- Estery**

Estery jsou nejdůležitější aromatické a buketní látky vín. Jsou důležité zejména pro jemné aroma vína a dodávají vůni, chuť a celkový odrůdový charakter vína. Estery, které jsou přítomny ve víně mají dvojí původ. Jeden je chemický a druhý je biologický. Biologický původ vzniká působením kvasinek nebo bakterií ve víně.

Vznikající alkohol za přítomnosti kyselin se ve víně esterifikuje na některé těkavé etylestery, které se podílejí na tvorbě buketu vína. U bílých odrůd je maximum aromatického potenciálu při obsahu přirozeného alkoholu od 12 – 12,5 % obj., u modrých odrůd je od 12 – 13 % obj.

##### **- Vývoj esterů**

Víno při uchovávání ztrácí svoje kvasné aromatické charakteristiky, hlavně u mladých vín. Ležením vína se postupně vyvíjí buket. Na začátku ležení vína mají estery biologického původu větší zastoupení než estery chemického původu. Postupem času podíl biologických esterů klesá a vznikají z nich alkoholy a kyseliny, které se chemickou cestou transformují na estery různého charakteru. Jednotlivé estery se poměrně málo podílejí na aromatických charakteristikách a buketech vína. Ve víně jsou vnímány především ovocné a bylinné tóny, proto je pravděpodobné, že ve víně se nachází mnoho různých esterů podílejších se na aroma a buketu vína [11].

##### **- Buketní látky**

Buketní látky jsou velice důležité při sensorickém hodnocení vína. Působí na čich a chuť. Ve víně je primární buket nebo sekundární. Jednotlivé odrůdy se vyznačují charakteristickým aroma a buketem. Za nejaromatictější odrůdy se považuje Tramín, Sauvignon a Muškát Ottonel. Tyto odrůdy mají svůj nezaměnitelný buket i aroma. Specifickým aroma se vyznačuje odrůda Ryzlink rýnský. Na vývoj aromatických látek má podíl i ušlechtilá plíseň *Botrytis cinerea*.

Některé odrůdy potřebují mnoho aromatických látek pro tvorbu typického aroma. Rozdělení aromatických a buketních látek se dělí do čtyř skupin. Rozdělení je na primární, sekundární, kvasné a ležácké aroma [9].



### **Primární aroma**

Tyto látky jsou přítomné již v moštu a tvoří základ budoucího aroma vína. Je tvořeno hlavně terpeny, alkoholy a aldehydy. Pro každou odrůdu je charakteristický poměr a složení aromatických látek.

### **Sekundární aroma**

V celkovém buketu vína má sekundární aroma nejdůležitější roli. Aromatické látky vznikají během alkoholového a jablečno – mléčného kvašení.

### **Kvasné aroma**

Kvasné aroma vzniká v průběhu kvašení a těsně po jeho skončení. Látky, které vzniknou, jsou obvykle těkavé a při kvašení při vyšších teplotách jich velká část unikne. Proto je kladen důraz na pomalé kvašení při nízké teplotě, aby se látky ve víně udrželi.

### **Ležácké aroma**

Ležácké aroma jsou terciární aromatické látky, které vznikají při zrání vína. Jsou to i látky, které vznikají různými biochemickými reakcemi v průběhu zrání vína v lahvi. Během zrání je aroma jemnější a komplexní [9].

## 1.4.5 Alkoholy

Hlavní alkohol ve víně, kterým je etylalkohol, je druhou nejdůležitější složkou ve víně. Ve víně se může nacházet až 30 různých alkoholů, ale většina z nich se vyskytuje ve velmi malém nebo stopovém množství. Vyšší alkoholy jsou ty, které mají více než 2 atomy uhlíku. Spolu s organickými kyselinami a estery tvoří ve víně přiboudlinu. Vyšší alkoholy, které jsou přítomné ve stopovém množství spolu s estery tvoří důležitou roli v buketu vína [11].

Jeden z nejvýznamnějších alkoholů, který se nachází ve víně v různém množství dle odrůdy, zralosti hroznů a technologie jejich zpracování se nazývá etylalkohol. Lehká německá či portugalská vína obsahují kolem 70 – 100 g.l<sup>-1</sup> etylalkoholu. Těžší italská, španělská nebo francouzská vína obsahují 120 g.l<sup>-1</sup> a více etylalkoholu [7].

Kromě etanolu se ve víně nacházejí malá množství metanolu.

### Metanol

Přítomnost metanolu ve víně je spojena s hydrolyzou pektinů. Vzniká při maceraci pevných částí hroznů, zejména ze slupek hroznů, a proto je podíl metanolu závislý na délce macerace. Všeobecně je podíl metanolu v bílých vínech nižší (17 – 100 mg.l<sup>-1</sup>), než ve vínech červených (60 – 230 mg.l<sup>-1</sup>).

### Etanol

Etanol vzniká při fermentaci cukrů (hlavně glukózy a později fruktózy) kvasinkami. Množství závisí přímo na stavu zralosti hroznů a na druhu kvasinek. Na stavu hroznů se podílí klimatické podmínky, sluneční expozice nebo pěstování. Dobrým producentem alkoholu jsou kvasinky rodu *Saccharomyces*. Etanol je druhý nejpodstatnější složka nacházející se ve víně, přičemž první složkou je voda. Průměrný obsah etanolu je okolo 13 % obj., což odpovídá 70 – 100 g.l<sup>-1</sup>.

V Evropské Unii je povoleno přidávat pouze etanol do alkoholizovaného, perlivého, likérového a šumivého vína. Naopak dealkoholizace je povolena u všech druhů vín. Celkové snížení alkoholu nesmí být vyšší než 2 % obj. [11].

### Vyšší alkoholy

Vyšší alkoholy se ve víně nacházejí v malém množství. Hmotnostní podíl těchto alkoholů je mezi 200 až 600 mg.l<sup>-1</sup>. Nejdůležitějšími vyššími alkoholy jsou některé z 3 až 5

uhlíkatých alkoholů – z propanolů je izopropylalkohol, z butanolů – izobutalkohol a z pentanolů je to aktivní amylalkohol a 3 – metylbutanol. Vyšší alkoholy mohou ovlivnit kvalitu vína pozitivně nebo negativně v závislosti na koncentraci. Koncentrace, která je nižší než  $300 \text{ mg.l}^{-1}$  působí pozitivně na aromatický charakter vína, zatímco je – li koncentrace vyšší než  $400 \text{ mg.l}^{-1}$  ovlivňuje kvalitu vína negativně [11].

## **2. Hlavní odrůdy vína ve vinařské oblasti jižní Moravy a sommeliérský servis vín**

### **Bílá vína**

Bílá vína jsou velmi významným a marketingově uchopitelným článkem pro české a moravské vinařství. Kvalita bílých vín je v našich klimatických podmínkách velice výjimečná. Výjimečná jsou díky aromatickému charakteru, který se získává za pomoci optimálních agrotechnických zásahů a za pomoci technologie výroby vhodné pro danou kvalitu hroznů. Bílá vína jsou vlajkovou lodí českého a moravského vinařství.

### **Červená vína**

Pro kvalitní červená vína je zásadní kvalita hroznů, daná jejich zralostí, jež zahrnuje fenologickou zralost a vyšší cukernatost.

Červená vína se rozdělují do 3 typů. V mnoha vinicích modré hrozny dosahují vysoké kvality a nejčastěji se z nich vyrábí typ 3.

Typ 1 – Jsou to vína s ovocným aromatem, nízkým obsahem taninů, sytou barvou a vyšším obsahem zbytkového cukru. Pro typ 1 jsou vhodné odrůdy Modrý Portugal, Trolínské a Dornfelder. Vína typu 1 jsou jednoduchá a pitelná. Obsahují 11,5 – 12 % obj. alkoholu.

Typ 2 – Vína s intenzivní barvou, s výrazným obsahem jemných taninů a jemným ovocným aromatem. Pro typ 2 jsou vhodné odrůdy Dornfelder, Rulandské modré, Frankovka, Svatovavřínecké a Modrý Portugal. Tato vína konkurují červeným vínům z Francie, Itálie, Španělska a zámoří. Vína obsahují kolem 12,5 % alkoholu.

Typ 3 – Vína s dominantními ovocnými a „barikovými“ tóny, s jemnými taniny, a jsou schopná dlouhého ležení a archivace. Pro typ 3 jsou vhodné odrůdy Rulandské modré, Frankovka, André, Cabernet Sauvignon a Merlot. Vína obsahují kolem 13 % alkoholu [12].

## **Podoblasti jižní Moravy**

Jižní Morava se skládá ze čtyř podoblastí – Mikulovská, Velkopavlovická, Znojemská a Slovácká.

### **Mikulovská podoblast**

Podoblast se rozkládá na 4737 ha vinic a zaujímá 25,3 % vinic České republiky. Mikulovská podoblast je největší a nejteplejší vinařská podoblast. Svahy jsou především vápenité s jíly, písky s mohutnými sprašovými návěji, což dává především bílým vínům nezaměnitelnou chuť a aroma. Pěstují se tu hlavně bílé odrůdy – Sauvignon, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Müller Thurgau, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Veltlínské zelené, Chardonnay, Pálava, Aurelius a červená. Pěstované modré odrůdy jsou Svatovavřínecké, Rulandské modré, Frankovka a Cabernet Sauvignon.

### **Velkopavlovická podoblast**

Podoblast se rozkládá na 5143 ha a zaujímá 27,5 % vinic České republiky. Tyto svahy jsou z vápenitých jílu, slívy a pískovce, dávají bílým vínům, dostatek minerality, ovocného tónu s výraznou svěží vůní a vysokým obsahem kyselin. Bílými pěstovanými odrůdami jsou Veltlínské zelené, Tramín a Neuburské. Díky podnebí s teplými fénickými větry jsou zde velmi dobré odrůdy červeného vína odrůdy Frankovka, Modrý Portugal a Zweigeltrebe.

### **Znojemská podoblast**

Podoblast se rozkládá na 3530 ha vinic a zaujímá 19,2 % vinic České republiky. Podoblast je známá pěstováním bílých aromatických odrůd. Chladnější klima a kamenitá půda daly vzniknout zajímavým odrůdám. Bílé odrůdy pěstované ve Znojemské podoblasti jsou Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Muškát moravský, Rulandské šedé a Sauvignon. Z modrých pěstovaných odrůd se tu pěstuje Svatovavřínecké a Frankovka.

### **Slovácká podoblast**

Tato podoblast se rozkládá na 4514 ha vinic a zaujímá 24,1 % vinic České republiky. Vína z této oblasti mají zvláštní krasu, výrazné aroma a nezaměnitelný charakter svěží kyselinky. Vína jsou svěží s výraznými aromatickými látkami. V této podoblasti se pěstují jen bílé odrůdy, které jsou Müller Thurgau, Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a Sylvánské zelené [2].

## 2.1 Bílé odrůdy révy vinné

Česká republika je položena severněji v rámci celé vinařské oblasti v Evropě. Klimatické podmínky jsou velmi příznivé pro pěstování kvalitních bílých moštových odrůd. Aroma vín je čisté, květinové, ovocné a kořenité.

Celkový charakter vín je doplněn svěží kyselinkou, která dodává bílým vínům neopakovatelný charakter. Česká republika se vyznačuje širokým sortimentem pěstovaných bílých moštových odrůd. Ve Státní odrůdové knize je zapsaných 34 bílých moštových odrůd révy vinné, kterými jsou – Auxerrois, Děvín, Erilon, Florianka, Hibernál, Irsai Oliver, Kerner, Lena, Malverina, Medea, Mery, Muškát Ottonel, Rinot, Savilon, Svojesen, Tristar, Veltlínské červené rané, Veritas, Vesna, Vrboška [12, 18].

Pěstovanými odrůdami na jižní Moravě jsou Aurelius, Chardonnay, Müller Thurgau, Muškát moravský, Neuburské, Pálava, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Sylvánské zelené, Tramín červený a Veltlínské zelené.

Charakteristika nejběžněji pěstovaných odrůd je následující:

### - Aurelius

Odrůda vznikla křížením odrůd Neuburské x Ryzlink rýnský v bývalém Československu. Nejvíce se pěstuje v podoblasti Mikulov. Aurelius je určen pro výrobu vín přívlastkových a výběrových kategorií. Víno je aromatické s květinovou vůní s podtónem zralého ovoce (jablko, broskev, meruňka).

### - Chardonnay

Chardonnay je odrůda velice oblíbená a proto se pěstuje po celé Moravě. Odrůda je určena pro výrobu vín všech jakostních stupňů. Může mít využití jako „cuvée“ a je vhodné i pro výrobu šumivých vín. Vína jsou aromatická s příjemnou vůní domácího ovoce. Chuť vína je plná se svěží kyselinkou.

### - Müller Thurgau

V České republice je Müller Thurgau nejpěstovanější odrůda. Celková plocha přesahuje 2000 ha plochy vinic. Odrůda je vhodná na výrobu odrůdových vín nebo jako „cuvée“. Víno má typické muškátové aroma s příjemnou kyselinkou a ovocnými tóny.

### **- Muškát Moravský**

Muškát Moravský je kříženec odrůd Muškát Ottonel x Prachttraube. Odrůda je vhodná pro výrobu všech stupňů jakostních vín i pro přívlastkové výběry z hroznů nebo pro výběry z bobulí. Vína mají jemné muškátové aroma s kyselinkou. Odrůda je vhodná i pro výrobu vín šumivých a nealkoholických moštů.

### **- Neuburské**

Odrůda vznikla křížením odrůd Veltlínské červené x Sylvánské zelené. Nejčastěji je Neuburské zpracováno v kategoriích jakostní víno, kabinetní víno a pozdní sběr. Víno má květinovo – ovocný charakter s plným chuťovým dojmem.

### **- Pálava**

Pálava vznikla křížením odrůd Tramín červený x Müller Thurgau a byla vyšlechtěna ve Velkých Pavlovicích. Odrůda je vhodná pro výrobu jakostních a přívlastkových vín. Pálava je ideální i pro výrobu odrůdových vín, výběr z hroznů a výběr z bobulí. Víno má výrazné květinovo – kořenité aroma se svěží kyselinkou.

### **- Rulandské bílé**

Odrůda Rulandské bílé je zařazena do skupiny burgundských odrůd. Z Rulandského bílého je možné vyrábět jakostní a přívlastková vína. Vína jsou chuťově plná, extraktivní s vůní citrusových plodů s tóny lipového květu. Kyselinka je svěží a jemná.

### **- Rulandské šedé**

Rulandské šedé je vhodné na výrobu jakostních a přívlastkových vín. Víno je vhodné k archivaci. Víno je chuťově plné a extraktivní, má výrazné ovocně – květinové aroma s typickou chlebovinkou. Rulandské šedé je velmi významným představitelem vín přívlastkových v Čechách a na Moravě.

### **- Ryzlink rýnský**

Ryzlink rýnský vznikl křížením odrůd Heinisch bílý x Vitis sylvestris. Odrůda patří mezi odrůdou s celosvětovým významem a pěstováním ve všech vinařských regionem na světě. Odrůda je vhodná pro výrobu všech jakostních stupňů a především pro výrobu kvalitních odrůdových vín. Víno má specifické aroma s tóny zeleného jablka, kdoule, meruněk, broskví a lipového květu s plnou a extraktivní chutí se svěží kyselinkou.

### **- Ryzlink vlašský**

Ryzlink vlašský je vhodný pro výrobu vín jakostních, kabinetních a ledových. Víno má vyšší obsah kyselin s jemným odrůdovým buketem. Aroma je jemné s vůní hořkých mandlí nebo lipových květů. Vzhledem k vyššímu obsahu kyseliny je Ryzlink vlašský vhodný do kupáží pro výrobu šumivých vín a jako součást „cuvée“.

### **- Sauvignon**

Sauvignon je vhodný pro výrobu jakostních vín s přívlastkem. Víno je mimořádně kořenité s intenzivní vůní po černém rybízu, kopřivách nebo broskvích. Sauvignon má rozmanitou vůni a chuť s mírnou kyselinkou. Víno je chuťově plné a ve vybraných lokalitách vína dosahují vynikající jakosti.

### **- Sylvánské zelené**

Odrůda je vhodná pro výrobu jakostních a přívlastkových vín v kategorii pozdního sběru. Sylvánské zelené je vhodné i jako součást „cuvée“. Víno je aromatické s ovocnými a kořenitými tóny s plnou, kořenitou a extraktivní chutí se svěží kyselinou.

### **- Tramín červený**

Vhodný pro vína všech jakostních kategorií a především pro vína odrůdová. Víno je silně aromatické s ovocnými tóny tropických plodů. Vůně je kořenitá a květinová, především s tóny růží a fialek. Víno má kvalitní plnou chuť se svěží kyselinkou.

### **- Veltlínské zelené**

Z této odrůdy se vyrábí hlavně jakostní vína. Má své charakteristické „terroir“. Veltlínské zelené je vhodné pro výrobu vín přívlastkových, šumivých a „cuvée“. Víno je aromatické s vůní domácího ovoce, mandlí, lipového květu, chřestu a zeleného hrášku. Víno je chuťově plné s pikantní kyselinkou [12].



## 2.2 Modré odrůdy révy vinné

Modré odrůdy jsou pro výrobu vín červených, ale i pro výrobu vín růžových. Pěstování modrých odrůd se z Francie rozšířilo po celém světě. Červené víno má dobrý vliv na zdraví lidí, protože obsahuje větší množství antioxidantů, které pozitivně působí na lidský organismus. Hořkost a trpkost v červených vínech ovlivňují taniny, které se extrahují z hroznů v průběhu výroby. Odrůdový charakter vín může ovlivňovat množství fenolických látek, které se uvolňují ze slupek a semen. Ve státní odrůdové knize je zapsáno 26 modrých moštových odrůd révy vinné, kterými jsou – Acolon, Agni, Alibernet, André, Ariana, Blauburger, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Moravia, Cerason, Dornfelder, Fratava, Jakubské, Kofranka, Laurot, Merlot, Nativa, Neronet, Rubinet a Sevar. [12, 18]. Nejpěstovanějšími odrůdami na jižní Moravě jsou Cabernet Sauvignon, Frankovka, Modrý Portugal, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe.

Charakteristika nejběžněji pěstovaných odrůd je následující:

### - Cabernet Sauvignon

Kříženec odrůd Cabernet franc x Sauvignon. Cabernet Sauvignon je určen především pro výrobu odrůdových vín. Aby odrůdové víno bylo kvalitní, vyžaduje nejlepší práci na vinici a správné technologické zpracování hroznů. Víno má dominantní ovocné tóny višňové, černého rybízu s lehkým podtónem zelené papriky. Chuť je plná s výraznými taniny, které se postupným zráním zjemňují.

### - Frankovka

Frankovka je tradiční pěstovaná odrůda révy vinné. Pěstuje se v České republice, na Slovensku, Rakousku a v Německu. Odrůda je vhodná pro výrobu kvalitních jakostních a přívlastkových vín. V České republice se z této odrůdy vyrábí i vína ledová a slámová. Víno má příjemný ovocný charakter ve vůni a chuti. Frankovka je typická středoevropská odrůda.

### - Modrý Portugal

Modrý Portugal je tradiční stará odrůda révy vinné. Odrůda je velmi oblíbená s trvalým místem v sortimentu pěstitelů. Z odrůdy se vyrábí mladá jakostní vína a vína přívlastková. Z Modrého Portugalu se vyrábí i oblíbené „Svatomartinské víno“. Víno má rubínovou barvu, výrazné aroma pro červené ovoci s plnou chutí, která je podpořena jemnou tříslovinou. Optimální je, pokud víno leželo v dřevěném sudu.

### **- Rulandské modré**

Kříženec odrůd Tramín x Schwarzrie. Tato odrůda je velmi stará a první zmínka o odrůdách Pinot je kolem roku 1300. Odrůda je vhodná pro produkci vysoce kvalitních přívlastkových vín. Víno by mělo zrát v dřevěném sudu pro kvalitní vyzrání. Vždy nemusí jít o sudy „barrique“, protože ležení v tomto sudu může ovlivnit výrazný charakter vín. Odrůda je vhodná pro výrobu přívlastkových vín v kategorii pozdní sběr a výběr z hroznů. Víno má světlejší cihlovou barvu. Aroma je výrazně ovocné s tóny višňí, švestek a lesního ovoce. Chuť je doplněna zajímavou kořenitostí. Odrůda je vhodná i pro výrobu vín bílých, růžových a šumivých. Víno je vhodné k archivaci.

### **- Svatovavřínecké**

Nejpěstovanější mošťová odrůda. Patří o skupiny tzv. burgundských odrůd. Odrůda se zpracovává na jakostní vína. Víno má vyšší barevní intenzitu s vyšší hladinou kyselin a tříslovin. Chuť má plnou a výraznou. Svatovavřínecké voní po sušených švestkách. Pokud jsou hrozny dobře vyzrálé, mohou se zpracovat na víno přívlastkové. Odrůda je využívána i pro výrobu „cuvée“.

### **- Zweigeltrebe**

Zweigeltrebe je kříženec odrůd Svatovavřínecké x Frankovka. Vhodné pro výrobu jakostních a přívlastkových červených vín. Vína mají tmavší rubínovou barvu. Zweigeltrebe voní výrazně po višních, třešních a lesního ovoce. Odrůda se používá i rovněž na výrobu růžových vín. Vína jsou lososově růžová se svěží kyselinkou a s ovocným aroma [12].

## 2.3 Senzorický profil vína, smysly

Posuzování vína slouží k tomu, aby se vytvořila představa o kvalitě, složení, potenciálu, závadách, vzhledu, vůni a chuti vína. Důvodů k ochutnávání vína může být více, privátní či firemní oslava, pohoštění přátel nebo jen běžný nákup. V praxi se využívají dva způsoby hodnocení: chemické a smyslové.

### - Chemické hodnocení

Chemická analýza informuje o složení vína v rámci stanovených norem. Monitoruje se kvalita na základě stanovení určitých parametrů v jednotlivých stupních, - v celém technologickém procesu, - v jednotlivých fázích fermentace ve stádiu tvorby a nakonec zrání vína.

### - Senzorické hodnocení vína

Senzorické hodnocení znamená hodnocení vína čichem, zrakem a chutí a popřípadě upozornit na nedokonalosti v kvalitě. První ochutnávka vína probíhá většinou s enologem ve vinařství. Poté se vína hodnotí úřední degustační komisí, kterou tvoří certifikovatelní hodnotitelé. Většinou vína hodnotí pět až devět hodnotitelů, z jednotlivých posudků se pak získá objektivní závěr z hodnocených vzorků. U vín se analyzuje vzhled, aroma a chuť vína. Zkušený posuzovatel musí být vybaven teoretickými vědomostmi a schopností rozlišovat základní kvality vůní a chutí. Měl by být schopen analyzovat příčiny změn ve víně.

Prostředí, kde posuzovatelé posuzují víno, by mělo být klidné, světlé, čisté, bez rušivých aspektů s absencí vůní a pachů. Profesionální degustátor se před hodnocením vyhýbá konzumaci ostrých pokrmů a cigaret. Ženy by neměly použít silný parfém a muži kolínskou vodu. Při ochutnávání a konzumaci se víno nejprve pozoruje zrakem, pak se k vínu čichá, a ochutnává se a na závěr se získané poznatky správně pojmenovávají a interpretují.

### - Vzhled vína

Při zakroužení sklenice s vínem posuzujeme čírost, barvu, vzhled a čistotu. Vzhled a barva bývají ovlivněny výrobní technologií, zralostí hroznů, územím, polohou a typem vína. Po zakroužení sklenice pozorujeme tzv. stékání „slz“, kterým poznáme hustotu vína, zda jde o víno slabé nebo silné. Mnoho slz svědčí o vysokém obsahu glycerolu a plnosti vína. Zrakem pozorujeme zabarvení od svěžích lehce nazelenalých odstínů mladého bílého vína, přes těžké syté zlaté zabarvení u zralých sladkých vín. Vína cherry mají světle jantarovou barvu. U vín

červených je škála od mladých uzavřených vín inkoustových barev, vína s nafialovělými odstíny přes rubínové a teplé granátové tóny až po cihlově zralé tóny vín.

### **- Vůně vína**

Je dokázáno, že existuje více než 1000 vůní. Odborný degustátor hodnotí intenzitu, čistotu, adekvátnost a harmonii vína. Po zakroužení sklenice se nasaje nosem primární aroma. Po druhém zakroužení se vnoří nos do sklenice a zhluboka se degustátor nadechne, proces je nutno opakovat po dvou minutách.

### **- Vůně ve víně**

Květinové aroma – se nachází převážně v mladých bílých vínech. Ve víně se může vyskytovat vůně broskvových květů, kvetoucí lípy, heřmánku, akátu, hluchavky a květy letní louky.

Kořeněné aroma – anýz, zázvor, pepř, vavřín, lékořice a levandule

Kvasné aroma – kvasnice, těsto, jogurt, máslo a kyselé mléko

Dřevěné aroma – dřevo, vanilka, cedr, tužka a santalové dřevo

Ovocné aroma – maliny, jahody, ostružiny, rybíz, angrešt, švestky, mango, limety, grep, banán, hrušky, citrusy, broskev, mandle a sušené ovoce

Rostlinné aroma – tráva, břečťan, seno, chřest, feferony, máta, kapradí, zelí, cibule a křen

Pražené aroma – topinky, toast, káva, tabák a čokoláda

Vonné aroma – pryskyřice, terpentýn, petrolej, dehet, vosk, vanilka a med

Živočišné aroma – kůže, kožešina, pižmo, zvěřina, maso a mokrý pes

Ořechové aroma – lískové a vlašské ořechy

Chemické aroma – aceton, alkohol, síra, chlór a jód

### **- Chut' vína**

V ústech na jazyku jsou čtyři chuťové zóny. Sladká chuť je na špičce jazyka, kyselá se nachází po okrajích jazyka, hořká chuť je na zadní polovině jazyka a slaná chuť se nachází na přední části. Vůně a chuť spolu současně působí, protože při polknutí doušku vína se v měkkém patře otevírá přepážka, která je mezi nosem a hrtanem a nastává dojem nasátého aroma, které si uvědomujeme i v chuti. Trísloviny stahují jazyk, a proto v ústech

zaznamenáváme i hmatový vjem. V chuti vín hodnotíme intenzitu, perzistenci, čistotu a harmonii. Až odezní vůně vína, přestoupíme k ochutnávání. Při ochutnávce vín je nutno si nabrat malý doušek vína do úst a vtáhnout vzduch přes víno. Po polknutí malého množství vína se hodnotí celkový dojem jednotlivých látek včetně závěrečné perzistence, kterou v ústech pocítujeme.

S chutí vína souvisí pět základních faktorů: kyselost, sladkost, ovocitost, třísloviny a alkohol. Kyselost je základní vlastnost pro vína bílá a souvisí s podnebím, odrůdou a polohou vinic. Kyselost mohou obsahovat i vína červená, ale nesmí být příliš kyselá, aby se správně doplnily s taniny. Ovocivost dělá vína celistvá ve struktuře a v osobitosti charakteru. Obsah alkoholu ve víně by měl být v rovnováze s ovocitostí, množstvím kyselin, taninů a celkové struktury, aby byl vytvořen pocit harmonie.

#### **- Negativní projevy vína (vady a nedostatky)**

U vín, která jsou uzavřena korkovou zátkou, se může vyskytnout korková příchut'. Je zapříčiněna trichloranizolem, který způsobuje plesnivý a zatuchlý zápach různé intenzity projevující se i v chuti.

Zoctovatělé víno má velký obsah těkavých kyselin, zejména kyseliny octové, je cítit po banánu, hruškové kapce nebo odlakovači na nehty. Víno není zdraví škodlivé, ale není chutné a vhodné k pití.

Zoxidované víno je tzv. za vrcholem, což může způsobit nevhodné skladování. Vůně vína je zvětralá jako po víně Sherry nebo Madeiře. Vada se projevuje v chuti a ve vzhledu. Vína, která zoxidovala, mají oranžově nahnědlé zbarvení a ostrou vůni [10].

## **2.4 Snoubení vína a pokrmů**

### **Gastronomie**

Gastronomie je spojení kulinářství a konzumace s ohledem na požitky, které člověk vnímá pomocí svých základních pěti smyslů. Okem se posuzuje estetika, prostředí a prostřený stůl. Nosem se cítí vůně, která ovlivňuje posuzování. Hmatem se posuzuje hladkost, hrubost nebo konzistence potraviny. Gastronomie zahrnuje vhodnost použitých surovin a jejich kombinace. Zahrnuje estetiku, kulturu a tradici. Jídlo a víno jsou již po staletí důležitou součástí rituálů a kultur [10].

### **Enogastronomie**

Enogastronomie je snoubení vína s pokrmy, a souvisí s kulturou, která se vyvíjí a proměňuje působením vlivů a trendů z okolí. Slovo Enogastronomie se rozšířilo z Itálie a označuje harmonické snoubení vín a pokrmů. Výraz eno znamená víno a po staletí patří ke každodenní stravě spolu s chlebem, olejem, olivami a vínem. V současné době existují dva základní principy pro skloubení vína a pokrmů. První spočívá ve splynutí pokrmu s nápojem a víno nepřerazí chuť pokrmů (a naopak). Druhý princip spočívá v kontrastu, víno a pokrm jsou v protikladu [10].

### **Zásady pro harmonické párování**

Tučný pokrm se svěžím bílým vínem působí jako rozpouštědlo, a proto je vhodné k zabijačkovým specialitám.

Červená vína skvěle doplní tučnější masa – hovězí protýkané slaninou a kořenité zeleninové smetanové omáčky.

Zajímavá chuťová kombinace může být i netradiční sladko – sladká, např. sladký dezert se sladkým vínem nebo sladké s kyselým, které si navzájem spojí a vytvoří příjemný pocit svěžesti.

### **Neharmonické a nevhodné párování**

Nevhodná kombinace je působení kyselé s kyselým, chutě se násobí a vytvářejí nepříjemný pocit.

Červené víno se slanými pokrmy vytváří disharmonii, vzhledem k tříslovině, která je obsažena v červených vínech [10].

## **Sýry a víno**

Tvrdé sýry – Tvrdé sýry lze kombinovat se svěžími ovocitými bílými víny nebo se šumivými. Parmazán se skvěle snoubí s Chianti Classico nebo s vyzrálým vínem Sangiovese. Sýry ementálského typu se hodí k Pálavě, Müller Thurgau a Sauvignon. K pikantnímu blaťackému zlatu se doplní Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský a Modrý Portugal.

Polotvrdé sýry – Polotvrdé sýry typu Madeland a Gouda se snoubí s vyzrálými víny typu Sauvignon, Ryzlink a se středně plnými červenými víny. K polotvrdým sýrům se skvěle hodí i tuzemská růžová vína s výraznější kyselinou.

Kozí sýr – Kozí sýr se výborně snoubí s aromatickým Tramínem nebo se Sauvignonem, vzhledem k typickému aroma a slanosti sýra.

Plísňové sýry – Plísňové sýry typu Roquefort nebo Sliton jsou výborné s kombinací vín, které jsou chuťově nasládlé. Pozdní sběry, příp. výběry z bobulí, odrůdy Tramín, Porot Ruby a Sherry jsou typy vín, které se nejlépe s plísňovými sýry snoubí.

Měkké sýry – Měkké sýry typu hermelín vhodně doplní růžové nebo červené středně plné víno. Hermelín je skvělý například ke Svatovavříneckému vínu v pozdním sběru nebo s Frankovkou.

Aromatické zrající sýry – typu limburský a tvarůžky skvěle doprovodí vína typu výběr s hroznů odrůdy Tramín a Muškát moravský typu pozdní sběr.

## **Sladké pokrmy**

Sladké dezerty – ke sladkým dezertům jsou vhodná sladká, svěží vína. Jsou to vína slámová, ledová, pozdní sběr, výběr z hroznů a bobulový výběr. Tato vína jsou nasládlá s lehkou kyselinkou. Například Ryzlink rýnský, Tokaji Assû a Pinot Noir.

Čokoláda – Čokoláda se skvěle snoubí s vínem Porto Tany, Šaler nebo Lokas. Tato vína v sobě nesou tóny sušených plodů a čokoládové pikantnosti [10].

## **Jídlo a víno**

### **- Předkrmy a slané pečivo**

Pro předkrmy a slané pečivo je vhodné víno bílé, svěží, lehké s výraznou kyselinkou, suché sherry nebo sekt. Vhodnými víny jsou Müller Thurgau, Sylvánské zelené, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a Sauvignon blanc.

### **- Těstoviny**

K těstovinám jsou vhodná silná, bílá vína a středně těžká červená. Těstoviny můžeme snoubit s bílými víny z oblasti Bordeaux, Rulandské šedé, Soave a Orvieto. Červená vína odrůdy Chianti, Dornfelder, Frankovka, Cabernet Sauvignon, Rioja a Baicrada.

### **- Ryby**

K rybám se hodí lehká svěží vína a silná ovocitá bílá a červená. Ryby můžeme snoubit s bílými víny odrůdy Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Ryzlink rýnský. Z červených vín k rybám můžeme snoubit Modrý Portugal a Württemberský Trollinger.

### **- Drůbež**

Drůbež se skvěle snoubí se suchými plnými červenými víny odrůdy Cabernet Sauvignon a Rulandské modré. S bílými suchými až polosuchými víny odrůdy Ryzlink rýnský, Kerner, Müller Thurgau a Sylvánské zelené drůbež vhodně doplní také světlá omáčka.

### **- Maso**

K vařenému masu se hodí silná bílá vína a červená vína jakéhokoliv druhu. Vařené maso vhodně doplní odrůda Chardonnay, Rulandské bílé, Chianti, Pinot noir, Barolo, Bordeaux, Rioja a Ribera del.

K pečenému masu se hodí silná červená vína odrůdy Duero a Cabernet Sauvignon z Itálie, Kalifornie nebo z Austrálie. Bílá vína se k pečenému masu nedoporučují [13].

### **Snoubení hlavního chodu a vína**

Hlávkový salát s kuřecími prsíčky – K tomuto pokrmu se hodí suchý Ryzlink rýnský, lehká toskánská bílá vína a Aligoté z Burgundska.

Hovězí carpaccio – Tento předkrm skvěle doplní mladá červená vína ze Španělska z oblasti Navarry nebo jihoafrický Cabernet Sauvignon.

Antipasta – Antipasta se snoubí s perlivým Prosecco, alsaským Pinot Blanc nebo s mírně aromatickým rosé.

Zeleninová polévka – K polévce se doporučuje Pinot grigio, Rioja a Ryzlink vlašský.

Losos s vinnou pěnivou omáčkou – Losos skvěle doplní chuť zralého Chablis Premier Cru nebo grand Cru, Ryzlink rýnský a Chardonnay.



Boloňské špagety – Ke špagetám je doporučeno mladé, svěží Chianti nebo Sangiovese di Romagna. Červené víno z oblasti Cotes du Roussillon nebo Zinfandel se dobře snoubí s těstovinami.

Creme Caramel – Dezert se doporučuje se sladšími víny Moscato d’Asti z Piemonte nebo polosuchý Cremant z Burgundska [7].

## **2.5 Sommeliérský servis vín**

### **- Sommeliér**

V minulé době byl sommeliérem označován mnich, který se v klášteře staral o zásoby ložního prádla, nádobí, chleba a vína. Slovo sommeliér pochází z francouzského „sommer“, ale oficiální povolání sommeliéra se objevilo až ve 20. století. Nynější sommeliéři vykonávají velmi dobře placenou práci v nejprestižnějších organizacích. Sommeliér je odborník a poradce v oblasti nabídky a doporučení vín pro hosty. Dovede poradit při výběru vín k danému pokrmu, odpovídá za nabídku vín v podnicích, za skladování a kvalitu vín. Rozhoduje, které víno bude uloženo k archivu, je lahvově zralé, a které je vhodné k degustaci.

Sommeliér by měl umět kromě doporučení vhodného vína, také doporučit vodu, pivo, destilát, likér, kávu či doutník. Aby byl sommeliér dobrý ve své profesi, je nutné, aby se stále vzdělával a rozvíjel v mnoha směrech.

- funkce sommeliéra: Nákup a prodej vína, tvorba nápojového lístku, péče o vinný sklep, péče o hosty, doporučení vína k pokrmům a manažer nápojového lístku

Zkušený sommeliér by měl o víně hovořit vždy s rozvahou, a je nezbytnou součástí věnovat se teoretickému a praktickému zkoumání všech aspektů o víně.

### **- Sommeliérský inventář**

Inventář pro servis vín se rozlišuje podle druhů vín, jejich vzhledu, barvy, původu a lahvové vyzrálosti, zařazení v menu a podle příležitosti, při které je víno podávané. Pro servis vín existuje mnoho pomůcek, které se liší v závislosti na stylu vín, typu restaurace, společenské události, tradici, gastronomii či zvyklostech. Do inventáře se zahrnují číšnické otvíráky, vhodné čisté sklenice, plátěné ubrousky, utěrky, chladič na bílé víno, termoizolační obaly, odkládací talířek na korek, podložky pod chladiče, dekantační nádoby, dekantační stojany, košíčky nebo spirály, vakuové pumpičky, uzávěry na šumivá vína, manžetové

teploměry, seřezávací fólie. Je nutné vybrat vždy správnou sklenici, které se liší podle stylu a kategorie vína [10].

### 2.5.1 Degustace

Degustace je velice staré umění. Již ze 17. století pochází první zmínky a pokusy víno systematicky popsat podle vůně a chuti. Degustovat víno má mnoho cílů, popsat vlastnosti vína a popsat jeho kvality a chyby. Pro degustování se vyžadují různé vlastnosti, kterými jsou pozornost, paměť, soustředění, metody, profesionalismus a vědecký přístup.

Místnost, ve které má degustace probíhat by měla být dobře vyvětraná, s příjemnou teplotou a pokud je to možné, tak dostatečně světlá, aby bylo možné posoudit barvu vína. K ochutnávce vín by se měli podávat křupavé dalaťánky, neperlivá voda, čerstvý chléb nebo sýr, aby se namáhané patro mohlo zotavit. Na stole by měli být položené dvě sklenice, aby mohl každý účastník degustace srovnávat nalévaná vína a nemusel každé nalité víno ihned vypít. Sklenice musejí být pro každý typ vína jiné. Při degustaci je nutné mít připravené sklenice na bílá, červená nebo šumivá vína, aby se vína dostatečně rozvinula. Sklenice na víno musejí být z bezbarvého a průhledného skla, aby byla dobře rozpoznatelná barva vína. Sklenka se vždy drží za stopku, nikoliv za kalich, aby se zabránilo otiskům prstů na skle a zbytečnému oteplování vína.

Při degustaci platí pořadí vín – lehká bílá, suchá, těžší, sladší aromatictější, pak růžová ve stejné návaznosti a nakonec se podávají vína červená. Mladá vína jsou vždy před staršími. Toto pravidlo platí kromě degustace i pro slavnostní menu. Při degustaci by se mělo dbát vždy na správnou teplotu vín, které jsou připravené k ochutnávce. Při příliš nízké teplotě jsou rozeznatelné jen velmi tĕkavé látky, celé aroma a extrakt vín není skoro vnímatelný. Vína se zbytkem cukru při nízké teplotě působí příliš sladĕji. Při příliš vysoké teplotě se vína rozevírají příliš rychle, protože se tĕkavé látky vypařují rychleji a alkohol s kyselinami se projevují silněji. Aby víno mělo správnou teplotu k degustaci, musí se víno připravit v čas, protože víno k ochlazení nebo oteplení potřebuje čas. Šumivá a perlivá vína by měli mít teplotu okolo 8 – 10 °C. Bílá vína mají optimální výraz při 10 – 11 °C a červená vína by měli mít teplotu okolo 16 – 18 °C. Bílé víno se má pít chladné, a protože nesnáší delší kontakt se vzduchem, láhev by se měla do pokoje přinést krátce před degustací. Lahev s červeným vínem mohou být otevírány několik hodin před degustací.

Před degustací vína se z lahve odstraní záklopka odtržením nebo čistým odříznutím v místě pod zesílením hrdla. Při nalévání vína degustujícímu víno nesmí tĕci přes okraj zbytku

záklopky, aby víno nemělo kovovou pachut'. Sklenky se vínem plní do jedné třetiny, maximálně do jedné poloviny, aby se co nejvíce rozvinul buket vína. Sklenkami se připíjí a každý degustátor ochutná víno. Při degustaci se může vést protokol, každý z degustátorů zapíše hodnocení každého vína. Protokol může pomoci při dalších nákupech vín [14, 15].

## **2.5.2 Podávání**

V gastronomii sommelier dovede profesionálně otevřít lahev s vínem a naservírovat ji správně hostům. Sommelier dovede přečíst etiketu a stručně hostovy představí víno, a po dohodě s hostem víno otevře a naservíruje. Vždy při podávání vína se hostovi nalévá menší množství, aby mohl host zhodnotit chuť a kvalitu. Poté se nalévá optimální množství vína do skleničky.

Sommelier přináší víno spolu se sklenicemi, otvírákem, inventářem a dalšími pomůckami. Při položení skleniček hostovi na stůl, proběhne představení vína hostům. Sommelier si naleje nejprve menší množství vína do své sklenice pro posouzení kvality a chuti, pokud je vše v pořádku, po dohodě s hosty následuje nalití vína zákazníkům. Před ukončením servisu je víno uloženo etiketou hostům na viditelné místo na stole. Sommelier se s hosty rozloučí a vrací se ke stolu při opakovaném dolévání vína. Pokud je host s vínem spokojen, může si ponechat korek z vína.

### **Podávání vín**

#### **- bílá vína**

Bílé víno se podává s použitím izolačního obalu, otvíráku, odkládacího talířku na korek, příručníku nebo utěrky, čirých skleniček na nožce a tvaru vždy podle druhu vín.

#### **- červená vína**

Červené víno se podává tak, že se lahev vloží do dekantačního košíku či do dekantační spirály, sommelier potřebuje k podávání kromě dekantační nádoby také otvírák, odkládací talíř, plátěné ubrousky, sklenice s ohledem na zralost, původ a druh vína. Dekantují se středně plná a vzácná plná ale u těchto vín se musíme rozhodnout, zda dekantovat či nikoliv. Mladá červená vína se nedekantují, a tudíž nejsou potřeba ani atributy k dekantaci.

### **- Šumivá vína (sekt, Champagne)**

Šumivá vína vložíme před servírováním do chladiče na víno naplněné ledem, vodou a s trochou soli, což vše podpoří proces chlazení. Pod chladič se vloží tácek s plátěnou podložkou nebo ubrouskem, který zachytí srážející kapky vody. Dalšími pomůckami, které se používají při podávání šumivého vína je otvírák, odkládací talířek, plátěný ubrousek, sklenice vhodné na šumivé víno - flétna. Při uvolňování korku se jednou rukou drží láhev shora v plátěném ubrousku a druhou rukou otáčíme lahev jedním směrem. Po uvolnění uzávěru se provede kontrola korku přičichnutím, otřeme hrdlo pomocí utěrky a servíruje hostovi.

### **Zvláštnosti servírování některých typů vín**

#### **- Ovocitá, svěží vína**

Ovocitá a svěží vína podáváme vychlazená na teplotu 11 – 13 °C. Vína se podávají v čirých tenkostěnných sklenicích o obsahu okolo 0,25 l. Tvar sklenice je vyšší a štíhlejší. Mladá vína se podávají ihned po otevření.

#### **- Středně plná červená vína**

Vína, která vyžívají v dřevěných sudech. Do této kategorie patří vína z odrůd Pinot noir, Cabernet Sauvignon a Merlot. Teplota podávání pro tyto vína je vhodná okolo 14 – 16 °C. Středně plná vína se podávají ve vyšších, honosných sklenicích o objemu 350 – 400 ml.

#### **- Vzácná, plná, vyzrálá červená vína**

Tyto vína mají bohatě strukturovanou chuť s kořenitou vůní. Do této kategorie patří Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tannat a Nebbiolo. Pro tyto vína jsou vhodné velké sklenice s čirým sklem. Sklenice by měli být tenčí, s vyšší nožkou a větším kalichem, aby vynikla exkluzivita vín. Vzácná vína se podávají při teplotě 18 – 20 °C. Při těchto vín se musí rozmyslet, zda tato vína dekantovat či ne.

Velmi stará vína se nedoporučuje dekantovat, protože by okysličení vínům mohla spíše uškodit.

#### **- Sabráž**

Sabráž je technika useknutí hrdla lahve pomocí šavle. Tato technika podávání není vhodná pro klasická použití, je to spíše módní záležitost. Princip otevření vína spočívá v odseknutí hrdla. Sabráž pochází z Francie z doby Napoleona Bonaparte. Aby se sabráž mohla zrealizovat, je nutné mít speciální šavli a šumivé víno vychlazené na 4 – 5 °C. Z lahve

odstraníme kapsli a opatrně uvolníme drátěný košíček. Lahev pevně uchopíme v předpažení od těla v úhlu asi 45 °C a rukou, ve které držíme šavli, musíme vyvinout rychlý švih ostrím čepele směrem k prstenci u hrdla lahve. Lahev v bodě useknutí by po správném provedení měla být čistá a víno lze z lahve přímo nalévat do sklenice [10].

## **Sklenice**

Sklenice na víno jsou rozděleny podle typu vína. Záleží na tvaru sklenice, jak se rozvine vůně vína. Malé vysoké sklenice, které se používají na bílá vína, vystupuje vůně vzhůru a ve vysoké koncentraci se tak dostává přímo k chřípí. Sklenice s velkým povrchem hladiny má víno větší příležitost k dýchání, což má značný význam pro rozvinutí buketu u červených vín. Celkové aroma se lze vychutnat, pokud se použije správná sklenice. Sklo sklenic by mělo být čiré a čisté.

### **- Sklenice na šumivé víno**

Sklenice je vyšší s uzavřeným tvarem, což umožňuje, aby víno silně perlilo.

### **- Sklenice na bílé víno**

Sklenice na bílé víno je prakticky použitelná pro jakékoliv bílé víno. Sklenice je menší a vyšší.

### **- Sklenice na červené víno**

Jsou vyšší s otevřenějším hrdlem pro rozvinutí aroma vína [7].

### 2.5.3 Sommelierské vybavení

Sommeliér potřebuje různé vybavení, aby mohl hostům co nejlépe naservírovat jakékoliv víno.

Vývrtky – slouží k odstranění korku z lahve vína. Číšnická vývrtka je dvojfázovou páčkou, která se zapírá o hrdlo lahve a lehce korek vytáhne. Vývrtka páková, jinak též motýlek. Tato vývrtka využívá systém vývrtky a dvou páček. Odstranění korku je mnohem jednodušší. U této vývrtky musí lahve stát na stole a je za potřebí použít obě ruce při odstraňování korku [16].

Provzdušňovač na víno – Provzdušní víno servírované přímo z lahve, chuť bude bohatší a plnější. Provzdušňovač je průhledný a tím může sledovat sommelier proudění vína a v čas přestat nalévat, pokud by se objevil případný sediment. Provzdušňovač se nasazuje na hrdlo lahve.

Teploměr – Elektronický teploměr na lahve je vyroben z odolného plastu (horní panel) a je vhodný na všechny velikosti lahví. Teploměr se připevní na víno okolo lahve a během pár minut se na displeji objeví aktuální teplota vína. Teploměr měří teploty od  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Teploměr s ozdobným dřevěným soudkem jako zakončení, je vhodný pro rychlé určení teploty vína před i po otevření.

Chladič na víno – Chladiče jsou vyrobeny z kovu s pevným plastovým obalem, z ocele nebo z vícevrstvého fóliového pláště, který je vyplněn ze zdravotně nezávadného gelu. Chladiče jsou vyrobeny, aby rychle ochladily lahve vína na požadovanou teplotu.

Držáky na víno – Jsou většinou vyrobeny z kovu a jsou funkční pro jednu lahev, která se pokládá na stůl. Mohou mít různé tvary s motivy – „hlemýžd“, „hrozen“ nebo netypické tvary. Držáky mohou být i pro více lahví, tyto stojany slouží spíše jako doplněk interiéru.

Nálevky a uzávěry

Zátky – U vína a sektu slouží zátky k zabránění oxidaci vína a přispívají tak k delší životnosti otevřeného vína. Zátka může být dřevěná nebo kovová. Vyrábí se v různých tvarech – srdce, čtverec, křišťálová koule nebo s kuličkovou úchytkou.

Vakuová pumpa – je vhodná pro jakékoliv hrdlo lahve. Odsává vzduch a tím zpomaluje proces oxidace a díky tomu víno zůstane déle svěží.

Kroužek na hrdlo lahve – Kroužek je pochromovaný a uvnitř kroužku je samet. Slouží k zabránění ukápnutí vína z lahve. Prodává se ve dvou barvách - černá a červená. Navléká se na vrchní část lahve.

Nálevka na víno – nálevka je praktická a snadno omyvatelná. Slouží místo použití ubrousku. Nálevku stačí stočit a vložit do hrdla lahve. Je vhodná k dlouhodobému a opakovatelnému využití [17].

## 2.5.4 Dekantace

Dekantace se provádí u červených vín. Dekantovat znamená, že se oddělí víno od usazenin (depotu). Víno se dekantuje přelitím do karafy. Nejprve se u lahve musí odřezat záklopka, asi 3mm pod hrdlem lahve. Po odstranění záklopky očistíme za pomoci ubrousku hrdlo lahve, za pomoci otvíráku odstraníme korek v horizontální poloze. Následně korek zkontrolujeme zrakem, přivoněním ke korku a hrdlo lahve opět otřeme ubrouskem. Do připravené sklenice odlijeme malé množství vína a letmo zkontrolujeme za pomoci zraku a čichu, po zkontrolování opatrně přelijeme víno ze skleničky do karafy. Krouživým pohybem zápěstí zavínáme dekantační nádobu s vínem, které jsme si přelily ze skleničky. Zavíněním karafy se provádí kvůli odstranění případných pachů, které mohli vzniknout při omytí. Nad plamenem hořící svíčky opatrně přeléváme víno z lahve do karafy, do chvíle než zahlédneme případný depot, pak proces dekantace ukončíme. Víno se musí přelévat z lahve velmi pomalu, aby bylo možné usazeniny včas zachytit. Z karafy pak víno rozlíváme do připravených sklenic. Pokud se dekantuje vzácné víno, lahev s karafou a korkem zůstává po celou dobu položena na stole [10].



## II. Praktická část

### **3. Využití odrůd révy vinné v gastronomii**

#### **3.1. Produkty révy vinné**

##### **Primární produkty**

Réva vinná se primárně využívá na výrobu vína a jiných alkoholických nápojů. Surové bobule se konzumují jako ovoce nebo se mohou sušit na rozinky [19].

##### **Sekundární produkty**

###### **Vinné želé**

Vinné želé je obdoba běžných ovocných džemů. Želé se vyrábí z bílých a červených vín různých odrůd. Při výrobě želé je kladen důraz na nejmenší detaily při výrobě, aby vynikla ojedinělá směsice chutí, které při pití vína nevyuniknou. Aroma a chuť vína jsou při výrobě zachovány a obsah alkoholu je redukován při varu odpařováním a procesem flambování. Vinné želé obsahuje 5 % alkoholu [20, 21].

Vinné želé je vyráběno z bílých odrůd vín Ryzlink vlašský, Pálava a Muškát moravský [21].

Z červených odrůd je vhodné pro výrobu želé Modrý Portugal, protože je vhodný pro velké množství technologických zpracování. Sauvignon má výraznou chuť a voní po švestkách, což by se v želé projevilo jemnou a příjemnou vůní. Zweigeltrebe by bylo také vhodné pro výrobu želé vzhledem k výrazné chuti a vůni po lesním ovoci.

###### **Moravská vinná hořčice**

Vyrábí se z modrých odrůd révy vinné. Na moravskou vinnou hořčici se používá Modrý Portugal a Cabernet Sauvignon. Základem celé hořčice je víno, hořčičná mouka a směs koření. Obsah alkoholu je 5 % objemu [21].

###### **Moravská vinná omáčka**

Vyrábí se z modrých odrůd révy vinné. Je vyráběna z červených vín odrůd Modrý Portugal, Cabernet Sauvignon a Rulandské modré. Základem vinné omáčky je víno, ovocná sušina, směs koření a bylin. Obsah alkoholu je 5 % objemu [21].

###### **Burčák**

Burčák se vyrábí z bílých a modrých hroznů révy vinné. Obsahuje větší množství vitamínů, minerálních látek, stopových prvků a hroznovým a ovocným cukrem. Aby burčák mohl být

nazvaný burčákem, musí být zpracován z hroznů, které byli sklizeny na území České republiky [22]

Bílé odrůdy: Muškát moravský, Irsay Oliver, Veltlínské zelené, Müller Thurgau a Muškát Ottonel.

Červené odrůdy: Modrý Portugal a Frankovka

Na použití dalších odrůd k výrobě Burčáku zaleží na vinaři nebo vinařství a na pěstovaných odrůdách.

### **Nealkoholické víno**

Neboli dealkoholizované víno. Vína vznikla klasickým procesem dealkoholizace (odstranění alkoholu). Jsou vyráběna z mladých nezralých hroznů révy vinné. Nealkoholické víno je obdoba alkoholických vín. Nealkoholické víno je vhodné pro všechny – řidiče, kojící matky nebo pro lidi, kteří nechtějí nebo nemohou pít alkohol. Nealkoholické víno obsahuje alkoholu méně, než jaké se třeba nachází v keřirovém mléku. Nealkoholické víno je na trhu již od roku 2003. Vyrábí se z bílých a modrých hroznů révy vinné. Vyrábí se bílé, červené a rosé [23].

### **Verjus**

Verjus se vyrábí ze šťávy z nezralých hroznů. Může sloužit místo octu. Hrozny se sklízí ještě před zralostí. Může se vyrábět z bílých a modrých odrůd révy vinné. Například z odrůdy Chardonnay, vzhledem k výraznější kyselince [24].

### **Ocet**

Ocet se vyrábí z bílých a červených hroznů révy vinné. Z odrůd Cabernet Moravia a André. Obsahuje 5 % kyseliny octové. V České republice se vinné octy zatím spíše nevyrábí, a proto se dovážejí převážně z Francie. Může se vyrábět z jakékoliv odrůdy.

### **Aceto Balsamico**

Ocet pochází z Itálie. Aceto Balsamico je vyráběn stejně jako normální ocet, rozdíl je v zahuštěném vinném moštu. Tento ocet zraje několik let v sudech. Vyráběn z odrůd Trebbiano. Pravý Aceto Balsamico by měl pocházet z oblasti Modena.

Další vyráběné octy: ocet Champagne, ocet Sherry [25].

### **Modré víno**

Neboli GIK je modré víno, které je kombinací červených a bílých hroznů s organickými pigmenty. Modré víno bylo zinovováno ve Španělsku. V modrém vínu jsou obsaženy 2

organické pigmenty – anthokyany a indigotiny. Modré víno obsahuje 11,5 % alkoholu a cena je okolo 260 Kč za lahev.

### **Oranžové víno**

Oranžové víno vzniká tím, že barvu a charakteristické vlastnosti dostává díky dlouhodobé maceraci (ležení na slupkách). Oranžové víno je vyrobeno z odrůd Rulandské šedé. Bobule jsou před lisováním macerovány 48 hodin. Přitom se uvolňují z dužniny a slupek veškeré látky a také zbarvení, díky kterým je víno mohutnější a tělnatější. Cena vína je cca 240 Kč.

Další produkty, které se vyrábějí, jsou: Vinné bonbony, mouka, olej, Cognac a vinná marmeláda.

## **3.2. Využití vinných produktů v oblasti regionální gastronomie**

### **Moravská vinná hořčice**

Může sloužit jako pochutina ke všem druhům masa, na pánev ke steakům a ke grilování. Vhodná také pro výrobu zvěřinových pomazánek za studena. Vhodná i jako základ pro teplou hořčičnou omáčku nebo jako přílohová pochutina.

### **Moravská vinná omáčka**

Je vhodná k marinování všech druhů masa, a pro masa pečená. Vhodná i jako studená příloha ke zvěřinovým a drůbežím paštikám.

### **Vinné želé**

Vhodné ke všem druhům plísňového sýra, hlavně pro sýry s modrou plísní. Skvěle se snoubí s vlaškými ořechy a pistáciemi. Vhodné také k různým druhům masa stejně jako vinná omáčka [21].

### **Burčák**

Burčák by se mohl snoubit s pečeným nebo grilovaným masem. Popřípadě k tvrdým sýrům. Také bych ho doporučila pít samostatně nebo při nějaké příležitosti.

### **Nealkoholické víno**

K nealkoholickému vínu se podle mého může hodit jakýkoliv pokrm nebo pochutina. Nealkoholické víno není chuťově výrazné jako víno s alkoholem, a proto bych ho doporučila k jakémukoliv pokrmu.

**Verjus**

Vzhledem ke kyselému chuti se doporučuje jako zálivka k salátům.

Např. k Caesar salát, zeleninové saláty

**Ocet**

Vhodný k dochucení salátů, omáček a majonéz, na zeleninu, k masu, omáčky a polévky.

**Ocet Balsamico**

Ocet Balsamico se používá převážně v italské kuchyni. Např. do salátu Caprese, nebo na rozpékanou bagetu.

**Modré víno**

Modré víno bych doporučila pít samostatně při zvláštních příležitostech.

**Oranžové víno**

Oranžové víno by se mohlo snoubit s různými pochutinami, anebo jako obnova nápojů k příležitostem.

## 4. Vhodnost vín k vybraným slavnostním akcím

### 4.1. Slavnostní menu

Slavnostní menu v minulosti mohlo obsahovat více než 5 chodů. Dnes slavnostní menu obsahuje chodů méně, ale charakter pokrmů je stále slavnostní. Menu je sestava pokrmů, které je doplněno o nápoje, za domluvenou cenu. Slavnostní menu by mělo obsahovat 6 a více chodů, např. studený překrm, polévka, ryba, hlavní chod, sýr, moučník nebo ovoce. Při slavnostním menu by měl hostitel řešit různá hlediska – počet osob, věk hostů, povolání, pohlaví, dobu podávání, příležitosti podávání menu, možnosti a potřeby provozovny, ve které se bude menu podávat. Pořadí nápojů v menu – aperitiv, pivo, bílé víno, růžové víno, červené víno, dezertní víno, šumivé víno, káva a na závěr digestiv. Slavnostní menu se pořádá na oslavu narozenin, promoce, svatby, křtiny, valentýn nebo pohřeb [26, 27].

Vína: Jako aperitiv by se mohl na přípitek použít Tramín červený, vychlazený

Tramín červený je vhodný pro předkrmy, kterými by byli paštiky z husích jater, vzhledem k typickému aroma, sladší chuti a vyšší zbytkový cukr z původní cukernatosti moštu – až 25 °NM. Vhodné by bylo víno Tramín červený pozdní sběr, ročník 2013 [30].

Polévky: Müller Thurgau se skvěle snoubí se zeleninovými polévkami, vzhledem ke svěží chuti a nižšímu obsahu kyselin.

Pokud by se podávali polévky, které by byly konzistencí hustší, doporučuje se Chardonnay.

Ryby: K rybám se doporučuje bílé víno odrůdy Hibernál, vzhledem k plné a extraktivní chuti a vyšší zbytkový cukr Hibernálu z původní cukernatosti moštu 22° NM [31].

Hlavní chod: Pokud by se podávali bifteky, nebo kořenité omáčky, skvěle je doplní Cabernet Sauvignon. Cabernet Sauvignon má tmavou červenou barvu a kořenitou chuť.

Sýry: K sýrům se doporučuje jakostní Frankovka, nebo přívlastkový Merlot.

K dezertům se doporučuje sladší Aurelius, který má vyšší zbytkový cukr z původní cukernatosti moštu – až 23° NM a ovocné tóny jablka a broskve.

Růžová vína by se mohla podávat: Merlot rosé 2015, Frankovka rosé pozdní sběr ročník 2016 [32].

Šumivé víno se doporučuje z odrůdy Chardonnay, vzhledem k plné kořenité chuti s jemnou kyselinkou.

Tramín červený je vhodný i pro ukončení stolování a proto se doporučuje jako digestiv.

## 4.2. Číše vína

Neboli coupe de champagne. Číše vína je krátkodobá společenská akce, která se může pořádat kdykoliv a je většinou pořádaná v přilehlých prostorách. Číše vína se může konat v jakoukoliv denní dobu, ale spíše v poledních hodinách. Je pořádaná při příležitostech státních svátků a má charakter doplňkového občerstvení. Při číši vína se podávají hlavně vína a různé pochutiny. Číše vína trvá od 20 minut do 1 hodiny, a je pouze pro pozvané hosty. Kromě vín se podávají i nealkoholické nápoje [28, 29].

Vzhledem k době konání – dopoledne, se doporučuje Veltlínské zelené, které je vhodné pro denní stolování. Víno je chuťově plné s příjemnou vůní lipového květu. Veltlínské zelené je vhodné i pro výrobu vinného stříku.

Rulandské modré se řadí mezi nejlepší moštovou odrůdu, s plnou chutí a výraznými ovocnými tóny višňi, švestek a lesního ovoce. Má tmavou rubínově cihlovou barvu a doporučuje se pít spíše bez pokrmů. Proto by se mohlo podávat na Číši vína.

Typy vín, které by se mohli podávat na Číši vína: Rulandské modré 2015 výběr z hroznů, Rulandské modré rosé 2014 [30].

## 4.3. Recepce

Největší společenská akce v diplomatické a společenské oblasti. Měla by se pořádat při výjimečných slavnostních příležitostech, jako jsou Státní svátky, zahájení či ukončení veletrhu, různé kulturní a společenské události. Recepce má svůj vlastní organizační řád, proto se začíná slavnostním zahájením, poté následují projevy, přípitky a nakonec je slavnostní ukončení.

Lidé, kteří jsou zváni na recepci, by měli mít písemnou pozvánku, na které jsou uvedeny tyto náležitosti: místo pořádání akce, doba konání a doporučený společenský úbor. Hosté by měli respektovat údaje z pozvánky, kde jsou informováni o času odchodu, protože není slušností pobývat na recepci déle, než je uvedený čas, který byl napsán na pozvánce.

Pokud host obdržel pozvánku se zkratkou R.S.V.P. (répondez s'il vous plait – odpovězte prosím), znamená to, že by měl odpovědět, zda pozvání přijal. Vhodná doba příchodu hosta je kolem 15 minut po zahájení recepce.

Dopolední recepce – dopolední recepce se koná spíše výjimečně. Např. zahájení výstavy. Vzhledem k dopoledním hodinám se víno moc nedoporučuje, místo vína by se mohl použít vinný mošt z odrůdy Muškát moravský.

Polední recepce – může nahrazovat oběd. Většinou je organizována jako buffet diner. Polední recepce by měli být spíše na oslavy státních svátků nebo soukromých výročí.

Odpolední recepce – Začínají až po 17 hodině, doba konání bývá univerzální pro všechny typy společenských akcí [29].

Polední recepce: Vzhledem k tomu, že polední recepce nahrazuje spíše oběd, a pokud by se podávaly různé druhy masa – vepřové nebo hovězí, doporučuje se k tomuto masu Rulandské bílé. Z Rulandského bílého se vyrábí i botrytický výběr, a protože Recepce je důležitá společenská akce, je vhodné ji doplnit dražšími a lepšími víny. Kromě botrytického výběru se může podávat i výběr z hroznů nebo výběr z bobulí.

Odpolední recepce: Pokud by se na odpolední recepci podávali sýry, skvěle je doplní odrůda Pálava výběr z hroznů nebo výběr z bobulí. K sýrům se nedoporučuje i odrůda Frankovka s přívlastkem, nebo slámové víno odrůdy Frankovka nebo ledové víno také odrůdy Frankovka. Tyto vína mají vyšší cukernatost – až 30° NM.

Vzhledem k prestižnosti této akce se doporučují vína kvalitnější a dražší.

Např.: Slámové víno odrůdy Pálava, ročník 2011, cena za lahev je 495,00 Kč [30].

#### **4.4. Banket**

Banket je společenská akce, která by měla být organizována při významné události s velkou hostinou s tabulí. Slavnostní tabule banketu se pořádá u stolů, který jsou sestaveny do různých tvarů. Menu se podává předem domluvené a je jednotné pro všechny. Banket navštěvuje větší počet hostů, mělo by jich být více jak 12.

Výzdoba odráží účel hostiny a tištěné jídelní lístky informují o pokrmech a nápojích, které se podávají. Důležitou součástí tabule jsou i jmenovky jednotlivých hostů. Přípitek zahajuje hostitel, který je většinou adresován nejvýznamnějšímu hostovi. Banket by se měl skládat ze 4 až 5 chodů – studený předkrm, polévka, pokrmy s teplými přílohami, salát nebo kompot a nakonec zmrzlinové poháry nebo dezerty.



Servírování nápojů: Po servírování nápojů by se mělo dbát na zažité rituály. Jako první se podává aperitiv, který přináší obsluha již nalitý ve skleničkách. Lahvová vína se nalévají do 2/3 sklenice bez degustace. Jedna lahev by měla stačit pro 7 až 8 lidí [29].

Vína

Studený předkrm: K studeným předkrmům se hodí kabinetní víno odrůdy Ryzlink rýnský, který byl vyroben z moštu o cukernatosti až 19° NM. Chuť Ryzlinku rýnského je plná, extraktivní se svěží kyselinkou. Např. Ryzlink rýnský kabinet, ročník 2014 [8, 12, 18, 30].

Polévka: K polévkám se hodí víno odrůdy Chardonnay, k polévkám se hodí i růžová vína odrůdy Zweigeltrebe, které má plnou chuť s ovocným aroma [8, 12, 18].

Např. Chardonnay výběr z hroznů, ročník 2016, Zweigeltrebe rosé pozdní sběr, ročník 2015 [30].

Maso: K masům se snoubí víno odrůdy Ryzlink rýnský, Sauvignon nebo Neuburské [8, 12, 18].

Např. Ryzlink rýnský pozdní sběr 2015, Sauvignon pozdní sběr 2015 [31].

Víno odrůdy Neuburské má harmonickou chuť a je vhodné i k omáčkám. Např. Neuburské kabinet, ročník 2016 [31].

Sladké pokrmy: K sladkým pokrmům a dezertům jsou vhodná vína Rulandské bílé, Muškát moravský, Irsay Oliver a Rulandské modré [8, 12, 18].

Např. Rulandské bílé pozdní sběr, ročník 2016, Muškát moravský Frizzante kabinet, ročník 2015 [30, 32].

## **4.5. Raut**

Raut je volnější forma slavnostní akce a k tomu patří i volnější pohoštění. Raut může být klasický, obchodní nebo reklamní. Rauty se pořádají od odpoledne až po pozdní večer. Dle pořádání se liší i nabízený sortiment. Pro raut se připravuje seznam pokrmů a nápojů. V nabídce jsou bufetové stoly – studené, teplé a nápojové. Raut se pořádá s více jako 30 osobami. Převládá spíše studená kuchyně a teplá kuchyně se doplňuje. Na rautu se mohou podávat předkrmové koktejly, zeleninové pokrmy, ryby, paštiky, studená drůbež, ovoce, polévky, teplé pokrmy či masa a sladké dezerty. Na raut není potřeba více personálu, protože

personál jen doplňuje chybějící občerstvení, nápoje a nádoby. Číšníci se věnují hlavně odnášení zbytečného inventáře [28].

Vína

Ryby: K rybám se doporučují spíše bílá vína odrůdy Rulandské šedé, Ryzlink rýnský pozdní sběr, Aurelius pozdní sběr, Hibernál výběr z hroznů nebo výběr z bobulí, Müller Thurgau a Modrý Portugal [8, 12, 18].

Např. Aurelius výběr z hroznů, ročník 2016, Hibernál pozdní sběr, ročník 2016, Müller Thurgau kabinet, suché, ročník 2015, Modrý Portugal jakostní víno, suché, ročník 2014.

Paštiky: Paštiky skvěle doplní tyto odrůdy: Muškát moravský suchý v jakémkoliv jakostním stupni. Neuburské, Pálava, Rulandské bílé, Tramín červený a Chardonnay.

Polévky: Zeleninové polévky skvěle doplní odrůda Neuburské a Müller Thurgau. Husté zeleninové polévky se snoubí s odrůdou Rulandské bílé a Chardonnay.

Např. Müller Thurgau pozdní sběr, polosuché, ročník 2015, Rulandské bílé pozdní sběr, suché, ročník 2015 [31, 32].

Maso: Světlé maso se skvěle snoubí s odrůdami Aurelius, Chardonnay, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Neuburské, Pálava, Rulandské bílé a Veltlínské zelené

Tmavé maso skvěle doplní odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe

Např. Merlot pozdní sběr, suché, ročník 2015 [31].

Dezerty: K sladkým dezertům se doporučují spíše sladší vína odrůd Aurelius, Hibernál, Muškát moravský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sauvignon pozdní sběr a Tramín červený a Rulandské modré [8, 12, 18].

## **4.6. Svatba**

Svatební menu se skládá na žádost ženicha a nevěsty. Vybrat vhodné menu bývá dost složité, protože se pokrmy vybírají pro více skupin lidí různých věkových kategorií. Svatební menu by mělo zanechat slavnostní a nezapomenutelný zážitek. Pro děti by mělo menu být speciální a je vhodné podávat menší porce.

Pořadí svatebního menu – aperitiv, studený předkrm, polévka, hlavní chod, dezert (může se podávat svatební dort), káva či digestiv [29].

Svatební hostina: K dopolednímu občerstvení by se měli podávat studené výrobky – uzeniny. Oběd by měl mít slavnostní charakter, a proto by u obsluhy měli být odborníci. Večerní pohoštění by mělo být formou rautu, aby se každý host mohl sám obsloužit [28].

Aperitiv: Na přípitek před svatební hostinou se doporučuje spíše Šampaňské z Francouzské oblasti Champagne, nebo šumivá vína vzhledem k tomu že svatba je nejdůležitější pro novomanžele a přípitek se používá k popřání novomanželům. Pokud by si novomanželé přáli k přípitku víno, je vhodná odrůda Chardonnay nebo Tramín červený.

Např. Chardonnay pozdní sběr, ročník 2015 [30].

Předkrm: Ke studeným předkrmům se hodí kabinetní víno odrůdy Aurelius, Výběr z bobulí odrůdy Hibernál, Muškát moravský, kabinetní víno odrůdy Ryzlink rýnský

Polévka: Vzhledem k podávaným pokrmům na svatbách se doporučuje k polévce Sylvánské zelené vzhledem k jeho neutrálnosti. Také se mohou podávat vína růžová odrůdy Zweigeltrebe a šumivá vína odrůdy Chardonnay.

Hlavní chod: Hlavní chod má charakter slavnostního pokrmu a proto by i vína měla být slavnostnější, dražší a kvalitnější. Např., pozdní sběr, ledová, slámová vína odrůdy Chardonnay, ledová a slámová vína odrůdy Frankovka, přívlastková vína odrůdy Modrý Portugal a výběr z hroznů odrůdy Rulandské modré.

Např. ledové víno odrůdy Frankovka, ročník 2013 [32].

Dezert (svatební dort): K svatebnímu dortu se doporučují vína sladší, např. Tramín červený, Pálava, Rulandské bílé.

Růžové: Na svatbách se mohou podávat i růžové vína, např. Cabernet Sauvignon, Frankovka, Modrý Portugal, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe.

Jako další vína mohou být podáváná na svatbě tyto: Irsay Oliver, Neuburské, Rulandské šedé, Sauvignon, Veltlínské zelené, Merlot a „cuvée“ (vyrobené z odrůdy Veltlínské zelené a Tramín červený) [8, 12, 18].

#### **4.7. Promoce**

Promoce patří k mimořádné rodinné události a mezi společenské akce. Promoce je slavnostní akce, při které se předávají diplomy a zakončuje se univerzitní studium, nebo další

vědecké tituly. Pro promoce je stanovený určitý dress code, kde páni mají mít vhodný tmavý oblek, a oblečení dam by mělo odpovídat obleku mužů. Po promoci by měl každý student vzít své hosty, kteří se na promoci přišli podívat na slavnostní oběd. Dle pokrmů, který si daný host v restauračním zařízení objedná, si může dát víno [29].

Promoční menu: Aperitiv na přípitek, předkrm, polévka, hlavní chod, dezert a digestiv

Jako aperitiv se na přípitek může podávat víno odrůdy Chardonnay nebo Muškát moravský, který je také vhodný pro slavnostní příležitosti.

Předkrm: Ke studeným předkrmům se doporučuje odrůda Aurelius.

Např. Aurelius výběr z hroznů, polosuché, ročník 2016 [31].

Teplé předkrmy a paštiky skvěle doplní vína Hibernal, Chardonnay, Müller Thurgau, Muškát moravský, Ryzlink rýnský kabinet, Sauvignon a Tramín červený.

Ryby: K rybám jsou vhodné tyto vína odrůd Aurelius pozdní sběr, Hibernal, Müller Thurgau a Ryzlink rýnský pozdní sběr.

Polévky: K zeleninovým polévkám se hodí Müller Thurgau nebo Neuburské.

K hustším zeleninovým polévkám je vhodné Rulandské šedé nebo Chardonnay.

Hlavní chod: Těstoviny: K těstovinám se hodí spíše červené víno, např. Frankovka, Modrý Portugal a Zweigeltrebe.

Např. Zweigeltrebe pozdní sběr, suché, ročník 2013 [31].

Omáčky: Omáčky skvěle doplní vína odrůdy Chardonnay, Savignon, Veltlínské zelené a Frankovka.

Maso: Ke světlým masům, převážně drůbeži se hodí vína odrůdy Aurelius pozdní sběr, Chardonnay, Neuburské, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Veltlínské zelené a Modrý Portugal.

K tmavým masům se doporučují převážně červená vína odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot, Rulandské modré a Svatovavřínecké.

Dezerty: K dezertům se hodí nespočet vín, které mají vyšší cukernatost, např. Aurelius, Hibernal, Irsay Oliver, Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Tramín červený a Rulandské modré [8,12,18].

Např. Rulandské šedé výběr z hroznů, polosladké, ročník 2015 [31].

## **4.8. Domácí akce**

### **4.8.1 Narozeniny**

Narozeniny jsou společenská akce pořádaná většinou oslavencem. Mohou se oslavovat kdekoliv, je – li to přání oslavence, může to být např. park, restaurace, nebo je oslavencem může oslavovat v místě bydliště. Narozeniny by měli mít především slavnostní charakter. K narozeninám patří i vhodná výzdoba s různými doplňky, např. party tácky na občerstvení, kelímky s různými motivy. Občerstvení na narozeninách je spíše jednoduššího charakteru, jakými mohou být kanapky s různými druhy pomazánek a různé chuťovky. Z nápojů by se měli podávat nealkoholické a alkoholické nápoje. Z alkoholických nápojů by se mělo podávat víno, pivo či silnější destiláty, kterými mohou být vodka, rum, brandy nebo gin. Průběh a občerstvení záleží především na přání oslavence. Narozeniny se většinou slaví od odpoledních do pozdních večerních hodin.

Aperitiv: K přípitku by bylo vhodné použít šumivé víno nebo vína odrůdy Chardonnay, Irsay Oliver, Muškát moravský a Tramín červený, tyto se skvěle hodí k slavnostním akcím jako je oslava narozenin.

Předkrmy: K teplým a studeným předkrmům podávaných na narozeninových oslavách se snoubí vína odrůd Aurelius, Hibernal, Müller Thurgau, Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Savignon a Tramín červený.

Např. Muškát moravský Frizzante, polosladké, ročník 2016 [31].

Sýry: Sýry skvěle doplní vína odrůd Merlot, Müller Thurgau, Neuburské, Rulandské bílé, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe.

Kanapky a chuťovky: Ke kanapkám se doporučuje Chardonnay a Modrý Portugal.

Dezerty (Dort): Dort a jiné sladké dezerty skvěle doplní vína Aurelius, Hibernal, Irsay Oliver, Rulandské modré a Tramín červený.

Např. Tramín červený pozdní sběr, ročník 2015 [30].

Ke slavnostním chvílím se hodí i vína odrůd Müller Thurgau, Rulandské bílé a Sylvánské zelené [8, 12, 18].

Např. Sylvánské zelené pozdní sběr, polosuché, ročník 2013 [32].

Také se doporučuje podávat nealkoholické nápoje, také se může podávat nealkoholické víno, nebo vinný mošt

#### 4.8.2 Domácí večírek

Domácí večírek je menší slavnostní akce pořádaná většinou u hostitele v místě jeho bydliště. Domácí večírek by měl být uspořádán pro více osob. Může být tematicky založený, např. Halloween, oslava narozenin, valentýn, Vánoce, Velikonoce, narození dítěte, garden party nebo kolaudace bytu nebo domu. Podle tématu by měla být i tematická výzdoba a také příslušné občerstvení doplněné o nealkoholické a alkoholické nápoje. Hosté jsou pozváni hostitelem a měly by odpovědět na pozvánku, zda-li pozvání přijímají. Domácí večírek většinou začíná ve večerních hodinách a končí v ranních hodinách. Počet osob nebývá omezen, záleží na hostiteli nebo na objektu, kde se večírek koná. Občerstvení na domácích večírcích bývá spíše jednoduššího charakteru, a podávají se kanapky s různými druhy pomazánek, chlebičky a různé chuťovky. Alkoholické nápoje podávané na večírci mohou být, např. víno, pivo a silnější destiláty – vodka, rum, gin, brandy.

Předkrmy: K předkrmům se doporučují vína Aurelius, Hibernál, Müller Thurgau, Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Savignon a Tramín červený.

Sýry: Sýry ementálského typu a plísňové sýry skvěle doplní Müller Thurgau, Neuburské, Pálava, Rulandské bílé, Savignon, Tramín červený, Frankovka, Merlot, Modrý Portugal, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe.

Např. Neuburské pozdní sběr, polosladké, ročník 2016 [32].

Kanapky a chuťovky: Ke kanapkám a slaným chuťovkám se hodí vína odrůdy Chardonnay, Merlot a Modrý Portugal.

„Mini“ pizzy: K těmto slaným pochutinám se doporučují červená vína odrůdy Frankovka a Merlot.

Např. Frankovka VOC, ročník 2012 [30].

Dezerty: Ke sladkým dezertům se doporučují vína s vyšší cukernatostí, kterými jsou odrůdy Aurelius, Hibernál, Irsay Oliver, Tramín červený a Rulandské modré.

K domácím večírcům se hodí i vína, vhodná pro slavnostní příležitosti, kterými jsou vína odrůd Müller Thurgau, Pálava, Veltlínské zelené, Sylvánské zelené, Merlot, Modrý Portugal, Rulandské modré a Svatovavřínecké [8, 12, 18].

K domácím večírcům se hodí i silnější destiláty a také nealkoholické nápoje.

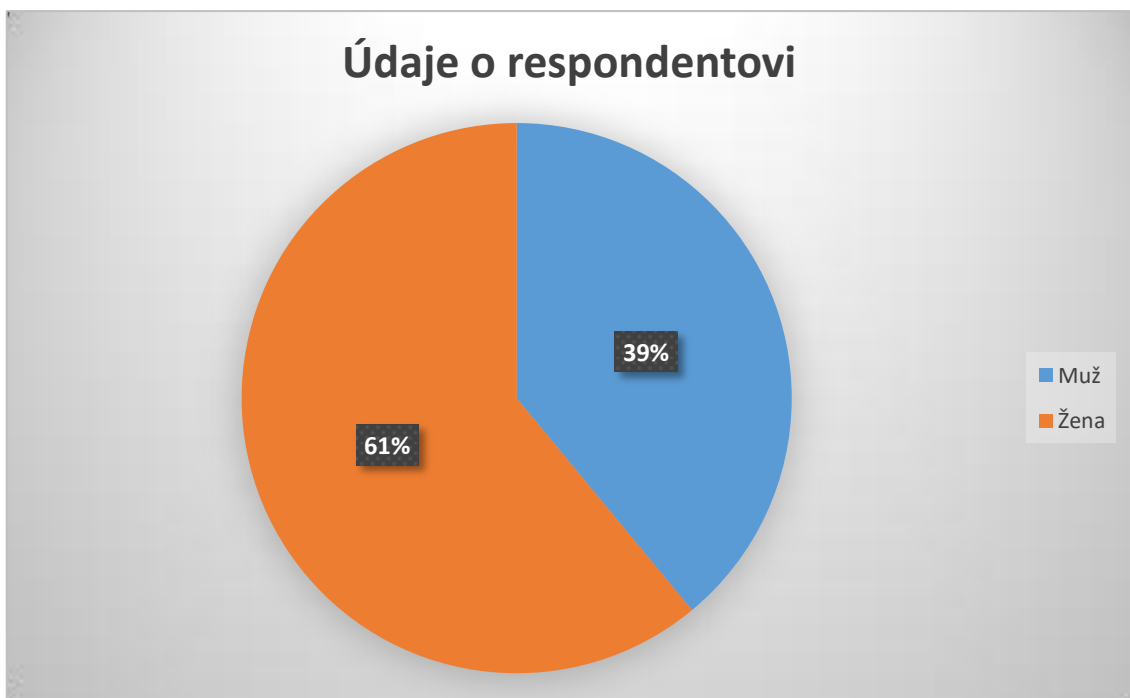
## 5. Dotazníkové šetření

Dotazníkové šetření probíhalo od začátku října do poloviny listopadu a celkem bylo dotazováno sto respondentů. Dotazovaní respondenti byli různých věkových skupin a různých úrovní vzdělání.

Dotazníkové šetření probíhalo pomocí dotazníků, které byly v tištěné formě.

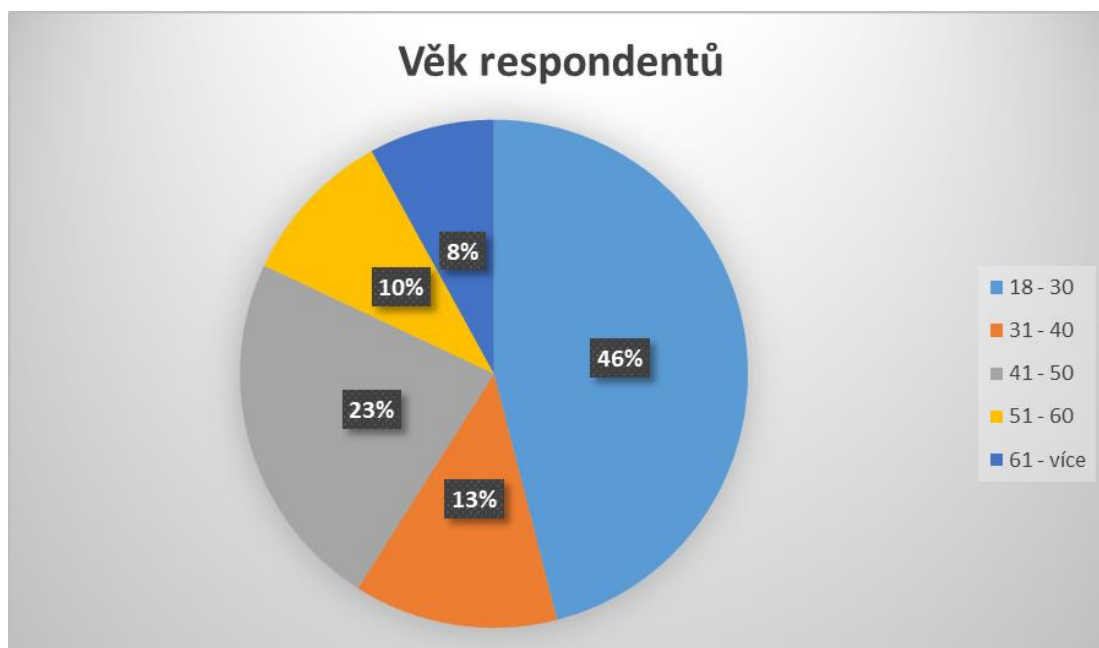
### 5.1. Průzkum oblíbenosti odrůd a druhů vín

Ze sto dotazovaných respondentů bylo dotázáno 61 % žen a 39 % mužů.



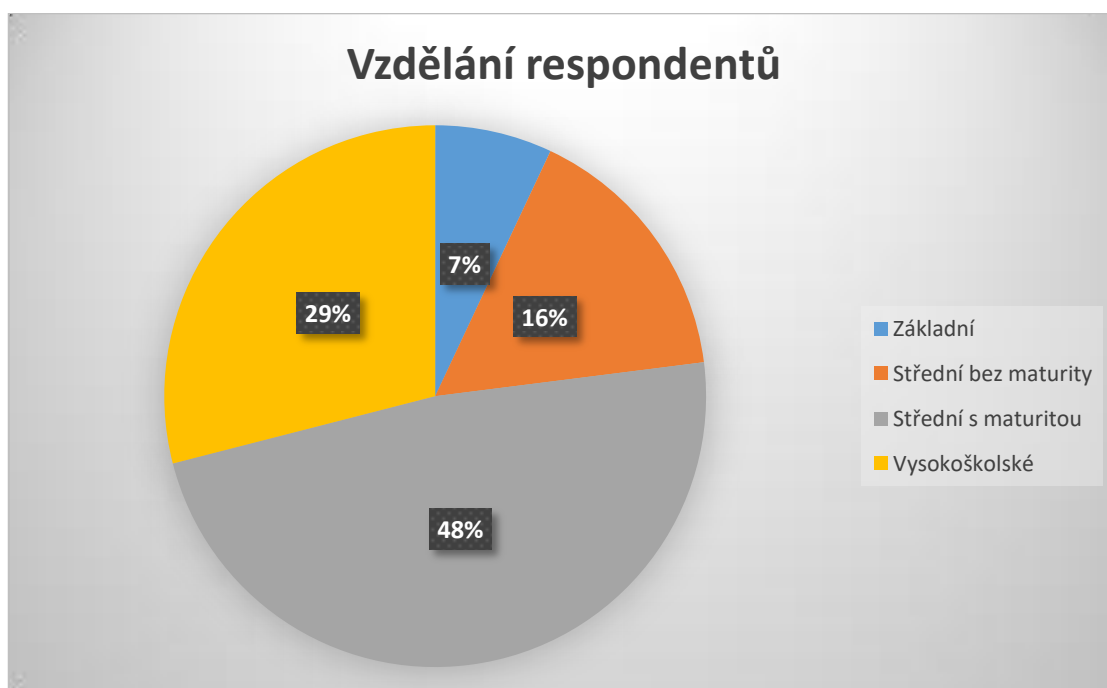
Graf č. 1 *Údaje o respondentovi*

Ze všech dotazovaných osob bylo nejvíce lidí ve věku od 18 – 30 let. Další věkové kategorie byli 31 – 40, 41 – 50, 51 – 60 a 61 – a více let.



Graf č. 2 *Věk respondentů*

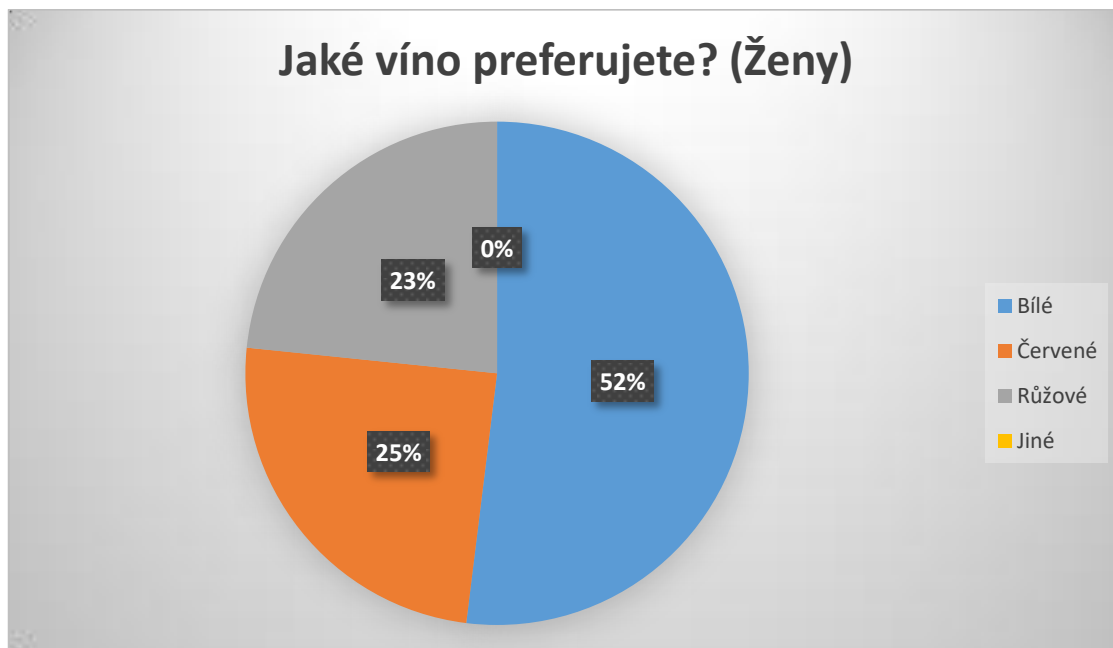
Skoro 50 % dotazovaných osob odpovědělo, že mají středoškolské vzdělání s maturitou, nejméně dotazovaných má vzdělání základní.



Graf č. 3 *Vzdělání respondentů*

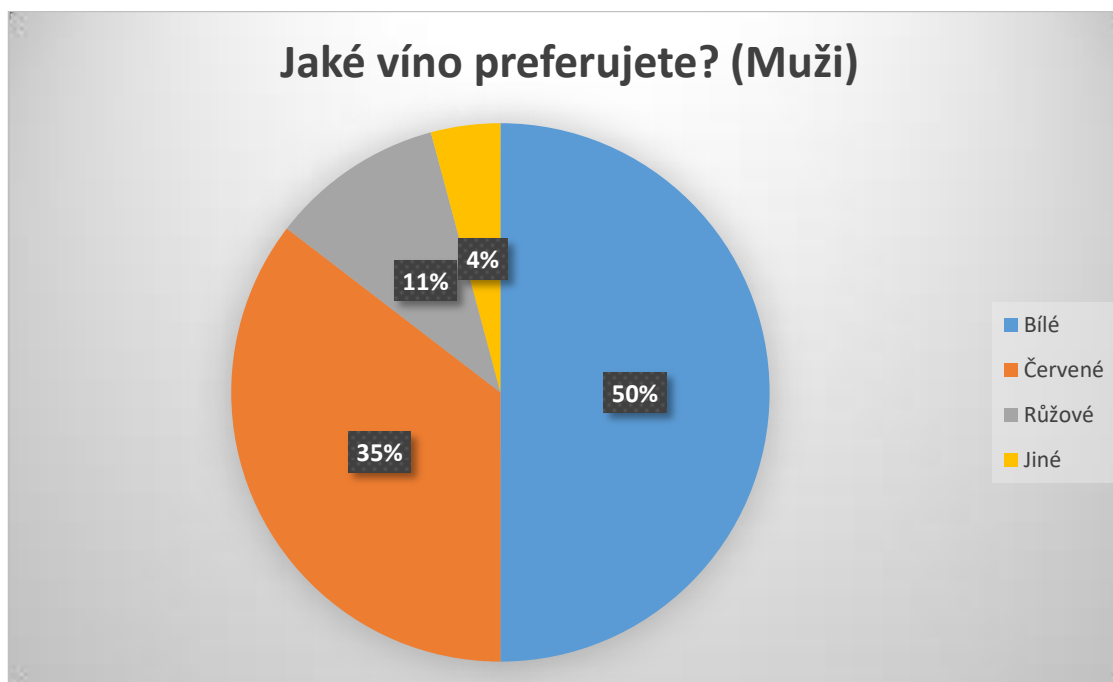


Ženy nejvíce preferují bílé víno, což dokazuje graf, protože více než polovina dotazovaných žen odpověděla, že preferují raději víno bílé. Preference vína červeného a růžového je u žen skoro stejná.



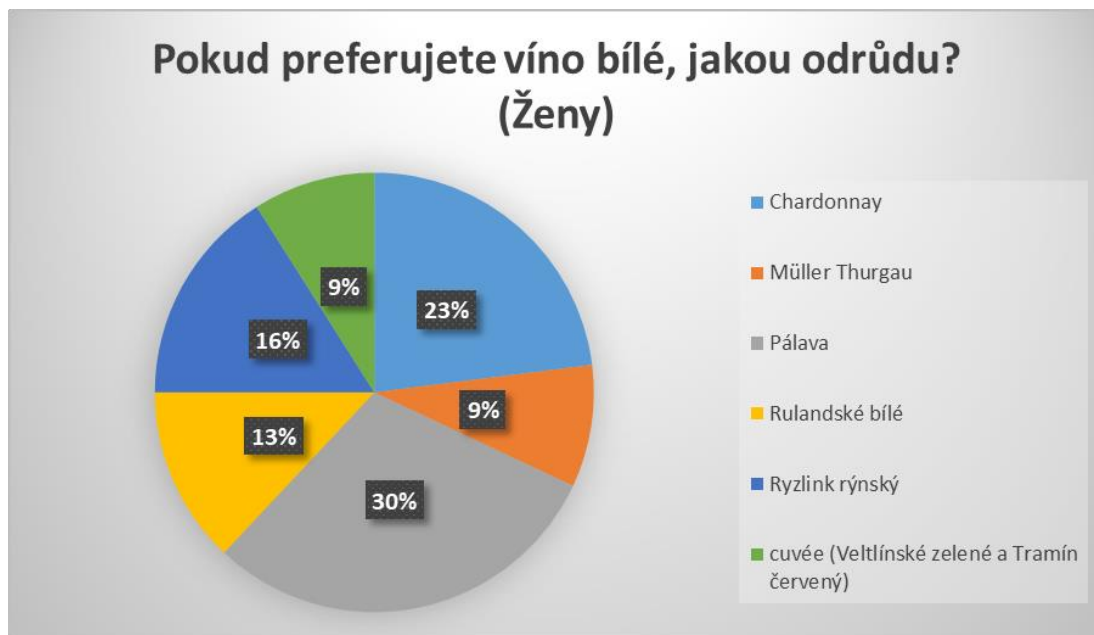
Graf č. 4 Preference vína u žen

Muži, stejně jako ženy preferují nejvíce vína bílá, skoro ve stejném procentuální hodnotě jako u grafu č. 4. Oproti ženám, ale muži preferují více i vína červená a nejméně preferují vína růžová.



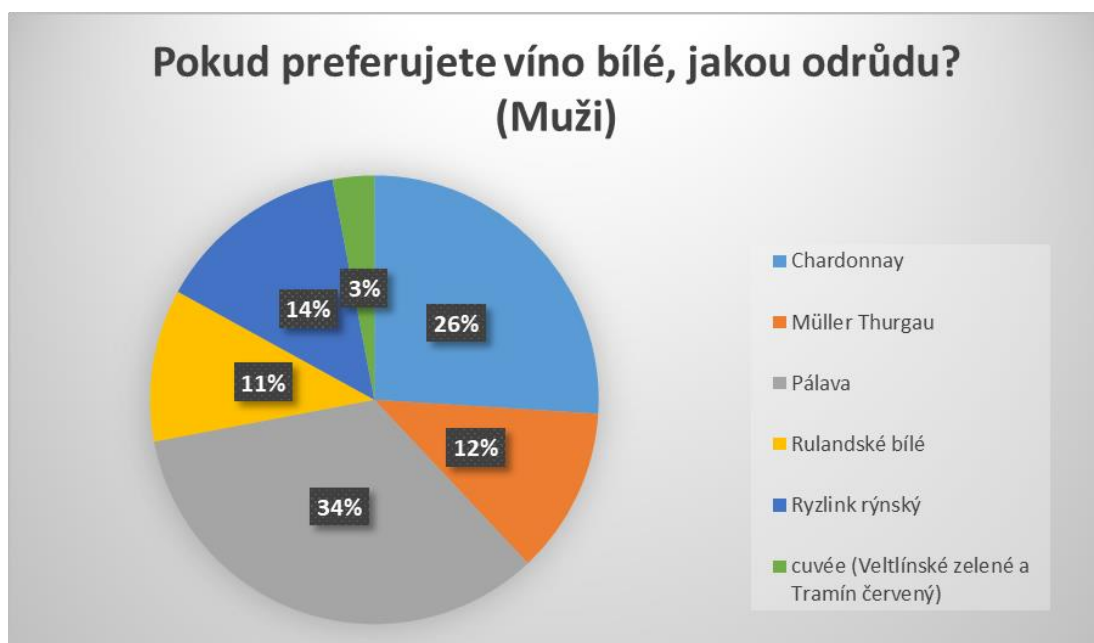
Graf č. 5 Preference vína u mužů

Nejvíce oblíbená odrůda bílého vína u žen je Pálava. Myslím si, že je to proto, že Pálava je chuťově sladší, oproti méně oblíbené odrůdě Müller Thurgau, která je chuťově kyselá.



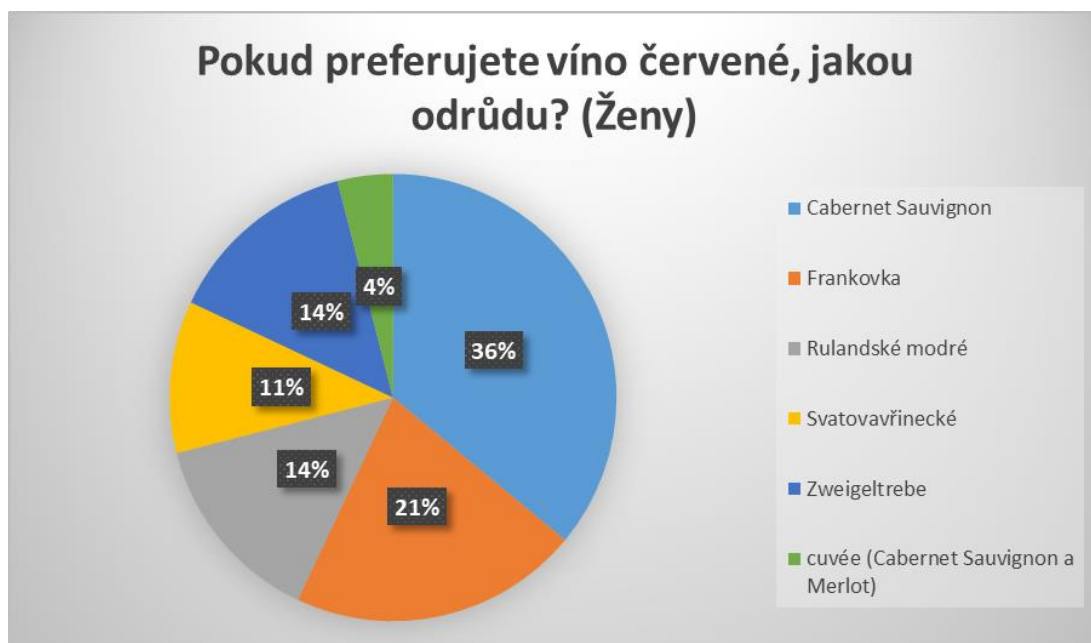
Graf č. 6 Preference odrůdy bílého vína

U mužů je také nejvíce oblíbená odrůda Pálava, a také chuťově kyselější Chardonnay. Nejméně oblíbené je cuvée.

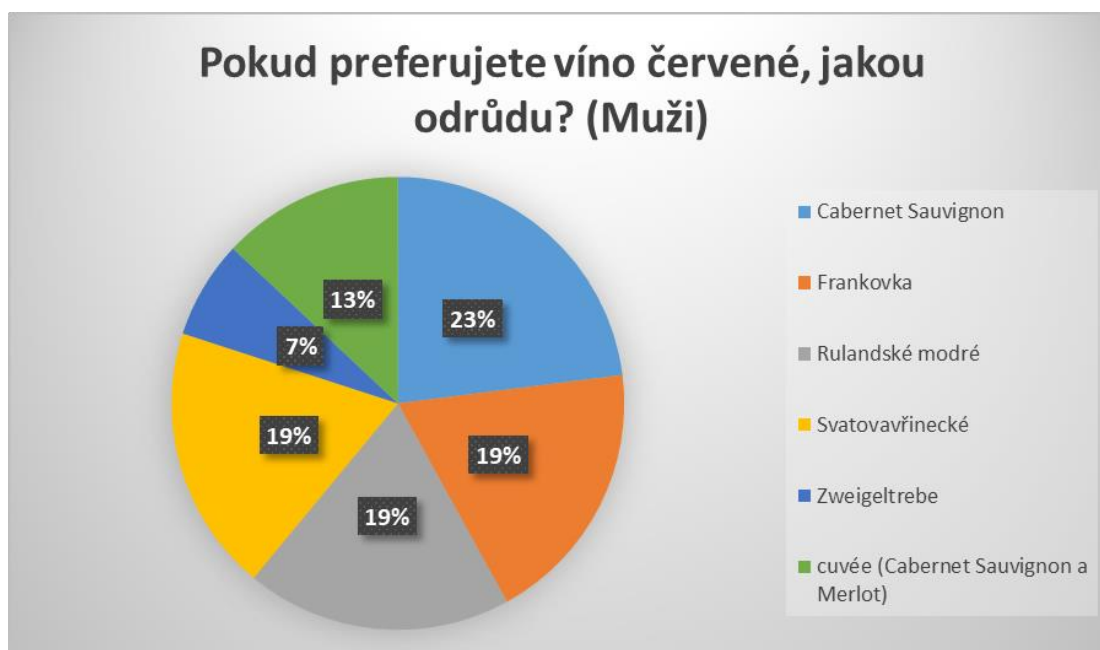


Graf č. 7 Preference odrůdy bílého vína

Ženy a muži nejvíce preferují u červeného vína odrůdu Cabernet Sauvignon, tato odrůda je chuťově výraznější s vyšší tříslovinou a silnější vůní, oproti méně oblíbeným odrůdám Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, nebo cuvée.

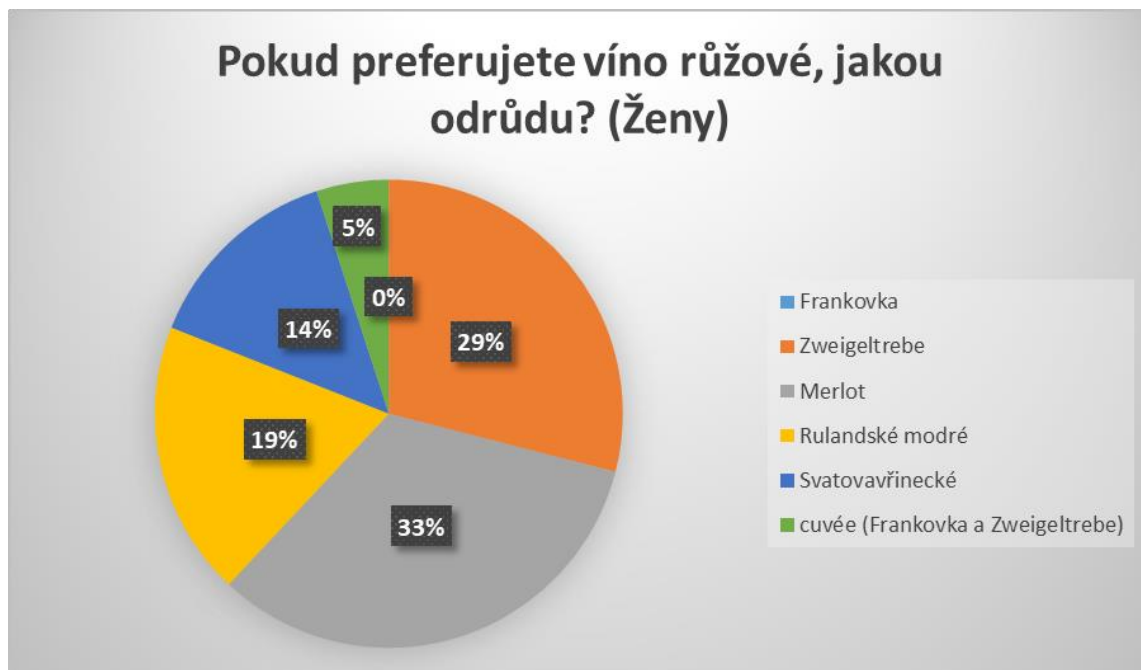


Graf č. 8 Preference odrůdy červeného vína



Graf č. 9 Preference odrůdy červeného vína

Nejoblíbenější odrůdy růžového vína u žen je Merlot a Zweigeltrebe. Nikdo z dotazovaných respondentů neoznačil odrůdu Frankovka jako preferovanou.



Graf č. 10 *Preference odrůdy růžového vína*

Muži preferují stejně jako ženy odrůdy růžových vín Merlot, Zweigeltrebe, a také Svatovavřínecké a cuvée.



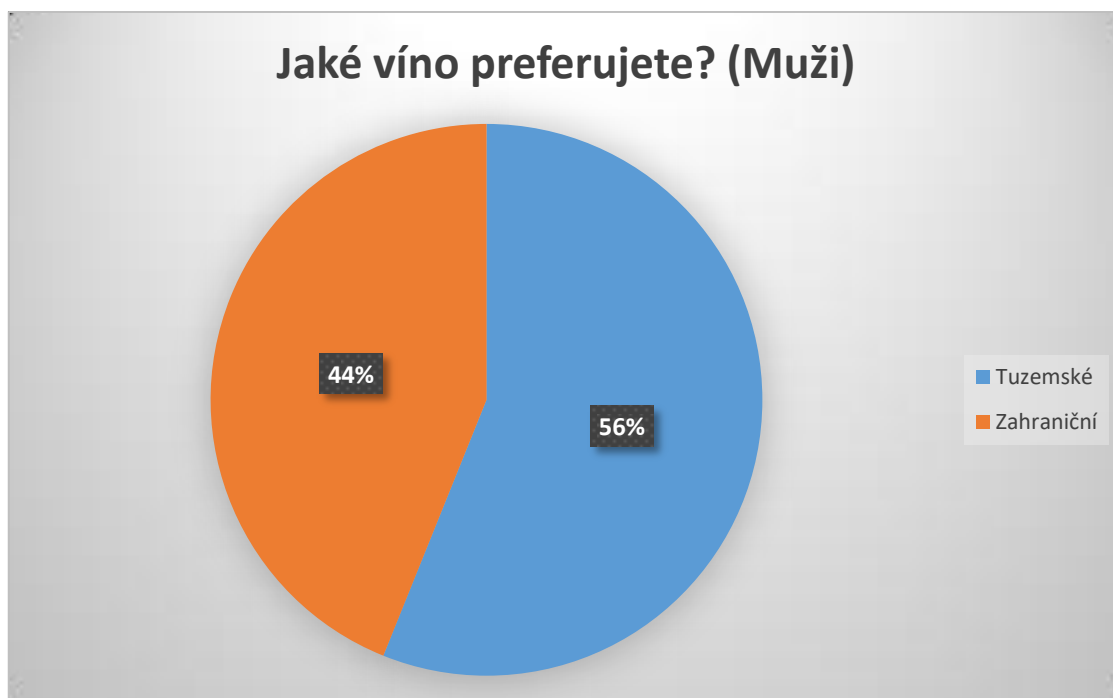
Graf č. 11 *Preference odrůdy růžového vína*

70 % dotázaných žen preferuje raději vína tuzemská než vína ze zahraničí.



Graf č. 12 *Preference vína podle původu*

56 % dotázaných mužů preferuje tuzemská vína než zahraniční vína.



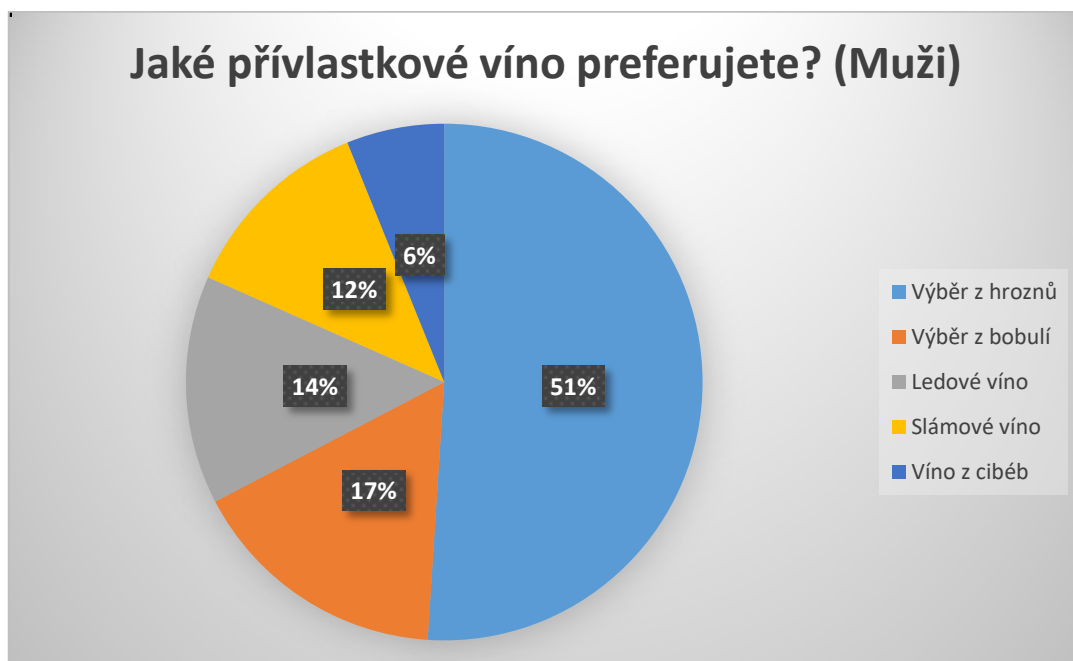
Graf č. 13 *Preference vína podle původu*

Při otázce jaké přívlastkové víno preferujete, ženy nejvíce odpověděly, že preferují výběr z hroznů, a nejméně je oblíbené přívlastkové víno z cibéb.



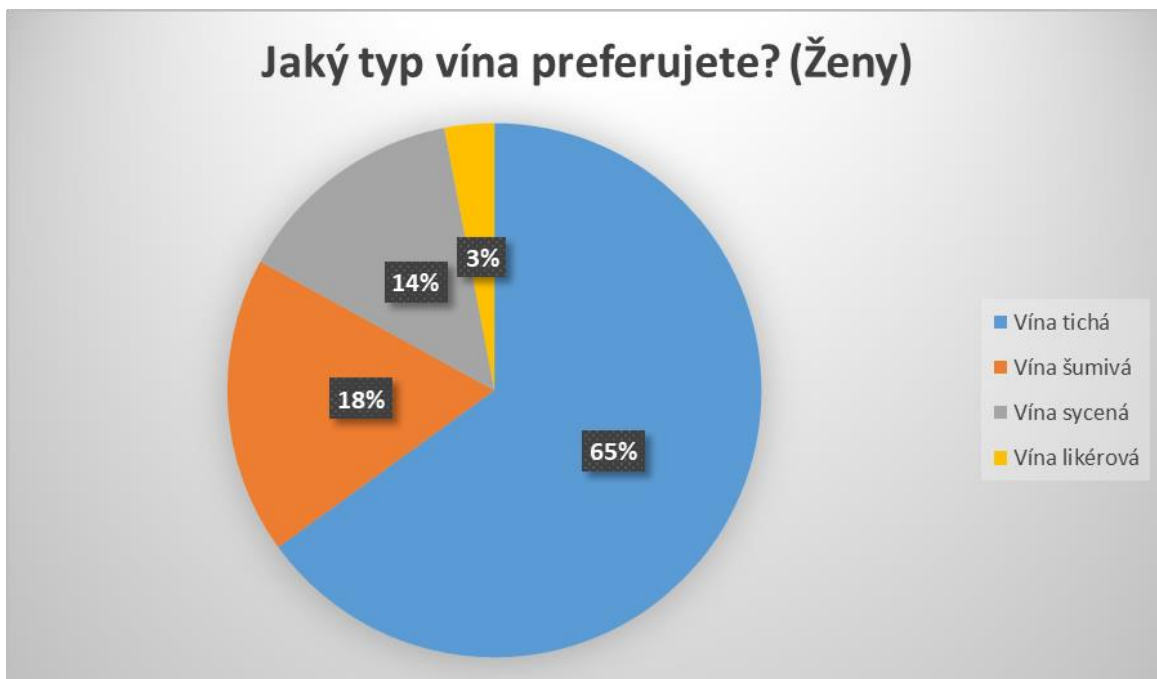
Graf č. 14 *Preference přívlastkových vín*

Muži také nejvíce preferují výběr z hroznů a nejméně odpovědí bylo na víno z cibéb.



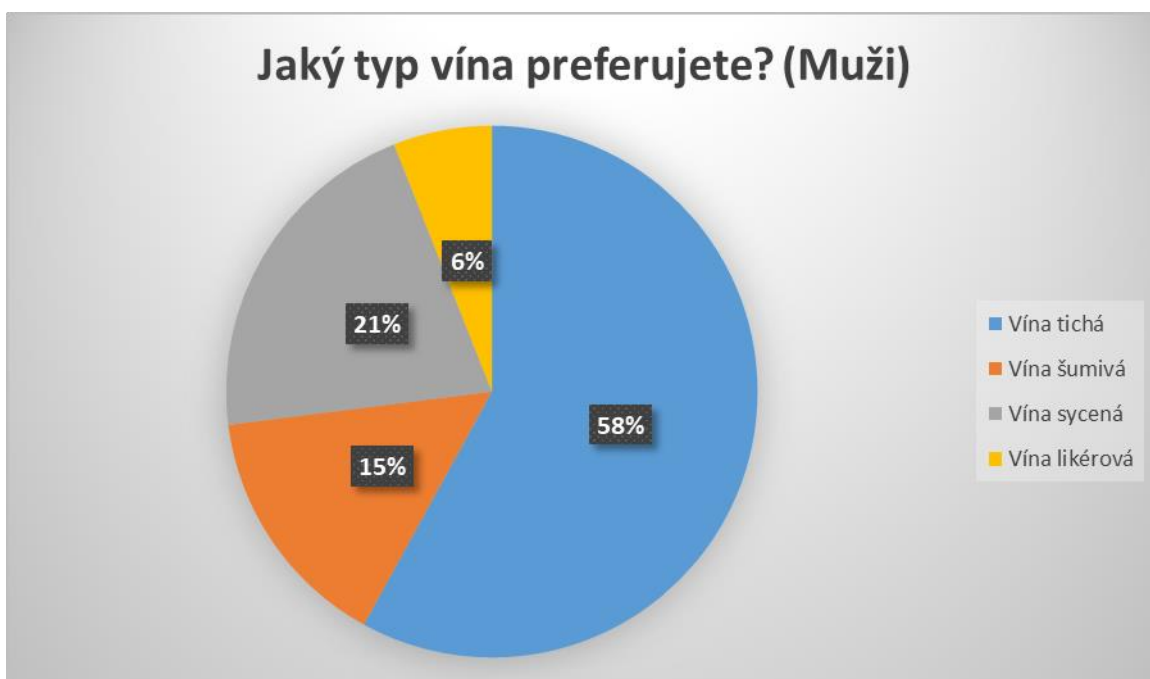
Graf č. 15 *Preference přívlastkových vín*

Ženy nejvíce preferují vína tichá a následují vína perlivá. Nejméně oblíbená jsou vína likérová.



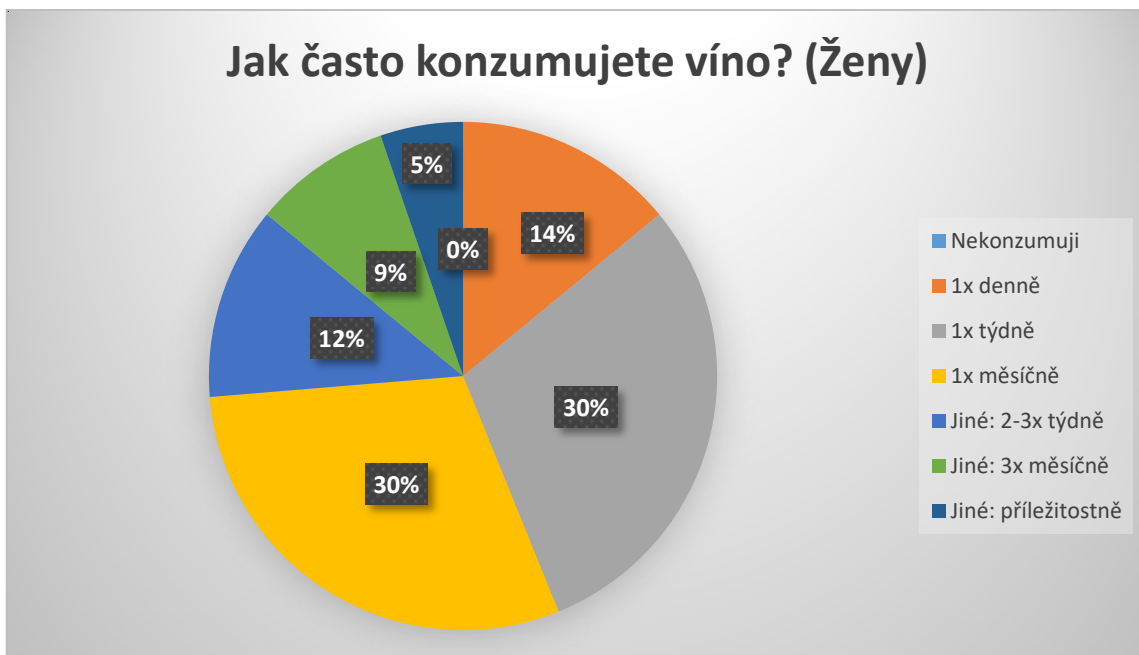
Graf č. 16 Typ vína

Muži nejvíce preferují také vína tichá, ale oproti ženám mají raději, než vína perlivá spíše vína sycená. Nejméně oblíbená jsou vína likérová.



Graf č. 17 Typ vína

Ženy často konzumují víno 1x týdně a 1x měsíčně. Žádná dotazovaná žena neodpověděla, že by víno nekonzumovala.



Graf č. 18 Konzumace vína

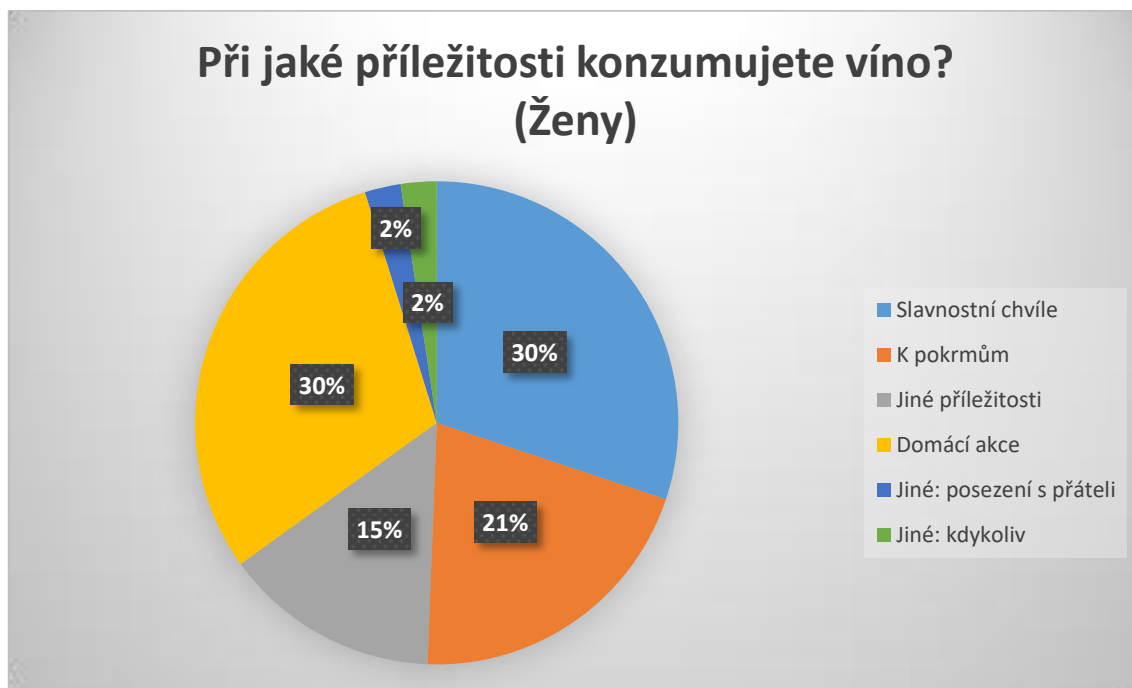
Muži nejvíce konzumují víno 1x měsíčně.



Graf č. 19 Konzumace vína



Ženy nejčastěji konzumují vína při slavnostních chvílích a při domácích akcích.



Graf č. 20 Příležitosti konzumace vína

Muži nejčastěji konzumují víno při jiných příležitostech, a také při slavnostních chvílích a při domácích akcích. Někteří víno používají na vaření.



Graf č. 21 Příležitosti konzumace vína

## 5.2. Vyhodnocení dotazníku

Z odpovědí všech respondentů jsem zjistila, že nejoblíbenější víno u žen a mužů podle druhu je bílé víno. U bílého vína jsou pak nejoblíbenější dvě odrůdy – Pálava a Chardonnay.

Z dotazníků bylo zřejmé, že nejméně preferovaná vína jsou růžová, na které odpovědělo nejméně dotazovaných lidí, že by růžové víno preferovalo.

V oblíbě jsou více vína tuzemská, než vína ze zahraničí, což svědčí o dobré kvalitě vín z České republiky, ale na druhé straně to může svědčit o nedostatečné dostupnosti velmi kvalitních vín ze zahraničí, ať už z důvodu nedovážení nebo omezeného dovozu těchto vín, což také souvisí s jejich vyšší cenou.

Nejpreferovanějším typem vína u žen a mužů jsou vína tichá, a z přívlastkových vín je nejoblíbenější výběr z hroznů.

Nejčastěji se víno konzumuje 1x týdně a 1x měsíčně, což značí o značné oblíbě vína.

Dle odpovědí respondentů se víno nejvíce konzumuje při domácích akcích, slavnostních událostí a při jiných příležitostech.

Porovnání s jiným průzkumem:

Podle průzkumu, který byl proveden na serveru ocenavina.cz na preferenci vín v České republice, se výsledek shoduje s mým vlastním výsledkem, že nejoblíbenější vína jsou bílá. Z bílých odrůd na druhém místě v mém dotazníku i v druhém průzkumu je oblíbené víno typu Chardonnay.

Z provedených dotazníkových šetření nejvíce respondentů označilo odrůdu Cabernet Sauvignon jako jednu z nejoblíbenějších odrůd červených vín.

Nejvíce dotazovaných označilo Českou republiku jako zemi, z které preferují víno, což značí o dobré kvalitě tuzemských vín [36].

## Závěr

Teoretická část práce byla zaměřena na pěstované odrůdy révy vinné ve vinařské oblasti jižní Morava a na charakteristiku jednotlivých odrůd. Dále se práce zaměřila na stručný popis nutričního významu vína a vymezení legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství. Poslední podkapitoly jsou zaměřeny především na sommeliérský servis vín a na vše, co s ním souvisí.

V analytické části jsou uvedeny a popsány primární a sekundární výrobky z révy vinné. V práci jsem se věnovala především popisu sekundárních výrobků, protože většina z nich jsou nová a málo známá mezi spotřebiteli. V kapitole „Využití v oblasti gastronomie“ byli sekundární výrobky navrženy k různým typům pokrmům, které by mohli být podávány v restauračních zařízeních.

Hlavním cílem bakalářské práce bylo na základě dotazníkového šetření „Průzkum oblíbenosti odrůd a druhů vín“ vyhodnotit rozšířenost a oblíbenost odrůd révy vinné. V dotazníku jsem se zajímala, jak často se víno konzumuje, jaké jsou oblíbené odrůdy vína, nebo při jaké příležitosti je víno konzumováno. Odpovědi jsem znázornila procentuálně do grafů. Na základě odpovědí jsem navrhla možné a vhodné kombinace vín k různým druhům pokrmů, které se servírují na slavnostních a domácích akcích. Dle charakteru akce jsou doporučena vína různé kvality a cenové úrovně. Z dotazníku vyplynulo, že nejoblíbenější je bílá odrůda Pálava a nejméně je oblíbené cuvée (bílé – z odrůdy Veltlínské zelené a Tramín červený, červené – Cabernet Sauvignon a Merlot, růžové – Frankovka a Zweigeltrebe). Z červených vín je nejvíce oblíbená odrůda Cabernet Sauvignon. Ze všech dotazovaných respondentů jich nejvíce preferuje vína tuzemská, před víny dováženými ze zahraničí, což svědčí o kvalitě vín původem z České republiky. Nejvíce dotázaných žen i mužů odpovědělo, že víno konzumují 1x týdně a 1x měsíčně především při slavnostních chvílích, z čehož vyplývá, že víno je v České republice velice populární.

## Použité zdroje

- [1] *HISTORIE VINAŘSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY* [online]. [cit. 2017-6-23]. Dostupné z: <https://www.vinecko.eu/cz-clanek-1.html>
- [2] *Vinařské oblasti, podoblasti a vinařské obce Moravy a Čech* [online]. [cit. 2017-6-26]. Dostupné z: <http://www.evinice.cz/o-vine/vinarske-oblasti-cr>
- [3] *Vína z Čech a Moravy* [online]. [cit. 2018-3-5]. Dostupné z: [https://mojelahve.sk/clanok/vina-z-cech-a-moravy-pestra-odrudova-skladba-vinic-a-nove-odrudy-vinne-revy-260?latestRatingsWine\\_list=5904](https://mojelahve.sk/clanok/vina-z-cech-a-moravy-pestra-odrudova-skladba-vinic-a-nove-odrudy-vinne-revy-260?latestRatingsWine_list=5904)
- [4] *Historie pěstování révy vinné v Čechách a na Moravě a počátky jejího šlechtění* [online]. [cit. 2017-6-23]. Dostupné z: <http://czechwines.cz/lide/histvin.htm>
- [5] PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011. ISBN 978-80-247-3314-2.
- [6] *Zákon č.321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů* [online]. [cit. 2017-9-16]. Dostupné z: <https://portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?idBiblio=58036&nr=321~2F2004&rpp=15#local-content>
- [7] PRIEWE, Jens. *Vino - Malá škola*. 2000. Knižní klub v Praze: Euromedia Group, 2002. ISBN 80-242-0848-2.
- [8] KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 80-8676700-0.
- [9] FIC, Vlastimil. *Víno: analýza, technologie, gastronomie*. Český Těšín: 2 THETA, 2015. ISBN 978-80-86380-77-3.
- [10] PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. *Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.
- [11] MICHLOVSKÝ, Miloš. *Lexikon chemického složení vína: příručka praktického vinaře*. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2014. ISBN 978-80-905319-2-5.
- [12] PAVLOUŠEK, Pavel. *Encyklopedie révy vinné*. Brno: Computer Press, 2007. ISBN 978-80-251-1704-0.

- [13] KNOLL, Rudolf a Siglinde HIESTAND. *Jak dobře vybrat víno*. Pardubice: Filip Trend Publishing, c2002. Vinotéka. ISBN 80-86282-23-6.
- [14] MICHLOVSKÝ, Miloš a Jiří SEDLO. ed. *Encyklopedie degustace vína*. Rakvice: Vínselekt Michlovský, 2013. ISBN 978-80-905319-1-8.
- [15] AMBROSI, Hans a Ingo SWOBODA. *Jak správně vychutnat víno: škola degustátorského umění*. Praha: Knižní klub, 2001. ISBN 80-242-0642-0.
- [16] *Jak používat příslušenství pro víno – 1. otvíráky na víno* [online]. [cit. 2017-8-31]. Dostupné z: <http://www.potreby-pro-vina.cz/jak-pouzivat-prislusenstvi-pro-vino-1.-otviraky-na-vino-a-8.html>
- [17] *Sommeliérské potřeby* [online]. [cit. 2017-8-31]. Dostupné z: <http://www.vinostyl.cz/kategorie/darky-a-doplanky-k-vinu/somelierske-potreby>
- [18] *Přehled odrůd révy ..* Velké Bílovice: Svaz vinařů České republiky, 2004. Odrůdy. ISBN 978-80-903534-7-3.
- [19] *VITIS VINIFERA L. –réva vinná / vinič hroznorodý* [online]. [cit. 2017-11-7]. Dostupné z: <http://botany.cz/cs/vitis-vinifera/>
- [20] *Vinné želé* [online]. [cit. 2017-11-14]. Dostupné z: <http://www.svetvina.cz/clanek.php?id=224>
- [21] *Bílé vína* [online]. [cit. 2017-11-14]. Dostupné z: <http://www.naturvini.cz/produkty-a-sluzby/vina-a-pochutiny-z-vina/>
- [22] *Rozdělení vín* [online]. [cit. 2017-11-15]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/rozdeleni-vin/burcak.html>
- [23] *Nealkoholické víno* [online]. [cit. 2017-11-23]. Dostupné z: [https://www.vinogalerie.cz/blog-o-vine/nealko\\_vino/](https://www.vinogalerie.cz/blog-o-vine/nealko_vino/)
- [24] *Kyselé hrozny čili verjus* [online]. [cit. 2017-15-11]. Dostupné z: <https://zkvaseno.blogspot.cz/2013/08/kysele-hrozny-cili-verjus.html>
- [25] *Produkty* [online]. [cit. 2017-11-15]. Dostupné z: <http://bzeneckyocet.cz/produkty/>
- [26] FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.
- [27] *Stolničení on-line* [online]. [cit. 2017-11-17]. Dostupné z: <http://www.stolniceni.cz/>

- [28] SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.
- [29] *Ve společnosti* [online]. [cit. 2017-11-7]. Dostupné z: <http://www.chovani.eu/spolecenske-podniky/m159>
- [30] *Specialisté na kvalitní vína* [online]. [cit. 2017-11-22]. Dostupné z: <http://www.kupmeto.cz/>
- [31] *Vína – sekty* [online]. [cit. 2017-11-22]. Dostupné z: <https://www.vina-sekty.cz/>
- [32] *Winehouse* [online]. [cit. 2017-11-22]. Dostupné z: <http://www.winehouse.cz/>
- [33] *Modré víno* [online]. [cit. 2017-11-24]. Dostupné z: <https://magazin.aktualne.cz/kuriozity/date-si-bile-cervene-nebo-modre-vino-spanelska-novinka-ma-na/r~cc9bdbc0391b11e682380025900fea04/?redirected=1511802028>
- [34] *Oranžové víno má barvu po slupkách* [online]. [cit. 2017-11-24]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/aktuality/nase-vina-v-mediich/5070-oranzove-vino-ma-barvu-po-slupkach.html>
- [35] Naše sklepy: Rozdělení vín [online]. 2011 [cit. 2018-03-28]. Dostupné z: <http://www.nasesklepy.cz/o-vinu/druhy-vin>
- [36] STORYOUS.: Jaká vína mají Češi nejraději? Průzkum odhaluje nejčastější preference [online]. [cit. 2018-03-28]. Dostupné z: <http://magazin.storyous.com/cz/jaka-vina-maji-cesi-nejradeji-pruzkum-odhaluje-nejcastejsi-preference/>

## Seznam grafů

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| Graf č. 1  | Údaje o respondentovi            |
| Graf č. 2  | Věk respondentů                  |
| Graf č. 3  | Vzdělání respondentů             |
| Graf č. 4  | Preference vína u žen            |
| Graf č. 5  | Preference vína u mužů           |
| Graf č. 6  | Preference odrůdy bílého vína    |
| Graf č. 7  | Preference odrůdy bílého vína    |
| Graf č. 8  | Preference odrůdy červeného vína |
| Graf č. 9  | Preference odrůdy červeného vína |
| Graf č. 10 | Preference odrůdy růžového vína  |
| Graf č. 11 | Preference odrůdy růžového vína  |
| Graf č. 12 | Preference vína podle původu     |
| Graf č. 13 | Preference vína podle původu     |
| Graf č. 14 | Preference přívlastkových vín    |
| Graf č. 15 | Preference přívlastkových vín    |
| Graf č. 16 | Typ vína                         |
| Graf č. 17 | Typ vína                         |
| Graf č. 18 | Konzumace vína                   |
| Graf č. 19 | Konzumace vína                   |
| Graf č. 20 | Příležitosti konzumace vína      |
| Graf č. 21 | Příležitosti konzumace vína      |

## Seznam zkratek

|          |   |
|----------|---|
| Na       | Sodík   |
| K        | Draslík   |
| Ca       | Vápník  |
| Mg       | Hořčík  |
| Fe       | Železo  |
| Cu       | Měď   |
| Mn       | Mangan  |
| °NM      | Stupeň normalizovaného moštoměru (jednotka hustoměru, která udává množství kg cukru na 100 litrů moštu) |
| mg       | Miligram  |
| obj.     | Objem   |
| R.S.V.P. | Répondez s'il vous plait – odpovězte prosím   |
| kg       | Kilogram  |
| GIK      | Název nápoje  |



## Přílohy

Příloha č. 1 *Hrozen odrůdy Chardonnay*

[22]



Příloha č. 2 *Hrozen odrůdy Pálavy*

[22]



Příloha č. 3 *Hrozen odrůdy Ryzlink rýnský*

[22]



Příloha č. 4 *Hrozen odrůdy Cabernet Sauvignon* [22]



Příloha č. 5 *Hrozen odrůdy Rulandské modré* [22]



Příloha č. 6 *Hrozen odrůdy Zweigeltrebe* [22]



Příloha č. 7 *Sklenička na bílé víno* [16]



Příloha č. 8 *Sklenička na červené víno* [16]



Příloha č. 9 *Sklenička na sekt* [16]



Příloha č. 10 *Karafa* [16]

