

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

**NOVÉ TRENDY V PRODUKCI VÍN
A JEJICH APLIKACE VE VINAŘSTVÍCH ČR**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Kristýna Rumlová, DiS.

2018

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

**NOVÉ TRENDY V PRODUKCI VÍN A JEJICH
APLIKACE VE VINAŘSTVÍCH ČR**

**NEW TRENDS IN THE PRODUCTION OF WINES AND THEIR
APPLICATION IN THE VINICULTURE OF THE CZECH REPUBLIC**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

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

Brno, 2018

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2017/2018

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Kristýna Rumlová

Osobní číslo: 14632240

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

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

TÉMA PRÁCE:

NOVÉ TRENDY V PRODUKCI VÍN A JEJICH APLIKACE VE VINAŘSTVÍCH ČR.

TÉMA PRÁCE V AJ:

NEW TRENDS IN THE PRODUCTION OF WINES AND THEIR APPLICATION IN THE VINICULTURE OF THE CZECH REPUBLIC.

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretické část BP:

- Popsat stručně historii vývoje produkce vína a jeho vztah ke gastronomii. 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, nové odrůdy jejich sensorický profil a nové trendy v produkci vín ve vztahu ke gastronomii.

2. Praktická část BP:

- Analytická část:

- 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 ve vztahu k novým trendům uplatňovaným v jejich produkci. Specifikovat nové odrůdy a druhy vína vhodné pro různé aktivity. Předpokládá se běžný sortiment vín, počínaje vínem vyráběným z moštových odrůd vinné révy, rovněž tak vína perlivá, sycená, příp. alkoholizovaná.

Návrhová část:

- Na základě provedené analýzy, příp. dotazníkové akce a odpovědí respondentů vyhodnotit a posoudit nové odrůdy a způsoby zpracování vín ve vinařstvih ČR, příp.

navrhnout vhodné kombinace vín a pokrmů pro uvedené nové produkty a porovnat s trendy a stavem v zahraničí.

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, 316 s. ISB ISBN 978-80-251-1704-0.

[2] BUREŠOVÁ, Pavla a Pavel PAVLOUŠEK. Vše co byste měli vědět o víně...a nemáte se koho zeptat. Praha: Grada Publishing, 2015, 144 s., ISBN 978-80-247-4351-6.

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

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 HOŠTELOVÁ 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 práce

Tématem této práce jsou nové trendy v produkci vín a jejich aplikace ve vinařstvích České republiky. Práce je rozdělena do devíti kapitol. První část se věnuje historii vinařství a postupům při výrobě vína. Další část je zaměřena na snoubení vína a gastronomie. V třetí kapitole je zmíněno víno jako lék a jeho nutriční význam. Legislativě a právním normám upravující vinařství a vinohradnictví se věnuje kapitola čtvrtá. V páté kapitole jsou jednotlivě popsány odrůdy bílého a červeného vína převážně mostovských odrůd, jež jsou nejčastěji pěstovány v České republice. Šestá kapitola popisuje nejnovější způsoby produkce vína jako např. Výrobu pomocí Kvevri. Poslední část práce je věnována analýze, jež byla provedena pomocí online dotazníku a zabývá se vztahem vína jako nápoje vhodného pro gastronomii pokrmů.

Klíčová slova: oenogastronomie, kvevri, klaret, barrique, odrůdy

Annotation of the thesis

The topic of this thesis is the new trends in the production of wines and their application in the viticulture of the Czech Republic. The thesis is divided into nine chapters. The first part deals with the history of winemaking and wine production processes. The next part is focused on wine and gastronomy. In the third chapter, wine is mentioned as a medicine and its nutritional meaning. Legislation and legal norms governing viticulture and viticulture are dealt with in chapter four. The fifth chapter describes the varieties of white and red wines of most dominant varieties, which are most frequently grown in the Czech Republic. The sixth chapter describes the latest ways of producing wine, such as Kvevri. The last part of the thesis is devoted to the analysis, which was made using the online questionnaire and deals with the relation of wine as a drink suitable for food gastronomy.

Key words : oenogastronomy, kvevri, clare, barrique, wine variety

Prohlašuji, že jsem Bakalářskou práci zpracovala samostatně pod vedením Doc. Ing. Miroslava Fišery, CSc. a uvedla jsem všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

Děkuji Doc. Ing. Miroslavu Fišerovi CSc., vedoucímu práce, za jeho čas, odborné konzultace a cenné rady a připomínky, které mi věnoval. Také děkuji Ing. Radku Sotolářovi Ph.D. za poskytnuté poznámky a Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd rév.

Duben 2018

.....

OBSAH

ÚVOD.....	1
1 Historie produkce vína a jeho vztah ke gastronomii.....	2
1.2. Současná produkce vína v České republice.....	4
2 Víno a jeho vztah ke gastronomii - Oenogastronomie	5
2.1 Co je cílem oenogastronomie	5
2.2 Základní a obecná pravidla	6
2.3 Příklady pravidel a doporučení	7
2.4 Oenogastronomie v praxi.....	8
2.4.1 Šumivá vína	8
2.4.2 Lehká bílá vína.....	8
2.4.3. Bílá vína školená v dřevěných sudech.....	8
2.4.4 Lehká a ovocná rosé a červená vína	9
2.4.5 Elegantní a hedvábná červená vína.....	9
2.4.6 Plná a bohatá červená vína.....	9
2.4.7 Sladká vína.....	10
3. Nutriční význam vína.....	11
3.1. Víno jako lék.....	11
4 Legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství.....	13
4.1 Česká legislativa v oblasti vinařství v 20. století.....	13
4.2. Současné legislativní normy pro vinohradnictví a vinařství.....	14
5 Hlavní odrůdy vína v České republice.....	16
5.1 Réva evropská.....	16
5.2. Bílá vína.....	16
5.2.2 Irsai Oliver	17
5.2.3 Kerner	18
5.2.5 Pálava.....	19
5.3 Červená vína	25
5.3.3 Merlot.....	26
6 Nové trendy produkce vína.....	29
6.1 Použití preparátů upravující mošt nebo mladé víno	29
6.2. Výroba vín v kvevri	31
6.2.1 Postup výroby vína v kvevri	33
6.2.2 Kvevri klub	33
6.3. Vína Klaret.....	34
6.4. Vína Barrique.....	34
6.5. Speciální druhy vín	35
PRAKTICKÁ ČÁST	38
7. Cíl práce	38
8. Hypotézy.....	38
9. Použité metody a interpretce výsledků	38
9.1. Zkoumaný soubor	38
9.2. Vyhodnocení výsledků a jejich interpretace	39
9.3 Verifikace hypotéz	54
NÁVRHOVÁ ČÁST	55
ZÁVĚR	56
Použité zdroje	57
SEZNAM PŘÍLOH.....	60
PŘÍLOHY	61
Příloha.č.1	61

ÚVOD

O výrobě vína se dochovalo ještě méně práv než o pěstování révy. Starobylost vinné révy vyplývá i z první knihy bible Genesis, kdy první věcí, kterou učinil praotec Noe, jenž jediný se svou rodinou přežil potopu světa, po usušení země a uzavření smlouvy s Bohem, bylo, že obíraje se zemí, začal dělati vinice.

Podle bible přistál Noe na hoře Ararat, v oblasti blízké dnešní Gruzii, a není bez zajímavosti, že výraz víno pochází z gruzínského „*gvino*“.

Existence révy vinné má i svůj vědecký základ. Již člověk mladší doby kamenné sbíral plody plané révy a poznal i opojné účinky zkvašené šťávy z bobulí.

V České republice bylo vždy vinařství a vinohradnictví hojně zastoupeno a chráněno, jedinými výjimkami, kdy došlo k úbytku révy, bylo poválečné období, kolem roku 1890, kdy bylo množství vinic zasaženo révokazem..

V současnosti se nejvíce vinařství, vinice a vinohradnictví soustřeďují v oblasti Moravy, kde jsou nejideálnější podmínky pro pěstování révy vinné a dochází k novým trendům v pěstování a také k rozšíření této oblasti do podvědomí obyvatel. Rychlý rozvoj má také postavení vína v gastronomii a jeho kombinace s pokrmy pro podtržení gastronomického zážitku.

TEORETICKÁ ČÁST

1 Historie produkce vína a jeho vztah ke gastronomii

Začátky vinařství na Moravě spadají do období velkého rozmachu pěstování révy vinné v Panonii za císaře Próba (276 – 282), jenž nařídil vysazovat vinice v římských koloniích za Alpami. Římská posádka z Vindobony „Legio Decima Gemina, Pia Fidelis“ vybudovala opěrný bod na Římském kopci pod Pálavou a vysadila na Pálavě první vinice. Při vykopávkách zděných budov stanice desáté legie u bývalé obce Mušov byl v roce 1926 nalezen vinařský nůž 28 cm dlouhý s trnem 10 cm dlouhým.



Obr. 1: Šroubový lis používaný pro výrobu vína – zámek Mikulov (Zdroj: fotoarchiv autora)

K většímu rozšíření vinic došlo příchodem křesťanství v období Velkomoravské říše. První písemná zmínka o vinicích pochází z roku 1101 a nachází se v zakládací listině benediktýnského kláštera v Třebíči, který byl obdarován několika vinicemi, ale první víno v Čechách se, dle pověsti, objevilo již v roce 892. Podle pověsti zaslal moravský kníže Svatopluk českému Knížeti Bořivojovi a jeho ženě Ludmile sud moravského vína k oslavě narození jejich syna Svyatopluka. Ludmila obětovala trochu vína bohyni Krosyně s prosbou o vydatný déšť. Její prosba se vyplnila a úroda byla zachráněna. Bořivoj a Ludmila přijali křesťanství a zasloužili se o první výsadby vinic v Čechách v okolí Mělníka.

První vinice prý byla mezi obcemi Nedomice a Dřísy. Na ní se učil sv. Václav pěstovat révu a v tamním lisu se zasvěcoval do tajů výroby vína. Svatováclavskou vinici obnovili místní drobní pěstitelé révy. Sv. Václav byl českými vinaři uctíván jako „Supremus magister vinearum“ (nejvyšší perkmistr vinic) a na jeho počest se každoročně koná v Mělníku vinařská

pout'. Dále bylo zakládání vinic převážně v rukou církevních hodnostářů, po nich se o rozšíření vinic v oblasti Pálavy velmi zasloužili Lichtenštejnové kolem roku 1249.

Ve 14. století se zásluhou klášterů již zakládaly rozsáhlé celky vinic a na nich byly uplatněny révy z Francie a Německa včetně způsobů pěstování. Ucelené výsadby se daly lépe uchránit proti zvěři a ničením lidí a zároveň se daly při sklizni hroznů lépe vybírat naturální dávky zemské berně a desátku. Roku 1309 bylo zavedeno **Falkenštejnské horenské právo** a viniční řád se staly vzorem pro úpravu právních vztahů ve vinařství pro mnohé obce na jižní Moravě. Roku 1325 dochází k **omezení šenku rakouských vín v Brně**, na základě prosby vinařů Jan Lucemburský ustanovil, že od sklizně hroznů až do Velikonoc se smějí v Brně šenkovat jen vína měšťanů brněnských. Proto byli v Brně jmenováni ochutnávači vína, kteří zjišťovali původ vína vezeného do Brna hned v městských branách a do města vpustili jen vína moravská, na která hned vysazovali cenu, za jakou se víno smí prodávat. Roku 1355 moravský markrabě Jan Jindřich vydal **vzorový viniční řád pro Moravu** a městská rada v Brně vydala nařízení o povinném zápisu vinic měšťanů do berních knih, aby z nich mohly být vybírány městské dávky. Ten, kdo dal vinici zapsat, mohl do Brna dovážet z venkova víno bez dalšího zdanění. Karel IV., král český a císař římský, vydal 16. 2. 1358 nařízení o zakládání vinic pro Prahu a 12. 5. 1358 pro města královská. 1368 se poté Hustopeče, Znojmo a Mikulov stávají největší vinařská střediska na Moravě. K omezení konkurence českým vínům vydává císař Karel IV. dne 9. 1. 1370 zákaz dovozu cizích vín do Čech v období od sv. Havla (16. 10.) do sv. Jiří (24. 4.). V této době se smí šenkovat jen víno české. To vedlo později k přesvědčení, že česká vína se mohou pít jen mladá. K omezení konkurence českým vínům vydává císař Karel IV. dne **9. 1. 1370 zákaz dovozu cizích vín do Čech** v období od sv. Havla (16. 10.) do sv. Jiří (24. 4.). V této době se smí šenkovat jen víno české. To vedlo později k přesvědčení, že česká vína se mohou pít jen mladá. Později, roku 1375, Císař Karel IV. povoluje městu Znojmu vyvážet znojemská vína do Čech, Slezska a Branibor. Množství vinic roste až do 19. století, moravská vína se postupně začínají vyvážet do Rakouska a Polska, s tím se rozvíjí i právní omezení a nařízení vládců týkajících se vinařství a vinohradnictví a zavádějí se jakostní třídy moravských vín.

V 19. století a na počátku 20. století byly vinice poznamenány válečnou vřavou a množství vinic klesá. Největší zásluhu na tom mělo chudší venkovské obyvatelstvo, kterému vinice poskytovaly vítaný zdroj dodatečných příjmů. Během roku 1848 klesá celkový zájem o víno a vinice, avšak mnozí činitelé se snaží povznést i české a moravské vinařství vyškolením zdatnějších odborníků. Byla založena **Střední vinařsko-ovocnářská a zahradnická škola**

v **Mělníku**. Roku 1890 byla většina révy zničena révokazem. V roce 1907 vychází časopis „Vinařský obzor“ o několik let později, je plocha vinic na Moravě pouhých 3870ha. V druhé polovině šedesátých let nasadila obnova vinic rychlejší tempo a postupně se u větších zemědělských podniků prosadily výsadby s meziřadími širokými 3 m a s vysokým vedením révy podle vzoru rakouského vinaře prof. Lenze Mosera. Roku 1995 byl vydán zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a následně pak vyhláška ministerstva zemědělství ze dne 16. 8. 1995 č. 189/1995 Sb. s prováděcími ustanoveními uvedeného zákona. Tento zákon byl poté několikrát novelizován a v roce 2004 přizpůsoben normám Evropské unie.

1.2 Současná produkce vína v České republice

Strukturální změny v československém zemědělství přinesly v druhé polovině 20. stol. i nutnosti přeměny našeho vinohradnictví na velkovýrobní formy, které byly schopny zajistit rentabilitu zemědělské výroby v rámci smíšených zemědělských podniků. To se podařilo díky zakládání nových vinic na pozemcích přístupných pro mechanizaci viničních prací a současně pomocí urychleného rozvoje zpracovatelských kapacit uzpůsobených k výrobě odrůdových vín jednotného typu z velkých územních celků. Byl tím do jisté míry popřen originální původ hroznů, ale díky podstatnému snížení výrobních nákladů byly ceny odrůdových vín přístupné široké veřejnosti, která se začala pomalu vracet ke konzumu vína.

Teprve vinařský zákon z roku 1995 a široká privatizace, která zasáhla nejen vinohradnictví, ale i produkci vín, daly základ k nebyvalému rozvoji oboru. Vystupňování kvality našich vín zlepšením agrotechnických zásahů při ošetřování vinic a hlavně rozsáhlé investice do moderních technologických zařízení malých i velkých zpracovatelských kapacit, přinesly rychlé zvyšování oblíbenosti vína všeobecně a našich bílých i některých červených vín zvláště. Nebyvalým způsobem se zvýšil zájem o víno vydáváním zajímavé a pro širokou veřejnost přístupné literatury, spolu s televizními pořady o víně, jeho vlastnostech i původu. Oblibu vína nejen v Evropě, ale i u nás zvyšuje vinařská turistika a speciální programy zaměřené na poznávání vinařských oblastí a odrůdových vín s originálním a zaručeným původem. Naším vínům věnuje lépe poučený konzument na základě jejich jedinečné kvality postupně vyšší a zaslouženou pozornost.

Zvýšený zájem o víno si vynutil i zvýšení plochy našich vinic. Za masivní podpory státu stoupla jejich výměra z 12 tisíc na 19 tisíc hektarů, převážně vysazených na Moravě. Změnila se nejen plocha našich vinic, ale i jejich odrůdová skladba ve prospěch výroby jakostních vín z odrůd, požívajících v současné době světovou oblíbenost. To vede i ke zvýšení konkurenceschopnosti našich vín nejen v EU, ale i v zemích mimo ni. Přírodní podmínky

našich vinařských oblastí, které leží na severním okraji rozšíření révy vinné v Evropě, jsou předpokladem pro vznik vín jedinečné kvality, která spočívá v jejich kořenité plnosti a v delikátním projevu jemných aromatických látek. Kromě příjemných chuťových vlastností se vyznačují i vyšším obsahem zdraví prospěšných přírodních látek.

2 Víno a jeho vztah ke gastronomii - Oenogastronomie

Oenogastronomie je pojem označující harmonické snoubení vín a pokrmů. Jde o sofistikovanou metodu, která vychází z detailních znalostí těchto dvou komodit. S nadsázkou lze říci, že jde o vrchol gastronomického snažení. Výběr a konzumace pokrmů v kombinaci s nápoji byly již v dávné historii součástí společenského statutu, u nás však byla tato disciplína bohužel dlouhá léta opomíjená (BUREŠOVÁ, 2010; MICHLOVSKÝ, 2013; Babič, 2016).

Oenogastronomie je historicky známá disciplína, obor který má své kořeny v Itálii, gastronomické odvětví, které se těší celosvětově velké oblibě. Víno a jídlo k sobě patří odjakživa a díky zvyšující se životní úrovni se těmito požitkům dostává ve světě i u nás v posledních desetiletích obrovské popularity. Snoubení pokrmů s víny je pro mnohé velká věda, jiní se drží základních pravidel a pouček známých odnepaměti, další experimentují. Cíl je jediný – pozvednout prožitek a dosáhnout 100 % chuťové harmonie pokrmu a vína. Víno by nemělo přebíjet jídlo a naopak jídlo by mělo nechat vyniknout vínu. Nelezení nového vjemu je ideální, nejlepší je však, pokud díky spojení pokrm či víno vyniknou více než by vynikli samostatně.

Oenogastronomie využívá harmonie, kdy pokrm s vínem souzní na společné vlnové délce chutí (např. sladké – sladké), nebo naprostého kontrastu chutí (např. kyselé – sladké). Výsledek bývá nezapomenutelný, ovšem komplikuje nám jej skutečnost, že zážitek z pokrmu a vína je zároveň záležitost individuální, delikátní, ale hlavně subjektivní. Snoubení je proto činnost mimořádně náročná avšak kreativní a pro mnohé z nás, velmi vzrušující (Babič, 2016).

2.1 Co je cílem oenogastronomie

Je důležité vědět, čeho chceme snoubením dosáhnout. Jde nám jen o to nepokazit chuť jídla výběrem nápoje, nebo chceme něco víc – například vylepšit zážitek z jídla? Nebo snad dokonce dotvořit umělecký dojem z gastronomické kreace, vytvořit zvláštní atmosféru? Snoubením skutečně lze vyvolat v lidech pocit, který je přivede do jiného rozpoložení. Umožnit jim prožít intenzivní smyslový zážitek. Cílem je totiž zdůraznění základních chutí jídla či vína, přičemž jejich provázáním se v konečném vyznění dosáhne vyšší úrovně harmonie (KOLEKTIV AUTORŮ VINOGRAF, 2016).

Chceme-li tuto metodu ovládat, musíme znát velmi dobře složení pokrmů a suroviny, ze kterých jsou vytvořeny, vlastnosti těchto surovin a chuťové a čichové charakteristiky všech vín, se kterými můžeme pracovat. Výsledek může být úžasný, ovšem komplikuje ho skutečnost, že zážitek z jídla a vína představuje velmi subjektivní, individuální a delikátní záležitost. Snoubení je proto činnost mimořádně kreativní, jejíž součástí je nesporně i komunikace a určité vcítění se. Přesná pravidla neexistují, návod či recept má asi stejný efekt jako rada, z jakých barev a tvarů má malíř složit obraz.

Kombinování lze založit na dvou základních postupech:

- na nekontrastním párování, tj. podpoře projevu pokrmu podobně chuťově strukturovaným vínem,
- na kontrastním párování, tj. postavit víno proti jídlu do opozice.

Cílem obou principů je, aby se výrazné chutě navzájem zjemnily až utlumily, nebo aby si naopak pomohly vyniknout. Jídlo i víno musejí být optimálně připravené a dokonale vyvážené, se srovnanou škálou chutí. K pokrmu, v němž se hlavní chuťová linie ústředního produktu ztrácí ve změti koření a kde se pere zelenina s masem, lze vybrat správné víno jen velice těžko. V gastronomii na rozdíl od matematiky pouze dva klady dávají kladný výsledek, dva zápory nikoliv (BUREŠOVÁ, 2010; MICHLOVSKÝ, 2013).

2.2 Základní a obecná pravidla

Ačkoliv kuchařské a servírovací způsoby stejně jako vinařství v posledních letech doznaly mnoha zásadních změn, nenajde se snad žádná jiná oblast, kde by přicházející generace slepě a bezhlavě přebírala pravidla od generace odcházející. Je třeba si uvědomit, že rozmary přírody, které rozhodovaly o alkoholu, kyselosti, tříslovinách a aroma vína, už jsou díky novým poznatkům v enologii, množství nově vyvinutých technologií (nerezové tanky se systémy kontrolujícími teplotu) či velkému pokroku v oblasti biochemie (enzymy, čisté kvasinkové kultury či přidávané aromatické látky) pod přímou kontrolou člověka, který může v případě potřeby kdykoliv zasáhnout. Chuť a aroma vína jsou tedy ve velké míře manipulovatelné, což má někdy za následek podléhání módním trendům. Není tudíž raritou na trhu najít těžká, bohatá a opulentní bílá vína s vyzdvihnutým odstínem dřeva, která mají pramálo společného s klasickým a svěžím bílým vínem, které se náramně snoubí s rybou či kuřecím prsíčkem supreme. (DOMINÉ, 2005).

Prioritou pro vytvoření harmonie je ujasnit si, zda vybíráme pokrm k vínu (například pro prezentaci vín určitého regionu nebo producenta doplněnou vhodnou gastronomií), či víno k

pokrmu. Kombinování vína s pokrmy může být spojeno rovněž s autentičností – snoubením regionálních a tradičních specialit s místními víny (DORNENBURG, 2006).

Důležitým vodítkem je struktura chuti. Podstatnou poučkou při snoubení pokrmů s víny je hledání dominance chuti v jídle či víně. Příkladem budiž různá úprava pokrmu – kuře může být vařené na přírodní způsob nebo grilované, hodně pepřené a solené. Vína by neměla být nutně párována k surovině, která je v pokrmu nejvíce zastoupena, nýbrž k dominantní chuti, která je senzorycky vnímána nejvíce. Párování a princip asociace rovněž představují velmi důležité hledisko. Vína, která jsou lehká a útlá, se doporučují k lehkým pokrmům, jako jsou saláty z čerstvé zeleniny či snadno upravená drůbež a ryby. Vína výraznější a tělnatější snesou pokrmy strukturovanější a těžší. Jako příklad mohou posloužit smetanová omáčka na kari či pikantní a kořeněná masa (MYŠIČKOVÁ, 2015; HARRINGTON, 2008).

Jíst pokrm a pít víno v ten samý okamžik je velmi často opomíjený jev, avšak pro skvostný a očekávaný výsledek ze snoubení jev nepostradatelný (SZABO, 2013).

2.3 Příklady pravidel a doporučení

- Neharmonické působení vzájemných chutí – kyselé s kyselou (víno a pokrm).
Při těchto spojeních se kyselá chuť násobí a vytváří pocit nepříjemné až řezavé „dochuti“.
- Tříslovina se nepříliš snáší se slanými (disharmonie) a hořkými pokrmy (podtrhnutí hořkosti).
- Tučná jídla potřebují výraznější kyselinu ve víně. Kyselina vinná totiž dobře rozpouští tuky, a tím snižuje pocit tučnosti.
- Kombinace sladkosti a kyselosti, které se spojí ve vyrovnaný a příjemný pocit svěžesti.
- Vína s vyšším obsahem kyselin se obecně snoubí s širší škálou pokrmů nežli vína s nižšími kyselinami
- Vína s výraznější tříslovinou se velmi dobře snoubí s uzeným či grilovaným masem, pomáhají rozkládat tuky a proteiny.
- Pozor na slané pokrmy, které zvyšuje vnímání kyselosti.
- Slané jídlo má rádo zbytkové cukry – viz slavná a vždy osvědčená kombinace roquefortu a Sauternes.

- Sladká vína se dobře hodí ke sladkým pokrmům – dezerty ladí s vyloženě sladkými dezertními víny, nasládlé smetanové omáčky vyniknou ve spojení s víny z barikových sudů, která díky sladkým taninům působí nasládlým dojmem.
- Sýry s modrou plísní jsou výborné s nasládlými pozdními sběry a výběry z bobulí, ale i s aromatickými a přírodně sladkými víny. (BÁRTA, ČERNÝ, 2008; BUREŠOVÁ, 2010; JOHNSON-BELL, 1999; MACNEIL, 2006; SIMON, 2006; SZABO, 2013).

2.4 Oenogastronomie v praxi

2.4.1 Šumivá vína

Vína, která se díky své struktuře výborně hodí ke všem chodům v menu. Tak jako příjemně osvěží a povzbudí chuťové pohárky kategorie zvláště suchých a suchých šumivých vín jako aperitiv k amouse bouche či předkrmu, tak harmonicky doplní polosuchá či sladká kategorie jemný dezert či sýr na závěr. Tradiční a klasické spojení je s kaviárem či ústřicemi. Pověstné jsou kombinace s plody moře, rybami nebo s foie gras (DOMINÉ, 2005; MYŠIČKOVÁ, 2015). Příklad: marinovaná makrela, lišky a červená řepa – neročníkové, jako brut klasifikované šampaňské.

2.4.2 Lehká bílá vína

Vyhledávaná vína, která jsou oblíbená pro svoji svěžest, ovocnou, energičnost a šťavnatost. V kombinaci s pokrmy je třeba dbát na texturu vína, hlavně na obsah kyselin. Ideálním partnerem pro tato vína jsou rybí pokrmy, jemně upravená drůbež, krémové polévky nebo saláty (DOMINÉ, 2005; SLANINA, 2015). Příklad: chřestový krém se zastřeným vejcem a hlavičkami zeleného – suché a svěží bílé víno s vyšší kyselinou – moravský Ryzlink rýnský či Veltlínské zelené z Rakouska (Kremstal, Wachau).

2.4.3 Bílá vína školená v dřevěných sudech

Tělnatější a vrstevnatější vína, která mají zpravidla velmi dobrý potenciál se dále vyvíjet v láhvích. Velmi oblíbeným odrůdovým zástupcem této kategorie je Chardonnay, jehož aroma velmi často připomíná exotické ovoce, jako jsou mango, papája, žlutý meloun či guave. Výborně se snoubí s pokrmy, v nichž je obsaženo máslo, popřípadě smetana, med, ořechy nebo slabý nádech vanilky či estragonu. (DOMINÉ, 2005; MYŠIČKOVÁ, 2015).

Příklad: kuře ze Štěpánkovska, křen, kroupy a česnek – suché Chardonnay, Pinot gris, Granache blanc či Sauvignon blanc s vyšším obsahem alkoholu (vinařská oblast Morava, region Bourgogne nebo Pouilly Fumé)

2.4.4 Lehká a ovocná rosé a červená vína

Vína, která byla, až na výjimky, kratší dobu v kontaktu se slupkami modrých moštových odrůd, díky své textuře (ovocné aroma, příjemná kyselinka, nižší obsah alkoholu) působí povzbudivě na chuť k jídlu a osvěžují patro. Stále žádanějším ambasadorem této kategorie je po vzoru francouzského Beaujolais české Svatomartinské. Nehodí se k pokrmům, které jsou příliš rafinované, je tomu přesně naopak. Sommelieři k němu velmi rádi doporučují různé druhy salátů či grilované nebo pečené plody moře a ryby (DOMINÉ, 2005; SLANINA, 2015).

Příklad: salát Panzanella – mladé a ovocné rosé odrůd Zweigeltrebe či Svatovavřínecké (vinařská oblast Morava), Gamay (vinařská podoblast Beaujolais)

2.4.5 Elegantní a hedvábná červená vína

Těmto vínům je vlastní jemnost a sametovost. Typickou odrůdou je Pinot noir, neboli Rulandské modré, jehož měkké třísloviny by neměly působit příliš adstringentně. Při kombinování těchto vín s pokrmy je třeba vnímat rovnováhu mezi kyselinami, sladkostí a tříslovinami. Výborně se snoubí s pokrmy obsahujícími čerstvé houby nebo zázvor. Pozor by se naopak mělo dát na pokrmy, které obsahují nadměrné množství másla, smetany nebo žloutku (DOMINÉ, 2005; MYŠIČKOVÁ, 2015).

Příklad: brzlík, houby a bylinky – nepřiliš plný, ale chuťově výrazný Pinot noir s nižšími tříslovinami (vinařská oblast Morava, jižní Rhône), popřípadě Sangiovese – Brunello di Montalcino

2.4.6 Plná a bohatá červená vína

Vína, která jsou příjemným doplňkem k pokrmům, obzvláště těm masitým, a hodí se téměř ke každé příležitosti. Mláda vína této skupiny se vyznačují bohatou ovocností zahrnující celou škálu červenočerných bobulovin, počínaje ostružinou přes rybíz až po brusinku. Evolucí vína v láhvi se popsané tóny mění na tóny čokolády, kaka, kávy, cedru, toustů či kouře. V ústech tato vína vyvolávají pocit sametové plnosti a určité chuťové sladkosti. Vyjma špatných ročníků se vyznačují nižší kyselinou a tříslovinou, avšak dobrou alkoholovou strukturou, což jim přidává na lahodnosti. (DOMINÉ, 2005; MYŠIČKOVÁ, 2015).

Příklad: grilovaný jehněčí hřbet, parmazánový dortík – ideální volbou je plnější Merlot z typických podoblastí regionu Bordeaux – Pomerol a Saint-Émilion

2.4.7 Sladká vína

Neprávem zanedbávaná skupina vín, u nichž sladkost hraje rozhodující roli. Obsah zbytkového cukru kolísá mezi dvaceti až několika sty gramy na litr. Při snoubení je důležité, aby sladkost projevující se v ústech našla chuťový protějšek v pokrmu. Nemusí však být pouze sladký. Vyhledávanými protihrači jsou i sůl a tuk, příkladem mohou být tučné a intenzivně vonící sýry či kombinace s husími játry. Velmi důležitým aspektem je rovněž struktura vína. Čím je jemnější a křehčí, tím by měl být pokrm vzdušnější. Čím je víno olejovitější, tím krémovější by měl být podávaný pokrm (DOMINÉ, 2005). Příklad: sýry Stilton nebo Roquefort s odrůdami Sémillon či Sauvignon blanc z proslulé francouzské podoblasti regionu Bordeaux – Sauternes.



Obr. 2:<http://www.jakevybratvino.cz/wp-content/uploads/2016/02/vino-a-jidlo-380x240.jpg>

3. Nutriční význam vína

„Dobré víno je dobrý přítel, když s ním dovedeme zacházet“ William Shakespeare

Víno obsahuje spoustu vitamínů, minerálních a další tělu prospěšné látky, které v přiměřeném množství působí pozitivně na lidský organismus. Spotřebované množství vína a jeho jakost však může působit na lidské tělo i negativně. Nesprávně ošetřené víno a nadměrná míra příjmu alkoholu může vyvolat bolesti hlavy, zvýšený tlak, překyselení žaludku a další problémy.

3.1 Víno jako lék

a) Vitamíny

Obsah vitamínů se liší podle jednotlivých odrůd, je ovlivněn technologickým postupem výroby vína. Nejvíce jsou obsaženy vitamíny skupiny B, thiamin B1 (napomáhá srdeční činnosti, je přítomen přeměny cukrů v těle, je důležitý pro správnou funkci nervové soustavy), riboflavin B2 (udržuje dobrý stav pokožky, podporuje činnost rohovky a sítnice, reguluje růstové a životní procesy), kyselina pantotetová B5 (ovlivňuje nervovou koordinaci, účastní se přeměny bílkovin, cukrů a tuků, zvyšuje imunitu), pyridoxin B6 (je významný při tvorbě hemoglobinu, podporuje regeneraci kůže a funkci nervového systému), kobalamin B12, (má vliv na léčení zhoubné chudokrevnosti, omezuje únavu, napomáhá léčbě depresí), biotin H má vliv na kvalitu pokožky, niacin PP ovlivňuje činnost žaludku a střev, prokrvuje pokožku. Největší množství vitamínů B-komplexu obsahuje burčák. Vitamin A se ve víně téměř nevyskytuje.

b) Minerální látky

Obsah minerálních látek je ovlivněn půdními podmínkami. Jejich množství ve víně závisí na způsobu hnojení vinné révy a zvolené výrobní technologii, pohybuje se v rozmezí 3 - 5 mg na litr. Z minerálních látek jsou obsaženy nejvíce draslík (K), vápník (Ca) a hořčík (Mg), dále fosfor (P), železo (Fe) a Mangan (Mn) a řada stopových prvků. S přibývajícím věkem chrání minerální látky před řídnutím kostí.

c) Cukry

Hrozny obsahují glukózu a fruktózu v poměru 1:1. Na počátku zrání obsahují více glukózy, čím jsou hrozny vyzrálejší, tím více obsahují fruktózy. Mošty jsou doslazovány sacharózou, která se štěpí na glukózu a fruktózu a ty zkvašují na alkohol. Zbytkovým cukrem ve víně se rozumí cukr neprokvašený, ten se pohybuje v rozmezí od 0,2 až po 50 gramů v litru vína.

Podle množství zbytkového cukru jsou vína tříděna do kategorií. Pod označením "suché víno" můžeme očekávat nejvýše 4 g zbytkového cukru v litru, u "polosuchého vína" se pohybuje od 4,1 do 12 g, u "polosladkého vína" je v rozmezí od 12 do 45 g na litr a "sladké víno" obsahuje v litru minimálně 45 g zbytkového cukru. Cukr zvyšuje kalorickou hodnotu vína.

d) Tuky, oleje, vosky

Slupka bobule je pokryta voskovou vrstvičkou proti odparu vody a vniknutí škodlivých mikroorganismů, vosk se dostává do vína z povrchu bobule. Olej obsahují pečičky v bobulích, získává se jejich rozrušením. Tuky jsou ve víně nevítané, získají se za lisování vysokým tlakem.

e) Kyseliny

Víno obsahuje hlavně kyselinu vinnou, jablečnou a mléčnou. Při vyzrávání bobulí se poměr kyseliny vinné k jablečné zvyšuje na 2:1, v důsledku nepříznivého počasí obsahují hrozny více kyseliny jablečné, která je silně kyselá. Oproti kyselině vinné je méně stálá a rozkládá se působením kyslíku na kyselinu mléčnou. V malém množství jsou obsaženy - kyselina citronová, jantarová, v průběhu kvašení se uplatňují např. - kyselina máselná, mravenčí, octová, fumarová. Obsah kyselin ve víně se pohybuje mezi 5 - 8 g na litr.

f) Dusíkaté látky

Tvoří proteiny, polypeptidy, aminokyseliny a organické dusíkaté sloučeniny. Obsah ve víně se pohybuje od 0,5 do 1 g na litr. Převážně u červených vín se může vyskytovat vyšší obsah biogenních aminů. Z nich má význam hlavně histamin, který vzniká při kvašení kyseliny mléčné. Ve víně se vyskytuje v množství do 1 mg na litr vína, jeho obsah může přesáhnout až 20 mg na litr. Takovéto množství způsobuje nepříjemnou bolest hlavy a celkovou nevolnost. (BÁRTA, ČERNÝ, 2003,2004).

4 Legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství

Intenzivnější rozvoj českého vinařství souvisí hlavně s rozvojem měst. Během několika staletí bylo vydáno mnoho zákonů upravujících vinohradnictví a vinařství, například: horenská práva zakládání vinic¹. Postupně vznikla horenská práva pro jednotlivé vinařící obce nebo pro skupiny obcí. Na Moravě se těchto práv dochovalo více jak dvě stě a můžeme je rozdělit na dvě skupiny. Jedna skupina se opírá o dolnorakouské horenské právo

z Falkensteina z roku 1309 a resty za přestupky jsou v něm mírnější. Druhá skupina se opírá o horenské právo židlochovické vydané roku 1379 markrabětem moravským Joštem a obsahuje velmi přísná trestní ustanovení.

Významně do legislativy zasáhl i Karel IV., který správně a cílevědomě dovedl odhadnout a podpořit snahy měšťanů z Prahy a všech královských měst v Čechách a využít je zároveň k zvelebení země i k obohacení zchudlého královského důchodu. Viniční práva Karla IV. Zůstala v platnosti, i když později jen symbolicky, celkem 500 let. Potvrdili je i tito panovníci: Zikmund – 1436, Ferdinand I. - 1558, Ferdinand II. - 1627, Ferdinand III. - 1649, Marie Terezie – 1747 a František I. - 1808.

Intenzivní rozvoj vinařství a obchod s vínem si vyžadoval jednak přísnější dozor a různé řešení vztahů mezi osobami zúčastněnými na výrobním procesu. Z nařízení Karla IV. Tak vyplývá, že byl původně jeden perkmistr, a to ze Starého Města pražského, který měl za úkol vyhledávat vhodné pozemky ve všech českých městech a působit při jejich přeměňování na vinice. S rychlým rozvojem vinařství bylo jasné, že tuto práci nemůže zastat jeden člověk, proto byli postupně vybíráni perkmistři a jejich pomocníci ve všech městech.

Po celé 16. století vedli pražští nákladníci vinic boj proti porušování zákazu omezeného dovozu cizích vín. Nakonec tento problém vyřešili aspoň částečně zřízením obecního sklepa, kde by se mohla prodávat cizí vína bez omezení, a zisk přicházel do důchodu obce. Tuto výsadu udělil Ferdinand I. 22. 9. 1562 Starému Městu pražskému.

4.1 Česká legislativa v oblasti vinařství v 20. století

V roce 1995 byl přijat zákon č. 115/1995Sb., zkráceně zvaný jako „vinařský zákon“. Jednalo se o první vinařský zákon přijatý v okolních postkomunistických zemích, první speciální zemědělský zákon v České republice, který jasně vymezil práva a povinnosti vinařů. Tento

¹ Nejstarším dochovaným textem horenského práva na Moravě pocházejícím z r. 1281 je právo kroměřížské.

zákon navazoval částečně na tradici vycházející z roku 1907 a především zohledňoval aktuální stav v Rakousku a v sousedním Německu. Prováděcím předpisem k vinařskému zákonu z roku 1995 byla jedna vyhláška.

Novelou tento zákon prošel ve formě Sbírký zákonů pod č. 216/2000 Sb. Tento zákon ruší původní jedinou vyhlášku a zavádí tři – 29/2000 Sb., 298/2000 Sb. A 299/2000 Sb. Tím bylo vinařské právo z většiny přizpůsobeno předpisům Evropských společenství.

Původně navržená novela vinařského zákona obsahovala i ustanovení o zřízení Vinařského fondu, která ovšem byla z konečného znění vypuštěna. Jeho vznik a existence byly upraveny až zákonem 50/2002 Sb. Tato novela umožňuje nezávisle na státu podporovat výsadbu nových vinic až do doby vstupu České republiky do Evropské unie. Smysl vinařského fondu se projevil hned při dotacích pro rok 2003.

4.2 Současné legislativní normy pro vinohradnictví a vinařství

Zákon o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb. Byl do dnešních dnů několikrát novelizován a ne každá novela byla změnou k lepšímu. Jednou z novel je novela č. 215/2006 Sb., která vstoupila v platnost 1. 7. 2006. Tato novela například upravuje definici vinice nebo zahrnuje definici známkového vína s přívlastkem.

Dále pak došlo k novele zákonem č 311/2008 Sb. Jenž upravuje počet členů v radě fondu a jejich funkční období. Další změny vešly v platnost 1. 9. 2011 jako Zákon č. 256/2011 a zákon č. 452/2001 Sb. Zákon dále upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie upravující ochranu zeměpisných označení a označení původu. Další změnou byl Zákon č. 199/2012 Sb., kterým se mění zákon č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.

Poslední změnou byly Zákon č. 26/2017 Sb. ze dne 1. 3. 2017, jenž ruší nařízení vlády č. 143/2015 Sb., o náležitostech průvodních dokladů pro přepravu vinařských produktů na území České republiky a dále pak Vyhlášku 97/2006 Sb. o předpokladech a způsobu podpory marketingu a prodeje produktů, podpory rozvoje turistiky v oblasti vinohradnictví a vinařství a podrobnostech o poskytování informací veřejnosti Vinařským fondem. Zároveň tento zákon novelizuje zákon č. 321/2004 Sb., Zákon č. 252/1997 Sb. O zemědělství, Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně některých souvisejících zákonů, Zákon č.

146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, Zákon č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy a o změně a doplnění zákona č. 468/1991 Sb., o provozování rozhlasového a televizního vysílání, ve znění pozdějších předpisů, nařízení vlády č. 143/2015 Sb., o náležitostech průvodních dokladů pro přepravu vinařských produktů na území České republiky a dále pak Vyhlášku 97/2006 Sb., o předpokladech a způsobu podpory marketingu a prodeje produktů, podpory rozvoje turistiky v oblasti vinohradnictví a vinařství a podrobnostech o poskytování informací veřejnosti Vinařským fondem.

Mezi další předpisy patří např. Vyhláška stanovující podoblasti obce a tratě č.254/2010Sb, Nařízení rady (ES) 1308/2013 (základní nařízení pro celé zemědělství tj.

I pro vinařství) Nahrazuje dřívější nařízení 1234/2007, Nařízení komise (ES) č. 606/2009 o enologických postupech, Nařízení Komise (ES) č. 607/2009 o označování vína, Nařízení Komise (ES) č. 436/2009 o registraci vinic, hlášeníh, průvodních dokladech při přepravě vína a evidenčních knihách, nařízení komise (EU) č. 203/2012 o biovínu.

5 Hlavní odrůdy vína v České republice

Odrůdy révy vinné se vyskytují v nejstarších vinařských oblastech Přední Asie a Evropy v nepřeborném množství. Tvořil je odjakživa člověk společně s přírodou, která jim dodávala růstové vlastnosti, velikost, tvar a barvu hroznů, ale i obsah bobulí, který mohl člověk hospodářsky využít. A člověk vybíral dle svých potřeb – jedince s lákavými, většími hrozny a bobulemi, které byly pěkně vybarvené a měly sladkou, případně aromatickou, dužninu k tomu, aby jejich hrozny sloužily přímo k jídlu jako hrozen stolní. Takových odrůd nejvíce vznikalo v oblastech s velmi příznivými podmínkami, např. V pravlasti *Vitis vinifera* (ušlechtilá réva) v okolí Kaspického moře, v místech dnešního Íránu a Íráku.

5.1 Réva evropská

Ušlechtilá réva evropská je nejstarším a jediným evropským révy vinné. Do České republiky se dostala ze Středomoří, kde má tradici několik tisíc let.

Je příbuzná s révou *Vitis silvestris* rostoucí divoce v západní Asii a byla známa i v celé jižní a střední Evropě. Réva *Vitis vinifera* je geneticky velmi plastická, a proto existuje mnoho jejích odrůd, které vznikly mutací nebo cílevědomým šlechtěním adoptovaných na nejrůznější půdní i klimatické podmínky.

Réva evropská je teplomilná rostlina, které se daří tam, kde neklesají teploty pod $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, průměrné letní teploty jsou $18 - 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ a jarní $12\text{ }^{\circ}\text{C}$. Horní mez jejího pěstování je na severní polokouli na 20° až 50° s. š. A na jižní polokouli 30° až 50° j. š.

Optimální podmínky pro dokonalé vyzrání hroznů hlavně u modrých odrůd jsou v oblastech, kde se nevyskytují jarní mrazy a kde je dostatek slunečního záření během roku. Velmi důležitý z tohoto hlediska je i dlouhý a teplý podzim, který pro úplné dozrání hroznů vytváří optimální podmínky.

5.2 Bílá vína

Pro výrobu bílých vín stolních i jakostních převládají u nás tři základní odrůdy, jež zaujímají polovinu plochy našich vinic. Jsou to dvě odrůdy tradiční, pěstované odedávna na jižní Moravě – Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené. K nim pak přibyla pro druhé světové válce raněji zrající odrůda vhodná do severnější části Moravy a do Čech, která pochází ze Švýcarska -Müller – Thurgau.

5.2.1 Chardonnay

Jedná se o nejrozšířenější odrůdu na světě původem z Burgundska. Víno je kořenitější, velmi plné, s elegantní kyselinou a velmi vhodné k delšímu zrání v lahvi. Je výbornou surovinou pro výrobu nejjakostnějších sektů. Jeho jakost je nejlepší jen ve výborných polohách našich teplejších vinařských oblastí. I půdní podmínky mají na jeho jakost velký vliv. Nejvhodnější jsou půdy hlinité s obsahem vápna. V horších přírodních podmínkách bývá obsah kyselin vysoký a jejich projev drsný až neharmonický.



Obr. 3: Odrůda Chardonnay - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.2 Irsai Oliver

Muškatová odrůda maďarského původu, která zraje brzy a jejíž hrozny jsou vhodné i jako hrozen stolní. Víno má jemnou muškátovou vůni, nižší obsah extraktu i kyselin. Je velmi vhodné do směsí pro výrobu známkových² a šumivých vín.

² Známkové víno je většinou vyrobeno ze směsi několika odrůd, ale může být i z odrůdy jedné. Rozeznáváme známková vína podniková, kdy příslušnou známku vyrábí jen jeden podnik, většinou velkokapacitní. Taková známková vína se u nás z minulosti značně zdiskreditovala, protože to byly většinou směsi našich a dovážených vín s vyšším obsahem cukru uměle vytvořeným. Dobrou pověst mají hlavně známková vína s tradicí, pojmenovaná geografickými názvy, která vyrábějí všichni vinaři daného obvodu nebo oblasti a která mají přesně vymezené a veřejně známé parametry pěstitelské i technologické a jejich kvalita je určitým způsobem vinaři oblasti kontrolována.



Obr. 4: Odrůda Irsai Oliver - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.3 Kerner

Víno s vyšším obsahem extraktu, s jemnou vůní a harmonicky sladěnými kyselinami. Má také vyšší obsah alkoholu. Charakterem připomíná Ryzlink rýnský.

Odrůda byla vyšlechtěna ve Státním výukovém a výzkumném ústavu ve Weinsbergu ve Württembersku v Německu A. Heroldem v roce 1929 křížením odrůd Trolínské x Ryzlink rýnský. V roce 1969 byl Kerner klasifikován do všech německých vinařských oblastí a byla mu udělena ochranná autorská práva. Odrůda je pojmenována po A. Kernerovi, lékaři a básníku z Weinsbergu, který svým pacientům doporučoval sklenku vína jako nejlepší přírodní léčebný prostředek (<http://www.znalecvin.cz/kerner/>, online 2017-12-12)



Obr. 5: Odrůda Kerner - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor:Sotolář R. 2006

5.2.4 Müller Thurgau

Tato odrůda se rychle rozšířila pro ranější zrání, pravidelné a bohaté úrody, nižší obsah kyselin a příjemné a aromatické látky ve víně. Roste středně a má řidší olistění, dřevo vyzrává středně a mrazuvzdornost je nižší. Po mrazových poškozeních se rychle regeneruje. Zraje koncem září, začátkem října a nedosahuje vysoké cukernatosti.

Lehké svěží víno se žlutými tóny v barvě, s jemnou muškátovou vůní připomínající zralou broskev. Výraznější obsah kyselin mladých vín je harmonicky sladěn s ostatními složkami. Při nižším obsahu kyselin ztrácí svoji svěžest. Používá se do směsí značkových vín, kterým dodává výrazný příjemný buket.



Obr. 6: Odrůda Müller thurgau - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.5 Pálava

Pálava je křížencem odrůd Tramín x Müller Thurgau a její hrozny se barvou podobají Tramínu. Vína mají více kyselin než vína Tramínu a vůně připomíná vanilku. Víno je harmonické, aromatické a plné.



Obr. 7: Odrůda Pálava - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.6 Rulandské šedé

Je burgundská odrůda, která vznikla pupenovou mutací z odrůdy Burgundské modré. Je středního růstu, má řidší olistění a dřevo vyzrává dobře. Odolnost proti mrazu je dobrá, bývá poněkud odolnější proti suchu. Horen je malý, většinou pevný, bobule malé s modrošedou slupkou. Hrozny se musejí rychle zpracovávat, aby víno nebylo narůžovělé barvy.



Obr. 8 : Odrůda Rulandské šedé - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.7 Rulandské bílé

Odrůda, jež je u nás pěstována od nepaměti a zřejmě byla dovezena cisterciáky z Burgundska nebo nejpozději Karlem IV. Je středního růstu, hustějšího olistnění, dřevo vyzrává dobře a mrazuvzdornost je též dobrá. Hrozen je malý, většinou pevný, jen u některých klonů poněkud rozvětvený. Bobule mají jemnou slupku a jsou náchylné k hnití. Rulandské bílé má schopnost zvýšit koncem října cukernatost tak, aby se mohly vyrábět pozdní sběry a výběry. Ty pak po dosažení láhvové zralosti možno zařadit mezi vína výjimečně vysoké jakosti, pokud byla správně vyškolená.



Obr. 9: Odrůda Rulandské bílé - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.8 Ryzlink vlašský

Rostlina ryzlinku vlašského je středního růstu, má středně husté olistnění, dřevo vyzrává dobře a je dostatečně mrazuvzdorné, užívá se převážně v oblastech, kde hrozí jarní mrazíky. Hrozen je válcovitý, podlouhlý a mívá často ještě menší přívěšek hroznu vyrůstající od dlouhé stopky. Bobule jsou středně velké, žlutozelené a mají na vrcholku černou tečku. Zrání hroznů je velmi pozdní. Cukernatost stoupá v bobulích intenzivněji až koncem října či začátkem listopadu.

Jedná se o víno zelenkavé barvy s nažloutlým odstínem, s jemnou odrůdovou vůní a příjemnou chutí. V případě, že je víno vyrobeno z neúplně zralých hroznů, má vyšší obsah kyselin. Je základem známkových vín a používá se také k výrobě šumivých vín. Vína z pozdních sběrů a výběrů má vynikající kvalitu.

5.2.9 Ryzlink rýnský

Jedná se o typickou odrůdu severních vinařských oblastí. Je nezastupitelnou odrůdou pro výrobu vysoce jakostních vín i v nejlepších polohách našich vinařských oblastí, a to především v žrnosecké, znojenské, bzenecké, uhersko-hradištské i mutěnické. Ryzlink rýnský je nejodolnější odrůdou proti mrazu. Hrozen je malý, s malými zelenými až žlutozelenými bobulemi, které obsahují mnoho kořenitých látek. Nejlepší jakost vína se získává hlavně z pozdních sběrů s výběrů hroznů. Víno vyniká jemností, kořenitostí, harmonií s výraznější, ale velmi příjemnou kyselinou a delikátními aromatickými látkami, jež zaujmou nevtíravým, ale dlouhotrvajícím vjemem.



Obr. 10: Odrůda Ryzlink rýnský - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.10 Tramín červený

Tramín červený je velmi starou kulturní odrůdou a předpokládá se, že byl pěstován již ve starém Římě pod názvem *Vitis aminea*. Často se uvádí, že se šířil z jižních Tyrol, kde je obec jménem Tramin, v níž pořádají mezinárodní přehlídky vín Tramínu.

Tramín roste středně, má husté olistění a potřebuje intenzivní ošetření listové plochy podlomem a vylamováním fazochů³ aby se zlepšilo osvětlení letorostů a tím i plodnost. Mrazuvzdornost je dobrá, cukernatost malých, široce kuželovitých hroznů je vysoká. Společnost většinou vyžaduje vína Tramínu se zbytkovým cukrem. Taková jsou nejlepší z výběrových hroznů.

³ Boční výhonek, zálistek

Plná, vysoce aromatická a sladká vín a této odrůdy se pije hlavně ke sladkým dezertům nebo jako aperitiv před obědem, či k předkrmům, jako jsou například husí játra. Jedná se o víno podávané většinou v omezeném množství ke zvláštním příležitostem.



Obr. 11: Odrůda Tramín červený - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.11 Veltlínské zelené

Veltlínské zelené je hlavní rakouskou odrůdou révy a u nás jsou větší výsadby na Znojemsku, Mikulovsku a Velkopavlovicku. Bývá středního růstu i olistění, dřevo vyzrává dobře a mrazuvzdornost je střední. Hrozny jsou velké, křídlaté, s menšími zelenými nebo zelenožlutými bobulemi. Jde o odrůdu pozdní a velmi citlivou na správné zatížení keřů úrodou. Extraktivnost a plnost vína se zvyšuje tím, že je na každém letorostu ponechán pouze jeden hrozen. Na prvohorních půdách Znojemska mají kořenitě hořkomandlovou chuť, na spraších mívají jemnou lipovou vůni. Jsou oblíbená k dennímu stolování a ředěna vodou jako vinný střík tiší žízeň.



Obr. 12: Odrůda Veltlínské zelené - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.2.12 Ryzlink vlašský

Rostlina ryzlinku vlašského je středního růstu, má středně husté olistnění, dřevo vyzrává dobře a je dostatečně mrazuvzdorné, užívá se převážně v oblastech, kde hrozí jarní mrazíky. Hrozen je válcovitý, podlouhlý a mívá často ještě menší přívěšek hroznu vyrůstající od dlouhé stopky. Bobule jsou středně velké, žlutozelené a mají na vrcholku černou tečku. Zrání hroznů je velmi pozdní. Cukernatost stoupá v bobulích intenzivněji až koncem října či začátkem listopadu.

Jedná se o víno zelenkavé barvy s nažloutlým odstínem, s jemnou odrůdovou vůní a příjemnou chutí. V případě, že je víno vyrobeno z neúplně zralých hroznů, má vyšší obsah kyselin. Je základem známkových vín a používá se také k výrobě šumivých vín. Vína z pozdních sběrů a výběrů má vynikající kvalitu.

5.3 Červená vína

V případě výroby červených vín je primárně zapotřebí „talent“ a nápaditost samotného vinaře. Přestože podmínky na našem území nejsou pro pěstování červených odrůd příliš příznivé, vzniká zde téměř třetina lahodných druhů z celkové produkce vína na našem území. Vyznačuje se vyšším obsahem kyselin a oproti jižním odrůdám mají méně tříslovin. Můžeme z nich ucítit typický nádech borůvek, povidel, rybízu a višně které jsou pro naše červená vína typická a díky nimž se stávají jedinečná.

5.3.1 Cabernet Sauvignon

Tato odrůda pochází z francouzské vinařské oblasti Bordeaux, kde se pěstuje společně s odrůdami Cabernet franc a Merlot. Cabernet je středního až bujného růstu, letorosty jsou vzpřímené, řídce olistěné a dřevo vyžívá dobře. Hrozny jsou středně velké, s malými, kulatými bobulemi modré barvy.

Již v bobulích se objevuje typické aróma připomínající černý rybíz, někdy i s travnatou příchutí. Víno zraje velmi pomalu a vyžaduje školení v sudech. Teprve při zrání vína v sudech barrique⁴ a po dlouhém uložení na lahvích se objevují nejvzácnější tóny zralosti a plnosti červeného vína.



Obr. 13: Odrůda Cabernet savignon - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

⁴ Dubový sud o velikosti 225 l užívaný původně ve francouzském vinařském regionu Bordeaux ke zrání červených vín. Dnes rozšířený po celém světě nejen ke zrání, ale i k vyluhování zvláštních aromatických látek z dubu.

5.3.2 Frankovka

Frankovka patří k nejcennějším, u nás pěstovaným, modrým odrůdám. Má bujný růst, dobrou mrazuvzdornost, hrozny jsou velké, křídlaté, listy velké. Zrání hroznů bývá pozdní. Vína jsou velmi plná při úměrné sklizni a z dobře vyzrálých hroznů. Velmi se hodí pro zrání v lahvi, dají se využít pro výrobu vín v barrique. U nás jsou známá vína Frankovky hlavně z velkopavlovické oblasti. Jedná se o kvalitní vína se světlou až tmavou rubínovou barvou, harmonicky sladěným obsahem tříslovin a kyselin, svěží, vzhledem k vyššímu obsahu kyselin. Mladá vína mají specifickou odrůdovou vůni, která se zráním mění na vůni s ovocnými tóny.



Obr. 14: Odrůda Frankovka - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.3.3 Merlot

Poskytuje jemné, hladké a plné víno světle až tmavě rubínové barvy a kořenité chuti a vůně, s vyšším obsahem tříslovin. Mladá vína bývají méně odrůdově typická. Nejvyšší jakosti dosahuje po dvou až třech letech zrání. Používá se s úspěchem do směsí s Cabernet Sauvignon.



Obr. 15: Odrůda Merlot - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.3.4 Modrý Portugal

Pro široké upotřebení v kategorii stolních i jakostních vín se u nás pěstovalo dříve nejvíce Portugalské modré, které se k nám rozšířilo z Rakouska. Je bujného růstu, poměrně suchovzdorné, ale málo mrazuodolné. Trpí více houbovými chorobami a jeho velké hrozny snadno hnijí. V případě velkých sklizní jsou vína řídká, mají slabou barevnost a nízkou extraktivnost. Nicméně to mohou být dobrá stolní vína k široké škále pokrmů, zvláště když jejich obsah alkoholu nižší – kolem 10 – 11 obj. %. Ovšem při silně omezené sklizni dává velmi jemná a extraktní vína. Pro tuto vlastnost se stalo hlavní modrou odrůdou německých vinařských oblastí. Nyní mu začíná konkurovat odrůda Dornfelder.

V Německu se v posledních letech stalo módou vyrábět z hroznů modrého Portugalu velmi slabě růžové víno tak, že se po rozdrčení ponechá drť krátkou dobu odležet a lisuje se bez nakvašování. Získaný mošt (klaret) se vyškolí jako víno bílé.



Obr. 16: Modrý Portugal- Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.3.5 Rulandské modré

Je tradiční odrůdou jak v Čechách, tak na Moravě. Keře jsou středního vzrůstu, dobré odolnosti proti mrazům a jejich malé hrozny zrají pozdě. Při úměrné sklizni dosahují velmi dobré cukernatosti. Víno je nejen plné, ale i kořenité a mimořádně vhodné pro zrání na sudech i na lahvích. Pro víno této odrůdy je typická světle granátová barva. Při stárnutí se v něm ozývají tóny švestkových vůní lahvové zralosti.

5.3.6 Svatovavřínecké

Dostalo se k nám z Francie, kde nese tato odrůda označení Saint Laurent. Dnes se pěstuje již jen v Rakousku a u nás, protože jsou její vína tvrdá a hrubá. Je bujného růstu, suchovzdorná, středně mrazuvzdorná, ve vlhkých letech je její hustý hrozen náchylný k hnití. Mívá větší množství kyselin. Víno je tmavě červené, plné, s jemnou tříslovinou a charakteristickou vůní a chutí. Vyšší obsah kyselin, který poněkud zdrsňuje chuť vína, se postupně snižuje.



Obr. 17: Odrůda Svatovavřínecké - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

5.3.7 Zweigeltrebe

Je křížencem Frankovky a Svatovavříneckého. Je bujného růstu, má dobrou odolnost proti mrazům a sklizně dává pravidelné a bohaté. Vína jsou v prvním roce hrubší, ale po vyzrání bývají harmonická, odrůdově typická, vhodná k bohaté a syté stravě. Má vyšší obsah tříslovin a vysokou barvu s nafialovělým odstínem. Charakterem připomíná Svatovavřínecké (KUTTELVAŠER 2003; KRAUS, KUTTELVAŠER, VURM 1997)



Obr. 18: Odrůda Zweigeltrebe - Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

6 Nové trendy produkce vína

Zpracování vína se stále rozvíjí, dá se říct, že co vinař, to jiný technologický postup a jiné víno. Mezi nové trendy zařazujeme použití preparátů upravující mošt nebo mladé víno, použití speciálních zařízení nebo postupů upravujících většinou chuťové vlastnosti vína (technologické zásahy), výroba speciálních druhů vín a výroba biovín.

6.1 Použití preparátů upravující mošt nebo mladé víno

Mezi preparáty upravující mošt nebo mladé víno patří enzymy, kvasinky, bakterie jablečno – mléčného kvašení, taniny, kyselina vinná, Aromatické doplňky, chipsy a toestery.

a) Enzymy

- Pektolytický enzym se používá na uvolňování aromatu z hroznů (Trenolit Buket)
- Enzymy fixující barvu (Trenolin colour), který uvolňuje třísloviny a taniny, které stabilizují barvu
- Enzymy na štěpení slizových látek a jiných polysacharidů (Trenolin Blank) pro hnilobou napadené hrozny a pektinózní dužninu

b) Kvasinky

- Chladnomilné kvasinky hluboko prokvášejí (Oenoferm Freddo od 8°C)
- Osmotické kvasinky prokvášejí vysoce sladké mošty
- Kvasinky pro prokvašení alkoholických vín pro výrobu sektů (Cremanti či Seccoferm)
- Kombinace divokých a ušlechtilých kvasinek (Oenoferm Terra)
- Vlastní zákvas z vinice
- Aromatické kvasinky (MAURIVIN R2 – tvoří vysoký obsah tzv. ovocného aroma a esterů)
- Kvasinky pro snadné zastavení kvašení a zachování zbytkového cukru (Oenoferm InterDry)
- Geneticky modifikované kvasinky – nesmějí se používat při výrobě biovín
-

c) Kyseliny

- Kys. vinná (přibližně 4-15 g/l)
- Kys. jablečná (před zráním i 25 g/l!)
- Kys. citronová (v moštích od 0,5-1 g/l)
- Kys. jantarová (hořce slaná chuť 0,3-1,5g/l)
- Kys. mléčná (většinou do 4 g/l)
- Kys. fumarová (z acetaldehydu 0,6- 1,3g/l)
- Kys. octová (nesmí být více jak 1,2 g/l!)
- (kyselina siřičitá a askorbová)

d) Jablečno – mléčného kvašení (JMK)

Tento proces je v české republice používán k výrobě bílého, ale především červeného vína. Toto kvašení může nastat buď spontánně, díky bakteriím v hroznech či ve vinařském provozu, nebo - což je z hlediska kontroly a regulace celého procesu daleko praktičtější – naočkováním vína čistou kulturou mléčných bakterií. My prodáváme vynikající bakterie typu *Oenococcus oeni*. Musí se skladovat zamrazené, aby se bakterie po inokulaci⁵ do zahřátého vína probudily a mohli začít pracovat. Použití právě čistých kultur mě umožňuje načasovat celý proces, kontrolovat jej a také vlivem teploty i regulovat jeho dobu. Pro malovinaře je nejpraktičtější nastartovat tento proces hned po vykvašení červených vín. Vína nesmí být zasiřena, máme je stále v kádích či plastových sudech, kde dají se snáze kontrolovat. Ve větších či technologicky moderních provozech se provádí JMK souběžně s klasickým kvašením, což je technologicky náročné a k tomuto typu kvašení je zapotřebí vína neustále laboratorně kontrolovat.

Pokud proces JMK proběhne optimálně, zachovají si vína méně jogurtového či mléčného tónu a více aromatické svěžesti což je velmi důležité zejména u bílých vín. Optimální teplota pro jablečno-mléčné kvašení je 22-25° C

e) Taniny – třísloviny

Taniny zahrnují látky, které mají charakteristickou společnou svítající chuť. Adstringentní chuť pochází z reakce taninu s proteiny. Taniny fungují jako antioxidant, stabilizují barvu a strukturu vín.

⁵ Tzv. naočkování

6.2 Výroba vín v kvevri

Výroba vín se v České republice neustále rozvíjí. Chutě i nabídka je velmi rozmanitá a vinaři neustále vyvíjí své technologie a postupy. Jedním ze staronových způsobů výroby vína je i výroba v kvevri.

6.2.1 Co jsou kvevri a jejich historie

Kvevri (კვევრი) je objemná nádoba podobná, která se používá v k výrobě tzv. metodou. v se jí říká karas, v západní části Gruzie čuri.

Podle vykopávek v oblasti se kvevri používaly už v Vyrábějí se z místní hlíny, která má díky vysokému obsahu antibakteriální účinky, povrch se po vypálení ošetří. Jejich rozměry sahají od několika desítek až po patnáct tisíc. Sklizené hrozny se zpracují šlapáním a dají i s třepinami do kvevri, která se po ukončení bouřlivého utěsní a zakope do země ve sklepní místnosti zvané marani. Tím se zajistí zrání vína ve stabilní teplotě, které trvá nejméně půl roku, někdy však až dvacet let (na venkově bylo dříve zvykem, že se kvevri uložila do země při narození dítěte a vykopala při jeho svatbě). Teprve pak se kvevri vyzvedne, víno se stočí a z pevných zbytků se vypálí. Díky ležení na slupkách a třepinách má víno výraznější chuť a vůni a také vyšší obsah. Bílá vína vyrobená v kvevri mají sytou barvu, proto bývají označována také jako „oranžová vína“. V roce 2013 byl tradiční gruzínský způsob výroby vína zapsán na seznam zahájila dotační program na podporu výroby vína v kvevri.

(<https://cs.wikipedia.org/wiki/Kvevri>, online 2018-02-27)



Obr. 18: Nádoba Kvevri -

https://4.bp.blogspot.com/IwZPwaH1M/Vs8h8VfFTEI/AAAAAAAAAado/8RrfsQwRX7E/s1600/DW%2BKvevrit2015-07-08%2B10_Fotor.jpg

Kvevri jsou vyráběny ze specifického historicky používaného druhu hlíny. Výroba kvevri je výhradně ruční práce (a to i při velkém objemu nádob), bez použití hrncířského kruhu nebo jiné mechanizace. Jedná se o náročné řemeslo, které vyžaduje přesnost, dovednost, trpělivost a fyzickou sílu. Kvalitně vyrobené kvevri mohou být používány pro výrobu vína po staletí, aniž by negativně ovlivňovali jeho jakost. Velmi důležité je použít správný druh hlíny, důkladně ji vyčistit od kamínků a všech nečistot a hnětením z ní vytvořit plastickou směs podobnou těstu. Do hlíny pro výrobu kvevri je přidáno malé množství pomletého křemen, který způsobuje drsnost a hrubost vnitřních stran stěn kvevri, což jednak zvyšuje pevnost a stabilitu stěn, ale také usnadňuje vypadávání vinného kamene.

Samotné nádoby se vyrábí postupným přidáváním několik decimetrů vysokých a přibližně 4 cm širokých kruhových vrstev hlíny na sebe. Každá vrstva musí být po vytvarování vysušena, aby se zabránilo deformaci čerstvých stěn vlastní vahou. Po dokončení a prosušení se kvevri pozvolna vypalují ve speciálně postavených cihlových pecích. Celý proces probíhá za nepřítomnosti vysokých teplot, aby nedošlo k popraskání stěn. Po vypálení je vnitřek nádoby potažen vrstvou roztaveného včelího vosku, který vyplní póry ve vnitřních stěnách a zabrání budoucímu pronikání vlhkosti okolní zeminy. Před zakopáním jsou kvevri obaleny asi 10 cm silnou vrstvou vápenaté malty. Jako víko se používají ploché kulaté disky vyřezané z břidlice nebo víka dřevěná. Současným trendem jsou víka vyrobená z tvrzeného skla, které umožňuje vizuálně kontrolovat proces vinifikace bez nutnosti otevření nádoby.

Hotové kvevri jsou zakopávány do země ve speciálních nadzemních vinařských stavbách postavených z hrubých kamenů. Kvevri jsou umísťovány těsně pod úroveň podlahy, která bývá dlážděna cihlami nebo kameny.



Obr. 19: Kvevri - http://www.artkeramika.cz/w/artkeramika/cache/kvevri_1_800x.jpg

6.2.1 Postup výroby vína v kvevri

Výroba vín v kvevri je více jak 6000 let stará metoda původem z Gruzie. Výroba spočívá ve výběru nejlepších hroznů daného roku. Hrozny se pomelou a uloží do nádob zakopaných v zemi, kde hrozny fermentují bez jakéhokoli zásahu. V oblasti Gruzie se používá několik metod, které se od sebe drobně liší. Tato vzniklá vína jsou převážně suchá, při lahvování se nefiltrují, nečirí ani nesíří. Jedná se tedy o čistě přírodní produkt.

6.2.2 Kvevri klub

Kvevri klub je spolek přátel tradiční výroby vína v hliněných amforách. Byl založen roku 2016, kdy členové klubu přivezli na Moravu několik desítek amfor z Gruzie, které zakopali ve sklepích či venku. Vína zrají na slupkách více než pět měsíců a následně se lisují. Fermentace probíhá spontánně, vína nejsou nějak čiřena a do lahví sou nefiltrovaná. Mezi členy klubu patří VICAN, rodinné vinařství Mikulov; Malé vinařství z Velkých Němčic; Domaine Eisgrub – vinné sklepy Lednice a Zahradnická fakulta MENDELU.



Obr. 20: Průřez kvevri - https://cdn-images-1.medium.com/max/1600/1*4BTAVEoby1xLVMSH5gaBnQ.png

6.3 Vína Klaret

Názvem klaret nebo claret se smí označovat vyrobené z modrých odrůd bez . Znamená to buď celých nebo odtékáním ze rmutu. Termínem „ klaret “ se smí označovat také .

Ač se v Evropě slovem klaret označuje většinou na Moravě se historicky pod tímto názvem rozumí až vodového odstínu s šedavými odstíny na okraji .

Označení claret se používá historicky v Anglii a původ je od slova claret, který označoval tmavě růžové víno, prakticky jasně červené (jako čerstvá krev z rány) které se dováželo z Bordeaux.

V dnešní době je termín claret chráněným výrazem v EU pro označení červených vín z Bordeaux, kdy britští obchodníci prokázali jeho používání přes více než 300 let.

Ve Francii přetrvává označení termínem klaret u vín Bordeaux Clairet, mají lehkou červenou barvu, něco mezi klasickým Bordeaux a rosé. Počet hektarů této apelace je 925 ha. Převládá odrůda .

Vína s označením klaret se vyrábí tak, že hrozny modré odrůdy se nedrtí, ale jen jemně vylišují, přičemž se slupky nedostanou do kontaktu s moštem. Nepronikne do něj tolik barviva jako při výrobě klasického rosé, proto jsou klarety mnohem světlejší. Do vína se nedostanou ani třísloviny. Klarety jsou aromatické, ovocné, lehké a jemné.

6.4 Vína Barrique

Barrique je francouzský název pro dubový sud, ve kterém zraje víno, whisky či koňak po určitou dobu, a jehož objem se může lišit podle místa. Například v Bordeaux má barikový sud objem 225 l, v Burgundsku je to 228 l. V naší zemi je za barikový sud považován takový, jehož objem se pohybuje v rozpětí 210–250 l. Barrique je také výraz pro francouzskou metodu stárnutí vína v nových sudech barikové velikosti.

Pro výrobu sudů, v nichž víno kvasí a zraje, se nejlépe hodí dřevo listnáčů. Jehličnany obsahují příliš mnoho pryskyřic, které se sice přidávaly do vína v období starověku, ale dnes je jejich přítomnost spíše nežádoucí. Z listnatých stromů je vhodný právě dub. Jeho dřevo neuvolňuje těkavé látky a má ohromný potenciál aromatických látek. Jejich škála se ještě rozšíří, pokud se dubové dřevo opálí.

Opálené dubové dřevo obohacuje zrající víno o třísloviny a disponuje bohatou škálou chutí a aromat, které vínu předává. Tyto látky vznikají a uvolňují se při vysokých teplotách během opalování vnitřní strany dubových sudů. Tento proces vdechne dubovému dřevu doslova život. Dřevo je tvořeno ze tří základních komponent: ligninu, celulózy a hemicelulózy. Spalováním se každá z nich přeměňuje na nové látky, které stojí za neobvyklými chutěmi, které dokážeme

ve vínu rozpoznat.

V neopáleném nebo jen lehce opáleném dřevě dominují laktony (estery), které předávají vínu **dřevité tóny, kokosové a vanilkové aroma**. Při vysokých teplotách (od 140 °C do 350 °C) se nejprve štěpí celulóza a hemicelulóza. Jsou to dva složité cukry, které karamelizují při 225 °C. Vzniká tak základ pro budoucí **sladce karamelové a toffee aroma** a vůni **pražených a karamelizovaných mandlí**. Se stoupající teplotou (okolo 400 °C) se začíná rozkládat lignin a uvolňují se fenolové kyseliny a jejich stavební kameny. Jsou to především aldehydy a dehtové látky s bylinnými aromatickými tóny. Ty přinášejí **skořicové, hřebíčkové, pepřné, kořenité ořechově-mandlové tóny**, ale třeba i **vůni cedrového dřeva**. Středním vypálením se zesiluje vanilkové aroma, naopak se silným vypálením jeho intenzita klesá. Těžce opálené dřevo předává vínu silně **kořenité a kouřové aroma, tóny espressa, hořké čokolády** či **připáleniny (toast)**. Z opálené vrstvy se vyluhují třísloviny, které víno obohacují a naopak, pokud mošt obsahuje výrazné třísloviny, zuhelnatělá vrstvička působí jako filtr a dřevo je dokáže částečně absorbovat.

Dle zákona je možné víno označit slovem „barrique“, pokud zráló nejméně tři měsíce v barikovém sudu, který nebyl používán pro výrobu vína déle než tři roky. Jako bariková se tedy nemohou označovat vína, do kterých bylo aroma dodáno „pomocničky“ uvedenými výše (chipsy, kostky apod.). Na druhou stranu toto označení není ani povinné. Může se tedy stát, že ač nebylo zrání v sudech barrique na etiketě deklarováno, víno je touto technologií vyrobeno.

6.5 Speciální druhy vín

Mezi speciální druhy vín jsou zahrnována vína jako tokajská vína, liturgická vína, oranžová vína kachetinská vína, labrusková vína – chorvát , dolihovaná (Portské, Kagor, Sherry), kořeněná (Vermuty), perlivá a šumivá, ledová a slámová vína.

6.5.1 Tokajská vína

Tokajská oblast se nachází na území dvou států: 90% v Maďarsku a 10% na Slovensku. Mezi tokajské odrůdy patří Furmint , jenž je hlavní odrůdou a tvoří až 60% slovenských vinic. Dalšími odrůdami jsou pak Lipovina a Muškát žlutý. Historicky se tokajská vína vyráběla tzv. oxidativní metodou, při které přítomnost kyslíku v průběhu zpracování hroznů i vína zapříčinila tvorbu tzv. chlebovinky typické pro tato vína. Dnes je možné se setkat i s tokajskými víny vyráběnými i reduktivně. Aby tokajská vína získala svou komplexnost a typickou „chlebovinku“, musí zrát v malých dubových sudech v hlubokých tufových pivnicích. Sláva tokajských pivnic nezaostává za slávou tokajských výběrů. Legendární

labyrinty ukrývají deseti až stoleté poklady tokajských vinohradníků. V pivnici neomezeně vládne černá pivnicí plíseň – *Cladosporium cellare*, která žije z výparů vína a alkoholu. Žije tak v krásné symbióze s tokajským vínem. Teplota v pivnici je 10°C a relativní vlhkost okolo 90%.

6.5.2 Ovocná vína

Je to víno se zlatožlutou barvou, čistou jablečnou vůní, harmonicky nasládlé s příjemnou svěží kyselinou. Ovocná vůně příznivě podpoří chuť tohoto vína. Stolní jablečné víno je určeno pro milovníky lehčích ovocných vín.

6.5.3 Šumivá vína

Dříve patřily šumivá vína a sekt k symbolům přepychového života, k výsadám horních deseti tisíc. To vše už ale patří minulosti. Kvalitní sekty nemusí pocházet jen z Francie, a tak si dnes potěšení nad sklenkou perlivého nápoje může dopřát v podstatě každý. Sekty jsou tradičně spojovány se slavnostními příležitostmi, ale bylo by chybou spojovat je jen s přípitky. Se ctí, jedinečností a elegancí se totiž dokážou zhostit mnoha dalších rolí - ať už jako aperitiv, osvěžující míchaný nápoj, součást bowle či sorbetu nebo jako tečka za slavnostní tabulí.

Při nákupu šumivých vín zaměňuje mnoho zákazníků sekty za vína perlivá, vyráběná sycením vína oxidem uhličitým. Tato záměna je velmi snadná, neboť výrobci adjustují láhve s perlivým vínem tak honosně, že jsou často lépe vybavené než lahve se sektem. Takže pokud prodavač nabízí šumivé víno, vypadající podle lahve jako sekt, za podezřele nižší cenu, jde vždy o víno perlivé. Toto označení je uvedeno na etiketě, ale většinou tak malým písmem, že se velmi snadno přehlédne. Při koupi sektů si lze vybrat sekty kvašené v lahvích a kvašené v tancích. Sekty kvašené v lahvích klasickou metodou by měly být vždy jakostnější než sekty kvašené v tancích. Jejich výroba trvá totiž delší dobu, během níž se mohou vína více obohatit produkty autolýzy kvasinek. To přispívá nejen k většímu obohacení aromatickými a chuťovými látkami, ale i k lepšímu vázání kysličníku uhličitého ve víně. Podle obsahu cukru se u nás rozdělují sekty na extra suché označované jako brut nebo dry obsahující do 15 g cukru v litru, suché (sec) obsahující 15-35 g cukru v litru, polosuché (demi sec) s 35 - 50 g cukru v litru, polosladké (demi doux) s 50-80 g cukru v litru a sladké (doux), které obsahuje nad 80 g cukru v litru. Nejvíce se prodávají sekty typu demi sec, které jsou pro svou příjemně sladkou chuť velmi oblíbeny. Odborníky jsou nejvyhledávanější sekty suché, u kterých vynikají všechny jakostní znaky, neboť nejsou zakryty přídatkem cukru, jako je tomu u sektů sladších. Proto jsou suché sekty také vyráběny z nejakostnějších vín. Vysokou jakost mají sekty vyráběné klasickou metodou kvašením v lahvích s dlouholetou dobou ležení na kalech.

Tím se nejen vytváří velmi jemný buket i chuť, ale i bohaté nasycené vína kyslíčkem uhličitým projevující se bohatým, jemným a dlouhodobým perlením po otevření láhve. Červené sekty se vyrábějí jen v malém množství. Oblíbené jsou sekty růžové, ale nejvíc se vyrábějí a konzumují sekty bílé.

6.5.4 Ostatní speciální druhy

- **Mešní vína**
Ryze přírodní, bez chemických úprav a chemické stabilizace. /zásahy pouze fyzikální/.
- **Šumivá vína**
Přidáním cukru a kvasinek a novým překvašením. V uzavřených nádobách = CO₂ zůstává ve víně. Čím menší jsou bublinky, tím lepší je kvalita vína.
- **Perlivá vína**
Umělé nasycování CO₂. Pro zlepšení chuti se přidává před sycením likér.
- **Dolihovaná / fortifikovaná/ vína**
Mají 17 - 24% alkoholu proti běžným 8,5 - 18%.
- **Dezertní vína**
Přidáním cukru, zahuštěného moštu, hrozinek, vinného destilátu nebo lihu. /Malaga, Sherry, Porto, Madura, Marsala, Mavro, Raphael, Dubonnet/
- **Vermuty**
Kořeněná vína s vysokým obsahem alkoholu, cukru a koření. /Palina, Zeměžluč, Fenykl, Koriandr, Máta, - Cinzáno, Martini, Cora/
- **Aperitivy**
Velmi kořeněná alkoholická dezertní vína s nižším obsahem cukru. Podávat 10 - 12⁰ C. Jako vermuty před jídlem. Dezertní vína /nekořeněná/ k moučnickům.
Bílá vína 10 - 12⁰ C - červená 14 - 16 - šumivá 7 - 9

PRAKTICKÁ ČÁST

7. Cíl práce

Cílem této bakalářské práce je analýza vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii pokrmů a specifikace odrůd a druhů vína vhodné pro různé aktivity.

8. Hypotézy

1. Hypotéza – Znalosti běžných spotřebitelů o vhodné kombinaci vína a pokrmů jsou velmi nízké.
2. Hypotéza – Nabídka vín v restauračních zařízeních je velmi omezená a nedoplňuje nabídku jídel v jídelním lístku.

9. Použité metody a interpretace výsledků

K ověření stanovených předpokladů průzkumu a k dosažení cíle průzkumu byla zvolena dotazníková technika. Tato technika byla zvolena vzhledem k množství oslovení respondentů a k zajištění anonymity dotazovaných.

Dotazník byl vytvořen pro účel průzkumu praktické části bakalářské práce. Dotazník se skládal z 15 otázek (viz. Příloha č. 1) a sběr dat probíhal v průběhu měsíců březen - duben 2018 pomocí webového portálu Survio.com. Celkem odpovědělo 63 respondentů. Část dotazníku byla věnována individuální spotřebě vína respondentů, další část byla věnována kombinaci vína k jednotlivým pokrmům a dále pak vína jako nápoje vhodného k příležitostem běžného života. Dotazník obsahoval převážně uzavřené otázky a bylo zde také uvedeno, že se jedná o anonymní dotazník, který poslouží k vypracování bakalářské práce.

V kapitole 9.2 „Výsledky a jejich interpretace“ je vyhodnocen dotazník Analýza vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii pokrmů a jednotlivé otázky jsou prezentovány pomocí grafů, jež byly vytvořeny pomocí programů MS Office a internetového portálu Survio.com.

9.1 Zkoumaný soubor

Dotazník byl k dispozici online na webovém portálu Surivo.com pro respondenty z celé České republiky, bez jakéhokoliv omezení a důrazu na vzdělání v oboru gastronomie. Dotazník byl vyplněn náhodnými respondenty, kteří byly osloveni buď osobně, nebo pomocí sociálních sítí.

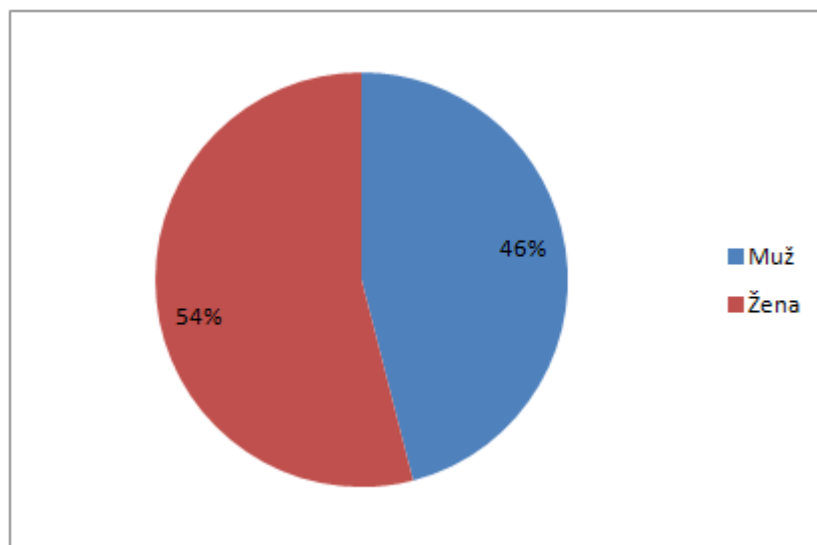
9.2 Vyhodnocení výsledků a jejich interpretace

Otázka č. 1

Tabulka č. 1 – Pohlaví respondentů

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
Muž	29	46,0
Žena	34	54,0

Graf č. 1 : Zhodnocení odpovědí respondentů



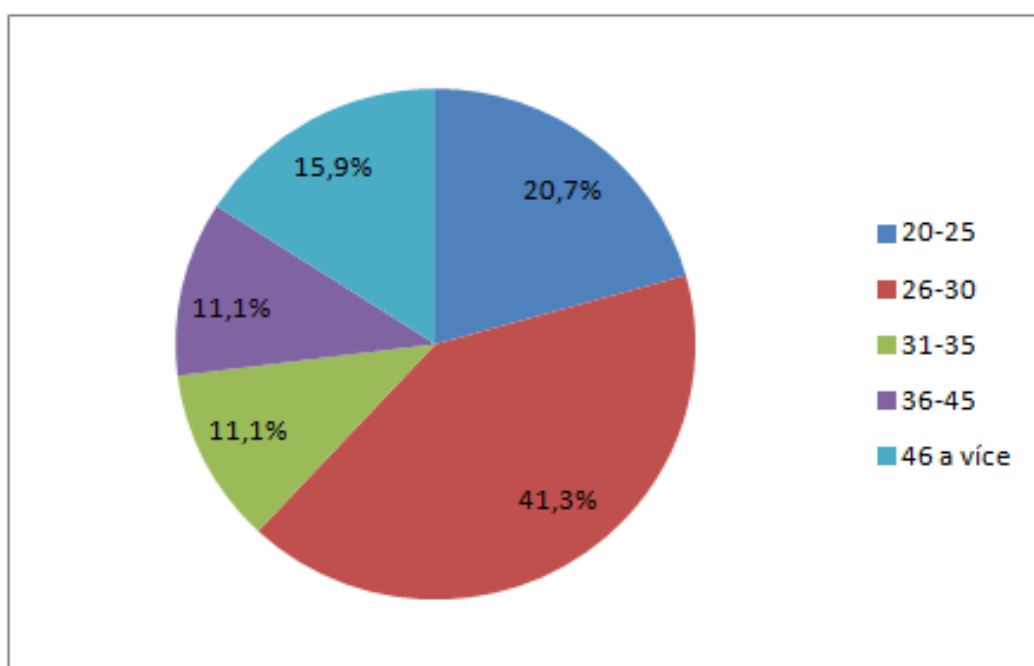
Tato otázka zkoumala pohlaví oslovených respondentů. Z celkového počtu 63 dotazníků jej vyplnilo 34 žen a 29 mužů.

Otázka č. 2

Tabulka č. 2 – Věk respondentů

Věk	Počet respondentů	Podíl [%]
20-25	13	20,7
26-30	26	41,3
31-35	7	11,1
36-45	7	11,1
46 a více	10	15,9

Graf č. 2: Věk respondentů



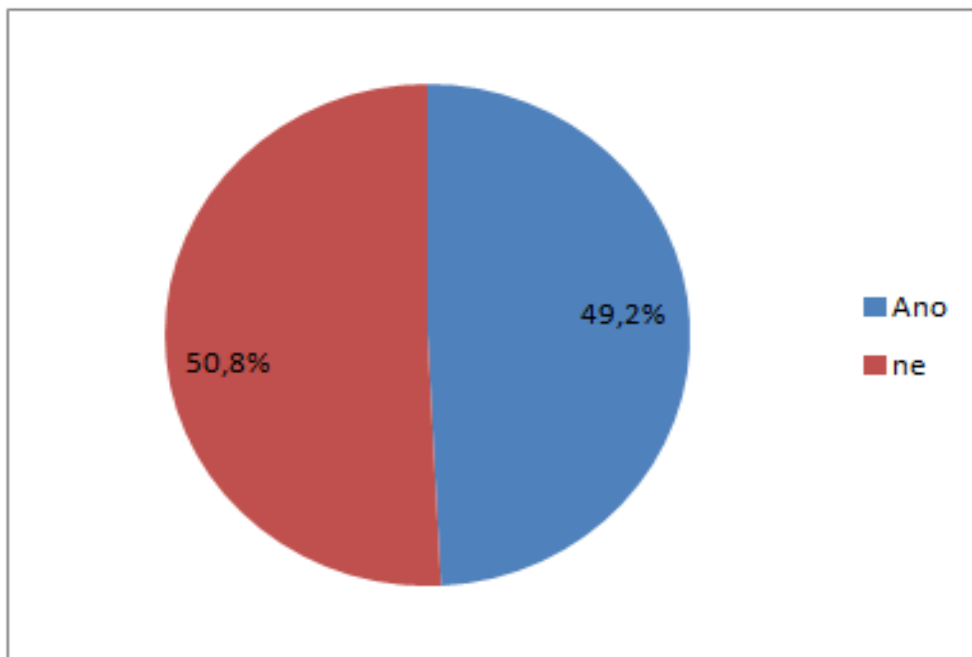
Tato otázka byla zaměřena na věkové rozpětí dotázaných. Dotazník vyplnilo 13 osob ve věku 20 - 25 let, 26 osob ve věku 26 – 30 let, 7 respondentů ve věku 31-35 let a také ve věku 36-45 let, 8 lidí uvedlo vyšší věk než 45 let a 2 z respondentů odpověděli „hodně“. Největší podíl odpovědí mají lidé ve věku 26 -30 let.

Otázka č. 3

Tabulka č. 3 – Působnost respondentů v oboru gastronomie

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
Ano	31	49,2
Ne	32	50,8

Graf č. 3: Působnost v oboru gastronomie



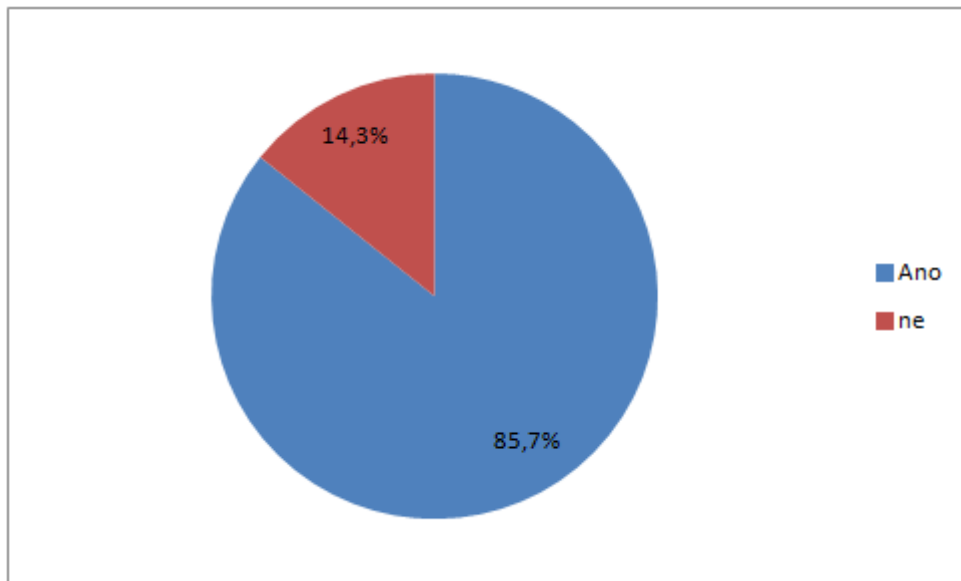
Na tuto otázku z celkového počtu dotazníků bylo 32 osob, které nikdy nepůsobili a ani nepůsobilí v oboru gastronomie, odpovědí od respondentů z boru bylo o 1 méně, tedy 31.

Otázka č. 4

Tabulka č. 4 – Konzumace vína k domácí spotřebě

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
Ano	54	85,7
Ne	9	14,3

Graf č. 4: Konzumace vína k domácí spotřebě



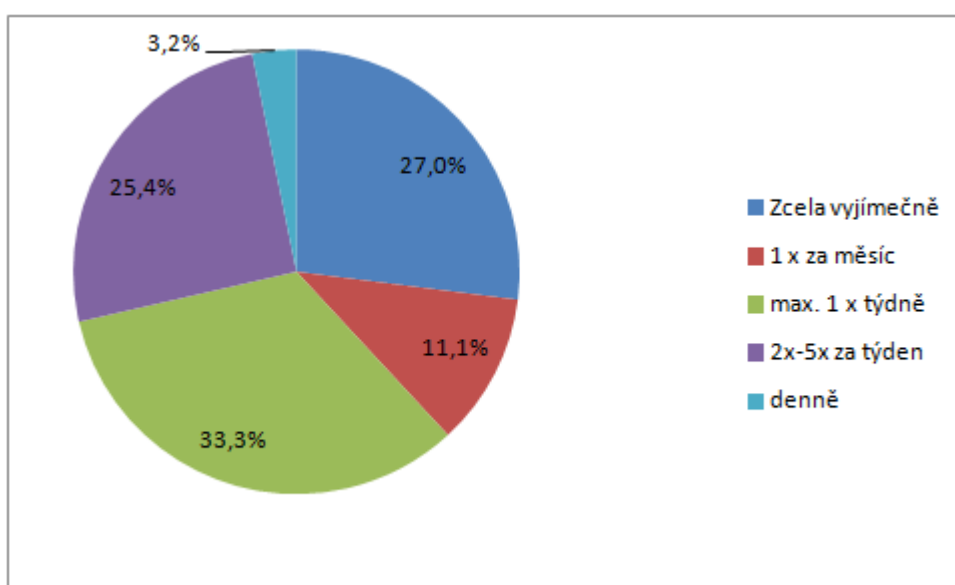
54 respondentů odpovědělo, že konzumuje víno ke své domácí spotřebě, pouhých 9 z dotázaných si víno k domácí spotřebě nekupuje.

Otázka č. 5

Tabulka č. 5 – Pravidelnost konzumace vína

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
Zcela výjimečně	17	27,0
1 x za měsíc	7	11,1
max. 1 x týdně	21	33,3
2x-5x za týden	16	25,4
denně	2	3,2

Graf č. 5: Pravidelnost konzumace vína



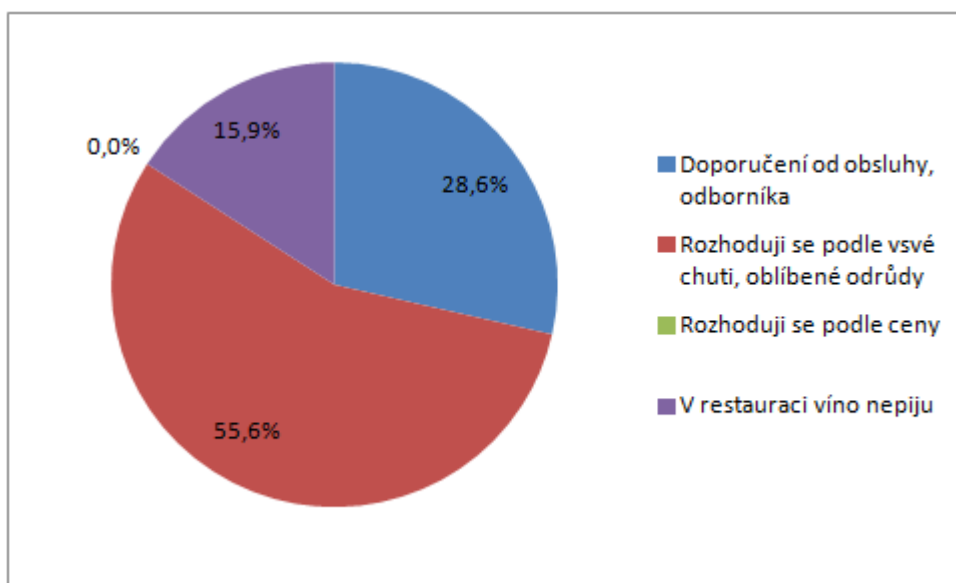
21 z dotázaných odpovědělo, že víno konzumuje maximálně 1 x týdně, jedná se o 33,3 % z celkového počtu dotázaných, 17 respondentů konzumuje víno zcela výjimečně při příležitostech jako oslavy, výročí apod., 1 x za měsíc si víno dopřeje 7 dotázaných, tedy 11,1 % z celkového počtu, 25,4 % dotázaných, tedy 16 osob konzumuje víno 2x – 5 x za týden. 2 z respondentů si pak vychutnávají víno denně.

Otázka č. 6

Tabulka č. 6 - Co je rozhodující při výběru vína v restauraci

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
Doporučení od obsluhy, odborníka	18	28,6
Rozhodují se podle své chuti, oblíbené odrůdy	35	55,6
Rozhodují se podle ceny	0	0,0
V restauraci víno nepiju	10	15,9

Graf č. 6 : Co je rozhodující při výběru vína v restauraci



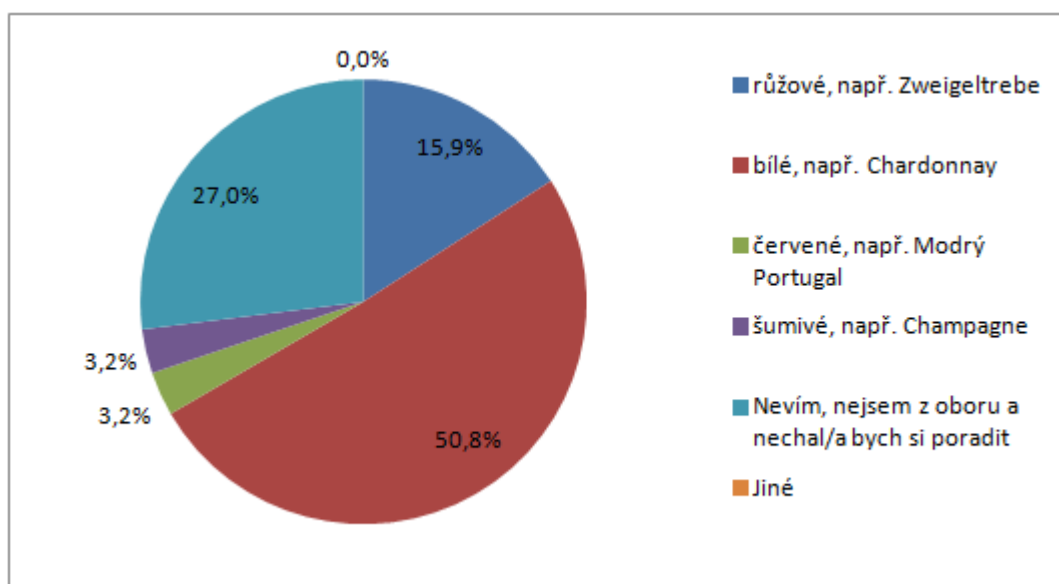
Více jak polovina dotázaných, konkrétně 55,6 %, si vybírá víno v restaurace dle své chuti nebo oblíbené odrůdy bez závislosti propojení chuti vína s vybraným pokrmem, pouze 28,6 %, tedy 18 dotázaných, vybírá víno na základě doporučení odborníka nebo obsluhy, aby chuť vína ladila s vybraným pokrmem, 10 respondentů v restauraci víno nepije. Nikdo z dotázaných se při výběru vína nerozhodl podle ceny.

Otázka č. 7

Tabulka č. 7 – Kombinace vína s odrůdy s lososem se salátem z baby špenátu

Možnosti odpovědí	Response	Podíl [%]
růžové, např. Zweigeltrebe	10	15,9
bílé, např. Chardonnay	32	50,8
červené, např. Modrý Portugal	2	3,2
šumivé, např. Champagne	2	3,2
Nevím, nejsem z oboru, nechal/a bych si poradit	17	27,0
Jiné	0	0,0

Graf č. 7: Kombinace vína s lososem se salátem z baby špenátu



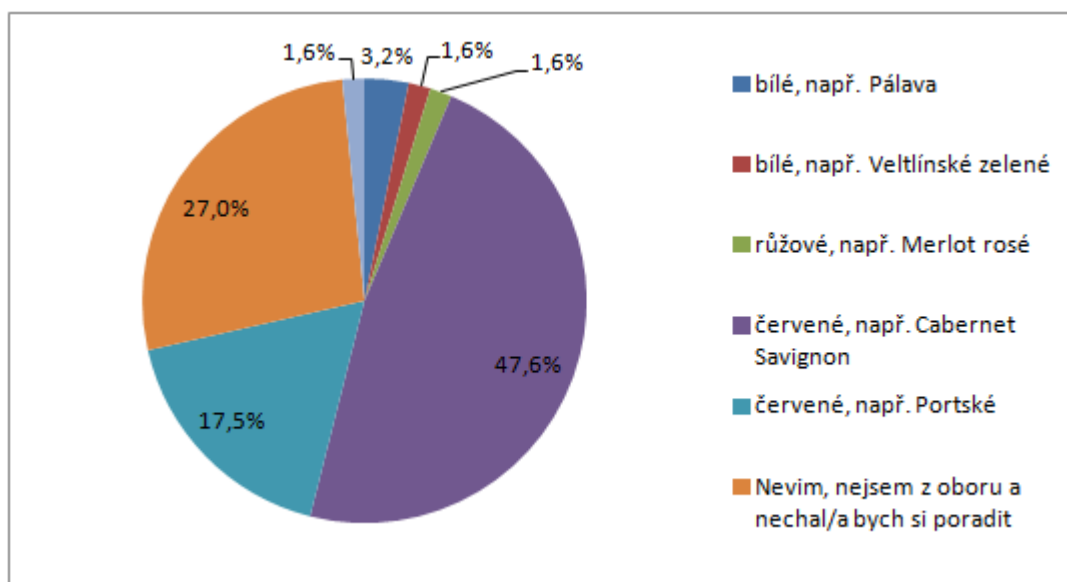
32 respondentů (50,8 %), více jak polovina, správně odpovědělo, že k jednoduše upravené rybě jako je losos nebo také tuňák je nejvhodnější jemné suché bílé víno, např. Chardonnay, které doplní chuť zmiňovaných ryb. 17 osob, tedy 27 % dotázaných by si nechalo při výběru poradit. Shodně, po 2 osobách, by k vybranému pokrmu vybrali červené víno např. Modrý Portugal, jenž by se hodil ke grilované úpravě ryby nebo šumivé víno, které je vhodnější k uzeným rybám. Růžové víno, které bylo vybráno 10 z oslovených respondentů by lépe chutnalo s drobnými chuťovkami jako paštiky či uzeniny nebo prosciutto se žlutým melounem.

Otázka č. 8

Tabulka č. 8 - : Kombinace vína s hovězími líčky na kořenové zelenině

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
bílé, např. Pálava	2	3,2
bílé, např. Veltlínské zelené	1	1,6
růžové, např. Merlot rosé	1	1,6
červené, např. Cabernet Sauvignon	30	47,6
červené, např. Portské	11	17,5
Nevím, nejsem z oboru a nechal/a bych si poradit	17	27,0
Jiné (suché, např. Müller Thurgau)	1	1,6

Graf č. 8: Kombinace vína s hovězími líčky na kořenové zelenině



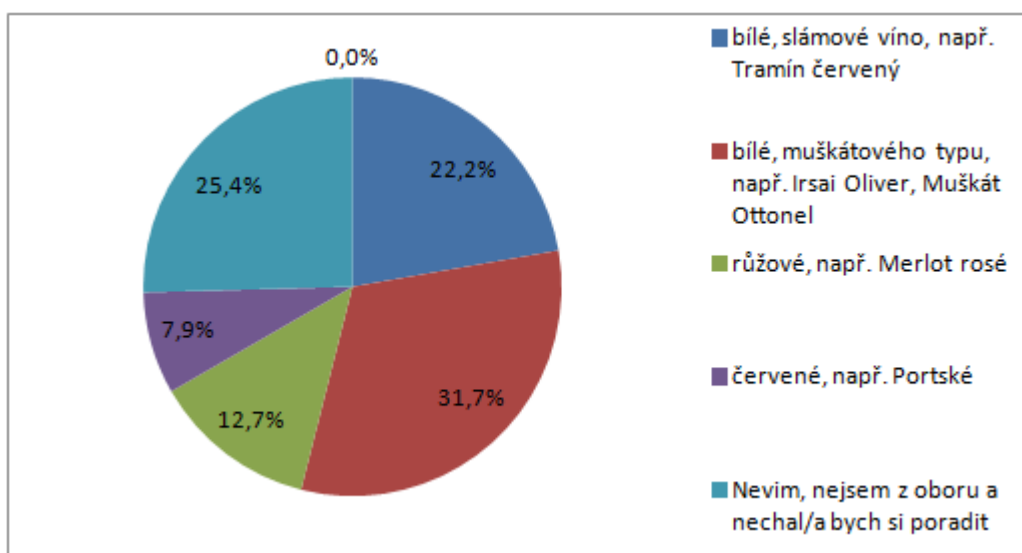
Hovězí (telecí) líčka s kořenovou zeleninou, většinou podávané s bramborovou kaší jsou rozšířeným pokrmem v českých restauracích. Již v omáčce je použito kvalitní červené víno, jež podtrhuje chuť masa a vytváří báječný základ pro výraznou omáčku a dokonalý chuťový zážitek. Není proto překvapením, že tento pokrm výborně doplňuje červené víno, např. Cabernet Sauvignon, jež zvolilo 47,6 % dotazovaných. Chybou by jistě nebylo ani červené, Portské, jenž má charakteristickou chuť a rubínovou barvu. Vzhledem k větší účasti respondentů, kteří nebyli z oboru gastronomie by si celých 27 % dotázaných nechalo poradit. Ostatní respondenti by pak volili bílá vína nebo dokonce i víno růžové.

Otázka č. 9

Tabulka č. 9 – Kombinace vína společně s jablkovým závinem

Možnosti odpovědí	Response	Podíl [%]
bílé, slámové víno, např. Tramín červený	14	22,2
bílé, muškátového typu, např. Irsai Oliver, Muškát Ottonel	20	31,7
růžové, např. Merlot rosé	8	12,7
červené, např. Portské	5	7,9
Nevím, nejsem z oboru a nechal/a bych si poradit	16	25,4
Jiné	0	0,0

Graf č. 9: Kombinace vína a jablkového závinu



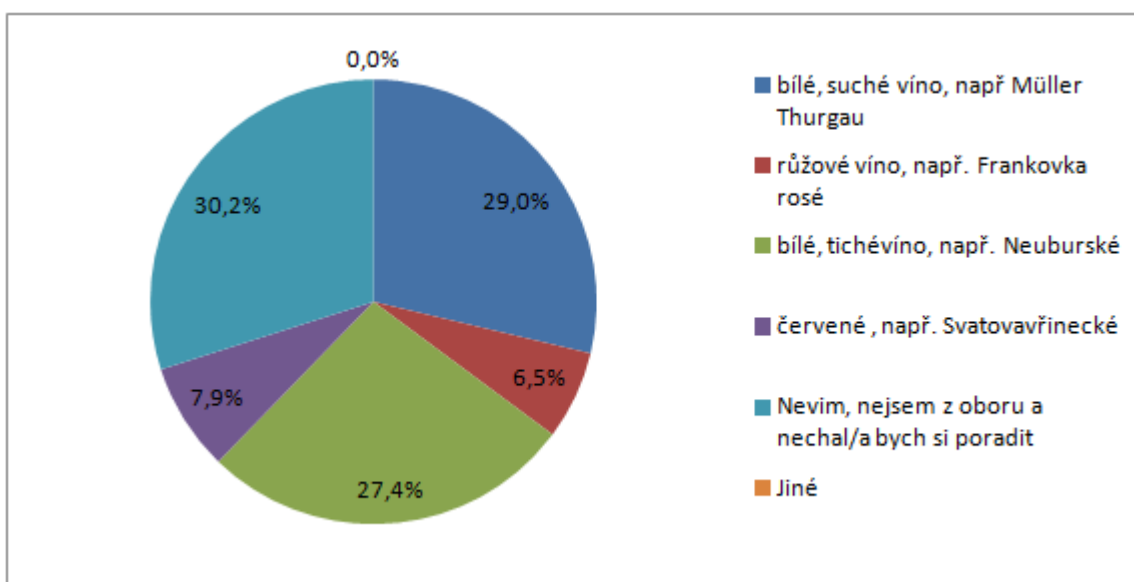
Jablkový závin nejlépe chutná s bílými víny nižším přívlastkových kategorií s výrazným muškátovým aroma, např. Muškát Ottonel, Irsai Oliver nebo Müller Thurgau, jak odpovědělo 31,7 % z dotázaných. Bílé, sladké, slámové víno vybralo 22,2 % respondentů a 25,4 % by si nechalo s výběrem vína k danému pokrmu poradit. 12,7 % by závin doplnilo růžovým vínem a 7,9 % by zvolilo víno červené, např. Portské.

Otázka č. 10

Tabulka č 10 – Kombinace s polotvrdými sýry holandského typu

Možnosti odpovědí	Response	Podíl [%]
bílé, suché víno, např. Müller Thurgau	18	29,0
růžové víno, např. Frankovka rosé	4	6,5
bílé, tiché víno, např. Neuburské	17	27,4
Červené, např. Svatovavřínecké	5	7,9
Nevím, nejsem z oboru a nechal/a bych si poradit	19	30,2
Jiné	0	0,0

Graf č. 10: Kombinace vína s polotvrdými sýry holandského typu – eidam, gouda, Leerdammer...



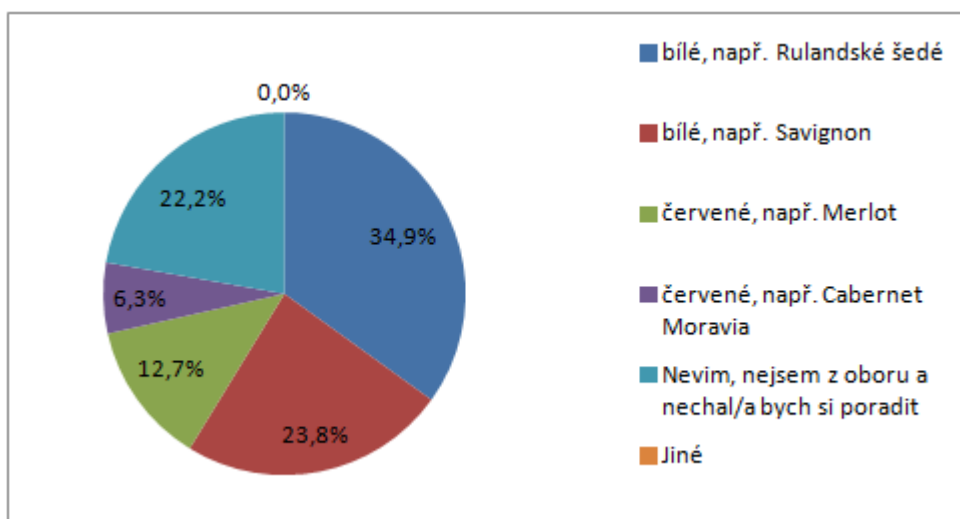
Na základě vhodných a doporučených kombinací vína a sýrů nejlépe podtrhuje chuť polotvrdých sýrů holandského typu s kořením jako např. eidam, gouda nebo Leerdammer víno bílé, tiché např. Neuburské, které vybralo 27,4 % z olovených. 30,2 % by si s výběrem vína nechal poradit a 29 % osob by zvolilo spíše víno suché, např. Müller Thurgau. 7,9 % zvolilo víno červené a 6,5 % respondentů zvolilo dokonce víno růžové, např. Frankovka rosé.

Otázka č. 11

Tabulka č. 11 – Kombinace vína s měkkými sýry s bílou plísní

Možnosti odpovědí	Response	Podíl
bílé, např. Rulandské šedé	22	34,9
bílé, např. Savignon	15	23,8
červené, např. Merlot	8	12,7
červené, např. Cabernet Moravia	4	6,3
Nevím, nejsem z oboru a nechal/a bych si poradit	14	22,2
Jiné	0	0,0

Graf č. 11: Kombinace vína s měkkými sýry s bílou plísní typu – Camembert, Brie, Hermelin,...



K měkkým sýrům s bílou plísní jsou doporučována vína červená, např. Cabernet Moravia, který byl vybrán pouze 6,3 % respondentů. Většina, 22 z dotázaných, zvolila jako vhodnou kombinaci bílé víno, např. Rulandské šedé, které je vhodější k tvrdým sýrům jako např. Parmigiano reggiani, ementál, Grand Moravia, Prímátor, zrajícím sýrům jako např. Blaťácké zlato nebo Reblochon⁶ a uzeným pařeným sýrům jako oštěpok, Parenica nebo Koliba. 23,8 % vybralo bílé víno, např. Savignon, jenž je vhodnější k polotvrdým sýrům holandského typu - eidem, gouda, Archivní sýr nebo k tvrdým ovčím a kozím sýrům – Pecorino. 12,7 % zvolilo jako vhodnou kombinaci červené víno, např. Merlot.

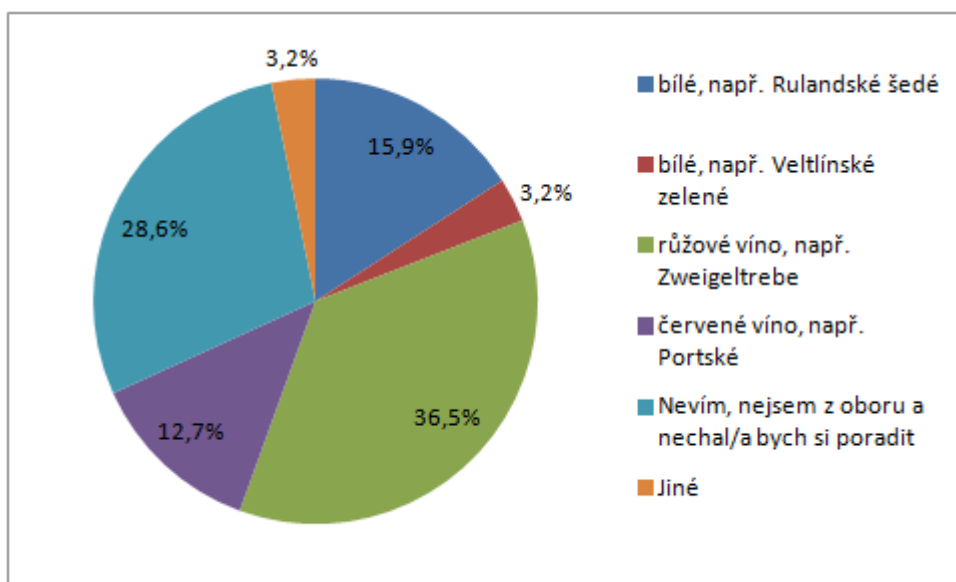
⁶ Polotvrdý sýr s kůrou na povrchu ze syrového kravského mléka, A.O.C. měkký až zrající s bílo-béžovou kůrou na povrchu velmi jemné chuti

Otázka č. 12

Tabulka č. 12 – Kombinace vína s krémovými deserty a pudinky

Možnosti odpovědí	Response	Podíl [%]
bílé, např. Rulandské šedé	10	15,9
bílé, např. Veltlínské zelené	2	3,2
růžové víno, např. Zweigeltrebe	23	36,5
červené víno, např. Portské	8	12,7
Nevím, nejsem z oboru a nechal/a bych si poradit	18	28,6
Jiné	2	3,2

Graf č.12: Kombinace vína s krémovými deserty nebo pudinky



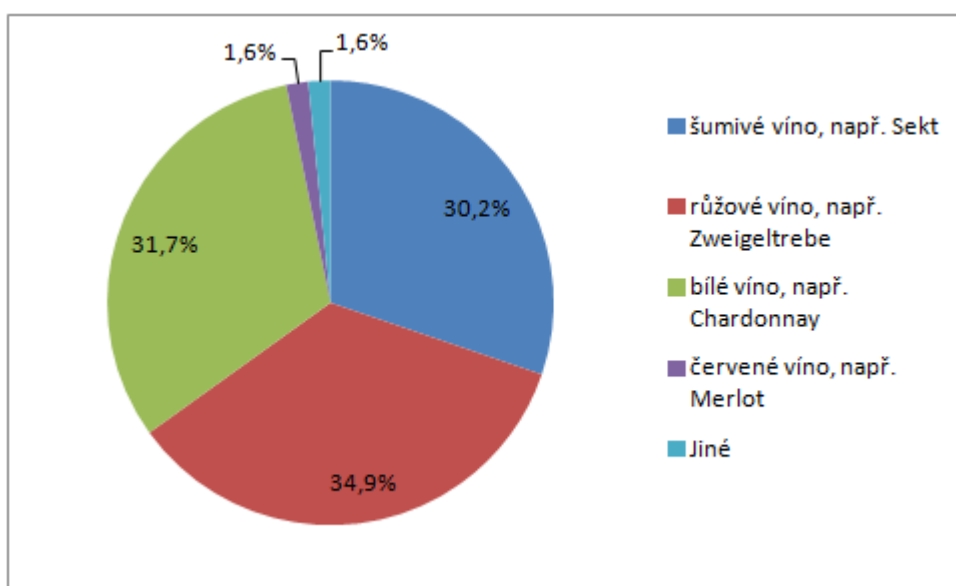
Tato otázka byla zaměřena na kombinaci vína s deserty. Krémové deserty, pudinky a pěny skvěle doplňuje víno Portské, které zvolilo pouze 8 respondentů, tedy pouhých 12,7 %. 36,5 % dotazovaných vybralo víno růžové, např. Zweigeltrebe. 28,6 % zvolilo radu při výběru vína k danému pokrmu a 15,9 % vybralo víno bílé, např. Rulandské šedé. Dva z respondentů zvolili jinou variantu, jeden doporučil víno bílé, sladké, druhý k danému deserty víno nevybral vůbec.

Otázka č. 13

Tabulka č. 13 – Víno vhodné ke spotřebě v horkých letních dnech

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
šumivé víno, např. Sekt	19	30,2
růžové víno, např. Zweigeltrebe	22	34,9
bílé víno, např. Chardonnay	20	31,7
červené víno, např. Merlot	1	1,6
Jiné	1	1,6

Graf č. 13: Víno vhodné ke spotřebě v horkých letních dnech



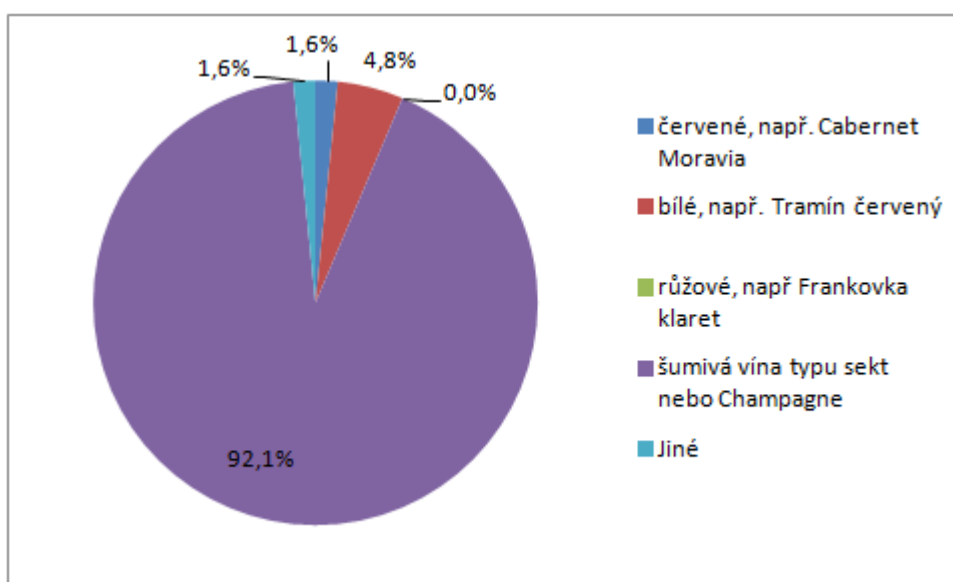
Otázka 13 byla zaměřena na konzumaci respondentů v daném období. V horkých letních dnech je vinaři doporučováno vychlazené víno, nejlépe růžové, např. Zweigeltrebe s lehkou ovocnou chutí., které v každém doušku příjemné osvěží. 34,9 % osob vybralo správnou variantu společně s 31,7 % dotázanými, kteří zvolili víno bílé, např. Chardonnay. Méně vhodná, v horkých dnech, jsou vína červená, např. Merlot. 30,2 % respondentů vybralo do letních dnů víno šumivé, např. Sekt. Jedna z osob nevěděla jaké víno vybrat,

Otázka č. 14

Tabulka č. 14 – Víno jako přípitek k slavnostním příležitostem

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
červené, např. Cabernet Moravia	1	1,6
bílé, např. Tramín červený	3	4,8
růžové, např. Frankovka klaret	0	0,0
šumivá vína typu sekt nebo Champagne	58	92,1
Jiné	1	1,6

Graf č. 14: Víno vhodné jako přípitek k slavnostním příležitostem



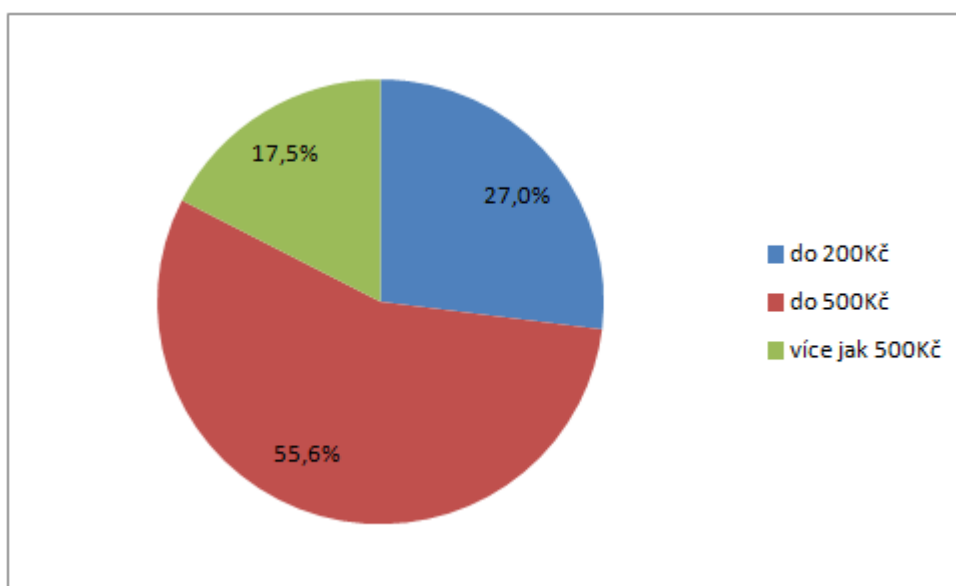
V případě této otázky byla odpověď poměrně jednoznačná, celých 92,1 % dotázaných se shodlo v odpovědi, že nejvhodnějším vínem pro přípitek k slavnostním příležitostem jsou vína šumivá typu Sekt nebo Champagne. 3 z respondentů preferovali víno bílé, 1 Cabernet Moravia, tedy víno červené a 1 respondent nevěděl, které víno vybrat.

Otázka č. 15

Tabulka č. 15 - Cena za 0, 7l vína, jež jsou lidé ochotni zaplatit v restauraci

Možnosti odpovědí	Responze	Podíl [%]
do 200Kč	17	27,0
do 500Kč	35	55,6
více jak 500Kč	11	17,5

Graf č. 15 – Cena za 0, 7l vína, jež jsou lidé ochotni zaplatit v restauraci



Poslední otázka dotazníku byla zaměřena na cenu, kterou jsou respondenti ochotni zaplatit při koupi vína v restauraci. V českých restauračních zařízení převládá nabídka stolových vín, jež ve většině případů nijak neohromí, naopak spíše odradí. V malém množství se vyskytují vína vybraná nebo dokonce vína spojená a doplňující nabídku pokrmů. Více jak polovina dotázaných, konkrétně 55,6 % je ochotna zaplatit za 0,7l lahev vína do 500Kč, 11 respondentů dokonce zvolilo variantu více jak 500Kč, 17 respondentů by pak nepzaplatila více jak 200Kč.

9.3 Verifikace hypotéz

1. Hypotéza – Znalosti běžných spotřebitelů o vhodné kombinaci vína a pokrmů jsou velmi nízké.

Při vyhodnocování dotazníků se mi tato hypotéza potvrdila. Byla stanovena na základě zúčastněného pozorování, teoretických poznatků a praktických zkušeností. Z výzkumu vyplynulo, že při kombinaci vína a pokrmů by velká část respondentů zvolila variantu rady od obsluhy nebo odborníka a 35 z dotázaných by se řídila spíše chutí nebo svou oblíbenou odrůdu bez závislosti a vhodného propojení k vybranému pokrmu.

2. Hypotéza – Nabídka vín v restauračních zařízeních je velmi omezená a nedoplňuje nabídku jídel v jídelním lístku.

Tato hypotéza se mi na základě vyhotovení dotazníku také potvrdila. Byla stanovena na základě zúčastněného pozorování, teoretických poznatků a praktických zkušeností z předchozích povolání a 10 leté praxi v restauračních zařízeních. 35 respondentů by víno vybíralo podle chuti nebo odrůdy, kterou znají, 10 lidí v restauraci raději nepije víno vůbec.

NÁVRHOVÁ ČÁST

Vzhledem k trendům v gastronomii a životního stylu se přizpůsobuje i oblast vinařství. Gastronomie v České republice se přizpůsobuje zdravému životnímu stylu a moderním trendům ze zahraničí. V současné době je velmi populární online komunikace s hostem, vlastní originální receptury, působení na zdravotní stav zákazníka, osobitost v designu, vyšší kvalita služeb, individuální přístup a působení zážitků.

S rozvojem gastronomie roste také množství konkrétně zaměřených barů (např. Wine bar) a mění se segment zákazníků a jejich životních styl, který vede k jinému pohledu na přípravu pokrmů. Zákazník požaduje čerstvost, (sůl a koření, čerstvé bylinky), v případě masa preferuje vyzrálé kvalitní maso s jasným původem ve spojení se sezónní zeleninou. Desertý jsou lehké, ovocné s ohledem na zdravý životní styl. Důležité také je vhodná kombinace pokrmů s nápoji.

Důležité je také vzdělání zaměstnanců v oboru gastronomie, případně pravidelná školení a konzultace ohledně kombinací pokrmů s nápoji. Pro dobré jméno podniku je klíčová čerstvost, odbornost, originalita, přístup k zákazníkům, využití kvalitních surovin z místních zdrojů a zajímavá a zábavná prezentace, neboť gastronomie je zaměřena na smysly.

Vhodné by bylo zavedení jídelních lístku s doporučením vhodné kombinace pokrmů a nápoje, popř. přímo sestavená menu jako samotný zážitek k vybraným příležitostem. Pro majitele restaurací je také důležitý vhodný dodavatel vína, který svými výrobky bude podtrhovat komplexnost nabízených služeb v daném gastronomickém zařízení.

ZÁVĚR

Oblasti vinařství, vinohradnictví a gastronomie sou stále se rozvíjející obory, které jsou nedílnou součástí několika kultur. Zážitek spojení s konzumací pokrmů ve správném spojení s lahodným vínem znali již naši předkové a tento trend neustále postupuje kupředu.

Cílem mé práce byla analýza vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii a seznámení čtenáře s některými výrobními technikami v produkci vín v České republice. V práci jsou také zmíněny staronové postupy vedoucí k výjimečnosti jednotlivých vína odrůd jako je např. výroba vín v Kvevri. Má práce také přiblížila čtenáři historii vinařství v České republice a porovnání se současnými trendy a také víno a jeho vztah ke gastronomii – oenogastronomie. Práce také zahrnuje kapitolu víno jako lék, kde byly zmíněny blahodárné účinky lahodného moku na lidský organismus.

Čtvrtá kapitola se zabývala legislativou spojenou s vinařstvím a vinohradnictvím a zahrnuje i historii jednotlivých vinařských zákonů. Další dvě kapitoly se věnovaly jednotlivým odrůdám bílých a červených moštových vín, které jsou pěstovány v České republice a jejich charakterizace.

Praktická část byla věnována metodice dotazníku k dané problematice a jeho hodnocení. V jednotlivých grafech a tabulkách byly zachyceny odpovědi respondentů. Veškeré odpovědi byly anonymní a využity pouze jako podklad k bakalářské práci.

V návrhové části jsou shrnuty nové trendy v gastronomii a přizpůsobení vztahů vína jako nápoje vhodného pro gastronomii. Dále zde byly zmíněny požadavky a preference zákazníků při vnímání správných zážitků z gastronomie a trendů ve vinařství.

Použité zdroje

Tištěné zdroje:

BÁRTA, Luboš a Branko ČERNÝ. *50 dnů s vinaři: aktuální obrazový průvodce českými a moravskými vinařskými oblastmi, 50 předními vinařstvími a jejich nejlepšími víny*. Praha: Geronimo Collection, 2004. ISBN 80-239-2190-8.

BÁRTA, Luboš a Branko ČERNÝ. *Třetí kniha o kráse snoubení vín a pokrmů: podle níž dobré české a moravské víno vybere i laik a chutné jídlo všední i sváteční uvaří každý začátečník*. Praha: Geronimo Collection, c2008, 224 s. ISBN 978-80-254-2697-5.

BUREŠOVÁ, P. *Stručný úvod do enogastronomie*. Vinařský obzor. 2010, sv. 103, č. 9, s. 460-462. ISSN 1212-7884.

DOMINÉ, André, Eckhard SUPP a Fedor MALÍK. *Víno*. 2., upr. vyd. Překlad Jaroslava Burkertová. Praha: Slovart, 2008, 928 s. ISBN 978-80-7391-105-8.

každý začátečník. Praha: Geronimo Collection, c2008, 224 s. ISBN 978-80-254-2697-5.

DORNENBURG, Andrew. a Karen. PAGE. *What to drink with what you eat: the definitive guide to pairing food with wine, beer, spirits, coffee, tea-- even water-- based on expert advice from Americas best Sommeliers*. New York: Bulfinch Press, 2006, 758 s. ISBN 9780821257180.

KRAUS, Vilém, Zdeněk KUTTELVAŠER a Bohumil VURM. *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: R.B. Vurm a Zuzana Foffová, 1997. ISBN -80-902363-3-2.

KUTTELVAŠER, Zdeněk. *Abeceda vína*. Praha: Radix, 2003. ISBN 80-86031-43-8.

MICHLOVSKÝ, Miloš. *Příprava bílých vín*. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2014, 289 s. ISBN 978-80-905319-4-9. 48

MICHLOVSKÝ, Miloš. *Příprava červených vín*. Vydání první. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2015, 329 s. ISBN 978-80-905319-5-6.

Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Autor: Sotolář R. 2006

MYŠIČKOVÁ, Barbara. *Božská réva: kniha plná vína*. Vydání první. Praha: PB tisk Příbram, 2015, 369 s. ISBN 978-80-260-8922-3.

SIMON, Joanne. *Wine with food*. London: Bounty Books, 2006, 160 s. ISBN 9780753713730.

Sommelier, povolání budoucnosti: postupy pro profesionální sommeliery. Praha: Wagner Press, 2001, 111 s. ISBN 80-903019-1-6.

SZABO, John. *Pairing food & wine for dummies*. Toronto: J. Wiley and Sons Canada, 2012, 408 s. ISBN 1118399579.

Kolektiv autorů Vinograf. Něco o snoubení jídla a vína - část rosé. *Vinograf wine bar* [online]. © 2013 – 2016 [cit. 2017-02-22]. Dostupné z:

Elektronické zdroje:

Analýza vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii - Survio. [online]. Copyright © Copyright 2017, [cit. 09. 04. 2018]. Dostupné z: <https://www.survio.com/survey/d/O9L3T5O3N7J4O4C6S>

Barrique | Znalec vín. Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví [online]. Copyright © [cit. 23. 02. 2018]. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/barrique/>

Historický vývoj vinařství v datech | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | Vína z Moravy a vína z Čech [online]. Copyright © prof. V. Kraus a kol. [cit. 23. 11. 2017]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/historie/vyvoj-vinarstvi/historicky-vyvoj-vinarstvi-v-datech.html>

Jaké víno k dezertu? Výběr vína k dezertům | ESHOP U ZÁVOJE. Eshop vína U ZÁVOJE - kvalitní a luxusní víno, prodej vína online [online]. Copyright © Merlot Grands Vins a.s. Všechna práva vyhrazena. [cit. 01. 03. 2018]. Dostupné z: <http://eshop.uzavoje.cz/obcasnik-o-vine/jake-vino-k-dezertu.htmlhttp>

[online]. Dostupné z <http://www.kvevriklub.cz>

Kvevri vína | Vican rodinné vinařství Mikulov. Vican rodinné vinařství Mikulov [online]. Copyright © 2016 [cit. 03. 04. 2018]. Dostupné z: <http://www.vican.wine/vina/kvevri-vina>

Kombinace, které fungují | milujuvino.cz. milujuvino.cz [online]. Copyright © Sante Holding, 2010 [cit. 06. 04. 2018]. Dostupné z: <http://www.milujuvino.cz/o-vine/kombinace-ktere-funguji>

Kvevri – Wikipedie. [online]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Kvevri>
Vinařská legislativa | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | Vína z Moravy a vína z Čech [online]. Copyright © 2005 [cit. 20. 12. 2017]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/o-nas/vinarska-legislativa.html>

MAREK, Vlastimil. Něco v síti: fejetony, které vycházely od roku 1997 na internetu na adrese <http://svet.namodro.cz>. Praha: Dharma Gaia, 1999. ISBN 80-86013-57-X. [online], [cit. 02. 02. 2018] Dostupné z <http://www.ubytovani-valtice.cz/vino-a-jidlo/vino-a-syry-vhodne-a-doporucene-kombinace/>

Rosé nebo klaret vebr. vebr [online]. Copyright © VeBr 2008 [cit. 10. 04. 2018]. Dostupné z: <https://vebr.webnode.cz/rose-nebo-klaret/>

Veřejné služby Informačního systému [online]. Copyright © [cit. 20. 12. 2017].

Dostupné z: https://is.muni.cz/th/fi0vy/Diplomova_prace_Pavelkova.pdf

115/1995 Sb. Zákon o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů. Zákony pro lidi - Sbírka zákonů ČR v aktuálním konsolidovaném znění [online]. Copyright © [cit. 20. 12. 2017]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1995-115>

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1 – Dotazník - Analýza vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii

8. Jaké víno a jeho odrůdu byste vybrali k hovězím líčkům na kořenové zelenině?

- a) bílé, např. Pálava
- b) bílé, např. Veltlínské zelené
- c) růžové, např. Merlot rosé
- d) červené, např. Cabernet Sauvignon
- e) červené víno, např. Portské
- f) jiné (prosím, uveďte)

.....

9. Jaké víno a jeho odrůdu byste zvolili k jablkovému závinu?

- a) bílé, slámové víno, např. Tramín červený
- b) bílé, muškátového typu, např. Irsai Oliver, Muškát Ottonel
- c) růžové víno, např. Merlot rosé
- d) červené víno, např. Portské
- e) jiné (prosím, uveďte)

.....

10. Jaké víno a jeho odrůdu byste vybrali k polotvrdému a tvrdému sýru holandského typu s kořením – eidam, gouda, Leerdammer....

- a) bílé, suché víno např. Müller Thurgau
- b) růžové víno, např. Frankovka rosé
- c) bílé, tiché víno např. Neuburské
- d) červené, např. Svatovavřinecké
- e) jiné (prosím, uveďte)

.....

11. Jaké víno a jeho odrůdu byste vybrali k měkkému sýru s bílou plísní – Camembert, Brie, Hermelín....

- a) bílé, např. Rulandské šedé
- b) bílé, např. Sauvignon
- c) červené, např. Merlot
- d) červené, např. Cabernet Moravia
- e) jiné (prosím, uveďte)

.....

12. Jaké víno a jeho odrůdu byste vybrali ke krémovému dezertu nebo pudinku?

- a) bílé víno, např. Rulandské bílé,
- b) bílé víno, např. Veltlínské zelené
- c) růžové víno, např. Zweigeltrbe
- d) červené víno, např. Portské
- e) jiné (prosím, uveďte)

.....

13. Jaké víno by se nejvíce hodilo k domácí spotřebě v letních horkých dnech?

- a) červené víno, např. Merlot
- b) šumové víno, např. Sekt
- c) růžové víno, např. Zweigeltrebe
- d) bílé víno, např. Chardonnay
- e) jiné (prosím, uveďte)

.....

14. Jaké víno by se nejvíce hodilo jako přípitek ke slavnostním příležitostem?

- a) červené, např. Cabernet Moravia
- b) bílé, např. Tramín červený
- c) růžové, např. Frankovka klaret
- d) šumivá vína typu sekt nebo Champagne

15. Kolik korun jste ochotni utratit za láhev vína (0,7l) v restauraci?

- a) Do 200Kč
- b) Do 500Kč
- c) více jak 500Kč

