

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Veronika DRUGOVÁ

SOUČASNÉ TRENDY V KONZUMACI VÍN VE VZTAHU
K JEJICH PÁROVÁNÍ S POKRMY

Current trends in wine consumption in relation to their pairing of meals

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

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

Brno 2021

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2020/2021

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Veronika Drugová

Osobní číslo: 14632808

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu (6501R027)

TÉMA PRÁCE: SOUČASNÉ TRENDY V KONZUMACI VÍN VE VZTAHU K JEJICH PÁROVÁNÍ S POKRMY

TÉMA PRÁCE V AJ: CURRENT TRENDS IN WINE CONSUMPTION IN RELATION TO THEIR PAIRING OF MEALS

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

Cílem, který má student splnit v rámci teoretické části je stručný popis historie vývoje produkce vína a jeho vztah ke gastronomii a vymezení nových trendů v této oblasti. Charakterizovat nutriční význam vína a jeho místo v gastronomii. 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:

Cílem praktické analytické části práce je využít teoretické poznatky v z oblasti snoubení vína a pokrmů. Provést analýzu vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii pokrmů 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 vyhodnoťte a posuďte nové odrůdy a způsoby zpracování vín ve vinařstvích v ČR a v zahraničí ve vztahu k současným trendům, příp. navrhněte vhodné kombinace vín a pokrmů pro uvedené nové produkty a porovnejte 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 a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 19. června 2020

Termín odevzdání bakalářské práce: 16. dubna 2021

V Brně dne: 19. června 2020

L. S.

Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

vedoucí katedry

Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Veronika Drugová

Název bakalářské práce: Současné trendy v konzumaci vín ve vztahu k jejich párování s pokrmy

Název bakalářské práce v AJ: Current trends wine consumption in relation to their pairing with dishes

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

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

Rok obhajoby: 2021

Anotace: Bakalářská práce se zabývá současnými trendy v konzumaci vín ve vztahu k jejich párování s pokrmy. V teoretické části jsou uvedeny odrůdy révy vinné z České republiky i ze zahraničí. Následně jsou představeny současné trendy v párování pokrmů s víny. V praktické části se pracuje s informacemi získanými v teoretické části. Za pomoci dotazníkového šetření je zjišťováno povědomí nových odrůd u gastronomických pracovníků a jejich znalost snoubení vín a pokrmů a následně jsou tyto znalosti využity v návrhové části, jež zahrnuje pokrmy, které se mohou párovat s novými odrůdami révy vinné a jídelníček vytvořený právě pro nové odrůdy.

Annotation: The bachelor thesis deals with current trends in wine consumption in relation to their pairing with dishes. The theoretical part lists vine varieties from the Czech republic and abroad. Subsequently, current trends in pairing dishes with wines are presented. The practical part works with the information obtained in the theoretical part. With the help of a questionnaire survey, the awareness of new varieties among gastronomic workers and their knowledge of pairing wines and dishes is ascertained and then this knowledge is used in the design part, which includes dishes that can be paired with new vine varieties and a menu created for new varieties.

Klíčová slova: Trendy, víno, párování vín a pokrmů, odrůdy révy vinné, nové odrůdy révy vinné, réva vinná, pokrm

Key words: Trends, wine, wine and food pairing, vine varieties, new vine varieties, vines, dish

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Současné trendy v konzumaci vín ve vztahu k jejich párování s pokrmy* vypracovala samostatně pod vedením doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 16. 4. 2021

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych ráda poděkovala panu doc. Ing. Miroslavu Fišerovi, CSc. za ochotu a za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat všem respondentům, kteří mi ze své vlastní iniciativy nabídli pomocnou ruku při psaní bakalářské práce. V neposlední řadě chci poděkovat rodině a přátelům za podporu a trpělivost.

Obsah

Úvod	10
I. Teoretická část.....	11
1 HISTORICKÝ VÝVOJ PRODUKCE VÍNA	12
1.1 První vinohrady	12
2 VINICE A ODRŮDY PĚSTOVANÉ V ČR V SOUČASNOSTI	13
2.1 Vinařská oblast Čechy.....	13
2.1.1 Litoměřická podoblast.....	13
2.1.2 Mělnická podoblast	14
2.2 Vinařská oblast Morava	14
2.2.1 Znojemská podoblast.....	14
2.2.2 Velkopavlovická podoblast	14
2.2.3 Mikulovská podoblast	15
2.2.4 Slovácká podoblast.....	15
3 ODRŮDY RÉVY VINNÉ Z CELÉHO SVĚTA	16
3.1 Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín	16
3.2 Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín.....	16
4 NOVÉ ODRŮDY RÉVY VINNÉ PŮVODEM Z ČR.....	17
4.1 Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín.....	17
4.2 Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín.....	18
5 NOVÉ ZAHRANIČNÍ ODRŮDY RÉVY VINNÉ	18
5.1 Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín.....	18
5.2 Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín.....	19
6 LÁTKY OBSAŽENÉ VE VÍNĚ.....	19

6.1	Tichá vína podle obsahu zbytkového cukru	20
6.2	Šumivá vína podle obsahu zbytkového cukru	20
7	NUTRIČNÍ HODNOTA VÍNA	21
7.1	Nutriční složení 100 g čerstvých hroznů	22
8	STAVBA PLODU A JEHO SLOŽENÍ	22
8.1	Slupka	22
8.2	Dužnina	23
8.3	Semena	23
9	PÁROVÁNÍ VÍNA A JÍDLA V MINULÝCH DEKÁDÁCH	24
10	PÁROVÁNÍ VÍN S POKRMY V SOUČASNOSTI	24
10.1	Snoubení jídla s určitými druhy vín	26
10.2	Co k čemu? Aneb volba, která nikdy neurazí	26
II.	Praktická část	32
11	Analytická část	33
11.1	Dotazníkové šetření	33
11.2	Výsledky dotazníkového šetření	34
11	Návrhová část	49
	Závěr	52
	Použité zdroje	54
	Seznam obrázků, grafů a tabulek	58
	PŘÍLOHY	67

ÚVOD

Bakalářská práce je vypracována na téma Současné trendy v konzumaci vín ve vztahu k jejich párování s pokrmy. Téma jsem si vybrala z důvodu, že jsem již svou maturitní práci na gymnáziu psala na téma Hrozny, jako energeticky bohatá potravina se zaměřením na víno, jeho historii, zpracování, dělení apod. Sama jsem ve vinotéce chvíli pracovala a mám k vínu kladný vztah.

V teoretické práci je uvedena historie vína, vinařské oblasti a podoblasti České republiky, odrůdy révy vinné ze světa i z České republiky, jakož i nové odrůdy révy vinné, nutriční hodnota čerstvých hroznů a vína dle zbytkového cukru, složení hroznu, tedy slupka, dužnina a semena, dále látky obsažené ve víně, dělení tichých a šumivých vín podle zbytkového cukru, párování vín a pokrmů v minulých dekadách i v současnosti. Na konci teoretické části jsou uvedeny chody, tzn. předkrmy, hlavní jídla, dezerty i sýry, k nimž jsou přidělena vína, jež se k určitým pokrmům mohou podávat.

V praktické části byl sestaven dotazník, který obsahoval 15 otázek týkajících se znalosti nových odrůd, kterými pro bakalářskou práci byly Cerason, Děvín, Malverina a Vrboska. Dotazník obsahoval otázky, které zjišťovali nabídku vín v daných gastronomických zařízeních, jakožto i nabídku nových odrůd, zda nabízejí vinný lístek, zda pořádají degustační menu a degustační menu s vinnou ochutnávkou. Dále respondenti odpovídali na otázku, která vyžadovala přidělení pokrmu k jednotlivým novým odrůdám révy vinné. Respondenty dotazníku byly nejen gastronomické podniky situovány v České republice, ale i na Slovensku, v Rakousku, Německu a ve Francii. Celkově se šetření zúčastnilo 100 respondentů.

Cílem dotazníkového šetření bylo zjistit, zda mají respondenti povědomí o nových odrůdách révy vinné, jestli má personál daného gastronomického zařízení povědomí o snoubení vína a jídla, tzn. zda je schopen doporučit zákazníkovi víno k určitému pokrmu a zda dokážou obecně snoubit víno s pokrmem.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 HISTORICKÝ VÝVOJ PRODUKCE VÍNA

Víno má svou historii již mnoho staletí před naším letopočtem. Při zmínce o řeckých bozích si jistě většina z nás vybaví bíle oděná stvoření s lidskou tváří s vínem v jedné ruce a v druhé s hrozny. Víno se pilo při oslavách, při konzumaci hlavních jídel a jiných akcích. Aneb kdykoli, kdy byla příležitost, nebo i když nebyla. Ovšem vždy je správná příležitost na nalití si sklenky dobrého vína, no ne?

1.1 První vinohrady

Nejstarší vinice byly zaznamenány na území Mezopotámie mezi řekami Eufrat a Tigris, dále v Asýrii a Babylónii cca roku 3500 př. n. l. Archeologickými nálezy je prokázáno, že roku 2500 př. n. l. v Egyptě znali 6-8 odrůd révy vinné, což je dnes až neuvěřitelné. Nenechme se však zmýlit domněnkami, že se Egyptané zaměřovali spíše na produkci vína, ba naopak. Egyptané byli vášniví pivaři, ovšem vínem též nepohrdli. Kvalitní vína byla určena faraonům a levné stříky pili dělníci (Reblová, 2013).

Z hliněných desek nalezených ve městech Mari, Ur a Lagaš se dozvídáme, že existovalo několik malých zavlažovaných vinogradů, které byly obvykle součástí chrámů. Vína bylo po málu, proto se jednalo o nápoj šlechty a do Sumeru se přivážel z hor. Další záznamy o vinohradnictví, psány na hliněné destičky, byly nalezeny v Ugaritu, kde víno bylo hlavním obchodním produktem (Reblová, 2013).

Řekové považovali víno za dar od boha Dionýsa, Římané zase za dar od boha Libera. Řekové byli velmi zkušenými vinaři a milovníky vína. Věděli, jak zasévat révu vinnou, jak ji hnojit, očkovat, věděli též, jak ji řezat. Řekové preferovali husté keře vedené nízko nad zemí, které měli sice menší úrodu než větší keře, avšak obsahovali více tělu prospěšných látek, zatímco Etruskové preferovali vysoké keře, jejichž úponky objímali okolní stromy, a které měly vysokou úrodnost. Například v Itálii se obě tyto metody uplatňují dodnes jen s tím rozdílem, že metodu Etrusků, kdy se réva vinná upíná ke stromům, zdokonalili náhradou stromů za mříže (Reblová, 2013).

Z Římské říše se réva vinná rozšířila do Španělska, Francie a Německa, ze kterého se dostala až na území Velké Moravy, a dále do Čech. V Čechách a na Moravě pěstovali révu vinnou již několik století před naším letopočtem Keltové. Také Slované měli vinice

v Mikulčicích a na Velehradě. V severních částech Evropy šířil pěstování révy vinné řád mnichů Cisterciáků pocházejících z Francie. Předali obyvatelům znalosti v oblasti pěstování révy, a také ve zpracovávání hroznů. Ve 14. století se v Čechách o rozmach révy vinné, především odrůdy Rulandské šedé neboli Pinot gris, zasloužil panovník Karel IV. Vinice posety odrůdou Pinot gris se rozléhaly na území Hustopečí, na Mikulovsku, v okolí Kroměříže, Brna, Znojma a Židlochovic (Sedláček, 2021).

2 VINICE A ODRŮDY PĚSTOVANÉ V ČR V SOUČASNOSTI

V porovnání s jižněji položenými státy pěstujícími révu vinnou by se dalo říct, že Česká republika nemá ideální podmínky na její pěstování. Přesto má Česko mezi vinaři velké jméno a patří mezi země s významnými vinařskými oblastmi a s výbornými víny, které zná celý svět. Jestliže chceme podávat menu s víny od českých dodavatelů, měli bychom mít přehled, jakým vínem daná oblast disponuje, a dle této informace shánět dodavatele či vína, která se hodí k našim pokrmům. V následujících podkapitolách jsou uvedeny vinařské oblasti a jejich podoblasti České republiky.

2.1 Vinařská oblast Čechy

Podle vinařského zákona č. 321/2004 Sb. dělíme vinařskou oblast Čech na dvě podoblasti, a to litoměřickou a mělnickou.

Průměrně ve vinařské oblasti Čechy za rok spadne 547 mm srážek. S proměnlivostí počasí se čeští vinaři naučili pracovat, a to tím, že již spoustu let uchovávají vína v sudech, kde je nechávají zrát. Nejvíce vinic v oblasti Čech je na území Mostu, Litoměřic a Mělníka. Průměrná teplota zde sahá k 8,7 stupňům Celsia (Evinice, 2021).

2.1.1 Litoměřická podoblast

Litoměřická vinařská podoblast je situována na severu Čech. Část vinic se rozprostírá v údolí řeky Labe, kde se rozprostírají města Ústí nad Labem, Velké Žernoseky a Litoměřice. Litoměřická vinařská podoblast je tvořena až 30 vinařskými obcemi a 70 viničními tratěmi. Další vinice nalezneme v okolí Kadaně a Mostu. Velká část litoměřické podoblasti leží na Českém středohoří, kde je založena většina viničních tratí. Nejvíce se zde pěstují bílé odrůdy

Müller Thurgau, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Ryzlink rýnský. Z modrých odrůd zde převažuje Svatovavřínecké, Modrý Portugal a Rulandské modré. Větší část litoměřické podoblasti však tvoří odrůdy bílé, které zaujímají až 64 %, modré odrůdy pak 36 % (Pavloušek, 2015).

2.1.2 Mělnická podoblast

Mělnická podoblast má rozlohu cca 300 ha a rozkládá se na vinicích Roudnicka, Prahy, Mělnicka a Čáslavska. Mělnická podoblast je tvořena 42 vinařskými obcemi a 82 viničními tratěmi. Stejně jako v litoměřické podoblasti zde převládá pěstování bílých odrůd, jako je Müller Thurgau, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Ryzlink rýnský. Bílé odrůdy zaujímají až 62 % celkové plochy vinic. Modré odrůdy tvoří 38 % plochy a pěstováno je Svatovavřínecké, Modrý Portugal a Rulandské modré (Pavloušek, 2015).

2.2 Vinařská oblast Morava

Vinařská oblast Morava zaujímá až 96 % všech vinic v celé České republice. Její rozloha činí 17 450 ha. Rozkládá se především na území Jihomoravského kraje, z menší části ve Zlínském kraji a v okolí Brna. Moravská vinařská oblast přináší velice bohaté a kvalitní ročníky – až 80 % veškeré produkce. Pouze 20 % má horší jakost.

2.2.1 Znojemska podoblast

Znojenskou podoblast nalezneme v Jihomoravském kraji, z větší části v okrese Znojmo, a dále v okrese Brno-venkov. Znojemska vinařská podoblast je tvořena 90 vinařskými obcemi a 215 viničními tratěmi. Ze 70 % tvoří znojenskou podoblast bílé odrůdy, jako například Veltlínské zelené, Sauvignon, Müller Thurgau a Ryzlink rýnský. Modré odrůdy tvoří 30 % plochy vinic a převažuje Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Frankovka, Rulandské modré, Tramín červený a Rulandské šedé. Mikroregion Dolní Kounice je významný pro pěstování modrých odrůd (Pavloušek, 2015).

2.2.2 Velkopavlovická podoblast

Velkopavlovická vinařská podoblast se jako všechny ostatní podoblasti na Moravě rozprostírá v Jihomoravském kraji. Na severu zasahuje až do krajského města Brna, Na východu zaujímá vinařské obce Sivice, Viničné Šumice a Tvarožnou, dále zasahuje do Slavkova u Brna a do Bučovic. Do jižní části velkopavlovické podoblasti spadá oblast Velkých

Hostěrádek a na jih od Brna zasahuje až do Moravského Žižkova. Velkopavlovická vinařská podoblast je tvořena 75 vinařskými obcemi a 321 viničními tratěmi. Velkopavlovická podoblast je typická téměř stejnou produkcí bílých a červených vín. Bílé odrůdy zde zaujímají plochu 58 %. Z bílých odrůd je v severní části u Brna kvůli suchým písčitém půdám vysázen Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Tramín, v dalších částech velkopavlovické podoblasti se pěstuje Müller Thurgau, Veltlínské zelené nebo Rulandské šedé. Ze 48 % se ve velkopavlovické podoblasti pěstují odrůdy modré, jako je Svatovavřínecké, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Rulandské modré a Frankovka (Pavloušek, 2015).

2.2.3 Mikulovská podoblast

Mikulovská vinařská podoblast zasahuje do okresu Břeclav a z malé části, tedy jen pár vinařských obcí spadá pod okres Brno-venkov. Mikulovská podoblast je tvořena 30 vinařskými obcemi a 182 viničními tratěmi. 73 % plochy mikulovské vinařské podoblasti je osázeno bílými odrůdami. Nejhojněji se zde pěstuje Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Müller Thurgau a Sauvignon. V menšině jsou pak modré odrůdy, které představují 27 % plochy. Z modrých odrůd je zde vysázené Svatovavřínecké, Rulandské modré, Frankovka a Zweigeltrebe (Pavloušek, 2015).

2.2.4 Slovácká podoblast

Slovácká vinařská podoblast zasahuje krom Jihomoravského kraje také do kraje Zlínského. Největší část podoblasti spadá do okresu Hodonín a Uherské Hradiště, dále do okresu Zlín a Břeclav. Slovácká vinařská podoblast je tvořena 17 vinařskými obcemi a 408 viničními tratěmi. Bílé odrůdy jsou osázeny až na 66 % plochy vinic a modré odrůdy se rozkládají na 34% plochy. Podobně jako na všech ostatních vinařských podoblastech oblasti Morava se zde z bílých odrůd pěstuje Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský a Müller Thurgau. Pěstovanými modrými odrůdami pak jsou Zweigeltrebe, Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Frankovka (Pavloušek, 2015).

Poté, co Česká republika vstoupila 1. 5. 2004 do EU, musela přijmout Zákon 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství, ve kterém stojí, že je zakázáno zakládání nových vinohradů. Stávající vinohrady se mohou obnovovat a opětovně vysazovat. Dále jsou v Zákoně o vinohradnictví a vinařství dány povinnosti pěstitelů, informace týkající se výsadby révy, sankce za porušení zákona apod. (Zákon č. 321/2004 Sb., 2004).

3 ODRŮDY RÉVY VINNÉ Z CELÉHO SVĚTA

Réva vinná je rostlina, jež má až nepředstavitelně obsáhlou škálu odrůd, které jsou různými způsoby šlechtěny, kombinovány, a tím se vytváří stále nové druhy jak u nás, tak ve světě. V následující části jsou popsány nejběžnější odrůdy, které se pěstují a používají pro výrobu bílých, růžových a červených vín v České republice.

3.1 Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín

Tab. 1: Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín (Pavloušek, 2015)

Odrůda	Senzorické vlastnosti vína
Auxerrois	hruška, citrusy, broskev, kdoule, luční kvítí
Muškrát Ottonel (Muscat Ottonel)	muškát, citrusy, grapefruit, vinohradnická broskev, luční kvítí
Chardonnay	jablko, citrusy, ananas, kdoule, banán, med, luční kvítí
Neuburské (Neuburger)	vinohradnická broskev, citrusy, luční kvítí
Ryzlink rýnský (Riesling)	jablko, citrusy, broskev, kdoule, meruňka, lipový květ, luční kvítí
Ryzlink vlašský (Welschriesling)	vinohradnická broskev, jablko, kdoule, luční kvítí
Rulandské bílé (Pinot blanc)	citrusy, jablko, kdoule, hruška, luční kvítí
Rulandské šedé (Pinot gris)	citrusy, grapefruit, broskev, med, luční květiny
Sauvignon (Sauvignon blanc)	grapefruit, rybíz, broskev, zelená paprika
Veltlínské zelené (Grüner Veltliner)	jablko, hruška, vinohradnická broskev, citrusy, chřest, zelený hrášek, mandle
Veltlínské červené rané (Malvasier, Malvasia)	vinohradnická broskev, jablko, citrusy, luční kvítí
Sylvánské zelené (Sylvánské, Grüner Silvaner)	jablko, hruška, vinohradnická broskev, chřest, luční kvítí
Tramín červený (Tramín, Gewürztraminer)	tropické plody – lychee, grapefruit, banán, ananas, dále meruňka broskev, jasmín, růže, luční kvítí

3.2 Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín

Tab. 2: Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín (Pavloušek, 2015)

Odrůda	Senzorické vlastnosti vína
--------	----------------------------

Cabernet Sauvignon	višeň, lesní ostružiny, černý rybíz, zelená paprika, čokoláda
Jakubské	třešeň, višeň, lesní jahody, červený rybíz
Merlot	višeň, lesní ostružiny, lesní jahody, černý rybíz, čokoláda
Rulandské modré (Pinot noir)	višně, sušené švestky, lesní ostružiny, červený rybíz, čokoláda, luční kvítí
Modrý Portugal (Blauer Portugieser, Portugieser Blau)	třešeň, višeň, červený rybíz, lesní ostružiny
Svatovavřínecké (Saint Laurent)	sušené švestky, višně lesní ostružiny, lesní jahody

4 NOVÉ ODRŮDY RÉVY VINNÉ PŮVODEM Z ČR

V dnešní době je ve Státní odrůdové knize oficiálně zapsaných 56 moštových odrůd révy vinné, jenž prošly obtížným testováním a uspěly ve vhodnosti pro pěstování ve vinařských oblastech České republiky. V následujících tabulkách je jen menšina všech odrůd pěstovaných na našem území (Pavloušek, 2015).

4.1 Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín

Tab. 3: Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín (Pavloušek, 2015)

Odrůda	Senzorické vlastnosti vína
Aurelius	Jablko, hruška, kdoule, meruňky, broskve, med, luční kvítí
Erilon	Citrusy, vinohradnická broskev, zelená paprika, jablko
Florianka	Meruňky, broskev, ananas, banán, med, luční kvítí
Lena	Muškrát, citrusy, luční kvítí
Malverina	Jablko, hruška, kdoule, skořice, chřest
Muškrát moravský	Muškrát, citrusy, vinohradská broskev, luční kvítí
Pálava	Meruňka, broskev, citrusy, banán, med, růže, luční kvítí
Rinot	Hrušky, kdoule, citrusy, broskev, luční kvítí
Savilon	Grapefruit, vinohradnická broskev, jablko, zelená paprika, meruňky

Veritas	Jablko, hruška, kdoule, meruňka, med, luční kvítí
Vesna	Jablko, hruška, vinohradnická broskev, grapefruit, muškát, luční kvítí
Vrboska	Muškát, luční kvítí, citrusy, ananas, růže

4.2 Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín

Tab. 4: Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín (Pavloušek, 2015)

Odrůda	Senzorické vlastnosti vína
Agni	Muškát, ostružiny, višně, borůvky
André	Višně, třešně, ostružiny, čokoláda
Ariana	Třešně, švestky, červený rybíz
Cabernet Moravia	Červený rybíz, višně, třešně, mák, bylinné tóny
Cerason	Višeň, třešeň, lesní ostružiny, borůvky, čokoláda
Fratava	Sušené švestky, višně, lesní ostružiny
Kofranka	Sušené švestky, višně, lesní jahody, borůvky, čokoláda
Laurot	Třešně, višně, červený rybíz, lesní jahody
Nativa	Višně, lesní ostružiny, lesní jahody, čokoláda
Neronet	Višně, třešně, lesní ostružiny, čokoláda
Rubinet	Lesní ostružiny, lesní jahody, borůvky, čokoláda
Sevar	Muškát, luční kvítí, višně, borůvky, lesní jahody, rybíz

5 NOVÉ ZAHRANIČNÍ ODRŮDY RÉVY VINNÉ

V současnosti nejrozšířenější novošlechtěná odrůda révy vinné je Müller Thurgau, která pochází z Německa z roku 1882. Své jméno nosí po svém šlechtiteli panu profesorovi Hermannu Müllerovi, který byl původem ze švýcarského Thurgau. Odrůda Müller Thurgau vznikla zkřížením odrůdy Ryzlink rýnský a Madlenka královská (SVETOVA-VINA.CZ, 2016).

5.1 Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín

Tab. 5: Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých vín (Pavloušek, 2015)

Odrůda	Původ	Senzorické vlastnosti vína
--------	-------	----------------------------

Děvín	Slovensko	Muškrát, citrusy, meruňky, broskve, med, jasmín, růže
Müller Thurgau (Rivaner)	Německo	Muškrát, citrusy, vinohradnická broskev, luční kvítí
Kerner	Německo	Jablko, meruňka, broskev, citrusy, grapefruit, luční kvítí
Hibernal	Německo	Grapefruit, jablko, broskev, meruňka, luční kvítí
Irsai Oliver	Maďarsko	Muškrát, citrusy, luční kvítí

5.2 Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín

Tab. 6: Odrůdy révy vinné pro výrobu červených a růžových vín (Pavloušek, 2015)

Odrůda	Původ	Senzorické vlastnosti
Acolon	Německo	Višeň, třešeň, lesní ořechy, čokoláda
Dornfelder	Německo	Višeň, třešeň, lesní maliny, lesní ořechy
Cabernet Dorsa	Německo	Višeň, lesní maliny, lesní ořechy, zelená paprika, černý rybíz
Domina	Německo	Višeň, sušené švestky, lesní ořechy, červený rybíz
Blauberger	Rakousko	Višeň, třešeň, lesní ořechy, čokoláda
Zweigeltrebe	Rakousko	Višeň, třešeň, lesní ořechy, lesní jahody, čokoláda
Alibernet	Ukrajina	Třešeň, višeň, černý rybíz, zelená paprika

6 LÁTKY OBSAŽENÉ VE VÍNĚ

Víno obsahuje alifatické alkoholy, z nichž největší zastoupení má etanol, lidově označovaný jako alkohol, a to 9-15 % na litr. Dalšími složkami je voda, která zaujímá 80 % a více, cukry, převážně monosacharid fruktóza a v menším množství glukóza. Dle množství zbytkového cukru (kvasinkami nezpracovanou fruktózu) dělíme vína na suchá, polosuchá, polosladká a sladká. Dále jsou ve víně v určitém množství zastoupeny kyseliny, bílkoviny,

minerální látky, antokyany, což jsou pigmentové molekuly rozpustné ve vodě apod. (Světvína.cz, 2002).

6.1 Tichá vína podle obsahu zbytkového cukru

Hodnota zbytkového cukru u **suchých vín** nepřekračuje 9 g/l. Suché víno totiž obsahuje maximálně 4 g zbytkového cukru na litr. Pokud je rozdíl mezi celkovým množstvím kyselin přepočtených na kyselinu vinnou a mezi zbytkovým cukrem menší než 2 g na litr, může obsahovat suché víno až 9 g zbytkového cukru na litr. Suchá vína jsou kyselější a nejméně sladká. Mezi suchá vína řadíme například odrůdu Sauvignon nebo Rulandské šedé. Zbytkový cukr u **polosuchých vín** je vyšší než jeho maximální hodnota u suchých vín, avšak nepřekračuje hodnotu 12 g/l. Mezi polosuchá vína patří například Tramín červený. **Polosladká vína** obsahují minimálně 12 g/l zbytkového cukru a maximálně 45 g/l. Polosladké víno je například Chardonnay. **Sladká vína** obsahují nejméně 45 g/l zbytkového cukru (VÍNO MAPA, 2019). Jsou vyráběna z dlouho uzrálých bobulí, které obsahují velké množství cukru. Spadají sem vína ledová, slámová, výběr z bobulí, výběr z hroznů, výběr z cibéb, což jsou seschlé bobule, které jsou napadeny ušlechtilou plísní, a dále pozdní sběr hroznů. Mezi sladká vína se řadí například Tokaj nebo Pálava (Potřeby pro vína.cz, 2018).

6.2 Šumivá vína podle obsahu zbytkového cukru

Šumivá vína se dělí podle zbytkového cukru na brut nature, extra brut, brut, extra dry, sec, demi-sec a doux. V bodech uvedených níže jsou detailněji rozepsány gramy zbytkového cukru na litr (Vino z archivu, 2021).

- 1) **Brut nature:** nižší než 3 g/l
- 2) **Extra brut:** 0-6 g/l
- 3) **Brut:** nižší než 12 g/l
- 4) **Extra dry:** 12-17 g/l
- 5) **Sec:** 17-32 g/l
- 6) **Demi-sec:** 32-50 g/l
- 7) **Doux:** vyšší než 50 g/l

Procesem, který se označuje jako kvašení, vzniká **alkohol** (ethanol). Kvašení, nebo také fermentace, je biochemický proces, při kterém dochází k přeměně monosacharidů a disacharidů za přítomnosti enzymů a vinných kvasinek na jednodušší látky. Kvasinky mění monosacharidy na ethanol a CO₂, který se uvolňuje do ovzduší. V současnosti se obvykle

fermentuje v ocelových velkokapacitních tancích bez přístupu vzduchu. Při kvašení dochází ke zvyšování teploty (GOOD WINE LOVER, 2021).

Důležitou složkou jsou při párování jídla s vínem některé **kyseliny**, které se ve víně nacházejí. V kombinaci s jídlem napomáhají kyseliny ve víně lepšímu trávení, a navíc, při konzumaci pokrmu se spoustou tuku, smetany či čehokoliv jiného, co zanechá povlak na jazyku, právě kyseliny ve víně tento povlak dokážou jazyku zbavit, takže si lze každé další sousto vychutnat naplno. V hroznech révy vinné se nachází velká řada kyselin, které mají vliv na senzorický profil vína. Nejhojněji je v hroznech zastoupena kyselina vinná, která je původcem kyselé a ostré chuti ve víně. Obvykle hrozny obsahují 5-10 g/l této kyseliny. Pokud je množství kyseliny vinné ve víně vyšší než 5 g/l, tak má víno již zmíněnou ostře kyselou chuť. Další kyselinou je kyselina jablečná, která je důležitá pro bílá vína. Kyselina jablečná daruje vínu nezralou ostrou chuť. Optimální množství kyseliny jablečné ve víně se pohybuje v rozmezí 2-5 g/l. U teplých ročníků je obsah nižší, a to 2-3 g/l. Kyselina citronová je obsažena v hroznech minimálně a nesmí se uměle přidávat. Kyselina citronová propůjčuje vínu svěží chuť, a jestliže je přidána uměle, může se ve víně projevit výrazně hrubá a ostrá chuť. Ve víně se množství kyseliny citronové ohybuje v rozmezí 0,1-0,3 g/l. Dále se v hroznech může objevovat kyselina glukonová, která ve víně může vyvolat hnilobnou chuť, poté kyselina octová, jantarová a mléčná (Pavloušek, 2015).

Víno disponuje **dušikatými látkami**, jež ovlivňují kvalitu vína, napomáhají kvašení, jelikož fungují jako obživa pro kvasinky, a dále estery, které jsou produktem aminokyselin, vytváří květinové a ovocné vůně ve víně (Pavloušek, 2015).

Ve víně dále nalezneme **polysacharidy** přispívající ke kvalitě vína, **aromatické látky**, které ovlivňují vůni vína, a v poslední řadě **fenoly**, které ovlivňují barvu vína, obsah tříslovin, tedy hořkost vína, a dále plnost vína (Pavloušek, 2015).

7 NUTRIČNÍ HODNOTA VÍNA

Víno má ze všech druhů alkoholických nápojů nejnižší kalorickou hodnotu. V následující tabulce lze vidět kalorické hodnoty různých druhů vín:

Tab. 7: Nutriční hodnota vína dle zbytkového cukru (Potřeby pro vína.cz, 2020)

Druh vína	Množství (ml)	kcal	kJ
Bílé	200	127	532
Červené	200	134	561
Sladké	200	188	787
Suché	200	124	519
Polosuché	200	156	653
Polosladké	200	160	670

7.1 Nutriční složení 100 g čerstvých hroznů

Hroznové víno je díky glukóze rychlým zdrojem energie, a to z důvodu, že se rychle vstřebává do krve. Ve větší dávce hroznů, než je doporučená dávka, která činí pro jednoho člověka 200 g/den, se však přijatá energie, kterou člověk nespotřebuje, ukládá do těla ve formě tuku (Hlavatá, 2018).

Tab. 8: Nutriční složení 100 g čerstvých hroznů (ZOFapp, 2021)

Energie (kcal)	Energie (kJ)	Bílkoviny (g)	Tuky (g)	Sacharidy (g)	Vláknina (g)
74	308	0,7	0,4	15	2,1

8 STAVBA PLODU A JEHO SLOŽENÍ

Kde se berou kyseliny, cukr, aromatické a další látky, které víno obsahuje? Vše začíná u malé bobule hroznů révy vinné.

Hrozen je plodenstvím révy vinné, které vzniká z květenství známého jako lata. Hrozen se skládá se dvou hlavních částí, kterými je třápina a jednotlivé bobule. Tvarem se květenství podobá trojúhelníku postavenému na jeho špičce. Bobule hroznů se skládají ze slupky, dužniny a semen. Největší část bobule zaujímá dužnina (75-85 % celkové hmotnosti bobule), dále slupka, která tvoří 8-20 % celkové hmotnosti bobule a v poslední řadě semena (0-6 % celkové hmotnosti bobule) (Pavloušek, 2011).

8.1 Slupka

Z nutričního hlediska je každá část bobule bohatá na velké množství různých látek. Slupka obsahuje hlavně aromatické látky, vlákninu, třísloviny neboli taniny, což jsou polyfenoly, které vám na jazyku v kombinaci s bílkovinami způsobují trpkou chuť, dále zde

nalezneme barviva, kyseliny, glukózu a fruktózu, dusíkaté a minerální látky (Viditelný Macek, 2004).

Slupka má velký podíl na celkovém charakteru vína, na jeho chuti, aromatu a barvě. Je zřejmé, že se slupka bílých odrůd, a naopak modrých a červených, liší složením barviv. U bílých odrůd slupka disponuje chlorofylem a flavonovými barvivy. U modrých a červených odrůd nalezneme antokyany, tedy pigmenty obsaženy ve vakuolách, které zbarvují víno do červené, modré či fialové barvy. Mimo jiné se antokyany nachází v jahodách, malinách, ostružinách, borůvkách apod. (Rehabilitace.info, 2019).

Povrch slupky tvoří voskovitý povlak, který bobuli chrání před vnějšími vlivy, jako jsou vysoké teploty, déšť, škůdci, postřiky, a také minimalizuje množství odpařené vody čili bobule nemá tendenci se scvrknout. Tanin ve slupce zabraňuje oxidaci, což způsobuje delší možnou dobu zrání u vín s vyšším obsahem taninu (Světvína.cz, 2002).

8.2 Dužnina

Dužnina je zdrojem moštu, který je získáván lisováním bobulí. Dužnina se skládá z velkých tenkostěnných buněk a obsahuje sladké monosacharidy (glukózu a fruktózu), disacharid sacharózu a polysacharidy vlákniny. Dále zde nalezneme kyselinu vinnou a jablečnou, jejichž množství v dužnině závisí na odrůdě, poloze vinohradu, srážkách, množství slunečního svitu a na složení půdy. Čím teplejší a slunnější léto, tím vyšší podíl cukru v dužnině. V poslední řadě se v dužnině vyskytují dusíkaté látky, jako například aminokyseliny, peptidy a bílkoviny, které při kvašení slouží jako živiny pro kvasinky a další mikroorganismy. Aromatické látky jsou v dužnině zastoupeny jako sekundární metabolity (Pavloušek, 2011).

8.3 Semena

Semena jsou zásadní součástí bobule u červených vín z důvodu přítomnosti fenolických látek, přesněji tříslovin, které, jak již bylo zmíněno, zaručují trpkost a hořkost vína. Zejména odrůdy, ze kterých se vyrábí červená suchá vína, mají ve svých semenech tanin, proto je důležité, aby byla semena při lisování rozdracena, tedy aby došlo k vyplavení nahořklé chuti, která je typická právě pro suchá červená vína, či červená vína obecně. Počet semen závisí na ročníku, stanovišti a způsobu ošetřování vinice. Dnes jsou však vyšlechtěné druhy bobulí hroznu, které ve svém obsahu nemají žádné semeno (Pavloušek, 2011).

9 PÁROVÁNÍ VÍNA A JÍDLA V MINULÝCH DEKÁDÁCH

Při konzumaci jídla se již v dávné minulosti podávalo víno, ovšem nedbalo se na enogastronomii – jaké víno ladí k jakému jídlu. Lidé pili, to, co jim zrovna chutnalo. V dnešní době tomu však není jinak. Jen některé restaurace podávají například degustační menu, ve kterém se víno hodí k jídlu, ale obyčejní lidé pijí to, co jim zrovna chutná a nemají ponětí o snoubení jídla a vína. Stále je to o konečném slovu zákazníka. Zákazník vybírá, co bude konzumovat a zákazník za to v konečné fázi bude také platit. Víno mu k jídlu může číšník či someliér pouze doporučit, ale nemůže ho přemlouvat nebo mu nařizovat, jaké víno mu k danému pokrmu donese. Jak to tedy bylo se snoubením vína a jídla v minulých desetiletích (Gold Medal Wine Club, 2018)?

V šedesátých letech vládlo světu růžové víno. Téměř každé vinařství na světě mělo své zásoby růžového vína. Na párování se však v té době příliš nedbalo. Z velké většiny se ke všem pokrmům podávalo růžové víno nebo francouzské víno Chablis. Chablis jsou francouzská bílá vína pocházející z vinařské oblasti Chablis vyráběná výhradně z hroznů Chardonnay. Jedná se o ovocité a tělnaté víno (Gold Medal Wine Club, 2018).

Sedmdesátá léta minulého století jsou známá jako „léta recyklace vína“. Víno, jako ku příkladu Cold Duck, se vyrábělo ze směsi oblíbených ročníků, plus byla přidávána trocha bublinek. Dnes se jedná o šumivé víno vyráběné v USA. Výhodou těchto směsí bylo, že se daly kombinovat s kuchyněmi, které nikdy dřív nebyly schopny kombinovat své pokrmy s víny. Mluvíme zde o indické, thajské kuchyni apod. (Gold Medal Wine Club, 2018).

Víno získalo v osmdesátých letech na vážnosti. Do popředí se dostala plná červená vína z Bordeaux, jež byla podávána v karafách, aby se mohlo rozvíjet jejich aroma, zatímco kuchaři připravovali ve svých kuchyních výborný krvavý steak. 80. léta byly prvním vážnějším impulsem, kdy se začalo intenzivněji přemýšlet nad chutěmi a začala se párovat vína a jídla více promyšleněji a detailněji (Gold Medal Wine Club, 2018).

10 PÁROVÁNÍ VÍN S POKRMY V SOUČASNOSTI

Důležitá je při snoubení vín s pokrmy struktura vína a jaký výsledný efekt bude mít na chuťové pohárky. V tomto ohledu musíme být velice obezřetní a vybírat vína, jež budou s jídlem ladit, a která nezanechají v ústech zvláštní pachut'. Krásným příkladem je např. špenát,

který při reakci s vínem způsobí v dutině ústní železitou pachut', tím pádem je lepší se vyhnout párování vína se špenátem, nebo k němu nepodávat příliš drahé víno (Robinson, 2016).

V enogastronomii existují dva druhy párování pokrmů s víny neboli dva hlavní přístupy. Prvním přístupem je harmonie pokrmu a vína nebo jinak splynutí vína s jídlem. Na opačné straně stojí kontrast, který, jak už z názvu vypovídá, zajišťuje protikladné chutě vína a pokrmu (Burešová, 2017). Víno by mělo být vždy dominantnější než pokrm, se kterým se páruje (Vinařský obzor, 2020).

Prvním zmíněným přístupem při párování jídla a vína je tedy harmonie. Existují určité zákonitosti pro vytvoření harmonie. Např. sladký dezert se bude doplňovat se sladším vínem, než je pokrm sám, hořké jídlo vytváří harmonii s vínem s vyšším obsahem tříslovin, kyselé jídlo ladí s kyselejším vínem nebo se suchým vínem atd. (GourmetSpirit.cz, 2021).

Druhým přístupem je vytvoření kontrastu/využití opaku. Např. ovocité plné víno tvoří kontrast s hořkým jídlem, slané jídlo lze podávat s kyselým, sladkým nebo šumivým vínem, tučné nebo mastné jídlo je v kontrastu s kyselejším vínem nebo s vínem s výraznější tříslovinou, sladší víno vytváří kontrast s pálivějším pokrmem a polosuché nebo polosladké víno bude krásně doplňovat méně sladké jídlo a pro slaný pokrm bude výbornou volbou sladké víno (GourmetSpirit.cz, 2021).

Dalším důležitým aspektem je nejen značka, ale i odrůda vína, původ nebo také terroir: „...*stanoviště pro pěstování révy vinné se všemi faktory, které na ni v přírodních podmínkách působí. Nejdůležitějšími složkami terroir jsou proto geologické podloží vinice a z něho vyplývající půdní podmínky, topografické parametry vinice, klimatické, kulturní a historické faktory* (Pavloušek, 2015).“ A stáří vína, jež může být mladé víno, ovocité, středně plné, plné, víno s plnou tříslovinou apod. S tím souvisí i jídlo, u kterého taktéž přemýšlíme nad obsahem ingrediencí a způsobem úpravy (Burešová, 2017).

Nejíme jen ústy, ale i očima, proto je důležitý vizuální aspekt vína i jídla. Víno přiložíme k bílému podkladu a zkoumáme barvu, čirost, jiskrnost, perlení a čistotu vína. Vzhled vína může mnohé napovědět – stáří, zralost bobulí, technologie, jakou bylo vyráběno, nebo území, ze kterého pochází (Pavloušek, 2015).

U jídla je vzhled taktéž velice důležitý. Jiný dojem budeme mít u rozvařeného, nevhodně vypadajícího pokrmu nepřipomínajícího pokrm, a jiný u talíře plného barev, očividně z čerstvých surovin, jež je krásně naaranžovaný a na první pohled nás zaujme (Pavloušek, 2015).

10.1 Snoubení jídla s určitými druhy vín

Sto lidí, sto chutí. Při párování vína s jídlem nezáleží jen na chuti a na tom, „co by se k sobě nejlépe hodilo“, ale také na společenské události, na ročním období, aktuální náladě, regionu, ve kterém se nacházíme, nebo na ceně vína, ale hlavně na tom, co chutná vám. K jídlu není potřeba podávat drahé víno, ale víno, které vám bude chutnat. Ovšem to, co chutná vám, neznamena, že to bude chutnat i vašim hostům. Proto si dávejte pozor, abyste jedním, pro někoho „špatným“ párováním, neodradili hosty od konzumace dalších vín a jídel. Chutě se mohou přebíjet nebo doplňovat. Proto je dobré znát senzoričké vlastnosti vína, které chcete podávat k pokrmu a výsledný efekt, který jejich kombinace může na jazyku způsobit předtím, než je bezhlavě spojíte a nabídnete hostům. Nejsou žádná zavedená pravidla, která se musí při párování dodržovat. Ku příkladu k rybám, jako je tuňák nebo losos, se může podávat jak plnější bílé víno, tak červené víno s nízkým obsahem tříslovin. Dále pokud vám chutná Chardonnay, mohlo by vám také chutnat Chablis, Rulandské šedé nebo Tramín červený, jestli máte rádi Rizlink, pochutnáte si též na Albarino, Chacolí nebo Scheurebe. Máte rádi šampaňské? Zkuste Asti, Cavu, Prosecco nebo Moscato d’Asti. Chutná vám Sauvignon blanc? Mohli byste si též oblíbit Veltlínské zelené, Albarino nebo Sancerre (Dornenburg, 2006).

Jak bylo zmíněno výše, párování vína s jídlem závisí i na místě, kde se nacházíme. Je přirozené, spíše logické, konzumovat řecké víno, pokud jsme v Řecku nebo víno z Čejkovic, pokud jsme v Čejkovicích. Spojení regionální gastronomie s regionálními víny může být skvělou volbou při vytváření degustačního menu. Návštěvníci netouží jen po prozkoumání oblasti, ve které cestují, ale chtějí poznat i gastronomii či enogastronomii daného regionu a dopřát si kulinářský zážitek.

10.2 Co k čemu? Aneb volba, která nikdy neurazí

Stále platí zlaté pravidlo, že barva jídla určuje i barvu vína. Není to samozřejmě jediný aspekt, ale je to odrazový můstek, podle kterého se můžeme prvotně rozhodovat. Další kritérium, na jehož základě vybíráme víno k danému pokrmu je zralost vína, tedy jestli jde o

mladé víno, starší víno, víno zrající v dubovém sudu nebo plné víno. Velmi důležité je množství zbytkového cukru, podle kterého dělíme vína na suchá, polosuchá, polosladká a sladká. Posledním aspektem je kvalita vína, kterou dělíme na nízkou, vyšší a střední (Burešová, 2017). Kvalitní víno je možné poznat již na první pohled, a to na etiketě lahvi. Pokud je na etiketě uvedeno více informací, lze očekávat, že víno bude kvalitnější, protože mu byla věnovaná větší pozornost. Na druhou stranu, pokud jsou informace obsáhlejší předpokládá se, že víno bude méně kvalitní. Jakostní odrůdové víno, které je považováno za kvalitnější, by mělo obsahovat alespoň 85 % vína, které je vyrobené z odrůdy udané na etiketě. Prívlastkové víno je velice kvalitní víno vyrobené pouze z odrůdy uvedené na etiketě, které se vyznačuje přirozenou cukernatostí, jež nebyla uměle navýšena (OSOBNÍ VINOTÉKA, 2021). Nezáleží jen na pokrmu, ke kterému víno vybíráme, ale též na události, počtu lidí, události, náladě apod. (Darriessecq, 2018).

Výhodou je mít jako začátečník při párování jakákoliv doporučení, znalosti od someliérů či jiných odborníků na enogastronomii. Později, až si osvojíte chutě a poznáte vlastnosti určitého vína, můžete kombinovat vína s jídly dle vaší chuti. Samozřejmě to můžete dělat už od samého počátku, jen alespoň s malou znalostí párování vyjde menší množství jídla a vína vniveč.

U salátu záleží jak na zelenině, tak na dresinku. Pikantní zálivka chutná výborně s dostatečně kyselými víny, jako je například Sauvignon, zálivky vytvořené z velmi aromatických olejů harmonizují např. s australským Chardonnay nezrajícím v dubovém sudu (Simon, 2013).

U těstovin záleží na omáčce, na kterou musíme myslet, pokud chceme sobě nebo našim hostům dopřát gastronomický zážitek. Plné bílé víno podáváme ke smetanovým těstovinám, suché, lehké bílé víno se hodí např. ke špagetám s mlži. Lasagne s masovou náplní neurazí například Syrah (Simon, 2013).

Při konzumaci mladého červeného vína s vysokým obsahem tříslovin je vhodné zvolit medium-rare steak nebo do růžova propečený roastbeaf (Robinson, 2016).

Kořeněné chody se příjemně doplňují s aromatickými plnými bílými víny, jako je například Chardonnay, Irsai Oliver, Děvín či Tramín (Robinson, 2016).

Pokud chcete kombinovat sladké pokrmy se sladkými víny, volí se především sladší víno, než je pokrm sám, poněvadž pokud by bylo jídlo sladší než víno, víno by poté chutnalo kysele (Simon, 2013). Na našem území je velký výběr ze sladkých vín. Můžeme podávat např. Šaler červený (96 g/l zbytkového cukru), Pálavu (45,2 g/l zbytkového cukru), Rulandské bílé (151 g/l zbytkového cukru) a mnoho dalších (Vinotéka Vínovín, 2021).

Následující tabulky uvádí chody, u nichž je k danému pokrmu přiřazeno víno, jež s ním vytváří perfektní kombinaci. Na dalších stranách se dočtete o snoubení vína s předkrmy, hlavními chody, sýry a sladkými pokrmy. Přiřazení je pouze orientační a slouží jako doporučení, nikoliv jako pravidlo.

Tab. 9: Předkrmy (Robinson, 2016)

Předkrmy	
Mořské plody	Bílá vína z Bordeaux, Loiry a jižní Francie, moravské a rakouské Ryzlinky rýnské
Drůbeží paštika	Bílá polosuchá vína – vína z Alsaska, Rulandské šedé, Condrieu, Vouvray
Paštiky	Lehká červená vína – Modrý Portugal, Merlot, Pinot noir
Chřest	Sylvánské červené z Čech nebo z Moravy, Rakouska či Německa, Sauvignon
Krabí maso	Plná bílá vína z Burgundska
Saláty	Bílá vína s vyšším obsahem kyselin
Sushi a sashimi	Saké nebo šampaňské
Tatarák z lososa	Sauvignon
Ústřice	Champagne, Chablis, Muscadet
Uzeniny	Beaujolais, suché Lambrusco, jakékoliv moravské řízné červené víno
Uzený losos	Ryzlink rýnský, Tramín červený, Rulandské šedé

Verzi sauvignonu blanc je více, než by se mohlo očekávat. První verze, novozélandský sauvignon, oplývá intenzivní chutí grepů a pro zmírnění této velice intenzivní grepové chuti jsou adekvátní mořští živočichové se sladším masem, například hřebenatky a pilobřich ostnitý aneb Petrova ryba. Druhou verzi je kalifornský sauvignon blanc, jehož aroma je po tropickém ovoci a dobře se kombinuje s pečeným kuřetem nebo se pstruhem. Poslední je sauvignon blanc

z Itálie, tady pouze „sauvignon“. Italský sauvignon voní po čerstvě posečené trávě, citrusech a po ananasu. Sauvignon z italské Friuli a Sancerre tvoří příjemná kyselina, která harmonizuje se smetanovými omáčkami a máslem, takže se italský sauvignon výborně hodí k lososovi na špenátu se smetanovou omáčkou (Marshall, 2010).

Tab. 10: Hlavní chody (Robinson, 2016)

Hlavní chody	
Burger	Jednoduché červené ovocité víno, např. Merlot
Dušené maso	Červená vína z jižní Rhôny nebo Rioja
Grilované maso	Australská Shiraza nebo Pinotage z Jižní Afriky
Kuřecí maso	Lehké červené nebo plné bílé víno
Růžové rybí maso	Pinot noir
Bílé rybí maso	Ryzlink rýnský
Steaky a kotlety	Mladá červená vína s vysokým obsahem tříslovin – vína z oblasti Bordeaux, Douro z Portugalska nebo Ribera del Duero ze Španělska
Telecí maso	Červená vína z Toskánska
Zvěřina	Burgundské červené nebo bílá vína z Alsaska
Rizoto (záleží na obsahu)	Většinou tělnatá bílá vína
Těstoviny (záleží na obsahu)	Většinou italská červená vína
Vaječné pokrmy	Lehká červená vína, např. mladý Merlot, Pinot noir

Merlot je příjemně jemné víno s ovocnou chutí po tmavém ovoci. Více tříslovin nalezneme u evropských merlotů z okolí Pomerolu a St. Emilionu a z celé Itálie. Merlot se krásně kombinuje s jídly obsahujícími rajskou omáčku a větší množství bílkovin, jako jsou například lasagne či jiné těstoviny s rajskou omáčkou a sekanou, tedy omáčka bolognese apod. Merlot z Ameriky je zase o něco ovocitější a má menší množství tříslovin a tvoří harmonii s jakýmkoliv druhem masa (Marshall, 2010).

Tab. 11: Sýry (Robinson, 2016)

Sýry	
Sýry s modrou plísní	Sladké tělnaté víno – Sauternes, Muškát, Tramín
Zrající sýry	Ryzlink

Ricotta, Mascarpone	Veltlín
Kozí sýry	Rulandské bílé, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Tempranillo
Tvrdé sýry (Eidam, Cheddar, Gouda)	Víno staršího ročníku z Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Portské, Neuburské, Chardonnay, Tramín, Malbec (k parmezánu)
Poloměkké sýry s bílou plísní	Polosuché ovocité bílé víno – Vouvray, nebo také pálavský Ryzlink vlašský
Krémová Gorgonzola	Sladší šumivá vína – Camoli Asti Spumante s chutí broskve a čerstvých hroznů
Brie	Chardonnay na dubovém sudu, Rulandské modré, Beaujolais, Merlot nebo naopak svěží šumivé víno Cava

Chardonnay je snad nejvyhledávanější odrůdou po celém světě, ale je velice těžké jej zkombinovat s pokrmem. Proto se většinou Chardonnay pije jen jako aperitiv. Avšak osvědčenou volbou, která opravdu neomrzí, je kombinace Chardonnay s máslem. Ať už je to ryba vařená na másle, krevety zalité máslem, ale taktéž smetana, zakysaná či sladká, tvoří krásnou harmonii spolu s Chardonnay. Chardonnay v sobě totiž obsahuje neutralizující kyselinky, čímž vám „vyčistí“ jazyk a můžete dále konzumovat, jako byste si sousto vložili do úst poprvé (Marshall, 2010).

Tab. 12: Sladké pokrmy (Robinson, 2016)

Sladké pokrmy	
Zmrzlina	Sladší šumivá či perlivá vína – Moscato d'Asti
Čokoláda	Velice sladká vína – Sherry, Portské, Madeira, Pedro Ximénez
Sladké pečivo	Víno sladší než zákusek
Ovocné dezerty	Polosladká vína z Loiry, např. Chenin Blanc, dále polosladká vína z Francie, italské víno Recioto di Soave a moravská vína Pálava, Tramín červený nebo Irsai Oliver

Alsaský tramín červený neboli Gewürztraminer je odrůda unikátní pro své atypické aroma, které zahrnuje vůni narcisů, růží a malý nádech benzínu. Tramín není jen suché víno nebo naopak pouze sladké víno, ale může se vyrábět jak suché, tak sladké, takže každá jeho varianta je kombinovatelná s různými pokrmy. Suchý tramín výborně ladí s asijskou kuchyní,

například s pikantními čínskými, také thajskými nebo vietnamskými jídly, jako jsou jarní závitky a podobně. Na druhou stranu sladká podoba tramínu červeného je výborná v kombinaci s méně sladkou panna cottou, avšak lepší je, když se sladký Gewürztraminer pije samotný (Marshall, 2010).

Pálava byla šlechtěna od roku 1953 ve Velkých Pavlovicích Ing. Josefem Veverkou. V Perné, kde proběhlo zkoušení odrůdy, byla pojmenována jako Pálava. Oficiálně zapsána do Státní odrůdové knihy byla roku 1977. Odrůda Pálava je křížencem Tramínu červeného a Müller Thurgau. V ČR se rozkládá na území 416,94 ha, největší plochu zaujímá na území Mikulovské podoblasti (184,90 ha), poté ve Znojemské podoblasti (94,31 ha), Velkopavlovické podoblasti (86,94 ha), dále Slovácké (50,46 ha), Litoměřické (0,18 ha) a Mělnické podoblasti (0,15 ha). Pálava se výborně páruje se zrajícími sýry nebo s orientálními pokrmy (Dvořák, 2016).

II. PRAKTICKÁ ČÁST

11 ANALYTICKÁ ČÁST

Metodika probíhala pomocí dotazníkového šetření. Dotazníku se účastnilo 100 respondentů pracujících v gastronomických zařízeních ČR, Slovenska, Rakouska, Německa a Francie. Dotazník se skládal z 15 otázek. První tři otázky měly za úkol zjistit, v jakém zařízení respondent pracuje, jakou pracovní pozici v daném zařízení zastává, a kde se, ze zeměpisného hlediska, zařízení nachází. Otázky číslo 4-6 se zabývaly sortimentem vína v daném zařízení, zda jej zařízení nabízí, či nikoliv, pokud nabízí, mají-li vinný lístek a dobře vyškolený personál s dostatečnou znalostí párování jídel a vín za tím účelem, aby byl schopen doporučit zákazníkovi víno k určitému pokrmu. Otázka č. 7, 8 a 9 zjišťovala, jestli gastronomické zařízení nabízí degustační menu, příp. degustační menu s vinnou ochutnávkou, a pokud mají degustační menu s vinnou ochutnávkou, zda o něj mají zákazníci velký zájem. Cílem šetření bylo zjistit, zda mají zaměstnanci a zaměstnavatelé gastronomických zařízení povědomí o základních principech párování vína a jídla, jestli znají nové odrůdy, jež byly vybrány jako příklad do dotazníkového šetření, kterými jsou Cerason, Vrboska, Malverina a Děvín. Též měli za úkol vymyslet pokrm k daným odrůdám, podle čehož je vyvoditelné, zda se orientují v enogastronomii.

11.1 Dotazníkové šetření

Dotazníkové šetření probíhalo od 20.1.2021 do 25.1.2021. Dotazník byl vytvořen na stránce survio.com, kde bylo možné sledovat jednotlivé odpovědi, jak dlouho respondentům trvalo vyplnit dotazník, jaké množství respondentů si odkaz otevřelo, ale dotazník nevyplnilo apod. Odkaz na dotazník byl za pomoci emailu rozeslán 183 zařízením, z nichž odpovědělo pouhých 27 zařízením. Díky gastro skupině, jejímiž účastníky jsou čeští zaměstnavatelé a zaměstnanci gastronomických zařízení, dá se říct po celé Evropě, na sociální síti Facebook, bylo dosaženo potřebného počtu 100 respondentů.

Po dosažení 100 respondentů, jež byli ochotni vyplnit dotazník, byly výsledky šetření přepsány do Wordu, kde podlehly stylistické úpravě, dále se počet odpovědí převedl na procenta a na závěr proběhlo přepracování jednotlivých otázek a jejich odpovědí do grafů.

11.2 Výsledky dotazníkového šetření

Na následujících stránkách bude rozebrán dotazník, jehož přesné znění je vloženo v Příloze.

Gastronomické zařízení

První otázkou dotazníkového šetření bylo „V jakém gastronomickém zařízení pracujete?“. Respondenti měli na výběr restauraci, hospodu, vinotéku a jiné, kdy poslední odpověď byla otevřená a dotazovaní tak mohli napsat jiné gastronomické zařízení, které se v možnostech nevyskytovalo. 71 % respondentů odpovědělo, že pracují v restauraci, 19 % respondentů vybrali „jiné“, z čehož nejvíce byl zastoupený hotel s 9 %, dále kavárna se 4 %, bar s 2 %, lázně s 1 %, open air pub s 1 %, cafebar s 1 % a gastronomická škola též s 1 %. Hospodu vybralo 6 % respondentů a vinotéku vybraly 4 % respondentů.



Graf č.1: Typ gastronomického zařízení

Nepovinnou otázkou bylo „Jak se zařízení, ve kterém pracujete, jmenuje?“. Na danou otázku odpovědělo až 92 % respondentů, 8 % se nezúčastnilo.

Mezi zástupci restaurací, kteří vyplnili dotazník týkající se snoubení vína a jídla a byli ochotni uvést název gastronomického zařízení, ve kterém pracují, jsou Café Oliver, Koliba U Černého medvěda, Dělnický dům, Pivovarský Dvůr Zvíkovské Podhradí, Beránek, Radegastovna U BÍLÉHO LVA, Hotel Louvre – restaurace, Hladinka, Restaurace U Škopů, restaurace U Kristiána, Kantýna Poldí Kladno, Brio restaurant, Ve vilách, Chateau Herálec,

Mustang bar, Tiebreak restaurant, Restaurace Betlém, Tripoli Restaurant, Farma Steak&Fish restaurant, Restaurace Jakoby, Borgo Agnese, Atelier Bar & Bistro, U Starýho Billa, Restaurace U Čertíka, Jakoby restaurace a pivní bar, Hotel Synot, Restaurace ATC Nýrsko, Restaurace 100dola, Om indická, restaurace Pod Zámkem, Hotel U Solné brány – restaurace, La Speranza, Gemer, Pavillon Steak House, Restaurace Goldie, Aromi, Restaurace U Petra, Restaurace Ostrov, Na schodku, Dvojka (2x), Orange le moon, Reštaurácia Havran, Maximus Hotel – restaurace, Restaurace Juvel, Vista, Bistro, Spa Hotel Lanterna, Johann Restaurant & Elblounge, Ahorn Waldhotel Altenberg, Zlatý Soudek, Garni, Ratsstuben, Chacharova hasičárna, The immigrant, Café Restaurant, Mincovna, Hotel Bedříška, Marthy's kitchen, Burgrárna, Timeout Bar & Grill, Jednička, Fine Buffet by Lovas, El amigo muerto, Džbán a Lužánka.

Z 6 % hospod, které se účastnily dotazníkového šetření, odpovědělo 5 %, a to Kozlovna Mezi trhy, Klášterní pivnice, Tipsportbar, Formanka a Jelen.

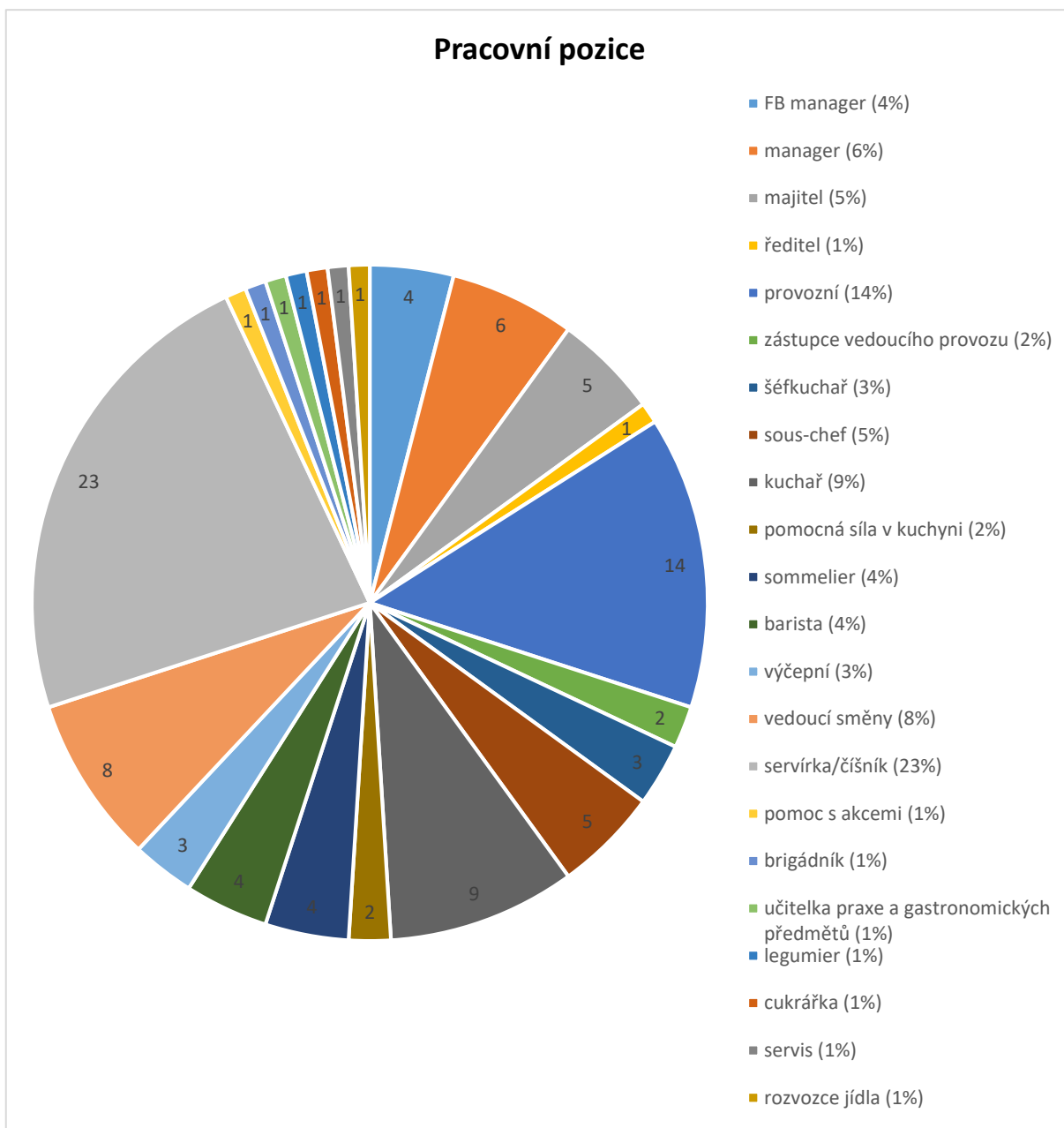
Vinotékami, které zodpověděly otázky v dotazníku, byla vinotéka Vinný sklep U Mostu, Degustarium, OstraWINA a Galerie Venuše Pálava.

Všech 9 % účastněných hotelů odpovědělo na danou otázku. Byl to Resort Čapí Hnízdo, Hotel Vega, Kunst und Kultur seminar Hotel, Hotel Orlík, Hotel Kempa, Dvořákova bouda, Maximus Resort, Brno, Hotel Seerose a Hotýlek u Pekina.

Dalšími gastronomickými zařízeními byly kavárny (Bistrotéka Valachy, Cafe Union, Kavárna továrna, Cafe Citadela), bary (Maestro Barber Club, Cafe bar Na Paletě), gastronomická škola AHOL, cafebar Citadela, Lázně Priessnitz a Open Air Pub Gastro park.

Pracovní pozice

Na otázku „Jakou pozici v daném gastronomickém zařízení zastupujete?“ odpovědělo 23 % číšník/servírka, 14 % provozní, 9 % kuchař/kuchařka, 8 % vedoucí směny, 6 % manažer/manažerka, 5 % majitel/majitelka, 5 % sous-chef/sous-chefka, 4 % F&B Manažer/manažerka, 4 % sommelier/sommelierka, 4 % barista/baristka, 3 % výčepní, 3 % šéfkuchař/šéfkuchařka, 2 % zástupce/zástupkyně provozu, 2 % pomocná síla v kuchyni, po jednom procentu se objevily pracovní pozice jako je rozvoz jídla, legumier, brigádník, cukrářka, pomocná síla při akcích, servis a učitelka praxe a gastronomických předmětů.

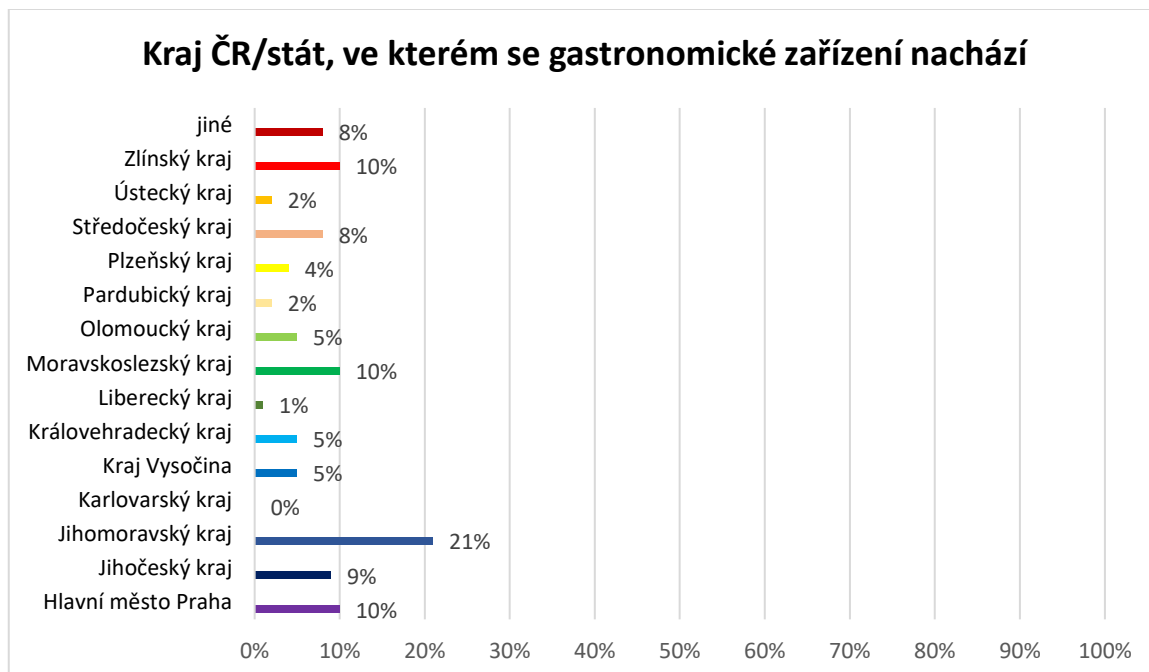


Graf č.2: Pracovní pozice

Zeměpisné údaje

Třetí otázkou dotazníkového šetření bylo „Ve kterém kraji ČR/státě se zařízení nachází?“. Původní myšlenkou bylo, že dotazník vyplní jen občané ČR, kteří v jejich rodné zemi taktéž pracují. K velkému překvapení se však dotazníku účastnili i ti občané ČR pracující ve Francii, a to s 1 % účastí, 3 % respondentů pracujících v Německu, 2 % v Rakousku a 1 % na Slovensku, resp. v Trenčinském kraji. Jeden respondent uvedl jen „zahraničí“. Nejhojněji byl z českých krajů zastoupen kraj Jihomoravský (21 %), dále hlavní město Praha (10 %), Moravskoslezský

kraj (10 %), Zlínský kraj (10 %), Jihočeský kraj (9 %), Středočeský kraj (8 %), s 5 % poté kraj Vysočina, Královohradecký kraj a kraj Olomoucký, Plzeňský kraj obsáhl 4 %, Ústecký kraj a Pardubický kraj zaujal 2 %, Liberecký kraj 1 % a z Karlovarského kraje nebyly zaznamenány žádné odpovědi.

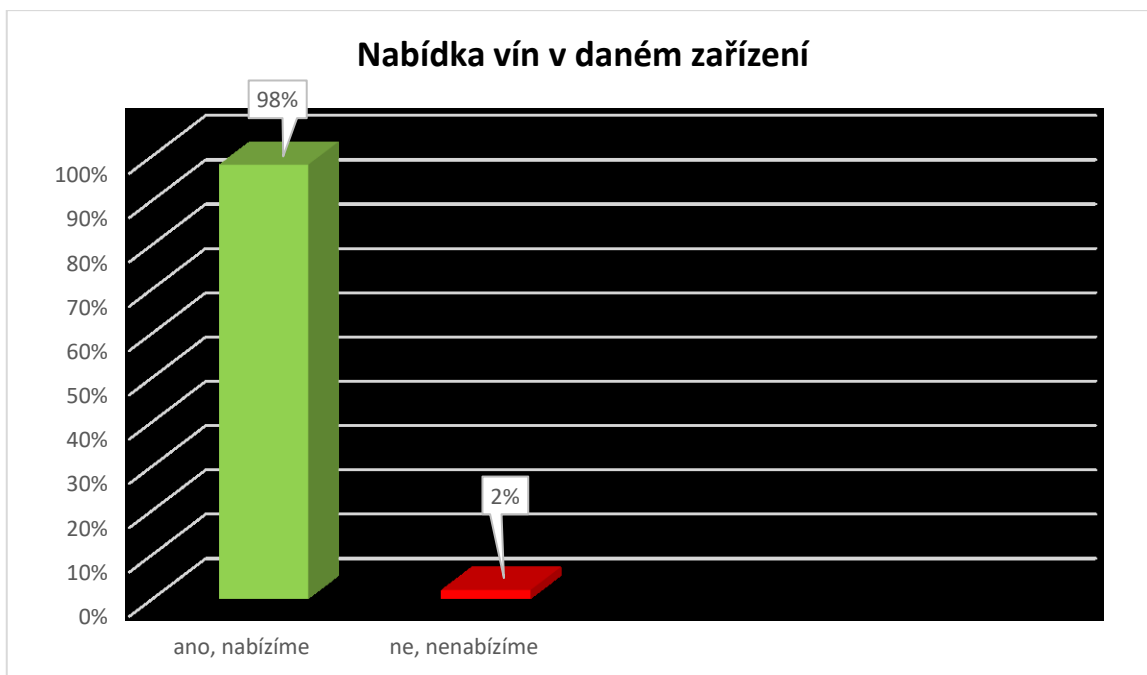


Graf č.3: Kraj ČR/stát, ve kterém se gastronomické zařízení nachází

Vína ve vybraných gastronomických zařízeních

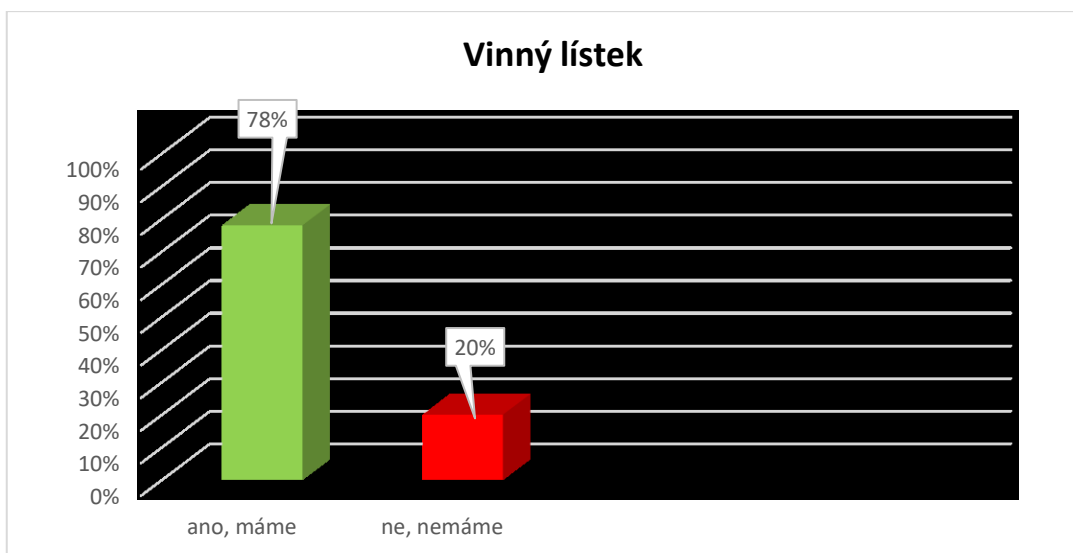
Cílem následujících otázek bylo zjistit, zda se gastronomická zařízení zúčastněná dotazníkového šetření věnují vínu a pracují s ním nebo nikoliv.

Z grafu číslo 4 vyplývá, že drtivá většina dotazovaných, přesněji 98 %, ve svých zařízeních nabízí určitý sortiment vín. Další 2 % respondentů vína nenabízejí. Předpokládá se, že 2 %, která odpověděla, že vína nenabízejí, byli pracovníci hospod, ve kterých nabízejí pouze pivo a tvrdé destiláty.



Graf č.4: Nabídka vín v daném zařízení

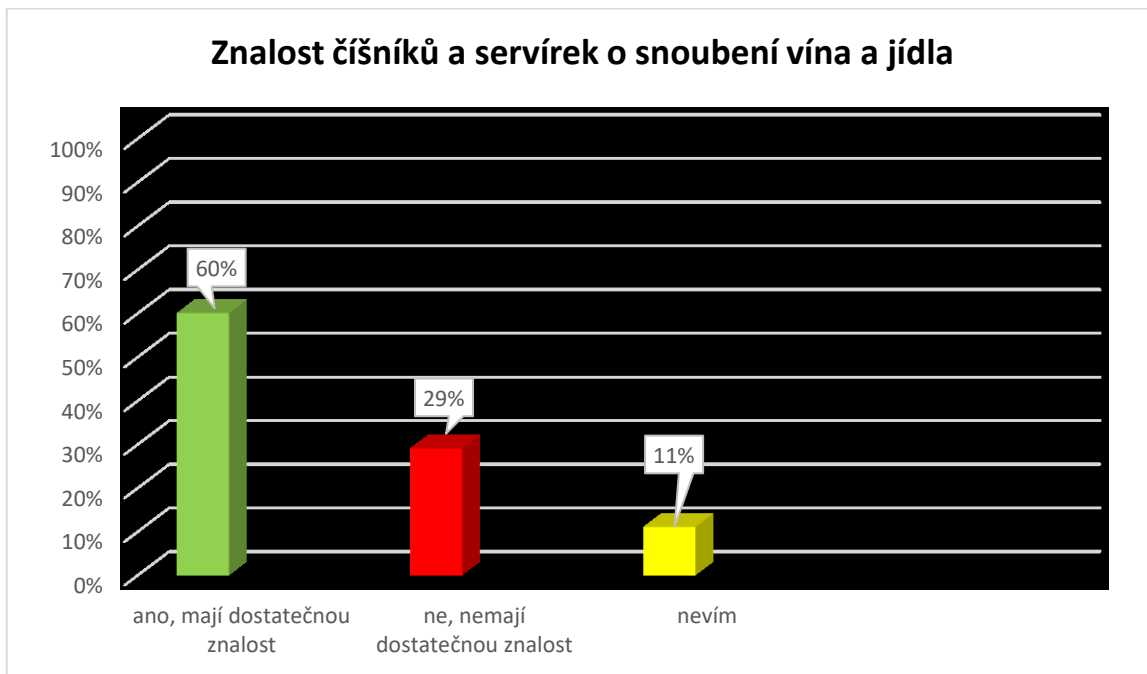
V otázce zaměřené na vinný lístek, kterou je možné vidět zpracovanou v grafu č. 5, přesněji jeho existenci v případě, že zařízení vína nabízí, bylo zjištěno, že 78 % z 98 %, jež odpověděli kladně na předchozí otázku, tedy zda víno nabízejí ve svém zařízení, vinný lístek mají a 20 % zařízení z 98 % vinný lístek nenabízí. Může se též jednat o zařízení, jejichž prioritou není víno, ale zaměřují se na jiné alkoholické nápoje a sortiment vín mají velmi malý čili se jim nevyplatí zřizovat vinný lístek



Graf č.5: Vinný lístek

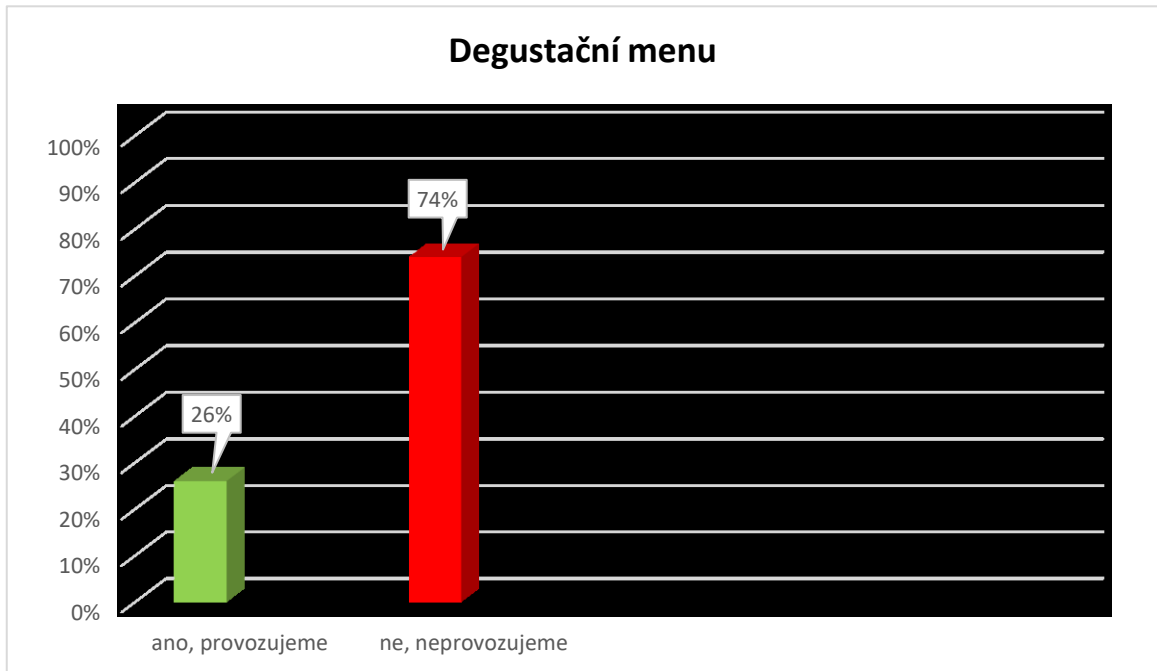
Velmi důležitým grafem je graf č. 6, který ukazuje znalost číšníků a servírek týkající se snoubení vína a jídla. Právě obsluha je hlavní částí, pokud se ovšem nejedná o degustační menu s vinnou ochutnávkou, kdy je víno již vybrané k danému chodu, která musí být schopna doporučit zákazníkovi víno tak, aby mu harmonizovalo s pokrmem, ovšem jen tehdy, pokud se zákazník zeptá, které víno by mu obsluha doporučila, nebo si zákazník vybere víno, které se k jídlu úplně nehodí a obsluha se slušně a s úctou snaží přesvědčit, aby si vybral jiné víno nebo jen chce, aby zákazník odcházel s co nejlepším gastronomickým zážitkem. Avšak spousta lidí má různé chutě, tudíž je nutné respektovat definitivní názor zákazníka.

Z grafu č. 6 vyplývá, že 60 % obsluhy v gastronomických zařízeních má vědomosti týkající se enogastronomie, dalších 29 % znalosti nemá žádné a 11 % respondentů neví, jak jsou na tom se znalostmi číšníci a servírky daných provozoven.



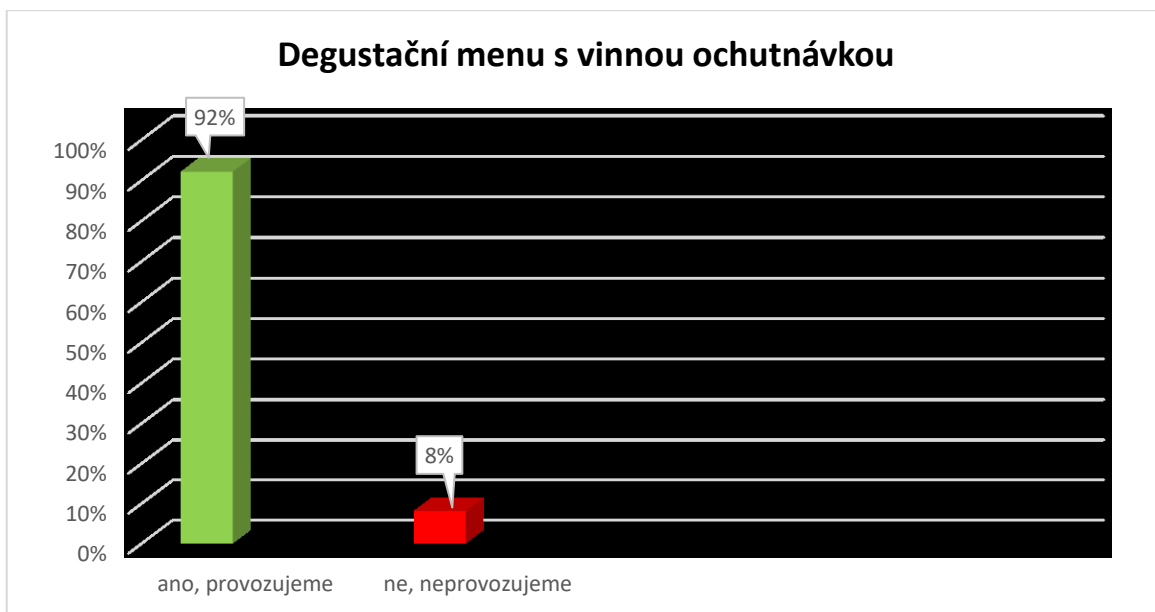
Graf č.6: Znalost číšníků a servírek o snoubení vína a jídla

Graf číslo 7 znázorňuje množství gastronomických podniků, jež provozují degustační menu. Ze 100 % odpovědělo 26 % respondentů, že provozují degustační menu, zbylých 74 % degustační menu neprovozuje. Je to tedy rozdíl téměř o trojnásobek, kdy provozoven s degustačním menu je podle provedené analýzy velmi málo.



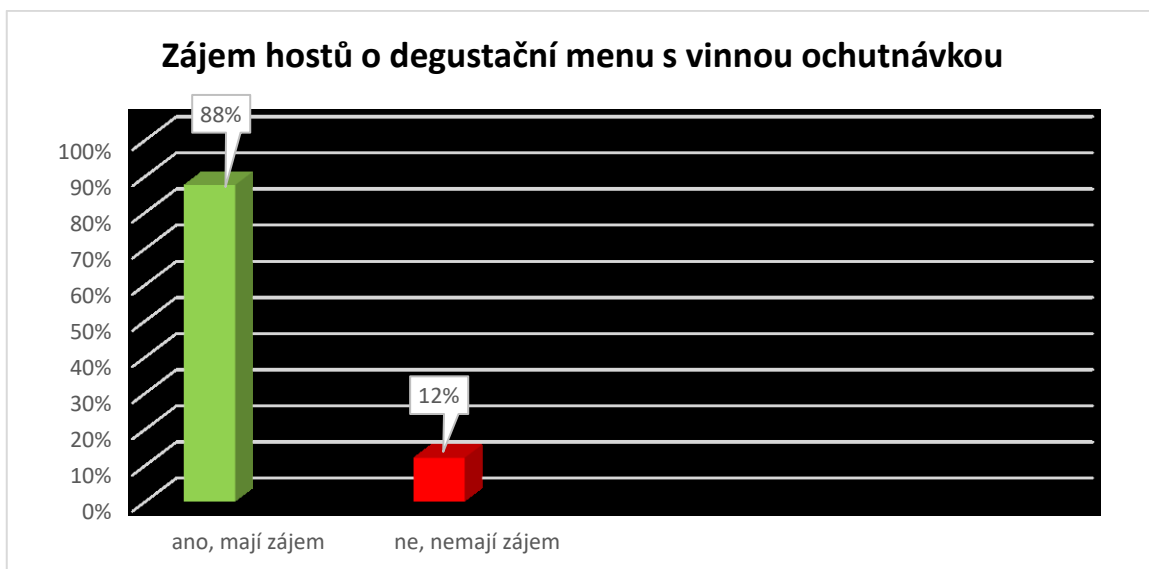
Graf č.7: Degustační menu

V další otázce se pracovalo jen s těmi respondenty, kteří odpověděli, že provozují degustační menu, tedy s 26 %. Pokud bereme, že 26 % je v tomto případě 100 %, tak 92 % gastronomických zařízení provozuje degustační menu s vinnou ochutnávkou (24 odpovědi) a 8 % respondentů ve svých zařízeních degustační menu s vinnou ochutnávkou neprovozuje (2 odpovědi). Tady je naopak až překvapivé, kolik provozoven s degustačním menu podává i vína, jež jsou v harmonii s poskytovanými chody.



Graf č.8: Degustační menu s vinnou ochutnávkou

Nyní se pracuje s respondenty, kteří odpověděli, že provozují degustační menu s vinnou ochutnávkou, tedy s 24 respondenty (92 % v předchozím grafu, v grafu č. 9 s nimi pracujeme jako se 100 %). Z 24 celkových provozoven uvedlo 21, tedy 88 %, že jejich hosté mají zájem o degustační menu s vinnou ochutnávkou, další 3 (12 %) uvedly, že jejich hosté o degustační menu s vinnou ochutnávkou zájem nemají.

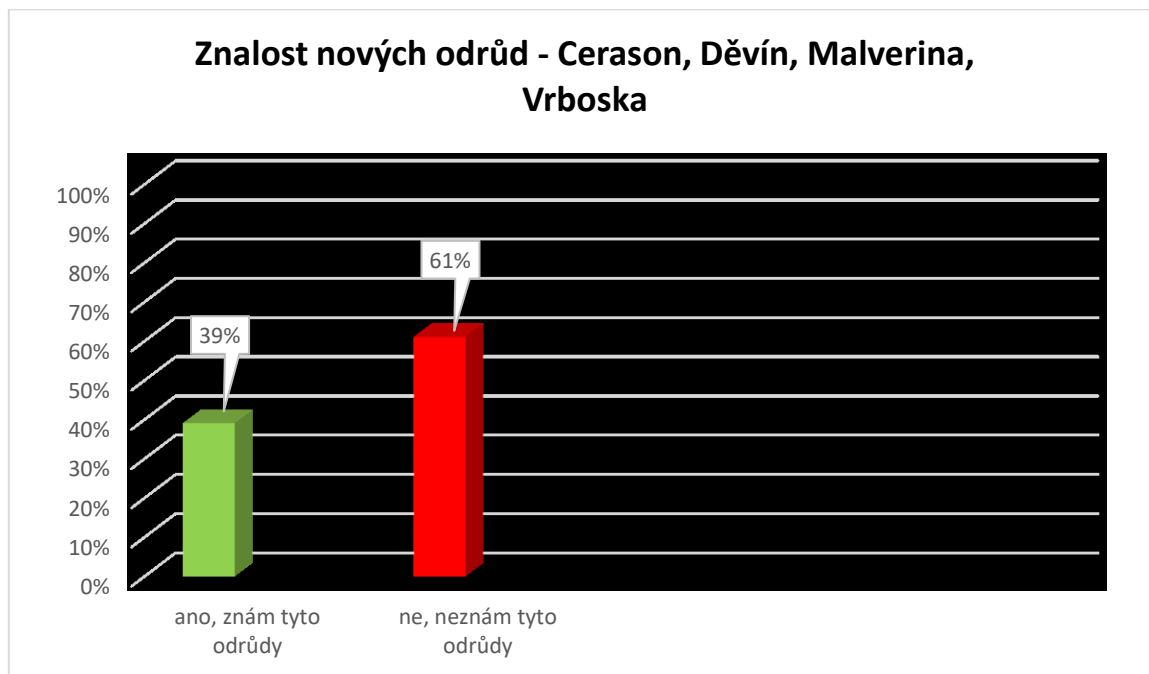


Graf č.9: Zájem hostů o degustační menu s vinnou ochutnávkou

Nové odrůdy a jejich párování s pokrmy

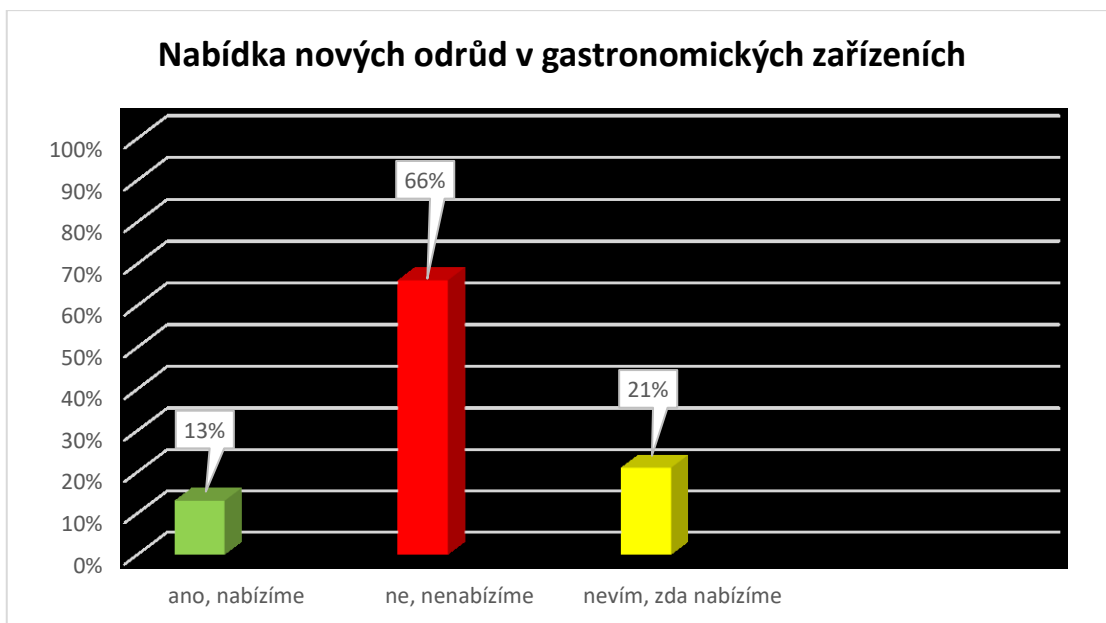
Cílem následujících otázek bylo analyzovat znalost týkající se nových odrůd, jako je Cerason, Děvín, Malverina a Vrboska. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že 39 % všech

dotazovaných zná výše vyjmenované nové odrůdy révy vinné, většina dotazovaných, přesněji 71 % o nových odrůdách révy vinné neslyšeli. I přes neznalost 71 % dotazovaných byla potřeba, aby k dané odrůdě vymysleli pokrm na základě vypsanych sensorických vlastností dané odrůdy. V průměru jen 11,25 % respondentů k odrůdám žádné pokrmy neuvedli (odpověď „nevím“).



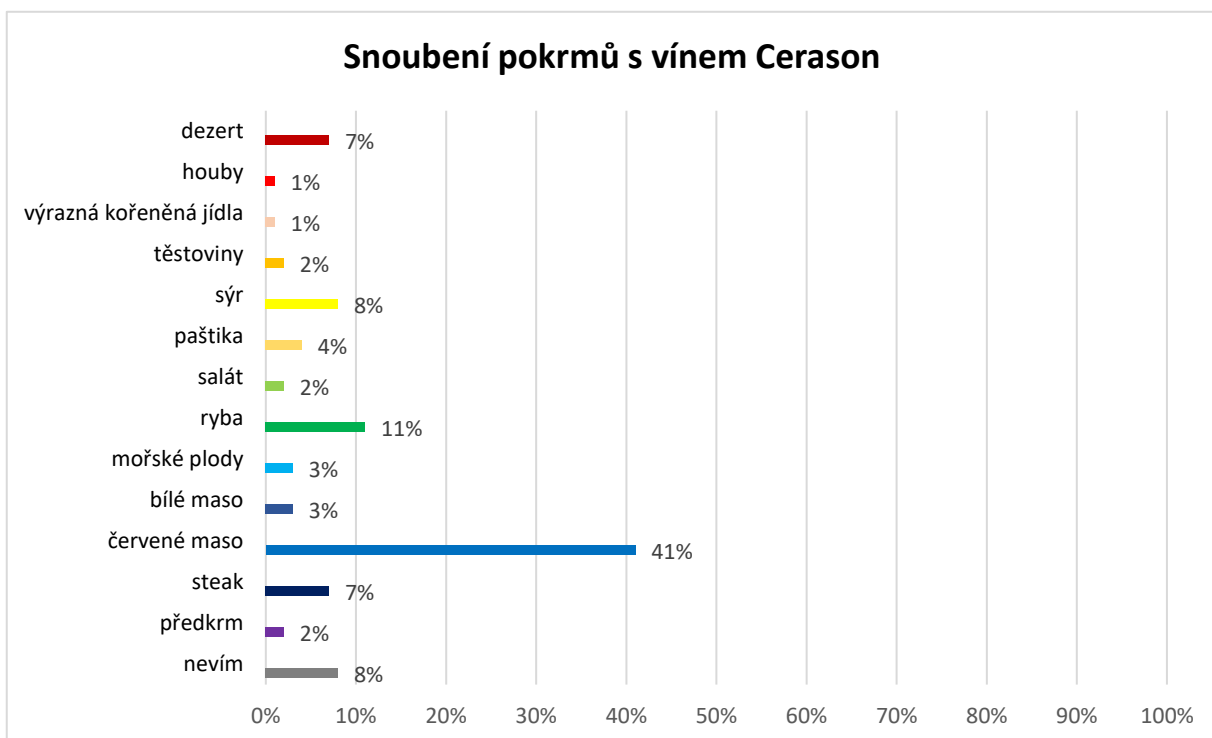
Graf č.10: Znalost nových odrůd – Cerason, Děvín, Malverina, Vrboska

Nové odrůdy v gastronomických zařízeních převážně České republiky ještě nemají v dnešní době takové zastoupení. Pouhých 13 % provozoven nové odrůdy révy vinné nabízejí, dalších 66 % nové odrůdy nenabízí a 21 % dotazovaných neví, zda nové odrůdy nabízejí.



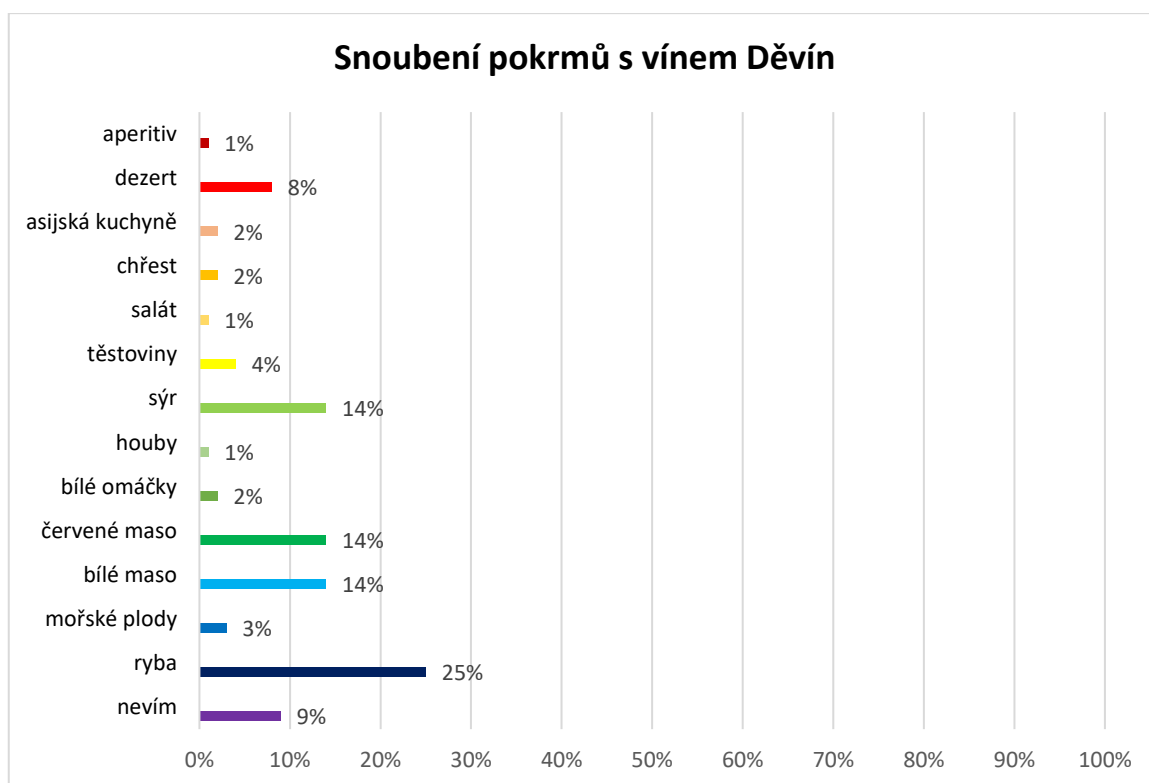
Graf č. 11: Nabídka nových odrůd v gastronomických zařízeních

Záměrem následujících čtyř otázek vyobrazených v grafu č. 12, 13, 14 a 15 bylo zjistit, jaké pokrmy by k odrůdám Cerason, Děvín, Malverina a Vrboska pracovníci v oboru gastro doporučili. Odpovědi byla spousta. Navíc několik respondentů uvedlo více než jednu odpověď, tudíž se jednotlivé pokrmy, druhy masa, jídla z těstovin, saláty, dezerty apod. musely sloučit a v dalších odstavcích budou rozebrány.



Graf č.12: Snoubení pokrmů s vínem Cerason

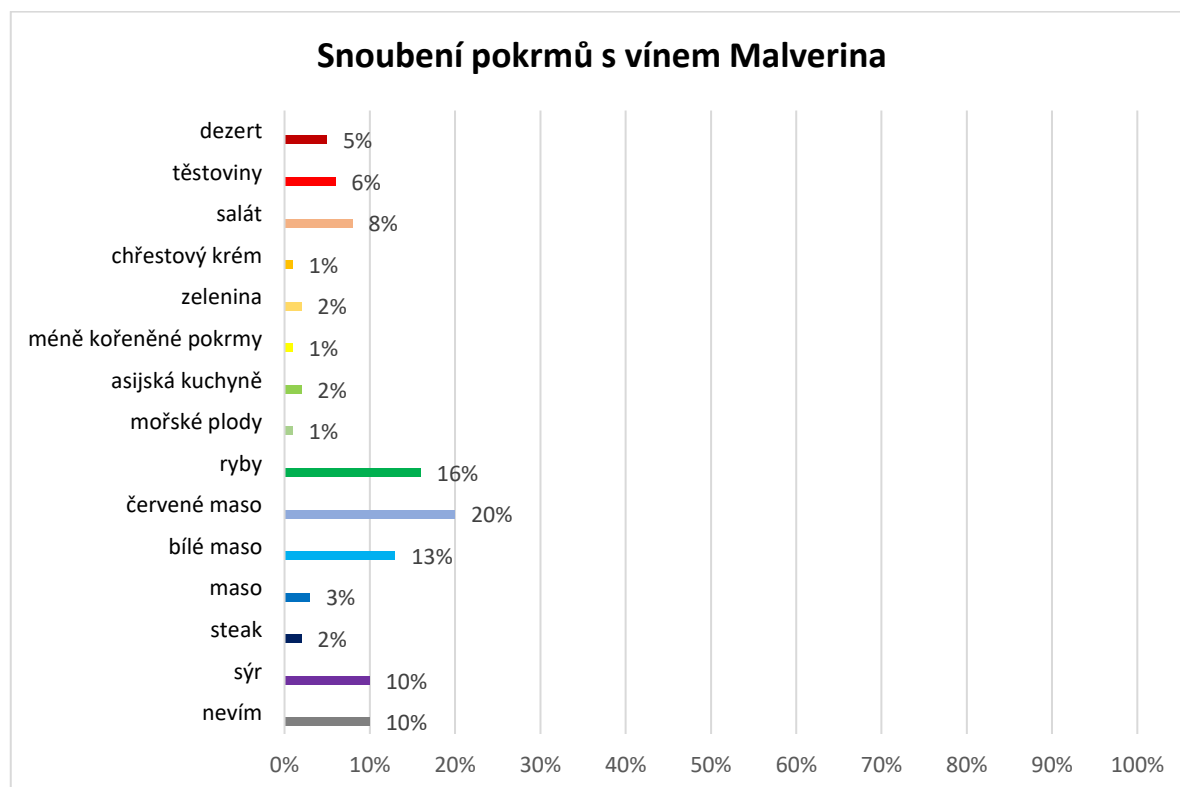
Odrůda Cerason je modrá moštová odrůda pěstovaná v ČR ovocné vůně, ovocné a bylinné chuti, jedná se o harmonické víno jemně aromatického typu. Až 41 % respondentů uvedlo, že by k vínu Cerason přiřadili červené maso, přesněji telecí maso s třešňovou omáčkou, uzeninu, vepřovou panenku – 4x, hovězí – 7x (dále hovězí steak – 9x, hovězí steak na pomeranči, hovězí líčka na červeném víně – 2x, hovězí po burgundsku), kachní prso, zvěřinu – 15x (grilované jehněčí kotletky – 2x, lehce pálivé jehněčí, dančí hřbet, srnčí na víně, jehněčí pečeně), dlouze tažený bůček s kořenovou omáčkou a ciderovou omáčkou. Druhým nejčastěji zmiňovaným pokrmem byla ryba (11 % ze všech odpovědí). Respondenti 2x zmínili, že by k vínu Cerason podávali lososa s grilovanou zeleninou. Třetí nejčastěji zmiňovanou položkou byly sýry. Ty v grafu zaujímají 8 % a dotazovaní uvedli, že by k tomuto vínu doporučili sýrové menu, méně výrazné sýry a vyzrálé plísňové sýry. Dalších 7 % respondentů by podávalo dezert, a to například mousse au chocolat, čokoládový dort s višněmi, anebo obecně čokoládový dezert. Steak zmínilo 7 % respondentů, podávali by steak na tymiánu nebo steak se švestkovou omáčkou. 4 % uvedla, že se jim k odrůdě Cerason hodí paštika, například játrová paštika s brusinkovým pyrém. Položky s 3 % je bílé maso a mořské plody. Z bílého masa bylo zmíněno kuře s holandskou omáčkou a kuře s broskví. 2 % dotazovaných uvedla, že by s vínem párovali těstoviny (rajčatový Seefood s těstovinou, těstoviny s masovým ragú), další 2 % by jej párovali se salátem (salát s grilovaným lososem a rozpečenou máslovou bagetkou, lehký salát z chřestu), další 2 % by Cerason podávala k předkrmu. Po 1 % byly zmíněny houby a více kořeněná jídla. Zbýlých 8 % uvedlo, že neví, k čemu by Cerason podávali.



Graf č.13: Snoubení pokrmů s vínem Děvín

Děvín je moštová bílá odrůda pěstovaná v ČR ovocné, kořenité chuti i vůně, jedná se o víno jemně aromatického typu. Procentuálně je nejvíce zastoupená ryba (25 %). Respondenti zmiňovali grilovanou rybu, štiky, candáta s bulgurem a máslovou omáčkou, pečeného fileta ze pstruha s květákovým pyré, lososa s koprem, tatarák z lososa a kapra. Bílé a červené maso mají stejně po 14 %. Z bílého masa dotazovaní uvedli drůbež, kuřecí maso na jakýkoliv způsob, kuřecí prso s jemnou pomerančovou omáčkou, kuře na paprice, kuřecí supreme, krůtu, krůtí steak a pečené drůbeží maso s kořenovou zeleninou. Z červeného masa pak kachní prso, zvěřinu, jehněčí, telecí, vepřové maso, vepřovou panenku, steak z panenky obalený v kabátku z anglické slaniny s fazolovými lusky a steakovými hranolky, krkovičky a králíka. Zastoupení 14 % mají i sýry, převážně vyzrálé, dále regionální sýry a aromatické nevýrazné sýry. Dezert uvedlo 8 % respondentů, jeden z nich by k vínu Děvín podával smetanový dezert. Těstoviny byly uvedeny 4 % dotazovaných. Dle jejich názoru by se k vínu hodily například smetanové těstoviny s lanýžovým olejem, noky s houbovou omáčkou nebo jemné smetanové rizoto. Dary moře by doporučily 3 % respondentů, uvedeny byly např. krevety. Po 2 % zde máme bílé omáčky, například hříbkový krém, dále chřest a asijskou kuchyni, přesněji sushi. Jedno

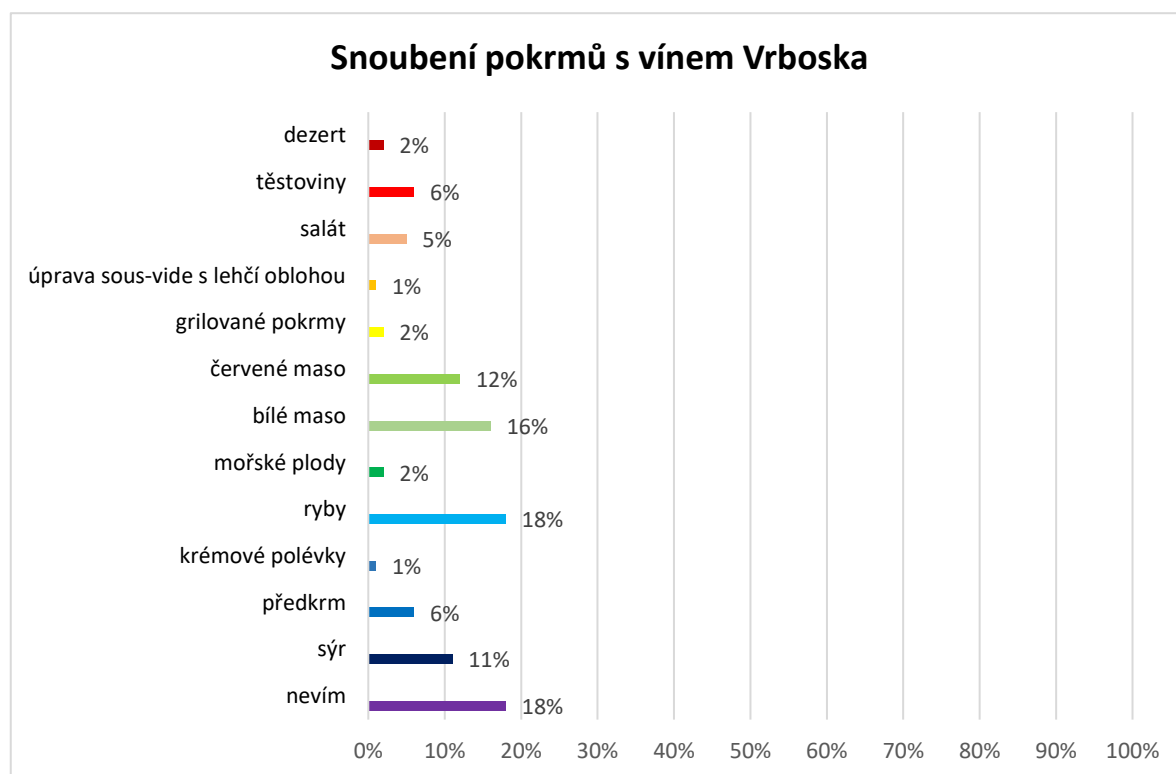
procentní zastoupení mají houby, salát a jeden respondent uvedl, že víno Děvín se může podávat i samo, například jako aperitiv. Celých 8 % respondentů neví, co k tomuto vínu doporučit.



Graf č. 14: Snoubení pokrmů s vínem Malverina

Malverina je bílá moštová odrůda pěstovaná v ČR kořenité chuti i vůně, jedná se o harmonické plné víno jemně aromatického typu. Až 20 % respondentů uvedlo, že by k tomuto vínu doporučili červené maso, a to např. kachnu, kachnu na pomerančích, kachní prsa, telecí, telecí maso s pečenou kořeněnou zeleninou, hovězí, hovězí steak, hovězí líčka na víně s celerovým pyré, vepřové, vepřovou panenku, vepřové medailonky, sele na rozmarýnu, zvěřinu a Vitello Tonnato, což je italský recept pocházející ze severní Itálie. Jedná se o tenké plátky telecího masa zalité tuňákovou omáčkou (Anonym 1). Druhou nejčastěji zmiňovanou položkou byly ryby, přesněji 16 %. Respondenti zmiňovali mořského d'asa s hoisin omáčkou a kachnou, lososa, filet z lososa na grilu s grilovanou zeleninou, lososa tataki, tuňáka, pstruha na másle a candáta se zeleninou. Bílé maso bylo uvedeno 13 % respondentů. Přesněji drůbež, kuřecí supreme s vařeným bramborem a brokolicí, krutí steak na tymiánu, krutí maso, kuřecí maso a kuře na způsob bažanta. Sýry obsáhly 10 %. Např. sýr s výraznější chutí a kozí sýr. 8 % respondentů uvedlo salát, jako pokrm ladící k vínu Malverina. Uvedli zeleninové saláty, těstovinové saláty, saláty s méně výraznou chutí dresingu, Caesar s kuřecí masem, Caesar

s domácí majonézou servírovaný s lososem, salát Waldorf s řapíkatým celerem a jablky a míchaný zeleninový salát s krutím masem. Těstoviny zmínilo 6 % respondentů. Někteří z nich napsali, že se jim k danému vínu hodí těstoviny s kuřecím masem a bylinkami, těstoviny s krémovou nebo smetanovou omáčkou, rizoto, houbové rizoto a těstoviny plněné bílou rybou s masovou creminou. 4 % respondentům s vínem Malverina ladí dezert, např. syrový dezert s maracujou nebo moučník s krémovou náplní. Další 3 % zmínily obecně maso, po 2 % je v grafu zelenina, asijská kuchyně (uvedena např. i více kořeněná indická kuchyně) a steak. 1 % zaujímá chřestový krém, další 1 % méně kořeněné pokrmy a po 1 % i mořské plody. Zbývajících 10 % napsalo, že neví, co by k Malverině doporučili.



Graf č. 15: Snoubení pokrmů s vínem Vrboska

Vrboska je bílá moštová odrůda pěstovaná v ČR bylinné a kořenité chuti i vůně a jemně aromatického typu. 18 % respondentů se shodlo, že se k Vrbosce hodí nejlépe ryba, např. pečený pstruh, tuňák, treska, losos, slávky na šalotce nebo sashimi z tuňáka. Bílé maso dosáhlo 16 %. Dotazovaní by k tomuto vínu podávali drůbež, kuřecí supreme s vařeným bramborem a brokolicí, grilované kuřecí prso se sušenými rajčaty a rukolovým salátem s vlašskými ořechy, pečené kuře, krutí maso, kuřecí maso, světlé maso s chilli a čerstvým bylinkami, kuřecí steak, kuřecí ramínko se smetanovými bramborami nebo pečenou křepelku s mrkvovým pyré. Vysokých procent i v tomto případě dosahuje červené maso, přesněji vepřové, vepřová panenka

v anglické slanině plněna kozím sýrem, vepřová panenka, steak z mladého býčka s bylinkovou omáčkou a steakovými hranolky, hovězí, hovězí svíčková pečeně, jehněčí, jelení, zvěřina a bažant. Sýr byl uveden 11 % respondentů. Např. kozí sýr, zrající sýry nebo jemné poloměkké sýry. Předkrm by k vínu Vrboska doporučilo 6 % respondentů. Uvedli třeba studené předkrmy, kanapky, bruschettu, carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a paštiku z husích jater. Taktéž 6 % respondentů zmínilo těstoviny, jako například těstoviny se smetanovou omáčkou, spaghetti carbonara, těstoviny s kuřecím masem a bylinkami a rizoto. Salát dosáhl 5 % a byl uveden např. salát s kuřecím masem nebo caprese. Tři položky dosáhly 2 %, a to mořské plody (např. krevety), grilovaná zelenina a dezert (např. lívance s javorovým sirupem). Dvě položky obsáhly každá po 1 % - úprava sous-vide s lehčí oblohou a krémové polévky. Až 18 % respondentů uvedlo „nevím“ jako odpověď. Nejspíše byl pro ně dotazník příliš obsáhlý.

11 NÁVRHOVÁ ČÁST

V návrhové části bude specifikován původ jednotlivých nových odrůd a rok jejich zapsání do Státní odrůdové knihy. Dále bude navržena kombinace jídel s novými odrůdami révy vinné, se kterými se pracovalo v dotazníkovém šetření. Jedná se o odrůdu Cerason, Děvín, Malverina a Vrboska. Jídelníček bude tvořen předkrmem, hlavním chodem a dezertem. Všechny chody budou spárovány k daným odrůdám tak, aby k sobě ladily.

Cerason

Cerason je modrá moštová odrůda ovocné a bylinné chuti a vůně pěstovaná v České republice, přesněji ve vinařské oblasti Morava, profesorem Vilémem Krausem. Cerason vznikl křížením odrůdy Fratava a Merlan. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2008 (Ludvíková, 2020).

Víno Cerason lze párovat se spoustou pokrmů. Respondenti v dotazníkovém šetření správně uvedli červené maso. Můžeme podávat syrové nebo pečené hovězí, smažené telecí, grilované vepřové a králíka, ať už pečeného, grilovaného nebo vařeného v omáčce.

Ryba až tak vhodná k tomuto vínu není, ale samozřejmě nejsou daná žádná pravidla, která se musejí při párování dodržovat. Cerason krásně ladí se sýry. Můžeme podávat camembert nebo brie, ovčí sýry, kozí sýry, parmezán atd.

Hamburger i pizza rozhodně taky není špatnou volbou. Ale pokud bychom chtěli volit zdravější variantu, můžeme Cerason kombinovat s brambory, lilkem, cuketou, rajčaty, paprikou nebo s hříby (Darriessecq, 2018).

V následující tabulce jsou navrženy pokrmy, které lze párovat s vínem Cerason.

Předkrm:	Telecí terina s nakládanou zeleninou
Hlavní chod:	Grilovaná vepřová panenka s hříby
Dezert:	Perník zalitý horkými malinami

Děvín

Děvín je bílá moštová odrůda kořenité chuti i vůně, který vznikla křížením odrůdy Tramín červený a Veltlínské černobílé. Odrůda Děvín pochází původem ze Slovenska a do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1998 (Ludvíková, 2020).

U Děvínu záleží, zda je suché nebo polosladké. V případě, že je víno suché, můžeme ho párovat s bílým masem, jak 14 % respondentů v dotazníkovém šetření správně uvedlo, nebo s masitými pokrmy s omáčkami, hodí se též ke kořeněným pokrmům, např. k thajské kuchyni

a dále k hustějším omáčkám. Polosladká varianta Děvínu ladí s některými druhy sýrů a dezertů (Znovín Znojmo, 2021).

V následující tabulce jsou uvedeny pokrmy, které lze párovat s vínem Děvín.

Předkrm:	Zelený chřest obalený ve slanině s holandskou omáčkou
Hlavní chod:	Kuřecí prso s jemnou pomerančovou omáčkou
Dezert:	Panna cotta s jahodami

Malverina

Malverina je bílá moštová odrůda kořenité chuti i vůně. Malverina je harmonické plné víno jemně aromatického typu, které vzniklo křížením odrůdy Merlan a Rakiš. Odrůda Malverina pochází z České republiky, přesněji z vinařské oblasti Morava, a do Státní odrůdové knihy byla zapsána roku 2001 (Ludvíková, 2020)

Na základě principu vytváření harmonie se k Malverině hodí kořeněné pokrmy, například thajská kuchyně. Kapr načerno, jako nejstarší český recept na štedrovečerního kapra, Malverina skvěle doplňuje (GourmetSpirit.cz, 2021). Dalšími pokrmy, které lze snoubit s tímto vínem je například kuřecí maso nebo rizoto.

V následující tabulce jsou uvedeny jídla, která lze podávat k vínu Malverina.

Předkrm:	Žampiony plněné nivou
Hlavní chod:	Krůtí steak na tymiánu
Dezert:	Skořicový parfait

Vrboska

Vrboska je bílá moštová odrůda bylinné a kořenité chuti i vůně. Jedná se o víno jemně aromatického typu. Vrboska vznikla křížením odrůdy Tramín červený a Čabaňská perla a pochází z vinařské oblasti Morava. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2004 (Ludvíková, 2020).

18 % respondentů správně uvedlo, že se může Vrboska podávat k rybám. Hlavně pokud si vyberete sushi s rybou, rozhodně neuděláte špatně. Vrboska ladí i k sýrům, především k ovčímu sýru nebo k sýru gruyére, což je slanější švýcarský tvrdý sýr s ořechovou příchutí (Švýcarsko: Váš internetový průvodce po Švýcarsku, 2021). Dále lze Vrbosku podávat s bramborám, hranolkům, zeleným fazolkám nebo ke špenátu (Darrieussecq, 2018). Zde si však musíme dávat pozor, jelikož, jak již bylo zmíněno v teoretické části, špenát s vínem reaguje a může způsobit železitou pachut' v ústech (Robinson, 2016).

V následující tabulce jsou navrženy pokrmy k vínu Vrboska.

Předkrm:	Sýrové kuličky obalené ve třech druzích koření
Hlavní chod:	Grilované kuřecí prso se sušenými rajčaty
Dezert:	Lívance s javorovým sirupem

ZÁVĚR

Bakalářská práce byla rozdělena na dvě části, a to na teoretickou a praktickou. Praktická část byla dále rozdělena na analytickou a návrhovou část. V teoretické části byly shrnuty základy párování vín s pokrmy jak v současnosti, tak v minulosti, poté byla popsána historie vína, odrůdy révy vinné z tuzemska i ze světa, a to i nové odrůdy, taktéž bylo víno rozděleno dle zbytkového cukru a byla vyčíslena jeho nutriční hodnota.

V analytické části byl vytvořen dotazník, jež byl vyplněn 100 respondenty, kterými byla gastronomická zařízení České republiky, Slovenska, Rakouska, Německa a Francie. Cílem dotazníkového šetření bylo zjistit povědomí o nových odrůdách révy vinné u pracovníků gastronomických podniků a jejich znalost týkající se párování vín a pokrmů. Bylo zjištěno, že většina respondentů dokáže snoubit víno s pokrmem, na druhou stranu většina respondentů nezná nové odrůdy Cerason, Malverina, Děvín a Vrboska a pouze 13 % respondentů nové odrůdy ve svých podnicích nabízí. Kladným zjištěním bylo, že převážná většina servírek a číšníků má dostatečné znalosti o snoubení vína a jídla, tudíž jsou schopni doporučit zákazníkovi vhodnou kombinaci. Většina podniků degustační menu nenabízí, ale ti, kteří jej nabízí, provozují degustační menu s vinnou ochutnávkou, o kterou mají jejich hosté velký zájem.

V návrhové části byl upřesněn původ jednotlivých nových odrůd a rok jejich zápisu do Státní odrůdové knihy. Dále byly uvedeny pokrmy, se kterými se daná vína dají párovat a byl navržen jídelníček zahrnující předkrm, hlavní chod a dezert, přesně tak, aby pokrmy ladily k danému vínu na základě sensorických vlastností vín.

Cenová relace nových odrůd se pohybuje podobně jako u starších odrůd, tedy 150-250 Kč. Nejlevnější víno Děvín lze na internetu zakoupit již od 167 Kč, přesněji pozdní sběr z roku 2018 od Vinařství Moravčák. Obecně se cena vína Děvín z roku 2018/2019 pohybuje okolo 200 Kč (Děvín z roku 2018 od Vinařství Buriánkovi, moravské zemské víno, polosladké za 194 Kč, Děvín z roku 2019 od Vinařství Karpatská perla, jakostní víno, polosuché za 245 Kč, Děvín z roku 2019 od Vinařství Vinkor, jakostní víno, suché za 269 Kč). Nejdražší víno Děvín, pozdní sběr z roku 2014 dostupné na internetu, lze zakoupit za 424 Kč od Vinařství Baloun. Víno Malverina je na internetu dostupné od 160 Kč do 340 Kč. Nejstarší dohledatelné víno Malverina, které lze zakoupit na internetových stránkách, je z roku 2012 a nabízí jej Vinařství Zlomek & Vávra. Jedná se o výběr z hroznů, tedy o sladké víno. Jeho cena je 340 Kč. Víno Vrboska lze

online zakoupit jen od Vinařství AMPELOS na stránkách lfvino.cz za cenu 158 Kč. Cerason na internetu zakoupit nelze, nejspíše jen v některých kamenných vinotékách. Žádná vinařství a online obchody tuto odrůdu nenabízejí a není uvedena ani zmínka, kde by se víno Cerason dalo zakoupit.

Bakalářská práce může sloužit jako podklad pro zařízení podnikající v gastronomii, podle kterého se mohou inspirovat, ať už v tvorbě degustačních menu s vinnou ochutnávkou, tak jako informační materiál pro své zaměstnance, především pro servírky a číšníky, kteří jsou v přímém kontaktu se zákazníky.

POUŽITÉ ZDROJE

- ANONYM 1. Vitello tonnato. In: Prima FRESH [online]. [cit. 2021-02-27]. Dostupné z: <https://fresh.iprima.cz/recepty/vitello-tonnato>
- BUREŠOVÁ, Pavla a Patricia JANEČKOVÁ. Párování vín a pokrmů. BUREŠOVÁ, Pavla a Patricia JANEČKOVÁ. *Zápisník milovníka vína*. Praha 7: Grada Publishing, 2017, s. 128. ISBN 978-80-271-0688-2.
- DARRIEUSSECQ, Fanny a Mélody DENTURCK. *Vinografie: poznejte víno ve 100 obrázcích*. Praha: GRADA Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0570-0.
- 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. ISBN 978-0-316-07797-2.
- DVOŘÁK, Ivo. Vína a odrůdy světa: Bílé odrůdy ČR. *WINE & Degustation*. 2016, **2016**, 102. ISSN 1804-1035.
- Evinice* [online]. Vinařské oblasti, podoblasti a vinařské obce Moravy a Čech. [cit. 2021-03-18]. Dostupné z: <https://www.evinice.cz/o-vine/vinarske-oblasti-cr>
- FIC, Vlastimil. *Víno – analýza, technologie, gastronomie*. Český Těšín: Ing. Václav Helán - 2 THETA, 2015. ISBN 978-80-86380-77-3.
- Gold Medal Wine Club* [online]. Wine and Food Pairing Trends Through the Decades. 2018, 1 [cit. 2020-09-26]. Dostupné z: <https://www.goldmedalwineclub.com/blog/post/wine-and-food-pairing-trends-through-the-decades>
- GOOD WINE LOVER: Vinný shop* [online]. Základy výroby vína. [cit. 2021-03-23]. Dostupné z: https://www.vinnyshop.cz/module/prestaservis_wordpressblog/post?id_post=290
- GourmetSpirit.cz* [online]. S jakými nápoji párovat kapra? Záleží na jeho úpravě.... [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <https://www.gourmentspirit.cz/kapr-a-napoj/>
- GourmetSpirit.cz* [online]. Vzájemné chutě v souladu nebo naopak v kontrastu. [cit. 2021-03-29]. Dostupné z: <https://www.gourmentspirit.cz/snoubeni-pravidlo-2/>
- HLAVATÁ, Karolína. Pravidlo pěti – zelenina a ovoce 5x denně. Jak je vybírat? *VÍM, CO JÍM* [online]. 28. 8. 2018 [cit. 2021-03-23]. Dostupné z: https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Pravidlo-peti---zelenina-a-ovoce-5x-denne.-Jak-je-vybirat_s10010x11144.html

- LUDVÍKOVÁ A KOLEKTIV, Ivana. *Přehled odrůd révy 2020* [online]. Brno, 2020 [cit. 2021-03-28]. ISBN 978-80-7401-182-5. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/649003/Reva_2020.pdf
- MARSHALL, Wes. *Co by měl vědět správný milovník vín*. New York: Artisan, 2010. ISBN 978-80-249-1852-5.
- MÜLLER THURGAU, JEDNO Z NEJZNÁMĚJŠÍCH ODRŮD VÍN. *SVETOVA-VINA.CZ: OD ROKU 2015* [online]. 30.10.2016 [cit. 2021-03-29]. Dostupné z: <https://www.svetova-vina.cz/muller-thurgau-jedno-z-nejznamejsich-odruid-vin/>
- OSOBNÍ VINOTÉKA* [online]. Podle čeho poznat dobré víno. Aneb vyznejte se v tom, co pijete. [cit. 2021-04-09]. Dostupné z: <https://www.osobnivinoteka.cz/podle-ceho-poznat-dobre-vino-aneb-vyznejte-se-v-to>
- PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. *Vše, co byste měli vědět o víně...: ... a nemáte se koho zeptat*. 1. Praha: GRADA Publishing. ISBN 978-80-247-4351-6.
- PAVLOUŠEK, Pavel. *PĚSTOVÁNÍ RÉVY VINNÉ: MODERNÍ VINOHRADNICTVÍ* [online]. Praha: Grada Publishing, 2011 [cit. 2021-03-29]. ISBN 978-80-247-7069-7. Dostupné z: https://books.google.cz/books?hl=cs&lr=&id=r4xfAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA13&dq=stavba+hroznu&ots=yROd8f6qCe&sig=DCg3oh6sGQflg5GNyLtD2YNhVAM&redir_esc=y#v=onepage&q=stavba%20hroznu&f=false
- Potřeby pro vina.cz* [online]. Dělení vína pro úplné začátečníky – část 2. víno podle zbytkového cukru neboli cukernatosti. 22.08.2018 [cit. 2021-03-23]. Dostupné z: <https://www.potreby-pro-vina.cz/deleni-vina-pro-uplne-zacatecniky-cast-2.-vino-podle-zbytkoveho-cukru-neboli-cukernatosti-a-10.html>
- Potřeby pro vina.cz* [online]. Víno a kalorie. 2020, 1 [cit. 2020-09-30]. Dostupné z: <https://www.potreby-pro-vina.cz/vino-a-kalorie-a-91.html>
- RÉBLOVÁ, Martina. Historie révy: Odkud pochází ušlechtilá vinná réva? Část 1. *MojeLahve.cz* [online]. 10. 10. 2013 [cit. 2021-03-11]. Dostupné z: <https://mojelahve.cz/clanek/historie-revy-odkud-pochazi-uslechtila-vinna-reva-cast-1-179>
- Rehabilitace.info* [online]. Antokyaniny (antokyany) a jejich účinky na zdraví – na co jsou dobré? 2019, 1 [cit. 2020-09-30]. Dostupné z: <https://www.rehabilitace.info/zdravotni/antokyaniny-antokyany-a-jejich-ucinky-na-zdravi-na-co-jsou-dobre/>

- ROBINSON, Jancis. *Znalcem vína za 24 hodin*. 1. Praha: GRADA Publishing, 2016. ISBN 978-80-271-0087-3.
- SEDLÁČEK, Milan. Historie vína. *ZNALEC VÍN* [online]. [cit. 2021-03-11]. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/historie-vina/>
- SIMON, Joanna. *Joanna Simonová o víně*. 3. Bratislava: Nakladatelství Slovart, 2013. ISBN 978-80-7391-819-4.
- Světvína.cz* [online]. Co obsahuje víno? 4. 2. 2002 [cit. 2021-03-29]. Dostupné z: <http://www.svetvina.cz/clanek.php?id=13>
- Světvína.cz* [online]. Složení hroznu. 4. 2. 2002 [cit. 2021-03-11]. Dostupné z: <http://www.svetvina.cz/clanek.php?id=3>
- Švýcarsko: Váš internetový průvodce po Švýcarsku* [online]. Švýcarská kuchyně. [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <http://www.svycarsko.com/svycarska-kuchyne/>
- Viditelný Macek* [online]. Vinný hrozen jako surovina – základní informace. 2004 [cit. 2020-09-30]. Dostupné z: <https://viditelny-macek.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=107147>
- Vinařský obzor: Marketing & ekonomika* [online]. Harmonie, nebo kontrast? Snoubení vín a pokrmů je umění. září 2020 [cit. 2021-03-29]. Dostupné z: http://www.vinarskecentrum.cz/seminare/VO_09_2020_snoubeni%20vina%20a%20pokrmu.pdf
- VÍNO MAPA* [online]. Jak rozdělujeme vína podle cukernatosti. Stolní, jakostní, s přívlastkem. 2019 [cit. 2021-04-09]. Dostupné z: <https://www.vinomapa.cz/jak-rozdelujeme-vina-podle-cukernatosti-stolni-jakostni-s-privlastkem/>
- VINOTÉKA VÍNOVÍN: CENTRUM ZNOJEMSKÝCH VÍN* [online]. Sladké víno – tady jsou všechny pohromadě. [cit. 2021-03-11]. Dostupné z: <https://www.vinovin.cz/slodka-vina>
- Vino z archivu* [online]. Dělení vína pro úplné začátečníky. [cit. 2021-03-11]. Dostupné z: <https://www.vinozarchivu.cz/deleni-vina-pro-uplne-zacatecniky/>
- WILLIAMS, David. *Degustace vína: Všechno, co potřebujete k úspěchu*. Londýn: Dorling Kindersley Limited, 2013. ISBN 978-80-249-2515-8.
- ZÁKON Č. 321/2004 SB. *Zákon o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)*. 2004.
- ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. SE SÍDLEM V ŠATOVĚ* [online]. Viniční trať Děvín. [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <https://www.znovin.cz/odruda-devin>

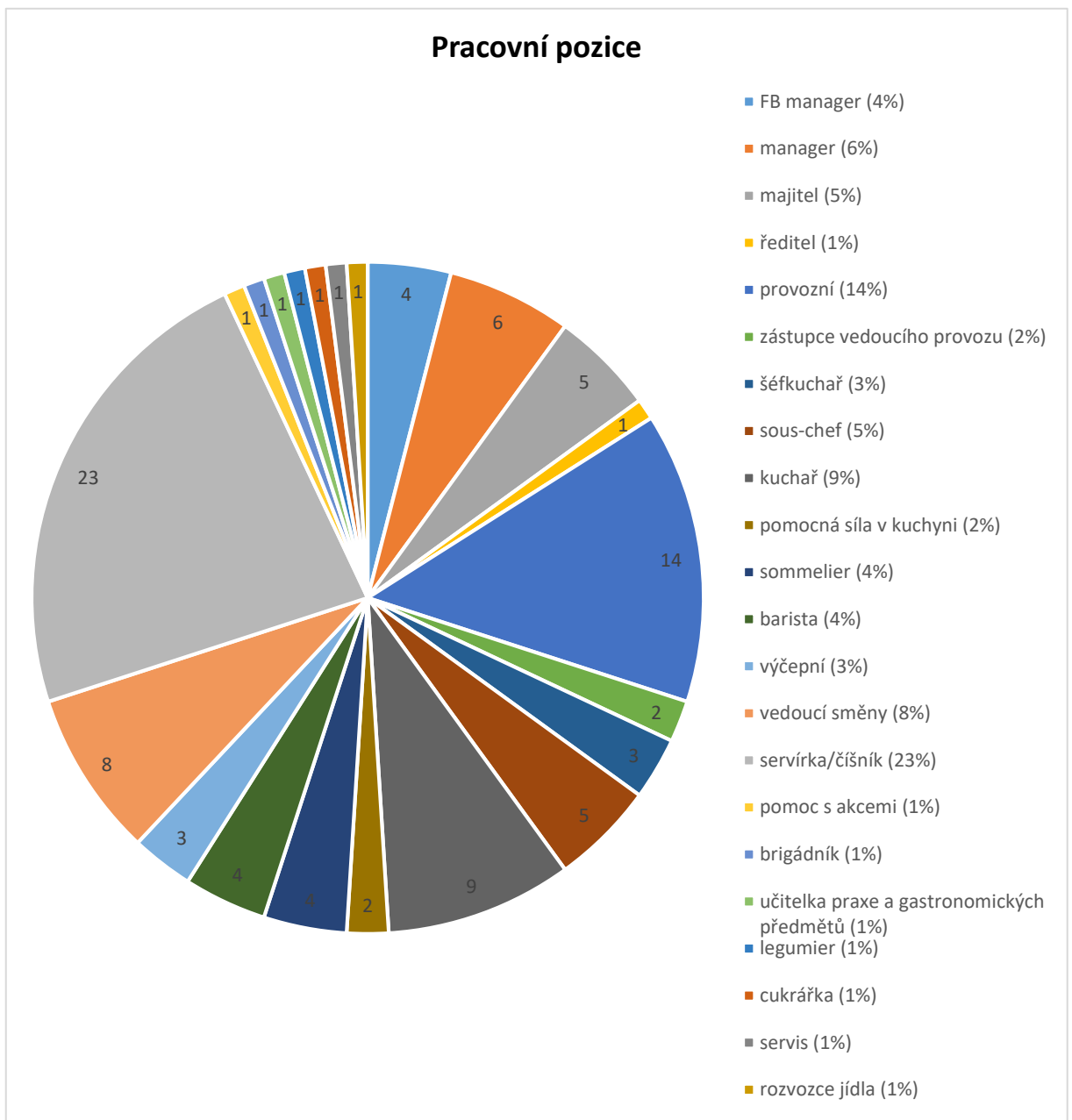
ZOFapp [online]. Hroznové víno čerstvé. 2021 [cit. 2021-03-18]. Dostupné z:
<https://www.zofapp.cz/hroznove-vino-cerstve>

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

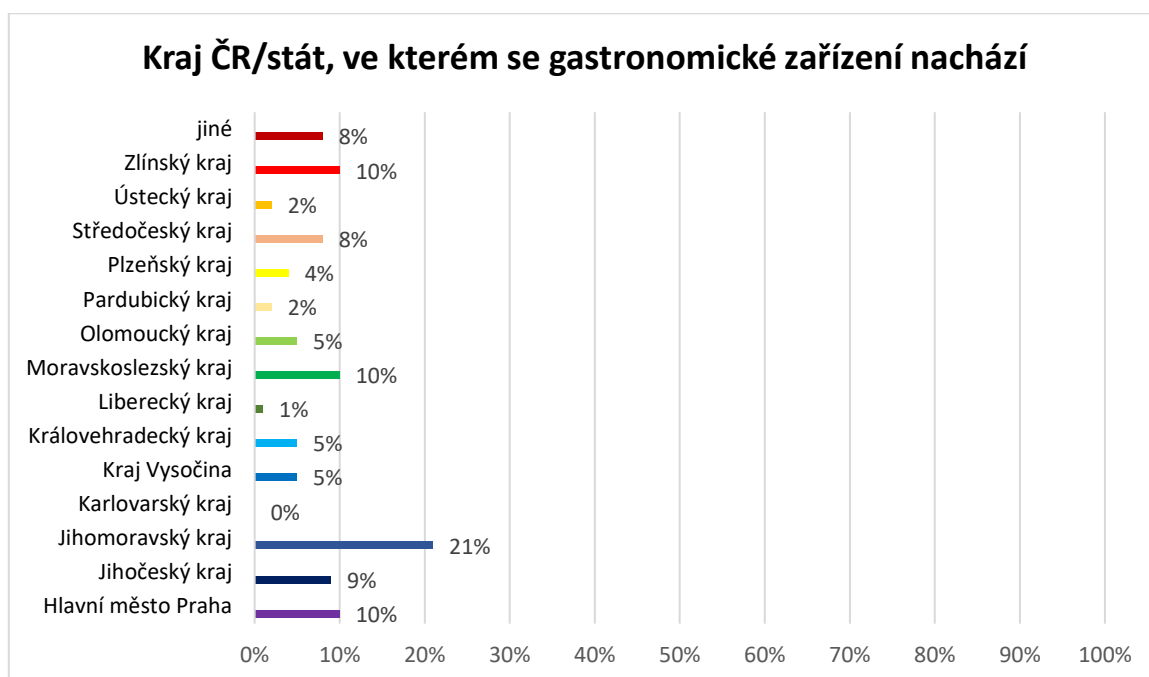
Graf č. 1: Typ gastronomického zařízení



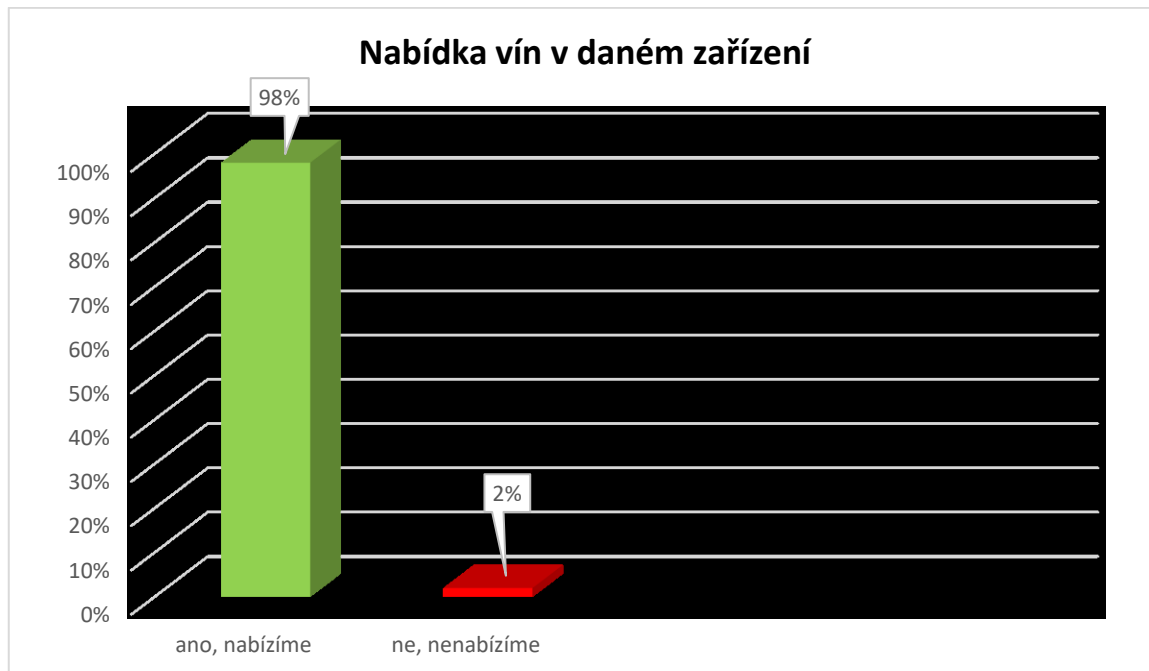
Graf č. 2: Pracovní pozice



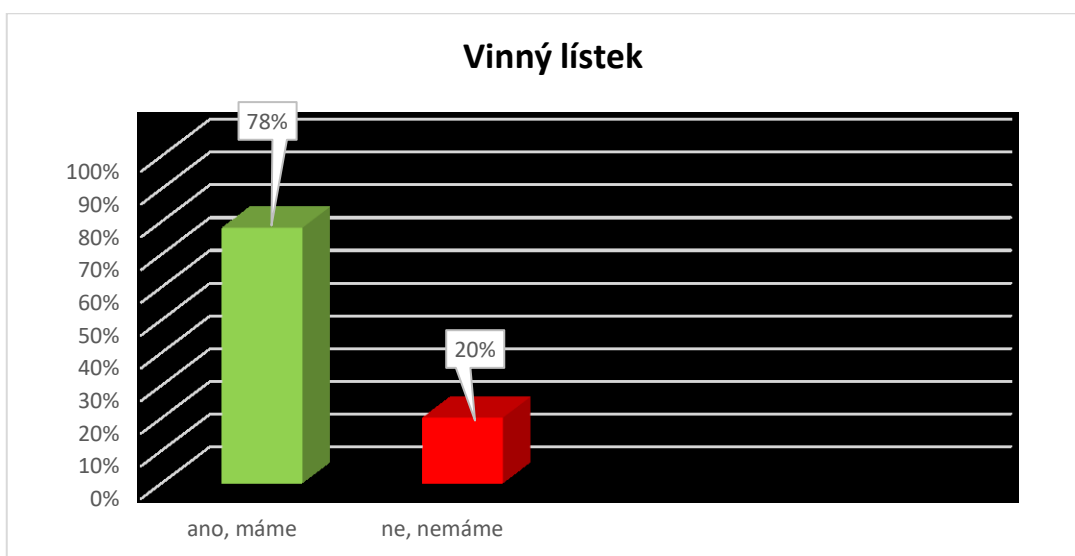
Graf č. 3: Kraj ČR/stát, ve kterém se gastronomické zařízení nachází



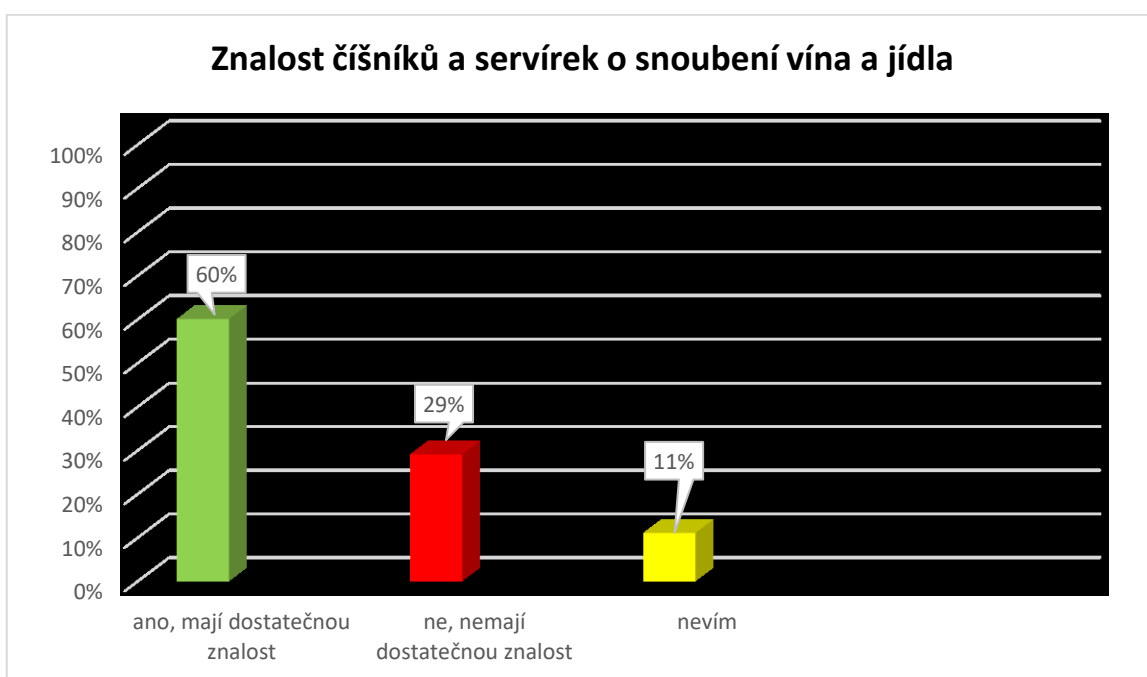
Graf č. 4: Nabídka vín v daném zařízení



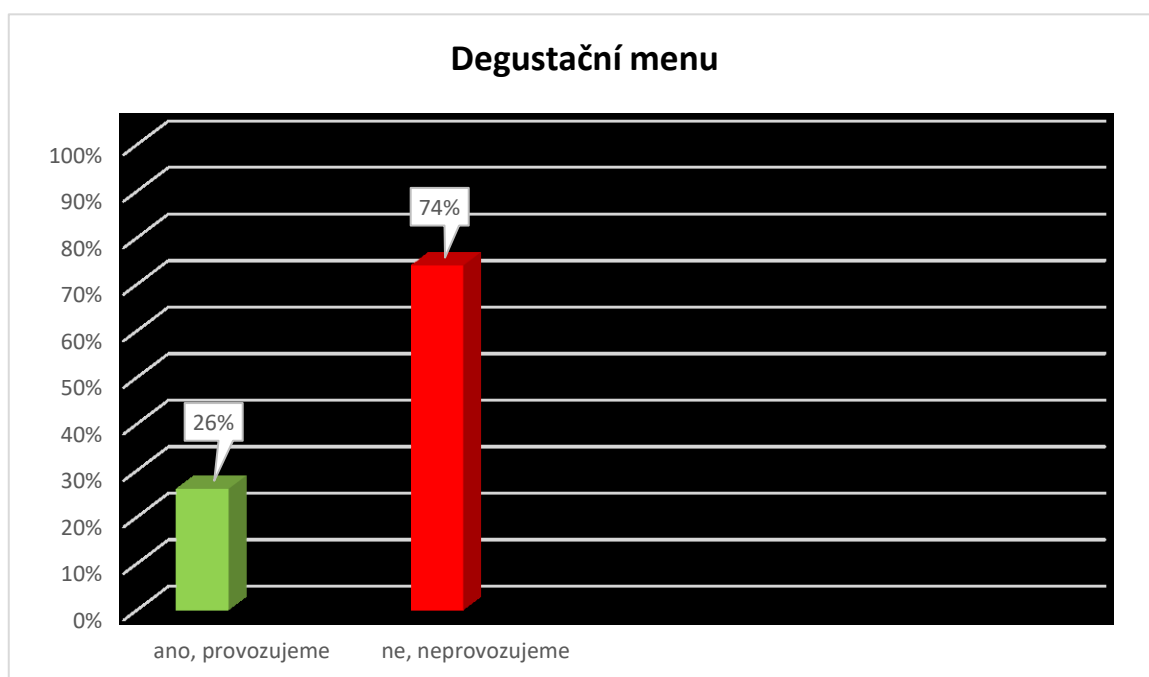
Graf č. 5: Vinný lístek



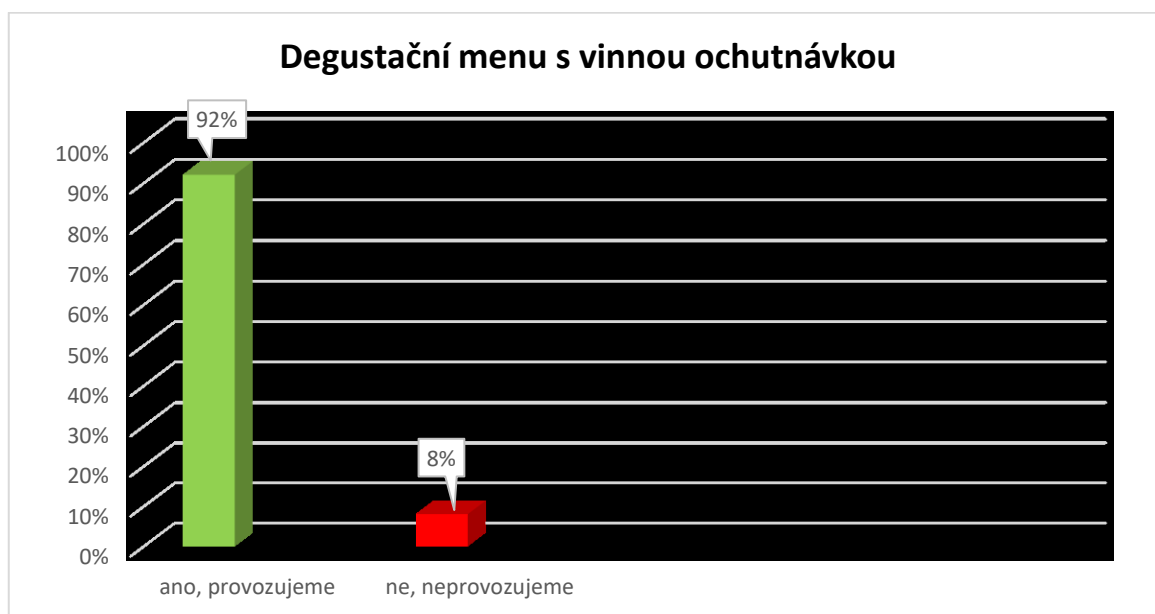
Graf č. 6: Znalost číšníků o snoubení vína a jídla



Graf č. 7: Existence degustačního menu v gastronomických zařízeních



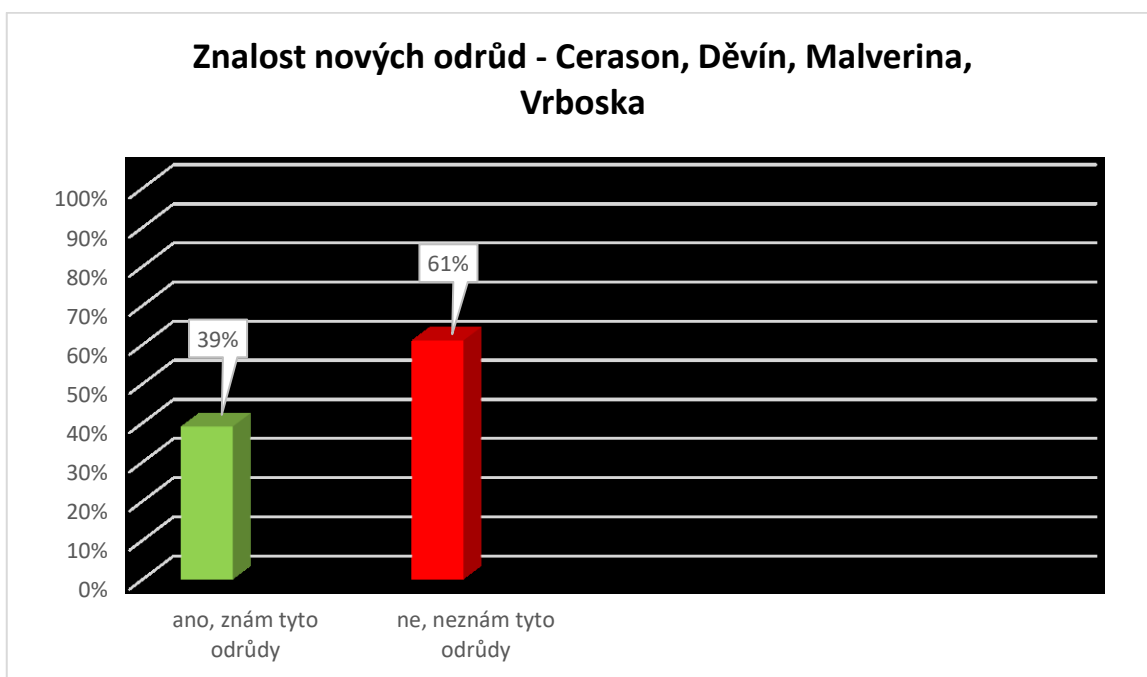
Graf č. 8: Existence degustačního menu s vinnou ochutnávkou v gastronomických zařízeních



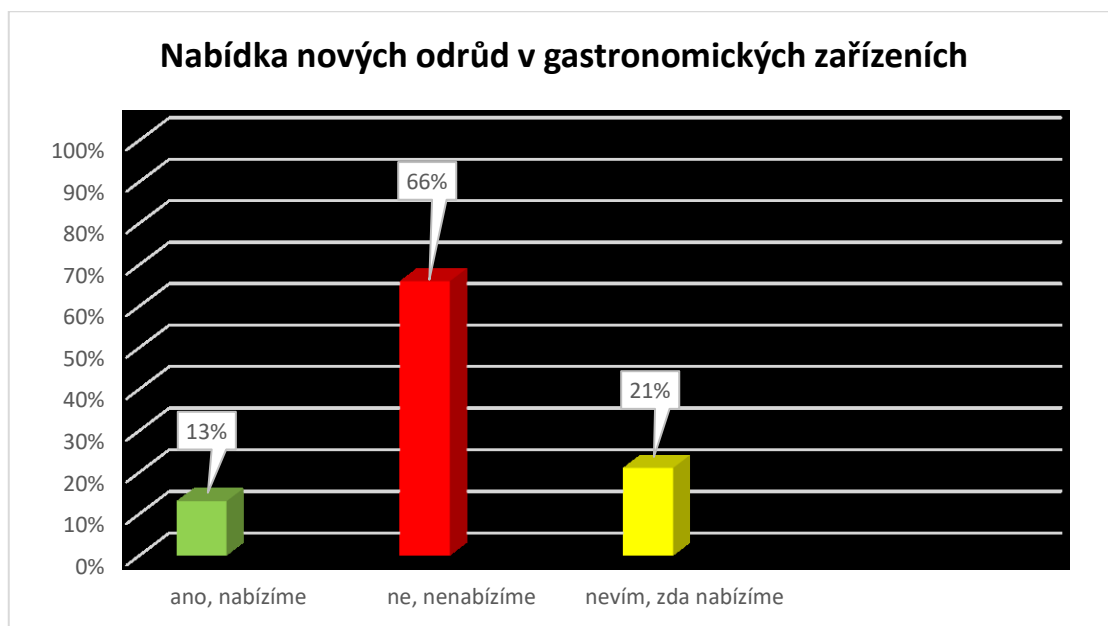
Graf č. 9: Zájem hostů o degustační menu s vinnou ochutnávkou



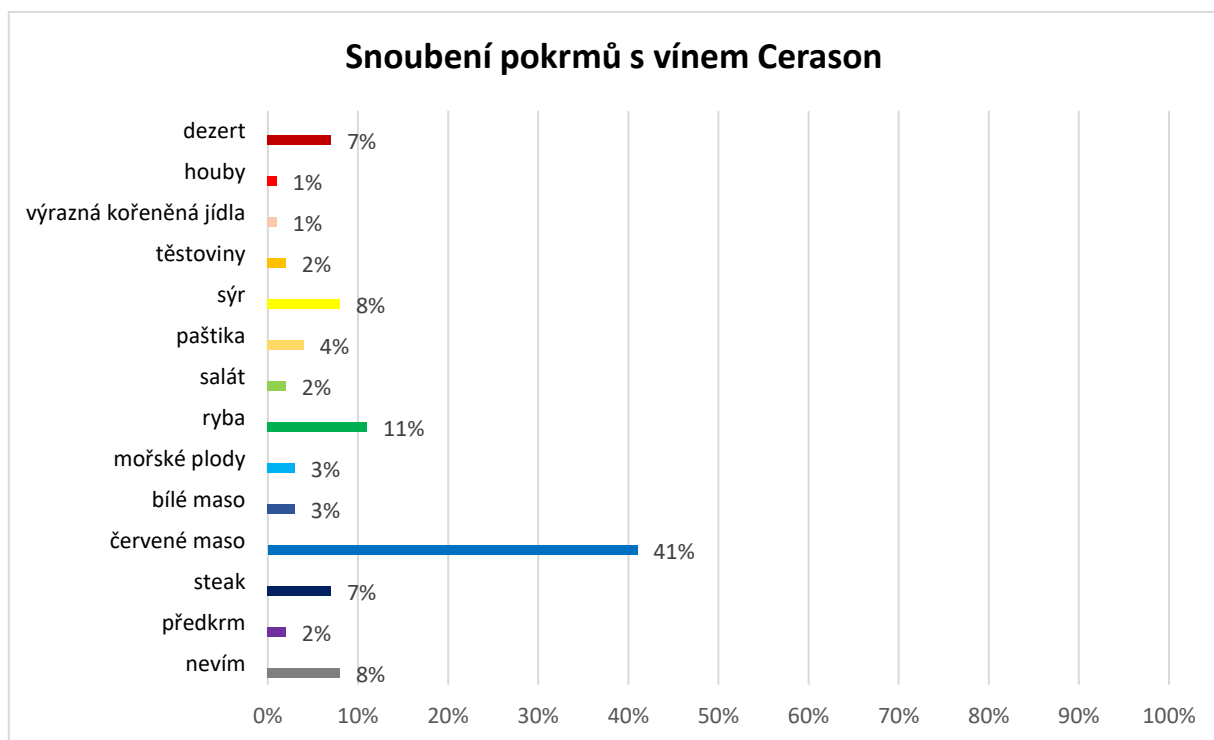
Graf č. 10: Znalost nových odrůd Cerason, Děvín, Malverina a Vrboska



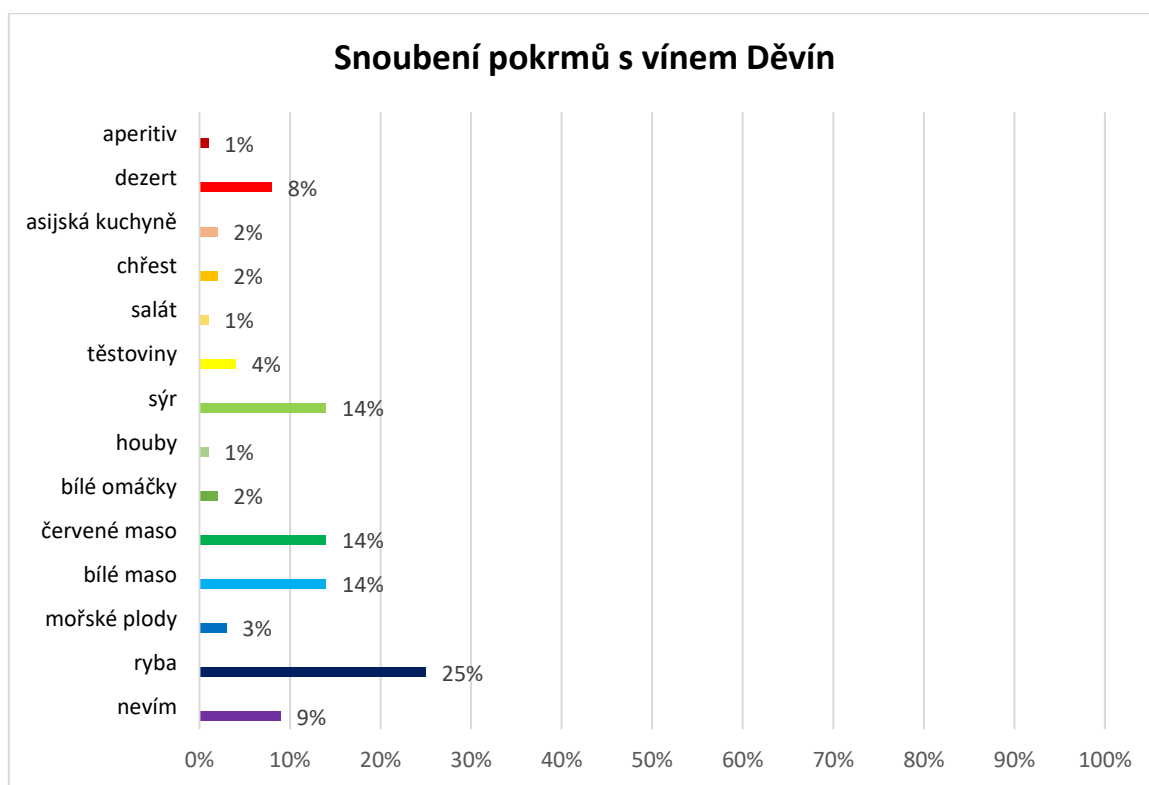
Graf č. 11: Nabídka nových odrůd v gastronomických zařízeních



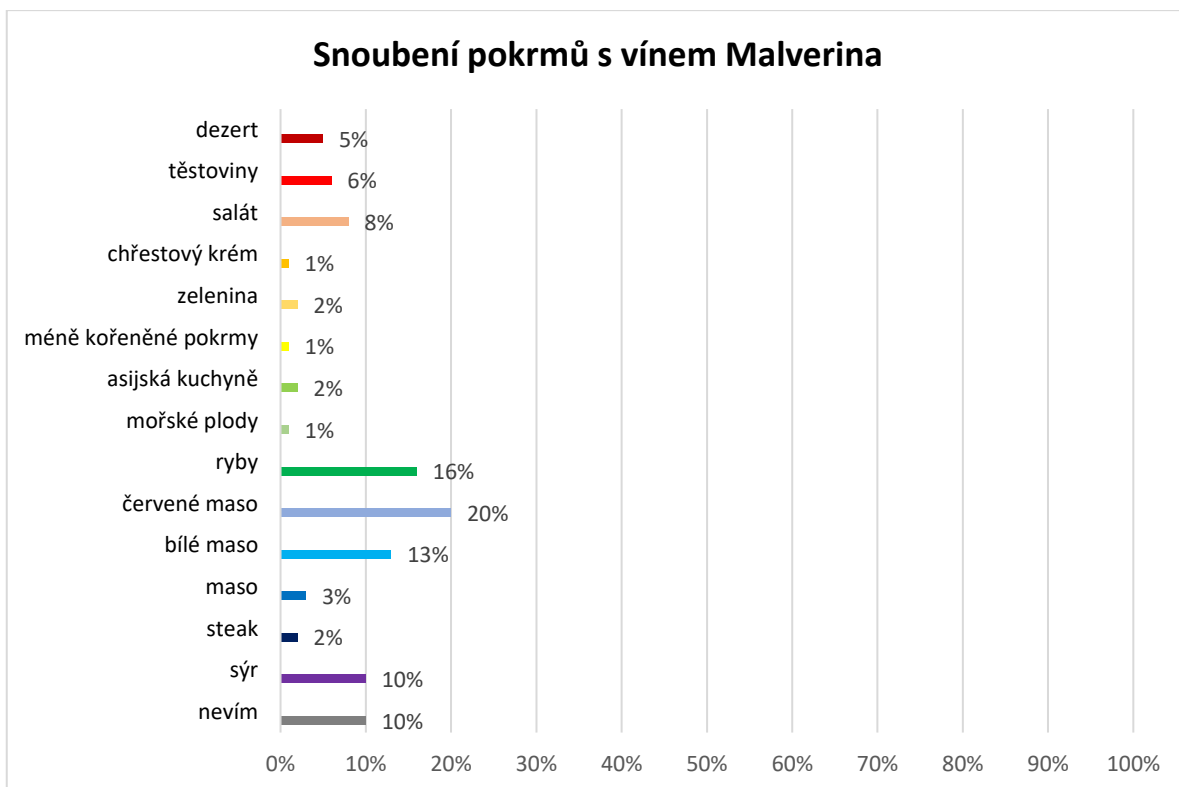
Graf č. 12: Snoubení pokrmů s vínem Cerason



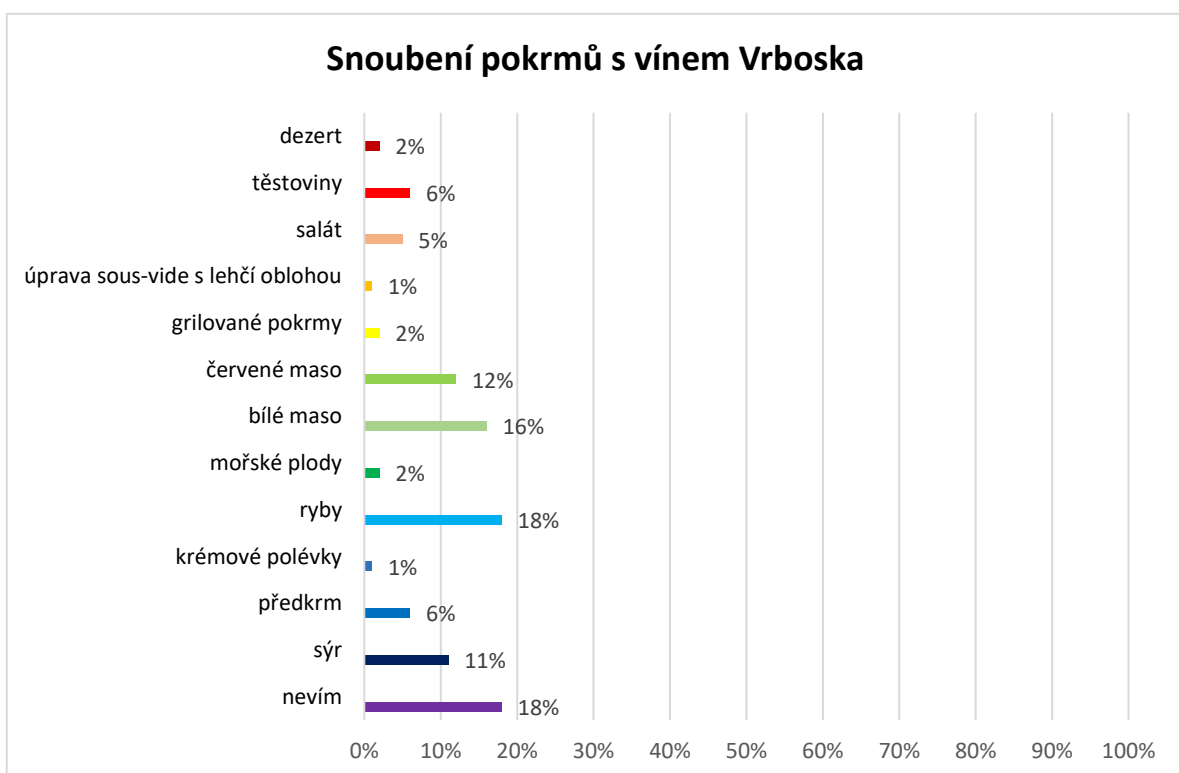
Graf č. 13: Snoubení pokrmů s vínem Děvín



Graf č. 14: Snoubení pokrmů s vínem Malverina



Graf č. 15: Snoubení pokrmů s vínem Vrboska



PŘÍLOHY

Dotazník

Párování vín s pokrmy

Dobrý den,

věnujte prosím několik minut svého času vyplnění následujícího dotazníku. Dotazník poslouží k vypracování bakalářské práce na téma *"Současné trendy v konzumaci vín ve vztahu k jejich párování s pokrmy"*. Předem Vám mockrát děkuji za Váš čas a ochotu.

1. V jakém gastronomickém zařízení pracujete?
2. Jak se gastronomické zařízení, ve kterém pracujete, jmenuje? (nepovinná odpověď)
3. Jakou pozici v daném gastronomickém zařízení zastupujete?
4. Ve kterém kraji/státě se zařízení nachází?
5. Nabízíte určitý sortiment vín?
 - ano
 - ne
6. Pokud ano, máte vinný lístek?
 - ano
 - ne
7. Mají Vaši číšníci dostatečné znalosti o snoubení vína a jídla?
 - ano
 - ne
 - nevím
8. Provozujete degustační menu?
 - ano
 - ne
9. Provozujete degustační menu s vinnou ochutnávkou?
 - ano
 - ne
10. Pokud ano, mají o degustační menu s vinnou ochutnávkou hosté velký zájem?
 - ano
 - ne
11. Máte povědomí o nových odrůdách révy vinné, jako je Cerason, Děvín, Malverina, Vrboska?
 - ano

- ne

12. Nabízíte ve Vašem zařízení vína vyrobená z těchto odrůd?

- ano
- ne
- nevím

13. Cerason je moštová modrá odrůda pěstovaná v ČR.

Senzorické vlastnosti: ovocná vůně, ovocná a bylinná chuť, harmonické víno jemně aromatického typu.

Jaký pokrm byste podle sensorických vlastností k vínu Cerason zvolili?

14. Děvín je moštová bílá odrůda pěstovaná v ČR.

Senzorické vlastnosti: ovocná, kořenitá chuť i vůně, víno jemně aromatického typu.

Jaký pokrm byste podle sensorických vlastností k vínu Děvín zvolili?

15. Malverina je moštová bílá odrůda pěstovaná v ČR.

Senzorické vlastnosti: harmonické plné víno bylinné a kořenité chuti i vůně, jemně aromatického typu.

Jaký pokrm byste podle sensorických vlastností k vínu Malverina zvolili?

16. Vrboska je moštová bílá odrůda pěstovaná v ČR.

Senzorické vlastnosti: víno bylinné a kořenité chuti i vůně, jemně aromatického typu

Jaký pokrm byste podle sensorických vlastností k vínu Vrboska zvolili?