

# Obsah

<b>ÚVOD</b>	8
Metody fortifikace	9
Legislativa České republiky	9
Dělení fortifikovaných vín ve světě	10

## Portské

<b>HISTORIE VÝROBY</b>	11
Římané, Maurové a prostý křesťanský lid	11
Vliv stoleté války na slávu vín z Douro	12
Vznik technologie a názvu PORTSKÉ	12
Vymezení první vinařské oblasti na světě	15
Krise po odchodu markýze z Pombalu	16
Katastrofy 19. století	17
20. století – optimalizace kontrolních orgánů	19
Pěstitele a obchodníci po třech stoletích	21

<b>KRAJINA ÚDOLÍ ŘEKY DOURO</b>	22
Půda	23
Klima	25
Dolní Corgo	25
Horní Corgo	26
Horní Douro	28

<b>VINOHRADNICTVÍ V DOURU</b>	29
Zakládání vinic v historii	29
Metody výsadby po révokazu	30
Odrůda – odvěký kvalitativní faktor	31
Výběr nejlepších odrůd	33
Bílé odrůdy pro portská i stolní vína	37
„Benefício“ a klasifikace vinic	39
Zákon jedné třetiny	43

## TRADICE A SOUČASNOST V TECHNOLOGII

<b>PORTSKÝCH VÍN</b>	44
Rogas a vinobraní	44

Tradiční tančení v lagares .....	45
Volba doby fortifikace .....	48
Nutná modernizace – nerezové novum .....	49
Přeprava hotového vína .....	50
Čas prvního ochutnávání a rozhodování o mladém vínu .....	52

## **TŘÍDĚNÍ PORTSKÝCH VÍN** .....

Bílé portské .....	54
Červené portské .....	55
Portská vína bez uvedení ročníku .....	56
Portská vína s uvedeným ročníkem .....	59

## **PORTSKÉ A STOLOVÁNÍ** .....

Enogastronomické kreace s portským vínem .....	67
Dekantovat, nebo ne? .....	69
Sklenice a obřad .....	70

## **INSTITUTE** .....

# **Sherry**

## **HISTORIE – FÉNIČANÉ A GADIR** .....

## **PŮDA A PODNEBÍ – ALBARIZA A LEVANTE** .....

## **VINOHRADNICTVÍ** .....

## **POSTUP VÝROBY VÍNA SHERRY** .....

Sběr, slunění a sádrování .....	83
Lisování a kvašení .....	84
Třídění a fortifikace .....	85
Působení flory na charakter vína .....	87
Systém solera .....	88
Konečné scelování (doslazování a dobarvování) .....	90
Finalizace výrobku .....	92

## **ROZDĚLENÍ TYPŮ SHERRY**

## **V ZÁVISLOSTI NA PŘÍTOMNOSTI KOŽKY** .....

93

# Madeira

Vznik madeiry	98
Vinohradnictví na ostrově Madeira	100
Výroba klasické madeiry	103
Změny aroma při zahřívání madeiry	105
Rozřazení typů madeiry podle odrůd	106
Instituce	108
Obchod s madeirou a její sláva	109

# Malaga

Čím sušší hrozny, tím sladší víno	112
Možnosti zvýšení barevnosti a obsahu cukru	113
Základní typy vína malaga	115

# Ostatní fortifikovaná vína

Marsala	117
Moscatel de Setúbal	119
Mistelle	120
Pineau des Charentes	121
Macvin du Jura	122
Jerepiga	122
Muscat de Beaumes de Venise	123
Muscat de Frontignan	123
Moscatel de Douro	123
Výroba madeiry v bývalém SSSR	124
Commandaria	124
Rutherglen Muscat	125
Samos	125

<b>FORTIFIKOVANÁ VÍNA ČESKÉ REPUBLIKY</b>	126
Mistelle de Muscat	126
Šaler	127
Porta panonica – Old Brown Dezert	128
Auerův kříž (Auer's cross)	128

<b>SLOVNÍK</b>	129
----------------	-----

<b>LITERATURA</b>	135
-------------------	-----