

OBSAH

VÝZNAM VINOHRADNICTVÍ	7
TROCHU Z HISTORIE VINAŘSTVÍ	8
VINAŘSTVÍ VE SVĚTĚ	8
Výměry vinic v některých státech	9
Výměry podle ekonomického uskupení	9
Spotřeba vína v některých zemích	9
VINAŘSTVÍ NA MORAVĚ	10
Co říkají archeologové	10
Vinařství ve 20. století	10
Vinařská družstva	11
Následky silných mrazů	11
Rozvoj vinařského průmyslu	12
A co drobní vinaři?	13
Změny vinařství v posledních letech	14
DESÁTERO OBNOVY VINAŘSTVÍ	15
ČESKOMORAVSKÁ VINOHRADNICKÁ A VINAŘSKÁ UNIE	17
Navrhovaný zákon o vinohradnictví a vinařství	17
ZDRAVÉ SUROVINY - ZDRAVÉ VÍNO	18
KRÁSY VINOBRANÍ	19
ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ V MINULOSTI	21
MODERNÍ ZPŮSOBY ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ	22
Lisování rmutů	23
Cukření bílých moštů	24
Cukření červených rmutů	24
Odkalování moštů zejména z nahnilých hroznů	26
Co je to klaref?	26
Je nutno hroznové mošty odkyselovat?	27
Proč se mošty a mladá vína síří?	27
Je použití čistých kvasinek vhodné?	28
Kvašení moštů	29
Mikrobiologie moštů a vína	29
Tvorba vinného kamene	30
Burčák je pozdrav podzimu	30
Zužitkování vinařského odpadu	31
V ČEM MOŠTY A VÍNO SKLADUJEME?	31

Železobetonové cisterny	32	
Ocelové tanky na víno	33	
Nádrže ze sklolaminátů	33	
Nádrže z nerez oceli	34	
Velkoobjemové nádrže	34	
Příprava nových sudů	34	
VÝROBA ČERVENÝCH VÍN	35	
Výroba matolinového vína	36	
OŠETŘOVÁNÍ MLADÉHO VÍNA	36	
Proč se některá vína čišší pomalu?	37	
Přetáčení mladého vína z kvasnic	37	
NEMOCI VÍNA	38	
Křisovalení	38	
Octové kvašení	39	
Mléčné a manifové kvašení	41	
Máselné kvašení	42	
Myšina	42	
Vláčkovaření vína	43	
Zvrhnutí vína	43	
Hořknutí červených vín	44	
CO JSOU TO VADY VÍNA	45	
Hnědnutí vína můžeme předejít	45	
Léčení zhnědlých vín	46	
Víno zvětralé	46	
Pachuť po kovu a kovové zákaly vína	47	
Také příchutí po třapinách je nutno odstranit	47	
Příchutí po sirovodíku je velmi nepříjemná	48	
Příchutí po kyselině siřičité	48	
Příchutí po dřevě	49	
Příchutí po plísní	49	
Zemité příchutí vína	50	
Kvasničná příchutí	50	
Příchutí po nálezech	51	
Dýmová příchutí vína	51	
Příchutí po kyselině sírové	51	
Pachuť po korkové zátku	52	
Příprava korkových zátek	52	

Příchutí po filtračních deskách	52	
NEDOSTATKY VÍNA	53	
Málo výrazná barva vína bílého	53	
Vysoká barva bílého vína	54	
Nízká barva červeného vína	54	
Nízká cukernatost moštů a rmutů	55	
Vysoký obsah kyselin	56	
Nedostatkem je také nízký obsah kyselin	56	
Nedostatečné kvašení moštů	57	
Bouřlivé kvašení moštů	57	
Vysoký obsah bílkovinných látek ve víně	58	
VYMRAZOVÁNÍ VÍNA	58	
PASTERIZACE VÍNA	59	
Použití bentonitu	59	
Vinný kámen	60	
Ochrana před vysrážením vinného kamene v lahvích	61	
Nízký extraktový zbytek	61	
Co s řádným vínem?	62	
Osvěžování vína CO₂	62	
Nedostatek alkoholu	62	
Vysoký obsah alkoholu	63	
Víno namrzlé	63	
Vysrážení barviva je také nedostatkem	64	
Kvasné zákaly vína v lahvích	65	
Málo intenzivní odrůdové aroma	65	
Disharmonická chuť vína	66	
Nedostatky adjustace hotových výrobků	67	
Nedostatky při skladování hotových výrobků	67	
DODRŽOVÁNÍ HYGIENY A SANITACE	68	
Bezpečnost při práci	68	
SCELOVÁNÍ VÍNA	68	
ÚKOLY VINAŘSKÝCH LABORATOŘÍ	69	
ŠKOLENÍ VÍNA	70	
ČIŘENÍ VÍNA	71	
Čiření vína ferrokyanidem draselným	71	
K čiření vína se používají i jiná činitla	71	
Odstředěné mléko	72	

Živočišné uhlí	73
Kaolín a španělská hlínka	73
Kasein	74
Vaječný bílek	74
Zdravé vinné kvasnice	74
Želatina	75
Bentonit	75
Vyzina	76
Přidáním kyselin do vína	76
STABILIZACE VÍNA	77
Použití sorbanu draselného	77
FILTRACE VÍNA	77
STÁTNÍ INSPEKCE JAKOSTI	78
Podniková komise jakosti	79
ČINNOST SKLEPMISTRA	79
Sklepmistr školicího sklepu	80
Mistr v lahvovně	80
Výrobní dělnice na linkách	80
Výrobní dělník - opora mistra	81
LAHVOVÁNÍ VÍNA	81
Kdy je víno způsobilé k lahvování?	82
Lahvování vín archivních	82
Příprava lahví k naplnění vínem	83
Plnění lahví vínem	84
Strojní zařízení v lahvovnách	84
Sklady hotových výrobků	84
Čím se lahve uzavírají?	85
Skladování vína u odběratelů	85
LÉČIVÉ ÚČINKY HROZNŮ	86
Hroznový mošt	87
Víno zdraví neškodí	87
DROBNÝM A ZAČÍNAJÍCÍM VINOHRADNÍKŮM	88
VINOHRADNÍKOVO DESATERO	88
VÝROBCŮM VÍNA	90
ODRŮDY RÉVY VINNÉ A ODRŮDOVÁ VÍNA	92
Stolní odrůdy	93
ODRŮDY PRO VÝROBU HROZNOVÝCH VÍN	96

Pro kterou odrůdu se rozhodneme?	111
Která je tedy ta nejlepší?	112
Réva vinná u domu a na zahrádce	12
VÍNA ZNÁMKOVÁ	113
Známková vína bílá	113
Známková vína červená	117
VÍNA ŠUMIVÁ	118
VÍNA DEZERTNÍ	120
Dezertní vína lužemská	122
Přírodní vína dezertní	122
VÍNA TOKAJSKÁ	123
VÍNA KOŘENĚNÁ - APERITIVNÍ	124
VÍNA TYPOVÁ	125
VÍNO VÝBĚROVÁ	126
VÍNO POZDNÍ SBĚR	126
Konzumní teplota vína	127
VÍNA SUCHÁ	127
TEPLÉ NÁPOJE Z HROZNOVÉHO VÍNA	128
OCHRANA PRAVOSTI VÍNA	129
VÝSTAVY VÍNA	130
JAK SE VÍNO HODNOTÍ	132
Musí mít staré víno vysokou jakost?	133
Hodnotitelské komise	134
Jeden ze způsobů hodnocení vína	136
Hodnocení vína	137
VINAŘSKÝ SLOVNÍK	141
VÝROBA KLARETU	154
Prodej vína sudového	154
Skladování vína v domácnosti	155
Reklama vína	155
MÍCHANÉ NÁPOJE	156
POKRMY A VÍNO	158
Jaké víno k předkrmům	158
K sýrům jen vína vybraná	159
Která vína patří k rybám?	160
Jaká vína k hovězímu?	160
Jaká vína k telecímu?	162

K vepřovému masu vína bílá i červená	162
Čím zapijíme kuře?	163
Jaká vína ke zvěřině?	164
VÍNA SUCHÁ A NASLÁDLÁ	165
Jaká vína žádají naši spotřebitelé?	166
VÍNO A ZDRAVÍ	167
Víno pro chudokrevné	167
Vínem proti obezitě	168
VÍNO BIOLOGICKY ČISTÉ	168
CESTUJEME VINAŘSKÝMI KRAJI	170
Rozdílné sklizně hroznů na Moravě	179
MÁ NAŠE VINAŘSTVÍ BUDOUCNOST?	179
POUŽITÁ LITERATURA	183