

# OBSAH

SLOVO ČTENÁŘŮM .....	5
<b>VÍNO OD STAROVĚKU PO DNEŠEK .....</b>	<b>7</b>
Římané .....	9
Obnova vinařství .....	10
Historie vinařství u nás .....	10
Vinařská družstva .....	12
Moravské vinařské závody .....	13
Vinařství ve světě .....	15
Vinařství v České republice .....	17
Přehled stavu evidence vinic k 11. 3. 1997 .....	18
Produkce vína v České republice .....	19
Obnova vinic v České republice .....	19
Sklizeň hroznů v roce 1996 .....	20
Dovoz vína ze zahraničí .....	21
Dovoz vína do České republiky v roce 1996 .....	21
Vývoz réвовého vína do zahraničí .....	22
Dovoz hroznů do České republiky .....	22
Pěstování sazenic révy vinné .....	23
Štěpování a uznání sazenic v roce 1995 .....	23
Rozdílné sklizně hroznů .....	24
Vinné sklepy drobných vinařů .....	25
Integrace ve vinařství .....	26
Co tíží naše vinaře? .....	27
Vinařský zákon (z roku 1995) .....	27
<b>ZDRAVÉ HROZNY — ZDRAVÉ VÍNO .....</b>	<b>30</b>
Vinobraní .....	30
Odkalování moštů .....	32
Zpracování hroznů v minulosti .....	33
Moderní způsoby zpracování hroznů .....	34
Lisování rmutů .....	35
Cukření bílých moštů .....	36
Cukření červených rmutů .....	37
Tabulka cukření hroznových moštů a rmutů .....	39
Řízené kvašení moštů a rmutů .....	39
Jak se lisuje klet? .....	40
Musí se hroznové mošty odkyselovat? .....	40
Síření moštů a mladých vín .....	41

Dávky síření na 100 l moštu .....	42
Chemické změny při kvašení moštů .....	42
Kvašení hroznových moštů .....	42
Zužitkování vinařského odpadu .....	43
V čem mošty a vína skladujeme? .....	44
Dřevěné sudy .....	44
Příprava nových dřevěných sudů .....	45
Železobetonové cisterny .....	45
Ocelové tanky na víno .....	46
Nádrže ze sklolaminátů .....	46
Nádrže z nerez oceli .....	47
Nádrže z jiných umělých hmot .....	47
Velkoobjemové nádrže .....	47
Výroba červených vín .....	48
Výroba vína matolinového .....	49
Ošetřování mladého vína .....	49
Proč se někdy víno nečistí? .....	49
Přetáčení mladého vína z kvasnic .....	50
Způsoby síření vína .....	50
Druhé stáčení vína .....	51
Zrání vína .....	51
Význam scelování vína .....	52
Odkyselování vína .....	52
Školení vína .....	52
Čeření vína .....	53
Čeření vína ferrokyanidem draselným .....	53
Odstředěné mléko .....	53
Živočišné uhlí .....	54
Kaolin a španělská hlínka .....	54
Kasein .....	54
Vaječný bílek .....	54
Zdravé vinné kvasnice .....	54
Želatina .....	55
Bentonit .....	55
Vyzina .....	55
Čeřidla kombinovaná .....	56
Ošetření mladého vína a čeření .....	56
Stabilizace vína .....	56
Použití sorbanu draselného .....	57
Filtrace vína .....	57
Lahvování vína .....	58
Kdy je víno způsobilé k lahvování? .....	58
Lahvování archivních vín .....	58
Příprava lahví .....	59

Strojní zařízení v lahvovnách	59
Uzavírání lahví	60
Składy hotových výrobků	60
Dodržování hygieny a sanitace	60
Bezpečnost při práci	61
<b>KDO SE PODÍLÍ NA VÝROBĚ VÍNA</b>	62
Oblékání skla	62
Vinařský sklep mistr	62
Sklepmistr školícího sklepa	63
Mistr v lahvovně	63
Výrobní dělnice na linkách	64
Výrobní dělník	64
Vedoucí výroby kořeněného vína	65
Vedoucí výroby šumivého vína	65
Úkoly vinařských laboratoří	66
<b>VINAŘSKÉ INSTITUCE</b>	68
Českomoravská vinohradnická a vinařská unie	68
Česká zemědělská a potravinářská inspekce	68
Podnikové komise jakosti	69
Ochrana pravosti vína	70
Výstavy vín	71
Vinařský obzor	71
<b>NEMOCI VÍNA</b>	73
Křísovatění vína	73
Octové kvašení	74
Mléčné a manitové kvašení	75
Máselné kvašení	75
Myšina	76
Vláčkovatění vína	76
Zvrhnutí vína	76
Hořknutí červených vín	77
<b>VADY VÍNA</b>	78
Hnědnutí vína	78
Léčení zhnědlých vín	78
Víno zvětralé	79
Pachuť po kovu	79
Příchuť po třapínách	79
Pachuť po sirovodíku	80
Pachuť po dřevě	80
Příchuť po kyselině siričité	80

Příchuť po plísni .....	81
Zemitá příchuť .....	81
Příchuť po nátěrech .....	81
Dýmová příchuť .....	81
Příchuť po kyselině sírové .....	82
<b>NEDOSTATKY VÍNA .....</b>	<b>83</b>
Málo výrazná barva bílého vína .....	83
Vysoká barva bílého vína .....	83
Nízká barva červeného vína .....	84
Nízký obsah kyselin .....	84
Nedostatečné kvašení moštů .....	85
Bouřlivé kvašení moštů .....	85
Vysoký obsah bílkovinných látek ve víně .....	85
Vymrazování vína .....	85
Pasterizace vína .....	86
Vinný kámen .....	86
Co s fádáním vínem? .....	86
Osvěžení vína CO <sub>2</sub> .....	86
Nedostatek alkoholu .....	87
Vysoký obsah alkoholu .....	87
Vysrážení barviva .....	87
Kvasné zákaly vína v lahvích .....	87
Nedostatky adjustace finálních výrobků .....	88
<b>VINOHRADNÍKOVO DESATERO .....</b>	<b>89</b>
<b>RADY VÝROBCŮM VÍNA .....</b>	<b>91</b>
<b>RADY KONZUMENTŮM .....</b>	<b>93</b>
Jaká vína žádají konzumenti? .....	94
Konzumní teplota vína .....	94
<b>LÉČIVÉ ÚČINKY HROZNŮ .....</b>	<b>96</b>
Hroznový mošt .....	96
Burčák .....	97
Vino biologicky čisté .....	98
Jaký vliv má víno na člověka .....	99
Pít víno s rozumem .....	101
Vino pro chudokrevné .....	102
Vínem proti obezitě .....	102
Hroznové víno zdraví neškodí .....	102

<b>ODRŮDY RÉVY VINNÉ A ODRŮDOVÁ VÍNA</b> .....	104
Ryzlink rýnský .....	105
Ryzlink vlašský .....	106
Veltlínské zelené .....	107
Sauvignon .....	108
Müller Thurgau .....	108
Sylvánské zelené .....	110
Neuburské .....	110
Veltlínské červené rané .....	111
Burgundské bílé .....	112
Rulandské (Burgundské šedé) .....	113
Tramín .....	114
Pálava .....	115
Muškat Ottonel .....	115
Cabernet Sauvignon .....	116
Portugalské modré .....	116
Zweigeltrebe .....	117
Frankovka .....	118
Svatovavřínecké .....	119
André .....	120
Mlynářka .....	121
<b>STOLNÍ ODRŮDY</b> .....	121
Chrupka bílá a červená .....	121
Irsay Oliver .....	122
Čabaňská perla .....	122
Damascenka .....	122
Siegr .....	123
Scheurebe .....	123
Poklad Panonie .....	123
Julski biser .....	124
Faber .....	124
Leanka — Feteasca — Dívčí hrozen .....	124
<b>ODLIŠNOSTI ODRŮDOVÝCH VÍN</b> .....	125
Ryzlink vlašský z Mikulovska .....	125
Ryzlink vlašský z jižního Slovenska .....	125
Ryzlink vlašský z českých vinařských oblastí .....	126
Ryzlink vlašský z oblasti výroby tokajských vín .....	126
Veltlínské zelené z Velkopavlovicka .....	126
Veltlínské zelené z malokarpatské oblasti .....	126
Veltlínské zelené ze Znojemska .....	126
Neuburské z Mutěnic a Hodonína .....	127
Neuburské z vinařského regionu Klobouky u Brna .....	127
Müller Thurgau z českých vinařských oblastí .....	127

Müller Thurgau ze Znojemska	127
Müller Thurgau z Nitranska	127
Sylvánské zelené z oblastí Modra a Pezinok	127
Frankovka z Rači	128
Frankovka z Dolních Kounic	128
Svatovavřínecké z Hodonína a Břeclavska	128
Portugal z Kobylí a Čejkovic	128
Ryzlink rýnský z Bzence	129
Ryzlink rýnský z českých oblastí	129
Rulandské bílé z Bzenecka	129
Rulandské z Mikulova	129
Rulandské červené z Moravy	130
Tramín ze Slovenska	130
Tramín z Hustopečska	130
Sauvignon ze Znojemska	131
Chardonnay	131
Aurelius	131
Moravský muškát	132

<b>VÍNA ZNÁMKOVÁ</b>	133
Znojenské radniční	133
Znojemská miss	134
Znojenské královské bílé	134
Znojenské královské červené	134
Velkomoravské	134
Velkomoravské červené	134
Vranovské	134
Denis D'OR	135
Templář bílý	135
Templář červený	135
Poesie	135
Jihomoravské bílé a červené	136
Pálavské bílé	136
Mikulovská romance bílá	136
Mikulovská romance červená	137
Melodie	137
Melodie červená	137
Mikulovské bílé a červené	137
Moravský rubín	137
Dia víno	137
Harmonie	138
Archivní vína	138
Bzenecká lipka	138
Slunce Moravy	138

Zámecká svíce .....	138
Knížecí bílé .....	139
Moravěnka .....	139
Kardinál bílý .....	139
Francouzské bílé .....	139
Zbojnické bílé .....	139
Zbojnické červené .....	140
Moravské bílé a červené .....	140
Starohradské červené .....	140
Pražský sklep mistr .....	140
Bušek z Velhartic .....	140
Hodonínské lázeňské .....	141
Dívčí sen .....	141
Hodonínské slunce bílé .....	141
Manon .....	141
Husar .....	141
Hodonínské slunce červené .....	142
Bílá paní .....	142
Červená paní .....	142
Buchlovické zámecké a Buchlovické hradní .....	142
Perla Moravy .....	142
Ostravský kahan .....	143
Hukvaldské hradní .....	143
Zámecký hrozen bílý a červený .....	143
Malokarpatské zlato .....	143
Korunovační bílé .....	143
Košický poklad .....	144
Šírava .....	144
Zlatý kalich .....	144
Hradní červené .....	144
<b>VÍNA TYPOVÁ .....</b>	<b>145</b>
<b>VÍNA VÝBĚROVÁ .....</b>	<b>146</b>
<b>VÍNO POZDNÍ SBĚR .....</b>	<b>147</b>
<b>VÍNA SUCHÁ A NASLÁDLÁ .....</b>	<b>148</b>
<b>VÍNA ZAHRANIČNÍ .....</b>	<b>150</b>
Bulharsko .....	150
Maďarsko .....	150
Rumunsko .....	151
Ukrajina .....	152

Moldávie .....	152
Rusko .....	152
Gruzie .....	153
Arménie .....	153
Alžír .....	153
Maroko .....	153
Tunisko .....	154
Francie .....	154
Itálie .....	156
Srbsko .....	157
Chorvatsko .....	157
Slovinsko .....	158
Německo .....	158
Portugalsko .....	159
Rakousko .....	160
Řecko .....	160
Španělsko .....	161
Švýcarsko .....	162
<b>VÍNA DEZERTNÍ .....</b>	<b>164</b>
Dezertní vína tuzemská .....	164
Dezertní vína přírodní .....	164
Tokajská vína .....	168
Tokajské výběry (Aszú) .....	169
<b>VÍNA KOŘENĚNÁ (aperitivní) .....</b>	<b>171</b>
Metropol Bianco .....	171
Metropol Rosso .....	171
Metropol Bitter Exclusive .....	172
Cinzano bianco .....	172
Cinzano rosso .....	172
Martini bianco .....	172
Cora rosso .....	172
Torínské vermuty .....	172
Primát bianco .....	173
Primát vermut bitter .....	173
Primát vermut Rosse .....	173
Ontario bianco .....	173
Carmen rosso .....	173
Katran bianco .....	173
Katran rosso .....	173
<b>VÍNA ŠUMIVÁ .....</b>	<b>174</b>
Venuše bílá – demi sec .....	174



Venuše červená .....	175
Diana .....	175
Chateau Bzenec bílý .....	175
Sekt Karlštejn — demi sec, brut, rosé .....	175
Sekt Karlštejn, Exclusive – demi, sec, brut .....	175
Bohemia Sekt, Louis Girardot .....	176
Hubert .....	176
Premier .....	176
Chateau Radyně bílé .....	176
Chateau Belveder červené .....	176
Bohemia Regia – bílé a červené .....	176
Bohemia Sekt (bílé a růžové) .....	177
Avanti, Frizzante .....	177
<b>VÍNA PERLIVÁ .....</b>	<b>178</b>
<b>ARCHIVNÍ NEBOLI ROČNÍKOVÁ VÍNA .....</b>	<b>179</b>
<b>JAK SE VÍNO HODNOTÍ .....</b>	<b>180</b>
Musí mít staré víno vysokou jakost? .....	180
Hodnotitelské komise .....	180
Hodnocení vína .....	180
Čírost vína .....	182
Barva vína .....	182
Barva vína dezertního .....	183
Vůně vína .....	183
Chuť vína .....	183
Celkový dojem .....	184
<b>TEPLÉ NÁPOJE Z HROZNOVÉHO VÍNA .....</b>	<b>185</b>
Burgundský nápoj .....	185
Mikulovský grog .....	185
Horké víno (svažené) .....	185
Vinný punč .....	185
<b>POKRMY A VÍNO .....</b>	<b>186</b>
Jaká vína k předkrmům? .....	186
K sýrům jen vína vybraná .....	187
Která vína patří k rybám? .....	187
Jaká vína k hovězímu? .....	188
Jaká vína k telecímu? .....	189
K vepřovému masu vína bílá i červená .....	189
K uzeninám, uzenému masu .....	190
Čím zapijeme kuře? .....	190

Jehněčí maso .....	191
Jaká vína ke zvěřině? .....	191
<b>VÍNA PRO RŮZNÉ SKUPINY OBYVATEL .....</b>	<b>193</b>
Vino pro tvrdé muže .....	193
Vino pro zralé ženy .....	193
Vino pro romantiky .....	194
Vino pro snivé dívky .....	194
Vino pro myslivce .....	194
Vino pro rybáře .....	195
Vino pro plnoštíhlé .....	195
Vino pro penzisty .....	195
Vino pro spisovatele a novináře .....	196
Vino pro vědecké pracovníky .....	196
Vino pro chalupáře i zahrádkáře .....	197
Vino pro podnikatele .....	197
Vino pro cizince .....	198
Vino pro senátory .....	198
Vino pro poslance .....	198
<b>VINAŘSKÝ CESTOPIS .....</b>	<b>199</b>
<b>VINAŘSTVÍ BUDOUCNOSTI .....</b>	<b>208</b>
<b>VINAŘSKÝ SLOVNÍK .....</b>	<b>213</b>
<b>VINAŘSKÁ LATINA (aneb hovory z vinných sklepů) .....</b>	<b>222</b>
Vysoké stáří .....	222
Pruská vojska v Kobylí .....	223
Obrácení pana Cizlera .....	224
Špatný hospodář .....	226
Lojzo, přemýšlej! .....	227
Kohoutek .....	228
Zloději vína .....	229
Nápoj pro žíznivé krávy .....	230
Uspávací prostředek .....	231
Krocán .....	232
Dvojčata .....	233
<b>POUŽITÁ LITERATURA .....</b>	<b>235</b>