

Vinná réva a víno

# 1 Obsah

<b>2</b>	<b><i>Seznam obrázků</i></b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b><i>Réva vinná</i></b>	<b>3</b>
3.1	<b>Odrůdy révy vinné</b>	<b>3</b>
3.2	<b>Popis</b>	<b>4</b>
3.3	<b>Stanoviště</b>	<b>4</b>
3.3.1	Nadmořská výška	4
3.3.2	Expozice svahu	4
3.3.3	Srážky	5
3.3.4	Půda	5
3.3.5	Teplota	5
3.4	<b>Rozšíření</b>	<b>5</b>
3.5	<b>Historie</b>	<b>6</b>
3.6	<b>Choroby a škůdci</b>	<b>6</b>
3.7	<b>Taxonomická poznámka</b>	<b>7</b>
3.8	<b>Původ jména</b>	<b>7</b>
3.9	<b>Gastronomie</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b><i>Víno</i></b>	<b>9</b>
4.1	<b>Druhy vína</b>	<b>9</b>
4.1.1	Dle barvy	9
4.1.2	Dle obsahu cukru	10
4.1.3	Dle třídy a druhu	10
4.2	<b>Odrůdy</b>	<b>15</b>
4.2.1	Mezi nejběžnější odrůdy produkované na území ČR patří:	16
4.3	<b>Ovocná vína</b>	<b>16</b>
4.4	<b>Vliv na zdraví</b>	<b>17</b>

## 2 Seznam obrázků

Obrázek 1:	Kořen révy napadené révokazem	6
Obrázek 2:	Hrozny vinné révy	8
Obrázek 3:	Červené víno ve sklenici	9
Obrázek 4:	Mapa konzumace vína ve světě. Čím tmavší barva, tím větší spotřeba.	15
Obrázek 5:	Pásky dle typického druhu alkoholu, které se na daném území konzumuje.	15

## 3 Réva vinná

Réva vinná (*Vitis vinifera*) je rostlina z čeledi révovitých. Někdy se označuje též jako **evropská réva** nebo jako **ušlechtilá réva**. Její plody (bobule) se používají k přímé konzumaci, k sušení a kandování a především jako surovina pro výrobu vína a dalších nápojů a oleje. Zemědělské odvětví, které se zabývá pěstováním a zkoumáním révy vinné, se nazývá vinařství.

### 3.1 Odrůdy révy vinné

Původní volně rostoucí réva lesní (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) vykazuje velkou rozmanitost hroznů v chuti, barvě, velikosti i tvaru bobulí. Díky její velké heterozygotnosti mohly postupně vzniknout tisíce kulturních odrůd révy vinné (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*), ať již samovolným křížením, nebo jako kultivary šlechtěním. Mezi nejvýznamnější odrůdy pěstované v Česku v současnosti patří zejména:

- Aurelius
- Chardonnay
- Irsai Oliver
- Muškát Othonel
- Müller Thurgau
- Neuburské
- Pálava
- Rulandské bílé
- Rulandské šedé
- Ryzlink rýnský
- Ryzlink vlašský
- Sauvignon
- Sylvánské zelené
- Tramín červený
- Veltlínské zelené
- Veltlínské červené rané

## 3.2 Popis

Réva vinná je popínavá dřevnatá liána, pnoucí se po oporách, k nimž se přichycuje pomocí úponků. Mají-li možnost, pak jedinci divokých odrůd mohou ve volné přírodě dosahovat výšek až 30 m, přičemž průměr kmene u země může dosáhnout až 1,5 m; jsou popsány případy, kdy rostlina dosáhla výšky až 43 m. Jedinci kulturních odrůd na vinicích, které vinaři nenechávají dožít takového stáří, dorůstají výšky nejvýše 4 m při průměru kmene do 50 cm. Listy jsou v zásadě okrouhlé, se třemi až pěti laloky o průměru do 15 cm. Borka kmene je světlehnědá a loupe se v dlouhých pruzích. Letorosty jsou sytěji zabarvené, žlutohnědé nebo červenohnědé. Květy žlutozelené barvy vytvářejí bohaté laty. Kulturní odrůdy (*V. vinifera* subsp. *vinifera*) jsou jednodomé, divoké (*V. vinifera* subsp. *sylvestris*) jsou dvoudomé. Plodem jsou bobule kulovitého, vejčitého, nebo zaobleně válcovitého tvaru o průměru 0,4–1,5 cm a délce až 2,5 cm; u divokých odrůd bývají drobnější. Jejich barvy jsou velmi rozmanité, od zelené, zelenožluté, žluté po červenou až tmavofialovou.

Kořeny běžně dosahují délky přes 10 m i na skalnatém podloží.

## 3.3 Stanoviště

Kulturní formy se pěstují na vinicích. Vyžadují teplé, dobře propustné půdy, které jsou bohaté na živiny, a jsou světlomilné.

*Topografie stanoviště:* Svahovité pozemky mají pro pěstování révy vinné význam na jaře a na podzim jako ochrana proti mrazům. Rovinaté pozemky nejsou pro produkci kvalitních vín příznivé. Expozice ke světovým stranám ovlivňují příjem slunečního záření. Pro pěstování jsou nejvhodnější jihovýchodní, jižní a jihozápadní expozice. Absolutně nevhodné jsou severní. Naproti tomu divoké formy rostou ve vlhkých lesích, převážně lužního typu, nebo v křovinách na březích vodních toků.

### 3.3.1 Nadmořská výška

V Evropě se réva vinná pěstuje v oblastech s nadmořskou výškou kolem 650 metrů nad mořem (Španělsko, Francie, Itálie). Se zvyšující se nadmořskou výškou ubývá v bobulích obsah cukru.

### 3.3.2 Expozice svahu

Optimální jsou svahy s jižní expozicí (jihovýchodní i jihozápadní). Na svazích s východní expozicí hrozí větší nebezpečí přízemních mrazíků.

### 3.3.3 Srážky

Optimální je množství srážek kolem 600 milimetrů. V ČR se réva vinná pěstuje v oblastech s úhrnem srážek 400–500 milimetrů. Důležité je rozložení srážek během roku. A to před rašením, v době nasazování bobulí a při zaměkání bobulí. Při nedostatku srážek se praktikuje kapková zálaha. Nebezpečné jsou pro révu vinnou přívalové deště, krupobití a také rosa během léta (zvyšuje se riziko infekce houbových chorob), ale na podzim má příznivý vliv na zrání bobulí (zvyšuje se obsah aromatických látek)

### 3.3.4 Půda

Ideální je kamenitá půda (zvyšuje kyprost půdy, obsah kyslíku v půdě, zabraňuje půdní erozi, vyhřívá půdu). Optimální je půda písčitá, hlinitopísčitá, s vysokou hladinou spodní vody. Vhodné je také navozit do vinice kamení a pokrýt jím vinici, aby nevysychala.

### 3.3.5 Teplota

Réva vinná je teplomilná rostlina. K rašení potřebuje průměrnou denní teplotu a to 10 °C. Réva je nejnáročnější na teplotu v období kvetení (30 °C, nad 35 °C révu poškozuje). Suma aktivních teplot (součet průměrných denních teplot ve dnech nad 10 °C) činí 2500 °C.

## 3.4 Rozšíření

Původní areál rozšíření zahrnuje jižní a střední Evropu; v nejteplejších obdobích čtvrtohor se divoké odrůdy dostaly až do jižní Skandinávie. Na východ oblast přirozeného výskytu zasahuje do Přední Asie, podhůří Kavkazu a Střední Asie. Roztroušeně se nachází i v oblasti Íránu a v severní Africe. V současné době severní hranice přirozeného areálu dosahuje přibližně 50° s. š.

Kulturní odrůdy se pěstují v mírném pásu celé zeměkoule. Prakticky všechny pocházejí z Kavkazu.

V Česku existují dvě základní vinohradnické oblasti:

1. *česká* – podoblasti mělnická a litoměřická
2. *moravská* – podoblasti mikulovská, slovácká, velkopavlovická a znojemská

Jednotlivé podoblasti se dále dělí detailněji podle jednotlivých vinařských obcí.

### 3.5 Historie

Réva vinná je jednou z nejstarších kulturních rostlin pěstovaných člověkem. Původ kulturních odrůd *V. vinifera* subsp. *vinifera* není zcela jednoznačně vysvětlen; spekuluje se sice, že vznikla šlechtěním divoké révy vinné lesní (*V. vinifera* subsp. *sylvestris*), avšak někteří autoři toto zpochybňují a její genezi odvozují od dnes již vyhynulých třetihorních druhů.

V roce 2004 byl zapsán do Guinessovy knihy rekordů podle historicky dochovaných pramenů, dobových kreseb a analýz vzorků úředně nejstarší exemplář révy vinné na světě. Je to tzv. "Stara trta", kterou můžeme najít ve slovinském Mariboru na nábřeží u řeky Dravy. Její věk se odhaduje na více než 440 let. Roste na jižní straně průčelí jednoposchodové budovy. Kmen s průměrem 25 cm se ve výšce dvou metrů rozděluje na vodorovné vedení a její větve mají délku přes 15 m. Je to původní červená odrůda, je velmi plodná a je odolná proti nemocem a škůdcům.

### 3.6 Choroby a škůdci



**Obrázek 1: Kořen révy napadené révokazem**

Mezi nejnebezpečnější škůdce patří mšička révokaz (*Viteus vitifoliae*), která saje na kořenech révy a způsobuje jejich uhnívání, v důsledku čehož dochází k úhynu celé rostliny. Tato mšice na přelomu 19. a 20. století zdecimovala vinice v celé Evropě. Nejdříve se objevila ve Francii, kam byla kolem roku 1860 zavlečena z Ameriky pravděpodobně spolu s okrasnou americkou révou (*Vitis labrusca*). Později se révokaz rozšířil po celém kontinentu, na Moravě se objevil poprvé v roce 1890 v Šatově. Révokazová kalamita způsobila likvidaci většiny vinic a musely být hledány cesty, jak tomuto škůdci čelit. Jako nejúčinnější se nakonec ukázalo štěpování odrůd evropské révy na odolné podnože vyšlechtěné z révy americké. Kromě toho byly vyšlechtěny hybridní rezistentní odrůdy, vzniklé křížením odrůd evropské révy s révou americkou. Protože jsou vinice stále révokazem napadeny, i v současnosti je nutné používat sazenice, které jsou vůči němu odolné. Mšička révokaz je v současnosti karanténním druhem.

Dalšími častými škůdci jsou vlnovník révový (*Colomerus vitis*) způsobující plstnatost rubu listů (spodní strany), sviluška ovocná (*Panonychus ulmi*) a s. chmelová (*Tetranychus urticae*) sající na listech a housenky obaleče jednopásého (*Eupoecilia ambiguella*) a obaleče mramorovaného (*Lobesia botrana*) poškozující rostliny žírem pupat a bobulí. Částečná poškození působí i zobonoska révová (*Byctiscus betulae*) a hálčivec révový (*Calepitrimerus vitis*). Samice zobonosky vykusují pruhy v listech a následně je stáčí do kornoutků. Takto zničené listy opadávají. Hálčivec naopak saje na mladých listech, což může při silném napadení vézt k oslabení rostliny.

Mezi nejčastější choroby révy vinné patří virový roncet (způsobovaný virem roncetu révy vinné); houbové choroby padlí révové (*Oidium tuckerii*), plíseň révy vinné (způsobovaná houbou *Plasmopara viticola*) a šedá plesnivost čili plíseň šedá (způsobovaná vřeckovýtrusnou houbou *Botryotinia fuckeliana*).

### 3.7 Taxonomická poznámka

V zahradnické, zemědělské a zejména vinařské literatuře je pro označování pěstované ušlechtilé révy rozšířeno používání jména *Vitis vinifera* subsp. *sativa*. Toto jméno v kategorii poddruhu zavedl do botanické nomenklatury ve svém obsáhlém mnohasvazkovém díle „Illustrierte Flora Mitteleuropas“ německý botanik Gustav Hegi z mnichovské univerzity, které vyšlo v roce 1925. Protože však jím publikovaný poddruh odpovídá základnímu typu *V. vinifera*, popsanému Linnéem již v roce 1753, což automaticky podle současných pravidel botanické nomenklatury implikuje existenci všech základních infraspecifických kategorií a tedy i *V. vinifera* subsp. *vinifera*, je nutno Hegiho jméno, i když platně publikované, považovat za mladší synonymum a jako takové je odmítnout jako jméno nadbytečné (*nomen superfluum*). To platí i pro basionym Hegiho jména *V. vinifera* var. *sativa* z roku 1805.

### 3.8 Původ jména

Vědecké jméno rodu *Vitis* bylo převzato z latinského názvu pro keř révy vinné, v přeneseném významu používaný též pro pojem „úponěk“; druhový přívlstek *vinifera* vznikl sloučením kmenů latinských slov *vinum* (česky „vín“) a *ferens* („nesoucí“), ve významu „přinášející víno“.

### 3.9 Gastronomie

Réva se využívá i jako koření v kombinaci s malým množstvím vína k dochucování drůbeže, zvěřiny a masa vůbec. Z révy se vyrábí kvasný vinný ocet, vhodný do jarních salátů a oblíbené rozinky či sultánky.



**Víno** je alkoholický a méně často také nealkoholický nápoj typicky vznikající kvašením moštu z plodů vinné révy. Slovo *víno*, stejně jako názvy vína v mnoha dalších jazycích, pochází z latinského názvu vína *vinum*. Vědecky se vínem a jeho výrobou (vinařstvím) a pěstováním vinné révy (vinohradnictvím) zabývá enologie. Na území dnešní Itálie se pilo víno už před téměř 6000 lety.



Obrázek 2: Hrozny vinné révy

# 4 Víno

## 4.1 Druhy vína

### 4.1.1 Dle barvy



**Obrázek 3: Červené víno ve sklenici**

Členění vína podle barvy je základní a jsou zavedené tři barvy: bílé, růžové a červené víno.

#### **Bílé víno**

vyrobena z bílých, růžových, červených, nebo modrých hroznů révy vinné. Při jeho výrobě se rmut (narušené slupky hroznů) ihned lisuje a získává se čistý mošt ke kvašení. Pevné zbytky po lisování se nazývají matoliny. Bílým vínům vyrobeným z červených nebo modrých hroznů se říká *klaret*.

### Růžové víno (rosé)

vyrobena z modrých hroznů bez nakvácení, u stolních vín šumivých a perlivých vín i ze směsi bílého a červeného vína.

### Červené víno

vyrobené pouze z modrých hroznů (protože červené barvivo se nachází pouze v těchto odrůdách), a to nakvácením nebo jejich tepelným zpracováním. Při jeho výrobě se rmut nechá několik dní kvasit. Slupky tak zůstávají v kontaktu s kvasící šťávou. Kvašení probíhá delší dobu a za vyšší teploty než u *bílého vína*. V červeném víně jsou tak ve vyšší míře třísloviny a také resveratrol (ze slupek i z jadérek), který se vyskytuje i v bílém víně. Dva decilitry červeného vína obsahují přibližně 600 mikrogramů resveratrolu.

#### 4.1.2 Dle obsahu cukru

Cukernatost vína se udává ve stupních normalizovaného moštoměru (°NM).

##### U vín:

- suché: nejvýše 4 g zbytkového cukru / litr
- polosuché: 4,1–12 g zbytkového cukru / litr
- polosladké: 12,1–45 g zbytkového cukru / litr
- sladké: minimální obsah 45 g zbytkového cukru / litr

##### U sektů:

- "brut nature" "přírodně tvrdé": méně než 3 g cukru / litr (cukr nebyl dodán)
- "extra brut" "zvláště tvrdé": 0–6 g cukru / litr
- "brut" "tvrdé": obsah cukru nižší než 12 g cukru / litr
- "extra sec" ("extra dry") "zvláště suché": 12–17 g cukru / litr
- "sec" "suché": 17–32 g cukru / litr
- "demi-sec" "polosuché": od 32–50 g cukru / litr
- "doux" "sladké": více než 50 g cukru / litr

#### 4.1.3 Dle třídy a druhu

##### Víno

Víno (do roku 2011 jako "Stolní víno") se vyrábí z hroznů sklizených na území jakéhokoli státu EU, které dosáhly nejméně 11 stupňů cukernatosti (hrozny s cukernatostí 10 stupňů mohou být

zpracovány na základě zvláštního povolení Ministerstva), nebo rmutu, moštu či vína získaných z hroznů odrůd moštových a odrůd registrovaných jako stolní, i z dovozu. Ke zpracování mohou být použity také hrozny neregistrovaných odrůd vysazených před 1. 9. 1995. Víno nesmí být označováno názvem odrůdy (pokud není zastoupení jedné odrůdy alespoň 85 %) ani názvem vinařské oblasti (pokud alespoň 85 % nepochází z jedné oblasti). Kvalita "stolního vína" bývá zpravidla nejnižší.

### **Zemské víno**

Druh stolního vína vyrobeného z hroznů sklizených na území ČR. Smí být označováno názvem odrůdy či názvem vinařské oblasti. Cukernatost zemského vína musí být alespoň 14°NM.

### **Jakostní víno**

Jakostní víno se vyrábí z hroznů moštových odrůd sklizených ve vinařských oblastech ČR, které dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti, nebo ze rmutu případně moštu z těchto hroznů. Hrozny či mošt pod 19°NM se doslazují obvykle řepným cukrem. Jakostní víno bývá kromě základních údajů označeno názvem vinařské oblasti, ve které byly sklizeny hrozny pro jeho výrobu. Je vyráběno ve dvou druzích:

- Odrůdové jakostní víno s určeným názvem odrůdy vína na obalu, ze které bylo vyrobeno a musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z této odrůdy.
- Známkové jakostní víno, které smí být vyráběno smísením odrůdových jakostních vín.

### **Víno s přívlastkem**

Víno s přívlastkem se vyrábí z hroznů, rmutu nebo moštu jedné moštové odrůdy révy vinné stanovené pro vinařskou oblast prováděcím právním předpisem, sklizených ve viničních tratích. Víno s přívlastkem bývá navíc označováno názvem přívlastku, názvem vinařské oblasti a vinařské obce a rokem sklizně hroznů. Přívlastky jsou určeny jednak přírodní cukernatostí hroznů, případně moštu, a jednak dalšími okolnostmi zpracování při jejich výrobě:

- *Kabinet*: vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 19 stupňů přírodní cukernatosti.
- *Pozdní sběr*: vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 21 stupňů přírodní cukernatosti.
- *Výběr z hroznů*: vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů přírodní cukernatosti.
- *Výběr z bobulí*: vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
- *Výběr z cibéb*: vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 32 stupňů přírodní cukernatosti.
- *Ledové víno*: vyrábí se z hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7 °C a nižších, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.

- Slámové víno: vyrábí se z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
- Botrytický výběr: vyrábí se z hroznů napadených ušlechtilou plísní šedou.
- Barrique: víno zraje v dubových sudech a částečně přejímá jejich vůni
- Sur lie: víno leží v nádobách na jemných kvasnicích, které jsou míchány

### **Přírodní víno**

za přírodní víno je považováno to, které není chemicky ošetřováno.

### **Mešní víno**

Mešní víno je zvláště pečlivě sledované přírodní víno, které není chemicky ošetřováno ani při růstu a zrání, ani není použito jakékoli chemie či aditiv při jeho výrobě. V minulosti se mešní víno vyrábělo převážně pouze v klášterech pro účely mše svaté, jako víno pro transsubstanciaci v Krev Kristovu – Eucharistii.

### **Košer víno**

V případě košer vína je nutné, aby technologický postup byl po celou dobu trvání pod dohledem příslušného představitele židovské obce. Naopak Islám alkohol zakazuje (srov. halal) a to se týká i vína.

### **Aromatizované víno**

Aromatizované víno se vyrábí z vína nebo hroznového moštu (a jejich směsí), s přídavkem vody nejvýše 15 %. Aromatizují se pomocí přírodních aromatických látek nebo povolených aromatických extraktů, aromatických bylin nebo koření. Je možné také použít povolené přídatné ochucující látky. K doslazení se používá sacharóza, hroznový mošt nebo zahuštěný hroznový mošt. K doalkoholizování se používá přírodní líh tak, aby skutečný obsah alkoholu v konečném výrobku dosahoval nejméně 14,5 % a nejvýše 22 % objemových.

- Vermut: označení bývá použito v případě, že aromatizace byla provedena aromatickými látkami získanými z pelyňku a přislazení bylo provedeno pouze karamelizovaným cukrem, sacharózou, hroznovým moštem nebo zahuštěným hroznovým moštem.
- Americano: je hořké aromatizované víno vykazující charakteristickou hořkou chuť. K aromatizaci se používají přírodní látky z pelyňku a hořce. Žlutého nebo červeného zabarvení se dosáhne použitím povolených přísad.
- Levandulové víno: aromatizované víno, produkt hroznů révy vinné a bylinných částí levandule lékařské. Zvláštností je použití přírodně sladkého vína a tudíž není potřeba doslazování.

### Likérové víno

Tento druh dezertních vín) musí vykazovat nejméně 15 % objemových a nejvýše 22 % objemových skutečného obsahu alkoholu a nejméně 17,5 % objemových celkového obsahu alkoholu.

- Jakostní likérové víno vyrábí se z hroznového moštu, z vína nebo ze směsi hroznového moštu a vína, může se vyrobit také z vinného destilátu.
- Likérové víno vinařské oblasti splňuje stejné podmínky, navíc však užití víno a mošt musí pocházet z vinařské oblasti a z registrovaných odrůd.

### Dealkoholizované víno

Toto víno, také zkráceně *dealko*, se vyrábí z běžných odrůd vína jako jsou např. Merlot, Riesling, Müller Thurgau, dále je vermut Rosso Bitter, Rosé a sekt. Nejde o hroznový mošt, jak je často mylně předpokládáno. Základ je klasické víno, z kterého se následně např. vakuovou technologií odstraní etanol. Dealko víno musí mít méně než 0,5 % alkoholu. Používají se aromatictější a plnější odrůdy, jelikož dealkoholizační proces odstraní cca do 20 % chuti vína jako takového. Množství zbytkového cukru je u Müller Thurgau cca 2,5 g cukru / litr, u Riesling, Rose a Merlot mezi 20–50 gramů cukru/litr.

### Perlivé víno

Perlivé víno se vyrábí z tuzemských vín (stolních nebo jakostních), popř. i obohacených (o koňak, brandy nebo vinný destilát a zahuštěný révový mošt nebo rafinovaný cukr), jejich sycením oxidem uhličitým. Musí vykazovat nejméně 9 % objemových celkového obsahu alkoholu a nejméně 7 % objemových skutečného obsahu alkoholu; přetlak v lahvi při teplotě 20 °C musí být v rozsahu 0,1 až 0,25 MPa. Vína takto upravená jsou svěží a dobře pitelná. Ve srovnání s víny šumivými je perlivost těchto vín menší, má po otevření větší a intenzivnější bublinky, které však rychleji vyprchají.

### Šumivé víno a sekt

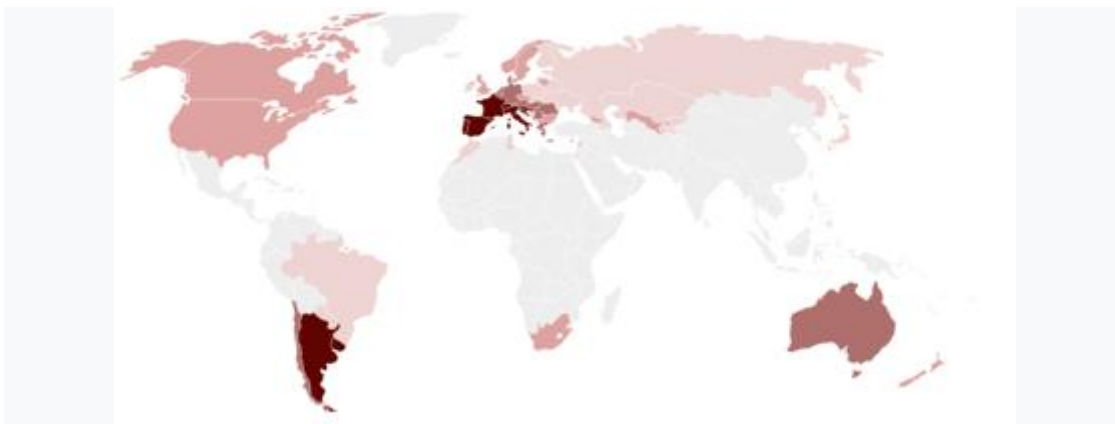
*Šumivé víno* je druh vína, ve kterém je rozpuštěn oxid uhličitý, vznikající při kvašení, kdy se cukr mění na alkohol a oxid uhličitý. Oxid uhličitý při výrobě ostatních vín volně uniká, při výrobě šumivých vín je tomu zabráněno tím, že víno při druhotném kvašení kvasí v uzavřené láhvi anebo v uzavřeném tanku.

- **Šumivé víno:** vyrábí se prvotním nebo druhotným kvašením vín. Celkový obsah alkoholu kupáže použité k výrobě musí dosahovat nejméně 8,5 % objemových a přetlak v lahvi při teplotě 20 °C nejméně 0,3 MPa. Tento druh nesmí být označován jako *sekt*. Šumivé víno bývá mimo základních údajů označováno názvem druhu vína, názvem místa výroby vína.
- **Jakostní šumivé víno**, které se také označuje **sekt**: vyrábí se prvotním nebo druhotným kvašením moštů a vín (i z dovozu) z odrůd, které jsou povoleny v zemi původu pro výrobu jakostního vína. Přetlak v lahvi při teplotě 20 °C musí vykazovat u klasické láhve nejméně 0,35 MP, celková doba výroby při kvašení v tancích musí být nejméně 120 dnů v období od

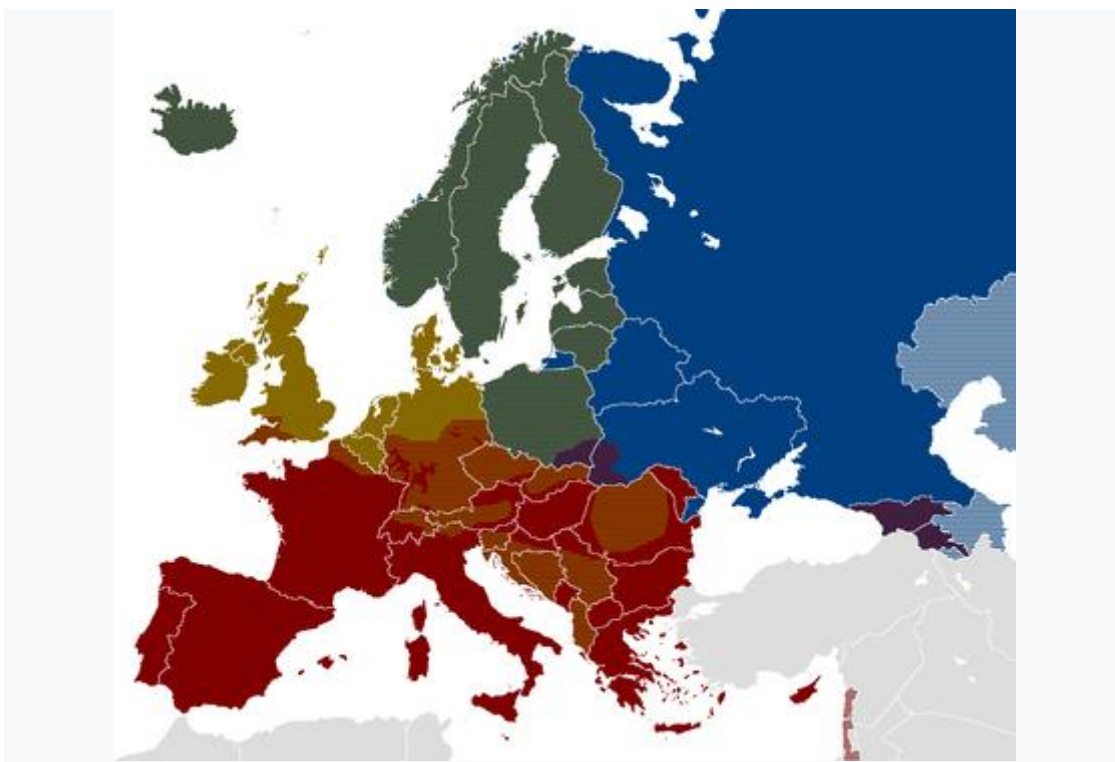
1. ledna 2002, celková doba výroby při kvašení v lahvích musí být nejméně 9 měsíců. Doba kvašení (od počátku kvašení až do odkalení) v tancích bez míchacího zařízení musí být nejméně 60 dnů, při použití míchacího zařízení nejméně 30 dnů. Celkový obsah alkoholu kupáže použité k výrobě musí být nejméně 9 % objemových; při použití kupáže s jednou odrůdou nejméně 8,5 % objemových, skutečný obsah alkoholu v hotovém výrobku musí být nejméně 10 % objemových.

- *Aromatický sekt (šumivé víno aromatické)* je zvláštní typ jakostního šumivého vína, při jehož výrobě bylo použito pouze prvotní kvašení kupáže z moštů výhradně pěti zvláštních odrůd. Zároveň musí být splněny ještě technologické požadavky ukládané zákonem. Aromatický sekt se kromě výše uvedených údajů označuje názvem odrůdy nebo údajem, že víno bylo vyrobeno z hroznů aromatických odrůd, kterými jsou:
  - Irsai Oliver,
  - Muškát moravský,
  - Muškát Ottonel,
  - Tramín červený nebo
  - Müller Thurgau.
- *Jakostní šumivé víno vinařské oblasti (sekt vinařské oblasti)* se vyrábí druhotným kvašením kupáže z jakostních odrůdových vín jen uvnitř jedné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny pro jeho výrobu. Přetlak v lahvi při teplotě 20 °C musí být nejméně 0,35 MPa, s výjimkou láhví do objemu 0,25 l. Je rovněž určena minimální celková doba výroby včetně zrání (180 dnů při kvašení v tancích a 270 dnů při kvašení v lahvích) a nejmenší doba kvašení (90 dnů a při kvašení v tancích za použití míchacího zařízení nejméně 30 dnů). Celkový obsah alkoholu kupáže použité k výrobě musí být nejméně 9 % objemových; při použití kupáže s jednou odrůdou nejméně 8,5 % objemových, skutečný obsah alkoholu v hotovém výrobku je nejméně 10 % objemových. Šumivé víno bývá mimo základních údajů označováno názvem vinařské oblasti, ve které byly sklizeny hrozny.
- *Pěstitelský sekt:* vyrábí se, jsou-li splněny podmínky výrobu sektu vinařské oblasti s tím, že vlastní výroba se uskuteční u pěstitele révy vinné, jejíž hrozny byly použity k výrobě.

## 4.2 Odrůdy



Obrázek 4: Mapa konzumace vína ve světě. Čím tmavší barva, tím větší spotřeba.



Obrázek 5: Pásky dle typického druhu alkoholu, které se na daném území konzumuje.

- Pás vodky
- Pás piva
- Pás vína



#### 4.2.1 Mezi nejběžnější odrůdy produkované na území ČR patří:

Bílá vína	Červená vína	Růžová vína
Aurelius	André	Franceska
Floriánka	Cabernet Moravia	Pinot Noir
Chardonnay	Cabernet Sauvignon	Merlot
Irsai Oliver	Frankovka	Růžové Svatovavřínecké
Muškat moravský	Merlot	
Müller Thurgau	Modrý portugal	
Neuburské	Rulandské modré	
Pálava	Svatovavřínecké	
Rulandské bílé	Zweigeltrebe	
Rulandské šedé	Sirah	
Ryzlink rýnský		
Ryzlink vlašský		
Sauvignon		
Sylvánské zelené		
Tramín bílý		
Tramín červený		
Veltlínské červené rané		
Veltlínské zelené		

## 4.3 Ovocná vína

Víno je možné rovněž vyrábět z dalších druhů ovoce, případně bylin. V těchto případech je název doplněn přívlastkem, např. *ovocné víno*; známé je jablečné víno (*cidre*) (hovorově *jablečňák*); oběma se lidově říká *čučo* nebo *čučák* nebo švestkové víno, které je k mání v asijských restauracích a obchodech. Slovo *víno* bez dalšího vždy primárně odkazuje na víno z hroznů.

## 4.4 Vliv na zdraví

Některé studie uvádějí, že pravidelné pití vína má příznivé zdravotní účinky, ale jiné naopak. Půjde však pravděpodobně o vliv systematické chyby studií, kdy do skupiny abstinentů například spadají lidé, kteří nepijí ze zdravotních důvodů.

Látkou, která má být ve vinné révě zdravotně významná, je resveratrol. Jeho role je v prevenci kardiovaskulárních onemocnění a cukrovky. Réva má mít též protirakovinný účinek, protože fenoly v ní obsažené fungují jako antioxidanty, zpomalují stárnutí buněk. Ovšem rakovinné chrání více, takže je nelze jednoznačně doporučit.

Podle IARC je však každý alkoholický nápoj považován za prokázaný karcinogen. Velká mezinárodní studie na 11 tisících dvojčat zahrnující 43 let prokázala, že ten, kdo konzumuje sklenku vína denně, má pravděpodobnost že nastane cévní mozková příhoda o 34 % větší, než když se nepije ani polovina tohoto množství.

V těhotenství dítěti způsobuje fetální alkoholový syndrom.

Přesto dětský kardiolog profesor Milan Šamánek, střídavý piják vína, který vychází mj. z článku v blíže nespecifikovaném kardiologickém časopise, doporučuje pít mužům 4 decilitry vína denně (ženám polovinu). Důležité však je pít pravidelně – alespoň pětkrát týdně. Bílé víno je podle něj vhodnější než červené.