

Čo by sme mali vedieť o víne

Mnohí príležitostní konzumenti hrozňového vína charakterizujú víno iba podľa toho či je sladké, kyslejšie, aromatické, biele, červené, šumivé. Konzumenti by však mali vedieť o kvalite vína viac...

Členenie vín podľa vinárskeho zákona

Stolové víno

1. Vyrába sa z hrozna o cukornatosti najmenej 13 kg/100 l muštu.
2. Na etikete nesmie označiť názvom odrody ani názvom vinohradníckej oblasti, rajónu alebo obce s výnimkou stolového vína vyrobeného iba z hrozna domáceho pôvodu.

Akostné víno

1. Vyrába sa z hrozna o cukornatosti najmenej 16 kg/100 l muštu.
2. Akostné víno sa člení na:
 - odrodové – musí byť označené ročníkom, názvom odrody a vinohradníckou oblasťou alebo rajónom, kde bolo hrozno dopestované
 - značkové víno – vyrobené z hrozna domáceho pôvodu podľa receptúry výrobcu. Musí byť označené ročníkom, názvom vinohradníckej oblasti alebo rajónu, kde bolo hrozno dopestované.

Akostné vína vyrobené vo vymedzených rajónoch

Vyrába sa iba vo vymedzených regiónoch Slovenska z hrozna domáceho pôvodu a označuje sa ako akostné víno psr.

Víno s prívlastkom

1. Vyrába sa z hrozna domáceho pôvodu, musí byť označené ročníkom, prívlastkom, názvom vinohradníckej oblasti alebo rajónu a obce, kde bolo hrozno dopestované.
2. Prívlastky, ktoré sa musia uviesť:
 - a) kabinetné – vyrába sa z hrozna o cukornatosti najmenej 19 kg/100 l muštu,
 - b) neskorý zber – vyrába sa z hrozna o cukornatosti najmenej 21 kg/100 l muštu,
 - c) výber hrozna – vyrába sa z vybratého hrozna s odstránenými nevzretými a chybnými bobuľami o cukornatosti najmenej 22 kg/100 l muštu,
 - d) bobuľový výber – vyrába sa z vybratého prezretého hrozna o cukornatosti najmenej 25 kg/100 l muštu,
 - e) hrozienkový výber – vyrobené iba z prezretých a zhrozenkovaných bobuľ o cukornatosti najmenej 29 kg/100 l muštu,
 - f) fadový zber – vyrobené z hroz-

na, ktoré bolo zberané a spracované pri teplote pod bodom mrazu, pričom cukornatosť muštu musí byť najmenej 27 kg/100 l.

3. Víno s prívlastkom sa ďalej člení na:

- a) odrodové víno s prívlastkom,
 - b) značkové víno s prívlastkom.
4. Víno s prívlastkom sa môže uvádzať do obehu iba vo fľašiach označených štátnou kontrolnou známkou.

Tokajské víno

Víno vyrobené len z hrozna dopestovaného v registrovaných vinohradoch Tokajskej oblasti z povolených odrôd a predpísaným technologickým postupom.

Upravované víno

- a) šumivé víno vyrobené prvotným alebo druhotným kvasením – pretlak vo fľaši je minimálne 3 bary pri 20°C (nie je povolené označenie sekt),
- b) akostné šumivé víno – sekt – vyrobené druhotným kvasením akostných tuzemských vín – pretlak CO₂ minimálne 3,5 baru pri 20°C,
- c) aromatické šumivé víno – vyrobené prvotným kvasením aromatických muštov, min. tlak vo fľaši sú 3 bary pri 20°C (nie je povolené označenie sekt),
- d) akostné aromatické šumivé víno – vyrobené prvotným kvasením aromatických muštov, min. tlak vo fľaši je 3,5 baru pri 20°C,
- e) perlivé víno – vyrobené prvotným alebo druhotným kvasením muštu alebo vína – tlak vo fľaši je 1 – 2,9 baru pri 20°C,
- f) sýtené víno – vyrobené sýtením vína oxidom uhličitým (tlak vo fľaši je 1 – 2,5 baru pri 20°C),
- g) dezertné víno – vyrobené z vína pridaním cukru alebo zahusteného muštu a vínneho destilátu,
- h) aromatizované víno – vyrobené z vína pridaním cukru alebo zahusteného muštu, vínneho destilátu a korenia alebo jeho macerátov,
- i) likérové víno vyrobené z kvasiaceho hrozňového muštu alebo ich kombináciou pridaním vínneho destilátu a zahusteného muštu.



Charakteristika niektorých našich vín

Silvánske zelené

Víno zelenožltej farby, plnej chuti, jemnej vône po trávovinke.

Výrazné až agresívne v chuti, pikantné, s príjemnými kyselinami.

Veltlínske zelené

Svieža, medovinová, horkomandľová chuť charakterizuje toto plné víno s ovocným buketom, príjemnej žltozelenej farby.

Rulandské biele

Zlatožltá farba, plné telo, výraznejšie kyselinky, jemný nádych chleboviny a grandiózna kvalita, vyniknú jeho zrením. Vynikajúce ročníky dosahujú jemnú príchuť po ušľachtilej plesni Botrytis cinerea.

Rizling vlašský

Jemná vôňa lipových a lúčnych kvetov a ovocný buket charakterizujú túto najrozšírenejšiu odrodu. Svieža, korenistá chuť s typickými kyselinami, príjemne zlatožltá farba s iskrou slnka potešia každého milovníka vína.

Svätovavrinecké

Víno tmavočervenej až rubínovej farby, ovocnej vône s jemnými kyselinami a trieslovínami, ktoré vyvolávajú príjemnú harmonickú chuť.

Rizling rýnsky

Noblesné svieže víno, svetlej žltozelenej farby s jemným buketom po vôni lipového kvetu a broskyň.

Frankovka

Charakteristický odrodový buket po zrelom ovocí, jemná dubová, škoricová vôňa, primeraný obsah tanínu a nižšie kyseliny tvoria dokonale harmonické víno, tmavo rubínovej až granátovej farby.

Z vinárskeho slovníka

Korektné víno – víno so všetkými správnymi vlastnosťami svojho typu a pôvodu. Nemusí to byť vzrušujúce víno, ale také, ktorému nemožno nič vyčítať.

Správne víno – čisté víno s korektnou rovnováhou acidity, trieslovín a hrozňovej vône a chuti, s pozitívnym prejavom odrodového charakteru.

Čisté víno – termín príslušiaci vínu bez akýchkoľvek neprirodzených podtónov, arómy a chuti.

Nečisté víno – víno s nepríjemnou pachutou a chybnou vôňou, čo je zvyčajne dôsledok zlej vinfikácie alebo nesprávneho fľašovania.

Slabé víno – víno s nedostatkom alkoholu a extraktu, preto sa na jazyku stráca.

Hladké víno – bohaté, plné, extraktívne víno s pozitívnou lahodnou vlastnosťou, ktorá sa pripisuje niektorým vínam odrody Chardonnay, najmä ak bolo vyrobené vo veľkých ročníkoch alebo v teplej krajine.

Hrubé víno – označenie drsného vína, ktoré nemusí byť nutne nepríjemné, ale určite nie jemné.

Dlhé víno – vína s dlhou dochuťou.

Podľa Doc. Ing. Fedora Malíka, CSc.