

**Třídění vína podle výzrálости hroznů (stolní víno, jakostní víno, víno s přívlastkem), podle barvy (červéná, růžová, claret, bílá), obsahu cukru(suché, polosuché, polosladké), technologického zpracování (šumivé, perlivé, dezertní, vermut, odalkoholizované).**

## **Stolní víno**

Víno nejnižší kvalitativní kategorie s cukernatostí od *11 do 14,9 ° ČNM* (stupňů cukernatosti), s nízkým obsahem extraktivních a buketních látek. Doslazuje se řepným cukrem. Tato vína nesmějí být označena názvem odrůdy, ani místem původu nebo jinými zavádějícími údaji. V chuti ploché, nevýrazné, krátké, řídké.

## **Jakostní víno**

Vyšší kvalitativní kategorie s cukernatostí možtu mezi *15 až 18,9 °*

ČNM, s vyšším obsahem extraktivních látek než u stolního vína. V chuti bývá středně plné, většinou hrubější s kratším chuťovým dopadem. Doslazuje se řepným cukrem. Čím více bylo víno doslazeno tím více ztrácí vlastní odrůdový charakter a převládá chuť alkoholu.

## Známkové jakostní víno

vyrobené scelováním vín několika odrůd podle předem dané receptury. Dobrá známková vína jsou oproti jakostním plnější a vyváženější, protože při jejich přípravě byly vinařem využity vlastnosti jednotlivých míchaných odrůd k docílení lepších vlastností směsky.

## Odrůdové révové víno jakostní

Smí být vyráběno z hroznů domácí produkce odrůd registrovaných ve Státní odrůdové knize, které dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti nebo úpravou odrůdového révového vína z dovozu. Při použití hroznů nebo révového vína z dovozu v podílu nad 50 % musí být uveden stát, odkud byly hrozny nebo révové víno dovezeny. U odrůdových révových vín jakostních smí přiměs jiné odrůdy dosáhnout nejvýše 15 %. Odrůdové víno jakostní musí být označeno vinařskou oblastí a může být označeno i vinařskou obcí.

## Víno s přívlastkem

Nejvyšší kvalitativní kategorie vín vyrobených z nedoslazovaného moštu. Nesmí se doslazovat. Tato vína je možné vyrábět pouze z hroznů sklizených na vybraných viničných tratích. Dělí se na čtyři dílčí kategorie.

### **Kabinet** □

S cukernatostí moštu mezi **19 - 20,9** ° ČNM. Jemná, lehčí, méně alkoholická vína s vysokým obsahem extraktivních látek. V chuti působí kořenitě, vyváženě a harmonicky, se středně dlouhou dochutí.

### **Pozdní sběr** □

S cukernatostí moštu mezi **21 - 23,9** ° ČNM. Vína s vyšším obsahem alkoholu a vysokým obsahem extraktivních látek. Mají v chuti kombinaci kořenitosti a ovocnosti s hutnější chuťovou strukturou a vyvolávají delší chuťový dojem.

## **Výběr z hroznů**

S cukernatostí moštu **24 ž 26,9** ° ČNM. Těžší až těžká vína s vysokým obsahem alkoholu a vysokým extraktem. V chuti působí vyrovnaně a zanechávají v ústech velmi dlouhý dojem. Tóny buketu a chuti jdou od výrazných ovocných nuancí až po medové aroma a chuť.

## **Výběr z bobulí**

S cukernatostí moštu nad **27** ° ČNM. Těžší až

těžká vína, většinou se zbytkovým cukrem ( polosuchá až sladká ). V buketu i chuti velmi zřetelně patrná vysoká vyzrálost hroznů s nádechem cibéb, karamelu, medu. Velmi harmonická vína s dlouhou životností.

## **Ledové víno**

Vyrábí se z moštu získaného lisováním zmrzlých hroznů, kdy voda v hroznech zůstává ve formě krystalků v lisu a z lisu vytéká mošt s vysokým obsahem cukru. Po prokvašení mají vína vysoký obsah zbytkového cukru.

## **Slámové víno**

Vyrábí se na stejném principu jako ledové víno. Snížení obsahu vody v moštu se však dociluje sušením hroznů na slaměné

podestýlce. Po vyschnutí se hrozny lisují a mošt s vysokým obsahem cukru se nechá vykvasit.

## **Podle barvy jsou vína tříděna na:**

### **červená vína**

vyráběná z hroznů modrých odrůd, nakvácením nebo tepelným zpracováním nebo z barvířek mohou vzniknout i bez nakvácení.

### **růžová vína (rosé)**

se vyrábí z červených hroznů, které mají nedostatek barviva, nebo z modrých hroznů bez nakvácení

**klarety** jsou téměř bílá vína, která vznikají z modrých odrůd rychlým a šetrným lisováním.

**bílá vína** vznikají z hroznů odrůd od zelené barvy po růžovou až červenou.

**Podle obsahu cukru se révové víno třídí na :**

**víno přírodní suché**

které obsahuje do 4 g.l-1 cukru nebo nejvýše 9 g.l-1 , pokud veškeré titrovatelné kyseliny

nejsou o více než o 2 g.l-1 nižší než obsah cukru.

U vín šumivých nebo perlivých suchá vína mají do 15 g.l-1 cukru.

### **přírodní víno polosuché**

má obsah cukru 4,1 až 12 g.l-1 cukru nebo 4,1 až 18 g.l-1 cukru, pokud kyselost vyhovuje požadavku jako u suchých vín.

Šumivá a perlivá vína mají obsah cukru v rozmezí 15,1 až 40 g.l-1 .

**přírodní víno polosladké** má obsah cukrů do 45 g.l-1 .

Šumivá vína a perlivá vína mají obsah cukru v rozmezí 40,1 až 80



g.l-1 .

přírodní víno sladké má obsah  
cukru nejméně 45 g.l-1 , vína  
šumivá a perlivá více než 80g.l-1 .

**Podle způsobu  
technologického zpracování  
se víno třídí a označuje jako:**

**révové víno šumivé (sekt)  
se připravuje z přírodního vína**

sekundárním kvašením pod uzávěrem v láhvích nebo v tancích a vykazují přetlak nejméně 0,3 MPa v hotovém výrobku

**révové víno perlivé** je uměle nasyceno oxidem uhličitým a vykazuje přetlak od 0,1 do 0,3 MPa v hotovém výrobku

**révové víno dezertní** obsahuje kromě révového vína další složky jako jsou jemný rafinovaný líh nebo vinný

destilát, rafinovaný cukr nebo  
zahuštěný mošt

## **révové víno dezertní kořeněné (vermut)**

je révové víno s přísadou líhu,  
koření nebo výluhů z koření a  
cukr

víno nízkoalkoholické je  
vyrobena z révového vína ,  
obsah alkoholu u něj  
nepřesahuje 6 %obj.

## **víno odalkoholizované**

je vyrobeno z révového vína ,

u něhož byl vhodným  
způsobem snížen alkohol na  
0,5 ‰obj.