

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.