

# Výroba vína

Víno je „Alkoholický nápoj vyrobený prokvašením moštu nebo rmutu vinné révy“.

## Faktory pro výrobu vín

### Kvalita hroznů

Na kvalitu hroznů má vliv několik faktorů jako jsou : odrůda vysazená na správné půdě a ve správné oblasti, stáří a kvalita vinic, výnosnost révy, kvalitní sběr a samozřejmě také počasí v daném ročníku .Dobrá práce na vinohradu je víc než polovina úspěchu.

### Lisování hroznů

Lisování patří mezi důležité činnosti, které ovlivňují výslednou kvalitu vína. Je třeba dosáhnout maximálního množství vyliisovaného moštu a zároveň zachovat kvalitu. Čím šetrnější lisování, tím kvalitnější mošt vznikne a tím je víno lepší. Důležité je, aby se neporušily peckičky a do moštu se nedostaly hořčiny a trpkost.

### Fermentace

Fermentace neboli kvašení je proces, kdy kvasinky proměňují cukry na alkohol a oxid uhličitý, který unikne do vzduchu. V této fázi se vytváří alkohol a mošt se tak pomalu mění na víno. Fermentace může probíhat v přírodních nádobách ze dřeva, ale dnes se většinou používají nerezové tanky. Na kvašení lze použít vybrané kultury kvasinek nebo přirozenou mikroflóru, kterou používají hlavně zastánci biodynamického vinařství. Při přirozené fermentaci dochází k výraznému zvyšování teploty moštu, a proto se také často používá tzv. „řízená fermentace“. Při tomto způsobu fermentace se chladí pláště nerezových tanků tak, aby jejich teplota nezpříčinila vysoké odpařování aromatických látek. Některá vína se vyrábí za přístupu vzduchu tzv. „oxidativní metodou“. Ve všech případech je důležité, aby bylo ve sklepě vždy čisto a nebyl prostor pro rozmnožování nežádoucích bakterií.

### Školení vína

Tím rozumíme celou řadu zákroků prováděných za účelem zvýšení kvality budoucího vína.

### Síření vína

Bez síření, které chrání víno před nežádoucím znehodnocením, nelze víno prakticky vyrobit. Je nutné však sířit velmi šetrně. Oxid siřičitý totiž ve větším množství škodí jak vínu tak lidskému organismu.

### Čiření vína

Je proces, kterým se z vína odstraňují kalící částice a nestabilní látky.

## Filtrace

Proces, kde prostřednictvím filtrů odstraňujeme mikroorganismy a kalící částice. Existuje několik druhů filtrace. Někteří vinaři však svoje vína před lahvováním nefiltrují

## Zrání vína

Používají se skleněné nebo dřevěné nádoby. V moderně zařízených vinařství jsou to většinou nerezové tanky. V posledních desetiletích se hojně používají ke stažení dubové sudy, hlavně typu barrique. Dřevěné sudy k výrobě vína nerozlučně patří, a to především pro svoje jedinečné vlastnosti.

## Postup výroby bílého

Sběr hroznů (vinobraní)  
Odstopkování a drcení hroznů  
Lisování  
Fermentace  
Jablečnomléčná fermentace (v některých případech)  
Školení vína  
Lahvování

## Postup výroby červeného vína

Hlavním rozdílem, mezi výrobou bílých a červených vín je v nakvácení celých hroznů. Po rozemletí se bobule přesouvají do kádě, kde začne mošt společně se slupkami kvasit (u některých vín to mohou být i týdny) To má za následek, že se barvivo, které je obsažené pod slupkou, vyluhuje spolu s tříslovinami do vína. Také u některých bílých vín se používá velmi krátké nakvácení. Záleží na odrůdě, typu vína a daném vinaři.

Sběr hroznů (vinobraní)  
Odstopkování a drcení hroznů  
Nakvácení hroznů  
Fermentace Lisování (v některých případech)  
Jablečnomléčná fermentace  
Školení vína  
Lahvování

## Barrique

Jde vlastně o dubový sud. Na výrobu se používají duby evropské nebo americké s výraznějším charakterem. Z Evropy se nejčastěji používají duby francouzské, které se dále dělí podle místa původu dřeva, například na **Tronçais**, **Allier** nebo **Limousin**. Při zrání v malých dubových sudech dochází k látkové výměně mezi vínem a dřevem, při které víno absorbuje řadu látek (laktony, aldehydy nebo třísloviny), které ovlivňují jeho budoucí chuť a charakter. Barikové sudy se však nepoužívají pouze pro to, aby se do vína dostal tón vanilky, ale hlavně z důvodů zrání v přirozeném prostředí. Víno se může nechat na kvasnicích, které víno chrání a udržují tak jeho přirozenou rovnováhu. Sudy typu barrique se

používají ke zrání vína pouze třikrát. Poté se z nich stávají jen obaly, jejichž potenciál je vyčerpaný a nemají vínu co předat.

### **Jablečnomléčná fermentace**

Je proces, při kterém se u vína odbourává ostrá kyselina jablečná a mění se na kyselinu mléčnou.