



EVROPSKÁ UNIE
Evropský fond pro
regionální rozvoj



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

„Projekt je podpořen Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci programu
Evropská územní spolupráce Rakousko - Česká republika 2007-13.“

Fond mikroprojektů

Sekundární produkty révy vinné - nové turistické lákadlo vinařských regionů

**„Spolufinancováno Evropskou unií z Evropského
fondu pro regionální rozvoj“ „Gemeinsam mehr
erreichen. Společně dosáhneme více“.**

Vinné speciality Vinařského dvora v Němčičkách



Němčičky 2012

Vinařský dvůr Němčičky

- Malá rodinná vinařská firma
- Vinařský dvůr postaven v roce 1929 Františkem Kopřivou
- Nyní je majitelem a hlavním enologem Ing. Jan Stávek, Ph.D., pravnuke zakladatele
- Roční produkce 18000 lahví



Sortiment:

- Cuvée vína
- Rosé vína
- VOC vína
- Fortifikovaná vína
- Vinné želé
- Biovínovice



Cuvée vína

Dědova večerka (family cuvée)

Veltlínské červené ranné

Ryzlink vlašský

Áčko (prestige cuvée)

Rulandské bílé

Sauvignon

Tramín červený

Karmazín (rustik cuvée)

Frankovka

Svatovavřínecké

Modrý Portugal



VOC – víno originální certifikace

Obdoba francouzského AOC, španělského DOC nebo rakouského DAC

V České republice teprve 3 VOC regiony

Vinařský dvůr patří k výrobcům VOC Modré hory

Region pouze 5 obcí s možností produkce z odrůd Frankovka, Svatovavřinecké, Modrý Portugal

Možnost výroby mladých rosé vín a červených vín po 18měsíčním zrání



Fortifikovaná vína

Názvosloví



- Tato vína se označují různými způsoby: fortifikovaná, dolihovaná, likérová, dezertní, aperitivní
- Podle legislativy EU ovšem existují jen dva pojmy: likérové nebo aromatizované

Likérové víno



- Pro výrobu může být použit pouze hroznový mošt, víno nebo jejich směs.
- Dolihování musí proběhnout destilátem vinného původu
- Obsah skutečného alkoholu musí být 15 až 20 %
- Plné označení pak je „jakostní likérové víno“ nebo „jakostní likérové víno vinařské oblasti“ (pro druhou kvalitnější kategorii platí, že víno i mošt musí pocházet z jedné oblasti)

Aromatizované víno



- Dle nařízení rady EHS definováno jako „Nápoj z vína, případně s přidaným hroznovým moštem, částečně zkvašeným hroznovým moštem, jehož kvašení bylo zastaveno přidáním alkoholu“.
- Může být aromatizován pomocí přírodních aromatických látek nebo
- Přírodních aromatických přípravků nebo
- Kořením nebo
- Aromatickými bylinami nebo
- Potravinami určenými k aromatizaci

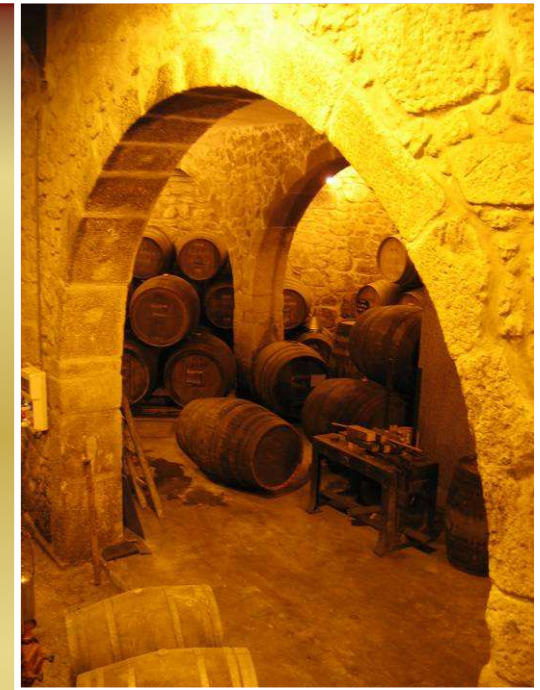
Spotřební daň



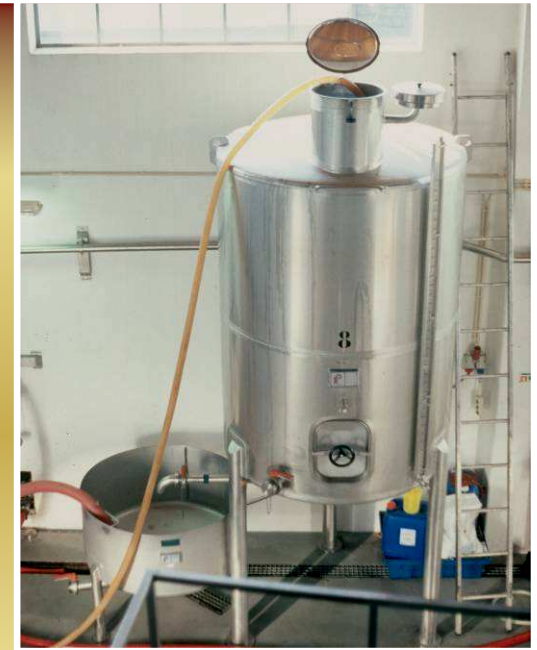
- Svou specifickou výrobou jsou řazeny do skupiny meziproduktů, které jsou označeny kódem nomenklatury 2204.
- Podle § 95 zákona O spotřebních daních je určena daň z meziproduktů na **2340,-** Kč/hl.
- Plátcem je každý subjekt, který buď jen přepravuje nebo obchoduje s nezdaněným likérovým vínem nebo je skladuje, přijímá nebo odesílá ze skladu.

Technologie

- Likérová i aromatizovaná vína spadají do fortifikovaných, tedy dolihovaných vín
- Fortifikovaná neboli dolihovaná vína jsou taková, do kterých je buď před, během, nebo po kvašení přidáván alkohol. Do této kategorie spadá každé víno s přídavkem alkoholu, ať už je suché, nebo sladké, červené, nebo bílé, bez ohledu na rozdíly vinifikace. Běžná tichá vína obsahují 8,5 až 16 % alkoholu, zatímco fortifikovaná vína 16 až 24 %.
- Dolihováním se docílí jednak vyššího obsahu alkoholu, ale především zastavení kvašení, čímž ve vůni zůstane neprokvašený přírodní hroznový cukr



Metody fortifikace



- **Mutage:**

Jedná se o přidavek alkoholu do čerstvě vylisovaného moštu. Tím se úplně zabrání kvašení. Do této kategorie patří fortifikovaná vína známá ve Francii jako likérová (*vins de liqueurs*).

Jsou to například *Pineau des Charentes* a *Ratafia*.

Metody fortifikace

- Časně dolihování

Alkohol se přidává až po začátku kvašení. Dodávání alkoholu často neprobíhá jednorázově, ale opakovaně pečlivě naměřeným a načasovaným menším množstvím v průběhu několika hodin nebo dní.

Kdy přesně se v průběhu fermentace dolihuje, závisí na typu fortifikovaného vína, které se má vyrobit (tedy na požadovaném zbytku cukru), a také na rozdílné cukernatosti hroznů.

Do portského se alkohol přidává během fermentace, když víno dosáhne 6 až 8 % alkoholu, zatímco alkohol pro francouzská *vins doux naturels*, například pro *Muscat de Beaugues de Venise*, se dodává ve stadiu časnějším.



Metody fortifikace

- **Pozdní dolihování:**
- Jedná se o přidavek alkoholu po ukončení fermentace. Klasickým nápojem vyrobeným touto metodou je *sherry*, které se vyrábí vždy suché; jeho sladkost se upravuje dodatečně.



Vínovice



- Destilát z vína, které je vyšší či nižší kvality
- V rámci České republiky tento druh destilátu bohužel nese punc málo kvalitních pálenek a to proto, že většina vinařů destiluje nekvalitní a zkažená vína
- Vínovice se používá většinou 70 až 86 %ní

Grappa



- Grappa je destilát z výlisků (ze slupek bobulí), ve kterých je obsaženo velké množství aromatických látek.
- Destilát tedy značně ovlivňuje aroma fortifikovaného moštu, proto není příliš vhodný, i když se jedná o velmi kvalitní pálenky

Potravinářský líh



- Používá se 96 %ní a to buďto z obilí, melasy nebo brambor.
- Výhodou je, že je absolutně neutrální, takže neovlivňuje aroma moštu; navíc obsahuje jen 4 % vody, takže se kvasící mošt neředí
- Jediná nevýhoda je to, že není vinného původu

Zrání



- Aby došlo k harmonizaci dolihovaného moštu a přidaného alkoholu je nutné delší zrání než u klasických vín
- V ideálním případě také za částečné přítomnosti kyslíku, který urychluje zrání
- V tomto případě jsou tedy u této kategorie vín tolerovány oxidativní tóny.

Zrání



- Pokud likérové víno vyzrává v malých dřevěných sudech, tak dochází k rychlejšímu zrání
- Ve větších nádobách je zrání pomalejší a lihovitější destiláty ostré
- V inertních nádobách (nerez, sklo, plast) si likérové víno sice udržuje ovocné charakteristiky, ale velmi pomalu zraje

Mistelle de Muscat, Juveano 2010

- Výrobce: Vinařský dvůr Němčičky
- Odrůdy: Muškát moravský
- Vinařská oblast: Morava
- Vinařská podoblast: Velkopavlovická
- Vinařská obec: Terasy
- Sklizeň: 2010
- Cukernatost: 21,5 °NM
- Alkohol: 15 %
- Cukr: 84 g/l
- Kyseliny: 5,9 g/l
- Objem: 3500 ks lahví
- Charakteristika: bledě zlatavá barva se zelenkavými tóny; vůně pronikavě intenzivní, atraktivní ve smyslu čerstvého ovoce (hrozny, nektarinky); chuť je vyvážená šťavnatá



Mistelle de Muscat, klasik solera 99

- Výrobce: Vinařský dvůr Němčičky
- Odrůdy: Muškát moravský, Veltlínské zelené
- Vinařská oblast: Morava
- Sklizeň: 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008
- Cukernatost: 20,5 až 25 °NM
- Alkohol: 15,5 %
- Cukr: 120 g/l
- Kyseliny: 5,2 g/l
- Objem: 1500 ks
- Charakteristika: zlatějantarová barva, vůně výrazná po odrůdě a ořechová nazrálosti. V dlouhé dochuti dominují tóny sušeného ovoce.



Lokus červený

- Výrobce: Vinařský dvůr Němčičky
- Odrůdy: Cabernet Moravia
- Vinařská oblast: Morava
- Vinařská podoblast: Velkopavlovická
- Vinařská obec: Moravská Nová Ves
- Sklizeň: 2009
- Cukernatost: 21 °NM
- Alkohol: 15,5 %
- Cukr: 87 g/l
- Kyseliny: 5,5 g/l
- Objem: 3000 ks
- Charakteristika: velmi intenzivní, nafialovělá barva. Vůně je výrazně likérová připomínající višně v čokoládě. Chuť je sladce hořká, plná, dlouhá.



Výroba růželé

Sklizeň modrých hroznů – Frankovka
(nutná dobrá polyfenolická zralost)

Podrcení nutné rozrušení slupek –
macerace barviv

Macerace – v závislosti na barvě
konečného produktu 0 až 15 hodin

Šetrné lisování se zamezením oxidace



Výroba růželé

Odkalení moštu

Odstranění termolabilních bílkovin –
použití bentonitu

Možná filtrace, ale není nutná

Analytický rozbor pro zjištění obsahu
cukrů a kyselin



Výroba rúželé

Odměření objemu moštu nutné

Přídavek želírující látky – pektinu

Případně při nedostatku přídavek cukru a kyseliny vinné pro lepší želírování a větší tuhost

Uvedení do varu (cca 5 minut)



Výroba růželé

Sterilní vymytí sklenic a víček

Plnění za horka tak, aby nedošlo k možnému napadení mikroorganismy není pak nutné používat konzervanty

Po naplnění obrátit na víčko místo vzduchu se vytvoří mezi víčkem a želé pára – snížená oxidace, delší údržnost



Použití růželé

- Do různých dezertů
- Do omáček
- Ke zvěřině
- Jako nátěrka na bílé pečivo
- Ideální v kombinaci se sladkým pečivem s rozinkami - vánočka



Biovínovice

Surovina: hrozny z ekologického zemědělství

Vyrobení mladého vín

Použití kalů ze stáčení po dokvašení z dosud nesířených vín – jemné a kvalitní aroma destilátu

Pozvolná dvoustupňová destilace na měděném kotli (službou)

Úprava lihovitosti destilovanou vodou a následná filtrace (díky velkému množství aroma se vysráží aromatické silice – nutno odstranit)

Vzhledem k certifikaci nutno, aby byl jako biovýrobce certifikovaný jak výrobce vín, tak destilátér, tak ten kdo hotový destilát plní do lahví.



Speciální vinné produkty jako ideální dárky



Děkuji za pozornost !