

HARMONIA VINI



www.harmonia-vini.cz
www.shopvino.cz

 HARMONIA VINI

Vinný lístek | Wine list

Vinný lístek
Wine list



HARMONIA VINI



Rozdělení českých a moravských vín dle jakosti

Stolní víno

nejnižší kategorie kvality, cukernatost do 14,9° ČMN, víno lehčí, méně extraktivní, doslazováno řepným cukrem

Jakostní víno odrůdové

vyšší kategorie kvality, cukernatost moštu v rozmezí 15 – 18,9° ČMN, doslazováno řepným cukrem

Řemské víno

vyšší kategorie kvality, cukernatost moštu nejméně 14° ČMN, vyrobeno výhradně z tuzemských hroznů, doslazováno řepným cukrem

Jakostní známkové víno

jakostní víno vyrobeno scelováním vín několika odrůd podle předem dané receptury

Víno s přívlastkem

víno nejvyšší kategorie kvality odrůdových vín, původ i cukernatost a hmotnost hroznů musí být ověřena SZPI ,

vyrobena výhradně z nedoslazovaného moštu - nesmí se zvyšovat cukernatost

Přívlastková vína se dělí na další kategorie kvality podle přirozené cukernatosti moštu:

Kabinet	Pozdní sběr	Výběr z hroznů	Výběr z bobulí	Výběr z cibeb
19 – 20,9° ČMN	21 – 23,9° ČMN	24 – 26,9° ČMN	27 – 31,9° ČMN	nad 32° ČMN
příjemné lehké svěží víno	plné a extraktivní víno	bohatě plné a extraktivní víno	těžší plné víno se zbytkem cukru	mohutné víno, z přezrálých bobulí

Ledové víno

speciální víno, jehož mošt je získáván lisováním zmrzlých hroznů. Při lisování hroznů sbíraných při maximální teplotě -7° C , zůstává voda v krystalizované formě (ledu) v lisovém filtru a získává se „odvodněný“ mošt s vysokou přirozenou cukernatostí – minimálně 27° ČMN. Prokvašením moštu vznikají mohutná extraktivní „Ledová vína“ s vysokým obsahem zbytkového cukru.

Slámové víno

produkce se zakládá na totožném principu snížení obsahu vody v moštu, jako u „Ledového vína“. Snížení obsahu vody, zde však probíhá přirozenější cestou – sušením hroznů na slamené podestýlce. Po vysušení hroznů se získává běžným lisováním mošt s minimální cukernatostí 27° ČMN. Kvašením vznikají unikátní mohutná „Slámová vína“, s vysokým obsahem zbytkového cukru.

Klasifikace vín podle přirozeného obsahu cukru ve víně

SUCHÉ	POLOSUCHÉ	POLOSLADKÉ	SLADKÉ
do 4 g/l zbytkového cukru*	4,1 – 12 g/l zbytkového cukru	12,1 – 45 g/l zbytkového cukru	nad 45 g/l zbytkového cukru

1° ČMN je množství přirozeného cukru odpovídající 1 kg hroznového cukru na 100 litrů moštu.

Cukernatost moštu je měřena hustoměrem.

* Suché víno obsahuje max. 4g/l zbytkového cukru nebo je rozdíl mezi obsahem kyselin a přirozeného cukru menší než 2 g/l.

Řáklady harmonického snoubení vína s pokrmy

Cesta za tajemstvím harmonie vína s pokrmem je vskutku dobrodružnou výpravou za pokladem nádherné krajiny pestrých chutí, představ a snů.

Pro tuto cestu neexistuje mapa, jen několik orientačních bodů, jež každého dovedou do jiných míst a k odlišným zážitkům.

Vzdáleně a nezávazně určují směr hledání:

- Hlavní zásadou harmonického snoubení je spojování chutí, které se doplňují.
- Chuťová plnost vína by měla odpovídat výraznosti pokrmu. Přebíjením chutí se ochuzujeme o jeden z požitků.
- Víno s výraznější kyselinkou dobře harmonizuje se sladkým pokrmem a v kombinaci s ním působí svěžím pocitem.
- Víno s vyšší kyselostí rozpouští tuky, což působí blahodárně.
- Tříslavité víno působí harmonicky s tučným jídlem, tuk a tříslovina se vzájemně neutralizují.
- Sladké víno se slaným jídlem se zcela nedoplňují, ale chuťové vjemy se vzájemně zjemňují.
- Sladké víno se dobře doplňuje s tříslovitými a kyselejšími pokrmy, jejichž chuť zmírňuje.
- Sladké víno působí harmonicky se sladkým pokrmem. Tato sladkosladká kombinace se neprojevuje přeslazeně, nýbrž naopak snižuje pocit sladkosti.
- Mladé červené víno s ořechy tvoří jedinečný, harmonický soulad chutí. Hoříkost se nezvyšuje.
- Hořce tříslovitá chuť mladého červeného vína se eliminuje chutí uzených nebo grilovaných jídel. S ostatními pokrmy se chuťově ruší.
- Zralá kyselinka ve víně působí harmonicky s chutí uzeného, nezralá kyselost v této kombinaci neladí.
- Víno s výraznou kyselinkou společně s jídlem kyselého charakteru se umocňuje a způsobuje pocit překyselenosti.
- Kyselina vinná a alkohol zvyšuje ostrost koření.
- Výraznější kyselinka ve víně v kombinaci s hořkou chutí pokrmu zvyšuje hoříkost.
- Tříslavité víno kombinované se slaným pokrmem způsobuje chuťový zmatek.
- Tříslavité víno zvyšuje hoříkost jídla.

Všeobecná doporučení

Lehká, málo tučná a lehce kořeněná jídla jako jsou ryby, bílé maso a drůbež, doporučujeme kombinovat s lehkými víny

– např. suchými kabinetními víny odrůd Sylvánské, Müller-Thurgau, Ryzlínk rýnský, Modrý portugal.

Hutná, tučná jídla – např. prorostlé vepřové, pečená ryba či pokrmy s majonézou, je dobré zapíjet plnými víny s vyšším objemem alkoholu a extraktu ve víně. Vhodné jsou zejména pozdní sběry nebo jakostní vína Chardonnay, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Neuburské, Kerner, Rulandské modré, Dornfelder.

Kořeněná jídla vyžadují plná a výrazná vína. Výtečně chutnají se suchými, výrazně chutnajícími a lahově zralými červenými víny odrůd Frankovka, Rulandské modré, Svatovavřínecké, Merlot, Cabernet Sauvignon, které se dobře snoubí především s hovězí pečení, steaky, skopovými a zvěřinou.

Sladká jídla chutnají harmonicky v kombinaci s vyzrálými sladkými – dezertními víny.

Doporučení pro typická vína z moravských a českých oblastí

Ryzlínk vlašský - mladé víno s typicky příjemnou kyselinkou a vůní angreštu i červeného rybízu nádherně lahodí se sladkovodní rybou, zeleninovými pokrmy či polévkami. Zralé víno s vůní medu a lučních květin je dokonalým průvodcem zrajícího sýru i jemné paštiky.

Teplota podávání: 9 - 11 ° C

Veltlínské zelené - víno s lokálním charakterem podle půdy a oblasti vonící lipovým květem, jehož chuť se mísí s jemnou mandlovinou nebo chutně kořenité víno s pepřnatým akcentem tvoří harmonické kombinace s domácími pokrmy jako je vařené hovězí, drůbež a smažená ryba.

Teplota podávání: 9 - 11 ° C

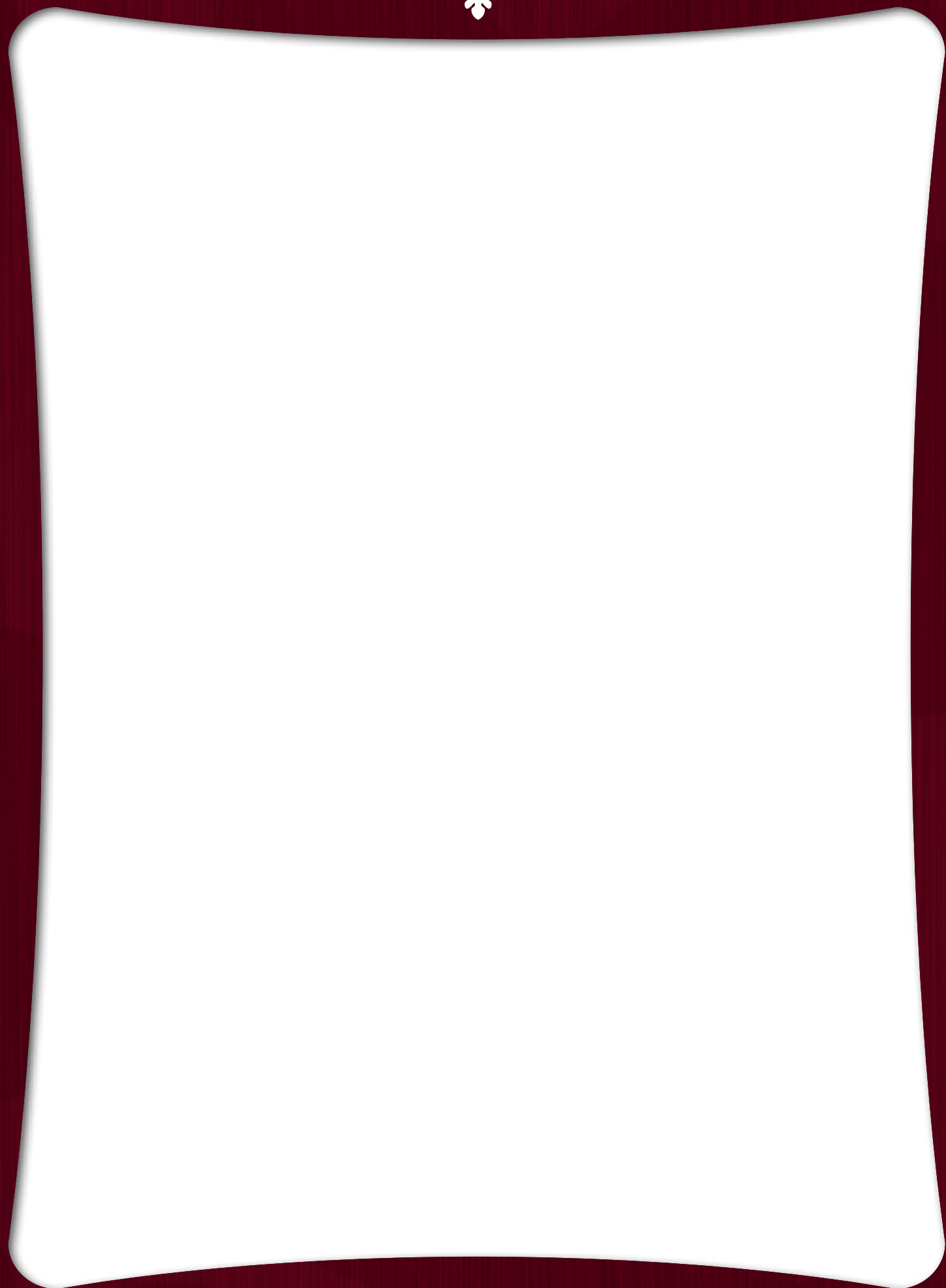
Svatovavřínecké - víno granátové barvy, sametově plné chuti s tóny černého rybízu, višňi, zralých švestek až povidel se jedinečně snoubí s pečenou husou, tmavým nebo výrazně kořeněným masem a zvěřinou i se sýrem dvojitý plisně.

Teplota podávání: 14 - 16 ° C

Frankovka - extraktivní víno, tmavě rubínové barvy, v jehož chuti se setkává kořenitý charakter s ovocností a ve vůni ostružiny se skořicí, vytváří harmonické celky se zvěřinou, tmavým masem, steakem a uzeninou i různými druhy sýrů.

Teplota podávání: 14 - 16 ° C

HARMONIA VINI



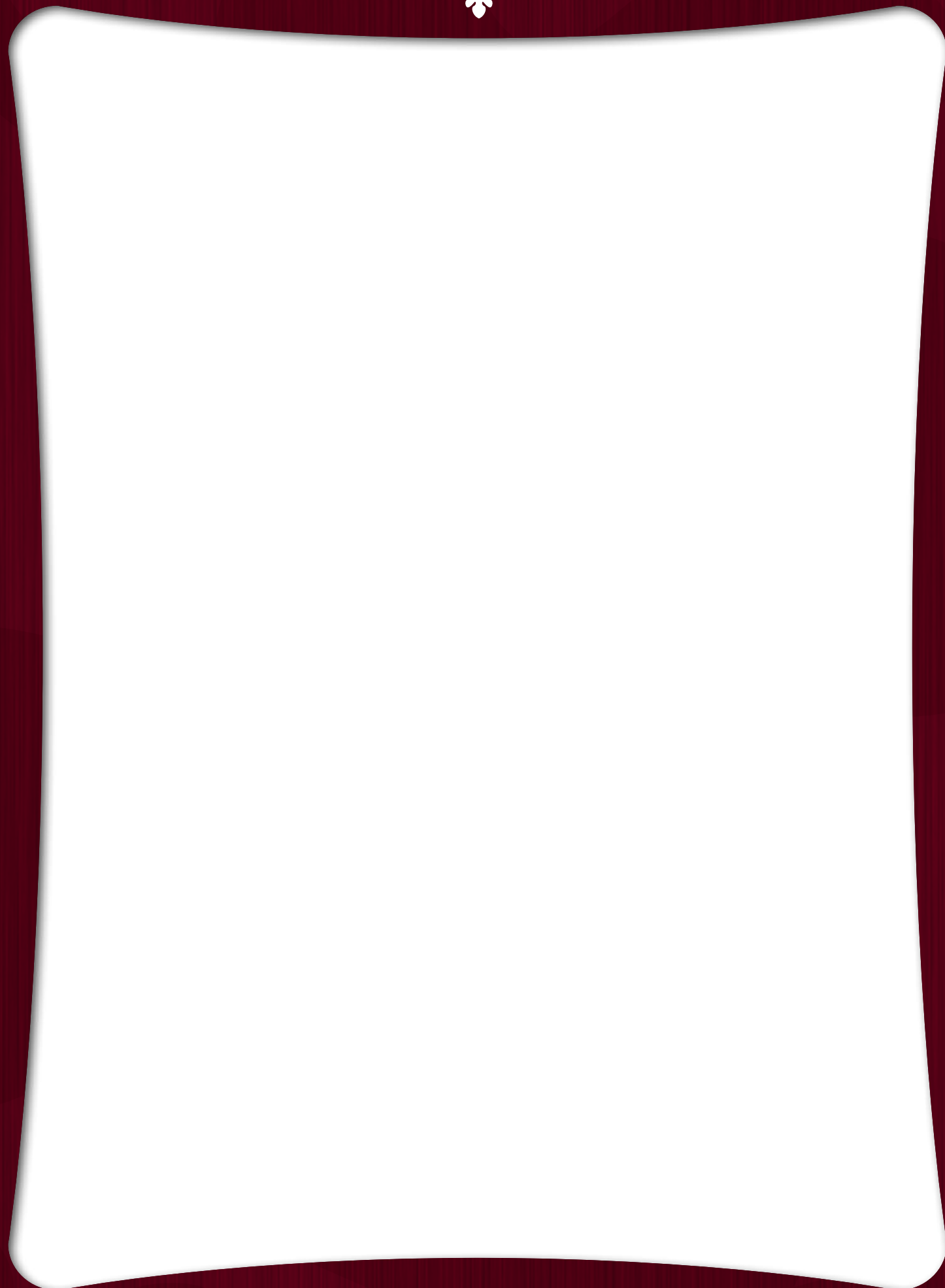
... nalévá dobrého vína

HARMONIA VINI



... nalévá dobrého vína

HARMONIA VINI



... nalévá dobrého vína



Moravíno
Valtice



Lobkowicz
Mělník



Nové vinařství
Drnholec



Vinařství Kovacs
Novosedly



Harmonia Vini



Vinselekt Michlovský
Rakvice



Mikrosvín
Mikulov



Reisten
Pavlov



ŠSV
Velké Pavlovice



Petr Skoupil
Velké Bílovice



Sonberk
Popice



František Mádl
Velké Bílovice



Vinařství Baloun
Velké Pavlovice



Vinařství V. Tetur
Velké Bílovice



Petr Bíza
Čejkovice



Valtické podzemí
Valtice



Rod. vinařství Čevela
Strážovice



Patria Kobylí
Kobylí



Stapleton Springer
Bořetice



Tanzberg
Mikulov - Bavorsky



Réva
Rakvice



Rod. vinařství Spěvák
Velké Bílovice



Vinařství u kapličky
Zaječí



Stanislav Málek
Popice



Žnovín
Znojmo



Tomáš Krist
Milotice



Vinařství Polehňa
Blatnice pod sv. Antonínkem



Ampelos
Vrbovec



Rostislav Košek
Mikulov



Jedlička & Novák
Bořetice



Vinařství Černý
Valtice



Lobkowiczské vinařství
Roudnice nad Labem



Žemosecké vinařství
Velké Žernoseky



Vinařství rod. Špalkovy
Nový Saldorf



Dobrá vinice
Nový Saldorf



Spielberg
Archelebov