

## ***Slovník pojmů kvality Španělských vín***

### **Označení kvality španělských vín**

#### **VdM** (Vino de Mesa)

Stolní víno. Není uvedena odrůda, jen rozdělení na červené víno (vino tinto) a bílé víno (vino blanco). V této kategorii mohou být velmi kvalitní vína, která nemohla získat vlastní denominaci (DO, DOC) z důvodu malého rozsahu území nebo objemu produkce.

#### **VdMde** (Vino de Mesa de ... )

Stolní víno „vyšší“ podkategorie typu Vino de Mesa, u něhož se uvádí i původ vína.

#### **VdIT** (Vino de La Tierra)

Víno „ze země“. Bývá u něj uvedena odrůda. Užívá se u vín, která mají dostatečný místní styl a charakter, jsou typická, zvláštní, osobitá.

#### **D.O.** (Denominacion de Origen)

Víno z určité konkrétní oblasti. Zaručuje vyšší stupeň kvality a záruky, bývá u něj uvedena odrůda.

#### **D.O.Ca** (Denominacion de Origen Calificada)

Víno z určité konkrétní oblasti klasifikované. Nejvyšší oficiální klasifikace španělského vína.

**Vino de Pago** - vína pocházející z DO nezařazených vinařství, v různých a specifických klimatických a půdních podmínkách, náležících pouze malé oblasti. Většinou vinice rozprostřené kolem tradičních vinařských stavení, nesoucí tradice tohoto vinařství, lze tedy přirovnat k francouzskému Chateau. V této kategorii jsou i vína vynikající kvality.

### **Základní kategorie španělského vína podle způsobu a délky zrání**

1. **JOVEN** - mladé víno, které se dostává na trh rok po sklizni a v dubovém sudu zrál jen velmi krátce nebo vůbec. Tato vína si uchovávají charakter odrůdy, svěžest i ovocnost. Doporučuje se zkonsumovat během jednoho roku. Pokud se tak nestane, neznamená to, že by to víno uškodilo, ale může ztratit ze své svěžesti mládí.
2. **COSECHA** - mladé víno, které se na trh uvádí nejčastěji v roce, kdy jsou hrozny zpracovány na víno. Nezraje v sudu a je určeno pro běžné každodenní stolování.
3. **ROBLE** nebo také SEMI CRIANZA – vyžaduje čtyři až osm měsíců zrání v dubových sudech.
4. **CRINANZA** - víno, které po sklizni zraje nejméně dva roky, z toho alespoň šest měsíců (pro oblast Rioja a Ribera del Duero dvanáct měsíců) v dubových sudech, přibližně stejnou dobu ještě odpočívá v lahvích. Teprve po této době se dostává na trh.
5. **RESERVA** - víno s minimální dobou zrání tři roky, z toho alespoň jeden rok v dubových sudech a další rok v láhvi. Tato vína jsou vyráběna z pečlivě vybíraných hroznů nejlepší sklizně a jsou vhodná k delší archivaci. Bílá a růžová vína zrají nejméně 6 měsíců v barikových sudech a na trh mohou být uváděna ve věku dvou let.

6. **GRAN RESERVA** - vyžaduje pět let zrání, z toho minimálně dva roky v barikových sudech. Jedná se o velmi vybraná červená španělská vína z pouze nejkvalitnějších ročníků, která jsou vhodná pro delší archivaci.

**Sekty CAVA** - Jde o název, styl šumivého vína. Vyrábí se metodou champenoise, kdy dochází k druhotnému kvašení vína v lahvi. Jde o mimořádný nápoj vyráběný z hroznů vinné révy, lahodný, s bohatou vůní a chutí, doprovázenou proudem jemných bublinek, uzavřených pod rafinovanou korkovou zátkou, která chrání tajemství zrání až do otevření lahve. Většinou se Cava vyrábí ze tří odrůd, jejichž kombinací vzniká nesmírně atraktivní víno. Je to ovocné a svěží *Macabeo* (ovocné tóny chuti), *Parellada* (výrazné aroma květin) a *Xarello* (dodávající alkohol a výrazné kyselinky). Zpracování vín Cava musí být od tichých vín umístěna odděleně. Vína se udržují ve sklepích minimálně 9 měsíců, než jsou uvolněna do prodeje. Cava reserva zraje 18 měsíců v lahvi. K vychutnávání pravé španělské gastronomie, jako přílohu k vínům, doporučujeme olivy a suché pečivo picos, které budou lahodným zpestřením.

**SHERRY** - Pro výrobu Sherry jsou povoleny pouze tři odrůdy **španělského vína**: Palomino, Pedro Ximénez a Moscatel Fino. Princip výroby spočívá v působení kvasinkového povlaku (flor) na hladině vína v nedolitych sudech, který vínu dodá specifické vlastnosti, vůni a chuť. Víno se vždy nechá prokvasit na suché, poté se dolihuje vinným destilátem na úroveň 15-20 %, a následně se dle požadavků doslazuje zhuštěným neprokvašeným moštem. Nakonec se využitím systémů Criadera a Soleras (což je frakční míchání vín z různě starých sudů) zabezpečí kontinuita kvality vína v každém roku, a dosažení shodných vlastností nového sherry.

**TAPAS** – malé pikantní jednohubky, které se podávají před jídlem, ale i během celého dne a hlavně večera ke sklence vína nebo sherry. Tapas se jedí rukama bez příborů a talířků. V barech se kdysi dávaly k pití zdarma, dnes už tento zvyk mizí a většinou se za ně platí.

Název tapa znamená v překladu „víko“ a vznikl v Andalusii, kraji sherry. Majitelé tavních barů pokládali často přes sklenku drinku plátek chleba, aby zabránili v přístupu mouchám. Později se vyvinul zvyk dávat na plátek chleba malý slaný kousek jídla, který měl povzbudit chuť k pití. Z toho se vyvinuly tapas.

Dnes je možné setkat se s velkým množstvím druhů těchto jednohubek – bývají to např. olivy, sušené maso nebo sýr, bramborový salát, cizrna se špenátem, kousky nejružnějšího masa nebo mořských plodů, ančovičky atd.

**SANGRIA** - je typický španělský vinný punč – tedy za nápoj, který nutně musí obsahovat víno (červené, aby dostalo svému názvu) a ovoce. Klasicky se připravuje z červeného vína (stylové by mělo být Tempranillo). Ingredience: nakrájený pomeranč, limetka či citron a jablko. Vše i s kůrou, může být i více kusů, záleží na chuti. Dále: voda (led) nebo sodovka, cukr a brandy (lze vynechat). Experimentálně lze kromě citronů, limetek, jablek či pomerančů dát také broskve, ananas nebo meloun. Místo cukru můžete sangrii přisladit medem. Připravuje i podává se ve džbánu.

**PAELA** - je typické španělské [jídlo](#) z [rýže](#) (podobné [rizotu](#)). Pochází z [Valencie](#), kde se pokládá za regionální pokrm. Existuje spousta receptů s různými ingrediencemi. Připravuje se na speciální nízké rovné pánvi s uchy zvané *paellera*. Původem je z chudších poměrů rybářských čtvrtí. Typy: valenciana (s kuřecím, kachním, králičím + hlemýždě, fazole), marismo (s plody moře), mixta (libovolná kombinace masa a zeleniny). Neměla by být ostrá či pikantní, ale vždy by měla obsahovat šafrán.

**FIESTA** - oslava, svátek, festival - s průvody, zábavou, tancem a dobrým jídlem a pitím.

## Malý španělský vinný slovníček

Bodega – vinný sklep

Año – rok

Blanco – bílé

Tinto – červené

Rosado – růžové

Seco – suché

Dulce – sladké

Cosecha – sklizeň nebo ročník

Vendimia – sklizeň

Venencia - košťář

Venenciadores – efektní nalévači vína





