

# ČERVENÉ VÍNO

*Červené víno sa vyrába z tmavo červených a modrých odrôd viniča. Farba vína môže siahať od intenzívnej fialovej, typickej pre mladé vína, až po tehlovočervenú pre zrelé vína a hnedú pre staršie červené vína. Štáva z väčšiny modrého hrozna je zeleno-biela; červená farba pochádza z pigmentov, ktoré sa nachádzajú v šupke hrozna; výnimkou sú neobvyklé odrody, ktoré produkujú červeno sfarbenú šťavu (tzv. farbiarky - Alibernet, Neronet).*

## NAJZNÁMEJŠIE ODRODY NA SLOVENSKU

ANDRÉ

CABERNET SAUVIGNON

FRANKOVKA MODRÁ

MERLOT

MODRÝ PORTUGAL

RULANDSKÉ MODRÉ  
(PINOT NOIR)

SVÄTOVAVRINECKÉ

ZWEIGELTREBE

## NOVÉ (VYŠLACHTENÉ) ODRODY NA SLOVENSKU

ALIBERNET

DUNAJ

HRON

NERONET

NITRIA

VÁH

## ĎALŠIE ZNÁME ODRODY VO SVETE

CABERNET FRANC

DORNFELDER

GRENACHE

SANGIOVESE

PINOTAGE

SYRAH/SHIRAZ

TEMPRANILLO

ZINFANDEL/PRIMITIVO

# BIELE VÍNO

*Biele víno sa vyrába z bielych odrôd alebo aj z niektorých modrých odrôd špecifickým procesom výroby (tzv. metódou Blanc de Noir - biele z tmavého). Farba vína môže siahať od svetložltej cez citrónovú, slamovú, zlatú, jantárovú. Farba vína závisí od odrody, ďalším faktorom je zrelosť hrozna či technológia výroby. Farba nie je nemenná, vekom a zrelosťou vína sa postupne mení.*

## NAJZNÁMEJŠIE ODRODY NA SLOVENSKU

CHARDONNAY

IRSAI OLIVER

MÜLLER - THURGAU

RIZLING RÝNSKY  
RIZLING VLAŠSKÝ

RULANDSKÉ ŠEDÉ  
(PINOT GRIS)

SAUVIGNON

VELTLÍNSKE ZELEŇÉ

TRAMÍN ČERVENÝ

## NOVÉ (VYŠLACHTENÉ) ODRODY NA SLOVENSKU

AURELIUS

DEVÍN

MUŠKÁT MORAVSKÝ

PÁLAVA

## TOKAJSKÉ ODRODY

FURMINT

LIPOVINA

MUŠKÁT ŽLTÝ

## ĎALŠIE ZNÁME ODRODY VO SVETE

ALBARIÑO

CHENIN BLANC

MARSANNE

MUŠKÁT/ MUSCADELL/  
MOSCATO/ MUSCAT

PINOT BLANC

SÉMILLON

SAUVIGNON BLANC

VIOGNIER

# RUŽOVÉ VÍNO

*Ružové víno sa vyrába z modrých odrôd iným procesom výroby ako červené víno. Existujú 2 spôsoby, ako vyrobiť ružové víno, a to rosé alebo klaret. Pri výrobe rosé sa pomleté hrozno po krátkom macerovaní šetrne lisuje a zo šupiek hrozna sa uvoľňuje farbivo. Klaret sa vyrába priamo lisovaním modrého hrozna, jeho farebná intenzita tohto závisí od stupňa vylisovania farbív zo šupiek do muštu. Klarety sú farebne príbuznejšie k bielym vínam. Rosé svojou sýtejšou farbou sa podobá viac na mladé červené víno.*

## ODRODY POUŽÍVANÉ NA VÝROBU RUŽOVÉHO VÍNA NA SLOVENSKU

DUNAJ

CHABERNET SAUVIGNON

FRANKOVKA MODRÁ

RULANDSKÉ MODRÉ  
(PINOT NOIR)

SVĀTOVAVRINECKÉ

ZWEIGELTREBE

## ODRODY POUŽÍVANÉ NA VÝROBU RUŽOVÉHO VÍNA VO SVETE

GRENACHE/GARNACHA

MERLOT

SYRAH/ SHIRAZ

CINSAUT

SANGIOVESE

TEMPRANILLO