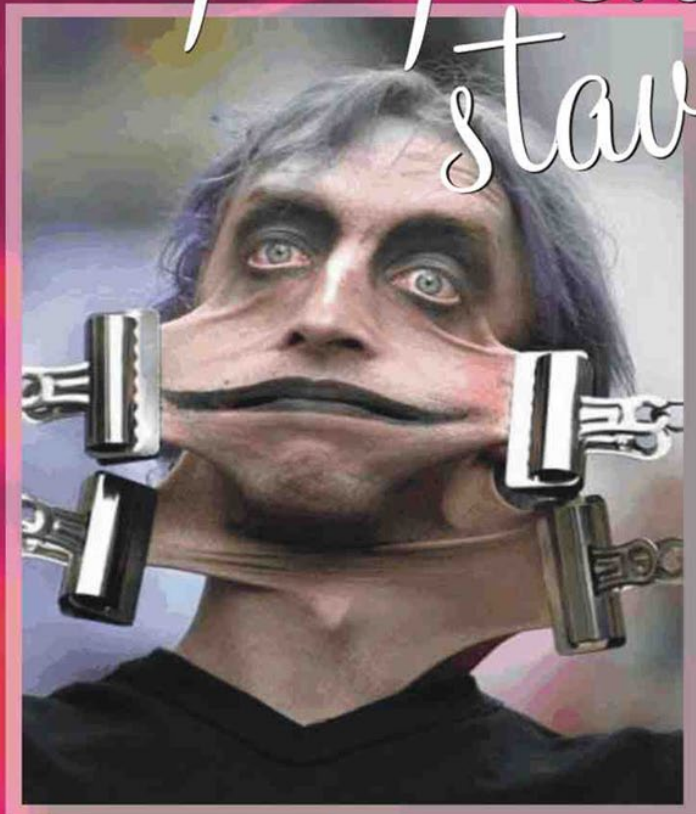


Miroslav Sehnal

Lidový receptář na poopíční stavy



Příručka k léčení kocoviny

Miroslav Sehnal

Lidový receptář na poopiční stavy

Příručka k léčení kocoviny

O svém střetávání se s alkoholem i případné léčbě z následků takovýchto střetnutí vypráví Jaromír Nohavica, Lucie Bílá, Oldřich Kaiser, Pavel Bobek, Miroslav Etzler, Miroslav Horníček, Jiří Dienstbier, Eduard Hrubeš, Ivan Mládek, Luděk Sobota, Jiří Suchý, Jana Hlaváčová, Jan Vala, Rudolf Křesťan, Karel Štědrý, Jaroslav Uhlíř, Karel Šíp, Věra Špinarová, Michal Prokop, Jana Koubková, Tomáš Töpfer, Jiří Stivín, Yvonne Přenosilová, Emil Viklický, Zdeněk Havlíček, Jan Rokyta, Jaroslav Wykrent, Josef Streichl, Vladimír Brázda, Pavel Sedláček a řada dalších...

2014



Veškerá práva vyhrazena. Žádná část tohoto díla nesmí být přenášena nebo reprodukována bez předchozího písemného souhlasu držitele práv.

Miroslav Sehnal

LIDOVÝ RECEPTÁŘ NA POOPIČNÍ STAVY

Příručka k léčení kocoviny

Vydal Dušan Žárský – ŽÁR, www.zar.cz

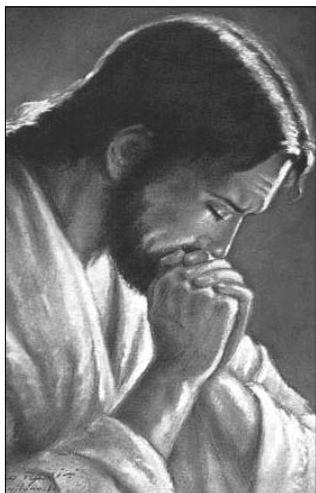
Vydání druhé, v elektronické podobě a v ŽÁR první
v roce 2014

ISBN: 978-80-86725-37-6

Dostává se vám do rukou soubor rad, receptů, ale i prožitků, které souvisí s alkoholem, s uměním užívat jeho euforických schopností. Pít se dá kdeco. Pijeme, abychom zahnali žízeň, zapíjíme jídlo nebo světabol, někteří z nás získávají pitím sebevědomí, jiní ztrácejí soudnost. Už v samotném způsobu pití můžeme odhadnout míru následků, kterým se více či méně nevyhneme. Receptů na „kalná rána“ najedete v této knize tolik, že kdybyste je chtěli všechny vyzkoušet, upili byste se pravděpodobně k smrti. Informace o vydavatelských přípravách této knihy ve sdělovacích prostředcích motivovaly stovky z vás k napsání vlastních zkušeností s alkoholem, prožitků, v nichž alkohol sehrával nějakou roli. V mnohém se vaše sousedské rady a poznatky opakovaly, v knize tedy nejsou všechny, ale jen jakási alegorie názorů několika skupin. Překvapivým zjištěním pro mě bylo, že psaly především ženy. Zpočátku jsem se neubránil myšlence, že se snad v rámci emancipace pokoušejí převzít prvenství i tam, kde jim to nebude dvakrát slušet. Pak mě ovšem napadlo, že píší více pravděpodobně proto, že mají zkušenosti s poopičnickými stavy svých protějšků. Tím ovšem nechci říci, že vlastní jim chybí, to ne, jsou prostě sdílnější, protože těch zkušeností mají za dva.

Obzory poznání vám rozšíří i výpovědi známých osobností českého národa. Kupodivu mému, a předpokládám i vašemu, si nenasazuje masky mravokárců, hovoří o alkoholu vlídně, bez despektu, ale i bez respektu. Pít se dá skutečně především pro potěšení, které nesouvisí ani s žízní, ani s procentem alkoholu. Pokud si tohle uvědomujete, místo pro nalepení vaší fotografie do „Galerie notorických alkoholiků“, kterou najdete v závěru knihy, zůstane navždy prázdné. Nevylučuji ovšem, že vaši fotografii nalepí mezi notoriky ruka někoho z vašich blízkých. Pak vám nezbyvá, než se utěšovat, že se jednalo o nevinný žert.

Miroslav Sehnal



JAN ZEBEDEUS KŘTITEL – apoštol Ježíše Krista: „Třetího dne byla svatba v Káně Galilejské. Byla tam Ježíšova matka; na svatbu byl pozván také Ježíš a jeho učedníci. Když se nedostávalo vína, řekla Ježíšovi jeho matka: Už nemají víno. Ježíš jí řekl: Co to ode mne žádáš?! Ještě nepřišla má hodina. Matka řekla služebníkům: Udělejte, cokoli vám nařídí...“

Bylo tam šest kamenných nádob, určených k židovskému očišťování, každá na dvě až tři vědra. Ježíš řekl služebníkům: Naplňte ty nádoby vodou! I naplnili je až po okraj. Pak jim přikázal: Teď z nich naberte a doneste správci hostiny! Učinili tak. Jakmile správce hostiny ochutnal vodu proměněnou ve víno – nevěděl odkud je, ale služebníci, kteří vodu nabírali, to věděli – zavolal si ženicha a řekl mu: Každý člověk podává nejprve dobré víno, a teprve když se hosté napijí, víno horší. Ty jsi však uchoval dobré víno až pro tuto chvíli.

Tak učinil Ježíš v Káně Galilejské počátek svých znamení a zjevil svou slávu. A jeho učedníci v něho uvěřili.“

(Datum sepsání tohoto svědectví Janem Zebedeusem kladou badatelé většinou na konec prvního století. Jako místo sepsání se uvádí již od starověku Malá Asie, kde podle tradice žil v Efezu apoštol Jan Zebedeus, dnes mnozí biblisté předpokládají, že toto Janovo evangelium vzniklo v Sýrii).

V Paříži, při večeři na počest vévody Windsorského, bylo servírováno burgunské, přirozeně nejlepší ročník. Vévoda uchopil sklenku s vínem a nesl ji k ústům. Francouzský ministr, sedící po jeho boku, mu zadržel ruku. „Promiňte, prosím,“ řekl, „takhle se takové víno nepije. Nejdříve se na ně podíváme proti světlu. Nepřipomíná vám broušený rubín? Obdivujeme barvu, jiskru a zvolna otáčíme sklenicí asi tak, jako si žena pohrává s náhrdelníkem. Pak vychutnáme čichem jeho vůni. Vdechujeme aróma, víno voní jako květina. Načež vezmeme doušek na jazyk, víno necháme zahřát teplem úst, aby rozkvetla kytky jeho vůně a nosohltanem nám ještě jednou zavoní. Doušek přealujeme na jazyku, aby jazyk, ten poslední soudce, měl důvod k soudu, pak dáme vínu sklouznout do hrdla k zjištění, jak víno hrdlem prochází a pak...“

„Pak pijeme,“ doplnil vévoda.

„Nikoliv“, opravil ho ministr, „pak o vínu mluvíme.“

Lidé, kteří se profesionálně zabývají smyslovou analýzou vína, musí absolvovat senzorické zkoušky. A co se vlastně u vína posuzuje? Vzhled a barva, vůně a chuť. Je to celá věda. Pro nás, kteří se nehodláme stát profesionálními degustátory, trochu příliš složitá. Fyziologická poučka říká, že základním chuťovým receptorem na jazyku jsou chuťové pohárky, malé, ale viditelné jamky, do kterých vyčnívají tenounké výběžky smyslových buněk, opředené vlákny náležícími k hlavovým nervům. Nejvíce těchto chuťových receptorů je na jazyku. Stárnutím jich postupně, ale nestejněměrně ubývá.

Přes velkou rozmanitost chuťových dojmů existují pouze čtyři základní chutě: Sladký, slaný, kyselý a hořký. Ostatní chutě jsou smíšené.

Čtyřem základním chuťovým kvalitám odpovídají i čtyři funkčně rozdílné chuťové receptory. Pro sladkost a slanost je nejcitlivější špička jazyka a jeho horní obvod s papillae circumvallatae na kořeni jazyka. Práh vnímatelnosti pro různé chutě je na různých místech jazyka rozdílný. Pro komplexní chuťový posudek o vínu musíme tedy využít celé plochy jazyka, respektive celé ústní dutiny. Ponoříme-li jen jeho špičku do vína, nemůžeme podat o vínu žádný posudek.

Nerozeznáme, zda je víno běžné jakosti nebo vysoce jakostní. Při chutnání zaplavujeme tedy vínem celou ústní dutinu. Skutečně ho válíme po jazyku, jak správně radí Jan Neruda ústy Karla IV., aby co největší počet chuťových receptorů rozsetých po různých místech jazyka a jiných místech ústní dutiny o něm vydal posudek. Citlivá sliznice nosohltanu podrobuje vonné látky, uvolňující se teplem ústní dutiny, poslední kontrole. Ve vínu se jednotlivé chuťové a vonné látky neoddělují. Zažívají se společně a dávají „čichovou chuť“. Místnost, určená pro profesionální degustaci a hodnocení vín, má být jednoduchá, čistá, s denním světlem, řádně provětraná, vzdálená pouličnímu hluku, který by mohl posuzující rozptylovat. Má být vybavena teploměrem a vlhkoměrem, teplota v místnosti by měla být 18°C. S klesající teplotou klesají i čichové a chuťové schopnosti.

Hodnotitel vín má mít k dispozici bílý chléb, pitnou vodu, světlo na stolu k prosvícení barvy červených vín a k zjištění čistoty vín. Pro posuzování vybíráme tenkostěnné, bezbarvé, nebroušené, pečlivě vymyté sklenky bez stop po osušce. Zejména u hodnocení šumivých vín musí být dbáno na naprostou čistotu sklenic. U sektů se posuzuje i forma, bohatost a trvání perlení a není-li sklenice dokonale čistá, má perlení krátké trvání a je chudé.

Na každé posuzování používáme jinou sklenku. Není-li to možné, vypláchneme použitou sklenku vodou a vínem, které má být posuzováno. Víno je živé, posuzujeme je, jen když je v dobré kondici, nerozbité, odpočaté, zdravé. Sudová vína hodnotíme nejméně po čtrnáctidenním odpočinku po přepravě, lahková vína nehodnotíme krátce po stočení do lahví, kdy jsou ještě rozrušená.

Bílá vína posuzujeme před růžovými a červenými. Vína suchá před nasládlými a sladkými. Vína běžná před jakostními, méně extraktivní před extraktivními, méně buketní před buketními. Po vínech přírodních hodnotíme vína šumivá a po nich vína dezertní sušší, potom dezertní sladká a nakonec kořeněná. Čím méně vzorků posuzujeme, tím méně jsou naše smyslové orgány unaveny. Obvykle bývá po deseti vzorcích přestávka pro zregenerování smyslů.

Absolutní

Víno, odpovídající svým způsobem, odrůdou, ročníkem a obsahem dokonalosti své třídy, že obstojí při každé zkoušce a rozboru.

Alkoholické

Víno příliš silné, stoupá rychle do hlavy pro svůj vysoký obsah alkoholu. Není v něm náležitý soulad mezi alkoholem a ostatními složkami.

Aromatická

vína (muškát, tramín, ryzlink apod.) jsou vína, jejichž odrůdová kvasná vůně nebo ležácké bukety obzvláště vynikají. Existují vína málo, silně a vysoce aromatická.

Bezcharakterní

Víno nevýrazné, bez předpokládání určitého rázu.

Bezduché

Víno malé, prázdné, chudé alkoholem a extraktem, s tupou kyselinou, působící na smysly hluše, neživě, bez ducha.

Bez těla

Víno chudé extraktem a alkoholem, bez žádoucí plnosti, šťavnatosti, kořene.

Bledé

Víno světle zbarvené, růžák, ryšák, také však víno bez života, krve a ohně, o němž říkáme, že má bledničku.

Bohaté v těle

Víno, jehož chuťové složky, extrakt, alkohol, cukr jsou nadprůměrné, sladěné a jehož zemitost připomíná nevtíravé místo jeho zrodu.

Brut

Anglické označení pro zcela suché šumivé víno.



Buclaté

Jde o víno plné v chuti, tudíž bohaté extraktem, alkoholem a nezkvášeným zbytkem cukru, víno, kterého sice mohou být plná ústa, nemusí ho však být plný nos.

Buketní

Víno vyzrálé, jehož kytká, směs jednotlivých vůní, prchavých látek, se prezentuje vytríbenému čichu v bohaté a vonné symfonii. Buket (kytká) se tvoří jen v hotovém víně, když prvky vonných látek se spojily ve složitější vůně.

Cizí

Víno neodpovídající složením svému označení.

Česnekovou,

případně cibulovou příchutí mívají vína z vinic, v nichž byl vysázen z hospodářských důvodů mezi řádky česnek nebo cibule.

Čichavé

Víno, jehož květiny, jde-li o víno mladé, nebo kytky u vína vyzrálého, se nemůže nos dost načichat.

Degoržované

je každé šumivé víno, které zkvasilo dávku cukru v chladu sklepa, pozvolna a bezzbytku vyloučilo odumřelé kvasinky, bílkoviny a jiné kaly (depot) na břichu láhve.

Demi sec

Francouzské označení pro polosuché šumivé víno.

Dlouhé

Víno nemocné slizovitostí, táhnoucí se olejovitě a lepkavě tekoucí.



Účinný recept na poopichní stav vidím v tělesné aktivitě. Nejlepší je drátování parket. Výhod vidím hned několik. Překonání vlastní lenosti a nutná aktivace mozku, vypocení se, což odbourává nežádoucí látky v těle přirozenými vývody, žaludek se hýbe přesně v rytmu pohybu těla dopředu a dozadu a ne, jak a kdy se zachce jemu. A pokud je postižený kocovinou současně ženatým mužem, manželka ocení, že je na alkoholu přece jen něco kladného. Pozná, že je skutečně metlou lidstva, přesněji levným drát-kovačem parket. Možná pak sama týden před významnými svátky podstrčí manželovi nenápadně láhev rumu. Už jste viděli, aby vám za stovku vydrátkovali byt? A třeba i jednou za čtvrtletí?

Mgr. D. Valčuhová – Havířov

Rozkrájíme dva oloupané brambory na malé kousky a dáme je vařit do osolené vody dokud nezměknou. Utřeme v soli stroužky česneku a přidáme je do vody k povařeným bramborám. Polévku omastíme máslem a brambory v ní rozmačkáme. Nakonec do polévky přidáme rozšlehaný žloutek.

Alena Honová – Ostrava

Bezvadným a zaručeným receptem na těžké ráno po flámu je nápoj, který připravíme uvařením 1/4 litru mléka, do něhož vmícháme žloutek ze syrového vajíčka. Nápoj pijte teplý a pomalu.

Miroslav Martiník – Velká Polom

Potřebujete 15 až 20 citronů – podle velikosti a šťavnatosti. Ostrouhané citrony úplně vytlačíte a získáte tak přibližně litr šťávy. Rozmíchejte v ní trochu cukru, přidejte led a během dne popíjejte. Zaručeně se vám uleví.

Mária Špiláková – Ostrava

Doporučuji silnou zrnkovou kávu a k ní vypít syrové vejce, které před tím řádně opepríme. Účinek na sebe nedá dlouho čekat!

Ing. Vladimír Hudeček – Teplice

Dry

Anglické označení pro suché šumivé víno.

Elegantní

Víno jemné, půvabné, z ročníku, kde se mezi kyselinou a sladkostí vytvořil uhlazený soulad.

Falšované

Padělané, strojené víno, kterému byly přidány s podvodným úmyslem látky výslovně zakázané, víno vyrobené nedovoleným způsobem.

Hladké

Víno, které se příjemně pije, je chutné, s pěkným tělem a krytou kyselinou bez trpkosti a tvrdosti.

Hravé

Víno, jehož látky, které udávají ráz, vytvářejí charakter a duši, jsou v pěkné souhře, takže působí příjemně na čichové a chuťové buňky.

Hrubé

Víno nedbale nebo neodborně školené, kterému pro jeho přebytek tvrdé kyseliny a hrubé třísloviny nebyla věnována žádoucí péče a jež nebylo možné scelit s druhem, který by jeho hrubost odstranil, snížil nebo alespoň vyrovnal.

Hubené

Víno chudé extraktem a alkoholem, tenké, prázdné, ze špatných let, z vyčerpaných vinic, podřadných odrůd, jejichž révám ani příroda nepřála.

Chudé

Víno hubené, tenké v těle, nevydatné vůně, skromné obsahem.

Impregnované

Víno nasycené kyslíčnickem uhličitým pro osvěžení chuti. Děje se tak u starších mdlých vín, kde pro zralost už není nebezpečí zákalu, nebo u mladých vín, chudých kyselinou, určených k rychlé spotřebě.



Jadrná

Vína s výraznou, ale příjemnou kyselinou, dostatečně silná, s odrůdovou chutí a jadrným kořenem. Jejich příjemné vlastnosti jsou v dobře vyvážených proporcích.

Jalové

Víno chudé obsahem, jalové, prázdné chuti, víno plané, bez vůně a ducha, víno bez jádra a ohně, víno z nedobrych let, ze zmírajících vinic a nekvalitních odrůd.

Jemné

Víno s velejemnou kyselinou, která mu však brání změknout, nepříliš alkoholické a extraktivní, vonící hrozdem, v pase spíš slabší než tělnaté. Má vzlet a vše je v něm dobře sladěno.

Jezerními

nazýváme vína z vinic na březích Blatenského, Bodamského, Kalternského a Neziderského jezera.

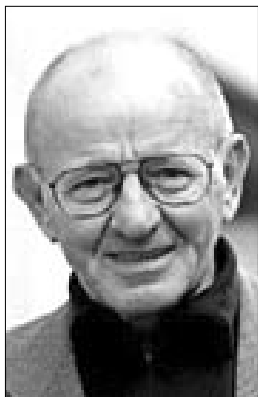
Jubilejní

Významné víno, zvláštních, velmi dobrých vlastností. Bývá to vyžralý výběr, kterým se chce producent pochlubit u příležitosti významného dne nebo události.

Kabinetní

Vína zvláštních vlastností z proslulých poloh a významných ročníků. Světově proslulá byla kabinetní vína z Johannisbergu, Steinbergu a Schloss Volradsu.





Rudolf Křestán – publicista: „Můj recept je jednoduchý. Vyspat se na kulečnickovém stole! Pravda, namítnete zřejmě, že k poopiční léčbě nebývá kulečnickový stůl vždycky po ruce. Další námitkou (zvláště ze strany ortodoxních kulečnickářů) může být výtku, že takové spaní je zneuctěním posvátného stolu. Na svou omluvu uvádím, že uvedenou metodu jsem použil jenom jednou v životě – a právě na doporučení kulečnickáře, který měl tento stůl na své chatě. Lehni si a ráno se probudíš jako rybička, řekl mi a odestlal

mi vikslajvantový kryt kulečnicku. Vzápětí mě zmíněným krytem přikryl, z čeho je zjevné, že šlo o skutečně pozorného hostitele.

A teď k zázračnému působení onoho tvrdého spaní bez matrace a s děrami pod sebou. Jak je obecně známo, průměr kulečnickových otvorů je poměrně malý, tudíž ani trpaslíkovi nehrozí, že by jimi propadl do útrob stolu. Nicméně každá ze stolních děr o sobě dává po celou noc vědět. Působí masážním způsobem a jejich hrdlo pomáhá likvidovat zplodiny alkoholické, proteklé hrdlem naším. Taky nesmím zapomenout, že hostitel nechal na stole i jednu z koulí – možná omylem, ale spíše to bylo úmyslně. Koule při mém nočním vrtění drandila po stole. Tu mě udeřila do ramen, tu do zátylku, což mělo v přerušovaném spánku kladný vliv na postupné vzpamatování mého organismu. Svě udělaly i ukrutně tvrdé a nesmlouvavé mantinely stolu, které jsou v klasické posteli čímsi neznámým (ovšem kromě případů, kdy spolunocležíte s někým kostnatým). Abych stručně uzavřel svou tehdejší zkušenost: Ráno jsem se probudil v dobré fyzické i psychické kondici a hlavu jsem měl čistou, pomínu-li dvě tři boule od noční koule. Podtrženo, sečteno: Hrozí-li vám večírek s následným alkoholickým oblouzněním, dostavte se na něj s kulečnickovým stolem v podpaží!“

Při pohledu na alkohol si pokaždé vzpomenu na příhodu, která se váže k roku 1954. Měli jsme malé hospodářství, o vstupu do družstva nechtěl manžel ani slyšet. Při každém náboru křičel: „Vstoupím, až přijede Kača z Rakós!“ Jenže mě po čase zlomili vyhrožováním přes děti, jen jsem nevěděla, jak to doma řeknu. V této atmosféře jsme šli do vedlejší vesnice na zábavu. Jak to bývá u nás zvykem, mužský šel k šenku a já jsem si sedla mezi ženské. Manžel se dostal do bujaré nálady, najednou jsem zaslechla jeho hlasitý projev: „Já svou ženu do družstva nedám!“ Hospoda ztichla a on v míře neztenčené toto ještě dvakrát opakoval. Nebylo vyhnutí, zvedla jsem se ze židle a špitla: „Mlč, já už podepsala.“ Okamžitě jsme byli na cestě domů. Manžel sestoupil do potoka, dodnes nevím, jestli si chladem od nohou léčil opičku nebo vztek. Nejspíš ale obojí. Ten potok teče až k našemu domu a on se jím celou cestu brodil. Měl opravdu těžkou kocovinu, ještě další dva dny se mnou vůbec nepromluvil.

Marie Sušilová – Nemotice

Když se občas dostaví poopiční stav, tak nevím, co bych snědla nebo vypila. Abych neměla žaludek jako na vodě, udělám si hrníček čaje s dvěma kostkami cukru, navrch ještě lžičku medu a šťávu z celého citronu. Čím víc medu a citronu, tím lépe.

Radka Poustecká – Chrudim

Jestli vás nepostaví na nohy moje jaštěřská specialita, tak už nic. Základem je kilogram bílého masa (krůta, králík, kuře). Maso nakrájejte na nudličky a dejte dusit s troškou oleje, pak přidejte 4 kávové lžičky kečupu a stejné množství plnotučné hořčice, 1 až 2 feferonky, trochu pepře nebo zázvoru, přidejte kyselou okurku, sladkou papriku, osolte, můžete přidat i špetku bazalky, na špičku nože saturejky a dobromyslu. Duste do měkka, šťávu pak zahustěte tvrdým rozdroleným grahamovým rohlíkem.

Anežka Kohoutková – Dobříš

Hroznové víno je alkoholický nápoj, vyrobený ze zkvašené šťávy, získané z hroznů vinné révy. Vinné hrozny se rozmělní v drtících mlýncích nebo odzrňovačích, aby se z nich šťáva co nejvíce uvolnila. Tím vzniká kašovitá hmota, zvaná rmut, z níž se pak ve výkonných lisech odděluje od pevných částí hroznů sladká šťáva, které říkáme mošt. Vylisovaný mošt se přetáčí do kvasných sudů, kde začnou svou práci kvasinky. Zprvu pozvolna, později bouřlivě nastává proces lihového kvašení, při kterém kvasinky přeměňují ovocný cukr na líh a kysličník uhličitý, který uniká do vzduchu. Ve většině vinorodých oblastí se dostává do prodeje, často jako místní atrakce, burčák. Je lahodný a oblíbený nápoj – rozkvašený vinný mošt. Je směs značně sladký, málo alkoholický. Je k dostání jen po krátkou dobu, po kterou se jej podaří udržet ve stavu prokvašování. Po dobrém a úplném prokvašení získáme mladé víno, které musí nyní podstoupit tu nejdůležitější část celkového procesu. Zpravidla již koncem roku, ve kterém bylo sklizeno z vinic, se znovu přetáčí (školí) a různým způsobem zušlechťuje.



Víno je nápoj velmi choulostivý a náchylný k různým nemocím a plísním, může být napadeno bakteriemi či nežádoucími kvasinkami. Proto se během „školení“ síří, čerí a filtruje. Nakonec se téměř hotové víno mísí se vzájemně žádoucími typy a odrůdami (zceluje) a při stálém sledování jakosti i chuti se nechává ležet ve vinných sudech o obsahu i několik desítek hektolitřů. Teprve zralé víno se plní do lahví, etiketuje a podle potřeby dále skladuje. Lehčí vína zrají 2 až 4 roky, těžší vína sedm i více let.

Ovšem vlastní stáří vína je samostatnou a mnohdy diskutovanou otázkou. Zdaleka není pravdivé rčení, že čím je víno starší, tím je kvalitnější. Jen víno nejkvalitnějších ročníků (sušší roky plné slunce), dokonale v sudech vyzrálé, dobře ošetřené a vyškolené a pak v dobrých podmínkách skladované, může časem získat na jakosti. Zpravidla však každé víno má svůj čas a po jeho překročení rychle ztrácí na kvalitě. Bylo mnoho zklamáných u otevřené, dlouho uschované láhve.

Pevné části rozdrčených hroznů, zbylé po vylisování, nazýváme matoliny. Ty mohou být po přidání cukru a vody základem pro druhotné kvašení, při kterém vzniká druhák. Je to také alkoholický nápoj, který nesmí být zaměňován ani označován jako víno hroznové. Může sloužit jen k soukromé spotřebě a sloužíval i jako surovina k výrobě destilátu – matolinovice.

Druhy hroznového vína tuzemského i zahraničního původu, s výjimkou vína dodávaného v originálních lahvích plněných v zahraničí, se zařazují do čtyř skupin jakosti: Ia, Ib, II a stolní (konzumní). Zařazení, které provádí zvláštní komise odborníků, je závislé na třídě jakosti vinných hroznů, z kterých bylo víno vyrobeno.



Jiří Suchý – herec, zpěvák, dramatik: „Já požívám pověst abstinenta, což není tak docela pravda. Musím vás z toho vyvést, abstinent nejsem. Mám pouze takový životní dar, když vypiji třeba dvě deci vína nebo skleničku whisky, už mi dál nechutná. Prostě klapka, nemám potřebu. Někdy ani ty dvě deci nedopiji. Snad jednou nebo dvakrát v životě jsem si dal ještě další dvě

deci. To bylo největší množství vína, které jsem kdy na posezení vypil. Pouze jedinkrát jsem se opravdu zpumprlíkoval. Byl jsem o vánocích u Honzy Třísky a on do mě z radosti, že jsem mu přijel povínšovat, vлил čtyři panáky whisky. Mělo to na mě velice neblahé účinky. Ačkoliv byl Štědrý den, pod stromečkem jsem se nacházel jen jaksi symbolicky, ani jsem nevečeřel, v jednom kuse jsem běhal vyndávat zase ten nešvar ze sebe ven. Hrozná situace. Nic podobného se mi za celý život nestalo a už se asi nestane, jsem člověk poměrně vnímavý a poučitelný. Tohle si budu nepochybně pamatovat i při těžké skleróze. Ale abstinent nejsem. Říká se to o mně možná proto, že se zpravidla neúčastním večírků, kde se pije – ty dvě deci si dám raději doma, když jsem sám. A mám radši bílé, i když asi ve třiceti jsem dával přednost červenému. Ani nevím čím se stalo, že jsem se pak přeorientoval. Za abstinenta jsem považován snad i proto, že mě třeba dva měsíce nenapadne, abych se napil, a pak i dvakrát nebo třikrát v jednom týdnu vypiji tu svou dvoudecku. Jsem vlastně takový sváteční vinař – konzument.

Poněvadž se říká, že se daleko lépe uvolňují myšlenky, když jsou trochu pod vlivem alkoholu, tak jsem si řekl, že schválně zkusím, jestli je to pravda. V mém případě to pravda není.

Necítil jsem žádnou změnu, byl jsem možná o něco ospalejší. A musím říct, že strašně nerad oslavuji. Abych ovšem neměl pověst morouse, tak občas uspořádám nějakou oslavu něčeho. Já jsem tam vždycky krátkou dobu a pak se pod nějakou záminkou vytratím. Jsem v podstatě samotář, v soukromí jsem nejšťastnější a vážím si těch okamžiků, protože jinak si samoty užiji velmi málo. Většinou se předvádím na jevišti. Oslavy bytostně nenávidím, ale poněvadž jsem slušně vychován, tak se jich účastním a snažím se tvářit příjemně. Rozhodně však nejsem asketa a nevedu úzkostlivou životosprávu. Jedna věc je, čemu dávám přednost, a druhá, jakou životosprávu skutečně vedu. Mám jednoho kamaráda, který se stravuje makrobioticky a má takové heslo, že člověk nežije proto, aby jedl, nýbrž jí proto, aby žil. Tím chce říct, že jídlo je věc podružná. Nesnáší veliké hostiny, protože je to podle něj proti přírodě. Člověk má sníst jen tolik, aby byl živ. Ovšem co on s tím jídlem nadělá... On jí přímo vědecky, což malinko popírá jeho heslo. Počítá si i doušky minerálky, když uhasí žízeň, nesmí si už dopřát ani lok. Upije a přemýšlí, což mi připadá trošičku teatrální. Pokud ho ovšem tento způsob stravování vnitřně uspokojuje, tak budiž mu přáno. Já bych ovšem takto úzkostlivý nikdy být nechtěl. Mám slabost pro lidské slabosti. K vepřo-knedlo-zelu či moravskému vrabci si nedát pivo, to je zvrhlost. To uzná i abstinent.“

Kamenáč

Víno z kamenitých poloh s tvrdší kyselinou a s dobrým kořenem, v němž se půdní tón (křída, opuka, křemičitá půda) znatelně projevuje. Plní se obyčejně do keramických lahví.

Kometové

Víno tak vzácné kvality, jak vzácně se objevuje na obzoru kometa. Toto jakostní označení měla vína z let 1783 a 1811.

Když J. W. Goethe roku 1814 navštívil přítele Brentana a ten mu nabídl kometové víno 1811 Winkeler Jesuitengarten ze svého viničního statku, byl jím velký básník tak nadšen, že o vínu napsal ódu.

Koncentrovaný mošt

Zahuštěný mošt, zbavený části vody odpařením nebo vymrznutím.

Konzumní

Víno pro běžnou spotřebu. Má být dobré jakosti, vyrovnané chuti a za přiměřenou cenu.

Kostnaté

Víno tvrdé, hranaté v chuti, hubeného těla.

Krátké

Víno, jehož chuťové a vonné složky jsou chudé a nepatrně zjevné a mizí hned po spolknutí doušku.

Krášlené

Víno čištěné bílkem, vizinou, želatinou.

Kulaté

nebo také okrouhlé, boubelaté či buclaté víno je plné a zaoblené chuti, jehož podstatné složky (alkohol, extrakt a kyselina) jsou v harmonickém souladu. V ústech se točí pěkně dokola díky své ohebnosti.

Lehké

Světlé mladé víno, slabé tělem i duchem, ale jinak dobře sladěné v chuti.

Lechtivé

Víno s pikantní kyselinou, která je sice dráždivá, ale i přesto laská hrdlo.

Líbezné

Víno velkých kvalit, příjemné, roztomilé, s půvabnou sladkostí.

Madeirizované

Víno se zvláštní příjemnou stařinou, připomínající chlebovou kůrku.

Matné

Víno unavené cestou, po filtraci, po stočení do láhve, týrané častým přetáčením, zbavené čerstvosti. Víno slabé extraktem a skleslého těla.

Mrazné chuti

Nepříjemné, připomínající studené železo, těžce padá na jazyk a ulpívá na něm. Takovou chuť mají vína, jejichž nedozrálé hrozny silně namrzly. Čím nezralejší hrozny, tím nepříjemnější dojem.

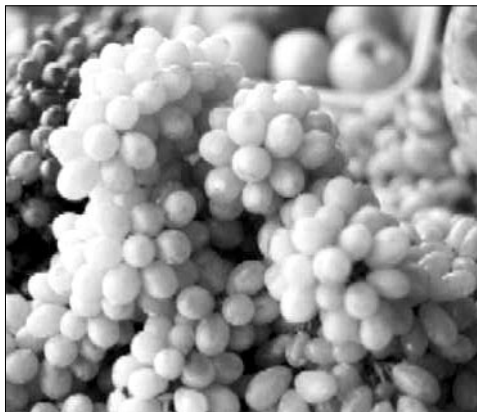
Mrtvé

Neživé, staré víno, jehož substance dožily a rozkládají se. Bývá nevalné až odporné chuti, bez vůně a má nehezkou barvu. Za mrtvá označujeme i stará šumivá vína, která už neperlí.

Typy a odrůdy hroznů určují druh vína.

Výběry jsou vína vyrobená z odrůd nebo odrůdových směsí se zvlášť výraznou charakteristikou. Patří mezi ně většina nejjakostnějších odrůdových vín skupiny Ia (Rýnský ryzlink, Tramín).

Odrůdová vína se vyrábí z jedné odrůdy révy, nebo s příměsí nejvýše 25% jiné jakostní odrůdy. Odrůdovými víny jsou nejen výběrová vína, ale také jakostní



vína skupiny Ib (Furmint, Veltlínské, Frankovka, Portugalské červené).

Typová vína se vyznačují charakteristickými vlastnostmi udávanými polohou vinorodé oblasti a udržované trvale ve standardní jakosti (Pražský výběr).

Známková vína jsou nejkvalitnější. K jejich výrobě bývá použito odrůdových vín. Jsou vybrané jakosti a bývají opatřena známkou výrobního podniku (Ludmila, Bzenecká lipka, Slovácký rubín).

Směsi několika odrůd bývají deklarovány dvojicí druhů, které ve směsi převládají (Veltlínské zelené, Vlašský ryzlink). Patří mezi ně také vína směřovaná v poměrech tak, jak to vyplývá z potřeby využít produkce jednotlivých vinařských oblastí se snahou, aby při tom bylo docíleno vín sladěných v barvě, vůni i chuti. Tak je získávána řada druhů stolních a konzumních vín (Jihomoravské bílé, Slovenské červené).

Hlavním charakteristickým znakem vína je barva, podle níž rozlišujeme víno bílé a červené. Barva je ovlivňována již při kvašení moštu. Při lisování bílého vína se mošt co nejrychleji odděluje od ostatních částí hroznů. Tímto způsobem lze získat bílé nebo jen lehce narůžovělé víno i z mnohých odrůd červených či modrých hroznů.