

Charakteristika vín podle oblastí

Zuzana Vlachová

Bakalářská práce
2010



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav technologie a mikrobiologie potravin
akademický rok: 2009/2010

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Zuzana VLACHOVÁ**
Osobní číslo: **T07884**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Charakteristika vín podle oblastí**

Zásady pro vypracování:

Teoretická část

1. Provedte literární průzkum na dané téma podle pokynů vedoucího práce.
2. Na základě literárního průzkumu zpracujte přehled o oblastech vína v ČR.
3. Výsledky literárního průzkumu zhodnoťte a přehledně písemně zpracujte.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

- [1] KRAUS, Vilém, KUTTELVAŠER, Zdeněk, VURM, Bohumil. Encyklopedie českého a moravského vína. 1. vyd. Praha : Melantrich, a.s., 1997. 222 s. ISBN 80-7023-250-1.
- [2] Zákon č.321/2004Sb : Zákon o vinohradnictví a vinařství. Praha, 2004.
- [3] STEVENSON , Tom. Světová encyklopedie vín. 2. vyd. Praha : Balios , 2000.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Jana Rieglová**

Bzenec

Datum zadání bakalářské práce: **11. února 2010**

Termín odevzdání bakalářské práce: **31. května 2010**

Ve Zlíně dne 15. dubna 2010


doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan




doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.
ředitel ústavu

Příjmení a jméno: Vlachová Zuzana

Obor: Chemie a technologie potravin

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 21.5.2010


.....

²¹ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevdělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²² zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³¹ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělků jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlídí k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá rozdělením vinařských oblastí v České republice. Jsou popsány jednotlivé oblasti a podoblasti, a přiřazeny druhy vína, které je nejvýhodnější v dané oblasti pěstovat. Je popsáno třídění vín, které vychází z vlastností vypěstovaných hroznů v dané oblasti a moštu z nich získaného. Dále stručně pojednává o nejznámějších zahraničních oblastech.

Klíčová slova: vinařská oblast, víno, francouzské víno, historie vinařství

ABSTRACT

The Bachelor Thesis deals with division of wine regions in the Czech Republic. It describes individual regions and sub-regions and defines which wine varieties are the most suitable for every particular area. The thesis also depicts classification of wine based on characteristics of grapes grown in each area and of juice made thereof. Finally the most wellknown foreign viticultural areas are mentioned.

Keywords: viticultural region, grapes, french wine, history of vineculture

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucí své bakalářské práce, paní Ing. Janě Rieglové, za její odborné vedení a pomoc při psaní mé bakalářské práce a zapůjčení studijního materiálu.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně

.....

Podpis studenta

OBSAH

ÚVOD	10
1 HISTORIE VINAŘSTVÍ	11
1.1 HISTORIE VINAŘSTVÍ V ČECHÁCH A NA MORAVĚ DO KONCE 13. STOLETÍ.....	11
1.2 HISTORIE VINAŘSTVÍ V ČECHÁCH A NA MORAVĚ OD 14. STOLETÍ	13
1.3 VINAŘSTVÍ V ČR PO ROCE 1989	14
2 VINAŘSKÉ OBLASTI A PODOBLASI ČESKÉ REPUBLIKY	15
2.1 VINAŘSKÁ OBLAST ČECHY	16
2.1.1 Litoměřická vinařská podoblast	16
2.1.2 Mělnická vinařská podoblast.....	18
2.2 VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA	19
2.2.1 Mikulovská vinařská podoblast.....	22
2.2.2 Slovácká vinařská podoblast	22
2.2.3 Znojemská vinařská podoblast	24
2.2.4 Velkopavlovická vinařská podoblast	25
3 TŘÍDĚNÍ RÉVOVÉHO VÍNA	27
3.1 STOLNÍ VÍNO.....	28
3.2 ZEMSKÉ VÍNO	29
3.3 JAKOSTNÍ VÍNO	29
3.4 JAKOSTNÍ VÍNO S PŘÍVLASTKEM	30
3.4.1 Kabinetní víno	30
3.4.2 Pozdní sběr	31
3.4.3 Výběr z hroznů	31
3.4.4 Výběr z bobulí	32
3.4.5 Výběr z cibéb.....	32
3.4.6 Ledové víno	32
3.4.7 Slámové víno.....	32
3.5 ŠUMIVÉ VÍNO.....	33
3.6 PERLIVÉ VÍNO	34
3.7 LIKÉROVÉ VÍNO	35
3.8 VÍNO ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE	35
4 VYBRANÉ ZAHRANIČÍ OBLASTI	36
4.1 BORDEAUX.....	36
4.2 CHAMPAGNE	37
4.3 AUSTRALSKÁ VÍNA	37
ZÁVĚR	39
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	40
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	42

SEZNAM OBRÁZKŮ	43
SEZNAM TABULEK.....	44

ÚVOD

Vinařství a vinohradnictví je již po staletí součástí celého lidstva. Víno z révy vinné se vyrábělo od počátku života člověka na všech územích světa.

Česká republika se podle zákona, který vydalo Ministerstvo Zemědělství Sb. zákon č. 321/2004 ze dne 28. 4. 2004 Zákon o vinohradnictví a vinařství, dělí na dvě vinařské oblasti, a to Čechy a Moravu. Vinařská oblast Čechy se podle tohoto zákona nově dělí na dvě podoblasti – litoměřická podoblast a mělnická podoblast. Vinařská oblast Morava se, na rozdíl od dřívějšího dělení, dělí na čtyři podoblasti – velkopavlovická podoblast, slovácká podoblast, mikulovská podoblast a znojemská podoblast.

Na celém světě je kolem 10 200 000 ha vinic, které se rozkládají na tisíce vinařských oblastí a regionů. Spotřeba vína se v každé zemi liší, je to dáno především kulturou a historií země. Ve Francii, zemi vína, se spotřeba vína pohybuje kolem 53 l na jednoho člověka ročně. Zatímco v Německu, zemi odchované na pivo, se spotřeba vína pohybuje kolem 10 l na jednoho člověka ročně. V ČR je tato spotřeba kolem 15 l vína na jednoho člověka ročně, je to ovlivněno produkcí piva, které je v naší zemi velmi populární.

Cílem mé bakalářské práce bylo popsat rozdělení vinařských oblastí v České republice. Dále jsem se zabývala roztříděním vín podle kategorií. Z určitých oblastí se vyrábí víno dané jakosti a proto je tohle rozdělení důležité.

1 HISTORIE VINAŘSTVÍ

Kdy přesně člověk začal pěstovat révu vinnou, o tom můžeme jen spekulovat, jisté ovšem je, že hrozny jsou součástí našeho jídelníčku od počátku existence člověka.

Nejstarší záznamy o existenci vína pochází z Gruzie, kde byly nalezeny zbytky hliněných džbánů zdobených reliéfy obrazů hroznů, které pochází z doby 6000 let před naším letopočtem. Koneckonců i výraz *vino* pochází z gruzínského slova *gvino* [1].

Ať už byla pravlast vína kdekoli, víme, že kolem roku 3500 před naším letopočtem bylo vinařství na vysoké úrovni ve staré Mezopotámii a to hlavně v Egyptě. Egypťané jistě nebyli první vinaři, ovšem jako první víno oslavovali a zobrazovali jej v obrazech a nástěnných malbách. Nejstarší vinice se nacházeli v okolí dnešní Alexandrie a pěstovali kolem šesti až osmi odrůd révy vinné [1].

Z řecké mytologie je známo několik pověstí o Dionýsovi, bohu vína. Jedna z legend vypráví, že Dionýsa přepadli během nevinné hry Titáni, nepřátelé bohů olympských, zaživa ho rozpárali a kusy jeho těla pohodili široko daleko. Ale Athéna, bohyně moudrosti, našla jeho pulsující srdce a zahrabala do půdy. Ze srdce prý vyrostl keř vinné révy, který nikdy nevyhyne. Jiná pověst vypráví o dlouhé cestě Dionýsa přes hory, kdy unaven usedl na balvan a odpočíval. U svých nohou uviděl malou sotva vyklíčenou rostlinku, která se mu zalíbila a aby ji ochránil před velkým žářem slunce, vsadil ji do duté ptačí kosti. Pokračoval v cestě a rostlinka narůstala, ptačí kost ji nestačila, proto ji přesadil do kosti lví. Po dalším putování přišel do vesnice, kde ji přesadil do kosti oslí. Když došel do svého cíle, zasadil ji ke svému obydlí, kde z rostlinky vyrostla réva dávající krásné hrozny a lahodné víno. Ten, kdo se napil vína málo, dostal ptačí křídla, kdo se napil více, pocítil sílu lva a ten, kdo se napil příliš, zhloupl jako osel [4].

1.1 Historie vinařství v Čechách a na Moravě do konce 13. století

První počátky moravského vinohradnictví je možno sledovat studiem pramenů trojího charakteru: historických, paleobotanických a archeologických. Ovšem výsledky zkoumání všech tří disciplín zatím nepřinesly stejné závěry o časovém zařazení nejstarších dokladů existence vinařství na našem území [5].

Velký rozmach vinohradnictví v naší krajině nastalo ve 3. Století, za vlády římského císaře Marca Auelia Proba, který je pokládán za otce a zakladatele evropského a tím i českého

a moravského vinohradnictví. Je známo, že římské legie měly své stanoviště na jižní Moravě v blízkosti Mušova u Mikulova, a proto musíme předpokládat, že s sebou na Moravu přinesli i znalos vína, jeho pěstování a zásady zpracování [5].

S větší jistotou můžeme tvrdit, že k většímu rozšíření vinic na našem území došlo v období Velkomoravské Říše, tedy během 9. a 10. století našeho letopočtu[1].

Podle pověsti byl přemyslovský kníže Bořivoj obdarován soudkem vína k narození syna. Jeho žena Ludmila se vína napila, tak ji zachutnalo, že začala jeho pěstování podporovat. Na vinici byl údajně do tajů výroby vína zasvěcen i vnuk Ludmily svatý Václav. Z této a dalších podobných pověstí vznikla v Čechách svatováclavská vinařská tradice, a později byl svatý Václav označován jako „Supremus magister vinearum“, což znamená nejvyšší perkmistr vinic [1].



Obázek 1. Svatý Václav ošetřující vinice [1]

Významnou roli v šíření vinařství měla, jak ve světě, tak i na našem území, klášterní komunita. První písemná zpráva o vinicích na Moravě je z roku 1101 a nachází se v základní listině benediktinského kláštera v Třebíči, který byl obdarován několika vinicemi. Během celého 13. století se zásluhou klášterů zakládaly souvislé celky vinic, na nichž byly vysazeny odrůdy révy vinné z Francie a Německa. Stejně jako na Moravě

se i v Čechách vlivem klášterní kolonizace rozšířila réva vinná i do dalších míst v Polabí a dokonce i pod Krušné Hory [1,5].

Mimo kláštery, které byly hlavními nositeli vývoje vinohradnictví do 13. století v našich zemích, existovaly i vinice v soukromém vlastnictví. Lze tedy říct, že v této době byla réva vinná rozšířena ve všech hlavních, úrodných oblastech jak na Moravě, tak i v Čechách. Zdárný rozvoj nových vinic závisel na klimatických a bezpečnostních poměrech. První problém byl vyřešen zakládáním vinic na svazích hor, druhý zase v zřizování vinic dobře střežitelném místě, aby se mohly lépe chránit před škůdci [5].

1.2 Historie vinařství v Čechách a na Moravě od 14. století

Rozkvět vinařství ve 14. století nastal za vlády císaře Karla IV., který dal do Čech přivést révu z Burgundska a Porýní. Císař Karel nejen podporoval rozvoj vinohradnictví, ale dal mu i právní rozměr ve formě „*královského mandátu*“ z roku 1358 [1].

Během husitských válek, v počátku 15. století došlo k vypálení a zničení mnoha vinic a tak i k utlumení obchodu s vínem. Situace se zlepšila v období Jiřího z Poděbrad, kdy naše vinohradnictví dosáhlo vrcholu. Podle dobových zpráv byla celková výměra vinic na Moravě 20 000 ha, a v Čechách 3 500 ha [1,5].

V 16. století ovlivnil rozvoj vinařství příchod přistěhovalců, tzv. habáni, toufaři a novokřtění. Objevily se nové způsoby pěstování révy, způsoby zpracování i nové odrůdy. Významný krok učinil v roce 1784 Řehoř Volný, který zavedl třídní moravských vín do jakostních tříd, čímž se rozlišovaly různé druhy kvality vín [1].

Největší pohromou novodobé historie vinohradnictví byli padlí a révokaz, kteří se poprvé objevili ve Francii v roce 1847, a zničili mnoho úrody a vinic samotných. Horším z těchto dvou byl révokaz, proti kterému se našel prostředek na zničení až za dlouhá desetiletí. Škůdci se do Evropy a tak i na naše území dostali s révami, které obchodníci přivezli z Ameriky [4].

Od počátku 19. století byl zjevný odklon od pěstování vinné révy, nejdříve u majitelů z řad měšťanů, pro které byla zemědělská činnost málo atraktivní. Potom se odkláněli od vinic sedláci, kterým umožnila změna trojhonného způsobu hospodaření na hospodaření střídavé daleko širší výběr výnosnějších zemědělských plodin, jako je cukrovka, brambory [12].

1.3 Vinařství v ČR po roce 1989

Již v roce 1990 vznikla velká potřeba vinařského zákona, aby přispěl ke zkvalitnění pěstování révy vinné a výroby vína v České Republice, vzhledem k poslednímu zákonu z roku 1907. Dne 26. května 1995 byl vydán zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a následně pak vyhláška ministerstva zemědělství ze dne 16. 8. 1995 č. 189/1995 Sb. s prováděcími ustanoveními uvedeného zákona. Tím přestala platit dřívější norma pojednávající o výrobě vína [1,12].

Dnešní rozdělení vinařských oblastí na Čechy a Moravu, a jejich podoblastí, vychází z rozdělení, které vydalo Ministerstvo Zemědělství ČR jako Vinařský zákon č. 321/2004 ze dne 28. 4. 2004 Zákon o vinohradnictví a vinařství.

2 VINAŘSKÉ OBLASTI A PODOBLASI ČESKÉ REPUBLIKY

Vinařská oblast je geograficky vymezené území, na kterém je povoleno pěstovat vinnou révu pro výrobu vína a dalších produktů [17]. Vinařský zákon č. 321/2004 z 28. 4. 2004 změnil rozdělení vinařských oblastí v celé České republice. Proti původnímu členění se celá ČR dělí jen na dvě produkční oblasti – Čechy a Moravu. Tyto oblasti se dále člení na podoblasti [13].



Obrázek 2 Vinařské oblasti a podoblasti České republiky [13]

Celková plocha vinic, představující současný produkční potenciál ČR, je 19 200 ha [13]. Největší část českých vín tvoří bílá vína, za nimi následují červená a šumivá vína [9]. Z celkově osázené plochy, tvoří plocha osázená bílými odrůdami 67 %. V roce 2004 byly do Státní odrůdové knihy ČR zapsány tyto nové bílé moštové odrůdy: Auxerrois, Hibernál a Vrboska. Nově uznané modré moštové odrůdy jsou: Domina, Dornfelder a Laurot [13].

Spotřeba vína v Česku nyní činí asi 15 l ročně na obyvatele [10].

Teprve v posledním čase se díky zásadní společenské změně, která otevřela nové možnosti, daří vybraným producentům prosadit se na zahraničních výstavách a veletrzích a získat pro mnohá vína ocenění nejvyšší. Vína, zejména bílá, udivují zahraniční turisty, ale i odborníky příjemným buketem, pikantní chutí s vyšším množstvím kyselin, harmonií a originálním místním charakterem. Nezaměnitelné jsou především vína menších vinařů,

kteří se pustili cestou vyšší kvality a nabízejí sortiment suchých odrůdových vín od jakostních až po ledová [3].

2.1 Vinařská oblast Čechy

Česká oblast je velmi malá, nachází se zde asi 550 ha vinic, které jsou soustředěny hlavně v nejteplejších místech s nízkou nadmořskou výškou v povodí řek Labe, Vltavy, Ohře a Berounky [9,12]. Iniciátorem většího rozšíření českého vinařství se stal císař Karel IV., který mu dal základ svými nařízeními z roku 1358. Největšího rozvoje dosáhlo české vinařství za vlády Jiřího z Poděbrad a Vladislava Jagellonského, kdy bylo v Čechách kolem 3500 hektarů vinic. Tehdy bylo nejvíce vinic v Praze a okolí, v Mělníku, Litoměřicích, Mostě a Lounech [1].

V těchto částech Čech dosahuje průměrná teplota 8,7 °C a ve vegetačním období okolo 15 °C, sluneční svit činí 1600 – 1800 hodin ročně a srážky se pohybují od 500 do 550 mm za rok [9,13]. Dříve se Čechy dělily do šesti oblastí: *pražská, mělnická, čáslavská, mostecká, žernosecká a roudnická*, ovšem podle nového vinařského zákona č. 321/2004 dělíme vinařskou oblast Čechy na dvě podoblasti: *litoměřickou a mělnickou* podoblast [13].

Geologický podklad je v českých vinařských oblastech velmi pestrý. Půdy jsou tvořeny převážně vápenatými, ale i zvětralými čedičovými horninami [9]. Značná část území je pokryta pískovci a jílovci [10]. Z odrůd, které stojí za zmínku, se pěstují Cabernet Sauvignon, Rulandské modré, Sauvignon blanc, Rulandské modré, Veltlínské zelené, Muller-Thurgau, Svatovavřínecké či Frankovka [8].

2.1.1 Litoměřická vinařská podoblast

Rozloha litoměřické podoblasti je asi 250 ha. V okolí Litoměřic tvoří podklad turonské slínovce a pískovce se slinitou příměsí a s místními výlevy vulkanitů, hlavně alkalických bazaltoidů. V okolí Žernosek jsou i fylity a metavulkanity. Křídové sedimenty jsou bohaté vápníkem i bórem a chudé na zinek [12]. Na tmavých půdách zvětralého čediče vznikají osobitá vína s minerálním podtextem [1].

Ve středověku byly Litoměřice po Praze druhým největším vinařským městem v Čechách. V jejich katastru bylo 400 ha vinic a vinice byly všude v okolí, zejména

v labském údolí. Tam byly v Žernosekách vyhloubeny rozměrné vinné sklepy řádem cisterciáků v roce 1251 a založeny vinice v romantické části údolí při vstupu Labe do Českého středohoří skalní průrvou zvanou Česká brána (Porta bohemica) [15].

Žernosecké vinice se proslavily zejména výbornými bílými víny z Ryzlinku Rýnského, Rulandského bílého i Rulandského šedého a víny z odrůdy Müller Thurgau z vinic pod Lovošem. Ve vinicích mosteckých se osvědčila réva jako rekultivační plodina na výsypce hnědouhelného lomu Habrák. Osvědčily se tam odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Müller-Thurgau, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe [15].

Kdysi velké vinařství města Louny bývalo známé víny z Tramínu. Vína z Tramínu bílého, kdysi zvaného Brynšt, bývala v litoměřické podoblasti dosti hojná a byla velmi oceňována, zvláště jako vína vyzrálá několik let na sudech [1].



Obrázek 3 Litoměřická vinařská oblast [23]

Zvláštěností je výroba **košer vín** pod dohledem pražského rabína. Tato vína se vyrábí za mimořádné čistoty a hygieny, vlastní výrobu od lisování až po stáčení vína do lahví provádějí pouze Židé. Vína se pasterují a použití konzervovadel, s výjimkou oxidu siřičitého, je vyloučeno. Jsou vyráběna se zbytkovým cukrem jako polosuchá [9, 10].

Ve vinicích litoměřické podoblasti jsou největší plochy odrůd:

Bílé odrůdy révy vinné [20]:

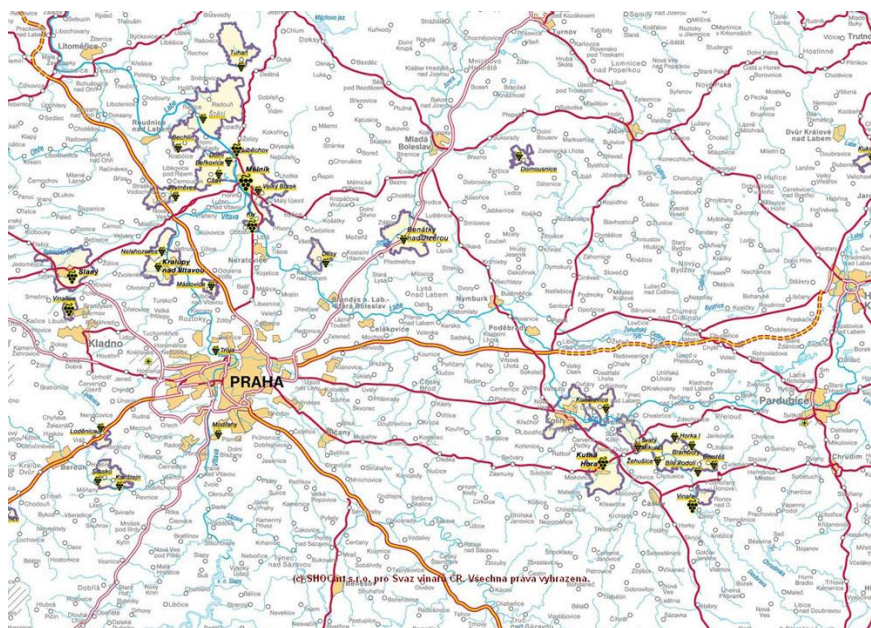
- *Ryzlink rýnský*
- *Rulandské šedé*
- *Müller-Thurgau*
- *Tramín červený*

Modré odrůdy révy vinné [20]:

- *Rulandské modré*
- *Svatovavřínecké*
- *Zweigeltrebe*

2.1.2 Mělnická vinařská podoblast

Rozloha mělnické podoblasti je asi 300 ha. Řadíme sem vinice Mělnicka, Roudnicka, Prahy i Čáslavska. Tyto části leží většinou na půdách s vápenitým podložím nebo na šterkopískových náplavech, jsou místy překryta hlinitopísčitými náplavami. Jsou to pískovce, slínovce a spraše. Spraše mají vyšší obsah vápníku a nedostatek fosforu [1, 12].



Obrázek 4 Mělnická vinařská oblast [26]

Půdy jsou lehčí, záhřevné a poskytují výborné podmínky pro pěstování modrých odrůd. To vystihli dobře zdejší vinaři již ve středověku a soustředili se hlavně na pěstování odrůdy Rulandské modré, která sem přišla z Burgundska spolu s tamními vinařskými rodinami, od nichž se domácí obyvatelstvo učilo pěstovat révu po burgundském způsobu. Teprve v 19. století se ve zdejších vinicích objevil Ryzlink rýnský a z modrých odrůd Modrý Portugal a Svatovavřínecké [1].

I na Roudnicku bývala vždy převaha červených vín. Ale na těžkých, jílovitých půdách tu bývala vždy znamenitá vína ze Sylvánského zeleného. Hlavní město Praha bylo významným centrem vinohradnictví, jak tomu nasvědčuje název pražského obvodu Vinohrady. Na královských Vinohradech se dochovala jedna z nejpohlednějších vinic Gröbovka. Dále se dochovalo několik vinic v tradičních polohách v Tróji, jižně od Prahy v Karlštejně, kde je výzkumná vinařská stanice, která se zabývá uchováním a studiem genofondu révy vinné [1, 9].

Dnes tvoří většinu ploch vinic této podoblasti odrůda Müller-Thurgau [9]. Ve vinicích mělnické podoblasti jsou největší plochy těchto odrůd:

Bílé odrůdy révy vinné:

- *Müller-Thurgau*
- *Ryzlink rýnský*

Modré odrůdy révy vinné:

- *Modrý Portugal*
- *Svatovavřínecké*

2.2 Vinařská oblast Morava

Vinařská oblast Morava má rozlohu cca 17 450 ha. Rozkládá se v Jihomoravském kraji a nepatrně zasahuje do kraje Zlínského [13]. Vinohradnické oblasti Moravy mají výhodnější podmínky pro pěstování révy než Čechy. Průměrná roční teplota činí kolem 10 °C, ve vegetačním období 16 °C, průměrné srážky jsou rozdílné a dosahují

500 – 700 mm ročně a délka slunečního svitu je 2 244 hodin, podle 78letého průměru zjištěného na Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Pavlovicích [9].

Jižní Morava je podle legend i archeologických pramenů územím s nejstarší vinohradnickou a vinařskou tradicí u nás [1].

Dříve se Morava dělila do deseti podoblastí: *brněnská, bzenecká, kyjovská, mikulovská, mutěnická, podluží, strážnická, uherskohradištská, velkopavlovická* a *znojemská*, ovšem podle nového vinařského zákona č. 321/2004 dělíme vinařskou oblast Morava na čtyři podoblasti: *znojemská, mikulovská, velkopavlovická a slovácká* [10, 13].

Geologicky se Morava nachází na rozhraní dvou základních stavebních jednotek evropského subkontinentu. Žulové masivy západní části končí v linii vymezené Znojmem a Brnem, kde začíná východní alpsko-karpatská oblast [1]. Půdní poměry jsou velmi rozmanité: od půd kamenito-břidličnatých přes štěrkové až k půdám převážně hlinitým. Vinice jsou založeny na svazích i v rovinách, vyhýbají se mrazivým kotlinám [9].

Na jižní Moravě dosahuje 80 % ročníků s dobrou, výbornou a vynikající jakostí vína a jen 20 % ročníků přináší jakost horší. Klima je přechodné s příklonem k vnitrozemskému s občasnými vpády vlhkého atlantického vzduchu nebo i ledového z vnitrozemí [1].

Vegetační období je poněkud kratší než v západní Evropě, ale zato vyniká ve většině let vyšší tepelnou intenzitou letních měsíců, což působí příznivě na zkracování vegetačních fenofází révy a umožňuje tak i pěstování odrůd s pozdním vyzráváním hroznů dávajících vysoce jakostní vína. Zrání hroznů probíhá na Moravě pomaleji, a proto se v nich udrží a koncentruje větší množství a rozmanitost aromatických látek. Moravské vinařské podoblasti mají výborné předpoklady pro tvorbu bílých vín se zajímavým spektrem vůní a kořenitostí. Jejich plnost dále doplňují látky pocházející z charakteru moravských úrodných půd. Souhrn vůní a chutí podtrhují svěží kyseliny, povzbuzující k opětovnému doušku harmonického a pro jednotlivou podoblast charakteristického vína [10, 13].

Mapa vinařských podoblastí - oblast Morava

*Obrázek 5 Mapa vinařských podoblastí pro oblast Morava [13]*

Moravské vinařské závody patří dnes k předním producentům jakostních moravských vín. Dlouhodobě se hlásí k tradicím moravského vinařství a nabízí zákazníkům kvalitní vína s nezaměnitelnou chutí a vůní, která pochází u hroznů garantovaným původem vinařské oblasti Morava z vybraných vinařských obcí všech čtyř podoblastí mikulovské, slovácké, znojemské i velkopavlovické [12].

Moravská červená vína provázela odjakživa venkovskou stravu a posilňovala vinaře v jejich těžké práci. Poněkud tvrdší chuťový projev však nikdy nepostrádal zemitou pravost doprovázenou uchováním plodového charakteru červeného vína. Charakter červených vín se začíná v poslední době měnit pod vlivem uplatňování soudobé technologie červených vín, která jim dodává více vláčné jemnosti [1].

Líbezná jihomoravská krajina a její ojedinělé přírodní podmínky vtiskují vínům svéráznost, která je hlavním předpokladem pro trvalý zájem o jejich jedinečnost v dnešním nepřeborném množství [10].

2.2.1 Mikulovská vinařská podoblast

Rozloha vinogradů mikulovské vinařské podoblasti je 4 500 ha a zahrnuje 34 obcí. Tuto podoblast charakterizují Pálavské vrchy s vápenitými půdami v okolí Pálavy, Dunajovické vrchy a Valtickou pahorkatinu s mohutnými návěsemi spraší a pískovou plošinu Bořího lesa, které jsou nejenom krásné, ale hlavně umožňují vinné révě skvěle vyžrávat. Podloží je složeno z vápenitých jílu, písku a spraší. [1, 13].

Podnebí tu je velmi teplé a suché. Bílé odrůdy tu jsou vysázeny na podstatně větší ploše vinic (3 502 ha) a výrazně tu převažuje Ryzlink vlašský. K němu se druží tradičně Veltlínské zelené. Vína obou odrůd se tu vždy používala jako základní surovina pro výrobu šumivých vín [1].

Nejznámějšími obcemi jsou Lednice, Valtice a Mikulov. Je to oblast převážně bílých vín, která tu mají plnou chuť, příjemnou kyselinku, a výrazný odrůdový charakter. Vyrábí se zde řada přívlastkových vín zejména z odrůd Ryzlink vlašský, který zde vyžrává do skvělé kvality s nezaměnitelným charakterem [9, 13]. Ve Valticích, hlavním městě vína, sídlí několik vinařských organizací - Národní vinařské centrum s Národním salonem vín, Vinařská akademie Valtice, Střední vinařská škola. Mezi Valticemi a Lednicí se rozprostírá Lednicko-Valtický areál, památka světového kulturního dědictví UNESCO [1].

Dobrou kvalitu má i zdejší Rulandské bílé a Chardonnay. Severně od Pálavy se dobře daří odrůdám Ryzlink rýnský, Tramín červený, Pálava a Aurelius. Další nejvíce pěstované odrůdy: Müller-Thurgau, Svatovavřínecké, Frankovka, Neuburské, Sylvánské zelené a Zweigeltrebe. V poslední době se zkouší ve větší míře Cabernet Sauvignon a Merlot [1, 13].

2.2.2 Slovácká vinařská podoblast

Rozloha vinogradů mikulovské vinařské podoblasti je 4 400 ha a zahrnuje 115 obcí. Tato nová vinařská podoblast je složena z původních vinařských oblastí mutěnická, kyjovská, bzenecká, strážnická, uhersko-hradištská a Podluží. Nachází se v jihovýchodním cípu Moravy a má velmi různorodé přírodní podmínky - tento fakt ovlivňuje i bohatou odrůdovou skladbu. [13]. Na severozápadě jsou vápenité jíly, jíly a písky, ojedinele štěrky. Obsahy živin až na fosfor a zinek jsou dostatečné [12].

Řeka Morava rozděluje podoblast na dvě části. Levopobřežní krajina kam patří provincie karpatské. Jižní svahy předhůří Bílých Karpat jsou otevřené teplému jihovýchodnímu proudění a na hlubokých, vododržných půdách se tu rodí plná vína Strážnice i Blatnice, kde vzniklo tradiční směsné víno Blatnický roháč z vín Ryzlinku rýnského, Rulandského bílého a Sylvánského zeleného. Je to víno světle zelenožluté barvy, s výrazným buketem a plných chutí s příjemnou kyselinkou. Strážnické Rulandské bílé je špičkové víno pro svůj nenapodobitelný charakter, je plné, mírně kořeněné a zanechávající dlouhotrvající příjemný dojem. Je vhodné k uložení a stářím se stává poetickým a ušlechtilým. V popředí leží město Bzenec, známé Ryzlinkem rýnským pod místním názvem Lipka [1, 9, 13].

Nejj jižnější částí Slovácké podoblasti je Podluží s rovinatějšími polohami a se svahovými vinicemi na terénním zlomu k říčce Kyjovce [1]. Vinice jsou zde situovány především na jižní svahy [9]. V podoblasti jsou dvě třetiny odrůd pro bílá vína a jedna třetina odrůd pro vína červená. Nejrozšířenější odrůdy jsou [1, 9]:

- *Muller Thurgauu*
- *Ryzlink rýnský*
- *Veltlínské zelené*
- *Rulandské bílé*
- *Ryzlink vlašský*
- *Chardonnay*
- *Sauvignon*
- *Muškat moravský*
- *Frankovka*
- *Svatovavřínecké*
- *Zweigeltrebe,*
- *Modrý Portugal*
- *André*



Obrázek 6 Bzenecká Lipka [24]

2.2.3 Znojemská vinařská podoblast

Rozloha vinohradů znojemské vinařské podoblasti je 3 800 ha, pod znojemskou podoblast spadá 93 obcí. Uplatňuje se v ní západní proudění a dešťový stín Českomoravské vysočiny spolu s občasnými vpády chladnějšího vzduchu. Tím se zpomalí vegetace ve prospěch zvýraznění aromatických látek v období zrání hroznů. Na jihu se vyskytuje šterkopískové terasy a návěje spraší [13].

Kamenité půdy v severní části regionu jsou vhodné pro pěstování Ryzlinku rýnského, Veltlínského zeleného a v okolí Dolních Kounic i pro modré odrůdy – především Frankovku. Znojemsko je hlavní oblastí bílých aromatických odrůd – Müller-Thurgau, Sauvignon, Pálava, daří se tu také Rulandskému bílému, Rulandskému šedému a Chardonnay. Další nejvíce pěstované odrůdy: Svatovavřínecké, Ryzlink vlašský, Tramín červený a Zweigeltrebe. Bílé odrůdy tu jsou na ploše 2365 ha [20].



Obrázek 7 Křížový sklep v Přímětích [25]

Město Znojmo bylo vždy významným vinařským střediskem a dokládá to spleť dlouhých chodeb vinných sklepů přímo pod městem [1]. Uprostřed dnešní příměstské části Přímětice nechali znojemští jezuité v letech 1740 až 1756 vystavět jeden z největších vinných sklepů na světě. Podobný sklep existuje ještě v Kapském městě v Jihoafrické republice. Jeho půdorys vytváří veliký latinský kříž. Délka hlavní chodby dosahuje 110 metrů, příčná chodba pak 56 metrů. V současné době je využíván společností Znovín Znojmo a.s., která zde uchovává v tradičních dubových a akátových sudech nejlepší vína zdejší oblasti.

Ke zrání vína se zde používají i moderní nerezové tanky. Kromě své velikosti sklep ohromí i vynikající akustikou. Stěny pokrývá vrstva ušlechtilé sklepní plísně *Rhacodium cellare*. Ta je zárukou stabilní vlhkosti vzduchu [25].

2.2.4 Velkopavlovická vinařská podoblast

Rozkládá se na vinicích původní velkopavlovické a brněnské podoblasti a jeho plocha je 4 750 ha, podoblast zahrnuje 93 obcí [13]. Největší vinařská obec ČR Velké Bílovice má 804 ha vinic a stará se o ně 1062 pěstitelů [1]. Podloží centrální části podoblasti je vesměs složeno z vápenitých jílu, slínů, pískovců a slepenců, což je vhodné pro pěstování modrých odrůd [13]. Půdy v okolí Velkých Pavlovic mají zvýšený obsah hořčíku. To se příznivě projevuje na tvorbě antokyanů – červených barviv určujících barvu vína, proto je velkopavlovická vinařská podoblast srdcem výroby moravských červených vín [1, 10].

Velmi známými jsou Habánské sklepy se sídlem ve Velkých Bílovicích, které byly založeny tzv. Habány roku 1614. Ti zakládali vinice, budovali sklepy a zavedli na tehdejší dobu pokrokové způsoby ošetřování vinic. Jako výborní stavitelé postavili mnoho vinných sklepů. V největším z nich dnes sídlí a vyrábí víno společnost stejného jména – Habánské sklepy. Výjimečnost vín z Habánských sklepů vytváří především unikátní půdní a klimatické podmínky vinařské obce s hlubokými úrodnými sprašovými půdami a mírně zvlněnou krajinou bohatou na dešťové srážky. Jedinečný charakter vín pak dotváří filozofie uplatňovaná při jejich výrobě [18].

V severní části velkopavlovické podoblasti se dobře daří bílým odrůdám [13]:

- *Veltlínské zelené*
- *Rulandské šedé*
- *Tramín červený*
- *Pálava*
- *Muškat moravský*
- *Müller-Thurgau*
- *Sauvignon*

Jihozápad a jih podoblasti je znám pěstováním:

- *Vetlínského zeleného*
- *Ryzlinku vlašského*
- *Modrý Portugal*
- *Svatovavřínecké*
- *Frankovka*
- *Neuburské*

3 TŘÍDĚNÍ RÉVOVÉHO VÍNA

Jednotlivé druhy vína jsou rozdělovány na několik skupin. Česká republika se při rozdělování vín tradičně přiklání k systému, který upřednostňuje odrůdu a vyzrállost hroznů, stanovenou měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Cukernatost hroznů se uvádí v „° NM“, což znamená stupeň normovaného moštoměru. Jeden stupeň NM představuje 1 kg přírodního cukru ve 100 l hroznového moštu [7].

Nový vinařský zákon z roku 2004 stanovuje následující jakostní třídy pro česká a moravská vína [1]:

<i>Kategorie vín</i>	<i>Minimální cukernatost hroznů</i>	<i>Přirozený obsah alkoholu</i>
<i>Stolní víno</i>	11 ° NM	6,5 % obj.
<i>Zemské víno</i>	14 ° NM	8,3 % obj.
<i>Jakostní víno</i>		
Odrůdové	15 ° NM	8,9 % obj.
Známkové	15 ° NM	8,9 % obj.
<i>Jakostní víno s přívlastkem</i>		
Kabinetní víno	19 ° NM	11,3 % obj.
Pozdní sběr	21 ° NM	12,5 % obj.
Výběr z hroznů	24 ° NM	14,3 % obj.
Výběr z bobulí	27 ° NM	16,1 % obj.
Výběr z cibéb	32 ° NM	19,0 % obj.
Ledové víno	27 ° NM	16,1 % obj.
Slámové víno	27 ° NM	16,1 % obj.
<i>Šumivé víno</i>		
Jakostní šumivé víno = sekt		
Jakostní šumivé víno stanovené oblasti		
Pěstitelský sekt		
Aromatické jakostní šumivé víno		
Aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti		
<i>Perlivé víno</i>		
<i>Likérové víno</i>		
<i>Víno originální certifikace</i>		

Tabulka 1 Rozdělení vín [1]

Na měření cukernatosti vylisovaného moštu pro jakostní vína s přívlastkem musí dohlížet příslušný inspektor České zemědělské a potravinářské inspekce. Vinař se podle naměřené hodnoty rozhodne, jakým způsobem bude dále s moštem zacházet a jakou kategorii jakosti může docílit. Před uvedením vína do oběhu musí ještě požádat o zařazení vína, to je povinné u vína jakostního, vína jakostní s přívlastkem, šumivá, perlivá a likérová vína, nikoli u vína stolního a zemského [1].

Jiným rozdělením je rozdělení vína podle obsahu cukru, a to na vína:

- *suché*: max. 4 g zbytkového cukru / litr
- *polosuché*: 4,1 - 12 g zbytkového cukru / litr
- *polosladké*: 12,1 - 45 g zbytkového cukru / litr
- *sladké*: min. obsah 45 g zbytkového cukru / litr

3.1 Stolní víno

Stolní víno se vyrábí z hroznů, které dosáhly nejméně 11 stupňů přírodní cukernatosti (hrozny s 10 stupni cukernatosti mohou být zpracovány na základě zvláštního povolení). Na etiketě nesmí být uváděn název odrůdy, vinařské oblasti ani ročník. Stolní víno může být vyráběno ze rmutu, moštu či vína získaného z odrůd moštových a odrůd registrovaných jako stolní - i z dovozu [13]. Je to nejnižší kategorie vín, u moštu může být zvyšována cukernatost přidávkem sacharózy. V zóně B (Morava) max. o 2,5 % obj. alkoholu, tj. 4,3 °NM, a v zóně A (Čechy) max. o 3,5 % obj. alkoholu, tj. 5,9 °NM [1].

Z odrůd, které používáme na výrobu stolního vína, volíme takové, aby byly vhodné do nejvyšších poloh, v nižších polohách je možno je pěstovat i na straně východní, západní nebo za jinak méně příznivých podmínek [17]. Jsou to vína lehká, nenáročná, méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování [15].

3.2 Zemské víno

Zemské víno je jistým mezistupněm mezi stolním a jakostním vínem. Vinařský zákon přesně definuje odrůdy, ze kterých je povoleno vyrábět toto víno [15]. Může být vyrobeno z hroznů révy vinné, které dosáhly alespoň 14 ° NM cukernatosti, a při sklizni nebyl překročen stanovený nejvyšší hektarový výnos [12].

Může mít na etiketě název odrůdy, jestliže bylo vyrobeno z 85 % hroznů uváděné odrůdy a tato odrůda je pro víno rozhodující. Rovněž může být uveden název nejvýše tří odrůd, pokud byl při výrobě jejich podíl nejméně 15 % [12]. Dále smí být na etiketě uveden ročník vína a zeměpisné označení, odkud hrozny pocházejí [1].

Zemská vína by měla odrážet charakter určitého vinařského území a dotvářet jeho folklor [1]. Mohou být vyráběna z odrůd pro jakostní vína a dále smí pocházet pouze z následujících původních odrůd, které vyjmenovává vyhláška k vinařskému zákonu [20]:

- ***Odrůdy moštové bílé***

Aligote, Bacchus, Bianca, Bílý Portugal, Bouvierův hrozen, Čabaňská perla, Červenošpičák, Chenin blanc, Kamenorůžák bílý, Merzling, Milia, Modrý Janek, Muškát žlutý, Noria, Orion, Sémillon, Scheurebe, Sieger, Sylvánské červené, Šedý Portugal, Tramín bílý, Veltlínské červenobílé

- ***Odrůdy moštové modré***

Blauburger, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Miltos, Dunaj, Jakubské, Malbec, Mlynářka, Nitra, Regent, Saperavi

3.3 Jakostní víno

Na výrobu jakostního vína mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15° NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky a být zatříděno Inspekcí, a to buď jako jakostní víno odrůdové nebo známkové [15]. Jakostní víno odrůdové smí být vyráběno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu, a to maximálně tří odrůd. Jakostní víno známkové pak smí být vyráběno ze směsi vinných hroznů, rmutu,

hroznového moštu, příp. vína nebo smísením jakostních vín. Vhodnou kombinací odrůd může vinař vytvořit velmi pěkné harmonické víno, které příjemně doplní každodenní stolování [1, 2].

Na etiketě jakostního vína je již název vinařské oblasti. Dále může obsahovat název vinařské podoblasti, obce či viniční tratě v případě, že hrozny pocházejí výlučně z uvedené lokality. Vína ze směsi odrůd, nazývaná „*cuvée*“, jsou tradičně vyráběna například ve Francii či Itálii a řadí se mezi špičková světová vína [20].

3.4 Jakostní víno s přívlastkem

Jakostní víno s přívlastkem smí být vyrobeno z hroznů, jejichž odrůda, původ, cukernatost a hmotnost byla ověřena SZPI a bylo zatříděno podle obsahu cukernatosti do některého druhu přívlastkového vína, a to jen z odrůd stanovených pro vinařskou oblast prováděcím předpisem [12]. U jakostních vín s přívlastkem se nesmí žádnými způsoby zvyšovat cukernatost a tím jejich obsah alkoholu. Nesmí být konzervována chemickými látkami, pouze oxidem siřičitým [1].

Podle naměřené cukernatosti jsou vína zatřídována do kategorií, a to kabinetní víno (neboli kabinet), pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové a slámové víno. Hrozny každé z odrůd se vyznačují odlišnými charakteristikami. Optimální stadium zralosti bobulí je tedy pro ně různé, a tím i termín sklizně, což ovlivňuje výslednou kategorii přívlastku [1, 12].

Na etiketě jakostního vína s přívlastkem může kromě údajů stanovených předpisy Evropského společenství obsahovat název vinařské oblasti, podoblasti, tratě, evidenční číslo jakosti, název odrůdy jestliže bylo jakostní víno s přívlastkem vyrobeno z 85 % z vinných hroznů této odrůdy, název nejvýše 3 odrůd, pokud bylo vyrobeno výlučně z těchto odrůd, a podíl každé odrůdy je nejméně 15 % [2, 14].

3.4.1 Kabinetní víno

Jakostním vínům s přívlastkem kabinetní víno svědčí delší zrání na lahvi. Tím se docílí lepšího ucelení poměru mezi extraktivními látkami a kyselinami [1]. Víno může být

vyrobena z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí.

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 ° cukernatosti a u nichž nebylo přikročeno ke zvyšování obsahu alkoholu cukřením. Cukernatost a hmotnost sklizených hroznů ověřuje SZPI. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína [15].

3.4.2 Pozdní sběr

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21 ° NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína [15]. Vzhledem k poměru jednotlivých látek ve víně jsou všeobecně považována za nejlepší suchá vína s přívlastkem pozdní sběr. Mají-li vyvážený obsah cukru i kyselin a jsou-li dostatečně extraktivní, pak v pozdním sběru nejvíce vynikne jejich odrůdový charakter jak ve vůni, tak v chuti [1].

3.4.3 Výběr z hroznů

Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 ° NM [2]. Jsou to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína [15]. Jsou získávány z nejlepších částí hroznů sklizených v pozdějších termínech, a proto dosahují vyšší cukernatosti [20].



Obrázek 8 Výběr z hroznů [22]

3.4.4 Výběr z bobulí

Název přívlastkového vína vyrobeného z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 ° NM cukernatost moštu byla ověřena SZPI. Bývají to extraktivní, polosladká či sladká vína [12].

3.4.5 Výběr z cibéb

Jsou to přívlastkové vína vyrobené z hroznů, které vyžrály na vinici na min. 32 ° NM a jejichž cukernatost byla ověřena SZPI [15]. Taková vína se získávají z přežrálých seschlých bobulí. Někdy se na etiketě můžeme setkat také s označením botrytický výběr. Tak se označuje víno v případě, že větší část sklizně hroznů je napadena botrytidou nebo jsou sbírány napadené hrozny, příp. bobule [1]. Takto vyžralé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnilly na hrozinky – cibéby. Bývá to víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé [15].

3.4.6 Ledové víno

Stejně jako ostatní vína s přívlastkem je lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Získaný mošt musí vykazovat alespoň 27° NM cukernatosti [15]. Hrozny pro výrobu ledového vína jsou sklizeny při teplotách -7 °C a méně. V průběhu sklizně i zpracování zůstávají bobule zmrzlé. To je také důvodem, proč ke sklizni často dochází v časných ranních hodinách a hrozny se musí co nejdříve lisovat. Z bobulí je vytlačena koncentrovaná šťáva, zatímco voda zůstává zmrzlá v krystalcích ledu. Získaný mošt je velmi hustý a sladký. Výsledkem je vynikající aromatické sladké víno, které se plní do malých lahví, Cena těchto vín odpovídá obvykle vysoké kvalitě ledových vín, technologické náročnosti výroby a nízké výlisnosti (pouze kolem 20 %) při zpracování zmrzlých hroznů [1, 12].

3.4.7 Slámové víno

Toto víno se smí vyrábět jen z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň tří měsíců [1]. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 ° NM [15].

Takové hrozny se zpracovávají nejpozději z celé sklizně, často až v březnu následujícího roku. Vyrobené víno má sytě žlutou barvu, výrazný buket a velký podíl zbytkového cukru. Výlisnost sušených bobulí, podobajících se rozinkám, je velmi nízká. Víno se proto pije velmi výjimečně a rovněž se plní do malých lahví, bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a drahá [1, 12].



Obrázek 9 Hrozny odležené na slámě [21]

3.5 Šumivé víno

Šumivé víno se vyrábí ze stolního vína, které dosáhlo 8,5 % objemových alkoholu prvotním i druhotným kvašením a musí mít 0,3 MPa přetlaku při 20 °C [20].

Jakostní šumivé víno neboli sekt smí být vyráběno ze suroviny domácí nebo dovezené. Celková výrobní doba při kvašení v tancích musí být 60 dní a při kvašení na lahvi 9 měsíců. Obsah alkoholu musí dosáhnout celkem 10 % objemových a přetlak musí být 0,35 MPa [1].

Šumivé víno lze vyrábět v jakostních druzích [12]:

1. jakostní šumivé víno, také s názvem „sekt“
2. jakostní šumivé víno stanovené oblasti (s.o.),
3. pěstitelský sekt,
4. aromatické šumivé víno stanovené oblasti.

Jako jakostní šumivé víno s.o. lze označit sekt, jestliže k výrobě byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti a v ní také zpracovány. Při sklizni nebyl překročen nejvyšší stanovený hektarový výnos hroznů. Víno bylo zaříděno SZPI do této skupiny. Rovněž pěstitelský sekt podléhá zařídění SZPI a musí splňovat požadavky na jakost. Aromatické jakostní šumivé víno s.o. je takové, při jehož výrobě bylo užito pro prvotní kvašení kupáže odrůd uvedených v předpisech ES. U pěstitelského sektu může být na etiketě název vinařské obce nebo viniční tratě, jestliže hrozny použité k výrobě kupáže pocházejí nejméně z 85 % z těchto míst [12].

Šumivé vína lze podle obsahu cukru dělit na:

- *brut nature*, přírodně tvrdé - obsah cukru je pod 3 g v litru; tyto údaje lze užít pouze na výrobky, kterým po vytvoření šumivého vína nebyl dodán žádný cukr
- *extra brut*, zvláště tvrdé - obsah cukru je mezi 0 g až 6 g v litru
- *brut*, tvrdé - obsah cukru je nižší než 15 g v litru
- *extra dry*, zvláště suché - obsah cukru je mezi 12 g a 20 g v litru
- *sec*, suché - obsah cukru je mezi 17 g a 35 g v litru
- *demi-sec*, polosuché - obsah cukru je mezi 33 g a 50 g v litru
- *doux*, sladké - obsah cukru je větší než 50 g v litru

3.6 Perlivé víno

Vína perlivá neboli jakostní perlivá vína se vyznačují odlišnou výrobní technologií a nesmějí se označovat jako šumivá nebo sekty. Jsou získávána z domácích stolních nebo jakostních vín a k jejich výrobě se používá sycení oxidem uhličitým. Jejich výroba probíhá ve stejné vinařské oblasti, ve které byly hrozny sklizeny. Vína musí obsahovat nejméně 9 % objemových alkoholu a z toho nejméně 7 % objemových skutečného obsahu alkoholu. Přetlak v lahvi při teplotě 20 °C musí dosahovat 0,1-0,25 MPa [1, 20].

3.7 Likérové víno

Jakostní likérové víno musí obsahovat 15-22 % objemových skutečného obsahu alkoholu a nejméně 17,5 % objemových celkového obsahu alkoholu. Likérová vína smějí být vyráběna z moštu, jakostních vín či vinného destilátu, a to ve vinařské oblasti původu hroznů [1]. Smí být vyráběno z hroznového moštu, vína nebo ze směsí hroznového moštu a vína s tím, že u jakostního likérového vína vinařské oblasti musí užití víno a mošt pocházet jen z určité vinařské oblasti a registrovaných odrůd. Víno musí být SZPI zaříděno jako likérové a splňovat předepsané požadavky [12].

3.8 Víno originální certifikace

Víno originální certifikace je novou kategorií vín podle vinařského zákona 321/2004 Sb. Musí odpovídat minimálně požadavkům na jakostní víno, ale nepodléhá státnímu zařídování, jako jiné jakostní vína. Naopak zařídování těchto vín provádí sdružení vinařů, kterým musí být vinař, který toto víno vyrábí, členem. Právo udělovat označení VOC uděluje příslušnému sdružení vinařů Ministerstvo zemědělství za přísných podmínek [15]. Víno originální certifikace se vyrábí pouze z několika odrůd typických pro danou oblast [15].

Smějí je produkovat členové sdružení vinařů, jehož fungování je povoleno Ministerstvem zemědělství ČR. Víno smějí takto označit na základě povolení uděleného rovněž ministerstvem. Členy sdružení mohou být pěstitelé, kteří mají vinice v dané lokalitě a jsou zároveň výrobci, anebo výrobci nakupující z místních poloh hrozny. Víno originální certifikace se vyrábí na menším území, než je vinařská oblast. Vinaři průběžně svá vína společně hodnotí a před uvedením do oběhu je sami zařídují. Zařídění jednotlivých vín pak oznamují příslušným kontrolním orgánům. Na etiketě je víno označeno celým názvem, případně zkratkou V.O.C. nebo VOC [1].

4 VYBRANÉ ZAHRANIČÍ OBLASTI

Odrůdy vinné révy je po celém světě nespočetné množství. Réva vinná a zejména její původní volně rostoucí poddruh *réva vinná lesní* (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) se během posledních tisíce let samovolně zkřížila a dala vznik mnoha odrůdám. V dnešní době převládá šlechtění révy vinné, z kterého vznikají chutnější, plnější vína na celém světě. Každé místo na světě má svoje specifické vlastnosti dané jak složením půdy, klimatickými podmínkami, tak vlastním přístupem vinařů pro používanou technologii zpracování vín.

Mezi nejvýznamnější oblasti patří Francie a její světoznámá oblast Bordeaux, Champagne, Burgunsko a Beaujolais. Další světový producent je Itálie, Španělsko, Portugalsko, USA, Kanada, jižní Amerika jako Chile, Argentina a Brazílie. Zlaté časy nastaly i jižní Africe, kdy po století politických bojů se vinařský průmysl v Jihoafrické republice rychle rozvíjí.

V neposlední řadě patří k vzrůstající oblíbenosti i vína australská. Austrálie vyrábí nejotevřenější Chardonay na světě, s největším vlivem dubu, vína, pro něž není problém dosáhnout 14 % alkoholu. Druhou oblíbenou odrůdou v této zemi je Cabernet a Shiraz a kupáže z nich [8].

4.1 Bordeaux

Bordeaux je přístavní město na jihozápadě Francie. Je hlavní město departmentu Gironde a regionu Aktivitánie, leží na řece Garonne. Tato oblast je jednou z nejznámějších ve výrobě kvalitních klaretů a sladkých bílých vín, a okupuje tak pozici na vrcholku žebříčku světové výroby vín. Jsou to nejslavnější vína, která často přežijí člověka, který je vyrobil [8, 19]. Rozloha vinic v Bordeaux je na ploše 100 000 ha.

Červená vína z této oblasti, neboli klarety, jak je dlouhou dobu nazývají Britové, většinou vyžadují určitý stupeň stárnutí v lahvích. Jistou jakost poskytuje vínu ročník, kdy bylo víno vyrobeno. Např. vína z roku 1990 jsou vynikající, špičkově zralá vína, plná bohatství a mimořádného potenciálu ke stárnutí. Je to dané podmínkami daného roku, kdy révu vinnou nepoškodil ani mráz ani vydatné deště. Za to všechny tři roky potom, tedy ročníky 1991, 1992, 1993 byly pro pěstování révy vinné velmi nepříznivé. Mráz zničil tolik oček, že na některých vinicích neměly úrodu, a následovalo velmi vlhké léto, což způsobilo nedostatečnou barvu vína [8, 19].

I suchá bílá vína a sladká bílá vína z této oblasti jsou velmi kvalitní, mají vznešenou pověst založenou na botrytidě, chorobě způsobenou houbou. Vzhledem k blízkosti Atlantického oceánu nastávají v Bordeaux začátkem podzimu stále vlhčí, mlhavější rána, které jsou ideální pro povzbuzení botrytidy. V mnoha případech se vlastník rozhodne pouze pro ruční třídění, kdy se sklídí pouze ty bobule, které jsou dokonale scvrklé. Ostatní se nechají na vinici do té doby, dokud netrouchnivý taky [8].

Vína z této oblasti jsou tedy velmi výjimečné a jejich hodnota se na trhu pochybuje hodně vysoko. Na jakékoli významnější aukci ročníkových vín tak kralují jak samotné láhve, tak i bedny s víny z Bordeaux.

4.2 Champagne

Samotné jméno vyvolává představu něčeho slavnostního a kvalitního. Champagne je nejsevernější z francouzských vinařských oblastí, která je zdrojem prvotřídních šumivých vín. Hrozny v těchto klimatických, chladných podmínkách nemohou dozrát natolik, aby z nich bylo možné vyrábět červené nebo bílé víno. V 17. století se mnich dom Pérignon snažil potlačit šumivost vína, protože v té době měla vína z této oblasti tendenci samovolně explodovat. Ovšem to dalo za vznik opačnému jevu, a vína s bublinkami se staly velmi oblíbené [8, 19].

V krajině se nachází spousta vinařů, kteří produkují toto šumivé víno, za zmínku jistě stojí Ruinart, nejstarší šampaňský dům založený knězem zvaným dom Ruinart, dále firma Gosset, jedna z nejstarších vinařských společností na světě, nebo také Moët & Chandon, šampaňské o kterém slyšel snad každý. Většina z vyrobených šumivých vín stojí za to uložit alespoň na několik let do sklepa [8, 19].

4.3 Australská vína

Réva vinná se do Austrálie dostala na konci 18. století, kdy ji přivezli noví osadníci z Británie a Francie. Ve všech koloniích se vinařský průmysl rozvinul okamžitě, s výjimkou severního teritoria, kde je příliš horké podnebí pro pěstování [17].

Celosvětově získalo australské víno úžasnou popularitu kolem roku 1980, kdy překvapil nesmírně intenzivním Chardonnay a Cabernet, exotickým kořením a ovocem Shiraz, aromatický Sauvignon Blanc. Špičková vinařství připravila vína s dokonalou harmonií

mezi odrůdovým charakterem, jemnými tříslovinami, vyzrálostí hroznů a přirozenou svěžestí. O celou slávu se zasloužil Max Schubert, kterého vyslala firma Penfolds na roční zkušenou do prestižních francouzských vinařství v Bordeaux, odkud se vrátil s myšlenkou, že co dovedou Francouzi, dokáže také. A tak se taky stalo a australské víno se stalo vyhledávaným zbožím nejen mezi odborníky a znalci [8, 17].

ZÁVĚR

Cílem mé bakalářské práce bylo popsat vinařské oblasti a podoblasti České republiky.

Každý druh vína z různé oblasti je jiný. Je to dáno především, klimatickými podmínkami, jako teplota či vodní srážky, danou odrůdou révy vinné, nadmořskou výškou, ve které se oblast nachází a v neposlední řadě složením půdy. Mezi kvalitní půdy se řadí hlinité, které jsou schopny zadržet potřebné množství vody, nebo i půdy kamenité s čedičovým podložím, které jsou velmi vhodné pro červené odrůdy révy vinné. V našich oblastech je nejvhodnější pěstovat révu vinnou v nízké nadmořské výšce, ovšem nesmějí to být mrazové kotliny, kde by docházelo k poškození úrody.

Mezi nejvíce pěstované odrůdy v ČR patří odrůdy bílého vína, tvoří až dvě třetiny produkce, následují vína červená a malou skupinku tvoří i vína šumivá. Bílé víno se jako i červené víno pěstuje ve všech oblastech ČR, za oblast s vynikajícími podmínkami pro pěstování červených vín se na Moravě považuje velkopavlovická podoblast, kde je vysoké množství hořčíku obsaženého v půdě, který je vhodný pro tyto odrůdy.

Dále jsem se v práci zabývala popisem jednotlivých tříd vín, které je dané Ministerstvem Zemědělství. Chut každého člověka je jiná, a proto každému vyhovuje jiná skupina. Ne všichni si mohou dovolit vína kvalitní, proto jim postačí vína stolní. Ovšem každý labužník si musí přijít na své a vychutnat „to své“ přívlastkové víno. Pro příležitost oslavy se budou vždy hodit šumivá vína, u těch nejnáročnějších samotná vína s francouzské oblasti Champagne.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] KRAUS, V. a kol. *Encyklopedie českého a moravského vína 1. díl*. Praha: Mystica, 2007, 306 s. ISBN 80-86-67-00-0.
- [2] Zákon č.321/2004Sb : *Zákon o vinohradnictví a vinařství*. Praha, 2004.
- [3] STEVENSON, T. *Světová encyklopedie vín. 2. vyd.* Praha: Balios , 2000. ISBN 80-242-0222-0.
- [4] HAUFT, J. *Nový breviř o víně*. Praha: Svěpomoc, 1988, 336 s. ISBN 38- 007-87.
- [5] KRAUS, V., PUBAL, V. a kol. *Vinohradnictví*. Brno: Blok, 1973, 300 s. ISBN 47-028-73.
- [6] KOHOUT, F. *O víně*. Praha: Merkur, 1986, 267 s. ISBN 51-573-86.
- [7] KRAUS, V., HUBÁČEK, V., ACKERMANN, P. *Rukověť vinaře*, Praha: Nakladatelství Brázda, 2000, 262 s. ISBN 80-209-0286-4.
- [8] WALTON, S. *Ilustrovaná encyklopedie Víno*, Praha: Nakladatelství Svojtka&Co., 2002. ISBN 80-7237-510-5.
- [9] CALLEC, Ch. *Encyklopedie vína*, Praha: Rebo Productions, s.r.o., 2000, ISBN 80-7234-068-9.
- [10] CALLEC, Ch. *Velká encyklopedie vína*, Praha: Rebo Productions, s.r.o., 2002, ISBN 80-7234-245-2.
- [11] *Vinařský a vinohradnický server* [online]. 5. 8. 2006 [cit. 2010-03-24]. Dostupné z WWW: <<http://www.czechwines.cz>>.
- [12] *Průvodce vínem* [online]. 2010 [cit. 2010-04-02]. Dostupné z WWW: <<http://www.trhvin.cz/pruvodce-vinem>>.
- [13] *Vinařský portál* [online]. 2004-2010 [cit. 2010-03-24]. Dostupné z WWW: <<http://www.moraviavitis.cz>>.
- [14] *Vino* [online]. 2009 [cit. 2010-04-28]. Dostupné z WWW: <<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1006609&docType=ART&nid=11427>>.

- [15] *Encyklopedie vína* [online]. 2009 [cit. 2010-03-16]. Dostupné z WWW: <<http://www.ovine.cz/web/structure/20.html>>.
- [16] DOHNAL, T., KRAUS, V., PÁTEK, J., *Moderní vinař*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1975, 476 s, ISBN 07-074-75.
- [17] REIMANN, Z., *Cesty za vínem: Australská a novozélandská vína*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2004, 148 s, ISBN 80-247-0759-4.
- [18] *Habánsko sklepy – vína s chutí čtyř století* [online]. 2010 [cit. 2010-05-14]. Dostupné z WWW: <<http://www.habanskesklepy.cz/cs-CZ/o-nas.html>>.
- [19] JOSEPH, R., *Francouzská vína*. Praha: IKAR, 2000, ISBN 80-7202-723-9.
- [20] *Naše vinařské oblasti* [online]. [cit. 2010-03-22]. Dostupné z WWW: <<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/nase-vinarske-oblasti>>.
- [21] *Obrázek slámové víno* [online]. [cit. 2010-05-14]. 1. Dostupné z WWW: <<http://www.cicha.cz/obrazek/2/slamove-vino-bile/>>.
- [22] *Vinařství Maňák* [online]. [cit. 2010-05-14]. 1. Dostupné z WWW: <<http://www.vinarstvi-manak.cz/fotogalerie3.php>>.
- [23] *Mapa litoměřické podoblasti* [online]. [cit. 2010-05-14]. Dostupné z WWW: <http://www.wineofczechrepublic.cz/ww_images/litomerice_oblast_big_x.jpg>.
- [24] *Obrázek Bzenecká Lipka* [online]. [cit. 2010-05-14]. Dostupné z WWW: <http://www.chateaubzenec.cz/htdocs/uploads//Bzenecka_Lipka.jpg>.
- [25] *Obrázek Křížový sklep v Příměticích* [online]. [cit. 2010-05-14]. Dostupné z WWW: <http://www.znojnocity.cz/vismo/dokumenty2.asp?id_org=19341&id=2957&p1=4894>.
- [26] *Mapa mělnické podoblasti* [online]. [cit. 2010-05-24]. Dostupné z WWW: <http://www.wineofczechrepublic.cz/ww_images/melnik_oblast_big_x.jpg>.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

%	procent
% obj.	procenta objemové
°C	stupeň Celsia
ha	hektar
kg	kilogram
l	litr
max.	maximálně
min.	minimálně
mm	milimetr
MPa	megapascal
popř.	popřípadě
Sb.	sbírky
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
tj.	to jest
tzv.	tak zvaný
UNESCO	Organizace OSN pro výchovu, vědu a kulturu
USA	Spojené státy americké

SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>Obázek 1. Svatý Václav ošetřující vinice [1]</i>	<i>12</i>
<i>Obrázek 2 Vinařské oblasti a podoblasti České republiky [13]</i>	<i>15</i>
<i>Obrázek 3 Litoměřická vinařská oblast [23]</i>	<i>17</i>
<i>Obrázek 4 Mělnická vinařská oblast [26]</i>	<i>18</i>
<i>Obrázek 5 Mapa vinařských podoblastí pro oblast Morava [13]</i>	<i>21</i>
<i>Obrázek 6 Bzenecká Lipka [24]</i>	<i>23</i>
<i>Obrázek 7 Křížový sklep v Příměticích [25]</i>	<i>24</i>
<i>Obrázek 8 Výběr z hroznů [22]</i>	<i>31</i>
<i>Obrázek 9 Hrozny odležené na slámě [21]</i>	<i>33</i>

SEZNAM TABULEK

<i>Tabulka 1 Rozdělení vín [1]</i>	<i>27</i>
--	-----------