

Mendelova univerzita v Brně

Zahradnická fakulta v Lednici

VINAŘSKÁ OBEC BAVORY

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce

Ing. Michal Kumšta

Vypracovala

Petra Horčíčková

Leden 2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatelka: **Petra Horčíčková**
Studijní program: Zahradnické inženýrství
Obor: Vinohradnictví a vinařství
Název tématu: **Vinařská obec Bavyry**
Rozsah práce: 40 stran textu, tabulek, grafů a schémat

Zásady pro vypracování:

1. Prostudujte literaturu týkající se vlivu půdních a klimatických podmínek na révu vinnou.
2. Popište historii zadané vinařské obce, viniční tratě v jejím katastru z hlediska klimatických, geologických a půdních podmínek, odrůdové skladby a způsobu vedení révy. Uveďte významné pěstitele révy a výrobce vína.
3. U charakteristických vín z popisované obce proveďte senzorkou a základní chemickou analýzu. Získané výsledky zhodnoťte.

Seznam odborné literatury:

1. PAVLOUŠEK, P. *Encyklopedie révy vinné*. 1. vyd. Brno: Computer Press, 2007. 316 s. ISBN 978-80-251-1704-0.
2. JACKSON, R S. *Wine science : principles and applications*. 3. vyd. Burlington: Elsevier Acad. Press, 2008. 747 s. ISBN 978-0-12-373646-8.
3. KOZÁK, J. a kol. *Atlas půd České republiky*. 2. vyd. Praha: ČZU Praha, 2009. 149 s. ISBN 978-80-213-2008-6.
4. <http://geoportal.gov.cz/web/guest/home>

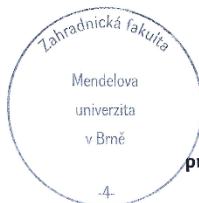
Datum zadání bakalářské práce: listopad 2015


Termín odevzdání bakalářské práce: květen 2017

L. S.


Petra Horčíčková
Autorka práce


doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.
Vedoucí ústavu




Ing. Michal Kumšta
Vedoucí práce


prof. Ing. Robert Pokluda, Ph.D.
Děkan ZF MENDELU

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci: „Vinařská obec Bavyry“ vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědoma, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 Autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity o tom, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Brně dne:

.....

podpis

Poděkování

Velice děkuji panu Ing. Michalu Kumštovi za odborné vedení, ochotu a trpělivost, kterou mi v průběhu zpracování bakalářské práce věnoval.

Dále bych ráda poděkovala panu Ing. Petru Žluvovi za odbornou pomoc, čas a v neposlední řadě za chemický rozbor uvedených vzorků vín.

OBSAH

1	ÚVOD	6
2	CÍL PRÁCE	7
3	VINAŘSKÁ OBEC BAVORY	8
3.1	SOUČASNOST	8
3.2	VINAŘSKÁ LEGISLATIVA	14
3.3	HISTORIE A SOUČASNOST OBCE BAVORY	16
3.4	VINIČNÍ TRATĚ V KATASTRU OBCE BAVORY	19
3.5	TERROIR	21
3.5.1	<i>Klimatické podmínky</i>	23
3.5.2	<i>Geologické a půdní podmínky</i>	25
3.6	PĚSTOVANÉ ODRŮDY	27
3.6.1	<i>Chardonnay</i>	28
3.6.2	<i>Pálava</i>	29
3.6.3	<i>Rulandské bílé</i>	30
3.6.4	<i>Rulandské šedé</i>	31
3.6.5	<i>Ryzlink rýnský</i>	31
3.6.6	<i>Ryzlink vlašský</i>	32
3.6.7	<i>Sylvánské zelené</i>	33
3.6.8	<i>Tramín červený</i>	33
3.6.9	<i>Rulandské modré</i>	34
3.6.10	<i>Zweigeltrebe</i>	35
3.7	ZPŮSOB VEDENÍ RÉVY VINNÉ.....	35
3.7.1	<i>Nízké vedení</i>	36
3.7.2	<i>Střední vedení</i>	36
3.7.3	<i>Vysoké vedení</i>	38
3.8	VÝZNAMNÍ PĚSTITELÉ RÉVY VINNÉ A VÝROBCI VÍNA V OBCI BAVORY.....	40
4	ANALÝZA CHEMICKÁ A SENZORICKÁ	45
4.1	CHEMICKÁ A SENZORICKÁ ANALÝZA RYZLINK RÝNSKÝ	45
4.2	CHEMICKÁ A SENZORICKÁ ANALÝZA TRAMÍN ČERVENÝ	47
5	ZÁVĚR	49
6	ABSTRAKT	50
7	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	51
8	INTERNETOVÉ ZDROJE	53
9	SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK	57

1 ÚVOD

Kraj v okolí Pálavy je nesmírně malebný. Nachází se zde řada měst a vesnic, které by si zasloužily naši pozornost. Nicméně mě nejvíce uchvátila obec Bavory, kterou navštěvuji již od svého dětství, a která se mi v posledních letech měnila téměř před očima. Vyrostla zde řada nových sklepů a staré dostaly nový kabát.

Pálava sama a její okolí nabízí nejenom výborná vína, ale také krásné přírodní úkazy a historické památky. Stává se jedním z nejnavštěvovanějších míst České republiky.

Přestože historie obce sahá opravdu do nepaměti, většina místních obyvatel se sem přistěhovala až po roce 1945, kdy nahradili dosavadní německé obyvatelstvo.

Vzhledem k velmi dobrým podmínkám: klimatickým, geologickým atd. se zde daří pěstovat révu vinnou a následně vyrábět výjimečná vína. Nachází se zde několik středních a malých vinařství, a v neposlední řadě také tzv. malovinaři. Tito malovinaři hospodaří pouze na pár arech vinohradu, jedná se většinou o rodinná vinařství, která mají vinohrady a výrobu vína pouze pro své potěšení a pro svoji spotřebu.

Rozvoj vinařství postupuje velmi rychlým tempem, stejně jako technologie a informovanost vinařů. Vychází řada knížek, časopisů a také se stále více k získávání informací využívá internet. Např. Monitorovací zprávy pro Jižní Moravu, které se snaží předpovídat počasí (teplotu a srážky), upozorňují v návaznosti na počasí na možnost výskytu chorob a škůdců a doporučují ochranu – přípravky. Technologie se především z finančních důvodů u malovinařů mění pouze zřídka, což můžeme sledovat především při prohlídce sklepů, kde se snoubí historické předměty s moderní technologií. Pokud už dojde k výměně stroje, např. lisu, zůstává ve vinařství a občas slouží i k posezení a ke vzpomínce na staré časy.

Vinařství a vinohradnictví i přes svůj rozmach a informovanost stále skrývá plno tajemství. Láska, kterou věnujeme vinohradu se odrazí na hroznech. A výjimečná vína lze vyrobit pouze z kvalitní suroviny (hroznů).

2 CÍL PRÁCE

Předloženou bakalářskou prací bych chtěla shrnout hlavní charakteristické prvky vinařské obce Bavory. Zaměřím se především na klimatické a půdní podmínky. Dále na odrůdovou skladbu a vedení révy vinné. Zmíním významné pěstitele a výrobce vína v obci a regionu.

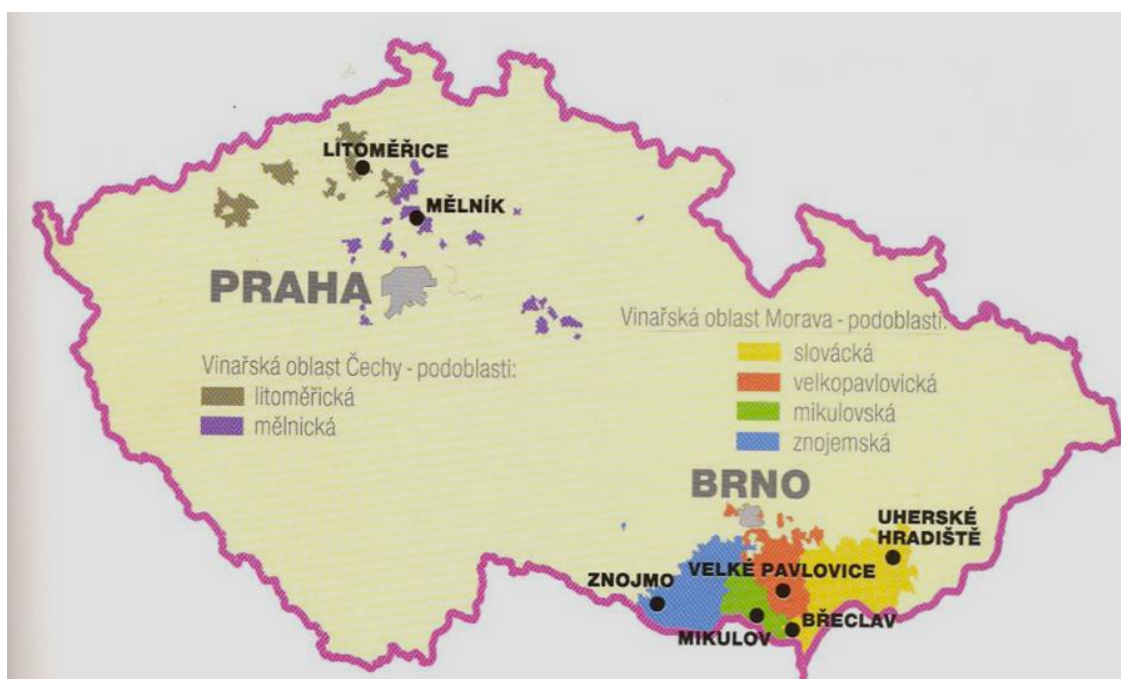
V závěru své práce provedu senzoričnou a chemickou analýzu u vybraných vín a vyhodnotím získané výsledky.

3 VINAŘSKÁ OBEC BAVORY

3.1 Současnost

Réva vinná je celosvětově velmi významnou plodinou s dynamickým vývojem. Plocha vinic se stále mění, největší podíl se nachází v Evropě cca 58%. Česká republika patří mezi malé severně položené vinařské oblasti s tzv. chladným podnebím. Toto podnebí má své výhody i nevýhody, ale i přesto můžeme říci, že máme kvalitní podmínky pro pěstování révy vinné.

Vinice v České republice mají rozlohu cca 19 tis. ha a lze je rozdělit do dvou oblastí: Čechy s cca 1 tis. ha vinic a Morava s cca 18 tis. ha vinic.



Obr. 1 Vinařské oblasti České republiky

Vinice lze také rozdělit podle produkce: cca 5,5 tis. ha konvenční, 12,5 tis. ha integrovaná a cca 1 tis. ha tvoří ekologická produkce.

Dále bych ještě zmínila, že bílé odrůdy tvoří v ČR 66%, modré 33% a 1% představují stolní hrozny a podnože (toto procento se stále zmenšuje). V roce 2015 patřily mezi odrůdové trendy Pálava, Rulandské šedé a Hibernal, ale každoročně se oblíbenost odrůd mění. Nejpěstovanější a nejvysazovanější bílou odrůdou je Veltlínské zelené cca 1,7 tis. ha (9,7%), nejpěstovanější modrou odrůdou je Svatovavřínecké 1,4 tis. ha (7,8%).

Česká republika vyprodukuje ročně cca 600 tis. hl vína (bílé 63%, červené 28% a růžové 9%). Přestože Česká republika vyprodukuje 600 tis. hl vína ročně, dováží cca 700 tisíc hl vína ze zahraničí, převážně z Itálie a Slovenska. (Pavloušek,2011; Pavloušek, Burešová, 2015; Majdloch,2017)

O vinařské oblasti Čechy se zmíním pouze okrajově z důvodu ucelenosti pohledu na Českou republiku: rozdělujeme ji na dvě podoblasti mělnickou a litoměřickou. Vinařská oblast Čechy je nejsevernější oblastí evropského vinohradnictví. Z důvodu chladnějšího počasí jakost vín kolísá, přesto se zde objevují vynikající archivní kousky.

Mělnická podoblast je nepatrně větší a zahrnuje drobné vinice kolem Slaného, Berouna, Čáslavi, Benátek nad Jizerou, Kutné hory, Kralup nad Vltavou a také Prahy (podloží vápencové místy překryté hlinitopísčitymi náplavami, půdy lehké). Podoblast mělnickou tvoří 42 vinařských obcí a 82 viničních tratí. Nejpěstovanější odrůdou je Ryzlink rýnský, následují Müller Thurgau a Rulandské modré, menší, přesto nezanedbatelný poměr zaujímá Rulandské šedé a Modrý Portugal.

Litoměřická podoblast se rozkládá na území Litoměřic, Ústí nad Labem, Loun, Mostu, Roudnice nad Labem a Kadaně. Vzhledem k malým rozměrům rozlohy podoblasti se většina vinic nachází na jižních svazích Českého středohoří (podloží čedič, ojediněle vápencové). V litoměřické podoblasti nalezneme 30 vinařských obcí a 70 viničních tratí. Nejpěstovanější odrůdou je Müller Thurgau (83 ha), v třetinových poměrech Svatovavřínecké, Ryzlink rýnský, Rulandské modré a Rulandské šedé. (Pavloušek, Burešová 2015; Kolektiv autorů - Vína z Moravy, Čechy, 2016)

Vinařská oblast Morava se rozkládá v Jihomoravském kraji, a jak již bylo výše zmíněno má rozlohu 18 tis. ha, což se rovná 96 % vinic v České republice, zahrnuje přes 300 vinařských obcí, přes tisíc vinařských tratí s více jak 19 tis. pěstiteli. Počasí je většinou vnitrozemské s občasným vlivem atlantického vlhkého vzduchu. Díky své poloze dozrává víno na Moravě pozvolněji, což dává hroznům specifickou chuť a aroma, převážně se jedná o bílá vína. Modrým odrůdám se v našich podmínkách moc nedaří. Rok od roku dochází ovšem ke zlepšení, a to díky teplejšímu počasí a kvalitnější zpracovatelské technologii. Různorodost moravských vín je také dána množstvím odrůd, terroir, půdními faktory a zkušenostmi vinohradníka a vinaře. Vinařskou oblast Morava

tvoří 312 vinařských obcí a 1126 viničních tratí. (Pavloušek, Burešová, 2015; Kolektiv autorů - Vína z Moravy, 2016)

Vinařskou oblast Morava rozdělujeme na čtyři podoblasti: mikulovskou, slováckou, velkopavlovickou a znojemskou.

Níže si probereme každou vinařskou oblast samostatně:

Vinařská podoblast znojemská – výměra 3129 ha, 90 vinařských obcí, 215 vinařských tratí a přes tisíc pěstitelů. Jedna z obcí – Kojetice na Moravě – spadá do okresu Třebíč v kraji Vysočina. Při pohledu na mapu se jedná o západní podoblast, pro kterou jsou typická bílá vína – svěží, aromatická a kořenitá. V této podoblasti se také nachází společnost Znovín Znojmo a.s. se 450 ha vinic a právem společnosti připadá titul: Největší vlastník vinic v České republice. Hlavním představitelem je Veltlínské zelené, v závěsu se ovšem drží Müller Thurgau, Sauvignon, Ryzlink rýnský, Pálava a burgunské odrůdy (Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré). Menší podíl představují modré odrůdy: Svatovařinecké a Frankovka (především v okolí Dolních Kounic). V této oblasti se nachází v severnější části kamenité půdy a v okolí Znojma štěrkové podloží místy překryté spraší, jílové podloží a kolem jižních hranic najdeme převážně půdy sprašové nebo štěrkopískové. V této podoblasti se nachází různé půdní typy, a tím pádem jsou zde velké rozdíly i u stejných odrůd. Ještě bych se u této podoblasti zmínila o vinici Šobes. Jedná se o nejstarší vinici v České republice. Tato vinice také patří mezi deset nejkvalitnějších poloh pro pěstování révy vinné. Vinice se nachází na svahu, který obtéká řeka Dyje. Viniční trať Šobes (Stará hora) patří pod vinařskou obec Podmolí.

Dále bych se ještě v této podoblasti zmínila o VOC¹ Znojmo. Jedná se o první v Česku založený (2009) apelační systém VOC. VOC Znojmo založili pan Jiří Hort a Jaroslav Chaloupecký, nyní sem patří cca 17 členů. Typickými odrůdami jsou Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. (Pavloušek, Burešová, 2015; Kolektiv autorů - Vína z Moravy, podoblast znojemská, 2016, Kolektiv zakladatelů, 2017)

¹ VOC ((V.O.C., Víno originální certifikace): vína typická pro určitý region, pěstované za určitých pravidel, o přidělení známky rozhodují členové sdružení).



Obr. 2 Znak VOC Znojmo

Vinařská podoblast slovácká – největší - výměra 43 18 ha, 117 vinařských obcí, 408 vinařských tratí a přes osm tisíc pěstitelů. Při pohledu na mapu se jedná o východní podoblast, ve které se nachází nejseverněji položené moravské vinice: okolí Uherského Hradiště a Kroměříže – odrůdy tady pěstované se vyznačují svěžím charakterem a jemnou kyselinkou. V podoblasti slovácko v severnější části se nachází převážně těžké půdy vzniklé z původních jílu, střídající se s vrstvami pískovců a vápencových sedimentů. V jižní části se nacházejí lehké půdy. V podoblasti Slovácko bych se také zmínila o VOC Blatnice – tento apelační systém založil v roce 2013 Cech blatnických vinařů, nyní je ve sdružení 23 členů. Typické odrůdy jsou Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Chardonnay. (Pavloušek, Burešová, 2015; Kolektiv autorů - Vína z Moravy, podoblast slovácká 2016)

Vinařská podoblast velkopavlovická – největší podoblast s výměrou 4824 ha, 75 vinařských obcí, 321 vinařských tratí a cca 7 tis. pěstitelů. Tato podoblast se rozkládá v okolí Velkých Bílovic a patří k nejslunnějším a nejteplejším místům Česka, z těchto důvodů se jedná o oblast s největší produkcí červených vín. Historie se datuje od roku 1252, kdy je doložen první písemný zápis o výrobě vína. Nacházejí se zde půdy na vápenitých jílech, slínech pískovcích a slepencích s dostatkem hořčíku. V této podoblasti se můžeme setkat s VOC Modré Hory, které v roce 2011 založilo více členů a typickými odrůdami jsou především Frankovka, Svatovavřínecké a Modrý Portugal. V této vinařské podoblasti také najdete největší vinařskou obec Velké Bílovice se 722 ha vinic a 1009 pěstiteli. (Pavloušek, Burešová 2015; Kolektiv autorů - Vína z Moravy, podoblast velkopavlovická, 2016)

Vinařská podoblast mikulovská – výměra 4692 ha, 30 vinařských obcí, 182 vinařských tratí a cca 2,5 tis. pěstitelů. Jedním slovem se dá říct Pálava – nejjižnější výběžek Moravy, území okresů Brno-venkov a Břeclav, nejjižněji ohraničena státní hranicí. Konkrétně se jedná o obce Bavorý, Brod nad Dyjí, Březí, Bulhary, Dobré Pole,

Dolní Dunajovice, Dolní Věstonice, Drnholec, Hlohovec, Horní Věstonice, Ivaň, Jevišovka, Klentnice, Lednice, Mikulov, Milovice, Novosedly, Nový Přerov, Pasohlávky, Pavlov, Perná, Pohořelice, Popice, Pouzdřany, Přibice, Sedlec, Strachotín, Valtice, Vlasatice a Vranovice.

V této části republiky je členitější terén výjimečný, jedná se spíše o nížinný terén, vrchoviny jsou spíše vzácností. Nadbytek vápníku, návěje spraší a písky jsou zdrojem živin pro révu vinnou a pro její specifickou tvorbu aromatických látek. Ovšem vinaři hovoří o nedostatku draslíku, hořčíku a fosforu, který musí v některých případech uměle dodávat.

Nejtypičtější odrůdou této oblasti je Ryzlink vlašský (popis odrůdy viz Pěstované odrůdy), který je spolu s Veltlínským zeleným nejpěstovanějšími odrůdami. Dále se zde pěstují Pálava, Chardonnay, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau a Sauvignon pro bílá vína, tzn. bílé moštové odrůdy tvoří 73% z celkové plochy vinic. Odrůdami pro červená vína jsou Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a Frankovka, tzn. že modré odrůdy rostou na 27% z celkové plochy vinic Mikulovské vinařské podoblasti. Vápenaté podloží je vhodné pro pěstování Chardonnay, Rulandského bílého, Ryzlinku vlašského a pro aromatické odrůdy Pálava a Tramín červený, což dává vínům typické aroma.

U bílých vín můžeme cítit ve vůni a chuti jablko, hrušku, meruňku, broskev a z tropického ovoce to může být banán, ananas, citrusové plody. Bílá vína mají výraznou kyselinku, ovšem chuťově velmi jemnou. U červených vín nás uchvátí jejich ovocnost, převládají višně, třešně, maliny, ostružiny a borůvky. Sytost barvy můžeme pozorovat od světle rubínové u odrůd Frankovka a Rulandského modrého, až po tmavě syté barvy u Merlotu a Cabernetu Moravia. Tříslovinky velmi jemné. Vína lze hodnotit jako jemná a harmonická, často dozrávající v dřevěných sudech. Vápencové podloží má i pozitivní vliv na růžová vína.

V Mikulovské vinařské podoblasti je řada vynikajících tratí, lze konstatovat, že co trať, to výjimečná vína. (Pavloušek, Burešová 2015; Kolektiv autorů - Vína z Moravy, podoblast mikulovská, 2016)

V této podoblasti jako jediné se nachází tři apelační systémy:

VOC Mikulov – jedná se o první apelační systém v této podoblasti. Původně šlo o sdružení VOC MIKULOV o.s. založené v říjnu roku 2004. Na toto sdružení navázalo

VOC Mikulov, jak ho známe dnes. Za zakladatele lze považovat pana Petra Marcinčáka, pana Hynka Holánka a pana Vojtěcha Huserka.



Obr. 3 Znak VOC Mikulov

Typické odrůdy jsou Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský a burgundské odrůdy (Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré). Každý apelační systém má své podmínky. VOC Mikulov má několik podmínek: vinice se musí obdělávat šetrně, réva vinná se smí sbírat pouze ručně, atd. Nejvíce obcí ve Vinařské podoblasti Mikulovská patří právě pod VOC Mikulov, o některé se dělí s VOC Pálavou a nejméně jich náleží k VOC Valtice. (Kolektiv členů sdružení, 2017; Pavloušek, Burešová, 2015)

V obci Bavory se mimo řady významných pěstitelů a výrobců vína nachází také Degustační salón Pálava. Tento salón vznikl v roce 2014 ve vinařských sklepích s více než tři sta let starou historií. Salón se specializuje na nabídku vín převážně od vinařů z pálavského regionu a hrozny musí pocházet z vinic CHKO Pálava. Salón nabízí nejen prodej vybraných vín a jejich ochutnávku, ale také se snaží návštěvníky vzdělávat. Salón připravuje naučnou expozici o historii i současnosti místních vinařství a o tradici i technologii výroby vín atd. (Kolektiv autorů – Bavory, 2017)

VOC Pálava – toto VOC založili dvě společnosti v roce 2012, nyní má VOC šest členů. Tento apelační systém zahrnuje pouze jednu odrůdu, a to Ryzlink vlašský. Opět je zde několik podmínek: není povolena závlaha, akceptuje se pouze ruční sklizeň a lahve se smí uzavírat pouze celokorkovými zátkami. (Michlovský, 2017; Pavloušek, Burešová, 2015)



Obr. 4 Znak VOC Pálava

Posledním je VOC Valtice – založené v roce 2015 pěti členy. Pod VOC Valtice spadají pouze odrůdy Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský, včetně jejich kupáži, ale pouze z vinic ležících v katastru Úvaly a Valtice. (Kolektiv členů spolku, 2017; Pavloušek, Burešová, 2015)



Obr. 5 Znak VOC Valtice

3.2 Vinařská legislativa

V České republice máme zákon o vinohradnictví a vinařství a řadu vyhlášek a nařízení, které určují veškerá pravidla ohledně pěstování a výroby vína. Česká republika se také řídí právními předpisy týkající se vína pocházející z Evropské Unie.

Velice přísně se musí dodržovat povolené enologické postupy a ošetření, slazení vína, obsah oxidu siřičitého ve vínu a také mezní hodnoty pro obsah těkavých kyselin ve vínu. (Kolektiv autorů Mze, 2004)

V České republice se vína zařídí dle Germánského systému podle zákona o vinohradnictví a vinařství. Ve světě existují dva způsoby zařídění vín: germánský a románský. Románský systém se používá v jižních státech jako je Itálie, Španělsko a Francie. Románský systém si zakládá na terroir: vztah vinaře k vinici, pomalé dozrávání, z důvodu projevu výjimečnosti dané oblasti. V České republice a okolních státech se využívá Germánský systém, kdy na základě cukernatosti hroznů se víno zařazuje do tzv. přívlastků:

1. Víno bez původu (dříve nazývané stolní), kdy hrozny dosáhly minimální cukernatosti 10° NM pro Moravu a 8,5 °NM pro Čechy;
2. Zemské víno – hrozny dosáhly minimální cukernatosti 14 °NM, rozdělujeme na české zemské víno nebo moravské zemské víno. Hrozny musí být sklizené na území České republiky a zpracované v oblasti Čechy nebo Morava;
3. Jakostní víno - hrozny měly minimální cukernatost při sklizni 15 °NM a víno bylo vyrobeno z hroznů ve stejné vinařské oblasti. Jakostní víno lze označit jako odrůdové nebo známkové;

4. Jakostní vína s přívlastkem – u těchto vín se nesmí zvyšovat cukernatost moštu sacharózou, nesmí být překročený hektarový výnos, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, ve které byly hrozny sklizeny, je zakázáno konzervovat víno chemickými látkami, s výjimkou oxidu siřičitého;
- a) Jakostní víno s přívlastkem kabinetní – hrozny měly při sběru minimální cukernatost 19 °NM
 - b) Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr – hrozny měly při sběru minimálně 21 °NM
 - c) Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů – hrozny měly cukernatost minimálně 24 °NM
 - d) Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí – hrozny měly minimálně 27 °NM, hrozny se sklízí ručně,
 - e) Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb – toto víno lze vyrábět pouze z vybraných bobulí, které byly napadené ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých hroznů, které měly cukernatost minimálně 32 °NM, hrozny se sklízí ručně,
 - f) Jakostní víno s přívlastkem ledové víno – hrozny se sklízely při teplotě mínus 7 °C a méně, po celou dobu sklizně zůstaly zmrzlé a mošt vykazoval cukernatost minimálně 27 °NM, hrozny se sklízí ručně,
 - g) Jakostní víno s přívlastkem slámové víno – hrozny byly sušené na slámě či rákosu, případně zavěšené v suchých prostorách nejméně tři měsíce a mošt vykazoval cukernatost 27 °NM, lisovat se může až dosáhne cukernatosti 32 °NM, hrozny se sklízí ručně.

Jednotka °NM znamená stupeň normalizovaného moštoměru. 1 °NM = 1 kg přírodního cukru ve 100 litrech hroznového moštu. (Kolektiv autorů Mze, 2004; Pavloušek, Burešová, 2015)

3.3 Historie a současnost obce Bavory

Vlajku obce Bavory tvoří věž kostela mezi dvěma révovými keři.



Obr. 6 Znak obce Bavory



Obr. 7 Obec Bavory

Vznik obce byl ovlivněn přírodními a hospodářskými podmínkami CHKO Pálava. Obec Bavory je obklopená ze všech stran úrodnými vinicemi a nad ní se tyčí bělostné vápencové skály. Převládá zde suché a teplé podnebí.

Dříve se obce rozprostíraly v okolí hlavních silničních tepen, těmto obcím se říkalo silnicovky. Tuto urbanistickou strukturu má i obec Bavory (návesní silnicovka).

Obec je položená 230 metrů nad mořem na západní straně Pálavy, cca 2 km severozápadně od Mikulova, okres Břeclav, kraj Jihomoravský. Také se dá říci, že obec Bavorsy náleží k Chráněné krajinné oblasti Pálava. Vyskytují se zde výjimečné druhy rostlin a živočichů. (KOŇAŘÍKOVÁ, Hana, 2017)

Obec Bavorsy leží na místě, které patří k nejdéle osídleným územím českých zemí. Nedaleko Bavor existovalo tábořiště lovců mamutů. V Dolních Věstonicích se našla světoznámá soška Věstonické Venuše.

První záznam o obci Bavorsy pochází z roku 1332, kdy náležela k mikulovskému panství jako kolonizační ves pod názvem Paiddoff. Obec byla zpustlá, první zmínky o usedlostech jsou až z roku 1560, v té době také nebyly evidovány v katastru žádné vinice. Obyvatelé byli prozatím pouze zemědělci. V roce 1574 vzrostl počet usedlostí a také jsou zde již i první záznamy o prvních dvou tratích vinic. Počet tratí rok od roku stoupal. Vyráběla se především bílá vína a byla prodávána do okolí – hostinským a obchodníkům. Dle dostupných informací měla obec od roku 1764 dokonce svůj vlastní šenk, který byl umístěný na radnici a obsluhoval tam místní učitel. Za rok se v šenku vyčepovalo sedm věder vína obecního a 53 věder vína přikoupeného.

V letech 1805 – 1809 byla obec Bavorsy opakovaně okupována francouzskými vojáky, které musela po celou dobu jejich pobytu žít. Vojáci surově vymáhali výpalné a vše ničili. V přepočtu na naši dobu by výpalné činilo několik desítek milionů. Ušetřeno bylo pouze pět sklepů, které byly včas zazděny a zasypány. Po odchodu vojáků byl nedostatek potravin a vše bylo zpustošené. Vojáci pobrali všechnen dobytek, drůbež, prádlo i lůžkoviny.

Od roku 1811 existují téměř každoroční záznamy o úrodách a kvalitě vína. Kvalita vína se rok od roku liší, stejně jako úroda. Ovšem stále častěji se objevují informace o kvalitním víně. V roce 1891 jsou také záznamy o prvním ošetření vinice proti peronospoře postříkem roztoku skalice, což bylo v dalších letech velmi pozitivně hodnoceno.

Mimo církevních záznamů se také dochovaly záznamy o běžném životě. V roce 1886 byl založen Sbor dobrovolných hasičů a dva roky na to vyhořelo v obci pět usedlostí, jednalo se o nešťastnou náhodu.

V 19. století byl zaznamenán citelný úbytek vinohradů ve prospěch polí. Přesto bavorští občané stále svým vinohradům věnovali nejvíce času. V té době se ještě prováděl

řez na hlavu, vinohrady se často okopávaly, a tím se udržovaly ve velmi dobrém stavu. Víno bylo jedním z důležitých prodejních artiklů i přes to, že bylo nižší kvality a stále bylo upřednostňováno víno rakouské produkce.

V roce 1900 měla obec už 87 ha vinic, ale stále bylo zdejší víno považováno spíše za podřadné. Obec byla nicméně i nadále velmi malá a chudá, na pěstování vína nevydělávala tolik jako okolní vesnice.

Ve 20. století přišlo další těžké období, po dvou světových válkách nastala doba znárodňování majetku – kolektivizace zemědělství. Vznikala Jednotná zemědělská družstva (JZD) za účelem vytvoření velkých orných ploch. Tato JZD také hospodařila na řadě vinogradů. Výroba vína byla masovou záležitostí, kvantita převažovala nad kvalitou. Vína byla různě upravována přidáváním esencí, cukrů, alkoholu atd. Spotřebitelé se naučili pít vína nasládlá, což přetrvává dodnes. Tento chaos ukončil v roce 1995 zákon o vinohradnictví a vinařství, jenž stanovil jasná pravidla pro pěstování a výrobu vína. V roce 2004 byl vydán nový zákon o vinohradnictví a vinařství pod č. 321/2004 Sb. za účelem sjednocení zákona s předpisy EU.

Dnes je obec Bavory jednou z nejkrásnějších vinařských vesniček. Lidé sem dojíždí nejenom za dobrým vínem, ale také za krásami přírody.

V obci Bavory najdeme mimo výše uvedené také plno jiných zajímavostí. V roce 2006 bylo založeno ochotnické divadlo a opět se kultura vrátila po dvaceti letech do obce. Divadelní hry hrají bavorští ochotníci nejen v sálu v Bavorech, ale také v okolí. Velkým plusem je vlastní hudba a návrhy kostýmů.

Obec Bavory má také bohatou fotbalovou historii. První záznamy jsou z roku 1952, kdy bylo do soutěže přihlášeno družstvo dospělých mužů. Hráli spíše pro radost, posledního místa se drželi velmi dlouho, ovšem patřilo jim prvenství v soutěži slušnosti. Zápasy se domlouvaly v místní hospůdce, ženatí proti svobodným, dolní konec proti hornímu, přátelské zápasy s okolními obcemi atd. Na zápasy se chodilo většinou pěšky, občas některý z hráčů přistavil traktor s vlečkou. Na zápasy fanoušci nemůžou zapomenout. Vzpomínají i na zápasy, které se neodehrály. Jednou to byla branka jiných rozměrů, poté hřiště po rekonstrukci a vyhrávalo se kontumačně. Nebyly zde jen úsměvné zápasy, ale i řada úspěchů. Např. když bavorští fotbalisté v roce 1974 postoupili do III. fotbalové třídy a hned získali 2. místo. Úspěchy střídaly neúspěchy a fotbalisté dokonce

v roce 1984 postoupili do Okresního přeboru, ze kterého ovšem po dvou letech opět sestoupili do III. třídy.

Obec každoročně pořádá několik akcí. Vinný košť je hojně navštěvovaný a letos ho obec opět v dubnu připravuje. V červnu je to dětský den a následovat budou hody v červenci, vánoční koncerty a Tříkrálový košť. V minulosti to také bylo posezení u cimbálu, vystoupení bavorských dětí se souborem Bavoráček a několik divadelních představení.

Několik akcí jsem navštívila osobně, fotbal starých pánů, ale nezapomenutelný byl zážitek z krojovaných hodů. Mládež je oblečena v Kyjovském kroji. (KOŇAŘÍKOVÁ, Hana, 2017; Richter, Krsek, Stehlík, Zemek, 1971)

3.4 Viniční tratě² v katastru obce Bavy

VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA - Vinařská podoblast Mikulovská - Vinařská obec Bavy - Katastrální území Bavy - Viniční tratě:



Obr. 8 Viniční tratě obce Bavy

² Viniční trať je pozemek, či více pozemků, na kterých se pěstuje réva vinná.

V současné době se uvádí v Bavorech sedm viničních tratí:

Viniční trať Pod Pálavou – tato viniční trať leží v blízkosti Pálavy na severovýchodní straně v nadmořské výšce 210 – 300 m.n.m., což znamená mírně svažité terén. Viniční trať je orientovaná k jihu, s vyšší strmostí. Střední vedení, půdu tvoří spraše, což značí lehčí až středně těžké půdy s vápencovým štěrkem do 10% s projevem minerality a slanosti. Nejstarší výsadba probíhala v letech 1977 – 1979, nejpěstovanějšími odrůdami jsou Müller Thurgau, Ryzlink vlašský, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Rulandské modré, Chardonnay, Sauvignon, Ryzlink vlašský, Pálava (Beránek, 2017; Nepraš, 2017)

Viniční trať Slunečná – orientace svahu východní, půda – hlinitopísčité spraše a vápenité spraše, mezi hlavní pěstované odrůdy v této trati patří: Zweigeltrebe, Tramín červený, Pinot Gris, Chardonnay, Ryzlink rýnský (Kaspar, 2017)

Viniční trať Růžová – orientace k jihu pěstované odrůdy: Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Pálava, Tramín červený, Muškát moravský.

Viniční trať Malíny - orientace k jihu, strmější, vynikající teplotní poměr, střídání teplých dnů a chladnějších nocí, nadmořská výška 300 – 350 metrů, nejpěstovanější odrůdy: Svatovavřínecké, Ryzlink rýnský. Často dochází ke zkomolení názvu Malíny místo Malíny, místní také používají název Malény (Javornický, 2017; Kolektiv anonymních autorů, 2017)

Viniční trať Anenský vrch – rozloha 6 ha, málo svažité terén, orientace svahu jihozápad, střední vedení, hlinito-jílovité půdy s vápennými segmenty, nejpěstovanější odrůdy: Chardonnay a Rulandské modré (Kolektiv anonymních autorů, 2017)

Viniční trať U rybníčka – tato viniční trať je mírně svažité s orientací na jih. Půda hlinitá s příměsí jílu. Střední vedení s dlouhým řezem na jeden tažen. Mezi nejpěstovanější odrůdy patří Tramín červený

Viniční trať Pod státní – tato viniční trať je mírně svažité s orientací na jih, vyšší hladina spodní vody. Půda je hlinitá s příměsí jílu. Réva vinná je zde pěstovaná na středním vedení s dlouhým řezem na tažně. Mezi nejpěstovanější odrůdy patří Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Sylvánské zelené, Müller Thurgau

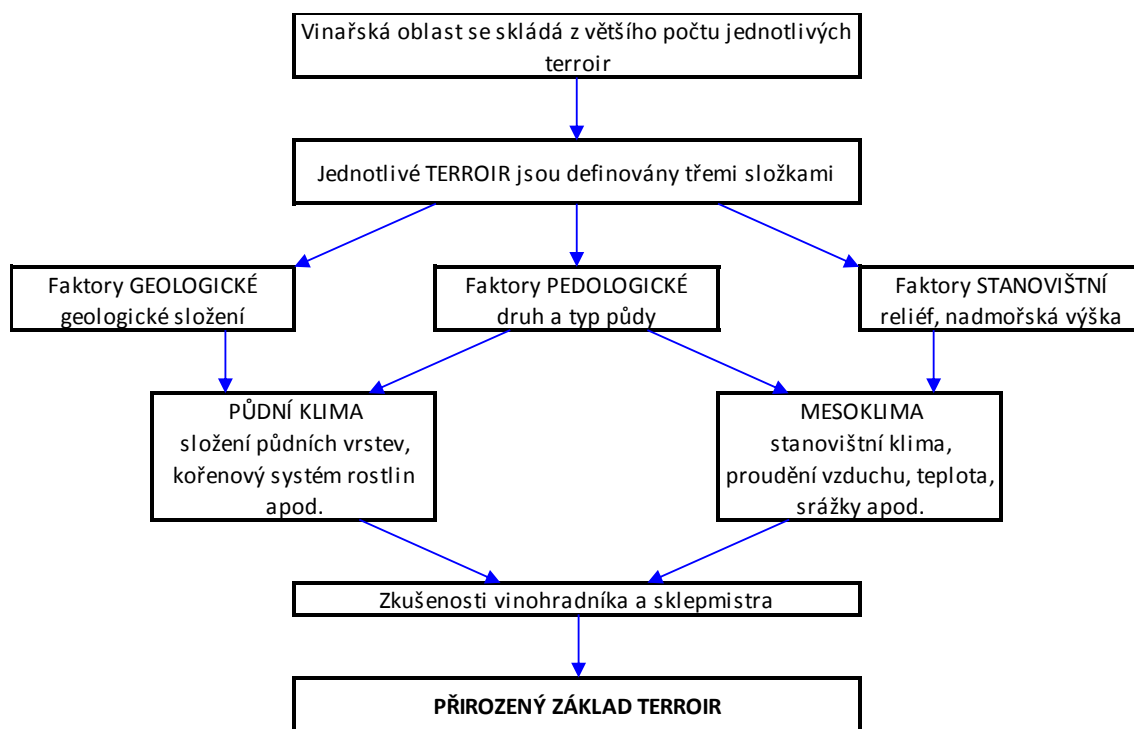
O viničních tratích obce Bavory existuje první zmínka již z roku 1673. Z důvodu osídlení pohraničí německy mluvící populací jsou názvy tratí v německém jazyce. Po skončení druhé světové války byla řada německého obyvatelstva odsunuta, území osídlili Češi z bližších i vzdálenějších míst republiky. Tento vývoj měl také dopad na nové názvy viničních tratí – přejmenování, počestění. Na tratě evidované z roku 1673 navazují jména tratí i v tereziánském katastru. Novelou č. 324 z roku 2004 byly sloučeny některé tratě do dnešní podoby. Konkrétně se jednalo o sloučení tratí Pod skalkou, Klentnické, Viničky a Pod Pálavou do jedné tratě s názvem Pod Pálavou. Nově trať Růžová zahrnuje také trať Růžový vrch. Trať Za kostelem byla přejmenována na Maliny. A trať U rybníčka nově zahrnuje viniční trať Za konírnou. V současné době se uvádí v Bavorech sedm viničních tratí viz výše. Trať Slunečná, Růžová a Anenský vrch můžeme vysledovat až do doby soupisu tereziánského katastru, tj. Sonnenberg, Rosenberg a Annaberg. A trať Slunečná dokonce až k soupisu lánových rejstříků.

Viniční tratě Bavory se vyznačují velmi dobrým terroir, přesto jsou některé z nich téměř neznámé (Anenský vrch), naopak Slunečná je vyhlášená. (Kolektiv autorů Ministerstva zemědělství, 2017; Degustarium, 2017; Kolektiv anonymů, 2017)

3.5 Terroir

Výraz terroir pochází z francouzštiny a vyznačuje vliv půdy a celkového prostředí stanoviště na kvalitu hroznů. Pojem vznikl již v 18. století v Portugalsku, ovšem u nás se tento výraz začal více užívat až koncem dvacátého století. Přestože pojem vznikl až v 18. století rozdílnost vín zaznamenali už dříve Řekové a mniši v Burgundsku. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Níže uvedený diagram nejlépe vystihuje důležité faktory:



Obr. 9 Terroir (Pavloušek, 2011, vlastní úprava)

Terroir je vlastně kombinací geologického podloží, půdních podmínek, klimatických podmínek a stanoviště. Nemalou vahou sem také vstupují zkušenosti vinohradníka a sklepmistra. Vinohradník musí zvolit optimální podnož, odrůdu či klon, dále spon výsadby, zelené práce a v neposlední řadě výživu, hnojení a ochranu. Jen z kvalitních hroznů se dá vyrobit dobré víno.

Půda je důležitým faktorem v růstu révy vinné, ovlivňuje kvalitu hroznů s dopadem do vína. Pórovitost půdy je zásadní pro zadržování vody, přestože réva vinná dobře snáší sucho (lépe modré odrůdy než bílé), ke svému růstu a k produkci kvalitních hroznů, je nezbytné dobré hospodaření rostliny s vodou. V České republice je rozdělení srážek během vegetačního období velmi nerovnoměrné. Modrým odrůdám sucho po zaměkání svědčí, pozitivně ovlivňuje tvorbu antokyanových barviv a zrání tríslovin. Naopak je tomu u bílých odrůd, kdy díky suchu rostlina nemůže z půdy získávat dusík. Rostlina je stresovaná a tvoří fenolové látky, které se mohou projevit hořkou chutí. Ovšem ani pro jednu odrůdu nejsou vhodné půdy s vysokou jínavostí a přehnojením. Rostliny pak bujně rostou, hustá listová plocha, husté hrozny, kdy dochází až k deformování bobulí. Rostlina

obsahuje velký podíl vody a hrozí nebezpečí houbových chorob, zvláště u náchylných odrůd. U půd je také velmi důležitá barva a teplota. Pokud zůstaneme v obci Bavy a okolí, jedná se o půdy s vysokým obsahem vápna, tyto půdy jsou světlé a odráží více slunečního záření než tmavé, jsou tedy vhodnější pro pěstování bílých odrůd. Přítomnost vápníku zvyšuje teplotu půdy, což má také pozitivní vliv na bílé odrůdy.

Druhým faktorem je teplota vzduchu a sluneční záření. Ve výše uvedené tabulce jsou zmíněné všechny faktory ovlivňující růst révy vinné a výrobu vína, nelze hodnotit, který z faktorů má větší váhu, všechny uvedené faktory tvoří jedním slovem terroir. Teplota ovlivňuje fotosyntézu, která je velmi důležitá pro tvorbu cukrů v hroznech a tvorbu aromatických látek. Stejně tak sluneční záření, které ovlivňuje tvorbu cukrů, měny kyselin, tvoření aromatických a fenolových látek. Výrazný pokles kyselin může negativně ovlivnit bílá vína, jejich chuť je fádni a vína bez kyseliny nejsou tak stabilní.

Velmi důležité jsou také zelené práce ve vinici. Mezi zelené práce patří: uspořádání listových stěn, čištění kmínků, podlom, osečkování letorostů, upevňování letorostů do drátěnky. Dříve se většina těchto prací prováděla ručně, dnes ji nahrazuje technika. Důležitým ovšem zůstává šetrné zacházení. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, Burešová, 2015; Pavloušek, 2005; Jackson, 2014)

3.5.1 Klimatické podmínky

Česká republika je vnitrozemský stát, podnebí je mírné, přechodné mezi kontinentálním a oceánickým typem. Východně vliv oceánu klesá, ubývá srážek a zvyšuje se teplota. Klimatické podmínky výrazně ovlivňují horské masívy – nadmořská výška. Typické pro Evropu je také střídání čtyř ročních období. Z vinařského pohledu spadá Česko do podmínek chladného vinohradnického podnebí. Toto podnebí se vyznačuje příznivými teplotami při zrání hroznů, hlavně díky střídání teplých dnů a chladných nocí. Tento děj pozitivně ovlivňuje sekundární metabolitu v hroznech (aromatické látky a antokyanové barviva).

Česká republika nemá významnou řeku, která by zabezpečovala zavlažování, je tedy odkázaná na atmosférické srážky. Srážky jsou variabilní. V zimě jsou srážky méně intenzivní a trvalé, naopak v létě jsou srážky s vyšší intenzitou a kratším trváním. (Žalud, 2015)

Réva vinná je světlomilná dřevnatá liána. Počasí a fenologická stádia révy vinné jsou společně úzce propojeny. Kvalita vína v jednotlivých letech souvisí s klimatickými faktory a nástupy jednotlivých fenofází.

Základními klimatickými podmínky pro pěstování révy vinné jsou:

- Prům. roční teplota kolem 9 °C, optimální ovšem je rozmezí 11 – 16 °C, pokles teploty pod -20°C v zimních měsících může mít negativní vliv na rostlinu,
- Prům. teplota vegetačního období 13 °C, toto období trvá 170-190 dnů (duben – říjen),
- Prům. teplota při kvetení min. 15 °C,
- Sluneční svit min. 1100 – 1600 hod. za vegetaci, optimálně 1700-2000 hod. ročně,
- Úhrn srážek za vegetaci min. 300 mm, za rok pak celkem 500 – 600 mm,

Teplota při pěstování révy vinné je nejdůležitějším faktorem. Ovšem bez vody není život.

Vodu réva vinná přijímá kořenovým systémem z půdy a ze vzduchu zelenými částmi (srážky dešťové i sněhové). Zásadní je příjem vody z půdy. Voda slouží jako transportní prostředek pro rozvod živin v rostlině a zároveň je voda součástí všech fyziologických procesů. Nedostatek vody působí negativně na rostlinu – oslabený růst, žloutnutí spodních listů. Naproti tomu, všeho moc škodí, nadbytek sice způsobuje silný růst letorostů a listové plochy, ale také zvyšuje citlivost k napadení houbovými chorobami, což má dopad do kvality a úrodnosti.

Povětrnostní podmínky jsou také jedním z klimatických faktorů. Mechanické poškození keřů vlivem silného větru bývá nevratné. V těchto lokalitách se doporučuje řez na kratší plodné dřevo. Kratší tažně mají samozřejmě kratší internodia a struktura keře je tím stabilnější. Nesmíme zapomínat na zelené práce – zastrčení letorostů do drátěnky.

Nelze opomenout význam slunečního záření, které ovlivňuje tvorbu cukrů, aromatických a fenolických látek, změny kyselin.

Ovšem vinohradník nemůže žádný z výše uvedených faktorů ovlivnit. Může se snažit přizpůsobit těmto faktorům svůj vinohrad, a tím pádem některým vlivům předcházet. Jedná se o zelené práce, které ovlivňují hrozny během celého vegetačního období. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, Burešová, 2015; Žalud, 2015; Rožnovský, Havlíček, 2002)

3.5.2 Geologické a půdní podmínky

V minulosti se réva vinná vysazovala na pozemcích, které nebyly vhodné pro jiné plodiny, např. svahy, kamenité půdy, na místa vypálených lesních porostů atd. Réva vinná má velké nároky na teplo a světlo, ale geologie zastupuje pouze jednu složku terroir a její vliv bývá nepřímý. Za stejných geologických podmínek vznikají různá vína. Chemické a fyzikální vlastnosti půdy jsou přímo závislé na matečné hornině. Matečná hornina ovlivňuje strukturu a texturu půdy. Větší pórovitost půdy a podloží, tzv. makropórovitost umožňuje kořenovému systému pronikat hlouběji. Čím hlouběji kořeny mohou proniknout, tím je zabezpečena nejen stabilita keře, ale také zásobování rostliny vodou, a tím minerální výživou. Hospodaření s vodou je pro rostlinu klíčové hlavně při produkci kvalitních hroznů. Réva vinná snáší i kratší suchá období, přesněji modré odrůdy, bílé jsou náročnější. Modré odrůdy se sadí na chudších stanovištích, což pozitivně ovlivňuje zaměkání bobulí, především ale tvorbu antokyanových barviv a zrání tříslovin. Naopak u bílých odrůd delší období sucha působí negativně, snižuje přístupnost dusíku a tím i obsah asimilovatelného dusíku v hroznech. Stres v podobě sucha se snaží rostlina potlačit vytvářením většího množství fenolových látek, tento děj se projevuje hořkou chutí. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005; Pavloušek, Burešová, 2015; Jandák, 2010)

Půda má pro lidstvo velký význam především ve své úrodnosti, vytváří podmínky pro růst rostlin. Složení půdy významně ovlivňuje terroir. (Jackson, 2014)

V okolí Bavor můžeme najít několik druhů půd, vystupují zde bradla tvořená jurskými vápenci, jako je Pálava, s polohami písčitých vápenců a tmavých slínů. Kolem Bradel se nachází sedimenty křídového stáří, k nimž patří jíly a jílovce většinou vápenité. Na vápenitých půdách se vytvořily těžší půdy. Nachází se zde půdy s hlubokým šedým, šedočerným nebo hnědočerným svrchním horizontem. Na spraších jsou hluboké černozemě, ale také propustné a vysychavé půdy – rendziny. Nachází se zde také terciérní písky a jíly částečně s nedostatkem fosforu a s vyšším obsahem bóru a vápníku. (WINE OF CZECH REPUBLIC)

Čím chudší půdy, tím hodnotnější vína. (Gala – Terroir, 2017)

Důležitými prvky v půdě jsou dusík, draslík, hořčík a vápník. Tyto prvky mají velký vliv na sensorické vlastnosti vína.

Dusík, tento makroprvek je velmi důležitý u bílých vín. V půdě se rychle pohybuje a tudíž je dobře přijímán. Má velký vliv na růst a výnos. Nedostatek dusíku se negativně

projeví v bílých hroznech nízkým obsahem volných aminokyselin a tím se zhoršuje kvalita tvorby aromatických látek ve víně při kvašení. U červených může nedostatek dusíku ovlivnit průběh jablečno-mléčené fermentace. Nicméně, jak se říká, všeho moc škodí. Při nadbytku dusíku se např. zvyšuje tvorba vyšších alkoholů na úkor aromatických esterů.

Druhým makroprvkem, nikoliv ovšem svým významem, je draslík. Draslík má velký vliv na činnost prùdichů a tím pádem i na hospodaření rostliny s vodou. Jak již jsem výše uváděla, stres z nedostatku vody a jeho dopady, lze zmírnit výživou draslíkem.

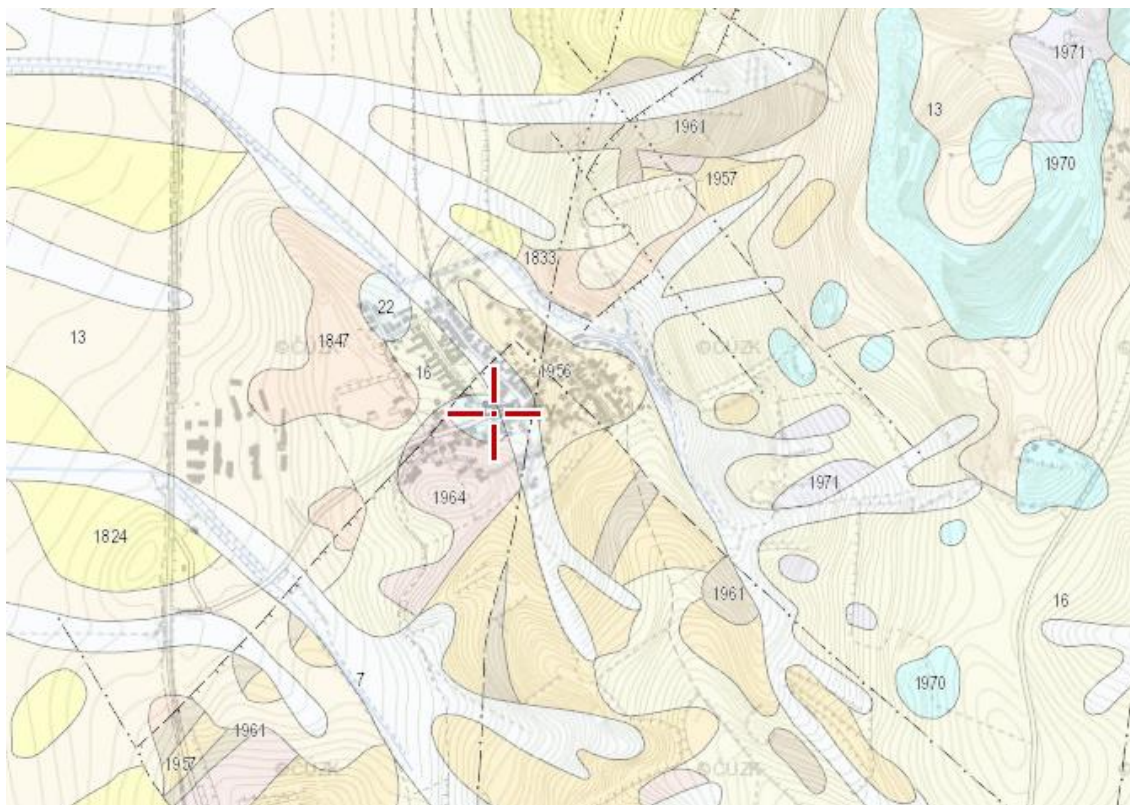
Třetím, opět nikoliv významem, je vápník. Tento makroprvek se podílí na stavbě a fyziologických funkcích révy vinné. Díky vápníku se kořeny dostávají do hlubších vrstev půdy a zásobují révu vinnou živinami a vodou. Vápníku se tedy velmi často přisuzují největší zásluhy na aromatické struktuře a chuťové vlastnosti vína.

Jsou zde i další makro a mikro prvky, které také ovlivňují růst a vývoj révového keře, ale jsou zastoupeny v menší míře než výše uvedené:

Makroprvky: Fosfor (ovlivňuje plodnost, růst kořenů a vyzrávání jednoletého dřeva), Hořčík (stavební součást chlorofylu, tvorba aminokyselin), Síra (stavební součást vitamínů, bílkovin a aminokyselin, ovlivňuje tvorbu aromatických látek, síra také napomáhá zvyšovat odolnost vůči šedé hnilobě).

Mikroprvky: Bor (ovlivňuje kvetení révy vinné), Chlor (ovlivňuje hospodaření révy vinné s vodou, významný dopad na fotosyntézu), Mangan (podporuje probíhající enzymatické činnosti), Měď (tvorba chlorofylu), Molybden (přeměna dusíku na dusík využitelný pro révu vinnou), atd.

Je velmi důležité chápat vinici jako celek, jen tak předejdeme nepříjemným překvapením. (Pavloušek, 2011; Pavloušek 2010; Michlovský, 2014; Steidl, 2002; Kraus, 2012)



- nivní sediment [ID: 6]
- smíšený sediment [ID: 7]
- písčité humózní hlíny (ronové) [ID: 2271]
- kamenitý až hlinito-kamenitý sediment [ID: 13]
- spraš a sprašová hlína [ID: 16]
- sediment deluvioeolický [ID: 20]
- písek, štěrk [ID: 22]
- vápnitý jíł (šlír), s polohami vápnitých písků a štěrků [ID: 1824]

- píský, prachovitě píský, vápnitě a nevápnitě jíly [ID: 1833]
- vápnitě a nevápnitě jílovce, prachovitě jílovce a prachovce, jíly, místy ryolitové tufity a tufitické jíly (Znojensko), vložky písku a štěrku [ID: 1847]
- pískovec, slepenec [ID: 1958]
- jílovec, pískovec [ID: 1956]
- jílovec, silicit, vápenec [ID: 1961]
- pískovec, slepenec [ID: 1951]
- jílovec [ID: 1967]
- jílovec, pískovec [ID: 1969]
- vápenec, brekcie, dolomit [ID: 1970]
- vápenec, slínovec [ID: 1971]

Obr. 10 Geologická mapa včetně legendy

3.6 Pěstované odrůdy

O pěstování révy vinné a o výrobě vína se hovoří od nepaměti věků. Prozatím nejstarší potvrzený archeologický nález se datuje před více než 7,5 tisíci lety. Za pravlast révy vinné jsou považována území jižního Kavkazu, Gruzie, Azerbajdžánu,

severozápadního Turecka a severního Iráku. Nejlépe v historii výrobu vína zaznamenali Egypťané a Řeci.

Na našem území se réva vinná objevuje až s příchodem Římanů (Římských vojáků). Vojáci keře révy vinné vysazovali téměř všude a pak vyráběli víno. Po odchodu vojáků se zprávy o révě vinné na delší čas odmlčely. (Pavloušek, 2011)

Pravidelné zmínky o révě vinné existují od 13. století. Jedná se o Kroniky obcí, záznamy církve atd., kde je popisované počasí, které ovlivnilo růst révy vinné. Při získávání informací jsem hovořila s pamětníky obce Bavory, kteří vzpomínali, že v srpnu 1934 byla velká bouře s krupobitím, která poškodila většinu úrody. Poškozené hrozny se musely předčasně sklídit a kvalita vína byla dle informací tak mizerná, že se víno nedalo pít. Následující rok zase přišlo neštěstí v podobě blesku, který uhořel do jednoho z domů, ten celý vyhořel a byla tak zničena bohatá úroda dobrého vína, které bylo uskladněno v domě. Ovšem hned následující rok byly založeny nové vinice, neboť Reiffeisenova záložna dovezla 80 tis. sazenic révy vinné. (Richter, Krsek, Stehlík, Zemek, 1971)

Přestože Česká republika je spíše národem milovníků pivního moku, tak v posledních letech se dostává víno více a více do povědomí lidí. Ti se teprve učí pít víno v pravém slova smyslu. Ubývá lidí, kterým je jedno jaké víno to vlastně pijí a přibývá těch, kterým opravdu záleží na kvalitě.

Nejpěstovanějšími moštovými odrůdami v okolí obce Bavory jsou:

3.6.1 Chardonnay



Obr. 11 Chardonnay

Synonymem je Pinot Chardonnay. Jedná se o nejslavnější odrůdy z rodiny Pinot. Původ odrůdy pochází ze samovolného opylení odrůdy Rulandské šedé s odrůdou Heunisch weiss. Je zde tedy hodně podobných znaků s Rulandským šedým. List střední velký, velice mělce trojlaločný, se zvlněným povrchem, typický je bazální výkroj, který

je lyrovitý ve tvaru písmene U, po jednom centimetru žilnatiny se zvedá čepel listová. Hrozen je malý až středně velký a hustý. Bobule žlutozelená sladké chuti. Když přezrává, tvoří se zlatavá líčka, nedochází ke karamelizování. Jedná se o moštovou odrůdu, dozrává ve druhé polovině září, je nejranější ze všech ruland. Odrůda je náchylnější k houbovým chorobám, je zde také riziko poškození obalečem a také je zde střední citlivost vůči mrazům. Chardonnay je středně bujného růstu, přizpůsobí se všem typům vedení, má rádo slunné a teplé stanoviště. Chardonnay je hodně podobné Rulandskému bílému, ovšem je jakostnější, plnější i aromatictější. Je kořenité, plné s vyrovnanou kyselinkou, vhodné na dlouhé ležení v láhvi. Důležité je neskírat hrozny přezrálé, jednak padá kyselinka a lahodná chuť se mění v nepříjemný pach lískových oříšků. Tento pach lískových oříšků je typickým znakem Chardonnay. Víno má ovocnou vůni, někdy také můžeme cítit biskupský chlebíček a kandované ovoce. V chuti převládá kandované ovoce a banány. Vůně a chuť je silně ovlivněná terroir.

Chardonnay patří mezi oblíbené odrůdy, při výrobě je možnost využívat různých technologií, jak původní, tak moderní (např. barique). Odrůda je základem k výrobě šumivých vín. Chardonnay patří k nejčastějším vínům s přívlastkem od kabinetů až po výběry, slámové i ledové víno. (Sedláček – Chardonnay, 2017)

3.6.2 Pálava



Obr. 12 Pálava

Pálava vznikla křížením Tramínu červeného x Müller Thurgau v roce 1953 ve Velkých Pavlovicích, ovšem zapsán do Státní odrůdové knihy byl až v roce 1977. Jedná se o nejpěstovanější odrůdu. Slovinci otočili křížení a mají MILIA, je plodnější, ale méně aromatická. Pálava má listy středně velké, čepel listu je zvlněná, kožovitě vrásčitá, vespod hustě ochlupená. Hrozen je středně velký, hustý. Bobule je červenošedá s tuhou odolnou slupkou. Středně bujný růst, dozrává v polovině října, střední odolnost k houbovým chorobám. Z důvodu hustého olistění často bojuje s padlím révovým. Odrůda se hodí pro

většinu vedení, upřednostňuje teplé a slunné stanoviště. Víno je sladké zlatavé barvy s tramínovým aroma, vhodné i do archivu, od tramínu se liší vyšší kyselinou. (Sedláček – Pálava, 2017)

3.6.3 Rulandské bílé



Obr. 13 Rulandské bílé

Nazývané také Pinot blanc a dříve Burgundské bílé. V českých zemích se používal název Roučí bílé. Odrůda pravděpodobně vznikla jako pupenová mutace Rulandského šedého ve Francii. Většinou se používá pro výrobu přívlastkových vín. List je středně velký, mírně pětilaločný, výkroj ve tvaru V otevřený. Hrozen je malý až středně velký, hustý a válcovitý. Bobule žlutozelená s pevnější slupkou. Jedná se o středně pozdní moštovou odrůdu. Odrůda je náchylnější k houbovým chorobám, je zde riziko poškození obalečem a také je zde střední citlivost vůči mrazům. Rulandské bílé je středně bujného růstu, přizpůsobí se všem typům vedení, má rádo slunné a teplé stanoviště. Rulandské bílé je vhodné pro výrobu přívlastkových vín, šumivých vín i pro zrání v sudech barrique. U mladého vína bývá tvrdší kyselinka, jinak má víno převážně harmonické kyseliny, jemné aroma s květnatou vůní. Vůně může být i neutrální případně mandlová, při přezrání hroznů dochází až k chlebnaté chuti. Díky vápenitému podloží se zvyšuje buketnost, ale může vzniknout i hořko-mandlová chuť. Často se přidává do Rulandského bílého tak 4% Chardonnay, Rulandské bílé dodává kyselinku a Chardonnay buketnost a sladkost. (Sedláček - Rulandské bílé, 2017)

3.6.4 Rulandské šedé



Obr. 14 Rulandské šedé

Také nazývané jako Pinot gris, dříve Burgundské šedé. Odrůda vznikla jako pupenová mutace z Rulandského modrého ve Francii. Znaky jsou totožné s Rulandským bílým, až na barvu bobulí, která je u Rulandského šedého opravdu šedo-fialová. Hrozen je tak hustý, až se bobule deformují, tím pádem jsou náchylnější na houbové choroby, dochází také ke sprchávání. Rulandské šedé je středně bujného růstu, přizpůsobí se všem typům vedení, má rádo slunné a teplé stanoviště. Rulandské šedé má sytější barvu než Rulandské bílé, typickou chlebnou chuť i vůni. Aromaticky velmi zajímavé, pozdní sklizně připomínají tokajské výběry. Vápenité podloží aroma pozitivně podporuje, naopak lehčí písčité půdy vytváří umělou chuť, ale drží lépe kyseliny. (Sedláček - Rulandské šedé, 2017)

3.6.5 Ryzlink rýnský



Obr. 15 Ryzlink rýnský

Jedná se o nejpozději zrající odrůdu v České republice, sklízí se koncem října až začátkem listopadu. Odrůda pochází z Porýní, kde vznikla samovolným křížením platné révy vinné s tamější odrůdou. V českých zemích se dříve užíval název pro Ryzlink rýnský Lipka. List je středně velký, pětilaločný, vespod je hustěji ochlupený. Hrozen středně velký, kuželovitý, hustý. Bobule žlutozelená s pevnou slupkou a s tečkami. Dá se říci, že

odrůda je odolnější k houbovým chorobám a také mrazu. Ryzlink rýnský má bujný růst, vhodný na všechny typy vedení, upřednostňuje slunné a teplé stanoviště, na půdu není náročný. Vína bývají vynikající jakosti. Muškátová vůně připomínající vůni kvetoucích líp, muškátová, broskvová nebo jako luční květy, chuť je plná, peprně kořenitá až medová, celkově harmonická. Mladá vína mají výraznější kyselost. Nejvyšší kvality dosahují vína při přezrání hroznů pozdními sběry, které jsou podpořené ležením vína v sudu nebo v láhvi. Víno je vhodné do archivu.

Odrůda je považována za jednu z nejkvalitnějších odrůd severních vinohradnických oblastí. Poskytuje víno ve všech jakostních stupních, především však kabinet a pozdní sběr. Výběr z hroznů a z bobulí pouze ve výjimečných letech. (Sedláček - Ryzlink rýnský, 2017)

3.6.6 Ryzlink vlašský



Obr. 16 Ryzlink vlašský

Původ odrůdy není znám. Listů je méně, než u ostatních odrůd. List je středně velký, na okraji s výrazně ostrými zoubky. Hrozen je středně velký, hustý, válcovitý, na dlouhé stopce, mívá často křidélko. Bobule je zelenožlutá s tenkou, ale pevnou slupkou. Ryzlink vlašský je středního růstu, vhodný na všechny typy vedení, s delší tažní. Vzhledem k pozdnímu dozrání upřednostňuje slunné stanoviště. Na půdu není náročný, dobře snáší i vápenité půdy. Většinou u Ryzlinku vlašského nebývá problém s plísní šedou, ovšem pokud se jedná o vlhký podzim musí být vinohradník obezřetný. Když jsou hrozny dobře vyzrálé, je zde předpoklad vynikajícího vína. Vína jsou harmonická se svěží kyselinkou, jemné aroma, které připomíná luční kvítí až lipový květ. Ryzlink vlašský se často používá k výrobě šumivých vín. Při regulovaném výnosu lze vyrábět ledová i slámová vína. (Sedláček - Ryzlink vlašský, 2017)

3.6.7 Sylvánské zelené



Obr. 17 Sylvánské zelené

Původ odrůdy není úplně zřejmý, sahá do římských dob. V průběhu několika let došlo k samovolným mutacím a opylení s ostatními odrůdami. Na základě genetické studie bylo potvrzeno, že původ lze charakterizovat jako samovolné opylení Tramínu červeného s Rakouským bílým. List středně velký, hustý. Bobule zelenožlutá. Střední růst, dozrává začátkem října. Odolnost k houbovým chorobám střední, citlivější na padlí révové, často dochází ke sprchávání. Mráz je také určitým rizikem, odolnost je zanedbatelná. Odrůda se hodí pro většinu vedení, nesnáší půdy s obsahem vápníků. Hrozen je středně velký, hustý a válcovitý. Bobule zelenožlutá. Víno má lahodnou chuť se specifickou kořenitostí. Mladá vína jsou hrubá a tvrdá. Víno je vhodné do archivu, ve vůni jsou charakteristické bylinky, pomeranč, citrusy, banány a jablko. (Sedláček - Sylvánské zelené, 2017)

3.6.8 Tramín červený



Obr. 18 Tramín červený

Přestože křížení není známo, jedná se o jednu z nejstarších odrůd. List je malý až střední, vespod plstnatý. Hrozen je malý, hustý, kuželovitý, s dřevnatou stopkou. Barva bobule od žluto-oranžovo-růžovo až k fialové. Středně bujný růst. Odrůda má krátká internodia a tím hustší listovou plochu a zahuštěné množství zálistků, dozrává začátkem

října. Střední odolnost proti houbovým chorobám, náchylná je k chloróze a padlím révovým. Pokud nejsou prováděné zelené práce včas a šetrně, může docházet ke sprchávání. Víno je vhodné jako aperitiv nebo k moučnickům. Je tělnaté, plné, buketní, lze cítit šeřík, růži, liči, občas i koření jako je hřebíček, skořice a zelený pepř. Jedinou nevýhodou této odrůdy a následně z něj vyrobeného vína je kyselinka, tedy spíše její nepřítomnost. Velmi nízká kyselinka v kombinaci se suchým vínem činí víno prázdné chuti. Z této odrůdy se tedy většinou vyrábí vína polosuchá a polosladká. (Sedláček - Tramín červený, 2017; WINE OF CZECH REPUBLIC – Odrůdy bílých vín, 2017)

3.6.9 Rulandské modré



Obr. 19 Rulandské modré

také nazývané Pinot noir, v minulosti Burgundské modré. Křížení není známo, odrůda pochází z Francie. List je středně velký, bazální výkrojek je lyrovitý, úzce otevřený až mírně překrytý. Hrozen je malý, válcovitý, hustý. Bobule tmavě modrá až černá. Existuje řada klonů. Bujný růst, dozrává koncem září až začátkem října. Náchylné na houbové choroby a mráz. Hodí se pro většinu vedení. Upřednostňuje teplé a suché stanoviště, půdy nejlépe hlinitopísčité. Víno je plné, kořenité. Chuť hořkomandlová, nebo rybízová, u starších ročníků jsou cítit i sušené švestky. Barevnost vína není extra vysoká, odrůda má nejméně barviva a ve slupce vůbec. Hodí se na výrobu rosé. Často se z odrůdy vyrábí Claret nebo končí v sektu. Kvalitu získává Rulandské modré zráním v láhvi i sudech. V celosvětovém měřítku se jedná o velmi kvalitní odrůdu. V chuti a vůni lze pozorovat zahradní jahodu, zráním vína se můžou objevit tóny sušené švestky. (Sedláček - Rulandské modré, 2017)

3.6.10 Zweigeltrebe



Obr. 20 Zweigeltrebe

Křížení Svatovavřínecké x Frankovka. List je středně velký, tří až pětilaločný s mělkými výkroji, bazální výkroj otevřený. Hrozen je středně velký, křídlatý, kuželovitý, hustý až kompaktní. Bobule tmavě modrá. Bujný růst, dozrává v polovině října. Střední odolnost k houbovým chorobám, ovšem vyšší k mrazům. Odrůda nevyžaduje zvláštní podmínky na stanoviště ani půdu. Preferuje vyšší vedení a delší tažně. Vhodné k výrobě růžového vína, které je jemné pleťové barvy. Červené víno bývá syté, plné, zpočátku hrubší. Zráním získává harmonii. Vůně ovocná, lesní ovoce (ostružiny a borůvky), višně a třešně. Z dobře vyzrálé suroviny však poskytuje tmavě zbarvené, granátové víno se zábleskem fialek. Víno by mělo zrát v dřevěném sudu. Po roce zrání se projeví ovocná kořenitá vůně se sametovou chutí. (Sedláček – Zweigeltrebe, 2017; WINE OF CZECH REPUBLIC – Odrůdy červených vín, 2017)

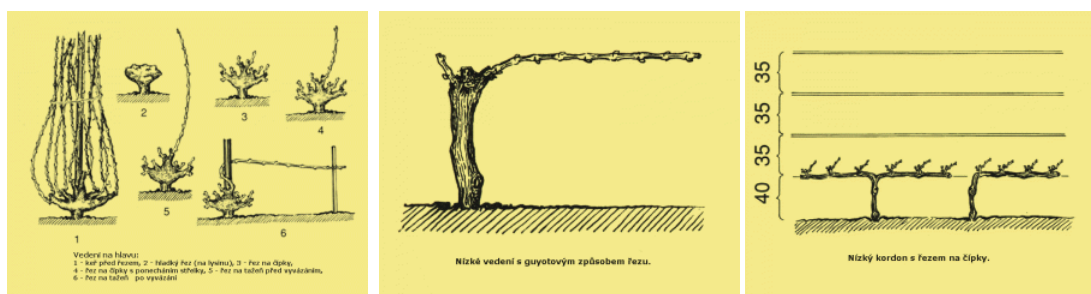
3.7 Způsob vedení révy vinné

Ve vinohradnictví se používají různé pěstitelské tvary. Jedná se o desítky pěstitelských tvarů po celém světě, které se přizpůsobují konkrétní vinařské oblasti. Důležité pro výběr vedení je optimální oslunění, formování listové stěny, podíl tvarování starého dřeva. Vinohradnictví prochází stále změnami, co bylo v minulosti běžné, nyní již z nějakého důvodu neplatí. Např. dříve se kladl velký důraz na velký podíl starého dřeva v chladném podnebí. Ovšem bylo zjištěno, že to přinášelo také své úskalí, hodně řezných ran, které narušují vodivá pletiva a tím přítok živin. Rány také slouží jako vstup pro dřevokazné houbové patogeny (ESKA, Eutypa). V dnešní době je tedy záměrem mít menší podíl starého dřeva.

Vinohrady se postupně přizpůsobují mechanizované sklizni, která postupně nahrazuje ruční práce. Upravují se spony výsadeb, tzn. vzdálenost keřů v řadě a šířka meziřadí. Vinohradníci rozlišují nízké, střední a vysoké vedení u révy vinné. Pro Bavorsko je v dnešní době typické střední vedení. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005; Pavloušek, Burešová, 2015)

3.7.1 Nízké vedení

Nízké vedení se v České republice používalo v 1. polovině 20. století. Dnes už se od něj upouští. Ovšem toto vedení se hojně využívá v jižních oblastech Francie, Španělsko, Portugalsko a Itálie. Pěstuje se 5 – 10 tis. keřů na hektar, spon 1 x 1 metr, výška kmínku 10 – 25 centimetrů. Hustota keřů má snížit výtěžek na jeden keř a tím zvýšit kvalitu hroznů. Nízké vedení má několik pěstitelských tvarů: Vedení na hlavu s řezem na čípkou, vedení na hlavu s řezem na tažeň, Kordon „Rogat“, Gobelet., Guyotův řez. V našich podmínkách má dvě zásadní nevýhody, a to zimní mrazy, které jsou u země nejnižší a náchylnost nakažení vůči houbovým chorobám. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)



Obr. 21 Nízké vedení

3.7.2 Střední vedení

Střední vedení je nejpoužívanějším vedením u nás, lze u něj velmi dobře využít mechanizovanou sklizeň a stejně tak i ruční sklizeň z důvodu optimální výšky hroznové zóny a listové stěny. Výška kmínků se pohybuje mezi 60 – 80 centimetry, spon 2 x 1 metr (meziřadí 1,7 – 2,2 metrů). Nejtypičtějším tvarem je rýnsko-hesenské vedení tvarované na jednu až dvě tažeň. Důležité je tvarování tažeň. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

Ploché tažení

Tento způsob je velmi užívaný, také se mu říká vodorovný. U plochého tažení je několik důležitých pravidel. Maximálně 8 – 12 oček za podmínky, že délka tažení nesmí dosahovat k dalšímu keři, mohlo by dojít k překrývání tažnů. Zahuštění keře je náchylnější k hnití a sprchávání hroznů. Ploché tažení má pozitivní vliv na zrání hroznů, letorosty jsou stejně dlouhé a listová plocha je pro všechny stejná. Vzniká vyrovnaný poměr listové plochy vs. plody. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

Nízký oblouk (mírný oblouk)

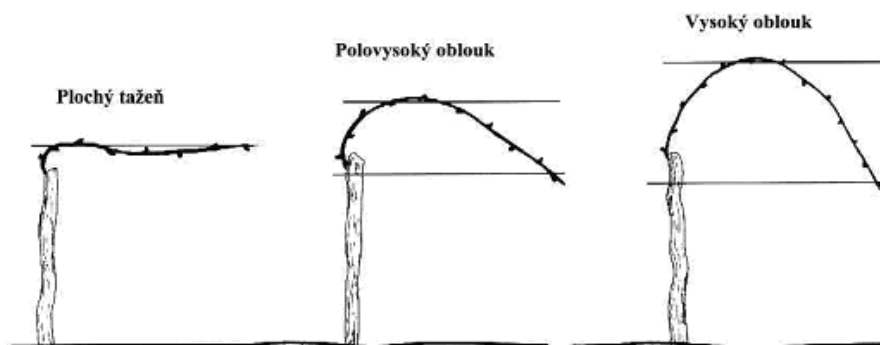
U nízkého oblouku je možné při stejném sponu mít delší tažení než u plochého tažení. Mírné ohýbání je bezpečné, nehrozí zlomení. Dorůstání letorostů je nerovnoměrné, a tím pádem náročnější na ruční práce, přesněji na zastrkávání letorostů do drátěnky a odlistění. Náročnější je také ochrana než u plochého tažení. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

Vysoký oblouk

Vysoký oblouk má nejdelší dřevo a zatížení bývá daleko vyšší, ovšem s dopadem do kvality hroznů, větší nároky na ochranu a ruční práce jsou obtížnější. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

Kordonový tvar

Poslední variantou je kordonový tvar, tento tvar není vhodný pro každou odrůdu z důvodu nízké násady květenství. Mezi vhodné odrůdy pro pěstování na kordonových tvarech jsou Cabernet Sauvignon a Moravia, Dornfelder, Merlot, Ryzlink rýnský a vlašský. Naopak přímo nevhodné jsou odrůdy Kerner, Frankovka, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Sauvignon, Tramín, Neuburské. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)



Obr. 22 Střední vedení na plochý tažeň, mírný a vysoký oblouk

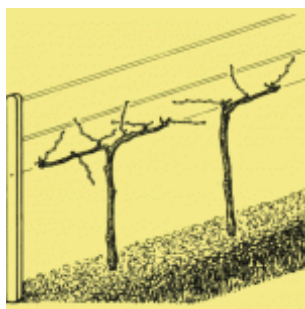
3.7.3 Vysoké vedení

Vysoké vedení je prakticky stejný pěstitelský tvar jako u středního vedení rýnsko-hessenského vedení. Zásadní rozdíl je ovšem ve výšce kmínku (90 – 110 centimetrů), výšce listové stěny, která může dosahovat až 230 centimetrů a spon výsadeb 3 x 1,2 metrů (meziřadí 3,0 – 3,5 metrů). Pozitivní je řez na jeden tažeň, při dvou tažních je keř nepřiměřeně zatížen. Tvary s vyšším kmínkem mají větší odolnost k zimním mrazům. Mechanizované ošetření je ve vinicích s vysokým vedením bezproblémové. U vysokého vedení se používají tvary: s řezem na tažně, Moserovo vedení révy vinné, jednoduchý závěs, Vertiko. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

Vysoké vedení révy s řezem na tažně

Toto vedení je zcela podobné s rýnsko-hessenským vedením révy vinné a tvar je vhodný pro většinu odrůd. Lze provést řez na dlouhý tažeň nebo na dva krátké tažně. Řez na dva krátké tažně je stabilnější a často se využívá na stanovištích ve větrných polohách. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

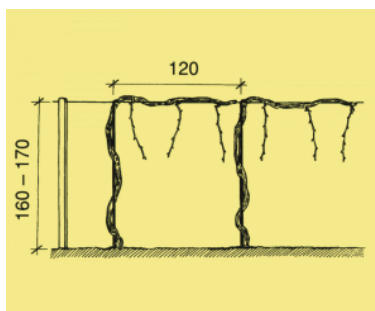
Moserovo vedení révy vinné



Obr. 23 Moserovo vedení révy vinné

Jedná se o typ vedení kordonového tvaru (jednoramenný, dvouramenný). Nevýhodou je velký podíl starého dřeva, který díky rašením spících oček má řadu řezných ran a tudíž je zde vyšší pravděpodobnost nakažením chorobami. Toto vedení je vhodné pro Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Neuburské, Rulandské bílé, Zweigeltrebe a Frankovka. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

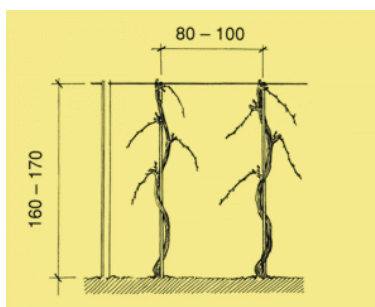
Jednoduchý závěs



Obr. 24 Jednoduchý závěs

Tento tvar se od předešlých již výrazně liší, přestože se jedná o kordonový tvar je zde výška kmínku cca 1,8 metrů. Letorosty se nevyvazují a volně visí. Vhodný je řez na krátké tažně nebo polotažně z důvodu příznivého rozmístění listové plochy. Tvar je vhodnější pro bílé odrůdy z důvodu vyššího kmínku, není optimální mikroklima pro zrání modrých odrůd. Z bílých to jsou Ryzlink rýnský a vlašský, Veltlínské zelené, Rulandské šedé a bílé, Müller Thurgau, Irsai Oliver, Muškát moravská, Tramín atd. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

Vertiko



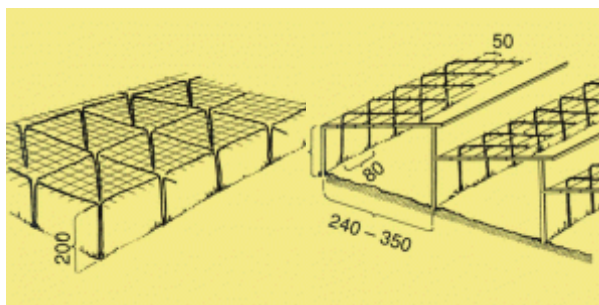
Obr. 25 Vertiko

Vilém Kraus vytvořil na Zahraničské fakultě v Lednici na Moravě v 80. letech 20. století tvar Vertiko. Jedná se o vertikální kordon se třemi patry plodných čípků ve výškách

0,8 metrů, 1,2 metrů a 1,6 metrů a v každém patře se nechává plodné dřevo se 2-3 dvojkými čípký. Tento tvar je málo užívaný z důvodu náročnosti na ruční práce a také se hodí jen pro několik málo odrůd jako jsou např. Rulandské bílé, šedé a modré, Chardonnay, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, André a Zweigeltrebe. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)

Pergoly

Toto vedení se používá na pěstování stolních odrůd, je velmi oblíbené u našich zahrádkářů, více se využívá v jižní státech. Každá pergola musí mít pevnou konstrukci. Využívá se několik typů pergol: Tendone, Trentina, Ypsilonové vedení (Ypsilon systém), Domečkové, T-vedení. (Pavloušek, 2011; Pavloušek, 2005)



Obr. 26 Pergoly Tendone a Trentina

3.8 Významní pěstitelé révy vinné a výrobci vína v obci Bavory

Obec Bavory má v pěstování révy vinné stejně jako ve výrobě vína dlouholetou tradici. Níže se pokusím představit nejznámější výrobce a pěstitele.

Vinařství Kořenek



Obr. 27 Vinařství Kořenek

Vinařství Kořenek je rodinné vinařství, které začínalo s výrobou vína hlavně pro vlastní potřebu v 60. letech minulého století. Od roku 1989 se pěstování révy vinné a výrobě vína věnují intenzivně.

V současnosti hospodaří na 8 ha vinic v různých viničních tratích. Vyprodukované produkty (hrozny) jsou použité na vlastní výrobu moravských zemských, jakostních vín a vín s přívlastkem.

Zpracování suroviny probíhá jak klasickou metodou, tak metodou řízení kvašení za použití moderní technologie a postupů pro výrobu vysoce jakostních vín.

Viniční tratě: Pod státní, U rybníčka, Pod Pálavou, Maliny a Růžová.

Mezi hlavní pěstované odrůdy patří: Chardonnay, Ryzlink vlašský, Pálava, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Sylvánské zelené, Rulandské šedé, Tramín červený, Rulandské modré, Zweigeltrebe. (Kořenek, 2017)

Tanzberg Mikulov



Obr. 28 Tanzberg Mikulov

Toto vinařství lze hodnotit jako mladé vinařství, v roce 2009 oslavilo 10. narozeniny. Společnost byla pojmenovaná podle Svatého kopečku, kterému se v minulosti říkalo Tanzberg.

Vinařství hospodaří na vinici Tuold, která je registrovaná jako nejstarší vinice na Moravě. Další vinice se nachází ve viničních tratích Anenský vrch, Slunečná, Pod Pálavou, Železná, Goldhamer. I tyto viniční tratě mají svoji minulost, patří k ceněným vinicím v regionu. Vinařství hospodaří na 52 ha vinic na viničních tratích: Železná (vinařská obec Perná), Slunečná (vinařská obec Bavory), Tuold (vinařská obec Mikulov), Anenský vrch (vinařská obec Bavory).

Vinařství je postaveno na základech habánských sklepů z roku 1580. V minulosti zde sklepy sloužily pro desátkové vinařství a desátkový sklep Dietrichsteinů. Jedná se o historickou vinařskou památku. V 19. století se stal tento vinařský dvůr dvorním dodavatelem císařského dvora Franze Josefa a císařovny Sisi ve Vídni, a to díky vynikající kvalitě sektů z místních odrůd. A ještě jedna perlička k vinařskému dvoru. V těchto sklepech se poprvé v naší zemi vyráběly sekty šampaňskou metodou, právě díky

výjimečné mineralitě Ryzlinku vlašského. Tato odrůda je i nyní hlavní složkou sektů, ovšem i výroba tichých vín z této odrůdy je výjimečná.

Vinařství Tanzberg získalo věhlas hlavně díky odrůdám Rulandské modré a Chardonnay. Nyní k těmto odrůdám přibyla i Mlynářka.

Vinařství dokáže nabídnout kompletní nabídku tichých vín, převážně ovšem suchá vína, včetně sektů. V mimořádných letech, kdy ve vinici hluboce mrzne, vyrábí i ledová vína. Vinařství je vybaveno moderní technologií. Zpracování suroviny probíhá okamžitě po sběru, bez nakvašování na rmutu, s odkalením. Využívají se čisté kultury kvasinek. Samotná výroba probíhá metodou řízeného kvašení. Bílá vína vyzrávají v nerezových tancích, vína červená zrají v klasických dřevěných sudech nebo v sudech typu barique.

Vinařství je také držitelem několika ocenění: TOP DESIGN vína ČR 2002, NEJLEPŠÍ VÍNO ČR 2002 a 2003, VÍNO ROKU 2014. (Záhorka, 2017)

Vinařství Gala



Obr. 29 Vinařství Gala

Vinařství patří mezi menší moravská vinařství. Hospodaří na 9 ha vlastních vinic na svazích Stolové hory ve viničních tratích obcí Perná a Bavory (Levá Bavorská, Pravá Bavorská, Bergrus, Pod Pálavou).

Vinařství Gala má vinohrady v počtu 6600 keřů na hektar s nízkou opěrnou konstrukcí. Hrozny visí v zóně 50 cm od země. Záměrem vinařství je dosáhnout dřívějších sklizní, je také kladen důraz na ekologickou produkci.

Vinařství je příznivcem pěstování pouze odrůd, které do této lokality neodmyslitelně patří a které se díky terroir stávají unikátními (Ryzlink vlašský, Sauvignon, Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Pálava, Rulandské modré, Merlot a Frankovka). (Gala – Vína, 2017)

Palavín, s.r.o.



Obr. 30 Pavlín, s.r.o.

Společnost byla založená v roce 1997 na základech společnosti Vinařství Šťastný v obci Bavory. Ve vinařství se kloubí vinice Agroproduct Ivaň s jedinečností tratě Aebis s tradicí sklepů pod Pálavou. Vinice v rozsáhlé skladbě společnosti Agroproduct v mikulovské vinařské oblasti jsou převážně vysázené na jižních svazích s vyšším obsahem křemičitých minerálů. Vína z těchto hroznů mají odrudový buket se svěží kyselinkou.

Společnost vyrábí ročně 150 tisíc litrů vína, což se rovná dvaceti odrudám v kvalitě převážně přívlastkových. Převážně se jedná o odrůdy: Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Chardonnay, Ryzlink rýnský, Tramín červený, Pálava a Aurelius, dalšími pak jsou Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Svatovavřínecké, Frankovka, Neuburské a Sylvánské zelené. (Kolektiv autorů – Palavín, s.r.o.)

Vinařství Drmola



Obr. 31 Vinařství Drmola

Jedná se o rodinné vinařství se sídlem v Bavorech, které se zabývá vinařstvím již několik generací.

Vinařství hospodaří na čtyřech ha sadů a šestnácti ha vinic ve viničních tratích na úpatí Pavlovských vrchů. Roční produkce činí 60 tisíc lahví převážně přívlastkových vín. Všechna vína jsou vyráběna v režimu bioprodukce.

Vinice se nachází ve viničních tratích Klentnice, Pod státní, Anenský vrch, Za kostelem a Pod Pálavou.

Pěstované odrůdy: Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Müller Thurgau, Muškát Moravský, Sauvignon, Hibernál, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské bílé a šedé,

Tramín červený, Pálava, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, André, Zweifeltrebe, Frankovka a Rulandské modré.

U výroby bílých vín se zaměřují na podtrhnutí vlivu terroir. U červených vín sází na dlouhou maceraci, víno leží dva měsíce na rmutu a teprve poté je lisováno a stáčeno do sudů, kde zraje jeden rok. (Drmola, 2017)

4 ANALÝZA CHEMICKÁ A SENZORICKÁ

Víno lze vyhodnotit dvěma způsoby:

- Chemickou analýzou
- Senzorickou analýzou

Chemickou analýzou (objektivním hodnocení) lze zjistit fakta, tzn. složky nacházející se ve víně jako: alkohol, kyseliny, zbytkový cukr, oxid siřičitý a extrakt. Chemická analýza musí splnit zákonné předpisy a tyto údaje se většinou také uvádí na etiketu láhve. Nicméně nevíme, jak voní, chutná, což je pro spotřebitele velmi důležité. Chemická analýza se provádí v certifikovaných chemických laboratořích, ale každý vinař má svoji malou chemickou laboratoř.

Již bylo vyrobeno několik přístrojů, které se snažily ze složek vína popsat vůni i chuť, ale senzorické posouzení člověkem prozatím nebylo překonáno. Zkušený degustátor svými smysly (okem, nosem a ústy) ohodnotí víno, tzn. podle vzhledu jeho čírost a barvu. Podle vůně je schopen určit čistotu, intenzitu a harmonii. Posledním smyslem je chuť, kterou určíme čistotu, intenzitu, harmonii, perzistenci a celkový dojem. To vše se zapisuje. Existuje několik metod a testů v senzorické analýze. Já jsem si vybrala 100 bodový systém, který je v současnosti nejpoužívanějším hodnocením při amatérských i profesionálních soutěžích. Dříve existoval slovní popis, nebyl ovšem tak přesný jako pěti, dvaceti či sto bodový systém. Hodně rozšířené bylo dvacetibodové hodnocení, používalo se dlouhou dobu, ale mělo nepřesné rozlišení, proto se přešlo na stobodový systém. Každému hodnocení předchází zkušební vzorek, jinak tomu nebylo ani v tomto případě, bylo nutné nastavit základní hodnotící kritéria.

Senzorické analýzy se účastnili tři lidé, dva lidé – informovaní laici a jeden posuzovatel expert. Vyplňovali stobodový systém a vyhodnocení dopadlo srovnatelně, odchylky byly nepatrné. První vzorek (Ryzlink rýnský) dopadl v hodnocení o něco lépe, než druhý vzorek (Tramín červený), ve kterém vyhodnotili jemně štiplavou vůni.

4.1 Chemická a senzorická analýza Ryzlink rýnský

Pro chemickou analýzu jsem si vybrala dvě odrůdy z vinařství Kořenek, u kterých jsem si zjistila veškeré základní informace a následně se účastnila chemické a senzorické analýzy.

Ryzlink rýnský

Hrozny pro výrobu testovaného vína pocházely z viniční tratě Pod státní, střední vedení s dlouhým řezem na tažně, zatížení 10 oček, dobrý zdravotní stav, cukernatost 23 °NM.

Hrozny byly sbírány ručně do nerezové sklopné vany, přeprava k místu zpracování trvala pár minut. Okamžitě proběhlo odstopkování a mírné podrcení bobulí na nerezovém mlýnkoodstopkovači. Rmutové čerpadlo přečerpalo rmut do uzavřeného pneumatického lisu, kde zůstal pět hodin ležet. Posléze byl vylisován. Mošt byl hrubě odkalen a stočen do nerezové nádrže, kde byl zakvašen suchými kvasinkami. Kvašení bylo regulované, tzn. probíhalo chlazení na teplotu 17 °C. Víno bylo dvakrát čiřeno. Víno se jeví reduktivní.

Tab. 1 Výsledky laboratorního rozboru Ryzlinku rýnského

Druh rozboru	Výsledek	Jednotka
skutečný obsah alkoholu	12,78	% obj.
celkový obsah alkoholu	13,21	% obj.
extrakt bezcukerný	21,00	g/l
těkavé kyseliny	5,60	meq/l
oxid siřičitý volný	41,00	mg/l
oxid siřičitý veškerý	140,00	mg/l
cukr (glukóza+fruktóza)	7,30	g/l
titrovatelné kyseliny	6,90	g/l
sacharóza	0,00	g/l
relativní hustota	0,99418	

Tab. 2 Výsledky senzoričké analýzy od tří hodnotitelů

Ryzlink rýnský									
Tichá vína		vynikající	velmi dobré	dobré	dostatečné	nedostatečné	Hodnotitel č. 1	Hodnotitel č. 2	Hodnotitel č. 3
VZHLED	čirost	5	4	3	2	1	5	4	5
	barva	10	8	6	4	2	8	8	10
VŮŇĚ	čistota	6	5	4	3	2	5	6	4
	intenzita	8	7	6	4	2	6	8	6
	harmonie	16	14	12	10	8	12	14	12
CHUŤ	čistota	6	5	4	3	2	5	5	6
	intenzita	8	7	6	4	2	7	6	7
	harmonie	22	19	16	13	10	19	19	19
	perzistence	8	7	6	5	4	7	6	7
CELKOVÝ DOJEM		11	10	9	8	7	10	10	10
Kontrolní součet		100	86	72	56	40	84	86	86

Dle výsledných hodnot jak chemické, tak senzorické analýzy lze víno pozitivně hodnotit. Byla vyhodnocena nižší intenzita barvy, vůně s meruňkovými tóny, čisté bez defektu. Chuť čistá, jemné ovocné tóny, dlouhá chuť s jemným zbytkem cukru.

4.2 Chemická a senzorická analýza Tramín červený

Tramín červený

Hrozny pro výrobu testovaného vína pocházely z viniční tratě U Rybníčka, střední vedení s dlouhým řezem na tažně, zatížení 10 oček, dobrý zdravotní stav, cukernatost 24,8 °NM.

Hrozny byly sbírány ručně do nerezové sklopné vany, přeprava k místu zpracování trvala pár minut (0,7km). Okamžitě proběhlo odstopkování a mírné podrcení bobulí na nerezovém mlýnkoodstopkovači. Čerpadlo s eliptickým rotorem a záklopkou přečerpalo rmut do uzavřeného pneumatického lisu, kde zůstal dvanáct hodin ležet. Posléze byl vylisován. Mošt byl hrubě odkalen a stočen do nerezové nádrže, kde byl zakvašen suchými kvasinkami. Kvašení bylo regulované, tzn. probíhalo chlazení na teplotu 17 °C. Víno bylo dvakrát čiřeno. Víno se jeví reduktivní.

Tab. 3 Výsledky laboratorního rozboru Tramínu červeného

Druh rozboru	Výsledek	Jednotka
skutečný obsah alkoholu	13,23	% obj.
celkový obsah alkoholu	13,70	% obj.
extrakt bezcukerný	18,80	g/l
těkavé kyseliny	6,20	meq/l
oxid siřičitý volný	36,00	mg/l
oxid siřičitý veškerý	185,00	mg/l
cukr (glukóza+fruktóza)	7,90	g/l
titrovatelné kyseliny	4,90	g/l
Sacharóza	0,00	g/l
relativní hustota	0,99313	

Tab. 4 Výsledky senzoričké analýzy od tří hodnotitelů

Tramín červený									
Tichá vína		vynikající	velmi dobré	dobré	dostatečné	nedostatečné	Hodnotitel č. 1	Hodnotitel č. 2	Hodnotitel č. 3
VZHLED	čírost	5	4	3	2	1	5	4	5
	barva	10	8	6	4	2	8	6	6
VŮŇĚ	čistota	6	5	4	3	2	4	5	4
	intenzita	8	7	6	4	2	6	7	6
	harmonie	16	14	12	10	8	12	10	12
CHUŤ	čistota	6	5	4	3	2	4	5	4
	intenzita	8	7	6	4	2	6	6	7
	harmonie	22	19	16	13	10	16	16	19
	perzistence	8	7	6	5	4	6	6	5
CELKOVÝ DOJEM		11	10	9	8	7	9	9	9
Kontrolní součet		100	86	72	56	40	76	74	77

Dle výsledných hodnot jak chemické, tak senzoričké analýzy lze víno pozitivně hodnotit. Byla vyhodnocena nižší intenzita barvy, vůně jemně štiplavá, růže, čisté bez defektu. Chuť tramínová, nižší kyselina, na konci jemná hořčinka v dochuti, jemný zbytek cukru, středně dlouhá chuť.

5 ZÁVĚR

Jak jsem již napověděla v úvodu, v bakalářské práci jsem se zabývala vinařskou obcí Bavory. Snažila jsem se ji rozdělit tak, abych nevynechala žádnou z důležitých informací a přitom, co možná nejpřesněji, vystihla výjimečnost vína, terroir a místních obyvatel.

Při získávání informací jsem obec několikrát navštívila, účastnila jsem se také sběru hroznů. Při tom jsem se od pamětníků dozvěděla hodně o historii obce, naopak od mladší generace jsem dostala podněty a vyslechla řadu typů na zlepšování pro případnou další práci. Lidé v Bavorech jsou velmi vstřícní, mohla jsem se podívat i do několika vinařství a ochutnat jak jejich letošní, tak i starší ročníky vín. Někteří z malovinařů se mně dokonce pochlubili svými tajnými recepty.

Obec Bavory má opravdu výjimečné terroir pro pěstování révy vinné. Většina vinařů se snaží nenahraditelné terroir pozvednout, využívají vlastní zákvas, nikoliv aktivní suché vinné kvasinky (ASVK), které by daly všem vínům stejnou chuť.

Domnívám se, že ve zdejších vinohradech stále převládá ruční práce. Samozřejmě, že také používají traktory a elektrické nůžky, ale sběr probíhá většinou ručně se snahou v co možná nejkratší době převést hrozny ke zpracování.

Přestože řada vinařů z Bavor ještě není úplně zapsána v povědomí lidí ze vzdálenějších obcí a měst, řada vína jde nejen na domácí trh ale i na export do zahraničí. Vždyť už pouhý pohled na etiketu s uvedením „sběr či výroba v okolí Pálavy“, působí sám o sobě jako velmi dobrá reklama, neboť víno z této oblasti zaručuje vysokou kvalitu.

6 Abstrakt

Bakalářskou práci jsem zaměřila na vinařskou obec Bavory, její historii, viniční tratě, klimatické a půdní podmínky. Dále jsou zde popsány typické odrůdy pro danou lokalitu a místní pěstitelé a vinaři. V závěru jsou přiložené analýzy (chemická a senzorická) dvou vzorků.

Klíčová slova: Bavory, terroir, VOC, klimatické a půdní podmínky

Abstract

The Bachelor thesis is focusing on wine subregion Bavory, its history, wine yards, climatological and geological parameters. There are also described typical varieties for the location and local growers and winemakers. The chemical and sensory analysis of two samples is attached at the end of thesis.

Keywords: Bavory, terroir, wine with certificate of origin, climatological and geological parameters

7 Seznam použité literatury

JACKSON, Ron S. *Wine science: principles, practice, perception*. Fourth edition. Amsterdam: Academic Press, an imprint of Elsevier, 2014. ISBN 9780123814685.

JANDÁK, Jiří, Eduard POKORNÝ a Alois PRAX. *Půdoznalství*. Vyd. 3., přeprac. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2010. ISBN 978-80-7375-445-7.

Kolektiv autorů - Vína z Moravy, *Krajem vína: vinařská oblast Čechy: mapa*. Znojmo: Pro Národní vinařské centrum, o.p.s. vyrobila Agentura Bravissimo, 2016. ISBN 978-80-87498-65-1.

Kolektiv autorů - Vína z Moravy, *Krajem vína: vinařská oblast Morava: vinařská podoblast velkopavlovická: mapa*. Znojmo: Pro Národní vinařské centrum, o.p.s. vyrobila Agentura Bravissimo, 2016. ISBN 978-80-87498-62-0.

Kolektiv autorů - Vína z Moravy, *Krajem vína: vinařská oblast Morava: vinařská podoblast mikulovská: mapa*. Znojmo: Pro Národní vinařské centrum, o.p.s. vyrobila Agentura Bravissimo, 2016. ISBN 978-80-87498-61-3.

Kolektiv autorů - Vína z Moravy, *Krajem vína: vinařská oblast Morava: vinařská podoblast slovácká: mapa*. Znojmo: Pro Národní vinařské centrum, o.p.s. vyrobila Agentura Bravissimo, 2016. ISBN 978-80-87498-63-7.

Kolektiv autorů - Vína z Moravy, *Krajem vína: vinařská oblast Morava: vinařská podoblast znojemská: mapa*. Znojmo: Pro Národní vinařské centrum, o.p.s. vyrobila Agentura Bravissimo, 2016. ISBN 978-80-87498-64-4.

Kolektiv autorů - Vína z Moravy, Znojmo: Pro Národní vinařské centrum, o.p.s. vyrobila Agentura Bravissimo, 2016. ISBN 978-80-87498-59-0.

KRAUS, Vilém. *Pěstujeme révu vinnou*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2012. Česká zahrada. ISBN 978-80-247-3465-1.

MICHLOVSKÝ, Miloš. *Lexikon chemického složení vína: příručka praktického vinaře*. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2014. ISBN 978-80-905319-2-5.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011. ISBN 978-80-247-3314-2.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné v zahradách*. Brno: CP Books, 2005. Abeceda české zahrady (CP Books). ISBN 80-251-0840-6.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Výroba vína u malovinařů*. 2., aktualiz. A rozš. vyd. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-3487-3.

PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. *Vše, co byste měli vědět o víně:-- a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.

RICHTER, Václav, Ivo KRSEK, Miloš STEHLÍK a Metoděj ZEMEK. *Mikulov*. 1. vyd. Brno: Blok, 1971.

ROŽNOVSKÝ, Jaroslav a Vladimír HAVLÍČEK. *Bioklimatologie*. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2002. ISBN 80-7157-291-8

STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. Valtice: Národní salon vín, 2002. ISBN 80-903201-0-4.

ŽALUD, Zdeněk. *Bioklimatologie*. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2015, 168 s. ISBN 978-80-7509-189-5

8 Internetové zdroje

BERÁNEK, Ondřej. Viniční trať Pod Pálavou - Vinařství Pavlov - Požitek z výjimečnosti. *Vinařství Pavlov - Požitek z výjimečnosti* [online]. Dostupné z: (<http://www.vinarstvipavlov.cz/cz/sekce/vinicni-trat-pod-palavou-9/>)

DEGUSTARIUM. 400 Bad Request. *400 Bad Request* [online]. Dostupné z: <http://www.degustarium.cz/vinicni-trate/>

DRMOLA, Jaroslav. Vinařství Drmola - Kontakt na vinařství Drmola i ubytování. *Vinařství Drmola - víno, Pálava, Mikulov, jižní Morava, Bavorsko* [online]. Dostupné z: (<http://www.vinarstvidrmola.cz/kontakt/>)

GALA, Jaromír – Terroir . Terroir – Gala Vinařství, a.s.. *Gala Vinařství, a.s.* [online]. Dostupné z: (<http://www.galavinarstvi.cz/vinice/terroir/>)

GALA, Jaromír- Vína. Vína – Gala Vinařství, a.s.. *Gala Vinařství, a.s.* [online]. Dostupné z: (<http://www.galavinarstvi.cz/vina/>)

JAVORNICKÝ, Jaroslav. viniční trať MALINY | vinařství Spielberg. *Vítáme Vás na stránkách vinařství Spielberg | vinařství Spielberg* [online]. Copyright © 2013 [cit. 25.04.2017]. Dostupné z: <https://www.spielberg.cz/vinicni-trat-maliny.htm>

KASPAR, Zdeněk. Viniční trať Slunečná | Rodinné vinařství Vilavin. *Rodinné vinařství Vilavin* [online]. Copyright © Všechna práva vyhrazena [cit. 25.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.vilavin.cz/vinice/slunecna.php>)

Kolektiv anonymních autorů. O víně > / Encyklopedie vína / Viniční tratě. [online]. Copyright © 2009, grafika [cit. 25.04.2017]. Dostupné z: (http://www.ovine.cz/web/structure/vinicni-trate-28.html?do%5BloadData%5D=1&itemKey=cz_1)

Kolektiv anonymů. *Viniční trať*. Dostupné z: (https://cs.wikipedia.org/wiki/Vini%C4%8Dn%C3%AD_tra%C5%A5)

Kolektiv autorů - Bavorsko. Degustační salón Pálava: Degustační salón Pálava. *Degustační salón Pálava: Degustační salón Pálava* [online]. Copyright © Apartmány Bavorsko Pálava [cit. 02.05.2017]. Dostupné z: <http://www.degustacni-salon.cz/>

Kolektiv autorů – Palavín, s.r.o. O společnosti - Palavín. *O společnosti - Palavín* [online]. Dostupné z: (<http://palavin.wgz.cz/>)

Kolektiv autorů Ministerstva zemědělství. Vinařské obce a viniční tratě v jednotlivých vinařských podoblastech (eAGRI). [online]. Copyright © 2009 [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/100227495.html>

Kolektiv autorů Mze [online]. Zákon o vinohradnictví a vinařství, číslo předpisu 321/2004 Sb., vyhláška č. 323/2004 Sb., §9, Praha, Parlament České republiky, 2004, [cit. 14.03.2017]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html

Kolektiv členů sdružení. O sdružení | VOC Mikulov. VOC Mikulov | *Vína originální certifikace* [online]. Dostupné z: <http://www.vocmikulov.cz/o-sdruzeni/>

Kolektiv členů spolku. Vína VOC Valtice. VOC Valtice [online]. Copyright © 2017 [cit. 02.05.2017]. Dostupné z: <http://www.vocvaltice.com/cz/vina>

Kolektiv zakladatelů. VOC - vína originální certifikace Znojmo. *VOC - vína originální certifikace Znojmo* [online]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/>

KOŇAŘÍKOVÁ, Hana [online]. [cit. 14.03.2017]. Dostupné z: <http://www.bavory.cz/index.php?IdKat=3>

KOŘENEK, Josef. vína vinařství Kořenek | Vinařství Kořenek. *Vinařství Kořenek* [online]. Copyright © 2017 [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://vinarstvikorenek.cz/nabidka-vin/>)

MAJDLOCH, Miroslav. Články. Víno, vinotéka - Vinostyl [online]. Dostupné z: <http://www.vinostyl.cz/clanky/vinarske-oblasti-ceske-republiky>

MICHLOVSKÝ, Miloš. VOC Pálava VOC Pálava. *VOC Pálava VOC Pálava* [online]. Copyright © 2013 [cit. 02.05.2017]. Dostupné z: <http://www.voc-palava.cz/>

NEPRAŠ, Radomír. Vinařství NEPRAŠ & Co. | Viniční trati Pod Pálavou dominuje Ryzlink vlašský. *Vinařství NEPRAŠ & Co. | Vinařství NEPRAŠ & Co.: Víno je kultura a my ho vyrábíme s láskou* [online]. Dostupné z: (<http://vinarstvinepras.cz/vinice-vinarstvi-nepras-co/pod-palavou/>)

SEDLÁČEK, Milan – Chardonnay. Chardonnay | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/chardonnay/>)

SEDLÁČEK, Milan – Pálava. Pálava | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/palava/>)

SEDLÁČEK, Milan - Rulandské bílé. Rulandské bílé | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/rulandske-bile/>)

SEDLÁČEK, Milan - Rulandské modré. Rulandské modré | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/rulandske-modre/>)

SEDLÁČEK, Milan - Rulandské šedé. Rulandské šedé | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/rulandske-sede/>)

SEDLÁČEK, Milan - Ryzlink rýnský. Ryzlink rýnský | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/ryzlink-rynsky/>)

SEDLÁČEK, Milan - Ryzlink vlašský. Ryzlink vlašský | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/ryzlink-vlasky/>)

SEDLÁČEK, Milan - Sylvánské zelené. Sylvánské zelené | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 02.05.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/sylvanske-zelene/>)

SEDLÁČEK, Milan - Tramín červený. Tramín červený | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/tramin-cerveny/>)

SEDLÁČEK, Milan – Zweigeltrebe. Zweigeltrebe | Znalec vín. *Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. Copyright © [cit. 26.04.2017]. Dostupné z: (<http://www.znalecvin.cz/zweigeltrebe/>)

WINE OF CZECH REPUBLIC. - 301 Moved Permanently. *301 Moved Permanently* [online]. Dostupné z: (<http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/historie/prirodni-podminky/geologicke-pomery.html>)

WINE OF CZECH REPUBLIC – odrůdy bílých vín. Odrůdy bílých vín | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | *Vína z Moravy a vína z Čech* [online]. Copyright © 2005 [cit. 01.05.2017]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-bilych-vin.html>

WINE OF CZECH REPUBLIC – odrůdy červených vín. Odrůdy červených vín | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | *Vína z Moravy a vína z Čech* [online]. Copyright © 2005 [cit. 01.05.2017]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-cervenych-vin.html>

ZÁHORKA, Jan. TANZBERG. *TANZBERG* [online]. Copyright © 2002 [cit. 02.05.2017]. Dostupné z: <http://www.tanzberg.cz/>

9 Seznam obrázků a tabulek

OBR. 1 VINAŘSKÉ OBLASTI ČESKÉ REPUBLIKY	8
OBR. 2 ZNAK VOC ZNOJMO	11
OBR. 3 ZNAK VOC MIKULOV	13
OBR. 4 ZNAK VOC PÁLAVA	13
OBR. 5 ZNAK VOC VALTICE.....	14
OBR. 6 ZNAK OBCE BAVORY	16
OBR. 7 OBEC BAVORY	16
OBR. 8 VINIČNÍ TRATĚ OBCE BAVORY.....	19
OBR. 9 TERROIR (PAVLOUŠEK, 2011, VLASTNÍ ÚPRAVA).....	22
OBR. 10 GEOLOGICKÁ MAPA VČETNĚ LEGENDY.....	27
OBR. 11 CHARDONNAY	28
OBR. 12 PÁLAVA	29
OBR. 13 RULANDSKÉ BÍLÉ	30
OBR. 14 RULANDSKÉ ŠEDÉ.....	31
OBR. 15 RYZLINK RÝNSKÝ	31
OBR. 16 RYZLINK VLAŠSKÝ	32
OBR. 17 SYLVÁNSKÉ ZELENÉ	33
OBR. 18 TRAMÍN ČERVENÝ	33
OBR. 19 RULANDSKÉ MODRÉ	34
OBR. 20 ZWEIGELTREBE	35
OBR. 21 NÍZKÉ VEDENÍ	36
OBR. 22 STŘEDNÍ VEDENÍ NA PLOCHÝ TAŽEŇ, MÍRNÝ A VYSOKÝ OBLOUK.....	38
OBR. 23 MOSEROVO VEDENÍ RÉVY VINNÉ.....	38
OBR. 24 JEDNODUCHÝ ZÁVĚS	39
OBR. 25 VERTIKO	39
OBR. 26 PERGOLY TENDONE A TRENTINA	40
OBR. 27 VINAŘSTVÍ KOŘENEK	40
OBR. 28 TANZBERG MIKULOV	41
OBR. 29 VINAŘSTVÍ GALA	42
OBR. 30 PAVLÍN, S.R.O.....	43
OBR. 31 VINAŘSTVÍ DRMOLA	43
TAB. 1 VÝSLEDKY LABORATORNÍHO ROZBORU RYZLINKU RÝNSKÉHO	46
TAB. 2 VÝSLEDKY SENZORICKÉ ANALÝZY OD TŘÍ HODNOTITELŮ	46
TAB. 3 VÝSLEDKY LABORATORNÍHO ROZBORU TRAMÍNU ČERVENÉHO	47
TAB. 4 VÝSLEDKY SENZORICKÉ ANALÝZY OD TŘÍ HODNOTITELŮ	48