

Mendelova Univerzita v Brně
Zahradnická fakulta v Lednici

VINAŘSKÉ OBCE BLATNICE
POD SV. ANTONÍNEM A
BLATNIČKA

Bakalářská práce

Vedoucí práce:
Ing. Michal Kumšta

Vypracoval:
Jan Mazur

Lednice 2016

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatel : **Jan Mazur**
Studijní program: Zahradnické inženýrství
Obor: Vinohradnictví a vinařství
Název tématu: **Vinařské obce Blatnice pod Sv. Antonínkem a Blatnička**
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 jednotlivé vinařské obce, jejich viniční tratě z hlediska klimatických a půdních podmínek, odrůdové skladby a způsobu vedení révy. Uveďte významné pěstitele révy a výrobce vína.
3. U charakteristických vín z popisovaného regionu proveďte senzorickou a základní chemickou analýzu. Získané výsledky zhodnoťte.

Seznam odborné literatury:

1. JACKSON, R S. *Wine science : principles and applications*. 3. vyd. Burlington: Elsevier Acad. Press, 2008. 747 s. ISBN 978-0-12-373646-8.
2. PAVLOUŠEK, P. *Encyklopedie révy vinné*. 1. vyd. Brno: Computer Press, 2007. 315 s. ISBN 978-80-251-1704-0.
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: květen 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: květen 2016

L. S.



Jan Mazur
Autor práce



Ing. Michal Kumšta
Vedoucí práce



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



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

Děkuji všem, kteří mi pomáhali cennými radami, připomínkami a odborným vedením, při vypracování této práce.

Zvláštní poděkování patří především Ing. Aleši Ratajskému za poskytnutí mnoha cenných informací vztahující se v obci Blatnice, Ing. Vojtěchu Masaříkovi za informace zejména ke spolku Terra Blatensis a k odrůdě Florianka, Ing. Petru Hruškovi za informace k vinařské obci Blatnička a Ing. Michalovi Kumštovi za odborné vedení, čas a spolupráci při vedení mé bakalářské práce.

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci: **Vinařské obce Blatnice pod Sv. Antonínkem a Blatnička** vypracoval 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 vědom, 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 Uničově dne 8. května 2016

Obsah

Seznam obrázků	9
Seznam tabulek	10
Seznam grafů	11
1 Úvod	12
2 Cíl práce	13
3 Literární přehled	14
3.1 Historie obcí.....	14
3.1.1 Historie obce Blatnice pod Sv. Antonínkem.....	14
3.1.2 Historie obce Blatnička.....	14
3.2 Terroir.....	15
3.2.1 Geologie.....	16
3.2.2 Půdní podmínky.....	17
3.2.3 Klimatické podmínky.....	17
3.3 Viniční tratě Blatnice.....	19
3.3.1 Plachty.....	19
3.3.2 Kamenice.....	19
3.3.3 Antonínek.....	20
3.3.4 Stará hora.....	20
3.3.5 Floriánky.....	20
3.3.6 Rybníčky.....	21
3.3.7 Nadhájčí.....	21
3.3.8 Dílce.....	21
3.3.9 Nová hora.....	21
3.3.10 Úlehle.....	22
3.3.11 Roháče.....	22
3.4 Viniční tratě Blatnička.....	22

3.4.1	Vinohrádky.....	22
3.4.2	Závaliska	23
3.4.3	Novosady.....	23
3.5	Pěstované odrůdy.....	24
3.6	Způsoby vedení révy.....	24
3.6.1	Nízké vedení révy vinné.....	24
3.6.2	Střední vedení révy vinné.....	25
3.7	Významní pěstitelé a výrobci vína	25
3.7.1	VÍNO BLATEL a.s.	25
3.7.2	Vinařství Cícha Jan	25
3.7.3	Vinařství Hanačík Milan	26
3.7.4	Vinařství Ing. Ratajský Aleš	26
3.7.5	Vinařství Jaroslava Staňková	27
3.7.6	Víno Jan Polehňa.....	27
3.7.7	Vinařství Cícha Antonín	27
3.7.8	Vinařství rodiny Cíchovi – Ing. Cícha Václav.....	28
3.7.9	Vinařství Vyskočil	28
3.7.10	Vinařství Hruška Pavel	29
3.7.11	Vinařství Mezuliáník.....	29
3.7.12	Víno Masarik.....	29
3.7.13	Vinařství Polehňa	30
3.7.14	Vinařská společnost Blatnička	30
3.7.15	Vinařství Janás Michal.....	30
3.7.16	Tradiční vinařství Minařík	31
3.7.17	VÍNO HRUŠKA	31
3.8	VOC Blatnice.....	31
3.9	Cech blatnických vinařů	32
3.10	Sdružení Viniblat.....	33
3.11	Spolek Terra Blatensis	33
3.11.1	Vznik a cíl spolku.....	33

Obsah	8
3.11.2 Pěstování révy	34
3.11.3 Autochtonní kvasinky	34
3.12 Rozhovor s panem Ing. Vojtěchem Masaříkem	34
4 Základní chemická + senzorická analýza vybraných vzorků vín	38
4.1.1 Základní chemická analýza	38
4.1.2 Senzorické hodnocení vín	39
5 Vlastní komentář k řešené problematice	45
6 Závěr	49
7 Souhrn, resumé, klíčová slova	50
Literatura	51
Přílohy	55

Seznam obrázků

Obr. 1 Blatnice	14
Obr. 2 Blatnička	14
Obr. 3 VOC (Ratajský).....	31
Obr. 4 Cech blatnických vinařů	32
Obr. 5 Terra Blatensis (Terra Blatensis, 2015)	33
Obr. 6 Müller-Thurgau (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)	56
Obr. 7 Neuburské (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).....	57
Obr. 8 Rulandské bílé (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)	58
Obr. 9 Chardonnay (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).....	59
Obr. 10 Rulandské šedé (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)	60
Obr. 11 Ryzlink rýnský (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).....	61
Obr. 12 Sylvánské zelené (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)	62
Obr. 13 Tramín kořenný (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)	64
Obr. 14 Florianka (SEDLÁČEK, 2016).....	65
Obr. 15 Rulandské modré (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).....	66
Obr. 16 Modrý portugal (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).....	67
Obr. 17 Svatovavřínecké (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)	68
Obr. 18 Frankovka (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).....	70

Seznam tabulek

Tab. 1 Průměrná roční teplota a roční úhrn srážek	18
Tab. 2 Analýza FTIR vzorků vín	39

Seznam grafů

Graf 1 Hodnocení vzorků vín 100 bodovou stupnicí.....	40
Graf 2 Senzorické hodnocení RR Polehňa.....	41
Graf 3 Senzorické hodnocení RR Ratajský.....	41
Graf 4 Senzorické hodnocení Chardonnay Hruška.....	42
Graf 5 Senzorické hodnocení Rulandské šedé Ratajský.....	42
Graf 6 Senzorické hodnocení Blatnický roháč Cícha	43
Graf 7 Senzorické hodnocení Merlot klaret Blatel a.s.	43
Graf 8 Senzorické hodnocení Zweigeltrebe Vino Masarik.....	44

1 Úvod

Při výběru tématu své bakalářské práce jsem se musel zamyslet, jaké téma vlastně zvolit. Jelikož jsem se narodil a žiji na nejsevernějším okraji úrodné Hané, kde se réva vinná pěstuje jen sporadicky nebo vůbec, mohlo být o dilema postaráno. Naštěstí náš rod je poměrně početný a máme tak „obsazený“ téměř všechny regiony naší krásné země, a tak padla celkem logicky volba na některé z témat Slovácké podoblasti, kde žije moje teta se strýcem a odkud pocházel i můj děda.

Do začátku mého studia v Lednici jsem znal víno téměř výhradně jen z pozice konzumenta. O pěstování révy a výrobě vína jsem toho věděl pramálo, i když na zahradě jeden keř révy je ještě z předválečné doby, kdy celé naše hospodářství patřilo původním německým obyvatelům. Byla to teda touha zjistit, jak se víno dostane až do lahve, respektive ze sudu do mé skleničky. Navíc když část mých kořenů je z oblasti vína, přesněji z Tvarožné Lhoty u Strážnice.

Když se nakonec po domluvě s vedoucím mé práce Ing. Michalem Kumštou naskytla možnost psát práci přímo o Blatnici pod Svatým Antonínkem, kde teta žije, a sousedící Blatničce, bylo rozhodnuto.

V následujících kapitolách se věnuji historii obcí, přírodním podmínkám pro pěstování révy, typickým odrůdám révy vinné této oblasti, významným pěstitelům révy a producentům vína a také malému reprezentativnímu vzorku vín ze zde vypěstovaných hroznů.

2 Cíl práce

Cílem této práce je shrnout hlavní charakteristické rysy vinařských obcí Blatnice pod Sv. Antonínkem a Blatnička s ohledem na jejich půdní a klimatické podmínky, viniční tratě, odrůdovou skladbu a způsob vedení révy vinné. Dále pak stručný popis významných pěstitelů révy a výrobců vín v tomto regionu a v neposlední řadě provedení sensorické a základní chemické analýzy u vybraných vzorků vín.

3 Literární přehled

3.1 Historie obcí

3.1.1 Historie obce Blatnice pod Sv. Antonínkem



Obr. 1 Blatnice
(Vino Jan Polehňa)

Obec Blatnice pod Svatým Antonínkem se nachází přibližně 30 kilometrů severovýchodně od města Hodonín a 20 kilometrů jižně od města Uherské Hradiště. První písemná zmínka

vztahující se k Blatnici lze nalézt v zakládací listině staroboleslavské kapituly z roku 1046

(Blatnice, 2016).

Historie vinařství v Blatnici pod Svatým Antonínkem má velice dlouhou historii. Již ve 13. století se vína z Blatnice podle dochovaných záznamů dovážela do Vídně a do Prahy. V té době bylo v obci přes 200 hektarů vinic. Ve viniční trati Plachty dokonce vlastnil svůj vinohrad i Jan Ámos Komenský. Z Blatnice rovněž pochází také víno Blatnický roháč, které jako první tuzemské víno dostalo prestižní zahraniční ocenění. Stalo se tak roku 1896 v Paříži na světové výstavě vín, kde získalo zlatou medaili (Vino Jan Polehňa); (Vino Blatel a.s., 2012).

V roce 2007 se réva pěstovala na 269 ha vinic a v obci bylo registrováno 383 vinařů, což řadí Blatnici mezi největší vinařské obce (O víně, 2009).

3.1.2 Historie obce Blatnička



Obr. 2 Blatnička
(Lečbých, 2011)

Název obce Blatnička naznačuje, že se jedná o lokalitu nacházející se u blátivého místa či u kalné vody. Její název prošel v minulosti

mnoho podobami. V první písemné zmínce z roku 1362 se o ní hovoří jako o Blatnici Horní. Dnešní název Blatnička je datován k roku 1447. Znamky prvního osídlení avšak pochází z doby 6500-4000 před naším letopočtem, což dokládají archeologické nálezy z roku 1930. Ve 4. století před naším letopočtem se zde usídlili Keltové, které o několik set let později vytlačili Germáni (Mistopisy); (Baker, 2008).

V rámci velké středověké kolonizace v polovině 13. století dochází k osidlování tohoto kraje, zakládání osad na luckém poli a k utváření moravsko-uherských hranic na hřebenech Bílých Karpat, které se prakticky do dnešního dne nezměnily (Obec Blatnička).

3.2 Terroir

Ve vinařství často užívaný pojem terroir vznikl již v 18. století v Portugalsku. Globálně se začal užívat až ve století dvacátém. „Terroir“ ovšem není jen záležitostí moderního věku. Rozdílnost chutí už pozorovali starověcí Řekové a začali značit amfory pečetěmi regionu, odkud víno pocházelo. První informace o vlivu půdy a geologických dispozicích místa pěstování jsou již z 11. století od mnichů žijících v Burgundsku (Linhart, a další, 2007); (Furdíková, a další, 2008).

Pod slovem terroir je možno představit si mnoho faktorů ovlivňující výsledný produkt, nejen samotnou půdu, která je českým ekvivalentem slova terroir. Lze k němu zahrnout veškeré faktory, které vínu dané oblasti dodají svou originalitu a nezaměnitelnost. Ať už se jedná o geografickou polohu, vlivy geologického podloží, klimatické podmínky vinice, zmiňované půdní podmínky, vhodný výběr odrůd i způsob zpracování sklizených hroznů. Důležité je při označení vinařské oblasti určitým terroir také vymezení jeho hranic. Produkty z takového území se od ostatních musí alespoň v jednom z výše uvedených aspektů lišit. (Linhart, a další, 2007).

Jedním z nejdůležitějších faktorů ovlivňující budoucí víno, jsou kvasinky. Volba způsobu fermentace a tím i volba vhodných kvasinek je zásadní pro každého dobrého vinaře (Furdíková, a další, 2008).

V roce 2013 Nickolas Bokulich a jeho kolegové z Kalifornské univerzity představili koncept mikrobiálního terroir hroznů. Jejich bádání prokázalo, že se čerstvě vylisovaný mošt z jedné odrůdy révy (jednalo se konkrétně o testy u odrůd Chardonnay, Zinfandel a Cabernet Sauvignon), vypěstované v různých regionech Kalifornie, vyznačuje naprosto specifickým, ročně se měnícím mikrobiálním obsahem. A nejen to – každá část révy navíc hostí jinou bakteriální a houbovou komunitu. Při zkoumání RNA těchto bakterií pátrali po genech prospěšných pro rostlinu. Mimo jiné zjistili, že bakterie na bobulích mají více genů zodpovědných za metabolismus a chemickou ochranu a obě tyto skupiny genů patrně mohou ovlivnit chuť. Skupiny bakterií nacházející se na listech, květech a bobulích mají více podobností s bakteriemi půdními než mezi sebou. Proto se Gilbert domnívá, že réva účelově využívá půdních bakterií ke svému prospěchu a nechává je působit na keři samotném. Tento mikrobiální rezervoár se mění v závislosti na pH půdy, může se tedy různit nejen v jednotlivých vinohradech, ale i na řádcích a rostlinách v rámci jednoho vinohradu. Ze všech mikroorganismů mají ale největší vliv na budoucí chuť vína kvasinky, které jsou schopny během fermentace vytvořit více než 400 látek určujících vůni a chuťový vjem vína (TRIBUNE CONTENT AGENCY, 2016).

Nejinak je to v tomto regionu, tedy v obcích Blatnice pod Svatým Antonínkem a Blatnička.

3.2.1 Geologie

Jižní Morava se rozkládá na severním okraji mírného pásma. Důležitým aspektem pro pěstování révy je nadmořská výška, která se na Jižní Moravě pohybuje převážně mezi 150-280 metrů nad mořem. Svůj význam má i relativní výška a na ní závislý pokles průměrné teploty vzduchu (Linhart, a další, 2007).

Vinařské obce Blatnice pod Svatým Antonínkem a Blatnička se nachází v podhůří Bílých Karpat v Hlucké pahorkatině. Bílé Karpaty jsou součástí Západních Karpat. Během třetihor vznikly horotvornými procesy al-

pínského vrásnění. Geologickým podkladem tohoto zvrásnění jsou flyšové vrstvy, jejichž mocnost přesahuje i 1000 metrů. Konkrétně v tomto regionu se jedná o jednotky magurského flyše. Flyšem se rozumí svrchnokřídové souvrství se střídáním vápenců, pískovců, slínovců a vápnitých jílovců. Díky tomuto složení snadno podléhá vodní a větrné erozi, což je i důvodem, proč jsou hřbety Bílých Karpat široké, zakulacené a poměrně nízké. (VOC); (Cittadella.cz).

3.2.2 Půdní podmínky

Půda je pro pěstování révy vinné jednou z nejdůležitějších složek každé lokality. K jejím fyzikálním vlastnostem patří půdní pórovitost, která ovlivňuje vlhkost, barva půdy či struktura (např. kamenité půdy obsahují méně živin, ale jsou záhřevné). K vlastnostem chemickým patří především obsahy živin, stopových prvků, pH půdy, ale také obsah těžkých kovů (Linhart, a další, 2007).

Protože jsou obě vinařské obce součástí Bílých Karpat, respektive protože jejich katastry spolu přímo sousedí, vyskytují se zde stejné půdní typy: „*Půdy tvoří černozemě, hnědozemě a půdy černozemní černické s výběhy pískovců a jílovců. Půdy jsou záhřevné, mnohdy kamenité, vododržné, se sklonem k přemokřování spodní vodou v místech geologických zlomů kde vybíhá podloží.*“ (VOC).

Kromě těchto půd se zde vyskytují také v malé míře půdní typy regozem a kambizemě (Česká geologická služba).

3.2.3 Klimatické podmínky

Česká republika je vnitrozemským státem a jeho podnebí je mírné. Rozmanitost podnebí různých oblastí je avšak poměrně velká. S měnící se nadmořskou výškou se mění také průměrné teploty vzduchu a množství srážek. Střídání ročních období vládnoucí celému severnímu mírnému pásmu ovlivňuje především vegetaci, révu vinnou nevyjímaje (Ministerstvo zahraničí).

Mezi hlavní klimatické faktory ovlivňující výběr vhodné lokality pro výsadbu a pěstování révy vinné jsou teplota, úhrn srážek, sluneční svit a proudění vzduchu (Pavloušek, 2011).

Teplota je nejdůležitějším faktorem pro růst révy vinné. Společně se slunečním zářením se podílí na kvalitě hroznů. Oba tyto faktory působí na teplotu hroznů a ovlivňují tak průběh jednotlivých fenologických stadií révy vinné (Pavloušek, 2011).

„Vodní srážky jsou důležité nejen v celkovém úhrnu za rok, ale i podle jejich rozdělení během vegetace. 300 mm srážek za rok se považuje za minimum pro udržení sporého růstu révy a nízké plodnosti. Jako optimum se udává roční úhrn 600 – 800 mm srážek v severních vinohradnických oblastech.“ (TrhVín.cz, 2012).

Voda v révovém keři slouží nejen k transportu živin, ale je rovněž součástí všech fyziologických procesů. Je přijímána zelenými částmi keře ze vzduchu, ale převážně kořenovým systémem z půdy. *„Dostupnost vody v půdě závisí mimo jiné na půdním druhu a vodní jímavosti půdy.“* (Pavloušek, 2011).

V tabulce 1 jsou uvedeny průměrné teploty a srážky v mm za období 2011-2015 získané z dat meteostanice v Blatnici pod Svatým Antonínkem.

Tab. 1 Průměrná roční teplota a roční úhrn srážek

Rok	Klimatické podmínky				
	2011	2012	2013	2014	2015
Průměrná teplota °C	10,5	10,7	10,2	11,7	11,4
Srážky v mm	930,9	703,09	820,69	554,67	361,61

(Sekanina)

Také proudění vzduchu významně ovlivňuje klimatické podmínky stanoviště, a to jak pozitivně, tak negativně. Jedním z negativních vlivů je mechanické poškození révových keřů při silném větru, například vylamování letorostů. V oblastech s častým výskytem silných větrů se proto doporu-

čuje řez na kratší plodné dřevo. Dalším z negativních vlivů je jeho působení v chladných lokalitách, kde přináší v kombinaci s nízkými teplotami mrazová poškození. K pozitivním vlastnostem se naopak řadí snižování teploty v zóně hroznů v záhřevných oblastech či délka ovlhčení keřů, což má vliv na výskyt houbových chorob (Pavloušek, 2011).

„Důležitým klimatickým faktorem, ovlivňujícím mikroklima obce Blatnice jsou halné větry neboli föhny. Jsou to větry fénového typu vanoucí přes hřebeny Bílých Karpat, kde ztrácí vlhkost a oteplují se. Oblast, kde tyto větry působí je úzká jen několik kilometrů. Jejich účinek začíná u sousedících obcí Lipova a Louky a končí údolím řeky Moravy. Föhny vytváří teplejší a sušší mikroklima v této oblasti především v době rašení révy a zrání hroznů. Proti jejich silnému eroznímu působení jsou vysázeny četné větro-lamy.“ (VOC)

3.3 Viniční tratě Blatnice

3.3.1 Plachty

Viniční trať Plachty je historicky známou, réva vinná se zde pěstovala již ve 12. století. Významným držitelem části této vinice byl i Jan Ámos Komenský. Trať se rozkládá na jihozápadním úpatí kopce Antonínka dosahující nadmořské výšky až 250 metrů. Půdou je hluboká černozem bohatá na živiny s dobrým zadržováním vody. Jsou zde vysázeny odrůdy Ryzlink rýnský, Chardonnay, Svatovavřínecké, Frankovka či Merlot (Vino Blatel a.s., 2012); (VOC).

3.3.2 Kamenice

Viniční trať Kamenice je svahem s jihozápadní orientací dosahující výšky 270 metrů nad mořem. Vyskytují se zde kamenité půdy černické a hnědozemní, s četnými výběhy podloží. Z odrůd jsou ty pěstovány Chardonnay a Ryzlink rýnský (VOC).

3.3.3 Antonínek

Antonínek je nejmenší blatnickou tratí ležící na stejnojmenném kopci poblíž kaple Sv. Antonína Paduánského. Je orientovaná na jihozápad k obci Blatnice a dosahuje výšky 320 metrů nad mořem. Od severu je chráněna zalesněným kopcem. Půdním typem této lokality je hnědozemní půda bělokarpatských luk. Pěstovanými odrůdami jsou zde Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Veltlínské červené rané, Müller-Thurgau a Svatovavřínecké (Vino Blatel a.s., 2012); (VOC).

3.3.4 Stará hora

Stará hora je pravděpodobně nejstarší vinohradnickou tratí obce Blatnice. Je orientovaná na jihozápad a dosahuje nadmořské výšky 270 metrů. Půdy jsou zde černozemní a černické. Z odrůd tu pěstují Chardonnay, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Sauvignon, Rulandské modré, Svatovavřínecké (VOC); (Vinařství Antonín Cícha).

3.3.5 Floriánky

Floriánky je největší a zároveň nejvyšší vinohradnická trať obce. Svoje jméno dostala podle Sv. Floriána z Lochu. Jihozápadně orientovaný svah se čpí do výšky 350 metrů nad mořem. Půda v dolní části je černická a vododržná, ve střední a horní části z ní místy vybíhá podloží a prosakuje podzemní voda. Pěstovanými odrůdami jsou Rulandské šedé, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Müller-Thurgau, Sylvánské zelené, Sauvignon, Tramín červený, Rulandské modré a Modrý Portugal (VOC); (Vino Blatel a.s., 2012).

Na této trati se také nachází udržovací vinice nově vyšlechtěné odrůdy Floriánka (zapsaná do registru v roce 2010), jež dostala jméno právě po této trati.

3.3.6 Rybníčky

Trat' Rybníčky se nachází podél údolí potoka Svodnice. Na místě této trati bylo v minulosti mnoho rybníků. Svah má jihozápadní orientaci, dosahuje nadmořské výšky 270 metrů. Půdou je v dolní části hluboká vodo-držná černozem, která je místy až přemokřená. V horní části svahu se vyskytují výběhy vápenitého slínu a jílu (VOC).

3.3.7 Nadhájčí

Viniční trat' má jižní a jihovýchodní sklon. Táhne se úbočím kopců směrem k obci Blatnička. Vyskytují se zde půdy od hlinitých až po černé slíny s tvrdým kamenitým podložím. V horních partiích se zde pěstují odrůdy Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe. Nižší je plocha osázená odrůdou Müller-Thurgau a ve spodní části Ryzlinkem rýnským. Tato výsadba proběhla během let 1981 až 1988. V roce 2004 zde proběhla také další výsadba, konkrétně se jedná o odrůdy Frankovka, Modrý Portugal, Dornfelder, Müller-Thurgau a Chardonnay (Vino Blatel a.s., 2012).

3.3.8 Dílce

Dílce je jediná jižně orientovaná trat' v Blatnici. Nachází se na východ od Blatnice. Dosahuje nadmořské výšky 280 metrů a nachází se zde nejkvalitnější půda. Je to hluboká humózní černozem a půda černická. Pěstují se zde odrůdy Müller-Thurgau, Chardonnay, Muškát Moravský, Frankovka, Rulandské bílé, Rulandské modré, Sylvánské zelené, Tramín červený a Sauvignon (Vino Blatel a.s., 2012); (VOC)

3.3.9 Nová hora

Trat' Nová hora se nachází v katastrálním území obce Lipov, navazuje na trat' Roháče. Svah je orientovaný na západ a dosahuje výšky 290 metrů nad mořem. Ve spodní části trati je půda černozemní, bohatá na živiny s dobrým zadržováním vody. Střední a horní část trati má sklon

k přemokřování spodní vodou. Pěstují se zde odrůdy Ryzlink rýnský, Chardonnay (VOC).

3.3.10 Úlehle

Viniční trať Úlehle se nachází v katastru obce Louka u Ostrohu a navazuje na trať Nová Hora. Jedná se o svahovitý pozemek s jihozápadní orientací a slunce zde svítí po celý den. Navíc je trať velmi ovlivněna halnými větry. Dosahuje nadmořské výšky 350 metrů. Půda je zde černozemní a černická, bohatě zásobená živinami. Ve vyšších polohách se vyskytují výběžky vápencového podloží. Z odrůd se tu hojně pěstuje Ryzlink rýnský a Rulandské bílé (VOC).

3.3.11 Roháče

Tato nejteplejší viniční trať se svahem na jihozápad dosahuje výšky až 270 metrů nad mořem. Je dokonale osluněna, přímo vystavena halným větrům a má největší sklon. „Půda je v západní a východní části tratě na úbočích černická, těžká, vododržná. Střední část je černická s masivními výběhy pískovcového podloží. V této části je půda lehčí a sušší.“ (VOC).

Po trati Roháče bylo pojmenováno známkové víno Blatnický Roháč. Vzniklo scelováním tří odrůd, Ryzlinku rýnského, Rulandského bílého a Sylvánského zeleného. První dvě jmenované odrůdy jsou ve víně obsaženy každá ze 40 % a zbylých 20 % tvoří Sylvánské zelené (VOC); (Vino Blatel a.s., 2012).

3.4 Viniční tratě Blatnička

3.4.1 Vinohrádky

Viniční trať Vinohrádky je nejmladší z trojice tratí obce Blatnička. První výsadba zde proběhla v roce 2003. Je nejbližší trati k Blatnici. Svah je orientovaný na jih, nadmořská výška dosahuje v jeho středu hodnoty 320 metrů. Celá tato trať je napojena na kapkovou závlahu. Podklad trati se skládá z tmavé hlinito-jílovité půdy s vysokým obsahem vápníku, zastoupe-

ny jsou půdní typy černice a černozemě. Na části této viniční tratě se pěstuje réva vinná v režimu bioprodukce, jedná se o rozlohu 4 ha a je osázena rezistentními odrůdami. Nejvíce z těchto odrůd jsou zde zastoupeny odrůdy Hibernál, Regent, Cabernet Cortis a Cabernet blanc. V menší míře, okolo tisíce kusů, také Rinot, Solaris a Johaniter. Mimo tuto ekologickou produkci zde vinaři pěstují také bílé „burgundské“ odrůdy a z červených odrůd Zweigeltrebe (Hruška, 2016); (Česká geologická služba, 2012).

3.4.2 Závaliska

Viniční trať Závaliska je nejmenší tratí obce Blatnička. Její svah je exponovaný na západ, půda je zde převážně černická. Na této trati se pěstují převážně bílé odrůdy, asi z devadesáti procent. Jsou zde pěstovány „burgundské“ odrůdy, Müller-Thurgau, Muškát Moravský a Ryzlink rýnský. Ten zde ale hůře dozrává pro nedostatečné oslunění (Hruška, 2016).

3.4.3 Novosady

Viniční trať Novosady je nejvýše položenou tratí obce, její vrchol dosahuje výšky 410 metrů nad mořem, střed trati je ve výšce 340 metrů nad mořem. Svah je orientovaný na jižní stranu a tato trať je specifická v tom, že je ze dvou stran ohraničena větrolamy, které omezují proudění vzduchu, a zvyšuje se tím riziko šíření chorob. Podloží je vápenité a kamenité, půdními typy jsou černozemě a hnědozemě. Na této trati se pěstuje z bílých odrůd Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a na vrcholcích Müller-Thurgau. Z modrých odrůd se zde pěstuje Svatovavřínecké (Česká geologická služba, 2012); (Hruška, 2016).

3.5 Pěstované odrůdy

Tato kapitola se věnuje odrůdám, které jsou typické pro uvedenou lokalitu. Na území Blatnice a Blatničky se pěstovaly již od nepaměti a pěstují se tu dodnes. K těmto typickým odrůdám je zařazena nově vyšlechtěná odrůda Florianka, která je spjata s obcí Blatnice. Z bílých odrůd zde pěstují odrůdy Müller-Thurgau, Neuburské, Rulandské bílé, Chardonnay, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Tramín kořenný a Florianka. Z modrých odrůd Rulandské modré, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, a Frankovka. Vzhledem k rozsáhlosti jsou jednotlivé odrůdy popsány a uvedeny v příloze č. A – Pěstované odrůdy.

3.6 Způsoby vedení révy

V obou vinařských obcích jsou ve vinicích používány dva typy pěstitelských tvarů. U starých výsadeb bylo uplatňováno nízké vedení révy vinné a u nových vedení střední, rýnsko-hessenské vedení révy vinné. Tyto informace mi poskytli Ing. Aleš Ratajský a Ing. Petr Hruška.

3.6.1 Nízké vedení révy vinné

System nízkého vedení révy vinné se v podmínkách České republiky uplatňoval v první polovině 20. století a má několik negativních znaků. Jedním z nich je větší citlivost na poškození zimními mrazy, protože teplota je v období zimy nejnižší těsně nad povrchem půdy. Ochranou proti těmto mrazům je zakrytí keřů. Druhým rizikem tohoto způsobu vedení je vyšší citlivost révy vinné na plíseň révy a ostatní houbové choroby, které přežívají v opadaném listí. Naopak pozitivem je vytvoření příznivého mikroklimatu v zóně hroznů, a to zejména v půdách s dobrými tepelnými vlastnostmi. Tím je myšleno jejich schopnost akumulace tepla během dne a v noci jeho postupné uvolňování (Pavloušek, 2011).

3.6.2 Střední vedení révy vinné

„*Střední vedení révy je nejrozšířenějším pěstitelským tvarem v ČR, kde se využívá u malovinařů i ve velkovýrobních podmínkách.*“ (Pavloušek, 2011).

Střední vedení je výhodná z mnoha faktorů, například dobře proveditelné mechanizované i ruční práce či výhodné mikroklima zóny hroznů. Výška kmínku se při středním vedení pohybuje v rozmezí od 60 do 80 centimetrů. Pro modré odrůdy je to okolo 60 centimetrů z důvodu vyšší a stabilnější teploty v noci, pro bílé je vhodná výška kmínku okolo 80 centimetrů z důvodu lepšího vývoje aromatických látek, na které má vliv výraznější kolísání teplot. Nejběžnějším tvarem používaným v Blatnici a v Blatničce je rýnsko-hessenské vedení tvarované na tažně (Pavloušek, 2011).

3.7 Významní pěstitelé a výrobci vína

3.7.1 VÍNO BLATEL a.s.

Společnost VÍNO BLATEL, a.s. byla založena roku 1990. S obhospodařovanými 189 hektary vinic je největším vinařstvím Blatnice pod Svatým Antonínkem. Na svých vinicích pěstují především odrůdy Ryzlink rýnský, Müller-Thurgau, Muškát Moravský, Rulandské bílé, Chardonnay a Merlot. Právě odrůdu Merlot pěstují nejvíce v rámci České republiky a víno z této odrůdy bývá nezdědka oceňováno na prestižních výstavách (Vino Blatel a.s., 2012).

Vinařství produkuje vína v několika kolekcích, od jakostních po luxusní či perlivé. (Vino Blatel a.s., 2012).

3.7.2 Vinařství Cícha Jan

Vinařství bylo založeno v roce 1990. Jedná se o rodinnou firmu, která navazuje na dlouholetou tradici sahající až do roku 1938. Hospodaří na šesti hektarech převážně mladých vinic moderní šetrnou technologií s ohlednutím na tradiční postupy výroby. Vinohrady se nachází na tratích Kamenice, Plachty, Roháče a Nová hora. Cílem je vyrábět vína lehká, svěží,

co nejpřírodnější, s nezaměnitelným charakterem a jasným původem. Prioritní je výroba přívlastkových vín. Z bílých odrůd pěstují Chardonnay, Müller–Thurgau, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Sylvánské zelené a rezistentní odrůdy Hibernál, Saphira a Solaris. Z modrých odrůd najdeme ve vinohradech Frankovku, Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. Společnost je členem Cechu blatnických vinařů a může při splnění podmínek označovat svá vína značkou VOC. Jako jedno z mála vinařství patří Vinařství Jan Cícha mezi Sdružení vinařů Blatnice – Viniblat®, které je držitelem práv na známkové víno Blatnický Roháč®. (Vinařství Jan Cícha).

3.7.3 Vinařství Hanačík Milan

Vinařství Hanačík je malým rodinným podnikem hospodařícím na dvou hektarech vinic. Jejich vinice se nachází ve viničních tratích Kamenice a Úlehle. V posledních letech se jejich produkce orientuje na místní terroir, tedy na výrobu vín typických pro tuto oblast. Vinařství je členem Cechu blatnických vinařů a při splnění podmínek má právo svá vína označit značkou VOC Blatnice. Ve svých vinicích pěstují bílé odrůdy Chardonnay, Muškát Moravský, Pinot Blanc, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Sylvánské zelené. Z modrých odrůd potom Cabernet Moravia, Merlot, Pinot Noir a Modrý Portugal (Hanačík).

3.7.4 Vinařství Ing. Ratajský Aleš

Vinařství je malým rodinným podnikem hospodařícím na ploše dvou hektarů vinic. Révu vinnou pěstují ekologicky šetrným způsobem na viničních tratích Floriánky, Kamenice a Roháče. Z bílých odrůd pěstují Chardonnay, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a Tramín kořený, z modrých, Frankovku, Modrý Portugal a Svatovavřínecké. Vinařství je členem Cechu blatnických vinařů a produkují vína s označením VOC. Vyrábí rovněž malé šarže přívlastkových vín (Ratajský).

3.7.5 Vinařství Jaroslava Staňková

Vinařství je rodinným podnikem s historií sahající až do konce 19. století, kdy vinohrad zasadil děda dnešní majitelky Martin Těthal. Již v té době se jejich víno prodávalo až do Vídně a do Prahy. Vinařské umění se předává z generace na generaci a v současnosti hospodaří na ploše cca 1,9 hektaru vinic Jaroslava Staňková s manželem a dvěma dětmi. Na jejich vinicích pěstují odrůdy Kerner, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Dornfelder. Zpracování hroznů probíhá co nejšetrnější metodou pomocí moderních technologií, což se projeví ve výsledné kvalitě vín (VOC).

3.7.6 Víno Jan Polehňa

Víno Jan Polehňa je rodinným vinařstvím již po tři generace vinařů. Praktické zkušenosti dědy Antonína a otce Františka doplnil syn Jan teoretickými zkušenostmi nabytými studiem na Mendelově univerzitě. Vinařství obhospodařuje dva hektary vlastních vinic pomocí šetrného pěstování s co možná nejmenšími zásahy. Tímto způsobem vyrábí malé šarže osobitých vín s nádechem místního terroir. Nejtypičtější vína pak nesou označení VOC Blatnice. Z bílých odrůd pěstují Chardonnay, Hibernal, Müller Thurgau, Muškát Moravský, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. Z modrých odrůd pěstují Cabernet Moravia, Frankovku, Modrý Portugal, Rulandské modré a Zweigeltrebe. Optimálním zatížením keřů, precizním provedením zelených prací a tzv. předsběrem hroznů před hlavním vinobráním se snaží dosílit nejvyšší jakosti hroznů, které následně rychle a šetrně zpracují. Výsledkem jsou špičková vína. Vína svěží, harmonická s výrazným typickým aroma (Víno Jan Polehňa).

3.7.7 Vinařství Cícha Antonín

Vinařství Cícha Antonín je rodinným podnikem založeným roku 1991. Révu vinnou pěstují na 12 hektarech vinic, ve viničních tratích Kamenice, Stará hora a Roháče. Z bílých odrůd pěstují Chardonnay, Muškát

Moravský, Müller Thurgau, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Sauvignon a Sylvánské zelené, z červených odrůd Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. Vinařství je členem Cechu blatnických vinařů a sdružení VINIBLAT, které je držitelem práv pro výrobu Blatnického Roháče (Vinařství Antonín Cícha).

3.7.8 Vinařství rodiny Cíchovi – Ing. Cícha Václav

Historie rodinného vinařství Cíchů sahá až do 18. století, kdy je o něm první zmínka. Většího rozšíření se ale dočkalo až v roce 1994, kdy začalo rozšiřování vinic a dosáhlo současného stavu čtyř hektarů. Jejich vinice se nacházejí na vinařských tratích Plachty, Kamenice, Floriánky a Staré hory. Z bílých odrůd pěstují Aurélius, Chardonnay, Děvín, Müller-Thurgau, Muškát Moravský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a vlašský, Tramín červený a Veltlínské zelené. Z modrých odrůd mají vysázeny odrůdy Cabernet Moravia, Modrý Portugal, Rulandské modré a Zweigeltrebe. Z hroznů se snaží vyrábět přírodní vína v kategoriích přívlastkových, výjimkou nejsou ani ledová a slámová vína s typickými charakterovými vlastnostmi zdejšího terroir. Proto také pěstují révu v Integrované produkci. Za svou mnoholetou práci získali také řadu ocenění, například v Salonu vín ČR (Vinařství rodiny Cíchovy, 2016).

3.7.9 Vinařství Vyskočil

Rodinné vinařství Vyskočil má dlouholetou tradici, která je doložena od roku 1817. Hospodaří na 18 hektarech vinic v Blatnici a okolí. Malou část hroznů i nakupují od stálých dodavatelů. Na vinohradech mají vysázeny kromě tradičních odrůd oblasti také odrůdy Dunaj a jednu z nejnovějších odrůd spjatou právě s Blatnicí, Florianku. Většinu produkce dodávají na trh v lahvích. Vinařství je členem Cechu blatnických vinařů a vyrábí rovněž vína s označením VOC (Vinařství Vyskočil); (VOC).

3.7.10 Vinařství Hruška Pavel

Vinařství Pavel Hruška je malým rodinným podnikem hospodařícím na sedmi ha vinic v režimu Integrované produkci révy vinné. „*Při zpracování vlastních hroznů klademe důraz na zachování co největšího chuťového potenciálu daného přírodou s individuálním přístupem ke každé výrobní partii.*“. Cílová vína jsou harmonická a jemná vína plná svěžesti, která si navíc zachovávají své charakteristické vlastnosti získané v terroir vinice (Vinařství Pavel Hruška).

3.7.11 Vinařství Mezuliáník

Vinařství Mezuliáník je rodinným podnikem založeným roku 1996. Navazuje ovšem na více jak století trvající tradici pěstování révy vinné. Révu, ze které následně vyrábí vína podle starých technologických postupů, pěstují na ploše 20 hektarů vlastních vinic podle zásad integrované produkce. Produkty jsou vína sudová, jakostní přívlastková a slámová (VOC).

3.7.12 Víno Masarik

Rodinné vinařství vzniklo roku 1968, kdy byly vysázeny první sazenice révy vinné. Po roce 1989 došlo k úplné obnově vinice pod vedením Ing. Václava Křivánka, tchána majitele vinařství. Ve viniční trati Floriánky pěstují odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Sylvánské zelené a „rodinnou“ odrůdu Florianka, kterou vyšlechtil výše zmiňovaný Ing. Křivánek. Florianka, zapsaná do Státní odrůdové knihy v roce 2010, dostala své jméno právě podle trati, na které se nachází vinohrad vinařství. Pěstují ji zde od roku 1990, i když tehdy ještě pod „pracovním“ názvem Morava. Dnes je součástí vinařství i udržovací vinice této odrůdy. Veškerá vína se snaží vyrábět pomocí tradičních postupů s využitím moderní technologie. Víno Masarik je členem Cechu blatnických vinařů a také členem sdružení Terra Blatensis, které pro fermentaci používá autochtonní kvasinky (Víno Masarik, 2012).

3.7.13 Vinařství Polehňa

Vinařství Polehňa bylo založeno po roce 1989, ale vinařství se věnovalo již mnoho generací před tímto rokem. Postupem času se rozrostlo z půl hektaru na současných 8 hektarů. V pěstování se zaměřili především na bílé odrůdy Chardonnay a Sauvignon a na modré odrůdy Rulandské modré a Modrý Portugal. Veškerou svou produkci nyní lahvuji, ročně vyrobí vinařství 50 – 70 tisíc lahví vína. Vinařství je členem Cechu blatnických vinařů (Vinařství Polehňa, 2016).

3.7.14 Vinařská společnost Blatnička

Vinařská společnost s.r.o. Blatnička byla založena v roce 1992 a navázala na dobré jméno a zkušenosti bývalého Zemědělského družstva Blatnička, které se proslavilo nejen svým vlastním sklepním hospodářstvím vybudovaným v roce 1966 v Blatničce, ale zejména otevřením několika vináren v roce 1971 v Praze. Dnešní kapacita sklepního hospodářství v Blatničce činí 520.000 litrů. Vína zrají v dubových sudech o obsahu 6.600 litrů (Vinařská společnost s r.o. BLATNIČKA, 2002).

3.7.15 Vinařství Janás Michal

Vinařství Janás je malým rodinným podnikem obhospodařujícím cca 1,9 hektaru vinic. Tyto vinice má v katastrech Blatnička a Boršice u Blatnice. Je členem Svazu integrované produkce hroznů a vína. Produkuje vína zemská, jakostní a přívlastková metodou řízeného kvašení. Vinařství pěstuje bílé odrůdy Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské šedé, Tramín červený. Z modrých odrůd Svatovávřinecké, Rulandské modré a Zweigeltrebe.

Mezi „úspěchy vinařství lze zařadit rok 2009, kdy se s vínem Chardonnay ročníku 2007 dostalo do expozice Salonu vín ve Valticích (Janás).

3.7.16 Tradiční vinařství Minařík

Tradiční vinařství Minařík bylo založeno v roce 1998 v obci Blatnička. Hospodaří na cca 12 hektarech vlastních vinic. Produkují bílá vína z odrůd Müller–Thurgau, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Muškát Moravský, Sauvignon, Tramín červený, Chardonnay, Pálava a Hibernal. Z modrých odrůd pěstují odrůdy Dornfelder, Modrý Portugal a Rulandské modré (Vinařství Minařík, 2012-2014).

3.7.17 VÍNO HRUŠKA

Společnost VÍNO HRUŠKA byla založena roku 2007 v obci Blatnička. Majitel firmy Stanislav Hruška navázal na dlouholeté rodinné zkušenosti: *„Již moji praprarodiče vlastnili vinice a právě díky nim si můžeme 8 generací v rodině předávat cenné zkušenosti a rady v oblasti pěstování vinic a výroby vína.“* V současnosti obhospodařují téměř 40 ha vinic. Využívají přitom stále místního terroir k výrobě vín s charakteristickými vlastnostmi tohoto regionu. Vinice obhospodařují v režimu integrované produkce, část z nich dokonce v režimu ekologického zemědělství.

Pro spokojeného zákazníka doplňují sortiment vlastních vín také zahraničním víny a prodejem doplňkových produktů, mezi které patří například pískování lahví a sklenic. (VÍNO HRUŠKA s.r.o., 2015).

3.8 VOC Blatnice



Obr. 3 VOC (Ratajský)

„Vína s označením VOC Blatnice mohou vyrábět pouze vinaři, kteří jsou členy sdružení Cech Blatnických vinařů se sídlem v Blatnici pod Svatým Antonínkem. Rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace „VOC Blatnice“, vydané Ministerstvem zemědělství, je platné od března 2013. V současné době má sdružení 29 členů – většinou rodinných vinařství, která mohou vyrábět vína s označením

VOC Blatnice. Víno musí být vyrobené z odrůd, kterým se v Blatnici nejvíce daří, a z jejich hroznů ve sklepích vzniká nejlepší víno typické pro místní region. Je to Ryzlink rýnský a skupina burgundský odrůd - Rulandské bílé, Rulandské šedé, Chardonnay a jejich cuvée.“ (MZe, 2015).

Pro výrobu s označením VOC Blatnice musí být hrozny sklizeny ručně, cukernatost při sběru musí dosahovat minimálně 20 °NM. Jakékoliv doslazování řepným cukrem, zahuštěným moštem či jinou metodou pro zvyšování cukernatosti je zakázáno. Je také omezena maximální koncentrace oxidu siřičitého, zakázán je přídavek stabilizačních látek, barviv a používání vypalovaných sudů typu barrique. Povolena je jablečno-mléčná fermentace. Do prodeje se vína VOC Blatnice mohou dostat nejdříve 5 měsíců od sklizně, ve skleněných lahvích o maximálním objemu 0,75 litru (MZe, 2015).

Než může vyrobené víno nést označení „víno originální certifikace“ (VOC), musí projít úspěšně také hodnocením, které provádí Cech blatnických vinařů. Při tomto hodnocení se zjišťuje, zda má víno garantovanou kvalitu a typické sensorické vlastnosti terroir Blatnice, které nelze najít na žádné jiné lokalitě (VOC); (MZe, 2015).

3.9 Cech blatnických vinařů



Obr. 4 Cech blatnických vinařů

„Cech blatnických vinařů je dobrovolným sdružením pěstitelů a výrobců vín. Členem sdružení mohou být pouze pěstitelé, kteří mají zaregistrovány vinice na území, pro které sdružení žádá u příslušného ministerstva povolení přiznávat označení vína originální certifikace, a kteří jsou zároveň výrobci (dle § 23 zák. č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství).“ (Cech blatnických vinařů).

Cech byl založen s podporou obecního úřadu v Blatnici pod Svatým Antonínkem. Jeho hlavní činnosti je komunikace s příslušnými ministerstvy při podávání žádostí o povolení přiznávat označení VOC a dalšími činnostmi jsou propagace vín v dané oblasti a pořádání vinařských výstav. Na jeho internetových stránkách jsou podrobnosti k akcím, jež slouží k propagaci blatnických vín, a to Putování po blatnických búdách, Blatnické budy pod hvězdami a Do Blatnice k vinařovi (Cech blatnických vinařů).

3.10 Sdružení Viniblat

Sdružení vinařů Blatnice pod Sv. Antonínkem – Viniblat® vzniklo roku 1998. Důvodem vzniku byla podpora a propagace vinařství v Blatnici. Přísná kontrola pěstování a produkce vína je zárukou vysoce kvalitních vín. Do tohoto spolku patří Vinařství Antonín Cícha, Vinařství Jan Cícha, Vinařství Michal Robek a Vinařství Antonín Straka. Jedinečností tohoto sdružení je držení práv na slavné známkové víno Blatnický Roháč®. Jedná se cuvée Ryzlinku rýnského, Rulandského bílého a Sylvánského zeleného (Vinařství Jan Cícha).

3.11 Spolek Terra Blatensis

3.11.1 Vznik a cíl spolku



Obr. 5 Terra Blatensis (Terra Blatensis, 2015)

Tento vinařský spolek byl založen roku 2012 pod názvem Terra Blatensis jako občanské sdružení vinařů z Blatnice pod Svatým Antonínkem. V roce 2015 se přejmenoval na Vinařský spolek Terra Blatensis. „Členem se může stát fyzická nebo právnická osoba zabývající se výrobou nebo prodejem vína vyrobeného ve vinařské obci Blatnice pod Svatým Antonínkem a vinařských obcí sousedícím (Blatnička, Hluk, Louka, Lipov, Ostrožská Lhota, Uherský Ostroh, Veselí nad Moravou) z vinných hroznů vypěstovaných ve vinařských tratích těchto obcí.“ Cílem spolku je zvyšování kvali-

tativní úrovně vinařské produkce regionu. Využívají k tomu zejména autochtonní kvasinky a vyloučení chemických zásahů při výrobě vína s výjimkou použití oxidu siřičitého (SO₂) pro konzervaci vína a bentonitu při čiření a čistění vína (Terra Blatensis, 2015).

3.11.2 Pěstování révy

Členové spolku se v rámci pravidla „Kvalitní místní surovina“ rozhodli pro co nejšetrnější, tradiční metody sklizně, proto na jejich vinicích nenarazíte na dnes již poměrně rozšířenou mechanizovanou sklizeň. Dalšími pravidly jsou sklizeň hroznů při cukernatosti minimálně 19° NM a zatížení na keř nepřesahující průměrnou hodnotu 2,5 kg (Terra Blatensis, 2015).

3.11.3 Autochtonní kvasinky

Zcela stěžejním a odlišujícím od ostatních vinařů oblasti je používání „blatnických“ kvasinek. K samotnému použití původních kvasinek předcházela selekce kmenů získaných ze starých blatnických vinic. K izolaci těchto autochtonních kvasinek došlo díky odborníkům z Fakulty chemické a potravinářské technologie Slovenské technické univerzity v Bratislavě pod vedením profesora Malíka (Terra Blatensis, 2015).

Proto jsem se na podrobnosti o těchto kvasinkách dotázal přímo u zdroje, u jednoho ze zakládajících členů Terra Blatensis, pana Ing. Vojtěcha Masaříka (viz rozhovor).

3.12 Rozhovor s panem Ing. Vojtěchem Masaříkem

S panem Masaříkem jsem se rozhodl promluvit si nejen o Spolku Terra Blatensis a autochtonních kvasinkách, jelikož je jedním ze zakládajících členů Spolku. Řeč přišla samozřejmě i o „rodinné“ odrůdě révy vinné, o Floriance. Jejím šlechtitelem byl totiž Ing. Václav Křivánek, tchán pana Masaříka.

- 1. Spolek Terra Blatensis má ve svých „stanovách“ mimo jiné podmínku, že k výrobě musí být použité výhradně autochtonní kvasinky. Je podmíněn i styl pěstování? Tím myslím zda máte vinice v programu Bio, či v integrované ochraně? A samotné víno Masarik?**

„Všichni vinaři spolku mají alespoň část vinic v integrované ochraně, ale naše vinařství ne, ačkoliv pěstuje révu vinnou také podle těchto zásad. Důvodem je to, že nemáme dostatečnou výměru pro zařazení do tohoto programu.“

- 2. Při výrobě používáte dva druhy selektovaných kvasinek. Kmen JS1 a kmen AV2. Jaký je v nich rozdíl, resp. na jaké odrůdy / výsledná vína se daný kmen používá?**

„Kmen JS1 je vhodný na odrůdy rýnského typu, my jej přidáváme do Ryzlinku rýnského, Sylvánského zeleného, Florianky a do růžového Zweigeltrebe. Kmen AV2 je vhodný na burgundské odrůdy, naše vinařství jej přidává do Rulandského bílého, Rulandského šedého a do Chardonnay.“

- 3. Ve vinici jich ale bylo detekováno více, těch druhů? Přibude tedy v budoucnu další kmen nebo jsou dva používané ty nejlepší a není důvod izolovat další kmen?**

„Celkem bylo izolováno 6 kmenů, ale vzhledem k vysokým nákladům jak na izolaci kmene, tak i na udržování v genofondu či množení těchto kvasinek používáme pouze tyto 2 kmene. Vybrali jsme je z těchto 6 kmenů, které jsme sami otestovali na vínech vyrobených v 50-ti litrových demižonech. Podle výsledků z tohoto testování jsme zvolili 2 kmene. Další kmen tedy v budoucnu nebudeme používat.“

- 4. Jaký je technologický postup fermentace?**

„Každý rok nám z tohoto genofondu namnoží kvasinky, kterými poté rozkvasíme mošty. Každý dostane jednu plastovou láhev s každým kmenem, se kterým potom hospodaří. Já to dělám tak, že mošt o objemu 6 – 8 litrů

zahřeji na 60° C a poté jej schladím. Dám jej do dvou deseti litrových demižonů a naleji do nich kvasinky. Tím si je namnožím a následně mošty přidávám v průběhu vinobraní do sklizeného moštu včetně růžových vín. “

5. A nyní něco málo k Floriance. Jak spatřila světlo světa?

„Za duchovního otce lze označit pana profesora Krause, který v roce 1976 přijel za mým tchánem do Polešovic s nějakým rakouským ledovým vínem. Když jsme jej společně ochutnali, zjistili jsme silné těkavé kyseliny, a že při dozrávání hrozny prošly i nějakou hnilobou. V probíhající debatě jsme se utvrdili v tom, jak je technologicky náročné ledové víno vyrobit, vzhledem k nutnosti určitým mrazům - a tyto vhodné podmínky se nedostávají každoročně. Od pana Krause zazněl i „sen“, jaké by to bylo mít vyšlechtěnou vhodnou odrůdu do našich podmínek. Takovou, která by byla přirozeně sladká, a víno z ní vyrobené by si tuto vlastnost zachovalo. Díky tomu bychom docílili vysoké cukernatosti již ve vinohradě a vyhnuli se nutnosti čekat na tyto hodnoty až do mrazů, a také by se snížili rizika vzniku různých hnilob a plísní. “

6. Proč právě křížením Veltlínského červeného a Müller-Thurgau?

„K tomu bych se právě dostal. Můj tchán začal přemýšlet nad tím, jak to provést. Díky svým bohatým zkušenostem a vědomostem věděl, že se tyto vlastnosti přenáší ob generaci, tedy „z dědy na vnuka“ a ne „z otce na syna“, respektive jsou tyto vlastnosti účinnější. Proto si řekl, že jedním s nejstarších druhů Evropy je Veltlín červený, jež pochází z Apeninského poloostrova. Jedná se o odrůdu známou ještě ze Starého Říma. Chtěl tam také dostat nějakou kyselinu, proto zvolil Müller-Thurgau. Věděl, že má základ v Ryzlinku rýnském. Zvolil jej právě pro tu dědičnost ob generaci. A docela se mu to povedlo, protože Florianka tvoří jednak přirozeně sladké cukry, tak i kyseliny. Prioritou byla vysoká cukernatost, a já se této myšlenky držím. Nikdy jsem se neuchýlil od tohoto prvotního záměru a nesbírám hrozny při nějakých 22°NM dostatečnými pro výrobu běžných vín. Nechávám

jí vyzrát ve vinohradě déle. Florianka je ranou odrůdou, kterou sbírám na přelomu září a října, kdy už dosahuje zmíněných 28-30 °NM. Osobně toto víno znám někdy od roku 1981 či 1982, kdy jsem jej poprvé pil a nikdy se nestalo, že by nedosáhlo vysokých cukrů. Dozrálo prostě vždy, i když byl ročník sebehorší.“

7. I v ročníku 2014?

„Florianka se neřadí mezi odrůdy s nejměkčí, ale zároveň ani s nejtvrďší slupkou a díky ní je celkem odolná. Právě proto když ve druhé polovině roku 2014 přišlo deštivé počasí a s ním plísně. Hlavně šedá. A já nechal tu plíseň pracovat. Hrozny jsme sklízeli, až když to bylo zhruba v polovině toho vysátí a bobulky zmenšily svůj objem asi o třetinu až polovinu. No, nebyly to hrozny zrovna pohledné, nicméně výsledkem byla cukernatost o hodnotě 31,6 °NM. Množství bylo pochopitelně menší, ale kvalitou úplně někde jinde. Toto víno jsme zařídili jako botrytický výběr a nalahvovali jsme jej do třetinkových lahví.“

8. Co archivní víno z Florianky?

„Vzhledem k jejímu pěstování již od počátku devadesátých let můžu i porovnat, jak se chová i v archivu. Ne každá odrůda je vhodná k archivaci. V případě Florianky mohu potvrdit, že díky její mohutnosti je archivní víno docela příjemné.“

4 Základní chemická + senzorická analýza vybraných vzorků vín

Pro praktickou část závěrečné práce jsem opatřil (koupil, dostal) několik málo vín vyrobených v obcích Blatnice pod Svatým Antonínkem a v Blatničce za účelem základní chemické a senzorické analýzy. Jako reprezentativní vzorek jsem vybral osm vín, u kterých byla provedena základní chemická analýza. U sedmi z nich jsem také provedl degustaci se spolustudenty. Tohoto průzkumu se zúčastnilo 13 hodnotitelů včetně mě. Osmé víno bylo z důvodu malého množství (víno jsem získal o objemu 0,2 l) podrobeno pouze analýze a neposuzované degustací.

Byly vybrány následující vína:

- Ryzlink rýnský VOC Blatnice 2015, polosuché – Víno Jan Polehňa
- Ryzlink rýnský VOC Blatnice 2014 – Vinařství Aleš Ratajský
- Chardonnay 2013, suché – Víno Hruška s.r.o.
- Rulandské šedé 2014 – Vinařství Aleš Ratajský
- Blatnický roháč 2014 – Tomáš Cícha
- Merlot Klaret 2014 – Blatel a. s.
- Zweigeltrebe 2014 – Víno Masarik s.r.o.
- Florianka 2015 – Víno Masarik s.r.o.

4.1.1 Základní chemická analýza

Základní chemická analýza byla provedena na školním zařízení pomocí Fourierovi transformace infračervené spektroskopie, zkráceně FTIR spektroskopie. Tato metoda je schopna látky nejen identifikovat, ale také určit jejich kvantitu. Tato analýza lze použít na hrozny, rozkvašené mošty i hotová vína. V hotových vínech lze použít pro určení alkoholu, hustoty, fruktózy, glukózy, sacharózy, glycerolu, pH, celkových kyselin, celkových

cukrů i pro specifikaci jednotlivých kyselin. „FTIR analýza je založena na využití vlastností světelného záření v infračervené oblasti. Toto zařízení je absorbováno charakteristickými chemickými vazbami ve vzorku. Odražená světelná energie slouží k vyhodnocení výsledků analýzy na základě kalibračních rovnic, uložených v paměti přístroje.“ (O.K. Servis BioPro, 2013)

V tabulce 2 jsou hodnoty zjištěné touto metodou na školním zařízení.

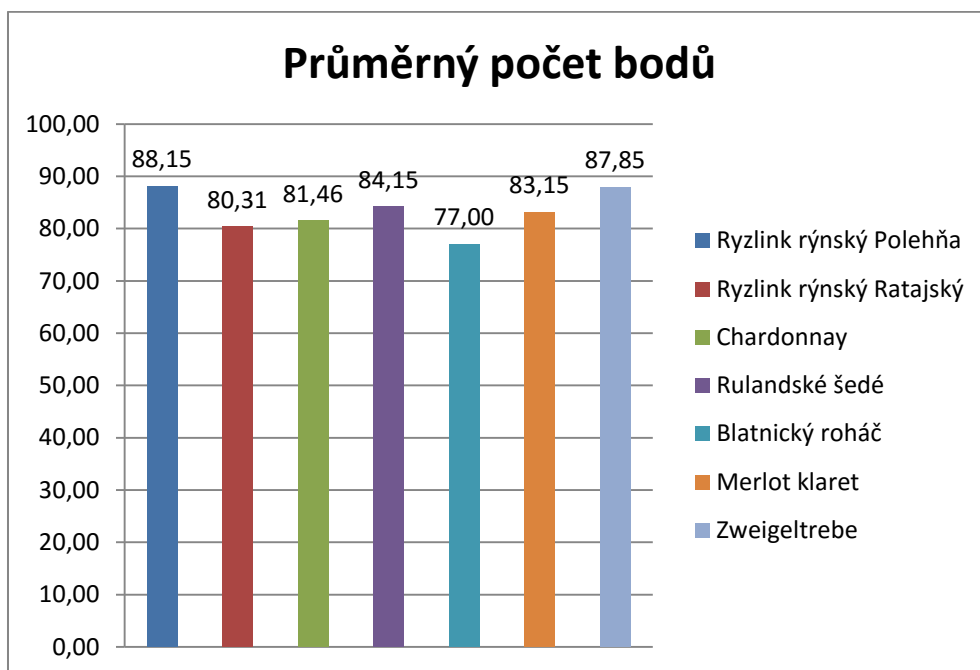
Tab. 2 Analýza FTIR vzorků vín

Víno	RR15 Polehňa	RR14 Ratajský	CH 13 Hruška	RŠ14 Ratajský	Roháč 14 Cícha	Me14klar Blatel	Zw14 Masarik	Floriánka15 Masarik
Alkohol (% obj.)	12,778252	12,57286	13,581148	13,020988	12,4795	11,746624	11,223808	13,189036
Titrovatelné kys. (g/l)	8,51952	8,45733	7,661298	7,433268	6,678696	8,27076	7,21353	8,026146
Red.cukry (g/l)	11,43	17,475	3,095	1,205	0	7,62	0	30,08
pH	3,0577	3,2236	3,22755	3,65415	3,2315	3,0814	3,0972	3,22755
Jablečná kys. (g/l)	3,775	4,345	2,46	4,815	0,71	3,105	0,675	3,615
Mléčná kys. (g/l)	0	0	0,46	0,67	1,645	0	1,075	0
Octová kys. (g/l)	0,37	0,485	0,28	0,46	0,325	0,345	0,61	0,465
Vinná kys. (g/l)	2,505	1,935	2,82	1,38	1,77	2,22	2,21	2,615
Glycerol (g/l)	7,51	10	7,96	8,295	10,48	9,365	11,115	8,875
Hustota (g/l)	0,99621	1,001095	0,993035	0,994285	0,992975	0,997935	0,9952	1,00496

4.1.2 Senzorické hodnocení vín

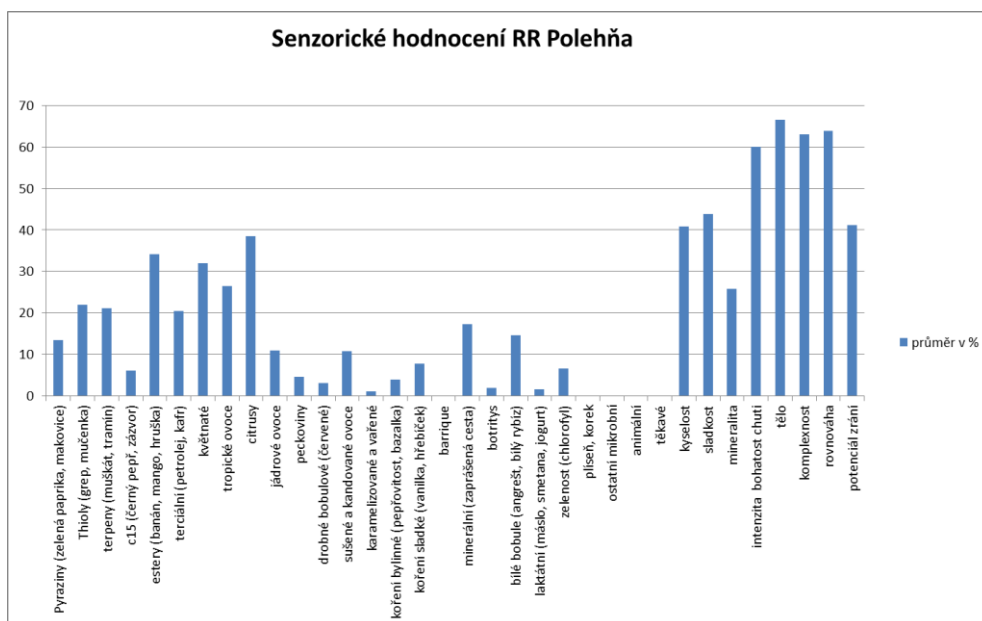
Při senzorické analýze hodnotili degustátoři vína 100 bodovým systémem a dále zapojili své smysly při určování vůní a chutí. Jednalo se o posuzování, při kterém věděli, které víno právě degustují, takže to nebylo hodnocení naslepo jako při klasickém hodnocení vín.

V grafu 1 jsou průměrné hodnoty ve sto bodovém systému hodnocení. Jako nejlepší bylo vyhodnoceno víno Ryzlink rýnský od vinařství Víno Jan Polehňa.

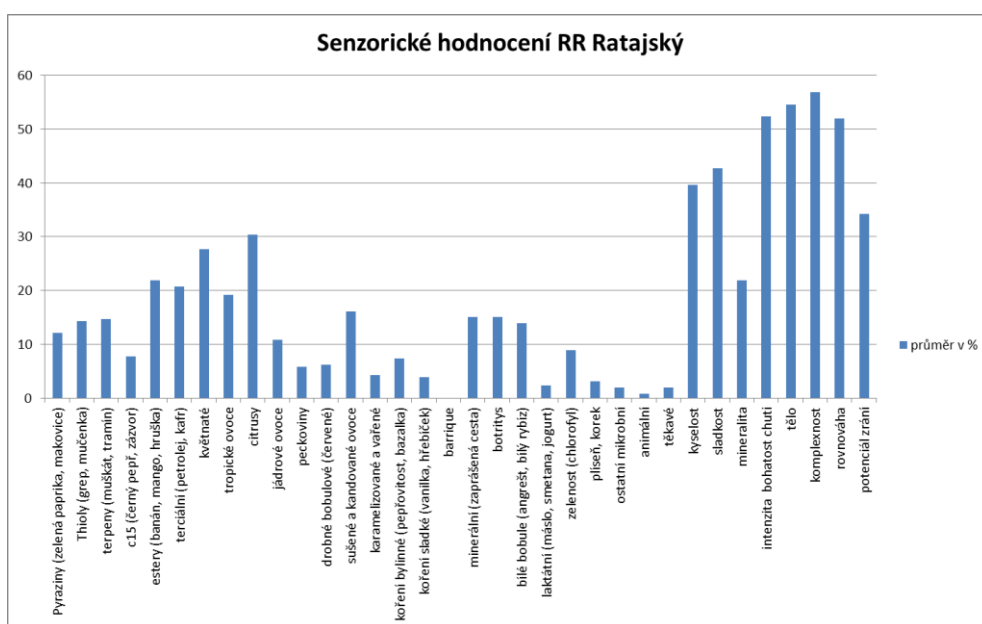


Graf 1 Hodnocení vzorků vín 100 bodovou stupnicí

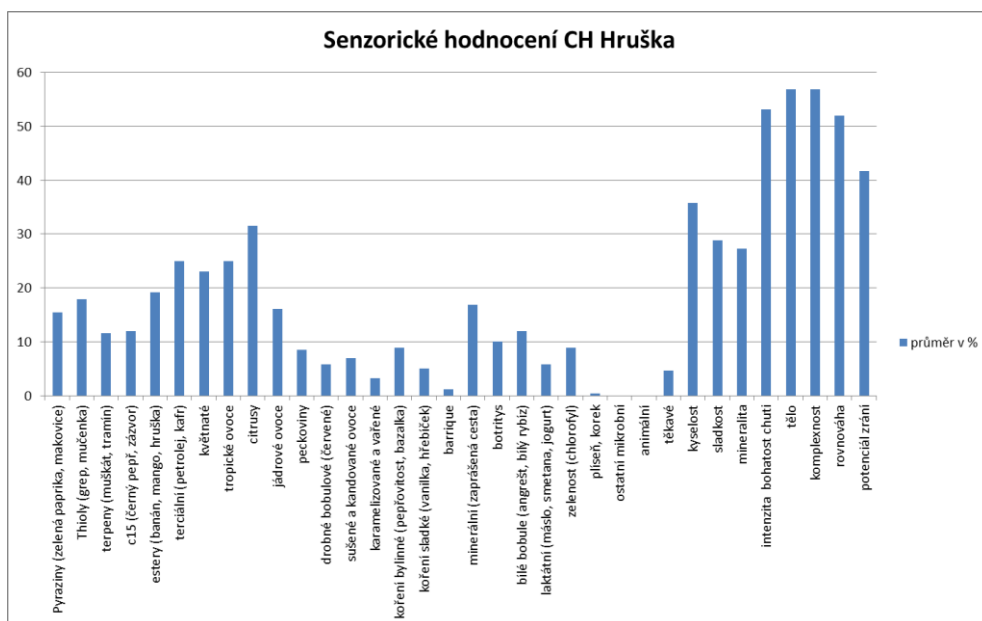
Dále měli hodnotitelé za úkol popsat dané víno přímo určenými vlastnostmi (vůně, chuť). Jednotkami pro toto hodnocení byly zvoleny procenta, kde 100 % bylo maximum a minimum 0 %. Výsledky tohoto hodnocení jsou jako u předchozího bodového hodnocení zprůměrované a jsou uvedeny níže v grafech 2-8.



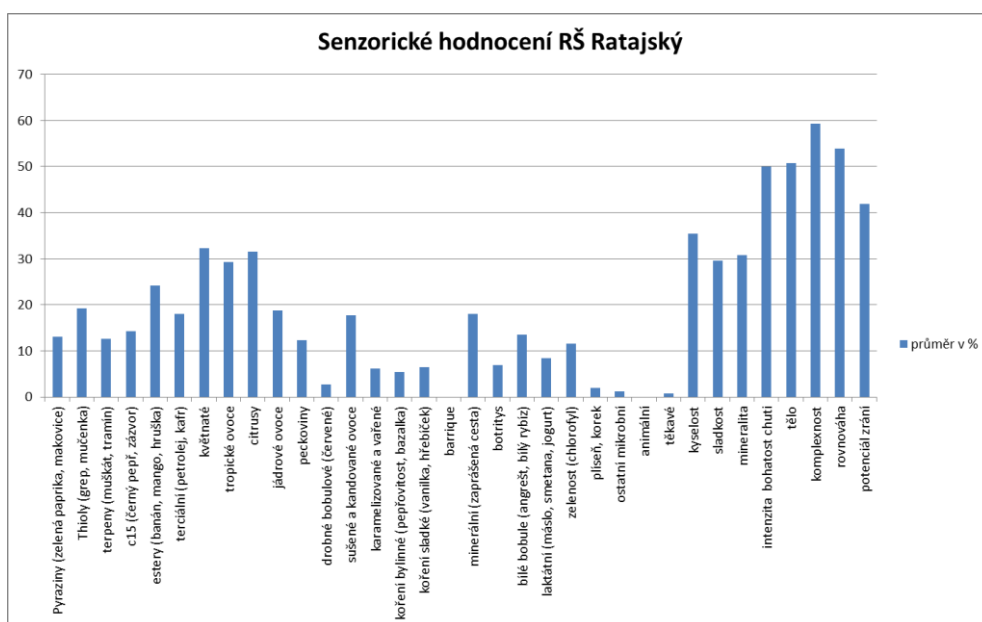
Graf 2 Senzorické hodnocení RR Polehňa



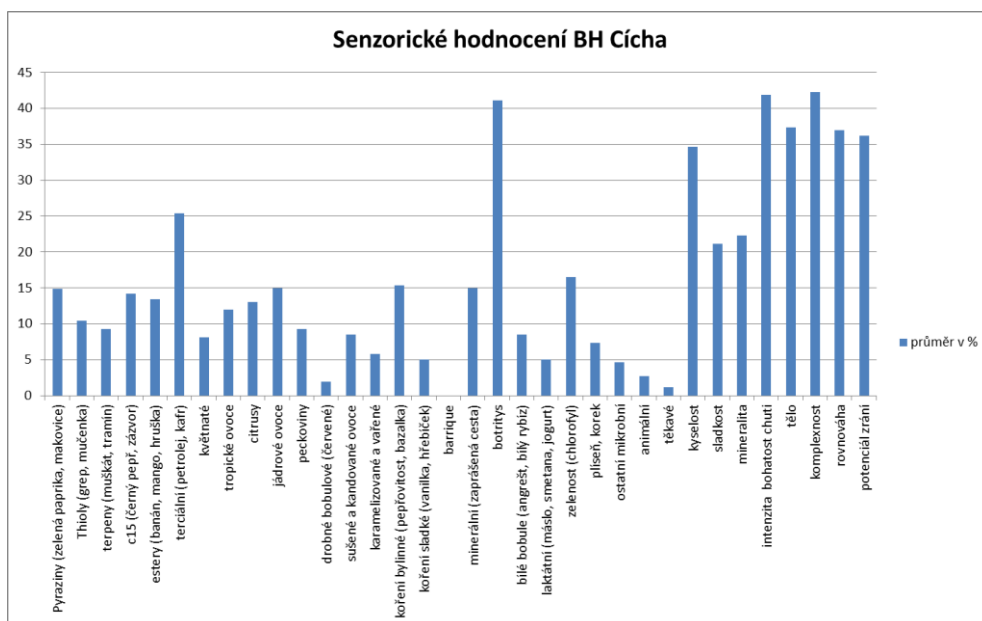
Graf 3 Senzorické hodnocení RR Ratajský



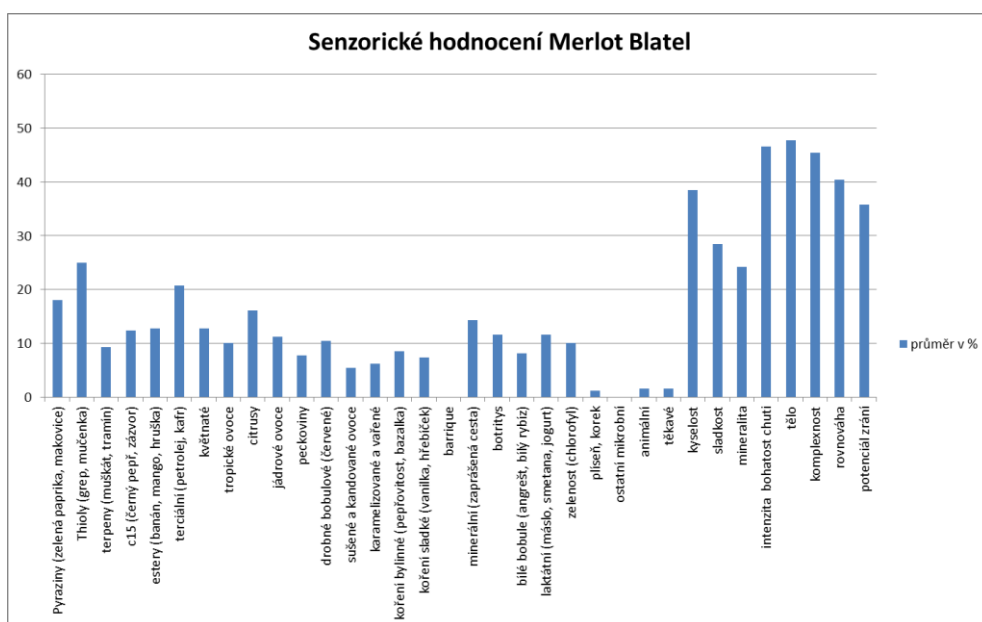
Graf 4 Senzorické hodnocení Chardonnay Hruška



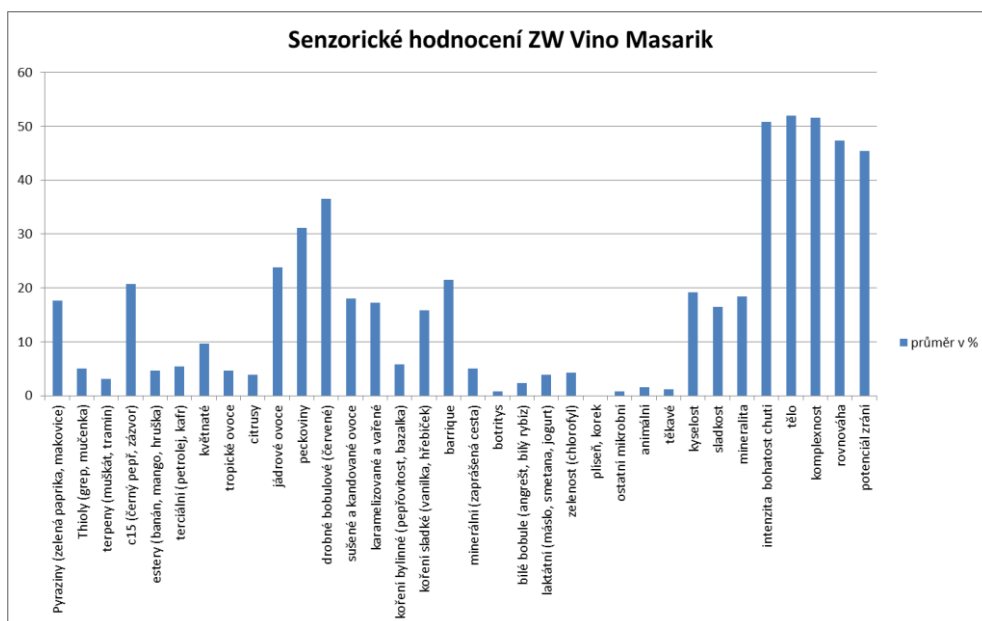
Graf 5 Senzorické hodnocení Rulandské šedé Ratajský



Graf 6 Senzorické hodnocení Blatnický roháč Cícha



Graf 7 Senzorické hodnocení Merlot klaret Blatel a.s.



Graf 8 Senzorické hodnocení Zweigeltrebe Vno Masarik

5 Vlastní komentář k řešení problematice

Při psaní této závěrečné práce jsem se kromě shromažďování informací z knih, z článků v odborných časopisech či z internetových zdrojů snažil získat část poznatků také přímo od nejpovolanějších, tedy přímo od vinařů a vinohradníků z obou vinařských obcí. Jednak proto, že například výše uvedené knihy neobsahují veškeré potřebné informace nebo jsou již neaktuální. Ani internetové zdroje nejsou stoprocentní, neboť například většina vinařů prostě nemá čas vytvářet a neustále aktualizovat své „firemní“ stránky. Většinu času tráví buď ve vinohradu anebo ve sklepě. A nechat si stránky profesionálně vytvořit? To si mohou dovolit snad jen ti největší a těch zase tolik není. Pokud už ovšem sáhnou po firmách, které se specializují na tvorbu internetových stránek, tak spíše pro vytvoření internetového obchodu. V dnešní technologicky pokročilé době proto není problém sehnat mnoho kontaktů, ale popravdě řečeno měl jsem obavu, zda budou mnou oslovení jedinci ochotni se zapojit a cenné informace mi poskytnout. Jsem tedy velice rád, že mě nikdo neodmítl a každý mi poskytl pomocnou ruku.

Nejdůležitějším z nich je pan Ing. Aleš Ratajský, který se kromě rodného vinařství značnou měrou podílí i na fungování Cechu blatnických vinařů. Po našem prvním setkání v Blatnici začala tato práce dostávat konkrétní podobu či lépe řečeno osnovu.

Jako první se v práci kratičce věnuji historií obou obcí. Následuje kapitola nazvaná Terroir, do které jsem se snažil nashromáždit informace o geologických, půdních a klimatických podmínkách. Obě obce jsou ovlivněny pohořím Bílých Karpat, které poskytuje jejich vinicím originalitu. Je to z velké části toto pohoří, které dává vínům z této oblasti svoji originalitu společně s typickými halnými větry.

Další dvě kapitoly jsou věnované viničním tratím, kterých je jen v Blatnici jedenáct. I když ke katastru Blatnice patří tratí pouze osm. Zbylé tři na ně těsně navazují a spousta blatnických vinohradníků na nich pěstují své keře révy vinné. Zde jsem se zaměřil na jejich světovou orientaci, jaké

mají podloží, typ půdy a samozřejmě jaké jsou zde vysázeny odrůdy révy vinné.

V kapitole Pěstované odrůdy jsem uvedl odrůdy, které se na tomto území historicky pěstovaly a jsou tedy pro tyto obce typickými, i když dnes se zde těch odrůd samozřejmě pěstuje mnohem více a skladba vinic je tedy velmi různorodá. Kromě „tradičních odrůd“ jsem v této části práce uvedl i poměrně mladou bílou odrůdu Florianku, která je s Blatnicí úzce spjata. Jejich charakteristické vlastnosti jsem kvůli obsáhlosti rozvedl v příloze A – Pěstované odrůdy. V kapitole s názvem Rozhovor s ing. Vojtěchem Masaříkem jsou údaje doplněny o některé další informace nové odrůdy Florianka.

Na pěstované odrůdy navazují způsoby vedení révy. Zde popisují dva nejtypičtější způsoby, jež se v těchto obcích vyskytují. Prvním z nich je nízké vedení révy, které se zde pěstuje od první poloviny 20. století. Vzhledem ke značné míře výskytu starých vinohradů je tento způsob hojně praktikován. S postupem času a novým vysazováním zdejší vinohradníci přešli k vedení střednímu, rýnsko-hessenskému. Tento způsob je kromě zmiňovaných důvodů praktikován i pro optimální pracovní výšku.

Pro další kapitolu bylo nejtěžší vybrat z velkého množství vinohradníků a vinařů (především tedy z Blatnice) ty, kteří jsou významnými buďto co do plochy osázených vinic a s tím spojeným množstvím produkce, tak také ty, kteří se něčím odlišují od standartních vinařů. I tak se obávám, že se tak mohlo stát.

V návaznosti na vinohradníky a vinaře jsem zařadil další 3 kapitoly a to VOC Blatnice, Cech blatnických vinařů a Spolek Terra Blatensis. První 2 jmenované se do jisté míry prolínají. Aby totiž mohl vinař označit své vína značkou Víno originální certifikace, musí být zároveň členem onoho Cechu blatnických vinařů. Zároveň víno musí projít také úspěšně hodnocením. Jednoho takového hodnocení jsem se 3. března 2016 zúčastnil jako nestranný pozorovatel, abych viděl, jak vše vlastně probíhá. Aby vína usilující o značku VOC mohla být hodnocena, musí splňovat kritéria zmíněná v kapitole VOC Blatnice. V době hodnocení již musí proveden rozbor. Samotné

hodnocení probíhá formou slepé degustace, při které degustátoři z Cechu znají pouze odrůdu. Jejich úkolem se sensoricky tato vína ohodnotit, tedy určit zda splňují charakteristické vlastnosti blatnických vín. Pokud se na kladném stanovisku shodne dostatečný počet (nadpoloviční většina), může být víno pod touto značkou skutečně uvedeno na trh. Tady by se mohly objevit spekulace, že přeci všechna vína automaticky projdou. Například z finančních či marketingových důvodů. Podle mého názoru a s tím se ztotožní i zdejší vinaři, že by si tím spíše uškodili. Pro originalitu a výjimečnost přece dávají svým vínům tento punc. Je to důkazem toho, že se jim zúročila jejich celoroční práce. Pochopitelně s přispěním matky přírody. A naopak když víno nejeví známky typických vlastností, tak to může být motivací k další práci.

Třetí kapitolou spjatou s pěstiteli a výrobcí je Spolek Terra Blatensis. Tato málopočetná organizace se rozhodla k návratu k tradici. K dobám, kdy neexistovaly aktivní suché vinné kvasinky, které na jednu stranu dávají vinaři jistotu, že fermentace proběhne tak jak má, ale na druhou stranu se z nich stanou vína uniformní. Vína, která budou téměř totožná z kterékoliv části světa. Když ale píšou o návratu k tradici, tak to nedělají přesně jako před sto či dvě stě lety. Dnešní moderní doba a s tím i rozvinutá věda jim napomohla k selekci původních blatnických kvasinek, takzvaně autochtonních. Tím vzniknou vína s originálním terroir a zároveň je zaručeno bezproblémové kvašení moštu či rmutu. I v této části práce jsem stejně jako u odrůdy Florianka využil možnosti pohovořit si s panem Ing. Vojtěchem Masaříkem, který je jedním ze zakládajících členů spolku.

Poslední úsek je věnován praktické části, i když bych ji nenazval nějakým pokusem či jakkoliv podobně. Jedná se v ní o základní chemickou analýzu malého vzorku vín z popisovaných vinařských obcí. Při výběru vín jsem se zaměřil na to, aby kolekce vín obsahovala jak víno od velké vinařské společnosti, tak i nějakého menšího vinaře, aby v ní byl zástupce spolku Terra Blatensis, rovněž alespoň jedno víno VOC Blatnice. Chybět nemohlo tradiční cuvée Blatnický roháč a jako bonus jsem chtěl i mladičkou odrůdu

Florianku. Osobně si myslím, že jsem vytyčeného cíle dosáhl, i když jsem měl kvůli poměrně zatím málo rozšířené odrůdě Florianka obavy, že bude chybět. Zároveň s touto analýzou jsem poprosil část mých spolustudentů o senzorické zhodnocení těchto vín včetně hodnocení 100 bodových systémem. Protože nikdo z hodnotitelů se nezabývá degustování profesionálně, i když 3-5 z nich občas v komisi zasednou, byly všechny dosažené výsledky zprůměrovány. U jednotlivců byl totiž mnohdy docela velký rozptyl, a proto se mi průměr jeví jako nejrelevantnější výstupní hodnotou.

6 Závěr

Záměrem bakalářské práce je zhodnocení zásadních aspektů týkajících se pěstování révy vinné a výroby vína ve vinařských obcích Blatnice pod Svatým Antonínkem a Blatnička.

Nejdříve je krátce zmíněna historie obou obcí. Poté se práce věnuje specifickým podmínkám pro pěstování révy vinné, nazývané celosvětovým slovem „terroir“. Následují informace o geologických, půdních a klimatických podmínkách dané oblasti, kompozice jednotlivých viničních tratí, způsob vedení a ošetřování révy vinné a její charakteristické odrůdy pro tento kraj, které se zde pěstují již po staletí. Zmíněni jsou významní výrobci vín v regionu, sdružení VOC Blatnice, Cech blatnických vinařů, sdružení Viniblat a spolek Terra Blatensis. Na tento spolek i na doplňující informace k odrůdě Florianka navazuje rozhovor s panem Ing. Vojtěchem Masaříkem. Poslední část práce je věnována chemické a senzorické analýze vybraných vzorků vín vinařů z obcí Blatnice pod Svatým Antonínkem a z Blatničky včetně výstupů v podobě tabulky se zaměřenými hodnotami s FTIR analýzy.

7 Souhrn, resumé, klíčová slova

Vinařské obce Blatnice pod Svatým Antonínkem a Blatnička

Bakalářská práce je zaměřena na vinařské obce Blatnice pod Svatým Antonínkem a Blatnička, jejich historii, půdní a klimatické podmínky, viniční tratě, odrůdovou skladbu a způsob vedení révy vinné. Součástí je i stručný popis významných pěstitelů révy a výrobců vín v tomto regionu. Předmětem této práce je také charakteristika sdružení VOC Blatnice a význam slova „terroir“ v souvislosti s vinařskou tematikou. Na závěr byla provedena senzorická a základní chemická analýza vybraných sedmi vzorků vín, typických pro vinařské obce Blatnice pod Svatým Antonínkem a Blatnička.

Klíčová slova: vinařské obce, půdní a klimatické podmínky, odrůdová skladba, terroir, VOC

Vine-growing subregions Blatnice pod Svatým Antonínkem a Blatnička

The Bachelor thesis is focusing on two wine subregions – Blatnice pod Svatým Antonínkem and Blatnička and its history, geological and climatological parameters, vineyard sites, grape variety and vine training. Moreover, it is introducing main vine-growers and wine-makers of the region. The subject of the thesis is expanded to local appellation VOC Blatnice and to the term „terroir“ in viticultural context.

Keywords: vine-growing subregion, geological and climatological parameters, grape variety, terroir, wine with certificate of origin

Literatura

Baker Helena Sklovácká vinařská podoblast [Kniha]. - Praha : Nakladatelství Radix s.r.o., 2008. - ISBN 978-80-86031-78-1.

Blatnice Historie: Blatnice pod Sv. Antonínkem [Online] // Blatnice pod Sv. Antonínkem. - Galileo Corporation s.r.o., 11. Duben 2016. - 11. Duben 2016. - <http://www.obecblatnice.cz/index.php?nid=761&lid=cs&oid=36515>.

Cech blatnických vinařů O cechu: Vinaři Blatnice [Online] // Vinaři Blatnice. - 25. Leden 2016. - <http://www.vinariblatnice.cz/o-cechu>.

Cittadella.cz Chráněná krajinná oblast Bílé Karpaty [Online] // Ochrana přírody a krajiny v České republice. - 1. Březen 2016. - http://www.cittadella.cz/europarc/index.php?p=index&site=CHKO_bile_karpaty_cz#.

Česká geologická služba Půdní mapa [Online] // Mapové aplikace. - 12. březen 2016. - http://mapy.geology.cz/geocr_50/.

Česká geologická služba Půdní mapa 1:50000 [Online]. - 2012. - 10. duben 2016. - <http://mapy.geology.cz/pudy/>.

Furdíková Katarína a Malík Fedor Autochtónne kvasinky a ich aplikácia do vinárskej praxe [Časopis] // Vinařský obzor. - Bratislava : Vinařský svaz České republiky, květen 2008. - stránky 234-235.

Hanačík Milan Z Blatnických vinic [Online]. - 28. březen 2016. - <http://www.zblatnickychvinic.cz/>.

Hruška Petr Ing. [Interview]. - 9. duben 2016.

Janás Michal Vinařství Janás Michal [Online]. - 25. březen 2016. - <http://www.vinojanas.cz/>.

Lečbych Michal Dechová hudba Blatnička [Online]. - 2011. - 12. duben 2016. - <http://blatnicka.com>.

Linhart Pavel, Suk Miloš a Válek Vratislav MAPY VÍ(n) [Kniha]. - Praha / Brno : DOLIN s.r.o. ; Moravské zemské muzeum, 2007. - 978-80-7028-311-0.

Masařík Vojtěch Ing. [Interview]. - 6. Květen 2016.

Ministerstvo zahraničí AHOJ! Česká republika [Online] // AHOJ! Česká republika. - Ministerstvo zahraničí. - 7. duben 2016. - <http://www.czech.cz/cz>.

Mistopisy Historie Blatničky: Mistopisy [Online] // Web Mistopisy.cz. - 12. Duben 2016. - http://www.mistopisy.cz/historie_blatnicka_10053.html.

MZe [Online]. - 2015. - 10. Leden 2016. - http://eagri.cz/public/web/file/433552/SVZ_Vino_2015.pdf.

O víně O víně [Online] // O víně. - 2009. - 6. duben 2016. - <http://www.ovine.cz>.

O.K. Servis BioPro Analýza vína pomocí FTIR [Časopis] // VINAŘ-SADAŘ. - Olomouc : AGRIPRINT s.r.o., 2013. - Sv. 5/2013. - stránky 30-31.

Obec Blatnička Obec Blatnička [Online]. - 12. duben 2016. - <http://www.obecblatnicka.cz/obec-blatnicka/o-obci/>.

PAVLOUŠEK Pavel ENCYKLOPEDIÉ RÉVY VINNÉ [Kniha]. - Brno : Computer Press, a.s., 2007. - str. 316. - ISBN 978-80-251-1704-0.

Pavloušek Pavel Pěstování révy vinné Moderní vinohradnictví [Kniha]. - Praha : Grada Publishing a. s., 2011.

Pavloušek Pavel Praktické poznatky k odrůdě Florianka [Časopis] // Vinařský obzor. - Lednice : Svaz vinařů České republiky, Září 2013. - stránky 441-442.

Ratajský Aleš Vinařství Aleš Ratajský [Online]. - 28. březen 2016. - <http://www.ratajsky.cz/home/>.

SEDLÁČEK Milan Znalec vín: Hesla [Online] // Znalec vín. - Milan Sedláček, 2016. - 22. Únor 2016. - <http://www.znalecvin.cz/>.

Sekanina Milan Graf sondy Blatnice p. Sv. Ant. [Online]. - 20. březen 2016. - <http://data.ala1.com/chart/chart.php?probe=11359162>.

Terra Blatensis Terra Blatensis [Online]. - 2015. - 21. březen 2016. - <http://terrablattensis.cz/>.

TrhVín.cz Trh vín.cz [Online]. - 2012. - 11. duben 2016. - <http://www.trhvin.cz/>.

TRIBUNE CONTENT AGENCY Tribune content Agency [Online]. - 2016. - 20. duben 2016. - www.tribunecontentagency.com/article/grape-expectations/.

Vinařská společnost s r.o. BLATNIČKA Vinařská společnost BLATNIČKA [Online]. - 2002. - 20. březen 2016. - <http://www.vinspol.cz/>.

Vinařství Antonín Cícha Vinařství Antonín Cícha [Online]. - 29. březen 2016. - <http://www.antonincicha.cz/>.

Vinařství Jan Cícha Vinařství Jan Cícha [Online]. - 28. březen 2016. - <http://www.viniblat.cz/>.

Vinařství Minařík Vinařství Minařík [Online]. - 2012-2014. - 25. březen 2016. - <http://www.vino-minarik.cz/>.

Vinařství Pavel Hruška Vinařství Pavel Hruška [Online]. - 29. březen 2016. - <http://www.vinarstvi-blatnice.cz/>.

Vinařství Polehňa Vinařství Polehňa [Online]. - 2016. - 29. březen 2016. - <http://www.vinarstvipolehna.cz/>.

Vinařství rodiny Cíchovy Vinařství rodiny Cíchovy [Online]. - 2016. - 29. březen 2016. - <http://www.cicha.cz/>.

Vinařství Vyskočil Vinařství Vyskočil [Online]. - <http://www.vinovyskocil.cz/>.

Víno Blatel a.s. Víno Blatel [Online] // Víno Blatel. - 2012. - 21. březen 2016. - <http://vinoblattel.cz/>.

VÍNO HRUŠKA s.r.o. VÍNO HRUŠKA [Online]. - 2015. - 25. březen 2016. - <http://www.vinohruska.cz/>.

Víno Jan Polehňa Víno Jan Polehňa [Online]. - 29. březen 2016. - <http://www.vinopolehna.cz/>.

Víno Masarik Víno Masarik [Online]. - 2012. - 29. březen 2016. - <http://vino-masarik.cz/>.

VOC Blatnice Tradice a originalita z Bílých Karpat - VOC Blatnice [Online] // VOC Blatnice. - 20. Leden 2016. - <http://www.vocblatnice.cz/>.

Wikipedie Florianka [Online] // Wikipedie. - 2015. - 9. Březen 2016. - <https://cs.wikipedia.org/wiki/Flori%C3%A1nka>.

WINE OF CZECH REPUBLIC Odrůdy: odrůdy bílých vín [Online] // WINE OF CZECH REPUBLIC. - Vinařský fond, 2015. - 22. Únor 2016. - <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-bilych-vin/>.

WINE OF CZECH REPUBLIC Odrůdy: odrůdy červených vín [Online] // WINE OF CZECH REPUBLIC. - Vinařský fond, 2015. - 24. Únor 2016. - <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-cervenych-vin.html>.

Přílohy

Příloha A – Pěstované odrůdy

Müller – Thurgau



Obr. 6 Müller-Thurgau
(WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Odrůda Müller-Thurgau byla vyšlechtěna roku 1882 v německém Geisenheimu profesorem Hermannem Müllerem, původem ze švýcarského kantonu Thurgau, křížením Ryzlinku rýnského a Sylvánského zeleného. Avšak s nástupem genetické analýzy se objevily spekulace o původu této odrůdy. „*DETTWEILER a kol. (2000) uvádí, že odrůda Müller-Thurgau je kříženec mezi Ryzlinkem rýnským x Madlenkou královskou.*“ K tomuto závěru dospěli v roce 2005 i FREI a kol., kteří k analýze použili materiál z původní révy (PAVLOUŠEK, 2007).

V minulosti se jednalo o nejpěstovanější odrůdu révy vinné, v současnosti je na druhém místě s osázenou plochou 1539,61 ha, z toho nejvíce právě v podoblasti Slovácké a to na ploše 403,16 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je středně velký, pětilaločný, světle zelený. Hrozen má tvar válcovitě-kuželovitý, středně velký až velký. Bobule je středně velká, lehce kulatá až elipsovitá, zelenožluté barvy. Dužnina je jemně muškátového aroma. Odrůda je středně bujného růstu, raší středně pozdně v poslední dekádě dubna. Kvete ve druhé dekádě června a dozrává ve druhé polovině září. Jedná se o odrůdu nenáročnou na polohu, avšak neměla by se vysazovat na rovinatých pozemcích, kde hrozí zvýšené riziko zimních mrazů. Nejvhodnější jsou pro ni hlubší, rovnoměrně vlhké půdy. Odolnost k mrazům a houbovým chorobám je nízká, také má sklon k výskytu chloróz. Plodnost keřů je vysoká (PAVLOUŠEK, 2007).

„*Víno je příjemné s nižšími kyselinami, muškátové aroma vždy v pozadí. V chuti při dobré zralosti hroznů lze vysledovat broskev, meruňku, někdy dle ročníku až sauvignonové tóny. Při redukci výnosu a dosažení vyšší cukernatosti, např. pozdního sběru je víno kvalitou plně srovnatelné s ostatními odrůdami*“ (SEDLÁČEK, 2016).

Neuburské



Obr. 7 Neuburské (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Přestože Neuburské lze považovat za typický příklad odrůdy révy vinné pěstované ve Střední Evropě, její původ není stále zřejmý. S největší pravděpodobností se jedná o semenáč vyplavený řekou Dunaj v oblasti města Wachau. Tato odrůda má v tomto vinařském údolí svůj památ-

ník, na němž se uvádí, že se jedná o křížence odrůd Rulandské bílé x Sylvánské. Podle analýzy DNA, kterou provedl REGNER (1996) vznikla odrůda jako výsledek křížení odrůd Veltlínské červené x Sylvánské zelené. Nejvíce se Neuburské rozšířilo v Rakousku a na Moravě (PAVLOUŠEK, 2007)

V České republice se nyní pěstuje Neuburské na 316,32 ha, z toho ve Slovácké podoblasti na 59,5 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

Je to odrůda bujného růstu, s málo dělenými listy. Má hrozny malé až střední, kompaktní a s kulatými žlutozelenými bobulemi, které nesou na tlusté slupce tmavé tečkování. Dužnina je slizká, velmi příjemné chuti, a proto hrozny lákají k přímému konzumu. Mrazuodolnost i odolnost proti houbovým chorobám je nízká. Zrání hroznů je středně pozdní (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).

Neuburské je vhodné pěstovat na svahovitých půdách minimálně střední kvality s dobrým osluněním především v ranních hodinách, které zajistí rychlé osychání hroznů a listové plochy. Výběr takové lokality slouží jako nepřímá ochrana proti houbovým chorobám. Půda pro pěstování této odrůdy nemusí dosahovat vysokých požadavků, vhodné jsou písčitohlinité, písčité či štěrkovité půdy. Půdy velmi úrodné s nadměrným dusíkatým hnojením odrůdě neprospívají (PAVLOUŠEK, 2007).

Víno má žlutou až zlatožlutou barvu. Jako mladé bývá průměrné kvality s jemným aroma připomínající ořechy, avšak při ležení se z něj často

Příloha A – Pěstované odrůdy

stává víno harmonické s přibývajícými buketními látkami červeného ovoce (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).

Rulandské bílé



Obr. 8 Rulandské bílé (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

„Rulandské bílé je starobylá francouzská bílá mošťová odrůda původem z Burgundska, vznikla pravděpodobně pupencovou mutací z Rulandského šedého. Do Státní odrůdové knihy byla odrůda zapsaná v r. 1941 jako

Burgundské bílé, v r. 1993 došlo ke změně názvu ve Státní odrůdové knize na Rulandské bílé. Slovo „Rulandské“ bylo zapůjčeno z německé oblasti, jmenoval se tak Johann Seger Ruland, který se zasloužil o rozšíření odrůdy Pinot gris v okolí německého Špýru.“ (SEDLÁČEK, 2016).

V České republice se nyní pěstuje Rulandské bílé na 816,86 ha, z toho ve Slovácké podoblasti na 327,94 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

Odrůda má středně bujný růst, raší středně raně, ve druhé polovině dubna. Kvete v první polovině června a dozrává během měsíce října. List je středně velký, třílaločnatý. Řapíkový výkrojek je ve tvaru V, otevřený, ohraničený lemlem vně žilky. List je jedním z ampelografických znaků, podle kterých lze Rulandské bílé odlišit od odrůdy Chardonnay. Hrozen je malý až středně velký, válcovitý, se středně hustým až hustým uspořádáním bobulí. Odolnost odrůdy k zimním mrazům je střední až dobrá, k houbovým chorobám je nízká až střední. Pro dosažení produkce kvalitních vín vyžaduje Rulandské bílé vysoké požadavky na polohu. Ta musí být dostatečně teplá s kvalitním osluněním, aby hrozny dosáhly správné vyzrállosti. Vhodné jsou proto mírné svahy orientované jižně, kde je ideální vysazovat révu do vyšších částí svahu. Požadavkem jsou hluboké půdy s dostatečnou vlhkostí,

Příloha A – Pěstované odrůdy

s vyšším obsahem vápníku, což má za následek tvorbu příznivých aromatických látek (PAVLOUŠEK, 2007).

Výsledné víno dosahuje plné, extraktivní chuti s příjemnými kyselinkami. Hodí se k archivaci, která dá vyniknout barevným tónům. Vůně je květinově jemná, u vyzrálějšího vína se vyskytují chlebnaté tóny. Ve vůni i v chuti v ní můžeme objevit hrušky, mandle, chlebovou kůrku či vanilku (SEDLÁČEK, 2016).

Chardonnay



Obr. 9 Chardonnay (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Odrůda pochází z Burgundska a pravděpodobně vznikla samovolným křížením odrůd Pinot noir x Heunisch, jak bylo zjištěno genovou analýzou. Původně se ovšem předpokládalo, že se jedná o mutace Rulandského bílého (Pinot blanc).

Z tohoto důvodu se ve Francii označovala jako Pinot Chardonnay či Gamay blanc. V našich vinicích se odnepaměti pěstovala ve smíšených výsadbách s Rulandským bílým (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).

V České republice se odrůda pěstuje na celkové ploše 873,88 ha, což ji řadí na 7. místo mezi bílými moštovými odrůdami. V rámci podoblastí je nejvíce pěstována ve Slovácké podoblasti na ploše 289,64 ha, následována Mikulovskou podoblastí s osázenou plochou 286,67 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

Hlavním identifikačním znakem odrůdy je list. K této identifikaci je ale zapotřebí alespoň 10 listů z různých částí keře i vinice, ideální doba pro sběr je konec července. List je středně velký, trojlaločnatý. Střední lalok listu je klínovitý. Velmi důležitým znakem je řapíkový výkrojek. Tento výkrojek je lyrovitý, žilka v blízkosti báze listu probíhá při okraji výhonku a je bez lemu. Hrozny jsou malé až středně velké. Hrozen je válcovitého tvaru, někdy s křídélkem v základu třapiny. Uspořádání bobulí v hroznu je husté

Příloha A – Pěstované odrůdy

až velmi husté. Bobule jsou malé velikosti s tenkou slupkou, která se v době zralosti barví žlutozeleně (PAVLOUŠEK, 2007).

Rašit začíná ve 2. – 3. dekádě dubna a kvetení pak v první dekádě června. Odrůda zraje koncem září až do poloviny října. Důležitým faktorem je aromatická zralost hroznů. Ideální polohou pro pěstování Chardonnay jsou svahovité pozemky s dostatečným osluněním. Půdy jsou vhodné sušší, mohou být i kamenité s vyšším obsahem vápníku. Chardonnay je odrůda s dobrou odolností vůči zimním mrazům, ale k jarním mrazíkům je náchylná. Je více citlivá k padlí révy (PAVLOUŠEK, 2007).

Víno z odrůdy Chardonnay má příjemné aroma jablka, hrušky a broskve. Má plnější chuť a svěží kyselinku. Zajímavá vína vznikají použitím metod „sur lie“ či zráním v sudech typu „barrique“ (PAVLOUŠEK, 2007).

Rulandské šedé



Obr. 10 Rulandské šedé
(WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Rulandské šedé pravděpodobně vzniklo pupenovou mutací z Rulandského modrého. Patří tedy také to skupiny takzvaných burgundských odrůd, a právě z Burgundska jí císař Karel IV. přivezl do střední Evropy. Pojmenování Rulandské si nese od rozšíření odrůdy z Německa v 18. Století. K tomu dal podnět kupec Johann Seger Ruland (PAVLOUŠEK, 2007).

V České republice se Rulandské šedé pěstuje na celkové ploše 890,17 ha, z toho ve Slovácké podoblasti na 217,86 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je středně velký, obkrouhlý, třílaločný. Řapíkový výkrojek je otevřený, ve tvaru písmene V. Hrozen bývá malý, válcovitě-kuželovitého tvaru. Bobule je malá, šedočervené až šedo modročervené barvy. Pevnost slupky je střední (PAVLOUŠEK, 2007).

Příloha A – Pěstované odrůdy

Rašit začíná středně raně, v druhé polovině dubna. Kvete první dekádu června a dozrává od konce září do poloviny října. Rulandské šedé má střední až vysoké nároky na polohu, vhodné jsou především teplé jižní a jihozápadní svahy, popřípadě terasy. Vhodné stanoviště jsou hluboké a výživné půdy, zejména hlinité. Snáší vyšší obsah aktivního vápníku v půdě. Na sprašových půdách dostatečně zásobovaných vláhou dosahují hrozny cukernatosti pozdních sběrů. Rulandské šedé má dobrou odolnost k zimním mrazům, ale může být poškozeno jarními mrazíky. Odolnost k houbovým chorobám je střední (PAVLOUŠEK, 2007).

Rulandské šedé dobře akumuluje cukry, proto lze jeho hrozny zpracovávat na jakostní vína, zejména přívlastková. Technologické zpracování hroznů se avšak musí přizpůsobit zbarvení slupky, aby nedocházelo k větší extrakci barviv. Proto je třeba zvolit šetrné lisování, zejména celých hroznů. (PAVLOUŠEK, 2007)

Víno je plné, s příjemnými kyselinami a velmi vhodné pro archivaci. Má jemnou květinovou vůni, ve které můžeme hledat hrušky, broskve či kandované ovoce a typickou chlebovinku. (PAVLOUŠEK, 2007); (SEDLÁČEK, 2016).

Ryzlink rýnský



Obr. 11 Ryzlink rýnský
(WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Ryzlink rýnský se řadí mezi velmi staré odrůdy révy vinné. K jeho původu existuje mnoho rozdílných názorů, nejčastěji je rozšířena hypotéza o vzniku v Porýní jako semenáč *Vitis Vinifera* var. *Sylvestris*. V roce 2006 MAUL uvedl, že „Ryzlink rýnský vznikl jako kříženec mezi odrůdou *Heunisch bílý* x *Vitis Sylvestris*.“ V současnosti je Ryzlink rýnský pěstovaný téměř ve všech vinařských oblastech světa (PAVLOUŠEK, 2007).

Příloha A – Pěstované odrůdy

V České republice se Ryzlink rýnský pěstuje na celkové ploše 1244,18 ha a zaujímá 3. místo v bílých moštových odrůdách. Ve Slovácké podoblasti je druhý v pořadí v osázenou plochou 387,68 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je středně velký, obkrouhlý, pětilaločnatý s hlubšími horními výkrojky. Hrozen je menší a středně velký, válcovitého nebo válcovitě-kuželovitého tvaru. Uspořádání bobulí v hroznu je husté. Bobule jsou malé až střední velikosti, žlutozelené barvy (PAVLOUŠEK, 2007).

Rašit začíná pozdně, až koncem dubna. Kvetení probíhá ve druhé dekádě června. Pozdní je také dozrávání, a to ve druhé dekádě října. Ryzlink rýnský je typickou odrůdou pro chladnější podnebí, kde dosahuje skvělé aromatické zralosti s velmi příjemnou kyselinou. Vhodné umístění je na jižních, jihovýchodních či jihozápadních svazích v nejlepších lokalitách. Na půdní podmínky není obzvláště náročný, daří se mu dobře na mělkých, kamenitých i na lehčích písčitých či šterko-písčitých půdách. Naopak nesnáší půdy těžké, jílovité, s vysokou vlhkostí. Ryzlink rýnský patří k odrůdám s vysokou odolností k zimním mrazům, odolnost k houbovým chorobám je střední (PAVLOUŠEK, 2007).

Víno vyniká výrazným aroma s tóny zeleného jablka, meruněk a vůní lipového květu. Může být i muškátová nebo jako luční kvítí. V chuti je plné, má svěží kyselinu (PAVLOUŠEK, 2007); (O víně, 2009).

Sylvánské zelené



Odrůda Sylvánské zelené s největší pravděpodobností jako divoký semenáč v lužních lesích kolem Dunaje v Rakousku. REGNER a KOL. v roce 1998 na základě analýzy DNA zjistili původ této odrůdy

Obr. 12 Sylvánské zelené jako Tramín x Rakouské bílé. Sylvánské (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Příloha A – Pěstované odrůdy

zelené se pěstuje především v Německu, Rakousku, Maďarsku, Slovensku a v České Republice (PAVLOUŠEK, 2007).

V České republice se Sylvánské zelené pěstuje celkem na ploše 136,58 ha, ve Slovácké podoblasti na 29,02 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je střední velký, obkrouhlý, většinou třílaločnatý. Řapíkový výkrojek je otevřený, do tvaru písmene U. Hrozen je malý až středně velký, u základu třapiny je malé křídélko. Uspořádání bobulí v hroznu je husté. Bobule je střední velikosti a žlutozelené barvy, na osluněné straně s výraznou tečkou. Rašit začíná v druhé dekádě dubna, kvetení v první dekádě června. Odrůda dozrává na konci září či začátkem října. Sylvánské zelené má vysoké požadavky na polohu. Vhodná jsou jižní a jihozápadní svahy. Vysoké jsou také nároky na půdu pro dosažení optimálního růstu. Nejlepší jsou hlinité a výživné půdy s dobrým zásobováním vodou. Odolnost k mrazům je střední, ovšem k jarním mrazům je citlivá. K houbovým chorobám je Sylvánské citlivé, především z důvodu hustého olistění keřů (PAVLOUŠEK, 2007).

Víno z odrůdy Sylvánské zelené je zelenožluté barvy. Bývá aromatické, s ovocnými a kořenitými tóny, plné chuti, kořenité. Kyselina je svěží. Při sklizni s cukernatostí odpovídající pozdnímu sběru lze z hroznů vyrobit kvalitní suché víno. Odrůda je vhodná pro „cuvée“ vína, je součástí Blatnického Roháče (PAVLOUŠEK, 2007); (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).

Tramín kořený



Obr. 13 Tramín kořený
(WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Původ této odrůdy je nejasný. Nejprve se předpokládalo, že jde o starou odrůdu pocházející z Řecka, odkud se rozšířila do Říma. Z italské metropole poté do jižního Tyrolska, kde zdomácněla. Z 15. století pochází písemně potvrzený výskyt této odrůdy v jihotyrolské obci

Tramino. Odrůda má mnoho synonym, například Tramín červený, Tirolensis či Gewürztraminer. Posledně jmenovaný je v překladu právě Tramín kořený (PAVLOUŠEK, 2007); (SEDLÁČEK, 2016).

„Gewürztraminer je dobře známá odrůda z Alsaska. V Německu a Itálii se jí také říká prostě "Traminer". Dlouho se řešilo, zda jde o pododrůdu či klon odrůdy Tramín červený. Dnes se zdá, převládá názor, že jde o stanovištní rozdíly, na které Tramín výrazně reaguje a v odrůdě není rozdíl.“ (O víně, 2009)

V České republice se pěstuje na celkové ploše 644,35 ha, Slovácká podoblast má tuto odrůdu vysázenou na 121,29 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je středně velký, obkrouhlý. Povrch listové čepele má puchýřky a je tmavozelený. Hrozen je malé až střední velikosti, u základu třapiny s křidélkem. Uspořádání bobulí v hroznu je husté. Rašit začíná pozdně, v poslední dekádě dubna. Kvete až mezi posledními odrůdami v polovině června. Dozrává začátkem října. Nároky na pěstitelskou polohu jsou u Tramínu velice vysoké. Potřebuje lokality chráněné před větrem a v době kvetení dostatek tepla, protože jinak by docházelo ke sprchávání. Nejvhodnějšími polohami jsou svahy orientované na jih a jihovýchod. Půdy vyžaduje hluboké, úrodné a lehce záhřevné. Ideální jsou půdy hlinité s nižším obsahem vápníku. Odolnost k zimním mrazům je dobrá, k napadení padlím révy

Příloha A – Pěstované odrůdy

velmi citlivá. Odrůda je středně odolná vůči plísni révy (PAVLOUŠEK, 2007).

Vína vyrobená z této odrůdy mohou suchá i sladká, přívlastková, od pozdního sběhu až po výběry. Výsledné víno je výrazně aromatické s ovocnými tóny připomínající tropické ovoce, vůně je příjemně až velmi kořenitá, s tóny růží a fialek. Avšak více než kořenitá to bývají vína plná, velice extraktivní s převládajícím parfémovým aroma, které v chuti více připomíná přezrálé ovoce než bylinky. (PAVLOUŠEK, 2007); (O víně, 2009).

Florianka



Obr. 14 Florianka
(SEDLÁČEK, 2016)

Florianka je jednou z nejnověji vyšlechtěných odrůd révy vinné. Byla vyšlechtěna ve Šlechtitelské stanici vinařské v Polešovicích Ing. Václavem Křivánkem křížením odrůd Veltlínské červené rané a Müller-Thurgau. Florianka dostala svůj ná-

zev podle viniční trati Floriánky v Blatnici pod Svatým Antonínkem, kde se také nachází udržovací vinici této odrůdy (Wikipedie, 2015).

Výskyt v ČR je zatím vzhledem k roku zapsání a specifičnosti pouze regionální, najdeme ji tedy pouze v Blatnici, jejím blízkém okolí a jeden vinař jí pěstuje v Polešovicích (Masařík, 2016).

List je středně velký, pěti – sedmilaločnatý s výraznými výkrojky. Hrozen je malý až středně velký, válcovitě-kuželovitěho tvaru. Bobule je malé velikosti a slupka má žlutozelenou barvu (Pavloušek, 2013).

Florianka je raná až středně raná odrůda, dozrává v polovině září. Je málo náročná na stanoviště, a proto je vhodná pro pěstování ve všech vinařských podoblastech ČR. Půdy ovšem preferuje střední až vyšší kvality, dostatečně zásobené vodou. Suché půdy tedy nejsou vhodné, v těchto podmínkách má špatný růst. Při extrémním suchu dochází k vadnutí hroznů a tvorbě

Příloha A – Pěstované odrůdy

hořkých látek. Kvůli vysoké násadě je vhodné nízké zatížení, ideální je 4-6 oček na m². Odrůda má velmi dobrou odolnost vůči mrazům, je ovšem citlivá k houbovým chorobám. Odolnost k padlí révy a plísní révy je nízká až střední.

Standardní vysoká cukernatost hroznů 26° NM a více skýtá možnost výroby přívlastkových vín s vyšším obsahem zbytkového cukru. Díky tomu mohou vznikat vína pro delší ležení v láhvi (Pavloušek, 2013).

Výsledkem práce vinaře je víno žlutozelené až nazlátlé barvy, jemně aromatické, svěží. Ve vůni můžeme objevit jablko, med, u vyšších přívlastků i banán či žlutý meloun (Wikipedie, 2015).

Rulandské modré



Jedná se o velmi starou odrůdu pocházející z Burgundska. Z Francie se rozšířila po celé Evropě. REGNER a kol. roku 2000 uvádí vznik křížením odrůd Tramín x Schwarzriesling. Nejvíce se

Obr. 15 Rulandské modré pěstuje ve Francii, v Německu a v severní Itálii (PAVLOUŠEK, 2007).
(WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

V České republice se Rulandské modré pěstuje celkově na ploše 724,11 ha a je čtvrtou nejvíce vysázenou modrou odrůdou. Ve Slovácké podoblasti je vysázen na 129,96 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je malé až střední velikosti, mělce tří až pětilaločnatý. Hrozen je malý až střední, nejčastěji válcovitého tvaru. Bobule je malá a kulatá, u některých klonů oválná. Uspořádání hroznu je husté, barva slupky tmavomodrá, voskovitě ojíňená. Dužnina bobule je šťavnatá. Rašit začíná ranně v druhé dekádě dubna, kvete v 1. – 2. dekádě června a dozrává od konce září do začátku října. Vzhledem k vysokým požadavkům na polohu jsou nejvhodnější mírné, jižní, dostatečně osluněné svahové lokality. Vhodnými

Příloha A – Pěstované odrůdy

jsou štěrkovité či kamenito–písčité půdy s příměsí hlinitých částic (PAVLOUŠEK, 2007).

Odolnost Rulandského modrého k zimním mrazům je střední, ale je náchylná k jarním mrazíkům. Proti padlí révy i plísni révy má odolnost nízkou až střední (PAVLOUŠEK, 2007).

Rulandské modré je předurčeno především pro výrobu přívlastkových vín, ve většině ročníků díky vysoké cukernatosti a fenolické zralosti také k metodám s dlouhou macerací. Během macerace je vhodné, jestliže proběhne i jablečno–mléčná fermentace. Pro kvalitní vyzrálost společně s mikrooxidací lze použít dřevěný sud. Není ale vždy ku prospěchu vínu použít typ sudu „barrique“, který může výrazně pozměnit charakter vína (PAVLOUŠEK, 2007).

Vína z Rulandského modrého mívají kvůli menšímu obsahu antokyanových barviv světlejší barvu. Aroma vína je ovocné s tóny višňi, švestek a lesního ovoce. Jsou to vína vhodná k archivaci (PAVLOUŠEK, 2007).

Z Rulandského modrého se ovšem nevyrabí jen vína červená, ale v některých oblastech i růžová a to pouze z této odrůdy nebo jako směs s Rulandským šedým. Při lisování celých hroznů a získáním bezbarvého klaretu je Rulandské modré součástí základu směsi pro výrobu šumivého vína Champagne (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).

Modrý Portugal



Obr. 16 Modrý portugal
(WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Modrý Portugal je tradiční starou odrůdou révy vinné, jejíž původ stále není zcela zřejmý. Jeden z pramenů uvádí, že byla koncem 18. století přivezena z Portugalska do Rakouska. Je to ale málo pravděpodobně, protože se tato

Příloha A – Pěstované odrůdy

odrůda v Portugalsku nevyskytuje. Na naše území se dostala kolem roku 1880 a postupně se zde rozšířila. Ve Státní odrůdové knize je zapsána od roku 1941 (O víně, 2009).

V České republice se nyní pěstuje na celkové ploše 615,66 ha, ve Slovácké podoblasti na 188,91 ha. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je středně velký až velký, tři až pětilaločnatý. Hrozen je středně velký až velký, kuželovitý s rozvětvenou třapinou do tvaru křidélek. Je středně hustý až hustý. Bobule je tmavomodrá a středně velká s voskovitým ojíněním. Slupka bobule je tenká, dužnina šťavnatá (PAVLOUŠEK, 2007).

Rašit začíná středně raně, v polovině dubna. Kvetení probíhá v 1. – 2. dekádě června a zraje na konci září či začátkem října. Odrůdu je možno pěstovat ve všech vinařských oblastech ČR. Výsadba je nejvíce vhodná na svahovité lokality, ideálně na dobře osluněné pozemky. Odrůda nemá ráda vlhké půdy, proto jsou vhodnější štěrkovité, písčité či hlinito-písčité půdy. Není dobré ji vysazovat na půdách přehnojovaných dusíkem. Odolnost k mrazům má střední až slabou, citlivá je na napadení houbovými chorobami a plísní révy (PAVLOUŠEK, 2007).

Modrý Portugal se hodí pro výrobu „Svatomartinského vína“ za použití tzv. karbonické macerace. Na trh se toto víno dostává v den svátku svatého Martina, jak prozrazuje jeho označení. Lze v něj vyrobit také jakostní i přívlastková vína. Víno je rubínové barvy a plné chuti. Má výrazné aroma červeného ovoce zvýrazněné jemnou tříslovinou (PAVLOUŠEK, 2007); (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).

Svatovavřínecké



Ačkoliv původ této odrůdy není prozatím zcela zřejmý, předpokládá se, že se jedná o takzvanou burgundskou odrůdu. Svatovavřínecké je v České republice nejpěstovanější modrou mošto-

Obr. 17 Svatovavřínecké
(WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Příloha A – Pěstované odrůdy

vou odrůdou révy vinné (PAVLOUŠEK, 2007).

Celkově se pěstuje v České republice na 1229,12 a je nejpěstovanější modrou odrůdou révy vinné. Ve Slovácce podoblasti je pěstuje na 239,78 ha a zaujímá zde místo druhé. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je středně velký, hluboce pětilaločný a tmavě zelený. Hrozen bývá středně velký až velký a je kuželovitého tvaru. Většinou vytváří při základu křídlo. Středně velká bobule je kulatého až elipsoidního tvaru s voskovitě ojněním povrchem. Rašit začíná ve 2. dekádě dubna, raší tedy středně raně. Kvetení probíhá v 1. polovině června a zralosti dosahuje mezi koncem září a začátkem října (PAVLOUŠEK, 2007).

Na polohu je Svatovavřínecké odrůdou méně náročnou, proto se také pěstuje ve všech vinařských podoblastech ČR. Je vhodné provést výsadbu na svahovitých pozemcích s dobrým osluněním. Vyhovují jí lehčí a záhřevné půdy, písčité či šterkovité. Odrůda nemá ráda půdy s nadbytkem dusíku, v nichž má sklon ke sprchávání květenství, naopak dobře snáší vyšší obsah vápníku. Mrazu odolnost je střední až vyšší, ale má zvýšenou citlivost k jarním mrazům. K padlí révy je Svatovavřínecké citlivé, odolnost k plísni révy je střední (PAVLOUŠEK, 2007).

Ze Svatovavříneckého se nejvíce hroznů zpracuje jako jakostní víno, pro které je ideální krátkodobá macerace (cca 7 dnů) s následnou malolaktickou fermentací. Víno tím získá ovocné aroma, zejména po švestkách a při dostatečné vyzrálosti po povidlech. Má plnou chuť s jemnou tříslovinou. Přívlastková vína se mohou po zhruba 14- ti denní maceraci podrobit mikrooxidaci v dřevěných sudech. Další variantou je vhodnost k výrobě stále oblíbenějšího růžového vína (PAVLOUŠEK, 2007); (SEDLÁČEK, 2016).

Frankovka



Obr. 18 Frankovka (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015)

Frankovka je tradiční odrůda střední Evropy. Pěstuje se především v ČR, na Slovensku, v Maďarsku, v Rakousku a v části Německa. Existuje více názorů na její původ. Jedna z hypotéz tvrdí, že byla nalezena v německé vinařské oblasti Franken, druhá se přiklání

k původu středoevropskému (PAVLOUŠEK, 2007).

V České republice je druhou nejpěstovanější modrou odrůdou s celkovou vysázenou plochou 1159,34 ha. Ve Slovácce podoblasti se pěstuje na 316,93 a zde je jedničkou v modrých odrůdách. Informace je platná k 31. 12. 2014 (MZe, 2015).

List je středně velký, listová čepel má pětiúhelníkový tvar. Hrozen je středně velký až velký, hlavní větveno trápiny je u základu rozvětveno v křídélka. Bobule bývá středně velká a její slupka dosahuje v době zralosti až černé barvy. Slupka je výrazně voskovitě ojiněná (PAVLOUŠEK, 2007).

Frankovka se řadí mezi pozdní odrůdy, rašit začíná v 1. - 2. dekádě dubna, kvést v 1. - 2. dekádě června a zralosti dosahuje od poloviny října až do začátku listopadu. Je to odrůda náročná, proto vyžaduje co nejlepší lokality. Ideální jsou jižní, jihozápadní či jihovýchodní svahy s co největší dobou oslunění listové plochy. Pro pěstování jsou vhodné lehčí, ale dobře živinami zásobované půdy, vyjma nadbytku dusíku. Mohou to být půdy štěrkovité či sprašové. K zimním mrazům je Frankovka středně odolná, závisí ale na výnosu z minulé sklizně a době od sklizně do zámrazu. Plísni révy odolává středně, náchylná je ale k napadení padlím révy (PAVLOUŠEK, 2007).

Pro výrobu kvalitních přívlastkových vín musí hrozny dosáhnout cukernatosti 22-23 ° NM a také mít co nejvyšší fenolickou zralost semen. Tomu je následně nutno přizpůsobit délku macerace, běžně 14 a více dní, pro docílení jemného chuťového projevu vína. Pro vyšší obsah kyselin

Příloha A – Pěstované odrůdy

v hroznech má pozitivní vliv i jablečno-mléčná fermentace, jež zároveň kladně působí také na aromatickou a chuťovou plnost (PAVLOUŠEK, 2007).

Vína z odrůdy Frankovka mají světle i tmavě rubínovou barvu. V mladém víně lze cítit travnaté aroma, které se ale při zrání mění na ostružinovou vůni. Obsahuje více kyselin než ostatní červená vína, což se dá eliminovat redukcí násady hroznů a delším nakvašením rmutu, čímž se dosáhne vyššího extraktu. Zároveň se nechávají taková vína delší dobu zrát v sudech po předchozím využití malo-laktické fermentace (WINE OF CZECH REPUBLIC, 2015).