

Mendelova univerzita v Brně
Zahradnická fakulta v Lednici



**SROVNÁNÍ KVALITATIVNÍCH PARAMETRŮ
K HODNOCENÍ HROZNŮ A VÍN VE FRANCII A ČR**

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:
Ing. Radek Sotolář, Ph.D.

Vypracovala:
Lucie Fricker

Lednice 2016

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci: „Srovnání kvalitativních parametrů k hodnocení hroznů a vín ve Francii a ČR“ vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou *Směrnici o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

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

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, 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 Lednici dne 5. května 2016

.....
Lucie Fricker

Poděkování

Děkuji svému vedoucímu bakalářské práce Ing. Radku Sotolářovi, Ph.D. za odborné vedení, za pomoc a rady při zpracování této práce.

Dále děkuji všem, kteří mě inspirovali a především mi pomáhali cennými radami, připomínkami a názory; jmenovitě vínomilcům Pavlu Jelenovi, Janu Čeřovskému, Ondrovi Kopičkovi a Standovi Soukupovi, sommeliérům Ivo Dvořákovi, Kláře Kollárové, Jiřímu Janovskému a Mílovi Popelkovi a v neposlední řadě vinařům Jiřímu Hortovi, Richardu Stávkovi a Ing. Janu Stávkovi, Ph.D.

Za příspěvky k francouzské části práce děkuji vinařům Château Duvivier Antoineu Kaufmannovi, Eriku Bergmannovi a Lolitě Roche a vinařskému akademikovi a odborníkovi na francouzská vína Emilu Hauserovi.



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatelka: **Lucie Fricker**

Studijní program: Zahradnické inženýrství

Obor: Vinohradnictví a vinařství

Název tématu: **Srovnání kvalitativních parametrů k hodnocení hroznů a vín ve Francii a ČR**

Rozsah práce: min. 35 stran

Zásady pro vypracování:

1. Platí obecné zásady (viz. Norma pro psaní závěrečných prací ČSN ISO 690).
2. Prostudujte všechny dostupné literární zdroje pojednávající o dané problematice.
3. Popište dle čeho je určována kvalita hroznů u obou zemí, dále popište stávající klasifikační systémy vín obou zemí.
4. Zaměřte se podrobněji na koncept terroir a využití této koncepce na našem území (historicky i včetně nynějších VOC).

Obsah

1.	Úvod	8
2.	Cíl práce	10
3.	Současný stav řešené problematiky	11
3.1	Historický vývoj apelací ve Francii.....	11
3.2	Dopady změn vyžádaných novou legislativou EU	12
3.3	Současná struktura francouzského apelačního systému	14
3.4	Terroir.....	16
3.5	Terroir v České republice	18
3.6	Apelační systém ČR - návrat tradiční kategorizace moravských vín .	21
3.7	Vína Originální Certifikace.....	24
3.7.1	VOC Znojmo	24
3.7.2	VOC Pálava	25
3.7.3	VOC Mikulov	27
3.7.4	VOC Modré Hory	28
3.7.5	VOC Blatnice	29
3.7.6	VOC Valtice, VOC Mělník, VOC Hustopečsko.....	30
4.	Vlastní komentář k řešené problematice.....	31
4.1	VOC očima odborníků	31
4.2	VOC a zákazník	33
4.3	Současná situace francouzského systému.....	34
5.	Závěr	36
6.	Souhrn a Resumé, Klíčová slova.....	38
7.	Seznam použité literatury	40

Seznam obrázků

Obrázek 1: Loga VOC Znojmo.....	25
Obrázek 2: Logo VOC Pálava	26
Obrázek 3: Logo VOC Mikulov	27
Obrázek 4: Logo VOC Modré Hory.....	28
Obrázek 5: Logo VOC Blatnice.....	29

1. Úvod

V souvislosti s reformou Evropské organizace pro trh vínem završenou v prosinci 2007 vstoupila od 1. 8. 2009 v platnost nová pravidla upravující mj. způsoby vinifikace a značení vína. Ve zkratce se jednalo o rozšíření používání chráněného značení původu kromě potravin také na víno, přičemž změny jsou závazné pro všechny členské státy.

Po desetiletí koexistovaly v Evropě dva systémy klasifikace kvality hroznů a vína – tzv. germánský a románský systém.

Germánský způsob značení vína se začal v některých evropských vinařských zemích prosazovat po druhé světové válce, v 70. letech byl zaveden v Německu a Rakousku, v České republice teprve až novým vinařským zákonem v roce 1994. Tato klasifikace je postavena na kvalitě hroznů dle jejich fyziologické zralosti vyjádřené cukernatostí bobulí. Podle obsahu cukru ve šťávě sklizených hroznů jsou vínu udělovány přívlasky od kabinetních po ledová. [1]

Románská klasifikace je založena na pohledu na kvalitu vína dle místa původu hroznů. Původ hroznů dává vínům jedinečný nezaměnitelný charakter a současně odráží tradiční výrobní postupy. Informace o kvalitě a charakteru vína je pro konzumenta zakódována v místě jeho původu. [1] Zjednodušeně řečeno je víno tím kvalitnější, čím přesněji se dá podle daných kritérií vymezit jeho zeměpisný původ. Tento přístup dává vyniknout špičkovým polohám, jejichž dané přírodní podmínky (klíma, půda, sluneční svit atd.) mají mimořádně pozitivní vliv na růst, zralost a aromatické vlastnosti pěstovaných hroznů.

Nová evropská legislativa sjednocuje klasifikační systém vín podle románského vzoru, logicky jsou tedy změnou více dotčeny země využívající historicky germánského systému.

Přestože se u nás románský systém užíval až do druhé světové války, vyvolalo rozhodnutí Unie řadu otázek a znamená pro naše vinařství velkou výzvu. Kolektivizace a způsob hospodaření ve druhé polovině minulého století následovaný nedomyšleným systémem dotací přerušil historickou kontinuitu, došlo k nepřírozeným zásahům do odrůdové skladby a tím k jejímu lokálnímu zkreslení. Proběhly změny v hierarchii vinařských regionů a redukce vinařských oblastí ze čtyř českých a šesti moravských na pouhé dvě – Vinařskou oblast Čechy a Vinařskou oblast Morava. Nebyla definována společná a jasná

pravidla, o která by se nový systém mohl při svém vzniku opřít. Navzdory všem těmto překážkám vzniklo první apelační sdružení vín originální certifikace již v roce 2009, a sice VOC Znojmo.

Oproti tomu Francie je kolébkou románského klasifikačního systému a s jeho užíváním má zkušenosti již od 15. století, ve vinařství pak oficiálně od roku 1920. Systém je detailně propracován a ukotven hluboko v povědomí odborníků i zákazníků.

Apelační systém v České republice stojí na začátku své cesty a hledá smysluplný a jednotný cíl svého směřování. Bude pro něj historicky prověřený francouzský přístup cennou inspirací? Nebo se tento již v určitých aspektech sám přežil a „konzervován“ silnou vinařskou lobby tápe ve svém dalším vývoji, aby uspěl v podmínkách současného moderního evropského vinařství.

2. Cíl práce

Cílem mé bakalářské práce bylo soustředit a zpracovat informace a fakta o existujících systémech hodnocení kvality hroznů ve Francii a v České republice.

Bylo potřeba zanalyzovat historický vývoj a detailně popsat klasifikační systémy obou zemí včetně pravidel zařazení. Návazně se specificky zaměřit na koncept terroir a jeho využití.

Na základě zjištěných skutečností pak bylo možno oba systémy porovnat, vyhodnotit jejich shodné stránky a odlišnosti a nastínit možnost jejich dalšího směřování.

3. Současný stav řešené problematiky

3.1 Historický vývoj apelací ve Francii

Nejenže najdeme ve Francii vynikající vinice a vína, ale také propracovaný systém jejich definování, klasifikace a detailní kontroly. V tomto má delší historii než kterákoli jiná země.

Začalo to v roce 1920 klasifikací AOC (Appellations D'origine Contrôlée) považovanou dodnes za základní kámen certifikace vín podle geografické příslušnosti k oblasti, ve které byla réva vypěstována a víno vyrobeno. Pravidla vymezují odrůdy přípustné pro danou oblast, jejich maximální povolený výnos z hektaru, požadovanou zralost hroznů, způsob jejich pěstování a do určité míry i kroky jejich zpracování a následné výroby vína. [2]

Nicméně historie samotné podstaty a vzniku AOC sahá daleko do 15. století, kdy byla parlamentním dekretem určena pravidla pro sýr roquefort. [2]

V roce 1905 vstoupil v platnost první zákon povolující úřední uznání originality původu určitých produktů, přičemž se jednalo pouze o původ bez jakýchkoli požadavků na kvalitu. Další zákon z roku 1919 udělil kompetenci určování kvalitativních požadavků soudům, což vedlo ve většině regionů ke zdlouhavým právním sporům. Následně byl 30. července 1935 uzákoněn vznik institutu INAO (Institut National des Appellations d'Origine des vins et des eaux-de-vie), který převzal agendu, jakož i rozhodovací pravomoci ve věcech AOC práv i veškerých souvisejících záležitostí. Tato organizace prověřuje dodnes dodržování podmínek a požadavků dle nařízení Ministerstva zemědělství. Od 1. července 1990 jsou kompetence INAO rozšířeny na veškerou zemědělskou produkci. [2]

Získání certifikace AOC je vázáno na splnění následujících kontrolních požadavků:

- produkce musí probíhat tradičním způsobem,
- suroviny musejí pocházet z příslušné oblasti a produkt musí být tamtéž vyroben nebo uložen ke zrání,
- vlastnosti produktu musí zůstat velmi podobné a odpovídat jasně definovaným standardům kvality,
- výroba je přísně monitorována a regulována kontrolní komisí.

Francouzské zákony zakazují výrobu nebo prodej výrobků s označením AOC pokud tyto neodpovídají požadovaným kritériím. Není dokonce povoleno ani použití jména oblasti, což vede ke specifickému značení původu necertifikovaných výrobků prostřednictvím poštovního směrovacího čísla daného regionu. [2]

Některé další země se systémem AOC inspirovaly k vytvoření vlastních kvalitativních systémů, jako např. Itálie s kategoriemi DOP (Denominazione d'Origine Protetta), DOC (Denominazione di Origine Controllata) a také DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), Španělsko s Denominación de Origen, Portugalsko s Denominação de Origem Controlada, Rakousko s DAC (Districtus Austriae Controllatus) a také Jihoafrická republika se svým Wine of Origin. [3]

Národní systémy jednotlivých států vyústily roku 1992 v zavedení jednotného označení v rámci EU, a to PDO (Protected Designation of Origin). Přesto není výjimkou spatřit lokálně vedle PDO i nadále označení AOC (mimo vína, kde není paralelní označení AOC od roku 2014 nadále povoleno), respektive ostatní regionální alternativy, které jsou považovány za známější a tím pádem spotřebiteli srozumitelnější a bližší. [3]

3.2 Dopady změn vyžádaných novou legislativou EU

V souladu s novou legislativou EU jsou dnes ve Francii vína rozdělena do 3 kategorií – a to Vína s chráněným označením původu (Appellation d'Origine Protégée – AOP), Vína s chráněným zeměpisným označením (Indication Géographique Protégée – IGP) a Vína bez chráněného označení původu (Vin de France). Tyto nové kategorie jsou víceméně přímými následovníky kategorií původně používaných, přičemž Vína s kontrolovaným označením původu (Appellation d'Origine Contrôlée – AOC) se stala AOP, Zemská vína (Vins de Pays) jsou dnes IGP a Stolní vína (Vins de Table) tvoří kategorii bez chráněného označení původu (Vin de France). [4]

Původní AOC vína smějí být uváděna jako AOP pouze vyhovují-li požadovaným, většinou přísnějším, kritériím v návaznosti na tzv. „terroir“ (jedinečné a nezaměnitelné kombinaci půdních a klimatických faktorů). Odkaz na terroir platí dle EU legislativy pro veškeré potraviny a musí být detailně popsán ve specifikaci jakékoli apelace. Takto musí AOP vína pocházet ze

specifické oblasti s individuálním terroir a jejich původ musí být analyticky i sensoricky prokazatelný. Produktová specifikace určuje způsob výroby a typické vlastnosti, které musí víno splňovat, aby mohlo být zařazeno do příslušné kategorie chráněného původu. K těmto patří například přesné vymezení oblasti, na které byly hrozny vypěstovány, určené odrůdy, nejvyšší povolený výnos, přípustné metody zpracování atd. Pokud těmto požadavkům nevyhovují, musí být vína bývalé kategorie AOC zařazena do nižší klasifikační skupiny. [4]

Reforma dále přinesla i změny v administrativě – kategorie AOP a IDG spadají přímo do kompetence INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Tato vína musí splňovat přísná kritéria, přičemž existuje interní i externí systém kontroly celého procesu výroby od hroznu až po lahvování. Vína bez chráněného označení původu podléhají spolku Anivin de France. [4]

Pro úplnost je nutné zmínit také dříve existující kategorii Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (AOVDQS) jako jakýsi mezistupeň vín IGP a AOP. Sedmnáct z původních devatenácti oblastí se klasifikovaly jako AOP; dvě zbývající byly na základě vlastní žádosti převedeny do IGP (Appellation Lavilledieu), respektive integrovány do AOP Anjou (Loire-Appellation Thouarsais). Používání kategorie AOVDQS není od roku 2012 dále povoleno. [4]

Dnes existuje ve Francii přes 450 apelací (AOP), které představují více než polovinu ve Francii produkovaného množství vína (53,4%). [5]

Existuje řada pravidel a opatření, jejichž dodržení je nezbytné pro zařazení vína jako AOP. Vedle jasně vymezených geologických specifik oblasti, ve které byla réva vypěstována a víno vyrobeno, je to především povolená odrůdová paleta a zastoupení jednotlivých odrůd ve výsledném víně. Je regulována hustota keřů i maximální výnos, limitováno stáří vinice, stanoven minimální obsah alkoholu ve výsledném produktu. Jsou vymezeny přípustné technologické postupy, včetně požadovaného umístění sklepů (u této podmínky může případně dojít k udělení výjimky). [5]

Dodržování všech kritérií je testováno, pověřováno a dozorováno nezávislou kontrolní organizací. Důkladné hloubkové inspekce se vztahují na celý produkční řetězec. Jsou obsáhlé a přesné jako v žádné jiné vinařské zemi, a proto je možné u AOP vín předpokládat vysokou úroveň kvality.

Přestože mezi francouzskými víny dominují kupáže, najdeme zde i velmi významné jednoodrůdové apelace. Například v Burgundsku je jako jediná odrůda pro výrobu červeného vína používán Pinot Noir, u bílých vín je to pak odrůda Chardonnay. V Bordeaux jsou to pak oblasti St. Émilion and Pomerol, jejichž nejnámější vína jsou vyrobená z odrůdy Merlot. Čistě odrůdový Sauvignon Blanc je zase typický pro vinařství v kraji Pessac Léognan. Vína vyrobená pouze z odrůdy Semillon najdeme například v některých vinařstvích v Sauternes. [5]

3.3 Současná struktura francouzského apelačního systému

Přestože je AOP víno úzce spojeno s myšlenkou terroir – musí vykazovat jasnou a nezaměnitelnou identitu odrážející charakter terroir a musí v širším smyslu reflektovat lokální tradice, jako takové ještě nemusí být zárukou nejvyšší kvality. Tato může být dále detailněji specifikována regionálně. Každý člen EU má totiž možnost rozšířit paletu požadavků pro označení původu o další, podrobněji vymezená kritéria kvality. Takto zůstala například klasifikace uvnitř vinařských regionů jako Bordeaux nebo Burgundsko novou evropskou legislativou téměř nedotčena. [4]

Regionálně specifické parametry kvality spadají ve Francii do kompetence místních vinařských organizací. Příslušný vinařský svaz apelace smí definovat pro dodatečnou lokální certifikaci specifické podmínky, pokud zpřísňují kritéria zakotvená v požadavcích EU. Šíře a různorodost lokálních předpisů je výstižně demonstrována na následujícím přehledu systémů nejvýznamnějších vinařských regionů:

– v regionu Bordeaux je užíváno označení „Grand Cru” pro vlastnosti vinařství (Château) respektive odtud pocházejícího vína Grand Vin (neplatí pro tzv. „druhé víno”). Poloha a Château jsou takto svým způsobem postaveny na stejnou úroveň. Většina předních vinařství v Bordeaux se spojila do Union des Grands Crus de Bordeaux. I zde platí v jednotlivých apelacích různá pravidla:

- v oblasti Graves proběhla v letech 1953 - 1959 klasifikace bílých a červených vín na jedinou kategorii „Cru Classé des Graves”. Toto značení platí pouze pro vinařství spadající pod AOP Pessac Léognan.
- v oblasti Médoc byl v rámci Bordeaux klasifikace z roku 1855 zaveden pětistupňový systém od „Premier Cru” po „Cinquième Cru”. Patří sem 61

vinařství „Grands Crus Classés“ oblasti Médoc a jedno „Premier Grand Cru Classé“ vinařství z Graves (Château Haut-Brion).

- oblast Pomerol i nadále žádný lokální klasifikační systém neužívá.
 - v oblasti Saint-Émilion byla klasifikace zavedena v roce 1955. Existují čtyři kategorie „Premier Grand Cru Classé A“, „Premier Grand Cru Classé B“, „Grand Cru Classé“ a „Grand Cru“, přičemž oprávněnost zařazení se prověřuje jednou za 10 let.
 - v oblasti Sauternes neexistuje žádná Grand Cru kategorie, nýbrž tři kategorie „Premier Cru Classé Supérieur“ (jako jediné vinařství Château d'Yquem), „Premier Cru Classé“ a „Deuxième Cru Classé“ ustanovené roku 1855.
- v regionu Bourgogne označuje „Grand Cru“ – na rozdíl od Bordeaux – polohu, přičemž toto pravidlo vzniklo na základě v roce 1935 úředně provedené klasifikace všech vinic Côte d'Or. Všechna Grands Crus jsou klasifikována jako vlastní jednotlivé apelace, což v praxi znamená, že každá poloha představuje jednu specifickou AOP kategorii. Těch dnes v oblasti nalezneme téměř 100. Druhá nejvyšší kategorie „Premier Cru“ pak označuje polohu v rámci lokální apelace. Určitou, i když neoficiální, úroveň kvality deklaruje i označení „Clos“ (většinou pojmenované vinice v dobrých polohách ohraničené zídka).
 - v regionu Beaujolais, která patří vinařsky k Bourgogne, najdeme 10 obcí se statusem Cru.
 - v regionu Champagne jsou jednotlivé obce na základě kvality jejich hroznů klasifikovány jako Cru. „Grand Cru“ nebo „Premier Cru“ zde deklaruje, že bylo víno (šumivé) vyrobeno pouze z hroznů z oblastí a poloh klasifikací přípustných. Ani jedno z označení však není chráněným označením původu jako takovým.
 - v regionu Alsace je klasifikováno 51 viničních poloh jako Grands Crus AOP Alsace.
 - v regionu Languedoc byl v roce 2011 zaveden třístupňový systém klasifikace s kategoriemi „Languedoc AOC“, „Grands Vins du Languedoc“ a „Grands Crus du Languedoc“. Jedná se zde ale pouze o kvalitativní segmentaci v rámci oblastního vinařského spolku Languedoc. [4]

3.4 Terroir

Původ vína je primárním určujícím faktorem jeho kvality. Proč se vína z vinic ležících vedle sebe se liší? Již filosof John Locke si v roce 1677 poznamenal, že půda je to, co odlišuje kvalitu parcel. V knize od Abbota Arnoux publikované v Londýně v roce 1728 se místu v Montrachet připisují velmi zvláštní půdní vlastnosti v rámci celé vinařské oblasti Cote d'Or. A podobných případů by se našla celá řada. Není pochyb, že terroir existuje. Přestože to zvláštní „cosí“ může nést především mezi laiky různá pojmenování (není neobvyklý např. pojem *genius loci*), jeho přítomnost vnímají nejen znalci vín. [6]

Podstatou terroir je celková zemědělská způsobilost konkrétního území k pěstování révy vinné – tedy nejen půda, ale také makroekologické faktory (teplota, nadmořská výška, srážky), tradice pěstování a lidský faktor. Ve zkratce tedy můžeme říci, že každá poloha a víno z ní je jedinečné a neopakovatelné, rozlišené pouze jednotlivými ročníky. [6]

Pojem terroir začali používat benediktinští a cisterciáckí mniši, kteří zhruba již v 11. století studovali vliv půdy na víno v Burgundsku a Německu. Z té doby rovněž pochází pečlivé dělení vinogradů na kvalitní a méně kvalitní. Asi o pět století později bylo s podobnou klasifikací započato v Bordeaux, v 17. století následoval region Champagne, Tokaj atd. [6]

Definice terroir může být mnoho. Jednotlivým prvkem jsou však obvykle geologické podloží a půda, poloha vinice a mikroklima, přítomná mikroflóra, odrůda a člověk.

Filozofie důrazu na terroir odkazuje na jedinečnost konkrétní vinice a výjimečnost polohy, která kráčí ruku v ruce s originálním původem vín. Terroir je logickým vysvětlením, proč se liší vína ze dvou vinic ležících vedle sebe. Jsou v něm totiž zahrnuty nejenom klimatické a půdní podmínky dané oblasti od nadmořské výšky přes mikroklima, tedy kolísání teploty, deště, vlhkosti, mlhy a větru, až po složení půdy, její strukturu a kamenitost, přítomnost mikroorganismů, ale také poloha, terén, sklon svahu či orientace ke slunci. Geologický původ a mikroklima ovlivňuje strukturu vína a zejména vyváženost jednotlivých elementů jako jsou cukr, extrakt, kyselina a třísloviny. Mikroklima například může znamenat, že vína mohou zrát část dne v nižších teplotách a tvořit aromatické látky střídáním nočních a denních teplot. [6]

Neexistují na světě dvě stejné vinice, které by přes veškerou podobnost polohy, plochy či složení půdy měly identický terroir. Rozdíly mohou být minimální, ale na charakteru vína se také dále významně podepisuje péče, které se révě dostává od vinohradníka. [6]

Terroir znamená autentičnost vín, vína z ověřených oblastí terroir si zachovávají svou jedinečnou tvář.

Eufemisticky je možno terroir popsat jako optimální kombinaci darů přírody a umu člověka. Klasifikace vinařských oblastí v Evropě (Burgundsko, Bordeaux, atd.) tvoří pomyslnou historickou baštu terroir. Vinaři dobře vědí, že kvalita vína se rodí ve vinici, a proto je jí potřeba věnovat stálou péči v maximálním souladu s přírodou. Vinař je srdcem vína ale zdaleka ne jediným faktorem ovlivňujícím jeho tvář a charakter. Harmonie s přírodou a správně zvolený způsob vinifikace dávají terroir možnost optimálně vyniknout. Výroba vína musí být co nejvíce „přírodní“, tedy bez použití enzymů, ušlechtilých kmenů kvasinek, ekologických taninů a ostatních vymožeností moderní enologie. V opačném případě víno ponese především stopu práce svého technologa, nikoli příslušného terroir. [6]

Terroir je potenciál, na jehož rozvoji je potřeba neustále a systematicky pracovat. Klíčovou roli zde sehrává správný výběr odrůdy. Žádná z dnešních odrůd neexistovala dříve ve volné přírodě; vývoj a vysazování odrůd ovlivnil až člověk.

Paměť přírody stará miliony let je uložena v půdě. Jednotlivé půdní struktury ovlivňují různorodost chutí vína a jejich odlišnost od ostatních. Právě v souvislosti s půdou je pojem „terroir“ nejčastěji zmiňován. Tento se ale zdaleka neomezuje na samotné půdní podmínky vinice. Moderní globalizovaný vinařský svět už dávno nepovažuje za terroir pouze označení vlivu geologických a půdních podmínek na kvalitu vína, ani nepovažuje terroir za vliv klimatických podmínek na lokalitu. [7]

Vyzdvihnutí terroir ve víně znamená transformaci jeho původu do jeho chuti. A proto je tak důležitá péče vinohradníka a práce vinaře. To oni by měli rozpoznat, který druh révy se nejlépe hodí do místní vinice a klimatu. Dobrý terroir je často charakterizován tím, že odrůda v této lokalitě dozrává do výtečné kvality dříve nežli stejná odrůda na jiných vinicích. Kvalitu takovýchto hroznů charakterizuje zpravidla stabilní cukernatost, respektive potenciální obsah alkoholu a vynikající aromatická i fenolická zralost. [8]

Moderní terroir musí spojovat vše, co danou lokalitu charakterizuje – spona výsadby, pěstitelský tvar, ošetřování vinice v průběhu vegetačního období, výběr odrůdy a klonového materiálu pro danou lokalitu vhodných. Souhrnně lze potom říci, že moderní terroir představují všechny činitele, které ovlivňují charakter vína vyrobeného v dané lokalitě. [8]

Víno nesoucí znaky terroir je odrazem lokality, vinice i agrotechnických zásahů v ní. Je rozpoznatelné nejen v sensorických vlastnostech, ale i v analytických parametrech pro danou lokalitu charakteristických. [8]

Nelze v této souvislosti nezmínit, že i neznámé polohy mohou dávat „velká“ vína. Pokud vinař zvolil správný druh révy pro danou polohu a věnoval vinohradu náležitě svědomitou péči následovanou šetrným zpracováním hroznů, výsledné víno si ponese svoji nezaměnitelnou charakteristiku. Tato se odvíjí od polohy, práce vinaře a specifik daného ročníku. Pokud dosáhnou tyto faktory dokonalé souhry, mohou v sobě i vína z neznámých poloh ukrývat velká překvapení, pro která jistě stojí za to je chtít objevovat. [7]

3.5 Terroir v České republice

Je možno nalézt a rozpoznat terroir ve vinařských oblastech v České republice? Jak již bylo zmíněno, „terroirová“ vína by měla být vyrobena přírodním způsobem s využitím spontánního kvašení a bez přídavku dalších látek potenciálně ovlivňujících jeho charakter a chuť. Při spontánním kvašení v moštu působí „nesacharomycetní“ kvasinky, které dokáží z bobulí uvolňovat aromatické látky a eliminují tudíž potřebu použití enzymů. Složení mikroflóry vinice, jejíž jsou tyto kvasinky součástí, má na odraz terroir zásadní vliv. Samotná technologie výroby pak může být řízena většinou pouze regulací teploty potřebné k docílení optimální kvality výsledného produktu. Vývoj aromatických látek je u vín ze spontánního kvašení podstatně pomalejší; v bobulích dochází k přeměně aromatických prekurzorů na vyšší alkoholy a estery, které pak propůjčují vínu jeho aromatický charakter. Terroir červených vín pak určuje především velmi dobrá vyzrálость taninů spolu vynikající fenolickou zralostí, tj. vysokým obsahem antokyaninových barviv. Z charakteristických analytických parametrů se považují za podstatné hodnoty extraktu, glycerolu a fenolických a aromatických látek. [8]

Vliv terroir na kvalitu vína je nejvíce patrný ve vínech kabinetních, ve vínech v kategoriích pozdního sběru a výběru z hroznů. Ve všech těchto kategoriích je totiž skutečná aromatická a fenolická zralost hroznů velmi dobře rozpoznatelná. Terroir naopak pozbývá na významu u ledových nebo slámových vín. Nejenže se tato vína nevyrábí každý rok, ale k jejich výrobě je potřeba mnoha technologických kroků, které se mohou lišit. [8]

Jak výrazný projev terroir se dá očekávat u jednotlivých odrůd? Z podstaty definice terroir bude tento charakter nejlépe patrný u tradičních odrůd nebo v domácích novošlechtěních. V podmínkách České republiky se jedná především o Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Veltlínské zelené a Pálavu, z modrých odrůd pak Modrý Portugal, Frankovku, Rulandské modré a André. Naopak s obtížemi bychom hledali výraz terroir ve vínech z odrůd jako Chardonnay, Cabernet Sauvignon nebo Merlot. [8]

Označování vín charakterem terroir není rozhodně masovou záležitostí a v žádném případě by se touto nemělo stát ani v budoucnu. [8]

Na základě zjištění o jedinečném sensorickém a analytickém projevu se co nejdetailněji přistupuje k přesnému popisu dané lokality. Znaky dříve používané k popisu stanovišť nahrazují v případě terroir nové koeficienty, které jsou výsledkem dlouhodobých vědeckých výzkumů a které dokáží skutečný charakter terroir plně postihnout. [8]

V českých a moravských vinicích dnes můžeme ve skutečnosti nalézt pouze malý zlomek vín a lokalit, které lze označit termínem „terroir vinice“ nebo „velké terroir“. Často je v jedné vinici totiž pěstováno několik odrůd, přestože pouze jedna z nich může skutečné „terroir vinice“ věrohodně odrážet. [8]

Na druhé straně existuje dost lokalit, v nichž je na vynikajícím terroir vysazena odrůda neschopná přenést jeho charakter do vína. Toto bývá často spojeno s nedostatečnou aromatickou zralostí bobulí a nízkým, nebo naopak velmi vysokým obsahem kyselin. Při nevhodné odrůdě pro daný terroir je výroba „velkého vína“ prakticky nesplnitelný úkol. U modrých odrůd určených pro výrobu červených vín je tento nesoulad ještě patrnější. I v Čechách a na Moravě je možné dopěstovat hrozny pro produkci kvalitních červených vín, vždy se však musí jednat o volbu nejvhodnější odrůdy pro daný terroir. Pak se z kvalitních a vyzrálých hroznů může podařit „velké červené víno“ i v našich

podmínkách. A až poté bude také možno hovořit v této souvislosti i u nás o „velkých terroir“. [9]

Diskuze o terroir v České republice dále nabyly na intenzitě v souvislosti se zavedením označení VOC (Vína Originální Certifikace). Pojem terroir se těší celosvětově velké popularitě a jeho obsah se neustále dotváří. A díky svému významu pro vinohradnictví, vinařství i marketing vín si bezpochyby zasluhuje komplexní přístup. S trochou nadsázky je možné prohlásit, že terroir začíná ve vinici a vrcholí v marketingové strategii při prodeji vína. [9]

Světová klasifikace vinic rozeznává tři stupně terroir – terroir oblasti nebo podoblasti, terroir mikroregionu, terroir vinice. [9]

V systému značení VOC lze pak nalézt jistou paralelu. I zde je možno, stejně jako u terroir, pohlížet na klasifikaci ve třech rovinách. Za nejvýznamnější se v této souvislosti považuje správné pochopení terroir vinice. Nemálo pěstitelů je přesvědčeno, že se právě jejich vinice nacházejí v nejkvalitnějším terroir, na druhé straně však překryjí jeho charakter enologickými přípravky použitými v průběhu vinifikace. Tedy místo aby v hroznech díky terroir vytvořený potenciál využili, technologií výroby vína jej potlačí, případně úplně pozmění. [9]

Ve světové vinařské literatuře se lze často setkat s tvrzením, že prakticky každá vinice, každá výsadba révy vinné představuje určitý terroir. Vystává tedy potřeba jeho hodnocení podle kvality, které se následně pohybuje v rozmezí od vysoce kvalitního až po kvalitativně nízký. [9]

Co se týče bližšího pohledu na kvalitu terroir vinic České republiky, je tato podstatně limitována polohou. Bez ohledu na novou klasifikaci vinic se mnoho výsadeb nachází na rovinatých pozemcích, které nemají zcela nejlepší příjem slunečního záření klíčového pro kvalitu hroznů. Kvůli otevřenosti lokality k proudění vzduchu mohou být rovinaté vinice citlivé na zimní mrazy. Dále se na mnoha z takovýchto lokalit nacházejí hlubší výživné a vododržné až vlhké půdy. Bývají zde často vyšší výnosy navzdory regulaci násady již při zimním řezu a kvalita hroznů nedosahuje špičkových kvalit. Pokud bychom tedy tyto vinice chtěli označovat pojmem terroir, bylo by spíše na místě v této souvislosti hovořit spíše o „terroir produkčním“, ve kterém i přes veškerou snahu o maximální kvalitu je její úroveň výsledkem kompromisu a vzájemného vztahu přírodních faktorů a pěstitele. [9]

Bezesporu dává smysl hledat terroir především ve vinicích s optimálními geologickými, pedologickými a klimatickými podmínkami. Nicméně sama skutečnost, že pěstitel má vinici na svahovitém pozemku a hrozny na ní pravidelně dozrávají do kvality pozdního sběru, ještě zdaleka neznamena, že se jedná o kvalitní terroir. [9]

I přes významnou roli vysazené odrůdy nelze její kvalitu omezit pouze na vysokou cukernatost. V České republice jsou díky chladnému podnebí jedinečné podmínky pro produkci hroznů k výrobě bílých vín. Lokality jsou klimaticky srovnatelné s vinicemi v Champagne, Alsasku, ale i třeba v Austrálii a na Novém Zélandu. [9]

Optimálnímu výrazu terroir u bílých vín přeje dlouhé a teplé vegetační období s vyššími výkyvy denních a nočních teplot v době dozrávání hroznů. Tyto podmínky umožňují hroznům pozvolné dozrávání, především, co se týče aromatické zralosti a dynamiky změny organických kyselin. Tyto nebývají prudké a charakter budoucího vína je zpravidla možno odhadnout již při hodnocení přímo ve vinici podle chuti bobulí. Pro výrobu vín s charakterem „velkého terroir“ by měly být hrozny sklizeny v době optimální aromatické zralosti a při ideálním obsahu organických kyselin. [9]

V České republice nalezneme mnoho vinic, na kterých hrozny potřebné kvality nedosahují; na druhé straně je i nemálo vinic s teplejším klimatem dané lokality. Na těchto pak hrozny dozrávají velmi rychle, což je na škodu pozdějšímu aromatickému projevu vína a rovněž obsahu a složení organických kyselin. [9]

3.6 Apelační systém ČR - návrat tradiční kategorizace moravských vín

V současné vinohradnické a vinařské veřejnosti převládá pojetí vín originální certifikace coby trojského koně románské klasifikace v tradičním germánském způsobu ve vinařství střední Evropy. [10]

Z pohledu historie však germánská klasifikace představuje jakousi mladou anomálii spjatou se specifickým vývojem kapitalismu v Německu a Rakousku – Uhersku v 19. a 20. století. Přirozeným, protože v průběhu staletí v podstatě jediným, způsobem pojmenování bylo jejich seřazení s místem původu (na ose země - region – obec – vinohrad), které odpovídalo i hospodářskému a sociálnímu systému „staré Evropy“. Ten se opíral o hospodaření domácností

(Hauswirtschaft), který byl postupně od 18. století nahrazen kapitalismem. Trh byl proměněn z limitovaného a doplňkového na trh národní, tj. centralizovaný. Taková proměna trhu měla i vliv na způsob obchodování s komoditami včetně vína. Navíc se kapitalismus a národní trh utvářely v historickém kontextu režimu osvícenského absolutismu, tj. stát tu působil coby iniciátor ekonomické modernizace, která zmuťovala do instalace kapitalismu v Rakousko – Uhersku a Německu. [10]

Původně lokálně ukotvený trh pracoval u vína i s takto zeměpisně uchopenou nomenklaturou (např. pojem zemské víno) a až konstituování národního trhu v 19. století vedlo k přerůstání obchodní nomenklatury v systematickou klasifikaci, jež měla vést k zavedení přehledu na trhu (lokální trhy „velký pořádek“ nepotřebují, trh centralizovaný k dosažení efektivity jej vyžaduje). První učenecké popisy Moravy (např. Schwoy 1793 – 1794) pracovaly s pojmy dobré a velmi dobré víno při popisu konkrétních lokalit, Wolny ve 30. a 40. letech 19. století podal jakousi nesystematickou hierarchii moravských vín. V jeho nástinu systematizace byly patrné výsledky činnosti Moravskoslezské zemědělské společnosti (založena v roce 1816 pod jiným názvem), v jejím prostředí pak vzniknul v souvislosti se Světovou výstavou ve Vídni 1873 unikátní pokus o klasifikaci moravských, potažmo znojemských vín. Tyto pokusy vypovídají jednoznačně o tradici pojmenování vín podle jejich zeměpisného původu. Z hlediska klasifikace vína žádná taková nebyla zavedena. [10]

Další popisy moravského vinařství z první poloviny 20. století i nadále odrážely tradici vycházející z geografického původu vína. Zeměpisný původ vína při jeho charakteristice tedy natolik dominoval, že dokonce i mnohdy jméno konkrétní odrůdy bylo zastíňováno její spojitostí s určitým teritoriem (např. proslulý francouzský enolog a cestovatel Jullien ve své knize z roku 1833 o vinohradnictví a vinařství v habsburské monarchii zmiňoval Veltlínské zelené z Moravy jen jako Retzské). Přirozeně docházelo i k falšování obchodních pojmenování a moravská vína byla nezřídka prodávána pod upřednostňovanými jmény. [10]

Za hospodářského i sociálního rozvratu spjatého s první světovou válkou a poválečnou Evropou se naše vinařství ocitlo v hlubokém úpadku a veřejné aktivity se soustředily na elementární hospodářské a technologické aktivity,

které by vedly k povznesení tohoto oboru. Nomenklatura ani klasifikace moravských vín nebyla předmětem zájmu. Vínohradníci a vinaři hledali především odpověď na otázku, jak uspět na trhu. Nezajímala je klasifikace vína, nýbrž co možná největší množství. Šlo jim o mnoho hroznů, mnoho vína a velkou organizaci zajišťující velký prodej. [10]

První vlnu vinařského družstevnictví prodělala jižní Morava již na přelomu 19. a 20. století, tu druhou právě v 30. a 40. letech. Trh se centralizoval a s ním i producenti hroznů a vína. Zemědělské a potravinářské komodity přesto dlouho vzdorovaly homogenizaci a centralizaci národního trhu a obchod vínem se držel až do poloviny 20. století tradice. Následně po roce 1945, resp. 1948, odkdy byl trh komunisty plánován, zanikla tradiční, na zeměpisném původu založená nomenklatura vína. K zavedení exekutivou legitimizovaného klasifikačního systému do té doby nedošlo. [10]

Při restauraci kapitalismu po roce 1989 byla do uvolněného prostoru implementována německá klasifikace (uzákoněna z roku 1955), kterou v průběhu let 1961 – 1971 zavedlo také Rakousko. I přes odlišnou poválečnou minulost se rakouský a český vývoj vinařství odehrál ve stejné posloupnosti. Obě země také na počátku 21. století zavedly v evropském prostředí možnost románské klasifikace vína. Tyto systémy by neměly být vnímány jako národní varianty vlivu francouzské vinařské lobby v Evropské unii, jelikož z hlediska historického vývoje jde ve skutečnosti o návrat k normálu. [10]

Milovníci technokratického vnímání světa, v němž lze vše změřit, zvážit a následně roztrždit, jsou patrně poněkud znejistěni. Klasifikace vína na základě geografického původu má k dispozici jistě mnoho údajů exaktní povahy (o klimatu, půdě, révě, způsobu jejího pěstování a zpracování), nicméně jediným spolehlivým průvodcem se ukazuje blízká či vzdálenější minulost vinohradu a vína, zkušenost generací. Klasifikace vína zakotvená v jeho lokálním původu je kulturní konstrukt, jemuž dynamiku i stabilitu historicky dodávala „malá vinice a její vinař“. Tyto příběhy vínům VOC poskytují limity nejen přírodního charakteru, nýbrž i společenské povahy. [10]

3.7 Vína Originální Certifikace

V současnosti existuje v České republice oficiálně 6 oblastí VOC – VOC Znojmo, VOC Pálava, VOC Mikulov, VOC Modré Hory, VOC Blatnice a VOC Valtice. V procesu registrace je VOC Mělník a připravuje se VOC Hustopečsko.

Označení vín VOC existuje souběžně s germánským systémem dělení vín podle cukernatosti hroznů. Označení VOC má snahu představit maximální možnosti dané odrůdy v místě jejího pěstování.

Oblasti VOC by měly reprezentovat vína z typických odrůd daného vinařského regionu vyrobená z hroznů z pečlivě vybraných viničních tratí odrážející terroir dané polohy.

Podmínky pro výrobu vína originální certifikace stanoví § 23 ZVV¹: mj. musí být vyrobeno na menším území, než je vinařská oblast, výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné víno takto označovat, a odpovídá minimálně jakostním požadavkům (cukernatost) pro jakostní víno. Další podmínky si určují sami vinaři, a tyto jsou zakotveny v Podmínkách pro udělení označení VOC dané oblasti. Vinaři také sami rozhodují, zda dané víno splňuje požadavky pro zařazení do systému a to prostřednictvím komise na základě povolení Ministerstva zemědělství ČR. Na etiketě se pak víno označuje jako víno originální certifikace nebo zkratkou V. O. C. nebo VOC. Víno už tedy nemá přívlástek, tento je nahrazen právě VOC.

Nejviditelnějším označením vína je pásek kolem hrdla lahve, který obsahuje číselný kód (poznáme z něj výrobce), šarži vína, číslo rozhodnutí o udělení značky VOC a počet kusů láhví v této šarži. Pásek VOC dostává vinař až poté, co je jeho vínu udělena značka VOC, a počet pásků odpovídá přesně počtu láhví vyrobených z této šarže. Design etikety si zpracovávají jednotliví vinaři samostatně.

3.7.1 VOC Znojmo

Zakladateli VOC Znojmo jsou Ing. Jiří Hort a Jaroslav Chaloupecký. Schvalovací systém pro udělení označení VOC Znojmo byl úspěšně dovršen v roce 2009. [6]

¹ Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů

Apelační systém se týká tří nejtýpčtějších odrůd Znojemska: Sauvignonu, Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného, případně jejich cuvée, která vykazují regionálně typický, jednotný chuťový profil. [6]

V současné době má VOC Znojmo 18 členů. [6]



Obrázek 1: Loga VOC Znojmo
(Zdroj: www.vocznojmo.cz)

Udělení certifikace je podmíněno splněním následujících kritérií: [6]

- výrobce musí být členem VOC Znojmo, z. s.,
- povoleny jsou pouze odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a jejich cuvée,
- hrozny musí pocházet z registrovaných vinic,
- hrozny musí mít nejméně 19° NM,
- výnos nesmí překročit 2,5 kg na keř,
- školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“,
- vína nesmí být vyrobena metodou dlouhodobého zrání na kvasničných kalech,
- jablečno-mléčná fermentace je povolena,
- zbytkový cukr ve víně je povolen do 25 g/l,
- obsah alkoholu ve víně je omezen na maximálně 13,9% objemových,
- vína musí výrazně vykazovat typické sensorické vlastnosti Znojemské podoblasti.

3.7.2 VOC Pálava

Občanské sdružení VOC Pálava, o. s. se sídlem v Perné, bylo zaregistrováno Ministerstvem vnitra ČR dne 26. 5. 2010. Zakládajícími členy sdružení jsou Vinselekt Michlovský a.s., Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s. a Tanzberg Mikulov, a.s. V současné době má VOC Pálava 6 členů. [11]

Označení VOC Pálava je možné přiznávat pouze vínům vyrobeným z odrůdy Ryzlink vlašský, který se právě v oblasti Pálavy vyznačuje jedinečným původem a neopakovatelnou originalitou. Celková plocha území zaujímá 2108 ha, z čehož vinice tvoří 750 ha. Ryzlink vlašský je vysazen na 124 ha a aktuální plocha vinic registrovaných pro výrobu VOC Pálava je 14 ha. Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na registrovaných vinicích na území vymezeném částmi pozemních komunikací mezi obcemi Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavory. [11]



Dále musí být splněna tato kritéria: [11]

- vinice musí být obhospodařované minimálně podle současného pojetí integrované produkce,
- ve vinicích není povolena závlaha,
- nová výsadba se doporučuje s počtem keřů min. 4500 ks/ha,
- hrozny musí být zdravé, bobule s ušlechtilou plísní jsou vítány,
- povolena je pouze ruční sklizeň,
- hektarový výnos nesmí překročit 5000 l/ha,
- vína lze vyrábět pouze z hroznů révy vinné odpovídající charakteru jakostního vína s přívlastkem pozdní sběr nebo výběr z hroznů,
- mošt pro výrobu vína musí mít 21° - 27° NM cukernatosti,
- hrozny musí být zpracovány bez exogenních enzymů a jiných maceračních přídavných látek,
- důležitá je minimalizace síření před kvašením, do moštu je povoleno přidávat max. 50 mg SO₂/l moštu,
- není povolen přídavek kyseliny askorbové,
- doporučuje se minimálně čtyřhodinová macerace (včetně lisování) pro zvýraznění projevu terroir VOC Pálava.

3.7.3 VOC Mikulov

První apelační systém VOC v mikulovské vinařské podoblasti zavedlo občanské sdružení VOC Mikulov o. s., které vzniklo v říjnu 2004. Zakladateli VOC Mikulov o. s. jsou Ing. Petr Marciničák, BA, Ing. Hynek Holánek a pan Vojtěch Huserek. Náročný schvalovací systém pro udělení označení VOC Mikulov byl dovršen v roce 2011. [1]

Zakladatelé zařadili do apelačního systému šest odrůd - Pálavu, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré. [1] V současné době má sdružení 12 členů. [1]



Obrázek 3: Logo VOC Mikulov
(Zdroj: www.vocmikulov.cz)

Pro udělení certifikace musí být splněna následující kritéria: [1]

- vína označená VOC Mikulov jsou vína s garantovaným původem a kvalitou,
- hrozny mohou pocházet pouze z registrovaných vinic,
- vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných v mikulovské vinařské podoblasti na registrovaných vinicích,
- lahvování vín může být provedeno pouze u člena VOC Mikulov o. s. na území mikulovské vinařské podoblasti,
- vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v kvalitě odpovídající kvalitě pro přípravu jakostních vín a mošt pro výrobu vína musí mít minimálně 21° NM cukernatosti,
- vinice musí být obdělávána způsobem šetrným k přírodě; za minimum je požadován systém integrované produkce,
- výnos nesmí překročit 7 tun na hektar,
- hrozny mohou být sbírány pouze ručně,
- školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“,

- jablečno-mléčná fermentace je povolena,
- vína budou balena do lahví maximálně o objemu 0,75 l,
- lahve mohou být uzavřeny pouze kvalitním korkovým uzávěrem,
- lahve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC MIKULOV a číselným kódem, která bude umístěna na hrdle lahve a bude zakrývat část záklopky,
- vína určená pro přiznání označení VOC MIKULOV musí odpovídat požadavkům zákona,
- minimální cena vína je 150 Kč bez DPH za láhev 0,75 l.

Značení VOC Mikulov přináší jednoznačné a jasné informace o původu a charakteru. Za stěžejní pro identifikaci každé lahve, je originální páska kolem hrdla a kulatá známka VOC Mikulov. [1]

3.7.4 VOC Modré Hory

Povolení přiznávat označení VOC bylo Občanskému sdružení Modré hory o. s. uděleno Ministerstvem zemědělství ČR dne 10. 5. 2011. Vzniklo tak první VOC v České republice, které vyrábí VOC vína pouze z modrých odrůd révy vinné. Jedná se o Frankovku, Svatovavřínecké a Modrý Portugal. Z těchto odrůd je možné uvádět na trh červená vína po 18 měsíčním zrání a mladá rosé vína. [12]

Sdružení VOC Modré Hory se na svých webových stránkách charakterizuje mj. jako „terroir svahu 5 obcí“ - Bořetic, Kobylí, Němčiček, Velkých Pavlovic a Vrbice. Tento region je částí odborné vinařské veřejnosti chápán jako srdce pěstování modrých hroznů v České republice. Otcem názvu „Modré hory“ je prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., který myšlenku založení VOC postaveného na modrých odrůdách mj. také podpořil. [12]

V současné době může vína VOC Modré Hory produkovat pouze 16 vinařů na 130 ha vybraných vinic. [12]



Obrázek 4: Logo VOC Modré Hory
(Zdroj: www.vocmodrehory.cz)

Dále musí být splněna následující kritéria: [12]

- vína mohou být maximálně suchá a polosuchá,
- cukernatost hroznů musí být minimálně 19 °NM,
- ve vínech nesmí být dominantní tón barikového sudu,
- vína musí být schválena na několika technologických degustacích a následně na oficiálním zařídování, na které dohlíží také starostové jednotlivých obcí a zástupci Ministerstva zemědělství ČR,
- červená vína mohou jít na trh nejdříve po osmnáctiměsíčním zrání.

Vína zaříděna pod VOC Modré hory jsou označena patřičným kolkem na hrdle lahve. Tento obsahuje informace k identifikaci výrobce, číslo šarže vína, počet lahví a evidenční číslo jakosti. U některých lahví je dále možno se setkat s medailemi sdružení nebo výrobcem speciálně připravenou etiketou. [12]

3.7.5 VOC Blatnice

Od dubna 2013 má svou první apelaci vína originální certifikace také slovácká vinařská podoblast, konkrétně obec Blatnice. Apelační označení se vztahuje na Ryzlink rýnský a skupinu burgundských odrůd Rulandské bílé, Rulandské šedé a Chardonnay. [13]

VOC Blatnice sdružuje převážně malé nebo střední vinaře a je co se týče členů nejpočetnější. Objemy jednotlivých šarží jsou velice malé. Tato vína proto nejsou k dostání v supermarketech, nýbrž přímo u vinaře ve sklepě nebo ve vinotékách, s kterými vinaři VOC Blatnice přímo spolupracují. [13]

Cech blatnických vinařů sdružuje dnes 23 výrobců vína. [13]



Obrázek 5: Logo VOC Blatnice
(Zdroj: www.vocblatnice.cz)

Pro udělení certifikace musí být splněna následující kritéria: [13]

- cukernatost hroznů při sběru musí být minimálně 20° NM, je zakázáno doslazování řepným cukrem, zahuštěným moštem nebo používání jiných metod na umělé zvyšování cukernatosti,
- hrozny musí být sbírány ručně,
- školení vína nesmí probíhat v sudech barrique, není povolené ani přidávání taninů a chipsů,
- ke stabilizaci vína jsou zakázány všechny stabilizační přípravky s výjimkou oxidu siřičitého,
- jablečno-mléčná fermentace je povolena,
- vína VOC Blatnice se nesmí prodávat dříve než pět měsíců od sklizně,
- víno se může prodávat pouze ve skleněných lahvích o maximálním objemu 0,75 litrů, ty musejí být uzavřeny kvalitním korkem nebo šroubovým uzávěrem,
- vína musí být označené jednotným logem VOC Blatnice a páskem s kódem rozhodnutí,
- vína musí výrazně vykazovat typické sensorické vlastnosti pro oblast Blatnice pod Svatým Antonínkem.

3.7.6 VOC Valtice, VOC Mělník, VOC Hustopečsko

V roce 2015 byla zaznamenána další vlna zájmu vinařů o VOC. O možnost tohoto značení vína požádala v roce 2015 Ministerstvo zemědělství ČR dvě nová sdružení. A poprvé byl mezi nimi i spolek z Čech, konkrétně z mělnické vinařské oblasti. Pokud jim bude vyhověno, rozroste se počet VOC sdružení na osm. [14]

Značka VOC Valtice je díky iniciativě čtyř místních vinařství a také tamní vinařské školy nově zaregistrovaná od 20. 2. 2015. Bude zahrnovat vína z odrůd Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský a také kupáže z obou odrůd. [14]

VOC Mělník plánuje označování vín z odrůd Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Rulandské modré. Členy sdružení jsou Školní statek Mělník, Česká zemědělská univerzita v Praze a vinařství Bettina Lobkowicz a Luděk Vondrák. [14]

Dalším zájemcem je VOC Hustopečsko. Které odrůdy hodlá certifikovat, tamní sdružení zatím ale nevedlo. [14]

4. Vlastní komentář k řešené problematice

4.1 VOC očima odborníků

Pět let od vzniku prvního VOC se i nadále tříbí názory vinařských odborníků na jeho smysl a žádoucí vývoj do budoucna. [15]

Vznik VOC je jednoznačně vnímán pozitivně, avšak přetrvává všeobecná nespokojenost se současnou strukturou a chybějící jednotící hierarchií celého systému. V této souvislosti je nejčastěji zmiňována potřeba vzniku zastřešující organizace (obdoba francouzské INAO) s koordinační a kontrolní funkcí. [15] *„Její součástí by měla být nezávislá hodnotící komise složená ze zkušených degustátorů z řad vinařských odborníků, sommeliérů a obchodníků vínem.“* (Ivo Dvořák).

Dále potřebuje celý systém zápal pro věc a především čas. V zahraničí se obdobné struktury vyvíjely po desetiletí a tento vývoj nelze urychlit. Tato skutečnost vyvolává mezi dotázanými obavu založenou na rozšířené české vlastnosti pravidla namísto jejich dodržování spíš obcházet nebo si je uzpůsobovat pro vlastní potřebu. [15]

„Nadšení pro věc musí vydržet třeba deset, dvacet let. Je třeba nejen si nechat vybrousit marketingové legendy, ale věrohodně sbírat geologická, pedologická a mezoklimatická data vinic. Permanentně je nutno mít na paměti, že tyto systémy stojí na důvěře a věrohodnosti. Jakýkoliv skandál či podvod může celou věc totálně zničit. Co tomu nepomáhá? Taková ta otrávená skepse, že to je k ničemu, závist, snaha to nějak po česku „očůrat“ a používat VOC jen jako nálepku pomáhající prodeji. Neochota zdejších vinařů se podřízovat čemukoliv a v něčem ustoupit nebo se na něčem shodnout.“ (Pavel Jelen)

„Není to o nálepce, ale o krajnotvorbě, kultuře kraje, privilegiu pěstovat logické a prověřené odrůdy, může to dělat jen ten, kdo je o tom přesvědčen, chyba jednotlivce je chybou skupiny.“ (Jiří Hron)

Aby byla jednotlivá VOC opravdovým výrazem místního terroir, je potřeba ujít ještě velký kus cesty. Současně je systém spíš viděn jako marketingový nástroj poněkud nešťastně podpořený dotacemi (zde je nejčastěji jako příklad uváděno VOC Mikulov). Zpochybňovány jsou také některé doporučované technologické postupy (jako příklad opět VOC Mikulov, kterému se vytýká přílišný důraz na vinifikaci, nikoli surovinu) a výběr odrůd. V oblasti technologií

byl pozitivně přijat zákaz pilin a barrique, nutnost zrání na sudech, naopak negativně vnímáno bylo používání výhradně korkových uzávěrů nebo zapovězení zrání na kalech.

Objevily se i názory na diskriminaci alternativních metod výroby navzdory dosažení požadovaných sensorických vlastností konečného výrobku. Široce diskutovaným se ukázalo zaměření VOC Modré Hory na modré odrůdy, poměr mezi zastánci a odpůrci byl 50/50. [15]

Velmi kladně je vnímáno VOC Znojmo pro jeho marketingovou a edukativní úlohu u spotřebitelů, ceněn je také propracovaný několikastupňový proces kontroly a stabilní kvalita zařazených vín. Za nejlépe odrůdově a územně specifikované je považováno VOC Pálava, následováno VOC Blatnice a VOC Znojmo. U VOC Blatnice je spatřován doposud nenaplněný potenciál dosahovaných smyslových vlastností vín, nicméně dosavadní vývoj tohoto VOC je hodnocen pozitivně. [15]

„VOC je potřeba už jen z pohledu eliminace podvodů s původem vína a také proto, že se úplně vytratila regionální typičnost vín.“ (Jan Stávek)

„VOC by mělo eliminovat obchodní firmy a pomáhat udržovat čistotu na trhu.“ (Jiří Hort)

Je zde ale potřeba vnést řád do současného systému (označován ve většině případů za chaos). Přestože nepanuje jednotnost názorů na Neprašův hierarchický model, většina se přiklání k názoru, že chybějící tradici lze vytvořit a budoucnost systému je v několikastupňovém systému VOC.

„Postupným vývojem VOC jsme schopni dojít k několikastupňovému modelu AOC (AOP), jako mají v těch nejlepších oblastech Francie. Tj. že se tu vymezí samovolně oblasti, u nichž bude mít jméno oblasti svoji váhu, v té oblasti budou ještě něčím víc specifické mikrooblasti/obce/vinice, za které si znalec rád připlatí.“ (Pavel Jelen)

Stejně tak sílí volání a aktivity k založení nezávislé koordinační a kontrolní komise, jejíž vznik je očekáván v průběhu letošního roku. *„Pak by si měla nechat 3-4 roky na „stabilizaci“ a revizi stávajícího systému s možností prosazení retrospektivních změn. Není to o likvidaci, nýbrž vytvoření smysluplných VOC (a vinohradníci začnou více přemýšlet, co sázet...) (Jiří Hort)*

4.2 VOC a zákazník

Rozhodující slovo v akceptaci nového klasifikačního systému bude mít ale nakonec spotřebitel. Jeho současná situace není právě jednoduchá – sotva se uživatelsky zorientoval v „přívlastcích“ a přivykl vínům s líbivým vyšším zbytkovým cukrem, stojí před ním výzva v podobě suchých a dražších vín, o kterých toho mnoho neví. Zpočátku nerozumí, proč si má z VOC Pálava kupovat Ryzlink vlašský a nenajde zde svoji milovanou odrůdu Pálavu, jindy je ztracen u emblému VOC Modré hory na lahvi bílého vína (Syfany, Veltlínské zelené 2013).

V oblasti marketingu toho VOC sdružení s výjimkou VOC Znojmo zákazníkovi hodně dluží. Je logickým krokem naučit spotřebitele poté, co začal ochutnávat a pít česká a moravská vína, si mezi nimi dále vybírat; nicméně kritéria pro selekci a přidaná hodnota volby vína VOC stále zůstává spotřebitelům z větší části skryta. Skoro jako by vinaři vytvářeli sdružení VOC jaksi „sobě pro radost“, nikoli pro zákazníka. Je dost naivní a krátkozraké se domnívat, že si tento informace vyhledá sám a cestu k systému obecně, potažmo ke „svému“ VOC si proaktivně sám najde. Jednotlivá sdružení (s výjimkou VOC Znojmo) přešlapují rozpačitě na místě a jakoby čekají, že za ně „výchovnou“ úlohu u spotřebitele převezme Vinařský svaz nebo jiná organizace. Takto promarněný čas v kombinaci s přirozenou rezistencí spotřebitelů ke změnám a s počáteční nedůvěrou k „novému a lepšímu“ zbytečně podminovává důvěryhodnost VOC ještě před tím, než se stačila v zákaznickém podvědomí uchytit a stabilizovat.

„Vína VOC mají mít nějaký charakteristický rys, společný jmenovatel, sensorickou zvláštnost, typičnost. To je to, proč to má spotřebitel vyhledávat, protože mu víc sedne frankovka z Kounicka než z Mikulovska. Je nesmysl, aby tu nálepkou dostala vzájemně naprosto sensoricky odlišná vína.“ (Pavel Jelen)

4.3 Současná situace francouzského systému

Průměrný francouzský konzument vína je klasifikačnímu systému podle původu uvyklý a dopřává si to „své“ apelační víno pravidelně a bez větších změn. Nepřemýšlí tolik o jeho skladbě, které si je patrně vědoma jen malá část zákazníků. Odrůdy na etiketě nikdo nepostrádá, spotřebitel důvěřuje vinaři a je přesvědčen, že označení apelace automaticky garantuje kvalitu. Situace na první pohled takřka ideální.

Dlouhá historie fungujícího systému nahrává spotřebitelskému konzervatismu a tím posiluje dále vinařskou lobby v odmítání jakýchkoli změn.

Některé z apelací po několika let procházely, případně stále procházejí krizí. Tato byla většinou spojována s poklesem poptávky, nicméně vysvětlení není takto přímočaré.

Jak zdůrazňuje Nicolas Joly ve své knize Víno z nebe na zem, v průběhu desetiletí byla hodnota myšlenky jedinečnosti vína AOC téměř zničena. Víno, které se dnes zdá být více produkt technologie než plod přírody, se musí zalíbit novým stoupencům a tedy většímu počtu lidí. V důsledku rozkladu původní myšlenky vína ztrácejí originalitu spojenou s osobitými vlastnostmi dané lokality. Dají se snadno napodobit ostatními zeměmi produkujícími víno za použití stejné technologie ale levnější pracovní síly. [16]

Ruku v ruce s tímto trendem sílí hlasy (např. sdružení vinařů SEVE²) požadující „etickou“ revizi současných pravidel (především v oblasti přípustného technologického zpracování, která byla v průběhu let rozšířena) a postupnou reformu celého systému. Je poukazováno na zjevný nesoulad mezi zájmy vinařství vyrábět kvalitní vína a trvajícím marketingovým tlakem na navyšování produkce. Výrobci se dostávají do začarovaného kruhu, kdy se snižují nároky na terroir, aby vinař mohl vyrobit větší množství vína, tím se ale automaticky připravuje o výnos z prodeje špičkových vín daného terroir a navíc nižší kvalitou způsobenou masovější produkcí riskuje svoji důvěryhodnost u zákazníka. Podstata terroir je vytlačována technologiemi s cílem standardizace vína navzdory měnící se povaze ročníků.

² SEVE (Vignerons de Sève) – národní sdružení vinařů zaměřené na koncept AOC. Bylo založeno na počátku dvacátého století senátorem Josephem Capusem

Neklidnými vodami kolísavé kvality a jedinečnosti apelačních vín proplula zdárně jen hrstka vinařů. S nimi je nejen možné dále dělat víno takové, jaké bylo dříve, ale především přiblížit se tomu, co by se dalo nazvat jako „víno zítřka“. [16]

Mezi novou generací vinařů je i přes vysoký respekt k tradicím systém vnímán jako poměrně zkosnatělý. Vzniká mnoho malých a nezávislých vinařství, hospodařících většinou v biologickém režimu, experimentujících s novými odrůdami a alternativními metodami vinifikace a uvádějícími svá vína na trh prostá apelace (jako Vin de France). Jejich obliba mezi spotřebiteli rychle roste a pomáhá držet krok se sílící konkurencí lehčích, ale stále ještě elegantních a strukturovaných vín z Itálie a Španělska.

5. Závěr

Co spojuje a rozděluje oba systémy – jeden sotva pětiletý, opírající se při svém vzniku o pravidla, která si vinaři sami definovali a sami jejich dodržování také kontrolují, a druhý – s více než stoletou tradicí, upravovaný víceúrovňovými předpisy a kontrolovaný centrální oborovou komisí?

Zatímco systém ve Francii je několikastupňový, v Čechách je zatím jednostupňový s nejistým dalším vývojem.

Francouzský systém vznikl za účelem zachování a ochrany autochtonních odrůd, v České republice byla v důsledku kolektivizace, způsobu hospodaření ve druhé polovině minulého století a systému dotací narušena tradiční odrůdová skladba a některá VOC jsou odrůdově nevyhraněná.

Ve Francii převládají cuvée, jejichž složení nemusí být specifikováno na etiketě, u nás je to spíše jednodrůdové víno na etiketě povinně uváděné.

Francie pracuje s erudovaným a konzervativním spotřebitelem s velkou důvěrou ve vinaře a kvalitu vína. V Čechách zákazník systém příliš nezná, je poněkud zmaten ještě v souvislosti s germánským systémem značení, panuje všeobecná nedůvěra ke všemu novému a malý respekt k pravidlům.

V obou zemích existují uskupení vinařů rezignující vědomě na klasifikaci, vyznávající alternativní systémy hospodaření a vinifikace a návrat k tradicím, biodiverzitě a respektu k přírodě - biodynamické vinařství ve Francii, u nás například spolek Autentisté.

Bez rozdílu je důležité neztratit pro systém samotný ze zřetele jeho podstatu, a tou je víno.

Smysl pro povinnost sdílený vinaři, kteří dodržují dohodnutá pravidla, je neomylným indikátorem vážnosti a respektu, jichž klasifikační systém požívá. A může fungovat jedině tehdy, pokud si všichni vinaři budou neustále uvědomovat nutnost podporovat hodnoty, které představuje. Čest je spojena s břemenem velké odpovědnosti. Stačí totiž, byť i jen na okamžik, nedostát vysokému standardu a systém zareaguje nemilosrdně. [17]

Bez ohledu na odlišnosti ve fungování, pravidlech i gramotnosti spotřebitelů může úspěšnost každého ze systémů zabezpečit pouze odpovědnost, a jednotná představa o tom, co je kvalita a poctivost výrobce.

Ať už produkt nese značku označení původu nebo značku spotřebitelskou, na zákazníka by měl pod obalem čekat produkt, který ho potěší nejen chuťově,

ale také na duši. Produkt s původem a historií je produktem jedinečným a zasluhuje zvláštní uznání. Uznání za to, že jsou respektovány tradice, dále rozvíjeny generacemi předávané dovednosti a je věnovaná náležitá péče okolnímu prostředí. [18]

6. Souhrn a Resumé, Klíčová slova

Srovnání kvalitativních parametrů k hodnocení hroznů a vín ve Francii a České republice

V první části bakalářské práce jsem stručně popsala historii vývoje chráněného označení původu produkce ve Francii a jejich význam ve vinařství od minulosti až po současnost. Dále jsem představila současný apelační systém dle nejvýznamnějších vinařských oblastí, včetně podrobnější klasifikační hierarchie podle polohy a vinařství v rámci oblastí případně i jednotlivých apelací.

Ve druhé části práce jsem se zaměřila na pojem „terroir“ a jeho jednotlivé komponenty ovlivňující kvalitu vína. Zvláštní kapitolu jsem věnovala možnostem a současnému využití potenciálu terroir v podmínkách vinařství České republiky včetně půdních podmínek a typických odrůd.

Následně jsem se věnovala vývoji klasifikace vín na našem území od 19. století až do dnešních dnů. Představila jsem nový systém vín originální certifikace (VOC), jeho stávající i aktuálně aspirující členy, podmínky jednotlivých sdružení pro zařazování vín.

Na základě diskuzí s vinařskými odborníky i zpětné vazby vnímání laické spotřebitelské veřejnosti jsem v další kapitole pro dokreslení situace shrnula názory obou skupin na současný systém v České republice. Taktéž jsem zařadila hodnocení téhož ve Francii.

Závěr práce jsem věnovala srovnání klasifikačního systému obou zemí, vyzvedla jsem společné znaky i zásadní odlišnosti a nastínila možný budoucí vývoj.

Klíčová slova: apelační systém, chráněné označení původu, kategorizace vín, kritéria zatřídění, terroir, vína originální certifikace (VOC).

Comparison of qualitative parameters for grape and wine classification in France and Czech Republic

First part of the thesis is mapping the history of protected certification of origin for agricultural products in France and its impact on local viticulture. As next step current situation and appellation system is described from the perspective of main winemaking regions as well as more granular distinction within each area or respective appellation.

Second chapter is dedicated to the term “terroir” with all its components influencing wine quality. Special attention is paid to the possibilities and current utilization of terroir in Czech Republic wine making, including the soil types and local grapes variety.

Following part is summarizing qualitative wine categorization in Czech Republic from 19th century until nowadays. New system of wine with certificate of origin (VOC) was introduced listing current and potential members and wine classification criteria and requirements. The part is concluded by wrap-up of current situation in Czech Republic based on discussion with wine professionals as well as ordinary consumers feedback. French system is evaluated separately.

Closing part is comparing both country systems pointing out main accordance and differences enhanced by prognosis of their further development.

Key words: appellation system, protected designation of origin, wine classification, certification criteria, terroir, wine with certificate of origin (VOC)

7. Seznam použité literatury

- 1 <http://www.vocmikulov.cz/o-sdruzeni/>
- 2 http://de.wikipedia.org/wiki/Appellation_d%E2%80%99Origine_Contr%C3%B4l%C3%A9
- 3 STAMMEN, Carsten M. 10. 11. 2011. *EU- Weinmarktordnung - Teil 1 „Begriffe und Hintergründe“*. Dostupné z: http://www.wein-plus.eu/de/EU-Weinmarktordnung+-+Teil+1+Das+neue+Weinbezeichnungsrecht%3A+Begriffe+und+Hintergr%C3%BCnde.ih_4.0.32.0.3664.html
- 4 STAMMEN, Carsten M. 24. 1. 2012. *EU-Weinmarktreform - Teil 4 „Das neue Weinbezeichnungsrecht in Frankreich“*. Dostupné z: http://www.wein-plus.eu/de/EU-Weinmarktreform+Teil+4%2BDas+neue+Weinbezeichnungsrecht+in+Frankreich.ih_4.0.2.0.3699.html
- 5 <http://www.thewinecellarinsider.com/wine-topics/wine-educational-questions/wine-grapes-vineyard-france-classifications-appellation-law/>
- 6 <http://www.vocznojmo.cz/voc/>
- 7 <http://www.deutscheweine.de/presse/pressemeldungen/details/news/detail/News/terroir-schmeckbare-weinherkunft/>
- 8 PAVLOUŠEK, P. *Dokážeme správně využít "terroir" v marketingu českých a moravských vín?* Vinařský obzor. 2007. sv. 100, č. 1-2, s. 52. ISSN 1212-7884.
- 9 PAVLOUŠEK, P. *Umíme najít terroir v českých a moravských vinicích a vínech?* Vinařský obzor. 2007. sv. 100, č. 12, s. 23. ISSN 1212-7884.
- 10 *Apelace '12: Odborná vinařská konference s mezinárodní účastí*. Velké Pavlovice: Vinařský fond, 6. 9. 2012. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/files/ovine/apelace12-sbornik-nahled.pdf>
- 11 <http://www.voc-palava.cz/>
- 12 <http://www.vocmodrehory.cz/>
- 13 <http://www.vocblatnice.cz/>
- 14 <http://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/aktuality/nase-vina-v-mediich/6229-voc-vina-se-budou-vyrabet-i-v-cechach.html>
- 15 ČEŘOVSKÝ, Jan. DVOŘÁK Ivo. HORT Jiří. JANOVSÝ Jiří. JELEN Pavel. POPELKA Miloslav. SOUKUP Stanislav. STÁVEK Jan. STÁVEK Richard. *Ústní a korespondenční sdělení*. Zář 2015 - Duben 2016.

- 16 JOHNSON, Hugh. SARRAMON, Christian. *Legendární Bordeaux: vína s klasifikací Grand Cru Classé z roku 1855*. Praha: Slovart, 2007. ISBN 978-80-7209-946-7
- 17 JOLY, Nicolas. *Víno z nebe na zem: biodynamika ve vinařství*. Pardubice: Filip Trend Publishing, 2004. ISBN 80-86282-43-0
- 18 ŠIMONOVÁ, Lucie. *Využití terroir pro budování apelačních systémů a výrobu regionálních vín*. Lednice, 2014. Bakalářská práce. Mendelova univerzita v Brně
- 19 <http://www.inao.gouv.fr/>
- 20 <http://worldatlasofwine.com/>
- 21 <http://vins-france.com/de/wein-in-frankreich/weinklassifikation/>
- 22 http://www.ps-wein.de/wein_info/wein-ratgeber/internationale_klassifizierungen_und_bezeichnungen_von_wein_verstehen/klassifizierungen_und_bezeichnungen_von_wein_in_frankreich.htm
- 23 <http://www.arbovin-ea.de/weine/frankreich.html>
- 24 http://ec.europa.eu/agriculture/evaluation/market-and-income-reports/wine-2012_fr.htm
- 25 <https://en.wikipedia.org/wiki/Appellation>
- 26 http://eur-lex.europa.eu/search.html?CC_1_CODED=03&name=browse-by:legislation-in-force&CC_2_CODED=0360&displayProfile=allRelAllConsDocProfile&qid=1439050016695&CC_3_CODED=036055&type=named
- 27 KRAUS, Vilém. KOPEČEK, Jiří. *Setkání s vínem*. Dotisk, Praha: Radix, 2015, ISBN 80-86031-36-5.
- 28 PAVLOUŠEK, Pavel. BUREŠOVÁ Pavla. *Vše co byste měli vědět o víně*. První vydání, Praha: Grada Publishing 2015, ISBN 978-80-247-4351-6
- 29 JOHNSON, Hugh. ROBINSON, Jancis. *The World Atlas of Wine*. 7th edition. 2013, ISBN 978 1 845336899.
- 30 PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Dotisk. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-3314-2.
- 31 *Nová klasifikace viničních tratí*. [online]. [cit. 2014-04-17]. Dostupné z: [http://www.ovine.cz/web/structure/bonusy39.html?do\[loadData\]=1&itemKey=cz_4753](http://www.ovine.cz/web/structure/bonusy39.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_4753)

- 32 MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Ministerstvo zemědělství České republiky, Těšnov 17, Praha 1. říjen 2015. 86 s. ISBN 978-80-7434-253-0, ISSN 1211-7692, MK ČR E 11003
- 33 BERGMANN Erik. HAUSER Emil. KAUFMANN Antoine. ROCHE Lolita. *Ústní sdělení*. Duben 2016
- 34 VYKOUKAL, Zdeněk. *Význam terroir z pohledu vinohradnického*. Lednice, 2010. Bakalářská práce. Mendelova univerzita v Brně.
- 35 ŽELEZNÝ, Vladimír. *Dobré rady milovníka vína*. Praha: Mladá Fronta 2010. ISBN 978-80-204-2217-0
- 36 <http://www.terroir-france.com/wein/aoc.html>
- 37 [http://www.ovine.cz/web/structure/reportaze11.html?do\[loadData\]= 1&itemKey=cz_965](http://www.ovine.cz/web/structure/reportaze11.html?do[loadData]= 1&itemKey=cz_965)
- 38 LEGERON, Isabelle, MW. *Natural wine*. 2004. ISBN 978 1 78249 100 2
- 39 BOKULICH, Nicolas, A. THORNGATE, John, H. RICHARDSON, Paul. M. MILLS, David, A.. *Microbial biogeography of wine grapes is conditioned by cultivar, vintage, and climate*. 25. 10. 2013. Dostupné z: <http://www.pnas.org/content/111/1/E139.abstract>
- 40 *Delinat und die Biodiversität*. Dostupné z <https://www.delinat.com/biodiversitaet.html>
- 41 LINHART, Pavel. SUK, Miloš. VÁLEK, Vratislav. *Mapy ví(n)*. 2007. ISBN 978-80-7028-311-0
- 42 FANET, J.BRUTTON, F. *Great wine terroirs*. Berkeley: University of California Press, 2004. 239 s. ISBN 0-520-23858-3.
- 43 CARBONNEAU, A. *La vigne : physiologie, terroir, culture*. Paris: Dunod, 2007. 441 s. ISBN 978-2-10-049998-4.
- 44 VAUDOUR, E. *Les terroirs viticoles : définitions, caractérisation et protection*. Paris: Dunod, 2003. 293 s. La vigne. ISBN 2-10-006454-1.
- 45 SOMMERS, B J. *The geography of wine : how landscapes, cultures, terroir, and the weather make a good drop*. New York: Plume, 2008. 289 s. ISBN 978-0-452-28890-4.
- 46 URBÁNEK, T. *Význam terroir ve vinařském marketingu*. In *Enterprise and competitive environment*. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2011, s. 972-975. ISBN 978-80-87106-40-2.

- 47 GLADSTONES, J S. *Wine, terroir and climate change*. 1. vyd. Kent Town, South Australia: Wakefield Press, 2011. 279 s. ISBN 978-186254-924-1.
- 48 VAN LEEUWEN, Cornelis. SEGUIN, Gerard. *The Concept of Terroir in Viticulture*. *Journal of Wine Research*, 2006, Vol. 17, No. 1, pp. 1–10. ISSN 0957-1264 print/ISSN 1469-9672 online/06/010001–10
- 49 <http://return-to-terroir.com/>