

Mendelova univerzita v Brně

Zahradnická fakulta v Lednici

Vinařství v okolí Znojma

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce

Ing. Michal Kumšta

Vypracovala

Lenka Havelková

Lednice 2017

Čestné prohlášení

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

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

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

V Lednici dne:

.....

podpis

Poděkování

Ráda bych poděkovala Ing. Kumštovi za vedení mé bakalářské práce a za pomoc při praktické části. Dále mé poděkování patří Ing. Čepičkovi za poskytnutí studijních materiálů. Také děkuji všem vinařům, kteří mi poskytli vína k praktické části mé bakalářské práce.

Obsah

1	Úvod	6
2	Cíl práce	7
3	Vlivy působící na révu vinnou	8
3.1	Vliv geologických podmínek	8
3.2	Vliv agrotechniky a vedení révy vinné	8
3.3	Vliv topografie stanoviště	10
3.4	Vliv půdních podmínek	11
3.5	Vliv klimatických podmínek	14
4	Znojemská vinařská podoblast	16
4.1	Podmínky pro pěstování révy vinné na Znojemsku	16
4.1.1	Geologické podmínky	16
4.1.2	Půdní podmínky	17
4.1.3	Klimatické podmínky	18
4.1.4	Vedení révy vinné	18
4.2	Odrůdová skladba	18
4.3	VOC Znojmo	24
4.4	Vinařské obce Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice	25
4.5	Významní producenti	27
4.6	Viniční tratě	31
4.6.1	Kraví hora-Sedlešovice	31
4.6.2	Kraví hora-Zahrádky	32
4.6.3	Nad sklepy	33
4.6.4	Horní Leska	34
4.6.5	Křivánky	34
4.6.6	Gránice	35
4.6.7	Hajden	36
4.6.8	U sv. Urbana	37

4.6.9	Kraví hora-Konice.....	37
4.6.10	Pod lesem	38
4.6.11	Načeratický kopec	39
4.6.12	Rajská zahrada	40
4.6.13	Lajtny	40
5	Chemická a senzorická analýza	41
6	Výsledky	42
7	Diskuze	44
8	Závěr.....	45
9	Souhrn a Resume, Klíčová slova.....	46
10	Zdroje	47
11	Přílohy	50

1 Úvod

Téma „Vinařství v okolí Znojma“ je velice zajímavé, protože v okolí města Znojma se nachází mnoho vinařských obcí. Já jsem se rozhodla zacílit svou práci na vinařskou obec Znojmo a vinařskou obec Nový Šaldorf-Sedlešovice.

Město Znojmo je v povědomí veřejnosti známé především pro svou historickou hodnotu a pro pořádání zajímavých kulturních akcí. V posledních letech se tu velmi rozmáhá vinařský turistický ruch. Ve Znojmě a jeho městských částech je mnoho viničních tratí, které jsou vyhlášené svojí mimořádnou polohou, historií a pěstitelskými podmínkami.

Obec Nový Šaldorf-Sedlešovice jsem si vybrala ze dvou hlavních důvodů. Bydlím v části Sedlešovice a moje rodina tu vlastní vinný sklep a malé vinice na viniční trati Kraví hora-Zahrádky. V této obci se nachází značné množství pěstitelů a producentů vína, přičemž jde většinou o malé podnikatele. Je zde také velká vinařská ulička s pískovcovými sklepy prostoupenými namodralými jíly, které tuto oblast činí originální.

Vzhledem k tomu, že spolu tyto dvě obce těsně sousedí, spolupráce vinařů a pěstitelů révy vinné se vzájemně prolíná. Zadané téma je pro mě způsobem, jak poskytnout zajímavé a užitečné informace o místních viničních tratích a vlivech na pěstování a zpracování révy vinné.

2 Cíl práce

Prvním cílem této práce je prostudovat odbornou literaturu z hlediska vlivů působících na révu vinnou. V druhé části práce je třeba popsat vybrané vinařské obce a jejich viniční tratě z pohledu půdních a klimatických vlivů, vedení révy vinné a odrůdové skladby. Dále je třeba zmínit místní producenty vína a pěstitele révy vinné. Poslední část je zaměřená na senzorickou a chemickou analýzu vybraných místních vín a s tím související vyhodnocení.

3 Vlivy působící na révu vinnou

Réva vinná patří mezi teplomilné rostliny a je proto důležité vybrat vhodné stanoviště pro vysazení. Na révu působí mnoho faktorů spadajících pod terroir – faktory geologické, stanovištní, pedologické, klimatické, agrotechnické. Terroir ovlivňuje složky spojené s přírodou a s činností člověka. Pojem terroir (země, půda) pochází z francouzštiny a užívá se především v oblastech s románským způsobem klasifikace vín. Terroir můžeme definovat jako působení klimatických, půdních, geologických a topografických vlivů a vlivů spojených s lidskou činností na révu vinnou. (PAVLOUŠEK A BUREŠOVÁ, 2015, s. 34)

3.1 Vliv geologických podmínek

Jedná se o nepřímý vliv na révu vinnou, to znamená, že i v oblastech se stejnými geologickými podmínkami se může vyprodukovat rozdílné víno. Mateční hornina udává základní předpoklady pro fyzické a chemické vlastnosti půdy, které souvisí se strukturními a texturními vlastnostmi půdy a jejím minerálním složením. Pórovitost a propustnost půdy je stanovena texturou matečné horniny. Obsah živin v půdě je dán jejím minerálním složením. Na propustnosti a struktuře půdy závisí její alkalická nebo kyselá reakce, tedy pH půdy. Optimální vodní podmínky mají vliv na zásobování révy, rozpouštění minerálů a tvorbu struktury půdy. S ohledem na barvu a kamenitost může mateční hornina sloužit jako tepelný zdroj. Mateční hornina postupně zvětrává a ovlivňuje tím hloubku půdy a podíl jílovitých minerálů. Geologické podloží má vliv i na topografii oblasti. (PAVLOUŠEK, 2011, s. 111–112)

Rozlišujeme tři základní geologické typy, na kterých se pěstuje réva vinná, a to magmatická hornina, sedimentární hornina a metamorfovaná hornina. Magmatická hornina je odvozená od roztavené lávy. Sedimentární hornina pochází z upevněných sedimentů, například z břidlice, vápence a křídly. Metamorfovaná hornina vyplývá z transformovaných sedimentů hornin, například z břidlice a křemence. (JACKSON, 2008, s. 205)

3.2 Vliv agrotechniky a vedení révy vinné

Vliv agrotechniky obsahuje faktory, kterými může vinohradník přímo ovlivnit kvalitní vývoj révy vinné. Řadí se sem zimní řez, zelené práce, hnojení a výživa a další práce, které obstarává člověk. Těmito činnostmi může vinohradník buď podpořit dobrý

růst révy, nebo při špatném zacházení poškodit keř a snížit tím tak výnos. (PAVLOUŠEK A BUREŠOVÁ, 2015, s. 37)

Pěstitelské tvary vedení révy vinné se rozlišují podle umístění plodného dřeva, výšky kmínku a způsobu umístění listových stěn. Rozeznávají se vrcholové pěstitelské tvary, kdy je plodné dřevo posazeno na vrcholu kmínku, a kordonové pěstitelské tvary, kdy se plodné dřevo nachází na kordonových ramenech. Podle výšky kmínku se pěstitelské tvary rozdělují na nízké, střední a vysoké vedení. U nízkého vedení je výška kmínku do 40 cm, u středního vedení je kmínek vysoký 40–60 cm a u vysokého vedení je kmínek vysoký 90–200 cm.

Nízké vedení révy vinné: Mezi hlavní výhody tohoto vedení patří stabilní a vhodné mikroklima, a to především na kamenitých půdách. Mezi nevýhody naopak patří náchylnost k plísni révové, protože přezimuje v opadlém listí a réví, a nízká odolnost k zimním mrazům. Nízké vedení se uplatňuje především v klimaticky teplejších vinohradnických oblastech. Mezi známé typy nízkého vedení patří vedení na hlavu, Kordon Royat a Gobelet. U vedení na hlavu se uplatňuje převážně řez na krátké čípky a letorosty se vyvazují ke kůlům. Kordon Royat a Gobelet jsou vedení využívaná především ve francouzských oblastech a jsou typická výškou kmínku do 50 cm a kordonovými rameny.

Střední vedení révy vinné: Jde o nejrozšířenější vedení, jelikož u něj lze provádět mechanizované i ruční práce. Výška kmínku bývá 60–80 cm v závislosti na odrůdě a dalších faktorech. Nejznámějším a nejvíce užívaným typem je rýnsko-hessenské vedení. U tohoto vedení se využívá řez na tažně, které se následně tvarují. Využívá se drátěnka, kterou tvoří vodící a ohýbací drát a dva páry dvojdrátí. Tažně se tvarují na plochý tažeň, do nízkého oblouku a do vysokého oblouku. Platí, že čím vyšší oblouk, tím je možné ponechat na tažních více oček, ale snižuje se tím kvalita. U vyvazování na plochý tažeň se dobře provádí jak mechanizovaná, tak ruční práce a hrozny zde rovnoměrně dozrávají do vyšší jakosti. U tvarování do nízkého oblouku lze také provádět snadněji mechanizovanou a ruční práci. U silnějších letorostů může nastat problém s ohýbáním tažňů. U tvarování do vysokého oblouku se obtížněji provádí mechanizovaná práce a zvyšuje se pracnost ruční práce spojená s ohýbáním tažňů a zelených prací. Výnosnost bývá mnohem vyšší, ale hrozny mají kvůli nerovnoměrnému vyzrávání nižší kvalitu. U tohoto vedení je možné tvarovat keř na kordonový tvar.

Hlavní výhodou tohoto tvaru je snížení násady hroznů a zvýšení jejich kvality. Na kordonovém rameni se ponechají pouze letorosty vyrůstající na horní straně. Je důležité keř nezahušřovat, s tím souvisí náročnost zelených prací. Je možné také využít vedení s tvarováním tažňů do V. Tažně se nemusí ohýbat, proto nedochází k jejich nechtěnému vylamování, avšak jejich růst bývá nerovnoměrný.

Vysoké vedení révy vinné: Tento styl propagoval Lenz Moser. Pro pěstování révy ve vysokém vedení je důležitý široký spon, aby byla listová plocha dostatečně osluněná. Je třeba odstraňovat letorosty rašící na kmínku v bylinném stavu, aby se později zamezilo řezným ranám na kmínku. Lze zde užít jak mechanizovanou, tak ruční práci. Mezi užívané typy patří vysoké vedené s řezem na tažně, které funguje na stejném principu jako rýnsko-hessenské vedení. Dále sem patří Moserovo vedení s řezem na jednoramenný nebo dvojramenný kordon, jednoduchý závěs, kdy kmínek zvolna přechází v kordonové rameno a tažně se nechávají volně viset dolů, a Vertiko, což je třípatrový vertikální kordon.

Nové pěstitelské tvary: Postupně se zavedly i další pěstitelské tvary, které jsou charakteristické větší listovou plochou a lepší orientací keře ke slunečnímu záření. Často jde o vysoké vedení se širokým sponem. Mezi nejznámější nové styly vedení patří Ženevský dvojitý závěs (GDC), Lyra, Scott-Henry a Trierer Rad. Velmi často u nás začíná být k vidění i systém minimální řezu. (PAVLOUŠEK, 2011. s. 160–174)

3.3 Vliv topografie stanoviště

V našich podmínkách je ideální pěstovat révu vinnou v nadmořské výšce pohybující se od 250 do 300 m. n. m. Se zvyšující se nadmořskou výškou klesá cukernatost hroznů a akumulují se kyseliny. V kotlinách bývá réva vinná ohrožena mrazy. Pro pěstování révy vinné jsou nejvhodnější svahovité lokality, protože rovinnaté pozemky přijímají méně slunečního záření. Na svahovitých lokalitách s dostatkem slunečního záření je vhodné pěstovat především modré odrůdy, protože vyžadují více slunečního záření než bílé odrůdy. Příjem slunečního záření závisí na expozici lokality ke světovým stranám a svahovitost. Neoptimálnější expozice jsou jižní, jihovýchodní a jihozápadní. Půda na jižních svazích se vyskytuje převážně skeletová, méně úrodná a suchá. Při dostatečném zásobení vodou tu sklizeň dosahuje vysoké jakosti. Západní svahy jsou oproti jižním více úrodné, vlhčí a sklizeň tu bývá vyšší. Díky vlhkosti tu však může být réva vinná napadena houbovými chorobami. Východní svahy jsou

úrodnější, dostatečně vlhké. Réva na nich však může trpět na jarní mrazíky, jelikož oslunění tu nastává hned z rána a dochází tu k rychlému střídání mezi chladnými nočními teplotami a horkými denními teplotami. Severní svahy jsou pro révu vinnou nevhodné. Na révu vinnou má vliv i orientace v konkrétní části svahu. Ve střední části svahu se nachází nejvhodnější půda pro pěstování révy vinné, lze zde pěstovat téměř všechny odrůdy. V horní části svahu jsou půdy lehké, mělké, s nižším obsahem živin a réva tak obtížněji zakořeňuje a plodí. Je vhodné zde vysazovat nenáročné rané odrůdy. Naopak ve spodní části svahu jsou půdy hluboké, vlhké, s přebytkem živin, což má za následek prudký růst a plodnost révy a s tím související nižší kvalitu hroznů. Doporučuje se zde pěstovat pozdní mrazuvzdorné odrůdy, které mají vyšší náročnost na vodu. (KRAUS, HUBÁČEK A ACKERMANN, 2010, s. 55–56; PAVLOUŠEK, 2011, s. 115–116)

3.4 Vliv půdních podmínek

Pedologie má určitý systém, který se nazývá půdní klasifikace. Tomášek (1995, s. 13) tvrdí, že „základní klasifikační (taxonomickou) jednotkou je půdní typ, který lze definovat jako skupinu půd charakterizovanou obdobnými morfologickými a analytickými znaky, která se vyvíjela pod vlivem určitého souboru půdotvorných činitelů. Další významnou klasifikační jednotkou je zejména půdní druh, který je vyjádřen zrnitostním (mechanickým) složením.“ Réva vinná nemá vysoké nároky na půdní typ, ale je velmi náročná na půdní druh.

Půdní druhy

Kamenité půdy: Kamenité půdy patří mezi základní půdy pro pěstování révy vinné. Srážková voda se rychle vsakuje do půdy. Pokud půda obsahuje i jílovité části, vodní kapacita půdy se zvýší a probíhá tak snadnější příjem živin. Půda si udržuje vhodný tepelný režim a funguje i jako zásobárna tepla během chladnějších nocí, kdy kamení postupně uvolňuje teplo na povrch. Mezi nevýhody této půdy patří především obdělávání, které je kvůli kamení ztížené. Půdu je vhodné prokypřit do hloubky 60–80 cm, aby došlo k promísení vrstev. Důležitá je zde pravidelná závlaha, aby se réva vinná dobře vyvíjela a plodila.

Šterkovité půdy: Šterkovité půdy mají téměř totožné vlastnosti jako kamenité půdy, liší se především ve velikosti částic půdního skeletu. Vznikají zvětráváním

mateční horniny, nebo častěji jako náplavy řek. Pokud obsahují více jílovitých částic, není zde tolik nutná závlaha, protože je půda dostatečně zvlhčená. Pokud šterk převažuje nad jílovitými částicemi, pak je závlaha nutná. Na půdách s jílovitými příměsemi se dobře daří především modrým odrudám. Jestliže vína jílovité části neobsahují, vína bývají spíše lehčí, ovocnější.

Písčité půdy: Na písčitých půdách se daří širokému množství odrud. Vhodné jsou odrůdy bujněji rostoucí a s výrazným buketem, jinak hrozí, že výsledná vína budou lehká a nevýrazná. Modré odrůdy se k pěstování na písčitých půdách hodí více jak bílé odrůdy. Kromě moštových odrud se na nich pěstují i stolní odrůdy. Výhodou těchto půd je širší variabilita pěstovaných odrud. Hrozny dozrávají dříve, nejsou příliš náchylné na houbové choroby a fenolická zralost je také rychlejší. Důležitá je u těchto půd pravidelná závlaha a specifické hnojení. Révu vinnou je potřeba hnojit pravidelně, v menších dávkách a s ohledem na potřebné prvky.

Hlinité půdy: Hlinité půdy jsou náročnější na pěstování révy vinné. Jsou soudržné, a proto je růst a vývoj kořenů značně ztížený. Dále mají vysokou vodní jímavost, jsou málo propustné a obtížně se provzdušňují. Často u nich dochází k utužení půdy, proto je nezbytné pravidelné rozrušování půdy, aby byl zlepšen příjem živin a provzdušnění půdy. Vhodné zde pěstovat aromatické odrůdy, bujně plodící.

Jílovité půdy: Jílovité půdy mají téměř totožné vlastnosti jako hlinité půdy. Větším problémem než u hlinitých půd je utužení půdy, ke kterému dochází například při jízdě traktorem. Zapracování živin do půdy a rozrušování půdních vrstev je nezbytné. Stejně jako u hlinitých půd jsou vhodné pro pěstování dobře plodící odrůdy. (KRAUS, HUBÁČEK A ACKERMANN, 2010, s. 57–59)

Tab. 1 Klasifikace půdních druhů

Obsah částic menších 0,01 mm [%]	Označení půdního druhu	Skupinové označení půd
Pod 10	Písčitá	Lehká
10–20	Hlinitopísčitá	Lehká
20–30	Písčitohlinitá	Střední
30–45	Hlinitá	Střední
45–60	Jílovitohlinitá	Těžká
60–75	Jílovitá	Těžká
Nad 75	Jíl	Těžká

(JANDÁK, POKORNÝ A PRAX, 2010, s. 25)

Půdy s většími částicemi se nazývají šterkovité a kamenité.

Půdní struktura a textura půdy: Aby měla réva vinná ideální podmínky pro růst a vývoj, je důležitá dobrá pórovitost půdy, s čímž souvisí dostupnost vody a kyslíku v půdě a rozvoj kořenového systému. Pórovitost je ovlivněna texturou půdy. Čím hrubší póry, tím rychleji zde prosakuje voda. V písčitých a šterkovitých půdách je propustnost vody daleko rychlejší než u jílovitých půd. Na jílovitých půdách je vhodné pěstovat modré odrůdy, protože vynikne jejich struktura a plnost. Na písčitých půdách naopak získáme vína především lehčí, ovocná. (PAVLOUŠEK, 2011, s. 112–113)

Hospodaření s vodou: Réva vinná snáší velmi dobře sucho. Sušší půdy jsou dobré především pro modré odrůdy, bílým odrůdám se v suchých lokalitách daří hůře. Pro modré odrůdy je období sucha ideální po zaměkání bobulí, protože příznivě ovlivňuje tvorbu antokyanových barviv a vyzrávání tříslovin. U bílých odrůd už sucho není tak žádoucí jako u modrých odrůd, jelikož zhoršuje dostupnost dusíku z půdy a objevují se nežádoucí fenolické látky, které mají za následek hořknutí hroznů i vína. Opakem oproti suchým půdám jsou půdy s vysokou vodní jímavostí a přehnojené půdy. Tyto půdy podporují intenzivní růst révy vinné, což opět není žádoucí, protože velmi husté keře jsou náchylné na houbové choroby, které snižují kvalitu hroznů a vína. (PAVLOUŠEK A BUREŠOVÁ, 2015, s. 34)

Zbarvení povrchu půdy: Barva půdy závisí především na jejím minerálním složení a obsahu organické hmoty. Obecně lze říct, že modrým odrudám se daří spíše na tmavších půdách a bílým odrudám naopak na světlejších půdách. Tmavé půdy jsou dány větším obsahem železa a množstvím humusu a světlé půdy zase vysokým obsahem vápna. Barva půdy mimo jiné ovlivňuje růst révy vinné odrazem fotosynteticky aktivního záření. Světlé půdy odrážejí více aktivního záření než tmavé půdy. (PAVLOUŠEK, 2011, s. 114)

Tepelný režim půdy: Světelné záření nejvíce ovlivňuje tepelnou energii půdy. Tepelný režim závisí také na výparu, výměně tepla mezi půdou a ovzduším a samotnou teplotou půdy. Tmavě zbarvené a kamenité půdy působí jako tepelný zásobník, protože jsou schopny vyzařovat teplo během chladnějších nocí. (PAVLOUŠEK, 2011, s. 113–114)

Minerální složení: Vyživovací schopnost půdy je závislá na mnoha faktorech, a to především na mateční hornině, pH půdy, obsahu humusu, vodním a tepelném režimu, zrnitostním složení, textuře půdy a kořenovém systému. Primární obsah minerálních látek je přímo spojen s mateční horninou. Mineralita ve víně je často vysvětlována jako vůně a chuť půdy a označuje se termíny jako křída, mokry kámen, prašná cesta, ale také hořkost a kyselost. (JACKSON, 2008, s. 209)

3.5 Vliv klimatických podmínek

Teplota vzduchu: Teplota je jedním z nejvýznamnějších klimatických faktorů působících na dobrý vývoj révy vinné. Průměrná roční teplota by měla být min. 9 °C a optimum leží mezi 11–16 °C. Průměrná teplota za vegetaci (duben–říjen) by měla být min. 13 °C. Průměrná červencová teplota by měla být min. 18 °C a průměrná teplota nejchladnějšího měsíce by neměla být nižší než -1,1 °C. Teplota v době kvetení (květen–červen) by měla být vyšší než 15 °C. V zimě by teplota neměla klesnout pod -20 °C, aby negativně nepůsobila na přezimování révy vinné. Teplota je důležitá především během kvetení révy a zaměkání bobulí. Mimo jiné má teplota vliv na fotosyntézu, která je nezbytným fyziologickým dějem pro tvorbu cukrů v bobulích. Teplota má vliv na délku vegetačního období, respektive rozhoduje o raném nebo pozdním dozrávání révy vinné. Délku vegetačního období zjistíme podle průměrných denních teplot vyšších než 10 °C, což je teplota, při které začíná vývoj révy vinné v nadzemních částech a pro révu vinnou značí vegetační nulu. Délka vegetačního

období se počítá od rašení oček až po sběr zralých hroznů. Velmi rané odrůdy mají délku vegetačního období 105–115 dní, rané 115–125 dní, středně rané 135–145 dní, pozdní 150–165 dní a velmi pozdní 165–180 dní. (KRAUS, HUBÁČEK A ACKERMANN, 2010, s. 52)

Sluneční záření: Sluneční záření je důležitým faktorem pro správný vývoj révy vinné. Působí hlavně na fotosyntézu, iniciaci a diferenciaci květenství a vyzrávání bobulí. V našich klimatických podmínkách je délka slunečního záření a střídání denních a nočních teplot významná pro vývoj aromatických a fenolických látek v hroznech a akumulaci cukrů a kyselin. Jelikož se počasí nedá ovlivnit, musí být vinohradník připraven na vše a správnými agrotechnickými zásadami zasahovat do kvalitního vývoje révy vinné. Délka trvání slunečního svitu by měla být min. 1100–1600 hodin za vegetaci a 1700–2000 hodin ročně. (PAVLOUŠEK, 2011, s. 105)

Vodní srážky: Optimální množství srážek v severních vinohradnických oblastech je 600–800 mm. Díky vodě jsou v rostlině transportovány potřebné živiny a uskutečňují se tak základní fyziologické procesy. Rozlišují se tři základní období, kdy je voda pro révu vinnou nezbytná – při rašení oček, v době nasazování bobulí a v době před zaměkáním. Při nedostatku vody v těchto fázích dochází k rašení malého množství oček, k problémům při dělení buněk v bobulích a k celkovému oslabení růstu rostliny a negativnímu vývoji hroznů. Při nadbytku vody může docházet k bujnému růstu rostliny a celkovému nadměrnému vývoji. (KRAUS, HUBÁČEK A ACKERMANN, 2010, s. 54)

Proudění vzduchu: Vzdušné proudy můžeme rozdělit na ochlazující a oteplující. Ochlazující vzdušné proudy v chladnějších nebo nechráněných polohách mohou působit negativně na révu vinnou. Dochází ke zpoždění vegetace révy vinné a při silným větrech může docházet k vylamování letorostů. V záhřevných lokalitách mohou naopak vzdušné proudy pozitivně působit na vyzrávání révy vinné. (PAVLOUŠEK, 2011, s. 105)

4 Znojemská vinařská podoblast

Znojemská vinařská podoblast se rozkládá na území vinařské oblasti Morava. Najdeme zde 3 530 ha vinic a 91 vinařských obcí. (VINAŘSKÁ PODOBLAST ZNOJEMSKÁ, 2017)

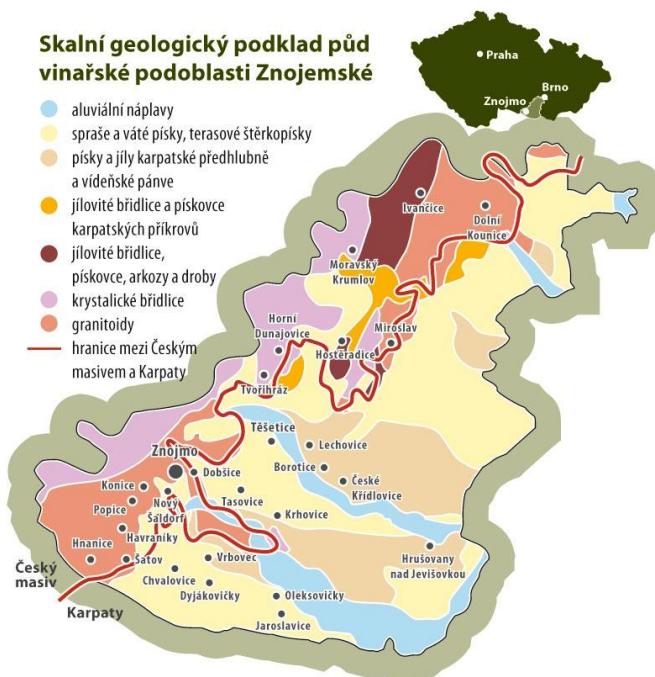
4.1 Podmínky pro pěstování révy vinné na Znojemsku

4.1.1 Geologické podmínky

Znojemská vinařská podoblast se rozkládá na rozhraní Českého masívu (západní část podoblasti) a Západních Karpat (východní část podoblasti). Český masív je základní geologickou jednotkou, která tvoří většinovou část Znojemska. Je tvořena dvěma tělesy hlubinných vyvřelin a několika jednotkami krystalinika. Západní Karpaty tvoří mladší geologickou jednotku a na Znojemsko zasahuje nejmladší částí – karpatskou předhlubní. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 20–21).

Na území Českého masívu najdeme tyto typy složení půd: granitoidy, krystalické břidlice, spraše, váte písky a terasové štěrkopísky, jílovité břidlice, pískovce, arkózy a droby. Na území Západních Karpat se nachází tyto typy složení půd: spraše, váte písky a terasové štěrkopísky, písky a jíly karpatské předhlubně a vídeňské pánve, aluviální náplavy. (TERROIR, VLIV KLIMATICKÝCH A PŮDNÍCH PODMÍNEK NA KVALITU VÍNA, 2017)

Obr. 1 Geologický podklad půd Znojemské vinařské podoblasti (TERROIR, VLIV KLIMATICKÝCH A PŮDNÍCH PODMÍNEK NA KVALITU VÍNA, 2017)



4.1.2 Půdní podmínky

Znojemska podoblast má velmi rozmanité a proměnlivé složení půd. Na jedné viniční trati je často více typů půd. Na základě zrnitostního složení jsou tu nejvíce rozšířené půdy hlinité a hlinitopísčité. Dále následují půdy písčité a kamenité. Kamenité půdy se objevují na svazích a podél vodních toků. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 23)

Obr. 2 Půdní profily Znojemské vinařské podoblasti (VÍNA ZE ZNOJEMSKA JSOU VÍCE AROMATICKÁ, 2017)



4.1.3 Klimatické podmínky

Česká republika leží v mírném podnebném pásmu a podnebí je zde přechodné mezi kontinentálním a oceánským. Převažuje tu západní proudění a častý výskyt různých frontálních systémů. Na Moravě se častěji vyskytuje kontinentální vliv podnebí a v Čechách zase oceánský.

Teplota: Průměrná roční teplota v České republice se pohybuje v rozmezí okolo 5 až 9 °C. Podle údajů z let 1961–2000 je na Znojemsku průměrná teplota kolem 9 °C. Nejstudenějším měsícem je leden a nejteplejším naopak červenec. V nejteplejších oblastech (tedy i na Znojemsku) se v průměru objeví 12 tropických dní v roce. Ledové a arktické dny se na Znojemsku nevyskytují, jsou typické pro horské oblasti. (TEPLOTY VZDUCHU, KLIMA ČESKÉ REPUBLIKY, 2017)

Sluneční záření: Nejméně slunečního svitu lze zpozorovat na horách a nejvíce na jižní Moravě. Podle údajů z let 1961–2000 na Znojemsku svítí Slunce průměrně 1 700–1 800 hodin ročně. (SLUNEČNÍ SVIT, KLIMA ČESKÉ REPUBLIKY, 2017)

Srážky: Nejvíce srážek spadne v červnu a červenci, nejméně naopak v lednu a únoru. Ve vyšších polohách bývá rozložení srážek rovnoměrnější než v nižších polohách. Dle údajů z let 1961–2000 na Znojemsku spadne srážek nejméně, průměrně kolem 450–500 mm. (SRÁŽKY, KLIMA ČESKÉ REPUBLIKY, 2017)

4.1.4 Vedení révy vinné

Na Znojemsku převládá střední vedení révy a využívá se rýnsko-hessenské vedení. Větší pěstitelé ohýbají letorosty na ploché tažně z důvodu usnadnění mechanizované práce. Můžeme se setkat také s nízkým vedením, konkrétně s vedením na hlavu, které tu však má spíše charakter estetický. Velmi často tu narazíme i na vysoké vedení s řezem na tažně, popřípadě různé typy pergol.

4.2 Odrůdová skladba

Daří se tu velkému počtu především bílých aromatických vín. Vína jsou tu kořenitá a plná především díky studeným větrům z Českomoravské vrchoviny spolu s termoregulačním vlivem řek Dyje, Jevišovka a Jihlava. Díky střídání slunečných teplých dnů a chladných nocí vína pomalu zrají a uchovávají si vysokou jakost.

Mezi nejpěstovanější odrůdu patří Veltlínské zelené, které je zde typické svou kořenitostí a chutí po pražených mandlích a pepři. Dalšími hojně pěstovanými odrůdami jsou Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Sauvignon, Tramín červený, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink vlašský. Modré odrůdy se tu pěstují v menší míře a jsou to převážně Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Frankovka a Rulandské modré. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000)

Veltlínské zelené: Jedná se o pozdní moštovou bílou odrůdu, která má původ pravděpodobně v Rakousku.



Charakteristika: List je středně velký. Hrozen je velký, středně hustý. Bobule je středně velká, kulatá, žlutozelená. Růst je bujný. Odrůda vyzrává v polovině října a poskytuje pravidelné výnosy. Vůně je podobná lipovému květu, bílému pepři nebo broskvím. Chuť je pikantní, hořkomandlová a svěží.

Obr. 3 Veltlínské zelené (ODRŮDY VÍN, 2017)

Pěstitelské znaky: Vyžaduje velmi dobré lokality k pěstování. Vhodné půdy pro tuto odrůdu jsou hlinité a sprašové s dostatečnou vlhkostí. Pěstuje se ve středním a vysokém vedené. Doporučuje se řez na kratší tažně a kordonové tvary s řezem na čípky. Vhodné je ponechat 6 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 53–54)

Müller Thurgau: Jedná se o středně ranou moštovou bílou odrůdu, která má původ v Německu. Jde o křížence Ryzlinku rýnského a Madlenky královské.



Charakteristika: List je velký, pětilaločnatý nebo sedmilaločnatý. Hrozen je středně velký až velký, středně hustý. Bobule je středně velká, široce elipsovité, žlutozelená.

Obr.4 MüllerThurgau (ODRŮDY VÍN, 2017)

Růst je středně bujný. Sklizňová zralost začíná v polovině září. Víno je harmonické, měkčí, s menšími kyselinami. Vůně je muškátová a květinová. Chuť může být květinová i lehce ovocná, především po citrusových plodech.

Pěstitelské znaky: Vhodné půdy k pěstování jsou hluboké, záhřevné a dobře zásobené živinami. Daří se jí i na vápenitých půdách. Nevhodné bývají půdy suché a

kamenité. Využívá se vysoké i střední vedení a doporučené zatížení je 6 až 10 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 32–33)

Ryzlink rýnský: Jedná se o pozdní moštovou bílou odrůdu, která má původ v Německu. Jde pravděpodobně o křížence Heunisch a Tramínu.



Obr. 5 Ryzlink rýnský
(ODRŮDY VÍN, 2017)

Charakteristika: List je středně velký. Hrozen je malý až středně velký, hustý. Bobule je malá, kulatá, žlutozelená. Růst je bujný. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Jde o jednu z nejkvalitnějších odrůd v naší severní oblasti. Vůně je lipová nebo ovocná, především po zeleném jablku, broskvi, exotických plodech. Chuť je plná, se svěžími kyselinami.

Pěstitelské znaky: Odrůda vyžaduje velmi dobré polohy, daří se jí na jižních svazích. Na půdu má nízké nároky, ale zcela nevhodné jsou vápenité půdy. Pěstuje se ve středním i vysokém vedeném. Využívá se dlouhý řez na tažně s doporučením zatížením 10 až 12 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 41–43)

Sauvignon: Jedná se o pozdní moštovou bílou odrůdu, která má původ ve Francii. Jde pravděpodobně o křížence Chenin blanc a Tramínu.



Obr. 6 Sauvignon
(ODRŮDY VÍN, 2017)

Charakteristika: List je malý až středně velký. Hrozen je malý, hustý. Bobule je malá až středně velká, kulatá, žlutozelená. Růst je bujný. Sklizňová zralost začíná v první polovině října. Odrůda se řadí mezi nejkvalitnější v severní vinohradnické oblasti. Ve vyšší jakosti získáváme vína s nádechem broskví, černého rybízu či angreštu. V horších ročnících je aroma vín trávové a kopřivové.

Pěstitelské znaky: Pro pěstování jsou vhodné lokality ve vyšších částech svahů. Půdy potřebuje chudší, kamenité, písčité, ne příliš suché ani zamokřené. Doporučuje se pěstování ve vysokém vedení. Vhodný je řez na dlouhé tažně se zatížením 10 až 15 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 45–46)

Ryzlink vlašský: Jedná se o pozdní moštovou bílou odrůdu, která má původ nejspíš ve Francii.



Charakteristika: List je středně velký. Hrozen je středně velký, středně hustý a často s přívěskem. Bobule je malá, kulatá, žlutozelená. Růst je střední. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Jde o odrůdu s vysokým a pravidelným výnosem. Ve vůni najdeme stopy jablka, angreštu a medu. Má vyšší obsah kyselin. Používá se i k výrobě šumivých vín, ledových a slámových vín.

Obr. 7 Ryzlink vlašský
(ODRŮDY VÍN, 2017)

Pěstitelské znaky: Vyžaduje nejlepší polohy na jižních svazích. Využívá se vysoké i střední vedení a řez na tažně se zatížením 10 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 43–44)

Rulandské bílé: Jedná se o středně ranou moštovou bílou odrůdu, která má původ ve Francii. Vznikla pupenovou mutací v rámci odrůd Pinot.



Charakteristika: List je středně velký. Hrozen je středně velký, hustý. Bobule je malá, kulatá, žlutozelená. Růst je středně bujný. Sklizňová zralost začíná v druhé polovině září.

Obr. 8 Rulandské bílé
(ODRŮDY VÍN, 2017)

Víno je tělnaté, harmonické, s vyššími kyselinami. Ve vůni najdeme vlašské ořechy, lipový květ, hrušky nebo med. Zráním nabývá na kvalitě.

Pěstitelské znaky: Vyžaduje polohy s dostatečným slunečním zářením. Půdy jsou vhodné záhřevné, hlinité, s dostatečnou vlhkostí. Pěstuje se ve středním i vysokém vedení. Doporučuje se řez na dlouhé tažně se zatížením 8 až 10 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 38–39)

Tramín červený: Jedná se o pozdní moštovou červenou odrůdu, která má původ pravděpodobně v Rakousku nebo jižních Tyrolech. Vznikla nejspíš volným křížením s révou lesní.



Charakteristika: List je malý, třílaločnatý až pětílaločnatý. Hrozen je malý, hustý. Bobule je malá, kulatá nebo elipsovitá, červená nebo šedočervená. Růst je středně

Obr. 9 Tramín červený
(ODRŮDY VÍN, 2017)

bujný. Sklizňová zralost začíná od poloviny října. Víno je kořenité a při dobré vyzrálosti má vysokou jakost. Ve vůni najdeme stopy fialek, růží a medu.

Pěstitelské znaky: Vyžaduje nejlepší pěstitelské lokality. Půdy jsou vhodné úrodné, hluboké, záhřevné, s nižším obsahem vápna. Doporučuje se vysoké vedení s řezem na dlouhé tažně a zatížením 10 až 12 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 49–51)

Rulandské šedé: Jedná se o pozdní moštovou červenou odrůdu původem z Francie. Jde pravděpodobně o pupenovou mutaci v rámci odrůd Pinot.



Obr. 10 Rulandské šedé
(ODRŮDY VÍN, 2017)

Charakteristika: List je středně velký. Hrozen je malý až středně velký, velmi hustý. Bobule je malá, šedočervená. Růst je středně bujný. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Ve vůni můžeme cítit chlebovou kůrku, hrušky, med. V teplých ročnících může mít málo kyselin. Vína s vysokým obsahem cukru mohou v chuti připomínat tokajské výběry.

Pěstitelské znaky: Odrůdu je vhodné pěstovat na hlinitých, hlubších a živných půdách. Doporučené je vysoké vedení s řezem na dlouhé tažně a zatížením 10 až 12 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 40–41)

Svatovavřínecké: Jedná se o středně ranou až pozdní moštovou modrou odrůdu, která byla vyšlechtěna ve Francii. Jedním z rodičů je Pinot noir.



Obr. 11 Svatovavřínecké
(ODRŮDY RÉVY VINNÉ, 2017)

Charakteristika: List je středně velký, tří až pětilaločnatý. Hrozen je středně velký, hustý. Bobule je středně velká, kulatá nebo elipsovitá, modročerná. Růst je bujný. Sklizňová zralost začíná v první polovině října. Víno je plné, kvalitní. Ve vůni připomíná lesní plody, švestky a povidla.

Pěstitelské znaky: Doporučuje se ji vysazovat na lehkých, záhřevných půdách. Je vhodné ji pěstovat ve vysokém vedení se zatížením zhruba 10 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 88–89)

Frankovka: Jedná se o pozdní moštovou modrou odrůdu, která vznikla pravděpodobně v Rakousku nebo Chorvatsku. Jde o křížence odrůdy Heunisch.



Charakteristika: List je velký, třílaločnatý, nebo bez laloků. Hrozen je velký, středně hustý. Bobule je středně velká až velká, kulatá, modročerná. Růst je bujný. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Víno je dobré kvality s vyšším obsahem tříslovin. Ve vůni najdeme stopy višňi, ostružin a skořice.

Obr. 12 Frankovka
(ODRŮDY VÍN, 2017)

Pěstitelské znaky: Vhodné jsou lepší polohy a záhřevné půdy. Často se vysazuje na šterkovitých a sprašových půdách. Často se pěstuje ve středním vedení. Doporučuje se řez na tažně se zatížením 7 až 9 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 72–73)

Rulandské modré: Jedná se o středně ranou až pozdní moštovou modrou odrůdu, která byla vyšlechtěna ve Francii. Jde buď o pupenovou mutaci v rámci odrůd Pinot, nebo o křížence Mlynářky a Tramínu.



Obr. 13 Rulandské modré
(ODRŮDY VÍN, 2017)

Charakteristika: List je středně velký. Hrozen je malý, hustý. Bobule je malá, kulatá, modročerná. Růst je středně bujný. Sklizňová zralost začíná v první polovině října. Jde o jednu z nejlepších odrůd severní vinohradnické oblasti. Víno je plné, ovocné. Při vyzrávání je sametové, kořenité. Barva je světlejší než u ostatní modrých odrůd. Má větší obsah kyselin.

Pěstitelské znaky: Pro pěstování jsou vhodné nejlepší vinohradnické lokality. Daří se jí na teplých, šterkovitých a hlinitopísčítých půdách. Odrůdě vyhovuje větší množství starého dřeva. Doporučené zatížení je 10 až 12 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 85–87)

Zweigeltrebe: Jedná se o pozdní moštovou modrou odrůdu, která byla vyšlechtěna v Rakousku. Jde o křížence Svatovavříneckého a Frankovky.



Charakteristika: List je velký. Hrozen je středně velký, hustý, v horších půdách může být řídký. Bobule je

Obr. 14 Zweigeltrebe
(ODRŮDY RÉVY VINNÉ, 2017)

malá až středně velká, kulatá, modročerná. Růst je bujný. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Víno je dobré kvality, typu Svatovavříneckého. Voní po višních, vanilce. Pro získání vysoké jakosti vína je vhodná redukce hroznů.

Pěstitelské znaky: Často se pěstuje ve vysokém vedení. Doporučuje se řez na tažně se zatížením 6 až 8 oček/m². (SEDLO, LUDVÍKOVÁ A JANDUROVÁ, 2011, s. 90–91)

4.3 VOC Znojmo

VOC Znojmo je první apelační systém založený v České republice a Znojmo se může pyšnit prvním nositelem této známky. Byl založen v roce 2009 Ing. Jiřím Hortem a Jaroslavem Chaloupeckým. Hlavním cílem je marketingově zviditelnit Znojemskou vinařskou podoblast a vyzdvihnout typická vína z této oblasti. Apelační systém se týká pouze tří vín, a to jsou Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon nebo jejich cuvée. Tato vína musí pocházet ze schválených viničních tratí a musí vykazovat typický regionální charakter. V současné době je do tohoto apelačního systému začleněno 19 vinařství. Zkratka VOC znamená „víno originální certifikace“. Vína s tímto označením se řadí mezi nejkvalitnější a nejtypičtější v dané oblasti. Vína s označením VOC se řadí mezi románský způsob značení, který se dívá na kvalitu vín z hlediska lokality, původu a odrůdového charakteru. (PRVNÍ APELAČNÍ SYSTÉM V ČESKÉ REPUBLICĚ, 2017)

Obr. 15 Ochranná známka VOC Znojmo (PODMÍNKY PRO ZAŘAZENÍ VÍN DO VOC, 2017)



Členové VOC Znojmo: DV Promotion s.r.o., Vinařství Piálek & Jäger s.r.o., VÍNO VANĚK s.r.o., Vinařství Líbal s.r.o., Vinařství WALDBERG Vrbovec s.r.o., VINO HORT s.r.o., Znovín Znojmo, a.s., VINICE – HNANICE, s.r.o., Arte Vini spol. s r.o., AMPELOS, ŠLECHTITELSKÁ STANICE VINAŘSKÁ ZNOJMO, s.r.o., Ing. Josef Dobrovolný – vinný sklep, Vinařství Trávníček & Kořínek, Vinařství LAHOFER, a.s., Vinařství rodiny Špalkovy s.r.o., Vinné sklepy Lechovice spol. s r.o., Zemědělské

družstvo Hodonice, Vinařství Sádek, s.r.o., VINAŘSTVÍ HANZEL, Vinařství Josef Kořínek (ČLENOVÉ VOC ZNOJMO, 2017)

Podmínky pro zařazení vín do VOC Znojmo:

- Producent musí být členem sdružení VOC Znojmo, z.s.
- Mohou se zpracovávat pouze odrůdy Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon 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 vyrobená metodou dlouhého zrání na kvasničných kalech.
- Je povolena jablečno-mléčná fermentace.
- Je povolen zbytkový cukr do 15 g/l.
- Obsah alkoholu ve víně nesmí překročit 13,9 % objemových.
- Vína musí vykazovat typické senzorycké vlastnosti Znojmské vinařské podoblasti. (PODMÍNKY PRO ZAŘAZENÍ VÍN DO VOC, 2017)

4.4 Vinařské obce Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice

Znojmo: Město Znojmo je druhým největším městem Jihomoravského kraje a nachází se 65 km od Brna. Počet obyvatel se pohybuje zhruba kolem 33 000. V posledních letech je Znojmo vyhledávaným turistickým cílem. Může se pyšnit historickými i přírodními památkami, bohatou kulturou a vinařskou turistikou. Mezi nejnavštěvovanější stavební památky patří znojmský hrad, rotunda sv. Kateřiny, znojmské podzemí, kostel sv. Mikuláše, Radniční věž, Loucký klášter a další. Na dohled od Znojma se nachází Národní park Podyjí, která láká svými turistickými a cyklistickými stezkami. Znojmo je známé také díky kulturním událostem, jako je například znojmské vinobraní, hudební festival, pivní slavnosti, VOC festival a spousta dalších menších akcí.

Podle archeologických nálezů v údolí řeky Dyje se zjistilo, že pěstováním révy vinné se zabývali již staří Římané ve 2.–3. století. Na vinařskou historii také odkazují klášterní kroniky a listiny českých panovníků. Za počátek pěstování révy vinné se zasloužil kníže Svatopluk v době Velkomoravské říše v 9. století, kdy začal zakládat

vinice. Potřeba vína vzrostla v době cyrilometodějské mise, kdy se víno začalo používat na liturgické účely. Rozvoji vinařství a vinohradnictví také napomohlo založení Louckého kláštera v roce 1190. Ten obhospodařoval v 16. století 650 ha vinic ve 41 obcích. V roce 1326 se král Jan Lucemburský zasloužil o obchodování města se solí a vínem. Velký vliv na rozvoj měl císař Karel IV. V Královské bule z roku 1358 je první nařízení o pěstování révy vinné. V roce 1375 dal Karel IV. souhlas k exportování znojemského vína do Čech, Slezska a Branibor. Období vzrůstu a poklesu vinařství záviselo na období míru a válečných střetů. V roce 1890 se v českých zemích poprvé vyskytl révokaz a plocha vinic se rapidně snížila. V 60. letech se začaly ve velkém množství vysazovat vinice. V pěstitelství révy vinné se začaly prosazovat větší tvary a široké meziřadí. Největší rozmach nastal ve 20. století. V roce 1989 byla plocha vinic v ČR zhruba 18 700 ha. Období let 1989–1997 je typické snížením ploch vinic, malou obnovou vinic a náhlým úbytkem pracovních sil. Před rokem 2004 se začala finančně podporovat výsadba vinic a v letech 1998–2004 se vysadilo až 8 000 ha vinic. (VINAŘSKÁ PODOBLAST ZNOJEMSKÁ, HISTORIE, 2017; ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000)

Mezi historicky i vinařsky významné lokality patří městské části města Znojma, a to především Konice u Znojma, Popice u Znojma a Znojmo-Hradiště. Konice a Popice se nachází nedaleko Znojma a jsou vyhledávaným turistickým cílem především díky vinařství a přírodním památkám. Hradiště je naopak významné díky své historii spojené se Znojmem. V dnešní době zde v letních měsících probíhají archeologické výzkumy.

Nový Šaldorf-Sedlešovice: Obec se nachází v těsné blízkosti Znojma a má dvě části – Nový Šaldorf a Sedlešovice. Rozloha činí 8,44 km² a počet obyvatel je 1 340. Obec je vyhledávaným turistickým cílem především díky vinařství. V Novém Šaldorfě je známá sklepní ulička Modré sklepy. Dalo by se říct, že se jedná spíše o areál vinných sklepů. Najdeme tu mnoho pískovcových sklepů s obsahem modrošedého jílu, kterým dal sklepům název. Všechny místní sklepy se hloubily po roce 1620. Mnoho z nich je několik desítek metrů dlouhých a víceposchodových. Sklepy jsou samonosné, popřípadě vyzdívaní jen z části a chodby mají většinou tvar gotické klenby. V posledních letech turistický ruch na Znojemsku stoupá. Je tu mnoho vinných sklepů, penzionů, restaurací a dalšího. Velmi oblíbené jsou také turistické, cyklistické a vinařské stezky po okolí a vodácký turistický ruch, jelikož obec se rozkládá na břehu

řeky Dyje. Obec nabízí atraktivní místo pro bydlení a neustále narůstá počet nově vystavených obytných domů.

Obec náleží mezi staré kupecké a zemědělské osady. Vznikla zhruba v 11. století, ale první zmínky o ní pochází až z roku 1656. Zakladatelé byli občané německé národnosti. Zasloužili se o vyhloubení více jak 200 vinných sklepů a osázení blízkých vinic. Zhruba mezi lety 1945 až 1989 byl zaznamenán úpadek ve vinařské činnosti. Po roce 1989 se vinařství opět začalo rozmáhat. (SOUČASNOST OBCE, 2017; HISTORIE OBCE, 2017)

4.5 Významní producenti

Vinařská obec Znojmo

Dalivin: Vinařství obhospodařuje 2 ha vinic na viniční trati Stará hora. Jeho roční produkce lahví činí 4 500. Vinařství má sídlo v Načeraticích a vlastní vinný sklep s lisovnou ve sklepní uličce ve Chvalovicích. Zabývá se produkcí malých šarží odrůdových vín. Zákazníkům nabízí řízenou degustaci vín.

K 96 Winery: Vinařství vlastní 2 ha vinici na viniční trati Kraví hora. Jeho roční produkce činí 5 000 lahví. Vlastní vinný sklep v Konicích u Znojma. Ve výrobě používá nejmodernější metody a poznatky. Ke zrání vína používá nerezové nádoby a produkuje převážně bílá suchá vína. Jeho specialitou jsou také fortifikovaná vína. Zákazníkům nabízí řízenou degustaci vín.

Vinařství rodiny Vojtkovy: Vinařství vlastní malou vinici na viniční trati Lajtny a zbytek produkce nakupuje od stálých pěstitelů. Jeho roční produkce činí 4 000 lahví. Vlastní vinný sklep s ubytováním v městské části Znojmo-Hradiště. V sortimentu má široký výběr odrůd v malých šaržích. Zákazníkům nabízí řízenou degustaci vín.

Víno Andrusiów: Vinařství nakupuje hrozny pro svou produkci od ověřených pěstitelů. Jeho roční produkce lahví činí 2 000. Vlastní vinný sklep v Oblekovicích. Zabývá se produkcí malých šarží vín a zákazníkům nabízí posezení s degustací.

Další producent: Sklepy Svoboda (ANDRESÁŘ VINAŘŮ, ZNOJMO, 2017)

Vinařská obec Nový Šaldorf-Sedlešovice

Agrodružstvo Nový Šaldorf: Vinařství obhospodařuje 80 ha vinic na viničních tratích Kraví hora a Načeratický kopec. Jeho roční produkce lahví činí 250 000. Vlastní 400 let starý a 350 metrů dlouhý sklep hloubený do písku. Ke zrání vín používá i několik desítek let staré dubové sudy a nerezové nádoby. V sortimentu má typická odrůdová vína. Zákazníkům nabízí řízené degustace.

Arte Vini: Roční produkce vinařství činí 90 000 lahví. Nevlastní žádné vinice, hrozny nakupuje od stálých dodavatelů. V nabídce má typická odrůdová vína, především Veltlínské zelené. Zákazníkům dále nabízí degustaci s občerstvením. V lisovně má starý kládový lis z 19. století. Potrpí si na zajímavý design etiket. Vinařství je členem apelačního systému VOC Znojmo.

Dobrá vinice: Vinařství hospodaří na vinicích o rozloze 15 ha, a to převážně na viniční trati Pod lesem. Roční produkce činí 25 000 lahví. Ve vinicích používá ochranu na biologické bázi a ve sklepě používá kvasinky vyšlechtěné na vlastních vinicích. Vína nechává zrát v dubových a akátových sudech. Jako jediný producent v okolí používá hliněné nádoby kvevri. Kromě typických odrůdových vín nabízí zákazníkům i vína zahraniční a řízené degustace. Vinařství je členem apelačního systému VOC Znojmo.

E.Mi.vino: Vinařství nakupuje hrozny od stálých dodavatelů, například od Agrodružstva Vrbovec. Jeho roční produkce lahví činí 10 000. Vlastní 15 metrů dlouhý pískovcový sklep. Vína vyrábí tradičním způsobem, bez řízeného kvašení a bez přidání aktivních suchých vinných kvasinek. Větší část jeho produkce tvoří vína se zbytkovým cukrem. Zákazníkům dále nabízí posezení v lisovně s degustací.

Váš Sklep: Vinařství obdělává malou vinice o rozloze 1 ha. Ročně vyprodukuje 3 000 lahví. Spolupracuje s vinařstvím Dobrá vinice. Má postavený penzion v selském stylu, pod kterým se nachází jeden z nejkrásnějších sklepů v okolí. Zákazníkům nabízí posezení ve velké vinárně, ubytování a prohlídku vlastního sklepa a sklepů vinařství Dobrá vinice.

Vinařství Dobrovolný: Vinařství vlastní vinice o rozloze 7 ha viniční trati Kraví hora a dalších přilehlých viničních tratích. Spolupracuje s místním vinohradníkem a vinařem Vladimírem Motlem, který se stará o jejich vinice. Ročně vyprodukuje 40 000 lahví. Vlastní velký vinný sklep, který vznikl propojením více sklepů. Má postavený i penzion a několik degustačních místností. V nedávné době se vinařství vybavilo novým

výrobním zařízení a zefektivnilo tak svou produkci. V sortimentu má převážně bílá odrůdová vína. Vinařství je členem apelačního systému VOC Znojmo.

Vinařství Karel Šmudla: Vinařství vlastní vinici o rozloze 0,2 ha na viniční trati Kraví hora. Zbytek své produkce nakupuje od místních pěstitelů. Roční produkce lahví činí 7 000. Na zrání vín používá plastové nádoby a dubové sudy. Vlastní vinný sklep s degustační místností, kde mohou zákazníci ochutnat vína. V sortimentu má typická odrůdová vína.

Vinařství Koníček: Vinařství vlastní malou vinici o rozloze 0,2 ha. Ročně vyprodukuje 5 000 lahví. Vlastní 15 metrů hluboký vinný sklep s lisovnou. Lisovna je postavena ve stylu „preshausu“ a slouží zároveň jako degustační místnost. V sortimentu je více jak 12 odrůd vín.

Vladimír Motl: Pan Motl je jak vinař, tak vinohradník. Obhospodařuje vlastní vinice na viniční trati Kraví hora a zároveň se stará o vinice patřící vinařství Dobrovolný. Vlastní historický pískovcový sklep v Sedlešovicích a v sortimentu má typická odrůdová vína.

Vinařství Piálek & Jäger: Vinařství vlastní malou vinice o rozloze 1 ha na viniční trati Kraví hora. Zbytek produkce nakupuje od stálých dodavatelů. Jeho roční produkce lahví činí 40 000. Vlastní historický pískovcový sklep s posezením v Novém Šaldorfě a výrobní sklep v Dobšicích. Sortiment se skládá převážně ze suchých bílých vín rakouského typu, ale nabízí i vína se zbytkovým cukrem a cuvée. Ke zrání vína používá nerezové nádoby a dubové sudy. Vinařství je členem apelačního systému VOC Znojmo.

Vinařství rodiny Špalkovy: Vinařství obhospodařuje integrované vinice o rozloze 10 ha viniční trati Kraví hora. Jeho roční produkce lahví činí 60 000. Je prvním vinařstvím v okolí, které se zabývá gravitačním zpracováním hroznů, což znamená, že pro přesun hroznů, moštu a rmutu se nepoužívají čerpadla, ale vše je zajištěno gravitační silou. Vinařství se také zabývá produkcí BIO vín, likérových vín a dalších speciálních vín. Vlastní historický pískovcový sklep, který je moderně zrekonstruován. Zákazníkům nabízí řízenou degustaci vín. Vinařství je členem apelačního systému VOC Znojmo.

Vinea Znojmo: Vinařství se zabývá jak vinařstvím, tak vinohradnictvím a prodejem hroznů, což je hlavní činností firmy. Hospodaří na 60 ha vinic na viničních tratích Kraví hora, Pod lesem, Načeratický kopec a další. Jeho roční produkce činí 5 000 lahví. Vlastní 65 metrů dlouhý pískovcový sklep. Pro zrání vín používá nerezové nádoby a dubové a akátové sudy. Zákazníkům nabízí řízené degustace vín.

Víno Náprava: Vinařství pro svou produkci nakupuje hrozny od stálých dodavatelů. Jeho roční produkce lahví činí 12 000. Vína prodává přímo ze sklepa nebo přes e-shop. V sortimentu má typické odrůdy, které vyrábí v menších šaržích. Zákazníkům dále nabízí degustaci s posezením.

Vinařství Smrčka: Pro svou produkci nakupuje hrozny od ověřených pěstitelů. Jeho roční produkce činí až 3 000 lahví. Jeho cílem je nabídnout zákazníkům každý rok stejné víno ze stejné oblasti, aby mohli porovnat ročníky. Vlastní pískovcový vinný sklep a rodinný penzion. Zákazníkům nabízí degustaci vín s posezením.

Další producenti a pěstitelé: Josef Vítek, Jaroslav Fišer. (ADRESÁŘ VINAŘŮ, NOVÝ ŠALDORF-SEDLEŠOVICE, 2017)

Jsou tu zmíněny pouze vinařství, které mají sídlo v obcích Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice. Najdeme tu samozřejmě spoustu dalších vinařství a drobných vinařů a pěstitelů, kteří v těchto obcích vlastní sklep či vinice. Velká část pěstitelů se zabývá šetrným přístupem k pěstování révy vinné. Místní vinaři produkují typická místní vína a aktivně se zapojují do vinařského cestovního ruchu. Mimo vín zákazníkům nabízejí i degustace s občerstvením a popřípadě prohlídku sklepa či vinice. V Novém Šaldorfě funguje Cech vinařů Nový Šaldorf-Sedlešovice a Sdružení Modré sklepy.

4.6 Viniční tratě

Tab. 2 Viniční tratě v obcích Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice

Vinařská obec	Katastrální území	Viniční trať
Znojmo	Konice u Znojma	Kraví hora-Konice
Znojmo	Oblekovice	Načeratický kopec
Znojmo	Popice u Znojma	Pod lesem
Znojmo	Znojmo-Louka	Hajden
Znojmo	Znojmo-Louka	U sv. Urbana
Znojmo	Znojmo-město	Horní Leska
Znojmo	Znojmo-město	Křivánky
Znojmo	Znojmo-město	Za křížem
Znojmo	Znojmo-město	Gránice
Znojmo	Znojmo-město	Rajská zahrada
Znojmo	Znojmo-Hradiště	Lajtny
Nový Šaldorf-Sedlešovice	Nový Šaldorf	Nad sklepy
Nový Šaldorf-Sedlešovice	Sedlešovice	Kraví hora-Sedlešovice
Nový Šaldorf-Sedlešovice	Sedlešovice	Kraví hora-Zahrádky

(VINIČNÍ TRATĚ, 2017)

4.6.1 Kraví hora-Sedlešovice

Viniční trať Kraví hora v obci Nový Šaldorf-Sedlešovice spadá pod katastrální území Sedlešovice a nachází se západně od obce Sedlešovice. Plocha vinic z celkových 84,7 ha činí 62,5 ha. Mezi nejpěstovanější odrůdy na této viniční trati patří Müller Thurgau, Svatovavřínecké, Sauvignon, Modrý Portugal, Neuburské a Ryzlink rýnský. 80 % této plochy vlastní fyzické osoby a 20 % obec a stát.

Trať leží v nadmořské výšce 260–338 m. n. m. Převažuje tu jižní, jihozápadní a jihovýchodní expozice, což jsou pro pěstování révy vinné nejvhodnější expozice. Svažitost se pohybuje od 5 do 10 %.

Průměrná roční teplota činí 8,9 °C, průměrná teplota za vegetaci 15,8 °C a suma aktivních teplot dosahuje 2 780 °C. Ročně tu spadne 520 mm srážek. Příkon energetické

bilance se rovná 178 KJ.cm^{-2} . Poloha tratě je ze všech stran chráněná. Převažují zde západní větry. Podzimní mrazíky se tu objevují zhruba 1–2x za 50 let, jarní 1x za 10 let a kritické zimní 1x za 10 let. Výskyt krupobití je zde zhruba 1–2x za 10 let.

Geologický původ tratě tvoří písčitojílovité sedimenty a zvětraliny Dyjského masívu a štěrkopískové terasy. Druh půdy převažuje hlinitopísčité a ve spodní části trati je spíše písčité. Vína z této polohy bývají plná, tělnatá a svěží. Půda obsahuje 10–30 % skeletu a řadí se mezi slabě štěrkovité. Jedná se o neutrální půdu, pH je 6,9. Půda obsahuje 2–3 % humusu, 167 mg/kg fosforu, 268 mg/kg draslíku, 341 mg/kg hořčíku a 5 903 mg/kg vápníku. Průměrná hloubka ornice je 20–50 cm. Vinice jsou částečně zatravněny, což brání erozi. Obsah I. zrnitostní kategorie je 30–40 %.

Viniční trať se řadí do I. kategorie, jde o jednu z nejlepších viničních tratí na Znojemsku. Vzhledem ke všem vlivům na révu vinnou se zde doporučuje vysazovat odrůdy Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Sauvignon, Müller Thurgau, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Rulandské bílé, Chardonnay, Rulandské šedé a Rulandské modré. Mezi doporučené podnože patří T-5C a K-5BB. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 131)

4.6.2 Kraví hora-Zahrádky

Viniční trať Kraví hora-Zahrádky spadá pod katastrální území Sedlešovice a nachází se západně od obce. Celková výměra tratě činí 24,1 ha a plocha vinic je 6,0 ha. Nejvíce se zde pěstuje Müller Thurgau, Svatovavřínecké, Neuburské, Sauvignon a Modrý Portugal. Fyzické osoby vlastní 90 % půdy a zbytek náleží obci a státu.

Nadmožská výška tratě se pohybuje od 260 do 338 m. n. m. Převládá zde jihovýchodní a jihozápadní expozice a svažítost je 5–10 %.

Průměrná roční teplota je $8,9 \text{ }^{\circ}\text{C}$, průměrná teplota za vegetaci činí $15,8 \text{ }^{\circ}\text{C}$ a suma aktivních teplot se rovná $2\,780 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Roční srážky tvoří 520 mm a příkon energetické bilance se rovná 178 KJ.cm^{-2} . Tyto údaje se téměř shodují s optimem pro pěstování révy vinné. Převažují zde západní větry a trať je ze všech stran chráněná lesním masivem. Jarní a zimní mrazíky se tu objevují zhruba 1x za 10 let a podzimní zhruba 1–2x za 50 let. Krupobití se zde vyskytne 1–2x za 10 let.

Geologický původ má trať v písčitojílovitých sedimentech a zvětralin Dyjského masívu a štěrkopískových teras. Půdní druh je hlinitopísčité. Struktura půdy je slabě

šterkovitá, obsahuje 10–30 % skeletu. Vína se tu rodí plná a svěží. Jedná se o neutrální půdu, pH je 7,1. Obsahuje 2–3 % humusu, 83 mg/kg fosforu, 256 mg/kg draslíku, 634 mg/kg hořčíku a 8 924 mg/kg vápníku. Hloubka ornice je 20–50 cm. Vinice jsou částečně zatravněné. Obsah I. zrnitostní kategorie je 35–50 %.

Viniční tratě se řadí do II. kategorie. Mezi doporučené odrůdy k pěstování patří Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Rulandské šedé, Sauvignon, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a Rulandské modré. Podnože se doporučují T-5C a K-5BB. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 132)

4.6.3 Nad sklepy

Viniční trať Nad sklepy spadá pod katastrální území Nový Šaldorf a najdeme ji nad vinnými sklepy, západně od obce. Výměra vinic tvoří 1,0 ha celková výměra tratě je 13,2 ha. Hojně pěstovanými odrůdami jsou Müller Thurgau, Svatovavřínecké a Neuburské. 70 % půdy vlastní fyzická osoba a zbytek je obecní a státní půda.

Trať leží v nadmořské výšce 242–254 m. n. m. Převládá zde jižní, východní, západní, jihovýchodní i jihozápadní expozice. Orientace svažitosti je 5–10 %.

Roční průměrná teplota činí 8,8 °C, průměrná teplota za vegetaci je 15,6 °C a suma aktivní teplot dělá 2 750 °C. Roční srážky se rovnají 520 mm. Příkon energetické bilance je 170 KJ.cm⁻². Převládají tu západní větry a poloha je chráněná. Jarní a zimní mrazíky se zde vyskytují zhruba 1–2x za 10 let a podzimní 1–2x za 50 let. Krupobití se tu objeví 1–2x za 10 let.

Geologický původ tratě tvoří vápenité spraše a šterkopískové terasy na horninách Dyjského masívu. Půda je hlinitopísčítá a písčítá. pH půdy je 7,2, jedná se o neutrální půdu. Struktura půdy je slabě šterkovitá, skeletovitost je 10–15 %. Průměrná hloubka ornice činí 20–30 cm a půda obsahuje 2–3 % humusu a průměrnou zásobu živin. Obsah I. zrnitostní kategorie je 30 – 45 %.

Trať spadá do II. viniční kategorie. Mezi doporučené odrůdy k pěstování patří Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Rulandské bílé, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. Vhodnými podnožemi jsou T-5C a K-5BB. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 133)

4.6.4 Horní Leska

Viniční trať Horní Leska spadá pod katastrální území Znojmo-město a nachází se východně od silnice Znojmo–Přímětice. Celková výměra plochy je 7,0 ha a rozloha vinic činí 3,52 ha. Nejpěstovanější odrůdou na této trati je Müller Thurgau. 80 % půdy spadá pod pozemkový fond a 20 % vlastní právnické osoby.

Expozice trati je jihozápadní a orientační svažítost je 6 %. Leží v nadmořské výšce 280–298 m. n. m.

Průměrná teplota na této vinici je 8,6 °C, průměrná teplota za vegetaci činí 15,0 °C a suma aktivních teplot se rovná 2 700 °C. Ročně tu spadne 520 mm srážek. Příkon energetické bilance je 166 KJ.cm⁻². Viniční trať je chráněná lesem. Převládají zde severní a severozápadní větry. Jarní mrazíky se zde vyskytnou zhruba 1x za 10 let, zimní 1–2x za 10 let a podzimní 1–2x za 50 let. Krupobití se tu vyskytuje 1–2x za 10 let.

Geologický původ půdy tvoří zvětralý Dyjský masív s vápenitými jíly. Druh půdy je hlinitopísčité s kamenitou strukturou. pH půdy je 7,3, jedná se o půdu alkalickou. Vína se tu získávají spíše lehká a svěží. Půda obsahuje 0,5 % humusu, 186 mg/kg fosforu, 584 mg/kg draslíku, 374 mg/kg hořčíku a 6 010 mg/kg vápníku. Průměrná hloubka ornice činí 30–50 cm. Obsah I. zrnitostní kategorie je 35–45 %. Viniční trať nemá žádné terénní úpravy a protierozní systém.

Trať spadá do II. viniční kategorie. Doporučuje se zde pěstovat Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské červené rané, Veltlínské zelené a Rulandské šedé. Vhodná podnož je T-5C. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 190)

4.6.5 Křivánky

Viniční trať Křivánky spadá pod katastrální území Znojmo-město a najdeme ji jižně od silnice k Nové nemocnici. Rozloha vinic je rovna celkové rozloze a činí 7,86 ha. Nejvíce se zde pěstují Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Veltlínské červené rané, Sauvignon, Tramín červený, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Frankovka, Rulandské modré a Svatovavřínecké. 80 % půdy patří pozemkovému fondu a 20 % právnickým osobám.

Viniční trať leží v nadmořské výšce 280–310 m. n. m. Převažuje zde jižní a jihovýchodní expozice, což jsou vhodné expozice pro pěstování révy vinné. Orientační svažitost je 3–8 %.

Průměrná roční teplota je 8,6 °C a suma aktivních teplot dělá 2 700 °C. Ročně tu spadne 520 mm srážek. Příkon energetické bilance činí 164 KJ.cm⁻². Poloha je chráněná a převažují tu severní a severozápadní větry. Jarní a zimní mrazíky se tu objevují zhruba 1x za 10 let a podzimní 1–2x za 50 let. Krupobití se zde vyskytuje 1–2x za 10 let.

Geologický původ trati tvoří písčitojilovité zvětraliny Dyjského masívu. Druh půdy je písčitohlinitý a struktura je písčitá, v horní části kamenitá. pH půdy je 6,6, jde o neutrální půdu. Vína z této polohy bývají svěží a plná. Půda obsahuje 0,7 % humusu, 217 mg/kg fosforu, 370 mg/kg draslíku, 353 mg/kg hořčíku a 3 560 mg/kg vápníku. Obsah I. zrnitostní kategorie je 45–55 %. Hloubka ornice je zhruba 30–50 cm. Nejsou zde žádné terénní úpravy a protierozní systém.

Trať patří do II. viniční kategorie. Vhodnými odrůdami k pěstování jsou Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Sauvignon, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Svatovavřínecké a Rulandské modré. Doporučenou podnoží je T-5C. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 191)

4.6.6 Gránice

Viniční trať Gránice spadá pod katastrální území Znojmo-město a najdeme ji na svahu nad Gránickým potokem. Výměra vinic z celkových 1,80 ha činí 0,60 ha. Mezi nejpěstovanější odrůdy patří Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Müller Thurgau a André. 80 % vinic patří právnickým osobám a zbytek fyzickým osobám.

Viniční trať leží v nadmořské výšce 282–306 m. n. m. Převládá tu jihozápadní expozice a orientační svažitost je 25 %.

Průměrná roční teplota je 9,0 °C, průměrná teplota za vegetaci činí 16,0 °C a suma aktivních teplot se rovná 2 800 °C. Podle těchto údajů se jedná o jednu z nejteplejších poloh v okolí. Ročně tu spadne 520 mm srážek. Příkon energetické bilance dosahuje 170 KJ.cm⁻². Poloha je chráněná a převládají zde severní a severozápadní větry. Jarní, zimní a podzimní mrazíky se tu vyskytují zhruba 1–2x za 50 let. Četnost krupobití je 1–2x za 10 let.

Geologický původ trati je tvořen mělkým eluviem žuly Dyjského masívu. Půda je hlinitá a struktura je středně šterkovitá, obsahuje 35 % skeletu. pH půdy je 7,2, jedná se o neutrální půdu. Vína z této oblasti bývají plná, svěží a s jemnou kyselinou. Obsah humusu je 1,5 % a půda obsahuje vhodné množství živin. Obsah I. zrnitostní kategorie je 40 %. Průměrná hloubka ornice činí 15–20 cm. Vinice jsou terasovité a není tu žádný protierozní systém.

Trať spadá do I. viniční kategorie, především díky vhodným klimatickým podmínkám a expozici. Vhodnými odrůdami k pěstování jsou Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Sauvignon, Veltlínské zelené a Rulandské modré. Vhodná podnož je K-5BB. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 192)

4.6.7 Hajden

Viniční trať spadá pod katastrální území Znojmo-Louka a nachází se na severním svahu údolnice Popice–Vrbovec. Celková výměra trati je 4,26 ha a rozloha vinic činí 0,8 ha. Vinice jsou určeny pro prostorový izolát odrůd. Půdu vlastní fyzická osoba.

Trať leží v nadmořské výšce 236–293 m. n. m. Převažuje tu severozápadní expozice a orientační svazitost je 4–8 %.

Průměrná roční teplota je 8,6 °C, průměrná teplota za vegetaci činí 14,2 °C a suma aktivních teplot se rovná 2 700 °C. Roční srážky činí 500 mm. Příkon energetické bilance je roven 170 KJ.cm⁻². Poloha je chráněná a převládají tu severní, západní a severozápadní větry. Jarní a zimní mrazíky se tu vyskytují zhruba 3x za 10 let a podzimní 1–2x za 10 let. Četnost krupobití je 1–2x za 10 let.

Geologický původ trati tvoří šterkopísková terasa s mělkou spraší Karpatské předhlubně. Půda je hlinitá s mírně šterkovitou strukturou, obsahuje 10 % skeletu. pH půdy je 7,4, jedná se o alkalickou půdu. Vína z této oblasti jsou obvykle jemná a svěží. V půdě je 3,5 % humusu a průměrné množství živin. Obsah I. zrnitostní kategorie je 55 %. Nejsou tu žádné terénní úpravy a protierozní systém, není to potřeba.

Trať spadá do II. viniční kategorie. Množí se tu materiál. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 193)

4.6.8 U sv. Urbana

Viniční trať U sv. Urbana spadá pod katastrální území Znojmo-Louka a najdeme ji východně od silnice E-59 ve směru Znojmo–Hatě. Celková výměra tratě je 44,53 ha rozloha vinic činí 32,0 ha. Nejvíce pěstovanými odrůdami jsou Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a Chardonnay. Většinu půdy vlastní fyzická osoba, pouze část spadá pod obecní a státní půdu.

Trať leží v nadmořské výšce 235–250 m. n. m. Převažuje tu jižní expozice, což je pro révu vinnou velmi vhodné. Orientační svazitost je 3–6 %. Spodní část trati je inverzní.

Průměrná roční teplota je 9,1 °C, průměrná teplota za vegetaci činí 15,9 °C a suma aktivních teplot je 2 820 °C. Podle těchto údajů jde o jednu z nejteplejších tratí v okolí. Ročně tu spadne 529 mm srážek. Příkon energetické bilance je roven 176,8 KJ.cm⁻². Poloha je částečně chráněná a převažují zde severozápadní větry. Jarní mrazíky se tu vyskytují zhruba 1x za 10 let, podzimní 1–2x za 50 let a zimní 1–2x za 10 let. Krupobití se zde objevuje 1–2x za 10 let.

Trať má původ ve štěrkopískových terasách s mělkou spraší Karpatské předhlubně. Půda je hlinitopísčítá a hlinitá. Obsahuje 5 % skeletu, je slabě štěrkovitá. pH půdy je 7,2, jde o neutrální půdu. Vína se tu rodí plná a s jemnou kyselinou. V půdě je 2,5 % humusu, 125 mg/kg fosforu, 512 mg/kg draslíku, 637 mg/kg hořčíku a 6 540 mg/kg vápníku. Obsah I. zrnitostní kategorie je 35–50 %. Průměrná hloubka ornice je 25–35 cm. Nejsou zde žádné terénní úpravy, ani protierozní systém.

Trať patří do I.–II. viniční kategorie. Doporučenými odrůdami jsou Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Chardonnay, Rulandské šedé a Müller Thurgau. Vhodné podnože jsou T-5C a K-5BB. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 181)

4.6.9 Kraví hora-Konice

Viniční trať Kraví Hora-Konice spadá pod katastrální území Konice u Znojma a nachází se západně od železniční tratě Znojmo – Šatov, jihovýchodně pod Konicemi. Celková výměra tratě je 67,17 ha a rozloha vinic činí 41,20 ha. Nejpěstovanějšími odrůdami tu jsou Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Svatovavřinecké,

Ryzlink vlašský, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Rulandské bílé a Sauvignon. Půdu vlastní převážně fyzické osoby.

Nadmořská výška trati je 260–338 m. n. m. Převažuje zde jižní a jihovýchodní expozice. Orientační svažítost se rovná 5–15 %.

Průměrná roční teplota je 9,1 °C, průměrná teplota za vegetaci činí 15,9 °C a suma aktivních teplot je 2 800 °C. Jedná se opět o jednu z nejteplejších oblastí v okolí. Ročně tu spadne 520 mm srážek. Příkon energetické bilance je 170 KJ.cm⁻². Poloha je ze všech stran chráněná a převládají zde severozápadní větry. Výskyt jarních a zimních mrazíků se uvádí zhruba 1–2x za 50 let. Podzimní mrazíky a krupobití se tu téměř nevyskytuje.

Geologický původ trati je šterkopísková terasa na zvětralině Dyjského masívu. Druh půdy je písčité a struktura je středně šterkovitá, obsahuje 30 % skeletu. pH půdy je 7,0, jde o neutrální půdu. Vína z této oblasti bývají svěží, s jemnou kyselinou. Obsah humusu v půdě je 1,5 % a je dobře zásobená živinami. Obsah I. zrnitostní kategorie je 30–35 %. Průměrná hloubka ornice je 15–20 cm. Nejsou tu žádné terénní úpravy a protierozní systém.

Trať spadá do I.–II.viniční kategorie. Vhodnými odrůdami k pěstování jsou Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Sauvignon, Chardonnay, Rulandské šedé, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Kerner, Rulandské modré a Modrý Portugal. Doporučenou podnoží je K-1. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 194)

4.6.10 Pod lesem

Viniční trať Pod lesem spadá pod katastrální území Popice u Znojma a nachází se západně od silnice Konice – Popice. Výměra vinic z celkových 30,6 ha činí 24,1 ha. Nejvíce se zde pěstují Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Sauvignon a Ryzlink vlašský. Půdu vlastní převážně fyzické osoby.

Trať leží v nadmořské výšce 300–330 m. n. m. Expozice převažuje jižní a jihovýchodní. Orientační svažítost je 4–10 %.

Průměrná roční teplota činí 8,9 °C a suma aktivní teplot se rovná 2 800 °C. Ročně tu spadne 500 mm srážek. Příkon energetické bilance je roven 171 KJ.cm⁻². Poloha je

chráněná a převládají tu severozápadní větry. Jarní a zimní mrazíky se tu vyskytují 1–2x za 10 let a podzimní 1–2x za 50 let a stejně tak krupobití.

Trať má geologický původ v písčitohlinitých zvětralinách na žulách Dyjského masívu. Půda je hlinitopísčitá a středně šterkovitá, obsahuje 25 % skeletu. pH půdy je 7,0, jde o neutrální půdu. Vína bývají obvykle svěží, s jemnou kyselinou. Půda obsahuje 1,0–1,5 % humusu, 133 mg/kg fosforu, 185 mg/kg draslíku, 192 mg/kg hořčíku a 3 138 mg/kg vápníku. Obsah I. zrnitostní kategorie je 25–30 %. Průměrná hloubka ornice je 20 – 40 cm. Nejsou tu žádné terénní úpravy a protierozní systém.

Trať spadá do I. viniční kategorie. K pěstování se hodí odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Veltlínské zelené, Sauvignon, Tramín červený, Müller Thurgau, Muškát moravský, Rulandské modré a Svatovavřínecké. Vhodnou podnoží je K-1. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 195)

4.6.11 Načeratický kopec

Viniční trať Načeratický kopec spadá pod katastrální území Oblekovice a najdeme ji ve spodní části Načeratického kopce. Celková výměra je 126,0 ha a rozloha vinic činí 44,2 ha. Nejpěstovanějšími odrůdami tu jsou Svatovavřínecké, Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Chardonnay a Ryzlink vlašský. 50 % půdy patří právnickým osobám, 30 % fyzickým osobám a 20 % vlastní Půdní fond ČR.

Nadmožská výška trati se pohybuje od 226 do 280 m. n. m. Převažuje zde východní, jihovýchodní, jižní, jihozápadní a západní expozice. Orientační svažitost je 2 -15 %.

Průměrná roční teplota je 8,8 °C, průměrná teplota za vegetaci činí 15,1°C a suma aktivních teplot se rovná 2 780 °C. Ročně tu spadne 500 mm srážek. Příkon energetické bilance je roven 175 KJ.cm⁻². Poloha trati je středně chráněná a převažují zde severní a severozápadní větry. Jarní a zimní mrazíky se tu vyskytují 1 – 2x za 10 let a podzimní mrazíky a krupobití zhruba 1x za 10 let. Zhruba 8 ha ve spodní části trati se nachází v inverzní poloze.

Trať má geologický původ ve šterkopískových terasách na zvětralině Dyjské masívu. Půda je písčitohlinitá. Struktura je mírně až středně šterkovitá, občas se zde vyskytují kameny, skeletovitost je 15–40 %. pH půdy je 6–7, jde o neutrální půdu. Vína z této oblasti bývají rozmanitá od svěžích vín po plná a tělnatá vína. Půda obsahuje 1–

1,5 % humusu a spíše menší zásobu živin. Obsah I. zrnitostní kategorie je 35–50 %. Průměrná hloubka ornice je 15–20 cm. Nejsou tu žádné terénní úpravy, ani protierozní systém.

Trať spadá do I.–II. viniční kategorie. Doporučenými odrůdami k pěstování jsou Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Sauvignon, Chardonnay, Rulandské šedé, Muškát moravský, Svatovavřínecké a Rulandské modré. Vhodné podnože jdou K-1 a K-5BB. (ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 196)

4.6.12 Rajská zahrada

Viniční trať spadá pod katastrální území Znojmo-město a nachází se na strmém svahu pod Mikulášským kostelem v Karolininých sadech. Tuto terasovitou městskou vinici obhospodařuje od roku 2010 vinařství Lahofer. V roce 2011 zde bylo vysázeno zhruba 2 000 hlav révy vinné. První úroda byla sklizena v roce 2014. Město Znojmo má dle nájemní smlouvy nárok na odkud poloviny všech vín z Rajské zahrady. Vinice je stříhána na hlavu 15–20 cm nad zemí na 4–6 dvouokých čípků, které vycházejí z ložského dřeva. Pěstují se zde tři hlavní odrůdy, které jsou zároveň zařazeny do apelačního systému VOC Znojmo – Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon. Od roku 2013 tu stojí degustační altán firmy Lahofer. (MĚSTSKÁ VINICE RAJSKÁ ZAHRADA, 2017; MĚSTSKÁ RAJSKÁ VINICE, 2017)

4.6.13 Lajtny

Lajtny spadají pod katastrální území Znojmo-Hradiště a nachází se nedaleko proslulé viniční tratě Šobes. Viniční trať je rozdrobená do několika malých vinic. Nejlépe orientované jsou tzv. Hradištské terasy jižně pod obcí. (ZNOJMO, ZNOJMO-HRADIŠTĚ, 2017)

5 Chemická a senzorická analýza

Ze zadané lokality bylo vybráno 7 vzorků vín (vzorky č. 1–7) pěstovaných v této oblasti a typických pro jednotlivé viniční tratě. Všechna vína jsou z ročníku 2016.

Tab. 3 Přehled vín od jednotlivých producentů

Vzorek č.	Víno	Vinař	Viniční trať
1	Veltlínské zelené	Vinařství Vrba	U sv. Urbana
2	Veltlínské zelené	Josef Železný	Kraví hora-Sedlešovice
3	Sylvánské zelené	Víno Náprava	Kraví hora-Konice
4	Rulandské bílé	Lenka Havelková	Načeratický kopec
5	Rulandské bílé	E.mi.vino	Kraví hora-Konice
6	Rulandské šedé	E.mi.vino	Načeratický kopec
7	Rulandské modré	Lenka Havelková	Kraví hora-Sedlešovice

Chemická analýza: První část chemické analýzy byla provedena na přístroji Alpha, pomocí kterého se stanovil celkový obsah alkoholu, pH, množství titrovatelných kyselin, redukujících cukrů, kyseliny jablečné, octové, mléčné a vinné, glycerolu a alkoholu. Druhá část analýzy byla provedena na automatickém biochemickém analyzátoru MIURA ONE, pomocí kterého se zjistil celkový obsah fenolů (DPPH, GA), celkový obsah antokyanů (FRAP, AA), obsah celkových flavanolů (Catechiny), stanovení redukční síly (FRAP, GA) a stanovení antiradikálové aktivity (DPPH, Trolox).

Senzorická analýza: K vyhodnocení senzorické analýzy byla použita stobodová tabulka, pomocí níž se hodnotil vzhled, barva, chuť a celkový dojem vín. V další části se hodnotil aromatický profil vín, kde se procentuálně zaznamenal výskyt určených tónů. Posuzovaly se volatilní látky, konkrétně pyraziny (buxus, zelená paprika), thioly (grep, černý rybíz), terpeny (muškát, tramín), C15 (černý pepř, koření), estery (banán, hruška) a terciální látky (petrolej, kafr). Dále se hodnotily charakteristické aromatické tóny typu květiny, světlé, červené, sušené ovoce, zavařeniny, bylinné a sladké koření a pražné a karamelizované tóny. Posuzoval se i celkový dojem, a to kyselost, sladkost, mineralita, tělnatost, komplexnost a potenciál zrání.

6 Výsledky

Veltlínské zelené – Vinařství Vrba: Víno pochází z viniční trati U sv. Urbana. V rámci hodnocení dostalo 88 bodů ze 100. Řadí se mezi suchá vína, má nižší obsah titrovatelných kyselin, ale ve výsledku vyzní kyseleji. Ve víně jsou z velké části zastoupeny C13 a v malé míře i pyraziny. Ve víně převládají bylinné a pepřové tóny a v menší koncentraci i tóny sušeného ovoce. Jde o velmi komplexní víno s dobrým potenciálem pro budoucí zrání.

Veltlínské zelené – Josef Železný: Víno pochází z viniční trati Kraví hora-Sedlešovice. V rámci hodnocení dostalo 86 bodů ze 100. Jde o polosuché víno, s vyšším alkoholem a výraznou kyselinou. Ve víně velmi vystupují estery a thioly. Převládají zde tóny světlého ovoce, a to především tóny broskví a grepu. Z hlediska sensorického hodnocení má charakter Sauvignonu. Ve víně je výrazná mineralita i kyselost.

Sylvánské zelené – Víno Náprava: Víno pochází z viniční trati Kraví hora-Konice. V rámci hodnocení dostalo 81 bodů ze 100. Víno má zbytkový obsah cukru a vystupuje v něm vyšší obsah alkoholu a výraznější kyselina. Z volatilních látek převažují estery. Ve víně se vyskytují převážně tóny světlého ovoce, ale rozvíjí se i květnaté a bylinné tóny. Víno má dobrý potenciál zrání a hodí se pro naležení a pozdější spotřebu.

Rulandské bílé – Lenka Havelková: Víno pochází z viniční trati Načeratický kopec. V rámci hodnocení dostalo 83 bodů ze 100. Víno je polosladké, s výraznou kyselinou a vyšším alkoholem. Ve víně převažují estery a v menší míře jsou zastoupeny thioly. Převažují tóny světlého i sušeného ovoce a najdeme i stopy květnatých a bylinných tónů. Ve víně je velmi zajímavá mineralita. Víno je velmi komplexní a má dobrý budoucí potenciál.

Rulandské bílé – E.Mi.vino: Víno pochází z viniční trati Kraví hora-Konice. V rámci hodnocení dostalo 81 bodů ze 100. Víno je polosladké, působí hladkým dojmem. Vystupují v něm převážně estery. Ve víně najdeme stopy světlého ovoce i tóny sušeného ovoce a bylinného koření. Jde o víno s nižším potenciálem zrání, je vhodné na rychlejší spotřebu.

Rulandské šedé – E.Mi.vino: Víno pochází z viniční trati Načeratický kopec. V rámci hodnocení dostalo 81 bodů ze 100. Víno je sladké, s nižším obsahem alkoholu.

Ve víně vystupují převážně estery a tóny světlého ovoce a květin. Jde o komplexní víno s výrazným tělem, které mu dodává především zbytkový cukr.

Rulandské modré – Lenka Havelková: Víno pochází z viniční trati Kraví hora-Sedlešovice. V rámci hodnocení dostalo 81 bodů ze 100. Víno je suché, má výraznější kyselinu a vysoký obsah alkoholu. Vyskytují se v něm estery i pyraziny a terciální tóny. Víno má stále a svěží ovocný charakter a najdeme v něm i pražné tóny. Víno je tělnaté a má velmi dobrý potenciál zrání.

7 Diskuze

V rámci senzoričkého hodnocení byla vína nadprůměrně hodnocena, žádné se výrazně neodchylovalo. Vína jsou zdravá, nebyly nalezeny žádné vady a choroby. Shodným znakem hodnocených vín je vyšší obsah kyseliny jablečné než kyseliny vinné. Vyšší kyselost se i senzoričky projevovala u všech vzorků, což se dá v ročníku 2016 považovat za typický znak. Ve většině vín se také vyskytuje výrazná koncentrace esterů a ovocných tónů. Vína jsou vysoce aromatická, což je dáno příznivými podmínkami viničních tratí. Nejlépe hodnocené víno bylo Veltlínské zelené z Vinařství Vrba. O tomto víně se dá s jistotou říct, že jde o typické znojenské Veltlínské zelené založené na svěží kyselině a pepřovém buketu. Závěrem lze říct, že zkoumaná vína jsou velmi aromatická s převažujícím ovocným charakterem, mají výraznou kyselinu a dobrý potenciál zrání.

8 Závěr

Znojmo a jeho okolí je pro pěstování révy vinné velmi vhodnou lokalitou. Pěstuje se i na netypických místech, což dokazuje například městská vinice Rajská zahrada. Pěstují se zde tradiční odrůdy, které jsou pro tuto oblast typické. Veltlínské zelené, které je unikátní svým pepřovým buketem a svěží kyselinou, už ke Znojmu neodmyslitelně patří. Vína vypěstovaná v této lokalitě jsou vysoce aromatická, svěží a v dobrých ročních vyzrávají do vysoké jakosti.

Viniční tratě v obcích Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice patří mezi nejlepší lokality k pěstování révy vinné. Ve vinicích převažuje hlinitopísčité půda s neutrálním pH. Z hlediska topografie mají viniční tratě nejlepší umístění. Nejčastější expozice vinic je jižní, jihozápadní a jihovýchodní. Nadmořská výška viničních tratí se pohybuje zhruba od 226 až do 338 m. n. m., přičemž nejvhodnější nadmořská výška pro pěstování révy vinné je 250–300 m. n. m. Lokality často trpí suchem, ročně tu spadne pouze kolem 500 mm srážek. Teplota vzduchu je pro pěstování révy vinné optimální, pohybuje se kolem 9 °C. Téměř na každé viniční trati se pěstuje Veltlínské zelené a Müller Thurgau, což jsou jedny z nejpěstovanějších odrůd na Znojmsku. Z hlediska půdních, klimatických a stanovištních faktorů mezi nejlepší viniční tratě patří Kraví hora, Gránice a Pod lesem.

V obcích Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice se nachází mnoho producentů vína a pěstitelů révy vinné. Z větší části jde o malá rodinná vinařství, která se tomuto oboru věnují především pro potěšení. Jejich produkce pochází z blízkých viničních tratí, a zejména z vyhlášené viniční tratě Kraví hora. Vzhledem k narůstající konkurenci se každý producent snaží nabídnout něco nového a odlišit se od ostatních.

9 Souhrn a Resume, Klíčová slova

Vinařství v okolí Znojma

Bakalářská práce je zaměřená na vlivy působící na pěstování révy vinné. Zabývá se vinařskými obcemi Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice. Základní body práce tvoří vlivy působící na révu vinnou, zacílení na obce a praktická část. V práci je zmíněna charakteristika obcí, odrůdová skladba, vlivy na révu vinnou a významní producenti. Pozornost je věnována viničním tratím z hlediska odrůdové skladby a půdních, geologických, klimatických a stanovištních faktorů. Závěr práce je soustředěn na praktickou část, která se skládá z chemické a senzorické analýzy vín a vyhodnocení výsledků.

Viticulture around Znojmo

The bachelor thesis is focus on effects which affect to cultivating grapevine. It deals with villages Znojmo and Nový Šaldorf-Sedlešovice. The main points of the thesis constitute effects to cultivating grapevine, specific targeting to villages and practical part. There is mentioned characteristic of villages, varieties of grapevine, effects to grapevine and important producers. Attention is focus on vineyard tracks especially their varieties of grapevine and soil, geological, climatic and topographic factors. The end of the thesis is focus on practical part which is consists of chemical and sensory analysis.

Klíčová slova: vinohradnictví, réva vinná, viniční tratě, vinařství, Znojmo, Nový Šaldorf-Sedlešovice

Keywords: viticulture, grapevine, vineyard tracks, winery, Znojmo, Nový Šaldorf-Sedlešovice

10 Zdroje

ČEPIČKA, Jaromír a ÚKZUZ. *Rajonizace vinohradnictví v okrese Znojmo a Břeclav*. 2000.1.vyd.

JACKSON, Ronald S. *Wine science: principles and applications*. 3rd ed. Amsterdam: Elsevier/AcademicPress, 2008. ISBN 9780123736468.

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

KRAUS, Vilém, Vítězslav HUBÁČEK a Petr ACKERMANN. *Rukověť vinaře*. 3. vyd. Praha: Brázda, 2010. ISBN 978-80-209-0378-5.

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

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

SEDLO, Jiří, Ivana LUDVÍKOVÁ a Olga JANDUROVÁ. *Přehled odrůd révy 2011*. Velké Bílovice: Svaz vinařů ČR ve spolupráci s ÚKZÚZ a VÚRV, 2011. ISBN 978-80-903534-6-6.

TOMÁŠEK, Milan. *Atlas půd České republiky*. Praha: Český geologický ústav, 1995. ISBN 80-7075-198-3.

Podmínky pro zařazení vín do VOC Znojmo. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/podminky-pro-zarazeni-vin-do-voc-znojmo/>

Vinařská podoblast Znojemská. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/vinarska-podoblast-znojemska/>

První apelační systém v České republice. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/voc-znojmo-prvni-apelacni-system-v-cr/>

Členové VOC Znojmo. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/clenove-voc-znojmo/>

Terroir, vliv klimatický a půdních podmínek na kvalitu vína. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/terroir-vliv-klimatickych-a-pudnich-podminek-na-kvalitu-vina/>

Adresář vinařů: Znojmo. *Vína z Moravy a vína z Čech* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: https://www.wineofczechrepublic.cz/nasi-vinari/adresar-vinaru.html?podoblast=4&obec=376&typ_vinarstvi=1&filter=1

Adresář vinařů: Nový Šaldorf - Sedlešovice. *Vína z Moravy a vína z Čech* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: https://www.wineofczechrepublic.cz/nasi-vinari/adresar-vinaru.html?podoblast=4&obec=337&typ_vinarstvi=1&filter=1

Vinařská podoblast znojmská: Historie. *Vino z jižní Moravy* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: <http://vino-jizni-morava.cz/vinarska-podoblast-znojmska/>

Současnost obce. *Nový Šaldorf - Sedlešovice* [online]. [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.saldorf-sedlesovice.cz/informace-o-obci/soucasnost/>

Historie obce. *Nový Šaldorf - Sedlešovice* [online]. [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.saldorf-sedlesovice.cz/informace-o-obci/historie/>

Viniční tratě. *O víně* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: <http://www.ovine.cz/web/structure/vinicni-trate-28.html?do%5BdataList%5D=1&paging.pageNo=0>

Městská vinice Rajská zahrada. *O víně* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: http://www.ovine.cz/web/structure/reportaze-11.html?do%5BloadData%5D=1&itemKey=cz_546

Městská rajská vinice. *790 Znojmo* [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z: <http://znojmo790.cz/leden-2016-2/>

Znojmo: Znojmo - Hradiště. *O víně* [online]. [cit. 2017-04-27]. Dostupné z: http://www.ovine.cz/web/structure/vinarske-obce-68.html?do%5BloadData%5D=1&itemKey=cz_342

Klima České republiky: Teploty vzduchu. *In-počasi* [online]. [cit. 2017-04-27].
Dostupné z: <http://www.in-pocasi.cz/archiv/klima.php>

Klima České republiky: Srážky. *In-počasi* [online]. [cit. 2017-04-27]. Dostupné z:
<http://www.in-pocasi.cz/archiv/klima.php>

Klima České republiky: Sluneční svit. *In-počasi* [online]. [cit. 2017-04-27].
Dostupné z: <http://www.in-pocasi.cz/archiv/klima.php>

Katastrální pracoviště Znojmo. ČÚZK [online]. [cit. 2017-01-31]. Dostupné z:
http://www.cuzk.cz/Dokument.aspx?AKCE=META:SESTAVA:MDR001_XSLT:WEB_CUZK_PRACOVISTE:713

Odrůdy vín. *Poznejte Moravu* [online]. [cit. 2017-04-27]. Dostupné z:
<http://poznejtemoravu.cz/odrudy-vin/>

Odrůdy révy vinné. *Velké Pavlovice* [online]. [cit. 2017-04-27]. Dostupné z:
<http://www.velke-pavlovice.cz/odrudy-revy-vinnevp>

Vinařská podoblast Znojemská. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-04-29].
Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/vinarska-podoblast-znojemska/>

Vína ze Znojemska jsou více aromatická. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/informace-o-sdruzeni/vina-ze-znojemska-jsou-vice-aromaticka/>

Terroir, vliv klimatický a půdních podmínek na kvalitu vína. *VOC Znojmo* [online]. [cit. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/terroir-vliv-klimatickych-a-pudnich-podminek-na-kvalitu-vina/>

11 Přílohy

Seznam příloh:

Příloha I Mapa Znojemské vinařské podoblasti

Příloha II Teplotní mapa ČR v letech 1961–2000

Příloha III Mapa slunečního svitu v ČR v letech 1961–2000

Příloha IV Srážková mapa v ČR v letech 1961–2000

Příloha V Tabulka ročního úhrnu srážek v Jihomoravském kraji v letech 2011–2016

Příloha VI Tabulka průměrní roční teploty v Jihomoravském kraji v letech 2011–2016

Příloha VII Tabulka výměry vinic v obcích Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice

Příloha VIII Tabulka zařazení viničních tratí do kategorií

Příloha IX Chemická analýza vybraných vín

Příloha X Senzorické hodnocení vín stobodovou tabulkou

Příloha XI Graf aromatického profilu vybraných vín z hlediska volatilních látek

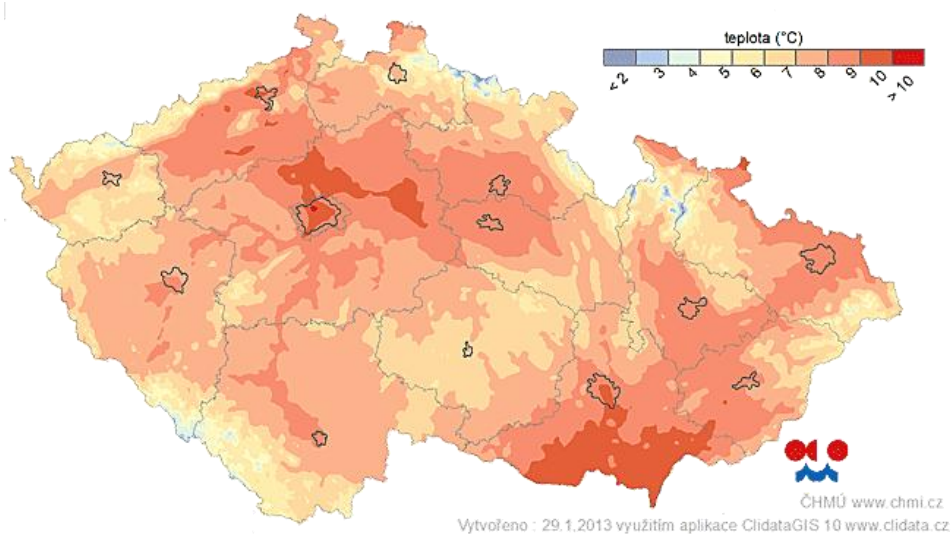
Příloha XII Graf aromatického profilu vybraných vín z hlediska aromatických tónů

Příloha XIII Graf aromatického profilu vybraných vín z hlediska celkového dojmu

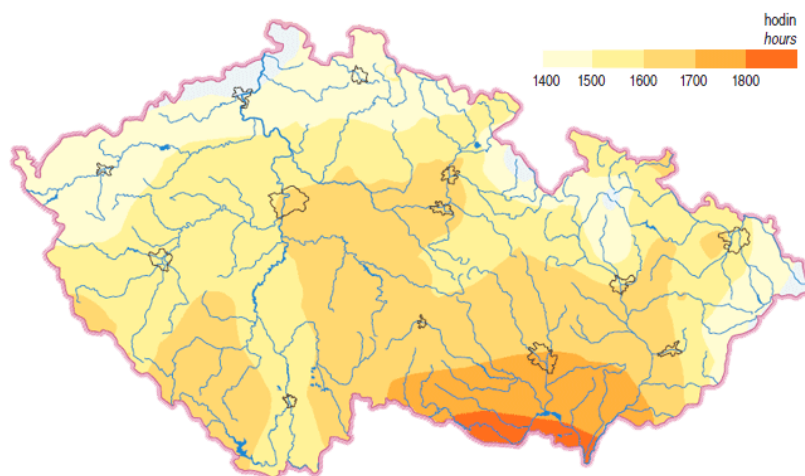
Příloha I Mapa Znojemské vinařské podoblasti (VINAŘSKÁ PODOBLAST ZNOJEMSKÁ, 2017)



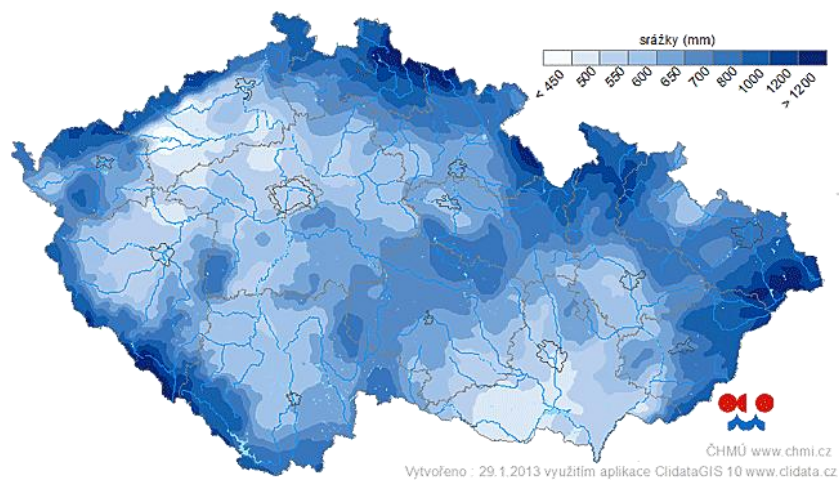
Příloha II Teplotní mapa ČR v letech 1961–2000 (TEPLOTY VZDUCHU, KLIMA ČESKÉ REPUBLIKY, 2017)



Příloha III Mapa slunečního svitu ČR v letech 1961–2000 (SLUNEČNÍ SVIT, KLIMA ČESKÉ REPUBLIKY, 2017)



Příloha IV Srážková mapa ČR v letech 1961–2000 (SRÁŽKY, KLIMA ČESKÉ REPUBLIKY, 2017)



Příloha V Tabulka ročního úhrnu srážek v Jihomoravském kraji v letech 2011–2016

Rok	Roční úhrn srážek [mm]	Dlouhodobý normál srážek 1961 – 1990 [mm]
2011	442	543
2012	501	543
2013	601	543
2014	622	543
2015	430	543
2016	533	543

(ÚZEMNÍ SRÁŽKY, 2017)

Příloha VI Tabulka průměrné roční teploty v Jihomoravském kraji v letech 2011–2016

Rok	Průměrná roční teplota vzduchu [°C]	Dlouhodobý normál teploty vzduchu 1961 - 1990 [°C]
2011	9,5	8,3
2012	9,5	8,3
2013	9,2	8,3
2014	10,5	8,3
2015	10,5	8,3
2016	9,8	8,3

(ÚZEMNÍ TEPLoty, 2017)

Příloha VII Tabulka výměry vinic v obcích Znojmo a Nový Šaldorf-Sedlešovice

Obec	Katastrální území	Výměra vinic [ha]
Nový Šaldorf-Sedlešovice	Sedlešovice	64,1516
Nový Šaldorf-Sedlešovice	Nový Šaldorf	0,1599
Znojmo	Konice u Znojma	72,3255
Znojmo	Popice u Znojma	41,5851
Znojmo	Oblekovice	41,2092
Znojmo	Znojmo-Hradiště	0,6858
Znojmo	Znojmo-Město	16,0503
Znojmo	Znojmo-Louka	1,0361

(KATASTRÁLNÍ PRACOVIŠTĚ ZNOJMO, 2017)

Příloha VIII Tabulka zařazení viničních tratí do kategorií

Kategorie	I.	II.	III.
Minimální obsah cukernatosti v moštu[°ČNM] (za 5 let)	16	15	14
Minimální nadmořská výška [m]	240	220	200
Minimální svažitost [%]	5	3	2
Příkon energetické bilance [KJ.cm ⁻²]	170	160	150
Suma aktivních teplot [°C]	2700	2600	2500
Expozice ke světovým stranám	J, JV, JZ	V, Z, SV, SZ	S, SZ

(ČEPIČKA, ÚKZUZ, 2000, s. 55)

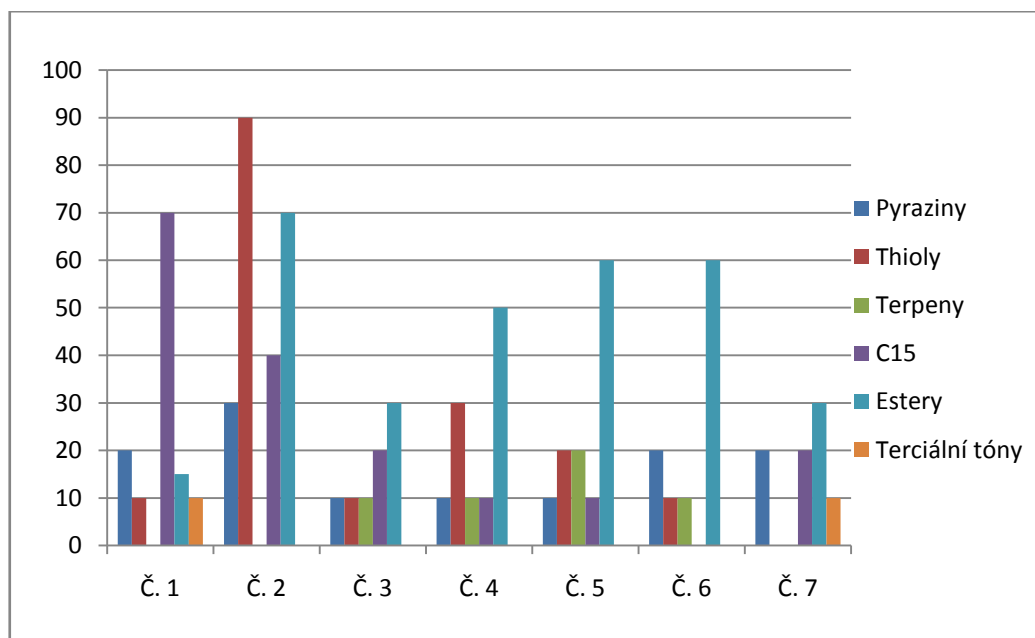
Příloha IX Chemická analýza vybraných vín

Vzorek č.	1	2	3	4	5	6	7
Alkohol [%]	12,74	13,52	13,85	13,02	12,25	11,69	14,38
Titrovatelné kyseliny [g/l]	5,29	5,71	5,52	6,56	5,59	5,12	5,17
Redukující cukry [g/l]	1,2	7,9	8,6	16,5	27,2	46	3,6
pH	3,41	3,32	3,37	3,18	3,23	3,29	3,59
Kyselina jablečná [g/l]	2,57	3,27	3,04	2,95	2,82	2,68	2,91
Kyselina mléčná [g/l]	0,57	0,06	0,19	0,06	0,2	0,18	0,46
Kyselina octová [g/l]	0,44	0,29	0,36	0,46	0,37	0,47	0,55
Kyselina vinná [g/l]	2,46	2,58	2,25	2,97	2,86	2,55	1,46
Glycerol [g/l]	7,37	7,21	6,95	7,85	6,48	6,68	9,64
Hustota	0,99102	0,99312	0,99258	0,99733	1,00129	1,00991	0,99184
DPPH Trolox [mM]	0,99	1,08	0,82	0,96	0,76	0,99	2,21
DPPH GA [mg/l]	56,3	62,7	45,5	54,3	41,9	56,3	169,9
FRAP AA [mM]	1,63	1,71	1,52	1,68	1,39	1,78	2,89
FRAP GA [mg/l]	133,6	140,4	125,3	137,8	114,1	146,4	237,4
Catechiny [mg/l]	9,8	29,1	5,6	14,1	12,4	20	118,3

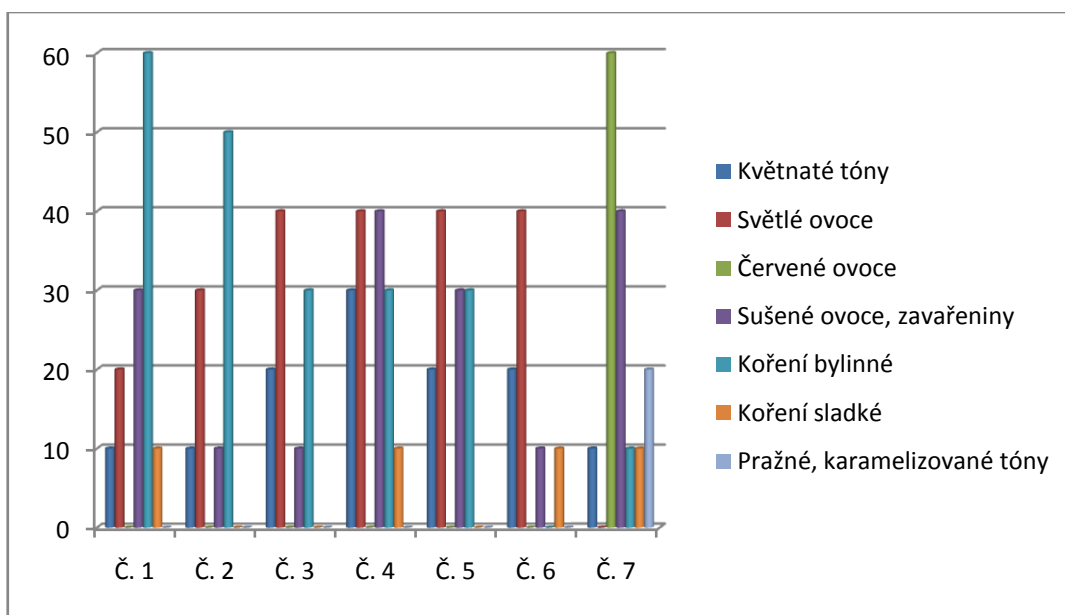
Příloha X Senzorické hodnocení vín stobodovou tabulkou

Vzorek č.							1	2	3	4	5	6	7
Vzhled	Čiřrost	5	4	3	2	1	5	5	5	5	5	5	5
	Barva	10	8	6	4	2	10	10	10	10	10	10	10
Vůně	Intenzita	8	7	6	4	2	7	8	6	7	7	6	7
	Čiřtota	6	5	4	3	2	5	5	5	5	4	4	4
	Harmonie	16	14	12	10	8	14	14	12	12	12	12	12
Chuť	Intenzita	8	7	6	4	2	7	7	7	7	7	7	7
	Čiřtota	6	5	4	3	2	5	5	4	4	5	5	4
	Harmonie	22	19	16	13	10	19	16	16	16	16	16	16
	Perzistence	8	7	6	5	4	6	7	7	7	6	7	7
Celkový dojem		11	10	9	8	7	10	9	9	10	9	9	9
Součet		100	86	72	56	40	88	86	81	83	81	81	81

Příloha XI Graf aromatického profilu vybraných vín z hlediska volatilních látek



Příloha XII Graf aromatického profilu vybraných vín z hlediska aromatických tónů



Příloha XIII Graf aromatického profilu vybraných vín z hlediska celkového dojmu

