

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

Zahradnická fakulta v Lednici



Bakalářská práce na téma

Charakteristika viničních tratí v okolí Brna

Vypracoval: Ing. Jonáš Grepl

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D.

Lednice 2016

Autor práce:

Ing. Jonáš Grepl

Studijní program:

B-ZI Zahradnické inženýrství
Vínohradnictví a vinařství

Obor: Vinohradnictví a vinařství

Vedoucí práce: prof. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D.

Název práce: **Charakteristika viničních tratí v okolí Brna**

Jazyková varianta: Čeština

Zásady pro vypracování:

1. Popište současnou situaci ve vinohradnictví a vinařství v okolí Brna.
2. Proved'te detailní charakteristiku viničních tratí ve vybraných obcích z pohledu klimatického, geologického, půdního a geomorfologického.
3. Proved'te detailní charakteristiku viničních tratí podle odrůdového sortimentu a kvality vína.
4. Zpracujte komplexní zhodnocení vybraných viničních tratí.

Rozsah práce: 30 stran

Literatura:

1. BLAHA, J. *Československá ampelografia*.
2. BLAHA, J. *Réva vinná*.
3. VURM, B. *Encyklopedie českého a moravského vína*. 1. vyd. Praha: Melantrich, 1997. 224 s. ISBN 80-7023-250-1.
4. KRAUS, V. a kol. *Nová encyklopedie českého a moravského vína : 1. díl*. 1. vyd. Praha: Praga Mystica, 2005. 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
5. KRAUS, V. -- VANEK, G. a kol. *Réva a víno v Čechách a na Moravě: tradice a současnost*. 1. vyd. Praha: Radix, 1999. 280 s. ISBN 80-86031-23-3.
6. KRAUS, V. a kol. *Trpké býti zdá se? Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku*. 1. vyd. Mělník: Regionální muzeum Mělník, 2009. ISBN 978-80-903899-6-0.
7. KRAUS, V. *Vinitorium historicum*. 1. vyd. Praha: Radix, 2009. 238 s. ISBN 978-80-86031-87-3.

Datum zadání: únor 2016

Datum odevzdání: duben 2017

Terroir vytváří charakter vína, člověk jeho kvalitu

prof. Pierre Huglin, Colmar

Poděkování:

Touto cestou chci poděkovat všem blízkým za podporu a toleranci v průběhu studia.

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem závěrečnou práci na téma Charakteristika viničních tratí v okolí Brna vypracoval samostatně a použil jen pramenů, které cituji a uvádím v přiloženém soupisu literatury.

Souhlasím, aby práce byla uložena v knihovně Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity a zpřístupněna ke studijním účelům.

V Lednici, dne..... Podpis

Obsah

1. ÚVOD	7
2. CÍL PRÁCE	8
3. FAKTORY PŮSOBÍCÍ NA VLASTNOSTI VÍNA	9
3.1. Klima	9
3.1.1. Teplota	10
3.1.2. Sluneční záření.....	11
3.1.3. Srážky	12
3.1.4. Proudění vzduchu	12
3.2. Poloha stanoviště	12
3.2.1. Expozice svahu	12
3.2.2. Sklon svahu.....	13
3.2.3. Nadmořská výška.....	13
3.2.4. Výška půdního horizontu.....	13
3.3. Geologie	13
3.4. Půda	15
4. KLASIFIKACE TRATÍ	17
4.1 Situace v Evropě.....	17
4.2 Situace v ČR.....	18
5. VINIČNÍ TRATĚ NA BRNĚNSKU.....	20
5.1 Lokalizace oblasti	20
5.2 Historie a stručný popis oblasti.....	21
5.3 Výběr zajímavých lokalit z pohledu terroir	22
5.4 Shrnutí výběru lokalit.....	24
6. POPIS A KLASIFIKACE VYBRANÝCH OBCÍ.....	25
6.1 Viničné Šumice	25
6.2 Hostěrádky-Rešov	27

6.3 Újezd u Brna	28
6.4 Těšany	30
6.5 Bošovice	31
7. ZÁVĚR.....	33
8. SOUHRN.....	34
9. ABSTRACT	34
10. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	35

Seznam obrázků, tabulek a grafů

Obrázky

- Obr. 1. Dlouhodobé průměry ročních teplot vzduchu (zdroj: <http://portal.chmi.cz>)
- Obr. 2. Apelační systém AOC (zdroj: <http://thebacklabel.com>)
- Obr. 3. Brněnská vinařská oblast (zdroj: www.mapy.cz)
- Obr. 4. (zdroj: www.portal.chmi.cz)
- Obr. 5. (zdroj: www.portal.chmi.cz)
- Obr. 6. Viniční tratě obce Viničné Šumice (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)
- Obr. 7. Viniční tratě obce Hostěrádky-Rešov (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)
- Obr. 8. Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách (Blaha, 1948)
- Obr. 9. Viniční tratě obce Těšany (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)
- Obr. 10. Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách (Blaha, 1948)
- Obr. 11. Viniční tratě obce Bošovice (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)
- Obr. 12. Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách (Blaha, 1948)

Tabulky

- Tab. 1. Oblasti a jejich sumy efektivních teplot (Pavloušek, 2011)
- Tab. 2. Přehled zajímavých lokalit na Brněnsku

Přílohy

- Příloha č. 1. Seznam vinařských obcí na Brněnsku (www.ovine.cz)
- Příloha č. 2. Vývoj klimatu – průměrné teploty, odchylky od normálu
- Příloha č. 3. Schéma profilů geologické stavby na jižní Moravě v díle Roeslera (1902)

1. ÚVOD

Při svých projížďkách na kole v okolí Brna již léta pozoruji a zaznamenávám změny na zdejších vinicích, jejich úpadek i rozvoj. Současně vidím některé slibné terény, které zejí prázdnotou či jsou postupně využity jako stavební parcely. Když jsem se chtěl o těchto místech dozvědět více, narážel jsem často na nedostatek informací a zdrojů. Většina soudobých odborných i laických textů se detailněji věnuje zejména našim jižnějším vinorodým oblastem a vinice v okolí Brna jsou dnes na okraji zájmu. Cílem mé práce je tuto situaci alespoň mírně napravit a danou oblast lépe zmapovat a popsat.

Kde ale začít při hledání zajímavých míst? Nejprve je třeba definovat vazbu mezi stanovištěm révy vinné a jejím projevem. Jako první kdo se začal detailněji zabývat unikátností a charakterem jednotlivých míst byli cisterciáckí mniši na počátku 12. století ve Francii. Podle některých pramenů povyšovali svou vášní a oddaností zemědělství až k umění. Velmi pečlivě hledali nejlepší polohy a odrůdy a po pečlivé výrobě detailně analyzovali rozdíly jednotlivých míst a odrůd. Takto zřejmě pomalu vznikal celý koncept a myšlenka terroir. A toto téma je aktuální dodnes, je to doslova věčné téma mezi vinohradníky, vinaři i vinnými nadšenci. Právě určitá nejednoznačnost závěrů, nemožnost téma zcela kvantifikovat na poli chemie, přítomnost člověka s jeho vždy subjektivním sensorickým posouzením dává tomuto tématu nádech určitého tajemna a atraktivity.

Stejná odrůda pěstována jen malý kousek od sebe může dát dvě naprosto odlišná vína. A na druhé straně různé odrůdy pěstované na různých kontinentech mohou poskytovat dvě vína, která jsou si velmi podobná. Je to dáno množstvím faktorů, které na révu působí. Ty základní jsou klima, půdní a geologické podmínky.

Máme tedy myšlenku terroir, celou řadu vazeb a souvislostí mezi místem, révou a vínem, známe faktory na révu působící, ale jak to vše nějak souvisleji uchopit, jak klasifikovat. Zde na řadu přicházejí různé apelační systémy, které povyšují či deklasifikují určité místa nad jiná.

To vše je nutné detailněji popsat a rozebrat a poté aplikovat na podmínky sledované oblasti. Protože možnost najít nová či zapomenutá místa pro pěstování révy v našem nejbližším okolí je možná lákavější než návraty k lokalitám, které již dobře známe.

2. CÍL PRÁCE

Cílem je definovat oblast okolí Brna, uvést soupisy tratí a obcí, včetně kartografického pohledu a vyhledat ty nejkvalitnější tratě s odhadem jejich potenciálu.

Popsat a analyzovat veškeré tratě by bylo nad možnosti a rozsah této práce, proto bych v úvodu provedl stručnou analýzu celé oblasti a vytipoval si nejzajímavější lokality a těm se poté detailněji věnoval. Záměrem je polohy detailněji popsat, včetně jejich specifik a odůvodnit svoji volbu.

Jak ale poznat vinohradnicky zajímavé místo, místo které dává vína specifická a ojedinělá? Jaké jsou vlastně faktory, které nejvíce ovlivňují vlastnosti vína a jeho jedinečnost? To bych rád obšírněji popsal v kapitole terroir a klíčové faktory působící na révu vinnou.

Otázkou je, zda v přímém okolí Brna existují místa s potenciálem blízcím se slavnějším jižním sousedům, či dnešní stav oblasti na okraji zájmu je spíše oprávněný. Existuje vlastně v okolí Brna mimořádná poloha vhodná pro novou výsadbu či revitalizaci? Nezbytnou součástí bude i popis odrůdové skladby vinic.

V západní vinařské Evropě je pohled na unikátnost míst běžnou součástí i propagačních materiálů atd. V této oblasti máme co dohánět i když v posledních letech je už znatelný posun.

Chci rovněž zmínit některé málo známé, malé vinaře, kteří si pozornost rozhodně zaslouží, jsou poslední, kdo dlouhou tradici vinařství v této dnes okrajové lokalitě ještě drží při životě.

3. FAKTORY PŮSOBÍCÍ NA VLASTNOSTI VÍNA

Stejná odrůda pěstovaná ve stejné oblasti může poskytnout dvě naprosto odlišná vína. A na druhé straně různé odrůdy pěstované na různých kontinentech mohou poskytovat dvě vína, která jsou si velmi podobná (Stevenson, 1999).

Co jsou tedy faktory, které víno nejvíce ovlivňují? A jak jsme schopni vysvětlit, že některé vinice dávají dlouhodobě vína velká a jiná takové kvality nikdy nedosáhnou.

Některé zdroje uvádějí jako klíčový faktor půdu, případně její podloží. Půda je místo, kde rostlina roste a rozvíjí své kořeny, získává živiny a minerální látky, ale problematika je mnohem složitější. Nastává vliv mikroklimatu a dalších faktorů a dostáváme tak celou kombinaci vlivů, pro které se vžil pojem terroir. To je důvod proč existuje celá řada velkých terroir (premier/grand cru) a má význam je držet po staletí. Pokud vinař zpracuje stejné hrozny (stáří, odrůda, klon), použije identickou vinifikaci a vína působí odlišně, tak nastupuje vliv terroir. Ve vhodných klimatických podmínkách s moderní technologií mohou být dobrá vína vyráběna prakticky kdekoliv, ale velká vína jsou skutečně raritní, jako jsou ojedinělá velká terroir (Coates, 2008).

Vlivů působících na révu vinnou a víno je obrovské množství. Existují však stálí činitelé, kteří ovlivňují chuť a kvalitu vína. Tito činitelé zahrnují odrůdu révy, její umístění, klimatické podmínky (vůbec určující způsobilost k pěstování vína). Také technika ve vinici může potlačit nebo soustředit odrůdový charakter a samozřejmě ročník, jehož vrtochy mohou sklizen „udělat“ nebo také zničit (Stevenson, 1999).

3.1. Klima

Termínem „klima“ se označuje průměrný průběh počasí na daném stanovišti v období více let, často se pracuje s průměry za 30 let. Pojem „počasí“ chápeme jako stav atmosféry v daném okamžiku na určitém místě (WOLF aj., 2008).

Vinařské oblasti se ve světě nacházejí v relativně úzkém pásu mezi 30 až 50 stupni zeměpisné šířky, kde se roční průměrné teploty pohybují mezi 10 a 20 stupni Celsia. Nejsevernější souvislé vinice leží v Německu v oblastech mezi 50 až 53 stupni zeměpisné šířky, kde je významný vliv kontinentálního podnebí. V ČR se pěstuje réva vinná v pásmu mezi 48,7 až 50,6 stupni, nacházíme se tedy na severním okraji vinohradnické Evropy. Nicméně není důvod ke chmurám, právě naopak, vždyť třeba

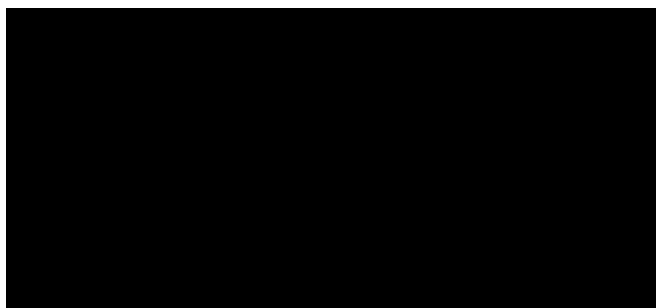
špičkové německé vinice leží ještě severněji. Kupříkladu Bernkastel (49,9°) je dokonce severněji než hraniční vinohrady na Moravě (Viničné Šumice).

Paradoxně réva produkuje nejlepší vína spíše v okrajových oblastech než v oblastech se stálým teplým klimatem (přímořské, tropické). Důkazem jsou severně položené vinohrady Burgundska, Německa a Champagne. V těchto oblastech dlouhé, pomalé dozrávání přispívá k nižším alkoholům a větším aromatické finese vín. Naopak vína z jižních oblastí dávají vyšší úroveň alkoholu a více uniformity, také změny v ročnících nejsou tak výrazné. Z pohledu klimatu tedy máme tři nejdůležitější parametry: teplota, sluneční záření a srážky (Norman, Taylor, 2010).

3.1.1. Teplota

Teplota představuje nejdůležitější faktor pro růst a vývoj révy vinné. Bioklimatické koeficienty se používají k rajonizaci vinařských oblastí a odrůd (Pavloušek 2011).

Jako hraniční se udává suma efektivních teplot na daném stanovišti 1000 stupňů Celsia.



Tab. 1. Oblasti a jejich sumy efektivních teplot (Pavloušek, 2011)

Z tab. 1. je zajímavé, že dva zcela špičkové vinařské regiony (Mosel, Rheingau) jsou dokonce pod limitem sumy efektivních teplot a čistě z tohoto pohledu by se jednalo o oblasti méně zajímavé či dokonce pro pěstování révy vinné nevhodné. Proto je třeba opět zdůraznit nutnost vždy komplexního pohledu na danou lokalitu.

Průměrná teplota v období červenec/srpen (nejteplejší měsíce) by neměla klesnout pod 17 °C). Významné je také průměrná denní teplota v době kvetení (červen), která by neměla klesnout pod 15 °C. Negativně působí na révu vinnou i nízké teploty. Při poklesu teploty k -15 °C může dojít k poškození pupenů. Znamená to nebezpečí

zejména pro jednoleté dřevo. Rizikové jsou rovněž mrazíky v době vegetace, tedy v průběhu května (Kraus aj., 2005).

Dále bych se krátce zmínil nad problematikou globálního oteplování. Zejména pro severní okraj vinohradnické Evropy se tato problematika stává velkým tématem a již dnes se vinohradnický okraj začíná posouvat dále na sever. I v okolí Brna je více sucho, než bývalo a rovněž léta jsou teplejší. Prakticky veškerí vinaři mi tuto informaci z vlastní zkušenosti potvrdili.

Dle Coatese (2008) v teplých lokalitách dochází ke zkracování vegetační fáze révy vinné, což má za následek menší komplexitu vín a bohatost vín.

Velmi zajímavý je pojem „Cool night index“ - Index chladné noci, pomocí něhož se hodnotí kvalitativní potenciál stanoviště z pohledu tvorby sekundárních metabolitů (aromatické a fenolické látky).

Zatímco extrémní teplo může révu vinou poškodit a hrozny doslova upéct, negativně na ni působí i extrémně nízké teploty. Proto jsou v severních regionech velmi důležitá ochranná opatření, která rizika poškození mrazen snižují (Norman, Taylor, 2010).

3.1.2. Sluneční záření

Nejdůležitější fyziologický proces v rostlinách je fotosyntéza, její průběh ovlivňuje sluneční záření. Dále ovlivňuje iniciaci a diferenciaci květenství, vyzrávání a kvalitu hroznů. Záření a teplota jsou faktory propojené, protože i oslunění zvyšuje teplotu hroznu, které je pak vyšší než okolí. Délka oslunění je v „cool climate“ důležitá protože rozdíly v počtu hodin slunečního svitu ovlivňují akumulaci cukru, harmonizaci kyselin a kvalitativní vývoj aromatických látek. V podmínkách podobných ČR je doporučení pro pěstování např. Ryzlinku rýnského (jako pozdní odrůdy) minimálně 1250 hodin slunečního svitu (Pavloušek, 2012).

Zimní řez, odlistění i podlom mají velký význam pro ozáření révy vinné. Správné odlistění může zvýšit potenciální alkohol ve víně až o 2 stupně, věnovat odlistění a řezu zvýšenou pozornost je dnes velmi aktuální (Norman, Taylor, 2010).

3.1.3. Srážky

Voda slouží jako transportní prostředek v révovém keři. Réva přijímá vodu kořenovým systémem z půdy a zelenými částmi keře ze vzduchu (Pavloušek, 2012). Nedostatek i nadbytek vody působí na rostlinu negativně. Nemá-li réva dostatečnou vláhu, dostává se do stresu a vytváří hrozny se silnější slupkou. Tím se sice sníží výnos, ale koncentrace vůní i chutí je větší. Velké sucho ale negativně ovlivňuje fyziologii rostliny a může ji vážně poškodit.

Dle (Norman, Taylor, 2010) réva vyžaduje kolem 700 mm dešťových srážek za rok.

3.1.4. Proudění vzduchu

Významným faktorem je rovněž proudění vzduchu a větrné poměry na stanovišti. Silný vítr může způsobovat poškození révových keřů, vylamování letorostů. Proudění vzduchu ovlivňuje také teplotní poměry na stanovišti. Na chladných lokalitách působí ochlazení prouděním negativně. Kombinace nižších teplot a silného větru může způsobit mrazová poškození. V záhřevných oblastech naopak proudění vzduchu teplotu hroznu snižuje a pozitivně tak působí na tvorbu sekundárních metabolitů. (Pavloušek, 2011).

3.2. Poloha stanoviště

Poloha vinice znamená zejména její expozici ke světovým stranám, sklon svahu, nadmořská výška a výška půdního horizontu.

3.2.1. Expozice svahu

Jižně orientované svahy jsou z hlediska hodin slunečního svitu nejvýhodnější, velmi vhodné jsou rovněž svahy jihovýchodní a jihozápadní.

Je třeba zdůraznit i důležitost blízkosti vodní hladiny, která odráží sluneční paprsky a rovněž působí jako rezervoár nahromaděného tepla, které v noci vyzařuje.

3.2.2. Sklon svahu

Nejmenší efektivnost příjmu slunečních paprsků vykazují rovinatá stanoviště, se stoupajícím sklonem se efektivita zvyšuje. Zajímavé je, že vliv svažitosti pozemku se mění i v závislosti na fázi vegetačního období. V nejdůležitější době pro dozrávání hroznů (konec září) je vliv na dozrávání významně vyšší než v letních měsících. Dle Hoppmanna (2010) svažité jižní pozemky přijímají až o 30% více slunečního záření než pozemky rovinaté. Tato informace je poměrně klíčová pro hledání vhodných pozemků v severních oblastech a bude jedním z faktorů pro výběr našich stanovišť v okolí Brna.

3.2.3. Nadmořská výška

Svahy jsou tedy velmi vhodnými místy, nicméně je nutno doplnit, že s každými 100 metry nadmořské výšky klesá průměrná teplota přibližně o 1 stupeň Celsia. To může způsobit, že réva bude potřebovat o cca 10 dnů více na vyzrání a rozhodně dosáhne vyšší úrovně kyselosti.

Vinice ve střední části svahu ovlivňuje také proudění teplého vzduchu z údolí směrem k horní části svahu. V údolí bývají mrazové kotliny pro pěstování révy vinné nevhodné, rovněž na rovinatých pozemcích hrozí poškození mrazem (Pavloušek, 2011).

3.2.4. Výška půdního horizontu

Sklon svahu má také vliv na půdní podmínky. Nejlepší viniční podmínky se nacházejí přibližně v polovině svahu. V horní části bývají většinou příliš mělké, což zhoršuje zakořeňování révy. Ve spodní části jsou naopak půdy hluboké a bohaté na živiny, a zvyšují tedy intenzitu růstu a tím i výnos (Pavloušek, 2011). Tento fakt potvrzuje i burgundský kvalitativní systém (Cru).

3.3. Geologie

Vztah geologického podloží a organoleptického projevu vína je komplikovaný a odborná pojednání zatím nemají jednoznačné závěry. Přímé vztahy mezi geologií a vínem se podařilo zjistit pouze na vápenatých podložích.

Fyzikální a chemické vlastnosti půdy silně závisí na matečné hornině, která ovlivňuje strukturu a texturu půdy a její minerální složení. Vztahem geologie a kvality

vína se zabýval v Alsasku SITTLER (1995), který uvádí, že matečná hornina, resp. geologie, má následující vlivy na terroir:

- Textura matečné horniny určuje pórovitost a propustnost půdy
- Minerální složení určuje obsah důležitých anorganických živin
- Stupeň zvětrávání matečné horniny ovlivňuje hloubku půdy a podíl minerálu, které působí na révu a kvalitu vína (Pavloušek, 2011)

Hornina je heterogenní směs tvořená různými minerály. Horniny se dělí podle způsobu jejich vzniku:

Vyvřelé (magmatické) – vzniklé krystalizací magmatu. Nejběžnějším zástupcem ve vinicích je žula – granit (Robinson, 2015).

Usazené (sedimentované) – vzniklé přemístěním, usazením a následným zpevněním zvětralých úlomků (tzv. fyzikální proces), či vysrážením z roztoků (tzv. chemický proces) anebo usazením vlivem biologického činitele - biologický proces (ANON, 2011). Zástupci ve vinicích zejména: pískovec, štěrk, slepenec, spraš, hlína, jíl, vápenec.

Přeměněné (metamorfované) – vznikají ze všech druhů hornin v důsledku vysokých teplot, tlaků a chemizmu prostředí, kterým jsou horniny v zemské kůře vystaveny (ANON, 2011). Zástupce ve vinicích je zejména břidlice, tak vhodná pro pěstování odrůdy Ryzlink rýnský (Mosela).

Horniny svým složením ovlivňují vlastnosti vinné révy. Kupříkladu ve Francii mnohé apelace kopírují geologické rozhraní oblastí. Výrazná závislost vlastnosti vín na geologickém podkladu se projevuje zejména tam, kde se pěstují výjimečná vína (Linhart aj., 2007).

3.4. Půda

Dle některých teorií půda znamená terroir, což je velké zjednodušení, ale alespoň ukazuje na důležitost půdy při životě révy vinné. Asi nejdůkladněji studovali problematiku viničních půd francouzští enologové. Zjednodušeně řečeno tvrdí, že nevhodnější půdy nejsou ty nejvíce úrodné, ale spíše se střední a nižší úrodností, které se dobře odvodňují a kořeny tak musejí sahát do větších hloubek.

Půda nemá být také ani příliš kyselá ani zásaditá, má mít vhodné množství organických látek a minerálu, například fosforu, dusíku a draslíku. Fosfor je důležitý pro fotosyntézu. Příliš mnoho draslíku zapříčiní vysoký obsah pH a nízkou kyselost. Vyšší množství dusíku (běžně obsazen v umělých hnojivech) způsobuje výrazný růst, kde více energie jde do tvorby listoví - namísto do hroznu (Johnson aj., 2001).

Pro pěstování révy jsou velmi důležité fyzikální i chemické vlastnosti půd. Fyzikálním dávají přednost američtí odborníci, chemické spíše preferují odborníci z Francie.

Problematika viniční půdy je velice rozsáhlá a věnují se jí samostatné publikace (např. Terroir od Jamese E. Wilsona).

Níže se pokouším formulovat hlavní parametry, které z hlediska půdy sledujeme a jaké jsou pro stručné závěry pro vazbu půdy a révy vinné:

- **Tloušťka půdní vrstvy a propustnost podloží**

Závěr: Réva vinná potřebuje relativně tenkou vrstvu půdy a propustné podloží. Rychlé odvodnění způsobuje vníkaní kořenů do velkých hloubek, kde je stálý přísun vody.

- **Teplotní potenciál půdy, akumulační kapacita** (např. břidlice kolem Mosely)

Závěr: Teplé půdy (šterk, písek) zraní podporují, studené (jíl) zpomalují.

- **pH pudy**

Závěr: Poslední studie ukazují, že dlouhodobým užíváním umělých hnojiv dochází ke snižování pH a tyto půdy pak produkují vína s vyšším pH a nižší kyselostí než tomu bylo v minulosti.

•Úroveň minerálních látek

Závěr: Schopnost odvodnění je zřejmě důležitější pro dobré víno než přesné chemické složení (Johnson, 2001).

Vodík a kyslík je dodáván vodou.

Draslík – ovlivňuje pH a kyselost

Fosfor -fotosyntéza

Dusík – podporuje růst zelené plochy na úkor hroznů

Je zajímavé, že vinařské oblasti v ČR se významně kryjí s oblastmi se zvýšeným obsahem Ca.

•Pudní struktura

Závěr: Dle SITTLERA (1995) je vliv pudy na senzoricke vlastnosti vina nasledující: písek (kyselina, svěžest), jí (tělo), vápno (jemnost).

•Barva povrchu půdy

Závěr: Půdy s vysokým obsahem vápna bývají světlé, s vysokým podílem železa červené a velkým množstvím humusu tmavohnědé až černé (Pavloušek, 2011).

4. KLASIFIKACE TRATÍ

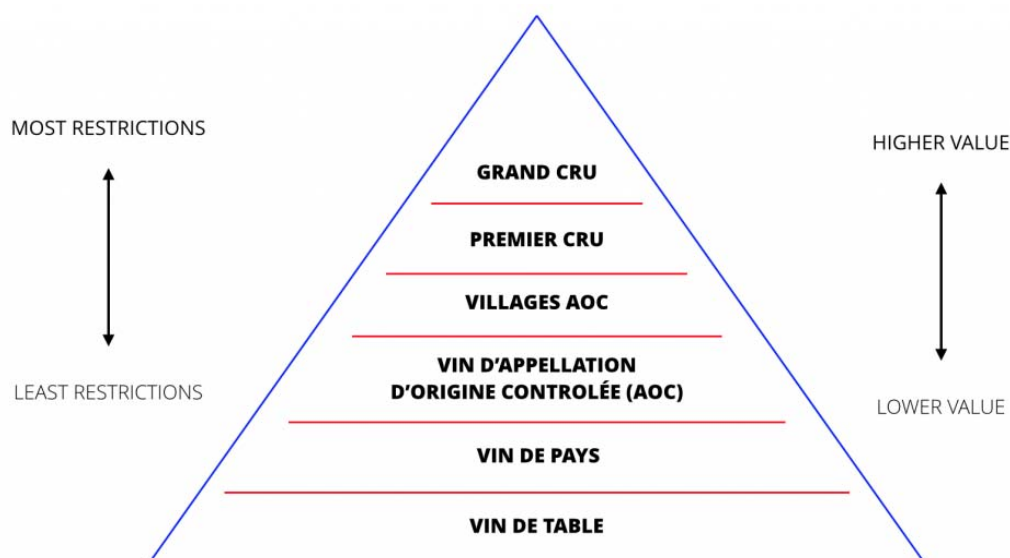
4.1 Situace v Evropě

Význam stanovištních podmínek pro kvalitu a charakter vína znají vinaři odedávna. Podle dostupných údajů byl tento aspekt poprvé uzákoněn v Portugalsku v 18. století a význam místa původu se postupně rozšířil do Francie, kde je tradičním kritériem již od 19. století (Johnson aj., 2001).

Velice zajímavý je pohled do knihy *Topographie de Tous les Vignobles Connus* od J. Jullena z roku 1866, jejichž čtvrté vydání je nově digitalizováno. Je zde možno porovnat moderní klasifikaci velkých vín se stavem na konci 19. století. Je potěšující, že poloha opravdu špičkových vinic se ani za více než století nezměnila a jsou prakticky identické jako tenkrát.

Základní dělení je na dva systémy, germánský a románský. Germánský způsob značení vín určuje kvalitu vín dle cukernatosti hroznů, románský způsob dle jejich původu. Jak je již z předchozích kapitol patrné, tak faktorů působících na révu vinnou je mnoho a omezit hodnocení jakosti pouze na úroveň cukernatosti je nevhodné.

Cílem této práce není detailní popis jednotlivých systémů, proto jen uvedu jejich základní myšlenku. Na pomoc si vezmu klasifikaci francouzskou, která je nejstarší a dá se říci i nejvíce propracovaná a bývá dávana jako vzor pro nové regiony. Za prvé je třeba zdůraznit, že se jedná se o stupňovitý systém (jejich počet se může měnit), a že zdůrazňuje myšlenku unikátnost určitých míst na úkor jiných. Pyramida na obr. 2. ukazuje, jak s rostoucí kvalitou lokality roste i její hodnota a množství pravidel i omezení. Nezbytné je zdůraznit i kvantitativní pohled, kdy s rostoucí kvalitou silně klesá velikost plochy, kde je ji možno dosáhnout. Myslím, že právě prvek stupňovitosti je nesmírně důležitý a měl by být součástí klasifikačních pravidel.



Obr. 2. Apelační systém AOC (zdroj: <http://thebacklabel.com>)

4.2 Situace v ČR

Historické prameny u nás zmiňují postavu Gregora Volného, který již v roce 1784 rozlišoval kvalitu vín podle jejich geografického původu. Rozsah vinic na počátku třicetileté války dokumentují mapy Moravy Jana Amose Komenského, v nich autor poprvé použil znak pro vinný keř, který je používán v kartografii dodnes. V mapách od Komenského je registrována i nejsevernější moravská vinice, na jižních svazích u obce Smržice na Prostějovsku (Linhart aj., 2007).

V ČR zatím ve všech regionech zatím pracuje s jednostupňovou apelační stupnicí. To znamená, že jednotlivé tratě se navzájem nijak nerozlišují a pracují s kvalitou dané lokality jako celku, jedná se o obdobu francouzského AOC. Samozřejmě chápu, že vznik tzv. cru systému (detail na jednotlivé vinice) je věc silně komplikovaná problematická. Nicméně dnešní pohled jen na danou oblast, cukernatost, případně omezení na určité odrůdy je nedostatečné řešení. Zatím se nacházíme pouze na polovině cesty.

Přehled VOC v České republice:

VOC Blatnice

ROK VZNIKU: 2013

ODRŮDY: Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé

VOC Modré Hory

ROK VZNIKU: 2011

ODRŮDY: Frankovku, Svatovavřínecké a Modrý Portugal

VOC Mikulov

ROK VZNIKU: 2011

ODRŮDY: Pálava, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré

VOC Pálava

ROK VZNIKU: 2012

ODRŮDY: Ryzlink vlašský

VOC Znojmo

ROK VZNIKU: 2009

ODRŮDY: Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené

VOC Mělník

ROK VZNIKU: 2015

ODRŮDY: Ryzlink rýnský, Rulandské modré, Müller Thurgau

VOC Valtice

ROK VZNIKU: 2015

ODRŮDY: Sylvánské zelené, Ryzlink rýnský

5. VINIČNÍ TRATĚ NA BRNĚNSKU

V ČR máme dvě základní vinařské oblasti - vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy. Jednotlivé vinařské obce jsou pak součástí vinařských podoblastí. Dnes dělíme oblast Morava na čtyři vinařské podoblasti (Znojemská, Velkopavlovická, Mikulovská a Slovácká). Před rokem 2004 bylo dělení detailnější (10 podoblastí), kde samostatnou podoblast mělo i Brno (Brněnská).

Po sjednocení bylo tedy Brno včleněno pod oblast Velkopavlovická. Neexistuje žádný detailnější, souvislejší text věnující se těmto místům. Oblast rozhodně není v hlavním centru vinařského dění, dané obce jsou na okraji vinohradnické Moravy. Což rozhodně nemusí být negativem a snad může být i výhodou. Blízkost Brna je minimálně z obchodního hlediska zajímavá. Rovněž celá šíře cyklostezek s možností agroturistiky je také potenciálem. Obce jsou v dojezdové vzdálenosti pro víkendové cyklovýlety a možná by se i podařilo přilákat i milovníky vín, jak je tomu u jižnějších sousedů.

5.1 Lokalizace oblasti

Pro úvodní členění si vezmeme na pomoc přehled obcí, dle rozdělení z roku 1995 v souladu vinařským zákonem č. 115/1995 Sb. Přehled obcí uvádím v příloze č. 1.

Na obr. 3. je graficky vyznačena Brněnská oblast. Na severu je ohraničena Brnem, jihozápadně obcí Dolní Kounice, jižně Židlochovicemi a Těšany. Východní hranici tvoří nejen turisticky zajímavý Slavkov u Brna, sever oblasti představují vinohrady v obci Viničné Šumice.



Obr. 3. Brněnská vinařská oblast (zdroj: www.mapy.cz)

Vinařsky nejznámějšími lokalitami v Brněnské oblasti jsou Židlochovice a Dolní Kounice. Jelikož ty jsou v literatuře poměrně detailně popsány, budu se v této práci věnovat oblastem méně známým. Jedná se o lokalitu jihovýchodně a východně od Brna.

Geograficky je oblast ze severu oddělena Dražanskou vrchovinou, z jihu Ždánickým lesem.

5.2 Historie a stručný popis oblasti

V samotném městě Brně i jeho nejbližším okolí bývaly vinice od nepaměti, první zmínky o nich jsou z roku 1228. Brňané mívali nejvíce vinic založených v Židlochovicích, Hustopečích, Kurdějově, Starovicích a Nosislavi. Městské vinařství brněnské mělo velký vliv na celkový rozvoj jihomoravského vinařství. Ve vinařské oblasti Brno jsou dvě vinařská střediska s významnou tradicí. Jsou to Židlochovice s blízkými obcemi Blučiny, Hrušovany u Brna, Žabčice. V této lokalitě se pěstují hlavně jakostní odrůdy pro výrobu bílých vín a to i s určitým důrazem na odrůdy s vyšším obsahem aromatických látek jako je Irsay Oliver, Muškát Moravský, Palava, Tramín, Müller Thurgau, ale daří se tu dobře i odrůdě Rulandské šedé. Zatímco Židlochovice mají převahu půd sprašových na různě modelovaném

kopcovitým terénu, jsou vinice kolem Hrušovan a Žabčic na rovinatých pozemcích s lehkou písčitou půdou. Druhým tradičním vinařským střediskem ve vinařské oblasti Brno jsou Dolní Kounice s okolními obcemi. Kounicko se svými štěrkovitými půdami je tradiční oblastí výroby červených vín tvrdšího typu, která se tu získávají hlavně z Frankovky a Portugalského modrého, případně i dalších odrůd. Na Brněnsku je ještě celá řada roztroušených lokalit s menšími, či většími výsadbami vinic jako je Rajhrad, Bošovice nebo nejseverněji ležící terasovité vinice v obci Viničné Šumice (Anon, 2003).

Zajímavá je i historie vinařství v Brně. Počátkem 12. století se vinice začaly rozvíjet v okolí měst, zejména Brna a Znojma. V roce 1355 moravský markrabě Jan Jindřich vydal vzorový viniční řád pro Moravu a městská rada v Brně zase nařízení o zápisu vinic do berních knih a spojeny se zákazem dovozu cizích vín. To ovšem odporovalo dohodě mezi panovníky, která umožňovala vývoz uherských vín do Evropy, jimž vzrostl význam Brna jako střediska obchodu s vínem. Proto již v roce 1393 markrabě Jošt povolil městu Brnu vlastní šenk, v němž se mohla prodávat italská, rakouská i uherská.

Například na počátku 19. století byly podle dobových map v Brně vinice ještě na svazích Petrova a na Žlutém kopci od Pisárek k dnešnímu Úvozu, v Komíně a Černovicích, kde se udržely do počátku 20. století (Linhart, 2007).

5.3 Výběr zajímavých lokalit z pohledu terroir

V této kapitole se zaměřím na výběr zajímavých lokalit na Brněnsku z pohledu terroir.

Klima (Teplota, Proudění vzduchu)

Průměrná teplota pro ekonomicky výhodné pěstování révy by měla být alespoň 8,5 - 9 °C. V roce 2014 a 2013 byla dokonce průměrná teplota v okolí Brna na velmi podobné úrovni jako na jižní Moravě.

Oblast je ze severu chráněna Dražanskou vrchovinou, z jihu je krajina otevřena pro proudění teplého jižního vzduchu.

- **Závěr:** Průměrná teplota kolem 10 stupňů Celsia, v oblasti dochází k jednomu z nejvyšších oteplení v ČR. Dle současných prognóz bude oteplování

pokračovat, poroste i SAT i SET. Oblast je vhodná pro pěstování a její potenciál se bude zvyšovat.

Poloha stanoviště

Sklon pozemku vzhledem k slunci hraje velkou roli. Máme-li dva 45° svahy, severní a jižní a je-li slunce v poledníku 45° vysoko, svah jižní má maximální příjem sluneční energie, kdežto svah severní má příjem nulový.

Stojí za to připomenout, že v minulých dobách byly i u nás mnohé vinice ohrazeny kamennými zídkami, které kromě jiných funkcí plnily i úlohu větrolamu. Ve Francii vinici ohrazenou kamennou zdí označují pojmem „Clos“, který je součástí názvu mnohých slavných vinic.

Některé další zvláštnosti terénu mění mikroklima oblasti: Jižně orientovaná zeď podle umístění, velikosti, barvy zdi, zvyšuje SAT o 200-400 °C kombinace jižního svahu (+150), velké řeky (+100) a teras = zdi (+200) dokáže zdvihnout SAT minimálně o 450 °C - tedy tolik jako bychom postavili skleník. Jako příklad uvádím odrůdu Ryzlink rýnský, která potřebuje stejně jako Frankovka SAT 2900 °C (Anon, 2008).

V Brněnské oblasti se nadmořské výšky pohybují v rozsahu cca 200 m n. m. (Žatčany) až 380 m n. m. (Viničné Šumice). V oblasti jsou polohy rovinaté i extrémně svažité (Viničné Šumice).

- **Závěr:** z pohledu polohy stanoviště jsou tedy klíčové faktory expozice, sklonu a nadmořské výšky. Je třeba zdůraznit nezbytnost ideálně jižních svahů a svažitého terénu. Analýzou mapových podkladů se nabízejí zejména: jižní terasy Viničných Šumic, Stará hora v Újezdu u Brna, Špice (Lopata) v Hostěrádkách, svahy nad Zbyšovem, okolí Slavkova a Vinohrádky – Kaple v Těšanech.

Geologie

Při posouzení dané lokality jsem pracoval s geologickými podklady na webovém portálu <http://mapy.geology.cz/>. Jako nejzajímavější v celé lokalitě (i svou podobností s Pálavou) jsem vyhodnotil svahy obcí Újezd u Brna, Hostěrádky a Zbyšov. Zde je jako podkladní hornina vinic zastoupen hlavně vápenec. V lokalitě Viničných Šumic se jedná o slepenec, zrnitost drobnozrnná až velmi hrubozrnná (balvanitá). V Těšanech i Otnici najdeme pískovec.

- **Závěr:** Historické tratě se poměrně dobře kryjí se zajímavým, vinařsky výjimečně vhodným podložím.

Půda

Pararendzina: Újezd u Brna- Stará hora, Otnice - Pod kaplí, Slavkov, Hostěrádky - Špice, Bošovice - Žleby.

Kambizem – Viničné Šumice

- **Závěr:** V oblasti nalezeny půdní terény podobné jako vynikající terroiry na Pálavě.

5.4 Shrnutí výběru lokalit

Faktor	Lokalita	Komentář k výběru
Poloha stanoviště - Sklon, orientace	Viničné Šumice	Jižní (hlavní část) až jihovýchodní orientace, extrémní sklon (až 22 stupňů)
Geologické podloží	Újezd u Brna, Hostěrádky - Rešov	Újezd u Brna a Hostěrádky, zde je jako podkladní hornina vinic zastoupen zejména vápenec
Půda	Otnice, Bošovice	V těchto lokalitách je zastoupena vinařsky velmi vhodná pararendzina

Tab. 2. Přehled zajímavých lokalit na Brněnsku

6. POPIS A KLASIFIKACE VYBRANÝCH OBCÍ

V této kapitole uvádím detailnější popis konkrétních obcí.

6.1 Viničné Šumice

Historie:

Viničné Šumice jsou starou vinařskou obcí rozkládající se 18 km východně od města Brna. Průměrná nadmořská výška je 300 m.n.m. se srážkovým úhrnem 550 až 600 mm, průměrné roční teploty zde dosahují až 9,0 °C. Celkový ráz obce je dán především její polohou. Táhlé návrší, pod kterým se nachází jedna z nejsevernějších vinařských lokalit na Moravě. Dominantní zlomové návrší tvořené z drob a slepenců je stupňováno kamennými terasami s vinohrady a ovocnými sady, které dotváří malebný vzhled samotné vsi stejně, jako umocňují nádherné pohledy na okolní krajinu Dražanské vrchoviny a Dyjsko-Svrateckého úvalu. Nejstarší doklady o osídlení na katastru obce jsou z mladší doby kamenné (neolitu). První písemná zmínka o obci pochází z roku 1350 ze soupisu šlechtického majetku při nově zřízeném zemském soudu v Brně a další zmínky souvisí s hradem Vildenberk (Anon, 2011).

Samotné vinice s horenským právem a viničními desátky se připomínají v roce 1417, i když není vyloučeno, že tu byly již dříve. Nejstaršími vinicemi byly Pšenky, Horní hora a Dolní Hora, povětšinou se vysazoval sylván a frankovka. Šumická frankovka byla velmi známá, dokonce i v zahraničí. V průběhu staletí se plocha vinic různě měnila. V 17. století celková výměra všech vinic byla 133 měřic (25,5 ha), jež dávaly 978 věder vína. V první polovině 18. století dochází k poklesu výnosů i výměry (na 64 měřic), v druhé polovině se pak plocha zvětšuje. Vzestup šumického vinařství byl umožněn proto, že svrchnost se zřekla desátku z málo výnosných ploch. Viniční plocha vzrostla na 117 jiter a vinice zabíraly skoro jednu polovinu všech polí a svým výnosem dosahovaly úroveň vinic jihomoravských. Neúrodná léta na víno a jeho nízká cena kolem roku 1820 zapříčinily zmenšení vinic až na 36 jiter. Dochází k postupné přeměně vinic v pole s ovocnými stromy.

Vinohrady čas od času byly napadány chorobami, poněvadž nebylo ochranných prostředků. V neposlední řadě, působila nepřízeň počasí a živelné pohromy v podobě mrazu a krupobití. Vinice zužoval mráz v letech 1870-72, 1895, 1929 a 1956, v roce 1891 a 1939 zničilo vinohrady velké krupobití, v roce 1947 nebylo pro sucho žádná

úroda. Největší pohromou by révokaz, nově vysazované sazenice od počátku 19. století byly již naroubované na americké podnože.

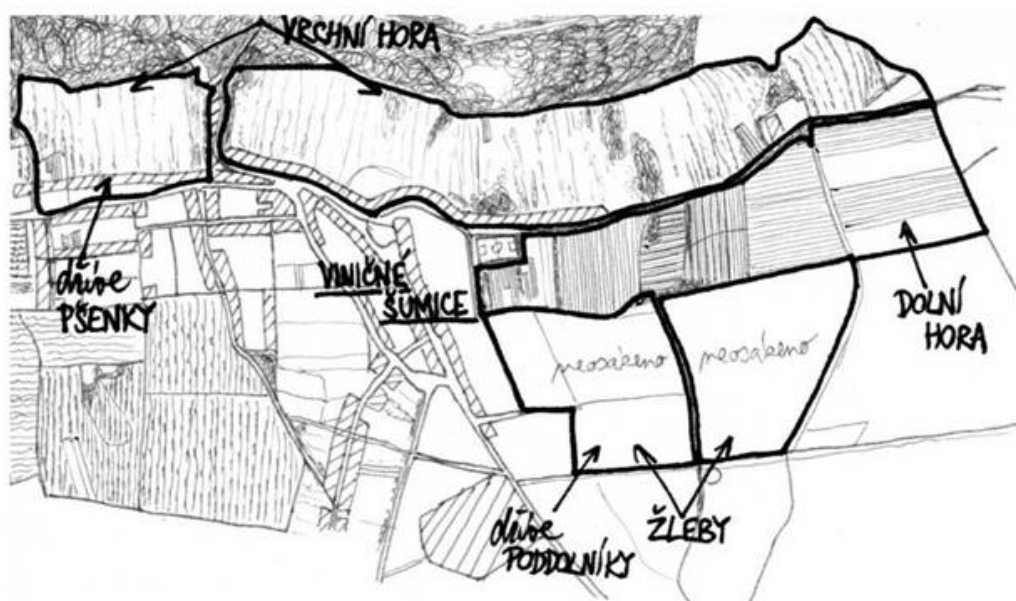
Počátkem 20. století byly úrody podprůměrné. V sedmdesátých letech místní zemědělské družstvo vysadilo vinice o rozloze 30 ha v Dolní hoře. Úrodné roky se postupně zlepšovaly, počátkem osmdesátých let byly nejlepší, mimořádné roky. Na přelomu tisíciletí přicházejí rovněž úrodné roky (Drápal, 2015).

Současnost:

V současnosti je pěstování révy u malých pěstitelů pro svou náročnost na ústupu. V obci vinaří jen hrstka nadšenců, kterým není upadající tradice lhostejná. Zemědělské družstvo provádí postupnou obměnu starých vinic za nové. Na přelomu tisíciletí proběhla registrace vinic. Registrováno je 22 ha. Kategorizace a návrhy viničních tratí v obci byly provedeny v Agroprojektu PSO, s.r.o. v roce 2002. Veškeré viniční tratě na katastru obce jsou na základě stanovištních podmínek kategorizovány druhým stupněm (Drápal, 2015).

Viniční tratě: Vrchní Hora, Dolní hora, Pšenky.

Vrchní hora je velmi prudký svah nad obcí, který skýtá největší potenciál. Pro náročnost pěstování a nemožnosti využití agrotechniky je dnes na ústupu. Jako světlou výjimkou jsou nové výsadby (p. Skřivánek Libor), ale rozsahově jsou to výsadby velmi malé (cca 200 hlav). Trať Dolní hora se z velké části nachází v mrazové kotlině.



Obr. 6. Viniční tratě obce Viničné Šumice (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)

Odrůdy/Víno: Frankovka, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Modrý Portugal, Veltlínské zelené.

Obecný charakter je typický pro severní okrajovou oblast, tedy vína s výraznější aromatickou, tvrdší, která jakoby symbolizovala námahu šumických vinohradníků v kamenitých svazích.

Pěstitelé/Vinaři: Vinařství u Křížů, Říháček František, Vymazal Alois, Skřivánek Libor.

V obci jsou prakticky jen pěstitelé, pro něž je pěstování vína pouze koníček, žádný profesionální vinař se zde nenachází. Od roku 1969 se v obci konají pravidelné výstavy vín, což je jednoznačně největší přehlídka a možnost ochutnat vína od místních pěstitelů.

6.2 Hostěrádky-Rešov

Historie: Největšího rozmachu dosáhlo zdejší vinařství zřejmě na přelomu 16. a 17. století, tedy před třicetiletou válkou. Další poklesy osázených ploch byly zaznamenány především ve století devatenáctém. Od poloviny 19. století odchází většina pracovních sil do průmyslu v nedalekém Brně. Zavlečením houbových chorob révy vinné a počátkem 20. století révokazovou kalamitou byly plochy vinic stlačeny na totální minimum. V meziválečném období jsou obnovovány menší soukromé vinice a po kolektivizaci zemědělství v šedesátých letech minulého století jsou zde opět vysázeny větší plochy vinic, především v újezdském a sokolnickém katastru (Uhlíř, 2000).

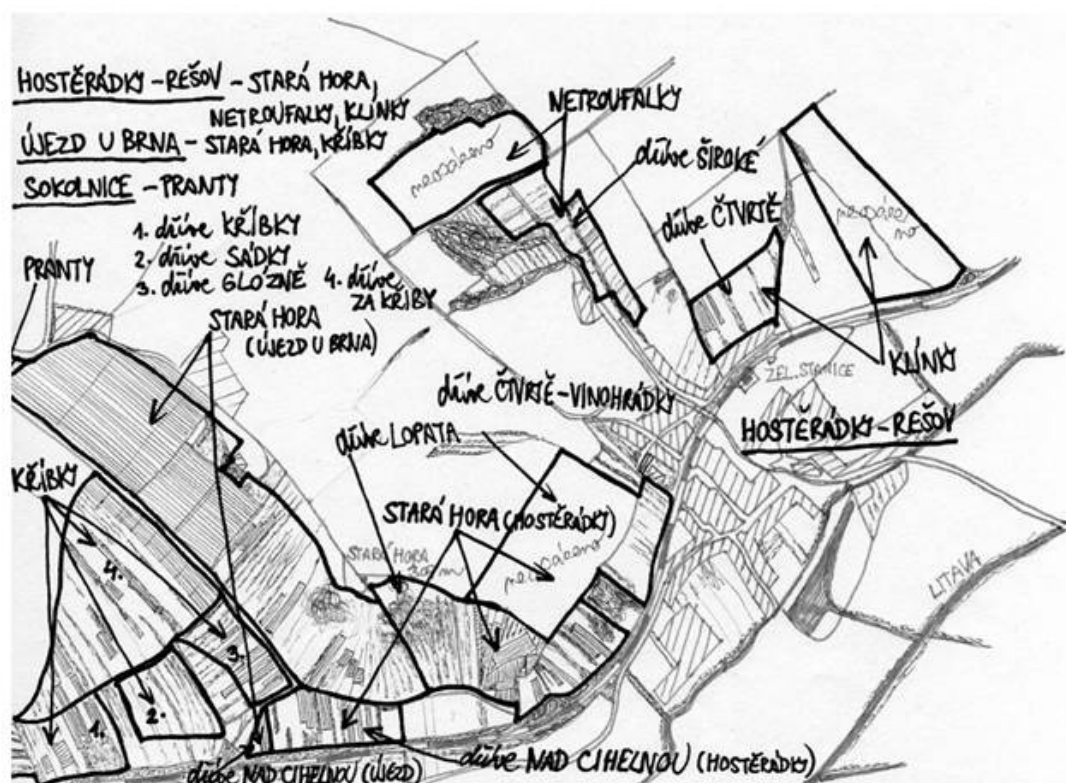
Současnost: K poslednímu navýšení ploch došlo, jako snad všude na Moravě, na počátku milénia před vstupem České Republiky do Evropské Unie. V současnosti jsou výměry výsadeb v tomto regionu ustálené. (Uhlíř, 2000).

Viniční tratě: Stará Hora, Netroufalky, Klínky
Nadmořská výška je v rozmezí 210 – 310 m. n. m.

Odrůdy/Víno: Veltlínské zelené, Neuburské, Rulandské šedé, Sauvignon, Ryzlink rýnský, Irsay Oliver, Müller Thurgau. V místních kronikách se zmiňují zejména odrůdy Sylvánské zelené, Veltlínské zelené, Neuburské a Portugalské modré.

Pro vína je obecně typická výraznější minerálnost v chuťovém projevu.

Pěstitelé/Vinaři: Vykoukal Zdeněk, Martinásek Miroslav, Robeš Josef,



Obr. 7. Viniční tratě obce Hostěradky-Rešov (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)

6.3 Újezd u Brna

Historie: Poslední výběžek Dražanské vrchoviny - 306 m vysoká Stará Hora, byla na jižních stránkách poseta vinohrady a ovocnými sady. Postupem času vinice mizely, ale teď jsou znova zakládány. Vinné sklepy se zachovaly až do dnešní doby (v Sádkách je jich sedm) a slouží k hospodářské činnosti. O tom, že újezdské víno mělo výbornou kvalitu svědčí zápis z roku 1465, kdy biskup Tas Černožský, jako dočasný držitel Újezda, pronajal užitky z panství svému úředníku. Vymínil si však, aby: "Všechny vína, která v Modřicích a v Újezdě do našich desátků přijdou - ty nám dovézt - má lidem kázati". Toto víno ochutnával také císař František I., když s císařovnou přihlížel manévrum u Tuřan od hřbitova újezdského a pochvaloval si ho. V prosinci 1805

kolovala zpráva, že když se 1. prosince utábořila na Staré hoře pomocná vojska ruská, jejich generál se tak nadchl místním vínem, že potom při dobývání Telnice obsazené Francouzi, neuspěl, jak byl opilý (<http://www.ujezdubrna.cz>).

Současnost: V Újezdě žije okolo šedesáti vinařů, kteří pěstují vinnou révu na malých vinohradech a zpracovávají ji převážně klasickým, léta osvědčeným způsobem, s použitím starých technologií, s minimem chemie a nových materiálů. Na svazích hospodaří ovšem ve velkém i zemědělské družstvo, které svoji produkci prodává vinařským firmám po celé Moravě a je o ně pro pověstnou kvalitu velký zájem.

Viniční tratě: Stará hora, Křibky

Odrůdy/Víno: Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Modrý portugal a Svatovavřínecké. V novějších výsadbách najdeme Rulandské bílé a modré. Klíčová odrůda z hlediska kvality i historie je Neuburské. To bylo odjakživa velmi žádáno, snad pro svou kořenitou chuť i vůni, s elegantní hořčinkou, která je obsažena ostatně ve všech zde pěstovaných vínech a pochází s největší pravděpodobností ze speciální směsi podloží, jenž dotváří chuť nejen vína, ale i zdejších hořkých vod a to nejvíce známé a obávané Šaratice (<http://www.ujezdubrna.cz>).

Pěstitelé/Vinaři: Havlát František, Váša Radoslav, Streit Jan, Ing. Franz Robert, Marek Roman, Kozák Martin, Kyselka Václav, Kroupa Marek, Zdeněk Menoušek.

Újezd u Sokolnic.		Celková plocha vinic: 4.30 ha		Pro vinice vhodné : 19.20 ha	
Vinohradní trať	Celková plocha trati ha	Z toho osázeno révou ha	Vhodných pro révu ještě ha	Bonita trati	Poznámka
1. Vrchní sádky	12.—	1.—	3.—	I.	
2. Stará hora	35.—	2.30	15.—	I.	
3. Křibky	5.—	—	1.20	II.	
4. Glozně.	5.—	1.—	—	III.	
Celkem	57.—	4.30	19.20		
Sortiment vhodných odrůd:		I.		II.	
		Neuburské		Portugalské modré	
		Sylvanské zelené		Svatovavřínecké	
		Veltlínské červené		rané Malingre	
		Košutův hrozen			
Podložkové odrůdy:		Berlandieri x Riparia			

Obr. 8. Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách (Blaha, 1948)

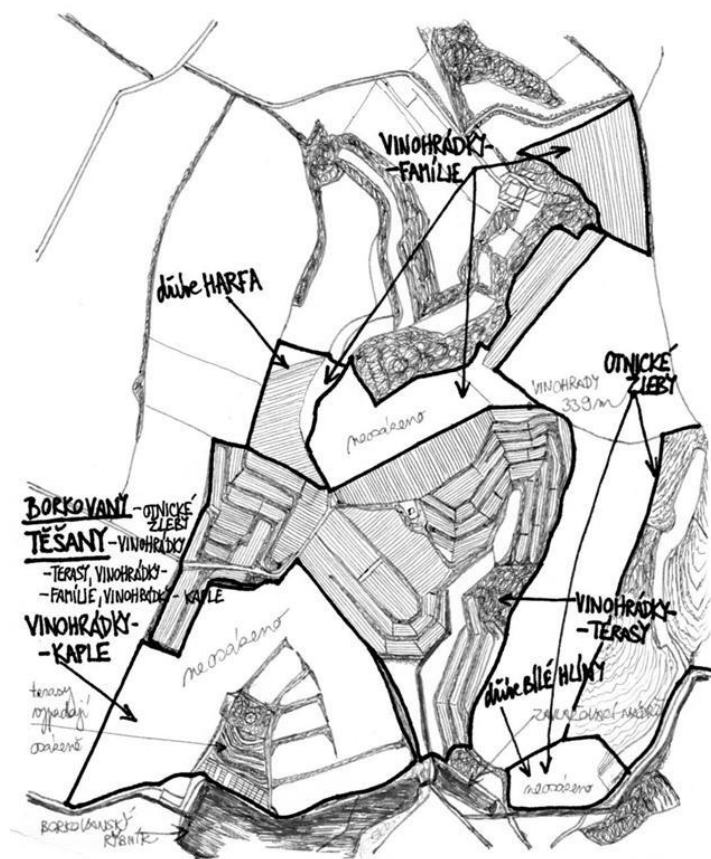
6.4 Těšany

Současnost: Těšany patří se svými 17 registrovanými pěstiteli a se 70 ha osázených ploch k nejvýznamnějším vinařským obcím v okolí.

Viniční tratě: Vinohrádky-Famílie, Vinohrádky-Kaple,

Odrůdy/Víno: Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské modré a Sauvignon

Pěstitelé/Vinaři: Pavel Husák, Saifrt Josef



Obr. 9. Viniční tratě obce Těšany (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)

Těšany.		Celková plocha vinic: 4.50 ha		Pro vinice vhodné : 94.00 ha	
Vinohradní trať	Celková plocha trati ha	Z toho osázeno révou ha	Vhodných pro révu ještě ha	Bonita trati	Poznámka
1. Vinohrady	74.90	2.30	35.—	I.	bývalé vinice
2. Bělínky	68.—	—	34.—	I.	
3. Vinohrádky	72.20	2.20	25.—	II.	
Celkem	215.10	4.50	94.—		
Sortiment vhodných odrůd:		I. Sylvanské zelené Neuburgské Svatovavřínecké Chrupka bílá Chrupka červená		II. - III. Veltlínské červené rané Portugalské modré Müller-Thurgau	
Podložkové odrůdy:		Berlandieri x Riparia Riparia Portalis			

Obr. 10. Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách (Blaha, 1948)

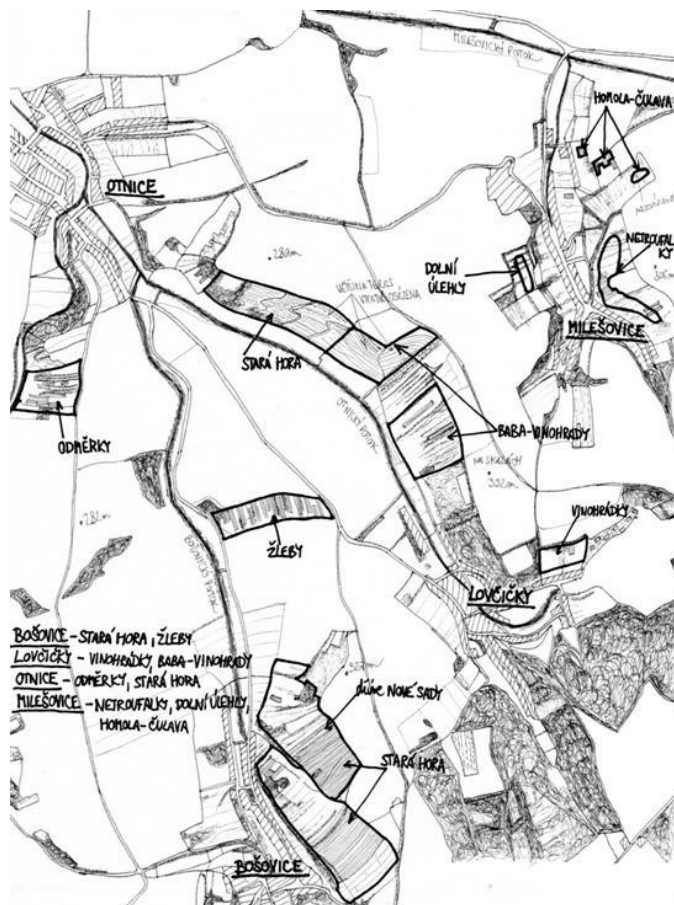
6.5 Bošovice

Současnost: O Bošovicích poslední statistické údaje uváděly 37 registrovaných pěstitelů a necelých 17 ha osázených vinic z celkové výměry viničních tratí téměř 107 ha.

Viniční tratě: Stará hora, Žleby

Odrůdy/Víno: Hibernál, Chardonnay, Müller Thurgau, Neuburské, Rulandské šedé, Tramín červený, Veltlínské zelené

Pěstitelé/Vinaři: Vinařství Veritas Bošovice, Kulhánek František, Filla Josef, Tavinkl Alois, Pospíšil Jarmil, Matyáš Ivo



Obr. 11. Viniční trať obce Bošovice (Autor: P. Jelen - www.ovine.cz)

Bošovice u Brna.		Celková plocha vinic: 10.50 ha Pro vinice vhodné : 20.50 ha			
Vinohradní trať	Celková plocha trati ha	Z toho osázeno révou ha	Vhodných pro révu ještě ha	Bonita trati	Poznámka
1. Žleby	5.—	3.60	1.—	I.	
2. Krátké bílé hlíny	40.—	0.80	3.50	I.	
3. Borše	10.—	0.40	1.—	I.	
4. Staré hory	20.—	0.80	4.—	II.	
5. Galáže	40.—	2.—	8.—	II.	
6. Vinohrádky	30.—	0.10	1.—	II.	
7. Humna	3.—	1.20	0.50	II.	
8. Vizgrunty	20.—	1.60	1.50	III.	
Celkem	168.—	10.50	20.50		
Sortiment vhodných odrůd:		I.		II.	
		Neuburgské Veltlínské zelené Sylvanské zelené Müller-Thurgau		Veltlínské červené rané Portugalské modré Svatovavřínecké Chrupka bílá Chrupka červená	
Podložkové odrůdy:		Berlandieri x Riparia			

Obr. 12. Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách (Blaha, 1948)

7. ZÁVĚR

Jako hlavní cíl této práce bylo odpovědět, zda i v okolí Brna existují skutečně zajímavé až výjimečné polohy pro pěstování révy vinné. Protože tento region vlastně ani příliš popsán není, musel jsem nejdříve zjistit, jak takovou polohu vlastně najít, jak ji poznat. Neexistuje ani žádná klasifikace tratí, která by alespoň naváděla k určitým místům. Proto jsem poměrně rozsáhle definoval klíčové faktory na révu působící a poté se snažil o jejich aplikaci na prostředí Brna a okolí.

Brněnské vinice se nacházejí na úplném okraji vinohradnické Moravy, ale tato okrajovost platí i pro některé špičkové regiony Evropy (např. Mosel, Rheingau), které jsou na velmi podobné zeměpisné šířce, s podobným klimatem a přitom se rozhodně nejedná o okrajové regiony. Některé faktory jsou dokonce pod doporučeným limitem (sumy efektivních teplot), ale to není rozhodně nijak výrazněji limitující. Proto je třeba opět zdůraznit nutnost vždy komplexního pohledu na danou lokalitu. Paradoxně réva produkuje nejlepší vína spíše v okrajových oblastech než v oblastech se stálým teplým klimatem (přímořské, tropické). Důkazem jsou severně položené vinohrady Burgundska, Německa a Champagne, kde dlouhé, pomalé dozrávání přispívá k nižším alkoholům a větší aromatické finese vín. Jižní horká léta dávají vyšší úroveň alkoholu a více uniformity, také změny v ročnicích nejsou tak výrazné. Co ale zcela klíčové pro podobný region je, a co je třeba zdůraznit, je důležitost orientace dané lokality a sklon pozemku. Veškeré uvedené tratě, potvrzeno i náhledem do historických pramenů (Roesler, 1902), tuhle náležitost beze zbytku splňují. Zajímavý je i pohled na půdu a podloží vinic, kdy různé geologické zlomy, případně změny půdních typů se často překrývají s tradičními polohy vinic. Což potvrzuje celou myšlenku terroir a staví ji nad méně komplexní pohled na úroveň zralosti hroznů. Stále důležitější se stává vliv globálního oteplování, kdy podle posledních údajů je okolí Brna oblastí s nejvyšší rychlostí oteplování.

Oblast jsem v kapitolách výše definoval a do přílohy doplnil soupis vinařských obcí. Poté jsem vybral několik nejzajímavějších obcí, u kterých byl proveden soupis tratí a jejich potenciálu. Nebylo možné (vzhledem k rozsahu této práce) detailněji popsat veškeré obce, proto jsem vybral jen místa pro révu nejvhodnější.

Závěrem chci konstatovat, že se na Brněnsku nacházejí lokality (Újezd u Brna, Hostěrádky-Rešov, Viničné Šumice), které si naši pozornost zaslouží a které mohou nabídnout velmi zajímavou alternativu k „jižnějším“ vínům.

8. SOUHRN

Ve své bakalářské práci jsem se věnoval tématice terroir, vztahu mezi místem a projevem révy vinné. Snažil jsem se interpretovat názory našich i zahraničních odborníků, rovněž připojil názory vlastní, případně doplnil shrnutí celé problematiky. Velkou kapitolou je popis jednotlivých faktorů ovlivňujících révu vinnou a budoucí víno. Dále se věnuji klasifikaci viničních tratí u nás i v zahraničí, popsán je i historický vývoj. V závěrečné části aplikuji získané poznatky na sledovanou oblast Brněnska s cílem nalézt zajímavá terroir. V poslední kapitole detailněji popisuji vybrané obce, jejich historii, současnost, vinaře i viniční tratě.

Klíčová slova: réva vinná, terroir, vinice, odrůda, místo, klima

9. ABSTRACT

In my Bachelor Thesis, I dealt with the topic of terroir, the relation between the place and the expression of the vine. I tried to interpret the opinions of our and foreign experts, accompanied with my own opinion, then I also added my summary of the whole issue. The major chapter involves with the description of the various factors influencing wine and then also with the wine itself. I also focus on the classification of vineyards in our country and abroad, as well as historical development. In the final part of the thesis I apply the acquired knowledge to the monitored area of Brno in order to find an interesting terroir. In the last chapter I describe, in detail, the selected villages, their history, present life, winemakers and vineyards.

Key words: grapevine, terroir, vineyard, variety, place, climate

10. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- ANON. Sedimentární hornina. In: Wikipedia: the free encyclopedia [online]. St. Petersburg (Florida): Wikipedia Foundation, 2011, last modified on 5. 3. 2017 [cit. 2017-03-11]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Sediment%C3%A1rn%C3%AD_hornina
- ANON. https://cs.wikipedia.org/wiki/Metamorfovan%C3%A1_hornina. In: Wikipedia: the free encyclopedia [online]. St. Petersburg (Florida): Wikipedia Foundation, 2011, last modified on 30. 1. 2017 [cit. 2017-03-11]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Metamorfovan%C3%A1_hornina
- ANON. Brněnská vinařská oblast. In: <http://vinitorium.sweb.cz> [online]. 2003. Dostupné z: <http://vinitorium.sweb.cz/cz/oblbo.html>
- ANON. Vinařství Šumice. In: <http://www.vinicne-sumice.cz> [online]. 2011. Dostupné z: <http://www.vinicne-sumice.cz/o-obci/vinarstvi/>
- ANON. Klimatické podmínky pro pěstování révy vinné. In: <http://www.ovine.cz> [online]. 2008. Dostupné z: http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do%5BloadData%5D=1&itemKey=cz_354
- BLAHA, J. Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách. Brno: Ústřední svaz čs. vinařů v Brně, 1948. ISBN 2-0223.098.
- COATES, C. The wines of Burgundy. Berkeley: University of California Press, 2008, 878 s. ISBN 05-202-5050-8.
- DRÁPAL, J. Viničné Šumice. Brno, 2015.
- HOPPMANN, D. Terroir, Wetter, Klima und Boden im Weinbau. Stuttgart: Ulmer Verlag, 2010.
- JOHNSON, H. Příběh vína. Praha: Slovart, 2008. ISBN 978-80-7391-063-1.
- JOHNSON, H., ROBINSON, J. The World Atlas of Wine. London: Octopus, 2001. ISBN 80-7231-003-7.
- JOHNSON, H. Vintage: the story of wine. New York: Simon and Schuster, c1989, 480 s. ISBN 06-716-8702-6.
- KRAUS, V., a kol. Nová encyklopedie českého a moravského vína. Praha : Praga Mystica, 2005. 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
- LEEUWEN, C.V. a G. SEGUIN. The Concept of Terroir in Viticulture. Journal of wine research / the Institute of Masters of Wine. 2006, č. 17, 1–10. ISSN 0957-1264.

LINHART, P., SUK, M., VÁLEK, V. Vinařský atlas. Brno: Dolin, 2007. ISBN 978-80-7028-311-0.

NORMAN, R., TAYLOR, CH. The Great Domaine of Burgundy. New York: Sterling Publishing, 2010. ISBN 978-1-4027-7882-7.

PAVLOUŠEK, P. Pěstování révy vinné. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3314-2.

ROBINSON, J. The Oxford Companion to Wine. New York: Oxford University Press, 2015. ISBN 0198705387.

STEVENSON, T. Světová encyklopedie vín. Vyd. 2. Praha : Balios, 1999 : Knižní klub, 1999. 502 s. ISBN 80-242-0222-0.

SITTLER, C. Wein auf Stein zum Wein. In: Jber. Mitt. Oberrhein. Geol. Ver., N.F. 77, 223-240.

WOLF, T. Vineyard Site selection. New York: NRAES, 2008. ISBN 9781933395128.