

Mendelova univerzita v Brně
Zahradnická fakulta v Lednici

Vinařská obec Pavlov

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:
Ing. Michal Kumšta

Vypracovala:
Zdena Jackson



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

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

Zásady pro vypracování:

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

Seznam odborné literatury:

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

Datum zadání bakalářské práce: listopad 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: květen 2017

L. S.



Zdena Jackson
Autorka práce



Ing. Michal Kumšta
Vedoucí práce



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



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

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem tuto práci: „Vinařská obec Pavlov” vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č.111/1998 Sb.,o vysokých školách, ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou *Směrnici o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

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

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity 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

Mé poděkování patří všem, kteří mi poskytli potřebné informace, rady a vzorky vín k analýze. Dále pak vedoucímu mé práce Ing. Michalu Kumštovi za rady, připomínky a pomoc při praktické části práce. Především bych pak chtěla poděkovat mé rodině za ohromnou trpělivost a vytvoření podmínek pro psaní mé závěrečné práce.

Obsah

Obsah.....	6
1 ÚVOD.....	8
2 CÍL PRÁCE.....	10
3 VINAŘSKÁ OBEC PAVLOV.....	11
3.1 Historie vinařství v Pavlově.....	11
3.1.1 O historii sklepních domků v Pavlově.....	14
3.1.2 Novodobá historie vinařství v Pavlově.....	15
3.2 Současnost a vinařská legislativa.....	16
3.3 Mikulovská vinařská podoblast.....	18
3.4 Krajina.....	21
3.5 Geologická stavba a geologický vývoj.....	22
3.6 Půdní složení.....	23
3.7 Podnebí.....	26
3.8 Klimatické a geomorfologické faktory stanoviště pro pěstování révy vinné.....	27
3.9 Pěstování révy vinné a její odrůdy.....	29
3.10 Viniční tratě v katastru obce Pavlov.....	30
3.11 Pěstované odrůdy.....	35
3.12 Významní pěstitelé a vinaři v Pavlově.....	39
3.13 VOC Mikulov a VOC Pálava.....	47
3.14 Základní senzorická a chemická analýza vzorků vín.....	50
4 VLASTNÍ KOMENTÁŘ K ŘEŠENÉ PROBLEMATICE.....	55
5 ZÁVĚR.....	56
6 SOUHRN A RESUME, KLÍČOVÁ SLOVA.....	57
7 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	58
INTERNETOVÉ ZDROJE.....	59

8	SEZNAM OBRÁZKŮ	62
	SEZNAM TABULEK	62
9	PŘÍLOHY	63

1 ÚVOD

Vinařská obec Pavlov se nachází na úpatí Pavlovských vrchů, pod zříceninou Dívčích hradů – zdejší nejvýznamnější památkou. Je součástí nejjižněji položeného okresu Jihomoravského kraje, okresu Břeclav a leží asi 10 km severně od Mikulova. Pálava svým terénem, klima a druhem hornin představuje jedinečné místo pro pěstování révy vinné. Patří k nejteplejším a nejslunnějším místům na jižní Moravě.

Hlavním zdrojem bohatství obce bylo vždy vinařství. Pavlov byl již v 15. století největší vinařskou obcí mikulovského panství a v 17. století se zde pěstovala réva na více než polovinu půdy. K největším památkám spojené s vinařstvím patří vinné sklípky s barokními štíty a řada selských gruntů na návsi. Vesnice se díky množství dochovaných architektonických staveb stala v roce 1995 památkovou rezervací lidové architektury.

Pavlov je také významný z archeologického hlediska. Byla zde objevena bohatá archeologická naleziště dokládající osídlení obce již od dob mamutů. Pro svůj význam nalezišť v této lokalitě nese kultura lovců mamutů z mladší doby kamenné název PAVLOVIEN.

Pod obcí se rozprostírá část třetí a největší Novomlýnské nádrže, tolik oblíbená rybáři, jachtaři a turisty a která doplňuje obraz této malebné obce.

Pavlov náleží do rozlohově druhé největší vinařské podoblasti Mikulov, která má celkem 10318 ha viničních tratí s plochou 4689 ha registrovaných vinic ve 182 viničních tratích a 30 obcích. Nejvýznamnějšími středisky mikulovské vinařské podoblasti jsou města Mikulov a Valtice. Později si své významné postavení získaly také obce Pavlov, Dolní Dunajovice a Sedlec.

V Pavlově je 210 ha registrovaných vinic, avšak celková možná výměra je podstatně vyšší – až 316 ha. Výrobě vína se dnes v obci věnuje 15 vinařů registrovaných u Vinařského fondu a mnoho menších pěstitelů hroznů. Pro svou potřebu však vyrábí víno většina rodin v obci. Hrozny se pěstují integrovanou produkcí, tedy způsobem šetrným k přírodě a vyrábí se zde také biovíno.

Na vínech z Pavlova je znalci oceňováno jejich originální ovocitá svěžest, aromaticnost a kořenitost danou unikátním vápencovým podložím úpatí Pálavy. Právě proto převládají v odrůdové skladbě nabízených vín bílá vína. K nejrozšířenějším odrůdám patří Ryzlink vlašský, Rulandské šedé, Sauvignon, Pálava, Rulandské bílé a Veltlínské zelené.

Vína místních vinařů jsou nabízena k degustaci a ke koupi nejen v jejich sklepech a vinařstvích, ale i v klenutých prostorách obecní vinotéky nacházející se pod Obecním úřadem.

V posledních letech se velké oblibě těší vinařská cykloturistika. Pavlovem vedou tři naučné stezky, které jsou součástí systému Moravských vinařských stezek. V obci také každoročně probíhají různé vinařské akce. Začíná se na přelomu března a dubna koštěm vín a končí se otevřenými sklepy v listopadu. Tradice otevřených sklepů vznikla právě zde a převzaly ji další obce. Hlavním pořadatelem těchto akcí je vinařský spolek Vinitores Palaviensis, který sdružuje místní vinaře.

Od roku 2011 působí v regionu sdružení VOC Mikulov a od roku 2012 také sdružení VOC Pálava. VOC znamená „vína originální certifikace“, která jsou produkována v rámci apelačního systému, jehož obdobou je např. francouzský AOC apelační systém. Jedná se o románský způsob značení vín, který zohledňuje především charakteristické znaky dané oblasti, tzv. terroir. Naproti tomu germánský způsob značení vín, který v ČR stále převažuje, vychází z jakostního zařazení vín. Oba systémy označování vín nyní na trhu fungují nezávisle vedle sebe. VOC vína musí splňovat striktně daná kritéria.

2 CÍL PRÁCE

Cílem této práce je popsat historii a současný stav ve vinařské obci Pavlov. Shrnout hlavní charakteristické rysy obce se zaměřením na půdní, geologické a klimatické podmínky, popis jednotlivých viničních tratí s jejich odrůdovou skladbou. Dále pak uvést významné pěstitele révy, výrobce vín a spolky v tomto regionu. V neposlední řadě provést senzorickou a základní chemickou analýzu u vybraných vzorků vín. Získané výsledky analýz zhodnotit.

3 VINAŘSKÁ OBEC PAVLOV

3.1 Historie vinařství v Pavlově

Území obce bylo nepřetržitě osídleno od dob lovců mamutů. Zakládali si svá sídliště na severovýchodním a východním úpatí Pavlovských kopců. Zdejší prostor jim vyhovoval, měli rozhled po krajině a mohli se dobře bránit. (BRICHTOVÁ, 1996).

Podle archeologických nálezů se předpokládá, že první vinice na Moravě se vysazovaly již ve 3. století našeho letopočtu v době pobytu římských legionářů právě na úpatí Pavlovských vrchů. V době slovanského osídlení v 9. století již bylo vinařství velmi rozvinuto, což dokládají další nálezy vinařských nožů a semen révy (MORAVSKÉ VINAŘSKÉ STEZKY, 2016).

Na rozšíření pěstování révy vinné se podílely hlavně kláštery, které měly živé kontakty s jižní a západní Evropou. Z této doby pocházejí první písemné zprávy o vinicích (BRICHTOVÁ, 1996).

Nejstarší zpráva o obci Pavlov je z listiny z 12. století, kdy kníže Břetislav daroval po roce 1046 Staroboleslavské kolegiální kapitule ves zvanou Pulín.

Pavlov byl původně slovanská osada, ale počátkem 13. století se tu začalo usazovat německy mluvící obyvatelstvo, které zde žilo až do poválečného odsunu v letech 1945-46. Ve stejné době začala nad obcí stavba hradu Děvičky na ochranu zemské cesty, jehož zřícenina je dnes nejnavštěvovanější památkou obce. Pavlov se nazývá Pollau (německy Pálava) do roku 1945. Němečtí kolonisté svými zkušenostmi velmi přispěli k rozvoji vinařství na našem území. Roku 1334 dal král Jan Lucemburský hrad Děvičky jako léno Hartneidovi II. Z Lichtensteina, obec se tak dostala do majetku mikulovského panství (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001).

V 1. polovině 13. století začaly vznikat viniční organizace, které se řídily zásadami později převzatých horenských řádů. Představitelem této organizace byl horný neboli perkmistr s přísežnými čili horníky. Horenské organizace přispívaly k jednotnému pěstování révy vinné. Ta se tedy v této době pěstovala tak, že se sazenice dávaly do jam neboli kreftů, které tvořily příční řady ve vinicích. Na ploše 1 měřice bývalo až 2000 vinných keřů, jelikož sazenice od sebe bývaly vzdáleny jen půl metru. Oporou jim byly dřevěné kůly, které se na jaře zatloukaly ke keřům a k nimž se pak letorosty přivazovaly

slámou. Na podzim se zase kůly vytahovaly ze země, aby se prodloužila jejich životnost (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001).

Z údajů v urbáři mikulovského panství se dá usuzovat, že Pavlov patří k nejstarším vinařským obcím na Moravě. Zápis z roku 1444 uvádí Pavlov jako největší vinařskou obec tohoto panství s povinností zavírat na noc obě brány. Bohatá vesnice byla tedy pravděpodobně i opevněna. Vinařství bylo hlavním zdrojem bohatství obce i v dalších stoletích. Značné zisky z poddanských vinic měla především vrchnost, která proto dbala na vysokou úroveň viničného hospodářství. Proslulost pavlovského vinařství dosvědčuje i starý **Pavlovský horenský řád** z roku 1589, který byl na svou dobu podrobně vypracovaným zákoníkem o hospodaření ve vinohradech (MORAVSKÉ VINAŘSKÉ STEZKY, 2016).

Řád např. zdůrazňoval trestání přestupků jako krádeží, škody spáchané ze msty a byl zde také přísně stanoven počátek vinobraní. „Když hrozny dozrály a blížilo se vinobraní, byly hory (vinohrady) zaraženy. Po zaražení hor byla na jejich pokraji vztyčena vysoká tyč se slaměným víchem, což znamenalo zákaz vstupu do vinic i vlastníků.“ (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001). Vládu nad zaraženými horami přebíraly hotaři až do otevření hor, do vinobraní. Beztrestně si mohl hrozen utrhnout pouze strážný vinohradu a těhotná žena. Spory mezi jednotlivými vinaři řešili horenské soudy. Tento obřad byl zachován ještě před několika desítkami let (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001).

Významný vliv na vinařství obce měli také novokřtění. První zmínky o novokřtěncích v Pavlově máme z roku 1543. Do zdejšího kraje přišli ze Švýcar po prohrané selské válce. Byli radikální sektou, která neuznávala křest dětí, dospělí se podrobovali novému křtu. Proto byli pronásledováni katolickou církví, šlechta je však chránila pro jejich hospodářský význam. Byli známí pro svou píli, byli to dobří vinaři, rolníci a řemeslníci. Mnoho jich pracovalo ve vinicích, pracovali při zakládání vinic, hloubení sklepů a zaváděli i nové způsoby pěstování révy a výroby vína. Roku 1617 postavili pavlovští novokřtění budovu Obecního úřadu, která slouží svému účelu po určitých opravách dodnes.

V roce 1575 koupil mikulovské panství za 90 000 zlatých Adam z Ditrichsteina včetně Pavlova a hradu Děvičky. Ditrichsteinové byli majiteli Pavlova až do zrušení poddanství v roce 1848.

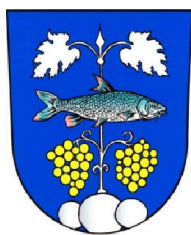
Údobí, kdy vinařství v Pavlově vzkvétalo se střídalo s obdobími opomíjení, kdy vinice byly opuštěny. Dělo se tak v době nepokojů, válek a řádění nakažlivých chorob.

Počátkem 17. století bylo celých 53 % poddanské půdy osázeno vinicemi. Vinařství pak zažilo pohromu v podobě třicetileté války, kterou nepřežila celá čtvrtina obyvatel obce a velká část vinic zpustla. V poslední čtvrtině 17. století došlo k obnovování vinic a vinnou révou byly osázeny nové trati (MORAVSKÉ VINAŘSKÉ STEZKY, 2016). O tomto faktu svědčí první zápis do původní Pavlovské kroniky z roku 1692, kdy kníže Ditrichstein udělil pavlovským poddaným povolení k výsadbě vinohradů na pozemcích, které dosud ležely ladem z doby švédské války (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001).

Dalšími mezníky vinařství v obci bylo použití prvního vrátkového lisu v roce 1869 a dále zahájení pěstování **Modrého Portugalu** v roce 1885.

V roce 1901 byl v Pavlově zjištěn živočišný škůdce révokaz, který byl pohromou pro všechny vinařské oblasti v Evropě. Postupně ničil všechny vinice, které musely být vyklučeny a půda po nich na několik let rekultivována. V roce 1905 Karel Folk z domu č. 58 vysadil první vinohrad, který byl štěpován na americké podnoži. Ta měla schopnost tvořit hustou síť kořenů, jejichž šťávy byly pro mšičky révokaze kyselé a tím je odpuzovaly (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001, OBŮRKOVÁ a KRŠKA, 2007).

Významný je také fakt, že motiv hroznů, vinný keř, či vinařské nástroje se vyskytují na obecních a městských pečetích a znacích (obr. 1 a 2).



Obr. 2 Znak vinařské obce Pavlov (REGIONY, 2017)



Obr. 1 Znak města Mikulov (HERALDIKA SVĚTA, 2017)

3.1.1 O historii sklepních domků v Pavlově

Zisky z poddanských vinic byly velké, takže vrchnost dbala na vysokou úroveň viničního hospodářství a dávala souhlas ke stavbám lisoven a sklepům. Sklepy bývaly zcela nebo částečně vyklenuté po celé délce a byly spojovány s lisovnými pro výrobní plynulost. V průčelí bývalo zvláštní obydlí, a tak vznikaly sklepní domky. Pověstné pavlovské sklepy vznikaly už v polovině 16. století, a to především v dnešní České ulici (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001).

Tato ulice zároveň dokumentuje vývoj vinohradnických staveb v obci. Najdeme tu prostá průčelí zemních sklepů s mohutnými přízemními lisovnými a vedle nich se vypínají barevná průčelí honosných selských gruntů. Výstavné nadsklepní domy s lisovnými a sklepy v podzemí si zde stavěli bohatí místní sedláci ve stylu měšťanů z Mikulova. Stavby jsou orientovány štítem do ulice, okapově stavěné jsou ty mladší z 19. století. V přízemí je obvykle lisovna a sklep, které jsou přístupné z ulice, byt tvoří patro nad lisovnou a má samostatný vchod. Sklepy jsou vyzděné cihlovou klenbou, prostorné lisovny jsou valeně zaklenuté nebo mají ploché trámové stropy. Bohatě zdobené fasády nesou typické znaky barokního stavitelství – bosovaná nároží, šambrány kolem oken, volutové štíty, niky se soškami světců a další. Nadsklepní vinařské domy v České ulici představují jako celek velmi cenné dílo, a proto byl spolu s historickým jádrem Pavlova prohlášen vesnickou památkovou rezervací. Podobné stavby najdeme v centru obce v ulicích Na Návsi, Na cimbuří, Vinařská (MORAVSKE VINAŘSKÉ STEZKY, 2016).



*Obr. 4 Sklepní ulice Česká,
(TURISTIKA, 2017)*



*Obr. 3 Sklepní ulice Česká,
(TURISTIKA, 2017)*

3.1.2 Novodobá historie vinařství v Pavlově

V roce 1941 byla postavena a uvedena do provozu postřikovna. Ve vinohradech se stříkalo 6-7 krát. Výnosy byly v té době velmi dobré – z 1 ha 25 hl, kvalita vína střední.

Mezi 1945 a 1946 proběhly odsuny německého obyvatelstva. V obci zůstala jen hrstka starousedlíků a Pavlov začal být osidlován novými českými občany. Nejvíce jich přišlo z obcí Ratíškovice, Šardic, Lopeníka, Březové, Kunovic a dalších. V červenci 1945 založil v Pavlově Rudolf Machů vinařské družstvo, jehož se stal jednatelem a pokladníkem. Družstevní vinohrady byly po válce v ubohém stavu. Roku 1946 byla mateřní vinice dána do pořádku. Za 1 kg hroznů se v této době platilo 14 Kčs, za ušlechtilé druhy 20 Kčs. Z odrůd se nejvíce pěstoval Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a Modrý Portugal (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001).

V 50. letech se vinicím začali věnovat absolventi z učňovských a technických škol, kteří už měli odborné znalosti. Zakládaly se nové vinice, už na středním a vysokém vedení, u něhož se dala použít mechanizace. Kmínky révy vinné se pěstovaly na výšku 60 až 90 cm a letorosty se vedly do drátěné konstrukce tažené mezi sloupky. Nový způsob vedení vinice velmi ulehčil práci a používá se dodnes (OBŮRKOVÁ a KRŠKA, 2007).

Roku 1961 byla zdejší vína tak jakostní, že se hodila na zpracování šumivých vín (ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, 2001).

V roce 1967 byly vyklučeny poslední vinice vedené po starém způsobu „na hlavu“. V letech 1970–1971 bylo vysazeno 40 ha nových vinic a do roku 1990 jejich celková rozloha činila 120 ha. S výsadbou se skončilo v roce 2004 po vstupu do Evropské unie (OBŮRKOVÁ a KRŠKA, 2007).

Velmi dobrou činnost vykonával v Pavlově místní svaz zahrádkářů pod vedením Antonína Zatloukala. 26. dubna 1980 připravili první výstavu vín v kulturním domě s téměř 400 vzorky. Tato výstava byla velmi úspěšná a od té doby se každý rok opakovala. V roce 1989 bylo zasláno na světovou vinařskou výstavu víno Burgundské bílé (dnešní Rulandské bílé), kde získalo velkou zlatou medaili pro Československo.

Konec 90. let 20. století přináší úpadek převážné části našeho zemědělství. Vinaři si stále více stěžují na špatný odbyt vína, což je způsobeno především dovozem laciných vín ze zahraničí. Stěžují si také na dosud nevytvořené podmínky pro podnikání v zemědělské výrobě. Ministerstvo zemědělství tedy přislíbilo finanční pomoc vinařům, pokud bude provedena výsadba vinic v předem určených trasách.

V roce 1996 byla ukončena činnost Zemědělského družstva Pálava Pavlov. Vznikla Zemědělská společnost Pálava, s.r.o. 14,28 % této společnosti vlastnila společnost Bohemia Sekt. Společnost hospodařila na téměř 200 ha vinic. V roce 2011 došlo k odkoupení podílů a téhož roku se Bohemia Sekt stal jediným společníkem. V roce 2015 se ZS Pálava, s.r.o. přejmenovala na Vinařství Pavlov spol. s.r.o. Zbytek pavlovských vinic obhospodařují místní pěstitelé a vinaři.

3.2 Současnost a vinařská legislativa

Pavlovský horenský řád vznikl v roce 1589, nejmodernější obdobou horenského práva je Vinařský zákon. Prvním novodobým vydaným zákonem od roku 1907 byl zákon č. 115/1995 Sb. Upravující pěstování hroznů a výrobu vína na území Čech a Moravy. Tento zákon byl novelizován z důvodů přejímání legislativy Evropské Unie zákonem č. 321/2004 Sb. Ten nejnověji nahrazuje zákon č. 26/2017 Sb. ze dne 17. ledna 2017 o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony.

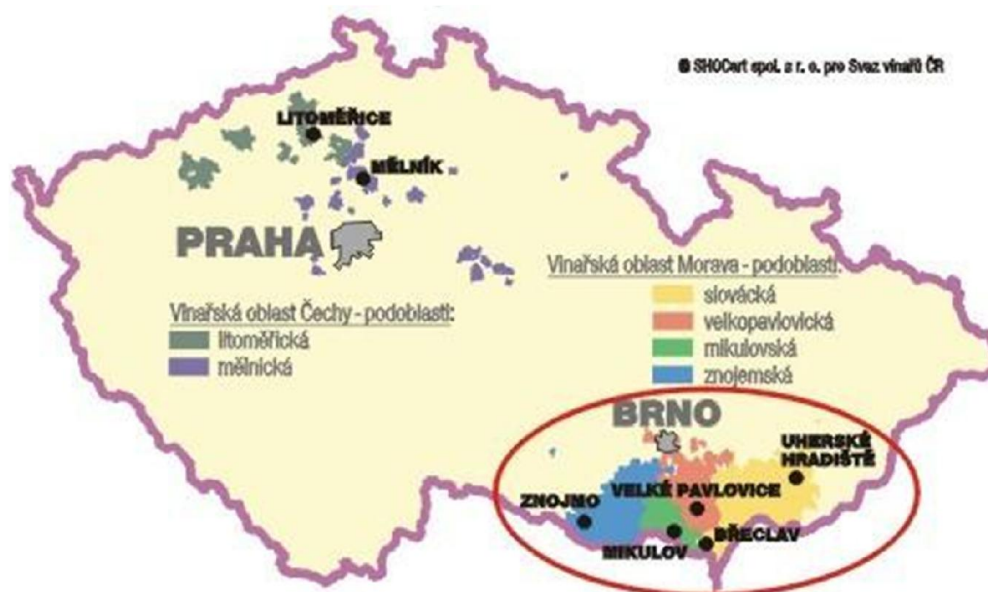
Je základním předpisem regulujícím vinohradnictví a vinařství. Na jeho základě probíhá například povolení k výsadbě révy, oznamovací povinnost pro nebalené víno, čerstvé hrozny, mošt či rmut. Stanovuje předpisy týkající se sudového vína a aromatizovaného vína. Zákon přesně definuje a vymezuje základní pojmy, jako například co se rozumí révou pro účely tohoto zákona nebo révou sazenicí, vinohradem, pěstitelem, viniční tratí, hektarovým výnosem, stupněm normalizovaného moštoměru atd. Pojmů je celá řada.

Sbírka zákonů č. 88/2017 dále stanovuje vyhlášku ze dne 21. března 2017 vydanou Ministerstvem zemědělství o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Vyhláška například zahrnuje seznam odrůd pro výrobu jakostního vína stanovené oblasti, odstranění vedlejších produktů vznikajících při zpracování nebo výrobě produktů, hodnoty přípustných technologických ztrát při výrobě produktů, označování produktů, registru vinic a další (eAGRI, 2017, VINAŘSKÝ FOND, 2017).

Cílem je také sladit zákon s předpisy Evropské Unie a v rámci místních podmínek aplikovat současné právní trendy. Zpřísnilo se například to, za jakých podmínek mohou být vyznačena ocenění na etiketě. Za největší problém bývá považováno dodržování kvót rozsahů vinic a častá byrokracie ohledně nových výsadeb vinic. Protože Evropský trend spíše sleduje opačný cíl, kterým je snižování vinic (WIKIPEDIA, 2015). Po vstupu do Evropské unie platil v Česku zákaz rozšiřování vinic. Ten měl vézt k tomu,

aby nevznikaly velké plochy vinic s levnějšími produkty a ohrozili tak ceny produktů kvalitních vinařů. Zemědělci si mohli žádat o dotace na restrukturalizaci vinic. V roce 2016 se v České republice mohli poprvé rozšířit vinohrady o procento. Žádosti využilo 81 pěstitelů révy vinné k vysázení celkově 108 hektarů nových vinic. Ke konci roku 2016 se tedy réva vinná v České republice pěstovala již na 17 781 hektarech (ZEMĚDĚLEC, 2016).

Vinařský zákon č. 321/2004 Sb. a jeho prováděcí vyhláška č. 324/2004 Sb. přinesl v souvislosti s novým uspořádáním vinařských oblastí seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí. V České republice jsou dvě pěstitelské oblasti pro produkci jakostních vín – vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy (Obr. 5). Vinařská oblast Morava zahrnuje území od jižního cípu Moravy až po polohy, které se rozkládají na západ od Brna. Zaujímá 96 % ploch všech vinic registrovaných v České republice (VÍNA Z MORAVY, VÍNA Z ČECH, 2015).



Obr. 5 Vinařské oblasti a podoblasti ČR (O VÍNĚ, 2009)

Vinařská oblast se skládá z vinařských podoblastí. Vinařskou oblast Čechy představují dvě vinařské podoblasti, mělnická (Praha, Mělník, Kutná Hora) a litoměřická (Kadaň, Velké Žernoseky, Most), (Obr. 5). Vinařskou oblast Morava tvoří čtyři vinařské podoblasti, mikulovská (Mikulov) – 4689 ha, velkopavlovická (Brno, Velké Pavlovice) – 4837 ha, slovácká (Bzenec, Kyjov, Mutěnice, Strážnice, Uherské Hradiště) – 4354 ha a znojemská podoblast (Znojmo) – 3126 ha (Obr. 5).

3.3 Mikulovská vinařská podoblast

Mikulovská vinařská podoblast je tvořena částí území okresu Břeclav a okresu Brno venkov, na jihu navazuje na rakouskou vinařskou oblast Weinviertel. Je druhou největší vinařskou podoblastí s celkovou rozlohou 4 689 ha vinic, 182 vinařských tratí a s počtem pěstitelů 2 350.

Zahrnuje 30 vinařských obcí: Bavory, Brod nad Dyjí, Březí, Dobré Pole, Dolní Dunajovice, Dolní Věstonice, Drnholec, Horní Věstonice, Jevišovka, Klentnice, Mikulov, Milovice, Novosedly, Nový Přerov, Pasohlávky, Pavlov, Perná a Sedlec. Tyto obce zaujímají jih a jihozápad podoblasti a jsou sdružené ve svazku obcí Mikulovsko. Další obce mikulovské vinařské podoblasti tvoří: Bulhary, Hlohovec, Ivaň, Lednice, Pohořelice, Popice, Pouzdřany, Přibice, Strachotín, Valtice, Vlasatice a Vranovice (MIKULOVSKO REGION, 2017).

Pod mikulovský bioregion spadá Mikulovská pahorkatina s vápenitými půdami v okolí Pálavy, kde se velmi daří odrůdě Ryzlink vlašský. Výbornou kvalitu mají i zdejší Rulandské bílé a Chardonnay. V hlinitějších půdách Dunajovických vrchů vzniká výborné Veltlínské zelené. Valtické pahorkatině s mohutnými návějemi spraší a písky vévodí Neuburské a Sylvánské zelené. Severně od Pálavy v okolí obcí Strachotín, Pouzdřany a Popice se daří Ryzlinku rýnskému, Tramínu a Pálavě. Z modrých odrůd tu jsou nejvíce zastoupeny Svatovavřínecké, Frankovka a Zweigeltrebe. V poslední době se zkouší pěstovat ve větší míře Cabernet Sauvignon a Merlot. Je tu velmi teplé a suché podnebí a příznivě působí i vodní plochy – Novomlýnské nádrže a největší moravský rybník Nesyt (VOC MIKULOV, 2014, Vína z Moravy, vína z Čech, 2015).

V oblasti jsou dvě odborné školy: Střední vinařská škola Valtice a Vysoká škola zemědělská Lednice na Moravě. Obě školy mají vlastní vinice i sklepy a produkují i své vlastní víno. Podoblast má dvě střediska: Mikulov a Valtice.

Mikulov je hlavním vinařským centrem již po staletí. Rév vinné se tu vždy dařilo díky vhodné půdě a klimatu. Vinařství bylo velkým zdrojem příjmů pro mocné šlechtické rody Lichtensteinů a Ditrichsteinů, proto jeho rozvoj podporovaly. K rozvoji přispěli také Židé, Habáni (Novokřtělci), a schopní obchodníci – Mikulov byl jako hraniční město důležitou obchodní křižovatkou. V prostorách zámku najdeme rozsáhlou vinařskou expozici, jejíž raritou je obří desátkový sud z roku 1643 s objemem 1014 hektolitrů, což je

135 tisíc lahví vína. Na vinici v okolí Mikulova byl také objeven dravý roztoč *Typhlodromus Pyri*, který je dnes využívám proti škůdcům sviluškám po celém světě.

Valtice připadly ve 14. století také do vlastnictví rodu Lichtensteinů. V areálu valtického zámku má sídlo jeden z největších pěstitelů révy vinné v České republice společnost Vinné sklepy Valtice, a.s. Ve sklepeních valtického zámku se také nachází celoročně otevřená degustační expozice Národní soutěže vín Salon vín České republiky. Mezi Valticemi a Lednicí se rozprostírá Lednicko-valtický areál, památka světového kulturního dědictví UNESCO.

K největším vinařským obcím Mikulovské vinařské podoblasti dále patří: Brod nad Dyjí, Dolní Dunajovice, Dolní a Horní Věstonice, Novosedly, Pavlov, Perná a Sedlec (MIKULOVSKO REGION 2017, VOC MIKULOV 2014).

Vinařská obec Pavlov se nachází v okrese Břeclav. Leží na východních svazích Pálavy pod hradem Děvičky a pod kopcem Děvín, který představuje nejvyšší bod Pálavy 550 m. n. m. Nejvíce obyvatel žilo v obci v roce 1900 – 1 117. O 30 let později už to bylo 1090 obyvatel, jež byli z 98 % německé národnosti. Po odsunu Němců v letech 1945–1946 byla část domů v obci postupně odstraněna, protože chátrala. Další část domů obsadili noví čeští občané. K roku 2016 má Pavlov celkem 575 obyvatel (WIKIPEDIA, 2017).

K nejvýznamnějším památkám obce patří kostel sv. Barbory, náves obklopená selskými grunty, kde dříve žili bohatí pavlovští občané. Od roku 1995 jsou tyto domy s barokními štíty součástí vesnické památkové rezervace – souboru staveb lidové architektury. Součástí rezervace je i ulice Česká, v níž stojí devatenáct barokních vinařských domů s vinnými sklepy z 16. až 19. století. Je zde rovněž barokní hřbitov (VÍNA Z MORAVY, VÍNA Z ČECH, 2016).

Vinařství bylo vždy hlavním zdrojem obživy. Réva vinná se zde pěstovala na více než polovině půdy již počátkem 17. století. Pavlovské vinice se šplhají až do výšky 350 m. n. m. a vévodí jim bílé odrůdy (OBEC PAVLOV, 2017 WIKIPEDIA 2017).

Vinice obce Pavlova se rozkládají na ploše přibližně 210 ha a počet pěstitelů révy vinné činí 115 k roku 2014 (Tab. 1). Průměrný roční přírůstek osázených vinic v obci tvoří 1-1,5 % (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2016). Největšího pěstitele révy vinné v Pavlově představuje Vinařství Pavlov, které patří společnosti Bohemia Sekt. Obhospodařují asi

necelých 150 ha pavlovských vinic, zbytek je rozdělen mezi menší producenty (ústní sdělení, VINAŘSTVÍ PAVLOV, 2017).

Tab.1 Rozdělení pozemků k.ú. Pavlov v ha (VŠE O ÚZEMÍ – VEŘEJNÁ DB, 2017)

	31.12.2015	31.12.2016
Zemědělská půda	460,30	460,26
Orná půda	197,01	195,58
Vinice	209,08	210,49
Zahrada	8,14	8,14
Ovocný sad	7,66	7,66
Trvalý travní porost	38,4	38,4
Nezemědělská půda	842,28	842,58
Lesní pozemek	182,65	182,65
Vodní plocha	532,04	532,04
Zastavěná plocha a nádvoří	15,00	14,92
Ostatní plocha	112,89	113,01
Celková výměra	1302,88	1302,88

Místní vinaři byli jedni z prvních na Jižní Moravě, kteří se dohodli na spolupráci. Výsledkem bylo založení spolku 15 pavlovských vinařů nazvaného **Vinitores Palaviensis**, pod vedením Ing. Pavla Kršky. Posláním je pozvednutí úrovně pavlovských vín a šíření informací o pavlovském vinařství. Společně s obecním úřadem a svazem zahrádkářů spolek organizuje několik oblíbených akcí. Kromě tradiční jarní výstavy vín přibyla akce Léto otevřených sklepů, kdy od poloviny června do začátku září, drží minimálně jeden z vinařů službu a otvírá vinný sklep výletníkům. Ti pak ochutnávají víno přímo v místech, kde vznikají. Všechny sklepy zároveň jsou pak otevřeny každý rok poslední sobotu v listopadu při akci „Den otevřených sklepů.“ Dobré víno je ovšem produktem i dalších vinařů, kteří ve spolku nejsou. Vína všech místních vinařů lze zakoupit v místní vinotéce, které se nachází ve sklepních prostorách Obecního úřadu (OTEVŘENÉ SKLEPY PAVLOV, 2007).

V obci se od nepaměti pořádají krojované hody vždy druhý víkend v srpnu, kterému předchází stavění májky.

Pavlovem procházejí dvě vinařské stezky: Mikulovská vinařská stezka dlouhá 82 km a Vinařská naučná stezka Mikulov dlouhá 20 km. V obci je také místní vinařská naučná stezka Pavlovské vinice a vinné sklepy dlouhá 3 km. Sedm informačních panelů seznamuje s vinařskou obcí Pavlov, historií pavlovských vinic a zdejšího vinařství.

Kromě vinařství se Pavlov nesmírně proslavil archeologickými výzkumy. Probíhaly zde v letech 1924 až 1938 pod vedením archeologa Karla Absolona a v letech 1952 až 1972 pod vedením brněnského archeologa Bohuslava Klímy. Vykopávky poskytly množství cenných nálezů z období gravettienu – doby lovců mamutů. 13. července 1925 byla objevena hliněná soška Věstonické Venuše mezi Dolními Věstonicemi a Pavlovem. Tyto dvě obce jsou proto archeologickou lokalitou světového významu. V roce 2014 v obci začala výstavba Archoparku Pavlov, který byl slavnostně otevřen 28. května 2016. V roce 2016 se stal rovněž Stavbou roku.

V dolní části obce se rozprostírá třetí, největší část Novomlýnské nádrže, u jejíž břehů má své sídlo Yacht Club Dyje Břeclav. Tento kemp nabízí jak nocleh a občerstvení, tak vyžití v podobě vodních sportů.

3.4 Krajina

„Pálava se nachází v severozápadním výběžku Panonské nížiny v nejteplejší a téměř nejsušší oblasti České republiky, což umožňuje pěstování révy vinné.“ (AOPK, 2017). Patří k nejkrásnějším a nejnavštěvovanějším koutům naší republiky, která zároveň představuje jedinečný přírodní výtvar. Je tvořena druhohorními vápenci, které byly překryty usazeninami třetihorního moře, jejichž úlomky lze nalézt i dnes.

Bělostná vápencová bradla jsou dlouhá téměř 20 km a táhnou se severojižním směrem. Vyskytují se zde různá přírodní společenstva. K těm nejzajímavějším patří dřínové doubravy s dubem pýřitým na jižních svazích. Na strmých vápencových skalách se vyskytují drnové a skalní stepi (BRICHTOVÁ, 1996).

Vrch Děvín patří pro svou květenu k prvním jarním cílům mnoha turistů. Roste zde mnoho vzácných druhů, které jinde nenajdeme, např. Písečnice velkokvětá rostoucí ve skalních štěrbinách, Šalvěj habešská a další.

„Pálava leží ve starobylé kulturní krajině.“ (BRICHTOVÁ, 1996). V době kamenné asi před 4000-6000 lety zde lidé stavěli chýše z kostí, dnes ukryté pod vrstvami navátých spraší u Pavlova a Dolních Věstonic. „Vliv člověka na jeho okolí nastal v době neolitického zemědělství.“ (BRICHTOVÁ, 1996). Díky obdělávání polí a pastvě dobytka nedošlo ke tvorbě lesa, ale zůstaly zachovány černozemě – typické půdy stepí. Lidským působením vznikla kulturní krajina, mozaika polí, vinogradů, rybníků, cest, pastvin, luk a lesů. Takto zde byla krajina přetvářena člověkem po staletí.

Ne vždy se dařilo uchránit tuto nádhernou krajinu proti neuváženým zásahům člověka, například těžbou vápence na Turoldě a na Svatém kopečku v Mikulově. Velké rozlohy půd na svažitéch pozemcích jsou postiženy erozí. Terasování pozemků také narušilo ráz krajiny. Další škody byly způsobeny použitím herbicidů ve vinicích nebo oborním chovem nadbytkem zvěře na Děvíně či v Milovickém lese, kde přetrvává dodnes. Přesto všechno se daří zabránit ničivému účinku na přírodní prostředí nadálým využíváním Pálavy (AOPK, 2017).

Na území CHKO (chráněné krajinné oblasti) je dnes přes 600 ha vinic, k Pálavě neodmyslitelně patří i vinohrady šplhající po úbočích (BRICHTOVÁ, 1996).

Nejvyšším vrcholem Pavlovské vrchů je Děvín ve výšce 548,7 m.n.m., který zároveň představuje nejvyšší vrchol okresu Břeclav. Národní přírodní rezervací Děvín vede tradiční a turisty vyhledávaná naučná stezka, jejíž trasa je vedena po značených cestách s nástupy z Pavlova, Dolních Věstonic a po dvou cestách od silnice mezi Pavlovem a Klentnicí. Na patnácti informačních panelech seznamuje se zdejší vegetací, s geologickou stavbou Pálavy, lesním a vodním hospodářstvím, myslivostí a další.

3.5 Geologická stavba a geologický vývoj

Katastrální území Pavlova o výměře 1302,88 ha se rozkládá na úbočí Pálavy pod zříceninou Dívčích hradů, v centrální části Chráněné krajinné oblasti Pálava.

Strmé kopce Pavlovských vrchů jsou nejzajímavějším útvarem flyšového pásma. Jsou součástí roztrhaného řetězce bradel tvořenými tvrdými vápenci. Bradla vznikla při horotvorných procesech asi před 16,5 miliony let. Tehdy byly do zvrásněných usazenin pocházejících ze třetihor (jílovců, pískovců a slepenců) vytlačeny starší bloky druhohorních vápenců. Zkameněliny ukazují, že vznikly před 150 miliony let, jedná se tedy o nejstarší horniny vystupující na Břeclavsku na povrch. Spodní vrstvy těchto hornin tvoří šedé vápence a vápnité jílovce. Vrchní vrstvy tvoří tzv. Ernstbrunnské vrstvy, jedná se o silně odolné útesové vápence a písčité vápence. Tyto vrstvy vytvářejí bradla Děvína, Stolové hory a Turoldu.

Tábořiště lovců mamutů u Pavlova a Dolních Věstonic, vznikla na spraších. Po opuštění byla překryta svahovými hlínami a půdou. Spraše vznikly tak, že k nám v dobách ledových přinášel silný studený vítr množství prachu. Prach se ukládal v závětrných polohách, a tak vznikly mohutné závěje spraší, pro které je charakteristický

vysoký podíl vápníku. Spraše mnohdy obsahují schránky suchozemských měkkýšů a kosti fosilních obratlovců, jako mamuta.

V době ledové se chladné podnebí velmi podílelo na zvětrávání hornin. Na východním svahu Děvína jsou dobře patrné mrazové sedimenty, zejména na úpatích svahů – vápencové věže a mrazové sutě (RIGASOVÁ a kol., 2002).

3.6 Půdní složení

Nejrozšířenějším **půdním typem** území obce Pavlova je černozem. Další zastoupené půdní typy představují regozem, rendzina, pararendzina a hnědozem (PŮDNÍ MAPA 1: 50 000, 2017).

Černozeň pokrývají asi 70 % území Břeclavska. Tento půdní typ vznikl zejména na vápnatých a sprašových pokryvech nížin, v místech bývalých stepí a lesostepí. Při vzniku černozemě jsou organické látky bohaté na vápník a popeloviny humifikovány a hromadí se ve značně vyvinutém tmavě zbarveném humusovém horizontu (horizonty = jednotlivé vrstvy půdy) zasahujících do hloubek 60-80 cm. Tento horizont má stálou strukturu a je příznivě ovlivněn půdními organismy. Obsah humusu hraničí přímo s matečnou horninou – se spraší. Činí 2-3 % neutrální až slabě alkalické reakce, karbonáty jsou obsaženy v celém profilu.

Černozeň jsou rozšířeny v našich nejteplejších oblastech, ke kterým Břeclavsko patří. Jedná se o středně těžké a vysoce úrodné půdy. Dnes se uchovávají ve své původní podobě zemědělskou kultivací. Vlivem suchého klimatu občas trpí vysycháním. Na dnech mělkých sníženin přecházejí černozemě v černice. Ochuzením a odvápněním dochází k degradaci černozemí. Tyto degradované černozemi často sousedí s illimerickými půdami.

V Pavlově se vyskytují subtypy následujících černozemí (subtypy černozemí – podle uplatnění podřízeného půdotvorného procesu):

ČEp černozem černická – do 60 cm

ČEm černozem modální – hlavně ze spraší, s kalcickým horizontem

ČEk – černozem karbonátová – s obsahem uhličitanu vápenatého v celém profilu

Půdní typ **regozem** se nachází kolem Pavlova pouze na území Pálavy, v lese, který vede na zřícenině Děvičky (Příloha 4 a 5). Jedná se o minerálně chudý půdotvorný substrát, bez výraznějšího vývoje profilů. Vyskytuje se na navátých píscích, na vrstvách šterkopísku. Je to půda většinou zalesněná, dokáže zásobovat rostliny vodou. Představuje

1 % zemědělského půdního fondu. V Pavlově je zastoupena regozem karbonátová Rgc (Příloha 4 a 5), (TOMÁŠEK, 1995, JANDÁK a kol., 2007).

Velmi rozšířeným půdním typem svahů Pavlovských vrchů jsou **rendziny**. Půdy vyvinuté ze skeletovitých rozpadů karbonátových hornin, v České republice výhradně na vápencích. Jsou to mělké, silně propustné a vysychavé půdy o mocnosti od několika cm až do 0,8 m. Humusový horizont je silně nasycený až s obsahem uhličitánů, proto vykazují alkalickou až neutrální reakci. Po většinu roku trpí nedostatkem vláhy, jsou ohroženy erozí a nehodí se k zemědělskému využití. Vhodnější jsou travní porosty. Část rendzin v oblasti Pavlovských vrchů je využívána jako vinohrady. Na jižních svazích Děvína byly poškozeny erozí v důsledku odlesnění. Subtypy vyskytující se na území Pavlova (v oblasti Pavlovských vrchů):

RZt litická – pevná hornina v hloubce 10–30 cm

RZs suťová – suť o mocnosti nad 50 cm, s obsahem skeletu větší než 80 % (AOPK, 2017, JANDÁK a kol., 2007).

Na vápnitých jílech a slínech druhohorních a třetihorních usazenin se vyskytují těžší půdy s hlubokým šedým, šedočerným nebo hnědočerným svrchním horizontem – **slinovatky** nebo **pararendziny**. Jedná se o půdy vyvinuté ze skeletovitých rozpadů a z bazálních souvrství zpevněných hornin – zpevněných sedimentů (vápničných pískovců, vápničných slepenců, vápničných břidlic). V terénu se velmi obtížně rozeznávají od půd černozemního charakteru. Jsou velmi dobře zásobené živinami. Vyskytuje se zde subtyp Prk pararendzina kambická, která je v hloubce do 30 cm. Pararendziny a rendziny pokrývají souhrnně 4 % zemědělského půdního fondu (AOPK, 2017, JANDÁK a kol., 2007).

V oblasti Pavlovských vrchů a Milovické pahorkatiny se sprašovými překryvy, sprašových a svahových hlínách se vytvořily **hnědozemě** a jejich postupnou degradací luvisoly (dříve označované jako hnědé lesní půdy ilimerizované). Vznikají ilimerizací, kdy jsou translokovány koloidy s malým množstvím organických látek, vytvořily se ze spraší. Vyžadují pravidelné vápnění a hnojení organickými hnojivy, jsou náchylné na zhutnění. Jsou to velmi úrodné půdy s vyrovnanými vlhkostními poměry. Vyskytují se zde subtypy HNm hnědozem modální a HNI hnědozem luvická (AOPK, 2017, JANDÁK a kol., 2007).



Obr. 6
Černozem
(AOPK, 2017)



Obr. 7
Rendzina
(AOPK, 2017)



Obr. 8
Pararendzina
(AOPK, 2017)



Obr. 9
Hnědozem
(AOPK, 2017)

Půdní druhy ovlivňují růst révy vinné a charakter vína. Jinak je réva na půdní druhy nenáročná. Nesnáší jen zamokřené, velmi uléhavé půdy a studené slíny (KRAUS, 2012). Mechanické složení dané procentním zastoupením jednotlivých velikostních frakcí zrn určuje půdní druhy. Zrnitostní složení ovlivňuje soudružnost, přilnavost a zpracovatelnost půd. Dále úrodnost, náchylnost k erozi či k zhutnění. Jaký druh půdy vznikne, závisí na druhu matečné horniny, ze které půda vzniká a na způsobu zvětrávání. Půda je tvořena písčitymi, hlinitými a jílovitými částicemi – zrnitostní frakce. Půdy s vyšším obsahem písku označujeme jako lehké, půdy s obsahem siltu (nezpevněná usazená hornina) jako střední a s obsahem jílu jako těžké (JANDÁK a kol., 2007).

V katastrálním území Pavlova se vyskytují půdy hlinité, sprašovitě, jílovito-hlinité, šterkovité, v menší míře písčito-hlinité (KOZÁK, 2009).

Půdy písčité až hlinitopísčité. Jedná se o lehké půdy. Obsahují až 80 % hrubého písku a málo jemných částic. Jsou vzdušné, záhřevné, velmi čisté, snadno zpracovatelné. Špatně však poutají vláhu a jsou vysušené a nesoudržné. Jejich malý obsah humusu a živin snadno uniká do spodiny, neboť je velké půdní částice nemohou poutat. Na písčitých půdách se daří bujně rostoucím odrudám jako Svatovavřinecké, Modrý Portugal a Frankovka (KRAUS, 2012).

Půdy hlinité až písčito-hlinité se řadí mezi středně těžké půdy. Obsahují přes 50 % hlinitých částic, málo písku a jílu. Mají-li více písku jsou lehčí, mají-li více jílu jsou těžší. Středně těžké půdy se vyskytují převážně na spraších, mají vysoký obsah vápníku, dobrou strukturu a soudržnost. Obsahují optimální množství vláhy a živin a jsou tepelně

vyrovnané. Jsou velmi dobře zpracovatelné. Využívají se pro plodné a aromatické odrůdy (JANDÁK a kol., 2007).

Půdy jílovitohlinité, jílovité a jíly. Patří do kategorie těžkých půd. Obsahují až 50 % jemných jílovitých částic a písku. Jsou soudržné, mají dobrý, někdy až přílišný obsah vláhy, dobře udržují hnojení. Jsou však velmi ulehlé, málo vzdušné, málo propustné a studené. Pevně poutají živiny a někdy je i těžko uvolňují pro rostliny. Jsou těžko zpracovatelné, za mokra se příliš mažou a za sucha tvoří tvrdé hroudy (JACKSON, 2009).

Kamenité a štěrkovité půdy. Jsou to půdy poněkud chudé, ale jsou vzdušné, záhřevné a netrpí erozí. Jsou-li tyto půdy dostatečně prostoupeny jílovými částicemi, zlepšuje se vodní režim a réva vinná pak dobře roste a plodí. Nad kamenitým povrchem se rychle otepluje vzduch a tím se udržuje i mikroklima listové stěny. Pro vinice jsou to jakostní půdy, zvláště pokud se při zvětrávání matečné horniny uvolňují důležité živiny (JANDÁK a kol., 2007).

Vápenité půdy. Vápník působí pozitivně na strukturu půdy a na kořenový systém. Půdy vytvořené na vápenci také obsahují méně železa, a proto jsou vhodné pro pěstování bílých odrůd, které tolik železa nevyžadují (PAVLOUŠEK, 2011).

3.7 Podnebí

V průběhu geologických dob se podnebí oblasti měnilo. Během třetihor bylo podnebí subtropické, během čtvrtohor mírné a vlhké, starší čtvrtohory vystřídala období chladná s průměrnými teplotami pod bodem mrazu s obdobími teplejšími. Asi před 10 000 lety se klima začalo oteplovat (RIGASOVÁ a kol., 2002).

V rámci České republiky má Břeclavsko nejteplejší a nejsušší klima, které je charakteristické dlouhým a suchým létem. Nejteplejší dny jsou v červenci s průměrnou teplotou vzduchu 20°C. „Teplé a suché klima ovlivňují kontinentální vlivy od východu a současně středomořské podnebí z jihu.“ (Vína z Moravy, vína z Čech, 2015).

Zima je charakterizována jako krátká, mírně teplá a suchá s velmi krátkým trváním sněhové pokrývky dosahující nejvíce 20 % ročního srážkového úhrnu. Nejchladnějším měsícem je leden s průměrnou teplotou -1,5 °C. Sněhová pokrývka dosahuje nejvýše 15–25 cm a leží v průměru 40 dní v roce.

Podle údajů z klimatologické stanice v Mikulově, za celý rok naprší v průměru 571 mm, z toho 367 mm ve vegetačním období. Měsíční úhrny srážek ovšem podléhají

značným výkyvům rok od roku. V průběhu celého roku se někdy vyskytují velmi suchá období. Během teplého půlroku je v průměru 20 až 25 bouřkových dní, které může provázet krupobití, způsobující škody na révě vinné a jiných zemědělských plodinách. Břeclavsko patří k oblastem s nejdelším slunečním svitem. Průměrně lze na Mikulovsku počítat s osluněním 1800 hodin za rok. Zjištěná průměrná teplota vzduchu (na základě údajů z let 1947–1978) činí 9,6 °C. Pro vegetační období od dubna do září byl zjištěn průměr 16,1 °C (AOPK, 2017, RIGASOVÁ a kol., 2002).

Réva vinná je teplomilná dřevina, která se pěstuje v tropickém, subtropickém i mírném pásmu. Česko spadá do podmínek „chladného vinohradnického podnebí“, které se vyznačuje střídáním teplých dnů a chladných nocí. Tento průběh počasí příznivě působí na zrání hroznů a na rozvoj sekundárních metabolitů v hroznech – aromatických látek a antokyanových barviv (PAVLOUŠEK, 2011).

Vegetační období na jižní Moravě je o něco kratší než západní Evropě. Ve většině let však vyniká vyšší tepelnou intenzitou v letních měsících, což působí příznivě na zkracování vegetačních fenofází révy. To umožňuje pěstování odrůd s pozdním vyzráváním hroznů, z nichž vznikají vysoce jakostní vína. Zrání hroznů probíhá na Moravě pomaleji. Proto se v nich udrží a koncentruje větší množství a větší rozmanitost aromatických látek (VÍNA Z MORAVY, VÍNA Z ČECH, 2015).

„Základní klimatické podmínky pro pěstování révy vinné jsou: průměrná roční teplota 9 °C (optimálně 11-16 °C), průměrná červencová teplota min. 18 °C, průměrná teplota nejchladnějšího měsíce v roce nižší než -1,1 °C, délka vegetačního období v rozmezí 170-190 dnů, trvání slunečního svitu min. 1100-1600 hodin za vegetaci, celkový úhrn srážek za rok 500-600 mm, úhrn za vegetaci min. 300 mm.“ (PAVLOUŠEK, 2011). Na základě výše uvedených údajů, vinařská obec Pavlov a vlastně celá Mikulovská vinařská podoblast tyto podmínky splňuje.

3.8 Klimatické a geomorfologické faktory stanoviště pro pěstování révy vinné

Teplota je pro teplomilnou révu vinnou tím nejdůležitějším stanovištním faktorem. Ovlivňuje nástup a průběh jednotlivých fenologických fází révy vinné a případný vývoj houbových chorob. Vegetační nulou nazýváme průměrnou denní teplotu 10 °C, při které se odvíjí životní děje v nadzemní části keře révy. Průměrná denní teplota vyšší než 10 °C je označována jako teplota aktivní. Rozdíl mezi aktivní teplotou a vegetační nulou se

nazývá efektivní teplota. Součtem denních hodnot od 1. dubna do 31. října se získá suma efektivních teplot. Ta by neměla klesnout pod 1000°C. Pro konkrétní odrůdu se tato suma vypočítá za období od rašení pupenů po sklizeň v optimální zralosti.

Záření i teplota působí propojeně, protože i oslunění zvyšuje teplotu hroznů, která je pak vyšší než teplota okolního vzduchu. Výrazněji se ohřívají větší bobule, bobule tmavší barvy, s tenčí slupkou a hustějším uspořádáním v hroznu.

Za optimální teploty vzduchu považujeme 20-35°C. Teploty vzduchu nad 30 °C a pod 12 °C mohou výrazně zpomalit či úplně zastavit metabolické procesy révy vinné. S rostoucí teplotou se zvyšuje enzymatická aktivita, příliš vysoké teploty však působí na činnost enzymů negativně (PAVLOUŠEK 2011, KRAUS 2012).

Sluneční záření je významné pro životní děje révy vinné – fotosyntézu, iniciaci a diferenciaci květenství, vyžívání a kvalitu hroznů. Délka slunečního svitu ovlivňuje akumulaci cukrů, harmonizaci kyselin a kvalitní vývoj aromatických a fenolických látek. Bobule silně exponované slunečnímu záření do fáze zaměkání trpí slunečním úpalem a po zaměkání bobulí se může projevit sluneční spála. Brzké odlistění v zóně hroznů před nebo během kvetení vede ke sprchávání květenství. Odlistění v době po odkvětu do hráškovatění bobulí podporuje zesílení slupky bobule k UV záření pro sklizeň v pozdních termínech (PAVLOUŠEK, 2011).

Srážky. Voda je transportním prostředkem pro rozvod živin v keři révy vinné a je součástí všech fyziologických procesů. Réva přijímá vodu kořenovým systémem z půdy a zelenými částmi keře ze vzduchu. Dostupnost vody v půdě závisí na půdním druhu a vodní jímavosti půdy. Réva je náročná na vodu před rašením oček, po odkvětu při nasazování bobulí, při pravém růstu bobulí a před zaměkáním. Nedostatek vody způsobuje oslabení růstu, žloutnutí spodních listů na letorostu a tvorbu malých bobulí. Nadbytek vody naopak způsobuje nadměrný růst a zvyšuje citlivost k napadení houbovými chorobami (PAVLOUŠEK 2011, KRAUS 2012).

Proudění vzduchu. Silný vítr může způsobovat mechanické poškození révových keřů. Ve větrných lokalitách se proto doporučuje řez na kratší plodné dřevo. V chladných lokalitách působí ochlazení prouděním vzduchu negativně. Nižší teploty spolu se silným větrem mohou způsobit mrazová poškození v zimním i jarním období. V záhřevných oblastech může proudění vzduchu snižovat teplotu v zóně hroznů a pozitivně působit na jejich dozrávání a tvorbu sekundárních metabolitů. Proudění vzduchu v listové stěně omezuje rozvoj houbových chorob (PAVLOUŠEK, 2011).

Na kvalitě hroznů se podílí rovněž geomorfologie a topografie vinice.

Expozice stanoviště ke světovým stranám a **sklon svahu** ovlivňují příjem slunečního záření. Jižní, jihozápadní a jihovýchodní svahy mají nejteplejší podmínky, výjimečně také mírně severní svahy. Spodní části svahů mývají vlhčí, hlubší a úrodnější půdy. Vysazují se zde odrůdy plodnější a náročnější na vodu, později rašící odolnější proti mrazům. Střední části svahů jsou teplejší a vyhovují odrůdám pozdnějším, které jsou náročné na teplo. Vrchní části svahů jsou suché a někdy i větrné. Patří zde odrůdy ranějšího zrání a méně náročné na vodu. Je tedy vhodné zohlednit výběr odrůdy v jednotlivých částech svahu. Modré odrůdy vyžadují více oslunění než odrůdy bílé, proto by se měly vysazovat výhradně na svahovitých pozemcích (PAVLOUŠEK, 2011, KRAUS, 2012).

3.9 Pěstování révy vinné a její odrůdy

Příčiněním člověka vzniklo mnoho různých odrůd révy vinné, z nichž každá má jiné požadavky na klima, způsob pěstování a zpracování. Na celém světě je několik tisíc různých odrůd. Ke dni 15. června 2016 je v České republice zaregistrováno 60 moštových odrůd, 9 stolních odrůd a 6 podnoží. Část z nich tvoří i naše domácí odrůdy vyšlechtěné šlechtiteli např. v Perné – odrůdy Pálava a Aurelius, v Polešovicích – Muškát moravský a Sevar nebo ve Velkých Pavlovicích – Agni a André, v Lednici – Neronet, Rubinet (eAGRI, 2016).

V posledních letech byla převážná část vinic na území CHKO převedena na integrovaný systém pěstování, který je šetrnější k životnímu prostředí a k vinici díky minimalizaci chemické ochrany. Ozelenění vinic, je součástí integrovaného případně ekologického pěstování révy. „Bylo zjištěno, že asi po čtyřech letech se ve vinici ustaví rovnováha bylinného patra blízka nejcennějším pálavským rezervacím, vinice se tak stávají domovem pro stovky živočišných druhů, především hmyzu, které dříve přežívaly jen v rezervacích.“ (BRICHTOVÁ, 1996). Poprvé od války se tyto druhy vrátily do zemědělské krajiny, kam kdysi patřily.

Réva je rostlina liánovitého růstu, proto vyžaduje pěstování na opěrách, tzv. drátěnkách. Vinohrad vyžaduje spoustu ruční práce, která se dnes dá v mnoha případech provádět mechanizovaně, především u větších vinařských společností. Ruční práce zahrnují řez keře, vyvazování, vylamování zálisků – popřípadě odstraňování nejnižších

starých listů, zastrkování do drátěnky a musí se ošetřovat proti chorobám a škůdcům. Vinice běžně rodí asi 25 let, ale při dobré péči mohou rodit i déle (BRICHTOVÁ, 1996).

Odrůda, lokalita, ročník a dobrá péče o vinohrad mají vliv na kvalitu vína. Zdravé a vyzrálé hrozny jsou předpokladem výroby kvalitního vína. „Dobré víno je živé, a proto jsou v kvalitě vín jednotlivých výrobců rozdíly.“ (BRICHTOVÁ, 1996). Říká se tomu rukopis sklepmistra a znalec ho spolehlivě pozná.

Ve velmi dobrých letech a tratích mohou hrozny přezrávat a z nich vznikat vína s přívlastkem, ta se dále označují jako vína kabinetní, pozdní sběr a výběr. Další ze speciálních kategorií představují vína ledová ze zmrzlých hroznů a vína slámová ze sušených hroznů. Jsou to vína s vyšším obsahem neprokvašeného přírodního cukru, pro jejich vyšší cenu určena pro zvláštní příležitost.

3.10 Viniční tratě v katastru obce Pavlov

Vinařská obec Pavlov patří Mikulovské vinařské podoblasti, která má celkem plochu 4 680 ha registrovaných vinic ve 182 viničních tratích a 30 vinařských obcích.

Pavlov je na 14. místě v ČR dle plochy registrovaných vinic. Je zde celkem 210 ha registrovaných vinic (eAGRI, 2016). Výrobě vína se dnes v obci věnuje patnáct vinařů registrovaných u Vinařského fondu a mnoho menších pěstitelů hroznů. Ovšem pro svou potřebu vyrábí víno většina rodin v obci.

Viniční trať **POD PANNAMA** se nachází v severní části území a plocha registrovaných vinic ve viniční trati činí **1,3 ha**. Trať má severovýchodní až východní expozici s orientační svažitostí 10-18 %. Nadmořská výška dosahuje 260–300 m.n.m. Půda je hlinitá až sprašovitá, s většími vápencovými kameny. Struktura půdy je slabě šterkovitá, vápencový štěrky je přítomen do 10 %. Díky poloze pod lesem na úpatí Pálavy je osluněna zejména ráno a dopoledne, v podvečer je již ves stínu. Tato trať vznikla sloučením tratí Višňový sad, Zahrádkářská kolonie a Záhumní roh. Její starší název byl Trať 1, dříve zde byla vysázena směs odrůd (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. Pálava, 2. Rulandské šedé, 3. Veltlínské zelené, 4. Ryzlink vlašský, 5. Sauvignon (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).

Viniční trať **NAD JEZEREM**. Jak už název napovídá, tato trať se nachází nad „jezerem“ - Vodní nádrží Nové Mlýny, také v severní části obce. Plocha registrovaných vinic je **6,5 ha**. Převažující expozice je severovýchodní se svažitostí 10 %. Nadmořská

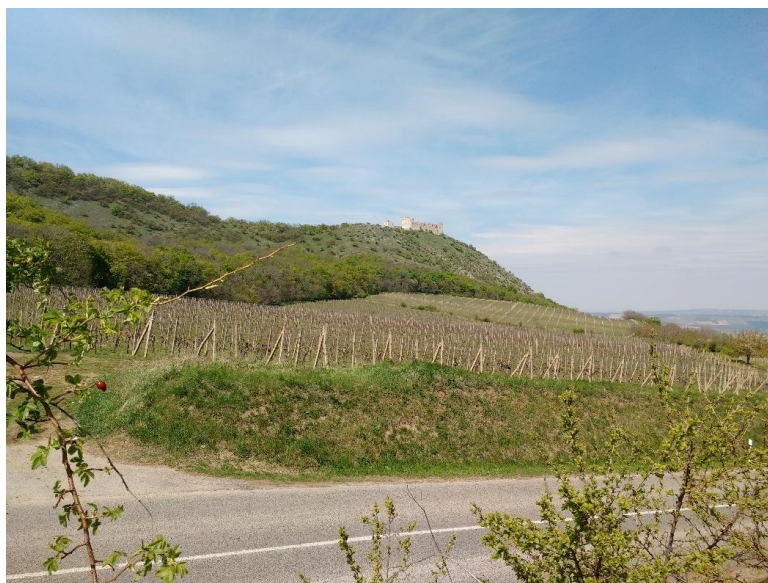
výška dosahuje 170-200 m.n.m. Půda je hlinitá a sprašovitá a struktura půdy slabě šterkovitá, vápencový štěrk je přítomen do 10 %. Většina vinic této trati má úrodnou půdu, jelikož však místy leží na prudkých svazích, hrozí nebezpečí eroze. Trať vznikla sloučením tratí Nad přístavem a Nad jezerem, které byly také dříve označovány jako Trať 36, Hrbol či Polní zahrady – vinice, německy Hobeln (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. Tramín červený, 2. Rulandské modré, 3. Ryzlík vlašský, 4. Rulandské šedé, 5. Chardonnay (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).

Viniční trať **POD PÁLAVOU** se nachází v západním území obce a plocha registrovaných vinic ve viniční trati tvoří **28,1 ha**. Trať má převažující expozici jihovýchodní s orientační svazitostí 5-20 %. Nadmořská výška dosahuje 280-340 m.n.m.

Půda je písčito-hlinitá až jílovito-hlinitá, místy humózní a sprašová. Struktura půdy je slabě až středně šterkovitá, vápencový štěrk je přítomen od 10 do 25 %. Podobně jako viniční trať Pod Pannama je i trať Pod Pálavou nejlépe osluněna ráno a přes den, k večeru slunce zachází za hřeben Pálavy. Trať vznikla sloučením tratí Pod oborou, Pod hradem, Pod Pálavou a Nad sklepy, U Včelína, Vrchní řada, Nad dvanáctkou, Pozdní kopec a Pod pozdním kopcem, německy Oberried a Oberzwelfer. Dříve se užívaly názvy Trate 1,2,3,4,5,6 (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. Ryzlík vlašský (71 860 keřů), 2. Veltlínské zelené, 3. Müller-Thurgau, 4. Rulandské šedé, 5. Pálava (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).



Obr. 10 Viniční trať Pod Pálavou

Viniční trať **SLUNNÝ VRCH** se nachází v jižní části území a plocha registrovaných vinic ve viniční trati činí **19,4 ha**. Trať má jihovýchodní až východní expozici s e svažností 8-12 %. Nadmořská výška dosahuje 170–335 m.n.m. Půda je jílovito-hlinitá, a struktura půdy je slabě šterkovitá, vápencový šterk je zastoupen do 10 až 20 %. Při stavbě přehrady Nové mlýny byla na část pozemku navezena ornice. Kromě podvečera je trať výborně osluněná. Tato trať vznikla sloučením tratí Nad vodojemem a Záhumní vinice. Její starší názvy zní Trate 11 a 12, Dvanáctka, německy Zwelfer (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. Ryzlink vlašský, 2. Rulandké šedé, 3. Pálava, 4. André, 5. Ryzlink rýnský. Dříve to byly Müller-Thurgau, Neuburg a Tramín červený (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).



Obr. 11 Viniční trať Slunňý vrch

Viniční trať **U BOŽÍCH MUK** se také nachází v jižní části území a plocha registrovaných vinic ve viniční trati činí **25,9 ha**. Trať má východní, jihovýchodní a jižní expozici s orientační svažností 8-12 %. Průměrná nadmořská výška dosahuje 240–340 m.n.m. Půda je jílovito-hlinitá, místy hlinitá až sprašovitá, částečně šterk. Struktura půdy je z 5 % až 20 % slabě šterkovitá. Tato trať vznikla sloučením tratí U Boží muky a U křížku, dříve označovány jako Trate 13, 14, 15, 10, Střední řada a Za dvory, německy Mitterried (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. Ryzlink vlašský, 2. Veltlínské zelené, 3. Müller-Thurgau, 4. Rulandské bílé, 5. Sauvignon (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).



Obr. 12 Viniční trať U Božích muk

Viniční trať **NOVÁ HORA** se nachází v jižní části území (nad viniční tratí U Božích muk a nad Pavlovem) a plocha registrovaných vinic ve viniční trati činí **6,7 ha**. Trať má jihovýchodní expozici s orientační svažitostí 8-20 %. Nadmořská výška dosahuje 240–262 m.n.m. Půda je hlinitá, místy sprašovitá. Struktura půdy je slabě šterkovitá, vápencový štěrk je přítomen do 5 %. Jedná se o výhřevnou, suchou a výborně osluněnou trať. Tato trať vznikla sloučením tratí Jelení roh a Obecní vinice. Dříve nazývány Trať 9, Jelení roh a Spodní řada, německy Rabengrobgarten a Unterried (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007). Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. Ryzlink vlašský, 2. Sauvignon 3. Merlot, 4. Chardonnay, 5. Rulandské šedé. Merlot nahradil dříve vysázenou odrůdu Svatovavřínecké v této trati. (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).

Viniční trať **STARÁ HORA** se nachází ve východní části území a plocha registrovaných vinic ve viniční trati činí **31,5 ha**. Trať má jihovýchodní expozici s orientační svažitostí 5-12 %. Nadmořská výška dosahuje 200–250 m.n.m. Půda je hlinitá, místy jílovito-hlinitá, částečně spraš. Struktura půdy je slabě šterkovitá, vápencový štěrk je zastoupen do 5 %. Jedná se o slunečnou a suchou viniční trať, svahy

ohrožují eroze. Tato trať vznikla sloučením tratí Krátké vinice, Pod trianglem a Dlouhé vinice, německy Alterberg. Dříve se užívala označení Trať 17, 18 a 34 (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. Sauvignon, 2. Ryzlink vlašský, 3. Veltlínské zelené, 4. Pálava, 5. Ryzlink rýnský, 6. Svatovavřínecké (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).



Obr. 13 Viniční trať Stará hora nalevo od silnice a viniční trať Sahara napravo od silnice

Viniční trať **NA VÝSLUNNÍ** se nachází v jižní části území a plocha registrovaných vinic ve viniční trati činí **4,8 ha**. Trať má jihovýchodní expozici se svažitostí 10 %. Nadmořská výška dosahuje 220–290 m.n.m. Půda je písčito-hlinitá až hlinitá. Struktura půdy je slabě šterkovitá, vápencový šterk je přítomen do 10 %. Celkem 6 ha celkové viniční trati Na Výslunní tvoří terasy a nachází se tu také ovocný sad. Tato trať vznikla sloučením tratí Za lesem a Zelinářský hon. Její starší název byl Trať 8, nebo také Terasy, německy Stangelberg (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. **Rulandské bílé (45 080 keřů)**, 2. Ryzlink vlašský, 3. Muškát moravský (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).

Největší viniční trať vinařské obce Pavlov **SAHARA** se nachází v jihovýchodní části území a plocha registrovaných vinic ve viniční trati činí **40,5 ha**. Trať má východní, jižní a západní expozici se svažitostí 8 %. Nadmořská výška dosahuje 200–250 m.n.m.

Půda je hlinitá, místy písčítá. Struktura půdy je slabě štěrkovitá, vápencový štěrk je přítomen do 10 %, vyskytuje se také spraš. Jedná se o výhřevnou a suchou trať, která vznikla sloučením tratí Sahara a Nad cihelnou. Její starší názvy byly Trať 19, Dvorní pole a Pásky, německy Haussatz či Schauben (KRŠKA a OBŮRKOVÁ, 2007).

Hlavní vysázené odrůdy jsou 1. **Rulandské šedé (69 607 keřů)**, 2. Chardonnay, 3. Sauvignon, 4. Muškát moravský, 5. Modrý Portugal, 6. Müller-Thurgau, 7. Svatovavřínecké. Dříve to byly Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a Tramín červený (ÚKZÚZ OBLEKOVICE, 2017).



Obr. 14 Viniční trať Pod pannama

3.11 Pěstované odrůdy

V katastru obce Pavlov, na ploše 210 ha v 9 viničních tratích se pěstuje 17 odrůd révy vinné pro výrobu bílého vína. Nejznámější a nejpěstovanější pavlovskou odrůdou je Ryzlink vlašský, který je také základní složkou našich nejlepších sektů. Dalšími klasickými odrůdami révy vinné pěstovaných v okolí Pavlova jsou Veltlínské zelené, Müller-Thurgau, z modrých odrůd Svatovavřínecké. Později se vysazovaly Tramín červený, Rulandské bílé, šedé a modré, Sauvignon, Chardonnay a některé nově vyšlechtěné odrůdy, například Pálava a André. Zvláště Pálava je v posledních letech oblíbenou a vyhledávanou odrůdou (OBŮRKOVÁ a KRŠKA, 2007).

Tab. 2 Nejrozšířenější moštové odrůdy révy vinné v katastru obce Pavlov (ÚKZÚZ OLEKOVICE, 2017)

	Odrůda	Vysázená v letech	Počet keřů
1.	Ryzlink vlašský	1965-2016	180 983
2.	Rulandské šedé	2001-2015	114 717
3.	Sauvignon	1968-2015	92 316
4.	Pálava	1969-2015	86 296
5.	Rulandské bílé	1970-2015	73 560
6.	Veltlínské zelené	1969-2013	56 875
7.	Chardonnay	1978-2015	56 619
8.	Müller-Thurgau	1965-2013	45 110
9.	Tramín červený	1970-2015	40 816
10.	Svatovavřínecké	1964-2013	27 544
11.	Muškat moravský	1986-2012	23 991
12.	Ryzlink rýnský	1970-2015	22 200
13.	Merlot	2003-2013	18 250
14.	Rulandské modré	1968-2015	13 851
15.	Modrý Portugal	1970-2004	12 274



Obr. 15 Ryzlink vlašský (ZNOVÍN, 2017)

RYZLINK VLAŠSKÝ (RV)

Synonymum: Riesling Italico, Welschriesling

Původ: pravděpodobně z Francie

Charakteristika: odrůda je středního růstu, dostatečně mrazuvzdorná, odolnost vůči houbovým chorobám střední, velmi dobrý výnos, hodí se pro většinu vedení, vhodné jsou delší tažně, vyžaduje slunné polohy

vzhledem k pozdnímu zrání odrůdy, dobře snáší vápenité půdy, vyhlášená vína této

odřůdy pocházejí z okolí Pálavy, vápenité podloží dodává výraznější aromatikou a nezaměnitelný pálavský terroir

List: středně velký, hladký, troj až pětilaločný, na okraji s výrazně ostrými zoubky

Hrozen: středně velký, válcovitý, hustý, na dlouhé stopce, často s křídélkem

Bobule: středně velká, kulovitá, zelenožlutá, slupka tenká, ale pevná

Víno: při dobré vyzrállosti dává tato odrůda vína kořenito-ovocného charakteru jasné, světlé žluté barvy s nevtrávnou plnou ovocnou chutí lipového květu a vyváženým obsahem kyselin. Vhodné pro výrobu šumivých vín (SOTOLÁŘ, 2006, OBŮRKOVÁ a KRŠKA, 2007)

Počet vysázených keřů v obci Pavlov: 180 983 v letech 1965-2016 (ÚKZÚZ Oblekovice, 2017)



Obr. 16 Rulandské šedé (ZNOVÍN, 2017)

RULANDSKÉ ŠEDÉ (RŠ)

Synonymum: Pinot Gris, Burgundské šedé

Původ: pupenová mutace z Rulandského modrého, vznikla ve Francii

Charakteristika: středně bujný růst, pro rané rašení bývá poškozována jarními mrazíky, nižší odolnost vůči houbovým chorobám, dozrává koncem září, hrozny mají

větší cukernatost a menší obsah kyselin, pro větší obsah kyselin v hroznech se proto se doporučuje vyšší vedení s řezem na delší tažně

List: středně velký, okrouhlý, trojlaločný, mírně puchýřnatý

Hrozen: malý, válcovitý, hustý

Bobule: malá, kulatá, šedomodrá až šedo modročervená

Víno: má vyšší barvu než Rulandské bílé, typickou chlebnatou vůni i chuť, mívá květnatý buket s výraznými prvky vanilky a skořice, pozdní sklizně svou chutí často připomínají tokajské výběry, výrazně aromatictější na vápenitých půdách (SOTOLÁŘ, 2006)

Počet vysázených keřů v obci Pavlov: 114 717 v letech 2001–2015 (ÚKZÚZ Oblekovice, 2017)



Obr. 17 Sauvignon
(ZNOVÍN, 2017)

s řezem na dlouhé tažně

List: malý až středně velký, pětilaločný s výraznými výkroji, čepel vespod chloupkatá

Hrozen: malý, válcovitý, hustý

Bobule: malá až středně velká, oválná, zelenožlutá

Víno: aromatické svěží víno světle zelenožluté barvy s broskvovou až kopřivovou vůní s tóny grepu, medu či černého rybízu. V chuti je kořenité, plné, extraktivní s příjemnou kyselinkou (SOTOLÁŘ, 2006, OBŮRKOVÁ a KRŠKA, 2007)

Počet vysázených keřů v obci Pavlov: 92 316 v letech 1968–2015 (ÚKZÚZ Oblekovice, 2017)

SAUVIGNON (Sg)

Synonymum: Sauvignon blanc, Muskat Silvaner

Původ: pochází pravděpodobně z Boreaux ve Francii

Charakteristika: odrůda má bujnější růst, dozrává koncem září a začátkem října, mrazuvzdornost nízká, méně odolná vůči houbovým chorobám, vyžaduje slunné polohy chráněné proti mrazu, vhodné je vyšší vedení



Obr. 18 Pálava (ZNOVÍN,
2017)

vedení

List: středně velký list, pětilaločný, čepel listu mírně zvlňená, vespod hustě ochlupená

Hrozen: středně velký, kuželovitý, hustý

Bobule: středně velká, kulatá, červenošedá

Víno: harmonické, plné, aromatické, podobné Tramínu, od kterého se liší vyšší kyselinkou, jemné aroma, ale výrazně kořenité, voní po rozkvétajících růžích a květech černého bezu, chuť s tóny vyzrálých citrusových plodů, víno z této odrůdy je v současnosti nejvyhledávanější (SOTOLÁŘ 2006, OBŮRKOVÁ a KRŠKA 2007)

PÁLAVA (Pa)

Synonymum: Tramín červený x Müller-Thurgau

Původ: česká odrůda, vyšlechtil ji v roce 1953 J. Veverka a kol. ve Velkých Pavlovicích

Charakteristika: středně bujný růst, réví vyzrává pomaleji, dozrává v 1. polovině října, střední odolnost vůči houbovým chorobám, odrůda se hodí pro většinu

Počet vysázených keřů v obci Pavlov: 86 296 v letech 1969–2015 (ÚKZÚZ Oblekovic, 2017)



Obr. 19 Rulandské bílé (ZNOVÍN, 2017)

RULANDSKÉ BÍLÉ (RB)

Synonymum: Pinot blanc, Burgundské bílé

Původ: odrůda pravděpodobně vznikla jako pupenová mutace z Rulandského šedého ve Francii

Charakteristika: středně bujný růst, dozrává začátkem října, odolnost k houbovým chorobám a k mrazům střední, výnos je střední, hodí se pro většinu vedení,

vhodné jsou delší tažně, doporučují se slunné polohy, záhřevné a dostatečně vlhké půdy

List: středně velký list, okrouhlý, mírně pětilaločný, mírně bublinatý povrch čepele

Hrozen: malý až středně velký, válcovitý, hustý

Bobule: malá až střední, kulatá, světle žlutozelená

Víno: plné, extraktivní, světle žluté barvy, vůně květnatá, může být i neutrální či mandlová, u vyzrálého vína chlebnatá, buket tropického ovoce a lískového oříšku, zráním výrazně stoupá jakost vína (SOTOLÁŘ, 2006, OBŮRKOVÁ a KRŠKA 2007)

Počet vysázených keřů v obci Pavlov: 73 560 v letech 1970–2015 (ÚKZÚZ Oblekovic, 2017)

3.12 Významní pěstitelé a vinaři v Pavlově

Na ploše 210 ha obhospodařuje v Pavlově své vinice 115 registrovaných pěstitelů révy vinné. Výrobě vína se věnuje 15 registrovaných vinařů a mnoho menších pěstitelů hroznů. Pavlovské vinice se šplhají až do výšky 350 m.n.m a nacházejí se v chráněné krajinné oblasti. Tím pádem je zde snaha být citlivý k historické krajině a mnoho vinařů se zapojila do integrovaného nebo ekologického způsobu pěstování hroznů révy vinné.

V Pavlově je spousta různě velkých vinařství a vinařských sklepů, každý si zde tedy přijde na své. Do mé bakalářské práce jsem zahrnula pouze několik z nich: dvě větší vinařství a 4 malo-vinaře. Se všemi vinaři či zástupci větších vinařství jsem se setkala osobně za účelem dozvědět se více informací než je uvedených na jejich webových stránkách a nahlédnout do jejich sklepního hospodářství.

Vinařství Pavlov bylo založeno v roce 1897. Patří pod společnost Bohemia Sekt spolu s vinařstvími Víno Mikulov, Habánské sklepy, Chateau Bzenec. Společnost Bohemia Sekt, sídlící ve Starém Plzenci, patří k nejvýznamnějším výrobcům sektů a vín střední a východní Evropy, ročně prodá 26 milionů lahví. Jejich sekty patří k nejoblíbenějším a nejprodávanějším v ČR. Sekty a vína vyrábí více než 70 let, je také jeden z nejvýznamnějších pěstitelů révy a největším zpracovatelem moravských hroznů. Společnost Bohemia Sekt obhospodařuje cca 500 ha vinic, Vinařství Pavlov 180 ha, má i své smluvní pěstitele hroznů. Do portfolia značky Bohemia Sekt patří i aperitivy Metropol (které jsou na trhu již několik desítek let a těší se velké oblibě) a značka šumivých nápojů Avanti.

Pokud jde o historii, značka jako taková vznikla v roce 2002 uvedením řady vín pod názvem Vinařství Pavlov. Společnost Bohemia Sekt vlastnila 14,28 % místní zemědělské společnosti. V roce 2011 došlo k odkoupení podílů a společnost Bohemia Sekt se tak stala jediným společníkem. V roce 2015 došlo na změnu názvu na Vinařství Pavlov spol. s.r.o., která nyní vlastní i ochrannou známku Vinařství Pavlov.

Tak jako další vinaři v Pavlově a okolí se i oni zaměřují pouze na bílé odrůdy: Chardonnay, Sauvignon, Pálava, Ryzlink Vlašský, Müller-Thurgau, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Tramín červený. Je to dáno jedinečným vápencovým podložím svahů Pálavy, chráněných před studenými větry, s přispěním nadmořské výšky dává zdejším vínům odrůdově typické aroma a svěží charakter. Vinařství Pavlov pěstuje révu v těchto pavlovských viničních tratích: Sahara, Stará hora, Slunný vrch, Pod Pálavou, v katastru Dolních Věstonic v tratích U kapličky a U třech panen. Unikátnost místních podmínek a tradiční odrůdy za využití moderních technologií dává vzniknout kvalitním vínům vyhrávající různé domácí a zahraniční vinařské soutěže. Od roku 2003 vinařství nabízí také speciální přívlastková vína v nejvyšší jakostní kategorii – slámových vín (VINAŘSTVÍ PAVLOV, 2017).

Vinařství Pavlov je členem VOC Pálava, VOC Mikulov a místního vinařského spolku Vinitores Palaviensis, tudíž zpřístupňuje prostory svého vinařství při akci Otevřené sklepy. Dále je členem spolku Ekovín a mají zavedený B2 integrovaný způsob pěstování révy vinné. Sklizeň hroznů je mechanizovaná, pro VOC vína probíhá ručně.

Vinařství Pavlov je společnost, která má dva oddíly: vinohradnický pod vedením Ing. Výlety a vinařský pod vedením Ing. Sabolčáka. Zde v Pavlově se hrozny zpracovávají. Dnešní vinařství bylo zbudováno propojením pěti historických sklepení,

několik stovek let staré. Na začátku sklepních prostor se nachází místnost pro příjem hroznů, s mlýnko-odstopkovačem a polootevřeným pneumatickým lisem s objemem koše 3500 l. V dalších sklepech jsou umístěny chladicí agregáty pro řízené kvašení a pro odkalování. Všechny tanky mají rozvod řízeného chlazení. Mošt, který se odkalí, je zaočkován kulturními kvasinkami. Vinařství Pavlov má větší zpracovatelskou kapacitu nežli ležáckou, je schopno zpracovat necelý milion kilogramů hroznů, ale mladé víno se zde neuleží – po odkvašení se odváží do závodu Víno Mikulov, kde je velká kapacita vín k ležení. Pouze některá vína tu zrají do konce srpna, od 1. 9. zde musí být prostor pro novou kampaň. Ve sklepě č. 2 jsou tanky největšího ražení, vín nejvyšší kategorie – přívlastkových vín. Sklep č. 5 nabízí pohled na krásné velké dřevěné sudy, které už dnes slouží jen jako dekorace. Budou nahrazeny nerezovými cisternami s chladícím zařízením, čímž se vytvoří větší ležácká kapacita. Dubové sudy na červené víno se nacházejí v sestře Habánské sklepy ve Velkých Bílovicích.

Filozofií a snahou Vinařství Pavlov je vyrábět vína na dlouhá ležení se specifickým projevem. Vína jsou určena hlavně pro vyšší gastronomii, ale i pro ostatní milovníky vín, zakoupit je lze ve vinotéce Sommelier Club Víno Mikulov v Mikulově. Vína tohoto vinařství odebírají všechny dostupné tržní sítě: markety, velkoobchody, privátní klientela.

Vinařství Reisten bylo založeno v roce 1999 p. Neprašem, p. Davidem a p. Kaláškem, kteří prodali své podíly společnosti v roce 2012. Společnost Templářské sklepy Čejkovice je nyní mateřskou společností Vinařství Reisten. Asi 10 zaměstnanců se stará o plynulý chod tohoto vinařství, v čele s ředitelem Ing. Jaroslavem Stříteckým a technologem Ing. Zdeňkem Musilem.

Vinařství se zaměřilo na produkci velmi kvalitních přívlastkových vín určených jak pro vysokou gastronomii a vinotéky, tak i pro ty, kteří si chtějí víno skutečně vychutnat a užít. Podřídilo tomu výběr viničních tratí a odrůd, způsob pěstování a sklizně, zpracování hroznů a výrobu vína. Postupně si vysázelo vlastní vinice a tím se stalo nezávislé na dodavatelích hroznů. Vinařství klade důraz na terroir tedy na nezaměnitelný charakter vín Pálavského mikroregionu díky jeho vápenitému podloží. Je členem spolku EKOVIN sdružující profesionální vinaře a vinohradníky zabývajících se integrovanou ochranou a ekologickou produkcí hroznů a vína. Velkou péči věnují zeleným pracím a aplikují „zelenou sklizeň“ k redukci úrody – redukce množství hroznů na keři a ruční sběr (VINAŘSTVÍ REISTEN, 2017).

Vinařství Reisten vlastní vinice o rozloze 31 hektarů ve třech vinařských obcích Pavlov, Mikulov a Sedlec. V Pavlově obhospodařuje své vinohrady ve viničních tratích U Božích muk, Slunný Vrch a Pod Pálavou. V Sedleci pak ve viniční trati Nad Nesytem, kde hlavní odrůdu představuje Sauvignon blanc, který pravidelně dosahuje přívlastku pozdní sběr. V Mikulově ve viniční trati Valtická ležící na úpatí Svatého kopečku. Jedná se o vinici, kde je zastoupen největší sortiment odrůd tohoto vinařství: Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Gewürztraminer, Merlot, Pinot Noir a Svatovavřínecké.

V nabídce vinařství jsou i vína červená, rosé a cuveé. Vína jsou pravidelně ohodnocena doma i v zahraničí.

Klientelu tohoto vinařství tvoří převážně vinotéky, restaurace a privátní sféra zákazníků. Z 80 % z Prahy, dále pak z Brna a Ostravy. Víno se prodává pouze jednomu obchodnímu řetězci – Makru.

Vinařství Reisten produkuje ročně 110-120 tisíc lahví vína. Zpracování hroznů a výroba vína probíhá ve vinařství v horní části Pavlova v Zahradní ulici. Degustace zase ve stylové stodole v centru obce na ulici Česká. V patře vinařství se nachází přijímací a zpracovací linka s pneumatickým lisem s objemem koše 5000 l a tanky na odkalování moštu. Ve vedlejší místnosti jsou asi 10 let staré dubové sudy, kde zraje červené víno. Produkce červeného vína tohoto vinařství představuje asi 10 %. Odkalený mošt je vínovodem dopravován do přízemí, kde probíhá kvašení, filtrace a lahvování. Vína zde také leží a zrají a teprve po dvou letech jsou uváděna na trh.

Vinařství Reisten je také členem VOC Mikulov, Aliance vinařů V8 a místního vinařského spolku Vinitores Palaviensis.

Abrle biovíno. V Pavlově se vyrábí i biovíno. Manželé Abrlovi v obci hospodaří od roku 1991, zabývají se pěstováním a zpracováním bylin a révy vinné. První vinici založili v roce 1994 a do roku 2004 dokončili její výsadbu. V současné době obhospodařují 5,4 ha vinic. Veškeré pěstitelské práce jsou zaměřeny na kvalitu hroznů a udržení úrodnosti půdy. Ošetřování mezi řadí je 100 % mechanizované a v řádcích na 80 %. Ostatní práce ve vinohradě jsou prováděny ručně. Odstraněné révy po řezu je drceno a před nástupem such včetně podrostu zapraveno do půdy. Vinice se tak chrání před nedostatkem vody a je zároveň hnojena organickou hmotou.

Celý proces pěstování a zpracování podléhá přísné ekologické kontrole Biokont CZ-BIO-003 a dalším kontrolám. Vinice je chráněna dravými roztoči, sluněčky

a bakteriemi proti škůdcům svluškám a hálčivcům. Proti plísní a houbovým chorobám se používají přirozeně se rozkládající přípravky ze síry a mědi (Cu max. 3 kg/rok). Použití herbicidů, akaricidů a nepovolených fungicidů je zakázáno a kontrolováno.

Sběr hroznů probíhá také ručně. Sklízí se odrůdy hroznů Pálava, Muškát Moravský, Ryzlink rýnský, Cabernet Moravia a André. Při zpracování se nepoužívají enzymy – po odstopkování a rozrušení bobulí se ponechá rmut bílých odrůd projít vlastní autolýzou. Po lisování a odkalení se mošt nechá spontánně prokvasit – nepoužívají se komerční kvasinky, protože nedávají vínu charakter viniční trati a odrůdy, ze které pocházejí. Ani žádné nepřirozené čerčící a stabilizační látky, pouze oxid siřičitý v povolené výši. Po dokvašení a prvních zrácích procesech se provede stáčení vína přes plynný oxid siřičitý v nerezových nádobách. Další zrácí proces probíhá v dubových sudech. Víno se po roce zrání plní vakuově do lahví pod korkové zátky. Víno se produkuje jako Moravské zemské BIO víno. Biovíno Abrle je také členem místního vinařského spolku.

Největším oceněním a úspěchem tohoto vinařství, co se soutěží týče jsou 3 zlaté medaile z roku 2011, které získalo slámové víno Pálava: „Jaro v Paříži“, „Ice Wiene du Monde“ v Lednici a Poysdorf 2011.

Rodina Abrlových se také zabývá pěstováním a zpracováním bylin. V roce 1991 vstoupila rodinná firma do systému ekologického zemědělství a v roce 1993 již měli první certifikované výrobky. Pěstování bylin bylo přemístěno na pozemky ležící blízko vodní nádrže Nové Mlýny. V roce 2008 Josef Abrle ml. převzal pěstování bylin a vybudoval nový provoz na sušení bylin. Dle poptávky se pěstuje 13-14 druhů bylin. Hlavním odběratelem usušených bylin k dalšímu zpracování je Sluneční brána Čejkovice. Zbytek si Abrlovi zpracovávají na své výrobky: 10 jedno-druhových koření, 6 kořenících směsí a 5 druhů bylinkových koupelí. Dalším výborným bio produktem je BIO vinný kvasný ocet červený (Biovíno Abrle, 2017).

Vinařství Zdeněk Strapina je malé rodinné vinařství, které obhospodařuje 2 ha vinic ve viničních tratích Stará hora, Pod Pálavou, Slunný Vrch a v katastru Dolní Věstonice ve viniční trati U kapličky. Rodina Strapinů vinaří v Pavlově již několik generací. Základní kámen vinařství položil dědeček František, který se v Pavlově usadil po konci 2. světové války a naučil se vinohradnickému a vinařskému řemeslu od starousedlíků. Zkušenosti pak předal svému synovi Zdeňku Strapinovi staršímu, který je mimochodem prvním českým občanem narozeným v Pavlově po 2. světové válce.

Ten v roce 1966 vyrobil své první víno. Následně koupil a zrekonstruoval sklep ve Vinařské ulici, kde se vyrábí a degustuje jejich víno dodnes. Založil tak vlastní vinařství a doplnil si teoretické vzdělání na Vinařské škole ve Valticích. V praxi pak obhospodařoval 150 ha vinic ve zdejší zemědělské společnosti, jehož byl předsedou. Vinohradům a vínu se tak věnoval doma i v práci a obojí se stalo jeho celoživotní vášní a koníčkem. Nyní v důchodě pomáhá při dalším rozvoji jejich vinařství svému synovi Zdeňkovi Strapinovi mladšímu. Ten vystudoval vinohradnictví a vinařství na Zahradnické fakultě v Lednici při Mendelově univerzitě v Brně. Jejich vinařství se coby živnosti věnuje naplno. Skloubil své poznatky ze studií s těmi jeho předků. Všechny práce ve vinici se provádějí ručně. Vína nejsou kvašena na komerčních kvasinkách, ale na ušlechtilých kvasinkách z vlastní vinice, které si sami selektují. Tématu selekci vlastních terroir kvasinek se věnoval Zdeněk Strapina ml. ve své bakalářské a diplomové práci ve spolupráci s vysokoškolskými učiteli Vinohradnického a vinařského ústavu v Lednici. Výsledek pětiletého zkoumání se promítl do produkce vín, která mají výrazný odrůdový charakter, originalitu a podtrhují terroir oblasti Pálava. Na to je Zdeněk náležitě hrdý.

Mezi pěstované odrůdy tohoto vinařství patří Veltlínské zelené, Ryzlink Vlašský, Müller-Thurgau, Pálava, Sauvignon a Svatovavřínecké. Převládající odrůdě Müller-Thurgau se velmi daří ve viniční trati U kapličky v katastru Dolní Věstonice. Vyrábí se moravská zemská vína s roční produkcí 7000 lahví ročně. 90 % prodeje vína je ze sklepa a stálým zákazníkům, kteří si Zdeňkovo víno velmi oblíbili. Ocenění z místních a okolních vinařských soutěží, kterých se Vinařství Strapina pravidlně účastní, můžeme vidět na stěnách degustační místnosti jejich sklepa.

Za svůj další úspěch považují také to, že se jim podařilo nepodlehnout dnešnímu trendu nerezových tanků a sudů typu barrique, ale zachovali si své dřevěné sudy, ve kterých jim kvasí víno bez řízené teploty kvašení. Leží a zraje stejně jako před staletími našim předkům. Je to metoda pracnější, ale věří, že víno, které je v kontaktu s přírodním materiálem díky jeho pórovitosti dýchá. To má pozitivní vliv na zrání vína a dodává mu nezaměnitelný styl. Motem tohoto vinařství je: „Vinařství Strapina – pravda v každé láhvi.“ (VINAŘSTVÍ STRAPINA, 2017).

Vinařství Vilém Topolanský je malé rodinné vinařství, které pokračuje v rodinné tradici pěstování révy vinné a výroby vína v Pavlově. Topolanští jsou jedni z mála

pavlovských starousedlíků. Vinařství oficiálně otevřeli v roce 1998. Jejich 2,5 ha vinic se nacházejí na jihovýchodních expozicích a obdělávají je převážně za pomoci členů své rodiny. Mezi pěstované odrůdy tohoto vinařství patří především Ryzlink vlašský ve viniční trati Pod Pálavou a Veltlínské zelené ve viniční trati Stará hora. Další zastoupené odrůdy ve viniční trati Pod Pálavou představují Sauvignon Chardonnay, Rulandské bílé, šedé a modré a Müller-Thurgau ve viniční trati U božích muk. V malé míře také nakupují odrůdy Tramín červený, Muškát ottonel a Frankovka.

Jsou zařazeni do systému integrované produkce révy, tj. kladou důraz na redukci úrody, aby výnos na hlavě nepřekročil 2 kg a kvalita se tak soustředila do menšího množství hroznů. Všechny práce ve vinici jsou prováděny ručně, včetně těch zelených jako je poctivé vylamování zálístků (VINAŘSTVÍ TOPOLANSKÝ, 2017).

Výroba vína probíhá ve sklepě metodou řízeného kvašení. Roční produkce zemských vín činí 10 000 lahví. V jejich nabídce najdeme také bílý a červený burčák, který prodávají i na Pálavském vinobraní v Mikulově. Jsou členy místního vinařského spolku Vinitores Palaviensis.

Rodina Topolanských je vlastníkem jednoho z malebných klasických vinařských domů se sklepem v České ulici, kde své víno prodávají. Zřídili zde vinotéku s útulným a stylovým posezením a nabízejí i další pochutiny, které se k vínu skvěle hodí. Prodávají také suvenýry, mají i svou turistickou vizitku. Krédem tohoto vinařství je spokojený zákazník, který se vrací.

Vinařství Zatloukal je další rodinné vinařství v Pavlově. Antonín a Františka Zatloukalovi přišli do obce po válce a odborné znalosti v pěstování révy a výroby vína získali na střední vinařské škole ve Valticích. Oba pak pracovali dlouhá léta v zemědělském družstvu v Pavlově, Antonín v pěstitelském odvětví, Františka v účetnictví. Byli členi místního Svazu zahrádkářů, jemuž byl Antonín Zatloukal předsedou.

Pěstování révy vinné se věnovali i soukromě. První vína vznikla v roce 1965. Vinařství jako živnost si otevřeli v roce 1991 a v současné době obhospodařují 3,04 ha vinic. Připojili se také k integrovanému způsobu pěstování jako vyjádření úcty ke krajině a k révě vinné samotné. Asi před 7 lety převzal živnost nejstarší syn Milan za podpory a pomoci celé rodiny, přátel a nadšenců vinohradu a vína.

Pěstují odrůdy Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Müller-Thurgau, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Sauvignon, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe ve viničních tratích Stará hora, U božích muk a Pod Pálavou. Všechny práce ve vinici jsou prováděny ručně a s pomocí traktoru. Celá úroda se zpracovává ve sklepě v České ulici, která je vyhlášeným centrem památkové rezervace v Pavlově. Milan věří, že je důležité v průběhu kvašení do vína nezasahovat. Nepoužívají se enzymy ani cizí kvasinky. Vyrábí se tu vína zemská a přívlastková. Převládá výroba bílých vín, ale i růžová a červená vína jsou ve vinotéce tohoto vinařství hojně zastoupena. Roční produkce činí 6000 l vína. Velmi oblíbená jsou dvě cuveé vína nazvaná Juvenis (tvoří odrůdy Veltlínské zelené a Ryzlink vlašský a Rubis (tvoří odrůdy Rulandské bílé a Sauvignon).

Vinařství Zatloukal je členem místního spolku Vinitores Palaviensis a účastní se akcí otevřených sklepů v Pavlově. Každý rok získávají ocenění v místních nebo okolních vinařských soutěžích (Košt vín).

Rodina Zatloukalových je vlastníkem bývalého kina v centrální ulici Na Návsi. Budova nese název Vinařství Zatloukal - „Na kině“ a prostorný sál bývá hojně využíván k nejrůznějším oslavám, setkáním, vernisážím a výstavám, v dolní části se nachází archivní sklep s vinotékou a také výčep. Degustace s občerstvením a zajímavým povídáním bývají ve sklepě v České ulici nebo ve vinotéce „Na kině“. Krédem rodiny Zatloukalových je: Vinum Laetificat Cor Hominum. - „Vino obveseluje srdce člověka“ (Žalm 104,15), (VINAŘSTVÍ ZATLOUKAL,).



*Obr. 21 Sklep v České ulici
(VINAŘSTVÍ ZATLOUKAL,
2017)*



*Obr. 20 Vinařství Zatloukal “Na
kině”*

3.13 VOC Mikulov a VOC Pálava

Vína originální certifikace jsou vyrobená z hroznů pocházejících z vinic ležících ve schválených a pečlivě vybraných polohách daného vinařského regionu. Členové příslušného VOC sdružení si sami vyberou nevhodnější vinařské trati a nejtypičtější odrůdy dané oblasti. Sami pak také ověřují původ hroznů a charakter vyráběných vín (VÍNA Z MORAVY, VÍNA Z ČECH, 2017).

Označení VOC je obdobou apelačních systémů užívaných v jiných vinařských zemích jako je Francie (AOC), Itálie (DOC a DOCG), Španělsko DOCa, Portugalsko (DOC) či Rakousko (DAC). Po 2. světové válce se začal v některých evropských zemích jako je Německo prosazovat tzv. germánský způsob značení vína. V Rakousku to bylo od 70. let 20. století a v ČR v roce 1994 s novým vinařským zákonem. Zatímco germánský systém posuzuje kvalitu vína převážně na základě cukernatosti hroznů a dělí je na vína stolní, jakostní a jakostní s přívlastkem atd., apelační (románský) systém se zaměřuje na původ hroznů, tedy terroir. Terroir znamená francouzsky kraj, půda, země. Jedná se o souhrn všech přirozených faktorů, které na révu působí v určitém stanovišti, jeho půdní složení, klima, srážky, roční teplota, délka slunečního svitu, proudění vzduchu, expozice ke světovým stranám, nadmořská výška, svažitost, působení flóry a fauny. Terroir pak spolu s odrůdou, péčí, citem a uměním místních vinařů vytváří svou jedinečnost v organoleptických vlastnostech hroznů a výsledného vína (PAVLOUŠEK, 2011).

Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) § 23 stanovuje podmínky pro označení vín „Vino originální certifikace“. Tato vína musí být vyrobená z odrůd typickou pro danou vinařskou lokalitu a musí odpovídat alespoň požadavkům na jakostní víno. Nepodléhá zatřídění Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí. Zatřídění provádí sdružení vinařů, jehož musí být výrobce vína členem (eAGRI, 2017).

V současnosti existuje v ČR 7 sdružení, která jsou oprávněna vyrábět vína originální certifikace. Tab. 3 uvádí sdružení podle roku vzniku. Zavedením apelačního (románského) způsobu klasifikace vína se sdružení VOC vrací zpátky k tradičnímu značení vína. Označení VOC je také jediným způsobem, jak zabránit falšování moravských a českých vín.

Tab. 3 Přehled sdružení VOC v ČR (VÍNA Z MORAVY, VÍNA Z ČECH, 2017)

Název sdružení	Rok vzniku	Vinařská podoblast
VOC Znojmo	2009	znojemská
VOC Mikulov	2011	mikulovská
VOC Modré hory	2011	velkopavlovická
VOC Pálava	2012	mikulovská
VOC Blatnice	2013	slovácká
VOC Mělník	2015	Mělnická
VOC Valtice	2015	mikulovská

VOC Mikulov



Obr. 22 Logo VOC Mikulov (VOC MIKULOV, 2015)

byl prvním apelačním systémem VOC v mikulovské vinařské podoblasti. Sdružení vzniklo v roce 2011 a v současné době má 12 členů: Ing. Petr Marcincák, Ing. Hynek Holánek, Vojtěch Huserek, Vinařství Kovacs s.r.o., Ing. Miroslav Volařík, Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s., Sonberk a.s., Nové vinařství a.s., Reisten s.r.o., Kolby a.s., Bohemia Sekt, a.s., Vinné sklepy Valtice, a.s. Na základě kvality a rozmanitosti mikulovské vinařské podoblasti bylo do apelačního systému VOC zařazeno 6 typických odrůd: Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink Vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré.

Z dalších přísných kritérií, která musí vína VOC Mikulov splňovat jsou:

- vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných v mikulovské vinařské podoblasti na registrovaných vinicích
- lahvování vín může být provedeno pouze u člena VOC Mikulov o.s. na území mikulovské vinařské podoblasti
- mošt pro výrobu vína musí mít min. 21° cukernatosti podle normalizovaného moštoměru

- vinice musí být obdělávána šetrným způsobem k přírodě, za minimum se považuje systém integrované produkce. Výnos nesmí překročit 7 tun z hektaru
- hrozny musí být sbírány pouze ručně
- školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“
- vína budou balena do lahví max. o objemu 0,75 l a uzavřena kvalitním korkovým uzávěrem
- láhve musí být opatřeny speciální páskou s logem VOC Mikulov a číselným kódem, které jsou umístěny na hrdle láhve

VOC Pálava



Obr. 23 Logo VOC Pálava (VOC Pálava, 2017)

Občanské sdružení VOC Pálava, o.s. se sídlem v Perné vzniklo v roce 2012. Aktuálně má 6 členů: Vinselekt Michlovský, a.s., Vinařství Mikrosvín Mikulov, a.s. a Tanzberg Mikulov, a.s., od roku 2013 Bohemia sekt, a.s. a od roku 2015 Vinařství Červinka, s.r.o. Označení VOC Pálava lze přiznávat pouze vínům vyrobeným z odrůdy Ryzlink vlašský, který se v oblasti Pálava vyznačuje jedinečným původem a neopakovatelnou originalitou. Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na registrovaných vinicích na území vymezením částmi pozemních komunikací mezi obcemi Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavory. Aktuální plocha vinic registrovaných pro výrobu vína VOC Pálava je 14 ha. Vinice musí být obhospodařovány min. systémem integrované produkce a není povolena závlaha. Nová výsadba Ryzlinku vlašského je doporučována s počtem keřů min. 4500Ks/ha. Hektarový výnos nesmí překročit 5000 l/ha vinice, ve které byly hrozny sklizeny. Vína lze vyrábět pouze z hroznů odpovídajícím charakteru jakostního vína s přívlastkem pozdní sběr a výběr z hroznů. Mošt pro výrobu vína musí mít min. 21–27° cukernatosti podle normalizovaného moštoměru. Hrozny musí být zpracovány bez exogenních enzymů a do moštu je povoleno přidávat max. 50 mg SO₂/ l moštu. Doporučována je min. čtyřhodinová macerace včetně lisování pro zvýraznění projevu terroir.

3.14 Základní senzorická a chemická analýza vzorků vín

V rámci praktické části bakalářské práce byl proveden rozbor vín formou senzorické a chemické analýzy v laboratoři Ing. Kumšty na ZF Mendelu v Lednici. Celkem bylo poskytnuto 8 vzorků vín odrůd Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Pálava, Sauvignon a Chardonnay mnou vybraných pavlovských vinařství. Vzorky vín ročníků 2016 Vinařství Reisten byly odebrány z tanků. Dále byly k dispozici vzorky nalahvovaného vína ročníků 2013, 2015 a 2016. Vzorky Vinařství Pavlov se nepodařilo zajistit.

Senzorická analýza proběhla formou degustace, které se zúčastnilo 8 kolegů.

Nejprve se hodnotil celkový dojem základních vlastností vín ve 3 kategoriích: vzhled, vůně, chuť. Dále se hodnotily senzorické parametry ve 4 kategoriích. Každý parametr se hodnotil zvlášť, používal se 100 bodový systém, který je ekvivalentní k procentuální stupnici. Tzn. 100 bodů = 100 %. Při 100 % daný parametr senzoricky vnímáme v maximální možné míře a při 0 % daný parametr senzoricky nevnímáme vůbec. 100 bodová stupnice byla použita u všech hodnocení.

První kategorie byla **skupina látek, jejichž aromatický projev známe**, patří sem pyraziny (buxus, zelená paprika, makovice), thioly (gřep, mučenka, černý rybíz), terpeny (muškát, tramín, liči), C15 norisoprenoidy (černý pepř, zázvor, koření), estery (banány, mango, hrušky) a látky terciální (petrolej, kafr). Výsledky analýzy jsou zobrazeny na obr. 26.

Druhou kategorií byl **standartní aromatický profil vína**. Hodnotila se intenzita projevu následujících tónů: květnaté; světlé ovoce; červené ovoce; sušené a kandované ovoce, zavařeniny, med; koření bylinné; koření sladké (vanilka, hřebíček); pražené a karamelizované; botrytis (ušlechtilá); minerální (zaprášena cesta); laktátní (smetana, máslo, jogurt). Výsledky: v této kategorii převažovaly téměř ve všech vzorcích tóny bylinného koření, nejvíce ve vzorcích 1 a 8. Ve vzorcích 2 a 5 se projevíly z 50 % květnaté tóny, světlé ovoce z větší části u vzorků 2, 3, 4 a 6. Tóny sušeného ovoce převažovaly téměř z 80 % u vzorku 7, mírně u vzorků 1, 6 a 8. Sladké koření v menší míře u vzorků 7 a 8. Botritida a laktátní tóny se objevily od 10 do 20 % u všech vzorků. Parametr minerální (zaprášena cesta) byl přítomen také u všech vzorků od 20 do 50 %.

Třetí kategorií byly **choroby a vady vína**. Hodnotila se zelenost; těkavost; sirné tóny; plíseň, korek; animální tóny, oxidáza. Výsledky: co se týče této kategorie, pouze

u vzorků 1, 3 a 6 se objevila zelenost z 10%. Mírně zoxidovaný byl vzorek 1, ze 70 % vzorky 5 a 6.

Ve čtvrté kategorii se hodnotil **strukturní profil vína**. Hodnotila se kyselost, sladkost, mineralita, tělo, komplexnost a potenciál zrání. Výsledky analýzy jsou zobrazeny na obr. 27.

Část chemické analýzy byla provedena na FTIR spektrometru ALPHA od firmy Bruker. Ve vzorcích byl změřen obsah alkoholu, obsah titrovatelných kyselin, obsah redukujících cukrů, pH, obsah kyseliny mléčné, jablečné, vinné, octové, obsah glycerolu a celková hustota. Výsledky této analýzy jsou vypracovány v Tab. 4.

Na automatickém biochemickém analyzátoru MIURA ONE (I.S.E S.r.l.; Guidonia (RM – Itálie) bylo provedeno stanovení antiradikálové aktivity (DPPH), stanovení redukční síly vína (FRAP), stanovení celkových flavanolů (Catechiny). Jednotlivé metody byly uzpůsobeny použitému analyzátoru, kdy inkubace probíhá při 37 °C a inkubační doby je třeba přizpůsobit pracovním cyklům přístroje. Vzorky byly před stanovením jednotlivých parametrů odstředěny (3000 x g; 6 min) a ředěny vodou v násobku uvedeném v tabulce (neředěná; 3krát; 5krát; 10krát).

DPPH – stanovení antiradikálové aktivity (Antiradical Activity; A_{AR}): metoda je založena na deaktivaci komerčně dostupného 2,2-difenyl- β -pikrylhydrazylvého radikálu (DPPH) projevujícího se úbytkem absorbance při 520 nm. Antiradikálová aktivita byla stanovena na základě kalibrační křivky, za použití Troloxu jako standardu (0,1-3mM), nebo kyseliny gallové (GA; 10-300 mg/l) jako standardu. Výsledky jsou vyjádřeny ve formě mmol. l⁻¹ ekvivalentů Troloxu, nebo ve formě mg. l⁻¹ ekvivalentů kyseliny gallové (GA).

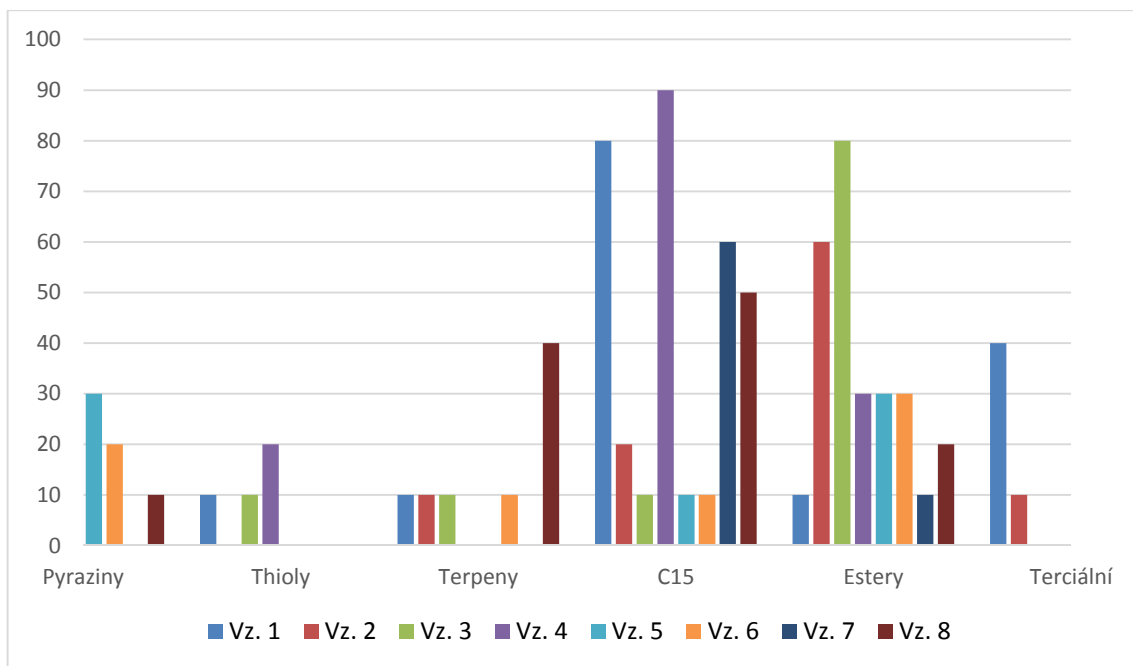
FRAP – pro stanovení **redukční schopnosti** vína byla upravena metoda založená na redukci železitých iontů (ferric reducing/antioxidant power; FRAP). Redukční síla byla vypočítána z kalibrační křivky za použití kyseliny askorbové (AA; 0,1-3mM), nebo kyseliny gallové (GA; 10-300 mg/l) jako standardu. Výsledky jsou vyjádřeny ve formě mmol. l⁻¹ ekvivalentů kyseliny askorbové (mM AA), nebo ve formě mg. l⁻¹ ekvivalentů kyseliny gallové (GA).

Catechiny – koncentrace **celkových flavanolů** byla stanovena pomocí metody založené na reakci s p-dimethylaminocinnamaldehydu (DMACA) a na základě kalibrační křivky za použití epikatechinu jako standardu (10-200 mg. l⁻¹). Výsledky jsou vyjádřeny

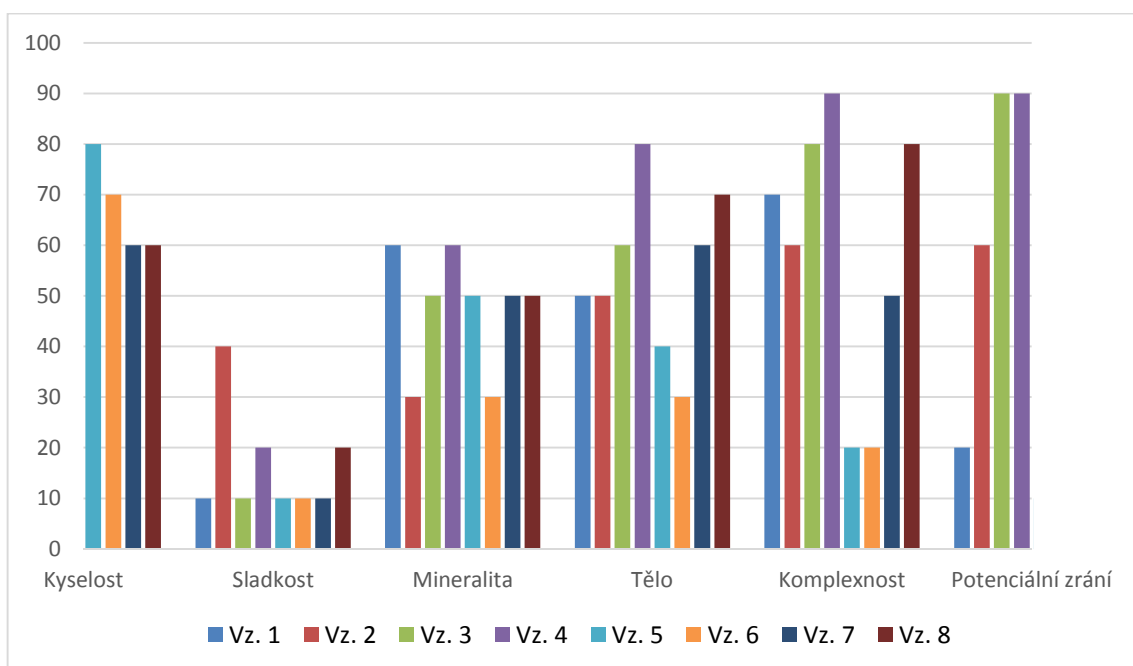
ve formě mg. l⁻¹ ekvivalentů katechinu. Výsledky této části chemické analýzy jsou k vidění v Tab. 5.

Předmětem senzoričké a základní chemické analýzy byla následující vína z vinařské obce Pavlov:

- Vzorek 1: Ryzlink rýnský 2013, Moravské zemské víno suché, Biovíno Abrle, viniční trať Slunný vrch
- Vzorek 2: Ryzlink vlašský 2015, Moravské zemské víno suché, Vinařství Topolanský, viniční trať Pod Pálavou
- Vzorek 3: Ryzlink vlašský 2016, odebráno z tanku, Vinařství Reisten, viniční trať u Božích muk
- Vzorek 4: Chardonnay 2016, odebráno z tanku, Vinařství Reisten, viniční trať Valtická (Mikulov)
- Vzorek 5: Sauvignon 2016, odebráno z tanku, Vinařství Reisten, viniční trať Nad Nesytem (Sedlec)
- Vzorek 6: Sauvignon 2015, Moravské víno zemské polosuché, Vinařství Zatloukal, viniční trať U Božích muk
- Vzorek 7: Pálava 2015, Moravské zemské víno suché, Biovíno Abrle, viniční trať Slunný vrch
- Vzorek 8: Pálava 2016, Moravské zemské víno polosuché, Vinařství Strapina, viniční trať U kapličky (Dolní Věstonice)



Obr. 24. Obsah známých aromatických látek vzorků vín



Obr. 25. Strukturní profil vína

Tab. 4 Základní chemická analýza vzorků vín z Pavlova

Vzorek	Alkohol (%)	Tit. kys. (g/l)	Red. cukry (g/l)	pH	Kys. jabl. (g/l)	Kys. mléč. (g/l)	Kys. oct. (g/l)	Kys. vinná (g/l)	Glycerol (g/l)	Hustota
1	10,78	6,28	2,8	3,30	1,00	1,82	0,62	2,89	8,93	0,99666
2	12,26	5,60	6,8	3,29	2,57	0,22	0,41	2,71	6,99	0,99376
3	12,88	6,06	2,7	3,19	2,18	0,29	0,24	3,14	6,65	0,99110
4	13,75	6,08	7,0	3,54	3,86	0,09	0,31	2,50	7,24	0,99326
5	12,11	6,84	4,6	3,21	2,97	0,39	0,37	2,97	7,80	0,99370
6	12,73	5,43	1,1	3,42	2,49	0,57	0,46	2,34	9,98	0,99204
7	14,60	5,99	1,6	3,46	2,92	0,42	0,52	2,18	9,31	0,99093
8	12,77	5,47	8,4	3,37	2,99	0,10	0,43	2,60	7,48	0,99409

Tab. 5 Základní chemická analýza stanovení antiradikálové aktivity, redukční síly a celkových flavanolů

Vzorek	DPPH Trolox mM	DPPH GA mg/l	FRAP AA mM	FRAP GA mg/l	Catechiny mg/l	Ředění
1	1,48	92,1	2,18	178,9	29,4	1
2	1,34	80,97	2,23	183,6	5,1	1
3	1,25	74,4	1,90	156,5	23,4	1
4	1,75	115,3	2,46	202,1	70,4	1
5	1,16	68,2	1,43	117,2	31,4	1
6	0,52	27,7	0,87	71,3	6,4	1
7	1,65	105,8	2,21	181,5	39,3	1
8	1,31	79,00	1,91	157,1	28,8	1

4 VLASTNÍ KOMENTÁŘ K ŘEŠENÉ PROBLEMATICE

Téma „Vinařská obec Pavlov“ jsem si vybrala z důvodu, protože z této obce pocházím. Její popis v úvodu mé práce není vůbec přehnaný. Skutečně se jedná o malebnou obec a ne všude se nachází tolik památkově chráněných objektů jako zde. Navíc je obklopena nádhernou přírodou. Rozlohou a počtem obyvatel je to malá veska, ale po historické a vinařské stránce je Pavlov velkou obcí.

Od dob mého dětství a mládí se v obci mnoho změnilo. Do roku 1989 bylo možné vlastnit maximálně 10 arů vinic a pamatuji si, jak si každý vyráběl víno pro svou potřebu. Poté se místním obyvatelům otevřely možnosti a mnozí si koupili vinice nebo je vysázeli a otevřeli si vinařství jako živnost. Nyní je u Vinařského fondu zaregistrováno 15 vinařů. Já jsem však napočítala 25 v obci fungujících vinařství. Jsou to vinařství různých velikostí, některé jsou moderní, jiné sází na klasiku stylového sklípku. Vše záleží na finančních prostředcích, osobním vkusu a preferencích. Nemyslím si, že by si vinařství vzájemně velmi konkurovala. Dobrého vína není nikdy dost a hlavně suroviny – hroznů je nedostatek a mnozí vinaři je pravidelně odkupují.

I když je zde odrůdou čístlo jedna Ryzlink vlašský a celorepublikově se bílá vína těší velké oblibě, v současnosti je velmi vyhledávanou odrůdou Pálava. Vína z této odrůdy vyhrávají místní výstavy a znovu se vrací do kurzu i další aromatická odrůda Tramín červený. To svědčí o tom, že se u nás stále upřednostňují aromatictější odrůdy a vína s větším obsahem zbytkového cukru. Oproti světovým suchým vínům to mnozí považují za problém. Můj názor je takový, že je to opět otázka osobních preferencí. Já mám ráda suché i sladší víno. Sladké už po važuji za dezertní víno. Záleží na náladě, na odrůdě, na ročníku, na tom, kdo víno vyrobil nebo také na tom, co zrovna večeřím a jaké víno se k pokrmu hodí.

V rámci bakalářské práce jsem navštívila několik místních pěstitelů révy vinné a vinařství. Většina z nich se snaží s ohledem na krajinu pěstovat a kultivovat révu šetrným způsobem. V průběhu výroby vína do něj nezasahovat zbytečnými aditivami, která vína unifíkují. Nechají plynout přírodní fermentaci. Někteří se také vrací zpátky k nádobám, které umožní mikrooxidaci při zrání vína, které byly v posledních letech vytlačeny nerezovými nádobami. Je to sice pracnější metoda, ale dává vínům nezaměnitelný styl. Věřím, že takto vznikají typicky odrůdová a terroirová vína.

5 ZÁVĚR

Záměr této bakalářské práce spočívá ve zhodnocení základních parametrů a předpokladů z hlediska pěstování révy vinné a výroby vína ve vinařské obci Pavlov.

Je popsán geologický vývoj zdejší krajiny, posuzovány jsou půdní a klimatické podmínky celého katastrálního území obce i jednotlivých viničních tratí. Vyjmenovány jsou nejpěstovanější odrůdy této lokality. Zmíněni jsou místní pěstitelé révy vinné a výrobci vína, sdružení VOC Mikulov a VOC Pálava a s tím související pojem terroir. Byly vybrány vzorky vín popisovaných místních vinařů a provedeno jejich senzoričké zhodnocení a základní chemická analýza.

Protože Pavlov se nachází v jedné z nejteplejších a nejslunnějších lokalit ČR, révě jakožto teplomilné plodině se zde vždy velmi dařilo. Navíc Pavlov leží v chráněné krajinné oblasti Pálava, která představuje unikátní geologický útvar druhohorního vápence ležícího na mladším třetihorním. Vysoký obsah vápníku z bradel Pálavy a spraší dávají vzniknout vínům hlavně z bílých odrůd. Odrůdou číslo jedna je tu Ryzlink vlašský, který zde vyžívá do výborné jakosti charakteristického odrůdového vína. Skvěle se také hodí k výrobě šumivých vín a sektů. A jedině vína z této odrůdy mohou být označena jako VOC Pálava. To jsou vína originální certifikace, která zohledňují především charakteristické znaky dané lokality, tzv. terroir. Díky vápenitým půdám jsou vína komplexní, typicky „minerální“, mají svěží jemně slanou kyselinu.

Plocha vysázených vinic tu představuje 210 ha a Pavlov tak zaujímá 14. místo v žebříčku 100 největších vinařských obcí v ČR. V 9 viničních tratích se dále pěstuje Veltlínské zelené, Sauvignon, Rulandské šedé, Rulandské bílé a Pálava. Poslední tři odrůdy také jsou také zařazeny do apelačního systému označení vín VOC Mikulov. Z červených odrůd je nejvíce zastoupeno Svatovavřínecké, Merlot, v menší míře Modrý Portugal a Zweigeltrebe. V posledních letech se stala velmi oblíbenou aromatická odrůda Pálava, tudíž se výrazně zvýšila její výsadba. Tato odrůda byla vyšlechtěna v sousední obci Perná. Ve vinicích se nejčastěji používá střední, rýnsko-hessenské vedení s řezem na tažně a výškou kmínku 60-80 cm. Vedení tohoto typu je zde již od padesátých let minulého století.

V závěru práce byla provedena senzoričká a základní chemická analýza. V senzoričném hodnocení převažovaly téměř ve všech vybraných vzorcích tóny bylinného koření v průměru 40 % a minerální tóny (zaprášená cesta) od 20 do 50%.

6 SOUHRN A RESUME, KLÍČOVÁ SLOVA

Vinařská obec Pavlov

Téma této bakalářské práce je vinařská obec Pavlov. Úvodní část seznamuje s její historií a historií vinařství v obci. Další kapitoly se zaměřují na její krajinu, geologickou stavbu, klimatické a půdní podmínky, popis viničních tratí a v nich nejpěstovanější odrůdy, významné pěstitele révy vinné a výrobce vína v obci. Zmíněna je rovněž současná vinařská legislativa s ohledem na rozdělení vinařských oblastí a podoblastí. Práce také zahrnuje srovnání germánského a románského systému klasifikace vín v souvislosti s VOC sdruženími působící v regionu kladoucí důraz na terroir – místo původu hroznů. Součástí bakalářské práce je i její praktická část, tedy senzorycká a chemická analýza vybraných vzorků místních vín, která je popsána v závěru.

Klíčová slova: vinařská obec Pavlov, Pálava, historie, lidová architektura, réva vinná, odrůda, Ryzlink vlašský, vápenitá půda, víno, vinař, vinařství

The wine village Pavlov

The topic of this bachelor thesis is the wine village Pavlov. The introductory section presents history of the village and the history of its winemaking. Other chapters focus on its landscape, geological structure, climatic and soil conditions. Also highlighted are descriptions of the vineyards and their most cultivated grape varieties, important wine growers and wine producers in the village. The current wine legislation with regard to the distribution of wine-growing areas and sub-areas is also mentioned. The work also includes a comparison of the Germanic and Romanic wine classification system in relation to VOC associations operating in the region, emphasizing the terroir – the grapes' place of origin. Part of the bachelor thesis is also its practical part, sensory and chemical analysis of selected samples of local wines.

Keywords: Pavlov wine village, Pálava, history, folk architecture, grapevine, variety, Riesling, Kalkboden, wine, winemaker, winery

7 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

BRICHTOVÁ, Dobromila. *Podoby kraje a času: kniha okresu Břeclav*. Mikulov: ARC, 1996. ISBN 80-902092-1-1.

JACKSON, R. S. 2008. *Wine Science: Principles and Applications*. 3rd edition. San Diego: Elsevier Academic Press, 2008. 776 s. ISBN 9780123736468.

JANDÁK, Jiří, Eduard POKORNÝ a Alois PRAX. *Půdoznalství*. 2. vyd. /. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007. ISBN 9788071575597.

KOZÁK, Josef a Jan NĚMEČEK. *Atlas půd České republiky*. Praha: MZe ČR ve spolupráci s ČZU, 2009. ISBN 9788021318823.

KRAUS, Vilém. *Pěstujeme révu vinnou*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2012. Česká zahrada. ISBN 9788024734651.

OBŮRKOVÁ, Eva a KRŠKA, Pavel. *Pavlovské vinice a vinné sklepy: Naučná stezka*. Znojmo: Agentura Bravissimo, 2007.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011. ISBN 9788024733142.

RIGASOVÁ, Milada, Petr MACHÁČEK a Vít GRULICH. *Krajinou luhů a stepí Břeclavska*. Břeclav: Moraviapress, 2002. ISBN 8086181537.

ŠTEFKOVÁ-VAJAYOVÁ, Marie. *Kronika obce Pavlov*. Vydal Obecní úřad v Pavlově, 2001. Tisk ARCH, s.r.o., Brno. 168 s. ISBN

TOMÁŠEK, Milan. *Atlas půd České republiky*. Praha: Český geologický ústav, 1995. ISBN 8070751983.

INTERNETOVÉ ZDROJE

Aktuality | Otevřené sklepy v Pavlově. Aktuality | Otevřené sklepy v Pavlově [online]. Dostupné z: <http://www.otevrene-sklepy-pavlov.cz/>

BIO PRODUKTY. BIO PRODUKTY [online]. Copyright © 2005 [cit. 02.04.2017]. Dostupné z: <http://www.bio-produkty.cz/uvod>

Legislativa – Vinařský Fond. Vinařský Fond – Vinařský Fond [online]. Copyright © 2006 [cit. 12.04.2017]. Dostupné z: <http://vinarskyfond.cz/o-vf/legislativa/>

Mikulovská podoblast | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | Vína z Moravy a vína z Čech [online]. Copyright © 2005 [cit. 27.3.2017]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-morava/mikulovska-podoblast.html>

Moravské vinařské stezky – Moravské vinařské stezky. [online]. Copyright © 2000 [cit. 15.3.2017]. Dostupné z: <http://www.stezky.cz/Sklepni-ulicky/Mikulovska-vinarska-podoblast/Pavlov.aspx>

Vinařská obec Pavlov. Vinařská obec Pavlov [online]. Dostupné z: <http://www.obec-pavlov.cz/>

Osmdesát jedna pěstitelů dostalo povolení k výsadbě 108 hektarů nových vinic | Zemědělec. Zemědělec | Zemědělský zpravodajský portál [online]. Dostupné z: <http://zemedelec.cz/osmdesat-jedna-pestitelu-dostalo-povoleni-k-vysadbe-108-hektaru-novych-vinic/>

Pavlov (okres Břeclav) – Wikipedie. [online]. Dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Pavlov_\(okres_B%C5%99eclav\)](https://cs.wikipedia.org/wiki/Pavlov_(okres_B%C5%99eclav))

Půdní mapa 1: 50 000. Česká geologická služba [online] 2017[cit. 26.04.2017]. Dostupné z <https://mapy.geology.cz/pudy/>

Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství České republiky, 2016. Copyright © [cit. 05.04.2017]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/504109/SVZ_Vino_2016.PDF

Správa CHKO Pálava, Charakteristika oblasti, geologie, pedologie, klimatologie. 2017[cit. 20.04.2017]. Dostupné z: <http://palava.ochranaprirody.cz/charakteristika-oblasti/pedologie/>

Stanovené pěstitelské oblasti (Zatřídění vína, eAGRI). [online]. Copyright © 2009 [cit. 13.2.2017]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zatrideni-vina/reva-vinna-a-vino/sot-s-vinem/100048415.html>

Úvod / vinařství Reisten. Úvod / vinařství Reisten [online]. Dostupné z: <http://www.reisten.net/>

Vinařství Pavlov – Požitek z výjimečnosti. Vinařství Pavlov – Požitek z výjimečnosti [online]. Dostupné z: <http://www.vinarstvipavlov.cz/>

Vinařské stezky. Mikulovsko region [online] 2017[cit. 02.05.2017].. Dostupné z <http://mikulovskoregion.cz/cze/db/pruvodce/vinarstvi/stezky.htm>

Vinařství Strapina – Pavlov. Vinařství Strapina – Pavlov [online]. Dostupné z: <http://www.pravdavekazdelahvi.cz/>

Vinařství Vilém Topolanský. Vinařství Vilém Topolanský [online]. Dostupné z: <http://www.vinarstvitopolansky.cz/>

Vinařství Zatloukal Pavlov. Vinařství Zatloukal Pavlov [online]. Copyright © Copyright 2009 [cit. 14.02.2017]. Dostupné z: <http://www.zatloukalpavlov.cz/>

Vinařská oblast Morava | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | Vína z Moravy a vína z Čech [online]. Copyright © 2005 [cit. 02.05.2017]. Dostupné z:

<https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-morava.html>

Víno originální certifikace. eAGRI [online]. 2015 [cit. 2017-04-13]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/100048435.html>

VOC Mikulov | Vína originální certifikace. VOC Mikulov | Vína originální certifikace [online]. Dostupné z: <http://www.vocmikulov.cz/>

VOC Pálava VOC Pálava. VOC Pálava VOC Pálava [online]. Copyright © 2013 [cit. 21.04.2017]. Dostupné z: <http://www.voc-palava.cz/>

Vše o území VDB. [online]. Dostupné z: <https://vdb.czso.cz/vdbvo2/faces/cs/index.jsf?page=profil-uzemi>

OSTATNÍ ZDROJE

ÚKZÚZ Oblekovice. *Data z registru vinic*. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, Oddělení registru vinic, Oblekovice 2017

8 SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>Obr. 1 Znak města Mikulov (HERALDIKA SVĚTA, 2017)</i>	13
<i>Obr. 2 Znak vinařské obce Pavlov (REGIONY, 2017)</i>	13
<i>Obr. 3 Sklepní ulice Česká, (TURISTIKA, 2017)</i>	14
<i>Obr. 4 Sklepní ulice Česká, (TURISTIKA, 2017)</i>	14
<i>Obr. 5 Vinařské oblasti a podoblasti ČR (O VÍNĚ, 2009)</i>	17
<i>Obr. 6 Černozem (AOPK, 2017)</i>	25
<i>Obr. 7 Rendzina (AOPK, 2017)</i>	25
<i>Obr. 8 Pararendzina (AOPK, 2017)</i>	25
<i>Obr. 9 Hnědozem (AOPK, 2017)</i>	25
<i>Obr. 10 Viniční trať Pod Pálavou</i>	31
<i>Obr. 11 Viniční trať Slunný vrch</i>	32
<i>Obr. 12 Viniční trať U Božích muk</i>	33
<i>Obr. 13 Viniční trať Stará hora nalevo od silnice a viniční trať Sahara napravo od silnice</i>	34
<i>Obr. 14 Viniční trať Pod pannama</i>	35
<i>Obr. 15 Ryzlink vlašský (ZNOVÍN, 2017)</i>	36
<i>Obr. 16 Rulandské šedé (ZNOVÍN, 2017)</i>	37
<i>Obr. 17 Sauvignon (ZNOVÍN, 2017)</i>	38
<i>Obr. 18 Pálava (ZNOVÍN, 2017)</i>	38
<i>Obr. 19 Rulandské bílé (ZNOVÍN, 2017)</i>	39
<i>Obr. 20 Vinařství Zatloukal “Na kině”</i>	46
<i>Obr. 21 Sklep v České ulici (VINAŘSTVÍ ZATLOUKAL, 2017)</i>	46
<i>Obr. 22 Logo VOC Mikulov (VOC MIKULOV, 2015)</i>	48
<i>Obr. 23 Logo VOC Pálava (VOC Pálava, 2017)</i>	49
<i>Obr. 24. Obsah známých aromatických látek vzorků vín</i>	53
<i>Obr. 25 Strukturní profil vína</i>	53

SEZNAM TABULEK

Tab. 1 Rozdělení pozemků k.ú. Pavlov v ha (VŠE O ÚZEMÍ – VEŘEJNÁ DB, 2017)

Tab. 2 Nejrozšířenější moštové odrůdy révy vinné v katastru obce Pavlov (ÚKZÚZ OLEKOVICE, 2017)

Tab. 3 Přehled sdružení VOC v ČR (VÍNA Z MORAVY, VÍNA Z ČECH, 2017)

Tab. 4 Základní chemická analýza vzorků vín z Pavlova

Tab. 5 Základní chemická analýza stanovení antiradikálové aktivity, redukční síly a celkových flavanolů

SEZNAM ZKRATEK

AOPK – Agentura ochrany přírody a krajiny

Ha – hektar

CHKO – chráněná krajinná oblast

eAGRI – portál Ministerstva zemědělství

ÚKZÚZ – Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělství

9 PŘÍLOHY

Seznam příloh

Příloha 1 Pohled na obec Pavlov z Dívčích hradů

Příloha 2 Letecký pohled na katastrální území obce Pavlov

Příloha 3 Viniční tratě v katastru obce Pavlov

Příloha 4 Půdní mapa katastru obce Pavlov

Příloha 5 Legenda k půdní mapě katastru obce Pavlov

Příloha 1 Pohled na obec Pavlov z Dívčích hradů



Příloha 2 Letecký pohled na katastrální území obce Pavlov



Příloha 3 Viniční tratě v katastru obce Pavlov (VOC MIKULOV, 2017)



Příloha 4 Půdní mapa katastru obce Pavlov
Příloha 5 Legenda k půdní mapě katastru obce Pavlov (PŮDNÍ MAPA 1 : 50 000, 2017)

Legenda k tiskovému výstupu mapové aplikace Geologická mapa 1 : 25 000. Česká geologická služba 26.4.2017 22:00

Mapa půd

hranice půdních typů



půdní typologie (TKSP ČR)

	vodní plochy
	AN antropozem
	CCm čemiec modální
	CCc čemiec karbonátová
	CEm čemozem modální
	CCqc čemiec glejová karbonátová
	CExc čemozem čemická karbonátová
	CEc čemozem karbonátová
	FLm fuvizem modální
	FLq fuvizem glejová
	CEl čemozem luvičká
	CEp čemozem pelická
	CEx čemozem čemická
	CEr čemozem arenická
	FLg fuvizem oglejená
	HNI hnědozem luvičká
	HNm hnědozem modální
	HNg hnědozem oglejená
	LUm luvizem modální
	PRm pararendzina modální
	PRk pararendzina kambická
	RZk rendzina kambická
	RGo regozem karbonátová
	RZm rendzina modální
	RZs rendzina suťová
	RZt rendzina litická