

Vína originální certifikace

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:

doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.

Vypracoval:

Stanislav Andrusiów

Na této stránce bude vložen originální formulář Zadání bakalářské práce. Vystavený, podepsaný a orazítkovaný formulář Vám připraví vedoucí bakalářské práce před jejím svázáním.

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci: **Vína originální certifikace**

vypracoval samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47 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 vědom, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 Autorského zákona.

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

V Lednici dne **30. dubna 2015**

Poděkování

Děkuji všem, kteří se jakýmkoliv způsobem podíleli na vzniku této práce. Především děkuji předsedovi Sdružení znojemských vinařů panu Ing. Jaroslavu Čepičkovi, CSs za informace a podklady o znojemských vinicích. Dále předsedovi VOC Znojmo panu Mgr. Františkovi Koudelovi za materiály a dokumenty související s VOC Znojmo a v neposlední řadě také vedoucímu mé bakalářské práce doc. Ing. Mojmíru Baroňovi Ph.D., za čas, který věnoval našim konzultacím, za udělení cenných rad a za trpělivost a shovívavost, kterou se mnou měl, když jsem tuto práci vytvářel.

Obsah

| | |
|--|----|
| 1. Úvod..... | 7 |
| 2. Cíl práce..... | 8 |
| 3. Současný stav řešení problematiky..... | 9 |
| 3.1 Historie vinařství na našem území | 9 |
| 3.2 Zatřídování vín podle kvality | 14 |
| 3.3 Víno originální certifikace | 16 |
| 3.4 Terroir | 17 |
| 3.4.1 Geologické podloží | 19 |
| 3.4.2 Pedologické složení a chemické vlastnosti půdy | 19 |
| 3.4.3 Druhy půd | 19 |
| 3.4.4 Ráz okolní krajiny a nadmořská výška | 20 |
| 3.4.5 Sklon a orientace ke světovým stranám..... | 21 |
| 3.4.6 Klima | 21 |
| 3.4.7 Oslunění, teplotní a povětrnostní poměry..... | 22 |
| 3.4.8 Vodní srážky | 23 |
| 3.5 Apelační systémy ve světě | 24 |
| 3.5.1 Francie | 24 |
| 3.5.2 Itálie | 25 |
| 3.5.3 Španělsko | 26 |
| 3.5.4 Portugalsko | 27 |
| 3.5.5 Rakousko | 28 |
| 3.6 Vína originální certifikace..... | 30 |
| 3.6.1 Co dělá VOC výjimečným?..... | 30 |
| 3.6.2 VOC Znojmo | 31 |
| 3.6.3 VOC Mikulov | 40 |
| 3.6.4 VOC Modré hory | 42 |

| | | |
|-------|---|----|
| 3.6.5 | VOC Pálava | 44 |
| 3.6.6 | VOC Blatnice..... | 46 |
| 4 | Vlastní komentář k řešené problematice..... | 48 |
| 4.1 | Výhody..... | 48 |
| 4.2 | Nevýhody | 48 |
| 4.3 | Doporučení pro nová VOC | 48 |
| 5 | Závěr | 50 |
| 6 | Souhrn, resume a klíčová slova | 51 |
| 7 | Seznam použité literatury | 52 |

Seznam tabulek

| | | |
|--------|---|----|
| Tab. 1 | Třídění vín podle cukernatosti hroznů (Kraus a kol., 2005)..... | 15 |
|--------|---|----|

Seznam obrázků

| | | |
|---------|---|----|
| Obr. 1 | Skalní geologický podklad půd vinařské podoblasti Znojemské (VOC Znojmo, 2015)..... | 33 |
| Obr. 2 | Veltlínské zelené (Znovín Znojmo, 2013)..... | 34 |
| Obr. 3 | Ryzlink rýnský (Znovín Znojmo, 2013)..... | 35 |
| Obr. 4 | Sauvignon (Znovín Znojmo, 2013) | 36 |
| Obr. 5 | Značení na láhev VOC Znojmo (VOC Znojmo, 2015)..... | 39 |
| Obr. 6 | Značení na hrdlo láhve VOC Znojmo (VOC Znojmo, 2015)..... | 39 |
| Obr. 7 | Značení na láhev VOC Mikulov (VOC Mikulov, 2015)..... | 41 |
| Obr. 8 | Značení na hrdlo láhve VOC Mikulov (VOC Mikulov, 2015) | 41 |
| Obr. 9 | Značení na láhvi VOC Modré hory (VOC Modré hory, 2015)..... | 43 |
| Obr. 10 | Značení na láhvi VOC Pálava (VOC Pálava, 2015)..... | 45 |
| Obr. 11 | Značení na láhvi VOC Blatnice (VOC Blatnice, 2015) | 47 |

1. Úvod

Už naši předkové si uvědomovali, že určitá lokalita se vyznačuje výjimečnými podmínkami, které ovlivňují charakter výsledného vína. V názvu vín se pak objevovaly názvy poloh, viničních tratí či obcí. Toto zařídování vín dnes používají jižní státy a využívají propracovaný systém apelací jako AOC ve Francii, DOC v Itálii, DOP ve Španělsku a Portugalsku. Tento způsob je tzv. „románský“. Na našem území se využívá tzv. „germánský“ způsob, který zařídí vína na základě cukernatosti hroznů, měřené ve stupních normalizovaného moštoměru. Vína originální certifikace se snaží navázat na tradici našich předků a po vzoru jižních států zařídovat vína podle „románského“ způsobu, který klade hlavní důraz na oblast, ze které hrozny pocházejí.

2. Cíl práce

Cílem této bakalářské práce je seznámit a popsat systém VOC, jeho výhody a nevýhody. Popsat zavedené apelační systémy v zahraničí. Popsat zavedené systémy VOC v České republice a na závěr doporučit praxi pro zavádění nových systémů VOC.

3. Současný stav řešení problematiky

3.1 Historie vinařství na našem území

Už za dávných dob, kdy přišli naši dědové na naše území, se zde setkali s bujně rostoucí lesní révou a také pravděpodobně s pokusy keltského obyvatelstva o výsadbu keřů révy poblíž svých sídel. Postupně se pak seznamovali se způsobem pěstování révy vinné, který na naše území rozšířila římská legie. Jako důkaz o činnosti římských vojáků, byl nalezen vinařský nůž uvnitř bývalého vojenského tábora, na Římském vrchu pod vápencovou Pálavou, poblíž Mikulova. Pravděpodobně obyvatelé slovanské Moravy nepoznali pěstování révy vinné přímo od Římanů, ale snad od kmenů, které sídlily v Podunají. S jistotou můžeme tvrdit, že pěstování révy vinné, rozšiřování vinic a samotné vinařství na našem území začalo v období Velkomoravské říše, během 9. a 10. století našeho letopočtu. To že se na Moravě pěstovala réva vinná již v období Velkomoravské říše, dokladuje řada archeologických nálezů vinařských nožů a semen révy vinné. Také písemná zmínka v kronice Václava Hájka z Libočan z roku 892, barvitě popisuje oslavu knížete Bořivoje u příležitosti narození svého syna Spytihněva, kdy je obdarován moravským knížetem Svatoplukem sudem výtečného moravského vína. (Kraus, 2002)

První písemný zápis o vinicích na Moravě je z roku 1101 v zakládací listině benediktinského kláštera v Třebíči, který nabyl několik vinic. Z uvedených dokumentů vyplývá, že všechny darované vinice či vinaři na těchto místech již byly nebo víno vyráběli pro vlastní potřebu nebo z vůle pána, ale ne z iniciativy církve pro její potřebu. Hned od začátku byly vinice zakládány na místech, která měla vynikající předpoklady pro výrobu vína, což také svědčí o tom, že původní slovanské obyvatelstvo mělo dobré znalosti o krajině. (Kraus a kol., 2005)

Další písemné zmínky pocházejí až z 12. a 13. století a to darování vinic církvi. V tomto období měly značný vliv na výsadbu vinic na Moravě církevní kláštery a snažily se vinice vysazovat v souvislých celcích na svazích. Ucelené výsadby mohly být lépe chráněny, a to před zvěří, ale také před lidmi. Také se snadněji při sběru hroznů vybíraly naturální dávky a desátky. Lépe se také kontroloval stav vinice. V první polovině 13. století docházelo k velkému rozvoji vinic a to mělo za následek, že se začala uplatňovat nová organizační opatření. Na každém viničním území vznikala

sdužení rovnoprávných vinařů, kteří vlastnili na daném území vinice. Vinice se stávaly také prostředkem k vyrovnání majetkových rozdílů a byly také pojítkem mezi lidmi rozdílného sociálního postavení. (Kraus, 2002)

Již na přelomu 13. a 14. století byla rakouská vína pro brněnské měšťany vlastníci vinice nejen v okolí Brna, ale i Hustopečích, Mikulově či ve Znojmě velkou konkurencí, a proto bylo potřeba náš domácí trh chránit. Z toho důvodu v roce 1325 vydal král Jan Lucemburský nařízení, které povolovalo šenkovat v Brně v období od sklizně do Velikonoc jen vína měšťanů brněnských. Ve 14. století se začaly vytvářet nezávislé vinařské samosprávy v čele s perkmistrem neboli horným a přísežnými horníky. Vlastnické vztahy byly sepisovány do horenských práv, které byly na Moravě předlohou k horenskému právu falckenštejnského, vzniklé v roce 1309, nebo právu židlochovickému, které bylo základem pro viniční řád moravský, vydaný roku 1355 moravským markrabím Janem Jindřichem. (Kraus a kol., 2005)

Největší rozvoj našeho vinařství nastal za vlády císaře Karla IV., který nechal přivést sazenice révy vinné z Burgundska a Porýní. Císař Karel IV. nejenže podporoval vinařství, ale dal mu i právní rámec ve formě královského mandátu roku 1358, ve kterém nařizoval zakládání vinic na vhodných místech a osvobozovalo majitele vinic od všech daní a dávek po dobu dvanácti let. Stanovovalo i velikost vinice a přísné tresty, pro ty, co by chtěli na vinici škodit. Současně také zřídil úřad perkmistra hor viničních, ten mohl nevyužitou panskou půdu propůjčit těm, kteří chtěli vysazovat vinice. Dalším nařízením císaře bylo i právo viniční, kterým bylo naše vinařství chráněno tím, že zahrnovalo ochranu před dovozem cizích vín v období od sv. Havla (16. 10.) do sv. Jiří (24.4.). V této době se mohlo šenkovat jen české víno. Toto pak vedlo k mylné představě, že česká a moravská vína se musí pít jen mladá a nejsou vhodná k delší archivaci. Tento mylný dojem byl vyvrácen až v 18. století, kdy se zvýšil zájem šlechty o česká a moravská vína a začaly se budovat sklepy, ve kterých víno zráló a leželo v sudech i několik let. A následně tato vína získávala významné úspěchy na výstavách a soutěžích konaných v rámci Rakouska Uherska, čímž se vyvrátila mylná domněnka. Dalším císařovým činem na podporu výroby a prodeje vína na Moravě bylo roku 1375 nařízení, které povolovalo městu Znojmu vývoz znojemských vín do Čech, Slezska a Branibor. (Kraus, 2002)

Naše vinařství dosáhlo vrcholu asi za vlády krále Vladislava II. Jagellonského, který po vzoru markraběte moravského Jana Jindřicha vydal nařízení roku 1497 o povinném zapsání všech vinic do gruntovních knih perkmistrovských podle jednotlivých viničních hor a současné očíslování jednotlivých parcel. Kdo své vinice do knih nezapsal, tak nemohl víno v Praze prodávat. Toto nebylo jen nařízení organizační, ale král měl současně péči o dobrou jakost tehdejších vín, a proto vydal unikátní nařízení o kontrole jakosti vína. Toto nařízení je pravděpodobně vůbec první zmínka o kontrole jakosti vína degustací zveřejněné v Evropě. Vrchol moravského vinařství nastal koncem 15. a v polovině 16. století, kdy moravští vinaři čelili dovozu rakouských a uherských vín vývozem vín moravských do Rakous. Rakouští vinaři se nedokázali jinak bránit, než několikrát žádat krále o zákaz dovozu moravských vín do Rakouska. Konkurenční spor vyvrcholil v roce 1575, kdy musel moravský sněm zasáhnout tím, že pohrozil rakouským vinařům nejen zákazem dovozu a prodejem rakouských vín na Moravu, ale i transport rakouských vín přes území Moravy. Obliba moravských vín velice stoupala i v dalších zemích, zejména v Polsku, kde se počátkem 17. století prodávalo na královském trhu až 1400 věder moravských vín za rok. (Kraus a kol., 2005)

Naši předkové svou pílí vybudovali produktivní a exportu schopné zemědělské odvětví i v podmínkách hraničící s možností pěstování révy vinné. V polovině 16. století rozloha vinic v Čechách a na Moravě dosáhla svého vrcholu. Podle dobových zpráv se na Moravě vinice rozprostíraly na 20 000 hektarech a v Čechách byla rozloha menší asi jen 3 500 hektarů. V druhé polovině 16. století měli hlavní vliv na rozvoj vinařství na Moravě přistěhovalci ze západní Evropy. Byli to především habáni, tedy příslušníci církve anabaptistů. Zakládali nové vinice, budovali sklepy, zaváděli nové způsoby pěstování révy vinné, dovezli nové odrůdy a do té doby u nás nové způsoby ošetřování vinice.

Největší krize ve vinařství nastala v období třicetileté války v letech 1618 - 1648. Většina vinic byla zničena nebo zpustošena, mnoho měst bylo vypáleno a počet obyvatel se tak hmožnásobně snížil. Došlo k velké migraci obyvatel ze zničených vesnic, z nichž mnozí byli vlastníci vinohradů. Některá místa jen podle jména připomínala někdejší vinařskou tradici. Podle dostupných informací bylo na Moravě před třicetiletou válkou 18 328 hektarů vinic, z toho bylo 6 788 ha I. bonity, 8 574 ha II. bonity a 627 ha vinic III. bonity. To ukazuje, že na Moravě bylo přes 80 % vinic

v nejlepších viničních polohách. Bohužel válka naši zemi tak zničila, že kolem 60 % vinic zůstalo v zuboženém a neobdělaném stavu. (Kraus, 2002)

Další rozmach vinařství na Moravě nastal po odeznění třicetileté války. V průběhu stalet byly plochy vinic obnoveny skoro na stejnou plochu jako před válkou. Budovaly se vinné sklepy v určitých částech vesnic nebo pod vinohrady a tím vznikaly první sklepní uličky nebo osady. V roce 1783 vydal císař a český král Josef II. Císařský patent Josefa II., kterým rušil všechny viniční řády a působnosti horenských soudů a povoloval prodávat potraviny, víno a ovocný mošt těm, kteří si je sami vyrobí či vypěstují. Vzrůstal zájem o jakostní moravská vína a stouplo povědomí, že o jakosti vína rozhoduje jeho geografický původ. (Kraus a kol., 2005)

V roce 1784 rozdělil moravský fyzik Řehoř Volný moravská vína do jakostních tříd a tím se začaly rozlišovat různé stupně kvality vín. Jakostní třídy byly rozděleny na I., II. a III., podle místa původu vinice. Vína se pojmenovávala podle názvu obcí. Většinou se jednalo o směsi z mnoha odrůd, protože na vinice nebyla vysazena jen jedna odrůda, ale směs nejrůznějších odrůd. Taková vína nenesla jen přírodní charakter vinařské obce či oblasti, ale i vliv složení jednotlivých odrůd ve směsi, které se měnily dle jednotlivých vinařských obcí.

Od počátku 19. století nastává ve vinařství mírný pokles. Zatímco dříve, bylo víno součástí denní potřeby, tak nyní se do popředí tlačilo spíše pivo. Tento stav byl způsoben převážně zrušením roboty, což uvolnilo pracovní síly ze zemědělství a začínal se rozvíjet průmysl. Zrušením celní hranice mezi Rakouskem a Uherskem způsobilo, že náš trh zaplavila levnější uherská vína, kterým nemohla čelit ani moravská vína. Sedláci začínají rušit vinice a na místo nich vysazují průmyslové plodiny, hlavně cukrovku. V Čechách vinice ustupují ještě rychleji. Na Moravě si vinice drží hlavně drobní pěstitelé.

Největší pohroma pro naše vinohradnictví měla ale teprve přijít. Koncem století je do našich vinic zavlečena kořenová mšice-révokaz. První zmínka na našem území je roku 1890 v Šatově, kromě révokazu se z Ameriky do Evropy dostali také houbové choroby plíseň révová (*Plasmopara viticola*) a padlí révové (*Uncinulla necator*). Proti těmto chorobám nepomáhala ani chemická ochrana a měly za následek zničení velkých ploch

našich vinic na evropských podnožích. Od té doby byl zákaz vysazovat révu vinnou původní evropskou pravokořennou, ale jen štěpovanou na amerických podnožích. I vlivem první světové války se rozlohy moravských vinic snížily, kdy v roce 1930 byla jen 3870 ha. V roce 1907 byl vydán první vinařský zákon na našem území, který byl platný pro celé Rakousko Uhersko.

V první republice nastala vysoká péče a rozvoj zemědělství. Naše vinařství úspěšně prodělalo rekonstrukci vinic po révokazné kalamitě štěpením na americké podnože. Řada vinic byla rozšířena s důrazem na výrobu jakostních vín a odrůdovou jednotnost. Vznikají odborové svazy a zakládají pobočky ve vinařských obcích, probíhali intenzivní vzdělávací kampaně a vzrůstajícím počtem vinic stoupala také produkce domácích vín. Další mírný pokles měla na svědomí I. světová válka. Další zvětšování plochy vinic nastal v šedesátých letech 20. století, na kterých hospodařila Jednotná zemědělská družstva. Do konce roku 1985 plocha moravských vinic dosáhla hodnoty 15 000 ha. V dobách socialistického hospodaření se úroveň našeho vinařství dala srovnat s ostatními vinařskými oblastmi. Ale s jedním zásadním rozdílem. V tehdejším Československu docházelo k podstatné uniformitě vyráběných vín. V té době se hlavně dbalo na co největších sklizních, často na úkor kvality hroznů. Výrobci sice vykupovali hrozny nejen podle množství, ale také podle cukernatosti hroznů. Všechny hrozny ale zpracovávaly společně, a to i bez ohledu na odrůdu. Kategorizace vína se nerozlišovala mezi doslazovanými a přírodně sladkými víny. Samotná odrůda byla přednější než jakost hroznů. Odrůdy révy byly děleny do jakostních skupin a podle nich se dělila také vína. (Kraus, 2002)

3.2 *Zatříd'ování vín podle kvality*

Na kvalitu výsledného vína má vliv již vinohradník, svou péčí o celou vinici. Na hrozen působí mnoho faktorů po celou dobu jeho vývoje, ale nejcitlivějším obdobím je dozrávání a zaměkávání bobulí. Neméně významnou roli také hraje stanovení správného termínu sklizně v období, kdy je v nejlepší zralosti hroznů a v závislosti na daných podmínkách viniční tratě a daného ročníku. Perfektní a vyzrálé hrozny, které byly šetrně sklizené ve správném termínu, předznamenávají kvalitu konečného vína. Výsledná vína se zatříd'ují do jednotlivých tříd, podle obsahu jednotlivých látek, hlavně přirozeného cukru obsaženém ve vylisovaném moštu.

Vznikem Jednotných zemědělských družstev vešla v platnost dne 1. října 1954 Československá státní norma (ČSN), která měla za výsledek značnou uniformitu tehdejší produkce. Při výrobě se neodděloval mošt z přirozeně vyzrálých hroznů od hroznů, které nebyly dostatečně vyzrálé, a následně byl doslazován řepným cukrem. V té době se kladl větší důraz na odrůdu než na kvalitu sklizených hroznů. Odrůdy a vína, byly rozdělovny do jakostních tříd Ia), Ib), II a III.

Změnami a novelizací vinařského práva po roce 1989 se opět začala vína zatříd'ovat do jakostních tříd (dle německého vzoru), ve kterém je kladen důraz na odrůdovost, při dodržení určité kvality. Hlavní faktor zatřídění do jednotlivých tříd je stanovení minimální cukernatosti tzn. cukernatost vylisovaného moštu ze sklizených hroznů. Hodnota je ve stupních normalizovaného moštoměru (°NM) tzn. obsah cukru v kilogramech na 100 litrů moštu. Vznikem nového vinařského zákona z roku 2004 se kromě vín odrůdových, mohou vyrábět Vína originální certifikace s označením VOC (podle francouzského vzoru).

Aby mohla být vína zatříděna podle jakostních tříd, je potřeba splnit řadu požadavků. Mezi hlavní patří, že hrozny pro výrobu vína musí pocházet jen z vinic vhodných pro výrobu jakostních vín stanovené oblasti a objem sklizně nesmí překročit stanovený maximální hektarový výnos, tedy 12 tun na hektar za vinařský rok. Veškerá vína musí splňovat jakostní požadavky stanovené předpisy České republiky a Evropské Unie. Mimo vína stolní a zemská, která musí být vyráběna v té vinařské oblasti, ze které pocházejí hrozny.

Pro zařídění do přívlastkových a vyšších kategorií, musí dohlížet na měření cukernatosti vylisovaného moštu příslušný inspektor ze Státní zemědělské a potravinové inspekce. Po ověření dostane vinař zápis o provedené kontrole a následně mu je poštou doručeno výsledné ověření hroznů pro výrobu daného vína. Toto není potřeba, pokud se vinař rozhodne, že z vylisovaného moštu vyrobí víno stolní, zemské nebo jakostní. Před samotným lahvováním vína a jeho uvedením na trh, musí vinař podat žádost o zařídění. K této žádosti se přikládá celkový rozbor vína, který provádí akreditovaná laboratoř z odebraných vzorků jednotlivých vín. Pro zařídění, se také provádí degustace jednotlivých vín. Tuto degustaci provádí komise degustátorů ze Státní zemědělské a potravinové inspekce. Po zařídění vín do jednotlivých kategorií obdrží vinař rozhodnutí o zařídění. Číslo tohoto rozhodnutí pak udává vinař či prodejce na etiketě daného vína. Po vydání rozhodnutí o zařídění je zakázáno do vína přidávat jakékoliv látky, jedinou látkou je povolen oxid siřičitý. Povinnost o zařídění a hodnocení vín podléhají vína jakostní, přívlastková, dále pak vína šumivá, perlivá a likérová. Zařídění nepodléhají vína stolní a zemská.

Tab. 1 Třídění vín podle cukernatosti hroznů (Kraus a kol., 2005)

| Kategorie vín | Minimální cukernatost hroznů | Přirozený obsah alkoholu |
|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Stolní víno | 11 °NM | 6,5 % obj. |
| Zemské víno | 14 °NM | 8,3 % obj. |
| Jakostní víno | | |
| odřůdové | 15 °NM | 8,9 % obj. |
| známkové | 15 °NM | 8,9 % obj. |
| Jakostní víno s přívlastkem | | |
| kabinetní víno | 19 °NM | 11,3 % obj. |
| pozdní sběr | 21 °NM | 12,5 % obj. |
| výběr z hroznů | 24 °NM | 14,3 % obj. |
| výběr z bobulí | 27 °NM | 16,1 % obj. |
| výběr z cibéb | 32 °NM | 19,0 % obj. |
| ledové víno | 27 °NM | 16,1 % obj. |
| slámové víno | 27 °NM | 16,1 % obj. |

Řada konzumentů má mylné přesvědčení, že čím vyšší přívlastek, tím lepší a sladší víno. Ale samotný přívlastek nedává záruku, že víno bude kvalitní či sladší než víno v nižších kategoriích. Na celkový dojem vína působí mnoho činitelů a jeho konečnou harmonii dotváří kombinace mnoha faktorů. Kromě obsaženého cukru a alkoholu je důležitý obsah bezcukerného extraktu a množství kyselin. Někdy se stává, že víno jakostní či zemské je chutnější a jeho vyváženost je komplexnější než víno s přívlastkem. Samotný přívlastek nemusí pokaždé vypovídat o celkové kvalitě vína, ale díky kontrole při lisování hroznů a samotného vína ze strany inspektoru SZPI, by měli zaručit, že víno je vyrobené z hroznů vypěstovaných v určité vinařské podoblasti a že mošt nebyl oslazován a ani nijak jinak upravován. (Kraus, 2005)

3.3 Víno originální certifikace

Už generace našich předků si uvědomovaly, že určitá lokalita se vyznačuje výjimečnými podmínkami, které ovlivňují charakter výsledného vína. V názvu výsledného vína se pak objevovaly názvy poloh, viničních tratí či obcí. V zahraničí se pro charakterizování původu z určité polohy, či oblasti, vžil francouzský výraz ***terroir***, který se v poslední době začíná využívat i v našem slovníku. Zajímavé je, že se toto slovo v žádném jazyce nepřekládá, a proto se tento název začíná usazovat ve většině slovníků.

Vína originální certifikace se dnes snaží na terroir navázat a zviditelnit tak charakter a kvalitu vín pocházejících z určitých vinařských poloh. Vína originální certifikace smí produkovat jen členové občanských sdružení, jehož činnost je schválena příslušnými orgány Ministerstva zemědělství ČR. Členy těchto sdružení mohou být pěstitelé, kteří obdělávají vinice v dané lokalitě a zároveň jsou výrobci nebo výrobci, kteří od pěstitelů z daných poloh hrozny kupují. Vína originální certifikace se vyrábí na menších polohách než je vinařská oblast či podoblast. Kvalita vína VOC musí odpovídat minimálně kvalitě jakostních vín a splňovat kritéria stanovené a kontrolované členy příslušného sdružení vinařů. Zatřídění vín VOC podléhá pravidlům, která si stanoví a schválí členové jednotlivých sdružení. Zatřídění jednotlivých vín pak oznamují příslušným kontrolním orgánům. Po zatřídění jsou láhve s vínem označeny logem sdružení a zkratkou VOC. (Kraus a kol., 2005)

3.4 Terroir

Už naši předkové věděli, že kvalita vína se začíná formovat už ve vinohradu, proto vybírali jen ta nejlepší místa pro jeho založení. Jejich zkušenosti se řídily nejen předchozími generacemi, ale také zákonitostmi přírody, které respektovali. Výsledná kvalita vína je závislá na mnoha faktorech. Jedním z nich je půda a poloha samotné vinice se všemi faktory, které mají vliv na růst révy vinné. Toto vše můžeme nazvat jedním slovem „*TERROIR*“. Slovo terroir (půda, země) pochází z francouzského slovníku a je spjato se zeměmi, které používají tzv. románský způsob zatřídování vín. Jsou země ve Středomoří, např.: Francie, Itálie, Španělsko a Portugalsko.

Kvalita hroznů a výsledných vín v systému terroir vychází z místa původu hroznů, tzn. z oblasti, kde byly hrozny vypěstovány. Víno, která chceme označovat tzv. terroir vína, musí být vyrobené v určité a přesně charakterizované oblasti. Čím menší je toto území a čím přesnější je označení původu, tím je i kvalita vína vyšší. Mezi odbornou veřejností se stále vedou diskuze, co vlastně všechno se dá do terroir zahrnout. Největší rozpory jsou nad tím, zda činnost člověka ovlivňuje nebo se dá do terroir zahrnout. Jedno je jasné, člověk se svými zásahy ve vinici snaží vyprodukovat co nejlepší produkt, ze kterého pak vznikne výsledné víno. Zkuste vyrobit víno z hroznů, které dozrály na vinici, kde by se neprováděly žádné agrotechnické práce. Myslím, že by se víno nedalo vůbec pít možná ani vyrobit. Takové by bylo pravé s odrazem terroir. Člověk svým konáním terroir neovlivňuje, ale využívá a snaží se vytvářet podmínky, aby se ve výsledném víně nejlépe odrazilo.

Terroir v sobě skrývá spolupůsobení následných činitelů:

- geologické podloží
- pedologické složení a chemické vlastnosti půdy (struktura půdy, obsah živin)
- reliéf krajiny a nadmořská výška, sklon a orientace ke světovým stranám
- klima
- oslunění, teplotní a povětrnostní poměry
- počasí v daném ročníku

Do terroir můžeme zahrnout mnoho činitelů, ale jisté je, že nejdůležitější je znalost půdně - klimatické podmínky v dané viniční trati. Výběrem vhodné odrůdy a vhodně

zvolených postupů při ošetřování vinice, jsme pak odměněni dostatečně kvalitními hrozny, ze kterých pak lze vyrobit výtečné víno. Ve státech s dlouhou vinařskou tradicí jsou výjimečné polohy s přívlastkem terroir, která produkují exkluzivní vína už několik staletí. Toto je výsledek po staletí vytvářeného kulturně-historického vývoje. (Kraus a kol., 2005)

Názory některých odborníků na význam slova terroir:

„Terroir není jen půda. Je to vzájemné působení nekonečného množství faktorů na daném stanovišti.“

(Bruno Prats, majitel Château Cos d'Estournel v St. Estéphe, Médoc)

„Nejznámější evropské polohy jsou po staletí intenzivně obdělávány právě proto, že vína z těchto vinohradů jsou odlišná od vín z okolních poloh. Tato tradice se pochopitelně nevytvořila ve vinařských zemích Nového světa, a proto rády přijímají myšlenku terroiru jako nástroje vědeckého zájmu.“

(Hans Ambrosi, Sein Enzyklopädie, Německo)

„Je to podpůrný systém pro některá vína, ale zároveň vyvolává nesmyslnou diskusi. Zarytí 'terroiristé', obvykle vnímání jako přílišní eurofilové, tvrdí, že víno musí odrážet specifickou polohu, na které jsou hrozny pěstovány. Jejich protivníci, obvykle považovaní za technokraty, zase říkají, že všechno, co je zapotřebí k pěstování révy vinné, je příjemné teplé klima a pravidelný přísun vody.“

(Peter Forrestal, The Global Encyclopedia of Wine, Kanada)

„Klima, vlastnosti půdy, topografie, svažitost, intenzita slunečního svitu-to jsou prvky charakterizující význam slova terroir. V oboru vinohradnictví a zejména v rámci označování (apelací) je tento pojem spojován s typickým charakterem daného produktu. Proto zahrnuje nejen faktory přírodní, ale také lidské. Bez zásahu člověka je terroir pouze půda s daným podnebím. Člověk odhaluje zvláštnosti jednotlivých terroir.“

(Michel Dovaz, Dictionnaire Hachette du vin, Francie)

Réva vinná je matkou vína, půda je jejím otcem a rozmary počasí jeho osudem.

(staré francouzské přísloví)

3.4.1 Geologické podloží

Na kvalitu hroznů mají zásadní vliv geologické a půdní podmínky na stanovišti. Fyzikální a chemické vlastnosti půdy jsou závislé na mateční hornině. Mateční hornina ovlivňuje strukturu a texturu půdy a její minerální složení. Makropórovitost půdy umožňuje kořenům pronikat do hloubek až několika metrů.

V roce 1995 SITTLER uvedl, že mateční hornina má následující nezanedbatelné vlivy na terroir. Na pórovitost a propustnost půdy působí textura mateční horniny, což na půdní podmínky vinice působí jako klimatické faktory

- Obsah důležitých anorganických prvků určuje minerální složení půdy
- Hodnota pH ve vinici je podstatná pro propustnost minerálů a tvorbu struktury půdy
- Propustnost půdy má významný vliv pro zásobování révy, rozpouštění minerálních látek a tvorbu půdy
- Mateční hornina funguje jako zásobník tepla, díky její barvě a velikosti skeletu
- Na vlastnosti révy a kvalitu vína působí také stupeň zvětrávání, což ovlivňuje hloubka půdy a podíl jílovitých minerálů

3.4.2 Pedologické složení a chemické vlastnosti půdy

I když keře révy vinné jsou velmi nenáročné a mohou růst skoro kdekoliv, tak půda je jednou z nejdůležitějších složek terroir. Každá lokalita má určitý potenciál, který je závislý na geologických a půdních podmínkách. Nejdůležitější je pro růst révy vinné dostatečné provzdušnění půdy, určitá vlhkost a vhodné zásoby minerálních látek. Další co ovlivňuje růst keřů révy vinné a tím i výslednou kvalitu vína je půdní typ, mechanické složení půdy, vodní a tepelný režim, obsah minerálních látek a hloubka půdní vrstvy. Časem se zjistilo, že jedna ta samá odrůda vykazuje rozdíly v chuťových vlastnostech vína v závislosti na druhu půdy než na mikroklimatických podmínkách.

3.4.3 Druhy půd

Kamenité půdy - mají příznivý vliv na vzdušný a tepelný režim půdy. Vodní režim v nich není ovšem stálý, velké množství vody se rychle vsakuje do hlubších vrstev. Tyto půdy jsou velmi náchylné na erozi. Ale pokud je pod kamenitou naplaveninou horizont s jílovitými částicemi, tak se zlepšují vodní poměry a tyto půdy jsou vhodné k produkci vysoce kvalitních hroznů. Některé kamenité půdy snadno zvětrávají a tím se do půdního

roztoku uvolňuje značné množství minerálních látek, což má kladný vliv na extraktivní látky ve víně. Nejčastěji to bývají břidlice, vápence, porfyry a čediče.

Štěrkovité půdy - mají podobné vlastnosti jako kamenité půdy. Rozdíl je ve velikosti částic půdního skeletu, který je z poloviny tvořen kameny o velikosti 3 - 5 mm. Tyto půdy vznikly zvětráním přímo na stanovišti nebo byly naplaveny společně s různým obsahem jílovitých částic. Na štěrkovitých půdách se daří hlavně modrým odrudám, a pokud je i s příměsí jílovitých částic, tak i bílým odrudám.

Písčité půdy - tyto půdy jsou vhodné pro pěstování keřů révy vinné jen za určitých předpokladů. Ne všem odrudám se na této půdě daří. Lepší jakosti zde dosahují modré odrůdy, a pokud chceme pěstovat odrůdy bílé, tak jen takové, které na písčítých půdách dávají extraktivní vína. Jsou to hlavně rulandské odrůdy, Sauvignon a Veltlínské červené rané. Ostatní odrůdy dávají na písčítých půdách vína málo výrazná. Nejvhodnější jsou písčité půdy na pěstování stolních odrůd.

Hlinité a jílovité půdy - tyto půdy bývají často nazývána jako kvantitativní. Mají velkou vodní jímavost, nízkou propustnost, špatně se provzdušují, obtížně prohřívají a jsou velmi soudržné. Velký problém bývá se zapravováním živin do hlubších horizontů a udržení příznivé struktury půdy, aby nedocházelo ke vzniku utuženého podbrázdí. Do meziřadí se proto vysazují jednoleté rostliny nebo traviny, které svými kořeny zlepšují půdní strukturu. Na hlinitých půdách se pěstují odrůdy zaručující vyšší výnosy, které potřebují vyrovnaný příjem vody a stálý příjem živin během celého vegetačního období a odrůdy, které dávají aromatická a kořeněná vína. (Kraus a kol., 2005)

3.4.4 Ráz okolní krajiny a nadmořská výška

Dalším důležitým hlediskem pro výsadbu révy vinné je reliéf krajiny, který působí na stanoviště svou svažitostí a sklonem svahů ke světovým stranám. Toto ovlivňuje jak oslunění pozemků, tak i jejich mikroklima. Nejlepší podmínky jsou na svazích jižních, pak následují svahy jihozápadní, jihovýchodní, západní a východní. Méně vhodné a dosti studené jsou svahy severozápadní, severovýchodní a nejchladnější jsou severní svahy. Jižní svahy mají půdy většinou sušší a chudší. Bývají na nich většinou nižší sklizně s vyšší cukernatostí hroznů. Nejlépe se na těchto polohách daří odrudám, které dozrávají později a jsou méně náročné na vláhu (Ryzlink rýnský, Frankovka). Západní svahy mají obvykle hlubší a vlhčí půdy, na kterých bývají vyšší sklizně. Je zde vyšší nebezpečí napadení houbovými chorobami, z důvodu delšího orosení hroznů a listů.

Tyto polohy jsou vhodné např. pro Müller Thurgau nebo Dolfender. Východní svahy jsou často ohroženy střídáním teplot a hrozí zde nebezpečí jarních mrazíků. Tato poloha nejlépe vyhovuje odrudám jako Sylvánské zelené a Neuburské. (Kraus a kol., 2005)

Na pěstování révy vinné má také velký vliv nadmořská výška. Všeobecně je známo, že pokud se zvýší nadmořská výška o 100 metrů, tak klesne průměrná cukernatost hroznů o 1-1,5 kg cukru na 100 litrů moštu a obsah kyselin se zvedne o 1 g na litr. Se stoupající nadmořskou výškou se také opožďují vývojové fáze vegetačních cyklů a to způsobuje pozdnější dozrávání hroznů. V našich oblastech je vhodné pěstovat révu vinnou v nižší nadmořské výšce, ale musíme si dávat pozor na mrazové kotliny. Nejvhodnější nadmořská výška v našem zeměpisném pásmu je 250-300 metrů nad mořem.

3.4.5 Sklon a orientace ke světovým stranám

Sklon vinice má pro pěstování révy vinné důležitou roli hlavně v jarních měsících, kdy po něm stéká chladný vzduch do údolí během dozrávání hroznů. Vinice situované na rovinatých pozemcích nejsou vhodné pro produkci hroznů na kvalitní vína. Sklon stanoviště ke světovým stranám ovlivňuje příjem slunečního záření a úhel jeho dopadu ovlivňuje mikroklima listové stěny, ohřívání půdy a zlepšení její drenážních vlastností. Úhel oslunění je závislý na části dne, fázi vegetačního období, nadmořské výšce, sklonu vinice a situování ke světovým stranám. Rovinaté pozemky jsou z tohoto důvodu nejméně efektivní, se zvyšováním sklonu se efektivnost zvyšuje. Nejvhodnější jsou opět vinice na svazích jižních, jihovýchodních a jihozápadních. Severní jsou nevhodné z důvodu klesajícího příjmu slunečního záření. (Pavloušek, 2011)

3.4.6 Klima

Z vinohradnického hlediska lze klima rozdělit na tři stupně s ohledem k popisu stanoviště.

Makroklima - označuje klimatické podmínky v určitém regionu a k jeho charakteristice slouží dlouhodobé průměry klimatických ukazatelů. Z pohledu makroklimatu je možné, že se počasí rok od roku mírně odchýlí, ale dlouhodobý průměr bývá stabilní. K popisu se používají měsíční, roční a víceleté průměry hlavních klimatických veličin (teplota, srážky, sluneční svit, atd.) U nás se jedná o vinařskou podoblast.

Mesoklima - označuje podstatně menší oblast, často se jedná o vinařskou obec nebo konkrétní viniční trať. K jeho popisu se užívají hodinové a denní údaje nejdůležitějších klimatických parametrů. Na mesoklima působí také nadmořská výška, sklon svahu, přítomnost vodních ploch. Toto klima má vliv na kvalitu hroznů v konkrétní vinici a projev terroir.

Mikroklima - ukazuje klima přímo ve vinici. Je to klima uvnitř listové stěny. Mikroklima ovlivňuje orientace ke světovým stranám, spon výsadby, ošetřování půdy a zelené práce. Má přímý vliv na teplotu hroznů. Umožňuje proudění vzduchu v listové stěně a tím se také ovlivňuje ovlhčení hroznů a listů, což má vliv na rozvoj houbových chorob. (Pavloušek, 2011)

3.4.7 Oslunění, teplotní a povětrnostní poměry

Oslunění a jeho intenzita má zásadní vliv na zakládání květenství. Nedostatečně osluněné keře málo plodí. Údaje o délce slunečního záření v hodinách, se využívá k charakteristice jednotlivých viničních oblastí a také viničních poloh. Dalším důležitým faktorem je teplota na stanovišti. Vždyť réva vinná je teplomilná rostlina a v nadzemní části se životní děje začínají odehrávat při průměrné denní teplotě 10 °C, což je aktivní teplota pro révu vinnou. Součet dnů s aktivní teplotou udává délku vegetačního období. Nejranější odrůdy potřebují 105 - 115 dní, naopak pozdní odrůdy potřebují až 165 - 180 dní s aktivní teplotou. Pokud sečteme všechny průměrné denní teploty nad 10 °C za vegetační období, tak dostaneme sumu aktivních teplot (SAT). U raných odrůd musí dosáhnout minimálně 2 200 °C a u pozdních až 2 700 °C. SAT se mění podle ročníku, proto se počítá v průměru za 10 let. Pokud sečteme hodnoty, které jen převyšují 10 °C, pak zjistíme sumu efektivních teplot, která musí být alespoň 1000 °C za vegetační období. Tyto teploty mají zásadní vliv na sklizňovou zralost hroznů. (Kraus, 2005; Pavloušek, 2011)

Teplotní poměry ve vinici mohou zásadně ovlivňovat vzdušné proudy. Mohou být ochlazující, ale také oteplující. Před severozápadními proudy je potřeba vinice chránit závětrnými stanovišti nebo budováním větrolamů z vytrvalých dřevin. Studené větry zpožďují vegetaci a v době kvetení způsobují opad kvítků a špatné nasazování bobulí. Naopak teplé proudy, které většinou přichází v dozrávání bobulí, urychlují zrání a snižují napadení hroznů plísní šedou.

3.4.8 Vodní srážky

Množství vodních srážek je důležité nejen v úhrnu za celý rok, ale také podle jejich rozložení v průběhu vegetace. Pro růst révy vinné je potřeba minimálně 300 mm vodních srážek za rok. V severních vinařských oblastech se považuje za optimum 600 – 800 mm. V těchto oblastech přichází nejvíce srážek v červnu a červenci, kdežto v jižních vinařských oblastech je to v zimním období. (Kraus a kol., 2005)

Voda slouží jako transportní prostředek pro rozvod živin po celé rostlině. Réva vinná přijímá vodu kořenovým systémem z půdy a zelenými částmi rostliny ze vzduchu. Příjem vody z půdy je však zásadní. Dostupnost vody v půdě závisí mimo jiné na půdním druhu a vodní jímavosti půdy. (Pavloušek, 2011)

Pro růst révy vinné jsou důležité tři období zvýšené spotřeby vody. *První období* je před rašení oček, při nedostatku vody vyraší jen malé množství oček a může docházet k praskání kmínků. *Druhé období* je po odkvětu, v době nasazování bobulí, při jejím nedostatku je na nasazeno malé množství bobulí a hrozny jsou řídké osázeny. *Třetí období* je před zaměkáváním bobulí, kdy je potřeba rovnoměrný přísun vody potřebné k nalévání. Důležitá také tvorba rosy, která v létě zvyšuje nebezpečí napadení houbovými chorobami, ale na podzim, před sklizní hroznů, rosa příznivě působí na tvorbu aromatických látek v hroznech. (Kraus a kol., 2005)

3.5 *Apelační systémy ve světě*

Apelační systém označování vín byl poprvé zaveden v 17. století v Portugalsku v oblasti Douro, ze které pochází nezapomenutelná portská vína, další zmínka ze začátku 18. století z oblasti Tokaj. Nejprve označování apelací zaručovalo pouze zeměpisný původ hroznů a místo jeho zpracování. Apelační systém dnešní doby byl poprvé vypracován a zaveden v roce 1935 ve Francii. Dnes je ve Francii přes 300 apelací. Apelační označení na láhvi garantuje nejen zeměpisný původ hroznů, ale také další kvalitativní a kvantitativní parametry vína. Jako jsou např. školení, hektarový výnos, obsah alkoholu aj. apelační označení je vázáno zákony nebo vyhláškami jednotlivých zemí. (Kratochvíl, 2013)

Apelační systémy představují tzv. románský způsob zařizování vín, což je „opakem“ germánského typu značení, který je založený na jakostních znacích hroznů a tím stanovených jakostních tříd vín. Románský způsob akceptuje původ hroznů, který dává výsledným vínům jedinečný charakter.

3.5.1 Francie

Není žádné jiné země na světě, která se může chlubit vinařskou tradicí, prestiží, v množství a rozmanitosti regionů, typů a druhů vín jako Francie. Francouzská vína jsou právem řazena mezi nejlepší vína na světě. Každá z deseti hlavních oblastí je samostatný pojem s jedinečnou historií, technologií i s vlastními odrůdami a víny. Tyto francouzské vinařské oblasti jsou seskupením zeměpisných a klimatických podmínek, kterým sami říkají terroir. Systém apelací ve Francii je výsledkem dlouhé řady pokusů a omylů, které trvali několik staletí. Po této dlouhé době zjistili, že specifické odrůdy patří na určité typy půd. Toto vyústilo k vyvinutí charakteristických regionálních odrůd vín. (Adams, 2006)

V roce 1905 byly ve Francii vymezeny oblasti, ze kterých bylo možno označovat zemědělské výrobky dle původu. V roce 1935 vznikla apelace kontrolovaného původu (AOC). Tento systém přetrvává do dnešní doby. Apelace kontrolovaného původu se od té doby jednoznačně odlišuje právě na základě původu. Produkt, který ji využívá, tak musí nést typické charakteristiky vytvořené vlivem přírodních faktorů dané oblasti. (Dominé, 2005)

IGP (Indication Geographique Protégée) - Zemské víno, které pochází ze široké, ale stanovené oblasti, již s vyznačením původu a individuálním charakterem, lze označit jako „krajové víno“. Někteří výrobci tuto kategorii přijali proto, aby mohli vyrábět vína z odrůd, která nejsou povolena pro systém AOC. Většina vín se spotřebuje ve Francii, menší část se také úspěšně vyváží.

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) - nejvyšší kategorie francouzských vín zaručuje, že víno bylo vyrobeno v souladu s místními zákony. Toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. Ve Francii existuje 400 kontrolních úřadů, které kontrolují takové faktory, jakými jsou hranice míst původu, povolené odrůdy révy vinné, množství produkce, pěstitelské metody, styl vína, vedení révy, výnos, datum sklizně aj. Vína AOC tvoří asi jednu třetinu produkce francouzského vinařství.

Mnoho regionů AOC ve Francii ještě kategorizuje usedlosti a vinohrady. Bordeaux má nejznámější a také nejkomplexnější systém klasifikace. Důležitost, který je ve Francii přikládán systému AOC vyplývá z podoby fungování příslušných institucí a z právního zakotvení v systému. Francie zavedla fungující mezistupeň mezi výrobcí a státem, což je pro vyspělý apelační systém nezbytné. (Dominé, 2005)

INAO (Národní institut pro určování původu), je veřejný administrativní ústav, který podléhá ministerstvu zemědělství. Má pobočky v každé geografické oblasti a má za úkol usměrňovat kroky nových žadatelů, připravovat práci odborným komisím, kontrolovat dodržování podmínek výroby a celkový průběh žádosti o udělování označení AOC. (Horešovský, 2006)

3.5.2 Itálie

Dá se říci, že celá Itálie je jedna velká vinařská oblast. Ročně se zde vyrobí osmdesát milionů hektolitrů vína, což představuje čtvrtinu světové produkce a prvenství v množství vyrobeného vína. Tradice tři tisíce let, rozmanitost odrůd, pestrou škálou vín a oblastí může překonat snad jen Francie. V dnešní době jsou italská vína nedílnou součástí jižní kuchyně, ve které jsou velmi oblíbená a dotvářejí spolu s módou a výrobky z Itálie moderní, temperamentní životní styl. Setkáváme se zde s lehkými,

snadno srozumitelnými víny, ale i s neuvěřitelně plnými, komplexními a slavnými víny. Můžeme se setkat s výjimečnými a drahými stolními víny, a naopak s víny průměrnými v kategorii DOC/DOP. (Adams, 2006)

IGP (Indicazione Geografica Protetta) - regionální víno s kontrolovaným původem. Tato kategorie je na stejné úrovni jako IGP ve Francii. Mnoho nejlepších italských vín je označováno IGP, aby se výrobci vyhnuli přísným normám DOC nebo DOCG. Některá takto značená vína již mohou být velmi kvalitní a drahá.

DOC (Denominazione di Origine Controllata) - označení srovnatelné s francouzským AOC/AOP, vína jsou kontrolována dle původu, výnosu, doby zrání, technologie a kvality. Vín DOC existuje přes 500 druhů, od průměrných až po nejkvalitnější.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita) - od roku 1980 platí tento nejvyšší stupeň kvality pro špičková a nejkvalitnější vína DOC v zemi. Prvním vínem DOCG bylo uznáno Barolo a dnes se takto označuje cca 20 italských vín, přičemž polovina z nich pochází z Toskánska a Piemontu. Některé regiony statut DOCG udělují jen některým vínům. Například Acqui smí označovat DOCG jen vína vyrobená z odrůdy Brachetto.

Teoreticky by vína DOCG měla být nejlepší, po nich by měla následovat druhá nejlepší DOC, IGP. Jenže je v mnoha případech tomu tak není. Klasifikace DOC nebo DOCG bez ohledu na svůj název není zárukou nějaké výjimečné jakosti, protože v mnoha případech nejsou normy dostatečně přísné. Vína DOCG nemusí nutně být lepší než DOC, protože mnoho regionů bylo do vyšší kategorie povýšeno čistě z politických důvodů. A mnozí italské výrobce se rozhodli škatulkám DOCG a DOC vyhnout úplně, ať už proto, že si nemyslí, že by tento systém měl nějakou hodnotu anebo protože preferují použití takových odrůd révy či technologií, které nejsou v rámci existujících norem povoleny. Mnoho nejlepších italských vín se proto na trh dostává s označením IGT, či dokonce Vdt. (Adams, 2006)

3.5.3 Španělsko

Ještě před několika desítkami let to byla spíše kvantita nad kvalitou, která určovala hodnocení a všeobecné mínění o španělských vínech. Tato situace se však radikálně změnila a nástup velmi kvalitních vín z oblastí *Rioja*, *Navarra*, *Penedes* či

Ribera del Duero významně pozvedl prestiž španělského vinařství. Dnes tato vína dávají nejlepší poměr ceny a kvality ve všech kategoriích. Tradiční a úspěšnou kapitolou je výroba *sherry* v *Jerezu*, které dominuje na trhu dezertních vín a také produkce oblíbených a temperamentních sektů *Cava* z *Katalánska*. (Adams, 2006)

VdIt (Vino de la tierra) - tato „zemská vína“, nejsou tolik kontrolována jako ta v kategorii DO a VCIG a mohou pocházet z poměrně rozsáhlých oblastí.

VCIG (Vino de Calidad noc Indicación Geográfica) - kategorie zavedená v roce 2003 slouží pro vynikající vína, která se snaží o povýšení z kategorie VdIT. Vína VCIG mohou o povýšení žádat nejdříve po pěti letech a jsou dozorována *órgano de bastion* (manažerským výborem).

DO (Denominación de Origen) - obdoba francouzského AOC reprezentuje vína vyrobená v určitém regionu podle místních předpisů. Ve Španělsku přes 50 regionů a každý má na etiketě vyznačenou svoji vlastní pečeť. Vína DO se mohou lišit v kvalitě, měla by však nabízet styly přiměřené jejich regionu.

DOCa (Denominación de Origen Calificada) - tato vína by měla být trvale dobré jakosti a po dobu minimálně deseti let dokázala, že udrží standard. V současné době náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce.

DOP (Denominación de Origen de Pago) - tato malá kategorie je vyhrazena pro nejlepší vína z jedinečných usedlostí, s dlouhodobým záznamem jakosti. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována.

Na kvalitu vín v kategoriích DOP, DOCa, DO a VCIG dohlíží *consejo regulador*, který klade důkaz na specifické vinohradnické a zemědělské standardy, včetně předpisů o odrůdách hroznů, maximálních výnosech, specifikacích o zrání a o informacích, které musí být na etiketě. Kolky různých *consejo regulador*, které zaručují původ vína, lze nacházet na etiketě nebo na obalu. Na úroveň v každé DO nyní dohlíží nezávislý výbor, který má moc kontrolovat produkci a kvalitu v rámci každého regionu. (Adams, 2006)

3.5.4 Portugalsko

Při vyslovení jména této země se asi každému rychle vybaví to nejtypičtější - portské víno. Dolihovaná vína tvoří sice pouze pětinu produkce, přesto stále dominují vývozu.

Historie začala již v době Římské říše a dodávání vín do Říma. Moderní doba začala smlouvou s Anglií v roce 1703. Portugalsko a jeho nejznámější region Douro Valley má nejstarší apelační systém na světě. Zde na severozápadě země se vyrábí nejlepší, unikátní a vysoce ceněná vína. Douro Valley je pilířem portugalského vinařství, odkud pochází v úvodu zmiňovaná portská vína, ale i velmi kvalitní vína přírodní. (Adams, 2006)

Dva portugalské regiony jsou zapsány v UNESCO jako součást světového dědictví – Douro Valley a Pico Island. V celém Portugalsku se pěstuje okolo 500 druhů odrůd, což umožňuje ohromnou flexibilitu při výrobě vín. Oxfordský vinařský průvodce označuje zemi jako „pokladnice domorodých odrůd“. Kvalitou a unikátností vín, velikostí a rychlostí růstu prestiže patří Portugalsko do TOP 10 mezi vinařskými zeměmi. (Dominé, 2005)

Vinhos (stolní víno) - znamená běžné stolní víno. Nese pouze označení výrobce a garanci původu v Portugalsku

IGP (Indicações Geográficas Protegidas) - regionální vína, vyráběná v rozlehlé, ale zákonem ohraničené oblasti. Také tato kategorie dovoluje mísit vína z rozlehlé oblasti a je mnohem flexibilnější, co se týče škály přípustných odrůd hroznů. Tuto kategorii preferuje mnoho vinařů z jihu.

IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada) - označení znamená, že vína jsou regulovaného původu. Kategorie vín, která potenciálně mohou získat statut DOC.

DOP (Denominações de Origem Protegidas) - dříve označované DOC (Denominações de Origem Controlada). Vína nejvyšší kvality, stejně jako ve Francii AOC. Víno musí pocházet z určené oblasti a musí být vyráběno podle místních předpisů.

Od vstupu země do EU v roce 1986 byl uznán velký počet nových regionů a portugalský vinařský zákon se postupně přizpůsobil ostatním evropským zemím. Byly stanoveny čtyři stupně kvality, odrůdy hroznů, maximální výnosy a rovněž požadavky na minimální dobu zrání.

3.5.5 Rakousko

Rakousko je prototypem systému, který zahrnuje oba systémy značení vín. Je to jak „germánský“, tak i „románský“ způsob. Rakouský model by mohl být pro nás

inspirující už i proto, že máme podobný vývoj v oblasti vinohradnictví a vinařství. Historicky se rakouský vinařský průmysl orientoval na původ vína. V 50. letech minulého století přešel na německý model, který kvalifikuje víno na základě obsahu cukru v moštu. (Kraus, 2006)

V roce 2002 vznikl v Rakousku první systém DAC, založený na geografickém určování původu (Weinviertel DAC). Tento systém má vzor francouzského systému AOC. Systém označování vín dle geografického původu je spojený s definovanou chutí vín a slibuje přesnější informace pro zákazníka. Díky modelu DAC je dnes možné charakterizovat typické a jasné regionální styly vín produkované různými vinaři. (Horešovský, 2006)

Kvůli DAC systému byly v Rakousku založeny Regionální vinařské výbory a jeden Národní vinařský výbor. Regionální vinařské výbory hrají nejdůležitější roli v rozhodovacím procesu a pracují zcela autonomně. Pouze rozhodnutí, které mají právní dopady, vyžadují svolení Národního vinařského výboru. V Rakousku se podařilo funkčně spojit jak systém zatřídění podle cukernatosti moštu, tak podle geografického původu. Vína DAC může vyrábět každý vinař, který má vinici ve stanovené oblasti nebo vyrábí z hroznů vypěstovaných v dané oblasti. Vinař podá na zkušební úřad přihlášku k zatřídění vína jak na jakostní víno, tak na zatřídění do systému DAC. Na přihlášce označí příslušné místo původu. Úřední komise buď schválí pěti hlasy z šesti jako víno kvality DAC, nebo čtyřmi hlasy ze šesti jako víno jakostní, případně víno sestupní na víno zemské. (Kraus, 2004)

3.6 Vína originální certifikace

Vína originální certifikace (VOC) jsou zařazována v apelačním systému podle tzv. románského způsobu značení vín. V České republice je hlavní třídění vín v tzv. germánském způsobem, který je založený na kvalitativních parametrech hroznů, přesněji na cukernatosti, která se měří normalizovaným moštoměrem (°NM), který udává kolik kilogramů zkvasitelných cukrů je ve 100 l moštu. Na základě cukernatosti jsou pak vína zařazována do jakostních tříd (jakostní odrůdová vína, jakostní vína s přívlastkem, atd.).

Zavedením nového vinařského zákona č. 321/2004 Sb. se mohou vína zařazovat novým způsobem. Vína VOC jsou zařazována dle původu hroznů, tzv. terroir. Vína originální certifikace jsou specifická tím, že hrozny pro výrobu vína pocházejí výlučně z vinic ležících ve schválených polohách daného regionu. Vinaři sami vyberou nejlepší vinice, které jsou pro výrobu VOC nejvhodnější. Tento výběr poloh s originálním půdním složením dává vínům jedinečné vlastnosti. Kvalitu vína VOC neověřuje stát cestou SZPI, ale samotná sdružení vinařů. Vinař, který chce svá vína značit VOC, tak musí být členem daného sdružení. Založená sdružení musí splňovat několik podmínek a fungování schvaluje ministerstvo zemědělství. VOC je vždy doplněno názvem dané oblasti. Každé VOC si stanoví několik odrůd, která jsou typická pro danou oblast. Vína by měla mít podobný charakter a měla by být zcela typická pro danou oblast a odrůdu.

Už v roce 2007 byla snaha založit první VOC a to VOC Morava. Tento projekt nakonec nevyšel z důvodu rozdílnosti názorů jednotlivých vinařů, kteří by byli členové tohoto sdružení. V České republice je momentálně 5 apelačních označení. První bylo založeno v roce 2009 a to VOC Znojmo, další v roce 2011, a to VOC Mikulov a VOC Modré hory, v roce 2012 VOC Pálava a poslední v roce 2013 VOC Blatnice.

3.6.1 Co dělá VOC výjimečným?

Jsou to hlavně specifické přírodní podmínky, unikátní půdní složení a deklarovaný původ hroznů. Nesmíme zapomenout na šikovnost, péči a cit samotného vinaře, který dává vínům VOC osobitý a originální charakter, který by měl být v každé láhvi stejný. Zákazník zejména ocení, že ví, co má očekávat - že každá láhev bude rok od roku stejná. Vína VOC se projevují typickou vůní a chutí odrůdy pro daný vinařský region.

3.6.2 VOC Znojmo

První apelační systém v České republice byl zaveden v roce 2009 ve znojemské vinařské podoblasti – VOC Znojmo, vína originální certifikace. Zakládajícími členy byly Ing. Jiří Hort a Jaroslav Chaloupecký z vinařství Lahofer. Další, kdo má velký podíl na vzniku VOC je ředitel Znovínu Znojmo Ing. Pavel Vajčner. Ostatně ve Znovínu Znojmo pracují už několik let s terroir. Momentálně je do systému VOC zařazeno 17 vinařských společností a 44 viničních tratí, které jsou rozmístěny po celé znojemské vinařské podoblasti. Do systému VOC Znojmo jsou zařazeny tři odrůdy, které jsou pro znojemskou podoblast typické, jsou to: Veltlínské zelené, Sauvignon a Ryzlink rýnský, případně jejich cuvée, která vykazují regionálně typický a jednotně chuťový profil. Hrozny pro výrobu vína VOC musí pocházet z uznaných viničních tratí. Přijetí systému VOC Znojmo byl významným krokem pro Znojemsko, zdejší vinaře a Českou republiku.

3.6.2.1 Terroir znojemského regionu

Biologicky patří celé Znojemsko do bio regionu lechovického, který je velmi teplý a se srážkovým stínem z Českomoravské vrchoviny. Celá oblast je vystavena západnímu proudění vzduchu. Občasné jihovýchodní větry přinášejí v zimě déšť a v létě sucho. Chráněných míst je poměrně málo. Od severozápadu zasahuje půdní podloží krystalka Českého masivu s granitoidy chudými na vápník, hořčík, fosfor. Půdy vhodné pro vysoce jakostní produkci vín z odrůd Ryzlink rýnský, Sauvignon, Veltlínské zelené. V severovýchodní části převažují spraše předurčené pro odrůdu Veltlínské zelené. Ve významných viničních polohách je mezoklima velmi teplé, s dešťovým stínem z Českomoravské vrchoviny a občasnými proudy chladného vrchovinného vzduchu, který potlačuje vegetaci. Pomalé zrání hroznů zvyšuje obsah aromatických látek primárního typu a pomáhá tak vytvářet charakteristiku znojemských bílých vín. (Kraus, 2002)

3.6.2.2 Geologická charakteristika Znojemské vinařské podoblasti

Znojemská vinařská podoblast je součástí pěstitelského území jižní Moravy. Leží mezi Moravským Krumlovem, Znojmem a Hrušovanech na Jevišovkou a k jihu navazuje na oblast dolnorakouského Podunají, které je tradiční oblastí s vinařskou tradicí jménem Weinvirtel – Vinná čtvrť. Oblast charakterizující pro pěstování révy příznivé teplé

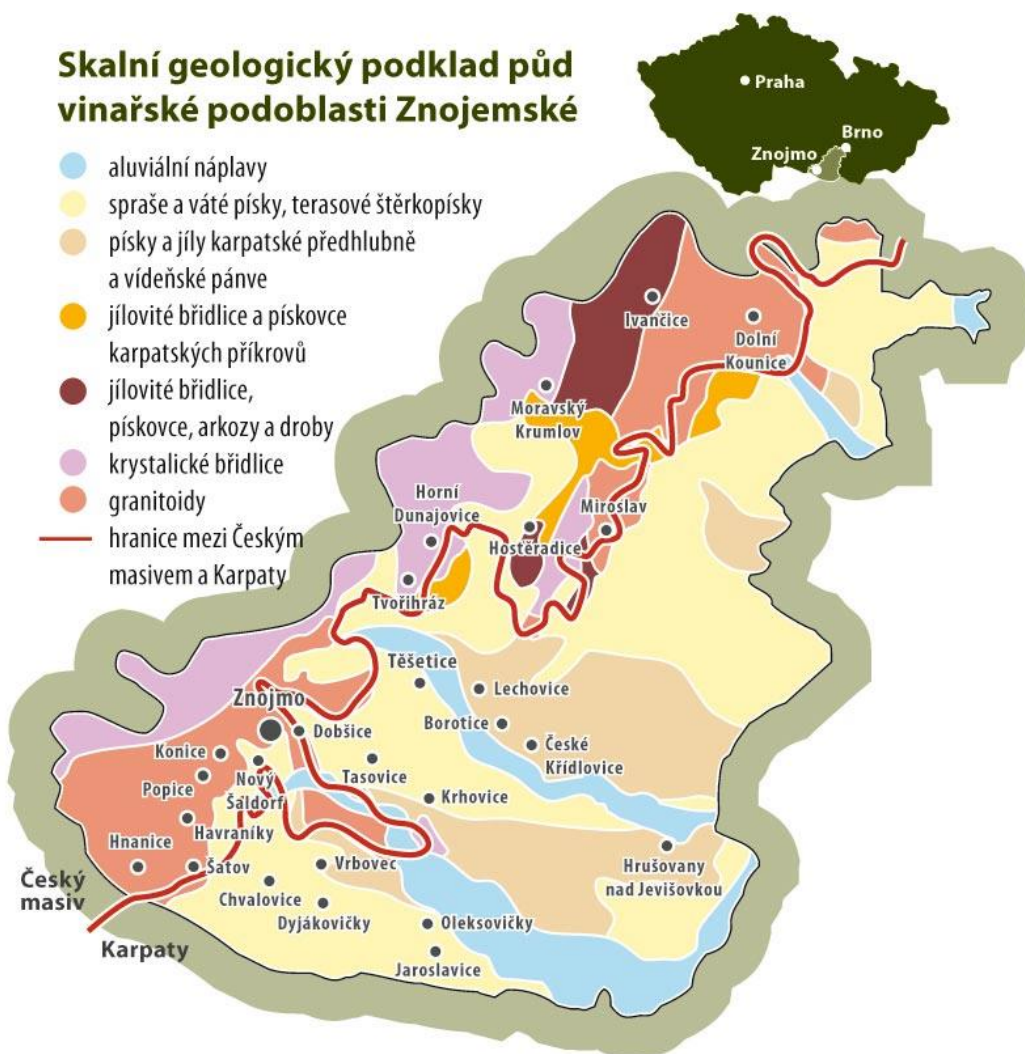
a suché klima a pestrá škála půd vyvinutých na horninových substrátech dvou zcela odlišných horských soustav reprezentovaných základními geologickými jednotkami – prvohorním Českým masivem a nejmladší částí západ karpatské jednotky tzv. karpatskou předhlubní. Zatímco od severozápadu se sem sklání členité výběžky Českomoravské vrchoviny tvořené po geologické stránce velmi starými vyvěřelými a přeměněnými horninami Českého masivu, k jihu a jihovýchodu, v oblasti řazené do systému mladých karpatských jednotek se uplatňují usazené horniny. Obecně je zde plochá krajina, k jihovýchodu s mírně ukloněným reliéfem s pozvolna klesajícími nadmořskými výškami. Při jejím utváření se výrazně uplatnily zdvihy a poklesy na zlomových strukturách Boskovické brázdy a jevy související s erozí a zahlubováním sítě vodních toků, které na území vytvořily údolí s příznivě, vůči slunečním paprskům orientovanými svahy. (Čepička a kol., 2002)

3.6.2.3 Horninové substráty a chemizmus hornin oblasti

Složení půd je ve znojemské podoblasti velmi pestré a značně proměnlivé. I uvnitř jediné viniční tratě je zastoupeno více typů půd, které však nelze pro přepracování orbou a rigolováním charakterizovat obecně známými půdními horizonty. Podle zrnitosti substrátu jsou nejrozšířenější půdy hlinité s výrazným obsahem prachu a půdy hlinitopísčité. S kamenitými půdami se setkáváme na svažitéch pozemcích s jen několik decimetrů mocným horninovým skeletem ze skalním podložím (Šatov, Hnánice). Hojně jsou naopak kamenité půdy vzniklé na štěrkopískových terasách podél vodních toků, především však Dyje a Jevišovky, z nichž byly vodní a větrnou erozí odneseny nejjemnější součásti sedimentu a povrch pozemků je zakryt horninovými valouny-tzv. kamennou dlažbou, jako je např. ve vinohradech na Kraví hoře. Současně jsou zde polohy typických písčitých půd. (Čepička a kol., 2002)

Chemizmus půd ovlivňuje minerální složení matečných substrátů. Vyvěřelinové masívy podílející se na stavbě podloží Znojemské vinařské podoblasti (dyjský a brněnský masív) jsou složeny ze světlých biotitických žul, granodioritů a místy dioritů. Z minerálního složení vyplývá, že mají nízké obsahy vápníku, fosforu, většinou i hořčíku. Zajímavé jsou zvýšené obsahy molybdenu. Pro slídnaté ruly moravika je uváděn nižší obsah fosforu a vápníku, ten je však v nadbytku obsažen v polohách mramorů. Lokálně může být zvýšen obsah boru. Vyšší je v jednotce i obsah fluoritu. Zvýšený obsah mědi v okolí krhovického krystalinika indikují nálezy chalkopyritu a

sekundárních měďnatých minerálů malachitu a azuritu (Krhovice). Třetihorní sedimentaci ve stupních eggenburgu – ottnang, zvláště její uloženiny křemenných písků a pískovců lze charakterizovat malým obsahem vápníku, hořčíku, fosforu, mědi, niklu, olova a vanadu. Vyšší jsou místy obsahy manganu. Zvýšený obsah vápníku je naopak ve vápnitých jílech a pískovcích karpátu a badenu. Kvartérní sedimenty mají velmi proměnlivý obsah minerálních živin. Ve spraších jsou ve zvýšené míře sloučeniny boru, nízký je obsah fosforu, mědi a niklu. Velmi chudé jsou štěrkopískové sedimenty. Písečitohlinité sedimenty představují bohatě mineralizovaný substrát. (Čepička a kol., 2002)



Obr. 1 Skalní geologický podklad půd vinařské podoblasti Znojemské (VOC Znojmo, 2015)

3.6.2.4 Odrůdy VOC Znojmo

Veltlínské zelené

Veltlínské zelené je a vždy bude hlavní odrůdou Znojemska. V současné době je touto odrůdou osázeno zhruba 29 % plochy znojemských vinic a předpokládá se, že se plochy této odrůdy budou rozšiřovat na úkor odrůd, které jsou na Znojemsku méně vhodné.



Obr. 2 Veltlínské zelené (Znovín Znojmo, 2013)

Ampelografické znaky:

Keř je středního až bujného růstu, středně hustě olistěný. Listy jsou střední, kruhové, pětilaločné s hlubokými výřezy. Hrozny jsou velké, křídlaté, husté, kónické. Bobule jsou střední, kulaté, zelené až zelenožluté, se středně silnou slupkou a šťavnatou dužninou s kořenitou, případně až jemně muškátovou chutí. (Pavloušek, 2008)

Stáří a původ:

Jeden z rodičů je pravděpodobně Tramín. S velkou pravděpodobností pochází z Rakouska. Na Moravě se dříve užíval název Bělošpičák nebo Muškátel zelený. Název Veltlínské zelené nejspíš vznikl koncem 19. století podle velkého, křídlatého hroznu, který se podobá odrůdám Veltlínským ze severní Itálie, se kterými nebyla zjištěna žádná příbuznost. (Kraus a kol., 2005)

Požadavky na stanoviště:

Odrůda vyžaduje výborné polohy, z důvodu pozdního zrání hroznů. Nejvhodnější jsou hlubší hlinité či sprašové půdy se schopností udržet dostatek vody. Pro vysokou kvalitu jakostních nebo přívlastkových vín je potřeba vysazovat do svahů nebo na široké terasy. Veltlínské zelené je možno sázet i do rovin, ale z těchto poloh dává pouze konzumní vína. Tato odrůda dává pravidelné a vysoké sklizně, nedostatkem je pomalé zrání. (Kraus a kol., 2005)

Víno

Víno Veltlínské zelené ze znojemské vinařské oblasti se odlišuje od ostatních vín této odrůdy svou plností a příjemnou harmonií. Pokud hrozny pochází z vinic na hlinitých půdách, projevují se ve výsledném víně sytě kouřové tóny, přecházející až do doutníkové vůně nebo do hořkých mandlí, které se následně vyvine při ležení na lahvi. Vůně je svěží, pronikavá. Ve vůni muškátový nádech, mandlové tóny popřípadě minerální, a to samostatně nebo v kombinaci. V chuti můžeme najít svěží kořenité až pepřné tóny. Víno je vyvážené, svěží, s vyšším obsahem příjemných kyselin. Vhodnost

k archivaci je jen u výjimečných ročníků, víno je nejlepší pít jako mladé. (Kraus, 2002; VOC Znojmo, 2014)

Stolování:

Vína Veltlínského zeleného jsou vhodná pro denní stolování. Ředěna vodou jako vinný střik tiší žízeň. Veltlínské zelené lze kombinovat se širší škálou pokrmů. Je vhodné k tvrdým sýrům, k typickým moravským jídlům domácí kuchyně a s pečeným jehněčím.

Ryzlink rýnský

Ryzlink rýnský je nedílnou součástí odrůdové skladby znojemské oblasti. Osázeno je kolem 10 % viničních tratí.

Ryzlink rýnský je víno králů a král vín.



Obr. 3 Ryzlink rýnský (Znovín Znojmo, 2013)

Ampelografické znaky:

Keř je středního až bujného růstu se vzpřímenými letorosty. Listy jsou středně velké, kruhové, pětilaločné s vrásčitým povrchem. Hrozny jsou malé až střední. Bobule jsou zelenožluté, malé, kulaté, s pevnou slupkou a jemnou aromatickou dužninou. (Pavloušek, 2008)

Stáří a původ:

Stará odrůda, pravděpodobně nahodilým křížencem odrůdy Heunisch a semenáče Tramínu. Pěstování Ryzlinku rýnského je doložitelné již od roku 1435 v Německu.

Odrůda nebyla moc oblíbená, a proto se pěstovala jen ve směsích s jinými odrůdami. Jelikož pozdní hrozny Ryzlinku byly sklizeny s ostatními ranějšími odrůdami, tak nemohly vyniknout její výjimečné vlastnosti. Teprve v roce 1775, byla zjištěna vysoká hodnota této odrůdy. V té době museli mniši z benediktinského kláštera v Johannesburgu v Porýní čekat na povolení od převora benediktinského řádu, který sídlil ve Fuldě, aby mohli začít sbírat hrozny z vinic. Toto povolení přivezl kurýr s velkým zpožděním. Při obdržení povolení bylo už velké množství hroznů napadeno plísní šedou. Mniši posbírali a zpracovali jen zdravé hrozny. Jak pak byli překvapeni, až ochutnali víno z hroznů napadených ušlechtilou plísní šedou. Zjistili, že pijí nejlepší Ryzlink, jaký ještě nikdy nepili, jak byl skvělý. (Kraus a kol., 2005)

Požadavky na stanoviště:

Ryzlink rýnský vyžaduje výborné jižní viniční tratě, nejlépe ve svahu.

Vysazovat by se měl hlavně na prvotřídní viniční tratě s kamenitými půdami, na prvohorním podloží, díky kterému je ve výsledném víně harmonie mezi plností, kořenitostí a jemnými aromatickými látkami. Na hlinitopísčitých půdách se ukazuje spíše lipový charakter. (Kraus a kol., 2005)

Víno:

V chuti Ryzlinku rýnského hrají důležitou roli kyseliny a jejich zralost. Nejtypičtěji se „ryzlinkový fenomén“ projevuje ve zralých, suchých, kabinetních vínech. Ve vyšších stupních přívlastkových vín je postupně onen fenomén překrýván narůstajícím tělem vína, případné tóny zralosti. Široká škála vůní podle půdního typu a ročníku: po ovocných plodech, kořenité až minerální zemité i kouřové. Z příliš horkých lokalit může zavánět petrolejem a kerosinem, což způsobuje spálení bobulí sluncem. Ve vůni i chuti můžeme najít medové, meruňkové nebo pomerančové tóny, případně tóny minerální. Velmi vhodné k archivaci. (Kraus, 2002; VOC Znojmo, 2014)

Stolování:

Znojemský Ryzlink rýnský je vhodný k rybám, k telecímu nebo krůtímu masu, k polotvrdým sýrům, případně ke sladkým zákuskům.

Sauvignon

Plocha osázení vinic na znojemsku touto odrůdou jen 5 %, ale předpokládá se, že se zastoupení Sauvignonu na znojemských vinicích bude zvyšovat.

Ampelografické znaky:

Keř je bujného růstu, hustě olistěné letorosty s mnoha zálisťky. Listy jsou menší, světle zelené, pětilaločné, se zvlněným okrajem. Hrozny jsou malé, válcové, hustě osázené bobulemi. Bobule jsou menší, zelenožluté se silnou slupkou, dužnina je velmi aromatická. (Pavloušek, 2008)

Stáří a původ:

Pravděpodobně pochází z francouzského Bordeaux nebo z oblasti na Loiře, samovolným křížením mezi odrůdami Chenin blanc a Tramín. Na Moravu jej nejspíš přinesli Habáni a byl vysazován spíše roztroušeně, až v novodobém vinohradnictví se začaly vytvářet ucelené výsadby. Sauvignon má po celém světě velmi dobrou pověst a je velmi žádaný. (Kraus a kol., 2005)



Obr. 4 Sauvignon (Znovín Znojmo, 2013)

Požadavky na stanoviště:

Sauvignon vyžaduje velmi dobré svahové polohy s chudšími, nejlépe šterkovitými půdami, a to jak prvohorní, tak šterkopisky. Pokud je na úrodných půdách, tak roste až příliš bujně, co má za následek problémové ošetřování keřů a náchylnost na poškození zimními mrazy. Vyšší půdní a vzdušná vlhkost příznivě ovlivňuje vznik aromatických látek. Sauvignon je vysazován hlavně v teplejší části znojemska. (Kraus a kol., 2005)

Víno:

Sauvignon patří k nejkvalitnějším vínům, pěstovaných v severních vinařských oblastech. Konečný typ vína závisí na mnoha faktorech, počínaje ročníkem, stanovištěm, přes dobu sběru a způsobu ošetřování vinice a technologií výroby. V ročnicích, kdy počasí nebylo příliš příznivé, v severních oblastech, při vyšší vlhkosti, tak vznikají Sauvignony travnaté, kopřivové až paprikové ve vůni i chuti. V ročnicích kdy bylo dostatečně slunečných dnů, při vyšších cukernatostech, vznikají výborné přívlastkové Sauvignony s ovocnými až tropickými tóny. Při delším ležení na lahvi, se většina mladistvých tónů ztratí a ve víně se hlavně vytváří lahvová zralost. Spolu s ní narůstá i vyšší barevný tón a jeho plnost. Ve vůni znojemských Sauvignonů můžeme najít broskvové, černorybízové nebo ananasové tóny, případně minerální tóny. V chuti broskvové, angreštové nebo černorybízové tóny. (Kraus, 2002; VOC Znojmo, 2014)

Stolování:

Aromatické a suché Sauvignony se mohou podávat jako vína aperitivní či ke studeným předkrmům. Výtečně se hodí ke chřestu, kozím a ovčím sýrům. Plná a zralá vína se k rybám s výraznou úpravou nebo k pečené drůbeži. Přívlastková vína se zbytkovým cukrem je nejlepším doplňkem k sladkým dezertům.

3.6.2.5 Viniční tratě zařazené do VOC Znojmo

Do apelačního systému VOC Znojmo je zařazeno celkem 44 viničních tratí, rozmístěné po celé znojemské podoblasti. Na všech viničních tratí je zastoupena minimálně jedna odrůda révy vinné zařazené do apelačního systému. Jen dvě viniční tratě nejsou zatím osázené žádnou odrůdou zařazených do VOC, je to viniční trať U Chlupa v katastrálním území Hnánice. Tato vinice je brána jako náhradní. Doporučená odrůda z VOC je hlavní Veltlínské zelené a doplňková Ryzlink rýnský a Sauvignon. Druhou je viniční trať je U kapličky také u Hnánic, na této trati je vysázen Müller Thurgau a Rulandské bílé. Předpokládá se, že na tuto trať bude v budoucnu vysázen jako hlavní odrůda Veltlínské zelené a Sauvignon.

Nejnižší položenou vinnou trať je Nová hora u obce Božice v nadmořské výšce 185 - 215 m, naopak nejvyšší položenou je vinná trať Pod lesem u Znojma s nadmořskou výškou 300 - 330 m.

Podle SAT je nejteplejší vinná trať Weinperky u Miroslavy s SAT 2 900 °C, naopak nejstudenější jsou Pod sádkem u Kojetic s jen 2 500 °C. Tato vinná trať není vhodná pro pozdní odrůdy, jako je Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. Z odrůd pro VOC Znojmo je zde vysazen pouze Sauvignon, který zde dozrává jen do průměrné kvality, kdy v průměru za 5 let dosahovala cukernatost jen 18,5° NM.

Podle geologického původu jsou vinné trati rozdílné podle polohy a u jaké obce daná vinná trať leží. Většinou je podklad písčito-hlinitý na zvětralině, dále pak šterkopískové terasy na mělké spraši, vápencové spraše a písčitojílovité sedliny. Také pH jednotlivých tratí je rozdílné velikost pH se pohybuje od 5,4 na Nové hoře u Božic až do 7,8 na Walbergu u Vrbovce.

3.6.2.6 Podmínky pro zařazení vín do VOC Znojmo

- Výrobce musí být členem občanského sdružení VOC Znojmo.
- Povoleny jsou pouze odrůdy Veltlínské zelené, Sauvignon, Ryzlink rýnský nebo jejich cuvé.
- Vína lze vyrábět pouze z hroznů révy vinné v kvalitě pro přípravu jakostních vín a mošt musí mít minimální cukernatost 19° NM.
- Hrozny musí pocházet z registrovaných vinic.
- Výnos nesmí překročit 2,5 kg na keř.
- Hrozny musí být sbírány pouze ručně.
- Školení vín nesmí probíhat metodou „barikování“.
- Jablečno - mléčná fermentace je povolena.
- Vína nesmí být vyrobená metodou dlouhodobého zrání na kvasničných kalech
- Zbytkový cukr ve víně je povolen do 25 g/l.
- Obsah alkoholu ve víně je omezen na maximálně 13,9 % obj.

- Vína musí výrazně vykazovat typické senzorycké vlastnosti znojenské podoblasti.



Obr. 5 Značení na láhev VOC Znojmo (VOC Znojmo, 2015)



Obr. 6 Značení na hrdlo láhve VOC Znojmo (VOC Znojmo, 2015)

3.6.3 VOC Mikulov

Občanské sdružení VOC Mikulov založili roku 2004 Ing. Petr Marcinčák BA, Ing. Hynek Holánek a pan Vojtěch Huserek a od roku 2011 mohou členové sdružení udělovat svým vínům označení VOC Mikulov. Mikulovská podoblast tak poprvé získala možnost nabízet konzumentům vína s garancí původu, vysoké kvality a originality, potvrzenou samotnými vinaři. Momentálně má občanské sdružení VOC Mikulov 12 členů. (VOC Mikulov, 2014)

3.6.3.1 Terroir

Celá oblast je s neopakovatelnou atmosférou, ze které strmě vystupuje z mírně zvlněné krajiny Pálava, nad lužními lesy dolního Podyjí. Její vápencové skály z mladšího třetihorního alpského vrásnění jsou překryty mladšími třetihorními sedimenty. Celá Pálava je pro pěstování révy vinné jedinečné místo z vinorodé severopanonské nížiny, kde je členitější a vrchovinný terén velmi vzácný. Teplé a suché klima je ovlivněno kontinentálními vlivy od východu a současně mediteráním podnebím z jihu. Horniny bradel mají nadbytek vápníku, na úbočích jsou mohutné návěje vápenných spraší vzniklých jako sedimenty doby ledové smíchány staršími vápenitými jíly. V jižní části mikulovské podoblasti, a to jak na Valticku, tak v okolí Novosedel a Dolních Dunajovic jsou rozšířeny písky, které překrývají jílovité sedimenty. Právě odtud z hlubokých sprašových nebo lehčích hlinitých půd čerpá réva vinná širší škálu živin pro tvorbu aromatických látek a výraznější tóny extraktu. Dává tak vzniknout vínům se zcela jiným charakterem než v jiných podoblastech. (VOC Mikulov, 2014)

3.6.3.2 Odrůdy

Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré.

3.6.3.3 Podmínky pro zařazení vín do VOC Mikulov

- Vína musí pocházet z hroznů vypěstovaných v mikulovské vinařské podoblasti na registrovaných vinicích.
- Lahvování vín může provádět jen u člena VOC Mikulov a na území mikulovské vinařské podoblasti.

- Vína lze vyrábět pouze z hroznů révy vinné v kvalitě pro přípravu jakostních vín a mošt musí mít minimální cukernatost 21° NM.
- Vinice musí být obdělávány způsobem šetrným k přírodě. Za minimum je požadován systém integrované produkce.
- Výnos nesmí překročit 7 tun na hektar.
- Hrozny musí být sbírány pouze ručně.
- Školení vín nesmí probíhat metodou „barikování“.
- Jablečno - mléčné kvašení je povoleno.
- Vína budou lahvována do lahví max. o objemu 0,75l.
- Láhve mohou být uzavřena pouze kvalitním korkovým uzávěrem.
- Láhve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC Mikulov a číselným kódem, která bude umístěna na hrdle láhve a bude zakrývat část záklopky.
- Vína označovaná VOC Mikulov musí odpovídat požadavkům zákona.
- Minimální prodejní cena vína je 150 Kč bez DPH za láhev 0,75l.



Obr. 7 Značení na láhev VOC Mikulov (VOC Mikulov, 2015)



Obr. 8 Značení na hrdlo láhve VOC Mikulov (VOC Mikulov, 2015)

3.6.4 VOC Modré hory

VOC Modré hory získalo povolení na označení VOC dne 10. května 2011. Po splnění zákonných podmínek bylo uděleno první VOC v České republice, které bude vyrábět VOC vína pouze z modrých odrůd révy vinné. Vína s označením VOC Modré hory může dnes produkovat 17 vinařů z pěti obcí ze 130 hektarů vybraných vinic. Jedná se o uskupení pěti obcí (Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice a Vrbice), které jsou spolu spjaty nejen půdně - klimatickými podmínkami, ale také sociální sférou. Velkou výhodou pro udržení jednotného charakteru vín je fakt, že se jedná o velmi malé území, jehož specifika a zvláštnosti jednotlivých tratí znají sdružení vinaři velmi dobře. Hodnocení, zda to či ono víno splňuje charakter VOC, pak rozhodují sami vinaři, což je dle mého názoru velmi podstatné. Oni sami vědí nejlépe, jaký je charakter zdejšího terroir. (Stávek, 2013)

3.6.4.1 Terroir

Geologicky leží oblast na východní hranici Podslézsko - ždánického příkrovu a vídeňské pánve. Střídají se zde vápenaté jíly, slíny, polymiktní pískovce a slepence. Znatelná je karpatská soustava flyšového pásma. Občas se vyskytuje spraš. Právě tyto vápenaté sedimenty jsou typické pro dostatečné obsahy všech prvků. Hloubka půdního profilu se pohybuje od 30 do 50 cm. Průměrný obsah půdního skeletu je kolem 6 až 15 %, zřídka až 25 %. V některých tratích půdní skelet úplně chybí. Zrání hroznů v jižní části urychlují fénické větry. Dlouhodobý průměr ročních teplot je zde 9,5 °C. Dlouhodobý roční sluneční svit je 1 871 hodin. Jedná se tedy o jedno z nejslunnějších a nejteplejších míst v republice. Ročně zde spadne cca 580 mm srážek. (VOC Modré hory, 2013)

3.6.4.2 Odrůdy

Frankovka, Svatovavřínecké a Modrý portugal

3.6.4.3 Podmínky zařídění do VOC Modré hory

- vína mohou být maximálně suchá nebo polosuchá.
- cukernatost hroznů musí být minimálně 19 °NM.
- ve vínech nesmí být dominantní tón barikového sudu nebo jeho alternativ.

- vína musejí být schválena na několika pravidelných technologických degustacích.
- na oficiálním zařídování, na které dohlíží také starostové jednotlivých obcí a zástupce MZ.
- červená vína mohou jít na trh nejdříve po osmnáctiměsíčním zrání.
- z uvedených odrůd uvádět na trh červená vína po osmnáctiměsíčním zrání nebo rosé vína.



Obr. 9 Značení na láhvi VOC Modré hory (VOC Modré hory, 2015)

3.6.5 VOC Pálava

Občanské sdružení VOC Pálava se sídlem v Perné bylo zaregistrováno Ministerstvem vnitra v roce 2010. Zakládajícími členy sdružení jsou Vinsekt Michlovský a.s., Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s. a Tanzberg Mikulov, a.s.

3.6.5.1 Terroir

Pálava se nachází v prastaré kulturní krajině jižní Moravy. Toto místo patří k nejdéle osídleným místům na českém území. Chráněná krajinná oblast Pálava (dále jen CHKO Pálava), vyhlášená v roce 1976, je harmonicky utvářenou krajinou s charakteristickým reliéfem s dominantou Pavlovských vrchů, významným podílem přirozených nebo málo ovlivněných stepních ekosystémů a s dochovanými památkami historického osídlení, včetně kultury révy vinné. Geologická stavba Pavlovské vrchy náleží k okrajové části příkrovu vnějšího flyšového pásma, které bylo během alpsko - karpatského vrásnění přesunuto do dnešní polohy od východu. Tento flyšový příkrov tvoří na území CHKO Pálava jílovce, pískovce a slepence ždánické jednotky, do nichž byly při horotvorných pohybech zavlečeny bloky pevných jurských spodnokřídových vápenců a tmavých jílovců. Geomorfologie nejvýraznější a nejznámější částí CHKO Pálava jsou Pavlovské vrchy, které se táhnou od severu k jihu a zasahují i do přilehlé části Dolních Rakous. Nejsevernější a nejvyšší část Pavlovských vrchů tvoří masiv Děvína (554 metrů nad mořem). Výškový rozdíl mezi vrcholem Děvína a hladinou Dyje u Dolních Věstonic činí bezmála 390 metrů nad mořem. (VOC Pálava, 2014)

CHKO Pálava je podle klimatické klasifikace řazena do teplé a suché oblasti s mírnou zimou a kratším slunečním svitem. Oblast se vzhledem k průměrné roční teplotě řadí k nejsušším územím republiky. Podle ročního chodu srážek patří oblast CHKO Pálava ke kontinentálnímu typu s maximem srážek v červenci a s minimem v lednu. Měsíční úhrny srážek ovšem podléhají značným výkyvům rok od roku. (VOC Pálava, 2014)

3.6.5.2 Vinice

Výměra viničních tratí dosahovala v 17. století až 30 % obdělávané půdy. Během dalších dvou století zastoupení vinic postupně klesalo, až se ve 20. století zejména díky kalamitnímu výskytu révokaza, se výměra ustálila na pouhých 7 % rozlohy. Opětovné navýšení přinesl příchod 21. století, kdy před vstupem do Evropské unie byly hromadně zakládány nové vinohrady na orné půdě. V současné době činí výměra registrovaných

vinic v katastrech obcí nacházejících se v CHKO Pálava celkem 1 663 ha. (VOC Pálava, 2014)

3.6.5.3 Odrůdy

Ryzlink Vlašský

3.6.5.4 Podmínky zařídění do VOC Pálava

- Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na registrovaných vinicích v oblasti mezi obcemi Perná, Horní a Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavory.
- Vinice musí být obhospodařovány minimálně v integrované produkci, není na nich povolena závlaha a doporučuje se minimální počet keřů RV 4500 ks/ha (u nových výsadeb).
- Hrozny musí být zdravé, vítáno je napadení ušlechtilou plísní.
- Hrozny sbírány pouze ručně.
- Hektarový výnos maximálně 5 t/ha.
- Kvalita hroznů odpovídající jakostnímu vínu s přívlastkem pozdní sběr až výběr z bobulí.
- Mošt pro výrobu vína musí mít cukernatost 21° - 27° NM.
- Zakazuje se používat jakékoliv enzymy a jiných maceračních přísad, není povolen přidání kyseliny askorbové.
- Minimální síření před kvašením, maximální dávka SO₂ do moštu je 50 mg SO₂/l.
- Doporučuje se minimální 4 hodinová macerace pro zvýšení projevu terroir.



Obr. 10 Značení na láhvi VOC Pálava (VOC Pálava, 2015)

3.6.6 VOC Blatnice

VOC Blatnice má za úkol představit zákazníkům odrůdy révy vinné a vína, která jsou pro oblast kolem Blatnice pod svatým Antoníčkem typická, mají nejvyšší kvalitu a jsou historicky prověřené. Oprávnění značit svá vína VOC Blatnice vydalo Ministerstvo zemědělství v roce 2013 cechu blatnických vinařů. Zajímavostí je, že VOC Blatnice sdružuje převážně malé a střední vinaře. Objemy jednotlivých vín od vinařů jsou velmi malé a nedají se koupit v žádném supermarketu nebo jiné prodejní síti. Většinu vín koupíte přímo od vinaře ve sklepě nebo ve vinotékách, které s vinaři spolupracují. (VOC Blatnice, 2013)

3.6.6.1 Terroir

Geologický podklad území pochází z třetihor, paleogenní alpinsky zvrásněné zpevněné sedimenty hluckého vývoje dílčí bělokarpatské jednotky magurského flyše. Jde o svrchnokřídové antonínské souvrství se střídáním vápenců, pískovců, slínovců a vápnatých jílovců. Půdy tvoří převážně černozemě, hnědozemě a půdy černozemní černické s výběhy pískovců a jílovců. Půdy jsou záhřevné s obsahem skeletu, vododržné, místy se sklonem k přemokřování spodní vodou. Území se nachází v podhůří Bílých Karpat v hlucké pahorkatině, která patří do orografického celku Vizovické vrchoviny, geomorfologické provincie Západní Karpaty, podsoustavy Moravsko - Slovenské Karpaty. Oblast těsně sousedí s Jihomoravskou pánví. Celé území se nalézá v teplé oblasti, pro kterou je charakteristické dlouhé, teplé, suché léto. Přechodové období je velmi krátké teplým jarem i podzimem. Zima je krátká, mírně teplá, suchá až velmi suchá s velmi krátkým trváním sněhové pokrývky. Oblast je otevřená k jihu a od severu chráněna horami. Je silně ovlivněna geograficky těsně sousedící teplou panonskou pánví. (VOC Blatnice, 2013)

Důležitým klimatickým faktorem, ovlivňující mikroklima v oblasti jsou halné větry (větry fénového typu). Tyto větry vanou přes hřebeny Bílých Karpat, kde ztrácí vlhkost a oteplují se. Díky těmto větrům se zde vytváří teplejší a sušší mikroklima především v době rašení révy a zrání hroznů. (VOC Blatnice, 2013)

3.6.6.2 Viniční tratě

Všechny viniční tratě zařazené do VOC Blatnice, leží na úbočí Karpat v nadmořské výšce od 210 do 350 metrů nad mořem. Jsou v blízkém okolí obce Blatnice pod Svatým Antonínkem. Spadají do katastrálních území obcí Blatnice pod Sv. Ant., Uherský Ostroh, Lipov a Louka.

3.6.6.3 Odrůdy

Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské bílé a Rulandské šedé.

3.6.6.4 Podmínky pro zařazení vín do VOC Blatnice

- Hrozny musejí pocházet pouze z vinic zařazených do VOC Blatnice.
- Vinař musí být členem cechu blatnických vinařů.
- Cukernatost hroznů při sběru musí být minimálně 20° NM.
- Hrozny musí být sbírány ručně.
- Školení vína nesmí probíhat v sudech barrique,
- Stabilizace vína je povolena pouze oxidem siřičitým.
- Jablečno - mléčná fermentace je povolena.
- Vína se nesmí prodávat dříve než 5 měsíců od sklizně.
- Víno se může prodávat pouze ve skleněných láhvích o maximálním objemu 0,75 l, láhve musejí být uzavřeny kvalitním korkem nebo šroubovým uzávěrem.
- Vína musí být označené jednotným logem VOC Blatnice a páskem s kódem rozhodnutí.
- Vína musí výrazně vykazovat typické sensorické vlastnosti pro oblast Blatnice pod sv. Antonínkem.



Obr. 11 Značení na láhvi VOC Blatnice (VOC Blatnice, 2015)

4 Vlastní komentář k řešené problematice

4.1 Výhody

Jasnou a hlavní výhodou je garance původu hroznů a kvality vína VOC. Garance kvality je dána samotným terroir a kvalitu vína garantují samotní vinaři, kteří jsou členy jednotlivých občanských sdružení. Vinaři dávají vínům originální certifikace osobitý a originální charakter, který by měl být v každé láhvi stejný. Zatřídování vín provádí samotní vinaři, takže víno by mělo mít odrůdový charakter stanovený pro danou oblast. Zákazník přesně ví, jaké víno má očekávat. Každá láhev bude rok od roku podobná. Vína VOC se projevují typickou vůní a chutí odrůdy pro daný vinařský region.

4.2 Nevýhody

Jedna z nevýhod je, že není stanoven žádný kontrolní orgán, který by dohlížel na způsobu udělování certifikace VOC. Stačí jen založit občanské sdružení a toto sdružení požádá ministerstvo zemědělství o udělení povolení přiznávat označení VOC svým členům. Pak už jen samotná sdružení provádí zatřídění svých vín do systému VOC a toto pak oznámí ministerstvu. V zák. č. 321/2004 Sb., je stanoveno, že občanské sdružení mohou založit minimálně 3 členové, kteří postupně mohou ze sdružení odejít, při čemž by vzniklo „sdružení“ jednoho vinaře, který by si pak sám mohl zatřídovat svá vína, aniž by byla nějaké kontrola, jestli splňují požadavky slučující se s apelačními systémy. Také je možné stanovit VOC pro oblast, která není vůbec ničím výjimečná.

Další nevýhodu bych viděl hlavně u velkých VOC s velkým počtem vinic a velikého počtu zařazených odrůd révy vinné. U velkých VOC na rozlehlém území může mít zákazník problém v rozpoznání jednotlivých vín stejné odrůdy od různých členů sdružení, kteří mají vinice v různé lokalitě daného území. Výsledná vína mohou být rozdílná a pak nastane otázka, které to víno je přesným odrazem daného terroir.

4.3 Doporučení pro nová VOC

Jako vzor pro nová VOC bych dal systém VOC Pálava. Jednak proto, že toto VOC je na malém území a pracuje jen s jednou odrůdou révy vinné, což je Ryzlink vlašský, ale také proto, že v podmínkách pro zatřídění vín mají zapracované body, které ještě více odrazí terroir ve víně. Na malém území je vždy lepší odraz terroir na kvalitě hroznů

a následně na výsledném víně pro danou oblast. Při vzniku nových VOC bych stanovil maximálně dvě odrůdy révy vinné, kterým se v daných podmínkách nejlépe daří a pravidelně produkují kvalitní a dobře vyzrálé hrozny.

Nová VOC by měla vznikat v oblastech, která jsou historicky prověřená a vykazují výjimečné vlastnosti.

Vína VOC by měla být exkluzivní vína a neměla by časem zapadnout do průměru. Kvalita hroznů by měla mít minimálně kvalitu jakostních vín s přívlastkem a cukernatost hroznů (by měla být minimálně) 19° NM. Při výrobě vína využívat potenciál suroviny hroznů, provádět před fermentační macerací hroznů, macerovat i 24 hodin (do moštu se z hroznů uvolňují prospěšné látky, které mají příznivý vliv na plnost vína, na aroma a jeho komplexnost). Před kvašením přidat jen neutrální kvasinky, které neovlivní odraz terroir ve víně, nebo připravit vlastní zákvas, rozhodně nepoužívat kvasinky, které ovlivňují výslednou chuť a aroma vína. Prokvašené víno nechat ležet na jemných kvasničných kalech a pravidelně míchat, metoda tzv. Sur-lie (z odumřelých kvasinek se do vína uvolňují látky, které ovlivňují barevnou stabilitu, kulatost vína a ochraňují aroma před oxidací). Při tomto způsobu školení se také snižuje používání oxidu siřičitého ve víně. Ve výsledných vínech bude plně využito terroir a potenciál hroznů. Vína pak budou stabilní, plná, extraktivní a vhodná pro delší archivaci a i když se láhev otevře po několika letech, tak by víno mělo být v plné kondici. Taková by měla být vína originální certifikace, exkluzivní s veškerým využitím potenciálu terroir a využitím potenciálu kvalitních hroznů.

5 Závěr

Po vzniku nového vinařského zákona číslo 321/2004 Sb., vznikla možnost zařídovat vína dle „románského“ způsobu zařídování, ve kterém je kladen velký důraz na oblast, ve které se vypěstovaly hrozny pro výrobu vína. Po zavedení možnosti vyrábět vína originální certifikace, byla řada odborníků skeptická a spíše kritizovala znění zákona s tím, že není žádná kontrola vznikajících sdružení a že bude značně komplikované nějaké VOC vytvořit. Po vzniku prvního systému VOC u nás (VOC Znojmo), se ukázalo, že pokud se vše dělá poctivě s přihlédnutím k přírodě, že nebude problém si najít konečného zákazníka. Vždyť v prvním roce fungování VOC Znojmo se prodalo všech 150 000 lahví o objemu 0,75 l. Po vzoru prvního VOC se začaly vytvářet další VOC systémy a určitě jich bude ještě řada vytvořena. Právě v dnešní době, kdy se bojuje proti falšování vína, vína VOC zaručují kvalitu a hlavně původ hroznů z dané oblasti.

6 Souhrn, resume a klíčová slova

Souhrn

Bakalářská práce pojednává o vínech originální certifikace, která zařazují svá vína dle tzv. „románského“ způsobu značení vín. Tento způsob využívají hlavně jižní státy jako Francie, Itálie, Španělsko, atd., který je založen na terroir (oblasti ze které hrozny pocházejí), který dává vínům jedinečný charakter. Na našem území se tento způsob značení vín používal už v dávných dobách, kdy se v názvu vína objevovalo jméno vesnice, vinice či známého místa poblíž. V 90. letech minulého století se začala naše vína třídit podle tzv. „germánského“ způsobu, který spíše zohledňoval kvalitu hroznů a obsahu zkvasitelných cukrů v moštu. Vína originální certifikace se snaží navázat na dávnou tradici a při výrobě vína zohledňují původ a místo, kde byly hrozny vypěstovány. Terroir dává vínům jedinečné vlastnosti a nezaměnitelný charakter.

Klíčová slova: Historie, Apelace, Terroir, Poloha, Oblast, Vína originální certifikace

Resume

The bachelor thesis deals with the wines of original certification, that are classified according to the so-called "Romanesque" method of wine marking. This method is used mostly by Southern Countries such as France, Italy, Spain, etc., which is based on terroir (the area from which the grapes come from), which gives the wines a unique character. In our country this way of marking wine was used in ancient times, when by using the name of a particular wine, there was an association to the name of the village, vineyard or famous place nearby. In the 1990s within the last century there began a way to sort our wines by the so-called. "Germanic" method, which rather takes into account the quality of the grapes and the content of fermentable sugars in the must. Wines of original certification strive to build on a long tradition of wine making and take into account the origin and the place where the grapes were grown. Terroir gives the wine unique characteristics and unmistakable character.

Keywords: History, appellation, Terrior, location, area, Wines of original certification

7 Seznam použité literatury

ADAMS, Geoff. *Vína celého světa: [oblasti, vína, vinaři]*. 1. vyd. Praha: Slovart, 2006, 688 s. Velký ilustrovaný průvodce. ISBN 80-720-9853-5.

ČEPIČKA, Jaromír, Vilém KRAUS, Tomáš LITSCHMANN, Jiří SEDLO, Jaroslav ŠMERDA, Jaroslav TOMÁŠEK a Gašpar VANĚK. *Rajonizace vinohradnictví v okrese Znojmo a Břeclav*. Břeclav, 2002.

DOMINÉ, André a Eckhard SUPP. *Víno*. Vyd. 1. Köln: Könemann, 2005, 928 s. ISBN 38-331-1025-2.

HLADÍK, Jaroslav. Apelační systém VOC Znojmo vstoupil do druhého roku. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2010, roč. 103, č. 6, s. 320-321.

HOREŠOVSKÝ, Jan. Význam označování vína dle původu (aneb také VOC hezky česky). *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2006, roč. 98, č. 11, s. 524-528.

HOREŠOVSKÝ, Jan. Proč VOC není jako AOC nebo DAC? (aneb také VOC hezky česky II). *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2006, roč. 98, č. 12, s. 585-588.

HOREŠOVSKÝ, Jan. Zamyšlení nad vínem VOC Morava. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2007, roč. 101, č. 11, s. 556-557.

KRATOCHVIL, František. *1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství, aneb, Breviř enofila*. Vyd. 1. Mikulov: Moravín, svaz moravských vinařů, 2013, 342 s. ISBN 978-80-260-5123-7.

KRAUS, Vilém. *Země, réva, lidé a víno*. Břeclav, 2002.

KRAUS, CSC., Prof. Ing. Vilém. AOC, DAC, VOC-historie a význam. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2004, roč. 96, č. 9, s. 411-413.

KRAUS, Vilém. *Nová encyklopedie českého a moravského vína: 1. díl*. Praha: Praga Mystica, 2005, 2 v. ISBN 97880867670932.

KRAUS, Vilém. *Nová encyklopedie českého a moravského vína: 2. díl*. Praha: Praga Mystica, 2008., 2 v. ISBN 97880867670932.

KRAUS, Vilém. *Vinitorium historicum*. Vyd. 1. Praha: Radix, 2009, 238 s. ISBN 978-80-86031-87-3.

KRAUS, Vilém, Vítězslav HUBÁČEK a Petr ACKERMANN. *Rukověť vinaře*. 3. vyd. Praha: Brázda, 2010, 267 s., [12] s. barev. obr. příl. ISBN 978-80-209-0378-5.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Encyklopedie révy vinné*. 2., aktualiz. vyd. Brno: Computer Press, 2008, 316 s. ISBN 978-80-251-2263-1.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Encyklopedie révy vinné*. 2., aktualiz. vyd. Brno: Computer Press, 2008, 316 s. ISBN 978-80-251-2263-1.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, 2011, 333 s. ISBN 978-80-247-3314-2.

POLEHŇA, Jan a Stanislav VYSKOČIL. Vína z Blatnice mají nově originální certifikaci kvality. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hodpodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2013, roč. 106, č. 6, s. 323.

PŮČEK, M. Valná hromada sdružení VOC Morava, o. s. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hodpodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2007, roč. 101, 7-8, s. 367-358.

RADA, Tomáš. *Zákon o vinohradnictví a vinařství: komentář*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012, x, 200 s. Komentáře Wolters Kluwer. ISBN 978-807-3577-056.

STÁVEK, Richard. S Bořkem Svobodou o VOC Pálava. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hodpodářství a obchod vínem* /. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2013, roč. 106, č. 12, s. 636-638.

Víno a destiláty od Global Wines: online prodej vína. *Víno a destiláty od Global Wines* [online]. PeckaDesign, 2001-2009 [cit. 25.3.2015]. Dostupné z: <http://www.global-wines.cz>

VOC - vína originální certifikace Znojmo. *VOC - vína originální certifikace Znojmo* [online]. 2010, 13.03.2015 [cit. 2015-03-22]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/>

VOC Pálava. *VOC Pálava* [online]. 2013-2015 [cit. 2015-03-22]. Dostupné z: <http://www.voc-palava.cz/>

VOC Blatnice. *VOC Blatnice* [online]. 2013 [cit. 2015-03-22]. Dostupné z: <http://www.vocblatnice.cz/>

PRŮDEK, Lukáš. Občanské sdružení VOC Modré hory. *Občanské sdružení VOC Modré hory* [online]. 2013 [cit. 2015-03-22]. Dostupné z: <http://www.vocmodrehory.cz/>

VOC Mikulov. *VOC Mikulov* [online]. 2012, 16.05.2014 [cit. 2015-03-22]. Dostupné z: <http://www.vocmikulov.cz/>

Znovín Znojmo, a. s. - výrobce vín: Vína hrdá na svůj původ. *Znovín Znojmo, a. s. - výrobce vín: Vína hrdá na svůj původ* [online]. 2011-2015 [cit. 2015-04-27]. Dostupné z: <http://www.znovin.cz/>