

Pavel Pavloušek  
Pavla Burešová

Vše

co byste  
měli vědět

O víně

*... a nemáte se koho zeptat*

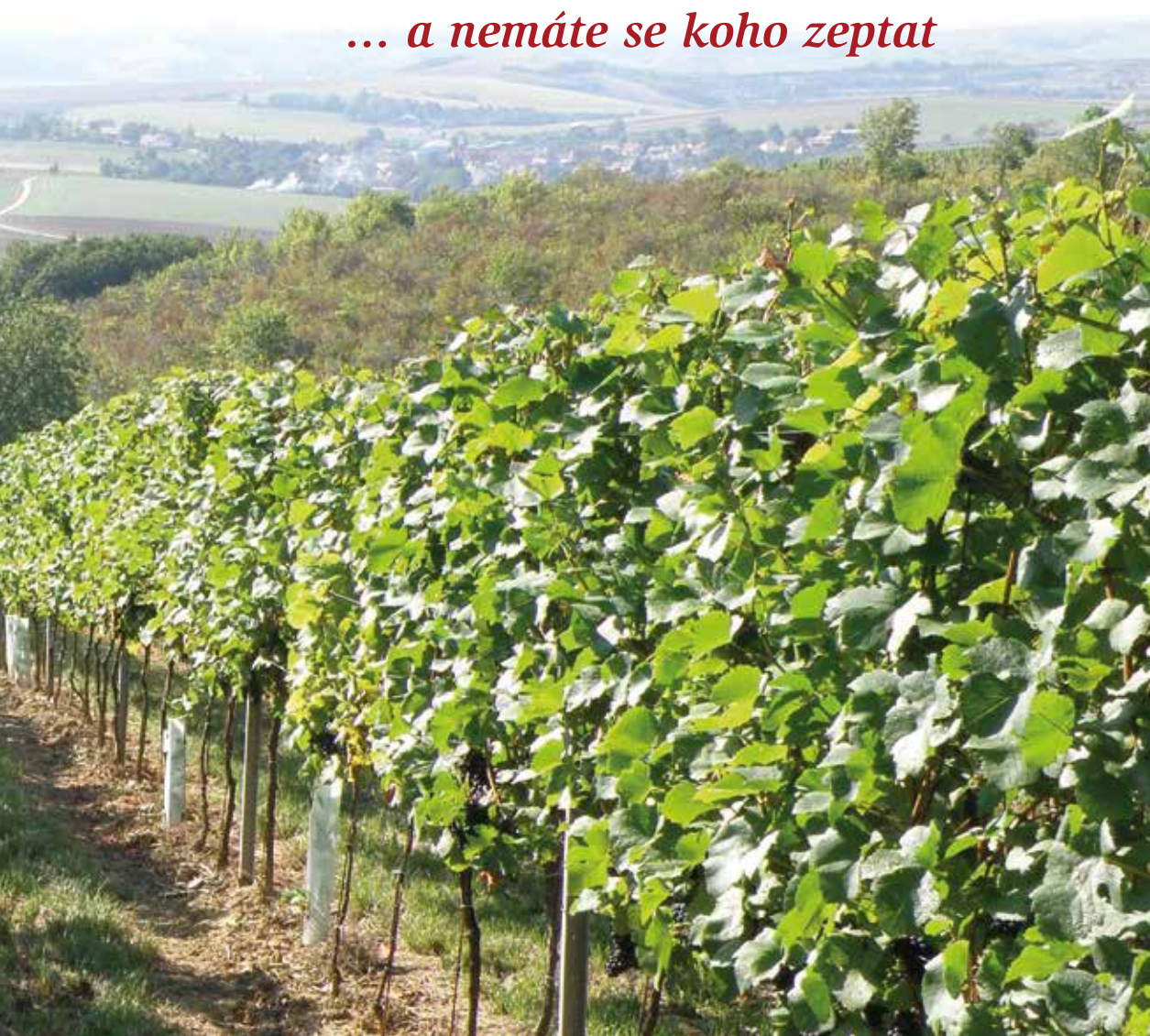


Pavel Pavloušek

Pavla Burešová

# Vše co byste měli vědět O VÍNĚ...

*... a nemáte se koho zeptat*





# Obsah

Úvod .....	9
Réva vinná a víno .....	11
<b>Vinařské oblasti a podoblasti v České republice .....</b>	<b>15</b>
<b>Vinařská oblast Čechy .....</b>	<b>17</b>
Litoměřická vinařská podoblast .....	17
Mělnická vinařská podoblast .....	18
<b>Vinařská oblast Morava .....</b>	<b>19</b>
Znojemská vinařská podoblast .....	19
Mikulovská vinařská podoblast .....	21
Velkopavlovická vinařská podoblast .....	22
Slovácká vinařská podoblast .....	23
<b>Odrůdy révy vinné, jejich vůně a chutě .....</b>	<b>25</b>
<b>Odrůdy révy vinné ze světového sortimentu .....</b>	<b>26</b>
Odrůdy pro výrobu bílých vín .....	26
Odrůdy pro výrobu červených a růžových vín .....	27
<b>Nové zahraniční odrůdy révy vinné .....</b>	<b>27</b>
Odrůdy pro výrobu bílých vín .....	27
Odrůdy pro výrobu červených a růžových vín .....	27
<b>Nové odrůdy révy vinné původem z České republiky .....</b>	<b>28</b>
Odrůdy pro výrobu bílých vín .....	28
Odrůdy pro výrobu červených a růžových vín .....	30
<b>Světové odrůdy v českých a moravských vinicích .....</b>	<b>32</b>
<b>Terroir a víno .....</b>	<b>34</b>
<b>Vliv půdních podmínek na kvalitu vína .....</b>	<b>34</b>
<b>Vliv klimatických podmínek na kvalitu vína .....</b>	<b>36</b>
<b>Vliv agrotechniky ve vinici na kvalitu vína .....</b>	<b>37</b>
<b>Aplikace terroir ve vinařství v České republice .....</b>	<b>38</b>
<b>Jak se vypěstují kvalitní hrozny .....</b>	<b>40</b>
<b>Jak se vyrobí kvalitní víno .....</b>	<b>46</b>
<b>Výroba tichých bílých vín .....</b>	<b>46</b>
<b>Výroba tichých růžových vín .....</b>	<b>48</b>
<b>Výroba červených vín .....</b>	<b>48</b>
<b>Využití sudů ve vinařství .....</b>	<b>50</b>

Výroba speciálních vín .....	51
Výroba šumivých vín .....	53
Svatomartinské víno .....	54
<b>Kde se tvoří vůně, chuť a barva vína .....</b>	<b>55</b>
Cukry a jejich vliv na sensorické vlastnosti vína .....	55
Kyseliny v hroznech a jejich vliv na sensorické vlastnosti vína .....	56
Dusíkaté látky v hroznech a ve víně .....	57
Polysacharidy a jejich vliv na kvalitu vína .....	57
Aromatické látky v hroznech a jejich význam pro sensorické vlastnosti vína .....	57
Fenolové látky v hroznech a jejich význam pro sensorické vlastnosti vína .....	60
<b>Vůně a chuť vína .....</b>	<b>62</b>
<b>Vady a choroby vína .....</b>	<b>65</b>
Vady vína .....	65
Choroby vína .....	66
Aromatické nedostatky .....	69
<b>Co vyčteme z etikety na láhvi .....</b>	<b>71</b>
<b>Současné styly vín .....</b>	<b>73</b>
Lehká suchá bílá vína .....	75
Květinová a kořenitá aromatická vína .....	75
Suchá, středně plná bílá vína .....	76
Bohatá bílá vína .....	76
Růžová vína .....	77
Ovocná, svěží červená vína .....	77
Středně plná červená vína .....	77
Velká – plná červená vína .....	78
Přírodní sladká vína .....	78
Sladká dolihovaná vína .....	79
Autentická vína .....	79
<b>Smyslové hodnocení vína .....</b>	<b>80</b>
Chemická analýza vína .....	80
Sensorické hodnocení vína .....	80
Jak posuzovat víno .....	81
Popis vína .....	87
<b>Sommelier a sommeliérství .....</b>	<b>88</b>
Sommelier v minulosti .....	88
Jak se stát sommeliérem .....	88
Základní charakteristika současného sommeliéra .....	89

<b>Sklenice a pomůcky na servis vín</b> .....	93
<b>Sklenice na podávání vína</b> .....	94
<b>Sklenice je součástí image každého nápoje</b> .....	94
<b>Uzávěry láhvi</b> .....	96
<b>Zásady uchovávání vín</b> .....	98
<b>Jaká vína uložit k archivaci?</b> .....	98
<b>Proč ukládáme vína k archivaci?</b> .....	99
<b>Zásady podávání bílých a růžových tichých vín</b> .....	101
<b>Lehká suchá bílá vína s ovocitým charakterem</b> .....	101
<b>Květinová a kořenitá aromatická bílá vína</b> .....	102
<b>Středně plná, suchá a minerální bílá vína</b> .....	102
<b>Bohatá plná bílá vína</b> .....	102
<b>Zásady podávání růžových vín</b> .....	103
<b>Zásady podávání červených vín</b> .....	104
<b>Ovocná, svěží červená vína s jemnou tříslovinou</b> .....	104
<b>Středně plná červená vína</b> .....	104
<b>Vzácná, plná, vyzrálá červená vína</b> .....	105
<b>Dekantace – podávání vín v karafě</b> .....	105
<b>Zásady podávání archivních vín</b> .....	107
<b>Zásady podávání šumivých vín</b> .....	109
<b>Fortifikovaná a likérová vína</b> .....	111
<b>Hodnoticí systémy využívané při hodnocení vína</b> .....	115
<b>Enogastronomie – jak harmonicky skloubit víno s jídlem</b> .....	119
<b>Zásady uplatňované pro harmonické párování vín a pokrmů</b> .....	120
<b>Jak postupovat při párování vín a pokrmů</b> .....	122
<b>Jak používat vína při přípravě pokrmů</b> .....	129
<b>Příklady párování pokrmů a vín</b> .....	129
<b>Zdravotní účinky vína</b> .....	132
<b>Vinařský slovník</b> .....	134
<b>Seznam použité a doporučené literatury</b> .....	138







# Úvod

Vinohradnictví a vinařství provází lidskou civilizaci od nepaměti. Réva vinná a víno jsou nedílnou součástí každodenního života v mnohých vinařských zemích světa.

Archeologické nálezy dokládají výrobu vína již 5000 let před naším letopočtem v horských oblastech Íránu. Původ vinohradnictví a vinařství je možné situovat právě na území Kavkazu, odkud se vinohradnictví a vinařství rozšířily do Mezopotámie a Egypta. Egypťští faraonové uctívali víno pro jeho opojnost a považovali ho za božský nápoj. Kromě běžného pití ho používali i k rituálním účelům. Jako důkazy nám poslouží malby, záznamy na papyrusech a na hrobech faraonů. Na mnoha egyptských amforách je možné najít informace o původu vína, ročníku nebo o vinici, ze které hrozny pocházely. Z Egypta jsou doloženy také nálezy o podílu vinných kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* na vzniku vína.

Z Egypta se potom pravděpodobně přes Krétu rozšířilo pěstování révy vinné a výroba vína po celé Evropě. Z období starého Říma se nám dochovaly důkazy o rozmanitosti a způsobech konzumace tehdejších vín. Starověké zdroje také uvádějí, že vína byla vylepšována směsí medu, bylin a koření pro lepší chuť a jako konzervační látka byla také přidávána mořská voda. Za císaře Augusta, který miloval sladká vína a nutil vinaře ponechat plody

dlouho na keřích, vznikala vína podobná našim bobulovým výběrům. Díky římské kolonizaci se dostaly révové sazenice také na území Moravy a od té doby se pěstování révy vinné a výroba vína staly součástí života u nás.

Obliba vína a jeho konzumace v České republice neustále stoupá. Konzumenti jsou stále vzdělanější a vybírají si vína podle jakostních stupňů, odrůd nebo podle lokality. Snaží se získávat co nejvíce poznatků, které se vztahují k terroir, odrůdám, způsobům pěstování révy, výrobě vína a k základům ochutnávání vína. Všechny potřebné informace jsme se snažili shrnout do této knihy způsobem, aby byl dobře pochopitelný nejen pro studenty, ale i pro každého, kdo začíná s poznáváním vína, anebo si chce rozšířit své znalosti.

Víno je zde představeno jako fenomenální nápoj, jehož výsledná chuť závisí už od způsobů pěstování révy vinné ve vinohradu a dotvářejí ji vinaři při výrobě. Jeho komplexní vlastnosti oceníte až po otevření láhve a při konzumaci s vybranými pokrmy. Vycházíme ze zkušeností, které jsou výsledkem naší dlouhodobé odborné, pedagogické, vědecké a praktické činnosti. Pevně věříme, že vám kniha odpoví na otázky, které vás napadnou při pití tohoto lahodného nápoje a na které se nemáte koho zeptat.

Pavel Pavloušek a Pavla Burešová, 2014



# Réva vinná a víno

Obecně známé termíny – réva vinná a víno – bývají velmi často chybně používány. Správná terminologie je však základem znalostí úspěšného vinohradníka, vinaře, konzumenta i milovníka vína, proto si je musíme nejdřív stručně ujasnit.

**Réva vinná**, v latinské terminologii *Vitis vinifera* L., je kulturní rostlina, jejíž plody lidé po staletí využívají ke konzumaci čerstvých hroznů, k výrobě šťáv, vína a destilátů. Réva vinná se pěstuje ve vinicích nebo vinohradech. Často se mluví o pěstování vinné révy, nebo dokonce o pěstování vína. Oboje je však chybné. Ve vinicích se pěstuje pouze réva vinná. Tento správný botanický název vychází ze jména rodového – *Vitis* – réva, a jména druhového – *vinifera* – vinná.

Často je možné se dočíst, že „vinaři pěstují víno v sadech“. Tato věta je plná chybných údajů. Nejedná se totiž o sady, ale **vinice** nebo také **vinohrady**. Z pohledu zákona je vinohrad neboli vinice část zemědělsky obhospodařované půdy, která je souvisle osázena keří révy vinné. Vinice se vysazují většinou na svazích. Svahovité podmínky vytvářejí nejlepší podmínky pro celodenní oslunění **révových keřů** a předpoklad pro kvalitní vyzrálост hroznů.

Základem **révového keře** je podzemní a nadzemní část. Podzemní část představuje mohutný kořenový systém. Hlavní kořeny révy vinné mají schopnost prorůst do hlubších vrstev půdy, odkud získávají vodu, a mohou dosahovat hloubky i několika metrů. Často se dostávají až na matečnou horninu, tzn. na geologické podloží vinice, a proto se předpokládá, že mají schopnosti ovlivňovat také **mineralitu vína**. Nadzemní část révového keře tvoří kmínek, plodné dřevo, letorosty, listy, hrozny a bobule. Podzemní i nadzemní část jsou ve vzájemném poměru a tento vztah ovlivňuje kvalitu hroznů.



Vinice



Révový keř



### *Viniční trať Šobes*

Plodem révy vinné je **bobule**. Bobuli je možné označit za „biochemickou továrnu“, v níž se vytvářejí cukry, kyseliny, aromatické, fenolové a minerální látky, vitamíny atd., které rozhodujícím způsobem ovlivňují kvalitu bobulí a následně také vína. Bobule jsou uspořádány na **třapině** a vytváří **hrozen**. Na podzim, při sklizni hroznů – **vinobraní**, se proto

z révových keřů ve vinici sklízí hrozny. Slavnost vinobraní je určitou oslavou celoroční práce vnohradníků, kteří završují celoroční úsilí sklizní kvalitních hroznů. Pěstováním révy vinné ve vinici se zabývají **vinohradníci** a výrobou vína potom **vinaři**.

Vinohrady se nacházejí v jednotlivých **viničních tratích**. Viniční trať je určitý počet pozemků osazených révou vinnou, které vytvářejí jeden souvislý



celek v rámci jedné vinařské obce. Viniční trať má obvykle velmi podobné geologické, půdní a klimatické podmínky. V rámci vinařské obce se nachází obvykle několik viničních tratí. Viniční trať se svými přírodními podmínkami je obvykle základem projevu „terroir“ ve vyrobených vínech. Na území České republiky se nachází asi 1278 viničních tratí, z nichž každá trať má svůj název. **Název viniční tratě**

využívá mnoho konzumentů při výběru vína. Patrně nejznámější viniční trať v České republice je **Šobes** ve vinařské obci Podmolí a pravděpodobně nejpožívanějším názvem viniční tratě je **Stará hora**, kterou je možné najít v několika vinařských obcích. **Vinařská obec** je obec, v jejímž katastru se pěstuje réva vinná v registrovaných vinicích a viničních tratích. Na území České republiky je v současné době 384 vinařských obcí, z toho 312 v oblasti Morava a 72 v oblasti Čechy.

Vinařské obce spadají pod vinařské oblasti a podoblasti. **Vinařskou oblast** lze charakterizovat díky podobné odrůdové skladbě a osobitým vlastnostem vína. Na našem území se nacházejí dva hlavní regiony pěstování révy vinné – vinařská oblast Čechy a vinařská oblast Morava. **Vinařská podoblast** je region s podobnými podmínkami terroir, tradicí pěstování révy vinné a kulturními tradicemi. Vinice v rámci jedné podoblasti jsou podobné svou odrůdovou skladbou a charakteristickými vlastnostmi vína.

Ve vinicích se pěstují různé **odrůdy révy vinné**. Česká republika je charakteristická širokou rozmanitostí moštových, ale také stolních odrůd.

**Moštové odrůdy** jsou primárně určeny pro výrobu vína. Hrozny jsou malé až středně velké, s hustě uspořádanými a výrazně šťavnatými bobulemi. Při lisování se z nich proto velmi lehce získává vysoký podíl **moštu**, který se následně využívá při výrobě vína.

**Stolní odrůdy** s velkými, pevnými a chrupkavými bobulemi volněji uspořádanými ve větším hroznu jsou určeny především pro konzumaci v čerstvém stavu. Bobule mohou být také bezsemenné (partenokarpické), nebo s malými, měkkými, nedokonale vyvinutými semeny (stenospermokarpické), které prakticky nejsou při konzumaci patrné. Stolní hrozny je možné také skladovat. V České republice se velkovýrobně prakticky nepěstují, spíše jen u drobných pěstitelů a zahrádkářů.

Získaný mošt nebo rmut se pomocí alkoholového kvašení zpracovává na víno. **Mošt** se nejčastěji získá lisováním hroznů a je základem výroby bílých a růžových vín. **Rmut** představují hrozny zbavené třapin – odstopkované, podrcené nebo pomleté.



*Bobule*

S využitím technologie macerace se rmut využívá pro výrobu červeného vína.

Konzumenti vína se mohou nejčastěji setkat s  **bílým, růžovým a červeným vínem**. V posledním období získávají oblibu také tzv. „oranžová vína“, u nichž se využívají staré, staletými ověřené

a přirozené postupy výroby. Součástí technologie je dlouhá macerace hroznů, spontánní kvašení a minimální používání oxidu siřičitého. Vína vyrobená těmito postupy je možné označovat také jako „přírodní vína“, „natur vína“ nebo „autentická vína“.

Vína je možné dále rozdělit na tichá vína a šumivá vína. **Šumivé víno** je charakteristické obsahem oxidu uhličitého, který způsobuje jeho perlivost a ovlivňuje senzorické vlastnosti. Za otce šumivého vína je považovaný benediktinský mnich Dom Pierre Pérignon, jenž vyvinul ve francouzské oblasti Champagne tradiční metodu „champenoise“ pro výrobu šumivých vín. Výchozím produktem pro výrobu těchto vín jsou tichá vína a oxid uhličitý se získává druhotným kvašením.

Ostatní vína, u kterých se nevyskytuje významný obsah oxidu uhličitého, tzn., že se v nich neobjevuje perlení, se označují za **tichá vína**.



*Hrozen moštové odrůdy Sauvignon*



*Hrozen stolní odrůdy Talisman*

# Vinařské oblasti a podoblasti v České republice

Podobně jako ve většině vinařských zemích světa, se i vinice v České republice seskupují na základě své geografické, geologické, půdní, klimatické a kulturní příbuznosti do vinařských oblastí a vinařských podoblastí.

V České republice existují dvě velké vinařské oblasti: vinařská oblast Čechy a vinařská oblast Morava. Vinařskou oblast Čechy tvoří dvě podoblasti: litoměřická a mělnická. Vinařskou oblast Morava tvoří čtyři podoblasti: znojemská, mikulovská, velkopavlovická a slovácká.

Vinařské podoblasti mají úzký vztah k **terroir**. Pojmem „terroir“ je možné označit stanoviště pro pěstování révy vinné se všemi faktory, které na ni

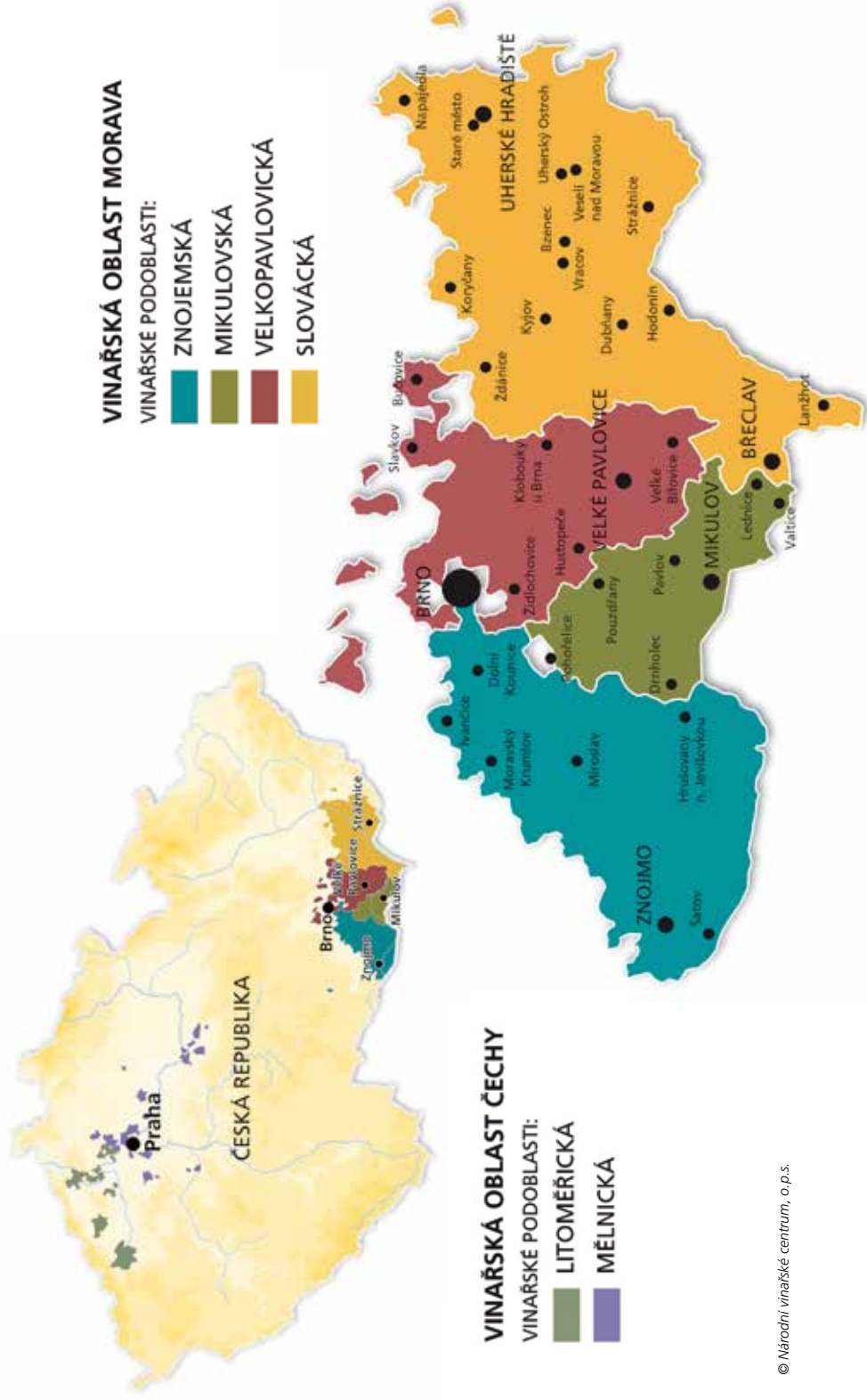
v přírodních podmínkách působí. Nejdůležitějšími složkami terroir jsou proto geologické podloží vinice a z něho vyplývající půdní podmínky, topografické parametry vinice, klimatické, kulturní a historické faktory. Hrozny a vína s charakterem terroir jsou vždy produkovány v určitém, přesně vymezeném a dobře charakterizovaném místě. Čím přesnější a užší toto označení původu je, tím bývá většinou i vyšší kvalita vyrobeného vína. Mezi vinohradníky se stále vedou diskuse, zda je terroir ovlivňované také činností člověka, a tedy jeho agrotechnickými zásahy ve vinici. Jelikož zásahy člověka přímo ovlivňují mikroklima vinice, je podle našeho názoru vhodné je za součást terroir považovat.



*Viniční domek na vinici Žernoseckého vinařství*

© Jan Kupsa

Mapa vinařských oblastí a podoblastí na území České republiky





## Vinařská oblast Čechy

Vinařská oblast Čechy je menší ze dvou vinařských oblastí v naší republice. Její území není souvislé, ale skládá se z jednotlivých příznivých lokalit ležících na chráněných jižních svazích v nižší nadmořské výšce. Většinou se rozprostírají kolem toků velkých českých řek – Vltavy, Labe, Berounky a Ohře. Vinařskou oblast Čechy tvoří celkem 72 vinařských obcí a 152 viničních tratí. Plocha osázených vinic je přibližně 700 hektarů.

### Litoměřická vinařská podoblast

Litoměřickou podoblast nalezneme v severní části Čech. Viniční obce se nacházejí v okresech Most, Litoměřice a Ústí nad Labem. Část vinic je situovaná v údolí řeky Labe, kam patří Litoměřice, Velké Žernoseky a Ústí nad Labem. Další část vinic je

situována v okolí Mostu a Kadaně, kam patří vinařské obce Kadaň, Březno, Pětipsy, Vilémov a Most. Litoměřickou podoblast tvoří 30 vinařských obcí a 70 viničních tratí.

Na větší části litoměřické podoblasti se rozprostírá České středohoří, na jehož svazích je založena většina viničních tratí. Podloží tvoří převážně čedič, i když je zde možné najít také vinice na vápenatém podloží.

V litoměřické podoblasti převažuje produkce bílých vín, protože plocha osázená bílými moštovými odrůdami představuje 64 % z celkové plochy vinic podoblasti. Modré odrůdy představují 36 % a používají se k výrobě červených a růžových vín.

Nejrozšířenější zde pěstované jsou bílé moštové odrůdy Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a Rulandské bílé. Mezi modrými odrůdami se nejvíce pěstují Svatovavřínecké, Rulandské modré a Modrý Portugal.

*Labe vytváří příznivé klima pro pěstování révy vinné na svazích kaňonovitého údolí Porta Bohemica, jímž řeka vstupuje do Českého středohoří.*

© Žernosecké vinařství, s.r.o.



Údolí řeky Labe vytváří velmi příznivé podmínky pro zrání bílých odrůd révy vinné. Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Chardonnay, Sylvánské zelené, Tramín červený a další zde poskytují vína vynikající kvality – vína jsou jemně aromatická, s výraznější kyselinou a plnou, harmonickou chutí. V chuti a vůni převažují tóny zelených jablek, hrušek a citrusových plodů, zajímavé jsou také květinové tóny. Vína jsou velmi vhodná pro delší zrání v láhvích.

Modré odrůdy se pěstují na různých lokalitách. Červená vína z nich vyrobená jsou jemně aromatická, ovocnějšího typu, s výraznější tříslovinou. V chuti a vůni dominují tóny červeného a modrého ovoce. Barva je nejčastěji rubínová. Velmi zajímavou lokalitou je okolí Mostu, kde se pěstuje réva vinná na rekultivacích hnědouhelných dolů a červená vína z této oblasti dosahují vysoké kvality.

### **Mělnická vinařská podoblast**

Mělnická podoblast se nachází především ve Středočeském kraji. Vinice se rozprostírají na území hlavního města Prahy a rovněž západně od Prahy v údolí řeky Berounky, v oblasti Karlštejna. Dalším velkým centrem vinohradnictví a vinařství je Mělník a jeho okolí. Na západ od Mělníka najdeme vinice také v okolí Kralup nad Vltavou a Slaného. Poslední velké

centrum vinařství v podoblasti je východně od Prahy, kde je soustředěné v okolí Čáslavi a Kutné Hory.

Mělnickou podoblast tvoří 42 vinařských obcí a 82 viničních tratí. Mělnické vinice leží většinou na vápenatém podkladu vrstev opuky, které jsou místy překryté hlinitopísčitymi náplavami. Půdy jsou zde lehké a záhřevné. V oblasti Karlštejna, v údolí řeky Berounky, se pěstuje réva vinná také především na vápenatém podloží, které pozitivně ovlivňuje kvalitu vína.

V Mělnické podoblasti je rovněž vyšší produkce bílých vín, protože bílými odrůdami je osázeno 62 % z celkové plochy vinic v podoblasti. Nejrozšířenější bílé odrůdy jsou Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a Rulandské bílé. Modré odrůdy představují 38 % plochy vinic a nejrozšířenější jsou Modrý Portugal, Rulandské modré a Svatovavřínecké.

Bílá vína jsou jemně aromatická. V chuti a vůni převažují tóny citrusových plodů, jablek, hrušek, kdoulí a bohaté květinové tóny. Kyselina je výraznější. Vína jsou velmi vhodná pro delší zrání v láhvích. Chuť je harmonická, plná.

Červená vína jsou jemně aromatická, ovocnějšího typu. V chuti a vůni dominují tóny červeného a modrého ovoce. Barva je nejčastěji rubínová. Chuť vína je jemná s výraznější tříslovinou.



*Kutná Hora*

## Vinařská oblast Morava

Většina vinic v České republice se nachází ve vinařské oblasti Morava. Její terroir představuje velmi příznivé podmínky zejména pro produkci bílých vín. V určitých mikroregionech je soustředěno také pěstování modrých odrůd a s ním spojená výroba kvalitních červených vín. Ve vinařské oblasti Morava převládá opět vyšší produkce bílých vín, protože plocha osázená bílými moštovými odrůdami představuje 66 % z celkové plochy vinic v podoblasti, zatímco modré odrůdy se pěstují na zbylých 34 %.

Vinařská oblast Morava se nachází z převážné většiny v Jihomoravském kraji, v okresech Znojmo, Břeclav, Hodonín a Uherské Hradiště, a částečně zasahuje i do Zlínského kraje. Je ohraničená státní hranicí s Rakouskem a Slovenskou republikou. Vinařskou oblast Morava tvoří 312 vinařských obcí a 1126 viničních tratí. Mezi největší vinařské obce patří Velké Bílovice (710,91 ha), Valtice (560,13 ha) a Čejkovice (510,33 ha).

### Znojemská vinařská podoblast

Znojemská vinařská podoblast se nachází v Jihomoravském kraji, z převážné části v okrese Znojmo a částečně v okrese Brno-venkov. Jen jedna vinařská obec – Kojetice na Moravě – se nachází v kraji Vysočina, v okrese Třebíč. Zde je možné najít Vinařství Sádek s naučnou vinařskou stezkou.

V jižní části je oblast ohraničená státní hranicí s Rakouskem. Severní hranici podoblasti tvoří vinařské obce Moravský Krumlov, Ivančice, Dolní Kounice, Ořechov a Rajhrad. Ve své východní části sousedí s podoblastmi velkopavlovickou a mikulovskou. Znojemskou podoblast tvoří 90 vinařských obcí a 215 viničních tratí.

Oblast Znojemska leží v deštivém stínu Českomoravské vrchoviny tvořené prahorními útvary, jejichž výběžky daly na mnohých místech vzniknout kamenitým půdám vynikajícím pro pěstování bílých odrůd. Její nejvýhodnější výspou je Bobravská pahorkatina, okolo které jsou roztroušeny nejseverněji položené vinohrady této podoblasti.



*Stoškovice na Louce, viniční trať U tří dubů*

Plocha osázená bílými odrůdami zde představuje 70 %, modrými 30 % z celkové plochy vinic v podoblasti. Významné je pěstování modrých odrůd v mikroregionu Dolních Kounic.

Nejrozšířenější bílé moštové odrůdy v podoblasti jsou Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Sauvignon. Mezi modrými odrůdami révy vinné převládají Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré. Tyto odrůdy, doplněné o Rulandské šedé a Tramín červený, je možné považovat za nejtypičtější pro tuto podoblast, z nichž se zde vyrábějí vynikající vína.

Příznivé podmínky terroir pro zrání bílých odrůd umožňují produkovat jemně až výrazně aromatická bílá vína. V bílých vínech dominují ve vůni a chuti ovocné (zelené jablko, hruška, kdoule, meruňky, broskve, černý rybíz, citrusové plody) a květinové tóny. U vyšších jakostních tříd jsou ve vůni a chuti patrné medové tóny a vyzrálé citrusové plody. Díky přírodním podmínkám podoblasti je kyselina jemná a harmonická, chuť vína svěží, ušlechtilá.

Červená vína se vyrábějí průřezově na celé ploše podoblasti, ale nejvýznamnější výsadby modrých odrůd jsou v okolí Dolních Kounic. V červených vínech převažují tóny červeného ovoce (třešeň, višně), lesního ovoce (maliny, ostružiny) a červeného



*Lacerta viridis*

rybízu. Červená vína mají atraktivní rubínové odstíny. Jejich chuť je harmonická, s jemně a dobře strukturovanými tříslovinami.

Růžová vína jsou charakteristická světlejšími odstíny lososové, korálově růžové, meruňkové a starorůžové barvy. Ve vůni a chuti dominují výrazné tóny červeného a lesního ovoce, zejména lesních jahod. Kyselina je jemná, pikantní, chuť vína osvěžující.

Většina vinic v této podoblasti je ošetřovaná v podmínkách integrované a ekologické produkce. Už od devadesátých let 20. století, kdy se tyto systémy pěstování révy vinné rozšířily do České republiky, byly uplatňované právě ve vinicích na Znojemsku. Ekologické ošetřování zdejších vinic podporuje také biodiverzitu tamních terroir. V některých místech je proto možné se setkat také se vzácnou a zákonem chráněnou ještěrkou zelenou (*Lacerta viridis*).

V této podoblasti se rozprostírá velké množství vynikajících viničních tratí, které představují význačná terroir pěstování révy vinné a umožňují produkci hroznů pro výrobu vynikajících vín s jedinečným odrazem přírodních podmínek. Za všechny je možné jmenovat Šobes ve vinařské obci Podmolí, Weinperky v Miroslavi a viniční trať U Tří dubů ve Stošíkovicích na Louce, kde najdeme jednu z nejlépe ošetřovaných vinic v České republice. Jak již bylo zmíněno, jedinečná terroir pro pěstování modrých odrůd révy vinné jsou také viniční tratě v Dolních Kounicích a okolí.

*Šobes s degustačním stánkem*

