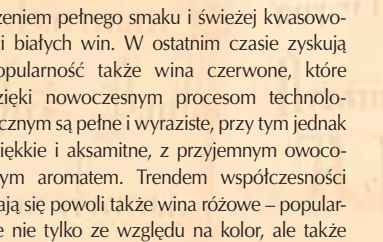


Wina z Moraw, wina z Czech – wina z historii, współczesności i przyszłości

Winiarstwo w Republice Czeskiej posiada tradycję liczącą dwa tysiące lat. Już w średniowieczu nasze wina cieszyły się dobrą opinią, dostarczane było na dwory szlacheckie i do mieszczzańskich domów, cieszyły się zainteresowaniem w Polsce, na Śląsku i na wiedeńskim cesarskim dworze. Także dzisiaj morawskie i czeskie wina są popularne i należą do najlepszych w Europie i na świecie. Pierwszymi, którzy na naszym terenie uprawiali winną latorośl, byli prawdopodobnie Celtowie. Najstarszym dowodem istnienia na Morawach winiarstwa jest znalezisko archeologiczne w postaci noża winiarskiego, którym legionści rzymscy przycinali winnice pod Pálavą. Kolejne wiadomości o uprawie winnej latorośli pochodzą już z okresu osadnictwa słowiańskiego w epoce Państwa Wielkomorawskiego, skąd latorośl powędrowała także do Czech. Wielkie zasługi dla rozwoju winiarstwa miał czeski król i cesarz rzymski Karol IV. Pierwszymi zachowanymi dokumentami pisanymi na temat wina są kroniki klasztorne i dokumenty czeskich władców. Jako złote czasy morawskiego winiarstwa określa się okres od XIV do XVI wieku, kiedy winnice otaczały szereg miast i klasztorów. Do dalszego rozwoju winiarstwa doszło dopiero pod koniec XX wieku. Restytucja winnic i prywatyzacja doprowadziły do odrodzenia rodzinnych gospodarstw winiarskich i powstania nowych firm. Wielkie zmiany wprowadziła ustawa winiarska z roku 1995 oraz jej dostosowanie do legislatywy Unii Europejskiej. Współczesne winiarstwo stosuje nowoczesne, oszczędne technologie i nastawia się na produkcję win należących do najlepszych na świecie, co dokumentują liczne nagrody na najbardziej prestiżowych światowych konkursach win.

Morawskie i czeskie wina charakteryzują się ciekawym bukietem zapachowym, bogactwem substancji ekstraktywnych i harmonijnym połą-



czaniem pełnego smaku i świeżej kwasowości białych win. W ostatnim czasie zyskują popularność także wina czerwone, które dzięki nowoczesnym procesom technologicznym są pełne i wyraziste, przy tym jednak miękkie i aksamitne, z przyjemnym owocowym aromatem. Trendem współczesności stają się powoli także wina różowe – popularne nie tylko ze względu na kolor, ale także z powodu swego młodego charakteru. Wielką popularność uzyskały także młode wina wprowadzane do sprzedaży na dzień św. Marcina (11 listopada), tzw. Wina Świętomarcińskie (Svatomartinská vína). Dla cudzoziemców niezwykła jest u nas w okresie winobrania konsumpcja tzw. burczaka, tj. częściowo sfermentowanego moszczu winnego. W Republice Czeskiej winna latorośl uprawiana jest w winnicach na obszarze ok. 18 tysięcy hektarów, przy czym 96% z nich znajduje się na Morawach, a 4% w Czechach. 67% łącznej powierzchni winnic obsadzona jest białymi gatunkami. Grona z krajowych winnic przetwarzają ponad 700 zarejestrowanych firm winiarskich – od wielkich przedsiębiorstw po małe firmy rodzinne i tysiące drobnych prywatnych winiarzy. Wina produkowane są tutaj z 26 białych i 20 czerwonych szczepów zapisanych w Państwowej Księdze Szczepów. Należy jeszcze dodać kolejne odmiany przeznaczone do produkcji win lokalnych. Najbardziej rozpowszechnione



są następujące odmiany: Veltlínské zelené (Grüner Veltliner), Müller Thurgau, Svatovavřínecké (Saint Laurent), Ryzlink vlašský (Riesling Włoski), Ryzlink rýnský (Riesling Reński) i Frankovka (Blaufränkisch) – każda odmiana na powierzchni ponad 1 000 ha, co łącznie daje połowę powierzchni. Wśród uprawianych szczepów znajduje się także kilka nowych odmian krajowych, np. Muškát moravský, Pálava, z czerwonych odmian – André, Cabernet Moravia i Neronet. Spożycie wina wynosi ok. 20 litrów na osobę rocznie. Winiarze w Republice Czeskiej mają swą organizację zawodową – Związek Winiarzy Republiki Czeskiej oraz wydawane od ponad stu lat czasopismo fachowe *Winiarskie Horyzonty*. Kształceniem nowych fachowców zajmują się szkoły zawodowe – średnia szkoła winiarska znajduje się w Valticach, natomiast wykształcenie wyższe można zdobyć na Wydziale Ogrodniczym Uniwersytetu Rolniczego i Leśnego w Lednicy. Ogólną promocją naszych win zajmuje się Fundusz Winiarski, którego celem jest propagowanie sprzedaży wina, rozwój turystyki winiarskiej i informowanie opinii publicznej. Z krajowymi winami można się zapoznać w Salonie Win RC – połączonej z degustacją ekspozycji 100 najlepszych win prowadzonej przez Narodowe Centrum Winiarstwa. Więcej na temat winiarstwa na Morawach i w Czechach na www.vinazmoravy.cz, www.vinazcech.cz.

Charakterystyka regionów i podregionów winiarskich

W Republice Czeskiej znajduje się 377 gmin winiarskich, w których gospodarzy na winnicach 19 336 producentów. Łączna powierzchnia rejestrowanych winnic wynosi 17 419 ha. Obszar upraw winorośli dzieli się na dwa regiony i sześć podregionów.

Region winiarski Czechy

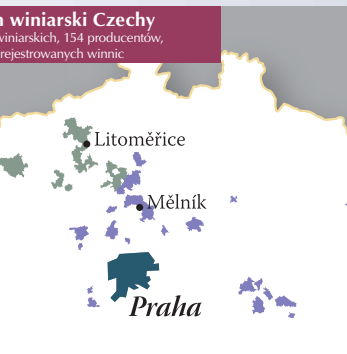
posiada 66 gmin winiarskich, 154 producentów i 685 ha zarejestrowanych winnic. W Czechach winnice były zawsze w najcieplejszych miejscach nad Łabą, w dolnym biegu Wełtawy i Ohřy, w Kotlinie Środkowoczeskiej i Masywie Czeskim.

Podregion winiarski mēlnicki

W jego skład wchodzi nie tylko Mēlník i okolice, ale także Kutna Hora, Slaný, Kralupy nad Wełtawą, Praga, Karlštejn, Kuks, Liběchov, Loděnice i Vinaře.

Podregion winiarski litomierzycy

Obejmuje między innymi gminy Litomierzycy, Most, Roudnice, Malé i Velké Žernoseky, Kadaň oraz okolice Roudnic nad Łabą. Największa część winnic leży na suchych południowych stokach stożkowatej góry Roudnické, Rulandské modré (Pinot noir) przywieziony przez Karola IV z Chambertin w Burgundii.



Podregion mēlnicki

Podregion winiarski litomierzycy

29 gmin, 48 producentów, 288 ha winnic

Podregion winiarski znojenski

91 gmin, 1 140 producentów, 3 156 ha winnic

Podregion winiarski mikulovski

30 gmin, 2 499 producentów, 4 454 ha winnic

Podregion winiarski brno

311 gmin winiarskich, 19 183 producentów, 16 734 ha zarejestrowanych winnic

Podregion winiarski uherské hradiště

311 gmin winiarskich, 19 183 producentów, 16 734 ha zarejestrowanych winnic

Winiarskie regiony i podregiony – Czechy



Region winiarski Czechy

posiada 66 gmin winiarskich, 154 producentów i 685 ha zarejestrowanych winnic. W Czechach winnice były zawsze w najcieplejszych miejscach nad Łabą, w dolnym biegu Wełtawy i Ohřy, w Kotlinie Środkowoczeskiej i Masywie Czeskim.

Podregion winiarski mēlnicki

W jego skład wchodzi nie tylko Mēlník i okolice, ale także Kutna Hora, Slaný, Kralupy nad Wełtawą, Praga, Karlštejn, Kuks, Liběchov, Loděnice i Vinaře.

Podregion winiarski litomierzycy

Obejmuje między innymi gminy Litomierzycy, Most, Roudnice, Malé i Velké Žernoseky, Kadaň oraz okolice Roudnic nad Łabą. Największa część winnic leży na suchych południowych stokach stożkowatej góry Roudnické, Rulandské modré (Pinot noir) przywieziony przez Karola IV z Chambertin w Burgundii.

Podregion winiarski znojenski

91 gmin, 1 140 producentów, 3 156 ha winnic

Podregion wchodzi w skład bioregionu lechowskiego. Charakteryzują go zachodnie wiatry, deszczowy cień Wyżyny Czesko-Morawskiej oraz od czasu do czasu napływ chłodniejszego powietrza. Powoduje to spowolnienie vegetacji na korzyść uwypuklenia substancji aromatycznych w czasie dojrzewania gron. Na południu występują tarasy żwirowo-piaskowe oraz nawiany less. Na północy teren przechodzi w formację paleozoiczne Masywu Brnieńskiego. Do największych gmin winiarskich należą: Vrbovec, Dolní Kounice, Hnanice, Znojmo, Hostěradice, Božice, Miroslav, Pravlov, Jezeřany – Maršovice. Podregion znany jest głównie z białych, aromatycznych win. Białe szczepy rosną tu na areale 2 175 ha. Są to głównie odmiany Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské bílé i Ryzlink vlašský. Z mocno aromatycznych szczepów uprawiane są głównie Trámín, Muškát moravský i Pálava. Odmiany czerwone rosną na powierzchni 960 ha, jest to głównie Svatovavřínecké, Frankovka, Rulandské modré i Zweigeltrebe.

Region winiarski Morawy

posiada 311 gmin winiarskich, 19 183 producentów i 16 734 ha zarejestrowanych winnic. Morawskie podregiony winiarskie są w dużym stopniu zgodne z podziałem ekologicznym tych terenów, które pod względem biogeograficznym w większości należą do prowincji pannońskiej, a tylko część wschodnia jest pod wpływem geomorfologii karpackiej i należy do prowincji karpackiej.

Podregion winiarski znojenski

91 gmin, 1 140 producentów, 3 156 ha winnic

Podregion winiarski mikulovski

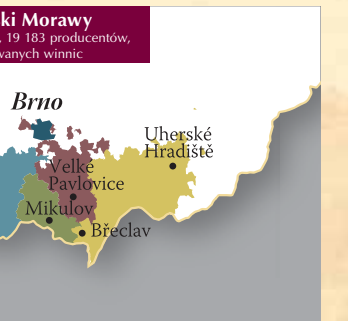
30 gmin, 2 499 producentów, 4 454 ha winnic

Podregion winiarski brno

311 gmin winiarskich, 19 183 producentów, 16 734 ha zarejestrowanych winnic

Podregion winiarski uherské hradiště

311 gmin winiarskich, 19 183 producentów, 16 734 ha zarejestrowanych winnic



Podregion winiarski mikulovski

Bioregion Mikulovski obejmuje Wyżynę Mikulovską o wapiennych glebach w okolicach Pálavy, Dunajovickie Wierchy i Wyżynę Valticką z wielkimi osadami lessu i piaszczystą równiną Bořigo lesa. Klimat jest tutaj bardzo ciepły i suchy. Do największych



Podregion mikulovski

Przegląd kategorii win

Zgodnie z ustawą 321/2004 DzU wina dzieli się na kategorie. Podstawą podziału jest dojrzałość gron w czasie zbioru określona zawartością cukru w moszczu i mierzona w stopniach znormalizowanego cukru-mierza (°NM), który podaje zawartość naturalnego cukru w kilogramach na 100 litrów moszczu.

Kategorie win	Minimalna zawartość cukru w moszczu
Wino bez CHOP (chronione oznaczenie pochodzenia)	
Wino z CHZO (chronione oznaczenie geograficzne)	
Wino lokalne	14 °NM
Morawskie wino lokalne	
Czeskie wino lokalne	
Wino z CHOP (chronione oznaczenie pochodzenia)	
Wino jakościowe (gatunkowe lub markowe)	15 °NM
Wino jakościowe z predykatem (gatunkowe lub markowe)	
Kabinetní víno – Wino gabinetowe	19 °NM
Pozdní sběr – Późny zbiór	21 °NM
Výběr z hroznů – Wybór z gron	24 °NM
Výběr z bobulí – Wybór z jagód	27 °NM
Ledové víno – Wino lodowe	27 °NM
Slámové víno – Wino słomiane	27 °NM
Výběr z cibéb – Wybór z cybebów	32 °NM
Wino oryginalnej certyfikacji (VOC, V.O.C.)	zgodnie ze statutem stowarzyszenia VOC



Vinarský fond
Zerofinovo nám. 3/5, 601 82 Brno
tel./fax: +420 541 652 479
e-mail: info@vinarskyfond.cz
e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz
www.wineofczechrepublic.cz

szych winiarskich gmin należą Valtice, Novosedly, Mikulov, Dolní Dunajovice, Sedlec, Popice, Brod nad Dyjí, Pavlov i Horní Věstonice. Białe odmiany zajmują zdecydowaną większość upraw (3 225 ha), a wyraźnie przeważa Ryzlink wlašský. Za nim tradycyjnie następuje Veltlínské zelené. Wina z obu szczepów od zawsze używano tutaj jako podstawowego surowca do wyrobu win musujących. W dalszej kolejności idą Ryzlink rýnský, Müller Thurgau i Sauvignon. Burgundzkie odmiany (Chardonnay i Rulandské šedé) dają tutaj bardzo wyraziste wina. Z czerwonych odmian najliczniej reprezentowane są Svatovavřínecké, Frankovka i Zweigeltrebe. W ostatnim czasie coraz częściej próbuje się uprawiać Cabernet Sauvignon i Merlot. W Valticach, stolicy wina, ma siedzibę kilka instytucji winiarskich – Narodowe Centrum Winiarstwa z Salonem Wín Republiki Czeskiej, Akademia Winiarska Valtice, Średnia Winiarska Szkoła

Podregion velkopavlovickí



Zawodowa Valtice. Między Valticami i Lednicą znajduje się Zespół Lednice-Valtice, zabytek z listy dziedzictwa kulturowego UNESCO.

Podregion winiarski velkopavlovickí

75 gmin, 7 209 producentów, 4 772 ha winnic
Pod względem ekologicznym region należy do bioregionu hustopečského, który leży na Wyżynie Hustopečsko-Kyjovskiej utworzonej z wapiennych osadów i lessu. Rzeźba terenu podregionu jest pagórkowata, miejscami wyróżniają się wyższe grzbiety, jak np. Přítlucká kupa. Pierwszy rząd stoków z winnicami ciągnie się wzdłuż autostrady na odcinku Velké Némčice – Velké Bílovice i jest cieplejszy niż stoki położone wyżej wewnątrz wyżyny. Największa w RC gmina winiarska, Velké Bílovice, ma 695 ha winnic, którymi zajmuje się 1 059 producentów. Inne liczące się gminy winiarskie to Čejkovice, Velké Pavlovice, Kobyli, Hustopeče, Rakvice, Némčičky, Zaječí, Bořetice i Přítluky. Velkopavlovickí podregion winiarski jest centrum produkcji morawskich win czerwonych. Winnice z czerwonymi odmianami zajmują tutaj powierzchnię 2 006 ha, najwięcej ze wszystkich podregionów morawskich. Są to głównie szczepy Svatovavřínecké, Frankovka i oprócz Modrégo Portugalu, Zweigeltrebe i Rulandského modrégo także André. Z białych odmian uprawia się głównie Veltlínské zelené, Müller Thurgau,

Ryzlink wlašský, a w starszych winnicach tradycyjny szczep Kloboucka – Neuburské. Do innych białych odmian należy szczególnie Sauvignon, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské bílé i Tramín červený.

Podregion winiarski slovácki

115 gmin, 8 408 producentów, 4 335 ha winnic
Warunki ekologiczne są w tym podregionie bardzo zróżnicowane. Rzeka Morawa dzieli go na dwie części. Na prawym brzegu Morawy znajdują się na północy winorodne zbocza Chřibów ze Žďánickým lesem w tle. Z przodu natomiast miasto Bzenec znane z odmiany Ryzlink rýnský (miejskowa nazwa: Lipka). Kraina na lewym brzegu należy do prowincji karpackiej. Południowe stoki Białych Karpat otwarte są na ciepłe wiatry południowo-zachodnie, a na głębokich, trzymających wodę glebach rodzą się tutaj pełne wina ze Strážnicy i Blatnicy, gdzie powstało tradycyjne wino Blatnický roháč z mieszanki win Ryzlink rýnský, Rulandské bílé i Sylvánské zelené. Klimat ma tutaj charakter bardziej kontynentalny. Najbardziej na południe wysuniętą częścią podregionu jest Podluží o bardziej równinnym charakterze, jednak na uskoku terenu nad rzeczką Kyjovką znajdują się też winnice na zboczach. Do największych gmin winiarskich należą Mutěnice, Blatnice pod św. Ant., Prušánky, Hovorany, Bzenec, Moravská Nová Ves, Lipov, Damborice, Strážnice i Břeclav

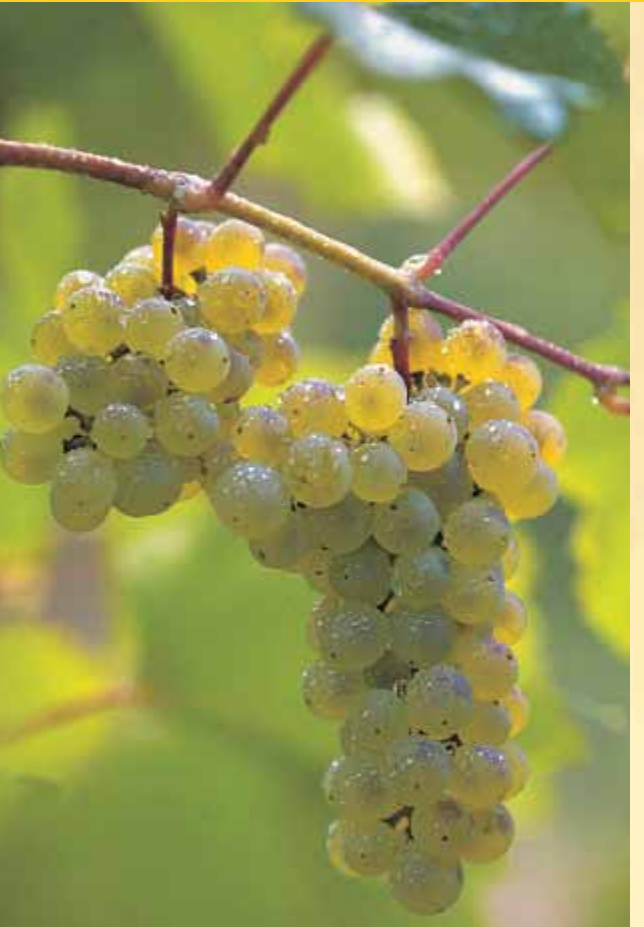
W podregionie dwie trzecie zajmują uprawy pod białe wina, a jedną trzecią – pod wina czerwone. Najpowszechniejszy jest Müller Thurgau i Ryzlink rýnský, dalej Veltlínské zelené i Rulandské bílé, Chardonnay i Ryzlink wlašský. Szczepy aromatyczne repre-

Podregion slovácki



zentowane są przede Sauvignon i Muškát moravský. Wśród szczepów czerwonych przodują Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Modrý Portugal, Rulandské modré, André i Cabernet Moravia.

Najważniejsze szczepy na wina białe / według popularności



Müller Thurgau

Wczesne dojrzewanie, regularne plonowanie, harmonijne wina, świeże, lekko aromatyczne, muszkatoowo-owocowe, czasami z nutą grejpfruta czy brzoskwini, niska kwasowość. Wino odpowiednie do lekkich potraw i świeżych serów.

Veltlínské zelené

(Grüner Veltliner)

Tradycyjne w rejonach Velké Pavlovice, Znojmo i Mikulov. To nie tylko wino do codziennej konsumpcji, ale także wina wyrażnie gatunkowe z wonią lipowego kwiatu na glebach gliniastych lub pieprzowo korzenne na lessach. Wykorzystywane do produkcji win musujących. Odpowiednie do przekąsek, gotowanych mięs, przystawek i twardego serów.

Ryzlink wlašský (Riesling włoski)

Tradycyjny w rejonie Mikulova, gdzie znany jest z regularnych zbiorów i odporności na mróz. Początkowo duża kwasowość, która łagodnieje w miarę dojrzewania. W młodych winach owocowa nuta porzeczek lub agrestu, później zapach kwiatów łąkowych. Nadaje się do produkcji win musujących. Wino podaje się do przystawek i do ryb.

Ryzlink rýnský (Riesling reński)

Rozpowszechniony we wszystkich podregionach ze względu na dużą mrozoodporność i świetną jakość win z predykatem. Czasami wino posiada większą kwasowość. Bukiet jest delikatny z nutką lipowego kwiatu, później moreli, brzoskwiń lub ananasa. Podaje się do przystawek, białych mięs i delikatnych dań z ryb.

Rulandské bílé (Pinot blanc)

Najlepsza jakość i pełność przejawia się w winach z gleb wapiennych. Rozpowszechnione we wszystkich podregionach. Wino jest pełne z mineralną bazą i kwiatowym bukietem, który przechodzi w zapach gruszek i skórki chleba. Wino nadaje się do wędzonych ryb i dzikiego ptactwa.

Sauvignon

Ulubiony przez niektórych miłośników białych win ze względu na wyraźny posmak trawiasty młodych win z wyraźnym zapachem pokrzywy i zielonej papryki. W winach z ciepłych lokalizacji podczas dojrzewania pojawia się bukiet czarnej porzeczki, agrestu, mieszanki cytrusów i kiwi. Wino nadaje się do szparagów, ryb i owoców morza.

Chardonnay

Wymaga gleb wapiennych i bardzo dobrych lokalizacji, aby grona zawsze osiągnęły jakość win z predykatem. W chłodniejszym klimacie wina mają zapach zielonych jabłek z dodatkiem akacji. W dojrzalym winie miód i orzechy

Rulandské šedé (Pinot gris)

Spośród burgundzkich szczepów dojrzewa najszybciej i osiąga dużą zawartość cukru. Daje wina pełne ze słodkawym zapachem miodu i śladami zapachu pomarańczy. Miewa wyższą zawartość alkoholu i długotrwały finisz. Do mięs w sosie i deserów.

Tramín červený (Gewürztraminer)

Kolor wina bywa złotożółty, bukiet miodowo-rodzynkowy ze śladami aromatu herbacianej róży, po dojrzewaniu w butelce także pomarańczy czy cynamonu. Wino jest bardzo pełne, o niskiej kwasowości, a często z pozostałościami cukru. Do deserów, potraw kuchni azjatyckiej – słodsze, jakościowe do gęsiich wątróbek.

Pálava

Oprócz tradycyjnych uprawia się także odmiany nowsze. Pálava powstała w Winiarskiej Stacji Badawczej w Pernej poprzez skrzyżowanie szczepów Tramín i Müller Thurgau. Daje wina podobne do Tramínu, w których ujawnia się silny zapach wanilii. Z tej samej placówki pochodzi Aurelius (Ryzlink rýnský + Neuburské) podobny do rieslinga (trochę bardziej korzenny i z szerszym spektrum substancji aromatycznych). Placówka w Polešovicach wyhodowała Muškát moravský (Muškát Ottonel + Prachttraube). Daje delikatne, harmonijne, muszkatoowe wino.

Najważniejsze szczepy na wina czerwone / według popularności



Svatovavřínecké (Saint Laurent)

Najpopularniejszy z czerwonych szczepów. Wino ma ciemnogrnatą barwę z fioletowym odcieniem. Często wyrażnie obecności garbników towarzyszy duża kwasowość. W bukietie obecne są nuty wiśni lub czarnej porzeczki. Podczas dojrzewania w butelkach wino osiąga aksamitną głębię. Podaje się go do czerwonych mięs i dziczyzny.

Frankovka (Blaufränkisch)

Na Morawach tradycyjna. Dojrzewa późno, wymaga bardzo dobrych lokalizacji, nadaje się także na gleby szutrowe. Wino posiada ciemnorubiniowy kolor, a w młodości wysoką kwasowość. Podczas dojrzewania twardość maleje, a pojawia się przyjemna korzenność, ekstrakcyjność i delikatna pełnia. Do przyprawionych mięs, dziczyzny, paszтетów, serów pleśniowych.

Zweigeltrebe

Szczep bardzo płodny i wystarczająco odporny. Rozpowszechnił się pod koniec minionego stulecia. Wino ma granatową barwę, aromat wiśni i jagód. Na początku wyraźnie garbnikowe, przy zbiorze kierowanym pojawiają się delikatne tony. Podaje się do makaronów, bażantów, czerwonego mięsa, twardego serów.

Rulandské modre (Pinot noir)

Najstarszy czerwony szczep w obu regionach winnych. Wymaga bardzo dobrej lokalizacji. Wina posiadają kolor od blad Rubinowego do ceglastoczerwonego ze złotawym brzegiem

Modrý Portugal (Blauer Portugieser)

Grona dojrzewają średniowczesnie, wino rubinowego koloru ma przyjemny aromat kwiatów, w smaku mało garbnikowe. Wino jest lekkie i świetnie się go pije. Nadaje się do kaczki, do makaronów i dojrzewających serów.

W naszych winnicach pojawił się szereg nowych lub nowo dowiezionych szczepów także dla win czerwonych. W placówce w Velkých Pavlovicach powstała odmiana André (Frankovka + Svatovavřínecké), która na głębokich, gliniastych glebach w ciepłych lokalizacjach daje bardzo pełne czerwone wina. Podobne wymagania posiada także Cabernet Moravia (Cabernet Franc + Zweigeltrebe) uzyskany przez L. Glosa w Moravské Nové Vsi. Wina o kabernetowym zapachu są ciemne i pełne. Francuskie szczepy Cabernet Sauvignon i Merlot, których dawniej nie uprawiano ze względu na późne dojrzewanie gron, pod wpływem ocieplenia klimatu stopniowo pojawiają się w naszym asortymencie czerwonych szczepów, który wzbogaciła również niemiecka odmiana Dornfelder dająca bogate, ciemne wina. Kolorystycznie najbogatsze są szczepy Alibernet, Neronet i Rubinet.

Mały przewodnik po współczesnym winiarstwie

Przez Republikę Czeską



Słońcem dosładzane, nocą przyprawiane

