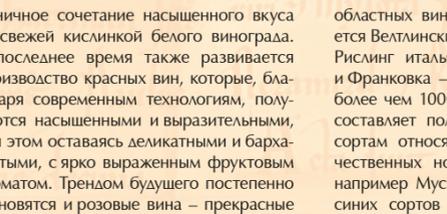


## Вина из Моравии, вина из Богемии – вина с историей, настоящим и будущим

Традиция виноделия в Чешской Республике насчитывает почти две тысячи лет. Уже со средних веков наши вина получили хорошую репутацию, ими снабжались дворянские и мешанские дома. Чешским вином интересовались также в Польше, Силезии и при Венском императорском дворе. И в настоящее время моравские и богемские вина знамениты и относятся к лучшим европейским и мировым винам. Первыми виноделами на нашей территории были, очевидно, кельты. Однако, самым древним доказательством истории виноделия в Моравии, является археологическая находка винодельческого ножа, при помощи которого римские легионеры обрабатывали виноградники под Палавой. Следующие свидетельства о культивации винных лоз относятся уже к временам славянских поселений в период Великой Моравии, откуда лоза добралась и до Богемии. Большая заслуга в развитии виноделия принадлежит чешскому королю и римскому императору Карлу IV.

Первыми сохранившимися письменными свидетельствами о вине являются монастырские хроники и документы чешских правителей. Золотым веком моравского виноделия считается период с 14 до 16 века, когда виноградники окружали ряд городов и монастырей. Следующий этап развития виноделия пришелся уже на конец XX века. Реституция и приватизация виноградников привели к обновлению семейного виноделия и возникновению новых фирм. Большие изменения в этой области наступили после принятия в 1995 году закона о виноделии и его гармонизации с законодательством Европейского Союза. В современном виноделии используются прогрессивные деликатные технологии. Оно ориентировано на производство вин, которые относятся к лучшим в мире, что доказывают многочисленные награды на самых престижных мировых конкурсах вин. Характерной чертой моравских и богемских вин является их интересный спектр ароматов, богатые экстрактивные вещества и гар-



моничное сочетание насыщенного вкуса со свежей кислоткой белого винограда. В последнее время также развивается производство красных вин, которые, благодаря современным технологиям, получают насыщенными и выразительными, при этом оставаясь деликатными и бархатистыми, с ярко выраженным фруктовым ароматом. Трендом будущего постепенно становятся и розовые вина – прекрасные не только своим цветом, но и уникальным юношеским характером. Большую популярность получили и молодые вина, появляющиеся на рынке на день Святого Мартина (11-го ноября), так называемые Святомартинские вина. Иностранцы всегда удивляются обычному для наших широт в период сбора винограда потреблению «бурчака», то есть частично забродившего виноградного сока.

В Чешской Республике виноградная лоза выращивается на виноградниках, занимающих площадь около 18 тысяч гектаров, при этом 96% из них расположены в Моравии, а 4% в Богемии. 67% общей площади виноградников засажено белыми сортами винограда. Виноград с отечественных виноградников обрабатывается в более чем 700 зарегистрированных винодельнях, начиная с больших фирм и до маленьких семейных предприятий и тысяч частных виноделов. Здесь производятся вина из 26 белых и 20 синих сортов, а ф и к с и р о в а н н ы х в Государственной книге сортов. К ним можно еще добавить другие сорта, предназначенные для производства



областных вин. Больше всего выращивается Велтинский зеленый, Мюллер-Тургау, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский и Франковка – каждый сорт на площади более чем 1000 гектаров, что все вместе составляет половину. К культивируемым сортам относятся также несколько отечественных новых благородных сортов, например Мускат моравский, Палава, из синих сортов Андрэ, Каберне Моравия и Неронет. Потребление вина колеблется вокруг 20 литров на одного человека за год. Виноделы Чешской Республики имеют свою профессиональную организацию – Союз виноделов Чешской Республики, а также издающийся более ста лет специализированный журнал «Винодельческое обозрение». Новых специалистов готовят профессиональные учебные заведения – средняя винодельческая школа в г. Валтице, высшее образование можно получить на Факультете садоводства Сельскохозяйственного и лесоводческого университета имени Менделя в г. Леднице. Общую поддержку нашим виноделам оказывает Винодельческий фонд, цель которого состоит в пропаганде продаж вина, развитии винодельческого туризма и информировании общественности. Познакомиться с отечественными винами можно в Салоне вин Чешской Республики – открытой дегустационной экспозиции 100 лучших вин, которую организует Национальный центр виноделия. Более подробную информацию о виноделии в Моравии и Богемии смотрите на [www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz), [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz).

## Характеристика винодельческих областей и подобластей.

В Чешской Республике 377 винодельческих пунктов, в которых на виноградниках работают 19 336 специалистов по выращиванию виноградной лозы. Общая площадь зарегистрированных виноградников составляет 17 419 гектаров. Площадь виноградников разделена на две области виноделия и на шесть подобластей виноделия.

**Область виноделия Богемия** насчитывает 66 винодельческих пунктов, 154 виноделов и 685 гектаров зарегистрированных виноградников. В Богемии виноградники всегда располагались в самых теплых местах около реки Лабе (Эльба), в районе нижнего течения рек Влтавы и Огржи, в центрально-чешской долине и в Чешском среднегорье.

**Мельницкая подобласть виноделия** 37 пунктов, 83 виноделов, 384 гектаров виноградников. Включает не только город Мельник и его окрестности, но также города и селения Кутна Гора, Слань, Крадупы-над-Влтавой, Прага, Карлштейн, Кукс, Либехов, Леднице и Винарже. Большинство винодельческих трасс области города Мельник расположено на опоках чешской меловой котловины и в области Кутной Горы на песчано-гравийных смесках. В виноградниках этих областей наибольшие площади заняты сортами Мюллер-Тургау, Рислинг рейн-



Мельницкая подобласть



**Винодельческая область Богемия**  
66 винодельческих пунктов, 154 виноделов, 685 гектаров зарегистрированных виноградников

ский, Святовавржинский, Синий Португалец и традиционным сортом Руландский синий (Pinot noir), привезенным Карлом IV из бургундской области Шамбертен.

**Литомержичская подобласть виноделия** 29 пунктов, 48 виноделов, 288 гектаров виноградников. Включает в себя область городов и селений Литомержиче, Мост, Рондиче, Мале и Винарже. Большинство винодельческих трасс области города Мельник расположено на опоках чешской меловой котловины и в области Кутной Горы на песчано-гравийных смесках. В виноградниках этих областей наибольшие площади заняты сортами Мюллер-Тургау, Рислинг рейн-



Литомержичская подобласть

## Винодельческие области и подобласти – БОГЕМИЯ



Подобласть зноемская

## Область виноделия Моравия

Включает 311 пунктов виноделия, 19 183 виноделов и 16 734 гектаров зарегистрированных виноградников. Моравские винодельческие подобласти в значительной степени совпадают с экологическим делением данной территории, которая в своем био-географическом отношении относится к Паннонской провинции, и только восточная часть подвержена влиянию геоморфологии карпатской системы и относится к карпатской провинции.

**Зноемская подобласть виноделия** 91 пункт, 1 140 виноделов, 3 156 гектаров виноградников. Подобласть является составной частью Леховицкого биологического региона. В ней действуют западные воздушные потоки и дождевая тень Чешско-Моравской возвышенности вместе с периодическими потоками более холодного воздуха. От этого вегетация проходит более медленно, что благоприятно отражается на выделении ароматических веществ в период созревания винограда. На юге области присутствуют песчано-гравийные террасы и наносы лесса. На севере территория проходит вдоль Долины-Коунише до палеозойских образований Брненского массива. К самым крупным винодельческим пунктам принадлежат города и селения Врбовец, Долины-Коунише, Гнанице, Зноймо, Гостерадице, Божице, Мирослав, Правлов, Йезержаны-Маршовише. Подобласть знаменита, в основном, белыми ароматными винами. Белые сорта занимают площадь 2 175 гектаров. По распространению представлены, в основном, Велтинский зеленый, Мюллер-Тургау, Рислинг рейнский, Совиньон, Руландский белый и Рислинг итальянский. Из выраженных ароматных сортов это, преимущественно, Трамин, Мускат моравский и Палава. Синие сорта занимают площадь 960 гектаров, это в основном Святовавржинский, Франковка, Руландский синий и Цвайглтребе.

**Миколовская подобласть виноделия** 30 пунктов, 2 499 виноделов, 4 454 гектаров виноградников. Миколовский биологический регион включает в себя Миколовский край с известковыми почвами в окрестностях Палавы, Дунайовицкие холмы и Валтицкий край с массивными наносами лесса, а также песчаное плоскогорье Боржего леса.



**Область виноделия Моравия**  
311 пунктов виноделия, 19 183 виноделов, 16 734 гектаров зарегистрированных виноградников



Миколовская подобласть

## Винодельческие области и подобласти – МОРАВИЯ

### Обзор категорий вина

Согласно действующим европейским и чешским предписаниям вина разделяют по разным критериям. Основой такого деления являются зрелость винограда в период сбора и место происхождения винограда. Зрелость винограда измеряется в градуссах стандартного сахарометра (°NM), когда 1 °NM отражает содержание естественного сахара в килограммах на 100 литров муста.

Категория вина	Минимальная сахаристость муста
Вино без охраняемого обозначения происхождения (CHOP)	
Вино с охраняемым географическим обозначением (CHZO)	
Областное вино	14 °NM
Моравское областное вино	
Чешское областное вино	
Вино с охраняемым обозначением происхождения (CHOP)	
Качественное вино (сортовое или марочное)	15 °NM
Вино высшего качества (сортовое или марочное)	
Kabinetní víno – Кабинетное вино	19 °NM
Pozdní sběr – Поздний сбор	21 °NM
Výběž z hroznů – Вино самого высокого качества	24 °NM
Výběž z bobulí – Вино самого высокого качества ягодное	27 °NM
Ledové víno – Ледяное вино	27 °NM
Slámové víno – Соломенное вино	27 °NM
Výběž z ciběb – Вино самого высокого качества из изюминок	32 °NM
Вино оригинальной сертификации (VOC, V.O.C.)	согласно Уставу ассоциации VOC



**Vinarský fond**  
Zerotínovo 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

Климат здесь очень теплый и сухой. К самым крупным областям виноделия относятся города и селения Валтице, Новоседлы, Микулов, Долни-Дунайовице, Седлец, Попице, Брод-над-Дией, Павлов и Горни-Вестонице. На подавляющем большинстве площадей виноградников высажены белые сорта (3 225 гектаров), среди них больше всего Рислинга итальянского. За ним традиционно следует Велтлинский зеленый. Виноград обоих сортов здесь всегда использовался как сырье для производства игристых вин. Затем идут Рислинг рейнский, Мюллер-Тургау и Совиньон. Из бургундских сортов Шардоне и Руландский серый здесь делают яркие выразительные вина. Из синих сортов больше всего представлены Святовавжинский, Франковка и Цвайгтребе. В последнее время активнее стали экспериментировать с Каберне Совиньон и Мерло. В Валтице, столице вина, расположено несколько винодельческих организаций – Национальный центр виноделия с Салоном вин Чешской Республики, Винодельческая академия Вал-

#### Велкопавловицкая подобласть



тице, Средняя специальная винодельческая школа г. Валтице. Между гг. Валтице и Леднице простирается Ледницко-валтицкий ареал, памятник культурного наследия ЮНЕСКО.

#### Велкопавловицкая подобласть виноделия 75 пунктов, 7 209 виноделов, 4 772 гектаров виноградников

С экологической точки зрения область относится к биологическому региону Густопече, который расположен на Густопеческо-киевском краже, сформированном известковыми флишами и лессами. Рельеф области холмистый, местами выделяются выступающие хребты такие, как Пржитлуцкая гора. Первая вереница склонов с виноградниками тянется вдоль шоссе в отрезке Велке-Немчице - Велке-Биловице. Этот отрезок более теплый, чем расположенные выше склоны внутри кража. Самая большая область виноделия в Чешской Республике г. Велке-Биловице насчитывает 695 гектаров вино-

градников, за которыми ухаживают 1 059 виноделов. Другими важными областями являются города и селения Чейковице, Велке-Павловице, Кобыли, Густопече, Раквице, Немчички, Заечи, Боржетице и Пржитлуки. Велкопавловицкая область виноделия это сердце производства моравских красных вин. Виноградники с синими сортами расположены здесь на площади 2 006 гектаров, на самой большой территории из всех моравских подобластей виноделия. Это, в основном, сорта Святовавжинский, Франковка и, помимо Синего Порту-

гальца, Швайгтребе и Руландского синего, также Андрэ. Из белых сортов выращиваются, в основном, Велтлинский зеленый, Мюллер-Тургау, Рислинг итальянский, а на более старых виноградниках традиционный сорт региона Клобоуки – Нойбургский. Другие белые сорта – Совиньон, Руландский серый, Рислинг рейнский, Шардоне, Руландский белый и Трамин красный.

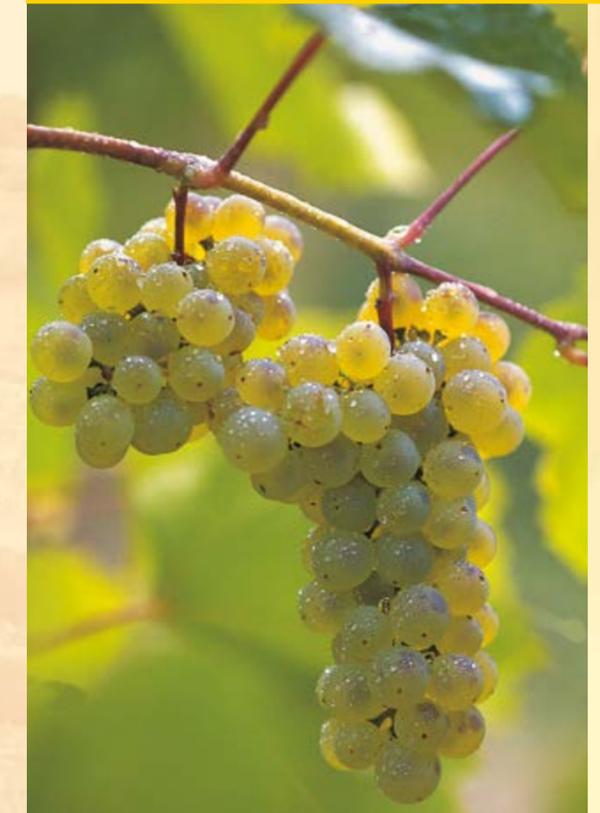
#### Подобласть виноделия Словацко 115 пунктов, 8 408 виноделов, 4 335 гектаров виноградников

В этой подобласти разнообразные экологические условия. Река Моравка разделяет ее на две части. За границей правого берега Моравы на севере расположены склоны с виноградниками Хржибы, позади которых находится Жданицкий лес. Впереди город Бзенец, известный Рислингом рейнским под местным названием Липка. Территории на левом берегу относятся к карпатской провинции. Южные склоны предгорий Белых Карпат открыты теплым юго-восточным потокам воздуха. На глубоких, наполненных влагой почвах тут рождается насыщенный виноград с.с. Стражниче и Блатниче под Св. Ант., где возникло традиционное купажное вино Блатницкий рогач из Рислинга рейнского, Руландского белого и Сильванского зеленого. Климат континентального типа. Самая южная часть подобласти Словацко – это Подлужи, равнинная область с виноградниками на склонах вдоль трещин рельефа вблизи речки Кийовице. Самые крупные области виноделия здесь – то это города и селения Мутенице, Блатниче под Св. Ант., Прушанки, Говораны, Бзенец, Моравска Нова Вес, Липов, Дамборжице, Стражниче и Бржецлав. Две трети сортов, культивируемых в области, белые, одна треть – красные. Наиболее распространены Мюллер-Тургау и Рислинг рейнский, затем Велтлинский



зеленый и Руландский белый, Шардоне и Рислинг итальянский. Ароматные сорта представлены Совиньоном и Мускатом моравским. Среди синих сортов, культивируемых в области, белые, одна треть – красные. Наиболее распространены Мюллер-Тургау и Рислинг рейнский, затем Велтлинский

## Самые важные сорта белого винограда/по распространенности



**Мюллер-Тургау**  
Раннее созревание, регулярная плодovitость. Гармоничные вина, свежие, нежно ароматные, мускатно-фруктовые, иногда с тонами грейпфрута или персика, с более низким содержанием кислот. Вино подходит к легким блюдам, свежим сырам.

**Велтлинский зеленый**  
Традиционный сорт в Велкопавловицкой, Зноемской и Микуловской областях. Не только вино ежедневного потребления, но и яркие сортовые вина с ароматом липового цвета на глинистых почвах или с нотами специй и перца на лессах. Также используется для производства игристых вин. Подходит к закусок, к вареному мясу, твердым сырам.

**Рислинг итальянский**  
Традиционный сорт в Микуловской области, завоевавший себе популярность традиционным урожаем и хорошей морозостойчивостью. Вначале большие кислоты, которые в течение брожения смягчаются. В молодых винах фруктовые ноты смородины или крыжовника, у более зрелых – аромат луговых луговых цветов. Подходит для игристых вин. Вино подается к закускам и рыбе.

**Рислинг рейнский**  
Распространен во всех подобластях виноделия благодаря своей морозостойкости и отличному качеству вин с арибутом. В определенном момент у вина более высокое содержание кислот. Аромат нежный, деликатный, с нотами липового цвета, затем абрикосов, персиков или ананаса. Подается к закускам, белому мясу, нежной рыбе.

**Руландский белый**  
В винограде с известковых почв лучше всего проявляется качество и яркость. Распространен во всех подобластях виноделия. Вино насыщенное, с минеральной сущностью и цветочным ароматом, который переходит в аромат груш и хлебной корки. Подходит к копченой рыбе и дикой птице.

**Совиньон**  
Очень популярен у нас среди любителей белых вин благодаря своей яркой травянистости молодого вина с ароматами крапивы и зеленого перца. У винограда с теплых склонов и при созревании проявляется аромат черной смородины, крыжовника, смеси цитрусовых и киви. Подходит к спарже, рыбе, дарам моря.

**Шардоне**  
Должен произрастать на известковых почвах в хороших местах, чтобы виноград всегда мог созреть до качества вина с арибутом. В более холодном климате у винограда присутствует аромат зеленых яблок с примесью акации. В созревшем вине можно почувствовать мед и лесные орехи, у винограда с более теплых террито-

рий – манго, сливки, банан, ананас, дыню. Подходит к белому мясу, рыбе.

**Руландский серый**  
Созревает раньше всего из всех бургундских сортов, обладает высоким содержанием сахара. Из него получаются насыщенные вина, со сладковатым медовым ароматом и нотками аромата апельсина. Могут иметь более высокое содержание алкоголя и долгое послевкусие. Подходит к сытному мясу с соусами, к десертам.

**Трамин красный**  
Цвет вина бывает золотисто-желтый, аромат медово-изумный с нотками чайной розы, в бутылочной зрелости и апельсина или корицы. Вино очень насыщенное, с более низким содержанием кислот и часто остаточным сахаром. Подходит к десертам, блюдам азиатской кухни, сладкому, гусиной печени. Кроме традиционных, выращиваются недавно выведенные сорта.

Палава возник на селекционной винодельческой станции с. Перна путем скрещивания Трамина и Мюллер-Тургау, и дает вина, подобные Трамину, в которых более ярко чувствуется аромат ванили. Оттуда же происходит Аурелиус (Рислинг рейнский и х Нойбургский) с винами, подобными Рислингу рейнскому, с некоторым ароматом специй и более широким спектром ароматических веществ. На селекционной станции пгт. Полешовице был выведен Мускат моравский (Мускат Оттонель х Прахтраубе). Дает приятные, гармоничные, мускатные вина.

## Самые важные сорта красного винограда/по распространенности



**Святовавжинский**  
Самый распространенный из синих сортов. Вино темно-гранатового цвета с фиолетовыми оттенками. Иногда более грубую ноту дубильных веществ сопровождают кислотности. В аромате проявляются ноты вишни или черной смородины. При созревании до момента розлива по бутылкам вино получает бархатную насыщенность. Подается к темному мясу и дичи.

**Франковка**  
Традиционен для Моравии, виноград созревает поздно. Ему необходимо отличное расположение, может расти и на гравии. Вино темно-рубинового цвета, у молодого вина более высокое количество кислот. При созревании крепость снижается, и на передний план выходит приятный аромат специй, экстрактивность и мягкая насыщенность. Подается к мясу со специями, дичи, паштетам, сырам с плесенью.

**Цвайгтребе**  
Очень удобный и довольно стойкий сорт. Распространился в конце прошлого века. Вино гранатового цвета, с ароматом вишни и ягод. Вначале дубильные вещества более сильные, после сбора урожая к ним добавляются нежные ноты. Подается к макаронным изделиям, фазану, темному мясу, твердым сырам.

**Руландский синий**  
Самый старый синий сорт в обеих областях виноделия. Растет на самых лучших территориях. Вино бывает бледно-рубиновое, до кирпично-красного с золотистой

кромкой на стыке вина с бокалом. У молодого вина преобладает аромат клубники, ежевики, красной черешни, после созревания ароматы вишневого повидла, кожи, тлеющей листвы. Подается с нотами специй, насыщенный, догий. Подается к дичи, к сырам с благородной плесенью.

**Синий Португалец**  
Созревание винограда средне-раннее. Вино рубинового цвета с приятным ароматом цветов, во вкусе меньше дубильных веществ. Подходит к утке, макаронным изделиям, зрелым сырам.

Для изготовления красных вин в наших виноградниках также появились современные сорта, некоторые из них были импортированы. На селекционной станции г. Велке-Павловице возник сорт Андрэ (Франковка х Святовавжинский), который на глубоких глинистых почвах в теплых местах дает очень насыщенные красные вина. Подобные условия и у произрастания сорта Каберне Моравия (Каберне Франк х Цвайгтребе), выведенного Л.Глосом в г. Моравска Нова Вес. Вина с ароматом каберне получаются насыщенными и темными. Французские сорта Каберне Совиньон и Мерло, которые раньше не культивировались в связи с поздним созреванием винограда, благодаря потеплению климата постепенно входят в наш ассортимент синих сортов, который также обогатился ранним немецким сортом Дорнфельдер, дающим богатые темные вина. С точки зрения цвета наиболее богатыми являются Алибернет, Неронет и Рубинет.

## Малый путеводитель по современному виноделию в Чешской Республике



Сладкие от солнца, пряные от ночи

