



Kolik chutí může mít slunce?

Odrůdy bílých vín

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



AURELIUS

(0,3 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1983

Odrůda vznikla prací ing. J. Veverky a ing. E. Zatloukala ve Šlechtitelské stanici vinařské v Perné křížením odrůd Neuburské a Ryzlink rýnský. Je středně bujného růstu, hrozny středně velké s malými kulatými bobulemi žlutozelené barvy, které mají tenčí slupku. Odrůda je velmi plodná a hrozny mívají poměrně vysokou cukernatost. Nejrozšířenější je v mikulovské vinařské podoblasti. Při pečlivém ošetřování proti působení plísňe šedé lze pravidelně získávat vína s přívlastkem pozdní sběr nebo výběr z hroznů. Kvalitní, plné víno má svěží a elegantní charakter Ryzlinku rýnského s intenzivnějšími aromatickými látkami širšího spektra, což vytváří příjemnou kořenitost.

Základní charakteristika vína

Zelenožlutá barva, vůně podobná Ryzlinku rýnskému, ale intenzivnější, kdoulově-lipová, víno až mohutné, harmonické, mírně kořenité.



CHARDONNAY

(4,0 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1987

V současnosti módní bílá odrůda pochází z Burgundska a pravděpodobně vznikla samovolným křížením odrůd Pinot noir a Heunisch. Je rozšířená po celé západní i východní Evropě a spolu se Sauvignonem a Ryzlinkem rýnským poskytuje nejvyšší bílá vína na světě. Výraz vína se mění podle klimatických a půdních podmínek. V chladnějších podmínkách je důležité volit jen ty nejlepší polohy, vybrat vhodné klony, snížit sklizeň a sklízet v pozdních termínech. Pro kvalitu vín odrůdy Chardonnay je důležité zpracování dobře vyzrálých hroznů. Spolu s odrůdami Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a dalšími se používá také k výrobě našich vysoce jakostních šumivých vín.

Základní charakteristika vína

Zelenožlutá až nazlátlá barva s vůní čerstvých jablek, ve vyzrálém víně je cítit med a lískové oříšky. Z teplých oblastí víno tropického charakteru s vůní manga, smetany, banánů, ananásů, žlutého melounu a někdy medu i karamelu.



IRSAI OLIVER

(0,4 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1975

Raně zrající moštovou i stolní odrůdu s muškátovou vůní bobulí i vína vyšlechtil křížením odrůd Bratislavské bíle a Čabaňská perla v maďarském Kecskemétu Pál Kocsis. Hrozny jsou střední až velké, rozvětvené, bobule žluté s pevnou slupkou a příjemnou muškátově-kořenitou chutí, při dozrání je často poškozují vosy a ptáci. Irsai Oliver byla původně rozšiřována jako stolní odrůda a dodnes se často objevuje na zahradních pergolách. Úspěšně se užívá do cuvée s odrůdami, které mají více kyselin; nevhodnější je směs s Ryzlinkem vlašským. Často nalézá uplatnění při výrobě burčáků.

Základní charakteristika vína

Světle žlutá barva, muškátová vůně, jemná kořenitost chuti, nižší až nízký obsah kyselin. Po vyzrání plné, s typickou muškátově-kořenitou vůní a nízkým obsahem kyselin.



MÜLLER THURGAU

Synonymum: Rivaner
(10,9 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

Odrůd, rozšířen po všech severnějších vinařských oblastech Evropy i v zámoří, se ve Švýcarsku říká Riesling x Silvaner podle domněle provedeného křížení, které v roce 1882 uskutečnil profesor botaniky Herrmann Müller, původem ze švýcarského kantonu Thurgau. V současné době bylo ve Vinařské škole v Klosterneuburgu pomocí genové analýzy prokázáno, že se ve skutečnosti jedná o křížení Ryzlinku rýnského a Madlenky královské. Keře jsou středně bujného růstu, mají pětialočné listy s hlubokými výřezy a řídkou olistěností. Plodnost je vysoká a pravidelná, mrazuodolnost a odolnost proti houbovým chorobám naopak nízká. Odrůda potřebuje hluboké a živné půdy v dobrých polohách, ale polohu. Optimální je víno této odrůdy pít mladé a svěží, pobízející k dalšímu doušku.

Základní charakteristika vína

Zelenožlutá barva, muškátově ovocná vůně s tóny grepu či broskve. Středně plné, harmonické a příjemně pitelné víno, nenáročného a svěžího charakteru.



MUŠKÁT MORAVSKÝ

Synonymum: MOPR
(1,9 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1987

Tuto moravskou odrůdu s jemným muškátovým aroma vyšlechtil ing. V. Krivánek ve Šlechtitelské stanici v Polešovicích z odrůd Muškát Ottonel a Prachttraube. Muškát moravský se brzy stal nejrozšířenějším novovělejšším u nás. Odrůda je bujného růstu, má středně velké listy a střední až velké hrozny. Bobule jsou středně velké a kulaté s výrazným muškátovým aroma. Zrání bobulí je rané. Je to odrůda vhodná do hlinitých půd, kde dává plnější vína. Obsah kyselin je nižší, a proto je nutné pro výrobu suchých vín sklízet hrozny včas. Zpracování hroznů na kvalitní víno s muškátovou vůní je náročné na umění vinaře jak ve vinici, tak ve sklepě. Vína dostatečně reduktivní povahy a s příjemným obsahem kyselin jsou u konzumentů velmi oblíbená. Pro své vynikající chuťové vlastnosti jsou hrozny vhodné i jako stolní.

Základní charakteristika vína

Zelenožlutá barva, květinově muškátová vůně, lehký charakter vína s příjemnou harmonií, pokud je ve víně dostatek kyselin.



NEUBURSKÉ

Synonymum: Neuburger
(2,2 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

Pochází z Rakouska, kde bylo réví této odrůdy údajně v šedesátých letech 19. století vyplaveno Dunajem na břeh u Oberarnsdorfu v oblasti Wachau. Podle genové analýzy se jedná o nahodilého křížence mezi odrůdami Veltlínské červené a Sylvánské zelené. Odrůda je vhodná do sušších, prudce se svažujících poloh. Dříve bývalo na Moravě více rozšířené než dnes a potlačilo i kdysi nejrozšířenější Sylvánské zelené. V nejlepších letech dozrává Neuburské do vyšších přívlastkových kategorií. I při větším výnosu je jakost vína vysoká, s dostatečným extraktem a plností. Optimální kvality se dosahuje ležením vína na láhvi, kdy přibývá buketních látek červeného ovoce, zvyšuje se viskozita vína a vzrůstá sametový dojem v ústech.

Základní charakteristika vína

Světle zlatožlutá barva, v mladém víně jsou vůně ořechů, ve zrajícím přecházejí do vůní červeného ovoce, stoupá viskozita vína a objevují se vůně smetany. Středně plné až plné víno hebkého charakteru.



PÁLAVA

(0,8 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1977

Odrůda byla vyšlechtěna ing. J. Veverkou ve Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích a později v Perné křížením odrůd Tramín červený a Müller Thurgau. Její růst je středně bujný, listy střední velikosti jsou pětialočné, olistění hustší. Šedočervené bobule mají oválný tvar a tuhou slupku, jejich chuť je tramínově kořenitá. Mrazuodolnost je střední, odolnost proti houbovým chorobám nižší. Pálava vyžaduje vlhčí, živné půdy v dobrých polohách, ale plodí pravidelně a sklizeň jsou vyšší než u Tramínu. Hrozny dosahují velmi dobrou cukernatost a často poskytují přívlastková vína vyšších stupňů. Víno je charakterově podobné Tramínu, má nižší kořenitou plnost, ale díky poněkud vyššímu obsahu kyselin mívají vína Pálavy jemnější harmonii a jsou pro mnohé konzumenty přitažlivější.

Základní charakteristika vína

Zlatožlutá barva, tramínová vůně po růžích je doplněna vůní vanilky. Víno plné, s nižším obsahem kyselin, vláčné a s dlouhou trvajícím dochutí.



RULANDSKÉ BÍLÉ

Synonymum: Pinot blanc
(4,8 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

Odrůda francouzského původu vznikla jako pupenová mutace z odrůdy Pinot noir, která má modré hrozny a pěstuje se v Alsasku již od 14. století. Je rozšířena po celé Evropě a ve většině vinařských oblastí má původní nebo podobný název. Paradoxní je český název Rulandské, který vychází z označení Burgundského šedého v Německu. Tam se o jeho rozšíření zasloužil Johann Seger Ruland ze Speyeru. Pinot blanc patří na celém světě mezi klasická bílá vína. Nejlepší kvality dosahuje na vápenitých půdách, sklizeň jsou pravidelné a dobré. Je vhodný pro tvorbu výběrů z hroznů, ale také výběrů z bobulí a botrytických sběrů, současně je výbornou surovinou pro šumivá vína.

Základní charakteristika vína

Zelenožlutá barva, jemná květinová vůně, ve zralém víně se objevuje vůně hrušek, chlebové kůrky i lískových oříšků. Víno je plné, elegantní, nepostrádá nikdy kyseliny a má dlouhý odchod.



Kolik chutí může mít slunce?

Odrůdy bílých vín



www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



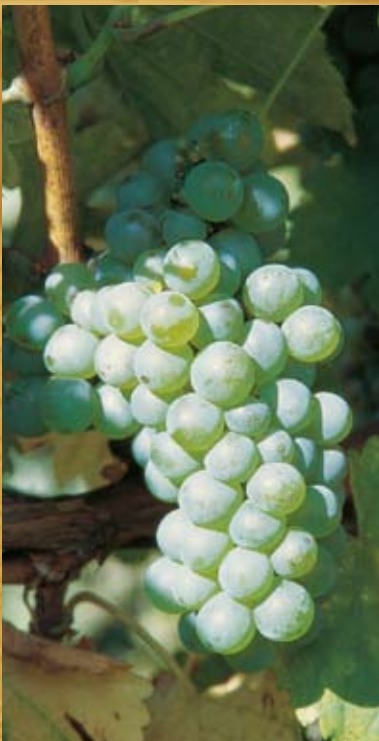
RULANDSKÉ ŠEDÉ

*Synonymum: Pinot gris
(4,0 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941*

Pinot gris vznikl mutací z Pinot noir a je rozšířen po celém světě. Růst i olistění jsou střední, listy málo dělené. Má dobrou odolnost proti mrazu i houbovým chorobám, kulaté bobule s jemnou, šedomodrou slupkou častěji napadá plíseň šedá. Pro pravidelné a dobré sklizně je nutné vysazovat prošlechtěný materiál uznaných klonů. Jako jedna z mála bílých odrůd dává plná vína i na šterkovitých a písčitých půdách. Od vín této odrůdy se očekává plnost, hebkost, vysoký extrakt a pomerančové tóny ve vůni spojené s dojmy medovosti. Při vyzrálosti alespoň na stupeň pozdního sběru a výše se objevuje ve vinech typická plnost daná vyšším obsahem alkoholu a glycerolu. Výběry z hroznů a bobulí lze při dostatečném obsahu kyselin a extraktu zařadit mezi bílá vína nejvyšší jakosti.

Základní charakteristika vína

Zlatožlutá barva, medově nasládlá vůně s jemným pomerančem. Velmi plné víno, obvykle s vyšším obsahem glycerolu i alkoholu, harmonické, vláčné s utlumeným působením kyselin a s dlouhou trávající dochutí.



RYZLINK RÝNSKÝ

*Synonymum: Rheinriesling, Riesling
(7,5 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941*

Pěstování Ryzlinku rýnského se dá doložit v Německu od roku 1435. Současné genetické studie ukazují, že Ryzlink rýnský je pravděpodobně nahodilým křížencem mezi odrůdou Heunisch a semenáčem Traminu. Dnes se pěstuje po celém světě a je zařazován mezi nejvyšší odrůdy pro bílá vína. Vyžaduje výborné jižní vinické polohy, nejlépe svažité. Vysoké jakosti vína se docílí hlavně na záhřevných, méně zvětralých prvohorních půdách s vyšším podílem skeletu nebo na půdách břidličnatých. Vína Ryzlinku rýnského mají zelenožlutou barvu a s přibývajícím zráním se objevují zlatavé odstíny, u výběrů z bobulí až jantarové. Jeho vína vynikají širokou škálou vůní podle půdního typu a ročníku. Vůně mohou být ovocné – broskev, letní jablko, citronová kůra, kdoule a u měkčích vín i meruňka, ananas. Mohou být i kořenité, minerální, zemité i kouřové. Při zrání vína se objevuje med, marcipán, mandle a hrozinky.

Základní charakteristika vína

Žlutozelená barva, velmi decentní vůně s náznakem lipového květu, případně broskví, meruňk, ananasu a kdoulí. Minerální plnost přechází do pepřnaté kořenitosti láhově zralého vína, které se vyznačuje elegancí díky zvýrazněné souhře mezi kyselinami a extraktivními látkami.



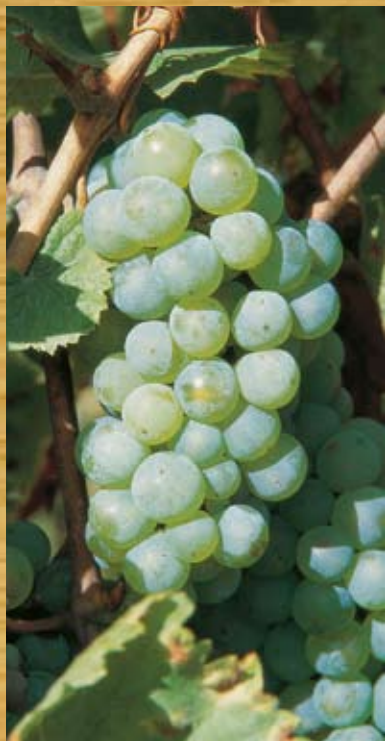
RYZLINK VLAŠSKÝ

*Synonymum: Welschriesling
(7,8 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941*

Původ je zatím neznámý a k Ryzlinku rýnskému nemá žádný příbuzenský vztah. Je nejvíce rozšířen v jihovýchodní Evropě, v severní Itálii, Maďarsku, Slovensku, Rakousku a u nás. Listy jsou středně velké s ostrým zoubkováním okrajů, hrozny válcovité, na dlouhé stopce, dozrávající velmi pozdě. Vína Ryzlinku vlašského zachycují celou kvalitativní škálu bílých vín, počínaje lehkými viny stolními přes svěží vína jakostní až po delikátní, medově zralá vína výběrů s příchutí hrozeček, podbarvená citronovými tóny jemné botrytity. Ryzlink vlašský byl vždy vítanou surovinou pro šumivá vína a je rovněž důležitou složkou vín známkových, v nichž tvoří páteř směsi.

Základní charakteristika vína

Žlutozelená barva, u mladých vín převažují ovocné tóny rybízu, případně angreštu, později se objevují vůně lučního kvítí, které se pojí s pikantní kyselinou, střední plností, svěžestí a velmi dobrou pitelností.



SAUVIGNON

*Synonymum: Sauvignon blanc
(4,7 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1952*

Pochází z francouzského regionu Bordeaux nebo z oblastí na Loíře, podle novodobých genetických poznatků vznikl pravděpodobně ze samovolného křížení mezi odrůdami Chenin blanc a Tramin. K nám jej pod názvem Feigentraube – Fíkový hrozen nejspíš přinesli Habáni. Sauvignon vyžaduje velmi dobré svahové polohy s chudšími, nejlépe šterkovitými půdami; na úrodných půdách roste příliš bujně. Vyšší půdní a vzdušná vlhkost příznivě ovlivňuje vznik aromatických látek.

Základní charakteristika vína

Zelenožlutá barva, ve vůni mladých vín z méně příznivých ročníků se objevuje hluchavka až kopřiva. U vín z dobře vyzrálých hroznů jsou vůně černorybízové, angreštové a broskvové. Vína jsou plná, mnohdy s minerální příchutí. Dochutí je dlouhá.



SYLVÁNSKÉ ZELENÉ

*Synonymum: Sylvánské, Grüner Silvaner
(0,6 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941*

Kdyby bylo Sylvánské zelené nejrozšířenější odrůdou na Moravě, a proto se mu říkalo lidově „Morávka“. Z výsadeb bylo vytlačeno Neuburským, které stihl stejný osud, když se objevila odrůda Müller Thurgau. Grüner Silvaner neboli Grüner Zierfandl je rakouské označení, odkud tato odrůda dle genetických rozborů pochází, neboť vznikla samovolným křížením mezi odrůdami Rakouské bílé a Tramin. Je to odrůda slabšího růstu, bohatě plodící, která vyžaduje dobré polohy a živné půdy. Hrozny jsou středně velké, kompaktní se středně velkými bobulemi velmi příjemné chuti; proto se v minulosti hrozny Sylvánského také konzumovaly jako stolní. Víno, které dříve často sloužilo jako běžné suché víno k prostým jídlům, je neutrální a při nižší sklizni mírně kořenité chuti bez zvláštních aromatických látek. Při vyšší vyzrálosti hroznů dává predikátní vína, která zráním na láhvi nabývají na olejovitosti, hladkosti a vláčné harmonii.

Základní charakteristika vína

Zelenožlutá barva, neutrální harmonická chuť a jemně kořenitá vůně. Vína rychle vyzrávají do vláčné plnosti a kulatosti, kdy se prezentují příjemným dojmem celistvosti.



TRAMÍN ČERVENÝ

*Synonymum: Tramin, Gewürztraminer
(3,1 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941*

Tramin je geneticky velmi podobný volně rostoucí lesní révě, z níž mohl vzniknout nahodilým křížením s některou dávnou kulturní odrůdou pěstovanou Římany. Odrůda je náročná na výborné polohy a vyžaduje hluboké, živné půdy. Zrání hroznů je střední až pozdní a dosahuje se vysoké koncentrace cukru v bobulích. Zelenožlutá až zlatožlutá vína Traminu mají intenzivnější barvu než většina ostatních bílých vín, je pro ně příznačná omamující vůně a kořenitost, u vyšších stupňů predikátních vín doplněná medovými tóny hrozeček. Vína Traminu mají dlouhou perzistenci a pijí se při slavnostních příležitostech; chutnají zcela jinak než všechna ostatní bílá vína.

Základní charakteristika vína

Zlatožlutá barva, výrazná medově hrozinková vůně se závany aromatických látek čajové růže a při láhově zralosti i skořice a pomeranče. Víno je velmi plné, s vyšší viskozitou a jeho harmonie je založena na nižším obsahu kyselin a často i na zbytkovém cukru.



VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANÉ

*Synonymum: Malvasier, Malvasia
(1,5 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1952*

Původ není jednoznačný, ale stejně jako Neuburské vznikla i tato odrůda nahodilým opylením Sylvánského zeleného pylem Veltlínského červeného. K nám se odrůda rozšířila z Dolního Rakouska. Neplatně se pěstuje ve Francii, v Rýnsku a Hesensku, v okolí Šoproně a na jihu Maďarska. Vyžaduje málo úrodné, šterkovité půdy. Na dobrých půdách roste příliš bujně a málo plodí. V roce 1998 sice tvořilo více než 3 % veškerých ploch vinic, avšak v devadesátých letech se téměř nesázelo a nyní tak postupně mizí z našich vinic. Vzhledem k nízkému obsahu kyselin zraje víno poměrně rychle, a proto se ho často využívá k urychlenému zrání směsí vín této odrůdy s odrůdami pozdními, jako je Ryzlink vlašský. Vína Veltlínského červeného raného se doporučují k běžnému pití.

Základní charakteristika vína

Zlatožlutá barva, velmi neutrální vůně, středně plné a harmonické víno s nižším obsahem kyselin. Při vyšší cukrnatosti moštů se objevují i medové tóny.



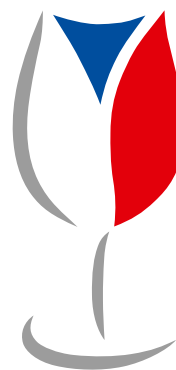
Základní charakteristika vína

Víno zelenožluté barvy s větší škálou aromatických látek. Na hlubokých hlinitých půdách dominuje vůně lipového květu, na šterkovitých půdách prvohorních jsou vůně i chuť hořko-mandlové, na půdách sprašových se objevuje kořenitost přecházející do pepřnatosti.

VELTÍNSKÉ ZELENÉ

*Synonymum: Grüner Veltliner
(10,4 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941*

Pravděpodobně pochází z Rakouska, jak naznačuje kdysi užívaný název „Mouhartsrebe“ podle vrchoviny Manhartsberg. Jedním z rodičů je pravděpodobně Tramin. Hrozny jsou velké a husté, jejich zrání je pozdní, odrůda proto vyžaduje výborné polohy. Vína jsou středně plná a příjemně pitelná. Při zrání na láhvích se nejprve objevují zesílené kořenité pepřnaté tóny, které posléze zanikají a nejvíce krajuje mandlová chuť, zjevně u predikátních vín vyšších stupňů sametovou plností. Veltlínské zelené se používá do směsí pro známková vína a také jako surovina pro výrobu šumivých vín.



vína z Moravy
vína z Čech

Kolik chutí může mít slunce?

Odrůdy červených vín

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



ANDRÉ

(1,5 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1980

Odrůdu vyšlechtil ing. J. Horák ve Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích křížením odrůd Frankovka a Svatovavřínecké a byla nazvána na počest CH. K. Andrého (1763–1831), zakladatele spolku na podporu šlechtění ovoce a révy v Brně. André patří do nejteplejších oblastí, kde vyžaduje výborné polohy, protože zraje pozdě a je současně náročné na hluboké a živné půdy. Plodnost je velmi dobrá, pro výbornou jakost vína je nezbytná probírka hroznů a velmi pozdní sklizeň, aby se větší část vysokého obsahu kyseliny jablečné odbourala na keři. Vína z dobře vyzrálých hroznů, u nichž proběhlo jablečno-mléčné kvašení, mají tmavě granátovou barvu, jsou plná a po vyzrání na sudech a na láhvích se u nich vyvine hebká chuť zralé třísloviny.

Základní charakteristika vína

Tmavě granátová barva s vůní zralých ostružin a lesního ovoce, s výraznějším projevem tříslovin v mladém víně. Ve vyzrálém víně se objevují ovocné marmeládové tóny se sametovou tříslovinou a s osobitou plností.



CABERNET MORAVIA

(1,1 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 2001

Odrůdu vyšlechtil Lubomír Glos v Moravské Nové Vsi křížením odrůd Cabernet Franc a Zweigeltrebe. Bobule jsou středně velké, kulaté, ojíněné, mají pevnou a plísní šedě odolávající, modročernou slupku, kabernetovou vůni a velmi příjemnou chuť. Zrání je velmi pozdní. Plodnost je výborná a pravidelná. Cabernet Moravia patří do nejteplejších poloh a oblastí. K výrobě vysoce kvalitních vín je třeba regulovat sklizeň. Červená vína mají tmavě granátovou barvu, jemně kabernetové tóny ve vůni i v chuti. Po odbourání kyseliny jablečné je víno velmi plné, hebké, s dobře strukturovanými tříslovinami a s dlouhou perzistencí. Při dobře zvládnuté technologii patří Cabernet Moravia ke špičkovým moravským červeným vínům.

Základní charakteristika vína

Tmavě granátová barva. Aromatické látky černorybízové, typické pro kabernetovitě odrůdy, jsou spojeny s ovocností a s dobře strukturovanými tříslovinami, které dávají při zrání na láhvi příjemný komplex typický pro červená vína severnějších oblastí.



CABERNET SAUVIGNON

(1,3 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1980

Skupina Cabernetů má společný původ v polovině 16. století. Původní kabernetovou odrůdou byl Cabernet Franc, blíže příbuzný s lesní révou. Módní modrá odrůda Cabernet Sauvignon vznikla přirozeným opylením odrůdou Sauvignon. V dalším století se o jeho rozšíření zasloužil kardinál Richelieu, když podnítil výsadbu v okolí Bordeaux. Z Francie tato odrůda pronikla téměř do celého světa a nyní je s cca 140 000 ha celosvětových výsadeb na sedmém místě mezi nejrozšířenějšími odrůdami. Hrozny zrají pozdě, proto lze odrůdu vysazovat jen do nejlepších, velmi teplých poloh a do záhřevných, nejlépe šterkovitých půd.

Základní charakteristika vína

Tmavě granátová barva. Typickou vůni černého rybízu doprovázejí v závislosti na zralosti hroznů vůně třešní, ostružin, tabáku, cedrového dřeva či marmelády. Víno je mohutné, s velmi dlouhou trvajícím dojmem a při vyvinuté láhvové zralosti je hebké sametové.



FRANKOVKA

Synonymum: Lemberger, Blaufränkisch
(7,2 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

Na vzniku pravděpodobně rakouské odrůdy se podílela odrůda Heunisch. Pěstuje se hlavně ve středoevropských vinařských oblastech; u nás se objevuje jen na Moravě, protože to je odrůda pozdní. Vína mívají světle i tmavě rubínovou barvu s fialovými záblesky. V mladém víně je travnaté aroma, které se při zrání vína mění na ostružinové vůně. Frankovka mívá více kyseliny než jiná červená vína a zpočátku i tvrdší třísloviny, proto producenti kvalitních vín snižují sklizeň probírkou hroznů, prodlužují dobu nakvácení rmutu a získávají tak vyšší extrakt. Taková vína se současně nechávají delší dobu vyzrát na sudech.

Základní charakteristika vína

Tmavě rubínová barva. V mládí je u některých vín výraznější projev kyselin a tříslovin, po vyzrání se objevuje příjemná kořenitost spojená s ovocností. Patří mezi naše nej kvalitnější červená vína, která se v nejlepších ročnících vyznačují typickou hebkostí.



MODRÝ PORTUGAL

Synonymum: Blauer Portugieser, Portugieser Blau
(3,7 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

Traduje se, že roku 1772 povolal hrabě de Fries na svůj zámek v Bad Vöslau u Vídně několik vinařů z okolí a předal jim svazky révy odrůdy, které dostal od své obchodní agentury v Oportu v Portugalsku. Odrůda měla takové přednosti, že za několik let byly v okolí obce vysazeny dvě třetiny vinic odrůdou Blauer Portugieser.

U nás byl kdysi Modrý Portugal nejrozšířenější modrou odrůdou nejen pro vysokou úrodnost, ale i pro jemně aromatické víno. Velmi příjemný typ mladého červeného vína lze vytvořit použitím zvláštní technologie, takzvané karbonické macerace. Je to jedna z odrůd, která přichází na trh jako mladé víno pod názvem „Svatomartinské“ na svátek sv. Martina. Mladé víno má jemnou květinovou vůni, která je nesmírně příjemná a svádí k opakovanému doušku.

Základní charakteristika vína

Jemně rubínová barva a mladistvá vůně květin jsou nejtypičtějšími znaky. Víno má méně tříslovin, je lehčí, velmi příjemného projevu, vyniká výbornou pitelností a harmonií.



RULANDSKÉ MODŘÉ

Synonymum: Pinot noir
(3,9 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

Podobně jako Chardonnay je i tato burgundská odrůda, která vznikla samovolně v přírodě z křížení Mlynářky (Pinot meunier) a Traminu, rozšířena po celém světě a téměř všude nese původní název Pinot noir. Traduje se, že první sazenice do Čech přivezl král Karel IV. Pinot noir má řadu variant podle světových oblastí, kde se pěstuje i podle toho, jak s nimi vinaři zachází; někde se připravují vína růžová. Slupka bobulí obsahuje málo červeného barviva, a proto se lisováním celých hroznů snadno docílí bezbarvé klarety, které jsou součástí základu směsi vín pro výrobu šumivých vín.

Základní charakteristika vína

Bledě rubínová až cihlově červená barva. Vůně mladých vín připomíná ostružiny, jahody, z vyzrálých hroznů spíše černé třešně. Ve vyzrálých vinech se objevuje vůně kůže, kouře hořícího dřeva, sušených švestek. Kyseliny jsou jemné, stejně tak i méně zastoupené třísloviny.



SVATOVAVŘINECKÉ

Synonymum: Saint Laurent
(8,7 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1941

Odrůda ve Francii známá jako Saint Laurent a v Rakousku Sankt Laurent se dnes nejvíce pěstuje u nás. Genetické analýzy ukazují, že je příbuzná s odrůdami burgundskými. Keře jsou bujného růstu, listy střední, tří až pětilaločné, středně hluboko vykrajované. Oválné černomodré bobule se začínají vybarvovat ke svátku sv. Vavřínce (10. srpna), někdy se vytlačují z hustého hroznů; bobule uvnitř hroznů jsou méně vybarvené a mají vysoký obsah kyselin. Tuto odrůdu lze pěstovat i na méně úrodných půdách, dosahuje dobrých výnosů a jakosti. Svatovavřínecké je u nás oblíbeno pro tmavě červenou barvu, výrazný odrůdový charakter a zajímavě strukturované třísloviny.

Základní charakteristika vína

Tmavě granátová barva s fialovými odstíny. Projev tříslovin i kyselin doprovázejí vůně višní a někdy i černého rybízu. Víno je středně plné až plné, v době láhvové zralosti se jeho výrazný charakter mění v říznou a nakonec sametovou plnost.



ZWIEGELTREBE

(4,8 % z celkové plochy vinic ČR)
Zápis do Státní odrůdové knihy 1980

Odrůdu vyšlechtil křížením odrůd Svatovavřínecké a Frankovka ředitel vinařské školy v rakouském Klosterneuburgu dr. F. Zweigelt v roce 1922 a o její rozšíření se zasloužil po druhé světové válce dr. Lenz Moser. V současnosti je v Rakousku nejrozšířenější modrou odrůdou a plochy se stále zvětšují. Je to velmi úrodná odrůda vhodná do severních vinohradnických oblastí, kvalitní vína však poskytuje jen v dobrých polohách, hlavně chráněných před jarními mrazy. Pro výrobu kvalitních vín Zweigeltrebe potřebuje omezení násady hroznů řezem a jejich probírkou.

Chuťové vlastnosti vín jsou silně závislé na velikosti sklizně hroznů, připadající na jeden keř. Při omezených sklizních jsou vína barevná, plná, po vyzrání jemná a hebká, ale přitom nepostrádají tříslovinu a určitou říznou pevnost.

Základní charakteristika vína

Granátová barva a ovocné kořenitá chuť připomínající vůni višní i jiného bobulového ovoce. Vína jsou rozdílné plností. Při usměrněné sklizni je plnost výraznější a třísloviny komplexnější, takže se dá docílit jemné a harmonické víno.

