

Úvod

Před 10 lety, přesněji 8. února 2002, vyšla ve Sbírce zákonů novela zákona o vinohradnictví a vinařství, která dala vzniknout Vinařskému fondu. Vzorem byl „německý fond“ (Deutsche Weininstitut, Deutscher Weinfonds) a také rakouská ÖWM. Uplynulých 10 let činnosti Vinařského fondu chceme také připomenout čtenářům elektronického zpravodaje – v každém čísle letošního roku najdete krátké připomenutí činnosti Fondu v konkrétním roce – začínáme samozřejmě rokem 2002...

Obsah

Úvod	1
Informace o jednání Rady Vinařského fondu dne 26. 1. 2012	1
Informace k odvodům	1
K podávání žádostí o podporu	2
Pozvánky na akce konané s podporou Fondu v únoru 2012	2
... a na závěr něco málo z historie Vinařského fondu – tentokrát rok 2002	2
Napsali o víně	3

Informace o jednání Rady Vinařského fondu dne 26. 1. 2012

Dne 26.1. proběhlo první jednání Rady Vinařského fondu v letošním roce. Rada schválila následující záležitosti:

- ✿ Zařazení soutěže Mondial du Rosé do seznamu podporovaných mezinárodních soutěží vín
- ✿ Žádost o finanční podporu státu za rok 2011 dle ust. § 35 odst. 1 písm. c) zákona o vinohradnictví a vinařství
- ✿ spolupráci s Regionální agrární komorou Jihomoravského kraje na rok 2012
- ✿ navýšení finančních prostředků pro odborné semináře pro vinaře pořádané sdružením Moravín v únoru v Hustopečích

Informace k odvodům

I přes informace, které jsme uveřejnili v minulých číslech Vinařského obzoru a rozeslali prostřednictvím Svazu vinařů a Národního vinařského centra, se stále množí dotazy vinařů stran odvodů do Vinařského fondu podle nové legislativy. V následujícím textu proto ještě jednou uvádíme vše podstatné:

Povinnost producentů k 25.1.2012

Za toto období provedete odvod za **veškerá vína ročníků 2010 a starších**, ze kterých jste doposud neprovedli odvod do VF. **Odvod je tedy nutné provést i z těch vín, která jste doposud neprodali a máte je stále na skladě!** Množství vykazovaného vína uvedete standardně na Výkazu o produkci vína a ploše vinic (dále jen „výkaz“) a jako vykazované období uvedete 4. čtvrtletí 2011.

U tohoto odvodu si můžete z celkového množství odečíst až 10 procent technologických ztrát.

V tomto období naopak nebudete vykazovat odvod z žádých vín vyrobených z hroznů ročníku 2011 a to ani z burčáku nebo Svatomartinských vín, která jste již prodali. Odvod z vín ročníku 2011 budete vykazovat až v následujícím období (viz následující informace).

Odvod do VF z vín ročníku 2011

Odvod z vína ročníku 2011 (včetně Svatomartinského a burčáku ze sklizně 2011) se provede v průběhu roku 2012 a to:

- ✿ **Výrobci s produkcí do 20 000 litrů** odvedou jednorázově na konci roku 2012 se splatností k 25. 1. 2013. Na výkazu prosím uveďte jako období rok 2012. V případě že podáváte výkaz přes portál www.eagri.cz, vyplňte do kolonky období jakékoliv nabízené čtvrtletí roku 2012.
- ✿ **Výrobci s produkcí nad 20 000 litrů** provedou odvod čtvrtletně a to v množství odpovídající ¼ celkové produkce roku 2011. Splátnost jednotlivých čtvrtletí je 25. 4. 2012, 25. 7. 2012, 25. 10. 2012 a 25. 1. 2013. Současně s odvodem je třeba vyplnit a zaslat Výkaz o produkci, stejně jako doposud.

✿ V obou případech je **základem pro odvod množství vína uvedeného na Prohlášení o produkci**, které musíte ze zákona zaslat na ÚKZÚZ, Registr vinic nejpozději do

15. ledna 2012. Celkový objem produkce si můžete pro potřeby odvodu do VF snížit až o 10 procent technologických ztrát.

✿ K podávání žádostí o podporu

Obsáhlý článek jsme publikovali v minulém čísle zpravodaje, veškeré informace najdete na www.vinarskyfond.cz v části Podpora. Zde uvádíme základní pokyny:

✿ Žádost se podává elektronicky prostřednictvím datové schránky nebo písemně poštou/osobně – více viz Podmínky pro poskytnutí podpory Vinařským fondem.

✿ Žádost se podává na předepsaném formuláři Žádost o podporu (obsahuje: 1. strana identifikace žadatele, dále příloha č.1 – čestné prohlášení a příloha č.2 – projekt)

✿ Přílohu č. 2 formuláře, tj. samotný projekt, můžete vyplnit přímo v počítači, tabulky jsou nastaveny tak, aby se přizpůsobily vašemu textu. Případně je možné využít další volnou stranu, na které uvedte, ke které položce projektu se doplňující text vztahuje.

✿ Pokud podáváte žádost v písemné podobě, je nezbytné přílohu č.2 /projekt/ předložit i v elektronické podobě (nejlépe na mail info@vinarskyfond.cz; příp. na CD)

✿ Další dokumenty přikládané k žádosti: identifikace žadatele (např. kopie ŽL, výpisu z OR, registrační list, výpis z ČSÚ). Fyzická osoba nepodnikající předkládá kopii občanského průkazu. Doklad k bankovnímu účtu (kopie smlouvy nebo potvrzení banky) nepřikládejte, tento se zasílá až s vyúčtováním poskytnuté podpory.

✿ Pokud podáváte žádost o podporu účasti na výstavě, není nutné vyplňovat přílohu č. 2 (projekt) – stačí, když předložíte ostatní požadované dokumenty uvedené výše.

✿ Pozvánky na akce realizované s podporou Fondu v únoru 2012

- | | | |
|--------------|--|--------------------|
| 1. 2. | “Těšínská karafa” – regionální juniorská sommeliérská soutěž | Český Těšín |
| 4. 2. | Výstava vín | Křepice |
| 7.–9. 2. | Třídenní odborné vinohradnicko-vinařské semináře 2012 Moravínu | Hustopeče |
| 18. 2. | Putování po dobsických sklípcích | Dobšice |
| | 35. jihomoravská regionální výstava vín | Brno |
| 22.–23. 2. | Královna vín ČR 2012, Vinum Juvenale, Vinum Juv. Praesentatio | Brno |
| 25. 2. | Výstava vín | Tvrdonice |
| 28. 2.–2. 3. | Mezinárodní vinařský veletrh Vinex | Brno |

✿ ... a na závěr něco málo z historie Vinařského fondu – tentokrát rok 2002

✿ 11. ledna 2002 byla schválena novela vinařského zákona – ve Sbírce zákonů pak vyšla 8.2.

✿ První jednání Rady Vinařského fondu proběhlo 23. dubna 2002 v Praze, na ministerstvu zemědělství, pod vedením tehdejšího ministra Ing. Jana Fencla. Prvním předsedou Rady byl zvolen pan Antonín Kment, zástupce hejtmána Jihomoravského kraje.

✿ Do konce roku proběhlo ještě šest jednání, z toho jedno společně s Dozorčí radou (Rada měla 12 členů, Dozorčí rada 7)

✿ 21. 8. 2002 obdržel Fond první platbu z odvodů za víno

✿ Koncem roku byly zveřejněny tematické okruhy obecné propagace vína pro první termín žádostí 1. 1.–15. 2. 2003 obsahující např. podporu účasti na výstavách Agrokomplex Nitra a Polagra Food Poznaň či průzkum trhu vedoucí k získání obecně využitelných poznatků trhu s vínem

... a příště rok 2003

VÝBĚR Z PŘÍSPĚVKŮ O MORAVSKÝCH A ČESKÝCH VÍNECH V ČESKÝCH MÉDIÍCH

Vína problémového roku 2010 mile překvapila, hlásí Salon



Ve Valticích jsou od středy desítky vyhlášených degustátorů, kteří přijeli vybrat nejlepší vína, jenž se stanou součástí kolekce Salonu vín a budou uložena ve sklepech tamního Národního vinařského centra.

Vynikají ovocné vůně a šťavnatě dochuti. Taková a budoucí vinařská bilá suchá a polosuchá vína problematického ročníku 2010, který nebyl ani co do množství ani co do kvality hroznů vinařům nijak nakloněn. Včera tato vína hodnotily desítky degustátorů ve Valticích. Dnes uzavrou první kolo hodnocení Salonu vín 2012. Cílem soutěže je vybrat nejlepší tuzemská červená a bílá vína pro příští rok. Ze stovek vzorků tak degustátoři pošlou do finále dvě stě vín, z nich pak vyberou elitní stovku. "Kromě ročníku 2010 jsou tady hojně zastoupena i vína ročníku 2009. V případě bílých vín je jejich aromatika již nazrálá, mohutná a dochutí velmi plná a dlouhá. Takže pokud bu-

dou ve finále vybrána vína obou těchto ročníků, tak se v Salonu vín sejdou typově zcela odlišné charaktery," komentoval včera soutěžní vzorky předseda hodnotících komisí Josef Balík. Podle něj porotce mile překvapily zejména Ryzlinky vlašské, Veltlínské zelené a Sauvignony ročníku 2010.

Do Valtic se tak dostala nejlepší vína z jednotlivých oblastí. Čtyři oblastní soutěže byly na Moravě, jedna v Čechách. Do nynějšího kola hodnocení postoupilo 464 vín od 85 vinařských firem. Celkově se pak všech nominovaných podoblastních soutěží zúčastnilo 1 245 vín, což dělá z Národní soutěže vín také největší soutěž vín v zemi.

Soutěž se koná podvanácté a prestiž si vysloužila i díky náročnému výběru samotných hodnotitelů, kterých je na sedm desítek. "To je vlastně i klíčovým faktorem pro objektivní ohodnocení přihlášených vín," míní hlavní

sommelier Národního vinařského centra Marek Babisz. Porotci musejí mít evropské degustační zkoušky podle speciální normy ISO. "K tomu jsme navíc vyvinuli unikátní systém dalšího proškolení a vyhodnocování degustátorů. To zaručuje opravdu nejlepší možnou úroveň obsazení komisí," dodal Babisz.

Když víno chutná, napiše to porotce do počítače

Za sebou mají letos degustátoři i jednu novinku. Vína jsou hodnocena na novém počítačovém systému Národního vinařského centra. Místo na papír zaznamenávají tedy své postřehy rovnou do počítače.

Každé hodnocení se tak ihned přenášeno na server, kde jsou okamžitě k dispozici celkové výsledky dané komise. "Absolutně tak odpadá možnost nějaké chyby při přepsu. Pro hodnotitele je to opravdu perfektní, ušetří jim to spoustu času a hned mají i zpětnou vazbu," vyzdvihl ředitel Národního vinařského centra Pavel Krška.

Počítač během hodnocení není žádnou samozřejmostí. V Česku se na jiných obdobných akcích zatím nepoužíval. "Je to náš unikátní systém, který jsme vyvinuli. I v Evropě je takových systémů jen několik málo," dodal Krška. Jako velkého pomocníka vnímají notebook hned vedle degustovaného vzorku vína i sami hodnotitelé. "Nemusíme se zatěžovat součty ani kontrolami, které mohou vést k chybám. Máme tak čas soustředit se na hodnocení vína a ne na počítání," doplnil degustátor Josef Balík.

(Mladá fronta Dnes, 9. 12.)

Čas dozrávání

Nový systém apelací existuje více než dva roky, vína s označením VOC se zvolna začínají prosazovat.

Milovník českých vín už zažil mnoho takových her: "Pár vykuklů se sejde, etiketu ozdobí třeba písmenkama, k ceně přihodí kilo a světe žasni!" Zavedení tuzemského apelačního systému před dvěma lety proto u něj vyvolalo opatrnou reakci. Etiketa Víno originální certifikace (VOC, nebo V. O. C.) se ovšem od té doby vytvále rozšiřuje. Právo používat toto označení získaly už tři vinařské podoblasti a jedna zvláště nadějná je v řízení.

Ve stále se měnícím světě našeho vinohradnictví bylo zřízení systému hodnocení kvality vín zásadním průlomem. Jako první mohli v Česku tři písmena na svých lahvích používat vinaři ze znojemské vinařské podoblasti. Na tomto území najdete zhruba jedenáct stovek pěstitelů révy, kteří obdělávají celkem 3530 hektarů v přibližně 91 vinařských obcích. Ve sdružení VOC Znojmo se sešlo v roce 2009 čtrnáct těch, kteří zpracovávají hrozny – jak vlastní, tak vykoupené – při dodržování přísných norem (viz Tvrdý znojemský režim). Soustředí se přitom pouze na odrůdy sauvignon, ryzlink rýnský a veltlínské zelené.

Tuzemský systém VOC se podle zákona řídí kvalitou sklizených hroznů, jako je tomu například v sousedním Německu. Zároveň ale vstupuje do hry hodnocení apelační, řekněme francouzské. To jest označení podle vymezeného terroiru a jeho výjimečnosti. Povolení užívat označení VOC uděluje v komplikovaném procesu ministerstvo zemědělství, a to pouze členovi patřičného sdružení VOC, které kontroluje dodržování pravidel výroby vín ve své oblasti.

Začátky nebyly oslňující. První vzorky vín VOC z ročníku 2008 postrádaly – až na výjimky – "typické senzorycké vlastnosti znojemské podoblasti", které jsou v apelačním systému klíčové. Tedy postrádaly je v žádané intenzitě a kvalitě. Vína byla téměř shodná s těmi necertifikovanými, a to včetně jejich nedostatků a přehmatů při výrobě.

V ostrém konkurenčním prostředí, kde vládní přetlak nabídky importovaných vín a dovozců s ostrými lokty, není příliš prostoru na chyby. Následující ročník však našťáhl pro tuzemský systém apelací jistý nárůst kvality vykázal, pomohla i ocenění v soutěžích. Sauvignon VOC 2009 od společnosti VINO HORT se například objevil v prestižní publikaci 1000 Vins du Monde, kam se loni i letos protlačilo pouze 35 vín z České republiky.

(Euro, 5. 12.)

VINAŘSKÉ ZAJÍMAVOSTI VE ZKRATCE

Tituly šampionů v bílých i červených vínech na prestižním **Vinařském salonu sv. Václava a sv. Anežky České** putují z Arcibiskupského paláce na Hradčanském náměstí v Praze do Boršic u Blatnice. Získalo je tamní **vinařství Zlomek & Vávra**.

(Dobry den s kurýrem, 5. 12.)

Dlouholetý generální ředitel a předseda představenstva **Bohemia Sektu Josef Vozdecký (67) opouští v lednu příštího roku společnost** po více než 41 letech. Největšího českého výrobce vína povedou od 1. ledna tři jednatelé a tři prokuristé. Bohemia Sekt zároveň změní právní formu na společnost s ručením omezeným.

(Týden, 5. 12.)

Vinaři před Štědrým dnem uvedli na trh několik novinek. Snaží se kupující nalákat na **ocenění ze zahraničních soutěží nebo na novinky, kterými jsou i sekty**. Víno se totiž stává i oblíbeným vánočním dárkem.

(Mladá fronta Dnes, 15. 12.)

Vinařství Čech z Tvrdonic na Břeclavsku bylo nejuspěšnějším účastníkem letošního posledního světového soutěže vín **Terravino** v izraelském Jeruzalémě. Ledové víno Sauvignon 2010 rodinné firmy získalo absolutní vítězství, **titul mezinárodního šampiona soutěže a šampiona kategorie**. Vinařství Čech získalo také Velkou zlatou medaili a titul šampiona v kategorii růžových vín za rosé Cabernet Sauvignon 2010.

(Deníky Bohemia, 23. 12.)

Jaké jsou dražší sekty? Výborné i zbytečně předražené. Prokázal to test devatenácti šumivých vín v cenách od 200 do 430 korun. Dvě třetiny testovaných vín si vysloužily medaili – dvě stříbrné a jedenáct bronzových. Zlato se žádné neobjevilo, ale i tak jsou výsledky testu úspěchem. Alespoň pro tuzemské vinaře. Ukázalo se, že se za svá šumivá vína nemusí stydět, třebaže mnozí zkušenosti s jejich výrobou teprve sbírají. **Na prvních třech místech totiž skončila vína českých a moravských výrobců.**

(Mladá fronta Dnes, 27. 12.)

(redakčně kráceno)

Výběr z českých médií pro Vinařský fond vytvořila Omnimedia s.r.o.

Košatá historie našich sektů

Podle oficiálních zápisů se šampaňské na naše území dostalo v polovině 18. století, tedy nedlouho poté, co ho začali ve francouzské vinařské oblasti Champagne připravovat. Šlo však pouze na šlechtické tabule. Teprve na přelomu 19. a 20. století se začalo u nás podobně víno připravovat i z hroznů sklizených na českých a moravských vinicích. Naše hrozny se díky podnebným podmínkám na výrobu sektů dobře hodí. Proč sektů a ne šampaňského? Francouzi si své označení pečlivě chránili nejen v rámci EU, ale už takřka po celém světě.

Prvenství ve výrobě sektů na našem území mají sklepy pod zámekem v Bzenci, kde se přes určité přestávky připravují dodnes. I tady byl však u zrodu přípravy prvních šumivých vín rodilý Francouz. Usídlil se v druhé polovině osmnáctého století v Boskovicích a rozhodl se svým

hostitelů za odměnu odtajnit přípravu šampaňského. Boskovičtí však neměli vinice, a tak se spojili se šlechtou z Bzence. První víno na sekt začalo zrát v rozsáhlých sklepeních bzeneckého zámku v roce 1875. Připravovali ho klasickou šampaňskou metodou zráním v lahvích. Francouz byl asi opravdu znalec, protože již v roce 1881 získalo šumivé víno z bzeneckých zámeckých sklepů Velkou zlatou medaili na výstavě ve francouzském Toulouse. V roce 1890 následovala Velká zlatá v Madridu, 1891 v Gorici, 1892 dokonce v Paříži a Bruselu a v roce 1900 získal bzenecký sekt Grand prix v Paříži. O první sekty z Bzence byl díky tomu nebyvalý zájem po celé Evropě. Na přelomu 19. a 20. století se z Bzence expedovalo každoročně 30 tisíc lahví a ve sklepech zrál dalších 130 tisíc lahví. Noví majitelé panství ale bohužel neměli o vinařství a

výrobu vína zájem a přípravu sektů v roce 1913 zastavili. Výroba klasických šumivých vín byla v Bzenci obnovena až v roce 1958.

Na území Čech začala tradice výroby šumivých vín v roce 1896 v Mělnickém zámeckém vinařství za Jiřího Kristiána, knížete z Lobkovic, který vlastnil 130 hektarů vinic na staroslavných vinicích tratích jako je Svatá Ludmila, Svatá Julie, Na svini, Klamovka, Vraždilka, Sirotki či Vozná. Byla to největší rozloha vinic na území Čech. Kníže pochopitelně víno sám nedělal. Na to měl mistra jménem Karel Pit-schmann, který zde řediteloval až do roku 1930. Právě on se poprvé pokusil dělat šumivé víno šampaňskou metodou a v roce 1900 ho dodal na trh prvních 734 lahví s názvem Chateau Mělník. Na značku navázala po restituci v devadesátých letech minulého století Bettina Lobkovicová.

(Literární noviny, 8. 12.)