



winnice w Kobylí – subregion velkopavlovicki

Winnice na Morawach i w Czechach



Gleba

Region winiarski Morawy dzieli się ze względu na pochodzenie geologiczne na część zachodnią, tworzoną przez odnogi Masywu Czeskiego, a część wschodnią, do której dochodzą Karpaty Zachodnie. Gleby morawskie powstawały na morskich i słodkowodnych osadach oraz lessach. Wraz ze sfałdowaną rzeźbą terenu umożliwiają powstanie oryginalnych win o dużej różnorodności typów. Gleby wapienne w okolicach Pálavy, pierwszorzędne winnice na żwirowo-piaszczystych osadach w regionie znojemskim, winorośl uprawiana na piaszczystych glebach w subregionie velkopavlovickim lub żyzne ilaste podłoże w subregionie słowackim dają morawskim winom niepowtarzalny charakter.

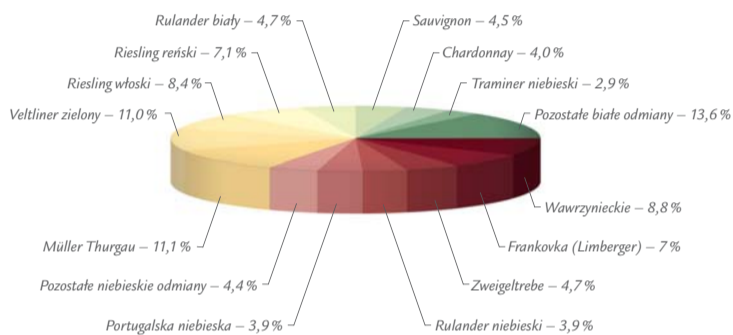
Region winiarski Czechy ma geologicznie młodsze podłoże. Gleby powstawały tu na zwiertzałych skałach bazaltowych, a miejscami także na wapiennych skałach osadowych i aluwialnych. Czeskie winnice korzystają z lokalizacji na ciepłych zboczach w pobliżu rzek Berounki, Łaby, Ohryzy i Wełtawy.

Charakterystyczną cechą winiarstwa Republiki Czeskiej jest bogata struktura uprawianych odmian oraz różnorodność warunków klimatycznych na terenach o bogato ukształtowanej rzeźbie. Tradycja uprawy winorośli sięga nawet starych Celtów, na Morawach zaś uprawiali winnice rzymscy żołnierze z miejscowych obozów. Duży rozwój winiarstwa na Morawach nastąpił w czasach Państwa Wielkomorawskiego.

Do największego rozkwitu w okresie średniowiecza przyczynił się cesarz Karol IV, który kazał sadzić winnice. Obecnie winorośl jest uprawiana przez powyżej 18 tysięcy hodowców na obszarze niemal 19 000 hektarów. Zwłaszcza region winiarski Morawy słynie z dużej liczby małych winnic, rodzinnych piwnic i mniejszych hodowców, istniejących obok średnich i dużych firm z zespolonymi obszarami winnic.

Klimat

Cieplejszy region Morawy jest pod względem temperatury najdogodniejszy w okolicach Mikulova i Velkich Pavlovic. Chłodniejsze Czechy leżą w cieniu opadowym Rudaw i Średniogórza Czeskiego. Chodzi o typowy obszar północnej granicy uprawy winorośli, czego dowodem są miejscowe wino. Klimat jest kontynentalny, przejawia się tu także wpływ chłodnych i wilgotnych mas powietrznych nadchodzących z Atlantyku lub Syberii. Z punktu widzenia temperatury intensywne lato znacznie przyspiesza dojrzewanie winogron.



piwnica Venerie Średniej Szkoły Winiarskiej Valtice

Morawskie i czeskie wina

Nieco odmienny klimat niż w południowej Europie i zmienność poszczególnych roczników oferują niezwykłą różnorodność, która wraz z tradycją historyczną i folklorem ludowym zapewnia absolutną oryginalność i autentyczność miejscowych win. Duże inwestycje ostatnich lat w zakresie modernizacji technologii w piwnicach wraz z uwzględnieniem tradycyjnych metod szeregają morawskie i czeskie wina, szczególnie świetnie orzeźwiająca i aromatyczna wina białe, do najlepszych europejskich win. Kuszący owocowy charakter, pierwotne elementy aromatyczne, kwiatowe odcienie zapachu, delikatna i subtelna kwasowość lub przyjemność w picciu, zachęcające do następnego łyku, gwarantują łatwą identyfikację i popularność w szerokim gronie koneserów wina.

Odmiany białe

Należą do nich wyjątkowo interesujące i cenione wina, których dobre roczniki fachowcy często zaliczają do przednich win światowych. Chodzi przede wszystkim o odmiany cechujące się stałą strukturą i świeżością, na przykład Rieslingi, Pinoty, Chardonnay lub szeroko rozpowszechniony Veltliner zielony i Müller Thurgau. Do słynnych aromatycznych win należą Sauvignony lub wyraźniejszy Muszkat morawski czy Pálava. Ostatnie dwa należą do oryginalnych wyhodowanych odmian.



Odmiany niebieskie

Miejscowe aromatyczne czerwone wina wytwarza się wprawdzie najczęściej z odmian Wawrzynieckie i Frankovka (Limberger), nie można jednak zapomnieć ani o tradycyjnej Portugalskiej niebieskiej, delikatnym Pinot Noir, dzikim Zweigeltrebe oraz oryginalnych wyhodowanych odmianach Cabernet Moravia lub André. Odmiany niebieskie wymagają najcieplejszych lokalizacji, najbardziej nasłonecznionych gleb i nowoczesnej technologii w piwnicach.

Najczęściej występujące odmiany białe

- Müller Thurgau** – łagodne wino o delikatnym zapachu wanilii i kwitnącego bzu, lekkich muszkatowych odcieniach w smaku, delikatna kwasowość.
- Veltliner zielony** – tradycyjne wino słomkowej barwy o miodowolipowym zapachu i świeżym korzennym smaku z odcieniami migdałów i pieprzu.
- Riesling włoski** – przyjemne neutralne wino o delikatnym i subtelnym smaku owocowym oraz zapachu kwiatów.
- Riesling reński** – eleganckie wino o złocistym odcieniu, pachnące delikatnymi korzennymi odcieniami kwiatu lipowego, miodu i brzoskwiń.
- Rulander biały** – pełne ekstraktywne wino o harmonijnej kompozycji i kwiatowym zapachu, uzupełnianym przez bukiet owoców tropikalnych i orzechów laskowych.
- Sauvignon** – aromatyczne, świeże wino jasnej zielonożółtej barwy o wyraźnym smaku brzoskwiń czy nawet pokrzywy i pełnym korzennym smaku.
- Chardonnay** – pełne harmonijne wino o aromacie przypominającym owoce tropikalne, kuszącym korzennym smaku z odcieniami śmietany i miodu, o większej zawartości kwasów.
- Pálava** – pełne wino o niższej zawartości kwasów, zwarte, o długim trwałym posmaku i zapachu róży i wanilii.
- Muszkat morawski** – wino o lżejszym charakterze, kwiatowo-muskatowym zapachu, przyjemnej harmonii, o ile zawiera dostateczną ilość kwasów.
- Aurelius** – wino nieomal potężne, harmonijne, delikatnie korzenne, ma zapach podobny do Rieslingu reńskiego, jednak bardziej intensywny, pigwowo-lipowy.

Najczęściej występujące odmiany niebieskie

- Wawrzynieckie** – aksamitnie delikatne ciemne wino o harmonijnym smaku, pachnące suszonymi śliwkami lub powidłami, o wyraźnym i pełnym smaku.
- Frankovka (Limberger)** – wino ognistej barwy, o harmonijnym korzennym smaku, owocowym bukietem przypominającym przejrzałe wiśnie z delikatnymi pikantnymi odcieniami.
- Zweigeltrebe** – pełne wino o przyjemnym zapachu czereśni i owoców jagodowych, delikatnie korzennym smaku i przyjemnych garbnikach.
- Rulander niebieski** – harmonijne wino o typowym smaku i aromacie drobnych czerwonych owoców, aksamitne, o przyjemnych garbnikach.
- Portugalska niebieska** – lżejsze wino o przyjemnym smaku, delikatnym zapachu owoców leśnych, mniej wyrazistej kwasowości i niższej zawartości alkoholu.
- André** – wino ciemnoczerwonej barwy o zapachu dojrzałych jeżyn, garbniki i kwasy w młodym winie oraz dojrzała pełność przy dostatecznej owocowości w winach dojrzałych w butelce.
- Cabernet Moravia** – wino o aromacie czarnej porzeczki, smaku owocowym i dobrej strukturze garbników, nadaje się do dojrzewania w butelce.

W Republice Czeskiej wyhodowano także kilka oryginalnych nowo wyselekcjonowanych odmian. Oprócz odmian Pálava, Aurelius, Muszkat morawski, André, Cabernet Moravia także Lena, Malverina, Veritas, Vrboska, Agni, André, Ariana, Laurot, Neronet i Rubinet.

Przegląd kategorii win

Podobnie jak w innych europejskich krajach winiarskich dzieli się wina wyprodukowane w Republice Czeskiej na różne kategorie. Czeski system klasyfikacji, określony przez ustawę o uprawie winorośli i winiarstwie z roku 2004, oparto na zawartości cukru w gronach użytych do produkcji win. Zawartość cukru mierzona jest w stopniach czeskosłowackiego znormalizowanego areometru, które pokazują, ile kilogramów cukru zawarte jest w 100 litrach moszczu.

Kategorie win według zawartości cukru

Wino stołowe – z gron o zawartości cukru minimalnie 11°, na etykiecie nie wolno podawać rocznika ani odmiany.

Wino z regionu – wino stołowe produkowane z winogron z winnicy przeznaczonej do produkcji jakościowego wina, w której nie przekroczono maksymalnego plonu z hektaru; zawartość cukru w winogronach powinna wynieść przynajmniej 14°, na etykiecie można wymienić odmianę i oznaczenie geograficzne.

Jakościowe wino markowe lub odmianowe – winogrona zebrane z winnicy przeznaczonej do produkcji jakościowego wina, w której dotrzymano maksymalny plon z hektaru, 15 stopni zawartości cukru. Jakościowe wino odmianowe produkuje się najwyższymi z trzech odmian, wino markowe zaś z różnych mieszanek gron, miazgi, moszczu lub win według niezmienniej receptury. Oprócz nazwy regionu etykiety mogą zawierać także nazwę odmiany, subregionu winiarskiego, miejscowości i uprawy.

Jakościowe wina z wyróżnikiem – według zawartości cukru oznacza się je

- **wino kabinet** – winogrona powinny osiągnąć przynajmniej 19°, lżejsze, wytrawne, przyjemne w picciu wina
- **późny zbiór** – przynajmniej 21°, zbiór winogron w późniejszym terminie, jakościowe, ekstraktywne, wytrawne lub półwytrawne wina
- **wyбір gron** – przynajmniej 24°, pełne wina, ekstraktywne, o wyższym stężeniu alkoholu, czasami o wyższej zawartości cukru osadowego
- **wyбір jagód** – przynajmniej 27°, wina wyprodukowane z wybranych gron, które bardzo długo dojrzewały w winnicy. Zazwyczaj są pełne, ekstraktywne, półsłodkie lub słodkie
- **wino lodowe** – przygotowuje się z gron o zawartości cukru przynajmniej 27°, które zbiera się dopiero po pierwszych mrozach przy temperaturze -7° C i niższej.
- **Wino słomkowe** – przygotowuje się z gron, które przed przerobem leżały przynajmniej przez trzy miesiące na słomie lub trzcinie albo były zawieszane w wietrzonym pomieszczeniu, zawartość cukru w moszczu uzyskanym z takich gron wynosi przynajmniej 27°.
- **wyбір cybebów** – produkuje się tylko z wybranych gron porażonych szlachetną szarą pleśnią lub z przejrzałych jagód o zawartości cukru przynajmniej 32°.

W przypadku win z wyróżnikiem nie wolno podwyższać stężenia cukru w moszczu. Oprócz nazwy regionu i subregionu etykiety mogą zawierać także nazwę odmiany, miejscowości winiarskiej i uprawy.

Kategorie win według pochodzenia lub specyficznej metody produkcji

Wino oryginalnej certyfikacji (VOC) – specyficzna kategoria win według nowej ustawy winiarskiej, wina z konkretnego, dokładnie wyznaczonego miejsca.

Kolejne kategorie win – **wina musujące (sekty), wina półmusujące, wina likierowe**



Dla Národní vinařské centrum, o.p.s. wyprodukowała: Agentura Bravissimo, tel.: 515 227 788, www.bravissimo.cz
Zdjęcia: Aleš Jedounek, Vít Mádr, Jan Halady, Marek Matula, Pavel Krška.
Teksty: Richard Stávek.
Tłumaczenie: Roman Madecki.
Dane: ÚZKÚZ Oblekovice, Znojmo
© Bravissimo 2006

Wydano przy wsparciu Funduszu Winiarskiego RC



Wina z Moraw i wina z Czech



Wina z Moraw i wina z Czech

Winorośl należy do niewielu roślin potrafiących w sposób całociowy a jednocześnie wrażliwy wytworzyć ślad krajobrazu i miejsca w swojej końcowej postaci – winie.

Warunki naturalne MORAW i CZECH – regionów winiarskich Republiki Czeskiej, położonych na północnej granicy występowania winorośli w Europie, są podstawą unikatowej jakości win, polegającej na ich korzennej pełności i subtelnym wyrazie delikatnych substancji aromatycznych. Oprócz przyjemnych cech smakowych odznaczają się także wyższą zawartością korzystnych dla zdrowia substancji.

www.wineofczechrepublic.cz
www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



winnice w okolicy Velkých Žemosek

1. SUBREGION LITOMĚŘICKI

Jest najmniejszym subregionem. Bazaltowe podłoże ubogich w opady okolic Mostu dodaje winom silnego charakteru mineralnego z odcieniami dymu. Okolice Roudnicy nad Łabą i Žemosek zaś bogate są w wapienne piaskowce, lessy i opoki, zapewniające winom strukturę i sżywność. Do najczęściej uprawianych odmian należą Müller Thurgau, Riesling reński, Wawrzynieckie i Portugalska niebieska.



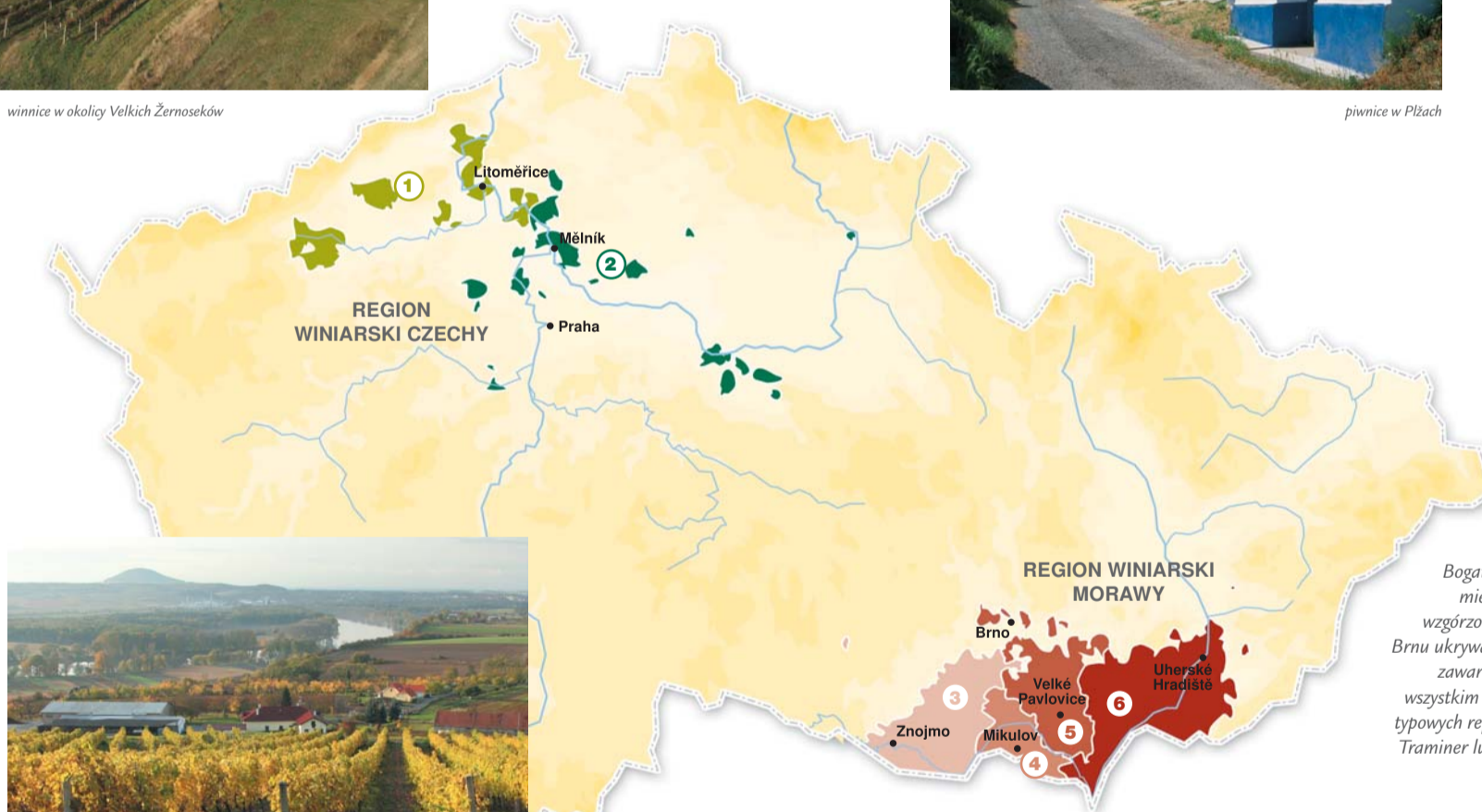
piwnice w Pílač

6. SUBREGION SLOVÁCKI

Różnorodność krajobrazu, gleb i mikroklimatu tego obszaru docenią osoby poszukujące terroir i genius loci. Słynne wina jak „Bzenecká Lipka” z Bzenca lub „Blatnický Roháč” z Blatnicy są poszukiwane przez koneserów win od kilkudziesięciu lat. Winnice pomiędzy Tupesami i Polešovicami są znane ze znakomitych Muszkatów morawskich. Odmiana ta stąd zresztą pochodzi. Na terenie Podluža w ostatnich latach rozszerza się uprawy miejscowej obiecującej odmiany do produkcji czerwonych win Cabernet Morawia.



Velké Bílovice



winnice pod Roudnicą nad Łabą

2. SUBREGION MĚLNICKI

Subregion mělnicki charakteryzuje się wapiennymi opokami lub żwirowo-piaszczystymi osadami. Na tych glebach rodzą się wina o dużej wyrazistości, orzeźwiającej w picu. Z historycznego punktu widzenia należą tu do najczęściej uprawianych odmian z grupy Pinot (Rulander niebieski, szary i biały), Chardonnay. Ważne centrum winiarstwa znajduje się także w okolicach Kutnej Hory, swoje winnice ma także stolica Praga. Karlštejn jest z kolei siedzibą Stacji Badawczej Winiarstwa.

3. SUBREGION ZNOJEMSKI

Chłodniejszy klimat sprzyja białym winom o pełnym smaku i świeżym aromacie, pochodzącym przede wszystkim z upraw na typowych żwirowo-piaszczystych osadach z terenami ilastymi i lessowymi Znojemskiego. Mowa tu o odmianach Veltliner zielony, Müller Thurgau i Riesling reński. Okolice miejscowości Dolní Kounice słyną ze swoich czerwonych win – znane są Frankovki (Limbergery) i Wawrzynieckie. Do znanych miejsc winiarstwa należy na przykład Piwnica Krzyżowa w Příměticach, uprawa Šobes w Parku Narodowym Poduje lub ruiny klasztoru Rosa Coeli w Dolních Kounicích.



winnica Šobes na terenie Parku Narodowego Poduje

5. SUBREGION VELKOPAVLOVICKI

Bogato ukształtowana rzeźba terenu wznoszącego się za największą miejscowością winiarską Velké Bílovice w kierunku północnym ku wzgórzom Pogórza Hustopečského a stopniowo obniżającego się aż ku Brnu ukrywa południowe zbocza z lessowo-ilastymi glebami o dostatecznej zawartości magnezu. Rodzą się tu wyjątkowe czerwone wina, przede wszystkim z odmian Portugalska niebieska i Frankovka (Limberger). Do typowych reprezentantów wybornych białych win należą Veltliner zielony, Traminer lub Neuburg. Gleby piaszczyste pod Žabčicami dodają zaś winu interesujących muszkatowych aromatów.



winnice nad Mikulovem

4. SUBREGION MIKULOVSKI

Południowe zbocza Pálavských Wierchów bywają w czasie odchodzącej zimy jako pierwsze na całych Morawach pozbawione osłony śnieżnej; miejscowy klimat należy do najcieplejszych. Wiedzieli o tym zresztą już rzymscy żołnierze, którzy założyli tu w czasach historycznych winnice. Nadzwyczaj udane bywają tu wina odmian Riesling włoski, Chardonnay lub Rulander biały (Pinot Blanc). Z powodzeniem uprawia się tu także odmiany Sauvignon, Müller Thurgau, Riesling reński lub Rulander szary (Pinot Gris). Pálava dała nazwę nowo wyselekcjonowanej odmianie, odznaczającej się wnością. Gleby wapienne – iły, iłowce i lessy – powstałe na kredowych osadach predysponują winogrona do wytwarzania win musujących. Miejscowe warunki sprzyjają uprawie odmian niebieskich. W pałacu w Valticach ma swoją siedzibę Narodowe Centrum Winiarskie. Pálava dała też nazwę nowo wyselekcjonowanej odmianie, odznaczającej się wnością.

