

Odborný časopis pro vinohradnictví,
sklepní hospodářství a obchod vínem



Vinařský obzor

10 ročník 108/2015, cena 67 Kč
(předplatné 49 Kč)
vydává Svaz vinařů České republiky



VINAŘSKÝ JARMARK

středa 18. listopadu 2015
Rakvice - areál firmy Vinselekt Michlovský

Svaz vinařů České republiky pořádá historicky první ročník odborné akce pro vinaře, vinohradníky, enology a další zájemce z oboru.

Návštěvníky čeká jedinečná odborná prezentace až **patnácti firem**, které se produkty a službami orientují na vinařský obor, a to vše pod "jednou střechou". Nedílnou součástí akce je výměna zkušeností a praktické ukázky přímo v provozu.

VINAŘSKÝ JARMARK by se dal nejlépe popsat jako interaktivní veletrh. Nabízí širokou paletu provinařského sortimentu a služeb, od početného zařízení pro sklepní hospodářství, přes vinařské potřeby, produkty do vinice, až po zemědělskou a dopravní techniku.

Návštěvníky navíc čeká doprovodný program a bohaté občerstvení včetně moravské zabijačky. Vstup i občerstvení **ZDARMA** je pouze pro přihlášené.

Vaši účast potvrzujte mailem na marketing@svcr.cz nebo telefonicky +420 774 778 815. Podrobnější informace k akci a představení partnerů bude zveřejněno v průběhu měsíce října na www.svcr.cz a také v příštím čísle Vinařského obzoru. Členům SVČR dojde pozvánka přímo na jejich mailové adresy.

Obsah

Editorial

- 484 Příjemný podzim Martin Půček

Spolkové informace

- 486 Skutečnosti spojené se zaváděním nového systému povolování výsadby révy Martin Půček
- 487 Zveme vás na 16. ročník Salonu vín Pavel Krška
- 488 Adresář vinařů a kalendář akcí 2016 Petr Gondáš
- 489 Zahraniční obchod České republiky s vínem ve vinařském roce 2014/2015 Jiří Sedlo

Vinohradnictví

- 493 Vývoj zrání hroznů v roce 2015 Pavel Pavloušek
- 496 Bude „ryzlinkový“ ročník? Pavel Pavloušek
- 498 Budoucnost roste pod Pálavou Zbyněk Vičar
- 501 Progresivní konstrukční prvky vinohradnických traktorů Patrik Burg

Vinařství

- 504 Jak vytvořit zákvas Petr Ptáček
- 505 Příprava hroznových moštů se zvýšeným obsahem zdravotně prospěšných látek Josef Balík, Pavel Híc, Eva Tománková, Jaromír Veverka, Marie Kyseláková, Jan Tříška, Naděžda Vrchotová, Milan Houška, Pavla Novotná
- 508 Jiří Hort: Co je přírodní, je i přirozené Zbyněk Vičar
- 512 Růželé, Verjus a Fonkovka. U Stávků si umějí s Frankovkou pohrát Zbyněk Vičar

Marketing & ekonomika

- 513 Vinobraní trhá rekordy návštěvnosti. Víc než víno vábí kultura Jiří Hloušek
- 516 Sudová vína vnímají jako problém i sami spotřebitelé Vinařský fond
- 517 Cech českých vinařů na Mělníku Barbora Weitochová
- 518 Svatomartinské víno 2015 – informace pro vinaře Vinařský fond
- 520 Cisterciácká pečeť představí mešní a košer vína red
- 521 Moravská a česká červená vína podpoří samostatná reklamní kampaň Vinařský fond

Fenomén víno

- 522 Oslavy 30. výročí založení Zahradnické fakulty v Lednici Patrik Burg
- 524 Výzkumná témata na Ústavu vinohradnictví a vinařství Mojmír Baroň, Jakub Smrčka
- 528 Australsko-česká Tasmánie – technologické poznatky k výrobě vín v cool climate regionu Petr Hloušek
- 530 Staré jednotky délky, plochy a objemu Jiří Sedlo
- 531 Oslava 130 let Svazu vinařů Rakouska Jiří Sedlo
- 534 Hovězí burger s domácími hranolky a česnekovou majonézou Ondřej Slanina

Vinařský obzor

Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem

číslo 10, ročník 108 (2015)

Vydává

Svaz vinařů České republiky

Šéfredaktor

Ing. Martin Půček

martin.pucek@svcr.cz

Editor

Ing. Jiří Sedlo, CSc.

jiri.sedlo@svcr.cz

Sekretariát redakce

(předplatné, vinařské publikace, fakturace)

Markéta Nováková

tel.: 602 470 345

marketa.novakova@svcr.cz

Obchodní oddělení

(PR, inzerce, řádková inzerce)

PhDr. Martin Chlad

marketing@svcr.cz

tel.: 774 778 815

Redakční rada

Doc. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D. (předseda)

(pavlous@zfmendelu.cz)

Ing. Petr Ackermann, CSc. (petr.ackermann@srs.cz)

Doc. Ing. Josef Balík, Ph.D. (balikj@zf.mendelu.cz)

Doc. Ing. Patrik Burg, Ph.D. (patrik.burg@seznam.cz)

RNDr. Zdeněk Habrovanský

(zdenek.habrovansky@email.cz)

Ing. Pavel Krška (pavel.kraska@vinarskecentrum.cz)

JUDr. Tibor Nyitray (tibor.nyitray@svcr.cz)

Ing. Petr Ptáček (ptacek@zameckevinarstvi.cz)

Ing. Jiří Sedlo, CSc. (jiri.sedlo@svcr.cz)

Redakce

Mgr. Jiří Hloušek (jiri.hlousek@xproduction.cz)

PhDr. Martin Chlad (martin.chlad@svcr.cz)

Ing. Tomáš Prek (tom@xproduction.cz)

Ing. Martin Půček (martin.pucek@svcr.cz)

Ing. Jiří Sedlo, CSc. (jiri.sedlo@svcr.cz)

Mgr. Zbyněk Vičar (zbynek.vicar@xproduction.cz)

Grafická úprava

X Production, s. r. o., www.xproduction.cz

Jazykový poradce

Petr Čech

Tisk

Grafico, s. r. o., Opava

Registrační číslo: MK ČR E 11630

Vychází měsíčně.

Cena jednoho čísla — 67 Kč,

dvojčísla 7/8 — 110 Kč (včetně 15% DPH)

Předplatné 2015

V redakci: 1 číslo — 49 Kč, dvojčísla 7/8 — 84 Kč

(vč. 15% DPH), celý ročník 569 Kč (vč. 15% DPH)

Adresa redakce a vydavatele

SV ČR — Vinařský obzor, P. O. BOX 34,

Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice

tel.: 602 470 345

e-mail: info@vinarskyobzor.cz

www.vinarskyobzor.cz

Toto číslo vychází 1. 10. 2015

ISSN: 1212-7884

Vinařský obzor®

Žádná část tohoto časopisu nesmí být kopírována či jinak šířena bez souhlasu vydavatele. Redakce neodpovídá za obsah inzerce a komerční prezentace. Redakce si vyhrazuje právo na otisknutí příspěvků či korespondence došlé do redakce, pokud není předem dohodnuto jinak, a na jejich běžnou úpravu. Názory v příspěvcích externích dopisovatelů se nemusejí shodovat se stanoviskem redakce či vydavatele.

Foto na titulní straně Jiří Hloušek

Příjemný podzim

Vinaři se jako každé září ocitli v centru pozornosti. Slavnosti vinobraní se vyvedly, lidé přišli, ale hlavní, co nás všechny zajímalo, bylo počasí. Letos jsme měli štěstí – sklizeň vypadá dobře. Podle Pavla Pavlouška nás dokonce čekají excelentní Ryzlinky rýnské, což ho potěšilo natolik, že pro Vinařský obzor na toto téma připravil speciální materiál. Analyzoval i poslední měření cukernatosti a kyselin.

Vypravili jsme se přímo do vinic, abychom v nich mohli načerpat zkušenosti s využitím portálových sklízeců. Tito mechaničtí pomocníci už dokážou obstarat prakticky všechno. Jak se shodují všichni, kdo si portálové sklízecce pořídili, už si bez nich sklizeň nedokážou představit. Je díky nim nejen výrazně levnější, ale dává také velmi kvalitní surovinu.

Sklizené bobule přitom nemusí nutně skončit v kvasných nádobách. Lze z nich vyrobit řadu dalších zajímavých a hlavně zdravých produktů, což je v aktuálním vydání další větší téma. Obsahu zdravý prospěšných látek ve vinných mošttech se na odborné úrovni s kolektivem spolupracovníků věnuje Josef Balík. O praktické zkušenosti z výroby moštů se pak s námi podělil Jiří Hort; Jan Stávek zase popsal výrobu želé.

To vše je ale jen zlomek řady zajímavých témat, které vám v říjnu přinášíme. Všechna zde ani nemám prostor popsat. Závěrem si tedy dovoluji ještě poblahopřát k 30. výročí založení Zahradnické fakultě v Lednici, která se stala nejvýznamnějším odborným centrem českého a moravského vinařství.

Přeji všem úspěšný měsíc říjen.

Martin Půček
šéfredaktor



Na odumírajícím listu na titulní fotografii jsou patrná ještě zelená vodivá pletiva – žilky a jejich větvení, tedy celá žilnatina.

Základními funkcemi listu jsou fotosyntéza a transpirace, proto má s ohledem na svou hmotnost velkou plochu, jako sluneční kolektor. Většinu života zabezpečuje rostlině příjem slunečního záření a příjem oxidu uhličitého. Pomocí žilnatiny asimiláty putují z čepele listu do řápku a pak dále do letorostu. Dopravním médiem je voda získávaná kořenovým systémem, která se částečně odpařuje listovou čepeří.

Titulní fotografie: **Jiří Hloušek**

Předplatné Vinařského obzoru

Předplatné Vinařského obzoru na rok 2015	569 Kč / € 25,00
Cena jednoho výtisku (měsíčně) 2015 ve volném prodeji	67 Kč
Cena jednoho výtisku (měsíčně) 2015 pro předplatitele	49 Kč
Cena letního dvojčísla 2015 ve volném prodeji	110 Kč
Cena letního dvojčísla 2015 pro předplatitele	84 Kč
Jako předplatitel ušetříte za rok	206 Kč

Mám zájem o předplatné Vinařského obzoru:

od čísla nejbližšího do čísla

ročníku 2015

od začátku roku 2015 (1/2015) na dva roky - do 12/2016

Nabídka minulých ročníků jednotlivě i v černé deskové vazbě:

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1999 (294 Kč) | <input type="checkbox"/> 2000 (294 Kč) | <input type="checkbox"/> 2001 (336 Kč) | <input type="checkbox"/> 2002 (336 Kč) |
| <input type="checkbox"/> 2003 (386 Kč) | <input type="checkbox"/> 2004 (427 Kč) | <input type="checkbox"/> 2005 (458 Kč) | <input type="checkbox"/> 2006 (498 Kč) |
| <input type="checkbox"/> 2007 (528 Kč) | <input type="checkbox"/> 2008 (570 Kč) | <input type="checkbox"/> 2009 (570 Kč) | <input type="checkbox"/> 2010 (590 Kč) |
| <input type="checkbox"/> 2011 (650 Kč) | <input type="checkbox"/> 2012 (650 Kč) | <input type="checkbox"/> 2013 (650 Kč) | |

další požadavky

platit budu složenkou

platit budu na fakturu (přes účet)

Objednávka publikací:

..... ks

..... ks

..... ks

..... ks

..... ks

..... ks

dobírka (125 Kč)

platba převodem

Adresa plátce:

Jméno, firma

Adresa

Místo PSČ

IČO (v případě, že se jedná o firmu a chce vystavit fakturu)

DIČ (v případě, že se jedná o firmu a chce vystavit fakturu)

Telefon

e-mail

Adresa adresáta: (nevyplňujte v případě, že se jedná o stejnou osobu)

Jméno, firma

Adresa

Místo PSČ

IČO (v případě, že se jedná o firmu a chce vystavit fakturu)

DIČ (v případě, že se jedná o firmu a chce vystavit fakturu)

Telefon

e-mail



Co vám přineseme příště

V listopadovém čísle se zaměříme na autentická vína. Oslovili jsme hned několik vinařů autentistů, kteří se na ně zaměřují, podívat bychom se chtěli i do sousedního Rakouska. Pokud vše dobře dopadne, nabídneme toto téma zpracované opravdu ze široka.

Ve vinici jsme si stanovili jako hlavní téma přepravu hroznů do sklepa. Patrik Burg také chystá materiál o podzimmím naorání a hloubkovém kypření.

(red)

Skutečnosti spojené se zaváděním nového systému povolování výsadby révy

Na základě požadavku Svazu vinařů České republiky vydalo ministerstvo zemědělství ve Věstníku MZe skutečnost, kterou se prodlužuje termín na převod stávajících práv na opětovnou výsadbu na povolení na opětovnou výsadbu, a to v souladu s nařízením EP a Rady (EU) 1308/2013, v platném znění, a prováděcích předpisů.

Ministerstvo zemědělství
Odbor rostlinných komodit
Č. j.: 44120/20 I 5-MZE-17220
V Praze dne 1. 9. 2015

V souvislosti se zaváděním nového systému povolování vinic se v souladu s článkem 9 odst. 2 pododstavcem prvním prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/561 ze dne 7. dubna 2015, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o systém povolení pro výsadbu révy, zveřejňuje následující skutečnost.

Lhůta pro podání žádosti o převod práv na výsadbu na povolení se v souladu s čl. 68 odst. 2 pododstavcem druhým nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, prodlužuje do 31. prosince 2020.

Ing. Zdeněk Trnka, v. r.
ředitel odboru rostlinných komodit

Komentář SV ČR:

Nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013 a prováděcí předpisy dávají možnost producentům vlastním stávající POV tyto převést od 15. 9. 2015 na povolení na opětovnou výsadbu. Žádost o tento převod je možno podat na ÚKZÚZ v termínu od 15. 9. 2015 do 31. 12. 2015. Členský stát se však může rozhodnout, že tato lhůta bude prodloužena až do 31. 12. 2020. **ČR tak učinila právě ZVE-**

ŘEJNĚNÍM SKUTEČNOSTÍ SPOJENÝCH SE ZAVÁDĚNÍM NOVÉHO SYSTÉMU PVOLOVÁNÍ VÝSADBY RÉVY.

Nyní pro pěstitele nastává řada možností.

Pěstitel vlastníci platné POV může:

- ▶ Od 15. 9. 2015 požádat ÚKZÚZ o převedení POV na povolení na opětovnou výsadbu. Toto povolení má pak stejnou dobu platnosti jako původní POV. Povolení na opětovnou výsadbu však musí využít ten, komu bylo povolení uděleno – není jej tedy možné prodat jako stávající POV. Na výsadbu s povolením na opětovnou výsadbu **bude moci být uplatněna dotace na restrukturalizaci vinic ze SOT s vínem.**
- ▶ Ponechat si stávající POV po celou dobu jeho platnosti (viz doba platnosti POV) a kdykoliv do 31. 12. 2020 (avšak pouze v době platnosti POV) požádat o převod POV na povolení na opětovnou výsadbu. Toto povolení také musí využít ten, komu bylo uděleno a nejde pak převést na jiný subjekt a musí být využito v době jeho platnosti, tedy stejně jako převáděné původní POV. Na výsadbu s takto získaným povolením na opětovnou výsadbu bude moci být uplatněna dotace na restrukturalizaci vinic ze SOT s vínem, a to s jistotou do konce vinařského roku 2018 (výsadba do dubna 2018). V tuto chvíli není jasné, jakým způsobem bude řešeno další programové období SOT s vínem od roku 2019.

Je velmi pravděpodobné, že dotace na restrukturalizace vinic bude zachována, ale nelze nyní s jistotou nic konstatovat.

- ▶ Stávající POV do 31. 12. 2015 lze prodat dle stávajících pravidel (v případě, že držitel ví, že již takové POV nepoužije). Takto nakoupené POV je však nutno následně **převést nejpozději do 31. 12. 2018 na povolení pro opětovnou výsadbu** pro případ využití dotací na restrukturalizaci vinic toto povolení nejpozději do konce platnosti schváleného národního programu podpor z SOT s vínem, tedy do roku 2018. Po převedení na povolení je pak možno využít po celou dobu platnosti původního (koupeného) POV.
- ▶ Od 1. 1. 2016 již se stávajícími POV může nakládat pouze držitel a tato nepůjdou převést na další subjekt.

Evropská legislativa zavádí možnost sankčního postihu i za nevyužití povolení pro opětovnou výsadbu v jeho lhůtě platnosti. SV ČR podal na MZe připomínku k návrhu novely zákona, aby v případě opětovné výsadby žádná sankce nebyla uplatňována. Vzhledem k tomu, že nemáme stávající znění návrhu novely zákona, nemůžeme v tuto chvíli sdělit, jak bude text novely zákona vypadat.

Žádost o převedení POV na povolení na opětovnou výsadbu je možné stáhnout na eagri.cz.

Na případné dotazy rádi členům SV ČR odpovíme na telefonu 606 743 231 (Martin Půček), nebo e-mailu (martin.pucek@svcr.cz). ■

Zveme vás na 16. ročník Salonu vín



Vážení vinaři, dovolujeme si Vás pozvat k účasti Vašich vín v 16. ročníku Salonu vín – národní soutěži vín 2016. Jedná se o nejvyšší národní soutěž vín, pořádanou Národním vinařským centrem, o.p.s., za odborné garance Svazu vinařů ČR a pod záštitou prezidenta České republiky.

Salon vín – národní soutěž vín ČR je finální soutěží systému Národní soutěže vín a navazuje na nominační kola ve vinařské oblasti Čechy a ve vinařské oblasti Morava (podoblasti Znojemské, Mikulovské, Velkopavlovické a Slovácké).

Na vlastní soutěž navazuje stálá degustační expozice Salonu vín na státním zámku ve Valticích.

Změny oproti minulým ročníkům

Oproti minulým ročníkům došlo pro rok 2016 k několika významným změnám ve statutu soutěže:

- ▶ Celkově se **posunuly termíny o cca měsíc dopředu** a prakticky se sjednotily s kalendářním rokem. Hodnocení finálního kola proběhne již na začátku prosince a vinaři budou moci pracovat

s výsledky soutěže ještě před vánočním trhem.

- ▶ Nově se budou udělovat také **stříbrné medaile** vínům, které postoupily do druhého kola (do finální dvoustovky) a zároveň ve finálním kole obdržely min. 83 bodů. Dřívější ocenění titulem „Salon vín ČR“ (finální 100) bude nyní „Zlatá medaile Salonu vín ČR“. Vína oceněná zlatou medailí budou celoročně prezentována v degustační expozici Salonu vín. Vína oceněná stříbrnou medailí budou dle možností prezentována formou krátkodobých prezentací a budou také vybírána na prezentační akce mimo expozici Salonu vín. Vzhledem k tomu, že celkově se systémem Národní soutěže vín účastní přes 1 600 vín a do 1. kola se přihlašuje pravidelně 600–700 vín, bude i tak Salon vín – národní soutěž vín patřit k nejpřísnějším soutěžím vín u nás.
- ▶ Zavedení **divoké karty** – každý vinař, který získal alespoň jednu nominaci z oblastních kol, bude moci přihlásit do 1. kola Salonu vín ještě jedno víno ze své produkce mimo již nominovaná vína.
- ▶ Dojde k **dalšímu posílení objektivitvy soutěže a laboratorní analytické kontroly vín**. Všechna vína postupující z 1. kola

projdou laboratorní analýzou a laboratorní analýza bude prováděna namátkově také u vín dodávaných do degustační expozice.

Hlavní termíny:

- ▶ 14. 9. 2015 – spuštění registrace na registračním systému www.elwis.cz
- ▶ 9. 10. 2015 – ukončení registrace vín
- ▶ 19. 10. 2015–6. 11. 2015 – sběr vzorků vín přímo u vinařství formou namátkového odběru z naláhvované šarže
- ▶ 18.–20. 11. 2015 – hodnocení 1. kola soutěže (Národní vinařské centrum)
- ▶ 8. 12. 2015 – hodnocení 2. (finálního) kola soutěže (Jízdárna státního zámku ve Valticích)
- ▶ 29. 1. 2016 – slavnostní otevření nového ročníku degustační expozice Salonu vín 2016

Co získáte oceněním Vašich vín v této soutěži

- ▶ Ocenění kvality Vašich vín na největší a nejprestižnější soutěži vín v ČR
- ▶ Prezentaci a prodej ve stálé degustační expozici Salonu vín ČR na zámku ve Valticích
- ▶ Prezentaci Vašich vín v katalogu a na webových stránkách soutěže
- ▶ Možnost označit Vaše oceněná vína formou samolepicí medailičky a umístit logo soutěže ve Vašich prezentačních materiálech
- ▶ Umísťování oceněných vín na prezentačních akcích v ČR i v zahraničí, které zajišťuje Národní vinařské centrum

Pro případné další informace:

- ▶ Ing. Marek Babisz, hlavní sommeliér Národního vinařského centra, e-mail: marek.babisz@vinarskecentrum.cz, tel. 602 470 262
- ▶ Ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra, e-mail pavel.kraska@vinarskecentrum.cz, tel. 721 414 575 ■



Adresář vinařů a kalendář akcí 2016

Adresář vinařů 2016

V souvislosti s přípravou vinařské turistiky na novou sezonu vyzývá Národní vinařské centrum ke kontrole záznamů vinařství, vinných sklepů a vinoték v elektronické formě na webu www.wineofczechrepublic.cz. Adresář vinařů ve vinařských oblastech ČR bude exportován do tištěných vinařských průvodců edice Krajem vína, která je celoročně distribuována zájemcům o vinařskou turistiku. Základní zápis sestává z názvu vinařství, kompletní adresy, telefonního kontaktu, e-mailové adresy a webových stránek. Certifikovaná zařízení mají navíc u zápisu krátký popis firmy, v němž se prezentují vinařským turistům, a fotografií vztahující se k zařízení.

Kalendář vinařských akcí 2016

Společně s výzvou o kontrolu údajů na webu www.wineofczechrepublic.cz žádá Národní vinařské centrum všechny pořadatele vinařských akcí, aby zadali své výstavy a košty vín, vinařské slavnosti, ochutnávky, otevřené sklepy a další akce spojené s vínem a vinařskou turistikou na rok 2016 do Kalendáře vinařských akcí na témže webu. Ty budou také následně exportovány do tištěné verze vinařských průvodců. Poslední termín, kdy lze garantovat, že vaše akce se objeví v tištěné verzi nejkomplexnějšího a největšího vinařského kalendáře akcí, je 31. října 2015.

Využití prezentace formou placené inzerce

Posledním ze způsobů, jak se nejen zviditelnit, ale také pomoci projektu Podpory a propagace vinařské turistiky na jižní Moravě a v Čechách, je inzertní nabídka ve vinařských průvodcích. Peníze získané z inzerce jsou následně použity na aktivity projektu vinařské turistiky.

Další potřebné informace vám poskytne:

Petr Gondáš
projektový manažer
petr.gondas@vinarskecentrum.cz
tel.: 602 470 261 ■



2015

KRAJEM VÍNA



To nejlepší z vinařské
turistiky v Čechách,
kalendář vinařských akcí 2015



2015

KRAJEM VÍNA



To nejlepší z vinařské
turistiky na Moravě,
kalendář vinařských akcí 2015

Zahraniční obchod České republiky s vínem ve vinařském roce 2014/2015

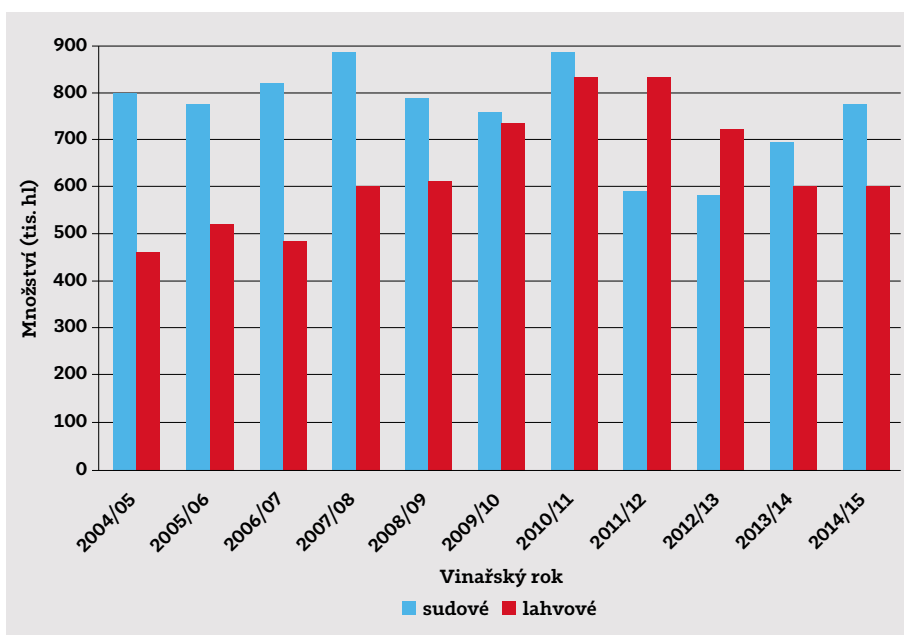
V roce 2014/2015 došlo po třech letech poklesu objemu dováženého vína do ČR k jeho nárůstu o více než 6 %. Zatímco u sudového vína jde spíše o množství podle situace na trhu (kvůli nízkým výnosům narůstá), od vstupu ČR do EU platil trend stálého růstu dovozu pro víno lahvové až do roku 2011/2012, přičemž v posledních letech došlo k jeho meziročnímu poklesu na úroveň roku 2007/2008, tedy před hospodářskou krizí.

U sudového vína jsou sice menší výkyvy v dováženém objemu, ale nekopírují přímo množství u nás sklizených hroznů. V roce 2004/2005 bylo dovezeno 1,26 mil. hl vína celkem, v roce 2014/2015 to bylo již 1,43 mil. hl. Zatímco lahvové víno se v roce 2004/2005 podílelo na celkovém objemu dovozu 36,5 %, v roce 2011/2012 to bylo 53 % a v roce 2014/2015 už 42 %. Pouze ve dvou letech 2011/2012 a 2012/2013 (hospodářská krize) převažoval dovoz lahvového vína nad sudovým (obr. 1). V posledním vinařském roce byl dovoz lahvového vína přibližně na stejné úrovni jako v roce předcházejícím, sudového vína se dovezlo více.

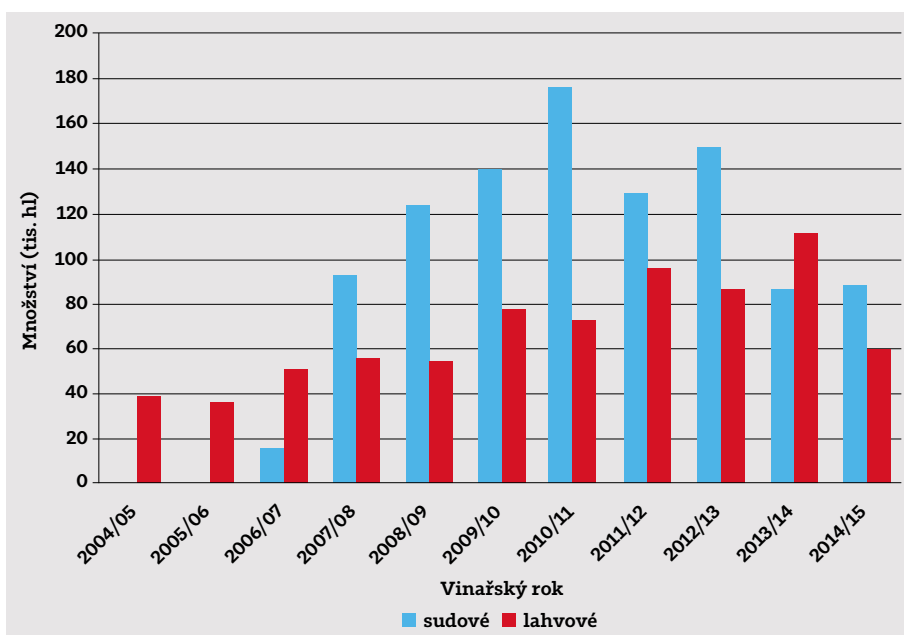
Až do předminulého roku narůstal i vývoz vína z ČR. V roce 2013/2014 bylo poprvé vyvezeno více vína lahvového než sudového, v posledním roce se trend zase změnil ve prospěch sudového. Vzhledem k tomu, že asi 15 % objemu naší produkce jako sudové víno jsme vyvezli na Slovensko, odkud o něco menší množství sudového vína dovážíme, je to trošku podezřelé. U lahvového vína je menší pravděpodobnost pančování v dovážejícím státě a tím znehodnocení značky vín z ČR. Pro trvalý růst exportu je pro nás tedy důležitější růst vývozu lahvového vína (který ale v posledním roce poklesl), a to i proto, že nemáme dostatek hroznů pro pokrytí tuzemské spotřeby vína.

Od vstupu ČR do EU se zvýšil náš export lahvového vína o polovinu. V relativním vyjádření poměru dovozu a vývozu tvořil objem našeho exportu lahvového vína v roce 2004/2005 jen 8,5 % dovozu stejné komodity a nyní tento poměr činí 10 %.

U sudového vína je situace úplně jiná, ale jde o extenzivní směr expanze. Prak-



Obr. 1: Dovozy vína do ČR

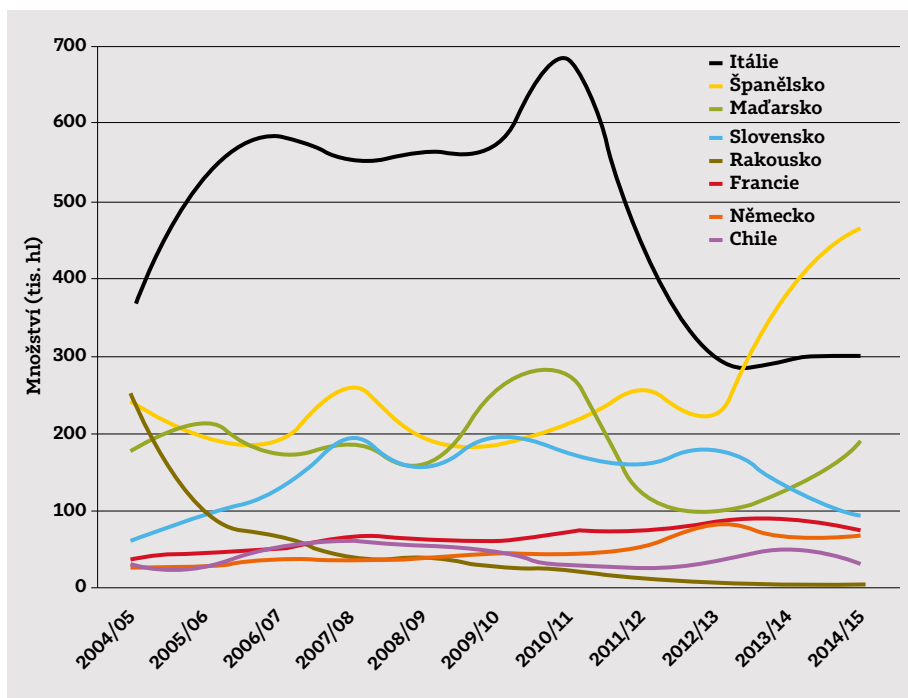


Obr. 2: Vývozy vína z ČR

Tabulka 1

Vývoj obchodní bilance s vínem v ČR byl v posledních jedenácti letech (od vstupu do EU) následující (v milionech Kč)

Rok	Dovoz	Vývoz	Rozdíl
2004/2005	-2 603	144	-2 459
2005/2006	-2 379	156	-2 223
2006/2007	-2 498	233	-2 265
2007/2008	-3 273	367	-2 906
2008/2009	-3 150	392	-2 758
2009/2010	-3 175	453	-2 722
2010/2011	-3 525	506	-3 019
2011/2012	-3 616	559	-3 057
2012/2013	-4 000	667	-3 333
2013/2014	-4 067	750	-3 317
2014/2015	-4 169	647	-3 522



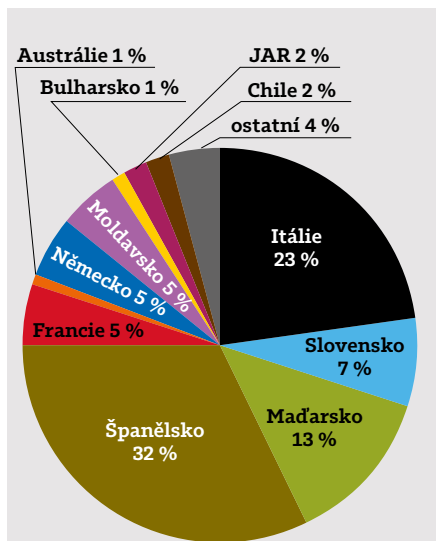
Obr. 3: Dovoz vína do ČR

ticky z nuly se po deseti letech vyvezlo téměř 90 tis. hl sudového vína, tj. 15 % veškeré naší produkce. Vzhledem k průměrným cenám našich hroznů (2014: 15,70 Kč/kg) a vyváženého sudového vína (2014/2015: 17,30 Kč/l) není příliš pravděpodobné, že exportované sudové víno pochází z ČR – jde spíše o reexport, jsou-li transakce „čisté“ a statistika odpovídá skutečnosti. Jinak by muselo jít o výlisnost z hroznů vzhledem k existenci kvas-

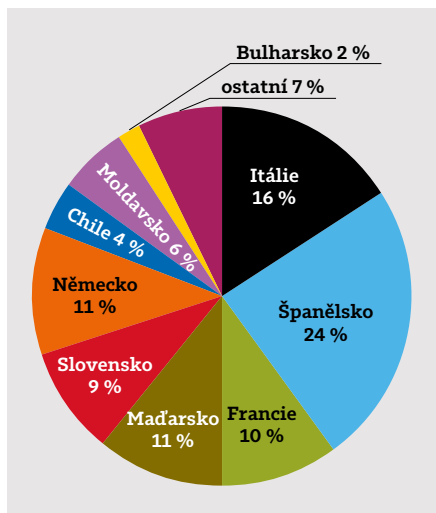
ničných kalů blížící se 100 % při veškeré práci zdarma, a to určitě neumí nikdo.

V posledních deseti letech se zvýšil náš export vína ze 40 tis. hl na 150 tis. hl. Vrcholu, téměř 250 tis. hl, dosáhl v roce 2010/2011, od té doby klesá. Nárůst vývozu byl však způsoben enormním nárůstem vývozu polotovaru – sudového vína.

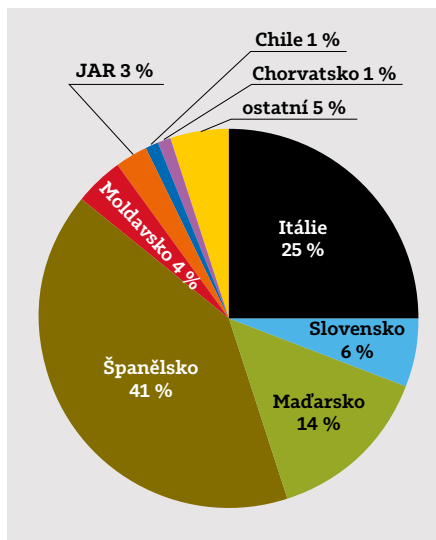
Záporné saldo zahraničního obchodu ČR tedy již popáté přesáhlo tři miliardy Kč za rok a dlouhodobě roste, směřuje



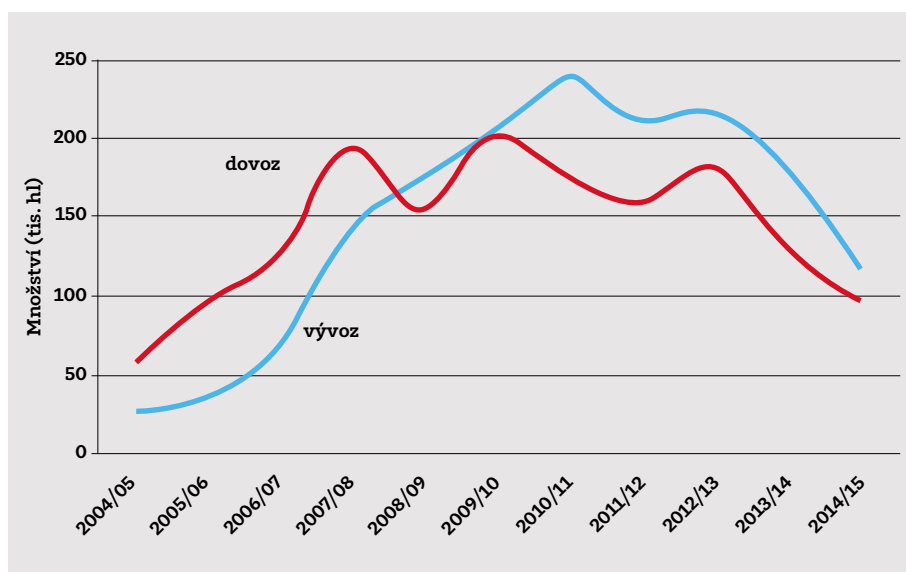
Obr. 4: Dovoz vína do ČR v roce 2014/2015 celkem (1,433 mil. hl)



Obr. 5: Dovoz sudového vína do ČR v roce 2014/2015 (778 tis. hl)



Obr. 6: Dovoz lahvového vína do ČR v roce 2014/2015 (597 tis. hl)



Obr. 7: Obchod vínem se Slovenskem

ke čtyřem miliardám. Letos bylo nejvyšší, i kvůli stomilionovému propadu exportu. Hodnota ročně spotřebovaného vína na našem trhu (spolu s tuzemskou produkcí a s přidanou hodnotou dovezeného sudového vína) již přesahuje šest miliard Kč.

Objem dovozu vína podle zemí se příliš nemění, značný nárůst je ale patrný v prvních letech po vstupu ČR do EU v případě Itálie a Slovenska. Naopak druhou pozici na našem trhu vyklidilo Rakousko, které v minulosti dodávalo především levné sudové víno. Na této pozici se v posledních letech drží Španělsko, jež v posledních dvou letech předběhlo i Itálii, ta poklesla oproti roku 2010/2011 na polovinu. Slovensko a Maďarsko se udržují na 3. a 4. pozici, ale dovoz ze Slovenska klesá. Na pátém místě je Francie spolu s Německem, které svůj objem exportu zvyšují – během deseti let se zvýšil dovoz z Francie téměř na dvojnásobek a z Německa téměř na třináásobek. V obou případech se dováží především lahvové víno.

V posledních třech letech značně poklesl dovoz vína z Itálie, a Maďarsko pomalu získává své ztracené pozice. Obě dvě křivky se docela kopírují, asi to nebude náhoda. Vysvětlením by mohly být obdobné přírodní podmínky, což ale u 4/5 plochy vinic Itálie neplatí; pravděpodobnější je, že Maďarsko obchoduje i s vínem z Itálie, a když jsou vysoké ceny v Itálii, jsou vysoké i v Maďarsku. Žádné jiné dvě křivky v grafu se tak nepodobají.

Nejvíce finančních prostředků za dovezené víno v roce 2014/2015 skončilo

v Itálii (0,95 miliardy Kč) a pak následuje Francie (přibližně 0,74 miliardy Kč) před Španělskem (0,67 miliardy Kč), odkud se dovezlo nejvíce vína. Přitom z Francie se dovezlo jen 17 % objemu vína v porovnání se Španělskem. Dalšími státy v pořadí jsou Německo (399 mil. Kč), Maďarsko (375 mil. Kč) a Slovensko spolu s Moldavskem (189 mil. Kč).

Španělské víno spotřebované na našem trhu tak tvořilo téměř stejný objem jako víno z České republiky.

Celkem 88 % objemu a 85 % financí tvořilo víno dovezené do ČR z členských zemí EU. Třetina objemu dovezeného vína pochází po letech hegemonie Itálie ze Španělska. Výrazně se zvýšil objem vína

z Maďarska a Moldavska, zatímco podíl Bulharska, Slovinska, Makedonie a Chile poklesl.

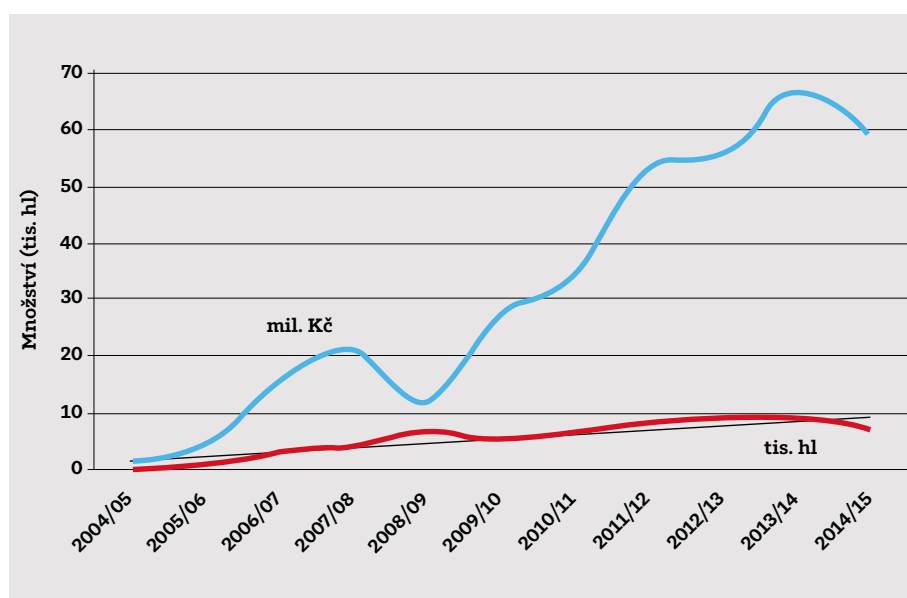
Sudového vína bylo dovezeno 778 tis. hl (o 12 % více než rok předtím) za 1,1 miliardy Kč. Značně se zvýšil dovoz ze Španělska, Maďarska a také z Moldavska. Snížil se import ze Slovenska, Chile a Slovinska. Z členských zemí EU bylo dovezeno víno v podílu 90 % objemu a 87 % hodnoty celkového dovozu sudového vína.

Lahvového vína bylo dovezeno 597 tis. hl (přibližně stejně jako před rokem) za cenu 2,619 miliardy Kč. Z uvedených finančních hodnoty putovalo 0,522 miliardy Kč do Francie a 0,519 miliardy Kč do Itálie. Francie nám tak dodávala lahvové víno při průměrné ceně 84 Kč/l. Největší meziroční snížení objemu dodávek proběhlo u Itálie a Bulharska. Členské země EU nám dodaly 86 % objemu a 81 % hodnoty dováženého lahvového vína.

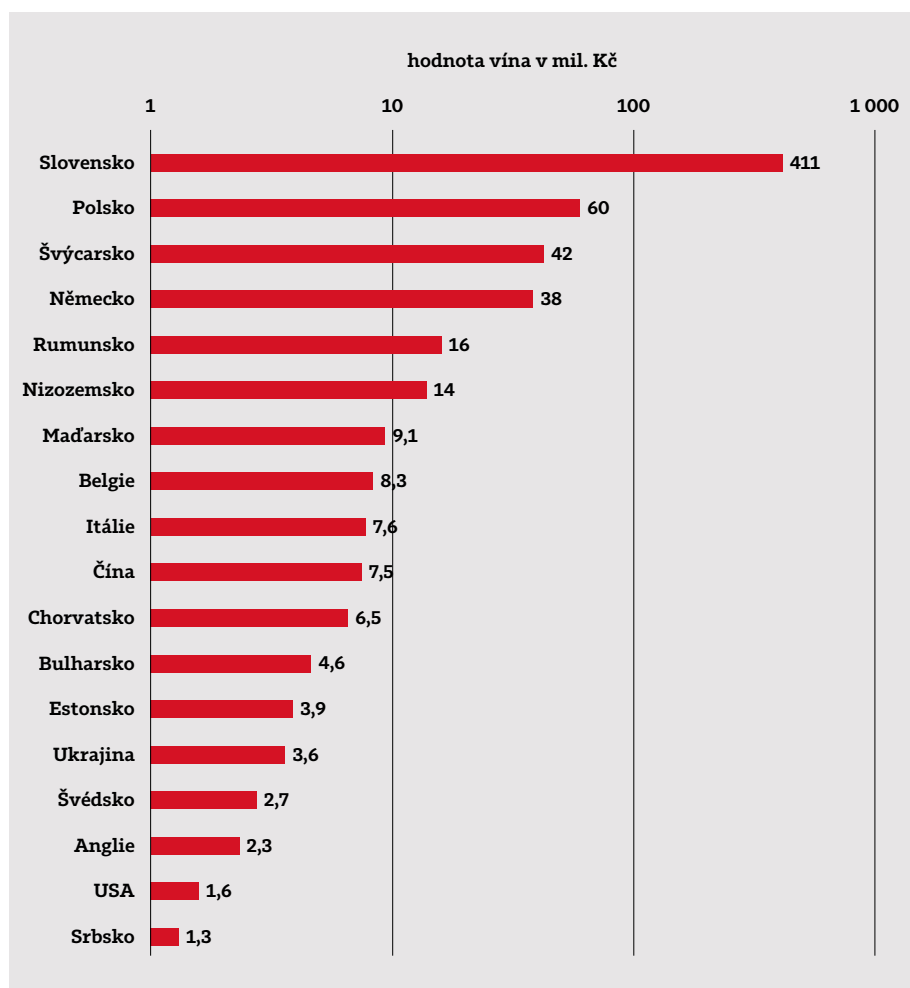
Surovina k výrobě vína (moštové hrozny a mošty) byla v roce 2014/2015 dovezena v množství umožňujícím získat 75 tis. hl vína za 242 mil. Kč. Nejvíce se dovážely moštové hrozny (za 152 mil. Kč). Ze států se nejvíce suroviny dovezlo z Maďarska, následovalo Slovensko a pak Itálie.

Náš export suroviny k výrobě vína činil 7 tis. hl za 15 mil. Kč a byl směřován převážně na Slovensko, hlavně ve formě hroznů – za 12 mil. Kč.

Víno vyvážíme prakticky jen na Slovensko. Ze 152 tis. hl exportovaného vína (meziročně –36 %) za 647 mil. Kč tam skončilo 121 tis. hl za 411 mil. Kč. Na



Obr. 8: Vývoz vína do Polska



Obr. 9: Hodnota vyváženého vína z ČR v roce 2014/2015 podle států určení

druhém místě je Německo s 10 tis. hl za 38 mil. Kč a následuje Polsko s 6,6 tis. hl za 60 mil. Kč. Do Nizozemska jsme vyvezli 0,3 tis. hl za 13,5 mil. Kč.

Sudového vína bylo vyvezeno 88 tis. hl (stejně jako minulý rok) za 152 mil. Kč, na Slovensko 74 tis. hl za 113 mil. Kč.

Lahvové víno v celkovém množství 60 tis. hl (-46 %) za 440 mil. Kč bylo exportováno především na Slovensko (45 tis. hl za 284 mil. Kč = 63 Kč/l). Po odečtu reexportů vín s CHOP z jiných zemí je to necelých 40 tis. hl. za 158 mil. Kč (= 39,50 Kč/l). Na druhém místě se nachází Polsko (5,1 tis. hl za 47 mil. Kč = 92 Kč/l). Po odečtu vín s CHOP pocházejících z jiných zemí EU tam bylo z ČR exportováno 2,5 tis. hl za 22 mil. Kč = 88 Kč/l.

Do Nizozemska se vyvezlo 159 hl za 4,7 mil. Kč = 296 Kč/l. Po odečtu francouzských vín s CHOP činil náš vývoz 131 hl za 4,2 mil. Kč = 321 Kč/l.

Vzájemné obchodní vztahy se Slovenskem v komoditě víno trvale narůstají; po vstupu do EU jsme první čtyři roky dová-

želi více vína, nežli vyváželi. A narůstající import byl kopírován růstem exportu. V roce 2008/2009 poprvé vývoz přesáhl dovoz – ve vinařském roce 2009/2010 byla obchodní bilance měřená objemem vína vyrovnaná. Přibližně v tom roce se z hlediska dovozu vína ze Slovenska do Česka změnil růstový trend na klesající. V roce 2010/2011 jsme poprvé dosáhli výrazného obchodního přebytku ve výši 63 tis. hl. Ve finančním vyjádření jsme dovezli víno za 262 mil. Kč a vyvezli za 434 mil. Kč, tedy při pozitivní obchodní bilanci ve výši 172 mil. Kč. I v následujících letech pokračovala naše pozitivní obchodní bilance 170 mil. Kč. V roce 2014/2015 to bylo 222 mil. Kč a 21 tis. hl.

Většina obchodu se děje v sudovém víně, které prakticky jinam nevyvážíme. Je to dlouhodobější problém v obchodu vínem: Na obou stranách je obchodováno víno, které buď nepochází z daného státu, nebo se jedná jenom o obchod „papírový“ pro získání původu vína; případně jde o obě varianty. Stačí si prov-

nat ceny hroznů v obou státech a ceny obchodovaného sudového vína. Celý problém začal v roce 2007 a vyvrcholil v roce 2010, od té doby množství takto obchodovaného sudového vína vzájemně vyměňovaného mezi Slovenskem a Českem klesá. Asi je nyní vhodná doba k tomu, aby se jednotlivými obchodními případy mezi Českem a Slovenskem ve věci sudového vína začaly zpětně zabývat příslušné kontrolní orgány. Obdobně se vyvíjel dovoz tohoto vína ze Slovenska. Na obr. 7 je patrná vzájemná závislost křivky dovozu a vývozu vína v posledních letech od vstupu do EU, což jistě nebude jenom náhoda. V roce 2014/2015 k nám byla ze Slovenska dovezena více než ¼ objemu tamní produkce vína, což je samozřejmě nesmysl! Je opravdu na čase, aby se obchodem sudovým vínem mezi námi začal zabývat příslušný státní orgán.

Zajímavým obchodním partnerem je pro nás také Polsko. Vývoz dlouhodobě roste (viz obr. 8), zvláště v hodnotovém vyjádření. Ale ve vinařském roce 2008/2009 jsme vyvezli jen desetinu lahvového vína, zbytek tvořilo víno sudové. Takže i když se zvýšil objem vývozu, množství získaných finančních prostředků se snížilo. V roce 2009/2010 bylo vyvezeno z 90 % lahvové víno, a tak přestože objem poklesl, hodnota se zvýšila. V roce 2010/2011 narostl objem i hodnota, podíl lahvového vína činil již 97 %. Nárůst pokračoval i v roce 2011/2012, kdy podíl lahvového vína dosáhl 95 %, v roce 2012/2013 96 % a v roce 2013/2014 to bylo 92 %. V roce 2014/2015 činil podíl lahvového vína jenom 88 % a došlo k poklesu vyvezeného objemu vína i jeho hodnoty. Zřejmě to souvisí s poklesem dovozu potravin z Polska do ČR. Z ekonomického hlediska nejde o žádný zázrak pro ČR, ale trend je do budoucna zajímavý, stejně jako fakt, že Polsko od nás odebírá po Slovensku největší množství vína. Ve statistickém průměru je to 0,25 l na každého obyvatele.

Jinak tomu je v případě Nizozemska, kam byl rovněž směřován náš export. V roce 2014/2015 se tam vyvezlo 295 hl za 13,5 mil. Kč. Naopak jsme z Nizozemska dovezli 1,7 tis. hl vína za 14 mil. Kč (takže více než jsme vyvezli).

Význam jednotlivých států pro náš export vína v roce 2013/2014 můžeme pozorovat i na obr. 9. ■

Vývoj zrání hroznů v roce 2015

Pravidelné rozборы hroznů jsou základem moderního a úspěšného vinohradnictví. Vinohradníci a vinaři se už nezajímají pouze o cukernatost, ale analyzují také další důležité parametry. Pravidelné výsledky rozborů se objevují na webových stránkách BS Vinařské potřeby, Velké Bílovice. Tyto analytické hodnoty jsou neocenitelnou službou pro všechny vinaře.

Následující tabulky názorně ukazují důležitost pravidelného monitorování. Ve vztahu k cukernatosti je kromě tradičně zjištěné cukernatosti moštu měřené moštoměrem nebo refraktometrem také obsah celkových cukrů (glukózy + fruktózy) v moštu a také potenciální obsah alkoholu (% obj.). Teprve množství celkových kvasitelných cukrů totiž poskytuje skutečný přehled o potenciálním obsahu alkoholu. **Potenciální obsah alkoholu** je stále důležitější. Zejména u bílých odrůd se nyní prosazuje produkce bílých vín s nižším obsahem alkoholu, obvykle mezi 10,5 a 12,5 % obj. Vinař proto u rozboru vín sleduje cukernatost, především ve vztahu k potenciálnímu obsahu alkoholu.

Další analytické parametry souvisí s obsahem a strukturou kyselin. Základním ukazatelem jsou titrovatelné kyseliny a hodnota pH. Tyto hodnoty napoví o tom, zda je třeba upravovat obsah kyselin a tím také hodnotu pH v moštu, jakou je třeba zvolit další úpravu moštů před kvašením, jakou je třeba zvolit strategii kvašení, a to z pohledu kmenu kvasinek, teploty a kvasné nádoby.

V letošním roce se ukazuje jako velmi významný parametr **obsah kyselin jablěčné**. U některých odrůd došlo k velmi výraznému poklesu kyseliny jablěčné, pod 2,0 g/l, což může být problémem zejména u bílých vín. Kyselina jablěčná v průměrném množství dodává bílým vínům svěžest. Při nízkých hodnotách mohou být

potom bílá vína fádni. Analýza obsahu kyseliny jablěčné v moštu je proto velmi důležitá.

Na první pohled velmi překvapivé se zdají optimální, až vysoké obsahy **asimilovatelného dusíku**. Na tomto parametru je vidět dobrá práce ve vinici. Většina vinohradníků dobře pozorovala, jak se vinice postupně dostávají do stresu způsobeného nedostatkem vody. Nedostatek vody ovlivnil příjem živin z půdy, což se začalo projevovat na révových keřích. Většina vinohradníků proto využívala listová hnojiva. Aplikace listových hnojiv se potom pozitivně projevila také na obsahu asimilovatelného dusíku v listech. Díky nízkému tlaku houbových patogenů se nezvýraznila

Tabulka 1

Cukernatost, obsah glukózy a fruktózy a potenciální obsah alkoholu. Zdroj: BS Vinařské potřeby, Velké Bílovice

Týden	Odrůda	Lokalita	Cukernatost (°NM)	Glukóza + fruktóza (g/l)	Potenciální obsah alkoholu (% obj.)
38	Sauvignon	Velké Bílovice	20,00	202,60	12,04
37	Sauvignon	Velké Bílovice	17,50	182,30	10,83
36	Sauvignon	Velké Bílovice	17,50	183,30	10,89
35	Sauvignon	Velké Bílovice	15,00	160,00	9,50
38	Rulandské modré	Lednice	21,00	212,10	12,60
37	Rulandské modré	Lednice	19,50	198,90	11,82
36	Rulandské modré	Lednice	18,00	177,60	10,55
35	Rulandské modré	Lednice	12,00	117,40	6,98
38	Ryzlink rýnský	Bavory	17,00	172,50	10,25
37	Ryzlink rýnský	Bavory	14,00	149,30	8,87
38	Frankovka	Čejkovice	20,00	202,70	12,04
37	Frankovka	Čejkovice	17,00	172,90	10,28



Obr. 1: Sauvignon blanc – aromatická zralost-odlistění po odkvětu

Tabulka 2

**Kyseliny a obsah asimilovatelného dusíku.
Zdroj: BS Vinařské potřeby, Velké Bílovice.**

Týden	Odrůda	Lokalita	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina jablečná (g/l)	YAN (dusík) (mg/l)
38	Sauvignon	Velké Bílovice	5,70	3,46	4,50	351,00
37	Sauvignon	Velké Bílovice	6,20	3,40	4,30	295,00
36	Sauvignon	Velké Bílovice	7,00	3,41	4,80	326,00
35	Sauvignon	Velké Bílovice	8,90	3,32	6,50	351,00
38	Rulandské modré	Lednice	5,70	3,43	2,50	252,00
37	Rulandské modré	Lednice	5,80	3,43	2,90	233,00
36	Rulandské modré	Lednice	7,10	3,41	3,00	248,00
35	Rulandské modré	Lednice	7,90	3,68	3,60	279,00
38	Ryzlink rýnský	Bavory	11,20	2,90	5,10	212,00
37	Ryzlink rýnský	Bavory	12,70	2,79	6,20	192,00
38	Frankovka	Čejkovice	8,30	3,20	4,00	295,00
37	Frankovka	Čejkovice	8,90	3,14	4,00	291,00

citlivost rostlinných pletiv na houbové patogeny, a vývoj vegetace byl proto velmi dobrý.

V současné době probíhá sklizeň Sauvignonu, Rulandského šedého, Rulandského bílého a Chardonnay. Zejména u Rulandského šedého a Sauvignonu je možné v některých lokalitách uvažovat o úpravě obsahu kyselin.

V letošním roce jsou velké rozdíly mezi jednotlivými stanovišti, a to zejména v obsahu a struktuře kyselin. Největší problémy s obsahem kyselin je třeba očekávat v mikulovské vinařské podoblasti. Naopak vyšší obsah kyselin je možné pozorovat ve vinicích ve Slovácké vinařské podoblasti. Analýzu hroznů je třeba provádět v každé vinici.



Obr. 3: Ryzlink rýnský - 14. 9. 2015



Obr. 4: Savilon - 17. 9. 2015



Obr. 2: Sauvignon blanc - aromatická zralost - odlistění v polovině srpna

To, co je pro tento ročník pozitivní, je vynikající aromatická zralost u bílých odrůd. Velkým příslibem je aromatická vyžralost u Sauvignonu, která velmi dobře koresponduje s provedeným odlistěním zóny hroznů. Výrazně ovocné tóny je možné najít u brzkých termínů odlistění (Obrázek 1) a naopak zelené tóny u pozdních termínů (Obrázek 2).



Obr. 5: Veltlínské zelené - 17. 9. 2015



have fun with colours

Nejstylovější uzávěr na světě teď nabízí i nečekané kreativní možnosti. Nové úpravy vzhledu zátky (barvení, pokovení, barevné kroužky a další) umožňují vytvořit uzávěr, který je stejně unikátní jako váš produkt. Přesvědčte se na vlastní oči na webstránce: www.vinolok.cz/design



Obr. 6: Výrazné hnědnutí slupky

Platí to také u pozdních odrůd, jako jsou Ryzlink rýnský (Obrázek 3), Savilon (Obrázek 4) nebo Veltlínské zelené (Obrázek 5). Analytické rozbor Ryzlinku rýnského dávají příslib velmi kvalitních hroznů. V aromatické zralosti bílých hroznů je velký potenciál, který je třeba využívat.

Jediné riziko představuje poškození slunečním zářením (Obrázek 6). Větši-

nou je možné pozorovat hnědnutí slupky a hořké tóny pouze u citlivých odrůd, jako jsou Muškát moravský, Chardonnay či Ryzlink vlašský. V letošním roce však hořké tóny v chuti bobulí pozorujeme také u Rulandského šedého, Veltlínského zeleného nebo u Pálavy. Výraznější je proto vztah ke stanovišti, a je tedy třeba věnovat velkou pozornost senzoričkému hodnocení bobulí ve vinici a na jeho základě stanovit strategii vinifikace.

V roce 2015 lze očekávat **velmi vysokou kvalitu modrých odrůd a červených vín**. Modré odrůdy snášejí daleko lépe stres způsobený suchem, který také pozitivně ovlivňuje kvalitu, zejména obsah a strukturu fenolových látek, tzn. antokyanových barviv a tříslovin. Předpokladem kvality je také vynikající zdravotní stav hroznů. Provedené analytické rozbor ukazují velmi dobrý potenciál kvality u Rulandského modrého i Frankovky. Ve vinicích se ukazuje vynikající kvalita také u Svatovavříneckého. Při sklizni je vhodné pečlivě sledovat zejména **hodnotu pH**, protože vysoké hodnoty pH mohou podporovat rozvoj negativní mikroflóry.

Ročník 2015 má vynikající kvalitativní potenciál a je příslibem velmi kvalitních bílých, růžových i červených vín.

Článek vzniká v neděli 20. září a vychází z dosavadních analytických výsledků a pozorování přímo ve vinici. ■



Obr. 7: Vynikající zdravotní stav u Rulandského modrého

Bude „ryzlinkový“ ročník?

Při aktuálním pohledu do vinice je možné pozorovat základ vynikající kvality Ryzlinku rýnského v letošním roce. Během zrání hroznů je možné kvalitu Ryzlinku rýnského určovat podle zbarvení slupky bobulí.

Ročník 2014 s sebou přinesl zelenkavé zbarvení slupky bobule a rozvoj hnilob (Obr. 1). Žluté, zlatavé, narůžovělé až mírně oranžové odstíny slupky jsou ukazatelem vysoké kvality bobulí (Obr. 2-5). Už při prvním ochutnání je možné v bobulích Ryzlinku rýnského najít široké spektrum ovocných a květinových chutí. Přitom v závislosti na zbarvení slupky bobulí je možné vnímat jiné ovocné tóny, takže

postupný vývoj by se dal popsat jako zelené jablko – kdoule – hruška – broskev – meruňka.

Odrůdu Ryzlink rýnský je možné považovat za ukazatele kvality ročníku a terroir. Vinice, na nichž Ryzlink rýnský dozraje do optimální aromatické kvality, je možné považovat za vynikající terroir. V ročníku, který se vyznačuje špičkovou kvalitou Ryzlinku rýnského, je možné očekávat také kvalitní ostatní odrůdy. Kdo

mě zná, tak ví, že nerad používám termín vynikající ročník. Při pohledu do letošních vinic však tento termín klidně použiji pro bílé i modré odrůdy.

Jaké jsou tedy markery kvality a které aromatické látky mohou naopak u Ryzlinku rýnského způsobovat problémy?

Základ aromatického složení bobule představují u Ryzlinku rýnského především monoterpeny a C_{13} norisoprenoidy. Mezi hlavní monoterpeny v bobulích patří



Obr. 1: Ryzlink rýnský v roce 2014



Obr. 2: Vývoj aromatické zralosti – žlutě zbarvené bobule



Obr. 3: Vývoj aromatické zralosti – jemný narůžovělý odstín



Obr. 4: Vývoj aromatické zralosti - růžovo-oranžový odstín



Obr. 5: Vynikající aromatická zralost



Obr. 6: Nahnědlé zbarvené slupky bobulí - marker TDN

linalool a geraniol. Linalool dodává vínu ovocné aroma citrusových plodů, růží nebo i levandule. Geraniol dodává vínům tóny citrusových plodů.

Vyšší obsah monoterpenů je především v mladých vínech, spíše než ve starších vínech, protože monoterpeny jsou chemicky nestabilní.

K aromatickému charakteru Ryzlinku rýnského velmi významně přispívají norisoprenoidy. Ze skupiny norisoprenoidů má nejvýraznější podíl damascenon. Damascenon představuje nasládlou chuť a aroma, doplněné tóny jablka nebo kdoule. Při vyšších výzrálostech hroznů může způsobovat i medové tóny. Norisoprenoidy přispívají také k tónům meruněk a broskví.

Klíčovým markerem Ryzlinku rýnského je norisoprenoid TDN (1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaftalen). Na tuto látku je možné pohlížet jako na pozitivní, ale také negativní. Je dobře známé, že vyšší obsah karotenoidů v bobulích vede většinou k vyšší koncentraci TDN ve víně. Velký vliv na obsah TDN ve víně má oslunění hroznů ve vinici. Při dozrávání hroznů se prekurzory TDN v bobulích zvyšují. V osluněných hroznech se akumuluje více TDN než v zastíněných hroznech. Vyšší obsah TDN je proto možné pozorovat v ročnících s vysokými teplotami a intenzivním slunečním zářením nebo ve vínech s výrazně odlišenou zónou hroznů.

TDN je sloučenina, která se podílí na buketu lahvové zralých vín z odrůdy Ryz-

link rýnský. Senzorický projev je podobný na petrolej nebo kerosen.

Prekurzory TDN v bobulích je možné pozorovat především při nahnědlých odstínech slupky bobule (Obr. 6). Bobule s nahnědlými odstíny se vyznačují velmi nízkou intenzitou ovocných tónů, které jsou překryté nahořklými a připálenými tóny. I takové hrozny je možné najít, ale v letošním roce jsou zatím v menšině. Hrozny s nahnědlou slupkou nacházíme ve vinici na okraji řad, kde jsou hrozny celý den dobře osluněné, nebo v blízkosti kovových sloupků, kde se v letošním horkém létě přehřívaly hrozny.

Na konci září bych si proto dovolil prognózovat, že nás čeká vynikající „ryzlinkový“ ročník. ■

Budoucnost roste pod Pálavou

Miloš Michlovský se nikdy nebál inovací ve vinohradu. Nyní už jeho firma obhospodařuje 30 hektarů uzpůsobených pro portálové traktory. Jak říká, v současné době neexistuje efektivnější způsob, jak vypěstovat a zároveň i sklízet kvalitní hrozny révy vinné.

Je druhá polovina září a vinicemi pod Pálavou se pohybuje mohutný žlutý sklízecí stroj. „Michlovský? To musíte tam, jak jezdí ten modrý Bobard,“ volá jeho řidič. Bobard je výrazně subtilnější mechanismus. Miloš Michlovský je prvním zákazníkem, který si dva výrobky této značky v České republice pořídil. Sklizeň sleduje mimo jiné i s Pierrem Bacheletem, obchodním ředitelem firmy Bobard.

„Tento stroj je speciálně zkonstruovaný pro zúžené vinice, naše značka se na ně zaměřuje. Pan Michlovský je první investor v České republice, který se rozhodl naše výrobky koupit. Unikátní je, že se s ním dá obdělávat půda a zároveň sklízet, jak můžete zrovna vidět,“ popisuje přednosti portálového traktoru pan

Bachelet. Ale to podle něj není jeho jediná přednost.

„Je to menší traktor – dost se liší od obřích strojů, které můžete vidět jinde ve vinicích. Dokáže přitom hrozny sklízet maximálně kvalitně. To je pro nás důležitější než rychlost, chceme to prostě dělat dobře,“ dodává Bachelet.

Michlovský věc bere ze širšího pohledu. „Mě nezajímá stroj, mě jako vinaře zajímá systém pěstování a u tohoto jsou tyto stroje třeba, aby se to nedělalo ručně. Vinice jsme vysadili tak, aby vyhovovaly biologickým potřebám keře. Podle nich jsme pak hledali odpovídající stroj a zaplatěnámbůh existuje,“ říká známý moravský vinař.

Inspiroval se přitom v Burgundsku a Champagne. Klíčové pro mechanizovaný

system jsou rozestupy v meziřadí a výška keřů.

„Třeba v Champagne je to metr na metr, tento stroj zvládne i 150centimetrové meziřadí. Sázím na 120 centimetrů, abych mezi keře dostal i pásový traktor, když tam kvůli mokru nemůže kolový. Abych dosáhl deseti tisíc keřů na hektar, tak jsme zahustili rozestupy keřů v řadě na 80 centimetrů. Pokud totiž chcete dosáhnout špičkové kvality vína, nemůžete mít méně než 10 tisíc keřů na 1 ha,“ vysvětluje Michlovský a odvolává se na ikonu světového vinařství Riberau Gayona.

Portálové stroje používají setřásací systém. Bobule prostě sklepeou a třepiny zůstanou na keři. I když stroje kromě sklizně zvládnou i další úkoly, nejdou po-



Hydraulika umožňuje přizpůsobit se šířce meziřadí i výšce keřů



Stroje se musí umět otočit na minimálním prostoru



Hrozny těsně před sklizní

dle Michlovského vyprodukovat levnější a přitom velmi kvalitní hrozny. V prvních letech, kdy hektar dává kolem patnácti tun výnosu, jsou náklady na 1 kg hroznů poloviční.

„Nic už není třeba dělat ručně, pokud je to včas. Umí to v meziřadí sekát trávu, drtit, pod keři s výkyvnou sekcí dělat veškerou údržbu půdy, stříkat, osečkovat. Z ručních prací je tam ze začátku zavádění do dvojdrátí s lehkým podlomením nebo vylamování fazochů. Problém může být, pokud tráva odroste a výkyvná sekce už ji nedokáže posekat. Někdo to řeší tak,

že střídá výkyvnou sekcí s herbicidem. Já tam raději pošlu brigádníky – vyjde to levněji i s případným ručním doladěním kolem keře,“ popisuje Michlovský.

Ten teď s dvěma stroji obhospodařuje kolem třiceti hektarů. Postupně by ale chtěl převést na tento systém dalších sto třicet. Je to úkol na řadu let.

„Sadíme nové sto dvacítky a zděděné třímetrové zahušťujeme na sto padesát. Proto máme stroje dražší, protože potřebují hydrauliku, aby vyrovnávaly do výšky i do šířky, aby uměly pracovat v meziřadí od metru do

metru padesáti,“ dodává vinař a spokojeně si prohlíží sklizené bobule, mezi kterými prakticky není šťáva.

O nákupu podobných strojů nyní uvažuje řada jeho konkurentů. „Mezi konkurencí je Bobard trochu dražší značka, ale je to ve své třídě etalon. Ročně dělá dvě stě kusů portálových traktorů a je na rok dopředu téměř vyprodáný. Minimální dodací lhůta je aktuálně devět až deset měsíců,“ říká Milan Janoščík ze společnosti HM Hodonín, která má výhradní zastoupení pro Českou republiku a Slovensko. ■



Portálové sklizeče bobule setřepávají



Zbýlé třepiny

1

Máte portálový kombajn, a pokud ano, proč jste se ho rozhodli pořídit?



Tomáš Martinec
Zemědělská a.s. Čejkovice

1) Po předchozích zkušenostech s vlastním portálovým sklízěčem Howard, přes několik typů strojů od různých výrobců, které u nás pracovaly ve službách, jsme si poříдили opět vlastní stroj. Je to portálový sklízěč Pellenc. K pořízení nás vedlo několik zásadních vlastností tohoto stroje: Velmi dobrá ovladatelnost a manévrovací schopnost spočívající v pohonu všech kol, svaňové vyrovnávání i vyrovnávání bočního náklonu (mikroterásky), nízká spotřeba a dobré nastavení výšky sklízňového zařízení i postřikovacích difuzorů při použití nástavby na chemické ošetření. Výhodou je i velmi dobré a přesné využití postřikové kapaliny, kdy keř je ošetřován zároveň z obou stran. Při možnosti zatažení o 90 stupňů je neocenitelná možnost zkrácení prostoru obratiště, díky čemuž můžete lépe využít vlastní plochu pozemku vinice.

2) Po zkušenosti ze strojem Howard a pak ze strojem Pellenc 4420 jsme poříдили v rámci modernizace Pellenc Optimum 690. Velmi oceňujeme kvalitu sklízňě hroznů, kde je při sklizni sklízěč velmi šetrný vůči keřům révy, má velmi nízké ztráty a velmi vysokou schopnost selekce rostlinných zbytků, jako jsou třapiny, listy apod. Při sklizni tímto strojem není třeba používat v příjmové lince hroznů další zařízení na odstraňování třapin apod.

2

Jaké jsou vaše dosavadní zkušenosti?

Velkou výhodou je velmi vysoká denní výkonnost sklízňě. Rozhodujícím faktorem výkonu se stává logistika odvozu a zpracování. Rychlé dodání prvních sklizených hroznů zároveň zvyšuje výkonnost příjmových linek a vlastního zpracování. Při použití postřikovače je také velmi zajímavý denní výkon, protože správný čas ošetření proti patogenům je tím nejdůležitějším. Při dobré organizaci dostupnosti vody je směnný výkon běžně kolem 35 ha a při našem záběru tři řádků šetříme i pojezdy po vinici a méně tím utužujeme půdu.

Vysoká kvalita správného dávkování šetří jak ekonomiku, tak i přírodu.

Portálový sklízěč s výměnným ústrojím i na postřikovač se nám velmi osvědčil a urychluje ošetření i sklízňě. Hodně se díky němu usnadňuje organizace práce a zároveň probíhají prováděné operace rychleji.

3) Na portálový sklízěč Pellenc jde pořídit i další zařízení kromě sklízěče a postřikovače. Jde pouze o to, co si vinař určí, že je pro něj nejpodstatnější pro zvládnutí potřebných prací. Z dalšího vybavení jde dovybavit předřez révy, osečkovač, mulčovač, vyvazovač letorostů, případně rozmetadlo kompostů. Pro nás je svým výkonem a pro větší využití stroje velmi zajímavé provozování postřikovače, který silně zkracuje ekonomickou návratnost pořízeného zařízení a plně nahrazuje jeden klasický traktor pro zvládnutí včasného ošetření vinice. Nejpodstatnější je pro nás ekonomika sklízňě a velká manévrovací a organizační schopnost stroje. Při naší výměře vinic, která se pohybovala v rozpětí 230–300 ha, a při používání určitého způsobu podílnického sběru dřív nastupovalo denně na sklízňě 350 i více lidí. Na celou sklízňě býval vypracován na počátku kalendář sklízňě po dnech a odrůdách, který prakticky již nešel do konce sklízňě měnit. Teď

3

Jak vychází tento stroj ekonomicky?

operativně měníme pořadí sklízňě jednotlivých odrůd podle aktuálního stavu hroznů i požadavků na zpracování. Současná potřeba pracovníků, včetně řidičů při odvozech na zpracování, je do 30 lidí.

Při řádně placených odměnách vč. odvodů při ruční sklizni se náklad na kombajn pohybuje na necelé třetině původních nákladů. Při nedostatku sezonních zaměstnanců a dalších vícenákladech na ubytování a stravování je pro nás pořízení a provozování vlastního portálového kombajnu naprostou nutností.



Marek Malík
vedoucí vinohradnictví
PATRIA Kobylí, a.s.

1) Ano, vlastníme portálový nosič od firmy GREGOIRE, který využíváme jak na sklízňě hroznů, tak jako rosič na ochranu vinic. Stroj byl pořízen k zefektivnění těchto činností.

2) Zatím převažují ty pozitivní zkušenosti. Stroj pracoval spolehlivě a se sklízňým produktem jsme také byli doposud spokojeni. Když se stroj dobře nastaví, tak lze sklízň kvalitní materiál – bez nechťěných příměsí (listy, třapiny, martiňáky).

3) Pořizovací ceny těchto strojů nejsou zrovna nízké, proto se jejich pořízení musí vyplatit. Sklízňeme s ním přes polovinu našich vinic (cca 70 ha), což je obrovská úspora jak času sklízňě, tak nákladů – převážně mzdových. ■

Progresivní konstrukční prvky vinohradnických traktorů

Současný sortiment vinohradnických traktorů svým technickým vybavením a elektrohydraulickým ovládním funkčních celků přináší vysoký komfort a možnosti, jak optimalizovat provádění všech pracovních operací. Požadavky na výkonnost, spolehlivost a účelnost traktorů se soustavně zvyšují a vyvolávají zásadní změny v konstrukci. To se projevuje zaváděním softwarového řízení jednotlivých systémů traktoru, používáním nových konstrukčních prvků pro ovládní jednotlivých funkčních skupin a celkovou snahou o snadnou a pohodlnou činnost obsluhy.

Podmínky pro provádění jednotlivých vinohradnických operací, při kterých se využívají traktorové soupravy, bývají ztíženy svahovitými terény a nutností jezdit v úzkém prostoru meziřadí, otáčet a najíždět do meziřadí v omezeném prostoru, respektovat výraznou změnu habitu porostu v průběhu roku a provádět množství pracovních operací se speciálními stroji. Proto se v konstrukci a ve vybavení vinohradnických traktorů uplatňuje řada progresivních prvků a konstrukčních skupin, patřících k modernímu vybavení traktorů. Někdy se traktory určene pro vinohradnictví v některých směrech liší od klasických zemědělských traktorů.

Nová technická řešení, která se objevují u **traktorových motorů** (Obr. 1), z velké části těží z vývoje motorů automobilů. U traktorů se v současné době používají výhradně čtyřdobé vznětové motory, výjimku tvoří pouze některé malotraktory vybavené dvoudobými vznětovými nebo zážehovými motory.

Výrobci vznětových motorů pro traktory mají snahu vyrábět výkonný, a přitom energeticky přijatelný motor, jehož koncepce bude přijatelná pro celou modelovou řadu a v některých případech se stane základní koncepcí výrobního programu i pro ostatní mobilní energetické prostředky. Největší modernizace se

dnes objevuje především v oblasti přípravy palivové směsi a aplikace elektroniky v řízení a ovládní motoru. Elektronika dokáže na základě soustavy snímačů a akčních členů provádět stálou kontrolu a regulaci motoru. Současně zajišťuje spojení řízení motoru s ostatními skupinami, např. převodovým ústrojím, podvozkem a připojeným strojem. Cílem všech inovací je snížit spotřebu paliva, ztrátové výkony, tepelné namáhání, opotřebení, emise a náročnost na údržbu.

Traktory pracují v rozmanitých podmínkách, které vyžadují změnu pojzdové rychlosti a tahové síly pro dosažení potřebných výkonnostních a ekonomických



Obr. 1: Traktorový motor



Obr. 2: Přední vývodový hřídel



Obr. 3: Natáčení kol přední nápravy – systém SuperSteer

parametrů. To zajišťují převodová ústrojí, která zahrnují všechna ústrojí spojující spalovací motor s koly hnacích náprav a s vývodovým hřídelem traktoru.

Jednotlivá ústrojí slouží především ke změně velikosti a smyslu točivého momentu (převodovky), pro rozdělení hnacího momentu na levé a pravé kolo (rozvodovka, diferenciál) a pro zvýšení převodového poměru před hnacím kolem (koncové převody).

Převodová ústrojí jsou vzájemně spojována do společných celků, které mohou být součástí samonosné konstrukce nebo uloženy v rámu podvozku. Blokovaná koncepce odpovídá požadavkům sériové výroby. Současným trendem je aplikace řídicí elektroniky na převodová ústrojí. To vytváří podmínky pro společné řízení motoru a převodových ústrojí a směřuje ke zlepšení ekonomických a výkonostních parametrů traktorových souprav. Ovládání jednotlivých členů převodových ústrojí probíhá mechanicky nebo častěji elektrohydraulicky.

Převodová ústrojí traktoru přenáší prostřednictvím **vývodového hřídele** točivý moment na pohon mechanismů agregovaných strojů. Přenos točivého momentu k vývodovému hřídeli je nejčastěji veden přímo od spalovacího motoru, a to kvůli snížení mechanických ztrát. Traktor je standardně osazen zadním hřídelem, takže přední vývodový hřídel patří k nadstandardnímu vybavení (Obr. 2). Převodové ústrojí vývodového hřídele se skládá z redukčních soukolí a lamelové spojky pro jeho zapínání. Otáčky vývodového hřídele standardně činí 540 a 1 000 min⁻¹, nebo ekonomické 540E a 1000E (ekono-

mické otáčky vývodové hřídele znamenají nastavení nižších otáček spalovacího motoru v oblasti nižší spotřeby paliva). Pro 540 min⁻¹ se používá šestidrážkový hřídel (průměr 34,9 mm) a pro 1 000 min⁻¹ dvacetidrážkový hřídel (průměr 44,9 mm) nebo dvacetjednadrážkový hřídel (34,9 mm).

Při konstrukci podvozku a **řízení traktorů** je brán velký zřetel na dosažení malého poloměru otáčení. Výrobci se snaží využívat taková konstrukční řešení, která umožňují i při poháněné přední nápravě a omezené možnosti natáčení kol dosáhnout co nejmenších hodnot poloměru otáčení. Obecně se používají varianty „vosí pas“ nebo progresivnější varianta spočívající ve vychýlení celé přední nápravy, označovaná jako systém SuperSteer (Obr. 3). Náboje kol se natáčí maximálně o 46° a samotná poháněná náprava uchylená na podélném držáku se hydraulicky vychyluje o dalších 19°, což umožňuje poloměr otáčení výrazně zmenšit bez rizika poškození pohonu předních kol. Řešení je doplněno pružně uloženými blatníky, které se nepoškozují ani při maximálním natočení kol.

Pneumatiky tvoří spojovací článek mezi terénem a traktorem. Přenáší hmotnost traktoru a připojeného nářadí i hnací a brzdící momenty včetně bočních sil do půdního horizontu. Současně jsou důležitým členem v pružící soustavě. Pneumatikám je nutné věnovat náležitou pozornost, neboť významně ovlivňují tahové vlastnosti traktoru, a zejména velikost kontaktních tlaků. Vzor záběrových figur u traktorových pneumatik je šipový, s žebry tvarovanými do oblouku. Dimenzování pneumatik má být voleno tak, aby

kontaktní tlak nepřekračoval při sklizňových operacích a dopravě 0,2 MPa a při ošetřování porostu 0,12 MPa. Pro ochranu půdní struktury se doporučují kontaktní tlaky do 0,08 MPa.

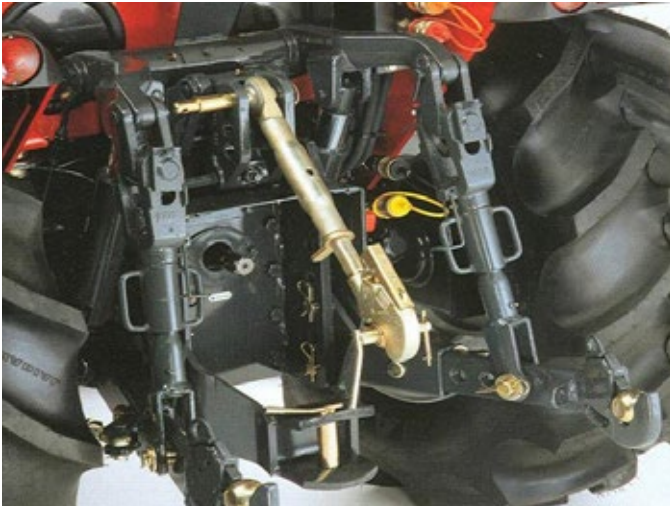
Požadavky na výkonnost, přesnost, spolehlivost a efektivitu se u traktorů neustále zvyšují a promítají se i do konstrukce **hydraulických systémů**. Hydraulické systémy traktorů nižších výkonových tříd zpravidla pracují ve spojení s mechanickou vazbou, traktory středních a vyšších výkonových tříd jsou vybavovány elektrohydraulickými systémy. Elektrohydraulické systémy zaujímají významné místo v konstrukci jednotlivých funkčních skupin traktorů a jsou v současné době nejrozšířenějším prostředkem pro ovládání tříbodových závěsů a vnějších okruhů hydrauliky traktorů (Obr. 4). V hydraulice traktorů se v převážné míře používají regulační pístové hydrogenerátory. Ty dosahují maximálních průtoků kolem 150 l.min⁻¹ a při maximálním zatížení vyvíjejí tlak kolem 22 MPa.

Tříbodový závěs traktorů (Obr. 5) je určen pro připojování nesených a návěsných strojů vzadu. Traktory různých výkonostních tříd jsou vybaveny závěsy různých kategorií, které se od sebe liší především rozměry. Hlavní rozměry jsou normalizovány – výrobci traktorů a přípojných strojů musí respektovat mezinárodní normu ISO 789-1, která určuje hlavní rozměry připojovacích bodů traktorů a zemědělských strojů. Tříbodový závěs je tvořen horním táhlem, rameny zvedacího ústrojí, zvedacími táhly a dolními táhly. Podle konkrétního typu traktoru může být umístěn vpředu i vzadu.

Kabina (Obr. 6) tvoří pracovní prostředí obsluhy a kvalita jejího řešení ovlivňuje



Obr. 4: Vnější okruhy hydrauliky traktoru



Obr. 5: Tříbodový závěs traktorů



Obr. 6: Kabina traktoru

pracovní nasazení řidiče, jeho soustředěnost a ve vinohradnictví nesporně i jeho zdraví. Ergonomické uspořádání ovládacích prvků, odpružení sedadla, dobrý výhled na mezinápravově i čelně nesené stroje a v neposlední řadě klimatizace, to jsou dnes nepostradatelné atributy kabiny vinohradnického traktoru. Pro dokonalejší tlumení vibrací se při uložení kabiny využívají kombinace pneumatikých nebo hydraulických pružících prvků v kombinaci s ocelovými nebo pryžovými pružinami.

Ovládací prvky, jejichž počet se neustále zvyšuje, jsou ergonomicky umístěny na přístrojové desce, ovládací konzole, v podlaze nebo na loketní opěrce. Přístrojová deska poskytuje základní informace o činnosti jednotlivých ústrojí, udává zejména otáčky motoru, pojezdovou rychlost, hladinu paliva, zapnutí vývodového hřídele, uzávěrek diferenciálu apod. Současně signalizuje stav mazání motoru, dobíjení akumulátoru, tlak vzduchu apod.

Samostatnou skupinu tvoří ovládání a řízení traktoru, které je soustředěno v prostoru volantu: řadicí páky, reverzace, ovládání světel a další.

Na konzole jsou umístěny ovládací prvky pro nastavení pracovních poloh traktoru, tj. především ovládání vnější a vnitřní hydrauliky, pohonu přední nápravy, vývodového hřídele atd. Výrobci se snaží některé z nejčastěji používaných ovladačů umístit místo na konzolu na loketní opěrku, která se pohybuje spolu se sedadlem a je ergonomicky výhodnější.

Významným prvkem výbavy je sedadlo, protože musí umožnit pohodlné sezení řidiče po celou dobu práce a zamezit přenosu vibrací na jeho tělo. Odpružení sedadla je řešeno nejčastěji pneumatikou nebo pneumatikou a hydraulikou. Moderní sedadla umožňují změnu sklonu sedáku, opěradla, opěradla ruky, dále natažení sedadla, jeho výškové nastavení atd.

Klimatizovaná kabina s dobrou ventilací a filtrací vzduchu je u vinohradnic-

kých traktorů velmi významným prvkem celkové výbavy s ohledem na vysoký podíl operací při chemické ochraně vinic, kdy se řidič dlouhodobě pohybuje v úzkém prostoru meziřadí, často v hustě zapojeném porostu s vysokou koncentrací kapkového spektra postřikové látky. Dalším specifickým je také to, že některé pracovní operace ve vinici se provádějí v pozdním podzimu a v zimě. Ventilační soustava a klimatizační jednotka zajišťují, že je vzduch nejprve filtrován a následně temperován (ohříván či ochlazován). Topným médiem je chladicí kapalina motoru, z výměníku vzduch-voda vstupuje ohřátý vzduch do kabiny ventilacími otvory. Pro ochlazování vzduchu se používá klimatizační jednotka, která odvádí teplo z nasávaného vzduchu pomocí výparníku. Ochladený vzduch je rozveden kanály do ventilačních otvorů umístěných v horní části kabiny. Používají se přetlakové ventilační systémy s uhlíkovými filtry. ■

◀ inzerce

OBJEDNEJTE SI SAZENICE PRO VÝSADBU 2016 JIŽ NYNÍ

- nabízíme veškeré uznané odrůdy, vč. speciálních
- dlouholetá tradice, vysoká užitelnost
- vlastní sázecí stroj
- spolupracujeme s renomovanými dodavateli sazenic z Rakouska, Slovinska, Itálie



- Pálava, Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay, Sauvignon, Ryzlink rýnský, Trámín červený, Ryzlink vlašský, Cabernet Moravia, Solaris a další

Rezervujte si včas požadované odrůdy pro rok 2016!

Přijímáme také objednávky na sazenice na rok 2017!



PEMAG

Partner pro
vinaře a zemědělce
od roku 1991

PEMAG, spol. s r.o.
Gagarinova 1240/3
692 01 Mikulov

Michal Široký
tel.: 519510756, 602 676 430
e-mail: michal.siroky@pemag.cz

Jak vytvořit zákvas

Vážené vinařky a vinaři, v dnešním příspěvku se budu opět věnovat svému pohledu na práci s kvasinkami a bakteriemi pro jablečno-mléčné kvašení.

Zopakujme si základní postupy k přípravě zákvasu kvasinek. Pro ty z vás, kteří mají mé loňské číslo nastudované, to bude opakování již téměř chronicky známých věcí, ale protože neustále narážím na absolutní nepochopení toho, jak kvasinky fungují, dovolím si tomu několik řádků věnovat a rozvinout problematiku z jiného úhlu pohledu. Představte si situaci, že mám mošt a chci jej zakvasit. Položme si nejprve několik otázek, jež nám pomohou vybrat kvasinku, kterou bychom měli použít:

- ▶ Jaké víno chci vyrobit (styl) – se zbytkem cukru malým, nebo velkým, či do sucha
- ▶ Jakou odrůdu zpracovávám – při velkém zjednodušení jsou kvasinky rozdělené podle tvorby aromatické na thiolové, esterové a neutrální. Volba kvasinky ovlivní v prvním roce zásadně vůni vašeho vína. Pokud ale víno skladujete delší dobu, tak se rozdíly ve vůni po určité době stírají.

Pro kvalitní provedení zákvasu je nutné si ho přesně připravit, a to jak postupné namnožení kvasinek, tak i jejich aklimatizaci na teploty zakvašovaného moštu. Výrobci doporučují rozmíchávat kvasinky ve směsi vody a moštu v poměru 1 : 1 a teplotě 35–38 °C (důvody jsem popisoval minule). Po 20 minutách celý objem směsi moštu s vodou a kvasinek přimíchám do desetinásobku moštu ohřátého na 25–28 °C. Tento mošt nechám 2–3 hodiny rozkvášet a po uplynutí této doby namnožím objem na dvojnásobek a opět

Tip 1:

Pokud bude teplota vámi rozkvášeného moštu 14–16 °C, bude pro kvasinky vše příjemnější a jednodušší a lépe se budou aklimatizovat.

Výrobci doporučují rozmíchávat kvasinky ve směsi vody a moštu v poměru 1 : 1 a teplotě 35–38 °C

2–3 hodiny počkám. Takto připravený zákvas přidám do celého objemu a ten mi do 48 hodin bude kvasit. Pokud to vše provedete podle uvedeného postupu, tak minimalizujete nebezpečí, že se vám v moštu namnoží divoké kvasinky. Samozřejmě vycházím z předpokladu, že jste dobře odkalili a máte vše čisté.

Co se týče bakterií, budu prezentovat svůj zjednodušený úhel pohledu, který je založený na mých zkušenostech. Pro práci je potřeba si dobře nachystat zákvas z bakterií. Ty se velmi často rozmíchávají ve směsi destilované vody a vína v poměru 1 : 1 a teplotě 20 °C. To, jak dlouho je potřeba bakterie rehydratovat a nechat „probudit“, než začnou plně fungovat, jsou v návodu a většinou se jedná o 12 hodin.

Na trhu jsou druhy bakterií, jež se dají přidávat do kvasícího rmutu. Jsem přesvědčen, že tyto bakterie fungují a odvádějí dobrou práci, ale jsem trochu opatrný, neboť nechci, aby došlo k rozšíření těchto bakterií do jiných vín a nezaručím si 100% sanitaci na všech zařízeních, se kterými naočkovaný rmut přišel do kontaktu. Takový rmut se musí vylisovat, a mám tudíž všechny kýble, hadice, kádě, čerpadla, míchadla a další vybavení kontaminované bakteriemi. Pracnost všech sanitací je pro mne natolik vysoká a děsivá, že se do těchto technologických kroků nepouštím, a tudíž s nimi ani nemám zkušenosti. Možná budu jednou mít provoz jen na červená vína a tam se vyřádím.

Přeji vám všem co nejvíce dobrého vína a ať nám kvasí... ■

Tip 2:

Určitě dbejte na to, aby bakterie nebyly delší dobu v zákvasu, neboť je třeba si uvědomit, že tam máte množství bakterií na CELÝ objem a v té trošce, kde je rehydratujete, jim výživa moc dlouho nevydrží. Dále tyto bakterie přidávám do vína ohřátého na 20 °C a nechávám kvasit. Tento typ postupu preferuji, protože vím, že bakterie jsou připraveny k činnosti a dostatečně vitální.

Příprava hroznových moštů se zvýšeným obsahem zdravotně prospěšných látek

V současnosti je celosvětovým trendem zdravý životní styl, a pozornost konzumenta se obrací k obsahu zdraví prospěšných složek v nabízených potravinách často označovaných jako bioaktivní látky, např. antioxidanty. **Hroznová šťáva je komerčně zajímavou komoditou zejména v podobě stoprocentních hroznových moštů nebo různých nealkoholických nápojů s vyšším podílem hroznů.** Mnohá vinařství v zahraničí i u nás nabízejí vedle svých odrůdových vín také hroznové mošty vyrobené ze stejných odrůd. Zároveň stále větší podíl spotřebitelů vyhledává potraviny vyrobené ze surovin z ekologického zemědělství a tento trend se bude stále více uplatňovat také u nápojů z hroznů.

Úvod

Velký počet epidemiologických studií dokládá, že pravidelný a dostatečný příjem širokého spektra antioxidantů snižuje riziko onemocnění srdečně-cévních, nádorových a neurodegenerativních. Tuto prevenci zajišťuje záchyt reaktivních forem kyslíku, zejména jeho volných radikálů, a obrana proti oxidačnímu poškození sloučenin a buněk lidského těla. Stanovení celkového obsahu zdravotně prospěšných antioxidantů, kvantifikovaných jako celková antioxidační kapacita potraviny, se stalo moderním způsobem hodnocení jakosti potravin.

Hrozny a výrobky z hroznů jsou vynikajícím zdrojem přírodních fenolických antioxidantů, jako jsou resveratrol, piceid, neflavonoidní a flavonoidní fenoly včetně barevných anthokyaninů. Nedávno uveřejněné výzkumné práce znovu potvrdily skutečnost, že právě alkohol obsažený ve vínech má vyšší ochranný účinek proti ateroskleróze a koronárním srdečním onemocněním než rozdílný obsah fenolických

složek v bílých a červených vínech. Jinak je tomu u nealkoholických hroznových šťáv, kdy při jejich pravidelné konzumaci je právě zvýšené množství polyfenolů pravděpodobnou příčinou snížení rizika výskytu aterosklerózy, srdečního infarktu či cévní mozkové příhody.

Koncentraci a složení bioaktivních látek polyfenolického typu v hroznových moštích ovlivňuje mnoho faktorů – odrůda hroznů, jejich zdravotní stav a zralost, pěstitelské podmínky, ale zejména technologie jejich zpracování. Diskutované fenolické antioxidanty jsou vázány zejména ve slupce bobulí hroznů, zatímco v dužnině jsou obsaženy v minimálním množství. Běžné hroznové šťávy vyráběné okamžitým lisováním a následnou konzervací mají nízký obsah zdravotně prospěšných fenolických sloučenin kvůli jejich minimální extrakci ze slupek bobulí nebo jejich nízké stabilitě během nešetrného zpracování hroznů a moštů. V rámci výzkumného projektu QI91B094 Národní agentury pro zemědělský výzkum MZe ČR, zaměřeného na vývoj odrůdových hroznových šťáv se

zdravotním benefitem pomocí fyzikálních metod, byly sledovány rozdílné macerační postupy ošetření hroznů a jejich vliv na zvýšení obsahu resveratrolu a antioxidační kapacity hroznových moštů.

Původ hroznů a srovnávané postupy zpracování

Studie byla řešena u dvou bílých odrůd Müller-Thurgau (MT) a Veltlínské zelené (VZ) a dvou modrých odrůd Frankovka (Fr) a Svatovavřínecké (Sv), které jsou v České republice nejrozšířenější. Hrozny konvenční vinohradnické produkce pocházely ze ŠZP Žabčice. Hrozny z ekologické produkce (HEP) odrůdy Frankovka pocházely z vinařství Gotberg, a.s., v Popicích a hrozny z ekologické produkce odrůdy Veltlínské zelené poskytlo Rodinné vinařství Pavla Bindera z Rakvic. Na tomto místě si dovoluujeme všem ještě jednou poděkovat za spolupráci při dodávkách hroznů v průběhu třech ročníků.

Hrozny v množství 100 kg byly odzrněny, podrceny a po přidávku kyseliny ▶

L-askorbové (100 mg/kg) macerovány: (A) bez ohřevu 60 minut při teplotě 20–25 °C; (D20) 20 minut termomacerace při 80 °C; (D40) 40 minut termomacerace při 80 °C. Následně byly získány mošty lisováním na laboratorním hydrolisu při tlaku do 0,2 MPa a dvě hodiny samovolně odkalovány při 5 °C. Následně byly mošty pasteurizovány v 0,5l tmavých skleněných lahvích pod korunkovým uzávěrem (20 min. při 85 °C) a takto uskladněny při 5 °C. Analýzy moštů byly provedeny do jednoho měsíce po výrobě a uvedené výsledky tvoří průměry ze tří paralelních vzorků s vyznačením intervalů spolehlivosti.

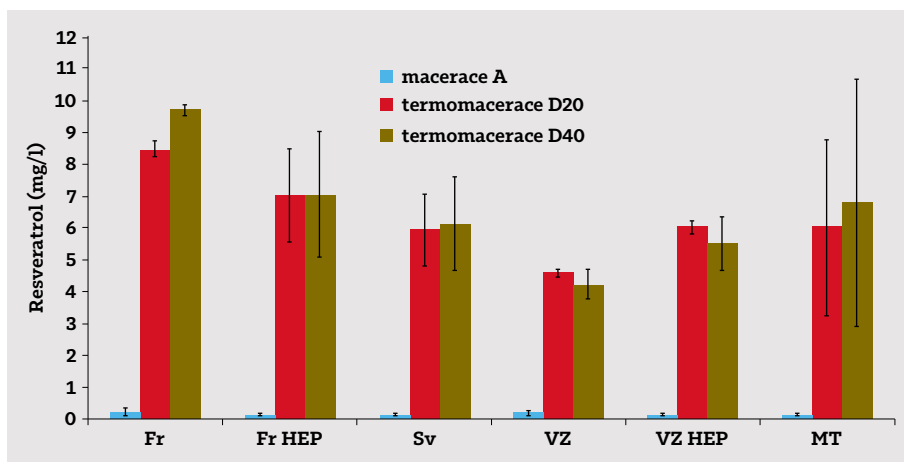
Metody hodnocení vyrobených hroznových moštů

Obsahy trans-resveratrolu a trans-piceidu byly stanoveny ve vyrobených moštích pomocí HPLC s DAD detekcí. Celkové polyfenoly byly zjišťovány použitím roztoku Folin-Ciocalteu. Antioxidační kapacita moštů byla hodnocena metodou FRAP s využitím 2,4,6-tripyridyl-s-triazinu při 620 nm a metodou DPPH využitím 2,2-difenyl-1-pikrylhydrazylového radikálu při 515 nm. Následně byla výsledná antioxidační kapacita vyjádřena na standardní látku Trolox. Obsah celkových anthokyaninových barviv a barevná intenzita moštů byly stanoveny spektrofotometricky.

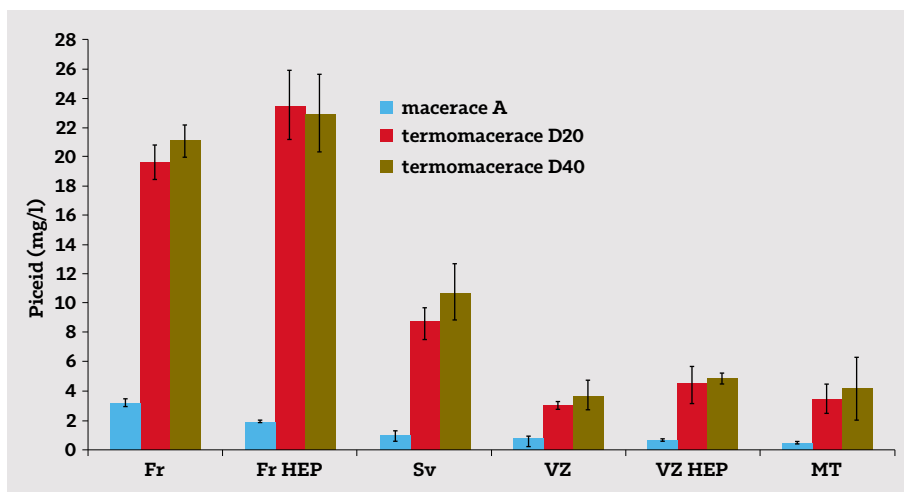
Získané výsledky

Resveratrol a piceid jsou v hroznech lokalizovány zejména ve slupkách bobulí. Zároveň jsou špatně rozpustné ve vodě, takže rozhodujícími momenty pro jejich uvolnění ze slupek jsou dostatečný macerační čas, působení enzymů nebo fermentačně se uvolňující etanol. Záhřev rmutu vyvolává dezintegraci membrán buněčných struktur slupek obsahující resveratrol a piceid a zároveň zrychluje proces extrakce i ostatních fenolických složek včetně anthokyaninových barviv do moštu. Původně mošty bez aplikace termomacerace obsahovaly resveratrolu 0,10–0,23 mg/l a piceidu 0,46–3,12 mg/l (Obr. 1 a 2).

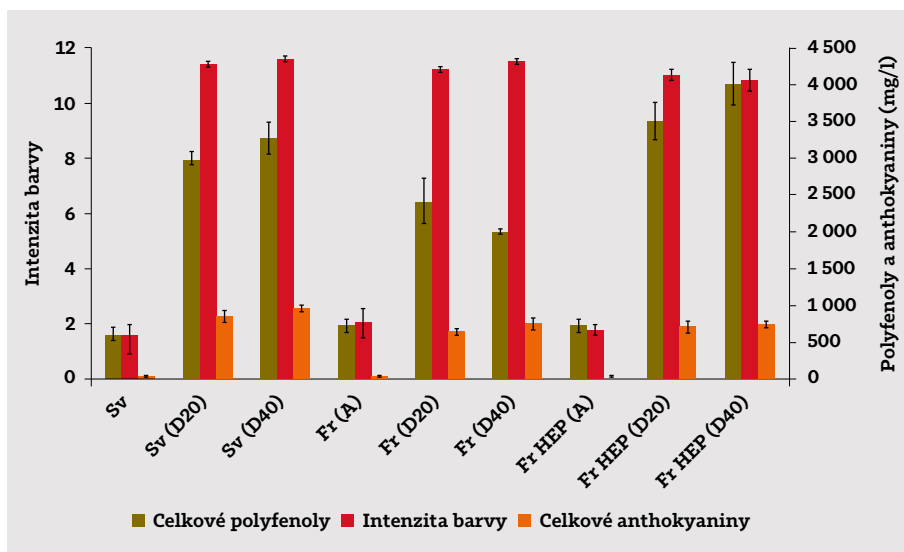
Termomacerací se obsah resveratrolu v hroznových moštích zvýšil průměrně 50krát a u piceidu průměrně 9krát. Nejlepších výsledků bylo dosaženo 20- až 40minutovým záhřevem rmutu při 80 °C odrůdy Frankovka s výsledným obsa-



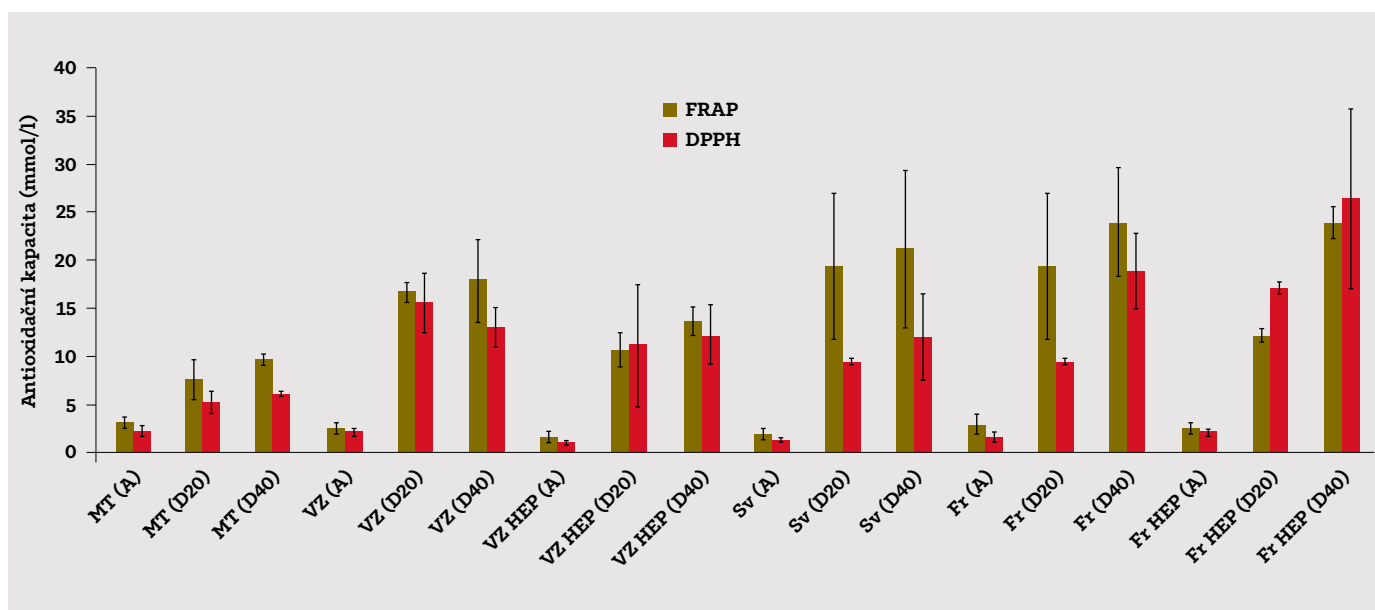
Obr. 1: Obsah resveratrolu ve vyrobených moštích v závislosti na původu hroznů a postupu jejich zpracování (A, D20, D40 = způsob macerace hroznového rmutu; HEP = hrozny z ekologické produkce)



Obr. 2: Obsah piceidu ve vyrobených moštích v závislosti na původu hroznů a postupu jejich zpracování (A, D20, D40 = způsob macerace hroznového rmutu; HEP = hrozny z ekologické produkce)



Obr. 3: Intenzita barvy, obsah celkový polyfenolů a anthokyaninů ve vyrobených moštích v závislosti na původu hroznů a postupu jejich zpracování (A, D20, D40 = způsob macerace hroznového rmutu; HEP = hrozny z ekologické produkce)



Obr. 4: Antioxidační kapacita (metodami FRAP a DPPH) vyrobených moštů v závislosti na původu hroznů a postupu jejich zpracování (A, D20, D40 = způsob macerace hroznového rmutu; HEP = hrozny z ekologické produkce)

hem resveratrolu (7,0–9,7 mg/l) a piceidu (19,7–23,5 mg/l). Z provedené statistické analýzy rozptýly a z intervalů spolehlivosti, které jsou vyznačeny na obrázcích 1 a 2, je patrné, že vlivy macerace a odrůdy na obsah resveratrolu a piceidu v moštu jsou statisticky významné, naopak prodloužení macerace z 20 minut na 40 minut neměly na obsah těchto sloučenin rozhodující vliv. Podobné závislosti byly sledovány u obsahu celkových polyfenolů a anthokyaninových barviv u červených moštů (Obr. 3). Obsah anthokyaninů se u vzorků moštů zahříváných 20 minut v průměru znásobil 34krát a u vzorků moštů zahříváných 40 minut se v průměru znásobil 38krát. To se pozitivně projevilo v nárůstu barevné intenzity nápojů bez tvorby negativních nahnědlých odstínů.

Macerace hroznů teplem měla zásadní vliv na dynamiku převodu sledovaných biologicky aktivních látek ze slupek do moštu a pozitivně se odrazila ve stoupající hodnotě antioxidační kapacity vyrobených hroznových šťáv. U vyrobených vzorků bez použité termomacerace se antioxidační kapacita pohybovala od 1,46 do 3,06 mmol Trolox (metoda FRAP), respektive od 0,96 do 2,88 mmol Trolox (metoda DPPH) bez významného rozdílu mezi bílými a červenými mošty (Obr. 4). Termomacerace byla příčinou statisticky významného zvýšení látek s antioxidačními vlastnostmi, které se odrazilo až v 10násobném nárůstu hodnoty antioxidační kapacity (5,3–26,5 mmol Trolox/l). Tento

výrazný nárůst hodnot antioxidační kapacity termomacerovaných produktů byl pozorován jak u bílých, tak u červených moštů, přičemž červené termomacerované mošty měly hodnoty ještě vyšší. Naopak bylo opět potvrzeno, že varianta ohřevu rmutu na 80 °C s výdrží 20 minut je dostatečná a další prodloužování doby macerace rmutu (40 minut) již významně nezvyšovalo antioxidační kapacitu moštů. Podobně jako u jiných prací byla nalezena významná závislost mezi obsahem celkových polyfenolů a naměřenou antioxidační aktivitou moštů. Fenolické složky jsou však často zdrojem hořkých a svíravých chutí. Tento předpoklad se ve vyrobených moštech senzoričtým hodnocením vyrobených nápojů neprojevil. Chuť a celkovou senzoričtí kvalitu termomacerovaných moštů respondenti hodnotili spíše pozitivně. Dále je třeba upozornit, že získané výsledky neukázaly významné rozdíly v obsahu sledovaných zdravotně prospěšných látek mezi hroznovými mošty vyrobenými z hroznů původem z konvenční a ekologické zemědělské produkce.

Závěr

Termomacerace hroznového rmutu při 80 °C po dobu 20 minut byla dostatečná pro dosažení mnohonásobně vyššího obsahu zdravotně prospěšných fenolických složek a antioxidační kapacity u vyrobených hroznových moštů. Zároveň u moštů vyrobených z modrých hroznů byly

pro konzumenty získány nápoje s velmi atraktivním zabarvením. Práce vznikla za podpory výzkumného projektu QI91B094 NAZV MZe ČR. ■

Použitá literatura

- CUI, J., JUHASZ, B., TOSAKI, A., MAULIK, N., DAS, D. K., (2002): Cardioprotection with grapes. *Journal of Cardiovascular Pharmacology*, 40, 762–769.
- KEEVIL, J. G., OSMAN, H. E., REED, J. D., FOLTS, J. D. (2000): Grape juice, but not orange or grapefruit juice, inhibits human platelets aggregation. *Journal of Nutrition*, 130, 53–56.
- PACE-ASCIAC, C. R., ROUNOVA, O., HAHN, S. E., DIAMANDIS, P. E., GOLDBERG, D. M. (1996): Wines and grape juices as modulators of platelet aggregation in healthy human subjects. *Clinica Chimica Acta*, 246, 163–182.

Autoři

Josef Balík¹, Pavel Híc¹, Eva Tománková¹, Jaromír Veverka¹, Marie Kyseláková¹, Jan Tříška², Naděžda Vrchotová², Milan Houška³, Pavla Novotná³

¹Mendelova univerzita v Brně, Zahradnická fakulta Lednice

²Centrum výzkumu globální změny AV ČR, v. v. i., Brno, pracoviště České Budějovice

³Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.



Jiří Hort: Co je přírodní, je i přirozené

Sedmička vinného moštu může být stejně drahá jako sedmička odrůdového vína a svého zákazníka si najde. Svě o tom ví Jiří Hort, který má výrobu moštů jako hobby. Sází na prvotřídní surovinu a rychlé zpracování na vlastních moderních strojích. A zásadně nefiltruje.

Z jakých odrůd mošty vyrábíte?

Začínal jsem odrůdou Müller Thurgau, pak jsem přidal odrůdu Pinot noir. Teď jsem vyzkoušel ještě Veltlínské zelené a vyhodnotil jsem si, že mošt je zajímavější než třeba u odrůdy Müller Thurgau. Teď se tedy budu specializovat na Veltlínské zelené a Pinot noir.

Podle čeho jste vybíral?

Volba odrůd je jasná. Jsme ve znojemském regionu a nejzajímavější odrůdy tu jsou Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský a Sauvignon. Původně jsem surovinu nechával na VOC, bylo mi líto jít s ní do moštu. Ale nakonec jsem to zkusil. Jsem natolik zhýralý, že skutečně ze čtyř pěti hroznů na keři vyrábím mošty.

Vyplatí se to?

Všechno se samozřejmě dělá pro peníze. Ekonomicky to vychází. Hlavní myšlenka

je ta, že jsem jednou v restauraci velmi dlouho čekal na jídlo. Seděli jsme s rodinou a měli jsme objednané běžné mošty na trhu. Protože jsem se nudil, vzal jsem si lahvičku a začal studovat, co je na ní napsané. Najednou jsem zjistil, že ten nápoj obsahuje jeden až deset procent podílu ovoce. Říkal jsem si: To není možné, co to má znamenat? Tak jsem četl dál a zjistil jsem, že to jsou samá Ěčka a Áčka. Řekl jsem si dost, tohle nenechám naše děti pít. Když už vyrábíme víno, meziproduktem je mošt. Proč bych tedy nemohl moštovat?

Jak jste na to šel?

Shodou okolností ke mně v tu dobu přišel kamarád a zeptal se mě, jestli bych nechtěl mošty vyrábět. Chtěl dělat jablečný, já vinný. Takže jsme se potkali a začali jsme společně skládat stroje. Ale úplně nejdřív jsme si udělali rešerši trhu. Nakoupili jsme všechny mošty, co na něm byly.

Pak jsme nakoupili mošty v Rakousku a hledali jsme styl, který by se nám líbil.

A výsledek srovnání?

Zjistili jsme, že Rakušané jsou v mošttech opravdu hodně daleko. Proto jsme všechno včetně strojů pořídili z Rakouska, našli jsme tu nejčistší technologii. Alfou a omegou zpracování moštů je rychlost a šetrnost. Je to stejné jako u vína. Pokud v sedm začneme trhat, do deseti hodin se sklízí chladná surovina na mošty. Okamžitě ji vylisujeme, uděláme hrubé odkalení, pak mošt projde pasterizací podle pH od 80 do 84 °C.

Kolik cukru hrozny mají, když je sklízíte?

V každém případě není třeba čekat na vysokou sladkost suroviny, podle našich zkušeností je ideální obsah mezi 19–21 % cukru. I tak mají takové mošty čtyřnásobnou až pětinašobnou ředivost. Platí u nich podobně jako u vína potřeba zachování ky-

selin, podle toho je třeba surovinu sklízet. Jen sladký mošt by byl jen o cukernatosti.

Mohl byste popsat chuť odrůdových moštů?

Mají pochopitelně hroznovou vůni a chuť, která se liší podle odrůd. Třeba u Veltlínského zeleného jsou nádherné pryskyřičné až mandlové tóny ve formě až manga, dochuť je medová. Z Pinotu je chuť vyložené jahodově malinová, až s třešňovým nádechem podle ročníku a kyselin. Mošty se dají popsat přesně jako víno.

V jaké podobě se dostávají k zákazníkovi?

Pro prodej v obchodě lahvuujeme do klasických sedmiček. Pro využití v gastronomii používáme lahve s objemem 0,25. Vejde se do minibarů a toto množství v kombinaci s karafou vody úplně stačí pro jednoho hosta. Nejlepší recept teď funguje tak, že do karafy nalijete deci moštu Pinot noir, přidáte hrst červeného ovoce, zalijete vodou s drceným ledem, přidáte mátový lístek, pět brček dokola a máte vynikající pití. Karafy koupíte do sto korun za kus, restaurace na tom určitě neprodělá. Zákazníci si pochutnají, navíc to hezky vypadá. Chce to jenom umět podat.

Pomáháte v tom nějak restaurátérům?

Do restaurací jsme udělali speciální hranolky, aby každý věděl, jaké mošty v současnosti produkujeme. Mimo víno zpracovávám i jablka a hrušky. Z těch hrušek jsem si našel odrůdu Williams, u jablek jde o kombinaci několika odrůd, ale ty prozrazovat nebudu, je to moje výrobní tajemství. Jen řeknu, že část jsou odrůdy s výrazným aroma a část s kyselinou. Míchám je pro co nejlepší chuť.

Jak surovinu vybíráte?

Když jsme s tím začínali, tak jsem přišel do sadu a řekl, že chci jablka na mošty. A odpověděli mi, že hřabat budou v úterý a čtvrtek. Pochopil jsem, že drtivá většina výrobců nemá trhaná jablka, ale to, co spadne. Kilo takové suroviny stojí do dvou korun, my nakupujeme od čtrnácti korun nahoru. Zpracujeme ji stejně rychle jako při výrobě vína. To znamená, že po ranní sklizni se k nám nejpozději dopoledne dostanou čerstvá jablka.

Co se děje pak?

Máme speciální stroj. Vysypeme bedýnku jablek do vodní lázně, kde se jablka proudem umývají. Postupně se dostávají

do přihrádek pro maximálně tři kusy a po dopravníkovém pásu jedou nahoru. Po celou dobu je omývá sprcha. Pak je čeká pře-kvapení – nože, které je nasekají. Kusy jablek spadnou mezi dva pásy, které je přitlačí a vymačkají. Během dvou sekund vypadne naprosto suchá drť. Mošt vyteče do malé nerezové vaničky s objemem kolem třiceti litrů. Čerpadlo hlídá plovákem neustále odsává šťávu, ta jde přes shocker (zařízení pro rychlý ohřev a zchlazení) na krátkodobý ohřev a zchlazení, pak do tanku a z něj okamžitě přes pasterizátor do lahve.

Zní to docela jednoduše.

Na jednu věc je třeba dát pozor. Když dáváte mošty do sedmiček a procházejí ohřevem, musíte mít uzávěry, které to snesou. Používáme teflonové. Kdyby byly z obyčejné slitiny, při kontaktu s věcí s teplotou osmdesát stupňů by povolily.

Upravujete mošty ještě nějak jinak?

V životě by mě nenapadlo je filtrovat. Myslí si, že ti, co to dělají, naopak ubírají všechno zdravé a krásné. Obecně se domnívám, že většina výrobců dělá mošty právě z padaných jablek a filtruje, aby nikdo neviděl původní barvu. Sami víte, co se stane s jablem, když do něj kousnete. Během pěti minut zhnědne. A jestli je surovina nahnílá, bude bez filtrace mošt úplně černý. Rychlé zpracování je nezbytné. Máme tam proto sedlinu.

Jaká je trvanlivost?

Garantujeme rok a půl. Po otevření máte tři dny na vypití. Ideální balení jsou v současnosti baginboxy. Je u nich jedno, jak dlouho jsou otevřené, protože dovnitř nemá přístup vzduch. My plníme pod dusíkem. Mošt má na to, aby vydržel až tři roky. Pak už jde do slaměných, sušených tónů, zkrátka stejně jako víno má svůj zenit. Ideální je vypít ho do roka a do dne.

Jak dlouho mošty děláte?

Teď čtvrtým rokem. Je to pro nás okrajová záležitost, máme to jako hobby. Živí mě samozřejmě víno. Takže když mošt dojde, tak prostě není, žádná křeč, nemáme v úmyslu zaplavit trh. Vybrali jsme si exkluzivně deset restaurací, kam mošty dodáváme, a zbytek jsou kamarádi a naše vlastní spotřeba.

Kolik moštu vyprodukuje?

Záleží na sezoně, množství suroviny. Když vidím, že by chuť nebyla tak dobrá, udělá-

me toho prostě méně. Nejvíc děláme jablečného moštu, je to z důvodu ceny. Zatímco z bílých odrůd stojí sedmička 99 korun a z červených sto dvacet, třílitrové balení jablečného moštu vyjde na 144 korun. Je to pro TOP gastronomii a klienta, který chce vědět, že kromě pasterizace tam není žádný umělý zásah. Není tam síra, žádný konzervant, vůbec nic. Celý fór je v rychlosti.

Míříte tedy na náročnější zákazníky.

Vyrábíme vína od 125 korun za láhev nahoru. Šedesát procent našich vín a moštů končí v gastronomii.

Jak vnímáte boom různých foodfestivalů? Projevuje se i v poptávce?

Všechny dávají do popředí domácí, poctivě vyráběné záležitosti, což vidím jako pozitivní. Když jsem začínal, byl jsem v regionu sám, dnes nás je už daleko víc. Viděli to jako jednu z cest, část surovin využívat přes mošty.

Necítíte to jako konkurenci?

Vůbec. Jako příklad bych uvedl růžové víno. Kdybych ho vyráběl jenom sám nebo nás byla jen hrstka, nikdy by to nemělo tu sílu. Když se podaří vyvolat vlnu zájmu tím, že to vyrábí a propaguje víc lidí, vy-dělají na tom všichni. Dá se samozřejmě navíc vyrobit dobrý i špatný mošt.

Děláte ještě nějaký jiný produkt nebo se na něj chystáte? Třeba marmelády nebo olej ze semen révy vinné?

Přemýšlel jsem o tom. Je na to ale třeba speciální lis, musel bych si zajet třeba do Rakouska. Jenže já věci dělám rád sám, potřeboval bych ten stroj vlastnit, abych mohl garantovat sto procentní kvalitu. Radši si tedy počkám. Spousta lidí od nás si třeba nechala moštovat v Rakousku. Jenže než to tam dovezete a odvezete, musí se to na tom moštu podepsat.

Máte nějaké zkušenosti ohledně zdravotních účinků?

Beru to jinak: Cokoliv, co je sto procentně přírodní, je pro tělo přirozené. A to je to nejdůležitější.

Jak vidíte úrodu letos?

Strašně rychle ubývají kyseliny. Bude to boj o kompromis mezi cukernatostí a úbytkem kyselin. ■



Víno Hruška: Je radost pozorovat, jak nová filtrace pracuje

Rodinné vinařství VÍNO HRUŠKA buduje síť vinoték po celé České a Slovenské republice. Na této cestě bylo časem zřejmé, že produkci limituje malý výkon koncového mikrofiltru. **Požadavek na schopnost plnit obaly typu bag-in-box a keg splnila až mikrofiltrační sestava FMSCIP navržená společností Bílek Filtry.**

Rodinné vinařství leží ve Slovácké podoblasti, kde obhospodařuje 55 ha vinic a ročně vyprodukuje 300 000 lahví vín několika kvalitativních řad. Více než pět desítek zaměstnanců se podílí na vytváření dobrého jména této společnosti, ať už ve vinicích, vinotékách, či ve výrobě. „Rozhodli jsme se jít cestou vlastní obchodní sítě, zejména z důvodu stálého kontaktu a budování dobrých

vztahů se zákazníky. Získáváme tímto způsobem tak důležitou zpětnou vazbu,“ popsal plán společnosti Ing. Petr Hruška, enolog vinařství.

„Když jsme s bratrem a otcem v roce 1997 začínali, filtrovali jsme přes hrubý křemelinový filtr a před lahvováním přes filtr deskový. Do módy časem přišla sladší vína a bylo třeba docílit vyšší stability v lahvích. Postupně jsme pořídili cross

flow filtraci a malý membránový mikrofiltr s výkonem 800 litrů za hodinu,“ uvedl Hruška.

Protože se trh i technologie neustále vyvíjejí, rozhodli se Hruškoví plnit nejen lahve, ale i obaly bag-in-box a keg sudy. Původní filtr pro plnění těchto obalů nevyhovoval výkonově ani technologicky. „Potřeboval stálý průtok a byl citlivý na rázy, které při plnění nastávají,“ uvedl vi-

nař. K nové lahvací lince, která naplní všechny typy obalů, bylo nutné vybrat i adekvátní a spolehlivou mikrobiologickou filtrační sestavu, která dodá až 2 500 litrů vína za hodinu.

Průzkum trhu

Hruškovi se proto museli ihned zorientovat na trhu a porovnat nevhodnější nabízená řešení. „Na schůzce s panem Bílkem jsme rychle našli společnou řeč a po dvou hodinách uvažování i řešení v podobě komplexní filtrační sestavy, která v kombinaci s bufferem, čili vyrovnávacím tankem, dokáže bezproblémově a bezpečně naplnit všechny typy obalů,“ popsal Hruška.

Filtrační sestava má jednu větev na bílé a druhou na červené víno, samostatné plnicí čerpadlo pro víno a sanitační čerpadlo pro CIP sanitační stanici. „Jednu větev tak můžu sanitovat a na druhé filtrovat. V každém housingu jsou tři filtrační svíčky Parker DH, o kterých si myslím, že jsou nejlepší na trhu,“ uvedl vinař.

Unikátnost řešení spočívá v přítomnosti zmíněného vyrovnávacího tanku vybaveného řídicím systémem. „Nastavím si požadovaný plnicí tlak, a jakmile poklesne pod zvolenou mez, zapne se plnicí čerpadlo a systém začne filtrovat. Optimální výkon filtrace pro plniče si seřídím pomo-

cí frekvenčního měniče. Podstatné je, že zařízení má zcela plynulý rozběh i doběh, takže odpadají tlakové rázy, které mohou zničit filtrační svíčky. Tak je garantovaná účinnost filtrace,“ pochvaluje si vinař jedno z mála zařízení tohoto typu v Česku.

Při dotazu, jak se s novou technologií práce vinaře proměnila, se Petr Hruška rozzářil. „Nesrovnatelně! Je radost se dívat, jak to pracuje. Výrazně vzrostla efektivita, výkon je trojnásobný a především komfort práce je nesrovnatelný,“ uvedl.

Snadná sanitace

Vinař přiznává, že měl zprvu obavy, jak bude další „nerezovou baňku“ v podobě vyrovnávacího tanku sanitovat. „Je plně uzavřená, jsou tam čidla a tak dále. Pan Bílek to ovšem vyřešil umístěním rotační hlavice. Jakmile dofiltrujeme, ze sanitační stanice teče sanitační roztok a přes hlavici se dostane do stavoznaku, na tlaková čidla a čistí to opravdu pěkně. Filtrační svíčky regenerujeme s využitím chemických přípravků,“ popsal vinař. „CIPku“ využívá také na čištění a sterilizaci plnicí nádoby a dalších zařízení. Součástí sestavy je jednosvíčková filtrace vody s UV lampou. „Bez dokonale čisté vody by veškerá snaha přišla vniveč. Přefiltrovaná voda jde do sanitační stanice, na vyplachování lahvi v plniče,“ zdůraznil Hruška.

Kvalita něco stojí

Koncová filtrační stanice poskytuje výkon přes 3 tisíce litrů za hodinu. „Máme tedy rezervu, nejvyšší výkon, který při plnění využijeme, je 2 200 litrů za hodinu. Filtrační sestava vyšla přibližně na 300 tisíc korun, s vyrovnávacím tankem a řízením asi na půl milionu,“ prozradil vinař.

Filtrační svíčky ve vinařství dříve měnili jednou za rok. „Věřím, že nyní vydrží výrazně více. U předchozí sestavy jely na plný výkon, takže se i dříve ucpaly. Tady je jich více a díky řízení filtračního výkonu pracují maximálně na padesát procent. Ucpou se za výrazně delší dobu a jejich kapacita se tím výrazně zvyšuje. Výměna všech svíček bude stát do 150 tisíc korun. Věřím ale, že pojedou tři roky a přefiltrují alespoň milion litrů vína,“ věří Hruška.

Řešení filtrace firmy Bílek Filtry si za cíl klade tu nejvyšší kvalitu. „Oproti konkurenci byla cena asi o 20 procent vyšší, ale přesvědčil mě individuální přístup a ochota najít technické řešení na míru. Měl jsem představu, co bych chtěl, a pan Bílek už zbytek dopiloval. Líbí se mi, že má vše dobře vymyšlené – rozvody, klapky, a když dofiltruji, vytlačím zbylé víno dusíkem,“ popsal.

Na filtraci Hruškovi čekali přibližně tři měsíce. „Dodání se sice mírně opozdilo, ale oceňuji, že má firma svoje vlastní vývojové centrum a produkt dokázala sestavit přesně podle mých potřeb. Jednání bylo pružné, plně se přizpůsobili našim možnostem. Zařízení přivezli v celku, zaškolení obsluhy trvalo půl dne,“ přiblížil. Oceňuje také desetiletou záruku a uživatelskou přívětivost zařízení. „Nejnáročnější je pochopit, jak to funguje, pak už to umí ovládat i děcko,“ míní.

Hruškovi zpracovávají celkem 24 odrůd révy vinné, na 4,5 hektarech pěstují v režimu BIO. „I tato organická vína běžně filtrujeme na novém koncovém mikrofiltru. Musím říci, že ani organická vína zařízení neochuzuje o aroma,“ těší enologa společnosti VÍNO HRUŠKA, která i v marketingu drží krok s dobou. Vydává například stylový katalog, má jedinečný design svých prodejen a nejnovějším lákadlem hlavně pro dámy jsou svěží rosé vína s motivem trendy hipsterů na viněti. „Ženy si tato vína vybírají podle toho, který z vyobrazených mužů se líbí,“ uzavírá s úsměvem Petr Hruška. ■



Růželé, Verjus a Fonkovka.

U Stávků si umějí s Frankovkou pohrát

Firma Víno J. Stávek má motto „Bavíme se (s) vínem“. A nikdo jí nemůže upřít, že tuto myšlenku naplňuje. V současnosti vyrábí z révy vinné kromě vína hned tři netypické produkty. Nejvíc pozornosti přitahuje vinné želé. Na jeho výrobu jsme se vyptali přímo Jana Stávka.

Specifickým produktem vašeho vinařství je vinné želé. Co vás přivedlo na myšlenku ho vyrábět?

První pokusy s tímto produktem probíhaly na naší fakultě v Lednici. Teoretickou přípravu jsme měli, a navíc moje spolužačka zpracovávala na téma vinných želé diplomovou práci. Její výsledky mě zaujaly natolik, že jsme želé začali připravovat i u nás ve vinařství. Nejdříve pro domácí potřebu, pak jako dárky věrným zákazníkům a nakonec jsme jej zařadili do sortimentu.

Které odrůdy při výrobě využíváte?

Používáme výhradně Frankovku, a to vinnífkovanou na rosé. Surovinou je čerstvě vylisovaný růžový mošt, podle kterého naše želé získalo název Růželé. Vyrábíme ho pouze jednou ročně, při vinobraní.

Jaká je poptávka?

Nejde o náš hlavní produkt, jde o doplňkový sortiment, proto ho tolik neprezentujeme, ale spíš rozšiřuje výběr ve vinotéce našeho Vinařského dvora. Prodej vzrůstá tradičně před Vánoce, kdy jeho samotné atraktivní balení nebo kombinace s vínem v dárkovém kartonu je originálním vánočním dárkem, který si užije jak milovník vína, tak vyznavač sladkostí.

Jak lze želé využít? Máte nějaký oblíbený recept?

Doporučujeme ho používat místo ovocných pomazánek. Dá se použít k domácím paštikám nebo na přípravu sladkokyselých omáček. Nejlepší je ovšem na vánoce s máslem, možná i proto ta velká předvánoční poptávka.

Držíte produkci, nebo ji omezujete či zvyšujete?

Produkce je mírně stoupající. Vloni jsme ovšem měli dva zákazníky, kteří odebrali

pro své obchodní partnery každý po více než tisíci kusech. To jsme produkci značně navýšili.

Jakou má želé trvanlivost?

Pokud se dobře zvládne sterilita při plnění do sklenic, téměř neomezenou. Nejlépe však chutná čerstvě, proto ho doporučujeme zkonsumovat do dvou let. Není třeba jej archivovat – ať se každý těší na nový ročník.

Jak vypadá typický zákazník?

Nejčastěji do metru a půl, nepřilíš smělý, ale s velkým zájmem o sladké věci. Zvláště když jeho tatínek ve vinotéce dlouze vybírá vína na rodinnou oslavu nebo prostě na takové to domácí pití. Vzhledem k faktu, že je naše želé z čerstvého moštu, neobsahuje alkohol, a je tak velmi vhodné pro děti.

Mohl byste popsat postup výroby?

Je to jednoduché: Pomelu hrozny, nechám macerovat na správnou intenzitu

barvy, vylisuju, odkalím, vyčeřím, svařím, přidám pektin, v případě méně zralých hroznů cukr a za horka plním do sterilních sklenic. Ty ihned uzavřu víčkem a převrátím nahoru, čímž horkým produktem zároveň sterilizuji i víčko, v ideálním případě vytěsním i kyslík z prostoru pod víčkem, který byl naplněný parou. Ta totiž při zchladnutí zkonduzuje, a pod víčkem tak vznikne mírný podtlak. Zásadní je při přípravě zvolit správně vyztárou surovinu a správný pektin a pravidelně při vaření provádět zkoušku želírovací schopnosti.

Čím je výroba specifická?

Ničím se neliší od výroby klasických marmelád nebo džemů. Princip je stejný. Pouze pokud chcete želé vyrobit co nejpřírodněji, je důležitá vyztálost suroviny a pro absenci jakýchkoliv chemokonzervantů pak zajištění absolutní sterility prostředí.

Nevyplatilo by se finančně spíš udělat ze suroviny víno než želé?

Vyplatilo. Ale my se u nás prostě bavíme (s) vínem.

Vyrábíte z hroznů ještě nějaký jiný produkt?

Z nezralých hroznů ze zelené sklizně ještě vyrábíme šťávu – Verjus, což je přírodní okyselovadlo, ušlechtilá náhražka octa. Na rozdíl od octa v pokrmech tolik neruší, protože neobsahuje agresivní kyselinu octovou. O tomto receptu jsem se dozvěděl až na své stáži v Austrálii, kde mi řekli, že se jedná o typický středoevropský středověký recept. Pro mě to bylo velkým překvapením. Později jsem zjistil, že se sporadicky vyrábí v Rakousku a některých dalších regionech. Posledním druhotným produktem je pastovaný hroznový rosé mošt, kterému říkáme Fonkovka. Všechny tyto produkty vyrábíme z naší oblíbené Frankovky. ■





Weby jako víno

X Production
kreativní studio

www.xproduction.cz

HOBRA
navštivte nás
na veletrzích

BevialeMoscow2015
International trade fair for the beverage industry
Crocus Expo, Moscow, Russia | 6-8 October 2015

hala 1, stánek C04



hala 11, stánek S10

Na obou veletrzích budou k vidění naše výrobky, od filtračních desek Hobrafilt® až po některá z našich filtračních zařízení. Máme samozřejmě připravené i nějaké ty novinky.

Nechte se překvapit a přijďte nás navštívit.



Hobracol 600 VS



SPOLEHLIVÁ
FILTRACE

www.hobra.cz

Sudová vína vnímají jako problém i sami spotřebitelé

V rámci pravidelných průzkumů veřejného mínění zmapoval Vinařský fond prostřednictvím agentury FOCUS také názory veřejnosti na problematiku sudových vín. Cílem průzkumu bylo zjistit, jak se spotřebitelé staví k falšování původu vína a jaký mají postoj k uvažovaným opatřením proti těmto nekalým praktikám. **Průzkum byl proveden na reprezentativním vzorku 1 032 respondentů starších 18 let.**

Masivní rozšíření sudových vín je fenoménem posledních let. Konzumenti vína si na něj velmi rychle zvykli a alespoň někdy kupují stáčená vína téměř dvě třetiny (64 %) z nich. Mezi hlavními důvody pro jejich nákup respondenti uvádějí jeho přijatelnou cenu a dobrou dostupnost plynoucí z vysokého množství provozoven stáječících vína. Ačkoli kvalita sudových vín není logicky uváděna mezi hlavními důvody pro nákup sudových vín, 76 % respondentů uvedlo, že je s kvalitou stáčených vín velmi spokojeno nebo spíše spokojeno.

Nicméně i přes tuto deklarovanou spokojenost jsou spotřebitelé velmi citliví na klamání zejména pak u původu vína a častěji vyjadřují souhlas s některými navrhovanými nebo uvažovanými opatřeními proti nekalým praktikám prodejců stáčených vín.

Posílení kontroly – 81 % spotřebitelů* souhlasí, aby stát výrazně posílil kontrolu míst, kde se stáčené víno prodává, a zavedl přísnou certifikaci těchto míst (podobně jako je tomu u lihovin).

Opakovaně neplnitelné obaly (bag-in-boxy atp.) – přes dvě třetiny (67 %) spotřebitelů* souhlasí, aby sudové víno bylo možné prodávat jen v obalech, které nelze opakovaně naplnit (např. tzv. bag-in-box), a aby tyto obaly byly zřetelně označeny informacemi o původu vína.

Zákaz prodeje zahraničních stáčených vín – bezmála polovina (44 %) spo-

třebitelů* by se dokonce vyslovila pro úplný zákaz prodeje zahraničních stáčených vín a zachování výhradně prodeje sudového vína tuzemského původu, tedy vína vyrobeného v ČR z tuzemských hroznů.

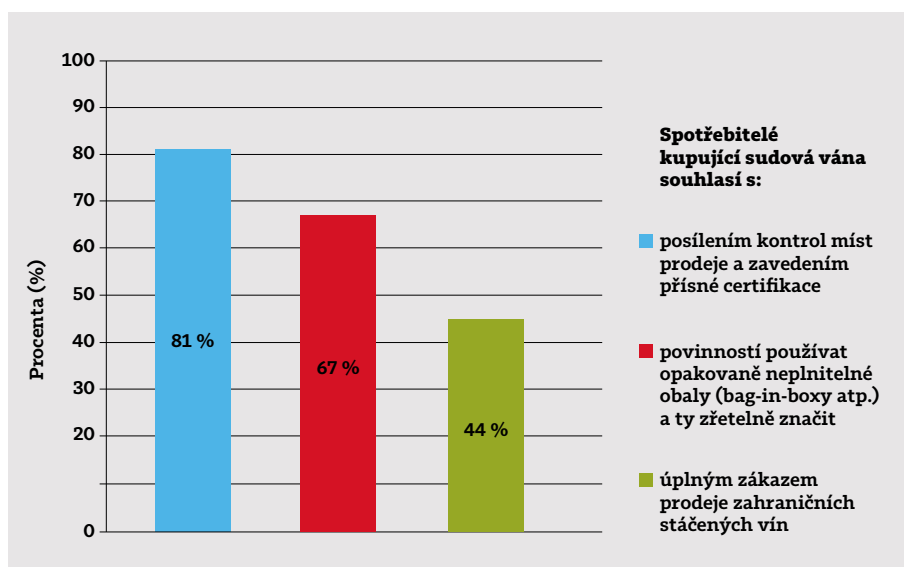
Průzkum tedy v zásadě potvrdil to, co vinařské instituce říkají již několik let. Problémem není sudové víno jako takové. To si zákazníci oblíbili a má na našem trhu nepochybně své místo. Nepřijatelné nejen pro vinaře a poctivé prodejce, ale i pro samotné spotřebitele je však klamání spotřebitelů.

I když je pro spotřebitele zaměňování původu vína asi nejviditelnějším problé-

mem, jde jen o špičku ledovce. Kontroly SZPI pravidelně odhalují také časté případy mnohem rizikovějšího pančování vína. Rizikovějšího nejen pro spotřebitele, ale jak ukázal příklad Rakouska, i pro důvěru v celé naše odvětví.

Opatření, která proto kromě jiných navrhuje Svaz vinařů ČR, jsou přísnější regulace (opakovaně neplnitelné obaly, výraznější značení atd.) a zintenzivnění kontrolní činnosti, včetně zařazení pančování vína mezi trestné činy. ■

**Spotřebitelé, kteří alespoň někdy kupují sudová vína*



Cech českých vinařů na Mělníku

Krom jiných se i Cech českých vinařů ve dnech 18. 9.–20. 9. 2015 zúčastnil Mělnického vinobraní. Město Mělník poskytlo cechu výjimečné prostory Radničního dvora, který byl až doposud při konání vinobraní uzavřen.

Návštěvníci zde mohli navštívit výstavu „OD HISTORIE PO SOUČASNOST“, která si dala za cíl seznámit je s historií ČČV, Mělnicka, Litoměřicka a Roudnicka a přiblížit jim informace o některých našich vinařích a jejich cestě k vinařství. Bylo představeno např. České vinařství Chrámce, VSV Karlštejn, Vinné sklepy Kutná Hora či malé rodinné Vinařství pod Sedlem. A protože jsme byli na Mělníku, nesměli

chybět ani mělničtí vinaři jako Miroslav Říha, Bc. Luděk Vondrák či Vinařské středisko Mělník-Chloumek, patřící pod Českou zemědělskou univerzitu v Praze. Radniční dvůr se tak na celé tři dny konání akce stal oázou klidu a odpočinku, kde bylo možné si posedět, odpočinout a ochutnat některá vína od našich členů. V degustačním stanu zde bylo zastoupeno několik vinařství, a tak se stalo po burčákovém maratonu dobré české víno

vítanou změnou. Cech si zde pro své příznivce a návštěvníky připravil také soutěž „POZNEJ SI SVÉ VÍNO“, kde si každý mohl za účasti sommeliéra vyzkoušet degustaci pěti vzorků „naslepo“. I díky možnosti prohlédnout si kazetu vůní a pachů obsažených ve víně se stala tato soutěž vyhledávanou zajímavostí. Celkově šlo o první ročník této propagační akce, a jak pevně doufám, nebyl poslední. ■



◀ inzerce

 **EKOVIN**

Spolek Ekovín Vás srdečně zve
na devátý ročník mezinárodní vinohradnicko – vinařské konference

VINOENVI 2015

„Synergie ekologického a integrovaného vinohradnictví“

která se uskuteční ve dnech 5. a 6. 11.2015 od 9.00
v prostorách zámku Mikulov v Mikulově.

Bližší informace najdete na stránkách www.vinoenvi.cz

Vložené: členové Ekovínu 500 Kč, ostatní 1500 Kč.



Svatomartinské víno 2015 – informace pro vinaře

Vážení vinaři, zde najdete základní **informace, které jsou potřeba pro přihlášení vašich vín k hodnocení a udělení známky „Svatomartinské 2015“.**

Veškeré informace včetně smluv a dalších příloh jsou zveřejněny na stránkách www.wineofczechrepublic.cz v sekci pro odborníky, nebo vám doporučujeme si na těchto stránkách zaregistrovat váš e-mail k odběru aktualit.

Vína pro výrobu Svatomartinských vín

Jako „SVATOMARTINSKÉ“ se mohou vyrábět tři typy vín:

- bílé – odrůdy Müller Thurgau, Veltlínské červené rané a Muškát moravský
- růžové – odrůdy Modrý Portugal, Svato-vavřínecké a Zweigeltrebe
- červené – odrůdy Modrý Portugal a Svato-vavřínecké

Jednotlivý typ vína je možno vyrobit z každé uvedené odrůdy či z libovolné směsi (cuvée) uvedených dvou odrůd u každého typu. Hrozny na výrobu vína pod značkou „Svatomartinské“ musí být sklizeny v České republice a také zpracování hroznů na víno musí proběhnout v ČR. Víno pod značkou „Svatomartinské“ musí samozřejmě splňovat obecné předpisy pro výrobu vína v ČR, především „Vinařský zákon“ a související předpisy.

Přihláška

Přihláška obsahuje přesnou identifikaci výrobce a jednotlivých vzorků. Podává se elektronicky prostřednictvím webu www.elwis.cz od 1. 10. 2015.

Termín hodnocení 22. 10. 2015

Vzorky je třeba doručit do 19. 10. 2015 do 12.00 hod. na Novostavbu SVIŠ ve Valticích.

Vzorek = dvě lahve řádně označené (výrobce, název vína, č. šarže atd.), řádně uzavřené (korkový, popř. plastový uzávěr) a opatřené vaší pečeti. Vína je třeba přihlásit online do 19. 10. 2015 do 12.00 hod. na <http://www.elwis.cz>.

Termín hodnocení 29. 10. 2015

Vzorky je třeba doručit do 26. 10. 2015 do 12.00 hod. na Novostavbu SVIŠ ve Valticích.

Vzorek = dvě lahve řádně označené (výrobce, název vína, č. šarže atd.), řádně uzavřené (korkový, popř. plastový uzávěr) a opatřené vaší pečeti. Vína je třeba přihlásit online do 26. 10. 2015 do 12.00 hod. na <http://www.elwis.cz>.

Se vzorky je třeba doručit:

- ▶ vytištěnou online přihlášku
- ▶ analytický rozbor (alkohol, cukr glukóza + fruktóza, kyseliny, volná a veškerá síra)
- ▶ 2× podlicenční smlouva řádně vyplněná (hlavička na první straně, razítko a podpis na poslední straně, vína nevyplňujete)
- ▶ doklad o původu hroznů (výkupní lístek nebo výpis z UKZUZu)
- ▶ peníze na zaplacení poplatku pro hodnocení: 1 vzorek = 600 Kč vč. DPH

Označování lahví

Lahve s vínem označeným jako „Svatomartinské“:

- Musí být označeny etiketou, na které bude uvedeno společné logo „Svatomartinské 2015“. Vinař buď může zpracovat logo do své etikety v souladu s grafickým manuálem, který bude vydán majitelem značky, nebo bude moci po-

užít společnou etiketu, na kterou si do-tiskne variabilní údaje o vínu a o svém vinařství.

- Každá lahev „Svatomartinského“ musí mít společnou smršťovací záklopkou nebo šroubovací uzávěr s logem „Svatomartinské 2015“. Záklopkou a šroubovací uzávěry bude distribuovat určený výrobce záklopek firma BS vinařské potřeby s.r.o. a u šroubových uzávěrů firma Creative Caps s.r.o.

Společné záklopkou a šroubovací uzávěry

Kromě grafické značky a logotypu na etiketě bude spojovacím prvem lahví „Svatomartinského“ povinné používání společné záklopkou, kterou musí výrobce vína zakoupit od firmy BS vinařské potřeby s.r.o. Kontakt: pí Radka Výrubková, tel. 608 888 687, e-mail: vyrubkova@vinareskepotreby.cz. Výrobní cena standardní záklopkou (velikost 30,5 [31] × 60 mm) bude 0,39 Kč (+ DPH), nestandard (velikost 34,5 [36,5] × 60 mm) 0,39 Kč (+ DPH), nutno předem objednat.

Budou vytvořeny dvě varianty záklopek:

- černá fólie se zlatým tiskem
- bílá (světle krémová) fólie se zlatým tiskem

Alternativou k záklopkám jsou šroubovací uzávěry s logem Svatomartinského vína. Uzávěry bude zajišťovat firma Creative Caps s.r.o. Kontakt: pí Jana Šubová-Michálková, DiS., tel. 777 111 446 nebo 581 225 600, e-mail: subova@creative-caps.cz. Výrobní cena šroubového uzávěru bude 1,39 Kč (+ DPH).

Budou vytvořeny dvě varianty šroubovacích uzávěrů:

- bílý uzávěr se zlatým potiskem a embossingem

19. 10. 2015	pondělí	Začátek odběru reklamních materiálů vinaři a instalace propagačních materiálů na prodejních místech. Materiály budou k vyzvednutí na Novostavbě SVIŠ ve Valticích.
19. 10. 2015 do 12.00 hod.	pondělí	Závazné přihlášky do 1. kola hodnocení a rozbor vína. Přihlášky je nutné vyplnit online na www.elwis.cz , objednávku záklopek nebo šroub. uzávěrů zaslat e-mailem výrobcům a podlicenční smlouvu odevzdat na Novostavbě SVIŠ ve Valticích osobně.
19. 10. 2015 do 12.00 hod.	pondělí	Doručení vzorků k hodnocení. Zapečetěné vzorky (2× 0,75 l) je nutno doručit na Novostavbu SVIŠ ve Valticích. Zaplacení poplatku za přijaté vzorky v hotovosti (600 Kč vč. DPH/vzorek). Zároveň se vzorky doručí vinař originál přihlášky, rozbor a doklad o původu hroznů.
22. 10. 2015	čtvrtek	1. kolo Hodnocení vín Svatomartinské 2015
26. 10. 2015 do 12.00 hod.	pondělí	Závazné přihlášky do 2. kola hodnocení a rozbor vína. Přihlášky je nutné vyplnit online na www.elwis.cz , objednávku záklopek nebo šroub. uzávěrů zaslat e-mailem výrobcům a podlicenční smlouvu odevzdat na Novostavbě SVIŠ ve Valticích osobně.
26. 10. 2015 do 12.00 hod.	pondělí	Doručení vzorků k hodnocení. Zapečetěné vzorky (2× 0,75 l) je nutno doručit na Novostavbu SVIŠ ve Valticích. Zaplacení poplatku za přijaté vzorky v hotovosti (600 Kč vč. DPH/vzorek). Zároveň se vzorky doručí vinař originál přihlášky, rozbor a doklad o původu hroznů.
29. 10. 2015	čtvrtek	2. kolo Hodnocení vín Svatomartinské 2015
2. 11. 2015	pondělí	Dokončení výroby kapslí, šroubových uzávěrů a vzorových etiket.
2. 11. 2015	pondělí	Po hodnocení zveřejnění vinařů a prodejních míst na webu.
4. 11. 2015	středa	Návoz vín na Novostavbu SVIŠ pro propagační účely, dle podlicenční smlouvy.
6. 11. 2015	pátek	Začátek navážení lahví na prodejní místa.

b) černý uzávěr se zlatým potiskem a embossingem

Objednávky na záklopy a šroubovací uzávěry zašlete přímo výrobcům

do 12. 10. 2015 do 12.00 hod. V tomto termínu výrobci garantují dodání zboží obratem. Na pozdější objednávky může být čekací termín několik pracovních dní.

Budete-li potřebovat informace k Svatomartinskému vínu, obraťte se na Ing. Marka Babisze, tel. 519 352 072, mobil 602 470 262 nebo e-mail: marek.babisz@vinarskecentrum.cz. ■

↙ inzerce



neutrocork
premium

AMORIM

- 0 % obsah TCA látek
- 100 % záruka = žádné pachuti po korku!
- potisk strukturou přírodní zátky!
- žádné přidané syntetické látky - přírodní produkt!



Moravská a česká červená vína podpoří samostatná reklamní kampaň

Vinařský fond v září představil historicky první kampaň na podporu našich červených vín. Reklamní kampaň potrvá do poloviny prosince a probíhá v televizi, tisku, retailu i online prostředcích. Ambasadorem kampaně zůstává Ondřej Brzobohatý.

Cílem kampaně je zvýšit zájem o domácí červená vína a seznámit širokou veřejnost s jejich specifiky a přednostmi. Spotřebitelé zatím preferují spíše moravská a česká bílá vína, zatímco naše červená jsou často neprávem opomíjena. Mezi spotřebiteli totiž často přetrvává řada stereotypů a mýtů, vycházejících z nižší úrovně znalostí o našich červených vínech, a také tendence srovnávat je s jinými typy červených vín. Kampaň tedy má nejen vyvolávat pozitivní emoce, ale také vysvětlovat a učit veřejnost pít naše červená vína.

„Kampaň by měla také posílit vztah veřejnosti k červeným vínům jako k odrazu naší země a jejich jedinečných půdních a klimatických podmínek. Červená vína z Moravy a Čech by proto měla veřejnost začít vnímat jako to nejpřirozenější a nejbližší, co si lze u nás dát,“ komentoval hlavní motivy kampaně Ing. Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu.

Kampaň se zaměřuje na spojení moravského červeného vína s typickými národními jídly. Podzim je každoročně ve znamení zvěřiny, a proto je i ambasadorem kampaně Ondřej Brzobohatý zasazen do prostředí kuchyně. Důraz se klade především na snoubení dobrého českého jídla s kvalitními moravskými víny.

Kampaň probíhá jak v tištěných, tak v online médiích (Facebook apod.), setkává se s ní v obchodních sítích a hlavně v televizi, která je hlavní mediálním prostředkem. Na jednotlivých kanálech TV Prima poběží od začátku října tzv. sponzorské vzkazy. Celkem tři varianty TV sponzoringu představují různým způsobem spojení červených vín s jídlem. ■

Když zavoní zvěřina,
je čas na naše červená.

vína z Moravy
vína z Čech

Naše vína mají zvuk

Symbol skleničky v národních barvách na vršku hrdla lahve je pro vás sto procentní garanci původu vína i hroznů. Dbojí je z naší země – z Moravy a z Čech.

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz

Cisterciácká pečeť představí mešní a košer vína

7. listopadu se ve Velehradě koná už **8. ročník mezinárodní výstavy mešních a košer vín.**

Největší moravské poutní místo Velehrad je již po staletí symbolem setkávání kultur Východu a Západu. Kulturu východní sem přinesli soluňští bratři sv. Cyril a Metoděj, kulturu západní členové řádu cisterciáků, kteří zde působili v letech 1205-1784. Jedním z důvodů, proč se Matice velehradská, která se stará o všestranný rozvoj poutního místa, rozhodla uspořádat soutěž a výstavu mešních a košer vín, byl fakt, že to byli právě cisterciáci, kteří začali na Velehradě pěstovat révu vinnou.

Hlavním cílem této kulturně společenské akce je podpora výroby a prodeje

domácích i zahraničních mešních a košer vín, zprostředkování výměny zkušeností a poznatků z vinohradnicko-vinařského oboru a prohloubení výrobních, obchodních a společenských vztahů mezi výrobci vína, obchodníky a spotřebiteli. Touto akcí chceme také přispět k bližšímu poznání rozdílných kultur.

Předešlé ročníky této unikátní vinařské soutěže zaznamenaly značný ohlas jak v odborné, tak v laické veřejnosti. V soutěži se objevilo kromě domácích téměř 70 vzorků mešních a košer vín z Rakouska, Německa, Slovenska, Itálie, Francie, Izraele, Palestiny, Španělska, Řecka, Kréty, Slovinska.

Do soutěže je možné přihlásit vína, která odpovídají platným právním předpisům a která jsou uznána jako vína mešní nebo košer. Soutěž bude rozdělena do čtyř kategorií:

- ▶ bílá vína tichá bez ohledu na zbytkový cukr
- ▶ růžová vína tichá bez ohledu na zbytkový cukr
- ▶ červená vína tichá bez ohledu na zbytkový cukr
- ▶ vína ledová, slámová, výběry z bobulí a výběry z cibéb

Mezinárodní výstava mešních a košer vín Cisterciácká pečeť je registrována Vinařským fondem ČR. ■

◀ inzerce

Pěkná vína v pěkných obalech

Tvarový a grafický design obalu připravíme podle vašich požadavků. Můžete si také vybrat z nabídky standardních obalů, které jsou připraveny k okamžitému dodání ze skladu.



www.modelgroup.com

market@modelgroup.com

www.packshop.cz

ps@packshop.com



Výběrem vhodného obalu podtrhnete všechny osobité vlastnosti vína.

Vinobraní trhala rekordy návštěvnosti. Víc než víno vábí kultura

Počasi 11. až 13. září pořadatelům ze Znojma i Mikulova přálo. První navštívilo 80 tisíc lidí, druhé 53 tisíc. Ale také Slovácké slavnosti přilákaly desítky tisíc lidí.

Tradiční slavnosti sběru hroznů révy vinné zažívají nebývalý zájem veřejnosti. „Znojemské historické vinobraní 2015 se setkala s vysokou návštěvou 82 207 lidí, což je o 12,5 % procenta více než v loňském roce. Osmatřicetiprocentní nárůst zaznamenal prodej jednodenních vstupenek. Přiznám se, že tak obrovský zájem předčil naše očekávání,“ uvedl František Koudela, ředitel Znojemské Besedy, hlavního organizátora. Rekordní bylo taktéž Pálavské vinobraní. „V Mikulově se bavilo 53 tisíc návštěvníků z celé republiky, ale i zahraničí,“ uvedla mluvčí pořadající agentury Mikulovská rozvojová, paní Lenka Křivánková.

Úspěch dvou větších akcí dost možná ubral návštěvníky Slováckým slavnostem v Uherském Hradišti. „My se počítáním návštěvy tolik nezabýváme. Loni přišlo

celkem asi 60 tisíc lidí, letos jich odhadem mohlo být o něco méně,“ uvedla Markéta Macháčková z pořadajícího Klubu kultury Uherské Hradiště.

Kromě burčáku a vína za úspěchem všech tří akcí stojí rozsáhlý kulturní program. „Návštěvníci se bavili na hudebních vystoupeních v centru města, v zrekonstruovaném amfiteátru a na zámku i ve vinařském městečku,“ přiblížila Křivánková situaci v Mikulově.

Ve Znojmě vsadili na historického ducha vinobraní. „Zájem veřejnosti ukazuje, že nastavený koncept je správný – multižánrový program s důrazem na historickou podobu, velkolepý průvod kostýmovaných postav, tradiční výpravné rytířské turnaje, nabídka nejlepších vín a burčáku místních vinařství i forma propagace a příznivé ceny vstupného,“ vypočetl František Koudela.

Velké prodeje a někde menší zájem o burčák

Přestože je symbolem vinobraní burčák, podle René J. Vrátila z vinařství ARTE VINI Morava, které mělo v Mikulově jak mázhaus, tedy dvorek městského domu prezentující vinařství, tak i stánek na Vinném trhu, prodeje burčáku mu klesají. „Myslím, že se vinobraní ubírá správným směrem. Lidí je čím dál více a pijí více vína v poměru k burčáku. Na víno se ptají častěji, prodali jsme celkem asi 400 lahví vína, ale asi jen 300 litrů burčáku,“ uvedl Vrátil.

Lidé podle něj při návštěvě vinobraní nešetří. „Bylo vidět, že si každý vzal tak dva tři tisíce, které přišel utratit. Vyrábíme suchá vína, která stojí kolem 150 korun za láhev. Lidé ale nejvíce kupovali Pálavu s vyšším obsahem zbytkového cukru, která stála dvojnásobek,“ popsal.





Vinobraní se ARTE VINI účastnilo podruhé. „V mázhausu jsme měli doslova narváno. Dobré je, že mázhausy byly letos na stejném místě jako loni, takže lidé šli najisto. Myslím, že také dost pomohla kampaň, kterou jsme před vinobraním spustili na Facebooku,“ míní vinař z Nového Šalďorfu-Sedlešovic.

Přišli i milovníci vína?

Nadšení z vinobraní oproti tomu nesdílel obchodní manažer a sommelier vinařství Volařík, Martin Procházka. „Je pozitivní, že přichází stále více návštěvníků a ve vinárně v centru Mikulova nám stále rostou rostou prodeje – letos o vinobraní odhadem až o 30 procent, ačkoli nenabízíme burčák. Naše vinařství je nicméně mimo centrum a oproti minulým ročníkům cítíme, že lidé zůstávají spíše v centru. Přímo do vinařství zabloudili jedině naši známí,“ sdělil Procházka.

O víno samotné podle něj na vinobraní už tolik nejde. „Je to spíše festival zajímavé muziky, pokrmů a výrobků. A priori už nejde o víno, spíše o kulturu. Většina lidí jde za zábavou a obrovským doprovodným programem. Opravdoví milovníci řeknou, že je to masovka a nic pro ně. Oni si chtějí popovídat s vinařem. Tyto lidi často známe osobně a na vinobraní jsme jich potkali minimum. Z toho obrovského množství jsou pověstnou kapkou v moři. Většina lidí chce něco rychle a levně vypít

a bavit se. Neříkám ale, že je to špatné,“ uvedl Procházka.

Vinaři na Slovácku mohli být spokojeni. „Na akci jsme měli dvojstánek, prodávali jsme burčák i víno. Stál na stejném místě jako loni a prodali jsme zase o něco více, a to i v silné konkurenci vín z Blatnice nebo Bzence. Vzhledem k tomu, že vinobraní spojené se dnem otevřených památek a slavností folkloru údajně navštívilo přes 70 tisíc lidí, spokojeni byli všichni vinaři. Z hlediska programu měla akce vysokou úroveň,“ uvedl vinař Jaroslav Vaďura z Polešovic. Potěšil jej i úspěch v Národní soutěži vín Slovácké podoblasti. „Naše Chardonnay se stalo vítězem kategorie polosladkých a získali jsme cenu také za nejlepší kolekci,“ vyčetl.

Znojmo historicky

Program dvaatřicátého ročníku Znojmského historického vinobraní se i letos odehrával na celkem deseti scénách, z nichž pět bylo historických. Novinkou mezi nimi byl Vinný trh s nabídkou produkce vybraných místních vinařů. „Kromě rakouského vinařství Weingut Windmühlheuriger Bergmann se na Vinném trhu představila také tři vinařství, která svá vína na vinobraní prodávala vůbec poprvé. Jsme velice rádi, že se rok od roku zapojuje do vinobraní čím dál více místních vinařů. Letos měla premiéru vína

z chvalovického vinařství Simenon a dvě z Nového Šalďorfa – Vinařství rodiny Nápravovy a Vinařství Karel Šmudla,“ upřesnil Koudela.

Na hlavní vinařské scéně představovalo 17 vinařství VOC Znojmo na 70 vzorků vín. Ty mohli návštěvníci ochutnat v prostředí mezi balíky slámy a vinnými sudy za doprovodu neutichající cimbálové muziky,“ uvedl Koudela. Stovky návštěvníků přivítala rezidence TGM na Masarykově náměstí, kteří tam společně s Ivo Dvořákem, viceprezidentem Asociace sommelierů ČR, mohli letos poprvé poznávat Víno všemi smysly, tedy předvést svoji schopnost rozpoznat charakteristické vlastnosti nejtýpějších odrůd Znojmské vinařské podoblasti – Sauvignonu, Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného. Víno teklo doslova proudem, což potvrzují i sami vinaři a provozovatelé mázhausů. „Například na scéně VOC Znojmo počet rozlitých vzorků už během sobotního odpoledne překonal celkový objem vypitého vína během loňského ročníku vinobraní,“ doplnil Koudela. Do posledního místa zaplněný byl Vinobus VOC Znojmo, který se premiérovou jízdou představil v rámci nedělního programu. 32. ročník Znojmského historického vinobraní se uskutečnil za podpory města Znojma, Jiho-moravského kraje a Vinařského fondu České republiky a byl pořádán pod



záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky.

Koncertní Pálavské vinobraní

V davu, u stánků či na Národní soutěži vín byla v Mikulově slyšet i němčina a mezi letošními návštěvníky nechyběli ani Poláci či skupinky Slováků, byť čeština převažovala. „Jsem tu už po čtvrté a je fajn, že letos vyšlo počasí. Program je skvělý a burčák výborný,“ svěřila se Kateřina Valentová z Hradce Králové, která mikulovské vinobraní doporučila i svým přátelům z Nového Bydžova. Program od pátku 11. do neděle 13. září nabídl například sobotní historický průvod v čele s králem Václavem IV. a královnou v podání herečky Chantal Poullain. Na čtyřech žánrových scénách se od pátku do neděle vystřídala řada kapel. Nedílnou součástí vinobraní byla zmíněná Národní soutěž vín Mikulovské vinařské podoblasti s 500 vzorky vín, ale i mistrovství České republiky v rozeznávání vůní „Mikulovský nos“ či soutěž pro nej-

menší Malý sommeliér, které se konaly na zámku.

„Oproti loňskému roku, kdy nám nepřálo počasí, letos vyšlo vše na výbornou. A bylo vidět i slyšet, že si lidé vinobraní užívají,“ uvedla Marcela Koňáková z Mikulovské rozvojové. Spokojeni byli i vinaři, od jejichž stánků lidé odcházeli s lahvemi burčáku či krabicemi s vínem. „Rok od roku je vidět, že hodně lidí přijede na vinobraní speciálně za vínem a odváží si ho domů. To je pro vinaře skvělá odměna. A o to nám společně přeci jde – vinobraní je především svátek vína, dobrého burčáku a zábavy,“ dodala Koňáková.

Slovácké slavnosti vína a otevřených památek

Uherské Hradiště v sobotu 12. a v neděli 13. září potřinácté v řadě nabídlo největší nekomerční přehlídku živého vinařského folkloru, lidových písní a tance v Česku i Slovensku. „Letošní proslulý ročník Slováckých slavností vína a otevřených památek přilákal do Uherského Hradiště

opět desetitisíce návštěvníků. V honosném, zhruba dvě hodiny trvajícím průvodu s podtitulem „Za vínem do Hradiště“, kterým slavnosti tradičně v sobotu začínají, prošlo letos více než pět tisíc krojovaných účastníků. V průvodu se představilo takřka 90 měst a obcí ze Slovácka a další hosté,“ uvedla mluvčí pořadatele Markéta Macháčková.

Po oba víkendové dny mohli diváci sledovat vystoupení folklorních souborů, cimbálových muzik i dechových hudeb, ale i hudbu jiných žánrů ve více než 100 připravených pořadech. „Základní programová linie se v minulých ročnících osvědčila, a proto se její nosná struktura letos nezměnila. Posílili jsme program na Mariánském náměstí, což se u diváků setkalo s příznivou odezvou,“ popsala. Během sobotního programu nechyběly tradiční prezentace jednotlivých mikroregionů a lidových řemesel nebo vinný stan na Masarykově náměstí, ale návštěvníky čekaly i otevřené vinné sklepy. Dopravu mezi jednotlivými stanovišti zajišťoval zdarma vinařský vláček. ■

Vinobus má za sebou premiéru

Na Znojmském historickém vinobraní se lidem poprvé představil Vinobus. Šlo zatím jenom o ochutnávku, protože jízda vypadala trochu jinak než v ostrém provozu příští rok. Autobus sice projel celou trasu, tedy šestašedesát kilometrů, ale zastávky udělal jen dvě – na vinici Lampelberg a u hotelu Vinice-Hnanice, tedy u čerstvého bronzového Vinaře roku 2015.

Tři naplánované jízdy byly zaplněné téměř do posledního místa. Celkem se premiérové jízdy Vinobusu účastnilo 135 lidí. Organizátory z VOC Znojmo zájem příjemně překvapil. Svůj provoz zahájí Vinobus v dubnu 2016 a jeho trasa nabídne patnáct zastávek. Vznikne speciálně polepený autobus s kapacitou 32 míst, na který milionem korun přispěje Jihomoravský kraj.

Lidé si budou moci vybrat – mohou jen trasu projet s průvodcem, ale také mohou

kdekoliv vystoupit, ochutnat vína, projít si obce a počkat na další spoj. Ten pojedě čtyřikrát denně po dvou hodinách.

Kromě předem stanovené trasy bude možné si pro větší skupiny Vinobus objednat i zvlášť. V plánu jsou také jednou týdně jízdy mimo trasu Vinobusu, a to do Vinařství Líbal v Horních Dunajovicích a do Vinných sklepů Lechovice. ■

(red)



Oslava 130 let Svazu vinařů Rakouska

Odpoledne 8. 9. 2015 se ve Vídni v paláci Ferstel uskutečnila připomínka 130 let existence rakouského svazu vinařů. V době založení svazu, v roce 1884, byli členy i čeští a moravští vinaři – viceprezidentem byl zvolen princ Ferdinand Lobkowitz z Mělníka a členy výboru pan Hübner a Josef Roth, ředitel Rolnicko-vinařské školy, oba ze Znojma. V době vzniku říšského svazu již existoval „Vinařský spolek pro království České“, založený v roce 1881. „Zemský vinařský spolek pro markrabství Moravské“ byl založen až v roce 1902 a členem říšského svazu se stal teprve v roce 1907.

Na oslavu byli stejně jako před deseti i dvaceti lety pozváni také zástupci ostatních stře-doevropských vinařských svazů. Zastoupeny byly svazy z Německa, Lucemburska, Alsaska a za ČR se zúčastnili Ing. František Mádl, Ing. Martin Půček a Ing. Jiří Sedlo, CSc.

Po zahájení byl promítnut film o stotřicetileté historii svazu, obsahující staré fotografie a dokumenty až po současnost.

Průběh odpoledne řídil prezident Svazu vinařů Rakouska, poslanec rakouského parlamentu, Johannes Schmuckenslager. Se

svým projevem vystoupil mimo jiné i ministr zemědělství Dipl. Ing. Andrä Rupprechter. V hlavní přednášce se Univ.-Prof. Mag. Dr. Gottfried Haber z univerzity v Kremži zaměřil na téma „20 let Rakouska v EU – od politiky dotací ke konkurenceschopnosti“. Oslava 110 let existence svazu se totiž před dvaceti lety konala necelé dva měsíce před vstupem Rakouska do EU, a ten byl i tehdejšími nosným tématem konference.

Následovalo jmenování ekonomického rady Dipl.-HLFL-Ing. Josefa Pleila čestným prezidentem svazu.

Oslava byla zakončena komentovanou degustací starých vín z Rakouského pomníku vín. Tento pomník vznikl již před desítkami let s cílem mít možnost sledovat vývoj různých vín během desítek let. Tentokrát byla představena vína převážně z roku 1983 (jak si pamatuji, tak to byl velmi dobrý ročník s vysokou cukernatostí, pak přišel „kyselý“ 1984 a pak 1985 bez sklizně hroznů). Výběry bobulí byly z roku 1973 a jeden i z roku 1968. Vína už nebyla vždy v nejlepší kondici, ale bylo zajímavé ochutnat 24 tak starých vín. ■

◀ inzerce



Pro **Svatomartinská vína** nabízíme všem našim zákazníkům **zcela mimořádně nízké ceny** na **zátky DIAM 1** obou dostupných velikostí, se značkou **SVATOMARTINSKÉ** na koncích takových zátek



CORK JANOSA

Váš dodavatel korkových zátek
■ **www.janosa.cz**

Oslavy 30. výročí založení Zahradnické fakulty v Lednici

Zahradnická fakulta v Lednici, která je jednou z pěti fakult Mendelovy univerzity v Brně, oslavila v září letošního roku třicáté výročí svého založení.

Tradice výchovy zahradnických profesionálů zde ale historicky sahají až do 19. století a navazují na velmi známou Vyšší zahradnicko-ovocnickou školu, založenou v roce 1895.

Vysoká škola zemědělská byla v Brně založena v roce 1919. Již v roce 1922 vybuďovala v Lednici své první detašované pracoviště – Biologickou stanici – a učinila tak první krok směřující k otevření samostatného zahradnického vysokoškolského studia v Lednici.

V roce 1947 byl výnosem ministerstva školství a osvěty na VŠZ v Brně ustaven zahradnický směr „Vinařsko-zahradnický“ a v roce 1952 byla v Brně založena Katedra zahradnictví s návaznými specializovanými ústavu a expoziturami. Ta byla vzápětí přestěhována do Lednice do uvolněné budovy po Vyšší zahradnicko-ovocnické škole. Na výuce se vedle Zahradnické katedry, která zajišťovala výuku odborných zahradnických předmětů, podílely i další katedry brněnských fakult VŠZ.

Významným mezníkem ve vývoji a rozvoji zahradnického vysokoškolského vzdělávání byla ve školním roce 1960–1961 transformace Zahradnické katedry na Zahradnický obor, který byl začleněn do organizační struktury Agronomické fakulty VŠZ v Brně.

Zvýšený zájem uchazečů z Čech, Moravy a zejména ze Slovenska o vysokoškolské

škole zahradnické studium si rychle vyžádala nová strukturální i organizační opatření, vznikly nové katedry a nové disciplíny. V roce 1965 bylo do struktury VŠZ začleněno také vědecko-výzkumné pracoviště Mendeleum, založené v roce 1912.

Od poloviny sedmdesátých let se opět zvyšoval počet posluchačů; v letech 1974–1977 byly v Lednici vybudovány nové studentské koleje Petra Bezruče. Od roku 1977 byli studenti přijímáni již na dva samostatné obory, a to na obor Zahradnická výroba a na obor Sadovnictví a krajinářství.

V roce 1985 byly dovršeny snahy o zřízení Zahradnické fakulty. Stalo se tak s účinností od 1. září 1985, dle rozhodnutí vlády ČSSR pod číslem 69/1985 Sb., ze dne 22. 8. 1985. K tomuto datu byla zřízena Zahradnická fakulta VŠZ v Brně se sídlem v Lednici na Moravě, s federální působností. V letech 1986–1989 byly také pořízeny insignie Zahradnické fakulty. Prvním děkanem Zahradnické fakulty se stal prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.

Po roce 1989 se na Zahradnické fakultě odehrály významné změny, které zahrnovaly zrušení výuky v Jihlavě a postupný přesun výuky 1. a 2. ročníků do Brna.

Současné studium na Zahradnické fakultě probíhá v rámci Evropského kreditního a transferového systému ECTS, který rozšiřuje studentské mobility (výměnné pobyty) nejen mezi vysokými školami v České republice, ale především v zahraničí.

Fakulta má akreditováno celkem 14 studijních programů ve třech stupních studia (bakalářský, navazující magisterský a doktorský) a dvou formách (prezenční a kombinovaná). Tři studijní programy jsou akreditované v anglickém jazyce – jedná se o dvouletý navazující magisterský program Fruit Science, dvouletý navazující magisterský program Horticulture Engineering, obor International Master of Horticulture Science, a doktorský program Horticultural Engineering.

Díky rozdělení studia do dvou částí (prezenční a kombinované) mají studenti možnost ukončit svá studia již po absolvování bakalářského stupně, případně pokračovat na magisterském stupni k dosažení titulu inženýr. V nabídce je také doktorské studium v oborech Zahradnictví, Horticulture a Zahradní a krajinářská architektura. Studium končí složením rigorózní zkoušky a obhájením doktorské



Obr. 1: Současná podoba kampusu Zahradnické fakulty (foto: Ladislav Rygl)



Obr. 2: Dřevěná skulptura Zahradnické fakulty (foto: Patrik Burg)



Obr. 3: Slavnostní program, zdravice rektora MENDELU a hostů (foto: Daniel Matějka)



Obr. 4: Předání pamětní mísy ZF prvním děkanu prof. Ficovi (foto: Daniel Matějka)

disertační práce. Absolvent získává titul doktor (Ph.D.).

Vědecká a výzkumná činnost Zahradnické fakulty v Lednici je dlouhodobě zaměřena na aplikovaný výzkum u teplo-milných druhů ovoce, zelenin a léčivých a kořeninových rostlin. Součástí tohoto úseku je také problematika využívané mechanizace, posklizňových úprav, techniky a technologií zpracování zahradnických plodin. Cíl dlouhodobé orientace je zaměřen na tvorbu a hodnocení diverzity vybraných zahradnických druhů a jejich studium, hodnocení, úschovu v rámci genetických zdrojů a jejich využití ve šlechtitelských programech. Studium komplexu biologických vlastností posklizňových procesů jakosti plodů je také součástí řešení. Do popředí navíc v současné době vystupuje studium rezistence k biotickým a abiotickým patogenům. Nedílnou součástí dlouhodobého zaměření je rozvoj výzkumu ekologie krajiny, včetně studia biotechniky vegetačních prvků pro potreby zahradní a krajinářské architektury.

Velkým přínosem je pro posluchače spolupráce akademických pracovníků s odborníky z praxe, kteří pořádají samostatné přednáškové bloky nebo bloky, které jsou přímou součástí vyučovaných předmětů.

V rámci komunikační politiky a mezinárodní spolupráce má strategický význam pořádání národních i mezinárodních konferencí. Vedle konferencí je pod záštitou Zahradnické fakulty každoročně organizována a uspořádána řada akcí v podobě seminářů, kurzů, akreditovaných kurzů dalšího vzdělávání akademických pracovníků a workshopů aj.

Jména současných profesorů působících či stále spolupracujících se Zahradnickou fakultou jsou zejména prof. J. Damec, prof. Vl. Fic, prof. J. Goliáš, prof. Fr. Kobza, prof. V. Řezníček, prof. P. Zemánek, prof. R. Pokluda a prof. Z. Vachůn, kteří představují ve svém oboru výrazné autority a osobnosti.

Jubilejní oslavy 30. výročí vzniku Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Brně byly organizovány pod záštitou ministra zemědělství pana Mariana Jurečky a hejtmána Jihomoravského kraje pana Michala Haška. Oslavy se konaly ve dnech 10.–11. září 2015, v prostorách fakultního kampusu v Lednici (Obr. 1, Obr. 2). Oslav se vedle předních představitelů vedení univerzity zúčastnili také přední představitelé České zemědělské univerzity v Praze, Slovenské poľnohospodárskej univerzity v Nitre a Zemědělské univerzity v Krakově, dále řada reprezentantů výzkumných ústavů a zástupců významných institucí České republiky, senátu ČR, ale také mnoho emeritních profesorů a docentů i všech dalších emeritních spolupracovníků (Obr. 3).

V průběhu oslav ocenil současný děkan Zahradnické fakulty, pan prof. Ing. Robert Pokluda, Ph.D., řadu pracovníků a spolupracovníků Zahradnické fakulty pamětní mísou Zahradnické fakulty (Obr. 4) a medailí Gregora Johana Mendela (Obr.



Obr. 5: Pamětní medaile Gregora Johana Mendela (foto: Daniel Matějka)

5). Mezi oceněnými nechyběli děkani zahradnické fakulty, významní akademičtí pracovníci a zástupci spřízněných institucí, kteří významným způsobem přispěli k rozvoji fakulty nebo zahradnického oboru.

Dlouholetá tradice, erudice pedagogů a výzkumných pracovníků a pro studium mimořádné prostředí kulturní krajiny vytvořilo z Lednice v „zahradnickém světě“ velmi známé místo, vyznačující se tím, co bývá označováno jako „genius loci“. Zahradnická fakulta je pracoviště, které připravuje absolventy schopné podílet se na rozvoji zahradnických oborů a krajinářské architektury v národním i evropském měřítku. Podílí se na zajišťování hospodářského a kulturního rozvoje Evropy 21. století.

Přejeme Zahradnické fakultě, všem akademickým pracovníkům, zaměstnancům i studentům, aby se jim i nadále dařilo úspěšně rozvíjet zahradnický obor a aby fakulta úspěšně posilovala svoji pozici mezinárodně respektovaného centra vzdělanosti a trvale přispívala k rozvoji vědeckého poznání, tvůrčího lidského potenciálu a vyspělých technologií ke zlepšení kvality života a prosperity společnosti. ■

Smart4Web.cz

komplexní software nejen pro „vinaře“

Výzkumná témata na Ústavu vinohradnictví a vinařství

Ústav vinohradnictví a vinařství se v poslední době těší obrovskému zájmu studentů. Z oboru, kde v ročníku ještě před několika málo lety byly jednotky studentů, se dnes stává nosný pilíř studia na Zahradnické fakultě v Lednici. Ačkoli s sebou nese velký nárůst studentů spoustu komplikací v podobě přetížení pracoviště, vzniká tak značný prostor pro výzkumný potenciál. Katedra se snaží zaobírat novými a zajímavými tématy, které mohou mít přesah do praxe. Jako zajímavost lze uvést výzkumná témata posledních ročníků navazujícího magisterského studia v prezenční a kombinované formě. Přestože nelze oddělovat část vinohradnickou od vinařské, pro lepší přehlednost jsou témata rozdělena na technologická a vinohradnická v prezenčním a kombinovaném studiu.

Technologie – prezenční studium

Téma: Sledování změn asimilovatelného dusíku u moštů révy vinné

Práce sleduje aktuální téma o množství asimilovatelného dusíku v mostech révy vinné. Důkladně popisuje složky asimilovatelného dusíku a jejich genezi v hroznech. V další části se práce zabývá možnostmi suplementace asimilovatelného dusíku. V experimentální části budou

měřeny hodnoty asimilovatelného dusíku v různých stádiích fermentace a ze získaných výsledků bude stanoven ideální druh výživy a načasování suplementace.

Téma: Vliv metod odkalení moštu na senzorický a analytický profil vín révy vinné

Diplomová práce se zabývá vlivem a různými metodami odkalení moštu na výsledné víno. Cílem pokusu je prostudovat dostupnou literaturu, zjistit možnosti odkalení

moštů a dále popsat vliv turbidity na vlastnosti budoucích vín. Experiment se zabývá výrobou vín ze stejné suroviny s různou intenzitou a technikou odkalení moštu. Vína budou poté pozorně sledována a také senzoricky a analyticky hodnocena.

Téma: Používané metody pro stanovení termolabilních bílkovin v procesu výroby vína a jejich srovnání

Práce se zabývá studiem termolabilních bílkovin a jejich vlivem na koloidní stabilitu vína. Dále se podrobně zabývá různými metodami stanovení termolabilních bílkovin. U nestabilizovaných vín bude experiment stanovovat obsah termolabilních bílkovin různými metodami. Získané výsledky budou vyhodnoceny a poté se určí vhodné metody pro praxi.

Téma: Sledování sloučenin vázajících SO₂ ve víně

Tato diplomová práce se zabývá často studovaným problémem oxidu siřičitého ve víně. Konkrétně se věnuje sloučeninám, které umí vázat SO₂. Jedná se především o karbonylové sloučeniny. Experimentální část je založena na mikrovínifikaci vzorků vín s odstupňovanou počáteční koncentrací oxidu siřičitého v moštu. Vinifikované vzorky budou podrobeny analytickému rozboru, převážně z hlediska karbonylových sloučenin, a také rozboru senzorickému.



Téma: Vliv macerace rmutu na výrobu rosé vín

Diplomová práce se zabývá moderní výrobou rosé vín. Hlavní zkoumanou myšlenkou je vliv macerace na výrobu. Experimentální část je zaměřena na výrobu rosé vín s rozdílnou délkou macerace rmutu. Analyticky bude zhodnocena barevná škála vín a obsah polyfenolů. Důležitou součástí pokusu je i senzoryká charakteristika vína, která je velmi přínosná pro vinařskou praxi.

Téma: Využití enologických taninů a chipsů při výrobě vína

Tato závěrečná práce se zabývá moderním způsobem školení vín, a to s použitím taninů a chipsů, které mají částečně nahradit zrání vína v dřevěných sudech. Práce v literární části popisuje i samotnou výrobu těchto produktů. V experimentální části se budou připravovat jednotlivé vzorky s různou koncentrací těchto přípravků. Poté bude následovat analytické měření fenolických látek a také senzoryká analýza. Výsledné údaje budou zpracovány vhodnou statistickou metodou.

Téma: Sledování vybraných analytických parametrů vín VOC Modré hory a VOC Pálava

Cílem práce je srovnání jednotlivých systémů VOC Modré hory a VOC Pálava. První část výzkumu se zabývá srovnáním legislativy obou systémů a jejich marketingového zaměření. Dále je komplexně hodnoceno terroir obou celků. Experimentální část práce sleduje vybrané analytické parametry vín typických pro dané oblasti a vyhodnocená data budou sloužit jako ideální doporučení pro praxi.

Technologie – kombinované studium

Téma: Vliv doby inokulace na průběh maloaktické fermentace

Cílem této práce je průzkum komerčně dostupných bakterií pro jablečno-mléčnou fermentaci a různé časové možnosti jejich aplikace. Experimentální část pokusu se zabývá aplikací bakterií v různých časových intervalech. Tyto vzorky jsou následně analyticky a senzorycky vyhodnoceny pro nejlepší doporučení ve vinařské praxi.



Téma: Srovnání terpenických látek v bobulích a víně vybraných muškátových odrůd

Tato diplomová práce se zabývá studiem obsahu terpenických látek v moštích a víně révy vinné, konkrétně u muškátových odrůd, kde jsou tyto aromatické látky zastoupeny v největším množství. Jedná se o tzv. primární aromatické látky vína. Experimentální část práce stanovuje obsah terpenických látek jak v moštu, tak v hotovém víně.

Téma: Oxidativní enzymy v hroznech révy vinné

Diplomová práce se zabývá studiem oxidativních enzymů v hroznech a moštích révy

vinné. Tyto látky mají významný vliv na výrobu a kvalitu výsledného vína. Samotná experimentální část provádí výzkum u zdravých a napadených hroznů révy vinné, kde stanovuje aktivitu oxidačních enzymů. Podle výsledků je pak stanoveno vhodné doporučení pro technologii výroby vín.

Téma: Porovnání vín školených v různých typech sudů barrique

Školení a zrání vína v sudech typu barrique je dnes velmi moderní a oblíbenou vinařskou praxí. Tato práce se zaměřuje právě na vína ze sudů různých výrobců a senzorycky a analyticky je porovnává. Experimentální část je zaměřena především na chemickou analýzu látek získaných ze sudů.



Téma: Umění výroby vín v kvevri

Tato práce podrobně studuje dostupnou literaturu o tradiční výrobě vín v hliněných nádobách kvevri. Dále srovnává technologické zásady tohoto druhu vinifikace s tradiční metodou výroby vín v podmínkách České republiky. Pokus je postaven na sensorickém a chemickém srovnání vín vyrobených v kvevri a vín vyrobených tradiční metodou.

Téma: Porovnání enologických přípravků na bílkovinou stabilitu bílých vín

Diplomová práce se zabývá porovnáním různých enologických přípravků, především bentonitů, na bílkovinou stabilitu bílých vín. Pro experimentální část byly vybrány dvě odrůdy. Pokus spočívá v aplikaci bentonitů, následném stočení vína, změření zákalu a obsahu termolabilních bílkovin. Na základě získaných dat se provede statistické vyhodnocení a bude vybráno nejvhodnější doporučení pro praxi.

Téma: Vliv zátky na zrání vín

Diplomová práce rozsáhle zpracovává vliv různých typů zátek na víno a zabývá se jejich výrobou a nákladovostí. Dále bude rozebírat jednotlivé výhody a nevýhody u zkoušených vzorků. Jedním z cílů práce je zajištění co největšího množství testovaných vín pod různými zátkami. Účelem práce bude tato vína analyticky a sensoricky hodnotit a publikovat doporučení pro praxi a marketing.

Téma: Využití enologických taninů při výrobě vína

Práce se zabývá použitím enologických taninů při vinifikaci červených i bílých

vín. Dále popisuje dostupné přípravky na trhu. U pokusných vín se bude stanovovat základní analytický rozbor a spektrofotometricky zjišťovat obsah fenolických látek. V neposlední řadě se budou hodnotit i sensorické vlastnosti jednotlivých pokusných variant. Veškeré výsledné hodnoty budou statisticky zpracovány a vyhodnoceny.

Vinohradnictví – prezenční studium

Téma: Porovnání anthokyanů u modrých odrůd

Tato diplomová práce se zabývá tématem anthokyanů u modrých odrůd. Studuje jednotlivé profily a typy anthokyanů. Experimentální část je postavena na studiu vybraných odrůd (klasických i interspecifických) révy vinné. U nich bude prováděn uvologický rozbor a základní analytické parametry. Poté bude prováděna extrakce bobulí methanolem a ve výsledném roztoku se stanoví profil anthokyanů.

Téma: Porovnání kvality vín vyrobených z hroznů z mechanizované a ruční sklizně

Obsah práce bude rozdělen na teoretickou a praktickou část. V teoretické části budou řešeny nejnovější technologie a principy fungování mechanické sklizně hroznů. Dále budou srovnány výhody a nevýhody oproti ruční sklizni. V praktické části bude pokus založen na porovnání hroznů ze stejného řádku, kde část bude sklizena ručně a část mechanizovaně. Další postup bude pro obě verze identický: Výsledné víno bude podrobeno laboratorní zkouš-

ce a určí se vliv mechanizované sklizně na vlastnosti výsledného produktu.

Téma: Vliv aplikace rostlinných extraktů na zdravotní stav PIWI odrůd

Tato diplomová práce studuje literární údaje týkající se rostlinných elicitorů v ochraně révy vinné proti houbovým patogenům. Experimentální část je založena na nádobovém pokusu se studiem působení rostlinných extraktů na aktivaci obranných reakcí proti plísni révy (*Plasmaphora viticola*). Inokulace patogena je vyvolána uměle a napadení bude důsledně vyhodnoceno. Výsledky experimentálního pokusu budou prakticky vyhodnoceny a nejlepší výsledky stanoví doporučení pro praxi.

Vinohradnictví – kombinované studium

Téma: Pomocné látky ve vinohradnictví – přípravek Rock Effect

Tato diplomová práce se zabývá studiem podpůrných látek ve vinohradnictví, konkrétně přípravkem Rock Effect. Právě pomocné látky jsou často používány kvůli přechodu z konvenčního druhu zemědělství. Experimentální část diplomové práce studuje vliv přípravku Rock Effect na vybranou odrůdu révy vinné. Získaná data budou nadále vyhodnocena a použita pro vinohradnickou praxi.

Téma: Porovnání kvalitativních a kvantitativních vlastností vybraných klonů odrůdy Sauvignon

Diplomová práce se zabývá klonovou selekcí moderní a oblíbené odrůdy Sauvignon blanc. Stručně nastiňuje historii šlechtění a klonové selekce v České republice a danou problematiku nadále zkoumá. Experimentální pokus je založen na výběru třech klonů této odrůdy a porovnání jejich kvalitativních a kvantitativních vlastností. Zajímavá bude určitě i sensorická analýza získaných, stejně vinifikovaných vzorků.

Téma: Možnosti ovlivnění růstu v nových výsadbách révy vinné

Diplomová práce literárně zpracovává možnosti ovlivnění růstu nových výsadeb révy vinné. Experimentální část je založena na pokusu s aplikací doplňkové výživy ve výsadbách révy vinné. V tomto pokusu budou vyhodnoceny růstové parametry, produkce dřeva a kvalita vyzrálости dřeva. Tyto výsledky budou následně statisticky



vyhodnoceny a bude vybráno nejlepší řešení pro vinohradnickou praxi.

Téma: Porovnání kvality hroznů a vína z ruční a mechanizované sklizně u odrůdy Sauvignon blanc

Literární část diplomové práce se bude zabývat vlivem typu sklizně na kvalitu hroznů a vína a existující sklizeče hroznů. Praktická část bude spočívat v pokusu u odrůdy Sauvignon blanc s porovnáním ruční a mechanizované sklizně provedené na stejném stanovišti ve dvou různých termínech. Zjišťován bude podíl kalových částí a celkové kvalitativní parametry hroznů a vín u obou pokusných variant. Ze získaných poznatků pak budou formulována doporučení pro pěstitelskou praxi v ČR.

Téma: Vliv odlistění révových keřů bílých odrůd na kvalitu hroznů

Diplomová práce studuje vliv odlistění zóny hroznů na kvalitativní a výnosové parametry bílých odrůd révy vinné. Experimentální část práce je založena na poku-

su s různým odlistěním zóny hroznů. Po sklizni dojde k měření následujících parametrů: obsah asimilovatelného dusíku a celkové fenolové látky a výnosové parametry. Získané výsledky budou statisticky vyhodnoceny a použity pro praxi.

Téma: Vliv složení ozeleňovací směsi na kvalitu hroznů a vína

Práce je zaměřena na moderní způsob ozeleňování vinic pomocí předem kombinovaných směsí. Zkoumá jejich vliv na kvalitu sklizně a poté následného vína. Založený pokus má za cíl zjistit ideální ozeleňovací směs pro kvalitu hroznů a vína, kde jsou převážně hodnoceny kvalitativní parametry. Podle dosažených statistických výsledků bude určena ideální směs s ohledem na půdní podmínky dané vinice.

Téma: Vliv způsobu ošetřování ozelenění ve vinici na kvalitu hroznů

Tato práce volně navazuje na předchozí bakalářskou práci. Součástí diplomové práce je pokus, kdy se sledují reakce, zdravotní stav a přírůstek letorostů v průběhu

vegetace, a to v pravidelných intervalech až do prvního osečkování při dvou základních způsobech ošetřování ozelenění (sekání do pokosu a mulčování). Na konci vegetace se odeberou vzorky hroznů a bude provedena kvantitativní a kvalitativní analýza hroznů jednotlivých variant.

Výsledky zmíněných výzkumných témat bohužel často končí pouze v rovině akademické, případně na poli vědeckých, recenzovaných či odborných periodik, ačkoli se mnohokrát jedná o přínosné informace pro výrobní praxi. Snad se v budoucnu podaří, stejně jako je tomu ve vinařsky vyspělých zemích, lépe provázat výzkumnou a aplikační sféru. V této době vzniká historicky první memorandum o spolupráci mezi Ústavem vinohradnictví a vinařství a vinařskými podniky. Toto obecné memorandum bude v budoucnu jistě přínosem pro obě strany.

Pokud jde o podrobnější informace ke každé z prací, včetně vedoucích a autorů, můžete se obrátit na Mojmirá Baroně (Mojmir.Baron@seznam.cz). ■

◀ inzerce



NEJVÝHODNĚJŠÍ PODMÍNKY POJIŠTĚNÍ



RENOMIA AGRO je největší zemědělský pojišťovací makléř na trhu. Specializuje se na sektor zemědělských rizik a soustřeďuje se na pojištění klientů v oblasti pěstování zemědělských plodin, lesů a chovu hospodářských zvířat.

Exkluzivní nabídka pojištění vinic, technologií, majetku, odpovědnosti, vozidel i osobního pojištění. Nejvýhodnější pojištění proti mrazu, krupobití a všem dalším rizikům.

Přínosy spolupráce

- Nabídka všech druhů pojištění
- Nejlepší cena, garance kvality
- Široký rozsah pojistného krytí
- Rychlé řešení škod
- Nabídky od všech pojišťoven

Poskytované služby

- Zhodnocení stávající pojistné ochrany a identifikace úspor
- Návrh optimálního pojistného programu
- Nezávislé jednání s pojišťiteli
- Osobní přístup a stálá individuální péče

SPOLUPRACUJEME:



SLOUŽÍME VÁM S RADOSTÍ

TEL.: 511 126 097

www.renomiaagro.cz

Australsko-česká Tasmánie – technologické poznatky k výrobě vín v cool climate regionu

V průběhu kampaně na jaře 2015 jsem měl tu čest absolvovat tříměsíční stáž a být jedním ze členů týmu **jednoho z nejprestižnějších vinařství v Austrálii, a to u Josef Chromy Wines**. Toto vinařství založil Josef Chromý, který v 50. letech emigroval do Austrálie ze Žďáru nad Sázavou.

Tasmánie

Představte si kombinaci Vysočiny a Texasu. Tak nějak vypadá Tasmánie, ostrovní stát patřící Austrálii. Hory a údolí protkané pastvinami a vinohrady, ruku v ruce s eukalypty jako kůly v plotech. Tasmánie je ostrov ležící 240 km jihovýchodně od pobřeží australského kontinentu. Řadí se k vinařským regionům patřícím stejně jako např. ČR nebo Nový Zéland do oblasti chladného klimatu (cool climate). Historie výroby vína sahá do roku 1826, kdy bylo na trh uvedeno první tasmánské víno. Vinice však po krátké době podlehly úpadku. K jejich obnově došlo následně až roku 1974. Réva se pěstuje téměř po celém ostrově, vyjímaje západní část ostrova, kde jsou deštné pralesy. Ostrov je rozdělen na šest vinohradnických regionů – the Tamar Valley, Pipers Brook, the East Coast, Derwent Valley, Coal River Valley a Southern Region. Plocha osázená révou

vinnou zaujímá něco málo přes 500 hektarů a sklízí se z ní cca 7 800 tun hroznů. Na ostrově vyrábí víno kolem 70 firem, především malá vinařství s rozlohou několika hektarů.

Přírodní podmínky

Klima, sluneční svit a úhrn srážek jsou velice podobné našim podmínkám. Na západě jsou sice průměrné roční srážky kolem 3 000 mm, ale na východě jen kolem 650 mm. Průměrná denní teplota během roku činí 15 °C, v zimě se pohybuje kolem -5 °C a v létě stoupá až ke 40 °C. Teplota na podzim je kolem 20 °C, i více. Ze začátku podzimu nepřišly chladné noci a teplé dny, jak jsem byl zvyklý z kampaně na Novém Zélandu. Koncem vinobraní se však rozdíl prohlubuje. Výkyvy den/noc jsou např. i 18/5 °C. Klima je v jednotlivých částech ostrova různé, a to vlivem mořských proudů. Velký problém činí slabá ozónová

vrstva. Oblast slabé vrstvy se rozprostírá od Antarktidy až nad Tasmánií a je nejtenčí na světě. Místní se mažou krémem 50+. Na vlastní kůži mohou říci, že se opálíte (či spálíte) během několika hodin. Vinohrady jsou zapěstovány na střední vedení, tzv. Scott-Henry, obdoba rýnsko-hessenského způsobu. Šířka meziřadí se pohybuje od 2,1 do 2,5 m. Vzdálenost mezi keři činí od 0,5 do 1,3 m. Výška letorostů dosahuje cca 1,5 m. Výnos na hektar se liší dle účelu suroviny. Na šumivá vína bývá výnos vyšší – 20 tun na hektar –, na červená 6–8 t/ha. Vyzrálост hroznů vyšší jakosti se pohybuje kolem 12 až 14 Baumé (= 12 až 14 % obj. alk.).

Vinařství Josef Chromy

Josef Chromý začal po emigraci do Austrálie pracovat nejdříve v masném průmyslu. Měl jsem to štěstí s ním několikrát hovořit. Podle jeho slov neměl



V Tasmánii se okrajově vyskytuje i Shiraz, Cabernet Sauvignon, Mlynářka a Semillon. První dvě jmenované odrůdy však nevyzrávají moc dobře.

Josef Chromy Wines vyrábí tři typy vín: Pepik, nejnižší řada, je jednoduché a svěží ovocité víno na celovečerní popíjení, vhodné do gastronomie. Zdar (Žďár) je nazváno podle města Žďár nad Sázavou, kde pan Chromý žil. Jde o vyšší řadu, u které se klade důraz na kvalitu suroviny a zpracování. Třetí řada nese název majitele, Josef Chromy, a představuje nejvyšší kvalitu.

Vinobraní

Vinobraní odstartovalo 3. března. Začalo se výrobou šumivých vín z odrůd Rulandské modré a Chardonnay. Vína z daných odrůd se vyrábí zvlášť nebo se kupážují. Někteří inspirovaní vinaři přidávají i Mlynářku. Pro výrobu tohoto typu vín se lisují celé hrozny. Sklízí se při cukernatosti kolem 10 Baumé (cukernatost cca 19°NM). Mnoho času jsem trávil na příjmu. Mimo jiné jsem kontroloval kvalitu a stav suroviny. Mezi hrozny Rulandského modrého se krásně vyjímaly zelené zálistkové hrozny. Hrozny jsou sklizeny ručně či mechanizovaně do velkých beden o objemu cca 500 l. Poměr mezi ruční a mechanizovanou sklizní je cca 60 : 40. Letos v průběhu vinobraní začaly hrozny hnit, tak se více sklízelo ručně. Se zchlazením materiálu si moc hlavu nelámou, i když technologii mají. Než se shromáždí celá šarže nebo množství na jeden lis (25 t / 8 t), tak uběhne i půl dne. Někdy hrozny čekají na zpracování až 24 hodin. Celý „sklep“ je umístěn pod kovovou střechou. Nejedná se ani o halu, jsou to jen rozmístěné tanky a technologie pod střechou. Žádná kryomacerace zde neprobíhá. Jediný delší kontakt slupek s moštěm je při mechanizované sklizni, na cestě ke zpracování či nucenému čekání na zpracování. Surovina sklizená mechanizovanou sklizní se ne vždy dostatečně antioxidačně ošetřuje. Když už, tak roztokem SO₂ příp. tanniny.



Výsledná vína jsou srovnatelná s tuzemskými. Dominují suchá vína s primární aromatikou a ovocitostí. Chardonnay a Ryzlink rýnský bývají školeny v barikových sudech jako sur lie. Jediný větší rozdíl je u červených vín, především Rulandského modrého. Nechávací rmut kryomacerovat 5–7 dní při teplotě od 5–10 °C a až poté jej rozkváší. Vína jsou intenzivně barevná s rubínovými odstíny bez odrůdového charakteru cihlové barvy. Jsou strukturovaná, středně plná a tříslovitá. V chuti se většinou objevují červené třešně či zralé višně. Na ostrově není výjimkou narazit na eukalyptová, bylinná a kořenitá červená vína. Eukalypty se hojně vysazují v blízkosti vinic. Do nich na podzim padá listí, které je aromtické s esenciálními oleji, jež se uvolňují do půdy a réva je vstřebává. V hotových vínech lze nalézt tóny mentolu, levandule, lékořice, bobkového listu atp. U bílých vín se projevuje spíše bylinnost v podobě sušených trav a květů. Tasmánská vína jsou obecně velmi svěží, jak bílá, tak červená. Rosé vína nejsou v celé Austrálii příliš oblíbená. Lidé je považují za laciná a nekvalitní. V Tasmánii raději vyrobí plně strukturované červené. Jistá kompenzace lehkých svěžích vín je v šumivých vínech, které se zde těší velké oblibě a hojně se vyrábí. Vinařství zde má velký, avšak nedostatečně využitý potenciál. O tasmánských vínech by měl vědět celý svět a znát chuť výborných cool climate vín z této malé země. ■

v podstatě nic. Neměl peníze, přátele, práci, neuměl anglicky. „Přišel jsem před 60 lety bez ničeho, jen s vírou a ambicemi,“ vypráví. Již od počátku však měl podnikatelského ducha a momentálně patří k nejbohatším Australanům. Nyní mu je 84 let a stále vytrvale pracuje. Poté, co zbohatl na chovu dobytka, řeznictví prodal a začal se poohlížet po podnikatelsky zajímavém projektu. Než vybudoval nynější vinařství, zvedl z červených čísel jiné vinařství, které následně prodal. Nynější vinařství má spíše jako hobby. Od roku 1996 postupně vybudoval moderní vinařství s restaurací patřící k nejlepším na ostrově. Vinařství zároveň funguje sekundárně i jako zpracovna pro ostatní malá vinařství, jež nemají techniku na výrobu vín (Goaty Hill, Jansz, Bundaleera, Sharman's Wines, Leaning Church, Amitty, Chartley, Dalrymple, Ghost Rock atd.). Technologie jsou v Austrálii poměrně drahé. Na Novém Zélandu funguje stejný systém.

Vinařství hospodaří na 61 ha vlastních vinic, které se rozdělují do bloků o rozloze od 1,5 do 2,5 ha. Většina je orientovaná východně. Nejlepší vinice, co se týče sluneční expozice a vyžívání, jsou severním směrem. Bloků je celkem 31. Obecně se tu rozdělují vinice do bloků. Na terroir se moc nehraje. Mezi pěstované odrůdy patří zejména Pinot noir (44 %), Chardonnay (23 %), Sauvignon blanc (12 %), Pinot gris, Tramín, Ryzlink rýnský a Merlot.



Hovězí burger s domácími hranolky a česnekovou majonézou

Maso na burgery kupte vcelku a namelte jej až doma. Nemáte-li možnost si maso namlít sami, nechte si namlít maso čerstvě v řeznictví. Na burgery se hodí maso s přibližně pětinovým podílem tuku. Tuk zajistí, že grilovaný burger zůstane šťavnatý i při vyšším stupni propečení, ale nebude zároveň příliš mastný. Hovězí krk není samozřejmě jediné vhodné maso. Vyberte kvalitní, tučnější, tedy ne stoprocentně libové maso.

Z namletého masa vytvořte vyšší placky o kousek širší než burgerové bulky, během grilování se „stáhne“. Možná se zeptáte: Máme přidat vajíčko a nějak ochucovat maso? Ne, maso nesolte, nebo jen minimálně na povrchu. Vajíčko nepřidávejte, maso bude držet docela dobře pohromadě i bez něj. Placky můžete před grilováním opepřit čerstvě mletým pepřem a lehce potřít olejem.

Dobře rozpalte gril. Připravené maso položte na mřížku a ztlumte oheň. Pokud je to možné, zaklopte víkem či poklopem. S masem nemusíte na grilu nijak manipulovat. Opékejte 3–4 minuty z jedné strany a stejně tak i z druhé. Ugrilovaný burger nechte takzvaně odpočinout na teplém místě mimo oheň.

Na grilu krátce opečte rozkrojené bulky, tak aby se prohrály a dostaly zlatohnědou barvu. Namažte obě strany připravenou majonézou, pokladte plátky rajčat, natrhaným salátem a tence nakrájenými kolečky červené cibule. Na spodní díl bulky položte „odpočinutý“ ugrilovaný burger, zaklopte vrškem a přitiskněte k sobě. Ihned servírujte.

Připravte majonézu. Rozklepněte vejce a oddělte žloutky od bílků. Bílky uschovejte v lednici a použijte například při pečení koláče. Žloutky osolte a přidejte lžici octa. Francouzskou metličkou žloutky šlehejte a po kapkách přilévejte olej. Jakmile hmota začne houstnout, můžete přilévat oleje víc, ale vždy tak, aby se stačil vstřebat do již vzniklé majonézy. Čím víc oleje přidáte, tím bude majonéza hustší, ale i méně chutná. Pokud přidáte oleje příliš, majonéza se srazí. 200 ml oleje na 3 žloutky by mělo být tak akorát. Hotovou majonézu dochutíte podle svého – octem, solí, cukrem – a přidejte jemně strouhaný česnek (jaké množství, to záleží na jeho „síle“).

Domácí hranolky: Pokrájejte brambory na silnější hranolky, přibližně 1 × 1 centimetr. Namočte do vody ideálně přes noc. Je to osvědčený způsob, jak vyplavit z brambor škrob a zajistit, aby hranolky po upečení nebyly „gumové“. Hranolky důkladně osušte a smažte ve friteze. Pokud byste je snad raději pekli v troubě, promíchejte je v misce s trochou oleje a dejte do trouby předehřáté na 180 °C. Na plechu s pečicím papírem pečte do zlatohněda.

Hamburgerový gastro zážitek

Mohlo by se zdát, že se k burgeru nejlépe hodí cola, ale podle vinaře Stanislava Mádra tomu tak není. Ačkoli je burger v podstatě sendvič a všechny ingredience se dostanou na patro najednou, u kvalitního burgeru cola všechny chutě zastře.

Vzhledem k tomu, že tento pokrm představuje etalon fast foodu, doporučil bych lehčí, svěží vína všech barev. Zeleninová složka se bude dobře zapíjet suchým kabinetem z Veltlínského zeleného nebo Ryzlinku vlašského, kdy jejich pepřovitost a jemná hořčinka doplní ostřejší chuť cibule a svěží kyselinka spláchne mastnější biftek. Nebojím se ani růžového vína, tentokrát zastoupeného Frankovkou nebo kořenitějším Cabernetem Sauvignon. Červené víno opět svěží, jednodušší, mladé ovocité, jako je Svatomartinský Portugal nebo Svatovavřínecké. ■

Recept na 4 porce

burgery:

4 burgerové bulky
600 g hovězího krku
Sůl, pepř
2 rajčata
4 listy ledového nebo římského salátu
1 červená cibule
4 burgerové bulky

majonéza:

3 vaječné žloutky
200 ml slunečnicového oleje
Cca 30 ml octa (kvasný lihový)
Sůl
Cukr
2 stroužky česneku

hranolky:

500 g oloupaných brambor
Olej
Sůl

Kalendář vinařských akcí

Název	Datum		Místo	Město	www	Telefon
	od	do				
15. ročník Běhu za božetickým burčákem a běhu Božeticemi	10. 10.	10. 10.	prostranství u obecního úřadu	Božetice	www.bozetic.cz	519 430 103
Burčákové Šidleny	10. 10.	10. 10.	vinné sklepy Šidleny	Milotice	www.sidleny.cz	728 286 430
Rytířská slavnost	10. 10.	10. 10.	náměstí, zámek, Dietrichštejská hrobka	Mikulov	www.rytirivina.cz	736 489 351
Na kole vinohrady Uherskohradištska	10. 10.	10. 10.	Masarykovo náměstí	Uherské Hradiště	www.uherske-hradiste.cz	572 525 525
Slatinský košt vín	10. 10.	10. 10.	Brno-Slatina, Sluneční dvůr, Přemyslovo náměstí 26	Brno		731 610 344
Vinařská akademie I - Kadet	16. 10.	18. 10.	učebna Vinařské akademie Valtice, Nám. Svobody 13	Valtice	www.vinarska-akademie.cz	774 145 437
Královský košt České Budějovice	16. 10.	16. 10.	Clarion Congress Hotel České Budějovice, Pražská třída 2306/14	České Budějovice	www.kralvin.cz/kralovsky-kost-ceske-budejovice	608 131 013
Vino a dýně	24. 10.	24. 10.	sklepní ulička Výmol a Zátíší	Moravská Nová Ves	www.vinaricek.cz	777 561 535
Královský košt Hustopeče	24. 10.	24. 10.	CENTRO Hustopeče a.s., Husova 8	Hustopeče	www.kralvin.cz/kralovsky-kost-hustopece	608 131 013
Certifikát Sommeliera	24. 10.	22. 11.	Hotel Regina, Konojedská 38	Praha 10	www.sommeliers.cz/node/16	721 873 722
KURZ SOMMELIER - I. semestr (Sommeliérská akademie)	24. 10.	1. 11.	Wine bar VINOGRAF, Senovážné nám. 23 (www.vinograf.cz)	Praha 1	sommelieracademy.eu/view.php?cislocclanku=2007090001	736 698 326
Festival vína Český Krumlov	30. 10.	29. 11.	restaurace, hotely, náměstí aj.	Český Krumlov	www.festivalvinack.cz	380 704 629
Zaječské mladé víno	31. 10.	31. 10.	vinné sklepy	Zaječí	www.vinarizajeci.cz	724 029 005
Online degustace vín Vinařství Veritas Velké Hostěradky	5. 11.	5. 11.	odkudkoliv s připojením k internetu	Kobyli	www.edegustace.cz	724 812 057
Svatomartinský Mikulov	6. 11.	15. 11.	Náměstí, místní hotely a restaurace	Mikulov	www.mikulov.cz	519 324 922
Královský košt Hradec Králové	6. 11.	6. 11.	Hotel Černigov, Riegrovo náměstí 1494	Hradec Králové	www.kralvin.cz/kralovsky-kost-hradec-kralove	608 131 013
Vinařská akademie I - Kadet	6. 11.	8. 11.	učebna Vinařské akademie Valtice, Nám. Svobody 13	Valtice	www.vinarska-akademie.cz	774 145 437
7. ročník výstavy archivních vín ve Vranovicích	7. 11.	7. 11.	jídlna Domu pro seniory, ulice Náměstíčko	Vranovice		739 051 137
Putování za mladým vínem Božetice	7. 11.	7. 11.	areál sklepů Kraví hora	Božetice	www.republikakravihora.cz	721 375 999
Podzimní otevřené sklepy	7. 11.	7. 11.	sklepní uličky Výmol a Zátíší	Moravská Nová Ves	www.vinarimnves.cz	608 875 445
Mladá vína 2015 Nosislav	7. 11.	7. 11.	kulturní centrum, Městečko 54	Nosislav	www.czsnosislav.cz	724 316 520
Cisterciácká pečeť	7. 11.	7. 11.	Slovanský sál Stojanova gymnázia	Velehrad	www.maticevelehradska.cz	733 742 404
Ochutnávka svatomartinských a mladých vín v Čejkovicích	11. 11.	11. 11.	nádvofí zámku	Čejkovice (okr. Hodonín)	www.vinozejkovic.cz	774 867 406
Slavnost svatomartinských vín	11. 11.	11. 11.	sál restaurace U Janů	Karlštejn	www.karlstejnske-vinobrani.cz	776 633 143
Košť svatomartinských a mladých vín v Moravské Vinotéce	11. 11.	11. 11.	Moravská Vinotéka, Mojžírovo nám. 26 (vedle pošty)	Brno	www.moravska-vinoteka.cz	608 708 058
Svěcení svatomartinských a mladých vín	11. 11.	11. 11.	kostel Povýšení sv. Kříže	Židlochovice	www.zidlochovice.cz	721 796 090
Svatomartinské speciality hotelu Kraví hora	11. 11.	28. 11.	Hotel Kraví hora	Božetice	www.kravihora.cz	519 430 090
Svatomartinské	11. 11.	11. 11.	vinice sv. Kláry	Praha 7 - Troja	www.botanicka.cz	736 611 992
Svatomartinská Olomouc	11. 11.	11. 11.	Horní náměstí	Olomouc	www.olomoucka-vinna.cz	776 747 625
Svatomartinské	11. 11.	11. 11.	Lidické náměstí	Ústí nad Labem	www.ortopedicke-centrum.cz	602 441 392
Vitání mladých svatomartinských vín v Praze na Vltavě s gastronomickými specialitami	11. 11.	11. 11.	loď Czechie, Vltava, nástup: kotviště na Františku	Praha	www.svatomartinskaplavba.cz	606 887 575
Svatomartinská husa a mladá vína	11. 11.	15. 11.	Vinařský dům, Sadová 1399	Velké Bílovice	www.skoupil.com	725 392 212
Otevírání svatomartinských vín	11. 11.	11. 11.	náměstí před radnicí	Kyjov		602 937 871
SVATOMARTINSKÝ KOŠŤ	11. 11.	11. 11.	náměstí Svobody	Brno	www.svatomartinskevino.cz	541 652 479
Svatomartinské hody se svatomartinskými víny	11. 11.	15. 11.	Vinařství U Kapličky	Zaječí	www.vinarstviukaplicky.cz	606 766 147
Svatomartinská vína v Domě Vína Jablonec nad Nisou	11. 11.	11. 11.	Dům Vína CHATEAU LEDNICE	Jablonec nad Nisou	www.dum-vina.cz	602 373 813
Svatomartinská vína v OZC Forum Liberec	11. 11.	11. 11.	OZC Forum - CHATEAU LEDNICE	Liberec	www.dum-vina.cz	602 718 365
Svatomartinská vína v OC Olympia Mladá Boleslav	11. 11.	11. 11.	OC OLYMPIA - CHATEAU LEDNICE, Jičínská ul.	Mladá Boleslav	www.dum-vina.cz	725 462 424
Svatomartinský přípitek & oslavy ve Valtickém Podzemí	11. 11.	11. 11.	Valtické Podzemí	Valtice	www.valtickepodzemi.cz	723 600 423
Slavnostní otevření svatomartinských vín	11. 11.	11. 11.	Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., Jiřího z Poděbrad 288	Kutná Hora	www.vinokutnahora.cz	736 536 488
Žehnutí svatomartinského vína	11. 11.	11. 11.	Masarykovo náměstí	Uherské Hradiště	www.uherske-hradiste.cz	572 525 525
Svatomartinské slavnosti Dolní Moravy	11. 11.	11. 11.	Masarykovo náměstí (mezi radnicí a kostelem sv. Vavřince)	Hodonín (okr. Hodonín)	www.mas-dolnimorava.cz	777 328 052
Svatomartinský přípitek ve Valticích	11. 11.	11. 11.	náměstí Svobody	Valtice	www.valtickeslavnosti.cz	608 905 905
Oslava mladého vína a dobrého jídla - Svatomartinské hody na Fanelii Mokropsy	11. 11.	11. 11.	Famelie Mokropsy, Rumunská 1165	Babice u Rosic	www.famelie.cz	725 080 452
Bzenecké svatomartinské slavnosti	13. 11.	14. 11.	sklepní prostory pod sokolovnou	Bzenec	www.bzenec.cz	518 306 411
Svěcení vína ročníku 2015	13. 11.	13. 11.	zámek Mikulov, Gajdošův sál	Mikulov	www.moravinmikulov.eu	519 510 005
Svatý Martin	13. 11.	14. 11.	Dobšice a Hnanice	Dobšice	www.hroznovakoza.cz	608 309 277
Letenská husa a Košť svatomartinského vína	14. 11.	14. 11.	Kostelní 44	Praha 7 - Letná	www.nzmz.cz	220 308 382
Svatomartinské otevřené sklepy	14. 11.	14. 11.	sklepy vlnařů ze spolku Víno z Velkých Pavlovic	Velké Pavlovice	www.vinovizvelkychpavlovic.cz	605 886 640
Vinobraní s posezením u cimbálu	14. 11.	14. 11.	sál obecního úřadu	Horní Věstonice		
Oslava svatomartinských vín a husí	14. 11.	14. 11.	Dukelské nám.	Hustopeče	www.hustopece.cz	775 095 526
Martinské Šidleny	14. 11.	14. 11.	vinné sklepy Šidleny	Milotice	www.sidleny.cz	728 286 430
4. Svatomartinský košť	14. 11.	14. 11.	sokolovna	Syrovce		777 574 323
Festival otevřených sklepů - Sv. Martin na kyjovsku	14. 11.	15. 11.	vinařské obce na Kyjovsku - Kyjov, Milotice, Vlkoš, Bzenec a Vracov	Kyjov	www.otevrenesklepy.cz	515 903 121
Svatomartinská ochutnávka vína	14. 11.	14. 11.	vinný sklep	Čejč	www.cejcz.cz	603 569 921
Svatomartinský den otevřených sklepů - za vínem do Rakvice	14. 11.	14. 11.	vinné sklepy	Rakvice	www.vinari-rakvice.cz	602 450 053
Svatý Martin v Šaldorfských sklepech	14. 11.	14. 11.	vinné sklepy Nového Šaldorfa, obecní sál	Nový Šaldorf-Sedlešovice	www.modre-sklepy.cz	
Svěcení vína a ochutnávka svatomartinských a mladých vín ročníku 2015	14. 11.	14. 11.	obecní hala U Orla	Šardice	www.vinozesardic.cz	602 146 935
Svatomartinské slavnosti	14. 11.	14. 11.	náměstí sv. Wolfganga a Sklepní ulice	Hnanice	www.vinice-hnanice.cz	602 768 744
Svatý Martin v Hovoransku	14. 11.	14. 11.	sklepní ulička Hluboká cesta, Na benátkách	Hovorany	www.vinozhovorany.cz	605 870 249
Svatomartinská slavnost na Púrynkách	14. 11.	14. 11.	náměstí sv. Martina, sklepní trať Púrynky, vinné sklepy v obci	Velké Bílovice	www.velkebilovice.com	723 121 123
Svěcení vína	14. 11.	14. 11.	tančírna U Kapitána, Břeclavská ul.	Valtice	www.vinarivaltice.cz	607 618 783
Svatomartinské víno na zámku Zbiroh	14. 11.	14. 11.	zámek Zbiroh	Zbiroh	www.zbiroh.com	602 199 050
Svatomartinský ples - hvězda večera Karel Gott	14. 11.	14. 11.	Zámecká jízdárna	Valtice	www.svatomartinskyples.cz	608 905 905
Svatomartinské otevřené sklepy v Hovoranech	14. 11.	14. 11.	areál sklepů Hluboká cesta a Benátky	Hovorany	www.vinozhovorany.cz	605 870 249
Svatokateřinské slavnosti	14. 11.	14. 11.	Bůdy	Mutěnice		702 137 927

Převzato z webové stránky www.vinamzamoravy.cz. Pokud chcete zveřejnit svou akci, můžete ji přidat přes on-line formulář v sekci kalendáře akcí na této stránce.

Nabídka Vinařského obzoru

Zásilkový obchod vinařských publikací. Více na www.vinarskyobzor.cz/e-shop

Zrání vína v sudech barrique 184 Kč

Autoři: Robert Steidl, Georg Leindl



Překlad moderní odborné publikace rouských odborníků R. Steidla a W. Renera. Obsahuje popis dřeva pro výrobu sudů barrique, výroby sudů, postupy při zrání, přípravu vína a péči o sudy barrique. Nezbytná publikace pro každého vinaře, který se chce výrobou vín v sudech barrique seriózně zabývat.

Pěstujeme stolní odrůdy RV 160 Kč

Autor: Pavel Pavloušek



Náš přední odborník na pěstování révy vinné připravil praktickou příručku pro zahrádkáře a malovinaře, kteří si chtějí vypěstovat kvalitní hrozny k přímé konzumaci. Seznamuje čtenáře se všemi podstatnými úkony, které vedou pěstitele ke kýženému výsledku – ke zdravé, sladké a bezsemenné bobuli. Soustřeďuje nejnovější poznatky o odrůdovém sortimentu, pěstitelských technologiích, způsobech biologického pěstování s minimálním použitím pesticidů, o stanovení zralosti hroznů a možnostech jejich skladování. Poznatky jsou aplikované na klimatické podmínky České republiky. Publikace je zaměřena výhradně na stolní odrůdy, které mají na pěstování specifitější požadavky oproti ostatním odrůdám révy vinné.

Vinařský marketing NSV 218 Kč

Autor: Franz Gosch



Podle poznatku, že doba od uvedení produktu na trh až po jeho vymizení trvá zhruba tři roky, by měla tato kniha být především v souvislosti s kulturou stolování velkou realizační pomůckou při všech strategických marketinkových opatřeních pro žáky a studenty, ale hlavně pak pro praktické vinaře. Všechny oblasti průzkumu trhu, reklamy, podpory prodeje a PR jsou zobrazovány s velkým zaměřením na praxi.

Pěstujeme révu vinnou 2., aktualizované a rozšířené vydání 160 Kč

Autor: Vilém Kraus



Nestor českého vinařství, profesor Vilém Kraus, připravil aktualizované vydání své velmi úspěšné knihy, v níž vás seznamuje s nejnovějšími odrůdami révy vinné, moderními pěstitelskými metodami a provádí vás celým procesem od založení vinice až po sklizeň zdravých, voňavých a sladkých hroznů. Ve druhém vydání se zaměřil autor na aktualizaci a novinky ve výživě, hnojení a ošetřování révy vinné, uvádí nové odrůdy zapsané ve Státní odrůdové Knize ČR. Odpovědi na své otázky zde najdete bezesporu všichni – ať už vlastníte vinohrad, viničku anebo pěstujete jen několik soliterních keřů na zahradě.

◀ řádková inzerce

Prodám nádrže 3 000 l a 1 700 l, vinařské bedny, buben na mytí lahví, vysokozdvíhací vozík letos. Příští rok lahvovací linku a další příslušenství, bude se hodit po zakazu sudového, přejít na lahvové nabízím i s odbýtem. Kontakt: vino@vino-jiha.cz, 603 480 722

Prodám 10 ks keramických nádob na víno o objemu 365 litrů, cena 2 000 Kč/ks, tel.: 606547065.

Společnost LIPERA SK s.r.o. se sídlem v Pezinku vyhláší výběrové řízení na pozici enologa a obchodního zástupce na prodej přípravků a technologií na Slovensku. Životopisy zasílejte na libor.zlomek@lipera.cz.

Společnost LIPERA SK s.r.o. se sídlem v Pezinku vyhláší výběrové řízení na pozici laborantky. Životopisy zasílejte na libor.zlomek@lipera.cz.

V cenách není zahrnuto poštovné a balné.

Ceny jsou uvedeny včetně DPH.

Vinařský obzor,

P. O. Box 34, Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice,
tel.: 602 470 345, e-mail: info@vinarskyobzor.cz,

www.vinarskyobzor.cz

VINAŘSKÝ JARMARK

středa 18. 11. 2015 od 10:00
Rakvice - areál Vinselekt Michlovský

prezentace oborových firem, jejich produktů
a služeb pro vinaře přímo v praxi

www.svcr.cz

Předvánoční setkání partnerů a vinařů

pátek 4. 12. 2015 od 18:00
zatím nespecifikované místo
v trojúhelníku Mikulov - Lednice - Valtice

přátelské a neformální setkání vinařů
a obchodních partnerů SV ČR

akce na pozvánku



Mistrovství ČR v řezu révy vinné

pátek 19. 2. 2016 od 8:00
Čejkovice - areál Vinařství Škrobák

12. ročník uznávané odborné soutěže
pro vinaře a vinohradníky

www.svcr.cz
www.vinarskepotreby.cz



Mezinárodní vinařská konference

středa 20. 4. 2016
Lednice - multifunkční centrum zámek Lednice

odborná mezinárodní konference
postihující aktuální problematiku,
spojeno s praktickou degustací vín

www.svcr.cz



Mezinárodní soutěž vín

čtvrtek a pátek 21. - 22. 4. 2016
Lednice - multifunkční centrum zámek Lednice

jubilejní 10. ročník
mezinárodní soutěže vín pod patronací OIV

Vinařství roku

čtvrtek 2. 6. 2016
Brno - SONO centrum

7. ročník prestižní soutěže
o nejkomplexnější vinařství ČR za rok 2015



Sequin Moreau

Alternativy barikových sudů

Správně zvolený barikový sud dokáže naplno rozvinout potenciál vašich vín a náležitě podtrhnout jeho sensorické vlastnosti. Technologie barikování vína se zrodila ve Francii a proto i odtud pocházejí jedny z nejkvalitnějších barikových sudů a dubových alternativ značky Sequin Moreau.



NOVINKA v dubových alternativách – OENOCHIPS

- ✓ dubové chipsy pro zrání vína obsahující kombinaci dřeva francouzského, evropského a amerického dubu
- ✓ dvě varianty chipsů vhodných pro bílá i červená vína
- ✓ složení chipsů zaručuje rychlou integraci dubových taninů do vína a dosažení celkové harmonie vína
- ✓ doba působení 1 až 4 měsíce v závislosti na požadovaném enologickém cíli