

CHZO „moravské“

1 Popis vinařského regionu

Ve vinařské oblasti Morava je vyšší produkce bílých vín, protože plocha osázená bílými moštovými odrůdami představuje zhruba dvě třetiny z celkové plochy vinic v podoblasti. Modré odrůdy představují zbývající část výměry a používají se k výrobě červených a růžových vín.

Terroir vinařské oblasti Morava představuje velmi příznivé podmínky pro produkci bílých vín. V určitých mikroregionech je soustředěné také pěstování modrých odrůd a výroba kvalitních červených vín.

1.1 Zhodnocení oblasti po stránce meteorologické

Meteorologická data pochází z měření a výpočtů Českého hydrometeorologického ústavu (ČHMÚ). Meteorologická data jsou představována 30-letými průměry klimatických parametrů za období 1980-2010.

Průměrná roční teplota je 9,5°C. Průměrná teplota za vegetační období (1. dubna – 31. října) je 15,2°C. Suma efektivních teplot za vegetační období je 1234,8°C a tuto oblast je možné podle HUGLIN a SCHNEIDER (1998) zařadit do zóny 1. Hodnota helioterminického indexu podle HUGLIN (1978) je 1773,9 a zařazuje oblast do kategorie H-1 (oblast mírná). Průměrná teplota nejteplejšího měsíce je 19,9°C a nejchladnějšího měsíce – 1,3°C. Průměrná maximální teplota za vegetační období představuje 21,0°C a minimální teplota za vegetační období 9,7°C. Průměrný roční úhrn srážek v oblasti je 530,4 mm a průměrný úhrn srážek za vegetační období je 375,1 mm. Počet hodin slunečního svitu za vegetační období je 1464,1 hodin.

1.2 Zhodnocení podoblasti po stránce geologické a půdní

Vinařská oblast Morava je podle biogeografického členění součástí určitých bioregionů, z nichž se většina nachází v severopanonské podprovincii. Celé pannonicum je typické velmi teplým podnebím s kontinentálními vlivy z východu a mediteránními z jihu. Reliéf pannonica je vcelku málo členitý až na severopanonskou provincii, v níž lze na Moravě, díky větší členitosti, najít na svazích pahorkatin výhodně exponované polohy pro pěstování révy vinné. Severopanonskou provincii tvoří bioregiony: lechovický, mikulovský, hustopečský a moravsko-svratecký.

Bioregion mikulovský je nejtypičtější panonský bioregion v České republice. Bradlo Pavlovských vrchů je tvořeno jurskými vápenci, a obklopeno křídovitými sedimenty – vápenatými jíly a jílovci. Horninné podloží má nadbytek vápníku, nedostatek draslíku, hořčíku a fosforu. Půdy na vápenatém podloží jsou vhodné pro pěstování Chardonnay, Ryzlinku vlašského, Rulandského bílého a aromatických odrůd Pálava a Tramín červený. Na západním okraji Mikulovské podoblasti jsou terciární písky s příměsí jílu, s nižším obsahem fosforu a vyšším obsahem boru. Tyto půdy jsou vhodné pro pěstování Veltlínského zeleného a Sauvignonu.

Bioregion lechovický, je velmi teplý se srážkovým stínem z Českomoravské vrchoviny. Celá oblast je vystavená západnímu proudění větru. Od severozápadu zasahuje do oblasti půdní podloží krystalinika Českého masivu s granitoidy chudými na vápník, hořčík a fosfor. Tyto půdy jsou vhodné pro produkci vín z odrůd Ryzlink rýnský, Sauvignon, Veltlínské zelené. Na jihu a jihovýchodě se vyskytují štěrkopísky a písky chudé na živiny. Tyto lze využít pro produkci červených vín, z odrůd Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. V severovýchodní části jsou málo mocné spraše vhodné pro

pěstování odrůd Müller Thurgau a Veltlínské zelené. Ve význačných viničních polohách je mesoklima velmi teplé, s občasnými vpády chladného vzduchu.

Bioregion hustopečský je pahorkatina na vápenatém flyši a spraších. Zabírá krajinu hustopečsko-kyjovské pahorkatiny, výběžků Ždánického lesa a oligocénních Chřibů. V bioregionu dochází k mísení pruhů panonských a karpatských.

2 Druhy výrobků z révy vinné - popis vín

2.1 Moravské zemské víno

Moravské zemské víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 14°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky stanovené prováděcím právním předpisem.

Bílé moravské zemské víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	10,0-80,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Bílé moravské zemské víno – organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Bílé zemské víno se vyznačuje výrazným květinově-ovocným aromatickým charakterem. Ve vůni a chuti jsou výrazné tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, rozkvetlých lučních květů, jasmínu a jemné tóny citrusových plodů. Vůně a chuť vína je ovlivněna příznivými klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Významný vliv má reliéf a expozice viničních tratí. Chuť vína je jemná, plná, s pikantní kyselinkou. Barva vína je žlutozelená až zelenožlutá. Aromatické látky a chuťová struktura vína je ovlivněna geologickým podložím. V zemských bílých vínech se projevuje také jemný náznak minerálních tónů.

Růžové moravské zemské víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-45,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Růžové moravské zemské víno – organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Růžové zemské víno se ve vůni a chuti vyznačuje tóny třešní a lesních plodů, zejména lesních jahod a malin. Vůně a chuť vína je ovlivněna průběhem klimatických podmínek během zrání hroznů. V chuti je většinou výraznější, pikantní kyselina, které zvýrazňuje chuťovou strukturu vína. Také struktura kyselin souvisí s průběhem teplot a slunečním zářením během zrání hroznů. Barva vína je světle růžová, lososová až světle meruňková. Vliv klimatických podmínek na zrání hroznů je výraznější než vliv půdních a geologických podmínek.

Červené moravské zemské víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-75,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Červené moravské zemské víno – organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Červená zemská vína se ve vůni a chuti vyznačují výzrálymi ovocnými tóny třešní, višní, sušených švestek, lesních plodů, černého a červeného rybízu. Struktura aromatických látek ve vůni a chuti vína je ovlivněna průběhem klimatických podmínek během vegetačního období a zejména během zrání hroznů. Je ovlivněna také reliéfem a expozicí viničních tratí. Kyselina je jemná. Struktura tříslovin je jemná. Barva červených jakostních vín je světle rubínová až rubínová. Vliv na barevnost vín a chuťové látky mají půdní podmínky, zbarvení povrchu půdy ve viničních tratích a geologické podloží.

2.2 Likérové víno

Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu (dle bodu 2.6), a nebo z vína (dle bodu 2.1) za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.

Bílé likérové víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Bílé likérové víno se vyznačuje výraznými ovocně-květinovými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny jablka, citrusových plodů, grapefruitu, broskve, muškátu, hroznů a medové tóny. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněny podmínkami terroir, zejména průběhem klimatických podmínek během zrání hroznů. Struktura aromatických látek je ovlivněna geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je plná, harmonická, svěží, s příjemnou kyselinou. Chuťové látky jsou ovlivněny geologickými a půdními podmínkami podoblasti. Struktura kyselin je ovlivněna také slunečním zářením během zrání hroznů. Barva vína je žlutá až zlatavá.

Růžové likérové víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Růžové likérové víno, je typické tóny vyzrálého červeného ovoce, zejména třešně a višně, a lesních plodů. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Chuť vína je harmonická, jemná, se svěží kyselinou. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněny půdními podmínkami, zejména vápenatým podložím a zbarvením povrchu půdy. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

Červené likérové víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Červené likérové víno je typické tóny zralých višní, sušených švestek, lesních jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, s jemnými tóny hořké čokolády. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Chuť je plná, harmonická s jemnou tříslovinou. Struktura tříslovin je ovlivněna půdními a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

2.3 Šumivé víno

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína (dle bodu 2.1). Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C.

Bílé šumivé víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Bílé šumivé vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněna geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněny geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Růžové šumivé víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešně a višně, lesního bobulového ovoce. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené šumivé víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešně a višně, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněna reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněna reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

2.4 Perlivé víno

Perlivé víno je výrobek z vína nebo z produktů vhodných k získávání vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l.

Bílé perlivé víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a podložím viničních tratí. Vliv na strukturu kyselin má také průběh teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Růžové perlivé víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní. Aromatická struktura růžových perlivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené perlivé víno - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní a višní. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů.

2.5 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína nebo z produktů vhodných k získávání vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l.

Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a podložím viničních tratí. Vliv na strukturu kyselin má také průběh teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešně a višně. Aromatická struktura růžových perlivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešně a višně. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněna reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů.

2.6 Částečně zkvašený hroznový mošt

Částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezkašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B.

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický ovocným aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka, hrušky, muškátu a citrusových plodů. Struktura kyselin je jemná. Aromatický charakter a struktura kyseliny souvisí především s klimatickými podmínkami a slunečním svitem.

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešně a višně. V chuti jsou patrné jemnější třísloviny a výraznější kyseliny. Struktura aromatických látek, kyselin a tříslovin je nejvýrazněji ovlivněna reliéfem stanoviště, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami.

Červený částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti a jejich souvislost se zeměpisnou oblastí

Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem třešně a višně. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická. Tříslovina je jemná. Kyseliny a třísloviny jsou výrazně ovlivněny klimatickými podmínkami stanoviště.

3 Základní enologické postupy

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), pokud jde o enologické postupy a ošetřování produktu jsou přípustné pouze enologické postupy a ošetřování podle předpisů Evropských společenství, tohoto zákona a prováděcího právního předpisu.

Vína ve vinařské oblasti Morava se vyrábí moderními vinařskými postupy v souladu s nejnovějšími výsledky vědy a výzkumu. Technologie výroby vín je založena na respektování velmi kvalitních přírodních podmínek a kvality hroznů. Technologie směřují k maximálnímu zachování charakteru terroir.

3.1 Moravské zemské víno

Bílá vína se vyrábí z velké části reduktivními moderními technologiemi v nerezových tancích s možností řízení teploty a dávkování intertních plynů při kvašení a zrání vín. Je možné využít i technologii kvašením a zráním v sudech barrique, s následnou betonáží a využitím technologie „sur-lie“.

Růžová vína se vyrábí technologií okamžitého lisování podrcených hroznů, lisováním celých hroznů anebo metodou krátkodobé macerace (v trvání několika hodin). Při výrobě růžových vín se využívá metoda řízeného kvašení. Pouze výjimečně se používá jablečno-mléčná fermentace.

Červená vína se vyrábí technologií macerace v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Po ukončení jablečno-mléčné fermentace většina červených vín zraje v dřevěných sudech nebo sudech „barrique“. Délka macerace je průměrná a směřuje k harmonizaci barviv a tříslovin.

3.2 Likérové víno

Základem pro výrobu likérového vína je víno (vyrobené dle bodů 3.1) nebo částečně zkvašený hroznový mošt (dle bodu 3.6). Výrobek se získává přidáním destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu do částečně zkvašeného hroznového moštu nebo vína. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené likérové víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

3.3 Šumivé víno

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína (vyrobené dle bodů 3.1.). Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary (0,3 MPa) při 20°C. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

Šumivé víno lze vyrábět tradiční metodu kvašení v láhvi. Před druhotným kvašením se do vína dodává cukr, ve formě tirážního likéru. Přídavek 24 g/l cukru do uzavřené láhve vytvoří během sekundárního kvašení přibližně 11,8 g/l CO₂. Koncentrace rozpuštěného CO₂ se přibližně rovná polovině dodaného cukru. V lahvi o objemu 0,75 l je proto přibližně 9 g/l rozpuštěného CO₂. Druhotné kvašení vína probíhá v lahvi při nižších teplotách. Během druhotného kvašení se vytváří v lahvi tlak okolo 600 MPa. Po ukončení kvašení probíhá setřásání (remuáž) ve speciálních setřásacích pultech (pupitrech). Víno takto zraje na kvasničných kalech, při kterém probíhá autolýza kvasinek. Zrání v lahvi na kvasničných kalech by u této tradiční metody mělo probíhat minimálně 15 měsíců. Po ukončení zrání v láhvi následuje odstředění kalů (degoráž). Víno se potom doplní expedičním likérem a zazátkuje korkovou zátkou.

3.4 Perlivé víno

Perlivé víno je výrobek z vína nebo z produktů vhodných k získávání vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

3.5 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína nebo z produktů vhodných k získávání vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

3.6 Částečně zkvašený hroznový mošt

Produkt vznikající z hroznového moštu ihned po zahájení kvašení. V České republice existuje pro částečně zkvašený hroznový mošt získaných z hroznů vypěstovaných na území České republiky tradiční název „Burčák“.

4 Geografické vymezení regionu

Vinařská oblast Morava se nachází z převážné většiny v Jihomoravském kraji a částečně ve Zlínském kraji a v kraji Vysočina. Z jihu a východu je ohraničená státní hranicí s Rakouskem a Slovenskou republikou. Na východě a severu ji ohraničují kopce Bílých Karpat, Vizovické vrchoviny, Hostýnských vrchů, Chřibů a částí Ždánického lesa. Na severozápadě ji vymezuje Dražanská vrchovina a na západě Českomoravská vrchovina. Součástí oblasti Morava je i vinařská obec Kojetice, která leží samostatně v kraji Vysočina.

Vinařskou oblast Morava tvořilo k 31.12.2010 312 vinařských obcí.

Seznam vinařských obcí a tratí je stanoven zvláštní Vyhláškou č.254/2010 Sb.

č.	Vinařská obec	Katastrální území
1.	Archlebov	Archlebov
2.	Babice	Babice u Uherského Hradiště
3.	Bantice	Bantice
4.	Bavory	Bavory
5.	Blatnice pod Svatým	Blatnice pod Svatým Antonínkem

	Antonínkem	
6.	Blatnička	Blatnička
7.	Blučina	Blučina
8.	Bohutice	Bohutice
9.	Boleradice	Boleradice
10.	Borkovany	Borkovany
11.	Borotice	Borotice nad Jevišovkou
12.	Boršice	Boršice u Buchlovic
13.	Boršice u Blatnice	Boršice u Blatnice
14.	Bořetice	Bořetice u Hustopečí
15.	Bošovice	Bošovice
16.	Božice	Božice
		České Křídlovice
17.	Branišovice	Branišovice
18.	Bratčice	Bratčice
19.	Brod nad Dyjí	Brod nad Dyjí
20.	Brno-Bystrc	Bystrc
21.	Brno-Chrlice	Chrlice
22.	Brno-Medlánky	Medlánky
23.	Brno-Obřany-Maloměřice	Maloměřice
		Obřany
24.	Brno-Tuřany	Tuřany
25.	Brno-Vinohrady	Židenice
26.	Brumovice	Brumovice
27.	Břeclav	Břeclav
		Charvátská Nová Ves
		Poštorná
28.	Břestek	Břestek
29.	Březí	Březí u Mikulova
30.	Břežany	Břežany u Znojma
31.	Bučovice	Bučovice
		Kloboučky
		Marefy
32.	Buchlovice	Buchlovice
33.	Bukovany	Bukovany u Kyjova
34.	Bulhary	Bulhary
35.	Bzenec	Bzenec
36.	Citönice	Citönice
37.	Čejč	Čejč
38.	Čejkovice	Čejkovice
39.	Čeložnice	Čeložnice
40.	Dambořice	Dambořice
41.	Damnice	Damnice
42.	Diváky	Diváky
43.	Dobelice	Dobelice
44.	Dobré Pole	Dobré Pole

45.	Dobřínsko	Dobřínsko
46.	Dobšice	Dobšice u Znojma
47.	Dolenice	Dolenice
48.	Dolní Bojanovice	Dolní Bojanovice
49.	Dolní Dunajovice	Dolní Dunajovice
50.	Dolní Kounice	Dolní Kounice
51.	Dolní Věstonice	Dolní Věstonice
52.	Domanín	Domanín
53.	Dražůvky	Dražůvky
54.	Drnholec	Drnholec
55.	Dubňany	Dubňany
56.	Dyjákovice	Dyjákovice
57.	Dyjákovičky	Dyjákovičky
58.	Dyje	Dyje
59.	Džbánice	Džbánice
60.	Havraníky	Havraníky
61.	Heršpice	Heršpice
62.	Hevlín	Hevlín
63.	Hlohovec	Hlohovec
64.	Hluk	Hluk
65.	Hnanice	Hnanice
66.	Hodějice	Hodějice
67.	Hodonice	Hodonice
68.	Horní Bojanov	Horní Bojanovice
69.	Horní Dunajovice	Domčice Horní Dunajovice
70.	Horní Lapač	Horní Lapač
71.	Horní Věstonice	Horní Věstonice
72.	Hostějov	Hostějov
73.	Hostěradice	Hostěradice na Moravě Míšovice
74.	Hostěrádky-Rešov	Hostěrádky
75.	Hovorany	Hovorany
76.	Hrabětice	Hrabětice
77.	Hradčovice	Hradčovice
78.	Hrádek	Hrádek u Znojma
79.	Hroznová Lhota	Hroznová Lhota
80.	Hrubá Vrbka	Hrubá Vrbka
81.	Hrušky	Hrušky
82.	Hrušovany nad Jevišovkou	Hrušovany nad Jevišovkou
83.	Hrušovany u Brna	Hrušovany u Brna
84.	Hustopeče	Hustopeče u Brna
85.	Hýsly	Hýsly
86.	Chvalovice	Chvalovice
87.	Ivančice	Kounické Předměstí Ivančice

88.	Ivaň	Ivaň
89.	Jalubí	Jalubí
90.	Jaroslavice	Jaroslavice
91.	Jevišovka	Jevišovka
92.	Jezeřany-Maršovice	Jezeřany Maršovice
93.	Ježov	Ježov
94.	Jiřice u Miroslavi	Jiřice u Miroslavi
95.	Josefov	Josefov u Hodonína
96.	Karlín	Karlín na Moravě
97.	Kašnice	Kašnice
98.	Kelčany	Kelčany
99.	Klentnice	Klentnice
100.	Klobouky u Brna	Klobouky u Brna Bohumilice
101.	Kněždub	Kněždub
102.	Kněžpole	Kněžpole u Uherského Hradiště
103.	Kobeřice	Kobeřice u Brna
104.	Kobylí	Kobylí na Moravě
105.	Kojetice	Kojetice na Moravě
106.	Koryčany	Blišice Jestřabice
107.	Kostelec	Kostelec u Kyjova
108.	Kostice	Kostice
109.	Kozojídky	Kozojídky
110.	Krhovice	Krhovice
111.	Krumvíř	Krumvíř
112.	Křepice	Křepice u Hustopečí
113.	Křídlovky	Křídlovky
114.	Kubšice	Kubšice
115.	Kudlovice	Kudlovice
116.	Kuchařovice	Kuchařovice
117.	Kunovice	Kunovice u Uherského Hradiště
118.	Kurdějov	Kurdějov
119.	Kyjov	Bohuslavice u Kyjova Boršov u Kyjova Kyjov Nětčice u Kyjova
120.	Kyjovice	Kyjovice
121.	Labuty	Labuty
122.	Ladná	Ladná
123.	Lanžhot	Lanžhot
124.	Ledce	Ledce u Židlochovic
125.	Lednice	Lednice na Moravě
126.	Lechovice	Lechovice
127.	Lipov	Lipov

128.	Litobratřice	Litobratřice
129.	Louka	Louka u Ostrohu
130.	Lovčice	Lovčice u Kyjova
131.	Lovčičky	Lovčičky
132.	Lužice	Lužice u Hodonína
133.	Mackovice	Mackovice
134.	Medlov	Medlov
135.	Mělčany	Mělčany u Ivančic
136.	Měnin	Měnin
137.	Mikulčice	Mikulčice
138.	Mikulov	Mikulov na Moravě
139.	Milešovice	Milešovice
140.	Milotice	Milotice u Kyjova
141.	Milovice	Milovice u Mikulova
142.	Miroslav	Miroslav
143.	Miroslavské Knínice	Miroslavské Knínice
144.	Mistřice	Javorovec
		Mistřice I
145.	Modrá	Modrá u Velehradu
146.	Modřice	Modřice
147.	Moravany	Moravany u Brna
148.	Moravany	Moravany u Kyjova
149.	Moravská Nová Ves	Moravská Nová Ves
150.	Moravské Bránice	Moravské Bránice
151.	Moravský Krumlov	Moravský Krumlov
152.	Moravský Písek	Moravský Písek
153.	Moravský Žižkov	Moravský Žižkov
154.	Morkůvky	Morkůvky
155.	Moutnice	Moutnice
156.	Mutěnice	Mutěnice
157.	Napajedla	Napajedla
158.	Násedlovice	Násedlovice
159.	Nedakonice	Nedakonice
160.	Nechvalín	Nechvalín
161.	Nenkovice	Nenkovice
162.	Němčičky	Němčičky
163.	Němčičky	Němčičky u Hustopečí
164.	Nikolčice	Nikolčice
165.	Nížkovice	Nížkovice
166.	Nosislav	Nosislav
167.	Nové Bránice	Nové Bránice
168.	Novosedly	Novosedly na Moravě
169.	Nový Poddvorov	Nový Poddvorov
170.	Nový Přerov	Nový Přerov
171.	Nový Šaldorf-Sedlešovice	Nový Šaldorf
		Sedlešovice

172.	Olbramovice	Olbramovice u Moravského Krumlova
173.	Oleksovice	Oleksovice
174.	Ořechov	Ořechov
175.	Ořechov	Ořechov u Uherského Hradiště
176.	Ostrovánky	Ostrovánky
177.	Ostrožská Lhota	Ostrožská Lhota
178.	Ostrožská Nová Ves	Ostrožská Nová Ves
179.	Osvětimany	Osvětimany
180.	Otnice	Otnice
181.	Pasohlávky	Mušov Pasohlávky
182.	Pavlov	Pavlov u Dolních Věstonic
183.	Perná	Perná
184.	Petrov	Petrov u Hodonína
185.	Petrovice	Petrovice u Moravského Krumlova
186.	Podivín	Podivín
187.	Podmolí	Podmolí
188.	Pohořelice	Nová Ves u Pohořelic Smolín
189.	Pohořelice	Pohořelice u Napajedel
190.	Polešovice	Polešovice
191.	Popice	Popice
192.	Pouzdřany	Pouzdřany
193.	Práče	Práče
194.	Pravice	Pravice
195.	Pravlov	Pravlov
196.	Prosiměřice	Prosiměřice
197.	Prušánky	Prušánky
198.	Přibice	Přibice
199.	Přísnovice	Přísnovice
200.	Přítluky	Nové Mlýny Přítluky
201.	Rajhrad	Rajhrad
202.	Rakvice	Rakvice
203.	Rašovice	Rašovice u Bučovic
204.	Ratíškovice	Ratíškovice
205.	Rohatec	Rohatec
206.	Rybníky	Rybníky na Moravě
207.	Sedlec	Sedlec u Mikulova
208.	Silůvky	Silůvky
209.	Sivice	Sivice
210.	Skalice	Skalice u Znojma
211.	Skalka	Skalka u Kyjova
212.	Skoronice	Skoronice
213.	Slavkov u Brna	Slavkov u Brna
214.	Slup	Oleksovičky

		Slup
215.	Sobotovice	Sobotovice
216.	Sobůlky	Sobůlky
217.	Sokolnice	Sokolnice
218.	Spytihněv	Spytihněv
219.	Staré Město	Staré Město u Uherského Hradiště
220.	Starovice	Starovice
221.	Starovičky	Starovičky
222.	Starý Poddvorov	Starý Poddvorov
223.	Stavěšice	Stavěšice
224.	Stošikovice na Louce	Stošikovice na Louce
225.	Strachotice	Micmanice
		Strachotice
226.	Strachotín	Strachotín
227.	Strážnice	Strážnice na Moravě
228.	Strážovice	Strážovice
229.	Stříbrnice	Stříbrnice u Uherského Hradiště
230.	Sudoměřice	Sudoměřice
231.	Suchohrdly	Suchohrdly u Znojma
232.	Suchohrdly u Miroslavi	Suchohrdly u Miroslavi
233.	Svatobořice-Mistřín	Mistřín
		Svatobořice
234.	Syrovice	Syrovice
235.	Syrovín	Syrovín
236.	Šakvice	Šakvice
237.	Šanov	Šanov nad Jevišovkou
238.	Šaratice	Šaratice
239.	Šardice	Šardice
240.	Šatov	Šatov
241.	Šitbořice	Šitbořice
242.	Šumice	Šumice
243.	Tasov	Tasov nad Veličkou
244.	Tasovice	Tasovice nad Dyjí
245.	Telnice	Telnice u Brna
246.	Těmice	Těmice u Hodonína
247.	Terezín	Terezín u Čejče
248.	Těšany	Těšany
249.	Těšetice	Těšetice u Znojma
250.	Topolná	Topolná
251.	Traplice	Traplice
252.	Trboušany	Trboušany
253.	Troskotovice	Troskotovice
254.	Trstěnice	Trstěnice u Moravského Krumlova
255.	Tučapy	Tučapy
256.	Tupesy	Tupesy na Moravě
257.	Tvarožná	Tvarožná

258.	Tvarožná Lhota	Tvarožná Lhota
259.	Tvoříhráz	Tvoříhráz
260.	Tvrdonice	Tvrdonice
261.	Týnec	Týnec na Moravě
262.	Uherčice	Uherčice u Hustopečí
263.	Uherské Hradiště	Mařatice Míkovice nad Olšavou Sady Vésky
264.	Uherský Ostroh	Kvačice Ostrožské Předměstí
265.	Uhřice	Uhřice u Kyjova
266.	Újezd u Brna	Újezd u Brna
267.	Újezdec	Újezdec u Osvětiman
268.	Únanov	Únanov
269.	Unkovice	Unkovice
270.	Vacenovice	Vacenovice u Kyjova
271.	Valtice	Úvaly u Valtic Valtice
272.	Valtovice	Valtovice
273.	Vážany	Vážany u Uherského Hradiště
274.	Vážany nad Litavou	Vážany nad Litavou
275.	Vedrovice	Vedrovice
276.	Velehrad	Velehrad
277.	Velké Bílovice	Velké Bílovice
278.	Velké Hostěrádky	Velké Hostěrádky
279.	Velké Němčice	Velké Němčice
280.	Velké Pavlovice	Velké Pavlovice
281.	Velký Karlov	Velký Karlov
282.	Vémyslice	Vémyslice
283.	Veselí nad Moravou	Milokošť Veselí-Předměstí Zarazice
284.	Věteřov	Věteřov
285.	Viničné Šumice	Viničné Šumice
286.	Višňové	Višňové
287.	Vítonice	Vítonice u Znojma
288.	Vlasatice	Vlasatice
289.	Vlčnov	Vlčnov
290.	Vlkoš	Vlkoš u Kyjova
291.	Vnorovy	Lidéřovice na Moravě Vnorovy
292.	Vracov	Vracov
293.	Vranovice	Vranovice nad Svratkou
294.	Vrbice	Vrbice u Velkých Bílovic
295.	Vrbovec	Ječmeniště

		Vrbovec
296.	Vřesovice	Vřesovice
297.	Výrovice	Výrovice
298.	Zaječí	Zaječí
299.	Zbýšov	Zbýšov
300.	Zlechov	Zlechov
301.	Znojmo	Konice u Znojma Oblekovice Popice u Znojma Přímětice Znojmo-Louka Znojmo-město Znojmo-Hradiště
302.	Žabčice	Žabčice
303.	Žádovice	Žádovice
304.	Žarošice	Žarošice
305.	Žatčany	Žatčany
306.	Ždánice	Ždánice
307.	Želešice	Želešice
308.	Želetice	Želetice u Kyjova
309.	Želetice	Želetice u Znojma
310.	Žeravice	Žeravice u Kyjova
311.	Žerotice	Žerotice
312.	Židlochovice	Židlochovice

5 Výnosy

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) se stanoví, že mají-li být hrozny použity k výrobě vína s CHZO, nesmí hektarový výnos z vinice nebo vinic pěstitele, na nichž byly vypěstovány, překročit 14 tun na jeden hektar. Je-li v jedné vinici vysázeno více odrůd, lze hektarový výnos stanovit pro každou odrůdu zvlášť.

6 Odrůdy

Zemské víno, které patří do kategorie vín s chráněným zeměpisným označením je možné vyrábět z odrůd registrovaných ve Státní odrůdové knize a odrůd vyjmenovaných ve zvláštní vyhlášce. Vyhláška vyjmenovává tyto odrůdy pro výrobu zemských vín: Bílý Portugal, Damascenka, Kamenorůžák bílý, Mladen, Modrava, Modrý Janek, Prachttraube, Ranuše muškátová, Ryzlink buketový, Rulenka, Šedý Portugal, Tramín bílý, Veltlínské červenobílé.

Ve výsadbách se k 31.12.2010 objevovalo celkem 25 bílých moštových odrůd a 22 modrých moštových odrůd.

Seznam všech schválených moštových odrůd, ze kterých je povoleno vyrábět vína s CHOP/CHZO (chráněným označením původu/chráněným zeměpisným označením) je uveden ve Státní odrůdové knize (<http://eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/odrudy/informace-o-odrudah/odrudy-registrovane-v-cr/seznam-odrudy/>)

Podíl jednotlivých odrůd révy vinné ve výsadbách ve vinařské oblasti Morava k 31.12.2010.

Odrůda	Osázená plocha (ha)	Odrůda	Osázená plocha (ha)
Veltlínské zelené	1676.79	Svatovavřínecké	1332.20
Müller Thurgau	1520.41	Frankovka	1227.22
Ryzlink vlašský	1208.62	Zweigeltrebe	810.52
Ryzlink rýnský	1186.00	Rulandské modré	662.55
Sauvignon	874.70	Modrý Portugal	584.46
Rulandské bílé	778.86	André	257.21
Chardonnay	761.98	Cabernet Sauvignon	237.90
Rulandské šedé	703.13	Cabernet Moravia	198.17
Tramín červený	585.95	Dornfelder	99.77
Muškát moravský	359.00	Merlot	97.37
Neuburské	336.26	Neronet	30.13
Pálava	228.48	Alibernet	21.15
Veltlínské červené rané	215.80	Blauburger	5.69
Sylvánské zelené	108.95	Laurot	4.63
Irsai Oliver	83.58	Agni	4.01
Muškát Ottonel	57.79	Regent	3.39
Hibernal	49.18	Ariana	3.12
Aurelius	48.95	Rubinet	1.78
Kerner	25.57	Dunaj	0.68
Děvín	19.49	Cabernet Franc	0.66
Malverina	6.29	Fratava	0.10
Veritas	3.56	Domina	0.10
Lena	0.93		
Vrboska	0.26		
Auxerrois	0.05		

7 Tradiční názvy vín

7.1 Zrálo na kvasnicích, Školeno na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích

Je možné využívat označení „zrálo na kvasnicích“, „školeno na kvasnicích“ anebo „krášleno na kvasnicích“. Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců.

Tato technologie je tradiční technologií výroby vín v Burgundsku a označuje se jako „sur-lies“. „Lies“ znamená kvasinky, které po vykvašení zůstanou ve víně. Odtud pochází také název technologie. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničného kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně. Vína vyrobená touto technologií mají plnou, harmonickou chuť, s příjemnou strukturou aromatických látek a tříslovin.

Bílé víno označené termíny „zrálo na kvasnicích“, „školené na kvasnicích“ anebo „krášleno na kvasnicích“ se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které představují tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, meruňky, broskve, černého rybízů, citrusů, grapefruitu, ananasu, lučních květů, růží a jasmínu. Struktura aromatických látek je ovlivněná průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Střídání teplých dnů a chladných nocí pozitivně přispívá k tvorbě aromatických látek. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou. Kyselina je jemná, většinou díky jablečno-mléčné fermentaci, která u těchto vín proběhne. Struktura chuťových látek je ovlivněná geologickým podložím a půdními podmínkami, zejména vápenatým podložím v mnoha viničních tratích. Vlivem geologického podloží se je možné ve víně setkat s výrazným aroma a minerálními tóny. Barva vína je zelenožlutá, žlutozelená až jemně nazlátlá.

Růžové víno označené termíny „zrálo na kvasnicích“, „školené na kvasnicích“ anebo „krášleno na kvasnicích“ se vyznačuje vyzrálým aromatickým charakterem s tóny vyzrálého lesního ovoce – jahod, malin. Struktura aromatických látek je závislá na expozici vinice a klimatických podmínkách. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou. V chuti jsou patrné jemné minerální tóny ovlivněné geologickými a půdními podmínkami stanoviště. Barva vína je lososová nebo meruňková.

Červené víno označené termíny „zrálo na kvasnicích“, „školené na kvasnicích“ anebo „krášleno na kvasnicích“ mají bohatou aromatickou strukturu, s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višní, sušených švestek, rozkvetlých lučních květů, s jemnými čokoládovými tóny. Struktura aromatických látek je nejčastěji ovlivněná průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů, reliéfem viničních tratí a jejich expozicí ke světovým stranám. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťové vlastnosti vína, zejména barevnost a třísloviny jsou ovlivněné klimatickými, geologickými a půdními podmínkami, zejména barvou půdy.

7.2 Rezerva

Označení „rezerva“ je možné používat pouze pro tichá vína. Toto označení není možné používat pro šumivá nebo perlivá vína. Termín „rezerva“ je možné označit víno, které zrálo nejméně 24 měsíců v dřevěném sudu a následně v lahvi, z toho v sudu nejméně 12 měsíců u červeného vína a 6 měsíců u bílého nebo růžového vína.

Bílá vína se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které představují tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, meruňky, broskve, černého rybízů, citrusů, grapefruitu, ananasu, lučních květů. Struktura aromatických látek je ovlivněná průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Střídání teplých dnů a chladných nocí pozitivně přispívá k tvorbě aromatických látek. Chuť vína je plná, harmonická, s pikantní kyselinkou. Struktura chuťových látek je ovlivněná geologickým podložím a

půdními podmínkami, zejména vápenatým podložím v mnoha viničních tratích. Vlivem vápenatého podloží se je možné ve víně setkat s výrazným aroma a minerálními tóny. Barva vína je zelenožlutá, žlutozelená až jemně nazlátlá.

Růžová vína s označením „rezerva“ se vyznačují výrazným ovocným aroma červeného ovoce. Ve vůni připomínají vyzrálé třešně, višně a lesní. Kyselina v růžových vínech je výraznější. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Charakter růžových vín mělnické podoblasti je výrazně ovlivněný především klimatickými podmínkami a reliéfem viničních tratí. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená vína mají bohatou aromatickou strukturu, s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višní, sušených švestek, rozkvetlých lučních květů, s jemnými čokoládovými tóny. Struktura aromatických látek je nejčastěji ovlivněná průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů, reliéfem viničních tratí a jejich expozicí ke světovým stranám. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťové vlastnosti vína, zejména barevnost a třísloviny jsou ovlivněné klimatickými, geologickými a půdními podmínkami, zejména barvou půdy.

7.3 Pěstitelský sekt

Šumivé víno této kategorie by mělo splnit základní podmínku, že se výroba tohoto šumivého vína uskutečnila přímo u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly využité pro výrobu tohoto šumivého vína.

Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, lesního bobulového ovoce. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

7.4 Panenská sklizeň, Panenské víno

Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizeň vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice. První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál „terroir“. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně.

Bílé víno se vyznačuje jemným ovocným a květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou patrné aromatické tóny jablka, kdoule, broskve, muškátu, grapefruitu, ostatních citrusů a rozkvetlých lučních květů. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami a vysokým obsahem vápna ve viničních půdách. Chuť je jednoduchá, s výraznější kyselinkou, většinou s vyšším podílem kyseliny jablečné. Barva vína je nejčastěji zelenožlutá, světlá. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny. Toto víno vyrobené z nových vinic je velmi málo ovlivněné půdními a geologickými podmínkami.

Růžové víno se vyznačuje intenzivním, jednoduchým aroma třešní, lesních jahod a červeného rybízu ve vůni a chuti. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami stanoviště. Chuť je jednoduchá, s výraznější kyselinkou, většinou s vyšším podílem kyseliny jablečné. Barva vína je světlorůžová až lososová. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny. Toto víno vyrobené z nových vinic je velmi málo ovlivněné půdními a geologickými podmínkami.

Červené víno se ve vůni a chuti vyznačuje jednoduchými aromatickými tóny třešní, višní, lesních jahod, malin a červeného rybízu. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami stanoviště. Chuť vína je jednoduchá, s jemnou tříslovitou. Barva vína je rubínová. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny. Toto víno vyrobené z nových vinic je velmi málo ovlivněné půdními a geologickými podmínkami.

7.5 Mladé víno

Víno je možné označit jako "mladé víno", pokud je víno nabízeno ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, ve kterém proběhla sklizeň vinných hroznů použitých k výrobě tohoto vína. Tento typ vína se nejčastěji vyrábí z ranějších odrůd révy vinné, jako jsou například Irsai Oliver, Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal, Dornfelder, Svatovavřínecké a další. Bílá mladá vína jsou výrazněji aromatická, se svěží chutí a kyselinkou. Podobně je tomu také u růžových vín. Mladá červená vína se nejčastěji vyrábí technologiemi „teplé cesty“ nebo „karbonické macerace“, které zvýrazní ovocnost ve vůni a chuti mladých červených vín.

Bílé mladé víno je založené na primárních aromatických látkách. Primární aromatické látky ve víně způsobují výrazné ovocné tóny muškátu, citrusových plodů a broskví. Struktura a obsah primárních aromatických látek je ovlivněný klimatickými podmínkami stanoviště, zejména kombinací faktorů slunečního záření a teplota. Chuť vína je jednoduchá s pikantní kyselinkou. Struktura chuťových látek ve víně je ovlivněná především klimatickými podmínkami stanoviště. Barva vína je zelenožlutá.

Růžové mladé víno založené na primárních aromatických látkách. Primární aromatické látky ve víně způsobují výrazné ovocné tóny jahod, malin, červeného rybízu a třešní. Struktura a obsah primárních aromatických látek je ovlivněný klimatickými podmínkami stanoviště, zejména kombinací faktorů slunečního záření a teplota. Chuť vína je jednoduchá s pikantní kyselinkou. Barva vína je světlorůžová až lososová.

Červené mladé víno má výrazné ovocné aroma s tóny červeného ovoce, zejména třešní, višní, lesních jahod, lesních malin a červeného rybízu. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především

klimatickými podmínkami. Chuť vína je jednoduchá, s jemnou tříslovitou. Barva vína je cihlová až rubínová.

7.6 Archivní víno

Víno je možné označit termínem "archivní víno", pokud je víno uváděno do oběhu nejméně 3 roky po roku sklizně. Potenciál archivního vína se většinou rodí přímo ve vinici, v přirozených podmínkách „terroir“. Vína s charakterem „terroir“ jsou většinou vhodná také pro dlouhodobou archivaci. Během archivace dochází ke zrání vína v lahvích nebo dřevěných sudech a změnám v látkovém složení vína a také senzorických vlastnostech vína.

Bílá vína se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které představují tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, meruňky, broskve, černého rybízů, citrusů, grapefruitu, ananasu, lučních květů, růží a jasmínu. Ve vůni a chuti se objevují medové tóny. Struktura aromatických látek je ovlivněna průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Střídání teplých dnů a chladných nocí pozitivně přispívá k tvorbě aromatických látek. Chuť vína je plná, harmonická, s pikantní kyselinkou. Struktura chuťových látek je ovlivněna geologickým podložím a půdními podmínkami, zejména vápenatým podložím v mnoha viničních tratích. Vlivem geologického podloží se je možné ve víně setkat s výrazným aroma a výraznými minerálními tóny. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Růžová archivní vína jsou význačná aromatickými tóny lesních jahod, lesních ostružin, vyžrálých višní. Struktura těchto aromatických tónů se projevuje ve vůni a chuti. Struktura aromatických látek je ovlivněna kombinací teplot, slunečního záření a rozdělení srážek během vegetace. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou a mineralitou. Chuťové vlastnosti vína, struktura kyselin a minerality jsou ovlivněny půdními podmínkami podoblasti.

Červená archivní vína jsou typickým produktem této vinařské podoblasti. Aromatická struktura červených vín je velmi bohatá, s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višní, sušených švestek, rozkvetlých lučních květů, s jemnými čokoládovými tóny. Struktura aromatických látek je nejčastěji ovlivněna průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů, reliéfem viničních tratí a jejich expozicí ke světovým stranám. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťové vlastnosti vína, zejména barevnost a třísloviny jsou ovlivněny klimatickými, geologickými a půdními podmínkami, zejména barvou půdy a obsahem vápna v půdě.

7.7 Klaret

Víno je možné označit termínem „klaret“ pokud se jedná o bílé víno vyrobené z modrých vinných hroznů bez nakvášení. Pro výrobu tohoto typu vína jsou vhodné modré odrůdy révy vinné, které mají nižší obsah červených barviv ve slupkách bobulí. Mezi takové odrůdy patří například Rulandské modré. Hrozny se hned po sklizni lisují a získaný mošt se zpracovává technologií výroby bílého vína.

Víno s označením Klaret má barvu nazlátlou nebo velmi jemně narůžovělou. Ve vůni vína jsou charakteristické ovocné a květinové tóny, připomínající třešně, višně, jahody, červený rybíz, jasmín, rozkvetlou louku. Chuť vína je osvěžující s výraznější kyselinkou. U těchto vín se v chuti projevují jemné minerální tóny, které velmi dobře odrážejí půdní a geologické podmínky stanoviště.

7.8 Mešní víno

„Měšní víno“ splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. „*Víno musí být přírodní z plodů révy vinné a nezkažené*“. Toto je základní sdělení „Kodexu kanonického práva katolické církve „**Codex Iuris Canonici 1983 (CIC)**. Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie z roku 1706.

Bílé mešní víno se vyznačuje ovocně-květinovými tóny ve vůni a chuti bílých vín. Ve vůni a chuti jsou jemné citrusové tóny, jemné muškátové tóny, zelené jablko, broskve, meruňky a rozkvetlé luční květiny. Struktura aromatických látek je ovlivněna příznivými klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí ke světovým stranám. Chuť vína je svěží, s výraznější kyselinou. Na strukturu kyselin má velký vliv geologické podloží, expozice viničních tratí ke světovým stranám a vývoj klimatických podmínek během zrání hroznů. Barva vína je zelenožlutá. V chuti vína se projevují geomorfologické podmínky jednotlivých terroir, zejména exponovanost ke světovým stranám a vápenaté podloží viničních tratí.

Růžové mešní víno je charakteristické ovocnými tóny ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti jsou tóny červeného ovoce, lesních jahod, ostružin, malin a červeného rybízu.. Struktura aromatických látek je ovlivněna průběhem klimatických faktorů během zrání hroznů a geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou. Barva vína je nejčastěji světle růžová, lososová, světle meruňková. Struktura kyselin souvisí se zbarvením a záhřevností půd. V chuti se projevuje jemná mineralita daná geologickým podložím a půdními podmínkami. Celková chuťová struktura vína je ovlivněna geologickými a půdními podmínkami a hospodařením s vodou v půdě.

Červená mešní vína se ve vůni a chuti vyznačují nejčastěji tóny červeného ovoce a modrého ovoce. Ve vůni a chuti červených vín jsou tóny třešní, višní, sušených švestek a červeného rybízu. Aromatická struktura vína je nejvýrazněji ovlivněna průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů a geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je výrazněji ovocná, s jemnější tříslovinou. Barva je rubínová až tmavočervená. Chuťová struktura červených vín je ovlivněna půdními podmínkami stanoviště a především zbarvením půdy.

7.9 Košer víno, Košer

„Košer víno“ („Košer“) splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.

Bílá košer vína se vyznačují jemným ovocným aroma. Kyselinka bílých košer vín je výrazná, svěží, pikantní. Struktura kyselin souvisí především s klimatickými podmínkami podoblasti příznivými pro zrání bílých odrůd. Chuť bílých košer vín je jemná a harmonická. Chuťové vlastnosti bílých vín souvisí s geologickým podložím podoblasti zejména vápenatým podložím.

Růžová košer vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce. Ve vůni připomínají třešně a višně. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Charakter růžových vín je výrazně ovlivněn především klimatickými podmínkami a reliéfem viničních tratí. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená košer vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní a višní. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

7.10 Premium

Termínem „premium“ je možné označit vína kategorií výběr z hroznů, výběr z bobulí nebo výběr z cibéb, která byla vyrobena z hroznů, které byly nejméně z 30 % napadeny šedou hnilobou hroznů révy (*Botrytis cinerea*).

Bílé víno se ve vůni a chuti vyznačuje vyzrálými ovocnými tóny sušených meruněk, broskví, zralých hrušek, grapefruitu, vyzrálých citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii s podtóny rozkvetlých lučních květů a medovými tóny. Aromatickou strukturu ovlivňují teplota, srážky a sluneční svit. Velký vliv na vývoj aromatických látek má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťová struktura vín je výrazně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami.

Růžové víno je typické vyzrálými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyzrálých třešní a višní. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je mohutná, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. Chuťová kvalita odráží komplexní podmínky jednotlivých terroir, včetně, topografických geologických a pedologických podmínek.

Červená vína jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, červeného a modrého ovoce. V chuti jsou dominantní višně, lesní jahody, ostružiny, borůvky, černý rybíz s jemným čokoládovým podtónem. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů. Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami. Vyzrálост tříslovin je závislá na optimálních podmínkách během zrání hroznů, tzn. oslunění hroznů, periodách sucha a půdních podmínkách. Velký vliv na barvu a tříslovina má také zbarvené povrchu půdy.

7.11 Burčák

Termínem „burčák“ se může označit částečně zkvašený hroznový mošt za předpokladu, že hrozny použité k jeho výrobě byly vypěstovány výhradně ve vinařské oblasti Morava.

8 Příslušné požadavky

8.1 Zákonné požadavky pro CHZO

Zákonné požadavky pro CHZO vychází z (čl. 118b odst. 1a) NR č. 1234/2007) – 100 % hroznů pochází výlučně z uvedené zeměpisné oblasti a v této zeměpisné oblasti probíhá výroba (s výjimkami ad čl. 6 odst. 4 NK č. 607/2009), je-li uvedena podoblast, musí z ní pak být nejméně 85 % hroznů (čl. 67 odst. 2 NK č. 607/2009) a zbývajících 15 % z oblasti.

U CHOP/CHZO příslušné orgány zajišťují každoroční ověření souladu se specifikací výrobku (čl. 118p NR 1234/2007, čl. 25 NK 607/2009).

Balení vín s CHOP/CHZO – podle čl. 25 odst. 7 NK č. 607/2009, je-li každoroční ověřování prováděno ve fázi balení výrobku na území členského státu, který není členským státem, v němž se uskutečnila výroba, použije se článek 84 NK č. 555/2008 (úřední pomoc mezi kontrolními subjekty, úřední pomoc na dožádání).

Je tedy možné balit vína s CHOP/CHZO na území jiného členského státu než toho, v němž byla uskutečněna výroba.

Zemské víno s CHZO, původem z vinařské oblasti Morava, musí obsahovat vedle povinných údajů stanovených předpisy Evropské unie také zeměpisné označení „moravské“ a označení „zemské víno“.

Dle ustanovení zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) je výrobce produktů vyrobených z hroznů povinen: dodržovat požadavky na výrobu, jakost a zdravotní nezávadnost stanovené předpisy Evropských společenství a prováděcím právním předpisem.

Odstranit vedlejší produkty vznikající při zpracování nebo výrobě produktů způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem.

Dodržovat požadavky na provozní a osobní hygienu při výrobě produktů stanovené Vyhláškou o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu s výjimkou prodeje, kromě potravin živočišného původu.

Zajistit soustavnou kontrolu své produkce způsobem stanoveným předpisy Evropských společenství a prováděcím právním předpisem a vést a uchovávat o tom evidenci v rozsahu stanoveném právním předpisem.

8.2 Oznamovací povinnosti vinařů

Výrobce vína je povinen:

Oznámit Státní zemědělské a potravinářské inspekci (SZPI):

Oznámení o zvyšování/snižování obsahu kyselin - Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Hlášení o zvyšování cukernatosti - Hlášení o zvyšování cukernatosti se zasílá SZPI. Výrobce ho může zaslat souhrnně na období nepřekračující 60 dnů ode dne, který je uveden v oznámení jako den zahájení zvyšování cukernatosti. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách ministerstvo zemědělství.

Hlášení o slazení - Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Oznámit Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému (ÚKZUZ, dále "Ústav")

zahájení, přerušení a ukončení výroby produktů. Zahájení, přerušení a ukončení výroby produktů je výrobce povinen oznámit písemně Ústavu, **nejpozději v den zahájení, přerušení nebo ukončení výroby** produktů; v oznámení výrobce uvede své jméno, příjmení a trvalý pobyt, jde-li o fyzickou osobu, obchodní firmu nebo název a sídlo, jde-li o právnickou osobu, a místo výroby produktu.

Oznámení podle tohoto odstavce se zapisuje do Registru vinic podle zákona o vinohradnictví a vinařství (dále jen "Registr").

Formuláře zasílané na **UKZUZ** -

Prohlášení o sklizni - Zpracovává se k 31.12. daného roku a odevzdává do 15.1. roku následujícího. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Prohlášení o produkci - Zpracovává se k 31.12. daného roku a odevzdává do 15.1. roku následujícího. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Prohlášení o zásobách - Zpracovává se k 31.7. daného roku a odevzdává do 10.9. daného roku. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

8.3 Povinnost vedení evidence

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) je fyzická nebo právnická osoba, která vlastní, drží nebo zprostředkovává produkt za účelem výkonu svého podnikání nebo k obchodním účelům, povinna vést evidenční knihy v rozsahu, způsobem a ve lhůtách stanovených předpisy Evropských společenství, tímto zákonem a prováděcím právním předpisem. Evidenční knihy se předkládají orgánu dozoru na jejich žádost. Prováděcí právní předpis stanoví podrobnosti způsobu a rozsahu vedení, uchovávání a předkládání evidenčních knih.

9 Kontrolní instituce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Květná 15
603 00 Brno
www.szpi.gov.cz
email: podatelna@szpi-gov.cz

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
Hroznová 2
656 06 Brno
www.ukzuz.cz
email: ukzuz@ukzuz.cz