Ref. Ares(2014)436567 - 21/02/2014

CHZO „české“

1 Popis vinařské oblasti

V Čechách je vyšší produkce bílých vín, protože plocha osázená bílými moštovými odrůdami představuje téměř dvě třetiny z celkové plochy vinic v regionu. Modré odrůdy představují zbývající část a používají se k výrobě červených a růžových vín.

1.1 Zhodnocení podoblasti po stránce meteorologické

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

Průměrná roční teplota je 8,9°C. Průměrná teplota za vegetační období (1. dubna – 31. října) je 14,2°C. Suma efektivních teplot za vegetační období je 1054,4°C a tuto oblast je možné podle HUGLIN a SCHNEIDER (1998) zařadit do zóny 1. Hodnota heliotermického indexu podle HUGLIN (1978) je 1575,8 a zařazuje oblast do kategorie H-2 (oblast chladná). Průměrná teplota nejteplejšího měsíce je 18,9°C a nejchladnějšího měsíce – 1,0°C. Průměrná maximální teplota za vegetační období představuje 20,0°C a minimální teplota za vegetační období 8,8°C. Průměrný roční úhrn srážek je 531,9 mm a průměrný úhrn srážek za vegetační období je 341,5 mm. Počet hodin slunečního svitu za vegetační období je 1300,7 hodin.

1.2 Zhodnocení podoblasti po stránce geologické a půdní

Na určité části vinařské oblasti Čechy se rozprostírá České středohoří. Reliéf sopečných kuželů, kup a hřbetů je rozdělený hlubokým údolím řeky Labe, na jehož svazích se nachází vinice. Podloží je většinou tvořené čedičem, na nižších částech svahů je podloží vápenaté. Mělnické vinice leží většinou na vápenatém podkladu vrstev opuky, které jsou místy překryté hlinitopísčitými náplavami. Půdy jsou zde lehké a záhřevné.

V okolí hradu Karlštejna, v údolí řeky Berounky, se pěstuje réva vinná, také především na vápenatém podloží, které pozitivně ovlivňuje kvalitu vína.

2 Druhy výrobků z révy vinné - popis vín

2.1 České zemské víno

České 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 české zemské víno - analytické hodnoty

Jakostní třída	Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO_2 (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
Zemské víno	4,5 a více	6 a více	13,0-40,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

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

Bílá zemská vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Kyselinka bílých jakostních vín je výrazná, svěží, pikantní. Struktura kyselin souvisí především s klimatickými podmínkami oblasti a reliéfem krajiny příznivými pro zrání bílých odrůd. Chuť bílých jakostních vín je jemná, harmonická s ovocitými tóny a je ovlivněna geologickým podložím regionu tvořeném především čedičem a vápencem.**Červené české zemské víno - analytické hodnoty**

Jakostní třída	Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO_2 (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
Zemské víno	4,5 a více	6 a více	15,0-45,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

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

Červená zemská vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Na charakteru vůni a chuti se velmi dobře projevují klimatické podmínky

stanoviště. Vyzrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína.

Růžové české zemské víno - analytické hodnoty

Jakostní třída	Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO_2 (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
Jakostní víno	4,5 a více	6 a více	14,0-37,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

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

Růžová zemská vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma lesního a červeného ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody, maliny, 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 českých růžových vín 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.

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 ovocnými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tóny jsou výrazné tóny zeleného jablka, citrusových plodů, hrozinek a medové tóny. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněné podmínkami terroir, zejména klimatickými a půdními podmínkami. V tomto typu vín se často objevuje vyšší obsah zbytkového cukru. Chuť vína je plná, harmonická. Barva vína je žlutá až zlatavá.

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

Růžové likérové víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce, zejména lesních jahod a malin. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání

slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Chuť vína je výrazněji ovlivněná technologií výroby než podmínkami terroir. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

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

Červené likérové víno je typické tóny přezrálého červeného ovoce, zejména višní a třešní. V chuti jsou výrazné jemné tóny hořké čokolády. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. 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

Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená.

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

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Aromatická struktura ružových šumivých vín je daná hlubšími půdami ve viničních tratích. 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. 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 aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína z Čech.

2.4 Perlivé víno

Analytické vlastnosti

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 vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

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

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. 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 vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína z Čech.

2.5 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Analytické vlastnosti

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 vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

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

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. 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 vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená.

2.6 Částečně zkvašený hroznový mošt

Analytické vlastnosti

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 % nezkvašených 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 jemným ovocitým aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka a hrušky. Struktura kyselin je výraznější. Aromatický charakter a struktura kyseliny souvisí především s klimatickými podmínkami a slunečním svitem. V chuti se je možné setkat s jemnými hořčinami, které mohou souviset s půdními podmínkami.

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

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešní a višní. V chuti jsou patrné výraznější třísloviny a kyseliny. Struktura aromatických látek, kyselin a tříslovin je nejvýrazněji ovlivněná 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 třešní a višní. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická, zejména díky vyššímu podílu kyseliny jablečné. Tříslovina je výraznější. Kyseliny a třísloviny jsou výrazně ovlivněné 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 v Čechách se vyrábí moderními vinařskými postupy v souladu s nejnovějšími výsledky vědy a výzkumu. Technologie výroby vín je založena na respektování přírodních podmínek a kvality hroznů. Technologie směřují k maximálnímu zachování charakteru terroir.

3.1 České zemské víno

Bílá vína se vyrábí s využitím moderních technologií řízeného kvašení v nerezových tancích s možností regulace teploty. Využívá se technologie aplikace čisté kultury kvasinek nebo spontánní kvašení přirozenou mikroflórou vinice. Kvašení probíhá v nerezových nádobách, dřevěných sudech nebo sudech barrique. U vín z některých odrůd se při kvašení v sudech může využít také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách nebo v dřevěných sudech nebo sudech barrique.

Červená vína se vyrábí technologii macerace modrých hroznů v nerezových vinifikátorech nebo otevřených dřevěných nádobách. Délka macerace se obvykle pohybuje mezi 5-21 dny. U některých odrůd se však může protáhnout až na dobu 1-2 měsíců. Během technologického procesu je možné využít spontánní makrooxidace a mikrooxidace. U červených vín se vždy využívá jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových tancích, dřevených sudech nebo sudech barrique.

Pro výrobu růžových vín se využívá technologie řízeného kvašení v nerezových nádobách s možností řízení teploty a aplikace čisté kultury kvasinek. Růžová jakostní vína se vyrábí technologií okamžitého lisování hroznů nebo krátkodobé macerace modrých hroznů v dělce 2-12 hodin. Jablečno-mléčná fermentace se může využít pouze u ročníků s vysokým obsahem kyselin v hroznech. Zrání vín probíhá téměř výhradně v nerezových nádobách.

3.2 Likérové víno

Základem pro výrobu likérového vína je víno (vyrobené dle bodu 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 (vyrobeného dle bodu 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.

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

Území Čech není souvislé, ale skládá se z jednotlivých příznivých lokalit ležících na chráněných jižních svazích v nižší nadmořské výšce. Většinou se rozprostírají kolem toků velkých českých řek tedy Vltavy, Labe, Berounky a Ohře.

Viniční obce se nachází v okresech Most, Litoměřice, Ústí nad Labem a také ve Středočeském kraji. Část vinic je situovaná v údolí řeky Labe, kam patří Litoměřice, Velké Žernoseky a Ústí nad Labem, Další část vinic je situovaná v okolí Mostu a Kadaně, kam patří vinařské obce Kadaň, Březno, Pětipsy, Vilémov a Most. Vinice se nachází také na území hlavního města Prahy. Dále se rozprostírají na západ od Prahy v údolí řeky Berounky, v okolí hradu Karlštejna. Významným centrem vinohradnictví a vinařství je Mělník a jeho okolí. Na západ od Mělníka se vinice nachází také v okolí měst Kralupy nad Vltavou a Slaný. Poslední velké centrum vinařství v podoblasti je na východ od Prahy, kde je soustředěné v okolí Čáslavi a Kutné Hory.

Vinařskou oblast Čechy tvoří aktuálně 72 vinařských obcí

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

č.	**Vinařská obec**	**Katastrální území**
1.	Bělušice	Bělušice u Mostu
2.	Benátky nad Jizerou	Nové Benátky
		Obodř
3.	Bechlín	Bechlín
		Předonín
4.	Blšany u Loun	Blšany u Loun
5.	Brambory	Brambory
6.	Brzánky	Brzánky
7.	Březno	Březno u Chomutova
		Stranná u Nechranic
8.	Cítov	Cítov
9.	Dolní Beřkovice	Dolní Beřkovice
		Vliněves
10.	Domousnice	Domousnice
11.	Dřísy	Dřísy
12.	Heřmanice	Heřmanice
13.	Horka I	Horka u Žehušic
14.	Hoštka	Hoštka
		Kochovice
15.	Chbany	Poláky
16.	Chlumčany	Chlumčany u Loun
17.	Chrudim	Chrudim
18.	Jeviněves	Jeviněves
19.	Kadaň	Kadaň
		Tušimice
		Úhošťany
20.	Karlštejn	Budňany
21.	Klapý	Klapý
22.	Kly	Kly
		Záboří u Kel
23.	Konárovice	Konárovice
24.	Kozly	Kozly u Loun
25.	Kralupy nad Vltavou	Mikovice u Kralup nad Vltavou
		Zeměchy u Kralup nad Vltavou
26.	Kuks	Kuks
27.	Kutná Hora	Kutná Hora
		Sedlec u Kutné Hory
28.	Kyškovice	Kyškovice
29.	Libědice	Libědice
30.	Liběchov	Ješovice

		Liběchov
31.	Libochovany	Libochovany
32.	Litoboř	Litoboř
33.	Litoměřice	Litoměřice
34.	Loděnice	Loděnice u Berouna
35.	Loucká	Loucká
36.	Lovosice	Lovosice
37.	Malé Žernoseky	Malé Žernoseky
38.	Máslovice	Máslovice
39.	Mělník	Mělník
		Vehlovice
40.	Michalovice	Michalovice u Velkých Žernosek
41.	Most	Čepirohy
		Most II
		Rudolice nad Bílinou
42.	Obrnice	Obrnice
43.	Otmíče	Otmíče
44.	Pětipsy	Pětipsy
45.	Polepy	Encovany
46.	Praha-Troja	Troja
47.	Praha 1	Malá Strana
		Hradčany
48.	Praha 2	Vinohrady
49.	Praha 6	Dejvice
50.	Praha 9	Vysočany
51.	Praha 12	Modřany
52.	Slabce	Slabce
53.	Slaný	Blahotice
		Kvíc
		Slaný
54.	Srbsko	Srbsko u Karlštejna
55.	Sudovo Hlavno	Sudovo Hlavno
56.	Svatý Mikuláš	Svatý Mikuláš
57.	Štětí	Počeplice
58.	Třebenice	Třebenice
59.	Třebívlice	Šepetely
		Třebívlice
60.	Tuhaň	Tuhaň
61.	Ústí nad Labem	Mojžíř
62.	Velké Žernoseky	Velké Žernoseky
63.	Velký Borek	Skuhrov u Mělníka

64.	Vilémov	Vinaře u Kadaňe
65.	Vinaře	Vinaře
66.	Vinařice	Vinařice u Kladna
67.	Vrbice	Vetlá
68.	Zahrádky	Zahrádky u České Lípy
69.	Zbiroh	Zbiroh
70.	Žalhostice	Žalhostice
71.	Žehušice	Žehušice
72.	Židovice	Židovice nad Labem

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 vyhlášce č. 28/2010 Sb. 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.

Seznam všech schválených moštových odrůd, ze kterých je povoleno výrábět 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-odrudach/odrudy-registrovane-v-cr/seznam-odrud/)

Nejrozšířenějšími moštovými odrůdami v Čechách jsou Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Svatovavřinecké, Modrý Portugal a Rulandské modré.

Podíl jednotlivých odrůd révy vinné ve výsadbách k 31.12.2010

Odrůda	Osázená plocha (ha)	Odrůda	Osázená plocha (ha)
Müller Thurgau	**137,11**	Svatovavřinecké	**72,74**

Ryzlink rýnský	**80,35**	Modrý Portugal	**56,52**
Rulandské šedé	**49,25**	Rulandské modré	**54,67**
Rulandské bílé	**38,20**	Zweigeltrebe	**27,93**
Tramín červený	**25,99**	Dornfelder	**9,13**
Chardonnay	**12,37**	Fratava	**3,91**
Muškát moravský	**11,45**	Neronet	**1,88**
Hibernal	**5,99**	Regent	**1,25**
Sylvánské zelené	**5,97**	Rubinet	**0,44**
Kerner	**5,49**	Merlot	**0,4**
Muškát Ottonel	**2,80**	Frankovka	**0,2**
Veltlínské červené rané	**2,04**	André	**0,18**
Irsai Oliver	**1,93**	Cabernet Moravia	**0,08**
Sauvignon	**0,91**	Cabernet Sauvignon	**0,02**
Auxerrois	**0,66**		
Malverina	**0,21**		
Pálava	**0,21**		
Aurelius	**0,08**		
Ryzlink vlašský	**0,05**		
Veritas	**0,03**		
Děvín	**0,02**		
Malverina	**0,02**		

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. Tato technologie se využívá u bílých a červených vín. 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“, "školeno na kvasnicích" anebo "krášleno na kvasnicích" se vyznačuje výraznou vůni. Vůně vína je ovlivněná klimatickými podmínkami stanoviště a

technologií výroby vína. Ve vůni se projevují výraznější ovocné tóny jablka, hrušky, broskví a citrusových plodů. Chuť vína je plná, harmonická, kulatá, mohutná, výrazněji ovocná. Kyselina je jemná, většinou díky jablečno-mléčné fermentaci, která u těchto vín proběhne. V chuti vína se objevují jemné minerální tóny, které souvisí s půdními a geologickými podmínkami stanoviště. Zejména vápenaté podloží zvýrazňuje tyto minerální tóny. Tento druh bílého vína se nejčastěji vyrábí z odrůd Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Ryzlink rýnský.

Pro výrobu růžových vín se tato technologie nevyužívá.

Červené víno označené termíny „zrálo na kvasnicích“, "školeno na kvasnicích" anebo "krášleno na kvasnicích" se vyznačuje vyzrálým aroma a výraznou chuťovou plností. Ve vůni a chuti červeného vína jsou dominantní tóny lesních plodů, třešní a přezrálých višní. Aromatické látky ve víně souvisí nejvýrazněji s klimatickými podmínkami stanoviště. Chuť vína je plná, mohutná, harmonická. Tříslovina je jemná a harmonická. Barva vína je tmavě-rubínová. V chuti vína se objevují jemné minerální tóny, které souvisí s půdními a geologickými podmínkami stanoviště, zejména čedičovým podložím. Tento druh červeného vína se nejčastěji vyrábí z odrůd Rulandské modré, Zweigeltrebe a Svatovavřinecké.

7.2 Růžák, Ryšák

Víno je možné označit termíny růžák" nebo "ryšák", pokud bylo víno vyrobeno ze směsi vinných hroznů nebo hroznového moštu z bílých, případně červených, a modrých vinných hroznů. Tento výraz je typický pouze pro český vinařský region.

Vůně vína je výraznou kombinací ovocný a květinových tónů. Aromatické složení vína souvisí s reliéfem a klimatickými podmínkami stanoviště. Barva vína je meruňková, růžová, lososová nebo tmavorůžová. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou ovlivněnou klimatickými podmínkami a vápenatým podložím.

7.3 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.

Bílé víno s označením rezerva se vyznačuje výraznou a mohutnou vůní a chutí vína. Senzorické vlastnosti jsou ovlivněné klimatickými a půdními podmínkami stanoviště v kombinaci s technologií zrání v sudech a láhvi. Vůně je výrazně ovocná s tóny citrusových plodů, banánů a medu. Chuť vína, je plná, harmonická, kulatá. Barva vína je žlutozelená až mírně nazlátlá.

Růžová vína s označením „rezerva“ se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. 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 litoměřické 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 s označením „rezerva“ se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je mohutná, plná, s velmi dobrou strukturou tříslovin. Vyzrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů, kterou umocňuje také zrání v dřevěných sudech. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína kategorie „rezerva“ této podoblasti.

7.4 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.

7.5 Panenská sklizeň, Panenské víno

Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizně 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 výrazným, jednoduchým ovocně-květinovým aroma. Kromě ovocných tóny se ve víně mohou častěji objevovat „bylinné“ tóny. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. 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 je výrazné a svěží. Ve víně se projevují výrazné ovocné tóny třešní a lesních jahod. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. Chuť je jednoduchá, s výraznější kyselinkou, většinou s vyšším podílem kyseliny jablečné. Barva vína je světlerůžová 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 má výrazné ovocné aroma s tóny červeného ovoce, zejména třešní a višní. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. Chuť vína je jednoduchá, s jemnou tříslovitou. Barva vína je cihlová až světle-rubínová. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny. Toto víno vyrobené z nových vinic je velmi málo ovlivněné půdními a geologickými podmínkami.

7.6 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, Svatovavřinecké 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. Struktura a obsah primárních aromatických látek je ovlivněný klimatickými podmínkami stanoviště, zejména kombinací faktorů sluneční záření a teplota. Chuť vína je jednoduchá s výraznou kyselinkou. Barva vína je zelenožlutá. Ve víně se neprojevuje vliv půdních podmínek a mineralita.

Růžové mladé víno založené na primárních aromatických látkách. Primární aromatické látky ve víně způsobují výrazné ovocné tóny. Struktura a obsah primárních aromatických látek je ovlivněný klimatickými podmínkami stanoviště, zejména kombinací faktorů sluneční záření a teplota. Chuť vína je jednoduchá s výraznou kyselinkou. Barva vína je světlerůžová až lososová. Ve víně se neprojevuje vliv půdních podmínek a mineralita.

Červené mladé víno má výrazné ovocné aroma s tóny červeného ovoce, zejména třešní a višní. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. Chuť vína je jednoduchá, s jemnou třískovitou. Barva vína je cihlová až světle-rubínová. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny.

7.7 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.

Bílé archivní víno je typické tóny vyzrálého ovoce a lučních květin ve vůni a chuti vína. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami stanoviště a průběhem zrání vína v láhvi. V chuti jsou dominantní tóny citrusů, banánů, lučních květin a medové tóny. Chuť vína je plná, extraktivní s minerálními tóny jako odrazem půdních podmínek a geologického podloží. Barva vína je žlutozelená až zlatožlutá.

Růžové archivní víno je především intenzivnějšími barevnými odstíny, které přechází do tmavě-lososové, meruňkové až cihlové. Barevnost je dána chemickými reakcemi mezi antokyany a třísloviny ve víně. Ve vůni a chuti jsou intenzivní tóny jahodové a malinové marmelády. Chuť vína je kulatá, s pikantní kyselinkou. V dochuti vína je možné pozorovat minerální tóny geologického podloží.

Červené archivní víno se vyznačuje barevnými odstíny světle cihlové až světle-rubínové barvy. Barevnost vín je ovlivněná kombinací klimatických podmínek stanoviště a chemickými reakcemi mezi antokyany a třísloviny ve víně. Ve vůni a chuti jsou intenzivní tóny marmelády lesních plodů, višní v čokoládě a sušených švestek. Chuť vína je mohutná, extraktivní, s jemnou třísloviny danou klimatickými podmínkami stanoviště a zráním vína. V dochuti vína je možné pozorovat minerální tóny geologického podloží.

7.8 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 lesní ovoce, třešně, višně, jasmín, rozkvetlou louku. Chuť vína je osvěžující s výraznější kyselinkou. U těchto vín se v chuti projevují jemné minerální tóny, které velmi dobře odráží půdní a geologické podmínky stanoviště

7.9 Mešní víno

„Mešní 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 luris Canonici 1983 (CIC)**. Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie z roku 1706.

7.10 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.

7.11 Labín

„Labín“ je tradiční označení klaretů vyrobených v Polabí a zejména na Mělnicku. Labín vzniká lisováním celých modrých hroznů odrůd Rulandské modré a Modrý Portugal. Vylisovaný mošt je jen jemně narůžovělá, klaret je tedy bílé víno z modrých hroznů. Zachovává si svěžest typickou pro bílá vína a mohutnou chuť červených vín.

7.12 Premium

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

Charakter bílých vín v kategorii „premium“ je průběhem počasí výrazněji ovlivněný. Ve vůni a chuti se výrazně projevují vyzrálé hrušky, broskve a plody citrusového ovoce s vysokým obsahem zbytkového cukru, který umocňuje plnost a extraktivnost chuti vína. Chuť je mohutná a plná. Ve vůni a chuti jsou patrné medové tóny dané napadením hroznů šedou hnilobou. Barva vína je zlatožlutá. Klimatické podmínky mají výraznější vliv na charakter vína, než ostatní složky terroir.

Růžová vína v kategorii „premium“ jsou velmi zřídkavá. Vliv průběhu počasí na charakter vína je daleko výraznější než vliv geologie a půdních podmínek. Barva vína je tmavě meruňková. V chuti jsou výrazné marmeládové tóny lesních jahod, malin a ostružin. Chuť vína je plná, osvěžující.

Červená vína jsou velmi zřídkavá v kategorii „premium“. Barva vína je světle až tmavo-rubínová a cihlově červená. Na strukturu barvy, chuti vína a aromatický charakter má nejvýraznější vliv průběh počasí v kombinaci s půdními podmínkami stanoviště. Struktura tříslovin je jemná. Chuť vína je plná a extraktivní.

7.13

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

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.

Balení vín s CHOP/CHZO – podle čl. 25 odst. 7 NK č. 607/2009, je-li 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 Čechy, musí obsahovat vedle povinných údajů stanovených předpisy Evropské unie také zeměpisné označení „české“ 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