

V Í N O



nápoj s hlubokými kořeny

zemědělství, kultura, historie

Historie vína: Cesta tisíciletého nápoje

Víno, jako nápoj s hlubokými kořeny v historii lidstva, má fascinující příběh, který se táhne tisíce let. Od jeho prvotních počátků až po moderní produkci a kulturu, víno hrálo klíčovou roli v mnoha společnostech po celém světě.

Počátky výroby vína

Nejstarší známé důkazy o výrobě vína pocházejí z oblasti dnešního Kavkazu, především z Gruzie, kde byly objeveny nálezy z doby kolem 6 000 př. N. l. Archeologové našli keramické nádoby se stopami vinného moštu, což dokazuje, že lidé vyráběli víno dávno předtím, než se začaly psát historické záznamy.

Postupně se vinná réva (*Vitis vinifera*) rozšířila do dalších částí světa, včetně starověkého Egypta, Mezopotámie a Řecka. V těchto kulturách se víno stalo součástí náboženských obřadů a společenských rituálů.

Ve starověkém Egyptě mělo víno výsadní postavení. Bylo považováno za nápoj bohů a jeho konzumace byla spojena s náboženskými praktikami. Egypťané pěstovali vinnou révu v údolí Nilu a vyráběli jak bílé, tak červené víno. Hroby faraonů byly často vybaveny zásobami vína pro posmrtný život, což ukazuje na jeho důležitost. Ve starověkém Řecku, které je považováno za kolébkou západní civilizace, se víno stalo symbolem kultury. Řekové rozvinuli vinnou kulturu a obchod s vínem, což vedlo k jeho šíření po celém Středomoří. Bohové **Dionýsos** (v Řecku) a **Bacchus** (v Římě) byly spojovány s vínem, a to hrálo klíčovou roli v náboženských obřadech a festivalech.

S expanzí římské říše se víno dostalo do nových oblastí, včetně Francie, Španělska a Německa. Římané zavedli pokročilé techniky pěstování a výroby vína, včetně systému vinic a zlepšení fermentačních metod. V této době se víno stalo dostupným i pro nižší společenské vrstvy a jeho konzumace se rozšířila.

Po pádu Římské říše v 5. století n. l. se produkce vína stala doménou klášterů, kde mniši udržovali znalosti o vinařství a pěstování révy. Víno se používalo při mších a dalších náboženských obřadech. V tomto období také došlo k rozvoji vín v regionech, jako je **Burgundsko** a **Champagne**.

V 15. a 16. století se vinařství v Evropě dále rozvíjelo, zejména díky objevům a kolonizaci Nového světa. Evropané přivezli vinnou révu do Ameriky, Austrálie a Jihoafrické republiky. To vedlo k rozmanitosti a inovacím v produkci vína, včetně nových odrůd a metod výroby.

19. století bylo poznamenáno vědeckými objevy, které ovlivnily vinařství. Louis Pasteur popsal proces fermentace, což vedlo k lepší kontrole kvality vína. V tomto období se objevila také **Phylloxera** (mšička révokaz), což vedlo k devastaci vinic v Evropě na přelomu 19. a 20. století. Ochrana vinné révy a její obnovování bylo důležitým úkolem, který vinaře přivedl k mezinárodnímu obchodu s vinnými révami.

Dnes je víno globálním odvětvím s velkým vlivem na ekonomiku a kulturu. Vína z různých regionů světa jsou uznávána pro své specifické vlastnosti, a vinařství se stalo uměním i vědou. Moderní technologie umožňují inovace ve výrobě, zatímco tradiční metody stále hrají důležitou roli.

Historie vína je fascinující příběh, který odráží nejen technické znalosti a inovace, ale také kulturní a náboženské aspekty lidské civilizace. Víno, jako nápoj s tisíciletou tradicí, zůstává důležitou součástí našich životů a nadále inspiruje generace po celém světě. Každá láhev vína nese příběh, historii, místa a lidi, kteří se na jeho výrobě podíleli.





ura ion
Passional

Výroba vína, umění a věda v jednom

Výroba vína je fascinující proces, který kombinuje tradici s moderními technologiemi. Od sklizně hroznů až po lahvování hotového vína, každý krok v tomto procesu ovlivňuje konečný produkt.

Sběr hroznů

Sběr hroznů je prvním a zásadním krokem ve výrobě vína. Hrozny se obvykle sklízí na podzim, kdy dosáhnou optimální zralosti. Důležité faktory, které určují nejlepší čas sklizně, zahrnují obsah cukru, kyselin, fenolických látek a mnoho dalších ukazatelů.

Sklizeň může být provedena buď ručně, nebo strojově. Ruční sklizeň je častější v kvalitních vinařstvích, kde se dbá na selekci nejlepších hroznů. Strojová sklizeň je efektivnější a obvykle se používá ve větších vinicích.

Lisování

Po sklizni následuje lisování, což je proces, při kterém se z hroznů extrahuje mošt. U bílých vín se hrozny ihned lisují, aby se oddělily šťávy od slupek a semen. U červených vín se fermentace provádí se slupkami, což dodává vínu barvu a taniny. Barva hroznů neurčuje barvu vína. Zjednodušeně můžeme říct, že bílá vína se mohou vyrábět z bílých, červených a modrých hroznů, zatímco růžová a červená pouze z modrých hroznů.

Existují různé typy lisů, které se liší podle velikosti a způsobu extrakce šťávy. Moderní lisy často používají pneumatický systém, který šetrně odděluje mošt od pevných částí.

Fermentace

Fermentace je klíčovým procesem, během kterého se cukry v moštu přeměňují na alkohol a oxid uhličitý pomocí kvasinek. Existují dva hlavní typy fermentace:

Alkoholová fermentace

- Tento proces začíná okamžitě po lisování. Kvasinky mohou být přidány uměle nebo mohou pocházet z přírody (spontánní fermentace). Teplota při fermentaci je důležitá, protože ovlivňuje aromatické profily vína.

Malolaktická fermentace

- Tento druh fermentace se obvykle provádí u červených vín a některých bílých vín. Bakterie přeměňují kyselinu jablečnou na jemnější kyselinu mléčnou, což snižuje kyselost a zlepšuje chuť.



Zrání

Po fermentaci víno zraje v nádobách, což můžou být dřevěné sudy nebo nerezové tanky. Zrání může trvat od několika měsíců po několik let, v závislosti na stylu vína a záměrech vinaře.

Zrání v dřevěných sudech dodává vínu komplexnost a charakter. Sudy umožňují mikrooxidaci, což může zjemnit třísloviny a přidat aromatické tóny, jako je vanilka nebo koření. Nerezové tanky, na druhé straně, uchovávají svěžest a ovocnost vína.

Filtrace a stabilizace

Před lahvováním se víno často filtruje, aby se odstranily nežádoucí částice a stabilizovalo se. Existuje několik metod filtrace, včetně křemeliny, papírových filtrů nebo membránových filtrů. Stabilizace může zahrnovat také přidání síry, která pomáhá zabránit oxidaci a bakteriální kontaminaci.

Lahvování

Lahvování je posledním krokem ve výrobě vína. Před samotným lahvováním se vína z různých sudů obvykle smíchají, pokud to vinař považuje za vhodné. Poté se víno plní do lahví, které jsou uzavřeny korkem nebo alternativními uzávěry.

Víno může pokračovat ve zrání v lahvi, což mu může dodat další hloubku a komplexnost.

Výroba šumivého vína

Sběr a lisování probíhá stejně jako u tichých vín, ale změna ve výrobě nastává již během procesu fermentace.

Kvašení

První kvašení probíhá za kontrolované teploty, kde se cukry mění na alkohol a oxid uhličitý. Tento proces trvá obvykle několik týdnů. Po dokončení prvního kvašení se víno čistí a filtruje.

Kupážování (cuvée)

Jde o proces přípravy finálního **cuvée**, které odráží styl vinaře, oblasti nebo terroir. V této fázi tak vinař míchá již hotová vína (tedy primárně či poprvé kvašených), často i několik odrůd.

Druhé kvašení (tradiční metoda)

V tradiční metodě se do lahví přidává cukr a kvasinky, což nastartuje druhotné kvašení. Během tohoto kvašení vzniká oxid uhličitý, který zůstává v lahvi, váže se na víno a tvoří tak bublinky. Čím déle víno zůstává po prokvašení v lahvi, tím jemnější perlení vzniká. Láhve se obvykle skladují horizontálně v dřevěných konstrukcích tvaru písmene A tzv. **pupitrech** v chladném a tmavém prostředí po dobu 9 měsíců a více. V dnešní době se čím dál více přechází na mechanizaci a lahve kvasí a zrají v tzv. **gyro paletách**.

Riddling (remuage - setřásání kalů)

Aby se usazeniny (kvasinkový sediment) dostaly k hrdlu lahve, láhve se postupně otáčejí a naklání. Tento proces, známý jako riddling nebo také remuáž, trvá několik týdnů.

Degorzáž (odstranění sedimentu)

Po dokončení riddlingu se hrdlo lahve zamrazí, aby sediment ztuhl. Poté se hrdlo otevře a tlak v lahvi vystřelí sediment ven. Tento krok se nazývá degorzáž.

Dozáž (dosage)

Po odstranění sedimentu se do lahve přidává dozážní (nebo také expediční) likér (mix cukru a vína), což ovlivňuje sladkost konečného produktu. Tento proces se nazývá dozáž. víno se následně uzavírá korkem a drátěným košíkem tak aby se zachovaly bublinky.

Zrání

Šumivé víno se obvykle po přidání dozáže nechává zrát v lahvi ještě několik měsíců, což mu dodává komplexnost a bohatost chutí.

Lahvování

Po zrání je víno připraveno k lahvování a distribuci.

Šumivé víno se může prodávat pod různými kategoriemi sladkosti (platné pro celou EU):

- **brut nature** (přírodně tvrdé) 0-3 g/l, někdy také označované jako non dosage nebo brut zero
- **extra brut** (extra tvrdé) 3-6 g/l
- **brut** (tvrdé) 6-12 g/l
- **extra dry** (extra suché) 12-17 g/l
- **sec** (suché) 17-32 g/l
- **demi sec** (polosuché) 32-50 g/l
- **doux** (sladké) 50+ g/l

Metoda Charmat

Metoda Charmat, používaná například pro **Prosecco**, kdy kvašení probíhá ve velkých nerezových tancích, což zkracuje čas výroby a snižuje náklady. Jakmile se vytvoří základní **cuvée** hotových vín, přidává se tirážní likér (kvasinky a cukr) pro nastartování druhotného kvašení, které pak probíhá v těchto tancích, což zajišťuje, že bublinky jsou méně jemné, ale víno si zachovává svěžest a ovocné tóny.



Druhy vín, rozmanitost chutí a stylů

Víno se vyrábí v mnoha různých stylech a typech, které se liší podle odrůdy hroznů, výrobních metod a regionu. Každý typ vína má své specifické vlastnosti, aroma a chuťové profily. Zde je přehled nejběžnějších druhů vín:

Bílé víno

Vlastnosti:

- Vyrábí se převážně z bílých hroznů, ale může být také vyrobeno z modrých či červených hroznů, pokud se slupky oddělují před fermentací.
- Obvykle má svěží, ovocnou chuť a nižší obsah tříslovin.

Příklady odrůd:

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Pinot Grigio

Styly:

Suché

- například Riesling, Sauvignon Blanc nebo Chardonnay

Polosuché a sladké

- například Pálava, Tramín, nebo stylová vína z maďarského Tokaje či francouzského Sauternes

Červené víno

Vlastnosti:

- Vyrábí se z modrých hroznů, fermentuje se se slupkami, což dodává vínu barvu, taniny a komplexnost.
- Obvykle má bohatší chuť a vyšší obsah tříslovin.

Příklady odrůd:

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Pinot Noir
- Syrah/Shiraz

Styly:

Suché

- Většina červených vín je suchá, například Cabernet Sauvignon a Merlot

Sladké

- Některá vína, jako Porto nebo Madeira, jsou sladší.



Růžové víno

Vlastnosti:

- Vyrábí se buď krátkým kontaktem se slupkami modrých hroznů, nebo smícháním bílého a červeného vína (v EU má toto povolenou pouze Champagne)
- Má lehčí a osvěžující chuť, často s ovocnými a květinovými tóny.

Příklady odrůd:

- Grenache
- Sangiovese
- Zinfandel

Styly:

Suché

- Čím dál tím více se preferují suchá růžová vína.

Polosuché a sladké

- Některá růžová vína mohou mít sladší profil, nicméně jde především o vína z ČR.

Šumivá vína

Vlastnosti:

- Obsahují oxid uhličitý, což vytváří bubliny, které mohou vzniknout přirozeným kvašením ale i **umělým** dosycením.
- Mohou být vyrobená z jakéhokoli typu hroznů.
- Obvykle mají osvěžující a jemnou chuť.

Příklady:

Champagne

- šumivé víno z oblasti Champagne ve Francii, vyráběné tradiční metodou.

Prosecco

- italské šumivé víno s lehkým a ovocným profilem, vyráběné metodou charmat

Cava

- španělské šumivé víno, vyráběné v Katalánsku tradiční metodou

Dezertní vína

Vlastnosti:

- Tato vína jsou sladší a často mají vyšší obsah alkoholu. Mívají komplexní chuťové profily, které se vyvíjejí během zrání.

Příklady:

Port

- fortifikované víno z Portugalska, obvykle sladké

Sauternes

- sladké víno z Bordeaux, vyráběné z hroznů napadených ušlechtilou plísní (*Botrytis cinerea*)

Tokaji Aszu

- maďarské sladké víno, známé svým bohatým a medovým profilem

Fortifikovaná vína

Vlastnosti:

- Vína, která mají přidáný alkohol (obvykle vínový destilát), což zvyšuje jejich obsah alkoholu a stabilitu.

Příklady:

Sherry

- Španělské fortifikované víno, které se vyrábí v různých stylech (fino, amontillado, oloroso).

Madeira

- Víno z Madeiry, které je známé svou odolností a komplexní chutí.



Nejznámější vinařské regiony světa

Vinařství je rozšířené po celém světě a některé regiony se proslavily svými jedinečnými víny, terroirem a tradicemi.

Zde je přehled nejznámějších vinařských regionů:

Bordeaux, Francie

- Bordeaux je jedním z nejprestižnějších vinařských regionů na světě.
- Známé pro červená vína, která se vyrábějí převážně z odrůd Cabernet Sauvignon, Merlot a Cabernet Franc.

Hlavní apelace:

- Médoc
- Saint-Émilion
- Pomerol

Vína:

- Vína z Bordeaux jsou obvykle směsí různých odrůd a zrají na barikových sudech, což dodává komplexnost a hloubku.

Burgundsko, Francie

- Burgundsko je známé svými výjimečnými bílými víny z odrůdy Chardonnay a červenými víny z odrůdy Pinot Noir.
- Region se vyznačuje rozmanitostí mikroklimat a půd, což ovlivňuje chuť vín.

Hlavní apelace:

- Côte d'Or (Côte de Nuits a Côte de Beaune)
- Chablis

Vína:

- Burgundská vína jsou ceněná pro svou eleganci a schopnost zrást.

Champagne, Francie

- Oblast Champagne je domovem nejznámějších šumivých vín na světě, vyrobených metodou méthode champenoise (neboli tradiční metodou kvašení v lahvi).
- Hlavními odrůdami jsou Chardonnay, Pinot Noir a Meunier.

Vína:

- Champagne je často spojována s oslavami a významnými událostmi.

Toskánsko, Itálie

- Toskánsko je známé pro svá červená vína, zejména ta z odrůdy **Sangiovese**.
- Region má bohatou historii a krásné krajiny, což přispívá k jeho popularitě.

Hlavní apelace:

- **Chianti**
- **Brunello di Montalcino**
- **Vino Nobile di Montepulciano**

Vína:

- Toskánská vína jsou často výrazná a plná chuti, ideální k pokrmům z italské kuchyně.

Piemont, Itálie

- Piemont je domovem některých z nejuznávanějších italských vín, jako je **Barolo** a **Barbaresco**, obě vyrobené z odrůdy **Nebbiolo**.
- Region je známý svou rozmanitostí vín a terroir.

Vína:

- Vína z **Piemontu** jsou obvykle plná a taninová, s výraznými aromaty a schopností dlouhého zrání.

Rioja, Španělsko

- Rioja je jedním z nejznámějších vinařských regionů ve Španělsku, proslulý svými červenými víny.
- Hlavní odrůdy zahrnují **Tempranillo** a **Garnacha**.

Vína:

- Vína z regionu **Rioja** jsou často zrající v dubových sudech, což dodává vínu komplexnost a aroma.

Napa Valley, USA, Kalifornie

- Napa Valley je nejznámější vinařskou oblastí v USA, proslulá kvalitními víny, zejména červenými.
- Hlavní odrůdy zahrnují **Cabernet Sauvignon** a **Chardonnay**.

Vína:

- Vína z regionu **Napa Valley** jsou často robustní a plná, s vyšším obsahem alkoholu a výraznými chutěmi, i když poslední léta se přibližují svojí elegancí k evropským vínům.



Mendoza, Argentina

- Mendoza je největším vinařským regionem Argentiny a je známá především pro výrobu **Malbecu**.
- Region se nachází na úpatí **And**, což poskytuje ideální podmínky pro pěstování vinné révy.

Vína:

- Argentinská vína jsou obvykle bohatá a ovocná, s jemnými tříslovinami.

Barossa Valley, Austrálie

- Barossa Valley je jedním z nejstarších vinařských regionů Austrálie, známé především pro vína z odrůdy **Shiraz**.
- Region má rozmanité klima, které podporuje širokou škálu odrůd.

Vína:

- Vína z regionu **Barossa** jsou často plná, s výraznými ovocnými a kořeněnými tóny.

Douro Valley, Portugalsko

- Douro Valley je známý jako domov portského vína, s terasovitými vinicemi podél řeky **Douro**.
- Hlavní odrůdy zahrnují **Touriga Nacional**, **Tinta Roriz** a **Tinta Barroca**.

Vína:

- Portské víno je obvykle sladké a fortifikované, ideální pro dezerty.

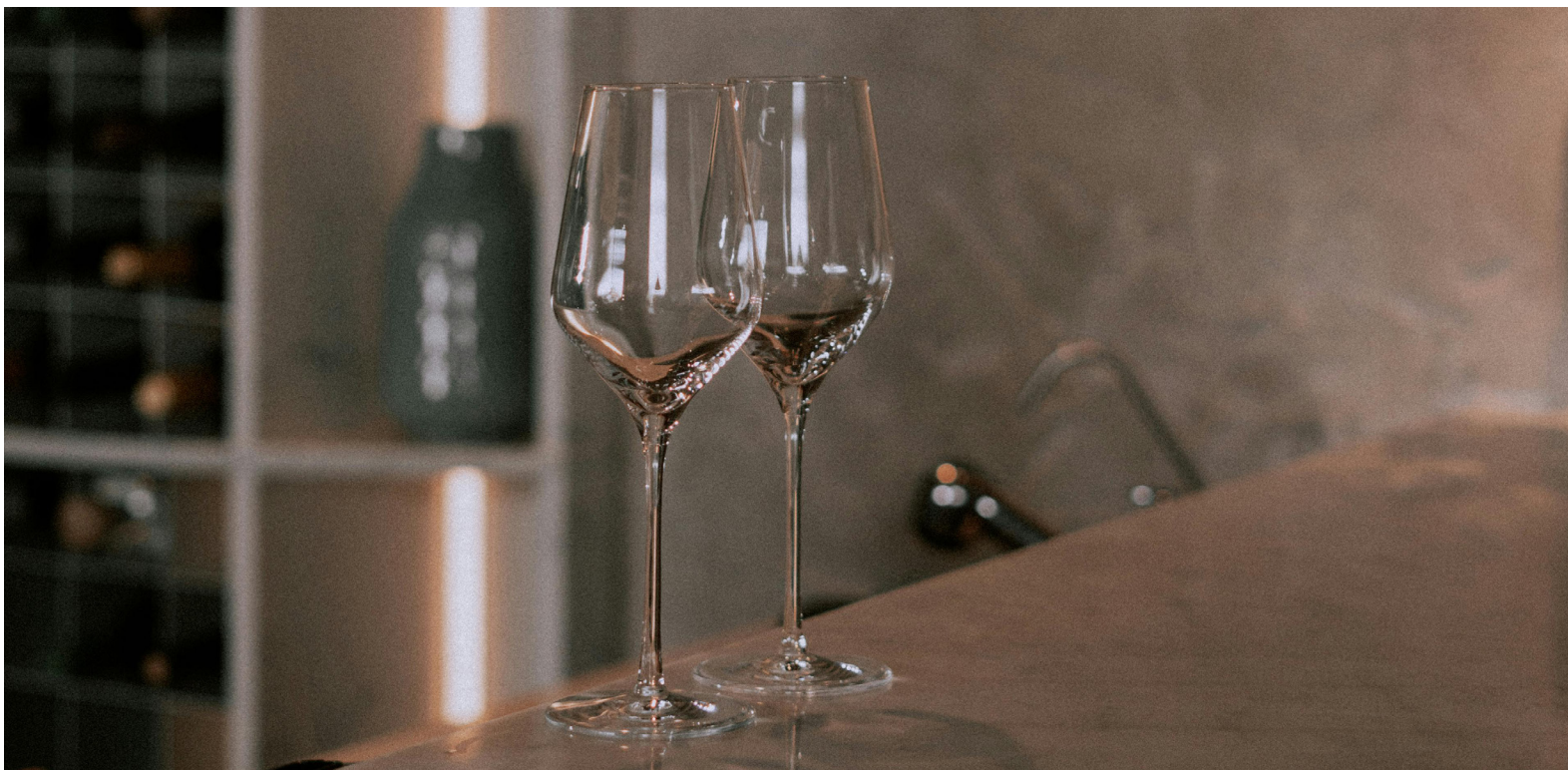
Wachau, Rakousko

- Asi nejlepší oblast pro odrůdu **Grüner Veltliner**, vinice podél řeky **Dunaj**.
- Typicky minerální, kořenité a ovocné Veltlíny, které jsou vynikající volbou pro kombinaci s lehčími pokrmy.

Mosel & Rheingau, Německo

- Světová velmoc odrůdy **Riesling** (Ryzlink rýnský), vinice **podél řeky Mosel případně Rýnu**.
- Typicky minerální, bohaté ovocně kořenitá vína s pevnou kyselinkou sloužící jako jedno z nejuniverzálnějších vín pro snoubení s pokrmy.

Tyto vinařské regiony jsou jen několika příklady z bohatého a rozmanitého světa vína. Každý region přináší své jedinečné vlastnosti, které ovlivňují chuť a charakter vín. Pro milovníky vína je objevování různých regionů a jejich vín vzrušující cestou k porozumění komplexnosti a krásám tohoto nápoje.



Vína České republiky

Česká republika, ačkoliv není mezi nejznámějšími vinařskými zeměmi, má bohatou vinařskou tradici a produkuje vína s jedinečnými vlastnostmi. Pojďme se podívat na hlavní vinařské oblasti, odrůdy vína, které se v České republice pěstují, a na specifika českého vinařství.

Historie vinařství v České republice

Vinařství má v českých zemích dlouhou historii, která sahá až do doby římské. První písemné zmínky o vinicích pocházejí z 9. století, byť různé zdroje zmiňují již 2. nebo 3. století. V průběhu staletí se vinařství vyvíjelo, přičemž významné vlivy měly například kláštery, které udržovaly tradici pěstování vinné révy a výroby vína.

Hlavní vinařské oblasti

Česká republika se dělí na dvě vinařské oblasti:

Čechy

- Tato oblast zahrnuje severní a západní část ČR. Hlavními městy vinařství a zároveň vinařskými podoblastmi jsou **Mělník** a **Litoměřice**. Čechy jsou známé především bílými víny.

Morava

- Nejvýznamnější vinařská oblast v ČR, která se dělí na několik podoblastí: Znojemsko, Mikulovsko, Slovácko a Velkopavlovicko. **Morava** je domovem většiny českých vinic a produkuje široké spektrum vín.



Odrůdy vína

V České republice se pěstuje široké spektrum odrůd, jak bílých, tak modrých. Mezi nejznámější odrůdy patří:

Bílé odrůdy:

Ryzlink rýnský

- Vyznačuje se aromatickými tóny citrusů a minerality.

Veltlínské zelené

- Nabízí svěží kyselost a ovocnou chuť.

Chardonnay

- Vyrábí se v různých stylech, od svěžích po zralé a máslové varianty.

Rulandské šedé

- Vyznačuje se jemností, ovocností a širokým spektrem stylů od suchých vín až po sladké botrytické výběry.

Müller Thurgau

- Je odrůda ceněná pro svou ranou zralost, nenáročnost na pěstování a lehká, svěží vína, která rychle dozrávají.

Ryzlink vlašský

- Odrůda, která hraje klíčovou roli ve středoevropském vinařství – zejména na Moravě, v Rakousku (jako Welschriesling) a ve Slovinsku či Maďarsku. Přestože jeho název svádí k příbuznosti s Ryzlinkem rýnským, geneticky příbuzní nejsou.

Modré odrůdy:

Frankovka

- Velmi oblíbená, poskytuje vína s plným tělem a ovocnými tóny.

Svatovavřinecké

- Charakteristické pro Moravu, má jemné třísloviny a ovocné aroma.

Cabernet Sauvignon

- Ačkoli je to mezinárodní odrůda, v ČR se také pěstuje a produkuje vína s výraznými taniny.

Rulandské modré

- Jedna z nejstarších a nejuznávanějších modrých odrůd na světě. Původem z Burgundska, dnes je pěstována po celém světě – a i v Česku, zejména na Moravě, se z ní vyrábí elegantní, jemná a vysoce ceněná červená vína.

Modrý Portugal

- Tradiční středoevropská modrá moštová odrůda, která se v Česku těší dlouhodobé oblibě. Vyznačuje se lehkým, ovocitým charakterem a ranou zralostí, díky čemuž se z ní často vyrábějí mladá, snadno pitelná vína – například svatomartinská.

Zweigeltrebe

- Odrůda původem z Rakouska, která si našla pevné místo i v moravských vinicích. Dává středně plná až plná, ovocitá a harmonická červená vína s jemnější tříslovinou, vhodná k pití i ke kratší archivaci.

Dělení vín

Ve světě vína se všeobecně používají dva druhy dělení, **románský** (nebo také **apelační**) a **germánský**.

Zjednodušeně řečeno, germánský způsob dělení (používá se také v ČR a okolních zemích) znamená, že se **sleduje cukernatost**, tedy obsah přírodního cukru v hroznu, moštu, atd., přičemž metod měření je vícero.

Románské dělení (používá se např. ve Francii, Itálii, Španělsku, atd.) znamená, že se **sleduje především původ hroznů**, tedy kde byly vypěstovány, než cukernatost, protože ta se považuje za automatickou. Pro dovysvětlení, *apelage* = oblast, mikroregion, *terroir*.

Specifika českého vinařství

České vinařství se vyznačuje několika specifiky:

Severnější klima Evropy

- vhodnost pěstování spíše bílých odrůd

Historie

- Bohužel, díky několika desítkám let komunismu zde došlo k unifikaci výroby vína, což ovlivnilo a stále ještě bohužel ovlivňuje několik generací vinařů.

„Mladé pušky“

- Nejen sdružení zvané Mladí vinaři, ale především spousta nadšených mladých enologů, kteří mají touhu něco změnit, se učit, a posouvat se, dokazují, že historie se změnit dá a české i moravské vinařství mají budoucnost.

Světová vína

- Důkazem budiž mnoho ocenění z mezinárodních soutěží vín.

Vína a gastronomické párování

Česká vína se skvěle hodí k místním pokrmům, jako jsou svíčková, pečená kachna nebo ryby. Bílé víno, jako **Veltlínské zelené**, se často páruje s drůbeží, se zeleninou nebo se smaženými rybami, zatímco červené víno, jako **Frankovka**, skvěle doplní hutnější masitá jídla. Pro začátek může fungovat i tzv. regionální snoubení s použitím lokálních surovin a tradičních kombinací. Poučka – bílá vína = světlá masa a červená vína = tmavá masa, může za určitých okolností pomoci nasměrovat. Nicméně nikdy to neplatí jako dogma, každý z nás má chuť trochu jinou, a proto pro každého to ideální snoubení bude lehce rozdílné.



Šlechtitelské stanice vína v České republice

Česká republika má dlouhou a bohatou tradici vinařství, která sahá až do středověku. Šlechtitelské stanice vína hrají klíčovou roli ve vývoji a zlepšování odrůd vína, přičemž se zaměřují na kvalitu, odolnost a přizpůsobení místním podmínkám.

Nejznámější šlechtitelské stanice

Šlechtitelská stanice vinohradnická ve Velkých Pavlovicích

- Tato stanice je známá svým výzkumem a šlechtěním odrůd a dlouhodobým podporováním nejen vinařů. Zároveň má také její práce pozitivní dopad na kvalitu vín z regionu. Asi nejznámější odrůdou zde vyšlechtěnou je modrá odrůda André.

Šlechtitelský stanice v Perné

- „Domov“ mnoha novošlechtěnců, kteří jsou odolní vůči plísním. Nejznámější odrůdou zde vyšlechtěnou je určitě Pálava nebo Aurelius.

Vinařský ústav ve Znojmě

- Zde se soustředí na šlechtění odrůd přizpůsobených místnímu klimatu a půdním podmínkám. Udržují také genofond starých a tradičních odrůd.

Šlechtitelská stanice ve Valticích

- Tato stanice je součástí Výzkumného ústavu vinohradnického a vinařského a zaměřuje se na výzkum nových technologií pěstování a zpracování vína.

Nejznámější čeští kříženci:

- Pálava, Aurelius, Malverina
- Cabernet Moravia, André



Význam pro české vinařství



Šlechtitelské stanice přispívají k zachování biodiverzity a podpoře udržitelného rozvoje vinařství. Díky jejich práci se zvyšuje konkurenceschopnost českého vína na domácím i zahraničním trhu. Kromě toho podporují místní ekonomiku a turistický ruch, neboť kvalitní vína přitahují milovníky vína z celého světa.

Vína České republiky jsou skvělým příkladem tradice, péče a vášně vinařů. I když ČR není na vinařské mapě tak známá jako některé jiné země, její vína nabízejí jedinečné chuťové zážitky, které stojí za to objevovat. Malebné vinice a pohostinní vinaři dělají z českého vinařství zajímavý cíl pro každého milovníka vína.

Výroba vína je složitý a fascinující proces, který kombinuje tradiční techniky s moderními inovacemi. Každý krok, od sklizně po lahvování, hraje klíčovou roli v konečném charakteru vína. Díky této kombinaci umění a vědy se víno stává jedinečným nápojem, který má schopnost vyprávět příběhy a spojovat lidi napříč kulturami a generacemi.