



NEJČASTĚJI PĚSTOVANÉ

# ODRŮDY RÉVY VINNÉ

V ČESKÉ REPUBLICE



NÁRODNÍ  
VINÁŘSKÉ  
CENTRUM  
obecně prospěšná společnost

Přijďte prožít nevšední zážitek s našimi nejlepšími víny



## SALON VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

Národní soutěž vín a stálá degustační expozice na zámku ve Valticích

Degustační programy  
pro individuální návštěvníky i cestovní kanceláře

Prodej vín a sommelierských potřeb

Exkluzivní prostory a nabídka firemních akcí

Školení a semináře o víně



Zámek 1, 691 42 Valtice, tel.: +420 519 352 744

salonvin@vinarskecentrum.cz

www.salonvin.cz, www.vinarskecentrum.cz

## NEJČASTĚJI PĚSTOVANÉ ODRŮDY RÉVY VINNÉ V ČESKÉ REPUBLICE

Brožura obsahuje přehled 25 nejrozšířenějších moštových odrůd v České republice.

Kromě věrného zobrazení hroznů a listů a aromatického profilu vín zahrnuje slovní popis vín, jejich doporučení k jídlu, původ odrůdy včetně rodičovských odrůd, údaj o zápisu do Státní odrůdové knihy, případně i synonymum názvu odrůdy. Uvedena je aktuálně osázená plocha a její procentické zastoupení v rámci celkové plochy vinic.

Odrůdy jsou seřazeny sestupně dle hektarového zastoupení ve vinicích, a to 15 bílých a 10 modrých moštových odrůd. V závěru je pohled na zastoupení odrůd v jednotlivých vinařských podoblastech. Materiál poslouží jako stručný přehled odrůdového sortimentu našich vinic a základní popis z nich vyrobených vín.

Texty: Národní vinařské centrum, o.p.s.

Kresby © Jiří Grbavčič

Foto © Pavel Vítek

Zdroj dat: ÚKZÚZ Brno, k 31. 12. 2018

Vydalo © Národní vinařské centrum, o.p.s., Valtice  
v rámci své obecně-prospěšné činnosti, 12/2019

NEPRODEJNÉ

## OBSAH

ÚVOD ..... 4

**BÍLÉ MOŠTOVÉ ODRŮDY** ..... 6

Veltlínské zelené ..... 7

Müller Thurgau ..... 8

Ryzlink rýnský ..... 9

Ryzlink vlašský ..... 10

Rulandské šedé ..... 11

Sauvignon ..... 12

Chardonnay ..... 13

Rulandské bílé ..... 14

Tramín červený ..... 15

Pálava ..... 16

Muškat moravský ..... 17

Hibernal ..... 18

Neuburské ..... 19

Sylvánské zelené ..... 20

Veltlínské červené rané ..... 21

**MODRÉ MOŠTOVÉ ODRŮDY** ..... 22

Frankovka ..... 23

Svatovavřínecké ..... 24

Zweigeltrebe ..... 25

Rulandské modré ..... 26

Modrý Portugal ..... 27

Cabernet Sauvignon ..... 28

André ..... 29

Cabernet Moravia ..... 30

Dornfelder ..... 31

Merlot ..... 32

**MAPA VINAŘSKÝCH OBLASTÍ** ..... 34



## ODRŮDA JE MATKOU VÍNA, PŮDA A POLOHA JSOU OTCEM VÍNA A ROČNÍK JE JEHO OSUDEM.

(vinařské přísloví)

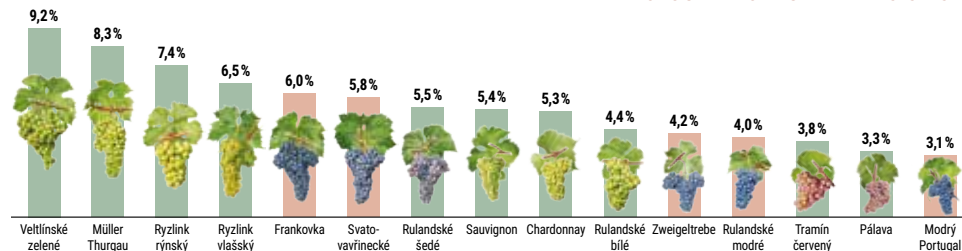
Odrůda, z níž se vyrábí víno, je nejvýznamnějším faktorem ovlivňujícím jeho chuť. Přesto jedna odrůda pěstovaná na stejném místě může poskytovat dvě odlišná vína. Na druhou stranu – dvě různé odrůdy pěstované odděleně mohou poskytovat vína velmi podobná. Chuť a kvalitu totiž ovlivňují i další faktory – lokalita, podnebí, půda, způsob pěstování a výroby, ročník a vinař.

Réva vinná patří do rozsáhlého rodu *Vitis* a v celosvětovém měřítku se pěstují tisíce odrůd révy vinné, z nichž některé jsou určeny pro výrobu vína, jiné pro přímý konzum nebo produkci rozinek.

Česká republika patří mezi země s velmi bohatým odrůdovým sortimentem. Réva vinná se u nás pěstuje na 18 tis. hektarech, přičemž drtivou většinu tvoří moštové odrůdy a necelě 1 % odrůdy stolní a podnožové. Z celkové plochy vinic je **71 % osázeno bílými odrůdami**. Některé odrůdy v našem sortimentu jsou pěstovány po celém světě, jiné jsou rozšířeny jen v určitých oblastech, některé přicházejí ze zahraničí a část byla vyšlechtěna u nás. Mezi naše nejvýznamnější novošlechtěnce patří Pálava, Muškát moravský a Aurelius, z modrých odrůd André, Cabernet Moravia a Neronet.

Jakostní vína se u nás vyrábí z **35 bílých moštových** (určených pro výrobu bílých vín, mnohdy ale i s červenou barvou bobulí) a **26 modrých moštových odrůd** (zejm. pro výrobu červených nebo růžových vín) **zapsaných ve Státní odrůdové knize** a z odrůd zapsaných v některé ze členských zemí EU. Zemská vína se mohou vyrábět i z odrůd Bílý Portugal, Modrý Janek, Ranuše muškátová, Šedý Portugal, Tramín žlutý a Veltlínské červenobílé.

### ZASTOUPENÍ ODRŮD VE VINICÍCH ČR



V průběhu let se odrůdová skladba mění – kdysi u nás převládalo Sylvánské zelené a Modrý Portugal. Aktuálně to jsou odrůdy **Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Frankovka a Svatovavřínecké** – každá na ploše více než 1000 ha, což dohromady představuje téměř polovinu našich vinohradů. Zatímco zastoupení nejpěstovanějších odrůd na Moravě téměř kopíruje celkovou statistiku ČR, ve vinařské oblasti Čechy má šestice nejpěstovanějších odrůd jinou skladbu – největší podíl s naskokem zaujímá Müller Thurgau následovaný Ryzlinkem rýnským, větší zastoupení zde mají modré odrůdy – Rulandské modré, Svatovavřínecké a Modrý Portugal a také Rulandské šedé.

Dalšími odrůdami ve Státní odrůdové knize mimo dále popsanych 25 nejrozšířenějších jsou Aurelius, Auxerrois, Děvín, Florianka, Irsai Oliver, Kerner, Lena, Medea, Muškát Ottonel, Rulanka, Svojsen, Tristar, Veritas, Vrboska, z modrých Acolon, Agni, Ariana, Blauburger, Cabernet Dorsa, Fratava, Jakubské a tři odrůdy s barvou nejen ve slupce bobule, ale i v dužnině, tzv. „**barvířky**“ – Alibernet, Neronet a Rubinet. Do výčtu patří

ještě další, tzv. **PIWI odrůdy** (z něm. „*pilzwiderstandsfähigkeit*“ = *plísni odolné*) Erilon, Malverina, Mery, Rinot, Savelon, Vesna, z modrých Cabernet Cortis, Cerason, Kofranka, Laurot, Nativa a Sevar.

#### STÁTNÍ ODRŮDOVÁ KNIHA

Seznam odrůd rostlin registrovaných v ČR, vedený Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (ÚKZÚZ).



# BÍLÉ MOŠTOVÉ ODRŮDY



## VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

GRÜNER VELTLINER

Nejrozšířenější odrůda v našich vinicích. Veltlínské zelené dává dle vyzrállosti ročníku vína se svěžimi, jemně muškátovými tóny, vhodná nejen ke každodennímu pití, ale i vysoce jakostní vína zelenožluté barvy s medově lipovou vůní. Při zrání v láhvích se nejprve objevují kořenité tóny bílého pepře, které postupně přechází do jemné mandlové chuti se smetanovým dozvukem. Často se využívá do cuvée pro výrobu šumivých vín. Mladá vína nejlépe vyniknou v kombinaci se studenými masy, vyzrálá s hovězím nebo neutrálními omáčkami. Skvěle doprovodí smaženého štedrovečerního kapra či jiné sladkovodní ryby.

### AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:

1 654 ha (9,2%)

### PŮVOD:

pravděpodobně Rakousko

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941



## MÜLLER THURGAU

RIVANER

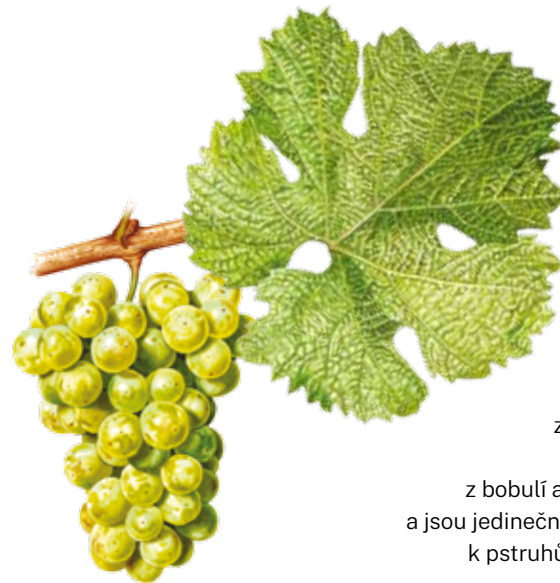
Müller Thurgau je druhou nejrozšířenější odrůdou v našich vinicích. Její název je kombinací příjmení šlechtitele profesora Hermanna Müllera a názvu švýcarského kantonu Thurgau, ze kterého pocházel. Vína mají světlou barvu se zelenožlutým odstínem a jsou středně plná, svěží a harmonická. Ve vůni a v chuti je možné hledat muškátovou vůni s kopřivově-broskvovými tóny, dále citrusové plody, angrešt a černý rybíz. Hodí se k předkrmům, zeleninovým polévkám, k rybám nebo čerstvým sýrům.



## RYZLINK RÝNSKÝ

RIESLING

Vína Ryzlinku rýnského vynikají širokou škálou vůní od ovocných po kořenité, minerální, zemité až kouřové – v závislosti na typu půdy a ročníku. Nejčastěji zde naleznete tóny zralých meruněk, květů lípy a kdoulí, které zráním přechází do petrolejových tónů. U vín zelenožluté barvy se postupně s přibývajícím zralostí objevují i zlatavé odstíny, u výběrů z bobulí až jantarové. Vína vynikají vysokou kvalitou a jsou jedinečným doprovodem ke studeným předkrmům, k pstruhům i jiným rybám, lehčím úpravám drůbeže a sladké výběry k dezertům.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
1 499 ha (8,3%)

**PŮVOD:**  
Německo,  
kříženec 'Ryzlink rýnský' × 'Madlenka královská'

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941*

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
1 342 ha (7,4%)

**PŮVOD:**  
Německo, pravděpodobně  
náhodný kříženec 'Heunisch bílý' ×  
( 'Tramín' × autochtonní odrůda z Porýní)

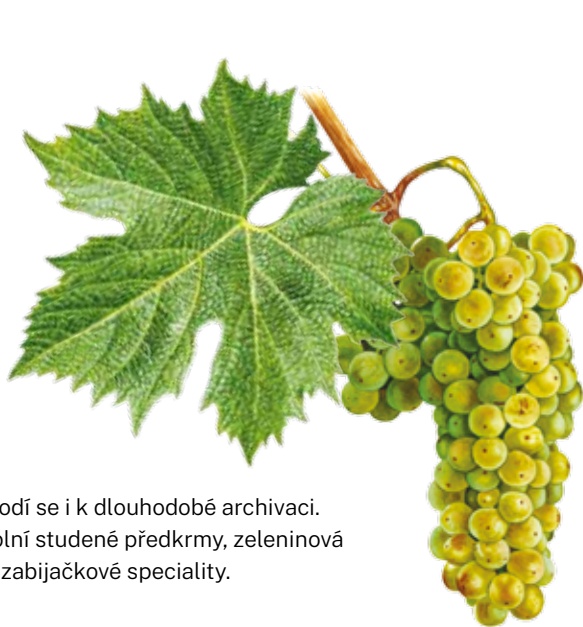
*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941*



## RYZLINK VLAŠSKÝ

WELSCHRIESLING

Ryzlink vlašský dává vzniknout příjemným svěžím vínům, v chuti plným a harmonickým. Ve vínech žlutozelené barvy lze hledat širokou škálu vůní a chutí od ovocných rybízových či angreštových (u mladých vín), přes vůně lučního kvítí až po delikátní medové tóny s příchutí hrozinek (u vyzrálých výběrů). Často je surovinou pro výrobu šumivých vín a hodí se i k dlouhodobé archivaci. Vína z Ryzlinku vlašského výborně doplní studené předkrmy, zeleninová jídla, tvrdé sýry, lehké úpravy ryb, ale i zabijačkové speciality.



## RULANDSKÉ ŠEDÉ

PINOT GRIS

Od vína velmi staré odrůdy Rulandské šedé se dá očekávat plnost, hebkost, vysoký extrakt a pomerančové tóny ve vůni spojené s dojmy medovosti. Vína zlatožluté barvy jsou typická vyšším obsahem glycerolu i alkoholu, stejně jako charakteristickou dlouhotrvající dochutí. Ve víne můžeme nalézt aroma červeného pomeranče, manga a hrušky, medu, koření, dále botrytické tóny a typickou chlebnatost. Skvěle se hodí k hutným a kořeněným jídlům, sladké výběry k dezertům.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
1 168 ha (6,5 %)

**PŮVOD:**  
Není jednoznačný, snad Itálie

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
985 ha (5,5 %)

**PŮVOD:**  
Francie, pupenová mutace  
v rámci skupiny odrůd Pinot

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941



## SAUVIGNON

### SAUVIGNON BLANC

Sauvignon patří k nejkvalitnějším vínům severních vinařských oblastí. Vína jsou světle zelenožlutá, intenzivně aromatická a kořenitá, s pikantní kyselinkou. Zaujmu velkou škálou tónů od travnatých a kopřivových až po tóny připomínající ovocné plody. Ve vůni a chuti můžeme nalézt černý rybíz, angrešt, kiwi a broskve, u sladkých výběrů ananas, med, mango, mučenku a také květy akátu a pomerančovníku. Aromaticky výrazná a suchá vína Sauvignonu jsou vhodná jako aperitiv, zralá vína nejlépe doplňují chřestové speciality, ryby a kozí sýry.



## CHARDONNAY

Vína odrůdy Chardonnay vynikají plnou, dlouho dozrívající chutí. Výraz světležlutého až nazlátlého vína se však mění podle klimatických a půdních podmínek, v chladnějším podnebí se vína vyznačují svěží kyselinkou s tóny zeleného jablka a květu akátu, v teplejším klimatu pak vína mívaly tropický charakter s vůní manga, smetany a někdy i medu a karamelu. Hodí se zejména ke slavnostním příležitostem, dobře doplňují hustší polévky, pokrmy s bílým masem a smetanové omáčky. Jsou vhodná i k paštikám a plodům moře.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
975 ha (5,4%)

**PŮVOD:**  
Francie, údolí Loire; pravděpodobně náhodný křížencec 'Chenin blanc' × 'Tramín'

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1952*

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
962 ha (5,3%)

**PŮVOD:**  
Původní odrůda pocházející z Francie, pravděpodobně vznikla volným křížením odrůdy 'Heunisch bílý' s některou odrůdou ze skupiny Pinot

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1987*



## RULANDSKÉ BÍLÉ

PINOT BLANC

Z Rulandského bílého vznikají vína elegantní, harmonická, plná a bohatá na extraktivní látky. Mívají zelenožlutou barvu a jemnou květinovou vůni. Při zrání se jejich barevné tóny zvýrazní a původní svěží aroma se mění na vůni zralých hrušek, červeného ovoce nebo lískových oříšků.

Odrůda je vhodná pro tvorbu výběrů z bobulí i botrytických sběrů a pro výrobu šumivých vín. Výborně se hodí k uzeným rybám, kuřecímu masu, méně výrazným úpravám hovězího a vepřového masa a tvrdým sýrům.



## TRAMÍN ČERVENÝ

GEWÜRZTRAMINER

Pro víno Tramínu zelenožluté až zlatožluté barvy je příznačná intenzivní vůně a kořenitost, která bývá podbarvená sladce medovými tóny hroznů. Jeho základní vůni lze přirovnat k čajové růži, kterou doprovázejí další odstíny vůní jako tropické ovoce, meruňky, květ fialky či pivoňky, z koření pak zázvor a skořice.

Vína z vyzrálých hroznů jsou plná, s hustou viskózní strukturou. Hodí se ke slavnostním příležitostem jako aperitiv, k husím játrům nebo k pokrmům orientální kuchyně.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
792 ha (4,4%)

**PŮVOD:**  
Francie, pupenová mutace  
v rámci skupiny odrůd Pinot

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
688 ha (3,8%)

**PŮVOD:**  
Není znám, pravděpodobně Rakousko  
nebo jižní Tyroly

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941





## PÁLAVA

Vína původní moravské odrůdy Pálava, která se svým charakterem hodně podobají Tramínu, jsou aromatická, avšak decentněji kořenitá. Jejich jemnější harmonie z nich také činí pro mnohé konzumenty přitažlivější a atraktivnější vína. Ta jsou plná, s nižším obsahem kyselin a dlouhou dochutí. Mají zlatožlutou barvu a v jejich vůni a chuti se objevuje liči, mandarinka, z koření muškátový oříšek a vanilka. Skvěle se hodí ke kořeněným jídlům, paštikám, pečené drůbeži, k uzeným a pařeným sýrům nebo dezertům.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
594 ha (3,3%)

**PŮVOD:**  
Vinařská oblast Morava,  
křížенец 'Tramín červený' × 'Müller Thurgau'

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1977*

## MUŠKÁT MORAVSKÝ

MOPR

V kvalitních vínech této původní moravské odrůdy s muškátovou vůní se více než u kterékoli jiné odrůdy odráží umění a zkušenosti vinaře. Jemně aromatická vína s decentní kyselinkou mají zelenožlutou barvu a typickou muškátovou vůni s tóny kůry mandarinky a pomeranče. Suchá vína z Muškátu moravského nejlépe vyniknou jako aperitiv, případně společně s jemnou paštikou nebo chřestem, polosladká zase v kombinaci s mírně sladkými dezerty.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
451 ha (2,5%)

**PŮVOD:**  
Vinařská oblast Morava,  
křížенец 'Muškát Ottonel' × 'Prachtraube'

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1987*



## HIBERNAL

Víno zelenožluté barvy, intenzivní vůně a výrazně harmonické chuti vděčí za svou oblibu tónům broskví, černého rybízu a angreštu, typickým pro Sauvignon, ale i vůni po lipovém květu, meruňkách či dalších květech, kterými se vyznačuje Ryzlink rýnský. Chuť je jemně kořenitá a harmonická. Hibernal můžeme podávat k předkrmům, chřestu, rybám nebo k mořským plodům. Sladké výběry se dobře hodí k dezertům.



## NEUBURSKÉ

NEUBURGER

Neuburské dává vzniknout jemně aromatickým vínům, v chuti plným a harmonickým.

Vyšší a zajímavější kvality vína žluté až zlatožluté barvy je dosahováno ležením vína v lahvi.

V chuti jsou vína harmonická, extraktivní, středně plná až plná, hebká a viskózní. Mají květinově-ovocný charakter s nenapodobitelně pikantní skořicovou chutí.

Ve vůni a chuti převládají tóny ořechů, malin a smetany. Neuburské výborně doprovází jídla s hustými omáčkami, pečenou drůbež nebo drůbeží paštiky.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
301 ha (1,7%)

**PŮVOD:**  
Německo, kříženec ('Seibel 7053' × 'Ryzlink rýnský'  
klon 239 Gm) F2 generace; PIWI odrůda

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 2004*

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
288 ha (1,6%)

**PŮVOD:**  
Rakousko, pravděpodobně náhodný semenáč  
'Veltlínské červené' × 'Sylvánské zelené'

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941*



## SYLVÁNSKÉ ZELENÉ

Sylvánské zelené má žlutozelenou barvu a pikantní vůni, u mladších vín travnatou až angreštovou. Chuť je plná, extraktivní, mírně kořenitá, v mládí s výraznější kyselinkou. Při vyšší vyzrálости hroznů dává přívlastková vína, která zráním na láhvi nabývají na olejovitosti, hladkosti a vláčné harmonii, v aroma se objevují květy akátu, minerální a rostlinné tóny. Jsou to neutrální vína, která nenarušují chuť jemných jídel. Vhodná jsou k pokrmům z králíka, k drůbeži či vepřovému masu, předkrmům a smetanovým omáčkám.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
166 ha (0,9%)

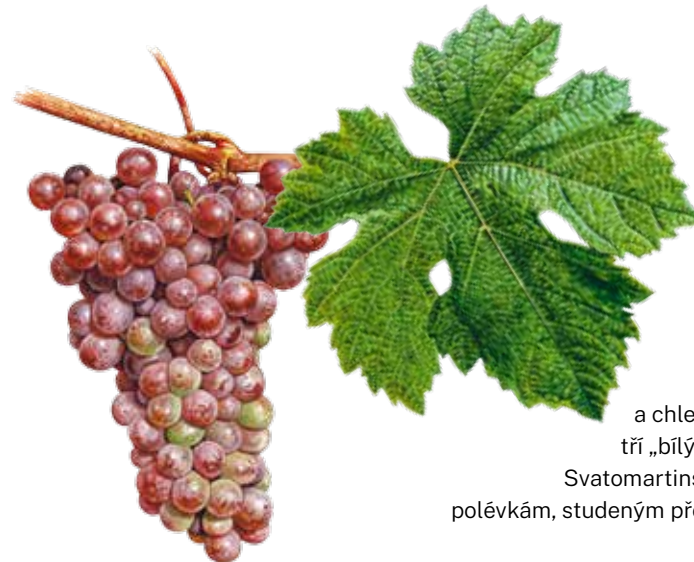
**PŮVOD:**  
Rakousko, pravděpodobně kříženec 'Tramín' × 'Rakouské bílé', jedním z rodičů Rakouského bílého byl Heunisch bílý

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941

## VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANÉ

MALVASIA

Odrůda taktéž lidově přezdívaná „Večerka“ se vyznačuje zlatožlutou až zlatavou barvou. Vůně je rozmanitá a decentní, s tóny po mandlích, banánu nebo černém bezu. V chuti je víno příjemně ovocné a můžeme zde objevit směs zahradního ovoce, mandle a chlebnatost. Odrůda je jednou ze tří „bílých“ odrůd určených k výrobě Svatomartinského vína. Hodí se k hutným polévkám, studeným předkrmům a drůbežimu masu.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
153 ha (0,8%)

**PŮVOD:**  
Dolní Rakousko, náhodný kříženec 'Sylvánské zelené' × 'Veltlínské červené'

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1952



# MODRÉ MOŠTOVÉ ODRŮDY



## FRANKOVKA

LEMBERGER, BLAUFRÄNKISCH

U vín s tmavě rubínovou barvou a plnou, příjemně pikantní chutí se v mládí výrazněji projevují kyseliny a třísloviny, po vyzrání se objevuje příjemná kořenitost spojená s tóny ostružin a skořice. Patří mezi naše nejkvalitnější červená vína, která se v nejlepších ročnících vyznačují typickou hebkostí. V závislosti na vyzrání hroznů jsou vína Frankovky buď vínem k jídlům všedního dne nebo se jako víno láhově zralé z dobrých ročníků výborně hodí k pečeným masům, ke zvěřině, kachně i huse, guláši, k jídlům z vnitřností, ke kořeněným zeleninovým jídlům, k plísňovým sýrům a těstovinám.

### AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:

1 079 ha (6,0%)

### PŮVOD:

Slovinsko (Dolní Štýrsko), náhodný křížencec  
'Skořicový hrozen' (Blaue Zimttraube) × 'Heunisch bílý'

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941



## SVATOVAVŘINECKÉ

SAINT LAURENT

Víno Svatovavříneckého si u nás získalo oblibu pro svoji tmavě červenou barvu, typickou višňovou, povídkovou a někdy až černorybízovou vůni, výrazný odrůdový charakter a zajímavě strukturované třísloviny. Ochutnat jej můžete už 11. listopadu jako víno mladé – Svatomartinské. Víno bývá středně plné až plné, v době láhvové zralosti se jeho výraznější charakter mění do sametové plnosti. Svatovavřínecké velmi dobře doplní tmavá masa, zvěřinu, svatomartinskou husu s přesňáky a sýry s dvojí plísní.



## ZWEIGELTREBE

Vína z odrůdy Zweigeltrebe jsou tmavě granátové barvy s fialovým zábleskem a mají aroma kořenito-ovocné, mnohdy připomínající bobulové ovoce.

Vůně a chuť mladého vína se poměrně rychle zušlechťuje, víno však musí zrát v dřevěném sudu. Po roce zrání pak překvapí příjemnou vůní a hebkým sametovým závěrem. V chuti můžeme nalézt ostružiny, višně či višňový kompot a lesní ovoce. Červená i růžová vína této odrůdy skvěle doprovodí nejrůznější grilované masité pokrmy, vydatné sýry, případně těstoviny.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
1 054 ha (5,8%)

**PŮVOD:**  
Francie nebo Dolní Rakousko,  
jedním z rodičů je Pinot noir

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
753 ha (4,2%)

**PŮVOD:**  
Rakousko, 'Svatovavřínecké' × 'Frankovka'

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1980



## RULANDSKÉ MODRÉ

PINOT NOIR

Vína z Rulandského modrého mívají světle rubínovou až cihlově červenou barvu se zlatavým okrajem kolem stěn poháru. Jejich vůně i plnost vyniká zejména po několikaletém dozrávání, kdy připomíná vůni kůže, kouře, jahod a sušených švestek. Kyseliny i méně zastoupené třísloviny jsou jemné. Na kvalitě i jakosti získává Rulandské modré zrání v lahvích i sudech. Vhodně doplňuje pečená masa, pernatou zvěřinu, sýry s bílou plísní, pokrmy z hub nebo hořkou čokoládu.



## MODRÝ PORTUGAL

BLAUER PORTUGIESER

Nejtypičtějšími znaky pro vína této odrůdy jsou jemně rubínová barva, decentní, někdy až květinová vůně a příjemná sametová chuť s nižším obsahem kyselin a taninů. Ve vůni a chuti se můžeme setkat s tóny fialek a pivoňek, čerstvého sena, třešně a cassisu. Vína této odrůdy se hodí ke stolování a dají se kombinovat se širokou paletou pokrmů. Doporučit se dá k italské kuchyni, například k těstovinám. Modrý Portugal je první odrůdou, ze které se začalo vyrábět Svatomartinské víno, které si skvěle vychutnáte s pečenou husičkou.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
728 ha (4,0%)

**PŮVOD:**  
Francie, pravděpodobný náhodný kříženec 'Mlynářka' × 'Tramín' nebo pupenová mutace v rámci skupiny odrůd Pinot

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
566 ha (3,1%)

**PŮVOD:**  
Slovinsko (Dolní Štýrsko), kříženec 'Skořicový hrozen' (Blauer Zimttraube) × 'Sylvánské zelené'

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941



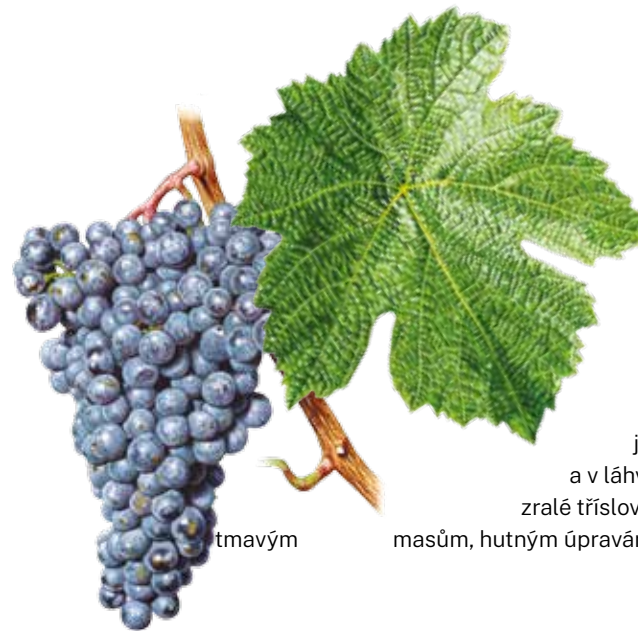
## CABERNET SAUVIGNON

Odrůda Cabernet Sauvignon dává vína tmavě granátové barvy, někdy s modravým odleskem, přičemž stárnutím se sytost stupňuje. Typickou vůni černého rybízu doprovázejí v závislosti na zralosti hroznů i vůně třešní, ostružin, marmelády, tabáku a cedrového dřeva. Víno je mohutné, s velmi dlouho trvajícím dojmem a při láhvové zralosti je hebcé sametové. Tato plná aromatická vína velmi dobře doprovázejí masitá jídla, zejména jehněčí pečení, bifteky, krůtí maso nebo jídla s kořeněnými omáčkami. Růžová vína z této odrůdy také výborně doplní grilované pokrmy a jsou příjemným společníkem za teplých letních večerů.



## ANDRÉ

Harmonická vína z této původní moravské odrůdy připomínají svou hlubokou a plnou vůní višní, černých třešní a zralých ostružin jižní typy vín. Pokud se hrozny nechají velmi dobře vyzrát, mají vína tmavě granátovou barvu, jsou plná a po vyzrání na sudech a v láhvích se u nich vyvine hebká chuť zralé třísloviny. André se podává ke zvěřině, masům, hutným úpravám jídel nebo sýrům s ušlechtilou pláší.



tmavým

masům, hutným úpravám jídel nebo sýrům s ušlechtilou pláší.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
232 ha (1,3%)

**PŮVOD:**  
Francie, pravděpodobný kříženec  
'Cabernet Franc' × 'Sauvignon'

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1980

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
208 ha (1,2%)

**PŮVOD:**  
Vinařská oblast Morava, kříženec  
'Frankovka' × 'Svatovavřínecké'

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1980



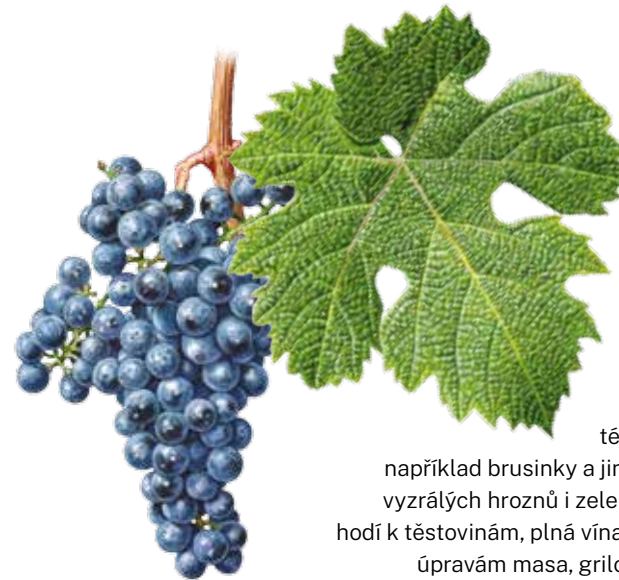
## CABERNET MORAVIA

Původní moravská odrůda Cabernet Moravia dává vína tmavě granátové barvy s černorybíčovými aromatickými látkami, charakteristickými pro kabernetové odrůdy. Po přírodním snížení obsahu kyselin je víno harmonické a plné, hebké, s dobře strukturovanými tříslovinami a s dlouhou perzistencí. Zráním se jeho plnost i harmonie ještě stupňuje. Hodí se i pro školení v dubových sudech typu barrique a z pokrmů vhodně doplní zvěřinu, steaky, tmavá masa s hutnou úpravou nebo sýry s ušlechtilou plisní.



## DORNFELDER

Odrůda Dornfelder dává kvalitní vína jemně aromatické vůně a chuti. Je vhodná k výrobě jakostních a přívlastkových vín, ale lze ji pěstovat i pro přímou spotřebu hroznů. Tmavočervená barva vína je výrazným rysem této odrůdy. Ve vůni a chuti najdeme například brusinky a jiné lesní plody, ořechy, u vín z méně vyzrálých hroznů i zelenou papriku. Již jako mladá vína se hodí k těstovinám, plná vína podáváme k těžším či kořeněným úpravám masa, grilovaným pokrmům, zvěřině a sýrům s výraznou chutí.



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
193 ha (1,1%)

**PŮVOD:**  
Vinařská oblast Morava,  
křížencec 'Zweigeltrebe' × 'Cabernet Franc'

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 2001*

**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
155 ha (0,9%)

**PŮVOD:**  
Německo, křížencec  
'Helfensteiner' × 'Heroldrebe'

*Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 2004*





## MERLOT

Víno odrůdy Merlot mívá tmavě granátovou barvu, jemnou vůni přezrálého černého rybízů v kombinaci s vůní černých třešní, švestek a fíků. Po delším ležení na láhvi se navíc objevují tóny tabáku, lanýžů, kávy nebo čokolády. Chuť vín se vyznačuje nízkým obsahem kyselin, plností a hebkostí. Kvůli snadné pitelnosti a vláčnosti jsou vína Merlotu velmi oblíbena u konzumentů. Dají se pít i samotná bez doprovodu jídel, výborně však doplňují jemné paštiky, srnčí či jelení ragú, telecí ledvinky a pokrmy s výraznou chutí rajčat, jídla z pernaté zvěře nebo ementál.



# ŠKOLENÍ

## PRO VINAŘE, VINOHRADNÍKY, DEGUSTÁTORY I MILOVNÍKY VÍNA

### VZDĚLÁVACÍ PROGRAMY:

Úvod do degustace vína

Degustace vína – věda i umění

Sommelier junior

Moderní vinař

Degustátorské zkoušky na víno

a další specializované kurzy



Národní vinařské centrum, o.p.s.  
Centrum Excellence  
Sobotní 1029, 691 42 Valtice  
tel. +420 519 352 072, [seminare@vinarskecentrum.cz](mailto:seminare@vinarskecentrum.cz)

K vybraným kurzům lze pořídit  
dárkové poukazy.

TERMÍNY KURZŮ V SEKCI KURZY A SEMINÁŘE NA  
[www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)



**AKTUÁLNÍ ROZLOHA V ČR:**  
125 ha (0,7%)

### PŮVOD:

Francie, jde o nahodilé křížení odrůd Madlenka modrá (již neexistující odrůda) × Cabernet Franc

Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 2001



vinařská oblast  
**ČECHY**

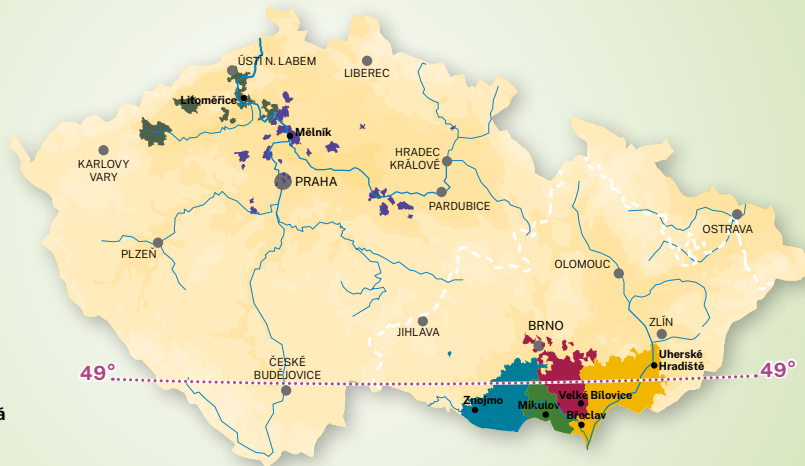
vinařská podoblast:

**Litoměřická**  
**Mělnická**

vinařská oblast  
**MORAVA**

vinařská podoblast:

**Znojemská**  
**Mikulovská**  
**Velkopavlovická**  
**Slovácká**



Česká republika se dělí na dvě vinařské oblasti a v rámci nich na šest podoblastí. Réva vinná se tu pěstuje na vinicích o rozloze 18 tisíc hektarů, přičemž 96 % se nachází na Moravě. Každá podoblast má svá specifika a odrůdové zastoupení.

**VINAŘSKÁ PODOBLAST MĚLNICKÁ** – Většina viničních tratí leží na půdách s vápenitým podložím nebo na štěrkopískových náplavech. Půdy jsou lehčí, záhřevné a poskytují výborné podmínky pro pěstování jak bílých, tak i modrých odrůd. Největší plochy jsou osázeny odrůdami **Ryzlink rýnský**, **Rulandské modré** a **Müller Thurgau**. Šestici nejpěstovanějších odrůd doplňují **Svatovavřínecké**, **Modrý Portugal** a **Tramín červený**.

**VINAŘSKÁ PODOBLAST LITOMĚŘICKÁ** – Většina vinic v naší nejmenší vinařské podoblasti leží na jižních svazích Českého středohoří, na tmavých půdách zvětralého čediče, které dávají vínům osobitý minerální podtext. Prim zde hraje **Müller Thurgau**, další nejrozšířenější odrůdy zastupuje **Svatovavřínecké**, **Rulandské modré**, **Ryzlink rýnský** a **Rulandské šedé**.

**VINAŘSKÁ PODOBLAST ZNOJEMSKÁ** – Království bílých vín, mezi nejnepřítější odrůdy patří **Sauvignon**, **Ryzlink rýnský** a **Veltlínské zelené**, reprezentanti prvního apelačního systému u nás – VOC Znojmo. Hojně zastoupený je i **Müller Thurgau** s **Tramínem červeným**. Za svěží, aromaticky výrazná a chuťově plná vína tu vděčí studeným větrům a termoregulačním vlivům tří řek. Podíl modrých odrůd je menší, skvělé pověsti se těší **Frankovka**, **Svatovavřínecké** a **Modrý Portugal** z okolí Dolních Kounic.

**VINAŘSKÁ PODOBLAST MIKULOVSKÁ** – Mikulovsko dává vzniknout skvělým vínům s unikátním charakterem a pro pěstování révy vinné je jedinečným místem. Dominantou podoblasti jsou vápencové Pavlovské vrchy, zvané Pálava. Hluboké sprašové půdy zde poskytují škálu živin pro tvorbu aromatických látek, výraznou kořenitost a originální minerální projev. **Ryzlink vlašský** zde dává vína s nezaměnitelným charakterem. Spolu s **Veltlínským zeleným** odedávna tvořil hlavní náplň pálavských vinic. Kromě nich se tu daří odrůdám **Ryzlink rýnský**, **Sauvignon**, **Chardonnay** a **Müller Thurgau**. Modré odrůdy reprezentují **Svatovavřínecké**, **Frankovka** a **Rulandské modré**.

**VINAŘSKÁ PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ** – Srdce produkce červených vín – v žádné jiné podoblasti nenajdete tolik vinic s modrými hrozny jako tady. Centrální část, s půdami s vysokým obsahem hořčíku, je známá pod označením Modré hory; modré odrůdy se tu pěstují na více než polovině vinohradů. Mezi netyčtější patří **Frankovka**, **Svatovavřínecké** a **Modrý Portugal**. Na písčitých půdách se tu nicméně daří i bílým, zejména pak aromatickým odrůdám, např. **Tramínu červenému**, **Pálavě** a **Muškátu moravskému**.

**VINAŘSKÁ PODOBLAST SLOVÁCKÁ** – Paleta odrůd je tu podobně pestrá jako přírodní podmínky. Výše položené vinice dávají plná vína se svěžím charakterem, jemnou kyselinkou a výraznými aromatickými látkami. V okolí Bílých Karpat se daří **Rulandskému bílému** a **šedému**, **Sylvánskému** a **Veltlínskému zelenému** či **Chardonnay**, z vrchních kamenitých partií pochází vynikající **Ryzlink rýnský**. Na Kyjovsku a Uherskohradištsku jsou rozšířenější rané odrůdy jako **Müller Thurgau** či **Muškat moravský**. Z modrých odrůd se pěstují nejčastěji **Frankovka**, **Zweigeltrebe**, **Svatovavřínecké**, **Modrý Portugal** a **Rulandské modré**.



Národní vinařské centrum, o.p.s.  
Sobotní 1029, 691 42 Valtice  
tel.: +420 519 352 072  
narodni@vinarskecentrum.cz

[www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)



Salon vín ČR  
Zámek 1, 691 42 Valtice  
tel.: +420 519 352 744  
salonvin@vinarskecentrum.cz

[www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz)