

CHOP vinařská oblast Morava

1 Popis vinařské oblasti

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

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

1.1 Zhodnocení oblasti po stránce meteorologické

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

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

1.2 Zhodnocení oblasti po stránce geologické a půdní

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

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

Bioregion lechovický, je velmi teplý se srážkovým stínem z Českomoravské vrchoviny. Celá oblast je vystavená západnímu proudění větru. Od severozápadu zasahuje do oblasti půdní podloží krystalinika Českého masivu s granitoidy chudými na vápník, hořčík a fosfor. Tyto půdy jsou vhodné pro produkci vín z odrůd Ryzlink rýnský, Sauvignon, Veltlínské zelené. Na jihu a jihovýchodě se vyskytují

štěrkopísky a písky chudé na živiny. Tyto lze využít pro produkci červených vín, z odrůd Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. V severovýchodní části jsou málo mocné spraše vhodné pro pěstování odrůd Müller Thurgau a Veltlínské zelené. Ve význačných viničních polohách je mesoklima velmi teplé, s občasnými vpády chladného vzduchu.

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

2 Druhy výrobků z révy vinné - popis vín

2.1 Jakostní víno

Jakostní 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 15°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky, být zaříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a na etiketě je uvedené evidenční číslo jakosti. Jakostní víno je možné označit tradičním výrazem „**Jakostní víno odrůdové**“ nebo „**Jakostní víno známkové**“. Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd. Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín.

Bílá jakostní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	10,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 18

Bílá jakostní vína – organoleptické vlastnosti

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

Růžová jakostní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-35,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Růžová jakostní vína – organoleptické vlastnosti

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

Červená jakostní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-38,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Červená jakostní vína – organoleptické vlastnosti

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

2.2 Jakostní víno s přívlastkem

Jakostní víno s přívlastkem musí být vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda

nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou byly ověřeny SZPI. Jakostní víno s přívlastkem je možné vyrábět v několika kategoriích. Rovnocenným výrazem pro jakostní vína s přívlastkem je tradiční termín „**Víno s přívlastkem**“

2.2.1 Kabinetní víno

Kabinetní víno se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Kabinetní víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru.

Bílá kabinetní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	10,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 18

Bílá kabinetní vína – organoleptické vlastnosti

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

Růžová kabinetní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-35,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Růžová kabinetní vína – organoleptické vlastnosti

Růžové kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti jsou tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného rybízu a třešní. Struktura aromatických látek je ovlivněna průběhem klimatických faktorů během zrání hroznů. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou. Barva vína je nejčastěji světle růžová, lososová, světle meruňková. Chuť vína je jemně minerální. Chuťová struktura vína je ovlivněna geologickými a půdními podmínkami a hospodařením s vodou v půdě.

Červená kabinetní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-38,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Červená kabinetní vína – organoleptické vlastnosti

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

2.2.2 Pozdní sběr

Pozdní sběr se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Pozdní sběr lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru.

Pozdní sběr - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	13,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Pozdní sběr - bílá vína – organoleptické vlastnosti

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

Pozdní sběr - růžová vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,5-37,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Pozdní sběr - růžová vína – organoleptické vlastnosti

Růžová vína v pozdním sběru jsou charakteristická bohatou aromatickou strukturou. V chuti a vůni růžových vín se je možné setkat s tóny jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, višně, třešně a rozkvetlých lučních květin. Struktura aromatických látek je nejvýrazněji ovlivněna klimatickými podmínkami, tzn. kombinací teploty, slunečního záření a srážek. Chuť vína je plná, harmonická, se svěží kyselinkou, jemnou mineralitou. Struktura kyselin a minerální tóny vycházejí z půdních podmínek oblasti. Barva vína je světle růžová, lososová, meruňková. Barevnost vín souvisí s průběhem slunečního záření během vegetace.

Pozdní sběr - červená vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	15,0-40,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Pozdní sběr - červená vína – organoleptické vlastnosti

Červená vína v kategorii pozdního sběru jsou typickým produktem této vinařské oblasti. Aromatická struktura červených vín je velmi bohatá, s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višní, sušených švestek, rozkvetlých lučních květin, s jemnými čokoládovými tóny. Struktura aromatických látek je nejčastěji ovlivněna průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů, reliéfem viničních tratí a jejich expozicí ke světovým stranám. Velmi významný vliv má také zbarvení půdy ve viničních tratích. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťové vlastnosti vína, zejména barevnost a třísloviny jsou ovlivněné klimatickými, geologickými a půdními podmínkami.

2.2.3 Výběr z hroznů

Výběr z hroznů se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Výběr z hroznů lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z hroznů - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-40,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z hroznů - bílá vína – organoleptické vlastnosti

Bílá vína ve výběru z hroznů se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti je možné najít tóny meruněk, broskví, grapefruitu, citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii u aromatických odrůd, růže, lučních květů a jasmínu. Dlouhý, teplý a slunečný podzim je odpovědný za vývoj aromatické struktury vín. Významný vliv na aromatickou strukturu má také expozice ke světovým stranám. Chuť vína je mohutná, plná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné kombinací geologických a půdních podmínek. Výrazný vliv má i vztah mezi orientací vinice ke světovým stranám a průběhem počasí. Vlivem půdních podmínek je možné ve víně pozorovat minerální tóny. Barva vína je žlutozelená, zlatavá. Barevnost je ovlivněná především slunečním zářením.

Výběr z hroznů - růžová vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,5-37,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

--	--	--	--	--

Výběr z hroznů - růžová vína – organoleptické vlastnosti

Růžová vína ve výběru z hroznů jsou význačná aromatickými tóny lesních jahod, lesních ostružin, vyzrálých višní, rozkvetlých lučních květů. Struktura těchto aromatických tónů se projevuje ve vůni a chuti. Struktura aromatických látek je ovlivněná kombinací teplot, slunečního záření a rozdělení srážek během vegetace. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou a mineralitou. Chuťové vlastnosti vína, struktura kyselin a minerality jsou ovlivněné půdními podmínkami oblasti.

Výběr z hroznů - červená vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	16,0 - 45,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Výběr z hroznů - červená vína – organoleptické vlastnosti

Červená vína ve výběru z hroznů jsou charakteristická výraznou aromatickou strukturou ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti červených vín se nejčastěji objevují tóny vyzrálého červeného a modrého ovoce, zejména višní a sušených švestek. Významné zastoupení mají také lesní plody, zejména jahody, maliny, ostružiny, červený a černý rybíz s jemným čokoládovým podtónem. Struktura aromatických a chuťových látek je nejvýrazněji ovlivněná průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má také reliéf viničních tratí. Chuť vín je plná, mohutná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťová struktura a plnost je ovlivněná geologickými podmínkami, půdními podmínkami, zbarvením povrchu půdy. Ve vínech se je možné setkat s minerálními tóny vlivem geologických a půdních podmínek.

2.2.4 Výběr z bobulí

Výběr z bobulí se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Výběr z bobulí lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z bobulí - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	16,0-65,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

--	--	--	--	--

Výběr z bobulí - bílá vína – organoleptické vlastnosti

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

Výběr z bobulí - růžová vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-45,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z bobulí - růžová vína – organoleptické vlastnosti

Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyžralými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyžralých třešní a višní. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí. Chuť vína je mohutná, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. Chuťová kvalita odráží komplexní podmínky jednotlivých terroir, včetně, topografických geologických a pedologických podmínek.

Výběr z bobulí - červená vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-65,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Výběr z bobulí - červená vína – organoleptické vlastnosti

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

2.2.5 Výběr z cibéb

Výběr z cibéb se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Výběr z cibéb je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Klimatické podmínky oblasti jsou příznivé pro tvorbu cibéb. Tvorba cibéb je ovlivněná především průběhem teplot, srážkami a vlhkostí vzduchu v období zrání. Ve vinařské oblasti Morava dochází k pozitivní souhře těchto klimatických faktorů.

Výběr z cibéb - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	16,0-65,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z cibéb - bílá vína – organoleptické vlastnosti

Bílé víno ve výběru z cibéb se ve vůni a chuti vyznačuje vyzrálými ovocnými tóny, tropických ovocných plodů, sušených meruněk, sušených hrušek, grapefruitu, ananasu, lychii, banánu a medovými tóny. Aromatickou strukturu ovlivňují teplota, srážky a sluneční svit. Velký vliv na strukturu aromatických látek mají geomorfologické podmínky viničních tratí. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné geomorfologickými podmínkami a geologickým podložím.

Výběr z cibéb - růžová vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-45,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z cibéb - růžová vína – organoleptické vlastnosti

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

Výběr z cibéb - červená vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-65,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Výběr z cibéb - červená vína – organoleptické vlastnosti

Červená vína ve výběru z bobulí jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, zejména jahod, malin a borůvek, červeného a modrého ovoce. Velmi výrazné jsou tóny vyzrálých višní a sušených švestek s čokoládovým podtónem. Struktura aromatických látek je závislá na klimatických a půdních podmínkách, reliéfu viničních tratí a jejich expozici ke světovým stranám. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami. Struktura chuťových látek je výrazně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami, zejména zbarvením povrchu viničních půd.

2.2.6 Ledové víno

Ledové víno se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Ledové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazené a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

Bílé ledové víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	19,0-80,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Bílé ledové víno – organoleptické vlastnosti

Pro aromatický charakter a strukturu kyselin je významné podzimní počasí se střídáním teplých dnů a chladných nocí. Ve vůni a chuti vína se projevují výrazné ovocné tóny tropického ovoce, vyzrálých citrusů, ananasu, banánu, broskví, meruněk, s výraznými medovými tóny. Aromatické látky jsou ovlivněny reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Chuťová struktura vína je výrazně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami stanoviště, zejména vyšších podílem vápna v půdě. Barva je zlatožlutá.

Červené ledové víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-75,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Červené ledové víno – organoleptické vlastnosti

Červená ledová vína se vyznačují velmi bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti vína. Ve vůni a chuti je možné dobře identifikovat tóny velmi vyzrálých lesních jahod, malin, ostružin, vyzrálých višní, s charakteristickými medovými tóny, které zvýrazňují vůni a chuť vína.

Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami během zrání hroznů a půdními podmínkami stanoviště. Chuť vína je plná, harmonická, s optimální vyrovnaností zbytkového cukru a kyselin. Struktura chuťových látek je ovlivněná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami jednotlivých terroir. Barva vína je světle cihlová, jemně růžová, lososová, nebo meruňková.

2.2.7 Slámové víno

Slámové víno se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Slámové víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po 2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování.

Bílé slámové víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	19,0-80,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Bílé slámové víno – organoleptické vlastnosti

Slámové bílé víno je výrazně ovlivněné aromatickým charakterem hroznů a zdravotním stavem. Charakter slámového vína je ovlivněný klimatickými podmínkami během zrání hroznů, zejména teplotou, slunečním svitem a četností srážek. Příznivá expozice viničních tratí, proudění vzduchu a dokonalé oslunění se pozitivně projeví v chuti a vůni slámových vín. V chuti a vůni se potom výrazně projevují ovocné tóny nazrálých jablek, meruněk, vinohradnické broskve, citrusových plodů, zejména grapefruitu, ananasu, banánu, lychii a rozkvetlých lučních květin. Barva vína je zlatožlutá, nebo zlatožlutá s nahnědlými odstíny. Výrazný podíl zbytkového cukru se odráží na harmonii a chuťové plnosti vína. Ve vínech se velmi málo projevuje vliv půdy a geologického podloží a mineralita.

Červené slámové víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO ₂ (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-75,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Červené slámové víno – organoleptické vlastnosti

Slámové červené víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce ve vůni a chuti. V chuti a vůni jsou dominantní především tóny lesních jahod, malin a ostružin. Barva vína je cihlová a rubínová. Vyzrállost aromatického charakteru je ovlivněná kombinací půdních podmínek a průběhem počasí v září a říjnu. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.

2.3 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 2.9), a nebo z vína (dle bodu 2.1 a nebo 2.2) za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.

Bílé likérové víno - organoleptické vlastnosti

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

Růžové likérové víno - organoleptické vlastnosti

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

Červené likérové víno - organoleptické vlastnosti

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

Likérové víno se může označit také jako „**jakostní likérové víno**“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny.

2.4 Šumivé víno

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína (dle bodu 2.1. a nebo 2.2.). Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C.

Bílé šumivé víno - organoleptické vlastnosti

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

Růžové šumivé víno - organoleptické vlastnosti

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

Červené šumivé víno - organoleptické vlastnosti

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

2.5 Jakostní šumivé víno

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno (dle bodů 2.1. a nebo 2.2.). Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy Pěstitelský sekt a Jakostní šumivé víno stanovené oblasti (podmínky pro použití těchto výrazů jsou definovány v bodech 7.8. a 7.5.).

Bílé šumivé jakostní víno - organoleptické vlastnosti

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

Růžové šumivé jakostní víno - organoleptické vlastnosti

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

Červené šumivé jakostní víno - organoleptické vlastnosti

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

2.6 Jakostní aromatické šumivé víno

Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže jakostních vín nebo jakostních vín s přívlastkem z registrovaných odrůd.

Bílé jakostní aromatické šumivé víno - organoleptické vlastnosti

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

Růžové jakostní aromatické šumivé víno - organoleptické vlastnosti

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

Červené jakostní aromatické šumivé víno - organoleptické vlastnosti

Červená jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešňí, višňí, lesních jahod a borůvek. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.

Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

2.7 Perlivé víno

Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, 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. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního perlivého vína proběhla ve vinařské podoblasti, v níž byly sklizeny vinné hrozny.

Bílé perlivé víno - organoleptické vlastnosti

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

Růžové perlivé víno - organoleptické vlastnosti

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

Červené perlivé víno - organoleptické vlastnosti

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

2.8 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, 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

Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je

kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a podložím viničních tratí. Vliv na strukturu kyselin má také průběh teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti

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

Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti

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

2.9 Částečně zkvašený hroznový mošt

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

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti

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

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti

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

Červený částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti

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

2.10 Víno ze sušených hroznů

Viz bod 2.2.7

2.11 Víno z přezrálých hroznů

Viz body 2.2.5, 2.2.6

3 Základní enologické postupy

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

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

3.1 Jakostní víno

Bílé jakostní víno se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných a podrcených nebo pomletých hroznů. Mošty se staticky odkalují. Kvašení jakostních bílých vín probíhá v nerezových nádobách s možností řízení teploty. Zrání bílých vín probíhá také v nerezových nádobách větších objemů. V ročnících s vysokým obsahem kyselin (vyšší než 12 g/l) se využívá chemické podvojně odkyselení. Vína se lahvuji pod korkové nebo plastové uzávěry.

Růžové jakostní víno se nejčastěji vyrábí technologií krátkodobé macerace odstopkovaných, podrcených nebo pomletých hroznů. Délka macerace představuje 8 -12 hodin. Po vylisování mošt kvasí v nerezových nádobách s možností řízení teploty. Zrání vína probíhá také většinou v nerezových nádobách. Zrání vína je krátkodobé. Po 3-5 měsících se lahvuji. Láhve se uzavírají plastovým nebo korkovým uzávěrem.

Červená vína se vyrábí nejčastěji technologií macerace v různých typech vinifikátorů. Hrozny se macerují odstopkované a podrcené nebo pomleté. Macerace ve vinifikátorech je krátkodobá v délce 5-10 dnů. U červených jakostních vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách. Vína se po 3-5 měsících lahvuji. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým uzávěrem.

3.2 Jakostní víno s přívlastkem

3.2.1 Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno

Bílé kabinetní víno se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných a podrcených hroznů, nebo také technologií lisování celých hroznů. Odkalení moštů se provádí statickou sedimentací nebo flotací. Hrozny mohou

být krátkodobě macerované (6-24 hodin) za podmínek řízené teploty. Víno kvasí v nerezových nádobách při využití aktivních suchých vinných kvasinek a možnosti řízení teploty. Zrání vína probíhá v nerezových nádobách. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým, plastovým nebo také šroubovacím uzávěrem.

Růžové kabinetní víno je vyráběné nejčastěji technologií krátkodobé macerace odstopkovaných podrcených hroznů nebo okamžitým listováním odstopkovaných a mírně podrcených hroznů. Délka macerace představuje 4-12 hodin. Řízené kvašení probíhá nejčastěji v nerezových nádobách. U růžových vín zůstává buď zachovaný přírodní obsah a složení kyselin nebo se využívá jablečno-mléčná fermentace. K harmonizaci je možné ve víně ponechat zbytkový cukr. Zrání vín je krátkodobé. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým nebo šroubovacím uzávěrem.

Červená kabinetní vína se vyrábí technologií macerace odstopkovaných pomletých nebo podrcených hroznů. Macerace probíhá v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech s možností regulace teploty. Délka macerace je nejčastěji 7-12 dnů. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání červených vín probíhá v nerezových nádobách. V ojedinělých případech také v dřevěných sudech. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým nebo plastovým uzávěrem.

3.2.2 Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr

Bílá vína v pozdním sběru se vyrábí z odstopkovaných podrcených nebo pomletých hroznů, nebo s využitím technologie lisování celých hroznů. Hrozny se okamžitě lisují nebo podléhají krátkodobé maceraci (12 -48 hodin) při řízené teplotě. Využívá se také technologie lisování celých hroznů. Kvašení probíhá nejčastěji v nerezových nádobách nebo také dřevěných sudech. V této podoblasti se využívá také spontánní kvašení nebo kvašení s kvasinkami selektovanými pro terroir v této podoblasti. Kvašení většinou probíhá při řízené teplotě a s využitím aktivních vinných sušených kvasinek. Kvašení může probíhat také v dřevěných sudech. U vín, která kvasí v dřevěných sudech proběhne také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým, šroubovacím nebo skleněným uzávěrem.

Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (2-8 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Jablečno-mléčná fermentace se provádí pouze v minimálním množství případů. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým, šroubovacím nebo skleněným uzávěrem.

Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 10 dnů až několik měsíců. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo častěji v dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudech barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 6-18 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.

3.2.3 Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů

Bílá vína ve výběru z hroznů se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných, podrcených hroznů. Hrozny se zpracovávají okamžitým lisováním nebo technologií krátkodobé macerace v řízených podmínkách. Kvašení probíhá v nerezových nádobách, při možnosti regulace teploty nebo v dřevěných sudech. Při kvašení se využívají různé kmeny aktivních suchých vinných kvasinek, kvasinek selektovaných z viničních tratí podoblasti nebo spontánní kvašení. U vín, jejich kvašení probíhá v sudech, se využívá

také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým, šroubovacím nebo skleněným uzávěrem.

Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (6-12 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Jablečno-mléčná fermentace se provádí pouze v minimálním množství případů. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.

Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudů barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 12-24 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.

3.2.4 Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí

Bílá vína ve výběru z bobulí se vyrábí z odstopkovaných podrcených nebo pomletých hroznů, nebo s využitím technologie lisování celých hroznů. Hrozny se většinou okamžitě lisují. Kvašení probíhá při řízené teplotě a s využitím aktivních vinných sušených kvasinek. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým nebo skleněným uzávěrem.

Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (8-16 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem nebo šroubovacím uzávěrem.

Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudů barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 12-24 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.

3.2.5 Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb

Bílé víno v kategorii výběr z cibéb se vyrábí technologií řízeného kvašení v nerezových tancích. Využívá se aplikace čisté kultury kvasinek. Mošt má vysokou cukernatost a kvašení je pomalé. Regulace teploty kvasícího média je proto velmi důležitá. U tohoto jakostního stupně se nevyužívá jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Růžové víno ve výběru z cibéb se vyrábí nejčastěji technologií krátkodobé macerace hroznů. Mošt kvasí v nerezových nádobách s možností řízené teploty a využití aktivních suchých vinných kvasinek. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

3.2.6 Jakostní víno s přívlastkem ledové víno

Ledové víno se vyrábí technologií lisování zmrzlých hroznů. Mošty obsahují vysoký obsah cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

3.2.7 Jakostní víno s přívlastkem slámové víno

Hrozny s vynikajícím zdravotním stavem se umístí na rošty, dřevěné bedýnky na slámu nebo se volně zavěšují do volného vzdušného prostoru. V těchto podmínkách hrozny zůstávají 3 měsíce a déle. Hrozny se následně lisují a získává se mošt s vysokým obsahem cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

3.3 Likérové víno

Základem pro výrobu likérového vína je víno (vyrobené dle bodů 3.1. nebo 3.2.) nebo částečně zkvašený hroznový mošt (dle bodu 3.9). 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.

3.4 Šumivé víno

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína (vyrobené dle bodů 3.1. nebo 3.2.). Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary (0,3 MPa) při 20°C. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

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

3.5 Jakostní šumivé víno

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Jakostní šumivé víno se vyrábí prvotním nebo druhotným kvašením, z domácí nebo dovezené suroviny a celková výrobní doba při kvašení v tancích musí být 60 dnů, při kvašení na láhvi 9 měsíců, přetlak musí být 0,35 MPa a celkový alkohol nejméně 10 % obj. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

3.6 Jakostní aromatické šumivé víno

Výroba tohoto vína probíhá způsobem jako u jakostního šumivého vína s tím rozdílem, že při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín odrůd uvedených v předpise Evropské unie.

Aromatické šumivé víno stanovené oblasti je možné označovat také jako „aromatický sekt s.o.“. K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína proběhla ve stejné vinařské oblasti, ve které byly sklizené hrozny. Ve vinici nebyl překročený maximální výnos povolený pro výrobu jakostního vína.

3.7 Perlivé víno

Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, 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. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního perlivého vína proběhla ve vinařské podoblasti, v níž byly sklizeny vinné hrozny. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

3.8 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, 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.

3.9 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“.

3.10 Víno ze sušených hroznů

Viz bod 3.2.7

3.11 Víno z přezrálých hroznů

Viz bod 3.2.6. a 3.2.5.

4 Geografické vymezení podoblasti

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

Vinařskou oblast Morava tvořilo k 31.12.2010 312 vinařských obcí a.

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

č.	Vinařská obec	Katastrální území
1.	Archlebov	Archlebov
2.	Babice	Babice u Uherského Hradiště
3.	Bantice	Bantice
4.	Bavory Blatnice pod Svatým	Bavory
5.	Antonínkem	Blatnice pod Svatým Antonínkem
6.	Blatnička	Blatnička
7.	Blučina	Blučina
8.	Bohutice	Bohutice
9.	Boleradice	Boleradice
10.	Borkovany	Borkovany
11.	Borotice	Borotice nad Jevišovkou
12.	Boršice	Boršice u Buchlovic
13.	Boršice u Blatnice	Boršice u Blatnice
14.	Bořetice	Bořetice u Hustopečí
15.	Bošovice	Bošovice
16.	Božice	Božice České Křídlovice
17.	Braňšovice	Braňšovice
18.	Bratčice	Bratčice

19.	Brod nad Dyjí	Brod nad Dyjí
20.	Brno-Bystrc	Bystrc
21.	Brno-Chrlice	Chrlice
22.	Brno-Medlánky	Medlánky
23.	Brno-Obřany-Maloměřice	Maloměřice Obřany
24.	Brno-Tuřany	Tuřany
25.	Brno-Vinohrady	Židenice
26.	Brumovice	Brumovice
27.	Břeclav	Břeclav Charvátská Nová Ves Poštorná
28.	Břestek	Břestek
29.	Březí	Březí u Mikulova
30.	Břežany	Břežany u Znojma
31.	Bučovice	Bučovice Kloboučky Marefy
32.	Buchlovice	Buchlovice
33.	Bukovany	Bukovany u Kyjova
34.	Bulhary	Bulhary
35.	Bzenec	Bzenec
36.	Citonice	Citonice
37.	Čejč	Čejč
38.	Čejkovice	Čejkovice
39.	Čeložnice	Čeložnice
40.	Dambořice	Dambořice
41.	Damnice	Damnice
42.	Diváky	Diváky
43.	Dobelice	Dobelice
44.	Dobré Pole	Dobré Pole
45.	Dobřínsko	Dobřínsko
46.	Dobšice	Dobšice u Znojma
47.	Dolenice	Dolenice
48.	Dolní Bojanovice	Dolní Bojanovice
49.	Dolní Dunajovice	Dolní Dunajovice
50.	Dolní Kounice	Dolní Kounice
51.	Dolní Věstonice	Dolní Věstonice
52.	Domanín	Domanín
53.	Dražůvky	Dražůvky
54.	Drnholec	Drnholec
55.	Dubňany	Dubňany
56.	Dyjákovice	Dyjákovice
57.	Dyjáковиčky	Dyjáковиčky
58.	Dyje	Dyje
59.	Džbánice	Džbánice

60.	Havraníky	Havraníky
61.	Heršpice	Heršpice
62.	Hevlín	Hevlín
63.	Hlohovec	Hlohovec
64.	Hluk	Hluk
65.	Hnanice	Hnanice
66.	Hodějice	Hodějice
67.	Hodonice	Hodonice
68.	Horní Bojanov	Horní Bojanovice
69.	Horní Dunajovice	Domčice Horní Dunajovice
70.	Horní Lapač	Horní Lapač
71.	Horní Věstonice	Horní Věstonice
72.	Hostějov	Hostějov
73.	Hostěradice	Hostěradice na Moravě Míšovice
74.	Hostěrádky-Rešov	Hostěrádky
75.	Hovorany	Hovorany
76.	Hrabětice	Hrabětice
77.	Hradčovice	Hradčovice
78.	Hrádek	Hrádek u Znojma
79.	Hroznová Lhota	Hroznová Lhota
80.	Hrubá Vrbka	Hrubá Vrbka
81.	Hrušky	Hrušky
82.	Hrušovany nad Jevišovkou	Hrušovany nad Jevišovkou
83.	Hrušovany u Brna	Hrušovany u Brna
84.	Hustopeče	Hustopeče u Brna
85.	Hýsly	Hýsly
86.	Chvalovice	Chvalovice
87.	Ivančice	Kounické Předměstí Ivančice
88.	Ivaň	Ivaň
89.	Jalubí	Jalubí
90.	Jaroslavice	Jaroslavice
91.	Jevišovka	Jevišovka
92.	Jezeřany-Maršovice	Jezeřany Maršovice
93.	Ježov	Ježov
94.	Jiřice u Miroslavi	Jiřice u Miroslavi
95.	Josefov	Josefov u Hodonína
96.	Karlín	Karlín na Moravě
97.	Kašnice	Kašnice
98.	Kelčany	Kelčany
99.	Klentnice	Klentnice
100.	Klobouky u Brna	Klobouky u Brna Bohumilice

101.	Kněždub	Kněždub
102.	Kněžpole	Kněžpole u Uherského Hradiště
103.	Kobeřice	Kobeřice u Brna
104.	Kobylí	Kobylí na Moravě
105.	Kojetice	Kojetice na Moravě
106.	Koryčany	Blišice Jestřabice
107.	Kostelec	Kostelec u Kyjova
108.	Kostice	Kostice
109.	Kozojídky	Kozojídky
110.	Krhovice	Krhovice
111.	Krumvíř	Krumvíř
112.	Křepice	Křepice u Hustopečí
113.	Křídlovky	Křídlovky
114.	Kubšice	Kubšice
115.	Kudlovice	Kudlovice
116.	Kuchařovice	Kuchařovice
117.	Kunovice	Kunovice u Uherského Hradiště
118.	Kurdějov	Kurdějov
119.	Kyjov	Bohuslavice u Kyjova Boršov u Kyjova Kyjov Nětčice u Kyjova
120.	Kyjovice	Kyjovice
121.	Labuty	Labuty
122.	Ladná	Ladná
123.	Lanžhot	Lanžhot
124.	Ledce	Ledce u Židlochovic
125.	Lednice	Lednice na Moravě
126.	Lechovice	Lechovice
127.	Lipov	Lipov
128.	Litobratřice	Litobratřice
129.	Louka	Louka u Ostrohu
130.	Lovčice	Lovčice u Kyjova
131.	Lovčičky	Lovčičky
132.	Lužice	Lužice u Hodonína
133.	Mackovice	Mackovice
134.	Medlov	Medlov
135.	Mělčany	Mělčany u Ivančic
136.	Měnín	Měnín
137.	Mikulčice	Mikulčice
138.	Mikulov	Mikulov na Moravě
139.	Milešovice	Milešovice
140.	Milotice	Milotice u Kyjova
141.	Milovice	Milovice u Mikulova
142.	Miroslav	Miroslav

143.	Mirotlavské Knínice	Mirotlavské Knínice
144.	Miřřice	Javorovec Miřřice I
145.	Modrá	Modrá u Velehradu
146.	Modřice	Modřice
147.	Moravany	Moravany u Brna
148.	Moravany	Moravany u Kyjova
149.	Moravská Nová Ves	Moravská Nová Ves
150.	Moravské Bránice	Moravské Bránice
151.	Moravský Krumlov	Moravský Krumlov
152.	Moravský Písek	Moravský Písek
153.	Moravský Žiřkov	Moravský Žiřkov
154.	Morkůvky	Morkůvky
155.	Moutnice	Moutnice
156.	Mutěnice	Mutěnice
157.	Napajedla	Napajedla
158.	Náſedlovice	Náſedlovice
159.	Nedakonice	Nedakonice
160.	Nechvalín	Nechvalín
161.	Nenkovice	Nenkovice
162.	Němčičky	Němčičky
163.	Němčičky	Němčičky u Huſtopeč
164.	Nikolčice	Nikolčice
165.	Nířkovice	Nířkovice
166.	Nosiſlav	Nosiſlav
167.	Nové Bránice	Nové Bránice
168.	Novosedly	Novosedly na Moravě
169.	Nový Poddvorov	Nový Poddvorov
170.	Nový Přerov	Nový Přerov
171.	Nový Šaldorf-Sedleřovice	Nový Šaldorf Sedleřovice
172.	Olbramovice	Olbramovice u Moravského Krumlova
173.	Olekſovice	Olekſovice
174.	Ořechov	Ořechov
175.	Ořechov	Ořechov u Uherského Hradiště
176.	Oſtrovánky	Oſtrovánky
177.	Oſtrožská Lhota	Oſtrožská Lhota
178.	Oſtrožská Nová Ves	Oſtrožská Nová Ves
179.	Oſvětimany	Oſvětimany
180.	Otnice	Otnice
181.	Pasohlávky	Muřov Pasohlávky
182.	Pavlov	Pavlov u Dolních Věſtonic
183.	Perná	Perná
184.	Petrov	Petrov u Hodonína
185.	Petrovice	Petrovice u Moravského Krumlova

186.	Podivín	Podivín
187.	Podmolí	Podmolí
188.	Pohořelice	Nová Ves u Pohořelic Smolín
189.	Pohořelice	Pohořelice u Napajedel
190.	Polešovice	Polešovice
191.	Popice	Popice
192.	Pouzdrány	Pouzdrány
193.	Práče	Práče
194.	Pravice	Pravice
195.	Pravlov	Pravlov
196.	Prosiměřice	Prosiměřice
197.	Prušánky	Prušánky
198.	Přibice	Přibice
199.	Přísnovice	Přísnovice
200.	Přítluky	Nové Mlýny Přítluky
201.	Rajhrad	Rajhrad
202.	Rakvice	Rakvice
203.	Rašovice	Rašovice u Bučovic
204.	Ratíškovice	Ratíškovice
205.	Rohatec	Rohatec
206.	Rybníky	Rybníky na Moravě
207.	Sedlec	Sedlec u Mikulova
208.	Silůvky	Silůvky
209.	Sivice	Sivice
210.	Skalice	Skalice u Znojma
211.	Skalka	Skalka u Kyjova
212.	Skoronice	Skoronice
213.	Slavkov u Brna	Slavkov u Brna
214.	Slup	Oleksovičky Slup
215.	Sobotovice	Sobotovice
216.	Sobůlky	Sobůlky
217.	Sokolnice	Sokolnice
218.	Spytihněv	Spytihněv
219.	Staré Město	Staré Město u Uherského Hradiště
220.	Starovice	Starovice
221.	Starovičky	Starovičky
222.	Starý Poddvorov	Starý Poddvorov
223.	Stavěšice	Stavěšice
224.	Stošikovice na Louce	Stošikovice na Louce
225.	Strachotice	Micmanice Strachotice
226.	Strachotín	Strachotín
227.	Strážnice	Strážnice na Moravě

228.	Strážovice	Strážovice
229.	Stříbrnice	Stříbrnice u Uherského Hradiště
230.	Sudoměřice	Sudoměřice
231.	Suchohrdly	Suchohrdly u Znojma
232.	Suchohrdly u Miroslavi	Suchohrdly u Miroslavi
233.	Svatobořice-Mistřín	Mistřín Svatobořice
234.	Syrovice	Syrovice
235.	Syrovín	Syrovín
236.	Šakvice	Šakvice
237.	Šanov	Šanov nad Jevišovkou
238.	Šaratice	Šaratice
239.	Šardice	Šardice
240.	Šatov	Šatov
241.	Šitbořice	Šitbořice
242.	Šumice	Šumice
243.	Tasov	Tasov nad Veličkou
244.	Tasovice	Tasovice nad Dyjí
245.	Telnice	Telnice u Brna
246.	Těmice	Těmice u Hodonína
247.	Terezín	Terezín u Čejče
248.	Těšany	Těšany
249.	Těšetice	Těšetice u Znojma
250.	Topolná	Topolná
251.	Traplice	Traplice
252.	Trboušany	Trboušany
253.	Troskotovice	Troskotovice
254.	Trstěnice	Trstěnice u Moravského Krumlova
255.	Tučapy	Tučapy
256.	Tupesy	Tupesy na Moravě
257.	Tvarožná	Tvarožná
258.	Tvarožná Lhota	Tvarožná Lhota
259.	Tvořihráz	Tvořihráz
260.	Tvrdonice	Tvrdonice
261.	Týnec	Týnec na Moravě
262.	Uherčice	Uherčice u Hustopečí
263.	Uherské Hradiště	Mařatice Míkovice nad Olšavou Sady Vésky
264.	Uherský Ostroh	Kvačice Ostrožské Předměstí
265.	Uhřice	Uhřice u Kyjova
266.	Újezd u Brna	Újezd u Brna
267.	Újezdec	Újezdec u Osvětiman
268.	Únanov	Únanov

269.	Unkovice	Unkovice
270.	Vacenovice	Vacenovice u Kyjova
271.	Valtice	Úvaly u Valtic Valtice
272.	Valtovice	Valtovice
273.	Vážany	Vážany u Uherského Hradiště
274.	Vážany nad Litavou	Vážany nad Litavou
275.	Vedrovice	Vedrovice
276.	Velehrad	Velehrad
277.	Velké Bílovice	Velké Bílovice
278.	Velké Hostěrádky	Velké Hostěrádky
279.	Velké Němčice	Velké Němčice
280.	Velké Pavlovice	Velké Pavlovice
281.	Velký Karlov	Velký Karlov
282.	Vémyslice	Vémyslice
283.	Veselí nad Moravou	Milokoš Veselí-Předměstí Zarazice
284.	Věteřov	Věteřov
285.	Viničné Šumice	Viničné Šumice
286.	Višňové	Višňové
287.	Vítonice	Vítonice u Znojma
288.	Vlasatice	Vlasatice
289.	Vlčnov	Vlčnov
290.	Vlkoš	Vlkoš u Kyjova
291.	Vnorovy	Lidéřovice na Moravě Vnorovy
292.	Vracov	Vracov
293.	Vranovice	Vranovice nad Svratkou
294.	Vrbice	Vrbice u Velkých Bílovic
295.	Vrbovec	Ječmeniště Vrbovec
296.	Vřesovice	Vřesovice
297.	Výrovice	Výrovice
298.	Zaječí	Zaječí
299.	Zbýšov	Zbýšov
300.	Zlechov	Zlechov
301.	Znojmo	Konice u Znojma Oblekovice Popice u Znojma Přímětice Znojmo-Louka Znojmo-město Znojmo-Hradiště
302.	Žabčice	Žabčice
303.	Žádovice	Žádovice

304.	Žarošice	Žarošice
305.	Žatčany	Žatčany
306.	Ždánice	Ždánice
307.	Želešice	Želešice
308.	Želetice	Želetice u Kyjova
309.	Želetice	Želetice u Znojma
310.	Žeravice	Žeravice u Kyjova
311.	Žerotice	Žerotice
312.	Židlochovice	Židlochovice

5 Výnosy

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) se stanoví, že mají-li být hrozny použity k výrobě jakostního vína stanovené oblasti, 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

Bílé moštové odrůdy révy vinné se se k 31.12.2010 pěstovaly ve vinařské oblasti Morava na celkové ploše 10917,17 ha. Modré moštové odrůdy se pěstovaly ke stejnému datu na celkové ploše 5624,96 ha.

Ve výsadbách se objevovalo celkem 25 bílých moštových odrůd a 22 modrých moštových odrůd. Seznam všech schválených moštových odrůd, ze kterých je povoleno vyrábět vína s CHOP (chráněným označením původu) je uveden ve Státní odrůdové knize (<http://eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/odrudy/informace-o-odrudach/odrudy-registrovane-v-cr/seznam-odrud/>)

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

Odrůda	Osázená plocha (ha)	Odrůda	Osázená plocha (ha)
Veltlínské zelené	1676.79	Svatovavřínecké	1332.20
Müller Thurgau	1520.41	Frankovka	1227.22
Ryzlink vlašský	1208.62	Zweigeltrebe	810.52
Ryzlink rýnský	1186.00	Rulandské modré	662.55
Sauvignon	874.70	Modrý Portugal	584.46
Rulandské bílé	778.86	André	257.21
Chardonnay	761.98	Cabernet Sauvignon	237.90
Rulandské šedé	703.13	Cabernet Moravia	198.17
Tramín červený	585.95	Dornfelder	99.77
Muškat moravský	359.00	Merlot	97.37

Neuburské	336.26	Neronet	30.13
Pálava	228.48	Alibernet	21.15
Veltlínské červené rané	215.80	Blauburger	5.69
Sylvánské zelené	108.95	Laurot	4.63
Irsai Oliver	83.58	Agni	4.01
Muškat Ottonel	57.79	Regent	3.39
Hibernal	49.18	Ariana	3.12
Aurelius	48.95	Rubinet	1.78
Kerner	25.57	Dunaj	0.68
Děvín	19.49	Cabernet Franc	0.66
Malverina	6.29	Fratava	0.10
Veritas	3.56	Domina	0.10
Lena	0.93		
Vrboska	0.26		
Auxerrois	0.05		

7 Tradiční názvy

7.1 Víno originální certifikace (VOC nebo V.O.C.)

Víno originální certifikace je přechodným stupněm mezi germánským a románským systémem klasifikace vín. Víno originální certifikace musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast. Výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace. Víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín. Víno originální certifikace se na etiketě označí slovním údajem "víno originální certifikace" nebo zkratkou "V. O. C.", případně "VOC".

7.2 Jakostní likérové víno

Likérové víno se může označit také jako „**jakostní likérové víno**“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny. 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, a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.

Bílé jakostní likérové víno se vyznačuje výraznými ovocně-květinovými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny jablka, citrusových plodů, grapefruitu, broskve, muškátu, hrozinek a medové tóny. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněné podmínkami terroir,

zejména průběhem klimatických podmínek během zrání hroznů. Struktura aromatických látek je ovlivněná geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je plná, harmonická, svěží, s příjemnou kyselinou. Chuťové látky jsou ovlivněné geologickými a půdními podmínkami podoblasti. Struktura kyselin je ovlivněná také slunečním zářením během zrání hroznů. Barva vína je žlutá až zlatavá.

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

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

7.3 Jakostní víno známkové

Jakostní víno známkové je víno, které bylo 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 15°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky, být zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a na etiketě je uvedené evidenční číslo jakosti. Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín.

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

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

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

7.4 Jakostní víno odrůdové

Jakostní víno odrůdové je víno, které bylo 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 15°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky, být zaříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a na etiketě je uvedené evidenční číslo jakosti. Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd.

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

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

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

7.5 Jakostní šumivé víno stanovené oblasti

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti je možné označovat také jako „sekt s.o.“. K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína proběhla ve stejné vinařské oblasti, ve které byly sklizené hrozny. Ve vinici nebyl překročený maximální výnos povolený pro výrobu jakostního vína.

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

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

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

7.6 Zrálo na kvasnicích, Školeno na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích

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

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

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

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

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

7.7 Rezerva

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

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

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

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

7.8 Pěstitelský sekt

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

Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná

geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

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

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

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

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

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

7.10 Mladé víno

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

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

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

Červené mladé víno má výrazné ovocné aroma s tóny červeného ovoce, zejména třešní, višňi, lesních jahod, lesních malin a červeného rybízu. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněna především klimatickými podmínkami. Chuť vína je jednoduchá, s jemnou tříslovitou. Barva vína je cihlová až rubínová.

7.11 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 sensorických vlastnostech vína.

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

Růžová archivní vína jsou význačná aromatickými tóny lesních jahod, lesních ostružin, vyžralých višňi. Struktura těchto aromatických tónů se projevuje ve vůni a chuti. Struktura aromatických látek je ovlivněna kombinací teplot, slunečního záření a rozdělení srážek během vegetace. Chuť vína je plná,

harmonická, s jemnou kyselinkou a mineralitou. Chuťové vlastností vína, struktura kyselin a minerality jsou ovlivněné půdními podmínkami podoblasti.

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

7.12 Klaret

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

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

7.13 Mešní víno

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

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

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

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

7.14 Košer víno, Košer

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

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

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

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

7.15 Premium

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

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

Růžové víno je typické výraznými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, výzralých třešní a višní. Struktura aromatických látek je ovlivněna klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí. Díky průběhu

srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je mohutná, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. Chuťová kvalita odráží komplexní podmínky jednotlivých terroir, včetně, topografických geologických a pedologických podmínek.

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

7.16 Burčák

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

8 Příslušné požadavky

8.1 Zákonné požadavky pro CHOP

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

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

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

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

Podle čl.8 NK č. 607/2009 pokud specifikace výrobku udává, že balení výrobku musí být provedeno ve vymezené zeměpisné oblasti nebo v oblasti nacházející se v bezprostřední blízkosti dotyčné vymezené oblasti v souladu s požadavkem uvedeným v čl. 118c odst. 2 písm. h) NR č. 1234/2007, je tento požadavek s ohledem na dotyčný výrobek odůvodněn.

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.

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, přerušeni a ukončení výroby produktů. Zahájení, přerušeni a ukončení výroby produktů je výrobce povinen oznámit písemně Ústavu, **nejpozději v den zahájení, přerušeni 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

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen SZPI) prověřuje úroveň výroby a distribuce hroznů révy vinné a produktů z nich vyrobených.

Hrozny použité pro výrobu jakostních vín podléhají ověření v okamžiku sklizně. Víno vyrobené z těchto hroznů podléhá zařídění podle zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství, a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění.

Informace o zařídění všech jakostních vín jsou veřejné a uvedené na internetových stránkách www.eagri.cz, www.zatridenivina.cz a www.puvodvina.cz.

9.1 *Ověřování hroznů*

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) podléhají ověřování hrozny určené pro výrobu jakostního vína s přívlastkem.

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) se hrozny pro výrobu vína s přívlastkem - výběr z bobulí a vyšších přívlastků, musejí sklízet ručně, nikoli strojově - kombajny.

Ověřování hroznů provádí SZPI.

9.2 *Zatřídění vína*

Zatřídění vína podléhají následující jakostní třídy vín vyrobených z hroznů, které byly sklizené na území České republiky:

jakostní víno,

jakostní víno s přívlastkem,

jakostní šumivé víno stanovené oblasti,

aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti,
pěstitelský sekt,
jakostní perlivé víno,
jakostní likérové víno.

Podle zákona č.321/2004 Sb.,o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů se zveřejňuje obchodní označení vína, evidenční číslo jakosti, šarži, zeměpisné údaje původu vína, ročník vína, výrobce vína.

Organizační a jednacím řád Komise Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro hodnocení a zařídování vína upravuje postup Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „inspekce“) při hodnocení a zařídování vína podle zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (dále jen „zákon“).

Výrobce vína (dále jen „žadatel“) podá žádost o zařídění vína dle ustanovení § 26 odst. 7 zákona, na formuláři, jehož vzor zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství, na inspektorát v Brně,. K této žádosti přiloží výsledky rozboru vína z akreditované laboratoře nebo laboratoře pověřené inspekcí a zapečetěné láhve vzorku vína odebraného inspektorem,.

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína obsahuje tyto analytické parametry: skutečný obsah alkoholu (obj%) celkový obsah alkoholu (obj%), obsah bezcukerného extraktu(g/l), obsah těkavých kyselin (meq/l), volný SO₂ (mg/l), celkový SO₂ (mg/l), redukující cukry (g/l), cukr (glukóza + fruktóza)(g/l), celkový obsah kyselin (g/l), sacharóza (g/l), hustota relativní, přetlak (MPa), cukr (glukóza+fruktóza+sacharóza) (g/l).