



Podpořeno Vinařským fondem



Apelace¹²

Odborná vinařská konference s mezinárodní účastí



sborník

6. 9. 2012, VELKÉ PAVLOVICE

Program konference

-
- Zahájení
JUDr. Tibor Nyitray
9.00
 - Prezence účastníků
8.30
 - Apelační systémy ve světě a u nás
a VOC MODRÉ HORY
Ing. Jan Stávek, Ph.D.
9.10 | str. 4
 - VOC ZNOJMO
Bc. František Koudela
9.40 | str. 10
 - VOC MIKULOV
Ing. Petr Marcinčák
10.10 | str. 14
 - Přestávka, občerstvení
10.30
 - VOC PÁLAVA
Doc. Ing. Miloš Michlovský, CSc.
10.45 | str. 18
 - VOC jako návrat k tradiční
obchodní nomenklatuře
a klasifikaci moravských vín,
Mgr. Martin Markel, Ph.D.
11.10 | str. 24
 - Zeměpisné označení
a značky kvality
Petr Jiskra, MBA
12.00 | str. 32
 - Oběd
12.30
 - DAC Weinviertel - Veltlínské zelené
Ulrike Hager
13.30 | str. 36
 - Fenomén terroir
v moravském vinohradnictví
a vinařství pohledem
historie a etnografie
Mgr. Miroslav Havlík
11.35 | str. 28
 - Budování apelací vína
ve Francii a starost
o udržení jejich kvality
Julien Pillot
14.15 | str. 45
 - Terroir – originální víno
Petr Jiskra, MBA
Ing. Jan Stávek, Ph.D.
str. 55
 - Volná diskuze nad
přichystanými vzorky
z jednotlivých apelací
a přinesených vzorků dalších
tuzemských uvažovaných
apelací a terroirových vín
15.00

VOC MODRÉ HORY

Ing. JAN STÁVEK, Ph.D, PŘEDSEDA PŘEDSTAVENSTVA VOC MODRÉ HORY, O.S. ;
VINAŘSKÝ DVŮR NĚMČICKY



4

Je to snadné, je to prosté, poznávat kde naše réva roste. Modré hory, červených vín krajina, na Vrbici končí, v Pavlovicích začíná.

Pětihvězdi moravských vinařských obcí je odedávna známé svými červenými víny ze svahových viničních poloh rozložených okruhem ve zvlněné krajině přímo ve středu Velkopavlovické podoblasti. K rovinatému jihu otevřená „Rukapáně“ je jako úrodná a mozolnatá dlaň, z níž vychází pět čilých a tvořivých prstů, které modelovaly svahy v okolí lidských sídlišť do tvaru polí, sadů, vinic i lesů. Těmi pomyslnými prsty prochází náhodný poutník a slabikuje jejich jména jak by četl radost z doteků dětské ruky: Velké Pavlovice, Němčičky, Bořetice, Kobylí a nejvyš položená Vrbice.

Když se rozloží večerní soumrak pozdního léta nad krajinou a zastihne poutníka na některém z řady vyvýšených míst, vystupují ze zvlněné krajiny namodralé siluety návrší porostlých vinicemi a v údolích mizí v modravém šeru červené střechy dědin. „Modré hory“ se ukládají pokorně k nočnímu spánku, aby jejich vinice, osvěžené nočním chladem a ranní rosou vstávaly do nového, sluncem prozářeného dne. Ve zlatém slunečním jasu probleskuje modrá barva mezi tmavou zelení listů révy modrými hrozny starosvětské Frankovky, Modrého Portugalu i Svatovavříneckého.

Více než polovinu rozlohy vinic tu zaujímají modré odrůdy a staří věřili, že jejich tvrdá a tříslovitá červená vína jsou krví krajiny a životadárnou silou, která se rodí v místních „starých horách“ kropených potem i v temném podzemí sklepních uliček. Dávné časy svazovaly místní vinaře přísnými pravidly horenských řádů. Vinohrad byl vinaři hradem. Ten kousek půdy osázený keři révy byl kusem jeho osobnosti, byl sounáležitostí jeho svébytnosti. To niterné spojení člověka s jeho půdou, s jeho keři, s jeho vínem bylo od nejstarších dob pevným poutem k rodné hroudě. Je na nás, abychom se snažili takové vztahy chápat a nalézat jejich odraz ve vínech našich moravských viničních hor.

Úvodní text: Prof. Ing. Vilém Kraus CSc., nestor moravského a českého vinařství

Dne 10.5.2011 bylo Ministerstvem zemědělství Občanskému sdružení VOC MODRÉ HORY uděleno povolení přiznávat na vínech označení VOC MODRÉ HORY. Po splnění všech zákonem daných podmínek tak bylo uděleno první VOC v České republice, které vyrábí VOC vína pouze z modrých odrůd révy vinné. Vinaři regionu pečlivě a dlouho vybírali a zvolili z těch nejtradičnějších, momentálně nejpěstovanějších a nejpříhodnějších pro svůj region tři odrůdy: Frankovku, Svatovavřínecké a Modrý Portugal. Vzniká tedy zajímavé doplnění ke stávajícímu VOC Znojmo, které je založeno na třech odrůdách bílých a VOC Mikulov, které zahrnuje odrůdy bílé i modré.

Krajina

Svažitě viniční tratě regionu MODRÉ HORY poukazují na první výběžky Ždánického lesa. Viniční hory tohoto regionu mají zvláštní charakter. Většinu z nich severní strana spojuje právě stromovým porostem se Ždánickým lesem, jižní části kopců jsou pak většinou kultivovány a obdělávány a obracejí se směrem k Pálavským vrchům a úrodným rovinám podpálaví. Zvlněný region Modrých hor představují katastry obcí Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice a Vrbice.

Ekologie

V regionu se nachází množství přírodních památek a rezervací, ze kterých je nutné jmenovat například lokalitu Jesličky nebo Nosperk v Němčičkách, či Zázmoníky v Bořeticích. Tato ekologicky významná místa jsou většinou historickými viničními tratěmi a do dnešních dní s produkčními vinicemi sousedí. Zatoupena je zde bohatá fauna i flóra, často stepní společenstva vzácných druhů rostlin. Například se zde, jako na jediném místě na Moravě, vyskytuje Včelník rakouský, dále potom Hlaváček jarní, Kavyl sličný, Vstavač vojenský, Kosatec pestrý. Na území Modrých hor se také nachází několik stromů Oskeruše domácí nebo-li Jeřábu oskeruše (*Sorbus domestica*), který je považován za strom Slovácka. V Němčičkách v lokalitě Nové Hory a Soudná jsou k vidění dokonce dva státem chráněné stromy, které dosahují věku až 350 let. Z fauny je pak třeba jmenovat především Roháče obecného, Babočku paví oko nebo vzácnou Kudlanku nábožnou, která se nejraději vyhřívá na sluncem osvětlených viničních stráních.

5

Geologické podmínky

Geologicky leží oblast na východní hranici Podslézsko-žďánického příkrovu a Vídeňské pánve. Mezi Kobylím - Vrbcí a Bořeticemi - Němčičkami probíhá právě jejich zlom. Střídají se zde vápenité jíly, slíny, polymiktní pískovce a slepence. Znatelná je karpatská soustava flyšového pásma. Občas se vyskytuje spraš (např. vrbecká Nová hora). Pro tyto vápenité sedimenty jsou typické dostatečné obsahy všech pro révu důležitých prvků.

Pedologické podmínky

Hloubka půdního profilu se pohybuje od 30 do 50 cm. Průměrný obsah půdního skeletu je kolem 6 až 15 %, zřídka až 25 % (např. kobylský Holý kopec). V některých tratích jako např. v němčičských Novosádech nad Presúzy půdní skelet úplně chybí. Z půdních typů jsou často zastoupeny rendziny, hnědozemě, černice, ale také fluvizemě. Druhově pak jsou půdní podmínky rozmanité a to od půd jílovitých, jílovitohlinitých a hlinitých (vrbecké Ochoze) až po půdy písčitohlinité (bořetická Trkmanska, velkopavlovické Nad Zahrady), písčité (např. němčičský Kolberk, kobylské Láčary).

Ampelografické podmínky:

Hektarový výnos na zdejších vinicích se od roku 1926 pohybuje průměrně kolem 6 tun na hektar. Většina vedení je střední, se sponem v moderních výsadbách kolem 2 x 1 m, u starších vinic jsou řady v širších rozestupech (až 3 metry).

Z níže uvedených zastoupení nejpěstovanějších odrůd v obcích Modrých hor (v ha) vyplývá jasná volba modrých odrůd pro výrobu jako VOC. Jsou to odrůdy, které se osvědčily v čase a jsou pro tento region typické. Jedná se především o kořenitě třešňovou Frankovku, ovocně povidlové Svatovavřínecké nebo kulatě jemný Modrý Portugal:

Bořetice:

Svatovavřínecké (25,83), Rulandské modré (17,43), André (13,66), Modrý Portugal (12,51), Frankovka (12,06)

Kobylí:

Müller Thurgau (29,25), Veltlínské zelené (29,13), Modrý Portugal (27,65), Svatovavřínecké (27,42), Frankovka (23,67)

Němčičky:

Ryzlink vlašský (29), Frankovka (21,53), Svatovavřínecké (21,36), Neuburské (16,37), Rulandské bílé (15,827)

Velké Pavlovice:

Frankovka (55,98), Veltlínské zelené (45,23), Svatovavřínecké (33,62), Rulandské modré (32,017), Modrý Portugal (22,888)

Vrbice:

Svatovavřínecké (22,34), Frankovka (21,4), Müller Thurgau (16,53), Veltlínské zelené (15,859), Ryzlink vlašský (9,02)

Celkem za obce Modrých hor:

Svatovavřínecké (134,59), Frankovka (133,89), Modrý Portugal (66,57), což je celkem: 335,05.

Z této celkové plochy vinic těchto tří odrůd v Modrých horách je pro produkci VOC vybráno a uznáno pouze 127,46 ha.

Zdroj dat: Ústřední kontrolní zkušební ústav zemědělský, pracoviště Oblekovic

Klimatologické podmínky

Zrání hroznů zde urychlují také fénické větry. Dlouhodobý průměr ročních teplot je 10 °C. Dlouhodobý roční sluneční svit je 1871 hodin. Jedná se tedy o jedno z nejslunnějších a nejteplejších míst v republice. Roční úhrn srážek je cca 580 mm.

Kulturní podmínky

Národopisně patří tato oblast do regionu Hanácké Slovácko, což sebou nese i jisté zvyky, které se v obcích tohoto regionu tradují. Nejvýznamnější slavností téměř každé obce jsou tradiční hody, které se v místě konají většinou v termínu vysvěcení zdejšího kostela. Slovácké písně se v těchto dnech linou nejen „z pod máje“, ale také z četných sklepů. Netřeba zmiňovat, že většina z nich opěvuje právě révu vinnou a víno. Typickým tancem tohoto regionu je Hanáckoslovácká skočná nebo originální sváteční obřadní tanec Zavádka. Z opravdu historických tradic je nutno zmínit tzv. „Zarážení hory“, které se odehrává dnes už spíše jako připomenutí dávných časů v každé z modrohorských obcí. Hanácké Slovácko, ani vymezený region Modré hory, není jazykově jednotným celkem. Vyskytují

se zde dvě skupiny nářečí, středomoravská (hanácká) a východomoravská (moravskoslezská).

Sociální podmínky

Obce Modrý hor jsou spolu historicky spjaté společnou sociální sférou. Zdejší obyvatelé chodili do společných škol, využívali stejných služeb, dohromady organizovali a navštěvovali se na různých kulturních setkáních a ochutnávkách, které určitým způsobem také formovaly zdejší vína. Utvářeli tak region, který v dnešní době má co nabídnout vinnému turistovi. Za zmínku stojí četné vyhlídky ze svažitých viničních kopců, sklepní uličky, ale především originální vína, která jsou hrdá na svůj původ.

Sklepy – architektura a vybavení

8 Rozmístění sklepů může být nepravidelně v obci (Němčičky, Velké Pavlovice) nebo ve sklepních uličkách. Tyto jsou k vidění v Bořeticích – Kraví hora, v Kobylí – Suchořádská zmla a na Vrbici – pětipatrový sklepní komplex na Stráži. Typické tradiční sklepy zdejšího regionu jsou s patrovými lisovny, které jsou štítově nebo okapově orientované. V přízemí se nachází lisovna, přes kterou se prochází do kvelbeného sklepa. Za návštěvu stojí několik takovýchto historických sklepů, které jsou vedeny v památkové péči. V Němčičkách například Hulatův sklep, ve Velkých Pavlovicích sklep u Lacinů a další. Malebnost zdejšího vinařství ovšem dokreslují menší sklípky. Moderní vinařství disponují nadzemními moderními halami, ve kterých se nachází kompletní provoz.

Seznam vinařů VOC MODRÉ HORY

- Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Bořetice a.s.
- Stanislav Pazderka, Bořetice
- Vinné sklepy Rostoky, s.r.o., sklep Bořetice
- PATRIA Kobylí, a.s., Kobylí
- Ing. Jan Stávek, PhD., Němčičky
- Zemědělské družstvo Němčičky, Němčičky
- Radim Stávek, Němčičky
- Ing. Pavel Lacina, Velké Pavlovice
- MITOMA Vrbice, s.r.o., Vrbice
- Vinařství V & M Zborovský, v.o.s., Velké Pavlovice
- Miroslava Balounová, Velké Pavlovice

- Marek Suský, Velké Pavlovice
- SYFANY, spol. s r.o., Vrbice
- Vít Sedláček, Vrbice
- Leoš Horák, Vrbice
- Stanislav Novák, Bořetice
- Vinařství Bukovský s.r.o., Kobylí
- Vinařství Halm s.r.o., Velké Pavlovice
- Helena Bednaříková, Velké Pavlovice



Podmínky pro udělení známky VOC MODRÉ HORY:

- Výrobce vína může být pouze člen o.s. VOC MODRÉ HORY
- Hrozny na výrobu musí pocházet z katastru obcí Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice, Vrbice
- Hrozny pochází z registrovaných vinice a uznaných pro produkci VOC
- Povoleny jsou pouze odrůdy Frankovka, Svatovavřínecké pro výrobu rosé vín a Frankovka Svatovavřínecké, Modrý Portugal pro výrobu červených vín
- Výnos z vinic nesmí překročit 7 t/ha
- Sběr musí být uskutečňován ručně
- Hrozny musí mít ověřenou cukernatost a to minimálně 19 °NM
- Červená vína mohou být uvedena na trh nejdříve 18 měsíců od sklizně
- Ve vínech nesmí být dominantní exogenní tanin (ať už přidaný nebo z technologie barrique)
- Výsledné víno má maximální obsah zbytkového cukru 12 g/l
- Obsah alkoholu je u rosé vín v hodnotách 10 až 13 % u červených vín minimálně 12 %
- Plně adjustovaná vína nesmí být prodávána bez kontrolní pásky prokazující původ a pravost vína

Více informací o VOC vínech a jejich vinařích na: www.vocmodrehory.cz

Více informací o regionu Modrých hor na: www.modrehory.cz

VOC ZNOJMO PRVNÍ APELAČNÍ SYSTÉM V ČESKÉ REPUBLICE

Bc. FRANTIŠEK KOUDELA, PŘEDSEDA VOC ZNOJMO

Znojemská vinařská podoblast zavedla první apelační systém v České republice – VOC Znojmo, vína originální certifikace. Schvalovací systém pro udělení označení VOC Znojmo byl úspěšně dovršen v roce 2009. Česká republika se tímto krokem zařadila mezi úspěšné tržní systémy, praktiku- jící marketing kontrolovaného původu. Znojmo teď využívá svých tržních šancí jako první držitel ochranné známky VOC Znojmo. Tento apelační systém se týká pouze vín ze tří nejtypičtějších odrůd Znojemska: Sauvignonu, Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného, případně jejich cuvée, která vykazují regionálně typický, jednotný chuťový profil. Musí pocházet výhradně z vybraných a uznaných viničních tratí. Díky náročným požadav- kům na kvalitu vín se do projektu zapojilo patnáct vybraných vinařských společností. Přijetí systému VOC Znojmo je pro Znojemsko, zdejší vinaře i Českou republiku významným krokem do nové vinné epochy.

10

13 podmínek pro zařazení vín do VOC Znojmo

1. výrobce musí být členem VOC Znojmo, o.s.
2. povoleny jsou pouze odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a jejich cuvée
3. hrozny musí pocházet z registrovaných vinic
4. hrozny musí mít nejméně 19° NM
5. výnos nesmí překročit 2,5 kg na keř
6. sběr hroznů je prováděn pouze ručně
7. vína smí být uzavřena pouze korkovým uzávěrem
8. školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“
9. vína nesmí být vyrobena metodou dlouhodobého zrání na kvasničných kalech
10. jablečno-mléčná fermentace je povolena
11. zbytkový cukr ve víně je povolen do 25 g/l
12. obsah alkoholu ve víně je omezen na maximálně 13,9 % objemových
13. vína musí výrazně vykazovat typické senzorycké vlastnosti Znojemské podoblasti

Značení VOC přináší spotřebiteli jasně čitelné informace. Tím nejdůležitějším, podle kterého identifikujete každou láhev, je páska kolem hrdla.



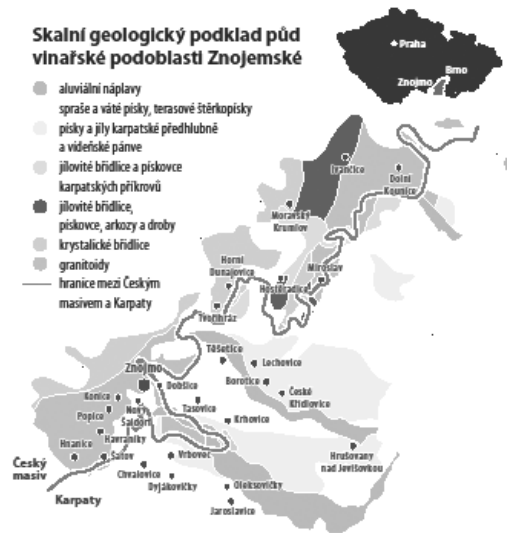
Tradice pěstování a výroby vína na Znojemsku

Znojemsko se může pochlubit bohatou vinařskou tradicí; archeologic- ké nálezy dokazují, že pěstováním vinné révy se v údolí řeky Dyje zabývali již staří Římané. Například na staré obchodní stezce nad viniční tratí Šo- bes dodnes můžete vidět koleje od těžkých římských povozů, vyježděné v kamenitém terénu. Rozvoj vinařství nastal v době Velkomoravské říše, kdy kníže Svatopluk nechal dovést révu z Rakouska a Uher a začal cílevě- domě zakládat první novodobé vinice. V souvislosti s cyrilometodějskou misí se objevila naléhavá potřeba vína pro liturgické účely. Na Znojemsku si zásluhy na rozšíření vinic připsali zejména premonstráti, kteří v roce 1190 založili klášter v Louce u Znojma. Během následujících staletí, kdy se křesťanství ruku v ruce s vinnou révou šířilo celou Evropou, se o vinice zajímali i bohatí měšťané a šlechtici. Reakcí na úpadek vinařství během třicetileté války bylo v následujících stoletích vzepětí a dynamický rozvoj, které ukončila révokazová nákaza a houbové choroby koncem 19. století; možná vás bude zajímat drobná historická perlička, že révokaz byl na na- šem území poprvé zjištěn roku 1890 v Šatově. Obnova vinic a výsadba nových odrůd na prahu moderní doby zahájily harmonický vývoj pěstov-ání vinné révy, kterou do českých zemí přivezl ve 14. století král Karel IV.

11

Festival vína VOC Znojmo

Vína VOC Znojmo vstupují pravidelně na trh 8. května, v rámci Festiva- lu vín VOC Znojmo. Akce, jejíž první ročník se konal v roce 2009, navazuje na tradici znojemského spojování kultury s vínem. V rámci festivalu se každoročně představí nová certifikovaná vína VOC Znojmo. Součástí je slavnostní program a samozřejmě ochutnávky všech vzorků, během kte- rého můžete kromě vín VOC Znojmo vychutnávat také lidovou muziku. Festival doplňuje ochutnávka gastronomických specialit předních zno- jemských restaurací a hotelů.



Terroir, vliv klimatických a půdních podmínek na kvalitu vína

S pojmem terroir stále častěji pracují vinaři a stále více jej vyhledávají i zákazníci. Filozofie důrazu na terroir odkazuje na jedinečnost konkrétní vinice a výjimečnost polohy, která kráčí ruku v ruce s originálním původem vín. Terroir je také logickým vysvětlením, proč se liší vína ze dvou vinic ležících vedle sebe. Jsou v něm totiž zahrnuty nejenom klimatické a půdní podmínky dané oblasti

od nadmořské výšky přes mikroklima, tedy kolísání teploty, deště, vlhkosti, mlhy a větru, až po složení půdy, její strukturu a kamenitost, ale také poloha, terén, sklon svahu či orientace ke slunci. Neexistují na světě dvě stejné vinice, které by přes veškerou podobnost polohy, plochy či složení půdy měly identický terroir. Rozdíly mohou být minimální, ale na charakteru vína se podepisuje i práce lidských rukou – pečlivá, laskavá a rozmanitá jako celý svět.

12

Vína ze Znojemska jsou více aromatická

Jedním z důvodů, proč se na Znojemsku rodí vína s originální chutí a pověstnou rozmanitostí, je stylově pestré spektrum kvalitních bílých odrůd, které je řadí mezi nejlepší světová bílá vína. Správným výběrem odrůdy vinaři výrazně ovlivňují potenciál terroir; ten je opravdu jako diamant, který až člověk obrousí do nevidané krásy. Za chuťově plná a svěží aromatická bílá vína však Znojemsko vděčí nejenom velkému počtu šikovných vinařů, ale také ideálním přírodním a klimatickým podmínkám. Studené větry z nedaleké Českomoravské vrchoviny spolu s termoregulačním vlivem řek Dyje, Jevišovky a Jihlavy dávají zdejším vínům nezaměnitelnou kořenitou chuť a plnost. Díky střídání slunečných dnů a chladnějších nocí hrozny zrají pomaleji, ale zato si uchovávají vonné látky a dosahují vysoké jakosti. Zpracování a výroba kvalitních vín probíhá za použití moderní technologie, s poznatky hodnoty a tradice místního terroir, které zachová pro budoucí víno většinu odrůdových aromatických látek.

Cesta vína VOC Znojmo z vinice až na Váš stůl

Vinaři nominují do systému VOC Znojmo pouze vína, která splňují přísné podmínky. Podle těchto pravidel pak degustační komise vybírají nejtypičtější vína Sauvignonu, Ryzlinku rýnského, Veltlínského zeleného a jejich cuvée. Aby se mohla na etiketě pyšnit označením VOC Znojmo, musí vína odpovídat kvalitě, která je posuzována zvláště kritickou senzorkou zkouškou. Známkou VOC Znojmo je spotřebiteli garantován vysoký kvalitativní standard a typický chuťový a zejména aromatický charakter vína. Poté vinař označí každou láhev páskem kolem hrdla. Ten obsahuje číselný kód výrobce, šarži vína, počet kusů vyrobených láhví a kód rozhodnutí o zařazení. Počet pásků přesně odpovídá počtu láhví, design etikety si zpracovávají vinaři samostatně. Snadno srozumitelná značka VOC Znojmo usnadní rozhodování spotřebitelů i obchodníků při nákupu; podle ní mohou kdykoliv a kdekoliv předvídat či rozeznat chuť a původ vína prvotřídní kvality, a to bez ohledu na konkrétního producenta.

Půdní profily Znojemské vinařské podoblasti



13

Seznam vinařů VOC Znojmo

- DV-PROMOTION s.r.o. www.dobravinice.cz
- Ing. Josef Dobrovolný www.vinarstvi-dobrovolny.cz
- Vinařství Kořínek, s.r.o. www.vinarstvikorinek.cz
- Jan Vaněk, tel.: 603/324 194, 604/566 175
- Vinařství LAHOFER, a.s. www.lahofer.cz
- Vinařství Líbal, s.r.o. www.vinolibal.com
- Vinařství rodiny Špalkovy www.saler.cz
- VINAŘSTVÍ WALDBERG VRBOVEC s.r.o. www.vino-waldberg.cz
- Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o. www.vslechovice.cz
- VINO HORT, s.r.o. www.vinohort.cz
- Zemědělské družstvo Hodonice www.zdhodonice.cz
- ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., www.znovin.cz
- Vinařství Sádek s.r.o. www.vinarstvi-sadek.cz
- VINICE – HNÁNICE s.r.o. www.vinice-hnanice.cz
- Vinařství HANZEL spol. s.r.o. www.vinarstvihanzel.cz

VOC MIKULOV

Ing. PETR MARCINČÁK, BA, V.O.C. MIKULOV, O.S.; PŘEDSEDA VÝKONNÉHO VÝBORU

VOC Mikulov

V.O.C. MIKULOV o.s. bylo založeno 6. 10. 2004 s cílem zavedení nového apelačního systému, který by jednoznačně garantoval kvalitu, originalitu, původ vína a současně umožnil maximálně využit rozmanitosti odrůd, přírodních podmínek a unikátní půdní složení jednotlivých viničních tratí Mikulovské podoblasti. Nепrodleně po svém vzniku požádalo Ministerstvo zemědělství ČR o získání práva certifikace vín VOC MIKULOV. V roce 2004 na MZE nebylo pro tuto snahu právě příznivé klima a v podstatě nebyl zájem tuto certifikaci rozvíjet.

Následně se část vinařské veřejnosti, převážně velkých výrobců, začala zabírat myšlenkou zavedení VOC MORAVA, jako základní certifikací vín VOC. To bylo v rozporu s názorem menších a středních vinařství. Proto došlo v rámci SVČR k vytvoření pracovní skupiny pro VOC, jejímž úkolem bylo nalézt východisko z této konfliktní situace. Za 12 měsíců činnosti komise nedošlo k žádnému posunu a celá aktivita usnula.

Následně se iniciativy chopilo VOC ZNOJMO v čele s předsedou Ing. Jiřím Hortem a v roce 2009 právo certifikovat vína ze Znojemské podoblasti získalo. Nebylo to snadné a je namístě vyjádřit poděkování všem, co se

V.O.C. MIKULOV o.s. bylo založeno 6. 10. 2004 s cílem zavedení nového apelačního systému, který by jednoznačně garantoval kvalitu, originalitu, původ vína a současně umožnil maximálně využit rozmanitosti odrůd, přírodních podmínek a unikátní půdní složení jednotlivých viničních tratí Mikulovské podoblasti. Nепrodleně po svém vzniku požádalo Ministerstvo zemědělství ČR o získání práva certifikace vín VOC MIKULOV. V roce 2004 na MZE nebylo pro tuto snahu právě příznivé klima a v podstatě nebyl zájem tuto certifikaci rozvíjet.



o certifikaci zasloužili. Tady je také potřeba připomenout zásluhu Vinařskému fondu ČR, který snahu znojemských kolegů velmi výrazně podpořil za příslib pomoci a předání zkušeností dalším vznikajícím sdružením VOC.

V dubnu 2011 získalo povolení přiznávat označení vína originální certifikace také V.O.C. MIKULOV. V současné době má sdružení 12 členů, kteří v součtu hospodaří na 1215 ha vinic.

Členové VOC Mikulov, rok 2012

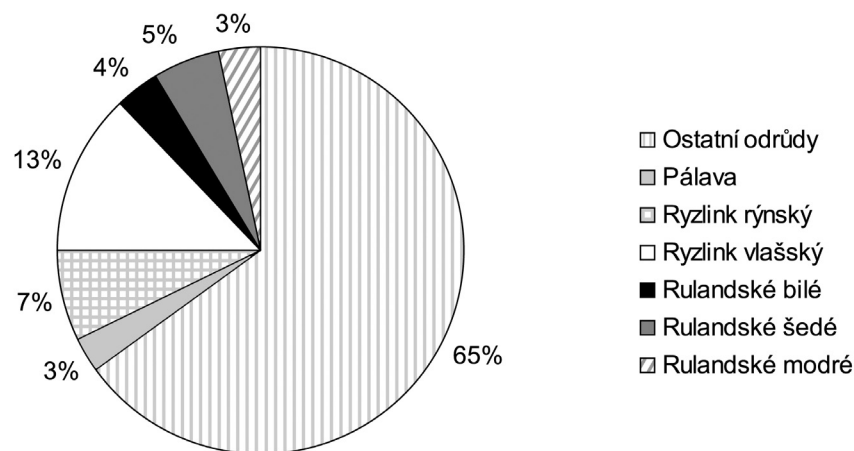
Pořadové číslo	Jméno/název	Roční výroba v hl	Rozloha vinic	Způsob hospodaření
1	Ing. Petr Marcinčák	2500	105	ekologické
2	Ing. Hynek Holánek	500	24,5	integrované
3	Vojtěch Huserek	w10	4	integrované
4	Vinařství Kovacs s.r.o.	2000	32	integrované
5	Ing. Miroslav Volařík	700	65	integrované
6	Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.	1000	224	integrované
7	Sonberk a.s.	1200	47	integrované
8	Nové Vinařství a.s.	2000	112	integrované
9	Reisten s.r.o.	800	29	integrované
10	Kolby a.s.	750	37	integrované
11	Bohemia Sekt, a.s.	67500	35,5	integrované
12	Vinné Sklepy Valtice, a.s.	30000	500	integrované
		Σ 78.960 hl	Σ 1215 ha	

Vinařská oblast Mikulovská

- Celková aktuální výměra: 4 737 ha (celkový produkční potenciál 4910 ha)
- Vinařské obce: 30
- Vinařské tratě: 182
- Počet pěstitelů: 2350

Zdroj dat : Internet, www.wineofczechrepublic.cz

Plocha odrůd VOC Mikulov k 10. 8. 2012



Zdroj dat: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, Brno

16

Podmínky a pravidla pro udělení označení VOC Mikulov

Z nejtypičtějších odrůd mikulovské vinařské podoblasti byly vybrány následující odrůdy pro možnost přiznání označení VOC MIKULOV:

Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré.

- Vína označená VOC MIKULOV jsou vína s garantovaným původem a kvalitou.
- Hrozny na jejich výrobu mohou pocházet pouze z registrovaných vinic.
- Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných v mikulovské vinařské podoblasti na registrovaných vinicích.
- Lahvování vín může být provedeno pouze u člena V.O.C. MIKULOV o.s. na území mikulovské vinařské podoblasti;
- Vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v kvalitě odpovídající kvalitě pro přípravu jakostních vín a mošt pro výrobu vína musí mít minimálně 21 ° cukernatosti podle Normalizovaného moštoměru.
- Vinice musí být obdělávána způsobem šetrným k přírodě. Za minimum je požadován systém integrované produkce.

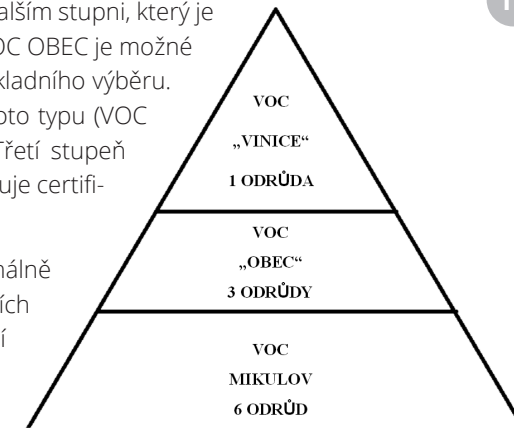
- Výnos nesmí překročit 7 tun na hektar
- Hrozny mohou být sbírány pouze ručně
- Školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“
- Jablečno-mléčná fermentace je povolena
- Vína budou balena do lahví maximálně o objemu 0,75 l
- Lahve mohou být uzavřeny pouze kvalitním korkovým uzávěrem
- Lahve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC MIKULOV a číselným kódem, která bude umístěna na hrdle lahve a bude zakrývat část zátky
- Vína určená pro přiznání označení VOC MIKULOV musí odpovídat požadavkům zákona
- Při prodeji vína označeného VOC MIKULOV členská schůze doporučuje minimální cenu 150 Kč bez DPH za láhev 0,75 l

Budoucnost

S ohledem na kvalitu, rozmanitost a množství odrůd pěstovaných v Mikulovské podoblasti je v základní certifikaci 6 odrůd. Tento počet se v dalších stupních dále zužuje. V dalším stupni, který je v našem návrhu definován jako VOC OBEC je možné certifikovat pouze 3 odrůdy ze základního výběru.

Již dnes existují dvě sdružení tohoto typu (VOC MODRÉ HORY a VOC PÁLAVA). Třetí stupeň VOC VINICE (viniční trať) již umožňuje certifikovat pouze 1 odrůdu.

Tento model umožňuje maximálně využít rozmanitosti odrůd, přírodních podmínek a unikátní půdní složení jednotlivých viničních tratí Mikulovské podoblasti.



17

Závěr

Je zřejmé, že zavedení nového dobrovolného apelačního systému je běh na dlouhou trať a je ještě mnoho práce před námi. Dle mého názoru, ale takto postavený model umožňuje vznik života schopného, realizovatelného a pro konzumenta srozumitelného systému certifikace. Pro další správný vývoj je však nezbytné, aby došlo k dohodě mezi jednotlivými VOC na společném postupu, neboť jinak hrozí, že dojde k chaosu.

VOC PÁLAVA

Doc. Ing. MILOŠ MICHLOVSKÝ, DrSc., VOC PÁLAVA, O.S.; VINSELEKT MICHLOVSKÝ RAKVICE

Pálava leží uprostřed prastaré kulturní krajiny jižní Moravy, která patří k nejdéle osídleným místům českých zemí. Mezi dnešními Dolními Věstonicemi a Pavlovem existovala pravěká tábořiště lovců mamutů, po nichž zbyly nejen skládky mamutích kostí a pozůstatky ohnišť, ale i světoznámá soška Věstonické Venuše.



Chráněná krajinná oblast Pálava (dále jen CHKO Pálava), vyhlášená v roce 1976, je harmonicky utvářenou krajinou s charakteristickým reliéfem s dominantou Pavlovských vrchů, významným podílem přirozených nebo málo ovlivněných stepních ekosystémů a s dochovanými památkami historického osídlení, včetně kultury révy vinné.

Geologický vývoj

Asi před 16 mil. let v miocénu (třetihorách) proniklo do okolí dnešní Pálavy teplé moře z jihu a obklopilo ji ze všech stran. V něm se na dně ukládaly písčité jíly. Podle přítomnosti valounů jurských vápenců v těchto sedimentech geologové usuzují, že v té době byly tyto vápence, tvořící vrchol Pálavy, obnaženy, a proto mohly být erodovány.

Geologická stavba

Pavlovské vrchy náležejí k okrajové části příkrovu vnějšího flyšového pásma, které bylo během alpsko-karpatského vrásnění přesunuto do dnešní polohy od východu. Tento flyšový příkrov tvoří na území CHKO Pálava jílovce, pískovce a slepence žďánické jednotky, do nichž byly při horizontálních pohybech zavlečeny bloky pevných jurských spodnokřídových vápenců a tmavých jílovců.

Geomorfologie

Nejnápadnější a nejznámější částí CHKO Pálava jsou Pavlovské vrchy, které se táhnou od severu k jihu a zasahují i do přilehlé části Dolních Rakous. Nejsevernější a nejvyšší část Pavlovských vrchů tvoří masiv Děvína

(554 m n. m.) se zříceninou hradu Děvičky. Výškový rozdíl mezi vrcholem Děvína a hladinou Dyje u Dolních Věstonic činí bezmála 390 m n. m.

Pedologie

Na území CHKO Pálava jsou zastoupeny následující půdní typy: rendziny, pararendziny, černozemě, černice, hnědozemě, luvizemě a fluvizemě.

Z půdních druhů jsou nejvíce rozšířené půdy hlinité a jílovitohlinité (středně těžké půdy), dále půdy jílovité až čisté jíly (těžké půdy) a nejméně jsou zastoupeny půdy písčité, hlinitopísčité až písčitohlinité (lehčí půdy).

Půdní poměry Pavlovských vrchů jsou poměrně složité vlivem velké rozmanitosti půdotvorných činitelů (půdotvorná hornina, reliéf terénu, podnebí a lidská činnost). Na některých místech Pavlovských vrchů vystupují na povrch vápencové útesy, na kterých se vzhledem k velkému sklonu terénu nemohl dosud vytvořit půdní kryt.

Hydrologie

Hydrologické poměry jižní Moravy, a tedy i území CHKO Pálava, se pohybují v jednotlivých ročních obdobích ve dvou extrémech. Prvním je nedostatek vody v dlouhých teplých a suchých obdobích, a druhým je nadbytek vody v době jarních a letních povodní a příválových dešťů. Převažná část území CHKO je i vzhledem ke své geomorfologické stavbě charakterizována výrazným nedostatkem jak povrchových, tak i podzemních vod, což je pro kvalitu vína velmi důležité.

Speleologie

Na Pavlovských vrších se setkáváme jak s povrchovými, tak s podzemními krasovými jevy. Nejlépe jsou tyto krasové útvary vyvinuty v jižní části Pálavy na vrchu Turol, který byl ale v minulosti silně poznamenán těžbou.

Klimatologie

CHKO Pálava je podle klimatické klasifikace řazena do teplé a suché oblasti s mírnou zimou a kratším slunečním svitem. Oblast se vzhledem k průměrné roční teplotě řadí k nejsušším územím republiky (Pálava – od slova páli). Podle ročního chodu srážek patří oblast CHKO Pálava ke kontinentálnímu typu s maximem srážek v červenci a s minimem v lednu. Měsíční úhrny srážek ovšem podléhají značným výkyvům rok od roku. V průběhu celého roku se někdy vyskytují velmi suchá období, což v období zaměkání bobulí a zrání hroznů nejenže révě vinné nevádí, ale pro kvalitu vína je to ideální.

Lesy

Lesní půda tvoří zhruba 31 % celkové plochy CHKO Pálava. Z toho připadá na porostní plochu 2398,66 ha a 176,79 ha na bezlesí. V rámci bezlesí zaujímají největší podíl úživné plochy pro zvěř v Klentnické a Bulharské oboře (86 %).

Vinice

Výměra viničních tratí dosahovala v 17. století až 30 % obdělávané půdy území. Během dalších dvou století zastoupení vinic postupně klesalo, až se ve 20. století zejména díky kalamitnímu výskytu révokaza ustálilo na pouhých 7 % rozlohy. Opětovné navýšení přinesl příchod 21. století, kdy před vstupem do Evropské unie byly hromadně zakládány nové vinohrady na orné půdě. V současné době činí výměra registrovaných vinic v katastrech obcí nacházejících se v CHKO Pálava celkem 1 663 ha.

Flóra

Flóra Pavlovských vrchů a Milovické pahorkatiny je odrazem pestrých přírodních podmínek území. Díky nim je Pálava druhově nejbohatší oblastí v České republice. Významné stopy na zdejších společenstvech zanechala doba ledová a poledová. Vegetace na Pálavě byla značně ovlivněna činností člověka. Původně byla převážná část Pavlovských kopců pokryta lesy.

Ve středověku došlo ke značnému odlesnění území z důvodu vytváření nových pastvin a těžby dřeva na stavební materiál a palivové dříví. Toto intenzivní využívání lesních porostů vedlo téměř k úplnému odlesnění Pálavy. Až ve druhé polovině 19. století se objevují snahy o znovuoživení lesů. V současné době převažují na Pálavě nelesní společenstva, hlavně stepi a lesostepi, lesní ekosystémy jsou zastoupeny pouze na 35% území.

Nejproslulejšími rostlinami Pálavy jsou kosatce nízké (*Iris pumila*), šalvěj etiopská (*Salvia aethiopsis*), kavyl skalní (*Stipa eriocaulis*), písečnice velkokvětá (*Arenaria grandiflora*), ovsíř stepní (*Helictotrichon desertorum*) aj. Zcela výjimečný je výskyt hvozdíku Lumnitzerova (*Dianthus Lumnitzeri*), který tu roste na jediném místě světa vůbec.

Fauna

Fauna CHKO Pálava je nesmírně rozmanitá a mezi všemi velkoplošnými chráněnými územími České republiky zaujímá jedinečné postavení. Toto bohatství, stejně jako rozmanitost květeny, je rozhodující měrou způ-

sobeno přírodními podmínkami, a to jak přítomností vápnatého substrátu, tak na české poměry výjimečně teplým a suchým podnebím.

Na území CHKO Pálava byl zdokumentován zejména drastický pokles biodiverzity u motýlů. Od počátku 20. století až do roku 2006 došlo ke snížení druhové diverzity o 22 %.

Počátkem obratu k lepšímu byl mimo jiné úspěšný vývoj metody biologické regulace škodlivých roztočů dravým roztočem *Typhlodromus pyri* v letech 1987-1989.

CHKO Pálava je od roku 2009 součástí mezinárodního projektu „ECOWIN – ochrana přírody ekologizací vinohradnictví“. Cílem tohoto projektu je vytvořit ve vinicích biodiverzitu rostlinných a živočišných druhů, a tím umožnit migrace ohrožených druhů původních biotopů Pálavského bradla přes ekologicky obhospodařované vinice, které by takto sloužily jako migrační koridory.

Ryzlink vlašský

O původu této odrůdy je dosud velmi málo známo. Podle jména bylo původně usuzováno na původ italský, avšak v Itálii je tato odrůda rozšířena pouze okrajově, takže se objevil názor, že její pravlastí může být Francie, kde je velmi rozšířen v departementu Marne.

Celkem se ve světě pěstuje asi na 35 000 hektarech, a to především v jihovýchodní Evropě (Maďarsko – Olaszriesling, bývalá Jugoslávie – Laski riesling, Graševina; Bulharsko – Rizling italjanskij, Rumunsko, Rakousko – Welschriesling, jižní Tyroly, Lombardie – Riesling Italice, Slovensko).

V České republice byl k 31.12.2011 pěstován na ploše 1 193,6 ha. V České vinařské oblasti jsou plochy výsadeb minimální. Na Moravě se začal vysazovat kolem roku 1900 a v současnosti jsou největší plochy výsadeb **v Mikulovské vinařské podoblasti, kde se pěstuje na 587 hektarech.** Nejrozsáhlejší výsadby zde proběhly v letech 1989 – 46 ha a 2004 – 44 ha.

Pro svou pozdní zralost se hodí jen do nejlepších a nejteplejších viničních tratí, kde dobře vyžívá a dává jemná, transformovaně ovocitá vína. Dobře prospívá zvláště ve vyšších svahových polohách. Nejlépe se Ryzlinku vlašskému daří na Pálavě, kde dobře vyžívá a často i přezrává a dává vína špičkové kvality.

Do Státní odrůdové knihy byl zapsán v roce 1941. S udržovacím šlechtěním se začalo na šlechtitelské stanici v Perné, která byla založena

v roce 1946 s cílem podpory vinohradnictví na Mikulovsku.

K selekci se přistoupilo až v roce 1962, a to hromadným výběrem vážením hroznů pozitivně vybraných keřů. Klonová vinice byla vysazena v roce 1969 na Rýnsko-hesenském vedení ve sponu 2 x 1 m. Selekcce byla dále provedena i v letech 1973 - 1980. Výběr klonů byl proveden na základě souhrnu všech informací získaných po dobu zkoušek. Vyhodnocení klonů provedl ÚKSUP – HOS – VINIČA Bratislava za pomoci Vysoké školy ekonomické Bratislava. První místo obsadil klon PE-7/76, druhé klon PE-5/44, třetí klon PE-5/34, čtvrté klon PE-6/65 PE a páté klon PE-7/71. Na základě těchto výsledků byly tyto klony v roce 1985 zapsány do listiny povolených odrůd.

Všechny uvedené klony se samozřejmě podobají standardní odrůdě. Jednotlivé klony se od původní odrůdy liší pouze hospodářskými ukazateli - úrodností, zdravotním stavem a jakostí hroznů a vína. Zdravotní stav klonů je odpovídající a víno má požadované typické odrůdové charakteristiky. Hlavně z důvodu pozdější doby zrání se doporučuje jejich výsadba do teplejších a slunných vinohradnických oblastí.

Občanské sdružení VOC PÁLAVA

Vína originální certifikace lze v České republice vyrábět od roku 2004. Jde o způsob značení vín, kdy se u vína spíše zohledňují určité charakteristické znaky dané lokality, tzv. terroir, tedy označování dle místa původu hroznů.

Občanské sdružení VOC PÁLAVA, o.s. se sídlem v Perné bylo zaregistrováno Ministerstvem vnitra dne 26.5.2010.

Zakládajícími členy sdružení jsou VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s., VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s. a Tanzberg Mikulov, a.s.

Rozhodnutí o povolení přiznávat označení **vína originální certifikace „VOC PÁLAVA“** vydané Ministerstvo zemědělství nabylo právní moci dne 13.7.2012.

Označení VOC PÁLAVA je možné přiznávat pouze vínům vyrobeným z odrůdy **Ryzlink vlašský**, který se právě v oblasti Pálavy vyznačuje jedinečným původem a neopakovatelnou originalitou.

Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na registrovaných vinicích na území vymezeném částmi pozemních komunikací mezi obcemi Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavyry.

Celková plocha území zaujímá plochu 2 108 ha, z čehož vinice tvoří 750 ha. Ryzlink vlašský je vysazen na 124 ha a aktuální plocha vinic registrovaných pro výrobu vína VOC PÁLAVA je 14 ha.

Vinice musí být obhospodařované minimálně podle současného pojetí integrované produkce a není v nich povolena závlaha. Nová výsadba Ryzlinku vlašského se doporučuje s počtem keřů min. 4500 ks/ha.

Hrozny musí být zdravé, bobule s ušlechtilou plísní jsou vítány. Povolena je pouze ruční sklizeň. Víno by mělo být ve větší míře formované vinohradem (terroir), přičemž hektarový výnos nesmí překročit 5000 l/ha vinice, ve které byly sklizeny hrozny. Vína lze vyrábět pouze z hroznů révy vinné odpovídající charakteru jakostního vína s přívlastkem pozdní sběr, výběr z hroznů. Mošt pro výrobu vína musí mít 21° - 27° cukernatosti podle Normalizovaného moštoměru. Hrozny musí být zpracovány bez exogenních enzymů a jiných maceračních přídatných látek. Důležitá je minimalizace síření před kvašením, do moštu je povoleno přidávat max. 50 mg SO₂/l moštu. Není povolen přídatek kyseliny askorbové. Doporučuje se minimálně 4 - hodinová macerace (včetně lisování) pro zvýraznění projevu terroir.

Vína musí zrát na kvasnicích min. 60 dní od konce fermentace nebo 90 dní od sklizně. Využití sudů pro školení vína je povoleno, ale pouze do té míry, aby nepřekrylo projevy terroir a odrůdy. Doporučuje se využití nových sudů maximálně do 10 % objemu vína, u jednou použitých sudů maximálně do 20 % objemu vína (druhé víno). Větší procentuální podíl vína v sudu je povolen u tzv. třetího vína. Vína mohou mít maximálně 12 g/l cukrů (vína suchá a polosuchá). Vína by měla být plná, extraktivní s minimálním bezcukerným extraktem 19 g/l.

Vína musí vykazovat **typické senzorycké vlastnosti** popsané ve smyslových požadavcích na jakost **Ryzlinku vlašského** VOC PÁLAVA: Víno typicky zelenožluté až sytější žluté barvy s nádechem pálavské květeny, výraznou ovocitou vůní kompotovaných renklodů a meruněk přecházející až do medově kořenitých tónů. Odrůdově charakteristické, dobře strukturované, plné a nazrálé, s buketem kandovaných citrusů, nedosušených teplomilných peckovin, živou kyselinou a vrstvenou mineralitou typického pálavského terroir.

Vína budou plněna pouze do skleněných lahví o obsahu 0,5 a 0,75 litru. Láhve mohou být uzavřeny pouze celo korkovými zátkami. Láhve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC PÁLAVA.

VOC JAKO NÁVRAT K TRADIČNÍ NOMENKLATUŘE A KLASIFIKACI MORAVSKÝCH VÍN

Mgr. MARTIN MARKEL, Ph.D., HISTORICKÝ ÚSTAV, MASARYKOVA UNIVERZITA BRNO

V současné vinohradnické a vinařské veřejnosti převládá pojetí vín originální certifikace (VOC) coby trójského koně „románské“ klasifikace v „tradičním germánském“ způsobu ve vinařství střední Evropy. Z pohledu historie však „germánská“ klasifikace představuje jakousi mladou anomálii spjatou se specifickým vývojem kapitalismu v Německu a Rakousko-Uhersku v 19. a 20. století. Přirozeným, protože v průběhu staletí v podstatě jediným, způsobem pojmenování vín bylo jejich sepjetí s místem původu (na ose země - region - obec - vinohrad), které odpovídalo i hospodářskému a sociálnímu systému „staré Evropy“ (definováno ve smyslu pojetí P. Blickleho). Ten se opíral o hospodářství domácností (*Hauswirtschaft*), který byl postupně od 18. století nahrazen kapitalismem.

Jakákoliv diskuze ohledně klasifikace vín vyžaduje – z důvodů o nichž bude řeč – vysvětlení podstaty dichotomie mezi tradiční (feudální) ekonomikou a ekonomikou kapitalistickou. Její podstata vychází z jejich nejzákladnějších imperativů, zajištění živobytí versus imperativ zisku a produktivity a z nich vyplývajících fenoménů, jež určují podobu sociálně-hospodářského systému (trh jako příležitost či nutnost, užitná či směnná hodnota zboží a komodifikace člověka- pracovní síly namísto člověka jako bližního svého). S tím byla spjata i proměna trhu z limitovaného a doplňkového na trh národní, tj. centralizovaný. Taková proměna trhu měla i vliv na způsob obchodování s komoditami včetně vína. Navíc se kapitalismus a národní trh utvářely v historickém kontextu režimu osvěcenského absolutismu, tj. stát tu působil coby iniciátor ekonomické modernizace, která zmuťovala do instalace kapitalismu v Rakousko-Uhersku a Německu.

Původní lokálně ukotvený trh pracoval u vína i s takto zeměpisně uchopenou nomenklaturou (např. pojem zemské víno) a až konstituování národního trhu v 19. století vedlo k přerůstání obchodní nomenklatury v systematickou klasifikaci, jež měla vést k zavedení přehledu na trhu (lokální trhy „velký pořádek“ nepotřebují, trh centralizovaný k dosažení efektivity systém vyžaduje). První učenecké popisy Moravy (např. Schwoy 1793-1794) pracují s pojmy dobré a velmi dobré víno při popisu konkrétních lokalit, Wolny ve 30. a 40. letech 19. století podává jakousi nesyste-

matickou hierarchii moravských vín. V jeho nástinu systematizace rezonují výsledky činnosti Moravskoslezské zemědělské společnosti (založena, pod jiným názvem, r. 1816), v jejím prostředí pak vzniká v souvislosti se Světovou výstavou ve Vídni 1873 unikátní pokus o klasifikaci moravských, potažmo znojenských vín (C. H. Weeber a J. Haase). Tyto pokusy vypovídají jednoznačně o tradici pojmenování vín podle jejich zeměpisného původu. Z hlediska klasifikace vína žádná taková nebyla ovšem zavedena. Další popisy moravského vinařství z první poloviny 20. století i nadále odrážejí tradici stavící na geografickém původu vína. Ať již jde o příspěvky vinařských odborníků W. Nachtweha (1907 při příležitosti II. putovní zemědělské výstavy ve Znojmě) nebo ze 20. až 40. let 20. století A. Stummera, J. Bláhy či J. Vobra. Vždy, když hovoří ve svých pracích o dobrých vínech, provázejí nás po jihomoravských obcích a vinicích a tento „vinařský zeměpis“ je maximálně obohacen občas o „vinařský dějepis“.

Zeměpisný původ vína při jeho charakteristice tedy natolik dominuje, že dokonce i mnohdy jméno konkrétní odrůdy je zastíňováno její spojitostí s určitým teritoriem (např. proslulý francouzský enolog a cestovatel Jullien ve své knize z roku 1833 o vinohradnictví a vinařství v habsburské monarchii vnímá Veltlínské zelené na Moravě jen jako Retzské). Přirozeně dochází i k falšování obchodních pojmenování a moravská vína jsou často prodávána pod upřednostňovanými jmény (Wolny ve 30. letech 19. st. uvádí příklad Pavlova, jehož vína jsou vydávána za uherská, resp. jako Budínské či Sedlece, kde se akcentuje, že jej pijí „praví“ Rakušané, na sklonku 19. věku byla vína ze Znojemska prodávána pod označením Vöslauská nebo Markersdorfská).

Za hospodářského i sociálního rozvratu spjatého s první světovou válkou a poválečnou Evropou se zdejší vinařství ocitá v hlubokém úpadku a veřejné aktivity se soustředí na elementární hospodářské a technologické aktivity, které by vedly k povznesení tohoto oboru. Nomenklatura ani klasifikace moravských vín není předmětem zájmu. Pouze A. Stummer reflektuje francouzský diskurs o terroir a ve 30. letech 20. století a přenáší jej na moravskou půdu. Ve jménu (přírodní) vědy hodlal začít vinice „měřit“ a srovnávat. Tato iniciativa ovšem v důsledku druhé světové války vedla do ztracena (jejím ojedinělým a opožděným produktem byl Bláhův Katastr vinic z roku 1948, který však vzhledem k okolnostem zaznamenával jen národně české obce). Kam by takto technokraticky vymezená klasifikace vinohradů vedla ve vztahu k hierarchizaci poloh a produkovaných vín zůstane jen hypotetickou otázkou. Navíc vinohradníci i vinaři pod tlakem kapitalistických hospodářských imperativů hledali jinde odpověď

na otázku, jak uspět na trhu. Nezajímal je marketing (a tudíž klasifikace vína), nýbrž (velké) množství. Šlo jim o mnoho hroznů, mnoho vína a velkou organizaci zajišťující velký prodej. První vlnu vinařského družstevnictví prodělala jižní Moravu již na přelomu 19. a 20. století, tu druhou právě v letech 30. a 40. Trh se centralizoval a s ním i producenti hroznů a vína.

Zemědělské a potravinářské komodity přesto dlouho vzdorovaly homogenizaci a centralizaci národního trhu a obchod vínem se držel až do poloviny 20. století tradice (viz. místní trhy se zemědělskými produkty). Až když byly tyto trendy homogenizace a centralizace dovedeny komunisty po roce 1945, resp. 1948 k dokonalosti a trh byl plánován, zanikla tradiční, na zeměpisném původu založená nomenklatura vína (k zavedení exekutivou legitimizovaného klasifikačního systému do té doby nedošlo). A tak při restauraci kapitalismu po roce 1989 byla do takto uvolněného prostoru implementována německá klasifikace (zákonem z roku 1995), která také až v desetiletí 1961-1971 kolonizovala spřízněné Rakousko. I přes odlišnou poválečnou minulost, se rakouský a český vývoj vinařství odehrál ve stejné posloupnosti. Obě země také na počátku 21. století zavedly v evropském prostředí možnost „románské“ klasifikace vína. Přesto systémy DAC, potažmo VOC nemusejí být vnímány jako národní varianty ústupu diktátu francouzské vinařské lobby v Evropské unii. Z hlediska historického vývoje jde ve skutečnosti o návrat k normálu. Milovníci technokratického vnímání světa, v němž lze vše změřit, zvážit a následně roztřídit budou přirozeně znejistěni. Klasifikace vína na základě geografického původu má k dispozici jistě mnoho údajů exaktní povahy (o klimatu, půdě, révě, způsobu jejího pěstování a zpracování), nicméně jediným spolehlivým průvodcem se ukazuje blízká či vzdálenější minulost vinohradu a vína, chcete-li zkušenost generací. A zkuste minulost měřit či vážit! Lze ji jen vyprávět! A tak možná ani nezáleží tolik na množství vápníku v půdě či na tom, kolik energie dodá révě slunce, jako spíše na kompozici přiběhu o vinohradě, z něhož jsme se napili chutného vína, tedy přirozeně takového, jež muselo být technologicky zvládnuto a naplňuje se v něm výraz daného regionu. Měření obsahu cukru v moštu bylo triumfem průmyslové technologie, kapitalismu a demokracie, zeměpisné třídění potřebuje miligramy, milimetry či kilojouly zapojit do slov o minulosti. Takový příběh vínům VOC dodá limity nejen přírodního charakteru, nýbrž i společenské povahy. Klasifikace vína zakotvená v jeho lokálním původu je kulturní konstrukt, jemuž dynamiku i stabilitu historicky dodávala „malá vinice a její vinař“. V opačném případě se dočkáme jen marketingového klamu průmyslové výroby.

Prameny a literatura:

BLÁHA, Josef, *Katastr vinic na Moravě a v Čechách*. Brno 1948.

BLICKLE, Peter, *Das Alte Europa. Vom Hochmittelalter bis zur Moderne*. München 2008.

HAASE, Johann, *Ueber den Weinbau im Znaimer und Joslowitzer Gerichtsbezirke in Mähren*. Znaim 1873.

HAMM, Wilhelm, *Das Weinbuch. Wesen, Kultur und Wietung des Weins; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Nach Shaw, Denman, Franck, Jullien und mit Benutzung officieller und direkter Mittheilungen Sofie eigner Erfahrung*. Leipzig 1865.

HOHENBRUCK, Arthur von, *Die Weinproduktion in Oesterreich*. Wien 1873.

HOHENBRUCK, Artur von – RÖMER, Theodor J. A., *Zur Frage des Oesterreichen Weinexportes*. Wien 1866.

KŘIWANEK, Leopold – SUCHANEK, Theobald, *Geschichte der mähr. Obst-, Wein-, und Gartenbau-Gesellschaft, bzw., seit 1892 der k. k. mähr. Landwirtschafts-Gesellschaft in Brünn 1816 bis 1898*. Brünn 1898.

MARKEL, Martin, *Počátky klasifikace vín a organizace trhu vínem na Znojemsku v 19. století (aneb k hospodářské politice na Moravě)*. IN: Historik na Moravě, Eds. Ambrožová, H. – Chocholáč, B. – Jan, L. – Pumpr, P., Brno 2009, s. 341-349.

MEIKSINS WODOVÁ, Ellen, *Původ kapitalismu. Delší pohled*. Praha 2011. Naše víno. Praha 1935.

SCHAMS, Franz, *Vollständige Beschreibung sämtlicher berühmten Weinberge in Oesterreich, Mähren und Böhmen in statistisch-topographisch-naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht*. Pesth 1835.

SCHWOY, Franz Joseph, *Topographie vom Markgrafthum Mähren*. Band I-III. Wien 1793-1794.

WEEBER, Heinrich Caesar, *Das Markgrafthum Mähren nach seinen landwirtschaftlichen Verhältnissen im weiteren Sinne, statistisch skizzirt im Auftrage des Exekutiv-Comité der Brünnner Landes-Commission für die Weltausstellung 1873 in Wien*. Wien 1873.

WOLNY, Gregor, *Die Markgrafschaft Mähren, topographisch, statistisch und historisch geschildert*. Band I-IV. Brünn 1835-1846.

FENOMÉN TERROIR V MORAVSKÉM VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ POHLEDEM HISTORIE A ETNOGRAFIE

Mgr. MIROSLAV HAVLÍK, ÚSTAV EVROPSKÉ ETNOLOGIE, MASARYKOVA UNIVERZITA

Víno a vinná réva jsou nedílnou součástí naší evropské kultury nejen jako nezastupitelné křesťanské symboly, které byly přejaty již z kultury Řeků a Římanů. V prostoru Panonské pánve vytvořilo vinohradnictví a vinařství ojedinělý kulturní fenomén, který zasáhl do všech oblastí lidské činnosti a stal se integrální součástí všednodenní kultury. Viditelně se projevuje nezaměnitelnou kulturní krajinou s vinohrady, malebně zdobícími především jihovýchodní svahy drobných pahorkatin, i v krajově charakteristické lidové architektuře vinohradnických objektů.

Se symboly vinohradnictví se můžeme setkat na obecních a městských znacích a pečetiích ve stylizacích révy i vinařského nože. Zobrazení listů a hroznů zdobí předměty každodenní potřeby, nejen exteriéry a interiéry staveb, nábytek, nádobí, oděv i šperk. Každodenní práce ve vinohradech i sklepních hospodářstvích vytvořila výjimečný vztah lidí k této kulturní plodině.

V minulosti dozor nad platnými ustanoveními držel horenský úřad v čele s perkmistrem. Vedení horenských knih, dohled nad viničními tratěmi hornými a hotaři, či funkce vincúra i najatí kopáči vinohradů jsou však dnes již dávnou minulostí. Povědomí o nich přežívá v řadě obcí už jen v obyčejové tradici inscenované lidové slavnosti „zarážání hory“ a vinobraní.

Vinohradnictví na Moravě si však všímá již Jan Amos Komenský ve své mapě Moravy z roku 1627, kde kromě schématického reliéfu, vodstva a sídel zaznamenává také vinice a jejich přibližný rozsah před Třicetiletou válkou. O významu vinohradnictví a vinařství svědčí také jeho zařazení hesla „*Vinobraní*“ do obrazového slovníku „*Orbis sensualium pictus*“ z roku 1658. Se zajímavým popisem vinohradů i stavu vinohradnictví v jednotlivých městečkách a vesnicích jižní Moravy se můžeme setkat i v topografii Františka Josefa Schwoye „*Topographie vom Markgraftum Mähren*“ z let 1793 a 1794. Fenomémem vinohradnictví v lidové kultuře se podrobněji začal zabývat ale až Josef Klvaňa na přelomu 19. a 20. století.

Zásadnější vědecká syntéza „*Vinohradnictví – kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách*“ však vyšla až v roce

1973. Václav Frolec se tématu vinohradnictví a vinařství věnoval ještě v monografii „*Tradiční vinařství na Moravě*“ z roku 1974, i v přepracovaném a doplněném vydání „*Jihomoravské vinohradnictví - tradice a současnost*“ z roku 1984. Po jednom desetiletí významné publikační činnosti na toto téma zájem historiků a etnografů postupně ochabuje a vychází spíše kratochvilné čtení o víně v podobě brevířů, průvodců či obrazových publikací, například na obrazové podklady zajímavé „*Ej vínečko, víno*“ z roku 1986 Metoděje Zemka, Jozefa Šimončiče a Ivana Riabiče.

Opětovný zájem o historii vinohradnictví a vinařství na našem území přináší až přelom tisíciletí, když v roce 2004 Moravský zemský archiv v Brně ve Slavkově uspořádal konferenci s názvem „*Dějiny vinařství na Moravě*“ a v témže roce vydal i přehledy písemných pramenů k tomuto tématu „*K dějinám a současnosti moravského vinařství. Výběrová bibliografie z knižních fondů jihomoravských archivů*“ a „*Prameny k dějinám vinařství na Moravě. Tématický soupis z archivních fondů...*“. Vyšla i drobnější práce Ivana Štarhy „*Historie vinařství na Moravě. Pohled do archivních pramenů*“.

Významné místo v novodobé odborné literatuře mají také práce Jitky Matuszkové a Věry Kovářů a především jejich „*Vinohradnické stavby na Moravě*“ z roku 2004. Zde je třeba jmenovat i „*Průvodce sklepními uličkami jižní Moravy. Za tajemstvím vinných sklepů po Moravských vinařských stezkách*“, kterou vydala v roce 2007 Nadace Partnerství především pro podporu svého projektu vinařských stezek. Díky velkému množství údajů se stal tento bedkr i přes mnohé nesrovnalosti důležitým zdrojem informací.

Pro studium jednotlivých vinohradnických oblastí bylo jistě přínosem vydání i „*Vinařského atlasu území České republiky*“ v roce 2007, který přináší množství komentovaných mapových podkladů k jednotlivým vinohradnickým oblastem.

V roce 2008 a 2010 se v Mělníce uskutečnily vědecké konference s názvem „*Trpké býti zdá se? Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku*“ a „*Vinařovo slovo zní...*“ které přinesly i zajímavé referáty o historii vinohradnictví a vinařství v Čechách.

Zatím posledním odborným setkáním byl seminář „*Sklepy, budy, presúzy – kudy dá? aneb Minulost, současnost a budoucnost areálů vinných sklepů*“, který se konal v Bořeticích v roce 2011.

V řadě odborné vinohradnické a vinařské literatury je potřeba všimnout si časopisu „*Vinařský obzor*“ a publikační činnosti Vinařského fondu České republiky díky jehož péči vyšla v roce 2009 i kniha Viléma Krause „*Vinitorium historicum*“.

Drobnějších studií, článků v odborných periodících či kapitol v monografiích jednotlivých obcí je samozřejmě mnohem více. Cílem tohoto příspěvku však bylo upozornit na práce nejvýznamnější.

Na tomto místě je však přínosné představit projekt „*Dějiny moravských vinic a vinařů od 18. do 20. století aneb Fenomén terroir na Moravě pohledem historie a etnografie*“. „Terroir“ je klíčovým heslem tohoto projektu, označující zem, kraj i půdu a v přeneseném významu vymezuje také kulturní a přírodní faktory v pohledu na výsledný objekt, tedy víno. Projekt má za cíl zkoumat jihomoravské potažmo panonské vinohradnictví a vinařství nejen z pohledu historie a etnografie a nahlížet na tento fenomén z pohledu tradiční ekonomiky vinařů, mapovat historii vybraných sklepních areálů a vinohradnických tratí. Jeho cílem je přinést i interdisciplinární propojení s vědami přírodními i s vědomostmi a zkušenostmi samotných vinohradníků a vinařů. Pozornost je upřena především na opomíjené a přitom tolik důležité 18. a 19. století. Na období, které završuje tzv. zeselštění vinohradnictví, proces v němž vinohradnictví a vinařství již není jen doménou církevních institucí, šlechty a bohatých měšťanů, ale i sedláků a drobnějších hospodářů mnoha jihomoravských obcí. Těch, kteří se zatím nedoceneným způsobem přičinili o rozkvet vinohradnictví a vinařství u nás a na nichž vyrostla současná tradice vinohradnictví a vinařství na Moravě. Cílem projektu je opřít studium o dosud nevyužité, opomíjené, či ne zcela přesně interpretované archivní prameny, výsledky starších terénních výzkumů, často ještě nepublikovaných, i nové ověřovací etnografické výzkumy, které by směřovali ke kritickému pohledu na historii i současný stav. Je důležité nalézt tzv. velký příběh pro moravskou vinohradnickou oblast, jednotlivé podoblasti, vybrané vinohradnické lokality a viniční tratě. Měl by pomoci v uvědomění si vlastní vinohradnické a vinařské tradice bez mnoha stále se opakujících nepřesností, omylů či záměrně špatných interpretací.

Vinařství je dnes významnou součástí ekonomiky Jihomoravského kraje, kde hraje důležitou roli marketing vinařských firem a sdružení vinařů i schopnosti jednotlivých drobných soukromníků. Znalosti návštěvníků vinařských areálů i milovníků jihomoravských vín jsou však stále na vyšší a vyšší úrovni. A právě toto poučení milovníci vín zajímavější se o každý detail, historickou výjimečnost dané lokality i vína, stále častěji upozorňují na historické nesrovnalosti či dosud nevyřešená a dostatečně neobjasněná bílá místa v dějinách jihomoravského vinařství.

Literatura:

- COMENII, Joh. Amos: *Orbis sensualium pictus quadrilinguis...Svět viditelný. Obmalovaný, a v čtverakém jazyku představený. t.j. Všechny nejobzvláštnějších světa-věcí a skutků života obmalování, a jazykem latinským, německým, uherským i slovenským jmenování, s přidaným slovy titulů registrem.* 1685.
- FLAMIK, Juraj (ed.): *Průvodce sklepními uličkami jižní Moravy. Za tajemstvím vinných sklepů po Moravských vinařských stezkách.* Brno: Nadace Partnerství, 2007.
- FROLEC, Václav, *Tradiční vinařství na Moravě: národopisný obraz.* Brno: Univerzita J. E. Purkyně v Brně – filozofická fakulta, 1974.
- FROLEC, Václav: *Jihomoravské vinohradnictví. Tradice a současnost.* Brno: Blok, 1984.
- FROLEC, Václav: *Vinohradnické stavby na Slovácku.* Uherské Hradiště: Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, 1966.
- KILIÁN, Jan (ed.): *Trpké býti zdá se? Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku.* Sborník příspěvků z konference konané v Mělníce 2.-4.dubna 2008. Mělník: Regionální muzeum Mělník, 2009.
- KLVAŇA, Josef: *Vinařství.* In: NIEDERLE, Lubor (red.): *Moravské Slovensko I.*, Praha 1918, s. 322–339.
- KLVAŇA, Josef: *Vinohrady na Slovensku moravském.* Národopisný sborník Československý 2, 1898, sv. 3, s. 69–80
- KRAUS, Vilém: *Vinitorium historicum.* Praha: Radix, 2009.
- LINHART, Pavel – SUK, Miloš – VÁLEK, Vratislav: *Vinařský atlas území České republiky.* Téměř vše o révě o vína na mapě. Praha-Brno: Dolin, s.r.o. – Moravské zemské muzeum, 2007.
- MATUSZKOVÁ, Jitka – KOVÁŘŮ, Věra: *Vinohradnické stavby na Moravě.* Brno: ERA, 2004.
- MATUSZKOVÁ, Jitka (ed.): *Sklepy, budy, presúzy – kudy dál? aneb Minulost, současnost a budoucnost areálů vinných sklepů.* Sborník referátů ze semináře konaného 16. června 2011 v Bořeticích. Bořetice: Svobodná spolková republika Kraví Hora, 2011.
- RIABIČ, Ivan – ŠIMONČIČ, Jozef – ZEMEK, Metoděj: *Ej vínečko víno.* Západné Slovensko, jihovýchodní Morava. Martin: Osveta, 1986.
- SCHWOY, Franz Josef: *Topographie vom Markgrathum Mähren.* Wien 1793 - 1794. 3 sv.
- SMUTNÁ, Kateřina (ed.): *Dějiny vinařství na Moravě. Sborník příspěvků z konference uspořádané ve dnech 16.-17.září 2004 ve Slavkově u Brna.* Brno: Moravský zemský archiv v Brně, 2005.
- SMUTNÁ, Kateřina a kol.: *K dějinám a současnosti moravského vinařství. Výběrová bibliografie z knižních fondů jihomoravských archivů.* Brno: Moravský zemský archiv v Brně, 2004.
- SMUTNÁ, Kateřina a kol.: *Prameny k dějinám vinařství na Moravě. Tématický soupis z archivních fondů Moravského zemského archivu v Brně, Státních okresních archivů Brno-venkov se sídlem v Rajhradě, Břeclav se sídlem v Mikulově, Hodonín, Uherské Hradiště, Vyškov se sídlem ve Slavkově u Brna, Znojmo a Archivu města Brna.* Brno: Moravský zemský archiv v Brně, 2004.
- ŠTARHA, Ivan: *Historie vinařství na Moravě. Pohled do archivních pramenů.* Brno: Moravský zemský archiv v Brně, 2004.
- ZEMEK, Metoděj a kol.: *Vinohradnictví. Kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách.* Brno: Blok, 1973.

ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ A ZNAČKY KVALITY

PETR JISKRA, MBA MASTERFOOD IDENTITY, FRANCIE

Označení původu a značky kvality patří do relativně nového značení produktů, které se v kontextu České republiky živě vyvíjí především v posledních letech. Jsou země, například ty s dlouhou gastronomickou kulturou (Francie, Itálie, Španělsko aj.), kde toto značení má dlouholetou tradici a jsme schopni vysledovat tyto označení desítky a ve výjimečných případech i stovky let nazpět. Česká republika takovéto značení začala rozvíjet v polovině devatenáctého století jako nástroj ochrany průmyslového vlastnictví. Jednoznačně ale toto označení získalo na významu s přístupem ČR do Evropské Unie a s postupnou harmonizací právních předpisů. Ochrana označení původu a ochrana zeměpisného označení je využívána k ochraně názvu produktů a nedá se její užití srovnávat s jinými instituty průmyslového vlastnictví jako například registrovaná značka/ ochranná známka.

Trh s potravinami si prošel dramatickým vývojem. Po roce 45 můžeme sledovat vysokou poptávku po množství potravin, která pozvolna v 70. a 80. letech přešla ve vyšší požadavky bezpečnost našeho jídla. V neposlední řadě se produkce zaměřuje na lokální úroveň s přidaným sociálním aspektem. Systém produkce potravin se fragmentuje a stává se (ve většině případů) efektivnějším. Ne nezbytně ekonomickým, ale prospěšným pro své okolí z hlediska udržitelnosti jeho produkce a prostředí ve kterém vzniká. V době, kdy se nemusíme obávat o kvalitu a dostupnost potravin nastává u spotřebitelů poptávka o zboží s definovaným původem. Společnost zůstává stále rozdělena na zákazníky, kteří kladou větší důraz na ekonomickou stránku (cenu) při koupi a ty, kteří sledují kvalitu a původ potravin. I přestože skupina více ekonomicky smýšlející převažuje můžeme dedukovat z různých studií, že posun k potravinám s identitou je kontinuální a stabilní. Důvodem je jednak snadnější orientace v původu výrobku, dále trend, který můžeme vidět z aktivit podnikatelů a živnostníků. Akce spojené s přímým prodejem, jako farmářské trhy nebo franchisové prodejny lokálních produktů stejně tak, jako vznik nových sdružení a potažmo nových produktů jako apelace a vína z VOC jistě jsou. Trend nákupu lokálních, sezónních výrobků od místních výrobců je dozajista ovlivněn vlivem kvality potravin na zdraví člověka a s tím související potravinové

skandály, které se v poslední době u dovážených výrobků často objevují.

Problematika ochrany zeměpisného označení je jak na úrovni mezinárodní spolupráce tak i na úrovni EU aktuální a je patrná snaha podporovat zachování a zejména rozvoj tohoto způsobu ochrany produktů. Už v připravované Společné zemědělské politice od roku 2013 bude kladen důraz na ztotožnění produktů s místem jeho výroby a podpora menších výrobců-farmářů. Příkladem jsou platby na farmáře méně závislé na produkci, zjednodušení zápisného procesu do evropského registru zeměpisných označení vytvářením různých úrovní ochrany a jejich možným propojováním, zlepšováním přístupnosti rejstříkových údajů apod.

Úřad průmyslového vlastnictví je ústředním správním orgánem, který má na starosti registraci a správu těchto značek. Ve spolupráci s ministerstvem zemědělství poskytuje ochranu dle platných právních předpisů, které jsou plně v souladu s právem Evropské unie i právem mezinárodním. Po třech a šesti měsících čekací lhůty na národní a šesti na evropské je producentům udělena značka a zároveň právní ochrana na úrovni národní, komunitární i mezinárodní. Úřad však není orgánem, který by se zabýval nebo jinak sledoval účinky takovéto ochrany na trhu, ať už z hlediska ekonomického, marketingového nebo jiného. Stejně tak nespadá do jeho působnosti řešení sporů vyplývajících z porušování nebo vymáhání těchto práv. Tato oblast formální kontroly je ponechána na České obchodní inspekci nebo Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

Samotný systém označení původu spoléhá na to, že kontrola probíhá na dvou úrovních. Na úrovni výrobce a konzumenta. Výrobci ve sdružení pod jednou značkou by měli fungovat jako autoregulační orgán, který si sám mezi sebou pohlídá kvalitu produktu a směr jakým by se měl vyvíjet, případně stabilizovat. Na druhé straně konzument svým spotřebitelským chováním rozhodne o tom, jestli produkt má opravdu tak jedinečné vlastnosti a kvality. A právě proto proces vývoje a rozpoznání produktu se zeměpisným označením je běh na dlouhou trať. Samotným zápisem v rejstříku produkt získá právní rámec. Až postupem času kdy se výrobci sjednotí a poznají skutečný potenciál vlastní půdy, dovedností a tradic, dokáží svůj výrobek správně na trhu hodnotit. Víno má výhodu, že lze celkem přesně specifikovat jeho kvality a tak mu poskytnou co nejpřesnější ochranu. U produktů, které nejsou takto spjaty s půdou, nebo nemají přesně specifikované technologické postupy hrozí zneužití.

V prostředí České republiky je celkem 32 produktů s označením a 7 ve schvalovacím procesu.

Chráněné označení původu (CHOP / PDO)

Poskytuje nejkomplexnější ochranu produktu. Na druhou stranu je nezbytné jasně specifikovat oblast původu a kvalitu nebo vlastnosti, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím s jeho neodmyslitelnými přírodními nebo lidskými faktory. Sem s touto ochranou můžeme zařadit i Nošovické kysané zelí, Žatecký chmel a Český kmín.

Víno originální certifikace (VOC / AOP)

I přestože úroveň ochrany se podobá CHOP zasluží si víno jako produkt vlastní označení. V tento moment můžeme na českém trhu nalézt označení vín z celkem 4 apelací. VOC Znojmo, VOC Mikulov, VOC Modré Hory a VOC Pálava.

Chráněné zeměpisné označení (CHZO / PGI)

Na rozdíl od CHOP musí produkt mít jakost, kterou lze přičíst danému regionu a minimálně jedna část výroby musí probíhat ve vyhraněném území. Mimo Budějovického piva (bylo součástí přístupové dohody mezi ČR a EU) sem patří i Štramberské uši či Třeboňský kapr.

Tradiční zaručená specialita (ZTS / TSG)

Na rozdíl od předešlých ochranných značek se nejedná o právo duševního vlastnictví a vazba na určité území u této značky nehraje roli. Produkt by se měl odlišovat od podobných ve své kategorii a měl by být především "tradičním". Sem můžeme zařadit špekáčky a lovecký salám. Oba masné výrobky jsou ovšem zaregistrované zároveň slovenským úřadem.

Na druhé straně zde existují značky, které nejsou spjaty s místem výrobce nebo jen z části a tyto značky bychom mohli označit jako spotřebitelské. Jedná se o značky, které především marketingově podporují daný segment trhu. Do jisté míry národní značky přebírají nebo alespoň kopírují již existující značky v zahraničí. Stejně tak jako souběh systému Germánského a Románského u hodnocení vín i zde se prolíná určení místa se striktně definovanými vlastnostmi produktu.

V českém prostředí asi nejbližší značkám zeměpisného určení je značka Regionální potravina. V pravidelných cyklech jsou vybrány porotou ty nejlepší regionální potraviny. Velký důraz je kladen na historii produktu, odlišné kvality mezi podobnými produkty a původ surovin v produktu

(min.70% z ČR). Tato značka má omezenou platnost a tak se dá považovat za kontinuální podporu produkce v regionech. Tento relativně mladý projekt si získává na popularitě a bylo by zajímavé se podívat na srovnání s příkladem Tierra de Sabor ze španělské oblasti Castilla y León.

Asi nejznámější česká značka Klasa zase najde podobný koncept ve Francii s označením Label Rouge. U těchto produktů se kvalita nebo přednosti produktu dokazují především laboratorními testy a tato značka si klade za cíl pokrýt co nejširší spektrum produktů. Ve Francii můžeme nalézt ještě jednu značku a to Qualite France, která stejně tak jako Česká kvalita zasahuje i do ostatních oborů vedle potravinářského.

Samostatnou kategorií bezesporu je i zemědělství v kvalitě ekologické, které je vždy regulováno jak na národní tak evropské úrovni. V tomto případě se můžeme sejit i s dvěma rozdílnými logy a požadavky na farmáře. Obecně platí, že ministerstvo zadává nezávislým kontrolním orgánům správu a udělování této značky. V případě otevřeného trhu ovšem nastává situace, kdy stejně nebo podobně označený produkt ekologického zemědělství je vypěstovaný za rozdílných podmínek v odlišné zemi. Ovšem podmínky pro produkci v ekologickém zemědělství stále zůstávají přísnější než v tradičním.

Ať už produkt nese značku označení původu nebo značku spotřebitelskou, zákazník by pod obalem a marketingem měl najít produkt, který ho potěší nejen chutově, ale třeba i u srdce. Produkt s původem a historií je totiž produktem, který je jedinečný a zasluží dodatečné uznání. Uznání, že někdo respektuje tradici, rozvíjí zděděné dovednosti a stará se o své okolí. Označení by mělo v ideálním případě výrobci pomáhat s podporou prodeje, zvýšit podvědomí o značce a podat právní berličku v nesnázích. Z literatury i pozorování je evidentní že trend „jíst lokálně, myslet globálně“ je bližší čím dál více zákazníkům a proto i značky a jejich ochrana kvalit produktu nabírá na významu.

PROČ PŮVOD? APELAČNÍ SYSTÉM V RAKOUSKU A VE VINAŘSKÉ OBLASTI WEINVIERTEL

ULRIKE HAGER, MANAGING DIRECTOR, DAC WEINVIERTEL, RAKOUSKO
PŘEKLAD PETR PROCHÁZKA

Zněny na světovém trhu s vínem

V průběhu posledních 30 let se situace v odvětví výroby vína enormně změnila. Došlo k nárůstu kvality v důsledku zdokonalení používané techniky a technologií, k zahájení výroby vína v dalších zemích, ke změnám v distribučních cestách, ke změnám chování zákazníků, k zavedení nových způsobů komunikace a ke zvýšení a rozšíření rozdílů mezi průmyslově vyráběnými a originálními víny. Na tyto změny muselo reagovat i rakouské vinařství, a to zejména v oblasti tržního umístění rakouských vín. Vzhledem k tomu, že strukturu rakouského vinařství tvoří hlavně velmi malé podniky, mají rakouští vinaři vůči velkým průmyslovým výrobcům konkurenční nevýhodu. Tato skutečnost má pak za následek, že rakouské vinařství potřebuje zavést nové typy marketingu a prodeje vín a samozřejmě také provést změny v legislativě, a to přijetím nového vinařského zákona.

V následujícím textu jsou popisovány jednak obecné rysy rakouské vinařské legislativy, která byla přizpůsobena vinařskému zákonu EU z roku 2009 a jednak marketingová strategie týkající se nabídky rakouských vín ověřeného původu. O této marketingové strategii pojednává druhá část této práce. V poslední části pak jsou uvedeny příklady týkající se zavádění, zpracování a výsledků prodeje prvního rakouského vína ověřeného původu – značky Weinviertel DAC (Districtus Austriae Controllatus).

Rakouská vinařská legislativa

Nová vinařská legislativa EU rozlišuje vína s ověřením zeměpisného původu a bez tohoto ověřením:

1. Víno chráněného zeměpisného označení

Do této kategorie (dříve označované termínem stolní víno) je povoleno zařazovat jen označení země původu (Rakousko nebo jiné vinařské země EU). Podle nové legislativy EU týkající se této kategorie lze také uvádět od-



9 000 kg (t.j. 67,5 hl) / ha.

růdu hroznů a rok sklizně (ne však ty odrůdy, které indikují původ, např. Burgunské bílé nebo Frankovka). V Rakousku je povoleno uvádět odrůdu a rok sklizně jen tehdy, jedná-li se o víno vyrobené ze sklizně s maximálním výnosem hroznů

Víno chráněného zeměpisného původu (CHZP)

- Rakousko: Landwein, Německo = g.g.A.



- Francie: IGP = Indication Géographique Protégée

V Rakousku nahrazuje tradiční označení „zemské víno“ (Landwein) unijní označení „víno chráněného zeměpisného původu“ (wine with protected geographical indication). Zemská vína pocházejí

z jedné z následujících tří rakouských vinařských oblastí: Weinland (spolkové země Dolní Rakousy, Burgerland a Vídeň), Bergland (spolkové země Horní Rakousy, Salcburg, Korutany, Tyrolsko, Vorarlberg) anebo Steiererland (spolková země Štýrsko).

Víno chráněného označení původu (CHOP)

- Rakousko: Qualitätswein / DAC Wein, Německo = g. U.
- Francie: AOP = Appellation d'Origin Protégée

Členské země EZ zavedly kategorie Chráněný zeměpisný původ a Chráněné označení původu a oznámily tyto názvy do Bruselu. To tedy znamená, že tyto názvy jsou chráněny i unijní legislativou.

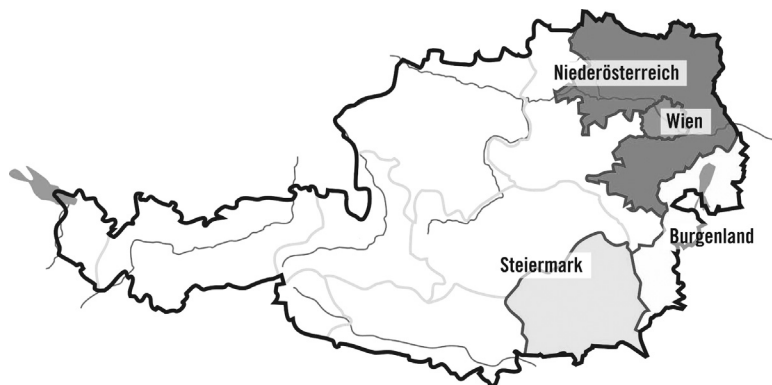
Jakostní víno

V rakouské vinařské legislativě nahrazuje označení „Qualitätswein“ unijní zákonné označení „Víno chráněného označení původu“. Jakostní víno pochází z některého z rakouských vinařských regionů a je vyrobeno z některé z 35 povolených odrůd jakostního vína. Z marketingového hlediska rozlišujeme obecné pěstitelské oblasti (v každé z 9 spolkových zemí) a 16 specifických pěstitelských oblastí, a to od Wachau až po Weststeiermark (Západní Štýrsko), z nich 8 DAC jsou oblastí. DAC vína jsou jakostní vína, jež jsou typická pro daný region a jež jsou legislativně definována ministerskou vyhláškou.

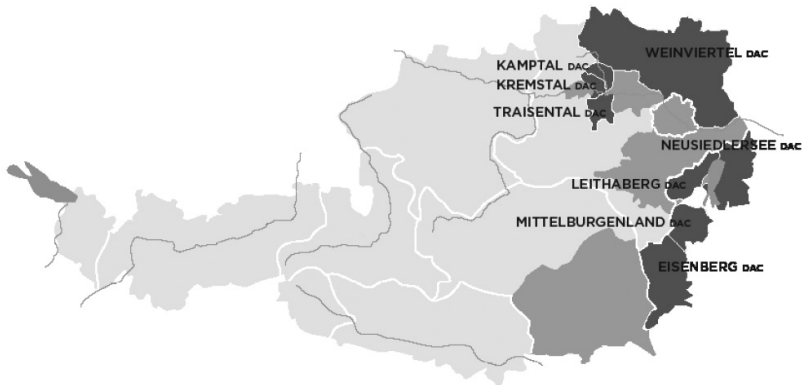


Marketingová strategie při označování původu

Oddělení rakouské vinařské politiky a Marketingová agentura rakouských vinařů (AWMB) vypracovaly dvojí strategii, která na straně jedné nabízí každému výrobcí vína velký prostor pro inovace a na straně druhé



Generické vinařské regiony



DAC vinařské regiony (pramen: Marketingová agentura rakouských vinařů)

propaguje některá typická původní vína jako pravzory (archetypy) rakouského vinařského stylu.

(pramen: Marketingová agentura rakouských vinařů)

Generická (obecná) kvalita vína: různorodost a flexibilita

Jakostní vína vyrobená z některé z 35 povolených odrůd mohou pocházet z tradičních (generických) vinařských oblastí (nejdůležitějšími ge-

DIVERSITY AND FLEXIBILITY

Maintaining diversity (35 varieties, all styles) and ensuring broad flexibility for individual producers within the frame of the generic designation of origin (federal states).

QUALITY WINE

NIEDERÖSTERREICH BURGENLAND STEIERMARK WIEN

CONSTRUCTING A REGION-TYPICAL PROFILE (DAC)

The definition of a few region-typical quality wines specific to wine-growing regions with DAC designation. If the regions define one, two or more wines as typical for their particular region, then those those wines are designated as DAC.

REGION-TYPICAL QUALITY WINE

WACHAU	KREMSTAL	KAMPTAL	WAGRAM
TRAISENTAL	WEINVIERTEL	THERMENREGION	CARNUNTUM
NEUSIEDLERSEE	LEITHABERG NEUSIEDLERSEE-HOGELLAND	MITTELBURGENLAND	EISENBERG SÜDBURGENLAND
SÜDOSTSTEIERMARK	SÜDSTEIERMARK	WESTSTEIERMARK	WIEN

nerickými vinařskými oblastmi jsou Dolní Rakousy, Burgenland, Stýrsko a Vídeň).

Specifická jakostní vína: profil

V současné době je v Rakousku 16 specifických vinařských oblastí. Všechny tyto specifické vinařské oblasti pracují na profilaci teroárových vín typického původu.

Specifické vinařské oblasti

Specifické vinařské oblasti, které nemají statut DAC (např. Wagram) mohou teoreticky produkovat jakostní vína ze všech zmíněných 35 odrůd. Jako první krok na této cestě bylo definováno jednak několik lokálních a regionálně typických odrůd a jednak tzv. marketingově vůdčí regionální odrůdy (vlajkové lodi).

DAC - vinařské regiony

Jakmile je stanoveno, že určitá oblast má vypracovanou svoji koncepci a že tuto oblast smí reprezentovat jen jedna nebo několik málo odrůd, může Regionální vinařský komitét požádat – prostřednictvím Národního vinařského komitétu, který je orgánem zodpovídajícím za Rakouskou vi-

nařskou politiku, o udělení statutu DAC pro jedno nebo několik málo DAC vín typického původu. Jakmile je tato žádost ministerstvem zemědělství přijata a legalizována, získává příslušná oblast právo označovat svá typická a původní vína názvem příslušné oblasti s přívlastkem DAC (Districtus Austria Controllatus). Všechna jakostní vína z této oblasti jsou v tomto případě společně označována i jménem té spolkové země, v níž se DAC region nachází.

Geneze označení Weinviertel DAC

Weinviertel je velmi malá a strukturovaná vinařská oblast s velkým počtem malinkých vinařských podniků. V minulých desetiletích nebyla oblast Weinviertel příliš známa ani v Rakousku, ani v zahraničí. Na základě výroby vysoce kvalitních vín a nového marketingového systému se ale tomuto regionu podařilo změnit svou image nepřilíš vespělého regionu na dobře známou a úspěšnou obecně uznávanou vinařskou oblast, a to hlavně tím, že se její vinaři zaměřili na propagaci původních vín vyráběných v této oblasti.

40

Výchozí situace

Weinviertel je největší vinařskou oblastí v Rakousku. Avšak před více než deseti lety měla i oblast Weinviertel vážné problémy v oblasti prodeje a soudobé pověsti (image) jejích vín. Tato oblast měla nízký marketingový rozpočet, nacházelo se v ní jen několik velkých a proslulých vinařských podniků, neexistovala v ní žádná úspěšná kvalitní značka a její pověst tvořila téměř pouze levná vína. Spotřebitelé a zákazníci byli navíc dezorientováni velkým počtem odrůd, metodami hodnocení vín a také jejich stylem a charakterem. Kromě toho bylo také třeba přizpůsobit rakouský vinařský zákon legislativě EU, která rozlišuje vína chráněného zeměpisného původu od vín bez tohoto označení. Weinviertel se proto pokusila chopit příležitosti, zlepšit svou image a převést svůj marketing na apelační systém se zaměřením na typický regionální profil (DAC).

Regionální vinařský komitét pro Weinviertel

V důsledku změn v rakouském odvětví vinařského průmyslu a četných diskusí vedených od poloviny 90. let minulého století vznikly v rámci Rakouské vinařské politiky zájmové skupiny (jak národní, tak také regionální), jejichž úkolem bylo podporovat rozvoj jednotlivých vinařských oblastí. V roce 2002 byl založen Regionální vinařský komitét pro Weinviertel, který

se zabýval specifickými podmínkami této oblasti. Celkem 21 členů tohoto komitétu je rakouským jmenováno spolkovým ministerstvem zemědělství na dobu 5 let; tito lidé zastupují zájmy pěstitelů hroznů, výrobců tichých a šumivých vín, obchodních organizací a zemědělských družstev.

Regionální výbor zodpovídá za koordinaci prodejních činností, marketingový výzkum, marketingové aktivity, spolupráci s Marketingovou agenturou rakouských vinařů, kontolu a zajišťování kvality výrobků a produkci kvalitních vín, která jsou pro tuto specifickou oblast charakteristická (regionální víno = DAC).

Vznik známky DAC Weinviertel v roce 2003

Oblast Weinviertel byla jedním z prvních vinařských regionů v Rakousku, v němž bylo označení regionálního původu zavedeno (Weinviertel DAC). Toto víno bylo také prvním vínem, které se vyznačovalo zřetelným a typickým profilem (jemně pepřovitou, kořenitou a ovocitou chutí), což mělo četné výhody jak pro výrobce, tak také pro spotřebitele. Apelační systém, který je zaměřen hlavně na původ vín, je mezinárodně uznáván a lze ho použít v mnoha vinařských podnicích. V rámci tohoto systému nehraje velikost podniku tak důležitou roli. Apelační systém definuje jasně profil vín vyráběných v oblasti Weinviertel, motivuje spotřebitele, aby takováto vína kupovali, podporuje známost a pověst obchodní známky, zaručuje kvalitu a zvyšuje důvěru spotřebitelů.

Pravidla

Označení Weinviertel DAC má připomínat typický chuťový profil vín z této oblasti a navíc musí splňovat i některé speciální požadavky (viz níže). Kromě toho musí tato vína projít přísnou selekční procedurou, při níž jejichž organoleptické vlastnosti jsou důležitější než výsledky chemických analýz. Znamená to tedy, že tato vína musejí projít testem kvality a testem Weinviertel DAC, při němž jsou porovnávána s vínem referenčním. Toto referenční víno vyjadřuje minimální požadavky, jež jsou na vína kategorie Weinviertel DAC kladeny. Nekvalitní vína jsou Regionálním vinařským komitétem vyřazena. Na tom, aby bylo hodnocené víno zatříděno s označením Weinviertel DAC je třeba shody 5 zkušených hodnotitelů z celkového počtu 6.

V roce 2009 rozhodl Regionální vinařský komitét oblasti Weinviertel o zavedení druhé kategorie do systému DAC, tj. označení Weinviertel DAC Reserve. V tomto případě se jedná o vysoce kvalitní víno, které musí splňovat stejné požadavky jako víno označené známkou Weinviertel DAC;

41

kromě toho se však musí vyznačovat i výtečnou a vytříbenou chutí, harmoničností, persisterancí a robustností (tělem). Navíc musí každé vinařství, které chce víno označené jako Weinviertel DAC Reserve prodávat, získat certifikaci „kvalitativní standard pro Weinviertel“, což znamená celkové posouzení a vyhodnocení jeho systému výroby (viz níže).

Weinviertel DAC	Weinviertel DAC Reserve
Zelený veltlín (pouze) Jakostní víno z Weinviertel Vyjadřuje typický chuťový profil vína z oblasti Weinviertel <ul style="list-style-type: none"> • Světle žlutá až zelenožlutá barva • Suché víno, maximální obsah zbytkového cukru 6 g/l • Alkohol: od 12 % do 12,5 obj. % • Bez dřevitých nebo botrytických tónů • Jemně pepřovitá, kořenitá a ovocitá chuť 	Tatáž kritéria jako pro Weinviertel DAC, ale s těmito dalšími atributy: <ul style="list-style-type: none"> • výtečná a vytříbená, harmonická, dlouho dozrívající a navíc robustnost (tělo) • minimální obsah alkoholu 13 % • suché víno (maximálně 9 g/l zbytkového cukru) • jemné dřevité nebo botrytické tony jsou přípustné • Vinařský závod musí mít certifikaci „Kvalitativní standard pro Weinviertel“

Pro výrobu vín označených jako Weinviertel DAC neexistují žádné imperativní normy. Je třeba pouze to, aby každá láhev byla opatřena speciálním jednotným uzávěrem Weinviertel DAC a aby za každou na trh uvedenou láhev byl Regionálnímu vinařskému komitétu zaplacen poplatek 14 centů.

Certifikace „Kvalitativní standard pro Weinviertel“

K prodeji vína třídy Weinviertel DAC Reserve je třeba mít tuto certifikaci, která je založena na analýze všech významných procesů používaných ve vinařském podniku.

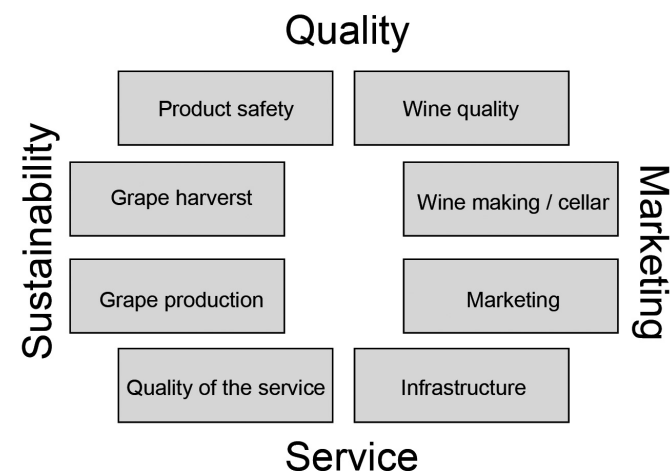
- Kvalita (bezpečnost produktu, kvalita vína, kvalita výrobního procesu)
- Marketing
- Služby (kvalita služeb, infrastruktura)
- Stálost (výroba a sklizeň hroznů)

(Pramen: Regionální vinařský komitét pro Weinviertel)

Finanční situace vinařských podniků v Raousku a ve Weinviertel

Každý rakouský vinařský podnik je ze zákona povinen platit příspěvek na marketingové aktivity; tento příspěvek pak je převáděn na konto Marketingové agentury rakouských vinařů (poplatek činí 4,50 EUR za hektar

Quality Standard Weinviertel Analysis of the whole winery



plochy vinic). Obchodníci s vínem a družstva platí agentuře Agrarmarkt Austria Marketing 1,09 EUR za hektolitr vína. Kromě toho smí Regionální vinařský komitét měnit výši příspěvku na vína DAC. Ve vinařské oblasti Weinviertel musí každý vinař, který víno s označením Weinviertel DAC prodává, zaplatit přímo Regionálnímu vinařskému komitétu poplatek 0,14 EUR za každou prodanou láhev.

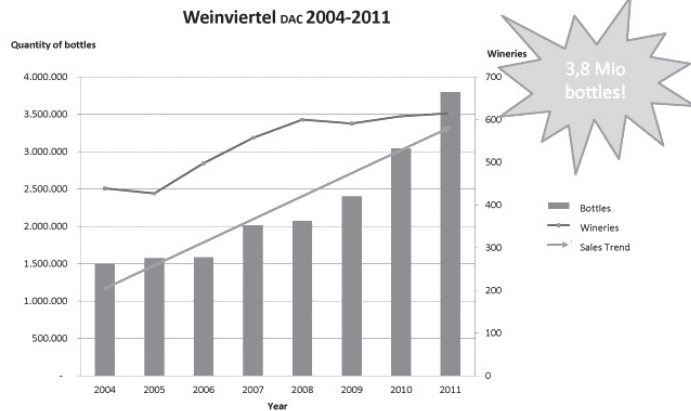
Prodej vín s označením Weinviertel DAC

Zpočátku vyprodukovalo 400 vinařských podniků prodávajících vína označená jako Weinviertel DAC přibližně 1,3 mil. lahví vína typického pro tuto oblast. Nyní, o deset let později, prodává více než 600 vinařských podniků 3,8 mil. takovýchto lahví, což představuje nárůst o zhruba 300 %. Právě tato čísla ilustrují velkou oblibu a úspěch tohoto apelačního systému.

Aktivity ve vinařské oblasti Weinviertel

Regionální vinařský komitét oblasti Weinviertel požádá celou řadu marketingových akcí a také aktivit v oblasti řízení kvality (např. ochutnávky a výstavy jak v Rakousku, tak také v zahraničí). Také reklamní činnosti, tiskové konference, prezentace a speciální akce patří k rozsáhlým a mnohostranným aktivitám tohoto komitétu. Pokud se týká řízení kvality, je

Development Weinviertel DAC



hlavní pozornost věnována výběru a určení referenčního vína a diskusím o otázkách, které se k vínu vztahují; na základě získaných informací pak jsou předávána doporučení spolkovému ministerstvu zemědělství.

44

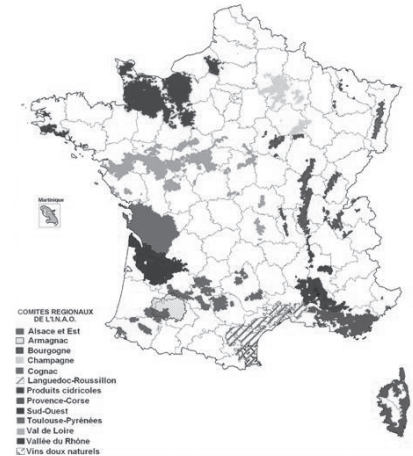
Závěrem lze říci, že příběh ochranné známky Weinviertel DAC je příběhem svědčícím o úspěchu vinařské oblasti Weinviertel. V současné době prodává více než 600 vinařských podniků z oblasti Weinviertel každoročně 3,8 mil. lahví vína s označením Weinviertel DAC. Vína z oblasti Weinviertel jsou gastronomickým sektorem dobře přijímána a na prezentacích se těší velkému zájmu návštěvníků. Kromě toho se také enormně zlepšila image oblasti Weinviertel a také cenová hladina výrazně vzrostla. Toho všeho bylo dosaženo právě na základě propagace a označování původu vín!

Weinviertel DAC – víno s jemnou chutí pepře!

INAO A ORGANIZACE CHOP-CHZO FRANCOUZSKÉHO VINAŘSTVÍ

JULIEN PILLOT, PROJEKTOVÝ INŽENÝR INAO, ANGERS, FRANCIE
PŘEKLAD MARKÉTA ZÍKOVÁ

Francie je jedním z předních světových výrobců vín (60 milionů hektolitrů, z čehož 30 % činí vývoz, ve světové produkci je to asi 265 milionů hektolitrů za roce 2011). Francouzské vinice čítají asi 400 AOP a okolo 150 IGP. Shromažďují asi 75 000 podniků (80 000 výrobců), více než 1000 velkoobchodníků a organizují se kolem mnohých sdružení, regionálních struktur (sdružení, meziobory) nebo národních (CNAOC, CNIV).



45

Vinařská politika prováděna ve Francii téměř 80 let vyvinula pestrou škálu vín pro spotřebitele, s některými specializovanými produkty nebo slavná vína odolávající světové konkurenci. Tato politika také dovolila zachování důležité vinařské venkovské populace, zabezpečila kontinuitu a ochranu území a odborných vinařských znalostí a zajistila vyšší příjmy pro pěstitele.

Reforma OCM 2008 znamená zavedení nového členění evropských vín: mezi IG na jedné straně a vína bez IG na straně druhé, a odstranění VQPRD za účelem prohlášení konceptů AOP a IGP. Tato nová segmentace je doprovázena určitou liberalizací etiketování s možností pro vína bez IG uvést na štítku název odrůdy vinné révy a ročník sklizně.

Přeměnění z VQPRD na AOP-IGP v praxi vede k přechodu od systému oznamování jmen u VQPRD na systém záznamů u AOP-IGP s formální kontrolou Evropské komise, a ověření původního místa pro každé AOP-IGP.



A/ Jak rozpoznat či změnit vinařskou ochrannou registrační certifikaci výrobního postupu či oblasti původu (AOP-IGP) ve Francii?



Paralelně s reformou v roce 2008 na úrovni Evropské unie bylo přistoupeno ve Francii z podnětu státu k hlubokým reformám národního systému přiznávání označení kvality a původu. Zákon o směřování zemědělské výroby č. 2006-11 z 5. ledna 2006 vyjasnil a sjednotil národní systém certifikací v jeho celistvosti, aby byl transparentnější, přehlednější a aby narostla jeho důvěryhodnost v očích spotřebitelů.

Od nyníška bude přiznávání ochranné registrační certifikace výrobního postupu či oblasti původu (AOP nebo IGP), ať již pro produkce vinařské, polnohospodářské či příměstské zemědělské, podmíněno současným splněním tří podmínek:

- Uznaná ochranná a správní organizace (dále jen OSO).
- Schválený soupis závazků (dále jen SZ).
- Odsouhlasené plánovité kontrolování (dále jen PK).

Splnění těchto tří podmínek je nezbytné k dosažení národního uznání označení kvality a původu (meziministerským ustanovením či dekretem) a přednesení žádosti o zanesení do registru ochranných registračních certifikací výrobního postupu či oblasti původu (AOP/IGP) Evropské unie u EK (Evropské komise) prostřednictvím Francouzského státu.

A-1 OSO (ochranná a správní organizace)

OSO je jediným partnerem pro jednání INAO (Národní institut pro původ a kvalitu). Jeho uznání je tudíž podmínkou klíčovou. Ať už je tato profesionální organizace původem asociace či odborová organizace, musí ukázat, že je otevřená (jakémukoliv subjektu činném v produkci, jichž se ochranné registrační certifikace výrobního postupu či oblasti původu týkají (AOP/IGP)), zastupuje (jednotlivé rodiny subjektů činných v produkci) a funguje na demokratické bázi (konání schůzí a hlasování o rozhodnutích)

Jejím poslání správním a ochranným je zejména: vypracovat projekt soupisu závazků, přispívat k jeho dodržování jednotlivými subjekty, podílet se na vypracovávání a uplatňování plánovitěho kontrolování, vybírat kontrolní organizace, ujišťovat se v obecnějších rysech o znalostech statistických parametrů odvětví, valorizace produktu, ochranu své ochranné značky a specifik místní oblasti původu. Jelikož je toto poslání uznáno jako působení ve všeobecném zájmu, mohou OSO zavést systém příspěvkových poplatků na jeho financování.

A-2 SZ (soubor závazků)

Soubor závazků je výsledek práce OSO. Jeho povinný vzorový obsah musí být dodržen:

- **geografický název** či ve výjimečných případech tradiční označení jsou spojeny s výrobními zvyklostmi (svědectví o užívání z obchodní praxe či z běžného jazyka),

Quarts de Chaume

SAINT-EMILION

- **přesný popis výrobku** se schválenými typy fyzického vzhledu, hlavní organoleptické či analytické charakteristiky (obsah alkoholu, cukrů, odrůda vinné révy...), jimiž se výsledný produkt vyznačuje.

- **konkrétní geografickou oblast**, vymezenou přesně a jednoznačně na základě souboru charakteristik (přírodní kritéria oblasti, specifická kritéria ve vztahu k vinařství), a geograficky (soupis obcí) a parcelací (soupis využívaných parcel),



- **metodu získávání** shrnující veškeré technické procedury výroby spolu se všemi kritérii majícími dopad na specifičnost produktu v souvislosti s jeho geografickým původem. Tato kritéria musí být jasná a objektivní, neboť budou předmětem kontrol. Nemělo by se jednat o doporučení či průvodce správných postupů, ani obecná pravidla vyňatá z řádu,
- **souvislost s geografickým původem**, klíčová část spočívající v prokázání příčinné souvislosti mezi specifičností produktu (jeho typem, organoleptickými a analytickými kritérii, jeho vzhledem...) a specifičností oblasti (slučující jak přírodní (půda, podloží, nadmořskou výšku, expozici, klima, topografií...), tak lidské faktory (zvláštní enologické praxe, specifické kulturní praxe, specifický know-how...)),

Spécificités du vin

- **dohledatelnost výrobku**, předjímající přihlašovací povinnosti a zvláštní registry repektující pravidla AOP/IGP,
- **specifická etiketovací pravidla** (logo, odrůda vinné révy, vymezení lokality...),
- **hlavní body podléhající kontrole**, vybraná podle rozhodnutí OSO a podléhající přísnější kontrole (četnost, typy sankcí...).

A-3 PK (plánovitě kontrolování)

Řízení vinařského průmyslu AOP – IGP je zajištěno buď ručícími orgány (RO), které provádějí kontroly a ukládají sankce nebo kontrolními orgány (KO) jejichž úkolem je úřední zajištění a INAO má v důsledcích těchto úředních zjištění důležité postavení. Tyto orgány jsou nezávislé na subjektech činných v produkci, stejně tak k nim neustranné a kompetentní a pro jejich organizace musí být akreditovány podle mezinárodních norem 17020 (OI) a 45011 (OC).

OSO vybírá svůj kontrolní orgán, který pověří smlouvou k vypracování kontrolního plánu a uvede ho v platnost. Výdaje spojené s kontrolou AOP-IGP jsou na náklady subjektů činných v produkci a jsou obecně zahrnuty do povinného příspěvku vybíraného OSO (případně změny jsou prováděny podle typu těchto subjektů a objemu produkce).

Kontrolní plán musí podrobně popsat způsoby pro ověřování správného uplatňování podle PK: dopředu naplánuje zejména:

- Pravidla opravňující subjekt činný v produkci (předpokládáný pracovní postup celé produkce v AOP-IGP),
- Celková frekvence kontroly podle typu subjektu činného v produkci (minimální počet kontrol za rok musí uvést výrobci, ale také OSO...),
- Způsoby kontroly u každého bodu SZ (vlastní kontrola prováděna samotným subjekt činným v produkci na základě registrace nebo vnitřní kontrola vykonána činiteli OSO, která ale nevede k sankcím či vnější kontrola, kterou provede OC a zde již může dojít k sankcím),
- Tabulku typů sankcí (připomínka, výstraha, zabavení produktu nebo podílu, vyřazení produktu nebo odnětí způsobilosti...),
- Tato kontrolní organizace se rozšířila v roce 2006 na všechny produkty pod značkou kvality a původu ve Francii.

A-4 Jak změnit AOP-IGP?

Každé plánovitě kontrolování AOP-IGP není ustálené, přestože bylo úředně schváleno. Každá OSO má spoustu pravomocí o žádost k přezkoumání SZ, považuje-li to za nutné. Pravidlo stejně probíhajících způsobů je tedy aplikováno a tři výchozí podmínky jsou přezkoumány aby se nakonec dosáhlo požadované změny.

- Uznaná OSO se stává předmětem pravidelné průběžné kontroly, která zajistí, že OSO bude plnit své úkoly svěřené zákonodárcem (rozhodnutí o uznání může být zrušeno v případě selhání),
- Zrevidovaný projekt SZ je předmětem nového přezkoumání a oficiálního zveřejnění pro námitkové řízení v případě závažnějšího pozměnění soupisu (každý SZ a každá předpokládaná povinnost musí být předmětem adekvátní publikace vedle zúčastněných subjektů činných v produkci a v případě nesouhlasu mít možnost vyjádřit své argumenty, právně CJCE C469/00 z 20.května 2003),
- Zrevidovaný projekt PK se rovněž stává předmětem nového posudku pro kontrolu účetnictví nebo přizpůsobení kontrolních postupů ve srovnání se změnami zamýšlené SZ.

V případě méně důležitých změn v SZ (které v případě jednotlivých dokumentů nebo DU nemohou být zpětně publikovány na úrovni EU) je naplánovaný zjednodušený postup (není stanovena lhůta pro zveřejnění pokud jde o námitky jak na úrovni národní tak unijní).

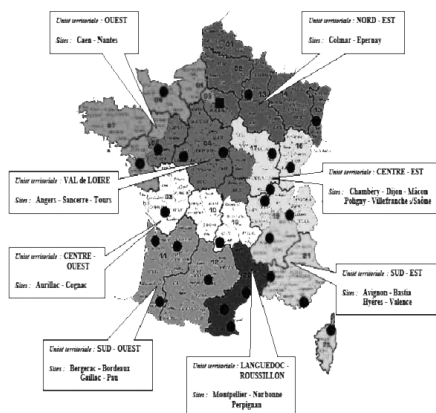
B/ Jaká je role a poslání INAO?

B-1 Prezentace organizace

INAO je státní orgán v rámci Ministerstva zemědělství a lesnictví. Institut, jehož sídlem je Montreuil-sous-Bois (nedaleko Paříže), se opírá o 8 územních jednotek, které společně pokrývají území (s počtem 265 zaměstnanců, z čehož 70% je na venkově).

Rozpočet INAO byl v roce 2011 okolo 21 milionů eur. Příjmy jsou tvořeny ministerskými dotacemi, které tvoří přibližně až 75%, dále cly u produktů, jenž představují okolo 20% příjmů a dalšími různými zdroji (správní poplatky).

Zemědělský orientační zákon z 5. ledna 2006 uložil provádění francouzské politiky na všechny produkty pod oficiální značkou identifikace původu a kvality (AOP, IGP, STG, Červená značka, Biologické zemědělství).

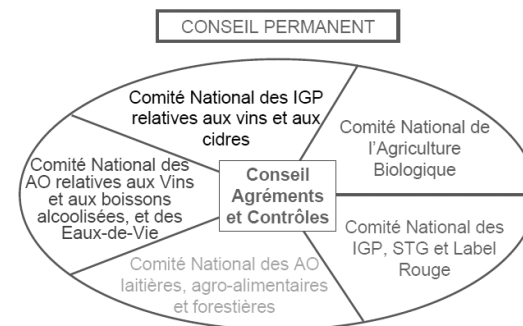


- Podle působnosti použití těchto značek v praxi, souvisí INAO s mnoha odvětvími (víno, kořalka, cidre, lihoviny, mléčné výrobky, hovězí, skopové, ovoce a zelenina, uzenářské výrobky, zpracované produkty, rostlinné produkty, mořské produkty...) což je dnes více než 1000 zaregistrovaných produktů mezi těmito odvětvími.



- INAO je jedinečnou institucí z důvodu svého partnerského fungování s profesionály, kteří jsou úzce spojeni s rozhodnutími, které jsou uloženy jimi samotnými v rámci AOP-IGP. Hlavní rozhodovací orgány jsou:
- **Národní výbory** (podle značky nebo skupiny oficiálních značek) které shromažďují profesionály v terénu, investice do oficiálního

označení původu a kvality, kvalifikované pracovníky (experty), stejně tak zástupce dotyčných orgánů. Jejich posláním je rozpoznat produkty AOP-IGP, zkoumat obsah SZ a klíčové body ke kontrole jejich metod hodnocení, navrhnout jakékoli opatření na podporu zlepšení kvality a vlastností těchto produktů. Členové každého národního výboru tvoří vyšetřovací komise pověřené vykonáváním posuzování žádostí (praktické schůzky, znalecké posudky...).

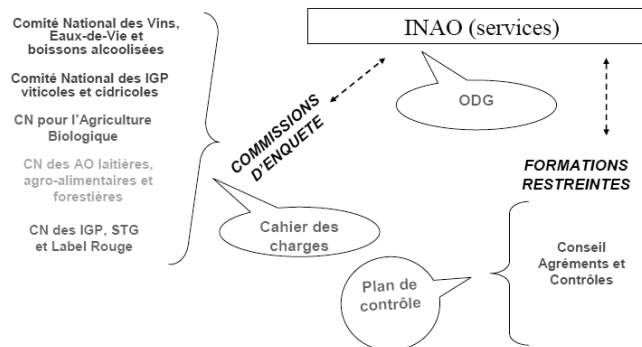


- **Rada schválení a řízení:** v podobném složení, ale také se zástupci Garance původu (OC), tato rada vydává vyhlášky o schválení kontrolovaných institucí, schvaluje plány navrhované kontroly, stanovuje zásady určené pro rozvoj a harmonizaci fungování kontrol a organoleptických zkoušek v AOP
- **Stálá rada:** složena ze členů Národních výborů a Rady schválení a řízení, je pověřena stanovit obecnou politiku Institutu a rozpočet

B-2 Úloha INAO

INAO je organizace, která dohlíží na veškerý chod AOP-IGP. Jako taková má právo navrhnout schválení AOP nebo IGP pod záštitou ministerstva, které provede konečné rozhodnutí. Tento návrh je doprovázen výše zmíněnými podmínkami, které tvoří předmět pro každé z formálního rozhodnutí INAA.

- Skupina žadatelů je uznána OSO po přezkoumání návrhu ředitele INAO
- Specifikace je schválena podle stanoviska příslušného národního výboru



- Kontrolní instituce vybraná OSO je schválena INAEEM po technickém zhodnocení jejich kontrolních pravomocí
- Kontrolní plán je schválen Radou řízení a schválení a po kontrole Institucí
- Místní stránky INAA přinášejí OSO administrativní a technickou podporu prostřednictvím uznávání postupů, vymezení a revize specifikací. Hrají roli v ochraně názvů a území a podílí se na zavádění kontrolních postupů.

52

B-3 Další poslání INAA

Další poslání obecného zájmu si zaslouží být zdůrazněny pro vyřešení:

- **ochrana území:** vnitrostátní právní předpisy působí na orgán veřejné moci, který je odpovědný za povolení všech stavebních projektů, územního rozvoje nebo urbanizace, postup vyžaduje předchozí konzultace, přímé nebo nepřímé (prostřednictvím ministerstva), s INAEEM. Vyhlášky INAA nejsou spojeny s těmito pravomocemi ale upozorňují je a usměrňují v jejich rozhodnutí. Díky těmto předpisům vznikají často předběžné konzultace mezi stranami ohledně lepší ochrany vinařských území.
- **ochrana pojmenování:** IG jsou uznávány coby složka duševního vlastnictví v evropském i světovém měřítku, jakož i práva ochranných známek a patentů. INAO svěřuje obranu svých podílů několika tuctům advokátů po celém světě, dále v zemích ve kterých dochází nejčastěji ke krádežím IG. V současné době právníci spravují několik stovek případů z nich ¾ tvoří vinařský sektor. U uzurpací se z poloviny případů snaží své služby zaměřit na srovnatelné produkty a u druhé poloviny případů na zneužití obecné známosti na nestejných produktech.

- **propagace a spolupráce:** INAO přispívá ve Francii a v zahraničí na podporu konceptů vedených různými známkami identifikace původu a kvality. Zahraniční delegace jsou pravidelně uvítány institutem a rovněž uskutečňují mnoho akcí na podporu nebo na odborné znalosti v zahraničí.

C/ Příklad alsaské vinice

Na produkci vína čítají alsaské vinice 15 600 hektarů vína AOC (119 společenství vinařů), průměrně 1,5 hektolitrů roční produkce vín AOC, (více než 150 milionů lahví), z čehož 90% tvoří víno bílé. To představuje 18% francouzské produkce bílých francouzských vín A.O.C, kromě vín šumivých. 100% produkce vín je dána do lahví v regionu produkce s exkluzivní lahví ochráněnou zákonem „Alsaská flétna“.

Chráněna vogézkým masivem před oceánskými vlivy, který ji zajišťuje jedno z míst s nejnižšími srážkami ve Francii (500 až 600 mililitrů vody za rok), alsaská vinice využívá klimatu z poloviny kontinentálního, teplého



a suchého.

Alsaské vinice seskupují přibližně 4600 vinařů z nichž 1800 disponuje více než 2 hektary a obdělává 90% veškerého povrchu vinic. Marketing je zajištěn z několika následujících důvodů: 20% vinařů je nezávislých, 41% představují vinařská družstva a 39% tvoří prodejci velkoobchodníci.

Sdružení vinařů v Alsasku dostali uznání od Ochranné a správní organizace (OSO) díky následujícím produktům:

- Alsaská AOC
- 51 AOC Alsaské Grand Cru
- AOC Šumivé alsaské víno
- OC Marc Gewurztraminer z Alsaska

Uprostřed OSO a navíc i v tradičním fungování přes valné hromady a představenstvo, existuje jedno oddělení nebo skupina specifické práce pro „Grand Cru“ a jedno pro Marc, pověřené rozhodováním nad SZ.

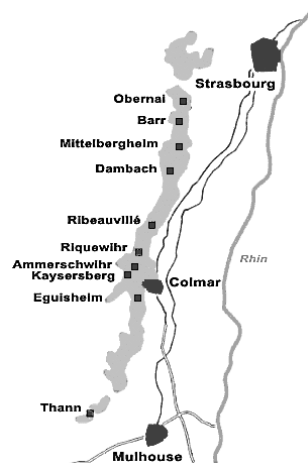
53

Předsednictví MVAP (mezioborový vinařský alsaský průmysl) se obměňuje (velkoobchod a vinice).

Hierarchická organizace vinice může být popsána následujícím způsobem:

- Základní pilíř: AOC Alsasko (s nebo bez zmínění odrůdy)
- Dále je AOC následováno doplňujícím geografickým určením (s nebo bez zmínění odrůdy). Tato určením jsou běžně nazývána AOC „obecní“
- Další, co po AOC následuje je jméno lokality (s nebo bez zmínění odrůdy). Existují podmínky specifické produkce + vymezení
- A 51 AOC Alsaského Grand Cru + zmínění odrůdy pokud se jedná stoprocentně o stejnou odrůdu

Pro AOC Alsaské a Alsaské Grand Cru existuje možnost produkovat vína mající prospěch z tradičních hodnocení „Pozdní sběr“ a „Výběr z Noblesních Zrn“.



TERROIR – ORIGINÁLNÍ VÍNO

PETR JISKRA MBA, GROUPE ECOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURE D'ANGERS
Ing. JAN STÁVEK, Ph.D., ZAHRADNICKÁ FAKULTA V LEDNICI MENDELU V BRNĚ

Úvod

Zeměpisné označení pro potravinářské produkty se dá považovat za jeden z klíčových aspektů pro současný evropský model zemědělství. Slouží nejen jako ochranný prostředek zájmu a podporuje důvěru v takto označené typické produkty, ale zároveň nastavuje právní a komerční rámec pro rozvoj venkova, zachovává kulturní dědictví, stejně tak jako podporu pro malé a střední podniky v dané oblasti. Zeměpisné označení produktů je zároveň globálním problémem regulovaným mezinárodním právem Světové obchodní organizace a upoutává pozornost celosvětově. V Zelené knize, již z roku 2007, se Evropská unie rozhodla pro změnu jiným směrem kdy agrární politika Evropské unie by měla podporovat snahu farmáře o kvalitu. V tomto článku se podíváme na kvalitu jako na přidanou hodnotu produktu, která nese své zeměpisné označení. Jedná se především o kvalitu původu, která se promítá do kvality organoleptické.

Dle Evropské unie jsou v současné době projekty zabývající se označením zeměpisného původu v souladu s modernizací a plánem pro udržitelný rozvoj zemědělství a lesnictví Evropské unie včetně jejich role pro zajištění udržitelného a dlouhodobého rozvoje venkova. V širším kontextu toto označení podporuje rozvoj evropského modelu zemědělství na globálním trhu. Globální význam necháme tentokrát stranou a s výjimkou pár příkladů se budeme v tomto článku soustředit na evropskou a především českou situaci.

Evropská komise (EC 510/2006) dále definuje "označení původu" jako označení produktu nesoucí jméno regionu určitého místa nebo ve výjimečných případech jméno země. Musí taktéž splňovat základní parametry a těmi jsou:

1. prokazatelný původ z regionu, místa nebo země.
2. kvalita nebo vlastnosti, které jsou charakteristické nebo výjimečné pro produkt z hlediska zeměpisného určení ve spojení s přírodními a lidskými faktory.

Pokud chce výrobek nést jedno z označení původu, musí být jeho výroba, zpracování nebo příprava realizována v místě původu jeho základní suroviny. V ojedinělých případech alespoň jedna část z výrobního procesu. Ve své podstatě zemědělský produkt, nezáleží jak prestižní, by neměl být hodnocen odděleně od procesu výroby a zpracování. Tento pohled přetváří naší tradiční definici produktu s původem.

Bezpečnost potravin a důvěra zákazníka

Již po staletí je původ potravin považován za záruku kvality pro zákazníky jakožto standard kvality a metody výroby. Jistě je vám známo všude zmiňované „Falernské víno“ jakožto první známé terroirní víno, které se od ostatních okolních odlišovalo svou kvalitou. Toto bylo vzato v potaz, když vznikala první zeměpisná označení v Evropě. Definice a přístup výrobců a zpracovatelů k zeměpisnému označení se liší. Zejména dle povahy produktu a místa jeho produkce, ale i v postoji k zákazníkovi. U produktů převážně živočišné produkce se jedná o volněji definované specifické označení. Z čehož následně hrozí penetrace společnosti/jedince pouze za účelem získání přidané hodnoty ke svému jinak nelokálnímu produktu, tzn. participování na vybudované lokální značce, aniž by produkt s regionem jakkoliv souvisel. Konkrétní metody produkce se nemusí shodovat, což má za následek neférovou konkurenci a matení zákazníka. Především v jeho očekávání určitých kvalit produktu s již vybudovanou reputací, jelikož tato reputace je spjata s místem původu produktu více než samostatná značka. Pokud je zákazník maten původem produktu, je maten zároveň o způsobu výroby. V kontextu celosvětové globalizace a mezinárodního obchodu jsou zeměpisná označení velmi důležitým prvkem k informovanosti zákazníka, jeho důvěry a spokojenosti.

V současné době vývoje zeměpisných označení jsou charakteristiky a metody výroby zakotveny v právním systému. Se snahou zpřehlednit tyto označení se v Evropě ustálily systémy Protected Designation of Origin (PDO) - chráněné označení původu (CHOP), Protected geographical indicator (PGI) - chráněné zeměpisné označení (CHZO) nebo Traditional speciality guaranteed (TSG) - Tradiční zaručená specialita (TZS). Zisk tohoto označení pro výrobce znamená, že veřejnost získá přístup k informacím o způsobu výroby nebo zpracování. Produkt získává jasně deklarovanou transparentnost s veřejně definovanými kvalitami. Zákazníkovu důvěru vůči zeměpisnému označení tímto posiluje díky transparentnosti, ale zároveň i díky nehmotným faktorům jako zvyk, tradice nebo nostalgie. Producent se tak zákazníkovi zároveň zavazuje, že kvalita výrobků pod tou-

to značkou bude stálá a definovaná. Existuje ovšem ještě jedna úroveň ochrany, která se díky své komplexitě produktu dá nazvat samostatnou značkou. Jedná se o označení vína. Ve Francii známé jako Appellation d'Origine Protégée (AOP), ve Španělsku například jako Denominación de origen (DO), v Rakousku Districtus austriacae controllatus (DAC), v USA American Viticultural Area (AVA), v Českém prostředí známé jako Víno originální certifikace (VOC). Tato relativně nová značka na českém trhu garantuje to, co značky originální certifikace u ostatních zemědělských produktů, ovšem díky své prokazatelné spojitosti s půdou, jejím vlivu a zásahům vinaře získala na rozdíl od ostatních surovin svou vlastní značku.

Přidaná hodnota

Zeměpisné označení může ze své podstaty dodat dynamiku do rozvoje venkova, ochrany přírody a turismu. Koordinace výrobců, nastavení



společného managementu kvality a zapojení do dodavatelského řetězce je ovšem ve většině případů až následný krok po udělení zeměpisného označení. Zeměpisné označení je pravděpodobně lépe známo jako označení původu. Dříve se používalo výhradně u vín a lihovin, ale může být aplikováno i na sýr, masné výrobky a ostatní potraviny. V Evropě „tradiční“ nebo „typický“ produkt často nese označení původu. V současné literatuře na téma lokálních produktů můžeme najít mnoho odkazů na rostoucí poptávku po těchto produktech často jako důsledek obráceného efektu konvenčního zemědělství – rozvoje venkova. Většina autorů (1,2,3,4) definuje označení původu jako slovy „lokální“, „kvalitní“ nebo „jedinečný“.

Jak vnímat termín terroir

Historicky se terroir vztahuje k oblasti nebo terénu většinou menší rozlohy, jehož půda a mikroklima jsou specifické a v daném produktu poznatelné. Slovo terroir je především spjata s výrobou vína. Terroir může být zřetelně identifikován, pokud například výrobce produkuje grand cru, nebo výjimečně excelentní víno. Ve francouzštině se říká, že například jis-

té zvyky nebo obyčeje jsou zakořeněné v jejich „terroiru“ nebo, že člověk získá svůj „terroir“ od narození ve výchově. Celý tento koncept je ovšem úzce spjat s časem. Terroir není něco co vzniká nahodile, ale vyvíjí a mění se po dlouhou dobu pomalým tempem. Produkty terroiru jsou v tomto výkladu výsledkem dlouhého spojení stejné oblasti s lidskou vynalézatelostí, snahou a s přírodním bohatstvím. Pojem terroir získává nejkomplicetnější význam u vína a právě proto se s ním nejčastěji také setkáváme v odborné literatuře v tomto oboru.

James E. Wilson (5) popisuje situaci následujícími slovy:

„Slovo terroir, v anglické literatuře spojené s vínem, vyvolalo rozruch i rozpory. Nesprávné užití tohoto pojmu opomíjí úctu k půdě, která je nejdůležitějším prvkem celého konceptu. Samotný koncept je nyní hmatatelný, ale samozřejmě obsahuje fyzické prvky jako révu vinnou, půdu, umístění, odvodňování a mikroklima. Vedle měřitelného ekosystému obsahuje pojem terroir i prvky nehmotné a těmi jsou radost, zklamání, hrdost, dřina a obavy z úrody.“

Wilson (5) dále popisuje vinaře a jejich přesvědčení, že „každá půda by měla být ponechána sama sebou, aby mohla vyprodukovat na co ji příroda zamýšlela.“ Jinými slovy, vinaři se snaží vyrábět víno, které je speciální, protože si nese s sebou charakteristiku jejich stylu vinifikace, přičemž není v souladu s přírodními podmínkami dané tratě, půdy. Historie dokazuje, že koncept terroiru je spolupráce s přírodou, která napomáhá vyzdvihnout přednosti daného vína a učinit ho tak jedinečným. Produkty terroiru jsou synonymem pro kulturní rozmanitost, ve které se odráží vývoj společnosti. Lokalizace produktu napomáhá k vytvoření ztracené identity, nebo jejího uchování.

Je třeba si uvědomit, že se jedná nejen o přírodní faktory (půda, geologické podloží, klima, krajina), které ovlivňují terroir, ale také o faktor lidský (odrůda, hustota a systém výsadby, agrotechnika, hnojení, věk vinice a především enologické postupy), který má v poslední době, vzhledem k lidské potřebě vše řídit, stále větší význam. Z důvodů silného spojení mezi přírodními a společenskými faktory, které se odrážejí v konceptu terroiru, je nezbytné, aby byly obě složky ve finálním produktu vyvážené. Nicméně, jelikož se jedná převážně o kulturně-společenský koncept, může být obtížné aplikovat poznatky teorie do praxe. V tento moment je nezbytné, aby definovaný právní rámec napomohl takto přenést charakteristiky společnosti a přírody na finální produkt. Výsledné označení musí garantovat a definovat přeměnu zemědělského produktu za použití konceptu terroir v produkt s původem, produkt s označením např. VOC.

Vznik apelací

Vznik apelací pramenní jen a pouze ze snahy vinařů obhospodařujících určitou oblast. Právě oni znají půdu, ze které vycházejí jejich produkty, utváří ony nehmátelné charakteristiky regionu jako zvyky, tradice a společenskou soudržnost dané apelace. Obecně se ale dá vznik apelací charakterizovat dvěma způsoby. V prvním případě se jedná o vztah mezi prvovýrobcem a přírodou a ve druhém případě je klíčovým faktorem sociální uspořádání společnosti.

- 3. Naturální způsob (vztah vycházející z půdy):** V tomto případě je prokazatelná spojitost mezi strukturou krajiny a strukturou společnosti. Například v Champagne je hierarchie dána obcí a výroba je zde homogenizována a dobře organizována. Stejně tak ve francouzské oblasti Gironde, kde se produkuje Bordeaux. Zde už Římané zakládali vinice okolo velkých obydlí (později zámků a hradů). Hierarchie byla zřetelně dána panstvím a druh vína se odvíjel od druhu půdy. Tento systém má svůj vývoj a změny v něm probíhají velmi pomalu.
- 4. Sociální způsob (vztah vycházející ze společnosti):** Tento způsob je založen na duševním a sociálním uspořádáním společnosti. Například v případě australských vinic a jejich vzniku podle osídlení prvními kolonisty z různých evropských zemí. Konkrétně v případě Eden nebo Clare Valley, kdy regiony byly osídleny kolonisty z Německa. Právě němečtí osadníci si zde v Barossa díky usilovné snaze již po třech generacích vytvořili oproti Angličanům, Skotům nebo Irům výhodu ve správném výběru podmínek. Stejných, které panují v jejich domovině. Například tedy volby výše položených a vlhčích svahů pro své Ryzlinky. Tím dali oblasti autentickou odrůdu, dnes v Austrálii velmi oceňovanou. Vytvořili tak základ pro své terroir. Změny v tomto způsobu utváření nejsou tak časté, ale o to dynamičtější.

V momentě, kdy produkt obdrží značku označení původu, dává tato značka na etiketě zákazníkovi jasnou zprávu o produkci a výrobě daného produktu navrch k současné legislativě - k informacím na etiketě. V tomto případě je zeměpisné označení spojeno s hodnotami nad úroveň trhu stejně tak jako označení ekologických produktů „organické, fair-trade, rainforest friendly“ apod. Tyto ekologické značky, informují zákazníky jak byl produkt vyroben, ale ne ve všech případech kde.

Kontrolní systém

At se jedná o jedinou oblast s jediným produktem v celé zemi nebo o několik set různých označení na malém území v jedné ohraničené lokalitě, producent přistupuje k zeměpisnému označení s respektem a snaží se tyto značky systematicky propagovat a ochraňovat. Na příkladu vína se můžeme podívat na jediné AOP (přejmenované na American Original Product) uznané Evropskou unií - víno z Napa Valley na území USA a na druhé straně Francie s 467 AOC. V případě Francie byla již v roce 1935 založena nevládní instituce INAO (Institut National des Appellations d'Origine), která zastupuje jednotlivé asociace výrobců vína a před vládou hájí a prosazuje jejich zájmy. Její činnost zaměřená na „terroir“ je natolik systematická a důkladná, že dnes spravuje 26 poboček po celé zemi, které koordinuje centrum v Paříži. Společně dosáhli označení několika set regionálních druhů vína a dalších lokálních produktů jako jsou sýry, uzeniny aj. Během desetiletí její činnosti došlo k jednotnému uspořádání konceptu „terroir“ při zachování jedinečnosti každého produktu. Veškerá iniciativa a podněty pochází od samotných vinařů. Skrz jednotlivé asociace a sdružení výrobců se pak informace dostávají k orgánům INAO. Samotná úroveň vína je pak při degustacích posuzována experty z řad samotných vinařů a INAO. Kontrola je nutná, protože jak výrobci, tak jejich zástupci z INAO jsou si vědomi, že jakmile by došlo ke většímu výkyvu ve kvalitě, ztratili by kredibilitu a zájem zákazníků o tyto produkty.

Závěr

Systém označování vína na základě terroiru je ve velké míře aplikován v zemích jako Francie, Portugalsko, Itálie. Tento systém přímo spjatý s půdou a lidmi se dá nazvat Románským. V České republice používáme zatím především tzv. Germánský systém. Souběh dvou systémů hodnocení vína jak Germánského (př. Německo, Rakousko, Česká republika) tak i Románského (př. Španělsko, Itálie, Francie) je možný, ale ne příliš přehledný pro konzumenta. Historicky je ovšem i u nás přirozenější vína označovat podle terroiru. V zemích, kde došlo v historii díky násilné kolektivizaci zemědělství k naprostému setření originality produktů, se stal jejich původ nepodstatným. V momentě, kdy je produkční systém zaměřený na kvantitu anonymních produktů je ze své podstaty proti myšlence „terroiru“. Bylo tedy logické, že v kontextu České republiky byl jako první aplikovaný systém germánský. Nynější snaha o označování původu formou VOC se tedy může jevit jako logický vývoj nebo také jako renesance lokálních produktů.

Opavdový terroir nevyrostá pouze z geomorfologických specifík daného regionu, ale především z potu a tradice a každodenní obětavé práce drobných pěstitelů i větších vinohradníků. Jsou to ti, kteří po generace respektují jedinečnost a specifika obhospodařované půdy a tím ji uchovávají pro své potomky. Koncept označení původu produktů je tak i projevem úcty k jejich práci a odvaze, se kterou čelí ať už globalizačním vlivům nebo klimatickým podmínkám.

Současné trendy ukazují na příkladech farmářských trhů, menu v restauracích nebo v mediích, že zákazníci si jsou vědomi závislosti na kvalitních, čili jedinečných přírodních zdrojích. Původ nebo způsob výroby tedy nehrají již pouze roli výrobně-technologickou, ale zároveň ukazují způsob jak získat výhodu na trhu.

Literatura

- (1) Marsden, T. K, Flynn, A, Harrison M, 2000 Consuming Interests: The Social Provision of Foods, UCC Press, London,
- (2) van der Ploeg, J.D., 2002, High quality products and regional specialities: a promising trajectory for endogenous and sustainable development, zápis z konference, prezentovaný 10. července 2002, Siena, dokument přístupný na: http://www.jandouwevanderploeg.com/2/EN/doc/HIGH_QUALITY_PRODUCTS.pdf (22.3.2012)
- (3) Murdoch, J., Banks, J., Marsden, T., 2000, Quality, nature, and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sectors, *Economic Geography*, Vol. 76 No. 2, strany 107-125.
- (4) Dittrichová, Š., Heřmanská, I., Rozsypal, R., 2008, *Lištičky na Vinici*, Galén, ISBN 9788072625710, strana 173
- (5) Wilson, J.E., 1998, *Terroir: The Role of Geology, Climate, and Culture in the Making of French Wines*, ISBN 1840000333, strana 55



VOC MODRÉ HORY

Originální terroir svahů pěti obcí



Bořetice



Kobylí



Němčičky



Velké Pavlovice



Vrbice

www.vocmodrehory.cz