

Vína Rakouska v kontextu s českou gastronomií

Roman Kovář

Bakalářská práce
2008



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF.!
Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat!
Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav potravinářského inženýrství
akademický rok: 2007/2008

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Roman KOVÁŘ**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Vína Rakouska v kontextu s českou gastronomií**

Zásady pro vypracování:

1. **Stručně popište historii vinařství v Rakousku a Českých zemích.**
2. **Charakterizujte jednotlivé vinařské oblasti Rakouska.**
3. **Srovnejte vinařský zákon v Rakousku a v ČR.**
4. **Pojednejte o rakouských odrůdách vinné révy pěstovaných v ČR.**
5. **Vymezte místo rakouských vín v české a moravské gastronomii.**

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

Dle doporučení vedoucího BP.

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Pavel Valášek, CSc.

Ústav potravinářského inženýrství

Datum zadání bakalářské práce:

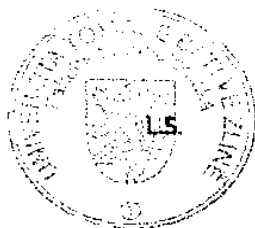
23. listopadu 2007

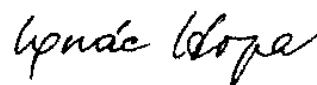
Termín odevzdání bakalářské práce:

31. května 2008

Ve Zlíně dne 12. května 2008


doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan





prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
vedoucí katedry

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF.!
Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat!
Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

ABSTRAKT

Cílem práce je stručný popis rakouského vinařství v kontextu s českou gastronomií. Obsahem je charakterizovat historii českého a rakouského vinařství, vinařských regionů a oblastí Rakouska. Dále vymezení vinařských zákonů a rakouských odrůd pěstovaných v České republice. Z hlediska Gastronomie pojednání o rakouské a české kuchyni a její vhodné kombinaci pokrmu s vínem.

Klíčová slova: historie, vinařské regiony a zákony, odrůdy vinné révy, gastronomie

ABSTRACT

The aim of this work is a brief description of the Austrian viticulture in the context of Czech gastronomy. It consists of the characteristics of Czech and Austrian vinicultural history, the viticultural regions and districts of Austria. Furthermore it determines the Viticultural Law and Austrian species which are grown in the Czech Republic. From the gastronomical point of view it deals with the Austrian and Czech cuisine and their suitable combinations of a dish and wine.

Key words: history, viticultural regions and law, species of grapevine, gastronomy

Poděkování

Tímto děkuji vedoucímu mé bakalářské práce Ing. Pavlu Valáškoví, CSc. za odborné vedení, cenné připomínky a rady, které mi poskytoval v průběhu vypracování mé bakalářské práce.

Motto : „Člověka nejlépe poznáš při víně, protože víno otevírá závory“

Lidová moudrost [1]

Prohlašuji, že jsem na bakalářské/diplomové práci pracoval(a) samostatně a použitou literaturu jsem citoval(a). V případě publikace výsledků, je-li to uvolněno na základě licenční smlouvy, budu uveden(a) jako spoluautor(ka).

Ve Zlíně

.....
Podpis diplomanta

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF.!
Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat!
Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

OBSAH

ÚVOD	7
I TEORETICKÁ ČÁST	8
1 HISTORIE VINAŘSTVÍ	9
1.1 HISTORIE VINAŘSTVÍ V RAKOUSKU	9
1.2 HISTORIE VINAŘSTVÍ V ČESKÝCH ZEMÍCH	10
1.2.1 Historie vinařství v Čechách	10
1.2.2 Historie vinařství na Moravě	12
2 VINAŘSKÉ OBLASTI RAKOUSKA	13
2.1 WEINLAND ÖSTERREICH	13
2.1.1 Niederösterreich	13
2.1.2 Burgenland	17
2.2 STEIRERLAND	19
2.3 WIEN	20
2.4 BERGLAND ÖSTERREICH	21
3 VINAŘSKÉ ZÁKONY	22
3.1 VINAŘSKÝ ZÁKON V ČR	22
3.2 VINAŘSKÁ ZÁKON V RAKOUSKU	26
3.3 SROVNÁNÍ OBOU VINAŘSKÝCH ZÁKONŮ	30
4 RAKOUSKÉ ODRŮDY PĚSTOVANÉ V ČR	31
4.1 RAKOUSKÉ ODRŮDY PĚSTOVANÉ V ČR PRO VÝROBU BÍLÝCH VÍN	31
4.2 RAKOUSKÉ ODRŮDY PĚSTOVANÉ V ČR PRO VÝROBU ČERVENÝCH VÍN	34
5 GASTRONOMIE	36
5.1 ČESKÁ KUCHYNĚ	36
5.2 RAKOUSKÁ KUCHYNĚ	37
5.3 RAKOUSKÁ VÍNA A ČESKÁ KUCHYNĚ	38
ZÁVĚR	41
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	42
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	45
SEZNAM OBRÁZKŮ	46
SEZNAM TABULEK	47
SEZNAM PŘÍLOH	48

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF.!

Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat.!

Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

ÚVOD

Vinařství je potravinářské výrobní odvětví zabývající se zpracováním vinné révy (*Vitis vinifera*) na révová neboli hroznová vína a na vedlejší výrobky. Technologicky navazuje na vinohradnictví, obor rostlinné zemědělské výroby, které se zabývá pěstováním stolních odrůd révy vinné, určených k přímé spotřebě, a moštových odrůd révy vinné, určených k výrobě hroznových vín. Víno, k jehož výrobě jsou surovinou hrozny vinné révy, je jedním z nejdéle známých alkoholických nápojů. [2]

Révové víno, ač nepatří mezi základní potraviny, obsahuje i látky nezbytné pro výživu člověka, jako sacharidy, bílkoviny, mastné kyseliny, vitaminy a minerální látky. Celosvětový trh vínem je v současnosti, obdobně jako ostatní potravinářské obory, ovlivňován všeobecným trendem ke koncentraci výroby a vzniku velkých vinařských společností. Přesto v tradičních vinařských zemích zůstává velký počet malých a středních výrobců zajišťující zachování oblastních zvláštností a sensorického charakteru regionálních vín. V naší zemi patří vinařství k méně rozsáhlým průmyslovým odvětvím, ale s moderní technologií a dobrou technickou základnou a výbornými víny vysoké kvality. [2]

Co vlastně víme o rakouském vinařství – víme o jeho dávné tradici, vlivu na vinařství moravské a také o skandálu, který zasáhl celý vinařský ochod Rakouska. V současnosti je Rakousko našim nejbližším vinařským sousedem. Má takřka shodné podmínky pro pěstování vinné révy. Hlavně v oblastech, které se rozkládají podél našich hranic jako naše vinařské oblasti Moravy. Rakousko dosahuje v posledním letech významné úspěchy na evropském, ale i zámořském trhu. Všudy přítomné Veltlínské zelené, které je pro vinařství této země tolik charakteristické. Proslulá jsou vína „Smaragd“ z oblasti Wachau, které dosahují nejvyšší kvality.

Položíme-li si otázku, co je to vlastně gastronomie? Můžeme říci, že je to nauka o umění kuchařském s přihlédnutím ke všem aspektům ovlivňujícím výsledný pokrm nejen po stránce vzhledové, chuťové a aromatické, ale i z hlediska nutričního. Gastronomickým cílem je učinit z přípravy a konzumace jídla akt kultivovaný a povýšit tím požívajícího člověka na ušlechtilou bytost, pozvednout jej z úrovně animálního stroje na zažívání. Cílem kuchařského řemesla konkrétně je připravit pokrm tak, aby zasytil na prvním místě ducha konzumentů. Motto : „Gastronomie je umění vybírat, připravovat, podávat a vychutnávat jídlo“. [4]

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 HISTORIE VINAŘSTVÍ

Je známo, že réva vinná rostla již před 150 mil. lety a proto patří mezi nejstarší kulturní rostliny. Již člověk mladší doby kamenné sbíral plody révy a zajisté poznal i opojné účinky zkvašené šťávy z bobulí. [14]

Podrobnějšími studii se lidé zabývali v okolí Kaspického moře (Irán, Gruzie, Kazachstán) před 10.000 léty př. n. l., kde vinařství vzniklo. Sumerové jsou zatím nejstaršími zjištěnými vinaři. Samotný termín víno pochází z gruzínského gvino. [5]

1.1 Historie vinařství v Rakousku

Rakouské vinařství má v pěstování vinné révy poměrně dlouhou tradici. Ve spolkové zemi Burgenland se pěstovala réva již před celenými 5000 lety [5]. Za počátek intenzivního pěstování vinné révy lze označit až příchod římských legií (3. století našeho letopočtu), kterým bylo nařízeno vysazovat vinnou révu a zakládat vinohrady ve všech porobených zemích a také samozřejmě v Podunají. A tak se dostala vinná réva na Slovensko, Moravu, Maďarsko a také do Rakouska. Nařízení, které do té doby zakazovalo pěstování vinné révy mimo území římské říše moudře zrušil císař Marcus Aurelius Probus (276-282). [3]

Celé tehdejší Podunají bylo označováno „ krajinou vinohradů“ jak se dochovalo ze zprávy apoštola Norika pocházející z 5. století našeho letopočtu. Lze konstatovat. Že historie vinařství v Rakousku je velmi podobná a v mnoha případech i svázána s historií vinařství na jižní Moravě. [3]

Rozmach vinařství lze označit až ve století 13. kdy se o rozšíření vinohradů nejvíce zasloužila církev – později byla vystřídána šlechtou a městy. Ve 14. století se začínaly objevovat první snahy o selektování vhodných odrůd vinné révy – mnohé z nich jsou na rakouských vinicích rozšířeny až do dnešních dnů. V 16. století lze najít a z různých pramenů doložit zavádění jakostních kategorií vína v Rakousku – konkrétně poprvé byl oficiální statut Trockenbeerenauslese uveden v roce 1526. [3].

Nástupem třicetileté války, která se nevyhnula vinohradům v Rakousku. Docházelo jejími následky k úpadku rakouského vinařství. Vzhledem k velmi vysokým daním související s pěstováním révy a výrobou vína, šla její produkce hodně dolů. [5]

Avšak V 17.století vydala císařovna Marie Terezie ochranné nařízení, důležitou daňovou reformu. Vinohradnictví bylo v roce 1784 upraveno výnosem císaře Josefa II týkajícího se především možností prodeje vín přímo ze sklepů. To vedlo ke vzniku mnoha hostinců zvaných „Heuriger“ [3]

V 19 století udeřily silné mrazy, které zničili řadu vinic. Révové keře se ani nestihly zotavit a již se objevila houbová choroba (Oidium) a ze západní Evropy se rozšířila mšička révokaz. Reblaus, jak se mšičce v Rakousku říká, zdejší vinice úplně zpustošila. S účinnou metodou boje proti těmto chorobám zavlečeným do Evropy přišel první ředitel Klosterneuburgské vinařské školy. Na odolné americké podnože byly naroubovány místní rakouské odrůdy révy a po mnoha letech se začalo pěstování révy opět vzmáhat. [3]

Ve 20. století první a druhá světová válka učinila definitivní tečku za starými metodami vinařství v Rakousku. To vyústilo k zahájení rozsáhlé regeneraci vinic a vinařství, přičemž zlepšení se týkala především kvality. Vyvinuly se nové způsoby vedení révy. Laurenz Moser představil svoji převratnou a moderní metodu pěstování vinné révy – tak zvané Moserovo vedení – keř vinné révy je pěstován v dvojnásobné výšce – to umožňuje mechanickou sklizeň hroznů. [3]

V roce 1985 muselo čelit rakouské víno opět čelit vážným překážkám. Ve vínech několika výrobců byl objeven diethylglykol, kterým byly vína doslazována. Protimrazový prostředek (diethylglykol) je vysoce jedovatý. Tento podvod, který se odehrál jen velmi malém měřítku, vyvolal obrovský skandál, jenž nenávratně zničil pověst rakouských vín. Ta si znovu vydobyla přízeň teprve po přijetí nových vinařských zákonů a zvýšených kontrol. [5]

1.2 Historie vinařství v Českých zemích

1.2.1 Historie vinařství v Čechách

Podle pověsti byl první historicky známý přemyslovský kníže Bořivoj v roce 875 u příležitosti oslav narození svého syna Svytlahněna obdarován moravským knížetem Svatoplukem sudem skvělého moravského vína. Bořivojova žena Ludmila prý okusila, a nadchla se bohu libým mokem natolik, že začala pěstování vinné révy podporovat. [6] Ludmila dala založit jednu z prvních vinic nedaleko svého rodiště Pšova v Nedomících u Mělníka. Na této vinici

se zaučoval tajům výroby vína i její vnuk sv. Václav. Z toho vznikla i svatováclavská vinařská tradice v Čechách [8]

Nejstarší dochovaný záznam o českých vinicích se datuje do roku 1057, kdy kníže Svatopluk II. věnoval vinice poblíž Litoměřic tamějšímu kapitulnímu kostelu. V průběhu celého 13. století byly zásluhou klášterů zakládány rozsáhlé vinice [7]

Rozkvět vinařství však nastal až ve 14. století, za vlády císaře Karla IV., který nechal do Čech přivést révu z Francie a Německa.[6] Císař Karel IV. vydal nařízení o zakládání vinic dne 16. února 1358 pro Prahu a 12. května 1358 pro království české. Prikazuje se v nich, aby se započalo do 14 dnů po vydání tohoto příkazu se zakládáním vinic na všech příhodných horách. Ten, kdo by sám na svém pozemku vysazovat vinici nechtěl nebo nemohl, musí pozemek půjčit tomu, kdo vinici chce a koho k tomu perkmistr určí. Ten, kdo vinici založí, má být ode dne, kdy zakládání započal, po 12 let od všech daní a dávek z vinice osvobozen. [8]

Císař Karel IV. řešil svými nařízeními i problém městské chudiny, které v jeho době přibývalo a která neměla dostatek zaměstnání. Při zakládání a obdělávání vinic bylo zaměstnáno velké množství lidí, protože vinařství je na ruční práci velmi náročné. [8]V jeho době byla některá města, především Praha a Brno, co se týče obchodování s vínem, na vysoké evropské úrovni. [6]

Na počátku 15. století, v období husitských válek, došlo ke zničení mnoha vinic, k obléhání i vypálení některých vinařských měst a k utlumení obchodu s vínem. Situace se změnila ve druhé polovině 15. století, kdy naše vinařství dosáhlo svého vrcholu [6]

Nařízení císaře Karla IV. potvrzovali všichni čeští panovníci až do Marie Terezie, která byla v této době poslední, kdo nařízení Karla IV. potvrdil. Současně s městským vinařstvím se pozvolna rozvíjelo v Čechách i vinařství venkovské. Po válce třicetileté se přesouvá v Čechách těžiště vinařství na venkov, neboť měšťané ztrácejí o zemědělství zájem a věnují se více řemeslu a obchodu. [8]

Venkovské vinařství v Čechách upadá hlavně v období rakousko-uherské monarchie, kdy zmizela ochrana českého vinařství a levná jižní vína se dala do Čech snadněji dopravovat. V 18. a 19. století se postupně obrací i venkovské obyvatelstvo k výnosnějším technickým plodinám a pracné vinařství je zanedbáváno.[8]

1.2.2 Historie vinařství na Moravě

Začátky vinařství na Moravě spadají do období velkého rozmachu pěstování révy v Pannónii za císaře Proba (276-382). Římské legie byly rozloženy na jižním Slovensku i na jižní Moravě. K většímu rozšíření vinařství došlo s příchodem křesťanství v období Velkomoravské říše. [8]

První písemná zmínka o vinicích na Moravě pochází z roku 1101, a to v zakládací listině benediktinského kláštera v Třebíči, který byl obdarován několika vinicemi. V roce 1195 založili Premonstráti klášter v Loucké u Znojma, který ovlivňoval tamní vinařství. V první čtvrtině 13.století probíhá kolonizace Mikulovska, kde se 1249 objevují Lichtenštejci. [7]

Ve 14. století sílí zájem brněnských měšťanů v nejlepších viničních tratích Moravy. Nejvíce vinic založili v Hustopečích, Starovicích, Starovičkách, v Přitlukách i v Mikulově. [8]

Koncem 15. a začátkem 16. století se rychle zvětšovaly plochy moravských vinic. Šlechta měla zájem o peněžní platy z vinic. Měšťané zabývající se řemeslem a obchodem viděli v držení vinic podstatné vylepšení svých živností. Sedláci přivítali v dobrých příjmech z vinic možnost dělení gruntů mezi své potomky. Vinice řešily i problémy venkovské chudiny, která se živila nejen prací na vinicích, ale mohla i menší výměry vinic vlastnit. [8]

Největší rozmach moravského vinařství možno zaznamenat počátkem 17. století. Spotřeba vína byla vysoká ve městech i na venkově. V některých střediscích, jako v Mikulově, dochází ke krizi odbytu vína. Po napoleonských válkách stoupá cena obilí a víno zůstává levné. Narůstající populace dává přednost pivu a levné kořalce z bramborového lihu. Byla zrušena celní hranice mezi Uherskem a Rakouskem a dochází k velké konkurenci vyvolané levnými uherskými víny. [8]

V druhé polovině 19. století se zemědělci zajímají o výnosné technické plodiny a vinice rychle mizejí. V roce 1890 se na Moravě objevila mšička révokaz a houbová choroba, která zdejší vinice úplně zpustošila. Roku 1902 byli jmenováni inspektoři vinařství a jejich hlavní prací je boj s révokazem. Zakládají se vinice štěpované na odolné americké podnože a po mnoha letech se začalo pěstování révy opět vzmáhat [8].

2 VINAŘSKÉ OBLASTI RAKOUSKA

- Celková vinařská plocha čítá 51 000ha
- Vinařský zákon definuje čtyři regiony Weinland Österreich, Steirerland, Wien a Burgenland Österreich. [5]

2.1 Weinland Österreich

- Vinařský region Weinland pokrývá poměrně rozlehlé území podél české a maďarské hranice a v těsné blízkosti Vídně
- Vinařský region Weinland se skládá ze spolkových zemí Niederösterreich a Burgenland [9]

2.1.1 Niederösterreich (Dolní Rakousko)

- Celková rozloha vinařské spolkové země dosahuje 31 350ha
- Oblast se rozkládá podél hranic s Českou republikou a Slovenskou republikou
- Tato vinařská spolková země se skládá z osmi vinařských oblastí : [5]

1) Weinviertel (16650ha)

Tato oblast je největší vinařskou oblastí celého vinařského Rakouska. Vzniká zde přibližně třetina všech rakouských vín. Tato oblast je všeobecně známa velmi typickými Kellergassen – dlouhými, úzkými uličkami v místních vesnicích, lemovanými řadou přívětivých vinných sklípků, kde lze ochutnat a kupovat vína. [5]

Centrum západní části oblasti je město Retz, které se pyšní 700 letou tradicí ve vinařství. Celé město je postaveno na pískovci. Vedle historických staveb nalézáme i historické vinné sklepy, které jsou největší svého druhu v celém Rakousku. Dalšími centry v západní části Weinviertel jsou Pulkatal, Mailberg a Röschoitz. Pulkatal, ležící jižně od Retzu, je pojmenována dle stejnojmenné řeky a vyrábí se zde výjimečná vína v obcích Haugsdorf a Jetzelsdorf. V okolí Mailbergu jsou proslavená vína, která nesou jméno Mailberského zámku. Ve východní části oblasti Weinviertel jsou nejznámější vinařská centra obce Poysdorf, Falkenstein, Mistelbach, Zistersdorf, Matzen, Wolkersdorf, Korneuburg. Poysdorf je známým rakouským

rakouským

ých je pěst-

váno Veltlínské zelené a také se zde vyrábí tradiční selská vína, která slouží jako základ pro přípravu rakouských šumivých vín. Falkenstein, který je již 900 let místem, kde je vinná réva ošetřována, leží v sevření horského masivu. Je to romantické místo s mnoha kulturními památkami. Mistelbach je kulturním středem východní části Weinviertelu. V okolí Matzenu, kterým prochází i stejně pojmenovaný Matzener Wald, se připravují překvapivě svěží vína s ovocným nádechem. Suché klima je příznivé pro pěstování odrůd Veltlínské zelené, Vlašský ryzlink a obzvláště příznivé pro modré odrůdy Zweigeltrebe a Rulandské modré. V okolí města Korneuburgu se připravují nejaromatictější vína z odrůdy Veltlínské zelené. [3,5,9,10]

Hlavní odrůdou je zde Veltlínské zelené, na něž připadá skoro polovina celkové produkce. Tato oblast je často nazývána „Zemí Veltlínu v Rakousku“. Bílá vína se vyrábějí rovněž z odrůd Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a Chardonnay. Na červená vína se zpracovává Modrý Portugal a Zweigeltrebe. Ke specialitám patří vína z odrůd Ryzlink rýnský, Chardonnay, Tramín a z modrých odrůd Zweigeltrebe. [3]

2) Kamptal (4000 ha)

Název oblasti je podle řeky Kamp, ale centrem oblasti je největší rakouské vinařské město Langenlois. Dominantou oblasti je vrchol Heiligenstein, kde byla vinná réva pěstována již od roku 1280. Další významné vinařské obce jsou Gobelsburg, Zöbing, Kammern a Stras. Oblast je kopcovitého až hornaté země s hlinitou půdou. Kamptal proslul především velmi dobrým vínem z odrůdy Veltlínské zelené, s charakteristickým pepřovým aroma a velmi svěží kyselinkou. Z dalších dobrých a vynikajících vín, pocházejících obvykle z obce Langenlois, stojí za zmínku Ryzlink a Chardonnay (bílá) a znamenitý Zweigeltrebe, Pinot noir a Cabernet Sauvignon (červená). Ačkoliv zde stále převažují bílá vína, obliba červených neustále roste [3,5,10]

3) Kremstal (2250 ha)

Oblast má svůj název dle řeky Krems a romantického a historického města Krems. V roce 1875 zde byla otevřena vinařská škola. Město se chlubí vinařským muzeem, školením profesionálním degustátorů vína, jehož cílem je seznámení se s regionálním vinařstvím v Rakousku. Nejvýznamnější vinařské obce v okolí jsou Göttweig, Furth, Gefersdorf, Ro-

hrendorf a Senftenberg. Půda je zde granitová nebo hlinito-sprášková a poskytuje velmi aromatická elegantní bílá vína s ovocnou chutí. Vznikají zde výborná vína z odrůd Veltlínské zelené, Ryzlink a Chardonnay [3,5]

4) Wachau (1400ha)

Vinařská oblast Wachau je oblastí hornatého terénu střídajícího se s údolím a terasovitých vinic podél toku řeky Dunaje. Oblast je častým cílem turistů, kteří obdivují překrásné přírodní scenérie stejně jako zachovalé kulturní památky, které jsou odkazem minulých generací. Půda zde tvoří především vyvřelá hornina, která dává nejlepší bílá vína v Rakousku. Nejznámější vinařské obce v oblasti jsou Spitz, Weißenkirchen a Dürnstein. Wachau je takřikajíc nejlepší místo v Rakousku, pokud jde o pěstování vína. Roste zde réva, dávající vína nejvyšší jakosti. Z hlediska množství převažuje se 60% Veltlínské zelené, z něhož vznikají elegantní, lehká, osvěžující a jemná vína. Zejména ryzlink rýnský zde ale dosahuje jedinečné jakosti. To se odrazilo i v systému odstupňování jakosti, zavedeném speciálně pro Wachau [10]

Klasifikace vín ve Wachau je daleko přísnější než určuje rakouský vinařský zákon a je tomu proto, že se na tomto dohodli sami pěstitelé, neboť jejich vína výrazně kvalitou převyšují nároky, jaké by jejich zákonnému označení stačily.

- Klasifikace vín ve Wachau se dělí do tří kategorií :
- Základní vína obvykle z nejnižších poloh nesou označení **Steinfeder** a jedná se o velmi lehká vína s nízkým obsahem alkoholu.
- Druhou kategorií je **Federspiel** - tato vína jsou již plnější, mají minimálně 11,5% alkoholu a cukernatost vyšší jak 17°.
- Nejvýše hodnocena jsou zde vína označena jako **Smaragd** - jedná se především o vína, která pocházejí z těch nejvyšších poloh, které mají i největší přístup slunečních paprsků. Tato vína jsou velmi plná a musí obsahovat minimálně 12,5% alkoholu. [9,10]

5) Traisental (700ha)

Tato malá oblast leží v okolí a nad městem Sankt Pölten a jen několika místech se táhne až k Dunaji. Oblast Traisental je tradiční a prastarou vinařskou oblastí Rakouska. Právě tudy vedla „římská cesta“, právě tudy procházely římské legie, které osazovaly vinnou révou všechny země Podunají a ve své činnosti pokračovaly i v ostatních podrobených zemích tehdejší Evropy. Nejvýznamnější vinařské obce jsou Inzerdorf, Getzersdorf, Reichersdorf, Nusdorf a Traismauer. Na zdejších písčito- jílovitých vznikají neobyčejně skvělá vína z odrůd Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský a rýnský, Chardonnay. V oblasti se také vyrábí červená vína – Modrý Portugal [3,5]

6) Wagram(2800ha)

Se rozkládá na obou březích Dunaje mezi Kremží a Vídní. Významné kulturní památky, zvláště pozornosti si zaslouží rozsáhlá knihovna a muzea, historická tradice se prolíná s pozoruhodnostmi, které jsou také důkazem o dávné tradici vinařství v této oblasti. V oblasti nalezneme nejstarší vinařskou školu v Rakousku, která mimo jiné výrazně ovlivnila vinařství na jižní Moravě. Jilovito – hlinité půdy s malým množstvím vápence zde poskytují vynikající vína odrůd Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé. Specialitou oblasti v produkci bílých vín je Veltlínské červené ranné [3,5]

7) Carnuntum (1000ha)

Tato malá vinařská oblast ležící od Vídně je známá z dávné historie, kdy jako římská osada na hranici Dunaje tvořila výchozí bod pro další kolonizaci Podunají. Známe jsou místa Prelenkirchen, Hainburg, Carnuntum a Bruck. Jižně od Hainburgu nalezneme malý „ostrov“ červených vín, kde se připravují výjimečná vína z odrůd Frankovky a Modrého Portugalu. V Prellekischen nalezneme vinařské muzeum. Nedaleko se pak rozkládá známý archeologický park a nové muzeum Cantuntum s římskými mozaikami. V Carnuntumu se stále používá metoda zvaná Gemischter Satz neboli smíšená sadba, kdy na jedné vinici roste několik různých odrůd vinné révy. Místní půda je tvořena z jílu, písku, šterku a křídly. Oblast nabízí příhodné podmínky i pro pěstování bílých odrůd, především Vlašského ryzlinku a také Veltlínské zelené [3,5,10]

8) Thermenregion (2500 ha)

Oblast leží jižně od Vídně a západně od Nezdiderského jezera. Svě jméno získala podle velkého počtu pramenů sopečného původu. Půdu zde tvoří těžké kamenité podloží se svrchní vrstvou jílu a vápence. Je jednou z nejteplejších vinařských oblastí Rakouska. Pro své specifické geografické podmínky je často oblast přezdívána „Zlatou branou“. Lázně v Vöslau byly známy již od 19. století, také zásluhou výjimečných červených vín. Nejvýznamnější vinařské obce jsou Gumpoldzkirchen, Traikirchen, Tattendorf a Perchtoldsdorf. Specialitou oblasti je pěstované bílé odrůdy Neburské a Rulandské bílé. V oblasti se připravují i červená vín z modrých odrůd Zweigeltrebe a Svatovavřínecké [3,5]

2.1.2 Burgenland

- Celková rozloha vinic dosahuje 15 850 ha
- Tato vinařská spolková země se rozkládá při hranicích s Maďarskem
- Převládá zde výroba červených vín nad bílými
- Tato vinařská spolková země se skládá ze čtyř vinařských oblastí: [3,5]

1) Neusiedlersee (Nezdiderské jezero 9100 ha)

Tato vinařská oblast se rozkládá jihovýchodně od hlavního města Rakouska a za svůj název vděčí jedinému stepnímu jezeru ve střední Evropě Neusiedler See. Teplé a suché kontinentální klima vytváří v kombinaci s odpařováním vody z Nezdiderského jezera jako základ úspěchu této oblasti. Oblast tvoří je nekonečně rozlehlou písčito travnatou pláň. Nabízí ideální podmínky pro vznik ušlechtilé plísně šedé (Botrytis cinerea), s jejíž pomocí se zde vyrábějí neobyčejně dobrá přívlastková vína. Specialitou oblastí jsou vína Strohwein (slámová), Einstein (ledová) a Trockenbeerenauslese (výběr z cibéb), vyráběná z odrůd Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Bouvier a Muskat Ottonel. Vynikající jsou ale i červená vína z odrůd Svatovavřínecké, Frankovka, Cabernet Sauvignon a Pinot Noir. Nejvýznamnější vinařské obce jsou Gold, Illmitz, Weiden, Mönchhof, Halbturm, Frauenkirchen , Pordersdorf, Apetlon [3,5,10]

2) Neusiedlesee – Hügelland (4150ha)

Poměrně rozlehlá oblast se rozkládá západně od Neziiderského jezera . Půda na většině vinic je složena z jílu, písku, vápence a těžké hlíny. Nejvýznamnější vinařské obce v oblasti jsou Donnerskirchen, Purbach a Rust. Významné vinotéky nalezneme v obcích Donnerskirchen, Purbach a Rust. V obci Rust je také sídlo Rakouské vinařské akademie. V okolí malebného Rust se produkují znamenitá červená vína z odrůd Frankovka, Zweigeltrebe a Cabernet Sauvignon. Oblast je proslulá především sladkými víny, jako je vyhlášený Ruster Ausbruch. Základ zdejších bílých vín tvoří odrůdy Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Chardonnay a Müller-Thurgau [3,5,10]

3) Mittelburgenland (2100 ha)

Tato vinařská oblast je také nazývána „ Zemí odrůdy Blaufränkisch (Frankovka), která je zde pěstována na rozloze takřka pětkrát větší, než jinak všude přítomné Veltlínské zelené. Modré odrůdy zde mají velmi příznivé podmínky – těžké půdy a dobré srážkové normy jsou základními podmínkami, které dávají hrozny s tak charakteristickými rysy. Následně z nich vyrobená vína patří mezi nejjakostnější v celém Rakousku, která jsou výrazná svými tříslovinami. Dominantní odrůdou je Frankovka, Zweigeltrebe a Cabernet Sauvignon. Kromě červených vín zde vznikají i bílá vína z odrůdy Veltlínské zelené. Nejvýznamnější vinařské obce jsou Horitzschon, Deutzkreutz, Necken, Markt a Lutzmannsburg [3,5,10]

4) Südburgenland (500 ha)

Nejmenší vinařskou oblastí v Rakousku. Modré odrůdy Blaufränkisch a Zweigeltrebe, rostoucí v kopcích, kde půdu tvoří hlína, jíl a písek, dávají v této oblasti velmi mohutná červená vína. Největší vinařskou obcí je Rechnitz s malým vinařským muzeem v obci Moschendorf spojené s fonotékou. V té jsou představena nejlepší vína regionu k degustaci a samozřejmě k prodeji. Převládá nabídka červených, především z odrůd Frankovka a Zweigeltrebe. Specialitou oblasti jsou bílá vína připravená z odrůd Muskat-Ottonel a Rulandské bílé [3,5,10]

2.2 Steirerland

- Celková rozloha tohoto vinařského regionu činí 3700 ha
- Nalézá se při hranici se Slovinskem a vyrábí se zde především bílá vína
- Tento vinařský region se skládá ze tří vinařských oblastí : [3,5]

1) Südsteiermark (jižní Štýrsko 1950ha)

Krásná mírně zvlněná zelená krajina v jižní části Štýrska připomíná toskánské kopce v Itálii. Tato oblast se proto pyšní přezdívkou „Toskánsko Rakouska“. Nejvýznamnější vinařské obce a polohy jsou Gamlitz, Ehrenhausen, Spielfeld, Silberberg, Kitzack a Leutschach. V obci Silberberg je známá vinařská škola a Kitzacku vinařské muzeum .Oblast je domovem především bílých vín a nejvíce odrůdy Sauvignon Blanc, která ta se pěstuje ve celém Rakousku v největší výměře právě v této oblasti .Dále jsou to vína z odrůd Chardonnay přezdívána Morillon, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé , které dosahují výborní kvality a postupně dohánějí špičková vína z Wachau [3,5,10]

2) Süd- Oststeiermark (jihovýchodní Štýrsko 1300 ha)

Tato poměrně rozsáhlá oblast (1202 ha) se rozkládá východně od Štýrského Hradce (Graz). Zdejší půda je směsí jílu a sopečné horniny a klimatické podmínky jsou zde neobvykle příznivé (horko a vlhko).Nejznámějšími vinařskými polohami a obcemi jsou Wiesz, Hartberg na severu oblasti a Gleisdorf, Riegesburg, Feldbach, Kapfenstein, Klöch na jihu oblasti. Vinařská obec Klöch patří mezi nejznámější z celé oblasti a s ní je spojen i název vína „ Traminer aus Klöch“. Vyhlášenými víny jsou kořeněné tramíny, jejichž charakter je udáván půdou vulkanického původu . Specialitami oblasti, kde převládá výroba bílých a vín nad červenými patří odrůdy Ryzlink vlašský, Chardonnay a Zweigeltrebe Dominantními odrůdami oblasti jsou Ryzlink vlašský a Rulandské bílé [3,5]

3) Weststeiermark (západní Štýrsko 450ha)

Tato oblast je mnohem menší než Süd- Oststeiermark a rozkládá se západně od Štýrského Hradce. Nejlepší vína pocházejí z vinic ležících na rule a břidlici. Vinařská oblast Weststeiermark byla vyhlášená

místní vinařské speciality – světle růžového vína Schilder, které se připravuje výhradně z modré odrůdy Blauer Wildbacher, která je také dominantní v celé této vinařské oblasti a je pěstována téměř na 90% všech vinohradů, které lze nalézt. Schilder je neobyčejně svěží, ovocité růžové víno, voní a chutná po černém rybízu. Od roku 1988 je udělována i tomuto vínu ochranná známka „Bílý kuň“. Z odrůdy Blauer Wildbacher jsou také vyráběna zajímavá šumivá vína, která nezapřou svým tříslovitým charakterem odrůdy, ze které jsou připraveny. Z ostatních odrůd vinné révy, které jsou pěstovány v oblasti také Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a Zweigeltrebe. Nejvyhlášenější vinařské obce a polohy, kde tato odrůda dominuje jsou Deutschlandsberg, Stainz, Schwanberg, Eibiswald, Gros a St. Florian [3,5,9]

2.3 Wien (700 ha)

Vídeň není jen významným kulturním a historickým městem, ale jediným hlavním městem Evropy, která zároveň je vinařským regionem a vinařskou oblastí. Víno přichází na svět v bezprostřední blízkosti metropole, ovšem co možná nejdále od průmyslových zón. Révové keře zde rostou na půdě, která je směsí měkké břidlice, jílu a vápence. Vinařská oblast Wein je stará jako město samé. Začátky keltského osídlení „Vedunia“ či základny římských legií „Vindobona“ jsou známé prvopočátky v historii hlavního města Rakouska. Tím prvním je římský císař Marcus Probus (276-282), který zrušil výnos zakazující pěstování vinné révy mimo území Římské říše. Nejstarší doklad o pěstování vinné révy v této oblasti pochází z roku 1132. Vína jsou prodávána v typických bílých lahvích, ale také v charakteristických butelkách a stávají se tak cenným suvenýrem pro návštěvníky Vídně. Kvalita zdejších vín je nově ochraňována známkou „Vienna Classic“ Nejznámějšími obcemi či polohami jsou Kahlenberg, Nusberg, Heiligenstadt, Nussdorf, Sievering, Neustift, Grinzing a Stammesdorf. Hlavní odrůdou je Veltlínské zelené, Chardonnay a Tramín. Z modrých odrůd je to Zweigeltrebe a Cabernet Sauvignon [3,5,10]

2.4 Bergland Österreich (17 ha)

- Je to nový a velmi skromný vinařský region
- Tvoří jej malé oblasti : [5]

1) Kärnten (Korutany)

Vinohrady Korutan jsou omezeny na malé území bezprostředně u západní hranice západního Štýrska. Je to několik vinic, roztroušených mezi městy Klafenfurt a St. André. Produkují se červený Schilder a bílý Bergwein. Kvalita vín je velmi skromná [9,10]

2) Oberösterreich (Horní Rakousko)

Je to velká oblast západně od Wachau v bezprostřední blízkosti města Lince. vína jsou prodávána jako směsky pod označením „Weinbauer“ v hostinci v Hofkirchenu [9,10]

3) Tyrol (Tyrolsko)

Farma Zirler Weinhof produkuje asi 130 hl velmi obyčejného vína z 1,5 ha z odrůd Müller Thurgau, Modrý Portugal a Zweigeltrebe v obci Zirl. Je to jedno z posledních míst vhodných pro pěstování révy, kdyby nebylo faktu, že leží na turistické trati k populárnímu Seefeldu [9,10]

4) Vorarlberg (Vorarlbersko 6ha)

Leží mezi Bregenzem na Bodamském jezeře a Franstanzen v blízkosti Lichtenštejnska. Asi 80% z pěstované plochy tvoří Müller-Thurgau, Veltlínské zelené a Modrý Portugal [9,10]

5) Salzburg (Solnohradsko)

Město Salzburg je známo tím, že se zde narodil a působil W.A. Mozart - hudební skladatel a klavírní virtuos, jeden z největších hudebních géníů všech dob [9]

3 VINAŘSKÉ ZÁKONY

3.1 Vinařský zákon v ČR

- Vinařský zákon byl zaveden u nás po vstupu do EU
- Pro vína zemská, jakostní i přívlastková určuje zákon limit výnosu 12 000 kg hroznů z hektaru
- Pokud je produkce vyšší, může z něho být vyráběno pouze stolní víno nebo nealkoholický nápoj nebo na jídlo jako ovoce
- Každý rok se vedou údaje o sklizni vztahující se k 31. listopadu a ústřední zemědělský ústav provádí kontroly
- Hlavním kritériem je vyzrállost hroznů, tj. minimální cukernatost hroznů reps. v moštu, která se udává ve stupních Československého normalizovaného moštoměru (°ČNM)
- Podle vinařského zákona se rozumí stupněm normalizovaného moštoměru obsah zkvasitelných cukrů ve vinných hroznech, vyjádřený v kilogramech na 1 hektolitr hroznového moštu [6,15]

Tab.1 – Přepočítání °ČNM na přirozený obsah alkoholu [11]

(°ČNM)	Obsah alkoholu	(°ČNM)	Obsah alkoholu
10	6,0	21	12,5
11	6,5	22	13,1
12	7,1	23	13,7
13	7,7	24	14,3
14	8,3	25	14,9
15	8,9	26	15,5
16	9,5	27	16,1
17	10,1	28	16,7
18	10,7	29	17,3
19	11,3	30	17,9
20	11,9	31	18,5

- Podle vinařského zákona rozdělujeme vína podle jakosti na :

1) Stolní víno

- Vinné hrozny, z nichž je víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti alespoň 11°ČNM
- U stolního vína nesmí být na etiketě uváděn ročník ani odrůda
- Jako údaj původu musí být na etiketě uvedeno „ Česká republika“ [15]

2) Zemské víno

- Hrozny musí pocházet z vinařské oblasti, vyznačené na etiketě
- Pro výrobu se smějí používat výhradně jakostní odrůdy
- Vinné hrozny, z nichž je víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti alespoň 14 °ČNM [15]

3) Jakostní

- Víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti
- Vinné hrozny, z nichž je víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 15 °ČNM
- Na etiketě musí být uveden název vinařské oblasti, z níž bylo víno vyrobeno a označení „jakostní víno“ s případným dovětkem „odrůdové“ nebo „známkové“
- Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, a to nejvýše z 3 odrůd
- Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smíšením jakostních vín [15]

4) Jakostní s přívlastkem

- Vína se nesmí přislazovat
- Jakostní víno s přívlastkem lze uvést do oběhu :
 - a) Bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské podoblasti
 - b) Výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny
 - c) Víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž odrůda, původ, cukernatost a hmotnost byla ověřena Inspekcí
 - d) Víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd
 - e) Víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem
 - f) Víno splňuje požadavky předpisů Evropských společenství [15]
- Na etiketě musí být uvedeno :
 - a) Název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno s přívlastkem vyrobeno, a vinařské podoblasti, ve které byly sklizeny vinné hrozny užitě k výrobě jakostního vína s přívlastkem
 - b) Označení „jakostní víno s přívlastkem“ nebo „víno s přívlastkem“
 - c) Evidenční číslo jakosti [15]
- přívlastky výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové a slámové víno se sklízají ručně
- podle vinařského zákona se jakostní víno s přívlastkem vyrábí v druzích, které jsou
 - 1) **Kabinetní víno** – víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19° ČNM
 - 2) **Pozdní sběr** - lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21° stupňů normalizovaného moštoměru

- 3) **Výběr z hroznů** - lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24° ČNM
 - 4) **Výběr z bobulí** - je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí , které dosáhly cukernatosti nejméně 27° ČNM
 - 5) **Výběr z cibéb** - je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou (*Botrytis cinerea*).nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32° ČNM
 - 6) **Ledové víno** - je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus -7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27°ČNM
 - 7) **Slámové víno** - je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větratelném prostoru na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27° ČNM [15]
- **Podle vyhlášky 323 ze dne 5. května 2004 se dělí české vinařství na 2 dvě oblasti a 6 podoblastí :**
- A) Vinařská oblast Čechy**
- 1) Vinařská podoblast mělnická (Mělník, Karlštejn, Kutná hora)
 - 2) Vinařská podoblast litoměřická (Litoměřice, Ústí nad Labem, Kadaň)
- B) vinařská oblast Morava**
- 1) Vinařská podoblast mikulovská (Mikulov, Lednice, Valtice)
 - 2) Vinařská podoblast slovácká (Břeclav, Mutěnice, Strážnice,)
 - 3) Vinařská podoblast velkopavlovická (Hustopeče, Velké Pavlovice, Čejkovice)
 - 4) Vinařská podoblast znojmská (Znojmo, Chvalkovice, Moravský Krumlov) [16]

3.2 Vinařský zákon v Rakousku

- Rakouský vinařský zákon předpokládá kontrolu původu, klasifikaci a kontrolu jakosti vína.
- Pro vína zemská, jakostní i přívlastková určuje zákon limit výnosu 9000 kg hroznů z hektaru nebo 6750 litrů vína
- Při překročení tohoto limitu se celá produkce klasifikuje jako stolní víno, které se prodává bez udání původu, odrůdy a bez označení ročníku.
- Jakostní vína a vína s přívlastkem podléhají státní kontrole
- Po kontrole jsou láhve opatřeny červeno-bílou-červenou kontrolní páskou s protokolním číslem, která slouží jako záruka, že víno odpovídá přísným hygienickým normám, ale splňuje i vysoké chuťové nároky.
- Vinařský zákon definuje čtyři regiony – Weinland Österreich, Steirerland, Wien a Bergland Österreich
- V Rakousku se používá ke zjišťování obsahu cukru ve vinném moštu metoda měření Klosterneuburským moštoměrem, zkráceně KMW. Jeho tvůrcem byl první ředitel Onologicko – Pomologického institutu v Klosterneuburgu August W. Freiherr von Babo (1827-1894). [3,6,17,18]
- Klosterneuburský moštoměr udává kolik kg cukru je ve 100 kg moštu.

Tab.2 – Přepočítání °KMW na přirozený obsah alkoholu (v objemových %) [3]

°KWM	Obsah alkoholu	°KMW	Obsah alkoholu
10	6,00	21	13,14
11	6,60	22	13,82
12	7,19	23	14,51
13	7,83	24	15,18
14	8,47	25	15,86
15	9,12	26	16,54
16	9,77	27	17,22
17	10,43	28	17,90
18	11,10	29	18,58
19	11,78	30	19,26
20	12,45	31	19,95

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF!
 Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat!
 Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

- **Rakouský vinařský zákon (podobně jako náš) rozeznává :**

1) Tafelwein (stolní víno)

- Mohou se vyrábět z hroznů pocházející z celého Rakouska
- Jediným údajem, který musí být uveden na etiketě je „Wein aus Österreich“
- Stolní víno musí mít minimální cukernatost 10,6°KMW
- Údaje o ročníku, odrůdě nebo označení původu jsou zakázány [3,7]

2) Landwein (zemská vína)

- Říká se jim také „vína selská“
- Hrozny musí pocházet z vinařské oblasti, vyznačené na etiketě
- Pro výrobu se smějí používat výhradně jakostní odrůdy
- Značení na etiketě „Österreichischer Landwein“ nebo „Landwein aus Österreich“
- Zemské víno musí mít minimální cukernatost 14°KMW [3,7]

3) Qualitätswein (kvalitní víno neboli jakostní víno)

- označení „Qualitätswein“ nebo „Qualitätswein b.A. („bestimmtes Anbaugebiet, konkrétní vinařská oblast)
- Hrozny pochází z jednoho vinařského regionu či z některé vinařské oblasti v Rakousku, která je uznanou polohou pro pěstování vinné révy v této zemi
- Všechna vína musí být opatřena etiketou s kontrolním číslem
- Musí být černo- bílo- červená papírová přelepka na hrdle láhve – potvrzení pravosti vína
- Jakostní víno musí mít minimální cukernatost 15 °KMW [3,7]

4) Kabinettwein (kabinetní víno)

- Označení pro jakostní třídu Qualitätswein v Rakousku
- Na rozdíl od Česka nepatří kategorie Kabinett do jakostních vín s přívlastkem, ale tvoří samostatnou jakostní skupinu, která je pojátkem mezi Qualitätswein a Prädikatswein
- Největší rozdíl mezi kabinetem a kvalitním vínem spočívá v zákazu přidávat do moštu cukr
- Kabinettwein musí mít minimální cukernatost 17° KMW [3,7]

5) Prädikatswein (víno s přívlastkem)

- Jednoznačně nejvyhlášenější kategorie rakouského vinařství
- Jejich vzácnost je odražena nejen ve vysoké ceně, ale také v nepravidelnosti jejich přípravy – záleží vždy na roku a jakosti hroznů, ze kterých je víno připraveno
- Do moštu se nesmí přidávat cukr
- přívlastky výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové a slámové víno se sklízají ručně [3,7]
- **Rozlišujeme druhy vín s přívlastkem :**

1) Spätlese (pozdní sběr)

- Vyrábí se zcela dozrálých hroznů a minimální obsah 19° KMW

2) Auslese (výběr z hroznů)

- Vína jsou připravena z pečlivě vybraných hroznů vinné révy a
- minimální obsah 21°KMW

3) Beerenauslese (výběr z bobulí)

- Jsou vyráběna z přezrálých hroznů napadených ušlechtilou plísní
- Jsou vyráběna vždy z těch nejlepších jednotlivých bobulek vinné révy a minimální obsah 25° KMW

4) Eiswein (ledové víno)

- Hrozny musí být sklizeny zmrzlé při -7°C
- Vyrábí se ze zmrzlých hroznů s vysokou koncentrací aromatických a chuťových látek, voda v nich se po lisování okamžitě odstraní
- Minimální obsah 25° KMW

5) Strohwein (slámové víno)

- Vyrábí se z hroznů zasychajících na slámě na čerstvém vzduchu po dobu nejméně tří měsíců
- Minimální obsah 25° KMW

6) Ausbruch (botrytická vína)

- Je raritní víno připravované pouze v rakouském a maďarském vinařství
- Zhotovuje se z přezrálých hroznů zčásti zasažených ušlechtilou plísní
- Minimální obsah 27° KMW

7) Trockenbeerenauslese (výběr z cibéb)

- Nejvyhlášenější a nejvzácnější sladké víno celosvětového významu
- Rakouské vinařství spolu s vinařstvím Německa se právem pyšní touto vzácností, která nemá ve světě vín obdoby.
- Vína jsou připravena vždy z pečlivě ručně vybraných a seschlých bobulí vinné révy napadených ušlechtilou plísní
- Minimální obsah 30° KMW

8) Smaragd (synonymum pro Spätlese - pozdní sběr)

- S tímto označením se můžeme setkat pouze ve vinařské oblasti Wachau
- Minimální obsah 18,2° KMW [3]

3.3 Srovnání obou vinařských zákonů

- Český a Rakouský vinařský zákon jsou si skoro podobné
- Rozdíly :
 - 1) Pro vína zemská, jakostní i přívlastková určuje zákon limit výnosu v ČR 12 tun hroznů z hektaru a v Rakousku 9000 kg hroznů z hektaru nebo 6750 litrů vína
 - 2) V Rakousku jsou kladeny větší nároky, přísnější hygienické normy a kontroly. Jsou opatřeny červeno-bílou-červenou kontrolní páskou.
 - 3) Měření minimální cukernatosti :
 - a) V ČR je měří Československým normalizovaným moštoměrem, udává který udává kolik kg cukru je ve 100 litrech moštu.
 - b) V Rakousku Klosterneuburským moštoměrem, který udává kolik cukru je ve 100 kg moštu
 - 4) Rakouské víno Kabinet tvoří samostatnou skupinu a v ČR se jakostní víno dělí na odrůdové a známkové
 - 5) V ČR jsou vyšší hodnoty minimální cukernatosti u jakostních vín s přívlastkem

4 RAKOUSKÉ ODRŮDY PĚSTOVANÉ V ČR

- Některé české odrůdy pochází nebo se k nám rozšířily právě z Rakousku

4.1 Rakouské odrůdy pěstované v ČR pro výrobu bílých vín

1) Veltlínské zelené

- Tato bílá odrůda pochází z Rakouska
- V ČR jsou větší výsadby hlavně na Znojemsku, Mikulovsku a Velkopavlovicku
- Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský a Müller Thurgau tvoří tři dominantní odrůdy, jež zaujímá polovinu plochy našich vinic
- Bývá středního růstu i olistění, dřevo vyzrává dobře a mrazuodolnost je střední
- Hrozny jsou velké, křídlaté, s menšími zelenými nebo zelenožlutými bobulemi
- Jde o odrůdu pozdní a velmi citlivou na správné zatížení keřů úrodou
- Je oblíbená k dennímu stolování a ředěna vodou jako vinný střík tiší žízeň
- Veltlínské zelené se používá do směsí pro známková vína a také jako surovina pro výrobu šumivých vín.
- Ponecháme-li na letorostu pouze jeden hrozen, dosáhneme tak zvýšené extraktivnosti a plnosti vína.
- Víno má světle zelenou až zelenožlutou barvu
- Jako mladé voní svěžestí, pepřnatostí a někdy i lehkou vůní doutníku.
- Z vinic na hlinitých půdách se objevuje vůně lipového květu, na půdách prvohorních hořkomandlová, na spraších kořenitá.
- Při zrání na lahvi se nejprve objevují zesílené kořenitě pepřnaté tóny, které posléze zanikají a kraluje mandlová chuť, zjemněná u přívlastkových vín vyšších stupňů sametovou plností [8,19,20]

2) Veltlínské červené rané

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF!
Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat!
Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

- Veltlínské červené rané se k nám rozšířilo z Dolního Rakouska, kde jeho pěstování prosazoval někdejší ředitel známé vinařské školy v Klosterneuburgu u Vídně Freiherr von Babo.
- Pěstuje se u nás již jen ojediněle
- Je to ranná odrůda bujného růstu, dřevo zraje pomalu a snadněji zmrzá.
- Jeho cennou vlastností je suchovzdornost a dobrý růst i na písčích a štěrku.
- Hrozen je velký, kónický. Bobule jsou malé, náchylné na hnilobu s červenou slupkou
- Dává víno zlatožluté barvy ve vůni neutrální s nižším obsahem kyselin
- Často nese dobrou extraktivní chuť
- Zraje velice rychle, a proto se musí brzy láhvat, nejlépe do Vánoc [8,19,20]

3) Tramín červený

- Často se uvádí, že se k nám tato odrůda šířila z jižních Tyrol, kde je obec jménem Tramín.
- Má vysoké nároky na půdu i polohu
- Tramínu se nejlépe daří v hlinitých, vlhčích půdách, kde se vytváří mnoho aromatických látek
- Tramín roste středně, má husté olistění, mrazuodolnost je dobrá a sklizně jsou většinou kolísavé
- List je malý, kulatý, třícípí. Hrozen je malý až středně velký, bobule rostou těsně při sobě, barva je šedá až hnědočervená.
- Víno zlatožluté barvy s výraznou až kořenitou vůní s nižším obsahem kyselin.
- Jeho základní vůni lze přirovnat k vůni čajové růže, kterou doprovázejí další odstíny vůní, jako skořice, květy pomeranče a citrusové plody
- Vína s vyšším zbytkovým cukrem vytvářejí plná, vysoce aromatická až kořenitá a sladká vína [8,19,20]

4) Neuburské

- Pochází z Rakouska a nejvíce se rozšířila na Moravě v druhé polovině 19. století.
- Legenda jeho vzniku vypráví, že réví této odrůdy bylo v šedesátých letech 19. století vyplaveno Dunajem na břeh u Oberarnsdorfu v oblasti Wachau. Réví našli vinaři Ch. Ferstl a F. Marchendl a vysadili jej v obci Arnsdorf do svých vinic. V roce 1872 vyrobili z první sklizně překvapivě dobré víno
- Podle současných poznatků genové analýzy se jedná o nahodilého křížence odrůd Veltlínské červené a Sylvánské zelené
- V růstu je bujná, olistění bývá středně husté, dřevo vyzrává středně, snáší suché půdy, mrazuodolnost je nižší.
- Víno světle zelenožluté barvy, příjemně harmonické, plné, neutrální a při zrání na lahvi dostává jemně malinovou vůni.
- Láhvově zralá vína mají vyšší viskozitu a výrazné tóny druhotných buketních látek.
- Víno je na moravském venkově velmi oblíbené [8,19,20]

5) Sylvánské zelené

- Tato pozdní odrůda pochází z Rakouska a k nám se rozšířilo na Moravu
- Kdysi bylo Sylvánské zelené nejrozšířenější odrůdou na Moravě (a to hlavně na Strážnicku, Blatnicku a Roudnicku), a proto se mu říkalo lidově „Morávka“.
- Sylvánské zelené bylo do určité míry vytlačeno výsadbami Neuburským
- Má vysoké nároky na půdu, ale u této odrůdy je vždy jistá úroda
- Je slabšího růstu, má husté olistění, dřevo vyzrává špatně a mrazuodolnost je nízká.
- Hrozny bývají husté, mají střední až větší zelené bobule a jsou velmi chutné k jídlu
- Dává neutrální až jemně ovocné víno s mírnými kyselinami

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF.!

Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat.!

Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

- Po vyzrání v láhvi je pak víno velmi harmonické a plné a výborné pro společenské události [8,19,20]

6) Další pěstované odrůdy pro výrobu bílých vín

- a) **Pocházející z Francie** - Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Chardonnay, Rulandské šedé, Savignon blanc, Muškát Ottonel
- b) **Pocházejí z Německa** : Ryzlink rýnský
- c) **Pocházející ze Švýcarska** : Müller Thurgau
- d) **Pocházející z ČR** – Pálava a Muškát moravský [8]

4.2 Rakouské odrůdy pěstované v ČR pro výrobu červených vín

1) Frankovka

- Stará odrůda pocházející z Rakouska se rozšířila na Moravu v 18. století
- U nás patří k nejcennějším pěstovaným modrým odrůdám
- V ČR jsou známa vína Frankovky hlavně z velkopopovické oblasti.
- Odolná odrůda se silným vzrůstem, list je velký, tmavě zelený a téměř bezcípý.
- Hrozen středně velký, bobule nejsou těsně při sobě, jsou tmavě modré a kulaté.
- Víno je temně červené s podtrženou kyselinkou, bohaté na tanin s dlouhou trvanlivostí
- V mladém víně je travnaté aroma, které se při zrání vína mění na ostružinové vůně [8,19,20]

2) Zweigeltrebe

- Odrůda pocházející z Rakouska, která byla vyšlechtěná v Klosterneuburgu Dr.Zweigelttem
- Rozšířila na Moravě a patří u nás k oblíbeným vínům
- Pochází z křížení odrůd Frankovky a Svatovavříneckého

- Je bujného růstu, má dobrou odolnost proti mrazům a sklizně dává pravidelné a bohaté
- List je středně velký a tmavozelený, hrozen je velký a hustý, bobule jsou modročerné, kulaté s pevnou slupkou
- Vynikající víno temné červené barvy
- Víno ovocné až kořenité vůně, mnohdy připomínající ostružiny
- Třísloviny spolu s kyselinami dávají víno zpočátku tvrdost přecházející do harmonické chuti a vůně [8,19,20]

3) Modrý Portugal

- Odrůda k nám přišla z Rakouska a pro široké upotřebení v kategorii stolních vín se u nás dříve pěstovala nejvíc
- Je bujného vzrůstu, zraje brzy, náchylná na mrazy a houbovitě choroby.
- Hrozen je středně velký až velký, protáhlý tvar, bobule jsou těsně u sebe a slupka je tenká
- Úrodnost je výborná a pravidelná
- Dává dobrá stolní vína k široké škále pokrmů
- Při omezené sklizni ale dává velmi jemná a extraktivní vína v přívlastkové jakosti
- Víno je většinou světle červené a jemně ovocné
- Ve vůni jsou typické jemné květinové tóny
- Pro nižší obsah kyselin je řazeno k lehčím typům s harmonickými rysy. [8,19,20]

4) Další pěstované odrůdy v ČR pro výrobu červených vín

- a) **Pocházející z Francie** : Svatovavřínecké, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon, Merlot,
- b) **Pocházející z ČR** : André, Cabernet Moravia [8]

5 GASTRONOMIE

Nauka o umění kuchařském s přihlédnutím ke všem aspektům ovlivňujícím výsledný pokrm nejen po stránce vzhledové, chuťové a aromatické, ale i z hlediska nutričního. Gastronomie je umění vybírat, připravovat, podávat a vychutnávat jídlo [4]

5.1 Česká kuchyně

Přestože ji ovlivnily kuchyně sousedních zemí (Maďarsko, Rakousko, Německo), největší inspirací stále zůstávají tradiční staročeské recepty. Jejich základem jsou suroviny, které bylo možné vypěstovat doma – především obilí, luštěniny, brambory a maso. Z těchto zdánlivě prostých surovin vznikla vynikající a nápaditá jídla, která najdeme jen v české kuchyni. Mezi ně patří české knedlíky, bohatý výběr omáček a polévek, svíčková na smetaně nebo vepřo- knedlo- zelo [21]

Nedílnou součástí české kuchyně jsou polévky - zeleninové či masové vývary, často zahuštěné a někdy podávané s pečivem jako samostatné jídlo. České recepty jsou často založeny na přítomnosti masa - převažuje vepřové, hovězí a drůbež, králík, zvěřina a sladkovodní ryby. Maso je pak často přelito některou z proslulých omáček - koprová, rajská nebo svíčková. Klasickou přílohou jsou pak české knedlíky - bramborové, špekové nebo tradiční houskové knedlíky a samozřejmě také brambory - pečené, vařené brambory nebo ve formě bramboráku. [22]

Známé jsou krajové speciality, které tvoří tradice regionu. Krajové speciality jsou pozvánkou na gastronomické putování po rozdílných regionech České republiky. K Praze patří pražská šunka, jižní Čechy se díky chovu kaprů dostávají do centra pozornosti pravidelně kolem Vánoc, západní Čechy proslulé svými lázeňskými oplatkami a pardubický perník znají děti po celé zemi. Fenomémem české kuchyně jsou olomoucké tvarůžky, které mají i své muzeum. Jedná o zrající sýr z netučného tvarohu pocházející z Loštic u Mohelnice. Známé jsou dále frgále, velké kulaté koláče, které rozmanitá nádivka dělí na několik dílů, vám nabídnou na Valašsku, zatímco za koláčky plněné tvarohem a ozdobené povidly se vydejte především na střední a jižní Moravu. [23]

K české kuchyni patří i nápoje, v první řadě pivo, kvalitní jsou i vína zejména jihomoravská, můžeme se pochlubit slivovicí či karlovarskou bylinnou becherovkou [24]

České pivo je nejlepší na světě. Pivo považují Češi za svůj národní nápoj a o jejich vřelé náklonnosti svědčí fakt, že na hlavu jednoho obyvatele připadá **nejvíce litrů vypitého piva na světě**. Za tímto rekordem stojí vysoká kvalita českého piva, které i díky značkám Budweiser Budvar nebo Pilsner Urquell znají lidé snad na celém světě. [21]

Láhev Becherovky je oblíbeným suvenýrem, který si návštěvníci z České republiky odvázejí. Tento **hořkosladký bylinný likér** pochází ze světového lázeňského města Karlovy Vary, kde také díky svým léčivým účinkům získal přezdívku „13. pramen“. [21]

Česká a moravská vína slaví v posledních letech úspěchy. Bílá vína vyhrávají ocenění na mezinárodních soutěžích a mezi nejžádanější značky patří Veltlínské zelené, Müller-Thurgau nebo Muškát moravský. Ani zástupci červených vín jako Frankovka nebo Svato-vavřínecké nezůstávají pozadu [21]

5.2 Rakouská kuchyně

Rakouská kuchyně je nám velmi blízká, pokrmy jsou stejné, nebo velmi podobné pokrmům českým. Rakouských specialit je tu celá řada - všichni z nás jistě znají vídeňský řízek, oblíbené jsou i tyrolské špekové knedlíky se zelím, vídeňské tvarohové knedlíky, císařský trhanec, žemlovka, kynuté knedlíky s povidly, jablkový závin, jablka v županu, Sachrův dort (dort přelitý tlustou vrstvou čokolády a plněný meruňkovou marmeládou), Mozartovy koule a vídeňská káva [25]

Oblíbeným pokrmem v Rakousku jsou ryby. Mnoho Rakušanů dává přednost dováženým obyvatelům moře (chobotnice, kalamáry, tuňáci apod.), ale ochutnat můžete i ryby z rakouských vod. Počítejte však s tím, že jsou poměrně drahé. Pokud budete pobývat u horských alpských jezer, určitě ochutnejte alpského sivena (Seibling), který se podává připravený na mnoho různých způsobů. Pro oblast Wachau je zase typický osmažený kapr nebo na roštu opečený candát s tatarkou. [25]

Samostatnou kapitolou jsou různé druhy párků a klobás (Würstl). Pochutnat si můžete například na pálivých párcích, dlouhých bílých vinných klobásách i malých párečcích, klausovkách. [25]

Dobré jídlo by měl korunovat sladký moučník. Pokud patříte mezi jejich ctitele, budete mít v Rakousku plné ruce a oči práce s výběrem. Pokud si neobjednáte zrovna světoznámý Sa-

chrův dort, můžete sáhnout po tyrolských nebo salcburských nocích, palačinkách či po tzv. opilém kapucínovi. To je vlhký moučník s alkoholem. [25]

Oblíbeným nápojem Rakušanů je pivo, které je oproti našim českým pivům velmi sladké. Nejznámější rakouská piva jsou Gässer, Zipfer a Schwechater, které se běžně čepují v restauracích a barech. Rakouská vína jsou velmi chutná. Hlavním lákadlem milovníků vína je tzv. heurigen, což je mladé víno z aktuální sklizně. Typickým rakouským nápojem je káva, která se podává na mnoho způsobů. Když se posadíte do kavárny, můžete si vybrat například kávu mocca (černá překapávaná káva), brauner (mocca s mlékem), melange (káva s našlehaným mlékem), kapucin (káva s našlehaným mlékem a trochou čokolády) nebo třeba einspäner (vídeňská káva).. [26]

Rakouská kuchyně je prostě a jednoduše excelentní. Ať totiž zamíříte do jakékoliv restaurace, všude vám připraví skutečné pochoutky. Pravdou ale zůstává, že rakouská kuchyně je jakousi křížovatkou, na které se setkávají německé, italské, maďarské a samozřejmě české pokrmy. [27]

5.3 Rakouská vína a česká kuchyně

Každý ví, že to nejlepší víno se nejpříjemněji vychutná v přátelské atmosféře, u které nesmí chybět ani tomu odpovídající lahodný pokrm. Skloubit jedinečnou kombinaci vína s pokrmem není zcela jednoduchá záležitost. Partnerství jídla a vína spočívá v jejich dokonalé harmonii. Vzájemně se nejen doplňují, ale naopak oba umocňují chuť toho druhého [28]

U nás je zvykem popíjet alkohol samostatně, ale je třeba zdůraznit, že právě víno je nejlépe snoubit s jídlem. Neexistují zásadní pravidla pro kombinaci podávání vína a jídla. Každý si může vybrat v závislosti na aktuální chuti, dle počasí či podle toho, jakou společnost budeme večer hostit. Dnes je i u nás možné koupit jakékoliv druhy pokrmů. A právě proto je třeba při volbě vína k jídlu zvážit hutnost pokrmu, přísady, způsob, jakým jídlo upraveno, nebo zda obsahuje omáčku či nikoli. [29]

Vhodné kombinace pokrmu s vínem:-

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF!
Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat!
Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

- **Veltlínské zelené** –mladá vína se hodí ke studeným masům, vyžralá k hovězímu a k neutrálním omáčkám. Dále je vhodné je vhodné k pikantním teplým předkrmům, smaženým rybám, teplé šunce, smaženému kuřeti, popř: drůbežím játrům, k jehněčímu masu, smaženému kvěťáku a tvrdým sýrům
- **Veltlínské červené rané** – je vhodné k masům s omáčkou a studeným mísám
- **Neuburské** – je vhodné k pikantním teplým předkrmům, telecím játrům, pikantně upravenému masu, k pečenému i smaženému kuřeti, drůbežím játrům a k zeleninovým polévkám. Dále je hodné k bílým sýrům, polotvrdým sýrům holandského typu a k zrajícím a poloměkkým sýrům
- **Sylvánské zelené** – je vhodné k pokrmům z bílého masa, k tvrdým sýrům jako Ementál, Gruyer, Pecorino, Moravský blok a také k sýrům čerstvým a měkkým
- **Tramín červený** - je vhodný ke smaženým rybám, pečené drůbeži, dušenému bažantu či chřestu. Vína s vyšším obsahem zbytkového cukru (polosladká, sladká) jsou vhodná k husím játrům, k paštičkám, k dezertům či sýrům s modrou plísní
- **Müller Thurgau** – je vhodné k pikantním studeným rybám, ke smaženému nebo vařenému kapru, telecí pečení, chřestu, bílým sýrům
- **Ryzlink rýnský** – je vhodné k pečeným rybám, k telecímu masu přírodně upravenému, k pečenému kuřeti, krůtě, dušenému bažantu. Kvalitnější vína jsou vhodné k sladkým pokrmům.
- **Ryzlink vlašský** - je vhodný ke studeným pokrmům pikantní chuti, obloženým vejícím, pokrmům v aspiku, jemné paštice a lehké úpravě ryb. Ze sýrů je vhodný ke zrajícím typům s červenou mikroflórou a tvrdým typu Čedar
- **Chardonnay** - k normálně upravenému hovězímu a vepřovému masům, korýšům a měkkýšům. Zralé partie jsou vhodné k divočině a bažantímu masu. Vynikající k chuťově výrazným paštikám či uzenému masu a plným polévkám. Dále je vhodné k tvrdým ovčím a kozím sýrům a sýrům s modrou a bílou plísní (Vltavín)
- **Rulanské bílé** - k běžně upravenému hovězímu a vepřovému masu. Zralé partie jsou vhodné k divočině a bažantímu masu. Vynikající k chuťově výrazným paštikám či uzenému masu. Vhodné k měkkým plísňovým sýrům, sýrům typu Čedar a tvrdým

Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF.!

Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat.!

Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

- **Rulandské šedé** - K drůbeži a plným polévkám, přírodním úpravám telecího masa a k sýrům s bílou plísní. Kvalitnější vína se podávají ke sladkým pokrmům nebo ke komplikovanějším úpravám drůbeže a ryb se smetanovými omáčkami
- **Rulandské modré** – vhodné k lehkým pokrmům ze zvěřiny či tmavých mas. Velmi vhodné k jemným sýrům a sýrům s modrou plísní.
- **Modrý Portugal** – je vhodný k dušeným hovězím masům, vnitřnostem, k dušenému vepřovému masu, pernaté zvěřině, ke zvěřinovým gulášům a ragú, zvěřině na víně. Vynikající k pikantně upraveným špagetám, sýrům s bílou plísní a kozími sýrům
- **Frankovka**– je vhodná k pokrmům z hovězího a skopového masa, k tučnému vepřovému masu bez zelí a ke zvěřině. Velmi vhodné k jemným sýrům a sýrům s modrou plísní
- **Svatovavřínecké** – je vhodné k pokrmům z hub, hovězího a tučného masa, k pečené huse nebo kachně, k přírodně upravené zvěřině a k plísňovým sýrům typu Hermelín
- **Zweigeltrebe** - lehce kořeněným masům (bažant, koroptev, biftek), uzeninám, těstovinám a tvrdým sýrům
- **Cabernet Sauvignon** - je vhodné k pokrmům hovězího a skopového masa (hovězí steaky, jehněčí na rozmarýnu) a k zvěřině. Vynikající k sýrům s bílou a modrou plísní i tvrdé ovčí a kozí sýry [8,12,13]

ZÁVĚR

Cílem této bakalářské práce bylo formou shromážděných literárních údajů seznámení se s rakouským vinařstvím, především její historií, vinařským zákonem, vinařskými oblastmi, regiony a rakouskou kuchyní. Z hlediska českého vinařství seznámení s historií Čech a Moravy, zákonem o vinařství a vinohradnictví, o pěstovaných rakouských odrůdách v České republice, české kuchyni a vhodné kombinaci pokrmů s vínem.

Rakouské vinařství by mohlo být vzorem pro všechny malé a středně velké vinařské země v Evropě. Vinařství je plně v rukou drobnějších vlastníků vinohradů a poměrně malého počtu družstev a větších vinařských firem. Rakousko by mohlo být ovlivněno vinařským německým či italským a nebo švýcarským. Ale tato vinařská země si svoji vlastní nezaměnitelnou identitu uchovala a to je nejenom skvělou ukázkou národní hrdosti, ale také příkladem pro některé země, které podléhají až příliš vlivům moderních metod a módních trendům.

Po odbourání cel na potraviny a nápoje a odstranění právě zde citelných administrativních překážek se obchod v tomto oboru mohl konečně volně rozvíjet. Co se týče prodeje byli v České republice v potravinářské oblasti značně úspěšní rakouští výrobci masných výrobků a uzenin. Zde se projevuje stoupající životní úroveň Čechů a jejich ochota sáhnout pro dobrou kvalitu trochu hlouběji do kapsy. V posledních letech se dynamicky vyvinul dovoz rakouských vín do ČR. Rakouští vinaři jsou nadále našimi nejdůležitějšími dodavateli sudového vína pro další zpracování na stolní víno a sekt. Obzvláště zaznamenáváme i silný vzrůst exportu lahvového vína z Rakouska do ČR.

Pro Českou republiku je rakouské vinařství motivem a vzorem – ostatně tak tomu bylo v historii vždy. Po vstupu do Evropské unie se Rakousko stalo silným konkurentem našich vinařů a tím nejdostupnějším trhem pro milovníky vína v naší zemi.

Domnívám se, že to bude pouze přechodné období, protože čas vše srovná a vinná réva bude stejně jako před staletím oslavována umem lidských rukou na obou stranách naší společné hranice.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] LIBOR ŠEVŠÍK, *Červená vína – Hledání pravdy o víně*, © Grada Publishing 1999
144 str., první vydání, ISBN 80-7169-840-7
- [2] DOC. ING. JAROSLAV ČEPIČKA, *CSC - Obecná potravinářská technologie.*,
1.vydání, © VŠCHT 1995, 246 str., str.199-204, ISBN 80-7080-239-1
- [3] PETR DOLEŽAL, *Evropská vína s podmínkách české gastronomie (část V – Vína
Rakouska)*, © 2003, 120 str., str 7-9, 11-22, 51-87, ISBN 80-902748-0-3
- [4] JAROSLAV VAŠÁK, *Kniha kuchařských zajímavostí*, 1.vydání, © RO-TO-M
1993, 128 str. , ISBN 80-85840-00-6
- [5] CHRISTIAN CALLEC, *Velká encyklopedie vína*, 1.vydání, © 2002 Rebo
Productions CZ, 512 str., str 389-394, ISBN 80-7234-245-2
- [6] EUROPAS WEISSWEINE, 1.vydání, © Komet Verlag GmpH, Köln 2006, 300 str,
ISBN 80-249-0815-8
- [7] EUROPAS ROTWEINE, 1.vydání, © Komet Verlag GmpH, Köln 2007, 300 str,
vydání první, ISBN 978-80-249-0890-8
- [8] VILÉM KRAUS, BOHUMIL VURM, ZDENĚK KUTTELVAŠER, *Encyklopedie
českého a moravského vína*, 1.vydání, 223 str., str 18 – 24, © 1997 Melandrich,
IBSN 80-7023-250-1
- [9] CHRISTIAN CALLEC, *Encyklopedie vína*, 2.vydání, © 1999 Rebo International,
b.v. Lisse, 319 str., str 236-242, ISBN 80-7234-068-9
- [10] TOM SVEVENSON, *Sotheby's World Wine Encyklopedia*, 2.vydání, © 1997 By
Dorling Kindersley, London , 502 str., str 321-326, ISBN 80-242-0222-0
- [11] PAVEL PAVLOUŠEK, *Výroba vína u malovinařů*, 1.vydání, © Grada Publihing
2006, 96.str., ISBN 80-247-1247-4

- [12] ULRICH SCHWEIZER, *Jak poznat dobré víno*, 1. vydání, © Filip Trend 2002, 80 str, ISBN 80-86282-24-4
- [13] GUSTAV SALAČ, *Stolničení*, 2. vydání, © Fortuna Praha 2001, 224 str., str. 201-203, ISBN 80-7168-752-9
- [14] VÁCLAV RUSEK, *Víno a lékárna*. [on-line]. [cit. 2007-06-22; 14: 47 SEČ]. Dostupný z: <http://www.pharmos.cz/data/periodika/adrem2007_cerven.pdf>
- [15] MINISTERSTVO VNITRA ČR, *Zákon 321 ze dne 29. dubna 2004 o vinohradnictví a vinařství*.. Dostupný z: <<http://www.mvcr.cz/sbirka/2004/sb105-04.pdf>>
- [16] MINISTERSTVO VNITRA ČR, *Vyhláška 323 ze dne 5. května 2004*. Dostupný z: <<http://www.mvcr.cz/sbirka/2004/sb105-04.pdf>>
- [17] ZUM ÖSTERREICHISCHEB WEINGESETZ, *Alles was das Recht ist*, [on-line]. [cit. 2008-01-20; 08 : 00 SEČ]. Dostupný z: <<http://www.weinausoesterreich.at/>>
- [18] RAKOUSKO, *Země vína*, [on-line]. [cit. 2007-10-20; 07: 00 SEČ]. Dostupný z: <<http://www.rakouskavina.cz>>
- [19] MAKRO, *Vinný katalog*, platnost 27.6.- 24.7.2007, 1x měsíčně, Makro 2007, Dostupný z: <www.makro.archiv.cz>
- [20] SVĚT VÍN, *Odrůdy vinné révy*, [on-line], 2003-2006 Euroteka Dostupný z: <<http://www.euroteka.cz/index2.php?go=odrudy>>
- [21] ANONYM, *Česká kuchyně - Umění vykouzlit z jednoduchých surovin vynikající jídlo*, [on-line]. [cit. 2007-11-18; 17: 38 SEČ]. Dostupný z:<<http://ceskakuchyne.wz.cz/?p=4>>
- [22] ČESKÁ KUCHARKA, *Informace – Česká kuchyně*, [on-line], [cit. 2007-05-20: 11: 41 SEČ] Dostupný z: <http://recepty.mraveniste.cz/detailkuchyne.php?idselect=13>
- [23] CZECH TOURISM, *Krajové speciality jsou součástí tradice regionu* [on-line]. [cit. 2006-11-18; 7: 00 SEČ]. Dostupný z: <<http://www.czechtourism.com/cze/-cz/docs /interesting/gastronomy/czech-cuisine-drinks/regional specialties/index.html>>

- [24] ŠVEJK RESTAURANT, *Česká kuchyně*, [on-line]. [cit. 2007-01-18; 8:00 SEČ].
Dostupný z: <<http://www.svejk.cz/katalog.asp?id=30>>
- [25] *ZÁKAZNÍKÝ MAGAZÍN COOP 4/2003*, [on-line]. [cit. 2006-07-18; 7:35 SEČ].
Dostupný z: <http://www.coop.cz/magazin/4_2003/rakouska_kuchyne.html>
- [26] RAKOUSKO, *Rakouská kuchyně*, [cit. 2007-08-10; 11:55 SEČ]. Dostupný z:
<<http://www.rakousko.cz/informace/kuchyne.html>>
- [27] LUDĚK HOLANEC, *Excelentní kuchyně*, [cit. 2008-01-24; 0:00 SEČ]. Dostupný
z:
<<http://cestovani.atlas.cz/tipy/148884-na-lyze-rakouska-excelentni-kuchyne.aspx>>
- [28] MOJE PARTY, *Zážitková gastronomie s víny*, [cit. 2007-18-10; 09:00 SEČ], Do-
stupný z: <<http://www.mojeparty.cz/index.asp?menu=893&record=6167>>
- [29] SVĚT VÍN, *Víno a stolování*, [on-line], 2003-2006 Euroteka
Dostupný z: <<http://www.euroteka.cz/index2.php?go=sov6>>

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

- ČNM Československý normalizovaného moštoměr
- KMW Klosterneuburger Mostwaage - Klosterneuburský moštoměr
- b.A. „bestimmtes Anbauggebiet - konkrétní vinařská oblast
- ČR Česká republika

SEZNAM OBRÁZKŮ

SEZNAM TABULEK

<i>Tab.1 – Přepočet °ČNM na přirozený obsah alkoholu.....</i>	<i>22</i>
<i>Tab.2 – Přepočet °KWM na přirozený obsah alkoholu.</i>	<i>26</i>

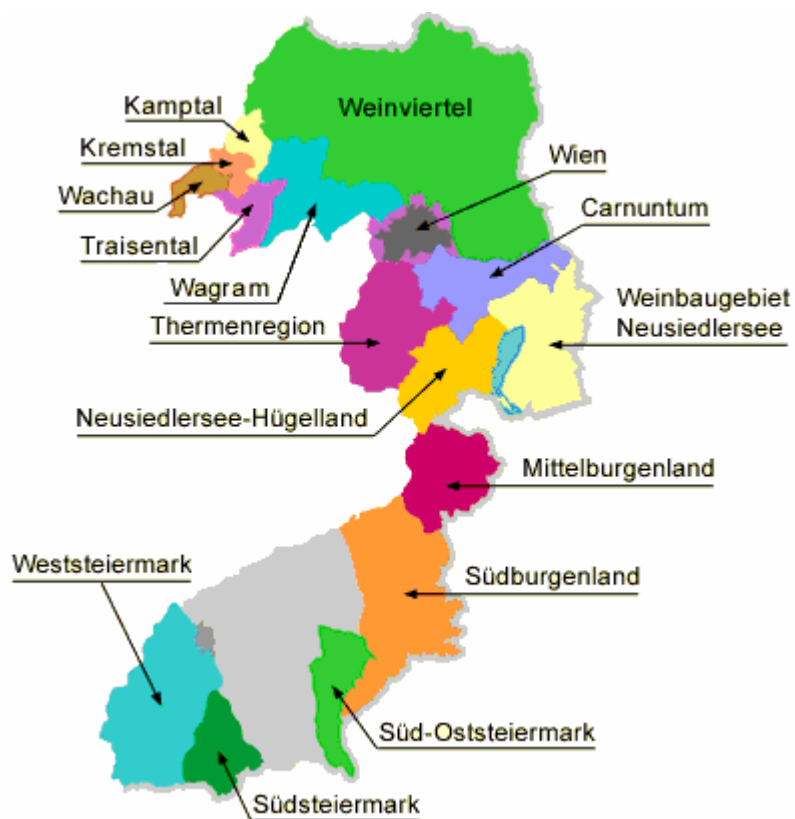
SEZNAM PŘÍLOH

- P I Vinařské regiony a oblasti Rakouska
- P II Rakouské odrůdy pěstované u nás
- P III Česká a Moravská gastronomie
- P IV Rakouská gastronomie

PŘÍLOHA P I: VINAŘSKÉ REGIONY A OBLASTI RAKOUSKA



Vinařské regiony Rakouska



Vinařské oblasti Rakouska

PŘÍLOHA P II: RAKOUSKÉ ODRŮDY PĚSTOVANÉ U NÁS

Veltínské zelené



NEUBURGSKÉ



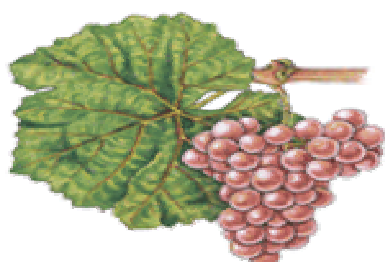
SYLVÁNSKÉ ZELENÉ



Veltínské červené rané



Tramín červený



ZWEIGELTREBE



FRANKOVKA



PORTUGALSKÉ MODRÉ



Tento dokument byl zhotoven v Print2PDF.!

Po registraci Print2PDF se tato informace nebude zobrazovat.!

Produkt Print2PDF lze zakoupit na <http://www.software602.cz>

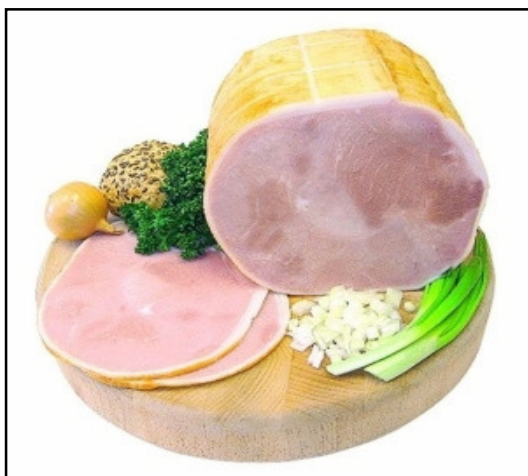
PŘÍLOHA P III: ČESKÁ A MORAVSKÁ GASTROMIE



Lázeňské oplatky



Vepřo-knedlo-zelo



Pražská šunka



Olomoucké tvarůžky



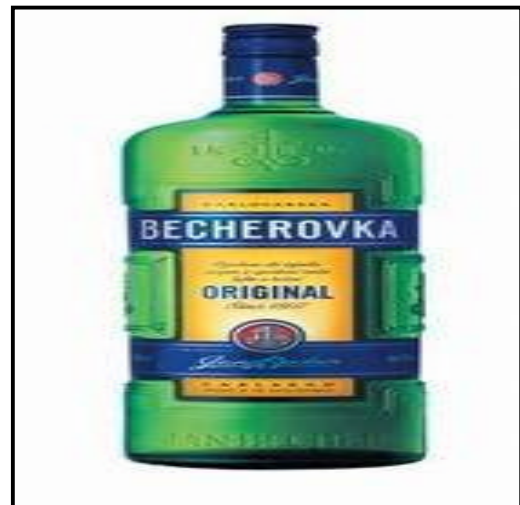
Vizovická slivovice



Víno z Moravy



České pivo „Plzeň“



Karlovarská becherovka

PŘÍLOHA P IV: RAKOUSKÁ GASTROMIE



Rakouský jablečný štrúdl



Sachrův dort



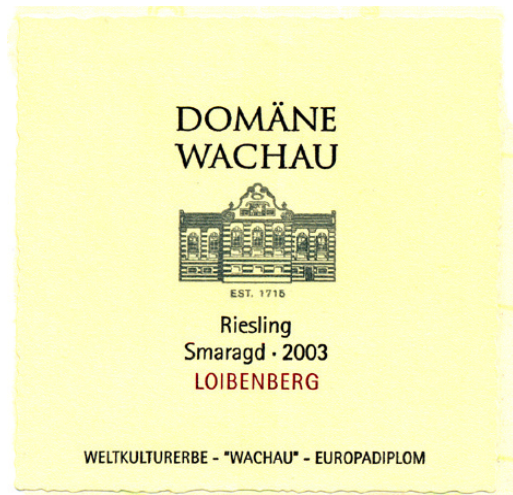
Klobásky „Würstl“



Tyrolské špekové knedlíky



Viedeňská káva



Vino „Smaragd“ z Wachau



Viedeňský řízek



Mozartovy koule