VILÉM KRAUS

Historický vývoj pěstování vinné révy a vinařská rajonizace v České republice

V. Kraus: Historical Development of Viticulture and Viticulture Zonation in the Czech Republic. Život. Prostr., Vol. 43, No. 1, p. 8 – 12, 2009.

The Romans brought the viticulture to Moravia in 3rd century. It was the tenth legion from Vindobona: *Legio Decima Gemia, Pia Fidelis*, which had a camp under the hills of Palava near Mikulov on the old amber path. In Bohemia the first vineyard was planted in 892 from St. Ludmila near Melnik on the confluence of the rivers Labe and Vltava. The monasteries promoted the extention of viticulture. The moravian margrave Jan Jindřich emited viticulture regulations in the 1355 and the emperor Charles IV. in the year 1358 in Prague and in Bohemian towns. The winecontrol by tasting the quality of all young wines ordered 1457 the king Vladislav II. Jagellon. The moravian vineyards were mostely enlarged to the end of 16th century. The Thirty-year-war influenced great reduction of the vineyard areas. The second reduction of vineyards were coming in 1890 with the Phyloxera and maladies cryptogamiques. Now there are in the Czech Republic 18.500 ha of vineyards. The vineyards are situated in different bioregions in three provinces: Pannonicum, Carpaticum and Hercynicum. The main cultivars of vinegrapes are cultivars of Burgund, Autriche and Germany.

Historie pěstování vinné révy v českých zemích

Líbezná krajina střední Evropy obklopená hřebeny hor, kde pramení Vltava, Labe i Morava, bohatá na porosty lužních lesů, bývala kdysi přirozeným stanovištěm volně rostoucí lesní révy (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris*, Gmel.). Ta popínala listnáče lužního lesa a vytvářela liánovité pokryvy korun stromů. Se sladkými plody se člověk seznámil dokud byl lovcem a sběračem plodů. Postupně si přibližoval révu ke svým obydlím a ve spolupráci s přírodou se naučil přetvářet lesní révu na nesmírné bohatství odrůd révy vinné (*Vitis vinifera* ssp. *sativa*, D. C.). Každá má ve svém genetickém základu zakotven způsob reakce na podmínky prostředí, ze kterého vzešla, a současně i představy člověka o možnostech hospodářského využívání plodů révy. Při tom se uplatnil i vliv náboženství. Na východě Evropy a v Přední Asii, kde islám zakazoval pití alkoholických nápojů, vznikaly stolní odrůdy révy s velkými hrozny, jejichž bobule vynikají lákavým vzhledem. V Řecku, Itálii, a později všude v západní Evropě, se vlivem křesťanství vybíraly odrůdy vhodné pro výrobu vína. Dávaly přednost odrůdám s menším hroznem a malými bobulemi, pod jejichž slupkou se nachází mnoho nejrůznějších aromatických látek, které dodávají vínům na plnosti, líbeznosti a svérázu.

Když přišli naši předkové do své „země zaslíbené", setkávali se tu jistě jak s volně rostoucí lesní révou, tak pravděpodobně i s pokusy předchozího keltského obyvatelstva o výsadbu keřů révy v blízkosti sídelních míst. Postupně se seznámili s tehdejším způsobem pěstování révy jaký zanesli do sousedního území, dnešního Rakouska, vojáci *Legio Decima Gemina, Pia Fidelis*, sídlící ve Vindoboně. Jeden z jejich předsunutých vojenských táborů ležel u *Jantarové stezky* na Římském vrchu pod pohořím vápencové Pálavy. Tam byl při vykopávkách nalezen ve zděné vojenské stavbě římský vinařský nůž. I když pozdější slovanské obyvatelstvo nepoznalo pěstování révy přímo od Římanů, seznámilo se s ním zprostředkovaně, snad od kmenů sídlících v Podunají. Vždyť Svatoplukova Velká Morava nebyla prosta vína před příchodem věrozvěstů. S rozšiřováním křesťanství nabývalo vinařství na významu. Na dvoře Svatopluka přijali křest Bořivoj a Ludmila, což bylo jistě podnětem k tomu, aby Ludmila podporovala výsadby vinic ve středních Čechách. Podle pověsti se měl zaučovat tajům pěstování révy a výroby vína i sv. Václav, vnuk sv. Ludmily, na vinici mezi obcemi Nedomice a Dřísy,

nedaleko Mělníka. Proto vznikla v pozdějším období v Čechách svatováclavská vinařská tradice, podle níž je sv. Václav nazýván *Supremus magister vinearum* – nejvyšší perkmistr hor viničných. I v severnější české župě, kolem litoměřického hradu, začalo na přelomu prvního tisíciletí vzkvétat vinařství, což je zřejmé z první písemné zmínky o českých vinicích. Je to darovací listina Spytihněva II. kolegiátnímu kostelu sv. Štěpána v Litoměřicích z r. 1057. V ní se z majetku litoměřického hradu darují kostelu vinice i s vinaři, kteří mají krásná česká jména: Kozel, Stojan, Zvan, Daleš, Čecen, Dras, Bachuch, Stráž, Martin, Zbil či Nekta.

Četné archeologické nálezy vinařských nožů a semen révy potvrzují rozvinuté vinařství slovanského obyvatelstva na Moravě v období Velkomoravské říše (833 – 906). Písemné zmínky o darování vinic tamním klášterům pocházejí z 12. a 13. století. Tehdy měly na Moravě pravděpodobně kláštery velký vliv na zakládání vinic v souvislých celcích na svazích. Ucelené výsadby se daly lépe ochránit před zvěří i zlovůlí lidí. Při sklizni hroznů se lépe vybíraly naturální dávky zemní berně i desátku. Lépe se mohl kontrolovat pěstitelský stav vinic.

Lze tedy shrnout, že slovanské obyvatelstvo se zde seznámilo s pěstováním vinné révy již v době předkřesťanské, ale s pronikáním křesťanství nabýval tento obor na významu. Docházelo k intenzivní kultivaci území a k jeho přeměně v kulturní krajinu s výrazným působením vznikajících viničních celků v teplých lokalitách. Znalosti o pěstování révy se postupně natolik zevšeobecnily, že v první polovině 13. století se rozvoj vinic urychlil, což vedlo ke vzniku sdružení rovnoprávných majitelů vinic daného územního celku. Vinice se zakládaly na málo úrodných svazích a feudál, jemuž území patřilo, byl ochoten uznávat svobodné držení vinic, neboť mu plynuly výhody z jejich daňového zatížení. Koncem 14. století se vytvořily nezávislé vinařské samosprávy v čele s voleným perkmistrem, neboli horným, a přísežnými horníky. Obyčejové a vlastnické vztahy se sepisovaly do tzv. horenských práv. Horenské právo falkenštejnské z r. 1309 a židlochovické byly podkladem pro viniční řád moravský, který vydal r. 1355 moravský markrabí Jan Jindřich.

Potřeba vína rychle vzrůstala nejen na venkově, ale hlavně ve vznikajících městech, kde se rozšiřování vinic a čilého obchodu s vínem ujali podnikaví měšťané. Na Moravě se hlavními vinařskými středisky staly Brno, Hustopeče, Mikulov, Znojmo a Strážnice. V Čechách byla největším vinařským městem Praha, po ní následovaly Litoměřice, Mělník, Ústí nad Labem, Most a Louny.

K rozvoji městského vinařství významně přispělo nařízení Karla IV. z r. 1358, podle kterého mohl perkmistr neplodnou anebo málo využívanou půdu v okolí města propůjčit těm, kteří chtěli vysazovat vinice. Císař osvobodil nové vinice na 12 let od daní a dávek. Aby se mohl uspokojit velký počet zájemců, měly všechny nově vznikající vinice stejnou výměru (2 865 m^2).

Dalším významným královským nařízením byl příkaz Vladislava II. Jagelonského na povinné zapsání všech vinic do gruntovních knih perkmistrovských s očíslováním jednotlivých viničních parcel.

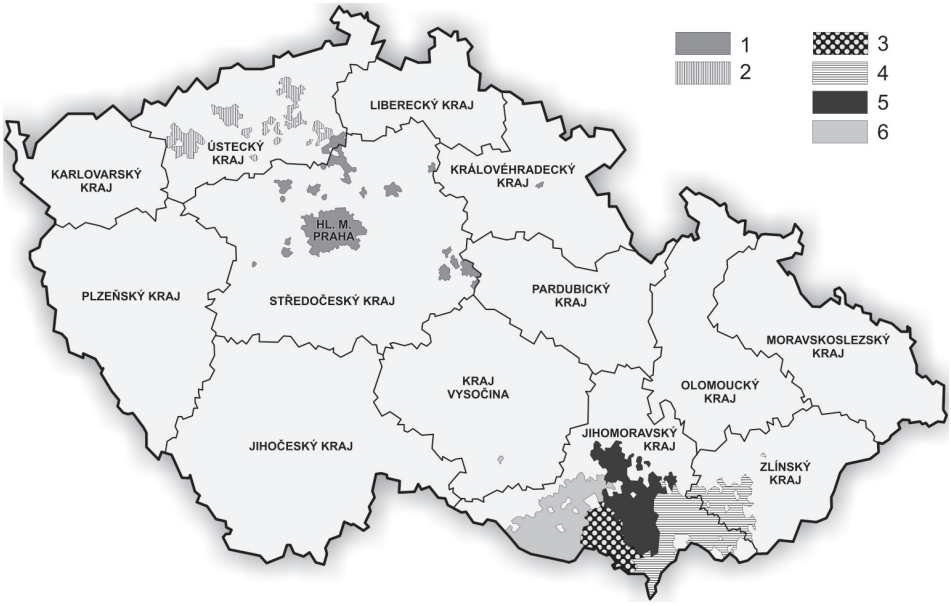
Naši předkové dokázali svou pílí vybudovat vysoce produktivní a exportu schopné zemědělské odvětví v přírodních podmínkách hraničících s možností pěstování révy vinné. Bylo to možné jen proto, že měli vysokou úroveň odborných znalostí. Dokazují to první česky psané odborné publikace, zejména spis pražského učitele Jana Hada z r. 1558 *Vinice v jakém položení má býti a jakým způsobem člověk má ji dělati, aby toho hojný užitek mohl míti* (Kraus, 1997). V r. 1591 vydal pražský matematikus Jiří Gerl z Gerlštejna knihu *Vinitorium*, v níž popisuje zakládání a ošetřování vinic, výrobu vína a uvádí svůj vynález – vizírut – na měření obsahu vína v neplných pražských vinných sudech.

V období vlády Jiřího z Poděbrad až do třicetileté války bylo české a moravské vinařství na vrcholu svého rozvoje. V berní rule z r. 1654 je zapsáno 3 336 ha vinic v Čechách. Moravské lánové rejstříky z r. 1678 udávají 17 701 ha vinic rustikálních a 627 ha vinic dominikálních na území Moravy. Válečné události způsobily dočasný pokles plochy vinic, na Moravě byly obnoveny, ale v Čechách jen částečně.

Zatímco dříve víno patřilo k důležitým složkám denní potřeby obyvatelstva, od počátku 19. století poklesl zájem oň. Zrušením roboty a rozpadem šlechtických dominií se uvolnily pracovní síly v zemědělství, začal se rozvíjet průmysl a narůstat průmyslová generace, která dávala přednost pivu a kořalce. Sedláci začali ztrácet zájem o vinice a obraceli se k pěstování průmyslových plodin – hlavně cukrovky. Na Moravě zůstali hlavně vinice drobných pěstitelů. Koncem 19. století postihly naše vinařství největší kalamity. V r. 1890 se na Moravě objevila kořenová mšice – révokaz – a brzy na to houbové choroby: plíseň révová (*peronospora*) a padlí révové (*oidium*). Neutěšený stav se obrazil v nejnižší ploše moravských vinic, kterých zbylo v r. 1930 jen 3 870 ha.

Péče o záchranu vinohradů se projevovala zakládáním odborných vinařských škol: 1868 ve Znojmě, 1873 ve Valticích, 1882 v Mělníku, 1885 ve Bzenci a 1903 v Mikulově. Vznikl také odborný časopis *Vinařský obzor,* který r. 2006 oslavil sto let a r. 1905 bylo založeno první vinařské družstvo v Dolních Bojanovicích. Další družstva na Moravě zakládali drobní pěstitelé révy v třicátých letech 20. století.

Obnova vinic zničených révokazem přinesla i nové uspořádání viničních výsadeb. Místo zastaralých vinic s výsadbou nejrůznějších odrůd révy se zakládaly vinice v pravidelném sponu, s vedením na hlavu a výsadbou jedné odrůdy. Začala vznikat vína odrůdová,



Vinařské oblasti a podoblasti České republiky. Vinařská oblast Čechy: 1 – podoblast mělnická, 2 – podoblast litoměřická. Vinařská oblast Morava: 3 – podoblast mikulovská, 4 – podoblast slovácká, 5 – podoblast velkopavlovická, 6 – podoblast znojemská

která vytlačila z obchodu s vínem původní tvorbu vín směsných, pojmenovávaných podle obce z jejíhož katastrálního území pocházela. Tím se ztrácela individualita původu vína, nahradilo ho jméno odrůdy.

Mohutnější rozvoj vinařství nastal až v šedesátých letech 20. století, souvisel se změnou pěstitelských způsobů na vhodnější vysoké vedení révy s širokými meziřadími. Umožnilo to rozsáhlé využívání mechanizace viničních prací. Podstatně se zvýšily úrody hroznů a stoupla rentabilita vinařské produkce. Teprve přijetím zákona č. 115/1995 Sb. o vinohradnictví a vinařství se vytvořil předpoklad výrazného uplatnění jakosti českých a moravských vín. Vznikla nová kategorie vín s přívlastkem, která dovolují uvádět nejen odrůdu, ale i stupeň vyzrálosti hroznů a krajinný původ vína. Současná plocha vinic v České republice se pohybuje mezi 18 000 – 19 000 ha a vína docilují významných úspěchů na mezinárodních soutěžích.

Rajonizace vinic

V zemědělství, a zvlášť ve vinohradnictví, se vše odehrává v určitém geografickém prostoru, v určité dějinné situaci, která je předpokladem určitých výrobních podmínek a vše je ztvárněno skupinami lidí s určitou životní filozofií. Ta podléhá nejen historickému vývoji, ale i soudobým stravovacím návykům a finančním možnostem spotřebitelů zemědělských produktů či potravinářského zboží. Jeho původ může být v rámci globalizace světa velmi vzdálen místům spotřeby zboží. Podle zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a vyhlášky č. 324/2004 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí včetně jejích územního vymezení, lze na území České republiky vymezit 2 vinařské oblasti, které se dále člení na podoblasti.

Vinařská oblast Čechy

V geologickém podloží hercynské podprovincie převažují kyselé krystalické břidlice a hlubinné vulkanity. Značná část území je pokryta pískovci, jílovci a opukami české křídové pánve. Vinařská oblast Čechy se člení na 2 vinařské podoblasti:

• ***Podoblast mělnická*** – leží na rozhraní mezi bioregionem benátským a polabským. Benátský bioregion představuje vyzdviženou teplou vápenitou tabuli se suchými údolími. V polabském bioregionu převládají na nízkých terasách okrsky písečných přesypů a ve starším podloží slíny a slínovce. Spraše tam mají vyšší obsah vápníku a nedostatek fosforu. Pro tuto podoblast jsou typické všechny burgundské odrůdy, hlavně *Rulandské modré*, které tam dal vysadit Karel IV. Odrůda se využívá nejen na výrobu červených vín, ale produkují se z ní i bílá vína – klarety pod názvem *Labín*, využívané hlavně pro výrobu sektů. Ve větší míře je zastoupen také *Müller-Thurgau, Ryzlink rýnský* a *Modrý Portugal.*

• ***Podoblast litoměřická –*** je jádrem malého úštěckého bioregionu vytvořeného tabulí vápnitých pískovců. Zahrnuje i Mostecko, pro které jsou typické izolované výlevy vulkanitů, hlavně alkalických bazaltoidů Českého středohoří. Odrůdová skladba je podobná předchozí podoblasti.

Vinařská oblast Morava

Na Moravě jsou podle zmíněného zákona a vyhlášky 4 vinařské podoblasti: mikulovská, slovácká, velkopavlovická a znojemská. Podle biogeografického členění je území Jižní Moravy, kde se nalézá drtivá většina vinic, součástí území určitých bioregionů, z nichž se většina nachází v severopanonské podprovincii (Kraus a kol., 1999). Celé Pannonicum je typické velmi teplým podnebím s kontinentálními vlivy z východu a mediteránními z jihu. Reliéf Pannonica je vcelku málo členitý, až na severopanonskou provincii, v níž lze na Moravě, díky větší členitosti, najít na svazích pahorkatin výhodně exponované polohy pro vinnou révu. Původní vegetace tvořily teplomilní doubravy, výjimečně přirozená skalní step. Přirozená náhradní vegetace je typická pro společenstva severního Pannonica s polosuchými trávníky a lužními lesy v říčních aluviích se zaplavovanými loukami. Severopanonskou podprovincii tvoří 4 bioregiony: lechovický, mikulovský, hustopečský a moravsko-svratecký (Culek a kol., 2005). Jen severní okraje jižní Moravy přísluší k hercynské podprovincii, což se projevuje na severních okrajích Znojemska a Brněnska.

• ***Podoblast mikulovská*** (bioregion mikulovský) – nejtypičtější panonský bioregion v ČR. Pálava vystupuje jako bradlo tvořené jurskými vápenci, obklopené křídovými sedimenty – vápenitými jíly a jílovci. Horninné podloží má nadbytek vápníku, nedostatek draslíku, hořčíku a fosforu. Vápenité půdy ve význačných polohách zhodnotí nejlépe odrůdy *Chardonnay*, *Rulandské bílé* a na jakostní produkci zaměřený *Ryzlink vlašský*, případně *Sylvánské zelené*. Na západním okraji jsou fosforem chudé, ale na bór bohaté terciérní písky s příměsí jílu, vhodné pro *Sauvignon*, na východě spraše s dostatkem živin a nadbytkem bóru pro *Veltlínské zelené.* Oblast má celou řadu mimořádně teplých a chráněných poloh, kde by mohlo uspět pěstování francouzské modré odrůdy *Merlot*.

• ***Podoblast slovácká*** – je velmi složitým celkem, který vznikl z několika bývalých oblastí vytvořených podle původního zákona o vinohradnictví a vinařství č. 115/1995 Sb. Do této podoblasti patří:

– *Podluží,* které spadá do dvou bioregionů. Obce na linii sledující tok Kyjovky od Lanžhota po Lužice patří do bioregionu dyjsko-svrateckého s teplým suchým podnebím a častými inverzemi. Na odkryté části terénního zlomu jsou vápenité spraše vhodné pro *Chardonnay*. Na rovinatých pozemcích nad zlomem jsou písčité náplavy vhodné pro modré odrůdy, jako je *Frankovka, Svatovavřinecké, Cabernet Moravia* a *Modrý Portugal.* Severní část Podluží tvoří přechod k bioregionu hustopečskému a má většinou půdy hlinité, vhodné pro *Veltlínské zelené, Rulandské šedé* a místně na půdách kamenitých též pro *Ryzlink rýnský* a *Sauvignon*.

– *Mutěnicko*, které patří svou západní kopcovitou částí do bioregionu hustopečského a vystupuje v něm poněkud izolovaně, vzhledem k mimořádně drobné členitosti terénu v okolí Čejkovic, Čejče, Mutěnic, Hovoran a Šardic. Východní, rovinatější část Mutěnicka, náleží do bioregionu hodonínského, který zaujímá střední část Dolnomoravského úvalu s vátými písky a vlhkými depresemi. Velmi členitý terén s různě orientovanými svahy se odjakživa osazoval velkým spektrem odrůd révy. Dobrou kvalitu má zdejší *Neuburské, Müller-Thurgau, Rulandské bílé* a *šedé, Tramín* a *Ryzlink rýnský,* z červených *Frankovka* v nejteplejších polohách a *Modrý Portugal* z vyšších partií svahů.

– *Bzenecko a Kyjovsko* náleží do dvou bioregionů. Nejjižnější části Kyjovska a rovinatá jižní část Bzenecka patří do bioregionu hodonínského s četnými nivními polohami a častými inverzemi. Severní část obou území patří do bioregionu ždánicko-litenčického, který spadá do západokarpatské provincie ovlivněné geologií a geomorfologií karpatské soustavy. Krystalické jádro, nacházející se na Slovensku, je z moravské strany obklopeno vápencovými sedimenty a mocnými usazeninami flyše. Vrstvy pískovců a jílovců se tu střídají s nesouvislým řetězem bradlových vápenců. Podnebí tu je kontinentálnější nežli v Hercyniku. Díky geomorfologické členitosti se zde projevují značné rozdíly v nadmořské výšce a odlišnosti návětrných a závětrných svahů hor, což se uplatňuje zejména při průniku teplých větrů z jižněji položeného Pannonica. Je to krajina hlavně bílých vín s jemnými aromatickými látkami a vyšším obsahem kyselin. Pod názvem *Lipka* byl od nejstarších dob známý *Ryzlink rýnský* ze Bzence. Vhodné odrůdy jsou také *Rulandské bílé* a *šedé* i *Müller-Thurgau*. Z modrých odrůd tu vždy hrálo velkou roli *Rulandské modré*.

– *Uherskohradištsko* patří svou severnější částí do bioregionu ždánicko-litenčického, a tedy do Carpatica. Oproti předchozí krajině zaniká v jeho vinič ních tratích vliv jižnějšího Pannonica, což je ve vínech znatelné jemnou trpčinkou, která vyžaduje delší

ležení vín v sudech i lahvích. Pak se v nich vyvíjejí hořkočokoládové tóny plnosti archivních vín z této krajiny. Vinice se soustřeďují na příznivě exponované polohy v kopcovitém terénu. Dobrou kvalitou tu zvláště vyniká *Rulandské bílé* a *šedé, Müller-Thurgau* a *Muškát moravský.*

– *Strážnicko a Blatnicko* se rozkládá v podhůří Bílých Karpat a podloží viničních tratí pochází z eocénu, svrchní křídy, nebo je tvořeno mocnými usazeninami flyše. Krajina patří do bioregionu hluckého, s nímž je identická až na nivu řeky Moravy. Klímu ovlivňuje teplé a sušší podnebí podprovincie severopanonské. Strážnické viniční hory mají těžké, vododržné a hluboké půdy. Réva na nich přijímá živiny po celé vegetační období nerušeně, a to se projevuje ve větší plnosti vín. Výborná vína jsou ze zdejších odrůd, jako je *Rulandské bílé* a *šedé*, na nejlépe exponovaných lokalitách *Chardonnay*, případně *Ryzlink rýnský*. Druhou výraznou lokalitou je Blatnice pod svatým Antoníčkem s pestrou škálou různorodých viničních půd vhodných (v závislosti na jejich struktuře) pro *Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Chardonnay, Rulandské bílé, šedé* i *modré*. Velkou oblibu si kdysi získalo místní cuvée, směs vín z odrůd *Ryzlink rýnský, Rulandské bílé* a *Sylvánské zelené* pod názvem *Blatnický roháč*, které vynikalo vyvážeností všech obsahových složek, a proto i příjemnou pitelností.

– *Dolnokounicko a Brněnsko* byly rozděleny do dvou podoblastí. Dolnokounicko připadlo ko podoblasti znojemské a Brněnsko do podoblasti velkopavlovické – severními okraji náleží k moravskému Hercyniku. Jižně od Dolních Kounic se granitoidy brněnského masivu noří pod sedimenty karpatské předhlubně. Granitoidy jsou chudé na hořčík, fosfor a vápník, v metabazitech je nedostatek draslíku, fosforu a bóru. Severní okraj náleží k brněnskému bioregionu. Význačnými vinařskými lokalitami jsou Dolní Kounice, Moravské i Nové Bránice a Ivančice. Na granitoidních půdách se dobře daří modrým odrůdám, jako je *Frankovka, Modrý Portugal* a *Zweigeltrebe*. Z bílých vín je překvapivě kvalitné *Veltlínské červené rané* a *Rulandské šedé*. V okolí Židlochovic na Brněnsku se sprašovými půdami vyniká *Rulandské bílé*. Na rovinatém terénu s písčitými půdami kolem Hrušovan a Žabčic dává výborná vína *Rulandské šedé* a některé aromatické odrůdy.

• ***Podoblast velkopavlovická*** (součást rozsáhlého hustopečského bioregionu) – je pahorkatina na vápenitém flyši a spraších. Vápenité sedimenty mají dostatečný obsah všech prvků. Spraše v okolí Klobouk mají nedostatek fosforu a vyšší obsah bóru. Centrální část oblasti mezi obcemi Hustopeče, Velké Pavlovice, Velké Bílovice a Kobylí je nejlepší moravskou oblastí pro červená vína. Tajemstvím jejich jakosti je extrémně vysoký obsah hořčíku v půdě. Obvod by měl být vymezen na základě půdního složení a zaměřen na pěstování *Frankovky*, s menším podílem ostatních modrých odrůd. Kloboucko je vhodné pro *Müller-Thurgau* a *Neuburské*, Přítluky pro *Veltlínské zelené* a Zaječí pro *Ryzlink vlašský*. Akcelerující teplé větry příznivě ovlivňují jižní část krajiny v době zrání hroznů. Severní část území, ležící za několika terénními vlnami, má vyšší nadmořskou výšku a její mezoklima je chladnější.

• ***Podoblast znojemská*** (bioregion lechovický) – od severozápadu tam zasahuje půdní podloží krystalinika Českého masivu s granitoidy chudými na vápník, hořčík a fosfor. Půdy jsou vhodné pro vysoce jakostní produkci vín z odrůd *Ryzlink rýnský, Sauvignon* a *Veltlínské zelené*. Místy se vyskytují štěrkopísky chudé na živiny, které lze využít pro produkci červených vín odrůd *Svatovavřinecké* a tam, kde je písek překryt úrodnou spraší též *Zweigeltrebe*. V severovýchodní části převažují spraše předurčené pro odrůdu *Müller-Thurgau,* případně *Veltlínské zelené*.Ve význačných viničních polohách je mezoklima velmi teplé, s dešťovým stínem z Českomoravské vrchoviny a občasnými proudy chladného vrchovinného vzduchu, který retarduje vegetaci. Pomalým zráním hroznů se v nich zvyšuje obsah aromatických látek, hlavně primárního typu.

***

Rozdělení viničních ploch České republiky do oblastí a podoblastí spolu s podrobnou registrací vinic podle katastrálního území jednotlivých vinařských obcí a podle viničních tratí uznaných Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským podstatně zvýšilo orientaci konzumentů českých a moravských vín ve smyslu spojování kvality vína s jeho původem.

Literatura

Culek, M. a kol.: Biogeografické členění České republiky. II. díl. Praha : AOPK ČR, 590 s.

Kraus,V., Kuttelvašr, Z., Vurm, B.: Encyklopedie českého a moravského vína. Praha : Melantrich, 1997.

Kraus,V. a kol.: Réva a víno v Čechách a na Moravě. Praha : Radix, 1999.

Prof. Ing.Vilém Kraus, CSc., Komenského 378, 691 44 Lednice, Česká republika, *vilem.kraus@iex.cz*