

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Katedra francouzského jazyka a literatury

Bakalářská práce

BORDEAUX – KRAJ VÍNA

vedoucí bakalářské práce: PhDr. Eva Kalfiřtová

autor bakalářské práce: Michaela Šulová

obor studia: Specializace v pedagogice

Francouzský jazyk – Pedagogika

rok dokončení práce: 2014

Prohlášení:

Prohlašuji, že bakalářskou práci s názvem *Bordeaux – kraj vína* jsem vypracovala samostatně. Použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v příloženém seznamu literatury.

V Praze dne

Vlastnoruční podpis

Poděkování:

Ráda bych touto cestou vyjádřila poděkování své vedoucí práce PhDr. Evě Kalfířtové za ochotu a pomoc při zpracování mé bakalářské práce a také za cenné rady a podporu.

ANOTACE

Název práce: Bordeaux – kraj vína

Klíčová slova: AOC, Bordeaux, degustace, château, jakostní víno, vinice, vinařství, výroba vína

Abstrakt:

Tématem bakalářské práce je vinařská oblast Bordeaux. Cílem této bakalářské práce je zjistit, proč je Bordeaux tolik úspěšné ve výrobě jakostních vín, jak se vyrábějí jednotlivé druhy vína a jaké oblasti AOC jsou ve vinařském kraji Bordeaux. Předpoklady pro úspěšné dosažení cílů práce jsou řešeny v odborné literatuře a také praktické návštěvy vinařství na stáži. První část práce se zaměřuje na historii vinařského kraje, jeho geografické vymezení, půdní typy a výhodné klimatické podmínky pro pěstování vinné révy. Druhá část práce se zabývá vínem z hlediska výroby, jsou zde představeny odrůdy vína, směsi a samotná výroba vína. Další část práce se zaměřuje na známkování vína, jeho řazení, označování jakosti bordeauxských vín a na etiketu. Poslední část práce popisuje rozdělení vinařských oblastí do jednotlivých AOC a do podoblastí. Nakonec je rozebrána degustace vína Bordeaux. Přínosem této práce je ověření významu tradice vína ve Francii a zjištění rozdílnosti této tradice ve francouzské a české společnosti.

ANNOTATION

Title of the thesis: *Bordeaux- region of wine*

Keywords: AOC, Bordeaux, degustation, château, vineyard, wine-making, wine production

Abstract:

The main aims of the thesis are to describe production of wine and divide the vineyards to AOC and to find out why is Bordeaux so popular in producing high-quality wines. The prerequisite for successful achievement of the aims are the inspections at the Bordeaux's vineyards and search in the specialized literature. The first part of the thesis is devoted to the history of the wine region Bordeaux, and then there are the geographical locations of Bordeaux, climatic and soil advantageous conditions. The second part is dedicated to the production of wine, the varieties of grapevine and the final product- the wine. The third part is focused on the appellation and the grading system of wine, then the label. The next part of the thesis deals with the division of the vineyards to the AOC. The last part is focused on the degustation of wine and market of Bordeaux wine of quality. The personal contribution of the thesis is to get know the importance of wine tradition in French society and see the differences between French and Czech cultures.

OBSAH

Úvod.....	9
1. Vinařská oblast Bordeaux.....	12
1.1 Historie vinařského kraje Bordeaux a jeho trhu.....	12
1.1.1 Antika a středověk.....	12
1.1.2 Vývoj obchodu s vínem.....	13
1.1.3 Obchodníci	15
1.1.4 Krize a obnovení.....	15
1.2 Zeměpisné podmínky	16
1.2.1 Poloha a vinařské oblasti	16
1.2.2 Půda	18
1.2.3 Půdní podloží.....	19
1.2.4 Klima	21
2. Vinná réva a víno	23
2.1 Odrůdy vinné révy.....	23
2.1.1 Černé odrůdy vinné révy	23
2.1.2 Bílé odrůdy vinné révy	25
2.2 Výroba vína	26
2.2.1 Zpracování červeného vína.....	26
2.2.2 Klarety a růžová vína.....	29
2.2.3 Bílé suché víno	30
2.2.4 Bílá likérová vína	31
2.3 Vína z Bordeaux.....	32
3. Označování jakosti bordeauxských vín	33
3.1 Systém Château.....	33
3.2 Appellation d'Origine Controlée.....	33
3.3 Proces řazení vín	34
3.3.1 Zařazení z roku 1855	34
3.3.2 Zařazení z roku 1959 Graves.....	35
3.3.3 Zařazení Saint-Émilion.....	35

3.4	Druhořadá místa.....	35
4.	Etiketa	36
5.	Vinařské oblasti Bordeaux.....	39
5.1	Médoc.....	40
5.1.1	AOC Médoc a Haut-Médoc.....	40
5.1.2	AOC Margaux	41
5.1.3	AOC Moulis a Listrac	41
5.1.4	AOC Saint-Julien.....	41
5.1.5	AOC Pauillac	42
5.1.6	AOC Saint-Estéphe	42
5.2	Graves a Pessac-Léognan.....	42
5.2.1	AOC Graves	43
5.2.2	AOC Pessac-Léognan.....	43
5.3	Libournais	43
5.3.1	AOC Saint-Émilion	44
5.3.2	Pomerol.....	45
5.3.3	AOC Fronsac a Canon-Fronsac	45
5.3.4	Vinice AOC okrajových oblastí	45
5.4	Côtes a l'Entre-Deux-Mers.....	45
5.4.1	AOC Blayais.....	46
5.4.2	AOC Côtes-de-Bourg	46
5.4.3	Côte de Francs	47
5.4.4	Premièrescôtes de Bordeaux.....	47
5.4.5	AOC Entre-Deux-Mers.....	47
5.4.6	AOC Côtes de Castillon	47
5.5	Likérová vína	48
5.5.1	Sauternes.....	48
5.5.2	Cérons, Barsac	48
5.5.3	Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont	49
6.	Umění degustace vína	50
6.1	Zrak.....	50

6.2	Čich	50
6.3	Chuť	50
6.4	Trvání.....	51
	Závěr	52
	Resumé	56
	Bibliografie.....	59
	Seznam obrázků	61
	Přílohy	62
	Příloha č. 1 Jak degustovat	63
	Příloha č. 2 Aroma vína	64
	Příloha č. 3 Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby závěrečné práce před její obhajobou ..	65
	Příloha č. 4 Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby závěrečné práce - Evidenční list	66

Úvod

Jméno Bordeaux už někdy v životě slyšel jistě každý, ať už se jedná o samotné město jihozápadní Francie, nebo o víno z téže oblasti. Francie a víno patří k sobě jako Španělsko a korida. Víno je základem francouzské kultury, Francouzi pijí víno prakticky stále, ovšem dle zvyklostí s mírou, skoro by se dalo říci, že pro Francouze není chvíle, při které by nebylo vhodné dát si sklenku vína. Víno je pro Francii tradicí, kulturou a také vysoce postaveným produktem pro export, který hraje významnou roli v národním hospodářství. Víno neodmyslitelně patří ke kultuře stolování a neexistuje jídlo, které by bylo nevhodné doprovázet vínem. Při večeři o několika chodech je vhodné vystřídat vína různá, vždy podle toho, k jakému pokrmu se hodí.

Bordeaux je nejen krásné přístavní město, které leží na řece Garonně, ale také vinařská oblast, rozprostírající se kolem města Bordeaux. Významný vinařský kraj je velmi často navštěvovaný za účelem vinařské turistiky. Nejen vinaři, ale i amatéry. Bordeaux je největší vinařská oblast Francie. Je nejdůležitější z neznámějších oblastí. Proslavenou především svými červenými víny nejvyšší kvality. V menším množství se zde vyrábějí klarety, bílá a růžová vína. Mezi odborníky je Bordeaux známé svými vysoce kvalitními jakostními víny, často ale zůstává nedosažitelné z hlediska ceny.

Jako téma své bakalářské práce jsem zvolila „Bordeaux-kraj vína“, jelikož jsem měla možnost do Bordeaux se podívat, absolvovala jsem tam stáž, porozhlédla jsem se a postupně procestovala a poznala celý region. Vinařská oblast Bordeaux je krásná, tento kraj mě oslovil a hned jsem si ho zamilovala. Navštívila jsem několik vinic i vinařských zařízení, měla jsem možnost účastnit se osobně i prohlídek několika châteaux (vinařství) a řízených degustací. „Bordeaux - kraj vína“ je vhodné téma pro zpracování bakalářské práce. Je nové, podobnou práci ještě zpracovávané nebylo a v neposlední řadě je mi velmi blízké. O Bordeaux existují tisíce publikací ve francouzštině, některé najdeme i v angličtině, ale v češtině nenajdeme žádnou publikaci, která by se věnovala vinařské oblasti Bordeaux. Díky mé stáži na univerzitách Montesquieu a Montaigne v Bordeaux jsem měla volný přístup do bordeauxských univerzitních knihoven a ke všem potřebným materiálům. Knihovny byly skvěle vybavené, samozřejmě díky tomu, že se ve vinařské profesi angažuje mnoho místních obyvatel, a tak musí nejdříve danou oblast prostudovat,

než začnou pracovat ve vinařství. Na univerzitách najdeme přímo obor enologie. V bakalářské práci konám rešerši. V Bordeaux jsem neabsolvovala enologickou stáž, a tak budu čerpat z nashromážděných knižních materiálů a mnoha cenných informací z návštěv jednotlivých vinařství, komentovaných prohlídek, seznámení se s provozem vinařství a výrobou s následnou řízenou degustací majiteli vinařství nebo jejich zástupci.

V této práci nemáme dostatek prostoru zabývat se všemi vinařskými oblastmi Francie ani každým jednotlivým vinařstvím oblasti Bordeaux.

Moje zjištění povede ke schopnosti orientovat se ve vínech různých kvalit, k poznání vinné révy a jejího pěstování, k možnosti porozumění etiketě vína a k umění vybrat to správné víno. Nezkoumáme vinice ani víno jako enologové, jelikož nemáme dostatečnou kvalifikaci. Cílem této bakalářské práce je zaměřit se na víno z pohledu zájemce o víno a jeho kulturu. Zjistit, jak se víno vyrábí a jaké je rozdělení tohoto vinařského regionu do jednotlivých označení AOC si klademe za dílčí cíle.

V bakalářské práci se zaměřím na víno „bordeaux“. Od výběru půdy pro pěstování vinné révy až po degustaci výsledného produktu. V první části se budeme zabývat historií vinařství v tomto kraji. Pokud se podíváme na historické hledisko pěstování vinné révy ve Francii, zjistíme tak i jeho smysl a význam v kontextu. Nebudeme se zabývat podrobnou historií kraje, ale budeme se snažit zjistit klíčové momenty v historii kraje. Vymezíme vinařskou oblast a rozebereme aspekty důležité pro úspěch pěstování vinné révy: půdu, půdní podloží a klimatické podmínky. Naším cílem je zjistit, proč je kraj Bordeaux tak příznivý pro pěstování vinné révy.

Druhou část práce věnuji vinné révě a vínu. Začnu tedy odrůdami vinné révy, které se v kraji Bordeaux úspěšně pěstují, zaměřím se na výrobu pro Bordeaux typického červeného vína a zjistíme, jak se jeho výroba liší od výroby ostatních druhů vína. Tedy vína bílého, klaretů, růžového vína a šumivého vína. Významnou součástí druhé kapitoly bude také využití dubového dřeva pro výrobu sudů na uchovávání vína, což je pro Bordeaux typické. Vína vyrobená v Bordeaux nebývají odrůdová, a tak se zaměřím na směsi a druhy vín původem z Bordeaux.

V další části se budeme zabývat označováním jakosti vína „bordeaux“, systémy châteaux, systémy známkování vína a jeho zařazováním do prestižních seznamů od roku 1855. Neopomeneme ani druhořadá vína.

Následuje kapitola o etiketě, neboli vizitce vína, která úzce souvisí s kapitolou předchozí a díky ní budeme schopni údajům na etiketě porozumět a orientovat se v nich.

Významnou část práce zaměřím na vinařské oblasti Bordeaux a jejich rozdělení dle označení vín. Hlavní vinařské oblasti mají i jednotlivé podoblasti, které do nich patří. Některé jsou proslulé vysoce jakostními víny, v jiných se vyrábějí běžnější vína, pro nás však budou důležité všechny oblasti. Zaměříme se na geografické vymezení oblastí, na prospívající a dominující odrůdy v těchto oblastech, druhy vín, které se v oblastech vyrábějí a čím jsou charakteristické.

Po seznámení se s původem vína, jeho výrobou a vinařskými oblastmi věnujeme poslední část práce degustaci vína. Kultura degustace vína je velice zajímavá a bylo by smutné víno jen pít, aniž bychom si ho vychutnali. Pokud máme dobré víno, je třeba znát tradici degustace a moci tak víno díky jednotlivým etapám degustace ocenit, odhadnout a možná i zhodnotit.

1. Vinařská oblast Bordeaux

Úroda bordeauxských vinic se odvíjela v závislosti na historických událostech a na příznivosti meteorologických podmínek. Nepříznivá desetiletí byla v historii častější než ta příznivá, vinice byly mnohem častěji zanedbávané a nezřídka se o ně lidé nestarali. Pokud se na vinicích úrodě nedaří, vinaři, výrobci i obchodníci hledají příčinu a možné důvody v historii dodnes.

1.1 Historie vinařského kraje Bordeaux a jeho trhu

1.1.1 Antika a středověk

Historie vinařské oblasti Bordeaux i jejího trvá přes 2000 let. Římané se zásobovali velkým množstvím vína z povodí Burdigala¹. Ve Středověku hrály důležitou roli v hospodářství vinařské flotily. Význam obchodu s vínem rostl i mimo Bordeaux, ve značné části západní Francie, v Anglii, Holandsku a v dalších zemích ze severu. Později se obchod s vínem rozvíjel pomocí nákladních vozů. (Berthault: 2000, str. 28)

Vinice i obchod s vínem na konci římského období prosperovaly, po invazích Barbarů však vinařství sláblo. Jeho význam zesílil v raném středověku. Bordeaux byl jediný francouzský přístav, který měl přístup k Atlantiku. Itálie, Španělsko a Východ soupeřily na trhu s oblastí středozevní Francie. Vinice z povodí Rýna a Loiry byly rivaly bordeauxských vinic a vyvážely víno do severských zemí. (Duijker a další: 1997, s. 14-15)

Bordeaux, nalézající se v regionu Akvitánie v okrese Gironde, získalo značnou výhodu na trhu sňatkem Eleanory Akvitánské a Jindřicha II.², anglického krále. Velká část západní Francie se později ocitla pod nadvládou Anglie. Richard, označovaný jako Richard Lví srdce, syn Eleanory Akvitánské a Jindřicha II., se roku 1189 stal anglickým králem a značné období své vlády strávil v Bordeaux. Jeho bratr Jan Bezzemek ho do Bordeaux následoval a podpořil přednostní daňová práva bordeauxských měšťanů. Výměnou za to dostal k dispozici flotily pro svá válečná tažení. Víno naloděné v Bordeaux konkurovalo tedy vínům dopravovaným přes řeku Loiru a vínům z přístavu La Rochelle. Obchodníci z Bordeaux prosperovali a ještě více se obohatili. Podařilo se jim vyjednat výhodnější obchodní smlouvy na úkor jejich konkurence z vnitrozemí. Ta neměla tak zajímavou

¹Římané nazývali oblast Bordeaux Burdigala.

²Jindřich Plantagenêt, toho času vévoda z Normandie a hrabě z Anjou.

zeměpisnou pozici. Důležitost vinařských flotil vzrůstala, víno z Bordeaux se vyváželo nejvíce do Anglie, Bordeaux dále obchodovalo se Skotskem, Irskem, Nizozemím, severním Německem a zeměmi z Pobaltí. Kolem roku 1300 vinařská flotila čítala již 900 lodí.

Údaje registrované ze 14. století vypovídají o ročním vývozu vína v řádu 83 000 sudů (rovnocenné s osmi miliony beden). Nejméně polovina a někdy až 80 % sudů bylo určeno Anglii. (Ibid., 15ns)

Vinice Bordeaux se neustále rozšiřovaly, vinnou révu sázeli všichni obyvatelé, od biskupů k nejchudším venkovanům. Do této chvíle byly vinice vymezeny od oblasti Graves k Premières Côtes. A až později začaly zaujímat území jižní části Médocu a regionu Saint-Émilion. V tomto období dosáhla plocha vinic několik set hektarů půdy, tedy její dnešní velikosti.

Králové při znovudobývání Akvitánie nebrali ohledy na vinice a zuřící válka devastovala zem až do rozhodující bitvy roku 1453 v Castillonu v okrese Dordogne.

Výsady obchodníků z Bordeaux byly soudně potvrzeny, obchodníci měli práva ponechat si víno až do chvíle, kdy byla celá bordeauxská výroba vyprodána. Bordeaux dosáhlo dokonce povolení mít vlastní parlament, jehož členové nebyli šlechtici, ale vrstva bohatých měšťanů. (Ibid.,16)

1.1.2 Vývoj obchodu s vínem

Víno Bordeaux bylo v historii zřídka červené, bílé víno se vyráběl pouze v malém množství, dominoval především klaret³. Klaret byl určen k co nejrychlejší spotřebě jako většina tehdejších vín. Nebylo možné dlouho ho uchovávat a jeho cena padala dolů již od léta následujícího vinobraní. Později se víno nevyhnutelně přeměnilo v ocet.

Ke konci 17. století bylo znovu objeveno⁴, že se víno může vylepšit dozráváním. Tento pokrok umožnily dvě inovace, použití síry k dezinfikování sudů a uchovávání vína v lahvích. Techniky vinobraní i výroby vína se lehce měnily od středověku až do r. 1960. Velký krok byl uskutečněn na začátku 18. století v obchodech s vínem na Chartrons⁵. Víno bylo možné uchovávat v sudech (200 l) dezinfikovaných sírou déle, pokud byly sudy řádně

³Klaret je bledé, světle červené víno nebo růžové víno.

⁴Římané tuto metodu již znali.

⁵Chartrons je jedna ze čtvrtí města Bordeaux.

dolévány (doplňovala se hladina odpařeného vína). Obchodníci také přišli s myšlenkou, že víno bude lépe vydělávat, když bude označované a stáčené. Lahve a špunty umožnily delší uchování vína, jeho chuť se také vylepšovala, víno uzrávalo a časem se stávalo kvalitnějším. Víno v Bordeaux bylo většinou plněno do lahví později než je obvyklé dnes. Nejdříve uzrávalo víno v sudu nejméně 4 roky, až poté bylo stáčeno, skoro vždy bylo stáčeno klientem, zřídka kdy výrobcem.

Ve stejné chvíli probíhal pokrok i na trhu. Angličané začali pít španělské šery a již neodebírali víno v takovém množství. Holanďané nahradili místo na trhu v odběru „bordeaux“, které doposud zaujímala Anglie. Chtěli však bílé bordeaux, ba dokonce levné bílé víno k řezání a destilaci. Anglie se naopak obracela k vínům prvotřídní kvality. Bordeauxský mezinárodní obchod se rozrůznil díky obchodu s koloniemi - zejména na fr. Antilách.

V letech 1739 – 1740 odebrala Anglie 7500 sudů vína za 4 110 000 liber, ostatní státy odebraly 36 000 sudů vína za 5 790 300 liber. Anglie zaplatila za sud kvalitního vína 1500 liber, Holanďané 1000 liber. Anglický trh se orientoval na prvotřídní vína částečně i z daňových důvodů. Francouzské víno jakékoliv kvality bylo zatíženo celním poplatkem padesáti pěti liber za sud. (Duijker a další: 1997, str. 17)

Vládnoucí třída- pozemkoví vlastníci, jež byli zároveň i politiky - založila prosperující trh vín vyšších kategorií. Na konci 17. století požítkaři poznali, že by mohl být velký rozdíl mezi lahví vína „bordeaux“ a jiného vína. Žádost o vysoce kvalitní vína byla uspokojena bordeauxskými poslanci, kteří investovali zisky čerpané z obchodu zpět do vinic. Založili tak rodové dynastie, jejichž jména najdeme na etiketách některých vysoce kvalitních bordeauxských vín ještě dnes: Ségur, Pichon, Lalande, Brane, Larose, Lascombes. Rodina Pontac, vlastníci Haut-Brion, založila vinařskou oblast, a vínu pěstovanému v této oblasti tak dala své jméno jako první. (Ibid., 16ns)

Již počátkem 18. století začala vzkvétat vinařská oblast Médoc díky vynálezu holandských odborníků-odvodnění půdy. V tomto období byly zakládány oblasti významné kvalitou svého vína. Vinice Lafite vznikla r. 1680, Margaux měla toho času již 76 ha, stejně jako je tomu dnes. Vinice Latour se rozvíjela až později. V roce 1714 se cena vín s označením nejvyšší jakostipohybovala mezi 330 a 350 librami za sud vína. Médoc neudané kvality stál 310 a méně liber za sud a průměrné „bordeaux“ bylo prodáváno za 100 liber. (Ibid., 17ns)

1.1.3 Obchodníci

Víno z jedné oblasti mohlo být velmi odlišných kvalit. Jakmile bylo víno vydáno do velkoobchodu, nepodléhalo totiž žádným kontrolám. Ani jména vín neměla žádnou zákonnou ochranu, a proto se vyskytovaly četné podvody a nebyla zde garance kvality.

Obchodníci z nábřeží Chartrons v Bordeaux „vylepšovali“ víno pro své klienty. Silné víno z oblasti Midi řezali s tmavým vínem, nebo také s kořalkou, někdy i s nejprostším bordeaux. Dnes by takové činy byly považovány za podvod. Majitelé vína chovali k obchodníkům nenávisť, ale věřili, že by bez nich své víno nebyli schopni prodat. Díky rozšíření oficiálních striktních kontrol jsou dnes podvody na vinicích mimořádně vzácné.

1.1.4 Krize a obnovení

Od počátku 18. století až do konce 19. století bylo vinařství nepříznivě ovlivněno válkami, rozmarným počasím, revolucemi. V 60. a 70. letech 18. století vinařství prosperovalo, zejména v oblasti Médoc. V tomto období bylo postaveno ve všech oblastech Bordeaux mnoho zámků a prodejen s vínem. Z vinic oblasti Bordeaux se tak stalo místo lákající nejen svým kvalitním vínem, ale i rozmanitostí architektury. Tehdy se Bordeaux zapsalo víny z r. 1855, která potvrdila privilegované postavení nejlepších vinic. Toto usnadnilo překonat těžkosti. Oblasti méně prestižní, zejména ty situované na okraji, trpěly více konkurencí vín z departamentu severní Afriky. Padlí révové⁶ a mšička⁷ ničily vinice, podnítily zhroucení výroby a značně poškodily reputaci kvalitních vín. Následovala finanční krize, společenské nepokoje a 1. světová válka. Následkem boje proti mšičce a úbytku obchodu se zeměmi v zámoří se během dvacátých a třicátých let zvýšily výdaje. Ve 20. století již na bordeauxských vinicích nebyl vybudován žádný zámek a vinice znovu prosperovaly pouze v 60. letech. V 80. letech následovala vlna nových investic zpět do vinic doprovázená druhou proměnou technologií na vinicích. Byl zaznamenán značný pokrok zejména ve prospěch bílého „bordeaux“. Pravidelně také rok od roku výrazně vzrůstala kvalita červeného vína. Dnes začíná s červeným vínem soupeřit likérové a bílé suché bordeaux. O oblasti Bordeaux už tedy nemůžeme mluvit pouze jako o regionu červeného vína. Prestiž vinic s kvalitním červeným vínem vzbudila zájem u skupin

⁶Oïdium je druh plísně, mikroskopická houba napadající zelené orgány vinné révy.

⁷Phylloxera je vinokaz, révokaz.

finančníků a také bohatých soukromníků z Francie i ze zahraničí, a tak se stali majiteli některých vinic.

Ambice vlastnit vinice, nebo na vinicích pracovat přivedla do Bordeaux lidi z celého světa a s nimi i finanční prostředky a nové techniky, které upravují charakter a struktury vinařství. Vinice, jež bývaly ve vlastnictví rodin více než tři staletí, se začaly prodávat, a tak vinařský svět Bordeaux nese ve své dlouhé historii jména zahraniční, jako jsou Smith, Lynch, Lawson, Becker, Barton, Kirwan.

1.2 Zeměpisné podmínky

1.2.1 Poloha a vinařské oblasti

Vinařská oblast Bordeaux leží na jihozápadě Francie v okrese Gironde v kraji Akvitánie. Okres Gironde se rozprostírá kolem řek Dordogne a Garonny, které se sbíhají 25 km za městem Bordeaux po směru toku, jejich ústí se nazývá Gironde, dosahuje délky 80 km a šířky až 12 km. Vinařská oblast Bordeaux ohraničená přibližně hranicemi okrese Gironde sousedí na severu s okresem Charente-Maritime, na východě s Dordogne a Lot-et-Garonne, na jihu s Landes. Západní hranici tvoří pobřeží Atlantického oceánu. Podle Lemay (1995; s. 37) zaujímá rozloha regionu Gironde cca 1001 000 ha. Gironde se dále dělí na 5 podokresů: Bordeaux, Blaye, Langon, Lesparre, Libourne.

Jak již bylo výše zmíněno, hlavní řeky této oblasti Garonna a Dordogne, společně se svým ústím rozdělují okres na tři části, mezi nimi se nachází nížina nazývaná Entre-deux-Mers. Obě z hlavních řek mají mnoho přítoků, v Gironde pramení i větší řeka Leyre, nacházejí se zde jezera a rybníky. Šířka řeky Garonny dosahuje 200 m v La Réole⁸, ve městě Bordeaux 500 m. Dordogne je na okraji Gironde 200 m široká a její proud před městem Libourne dosahuje skoro 280 m, při soutoku s Garonnou 1000 m.

⁸La Réole, město, které leží na vnitřní hranici kraje Gironde.

Obrázek 1 Mapa Francie

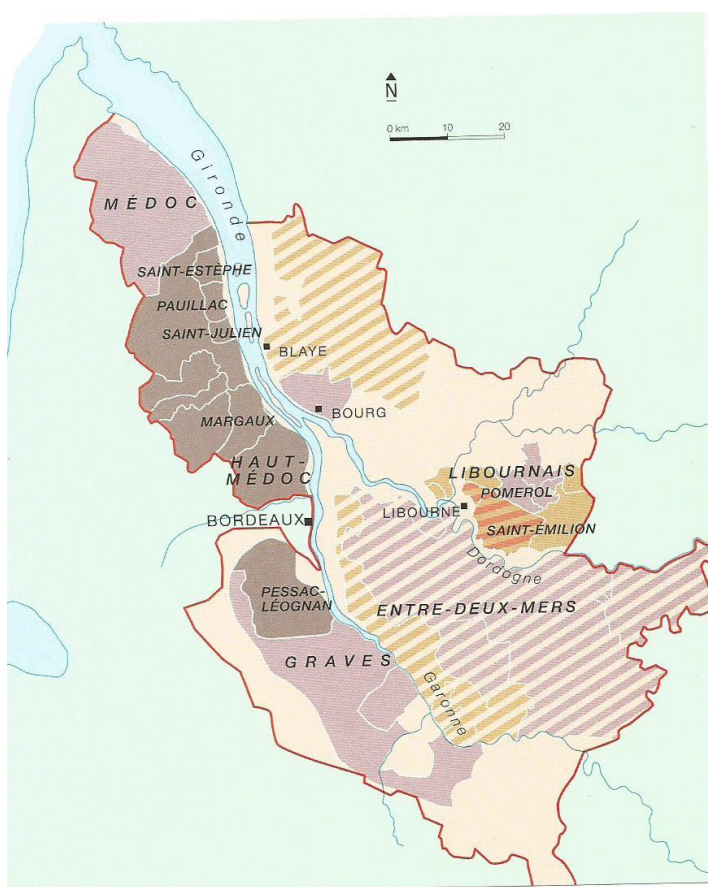


Zdroj: Duijker (1997)

V oblasti Bordeaux se zrodil největší region výjimečných vín na světě, nejlepší vinice nalezneme v blízkosti Garonny, Dordogne a jejich ústí Gironde. Vinice Le Médoc se rozprostírá na sever od města Bordeaux podél levého břehu Gironde, vína z této oblasti jsou proto nazývána „z levého břehu“. Nejvýznamnější oblastí je polovina horního toku, Le Haut-Médoc. Le Haut-Médoc je označením vín a zahrnuje nejproslulejší vína kolem vinařských vesniček Margaux, Saint-Julien, Pauillac a Saint-Estèphe. Označení Médoc pokrývá také oblast severně po proudu řeky, je méně uznávané, nicméně důležité.

Saint-Émilion a Pomerol, nazývané „pravý břeh“ (Dordogne), tvoří nejvýznamnější oblasti na východ od města Bordeaux. Vinice Fronsac je na druhé straně od města Libourne než Pomerol a Saint-Émilion. Na východ od Libourne se nachází pobřeží Castillon a pobřeží Francs. Severněji, na pravém břehu Gironde, se nacházejí vinice Blayais a Bourgeais, slavné již od dob Římanů. Na vinicích „Les Premières Côtes de Bordeaux“ leží pět vinic s označením „côtes“, jsou na kopcích pravého břehu Garonny. Likérová bílá vína s označením Sauternes a Barsacse rozprostírají podél Ciron, jež protéká vinicemi Graves na jih od města Bordeaux. Vinice l'Entre-Deux-Mers se nacházejí mezi Garonnou a Dordogne, jsou nejsilnějšími ve výrobě „bordeaux“ průměrné kvality.

Obrázek 2 Mapa vinic Bordeaux



Zdroj: Clarke (2008)

Ekonomika zemědělství je založena na 3 hlavních odvětvích. Nejvýznamnější oblast již byla zmíněna výše-pěstování vinné révy. Dalšími zemědělskými odvětvími jsou chov ústřic (kolem vnitřního přístavu Arcachonu) a lesnictví (borovice přímořské), nalezneme zde také klasické zemědělství jako pěstování kukuřice, nebo chov dobytka.

1.2.2 Půda

Víno „bordeaux“ je vlastní rozmanitost odvozená od půd vinařské oblasti. Některé půdy jsou klasické, jiné více specifické. Lemay (1995; s. 41-53) dělí půdy na 5 typů:

- jílovito-vápencové
- slínové a vápencové
- písčito-jílovité
- štěrkovité
- bahnitě a močálové

Půdy prvního typu se nacházejí ve svazích a kopcích Sauternes, druhý typ půd najdeme na pravých březích řek Garonny, Dordogne a Gironde, zejména v oblastech Blaye a Bourg. Půdy písčito-jílovité obsahují velice jemné částičky křemene, jsou specifické pro oblast mezi řekami Dordogne a Garonnou, Entre-deux-Mers.

Charakterističtější jsou půdy štěrkovité, nazývané Graves. Najdeme je na levém břehu Garonny a Gironde i v rovinách soutoku Garonny a Dordogne, v soutoku řek Dordogne a Isle i jinde. Graves jsou typické pro víno „bordeaux“, zejména z oblastí vinic Médoc a Graves.

Tyto vodní toky přinášejí štěrky z Francouzského středohoří a z Pyrenejí. Nánosy štěrku dosahují desítky centimetrů až několika metrů. Půdy mají filtrační schopnosti, znamenitě odvodňují a naopak v období sucha mohou obnovit zvýšení hladiny spodních vod. Tloušťka a povaha půdních podloží mají značný vliv na jejich zemědělskou hodnotu.

Půdy bahnité a močálové jsou půdy s naplaveninami z řek podél jejich toků. Tyto oblasti jsou bohaté živinami. Mazlavé složení z naplavenin a jílu sahá hluboko do podloží rozmanitých povah (propustné pískové, kamenité-vápencové). Naplaveninové půdy tvoří dobré půdy pro víno v oblastech, kde jsou tyto půdy dobře odvodněné.

1.2.3 Půdní podloží

Složení půdního podloží a jeho schopnost zadržovat nebo propouštět vodu má vliv na jemnost a kvalitu vín. Lemay (1995; s. 43-51) rozděluje půdní podloží do šesti kategorií:

- jílovitá
- písčito-jílovitá
- vápencová/slínová
- štěrkovitá/kamenitá
- písčité
- aliotická⁹

⁹Alios je druh pískovce.

Jílovitá půdní podloží obsahují kompaktní i tvárný jíl, jsou vínu škodlivá, jelikož zadržují vlhkost a kořeny vinné révy tak velmi ochlazují. Kořeny dávají svým produktům často zdůrazňovanou zemitost, tedy chuť zeminy.

Písčito-jílovitá půdní podloží jsou velmi příznivá pro víno, pokud obsahuje jejich složení zhruba polovinu písku. Ten umožňuje vodě, aby protekla a přinesla vínu prospěšný chlad, dává jí hodně síly. Bohužel ale způsobuje kvantitu, ne kvalitu produktů. Víno z těchto půdních podloží je jemné, pokud je půdní podloží dostatečně hluboké.

Vápencová/ slínová půdní podloží jsou kompaktní, vodu nechávají dostatečně filtrovat, pokud jsou blízko povrchu země, jsou vínu škodlivá. Výborný výsledek získáme, pokud smícháme jejich část s vrchní vrstvou země (šterkovitou nebo písčito-šterkovitou). Tato povaha půdy je příznivá hlavně pro bílé víno.

Šterkovitá/ kamenitá půdní podloží jsou pro víno velmi příznivá. Někdy obsahují malé křemenité oblázky bílé, šedé, namodralé a lehce průsvitné barvy, označované „graves“. Jindy jsou složeny z útesů, velkých kusů kamenů a skal, do jejich štěrbin pronikají kořeny vinné révy a čerpají odtud velkou sílu. Pokud se zde pěstují jemné odrůdy, vínu se dostává velmi rozmanitého buketu a aroma. Kamenitá a šterkovitá podloží jsou z vinařského hlediska velmi hodnotná, jakkoli jsou různých povah. Vína ze šterkovitého podloží se velmi odlišují a vynikají jemností, vína z kamenitého základu vynikají výrazným tělem a silou.

Písčité půdy vínu prospívají, jelikož umožňují kořenům pronikat do velké hloubky, aby našly stálou teplotu, která jim svědčí. Většinou produkují vína svěží a jemná.

Aliotická půdní podloží jsou nepropustná, jako ta z jílu a slínu zastavují vody. Pokud půda tvoří svah, vody sledují tento svah, aby se nahromadily v dolinách. Je-li ale terén rovný, půda má přílišnou vlhkost. Tento nedostatek se napravuje hlubokým oráním půdy, po úpravě je půda připravená a stává se příznivou pro pěstování vína. Z výborných vinic je mimo jiné Médoc založen na půdě tohoto typu. Přílišná vlhkost byla často napravena zavedením umělého odvodnění.

Tyto půdy jsou ohrožené urbanizací, Sauternes byl rozdělen dálnicí na dvě části, vinice Premières Côtes byly rozparcelovány. Půda Graves v Pessac-Léognanu je ohrožena technologickou zónou. Bývalé vinice v Mérignacu na jihu Médocu ve Villeneuve-d'Ornonu se zrekonstruovaly pod dozorem obecní rady.

1.2.4 Klima

Klima má společně s půdou největší vliv na produkci vína, ovlivňuje jeho kvalitu a také kvantitu sklizně. U oblasti neposuzujeme, zda vyhovuje vinařství či nikoliv, ale spíše posuzujeme, jaké odrůdě vinné révy klima oblasti svědčí. Klima je určující pro vysazování rozmanitých odrůd v daném regionu. Odrůdy jiho francouzské by se nemohly adaptovat na akvitánské slunce. Nedostatečné teploty a sluneční záření nedovolí vinné révě rozkvést.

Gironské oceánské klima, příznivé četným kvalitním odrůdám, je ovlivněno zeměpisnou šířkou země. Okresem prochází 45. rovnoběžka v blízkosti Atlantického oceánu. Atlantický oceán je velmi důležitým faktorem stejně jako řeky, které protékají krajem. Dalšími významnými faktory klimatu jsou teplota a vlhkost vzduchu, srážky a délka slunečního záření.

Lemay (1995; s. 46-50) zkoumal průměrné teploty, četnost srážek, výskyt mlh a krupobití, délku slunečního záření od roku 1946 do roku 1993. Z jeho zkoumání upozorňujeme na následující závěry o klimatu.

V měsících, kdy se vinná réva vyvíjí, jsou vyšší teploty, v květnu průměrně 15 °C, v červnu, kdy vinná réva kvete, je průměrně 17.6 °C, v červenci bývá 19.7 °C a v srpnu 17.7 °C, tehdy vinná réva dozrává a brzy následuje vinobraní. V zimních měsících vinná réva odpočívá, měsíce jsou chladné, ale ne příliš. Teplota během některých dnů v lednu a únoru klesá na -2 až -9 °C a ničí tak řadu živočišných i rostlinných škůdců vinic. Pokud přijdou tuhé mrazy, hrozí však zničení značné části vinic, i když je vinná réva v cyklu vegetativního odpočinku. To se stalo v roce 1956, kdy teplota klesala na -15.2°C. Jaro bývá mírné, kolem 9.1 °C v březnu a 11.3 °C v dubnu. V roce 1991 přišly pozdní mrazíky koncem dubna a spálily tak všechny mladé pupence.

Vinařská oblast Bordeaux má mírné přímořské klima, vlhkost vzduchu v kraji Gironde dosahuje 81%. Tento vysoký poměr vlhkosti způsobují Garonna, Dordogne, Gironde a také blízkost Atlantického oceánu. V červenci může být průměrná vlhkost vzduchu okolo 50 % a v říjnu až 98 %. Příliš vysoká vlhkost vzduchu podporuje výskyt parazitujících výtrusných rostlin na vinné révě i na jejích hroznech. Husté mlhy jsou čtené zejména na podzim, kdy bývá mlha 10 dní v měsíci, oproti červnu, kdy se vyskytuje nejméně dnů s mlhou. Mlhy způsobují bílou hnilobu *Botrytis Cinerea*, jež je prospěšná zejména v půdách, kde se pěstuje vinná réva pro výrobu likérových vín. Hrozny totiž vlivem bílé hniloby cukernatí.

Během nejdeštivějších měsíců - prosince a ledna víno odpočívá, nižší srážky v červnu dovolují vinné révě rozkvétat, nejméně deštivé jsou červenec a srpen, tehdy bobule dozrávají. Září bývá někdy riskantní pro vinobraní, jež bývá ohroženo deštěm.

Bouřky a krupobití zanechávají na vinicích spoušť, bouřky řadí celý rok, nejvíce v červnu a v červenci (až 5 dní v měsíci), v srpnu dokonce 6 dní za měsíc. Krupobití bývají i v květnu, v lednu a v listopadu.

Pro vinnou révu je jako pro každou rostlinu důležitá doba slunečního záření. Kvantita slunečního tepla dopadajícího na zem je zásadní pro víno, v létě dosahuje maxima, červenec je nejslunečnějším měsícem v roce, zrychluje se chlorofylová asimilace a proces fotosyntézy vinné révy.

Srážky, teplota, relativní vlhkost vzduchu a sluneční záření mají vliv na celoroční vegetaci rostliny. V dubnu začíná vinná réva pučet, koncem června dospívá s prudkým nárůstem teplot a slunečním zářením. V červenci až polovině srpna nese vinná réva ovoce, sklizeň bývá ve druhém až třetím týdnu v září (kromě vín likérových). V prosinci vinná réva usíná, zima eliminuje její nepřátele. Půda a půdní podloží si dělají zásoby vody. (Clarke: 2008, str. 48)

2. Vinná réva a víno

Vinná réva je popínavá liána, malá šlahounovitá rostlina z čeledi révovitých, je obdařena velkou schopností přizpůsobit se půdám i klimatu, můžeme ji najít na všech kontinentech. Pro její pěstování lze využít různé způsoby (roubování, rozličné způsoby jejího vedení - přivazování, podporu tyčkou, zahradní konstrukce) a také se může množit různými způsoby (setí, řízkování, hřížení, roubování).

Vinná réva přísluší původem ke středomořské flóře, pěstuje se zejména jako surovina pro výrobu vína. Její plody- hrozny se také konzumují za syrova, nebo se suší, či kandují. Od konce 19. století, kdy mšička napadla a skoro zničila francouzské vinice, se vinná réva pěstuje již pouze roubováním na americké podnože, které jsou odolné vůči tomuto hmyzu. Můžeme rozlišit mnoho odrůd vinné révy. (Gasparotto a další: 2011, s. 18)

2.1 Odrůdy vinné révy

Ve Francii je většina velkých vín odrůdových, nejsou to směsi, na bordeauxských vinicích je tomu ale jinak. V červeném víně může být až pět různých odrůd vinné révy, velká vinařství využívají vždy nejméně tři odrůdy. Bílá vína se vyrábějí většinou ze tří odrůd vinné révy a skoro všechna vinařství využívají alespoň dvě odrůdy. Situace je nyní mnohem přehlednější, než bývala do počátku 19. století. V té době bychom v oblasti Bordeaux mohli najít více než 30 odrůd černé vinné révy a skoro tolik bílé vinné révy. Vína z Bordeaux jsou nenapodobitelná, každá odrůda nese svou vlastní vůni. Také dodává hodnotu ostatním odrůdám, díky jejich správné kombinaci. (Clarke: 2008 str. 20)

2.1.1 Černé odrůdy vinné révy

2.1.1.1 Cabernet sauvignon

Cabernet sauvignon je nejznámější odrůdou v Bordeaux, není ale nejvíce pěstovaný. Do vína přináší svou silnou barvu, povzbuzující silnou skladbu a chuť ovoce tmavou a vzrušující, která se během let roztahuje v chuť černého rybízu, černých třešní, cedru a doutníků. Cabernetu sauvignon se nedaří v rozmáčených jílovitých půdách, to nejlepší ze sebe dává v půdách písčitých a šterkovitých. Odrůda nejlepších vinic z Haut-Médocu, důležitá také v Pessac-Léognan, je méně významná v jílovitých čerstvějších půdách v Saint-Émilionu a Pomerolu na pravém břehu Dordogne. (Ibid., 20 ns)

Bordeauxské víno je světovým odkazem cabernetu sauvignon, který je vždy spojen s dalšími odrůdami do směsi. Velké klarety z Médocu tradičně vznikají z cabernetu, obsahují nejméně 60 % někdy až 85 % cabernetu sauvignon. Tehdy může odrůda odhalit celou vznešenost svých vůní a chutí tak, že se vyrábějí vína, která mohou být silně osvěžující, pokud jsou mladá, která se zjemňují zráním v okázalém složeném souladu. Hlavní vína mohou dozrávat až dvacet let. Na severu Médocu, kde půdy neobsahují tolik štěrku a písku, je do směsi zapotřebí mnoho merlotu, aby se vínu dodalo tělo, sám cabernet by zde mohl být příliš prostý. V Saint-Émilionu je pouze minoritní odrůdou, zatímco zde dominuje merlot. (Clarke: 2008, str. 20)

2.1.1.2 Merlot

Merlot je nejpěstovanější odrůdou v Bordeaux, má vedoucí místo v Saint-Émilionu a v Pomerolu. Prosperuje v úrodné rozmočené, ale svěží půdě a dává důležité výnosy, dozrává předčasně a produkuje vynikající ovocné víno s vysokou mírou alkoholu a krásnou barvou. V Pessac-Léognanu a v Médocu je pěstován na hůře odvodněných půdách a slouží ke zjemnění cabernetu sauvignon. Merlot se pěstuje více na půdách těžkých a jílovitých, tvoří 58 % vinic, převažuje na pobřežích, v Saint-Émilionu a v Pomerolu. Merlot poznáme podle vůně máty a černého rybízu. (Ibid., 21 ns)

2.1.1.3 Cabernet franc

Cabernet franc je mimořádný. V Médocu cabernet franc svou jemností a bylinnou chutí pouze zjemňuje cabernet sauvignon, v Saint-Émilionu a v Pomerolu však mají četná vinařství až 30 % cabernetu franc, dva z nejvýznamnějších zámků Ausone a Cheval Blanc ho dokonce využívají z 50 a 60 % ve směsi s merlotem, jenž je dužinatý a oblý, aby dodaly vínu pevnost, tělo, jež tvoří podstatu vína a hloubku. (Ibid., 23 ns)

2.1.1.4 Petit verdot

Na bordeauxských vinicích se vyskytuje pouze v malém množství, ale je důležitý svou barvou, strukturou a nesrovnatelnou vůní fialek. V Margaux se do směsi přidává petit verdot, aby vínu dodal třísloviny a barvu. (Ibid., 23)

2.1.2 Bílé odrůdy vinné révy

2.1.2.1 Sémillon

Sémillon je nejvýznamnější odrůdou bílého „bordeaux“, zejména v Graves a Sauternes. Odrůdové víno Sémillon získává úplnost po prvním kvašení v dubovém sudu. Spojené se sauvignonem blanc, dozrává jeden až dva roky. Obě odrůdy se zázračně doplňují. Sémillon, který je těžký, hedvábný a pevný, potřebuje pro oživení nejméně 20 % sauvignonu blanc. Na některých vinicích v Pessac-Léognanu najdeme až přes 60% sauvignonu blanc. Sauternes je jedno z nejvýznamnějších míst na světě, kde je zdravá ušlechtilá plíseň, houba Botrytis cinera napadá zralé víno, dehydruje zrna, zanechává lepkavou koncentrovanou sladkou látku, surovinu pro výrobu dezertních vín nejkompexnějších na světě. (Clarke: 2008, str. 24)

2.1.2.2 Sauvignon blanc

Sauvignon blanc je moderní, nepoužívá se samotný, dobrý je ve směsích. Rozšíření nerezových nádrží a studeného kvašení v Bordeaux udělaly se sauvignonem blanc zázraky. Bílé suché bordeaux vyrobené částečně ze sauvignonu blanc je čisté a svěží s příjemnou ovocnou chutí. V Pessac-Léognanu, na severu Graves, je většina bílých vín vyráběna ze sauvignonu blanc. Pěstování a zrání v novém dubovém sudu dává vínu bohatý buket citrusů a tropického ovoce s vůní vanilky. Sauvignon blanc může být stejně jako sémillon napadán ušlechtilou plísní v jeho prospěch. V Sauternes a Barsacu přidávají do směsi 10-40 % sauvignonu blanc, osvěží víno a dodá mu lehkou velice příjemnou pikantnost. Sauvignon existuje také s růžovou slupkou, nazývá se sauvignon gris, a je méně aromatický. (Ibid., 24)

2.1.2.3 Muscadelle

Muscadelle má květinové a ovocné aroma, Pokud je muscadelle sklizen velmi brzy, má skoro agresivní chuť grapefruitu, která může suchému bordeaux dodat pikantnost. Naproti tomu dobře zralé hrozny dávají příjemné medové aroma některým vínům v Entre-Deux-Mers a bílým bordeaux. Mnoho vinařství v Sauternes má na vinicích několik řad vinné révy muscadelle, které většinou do směsi nepřidávají, ale během podprůměrných ročníků se využijí, aby dodaly vínu vůni medu. (Ibid., 25)

2.2 Výroba vína

Kvalita bordeaux se zlepšuje od poloviny 90. let. Tyto úspěchy jsou připisovány spíše pěstitelským způsobům než výrobě vína. Pokud si i ti nejskromnější vinaři přejí vyrábět dobré víno, zastřihávají vinnou révu tak, aby zmenšili výnosy, protrhávají listy a hrozny sklízí ve chvíli, kdy jsou zralé a ne proto, že je sklízí soused. Vyvíjí se i technika výroby a samozřejmě investice do vinných sklepů závisí na finančních prostředcích výrobců.

Výroba vína je umění řídit a kontrolovat přeměnu šťávy z hroznů ve víno. Tato přeměna je výsledkem aktivity mikroorganismů - kvasinek. Tyto mikroskopické houby přírodně rozkládají cukr z hroznů na alkohol a oxid uhličitý. (Gasparotto a další: 2011 str. 24)

Kromě jistých výkonů nezbytných v oblasti kontroly teploty, hygieny v komorách a sběrných strojích, je možné zjemnit kvalitu vína nahrazením čerpadel pojízdnými koberci na manipulačním oddělení hroznů, použitím třídících stolů, sérií malých kádí, někdy i z nového dubu, aby hrozny z různých parcel byly zpracovávány samostatně. Všechny tyto techniky umožní vínu získat čistší ovocnou chuť. (Clarke: 2008 str. 48)

2.2.1 Zpracování červeného vína

Víno se vyrábí kvašením, kvasinky přeměňují cukr z hroznů na alkohol. Tato jednoduchá chemická reakce byla zjemňována stovkami let zkušeností a nedávno i použitím vyvinutých technologií a využitím nových znalostí z mikrobiologie.

V Bordeaux byla vždy hlavním cílem výroba červeného vína, tomuto požadavku byly vždy přizpůsobovány metody výroby. Volí se tak alkoholové kvašení a poměrně dlouhá extrakce, jež dodá vínu skvělou barvu, ovocnou chuť a třísloviny. Následuje dlouhé dozrávání v sudu, aby se vínu dodala „úplnost“, aby se ustálily barvy a zjemnily se třísloviny. Nicméně, vína jsou dnes konzumována dříve, než byla kdysi, proto je důležitá ovocná chuť a poddajnější složení. Tento trend přináší výrobcům vína v Bordeaux nové výzvy. (Ibid., 48ns)

2.2.1.1 Třídění, obírání hroznů a mačkání

Výroba vína začíná přinášením hroznů z vinice a jejich přípravou ke kvašení. Abychom získali nejlepší kvalitu, plody musí být zdravé a optimálně zralé. Nemocné plody

jsou vyloučeny již při sběru na vinici. Při příjmu hroznů používá stále více vinařů stoly na třídění, aby se vyčistil nežádoucí materiál, jako jsou lístky a hmyz. Mezi novinkami najdeme perforované stoly, které chvěním vyčistí a eliminují zakrnělé bobule. Stoly na třídění hroznů se umísťují před i po obírání hroznů. (Ibid., 49 ns)

2.2.1.2 Obírání hroznů

Obírání hroznů se provádí mechanicky u červených odrůd vinné révy, aby se zamezilo hořkosti třísloviny, kterou obsahují třepiny hroznů (stopky). Právě hrozny sbírané mechanicky procházejí strojem na obírání, aby z nich odstranil všechny zelené suroviny. Následně hrozny dle tradice procházejí mezi seřiditelnými válci takovým způsobem, že se hrozen nerozdrťí, ale pouze pukne slupka na jeho povrchu. Uvolněná šťáva je následně čerpána do kádí. Pokud se stane, že jsou hrozny rozdrčeny, společně s nimi se drtí i zrnka, která dávají šťávě hořkou chuť. Hrozny se přenášejí do kádí na kvašení, některá vinařství používají k jejich přepravě jezdící koberce, aby hrozny až do poslední chvíle zůstaly nepoškozené. (Clarke: 2009 str. 28)

2.2.1.3 Kvašení a extrakce

Barva červeného vína je dána slupkou hroznů, šťáva je bezbarvá. Při výrobě červeného vína se šťáva nechá kvasit společně s blanami (slupkami) a až poté se víno lisuje. Kvasinky jsou v hroznech přirozeně přítomné, ale aby se kvašení správně nastartovalo, často jsou přidávány i laboratorní kvasinky.

Doslazování vinného moštu a limity pro přidávání cukru jsou stanoveny předpisy. Pokud je to nutné, doslazování je oprávněné pro zvýšení alkoholového stupně. Okyselení moštu je oprávněné pouze výjimečně, zpravidla při horkých sezonách, ale nikdy není povoleno společně s doslazováním vinného moštu.

Kvašení vína probíhá v nádržích a kádích různých tvarů a velikostí, vždy podle přání mistra výroby a prostředků vinařství. Mají na výběr mezi nerezovou ocelí a dubem, někdy se volí kombinace obou.

Alkoholové kvašení probíhá obecně při teplotě 28-30°C a průměrně trvá osm až deset dnů. Během tohoto procesu blány, zrna a dužina vytlačené oxidem uhličitým, uvolňovaným při kvašení, stoupají na hladinu. Na hladině dělají tlustou „čepici“. Aby se do vína při kvašení dostalo co nejvíce třísloviny, barvy a chuti, musí být víno vytrvale mícháno.

Po extrakci následuje obvykle alkoholové kvašení, aby se vyextrahovalo ještě více barvy a třísloviny, jehož délka závisí na kvalitě ročníku. Odlišuje se od několika dní až po několik týdnů. Někteří vinaři využívají před kvašením extrakci za studena, víno je poté obdařeno ovocnou vůní a barvou. (Clarke: 2008 str. 50)

2.2.1.4 Odtékání šťávy a lisování hroznů

Když jsou kvašení a extrakce dovršeny, odtékáním po kapkách se získává víno, blány, které zůstávají v nádrži, jsou následně lisovány, aby se vyrobilo víno tmavé a tonické, posilující, nazývané „víno z lisu“. Někdy se z něj část přidává do odkapaného vína, aby se vytvořil hlubší a pevnější styl, nebo se víno uchovává samostatně. Vše záleží na rozhodnutí a přání vinaře. Technicky je víno vyrobeno, ale stále je v primitivní fázi. Je palčivě kyselé, jako zelená jablka. Kyselost můžeme zmírnit druhým kvašením tzv. malolaktickým¹⁰. Při malolaktickém kvašení se využívá speciálních kmenů bakterií, jež přeměňují kyselinu jablečnou, ostře kyselé chuti, na jemnější kyselinu mléčnou. Toto kvašení by proběhlo ve víně i přirozenou cestou, ale až při oteplení na jaře následujícím po sklizni, a tak je na bordeauxských vinařstvích vyvoláváno po alkoholovém kvašení buď zvýšením teploty ve sklípku, nebo dodáním malolaktických bakterií do vína. Probíhá v nádržích, nebo ve větších vinařstvích stále častěji ve speciálních sudech z nového dubu. Mladé víno z dubových sudů získá chuť tříslovin, což je důležitý faktor při působení na obchodníky a novináře o jarních degustacích. (Ibid., 49 ns)

2.2.1.5 Spojení a zrání

Až do tohoto okamžiku byly hrozny z různých pozemků uchovávány v sudech a nádržích odděleně, nyní se mísí v definovaných poměrech podle rozhodnutí vinaře. Směs vinař vytváří ochutnáváním, proto musí být vinař zcela kompetentní. Vinař posuzuje vzorky z různých nádrží a tím, že je mísí, vytváří víno, které nabude nejlepší úrovně během pozdějších let. V této etapě výroby zasahují poradci. Červené víno bordeaux zraje v nádržích nebo přednostně v dubových sudech během devíti měsíců až dvou let.

Během období dozrávání se víno rozjasňuje, zdlouhavé vstřebávání kyslíku pomáhá k ustálení barvy, zjemňuje tříslovinu a zvyšuje komplexitu aroma. Mnoho vinařů urychluje proces dozrávání a zjemňování vína přidáním malého množství kyslíku, nazývaným mikro-oxidací. (Ibid., 50 ns)

¹⁰Malolaktické kvašení je kvašení jablečno-mléčné.

2.2.1.6 Použití dubového dřeva

Bordeauxský „barrique“ je sud z nového dubového dřeva o objemu 225 l, všechny dubové sudy mají na víno oxidační účinky, zvláště ty nové. Zabraňují mikrobiologickému bujení a vínu dodávají svou vlastní chuť pražených bylinek, vanilky, moka a čokolády. Pokud vinař nedává pozor, riskuje, že bude ve vínu dominovat chuť dubového dřeva nad chutí vína, což pro většinu lehkých červených vín bordeaux není vhodné.

2.2.1.7 Stáčení a scelování vína

Tradičně je víno stáčeno za přesně stanovených podmínek pouze z jednoho sudu do dalšího. Přelévání víno osvěžuje a vyjasňuje, neboť ho odděluje od usazenin a sedlin, zásobuje víno kyslíkem, který urychluje jeho zrání. Do vína se někdy přimíchávají i vaječné bílky, které přivodí a urychlí částičky v suspenzi ve víně, tyto látky jsou následně eliminovány při dalším stáčení.

Poslední etapou při práci vinaře je stáčení vína do lahví. Pokud je víno stáčeno příliš brzy, neumožníme mu vyjádřit celý jeho potenciál, v opačném případě zcela ztratí svou svěžest. Stáčení může předcházet lehká filtrace, je prováděna zcela automatizovaným způsobem a velice rychle. Moderní podmínky respektují všechny hygienické podmínky. Při výrobě může dojít i ke zničení vína, to je dnes ale velice vzácné. (Ibid., 51)

2.2.2 Klarety a růžová vína

Dobrá růžová vína mají barvu charakteristickou lehkým dotekem červeného vína a chuť plně vyjadřující svěžest červeného ovoce. Červené hrozny jsou buď přímo lisovány, nebo se mošt před odkapáváním nechá několik hodin ve styku s blanami. Teplota alkoholového kvašení je mnohem nižší než při kvašení červeného vína, dosahuje 15°C, aby se rozvinuly základní ovocné chuti. Oxid uhličitý a síra chrání víno, které je brzy stáčeno do lahví, před okysličením, v listopadu nebo prosinci následujícím po vinobraní, aby se uchovala svěžest.

Klarety mají temnější barvu, odstín mezi červeným a růžovým vínem a mají výraznější chuť. Extrakce trvá delší dobu, dvacet čtyři hodin až tři dny, teplota kvašení je lehce vyšší, dosahuje 17 °C. Na rozdíl od růžového vína se při výrobě kletů může uvést i malolaktické kvašení. Víno obvykle zraje s usazeninami a do lahví je stáčeno v únoru. (Aubin: 1996 str. 46)

2.2.3 Bílé suché víno

Většina bílých vín dnes zpracovávaných v Bordeaux jsou lehká ovocná vína, která jsou určena ke každodennímu pití. Tajemství úspěchu těchto vín tkví v dokonalých nádržích z nerezové oceli. Výrobavzácných bílých vín, těch opravdu dobrých, je zcela odlišná. Smetanová komplexní bílá vína se uchovávají v nových dubových sudech. (Clarke: 2008 str. 51)

2.2.3.1 Obírání hroznů, mačkání a lisování

Sklizeň hroznů pro výrobu bílého vína probíhá v září, hrozny jsou rychle mačkány, aby se oddělil džus od blan. Hrozny se mohou i nejdříve lehce mačkat a obírat pro extrakci. Zde je zásadní kontrola teploty. Proti oxidaci, která by zničila chuť svěžího ovoce, se do šťávy přidává oxid siřičitý a vzduchové lisy a nádrže se nasycují oxidem uhličitým. (Clarke: 2008 str. 52)

2.2.3.2 Kvašení a extrakce

K extrakci za studena se přistupuje dle potřeby během 12-24 hodin, probíhá v lisu nebo v nádrži, kde džus v kontaktu s blanami vstřebává více chuti. Následně se odvádí usazeniny a pevné látky, víno odtéká do sudu. Čisté nerezové nádrže, při kontrolované teplotě, dávají bílému vínu více ovocné chuti a svěžesti. Kvašení trvá až patnáct dní, malolaktické kvašení při výrobě bílého suchého bordeaux není povoleno. I pro nejbujnější styly vína obohaceného chutí dubu se upřednostňuje uchování pikantní kyselosti. (Ibid., 52)

2.2.3.3 Odtékání, mísení a zrání

Po dovršení alkoholového kvašení víno odkapává, zvláště se uchovávají jemné usazeniny, aby se mohly později znovu přidat k vínu pro obohacení jeho chuti, nebo je víno přeléváno. Proces zrání je u bílých vín mnohem kratší než u červených vín, stylu ovocných a svěžích vín stačí pouhé 4 měsíce zrání, bílá rozvinutější vína zrají devět až čtrnáct měsíců. Směsi různých odrůd se vytvářejí na začátku nového roku. (Ibid., 52)

2.2.3.4 Využití dubu

Dubové sudy „barrique“ se využívají při výrobě rozvinutých vín hlavně z Pessac-Léognanu, džus kvasí v dubovém sudu, který dává bohatou lahodnou chuť suchému vínu, teploty jsou vyšší mezi 28 až 30 °C. Kvašení bílých vín v nových dubových sudech přináší

vínu všechny výhody zrání. Víno kvašené v sudu „barrique“ je vskutku vyzrálé na jemných usazeninách, se kterými se pravidelně hýbe, potřepává se, chuť vína je poté bohatší, krémovější a svůdnější. (Ibid., 52)

2.2.3.5 Stáčení vína do lahví

Zde opravdu záleží na povaze vína a jeho původu, v Entre-Deux-Mers se přistupuje k mísení a filtraci bílých suchých vín v březnu, zde se vyrábějí vína živá a čerstvá. Serióznější vína z Pessac-Léognan kvasí v sudech „barrique“ a vyzrávají na jemných usazeninách až do srpna, až poté se stácejí, některá vína zrají až do prosince. (Ibid., 52)

2.2.4 Bílá likérová vína

Bílé hrozny určené k výrobě likérového vína zůstávají na vinicích až do pozdního podzimu, aby byly napadeny ušlechtilou plísní *Botrytis cinera*, tato houba soustřeďuje cukr a vylučuje vodu z již přezrálých bobulí. Ušlechtilá plíseň dodává hroznům komplexní chuť, tyto hrozny jsou tedy mnohem více vyhledávány vinaři než ty přezrálé a povadlé kvůli slunci. (Ibid., 53)

2.2.4.1 Lisování a kvašení

Hrozny napadené žádoucí plísní jsou lisovány dva až třikrát, aby uvolnily šťávu s vysokým obsahem cukru. Hrozny velkých likérových vín mají cukernatost odpovídající 21 ° alkoholu. Kvasinky přestávají kvasit kolem 14 °, poté ve víně zůstává zbytkový cukr. V každém případě kvasinky přirozeně zemřou kolem 15 °, do vína se často přidává oxid siřičitý, aby bylo kvašení zastaveno dříve a získalo se tak vyváženější víno. (Ibid., 53ns)

2.2.4.2 Mísení a zrání

Různé odrůdy hroznů jsou vyráběny odděleně, mísí se v prvních měsících roku následujícího po vinobraní. Obyčejná likérová vína jsou rychle plněna do kádí, aby si uchovala svěžest. Velká likérová vína zrají v sudech „barrique“ až tři roky. Silný poměr alkoholu a zbytkového cukru zabraňuje odpaření chutí, dlouhé zrání v sudu naopak vínu prospívá a zlepšuje jeho přímou a rovnováhu. Nejlepší likérová vína zrají v nových dubových sudech „barrique“, mají zde větší mikrobiologickou stabilitu. (Ibid., 53)

2.3 Vína z Bordeaux

V Bordeaux můžeme najít vína několika kategorií, můžeme je dělit např. na vína červená, vína růžová, suchá bílá a bílá dezertní vína. Vína prostá pro dlouhé uchování, vína jemná červená a lehká svěží, která se mohou pít hned při vynesení ze sklepa, často spadají do obou stylů společně. Některá vinařství produkují neústupně konzervativní vína, jsou trýzněni kvalitou, pracují se s přesvědčením, že mohou dělat velkolepá červená vína, jaká Bordeaux ještě nevidělo. Bílá suchá a dezertní vína představují stupnici síly a kvality stejně tak růžové víno, mají rozmanité barvy od nejsvětější až po nejtmaší.

Můžeme definovat asi deset kategorií vína, ale není to seznam zcela uzavřený. Červená vína můžeme rozdělit na lahodná a prostá; měkká, hebká, ovocná; intenzivní vína s aroma cedru; ovocné „bomby“; klarety a růžové víno. Bílá vína můžeme rozdělit na svěží; smetanová bílá vína s příchutí lískových oříšků; „zlato“ v ústech; bílá sladká vína, lehčí ne tak bujná; šumivá bordeaux; červené i bílé bordeaux pro každý den. (Clarke: 2008 str. 26)

3. Označování jakosti bordeauxských vín

V oblasti Bordeaux se kromě označování jakosti vín používá ještě klasifikace vín podle vinic, jež jsou zařazené na seznamu vinic proslulých kvalitou svých vín. Tento seznam byl zpracován pro výstavu v Paříži v roce 1855, obsahuje vysoce jakostní bílá i červená vína, která se označují podle svého původu jako *Château* a nebo *Cru*. Tyto vinice jsou v seznamu dále označeny podle jakosti u červených vín jako *Premier Cru*, *Second Cru*, *Troisième Cru*, *Quatrième Cru* a *Cinquième Cru*, u bílých vín jako *Ier Cru Supérieur*, *Premier Cru*, *Deuxième Cru*. Označení *Cru Classé* a *Grand Cru Classé* také zdůrazňuje jakost vína, především v oblastech Médoc, Sauternes, Graves a Saint-Émilion. Vína z oblasti Médoc dále nesou označení *Cru Bourgeois*, ostatní francouzské vinařské oblasti nesou ve svém názvu označení *Grand Cru* a *Premier Cru*. (Kuttelvašer: 2003 str. 170ns)

3.1 Systém Château

Pojmenování *Château* připomíná honosný zámek, těch ale najdeme v oblasti Bordeaux málo, většina z nich jsou na vinicích v Médocu. Nápad, aby *Château* představovalo víno, pochází z 18. století, tento termín se začal používat pro označení všech vinařských podniků, i když neměly žádnou velkolepou budovu, která by názvu odpovídala. Brzy se pojmenování začalo užívat v celé vinařské oblasti Bordeaux a víno s tímto označením bylo považováno za nadřazené. Víno, které pochází odjinud než z vinic Bordeaux, se označovat *Château* nesmí. (Clarke: 2008 str. 54-55)

3.2 Appellation d'Origine Controlée

Označení kontrolovaného původu - AOC - je základním označením všech francouzských vysoce kvalitních vín dle právních norem, při tom kraj původu se může různit. Ve Francii existuje několik set AOC, z nichž padesát sedm je bordeaux. Některá označení jsou pouze pro jeden typ vína, některá pro dva a jiná pro více typů. Označení původu se dělí na dvě skupiny rodové AOC a charakteristické AOC. Bordeaux uplatňuje rodové AOC, najdeme zde čtyři největší rodová označení- *Bordeaux*, *Bordeaux supérieur*, *Crémant de Bordeaux* a *Fine de Bordeaux*. *Bordeaux* se používá pro vína červená, bílá suchá, růžová a klarety, *Bordeaux supérieur* pro červená a bílá polosuchá vína. *Crémant de*

Bordeaux- jemně šumivá vína jsou šumivá vína získávaná tradiční metodou, označení *Fine de Bordeaux* náleží jemným pálenkám.

Charakteristická označení zaujímají přesně vymezené oblasti označení, jejichž velikost se může velmi lišit. Nejrozsáhlejší *Saint-Émilion* zaujímá 5000 ha, nejmenší *Saint-Georges Saint-Émilion* má rozlohu menší než tři sta hektarů. Některá charakteristická označení se používají pouze na jediný styl vína např. *Pomerol* nebo *Pauillac*, další AOC na několik stylů nebo barev (např. AOC *Graves*). Označení se mohou překrývat, charakteristické AOC může zaujímat oblast uvnitř obecnějšího AOC, např. AOC *Margaux* se překrývá s označeními *Haut-Médoc*, *Médoc* a *Bordeaux*.

Podmínky pro výrobu AOC jsou definovány nařízením a týkají se oblasti produkce, skupin odrůd, podmínek pěstování a někdy i výroby vína, výnosů a měrných alkoholových označení. (Duijker a další: 1997 str. 19-21)

3.3 Proces řazení vín

Označení vín se vztahuje k oblasti vymezené výroby, řazení vín se týká pozemků tedy vinic. Nejprestižnější vinice jsou v Médoc, Graves, Sauternes, Barsac a Saint-Émilion. Můžeme jich napočítat kolem dvou set. Zařazení jsou stanovena a upravována shromážděními odborníků. Kategorie *Cru Bourgeois* a *Cru Artisan*, které se vztahují pouze k oblasti Médoc a čítají několik set pozemků, nepředstavují zařazení a v roce 2007 byly právně zrušeny. (Idem., 21ns)

3.3.1 Zařazení z roku 1855

Zařazení z roku 1855 se stalo nejslavnějším zařazením na světě, již přes sto padesát let zůstává téměř nepozměněné, i když se zpočátku zdálo, že nebude definitivní. V Paříži roku 1855 u příležitosti konání Všeobecné výstavy žádali organizátoři méně než měsíc před zahájením výstavy, aby jim byl poslán výběr nejlepších vín regionu, seznam padesáti osmi červených a dvacetijedna bílých vín byl spěšně sestaven, bez provedení degustace, vína se jednoduše uspořádala dle ceny. Zařazení z roku 1855 je nejvíce strukturované, zahrnuje pět tříd pro červená vína (*Premier – Cinquième Cru*) a dvě třídy pro vína bílá (*1er Cru Supérieur – Deuxième Cru*). Mnoho jmen se během jednoho a půl století změnilo, některá vinařství se spojila, jiná rozdělila, některá zmizela, nyní je v tomto zařazení šedesát jedna *Châteaux*. (Clarke: 2008, str. 58-59)

3.3.2 Zařazení z roku 1959 Graves

Vinice byly na žádost odborové organizace označení Graves zařazeny na seznam Národním institutem původních názvů (l'INAO), toto zařazení nemá hierarchickou strukturu, je zde pouze jediná úroveň, a tak nejsou revize na místě. Jedná se o jediné zařazení, ve kterém jsou některé oblasti součástí zařazení vinic zároveň pro bílé i červené víno. Zařazení čítá celkem šestnáct *Cru Classé de Graves*. (Duijker a další: 1997, str. 22)

3.3.3 Zařazení Saint-Émilion

Zařazení uspořádané roku 1955 bylo úředně uznáno až v roce 1958 s několika změnami. Toto zařazení se reviduje každých deset let, doposud bylo zrevidováno tedy celkem čtyřikrát, v letech 1969, 1986, 1996 a 2006, přičemž rok 2006 přinesl největší změny. Saint-Émilion má dvě třídy, první z nich je třída *premier grand cru classé*, která se dále dělí na *A* a *B*, a třída *grand cru classé*. Do třídy *premier grand cru classé A* jsou zařazeny pouze dvě *châteaux* - Ausone a Cheval Blanc, do téže třídy *B* patří 13 *châteaux*, *grand cru classé* čítá padesát sedm *châteaux*. Výrobci vína musí sepisovat kandidaturu při každé revizi, některé vinice jsou povýšeny, jiné vyškrtnuty. Mezi zařazením Saint-Émilion a označením *Saint-Émilion grand cru* je rozdíl, jelikož AOC *Saint-Émilion grand cru* mohou nárokovat každý rok všichni výrobci z oblasti označené Saint-Émilion, kde víno splňuje kritéria náročné kvality a úspěšně se podrobí degustačním zkouškám. (Ibid., 61)

3.4 Druhořadá místa

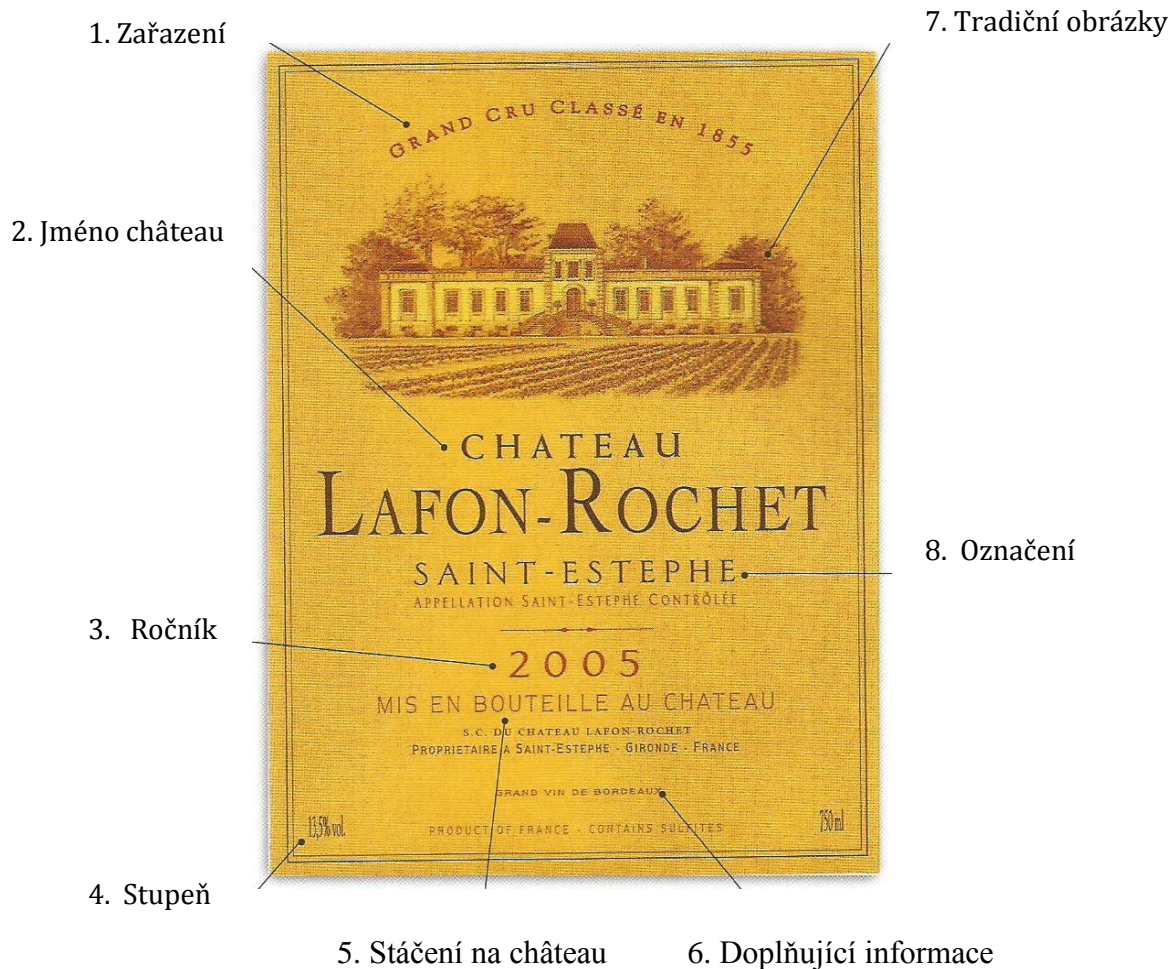
Pro *Grand vin* neboli pro jakostní hlavní víno jsou vybírány pouze nejlepší podíly vína ze sklizně, je to přibližně 30 % úrody, zbytek se do směsi *Grand vin* nepoužije. Úroda z mladé vinné révy nebo z neupřednostňovaných částí vinice je ze směsi vyloučena. Víno je vyloučeno z vinné révy staré pět až šest let, někdy i deset let, vinná réva některých pozemků rodí to nejlepší víno, jiná bohužel nikdy. Jméno druhořadého vína je vždy spřízněno se jménem *château*, ale je rozdílné, skoro všechna nejlepší *châteaux* mají druhou etiketu, která přísluší do vinařství. Tato vína jsou výborná, za poloviční nebo čtvrtinovou cenu jakostních hlavních vín nabízejí výborný poměr kvality a ceny. Cílem vinařů je samozřejmě soustředit kvalitu do jakostních hlavních vín, aniž by ztráceli zisk tím, že prodávají méně dobrou sklizeň. (Clarke: 2008, str. 64-65)

4. Etiketa

Etiketa je vizitkou vína, spotřebiteli poskytuje nezbytné informace, díky ní může víno identifikovat. Musíme znát význam poznámek a označení, které na etiketě figurují. Některé informace je povinné na etiketě uvádět, o tom zda uvést na etiketu další informace či nikoliv, rozhoduje sám výrobce. Záleží také na zemi původu případně na kraji, kde se povinnost uvádět informace může lišit. Pro všechna vína je nezbytné uvádět informace, jako jsou kategorie- AOC (Označení vína kontrolovaného původu), AOVDQS (označení původu vymezeného vína vynikající kvality), *Vin de table* (stolní konzumní víno), *Vin de pays* (stolní víno z určité oblasti), jméno a adresa vinaře, který víno stáčil do lahví, hodnotu alkoholu, objem vína v lahvi, zdravotnickou zprávu pro těhotné ženy, zemi původu. (Platt: 1996, str. 16)

Spotřebitelé australského vína jsou zvyklí přečíst si na etiketě i odrůdu, ze které bylo víno vyrobeno, na francouzských vínech ale odrůdu často nenajdeme, předpokládá se, že spotřebitel ji vzhledem k označení vína zná. Některá bordeauxská vinařství i přesto odrůdu na etiketě zmiňují, ta ale patří mezi nepovinné informace. Etikety dávají stále více a více informací, mezi něž patří na příklad ročník sklizně, tradiční poznámky pro AOC: *cru classé, 1^{er} cru*.

Obrázek 3 Etiketa Château Lafon-Rochet



Zdroj: Clarke (2008)

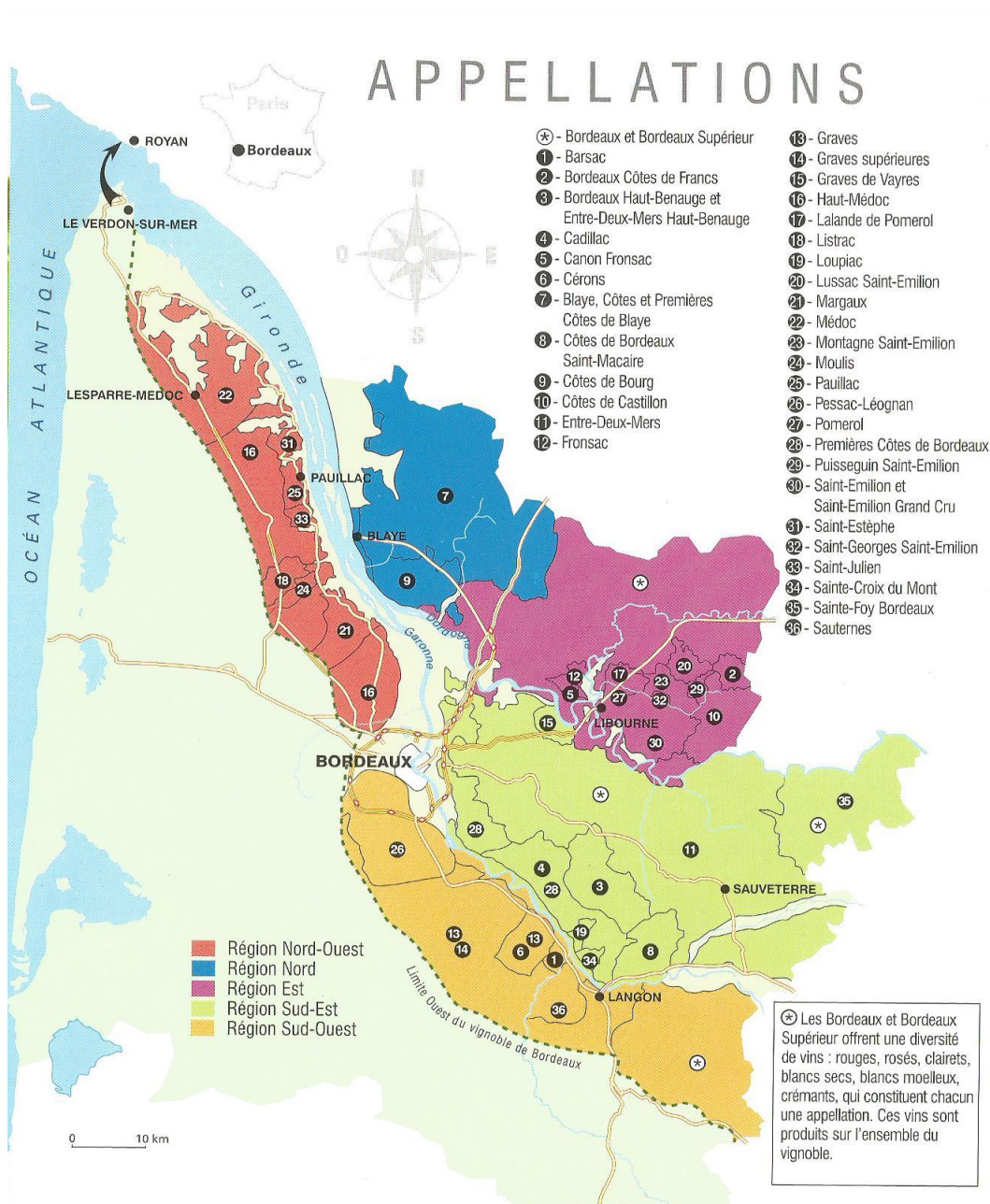
1. Zařazení označuje klasifikaci vína podle vinice, které jsou uvedeny v seznamu vinic proslulých jakostí svých vín z roku 1855.
3. Klimatické podmínky velmi ovlivňují styl ročníku, vyzrállost vína, jeho alkoholický stupeň a trvanlivost. Důležité je i ověřit si ročník, abychom zjistili, zda již víno dozrálo a je určeno ke konzumaci.
4. Klasická bordeauxská vína obsahují přibližně 12,5 °, pokud číslo přesahuje 13 °, jedná se o vyzrálější ovocnější moderní styl.

5. To, co kdysi bývalo vzácné, se již v Bordeaux stalo normou. Všechna vína, která nejsou stáčena na château nebo na vinařství pocházejí pravděpodobně z velkoobchodu nebo z družstva.
6. Většina bordeauxských etiket představuje jednoduchou ilustrací château, odkud víno pochází.
7. Pokud na etiketě nenajdeme odrůdy, ze kterých je víno vyrobeno a pokud neznáme pověst château, jako nejlepší údaj pro určení stylu vína nám poslouží jeho označení.

5. Vinařské oblasti Bordeaux

Největší vinařská oblast Francie Bordeaux má vyhlášenou mezinárodní pověst zejména díky svému červenému vínu, vyrábějí se zde ale i vína bílá, známá jsou především vína ze Sauternes a Bersacu. Nejlepší jakostní vína „*Crus classés*“ tvoří pouze malé procento celkové produkce vín, jejich prestiž ale dopadá i na méně známá jména.

Obrázek 4 Mapa AOC



Zdroj: Atelier bordelais de cartographie (2011)

5.1 Médoc

Na sever od města Bordeaux se rozkládá oblast Médoc, podél levého břehu řeky Garonny a ústí Gironde. V Médocu se produkují některá z nejslavnějších světových červených vín, hvězdná červená vína z velkých *châteaux* i jednodušší ovocná kulatá červená vína.

Vinná réva se pěstuje v blízkosti řeky a ústí, občas zasahuje do středu země, ale nikdy ne na západ, tam jsou obrovské písčité duny a hluboké borové lesy, které uzavírají průchod bouřlivým vodám Atlantiku. Médoc se dělí na dvě části, na severu je bažinatá oblast, která zpracování kvalitního vína vyhovuje mnohem méně, ta nese označení *Médoc*. Na jihu, mezi městem a odvodňovacím kanálem La Maréchale na sever od Saint-Seurinde-Cadourne, se nachází oblast *Le-Haut-Médoc*, kde jsou ty nejlepší vinice. Šest obcí zde má vlastní označení – *Margaux, Moulis, Lustrac, Saint-Julien, Pauillac* a *Saint-Estèphe*, ostatní parcely mimo tato obecní označení mohou využívat označení *Haut-Médoc*.

Médoc byl až do 18. století rozlehlou zpustošenou bažinou, nebezpečnou a náchylnou k zaplavování. Společenská třída poslanců a obchodníků z Bordeaux chtěla na důkaz svého bohatství vlastnit krásné domy poblíž města, oblast *Graves* na jih a jihozápad od města byla již velmi dobře rozvinuta, avšak *Médoc*, sever, rovněž blízko města, nebyl vůbec rozvinutý. A tak obyvatelé Bordeaux vyzvali holandské inženýry-specialisty na odvodnění, aby zde vyhloubili velké kanály, které slouží dodnes. Vysušili půdu plnou bažin a močálů, díky tomu vystoupily na povrch štěrky naplavené z Francouzského středohoří a Pyrenejí, pocházející z doby ledové. Právě tyto útesy štěrků a kamenů poskytly významné prostory pro vystavění impozantních zámků a založení vinic, aby bylo vyhověno vzrůstající poptávce po vývozu vína. Jakostní hlavní vína z *Médocu* se vyrábějí z vinic vysazených na této půdě. (Clarke: 2008, str. 96-99)

5.1.1 AOC Médoc a Haut-Médoc

Dominující odrůda v této oblasti je již od 18. století cabernet sauvignon, zraje pozdě a potřebuje hodně tepla a dobře odvodněné půdy. Tyto podmínky cabernetu sauvignon poskytují pouze štěrkovité půdy. Všechny vinice z *Médocu* nejsou zařazenými vinicemi tzv. „*crus classés*“, nacházejícími se v renomovaných obcích, vnitrozemí a vinařská území mezi hvězdnými označeními ukrývají mnoho vynikajících vinic pod označením *Haut-Médoc*. Severněji se rozprostírá označení *Médoc*, rozlehlé území lovu pro

amatérské obchodníky. V každém případě nejlepší parcely jsou ve vysokých, nejlépe odvodněných terénech, ostrůvky uprostřed bažinatých půd a lesů. (Larousse: 1994, str. 157)

5.1.2 AOC Margaux

Vesnice Margaux je známá po celém světě díky slavnému zámku zařazenému do „*premier cru*“ pod stejným jménem. Označení *Margaux* je úctyhodně zastoupené na seznamu zařazených vinic z roku 1855 dvaceti dvěma vinicemi ze sedmdesáti. Vína tohoto označení mají společné vlastnosti, jsou příjemnější a méně prostá než vína z Pauillacu, jsou také kvalifikovaná pro dlouhé uchovávání. Kromě jediného bílého vína ze Château Margaux jsou všechna vína červená.

Vína z *Margaux* mají dobrou pověst, mají aroma cedru, vůně fialek, sušeného ovoce, zralých švestek a rybízu, toto hedvábné složení, které naplní ústa pocitem plnosti je ale založeno pouze na několika vínech z mnoha. (Clarke: 2008, str. 100)

5.1.3 AOC Moulis a Listrac

Maličká obec Moulis se svou osadou Grand-Poujeaux je nejmenší AOC z *Médocu*. Nachází se na levé straně Gironde, na vnitřních pozemkách a na západ od Margaux, její vinice jsou založeny na rovinách štěrkovitého půdního podloží. Červená vína z *Moulis* jsou tmavé barvy, mají dobrý potenciál ke zrání.

Na sever od *Moulis* nalézáme *Listrac*, seskupení několika vynikajících vinic, které produkují dost silná vína, jejichž strohost ustupuje časem. Tato vína jsou příjemnější a v méně zralých ročnicích mají více ovocné vůně. (Larousse: 1994, str. 157)

5.1.4 AOC Saint-Julien

Saint-Julien je svou rozlohou 896 ha nejmenší oblastí AOC *Médocu*, zároveň je ale jednou z těch nejvyhlášenějších, s jedenácti jakostními *crus classés* na čtyřiceti vinařstvích. Styly vína se zde různí, záleží vždy na samotném *château*, degustátoři rozeznávají v *Saint-Julien* těžká silná a intenzivní vína obdařená jemností. Vína jsou zejména červená, intenzivnější než *Margaux*, jemnější než *Pauillac*, ale jako všude jinde v *Médocu*, i zde se vyrábějí vína pod označením AOC bílých „bordeaux“. (Larousse: 1994, str. 154)

5.1.5 AOC Pauillac

Pauillac se prosazuje v srdci Médocu svými třemi zařazeními *premier cru classé* z roku 1855 a nadbytkem ostatních jakostních hlavních vín - *grand cru*. Kraluje zde odrůda cabernet sauvignon, který dává vínu své velmi charakteristické tóny černého rybízu, cedrového dřeva a bylinek. Styl vín z Pauillacu se různí mezi ostrostí Château Latour a poddajností Château Lafite-Rotschild.

5.1.6 AOC Saint-Estèphe

Na severu *Haut-Médoc* je vinná réva pěstována na těžších hlinitých půdách, než jsou ty na jihu. Silná a strohá vína ze *Saint-Estèphe* byla dříve pověstná dlouhým trváním jejich rozvinutí, které dnes zůstává pouze pro některá *châteaux*, zatímco ostatní vinařství převzala výrobu pro styl poddajnějších vín, která obsahují ve směsích více merlotu. Nicméně červená vína se značnými tóny taninu zde zůstávají silnější než vína z *Pauillacu* a nebo *Saint-Julien*. (Larousse: 1994, str. 151)

5.2 Graves a Pessac-Léognan

Rozlehlá oblast Graves se rozprostírá na levém břehu Garonny, tento vinařský region je nejstarší z regionů Bordeaux. Oblast Graves a Pessac-Léognan, oblast spadající pod něj, bývaly kdysi nejznámější z vinařských oblastí Bordeaux. Již tomu ale tak není. Na této hluboce štěrkovité půdě, která se nachází všude okolo, stojí dnes město Bordeaux. Pessac-Léognan leží na sever od Graves, vinice zde musí bojovat s temnými lesy a vesnicemi, které zasahují do terénu. Kvalita červeného i bílého vína je zde pravděpodobně dnes nejlepší, jaká kdy byla. Vesnice Pessac a Léognan daly svá jména označení AOC a dnes se již počítají do předměstí Bordeaux, vinice se rozptýlily mezi domy a průmyslové zóny.

Od 12. století se kolem zdí města Bordeaux pěstovalo víno, terény na hranici města zejména na západě, jihozápadě a jihu jsou skvělé pro pěstování vinné révy. Jsou zde hluboké štěrkovité půdy, teplé, dobře odvodněné výborně vyhovují zrání bobulí. Bordeaux se obohacovalo a stalo se hlavním dodavatelem francouzského vína v severní Evropě a Severní Americe, export vína byl velice pohodlný z oblastí natolik blízkých městu. Bordeaux se rozrůstalo, vinnou révu vytrhalo z půdy, aby zde postavilo nové domy. Vinaři neměli na výběr a museli zorat lesy a pěstovat své víno na nových vinicích vzdálenějších

od města. Rozloha této nesrovnatelně kvalitní štěrkovité půdy natolik vyhovující vinné révě byla omezená, lidé to nevěděli a neznepokojovali se tím. Přímo v srdci Bordeaux je půda nejčistší, dále od něj je půda již těžší a blátivější, až na jih u Léognanu, kde mizí štěrky ve směsi s pískem, jílem a vápencem. Poslední vinice štěrkovitého složení se nacházejí na jihozápadním předměstí, v Pessacu a Talence, kde ještě před sto lety bývalo sto třicet osm vinařství. Dnes jich zůstalo pouze sedm.

Hlavní převládající odrůdou je zde cabernet sauvignon, po něm následuje cabernet franc, pěstuje se zde i merlot a trochu malbecu. Asi čtvrtina odrůd jsou odrůdy bílé, z nich převládá sémillon, sauvignon blanc a muscadelle. (Clarke: 2008, str. 166-168)

5.2.1 AOC Graves

Až do 70. let 20. století prodávala svá vína většina vinařství na jihu *Graves* na váhu na bordeauxském trhu, stáčení do lahví na vinařství se zde rozmohlo poměrně nedávno. Vinařství soupeřila při výrobě červených vín, i při výrobě okouzlujících bílých vín, a tak vinaři převzali důmyslné metody vinifikace. Někteří se zaslíbili kvalitě výrobou červených vín se značnou koncentrací taninu a nádherným aroma s dlouho životností, jiní vyrábějí skvělá vína, která se pijí mladá. Styly vína stejně jako jejich kvalita jsou zde velice různorodé. (Larousse: 1994, str. 162)

5.2.2 AOC Pessac-Léognan

1150 ha vinic s tímto označením je situováno v obcích na jih a na západ od starého města Bordeaux. Od roku 1987 se označení *Pessac-Léognan* prosazuje kvalitou bílých i červených vín, díky dobrému ročníku 1986. Místní vína dnes dosahují cen dobrého *Médocu* a *Saint-Émilionu*. Mají jejich kvalitu a vynikají obsahem aromatických látek. Obce, které mají právo na toto označení, jsou Cadaujac, Canéjean, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence a Villenave-d'Ornon. (Ibid., 160)

5.3 Libournais

Oblast Libournais se nachází na pravém břehu řeky Dordogne, vinice jsou rozloženy podél pobřeží, na rovinách severního břehu Dordogne a kolem města Libourne. Místní *châteaux* jsou zřídka velkolepé, vinařství jsou malá a obliba jejich vína stále stoupá. *Saint-Émilion* je největší oblastí, jeho vinice začínají na východ od Libourne,

roztahují se na rovině, kde dominuje městečko Saint-Émilion, a táhnou se až písčitém břehům Dordogne. *Pomerol* je jednotvárnou rovinou, kde se vyrábějí nejslavnější vína světa. Nepochybným příkladem je Château Petrus. Ještě před padesáti lety jméno Pomerol nikomu nic neříkalo. Když překročíme řeku Isle směrem od Libourne, dostaneme se na zalesněné kopce *Canon-Fronsac* a *Fronsac*.

Stejně jako *Médoc* je Libournais krajem červeného vína, na jílovitých, studených těžkých půdách *Saint-Émilionu* a *Pomerolu* se pěstuje merlot, na vápenitých půdách najdeme cabernet franc a na šterkovitých půdách cabernet sauvignon, v malém množství se zde pěstuje i malbec. (Clarke: 2008, str. 193-195)

5.3.1 AOC Saint-Émilion

Vinice *Saint-Émilionu* se rozprostírají na 5200 ha. Vinařství jsou méně rozlehlá než ta v *Graves* a *Médocu*, většina z nich jsou malé rodinné podniky, najdeme zde i tzv. garážová vína, která se vyznačují malou produkcí a vysokou cenou. Právě zde se také nachází největší bordeauxské družstvo s dvěma sty členy. Výroba se zde zaměřuje na druhořadá vína.

Merlot, který je zde nejrozšířenější, dává lehká vína s chutí švestek, jež se musí vypít brzy. V *Pomerolu* se nachází ideální půda a vína dosahují hloubky a bohatosti. Jejich zrání může trvat třicet až čtyřicet let. *Saint-Émilion* je nepopíratelně a konstantně kvalitní, mladý *Saint-Émilion* je kouzelný, stejně jako je svou strohostí výborný mladý *Médoc*. Merlot se kombinuje s dalšími odrůdami pro výrobu poddajných ovocných vín, s dobrým alkoholickým stupněm, obohacený kyselostí, taninem a dalšími aromatickými složkami. Některé čerstvé ročníky, vína ze středních vinařství, mohou být opravdu neuspokojivá kvůli jejich lehkému slabému charakteru. Protože postrádají tělo, musí se tedy pít mladá již v prvních třech letech. Během velkých ročníků mají nejlepší vinařství naději na životnost jejich vína. Ta se může pohybovat od deseti až do dvaceti let, samozřejmě záleží na podmínkách jejich uchovávání. (Larousse: 1994, str. 171-174)

Označení *Saint-Émilion* se rozděluje na 7 obcí, většina největších châteaux se nachází právě v Saint-Émilionu. Mnoho malých vedlejších vinařství posílá své hrozny do družstev, nebo své víno hned prodává. Tento region je věhlasným místem pro vinařskou turistiku.

5.3.2 Pomerol

Vinařství *Pomerolu* jsou často malá, co se týče jejich ploch i úspěchu. Nejlepší z nich se nacházejí na severovýchodě od obce, v oblasti nejvyšší od roviny. Toto označení nebylo zahrnuto do zařazení z roku 1855 a ani v dalších řazeních tento fakt nebyl opraven. *Pomerol* tedy unikl všem oficiálním řazením, ale současně zde existuje neoficiální zařazení, které je založené na kvalitě, předchozích úspěších a ceně, jehož výsledkem je velká vzácnost a silná poptávka. (Larousse: 1994, str. 177)

5.3.3 AOC Fronsac a Canon-Fronsac

Jsou vinice lemované dvěma řekami Dordogne a Isle, AOC *Fronsac* zahrnuje šest obcí a vesnice Fronsac, po které nese toto označení jméno. Nachází se na jihu oblasti. AOC *Canon-Fronsac* na jihu až jihozápadě zabírá Saint-Michel-de-Fronsac a část vesnice Fronsac. *Fronsac* zaujímá kolem 800 ha a *Canon-Fronsac* asi 300 ha půdy. Dnes jsou tato AOC jemná a vyznačují se pevnou strukturou taninu, mají aroma červeného ovoce a jsou lehce bylinková. Jsou rubínově červená a dost tmavá. *Fronsac* se může pít dva roky po vinobraní, ale svůj charakter víno plně vyjádří po svém dlouhém zrání, ta nejlepší vína zrají deset a více let. (Ibid., 180)

5.3.4 Vinice AOC okrajových oblastí

AOC *Saint-Émilion* označuje pouze srdce této vinařské oblasti. Vesnice na severovýchodě z druhé strany řeky Barbanne mohou připojit jméno *Saint-Émilion* ke svým názvům, na východě se nacházejí AOC *Côtes-de-Castillon* a *Bordeaux-Côtes-de-Francis*. Dále zde najdeme *Montagne-Saint-Émilion*, *Lussac Saint-Émilion*, *Puisseguin Saint-Émilion*, *Saint-Georges Saint-Émilion*.

5.4 Côtes a l'Entre-Deux-Mers

Pět pobřeží Blaye, Bourg, Castillon, Francis a Premières Côtes de Bordeaux se zkouší sjednotit, i když vyrábějí tolik rozdílných stylů vín od 80. let 20. století. Nezáskaly zatím velký úspěch. Nyní se rozhodly sjednotit pod jediným označením AOC *Côtes de Bordeaux* a každý z nich připojuje do podtitulu své jméno. *Blaye* se velice liší od *Bourg*, *Castillon* a *Francis* jsou zcela odlišní od obou, zatímco *Premières Côtes* se nachází na jině řece- Garonně. (Clarke: 2008, str. 251)

Toto území je ohraničené řekou Dordogne na severu a Garonnou na jihu, kopcovitý výběžek l'Entre-deux-Mers oživuje strohou rovnou krajinu *Graves* a *Médocu*, protnutý údolími, kde se schovávají farmy a lesíky. Jméno „*Mezi dvěma moři*“ vzniká následkem přílivu a odlivu Atlantiku, který se vrací zpět proti proudu do obou dvou řek 150 km od oceánu.

Od 80. let 20. století se oblast různí a dnes již máme na výběr mezi několika styly kvalitních vín. Kdysi zde bývala oblast výrobců bílého sladkého vína nijak zvláště charakteristického.

AOC *Bordeaux* a *Bordeaux Supérieur* produkuje značnou část červeného vína z této oblasti, zatímco AOC *Entre-deux-Mers* zůstává pro suché bílé víno vznikající ze sauvignonu a sémillonu. Lahodná i likérová vína z *Premières Côtes* násobí své úsilí, aby se vytáhla do řad hlavních jakostních vín, ale to se jim nedaří, jelikož nemají štěstí na ušlechtilou plíseň a obchodníci tedy preferují vína ze *Sauternes*. V oblastech *Côtes* se dále vyrábějí nejlepší klarety. (Larousse: 1994, str. 168ns)

5.4.1 AOC Blayais

Tato krásná oblast kopců a údolí zahrnuje mnoho malých vinařství, jež produkuje červená i bílá vína pod třemi označeními AOC: *Blaye* nebo *Blayais*, *Côtes-de-Blaye* a *Premières-Côtes-de-Blaye*. Označení *Côtes-de-Blaye* označuje pouze bílá suchá vína, která jsou svěží, ovocná a pocházejí z ušlechtilých odrůd, jako jsou sémillon, muscadelle a nebo colombard. Pijí se mladá. Označení *Premières-Côtes-de-Blaye* zahrnují nejlepší vína z vinic, červená jsou dobře zbarvená na rustikální a elegantní způsob, musí zrát dva až čtyři roky, někdy i více, aby se dobře zaoblily. Bílá vína jsou velice aromatická, jemná, silná a dlouho znějící v ústech. Mohou se rovnat vínům *Graves*, ovšem za mnohem nižší cenu, mohou se pít po roce, nebo zrát dva až tři roky. (Platt: 1996, str. 165)

5.4.2 AOC Côtes-de-Bourg

Jejich rozloha je skoro stejná jako rozloha sousedního *Blaye*, 3600 ha, *Bourgeois* produkuje hlavně červená vína. Označení *Côtes-de-Bourg* používá pouze nejlepší víno, dominující odrůdou na vinicích je merlot, často se mísí s cabernetem a nebo malbecem, aby se vínu dodal pevný obal typických aroma červeného ovoce. Mohou dozrávat docela dlouho, tři až čtyři roky některá dokonce i déle. Bílá suchá vína, která se zde vyrábějí, mají jemný květinový, citrusový a také ovocný buket. (Plat: 1996, str. 165)

5.4.3 Côte de Francs

AOC *Côtes de Francs* se rozkládá na severovýchod od Libournais. Na vrškách, které patří mezi ty nejvznešenější bordeauxské, se pěstují merlot, cabernety, sémillon, sauvignon a muscadelle, vinice o 420 ha zaujímá tedy mimořádnou polohu. Vyrábí se zde červená vína a bílá suchá vína. Červená vína jsou bohatá a silná, jejichž ovocný buket nechává vystoupit známky lesního prostředí a vanilky, mohou se pít mladá, nebo dozrávat dva až tři roky. Poddajná a svěží bílá vína vyjadřují skvělé ovocné aroma s dotekem citrusů. Všechna vína se zde mohou uchovávat osm až deset let. (Platt: 1996, str. 173)

5.4.4 Premières côtes de Bordeaux

Zahrnuje území zhruba 3400 ha podél Garonny mezi městy Bordeaux a Cadillac. Šterkovité, vápenité a především jílovité kopečky, produkují červená vína výrazné chuti a také bílá lahodná vína, která se přibližují likérovým vínům. Červená vína jsou barvitá silná, rozvíjejí vůně červeného ovoce, topinek, kůže a kakaa, musí dozrávat tři roky až pět let. Ve sklípku se mohou uchovávat osm až deset let. Bílá vína vyjadřují své květinové a ovocné aroma, mohou se uchovávat deset až dvanáct let, ale můžeme si je vychutnávat i jako mladá. (Platt: 1996, str. 176)

5.4.5 AOC Entre-Deux-Mers

Entre-Deux-Mers jsou exkluzivní bílá suchá vína vyráběná ze směsi sauvignonu, sémillonu a muscadelle, jsou to vína živá a aromatická, svěží a ovocná, určená k brzké spotřebě. Toto označení slučuje 2700 ha vinic všech obcí, které nemají specifické označení. (Ibid., 175)

5.4.6 AOC Côtes de Castillon

Toto označení nalezneme na východ od Saint-Émilionu, většina nejlepších vinic jsou umístěny na stejné vápencové plošině jako *Côtes de Saint-Émilion*. Co se týče cen některých vín, nyní je hvězdnou oblastí, ale vyrábějí se zde také výjimečná cenově dostupná vína ve stylu *Saint-Émilionu*, určená k pití mladá, ale s možností deseti let uchovávání. (Clarke: 2008, str. 258)

5.5 Likérová vína

Na bordeauxských vinicích můžeme najít šest lokalit, kde se pěstují likérová vína v menší či větší míře. Vinice i klima jim zde vyhovují, jako je tomu málokde jinde na světě. Mezi největší z těchto lokalit patří *Barsac* a *Sauternes*. Na západ od Langon se směrem na sever vine řeka Ciron a vlévá se do Garonny, vytváří výborné vlhké podmínky umožňující hroznům hnit, tak jak je třeba při výrobě likérových vín. Na východním břehu Ciron se rozkládají vinice *Sauternes* a na jeho západním břehu vinice *Barsac*. Sousední regiony vyrábějí také sladká vína nižšího stupně. *Cérons* je na severozápad od *Barsacu* a specializuje se na lehké bílé likérové víno, na severním břehu Garonny se nalézají *Cadillac*, *Loupiac* a *Sainte-Croix-du-Mont*, všechny se také soustřeďují na likérová vína, ale ta málokdy dosahují koncentrace, jakou má dobrý *Barsac* nebo dobré *Sauternes*.

5.5.1 Sauternes

Každé víno *Sauternes* je osobité, díky rozmanitosti půd (štěrkovité, vápenité a jílovité), ale ty nejproslulejší z nich se nacházejí na štěrkovitých plochách, mezi nimi i nejvýznamnější vinice Château d'Yquem. Na vinicích převládá pěstování sémillonu, dále zde najdeme sauvignon a muscadelle. Směs těchto odrůd dává vínům zlatou barvu a komplexní velmi intenzivní buket, který se rozvíjí zráním. *Sauternes* vyjadřují obdivuhodnou škálu ovoce, květin, citrusů, bylinek, skořice, pižma a zráním je obohacuje o chuť medu, lískových oříšků a nakládaných citrusů. V ústech jsou pronikavé chuti a spojují sílu s jemností a koncentrací. Doporučuje se počkat, než se rozvinou, abychom si je vychutnali, *Sauternes* mohou zrát pět až padesát let. *Sauternes* patří na zařazení Médoc z roku 1855, podle hierarchie je Château d'Yquem zařazen v *premier cru supérieur*, jedenáct dalších vín v *premier cru* a patnáct v *second cru*. (Platt: 1996, str. 181)

5.5.2 Cérons, Barsac

Cérons je maličká vinice o 110 ha, vyrábí se zde několik typů vína - bílá lahodná, bílá suchá a červená vína. *Cérons* jsou velmi charakteristická vína, rozlišují se svou jemností a také jemným buketem, aroma citrusů a medu a svou doznívající ovocnou a citronovou chutí.

Většina vinic s označením *Barsac* se rozkládá na půdách smíšených z červeného písku a vápence, vinice jsou obehnané kamennými zdmi, a tak vytvářejí při pohledu z výšky mozaiku. Nejlepší vína *Barsac* byla spolu se *Sauternes* zařazena v roce 1855 na

seznam Médoc, zařazením se pyšní pouze tyto dvě značky. *Barsac* se velmi liší od sousedních vín, jsou více likérová než ostatní vína a jsou levnější. Rozvíjí se u nich komplexní intenzivní ovocný, květinový a citrusový buket se známkami bylinek, medu, vosku a karamelu. (Platt: 1996, str. 180)

5.5.3 Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont

Vinice kolem města Cadillac produkují *Premières-Côtes-de-Bordeaux* a označení likérových vín získaly v roce 1980. *Cadillac* jsou vína objemná, silná, rozvíjejí jemný komplexní květinový buket, do kterého pronikají stopy medu a citrusů. *Cadillac* je určen ke spotřebě dost mladý.

Označení *Loupiac* a *Sainte-Croix-du-Mont* jsou si velmi blízká, produkují likérová vína, čím severněji jsou položeny vinice, tím jsou vína lahodnější. *Loupiac* rozvíjí krásná květinová a ovocná aroma, kde se skrývají stopy citrusů a vanilky. Lahodná likérová vína *Sainte-Croix-du-Mont* jsou příjemně ovocná s aroma květin, ovoce, medu, topinek, citrusů a bylinek. (Ibid., 179)

6. Umění degustace vína

Profesionální degustace hledá hodnocení kvality a nedostatků vína a také jim uděluje ocenění. Degustace pro radost, během jídla, se jím musí inspirovat, aniž by ho chtěla imitovat, je obdařena výsadou schválení a potěšení.

6.1 Zrak

Poté, co ověříme čistotu skleničky, naplníme ji do jedné třetiny objemu, odpovídající rovnováha mezi kapalným a plynným stádiem umožní lepší hodnocení aroma. Nejdříve hodnotíme čirost vína, sklenici dáme proti světelnému zdroji, poté ji nakloníme nad bílý ubrus nebo papír a zjišťujeme intenzitu a odstín barvy, vyhodnocujeme okraj s nejmenší šířkou, informuje nás o stáří vína a také stavu jeho uchovávání.

6.2 Čich

Čichem můžeme víno hodnotit nejkompexněji. První zkouškou, bez vzruchu vína vnímáme nejčistší stopy aroma. Zajímavým údajem je i vzdálenost, ze které vnímáme první tóny vůně. Po vzruchu vína ve sklenici stoupá intenzita aroma, což posílí zejména nejtěžší a nejméně příjemné vůně, vysvětlení najdeme v rozlišné těkavosti molekul vůní. Při tomto vzruchu se oceňuje buket nejlepších hlavních vín. Musí odolávat prudkým vzruchům a zůstat jemný a elegantní. Abychom zjistili některé nedostatky, jako jsou těkavá kyselost, je doporučeno vínem prudce pohybovat krouživými pohyby. Po vzruchu přiblížíme skleničku k nosu, těžké vůně rozvíjející se právě díky neklidu postupně mizí a znovu cítíme aromatickou jemnost klidného vína. Vzruch vína ve sklenici musíme dělat, tak abychom ho nešťastně nerozlili, doporučuje se nechat klouzat podstavec sklenice po plochem povrchu. Poté, co zanalyzujeme a popíšeme různé čichové vjemy, jejich druhy, intenzitu a kvalitu, můžeme přejít k ochutnávání vína. (Ribéreau-Gayon a další: 1997, str. 113)

6.3 Chut'

Chut'ové vjemy musíme posuzovat pozorně, protože se časem mění. Ve své prosté fázi je sladká chuť jako jediná příjemná, ostatní chuti jsou přijatelné pouze v míře, kdy jsou správně vyvážené sladkou chutí. Následný vývoj odpovídá změně pocitů, které se vyvíjejí

v komplexnější, v této fázi poutá velkou pozornost harmonie, vyjadřuje jemnost pocitů bohatosti a intenzity vína.

Na tomto vnímání mají podíl nejen chuťové ale i čichové vjemy, kdybychom sevřeli nosní dírky, víno by ztratilo podstatu své chuti. S nasáváním vzduchu mezi rty se zvyšuje vnímavost vína a chuti jeho vůně. Chuť společně s vůní tvoří celek percepce potravy v ústech. (Ibid., 114)

Vývoj chuti vína trvá asi dvanáct sekund, během kterých se vínem v ústech pohybuje, aby se zahřálo a zasáhlo všechna centra vnímání. Na konci vývoje v ústech dominuje u červených vín chuť taninu, který dává vínům strukturu, která se musí rozvíjet, ale bez agresivity a drsnosti. V této fázi ochutnávání se projevuje hierarchie vín.

6.4 Trvání

Víno můžeme spolknout, nebo ho na odborných degustacích vyplivnout. Zvyk profesionálních degustátorů (s trochou zvyku toto konání nezabrání správnému hodnocení). Degustace ale není dokončena. Vzduchem naplněné vinné výpary, které jsou stále v ústech, nepřestávají působit na orgány čichu a vzniká tak aroma v ústech. Pocity zní v ústech různě dlouho (asi deset až dvanáct sekund) a utvářejí trvalost, jejíž délka je charakteristická pro jakostní vína, hraje zde roli celková a prchavá kyselost vína. Dobré víno je chvilku příjemné, jakostní víno je příjemné dlouho, není dobré jen, když je v ústech, ale i několik vteřin poté.

Na konci degustace je trvání vína v souladu s vnímáním pachuti, výraz určený pro označení vad jako jsou chuť zátky, štiplavost, nebo nakyslost, které jsou v této fázi nejvíce znatelné. Pro vína nejvyšší jakosti je při jejich polykání charakteristická dobrá chuť v ústech. (Ribéreau-Gayona další: 1997, str. 115)

Závěr

Bakalářská práce je zaměřena na vinařskou oblast Bordeaux ve Francii. Popisuje historii vinařství, pěstování vinné révy, rozdílnosti výroby jednotlivých druhů vína, druhy vín a rozděluje oblast Bordeaux do menších oblastí. Své místo mají v práci také etiketa a nejrůznější označení a zařazení, tak abychom podle pojmů na etiketě poznali, o jaké víno se jedná, součástí práce je i ukázka vinné etikety.

V první kapitole bakalářské práce píše o historii vinařského Bordeaux a zjišťuji, že se již staří Římané zásobovali vínem z této oblasti. Zabývám se významem Bordeaux na trhu, víno původem z Bordeaux se vyváželo do zahraničí a Bordeaux se tak stalo významným přístavem z hlediska obchodu, sleduji také vliv historických událostí a rozmarů přírody na prosperitu vinic. Rozebírám inovace bordeauxských obchodníků a také ty, co přicházejí ze světa, např. odvodňování půdy zavedené holandskými inženýry, sleduji krizi, kterou způsobilo napadení vinic révokazem a mšičkou.

Ve druhé části téže kapitoly sleduji vliv klimatických podmínek, půdy a půdního podloží na úspěchy pěstování vinné révy. 110 200 ha půdy vinic s označením kontrolovaného původu, největší vinařská oblast Francie, se díky své výjimečné poloze na 45. rovnoběžce stává nejproslulejší vinařskou oblastí světa a poskytuje ročně nejvíce špičkového vína. Celkově se v Bordeaux vyrobí asi 900 000 000 lahví AOC vína ročně. Půdy, na nichž vinice leží, jsou velice rozmanité, díky tomu se zde pěstují různé odrůdy. Půdy nejlepších kvalit dávají špičkové hrozny, najdeme i vinice méně vhodného půdního typu a od toho se také odvíjí jakost vína. Oceánské klima, teplota a vlhkost vzduchu, četnost srážek a délka slunečního záření jsou velmi významné faktory ovlivňující úspěšnost vinařů. Dozvídáme se také o mírných zimách a o tom, jak velký vliv má příroda na úspěch ročníků, které se mohou jeden od druhého velmi lišit.

Druhá část práce se zaměřuje na víno, pěstování vinné révy, rozdělení odrůd, výrobu vína a vznik výsledného produktu vína. Bordeaux je proslulé především svými jakostními červenými víny, vyrábějí se zde ale i vína bílá, šumivá a růžová. Na vinicích nalezneme černé odrůdy vinné révy, mezi něž patří cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot. Sémillon, sauvignon blanc a muscadelle patří do bílých odrůd vinné révy, kterých se v Bordeaux pěstuje mnohem méně než černých odrůd.

Výroba červeného vína začíná sklizní, kdy se hrozny obírají a třídí, poté se mačkají, aby z nich vytekla šťáva, směs z hroznů, dužiny a jadérek se máčí v kádi, kde zároveň probíhá i alkoholové kvašení. Délka extrakce ovlivňuje barvu vína a také množství tříslovin ve víně, při alkoholovém kvašení se přeměňují cukry na alkohol. Víno dále odtéká, lisuje se a následuje malolaktické kvašení, aby se víno zjemnilo a nebylo tak kyselé. Víno se pak zbavuje zbytků, ochutnává a spojuje s jinou odrůdou do směsi, většina vín se ukládá do dubových sudů, kde zrají několik měsíců až let. Dubový sud má významné místo ve výrobě vína a dodává mu kvalitu, vína se v něm rozvíjejí a získávají z něj vanilkové aroma. Po různě dlouhé době jsou stáčena, čištěna a filtrována, poté se stáčí do lahví. Výroba vína se odlišuje u všech typů vína, červeného, bílého suchého a likérového, klaretů i růžových vín. Podrobně byla rozebrána výroba červeného vína a u výroby ostatních vín jsme se zaměřili na rozdíly při výrobě.

V oblibě celého světa jsou nejčastější vína odrůdová, na etiketě láhve bývá zaznamenána i odrůda, na bordeauxských vínech ji ale většinou nenajdeme, vína se totiž vyrábějí ze směsí, což je pro Bordeaux typické a speciální. V poslední části druhé kapitoly tak rozebíráme druhy vín. V Bordeaux se z červených vín vyrábí chutná prostá vína, lahodná ovocná vína, intenzivní červená vína s aroma cedru a ovocná vína, dále klarety a růžové víno. Mezi bílá vína řadíme bílá svěží vína, smetanová vína, „zlato“ v ústech, sladká lehčí vína. Bordeaux produkuje samozřejmě i vína šumivá a vedle vysoce kvalitních jakostních vín nalezneme i vína pro každý den.

Kapitola třetí je zaměřena na označování jakosti bordeauxských vín, vysvětlujeme zde systém *château*, Appellation d'Origine Controlée a Proces řazení vín, zde najdeme zařazení z let 1855 a 1959. Každá bordeauxská vinice, neboli *château* produkuje vedle hlavních jakostních vín vína druhořadá, na něž spotřebují 70% sklizně, protože do jakostních vín lze využít jen nejlepší bobule. Následuje kapitola zaměřená na etiketu, která je vizitkou vína. S použitím znalostí nabytých v předchozí kapitole jsme schopni etiketu přečíst a získat tak o víně potřebné informace.

Předposlední kapitola této práce popisuje vinařské oblasti Bordeaux, pro lepší orientaci je zde mapa s jednotlivými AOC. Pro přehlednost jsem rozdělila Bordeaux na oblasti Médoc, Graves a Pessac-Léognan, Côtes de l'Entre-Deux-Mers, Libournais a shrnula jsem oblasti, kde se pěstují likérová vína. Bylo by možné i jiné rozdělení, které se

velmi různí i v literaturách, např. z hlediska světových stran, vybrali jsme si rozdělení výše zmíněné pro lepší přehlednost a souvislosti.

Poslední kapitola pojednává o tom, jak si víno vychutnat, hovoří o degustaci. Při degustaci se zapojují všechny naše smyslové orgány, jako první vnímáme víno zrakem, poté následuje čich a nakonec chuť. Po ochutnávce vína necháváme víno doznít a vnímáme jeho trvání či odeznění.

V bakalářské práci bylo využito hlavně knižních publikací, které nám dostačují k teoretické části práce, a díky nim jsme získali ucelené informace o vinařství. Jako praktická část práce mi posloužila má stáž v Bordeaux a návštěvy vinic, châteaux, exkurze a komentované prohlídky. Správně porozumět výrobě vína pouze z naučné literatury by bylo bez osobní prohlídky obtížné. Pomohly mi také řízené degustace, kdy vinaři mluví o tom, co ve víně vnímají, co má vliv na jejich vůni, chuť a barvu. Dalšími aspekty jsou vysoká, často až nedosažitelná, cena některých vín a také rozsah nabídky, kterou nám Bordeaux nabízí. Je zcela nemožné ochutnat všechna vína bordeaux. Příjemnou součástí bylo i pozorovat vinice v jednotlivých ročních obdobích. V zimě byly vinice zcela holé, na jaře jsme mohli sledovat, jak se vinná réva začíná probouzet, obrážet, postupně kvést a v průběhu léta už se obsypává hrozny. Má stáž skončila v červnu, v září roku 2013 jsem se vrátila do Bordeaux, abych viděla i probíhající vinobraní.

Bordeaux- kraj vína není zcela vyčerpané téma, bylo by možné zaměřit se na mytologii vína, nebo jeho konkurence schopnost. Velmi zajímavé by bylo rozšířit ji o téma vína v oblasti gastronomie, tedy práci sommeliera a jeho schopností snoubení vína s pokrmy. Sommelier je gastronomický specialista na víno a má schopnost vybrat správné víno k jídlu, může nám doporučit víno pro jakoukoliv příležitost. Aby bylo možné správně porozumět základům práce sommeliera, bylo by vhodné absolvovat kurz v *l'École du vin de Bordeaux*, neboli Škole vína v Bordeaux. Obsažení shody jídla s vínem v jedné kapitole nepovažuji za vhodné a bylo by zcela nedostačující, je to téma velmi rozsáhlé a zasluhuje si podrobné studium, proto práce takovou kapitolu neobsahuje.

Bakalářská práce může posloužit zájemcům o vinařství a francouzskou kulturu. Mně osobně Bordeaux obohatilo, díky poznání tohoto kraje a podstatné součásti francouzské kultury, vinařství, mohu s potěšením říci, že mi bylo velkým přínosem. Studium odborné literatury obohatilo mou slovní zásobu a dalo mi možnost urovnat si teoretické poznatky, co se týče vína. Velmi zajímavé je také sledovat rozdíly kultur,

Francouzi si dokážou víno i jídlo vychutnat v klidu a stolují i několik hodin, vyhradí si na to čas a můžeme tedy říct, že se jedná o kulturu stolování. Srovnání s Českem kde se povětšinou u stolu spěchá, aby se lidé najedli co nejrychleji. Francouzi se u jídla baví a při této příležitosti pijí víno, Češi se většinou najedí a teprve poté se baví. V dnešním uspěchaném a stále se modernizujícím světě bychom neměli opouštět tradice, měli bychom se pokusit na chvíli zastavit, odpočinout si a vychutnat si tyto chvíle v klidu.

Resumé

Dans notre mémoire nous répondons aux questions posées dans l'introduction. En premier lieu, nous avons voulu savoir quels sont les cépages qui sont cultivés dans les vignobles du bordelais. En second lieu, nous avons cherché comment le vin s'est produit. Ensuite, nous avons catégorisé les vignobles selon les classements et expliqué leurs significations qui nous ont aidé dans la réponse quatrième pour identifier les étiquettes des grands vins. En dernier lieu, nous avons voulu comprendre la division des appellations d'origine contrôlée.

Pour cette raison, nous avons commencé à décrire la région Bordeaux (l'histoire, le développement du marché et les conditions climatiques qui ont été assez convenables pour cultiver les célèbres vins). Nous nous focalisons sur le vignoble, sur la culture du raisin, sur la différence de vinification et sur la diversité de cépages non seulement dans la région Bordeaux mais aussi dans les petits coins de cet endroit.

Le mémoire était séparé en six parties. La première où nous avons décrit l'histoire régionale, les conditions climatiques (le météo, le climat océanique), le terroir et l'augmentation d'importance du port Bordeaux sur le marché mondial. Nous avons suivi les événements historiques et les changements naturels qui ont influencé la prospérité des vignobles. Nous faisons le rappel aux innovations dans la manière de la cultivation de vigne et l'élevage du vin. Bien sûr, nous n'avons pas pu oublié de mentionner la crise qui était provoquée par l'oïdium et par la phylloxéra.

Dans la chapitre suivante, nous nous sommes intéressés au vin depuis la cultivation de la vigne à travers la vinification jusqu'au élevage du vin dans les barriques. D'abord nous avons présenté les grands vins qui sont célèbres dans le monde. Le grand vin rouge de Bordeaux a une immense renommée de la qualité et en même temps c'est une garantie de goût merveilleux. Dans la région Bordeaux, nous pouvons trouver non seulement les vins rouges mais aussi des vins blancs, des rosés, des clarets et des crémants (comme : Médoc, Margaux, Blaye, Bourg). La qualité de vins bordelais dépend de l'utilisation des barriques de la chêne (française ou canadienne) dans l'élevage du vin (peut durer quelques mois ou dizaines d'années) qui donne son arôme de la vanille aux vins. Ensuite, à Bordeaux, nous avons distingué les vins rouges (goûteux et austères, moelleux et fruités, intenses à l'arôme

de cèdre, bombes fruitées) et les vins blancs (frais et légers, crémeux aux goût de noisette, sucrés, liquoreux).

La chapitre troisième et quatrième ont expliqué le système des châteaux, les classements des vins fins. En prenant en conscience les informations sur les vins bordelais, nous pouvons mieux lire et comprendre les étiquettes pour qu'on choisisse des bons vins. Dans tout la production mondiale nous voyons les noms de cépages sur les étiquettes mais à Bordeaux qui se caractérise par les assemblages de vins.

Dans la chapitre suivante, nous avons séparé la région dans les cinq grandes vignobles selon les appellations d'origine contrôlées principales (Médoc, Graves et Pessac-Léognan, Côtes de l'Entre-Deux-Mers, Libournais et les blancs liquoreux). Chaque AOC se divise en plusieurs petites parcelles qui portent leur propres appellation d'origine contrôlées (par exemple: AOC Saint-Émilion qui appartient à AOC Libournais).

Après avoir pris les connaissances sur les vins français, nous en profitons dans la dernière partie où nous nous focalisons sur le rôle important d'un sommelier (recommander, aider à choisir un bon vin qui convient avec le plat ou avec l'occasion pour laquelle nous allons vouloir le boire). Ensuite, nous pouvons commencer à déguster les vins avec les règles qu'on a apprises.

Dans le mémoire de licence, nous avons consulté les publications spécialisées sur les viticultures. Grâce à mon stage dans la région bordelais où j'ai pu utiliser non seulement les matériels des œnologues de bibliothèques universitaires mais aussi visiter les châteaux avec les excursions commentées par les propriétaires. Pendant les excursions où nous avons dégusté les grands vins qui coûtent chers et qui ne sont pas vendus pour chaque jour. La proposition de vins bordelais est si vaste c'est pourquoi il est impossible de déguster toutes les sortes de vins. Ces excursions m'ont beaucoup aidé à comprendre le travail d'un vigneron et aussi l'ambiance de ce métier.

Ce mémoire nous pouvons encore enrichir et approfondir du travail d'un sommelier où nous nous concentrerons à l'accord du mets avec le vin (le choix du vin pour les différentes parties du repas). Ce travail peut servir aux gens qui s'intéressent au vin et aussi à la culture française. Grâce à ce travail, j'ai agrandi le cercle de mes connaissances non seulement dans la viticulture mais aussi m'a servi à comprendre les différences entre la culture tchèque et française. J'ai pris en conscience que pour tous les Français le vin joue un rôle important dans la vie quotidienne et est une partie intégrante de la culture et de la

gastronomie françaises. Les Français peuvent passer des heures à table en se parlant d'entre eux et en buvant du bon vin, que les tchèques n'arrivent pas à profiter de ce temps.

Bibliografie

- AUBIN, Gérard.** *Bordeaux vignoble millénaire*. Bordeaux : L'Horizon chimérique, 1996.
- BERTHAULT, Frédéric.** *Aux origines du vignoble bordelais: il y a 2000 ans, le vin à Bordeaux*. Bordeaux : Féret, 2000.
- CALLEC, Christian.** *Velká encyklopedie vína*. Dobřejovice: Rebo Productions CZ, 2002.
- CASAMAYOR, Pierre.** *Umění degustace*. Havlíčkův Brod: Fragment, 2004.
- CLARKE, Oz.** *Guide des Cépages*. Paris : Gallimard, 2009.
- CLARKE, Oz.** *Guide du Bordeaux*. Paris : Gallimard, 2008.
- DUBOURDIEU, Franck; TERS, Didier.** *Petit vocabulaire du vin de Bordeaux*. Bordeaux : Confluences, 2010.
- DUIJKER, Hubrecht; BROADBENT, Michael.** *Les Bordeaux un Atlas*. Paris : Gründ, 1997.
- FOULON, Dominique et al.** *Dictionnaire Moët - Hachette du Vin: International*. Paris: Hachette, 1996.
- GASPAROTTO, Laure; MONZA de, Jean-Pierre.** *L'Atlas des vins de France*. 2011.
- KRAUS, Vilém; KOPEČEK, Jiří.** *Setkání s vínem*. Praha: Radix, 2002.
- KUTTELVAŠER, Zdeněk.** *Abeceda vína*. 2. vydání. Praha : Radix, 2003.
- Larousse des vins: Tous les vins du Monde*. Larousse, 1994.
- LEMAY, Marc-Henry.** *Bordeaux et ses vins*. Bordeaux : Féret, 1995.
- PLATT, Véronique.** *Tous les vins et vignobles de France*. Genève : Liber, 1996.
- RIBÉREAU-GAYON, Pascal; DOVAZ, Michel.** *Guide pratique du vin*. Paris : Hachette, 1997.
- STÁVEK, Jan.** *Degustační příručka aneb Jak přijít vínu na jméno*. Praha: Radix, 2011.
- THINEY, Marie-José.** *Vademecum des vins de Bordeaux: De la manière de les apprécier des causes et des origines de leur qualité*. Bordeaux : Mollat, 1997.
- Bordeaux et ses vins: Accueil. *Bordeaux et ses vins: Editions Feret*. [Online] Antsys, 2012. [Citace: 15. březen 2014.] <http://www.bordeaux-et-ses-vins.com/user/MainGlobalCourt.aspx?PageName=accueil>.

<http://www.bordeaux.com/fr>

Seznam použitých zkratk

AOC	Appellation d'Origine Controlée Označené kontrolovaného původu
AOVDQS	Appellation d'Origine Vin délimité de Qualité supérieure Označení původu vymezeného vína vynikající kvality
INAO	Institut national de l'origine de la qualité Národní institut původních názvů

Seznam obrázků

- Obrázek 1 Mapa Francie
- Obrázek 2 Mapa vinic Bordeaux
- Obrázek 3 Etiketa Château Lafon-Rochet
- Obrázek 4 Mapa AOC

Přílohy

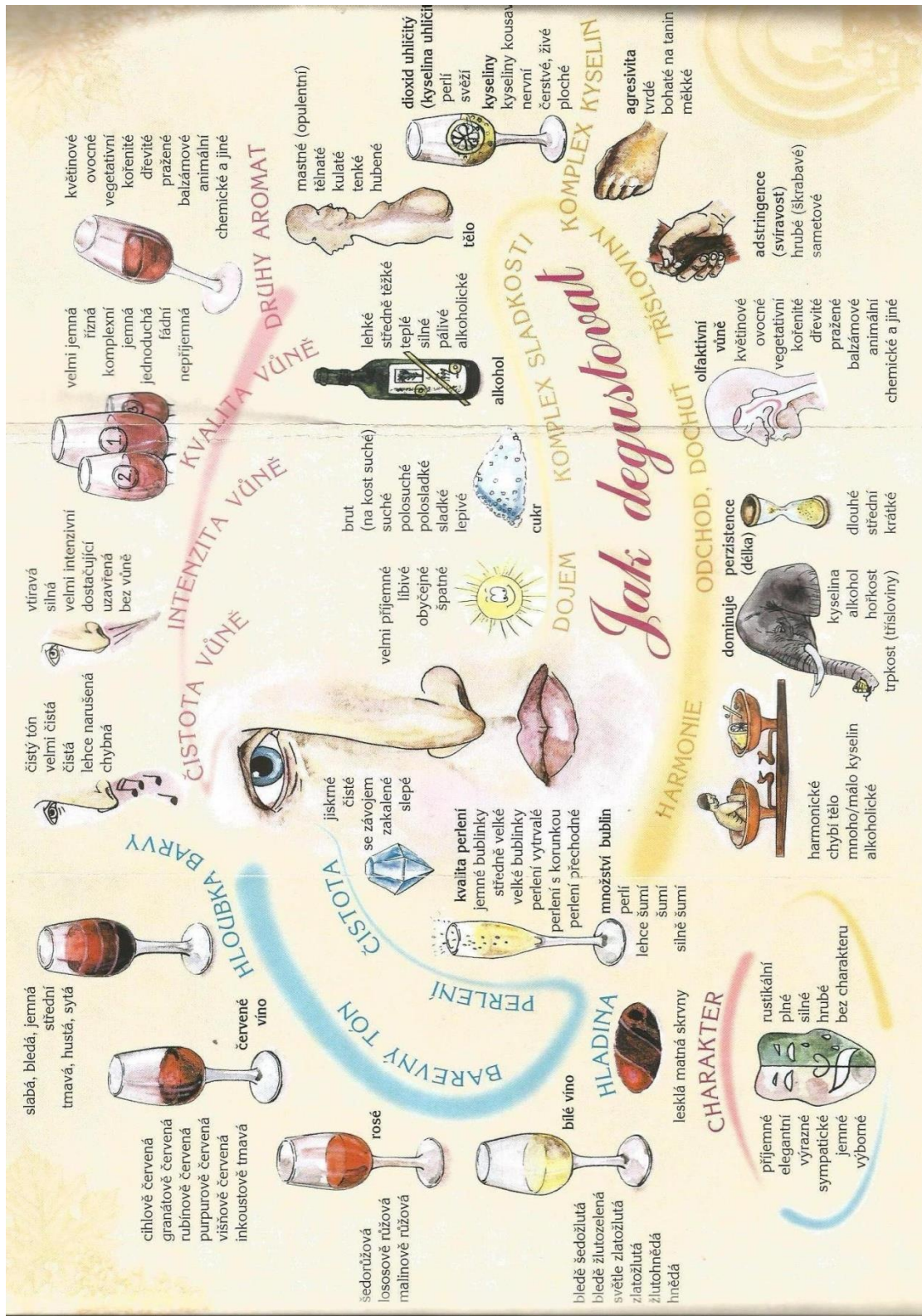
Příloha č. 1 Jak degustovat

Příloha č. 2 Aroma vína

Příloha č. 3 Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby závěrečné práce před její obhajobou

Příloha č. 4 Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby závěrečné práce
Evidenční list

Příloha 1 Jak degustovat



Zdroj: Kraus, Kopeček (2002)

Příloha 2 Aroma vína



Zdroj: Kraus, Kopeček (2002)

Příloha 3

**Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta
M.D. Rettigové 4, 116 39 Praha 1**

Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby závěrečné práce před její obhajobou

Závěrečná práce:

Druh práce	
Název práce	
Autor práce	

Jsem si vědom/a, že závěrečná práce je autorským dílem a že informace získané nahlédnutím do zveřejněné závěrečné práce nemohou být použity k výdělečným účelům, ani nemohou být vydávány za studijní, vědeckou nebo jinou tvůrčí činnost jiné osoby než autora.

Byl/a jsem seznámen/a se skutečností, že si mohu pořizovat výpisy, opisy nebo rozmnoženiny závěrečné práce, jsem však povinen/povinna s nimi nakládat jako s autorským dílem a zachovávat pravidla uvedená v předchozím odstavci tohoto prohlášení.

Jsem si vědom/a, že pořizovat výpisy, opisy nebo rozmnoženiny dané práce lze pouze na své náklady a že úhrada nákladů za kopírování, resp. tisk jedné strany formátu A4 černobíle byla stanovena na 5 Kč.

V Praze dne

Jméno a příjmení žadatele	
Adresa trvalého bydliště	

podpis žadatele

Příloha 4

Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta M.D. Rettigové 4, 116 39 Praha 1

Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby závěrečné práce Evidenční list

Jsem si vědom/a, že závěrečná práce je autorským dílem a že informace získané nahlédnutím do zveřejněné závěrečné práce nemohou být použity k výdělečným účelům, ani nemohou být vydávány za studijní, vědeckou nebo jinou tvůrčí činnost jiné osoby než autora.

Byl/a jsem seznámen/a se skutečností, že si mohu pořizovat výpisy, opisy nebo rozmnoženiny závěrečné práce, jsem však povinen/povinna s nimi nakládat jako s autorským dílem a zachovávat pravidla uvedená v předchozím odstavci tohoto prohlášení.

Poř. č.	Datum	Jméno a příjmení	Adresa trvalého bydliště	Podpis
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				