

# Nevšední školní vína



FOTO: ARCHIV

**S**lavně v Mělníku oslavili 120 let trvání tamní Vyšší odborné školy zahradnické a Střední zahradnické školy, jak zní její současný oficiální název. Do naší stránky patří, i když vinařství a vinohradnictví je jenom menší částí zdejší výuky a praxe. Za 120 let, které uplynuly od zahájení výuky v roce 1885, jejími brárami prošla dlouhá řada žáků, z nichž vyrostly osobnosti, které ovlivnily a ovlivňují vinařství a vinohradnictví v Čechách. Nejstarší specializovaná vinařská škola na našem území je ve Valticích. Byla založena v roce 1873.

## Na okraji, ale ne na chvostě

Česká vinařská oblast patří k nejsevernějším na světě a leží doslova na hranicích území, kde lze ještě révu vinnou s dost velkým rizikem pěstovat. V celých Čechách je registrováno pouhých 736 hektarů vinic. Na Moravě je jich přes 17 tisíc hektarů. Specifické a leckdy velice tvrdé podmínky českého vinařství potřebují odborníky dobře znalé regionu a jeho zvláštností.

A právě takoví prošli mělnickou školou a jejím školním statkem Neuburk s vinohrady a vinnými sklepy. Dnes je najdeme na nejrůznějších pozicích v tomto oboru.

Vína z českých vinic, především bílá z dobrých ročníků, patří ke znalci vyhledávaným lahůdkám. Drsné podmínky a podloží, které na Moravě většinou není, dávají vínům pocházejícím ze stejných odrůd révy vinné zcela jiný charakter. Na Mělnicku réva čerpá minerály především z opuky, která je místy pokrytá hlinítopísčitymi náplavami. Školní statek obhospodařuje 18 hektarů vinic s převahou bílých odrůd.

## Trocha historie

Historie českého vinařství sahá až do 10. století, kdy Václav, později prohlášený za svatého, tajně se svým sluhou Podivem připravoval víno pro křesťanské obřady z vinic v obci Nedomice. Největší rozvoj zaznamenalo české vinařství za panování Karla IV. a největší rozloha vinic byla ve století panáctém – asi 4000 hektarů. Později už jich jenom ubývalo, aby v padesátých letech

minulého století dosáhly historického minima – pouhých 130 hektarů. Díky vstupu do EU a jejich předpisům je dnešní rozloha vinic v Čechách, největší za posledních 100 let, vlastně konečná.

Pro ty, kdo nezapomenali nové členění vinařských oblastí v České republice, malé opakování. Na etiketách se už totiž objevuje, protože to vinařský zákon vyžaduje (viz dnešní ochutnávka, kde má jedno víno stejného ročníku ještě staré označení a druhé už nové). Místo dřívějších dvou regionů – Čechy a Morava – a šestnácti vinařských oblastí máme už jenom dvě – Čechy a Moravu. V Čechách jsou místo šesti dřívějších oblastí jenom dvě podoblasti – litoměřická a mělnická. Do litoměřické dále patří Roudnicko, Žernosecko a Mostecko. Do mělnické je začleněno Čáslavsko, Kutnohorský, Praha, Karlštejnsko a Slánsko. Morava má místo deseti oblastí nyní čtyři podoblasti – znojenskou, velkopavlovickou, mikulovskou a slováckou.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

## OCHUTNÁVKA

### Muškat moravský 2003 pozdní sběr

**Viniční trať:** Neuberk  
**Viniční obec:** Mělník, mělnická vinařská oblast

**Výrobce:** Školní statek Mělník, stáčírna SZaŠ Polabí 411

**Charakteristika:** Pěkný důkaz toho, že novolechtětec, jak už název napovídá, pocházející z Moravy, dokáže i na klasických českých vinicích dát příjemně aromatické, plné a harmonické víno. Potěší milovníky vín s výraznou vůní. Na rozdíl od některých moravských „mopřů“, kterým chybí konec, má mělnický pěkně dlouhé dozrání.

**Cena:** 127 Kč



### Ryzlink rýnský 2003 výběr z hroznů

**Viniční trať:** Neuberk  
**Viniční obec:** Mělník, vinařská oblast Čechy, podoblast Mělník

**Charakteristika:** Mimořádný ročník dal vynikající výchozí surovinu, z které dokázali ve školních sklepech připravit skvělé víno, srovnatelné s tím nejlepším z Porýní či Mosely. Ve vůni i chuti je poznat, že hrozny byly mimořádně vyzrálé, s vysokým obsahem cukru. Školní vinaři je nechali prokvasit takřka do sucha, a proto má jejich „rýňák“ na české poměry neuvěřitelných čtrnáct procent alkoholu. To už je hranice, kdy právě alkohol přeráží původní odrůdové znaky. Tady se tak naštěstí nestalo a víno je harmonické a příjemně pitelné.

**Cena:** 156 Kč

**Výrobce:** Školní statek Mělník, stáčírna SZaŠ Polabí 411

Obě vína získala zlatou medaili na výstavě českých vín Mělník 2005.

