

Sauvignon



Hrozen odrůdy Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc (zkratka **Sg**) je starobylá francouzská [mošťová](#) odrůda [révy vinné](#) (*Vitis vinifera*), pocházející patrně z regionu [Bordeaux](#) či z vinařských oblastí na [Loiře](#). Pravděpodobně vznikla spontánním křížením odrůd [Chenin Blanc](#) a [Tramín](#).

Popis

[Réva vinná](#) (*Vitis vinifera*) odrůda *Sauvignon Blanc* je jednodomá dřevitá pnoucí [liána](#) dorůstající v kultuře až několika metrů. Kmen tloušťky až několik centimetrů je pokryt světlou [borkou](#), která se loupe v pruzích.^[1] Úponky révy jsou krátké, umožňují této rostlině pnout se po pevných předmětech. Růst je bujný, se vzpřímenými letorosty, olistění je husté, odrůda vytváří mnoho zálistků. Má krátká [internodia](#), jsou, stejně jako [nodia](#) zelená, bez ochmýření, pupeny jsou bez antokyaninové pigmentace. [Včelka](#) je silně bělavě ochlupená, s červenými okraji lístků. Vrcholek letorostu je světle zelený, slabě pigmentovaný antokyaniny, silně bíle vlnatě ochmýřený. Mladé lístky jsou zelené s bronzově hnědavým nádechem, takřka bez pigmentace antokyaniny, středně silně bíle vlnatě ochmýřené. Jednoleté [réví](#) je světle žlutavě hnědé, oříškové barvy, v uzlech tmavší, čárkované i tečkované, eliptického průřezu, vytrává jen středně dobře. Zimní pupeny jsou malé, zahrocené, u báze rozšířené.

List je malý až středně velký, tvar [čepele](#) je okrouhlý, tří- až pětilaločnatý s hlubokými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je prolamovaně zvlňená, slabě puchýřnatá, spodní hustě chloupkatá, žilnatina listu je bez pigmentace antokyaniny, [řapík](#) listu je stejně dlouhý či delší, než medián listu, řapíkový výkroj je lyrovitý, většinou lehce překrytý, někdy úzce otevřený. Podzimní barva listů je žlutá.

Oboupohlavní pětičetné květy v [hroznovitých](#) květenstvích jsou žlutozelené, [samosprašné](#). Plodem je malá až středně velká (12 mm, 1,5 g), kulatá až vejčitá [bobule](#), v hustých hroznech často

deformovaná, žlutozelená, při plném vyzrání až zlatožlutá, s nahnědlými tečkami, jednotné barvy a velikosti, dužnina je nezbarvená, rozplývavá, chuti specifické, výrazně aromatické (muškát, angrešt, kopřivy), s 2-4 semeny. Slupka je průměrně ojíňená, středně silná, pevná, pružná, těžko se odděluje od dužniny. Stopečka bobule je kratší, obtížně oddělitelná od bobule. Semeno je tmavě hnědé, s rozdvojeným zobáčkem. [Hrozen](#) je malý až střední (100-180 mm, 110 g), pyramidální, hustý a kompaktní, někdy s křídélky, s krátkou, slabě lignifikovanou stopkou.

Původ a rozšíření

Sauvignon Blanc je starobylá francouzská [mošťová](#) odrůda [vinné révy](#) (*Vitis vinifera*), pocházející patrně z francouzského regionu [Bordeaux](#) či z vinařských oblastí na [Loiře](#). Nové genetické poznatky ukazují, že patrně vznikla samovolným křížením odrůd [Chenin Blanc](#) a [Tramín](#). Říká se, že když byl francouzský král Jindřich IV. Navarrský (1553-1610) kojencem, tišil pláč dítěte jeho dědeček tím, že mu potíral rty rozetřeným česnekem a máčel mu je vínem z odrůdy Sauvignon. V dospělosti se každopádně král stal velkým vyznavačem právě této odrůdy.

Sauvignon Blanc je náročná odrůda, z níž jsou v údolí řeky Loiry, v apelacích [AOC Pouilly Fumé](#) a Sancerre, vyráběna proslulá odrůdová vína. V oblasti Bordeaux dává (v cuvée s odrůdou [Sémillon](#)) suchá bílá vína v [AOC Graves](#) a ušlechtilá, sladká vína v [AOC Sauternes](#). Francie je ostatně tradiční oblastí pěstování této odrůdy, byla zde roku 2008 vysazena na 24.473 hektarech, registrováno je zde celkem 21 [klonů](#) této odrůdy a kromě výše uvedených apelací tvoří též součást vín [AOC Barsac](#), Loupiac, Sainte Croix du Mont, Bergerac, Monbazillac, Blanc Fumé de Pouilly, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Valençay, Vin du Haut Poitou, Saint Bris, Cassis a Bandol.

Odrůda je pěstována ve vinařských oblastech takřka celého světa, roku 2007 byla vysazena mimo jiné na Novém Zélandu na ploše 10.500 ha (pověstná jsou zejména vína z oblasti [Marlborough](#)), v Jihoafrické republice na 8.872 ha, v Austrálii na 5.544 ha, v Chile na 8.697 ha, v Itálii na 3.000 ha, v Rakousku na 314 ha, v Německu na 336 ha, na celém světě byla roku 2005 vysazena na celkové ploše cca 75.000 ha.

Na naše území se odrůda dostala pravděpodobně s [Habány](#) v 16. století pod německým názvem *Feigentraube*, z toho vznikl kdysi užívaný název *Fíkový hrozen*. V České republice se odrůda pěstuje hlavně ve Znojenské a Mikulovské podoblasti, roku 1999 tvořila 2,3 % a roku 2010 již 5 % veškeré plochy vinic ČR. Odrůdu se doporučuje pěstovat ve vinařské oblasti Morava. Během 10 let se tedy osazená plocha zdvojnásobila. Průměrné stáří vinic této odrůdy u nás činilo roku 2010 asi 13 let. Do [Státní odrůdové knihy České republiky](#) byla odrůda zapsána v roce 1952, roku 2006 u nás byly registrovány čtyři klony. Je zapsána též v Listině registrovaných odrůd na Slovensku. Udržovateli odrůdy jsou v ČR Ampelos - Šlechtitelská stanice vinařská Znojmo, Ing. Miloš Michlovský, Ing. Alois Tománek, Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice a [Šlechtitelská stanice vinařská Polešovice](#).

Název

Název „Sauvignon“ odkazuje na to, že odrůda byla v době vzniku tohoto názvu považována za selekci divoké révy („sauvage“ znamená v překladu z francouzštiny „divoký“). Přídomek „blanc“, tedy česky „bílý“, označuje odrůdu, jejíž hrozny jsou používány k výrobě bílých vín.

Další, lokálně používaná synonyma odrůdy *Sauvignon Blanc* jsou : *Совиньон зеленый, Гро Совиньон, Пино местный белый, Пино местный цюрупинский* (vše Rusko), *Beyaz Sauvignon* (Turecko), *Blanc*

Doux, B. Fumé, Bordeaux Bianco, Champagne, Douce Blanche, Fehér Sauvignon (Maďarsko), Feigentraube (Německo, Rakousko), Fie, Fie dans le Neuvillos, Fikový hrozen, Fumé, Fumé Blanc, F. Surin, Genetin, Gentin a Romorantin, Gros Sauvignon, Libournais, Melkii Sotern, Muskat Sylvaner, Muskat-Sylvaner (Německo), Muskatní Sivanec, M. Silvanac, M. Silvanec, Muskatsilvaner, Painechon, Pellegrina (Itálie), Petit Sauvignon, Picabon, Piccabon, Pinot Mestny Bely, Pissotta, Puinechou, Punechon, Punechou, Quinechon, Rouchelin, Sampilgrina, Sarvonien, Sauternes (pozor, nezaměňovat s odr. Sauterne), Sauvignon ... Bianco, Blanco, Fumé, Gros, Jaune, Jeune, Petit, White ..., Savagnin, S. Blanc, S. Musque, Savagnou, Sciampagna, Servanien, Servonien, Servoyen, Souternes, Sovinak, Sovinon (Rusko), Sovinjon Beli, Spergolina, Surin, Sylvaner Musqué, Uva Pelegrina, Weißer Sauvignon, Zoeld Ortlibi.

Příbuzné odrůdy

Místy se ještě pěstuje mutace odr. *Sauvignon Blanc*, odrůda [Sauvignon Gris](#) s vyšší cukernatostí a s méně pronikavým aroma. Dále jsou samostatně uváděny odrůdy [Sauvignon Rosé](#), [Sauvignon Rouge](#), [Sauvignon Violet](#) a [Sauvignon Noir](#). Literatura je v případě těchto mutací nejednoznačná, dalo by se z toho usuzovat, že [S. Rouge](#), [S. Rosé](#) a popř. i [S. Violet](#) jsou pouze mezní přechodové stavy odrůdy [S. Gris](#). V katalogu odrůd VIVC Geilweilerhof jsou dále samostatně uvedeny odrůdy [Sauvignon Musqué](#), [Sauvignon Précoce](#) a [Sauvignon Super](#) (poslední jmenovaná je neregistrovaný kříženec Jaroslava Horáka [Müller Thurgau](#) x *Sauvignon Blanc* 3/21. V Itálii je registrován též tetraploidní klon odrůdy *Sauvignon Blanc*, uvedený v katalogu odrůd VIVC samostatně.

Záměny

Odrůdu *Sauvignon Blanc* (též *Sauvignon Jaune*) je nutné odlišovat od odrůdy s větším hroznem s dnes používaným názvem [Friulano](#) (též *Sauvignon Vert*, *Sauvignonasse*, *Tocai Friulano*). Obě odrůdy byly v minulosti často zaměňovány (takže i v devadesátých letech 20. století byla podstatná část čilských vín s označením „Sauvignon“ ve skutečnosti vyrobena z odrůdy [Friulano](#)).

Pěstování

[Réví](#) vyzrává uspokojivě až hůře, plodnost dřeva je 54 %, průměrný počet hroznů na výhon je 0,7, na plodonosný 1,4. Pro půdy chudší, písčité a kamenité je vhodná [podnož T 5C](#), pro menší tvary [SO-4](#), do kamenitých a štěrkovitých půd je vhodná i [podnož Schwarzmann](#). Pro bujný růst odrůdy není vhodná [K 5BB](#). Používá se vysoké vedení s větším zatížením keřů 10-15 [oček](#) na m² nebo jednoramenný kordón. Při středním vedení se keře zahušťují. Nevyhovují kordóny s řezem na krátké čípy. Výnos je středně vysoký, méně pravidelný, 8-11 t/ha. Hnojení dusíkem snižuje výnosy. [Cukernatost](#) moštu bývá v průměru 18-20 °NM, acidita 9-12 g/l.

Fenologie

Středně pozdní až pozdní moštová odrůda. Doba rašení oček i květu je středně pozdní, začátek rašení bývá ve 2-3. dekádě dubna, odrůda kvete v 1. dekádě června, zaměkání začíná kolem poloviny srpna, sklizňová zralost je u nás koncem září až v první polovině října. Vegetační cyklus trvá 139 dní (v klimatických podmínkách Oděsy například zraje ve 2-3 dekádě září).

Choroby a škůdci

Odrůda je odolná proti [plísni révové](#) (*Plasmopara viticola*), náchylná na [padlí révové](#) (*Uncinula necator*) a [červenou spálu](#) (*Pseudopeziza tracheiphila*). Při deštivém počasí v době sklizně jsou hrozny napadány [plísní šedou](#) (*Botrytis cinerea*), trpí též virovými chorobami, zvláště roncetem, ale i svinutkou a vrásčitostí dřeva, je vyhledávána obaleči. Květy sprchávají méně až středně. Vzhledem k bujnému růstu a vzhledem k častému špatnému vyzrávání dřeva je poškozována zimními i jarními mrazy.

Poloha a půdy

Vyžaduje velmi dobré polohy ve vyšších částech svahů, chráněných proti mrazu. Vyhovují jí méně úrodné i kamenité a písčité [půdy](#), které nejsou extrémně suché. Ve vlhkých polohách zase hrozny hnijí.

Vína odrůdy *Sauvignon Blanc* patří k nejkvalitnějším vínům severních vinařských oblastí a v současné době se těší ve světě velké oblibě, zejména typy, vyráběné s nádechem vůní z nových barikových sudů. V závislosti na ročníku, stanovišti, době sběru a na technologii tvorby vína se vyvíjejí různé typy vína této odrůdy. U jižních typů vín Sg se většinou setkáváme s víny plnými, často i s minerální příchutí, hlavně z půd křemičitých (francouzská oblast Sancerre), s víny tělnatějšími z půd hlinitých či s víny s filigránskou stavbou a bohatou hrou vůní z půd vápenitých. Bobule odrůdy Sg obsahují vysoce aromatické látky, které zpočátku tvorby mají tóny vůní kopřivových nebo černorybízových až angreštových a při pozdějším zrání pak přecházejí do vůně zralých broskví. V dobrých ročnících je víno plné s typicky broskvově muškátovými aromatickými látkami. V horších ročnících či u neredukovaných sklizní mohou být vína méně plná, „tvrdá“, s převahou kyselin a jejich aroma je kopřivové. Intenzita aromatických látek, kterou vnímáme v mladých vínech současně se svěžestí, je pro mnohé milovníky Sg velmi svůdná. V plné síle se objevuje hlavně u vín z Nového Zélandu (pověstná jsou ta z Marlborough), kde její vývoj podporuje vysoká vzdušná vlhkost a velký počet slunečných dní při nižší průměrné teplotě.

V méně příznivých ročnících, v severnějších oblastech a při vyšší vlhkosti vznikají travnaté, kopřivové či paprikové tóny ve vůni i chuti. Při vyšším slunečním svitu a lepší vyzrálosti hroznů se začínají objevovat ovocné tóny. Zráním vín na lahvi se většinou ony mladistvé tóny ztrácejí a ve víně se rozvíjí hlavně lahvová zralost. Spolu s ní narůstá i vyšší barevný tón vína a plnost. Typická odrůdová vína Sg jsou světle zelenožlutá, intenzivně aromatická, kořenitá, s výraznější kyselinkou a s vyšším obsahem alkoholu, perzistentní v dochuti, s velkou škálou od tónů travnatých a kopřivových až po tóny připomínající ovocné plody. Ve vůni a chuti můžeme hledat černý rybíz, angrešt, kopřivu, kočičí moč, zelený pepř, kiwi s nádechem citronu, grapefruitu, broskve, nektarinky, meloun, u vín z obl. Sancerre i minerální tóny a křemen, u sladkých výběrů meruňky, pomeranče, ananas, med, marcipán, tropické ovoce, mango, mučenku, akátový a pomerančový květ, kosatec, fenykl, ale i muškátové tóny. Vína jsou velmi vhodná ke dlouhodobé archivaci.

Stolování

Aromaticky výrazná a suchá vína Sg jsou vhodná jako aperitiv či ke studeným předkrmům, ke chřestu a kozím sýrům. Plnější a zralá vína jsou vhodná ke kořenitým jídlům, těstovinám s gorgonzolou nebo rybí omáčkou, k vařené šunce, bílým masům se smetanovými omáčkami, k rybám s výraznější úpravou či k rybám uzeným. Výběry ke sladkým dezertům.

Referencce

1. KOVÁŘ, Ladislav. *VITIS VINIFERA L. – réva vinná / vinič hroznorodý* [online]. Botany.cz, 2008-01-22, [cit. 2012-02-04]. [Dostupné online](#). (česky)

Literatura

- Vilém Kraus, Zuzana Foffová, Bohumil Vurm, Dáša Krausová : Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl. Praga Mystica, 2005. [ISBN 80-86767-00-0](#).
- Pierre Galet : Dictionnaire encyclopédique des cépages. Hachette, Paris 2000, [ISBN 978-2-01-236331-1](#).
- Jancis Robinson : Das Oxford Weinlexikon. Hallwag, Gräfe und Unzer, München 2006, [ISBN 978-3-8338-0691-9](#).

Multimédia

- Ing. Radek Sotolář : Multimediální atlas podnožových, moštových a stolních odrůd révy, Mendelova zemědělská a lesnická universita Brno, zahradnická fakulta v Lednici [\[1\]](#)
- Martin Šimek : Encyklopédie všemožnejch odrůd révy vinné z celého světa s přihlédnutím k těm, co již úplně vymizely, 2008-2012