

Frankovka

versatilita a trendy

JAN STÁVEK	VÍNO J. STÁVEK	NĚMČIČKY
------------	----------------	----------



Původ Frankovky

Původ

Rakouští a Slovinští vinaři se přou

DNA – potomek otcovské odrůdy Blanc (Heunisch, Běl velká, Vídeňka) s mateřskou Blaue Zimmertraube (Sbulzina)

Poprvé pojmenována Blaufränkisch v roce 1862 na výstavě ve Vídni

Původ

Následovaly další regionální názvy

Lemberger (Německo, 1877), Kékfrankos (Maďarsko, 1890), Borgonja (Chorvatsko), Sbulzina (Slovinsko), ale také Lampart, Nagyburgundi, Franconia Nera, Širokolistnyj, Karmazín, Černý Muškateľ, Čierny Zierfandler, Šeřina, Frankinja modra, Černé starosvětské, Vojvodino



Rozšíření Frankovky

KOZSIREM

Odrůda Rakousko–Uherska

—————	Maďarsko	7 200 ha	Kanada	
—————	Německo	1 730 ha	Japonsko	
—————	Rakousko	2 600 ha	USA	
—————	Slovensko	1 216 ha	— Washington	30 ha
—————	Česko	1 055 ha	— NY Finger Lake's	12 ha
—————	Slovinsko	790 ha	Peru	
—————	Chorvatko	550 ha	Španělsko	
—————	Itálie	127 ha	Austrálie	
			— Adelaide Hills	1 ha

KOZSIREM

Čechy

753 ha

0,15 ha

Morava

17 150 ha

Velkopavlovicko

366 ha

Slovácko

300 ha

Mikulovsko

209 ha

Znojemsko

180 ha

KOZSIREM

Blaue Fraenkische	Fraenkische Schwarz	Imberghem	Modra Frankinja	Schwarze Fraenkische
Blauer Lemberger	Fraenkische Schwarze	Imbergher	Modry Hyblink	Schwarze Grobe
Blauer Limberger	Franconia	Jubilaeumsrebe	Moravka	Schwarzer Burgunder
Blaufraenkische	Franconia Nera	Karmazin	Moravske	Schwarzfraenkische
Blaufranchis	Franconia Nero	Kek Frank	Morva Frankinja Crna	Schwarzgrobe
Blaufranchisch	Franconien Bleu	Kek Frankos	Nagy Burgundi	Schwarzgrober
Blue French	Franconien Noir	Kekfrank	Nagyburgundi	Serina
Borgonja	Frankinja	Kekfrankos	Neskorak	Shirokolistnyj
Burgund Mare	Frankinja Crna	Lampart	Neskore	Sirokolidtnyj
Burgunder	Frankinja Modra	Lemberger	Neskore Cerne	Sirokolstnii
Catonia Burgundica	Frankonia	Limberg	Neskore Pozdni	Skalicke Cerne
Cerne Skalicke	Frankonien Noir	Limberger	Noir De Franconie	Skalicke Modre
Cerne Starosvetske	Frankos	Limberger Black	Oporto	Spaetschwarzer
Cerny Muskatel	Frankos Kek	Limberger Blauer	Orna Frankovka	Sryk Cerny
Chirokolistny	Frankovka	Limberger Noir	Portugais Lerouse	Starovetsky Hrozen
Cierny Zierfandler	Frankovka Crna	Limberger Schwarz	Portugais Leroux	Sura Lisicina
Crna Frankovka	Frankovka Modra	Limburske	Portugais Rouge	Szeleslevelue
Crna Moravka	Fronkus	Maehrische	Portugieser Rother	Tamjanika Crna
Enliyarpaqli	Fruehschwarze	Maehrische Schwarze Karmazin	Pozdni	Teltfuertue Kekfrankos
Fekete Frankos	Game	Maehrische Traube	Pozdni Cerne	Vaghyburgundi
Fernon	Gros Burgunder	Maehrischer	Pozdni Skalicke Cerne	
Fraenkische	Grossburgunder	Modra Frankija	Schwarz Limberger	

A group of people are gathered around a table in a dimly lit room, likely a wine tasting event. In the foreground, several wine glasses filled with red wine are arranged on the table, along with a water bottle and some papers. The people in the background are looking towards the camera with various expressions of interest and concentration. The overall atmosphere is professional and focused.

Světová odrůda

Svetova odruda

Frankovka uznaná světovou odrudou

Usnesení odborníků na mezinárodním summitu v Rakousku, Lech am Arlberg, prosinec 2022

Přítomni Masters of Wine, obchodníci a sommeliéři jako Jancis Robinson (MW), Andreas Wickhoff (MW), Dorli Muhr, David Schildknecht

Svetova odruda

Doporučení pro vinaře

Nevyrábět plná, tělnatá, přezrálá vína plná dřeva

- “ Freshness and acidity combined with a precise fruitiness and tightly woven body. The aromas correspond to those of dark berries, together with a smoky spiciness and notes of dried herbs.
- “ What makes Blaufränkisch so special is a freshness and vibrancy that you usually only find in white wines.



Keř a hrozen

Ker a hrozen

Internódia zelená,
z osluněné strany
fialově hnědá

Jednoleté réví
červenohnědé,
podélně jemně
čárkované

Bobule středně
velké až velké,
kulaté se silnou
slupkou



List středně velký
až velký, okrouhlý,
3–5 laločný;
řapíkový výkroj
do V nebo lyrovitý

Stopky jsou
středně
dlouhé, obtížně
oddělitelné

Hrozny jsou spíše
větší, křídlaté, řidší
až středně husté



Versatilita Frankovky

Versatilita

Verjus

Želé

Mošt

Sekt

Blanc de noir

Rosé

Frankovka červená ovocná

Frankovka červená zrající v sudu

Frankovka bariková

Fortifikovaná



Trendy

Trendy

Blanc de Noirs ————— Trend bílých vín

Lehká červená — Trend méně alkoholických vín

Piwi/Bio/Biodynamika

Traťovka/Terroir/Apelace

Barik ————— Trend hutných červených

Blanc de Noirs



———— Sklizeň v kabinetu

———— Ruční sběr do malých přepravek

———— Lisování neporušených bobulí

> *pevná slupka, hůře se uvolňují barviva*

———— Použití nižších tlaků a výlisností

> *velký křídlatý hrozen, třapiny vytváří kanálky pro odtok bílého moštu*



Lehká

2023



- Trať Framperk Horní Bojanovice, 20,8 °NM
- Kvašení v granitovém vajíčku
> *macerace 20 dní, mikrooxidace (acetaldehydové můstky)*
- Neřízená teplota, ruční mestování
- Vylisováno do nerezů, odbouráno, stočení do dubovoakátového sudu
> *800 litrů, 15 let stáří*

PIWI

2023

————— Blaufränkisch **Signum**

> *Frankovka x SV12283*

————— Velké bobule s masitou dužinou

————— Cukernatost 19 °NM

————— Kvašeno v otevřené kádi s vlastní kvasinkou, vylisováno do nerezů, odbouráno, 1 měsíc zrání v použitém malém sudu



PIWI

2023

————— Blaufränkisch **Stella**

> *Frankovka x Eger 1 – SV 12283*

————— Drobné bobule, velký podíl slupky,
dlouhý řídký hrozen, polobarvířka

————— Cukernatost 24 °NM



Traťova

2021



- Lizniperky, 300 m dlouhé řádky jižní směr na Velké Pavlovice, 20 let, klon Elite
- Nahoře skelet pískovcových valounů, spodní humoznější
- Kvašení v dřevěném vinifikátoru, ruční míchání a sprchování čerpadlem
- Následné zrání v novějších sudech 600 l
> *Pozvek, francouzský dub*

Traťovky důležité při budování vyšších stupňů apelačního systému v ČR

Zrání



————— Frankovka je velmi vhodná pro vyzrávání v **sudech**

————— Čím měly hrozny vyšší **cukernatost** (víno více alkoholu), tím je vhodnější do menších sudů

————— Minimální obsah **alkoholu** pro zrání v bariku je 12,5 % tak, aby víno vyhrálo nad výrazem sudu a bylo stabilní

Zrání



————— Kvalitní výběrová Frankovka vydrží i přes dva roky v **novém sudu**

————— Pro moravskou Frankovku se osvědčují sudy o **objemu 600 litrů**

————— Díky vyššímu obsahu taninu je vhodné nechat **vyzrávat** 12 až 24 měsíců