Frankovka

středoevropský klenot

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 Zimmerttraube (Sbulzina)

Poprvé pojmenována Blaufränkisch v roce 1862 na výstavě ve Vídni

Původ

Následovali další regionální názvy

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

Rozšíření Frankovky

Rozšíření

Odrůda Rakousko–Uherska

Maďarsko	7 200 ha
Německo	1 730 ha
Rakousko	2 600 ha
Slovensko	1 216 ha
Česko	1 055 ha
Slovinsko	790 ha
Chorvatko	550 ha
Itálie	127 ha

Kanada	
Japonsko	
USA	
— Washington	30 ha
— NY Finger Lake´s	12 ha
Peru	
Španělsko	
Austrálie	
— Adelaide Hills	1 ha

Rozšíření

Čechy	753 ha
	0,15 ha

Morava	17 150 ha
Velkopavlovicko	366 ha
Slovácko	300 ha
Mikulovsko	209 ha
Znojemsko	180 ha

Světová odrůda

Světová odrůda

Frankovka uznaná světovou odrůdou

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

Světová odrůda

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.

Frankovka ve vinici

Ve vinici

- Daří se na záhřevných **půdách** se sprašemi (modré hory), vhodné jsou i půdy štěrkovité (dolnokounicko); odolává suchu i vyššímu obsahu vápna
- Vzpřímený **růst** – snazší zelené práce i zimní řez
- **Odolnost** vůči plísni šedé (trošku náchylnější na padlí)
- Dříve **trpěla** sprcháváním; v 80. letech se vyšlechtili méně sprchávající klony
- **Nejčastější klony**: tuzemské (PO-22/4, PO-275/i, VP-14/4, VP-6/5 a PO-281/E); německé (We Elite, WVW 702, We 379, WVW 71, WVW 72, WVW 74, We 419); rakouské (A4-1 až A4-10); nové interspecifické Blaufränkisch Stella, Blaufränkisch Signum

Ve vinici

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**

Zpracování Frankovky

Zpracování

- Velký křídlatý hrozen × horší drcení, odstopkování
- Zároveň výborná pro výrobu **blanc de noir**, třapiny vytváří kanálky vhodné pro odtok bílého moštu
- Někteří vinaři **nedrtí**, maximálně jemně pomačkají bobule (např. šlapáním), aby nenarušili třapinu, za které se mohou uvolňovat zelené látky
- Po odstopkování a nemletí také možná **karbonická macerace**

Kvašení Frankovky

Kvašení

Protože Frankovka příliš **netrpí na hnilobu** a tudíž je méně náchylná také na výskyt octových bakterií, je vhodnější pro spontánní kvašení

Pro zaručení čistého výsledku je ale lepší vytvořit si **zákvas z konkrétní vinice**

Nejvhodnější řešení je **kvasinka selektovaná** odbornou firmou z vlastní vinice. Je tak zabezpečena ročníková stálost a čistý kvas

kvašení

Při **otevřeném kvašení**, ve dřevěných nádobách, nebo speciálních betonových, víno jímá více kyslíku a rychleji se přes acetátové můstky harmonizují polyfenoly (kondenzace, polymerizace)

Vyšší **teploty** při kvašení zabezpečují obvykle vyšší extrakci a vyšší barevnosti. Naopak při chladnějších kvasech je víno ovocnější a tenší

Macerace Frankovky

Macerace

Předfermentační: nutno zchladit na teploty nedovolující rozkvašení (do 5°C); vyšší výskyt ovocnějších látek

Postfermentační: po kvašení určitou dobu zůstává kvasný oxid uhličitý na hladině rmutu (chrání před oxidací), přesto je vhodné nádobu doplnit. Může docházet k další extrakci alkoholem a v případě dobré fenolické zralosti k uvolňování pozitivních taninů.
Z posledních výzkumů vyplývá, že delší než tříměsíční ležení na rmutu nemá smysl. Barva postupně degraduje

Zrání Frankovky

Zrání

- Frankovka je velmi vhodná pro vyzrávání v **sudech**
- V poslední době jsou ale zajímavé i Frankovky z **inertních nádob** – trend ovocnějších Frankovek (Claus Preisinger, Vinařství Plenér)
- 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

Zrání

- Kvalitní výběrová Frankovka vydrží i přes dva roky v novém sudu
- V poslední době se pro středněplnou moravskou Frankovku osvědčují sudy z ne příliš aromatického dubu a objemu kolem 600 litrů
- Díky vyššímu obsahu taninu je vhodné nechat vyzrávat 12 až 24 měsíců (v závislosti na velikosti sudu a míře adstringence)

Frankovka v gastronomii

Gastronomie

Blanc de noir	Společenská vína, entrée
Rosé středně plné	Paštiky, kanapky s tučnými přísadami
Lehčí ovocné červené	Tučnější jemně připravené ryby, sýry s bílou plísní
Středně plné červené	Zvěřina s kořenovou zeleninou, zabíjačkové speciality
Hutné plné červené	Kořenitá až pikantně připravená tmavá masa

Modré hory

VÍNO J. STÁVEK

Modré hory

Frankovka Bočky

- Mladá vinice
- Kvašení v betonovém vajíčku (10 dní)
- Neřízená teplota
- Následné 15 měsíční zrání v sudu ze Slavonského dubu (600 l)

Modré hory

Frankovka Zbavce

- Slunná, povětrnostním podmínkám otevřená terasa
- Kvašení ve vinifikátoru se sprchováním
- Zrání v sudu 1500 l (maďarské dřevo balász trust)

Modré hory

Frankovka Lizniperky

- 300 m dlouhé řádky směr Jih (na Velké Pavlovice)
- 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)

Modré hory

Frankovka Růžený

- Mírný jižní svah + terasy otevřené jihu
- Humóznější půda, větší podíl jílu
- Kvašení ve vinifikátoru s promícháváním pomocí lopatek
- Po dokvašení a stočení do nových barikových sudů

Sopron

Franz Weninger

Kékfrankos, Balf, 2019

Sopron

Specifika regionu

Balf lázeňské město na jezeře Neusiedl.

Spoustu minerálních pramenů.

Sopron

Klima	Panonské
Půda	Břidlice, luvisoly se zvětrávajícími kameny
Stáří vinic	21 až 49 let
Nadm. výška	184 až 205 m n.m.
Hust. výsadby	5500 keřů/ha
Výnos	40 hl/ha
Výnos	14 dní kvašení v nerezu, následně 15 měsíců zrání ve velkých sudech zasířeno 10 mg/l SO2

Carnuntum

Dorli Muhr

Ried Kirchweingarten 1 ÖTW, 2019

Carnuntum

Specifika regionu

Na jaře a v létě kumulace teplého větru z jihu mezi Alpami a Karpatami, zároveň potřebné chladné větry na podzim pro pozvolnější dozrávání

Carnuntum

Klima	Panonské
Půda	Vápenec, občasný jíl a spraš – jílové částice drží kořeny více v chladu – vyšší ovocnost
Nadm. výška	300 m n.m.
Vinifikace	Kvašeno ve dřevěných kádích, ruční ponořování rmutu; nezahříváno, nechlazeno, po vykvašení pouze jednou stočeno do sudů, kde zrálo 20 měsíců

Burgenland

Remushof Jagschitz

Leithaberg DAC Blaufränkisch, Himmelfahrt 2019

Burgenland

N
SLOVAKIA
0 10 20 30
kilometres
Vienna
Vienna International airport
River Danube
NEUSIEDLERSEE DAC
Neusiedl
Gols
LEITHABERG DAC
Schützen
Eisenstadt
Rust
Illmitz
THE BURGENLAND
Neusiedlersee Lake
Other vineyards
MITTELBURGENLAND DAC
HUNGARY
Vienna
River Danube
NEUSIEDLERSEE DAC
LEITHABERG DAC
Neusiedlersee Lake
MITTELBURGENLAND DAC
THE BURGENLAND
EISENBERG DAC
HUNGARY
Other vineyards

Burgenland

Klima

Silně ovlivněno Panonií, jaro je mírné a přichází dříve, Neziderské jezero tlumí pozdní jarní mrazíky

Půda

Rula a slídové břidlice, nad tím ztuhlý třetihorní lasturový vápenec, který se díky své místní zvláštnosti nazývá „Leithakalk“ Svrchní vrstvu tvoří sedimentární půdy převážně z opuky

Burgenland

Nadm. výška 180 m n.m.

Vzdálenost od jezera 1 km

Hustota výsadby 4600 keřů/ha

Výnos 4000 kg/ha

Vinifikace Fermentace v nerezovém tanku;
1 rok zrání a jablečno-mléčná fermentace
v sudech barrique.