

Úvod	11
1 Význam pěstování révy vinné	12
2 Původ a botanická charakteristika	14
3 Nároky na stanoviště	16
4 Příprava pozemku před výsadbou	20
4.1 Úprava půdní reakce	21
4.2 Hnojení organickými hnojivy	21
4.3 Aplikace zásobních dávek živin	21
4.4 Výsadba vinice a používané mechanizační prostředky	24
5 Řez révy vinné	26
6 Vliv klimatických změn na pěstování révy vinné	30
6.1 Teplotní změny a vliv na kvalitu hroznů a vína	31
6.2 Vliv slunečního záření na kvalitu hroznů a vína	32
6.3 Vliv dešťových srážek na kvalitu hroznů a vína	33
6.4 Management vysokého obsahu alkoholu ve vinnici	34
6.5 Vliv klimatických změn na houbové patogeny	35
7 Výběr podnoží	38
7.1 Révokaz a jeho význam pro vinohradnictví a vinařství	39
7.2 Základní vlastnosti podnoží	39
7.3 Charakteristika nepoužívanějších podnožových odrůd v České republice	41
8 Způsoby ošetřování povrchu meziřadí ve vinnici	42
8.1 Systémy ošetřování půdy ve vinnicích	43
8.2 Ozelenění nových výsadeb	46
8.3 Mulčování organickými materiály ve vinnici	47
8.4 Rostliny vhodné do ozeleňovacích směsí	47
8.5 Mechanizační prostředky pro ošetřování povrchu meziřadí vinnic	49
9 Zelené práce ve vinnici	52
9.1 Čištění kmínků	53
9.2 Podlom	53
9.3 Upevňování letorostů do drátěnky	54
9.4 Osečkování letorostů	54
9.5 Odlistění zóny hroznů	54
9.6 Regulace násady hroznů během vegetace	58
9.7 Stroje pro provádění zelených prací ve vinnici	59
10 Výživa a hnojení vinnic	64
10.1 Faktory ovlivňující výživu a hnojení révy vinné	65
10.2 Význam makroelementů ve výživě révy vinné	66
10.3 Význam mikroelementů ve výživě révy vinné	68
10.4 Rozdělení odrůd z hlediska nároků na výživu	69
10.5 Hnojení po výsadbě sazenic	69
10.6 Hnojení plodících vinohradů	69
10.7 Fyziologické poruchy u révy vinné	74
10.8 Mimokořenová výživa révy vinné	75
10.9 Rizikové prvky v révě vinné	76
11 Poškození, choroby a škůdci révy vinné	78
11.1 Poškození révy	79
11.2 Poranění révy	81
11.3 Virózy a podobné choroby	82
11.4 Bakteriózy	84
11.5 Mykózy	85
11.6 Škůdci révy	93

12 Ochrana révy vinné v podmínkách ekologické a integrované produkce	102
12.1 Integrovaná ochrana rostlin (IOR)	103
12.2 Ochrana proti houbovým patogenům v podmínkách biodynamického vinohradnictví	104
12.3 Možnosti posílení obranyschopnosti rostlin	105
12.4 Chemická ochrana vinic a používání mechanizace	105
13 Kvalitativní parametry hroznů a jejich změny	108
13.1 Vývojová stadia hroznů	109
13.2 Kompozice zralého hroznů	110
13.3 Zrání hroznů	113
13.4 Vývoj organických kyselin	113
13.5 Akumulace minerálů	114
13.6 Vývoj dusíkatých látek	114
13.7 Fenolické sloučeniny	114
13.8 Evoluce aromatických látek	114
14 Sklizeň hroznů	116
14.1 Způsoby sklizně	117
14.2 Varianty částečně mechanizované sklizně	117
14.3 Stroje pro plně mechanizovanou sklizeň	118
14.4 Mechanizační prostředky pro dopravu sklizených hroznů	120
15 Výroba a prodej vína	122
15.1 Jakostní stupně	123
15.2 Alkoholové kvašení	124
15.3. Jablečno–mléčná fermentace	127
15.4 Číření vína	127
15.5 Filtrace vína	128
15.6 Použití oxidu siřičitého	130
15.7 Výroba bílého vína	130
15.8 Technologie výroby růžového vína	132
15.9. Technologie výroby červeného vína	132
15.10 Tradiční názvy používané pro jednotlivá vína	135
15.11 Marketing vína	137
Seznam literatury	144
Rejstřík	148
Summary	150

Autoři jednotlivých kapitol:

Doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.: kapitoly 13, 14

Doc. Ing. Patrik Burg, Ph.D.: kapitoly 4, 8, 9, 10, 12, 14

Prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.: úvod, kapitoly 3, 4, 10

Prof. Ing. Tomáš Lošák, Ph.D.: kapitoly 3, 4, 10

Doc. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D.: kapitoly 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 12, 15

Doc. Ing. Ivana Šafránková, Ph.D.: kapitoly 11, 12

Prof. Ing. Pavel Zemánek, Ph.D.: kapitoly 4, 8, 9, 10, 12, 14