

# Obsah

<b>Réva vinná</b> (Vilém Kraus) .....	3
Vlastnosti révy vinné a její vegetační cyklus .....	3
Rodina révovitých a zvláštnosti jejího růstu .....	3
Životní děje révy ve vztahu k podmínkám prostředí .....	8
Fenofáze slzení a rašení .....	9
Fenofáze prodlužovacího růstu .....	10
Fenofáze kvetení .....	14
Fenofáze vyzrávání plodů a dřeva .....	17
Dormance zimních oček a období klidu .....	20
Podnože a odrůdy révy vinné pro naše oblasti .....	21
Původní americké druhy užívané jako podnože .....	21
Kříženci mezi americkými druhy – podnože současnosti .....	22
Kříženci <i>V. berlandieri</i> x <i>V. riparia</i> .....	22
Kříženci <i>V. riparia</i> x <i>V. rupestris</i> .....	24
Zahraniční frankoamerikány .....	25
Podnože imunní proti révokazu .....	26
Volba podnoží podle jednotlivých kritérií .....	26
Odrůdy, jejich hospodářské vlastnosti a výběr .....	27
Odrůdy pro výrobu jakostních bílých vín .....	27
Odrůdy pro výrobu vín střední jakosti .....	30
Odrůdy pro výrobu vín červených .....	33
Odrůdy pro výrobu vín červených střední jakosti .....	36
Odrůdy pro výrobu vín bílých s výraznějšími aromatickými vlastnostmi .....	39
Stolní odrůdy pro přímý konzum hroznů .....	41
Odrůdy interspecifické .....	45
Odrůdy pro výrobu bílých vín .....	47
Odrůdy pro výrobu červených vín .....	49
Interspecifické odrůdy pro získávání hroznů stolních .....	50
<b>Výběr stanoviště a jeho hodnocení</b> .....	52
<b>Založení vinice</b> .....	61
Úprava pozemku .....	61
Příprava půdy a zásobní hnojení .....	62
Uložení sazenic révy, jejich příprava a výsadba .....	67
Mladá výsadba a konstrukce opěr .....	71
Ošetření výsadby v prvním roce .....	71
Ošetření výsadby v druhém roce .....	74
Opěrné zařízení pro keře révy vinné .....	76

Způsoby vedení a řezu révy vinné .....	80
Způsoby vedení s řezem na tažně .....	86
Guyotův řez .....	86
Rýnsko-hesenské unifikované vedení s různým vyvazováním tažňů .....	87
Drátěnky s posuvným dvojdrátím .....	93
Kordonové způsoby vedení .....	94
Prostorové tvary .....	102
Technika řezu révy vinné .....	103
Jarní a letní ošetření keřů .....	107
Výživa, závlaha a zpracování půdy .....	110
Výživa vinic a hnojení minerálními hnojivy .....	111
Praktický postup při hnojení vinic .....	119
Hnojení révy vinné na zahradě .....	119
Plán hnojení .....	120
Hnojení na list – mimokořenová výživa .....	120
Organická hnojiva .....	121
Závlahy vinic .....	122
Zpracování půdy ve vinici .....	123

<b>Doplnkové práce ve vinici</b> .....	127
Zásahy pro zlepšení jakosti stolních hroznů .....	127
Pěstování révy vinné ve skleníku .....	131
Přeštěpování révy vinné na stanovišti .....	134
Výstavní hrozný .....	137

<b>Ochrana proti chorobám a škůdcům (Petr Ackermann)</b> .....	138
Vrcholová chloróza révy (kalcióza) .....	139
Virová onemocnění révy vinné .....	140
Svinutka révy .....	141
Vějířovitost révy .....	141
Lemování žilek révy vinné .....	142
Žilková mozaika révy .....	142
Bakteriální nádorovitost révy .....	143
Plíseň révy .....	143
Padlí révy .....	147
Šedá hniloba hroznů révy .....	149
Bílá hniloba hroznů révy .....	151
Červená spála révy .....	152
Hálčivec révový .....	153
Vlnovník révový .....	155
Svilušky .....	156

Sviluška ovocná .....	156
Sviluška chmelová .....	157
Obaleč mramorovaný .....	158
Obaleč jednopásý .....	159
Zobonoska révová .....	160
<b>Přípravky povolené k ochraně révy vinné proti chorobám a škůdcům</b> .....	161
Přípravky proti houbovým chorobám .....	161
Přípravky proti živočišným škůdcům .....	165
<b>Výroba jakostního vína a jeho senzoričké hodnocení</b> (Vítězslav Hubáček) .....	168
<b>Zpracování hroznů na víno</b> .....	168
Prostory a zařízení .....	168
Sklepy a lisovny .....	168
Zařízení, stroje a přístroje .....	173
Příruční laboratoř malovinaře .....	180
Hrozny – základní surovina pro výrobu vína .....	181
Složení hroznů .....	181
Stanovení doby sklizně .....	182
Zjišťování cukernatosti a obsahu kyselin .....	184
Stanovení titrovatelných kyselin .....	188
Příprava a vlastní sklizeň hroznů .....	188
Třídění révového vína .....	190
Třídění podle barvy révového vína .....	193
Třídění podle obsahu cukru .....	193
Práce před lisováním .....	193
Mlýnkování a odzrňování hroznů .....	193
Scezování rmutu – drti .....	194
Naležení drti před lisováním .....	194
Nakvášení rmutů .....	195
Lisování drti a rmutu .....	195
Úprava moštu před kvašením .....	198
Odkalování moštů .....	198
Zlepšování moštů docukřením a odkyselením .....	199
Síření moštů .....	203
Zakvášení moštu .....	204
Pinění moštu do kvasných nádob .....	205
Kvašení moštu .....	206
Burčák – populární nápoj .....	208

<b>Praktický návod na výrobu réвовého vína</b> .....	209
Výroba bílého vína .....	209
Výroba červeného vína .....	210
Výroba růžového vína .....	214
Výroba klaretu .....	215
Výroba barikových (barrique) vín .....	215
Výroba druháku .....	215
<b>Ošetřování mladého vína</b> .....	216
První stočení vína .....	217
Odkyselování mladých vín .....	219
Druhé stočení vína .....	220
Dolévání vína .....	221
Sířením pečujeme o víno .....	223
Zrání vína .....	223
<b>Úprava a zlepšování vína</b> .....	224
Zachování zbytku cukru ve víně .....	224
Scelování vína .....	225
Povolené zásahy pro úpravu vína .....	226
Omezení při výrobě a uvádění vína do oběhu .....	227
<b>Školení vína</b> .....	227
Čiření (krášlení) vína .....	228
Stabilizace vína .....	232
Stabilizace proti kvasničním zákalům .....	233
Filtrace vína .....	234
<b>Lahvování vína</b> .....	237
Láhve na víno a jejich příprava .....	237
Uzávěry lahví .....	239
Stáčení vína do lahví .....	239
Zátkování lahví naplněných vínem .....	241
Ztráty při výrobě réвовého vína .....	241
<b>Speciální vína</b> .....	242
Šumivá vína .....	242
Perlivá vína .....	243
Dezertní vína .....	243
Lahvově zralá vína – archivní .....	244
<b>Vinotéka – archiv vín</b> .....	245
<b>Výroba moštu, kompotu a sirupu</b> .....	246
Výroba bezalkoholních moštů .....	246
Výroba hroznových kompotů .....	246
Výroba sirupu .....	247
<b>Vady a nemoci moštu a vína</b> .....	247
Vady moštů a vína .....	247

Nemoci vína .....	248
Senzorické hodnocení vína .....	250
Podávání vína – stolování .....	254
Smyslové znaky vína .....	255
Čistota (vzhled) .....	255
Barva .....	255
Vůně (květina, kytka, buket) .....	256
Chuť .....	257
Perlivost (u šumivých vín a perlivých) .....	259
Evidence o výrobě vína .....	259
<b>Literatura</b> .....	<b>261</b>