

Obsah

Réva vinná (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
Výběr stanoviště a jeho hodnocení	52
Založení vinice	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
Doplňkové práce ve vinici	127
Zásahy pro zlepšení jakosti stolních hroznů	127
Pěstování révy vinné ve skleníku	131
Přeštěpování révy vinné na stanovišti.....	134
Výstavní hrozny	137
Ochrana proti chorobám a škůdcům (Petr Ackermann)	138
Vrcholová chloróza révy (kalcioza)	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

Přípravky povolené k ochraně révy vinné proti chorobám a škůdcům	161
Přípravky proti houbovým chorobám	161
Přípravky proti živočišným škůdcům	165

Výroba jakostního vína a jeho sensorické hodnocení (Vítězslav Hubáček)	168
--	-----

Zpracování hroznů na víno	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
Plnění moštu do kvasných nádob	205
Kvašení moštu	206
Burčák – populární nápoj	208

Praktický návod na výrobu réвовého vína	209
Výroba bílého vína	209
Výroba červeného vína	210
Výroba růžového vína	214
Výroba klaretu	215
Výroba barikových (barrique) vín	215
Výroba druháku	215
Ošetřování mladého vína	216
První stočení vína	217
Odkyselování mladých vín	219
Druhé stočení vína	220
Dolévání vína	221
Sířením pečujeme o víno	223
Zrání vína	223
Úprava a zlepšování vína	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
Školení vína	227
Čiření (krášlení) vína	228
Stabilizace vína	232
Stabilizace proti kvasničním zákalům	233
Filtrace vína	234
Lahvování vína	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
Speciální vína	242
Šumivá vína	242
Perlivá vína	243
Dezertní vína	243
Lahvově zralá vína – archivní	244
Vinotéka – archiv vín	245
Výroba moštu, kompotu a sirupu	246
Výroba bezalkoholních moštů	246
Výroba hroznových kompotů	246
Výroba sirupu	247
Vady a nemoci moštu a vína	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, kytky, buket)	256
Chuť	257
Perlivost (u šumivých vín a perlivých)	259
Evidence o výrobě vína	259
Literatura	261