

OBSAH

Réva vinná a stanovištní podmínky pro její pěstování (V. Kraus)	5
Vlastnosti révy vinné a její vegetační cyklus	6
Rodina révovitých a zvláštnosti jejího růstu	6
Životní děje révy ve vztahu k podmínkám prostředí	13
Fenofáze slzení a rašení	13
Fenofáze prodlužovacího růstu	15
Fenofáze kvetení	19
Fenofáze vyzrávání plodů a dřeva	23
Dormance zimních oček a období klidu	25
Podnože a kultivary pro naše oblasti	26
Původní americké druhy užívané jako podnože	27
Kříženci mezi americkými druhy — podnože současnosti	28
Kříženci <i>V. berlandieri</i> x <i>V. riparia</i>	28
Kober 5 BB	29
Craciunel 2	29
Kober 125 AA	30
Teleki 8 B	30
Teleki 5 C	31
Oppenheim SO 4	31
Kříženci <i>V. riparia</i> x <i>V. rupestris</i>	32
Schwarzmann	32
K 1	32
Volba podnoží podle složení půdy, obsahu vápníku a půdní vlhkosti ...	33
Kultivary, jejich hospodářské vlastnosti a výběr	34
Kultivary pro výrobu jakostních bílých vín	35
Kultivary pro výrobu stolních bílých vín	42
Kultivary pro výrobu jakostních červených vín	49
Kultivary pro výrobu stolních červených vín	50
Kultivary pro výrobu červených konzumních vín	53
Nové moštové kultivary pro výrobu bílých vín	54
Nové moštové kultivary pro výrobu červených vín	59
Stolní kultivary pro přímý konzum hroznů	62
Výběr kultivarů vhodných pro pěstování na zahradách	71
Hodnocení stanoviště před založením vinice	72
Výběr stanoviště a jeho hodnocení	72
Praktický návod k pěstování révy vinné ve vinici i na zahradě	85
Založení vinice	86
Úprava pozemku	86
Příprava půdy a zásobní hnojení	89
Uložení sazenic, jejich příprava a výsadba	94
Mladá výsadba a konstrukce opěr	98
Ošetření mladé výsadby v prvním roce	99
Ošetření mladé výsadby ve druhém roce	105
Opěrné zařízení pro keře révy vinné	109
Způsoby vedení a řezu révy vinné	113
Guyotův řez	117
Rýnsko-hesenské vedení a jeho vývoj k unifikovanému vedení	119
Unifikované vedení s vodorovnými tažni	120
Unifikované vedení s nízkými oblouky	123
Unifikované vedení s vysokými oblouky	124
Unifikované vedení dvoukmené	126
Unifikované vedení s vodorovným kordónem	130
Způsoby vedení se širokými meziřadími	132
Srdcový řez	132

Řez Sylvoz	134
Záclonové tvary	135
Způsoby vedení vhodné do zahrad	138
Dvouetáž střídavá	138
Svislý kordón s krátkým obrostem	139
Pergola trentina	147
Technika řezu révy vinné	150
Jarní a letní ošetření keřů	154
Výživa, závlaha a zpracování půdy	158
Výživa vinic a hnojení minerálními hnojivy	159
Praktický postup při hnojení vinic	168
Hnojení révy vinné na zahradě	169
Plán hnojení	169
Hnojení tekutými hnojivy	170
Hnojení na list — mimokořenová výživa	170
Organická hnojiva	171
Závlahy vinic	173
Zpracování půdy ve vinici	174
Doplňkové práce ve vinici	179
Zásahy pro zlepšení jakosti stolních hroznů	179
Pěstování révy vinné ve skleníku	184
Přestěpování révy vinné na stanovišti	188
Výstavní hrozny	192
Plán celoroční ochrany vinic před škodlivými činiteli	194
Výroba jakostního vína a jeho senzoričké hodnocení (V. Hubáček)	201
Zpracování hroznů a výroba vína u vinaře-zahradkáře	202
Prostory a zařízení	202
Sklep a lisovna ve vinici nebo u rodinného domku	202
Zařízení, stroje, přístroje a nádoby	206
Domácí laboratoř malovinaře	213
Hrozny — základní surovina pro výrobu vína	215
Složení hroznů	215
Stanovení doby sklizně	217
Zjišťování cukernatosti a obsahu kyselin	219
Stanovení titrovatelných kyselin	223
Příprava a vlastní sklizeň hroznů	224
Třídy jakosti moštových kultivarů	226
Práce před lisováním	228
Mlýnkování a odzrňování hroznů	228
Scezování rmutu — drti	229
Naležení drti před lisováním	229
Nakvácení rmutů	229
Lisování drti a rmutu	230
Úprava moštů před kvašením	233
Odkalování moštů	233
Zlepšování moštů docukřením a odkyselením	234
Síření moštů	236
Zakvácení moštu	238
Plnění moštu do kvasných nádob	239
Kvašení moštu	239
Burčák — populární nápoj	241
Výroba vína	242
Výroba bílého vína	242
Výroba červeného vína	243
Výroba růžového vína	247
Výroba klaretu	248
Výroba matolinového vína	248

Ošetřování mladého vína	249
První stočení vína	250
Odkyselování mladých vín	252
Druhé stočení vína	254
Dolévání vína	255
Sířením pečujeme o víno	256
Zrání vína	257
Úprava a zlepšování vína	258
Zachování zbytku cukru ve víně	258
Scelování vína	259
Povolené zásahy pro úpravu vína	260
Číření, stabilizace a filtrace vína	262
Číření (krášlení) vína	262
Stabilizace vína	268
Stabilizace proti kvašničným zákalům	269
Filtrace vína	270
Lahvování vína	273
Láhve na víno a jejich příprava	273
Uzávěry lahví	274
Stáčení vína do lahví	274
Zátkování lahví naplněných vínem	276
Speciální vína	277
Výroba moštů, kompotů a sirupu	279
Výroba bezalkoholních moštů	279
Výroba hroznových kompotů	280
Výroba sirupu	280
Vady a nemoci moštů a vína	281
Vady moštů a vína	281
Nemoci vína	283
Vinařův pracovní kalendář	284
Senzorické hodnocení vína	286
Podávání vína — stolování	290
Vliv vína na lidský organismus	291
Abeceda vinaře	293
Literatura	299