

Obsah

Úvod	5
Přehled světového vinařství	5
Vinařství v socialistických zemích	9
Vinařství v ostatních státech Evropy	12
Vinařství v ostatních světadřlech	13
Vinařství v Československé socialistické republice	14
Vinařské výrobní oblasti v ČSSR	14
Současný stav československého vinařství	19
Rajonizace révy vinné	21
Organizace vinařství v ČSSR	21

VINOHRADNICTVÍ

Biologie vinné révy	25
Popis révového keře	26
Podzemní orgány révy vinné	26
Nadzemní orgány révy vinné	28
Vývoj vinné révy během roku	38
Období vegetačního klidu	38
Období vegetace	38
Fenologické pozorování	40
Rozdělení odrůd révy vinné podle doby zrání	41
Stáří révového keře	42
Ekologie vinné révy	43
Podnební faktory	43
Teplota	43
Světlo	46
Vzduch a vzdušné proudy	46
Vodní srážky	47
Zeměpisné faktory	48
Tvar povrchu zemského	48
Poloha pozemku	48
Poměry vicinální	49
Půdní faktory	49
Fyzikální vlastnosti půdy	50
Chemické složení půdy	50

Ampelografie	52
Odrůdy moštové	52
Odrůdy na výrobu bílých vín	54
Odrůdy na jemná odrůdová vína	54
Odrůdy na velmi dobrá vína	63
Odrůdy na středně jakostní vína	72
Odrůdy na lehká vína	77
Odrůdy na výrobu červených vín	79
Odrůdy na jemná odrůdová vína	79
Odrůdy na velmi dobrá vína	79
Odrůdy na středně jakostní vína	80
Odrůdy na lehká vína	81
Odrůdy stolní	84
Odrůdy rané	84
Odrůdy polorané	85
Odrůdy pozdní	88
Přímoplodící hybridy	89
Podnožové révy americké	90
Přehled podnožových rév	92
Původní druhy amerických rév	93
Kříženci podnožových rév	94
Rozmnožování vinné révy	99
Způsoby rozmnožování	99
Réví k rozmnožování	100
Pěstování pravokořenných sazenic	101
Pěstování štěpovaných révových sazenic	102
Podmínky srůstu roubu s podnoží	103
Způsoby štěpování	104
Štěpování na stanovišti	104
Štěpování řízků v ruce	106
Evidence štěpování	114
Révová školka	115
Pozemek pro révovou školku	115
Zaškolkování řízků a štěpů	118
Způsoby zaškolkování	119
Zaškolkování do brázd	120
Zaškolkování do hřebenů	121
Evidence zaškolkovaných štěpů	122
Agrotechnika révové školky	123
Obdělávání půdy	123
Ochrana proti chorobám a škůdcům	124
Ošetřování sazenic	125
Skližeň sazenic	126
Pěstitelská kontrola a uznávací řízení	129
Rozsah školkařské výroby v ČSSR	129
Přehled prací při pěstování štěpovaných révových sazenic	131

Podnožové vinice	144
Zakládání podnožových vinic	144
Volba a příprava stanoviště	144
Volba odrůdy	145
Výsadba	145
Ošetřování mladých vinic	146
Opěry	147
Ošetřování podnožových vinic	150
Zimní řez	150
Letní řez	151
Obdělávání půdy	152
Udržovací hnojení	152
Sklizeň a zpracování réví	153
Skladování a distribuce	154
Zakládání vinic	155
Vypracování plánu rozvoje a výsadeb vinic v zemědělském podniku	156
Stanovení výměry vinic	158
Volba sponu, vedení a odrůd	159
Vlastní vypracování plánu rozvoje	162
Přípravné práce před založením vinice	162
Vyrovnání členitosti terénu	164
Zřizování cest	169
Zařízení k odvádění vody ve vinnicích	170
Odvodnění mokrých pozemků	170
Zřizování ochranných větrovlamů	170
Zlepšení půdy předplodinami	170
Zásobní hnojení	171
Rigolování pozemku	171
Urovnání povrchu pozemku	172
Výsadba vinice	173
Rozměření a vykolkování pozemku	173
Vlastní výsadba	175
Ošetřování mladých vinnicích výsadeb	178
Výsadby pro nízké vedení	178
Výsadby pro střední a vysoké vedení	180
Vybudování opěr v plodných vinnicích	181
Vinnicích kofí	181
Drátěnky	184
Materiál k stavbě drátěnek	184
Nejpoužívanější typy drátěnek	186
Ošetřování vinic během roku	188
Vedení a řez révy vinné	188
Zvláštnosti růstu révy vinné	189
Nejdůležitější způsoby vedení vinné révy	190
Nízké vedení	190
Střední vedení	193
Vysoké vedení	197

Rez révy vinné	201
Způsoby řezu	201
Použití jednotlivých způsobů řezu	203
Technika řezu	205
Řez vinic poškozených mrazem	208
Oprava opěrných zařízení	209
Vyvazování starého a plodného dřeva	209
Podsazování mladých vinic	210
Podlom	212
Vyvazování letorostů a vylamování fazochů	213
Zkracování letorostů na tažních	214
Osečkování	214
Umělé doopylování květů	215
Kroužkování letorostů	215
Odstraňování spodních listů	216
Cizelování hroznů	216
Obdělávání půdy ve vinicích	216
Účel a význam obdělávání	216
Zlepšování fyzikálního stavu půdy	216
Hospodaření půdní vláhou	217
Ničení plevelů	217
Způsoby obdělávání	219
Podzimní hluboké kypření půdy	219
Jarní obdělávání půdy	222
Letní mělké obdělávání půdy	222
Stroje a nářadí používané k obdělávání půdy	223
Nářadí a stroje pro úzké staré výsadby	224
Nářadí a stroje pro širší spony	225
Výživa a hnojení révy vinné	227
Požadavky révy vinné na jednotlivé živiny	228
Hnojiva a hnojení vinic	229
Hnojiva organická	229
Hnojiva průmyslová	233
Dávky hnojiv a způsob jejich zapravování do půdy	233
Hnojení révy vinné na list	237
Zavlažování vinic	237
Přehled ochranných opatření proti chorobám a škůdcům	238
Ochrana révy za vegetačního klidu	238
Ochrana révy před rašením	239
Ochrana révy před květem	239
Ochrana révy v létě	241
Ochrana révy na podzim	244
Šlechtění révy vinné	244
Udržovací šlechtění	245
Novošlechtění	248
Sklizeň hroznů — vinobraní	250
Sběr stolních hroznů	250
Sběr hroznů pro výrobu vína	252

VINAŘSKÁ TECHNOLOGIE

Vinařská technologie a její úkoly	257
Základní pojmy	257
Organizace vinařské technologie v ČSSR	258
Předpisy a zákonná ustanovení pro výrobu vína	258
Hrozen jako surovina z technologického hlediska	259
Složení hroznů	259
Třapina	259
Bobule	259
Působení mikroorganismů a mrazu na hrozny	261
Sklizeň hroznů	262
Fyziologické znaky zralých hroznů	262
Zjišťování cukernatosti hroznů	262
Zjišťování obsahu kyselin	264
Stanovení doby sklizně	265
Přípravné práce pro sklizeň	265
Vlastní sklizeň	266
Třídění hroznů	266
Zpracování hroznů	267
Výrobní prostory	267
Místnost na vážení a přebírání hroznů	267
Lisovna	267
Kvasírna	268
Výroba drti a rmutu	269
Mlýnky	269
Odzrňovače	271
Zpracování hroznové drti a rmutu	273
Zpracování hroznové drti bílých odrůd	273
Zpracování rmutu modrých odrůd	273
Výroba klaretu	275
Lisování a lisy	276
Požadavky na lisy	276
Části lisů	276
Rozdělení lisů	278
Lisy s výkonem přerušovaným	278
Lisy kládové	278
Lisy šroubové	278
Lisy hydraulické	282
Lisy plachetkové	282
Lisy horizontální	282
Lisy s výkonem nepřerušovaným	285
Příslušenství lisů	285
Pracovní postup při lisování	286

Chemické složení a dovolené úpravy moštu	288
Chemické složení moštu	288
Dovolené úpravy moštu	290
Úprava cukernatosti	291
Úprava kyselin	293
Ošetřování moštu	294
Plnění moštu do kvasných nádob	295
Kvašení moštu	296
Kvasinky	296
Baktérie	298
Plísně	299
Chemismus lihového kvašení	300
Spontánní kvašení	300
Kvašení čistými kulturami kvasinek	301
Průběh kvašení	302
Začátek kvašení	302
Bouřlivé kvašení	303
Dokvášení	303
Vlivy prostředí na kvašení	304
Teplota	304
Obsah kyslíku	304
Chemické složení moštu	304
Obsah kyseliny uhličitě a kyseliny siřičité	305
Oxidoredukční potenciál	305
Odstraňování CO ₂ z kvasirny	307
Kontrola a řízení kvašení	307
Kvasné uzávěry	307
Řízené kvašení	308
Sklepní nádoby	309
Kvasné a ležácké nádoby	309
Dřevěné nádoby	309
Železobetonové cisterny	317
Kovové tanky	319
Skleněné nádoby	319
Pomocné nádoby	319
Sklepy a pomocné místnosti	320
Vlastnosti sklepů	320
Stavba a rozdělení sklepů	321
Údržba sklepů	322
Dolévání a stáčení vína	323
Dolévání vína	323
Čištění vína	324
Příčiny zákalů	325
Vlivy působící na čištění vína	326

Stáčení vína	326
První (hlavní) stáčení vína	327
Druhé stáčení vína	327
Způsoby stáčení vína	327
Technika stáčení vína	329
Stroje a zařízení pro stáčení vína	331
Síra ve sklepním hospodářství	336
Význam síření moštu a vína	336
Působení SO ₂ na mikroorganismy	336
Působení SO ₂ na buketní látky	336
Působení SO ₂ na oxidoredukční potenciál	337
Všeobecné zásady dávkování SO ₂	337
Způsoby síření moštu a vína	337
Síření sirnými plátky	338
Síření pyrosulfitem draselným	338
Síření zkapalněným SO ₂	339
Síření sudů	339
Síření sklepních místností	340
Vytváření, zrání a úpravy vína	341
Formování vína	341
Biologické odbourávání kyselin	341
Srážení vinného kamene	341
Zrání vína	342
Vliv kyslíku na zrání	342
Esterifikace	342
Aromatické a buketní látky	342
Usměrňování zrání bílých vín	343
Stárnutí vína	343
Úpravy vína	343
Čiření a stabilizace vín	347
Čiřost a stabilita vína	347
Příčiny zákalů	347
Vliv ochranných koloidů na stabilitu vína	348
Čiření (krášlení) vína	348
Čiřidla s kladným elektrickým nábojem	348
Čiřidla se záporným elektrickým nábojem	349
Čiření ferokyanidem draselným (modré čiření)	350
Vysrážení vinného kamene chladem	352
Filtrace vína	353
Filtrační hmoty	353
Filtrační vložky	354
Filtrační podpěry	354
Filtry na víno	355
Čištění vína odstředivkou	360

Lahvování vína	361
Vlastnosti vína určeného k lahvování	361
Stáčecí a manipulační místnosti	362
Láhve a jejich čištění	362
Plnění lahví	368
Úprava lahví pro expedici	373
Expedice vína	373
Choroby, vady a nedostatky vína	379
Choroby vína	379
Vady vína	381
Nedostatky vína	383
Zásady výroby speciálních vín	384
Přírodní sladká vína	384
Tokajská vína	384
Šumivá vína	386
Dezertní vína	389
Zužitkování vinných odpadků	391
Chemické složení a posuzování vína	392
Literatura	398
Školkařská kniha	399
Rejstřík	404