

Obsah:

	Strana
Úvod	4
I. Réva vinná	5
1. Réva vinná v soustavě	6
2. Popis ústrojů pěstovaného keře vinného	8
3. Druhy vinné révy v Čechách a na Moravě pěstované	15
<i>A) Osvědčené druhy k výrobě červených vín:</i>	
1. Burgundské modré	16
2. Burgundské ranné	17
3. Portugalské modré	17
4. Svatovavřínecké	17
5. Frankovka	17
<i>B) Osvědčené druhy k výrobě bílých vín:</i>	
1. Ryzlink bílý	18
2. Tramin	18
3. Cinyfal zelený	19
4. Burgundské bílé	19
5. Rulandské	19
6. Ryzlink vlašský	19
<i>C) Osvědčené druhy pro pěstování hroznů tabulových:</i>	
1. Burgundské ranné	19
2. Portugalské modré	20
3. Trollinské modré	20
4. Vavřínecké	20
5. Cinyfal zelený, červený a modrý	20
6. Ušlechtilé chrupka	20
7. „ diamantové	20
8. „ červené	20
9. „ královské	20
10. „ muškátové	20
11. Muškátové žluté	21
12. Hedvábné	21
13. Lahnské	21
14. Madelaine angévine	21
15. Mallingre precoce	21
16. Malvaské ranné	21
17. Tramin červený	21
18. Veltlinské červenobílé	21
19. Veltlinské ranné	21
20. Veltlinské zelené	22
4. Osvědčené podložky amerických rév, kterých v případě zavlečení révokazu dalo by se k obrození našich vinic pravděpodobně s prospěchem upotřebiti	22
5. Rozmnožování révy vinné	26
<i>A) Množení řízky</i>	<i>26</i>
<i>B) Množení potápenci, rozvody a překládanci</i>	<i>28</i>
<i>C) Šlechtění vinné révy</i>	<i>29</i>
II. Podmínky výnosného pěstování vinného keře	41
1. Pěstování vinné révy ve vinicích	43

	Strana
A) <i>Zakládání nových vinic:</i>	
1. Úprava půdy	44
2. Vzdálenost sadby	44
3. Vysazování	45
B) <i>Ošetřování založených vinic:</i>	
1. Ramování	47
2. Řez vinné révy	48
3. Tyčení	55
4. Vazba	55
5. Kopání	56
6. Podlom	57
7. Zkracování	57
8. Osečkování	58
9. Krytí	59
10. Odkrývání	59
11. Hnojení	59
2. Pěstování vinné révy na zdích se zvláštním zřet. lem i na krajiny pro vinařství méně příznivé	60
A) <i>Úprava půdy a vysazování</i>	61
B) <i>Ošetřování sadby během prvních třech let</i>	62
C) <i>Tvarování keřů a řez</i>	64
III. Škůdcové vinné révy	72
A) <i>Živočišní škůdcové vinné révy:</i>	
1. Korovnice révová (<i>Phylloxera vastatrix</i> Plan.)	72
2. Obaleč révový, jednopásmový <i>Conchylis</i> (<i>Totrix</i>) <i>Ambiquella</i> Hub.	77
3. Obaleč révový křížatý neb mramorovaný (<i>Eudemis</i> <i>botrana</i>)	78
4. Zaviječ révový (<i>Piralis vitana</i>)	80
5. Roztoč révový (<i>Phytoptus vitis</i>)	81
6. Červec révový (<i>Pulvinaria vitis</i>)	82
7. Červec čárkovitý (<i>Mythilaspis pomorum</i>)	82
8. Zubonosec révový (<i>Rhynchites betuleti</i> F.)	82
9. Housenka lišaje vinného (<i>Deilophila elpenor</i>)	82
10. Lalokonosec libečkový (<i>Otiorrhynchus ligustici</i>)	83
11. Adoxus (<i>Eumolpus</i>) <i>vitis</i>	83
12. Chroustník révový (<i>Anomala vitis</i>)	83
13. Chroust obecný (<i>Meloidontha vulgaris</i>)	83
B) <i>Z říše rostlinstva:</i>	
1. Vřetenatka révová (<i>Peronospora viticola</i> de By)	83
2. Kaziplod Tuckeriho neb mana (<i>Oidium Tuckeri</i>)	86
3. Rozuzlec Roeslerův (<i>Cladosporium Roesleri</i> Cataneo)	67
4. Černá spála (<i>Spaeloma ampelinum</i>)	89
5. Bílá plíseň (<i>Demathopora necatrix</i>)	90
6. <i>Phoma vitis</i> Bonorden	90
7. Plevelní rostlinstvo	90
C) <i>Živelní:</i>	
1. Mráz zimní	91
2. Mráz jarní	91
3. Přílišné mokro	92
4. Přílišné sucho	92
5. Krupobití	92

	Strana
IV. O dozrávání hroznů	92
<i>A) Vinobraní</i>	<i>93</i>
<i>B) Uchovávání a zasilání hroznů</i>	<i>94</i>
V. O hroznovém víně vůbec	95
VI. Výroba vín bílých a červených	101
<i>A) Lisovna</i>	<i>101</i>
<i>B) Kvasírna</i>	<i>106</i>
1. O kvašení vín bílých	107
2. O kvašení vín červených	109
VII. Zrání vína	110
<i>A) Sklep</i>	<i>114</i>
<i>B) Všeobecné sklepní práce:</i>	
1. Čištění a konservování sudů	115
2. Stáčení vína	117
3. Dolívka	119
4. Zcelování vín	119
5. Čerění vín	120
6. Filtrování vín	122
7. Pasteurisování vín	125
8. Síření vín	126
9. Jiné manipulace	128
10. Láhvování vín	129
VIII. O výrobě vín z nedozralých hroznů	131
IX. O výrobě vín sladkých a desertních	133
X. Výroba šampaňského vína dle francouzské metody kvašením v láhvích	137
XI. O nemocech vín	152
1. Křisovitost	152
2. Octění	153
3. Žluknutí	153
4. Vláčkovitost	154
5. Zvrhnutí	154
6. Hořknutí	154
7. Čmoudnutí	154
8. Hnědnutí	155
9. Odbarvení vína	155
10. Černání vína	155
11. Chut myšinou	155
12. Chut po hnoji	155
13. Chut po matolinách	155
14. Chut po plísni, sudu, korku	155
15. Dřevina	155
XII. Pití a ochutnávání vín	156
XIII. Zužitkování vinných odpadků	158
1. Výroba domácích nápojů	159
2. O výrobě vinného líhu	160
3. O výrobě vinného octa	166
Použitá literatura	168

