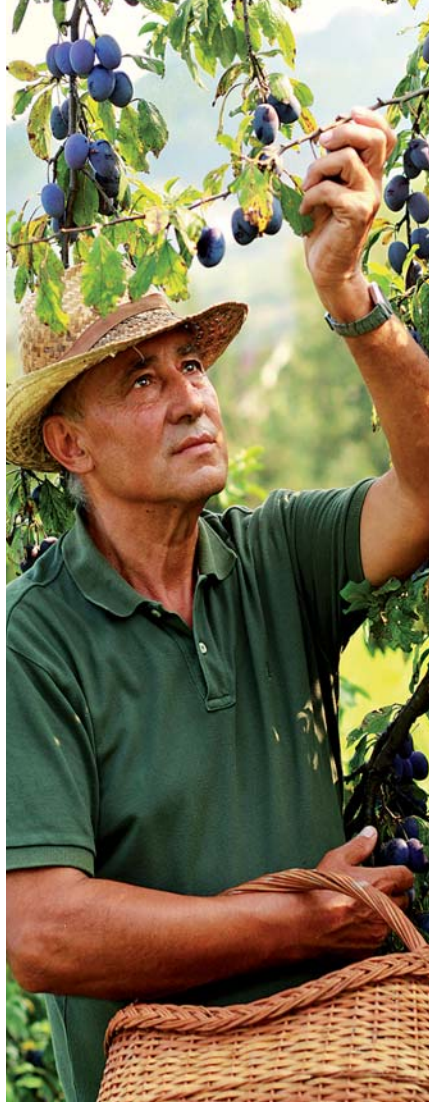


OBSAH

Podnož je základ úspěchu	2
Hodnocení fyzikálních vlastností půd u vinic po aplikaci kompostu	4
Rakouská školka KOBER & KOHLFÜRST – REBEN spolupracuje na produkci sazenic s Milošem Michlovským	10
Cisterciáci a réva vinná nejen v ČR	12
Vinofrukt, a.s. rozšířil a modernizoval podnožové vinice	16
Expozice nabitá kvalitní technikou Deutz-Fahr	18
Představení zbrusu-nového sklízecce hroznů Gregoire GL 8 na moravské vinici	20
Největší světový producent přírodních korků	23
Vinobraní třikrát jinak	24
Optický třídič Pellenc pomáhá firmě NOVÉ VINARSTVÍ, a.s.	28
Moderní technologie pomáhají velkým vínům z vinařství Biza do lahve	30
Vinaře v Jaroslavcích kontroloval Inspektor Quaiss	32
Krátké zprávy z vinařství	34
Seriál: Představujeme vinařské obce Mikulčice – Slovácká podoblast	36
Mohu si dovolit to, co by si profesionální vinař dlouho dovolit nemohl, říká Lubomír Dvořáček	38
Chci přicházet stále s něčím novým, říká Radek Bartoník, vinař a sadař z Mikulčic	40
Fíky, olivy a datle se stávají součástí našich zahrad	42
V Troji se pojí vzdělání s vědou a praxí	44
Pokroky v technologii skladování jablek	47
Ploché broskvoně, nároky na pěstování a odrůdy	50
Výstava Znojemska - zahrada Moravy letos po čtyřicáté a možná naposledy	52
Súčasný stav a vývoj modernizácie slovenského ovocinárstva 1. časť	54
Perfect VARIOCHOP nový univerzální drtič větví s třemi rychlostmi PTO	57
Kudranie – ovocná novinka v našich zahradách	58
Nejlepší slivovice Jihomoravského kraje je ze Střední vinařské školy Valtice	60
Účinné vápnění do sadů i vinic	62
FELCO Power Blade Series	64
Česká jablka v mnoha podobách	66



VINAŘ – SADAŘ VINÁŘ – OVOCINÁŘ

odborný časopis pro vinohradníky, vinaře a ovocnáře
dvouměsíčník, číslo 5, ročník 2019, datum vydání 25. 10. 2019

Vydavatel:
AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7, 779 00 Olomouc
IČ 29308755

Šéfredaktor:
Ing. Petr Hynek, mob.: 777 667 041, petrhynek@hotmail.cz

Redakční rada:
prof. Ing. Patrik Burg, Ph.D., prof. Ing. Pavel Zemánek, Ph.D.,
Eva Kloudová, Ing. Pavel Pastorek, doc. Ing. Josef Sus, CSc.,
Ing. Roman Chaloupka, Ing. Michal Vokřál, CSc.,
Bc. Tomáš Jan

Redakce:
Ing. Petr Hynek, mob.: 777 667 041, petrhynek@hotmail.cz
Mgr. Veronika Toroková (SK), tel.: 00421 917 716 138,
vero69@orangemail.sk
Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, tel.: 585 750 810
mob.: 774 774 280, redakce@agriprint.cz

Grafické zpracování:
Martin Tomašík, studio@agriprint.cz

Foto na titulní straně:
fotobanka

Předplatné CZ:
distribuce@agriprint.cz, tel./fax.: 585 750 810
www.agriprint.cz

Předplatné SK:
Mgr. Veronika Toroková, tel.: 00421 917 716 138,
vero69@orangemail.sk, P.O. Box 18.F, 949 01 Nitra

Cena 70 Kč/3 Euro
Předplatné (6 čísel/rok 420 Kč/16 €)

ISSN 1804-3054
MK ČR E 19736

EDITORIAL

Jaro, léto, burčák, víno...

Zbytek národa své Jihomoravany podezřívá, že žijí v opravdovém ráji. Že sice na jaře a v létě něco okopají ve vinohradu – ale že i to málo za ně dnes udělají stroje, pak „to víno“ sklídí kombajnem a zbytek roku už se jen pije. Aspoň z pohledu některých vinařských turistů to tak může vypadat, a tak nějak se asi zrodila i hláška o ročních obdobích na jižní Moravě, která je v nadpisu tohoto editoria.

K představě zemského ráje napomáhají jistě i vinařské seriály či filmy z prostředí Bohem políbené krajiny pod Pálavou, které jsou však jen dobře míněnou marketingovou kampaní, mající za cíl kromě pobavení diváka přilákat k vinařům další potenciální zákazníky, konzumenty. A to se, ruku na vinařské srdce, daří velmi dobře.

Samozřejmě i to zlato, co se trpytí v pohárku osvětleném podzimním sluncem, je vydobyto poctivou a celoroční prací vinaře jak ve vinici, tak ve sklepe. A i když máme k dispozici čím dál tím modernější techniku a technologie, stále je to především hlava, ruce a zejména srdce vinaře, které dá výslednému produktu tu hlavní jiskru. Letošní rok přálo vinařům i počasí, první ochutnávky vína máme za sebou a vypadá to velmi nadějně.

Je dobře, že i mnozí ze sadařů se dali cestou finalizace svých produktů. V těžké konkurenci dovozů ovoce především do zahraničních řetězců v naší zemi se nedá jinak, než ovoce zpracovat a prodat s přidanou hodnotou. Ať už ve formě moštů, marmelád, nebo třeba čím dál oblíbenějších „ciderů“, různých nízkoodkoholických nápojů či pálenek, které časem mohou přitáhnout na Moravu stejné množství turistů, jaké proudí vinařům do sklepa. „V sadě skví se jara květ – zemský ráj to napohled...“ Je to o nápadě, investicích a dobrém marketingu.

Letos si otevřeme Svatomartinské o tři dny dříve než obvykle. I to je marketingový tah. Lidé chtějí ochutnat mladá vína již o víkendu před svatým Martinem, vinaři chtějí prodat.

Tak ať se nám v tom vinařském ráji dobře daří a žije! A děkuji každému, kdo tento kousek ráje v zemi české pomáhá budovat.

Petr Hynek



Petr Hynek

Hodnocení fyzikálních vlastností půd u vinic po aplikaci kompostu

Vinohradnictví bude v rámci udržitelnosti v nadcházejícím období řešit otázky spojené se zajištěním půdní úrodnosti. Větší pozornost proto bude věnována náhradě tradičních statkových hnojiv jako je např. chlévský hnůj novými druhy hnojiv v podobě kompostů, vermikompostů nebo digestátů aj. Dosavadní zkušenosti naznačují, že kvalitní komposty představují nejen zdroj živin, které réva z půdy každoročně odebírá, ale jsou také významným zdrojem organické hmoty. Aplikace kompostu a jeho následný rozklad v půdním profilu může pozitivně ovlivnit růst kořenů i nadzemních částí révového keře. Optimalizace účinků a působení kompostu v půdním profilu je však spojena se stanovením potřebných dávek a způsobů jeho aplikace. Příspěvek se proto zabývá problematikou hodnocení vlivu kompostu aplikovaného v oblasti meziřadí vinic na vybrané fyzikální vlastnosti půdy.

PROF. ING. PATRIK BURG, PH.D., ING. ALICE ČIŽKOVÁ
ING. BARBORA BADALÍKOVÁ

Pokusná hodnocení

probíhala v průběhu vegetačního období roku 2018 na stanovišti Lednice a Velké Bílovice v Moravské vinařské oblasti. Na stanovišti v Lednici je půdním typem černozem, matečným substrátem je spraš, půdy jsou hlinitopísčité. Měření probíhalo na pokusném stanovišti Mendeum. Vinice ve stáří 6 let je zapěstována na vysokém vedení s jedním tažněm. Ve vinici je vysazena odrůda Sauvignon v kombinaci s podnoží Kober 5BB. Vinice je zapěstována na vysokém vedení s jedním tažněm, se sponem výsadby 2,3 x 0,9 m. Při zimním řezu

bylo ponecháno na každém tažni 10 oček. Opěrná konstrukce s ocelovými sloupky dosahuje výšku 1,8 m. Na stanovišti ve Velkých Bílovicích je půdním typem černozem, půdy jsou převážně hlinité bez zastoupení skeletu. Měření délky přírůstků letorostů probíhalo ve viniční trati „Úlehle“. Vinice ve stáří 12 let je zapěstována na vysokém vedení s jedním tažněm. Ve vinici je vysazena odrůda Rulandské šedé v kombinaci s podnoží Kober 5BB, která snáší spíše hlinité a vododržné půdy s vysokým obsahem aktivního vápna. Keře jsou vysázeny ve sponu 2,5 x 1 m

Tab.1: Vybrané parametry kompostu aplikovaného ve viničích

Kompost	Nc (%)	P-p (mg·kg ⁻¹)	K-p (mg·kg ⁻¹)	Mg-p (mg·kg ⁻¹)	Sušina (%)	pH _{KCL}	C _{ox} (%)
bez Lignohumaxu 20	0,15	192,0	953,0	302,0	91,4	7,3	2,08
s Lignohumaxem 20	0,67	179,0	458,0	345,0	67,1	6,8	1,78



Obr.1: Odebrané půdní vzorky

se zatrávněním ob jeden řádek. Při zimním řezu bylo ponecháno na každém tažni 10 oček. Opěrná konstrukce s betonovými sloupky dosahuje výšku 1,8 m.

Zapravení kompostu

Na každém z pokusných stanovišť byl na podzim roku 2017 zapraven kompost do předem odoraných brázd v hloubce 250 mm, s následným přioráním. Každá z pokusných variant měla délku 15 m a byla založena ve dvou opakováních. Aplikován byl samotný kompost a kompost obohacený o Lignohumax 20, v obou případech v dávkách 30 t·ha⁻¹. Další varianta byla kontrolní bez aplikační dávky kompostu.

Pro výrobu kompostu byly využity odpadní produkty založené na rostlinné bázi. Jednalo se o matoliny, zelinářský odpad, odpad z údržby trávníkových ploch, dřevní štěpku a slámu. Kompostování probíhalo technologií výroby kompostu v pásových hromadách. V Tab.1 jsou uvedeny vybrané parametry kompostu aplikovaného ve viničích.

Odběry vzorků a hodnocení

Odběry neporušených vzorků půdy k vyhodnocení jejich základních fyzikálních vlastností byly prováděny ze tří vrstev půdního profilu v hloubkách 0,1-0,2-0,3 m. Odběr byl proveden pomocí Kopeckého válečku (Obr.1) podle metodiky, kterou uvádí Jandák et al. (2003). Laboratorní stanovení byla zaměřena na objemovou hmotnost redukovanou, celkovou pórovitost, momentální obsah vody a vzduchu, maximální kapilární vodní kapacitu a minimální vzdušnou kapaci-

tu. Struktura půdy – byla stanovena proséváním suché zeminy na sítěch o průměrných otvorech 0,25; 0,5; 2; 5; 10; 20 mm. Vzorky byly odebrány ze dvou hloubek 0-0,15 a 0,15-0,30 m, ve třech opakováních. Každá strukturní frakce byla samostatně zvážena a přepočtena na procenta. Pro vlastní hodnocení byl vypočítán koeficient strukturnosti, který vyjadřuje vztah mezi agronomicky hodnotnými (0,25-10 mm) a méně hodnotnými strukturními elementy (>10 a <0,25 mm). Penetrometrické měření – měření byla realizována pomocí digitálního penetrolgeru Eijkelkamp P1.52. do hloubky 520 mm (Obr.2). Na experimentálních stanovištích byla měření provedena opakovaně v prostoru meziřadí.

Vstupní hodnoty fyzikálních vlastností půdy, na počátku měření, ve vinici na lokalitě v Lednici odpovídaly stanovištním podmínkám (Tab.2). Jako nejdůležitější parametr fyzikálních vlastností, od kterého se odvíjí ostatní charakteristiky, je objemová hmotnost redukována. Ta byla v roce 2018 zjištěna nejvyšší u kontrolní varianty, nejnižší u va-

rianty kompostu s Lignohumaxem 20. Těto skutečnosti odpovídaly také ostatní naměřené hodnoty, nízká hodnota pórovitosti, malá objemová vlhkost půdy. Maximální kapilární vodní kapacita byla naměřena pod mezní hranici 36%, danou pro tento typ půdy, což znamená, že půda má sklon k rychlejšímu vysychání. Méně příznivé však byly naměřené hodnoty maximální kapilární kapacity, které byly vyšší než 36%. Je možné, že to byla reakce na vyšší množství nerozloženého kompostu z podzimu 2017. Hodnoty minimální vzdušné kapacity byly u varianty s kompostem a kompostu s Lignohumaxem 20 pod mezní hodnotou 10% obj.

V Tab.3 jsou vyhodnoceny fyzikální vlastnosti půdy ve vinici na lokalitě Velké Bílovice. Na této lokalitě byly zjištěny opět nejvyšší hodnoty objemové hmotnosti redukované u kontrolní varianty, nedosáhly však mezní hodnoty 1,45 g·cm⁻³. Půda u obou hnojených variant vykazovala příznivé provzdušnění a pórovitost. Hodnoty maximální kapilární kapacity byly vyšší než na lokalitě Lednice, hod-



Obr.2: Penetrometr

noty minimální vzdušné kapacity byly nižší.

Struktura půdy hodnocená podle koeficientu strukturnosti byla zjištěna na lokalitě Lednice i Velké Bílovice větší než 1. Výjimku tvořila pouze kontrolní varianta na stanovišti Lednice. Hodnoty naznačují, že zejména u podzimních odběrů dochází k průkaznému nárůstu hodnot koeficientu strukturnosti u variant hnoje-

ných kompostem a kompostem s Lignohumaxem 20 (Tab.4).

Z měření zaměřených na stanovení půdní vlhkosti vyplývá, že vyšší hodnoty vlhkosti v rozmezí 14,48–21,37% hmotn., jsou dosahovány na obou stanovištích u variant hnojených kompostem a kompostem s Lignohumaxem 20, oproti nehnojené kontrolní variantě, kde se vlhkost pohybovala v rozmezí 12,85–14,20% hmotn.

Tab.2: Fyzikální vlastnosti půdy - stanoviště Lednice

Rok	Varianta	Objemová hmotnost red. (g·cm ⁻³)	Celková pórovitost (%)	Momentální obsah (% obj.)		Maximální kapilární kapacita	Minimální vzdušná kapacita
				vody	vzduchu		
				(% obj.)			
2017	Výchozí stav	1,38±0,19 ^a	48,25±6,97 ^a	21,71±2,75 ^a	26,53±9,69 ^a	34,74±4,19 ^a	13,50±2,82 ^a
2018	Kontrola	1,54±0,12 ^a	40,86±4,63 ^a	12,60±1,44 ^{ab}	28,27±3,34 ^a	30,08±7,78 ^a	10,79±4,36 ^a
2018	Kompost	1,50±0,07 ^a	42,39±2,61 ^a	20,05±1,63 ^a	22,34±4,02 ^a	33,05±7,02 ^a	9,34±5,13 ^a
2018	Kompost + Lignohumax 20	1,36±0,12 ^a	47,55±4,80 ^a	20,34±2,22 ^a	27,20±6,96 ^a	37,65±3,25 ^a	9,89±2,69 ^a

Legenda: Analyzovaná data jsou zobrazena jako průměr ± směrodatná odchylka, rozdílná písmena ve stejných sloupcích představují statisticky významný rozdíl (P < 0,05)

Tab.3: Fyzikální vlastnosti půdy - stanoviště Velké Bílovice

Rok	Varianta	Objemová hmotnost red. (g·cm ⁻³)	Celková pórovitost (%)	Momentální obsah (% obj.)		Maximální kapilární kapacita	Minimální vzdušná kapacita
				vody	vzduchu		
				(% obj.)			
2017	Výchozí stav	1,43±0,05 ^a	45,56±1,93 ^a	22,91±1,53 ^{ab}	21,64±2,76 ^a	35,42±3,41 ^a	10,14±2,43 ^a
2018	Kontrola	1,24±0,17 ^a	52,39±6,48 ^a	20,45±4,85 ^a	31,94±11,33 ^a	36,56±2,60 ^a	15,73±3,76 ^{ab}
2018	Kompost	1,19±0,10 ^a	54,33±4,00 ^a	19,10±4,60 ^a	34,63±8,59 ^a	38,85±2,72 ^a	15,48±1,29 ^{ab}
2018	Kompost + Lignohumax 20	1,18±0,11 ^a	54,80±4,03 ^a	34,61±6,03 ^b	34,61±6,03 ^a	37,79±3,73 ^a	17,01±2,42 ^b

Legenda: Analyzovaná data jsou zobrazena jako průměr ± směrodatná odchylka, rozdílná písmena ve stejných sloupcích představují statisticky významný rozdíl (P < 0,05)

Cisterciáci a réva vinná nejen v ČR

V předešlém pojednání jsme se seznámili s benediktinskou „stopou“ na rozvoji vinařství u nás. Samozřejmě tito nebyli jediným řeholním společenstvím, které se na tomto rozvoji podílelo. Dnes se seznámíme s řádem Cisterciáků (Ordo Cisterciensis) a jejich vinařskými aktivitami.

ING. FRANTIŠEK MUŠKA, PH.D., KOMORA ZEMĚDĚLSKÝCH PORADCŮ ČR
Bc. ANTONÍN MUŠKA, BRNO
Bc. ANNA MUŠKOVÁ, BRNO

Řád Cisterciáků

Tento řád založil svatý Robert, opat benediktinského kláštera v Molesme ve Francii, který byl nespokojen s tehdejší stavem a spolu s dalšími 22 řeholníky z tohoto kláštera odešli. Následně založili v neobydlené krajině nový klášter v Citeaux (latinsky *Cistercium* – podle milníku staré římské cesty, původní návrh *Novum Monasterium* se neujal). V roce 1119 byl tento řád schválen papežem Kalixtem II. (pravděpodobně 1060-1124).

Cisterciácký řád vychází také z Řehole svatého Benedikta. Cisterciácké kláštery byly budovány v nehostinných krajích z důvodu, aby řeholníci nebyli ve styku s okolním světem. Takto mohli lépe dodržovat řeholní kázeň. V okolí nových klášterů se často nacházela neobdělávaná půda. Tuto začali využívat k zemědělským účelům včetně výsadby révy vinné. Díky této jejich práci docházelo k tzv. kolonizaci neobydlených oblastí střední a západní Evropy. Současně docházelo k rozšiřování zemědělských postupů běžných ve Francii. Jejich kláštery se také staly významnými centry kultury a vzdělanosti. Cisterciáci se významně zapsali i do architektury, kdy jejich kláštery byly stavěny ve stylu

cisterciácko-burgundského slohu. Tento styl výrazně ovlivnil směřování architektury ve středověku. Záhy po svém vzniku došlo k rozšíření do Francie, Německa a dalších zemí. Cílem našeho pojednání není pouze historie pěstování révy vinné, ale uvedení vše v dobových souvislostech.

Sedlec u Kutné Hory

První cisterciácký klášter u nás vznikl v Sedleci u Kutné Hory. Byl založen v roce 1142. Klášter byl zrušen v roce 1783 v rámci Josefských reforem. Jako zakladatel se uvádí olomoucký biskup Jindřich Zdík. Ten, cestou přes Sedlec, byl znaven a usnul pod stromem. Ve snu mu Duch svatý vnukl nejen založení kláštera, ale také řád, který má na toto místo uvést. Jiné prameny uvádí, že iniciátorem založení byl velmož Miroslav. Tento věnoval novému opatství značný majetek 10 vesnic, které se nacházely v Polabí. Tyto nebyly koncentrovány na jednom místě, ale byly rozptýleny. Neměli však pouze statky v okolí kláštera, ale také vzdálenější. Jako příklad lze uvést, že mezi Kouřimí a Kolínem vybudovali rozlehlejší hospodářský dvůr grangii. Grangie byly hospo-

dářské dvory se speciálním zaměřením, které zajišťovaly svoji produkci potravin a řemeslnými výrobky většinu hmotných potřeb kláštera. Význam těchto statků dokládá, že zde pracovali přímo členové řádů a laičtí bratři (konvrši).

Lze předpokládat, že od svého vzniku se v tomto klášteře pěstovala réva vinná. Vždyť cisterciácký řád byl založen v Burgundsku. První komunita „bílých mnichů“, jak jsou cisterciáci nazýváni, přišla z kláštera v bavorském Waldsassenu, který se nachází nedaleko od Chebu. Významnou osobností pro rozvoj tohoto kláštera byl opat Heidenreich, který byl ustanoven do vedení kláštera po bitvě na Moravském poli (1278) až do své smrti 1320. Byl špičkovým diplomatem své doby. Po vymření Přemyslovců v roce 1306 se postavil proti Jindřichu Korutantskému jako českému králi. Ten se svými vojsky 15. února 1309 jako odplatu napadl Sedlec. Tento útok byl statečnými mnichy a konvrši odražen. Opat Heidenreich byl totiž jedním z podporovatelů nástupu Jana Lucemburského na český trůn.

Do této periody spadá také objev stříbra, kde je také réva vinná. Podle pověsti stříbro objevil cisterciácký řeholník Antoň (Antonius), který měl velmi rád kedlubny, které neustále okopával. Ovšem okopával také révu vinnou a následně při této činnosti objevil

stříbro. Od začátku 14. století se Kutná Hora stala významným zdrojem příjmů Českého království. Dokonce se uvažovalo, že by se Kutná Hora stala hlavním městem tohoto království. Tento význam také dokládá legenda, že za jeden rok se zde vytěžilo tolik stříbra, za které se dalo koupit 600 000 vepřů domácích. Pokud by se tito postavili do jednoho sloupce, dosahoval by výšky přibližně 480 kilometrů.

Stříbro z Kutné Hory šlo nejen do královské pokladnice, ale také klášteru v Sedleci. Výše uvedený opat Heidenreich toho využil a začal stavět katedrálu Panny Marie a svatého Jana Křtitele. Tento byl postaven v rekordní době pouhých 30 let. Zkázou pro tento chrám byl rok 1421, kdy byl dobyt a vypálen husity. Obnovu inicioval opat Jindřich Snopek, který vedl klášter v letech 1685-1709. Ten v roce 1702 rekonstrukci svěřil mladému architektu Janu Blažejí Santinimu-Aichelovi. Ten ji provedl ve stylu barokní gotiky. Jediností této stavby dokládá, že v roce 1995 byla zapsána na Seznam kulturního dědictví UNESCO (**obr. č. 1**).

Vinice tohoto cisterciáckého kláštera jsou uváděny v tehdejších obcích, které jsou dnes součástí Kutné Hory, a to v Neškaredicích, na Kaňku a v Perštejnici. Na Kaňku je v 15. století je uváděn dvůr Stará vinice s výsadbou révy vinné.

Nejen Porta Bohemica

Cisterciácký klášter v Oseku se výrazně podílel na rozvoji úrodné oblasti severních Čech v raném středověku. Své aktivity měl nejen v oblasti současného Mikroregionu *Porta Bohemica*, který byl založen v roce 2000. V historických pramenech se uvádí, že klášter v Oseku byl založen koncem 12. století. V počátku měl bouřlivý rozkvět. Ovšem po letech hojnosti přišel úpadek. Koncem 40. let 13. století byl napaden vojsky Přemysla Otakara II., který chtěl svému otci Václavu I. zabránit přístupu k materiálním a finančním zdrojům. V roce 1278 byl opět vyrabován brannoborskými vojsky. Následně byl v roce 1421 napaden husity. Následovalo rozebírání majetku kláštera, které vyvrcholilo jeho zrušením z iniciativy Rudolfa II. v roce 1580. V roce 1614 papež Pavel V. anuloval toto zrušení. Na začátku 30. války byl klášter konfiskován protestanty. V roce 1623 byl vydán dekret, který vrátil klášter cisterciákům, kteří se vrátili v roce 1626. V 18. století byl výrazný rozkvět kláštera, a to zejména zásluhou nejvýznamnějších opatů kláštera – opata Laurenciuse Knittla zvaného Scipio a opata Benedikta Littweriga. Barokní přestavbu vedl litoměřický stavitel Octavio Broggio, který byl italského původu. V období působení výše uvedených opatů byla založena lékárna, hospital, manufakturní výroba. Nelze opomenout klášterní zahrady ve stylu francouzských zámeckých zahrad.

Ve své době byli cisterciáci „nejhorlivějšími budovateli a rozšiřovateli vinařství v labském údolí kolem Žernosek.“ Cisterciáckí řeholníci z kláštera Mariazell v Altzellu u Míšně získali 12. září 1251 za 900 marek obce Lovosice s dvorem Sulevice, Velhota a Žernoseky. Vinařství bylo hlavním cílem „bílých mnichů“ v okolí Žernosek. Toto dokládá, že v je-

jích okolí nebylo jediné stráně, která by nebyla osázena révou vinnou. Cisterciáci vlastnili několik klášterů v severním Německu. Předpokládá se, že vinice v okolí Žernosek zásobovaly tyto severoněmecké kláštery vínem. Je přiložen obrázek kládového lisu, který se používal k lisování hroznů ve Velkých Žernosekách (**obr. č. 2**).

Ve Velkých Žernosekách cisterciáci zbudovali hospodářská stavení ze dřeva a hlíny. Tyto byly spíše podobné tvrzím. Také zde začali s hloubením rozsáhlých sklepů, které byly budovány ve skále. Podle svého rozložení se nazývaly „Dlouhý a Krátký sklep“, „Sklep apoštolský“ a „Panenský“. Uvádí se také sklep „Jánský“. Tyto měly rozlohu 982 m². Teplota zde byla poměrně nízká a stálá.

Z výše uvedených ploch se dá usuzovat, že produkce vína nesloužila pouze pro potřeby kláštera. Je zajímavé, že víno ze Žernosek nebylo v této době na českých trzích a zejména v Praze známo. Dodávám do Prahy snad bránilo vysoké clo, požadované litoměřickými za přepravu po Labi. V této době se uvádí, že se zdejší víno exportovalo do Německa do tamějších klášterů.

Cisterciácká pečeť Velehrad

Na rozvoji vinařství u nás se výrazně podíleli cisterciáckí konvrši, kteří v našich zemích zaváděli nové metody jak při obdělávání vinic, tak i při lisování a uchování vína. Lze konstatovat, že právě oni byli zakladateli nové etapy a nového rozmachu vinohradnictví v našich zemích. Tyto metody přenesli cisterciáci i na Moravu. Prvně se usadi-

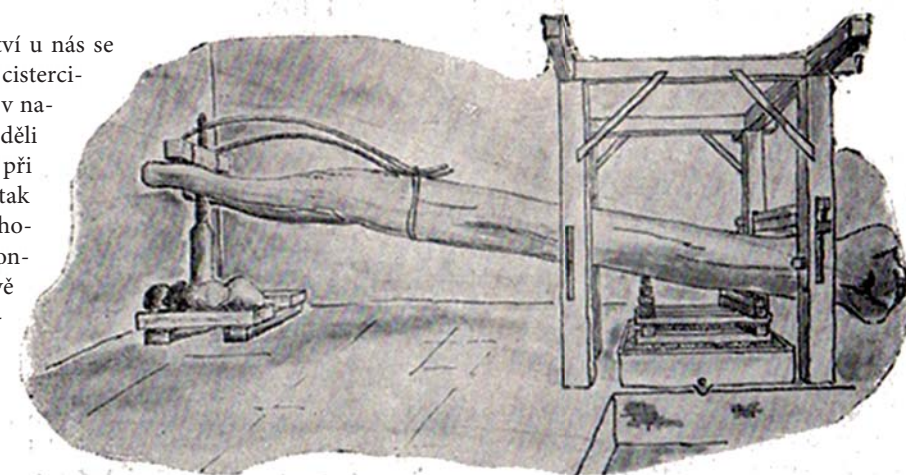
li na Velehradě, a to v roce 1202. V pěstování révy vinné, nejen na Moravě, využívali cisterciáci zkušenosti, které se předávaly z generace na generaci řeholníků. Je doloženo, že v letech 1205–1220 velehradští řeholníci svou vlastní prací založili vinici na kopci u své, dnes již zaniklé osady Skořic u Němčic pod Židlochovicemi. Uvádí se, že velehradští cisterciáci ve 13. století vlastnili vinice v Přítlukách. Předpokládá se, že proslulost vín z Přítluk souvisí mimo jiné s cisterciáky, kteří měli bohaté zkušenosti s pěstováním révy vinné. Dále se také uvádí, že v roce 1228 vlastnili vinice v okolí Znojma. Vlastnili i vinici v blízkosti samého Brna, když markrabě Jan Jindřich daroval velehradskému klášteru statek Na luhu, to jest v dnešním Komárově, se zahrádky a vinicemi.

Klášter cisterciáků byl zrušen v rámci Josefských reforem v roce 1784. Na velehradskou cisterciáckou tradici pěstování révy vinné v současnosti navazuje soutěž mešních a košer vín „Cisterciácká pečeť“ na Velehradě, kterou pořádá Matice velehradská. Tato soutěž má velký ohlas v odborné i laické veřejnosti. Zúčastňuje se také produkce z Německa, Rakouska, Francie, Slovenska, Izraele, Palestiny a řady dalších zemí. Soutěž „Cisterciácká pečeť“ je registrována Vinařským fondem České republiky.

Také Vysočina

Významný byl i klášter ve Žďáru nad Sázavou, který byl založen v roce 1252. Jeho součástí byl poutní kostel svatého Jana Nepomuckého, který je ze začátku 18. století. Nese, stejně jako katedrála v Sedleci u Kutné Hory, rukopis Jana Blažejí Santiniho-Aichla. Je jedním z nejkrásnějších staveb ve stylu barokní gotiky. Kostel byl v roce 1994 zapsán na Seznam světového kulturního dědictví UNESCO.

Žďárští cisterciáci se velmi aktivně podíleli na rozvoji pěstování révy vinné nejen na jižní Moravě. Pokoušeli se o pěstování révy vinné ve svém klášteře, avšak bez úspěchu. Pěstovali révu vinnou v Bobruvce (okres Žďár nad Sázavou, nadmořská výška se uvádí 520 m). První písemná zpráva o obci je z roku 1262. Hospodářsky orientování cisterciáci v Bobruvce pro malou vinici místo blízko kostela, na jižním svahu malé vyvýšeniny, orientované k jihu. Plocha k osázení nebyla velká, pouze 2 měřice. Pozemek je teplejší než okolní parcely, prvně na něm taje sníh, půda je písčité, na kamenitém podloží, propustná a lehká. Optimální tepelné podmínky a vlastnosti bývalé viničky se projevují i uchycením teplomilného akátu, který je v těchto oblastech vzácný.



Kládový lis, jakého se užívalo k lisování hroznů ve Velkých Žernosekách.

Obrázek č. 2



Představení zbrusu-nového sklizeče hroznů Gregoire GL 8 na moravské vinici



Hodonínská společnost HM, s.r.o. představila dne 4. 9. 2019 novinku pro mechanizovanou sklizeň hroznů. Jednalo se o zcela novou generaci samojízdných sklizečů hroznů značky GREGOIRE. Představena byla vlajková loď GL8.6, což je nejvýkonnější sklizeč hroznů na trhu a dále byla ukázka doplněna taženým sklizečem G3.220 EASY CLEAN.

TEXT A FOTO: Bc. TOMÁŠ HRUBÝ

Separanční systém EASY CLEAN

Akce proběhla ve vinicích Vinařství Nechory a sklízela se odrůda Muscaris. Na začátku akce si vzal úvodní slovo majitel firmy HM, s.r.o. a vinařství Nechory, pan Ing. František Hnidák, který přivítal účastníky a popsal vývoj sklizečů hroznů a dlouholetou spolupráci se značkou GREGOIRE. Vyjádřil se také k dnešní problematice a celkové ekonomice ruční sklizně a dodal, že si již nedokáže ve svém vinařství vinobraní bez sklizeče hroznů představit.

Po úvodním slovu se mikrofonu chopil pan Ing. Milan Janošík a ve spolupráci se zástupci firmy GREGOIRE - Mathieum Tabardelem a Romualdem Verneretem, začali

s představením sklizečů. Nejprve byla předvedena tažená modelová řada G3.220. Důraz byl kladen především na odstranění nečistot, které zajišťuje separanční systém EASY CLEAN. Ten byl testován francouzským nezávislým institutem IFV a výsledkem bylo, že separanční systém EASY CLEAN odstraní při správném nastavení až 99,8 % nečistot, o čemž se mohli návštěvníci následně přesvědčit při praktické ukázce ve vinici.

Nejvýkonnější sklizeč hroznů na světě

Zlatým hřebem dne bylo představení nejvýkonnějšího sklizeče hroznů na světě - GREGOIRE GL8.6. Tento model disponuje 6válcovým motorem Deutz, o výkonu 190 HP.

Spousta inovativních funkcí a doplňků jako například Autopinch - automatické nastavení šířky sklízecí komory, Neomap - výnosové mapy, Neomass - váhový systém v násypkách, Neotrack - sledování řádků například pro noční sklizeň a postřik a Easypilot - 3D telemetrická kamera pro automatické řízení stroje při práci. Ty se nachází v centrálně umístěné kabině, která patří k nejprostornějším na trhu. Při řízení stroje má obsluha dokonalý rozhled kolem sebe a práce je o to jednodušší. O separaci nečistot se i na samostatných strojích stará již zmíněný systém EASY CLEAN.

Dopravní technika

Na závěr je nutno dodat, že akce byla vydařená a nesla se ve velmi přátelském duchu. Návštěvníci mohli vidět nejen dva vysoce kvalitní stroje značky GREGOIRE, ale také



dopravní techniku italské firmy D'EUSANIO spojená s traktory značky CASE IH. Vystaveny byly dva modely s nerezovou nástavbou. První model DEUSANIO DRF 25C měl objem 2 m³, hydraulicky nastavitelnou

výšku vyprazdňování pomocí šneku od 60 do 200 cm. Druhý model firmy D'EUSANIO - DRL 140 N byl výklopný do boku a měl kapacitu 12,5 m³. Zajímavostí u tohoto modelu bylo hydraulicky ovládané těs-

nící víko pro bezproblémový převoz sklizeného materiálu.

Fotky a video z akce můžete vidět na webových stránkách firmy HM, s.r.o.: www.hmhodonin.cz

NOVÉ MODELY SAMOCHODNÝCH SKLÍZEČŮ HROZNŮ GREGOIRE GL7 A GL8

- Nová generace úsporných čtyř a šesti válcových motorů DEUTZ
- Nejmodernější separace hroznů EasyClean
- Testováno IFV France – na jednom řádku odstraněno 99,8 % nečistot
- Zásobníky s váhami, včetně možnosti tvorby výnosových map v průběhu sklizně
- Inovativní automatické nastavení sklízecí hlavy v průběhu sklizně
- Kamerový systém 360°
- Automatické navádění v řádku

V případě potřeby bližších informací jsme vám k dispozici na tel.: +420 518 374 231

Prodej a servis techniky do sklepů, vinic a sadů
HM, s.r.o., Na Pískách 3903/5, 69501 Hodonín

GREGOIRE
PASSEZ À L'AVENIR



www.hmhodonin.cz



Doktorandi Ing. Radim Holešínský, Ing. Vítek Nevěděl a Ing. Josef Lícek

Vinobraní třikrát jinak

Nebylo by asi moc velkým přínosem, psát pro vinařský časopis o tom, co to znamená vinobraní. Že je vrcholem vinařského roku a že ho také během roku může pokazit spousta faktorů. Že nemá cenu během podzimu po vinařovi nic jiného chtít. Že stejně tak jako je nejlepší víno to prodané, je nejlepší úroda ta, co už je pod střechou. Pro reportáž o letošním vinobraní jsem vybrala tři vinařství. Liší se svou velikostí, zaměřením, způsobem sklizně a také pojetím toho, jak lze k procesu vinobraní přistupovat. Pro mnohé tak mohou v něčem přínosnou inspirací. Vždyť který vinař si během roku neklade otázky, co by se stalo kdyby... Kdybych mohl dopředu vědět, jak co dopadne. Kdybych si mohl vybrat jen část úrody, která se mi líbí. Kdybych měl čas na vinobraní i na obchod a zákazníky. Následující tři typy vinobraní dokazují, že nemusí jít mnohdy jen o plané fantazírování.

TEXT: MGR. DARJA KRŠKOVÁ

FOTO: AUTORKA A ARCHIV VINAŘSTVÍ SYFANY A ZD SEDLEC

Vinobraní na vysoké škole – možnost mít kouče

Katedra vinařství a vinohradnictví na lednické MZLU s vinobraním nemůže čekat až na začátek zimního semestru. Přesto je však tento proces především v rukou studentů. Fakulta disponuje dvěma hektary vinic, převážně v katastru Lednice. Pěstovaných odrůd je hned několik. Kromě těch obvyklých, s jakými se člověk potká i v ostatních vinařství, škola totiž disponuje ještě téměř čtyřmi hektary genofondu, kde se experimentuje s takovými odrůdami, jako je např. Cerason. Letošní vinobraní však pro pracovníky MZLU začínalo klasicky, sběrem Muškátu Moravského. Ten, jako raná odrůda, vyžaduje sběr většinou už na konci srpna.

„Na první skupinu studentů dnes čeká sběr Tramínu červeného,“ vítá mě na půdě univer-

zity její doktorand Ing. Radim Holešínský, který má vinobraní a výrobní sklep vůbec na starosti. „Jedná se o studenty třetího ročníku. Jsou rozděleni do čtyř skupin, většinou po čtyřech. Každá skupina má určeného garanta v podobě jednoho z našich doktorandů. Pod jeho dohledem tvoří svou šarži vína, do sběru až po nalahvování.“

Studenti jsou během své praxe také vedeni k tomu, aby poznávali, jak jednotlivé technologické zásahy mohou výsledné víno proměnit. Takovou možnost experimentování by jistě při výrobě uvítal nejen vinař. Studenti si zkusí jednotlivé délky macerace, přítomnost či absenci malolaktické fermentace, odlišnosti zrání v dubovém sudu nebo v nerezovém tanku. Jsou vedeni také k tomu, aby se jejich pokusy týkaly spíše technologických postupů, a ne přidaných látek. Kéž si toto přesvědčení budou moct zachovat i během nástupu do vinařských podniků.

Jednotliví garanti se snaží o citlivý přístup, při kterém sice skupinu koučují, ale zároveň jí nechávají prostor pro to, aby si o způsobech vinifikace rozhodla sama. Zodpovědnost je tak na nich, jako ostatně na každém profesionálním vinaři. Zároveň je v nich budováno přesvědčení, že žádný učený z nebe nespadl a že je občas dobré se o věcech poradit s někým zkušenějším. Na což občas i profesionální vinaři zapomínají.



Milan Sedláček a měření cukrnatosti refraktometrem



David Čajka popisuje zákazníkům ruční mletí hroznů



Měření cukrnatosti za pomoci moštoměru



Koordinátoři ZD Sedlec



Zpracování Tramínu červeného



Studenti při vinobraní



Technologické zázemí a skladové prostory



Nově vybudovaný sklep se sudy



Vítězná skupina teambuildingu



Jízda do vinohradu probíhá na vlečce

Naturální vína z vrbického Syfany – možnost si vybrat

Jakub Zborovský spolu se svým otcem obhospodařují téměř 40 hektarů vinic. Zpracovávají klasické odrůdy, od nejstaršího Tramínu červeného z patnáct let staré vinice až po nově vysazené vinohrady, ve kterých rodí prvními roky například Sauvignon, Chardonnay, Ryzlinky nebo Veltlín. Vzhledem k tomu, že má Jakub po celý rok na pomoc s výrobou i distribucí vína pouze jednoho zaměstnance, větší část sklizených hroznů každoročně prodávají okolním vinařům.

„Výhodou nepochybně je, že si mohou každý rok určit, kterou odrůdu prodám a o kterou nechci přijít. Loni jsem třeba dělal oranžové víno, které jsem pojmenoval „Mmmrrrrrrr“. Což bylo v pomě-

ru tři ku sedmi cuvée Muškátu a Rýňáku. Když ale měl letos Muškát přes dvacet cukrnatosti, Rýňák byl teprve na šestnácti. A tak jsem letos Muškát nedělal vůbec a všechn jej prodal na burčák,“ objasňuje okolnosti počátku letošního vinobraní Jakub.

Když se podíváte na portfolio vín Syfany, zjistíte, že se opravdu může rok od roku lišit. Jakub respektuje výchozí surovinu a když se mu nezdají podmínky, netrvá na tom, co dělal loni. To raději vyzkouší něco nového. Z jeho produkce si tak můžete vybrat ze široké škály bílých a červených vín, rosé, oranžových vín, sektu i petnatu.

Při takovém množství vinic a malém počtu zaměstnanců je také jasné, že při sběru používá kombajn. A vyvrací tak předsudky o tom, že sběr za jeho použití není šetrný. Jakub totiž vyrábí

výhradně naturální víno. Nepoužívá selektované kvasinky, všechny vína prokvasí dosucha, nedělá bariky, ale vína školí v akátových sudech, která mu přijdou pro vrbické terroir vhodnější.



Jakub Zborovský při plnění kádí

Takto přirozeně a s respektem k přírodě se chová nejen ve sklepe, ale také ve svých vinohradech. O jejich výjimečnosti se ostatně můžete přesvědčit, ať už budete na Vrbici přijíždět z kteréhokoli směru.

Teambuilding vinobraní v ZD Sedlec – možnost skloubit práci a zábavu

Škola hrou, tak by mohl znít podtitul vinobraní v sedleckém družstvu. Kromě svého vlastního sběru se totiž rozhodli část vinic propůjčit pro účely teambuildingů různých firem.

Zemědělské družstvo Sedlec se stará o 120 hektarů vinic, geniálně umístěných kolem rybníku Nesyt. Toto unikátní terroir zajišťuje nejen mineralitu



Mikulčické vinohrady



Otevřené sklepy v Mikulčicích

Seriál: Představujeme vinařské obce Mikulčice – Slovácká podoblast

Představujeme první díl ze série článků, jež budou mapovat naše vinařské obce. Samozřejmě se do něj nedostanou úplně všechny. Ale chceme připomenout nebo představit ty nejvýznamnější z nich, mnohdy trochu upozaděné jinými, do kterých se centralizuje turistický ruch. Z hlediska významu se budeme ohlížet spíše na specifika jednotlivých terroir, vezmeme v potaz okolní zajímavosti regionu, folklor, vinařskou turistiku a vše, co k vínu patří. Kolorit každé obce pak dokreslí článek či rozhovor s některými z místních vinařů. Začínáme Slováckou podoblastí a její významnou obcí Mikulčice.

TEXT: MGR. DARJA KRŠKOVÁ



Stálá expozice lidového folkloru

Slovácký region

Slovácká vinařská podoblast obhospodařuje 4514 ha vinic, zahrnuje 115 vinařských obcí a zaujímá 24,1 % z vinic ČR. Slovácká podoblast leží na jihovýchodě Moravy a táhne se od Břeclavi podél hranic se Slovenskem až k Uherskému Hradišti.

Přímo na Mikulčice jako na vinařskou obec jsem se zeptala starostky, paní Marty Otáhalové: „Vinná réva se

pěstuje v mikulčickém katastru na rozloze 11,2 ha a zaregistrováno je 51 vinařů. Viniční trať se nazývá „Kněžské“. Asi 200 vinných sklepů a boud, jak se stále sklepům říká, jsou rozmístěny na několika místech obce: v Těšických boudách, u Cihelny, u Zádruhy, u Hřbitova, u myslivecké chaty, na Hledíkově, na Čertovce. S rozvojem cestovního ruchu vznikají z původních sklepů rodinná vinařství a penziony. Po celý rok je možno navštívit některý ze sklepů podle rozpisu akce „Na skok k mikuleckému vinaři“.

Historie Mikulčic

Starobylost vinařství v kraji dokládá i archeologický výzkum na Valech, který prokázal výskyt prošlechtěné révy vinné v zaniklém rameni řeky Moravy Slavník. Písemný doklad o vinaření v Mikulčicích



pochází z roku 1353, kdy Václav z Mikulčic prodal čtvrtinu vinic Anně z Rosic za čtyřicet hřiven. Zmínka o vinařství v obci z roku 1602 smutně konstatuje: „Mrazy trvající od sv. Filipa a Jakuba (1. 5.) až po Svatou Trojici (2. 6.) zničily vše na polích i ve vinohradech.“ Vpády Bočkajovců, Tatarů a Turků, dále třicetiletá válka a kurucké vpády počátkem 18. století způsobily zánik mikulčických a těšických vinohradů a jejich přeměnu v pastviny. Znovu byly vinice v obci zakládány teprve koncem 18. století, v polovině následujícího věku jsou jmenovány viniční trati na Přední Čtvrť a Předních



Rozhledna Slovanského hradiště



Chalupa Fanoša Mikuleckého



Krojané hody

Padělcích podél josefovské cesty. Vinice vysazované ve dvacátých letech 20. století na Drahách, na Padělkách a Předních Dílech nesly již nové odrůdy na amerických podložkách. V Těšicích jsou vinohrady na Zvolenci a na Předních Dílech po levé straně vinohradské cesty od obrázku svatého Urbana po boudu Pavla Vavrysa. Původně dřevěné vřetenové lisy dnes slouží většinou jako dekorace, funkční lis z roku 1812 lze shlédnout ve sklepě č. 32 u pana Handlíře.

Současná turistika

Mikulčice jsou trochu stranou od vytěžovaných destinací cykloturistů, právě proto mohou vyhovovat těm návštěvníkům, kteří si potrpí na klid a autenticitu. Marta Otáhalová k tomu dodává: „Stále více návštěvníků Mikulčic se do naší obce vrací a tráví zde dny odpočinku. Dovolená s poznáváním života na podlužácké vesnici, s ubytováním mezi vinohrady se stala velmi oblíbenou. Když jsem se ptala náhodných cykloturistů, co se jim u nás líbí, tak odpověděli: Když projíždíme

vinohrady a obdělávanými poli, dýchá tu na nás pracovitost a upřímnost lidí. Zdejší lidé si totiž zachovávají tradice a bohatství předků.“

Historie na vás v Mikulčicích opravdu dýchne. A nejen díky Slovanskému Hradišti. Tento památník Velké Moravy se skládá ze základů knížecího paláce a 12 kamenných kostelů, pohřebiště s celkovým počtem přes 2 500 objevených hrobů. V sousedství areálu, ležícím uprostřed neporušené přírody, v nevelké vzdálenosti od hranice se Slovenskou republikou, se nachází přírodní rezervace Skariny – lužní les – hnízdiště čápů bílých, volavek popelavých a dalšího ptactva. Svoji aktivitu zde projevují také bobři.

Přímo v Mikulčicích je také Vinařské muzeum nebo historická památka Chalupa Fanoša Mikuleckého. Je pokládána za centrum lidové kultury a její součástí je také bývalá sušárna tabáku.

Do Mikulčic se také každoročně sjíždí milovníci destilátů na Košť ovocných pálenek a kysaného zeli.

O dalších kulturních akcích informuje starostka Marta Otáhalová: „Vinaři v Mikulčicích založili spolek a svá vína prezentují na různých kulturních akcích v Mikulčicích. Velmi oblíbeným a již tradičním se stal Velkomoravský košť vín, pořádaný v dubnu vinaři každoročně ve stejný den jako Silniční běh Velká Morava. O prázdninách se těší velké oblibě akce „Otevřené sklepy“. Milovníci vína, tradičních pokrmů a folkloru mohou navštívit pěšky nebo „na voze“ s koňským potahem několik vinných sklepů, i vzdálených od středu obce.“

Zdroj některých informací a foto: www.mikulcice.cz, <http://www.masaryk.info/slovanske-hradiste-mikulcice/>

INZERCE

Vinařská technologie S NEJLEPŠÍM SERVISEM

Etiketovací stroje
na samolepící etikety
s možností orientace
a lepení medailí

**Crossflow
filtry**

Uzavírací stroje
na šroubové
hliníkové uzávěry

**Plničky
Bag-in-Box**

Pneumatické lisy
i pro nejnáročnější
zákazníky

**Plnicí zátkovací
monobloky
a tribloky**

Kontakt: Prodejna vinařských potřeb
Hlavní 51, 667 01 Vojkovice

Email: obchod@zamma-sudy.cz
Tel.: +420 547 231 758
www.zamma-sudy.cz



V Troji se poji vzdělání s vědou a praxí

Když se řekne Troja v Praze, většina lidí si představí zdejší Zoologickou zahradu. Menší počet lidí si toto místo spojí s Botanickou zahradou a její vinicí Svatá Klára nebo naproti umístěnými romantickými kulisami Trojského zámku a přilehlých zahrad. O tom, že zde již dlouhá léta existuje také Demonstrační a výzkumná stanice Troja, má povědomí kromě zaměstnanců a studentů katedry zahradnictví Fakulty agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů ČZU také odborná a laická veřejnost zájímaví se o zahradnickou a ovocnářskou tematiku.

TEXT A FOTO: ING. MICHAL VOKRÁL, CSC.

Dnů otevřených dveří a Polních dnů pořádaných různými organizátory se v letním období konají po celé ČR desítky. Těch, které prezentují minoritní plodiny, je ale poskrovnu. Snad i proto si zaslouží zvláštní pozornost. Jedním z nich byl Den otevřených dveří v Praze Troji, konaný koncem srpna. I bez účasti studentů, kterým ještě nezačal nový školní rok, se zde sešlo dost zájemců o problematiku pěstování ovoce, zeleniny a květin. Detašované pracoviště katedry zahradnictví FAPPZ ČZU v Praze je na tomto krásném místě důležité nejen pro

studium a výuku, ale také pro osvětu, spojení vědy s praxí a v neposlední řadě i pro kontakt s veřejností. Z pedagogického hlediska se jedná o unikátní pracoviště, které umožňuje spojit teoretickou výuku s praxí nejen v oblasti zeleninářství, ovocnářství, vinohradnictví, ale i květinářství. Nově se jedná i o předměty zaměřené na pěstování jedlých a léčivých hub a aranžování květin s unikátním zázemím. Studenti se zde učí převádět teoretické znalosti do praktických dovedností při pěstování různých zahradnických plodin. Samozřejmostí je



Ing. Lukáš Zika prezentuje podnožovou matečnici

zde realizace řady diplomových a bakalářských prací. Výjimkou není ani realizace podobných prací z jiných kateder nebo fakult ČZU. Nelze přehlédnout ani význam pracoviště pro výzkum. Například zde byla řešena problematika známé fytopatogenní houby *Fusarium* při pěstování brukvovité zeleniny. Podařilo se determinovat soubory odrůd zeleniny, které jsou houbově odolné pro ekologické pěstování a také mikroorganismy, které jsou schopny jejího potlačení. Dva nové projekty byly zahájeny letos.

Studium herbicidních účinných látek

Projekt NAZV s názvem „Minimalizace rizik reziduí účinných látek vybraných herbicidů obsažených ve slámě a v půdě na kultury jahodníku a rajčat“ představil doc. Ing. Martin Koudela, Ph.D. Aktuální problém v zemědělské praxi se týká obsahu reziduí účinných herbicidních látek aminopyridinů a pyroxulam vyskytující se ve slámě z ošetřených porostů obilnin. Problémem se stává při přípravě substrátu pro pěstování hub, mulčování jahodníku, nebo při organickém hnojení zeleniny. Bude nutné provést monitoring reziduí herbicidů ve slámě různého původu a při různých způsobech zpracování. Rovněž je nutné vyhodnotit riziko toxicity pro tyto plodiny, způsoby rozkladu a navrhnout soubor

agrotechnických opatření pro minimalizaci těchto reziduí. Projekt je řešen katedrami zahradnictví a kvality a bezpečnosti potravin ČZU.

Kultivace mycelia hub na obilovinách s vysokým obsahem glukanu

Obě uvedené katedry se podílí na řešení dalšího projektu NAZV „Výzkum a vývoj produkce léčivých hub v ČR a jejich inovativní aplikace ve funkčních potravinách“. Jak upozornil Ing. Ivan Jablonský, CSc., záměrem projektu je obohatení substrátu sloučeninami selektu, železa a zinku pro dosažení optimálního obsahu těchto prvků v biomase hub. Pro potřeby výzkumu je nutné vybrat druhy a kmeny hub s co nejvyšším obsahem glukanu. Následně budou plodnice a mycelia těchto hub použity k vývoji nových doplňků stravy. I proto dalšími účastníky projektu jsou Ing. Rudolf Ryzner (pěstitel hub), Terezia Company, Pražská čokoláda a VŠCHT Praha. Řešení projektu je rozvrženo do pěti let. Předmětem výzkumu bude i pěstování obtížně pěstovatelných léčivých hub na obilovinách s vysokým obsahem glukanu. Glukany jsou vysokomolekulární látky zvyšující imunitu organismu. Je třeba uvést, že pěstování jedlých a léčivých hub je také samostatným předmětem magisterského studia na ČZU.



Úrodou přetížená sloupová jablono



Demonstrace sloupových forem jablem

doc. Ing. Josef Sus, CSc.

Ovocnictví a školkařství

podrobně popsal (jak sám sebe označil) veterán ovocnictví doc. Ing. Josef Sus, CSc. V Troji byl představen čtrnáct let starý sortiment padesáti odrůd slivoní, patnáctiletý sortiment štíhlých větven s více než 40 odrůdami hrušní na generativní (semenné) podnoži (*Pyrus communis*), převážně ze šlechtitelské stanice v Těchobuzicích. Tato volba se ukázala jako výhodnou zvláště v posledních suchých letech, které mají nepříznivý dopad i na vytrvalé plodiny. Semenač dokáže čerpat vodu i z větší hloubky. Výhodou takto starých sortimentů je, že lze objektivně a dlouhodobě hodnotit nejen odrůdové vlastnosti (výnos, velikost a hmotnost plodů), ale i vliv podnože na růst (objem koruny a tloušťka kmene), výnos, nárůst odřezané dřevní biomasy a kvalitativní parametry ovoce. Momentálně sklizené plody byly představeny na výstavce. Velkým problémem slivoní je virová choroba šarka (objevuje se většinou v sedmém roce po výsadbě), a i proto je zde testována možnost přestěpování napadených stromů na vybrané odrůdy meruněk, které by mohly být vysoce rezistentní nebo dokonce imunní k této virové. Tato záležitost by mohla být velice zajímavá pro praxi. Za úspěch lze považovat, pokud z širokého sortimentu odrůd slivoní se vybere pět odrůd s významem pro praxi. K novým

výsadbám (ve čtvrtém roce, kdy již nastoupila významná plodnost) patří dvacet odrůd třešní vybraného světového sortimentu reprezentovaného nejranějšími i nejpozdějšími odrůdami. K úspěchům jejich zdejšího pěstování patří i to, že se výsadbu podařilo zakrýt a tak ochránit proti negativnímu vlivu deště event. invaze významných škůdců na kvalitu jejich plodů. Nelze zapomenout ani na vybraný sortiment jablem především odolných strupovitosti včetně deseti tzv. sloupových forem pěstování českého šlechtění (VŠÚO Holovousy, s.r.o. a ÚEB AV Praha, ŠS Strážovice). I na ovocnářském sortimentu se realizuje řada diplomových, bakalářských a disertačních prací. Protože ovocnictví zahrnuje i množení, patří k zajímavostem tohoto pracoviště snaha o vypěstování vlastního výsadbového materiálu – stromků, což bylo prakticky realizováno u širokého sortimentu jablem. To samozřejmě umožňuje i snazší a objektivnější hodnocení. Kromě hlavních ovocných druhů jsou zde zastoupeny i netradiční ovocné druhy jako dřín, aronie, kaštanovník, rakytník, mišpule, kdouloně. Zajímavostí je, že růže, ač označována za královnu květin, je v mnoha směrech „bezprizorní“. Nikdo se k ní nehlásí ze strany dendrologů a často ani květinářů. Toto je zde napraveno a růže je v přízni dlouhou dobu, protože je považována za součást škol-



Ochutnávka plodů slivoní

kařství. Navíc je pro pracoviště i částečným zdrojem vlastních financí. Koneckonců současní absolventi středních zahradnických škol neumí základní zahradnické dovednosti a ty se teprve zde učí, včetně očkování nebo roubování.

Vinohradnictví a vinařství

Navzdory tomu, že kolem Prahy nejsou tak rozsáhlé plochy vinic jako na jižní Moravě, konstatoval Ing. Lubomír Lampíř Ph.D., že fenomén vína je veliký a réva vinná i díky tomu patří po pšenici k nejvysazovanějším plodinám. Je nejen užitkovou a dekorativní, ale i sociálně-ekonomickou plodinou. Jak známo, víno se dělá ve vinohradu. Proto je zásadou zdejší výuky přísný přístup k révovému keři. Od předvýsadbové přípravy až po zapěstování, volbu vedení a tvaru, znalosti nových

chorob. Absolventi se mohou kromě přímého pěstování révy vinné ve vinicích uplatnit také v agroturistice nebo poradenství. Praktická část výuky studentů se odehrává ve Vinařském středisku ČZU Mělník – Chloumek a také v trojské vinici Svatá Klára – součásti Botanické zahrady.

Letničky a trvalky

v různých souvislostech představila Ing. Ludmila Augustinová. Její výklad souvisí s tím, že květiny jsou předmětem výuky na ČZU v předmětech Obecné květinářství a Vazba a aranžování květin. Zdejší snahou je ekologické pěstování květin. I proto jsou trvalky pěstovány ze semene a k jejich ochraně proti plevelům, stejně jako u letniček jsou testovány mulče ze slámy, kůry, pilin, textilie nebo šterku. Poslední jmenovaný se osvědčil



Část návštěvníků Dne otevřených dveří



Ploché broskvoně, nároky na pěstování a odrůdy

Broskvoň je teplomilný ovocný druh, proto nejvhodnější oblasti pěstování v ČR se nachází v jižních teplých polohách, ale též v oblasti středních Čech i jinde. S postupným oteplováním se možnosti jejich pěstování rozšiřují, avšak plocha produkčních výsadeb neustále klesá, sady stárnou a mladé se téměř nevysazují. Přitom tu vypěstované ovoce je chuťově mnohonásobně kvalitnější než dovozové plody, které se sklízí podtržené, případně se dováží plody odrůd šlechtěných na brzkou vybarvenost a tuhost plodů, což je předpoklad dálkového transportu. Takové ovoce však nikdy nedozraje do alespoň průměrných chuťových kvalit.

Bc. TOMÁŠ JAN
ÚKÚZ BRNO

Velmi populární v posledních letech jsou ploché broskve (*Prunus persica* var. *platycarpa* syn. var. *compressa*), obchodně označované též jako dětské broskve, broskve pro děti ad.

Jedná se o celou řadu odrůd, jejichž společným znakem jsou ploché plody, přičemž se může jednat jak o pravé (plstnaté) broskve a to s dužninou žlutou (např. odrůda Ornella), s dužninou bílou (např. odrůda Saturn), tak o nektarinky (např. odrůda Mesembrine). Lze konstatovat, že nároky na podmínky stanoviště i pěstování mají tyto odrůdy plochých broskvoní shodně s klasickými odrůdami, avšak jsou většinou velmi citlivé na vyrovnanost srážek v průběhu vegetace. Při větších deštích po delším suchu plody okamžitě praskají v kališní jamce a jsou následně napadány moniliíovou hnilobou. Nezbytností pro úspěšné komerční pěstování je proto kapková zálaha a poměrně intenzivní chemická ochrana. Plody také u většiny odrůd velmi těsně přiléhají k větví a při neopatrné sklizni se snadno poškodí ve stopečné části. Pokud se týká chuťových vlastností, většina odrůd je velmi sladkých, více či méně aromatických. Díky této sladké chuti jsou oblíbeny právě u dětí. Některé jdou od pecky lépe, některé hůře. Více v detailnějších popisech jednotlivých významnějších



Jalousia

odrůd, které se u nás v posledních letech objevují.

ODRŮDY JSOU SEŘAZENY OD NEJRANĚJI ZRAJÍCÍ PO NEJPOZDĚJŠÍ:

Jalousia

Středně raná odrůda žlutomasé ploché pravé broskve, zraje shodně s odrůdou Redhaven. Pochází pravděpodobně z Číny. Vyrůstnost stromu je bujná až velmi bujná, habitus tvoří vzpřímený až rozložitý. Květ je růžovitého typu. Plod je středně velký, tvarem široce zploštělý, při pohledu na kališní vrchol mírně nesouměrný. Slupka je tlustá, řídce plstnatá, silně přilnavá k dužnině. Její základní barva je zelenavě žlutá, osluněnou stranu kryje velké tmavě červené líčko nanesené rozmytou formou. Dužnina má barvu oranžovou, je středně tuhá, nevláknitá. V chuti je sladká až velmi sladká, průměrně aromatická, dobrá. Pecka má zploštělý tvar a je v porovnání k plodu velmi malá, k dužnině silně přilnavá. Plodí pouze středně mnoho, je velmi náchylná

na pukání plodů v kališní jamce při nevyrovnaných srážkách a následně moniliíové hnilobě.

Mesembrine

Středně raná odrůda žlutomasé ploché nektarinky, zraje shodně s odrůdou Redhaven. Pochází z Francie. Má práva k ochraně v EU. Strom roste bujně, habitus má rozložitý. Květ je růžovitý. Plod je malý, tvarem široce zploštělý, při pohledu na kališní vrchol mírně nesouměrný. Slupka je středně tlustá, lysá, silně lesklá, silně přilnavá k dužnině. Základní barvu má krémově žlutou, téměř celý povrch plodu je však překryt tmavou červení nanesenou rozmytou formou. Dužnina je oranžově žlutá, tuhá až velmi tuhá, nevláknitá. Chuť má nasládlou, jen mírně aromatickou, dostatečně dobrou jen při plném vyzrání plodů. Pecka je zploštělá, v porovnání k plodu malá až středně velká, k dužnině středně silně až silně přilnavá. Plodnost má velkou, pro dobrou velikost a kvalitu plodů vyžaduje krátký řez, doplňkovou probírku plodů a kapkovou zálahu.



Saturn

Pantao

Středně raná odrůda bělomasé ploché pravé broskve, zraje shodně s odrůdou Redhaven. Pochází pravděpodobně z Číny. Vyrůstnost stromu je bujná, habitus má rozložitý. Květ je růžovitý. Plod je malý, tvarem široce zploštělý, při pohledu na kališní vrchol mírně nesouměrný. Slupka je středně tlustá, velmi řídce až řídce plstnatá, středně silně až silně přilnavá k dužnině. Její základní barva je krémově zelená, osluněnou stranu kryje středně velké až velké červené líčko nanesené rozmytou až mramorovanou formou. Dužnina má zelenavě bílou barvu, je tuhá, nevláknitá. V chuti je sladká až velmi sladká, poměrně aromatická, velmi dobrá. Pecka má zploštělý tvar a je v porovnání k plodu velmi malá, dužnina na ni jen slabě ulpívá. Plodnost má dobrou. Je méně náchylná na pukání plodů v kališní jamce při nevyrovnaných srážkách a následně moniliíové hnilobě. Při sklizni je třeba postupovat opatrně, slupka se často zadržává u stopky.

Oriola

Pozdní odrůda žlutomasé ploché nektarinky, zraje 20 - 25 dnů po odrůdě Redhaven. Pochází z Francie. Má práva k ochraně v EU. Strom roste bujně až velmi bujně, habitus tvoří rozložitý. Květ je růžovitého typu. Plod je malý až středně velký, tvarem široce zploštělý, při pohledu na kališní vrchol souměrný. Slupka je středně tlustá, lysá, středně silně lesklá, velmi silně přilnavá k dužnině. Základní barvu má krémově žlutou, většina povrchu plodu je překryta červeným líčkem naneseným rozmytou formou. Dužnina je oranžově žlutá, tuhá až velmi tuhá, nevláknitá. Chuť má nasládlou až sladkou, průměrně aromatickou, dobrou pouze při plném vyzrání plodů na stromě. Pecka je zploštělá, v porovnání k plodu malá, k dužnině silně přilnavá. Plodnost je pouze středně velká. Je vhodná pro pěstování v teplejších polohách a za použití intenzivních technologií, jako je kapková zálaha a intenzivnější chemická ochrana.

Ornella

Pozdní až velmi pozdní odrůda žlutomasé ploché pravé broskve, v průměru zraje 25 dnů po odrůdě Redhaven. Pochází z Francie. Má práva k ochraně v EU. Strom roste bujně, habitus tvoří převislý. Květ je růžovitý. Plod dosahuje pouze malé až středně velké velikosti, tvarem je široce zploštělý, při pohledu na kališní vrchol mírně nesouměrný. Slupka je středně tlustá, řídce plstnatá, velmi silně přilnavá k dužnině. Základní barvu má žlutou, většina povrchu plodu je překryta červení nanesenou rozmytou formou. Dužnina je oranžová, tuhá až velmi tuhá, nevláknitá. Chuť má intenzivně sladkou, průměrně aromatickou, dobrou pouze pro vyznavače velmi sladké chuti. Pecka je zploštělá, v porovnání k plodu velmi malá až malá, k dužnině silně přilnavá. Plodnost je středně velká až velká. Vzhledem k pozdní době dozrávání je vhodná pro pěstování pouze v teplých polohách na chráněných stanovištích.

Oriane

Velmi pozdní odrůda žlutomasé ploché pravé broskve, zraje 25 - 30 dnů po odrůdě Redhaven. Pochází z Francie. Má práva k ochraně v EU. Vyrůstnost stromu je bujná až velmi bujná, habitus tvoří rozložitý. Květ je růžovitého typu. Plod je středně velký až velký, tvarem široce zploštělý, při pohledu na kališní vrchol mírně nesouměrný. Slupka je středně tlustá, řídce až středně hustě plstnatá, silně až velmi silně přilnavá k dužnině. Její základní barva je oranžovožlutá, většina povrchu plodu je kryta tmavě červeným rozmytým líčkem. Dužnina je oranžově žlutá, tuhá až velmi tuhá, nevláknitá. V chuti je nasládlá až sladká, průměrně aromatická, dobrá. Pecka má zploštělý tvar, v porovnání k plodu je malá, k dužnině středně silně až silně přilnavá. Plodí dobře, vyniká velikostí a atraktivitou plodů, které jsou dobré chuti hlavně při plném vyzrání a pěstování v teplých polohách.



Pantao



Oriola



Ornella



Oriane





V roce 2006 se konala výstava v bývalé jízdárně Louckého kláštera. Tehdy se řadila mezi ty nejrepresentativnější.

Výstava Znojensko - zahrada Moravy letos po čtyřicáté a možná naposledy

Výstava ovoce, později také zeleniny, hroznů a květin Znojensko - zahrada Moravy se v letošním roce konala možná již naposledy. Bylo by to velká škoda, protože na jižní Moravě se jedná o ojedinělou výstavu, v tomto regionu vlastně jedinou svého druhu. U jejího zrodu před více jak čtyřmi desítkami let (výstava měla svoje přerušení, nekonal se tedy plynule po dobu čtyřiceti let) stál ovocnářský odborník Ing. Jaromír Čepička. Je jediným z organizátorů, který se účastnil přípravy každého ročníku. Jaromíra Čepičku jsme požádali o připomenutí vzniku této výstavy a také jak se podepsala která doba na jejím pořádání a v neposlední řadě z jakého důvodu je možná tento ročník poslední. Zlí jazykové tvrdí, že je to jen fáma, že to prostě organizátorům nedá, a že se uskuteční i napřesrok. V tomto bych byl přece jen opatrný, protože důvodů ukončení tradice je několik a jsou skutečně závažné.

TEXT: JIŘÍ EISENBRUK
FOTO AUTOR A ARCHIV

► **Pane inženýre, můžete vzpomenout vznik této výstavy, která v době své největší slávy lákala ne stovky, ale tisíce návštěvníků?**

Začalo to zahrádkářskou výstavou v roce 1975 v klubovně Kulturního domu v Práchech na Znojensku. Do JZD Mír Práče jsem nastoupil v roce 1972. Tehdy se uskutečnily nové výsadby ovocných sadů ve Stošíkovicích na Louce. Projekt byl na 120 hektarů intenzivních sadů a projekt jsem převzal po svém předchůdci Ing. Zdeňku Simkovi, který

vzhledem k vážné nemoci musel předčasně odejít do invalidního důchodu. Sady začaly plodit, zajímavé výpěstky měli i místní zahrádkáři, a tak jsme se rozhodli uspořádat zahrádkářskou výstavu, která se začala rozrůstat. Jednou za námi přišel předseda JZD Mír Práče Alois Švrček a konstatoval: „Co se budete krčit někde tam dole v klubovně. Udělejme reprezentativní výstavu ve velkém sále a bude se jednat o okresní výstavu ovoce a dalších výpěstků.“ Měl jsem podporu předsedy družstva i předsedy místních zahrádkářů Bedřicha Řiháka, a tak se dobře dařilo zajišťovat exponáty. Původně se výstava měla jmenovat Znojensko - zahrada republiky,



Ing. Zdeněk Simek a Ing. Jaromír Čepička diskutují nad jedním z exponátů. Rok 2004

ovšem pak se domluvil název Znojensko - zahrada Moravy. ► **Jednalo se tedy o velký skok od výstavy zahrádkářů po reprezentativní expozici. Jak jste to organizačně zvládali?**

První projekt a aranžování připravil ing. Jan Matyáš ze znojemské Střední zahradnické školy ve Znojme. Skoro celou „práčekou“ éru – 15. ročníků vypracovával Ing. Jan Matyáš návrhy expozice. Nebyla to v žádném případě levná záležitost, v 70. letech to přišlo na necelých 300 000 korun, což tehdy nebyly právě malé peníze. Družstvo však bylo bohaté a bralo to

jako propagaci svojí činnosti. Výstavní prvky, jako například podstavce a výstavní plochy pro ovoce a zeleninu od tehdejší přídružené výroby Dřevony slouží dodnes, byť už některé neexistují. Zachovala se jich asi polovina a neustále je opravujeme, protože výroba nových by byla finančně velmi nákladná a na něco takového by nebyly finance.

► **Jaké byly tehdy exponáty?** Hlavně ovoce, ale i zelenina a hrozny, květiny byly v aranžmá a doplňovaly atmosféru výstavy. Vedení družstva umělo činnost družstva a tím i výstavu propagovat, takže na zahájení přijížděla celá řada tehdejších



Letos se konala výstava ve štukovém sále Louckého kláštera

funkcionářů. Výstava se těšila velké popularitě. Doprovodným programem byly exkurze do sadů a vinohradů, do sklepa, degustace vín. Velkým pomocníkem při přípravě výstavy byl i předseda místních zahrádkářů Bedřich Řihák, který měl o tyto věci měl zájem. V první fázi výstavy byly pouze exponáty ze Znojemska, posléze byly zajišťovány vzorky z dalších zemědělských podniků jižní Moravy. V letech 1988 – 1990 byla současně i výstava vín producentů ze celé Jižní Moravy a v roce 1990 se výstava vín zúčastnilo 35 producentů včetně 6 producentů z Dolního Rakouska.

► **Jaký byl osud výstavy po rozpadu JZD Mír Práče počátkem 90. let?**

Nastala několikaletá pauza pořádání výstavy. To jsem již pracoval v ÚKZÚZ Brno, když mě navštívil Ing. Ladislav Skopal (dlouholetý člen poslanecké sněmovny - pozn. autora) a navrhl znovuoobnovu tradice výstav. Díky návaznosti na Město Znojmo a díky Ladislavu Rakušanovi, Milanu Homolkovi a Ing. Zdeňku Simkovi se podařilo výstavu obnovit v roce 1995. Byla samozřejmě přenesena do Znojma, první dva ročníky byly v Sokolovně, později ve sportovní hale. Pak se přemístila výstava do prostor jízdárny Louckého kláštera, kde byly velké prostory a souběžně probíhala i Okresní hospodářská výstava. Tehdy jsme měli dostatek vystavovatelů a exponáty byly z celé jižní Moravy. Později se začala výstava zmenšovat, byl i menší zájem návštěvníků. Na vině bylo mimo jiné přesunutí rytířských turnajů Znojmského historického vinobraní do centra města. Když

hosté zavítali za touto zábavou, mnoho si jich prohlédlo i výstavu. S tím byl konec a expozici navštěvovalo již méně lidí. Dříve byl zájem i ze strany základních a středních škol, nyní přicházejí ze školních zařízení již jen „mateřinky“.

► **Jaké je situace se zajišťováním výstavních exponátů?**

Snížil se počet podniků, tím se snížil i počet exponátů. Stěžejními dodavateli jsou nástupnické organizace po JZD Mír Práče - Pomona Těšetice a Agro Stošíkovic. Díky zájmu o vinohradnictví a vinařství se rozšířila expozice hroznů. Rozloha vinic je nyní stejná jako za bývalého režimu, tedy něco přes 18 000 hektarů vinic na Moravě. Rozšířil se počet fyzických osob zabývajících se vinařstvím a zelinářstvím, což se kladně projevilo na množství exponátů.

► **Přes veškeré problémy je výstava stále zajímavá a přitahuje lidi. Proč tedy chcete skončit. Je to již o věku hlavních organizátorů, stále náročnějším zajišťování exponátů a také o částečně klesajícím zájmu návštěvníků?**

Všechno dohromady, nikdy to není o jednom faktoru. Nemáme následovníky, kteří by na svá bedra převzali tíhu přípravy výstavy. Jeví se jedna možnost, že by výstavu převzala Střední odborná škola ve Znojme na Dvořákově ulici. Začal jsem jednat s ředitelem školy Ing. Josefem Broučkem. Pořádají obdobnou výstavu v pozdějším termínu a spolupracují na ní s rakouským partnerem, se zemědělskou zemskou školou v Poysdorfu, dále se ZŠ v Moravských Budějovicích a Střední vinařskou školou ve Valticích. Znojmská



Ing. Jaromír Čepička při letošní výstavě hodnotí jednotlivé exponáty. Titul Šampiona výstavy si odnesla Pomona Těšetice za jablko Golden Delicious, pohár starosty Znojma získala SOŠ Znojmo, Dvořáková ulice za expozici a zahradnické výpěstky, Williamssova časlavka z Farmy u tří dubů Stošíkovic se stala nejlepším vzorkem ovoce a nejlepším vzorkem kategorie zelenina ocenila porota papriku Rafael ze Zahradnictví Brožek Horní Dunajovice a nejlepším vzorkem hroznů se stal Dornfelder Pavla Matouše z Olbramovic

škola v čele s Ing. Broučkem byla původně zemědělskou, zahradnickou a konzervářskou, což je vzhledem k malému zájmu o tyto obory, jak se zdá, minulostí. Ovšem Jihomoravský kraj má zájem na rozšiřování vzdělávání v zemědělství a jed-

nou z propagačních akcí mohou být i výstavy.

Budoucnost ukáže, zda bude výstava Znojensko - zahrada Moravy pokračovat s jinými organizátory, nebo jestli definitivně zanikne. To by bylo škoda.

INZERCE

KOVOS® spol. s r.o.

Nabízí drátěné boxy různých rozměrů.

Řešení ve skladování lahví vína. NOVÉ!

KV 301
1200x800 H1000 (vč. pa.)

KV 340
1152x846 H989

GSM : 603 895 802
www.kovos-slavicin.cz
e-mail : kovos@kovos-slavicin.cz

Družstevní I 221
763 21 Slavičín,
Hrádek na Vlárské dráze

VINAŘ-SADAŘ

Inzerce
ve Vinaři a Sadaři
přináší ovoce



Súčasný stav a vývoj modernizácie slovenského ovocinárstva 1. časť

Slovenské ovocinárstvo zaznamenalo v poslednom štvrtstoročí veľké zmeny, ktoré sa prejavili v zavedení nových technológií do pestovania ovocia.

ING. SAMUEL MICHÁLEK
ÚKSÚP BRATISLAVA

V nových sadoch sa zvýšila intenzita pestovania, úrody i kvalita ovocia. Ovocinári využívajú nové poznatky introdukovaného výskumu zo zahraničia pri pestovaní všetkých ovocných druhov. Do pestovania sa zaviedli nové postupy, kvalitné oporné konštrukcie a nízke tvary štíhlych vretien s vysokým počtom stromov na ploche 1 ha. Pre dopestovanie kvalitného ovocia sa využíva protimrazová ochrana, ochranné siete proti krupobitiu, riadená výživa, kvapkové závlahy, prebierka plodov, aplikácie vápnikom na lepšie uskladnenie proti skládkovým chorobám plodov. Úspešné ovocinárske firmy zaviedli do pestovania nové introdukované odrody čerešní, broskýň, sliviek, hrušiek a farebné mutácie jabloní, ktoré majú atraktívny tvar a vyfarbenie plodov. Kvalitné

plody nových odrôd sú žiadané na domácom i zahraničnom trhu. Najviac pestovanými odrodami jabloní na Slovensku sú 'Golden Delicious' na výmere 371,4 ha (14%), Gala a jej mutácie na ploche 239,4 ha (9%). V r. 2014 – 2018 sa v sadoch najviac vysádzali odrody 'Gala', 'Gala Schnico', 'Gala Schnicored', 'Idared', 'Evelina', 'Topaz', 'Golden Delicious', 'Pinova', 'Braeburn', 'Galaval', 'Fuji', 'Fuji Fubrax' a iné. V sadoch broskýň sú najviac zastúpené tradičné odrody 'Redhaven' na výmere 138,9 ha (36,7%), 'Cresthaven' 74,2 ha (19,6%), 'Flamingo' 27,5 ha (7,3%), 'Fairhaven' 21,9 ha, 5,8 %, 'Suncress' 11,6 ha (3,1%). Z nových odrôd sa v menšej miere pestujú 'Vistarich', 'Royal Majestic', 'Rubirich', 'Royal Glory', 'Royal Gem', 'Big Top' a iné. V sadoch marhúľ je sortiment odrôd veľmi široký. Na výmere 227,7 ha je vysadených viac ako 40 odrôd. Najviac pestované sú



Starší sad čerešní OBDOKOVCE

odrody 'Maďarská' na výmere 26,8 ha (11,8%), 'Bergeron' 22,1 ha (9,7%), 'Velkopavlovická' 17 ha (7,5%), 'Goldrich' 16,5 ha, 'Kioto' 15,9 ha (7%), 'Pinkcot' 15,8 ha (6,9%), 'Sylvercot' 11,2 ha (4,9%), 'Bhart' / 'Orangered' / (9,5%). V sadoch čerešní stále dominuje odroda 'Kordia' na výmere 48,9 ha 25,6% zastúpením.

Najväčší podiel na produkcii ovocia majú OV

Moderné sady na vysokej úrovni hlavných ovocných druhov vrátane jabloní, čerešní, sliviek, marhúľ, jahôd, malín, ríbezlí i brusnice chocholíkatej sú vysadené u členov Ovocinárskej únie SR (OÚSR) a členov organizácie výrobcov (OV) BONUM a SK FRUIT. Prevažná väčšina, len **23 členov OV**, sa nachádza v Trnavskom, Trenčianskom a Nitrianskom kraji

v SR. Z hľadiska počtu je ich málo. Tvoria **5 %** subjektov z počtu **453 registrovaných ovocinárov** v registri ovocných sádov na Ústrednom kontrolnom a skúšobnom ústave poľnohospodárskom (ÚKSÚP). Členovia OV sa podieľali v r. 2018 na produkcii ovocia až **68 % podielom**, ktorý predstavuje 35 122,2t z celkovej úrody 51 651,8t ovocia v SR. Túto úrodu dosiahli na výmere 1 156 ha, t.j. len 25 % z produkčnej plochy **4 555,7 ha** rodiačich sádov. V Ovocinárskej únii SR bolo v r. 2018 evidovaných **45 členov**, ktorí majú ovocné sady a pestujú ovocie. Je to **10 %** z počtu všetkých registrovaných ovocinárov na ÚKSÚP v SR. Na produkcii ovocia sa podieľali členovia OÚSR v r. 2018 aj s ovocinármi OV až **84 %** podielom a **úrodou 43 156,4t**. Percentuálny podiel členov OÚSR na úrodách ovocia v SR je úctyhodný a dlhodobo stabilizovaný.

Obdobne členská základňa sa pohybuje takmer 25 r. na úrovni len 10 – 12 % a nepodarilo sa ju za celé obdobie zvýšiť.

Z údajov ÚKSÚP vyplýva, že až 90 % ovocinárov Slovenska dopestovalo v r. 2018 na výmere **2 507 ha len 8 465,4t (16%)** ovocia. Z uvedeného vyplýva, že členovia OÚSR majú kvalitné, produkčné a hlavne intenzívne sady v mladšom veku na vysokej profesionálnej úrovni. Na nižšej výmere 2049 ha dosiahli v r. 2018 až 84 % celoslovenskej produkcie ovocia.

Opatrenia v ovocinárskej výrobe do budúcnosti

Z údajov registra sádov v pôsobnosti ÚKSÚP vyplýva, že v ďalšom programovom období po r. 2020 bude potrebné prijať opatrenia na reštrukturalizáciu ovocných sádov, ak sa má dosiahnuť sebestačnosť domácej produkcie a znížiť saldo zahraničného obchodu. Pokiaľ sa nezrealizuje v priebehu 5 – 7 rokov obnova nových sádov jabloní aspoň na výmere 1 200 – 1 500 ha, Slovensko bude musieť dovážať jablká zo zahraničia. Slovenskí ovocinári sú schopní dopestovať jablká vo vysokej kvalite a lepšími chuťovými vlastnosťami, ako majú jablká z dovozu v obchodných reťazcoch. Obdobne po r. 2020 bude potrebné vykonať obnovu aj 2000 ha kôstkovin vrátane čerešní, sliviek, marhúľ, broskýň, višní, ale aj drobného ovocia. Bude potrebné zvýšiť organizovanosť mladých ovocinárov v OÚSR a postupne aj v OV. Touto cestou sa môžu zvyšovať výmery nových sádov a produkcie ovocia v SR. Je nevyhnutné zlepšiť vekovú štruktúru mladých sádov v kategórii 5 – 9 r. a zvýšiť úroveň agrotechniky pri pestovaní kvalitných odrôd za pomoci technických

vybavení v ovocnom sade. Ak sa má zvýšiť produkcia ovocia v SR, musí sa zvýšiť aj úroveň pre pestovanie ovocia podporou malých rodinných fariem do 7 – 10 ha. Pri využívaní podpôr v integrovanej produkcii by mali byť stanovené kritériá aj na kvalitu a množstvo dopestovaného ovocia, aby sa podpory neminuli účinku. Aj napriek regionálnym úspechom stav ovocinárstva z pohľadu výmer, obnovy sádov a zvyšovania úrod dlhodobo stagnuje.

Problémom moderných sádov jabloní sú vysoké náklady, ktoré zodpovedajú technickým vymoženostiam vo výške 45 – 65 tis. €/ha. Sady bez ochranných sietí proti živelným pohromám v závislosti od ovocných druhov a intenzity výsadby sa dajú zrealizovať aj lacnejšie. Zakladanie ovocných sádov bez závlahy je rizikové. Verejnosti nie sú dostupné oficiálne štúdie finančných nákladov na výsadby moderných sádov podľa rôznych druhov, úrovni technológie aj s návratnosťou finančných prostriedkov. Aj preto sa v súčasnosti často realizujú nové výsadby jabloní, sliviek, ale najmä orecha kráľovského extenzívnym spôsobom. Je predpoklad, že v týchto sadoch pri nižších nákladoch sa budú nižšie úrody i horšia kvalita plodov. Z dôvodu vysokých nákladov ovocinári v intenzívnych sadoch jabloní vykonávajú agrotechniku dôsledne, aby dosiahli uspokojivé úrody jablka v objeme 40 – 60 t/ha v maximálnej kvalite a s vysokou návratnosťou vložených investícií.

Ovocie z našich sádov má vyššiu kvalitu ako zahraničné

Slovenské ovocinárstvo potrebuje okamžitú obnovu sádov.

Počet subjektov v registri ÚKSÚP			
Podľa rozlohy	Počet subjektov	Produkčná výmera v ha	%
nad 20 ha	74	4 430,1	72%
pod 20 ha	379	1 717,8	28%
SPOLU:	453	6 147,9	100%

Výmera ovocných druhov k 31.12.2018

Ovocný druh	PV v ha	Podiel na výmere (%)	Medziročný pokles/nárast výmer 2018 - 2017
Jabloň domáca	2 592,3	42,2	-97,4
Hruška obyčajná	136,9	2,2	1,5
Broskyňa obyčajná	377,9	6,1	13,2
Marhuľa obyčajná	227,7	3,7	-2,6
Slivka domáca	661,5	10,8	4,3
Ringlota	17,0	0,3	-0,1
Čerešňa vtáčia	190,5	3,1	-2,7
Višňa	41,8	0,7	-9,2
Mandľa obyčajná	0,3	0,0	0,0
Slivka čerešňoplodá - (Myrobalán)	5,2	0,1	0,7
Ríbezlá červená	42,8	0,7	-2,2
Ríbezlá biela	0,0	0,0	0,0
Ríbezlá čierna	202,9	3,3	-8,8
Egreš obyčajný	0,4	0,0	0,0
Malina	10,9	0,2	0,0
Černica (ostružina černicová)	3,2	0,1	0,6
Jahoda	157,6	2,6	-5,1
Orech kráľovský	1 246,7	20,3	66,0
Gaštan jedlý	8,0	0,1	-0,1
Zemolez	0,5	0,0	0,0
Rakytník rešetliakovitý	45,3	0,7	1,1
Lieska obyčajná	7,4	0,1	0,1
Jarabina	1,5	0,0	0,0
Jarabina vtáčia x Hloh sibírsky	0,2	0,0	0,0
Drieň obyčajný	3,5	0,1	0,9
Baza čierna	40,5	0,7	-0,8
Jarabina čierna	61,7	1,0	0,2
Ruža jablčkatá	11,2	0,2	0,0
Brusnica chocholíkatej - čuroriedka	44,3	0,7	2,9
Moruša	3,0	0,0	-0,1
Ostatné	5,0	0,1	0,4
Spolu	6 147,9	100,0	-37,2

Zastúpenie ovocných druhov v r. 2018 v %

Ovocný druh	PV v ha	%
Jabloň domáca	2 592,32	42%
Orech kráľovský	1 246,68	20%
Slivka domáca	661,50	11%
Broskyňa obyčajná	377,90	6%
Ríbezlá čierna	202,88	3%
Marhuľa obyčajná	227,66	4%
Čerešňa vtáčia	190,48	3%
Hruška obyčajná	136,89	2%
Jahoda	157,60	3%
Višňa	41,77	1%
Ostatné ovocné druhy	312,16	5%
Celkový súčet	6 147,85	100%



Výsadba červených ríbezlí v DANUBIUS FRUCT, s.r.o. Dunajská Lužná



Kudranie – ovocná novinka v našich zahradách

Tento ovocný druh známý jako Kudrang, Che, Čínská moruše či Fikové maliny, pochází zejména z Číny, ale známý je také v Koreji a Japonsku. Ve své domovině dorůstá výšky 6 - 8 metrů a má formu keře nebo malého stromu. U nás dorůstá většinou do výšky 3 metrů.

ING. RADEK SOTOLÁŘ, PH.D.
MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ, ZAHRADNICKÁ FAKULTA LEDNIC

Do Evropy se druh dostal poměrně pozdě až v devatenáctém století (kolem roku 1872) a šířil se minimálně, spíše jako dendrologická „perlička“. Nicméně v Asii se jedná o léčivou rostlinu, jejíž plody, listy i kůra se v léčitelství využívá odnepaměti. Celá rostlina je doslova plná antioxidantů a zejména listy obsahují i vyšší koncentrace vápníku, železa, hořčíku, sodíku, fosforu a zinku. V Číně se používá snad na všechny neduhy, v Koreji zejména proti cukrovce a vysokému tlaku. Navíc se kůra používá i k výrobě papíru a listy jako potrava pro bource morušového.

Rozšíření v ČR

Český název **Kudranie třírohá** či **trojlaločnatá** vychází z dnes nejčastěji používaného latinského názvu *Cudrania tricuspidata* Carrière (syn: *Cudranus triloba*

Hance, *Morus integrifolia* H. Lév. & Vaniot, *Vanieria tricuspidata* (Carrière) Hu nebo *Vanieria triloba* (Hance) Satake). Prozatím je však stále oficiálním rodovým názvem kudranie ***Maclura tricuspidata*** Carrière (česky Maklura třírohá – podle tvaru listů) z rodu *Maclura* (čeleď *Moraceae* - Morušovníkovité), čítajícího na 12 druhů. U nás je poměrně známý druh *Maclura pomifera* (Raf.) C. K. Schneid. Na území nynější České republiky byla zasazena v zámecké zahradě na Hluboké již roku 1865. Protože je poměrně náročná na teplo, byla nejvíce vysazována v parcích na jihu Moravy, nejvíce v Lednici, Mlýnanech a Židlochovicích. Nicméně maklury mají výrazně větší plody a oproti kudranii nejsou jedlé. Jedlých druhů s malými plody je ale také více. Jejich dendrologických popisů, fotografií i her-



Kudranie - zralé plody

bářových položek je již mnoho, stejně tak se množí synonyma a pořádek v tom musí udělat až genetika. Dle poslední revize (2012) je v řešení cca 6 druhů již s názvem *Cudrania*. Tak uvidíme, jak to vše s názvem dopadne.

K dozrání potřebuje teplo

Domovinou kudranie je zejména střední Čína a Korea (v Japonsku se pěstují již kultivary), konkr. oblasti jako Gansu, Guangdong, Guangxi, Guizhou, Hebei, Henan, Hubei, Hunan, Jiangsu, Jiangxi, Shaanxi, Shandong, Shanxi, Sichuan, Yunnan a Zhejiang. V přírodě roste na horských svazích (cca 500-2000 m n.m.) při slunečních okrajích lesa. Patří mezi opadavé stromy. Dorůstá výšky až 8 metrů. Větve jsou pruhované, hnědé, trnité s červenohnědými pupeny. Listy jsou vejčité, někdy trojlaločnaté, se špičatým koncem a kožovitým tmavě zeleným a lesklým povrchem. Délka dosahuje 5 - 8 cm. Patří mezi rostliny dvoudomé, tj. existují jedinci se samčími a samičími květy. Kvete zelenými květy v kulovitých 8mm hlávkovitých květenstvích, připomíná-

jící malé maklury. Květenství je po jednom nebo po dvojicích. Plodenství je jedlé, růžovočerveně zbarvené, tvarem podobné malině nebo moruši, o velikosti mají 1,5 - 2,5 cm. S touto „divokou formou“ se můžeme setkat již i v našich parcích, ale pokud i plody uzrají, nemají tu správnou chuť (úplně totiž většinou nedozrají). K úplnému dozrání potřebují horké léto a teplý podzim. Pro větší, chutné a aromatické plody pěstujeme již jen samičí odrůdy, často ještě roubované na semenáči maklury (dříve plodí). Některé odrůdy mívají plody o velikosti 2 - 4 cm, např. "Kkujippong". Často se v poslední době prodávají různé semenáče „těchto kultivarů“, ovšem potomstvo plodí mnohdy za více jak 6 let a chuť je často nevýrazná, jako u botanického druhu. Tyto plody prakticky nejsou chutné ani po úplném dozrání (tj. změknutí). Samičí rostliny často vůbec nepotřebují samčí rostlinu, protože plody mohou vznikat apomixií (bez oplození) i partenokarpicky (neobsahují semena), ale jsou menší. Pozor, i na samčích rostlinách se občas může objevit několik samičích květů, ze kterých se následně vytvoří plody. Nejsou však také příliš chutné,

dokonce ani u kultivarů. Typická chuť zralých plodů připomíná nejvíce chuť melounu, odtud má i pojmenování „melounová moruše“ (angl. *melon mulberry*). Ovoce však musí být plně zralé, tj. měkké, šťavnaté a sladké. Navíc mnohé kultivary mají svou specifickou chuť, kde mimo melounu lze cítit i další ovoce jako fíky, moruše či luční jahody. Plnou zralost plodů prozrazuje i tmavěji červená barva plodů s typickými tmavými skvrnami na povrchu plodu. Plody se konzumují buď v čerstvém stavu, ale také se suší nebo se z nich vyrábí různé šťavy a džemy.

Podmínky pěstování

V teplých oblastech dokáže růst i u nás. Botanický druh odolává teplotám až do -27 °C. Velkoplodé kultivary již však tak mrazuodolné většinou zatím nejsou. Potřebuje dobře propustnou půdu, plně slunce a maximum tepla (zejména



Zdravé jsou i listy

v létě a na podzim). Půdy tedy spíše lehké, písčité (ale s dostatkem vody), s neutrálním až lehce zásaditým pH kolem 7 - 8 (prospívá to dřevnatění kmínku). Ideální je navíc dostatečně chráněné (před zimními i jarními mrazy), ale slunné stanoviště. V prvních 2 - 3 letech je lépe rostlinu zabezpečit před mrazem, i kmínek, neboť nemusí být ještě dostatečně zdřevnatělý. Řezem se snažíme o stromkový tvar a regulujeme plodnost. Bez řezu tvoří spíše širší keře, které později častěji odnožují, zejmé-

na dojde-li k poškození kořene. Trnité kultivary své trny později ztrácí, nicméně se více prosazují kultivary beztrnné. Značně trnitá je např. *Cudrania cochinchinensis* (Lour.) Yakuro Kudo & Masam. (syn. *Cudrania javanensis* Trécul., *Cudrania fruticosa* (Roxb.) Wight ex Kurz či *Cudrania spinosus* Kuntze) s oranžově žlutými plody. Samičí rostliny jsou obvykle robustnější a větší než samčí. U nových moderních kultivarů však pomalu ztrácí samčí rostliny svůj význam.



V našich podmínkách dorůstá kudranie do 3 metrů

Pro jistotu kvalitních plodných rostlin je lépe vsadit na roubované odrůdy než na semenáče či řízkovance.



K dozrání plodů potřebuje horké léto a teplý podzim

INZERCE

HISTORIE

Valtických vinných trhů

1967-2016

Autor Ing. Jan Otáhal dává čtenářům nahlédnout do padesátileté historie Valtických vinných trhů a zároveň také do historie vinařského výstavnictví nejen na území Čech a Moravy, ale i v příhraničním Rakousku. Vše, co je v této knize napsáno, je také doloženo historickými dokumenty a rozsáhlou fotografickou dokumentací.

50 Kč

Formát knihy 176x250 mm
Vazba pevná
Počet stran 344

Objednávky na:

Agriprint s.r.o.
Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, distribuce@agriprint.cz
mobil 774 774 280 nebo na www.agriprint.cz



Martin Ludvík jako prodejce

Česká jablka v mnoha podobách



Ukázky odrůd na stánku OU ČR



Tržní odrůdy 50. let 20. století na stánku OU ČR

Skoro to vypadalo jakoby již Pražané přijali zcela vážně informace o nižší úrodě jablek z české produkce v letošním roce. Kvůli dnes již téměř všedním výlukám pražské hromadné dopravy v této oblasti nebylo vůbec jednoduché se do Holešovické tržnice – místa konání akce Jablečné slavnosti – dopravit. Navzdory tomu, byl zájem kupujících vysoký. Nešlo pouze o jablka, ale také o různé výrobky z nich. Jablka zde byla představena v různých podobách.

TEXT A FOTO: ING. MICHAL VOKŘÁL, CSC.



Říká se, že jablka jsou kouzlem podzimu. Mají široké využití do moštů, džusů, kompotů, ale přidávají se i do celé řady jídel, pečiva a cukrářských výrobků. Ale musí být v sadech a následně i na trhu. Bohužel účast pouze tří pěstitelů na letošních Jablečných slavnostech potvrdila, že úroda jablek v roce 2019 je nižší nejen vůči roku 2018, ale i vůči dlouholetému průměru. Také letos se potvrdilo, že správným rozhodnutím pořadatelů bylo rozšíření prezentovaného sor-

timentu jablek o výrobky z jablek a hrušek ve formě festivalu moštů a ciderů.

Realita 2019

Když před sedmi lety Jablečné slavnosti v Praze začínaly, vyzněl poměr pěstitelů jablek a výrobců ciderů jednoznačně ve prospěch pěstitelů – prodejců jablek. To ale nebyl případ roku 2019. Ovocnáři byli v defenzivě. Prapor pěstitelů tentokrát držely pouze firmy Sady Tuchoraz, Ovocnářství



Lisování jablečné šťávy na místě

Ploskovice – Farma Petraskovi a Sady Ludvík ve stánku Ovocnářské unie České republiky. Patří k pravidelným účastníkům každého ročníku Jablečných slavností. Jarní mrazy postihly firmu Sady Tuchoraz pouze v mrazových kotlínách. I tak byly celková sklizeň jablek přibližně o 20-30 % nižší než v roce 2018. Výsledek nebyl v polovině října ještě definitivní, uplatňovala se zde postupná probírka plodů. V říjnu byla na programu sklizeň odrůd Gala, Bohemia a Braeburn. Ovocnářství Ploskovice na 62 hektarech ovocných sadů v Českém středohoří pěstuje 20 odrůd jablek. Mrazy se tentokrát této lokalitě nevyhnuly. Na stromech zůstala třetina ovoce proti minulosti. I proto byly nabízeny odrůdy jablek Admirál, Golden Delicious, Šampion, Jonagold. Navzdory suchu, snad i díky pozdějším srážkám plody pěkně narostly. Nabídka jablek byla doplněna švestkami, sušenými křížalami a čerstvými mošty lisovanými těsně před prodejní akcí, vše z vlastní produkce. Sušené křížaly byly vyrobeny z odrůdy Golden Delicious. V plánu je

výstavba vlastní sušičky. Mimo chodem, firmy Sady Tuchoraz a Ovocnářství Ploskovice se pravidelně účastní tří hlavních farmářských trhů v Praze.

Osvěta

Stalo se již tradicí, že se na Jablečných slavnostech v Praze prezentuje Ovocnářská unie ČR v zastoupení Ing. Martinem Ludvíkem a Ing. Romanem Chaloupkou, tajemníkem. Také forma prezentace Ovocnářské unie ČR a českých jablek je tradiční: prodej jablek a výstava odrůd. Obojí působilo na Pražany velice pozitivně. Z právě sklizených plodů byly v nabídce odrůdy Gala Schniga, Jonagored Supra a Cameo. Jejich prodej podpořila nejen výborná kvalita, ale také příznivé ceny, stejně jako slunečné počasí. Velký zájem, zvláště u zahraničních turistů, vyvolala jablka se symboly malovanými sluncem. Výstava odrůd byla tentokrát zřetelně rozčleněna na skupiny: tržní odrůdy 50. let 20. století, tržní odrůdy dneška, staré odrůdy a nové odrůdy a klony. Oba reprezentanti měli stále co činit. Martin se staral o prodej a Roman o poradenství a popisy odrůd. Ten si také vyslechl pro profesionála – ovocnáře až neskutečné dotazy. Trpělivě například vysvětloval laickou představu vypěstování jabloně ze semene. Zvláště od starších lidí se pak mnohé vzpomínky vázaly ke starým odrůdám, nejvíce k Panenskému českému.

Cidery v převaze

Akce Jablečné slavnosti se neomezila jenom na prodej jablek, hrušek, či švestek, ale jejich tuzemskou produkci podpořila i nabídkou prodeje různých výrobků z nich. U stánků tak bylo možné potěšit chuťové buňky nejen syrovým ovocem, ale také vším se z jablek vyrábí: od moštů a sirupů přes koláče, záviňy, tyčinky, zavařeniny a pyré, křížaly až k paště s jablky. Přítomna byla i pojiždná moštárna. Cidery, mošty i sirupy zde byly zastoupeny v hojném počtu v teplé i studené verzi,



Roman Chaloupka jako konzultant



Jablka se symboly malovanými sluncem



Ovoce z produkce Ovocnářství Ploskovice



Cidery u stánku firmy Opilý jablko