



Pracovnice Vinofructu kontrolují stav kontejnerovaných sazenic



Již tři roky nabízí Vinofruct, a.s. svým zákazníkům kontejnerované sazenice révy vinné

Vinofruct, a.s. nabízí také kontejnerované a vysokokmenné sazenice révy vinné

Akciová společnost Vinofruct, a.s. Dolní Dunajovice je jedním z největších pěstitelů sazenic révy vinné v ČR, na trh jich dodává již přes milion kusů ročně. Již třetím rokem má v nabídce také vysokokmenné a kontejnerované sazenice révy.

Text a foto: Ing. Petr Hynek

Výhody vysokého kmínku

Ruční práce je jednou z nejdražších položek při ošetřování vinice v průběhu roku. Jednou



Vinice Vinofructu pod Pálavou po výsadbě vysokokmenných sazenic révy vinné

z možností, jak výrazně ušetřit v této záležitosti, je výsadba vysokokmenných sazenic, které společnost Vinofruct, a.s. z Dolních Dunajovic na Mikulovsku nabízí již třetím rokem. Vysokokmenné sazenice sama testuje ve své vinici pod Pálavou, vlastní zkušenosti jsou totiž nezaměnitelné. „Největší výhodou těchto sazenic je bezesporu to, že vám neobrustají kmínky, a tak ušetříte množství času a tím samozřejmě i prostředků za práce spojené s čištěním kmínků a vyvazováním,“ konstatuje Ing. Pavel Herko, MBA, ředitel společnosti Vinofruct, a.s. Velké procento vysokokmenných sazenic révy je v současnosti třeba v Německu, kde svoji hlavní roli hraje právě značná úspora nákladů na ruční práce.

„Ve stejném roce výsadby instalujete také drátenku, třeba již do deseti dnů po výsadbě. Nejdůležitější je co nejdříve uvázat sazenici k opoře, která je spojená s drátenkou, pak už prakticky okamžitě může vinohradník používat strojní okopávání a další mechanizované práce,“

popisuje výhody Ing. Pavel Herko, MBA. Jednou z nich je i to, že vysokokmenným sazenicím se vyhýbají zájci.

Na druhé straně je potřeba zmínit i to, že tyto sazenice jsou téměř třikrát dražší než standardně nabízené produkty, což se ale do tří let vrátí právě na úspore zelených prací a v produkci hroznů. Sazenice jsou vhodné jak pro široké, tak pro úzké spony.

Kontejnerované sazenice lze sázet celou sezonu

Také zhruba tři roky nabízí Vinofruct, a.s. svým zákazníkům kontejnerované sazenice révy vinné. Jejich výhody oceňují zákazníci především při tzv. podsadbě uhynulých keřů révy, kterou lze u sazenic z kontejneru realizovat prakticky kdykoli během sezony, nemusí se s výsadbou čekat až na další jaro. „Vinohradník má relativně volněji během letních měsíců, kdy může tento čas věnovat třeba právě podsadbě,“ radí Ing. Pavel Herko, MBA. V sortimentu kontejnerovaných sazenic je standardně až třicet odrůd révy vinné.

PIWI a stolní odrůdy

Vinofruct, a.s. je významným tuzemským producentem révo- vých sazenic veškerých ozna-



Ing. Pavel Herko, MBA ukazuje sortiment kontejnerovaných sazenic révy vinné

ných moštových i stolních odrůd révy. Vedle toho jako jediná společnost v ČR oficiálně zastupuje nové PIWI odrůdy od Valentin Blattera: Cabernet Jura, Cabernet blanc, Cabernet noir, Pinotin, Cabertin, CAL 6-04, Riesel VB 11-11-89-12. Ve spolupráci se šlechtitelem a vinařem Lubomírem Glosem z Moravské Nové Vsi nabízí rovněž stolní odrůdy, o které je zájem především ze strany menších pěstitelů a zahrádkářů.

Dodejme, že Vinofruct, a.s. realizuje formou služeb také rigolace, přípravu půdy a výsadby vinic pro své zákazníky z regionu.

Kontakty, objednávky sazenic:

Pavel Herko, 724 321 212
sazenice@vinofruct.cz

Střípky z historie pěstování révy vinné na Vysočině

Naše putování za révou vinnou na Vysočině začínáme v Třebíči.

Ing. František Muška, Ph.D., Komora zemědělských poradců ČR
Bc. Antonín Muška, Brno

V zakládací listině zdejšího starobylého benediktinského kláštera z roku 1101 jsou uvedeny vinice v Drnovicích, Omicích a Čučicích. Tato zpráva je nejstarším písemným dokladem o pěstování révy vinné na Moravě. Odkaz na víno opět nalezneme v Řeholi svatého Benedikta, kde se praví: „Bratr, který je týdnem lektorem, dostane před četbou trochu vína s vodou, kvůli svatému přijímání, aby mu nebylo zatěžko zůstat lačný“. (kapitola 38, verš 10) Z tohoto kláštera se zachovala do dnešních dnů nádherná bazilika svatého Prokopa. Ve zdejší kapli jsou fresky s náměty ze života svatého Jana Evangelisty. Je zde také znázorněno, jak mu bylo podáno otrávené víno, které požehnal znamením kříže. Tímto zbavil jed jeho účinku a bez následků ho vypil. Na památku této události se na jeho svátek 27. prosince žehná víno. Před jeho konzumací se připijí s přáním „pijeme lásku svatého Jana“. Avšak tato bazilika není jediným odkazem na révu vinnou a víno v Třebíči. Jednou z jeho nejvýznamnějších památek je Malovaný

dům (obr. č. 1). Tento dům byl postaven koncem 16. století benátským kupcem Francescem Calligardi. Provozoval zde obchod, kde prodával koření, víno a další koloniální zboží z dovozu ze své vlasti. V 18. století žili v tomto městě bohatí měšťané, kteří byli majiteli várečného domu, kde vařili pivo a šenkovali také víno. Tradice pěstování révy vinné má na Vysočině velmi bohatou tradici. Dovolujeme si Vás pozvat na krátké putování tímto krajem.

Mohelenská step

Mohelno se nachází na bývalém Náměšťském panství (obr. č. 2). Bylo součástí severozápadního okraje jihomoravské vinařské oblasti. Komenský ve své významné mapě Moravy uvádí hranici vinařské oblasti západně od Brna směrem k jihu a přes Troubsko pokračuje jižně od Oslavan a Mohelna. Mohelno bylo na okraji této vinařské oblasti. Další území náměšťského panství bylo mimo tuto oblast. Avšak réva vinná se zde pěstovala také mimo výše vyty-



Obr. 1 - Malovaný dům

čenou oblast v nedalekých obcích Lhánice, Kladeruby, Jedově a Čučicích. Vinné keře byly také v centru panství Náměšti nad Oslavou. Z Mohelna se rozšířila i na Hrotovicko, do Rouchovan a Dukovan, které bývaly ve středověku součástí mohelenské župy.

K dispozici je zdejší horenská kniha, která je vedena od roku 1602 do roku 1798. Nejedná se však o souvislé zápisy, chybí například období začátku třicetileté války. V této knize jsou uvedeny obchody s mohelenskými vinohrady. U vinohradních smluv měl horný postavení svědka. Postavení horného odpovídalo zodpovědnosti rychtáře při obchodu s grunty.

Avšak zprávy o pěstování révy vinné jsou starší než zápisy ve výše uvedené horenské knize. Jako původní vinařská trať v Mohelně se uvádí tzv. Stará hora. Vilém z Perštejna dne 7. května 1515 vydává v Tovačově listinu, kde povoluje mohelenským měšťanům výsadbu vinohradu, který byl

později nazýván Novosady. Tito měšťané získali také právo „víno při městečku vyseňkovati a speněžiti“. Plat z vinohradů byl stanoven na pět grošů za rok a se splatností k svatému Martinovi. Tato platba, stanovená Vilémem z Perštejna, byla dodržována ještě po sto letech, kdy na počátku 17. století bylo z jedné osminy vinice nadále odváděno pět bílých grošů ročně. Mezi významné vinařské rody v Mohelně náležely rodiny Vostrých, Hošků, Šídlů a Vosátků. Ty byly nepřetržitě v průběhu dvou století velmi aktivní mimo jiné v horenské samosprávě ve funkci horných. Během 18. století vinařství v městečku překonalo krizi a ceny vinic rychle stouply. Roku 1743 obecní rozpočet uvádí 51 hospodářů, kteří neodvedli poplatky ze svých vinohradů (tzv. vinohradskou kontribuci). Postupně však docházelo k úpadku vinařství. Upřednostňovaly se polní plodiny, které na rozdíl od révy vinné nebyly tak náročné na ruční práci. Konec



Obr. 2 - Náměšť

zdejšího vinařství výrazně podpořily reformy Josefa II., které roku 1784 zlikvidovaly na Moravě vinařskou samosprávu a platnost starých horenských řádů. Tyto reformy se však uplatňovaly v praxi velmi pomalu. Vinařská samospráva zde fungovala dále. Ještě 14 let po vydání těchto předpisů v roce 1798 se uvádí dvojice horných Kašpar Vostrý a Josef Matoušek. V 19. století se zdejší vinařství dostalo na okraj zájmu. Jediným dokladem, že se zde réva vinná ještě pěstovala, je plat pro vinohradního hutaře (hlídače). V roce 1860 pobíral hutař za hlídání 100 kusů vinohradských rolí 5 zl.. Ve druhé polovině 19. století lze předpokládat, že vinice úplně zanikly. Jedinou památkou na „zlaté časy pěstování“ byly kořeny révy, které byly občas vykopány.

Povědomí o pěstování révy vinné se v Mohelně zachovalo až do 20. století, kdy byly dokonce podniknuty dva pokusy o obnovu pěstování. V únoru 1934 svolal starosta Mohelna pan Vaněk, spolu s místními zájemci o pěstování révy vinné, v čele s panem Loupalem, na setkání o vinohradnictví. Měl zde přednášku Dr. Mrkos z Brna, který referoval o tradici zdejšího vinařství. Jeho význam dokonce srovnával se znojemským vinařstvím. Díky jeho nadšení 16 sousedů založilo Vinařsko-ovocnářskou besídku s cílem obnovy pěstování révy vinné a také rozvoje ovocnářství. Předsedou a duší besídky se stal zemědělec Josef Loupal, místopředsedou kolář Eduard Hošek a jednatelem zemědělec Josef Drápela. Po roce se přihlásilo dalších 11 členů. Bylo vysazeno 1 000 révových keřů a 40 meruněk. Byla zahájena také stavba teras. Po čtyřech letech zde bylo celkem 4 500 révových keřů, kde byly zastoupeny odrůdy Veltlínské zelené, Portugalské modré, Neuburské, Ryzlink vlašský, Sylvánské, Müller Thurgau, Frankovka a další. V roce 1938 byla sklizeň sladkých hroznů výstavní jakosti. Avšak slibně se rozvíjející aktivity byly vý-

razně omezeny druhou světovou válkou. Sklizeň v roce 1945 byla zlikvidována mrazem. V roce 1947 se už jednalo o rozpuštění besídky, jelikož „ušlechtilé myšlenky nebylo ani po 15 letech řádně využito z důvodu hospodářské krize a následné fašistické okupace“.

V roce 1966 byl ve Svobodném slově uveřejněn článek, který velmi výrazně podporoval obnovu zdejšího vinařství. Uvádělo se, že JZD Mohelno má dostatek pracovních sil pro práci ve vinici a také by se využila půda ladem. Bylo zde i tvrzení, že zdejší víno „šlo dokonce na císařský stůl“. Toto tvrzení však předčilo historickou realitu. Lze pochybovat, že by si panovník rakouské monarchie vybral víno z Mohelna, když měl řadu jiných možností. Polemiku s tímto článkem v časopise Živa uvedl Geissel, že nelze ospravedlnit sebelepší ohrožení přírodního skvostu výsadbou vinic, které by měly okrajový význam. S tímto tvrzením nelze než souhlasit.

Dále na Třebíčsku

Ve 14.-16. století se uvádí pěstování révy vinné bez podrobnějších informací na následujících lokalitách: Červená Lhota, Mastník a další. V roce 1756 je doloženo pěstování révy vinné v Kojeticích na viniční trati Pod Sádkiem. Pěstování révy vinné dokládá také vyobrazení na obecních



Obr. 3 - Jaroměřice

pečetích v polovině 18. století, kdy vinařský motiv se nachází v řadě motivů na obecních pečetích. Například u obcí z Třebíčka: Čáslavice (radlice, krojídlo), Kostníky (radlice a nad ní žalud, kosíř a dva žaludy), Radotice (strom, pod ním radlice a kosíř) a další.

Vrchnost se snažila vínem samozásobit. Podle urbáře z roku 1629 byly vinohrady ve Vladislavi, kde byli poddani povinni na nich robotovat. Žádné z těchto vín nebylo pří-

liš kvalitní. V jednom ze svých dopisů si Kateřina z Valdštejna, tehdy již manželka Karla staršího ze Žerotína, stěžuje purkrabímu Zikmundovi, že jak její manžel, tak i jiní haní její víno jako kyselé a nepříjemné na chuť.

Dále putujeme k zámku Jaroměřice nad Rokytnou (obr. č. 3), kde jsou v hlavním sále na dlouhé stěně dvě postavy. Jeden míchá nebo stlačuje hrozny, druhý přidává z košíku plody. Tímto se připomíná vinobraní.

Také na Žďársku

Na rozvoji vinohradnictví na jižní Moravě se vedle velehradských cisterciáků nemalou měrou podíleli i cisterciáci ze žďárského kláštera a od roku jeho založení 1252. (obr. č. 4) Hospodářsky orientovaní cisterciáci dokázali v Bobruvce (nadmořská výška 530 m) vyhledat vhodnou lokalitu pro svoji malou vinici. Nacházela se v blízkosti kostela, na jižním svahu malé vyvýšeniny, orientované k jihu. Plocha k osazení nebyla velká, pouze 2 měřice. Pozemek



Obr. 4 - Žďár nad Sázavou

je teplejší než okolní parcely, prvně na něm taje sníh, půda je písčitá, na kamenitěm podloží, propustná a lehká. Optimální tepelné vlastnosti bývalé viničky se projevují i uchyacením teplomilného akátu, který je v těchto končinách vzácný. Na pěstování révy vinné dodnes odkazuje název tratě Vinohrádek.

V blízkosti pramenů říčky Libochůvky u Křižanova byla také vinice. Tato končina byla v první polovině 13. století majetkem velmože Přibyslava z Křižanova. V obci Věžná byla ve 14. století vysazena vinice na terasovitém, jihovýchodním svahu kopce Strážnice. Písčitá, teplá půda této polohy, vystavená po celý den slunečním paprskům, mohla plodit dobré hrozny. Dnes se tu réva samozřejmě nepěstuje, ale terasovitě upravenému pozemku se dodnes říká vinohrad. Dále pokračujeme do Blažkova, který s e původně nazýval Blažkova Lhota

a byla pravděpodobně založena drobným feudálem, který si zde postavil malý hrádek, známý pod lidovým pojmenováním Babinec. V rámci tradice feudálů, že panství má být co nejvíce soběstačné, zde byl vysazen i vinohrad na trati, která se dodnes nazývá vinohrad.

Ve Štěpánově v rohu jeho čtvercového náměstí byl postaven kostel se třemi malými vinicemi. Jejich polohu na slunných stránkách na levém břehu Svratky lze dodnes najít podle dochovaných názvů Vinohrádek. První se nachází ve Žlebích v údolí potoka Hodůvky na sever od městečka, druhý se nachází Na močidlech a třetí v polní trati Pod horkami. Všechny tři mají výraznou jižní až jihovýchodní závětrnou polohu a suchou písčito-hlinitou půdu, která je minerálně bohatá. Lze předpokládat, že díky dostatečné péči zde byla velmi dobrá úroda.

V roce 1208 získali páni z Pernštejna výměnou za Tuhary biskupskou osadu Doubravník s farním kostelem. Za účelem rozvoje této krajiny založili někdy mezi léty 1208-1220 ženský klášter řehole Augustiniánů. Měl výrazný podíl na rozvoji tohoto regionu. Vlastnil vinohrady u Brna, zaměřil se však zejména na výsadbu vinic v okolí Doubravníka. Jednalo se o východní, jižní a jihozápadní svahy skalnatého kopce Brda, kde byly vysazeny réвовé keře všude, kde to bylo možné. Tyto vinice na svazích na levém břehu Svratky byly tak dominující, že zatlačily do ústraní původní název Brdo a získaly nové pojmenování Vinohrad. Zkvětající vinařství v Doubravníku utrpělo smrtelnou ránu v roce 1425, kdy byl klášter vypálen husity. Majetek kláštera byl rozdělán šlechtou z okolí v čele s Pernštejnými. Neměli zájem o jejich obnovu, protože vlastnili vinice na jižní Moravě.

Naopak nutili poddané, aby odtud vozili a šenkovali víno.

Želiv a další

V našem putování jsme došli až do kláštera v Želivě. Tento klášter byl založen Soběslavem I. v roce 1139 původně jako benediktinský. Avšak již v roce 1149 díky iniciativě olomouckého biskupa Jindřicha Zdíka byli do něj povoláni premonstráti z porýnského kláštera Steinfeld (v oblasti Eifel). Uvádí se, že v roce 1226 vlastnil vinice v nedalekých Olšanech a Strýčkovcích. Ve stejném roce 1226 je známa vinice v Petrovicích, které se nacházely čtyři kilometry na západ od Štoků.

Pěstování révy vinné má na Vysočině velmi bohatou historii, a to na Třebíčsku a Žďársku. Lze si jen přát, aby se tato tradice nejen uchovala, ale také rozvíjela.

Přehled použité literatury je k dispozici u autorů

INZERCE



Pomax®

Skládkové choroby vymaž

- Širokospektrální fungicid proti skládkovým chorobám
- Vysoká účinnost na všechny hlavní skládkové choroby
- Odolnost proti dešti
- Krátká ochranná lhůta - 5 dní
- Výborný reziduální profil



Používejte přípravu na ochranu rostlin bezpečně. Před použitím si vždy přečtěte označení a informace o přípravě. Nezneužívejte přípravu k ochraně lidí a zvířat.


BELCHIM
CROP PROTECTION

www.belchim.cz

Vinobus s novinkami

Ojedinělý projekt, který na Znojemsku probíhá již delší dobu, přichází se zásadními novinkami. Řeč je o Vinobusu, který si rok od roku získává stále více příznivců. Mnoho milovníků vína přijíždí do Znojemské vinařské oblasti s cílem poznat nejen zajímavá vinařství, v nichž mají možnost přechutnat vína, ale i poznat významné viniční tratě. Navíc s výkladem průvodce o navštívených zajímavostech, vínech, turistice a místopisu.

Jiří Eisenbruk

Pokud by si někdo myslel, že zájemce o cestu Vinobusem se nebude vracet, je na velkém omylu. „Přijíždíme opakovaně, každý rok jsou jiná vína a rádi si zopakujeme a připomeneme i teoretické znalosti o vínech. Letos jsme navíc uvítali prodloužení zastávek na ochutnávky vín,“ uvedla sympatická tmavovláška ze severních Čech.

Právě taková je zásadní změna letošního programu vinobusu. Nejezdí již tři okruhy denně, jak tomu bylo v minulých rocích, ale dva, navíc první okruh začíná dříve, již v devět hodin. Byl změněn i směr jízdy okruhu směrem „po hodinových ručičkách“. Všechny změny by měly přinést více zážitků a spokojenosti pro klienty Vinobusu a také, zvláště v letních měsících, eliminovat

na některých zastávkách nutnost čekání na vzorky vína.

Vinobus začal jezdit letos koncem května o sobotách, od července do poloviny září jezdí každý den s výjimkou nedělí a pak do konce října již jen o sobotách a svátcích. O sobotách bývá výrazně větší zájem a kdo chce mít jistotu místa, může si na daný termín pořídit rezervaci na www.vinobus.cz. Vinobus jede vždy, i kdyby měl vézt jediného cestujícího. Bonusem je vlek na jízdní kola, který mohou cestující využít pro další výjízdky po okolí.

Vinobus vyjíždí vždy v 09.00 a ve 13.45 ze zastávky na Masarykově náměstí. Možné je přistoupit kdekoli po trase a rezervace místa je možná na všech zastávkách okruhu. Nejlepší je nastoupit na výchozí zastávce, popř. na dvou následujících. Ti, kteří nastoupí na první dopolední termín,



Vinobus má svůj start na Masarykově náměstí ve Znojmě

mohou kdekoli svoji jízdu přerušit a nastoupit na odpolední jízdu. Nejčastěji se této možnosti využívá na zastávce Hnanice – Šobes, Hotel Vinice Hnanice. V době pěti hodin je možné navštívit skvělé turistické cíle, kterými jsou vinice Šobes, vyhlídka Devět mlýnů, popřípadě absolvovat pěšky okruh přes Šobes a dvě visuté lávky, nebo navštívit obec Hnanice. Při přerušení v Šatově se naskýtá možnost návštěvy Sklepního labyrintu, Malovaného sklepa, vinice starých odrůd či pevnostního srubu Zahrada spadajícího pod Technické muzeum Brno. Někteří cestující opouštějí Vinobus v některé ze sklepních uliček, aby mohli důkladněji

prozkoumat tamní sklepy a jejich vína.

Na trase Vinobusu je celkem čtrnáct zastávek, z nichž je osm degustačních, na nichž je možné ochutnat špičková vína originální certifikace renomovaných vinařství Znojemska. Vždy je přítomen průvodce, který dokáže poradit s nejen s výběrem vín, ale také třeba s plánováním výletů a zajímavostmi po trase.

Pokud se zájemce chce o Vinobusu dozvědět něco více, může navštívit webové stránky nebo se osobně zastavit v informačním centru VOC Znojmo pod Vlkovou věží v dolní části Masarykova náměstí. I zde je možná ochutnávka vín VOC Znojmo

INZERCE



PLAŠIČE PTACTVA

- Plašící děla s časovači (německý výrobce PURIVOX)
- Vizuální plašiče (orel, sokol)
- Ultrazvukové plašiče

PEMAG

PEMAG, spol. s r.o.
Gagarinova 1240/3
692 01 Mikulov

tel.: 519 510 756 • 602 676 430
e-mail: michal.siroky@pemag.cz

www.pemag.cz



B\V vinařství z Ratíškovic sklízí úspěchy v zahraničí

Vinařství z Ratíškovic na Hodonínsku bylo založeno v září roku 2012 a jeho majiteli jsou manželé Zdeněk a Petra Bábičkovi. I za velmi krátkou dobu existence (vinařství vzniklo v r. 2012), jsou vína z B\V vinařství vysoce oceňována na prestižních mezinárodních soutěžích vín. My jsme o těchto úspěších, technologických postupech a dalších plánech hovořili s ředitelem B\V vinařství Vlastimilem Valentou. Setkali jsme se v příjemné degustační místnosti v prostorách bývalé zámecké sýpky v Miloticích, kde se vína vyrábějí, zrají. Do budoucna mají majitelé s tímto objektem i další bohubilé záměry...



Sklepmistr Jiří Toman

Text: Ing. Petr Hynek

Foto: autor a archiv B\V vinařství

► Na kolika hektarech a v jakém katastru máte vinice, kde se rodí ta vaše úspěšná vína?

Když jsme začínali, měli jsme vlastně jen pronajaté vinice. Dnes máme vlastní, hrozny pocházejí z viničních tratí Hrubé pole v Ratíškovicích a Úlehle v Mutěnicích.

Musím zmínit, že na začátku měli majitelé v plánu spíše něco menšího, pro vlastní potěšení a zálibu ve vínech. Ale naskytly se možnosti odkupu vinic od zemědělského družstva v Ratíškovicích a pak od sou-

kromého vinaře v Mutěnicích, takže dnes máme 63 hektarů vlastních vinic. Některé jsou starší, takže samozřejmě postupně obnovujeme. Chceme mít ale zachované i staré keře, protože právě z nich vznikají ta špičková „velká vína“.

► Dočetl jsem se na vašich stránkách, že roční produkci máte cca 180 tis. lahví – hrozny tedy i nakupujete?

Ano, máme prověřené smluvní dodavatele, u kterých se předem domlouváme na požadované kvalitě. Máme určitá nepřekročitelná pravidla, na kterých trváme. Jedním z nich je i stoprocentní ruční sklizeň.



Ředitel B\V vinařství Vlastimil Valenta

► Třiašedesát hektarů – tohle v dnešní době posbírat ručně není asi jednoduché z hlediska pracovní síly. Nemáte problémy sehnat pracovníky, jako mají mnohá jiná vinařství?

Spolupracujeme s agenturou, letos kromě brigádníků z ČR a Slovenska budou hrozny sbí-

rat i pracovníci z Ukrajiny. Víme, že kombajnová sklizeň by asi vyšla levněji, ale my si zakládáme kromě jiného právě na té šetrné ruční sklizni.

► A jaká je další filosofie vinařství?

Cílem je vyrábět vysoce kvalitní přívlastková vína ze zdravých



Vína z B\V vinařství dobývají nejen svět, ale i srdce žen



V jednoduchosti je krása, to platí i o etiketě na vínech B\V vinařství

hroznů, vypěstovaných na historicky osvědčených vinicích s výbornou polohou, která jim dává možnost propůjčit jejich jedinečnost a neopakovatelnost. Při postupech výroby vín respektujeme současné trendy a používáme moderní vinařské technologie, ale bereme v potaz i historické zkušenosti předků.

► Prozradíte něco z vašich technologických postupů, na které u vás dohlíží sklep-mistr Jiří Toman?

Vykvašené víno hned nestáčíme, ale je po nějakou dobu ponecháno na jemných kalech, respektive vlastních kvasnicích. Obvyčejné vinné kvasinky jsou totiž prospěšné i poté, kdy promění cukr na alkohol a odumrou. Jejich pravidelným promícháváním během zrání se do vinného moku dostávají nové chutě a vůně. Vznikají tak aromatictější, plnější a komplexnější vína, která jsou navíc stabilnější a nemusí se tolik sířit. U vybraných šarží používáme také kryomaceraci. Hrozny se zchladí ještě před samotným kvašením a zachovají si tak maximum aromatických látek, tříslovin a kyselin. Pro zrání vín, i těch bílých, si vybíráme jen sudy z francouzského dubu. Naším zákazníkům chceme nabízet to nejlepší, včetně starších ročníků, které nyní najdou v edici Reserva. Vína musí mít čas dozrát, pokud je k tomu vhodný ročník. To všechno je práce našeho sklepmistra Jiřího Tomana.

► ...Který byl nedávno vyhlášen nejlepším enologem (Vinařem) prestižní výstavy Bacchus Madrid 2021.

Ano, považujeme to za jeden z největších úspěchů v poměrně krátké historii našeho vinařství. Je to pro nás další vzácná meta a její význam je pro nás zcela mimořádný. Je to ve své podstatě i důkaz toho, že když děláte vaší práci s pokorou a láskou, úspěch se dříve nebo později dostaví. Na rovinu – nečekali jsme to, ale o to větší radost z toho samozřejmě máme. Jirka vyhrál prestižní cenu za nejlepšího enologa

BV vinařství se má opravdu čím pochlubit, se svými sto dvaceti oceněními na zahraničních soutěžích v roce 2020 jasně vede žebříček úspěšnosti našich vinařů. Na druhém místě skončil Vinselekt Michlovský z Rakvic, který má podle Vinařského fondu stejný počet ocenění – 34 – jako mikulovské Vinařství Volařík.



Hrozny pocházejí z viničních tratí Hrubé pole v Ratíškovcích a Úlehle v Mutěnicích

v kategorii tichých vín, a to v rámci celé soutěže Bacchus Madrid 2021. Tento fantastický úspěch je zadostiučiněním za jeho dlouholetou vynikající práci a pocta tradiční profesi, která je tu s námi již stovky let. Rádi bychom Jirkovi touto cestou veřejně pogratulovali a popřáli mnoho dalších úspěchů. Velmi si vážíme jeho přístupu a svědomitosti, se kterou svojí práci pro B/V vinařství již od roku 2013 vykonává.

► Vaše vinařství v posledních letech sbírá v zahraničí jeden úspěch za druhým. Prozradíte recept na takovou medailovou sbírku?

Je to určitě kombinace více věcí. Základ je ve vinici, jak už jsem zmínil – poctivá ruční sklizeň, zdravé hrozny z dobrých poloh. Pak už je to na práci našeho sklepmistra, který má pro víno opravdu cit. A je to i o tom času, který vínům při dlouhodobém ležení dopřáváme. Pro nás jsou ty úspěchy pořád určitým překvapením na jedné straně, na straně druhé ale i potvrzením, že svou práci děláme dobře. A to nás těší nejvíce.

► Kterého z té řady prestižních ocenění v posledních letech si nejvíce vážíte, které vám udělalo opravdovou radost?

Těch úspěchů je víc, ale určitě hodně vysoko řadíme vítězství v kategorii bílých vín na výstavě Concours Mondial de Bruxelles s Hibernalem v loňském roce a samozřejmě letošní obhajobu tohoto titulu s Ryzlinkem vlašským 2018 Reserva. Dalším velkým úspěchem bylo vítězství v kategorii bílých vín v Americkém San Franciscu před sedmi lety s našim Ryzlinkem rýnským. Tak si velmi vážíme loňského vítězství s našim Chardonnay, Reserva 2017 na soutěži ve Štrasburku ve Francii.

► A co domácí soutěže, výstavy, těm se vyhýbáte? Aspoň to tak vypadá – většina

vašich úspěchů je spojena se zahraničními soutěžemi...

Je pravda, že domácích soutěží už se nějaký čas neúčastníme. Není v tom ale žádný hlubší záměr. Loni jsme byli v Salonu vín, ale v současné době se našich soutěží neúčastníme a preferujeme právě ty zahraniční, kde si ověříme, jak na tom s našimi víny v mezinárodní konkurenci jsme. Nicméně nevylučujeme, že se někdy na domácí soutěžní scénu vrátíme.

► Kdo je váš typický cílový zákazník?

Lahve s našim logem nenajdete v řetězcích, neprodáváme ani přes velkoobchody. Většinu vína prodáme přímo, buď u nás, nebo přes e-shop. Dodáváme samozřejmě i do vinotek a do gastru, ale ten přímý prodej je pro nás hodně prioritní. Proto chceme vybudovat i odpovídající zázemí zde v Miloticích, kde by si zákazník mohl ochutnat naše vína v krásném autentickém prostředí. Bývalá zámecká sýpka z 18. století, kterou postupně renovujeme, již dnes nabízí tuto degustační místnost, kde právě sedíme, v plánu je ale i venkovní posezení pro turisty, cykloturisty. Chystá se podniková prodejna a degustační místnost v podkroví, kterou chceme nabídnout třeba firmám pro možnost pořádání jejich konferencí spojených s degustacemi našich vín. A v dlouhodobějším horizontu je v plánu také penzion a další aktivity.



Základním předpokladem kvalitního vína jsou zdravé hrozny sbírané zásadně ručně



Cesta vinné krásy aneb Žár jí dal tvar, chlad jí propůjčil pevnost

Krásná, štíhlá a výjimečná. Díváte se na ni a víte, že právě s vaším vínem získá punc dokonalosti. Jakou cestu musela ujit, aby splnila vaše náročné požadavky a stala se předmětem obdivu a touhy? Vítejte ve sklárně, v místě jejího vzniku.

Lenka Sládková

Recyklaci to začíná i končí

Sklo putuje v uzavřené smyčce, tento koloběh označujeme také jako „od kolébky ke kolébce“. Sklo může být vyrobeno až z 90 % z použitých střeptů, a tento proces může probíhat stále dokola. V kyjovské sklárně Vetropack Moravia Glass mají nejmodernější recyklační linku, a proto jsou schopni připravit si nejkvalitnější střepty pro výrobu skleněných obalů

a uzavřít tím smyčku oběhu skla v České republice. Pokud bychom nahradili původní suroviny recyklovaným sklem ze 100 %, došlo by ke snížení emisí CO₂ cca o 58 %.

Zajímavost: Ve Vetropacku dosáhli v červenci rekordu, když se jim podařilo při výrobě bílého skla využít přes 80 % střeptů, přičemž ještě nedávno to bylo pouze 40-50 %, protože bílých střeptů byl nedostatek. Při výrobě hnědého skla bylo použito 70 %, u barev cuvée a olivové dokonce 90 %!

Tvarováním k lehkosti

Základní suroviny – střepty, malé množství písku, vápence, sody, dolomitu a živce – se v tavicí peci rozežejí na cca 1 600 °C. A pak už jsou žhavé kapky skloviny stříhány a tvarovány ve formách. Před tím ale musejí zapracovat designéři. Při vývoji vylehčených obalů rozloží skleněný obal na obrazovce na malé dílčí části, u nichž lze chování struktury definovat snáze než u celého výrobku, a pomocí metody „konečných prvků“ propočítají, na kterém místě je obal vystaven zvláštnímu zatížení a upraví příslušné parametry tak, aby se toto zatížení snížilo.

Zajímavost: U lahve na víno typu Burgunder byla váha redukována z původních 570 g na 435 g. Tato skutečnost podporuje poptávku po vylehčených láhvích, ale klade velké



V horké zóně získaly svůj tvar

nároky na konstruktéry, kteří musí zachovat pevnost a bezpečnost lahvi.

Na barvě záleží

Rozmanitost nabídky sklárny Vetropack Moravia Glass je rozšířena spektrem barev: bílá, zelená, vetrogreen, cuvée, olivová nebo hnědá. Podle skláren je nejnovějším trendem u vinařů barva cuvée.

Zajímavost: Barva má zásadní vliv na uchování kvality vína, a to v souvislosti s transportem, prodejním místem a skladováním. Pro porovnání ochrany skloviny v závislosti na barvě byla definována jednotka PF (filtering power), jež v procentech vyjadřuje schopnost filtrace v UV oblasti. Nejvíce chrání hnědá sklovina, až z 99 %.

Recyklaci jsme začali a recyklaci také skončíme. Rádi bychom zdůraznili, že skleněný obal je recyklovatelný a navíc donekonečna. Z lahve vznik-

ne zase nová lahev, vždy stejné kvality. Díky tomu je sklo unikátním materiálem, tím nejvhodnějším pro vaše tichá a šumivá vína.



Chlazením se z materiálu uvolnilo prnutí



Několikafázová kontrola kvality



Růžové víno svědčí létu

Grilování s přáteli na zahradě či večere s rodinou na prohráté terase patří k zážitkům, kterých si dnes vážíme mnohem víc, než kdykoliv dřív. Mnozí z nás v časech koronavirové krize přehodnotili svůj životní styl, zvolnili hektické tempo a začali si užívat každého dne. Vyhledávat drobná potěšení, která nás naplňují kouzelnými zážitky.

Bohumil Brejžek

A právě takovou moc má lahodné růžové víno, jež neodmyslitelně patří k létu a venkovnímu stolování. Moravské a české „růžovky“ navíc patří do světové extratřídy. Díky příznivým klimatickým podmínkám a pečlivé práci na vinici i ve sklepech se můžeme pochlubit špičkovou kvalitou svěžích a aromatických růžových vín.

Sázka na moravské a české rosé se vyplatí, neboť jde obvykle o vína s charakterem a podpisem vinaře. Nejoblíbenější růžová vína jsou vína mladá, z posledního a předposledního ročníku. Mezi sedm nejčastějších odrůd, z nichž se u nás vyrábějí růžová vína, patří Frankovka, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigeltrebe, Rulandské modré, Svatovavřínecké a André.

Jarovín Rosé 2021

Při výběru ideálního růžového vína se můžete řídit také

výsledky soutěže růžových vín Jarovín Rosé, které se letos konalo 16. dubna v prostorách zámku ve Velkých Pavlovicích. Šampionem se stalo Zweigeltrebe rosé 2020 pozdní sběr z Vinného domu v Bzenci. Soutěž kolekcí vyhrál Vinný dům s průměrem 87,08, který zvítězil před vinařstvím Bronislava Vajbara se známkou 86,67 a Vínem J. Stávek s 86,33 body. Vítězi jednotlivých kategorií jsou André rosé 2020 pozdní sběr Bronislav Vajbar, Zaječí (90,33 bodů), Cabernet Sauvignon rosé 2019 pozdní sběr Svatopluk Herúfek, Zaječí (90 bodů). Frankovka rosé 2020 moravské zemské víno Lubomír Zborovský, Velké Pavlovice (88 bodů), Znovín de Lux rosé demi sec Znovín Znojmo, Znojmo (86,2 bodů) a Svatovavřínecké Blanc de noir 2020 moravské zemské víno Zemědělské družstvo Němčičky (86 bodů).

Veřejnosti byly vzorky k dispozici na Dnech v růžovém, jež se uskutečnilo v květnu až červnu ve Velkých Pavlovicích, Os-



Marek Babisz

travě, Českých Budějovicích, Praze, Znojmě, Plzni, Děčíně a Mělníku a nově také v Teplících. Na Dnech v růžovém se prezentují nejen růžová vína, ale i perlivá vína soutěže Král vín České republiky.

Salon vín ve Valticích

Poměrně zajímavou cestu k poznání českých a moravských vín, včetně dvou růžových, nabízí návštěva Salonu vín ve Valticích, která každý rok představuje sto nejlepších vín tuzemských vinařů. Tato vína byla jako nejlepší vybrána z 2 500 vín přihlášených do naší největší a nejvyšší soutěže vín. „Velkou výhodou Salonu je skutečnost, že zde hosté mohou sami ochutnávat z mnoha desítek vzorků a postupně odhalit, jaký styl vína či

jaká odrůda jim chutná nejvíce,“ říká hlavní sommelier Salonu vín Marek Babisz.

Růžová vína a gastronomie

Růžové víno má významné místo v gastronomii a hodí se hlavně k letním pokrmům podávaným na zahradách či terasách. Růžová vína představují ideální doprovod k salátům i těstovinám, grilované zelenině i lehkým masům, skvěle pasují také ke krevetám a plodům moře. A ještě několik konkrétních tipů. Salát s chřestem a mozzarellou krásně doprovodí André nebo Frankovka, k melounu se sušenou šunkou se zase hodí Merlot. Dezert s jahodami si k párování žádá sladší růžové víno odrůd Svatovavřínecké nebo Zweigeltrebe.



Krátké zprávy z vinařství

Moravská vína opět připravila Francouze o medaile!

Hned dvě mezinárodní soutěže vín se v uplynulých týdnech konaly v Mekce vinařů ve Francii a opět to byly moravští vinaři, kterým v konkurenci světové špičky přidělali porotci medaile. Z jedné z nejslavnějších světových soutěží vín Vinalies Internationales v Paříži jich koncem června bylo 49 a ze specializované soutěže růžových vín Le Mondial du Rosé ještě další dvě. Účast na soutěžích finančně podpořil Vinařský fond a organizačně zajistilo Národní vinařské centrum.

Naši vinaři přihlásili do jedné z nejprestižnějších a nejrespektovanějších soutěží vín Vinalies Internationales 167 vín a v konkurenci 2900 přihlášených vzorků (z toho bezmála polovina byla francouzských) z 39 zemí světa získali úctyhodných 14 zlatých a 35 stříbrných medailí. Velmi se dařilo zejména vinařství Znojmo, které si odváží čtyři zlaté medaile, dvě za odrůdu Pálava a dvě za Tramín červený. Dvě zlaté medaile přidalo ještě vinařství Baloun. Úspěch zaznamenalo také vinařství Krist, které porota ocenila jednou zlatou a čtyřmi stříbrnými medailemi.

„Vinalies Internationales patří mezi nejprestižnější soutěže na světě zejména pro vysokou úroveň svého hodnocení, které je velmi přísné, profesionální a celosvětově respektované. Úspěch na takové soutěži pak není jen vyvolání pozitivního dojmu, ale nezpochybnitelná garance nevyšší kvality přihlášených vín,“ sdělil k výsledku soutěže Martin Šmíd, sommelier Znojnu. Soutěž, která zároveň s Josefem Valihrachem ml. reprezentoval Českou republiku a hodnotil vína. „O soutěži se někdy říká, že má na vína hodně francouzský pohled, což podtrhla i aktuální složitá situace, kvůli které letos převažovali hodnotitelé právě z domácí Francie. V tomto kontextu jsou pak tři zlaté a osm stří-

brných za Pálavu, tuto ryzí moravskou odrůdu, velmi lichotivé,“ dodal ještě Martin Šmíd.

Světovou soutěž růžových vín Le Mondial du Rosé pořádá stejný tým Unie francouzských enologů jako Vinalies Internationales. Stejně jako v loňském roce do ní moravští vinaři přihlásili 25 svých vín a v konkurenci více než tisíce rosé z 29 zemí světa získali jedno zlato a jedno stříbro. Le Mondial du Rosé se těší patronátu OIV (Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno), UIOE (Mezinárodní unie enologů) a je součástí VINO FED (Světová federace významných mezinárodních soutěží vín a destilátů).

„Poděkování a velký respekt patří hlavně francouzským enologům, kteří dokázali obě soutěže vůbec uspořádat. Termíny byly několikrát posunuté, ve Francii navíc platily v době konání velmi přísná protiepidemická opatření, takže organizace nebyla určitě jednoduchá,“ doplnil ještě k soutěžím Martin Šmíd.“ (jb)



Tři šampioni a 40 medailí ze Slovenska pro moravské vinaře

Moravští a čeští vinaři se i letos vezou na vítězné vlně a pokračují ve sběru medailí z mezinárodních soutěží vín. Nejinak tomu bylo i na Slovensku na soutěži Muvina Prešov, kde získali vedle 40 medailí tři z pěti udělovaných titulů šampiona. Účast našich vín finančně podpořil Vinařský fond a organizačně ji zajistilo Národní vinařské centrum.

Do již 26. ročníku mezinárodní soutěže vín Muvina Prešov a konkurence vinařů z 11 evropských zemí moravští a čeští vinaři přihlásili 135 vín, z nichž 40 bylo oceněno – tituly šampion v kategoriích bílá suchá vína, růžová vína a šumivá vína a 2 velké zlaté a 38 zlatých medailí.

Šampionem suchých bílých vín a velkou zlatou medailí získal Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2016 z vinařství Baloun. Vinařství přidalo ještě dalších 5 zlatých medailí a stalo se tak nejúspěšnějším našim zástupcem. Nejlepším růžovým vínem soutěže se stal zlatou medailí obdržel Cabernet Sauvignon rosé, pozdní sběr 2020 z Rodinného vinařství Čech. Mezi šumivými víny pak uspěl a titul šampiona a velkou zlatou medailí dostal Louis Girardot brut 2017 z Bohemia Sekt.

"Na soutěži Muvina se našim vinařům poslední roky velmi daří a potvrdilo se to i letos, kdy si z Prešova odvázejí většinu šampionů, na které si tradičně myslí hlavně vinaři z pořádajícího Slovenska. Se Slováků toho máme hodně společného i na poli vinařství, jak z hlediska odrůdové skladby, tak technologicky,

ale i preferencemi. A právě na Muvinu Slováci vždy přihlašují to nejlepší, co mají," komentoval úspěch Ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra.

Odborná porota udělila celkem 14 velkých zlatých medailí, 98 zlatých medailí a 5 titulů šampiona. Pravidelně na této soutěži zasedají v komisích také profesionálové z České republiky. Letos jich bylo hned šest a to Marek Babisz, Zbyněk Kopeček, Blanka Příborská, Radoslav Baloun, Jakub Dufka a Martin Křístek. Soutěž Muvina Prešov probíhá pod záštitou OIV (Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví se sídlem v Paříži).

Více o moravských a českých vínech na webových stránkách www.vinazmoravyvinazcech.cz. (jb)





Alice - zralé hrušky



Alfa

České hrušky I. díl

Hrušky z oblasti severních Čech, kde se jim velmi daří, byly kdysi spolehlivým vývozním artiklem. Staré původní, osvědčené a lokální odrůdy jsou dnes mimo jiné předmětem zájmu ochránců přírody a krajiny, přičemž poznatky s nimi byly již publikovány.

V několika článcích bychom se soustředili na novější sortiment hrušní českého původu. Odrůdy vzešly ze Šlechtitelské stanice ovocnářské v Těchobuzicích (dnešní Sempra Litoměřice) a Výzkumného ústavu ovocnářského (VÚO), dnešní VŠÚO Holovousy, s.r.o. Kromě toho probíhala spolupráce se Šlechtitelskou stanicí Velehrad, popř. se zahraničím (Drážďany, SRN).

Text i foto: Josef Sus

Vybraný sortiment (současné s odrůdami evropského typu) jsme hodnotili na pracovišti katedry zahradnictví FAP-PZ České zemědělské univerzity v Praze – Troji po dobu 16 let. Pozemek ve výšce 190 m n. m. má lehčí až středně těžkou, humózní a propustnou půdu. V rámci experimentu, ale také proto, že v době výsadby (jaro

2005) jsme neměli k dispozici doplňkovou závlahu, rozhodli jsme se pro jednotnou generativní podnož (hrušňový semenáč) a stromky vysazené ve sponu 3,5 x 2,0 m tvarovat jako vyšší štíhlé větveno s impregnovanými dřevěnými kůly ke každému stromku. Kůly po 6 letech přestaly plnit opěrnou funkci a mohly se vzhledem k dobrému ukotvení stromů odstranit. Kapková závlaha vybudovaná o 10 let poz-

ději přispěla k větším výnosům i velikostem plodů. Osvědčila se zvláště v suchých periodách (2015 až 2019). Chemickou ochranu před hlavními chorobami (monilinióze, strupovitost) a škůdci (mšice, mery) jsme omezovali na minimum. Většina bujněji rostoucích odrůd na hrušňovém semenáči později vstupovala do významné plodnosti. Předpokládanou produkční životnost výsadby hrušní v zahuštěném sponu odhadujeme na 20 až 25 let.

Abychom využili výnosový potenciál odrůd, konečnou výšku porostu jsme podle intenzity růstu stromů udržovali každoročním řezem v průměru okolo 3,5 m. Uvedené ukazatele růstu (objem koruny a plocha průřezu kmene) na konci vegetace 2020 včetně nových přírůstků napovídají, jak se chovaly jednotlivé odrůdy z tohoto pohledu na konkrétním stanovišti. Přitom objem koruny (m³) vycházel z rozměrů korun (výška x šířka podélná x šířka příčná) po vynásobení koeficientem 0,5. Plocha průřezu kme-

ne byla vypočítána ze známého vzorce po změření obvodu kmene ve stanovené výšce. Tyto údaje signalizují náročnost, resp. orientační potřebu řezu, kterému se vzhledem k jeho důležitosti budeme věnovat samostatně příští rok.

V několika pokračováních bychom se stručně podělili o zkušenosti s vybranými odrůdami podle postupující doby zrání. Pokud jsou identifikováni oba rodiče, je v závorce uveden úplný původ křížení (první název představuje mateřskou, druhý otcovskou odrůdu).

Bez bližších podrobností je zmíněna námi nesledovaná afinita (snášenlivost) s kdoulonovými podnožemi, jestliže tuto schopnost mezidruhového srůstání známe. V případě, že má popsaná odrůda špatnou afinitu s kdouloní, anebo to nebylo dostatečně prověřeno, je třeba volit mezištěpování se spolehlivou odrůdou hrušně (Konference nebo Hardyho). Jedna z těchto kme-notvorných odrůd se zpravidla naočkuje na vegetativně množenou podnož kdouloně, a teprve další rok se v požadované výšce naroubuje ve školce žádaná ušlechtilá odrůda hrušně. Takto již pěstitel zakoupí hotový stromek.

Úvodní část je věnována skupině nejčasněji zrajících novějších odrůd hrušní, jejichž plody jsou určeny převážně pro přímý konzum. Nádúrodu lze samozřejmě jakkoli zpracovat.



Diana



I. letní odrůdy

Alfa

Jde o výběr semenáček odrůdy Avranšská z volného opylení. Stromy rostou vzpřímeně, dobře obrůstají plodonosí, brzy vstupují do plodnosti. Objem koruny na semenáči v 16. roce koncem vegetace 2020 dosahoval přibližně 9,4 m³, plocha příčného průřezu kmene představovala 126 cm². Potřeba řezu vzhledem k intenzitě růstu stromů byla střední. Odrůdu lze je štěpovat i přímo na kdouloni. Tupě kuželovité plody se sklízí začátkem srpna, konzumují se po týdnu necelý měsíc. Výnosy v jednotlivých letech byly poměrně stabilní, převážně nižší. Průměrná hmotnost jednoho plodu se pohybovala od 170 do 200 g. Křehká, postupně máslovitá dužnina je sladce navinulá. Odrůda je odolnější ke strupovitosti.

Alice

Jedna z nejranějších letních odrůd vznikla volným sprášením odrůdy Avranšská ve VŠÚO Holovousy. Stromy rostou středně bujně, plodí pravidelně, výnosy jsou průměrné. Objem koruny na semenáči koncem vegetace 2020 dosahoval 8,3 m³, plocha příčného průřezu kmene byla 140 cm². Plody je třeba sklízet včas (v polovině července), konzumovat se dají po dobu 14 dnů. Jsou středně velké, dužnina křehká, posléze máslovitá, chuť sladce navinulá, převážně pro přímý konzum. Průměrná hmotnost plodu kolísala od 110 do 140 g. Odrůda není náročná na stanoviště.

Diana

Šlechtitelský proces začínal na ŠS Velehrad a byl ukončen na ŠS Těchobuzice ('Konferenční' x 'Holenská'). Stromy rostou středně, na semenáči bujněji. Brzy vstupují do plodnosti, dobře plodí i obrůstají, mají sklon k zahušťování. Objem koruny na semená-

či koncem vegetace 2020 byl 10,5 m³, plocha příčného průřezu kmene 170 cm². Potřeba řezu i množství odstraňované dřevní biomasy byly nadprůměrné. Vzhledem k horší afinitě ke kdouloni se při použití této podnože vyžaduje mezištěpování. Plody se sklízí koncem srpna, konzumují se krátce po sklizni, ve sklepě vydrží do konce září, v chladírně déle. Průměrná hmotnost plodu se pohybovala okolo 160 g, v některých méně úrodných letech dosáhla i přes 200 g. Bělavá dužnina je sladká, máslovitá, velmi dobrá. Odrůda je odolná vůči mrazu, slabě citlivá ke strupovitosti a náchylnější k bakteriální spále růžových.

Isolda

Byla vyšlechtěna v rámci mezinárodního šlechtitelského programu spolupráce mezi VŠÚO v Holovousích a Výzkumným ústavem ovocnářským v Pillnitz (Drážďany), SRN (křížení 'Gyotova' x 'Červencová'). Stromy rostou středně, výhony mají zvlněný růst. Obrůstání plodonosí je slabší. V podmínkách Troji byla plodnost pravidelná. Objem koruny na semenáči koncem vegetace 2020 dosahoval 9,4 m³, plocha příčného průřezu kmene 123 cm², 9,4 m³. Afinita s kdouloňovými podnožemi je dobrá. Velké plody jsou poněkud nesouměrné. Průměrná hmotnost plodu se pohybuje okolo 210 g, při menší úrodě 230 g. Dužnina je jemná, velmi šťavnatá, voní, slupka hladká. Sklízí se obvykle začátkem srpna, konzumace od poloviny do konce srpna.

Laura

Odrůda vznikla z volného opylení odrůdy Boscová lahvice ve VŠÚO Holovousy a ŠS Těchobuzice. Stromy rostou středně, vytvářejí pyramidální koruny, dobře obrůstají. Objem koruny na semenáči koncem vegetace 2020 představoval 8,6 m³, plocha příčného průřezu kmene 109 cm². Stro-



Isolda - plody před sklizní



Laura



my na kdouloni vyžadují mezištěpování. Brzy, včas a dobře plodí. Velké plody s hladkou zelenou, postupně nažloutlou slupkou i dužninou, mají sladší chuť. Průměrná hmotnost plodu se pohybuje mezi 140 a 190 g. Sklízají se na přelomu srpna a září, konzumují se po 14 dnech a vydrží stejně dlouho. Odrůda není vhodná pro drsnější a vlhčí polohy, kde může trpět strupovitostí.

Milada

Odrůda byla vyšlechtěna na ŠS Těchobuzice ('Eliška' x 'Hardyho máslovka'). Koruny stromů jsou mírně rozložené, dobře obrůstají. Objem koruny na semenáči koncem vegetace 2020 byl 8,7 m³, plocha příčného průřezu kmene 95 cm². Stromy na kdouloni vyžadují mezištěpování. Plodnost je brzká a pravidelná. Plody jsou větší, široce kuželovité, zelenožluté s načervenalým líčkem, dužnina bílá, středně šťavnatá,

navinule sladká. Průměrná hmotnost plodu se pohybovala od 220 do 260 g. Sklizeň začíná od poloviny srpna, plody se konzumuje krátce poté, vydrží do poloviny září. Odrůda je vhodná do většiny pěstitelských oblastí.

Radana

Odrůda byla vyšlechtěna na ŠS Těchobuzice ('Avranšská' x 'Clappova'). Stromy rostou zpočátku bujněji, později středně, dobře tvoří plodonoše. Objem koruny na semenáči koncem vegetace 2020 odpovídal 8,4 m³, plocha příčného průřezu kmene 105 cm². Na kdouloni vyžadují nezbytně mezištěpování. Plodnost nastupuje včas, je bohatá a pravidelná. Střední, tupě kuželovité plody mají zelenožlutou slupku s červeným líčkem, dužnina je křehká, nasládlá, slabě aromatická. Průměrná hmotnost plodu se pohybuje od 160 do 200 g. Sklizeň začíná od poloviny srpna,

hrušky se konzumují brzy po ní a vydrží do začátku září, v chladírně do října. Pěstitelsky nenáročná odrůda může ve vlhkých

polohách trpět strupovitostí. Díky brzké plodnosti se hodí velmi dobře i pro přeroubování nevhodných odrůd.



Milada - vybarvení před sklizní



Radana - mimořádně vybarvené plody



Radana - konzumně plně zralé plody

WIRE Metal
e-pletivo.cz | 494 544 123

Pletiva

...vše pro ploty

- PLETIVA
- SLOUPKY
- BRÁNY
- BRANKY

vše ihned

SKLADEM

• skvělé ceny

• široký sortiment

• doprava ZDARMA

3

PRODEJNY NA ÚZEMÍ ČR

VAMBERK | VSETÍN | TYMÁKOV U PLZNĚ

Mimořádná sleva pro čtenáře časopisu 4 % na celý sortiment na www.e-pletivo.cz

Použijte slevový kód:

VINAR



Krátké zprávy z ovocnářství

připravil Ing. Petr Hynek

Zahrada Čech 2021

Jubilejní 45. ročník veletrhu Zahrada Čech zaměřený na všechny zahrádkáře, chalupáře, kutily, zahradníky a milovníky přírody proběhne od 10. do 15. září 2021 na výstavišti Zahrada Čech v Litomeřicích. Návštěvníky čeká tradiční přehlídka aktuální úrody zeleniny a ovoce, mohou si nakoupit sadbu, hotové výpěstky a další věci pro zahrádkaření. Součástí je výstava techniky (sekačky, traktory) a doplňkového zboží (hnojiva, postřiky, nářadí, stavební materiály).

Zdroj: zahradacech.cz



2021 - Mezinárodní rok ovoce a zeleniny

Letošní rok vyhlásila OSN mj. také „Mezinárodním rokem ovoce a zeleniny“. V současné době plné obav souvisejících s onemocněním COVID-19 i s dopady opatření, které mají jeho šíření omezit, je důležité pozornost občanů přitáhnout právě k nejdůležitějším zdrojům vitamínů a zdraví prospěšných látek, jakými právě ovoce a zelenina jistě jsou.

Zároveň je to příležitost, jak spotřebitele upozornit i na to, že je důležité věnovat pozornost i původu a kvalitě kupované zeleniny a ovoce. A v neposlední řadě je "Mezinárodní rok ovoce a zeleniny" příležitostí pro ovocnáře a zelináře, jak najít a upevnit přímou cestu ke svým zákazníkům.

WHO doporučuje jíst denně nejméně 400 g ovoce a zeleniny, v ČR jsme bohužel hluboko pod tímto doporučením – průměrný Čech sní denně pouze 240 g (ZUČM). Nedostatek ovoce a zeleniny ve stravě má vliv na přibližně 14 procent úmrtí na rakovinu zažívacího ústrojí, 11 % úmrtí na ischemickou chorobu srdeční a 9 % úmrtí na selhání srdce (Afshin et al., 2019).

Zdroj: ZUČM



V konzumaci ovoce jsme daleko za doporučením WHO Foto: Petr Hynek

Mandlové slavnosti v Hustopečích

Už dva roky museli pořadatelé v Hustopečích kvůli bezpečnostním opatřením zrušit tradiční březnové Slavnosti mandloní a vína. Letos se nakonec slavnosti konaly v náhradním termínu 20. až 21. srpna. Záplavu květů, za kterou přijíždějí turisté z celé země i zahraničí, tak už v sadu nenajdou, ale na své si přijdou milovníci všech možných dobrot vyrobených z mandlí, jako je např. mandlové pivo, mandlovice a víno, mandlové koláčky a různé kulinářské dobroty. Akci provází vystoupení hudebních těles, různé soutěže, mandlový jarmark nebo třeba kino.

Mandloňové sady v Hustopečích mají dlouhou historii spojenou s cukrářstvím. Po válce se do republiky dováželo tři sta vagónů plodů mandlí ročně. Socialistické Československo však mělo být ve výrobě mandlí soběstačné. V Hustopečích zůstala volná půda po odsunutých Němcích a Krajský národní výbor tehdy rozhodl, že se mandle budou pěstovat zde. První výsadba byla provedena v r. 1949. Začátky byly ovšem dost krušné. Nikdo nevěděl, jak mandle pěstovat, ani sklízet. První výsadby byly nešlechtěné semenáče, tak jak se posbírala semena. Po první úrodě nikdo nevěděl, co s ní. Všechno se museli místní sadaři postupně naučit. Během let se hustopečské mandloně staly součástí provozu Čokoládovny Zora Olomouc.

Mandloňové sady byly svého času nejrozsáhlejší ve střední Evropě. Byly založeny už v roce 1949. A v době největšího rozmachu rostlo v sadě 50 tisíc mandloní. Dnes z nich zbylo jen něco přes tisícovku stromů a město sad nadále opečovává a rozšiřuje. V sadech je k navštívení také rozhledna.

Mandle dnes v Hustopečích zpracovává rodinný podnik Hustopečská mandlárna. Hustopečská mandlovice je pečlivě připravována podle originální receptury bývalého správce mandloňových sadů Rudolfa Poslušného, dnes patří mezi velmi oblíbené regionální alkoholické nápoje. Mandlárna vyrábí ale i další delikatessy z mandlí, jako např. kávu, čaj nebo čokoládu s příchutí mandlí, mandlový olej apod.

Zdroj: slavnosti-mandloni.cz



Mandloňové sady v Hustopečích

Zdroj: FB Mandlarna.cz



Ontario



Opal



Lalomita

Slívy, renklódy a mirabelky opomíjené skupiny slivoní

Zájem pěstitelů je soustředěn zejména na nejpočetnější skupinu slivoní - švestky a pološvestky, ale do skupiny slivoní (*Prunus domestica* L.) patří i odrůdy slív, renklód a mirabelek, které rovněž zasluhují naši pozornost, neboť spotřebiteli patří mezi vyhledávané ovoce.

Tomáš Jan
ÚKZÚZ, Národní odrůdový úřad

Úvodem stručně k pomologii:

Slívy (subsp. *insititia* (L.) Poir. var. *juliana* L.)

Vzrůst stromů je nízký až kompaktní, větévky jsou s kolci, květy menší, bílé a plody kulovité, někdy podlouhlé. Dužnina je měkká konzistence, většinou nakyslá a lpící na pece.

Renklódy (subsp. *oeconomica* Bork.)

Plody renklód mohou být buď kulovité, pak se jedná o var. *claudiana* Poir. nebo var. *ovoidea* Martens. Stromy jsou většího vzrůstu, s větévkami bez kolců, s velkými zaoblenými listy, většími bílými květy. Dužnina plodu většinou na pece neulpívá, je sladká, mírně až více aromatická, většinou tuhé konzistence.



Althanova

Mirabelky (subsp. *insititia* (L.)

Poir. var. *cerea* L.)

Strom slabšího vzrůstu, větévky s kolci, květy menší, bílé, plody malé, kulovité, dužnina sladká a jdoucí od pecky.

Pokud se týká nároků na stanoviště a pěstitelskou technologii, většinou se výrazně neliší od švestek a pološvestek, pouze odrůdy renklód vykazují většinou poměrně bujný vzrůst, mají sklon k vyholování větví a rozložitý habitus, kladou proto zvýšené nároky na udržovací řez. Vhodnější je pěstovat je na slaběji rostoucích podnožích (např. St. Julian A.).

Následují popisy některých odrůd z těchto skupin, které vykazují vlastnosti vhodné pro intenzivní sady. Odrůdy jsou seřazeny v abecedním pořadí.

Althanova

Středně raná až pozdní renklóda, zraje 10 dnů před odrůdou Domáci velkoplodá, sklizeň probírkou. Pochází z ČR, vznikla jako semenáč odrůdy Zelená renklóda. Strom roste středně bujně až bujně, habitus tvoří vzpřímený až polovzpřímený. Plod je středně velký až velký, z bočního pohledu kruhovitý. Základní barva slupky je po odstranění ojínění světle fialová, na osluněné straně se vyskytuje výraznější fialovočervené líčko po okrajích přecházející v tečky.

Dužnina je žlutá, středně tuhá až tužší, velmi šťavnatá, v chuti navinule sladká, při plném vyzrání až velmi sladká, aromatická, velmi dobrá až výborná. Na bocích pecky může dužnina částečně ulpívat. Plodnost je pozdější, velká až velmi velká. Je to typicky stolní odrůda s atraktivními plody velmi dobré chuti. K šarce se uvádí jako středně odolná, někdy dokonce jako tolerantní.

Bellamira

Středně raná až pozdní mirabelka, zraje 10 až 15 dnů před odrůdou Domáci velkoplodá. Pochází z Německa, byla vyšlechtěna jako kříženec odrůd Čačanska najbolja a Nancyská. Strom roste slabě až středně bujně, jeho habitus je rozložitý. Plod je středně velký, z bočního pohledu tvarem kruhovitý. Slupka má základní žlutou po odstranění ojínění žlutou. Dužnina je rovněž žluté barvy, středně tuhá, středně šťavnatá, v chuti navinule sladká, při plném vyzrání sladká až velmi sladká, dobře aromatická, dobrá až velmi dobrá. Pecka je velmi dobře odlučitelná od dužniny. Plodnost je velká až velmi velká. Tato mirabelka vyniká dobrou velikostí a chutí plodů a velkou plodností. Výhodou je i tolerance proti šarce švestek.

lalomita

Velmi raná slíva, zraje 46 dnů před odrůdou Domáci velko-



Bellamira



Malenovická



Oullinská

plodá. Pochází z Rumunska, vznikla jako kříženec odrůd Althanova a Early Rivers. Vyrůstnost stromu je střední, korunu tvoří středně hustou. Plod je středně velký, z bočního pohledu kruhovitý. Základní barva slupky je po odstranění ojínění tmavě modrá. Dužnina má žlutavě zelenou barvu, je středně tuhá, středně šťavnatá. Chuť má sladce navinulou až navinule sladkou, jen málo aromatickou, pouze průměrnou. Pecka je z bočního pohledu kruhovitá, z čelního elipsovité, k dužnině částečně přilnavá. Plodnost je velká. Lze ji sázet ve všech oblastech, lepších chuťových vlastností však dosahuje při pěstování v teplejších polohách. Vůči šarce švestek je tolerantní.

Malenovická

Patří mezi velmi pozdní slívy (durancie), zraje postupně v průměru 5 dnů po odrůdě Domáci velkoplodá. Vznikla jako náhodný semenáč. Vyrůstnost stromu je středně bujná, korunu tvoří středně hustou až hustou, polovzpřímeného habitu. Plod je středně velký, z bočního pohledu tvarem elipsovité. Základní barva slupky je po odstranění ojínění fialovomodrá. Dužnina je žlutavě zelená, velmi měkká až měkká se šťavnatostí vysokou až velmi vysokou. V chuti je typickou durancí, aromatická, s vyrovnaným poměrem cukrů a kyselin a lehce nahořklým aroma. Pecka je z bočního pohledu elipsovité, z čelního úzce elipsovité, k dužnině přilnavá. Do plodnosti nastupuje později, pak plodí středně mnoho. Oproti jiným odrůdám durancí tvoří poněkud větší plody.

Vyazuje vyšší citlivost k poškození květů pozdními jarními mrazíky, proto vysazujeme na chráněná stanoviště.

Ontario

Středně raná samosprašná renklóda, zraje cca 20 dnů před odrůdou Domáci velkoplodá. Původ má v USA. Strom má vyrůstnost středně bujnou až bujnou, habitus tvoří polovzpřímený. Plod je velký, z bočního pohledu tvarem kruhovitý. Slupka má základní barvu po odstranění ojínění žlutavě zelenou. Dužnina je rovněž žlutavě zelená, středně tuhá, vláknitá, středně šťavnatá, v chuti nasládlá až sladká, lehce kořenitá, velmi dobrá až výborná. Dužnina někdy může na pecce částečně ulpívat. Plodnost je brzká, velká až velmi velká a pravidelná. Na podmínky stanoviště i pěstelské oblasti nemá speciální požadavky. Plody jsou vhodné pro stolní použití i konzervářské zpracování.

Opal

Velmi raná slíva, zraje 45 dnů před odrůdou Domáci velkoplodá. Je původem ze Švédska,



Zelená renklóda

kde byla vyšlechtěna křížením odrůd Early Favorit a Oullinská renklóda. Strom roste středně bujně až bujně, korunu tvoří středně hustou. Plod je středně velký až velký, z bočního pohledu má elipsovitý tvar. Základní barva slupky je po odstranění ojínění zelenožlutá, kterou však na většině povrchu plodu překrývá světle fialové až fialové líčko. Dužnina má barvu žlutou, je měkká, středně až velmi šťavnatá, sladká, dobrá až velmi dobrá. Pecka k dužnině částečně přilnavá. Plodnost je velká, někdy může mít sklon k přeplozování. Plody, které na stromě dozrávají postupně a jsou velmi náchylné na otlačení, se nejlépe využijí jako stolní ovoce nebo naopak pro výrobu destilátů. Vůči šarce švestek je tolerantní.

Oullinská

Středně raná samosprašná renklóda, zraje cca 20 dnů před odrůdou Domáci velkoplodá. Pochází z Francie. Strom má vyrůstnost bujnou, habitus tvoří vzpřímený až polovzpřímený. Plod je velký, z bočního pohledu tvarem kruhovitý. Slupka má základní

barvu po odstranění ojínění žlutavě zelenou. Dužnina je žlutavě zelená, měkká až středně tuhá, vláknitá, velmi šťavnatá, v chuti nasládlá až sladká, poměrně aromatická, velmi dobrá. Dužnina na pecce ulpívá. Plodnost je středně brzká, velká a poměrně pravidelná. Na podmínky stanoviště i pěstelské oblasti nemá speciální požadavky. Odrůdu je vhodné pěstovat na slabě rostoucích podnožích, čímž urychlíme nástup plodnosti a omezíme poměrně bujný růst stromu. Při pěstování na bujnějších podnožích se snažíme nedělat příliš razantní řez, jinak by plodnost byla nižší a nepravidelná. Plody jsou vhodné především pro stolní použití, ale i konzervářské zpracování. Je dobře odolná k šarce švestek.

Zelená renklóda

Středně raná renklóda, zraje 15 dnů před odrůdou Domáci velkoplodá. Pochází z Francie. Strom roste středně bujně až bujně, habitus tvoří polovzpřímený. Plod je středně velký, z bočního pohledu kruhovitý. Základní barva slupky má po odstranění ojínění zelenou, většinou bez krycí barvy i na osluněné straně plodu. Dužnina je zelená, středně tuhá, středně až velmi šťavnatá, v chuti sladká, při plném vyzrání až velmi sladká, velmi aromatická, plná, výborná až vynikající. Na bocích pecky může dužnina částečně ulpívat. Plodnost je středně brzká, středně velká až velká. Vynikající kvalita ovoce a všestranné využití této odrůdy zaručuje stálý odbyt produkce. Proti šarce je středně odolná.