Dominantní odrůdy révy pěstované na našem území od historie po současnost

Ing. Radek Sotolář, Ph.D.
MENDELU v Brně
7.9.2021 Klášter Želiv

Révu člověk využíval odjakživa…

- V období před naším letopočtem bylo bílých odrůd ještě pomálu a **dominovaly** tak **modré odrůdy a vína červená ve směsné výsadbě**. Původní barva bobulí révy je modrá, jak je tomu u botanických druhů. *Dnes je tomu naprosto naopak, dominují odrůdy bílé a vína aromaticky více různorodá, odrůdová*.
- Předpokládáme, že **první bílé odrůdy**, které se začaly v minulosti prosazovat, byly muškáty (Muškát žlutý a Muškát alexandrijský). Je zajímavé, že muškátové odrůdy se u nás dlouho výrazněji neprosazují. Blaha (1961) dokonce píše, „že *spotřebitelé projevují nechuť k hroznům a vínům s muškátovou příchutí, muškátové víno se silnou příchutí a vůní je prý skoro nepitelné a sceluje se proto s jinými odrůdami v poměru 1:4“*.
- Každá po dlouhá léta pěstovaná odrůda měla postupem času často **všechny typy barev bobulí** – modrou, červenou i bílou, popř. šedou (např. Portugalské bílé, šedé i modré; Ryzlink bílý či rýnský a červený; Sylvánské zelené, červené i modré; Muškát žlutý, červený i modrý)
- Věhlasná vína se skládala z vícero odrůd, byla dlouhověká, často s vyššími kyselinami a alkoholem, např. ***Falernské***, nejlepší to víno římské říše - přísloví pravilo: „*Hlava má být lehká jako víno Sabinské a pěsti těžké jako Falernské*“.

Jak asi chutnalo vyhlášené Falernské ?

- Neznáme přesně odrůdu a případná aditiva, známe však předpokládaný postup výroby.
- **Víno mělo vyšší viskozitu a alkohol, hnědavou či jantarovou barvu, mělo být plné, tříslovité s delší dochutí**.
- Když si „odmyslíme **směs odrůd**“ které se skutečně při výrobě tohoto vína používaly, má na celkový charakter vína i vliv prostředí kde keře rostou a hrozny zrají (tj. **terroir**, v našem případě hlavně tufovité půdy, dávající vínu vyšší aciditu, mineralitu a možná i uzenost a kouř), **technologie výroby** (např. passito – výroba vína ze zavadlých sušených hroznů nebo namrzlých hroznů – zvýšení koncentrace sladkých a rozinkových tonů), **přidaná aditiva** (stabilizace proti mikrobiální činnosti např. rozkvasu třeba pryskyřicí), **zrání** (zakopaná dolia v písku stejně jako kvevri), **trendy** - styly tehdejšího vína (více alkoholu, tříslovin, sladkost).
- Poslední bod je velmi důležitý, neboť **chutě byly zkrátka jiné než dnes**! Především používání konzervačních látek a postupů jsou hlavními rozdíly mezi dnešním, starověkým a středověkým vínem.
- Dnešní vinné lahve, nádoby a uzávěry chrání víno před oxidací s tím, že moderní technologie umožňují tzv. mikrooxidaci neboli omezené a řízení pronikání a rozpouštění kyslíku přes dřevo či korkové uzávěry lahví. Takové postupy jsou prospěšné pro správný vývoj vína a jeho uchování. Avšak v dávných dobách bylo víno běžně vystaveno masivnějšímu působení vzduchu (nádoby neměly „plovoucí víka“ jako dnes) a tak se rychle i kazilo. Někteří starověcí vinaři dokonce oxidaci vína přímo doporučovali. Víno také často „putovalo“ delší dobu a „přes více rukou“ ke spotřebiteli. Nedocházelo tedy jen **k oxidaci**, ale často hlavně ke změně teploty a „**madeirizaci**“ přepravovaných vín. **Typická barva vína byla tedy spíše nahnědlá, oranžová či hnědá**.
- Ke **konzervaci vína se používaly především výluhy z rostlin a pryskyřice z borovice**, která však kromě výrazné vůně dodávala vínům i hustý a lepkavý ráz. Jako další konzervační přísady se také používaly: potaš vyrobená z popela tvrdého dřeva (resp. její alkalický louh), mramorový prach, sůl a náhodné kombinace bylinek. Ovšem za cenu ztráty chutě vína a naopak vzniku nových chuťově nepřirozených vjemů. **K desinfekci dřevěných sudů se později začala používat síra a ke konzervaci amfor sloužila sádra**.
- Avšak některé **pryskyřice a bylinky** (např. mandragora, koriandr, římský kmín, kopr, ožanka, máta, šalvěj, tymián a pelyněk) se přidávaly do vína cíleně nejen kvůli konzervaci, ale i pro své léčivé účinky či typickou vůni. Velmi oblíbená byla vonná pryskyřice, kterou ronila naříznutá kůra středomořské pistácie terebintové. Také se používaly dovážené drahé pryskyřice z kadidlovníku (*olibanum*) a myrhovníku (*myrhum*) pro vína s léčebnými protizánětlivými účinky. Taková vína přinášela úlevu zejména nemocným artritidou.
- ***Zřejmě by tedy vonělo po pryskyřici, stejně tak v chuti by nejspíš dominovala nasládlá chuť rozinek a pryskyřice, s přechodem do slanější chuti a v závěru by mělo zemitější charakter po mramorové drti a sádře…***

Přibližný výskyt révy dle původu v Evropě

- *Vitis vinifera* – více jak 6000 let př.n.l.
- *V. vin. ssp. vinifera* – přibližně před 3000 př.n.l.
- Fénické a řecké odrůdy (Apiana Muscat, Malvasia, Assyrtiko, Aidani) – cca 1000 – 200 př.n.l.
- Etruské a římské odrůdy (Alba, Biturica, Greco di Tufo, Piedirosso) – cca 100 př.n.l.
- Germánsko-francské odrůdy (Elbling, Ryzlink, Sylván) – cca 400 n.l.
- Iberské odrůdy (Godello, Graciano, Mazuelo, Verdejo) – cca 500 n.l.
- Pannonské odrůdy (Raiffal, Gohér, Furmint, Kadarka) – cca 1000 n.l.
- Francouzské odrůdy (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay) – 18.stol. a současnost..

Vinice na našem území

- **Keltové** (?-5. stol. př.n.l.) - ?
- **Marobudova říše** (5 př.n.l. – 20.n.l), - ? snad ano
- **Markomanské války** (165-189) **a následná protiřímská povstání** (277-279) - ? pravděpodobně ano (nálezy semen a římských nožů na Mušlově)
- **Sámova říše** (624 – 661) - ? pravděpodobně ano
- **Velkomoravská říše** (833 – 907) – prokazatelně ano
- **České knížectví a později království (895 – 1198; 1198 – 1918)** – určitě ano

Odrůdová skladba vinic

- Odrůdovou skladbu našich vinohradů **v hlubší minulosti lze jen těžko definovat, neboť vinice měly směsnou výsadbu a názvy odrůd v různých lokalitách byly odlišné.**
- Směsné vinice umožňovaly také i výskyt zajímavým, dnes již žel neexistujícím, semenáčům – u nás např. Muškát svatovavřinecký, Roučí ušaté, Chrupka kropenatá či různé Šryky (Heunisch).
- **První dochovaný spis pojednávající o „moderních“ odrůdách je ze 16. století** – autor Jan Had, učitel na Starém Městě pražském, pojednává o stavu vinohradnictví a vinařství v Čechách
- **Další konkrétnější informace pocházejí až ze století 18-tého** (hospodářské vzdělávací spisy, tzv. *Hausväterliteratur*) **a zejména pak 19-tého** (rozvíjející se enologická a ampelografická literatura).
- **Vidíme zde rozdílnou odrůdovou skladbu ve vinicích Českých a Moravských !**

Názvosloví odrůd

- Spoustě odrůd není ani dnes podle dochovaného historického názvu dost dobře možné přiřadit současný název odrůdy, neboť **starší často jen lokální název vyjadřuje jen obecnou vlastnost dané odrůdy** (např. Kyselák, Růžák, Skorák), hodící se pro vícero odrůd.
- To je také důvodem proč **některé shodné názvy odrůdy však v různých lokalitách mohou znamenat zcela jinou odrůdu současnou** (např. Tarant – Elbling či Veltlín; Cinyfál – Zierfahndler či Sylván; Muškatel – Muškát anebo i Veltlín či Sylván, atd.).
- Dalším problémem jsou pak **místní překlady úředně používaných německých názvů odrůd** do jazyka **českého**, potažmo do různého nářečí. Po válečném období se pak německé názvy velmi rychle vytratily.
- Ucelená práce věnující se „dešifrování“ těchto odrůd pěstovaných v minulosti na našem území tak dosud nebyla napsána (Kraus, Markel, Sotolář).

Nejběžnější odrůdy Čech ze 16-tého století

- **Jan Had** (*Winice w jakém položení má býti a jakým způsobem člověk má dělati, aby z ní hojný užitek mohl míti, při tom také jak se wíno chowati a opatrowati má, Praha 1558*) – popisuje žel jen odrůdy pěstované kolem Prahy.
- Jako první autor uvádí kratičký **seznam a popis nejrozšířenějších odrůd révy té doby na pražských vinicích**.
- Jednalo se převážně o **odrůdy „hunské“** (Heunisch a jeho hybridy), konkrétně **Vídeňka, Topol, Běl, Tvrdé a Klenice**. Byly hodně plodné a získalo se z nich více vína, ale lehkého a s vyšším obsahem kyselin.
- Víno nacházelo svůj odbyt v klasických nálevnách, šlechta popíjela spíše „**francké“ odrůdy**, méně plodné, s vyšší cukernatostí, buketem i alkoholem (**Burgundské odrůdy, Rýnské odrůdy či Muškáty**).

Charakteristika těchto odrůd

- **Topol** (Bělovačka, Běloočko, Mehlweiss) – *Topol, toť víno vo němž se praví, že jest tak silné, kdyby ho bylo drejlink samého, že musíš železné obruče míti. A také když ho ráno pozobe a neb kdyžkoli, jak se v člověku zahřeje, hned člověka proskočí a netřeba jiného pročištění požívati.* (Bobule tvořily zřejmě více cukru a měly laxativní účinky, víno pak mělo vyšší alkohol).
- **Šlo o bílou odrůdu, která se již v našich vinicích i těch genofondových žel nevyskytuje.** Můžeme se tedy jen domnívat, že název odrůdy byl odvozen od podobnosti s topolem bílým – bujnější růst, výrazná plstnatost ve spod listů a rašících vrcholů letorostů.
- Podobně vypadá odrůda Mlynářka (Pinot Meunier), ta má však hrozny modré. „Topolový“ tvar listu má však opět vícero starších odrůd – např. Furmint. **Název Bělovačka – bílé hrozny – by mohl být odvozen od odrůdy Elbling (název odrůdy je odvozován od latinského výrazu Alben-bílý nebo germánského elv-elbe-řeka, což by značilo révu od řeky s bílým hroznem). Pravděpodobně však jde o dnes již zaniklou odrůdu**.

Charakteristika těchto odrůd

- **Vídeňka** (Běl velká, Bělina, Bilina, Šryk, Šraglák, Weisser Heunisch) – *Vídeňka jest víno bílé dobré, hojně sudy nalévá a když jest ho mnoho, nech ať jiného jest to dvé, tehdy tohoto tak mnoho bude, když do sudóv se leje. A má sorta tento způsob do sebe, že když hrozen v ruku se vezme, sám od sebe se ulomí, netřeba jest nože.* (Díky pozdnějšímu zrání, při přezrávání nebo díky mrazíkům křehly stopky u hroznů, které opadávaly. Šlo o velmi plodnou odrůdu s vyššími kyselinami, často se scelovala s jinými sladšími víny).
- Jedná se pravděpodobně o původní odrůdu (či spíše samovolného křížence ze skupiny orientálních odrůd s místními odrůdami západními), která se na území Evropy dostala snad s Attilovým vpádem (vpádem Hunů, odtud název Heunisch), případně postupným pronikáním z Pannonie.
- **Po celý středověk, až do poloviny 19. století, byla jednou z nejhojněji pěstovaných odrůd v Evropě**. Název Heunisch značí "hunské" a v podstatě znamená "cizí nebo spíše jiné", byla plodnější a odolnější, atd.
- **Víno však bylo nižší kvality, bez výrazné aromatiky, ale ovocné s vyššími kyselinami**.
- Název „Gouais“ je odvozen od starého francouzského přídavného jména "gou", což byl poněkud výsměšný termín, přisuzující odrůdě a vínu roli podřadného pití pro sedláky. V tehdy odrůdově pestrých vinicích (“matených“-nepravidelná výsadba nejrůznějších odrůd) vznikaly poměrně velmi snadno nové odrůdy z přirozeného křížení těchto zastoupených odrůd. Vitální plodné semenáče s odrůdou Heunisch vznikaly často, neboť odrůda byla značně rozšířená (pro svou plodnost) a tvořila také značné množství pylu. **Vznikalo tedy velké množství navzájem si podobných odrůd**, jako např. Běl drobná – Heunisch gelber, Heunisch blau..). Geny této odrůdy dnes nalezneme i našich moderních odrůdách, jako Chardonnay, Aligoté, Auxerrois či Frankovka….

Charakteristika těchto odrůd

- **Běl** (Běl drobná, Gelber Heunisch) – *Běl také chutně sudy nalévá, ale že vždy čerstvo bude.* (Opět plodná odrůda, ale s menším hroznem i bobulemi a s vysokým obsahem kyseliny jablečné, která se hlavně v létě odbourávala, a uvolňoval se oxid uhličitý. Víno tak nepotřebovalo stabilizovat, bylo svěží - na jazyku lehce perlivé).
- **Němčina** (patrně Pinot gris, Burgundské šedé) – *Němčina jest víno dobré sladké a vyzrá s předním, ale že málo dává, a sama se tříbí, jestliže ji přejmeš*. (Odrůda má ranější zrání a dobrou cukernatost, výlisnost je však nižší a při přetížení keře úrodou často sprchává). Popis však není úplně jednoznačný a mohlo se tak jednat už i o Ryzlink rýnský nebo Sylvánské zelené.
- **Modřina** (patrně Pinot noir, Burgundské modré). *Opět víno sladké a dobré jež dobře sezrá.* Mohlo však jít i o další odrůdy ze stejné skupiny jako Burgundské modré rané (Jakubské) nebo Mlynářku (Pinot Meunier).
- **Bronišť** (Brynšt, Tramín bílý) – *Bronišť jest víno dobré nevoddá mnoho Němčině, ale že nerado sezrá, ale když sezrá, tehdy výborné bude, pakli nesezrá, tehdy tak jako jiné víno bude.* (Kvalitní dobrá odrůda jako Burgundské, ale z pozdnějším zráním. Když nevyzrají hrozny, bude víno kyselé, bez typické aromaticky, jen neutrálně ovocné jako většina vín).
- **Muškatel bílý** (Muškát žlutý, Gelber Muskateller) – *Muškatel jest víno dobré a vonné, a když jest dobrého keře, tehdy dá hrozen veliký a zrna zrnaté jako bílé višně.* (Již v té době byla velká odrůdová rozmanitost ve velikosti hroznů i bobulí).
- **Klenice bílá** (Klenice, Javorové, Wippacher, Ahorntraube) – *Klenice také dává čistý hrozen když jest dobrá, než jest vždy kožnatá.* (Díky silné slupce byla odrůda odolnější vůči hnití hroznů – *čistý hrozen dává*)
- **Tvrdé** (Hrubé víno, Grober Heunisch) – *Tvrdé víno jest také dobré a zrna velká dosti dává*. (Typ Heunisch weiss, ale obsahuje ještě větší množství kyselin)

17.-18.té století

- **O paletě pěstovaných odrůd si můžeme udělat spolehlivější obrázek až od druhé poloviny 18. století.** Pro pražskou učenou společnost napsal v letech 1777 a 1779 dr. Sebastian Helbling dvě ampelograficko-enologická pojednání o odrůdách révy vinné v okolí Vídně.
- Zaznamenává 36 odrůd, základnu produkce tvořil již zmíněný (Weißer) **Elbling** *neboli* **Braune**, odrůda která produkovala hodně moštu a vínům dodávala trvanlivosti. Právě směsi, které stály na této sortě, byly určeny na export do Čech a Slezska.
- Na levé straně Dunaje směrem na Moravu výsadbám dominovaly **Grüner Ziernfahndler** (Österreicher, Sylvaner ve Würtembersku) a všechny tři **Muškately** (zelený, červený a bílý) – tedy **Rakouské bílé, Sylvánské a také Ryzlink**. Zaznamenává také stále větší oblíbenost **zeleného Muškatelu** (Grüner Muskateller) **čili v budoucnu Veltlínského zeleného**, obzvláště v krajích při moravské hranici. Jako doplněk do směsí nechybí ani Silberweiß či Gaistutten (Kozí cecky). V okolí Valtic byla zmiňována i odrůda Augster (Gohér), jako důležitá odrůda na západouherském pohraničí.

Přelom 18/19.té století

- Přelom 18. a 19. století je ovšem i dobou počínajícího racionálního zemědělství. Zde významnou roli sehrály **velkostatky**, které řídil vzdělaný personál. A tak jejich cestou přichází i do českých zemí **nové odrůdy**.
- Skrze císařské statky ve Velkých Pavlovicích a Hodoníně proniká na Moravu **Chrupka bílá** (Gutedel), **Burgundské modré**. Přímětický velkostatek počíná počátkem 19. století také s větší výsadbou **modrého Burgundského** a nově i **Tramínu červeného**.
- Tím se dostáváme i k segmentu červených vín, která bývala tradičně na Moravě v menšině. Schams zaznamenává příchod **Modrého Portugalu** z Rakous a doporučuje výsadby **Burgundského modrého** u velkostatků (na tento popud jej v 60. letech 19. století masově vysází velkostatek v Bzenci).
- Z jeho i ze zpráv jiných enologickým a ampelografických pozorovatelů z přelomu 18. a 19. věku víme, že dominantní odrůdou pro výrobu červených vín byl **černý Cynifál** (schwarzer Zierfandler, někdy nazýván modrým, blauer, ovšem tak je i někdy nazýván Cynifál červený, roter, jen z kontextu se dá poznat, který keř měl autor na mysli). Někteří autoři mají **černý Cynifál za Frankovku**, obzvláště když regiony černého Cynifálu vykazují po polovině 19. století ve svých modrých výsadbách právě Frankovku. Na druhou stranu jak Helbling, tak i Schams rozlišují mezi Frankovkou a černým Cynifálem…

Situace na Moravě

- **První systematický výčet na Moravě pěstovaných odrůd pochází z pera administrátora státních statků na Moravě a činovníka C. k. moravsko-slezské hospodářské společnosti Jana Sedláčka z Harkenfeldu**, který se zmiňuje o 11 odrůdách (1826): gelber a grüner **Riesling**, roter a weisser **Traminer**, gelber, grüner a schwarzblauer **Muskateller**, blauer **Ziernfahnler**, blauer **Burgunder**, gelber **Lampart**. Tyto velebil, naopak zatracoval **Schrecker**. Šlo o krajový moravsko-dolnorakouský termín pro Silberweiss.
- Do dějových souvislostí nám obraz Moravy té doby osvětluje pohled uherského enologa Franze Schamse: V případě Moravy vidíme obraz země, kde probíhá proces nahrazování **Ryzlinku** (vždy se mluví o dvou varietách určených buď velikostně – malý a velký – nebo barevně – žlutý a zelený; velký a žlutý je nazýván Lipkou) stále více dominujícím **zeleným Muškatelem**. Rozhodující příčinu tohoto „střídání stráží“ spatřuje Schams v touze po velkých úrodách. Ryzlink (rýnský) je hodnocen coby „kvalitní druh“, nicméně velké střapce zeleného Muškatelu byly příliš lákavé. A tak na Mikulovsku byl již v té době Ryzlink vytlačen, na Znojemsku se udržel právě ve směsích s Muškatelem (Veltlínem). Oproti tomu na Slovácko pronikal Veltlín mnohem pomaleji.
- **V 18. století byla tedy hegemonie hunského Elblingu nahrazena Ryzlinkem, a ten je poté také vytlačován Veltlínem.** Tyto dominantní odrůdy byly ovšem systematicky díky směsným výsadbám spojovány s **bílým Lampartem** (Weisser Lampart), **Sylvánským zeleným** (Grüner Zierfahnler), **Topolem** (Mehlweiss), **Bělem** (Silberweiss, Schrecker), **Červenošpičákem** (Roter Ziernfandler), stále dožívaly hunský **Elbling** a **Österreichischer Grobe**.
- Šíři pěstovaných odrůd té doby dokresluje Oherálovův Týdeník (konkrétně na Ivančicku v r. 1848): hrubozrný Rezlín (na Slovácku Rezlík, Lipka), malozrný Rezlín, (zelený) Cinifal, červený Cinifal, Lampart (sv. Lambert), zelený Muškatel, červený Muškatel, Heblín, Klenice, Prorok, Dubinka, Petrželka, Topol, Křepelčí vajíčka, Beránčí ocásek, Šedík, Šeřina a černý Cinifal.

Situace v Čechách

- Josef Šimáček (*1877*) dokládá stručný popis cca 30-ti běžně pěstovaných odrůd na Mělnicku: Roučí černé cynifálové, Roučí rané (Jakubské), Roučí tvrdé, Roučí ušaté, Roučí šedivé (Rulandské šedé), Roučí stříhané (*listem*), Brynšt bílý (Tramín bílý), Brynšt černý, Buzín, Bělovačka (Topol), Cibéba bílá (Hedvábné žluté), Cibéba černá, Cynifál bílý (Sylvánské zelené), Cynifál černý (Sylvánské červené či modré), Chrupka (Chrupka zlatá nebo muškátová), Ušlechtilé bílé (Chrupka bílá), Ušlechtilé červené (Chrupka červená), Ušlechtilé kropenaté, Lampart (Frankovka bílá?), Muškát zelený, Muškát žlutý, Muškát červený, Muškát černý (Muškát modrý malozrnný), Rivola (Veltlínské), Tarant bílý (Elbling), Tarant černý (Trolínské?), Tramín červený, Tramín kořenný (Gewürztraminer), Karmazín (Frankovka modrá?), Beraní ocas, Isabella, Klenice bílá, Klenice modrá, Uherčina (Běl či Budínka) a Arabské bílé. *A kde je Ryzlink? Právě odlišnou strukturu a odlišný vývoj vinohradnictví a vinařství v Čechách a na Moravě dokládá i nepřítomnost Ryzlinku rýnského v českých výsadbách. Tato – dnes i v Čechách samozřejmá odrůda – byla jako novinka vysazována až na sklonku 19. věku velkostatkářskými hegemony českého vinařství tehdejší doby (Litoměřice, Mělník, Roudnice).*
- Například A. Schmidt (*1870*) doporučoval pro Čechy více pěstovat jen jakostní odrůdy jako: **Ryzlink rýnský, Tramín bílý a červený, Burgundské šedé a bílé, Chrupku bílou; Burgundské modré a Modrý Portugal pro vína červená**.

20.té století

- **V roce 1941 vznikl registr odrůd**, tvořili se rajonizace území s doporučenými odrůdami pro celoplošnou výsadbu JZD
- **Právě zápisy odrůd pěstovaných v různých letech velmi pěkně ukazují „oblíbenost“** (některé odrůdy nebyly ani léty prověřeny a již byly řazeny do nejvyšší jakostní třídy jako např. Sauvignon či Sémillon, jiné se „prokousávaly“ z nižších tříd postupně nahoru, např. Modrý Portugal) **a frekvenci pěstování těchto odrůd**. V roce 1941 – 1945 (šlo o první zápisy odrůd do tzv. Státní odrůdové knihy) patřily mezi preferované a tudíž i nejpěstovanější tyto odrůdy:

  Bílé odrůdy: Burgundské bílé, Burgundské šedé, Műller Thurgau, Neuburské, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sylvánské zelené, Tramín červený, Veltlínské zelené.

  Modré odrůdy: Burgundské modré, Frankovka, Portugalské modré, Svatovavřinecké.
- **Po deseti letech v roce 1953 existovaly již i tzv. jakostní třídy odrůd**, podle kvality vyrobeného odrůdového vína z nich a podle těchto tříd se také odvíjela cena vykupovaných hroznů:

  Třída A (abecedně) – Burgundské bílé, Burgundské šedé, Burgundské modré, Dívčí hrozen (Leánka), Furmint, Frankovka modrá, Lipovina, Müller-Thurgau, Neuburské, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Semillon, Sylvánské zelené, Tramín červený a Veltlínské zelené.

  Třída B – Červenošpičák, Muškát Ottonel, Muškát žlutý, Svatovavřinecké, Veltlínské červené, Veltlínské červeno-bílé a Veltlínské modré (Modrý Janek).

  Třída C – Čabaňská perla, Chrupka bílá, Chrupka červená, Chrupka muškátová, Kadarka modrá, Malingerovo rané, Portugalské modré a Portugalské šedé.
- Např. již **přibližně za dalších 10 let (1966) od vzniku registru, přibyly do seznamu kvalitních odrůd další odrůdy** jako Bouvierův hrozen, Ezerjó, Froehlichovo sylvánské, Medovec, Sylvánské červené, Veltlínské červené rané a Zierfahndler. Dále na přípravu lehkých vín pak odrůdy Burgundské modré rané (Jakubské), Kamenorůžák bílý a červený a Slankamenka bílá i červená.
- **Za dalších 30 let (1991) do seznamu přibyly další**, nám již dobře známé moštové odrůdy jako Alibernet, André, Aurelius, Cabernet Sauvignon, Pesecká Leánka, Irsai Oliver, Muškát moravský, Neronet, Pálava a Zweigeltrebe. Šlo většinou o česká novošlechtění a světové tržní odrůdy. Za zmínku stojí i ten fakt, že odrůda Chardonnay se ještě až do konce osmdesátých let nerozlišovala od odrůdy Rulandské (Burgundské) bílé!
- **V současnosti (2021) je v seznamu odrůd cca 60 odrůd, ale pěstuje se jich více (zejména PIWI)**

Zavěr - shrnutí

- je jasně patrné, že **v 16. století** dominovaly ve vinicích odrůdy velmi plodné s vyšším obsahem kyselin (**Heunisch, Topol**).
- Dominance plodných odrůd je patrná i v následujícím **17. století** (**Silberweiss, Elbling**).
- **Ve století 18-tém tvoří kostru moravských vinic již Ryzlink rýnský, Rakouské bílé či Sylvánské zelené; v Čechách pak Rulandské odrůdy a Tramín bílý**.
- **V 19-tém století se na Moravě** začíná silně prosazovat **Veltlínské zelené, stále ještě s Ryzlinkem či Sylvánským** a nově se prosazují Chrupka a Modrý Portugal. **V Čechách jde stále o Rulandy (Roučí), Tramín (Brynšt), Sylvány (Cynifál) a Chrupky** (Ušlechtilé).
- **Na přelomu 19/20.stol. se pomalu vyrovnávají odrůdy pěstované na Moravě i v Čechách**. Ve vinicích velkostatků se častěji objevuje výsadba odrůdová na úkor směsné výsadby. Vína se však stále ještě běžně kupážovala, čímž vznikala vína směsná, nikoli vyloženě odrůdová. Nicméně staré odrůdy pomalu mizí *: Heunisch, Grober, Silberweiss, Lampart, Frašták, Šintavka, Erdilka, Volské oko, Kozí cecky, Beraní ocas či Vanilkový hrozen pomalu zanikají, neboť dávají jen podřadná vína, trpí často chorobami a jsou nerentabilní* (*Bohuslav Jermář. 1947*). Začínají se šířit odrůdy jako Portugalské modré a šedé, Svatovavřinecké, Veltlínské zelené a hlavně Veltlínské červené rané. Díky zhoršujícímu se klima ustupují Muškát žlutý, modrý a červený, ale objevuje se Čabaňská perla a Muškát Ottonel. Ze stolních odrůd se začíná více objevovat i Královna vinic, Kušutův hrozen, Muškát Jana Matiášová, Müller Thurgau, aj.
- **20. a 21. století** - jde o dobu, kdy se zpřetrhaly zaběhlé vazby vyhlášených rodinných vinařských podniků se zákazníky, otěže převzaly JZD, sadily se větší plochy vinic, většinou s plodnějšími odrůdami, za použití stále těžších mechanizačních prostředků. **Vedení „Na hlavu“ vystřídalo vedení „Rýnsko-hessenské**“ s vysokými oblouky, které nejvíce odpovídalo měnícímu se klimatu a dosahovalo požadovaných vysokých sklizní. Další zkoušená vedení jako Moserovo, Záclony či Vertiko se příliš nepoužívalo a dnes je již téměř neuvidíme. I samotné Rýnsko-hessenské vedení doznalo jistých změn. Výška kmínku je nyní vyšší (réva později raší a hrozny mají více kyselin), jediná tažeň se vyvazuje vodorovně (letorosty mají stejný počet listů a hrozny na nich pak přibližně stejný obsah cukrů i kyselin), což omezuje výnos na dnes standardních cca 10-12 t/ha. Z odrůd se tehdy přednostně vysazovaly zejména **Müller Thurgau** (v devadesátých letech to byla dokonce nejpěstovanější odrůda), **Veltlínské zelené, Svatovavřinecké a Ryzlink vlašský**. Později i **Zweigeltrebe, André, Muškát moravský a Pálava**. Dnes se sadí spíše odrůdy jako **Rulandské šedé, Chardonnay, Hibernal, Solaris, Pálava, Dornfelder, Cabernet Sauvignon a Rulandské modré**.
- A ještě jedna podstatná věc se změnila. Lidé jsou více kulturně vzdělaní, mají lepší povědomost o současných vínech, víno již nedegustují z „koštovaček“, ale z vinných skleniček typu „tulipán“. Objevuje se více vinařských akcí, konzumenti rádi jezdí na tyto akce (otevřené sklepy, vinobraní, aj.) a znovu vznikají unikátní vazby „oblíbený vinař“ – „spokojený a poučený zákazník“.

Závěr - shrnutí

- Nároky na odrůdy se mění spolu s nároky společnosti víno konzumující. Základní principy zpracování hroznů se sice nezměnily, pořád musíme z hroznů dostat šťávu, kterou necháme zkvasit, aby vzniklo víno, ale změnil se přístup k samotné surovině. V procesu výroby vína využíváme různé enzymy, kmeny kvasinek, řídíme teplotu kvašení, atd., čímž získáváme víno mnohdy **až atypicky vonící čistě odrůdové víno, absolutně stabilní, s přesným obsahem alkoholu – získáme vlastně „aromatickou mrtvou vodu**“, vhodnou pro prodej v supermarketu.
- Naši předkové pili víno v nálevnách (ne doma z láhve) v podstatě jako pivo**, bylo svěží a často i lehce perlivé (horší stabilizace měla za následek biologické odbourávání kyselin) – zkrátka „živé**“. Chuť těchto vín byla různorodá, neboť vinice byly vysazovány odrůdami směsně (vícero odrůd pospolu) a různorodé bylo i školení a stabilizace těchto vín. Neznamená to však, že by se nesnažili o to, co preferujeme nyní. Také šlo o snoubení chutí vína vhodnou kombinací odrůd, stejně jako harmonického podílu cukrů a kyselin, zajistit dlouhodobější stabilizaci lepších vín… **Vznikala tak slavná pověst lokálních vín** (např. vyhlášená vína bzenecká, mělnická) s přesahem na státní úroveň (ohnivá vína uherská či kořeněná vína rýnská). **Později na podobných principech vznikala vyhlášená vína známková**, jako Bzenecká lipka, Blatnický roháč nebo mělnický Labín.
- Historických odrůd mimo registr ČR poznáme mnoho, jde o kdysi nosné (převažující) odrůdy běžně ve vinicích jako Běl, Topol, Klenice, Elbling, atd., ale také o odrůdy lokálně pěstované jako Beraní chvost, Gohér, Blátové bílé, Diamantová chrupka, Kozí cecky (Gaistutten), Arabské – které dnes však již ve vinicích spíše nenajdeme.
- Mnoho odrůd historických se však dochovalo v našich vinicích dodnes a tvoří hlavní odrůdovou skladbu našich vinařských tratí: Ryzlink rýnský, Rulandské bílé (Burgundské bílé), Sylvánské zelené, Neuburské, Tramín červený, Frankovka modrá, Rulandské modré (Burgundské modré), aj. Některé z nich byly v době nedávné více preferovány, např. v 50-60tých letech Modrý Portugal (Portugalské modré), Svatovavřinecké, Veltlínské zelené a Veltlínské červené rané, později v 70-80tých letech zejména Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Svatovavřinecké, Zweigeltrebe a Sauvignon (dnes to jsou odrůdy jako Pálava, Rulandské šedé, Cabernet Sauvignon, Merlot a Hibernal).
- Některé z nich jsou již odrůdy ustupující (méně pěstované) jako Neuburské, Sylvánské zelené, Veltlínské červené rané nebo Chrupky. Některé se vyskytují již jen ojediněle na lokální úrovni: Modrý Janek, Frašták, Červenošpičák, Damascenka, Favorit, Královna vinic. Díky propagaci lokálních produktů (speciální vína z tradičních místních odrůd) a vzniku mnoha cyklostezek mezi vinicemi, se vrací některé tyto odrůdy do kultivace, jako Bouvier, Sylvánské červené, Tramín bílý (žlutý), Portugalské šedé, Muškát žlutý (někdy zvaný bílý) nebo Leánka (Dívčí hrozen).

Víno v gastronomii

- Víno není jen lahodný nápoj (**aperitiv, digestiv**), ale také skvělá surovina pro vaření. Ať červené, nebo bílé, obojí najde uplatnění v mnoha pokrmech slané i sladké kuchyně.
- Víno se dá použít od předkrmů přes polévky a hlavní jídla až po dezerty!!!!
- Nezaměnitelně patří třeba **do paštik**, neobejde se bez něj italské krémové **risotto** nebo sladký žloutkový **dezert *zabaione*** či **francouzská cibulová polévka** anebo **kohout na víně** (coq au vin)….
- Obecně platí, že **sladká vína se obvykle přidávají do dezertů** a **bílá vína se hodí ke světlým jídlům**, takže dodají šmrnc třeba drůbežímu a králičímu masu nebo rybám, ale taky italskému rizotu, smetanovým pokrmům nebo těstovinám. **Červená vína se hodí ke všem tmavým masům**, tedy především k hovězímu a ke zvěřině. Ale nemusí to platit vždy. Třeba takový kohout nebo kachna si skvěle rozumějí se sladším portským…

- *Pozor při vaření na různá koření, kvalitu vína a osvědčenou značku vína (nemělo by se příliš lišit ročník od ročníku!)*

Na zdraví a dobrou chuť!

…s jakýmkoli vínem a jakoukoliv odrůdou, pokud Vám chutná…

Nejstarší odrůdy

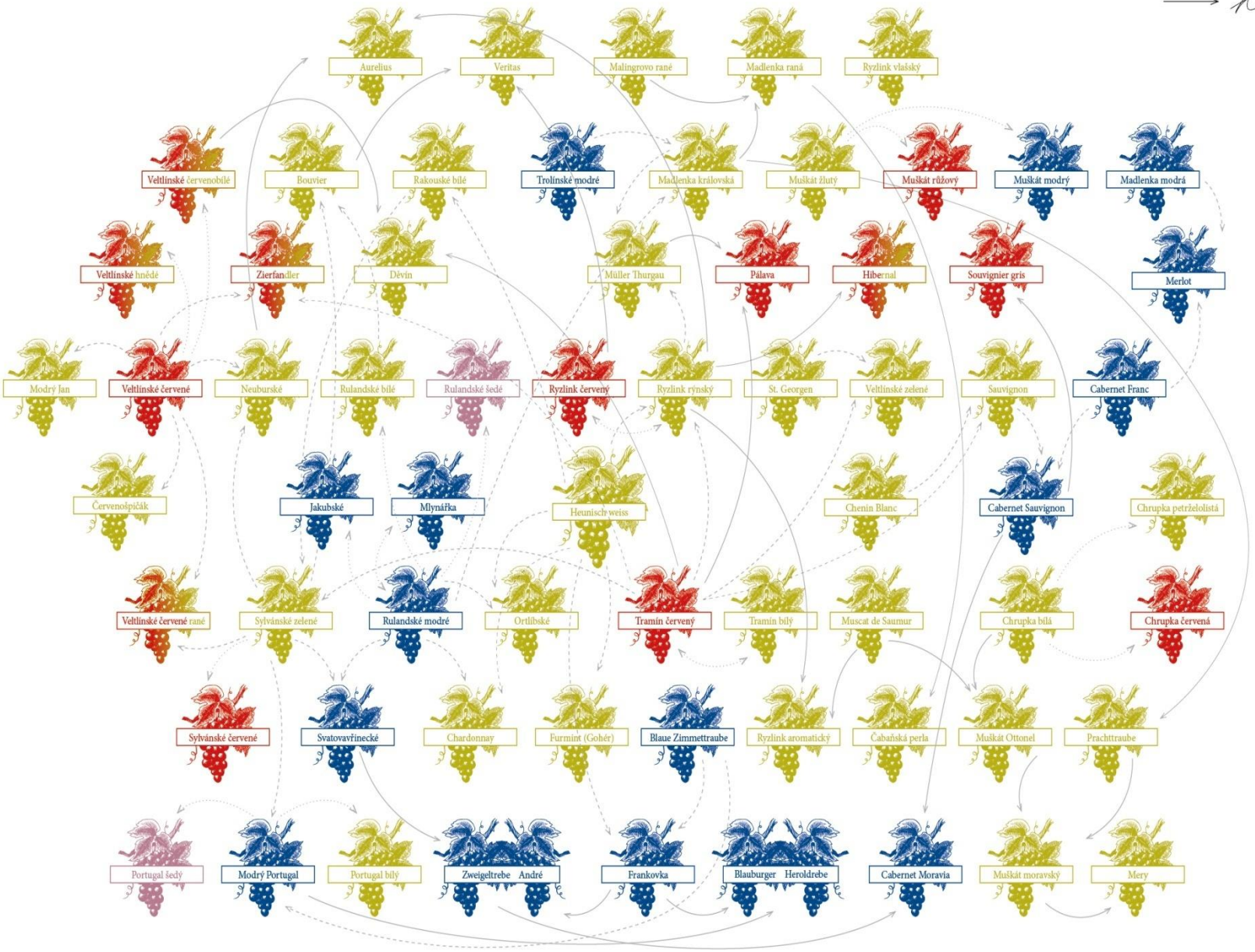
- ***Heunisch weiss*** (*Gouais blanc*) spolu s odrůdami ***Tramín*** a ***Pinot*** je považována za základ moderních středoevropských odrůd.
- Genetické výzkumy ukazují, že nejméně 75 dnes pěstovaných odrůd vzniklo spontánním křížením této odrůdy s rodinou odrůd *Pinot*, jako příklad lze uvést odrůdy *Aligoté*, *Chardonnay* či *Gamay*.
- Úspěšnost a množství kříženců je vysvětlováno tím, že rodiče jsou geneticky velmi odlišní (rodina *Pinot* pochází z Burgundska a *Gouais blanc* odněkud z Panonie) a ve vinohradech centrální Francie se obě odrůdy několik století pěstovaly vedle sebe.

RODOKMEN ODRŮD RÉVY VINNÉ

Mutace pupenová

Volné opylení

Klasické šlechtění



Heunisch weiss

- ***Synonymum***: Běl velká bílá, Vídeňka, Běl velká, Gouais blanc, Guinlan, Foirard blanc, Pendrillart blanc, Roussaou blanc, Goix, Verdin blanc, Bourgeois, Bouillen, Mouillet, Langstielig, Huntsch, Huentsch, Heinsch, Heunischtraube, Grobweisse, Heunscher, Zöld hajnou, Mendic, Figuier, Colle, Gwaess, Grauhuensch.
- ***Původ odrůdy***: Jedná se pravděpodobně o původní odrůdu (či spíše samovolného křížence ze skupiny orientálních odrůd s místními odrůdami západními), která se na území západní Evropy dostala snad s Attilovým vpádem (vpádem Hunů, odtud název Heunisch), případně postupným pronikáním z Pannonie.
- ***Charakteristika***: List je středně velký, světle zelený, okrouhlý, mělce tří až pětilaločnatý, vespod lehce plstnatý. Bazální výkrojek je lyrovitý, většinou úzce otevřený až lehce překrytý. Řapík je středně dlouhý, narůžovělý.
- **Hrozen** je středně velký až velký, kuželovitý, středně hustý až hustý. Průměrná hmotnost hroznu je 125 g. Bobule je malá až středně velká, kulatá, žlutozelené barvy, na osluněné straně s hnědavým líčkem. Má tenkou slupku, dužnina je řídká až rozplývavá, sladké chuti.
- **Odrůda** má středně bujný až bujný růst. Raší poměrně raně, kvete středně raně a dozrává v první polovině září. Odolnost proti napadení houbovými chorobami i mrazu je nízká. Plodnost je vyšší 9 - 13 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je nízká 15 - 19 °NM, obsah kyselin je opět nižší 5 - 8 $g.l^{-1}$ (u přeplozených keřů však i výrazně vyšší). Odrůda není příliš náročná na stanoviště ani na půdu. Hodí se pro většinu vedení, snáší dobře i krátký řez. Pěstovala se jako pravokořenná, vhodné by mohly být podnože „SO 4“, „T 5C“ i „125 AA“.
- **Víno** je lehčího typu s nižší kyselinkou, bez výraznějšího aroma. Existovala ještě varianta s menšími bobulemi (Bělina drobná) a také s modrými bobulemi (Heunisch blau).

Elbling weiss

- ***Synonymum***: Albana, Alben, Allemand Blanc, Alsacien, Argentin, Biela Zrebnina, Bielovacka, Elben Feher, Elbling, Frankenthal Blanc, Grossriesling, Herblink, Kleinberger, Morawka, Rheinalben, Srebonina, Sussgrober, Tarant bílý, Tarant de Boheme, Velký ryzlink, Verdin Blanc, Weisser Elbling, Welsche, Welschel.
- ***Původ odrůdy***: Předpokládalo se, že se vyvinula či jde o římskou odrůdu (révu) *Vitis albuelis* (viz. Columela) či *Vitis Alba* (Plinius starší) – což znamená *bílá réva* (i název odrůdy je odvozován od výrazu *Alben*). Molekulární genetika však ukazuje, že jde o semenáč odrůdy Heunisch, opylený nejspíše Tramínem. I proto se usuzuje se, že vznikla někde podél Rýna.
- ***Charakteristika***: List je středně velký, tmavě zelený, mělce tří až pětilaločnatý, puchýřnatý, vespod plstnatý. Bazální výkrojek je uzavřený, tvaru písmene U. Řapík je středně dlouhý, narůžovělý.
- **Hrozen** je středně velký až velký, kuželovitě válcovitý, hustý, s kratší stopkou. Průměrná hmotnost hroznu je 119 g. Bobule je malá až středně velká, kulatá, žlutozelené barvy. Má tenkou slupku, dužnina je řídká až rozplývavá, sladké chuti s nevýrazným aroma.
- **Odrůda** má středně bujný až bujný růst. Raší poměrně raně, kvete středně raně až pozdně a dozrává koncem září. Odolnost proti napadení houbovými chorobám je střední, citlivější je na plíseň révovou a plíseň šedou. Má sklon ke sprchávání. Plodnost je vyšší 9 - 14 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu bývá nižší 15 - 20 °NM, obsah kyselin je vyšší 8 - 13 $g.l^{-1}$. Odrůda není příliš náročná na stanoviště ani na půdu. Hodí se pro většinu vedení, na krátkém řezu však málo plodí. Pěstovala se jako pravokořenná, vhodné by mohly být podnože „T 5C“, „SO 4“, „CR 2“ i „125 AA“.
- **Víno** je lehké, stolního typu s příjemnou kyselinkou (v nepříznivých ročnících až ostrou kyselinou), bez výraznějšího aroma. Tato vína byla svým charakterem přirovnávána za „slabší Sylvánské“. V Německu se z těchto hroznů dodnes vyrábí Moselský sekt.

Muškát žlutý

- ***Synonyma***: Muškát Lunel, Gelber Muscateller, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Bela dinka, Schmeckender, Sárga muscotály.
- ***Původ odrůdy***: Původ ani křížení není přesně známo. Skupina muškátů patří k nejstarším odrůdám révy vinné. Jejich pravlastí je pravděpodobně Sýrie a Egypt. Zásluhou Římanů se muškáty rozšířily po celém jejich impériu, především v dnešní jižní Francii. Dnes se pěstují po celém světě. Na Slovensku se Muškát žlutý pěstuje v tokajské oblasti spolu s Furmintem, Lipovinou a Ryzlinkem vlašským.
- ***Charakteristika***: List je středně velký, okrouhlý, vrásčitý, tří až pětilaločnatý, s mírnými horními výkroji. Horní strana listu je lehce vrásčitá, spodní velmi jemně plstnatá. Řapíkový výkrojek je lyrovitý, většinou uzavřený. Řapík je středně dlouhý, růžově zbarvený.
- **Hrozen** je středně velký, válcovitě-kuželovitý, středně hustý až hustý. Průměrná hmotnost hroznu je 133g. Bobule je malá až střední, kulatá, žlutozelená, na osluněné straně zlatavě žlutá s hnědými skvrnami, ojíněná. Slupka je dosti pevná, dužnina je masitá, příjemné muškátové chuti, která je patrná již od počátku zrání odrůdy.
- **Odrůda** má středně bujný růst, vyzrávání réví je dobré, nicméně odrůda bývá poškozována zimními mrazy. Raší i kvete pozdně, zraje koncem září až začátkem října. Odolnost k houbovým chorobám je nízká, zejména je napadána plísní révovou a padlím révovým. Kromě toho bobule v deštivém podzimu snadno praskají a zahnívají. Plodnost je střední 7 - 9 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je 19 - 24 °NM, obsah kyselin bývá nižší 5 - 10 $g.l^{-1}$. Odrůda vyžaduje teplé a slunné polohy, na půdy příliš vysoké nároky nemá. Hodí se pro většinu vedení, snáší dobře i krátký řez, vhodnější jsou však delší tažně. U vyšších tvarů a delších tažní je třeba vydatněji hnojit. Doporučují se podnože „T 5C“, „SO 4“, „CR 2“ a „125 AA“. Z odrůdy se často vyrábí i nasládlé muškátové víno.

Tramín bílý

- ***Synonyma***: Prinč bílý, Ryvola bílá, Traminer weiss, Savagnin blanc, Gentil blanc, Fromenteau, Formentin blanc, Tramini feher.
- ***Původ odrůdy***:Jde pravděpodobně o bílou mutaci z odrůdy Tramín červený. Dle novějších závěrů jde o odrůdu mnohem starší než Tramín červený a naopak právě Tramín bílý bude nejspíše jedním z rodičů Tramínu červeného.
- ***Charakteristika***: List je stejný jako u Tramínu červeného. Je malý až středně velký, okrouhlý, většinou mělce trojlaločný, plně vyvinuté osluněné listy jsou tří až pětilaločnaté, se středně hlubokými horními a mírnými dolními laloky. Bazální výkrojek je mírně otevřený až překrytý. Čepel je mírně vrásčitá až zvlněná, vespod jemně plstnatá. Řapík je krátký, spíše zelené barvy.
- **Hrozen** je malý, kuželovitý, hustý, s velmi krátkou stopku. Průměrná hmotnost hroznu je 78g. Bobule je malá, kulatá, zelenožluté barvy. Dužnina je sliznatá až rozplývavá, sladká, s odrůdovou kořenitou vůní.
- **Odrůda** má středně bujný růst, krátká internodia a tím i listové plochu, zahuštěnou množstvím zálistků. Raší i kvete středně raně, dozrává začátkem října. Odolnost proti houbovým chorobám je střední, je napadána více padlím révovým. Plodnost je nižší 5 - 8 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je 18 - 24 °NM, obsah kyselin je 7 - 10 $g.l^{-1}$. Odrůda vyžaduje nejlepší polohy, úrodné a záhřevné půdy. Hodí se pro většinu vedení, vhodné jsou delší tažně. Doporučovány jsou podnože „T 5C“, „SO 4“ a „125 AA“. Na podnoži „5 BB“ roste příliš bujně a často sprchává.
- **Víno** je plné, buketní, často s vyšším obsahem zbytkového cukru, typického aroma. Svou jakostí se nevyrovná vínu Tramínu červenému.

Sylvánské červené

- ***Synonyma***: Cinyfal červený, Červený Cirifandl, Roter Sylvaner, Sylvain rouge, Silvani pirós, Piros Szilvani, Piros Cirfandli, Zierfandler rot.
- ***Původ odrůdy***: Původ je nejasný, má se za to, že jde pravděpodobně o barevnou mutaci odrůdy Sylvánské zelené, které je velmi podobná. Na keřích se často mimo tmavě růžových bobulí objevují i bobule zeleně pruhované či úplně zelené.
- ***Charakteristika***: List je stejný jako u Sylvánského zeleného. Je středně velký, okrouhlý, lehce třílaločnatý. Čepel je mírně zvlněná, vespod velmi jemně chloupkatá. Bazální výkrojek je lyrovitý, otevřený. Řapík je kratší, narůžovělý.
- **Hrozen** je malý až středně velký, kuželovitě-válcovitý, hustý. Průměrná hmotnost hroznu je 119g. Bobule je středně velká, kulatá, tmavě růžová s nafialovělým ojíněním. Dužnina je rozplývavá, neutrální chuti.
- **Odrůda** je středně bujného růstu, ale poněkud silnějšího vzrůstu než Sylvánské zelené. Raší středně raně, kvete raně a dozrává začátkem října. Má střední odolnost vůči houbovým chorobám, citlivější je zejména k zimním mrazům a za deštivého počasí v době zrání hroznů bobule praskají a zahnívají. Plodnost je střední 8 - 12 $t.ha^{-1}$ (o něco málo vyšší než Sylvánské zelené), cukernatost v moštu je 15 - 19 °NM, obsah kyselin je 8 - 11 $g.l^{-1}$. Odrůda vyžaduje dobrá stanoviště chráněné proti mrazu. Doporučovány jsou spíše hlinité půdy s dostatkem spodní vody. Nevhodné jsou půdy suché s vyšším obsahem vápníku. Hodí se pro většinu vedení, snáší dobře i krátký řez. Vhodné jsou podnože „T 5C“, „SO 4“, „CR 2“ a „125 AA “.
- **Víno** je jemné, harmonické chuti, lehce kořenité, s jemnou méně výraznou vůní. Při včasném zpracování hroznů má víno pěknou nazelenalou barvu.

Portugalské bílé

- ***Synonymum***: Portugal bílý, Portugalské zelené, Portugieser grün, Portugieser weiss, Gruener Portugieser, Oporto feher, Hrustez, Beli Vranik.
- ***Původ odrůdy***: Jedná se pravděpodobně o barevnou mutaci z Modrého portugalu.
- ***Charakteristika***: List je stejný jako u odrůdy Modrý Portugal. Je středně velký až velký, světle zelený, okrouhlý, mělce tří až pětilaločnatý. Bazální výkrojek je lyrovitý, většinou lehce překrytý. Řapík je středně dlouhý, narůžovělý.
- **Hrozen** je středně velký, kuželovitý, někdy křídlatý, středně hustý. Průměrná hmotnost hroznu je 140 g. Bobule je středně velká, kulatá, žlutozelené barvy. Má tenkou slupku, dužnina je řídká až rozplývavá, sladké chuti.
- **Odrůda** má bujný růst. Raší raně, kvete středně raně a dozrává v první polovině září, o několik dnů dříne než Modrý Portugal. Odolnost proti napadení houbovými chorobami i mrazu je nízká. Plodnost je vyšší 9 - 13 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je nízká 15 - 18 °NM, obsah kyselin je opět nižší 5 - 8 $g.l^{-1}$. Odrůda není příliš náročná na stanoviště ani na půdu. Hodí se pro většinu vedení, snáší dobře i krátký řez. Vhodné jsou podnože „SO 4“, „T 5C“, „125 AA“ i „5 BB“.
- **Víno** je lehčího typu s nižší kyselinkou, bez výraznějšího aroma. Víno se využívalo většinou ke scelování s jinými kyselými víny, obdobně jako Portugalské šedé.

Ryzlink červený

- ***Synonyma***: Riesling rot, Risling krasnyj, Piros rizling
- ***Původ odrůdy***: Původ ani křížení není přesně známo. S největší pravděpodobností jde o barevnou mutaci Ryzlinku rýnského.
- ***Charakteristika***: List je středně velký, okrouhlý, vrásčitý, tří až pětilaločnatý, s výraznějšími horními výkroji. Vespod listu je lehce ochlupený. Rapíkový výkrojek je lyrovitý, úzce uzavřený, někdy lehce překrytý. Řapík je středně dlouhý, červeně zbarvený.
- **Hrozen** je malý, válcovitě-kuželovitý, středně hustý. Průměrná hmotnost hroznu je 102g. Bobule je malá až střední, kulatá, tmavě růžová. Slupka je pevná, dužnina značně řídká, lehce aromatické chuti.
- **Odrůda** má bujnější růst, vyzrávání réví je dobré s dobrou mrazuvzdorností. Raší i kvete pozdně, zraje začátkem až v polovině října. Odolnost k houbovým chorobám je střední. Plodnost je vyšší 8 - 11 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je 17 - 20 °NM, obsah kyselin je vyšší 10 - 12 $g.l^{-1}$. Odrůda vyžaduje teplé a slunné polohy, na půdy příliš vysoké nároky nemá. Hodí se pro většinu vedení, vhodné jsou delší tažně. Doporučují se podnože „SO 4“, „CR 2“ a „125 AA“. Na bujně rostoucích podnožích a při intenzivním hnojení dusíkem, dochází ke sprchávání.
- **Víno** je dobré jakosti, nedosahující však kvalit Ryzlinku rýnského.

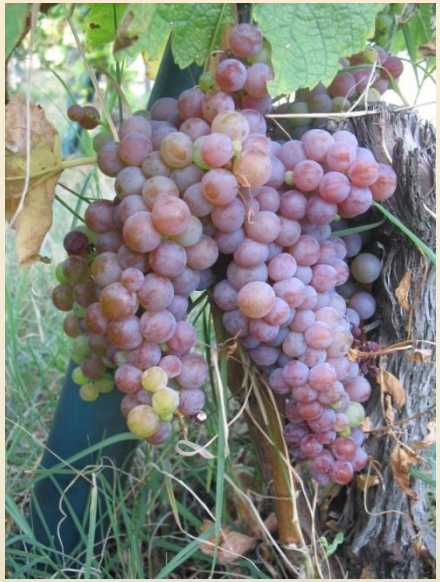
Mlynářka

- ***Synonyma***: Pinot Meunier , Schwarzriesling
- ***Původ odrůdy***: Pochází z Francie pravděpodobně z Alsaské oblasti. Křížení není přesně známo.
- ***Charakteristika***: List je středně velký, okrouhlý, lehce vrásčitý, pětilaločnatý, s mírnými až středně hlubokými horními výkroji. Bazální výkrojek je lyrovitý, úzce otevřený až mírně překrytý. Řapík je středně dlouhý, narůžovělý. Název odrůdy je odvozen od bíle plstnatých mladých listů, jakoby pomoučených.
- **Hrozen** je malý, válcovitý, hustý. Průměrná hmotnost hroznu je 102 g. Bobule je malá až střední, kulatá, tmavě modrá. Dužnina je řídká, plné chuti.
- **Odrůda** má středně bujný růst. Raší i kvete poměrně raně, dozrává koncem září až začátkem října. Má nízkou odolnost k padlí révovému a plísni révové, střední proti plísni šedé a mrazu. V uléhavých a vlhkých půdách je citlivá na chlorózu. Plodnost je střední 7 - 11 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je 19 - 24 °NM, obsah kyselin je 8 - 12 $g.l^{-1}$. Odrůda vyžaduje teplé a slunné polohy, půdy záhřevné, nejlépe hlinitopísčité. Hodí se pro většinu vedení, snáší dobře i krátký řez. Vhodné jsou podnože „SO 4“, „T 5C“, „125 AA“ i „5 BB“.
- **Víno** je plné, kořenité, světle granátové až cihlové barvy, chuti jemně hořkomandlové až po sušené švestky u starších ročníků v láhvové zralosti.

Veltlínské červené

- ***Synonyma***: Roter Veltliner, Rotreifler, Feldleiner, Raufler, Valterliner rouge, Crvena Valtelina, Tarant červený, Ryvola červená.
- ***Původ odrůdy***: Původ odrůdy je pravděpodobně rakouský, kde se také dodnes pěstuje. Křížení není známo.
- ***Charakteristika***: List je středně velký až velký, pětilaločnatý, s hlubokými horními i dolními výkroji. Bazální výkrojek je lyrovitý, úzce otevřený. Rub listu je vlnatý až plstnatý, nervatura načervenalá. Řapík je kratší až středně dlouhý, narůžovělý, obrvený.
- **Hrozen** je středně velký, kuželovitý, hustý, s krátkou stopkou. Průměrná hmotnost hroznu je 130 g. Bobule je středně velká, kulatá, ojíněná, šedočervené barvy, ve stínu nazelenalá. Dužnina je šťavnatá, sladké chuti.
- **Odrůda** má středně bujný až bujný růst. Raší i kvete středně raně, dozrává koncem září až začátkem října. Odolnost k houbovým chorobám je nižší, je citlivá na plíseň révovou a plíseň šedou, zejména ve vlhčích lokalitách. Citlivá je rovněž k zimním mrazům. Plodnost je vyšší 8 - 12 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je 17 - 21 °NM, obsah kyselin je 5 - 8 $g.l^{-1}$. Odrůda vyžaduje teplé slunné polohy, na půdu zvláštní nároky nemá. Snáší dobře i kamenité a sušší půdy. Hodí se pro většinu vedení, snáší dobře i krátký řez. Vhodné jsou podnože „T 5C“, „SO 4“, „CR 2“, „125 AA“ i „ 5 BB“.
- **Víno** je plné, harmonické, poměrně extraktivní, s charakteristickou odrůdovou chutí, avšak bez zvláštního výraznějšího buketu.

Veltlínské červenobílé



- ***Synonyma***: Veltlínske červenobiele, Veltliner rot weiss, Rotweißes Veltliner, Silberweiß, Pirosfehér Veltlini, Muskatel červenobílý.
- ***Původ odrůdy***: Původ odrůdy je pravděpodobně rakouský (Dolní Rakousko). Odrůda je dosti blízká Veltlínskému červenému a předpokládá se, že jde o jeho barevnou mutaci.
- ***Charakteristika***: List je středně velký až velký, pětilaločnatý, s hlubokými horními i dolními výkroji. Bazální výkrojek je lyrovitý, úzce otevřený. Spodní strana listu je plstnatá s obrvenou nervaturou. Řapík je středně dlouhý, narůžovělý.
- **Hrozen** je středně velký až velký, kuželovitý, hustý. Průměrná hmotnost hroznu je 139 g. Bobule je středně velká, kulatá, zelenožlutá, na osluněné straně lehce růžová, při přezrátí až šedorůžová. Dužnina je šťavnatá, sladké chuti.
- **Odrůda** má středně bujný až bujný růst. Raší i kvete středně raně, dozrává počátkem října. Odolnost k houbovým chorobám je střední, citlivější je k plísni révové a jarním mrazům. Plodnost je vysoká 10 - 14 $t.ha^{-1}$, cukernatost v moštu je 16 - 24 °NM, obsah kyselin je 6 - 10 $g.l^{-1}$. Odrůda vyžaduje teplé slunné polohy, na půdu zvláštní nároky nemá. Nejvhodnější jsou však půdy hlubší a úrodné. Hodí se pro většinu vedení, snáší dobře i krátký řez. Vhodné jsou podnože „T 5C“, „SO 4“, „CR 2“ a „125 AA“.
- **Víno** je plné, harmonické, jemně kořenité, vzdáleně podobné Veltlínskému zelenému, jeho kvalit však nedosahuje. Odrůda se pěstovala zejména pro vyšší sklizně.