

ČESKÉ OVOCE.

ZA SOUČINNOSTI PŘEDNÍCH ČESKÝCH PĚSTITELŮ OVOCE

PÍŠE

JAN ŘÍHA,
OKRESNÍ POMOLOG V CHLUMCI NAD CIDLINOU.

*

DÍL V.
**VINNÁ RÉVA KU PĚSTOVÁNÍ OVOCE TABULOVÉHO A KU
VÝROBĚ VÍNA.**

SE 32 TABULKAMI TŘÍBARVOTISKOVÝMI, REPRODUKOVANÝMI PODLE PŘÍRODY.

ZPRACOVAL

HON. DOCENT M. S. JINDŘICH FOŘT,
VRCHNÍ INSPEKTOR OVOCNICTVÍ A VINAŘSTVÍ ČESKÉHO ODBORU RADY ZEMĚDĚLSKÉ,
T. Č. JEDNATEL OVOCNICKÉHO SPODKU PRO KRÁL. ČESKÉ.

V PRAZE
NÁKLADEM OVOCNICKÉHO SPODKU PRO KRÁLOVSTVÍ ČESKÉ
1918.

ČESKÉ OVOCE

ČESKÉ OVOCE

DÍL V.

VINNÁ RÉVA KU PĚSTOVÁNÍ OVOCE TABULOVÉHO A KU
VÝROBĚ VÍNA.

ČESKÉ OVOCE.

ZA SOUČINNOSTI PŘEDNÍCH ČESKÝCH PĚSTITELŮ OVOCE

PÍŠE

JAN ŘÍHA,

OKRESNÍ POMOLOG V CHLUMCI N. CIDL.

DÍL V.

VINNÁ RÉVA KU PĚSTOVÁNÍ OVOCE TABULOVÉHO A KU
VÝROBĚ VÍNA.

(SE 32 TABULKAMI TŘÍBARVOTISKOVÝMI, REPRODUKOVANÝMI DLE PŘÍRODY.)



ZPRACOVAL

HON. DOCENT M. S. JINDŘICH FOŘT,

VRCHNÍ INSPEKTOR OVOCNÍCTVÍ A VINAŘSTVÍ ČESKÉHO ODBORU RADY ZEMĚDĚLSKÉ, T. Č. JED-
NATEL OVOCNICKÉHO SPOLKU PRO KRÁL. ČESKÉ.



K. V. I. 1919
OBCHODNÍ A ŽIVNOSTENSKÁ KOMORA
V PRAZE

V PRAZE.

NÁKLADEM OVOCNICKÉHO SPOLKU PRO KRÁLOVSTVÍ ČESKÉ
1918.



PŘEDMLUVA.

Dílo „České ovoce“ nebylo by úplně, kdybychom do něho nevrátili také i vinnou révu. Ku přání přítele Jana Říhy sestavil jsem proto výběr odrůd, které se u nás v Čechách dle víceletých zkušeností dobře osvědčily a se zdarem pěstují.

Tak jako v předcházejících svazcích byly i jednotlivé odrůdy vinné révy seřazené zvláště dle doby zrání. Považoval jsem také toto roztrídění pro ovocnáře, kteří vinnou révu hodlají pěstovati pro ovoce tabulové, za nejvhodnější, neboť při výběru třeba zvláště v méně příznivých klimatických poměrech přihlížeti hlavně k době zrání. Pěstovati vinnou révu ku výrobě vína lze doporučiti jen ve vyslovených vinařských polohách.

Vyobrazení byla jako v předcházejících svazcích „Českého ovoce“ zhotovena fotografií tříbarvou přímo z přírody. Materiál, pocházející z vinic vinařsko-ovocnické školy na Mělnice a z vinic města Král. Vinohrad, upravil ku fotografování p. cís. rada Jan Vilim. Reprodukce musila však již přemáhati značné potíže, vyvolané nedostatkem potřebných pomůcek. Zejména nebylo autochromatických ploten, které se před válkou dovážely z Francie. Proto také korekturu barev u tabulek vinné révy nebylo možno provésti tak, jak u ostatního ovoce, ježto přirozené barvy nemohly se plotnami autochromatickými zachytiti.

Kromě literatury v textu uvedeně použil jsem též záznamů svého otce p. K. Fořta, ředitele vinařsko-ovocnické školy na Mělnice, p. J. Prossera, správce knížecího vinařství v Dolních Bečkovcích, a časopisu „Český vinař“, redigovaného zesnulým ředitelem vinařství J. Š. Šimáčkem. Podrobnou zprávu o původu u nás zdomácnělého amerického semenáče podal mně p. Jos. Novák, hrab. nadhajný Na Rachvalech u Dol. Bousova, vnuk vinaře K. Nováka, který révu tuto vypěstoval ze semene. České grafické společnosti „Unie“, která přes velké svízele nynější doby dílo to slušně vypravila, přísluší též zvláštní uznání.

Doufám, že práce tato bude našimi pěstiteli shovívavě posuzována a vlídně přijata. Přispěje-li k hojnějšímu a zdárnému pěstování vinné révy v naší vlasti, vyhoví úplně svému účelu.

V Praze, v červenci 1918.

J. Fořt.

ÚVOD.

V krajinách vinařských jest pěstování vinné révy velmi důležitým oborem zemědělské výroby a slouží tu hlavně k výrobě nejušlechtilějšího nápoje, vína, který nesmí scházeti při žádné lepší tabuli. České vinařství, které největšího rozkvětu dosáhlo za vlády Karla IV., není rozsáhlé, ale vyniká jakostí; zvláště vína mělnická těší se dobré pověsti a vyrovnají se chutí světovým vínům porýnským a burgundským. V Čechách pěstuje se podnes vinná réva pro výrobu vína kol Mělníka, Prahy, Litoměřic, Lovosic až k Děčínu; v dřívějších dobách se hojně vinařilo i kol Mladé Boleslavě, Jičína, Nového Bydžova, Chrudimě, Kutné Hory, Čáslavě, Berouna, Žatce a jinde.

Vinná réva neposkytuje jen suroviny pro výrobu vína, ale také nejušlechtilějšího a nejchutnějšího tabulového ovoce. Ovocnáři budou proto pěstovati vinnou révu všude tam, kde mají k tomu vhodné podmínky. Krásné hrozny vyvinuje vinná réva zvláště na výslunných stěnách budov, besídek, ohradních zdech a pod. a může se tak pěstovati s úspěchem i v krajinách, kde pěstování vinné révy ve vinicích se již nepotkává s žádoucími výsledky. Vinná réva přinese tu nejen hojný užitek, ale okráší zároveň nemálo obytná stavení, zahradní zdi, loubí, besídky a pod.

Volbě odrůd věnujme největší pozornost, neboť tvoří základ dalších úspěchů. V krajinách drsnějších lze na teplých stěnách rannými odrůdami docílit ještě velmi pěkných výsledků.

Sázení děje se do vykopaných důlku, dostatečně hlubokých tak, aby réva nebo kořenáček stál téměř kolmo v zemi a jen vrchní očko vyčnívalo. Aby nezaschlo, přikryje se též vrstvou kypřé země. Při kořenáčích se mladé výhonky před sázením zkrátí až na jedno očko a kořínky se seříznou až na délku 10 cm. Po sázení je vydatná zalívka velmi prospěšná. Během léta se okopává a pleje, aby sazenice dobře prospívaly. Hned v prvním roce třeba chrániti révu proti peronospoře stříkáním révy 1% ní bordeauxskou jichou (modrá skalice s vápnem).

Pěstuje-li se vinná réva ve vinicích, váže se k tyčkám 2 m vysokým. Do 3 let stačí krátké kolíky. Réva na zdech váže se k odrám nebo drátům, které se napínají ve vzdálenosti 30 cm nad sebou.

Pro zdárné pěstování vinné révy jest správně provedený řez na jaře nebo na podzim nevyhnutelný. Réva rodí jen na ročních výhonech, stojících na dvouletém dřevě a jen spodnější očka jednoletých rév jsou dostatečně vyzrálá. Révu dlužno proto každoročně seříznouti zpět jen na málo oček; ale řez musí se provést tak, aby byla pojištěna i úroda příštího roku.

Dle toho, jak při systematickém řezu se tvoří staré dřevo, rozeznáváme tvary nízké (řez na habku, hlavu, lysinu nebo rohatinu), tvary střední (řez na starce a ramena), tvary vysoké (řez révy na stěnách, loubích, na pnoucích se stromech). Ve vinicích snaží se vinař pěstovati révu pokud možno nízko při zemi, aby se staré dřevo mohlo snadno přihrnováním země na zimu krýti. Na stěnách nechává se dle výšky stěn více staršího dřeva (větve, ramena), na kterém se po celé délce zachovávají živé mladší čípky, ze kterých se teprve vyvinují každoročně letní výhony.

Vinný keř vyvinuje hrozny jen na výhonech, vyrostlých z ok nebo i z větevního kroužku loňských rév, stojících na dvouletém dřevě. Očka rév, vyrostlých ze staršího dřeva (vlky), vyvinují jen výhony jalové. Z takových rév lze docíliti úrody tedy až v druhém roce. Řez vinné révy musí se provésti tak, aby keř toho roku dal úrodu z rév plodonosných a pro příští rok zároveň vyvinul silně, pokud možno nízko stojící révy na dvouletém dřevě pro řez příštího roku. Výhony, vyrůstající ze starého dřeva (vlky), hodí se často dobře ke zmlazování stařiny; stojí-li na vhodném místě, seříznou se na krátké čípky; v příštím roce mohou se nové, z nich vyrostlé výhony seříznouti již na úrodu.

U některých odrůd (hlavně velkozrnných odrůd, jako portugalské, ušlechtilé) tvoří plodonosné révy již z prvních ok plodonosné výhonky (plodonosné sloupky) a docílí se tu krátkým řezem (ponechá-li se jen několik málo oček) i dostatečné úrody (řez na čípky o 1—5 okách). Jiné odrůdy, zvláště drobozrnné (tramin, ryzlink, burgundské) vyvinují teprve ze 4—6 oček sloupky s květenstvím. K docílení úrody třeba proto ponechat i na některých výhonech více oček, t. j. řezati dloze (polotažně, tažně, polooblouky a oblouky — pojmenování dle toho, jak se réva váže). Dlouhý řez provádí se však jen na nejhořejších výhonech; réva se postupně níže řeže na delší nebo kratší čípky, nejnižší stojící révy výhradně jen na krátké čípky. Nařízne-li se ale některé nižší révy na tažeň, odstraní se pak též veškeré révy i starší dřevo, které stojí výše nežli nový tažeň. V příštím roce seřízne se oblouk nebo tažeň i s kouskem dvouletého dřeva až k nejnižší stojícímu révy a toto nařízne se buď opět na oblouk aneb na čípek. Počet tažňů nebo oblouků a jejich délka řídí se dle síly keře. Silné keře v dobře vyhnojené půdě lze též silně naříznouti; slabé keře i slabé výhonky seříznou se na čípky.

Řez provádí se obvykle na jaře, v krajinách teplejších možno révu řezati již na podzim neb v zimě. Révy na odrech řeží se často na podzim před krytím.

Po řezu se révy váže spíše do polohy šikmé nebo vodorovné, aby se mladé výhonky vyvíjely stejnoměrně. To platí zvláště u tažňů a oblouků. Z révy svisle stojícího se z hoření oček vyvinují nejsilnější výhony na úkor spodních. V příštím roce neměli bychom pak na spodu vhodné révy pro příští řez. Vážeme-li révy šikmo nebo do oblouku, vyvinuje se réva na spodu tažně nebo oblouku silněji a v příštím roce lze je pak upotřebiti, případně i na nový tažeň, nedáme-li přednost tomu, bychom tažeň úplně odstranili i s kouskem starého dřeva až k nejbližšímu čípku.

Révy tvoří na jaře výhonky (sloupky), na kterých lze rozeznati již zárodky hroznů. Rozeznáváme sloupky na dříví, na užitek a sloupky jalové. Sloupků na dříví ponechá se tolik, abychom měli dostatečný počet výhonků pro řez příštího roku, aby byla pojištěna i úroda příštího roku. Sloupky se zárodky hroznů (sloupky na užitek) se pokud možno šetří, ostatní zbytečné se vylamují nebo vystřihují. Výkon ten nazývá se podlome m.

Po odkvetu se výhonky plodonosné, nehodící se pro řez příštího roku, za 3.—4. listem nad posledním hrozničkem zkrátí, což má hlavně význam u rév, vyrostlých

na tažnících a obloucích. Ke konci léta, když se hrozny počnou zapalovati, stříhají se konce veškerých letorostů, čímž se urychlí zrání dřeva.

Po celé léto se réva dle potřeby přivazuje, půda okopává, pleje. Vinice okopávají se pravidelně čtyřikrát do roka. První hluboké kopání vykonává se na podzim po vinobraní, půda se přikopává ke keřům co možno vysoko, by hlavy keřů se chránily před zimními mrazy. Réva na odrech může se před zimními mrazy chrániti krytím. Druhé kopání provádí se před řezem nebo po něm, třetí mělké po podlomu a čtvrté před měknutím hroznů. Ku hnojení vinné révy užívá se kompostu, setlého hnoje chlévského nebo i umělých hnojiv, zejména hnojiv draselnatých a fosforečných. Obvyčejně hnojí se réva každého třetího roku důkladně na podzim nebo na jaře před kopáním, při čemž se hnojivo do půdy zadělává.

Ze škůdců a nemocí vinné révy dlužno zvláště čeliti *peronosporě* (vřetenatce révové) častějším stříkáním keřů 1--2%ní bordeauxskou směsí (třikrát a čtyřikrát do roka, hlavně v první periodě vegetační); *oidiu*, které zvláště révám pěstovaným na stěnách škodí, čelí se poprašováním listů jemně mletou sírou. Ze škůdců živočišných jest nejdůležitější obaleč révový, který škodí květu a hrozníčkům; čelí se mu hlavně vybíráním housenek z květu a sbíráním a ničením červivých zrnek v době vinobraní. Révokaz, nejnebezpečnější škůdce vinné révy, způsobil v krajinách, kde se zahnízdil, úplný převrat v pěstování vinné révy. V krajinách, zamořených révokazem, musíme pěstovati révu šlechtěnou na amerických, révokazu vzdorujících podložkách.

Obšírněji pojednává se o pěstování vinné révy a výrobě vín v Šimáčkově „Vinařství“, jehož třetí vydání přepracoval autor tohoto spisu (nakladatelství a knihkupectví A. Reinwarta v Praze).



SORTIMENTY VINNÉ RÉVY.

A) Ranně zrající odrůdy, které jistě uzrají na výslunných jižních, jihovýchodních nebo jihozápadních stěnách i výše položených místech, pro vinařství jinak nevhodných:

Madlenka ranná a královská, Hedvábné zelené a žluté, Lánské ranné, Malingre, Jakubské, Veltlinské ranné, Americký semenáč.

B) Prostředně zrající odrůdy, které uzrají dobře na jižních stěnách ne v příliš drsných krajinách anebo ve vinicích jižně, jihovýchodně nebo jihozápadně položených, v chráněnějších polohách vinařských:

Ušlechtilé bílé a červené, Blussard modrý, Burgundské modré, bílé a šedé, Portugalské modré, Svatovavřínecké, Tramin, Sylvanské, Muškát ušlechtilý, Isabela.

C) Pozdně zrající odrůdy, hodící se jen pro velmi dobré viničné polohy na teplých stěnách nebo vinicích s jižním, jihozápadním nebo jihovýchodním svahem:

Ryzlink, Frankovka modrá, Muškát žlutý, Žaludový hrozen, Trollinské.

D) Druhy tabulové, hodící se na stěny obytných domů a pod (ranně zrající nebo pěkné hrozny):

Madlenka ranná a královská, Hedvábné žluté a zelené, Lánské ranné, Jakubské, Americký semenáč, Veltlinské ranné, Ušlechtilé bílé a červené, Blussard, Portugalské, Sylvanské zelené, Muškát žlutý.

E) Druhy vhodné pro loubí a besídky (vyznačující se bujným vzrůstem a krásným listem):

Hedvábné zelené, Blussard, Portugalské modré, Ušlechtilé bílé a červené, Isabela.

F) Pro pěstování ve skleníku:

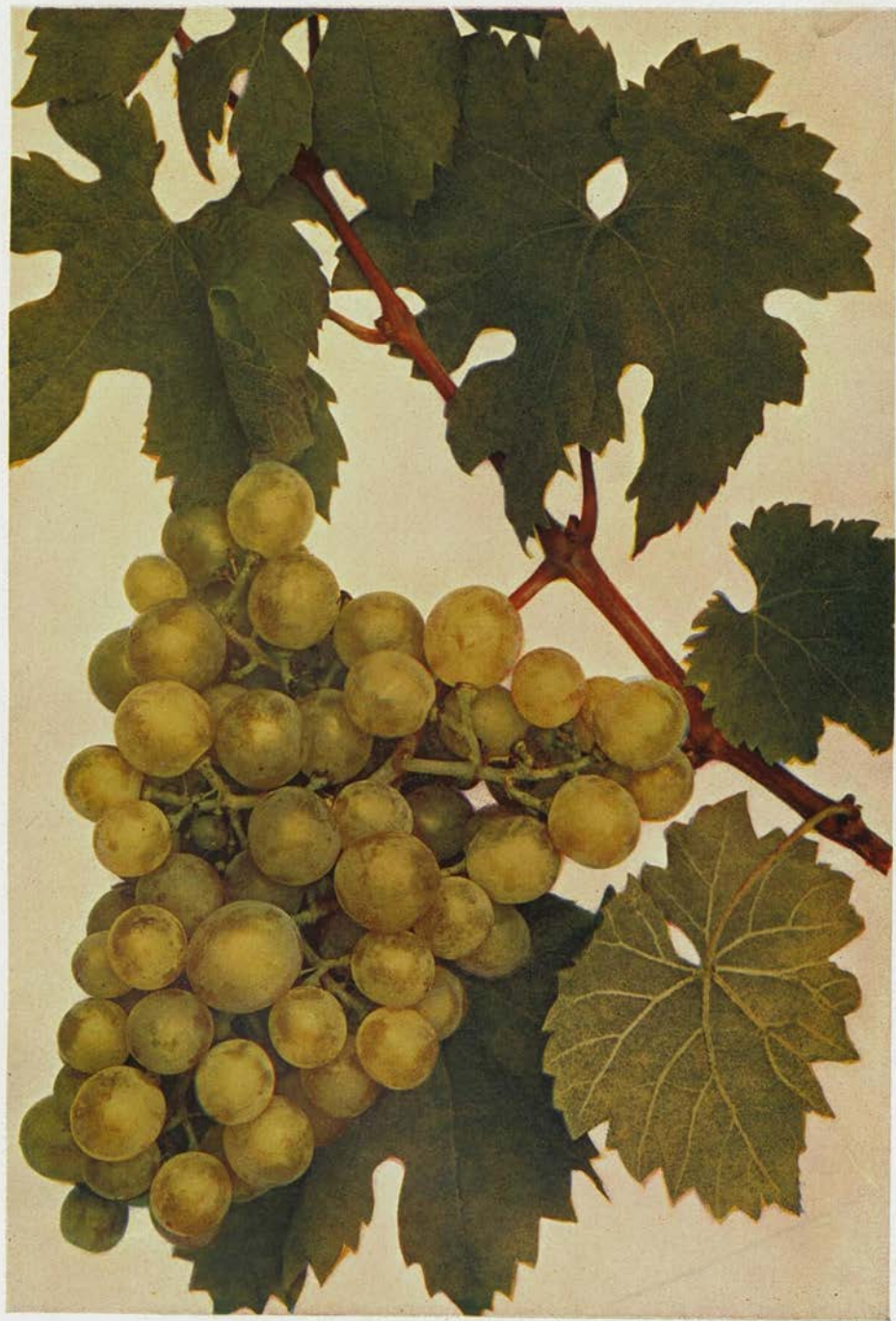
Trollinské, veškeré druhy Ušlechtilého, Žaludový hrozen, Muškát žlutý.

G) Druhy do vinic k výrobě vína jen v příznivých vinařských polohách:

a) na výrobu bílých vín: Ryzlink, Tramin, Sylvanské, Burgundské bílé a šedé, Veltlinské;

b) na výrobu červených vín: Burgundské modré, Portugalské, Svatovavřínecké.





MADLENKA RANNÁ.
MADELAINE AUGÉVINE.



MADLENKA RANNÁ.

MADELAINE AUGÉVINE. — MADELAINE AUGÉVINE.

(TAB. I.)

Tato odrůda byla ve Francii vypěstěna Moreau-Robertem (Angers) ze semene a rozšířila se rychle všude, kde se jedná o docilení nejranějších bílých hroznů tabulových.

Keř jest dosti bujného vzrůstu, rýví jest dlouhých a tenkých článků, nápadně červenohnědě zbarvených.

List prostřední velikosti, hluboce stříhaný, pětilaločný, nahoře tmavě zelený, vespod vlnatý, nahnědlý, nervy na spodní straně listu načervenalé. Zuby velké, nepravidelné, dlouhé a špičaté.

Rapík červený, chlupatý a drsný. Úponky velmi vyvinuté, hrozny za chladného a vlhkého počasí zvláště v bujné půdě snadno zúponkovaří. Květ jest ženský.

Vrcholky fialově červené, vlnaté.

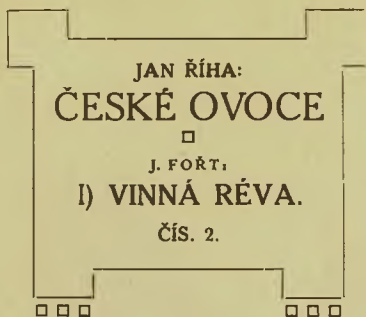
Hrozen střední, krátký a řídký, mívá dlouhou načervenalou stopku. Slupka silná, obsah šťavnatý, velmi sladký a příjemný.

Madlenka zraje velmi záhy, uzraje proto i v drsnějších vyšších polohách; na Mělnicku uzrává již koncem srpna. Květ oplodňuje se dosti nesnadno a jest velmi choulostivým. Madlenku dlužno proto vysazovati jen na dobře chráněné jižní stěny. Hodí se zvláště dobře ke krytí jižních stěn obytných stavení. Ve vinicích, zvláště za deštivého počasí, velmi snadno oprechává a vyvinuje jen malé, nedokonalé bobulky. (Na obrázku vlevo jest viděti jedno nedokonale vyvinuté zrnko, takových bývá často mnohem více.) V půdě není vybiravou. Vyžaduje dlouhého řezu. Následkem brzkého uzrávání hroznů bývají tyto poškozovány vosami a ptactvem. Doporučuje se proto jednotlivé hrozny před uzráváním zašít do organtinových sáčků.

Rozmnožovati se má jen řízky z úrodných keřů.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, Handbuch der Ampelografie, str. 70. Pulliat vignoble, str. 1. s vyobr. č. 1.





MADLENKA KRÁLOVSKÁ.

MADELAINE ROYALE.

(TAB. II.)

Odrůda tato byla vypěstována ze semen ve školkařských závodech Robertových v Angers ve Francii a v polovici minulého století rozšiřována nejdříve ve Francii, později do všech vinařských zemí.

Keř jest velmi bujného vzrůstu a úrodný; rýví světle hnědé.

List prostřední až veliký, kulatý, nápadně zprohýbaný, nestejně ozubený, nahoře sytě zelený, vespod vlnatý. Řapík silný a dlouhý, načervenalý, nervy listu velmi široké, význačné zvláště na spodu listu.

Hrozen dosti veliký, rozvětvený, někdy hustozrnný, někdy řídkozrnný, obyčejně spíše kratší nežli delší. Stopka krátká, tlustá. Bobule prostředně velká, obyčejně kulatá, někdy i podlouhlá, žlutozelená, bělavě ožíněná; slupka tenká, obsah bobule šťavnatý, sladký, při plné zralosti s muškátovou příchutí. Zraje velmi záhy, stejně s madlenkou rannou.

Vyžaduje dobré půdy, teplé slunné polohy, volně stojící keře delší řez na nízkém starém dřevě. Nejlépe vyvinuje se na teplých jižních stěnách, kde žádá dosti místa ke svému rozvoji a krátkého řezu na čípky. Hrozny hnují na vinici snadno, méně na stěnách. Trpí dosti plísněmi, zejména padlím (oidium) a peronosporou. Keře třeba tedy včas stříkati bordeauxskou jíchou a sířiti.

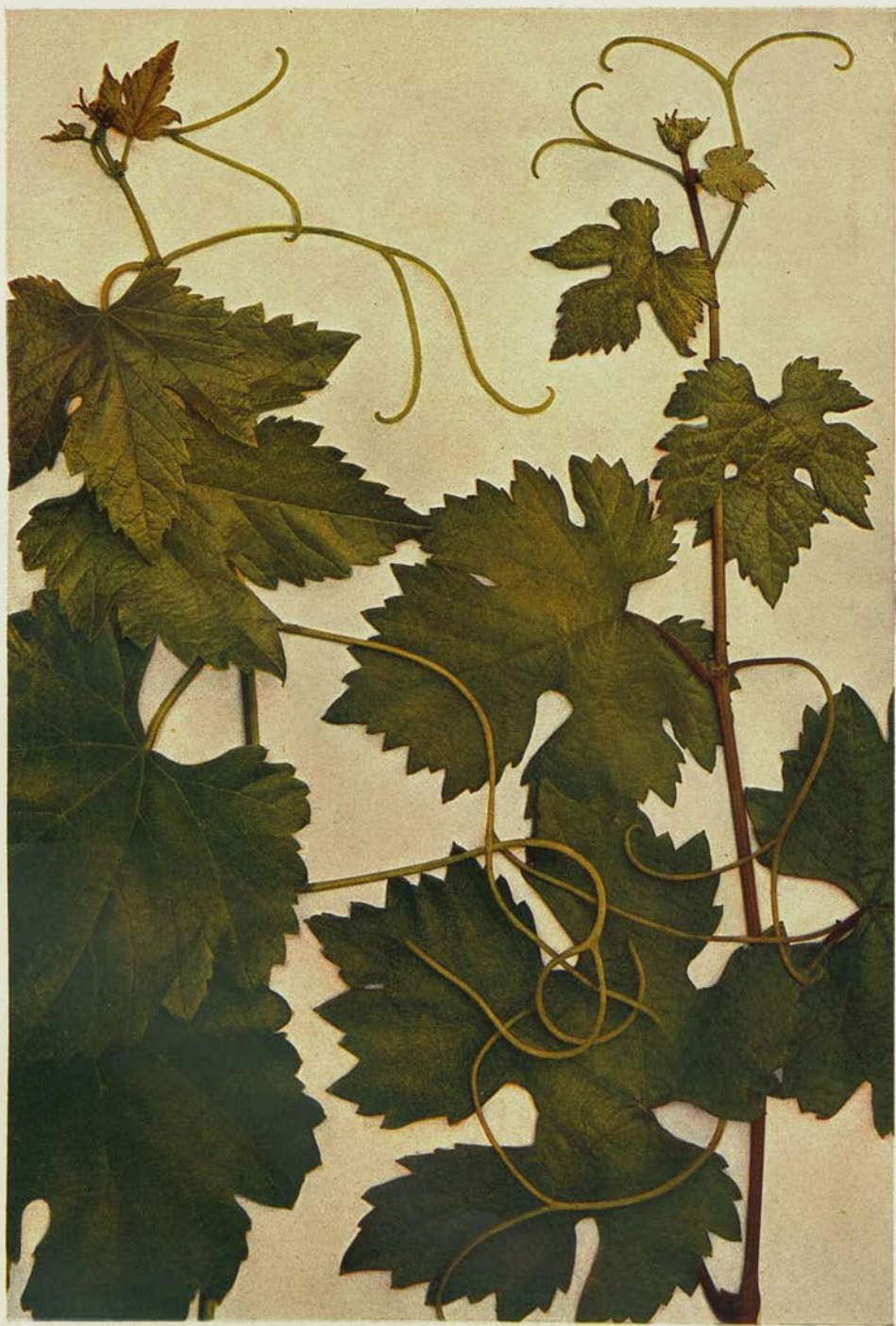
V Čechách se jí zejména na stěnách daří dobře a poskytuje velmi ranné a pěkné tabulové hrozny. Proti ptactvu a hmyzu třeba hrozny před uzráváním chrániti organotinovými sáčky. Uzraje dobře i v drsnějších vyšších polohách a jest všude úrodná. Dobře jest jí sázeti na stěny u domů chráněných vyčnívajících střechou proti dešti.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, Handbuch der Ampelografie str. 70. Madelaine royale; Pulliat vignoble: str. 21, vyobr. č. 11.



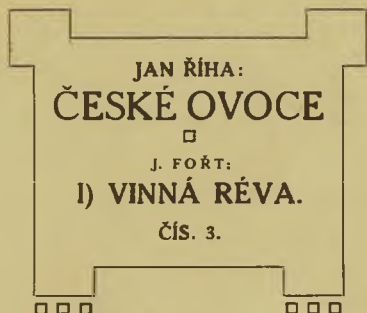


MADLENKA KRÁLOVSKÁ.
MADELAINE ROYALE.



HEDVÁBNÉ ŽLUTÉ.

MADLENKA.



HEDVÁBNÉ ŽLUTÉ.

GELBE SEIDENTRAUBE. — LUGLIENCA BIANCA.

(TAB. III.)

Jest pravděpodobně původu italského, pěstuje se všude, kde se jedná o docílení ranných hroznů tabulových.

Keř jest velmi bujného vzrůstu, úrodným jen při dlouhém řezu; rýví s dlouhými články, světlehnědé, černě tečkované.

List jest velký, podlouhlý, nahoře tmavozelený, vespod světlejší, hladký. Zuby velké, nestejně, proti hlavním nervům dlouhé, Lalok řapíkový otevřený. Nervy listu světlezelené s hnědočerveným nádechem, řapík krátký, též trochu načervenalý.

Vrcholky (Tab. III.) světlezelené, hladké a lesklé; nejmladší listky kovově načervenalé.

Hrozen prostřední nebo malý, řídký, rozvětvený s krátkou stopkou; bobulky podlouhlé, světle zelené, průsvitné, za úplné zralosti světle žlutě zbarvené a trochu ojínné. Slupka tenká. Obsah bobule tuhý a chruplavý, sladký a kořený.

Hrozen zraje velmi záhy, nehnuje a udržuje se dlouho na keři svěžím a nabývá stále lepší chuti. Nejlépe pěstovati odrůdu tuto na teplých jižních vysokých stěnách budov, kde má dosti místa k vývinu. Ku rozmnožování má se ale upotřebiti jen řízků z plodných keřů. Řez vyžaduje dlouhý na oblouky, nebo alespoň několik delších čípků o 6—8 očkách. Při krátkém řezu nerodí.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A. str. 89. Luglienca (Seidentraube). Syn: Frühleipziger, Leipziger, weisse u. frühweisse Zibebe. V Itálii Luglienca bianca.





HEDVÁBNÉ ZELENÉ.

GRÜNE SEIDENTRAUBE. — AGOSTENGA.

(TAB. IV. A TAB. V.)

Jest původu italského a rozšířeno ve všech vinorodých krajinách jako ranný hrozen tabulový. Přichází v našich vinicích též pod jménem Malvazské zelené.

Keř jest prostředního vzrůstu, velmi úrodný, rývi prostředně silné, světle žluté, články dlouhé.

List malý, až střední velikosti, kulatý, tmavě zbarvený, na líci tmavě zelený, hladký, vespod slabou bělavou vlnou potažený; zuby velké, tupé a široké. Lalok řapíkový rozevřený, nervy listové žlutavé. Řapík dosti dlouhý a tenký.

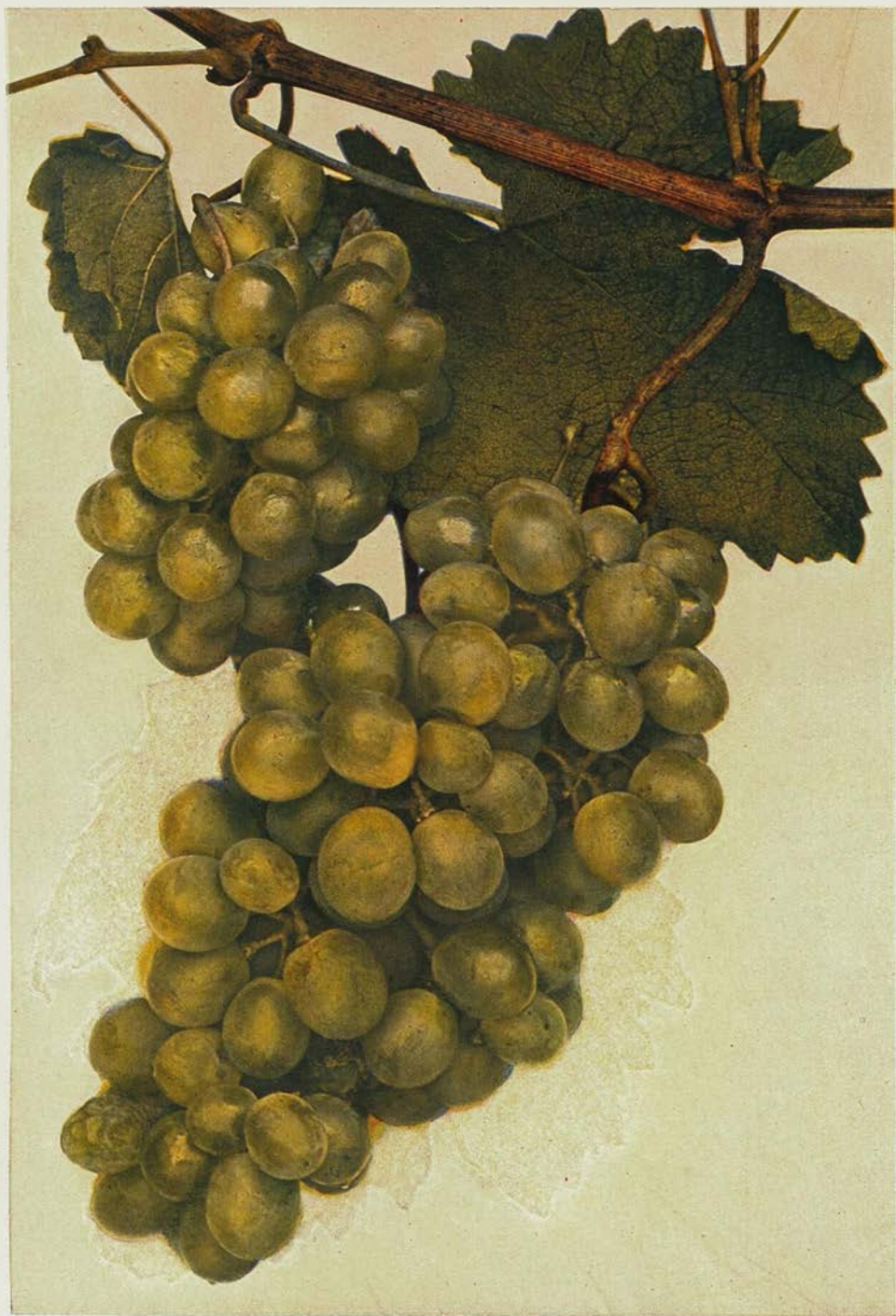
Vrcholky (Tab. V.) zelené, nejmladší lístky bílou vlnou potažené, červeně obroubené.

Hrozen prostřední, kuželovitý, trochu rozvětvený, řídký; stopka delší, bobule poněkud elliptické, zůstávající až do plné zralosti stále zelené. Při přezrávání dostávají na sluneční straně hnědé skvrny. Zraje velmi záhy. Chutná příjemně sladce; ač slupka jest tenká, přece nehnije.

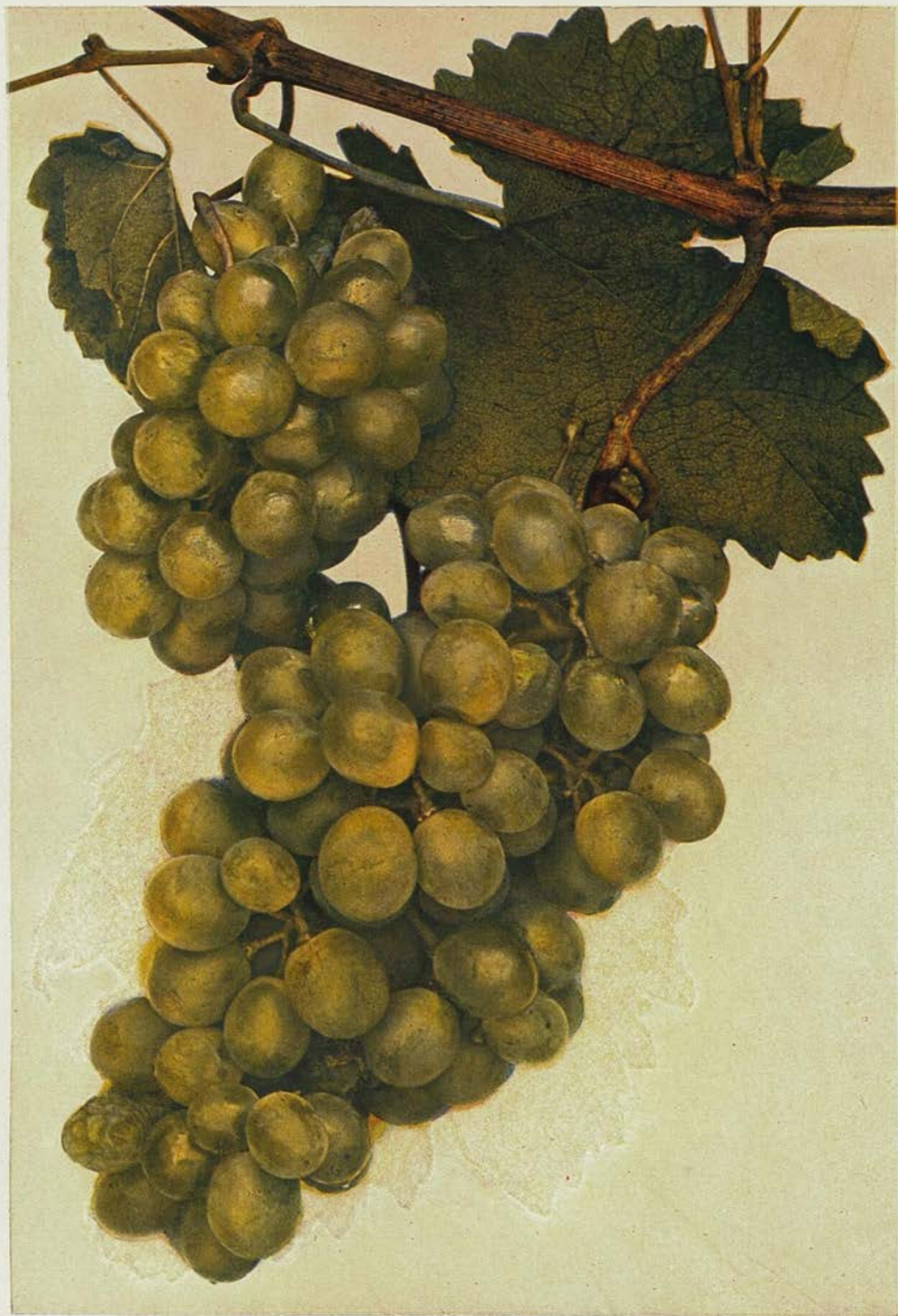
Daří se nejlépe na jižních stěnách, spokojí se s každou půdou a rodí bohatě. Mladé keře dlužno však naříznouti na delší tažně, starší, již dobře vyvinuté keře, lépe řezati na krátké čípky.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A. Agostenga, Agostinga. Syn-Lugliatica verde (Italie), früher weisser Malvasier, str. 32.





HEDVÁBNÉ ZELENÉ.
GRÜNE SEIDENTRAUBE — AGOSTENGA.

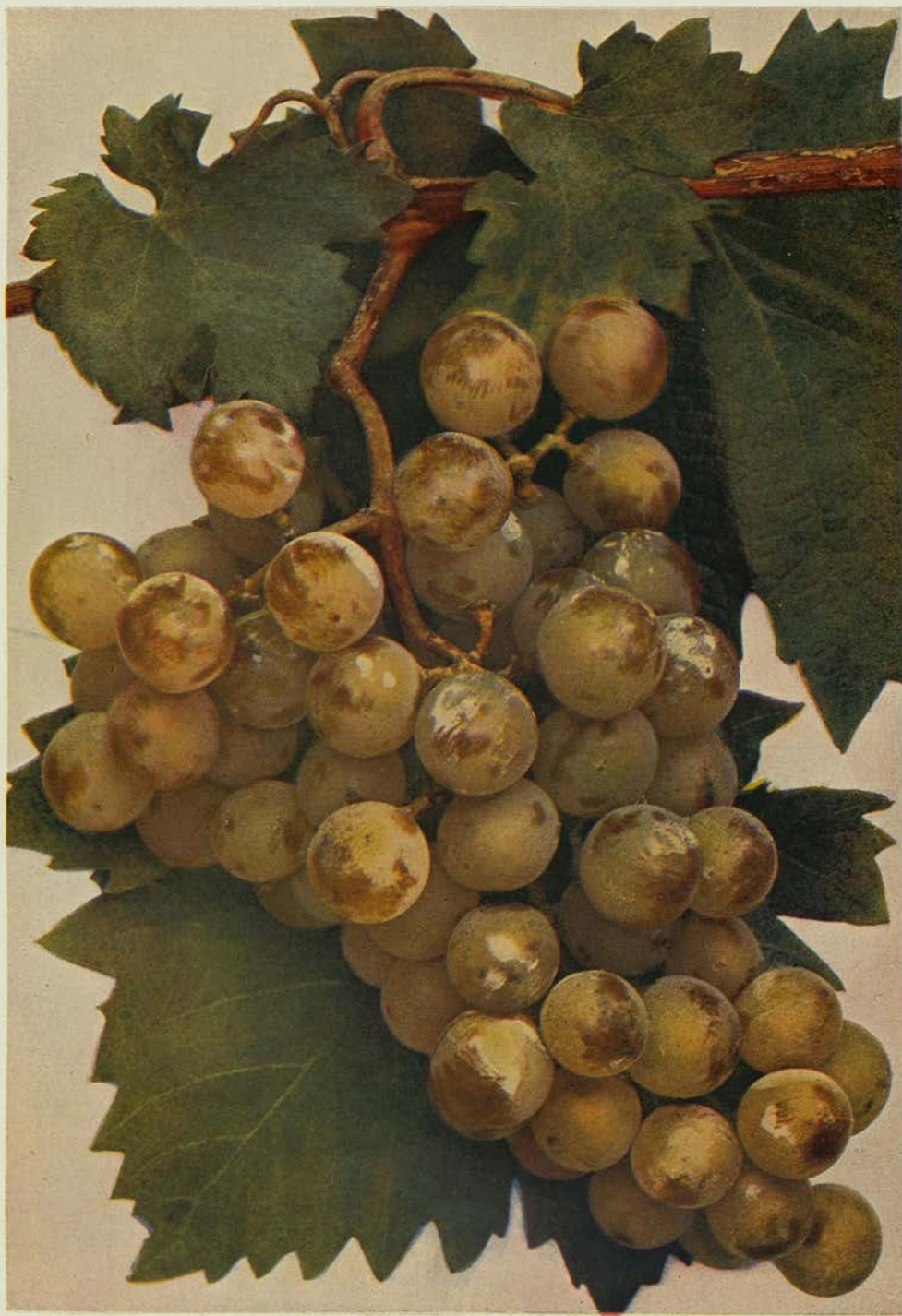


HEDVÁBNÉ ZELENÉ.
GRÜNE SEIDENTRAUBE — AGOSTENGA.

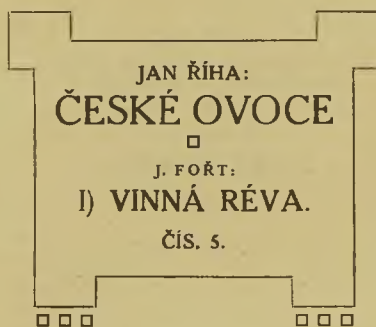


HEDVÁBNÉ ZELENÉ.

RANNÉ LÁNSKÉ.



LÁNSKÉ RANNÉ.
FRÜHE WEISSE LAHNTRAUBE.



LÁNSKÉ RANNÉ.

FRÜHE WEISSE LAHNTRAUBE.

(TAB. V. A TAB. VI.)

Jest původu hollandského a pěstuje se u nás jako ranná réva tabulová ponejvíce na stěnách.

Keř jest bujného vzrůstu, dosti úrodný, rýví dlouhých článků.

List velký, silný, podlouhlý, tři- až pětilaločný, nepravidelně stříhaný, nahoře světle zelený, lesklý, vespod plstnatý. Zuby nestejně, dlouhé a špičaté, poslední zoubek úzký a dlouhý; řapík dosti dlouhý, kratší středního nervu a trochu načervenalý.

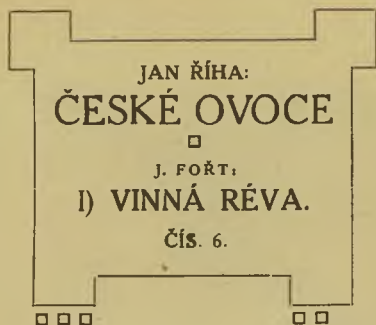
Vrcholky (Tab. V.) jsou světle zelené a potažené vlnkou.

Hrozen jest velký, kuželovitý, rozvětvený a řidký. Bobule velké, podlouhlé, světle žluté, průsvitné, černě tečkované a šedě ožíněné. Zraje záhy, ale o něco později nežli hedvábné. Chutnají dosti příjemně sladce, bez kořenné příchuti. Slupka jest tenká, ale vzdoruje hnilobě.

Keř vyžaduje k svému vývinu dostatek místa, silného hnojení a dobré půdy; hodí se dobře na vysoké stěny. V mládí vyžaduje však delšího řezu, aby byl dostatečně úrodným.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A. str. 86. Lahntraube, frühe weisse. Syn. Frühe von der Lahn, frühe Lahntraube.





MALINGRE RANNÝ.

FRÜHER MALINGRE. — PRÉCOCE DE MALINGRE.

Pochází z Francie, jest v našich vinicích jen ojediněle jako hrozen tabulový rozšířen.

Keř jest mírného vzrůstu; rýví světlohnědé, temněji pruhované a černě tečkované. Kolínka krátká.

List prostřední, tenký, hladký, žlutavězelený, lesklý, hluboko zastřižený; chobot řapíkový rozevřený. Zuby dosti velké, ostré a trochu zahnuté, se žlutými špičkami; poslední zoubek jest dlouhý a špičatý. Řapík načervenalý, bradavičnatý.

Vrcholky hladké, zelené.

Hrozen prostřední, řídký, široký, rozvětvený, s tlustou, bradavičkami posetou stopkou. Bobule podlouhlé, žlutozelené s nádechem hnědým; obsah sladký, slizký. Pecičky šedohnědé, kulaté. Zraje záhy.

Vzhledem k slabšímu vzrůstu vyžaduje méně místa, hodí se dobře tedy na nízké zdi, vyžaduje však dobře hnojené půdy a řez na krátké čípky.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A. str. 91. Früher Malingre (Précoce de Malingre). Syn.: Blanc précoce de Malingre, Précoce blanc, Madelaine blanche de Malingre, Early Malingre.

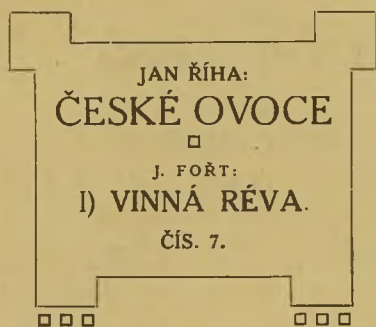




UŠLECHTILÉ BÍLÉ.
WEISSER GUTEDEL — CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU.



UŠLECHTILÉ ČERVENÉ.
ROTER GUTDEL — CHASSELAS ROUGE



UŠLECHTILÉ BÍLÉ.

WEISSER GUTEDEL. — CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU.

(TAB. VII. A TAB. IX.)

Pochází z Francie a byla tam vypěstována patrně ze semene. Není jiné odrůdy, která by byla jako hrozen tabulový dosáhla takového rozšíření. Ušlechtilé najdeme v každém sortimentu a pěstuje se i ve velkém. Hodí se dobře i ku rychlení ve skleníku. Nejvíce se pěstuje v okolí Paříže (Fontainebleau, Tomery) na zdích, které se k tomu účelu zvláště v zahradách v četných řadách za sebou staví. V Čechách i na Moravě jest velmi dobře znám i pod jménem „chrupka“. V okolí Znojma pěstuje se hlavně jako hrozen tabulový pod jménem „Šavlavské“. Pro výrobu vin pěstuje se v Dolních Rakousích i Německu, víno jest však slabé, chudé na kyselinu, jinak ale zcela příjemné stolní víno. Ze školkařských závodů přichází ušlechtilé bílé nebo semenáče téhož pod řadou různých jmen, jednotlivě však se od sebe valně neliší.

Keř jest velmi bujný, brzo úrodným a jest nápadným svými dlouhými a dobře vyvinutými úponkami. Rýví jest červenohnědé, tmavěji pruhované a tečkované.

List prostřední, podlouhlý, tenký, hluboko stříhaný, světle zelený, vespod hladký, žlutozelený. Na podzim zabarvuje se do žluta. Zuby nepravidelné, lalok stopočný rozvětvený, nervy listů silné, světlezelené.

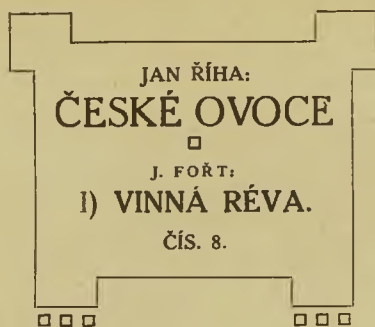
Vrcholky (Tab. IX.) světlezelené, hnědočerveně bronzované, kovově lesklé.

Hrozen jest velký, velmi dlouhý, kuželovitý, dle půdy a polohy husto- nebo i řídkozrnný; stopka dlouhá, tenká. Bobule velké, kulaté, krásně žlutozelené, průsvitné, při úplné zralosti hnědě skvrnitě. Slupka tuhá, pevná; obsah bobule chruplavý, pevný, někdy ale též řídký, sladký a kořený, velmi příjemné chuti.

Daří se nejlépe v dobrých, úrodných a hlubokých půdách; na stěnách zraje prostředně ranně. Vyžaduje krátkého řezu na čípky. Ušlechtilé netrpí mrazem a může se u nás v Čechách ve vlhčích a teplejších polohách, nejlépe na zdích, všude pěstovati se zdarem.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A. str. 75. Weisser Gutedel, Goethe, Atlas der wertvollsten Traubensorten vyobr. tab. VIII. Syn.: něm. Süßling, Moster, Silberling. Krachmost, Kracher, fr. Chasselas doré, Chasselas blanc, Chasselas croquant; maď. Fehér repoós, Fábian; chorv. Biela plemenika praskava.





UŠLECHTILÉ ČERVENÉ.

ROTER GUTEDEL. — CHASSELAS ROUGE.

(TAB. VIII.)

Jest pravděpodobně tak jako ušlechtilé bílé též původu francouzského a cení se tak jako ono jako prvotřídní hrozen tabulový.

Keř jest bujného vzrůstu, velmi úrodným, podobá se úplně ušlechtilému bílému; rýví červenohnědé, tmavěji pruhované a tečkované.

Líst prostřední, tenký, hladký, kulatý, pětilaločný, světlezelený, vespod světlejší, holý. Na podzim zabarvuje se do červená nebo žluta; zuby nepravidelné, velké, nízké; lalok řapíkový obyčejně uzavřený. Řapík dlouhý, načervenalý.

Vrcholky světlezelené, bronzově kovově lesklé.

Hrozen válcovitý, nebo kuželovitý, spíše řídký, stopka dlouhá; bobule kulatá, velká, světle červená, průsvitná, slabě ožiněná. Zraje dříve nežli ušlechtilé bílé. Obsah dle polohy a půdy chruplavý nebo řídký, sladký a jemně okořenělý. Slupka tenká, hnilobě však nevzdoruje.

Ušlechtilé červené vyžaduje hojného hnojení, krátkého řezu a daří se dobře i ve vinicích, lépe ovšem na stěnách. Jest dobře chrániti dozrávající hrozny proti dešti.

Vedle ušlechtilého bílého, královského a červeného jest ještě více variací ušlechtilého, povstalých ze semen ušlechtilého bílého; tak lze doporučiti ušlechtilé královské, zrající dříve nežli ušlechtilé bílé, ušlechtilé diamantové, petržilový hrozen se silně stříhanými listy, muškát ušlechtilý s muškátovou příchutí, vyzrává dokonale ale jen v dobrých viničních polohách, a j. v. V některých cenících francouzských závodů vyskytuje se celá řada různých „Chasselas“, které se ale obyčejně mnoho od ušlechtilého bílého nebo červeného neliší.

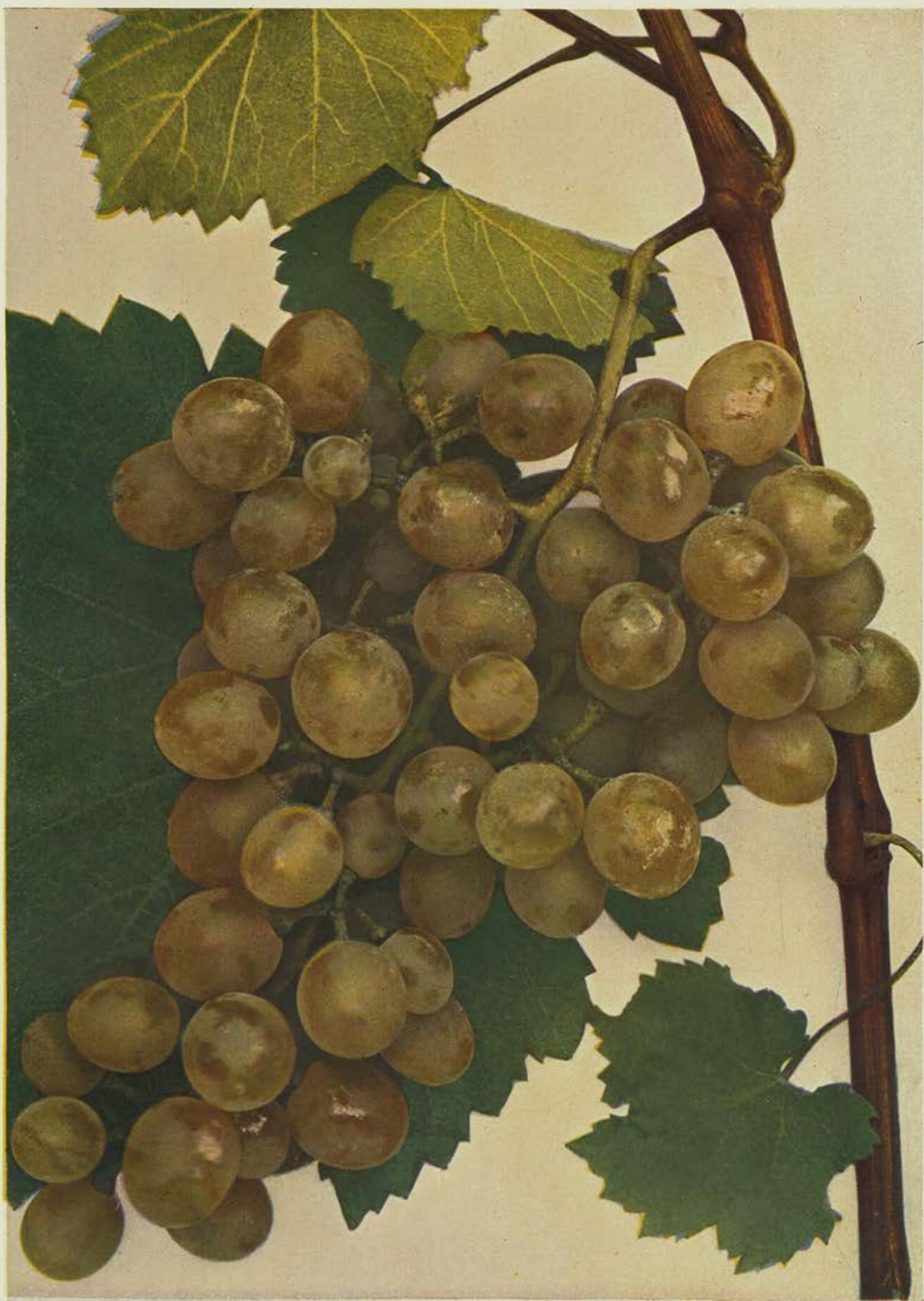
Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A. str. 74. Roter Gutedel, Goethe, Atlas d. wertv. Traubs., vyobr. tab. VI. Syn.: roter Junker, roter Silberling, roter Süssling, roter Schönedel, Chasselas rouge, Vörös Fábian etc.



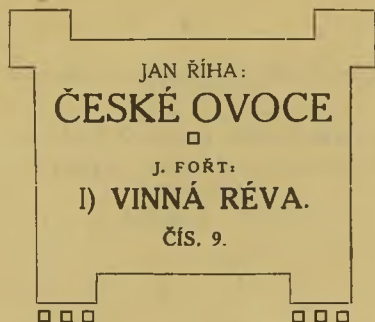


UŠLECHTILÉ.

AMERICKÝ SEMENÁČ.



AMERICKÝ SEMENÁČ.



AMERICKÝ SEMENÁČ.

(TAB. IX. A X.)

Výborná tato, u nás zdomácnělá odrůda byla v letech 60. vypěstovaná z importovaného semene. V r. 1865 odstěhoval se do Ameriky p. Václav Malý z Brzáněk a poslal svému známému p. Václ. Novákovi, knížecímu vinaři na vinici „Sovici“ u Brzáněk, jako zvláštnost z Ameriky 7 vinných peciček. Z těchto peciček vypěstoval p. Novák 4 keřiky, tři byly bílé a jeden měl hrozny modré. Keř s modrými hrozny nebyl valný, trochu podobný „Isabele“ a nebyl proto dále pěstován. Bílé druhy byly však vysázeny u vinařského domku na vinici „Bertynka“ u Bechlína, kde původní tyto keře dosud stávají. Asi v letech 1888 byly řízky z těchto keřů pokusně vysázeny i na vinici „Zděňčíně“ v Dolních Beřkovících, ve vinicích vinařsko-ovocnické školy na Mělníce a několik sazenic bylo posláno oenologickému a pomologickému ústavu v Klosterneuburgu k vyzkoušení, do jaké míry vzdoruje révokazu. Révokazu však nevzdoruje.

Dle zkušeností, nabytých ve vinařsko-ovocnické škole na Mělníce, osvědčila se réva tato však jako výborný, ranně zrající tabulový druh. Tam dostal též různé pojmenování jako „Amerikan bílý“, „Kolumbano“ a falešně byl také označován jako „Fosters white seedling“, ježto hrozen se velmi podobá této výborné anglické skleníkové, ale velmi pozdě zrající odrůdě. (Popis a vyobrazení Fosters white seedling jest v knize: W. Lauche a R. Goethe: Handbuch der Tafeltraubenkultur). V Klosterneuburgu byl pojmenován „Forstsaibling“ (dle ředitele K. Fořta, který semenáčky k vyzkoušení do Klosterneuburgu zaslal).

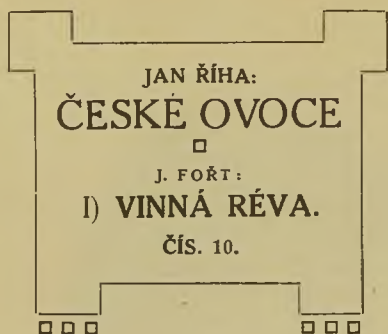
Keř jest vzrůstu silného, úrodný, réví jest tvrdé, rudě zbarvené, vzdoruje dostatečně mrazům, články dlouhé, kolínka vystouplá, očka malá, pevná. Keř raší poněkud později. List velký, ostře ozubený, tmavě zeleně zbarvený, lesklého, hladkého povrchu.

Hrozny jsou krásné, velké, dlouhé, rozvětvené. Bobule velké, tvaru vejčitého, barvy bledě žlutozelené. Obsah kyprý, šťavnatý, příjemně lahodné chuti, zraje hned po „Madlence“, dříve nežli burgundské a uzrává v našich poměrech velmi pravidelně a vzdoruje hnilobě.

Pěstuje-li se na odrech nebo i ve vinicích, poskytuje i při kratším řezu bohatých úrod krásně vyspělých, malebných hroznů.

Literatura a synonyma: O odrůdě této nebylo dosud nikde psáno. Z vinařsko-ovocnické školy na Mělníce rozšiřují se sazenice této odrůdy pod jmény „Americký semenáč“ anebo také „Fořtův semenáč“.





BLUSSARD MODRÝ.

BLAUER BLUSSARD. — POULSARD NOIR.

(TAB. XI.)

Jest rozšířen v Německu jako hrozen tabulový, ve francouzské Juře užívá se ho jako hlavní sadby pro výrobu červeného vína. Ve vinicích našich pěstuje se jako hrozen tabulový ojediněle. Z Dolních Beřkovic rozšiřuje se od r. 1888 pod jménem Princ Lobkovic též a byl tak pojmenován † ředitelem Šimáčkem „Lobkovicův hrozen“.

Keř jest bujného vzrůstu, dosti úrodným, rývÍ jest hluboce zbrázděné, tenké, žlutohnědé, články jsou dlouhé.

List malý až prostřední velikosti, pětilaločný s hlubokými zářezy, chobot řapíkový otevřený; zuby nepravidelné, veliké a dlouhé; líc listu jest nápadně tmavozelený, rub hladký světlezelený s modravým nádechem.

Řapík listový tenký, dosáhne jen poloviční délky hlavního nervu. Sloupky jsou téměř úplně holé, žlutozelené s lehkým červenohnědým nádechem. —

Hrozen bývá prostředně velký, hustozrnný, válcovitý, jednoduše rozvětvený. Stopka krátká, tlustá a zdřevnatělá; stonečky bobulí krátké. Bobule jsou velké, podlouhlé, vejčité, tmavomodré, ojínné, slupka tenká; obsah šťavnatý, sladký a kořený. Pecičky jsou dlouhé, žlutohnědé a lesklé. Hrozny zrají záhy a jsou velmi trvanlivé.

Keř následkem svého bujného vzrůstu vyžaduje více prostoru, řez u mladých keřů má býti dlouhý, starší keře řezou se na čípky. Pro rannost a trvanlivost hroznů lze odrůdu tuto doporučiti k hojnému pěstování na výslunných jižních stěnách i v poněkud drsnějších polohách. Výborně hodí se též pro loubí a besidky. Hrozen na obrázku pochází z městských vinic města Král. Vinohrad, bývá ale i mnohem větší.

Literatura: Goethe, H. d. A., str. 44. Blussard, Poulard. Český vinař roč. X. a XI. str. 26. „Princ Lobkovic“. V zápnech Dolnoběkovských v „Zlaté knize“, založené ředitelem J. Šimáčkem, poznamenává M. Deyl, správce vinařství: Princ Lobkovic, dříve Citovské modré jmenované, jest totožným s Blussardem modrým; byl správcem Šimáčkem v r. 1882 Citovské modré a v r. 1883 se svolením J. J. prince Ferdinanda z Lobkovic „Princ Lobkovic“ zván.





BLUSSARD MODRÝ.
BLAUER BLUSSARD — POULSARD NOIR.

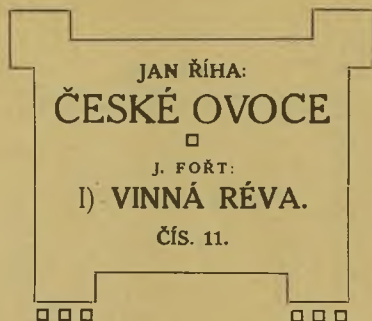


VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ.
ROTER VELTLINER — VALTELIN ROUGE.



ČERVENÉ VELTLINSKÉ.

RANNÉ VELTLINSKÉ.



VELTLINSKÉ ČERVENÉ.

ROTER VELTELINER. — VALTELIN ROUGE.

(TAB. XII. A XIII.)

Pochází z Dolních Rakous, vyskytuje se v Čechách též pod jménem „tarant červený“. Na Moravě pěstuje se hojně pro výrobu vína.

Keř jest dosti silný, rýví tmavohnědé, pruhované a černě tečkované. Články jsou 8—10 cm dlouhé, kolínka tmavší; očka hnědá, vlnatá.

List velký, tenký, měkký, hladký a lesklý s hlubokými pěti laloky, na vrchu tmavozelený, vespod šedozelený, vlnatý; zuby velké a ostré, střídající se s menšími zoubky; nervy listů červenavé, štětinaté; řapík kratší hlavního nervu, červenavý a štětinatý.

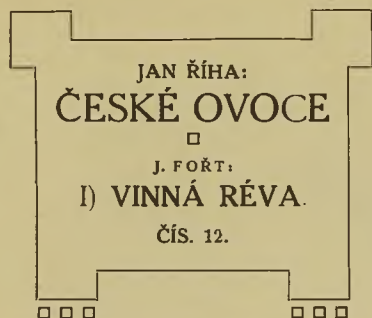
Listky na vrcholcích (Tab. XIII.) tmavozelené, bělavě vlnaté a narůžovělé.

Hrozen jest velký, hustozrný, kuželovitý, rozvětvený; stopka krátká, tlustá, červená, bobule dosti veliké, podlouhlé až kulaté, nestejně světle červené, černě tečkované, průsvitné a šedě ojinělé. Slupka tlustá, šťáva řídká, poněkud sliznatá, sladká. Pecičky tmavě šedohnědé, poněkud lesklé.

Vyžaduje úrodné spíše těžší půdy, častějšího hnojení a krátký řez na hlavu. Zraje trochu pozdě, v dobrých polohách dosáhne při úplné zralosti 18—20% cukru a 7—8% kyselin a poskytuje dobré lehčí stolní víno. V Dolních Rakousích pěstuje se hojně, taktéž i na Moravě jest jako vinorodá réva pro svoji úrodnost oblíbená.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 138, Roter Velteliner. Goethe, A. d. w. Tr., tab. XIII. Syn.: grosser Välteliner, rote Fleischtraube, Todtträger Rotreifler, fr. Vasein rouge, chorv. cervena valtelinea, v Čechách ryvola červená, tarant červený.





VELTLINSKÉ RANNÉ.

FRÜHROTER VELTELINER. — MALVOISIE ROUGE.

(TAB. XIII. A XIV.)

Pochází z Dolních Rakous, kde se hojně pěstuje kolem Gumpoldskirchenu pod jménem „Frührot“, odtud rozšířil se do Uher, Německa. V Dolních Rakousích poskytuje velmi dobrou surovinu pro výrobu lehčích vin. V českých vinicích pěstuje se též pod jménem „Malvazské ranné“, cení se hlavně jako pěkný hrozen tabulový.

Keř jest bujného vzrůstu, rýví dlouhé, tmavě hnědočervené, široce zbrázděné a černě tečkované; články jsou dlouhé (až 10 cm), kolínka slabá, tmavěji zbarvená, očka velká, světlehnědá, tupá.

Listy jsou velké, tenké, hladké, s dosti hlubokými laloky, pětilaločné, nahoře tmavězelené, vespod světlejší, jemně vlnaté. Zuby velké, nepravidelné, tupé. Nervy listů silné, světle zelené s červenavým nádechem. Řapík silný, kratší středního nervu, zelený, načervenalý a černě tečkovaný. List podobá se červenobílému Veltlinskému, až na ozubení, které jest u Veltlinského červenobílého špičatější.

Listy na vrcholcích (Tab. XIII.) jsou světlezelené, jemně vlnaté.

Hrozen jest prostřední velikosti, hustozrnný, jednoduchý; stopka tlustá, ohebná, bradavičná, světle zelená a černě tečkovaná.

Bobule prvotřídní velikosti, kulatá, světlečervená, černě tečkovaná, šedomodře oviněná a průsvitná. Obsah bobulí řídký, velmi sladký a příjemně chutnající. Pecičky jsou červenohnědé, lesklé.

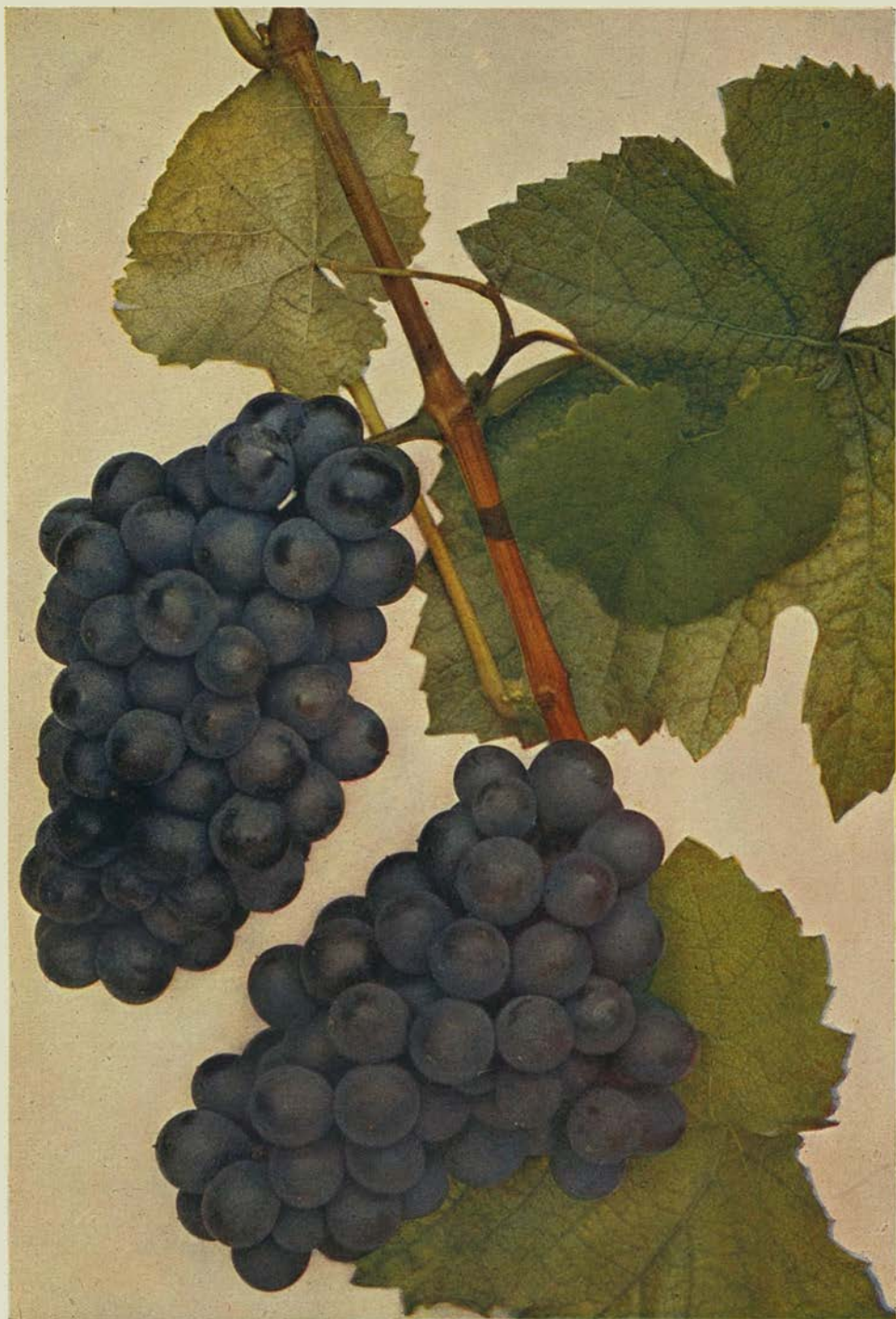
Ranné červené Veltlinské lze pěstovati i v méně příznivých polohách, zvláště dobře na stěnách, loubích i na východních neb západních stranách. Snese sice dobře i řez krátký na hlavu a čípky, lepších úrod docílí se však v dobře hnojené půdě při řezu na raménka a delší čípky. Zraje velmi záhy a poskytuje velmi pěkné a dobré tabulové hrozny. Pro výrobu vína hodí se též výborně, mívá 20—22% cukru a jen 6% kyselin, dává velmi lahodné, dobré stolní víno.

Literatura a synonyma: Goethe, H. d. A., str. 137. Goethe, Atlas d. w. T., tab. XIV. Frühroter Velteliner, Rote Babotraube, Mährer roter, Malvasier frühroter; v chorv. Crvena Babovina.

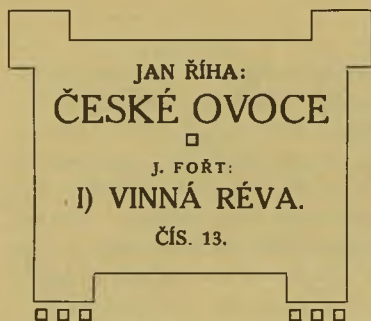




VELTLINSKÉ RANNÉ.
FRÜHROTER VELTELINER — MALVOISIE ROUGE.



BURGUNDSKÉ MODRÉ.
BLAUER BURGUNDER — PINOT NOIR.



BURGUNDSKÉ MODRÉ.

BLAUER BURGUNDER. — PINOT NOIR.

(TAB. XV. A XVI.)

Burgundské modré jest původem z Francie, jest rozšířeno ve všech severnějších vinorodých krajinách a cení se hlavně jako odrůda pro výrobu velmi jemných červených vín. Také známá vína šampaňská se vyrábějí hlavně z velké části z Burgundského modrého a šedého. K nám do Čech přivezeno bylo Burgundské na rozkaz Karla IV. a osázeno zejména na vinicích kol Mělníka a Prahy, kde podnes se pěstuje. Chvalná pověst vín mělnických vděčí této odrůdě. Naši staří vinaři zvali burgundské na Mělnicku „rouči modré“, kol Prahy „Kocinka“.

Keř jest vzrůstu slabšího, rývi tenké, pevné, šedohnědé, tmavěji pruhované, slabě jako sazemi postříknuté, kolínka o něco temnější, články jsou 7—8 cm dlouhé, očka malá, na špičce šedou vlnou pokrytá.

List prostřední velikosti, tlustý, kulatý, tří- i pětilaločný, drsný, navrchu tmavě zelený, vespod světlejší, poněkud vlnkou pokrytý. Na podzim opadávají záhy. U starších keřů a v špatnějších půdách se na podzim okraje listů zabarvují červeně. Zuby tupé, krátké a nepravidelné. Hloubka laloků v chudších půdách větší, nežli v půdách bohatých; podobný vliv má jakost půdy i na jich počet. Nervy listů světle zelené, poněkud narůžovělé, jemnými chloupky poseté. Řapík dosáhne délky hlavního nervu, jest tlustý, zelený, červeně pruhovaný.

Listy na vrcholcích (Tab. XVI.) jsou jemnou vlnou pokryté, jemně zeleně ohraňčené; vrcholek přímý, poněkud sploštělý.

Hrozen malý, válcovitý, zřídka rozvětvený, hustozrnný; stopka krátká, světle zelená, s červeným nádechem, dřevnatá a pevná; bobule malé, dle hustoty hrozu kulaté nebo podlouhlé, temně modré, ojinělé, slabě černě tečkované. Slupka tenká, šťavnatý obsah bobulí světlý, řídký, sladký a kořený. Pecičky podlouhlé, červenohnědé, lesklé.

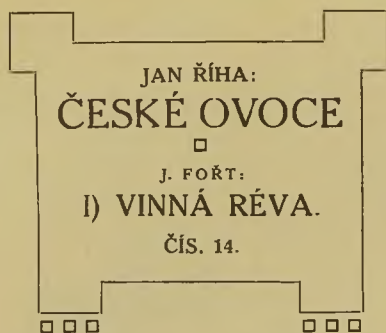
Zraje dosti časně, asi současně s portugalským.

Odrůda tato vyžaduje úrodné, vlhčí, na živné látky bohaté půdy na mírném svahu, vyššího pěstování, delšího staršího dřeva (starce, ramena) a i delšího řezu (tázně a oblouky); rodí pak sice malé, ale hojně hroznů, které se hodí výborně k výrobě velmi

jemných červených vín, předpokládá se ovšem, že dokonale uzrají. Při nízkém pěstování (na hlavu) trpí plísní „Cladosporium“ i „Peronosporou“. Mošt dosáhne ve výtečných ročnících až 28% cukru při 5⁰⁰/₀₀ kyselin, obyčejně však jen 20—25% cukru a 7—9⁰⁰/₀₀ kyselin. Mošt ze špatnějších ročníků napravuje se přísadou as 1¹/₁₀ jakubského a 1¹/₁₀ portugalského. Z Burgundského modrého dá se vyrobiti též výborné bílé víno, když hrozny se ihned celé lisují, aby bobule popraskaly a čirá šťáva vytekla. Zbytek se pak odzrní a přidá k vínu červenému, čímž lze i ve špatnějších ročnících barvu vína zvýšiti. Bílé víno z modrého burgundského užívá se k výrobě šampaňského, prodává se ale také jako takové na příklad pod chvalně známou známkou „Labská perla“, „Labín“ a pod. Červené víno z modrého Burgundského jest krásné granátové barvy, nadobře harmonické chuti, kyseliny a tanin splývají v chuť jemně kořenitou. Lékaři připisují Burgundskému i léčivý účinek zejména pro starší osoby, při chorobách ledvin, ústrojí zažívacích a pod., neboť vyznamenává se značným obsahem kyseliny fosforečné v popelu.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 48. Goethe, Atlas d. Traubensorten tab. IV. Synonyma: něm.: Blauer Kläyner, Gutblau, schwarzer Süssling, Süssedel, Süssrot, Süssschwarzer; fr.: Bordeaux petite noir, Cortailod noir, François noir, Auxerrois, Auxois, Franc Pineau, Peant doré, Pineau nebo Pinot noir atd.; it. Pignolo; chorv. Modra klevanjka atd.





BURGUNDSKÉ RANNÉ (JAKUBSKÉ).

FRÜHER BLAUER BURGUNDER. — ISCHIA.

(TAB. XI. A XXIX.)

Odrůda tato jest variací modrého burgundského; o původu není nic určitého známo, pochází pravděpodobně tak jako burgundské modré z Francie. Burgundské ranné jest rozšířeno ve všech severnějších vinorodých krajinách, ale zřídka jako čistá sadba pro výrobu vín, spíše cení se pro své ranné zrání jako hrozen tabulový. V Čechách přichází pod jménem Jakubské, Černá cibeba, ve smíšené sadbě s burgundským modrým.

Keř jest dosti bujného vzrůstu, velmi úrodný. Rývy dlouhé, tenké, hnědošedé, tmavěji pruhované a jako sazeň lehce postříknuté; články krátké.

List prostřední velikosti, kulatý, navrchu trochu puchýřnatý, tmavozelený, na spodu světlejší, poněkud vlnitý. Na podzim zabarvuje se list z kraje karminově a opadá velmi záhy. Zuby krátké, tupé a nepravidelné. Chobot řapíkový uzavřený.

Vrcholky sloupků (Tab. XVI.) jsou jemně zeleně ovroubené, vlnkou pokryté a přímé.

Hrozen malý, válcovitý, průměrně však menší burgundského modrého, málo rozvětvený, hustozrnný, ale řidší burgundského modrého. Stopka krátká, tlustá, červeně naběhlá, bobule malé kulaté nebo podlouhlé, tmavě modré, ojížené. Stopičky krátké, tlusté, bradavičné. Zraje velmi časně, na Mělnicku často již koncem srpna. Obsah bobulí sladký, poněkud mdlý, slupka velmi tuhá. Pecičky jsou červeně hnědé, málo lesklé, kulaté. Na keři ponechaný hrozen usychá, zhrozinkovává, ale nehnije.

Keř jest ve svých požadavcích na půdu i polohu velmi skromný, daří se dobře ve vinicích a uzraje na výslunných zdech i pro vinařství méně vhodných polohách. Při každém způsobu pěstování dává hojnou úrodu, není choulostivý a spíše snese nepohodu povětrnosti nežli burgundské modré. Hrozen jest sice malý a nevzhledný, cení se ale hlavně pro rannost jako hrozen tabulový. Mošt z hroznů jakubského jest cukernatý, chudý na kyseliny. Vín z čisté sadby jakubského jest mdlé, neharmonické, ale velmi barevné, hodí se dobře ke scelování se špatnějšími ročníky burgundského modrého.

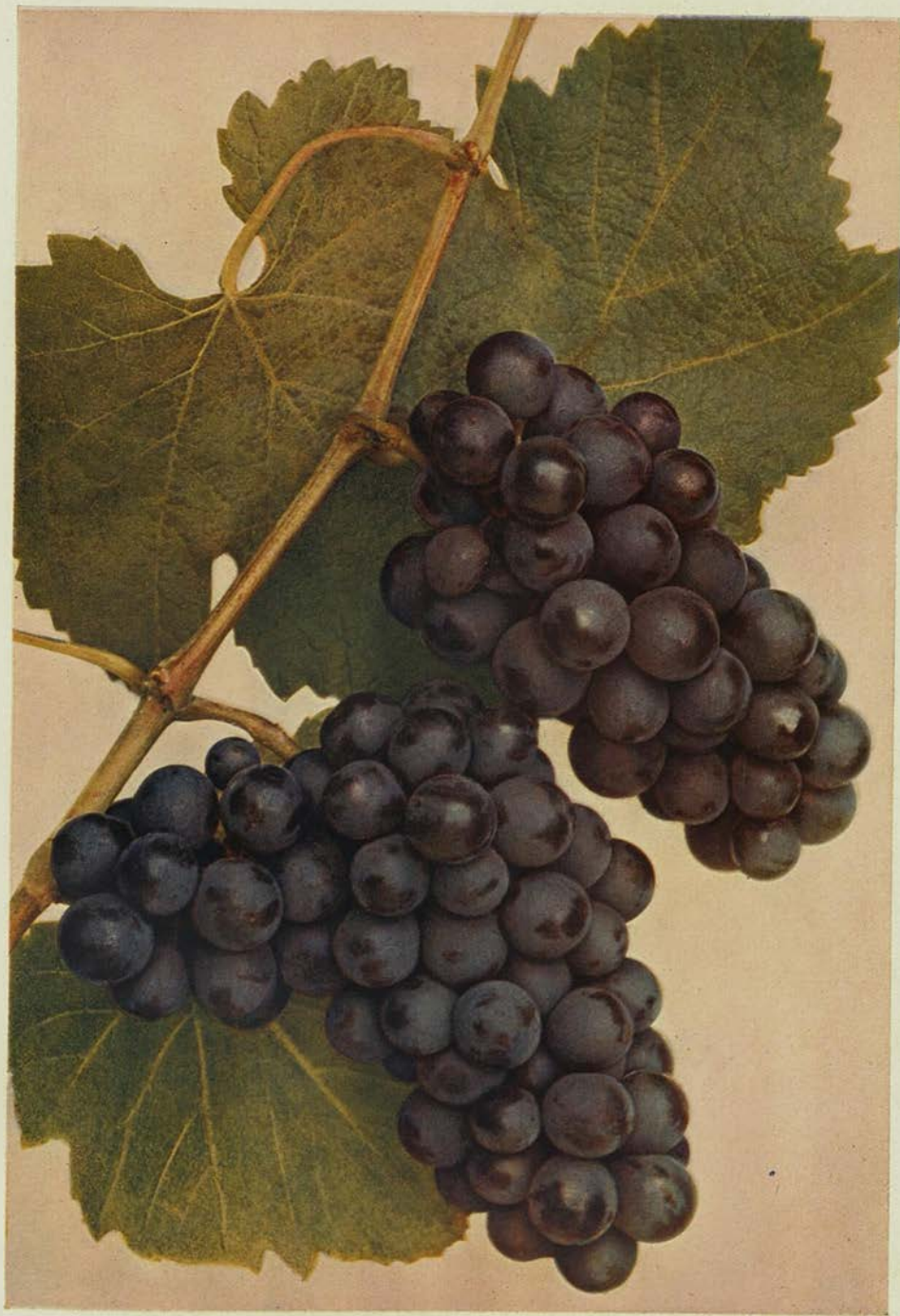
Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 49. Synonyma: V Německu: Früher Clävner, Jacobstraube, Augusttraube atd.; ve Štýrsku Laurenzitraube, Frauentagtraube, Gospinsza, Zherna Mushza atd.; ve Francii: Madelaine noir, Pinot madelaine, Ischia, Noir printannier, Raisin précoce atd.



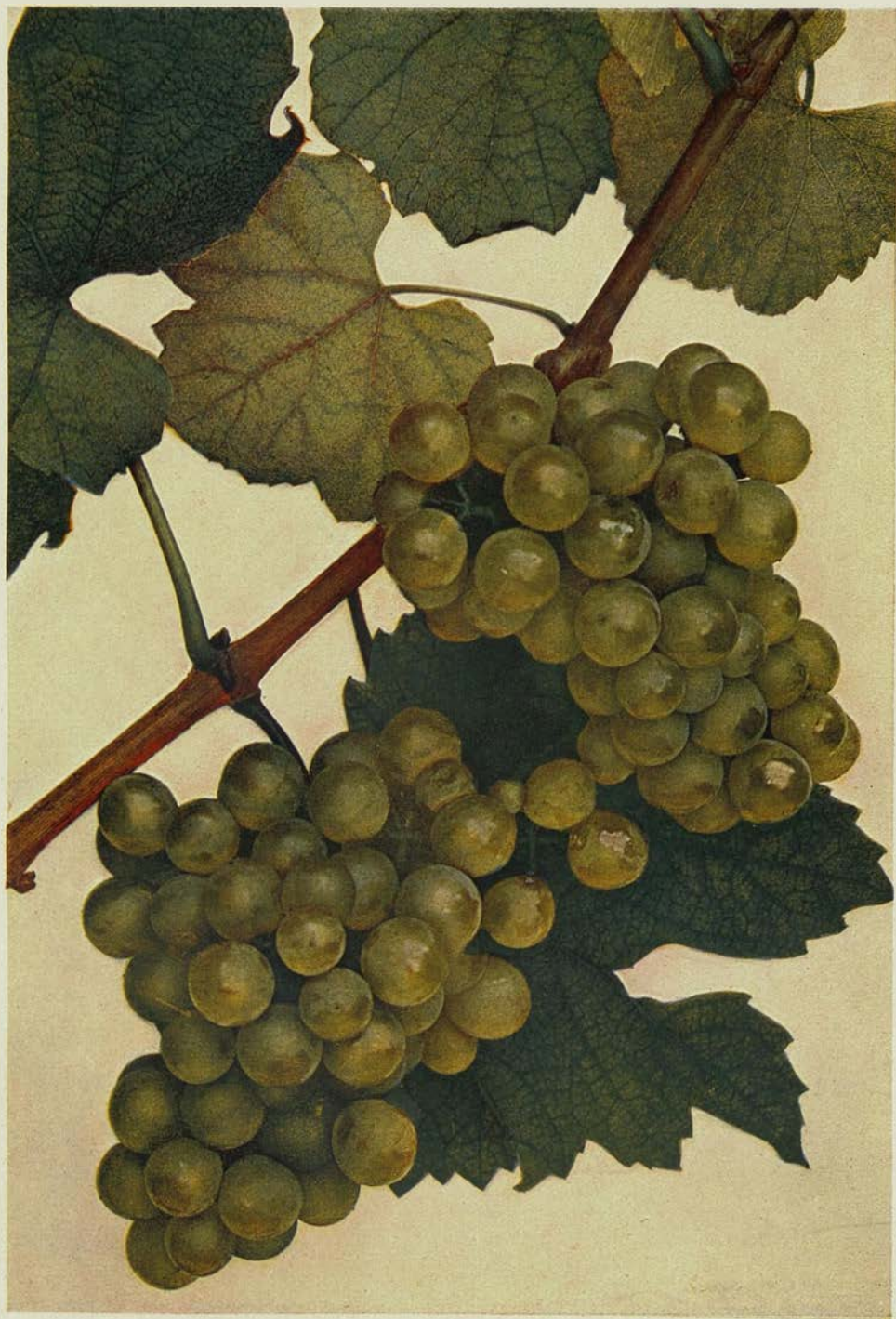


BURGUNDSKÉ MODRÉ.

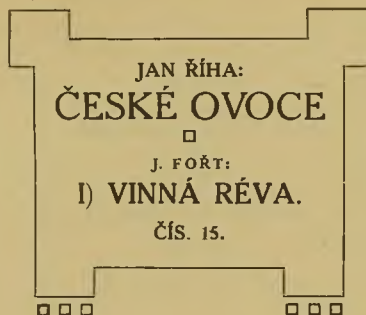
BURGUNDSKÉ RANÉ.



BURGUNDSKÉ RANNÉ.
FRÜHER BLAUER BURGUNDER — ISCHIA.



BURGUNDSKÉ BÍLÉ.
WEISSER BURGUNDER — PINEAU BLANC.



BURGUNDSKÉ BÍLÉ.

WEISSER BURGUNDER. — PINEAU BLANC.

(TAB. XVIII.)

Burgundské bílé jest tak jako burgundské modré původu francouzského a pěstuje se tam vedle Burgundského modrého v Burgundu a Champagni. K nám do Čech bylo přivezeno současně s Burgundským modrým. Jest v našich vinicích dosti rozšířeno.

Keř úplně podobný modrému burgundskému jest mírného vzrůstu; rýví tenké, světle hnědé, černě tečkované a pruhované. Kolínka slabá, očka malá, odstávající, špičatá, hnědočervená a bílou vlnkou pokrytá.

List široký, tři- i pětilaločný, málo zastřižený, nahoře hladký, světle zelený, vespod poněkud vlnatý. Z kraje zabarvuje se do žluta. Zuby listu jemné, krátké, špičaté a nepravidelné. Laloky nestejně, často jen jednostranně vyvinuté. Nervy listu jsou dosti silně vyvinuté. Řapík listu jest silný, dosáhne téměř délky hlavního nervu, barvy zelené s červeným nádechem.

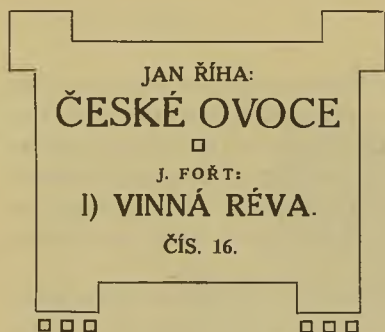
Listy na vrcholcích jsou žlutozelené a vlnkou pokryté.

Hrozen malý, krátký, hustozrnný, obyčejně jednoduše rozvětvený, stopka hroznová krátká, bradavičná a křehká. Bobule malé, kulaté nebo podlouhlé, světle žluté, prosvítavé, jemně tečkované, slabě ojinělé. Slupka tenká, šfáva řídká, velmi sladká a kořená. Pecičky světle hnědé, poněkud lesklé.

Burgundské bílé jest jeden z nejlepších druhů pro výrobu jemných bílých vín, tvoří v Burgundsku a Champagni hlavní sadbu, také i v našich českých vinicích se hojně pěstuje. Tak jako burgundské modré vyžaduje úrodnou, hlubokou a vlhkou půdu, jakou nalézáme na úpatí vrchů; řezu vyžaduje delšího, na oblouky nebo alespoň delší čípky, které jsou umístěny na vyšším starším dřevě (starci a ramenech). Zraje velmi brzy a musí se proto nejdříve sbírat. Poměr cukru ke kyselině jest 20% cukru na 5 až 6⁰⁰/₀₀ kyselin. Ve výborných letech dosáhne až 28% cukru. Vino jest silné, velmi lahodné, ale bez zvláštní vůně.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 50. Goethe Atlas w. Tr. tab. XV. Weisser Klävnner v Německu a Štyrsku, Weisser Burgunder v Německu, Dolních Rakousích, Pinot nebo Pineau blanc ve Francii, Burgundi fehér v Uhrách, Biela Klevanjka v Chorvátsku.





BURGUNDSKÉ ŠEDÉ.

RULÄNDER. — PINEAU GRIS.

(TAB. XIX.)

Rulandské, také roučí šedivé zvané, jest variací révy burgundské. Pochází tak jako burgundské modré, bílé a jakubské z Francie a bylo patrně současně s ostatními révami burgundského k nám do Čech přivezeno. Burgundské šedé jest rozšířeno ve Francii, Německu i Rakousku. Že rulandské jest úplně sourodé s burgundským bílým a modrým, svědčí ta okolnost, že keř se liší jen zabarvením hroznů a že v čisté sadbě rulandské nalezneme často hrozny, které mají úplně modré neb úplně bílé bobule.

Keř jest vzrůstu prostředního, rýví slabé, tmavě šedohnědé, mělce zbrázděné, černě skvrnitě a tečkované, drsné; články jsou krátké, kolínka tlustá, tmavší; očka malá, špičatá, šedou vlnkou pokrytá.

List malý, kulatý, hluboko, obyčejně jen třílaločný, tlustý, nahoře tmavozelený, vespod světlejší, holý nebo jen nepatrně chloupky posetý. Na podzim zabarvuje se spíše do žluta, čímž se od burgundského modrého nepatrně liší. Zuby nestejně, krátké, někdy se žlutavými špičkami; laloky dle povahy půdy velmi nestejně, nervy listu jsou světle zelené, silné; řapík listový dosáhne délky dvou třetin hlavního nervu, jest silný, světle zelený, s červeným nádechem.

Listy na vrcholcích jsou světle zelené, vlnkou pokryté.

Hrozen malý, válcovitý, nerozvětvený. Stopka krátká, tlustá, světle zelená a načervenalá. Bobule malé, podlouhlé nebo kulaté, v hustých hrozníčkách, často i sploštělé, barvy špinavě šedočervené až měděné, slabě tečkované. Často vyskytují se zrnka světlejší i temnější, zvláště při přezrávání nabíhá barva bobulí do modra. Slupka jest tenká, šedě ojiněná. Obsah bobulí jest řídký, velmi sladký a kořený.

Zraje tak jako ostatní druhy burgundského velmi záhy, často i dříve nežli burgundské modré.

Vyžaduje vlhkou hlubokou naplavenou půdu i vlhčí klima, u nás v Čechách daří se výborně v opukových půdách.

Řez vyžaduje tak jako ostatní druhy burgundského na delší čípky a tažně, rodí ale dobře i při nízkém pěstování na hlavě, když se mu jen ponechají delší tažně. Vzdukuje dosti dobře všem nemocem a jest i proti jarním mrazům dosti otužilým. K výrobě vína musí se hrozny po odzrnutí ihned lisovati, aby se barvivo slupky ve víně nerozpustilo,

čímž by se víno stalo nevzhledným. V Champagni i na Mělníku užívá se burgundského šedého podobně jako burgundského modrého k výrobě šampaňského. Hrozny se za tím účelem lisují celé tak, aby šťáva z bobulí čirá odtékala. Docílí se tím velmi světlého bílého vína, které tvoří výbornou surovinu pro výrobu vín šumivých. Víno burgundského šedého jest silné, libezné chuti a aromatické, která poslední vlastnost se jeví nikoli čichem, nýbrž chutí. Jest tak jako burgundské bílé jedno z nejlepších druhů pro výrobu bílých vín.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 49. Goethes Atlas wert-vollster Traubensorten Tab. VI., Roter Clävner, Roter Burgunder, Rulander v Něm. a Rak., Pineau gris ve Francii, Crvená klevanjka v Chorvátsku.

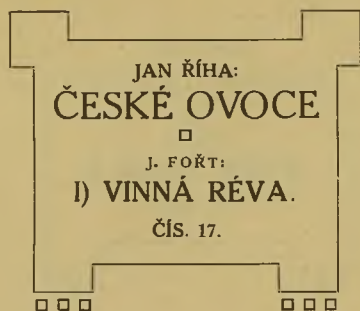




BURGUNDSKÉ ŠEDÉ.
RULÄNDER — PINEAU GRIS.



SVATOVAVŘINECKÉ.
SAINT LAURENT — SAINT LAURENT.



SVATOVAVŘINECKÉ.

SAINT LAURENT. — SAINT LAURENT.

(TAB. XX. A XXI.)

Pochází prý z Elzaska, ale bylo rozšiřováno nejdříve ve Francii a později ve všech vinicích evropských, hlavně v Německu. Na Moravě se odrůda tato hojně pěstuje jako druh tabulový. I v Čechách se odrůda tato pěstuje ojedinelé se zdarem.

Keř jest bujného, pravidelného vzrůstu; rýví světle hnědé, tmavěji pruhované a četnými rezavými tečkami poseté. Články jsou krátké, kolínka stejnoměrně ztlustělá, očka tmavě hnědá.

Vrcholky (Tab. XXI.) žlutavě zelené, potažené bělavou vlnkou.

List prostřední, tuhý, jen málo vykrojený, vyjímaje listy nejspodnější, které mívají hluboce vystřižené laloky. Barva listu jest tmavozelená bez lesku, která později jako u portugalského přechází v barvu načervenalou. Řapík listový silný.

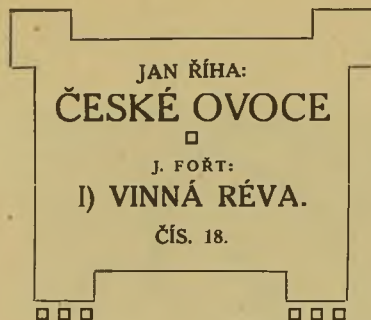
Hrozen bývá tvaru kuželovitého, jest rozvětvený, obyčejně hustozrnný; stopka dlouhá a silná. Bobule jsou tmavě modré, podlouhlé, světle modře ojiněné a rezavými tečkami poseté. Slupka silná, obsah bobule řídký, velmi sladký.

Zraje dříve nežli burgundské, má však o 2—3% méně cukru. Víno z něho jest sice řízné, lehké, lahodné, rázu Bordeaux, nevyrovná se však nikdy burgundskému.

Pro naše poměry hodí se ve chráněnějších polohách hlavně ku pěstování jako hrozen tabulový, na Moravě jej i také v dosti hojné míře k jmenovanému účelu pěstují. Úrodnost jeho jest ve vápenitých hnojených půdách bohatá. Vyžaduje kratšího řezu na čípky o 8—10 očkách, v půdách silně hnojených možno jej více naříznouti, rodí pak velmi bohatě. Raší ranně a proto trpí často jarními mrazy.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 122. Goethes A. d. w. T. tab. XXIX, Saint Laurent.





PORTUGALSKÉ MODRÉ.

BLAUER PORTUGIESER.

(TAB. XXI. A XXII.)

Pochází dle všeho z Portugalska, rozšiřován byl však nejdříve v Dolních Rakousích kolem Vöslavi, odkud se do celého Rakousko-Uherska, též do Čech a na Moravu dostal. V Chorvatsku a Srbsku jej nazývají „Prokupac“. Pěstuje se též v Německu a částečně i ve Francii a jest oblíben nejen jako hrozen tabulový, ale i jako velmi dobrá odrůda pro výrobu lehkých červených vín.

Vzrůst keře jest velmi bujný, rýví jest silné, tlusté se silnou dřevinou, na jedné straně sploštělé, jemně zhrázděné, skořicově hnědé, téměř červené barvy, tečkované a tmavěji pruhované; články dlouhé, kolínka tlustá, tmavší; očka malá, často špičatá.

List jest veliký, tenký, hladký, s mělkými nebo i hlubokými laloky, nepravidelně zprohýbaný, kulatý, na vrchní straně lesklý, tmavě zelený, vespod hladký, žlutavě zelený, na podzim se list záhy zabarvuje červeně. Postranní laloky bývají jednostranně vyvinuté, zuby velké, nepravidelné se žlutavými špičkami. Nervy listu jsou nahoře žlutozelené, vespod světle žluté. Řapík listový kulatý, zelený se širokými červenými pruhy.

Vrcholky (Tab. XXI.) lesklé, žlutavě zelené, poněkud chlupaté, mladší list a zelené stonky s červeným nádechem.

Hrozen jest prostřední velikosti, na odrech často i veliký, hustozrnný, jedno-duše nebo i několikeronásobně rozvětvený, stopka krátká, dřevnatá. Bobule kulatá, v hustých hroznech, někdy i podlouhlá, černomodrá, světle oviněná a rezavě tečkovaná; slupka tenká, obsah bobule šťavnatý, velmi příjemně sladký. Zraje poměrně brzo, dříve nežli burgundské. Jádra jsou dosti velká, lesklá a červenohnědá.

Portugalské náleží mezi nejlepší ranné tabulové druhy, poskytuje ale i dobré a barevné červené víno, které se hodí zvláště dobře ke scelování s burgundským modrým. Rodí velmi záhy a hojně, vyžaduje krátký řez na čípky a dosti prostory ke svému vývinu. Pro svůj bujný vzrůst hodí se velmi dobře pro loubí na besídky a k zakrytí stěn, jest ale vděčným i ve vinicích. Uzraje dobře na stěnách i v drsnějších polohách a spokojí se s každou i lehčí písčitou půdou. Řízky zakořeňují se trochu nejistě, jest proto lépe vysazovati kořenáčky.



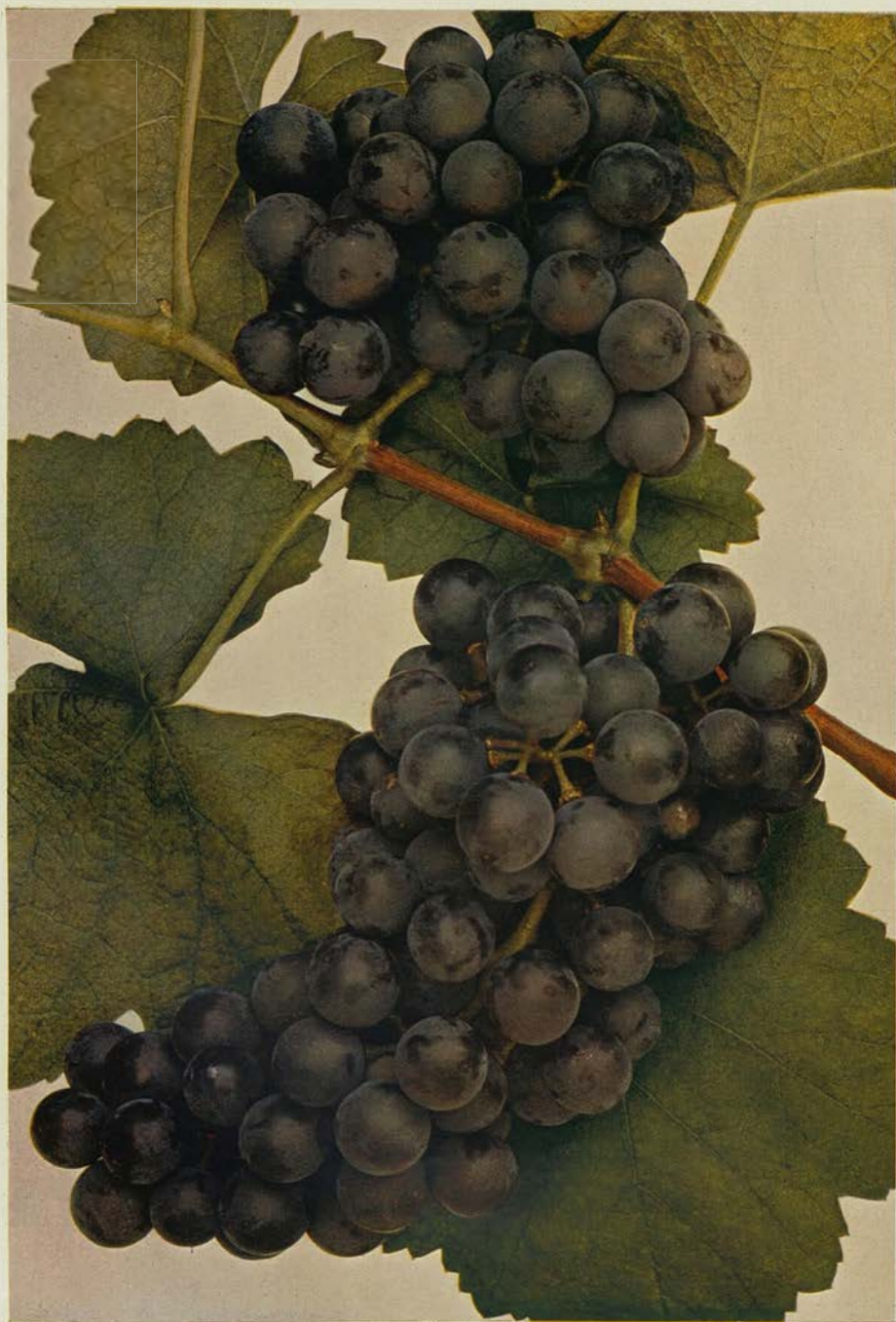


SVATOVAVŘINECKÉ.

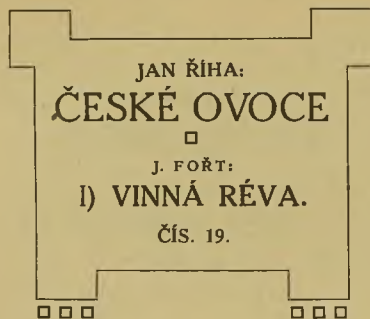
PORTUGALSKÉ.



PORTUGALSKÉ MODRÉ.
BLAUER PORTUGIESEK.



FRANKOVKA MODRÁ.
BLAUFRÄNKISCH.



FRANKOVKA MODRÁ.

BLAUFRÄNKISCH.

(TAB. XXIII.)

Pochází z Dolních Rakous, kde se zejména kolem Vöslavi ve větší míře vedle portugalského pěstuje. V Německu přichází pod jménem „Limberger“. V Čechách i na Moravě jest ve vinicích roztroušen, v Čechách jmenují jej vinaři „Karmazin“. Velmi často bývá zaměňován za portugalské, zraje však mnohem později nežli toto.

Keř jest mohutného vzrůstu, podobně jako portugalské, rýví vyzrává velmi záhy, jest dosti silné, červenohnědé (portugalské má rýví téměř červené barvy), velmi jemně pruhované, očka tupě zakončená.

List jest velký, tlustý, pergamenový, téměř kulatý, jen s mělkými laloky, nahoře tmavozelený, starší listy jsou na rubu řídce osety štětinatými chloupky; zuby jsou velké, nepravidelné, nervy na spodu listu značně vystupují. Stopka listová jest kratší středního nervu, zelená s fialovým nádechem.

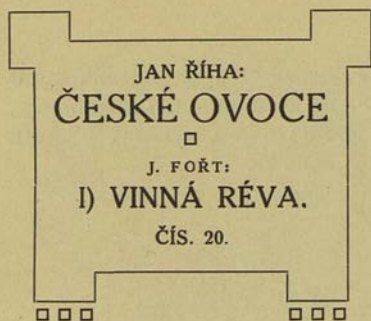
Listy na vrcholcích jsou zelené, lesklé.

Hrozen jest prostřední velikosti, rozvětvený a řidší portugalského; stopka jest dosti krátká, zelená a hnědými rezavými skvrnami posetá. Bobule kulaté, prostředně veliké, tmavě modré, slabě ožíněné. Slupka tlustá, nehraje snadno. Zraje as o týden později nežli portugalské, v chuti jest i méně sladké a kyselejší portugalského. Hrozny vynikají bohatostí barviva.

Z dobrých ročníků vyznamenává se Frankovka příjemnou trpkokyselou chutí, jest trvanlivé, s portugalským smíšené velmi lahodné. Ze špatných ročníků jest víno velmi špatné. Vzhledem k pozdějšímu zrání vyžaduje teplé a slunné polohy, ve volbě půdy jest velmi skromným. Řez vyžaduje krátký na nízká raménka.

Literatura a synonyma: Herrmann Goethe, H. d. A. str. 44. Goethe A. w. T., Tab. XXVI., Blaufränkische v Německu a Rakousku, blauer Limberger ve Württembersku, Crna Frankovka a moravka v Chorvátsku.





TRAMIN ČERVENÝ.

ROTER TRAMINER. — GENTIL-DURET ROUGE.

(TAB. XXIV. A XXV.)

Jest to již velmi stará odrůda, která prý pochází z Traminu v Tyrolsku, dnes se tam pěstuje jen bílá variace této odrůdy, *Tramin bílý*. Tramin červený jest rozšířen v Porýnsku (Rýnském Bavorsku) a ve všech severnějších vinicích, tak i v Dolních Rakousích, Tyrolsku, na Moravě a v Čechách. Ve Francii jest málo znám. Čisté sadby nalezneme zřídka, obvykle bývá smíchán s ryzlinkem. V Čechách pěstuje se od pradávna a staří vinaři jej zvali Drumin, Livora červená a přinč červený (patrně odvozeno od *vinum princeps*, protože dává prvotřídní víno).

Keř jest slabého vzrůstu. Rývi krátké, slabé, tmavěšedé, namodralé, tmavě skvrnité, drsné. Články as 6 cm dlouhé, kolínka slabá, očka malá s tupou vlnitou špičkou.

List malý, tenký, široký, se třemi laloky, někdy i bez nich, nahoře tmavozelený, vespod světlejší. Spodní listy jsou drsnější. Zuby nestejně, krátké, široké a tupé. Nervy na listech slabé, poněkud plstnaté s červenavým nádechem. Řapík kratší hlavního nervu, tenký, načervenalý.

Vrcholky (Tab. XXV.) s krátkými úponkami a drobnými, světlezelenými, plstnatými listky s červenavým nádechem.

Hrozen malý, hustozrnný, rozvětvený, kuželovitý, krátký, širší nežli delší. Stopka krátká, tlustá, dřevnatá, bradavičná, tmavozelená s červeným nádechem, s hnědým plodovým prstencem. Bobule malé, trochu podlouhlé, průsvitné, žilnaté, světlečervené, šedomodře oviněné, tečkované. Slupka tlustá, pevná, chruplavá, obsah bobule slizký, velmi sladký a kořený. Pecičky červenohnědé, lesklé, kulaté. Zraje o něco později nežli burgundské. Tramin obsahuje velmi málo kyselin, na 20% cukru bývá jen 5% kyselin, při úplné zralosti dostoupí cukr až na 24% a kyselina klesne na 4%. Barvivo červeného traminu vyluhuje se snadno již při několika procentech alkoholu, čímž vzhled vína trpí; proto se musí tramin rychle lisovati. Víno jest velmi lahodné, s kořennou chutí, málo kyselé, hodí se dobře ku scelování s kyselejším ryzlinkem. Dává i v nepříznivých letech výborné víno.

Réva daří se nejlépe v půdách bohatých, vlhkých, na úpatí vrchů, a rodí tu bohatě. V půdách suchých, kamenitých se mu nedaří. Vyžaduje však dlouhého řezu, protože teprve 4. až 5. očko jest úrodné; nejurodnějším jest při řezu na ramena s oblouky,

nebo na odrách. Vzduchuje škůdcům i nemocem, nehnuje ani ve vlhkém podzinku, jest velmi vytrvalým. Pro naše poměry hodí se výborně hlavně k výrobě vína a zasluhuje, aby se hojně v našich vinicích pěstoval. Jako hrozen tabulový jest výborný v chuti, uspokojí nejchlupatější jazýček, ale hrozny jsou trochu maličké.

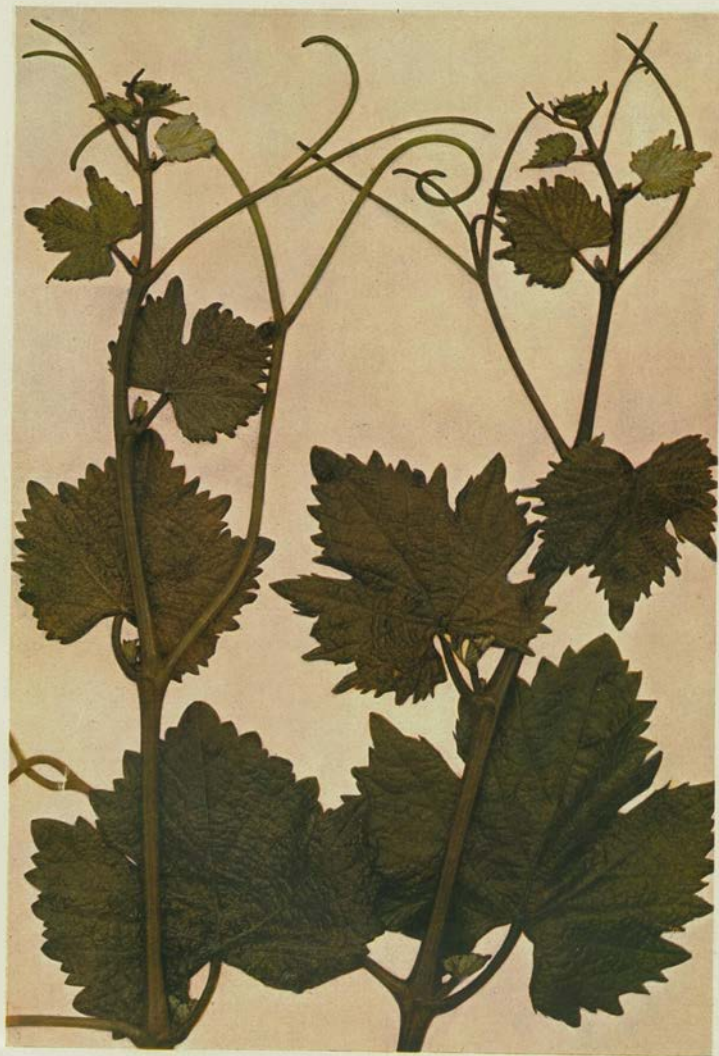
Literatura: Hermann Goethe, H. d. A., str. 131. Goethe, A. w. Tr. tab. X.





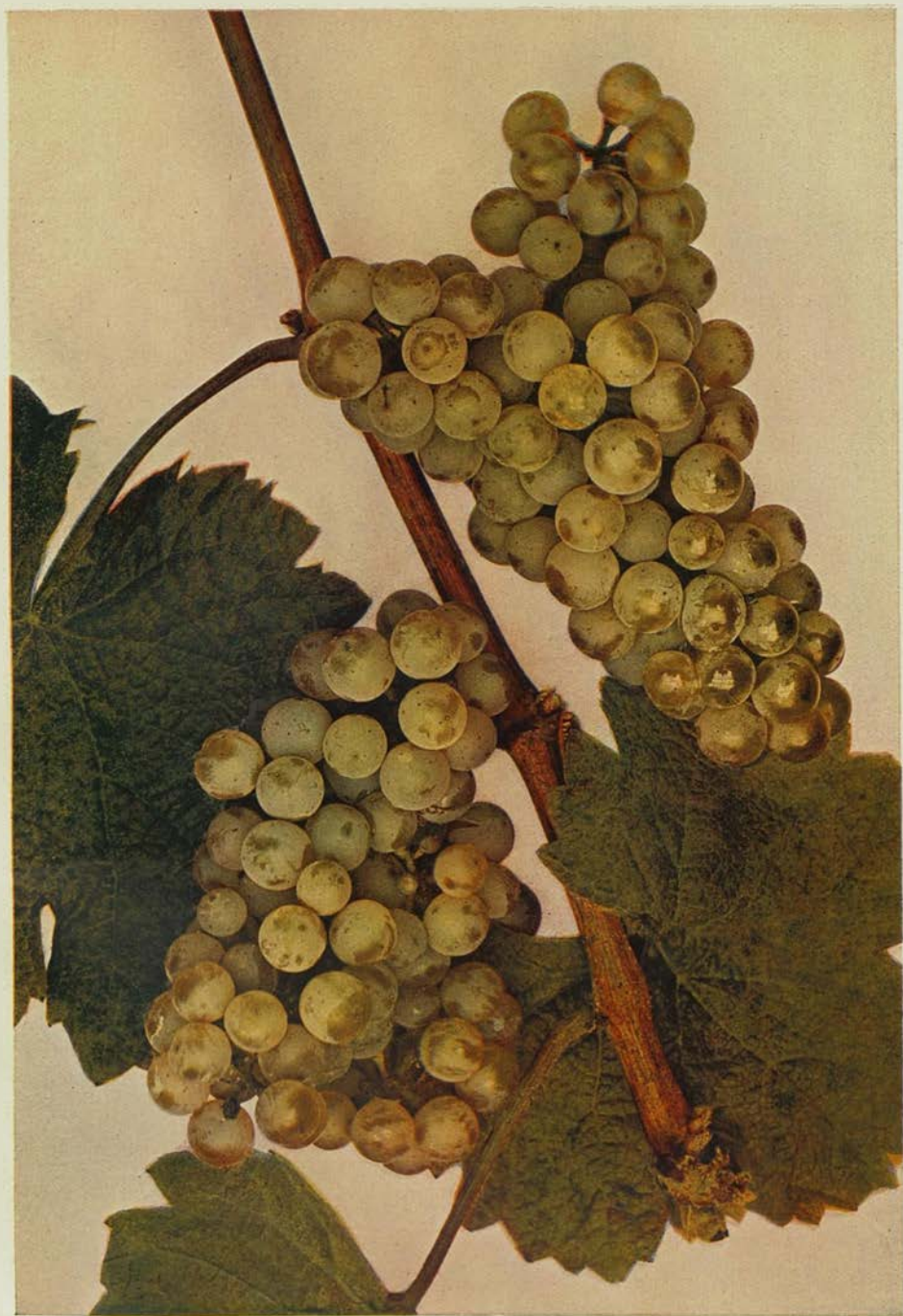
TRAMIN ČERVENÝ.

ROTER TRAMINER — GENTIL-DURET ROUGE.

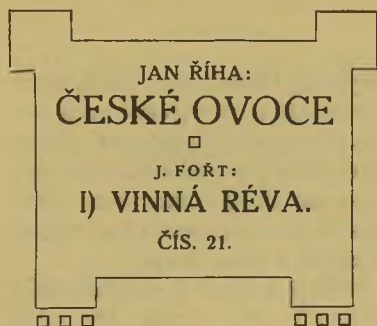


TRAMIN.

RYZLINK.



RYZLINK RÝNSKÝ.
WEISSER RIESLING — GENTIL AROMATIQUE.



RYZLINK RÝNSKÝ.

WEISSER RIESLING. — GENTIL AROMATIQUE.

(TAB. XXV. A XXVI.)

Ryzlink jest domovem v Porýnsku, kde se pěstuje již od pradávna. Světoznámé známky vín jako „Rüdersheimer“, „Geisenheimer“, „Steinberger“, „Liebfrauenmilch“, „Nierensteiner“, „Oppenheimer“ atd. vyrábějí se jen z výběru této odrůdy.

Z Porýnska byl ryzlink rozšířen do všech severnějších vinorodých oblastí, kde jen v nejlepších polohách dosáhne té jakosti, jako na Porýnsku. Ryzlink jest rozšířen v Dolních Rakousích, na Moravě, v Čechách, Uhrách, Štyrsku a Tyrolsku a slouží k výrobě nejjemnějších bílých vín. V jižnějších zemích nevyvinuje ryzlink tu jakost, která se cení právě u ryzlinku krajin severnějších.

Keř ryzlinku jest slabšího vzrůstu, rýví jest světle hnědé s bělavým nádechem, černě tečkované, pevné. Kolínka plochá, články 7—8 cm dlouhé, očka tmavohnědá, s bělavou vlnkou na špičce.

List malý, kulatý, kožnatý, tlustý, naduřelý a drsný, s hlubokými laloky, nahoře tmavozelený, vespod světle žlutý, plstnatý; nervy na rubu hnědočervené, na lici žlutozelené; zuby velké a široké. Řapík dosáhne téměř délky hlavního nervu, jest tlustý, načervenalý.

Listy na vrcholcích (Tab. XXV.) jsou žlutozelené, jemně plstnaté, se slabým červeným nádechem.

Hrozen malý, hustozrnný, rozvětvený, velmi měnivý ve svém tvaru, stopka krátká, silná, dřevnatá, světle zelená, s červeným nádechem. Bobule malé, kulaté, světle žluté, zeleně žilkované, černě tečkované a průsvitné. Úplně zralé bobule přecházejí na sluneční straně do hnědočervena, jsou bělavé, ojíněné. Slupka jest tlustá, kožnatá; obsah bobulí masitý, sladký, aromatický, se zvláštní, tuto sortu charakterisující jemnou kořennou příchutí. Pecičky jsou kulaté, červenohnědé, lesklé.

Zraje pozdě, vydrží však na keři velmi dlouho. Ryzlink má se sbírat co nejpozději, aby úplně dozrál, dle možnosti i přezrál. Ve vlhkém a teplém podzímku bývají slupky ryzlinku napadeny plísní *Botrytis cinerea* — ušlechtilou hnilobou, kterou se slupka rozruší, při tom vytvářejí se zvláštní aromatické látky, které se značně liší od vlastního přirozeného bouquetu. Tyto aromatické látky, utvořené ušlechtilou hnilobou,

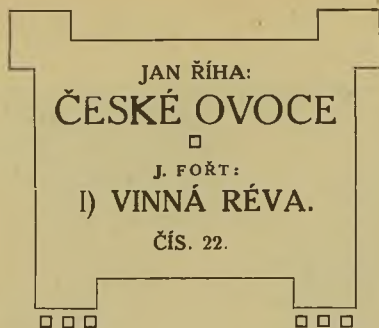
se u ryzlinku zvláště cení a tvoří charakter světoznámých rýnských vín. Vůně, která touto ušlechtilou hnilobou přechází do vína, jest také jemnější a trvanlivější nežli přirozený bouquet této odrůdy a vyvinuje se jen za příznivé podzimní povětrnosti našich severnějších vinařských poloh. V jižních zemích se suchým a teplým podzimkem hrozny ryzlinku zasýchají, ušlechtilá hniloba se netvoří, docílí se jen silného lihovatého vína, ale bez bouquetu. Aby aromatické látky ze slupky do vína se dostaly, nechává se ryzlink po odzrnění as 24—48 hod. nakvasiti na matolinách, pak se teprve lisuje.

Ryzlink daří se nejlépe v dobré teplé poloze a v lehčí kamenité, na minerální látky bohaté půdě, která se smí jen mírně ale častěji hnojit, aby vzrůst keře nebyl příliš bujný. Čím sporejší vzrůst, tím lépe vyvinuje se vůně, lepší jakost musí tu nahraditi úbytek na množství. Raší pozdě a netrpí proto tak mnoho jarními mrazy.

Řezati se má nejlépe na hlavu nebo nízká raménka na krátké tažně. V bujnějších půdách a dlouhým řezem rodí bohatě, pěstuje se takovým způsobem v jižnějších zemích, kde více na kvantitu nežli na kvalitu se hledí. Výborný ryzlink docílí se na vinicích mělnických, dolnobeřkovských a libochovických, na Moravě u Bzence.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 118. Goethe, A. w. T., tab. XIX. Rieslinger, Riesler, Rössling, Gewürztraube, Rheingauer, Hochheimer na Porýnsku, Kleinriesler, weisser kleiner Riesling a Rheinriesling v Doln. Rak. a Štyrsku; petit Riesling nebo Gentil Aromatique; Biela disuca grasiva.





MUŠKÁT ŽLUTÝ.

GELBER MUSKATELLER. — MUSCAT BLANC.

(TAB. XXVII. A XXVIII.)

Muškátu jest více různých odrůd a nalezneme jej ve všech vinorodých zemích, i tam, kde se vinaří jen na odrech, a cení se hlavně jako hrozen tabulový. Pro výrobu zejména sladkých desertních vín jest velmi oblíben, čisté sadby muškátu pro výrobu vín nalezneme ale jen ve vinicích jižnějších.

Keř jest bujného vzrůstu, plodnost však není značná, rýví jest tmavěhnědé, jemně zbrázděné, tečkované, silné se silnou dření. Vyžívá nesnadno a zmrzává lehce. Články jsou 8—10 cm dlouhé, očka malá, odstávající.

List kulatý, prostřední, tuhý, tří až pětilaločný, mělkých laloků, ostrých a hlubokých zubů, zvláště konečné zuby jsou dlouhé a ostré. List jest nahoře světlezelený, vespod ještě světlejší a jemně chlupatý. Řapík jest poněkud tlustý, světlezelený, pruhovaný a tečkovaný, nedosáhne délky středního nervu.

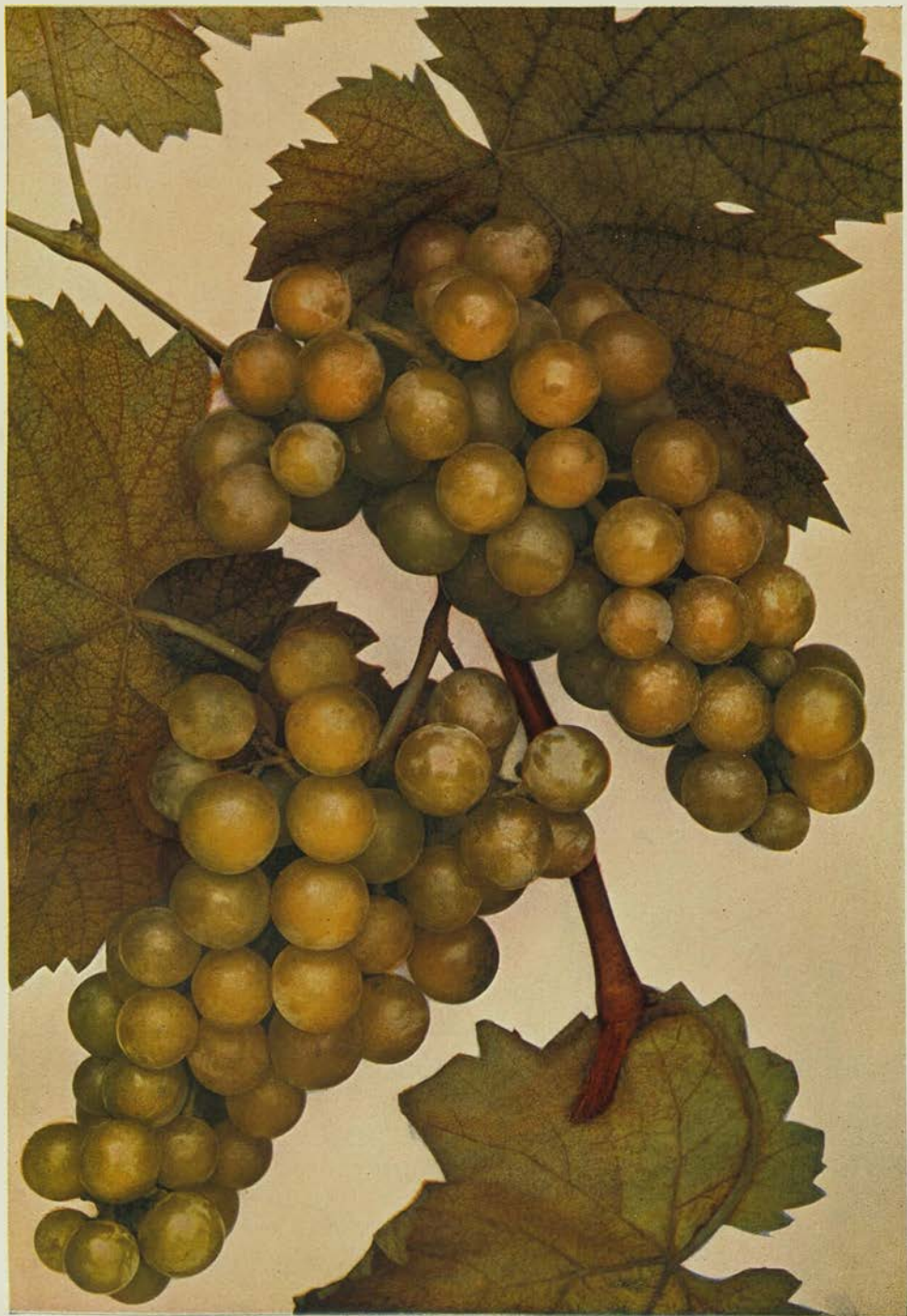
Vrcholkové listy (Tab. XXVIII.) světlezelené, slabě bronzované a vlnaté. Hrozen velký, podlouhlý, jednoduchý, dosti hustozrnný, stopka krátká, silná, žlutozelená; bobule dosti veliké, kulaté, žlutozelené, tečkované, na sluneční straně často hnědě skvrnitě; slupka silná, obsah bobule tuhý, se silnou muškátovou příchutí, která vyniká i v nezralých hroznech; pečičky jsou červenohnědé a lesklé.

Muškát žlutý zraje pozdě, nejpozději ze všech v Čechách pěstovaných druhů, a dozrává úplně jen v těch nejlepších slunných polohách, nejlépe na stěnách. Pro svoji velmi příjemnou a význačnou muškátovou příchut cení se všeobecně za výborný tabulový druh a neschází nikde, kde jen poněkud jsou pro vinařství příznivé podmínky. Užívá se ho též pro výrobu vín, zejména vín sladkých, která se upravují buď tím způsobem, že k moštu, který se nechává nakvasiti na matolinách aby se ze slupek co nejvíce vůně vyloužilo, přidává se dostatečného množství cukru případně i alkoholu, aby část cukru zůstala nezkvašená. Vůně vína muškátového není ale stálá, ve starých vínech se ztrácí.

Vyžaduje teplé a slunné polohy a úrodné, výživné půdy. Na stěnách řezá se na delší čípky nebo na oblouky, na vinicích obyčejně jen na delší čípky.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe: H. d. A., str. 100. Goethe, A. w. Tr., tab. III. Weissgelber Muskateller, weisse Muskattraube v Německu, Bela Dinka a Muskat beli v Uhrách; Moscata a Moscatello bianca v Itálii, Muscat blanc ve Francii.





MUŠKÁT ŽLUTÝ.
GELBER MUSKATELLER — MUSCAT BLANC.

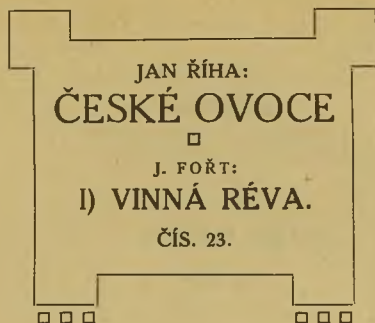


MUŠKÁT ŽLUTÝ.

CINYFAL ZELENÝ.



CINYFAL ZELENÝ.
GRÜNER SYLVANER — GENTIL VERT.



CINYFAL ZELENÝ — SYLVÁNSKÉ.

GRÜNER SYLVANER. — GENTIL VERT.

(TAB. XXVIII. A XXXI.)

Pravděpodobně pochází z Dolních Rakous, odkud se rozšířil do všech severnějších vinorodých krajín; zejména pěstují jej hojně na Porýnsku. Ve vinicích dolnorakouských jest hojně zastoupen. V Čechách i na Moravě se od pradávna pěstuje pro výrobu velmi dobrého bílého vína.

Keř cinyfalu jest vytrvalým, rýví světlehnědé, tmavěji pruhované a tečkované, články 6—10 cm dlouhé, kolínka slabá; očka malá, tmavěšedá.

List jest střední velikosti, kulatý, třílaločný s mělkými postranními choboty, tenký, zprohýbaný, hladký, nahoře žlutavězelený, vespod světlejší, ku podzimku žlutavě skvrnitý od krajů počínaje, drží ale dlouho na keři. Zuby tupé a krátké, nepravidelné. Chobot řapíkový úzký, uzavřený. Nervy tenké, žlutozelené, někdy jemně štětinaté. Řapík jest krátký, dosáhne sotva poloviční délky středního nervu, silný, bradavičný, zprohýbaný, s červeným nádechem.

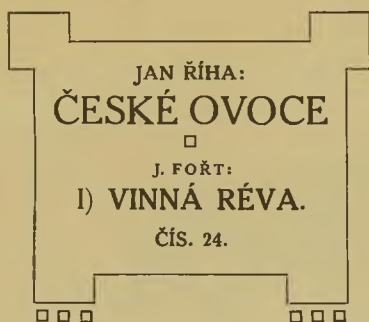
Listy na vrcholcích (Tab. XXVIII.) jsou světle zelené, lesklé, jen zřídka vlnkou pokryté.

Hrozen malý až střední velikosti, krátký, válcovitý, obyčejně jednoduchý, hustozrnný. Stopka velmi krátká, tlustá, bradavičná, zelená. Bobule jsou kulaté, hustě stojící, trochu podlouhlé, prostřední velikosti až veliké, zelené, tečkované a šedě ožíněné, obsahují obyčejně jen dvě jádérka. Obsah bobulí sliznatý, velmi sladký a příjemně chutnající.

V dobrých polohách a lehkých půdách písčitých zraje záhy, jinak současně s jinými sudovými druhy. Sylvanské libuje si v lehčích písčitých a propustných půdách a přináší hojných úrod; v těžkých půdách trpí rozličnými plísněmi. V úrodných půdách vyžaduje na raménkách řez na tažně a oblouky; zvláště úrodným jest na odrách. Víno cinyfalové obsahuje zvláštní vůni a kořennost, vyznamenává se harmonickou a líbeznou chutí. Obyčejně však míchá se s rylinkem a traminem, již také z toho důvodu, že samotné někdy snadno vláčkovatí.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 127. Goethe, A. w. Tr. tab. XI. Oesterreicher, Frankenriesling, Grünedel v Německu. Gentil vert, Silvain vert, Melon de la Côte d'or ve Francii.





ŽALUDOVÝ HROZEN.

WEISSE EICHELTRAUBE. — CORNICHON BLANC.

(TAB. XXX.)

Jest původem z Itálie nebo Španělska, u nás pěstuje se velmi zřídka; obrázek byl pořizen z hroznů, pěstovaných na odrách ve vinicích města Král. Vinohrad.

Keř jest mírného vzrůstu, rývi dosti silné, skořicově červené, hluboce zbrázděné, očka veliká.

List podlouhlý, velký, silný, pětilaločný, jen málo stříkaný, nahoře světlezelený, svraštělý, vespod vlnatý; zuby velké, tupé. Řapík silný, holý, načervenalý.

Vrcholky zelené, plstnaté.

Hrozen veliký, dlouhý, řídce rozvětvený, stopka tlustá, žlutá. Bobule velká, podlouhlá, žlutozelená, slabě tečkovaná, slupka silná, obsah masitý. Zraje velmi pozdě.

Ve vinicích vinohradských pěstuje se na odrech a rodí při delším řezu obstojně, vyžívá však dokonale jen v dobrých letech. Má význam jako kuriosita pro svůj zvláštní pěkný tvar bobulí jen pro nejteplejší polohy na odrech. Výborně hodí se k pěstování ve skleníku, vyžaduje hluboké a suché půdy. Má se rozmnožovati plodnými řízkami.

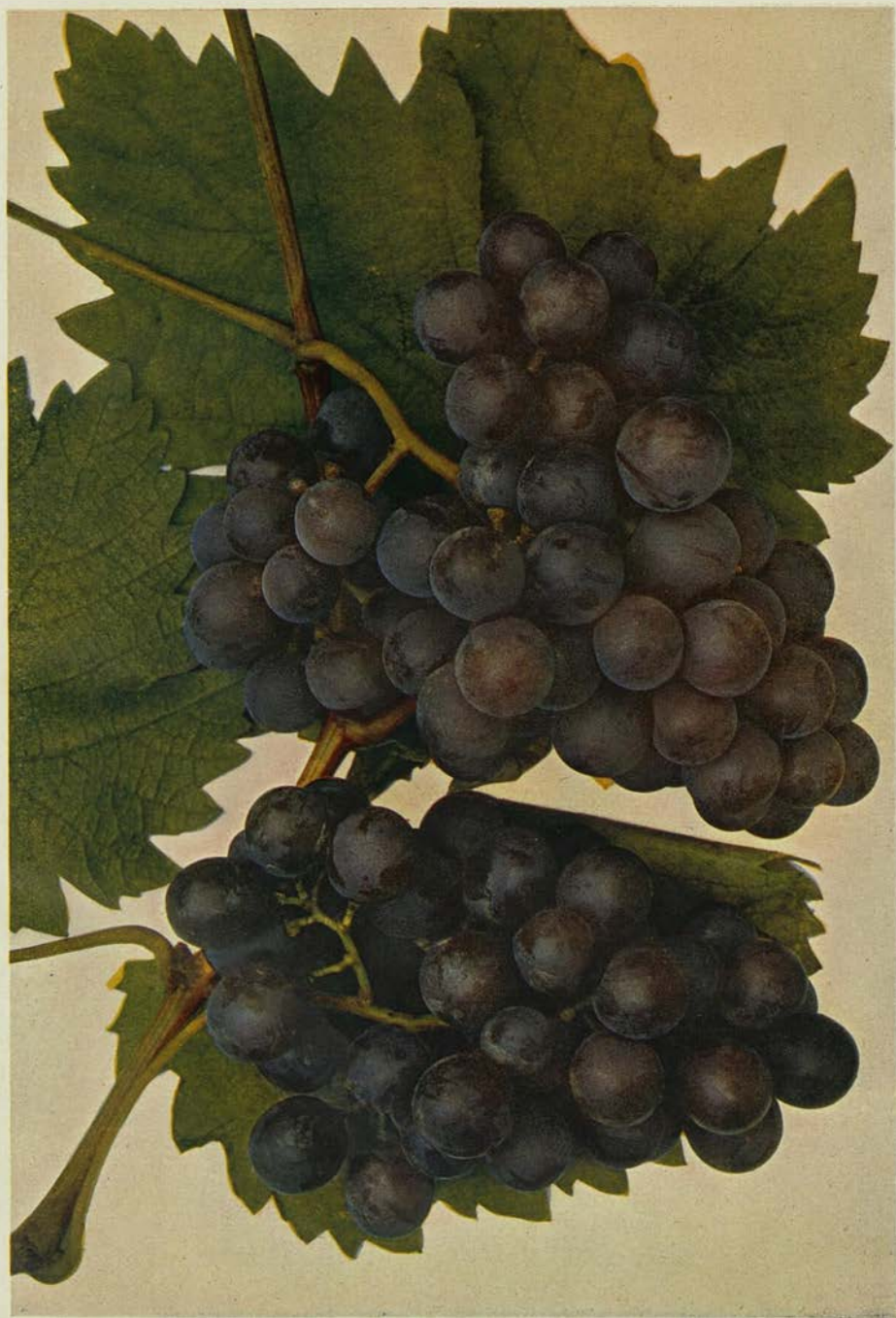
Literatura a synonyma: Hermann Goethe: H. d. A., str. 63.





ŽALUDOVÝ HROZEN.

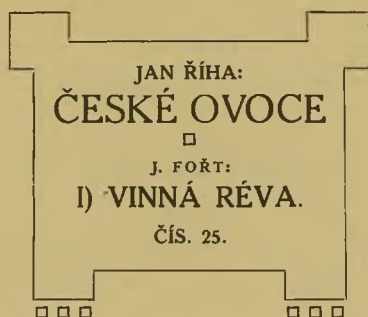
WEISSE EICHELTRAUBE — CORNICHON BLANC.



TROLLINSKÉ MODRÉ.
BLAUER TROLLINGER — GROS PLANT GRAND NOIR.



ISABELA.
BLAUE ISABELLA.



TROLLINSKÉ MODRÉ.

BLAUER TROLLINGER. — GROS PLANT GRAND NOIR.

(TAB. XXXI.)

Pochází z Itálie a jest rozšířen hlavně v Tyrolsku kolem Meranu, kde ceněn jako hrozen léčivý. Pěstuje se s oblibou i v révových rychlínách v Německu a zvláště v Anglii pod jménem „Hamburgh“ a dosáhne tu jak keř tak i hrozen pozoruhodných rozměrů.

U nás v Čechách a na Moravě pěstuje se jen na nejvýslunnějších stěnách jako hrozen tabulový.

Keř jest velmi silného vzrůstu, velmi choulostivý proti různým nemocem, zejména oidiu, rýví silné, hluboce zbrázděné, světlehnědé, přecházející do žluta, tmavěji pruhované, dřev velmi silná. Články 8—10 cm dlouhé, kolínka poněkud silnější, hrozny tvoří se teprve na čtvrtém až pátém článku. Očka velká, hnědá.

List velký, kulatý, často širší nežli delší, nepravidelný, tří- a pětilaločný, nahoře světlezelený, vespod žlutozelený. Zuby velké, nepravidelné, široké, s navenek vyhnutými zoubky. Střídají se často s dvěma až třemi malými špičatými zoubky. Řapík dosáhne délky hlavního nervu, jest silný, holý, světlezelený.

Listy na vrcholcích světlezelené, poněkud vlnaté.

Hrozen jest v příznivých poměrech a ve své domovině nebo ve skleníku velmi veliký, dosáhne váhy 1—2 kg (na obrázku poměrně malý, ač pochází se stěny v městských vinicích Král. Vinohrad), řídký, rozvětvený, stopka dosti dlouhá, ohebná. Bobule jsou kulaté, bývají velmi velké, tmavěmodré, jemně oviněné, masité. Slupka jest silná, obsah sliznatý, sladký, a při plné zralosti aromatický. Zraje pozdě, asi stejně s ryzlinkem nebo muškátem a vyžaduje proto jen nejlepších výslunných poloh. Hodí se pro naše poměry jenom ve vinařských krajinách jako hrozen tabulový na stěnách, kde při dlouhém řezu bohatě rodí. Pro rychlení ve skleníku jest nejvděčnější odrůdou. V Tyrolsku pěstuje se na loubích a dává průměrně 100—120 hl vína pro ha. Víno z něho jest lehké, barevné a řízné.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe: H. d. A., str. 132. Goethe A. w. Tr., tab. VII. Fleischtraube, Bocksaugen, Bocksbeutel, Frankenthaler, schwarzer Wälscher atd.





ISABELA.

BLAUE ISABELLA.

(TAB. XXXII.)

Druh tento jest odrůdou *Vitis Labrusca* a liší se již svým celým habitem od našich evropských odrůd *Vitis vinifera*. Byla z Ameriky do Evropy přivezena počátkem minulého století a byla rozšiřována, protože vzdoruje více nežli révy evropské oidiu. Révokazu nevzdoruje, podléhá tomuto však o něco později nežli *Vitis vinifera*. Pěstuje se u nás ojediněle, více jako rostlina dekorativní, ačkoliv i zvláštní jahodovou příchutí vyznačené hrozny (jmenuje se také jahodový hrozen) nacházejí zvláštních milovníků. Někomu jest ale příchut' ta protivná.

Keř jest bujného vzrůstu, velmi úrodný. Rýví slabé, s dlouhými články, červenohnědé, modře ojíněné. Význačné jest pro *Vitis Labrusca* pravidelné postavení úponek. U rév *Vitis vinifera* schází na každém třetím kolínku úponka. Kvete dříve nežli *Vitis vinifera*.

List jest velmi veliký, krásný, silný, kulatý, třílaločný, jen malinko střížený, na vrchní straně hladký, tmavězelený, vespod šedozelený, silně plstnatý. Řapík červený.

Vrcholky růžové, bělavě vlnaté, s málo stříženými vrcholkovými listky.

Hrozen prostřední, nepravidelný, řídký, obyčejně na velmi dlouhé stopce. Bobule jsou prostřední velikosti, podlouhlé, tmavěmodré a bělavěčerveně tečkované a silně modře ojíněné. Obsah bobulí masitý, slabě narůžovělý, sladký, se silnou, zvláštní, jahodovou příchutí.

Rodí bohatě při každém způsobu pěstování a hodí se dobře jako rostlina dekorativní na besídky a pod. Zvláštní příchut' hroznů není ale každému příjemná. Kdo sází více keřů rév vinných, může si také vsaditi jeden keř Isabely.

Literatura a synonyma: Hermann Goethe, H. d. A., str. 194.



OBSAH.

	Str.		Str.
Předmluva	5	14. Burgundské ranné (Tab. XVI. a XVII.)	37
Úvod	7	15. Burgundské bílé (Tab. XVIII.)	39
Sortimenty vinné révy	10	16. Burgundské šedé (Tab. XIX.)	41
1. Madlenka ranná (Tab. I.)	11	17. Svatovavřínecké (Tab. XX. a XXI.)	43
2. Madlenka královská (Tab. II.)	13	18. Portugalské modré (Tab. XXI. a XXII.)	45
3. Hedvábné žluté (Tab. III.)	15	19. Frankovka modrá (Tab. XXIII.)	47
4. Hedvábné zelené (Tab. IV. a V.)	17	20. Tramin červený (Tab. XXIV. a XXV.)	49
5. Lánské ranné (Tab. V. a VI.)	19	21. Ryzlink rýnský (Tab. XXV. a XXVI.)	51
6. Malingre ranný	21	22. Muškát žlutý (Tab. XXVII. a XXVIII.)	53
7. Ušlechtilé bílé (Tab. VII. a IX.)	23	23. Cynifal zelený-Sylvanské (Tab. XXVIII. a XXIX.)	55
8. Ušlechtilé červené (Tab. VIII.)	25	24. Žaludový hrozen (Tab. XXX.)	57
9. Americký semenáč (Tab. IX. a X.)	27	25. Trollinské modré (Tab. XXXI.)	59
10. Blussard modrý (Tab. XI.)	29	26. Isabela (Tab. XXXII.)	61
11. Veltlinské červené (Tab. XII. a XIII.)	31		
12. Veltlinské ranné (Tab. XIII. a XIV.)	33		
13. Burgundské modré (Tab. XV. a XVI.)	35		



Pěstitelům ovoce a přátelům ovocného stromoví

doporučujeme vynikající, bohatě ilustrované odborné dílo

ČESKÉ OVOCE

Za součinnosti předních českých pěstitelů ovoce píše

JAN ŘÍHA.

Díl I. **Hrušky.** S 65 tabulkami tříbarvotiskovými, reprodukoványi dle přírody a 260 obrazy v textu.

Díl II. **Třešně, višně, slívy a švestky.** S 61 tabulkami tříbarvotiskovými, reprodukoványi dle přírody a 244 obrazy v textu.

Díl III. **Jablka.** Se 60 tabulkami tříbarvotiskovými, reprodukoványi dle přírody a 300 obrazy v textu.

== Díl I.—III. rozebrán. Nové vydání se připravuje. ==

Díl IV. **Meruňky, broskve, srstky, rybíz, maliny a ostružiny.** Se 69 tabulkami tříbarvotiskovými, reprodukoványi dle přírody a 106 obrazy v textu, váz. K 40.—

Od dávných dob byl strom ovocný domovem v naší vlasti. Pěstován s láskou našimi předky a pečlivě ošetřován nesl ovoce široko daleko proslulé. Zavedením řepářství nastal však úpadek, z něhož teprve nyní vybavuje se opět tento důležitý a výnosný hospodářský obor za úspěšné organisace Ovocnického spolku, a tak povstalo i toto dílo, směřující k dalšímu zvelebení českého ovocnictví, k hmotnému prospěchu jeho pěstitelů.

Neběží tu o podnik výtěžkářský, ale o věc ohromné důležitosti, o dílo nabádavé a poučující i ty, kdož dosud neměli zájmu pro nejušlechtilější výsledek racionelního hospodaření, jimž jest dobře pěstěný ovocný strom.

Poněvadž v díle tomto popsáno jest a bude barevnými, dle přírody fotografovanými obrazy před oči diváka předvedeno **veškeré ovoce** české, tedy hrušky, pak ovoce peckovité a bobulovité a konečně jablka, bude dílo nejúplnějším obrazem a rádcem v tomto oboru českého zemědělství, naučí pěstitele nejen voliti správný druh stromu pro tu kterou půdu a ten který její útvar, ale jest i schopno, aby proměnilo všechny dosavadní ladem ležící úhory, stráně a lada v utěšená místa opravdového zisku a užitku svých majetníků. Bude tedy všeobecně odebráno našimi hospodáři a sadaři, jimž postačí toto upozornění.

Objednávky vyřídí každé řádné knihkupectví
jakož i

Nakladatelství České graf. akc. společnosti „Unie“ v Praze.