

S Moravínem do vinařské oblasti Čechy, část IV.

V dnešní závěrečné části s číslem čtyři zavzpomínám na poslední chvíle krásného zájezdu s Moravínem po Čechách. Třetí den zájezdu připadl na pátek třináctého července 2018. Někdo může mít proti takové pověřivé kombinaci výhrady, ale to, co jsme ten den měli možnost vidět, nemělo chybu. Pátek třináctého by se dal shrnout do tří skupin poznání – historické viniční usedlosti na Mělnicku, gigantické Zámecké vinařství Johan W. v Třebívlicích a jako protipól malé biovinařství Porta Bohemica ve Velkých Žernosekách.

Pojdme tedy popořádku. Zatímco celá zájezdová skupina po dva dny dospávala po náročných koštech předešlých dnů, Jirka Havelka, jeden z organizátorů zájezdu, již ve čtyři hodiny ráno vyrážel pěšky na obhlídku vinic a viničních tratí okolo Mělníka. Přemýšlel, kam až se dostane náš autobus co nejdále do vinic. Nejen samotné vinice jsou pro Mělník charakteristické – krajinu zpestřují i do nich zasazené **objekty lisů** neboli **viničních domů**, jejichž solitérní postavení jim dává náležitě vyniknout ve viničních. Lisy připomínají stavby z období baroka, avšak v mnoha případech vznikly ještě dříve. K nejraněji zmiňovaným v pramenech patří městská vinice „**Na Svini**“, o níž město Mělník vedlo spor s Augutiniány již v sedmdesátých letech 14. století. V této vinici se dochoval pra-

vokořený Modrý portugal z roku 1956 na ploše 1,2 hektaru. Vedle viničních domů – lisů – se ve viničních objevují zámečky, věžičky, oplocené studny a opukové zídky, kterými jsou obehnané některé vinice. Jirka Havelka využil poznatků z knihy vínomilce Pavla Jelena s názvem „Atlas vinic českých“, které si dokonale nastudoval a použil zde v praxi. Pavel Jelen bez ohledu na čas jezdil po vinařských obcích v Čechách a do obecních map pečlivě zakresloval vinice a sepisoval zvláštnosti jednotlivých svahů pro vinice. Další použitou literaturou byla kniha Renaty Špačkové z roku 2008 „Putování za paměti mělnické krajiny, kterou vydal Mělnický osvětový a okrašlovací spolek.

Náš autobus hned po snídani vyrazil s průvodcovstvím Jirky do vinic v okolí Mělníka, nejprve to bylo na jihovýchod.

První zastávku jsme udělali před obcí Kly v osadě Turbovice v části Hoření vinice. Tam jsme uprostřed vinic viděli zchátralý zámeček Turbovice. Stavba uprostřed vinic se v České republice jen tak nevidí a připomíná stavby v Burgundsku. **Zámeček Turbovice** postavil v roce 1729 Jan František Rytíř z Turby. Jeho součástí je starobylý kládový lis z roku 1729 s délkou páky 8,6 metru a váze asi 45 metrických centů. Pod zámečkem jsou dvě patra hlubokých sklepů a studna 48 metrů hluboká, z níž se vytahovala voda okovem. Zámeček je velmi cennou stavbou, ale není bohužel památkově chráněný. Podle atlasu vinic zde mají vinohrady Jiří a Bettina Lobkowiczovi a také Vilém Kraus.

Nedaleko zámečku Turbovice stojí barevná historická věžička s cimbuřím, která je symbolem vinařství Bettiny Lob-



Viniční dům Klamovka



Viniční dům Bašovka



Brána do vinice z opuky



Kamenná věž na okraji vinice

kowicz. Přes město Mělník jsme se vrátili zpět a přešli na protější kopec do vinic severozápadně od Mělníka. Tam nám Jirka předvedl další viniční usedlost zvanou **Bašovka** (č. p. 1719), která je ve velmi zchátralém stavu, ale je památkově chráněná a spolu s Turbovicem patří k nejcennějším viničním usedlostem. Nedaleko od Bašovky stojí další vinařská usedlost zvaná **Klamovka** (č. p. 1720) s výhledem do kraje, také ve velmi špatném stavu. Oba objekty leží ve viničích s nádherným rozhledem do kraje a podobají se viničním stavbám v Burgundsku. Naší další zastávkou byla nedaleká vinice **Sirotčí**, která je obehnaná starobyloou opukovou stěnou opět burgundského rázu. Podob-

ně jako tady jsou opukovou zdí obehnané další dvě vinice – Venclovka a Malý koráb. V některých dalších viničích se dochovaly jen menší fragmenty zdí z opuky. Opuka je dílem mořského dna s obsahem vápna.

Je velká škoda, že takové historicky velmi cenné stavby ve vinařské krajině okolo Mělníka chátrají a postupně zanikají. Do zaniklých staveb patří **Aušperk a Hrdinův lis**. Vinařský dvůr Aušperk zanikl v roce 1978. Stejnomená vinice Aušperk patřila k nejstarším v Mělníku a tvořila věnec kolem města. Hrdinův lis obdélňákového tvaru zbourali v roce 1983. Pocházel z druhé poloviny sedmnáctého století a byly pod ním velké sklepy, které jsou dnes nepřístupné.

Valdštejnský lis, zasazený do zpustlého parku, asi nepůjde zachránit a je určen ke stržení. Vinice **Na Peluňce**, která nepatří do Mělníka, je považována za nejlepší viniči v Čechách, protože v ní réva nikdy nezmrzla. **Viniční dům s kaplí sv. Jana Nepomuckého** je na pokraji zániku.

Naopak mezi opravené stavby patří **zámek Neuberk** s cenným zámeckým parkem; zámek slouží jako internát SZŠ Mělník. **Kartuziánský lis** je opravený a slouží ČZÚ Praha a vzorně opravený je i Frenclův lis.

Je dobře, že část těchto významných památek byla opravena a zachráněna a věřím, že se najdou prostředky na opravu i dalších pozoruhodných chátrajících objektů.



Studna u vinice Sirotčí



Opuková zídka okolo vinice Sirotčí

Patnáct minut po osmé hodině ranní jsme opustili mělnické stavby a ujížděli k Třebívlicím. Objeli jsme ze severní strany zříceninu gotického hradu **Hazmburk**, který spolu s nejvyšší horou Českého středohoří Milešovkou tvoří nezaměnitelnou kulisu dolního Poohří. Dvě majestátní věže Hazmburku ve výšce 418 m n. m. jsou nepřehlédnutelnou dominantou kraje.

Do obce Třebívlice jsme dorazili před desátou hodinou. Gigantické **Zámecké vinařství Johan W** bylo nepřehlédnutelné a dalo se snadno najít. Vybudoval je v roce 2004 český podnikatel a velký milovník vína Jan Dienstl, kterému se podařilo kromě zpracování vína zřídit v areálu vinařského komplexu tři restaurace – Degustation, Art restaurant s letní terasou a Restaurant Ulrika von Levetzow. Budova je pojata i jako venkovní amfiteátr pro koncerty a divadelní hry pod širým nebem až pro 233 lidí. Z vinařského hlediska je důležité, že Jan Dienstl dokázal obnovit vinice v Českém středohoří, které zde mívaly historické místo. Třebívlice vždy patřily mezi nejstarší vinařské regiony v Čechách. Mšice révozkaz bohužel dokázala do roku 1900 všechny tehdejší vinice zničit. Vinohrady byly obnoveny v letech 2004–2010 a dnes činí rozloha vlastních vinohradů 35 hektarů. A jsou ve čtyřech viničních tratích s odlišným půdním složením.

Vinice **Koskov** má vápencové podloží a pěstují se zde odrůdy RB, RŠ, RM a MP; vinice **Pod Hazmburkem** je tvořena čedičovou vyvřelinou a pěstuje se zde RR, TČ a Sylvánské zelené; vinice **Velká Anna** má v podkladu vápenec a jílovito-písčité spraše a pěstuje se zde Svatovavřinecké a vinice **Lucie** má půdní složení jako

předěslá vinice a pěstují se zde Muškáty a MT. První vinobraní z vlastních hroznů se konalo v roce 2012. Kapacita sklepa činí 400 000 litrů a je mnohem větší než kapacita vinic, aby zde mohli víno uchovávat několik let a čekat, až bude ve špičkové kondici, a nemuseli spěchat s lahvováním loňských vín pro uvolnění tanků na letošní úrodu.

Naši moravskou výpravu přijal v prostorném vstupním vestibulu technolog Martin Nesvadba, jehož poslední pracoviště bylo ve vinařství Kolby na Moravě, a sommeliér Stanislav Hofreiter. Po přípitku sektem Klaret 2017 nás Martin Nesvadba seznámil se zámeckým vinařstvím na úpatí Českého středohoří. Hrozny z vinic jsou sbírány ručně do beden na 15–20 kilogramů a ve vinicích jsou přebírány. Ty nejlepší se převážejí do areálu, kde se na vibračním třídícím stole ještě dotřídí. A to už jsme se z příjímacího vestibulu v doprovodu Martina Nesvadby přesouvali na exkurzi do výroby. První zastávku jsme udělali u mlýnkoodzrňovače a pak u lisu Willmes, který je uzavřený a pracuje v dusíkové atmosféře, což je prvním předpokladem výroby dobrého zelenkavého moštu. V lisu se dá také stanovit doba nakvácení. Chlazení rmutu o šest až osm stupňů Celsia se provádí pomocí výměníku tepla ve tvaru hada na stěně místnosti, což je levnější způsob než pomocí suchého ledu. Navštívili jsme dále sklep, kde se (jak říká technolog) vracejí ke kořenům. Před dvěma lety začali spolupracovat s firmou EPS Kunovice a nechali si izolovat vlastní kvasinky, které používají při výrobě vína. Předvedli nám dvouplášťové tanky pro ohřev i chlazení. Víno leží od podzimu na

hrubých kalech. Používají zde vinifikátory na výrobu červených vín s pístovým systémem potápění matolinového klobouku. Rmut v nich leží až půl druhého měsíce.

Následně jsme vešli do sklepa se sudy, a to náš průvodce pookřál. Tady a v jedné vinici u židovského hřbitova, jak tvrdí, léčí splín a je mu dobře. Čekala nás první degustace mladých vín ročníku 2017 přímo mezi sudy. Ochutnali jsme čtyři vzorky vín – Muškát Ottonel, suché do tří gramů cukru, bez síry na rmut. Síra se přidává v množství 25 miligramů na litr až před lahvováním. Druhým vzorkem byl Tramín, pak Pinot blanc a posledním červený Pinot noir. Ve vinařství platí zásada s vínem nespěchat, počkat, až uzraje, a teprve potom ho při nejlepší konzistenci lahvovat.

Pak jsme prošli lahvovací místností s plničkou Gai a přes dvůr jsme přešli do degustační místnosti v patře, kde se nás ujal u vzorně připravených stolů sommeliér Stanislav Hofreiter. Ochutnali jsme zde osm vzorků vín. Jako první z letní řady byl MT, ps, 2015–2016, meziročníkové víno z vinice Lucie. Pak následoval Muškát moravský ps 2015–2016, MP rosé 2017, RB 2015 (část tohoto vína ležela v barikových sudech a část ve velkých dubových sudech) a RŠ 2015 z velkých sudů. Vlajkovou lodí bílých vín je Johan bílý 2014, který vznikl kombinací odrůd Pinot blanc 50 %, SZ 25 % a zbytek TČ a RR. Pak ještě následoval Tramín červený 2016 a na závěr nám byl podán Johan červený s 90 % RM a 10 % Sv. Sommeliér Stanislav Hofreiter nás v průběhu degustace seznamoval s viničními tratěmi a historií názvu Johan W. Dalo se tušit, že název bude odvozený od velké-



Technolog Martin Nesvadba při degustaci ve sklepě



Sommeliér Stanislav Hofreiter při výkladu v degustační místnosti



Aleš Svatoš ve vinici Porta Bohemica



Podává se Tramín oranž à la Svatoš

ho básníka Johanna Wolfganga von Goetheho. Ten se ve svých 76 letech zamiloval při pobytu v Mariánských Lázních do mladé, šestnáctileté Ulriky von Levetzow. Ta se odstěhovala sem do Třebívlic, kde žila na zámečku v letech 1824–1899. Dožila se věku 95 let, jezdila na koni a je pohřbená na místním hřbitově. Místní tři restaurace mají v týmu kuchařů vnučku kuchařky Ulriky von Levetzow, která zachránila receptury z přelomu 19. a 20. století a ty se teď využívají v současné kuchyni.

Na třináctou hodinu v pátek třináctého jsme dorazili do Velkých Žernosek, kde nás očekával Aleš Svatoš, představitel biodynamické firmy Porta Bohemica. Z městečka nás přivedl pěšky přes část

svého vinohradu ve svahu nad městečkem na jeho horní hranici, kde má postavenou chatku s výhledem na údolí Labe a České středohoří, které tvoří tzv. „bránu Čech“ a podle ní pan Svatoš nazval své vinařství Porta Bohemica. Usedli jsme, kde se dalo, a zatímco jeho žena a švagrová nosily pochoutky studené formy, Aleš Svatoš se zhostil degustace s poutavým vyprávěním. Připili jsme si prvním vzorkem, což byl velmi živý sekt s názvem Pet nat Sekt, vyrobený z MT 2017. Majitel vinařství hospodaří na 4,5 hektarech vinic ve Velkých Žernosekách a ve vinicích se snaží nepoužívat chemii, a to ani při výrobě vína. Zde na svahu jsme ještě ochutnali MT 2017 a Tramín oranž 2017, který měl podtitulek

à la Svatoš. Hroznový rmut z Tramínu nechává 2–3 týdny nakvášet a víno dostane oranžovou barvu. Z červených vín jsme také ochutnali Sv 2017 a RM 2017.

Ze stráně jsme se vrátili přes vinohrad dolů a směřovali do jeho sklepa v městečku mezi nerezové nádrže, kde jsme ochutnali ještě pár dalších vzorků. Pak už byl čas nabrat směr Praha a po dálnici se vydat na Moravu ke svým domovům.

Třídenní zájezd s Moravínem byl plný zážitků a poznávání vinařských krás ve Vinařské oblasti Čechy. Je velká škoda, že se o této oblasti více nepíše. Až se bude organizovat další poznávací zájezd s Moravínem, doporučuji pokračovat za vinařstvími po Čechách. ■

◀ inzerce

www.vinofrukt.cz



Máte už objednané sazenice na rok 2020?

Jako jediná společnost v ČR dodáváme nové
PIWI odrůdy od Valentina Blattnera

**Cabernet Jura | Cabernet blanc | Pinotin
Cabertin | Cabernet Noir | Sauvignac
Riesel VB 11-11-89-12 | Calardis blanc
Donauveltliner | Donaurisling**

Degustace vín z těchto odrůd probíhá každoročně, počet míst je omezen, prosíme zájemce o rezervaci předem.

Petra Rybářová – 601 590 658, sazenice@vinofrukt.cz



Recenze

Miloš Michlovský

Šlechtění révy vinné na odolnost k abiotickým a biotickým faktorům

Vinselekt Michlovský a.s., Rakvice, 2018, str. 448. Cena 890 Kč.

(ISBN 978-80-905319-9-4)

V roce 2017 vyšla velmi obsáhlá knižní monografie doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc., s názvem „Vinohradnictví“. Koncem roku 2018 se objevila na našem odborném knižním trhu jeho další kniha s názvem „**Šlechtění révy vinné na odolnost k abiotickým a biotickým faktorům**“, která se snaží tuto složitou problematiku komplexně postihnout z teoretického i praktického hlediska. Po obsahové stránce je kniha založena nejen na rozsáhlé znalosti domácí a zahraniční literatury, ale i na dlouholetých a úspěšných praktických šlechtitelských zkušenostech a výsledcích autora v této oblasti.

V úvodu knihy autor přímo a bez váhání, jak mu to je bytostně vlastní, vstupuje na „kolbiště“ klíčových problémů pěstování a šlechtění révy vinné, které významně souvisejí s objevením Nového světa, nových druhů révy na tomto kontinentu a následným zavlečením nebezpečných chorob a škůdců révy vinné do Evropy. V této souvislosti uvádí, cituji: „Dovoz prvních primitivních amerických odrůd však znamenal pro evropské vinařství největší pohromu, jakou si pěstitelé révy na starém kontinentu ani nemohli představit a na jejíž následky trpí nejen vinaři, ale i celé krajiny osázené révou až podnes.“ Tímto autor v podstatě otevírá „Pandořinu skříňku“ vinohradnictví a vinařství – od této klíčové události se postupně odvíjí i celá myšlenková koncepce a obsah recenzované knihy. Kniha není klasičskou vysokoškolskou učebnicí šlechtění, což je zřejmé ze struktury jednotlivých kapitol. Jde o kompaktní souhrn teoretických a praktických informací a také autorových vlastních poznatků a zkušeností v této oblasti.

První kapitola je zcela logicky věnována botanickému třídění a popisu rodu *Vitis*, což je naprosto zásadní a výchozí bod ke studiu a pochopení problematiky

šlechtění révy vinné. Stručně a věcně je představena čeleď Vitaceae, kterou tvoří 14 rodů a téměř 1000 druhů rostlin. Již z těchto čísel je zřejmé, že se jedná o botanicky poměrně složitou skupinu, která zdaleka není dostatečně probádaná. Samotný rod *Vitis* je podle současných poznatků reprezentován celkem 87 druhy, které jsou řazeny do dvou podrodů, Euvitis a Muscadinia. Podrod Euvitis je klíčový z hlediska druhové bohatosti (celkem 84 druhů) a struktury a dělí se na tři skupiny: Eurasijský druh *Vitis vinifera*, Americké druhy (28 druhů) a Východoasijské druhy (55 druhů). Podrod Muscadinia je zastoupen pouze třemi druhy, např. *Vitis rotundifolia*, který představuje významný zdroj odolnosti k plísni a padlí révy. Dále autor podává základní informace o jednotlivých skupinách rodu Euvitis. Skupina amerických druhů rodu *Vitis* (např. *V. aestivalis*, *V. berlandieri*, *V. cinerea*, *V. labrusca*, *V. riparia*, *V. rubra*,

V. rupestris) je nejvyužívanější ve šlechtění révy vinné a od konce 19. století mnohé tyto druhy sehrály naprosto zásadní roli při šlechtění podnoží, ale i tvorbě mezidruhových hybridů s odolností vůči mrazu, révokazu, plísni a padlí révy. Skupina východoasijských druhů (např. *V. amurensis*, *V. davidii*, *V. lanata*, *V. romanetii*, *V. thunbergii*) je nejpočetnější, přičemž se začala více studovat a využívat až poněkud později než severoamerické druhy. Rozsáhlé uplatnění našla zejména *V. amurensis* při křížení a šlechtění mezidruhových, mrazuvzdorných odrůd. Euroasijský druh *Vitis vinifera* se taxonomicky člení na dva poddruhy – révu lesní (ssp. *sylvestris*) a révu vinnou (ssp. *sativa*), kterou vyšlechtil člověk z révy lesní. Jistou slabinou této kapitoly je, že zde nejsou uvedeny nejnovější poznatky o fylogenezi Vitaceae a rodu *Vitis*, které byly získány v posledních ca deseti letech pomocí molekulárních metod.

Druhá kapitola je nejrozsáhlejší v celé knize (více než 140 stran) a podrobně se zabývá šlechtěním révy vinné na odolnost proti biotickým a abiotickým činitelům ve světovém měřítku. Jedná se o velmi detailně zpracovanou kapitolu členěnou do šesti podkapitol, které postupně pojednávají o amerických a francouzských přímoplodných hybridech první a druhé generace, šlechtění ve 20. století a produkci mezidruhových odrůd typu *Vitis vinifera*, šlechtitelských programech v 21. století ve světě a historii rezistentního šlechtění révy vinné v České republice. Pro toho, kdo má zájem získat ucelený pohled na historii šlechtění révy vinné, jde o velmi hutné, komplexní a strhující čtení, které čtenáře detailně provede celou historií šlechtění ve vinařsky nejvyspělejších zemích světa až do současnosti.

Třetí kapitola podává stručně a věcně základní obecné poznatky o genetice

