

Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů

Katedra zahradnictví



**Historie, současnost a budoucnost pěstování některých
odrůd ze skupiny Rulandských – Pinot na okrese Kutná
Hora**

Bakalářská práce

Autor práce: Melich Josef

Obor studia: ABZU

Vedoucí práce: Ing. Lampíř Lubomír, Ph.D.

© 2017 ČZU v Praze

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci " Historie, současnost a budoucnost pěstování některých odrůd ze skupiny Rulandských- Pinot na okrese Kutná Hora" jsem vypracoval(a) samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autor uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 21. 4. 2017

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval panu Ing. Lubomíru Lampířovi, Ph.D. za cenné rady při psaní této práce. Dále panu Lukáši Rudolfskému za informace o společnosti Vinné sklepy Kutná Hora. Panu Jozefu Žáčkovi a Jiřímu Kociánovi za informace o jejich vinařské činnosti v Kutné Hoře. A neposlední dík patří panu Janu Můčkovi za informace a především za práci a péči, kterou měl a má o vinařství na Kutnohorsku.

Historie, současnost a budoucnost pěstování některých odrůd ze skupiny Rulandských- Pinot na okrese Kutná Hora

Souhrn

Tato bakalářská práce se zaměřuje na vývoj pěstování některých odrůd ze skupiny Rulandských – Pinot, nejen známých odrůd jako Pinot noir, ale i příbuzných odrůd. Práce je vztažená na lokalitu Kutné Hory a okolí.

Je rozebírán celkový vývoj vinařství ve světě, především v Evropě a v Čechách. V práci je popsán historický vývoj pěstování vinné révy a návaznost na významné osobnosti, spjaté s pěstováním vinné révy na Kutnohorsku. Karel IV., Vladislav Jagellonský a církevní řády jako Cisterciáti a řád německých rytířů, kteří přispěli k rozmachu vinařství na Kutnohorsku.

Právě Cisterciáti začali v lokalitě Sedlce u Kutné Hory pěstovat vinnou révu již ve 12. století. Pozdější rozmach významného středoevropského města Kutné Hory, díky hojnému nalezišti stříbrné rudy pěstování vinné révy umocnil.

V současné době se proto řada vinařů vrací do této lokality, aby zde obnovili pěstování vinné révy a využily velice příznivé podmínky pro pěstování.

Práce rozebírá současnou situaci pěstování vinné révy na Kutnohorsku a především na pěstování skupiny Rulandských – Pinot. V lokalitě Kutnohorska se nachází několik vinařů, kteří mají různé metody hospodaření na vinohradech, tak samotné zpracování vinné révy.

Cílem této práce je zmapovat pěstování skupiny Rulandských – Pinot na Kutnohorsku. Zhodnocení pěstování této odrůdy v historii až po současnost a možný vývoj do budoucna. Jak uvádějí místní pěstitelé, tato lokalita se nabízí k pěstování vinné révy a především Rulandského modrého. Lokalita Kutné Hory, je téměř totožná s oblastí Burgundska, jak klimatem, tak půdním složením.

Místní pěstitelé, proto navazují na historické kořeny a obnovují zdejší vinice i na viničních tratích, kde se více jak 400 let víno nepěstovalo. Vinařství na Kutnohorsku se začalo obnovovat až na přelomu 21. století. Vinaři zde udělali hodně práce pro záchranu pěstování v této lokalitě a vyplatilo se.

Klíčová slova: Pinot noir, Pinot blanc, Pinot gris, Kutná Hora

History, Present and Future growing certain varieties of Pinot group in the district Kutná Hora

Summary

This bachelor thesis focused on the development of growing certain varieties from Rulandsky – Pinot. It is described not only well-known varieties such as Pinot Noir but also related varieties. The work is related to the location of Kutna Hora and its surroundings.

It deals with the overall development of viticulture in the world, especially in Europe and in the Czech Republic. The work describes the historical development of vine growing and connection to important figures associated with the cultivation of vine in Kutna Hora. Charles IV, Vladislav Jagellonský and religious orders as Cistercian and the Teutonic Knights contributed to the expansion of the viticulture Kutna Hora.

The Cistercian order began to grow vines first in Sedlec near Kutna Hora in the 12th century. Later expansion of Kutna Hora as important Central European city, thanks to abundant deposits of silver ore, caused intensified vine growing.

For this reasons a number of winemakers are returning to this area to find renewed cultivation of the vine and take advantage of very favorable conditions for cultivation now.

The bachelor project analyzes the current situation of growing vine in Kutna Hora and in particular the growing group Rulandsky - Pinot. In Kutna Hora there are several winemakers who have different farming methods to the vineyards and the actual processing of the vine.

The aim of this work is exploring growing group Rulandsky - Pinot in Kutna Hora, evaluation of cultivation of this cultivar in history to the present and possible future development.

As reported by local producers, this location offers itself to growing vines and especially Pinot Noir. City of Kutna Hora is almost identical to the regions of Burgundy, both climate and soil composition.

Therefore local producers follow the historical roots and renew the local vineyards, where vine wasn't grown more than 400 years. Viticulture Kutna Hora started to recover at the turn of the 21st century. Winemakers here have done a lot of work for the salvation of growing in this area.

Keywords: Pinot noir, Pinot blanc, Pinot gris, Kutná Hora

Obsah

1	Úvod	1
2	Cíl práce	2
3	Přehled literatury	3
3.1	Historie vinařství ve světě a u nás	3
3.1.1	Vinařství ve světě.....	3
3.1.2	Vinná réva v Čechách.....	4
3.2	Vinařské zákony a nařízení	8
3.3	Skupina Rulandských- Pinot	9
3.3.1	Rulandské modré (Pinot noir).....	10
3.3.1.1	Rulandské modré rané.....	11
3.3.2	Rulandské bílé (Pinot blanc).....	12
3.3.3	Rulandské šedé (Pinot gris).....	12
3.3.4	Mlynářka (Pinot Menieur).....	13
3.3.5	Ostatní známé příbuzné odrůdy.....	14
3.3.5.1	Chardonnay.....	14
3.3.5.2	Svatovavřínecké.....	15
3.3.5.3	Auxerrois.....	16
3.3.6	Rulandské v Kutné Hoře.....	17
3.4	Karel IV.	17
3.5	Kutná Hora	18
3.5.1	Historie.....	18
3.5.2	Klimatické a půdní podmínky.....	20
3.6	Kutná Hora – vinařská obec	22
3.6.1.1	Vinice a Vinaře.....	23
3.6.2	Do roku 1912.....	23
3.6.3	1977-2002.....	25
3.6.4	2002- současnost.....	25
3.7	Metody hospodaření na vinohradech na Kutnohorsku	26
3.7.1	Ekologické zemědělství.....	26
3.7.1.1	PIWI odrůdy vinné révy.....	26
3.7.2	Bio – dynamické zemědělství.....	28
3.7.3	Integrované zemědělství.....	29
3.8	Vinaři na Kutnohorsku	30
3.8.1	Vinařství Žáček.....	30
3.8.2	Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.....	31

3.8.2.1	Vinařská turistika – Kutná Hora.....	34
3.8.3	Vinařství Kocián Kutná Hora	34
3.8.4	Ivan Štefánek – Jan Můčka – obec Vinaře, Čáslav	35
4	Závěr	36
5	Seznam použitých zdrojů.....	37
6	Seznam tabulek.....	41
7	Seznam obrázků.....	41

1 Úvod

V posledních letech čím dál více stoupá poptávka po místních potravinách. Výjimkou není ani vinná réva a produkty z ní. V Kutné hoře se od přelomu 21. století vysázela většina vinic, které zde mají historické kořeny.

Kutná Hora, je staré historické město, které má bohatou historii. Již z názvu vyplývá, že se zde kutala stříbrná ruda. Již v 10. století Slavníkovci razili stříbrné mince. Po příchodu Cisterciátů do Sedlce v roce 1142, je poprvé zaznamenáno pěstování révy na svazích u Kutné Hory.

Ve 14. století prožívalo město největší rozmach díky těžbě stříbrné rudy. Právě odsud pocházela 1/3 veškerého evropského stříbra. S tím souvisí i poptávka po potravinách, a to i vínu. Proto se zde na vhodných plochách, kde to dovozovala těžba, pěstovala vinná réva. Vinná réva a především Rulandské modré se v Kutné Hoře pěstuje od příchodu Cisterciátů. Vinnou révu v okolí Kutné Hory pěstovali až do 16. století, kdy prožívalo Kutnohorské víno největší rozmach, ten však skončil třicetiletou letou válkou. Poté se téměř přestalo pěstovat víno v Kutné Hoře. Jsou zmínky o vinicích u Nových Dvorů při panství Chotků. V roce 1936 v Kutné Hoře a v okolí zanikly veškeré vinice. Až v 50. letech 20. století Statní statek Čáslav začal s opětovnou výsadbou v okolí Čáslavi. V roce 1977 byla založená vinice na kopci Sukov, v dnešní době vinice U Všech svatých. V Kutné Hoře a všeobecně na Kutnohorsku je široce rozšířené pěstování ovocných stromů. Až po roce 2000, tyto sady ustupovaly a byly nahrazovány vinicemi. Právě milénium bylo přelomové období pro vinnou révu na Kutnohorsku. Vznik v dnešní době největšího vinařství Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o. v roce 2002 a v následujících letech i dalších vinařství, vedlo k obnovování historických vinic na Kutnohorsku.

Skupina Rulandských vín má v této lokalitě bohatou historii. Již od 12. století je známo pěstování Rulandského modrého při klášteře Cisterciátů v Sedlci. Tato odrůda zde má vhodné klimatické i půdní podmínky pro růst a tvorbu kvalitních hroznů. V dnešní době právě skupina rulandských ve velké většině zastoupená Rulandským modrým je pěstována na vinicích na Kutnohorsku. Rulandské v této lokalitě má velké zastoupení a podporu v pěstování. V mé práci se zaměřuji na historii, současnost a budoucnost Rulandského a jeho pěstování v Čechách a především regionu Kutné Hory a okolí.

2 Cíl práce

Cílem této práce je z dostupné odborné literatury zhodnotit vývoj a možný rozvoj pěstování skupiny Rulandských – Pinot na Kutnohorsku. Zhodnocení historického vývoje dané lokality a možný rozvoj vinařství do budoucna. Přínos vinné révy do rozvoje místních pěstitelů a možné navázání na turistický ruch v historickém městě Kutná Hora.

3 Přehled literatury

3.1 Historie vinařství ve světě a u nás

3.1.1 Vinařství ve světě

Kraus (2009) uvádí, že nejstarší nálezy semen révy vinné jsou datované před 70 miliony let. Zmínka o víně, která je doložitelná archeologickým průzkumem je z let 5400 až 5000 před naším letopočtem v oblasti Íránu. Doplnuje využití révy v oblasti Íránu a prostor Kavkazského pohoří, kde byly časté nálezy nářadí a nádob na víno. Hauf (1973) doplňuje, že už člověk mladší doby kamenné znal vinnou révu a věděl o jejích opojných vlastnostech.

Beranová a Kubačák (2010) uvádí, že v oblasti Íránu žili Sumerové. Nalezl se zde džbán s úzkým hrdlem se stopami žluté látky. Po všech analýzách bylo určeno, že to je víno. Proto právě Sumery označujeme jako první vinaře. Poté byla vinná réva nejvíce pěstovaná v severní Babylónii okolo roku 3500 před naším letopočtem. Zde bylo známo pět druhů vinné révy. Další země, kde je prokázáno, že se pěstovalo víno a zpracovávalo se, je Egypt, zde znali a pěstovali sedm druhů vinné révy. Faraoni již v první dynastii pěstovali vinnou révu. Vinná réva pro ně znamenala posvátný nápoj za života i po smrti v hrobkách, které jsou zdobené nástěnnými malbami. V Egyptě je též poprvé zdokumentováno zpracování vína. Nejvyšší počet nálezů ohledně vinné révy je v oblasti blízkého východu. V Evropě je naleziště v Makedonii, kde jsou nálezy datované do doby neolitu (4300- 2800 před n. l.). První zmínky o vinné révě jsou již v Bibli. Praotec Noe po potopě světa přistál na pomezí Turecka a Arménie na hoře Ararat, kde začal zakládat první vinice. Tato hora se nachází na dnešním území Gruzie, odtud pochází nejspíše i název víno z gruzínského slova gvino.

Hauf (1973) doplňuje, že Noe si při vynášení věcí z archy všiml rostliny, která rostla z kamenů, ze kterých byla archa postavená. Tuto rostlinu zasadil na poli na hoře. Na podzim sklídl první plody, byly modročervené a velice dobré. Proto Noe se svými syny osadil celý svah za jejich obydlím. Po první sklizni Noe uschoval hrozny v hliněném džbánu, avšak na to zapomněl. Při úklidu stanu našel džbán s červenou bublající tekutinou. Ze zvědavosti tuto tekutinu ochutnal. Nápoj díky alkoholu vykonal své. Noe blahořečil tento mok. V Řecké mytologii je bůh vína Dionýsos. V Řecku se kult Dionýsa rozšířil v 7. a 6. století před naším letopočtem. Dionýsos přišel do Řecka z Thrákie, kde byl bohem bujného rostlinstva. Dle pověsti je Dionýsos syn boha Dia a Semely. Dionýsos při putování po celé zemi s družinou satyrů narazil na krásného satyra Ampela (Ampelos = keř vinné révy). Po tragické smrti Ampela Dionýsos nasypal kolem jeho mrtvého těla lilie a žalostně naříkal. Jeho otec Zeus se

nad Dionýsem slitoval a dal Ampelovi podobu vinného keře. Od té doby se pěstuje vinná réva jako ušlechtilá rostlina. Jedna z mnoha pověstí vypráví o tom, že Titánové rozsápali Dionýsa a jeho pozůstatky rozházeli daleko do krajiny. Bohyně Athéna však našla pulzující srdce. Rozhodla se ho zasadit do země, na tomto místě vyrostl keř vinné révy. Dle pověsti to je keř, který nikdy nezemře. O původu vinné révy je v Řecké mytologii spousta pověstí a legend. Božský mok měl prý i zázračné vlastnosti. Víno dává pijícímu vlastnost zapomenout na životní trápení. Dionýsos se také přesvědčil o tom, že po první sklenice je člověku jako ptáku, po dvou či třech je odvážný jako lev, ale po větším množství dělá osloviny.

Beranová a Kubačák (2010) uvádí, že v Řecku byla výroba vína zjednodušená. Místo dřevěných sudů používali Řekové velké hliněné nádoby zvané Pithos. Kvalita vína se vylepšovala přislazováním a přidáváním aromat. Jen kvalitní vína nemusela být nijak upravována. Ke konzervaci byla hojně využívána mořská voda. Největšími producenty vína byly ostrovy Kós, Lesbos, Thasos a Chisos.

Kraus (2009) uvádí, že v oblasti Řecka se vinařství vyvíjelo nejvíce v době 2000 před naším letopočtem. Řekové rozšiřovali své znalosti po celé oblasti Středomořího moře. Znalosti o pěstování a zpracování vinné révy si od Řeků převzali i Římané. Beranová a Kubačák (2010) doplňují, že pěstování vinné révy se v Itálii velice rozmohlo díky vhodným podmínkám po celém území Apeninského poloostrova. Právě na území Itálie došlo k výraznému vylepšení kvality vína. Kraus (2009) uvádí, že při dobývání a obsazování cizích území se tyto informace zanesly téměř do celé Evropy. Nejvýznamnější centra na severní hranici pěstování vína jsou oblasti kolem velkých řek, oblasti kolem Rýna a Mosely a jejich přítoků. V této oblasti zažilo vinařství za doby římské velký rozmach až do doby velkého stěhování národů a zániku říše Římské. Další velký rozmach byl až za vlády Karla Velikého (742- 814).

3.1.2 Vinná réva v Čechách

Beranová a Kubačák (2010) uvádí, že již Keltové pěstovali víno na našem území před příchodem Římanů. Škodlivost vína se projevila v kosterních pozůstatcích, které byly nalezeny v lokalitě Kutná Hora – Karlov, v těchto pozůstatcích bylo větší množství olova. Vědci se domnívají, že se víno připravovalo ve velkých olověných nádobách vařením hroznové šťávy a koření. Větší množství olova bylo objeveno u výše postavených členů komunity. V lokalitě střední Evropy se vinná réva pěstovala na našem území v oblasti jižní Morava a na jihozápadě Slovenska okolo 7 až 9. století. Pubal (1978) doplňuje, že vinice v Čechách byly zakládány později než na Moravě. Na Moravu se dostala vinná réva vlivem

římských legii z Panonie. Dále se réva šířila cyrilometodějskou misí v období velkomoravské christianizace.

Beranová a Kubačák (2010) pokračují, že v Čechách a na Moravě se víno pěstovalo především pro církevní účely. Archeologické vykopávky na území Malé strany a Pražského hradu ukázaly, že se vinná réva pěstovala již v 9. století. Zajímavý důkaz z 10. století je z území Pražského hradu, kde byly nalezeny terasy, kde se pěstovala vinná réva. Hautf (1973) uvádí, že v Čechách je spousta obcí a jejich částí, které nesou názvy odvozené od slova vinař, vinohrad, vinice, vinoř, vinné atd. U Kutné Hory je obec Vinaře. Ale na celém území Čech se můžeme setkat s Vinařicemi, Vinicí, Viničnou Lhotou, Vincem a podobně. V Praze jsou Vinohrady. Tento název pro tuto čtvrť Prahy vznikl ve 14. století po nařízení Karla IV. vysázet v okolí Prahy vinice. Vinice zde byly až do 19. století, kdy byly vinice zlikvidovány a nahrazeny zahradami a poli. Nejen názvy obcí nesou označení po vinné révě. Například Viničná hora nedaleko Vinařic u Kladna, nebo Vinný vrch u Městce Králové, a v neposlední řadě Vinná hora a dvůr Stará Vinice pod Kaňkem u Kutné Hory.

Pubal (1978) Vinařství v Čechách zaznamenal jak Kosmas, tak hlavně Ludmilská legenda. V této legendě kníže Svatopluk poslal sud vína u příležitosti křtin svého syna Bořivoje Spytihněva. V legendě rozvedené měla kněžna Ludmila nechat dovézt sazenice vinné révy z Moravy, kterými nechala osázet svahy v okolí soutoku Labe a Vltavy u hradu Pšova. O víně je též mnoho legend a pověstí. Jednou z nich je svatováclavské legenda *Crescente fide*, která uvádí, že svatý Václav a jeho druh Podiven připravovali mešní víno v nočním čase. Tato legenda byla v 10. století přijatá i do jiných legend, ze kterých je znatelné, že je již vinařství v okolí Prahy. Hlavní souvislost je s křesťanstvím. Víno bylo využíváno při bohoslužbách. V 11. – 12. století byly v okolí Prahy zakládány kláštery a stejně tak i v okolních regionech jako na Rakovnicku, Litoměřicku. Každý klášter měl ve svém okolí vinohrad. Toto dokazují darovací smlouvy na vinohrady nebo jejich části. V dalších stoletích (12. – 13. století) byly vinice vysazovány také okolo hradů. Otakar II., jak je psáno v kronice Zbraslavské, nechal dovézt vinnou révu z Rakous. Pak byla tato réva pěstovaná na Zbraslavi. V té době mezi hlavní producenty kvalitního vína patřili Cisterciáci a Premonstráti. Vinice zakládali kolem klášterů a technologii zpracování vína převzali od vinařů z Porýní a Burgundska.

Kubáček (1994) uvádí, Teritoriální velikost českého státu mezi 10. a 12. století, je téměř totožná s dnešním rozdělením i velikosti Čech a Moravy. Největší procento osídlení, bylo v úrodných oblastech ve středu země a Poohří, počet obyvatel se pohyboval od půl milionu do jednoho milionu. Vývoj českého vinařství byl od dob Římanů, kdy se dostalo do

našich zemí. Víno bylo však primárně určeno jen pro církevní účely. Proto vinice zakládaly výhradně církevní řády. Vinice se zakládaly již v době předkolonizační. Produkce vína byla v Pražské kotlině, na soutoku Labe a Vltavy, Poohří, a Podřipska. Za vlády Karla IV. se rozšířilo pěstování vinné révy všude, kde byly vhodné podmínky. Bohatí feudálové využívali pro výrobu vína i mechanické stroje ve sklepním hospodářství, jako jednoduché lisy. České víno se vyváželo i do sousedních převážně severních zemí. Beranová a Kubačák (2010) dále pokračují, že v 11. století je velké množství písemných zpráv, například rok 1057 - zakládací listina kostela v Litoměřicích. Z tohoto dokumentu můžeme usuzovat, že v této lokalitě byla pěstovaná vinná réva. Od této doby jsou četné zmínky v oblastech Kolína, Slaného a Poděbrad. V pozdějších dobách, především v době před kolonizační se vinice zakládaly v pražské kotlině a kolem soutoku Labe a Vltavy. Tyto oblasti byly především vhodné v období jarních mrazíků, jelikož z řeky stoupala mlha, která ohřívala vinohrady. Ve 14. století za vlády Karla IV. bylo zakládáno mnoho vinic. Panovník vydal i dekret na výsadbu a pěstování vinné révy. Na konci 15. století a na začátku 16. století za vlády Jagellonců prožívalo české vinařství největší rozmach. V Čechách byly významné oblasti Polabí (Mělník, Roudnice, Litoměřice), Poohří (Lounsko, Libochovice), a okolo Prahy. Vinohrady v okolí Prahy dosahovaly rozlohy až 500 hektarů. Ve zdrojích se můžeme dozvědět i o oblastech na Plzeňsku, v okolí Berouna, Čáslavi a Kutné Hory. V roce 1521 byly obnoveny zákony Karla IV. na ochranu pražských vín před víny konkurenčními. Ceny vína však stouply oproti 14. století zhruba devětkrát. Příčinou byla změna klimatu, v létě sucho a teplo.

Hauft (1973) uvádí, že roku 1558 vyšel první psaný spis o vinařství, autorem byl Jan Had. Dílo neslo název: „Vinice v jakém položení má být a jakým způsobem člověk má ji obdělávati, aby z toho hojný užitek mohl míti. Přitom také, jak se víno chovati a opatrovati má.“ V tomto díle je uvedeno, jak se má udržovat vinice, co je řez na hlavu a mnoho dalších rad a pouček. Ale již v tomto díle autor poukazuje na možný úpadek českého vinařství. Zkáza českého vinařství nastala po třicetileté válce. Hlavním problémem byla emigrace lidí do ciziny, během války se do ciziny odstěhovalo přes 36 000 rodin, z toho však 30 000 pracovalo v oboru vinařském. Po této válce nastala léta, kdy víno nebylo preferovanou plodinou. Lidé sázeli spíše ovocné stromy a zeleninu. Po třicetileté válce následovala válka o rakouské dědictví, kdy francouzští vojáci decimovali vinohrady severozápadně od Prahy. V 19. století bylo české vinařství odsouzené rakouskou vládou, kdy se zvýšil dovoz levných vín ze zahraničí. V polovině 19. století bylo na území Čech jen 1000 hektarů vinic, zato v 16.-17. století jich bylo asi 4000 hektarů a ve 20. století jich bylo pouze 163 hektarů. V 70. letech

jsou zmínky o vinařstvích podél toků řek Berounky, Vltavy, Ohře a Labe a měst jako je Mělník, Kladno, Most, Litoměřice a Kutná Hora.

Kubačák (1994) doplňuje, rozkvět pěstování vinné révy navazuje v 16. století na dobu předbělohorskou na dostatečně rozvinuté pěstování v době Karla IV. V pohusitském období byly zakládány velkostatky i mimo území s předchozí historií. Práce na vinici byly náročné. Postup prací byl následující: V předjaří se na vinici vynášela mrva a zem. Pak následovalo odkrytí révy, která byla na zimu zakrytá. Provádí se též řez a celá vinice se okopávala. Poté se rostoucí réva vyvazuje ke kůlům a po odkvětu se osečkuje. Keře révy se obkládaly kameny či břidlicí, aby se zachytilo co nejvíce tepla.

Rudolfský a kol. (2015) uvádí, na přelomu 15. a 16. století nastal rozvoj vinařství v Jagellonském období. Však v období Jagellonců nastaly velké výkyvy podnebí na území Čech, které byly do té doby považovány za území s chladnějším podnebím. Toto počasí trvalo téměř pět desetiletí, kdy bylo teplejší a přitom velmi suché počasí v roce 1503 od května do července nebyl žádný úhrn srážek. Toto počasí způsobilo neúrodu obilí a dalších plodin, zvířata byla zabíjena, jelikož nebylo čím je krmit. Proto ceny veškerých potravin prudce stoupaly. Po tropickém létě nastoupila arktická zima s velkým množstvím sněhu. S klimatickým optimem souvisí i pěstování révy vinné. Teplomilnější a tudíž kvalitnější odrůdy révy přišly do Čech v období Karla IV. Toto tvrzení však nevyvrací, že se v Čechách víno pěstovalo i před tím. V Čechách i na Moravě se dokonce objevují domácí odrůdy. Tyto druhy se na konci příznivého období využily na křížení či roubování s dovezenými Burgundskými odrůdami. Teprve po té se vinařství v Čechách pevně uchytilo. Ovšem vinařství na konci 16. století zarazilo ochlazení, především kruté zimy. Po tomto období nastalo období oteplení, přelom 16. a 17. století přineslo průměrné letní teploty o 2,5 stupně teplejší než dnes. Teploty se dali srovnat s Balatonem. Byly i teplé zimy, které byly pravidelně střídány sérií velmi krutých zim. 17. století bylo ve znamení malé doby ledové, která byla pro vinařství téměř likvidační. Roku 1619 po tomto roce postihlo České země několik hladomorů, poslední v polovině 18. století. Víno se muselo začít dovážet, a proto ceny rychle a vysoko vzrostly. Proto se v Čechách začalo vařit pivo. Toto období skončilo až na konci 19. století.

Kubačák (1994) píše o českém vinařství v době 18. století, že ztrácelo ekonomický význam. V Čechách byly vinice jen v okolí Litoměřic a ve Středohoří na jižních svazích při Labi.

Beranová a Kubačák (2010) uvádí, že práce na vinici a při zpracování hroznů vyžadovala i řadu nových nástrojů. Hlavní byl vinařský nůž, vinařské lisy, speciální amfory a ve střední Evropě dřevěné sudy.

3.2 Vinařské zákony a nařízení

Kraus (2009) uvádí, že již od dob římských platily zákony o vinařství. Římské právo trestalo zloděje na vinici smrtí. Později byl trest zmírněn, a to že byla lupiči useknuta ruka. Barbaři měli též své zákony. Za krádež sazenic révy byla pokuta 60 denárů, za zničení keře révy vinné byl provinilec potrestán finanční pokutou 1200 denárů, avšak největší finanční trest byl za krádež hroznů 1800 denárů. Barbaři trestali i úmysl loupit či ničení opěrných sloupků. Ve východořímské říši již v 8. století byl vydán zemědělský zákon, který platil i ve slovanské části Byzantské říši. Tento zákon se vztahoval na ovocnictví, vinařství a další zemědělské odvětví. V zákoně byly ustanoveny tresty jak fyzické, tak finanční za poškození či odcizení. V tomto zákoně se však řešilo i včasné ošetření vinice a další technické záležitosti. Tyto zákony platily i pro naše území. Ve vinařství je významná i církev. Díky šířícímu se křesťanství stoupla spotřeba vína v celé Evropě. Musela proto stoupnout i výroba, a hlavně musely být zakládány nové vinice, aby stačily zásobit církev, proto vznikala i větší střediska v okolí Moravy. V oblasti Dolních Rakous vznikla vinařská oblast oblíbená až do 12. století především Slovany. Tato oblast spadla pod oblast Morava. Tyto vinice však potřebovaly také právní ochranu před zloději a vandaly, proto vznikla řada zákonů. Tyto zákony jsou především inspirovány z falkenštejnských horenských práv. Falkenštejnské horenské právo, byl to souhrn veškerých práv a zákonu. Tyto práva nesou jméno po zřícenině hradu Falkenštejn, který leží na území Rakouska, na cestě z Mikulova do Poysdorfu. Horenské právo byl soud ve věcech viničních. Soubor práv definovalo, jak se o vinohrad starat, kdy a co dělat. Z těchto práv vplynuly i postihy při nedodržení stanovených pravidel. Například v listině z 20. září roku 1528, na které jsou zachovány některé z Falkenštejnských práv se píše, kdy se má provádět sklizeň, nebo kdy vlastník ztratí vinici a v neposlední řadě desátek. Na této listině bylo celkem 64 práv. V obci Falkenštejn byla tato práva udržována až do 18. století. Z Mikulovského horenského práva je zřetelné, že se inspirovalo nebo v některých bodech bylo dokonce doslovně opsáno z práva falkenštejnského. Horenská práva v Čechách: podle pověsti byla sv. Ludmila a její vnuk sv. Václav první, kteří založili vinařství v Čechách. První vinice byly zakládány v 10. a 11. století v okolí Litoměřic. V Čechách víno v tomto období zažívalo rozmach především díky církvi a feudálům. Na začátku 14. století čeští měšťané uvedli české víno na Saském trhu. Víno pocházelo nejspíše z okolí Litoměřic. Nejvýznamnější osobou pro české vinařství je Karel IV. Právě on se zasloužil o rozmach vinařství v Čechách. Zavedl spoustu nových zákonů a nařízení o pěstování vína a obchod s ním. Dne 16. 2. 1358 Karel IV. vydal nařízení na zakládání vinic, toto nařízení se vztahovalo

na Prahu a okolí. Toto nařízení ze dne 12. 5. 1358 se rozšířilo na celé území Čech. Veškeré zákony a nařízení platily více jak 500 let.

3.3 Skupina Rulandských- Pinot

Skupina Rulandských - Pinot , zahrnuje tři skupiny. Rulandské bílé (Pinot blanc), Rulandské šedé (Pinot gris), Rulandské červené (Pinot noir). Pospíšilová a kol. (2005), Rulandské má svůj původ ve Francii.

Kraus (1999) uvádí: tato skupina vín má několik názvů například Burgundské, jelikož zřejmě pochází z oblasti Burgundska, jen v České republice se používá název Rulandské. Tento název vznikl, jelikož Johann Seger Ruland rozšířil Rulandské šedé (pinot gris) v Německu. Toto označení je světový unikát, v jiných zemích se tento název nepoužívá. Sotolář (2010) uvádí že, nejstarší odrůda této skupiny je Mlynářka (Pinot Meunier). Toto zjištění bylo provedeno pomocí molekulárně – genetických analýz. Pravděpodobně pupenovou mutací této odrůdy vzešly odrůdy Samtrot, Klevner. Opylením Tramínu červeného pylem z Mlynářky dalo vzniknout nejvýznamnější a nejpopulárnější moštové modré odrůdě z celé skupiny Rulandských – Rulandské modré (Pinot noir). V Českých zemích se poprvé Burgundské modré objevilo za vlády Karla IV. Právě Karel IV. nechal první sazenice této vinné révy dovézt roku 1348 z Chambertinu v Burgundska. V 90. letech název Burgundské vystřídal název Rulandské. Tento krok byl podmíněn rozhodnutím soudu v Haagu, jelikož Burgundsko je chráněné zeměpisné označení oblasti ve Francii. Proto muselo u nás dojít ke změně názvu, který byl již zažitý. Dnes se však může používat původní francouzský název Pinot noir. Proto se setkáváme na etiketách i s tímto označením. Rulandské šedé vzniklo pupenovou mutací Rulandského modrého a z něj Rulandské bílé. Ale dle posledních výzkumů za použití molekulárně – genetických analýz bylo dokázáno, že Rulandské bílé vzniklo opylením Rulandského modrého a historické odrůdy Heunisch weiss. Toto spojení dalo vzniknout mnoha dalším významným odrůdám jako: Aligote, Auxerrois či Chardonnay. Tento fakt se bude dále prověřovat, jelikož genetické vztahy mezi jednotlivými Rulandskými jsou velmi malé. Téma, zda řadit Svatovavřínecké mezi Rulandské je uzavřené s výsledkem, že jeden z rodičů z této nejhojněji pěstované modré odrůdy je Rulandské modré. Nesmí být zapomenuto též na Burgundské modré rané, které má být též označováno jako Jakubské. I zde je jeden z rodičů Rulandské modré.

Tramín červený	X	Mlynářka	→	Klevner Samtrot
			<i>Pupenové mutace</i>	
			Rulandské bílé	
			↙	
			Rulandské šedé	
			↗	
.....?.....	X	Rulandské modré	X	Heunisch weiss
	↓		↓	
	Svatovavřínecké		Chardonnay	
			Auxerrois	

Tabulka číslo 1. Původ Rulandského a příbuzných odrůd

3.3.1 Rulandské modré (Pinot noir)

Kraus (1999) uvádí, že Rulandské modré bylo vyselektováno v období římského okolo 9. století z divoké lesní západoevropské révy v oblasti Burgundsku, ale v dnešní době se pěstuje také v oblasti Alsaska a téměř v celé Evropě. Do České republiky se dostalo ve 14. století za vlády Karla IV. Později tvořila tato odrůda 90 % všech vinic na území dnešní České republiky. V dnešní době se pěstuje méně jak 1 % a věkový průměr k roku 2017 je 34 let.

Pospíšilová (1981) uvádí, že označení Rulandského modrého v Anglii je Small Blanc Cluster, ve Francii nese tato odrůda spoustu označení například: Pinot noir, Savagin noir a mnoho dalších. Je to středně náročná odrůda vhodná do mírného klimatu. Callec (1999) uvádí, že tato odrůda má dobré výsledky produkce v Itálii, v Maďarsku, v balkánských zemích, Jižní Americe, Oregonu a Kalifornii. Pospíšilová (1981) uvádí, že má celkem vysoké nároky na polohy, preferuje mírně jižní svah, nemá rádo příliš teplé stanoviště. Je velmi vhodné do teplých vápenatých půd s vysokým profilem půdy. Nevyhovují jí hlinité vlhké půdy, ani velmi suché. Na písčito-kamenitých půdách má víno výraznější buket. Seldon (1996) doplňuje, že nejlepší stanoviště je na křídových nebo hlinitých půdách. Právě na takových stanovištích plodí nejkvalitnější hrozny a výsledné víno je plné složitých vůní po fialkách, růžích, lanýžích. Callec (1999) uvádí, že po prvním loku ve víně ucítíme ovoce, nejvíce červený rybíz a lesní jahody a v mnoha případech také třešně.

Pospíšilová (1981) uvádí, že úroda se pohybuje kolem 6,0 – 12,0 t/ha. Rulandské modré snáší teploty do -20°C, jelikož patří mezi odrůdy odolné mrazu. Velmi však trpí jarními mrazíky, které poškodí rašící pupeny. Je velmi odolné vůči suchu. Nejvíce poškozují tuto odrůdu virová zavinutka révy vinné, která typicky barví listy do červena. S touto chorobou

souvisí opad listů a plodu u napadené rostliny. Hospodářské využití této odrůdy má dva způsoby, první na výrobu červeného vína a druhý způsob na výrobu šumivého vína.

Seldon (1996) uvádí, že je to hlavní odrůda na výrobu nejslavnějších a nejdražších vín na světě. Je též základní odrůdou pro výrobu většiny šampaňských vín.

Pospíšilová (1981) uvádí, že poddruhy a klony této odrůdy pochází z dávných dob minulých. U Rulandského modrého se díky vegetativnímu množení jako pupenové variace a mutace projevují barevné odlišnosti plodů. Mezi nejznámější poddruhy patří Rulandské bílé, Rulandské růžové (řadíme mezi Rulandské bílé s růžovými bobulemi), Rulandské šedé, Rulandské fialové (nižší obsah antokyanů v slupce, Rulandské modré má tento obsah vyšší a proto plody chutnají jako nezralé). Mezi další známé poddruhy patří Rulandské modré – Jakubské, které dozrává již v srpnu. Má význam především pro zahrádkáře, jelikož poskytuje středně kvalitní víno. Müllerovo – Pinot Meunier je mutací, které nedosahuje kvalitou na Rulandské modré, množstvím úrody je však srovnatelné. Svatovavřínecké je velmi známá odrůda, spadá také do rodiny Pinot. Šlechtění probíhalo jak ve Švýcarsku, tak v SRN. Ve Švýcarsku začali se šlechtěním v roce 1941, celá práce vyústila v 7 klonů. Tyto klony jsou více odolné vůči plísním a chorobám. V SRN se snažili selektivně vybrat ty klony, které mají především vyšší výnos.

3.3.1.1 Rulandské modré rané

Sotolář (2010) uvádí synonyma této odrůdy: Jakubské, Burgundské modré rané, Černá cibéta, Pinot noir précoce, Černá muška, Pinot Madeleine. Původ této odrůdy je asi z Francie. Vznikl nejspíše vysemeněním Rulandského modrého. Přesný původ a vznik se stále hledá. List je pětilaločnatý, vrásčitý, okrouhlý. Spodní strana listu je plstnatá. Rulandské modré rané patří mezi nejranější odrůdy, dozrává již v druhé polovině srpna. Po přezrání hrozny neplesnivý ale hrozinkovatí. Plodnost této odrůdy je 4- 6 t/ha, tudíž se řadí mezi nízce plodící odrůd. Na půdu není náročné a ani na podnebí. Nevhodné jsou polohy s těžkou a zamokřenou půdou. Není omezené typem vedení, ale nevyhovuje mu příliš krátký řez. Vhodné podnože jsou: T 8B, SO 4, 125 AA. Víno je lehké, výrazné tmavočervené barvy s výraznou hořkomandlovou chutí. Využití Jakubského bylo k scelování Rulandského modrého či Frankovky.

3.3.2 Rulandské bílé (Pinot blanc)

Pospíšilová a kol. (2005) uvádí: pěstuje se již od 14. století, tato odrůda poskytuje ve Francii v oblasti Champagne s Chardonnay známá vína „blancs des blancs“. Kraus (1999) uvádí: tato odrůda vznikla pupenovou mutací z Rulandského modrého (Pinot noir) a odrůda se hojně pěstuje ve Francii v Alsasku, zde zaujímá přibližně 20 % všech vinic. Pospíšilová a kol. (2005) též uvádí, že se tato odrůda hojně pěstuje v oblasti Burgundska, v Chablis, Německa, severní Itálie, Tyrolsku (Rakousko). Na Moravě má tato odrůda dávnou historii, pravděpodobně sem pronikla z Dolního Rakouska. Callec (1999) uvádí též, že je tato odrůda velmi známá v Alsasku a Itálii. Ve Slovinsku je též velmi populární, právě zde vyrábí víno prvotřídní kvality. V okolí Ormozu sklízí hrozny velmi pozdě, aby víno bylo komplexní a mohlo se uchovávat. Pospíšilová (1981) uvádí, že Rulandské bílé v různých státech má jiné názvy. Ve Francii Chardonnay, Blanc de Champagne, v Chorvatsku Burgundac bílý.

Seldon (1996) uvádí, že víno má tvrdou kořenou chuť a vůni a vysokou aciditu. Víno je spíše kyselějšího rázu a vyžaduje uskladnění ve sklepě.

Pospíšilová (1981) uvádí, že půdní a klimatické požadavky této odrůdy je slunné a nejteplejší stanoviště, suché stanoviště jí však vyhovují méně. Je tolerantní na půdy s vyšším obsahem vápníku. Teplé stanoviště se volí i proto, že tato odrůda nesnáší jarní mrazíky, po poškození mrazem nemůžeme očekávat takovou úrodu. Rulandské bílé je středně až vysoko plodící odrůda, výtěžek se pohybuje od 7,5 – 12,0 t/ha úroda však velmi kolísá. Rulandské bílé není náchylnou odrůdou na choroby a škůdce. Je středně náchylné na šedou hnilobu révy vinné, která ve vlhčích obdobích silně napadá hrozny. Z virových chorob jej poškozuje nejvíce svinutka révy vinné. Hospodářské využití je především na výrobu nejjakostnějších bílých vín. Vína z Rulandského bílého vynikají plnou chutí a odrůdovým buketem. Jeho kvalita stárnutím nabývá jemným buketem.

Fischer (2003) uvádí že, mezi víny Pinot blanc a Chardonnay se dlouho nerozlišovalo, protože chuť je velmi podobná, často mají pikantní kořenitý buket s mandlovými tony a vůni zeleného jablka.

3.3.3 Rulandské šedé (Pinot gris)

Kraus (1999) uvádí, že jde o pupenovou mutaci Rulandského modrého (Pinot noir), pochází z Burgundska, ale pěstuje se po celé Evropě. Seldon (1996) uvádí, že v Alsasku je známo pod označením Tokay a v Německu pod názvem Rulander. Kraus (1999) dále uvádí, že do Českých zemí se dostalo již ve 14. století společně s Rulandským modrým. V Německu tuto odrůdu rozšířil Johann Seger Rulan v 18. století, našel několik keřů v zapomenuté

zahradě ve Falci. Pojmenování Rulandské je tudíž nevhodné, jelikož se v českých zemích pěstovalo dávno před tím. Pěstování v dnešní době je spíše doplňkové, ale plocha osázení touto odrůdou stoupá.

Pospíšilová (1981) uvádí v publikaci Ampelografia ČSSR, že tato odrůda má mnoho označení dle místa pěstování, například ve Francii používají tyto názvy: Affumé, Arnaison gris, Auxerrat, Gris de Dornot, Tokay gris. V oblasti Chorvatska Burgundac sivý, Crvena klevanjka, Rulandac sivý. Hospodářská využitelnost této odrůdy v poslední době stoupá. Tato odrůda vyniká svými biologickými vlastnostmi, především vysokou cukernatostí, extraktivních látek a odolností vůči mrazu. Půdní a polohové nároky: Rulandské šedé vyžaduje hluboké půdy na jižních svazích, které mají dostatek živin. Jen na takových svazích dosáhne odrůda požadovaných kvalit. Snáší půdy s vysokým obsahem vápníku. Je to odrůda, která nesnáší suché stanoviště.

Seldon (1996) uvádí, že plody této odrůdy jsou překvapivě na bílou odrůdu poměrně tmavé. Vína, která se z této odrůdy vyrábí, mají překvapivě sytou barvu. Vína z této odrůdy mají poměrně nízkou kyselost, plné tělo, ve vůni a chuti jsou spíše neutrální. Při brzké sklizni výsledné víno bývá kyselejší a nízké kvality.

Pospíšilová (1981) uvádí, Rulandské šedé preferuje dlouhý řez, při řezu krátkém klesá výnos. Tato odrůda neposkytuje spolehlivé úrody. V jednotlivých letech výnosy klesají podle provedeného řezu a klimatických podmínek. V našich podmínkách poskytuje výnos 6 t/ha. Při použití klonů výnos stoupá až k 15 t/ha. Tato odrůda není náchylná k houbovým chorobám, jediný vážný problém je virová svinutka révy, která postihuje celou skupinu rulandského.

3.3.4 Mlynářka (Pinot Menieur)

Pospíšilová (1981) uvádí synonyma Müllerovo, Mülerrbe, Pinot Meunier. Sotolář (2010) koresponduje a doplňuje další synonyma jako Schwarzriesling, Blaue postitschtraube. Původ je nejspíše z Francie z oblasti Alsaska. Křížení není známo. List je středně velký, vrásčitý okrouhlého tvaru. Bazální výkrojek je lyrovitého tvaru lehce překrytý. Název této odrůdy je odvozen od mladých lístků, které jsou bílé a vypadají jako pomoučené. Mlynářka je středně bujná v růstu, raší a kvete celkem brzo. Disponuje střední odolností vůči houbovým chorobám. Výnos se pohybuje od 8 do 11 t/ha. Odrůda vyžaduje slunné teplé stanoviště s výhřevnými půdami hlinitopísčité. Víno je kořenité, cihlové barvy. V chuti se objevují tóny třešňí, černého rybízu a višňí. Mlynářka se též hodí k výrobě šumivých vín a růžových vín. Právě z Mlynářky vychází celá rodina Rulandských.

Severa (2016) doplňuje, jedná se o jednu ze tří odrůd na výrobu „šampaňské“. Meunier znamená mlynář, tak český název mlynářka odpovídá překladu. I když tato odrůda patří mezi Pinot nikdy se neuchytil název Rulandské. Pinot meunier pochází z Burgundska. V roce 2011 bylo evidováno 15 klonů této odrůdy většinou v oblasti Champagne, kde zabírá třetinu ploch vinic. Pěstuje se též v Austrálii, Kalifornii. Odrůda kvete později než Pinot noir, je odolná vůči mrazu.

3.3.5 Ostatní známé příbuzné odrůdy

3.3.5.1 Chardonnay

Jak uvádí Sotolař (2010), i tato odrůda má množství synonym, Pinot Chardonnay, Charenai, Máconnais, Feher Chardonnay. Jedná se o francouzskou odrůdu, která zde vznikla volným opylením Rulandského bílého odrůdou Heunisch weis. Název tohoto vína je odvozen od vesničky, kde došlo k tomuto opylení. Chardonnay je v registru od roku 1987. List této odrůdy je středně velký, lehce laločnatý až celokrajný, okrouhlý. Barva je tmavší a lesklejší než odrůda Rulandské bílé. Bazální vykrojení je lyrovité do tvaru U. Hrozen této odrůdy dosahuje poměrné velikosti 99g. Hrozen je válcovitě kuželovitý, hustý. Žlutozelená bobule střední velikosti, kulovitého tvaru. Chuť dužiny je sladká. Tato odrůda je středního růstu, rašení i kvetení je celkem brzké. Plody dozrávají ke konci září. Odolnost této odrůdy na mráz je střední a na houbové choroby je nízká. Plodnost této odrůdy je středně vysoká 9-12 t/ha. Pěstování je vhodné na slunném stanovišti s dostatkem uhličitanu vápenatého. Víno je v mnohém podobné Rulandskému bílému, je však aromatictější a jakostně plnější. Z vína cítíme ovoce, především mango a ananas. Chuť je bohatá, však něžná. Víno je kořenité, velmi plné. Víno je vhodné k dozrávání v lahvích.

Pospíšilová a kol. (2005) dále uvádí, že Chardonnay se pěstovalo ve Francii v oblasti Burgundska a Champagne pod názvem Pinot blanc Chardonnay. Až v roce 1872 bylo zařazeno do rodiny Rulandských. A v roce 1896 bylo vyhlášeno za samostatnou odrůdu. Nejvíce je tato odrůda stále ve Francii, kde se rozšířila do celé oblasti Burgundska a v údolí řeky Loire, ale pěstuje se po celé Evropě a i mimo ní. V České republice se do roku 1987 pěstovalo Chardonnay ve směsi s Rulandským bílým, až po tomto roce byla tato odrůda registrovaná. Rychle se šíří tato odrůda celým světem od Austrálie, přes Asii a Afriku až do Ameriky jak jižní tak severní. V Čechách a na Moravě tvoří 1,7 % z celkových ploch vinic. Pěstování je celkem náročné. K pěstování vyžaduje nejkvalitnější vinohradnické polohy. Tato

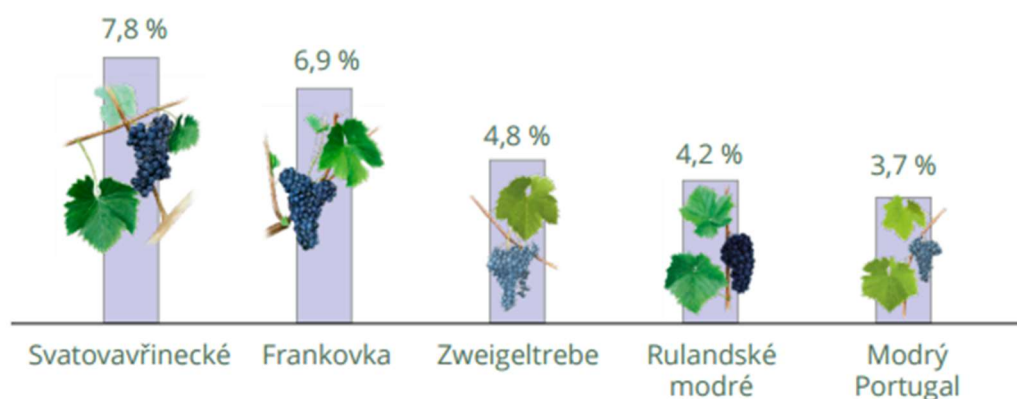
odrůda je téměř předurčena do bezmrazových oblastí, jelikož brzy raší. Vhodné jsou střední polohy a jižní svahy. Východní svahy nejsou vhodné při jarních mrazech, zde dochází k velkým škodám. A též půda je jedním z hlavních kritérií pěstování. Chardonnay vyžaduje výhřevnou půdu, hlinitého typu s vyšším horizontem a dostatkem vápníku. Při požadované kvalitě a cukernatosti je dosaženo regulací úrody.

Poddruhy a klony: dle maďarského ampelografy Németha (1967), který popisuje dvě varianty, obyčejné Chardonnay s menšími bobulemi, které je méně náchylné na hnití. Vína jsou typická. A staré Chardonnay se zubatými listy, hrozny často hnijí. Vína mají nízkou kvalitu. Galet (1958) popisuje dvě varianty, Chardonnay růžové, které má podobnou ampelografii jako bílé Chardonnay, jen má tmavorůžové bobule v období zralosti. Není to pěstovaná varianta, ale občas se vyskytuje ve výsadbách. Chardonnay muškátové není vyhledávané výrobci, však v některých oblastech Francie se pěstuje pro výraznou chuť. Pak je řada klonů, v Champagni se pěstuje klon č. 78.

3.3.5.2 Svatovavřínecké

Pospíšilová a kol. (2005) uvádí synonyma pro tuto odrůdu. V České a Slovenské republice: Svatý Vavřínek, Svatovavřínecké, Vavřínek, Vavřínecké. Ve Francii Pinot Saint-Laurent, Saint Laurent a v Německu Blauer Saint Laurent, Lorenztraube. Původ této odrůdy není přesně znám. Je jisté že pochází z Francie. Galet (1985) Svatovavřínecké patří do rodiny Rulandských, jak napovídá název Pinot St. Laurent. Genetické analýzy potvrdily, že patří do této rodiny. Nejspíše půjde o semenáč z rodiny Rulandských. Do Německa se dostalo v roce 1870. Název nejspíše pochází z jižní Francie, a je odvozen od data sběru, který probíhá na svátek sv. Vavřínce. V České republice se pěstuje od 20. století, v dnešní době je pěstován na 10% plochy vinogradů. Pěstován je na Roudnicku, Mostecku a na Jižní Moravě. V jiných státech je méně známou odrůdou. Hrozny dozrávají koncem září, však před Rulandským modrým. Tato odrůda je vhodná k pěstování v severnějších oblastech. Z hlediska dozrávání plodů není poloha stěžejní, jarní mrazíky však mohou poškodit rostlinu, proto je vhodnější sázet do bezmrazových poloh. Na půdu neklade velké nároky. Nejlépe však prosperuje na písčito-hlinitých rovnoměrně zásobených půdách. Úroda bývá ovlivněna klimatickými podmínkami tak i kvalitou půdy. Průměrný výnos je 10t/ha. Hlavní chorobou je plíseň šedá, která napadá plody. Škody mohou způsobit též jarní mrazy. Francouzská Ampelografia popisuje tři typy Svatovavříneckého. Je zapsáno pět klonů, které jsou vyšlechtěné v Polešovicích na Moravě a v Karlštejně v Čechách.

Nejpěstovanější modré odrůdy jsou:



Obrázek číslo 1. Nejpěstovanější červené odrůdy

dostupné z : <https://www.wineofczechrepublic.cz/images/pdf/wineofczechrepublic.cz-pro-novinare.pdf>

3.3.5.3 Auxerrois

Sotolař (2010) uvádí synonyma této odrůdy, Pinot Auxerrois, Blanc de Kienzheim, Auxerrois Gris. Vznik této odrůdy byl podobný jako u Chardonnay. Došlo k volnému křížení Rulanského bílého a odrůdy Heunisch weiss. Název této odrůdy je odvozen od hrabství Auxerrios, které sousedilo s Burgundskem. V České republice je tato odrůda registrovaná až v roce 2004. List je okrouhlý, pětilaločnatý. Bazální výkrojek je otevřený, lyrovitého tvaru. Hrozen je průměrné hmotnosti 100g, ale má tvar kuželovitě-válcovitý. Auxerrios je slabšího růstu, dříve dozrává oproti Rulandskému bílému. Sklizeň probíhá v druhé polovině září. Plodnost této odrůdy je 7- 11 t/ha. Tato odrůda má podobné nároky jako Rulandské bílé. Auxerrois je tolerantní k půdám s vyšším obsahem vápníku. Víno je harmonické, podobné Rulandskému bílému. Je též náročnější na půdu, vyžaduje půdy dostatečně vlhké, které nevysychají. Tato odrůda je středně odolná vůči mrazu do – 21 °C.

Fischer (2003) doplňuje, jedná se o klasickou Francouzskou odrůdu. Areál kultivace je severovýchodní Francie, na Loire, v Lucembursku a Alsasku. Auxerrois má mnoho společného s Rulandským bílým, se kterým se často míchá. Pokud je omezený výnos, jsou vyzrálá kvalitní vína, která získává časem medový tón. Jedná se o málo pěstovanou odrůdu, v Německu se pěstuje jen v oblasti Bádenska.

3.3.6 Rulandské v Kutné Hoře

Rudolfský a kol. (2015) uvádí že pro Kutnou Horu a okolí je nejvíce typické Rulandské modré (Pinot noir). Tato odrůda byla dovezena roku 1142 řádem Cisterciátů z města Citeaux z Burgundska. Odrůdy z této skupiny, k nám neodmyslitelně z historie patří. Rulandské bylo pěstováno již v době Jagellonců. Walton (2000) uvádí, že nejprve přišlo pěstitelům téměř nemožné dosáhnout stejné chuti jako v Burgundsku. Však samotné Burgundsko je chladné a vlhké. České podnebí je v mnoha ohledech podobné jako v domovině této odrůdy.

Vinné sklepy Kutná Hora pěstují Rulandské modré na několika vinicích. Nejzajímavější místo je vinice Pod chrámem sv. Barbory / 0,45 ha a v areálu koleje na vinici Jezuitská / 0,2 ha. (Kounická, 2009)

Vinařství Žáček má menší zastoupení Rulandského modrého. (ústní dělení: Žáček, J, 2017)

Vinařství Kocián Kutná Hora, v letošním roce 2017 plánuje vysadit vinici, kde bude převážně většinou Rulandské modré. V budoucích výsadbách je též plánované vysazovat rulandské odrůdy. (ústní sdělení: Kocián, J)

3.4 Karel IV.

Bauer (2016) uvádí že Karel IV. byl římský císař a český král, je to nejznámější a nejobdivovanější muž, který vládnul u nás. Je považován za nejpozoruhodnější postavou českých dějin. V anketě České televize Největší Čech v roce 2005 se Karel IV. v této anketě umístil na prvním místě. Toto ocenění získal především díky svým mimořádným zakladatelským dílům, jako Karlova univerzita, nejstarší univerzita ve střední Evropě a mnoho jiným stavbám, které nesou jeho jméno.

Karel IV. se neproslavil jen stavbami, ale jak uvádí Tomáš (2016) ve 40. letech 14. století postihlo české země sucho a neúroda, proto se panovník Karel IV. rozhodl k řadě kroků v hospodářské oblasti. V letech největšího hladu, král a arcibiskup Arnošt podnikli krátkodobé řešení prostřednictvím obdarováním potravin. Dlouhodobější řešení bylo zavádění nových směrů hospodářského podnikání. Nejvíce se začalo rozmáhat vinařství, chmelařství, ovocnářství a rybníkářství. Uvedl do Čech spoustu nových druhů, např. zde nepěstované odrůdy švestek, pro které je dodnes používané označení „karlata“. Nejen okolí Prahy, ale i oblasti kolem Mělníka a Radobýlu v Litoměřicích dal osázet novými odrůdami, které dovezl z Rakouska, Burgundska a ze Champagne. V 50. letech 14. století vydal nařízení na zakládání vinic a sadů. Definoval dva typy viničních hor. Bylo to staré založení (*montes*

vinee antique) a nové založení (*et nove plantacionis*). Vinice nového založení, měli spoustu výhod. Byl též vytvořen úřad perkmistra hor viničních. Na konci 14. století bylo vína v českých zemích dost, proto mohly jít ceny vína dolů, a tím konkurovat dovozu vína ze zahraničí. Zákaz dovozu byl vždy jen na půl roku, ale v pozdějších letech, v době předhusitské, se zavedl celoroční zákaz dovozu vína, a to i těžkých vín, která u nás chyběla.

Kraus (2009) doplňuje, že Karel IV. vydal řadu nařízení. První nařízení má devět bodů. Toto nařízení se vztahovalo pro Prahu a okolí. Některé body z tohoto práva: první bod nařizoval zakládání vinic na jižních svazích tři míle od Prahy. Druhý bod nařizoval těm, co splňují první bod, aby začali sázet nejpozději dva týdny od vydání těchto práv. Třetí bod předepisoval, že ten, kdo nemůže sázet na pozemku, který je dle prvního bodu vhodný, tak na jeho pozemku vysází ten, který bude určen perkmistrem. V dalších bodech se řeší odevzdávání daní, ale i jejich osvobození po dobu 12 let od výsadby vinice, dále velikost vinice a tresty za její poškození.

O Karlu IV. bylo známo, že nechal dovézt sazenice révy vinné z Francie a Rakouska. Beranová a Kubačák (2010) uvádí, že sazenice révy z Francie byly především z oblasti Burgundska. Réva zde plodila lehčí vína, zato s lepším buketem.

Kraus (2009) doplňuje, že však tyto sazenice nepokryly veškerou potřebu na výsadbu okolo Prahy. Pro zakládání vinic se proto používaly nezakořeněné řízků z vinic, které zde byly již založené. Karel IV. se na svých cestách setkal s velmi rozvinutým vinařstvím na Moravě a v Burgundsku. Během těchto cest přišel na to, že touto činností zaměstná spousty nových dělníků z řad chudé vrstvy obyvatel. Také vyslyšel prosby bohatých měšťanů na získání majetku poblíž města. Král pobíral desátky a rentu z pozemků, které by ležely ladem.

3.5 Kutná Hora

3.5.1 Historie

Matějková (1962) popisuje vznik Kutné Hory a její vývoj z hornické a tržové osady na privilegované královské město, které spadá do 13. – 14. století kdy probíhaly nejvýznamnější ekonomické proměny. Kulich (1996) uvádí že historie Kutné Hory je spjatá s těžbou stříbrné rudy. Na konci 13. století byla Kutná Hora jedním ze tří producentů stříbra v Evropě. Díky bohatství byla Kutná Hora druhým nejdůležitějším městem v Českém království po Praze, též se stala střediskem ražby tzv. pražského groše. Tato měna patřila mezi nejstabilnější evropské měny. Řada monumentálních staveb též svědčí o velkém bohatství, proto je dnes historické centrum zapsáno na listině kulturního dědictví UNESCO. Již ve 12. století přišli do Sedlce,

který je nyní součástí Kutné Hory, Cisterciáci. Řád se poprvé v Českém království usadil právě v Sedlci. Klášter byl založen roku 1142. Klášter byl střediskem kulturního dění, ale i centrem zemědělské výroby. Cisterciáci přinesli do střední Evropy gotický sloh ze západní Evropy. Objevení stříbra došlo na pozemcích Sedleckého kláštera roku 1260. Díky bohatým zdrojům stříbra na pozemcích kláštera plynuly velké zisky. Díky velkému bohatství se klášter stává nejbohatším v zemi. Roku 1784 byl klášter zrušen. Po tomto nálezu přišli první horníci německého původu z Jihlavy. Tito lidé se usadili kolem cest. Jedna osada se nazývala *Cuthna Antiqua*. Právě z tohoto označení vznikl název Kutná Hora. Na přelomu století město zažívalo největší příliv lidí do Kutné Hory. Během sto let vyrostly i okolní osady a splynuly v jeden celek, kde byly obchody, pekárny. Proto ke konci 13. století získala Kutná Hora privilegia královského města. V roce 1300 vydal Český král Václav II. moderní hornická práva *Ius regale montanorum*. Tyto práva definovaly práva nad těžbou a ražbou mincí. V roce 1300 též do Kutné Hory přišli mistři z Florencie, aby zde razili pražské groše. Mincovna vznikla ve Vlašském dvoře, jméno získal právě po florentských mincmistrech Bohatství zdejších dolů, především dolu Osel, tento důl dosahoval hloubky 500 m, byl tedy nejhlubším dolem světa. Právě bohatství se stalo základem královské moci, především zdrojem financí na velkolepé stavby. Proto Václav IV., Karel IV. si velice vážili Kutné Hory, Václav IV. zde dokonce žil. Veškeré stavby byly však pořád v pozadí proti Sedlecké katedrále. Proto roku 1388 se začal stavět chrám sv. Barbory. Chrám byl stavěn pod patronací horníků, proto je chrám zasvěcen sv. Barboře, jakožto patronce horníků. Chrám se měl vyrovnat Svatovítské katedrále v Praze. Dle plánu měla být katedrála jednou tak dlouhá. Stavba se několikrát přerušila. Chrám byl dokončen až o 500 let později a to roku 1905. V roce 1444 byl ve Vlašském dvoře zvolen Jiří z Poděbrad. Po jeho smrti zde byl dne 27.5. 1471 zvolen český král Vladislav Jagellonský, syn polského krále Kazimíra. Za jeho vlády se české království dostalo z izolace, která nastala po husitských bouřích. Za své vlády Kutnou Horu podporoval a v městě vyrostly honosné gotické stavby. Po roce 1530 výnosy z dolů začaly klesat, doly zaplavovala voda. Po roce 1547 město ztratilo některé ze svých práv, v témže roce se zde přestal razit Pražský groš. V polovině 16. století byl ve znamení úpadku těžby. Levný příliv stříbra z Jižní Ameriky vedl k pozastavování důlní činnosti v Kutné Hoře. Třicetiletá válka byla pro Kutnou Horu zničující. Roku 1626 Jezuité založili latinskou školu. Jezuité též vybudovali vedle chrámu sv. Barbory velkolepý klášter v barokním slohu. Těžba stále skomírala až do roku 1726, kdy byla úplně zastavená. Před 2. světovou válkou začala na kopci Kaňk těžba těžkých kovů až do roku 1991. (Kulich, 1996)

3.5.2 Klimatické a půdní podmínky

Štroblová a kol. (2000) uvádějí, že Kutná Hora se nachází na rozmezí přechodu od teplého nížinatého a úrodného Polabí k chladnější a vyšší Českomoravské vrchovině. Člověk od pradávna osídloval přechody dvou klimatických a přírodních území. Z historie města víme, že Kutná Hora nebyla nijak plánovaná a vznikala okolo naleziště stříbrné rudy. Pokud jde o zeměpisnou polohu mezi Kutnou Horou a Kolínem prochází zde 50. rovnoběžka. U obce Zásmyky, které jsou od Kutné Hory vzdálené necelých 20 km západně prochází 15. poledník. Z toho vyplývá že Kutná Hora leží téměř ve středu českého vnitrozemí, které se nachází přesněji v dolním Posázaví. Kutná Hora historicky, kulturně a ekonomicko-geograficky spadá pod Prahu, ale i pod Hradec Králové. Město leží na přelomu těchto větších celků, není to typické město Polabí jako je blízký Kolín či Poděbrady, ale ani jako Havlíčkův Brod či Jihlava. Členitý reliéf města, který dosahuje od 205 m n.m. (katastrální území Malín) až do 359 m n. m. (vrchol Malého Kuklíku). Nejznámější, nejzřetelnější a nejmohutnějším dojmem působí dvouvrcholové Kaňkovské vrchy. Právě Kaňkovské vrchy jsou první, které se zvedají z Polabské nížiny. Oblouk kopců způsobuje příznivé klimatické podmínky. Průměrná teplota se pohybuje v rozmezí 8,0 až 9,0 °C.

Květoň a kol. (2011) Zařazují oblast Kutné Hory a okolí do tří klimatických charakteristik. Samotná Kutná Hora a nejbližší okolí spadá do klimatické teplé oblasti. Směrem na jihozápad se klima mění na mírně teplou oblast. V teplé oblasti spadá Kutná Hora do oblasti W2. Jihozápadně přechází klima přes oblast MW11 do oblasti MW7. Pro tyto oblasti platí níže uvedené charakteristiky viz tabulka.

Oblast:	W2	MW7	MW11
Počet letních dní	50-60	30-40	40-50
Počet dní s průměrnou teplotou 10 °C a více	160-170	140-160	140-160
Počet dní s mrazem	100-110	110-130	110-130
Počet ledových dní	30-40	40-50	30-40
Průměrná lednová teplota	2 - -3	-2 - -3	-2 - -3
Průměrná červencová teplota	18-19	16-17	17-18
Průměrná dubnová teplota	8-9	6-7	7-8
Průměrná říjnová teplota	7-9	7-8	7-8
Průměrný počet dní se srážkami 1mm a více	90-100	100-120	90-100
Suma srážek ve vegetačním období	350-400	400-450	350-400
Suma srážek v zimním období	200-300	250-300	200-250
Počet dní se sněhovou pokrývkou	40-50	60-80	50-60
Počet zatažených dní	120-140	120-150	120-150
Počet jasných dní	40-50	40-50	40-50

Tabulka číslo 2. Klima v období 1961-2000

Kraus(1999) doplňuje, Čáslavská oblast je nejuvýchodnější část českobrodského bioregionu, která je formovaná Čáslavskou kotlinou. Tato část bioregionu je poněkud atypická. Kutnohorský záliv má zvláštní vývoj. Nad většinu krajiny vystupují organodetrické vápence s krasovými jevy. Kopce u Kutné Hory mají charakter ploché vrchoviny. Klima teplé s výrazným západním prouděním.

Tolasz a kol. (2007) doplňuje, že průměrná měsíční teplota vzduchu na jaře je v rozmezí 7 až 8 °C stupňů, v letních měsících se teplota pohybuje v rozmezí 15,0 – 16,0 °C, na podzim 8,0 – 9,0 °C a v zimě od -1 do 0 °C.

Štroblová a kol. (2000) uvádí, během roku zde nejsou velké extrémy, zima bývá mírná s nestálou sněhovou pokrývkou. Jaro a podzim jsou často proměnlivé, léto je dlouhé. Díky tomu dozrává i více náročné ovoce a vinné hrozny. Příznivé mezoklimatické podmínky na jižních svazích Kuklíku, Sukova a Kaňku spolu s výživným vápenitým podložím přispělo k rozšíření vinné révy a ovoce. Dle Tolasz a kol. (2007), je obecně pro kutnohorský region dán 31. březen. Je to den, kdy průměrné denní teploty překonají 5 °C a 31. říjen jako den konce teplot nad 5°C . Průměrné srážky v tomto regionu jsou 570 mm.

Šafránek (1900) uvádí, Prahorní základ kutnohorského okresu je tvořen rulou, která se vyskytuje v různých formách. Je často provázaná s různými nerosty, jako ložiska amfibolové břidlice a ložiska vápence. Nejvýznamnější je však rula se stříbrem. Kromě ruly se v podloží vyskytují krystaly vápence a křemene. Půdní podmínky jsou odvíjeny od polohy. Od Polabské nížiny, kde převažují černozemě až po pseudogleje a modální regozem. Největší procento zde zastupují hnědozemě.

Půdní charakteristika, jak uvádí Tomášek (2007) jsou hnědozemě, které jsou typické pro pahorkatiny nebo okrajové oblasti kolem nížin. Vyskytují se v oblastech s ročními srážkami kolem 500 až 700 mm a roční teplotou od 7 do 9 stupňů celsia. Vznik těchto půd byl pod původním dubohabrovým lesem. Terén těchto půd bývá pahorkatina či vrchovina. Průměrná nadmořská výška se pohybuje okolo 200 až 450 m n. m. Tyto půdy bývají středně těžké až těžké. Jak víme, vinná réva se pěstuje především v samé blízkosti Kutné Hory, kde se vyskytuje hnědozem. Například vinice U Borčku je na modální regozemi.

Tato půda jak uvádí Němeček a kol. (2001) vznikla ze sypkých materiálů především písku. V této půdě právě písek či minerálně chudý substrát zabraňuje vývoji profilu. Modální regozem je ze středně těžkých bez karbonátových substrátů. Kounická (2009) uvádí že podloží je pestré. Je zde spousta odlišných podloží jak stářím tak vznikem. Svrchní proterozoikum barrandienu. Stáří tohoto podloží je 540-650 mil. let. Jedná se o mořské sedimenty (jílové břidlice, droby).

3.6 Kutná Hora – vinařská obec

Kutná Hora spadá do vinařské oblasti Čechy, které patří k nejsevernějším oblastem pěstování vinné révy v Evropě. Tato oblast leží na 50. rovnoběžce stejně jako Wiesbaden v Porýní. Kutná Hora spadá dále do Mělnické podoblasti. Tato podoblast je jedna ze dvou oblastí Čech. Patří sem vinice Mělnicka, Roudnicka, Prahy, Čáslavska. Tyto vinice jsou převážně na vápencích a štěrkopiscích. (Kraus, 2015)

Vinařská obec Kutná Hora má dva hlavní pěstitele, a to Vinné sklepy Kutná Hora a Vinařství Žáček.

Kraus a kol. (1999) doplňuje: vinice jsou v podhůří Železných hor a ve Vinařích, Kutné Hoře, Horce. Vinice jsou na katastrálních území jednotlivých obcí. V 19. století se snažil rytíř Horský o zvelebení zdejších vinic. Veškeré vinice byly zrušeny v roce 1936 a opětovně byly vysazované od roku 1953 Státním statkem Čáslav. Po roce 1993 byl tento statek v konkurzním řízení. Po tomto roce vysázené vinice přecházely do soukromích rukou. Pěstované odrůdy v této podoblasti: Müller–Thurgau, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Sylvánské zelené.



Obrázek číslo 2. Vinařské podoblasti Čech

dostupné z : <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-cechy/melnicka-podoblast.html>

3.6.1.1 Vinice a Vinaře

Obce se nachází mezi obcemi Vrды a Žleby. Řád německých rytířů z Drobovic, získal roku 1242 od Jana z Polné polovinu vsi Vinaře, po smrti jeho ženy i zbytek obce. Každý rok byla polovina veškeré úrody odváděná nemocným a řádovým bratřím. Později Vinaře náleželi Vilémovskému klášteru až do roku 1420, kdy byl klášter opuštěn. Obnovení vinohradů nastalo až v roce 1953, kdy byla opětovná výsadba. Vysázeno bylo 2 ha vinic. V dnešní době je vinařství závislé na několika málo lidech v čele s panem Múčkou. V obci se pěstuje nejvíce Sylvánské zelené, které získává i řadu ocenění. Návaznost na vinnou révu má i znak obce, ve kterém je vyobrazeno hrozno vína a dva vinařské nože. (ústní sdělení pana Jana Múčky)

Kounická (2009) uvádí, vinice Na příčce o rozloze 10,75 ha, obhospodařují Vinné sklepy Kutná Hora. Mezi obcemi Vinaře a Vinice, jak uvádí Rudolfský a kol. (2015) se nachází na jižním svahu vinice v podhůří Železných hor. V této lokalitě se vinná réva pěstuje již od roku 1135. Na vinicích se pěstují odrůdy typické pro oblast Čechy.

3.6.2 Do roku 1912

Kutná Hora je historické město s řadou gotických staveb a bohatou historií. Obůrková (2013) uvádí že jako u ostatních historických měst, jsou zmínky o pěstování vinné révy v Kosmově kronice a to rok 1101 ve spise o Malíně. Jedná se o první ze zmínek o vinařství ve střední Evropě. Hautf (1973) píše že počátky pěstování vinné révy v oblasti Kutné Hory, souvisí se založením cisterciáckého kláštera v Sedlci (1142), zde se pěstovalo Rulandské modré. Štroblová a kol. (2000) uvádí že Cisterciáci začali pěstovat zeleninu na vlhkých záhonech podle říčky Vrchlice, ale také pěstovali chmel a vinnou révu na terasovitých jižních svazích nad klášterem.

Ústním sdělením pana Jana Múčky (2017), o historii vinařství na Kutnohorsku. Největší zásluhu mají významné kláštery. Nejen Cisterciáti v Sedlci, ale i Benediktini ve Vilémově a komoda německých rytířů v Drobovicích. Řády využily krajinu, především jižní svahy pro pěstování vinné révy. Víno, které potřebovali k bohoslužbám si vyráběli, aby ho draze nemuseli kupovat. Klášter ve Vilémově je poprvé znám od 12. století. Nachází se v oblasti, kde nejsou nejvhodnější podmínky pro pěstování vinné révy, ale přesto zde v okolí Ronova nad Doubravou víno pěstovali. Především proto že tento řád měl rozsáhlé statky i na Moravě. Víno nejspíše dováželi právě z Moravy, ale i přes to se zde vinná réva pěstovala až do třicetileté války. V okolí Malína na soutoku Vrchlice a Klejnárky část pozemků získal jistý

Mirotlav, který byl v určitém směru spjatý s Vladislavem II. Právě on založil klášter v Malíně a pozval sem řád Cisterciátů, který nebyl na našem území zastoupen. Tento řád přinesl do Českého království mnoho moderních způsobů pěstování jak zeleniny tak právě vinné révy a chmele. Vinnou révu vysazovali přímo naproti klášteru na svazích Kaňkovských, ale později i v okolních obcích jako Neškaredicích, Libenicích, Pernštejnici. V období Husitských válek byl klášter zdemolován i s přilehlými polnostmi. Později se Cisterciáti snažili obnovit své majetky i s polnostmi, nedařilo se jim to. Vinařství se však v této lokalitě udrželo a vinařů přibývalo. Proto vznikl v této lokalitě cech vinařů i se soudem. Vinařství v 16. století připadlo pod kutnohorské panství, částečně byla obnovena výsadba vinic a byla potvrzena historická privilegia. Po třicetileté válce mnoho vinařů odešlo do zahraničí a Kutná Hora byla bez odborníků, kteří by se o vinice starali. Proto i řád Jezuitů, kteří přišli do Kutné Hory a získali pozemky neměli potřebné odborníky. 18. století lze označit jako „vinařské obrození“, však stále vinařů v této lokalitě ubývalo. Rozvoj měst ve 13. století, měl též velký význam pro vinařství. Občané po vzoru církevních řádů vysazovali víno v okolí měst. V královském městě Čáslav, které leželo na významné obchodní stezce, byly vinice sázeny především na jižním svahu Hrádek. V Kutné Hoře byla vinná réva sázena na tratích jako Kaňk, Sukov a Kuklík. V samotném městě vinice byly pod Vlašským dvorem, na svazích nad Vrchlicí, oproti chrámu sv. Barbory. Tato viniční trať se též nazývala Královská či Arciděkanská vinice. Další vinice za chrámem sv. Barbory či pod kostelem Všetř svatých. Roku 1713 vysadili Jezuité vinici na Sekmáru (terasovité vinice naproti Jezuitské koleji). Na tuto vinici bylo vysázeno 6000 sazenic z Rakouska a Prahy.

Obůrková (2013) uvádí že hlavní důkaz je nařízení krále Václava II. aby se z produktu, které se v klášteru vypěstují či vychovají neplatilo clo. Nebyly zde nevhodnější podmínky pro pěstování, a proto se většina vína dovážela. V roce 1338 byla uzavřena úmluva mezi Pražany a kutnohorskými měšťany o čepování a prodeji vína (*Liber vetustissimus* č. 993). Za vlády Karla IV., byla Kutná Hora vyjmuta ze zákona o dovozu cizích vín, jelikož město nebylo významným producentem vína. Z té doby je zmínka o vinicích u Neškaredic. O obchodu s vínem pojednávají i knihy ze 14. století. V 15. století bylo kolem Kutné Hory několik vinic, jako na Špicberku, na Kaňku, pod Kaňkem, nad klášterem Sedlec, u Všetř svatých. Většina těchto vinic byla klášterní. V 16. století se vinohradnictví na Kutnohorsku rozmohlo, pěstovalo se zde víno jak na lisování, tak i ke konzumaci, zdejší víno bylo známé.

Auf (2004) uvádí že král Vladislav jagelonský vydal roku 1497 nový viniční řád na horách kutných a usiloval o množení vinné révy. Třicetiletá válka zastavila rozvoj vinic a přinesla jim zkázu. Začátkem 20. století bylo na Kutnohorsku jen několik malých vinic.

Poslední známá vinice je z roku 1912, na stráni naproti chrámu svaté Barbory, kterou vlastnil pan Tuček.

3.6.3 1977-2002

Ústní sdělení pana Múčky (2017): obnovení vinařství na Čáslavsku a Kutnohorsku proběhlo v roce 1953, kdy byla vysazena vinice o rozloze 2 ha ve Vinařích, kde byl vybudovaný i sklep pro zpracování vinné révy. Vína z této vinice měla dobré výsledky, proto v roce 1973, byly rozšířené vinice místo broskvoňových sadů a vybudování vinných sklepů přímo na vinici. Roku 1974, bylo sloučeno čáslavské vinařství se statkem Kutná Hora a veškeré sklepní hospodářství bylo přesunuto do Kutné Hory. V Roce 1977 bylo vysazeno na svahu Sukov 11 ha. Lisovna hroznů se nacházela ve Vinařích a sklepy v Kutné Hoře. Roku 1983 činila celková výměra vinic 14,8 ha. Roku 1991 se velikost vinic rozrostla na 15,86 ha. Roku 1993 se Státní podnik Čáslav rozpadl a vznikly dva samostatné podniky. V Kutné Hoře vzniklo družstvo Vitamína a v Čáslavi vznikl podnik Čáslav pod vedením pana Vančury. Podnik Čáslav převzal dluhy po zaniklém Státním statku Čáslav, a proto k roku 1998 je na firmu vyhlášen konkurz. Výroba vína byla úplně zastavena, na vinicích probíhal samosběr až do 31.1.1999 kdy jsou ukončeny veškeré práce na vinicích. V dubnu téhož roku vinice koupila firma Linek, s. r. o., která sklepní hospodářství přesunula do sklepů v zámku ve Žlebech. Však neshody ve firmě zapříčinily zánik výroby vína a vinice byly nechány na pospas.

Auf (2004) uvádí, další výsadba proběhla v roce 1996 na vinici Pod hřbitovem, zde bylo vysazeno 2 ha vinice. Nejvhodnější odrůdy pro tuto vinici je Svatovavřínecké a Tramín červený.

3.6.4 2002- současnost

Roku 2002 jedni z prvních pěstitelů v oblasti Kutné Hory byly Vinné sklepy Kutná Hora. Hlavní odrůdy, které pěstují na Kutnohorsku jsou Rulandské modré, Tramín červený, Svatovavřínecké, Rulandské šedé tedy převládá skupina Rulandských vín.

Vinařství Žáček, toto vinařství vzniklo v roce 2006. V regionu Kutná Hora, jsou i další menší pěstitelé vinné révy.

Vinařství Kocián Kutná Hora, vinařství založené roku 2014. Na jaře roku 2017 bude vysázeno 2 ha vinice na trati Pod Kuklíkem.

V okolí Kutné Hory dále podniká v této sféře, pan MUDr. Štefánek ve Vinařích, Radim Hanuš v Kutné Hoře, Radko Flekal z Čáslavi.

Na Veškerých vinicích je větší či menší zastoupení Rulandských vín. Z toho vyplývá že na Kutnohorsku převažuje pěstování Rulandského a jeho příbuzných odrůd. Tato vína od místních vinařů dosahují výborné kvality, díky vhodným podmínkám, které zde byly využívány již od 12. století.

3.7 Metody hospodaření na vinohradech na Kutnohorsku

3.7.1 Ekologické zemědělství

Tento typ zemědělství je bez použití chemických látek, které nejsou blízké přírodě. Česká republika je zapojuje jako nedílnou součást zemědělství.

Vejdovová (2016) doplňuje, že ekologické hospodaření ve vinicích významně snižuje možnost kontaminace životního prostředí především vyřazením chemických prostředků na ochranu a hnojení rostlin. Na rozdíl od konvekčního zemědělství je ekologické zemědělství finančně náročnější především na lidskou práci a menší hektarový výnos. Ovšem díky dotacím do tohoto typu zemědělství jsou ceny těchto produktů srovnatelné s produkty konvekčního zemědělství. Vinice pro účely ekologického zemědělství se rozumí vinice s hustotou výsadby 1800 životaschopných jedinců na hektar vinice. Hospodaření na udržení úrodnosti půdy v rostlinné produkci, využívá různé agrotechnické postupy obdělávání půdy a pěstitelské postupy. Tyto postupy zlepšují biologickou stabilitu a rozmanitost, zvyšují podíl organických látek a předchází erozi půdy a její degradaci. Hnojení takové půdy je pouze statkovými hnojivy. Biologická aktivita půdy a její úrodnost je stimulována střídáním plodin jako jsou luskoviny a zelené hnojení ve větším časovém horizontu. K dohnojení půdy se používá chlévská mrva či jiné organické látky. Může se používat i kompost, ale jen z ekologického zemědělství. V použitém statkovém hnojivu nesmí být za rok překročený limit 170 kg dusíku na hektar. Ochrana rostlin je založená na přirozené ochraně pomocí přirozených nepřátel, volbě odrůd a agrotechnických postupech. Pro zařazení do ekologického zemědělství je též potřeba používat ekologické osivo a sazenice. Tento materiál musí být získaný z ekologického zemědělství.

3.7.1.1 PIWI odrůdy vinné révy

Basler und Scherz (2011) udává že potřeba ekologické výroby je dobře známá a začíná být přijatá širší veřejností. Především ochrana půdy, vod a vzduchu. Nepoužívání chemických hnojiv, pesticidů, herbicidů a fungicidů.

Proto se pro pěstování hodí PIWI odrůdy vinné révy, které jsou odolné vůči houbovým chorobám. V bio zemědělství se proto tyto odrůdy používají. V současné době jsou tyto odrůdy vysazované častěji. Nejpěstovanější odrůdy jsou: Hibernal, Solaris, Malverína. Myšlenka o odolných odrůdách proti houbovým chorobám vzešlo již v 19. století. Křížením klasických evropských odrůd s odrůdami z Ameriky vedlo k vzniku odrůd PIWI. Tyto odrůdy však jsou stále méně pěstované než klasické odrůdy jako Pinot noir. (Basler, 2003) Pavloušek v metodickém listu č. 46 od společnosti EPOS uvádí, že v druhé polovině 19. století zasáhla Evropské vinice epidemie mšičky révokazu a houbových chorob. Do Evropy se dostala plíseň révová a padlí révy. Ke všemu mšička révokaz decimovala kořenový systém. Proto vznikla myšlenka vyšlechtit takovou révu, která by odolávala těmto faktorům a přitom dávala velký výnos. Pro šlechtění těchto odrůd se využívala divoká severoamerická réva. Tato réva ze severní Ameriky byla vhodná, jelikož je odolná vůči houbovým chorobám a mšičce révokazu. Později se křížila i s asijskou révou, jelikož ta nese gen odolnosti vůči mrazu. Evropská réva je nositelem kvality hroznů.

Největší intenzita šlechtění byla v 90. letech 20. století. V těchto letech došlo k registraci mnoho odrůd v Německu, Maďarsku, Jugoslávii, Rakousku a v zemích bývalého Sovětského svazu i v České republice. Aby tyto odrůdy byly odlišeny nesou označení PIWI z německého „pilzwiderstandsfähige rebsorten“.

Pavloušek (2010) uvádí, že nejpěstovanější PIWI odrůdou je v České republice Hibernal. První výsadby této odrůdy probíhaly již v 80. letech 20. století na Moravě. Dle ústního sdělení pana Ing. Hádka, Hibernal je nasazen i na vinici pod sv. Barborou v Kutné Hoře.

Tab. Výměra odrůd skupiny PIWI v ha

Odrůda	2013	2014	Meziroční přírůstek (%)
Hibernal	136,426	162,049	18,78
Solaris	26,886	33,1002	23,11
Johanniter	11,2788	15,5983	38,3
Malverina	9,0045	10,1976	13,25
Cabernet Cortis	7,0792	8,1839	15,6
Regent	6,5663	7,4179	12,97
Savilon	5,3343	5,4621	2,4
Laurot	4,4717	5,2222	16,78
Saphira	4,1814	4,5391	8,55
Bianca	3,6003	4,0232	11,75
Merzling	2,893	3,939	36,16
Sevar	2,6162	3,5611	36,12
Phoenix	1,7536	1,9398	10,62
Rinot	1,2524	1,4578	16,4
Helios	1,161	1,3932	20
Muscaris	1,0491	1,2911	23,07
Bronner	0,875	1,1156	27,5
Erilon	0,2	0,28	40
Nativa	0,1986	0,273	37,46
Kofranka	0,165	0,2322	40,73
Vesna	0,05	0,0889	77,8
Monarch	0,0348	0,0624	79,31
Cerason	0,0222	0,044	98,2
Baron	0,0074	0,0222	200
Celkem	223,506	267,47	19,67
Zdroj: ÚKZÚZ			

Tabulka číslo 3. Výměra PIWI odrůd v ČR za roky 2013-2014 dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/piwi-odrudy/>

3.7.2 Bio – dynamické zemědělství

Zakladatelem tohoto směru zemědělství, jak uvádí Vergner a Barták (1991) byl roku 1924 švýcarský antropozofický filozof Rudolf Steiner. Sattler et al. (2004) doplňuje, že po první světové válce byl požadavek na vytvoření principů ekologického zemědělství. Právě Rudolf Steiner v té době student, založil základní principy biodynamického zemědělství.

Vergner a Barták (1991) pokračují, že se jedná o nejstarší alternativní metodu zemědělství. Tato metoda je nejvíce rozšířená po Evropě, ale i na celém světě. Tato metoda je založena na filozofii spojení veškerého života a vesmíru v jeden celek. Rostliny v tomto systému přijímají jen živiny mikrobiálně zpracované. Veškeré hnojení je prováděno tak, aby budovalo přirozenou úrodnost půdy s duchovním souladem metody. Základní pojmy, principy a myšlenky: Příroda a život se navzájem prolínají a ovlivňují. Rytmus v přírodě je ovlivněn kosmickými vlivy – denní, měsíční, sezónní a roční rytmus. Pohyb mořské vody za působení

měsíce a slunce, je již dokázáno. Tento pohyb ovlivňuje pevninu meteorologickými jevy. Takto se dokázalo, že 2. až 5. den v měsíci jsou nejstálejší dny z hlediska meteorologických jevů. Rostlina je spojena s půdou, na rozdíl od živočichů. Proto rostlina zaujímá místo mezi terestrickými a extraterestrickými silami. Veškeré pohyby a stahy na rostlinu působí. Ovlivňuje to rostlinu v jejím zakořeňování, květu i tvorbě plodů. Dynamické aspekty metody, jsou v mnohém podobné jiným alternativním metodám, však u této metody se klade další požadavek na respektování kosmických vlivů. Zvládnutí tohoto požadavku staví tuto metodu zemědělství za obtížnou. Na posílení vlivu používáme posilující postřikové substance. Například preparát 500 se připravuje napěchováním čerstvého kravského hnoje do rohu, který je po té zakopán do země. Na jaře je vyjmut a obsah je rozředěn v poměru 100 – 300g na 100 litrů vody. Postřik se ideálně připravuje v dřevěné nádobě a veškeré nářadí ze dřeva. Po namíchání se aplikuje 60 litrů na 1 hektar. Postřik se provádí před setím či sázením. Postřiků a preparátů je celá řada. V praxi je toto zemědělství dost náročné a bez dobře sestaveného kalendáře prací téměř nedosažitelné. Demeter Bund (svaz Demeter), jeho založení se datuje k roku 1924. Výrobky získané touto formou zemědělství nese označení „demeter“. Výrobky získané v období přechodu z konvekčního na biodynamické zemědělství nese označení „biodyn“. Tento svaz vydává i několik periodik.

3.7.3 Integrované zemědělství

Integrované zemědělství je typ zemědělského hospodaření. Cílem tohoto zemědělství je zajistit trvale udržitelný rozvoj v souladu s § 6 zákona 17/1992 Sb. O životním prostředí.

Pacek (2008) uvádí základním požadavkem je dodržování systémových principů a technologií při pěstování a zpracování vinné révy dle ekologických aspektů. Technologické postupy, které lze používat, musí odpovídat přísným mezinárodním kritériím. Tato kritéria stanovuje Svaz integrované produkce hroznů a vína. V České republice tyto směrnice vychází každé dva roky pod názvem „Směrnice svazu integrované produkce hroznů a vína“, tyto směrnice jsou k dispozici v sídle svazu.

Hluchý a Zacharda (1994) doplňují, že cílem je optimalizace výnosů, za zachování vysoké kvality hroznů. Celé zemědělství funguje na principu výroby kvalitních vín bez zatížení životního prostředí. Na dodržování pravidel Integrovaného zemědělství dohlíží komise ze svazu Integrovaného zemědělství. Stanovení termínu na ošetření lze získat na stránkách e Agri, kde prostřednictvím zpravodajství o výskytu škůdců a chorob na území České republiky a na datech z meteorologických stanic SRS a dat poskytnutých ČHMÚ lze

zpracovávat prognózy. Tyto prognózy poskytují informace zemědělcům, kdy mají zasáhnout, proti jakékoliv chorobě či škůdci.

3.8 Vinaři na Kutnohorsku

3.8.1 Vinařství Žáček

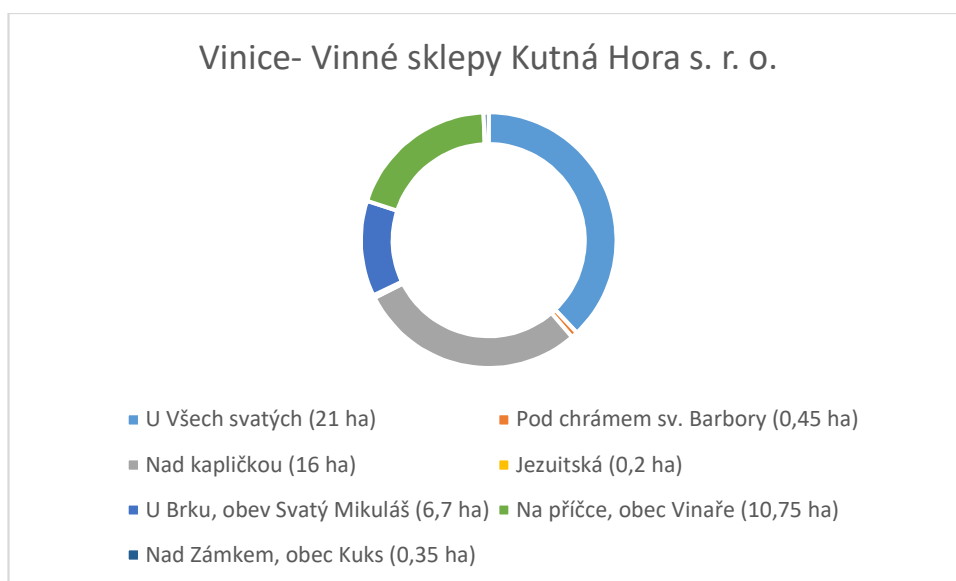
Toto vinařství má sídlo v Kutné Hoře v ulici Slavíkova 575. Vinohrad se nachází v nadmořské výšce 254 m n. m. Zaměřuje se na vína jakostní s přívlastkem. Filozofie je v pěstování odrůd vhodných pro tuto oblast, tedy odrůdy jako Rulandské modré a Chardonnay. Ve své produkci mají 60 % bílých odrůd, 30 % červených odrůd a 10 % stolních odrůd.

Ústní sdělení pana Josefa Žáčka (2017) z Kutné Hory. Vinařství Žáček je menší rodinné vinařství, ve kterém jde především o kvalitu výsledných produktů a ne kvantitu. Pan Žáček se svou rodinou začal podnikat v roce 2006, kdy se osamostatnil od Vinných sklepů s. r. o. a získal Vinici pod hřbitovem. Tento vinohrad má v dnešní době dvě části, starou a novou. Stará část (1996) vinice má rozlohu 2,47 ha a byla již vysazená před získáním do rukou pana Žáčka. Na této vinici je vysazen Ryzlink rýnský, Muškát moravský a z řad rezistencí odrůd, které jsou především ze stolních odrůd – Lena, Bianca, Malverina, Hibernál. V této části vinohradu je aplikované ekologické zemědělství. Druhá část vinohradu, takzvaná nová část je na rozloze též 2,47 ha. Tato vinice byla vysazená v roce 2012 a první úroda z této části byla až v roce 2016, jelikož předchozí rok úrodu zničilo krupobití. Zde je aplikované integrované zemědělství. Vysázeny jsou zde odrůdy jako Ryzlink rýnský, Chardonnay, Dunaj, Rulandské modré. Vinařství Žáček sazenice nakupovalo téměř po celé Evropě, ale především na severu Itálie v obci Tramín, ale některé sazenice pochází ze Slovenska. V současné chvíli je vysázeno na necelých 5 ha 10 000 rostlin. Hotové víno skladují v nadzemních tancích, jelikož zatím nemají vhodné sklepní prostory. Toto vinařství však má širší pole působnosti. Mezi veškeré produkty a výpěstky samozřejmě spadá víno a produkty z něj, ale i jabloňový sad, ze kterého produkují jablka na mošt a v sezoně zeleninu typu okurky, rajčata a papriky, které jsou dovezené až z Maďarska a v neposlední řadě orná půda a pastviny. V celkové rozloze všech ploch v rozsahu 21 ha. Víno z toho to vinařství získalo na mezinárodních soutěžích zlaté medaile. Za zmínku stojí Rulandské modré a Chardonnay, které dosahuje výborné kvality a především chuti. Toto milé rodinné vinařství vše dělá jen v takovém množství, aby byla zachována ta nejvyšší kvalita.

3.8.2 Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

Sídlo firmy se nachází v Klášteře svaté Voršily v Kutné Hoře, Jiřího z Poděbrad 228. Sklepy ke zrání se nachází přímo ve sklepech kláštera. Prodejna se nachází v přízemí kláštera. Kounická (2009) uvádí, že jsou biodynamickou firmou. Hospodaří na více jak 54 ha vinic v samotné Kutné Hoře ale i v okolí. Firma navazuje na tradici pěstování vinné révy z 12. století. Založení firmy Vinné sklepy s. r. o. založil Stanislav Rudolfský se svými dětmi Stanislavou a Lukášem. Celá myšlenka o založení této společnosti vznikla v roce 2002. Hlavním cílem bylo navázání na historii pěstování a produkci vína v Kutné Hoře. Vinné sklepy pěstují řadu odrůd, ale právě Rulandské modré je pozůstatek po církevním řádu Cisterciátů v Sedlci, kteří již od roku 1142 měli pěstovat tuto odrůdu na svazích Kaňku. V současné době se obnovují historické tratě jako vinice U Všech svatých, Pod Barborou a mnoho dalších. Vína z těchto vinic jsou minerální a kořená, jelikož vinice v okolí Kutné Hory jsou díky minerálně bohatým půdám velice vhodné pro pěstování. Hlavní pěstované odrůdy jsou: Svatovavřínecké, Rulandské modré, Tramín červený, Rulandské šedé.

Vinné sklepy Kutná Hora podnikají také na 30 ha pastvin kde jsou umístěné ovce, dále 14 ha orné půdy, 6 ha sadů, 2 ha na produkci zeleniny. Cílem firmy je být ucelená soběstačná a nezávislá na vnějších zdrojích. Celkem vlastní 7 vinic. Vinice Pod chrámem sv. Barbory, se nachází v samém centru Kutné Hory, na prudkém svahu přímo pod chrámem sv. Barbory. Na vinici je hlavním odrůdou Rulandské Modré a jako doplňkové je Ryzlink zlatý a další. Na vinici je použito i různých vedení od nejstaršího na jařmo po nejznámější rýnsko-hessenské vedení. Vinice Nad kapličkou je svou polohou pro pěstování révy ideální, jižní svah chráněný ze severu kopcem Kaňk a ze západu kopcem Sukov. Historie této vinice sahá již do 12. století, právě zde cisterciáti pěstovali vinnou révu. Klonová banka Pinot noir je vysázená právě na této vinici. Dále jsou zde vysázené odrůdy jako Svatovavřínecké, Chardonnay a další. Největší a nejstarší vinicí je U Všech svatých na kopci Sukov. Východní svah chráněný lesem s výrazným prouděním vzduchu s nízkými ročními srážkami vytváří suché stanoviště. Historie této vinice sahá do začátku pěstování révy na Kutnohorsku. Naopak nejmenší vinice Jezuitská, která se nachází v areálu Jezuitské koleje. Víno zde dozrává velmi brzo díky vhodným klimatickým podmínkám. Na této vinici se pěstuje výhradně Rulandské Modré. Další vinice mimo Kutnou Horu: U Borku – obec Svatý Mikuláš, Na Příčce – obec Vinaře, Nad Zámkem – obec Kuks. Na všech vinicích jsou pěstované Burgundské, nebo příbuzné odrůdy v různém zastoupení.



Obrázek číslo 3. Vinice – Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

Zdroj: Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

Vinice	Pěstované odrůdy
U Všech svatých (21 ha)	Rulandské modré , Muller Thurgau, Cabernet blanc, Ryzlink rýnský, Chardonnay , Svatovavřínecké , Tramín červený
Pod chrámem sv. Barbory (0,45 ha)	Rulandské modré , Tramín bílý, Ryzlink zlatý, Muškatel, Sauvignon šedý, Chrupka bílá, Chrupka červená
Nad kapličkou (16 ha)	Svatovavřínecké , Tramín červený, Rulandské šedé , Muller Thurgau, Chardonnay .
Jezuitská (0,2 ha)	Rulandské modré
U Brku, obec Svatý Mikuláš (6,7 ha)	Jakubské , Solaris, Regent, Rulandské modré
Na příčce, obec Vinaře (10,75 ha)	Rulandské modré , Tramín červený, Rulandské šedé , Cabernet Cortis, Hibernál, Dornfelder
Nad Zámkem, obec Kuks (0,35 ha)	Rulandské bílé , šedé a modré a staročeskou odrůdu Tramín bílý

Tabulka číslo 4. Pěstované odrůdy – Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

Zdroj: Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

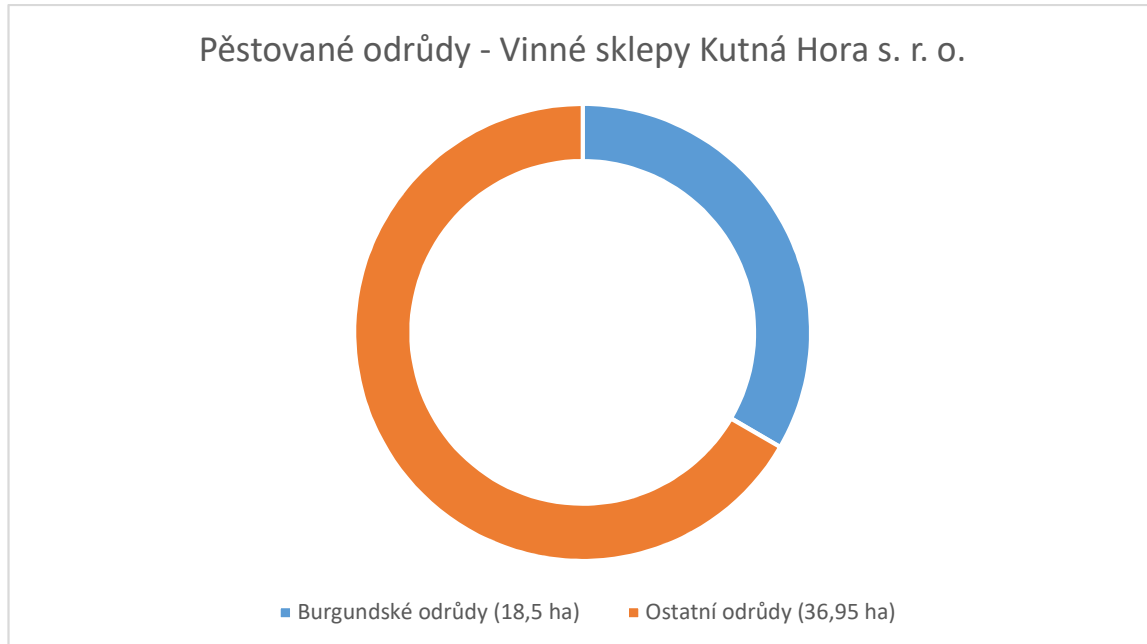
Filozofií je, aby produkce byla v optimálním množství a nezatěžovala přírodní prostředí. Důraz dávají na zlepšování půdy a biodiverzité flory i fauny v okolí podnikání. Firma podniká v režimu biodynamického zemědělství – Demeter. Dle principů tohoto zemědělství práce plánují dle fáze měsíce. Veškeré preparáty na ochranu a hnojení révy získávají z přírodních

zdrojů jako jsou byliny, živočišný hnůj a kompost. Firma chce, především navázat na historii pěstování skupiny Rulandských v tomto regionu, a veškeré své plány směřují tímto směrem.

Ústního sdělení pana Lukáše Rudolfského (2017), Vinné sklepy Kutná Hora převzaly výrobu vína od firmy Vitamína. Družstvo ovocnářů – Vitamína, vlastnilo 5 ha vinic na Sukově.

Sazenice pro následnou výsadbu kupovali převážně v Německu pro kvalitu a velký výběr.

V roce 2009 veškeré vinice přešly do biodynamického zemědělství. Veškeré preparáty pro toto zemědělství si nechávají vyrábět firmou. Na vinicích Vinných sklepů Kutná Hora je 18,5 ha Burgundských odrůd z toho 15 ha Rulandského Modrého, 2 ha Mlynářky a 1,5 ha Jakubského. Vysázena je i klonová banka Pinot noir, kde je 27 různých klonů. Tato klonová banka je na vinici – Nad kapličkou. Vysazovat se začalo roku 2016. Spolupráce je domluvená s univerzitou v Burgundsku, která dodala některé klony. Jednotlivé klony jsou vysázené po 50 kusech. Plánované je vysazení 100 klonů. Ve vinici bylo pro tyto účely vymezeno 5000 míst na sazenice. Víno, především rulandské modré, sbírá různá ocenění jak v České republice, tak i v zahraničí. Vína se umísťují na prvních pozicích a mají velký ohlas.



Obrázek číslo 4. Pěstované odrůdy – Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

Zdroj: Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

3.8.2.1 Vinařská turistika – Kutná Hora

Kolem Kutné Hory vede naučná vinařská stezka, která provede návštěvníka okolo vinic na Sukově. Právě na Sukově se nachází nejstarší vinice v Kutné Hoře. Trasa vede z centra města až na okraj Kutné Hory, kde zavede návštěvníky k vinici U Všech svatých. Z této vinice je nejlepší výhled na město, ale především na vinnou révu. Trasa je o délce 6 kilometrů. (Auf, 2004)

Rudolfský a kol. (2015) uvádí Kutnou Horu jako místo, kde kráčela historie. Již od 13. století byla Kutná Hora významným městem, díky bohatým nalezištím stříbra. Zvolení krále Vladislava Jagellonského dne 27.5.1471. Město mělo i bohatou vinařskou historii. Již v roce 1101 jsou zmínky v Kosmově kronice o pěstování vinné révy v Kutné Hoře. Spojnicí těchto tradic je projekt Jagellonská kutnohorská vinařská turistika. Zahájení tohoto projektu proběhlo v roce 2015, však hlavním rokem je rok 2016. Právě v roce 2016 uplynulo od úmrtí Vladislava Jagellonského 500 let. K tomuto výročí bylo vyrobeno Jagellonské víno (Pinot gris a Pinot noir). Doba právě Vladislava Jagellonského byla důležitá, jak pro České království, ale i pro Kutnou Horu. Město v této době prožívalo největší památkovou výstavbu a též rozvoje vinařství.

3.8.3 Vinařství Kocián Kutná Hora

Sídlo tohoto vinařství je v samém středu Kutné Hory. Vinotéka a sklepy se nachází v domě číslo 144 v Husově ulici. Pan Kocián v roce 2009 otevřel vinotéku u sv. Barbory, kde prodává jak vína z Čech, tak Evropy – Německo, Francie, Rakousko, Španělsko, Slovensko. Ústní sdělení pana Jiřího Kociána (2017): dlouhá léta spolupracoval s Vinnými sklepy Kutná Hora, kde pracoval na pozici someliéra a od roku 2012 jako dozor nad vinicemi – fenologické fáze. V roce 2014 vzniklo samotné vinařství pod názvem Vinařství Kocián Kutná Hora. Díky smlouvě a výsadbovým právům na výsadbu vinné révy na viniční trati Pod Kuklíkem. Zde se v letošním roce 2017 bude vysazovat vinice o rozloze 2 ha. Je však možné rozšiřování až do rozlohy 10 ha. Letošní výsadba bude v počtu 4200 kusů révy s různou skladbou odrůd. Hlavní odrůdou bude Rulandské modré, které má na této vinici velmi vhodné podmínky a předpoklady plodit velmi kvalitní hrozny. Vinařství Kocián má již dvě vinice vysázeny, jedna vinice je poblíž Kutné Hory a druhá je na Vysočině. Mimo vinnou révu obhospodařuje pan Kocián i jablečný sad. Viniční trať Pod Kuklíkem má ideální jak klimatické, tak i půdní

podmínky. Expozice vinice je na Jih s průměrnými srážky a středním prouděním vzduchu. Půdní podmínky jsou však mnohem zajímavější. Pan Kocián nechal provést pedologické a geologické průzkumy. Výsledkem bylo zjištění že podloží a půdní složení je téměř totožné s oblastí Champagne ve Francii shoda je 80 %. V lokalitě je v půdě 30–40 % křída a křídla. Horní vrstva je tvořena spraší. Spodní vrstvy jsou tvořeny slídou, rulou, břidlicemi a pískovcem. Ze všech těchto parametrů vyplývá že vína z této vinice budou velice minerální a kořená vína.

Pan Kocián díky vhodným podmínkám a historii této lokality volí vína převážně z rodiny Burgundských. Na vinici nebudou vysazené jen klasické odrůdy jako Rulandské modré (800 hlav), Rulandské bílé, Müller Thurgau (600 hlav), vysazovat se budou i odrůdy odolné vůči plísnovým chorobám – PIWI. Vysázena bude odrůda Johanniter, který má v genech i Rulandské šedé. Tato odrůda je odolná mrazu i plísni a vyniká i příjemnou meruňkovostí. Další odrůdou je Sauvignier gris, tato odrůda byla zvolena pro stejnou dobu dozrávání jako Rulandské. Poslední odrůdou bude Děvín. Vedení vinice bude Rýnsko-hessenské jen na jižní straně vinice bude použité vedení na hlavu. Sazenice jsou z Německa, pro jejich kvalitu a záruku. Vinice je v integrovaném zemědělství s principy biodynamiky. Pak Kocián chce vinici co nejvíce přiblížit přírodě za minimalizace chemických prostředků. Využívá přírodní látky jako léčivé rostliny a jejich výluhy. Nebrání se však použití sirných a mědnatých postřiků proti plísni révové či šedé.

Vize tohoto vinařství je produkce vína s minimální chemickou zátěží a závislostí na jiném subjektu.

3.8.4 Ivan Štefánek – Jan Můčka – obec Vinaře, Čáslav

Pan Štefánek je malovinař v obci Vinaře. Ústní sdělení pana Štefánka (2017): Vinice je v celkové rozloze 0,5 ha a 800 rostlin révy vinné. Na vinici hospodaří již patnáct let. Složení vinice, je velice rozmanité, mezi pěstované odrůdy patří například Chardonnay, Hibernál, nebo Zweigeltrebe.

4 Závěr

Vinařství na Kutnohorsku, jak je zřetelné z mnoha zdrojů, má bohatou historii. Především v samé blízkosti Kutné Hory. Právě lokalita, kde se nachází Kutná Hora byla již od dob kamenné osídlována lidmi. Písemné zdroje jsou již od roku 1101 v Kosmově kronice.

Vinná réva má tedy v této oblasti bohatou historii. O významný rozvoj se zasloužily řády, které sídlily v tomto regionu. Nejvýznamnější byl řád německých rytířů a Cisterciátů, kteří pěstovali révu na svazích Kaňku.

Za doby Karla IV. bylo vinařství v Čechách na vzestupu i v Kutné Hoře a v okolí. A především za dob Vladislava Jagellonského, kdy byla celá Kutná Hora podporovaná. Tato zlatá doba vinařství na Kutnohorsku skončila třicetiletou válkou. Po tomto období nastala fáze, kdy byly pokusy o znovuzrození vinařství v tomto regionu. Až do první poloviny 20. století, kdy byly veškeré vinice zrušeny.

Až 50. léta 20. století, kdy byl pozván pan Jan Můčka z Moravy do Státního podniku Čáslav, aby obnovil vinařství v tomto regionu. Do 90. let na Kutnohorsku hospodařily Státní statky až po roce 2000, nastupuje do regionu soukromá sféra.

Skupina Rulandských vín má na Kutnohorsku hluboké kořeny. Lokalita v Kutné Hoře a v okolí je složením půdy, klimatem téměř totožné s oblastí Burgundska ve Francii. Především Rulandské modré, které do Kutné Hory přinesl řád Cisterciátů, kteří přišli z této oblasti. A díky pozdější podpoře krále Karla IV. který také nechal přivést právě Rulandské modré a i ostatní druhy do Čech.

V současné době, prožívá Rulandské, především Rulandské modré renesanci v pěstování na Kutnohorsku. Veškeré historické vinice v centru Kutné Hory jsou osázeny těmito víny a i nové výsadby, které se budou provádět v letošním roce či v letech následujících.

Je dobře, že se do tohoto regionu vrací vinařství. Nejen proto, že jsou zde vhodné podmínky pro pěstování a výrobu kvalitních vín. Navázání na tradice, které daly církevní řády na Kutnohorsku a králové Karel IV. a Vladislav Jagellonský.

5 Seznam použitých zdrojů

Literatura:

Basler, P. Scherz R. 2011. PIWI-Rebsorten. Stutz Druck AG. Wädenswil. p. 124. ISBN: 978-3-85928-086-1

Basler, P. 2003. "andere" Rebsorten. Stutz Druck AG. Wädenswil. p. 103. ISBN: 3-85928-072-4

Bauer, J. 2016. Karel IV. císař a král. BRÁNA. Praha. p. 192. ISBN: 978-80-7243-838-9

Beranová, M., Kubačák, A. 2010. Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě. Libri. Praha. p. 430. ISBN: 978-80-7277-113-4

Callec, Ch., Challacombe, S. 1999. The encyclopedia of wines : descriptions of well known and the less known wines from around the world. Rebo Productions. Lisse. p. 320. ISBN: 978181840531190

Fischer, Ch. 2003. Wein wissen. DuMont monte Verlag. Köln am Rhein.p. 294. ISBN: 978-3895552090

Galet, P. Cépages et vignobles de France I. Montpellier. p. 662.

Hauft, J. 1973. Barvíř o českém víně. Středočeské nakladatelství a knihkupectví. Praha. p. 169. ISBN: 42-013-73

Hluchý, M., Zacharda, M. 1994. Prostředky a systémy biologické ochrany rostlin. Biocon laboratory s. r. o. Brno. P. 80. ISBN: 80-901874-0-4

Kraus, V. 2009. Vinitorium historicum. Radix, spol. s r. o. Praha. p. 240. ISBN: 978-80-86031-87-3

Kraus, V. 1999. Réva a víno v Čechách a na Moravě. Radix. Praha. p. 280. ISBN: 80-86031-23-3

Kubačák, A. 1994. Obnova venkova dějiny zemědělství c českých zemích – I. díl. Ministerstvo zemědělství ČR. Praha. p.191. ISBN:80-7084-109-5

Kulich, J. Kutná Hora. Gloriet s.r.o. Libice nad Cidlinou. p. 24. ISBN: 80-86644-00-6

Květoň, V., Voženílek, V. 2011. Klimatické oblasti Česka: klasifikace podle Quitta. Univerzita Palackého v Olomouci. Olomouc. p. 20. ISBN:978-80-244-2813-0

Németh, M. 1967. Ampelografiai album II. Mezőgazdasági könykiado Vallalat. Budapest. p. 272.

Němeček, J. 2001. Taxonomický klasifikační systém půd České republiky. Česká zemědělská univerzita. Praha. p. 79. ISBN 80-238-8061-6.

Matějková, E. 1962. Kutná Hora. Státní nakladatelství krásné literatury a umění. Praha. p. 130.

Obůrková, E. 2013. Kam za vínem. Albatros media a. s. Praha. p. 160. ISBN: 978-80-264-0098-1

Pavloušek, P. 2011. Pěstování révy vinné. Grada Publishing Praha, p. 333, ISBN: 978-80-247-3314-2

Pospíšilová, D., Sekera, D., Ruman, T. 2005. Ampelografia Slovenska. Výskumná a šlechtitelská stanice vinárska a vinohradnická Modra, n. o. Bratislava. p. 368. ISBN: 80-969350-9-7

Pospíšilová, D. 1981. Ampelografia ČSSR. Příroda, vydavatelstvo kníh a časopisov, n. p. Bratislava. p. 352.

Pubal, V. 1978. Karel IV. a české vinařství. Národní muzeum v Praze. Praha. p. 22.

Sattler, I., Friedmann, G., Schmidt, R. 2004. Umstellung auf den Ökolandbau. Eugen Ulmer GmbH & Co. Stuttgart. p. 134. ISBN: 3-8001-4391-7

Sheldon, P. 1996. The Complete Idiot's Guide to Wine. Dorling Kindersley Publishing, Incorporated. p. 364. ISBN: 9780028612737

Šafránek, K. 1900. Zemědělství v okrese kutnohorském. Nákladem K. Šafránka. Chrudim. p. 35.

Štroblová, H., Altová, B. 2000. Kutná Hora. Lidové noviny. Praha. p. 567. ISBN:80-7106-186-7

Tolasz, R. 2007. Atlas podnebí Česka: Climate atlas of Czechia. Praha. Český hydrometeorologický ústav. p. 255. ISBN 978-80-86690-26-1.

Tomáš, J. 2016. Císař Karel IV. Miloš Uhlíř-Baset. Praha. p. 192. ISBN: 80-7340-159-7

Tomášek, M. 2007. Půdy České republiky. 4. vyd. Česká geologická služba. Praha. p.67. ISBN 978-80-7075-688-1.

Vejvodová, A. 2016. Vinice a chmelnice. Ministerstvo zemědělství. Praha. p. 16. ISBN: 978-80-7434-308-7.

Vergner, I., Barták, R. J. 1991. Základy alternativního zemědělství. Ministerstvo zemědělství. Praha. p. 101. ISBN: 80-7084-034-x

Walton, S. 2000. The complete guide to wine. Hermes House. New York. p. 266. ISBN: 9781840388541

Tištěné seriálové publikace:

Pavloušek, p. 2010. Hibernál – velmi oblíbená PIWI odrůda révy vinné. Zahradnictví. 2010/08. 10-12.

Rudolfský, L., Rožnovský, J., Muška, F., Muška, A., Mušková, A. 2015. Vinné sklepy Kutná Hora se připravují na významné Jagellonské jubileum. Vinař – sadař. 2015/02. 30-32.

Sotolář, R. 2010. Skupina Rulandských odrůd (burgundských). Vinař – sadař. 2010/05. 3-5.

Ústní sdělení:

Rudolfský, L. 2017

Žáček, J. 2017

Kocián, J. 2017

Múčka, J. 2017

Internetové zdroje:

Auf, D. Vinařství na kutnohorsku. Zahradaweb [online]. 2004. [cit. 2017-03-15]. Dostupné z <http://zahradaweb.cz/vinarstvi-na-kutnohorsku/>

Kounická, L. Vinné sklepy Kutná Hora. vinokutnahora [online]. 2009. [cit. 2017-03-15]. Dostupné z <http://www.vinokutnahora.cz/>

Pacek, J. Definice Integrované produkce – IP. ekovin [online]. 2008. [cit. 2017-03-15] Dostupné z <http://www.ekovin.cz/>

Pavloušek, P. 2010. Odrůdy révy vinné pro ekologické vinohradnictví. eposcr [online]. 2010. [cit. 2017-03-15] Dostupné z http://www.eposcr.eu/wp-content/uploads/2011/04/ML46_Reva-vinna-v-EZ1.pdf

Severa, M. Abeceda odrůd: Pinot meunier – Mlynářka. vino.tk [online]. 2016. [cit. 2017-03-15] Dostupné z <http://vino.tk/11206/abeceda-odrud-pinot-meunier-mlynarka/>

Kraus, V. Vinařská oblast Čechy. Vína z Moravy vína z Čech. [online]. 2015. [cit. 2017-03-15] Dostupné z <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-cechy.html>

6 Seznam tabulek

- Tabulka číslo 1. Původ Rulandského a příbuzných odrůd
Tabulka číslo 2. Klima v období 1961-2000 2014 dostupné
Tabulka číslo 3. Výměra PIWI odrůd v ČR za roky 2013
Tabulka číslo 4. Pěstované odrůdy – Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.

7 Seznam obrázků

- Obrázek číslo 1. Nejpěstovanější červené odrůdy
Obrázek číslo 2. Vinařské podoblasti Čech
Obrázek číslo 3. Vinice – Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.
Obrázek číslo 4. Pěstované odrůdy – Vinné sklepy Kutná Hora s. r. o.