

Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů

Katedra zahradnictví



**Fakulta agrobiologie,
potravinových a přírodních zdrojů**

Historie, současnost a budoucnost pražských vinic

Bakalářská práce

Autor práce: Bohumila Zimová

Obor studia: Zahradnictví

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

© 2023 ČZU v Praze

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci " Historie, současnost a budoucnost pražských vinic" jsem vypracovala 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 autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 20.4.2023

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala zejména vedoucímu práce doc. Ing. Lubomíru Lampířovi, Ph.D. za odborné vedení a cenné rady při zpracování mé bakalářské práce. Rovněž bych ráda poděkovala doc. Ing. Františku Hniličkovi PhD. za pomoc při botanickém zařídění révy vinné. Poděkování patří i Ing. Miroslavu Račickému z Oddělení registru vinic (ÚKZÚZ) za podrobná data týkající se pražských vinic a dále Martinu Beránkovi z Vinice sv. Kláry, Pavlu Bulánkovi z vinice Grébovka, Jakubu Brožkovi z Viniční usedlosti Kotlářka, Dítě Jandové z vinice Baba, Mgr. Jaroslavu Hyklovi ze Svatováclavské vinice, Richardu Kacafírkovi, místopředsedovi Vinařského družstva sv. Václav z vinice Máchalka, MgA. Veronice Přikrylové z Kanceláře prezidenta republiky, Davidu Sykovi, předsedovi ZO ČSZ Modřanská vinice, Adéle Štulířové z Vinařství Zilvar, Ing. Zuzaně Švabenské z Vinice sv. Kláry, Ing. Janu Tomáškoví, majiteli společnosti Salabka Praha s. r. o. za poskytnuté informace a umožnění přístupu na jejich vinice za účelem prohlídky a pořízení fotodokumentace. V neposlední řadě bych ráda poděkovala i kamarádce Martině Němcové za její obětavou pomoc při vyhledávání vinic.

Historie, současnost a budoucnost pražských vinic

Souhrn

Bakalářská práce se zabývá popisem a hodnocením historického vývoje, současného stavu i budoucích perspektiv pěstování révy vinné a výroby vína na území města Prahy. Jako věcné východisko jsou zde na základě literární rešerše nejprve shrnuty základní poznatky a pojmy z oboru vinohradnictví a vinařství používané v dalších částech bakalářské práce a pro začlenění do celkového historického kontextu i vývoj pěstování révy vinné jako jedné z nejstarších kulturních rostlin, která ovlivnila vývoj celých civilizací.

Práce dále popisuje bohatou historii pražského vinohradnictví, v jehož nejslavnějších dobách po nařízeních Karla IV. o povinném zakládání vinic bylo na území dnešní Prahy na 700 ha vinic. Vlivem postupného úpadku započatém v době pobělohorské v důsledku řady nepříznivých faktorů téměř všechny vinice zanikly a v době mezi 1. a 2. světovou válkou v Praze zbyly pouze dvě z nich. Od padesátých let 20. století a zejména po sametové revoluci v roce 1989 dochází k postupné obnově některých vinic a těm se pak věnuje další část bakalářské práce.

Podle dat z Registru vinic a dalších informací získaných zejména při terénním šetření lze dnes v Praze nalézt více než 30 vinic s celkovou výměrou zhruba 20 ha. Část z nich je produkčních, zaměřených na pěstování révy vinné a výrobu vína převážně ve vlastních butikových vinařstvích a jeho prodej ve vinotékách, které jsou součástí těchto vinařství. Důraz je kladen zejména na kvalitu, ekologické postupy při pěstování a tradiční řemeslné způsoby při zpracování. Významné je i jejich spojení se společenskými, kulturními a vzdělávacími akcemi, a navíc současné vinice plní i významnou funkci estetickou a jsou využívány jako atraktivní krajinný prvek v rámci zahrad, parků a další veřejné zeleně v městské krajině. Dosažená úroveň i způsob fungování současných vinic tak prokazuje, že i oblast Prahy může být zajímavým vinařským regionem schopným produkovat kvalitní hrozny i mimořádná vína. Ze získaných informací je však zřejmý i rostoucí význam pražských vinic pro rozvoj města.

Pražské vinice jsou tak významnou součástí nejen bohaté historie města Prahy, ale i jejího dnešního života. Vinice se stávají důležitým prvkem městské krajiny, který přitahuje turisty i místní obyvatele, a i do budoucna lze předpokládat jejich další rozvoj i pozitivní vliv na rozvoj města.

Klíčová slova: réva vinná, víno, vinice, pražský vinohrad

The history, present and future of Prague's vineyards

Summary

The bachelor thesis deals with the description and evaluation of the historical development, current state and future perspectives of grape growing and wine production in the city of Prague. First of all, basic knowledge and concepts from the field of viticulture and winemaking are summarized here as a factual starting point used in other parts of the bachelor's thesis and for inclusion in the overall historical context as well as the development of the cultivation of the grapevine as one of the oldest cultural plants that influenced the development of entire civilizations.

The thesis also describes the rich history of Prague's viticulture, in its most glorious times, after the decrees of Charles IV on the compulsory establishment of vineyards, of which up to 700 hectares were built on the territory of today's Prague. Due the gradual decline that begun in the period after the Battle of White Mountain, almost all vineyards disappeared thanks to several unfavourable factors, and only two of them remained in Prague between World War I and World War II. Since the 1950s, and especially after the Velvet Revolution in 1989, some vineyards have been gradually restored, and these are the subject of the next part of the bachelor thesis.

According to the data from the Vineyard Register and other information obtained mainly during the field survey, more than 30 vineyards with a total area of about 20 ha can be found in Prague today. Some of them are production vineyards, focused on growing grapes and producing wine mainly in their own boutique wineries and selling it in wine shops that are part of these wineries. The emphasis is placed mainly on quality, organic growing practices, and traditional craft processing methods. Their connection with social, cultural, and educational events is also important, and contemporary vineyards also have an important aesthetic function and are used as an attractive landscape element in gardens, parks, and other public green spaces in the urban landscape. The achieved level and the way in which the current vineyards function thus demonstrate that the Prague area can also be an interesting wine-growing region capable of producing quality grapes and exceptional wines. However, the information obtained also shows the growing importance of Prague's vineyards for the development of the city.

Prague vineyards are thus an important part not only of Prague rich history but also of its present-day life. The vineyards are becoming an important element of the urban landscape, attracting tourists and locals alike, and their further development and positive influence on the development of the city can be expected in the future.

Keywords: grapevine, wine, vineyards, Prague vineyard

Obsah

1	Úvod.....	8
2	Cíl práce.....	9
3	Réva vinná jako jedna z nejvýznamnějších kulturních plodin.....	10
3.1	Botanické zařídění a popis.....	10
3.2	Morfologie	10
3.3	Fenologická stádia	11
3.4	Odrůdy.....	12
3.5	Pěstování révy vinné.....	14
3.6	Výroba vína	16
3.7	Ekologické přístupy ve vinohradnictví a výrobě vína	17
3.7.1	Konvenční přístup	17
3.7.2	Integrovaná produkce	18
3.7.3	Ekologické vinohradnictví	18
3.7.4	Biodynamické vinohradnictví	18
3.7.5	Naturální vína.....	19
4	Příběh vína.....	20
4.1	Réva vinná a víno jako historický fenomén	20
4.1.1	Víno jako lék	20
4.1.2	Schopnost vína zbavovat starostí	20
4.1.3	Víno jako nápoj bohů	21
4.1.4	Víno jako zboží	21
4.1.5	Réva vinná jako snadno dostupný zdroj cukrů pro fermentaci	21
4.2	Historický přehled	22
4.3	Historie pěstování révy vinné a vinařství na našem území.....	23
4.3.1	Počátky českého vinařství	23
4.3.2	Rozkvět vinařství za vlády Karla IV.	24
4.3.3	Úpadek po třicetileté válce	25
4.3.4	Novodobá historie	25
5	Historie pražských vinic	27
5.1	Historie pražského vinařství.....	27
5.1.1	Počátky pražského vinařství.....	27
5.1.2	Zlaté časy.....	27
5.1.3	Úpadek v době pobělohorské	28
5.2	Pražské historické vinice.....	29
5.3	Viniční usedlosti.....	30
5.4	Perkmistrovský úřad.....	31

5.5	Užívané míry	32
6	Současnost pražských vinic	33
6.1	Základní faktory rozvoje vinohradnictví v Praze.....	33
6.2	Legislativní podmínky	33
6.3	Současné pražské vinice	34
6.3.1	Pražské vinice dle Registru vinic a jejich odrůdová struktura	34
6.3.2	Vinice Salabka.....	38
6.3.3	Vinice sv. Kláry.....	40
6.3.4	Zilvarovy vinice	42
6.3.5	Vinice Máchalka.....	44
6.3.6	Modřanská vinice	45
6.3.7	Svatováclavská vinice	47
6.3.8	Vinice Grébovka.....	48
6.3.9	Ostatní vinice z Registru vinic	49
6.3.10	Ostatní vinice neuvedené v Registru vinic	54
6.4	Závěrečné shrnutí	58
6.4.1	Souhrnná charakteristika a význam současných vinic	58
6.4.2	Význam vinic pro rozvoj města.....	60
7	Budoucnost pražských vinic	61
8	Závěr.....	62
9	Literatura	63
10	Seznam tabulek a obrázků.....	66
11	Samostatná příloha – další foto z vinic	I

1 Úvod

Praha je bezesporu nádherným městem, na jehož území se nachází bezpočet zajímavostí a svým obyvatelům i návštěvníkům může nabídnout celou škálu nevšedních zážitků. Není proto překvapivé, že pro svoji malebnou krajinu s úchvatnými výhledy, nesčetnými zahradami a parky, bohatou historií čítající více než 11 století, která se promítla do rozmanité architektury, umění i kultury a v neposlední řadě i pro romantickou, přátelskou i živoucí atmosféru se skvělou gastronomickou scénou, je Praha cizinci považována za jedno z nejkrásnějších měst Evropy i světa. Pro tuto svoji bohatou historii a rozmanitost získala celou řadu přídomek, jako např. Praha kamenná, Praha zlatá, Praha matka měst, Praha stověžatá.

Málokdo však ví, že Praha má i bohatou historii pěstování révy vinné a výroby vína a právem by tak mohla být nazývána i jako Praha vinná (Mejstřík, 2019). Tuto skutečnost nejlépe dokládá celá řada s vínem spojených místopisných názvů městských částí, míst a ulic, se kterými se dnes můžeme setkat na území celé Prahy, přestože se svým názvem již dnes nic společného nemají. Znamé jsou městské části Vinohrady a Vinoř, u desítek pražských ulic můžeme nalézt názvy jako Viničná, Vinařská, Na Vinici, Na Viničce, Na Viničkách, Nad Vinicí, K Vinicím, Na Vinohradu atd., a od názvů historických vinic je odvozena i řada dalších místopisných názvů jako např. Na Kotlářce, Na Beránce, Na Julisce, Na Vlčovce apod. Tyto názvy tak připomínají bohatou a slavnou minulost pražských vinic, vinohradů a viničních usedlostí (Lašťovková & Kořátko 2001).

Pro mnohé může proto být překvapením, že v době za vlády Rudolfa II., která je nazývána zlatými časy pražského vinařství, byla Praha skutečně „městem vinic“ a ještě v polovině 18. století, tj. v relativně nedávné době, jich v Praze bylo přibližně 700 ha, což je rozloha vinic, kterou se dnes pyšní například Vídeň, jako metropole s unikátním množstvím vinic uvnitř města, se kterou v tomto směru nemůže soupeřit žádné jiné hlavní město na světě (Geršlová 2011).

V mé bakalářské práci jsem se proto rozhodla touto velice zajímavou a všeobecně nepříliš známou problematikou zabývat podrobněji, přinést ucelený pohled na historii pražských vinic a pěstování révy vinné a výroby vína na území Prahy až do současnosti a zamyslet se nad dalším možným vývojem.

2 Cíl práce

Cílem bakalářské práce bylo na základě dostupné literatury a dalších zdrojů probádat a popsat historii pěstování révy vinné a výroby vína na území města Prahy až do současnosti, a dále pak s využitím vlastního terénního šetření přiblížit současné vinice a zamyslet se nad možnostmi jejich dalšího vývoje. Práce je členěna do tří hlavních částí.

První část zahrnující kapitoly 3 a 4 obsahuje literární rešerši. V ní jsou nejprve jako obecné východisko k dané problematice shrnuty základní poznatky a pojmy používané v oblasti pěstování révy vinné i výroby vína, jako jejího hlavního produktu, které pak jsou používány v dalších částech bakalářské práce. Aby bylo možné historii pražských vinic začlenit do celkového historického kontextu a souvislostí, je zde uveden i dějinný vývoj pěstování révy vinné jako jedné z nejstarších kulturních rostlin, která významným způsobem ovlivnila vývoj celých civilizací.

Další část je v kapitole 5 zaměřena na současné pražské vinice a jsou v ní kromě dostupných zdrojů využity i vlastní poznatky a informace získané při terénním šetření. Pozornost je zaměřena zejména na vinice zapsané v Registru vinic, jejich zatřídění do viničních tratí, odrůdovou strukturu, objem produkce a způsob jejího zpracování i případná specifika jednotlivých vinic.

V závěrečné části je pak v kapitole 6 na základě zjištěných informací uvedena moje úvaha nad dalším možným vývojem pražských vinic i významem rozvoje vinic a vinařské kultury pro rozvoj města i jeho krajiny, a to nejen z produkčního hlediska, ale i s ohledem na jejich další přínosy.

3 Réva vinná jako jedna z nejvýznamnějších kulturních plodin

3.1 Botanické zařídění a popis

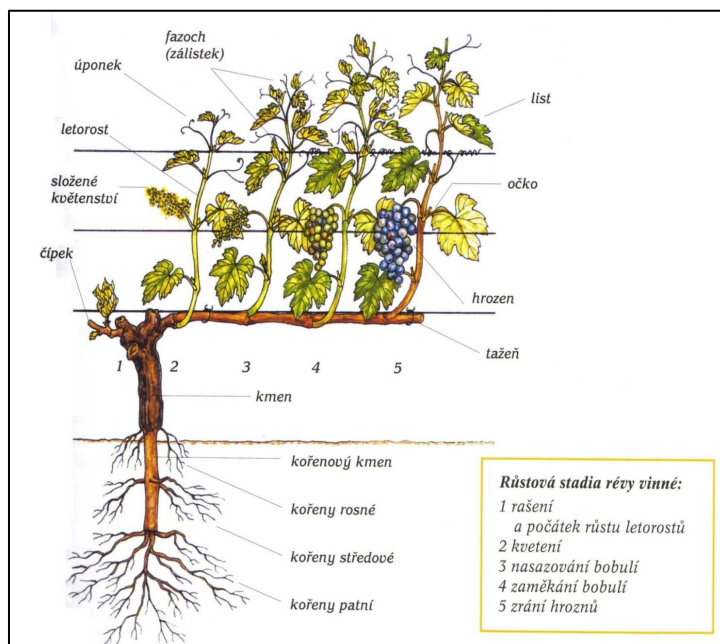
Réva vinná je liánovitá dřevina s botanickým zaříděním: řád *Vitales*, čeleď: révovité: *Vitaceae* a réva vinná: *Vitis vinifera*; nebo réva vinná pravá: *Vitis vinifera* subsp. *vinifera* (Kaplan et al. 2019).

Réva vinná patří do čeledi *Vitaceae*, která zahrnuje asi 700 druhů zařazených do 14 rodů (Pavloušek 2011), podle jiných zdrojů dokonce 17 rodů zahrnujících téměř tisíc druhů (This et al. 2006), z nichž se většina vyskytuje v tropických a subtropických oblastech. Hospodářský význam má především rod *Vitis*, který zahrnuje cca 60 druhů (This et al. 2006). Podle (Lampíř & Rubešová 2018) se dnešní oblast rozšíření rodu *Vitis* rozděluje do třech skupin. Severoamerická skupina zahrnuje 28 druhů (18 z nich má pěstitelský nebo dekorativní význam), Východoasijská skupina - více než 40 druhů (kulturní je pouze *Vitis Amurensis*), Euroasijská skupina – pouze 1 druh (*Vitis vinifera*).

Vitis vinifera je jediným původním druhem využívaným ve vinařském průmyslu a pouze několik dalších druhů bylo na počátku 20. století využíváno pro šlechtění podnoží a mezidruhových hybridů (This et al. 2006). *Vitis vinifera* existuje ve dvou poddruzích jako planá lesní réva (*Vitis vinifera* subsp. *silvestris*), která se pne v korunách stromů za sluncem nezbytným pro její růst a vývoj. Z ní se v průběhu evoluce vyvinula kulturní réva (*Vitis vinifera* subsp. *sativa*), která se pěstuje po celém světě (Pavloušek & Lampíř 2016).

3.2 Morfologie

Z pohledu morfologie lze révový keř rozdělit na podzemní a nadzemní část. Podzemní část představuje kořenový systém a jeho základem je kořenový kmen. Na něm se především



Obrázek 1– Morfologická stavba a fenologická stadia révového keře (Kraus et al. 2005)

v prvních letech po výsadbě tvoří těsně pod povrchem půdy **rosné kořeny**, které je nutné odstraňovat, dále **vedlejší kořeny** představující hlavní hmotu kořenů sloužící k příjmu živin a vody, a na patě podnožového řízku **hlavní kořeny** schopné prorůst do hloubky několika metrů až na rozhraní půdy a mateční horniny, které slouží hlavně k příjmu vody a podílí se na mineralitě vína.

Nadzemní část je tvořena dřevem různého stáří, listy a plody. Podle stáří lze rozlišit **staré dřevo** (je základem

pěstitelského tvaru a zdrojem zásobních látek), **dvouleté dřevo** (představuje spojení mezi starým dřevem a jednoletým) a **jednoleté dřevo** (je to plodné dřevo, neboť réva vinná plodí na jednoletém dřevě) a je tvořeno zdřevnatělým letorostem.

Na jednoletém dřevě se vytvářejí **zimní očka** (pupeny), ve kterých jsou založeny základy listů i květů (réva nemá rozdělené listové a květní pupeny). Rozlišují se i **spící očka** (tvoří se na starém dřevu, pokud z nich vyraší letorosty, je možné je využívat k obnově kmínku) a **zálistková očka** v úžlabí listů tvoří mladší listovou plochu s větší fotosyntetickou výkonností a přispívají tak ke zrání hroznů).

Květenství u révy vinné je **lata** a na letorostu jsou 1-4 květenství. Pro většinu odrůd révy vinné v České republice je typický **oboupohlavný květ**, u některých stolních odrůd se však vyskytuje samičí (pestíkový květ) a proto je ve výsadbě nutné mít i některé oboupohlavné odrůdy, které zajistí opylení. U některých botanických druhů *Vitis* nebo také podnoží se vyskytuje i květ samčí (tyčinkový), z nich pak však nevznikají plody. **Listy** a **zálistky** jsou hlavním asimilačním orgánem révového keře, obsahují chlorofyl a probíhá v nich fotosyntéza. **Hrozen** vzniká po opylení a oplození květů v květenství. Plodem je **bobule**, která obsahuje dužninu a až 4 semena (Pavloušek & Lampíř 2016). Morfologická stavba révového keře je znázorněna na Obrázku 1.

3.3 Fenologická stádia

Roční růstový cyklus révy vinné je proces, který se každoročně opakuje a zahrnuje jednotlivé růstové fáze nazývané jako fenofáze nebo **fenologická stádia**.

Počáteční fenofází je **slzení a rašení**, při které je prvním vnějším projevem po zimním klidu **slzení**, kdy dochází k vytékání vody a asimilátů souhrnně nazývaných jako míza a následovaným **rašením oček** jako prvního viditelného projevu růstu po zimním klidu.

Jakmile vyraší očka, nastupuje fenofáze **vývoje listů a prodlužovacího růstu**, kdy dochází k **růstu letorostů**, což jsou nejmladší části révového keře. Na nich se postupně **vytvářejí listy**, které zastávají nezastupitelnou fyziologickou funkci při růstu a vývoji rostliny a mají zásadní vliv při tvorbě cukru v bobulích. Počet listů se na letorostu postupně zvyšuje, do fáze kvetení jich je 7 až 8, po odkvětu 10 až 12. Během růstu letorostů v úžlabí listů **vyrůstají zálistky** (tzv. fazochy), které se stávají významným zdrojem asimilátů pro výživu hroznů.

Další fenofází je **vývoj květenství** následovaná fenofází **kvetení**, která rozhoduje o násadě bobulí a výnosu hroznů. Základy květenství se na letorostech vytvářejí již v předchozím roce. Kvetení začíná opadem květních čepiček, kdy dochází k uvolňování pylu z prašníků, k opylení a oplození.

Následuje fenofáze **vývoje plodů**, kde dochází nejprve k nasazování bobulí, tj. tvorbě bobulí po úspěšném oplození. Bobule je napojena pomocí stopky na třapinu, tvořící souplodí – hrozen. Třapina obsahuje velké množství fenolických látek (až 20 % z celkového obsahu v hrozně).

Fenofáze **zrání plodů** zahrnuje proces zaměkání hroznů, která je přechodným stavem mezi růstem bobulí a vyzráváním. Ze slupky odchází chlorofyl, bobule jsou průsvitnější a u

modrých odrůd se vybarvují do modra. Dužina se postupně naplňuje vodou, která nabývá na objemu. Poté nastupují biochemické procesy, kdy dochází ke zvyšování obsahu cukrů, snižování obsahu kyselin a nově se vytvářejí minerální látky, polyfenolická barviva, aminokyseliny a látky volatilní.

Poslední fenofází je pak **nástup vegetačního klidu**, kdy dochází k vyzrávání zelených letorostů, na povrchu vzniká kůra – periderm, který tmavne do hnědé barvy, dochází nejprve k vybarvování a následně opadu listů a ukončení vegetace (Lampíř 2018). Jednotlivé fenofáze jsou znázorněny na Obrázcích 1 a 2 a podrobněji i v samostatné příloze.



Obrázek 2 - Růstový cyklus révy vinné, foto autor

Rozhodující vliv na průběh jednotlivých fenofází mají hlavně klimatické podmínky, tj. zejména teplota, srážky, vzdušná vlhkost, intenzita slunečního záření a proudění větru. Tyto faktory pak ovlivňují termín nástupu fenofází, jejich délku i výsledné vlastnosti a kvalitu plodů. Průběh fenofází lze aktivně ovlivnit řezem a tvarováním keřů a tzv. zelenými pracemi, při kterých je prováděna redukce listů a listové plochy s cílem zlepšit osvětlení plodů a redukce květů a plodů s cílem zajistit jejich lepší kvalitu. Na určitou fenofázi jsou např. vázána doporučení ochranných zásahů proti chorobám a škůdcům (Pavloušek & Lampíř 2016).

3.4 Odrůdy

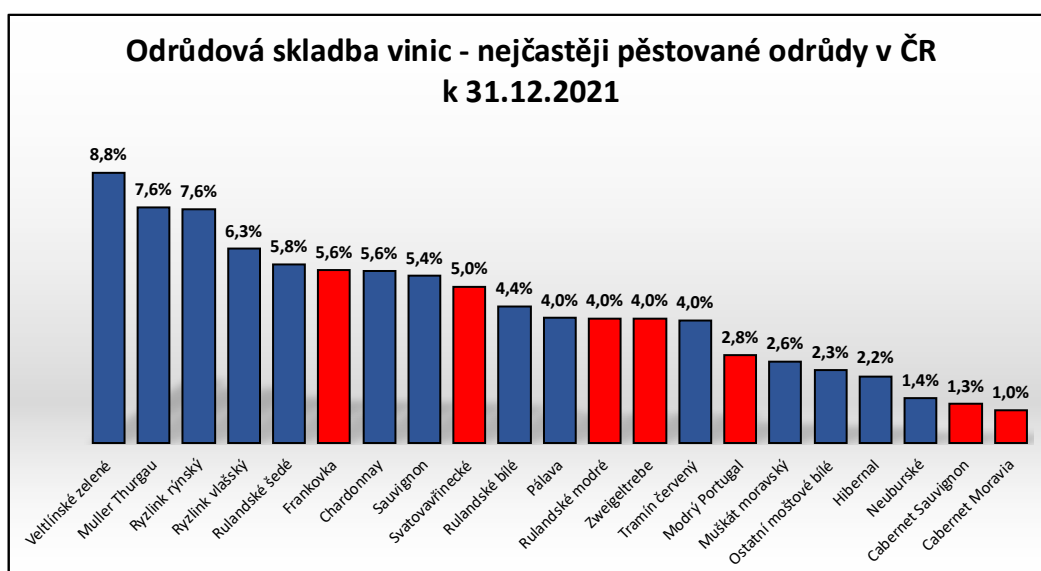
Vývoj kulturní révy vinné významně ovlivnily tři procesy, kterými jsou pohlavní rozmnožování, vegetativní množení a somatické mutace. Nové genotypy vznikají **pohlavním rozmnožováním**, a protože jednotlivé rostliny mají vysoce heterozygotní genotypy, je každé potomstvo vzniklé ze semen novou kombinací rodičovských alel, což vede k fenotypové variabilitě a segregaci znaků v populaci potomstva. **Vegetativní množení** řízků je pak metodou udržování a množení žádoucího genotypu, aby mohla být vinice osázena jedinou odrůdou. Všechny rostliny vypěstované z řízků by měly mít stejný genotyp, avšak výskyt somatické mutace u jednoho řízku může nakonec vést k tomu, že rostliny stejného kultivaru budou mít mírně odlišný genotyp a někdy i fenotyp (klonální variace). Kumulací **mutací**, které vedou k morfologickým a agronomickým rozdílům, pak dochází v průběhu času i ke vzniku nových kultivarů. Pohlavní křížení a přirozené mutace tak byly hnací silou evoluce révy vinné (This et al. 2006). Podle (Myles et al. 2011) bylo přijetí vegetativního rozmnožování dvousečným mečem, neboť přineslo výhodu zajištěním skutečných šlechtitelských kultivarů, tak současně i odrazovalo od generování jedinečných kultivarů prostřednictvím křížení. Hrozny v současné době čelí vážným tlakům patogenů a dlouhodobá udržitelnost hroznového a vinařského průmyslu bude záviset na využití obrovské přirozené genetické rozmanitosti hroznů.

Díky dlouhé a bohaté historii pěstování révy vinné dnes existuje velká rozmanitost hroznů čítající tisíce odrůd, ale většina z nich je omezena jen na sbírky zárodečné plazmy (This et al. 2006). Podle dalších zdrojů existuje až 24 000 pojmenovaných kultivarů, ale protože se pro stejný hrozen používá více názvů, pohybuje se skutečný počet různých a rozlišitelných kultivarů v řádu 5 000 a např. Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno (OIV) jich uvádí přibližně 250 jako významné pro vinařský průmysl (Creasy & Creasy 2018).

Hlavním rozlišovacím kritériem pro odrůdy révy vinné je jejich využití, barva bobule a odolnost k houbovým chorobám. Z pohledu využití lze rozlišit odrůdy podnožové, moštové, stolní a odrůdy určené na sušení a výrobu hroznů. Podle barvy bobule se rozlišují odrůdy bílé, modré a zvláštní skupinou jsou barvířky, které mají antokyanová barviva nejen ve slupce, ale i v dužnině. Pro odrůdy odolné vůči houbovým patogenům se používá označení PIWI odrůdy odvozené z německého „pilzwiderstandsfähige Rebsorten“ (Pavlušek & Lampíř 2016).

Základní metodou k určení odrůd révy vinné je **ampelografie**, která popisuje rostlinné orgány a znaky, které lze rozdělit do několika skupin. Mezi ně patří znaky morfologické (popisují letorost, květ, hrozen, bobule, semeno a list), fenologické (popisují rašení, kvetení a zralost bobulí), fyziologické (popisují výnos hroznů, cukernatost, vyzrálost jednoletého dřeva, odolnost vůči mrazu), biochemické (popisují antokyan, enzymy, aromatické látky) a znaky rezistence popisující odolnost vůči chorobám (Lampíř & Rubešová 2018).

Česká republika se vyznačuje relativně velkým počtem odrůd, neboť je naše vinařství založené na výrobě odrůdových vín. Odrůdy, ze kterých je možné vyrábět jakostní víno, jsou zapsané ve Státní odrůdové knize (Pavlušek & Lampíř 2016), kde ke konci roku 2019 bylo zapsáno celkem 35 bílých a 26 modrých moštových odrůd, 9 stolních odrůd a 7 podnožových odrůd, tj. celkem 77 odrůd (Ludvíková & al. 2020). Pěstované odrůdy a jejich zastoupení jsou uvedeny na Obrázku 3.



Obrázek 3 - Nejčastěji pěstované odrůdy révy vinné (Bubílková, 2022), zpracování autor

Nejčastěji pěstovanou odrůdou v ČR je tak Veltlínské zelené z bílých odrůd a Frankovka z odrůd červených.

3.5 Pěstování révy vinné

Réva vinná je celosvětově ekonomicky nejvýznamnější plodinou (Pavloušek 2011). Celková rozloha vinic ve světě v roce 2021 podle (International Organisation of Vine and Wine 2022) byla 7,3 mil. ha. Téměř polovina plochy vinic je v zemích Evropské unie (celkem 3,3 mil. ha) a mezi deset nejvýznamnějších lze zařadit státy uvedené v Tabulce 1.

Tabulka 1 - Plocha vinic v roce 2021

Stát	Plocha vinic v tis. ha
Španělsko	964
Francie	798
Čína	783
Itálie	718
Turecko	419
USA	393
Argentina	211
Chile	210
Portugalsko	194
Rumunsko	189
Ostatní země	2 411
CELKEM	7 320

Zdroj: (International Organisation of Vine and Wine 2022)

K zemím s největší plochou vinic se tak řadí Turecko a např. i Irán, které z náboženských důvodů nejsou zeměmi s velkou spotřebou vína. Z celkové celosvětové produkce hroznů, která podle (International Organisation of Vine and Wine 2021) v roce 2020 dosáhla 69,5 mil. t, však pouze zhruba polovina (49,1 %) byla moštových určených pro výrobu vína. Druhou polovinu produkce představují stolní odrůdy určené pro přímou spotřebu (42,7 %) nebo sušení a výrobu hrozin (8,2 %), které se produkují právě i v těchto zemích. Českou republiku lze zařadit mezi malé vinařské země s obhospodařovanou plochou vinic přibližně 17,9 tis. ha (stav v roce 2021), z toho v Čechách cca 0,7 tis. ha a na Moravě 17,2 tis. ha (Bubílková 2022).

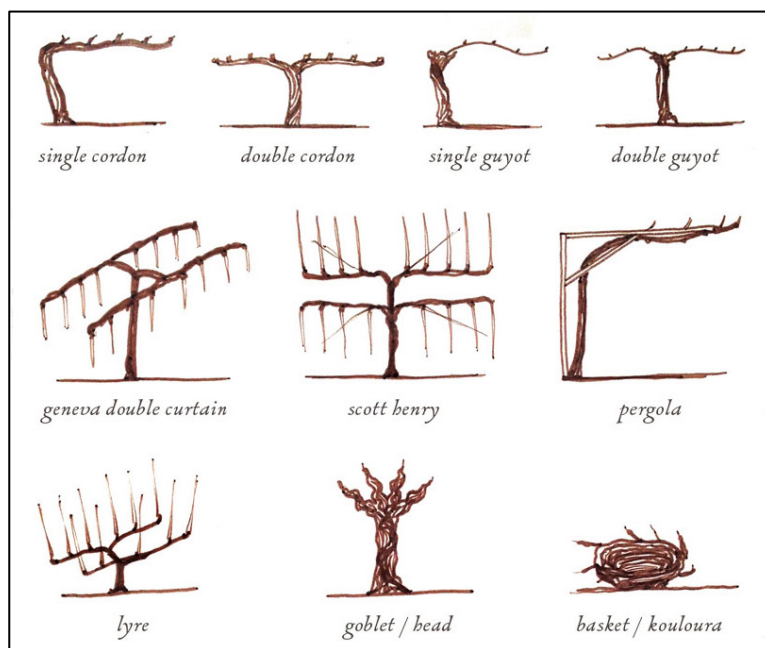
Pro pěstování révy vinné, která se řadí k teplomilným rostlinám, je rozhodující výběr stanoviště s klimatickými podmínkami vhodnými pro její pěstování, kterými podle (Pavloušek 2011) jsou:

- průměrná roční teplota min. 9 °C (optimálně 11 až 16 °C)
- průměrná teplota za vegetaci min. 13 °C
- průměrná červcová teplota za vegetaci min. 18 °C
- teplota v době kvetení ne méně než 15 °C
- průměrná teplota nejchladnějšího měsíce v roce ne nižší než -1,1 °C
- délka vegetačního období 170 až 190 dnů
- doba slunečního svitu 1 100 až 1 600 hodin za vegetaci
- celkový úhrn srážek za rok 500 až 600 mm, úhrn srážek za vegetaci min. 300 mm
- pokles teplot v zimním období pod -20 °C působí negativně na přezimování.

Přírozené prostředí vinice s komplexním vlivem lokálních podmínek, v nichž réva vinná roste, se označuje pojmem „**terroir**“. Je kombinací geologického podloží, složení půdy, nadmořské výšky, sklonu a polohy vinice, zásobování vodou a živinami, rázu krajiny, mikroklimatu a makroklimatu i přístupu vinohradníka k pěstování révy vinné. Terroir pak ve výsledku dává vínu charakter jedinečnosti (Lampíř & Rubešová 2018). Na terroir, tedy původu hroznů z určitého místa (vinice, viniční tratě, viniční obce nebo oblasti) je založen i románský systém klasifikace vín používaný v řadě evropských vinařských zemí včetně České republiky. V tomto systému je původ hroznů nadřazený nad odrůdu a kvalita a charakteristika vína tak reprezentují terroir, tzn. místo, kde byly hrozny vypěstovány. Často se jedná o cuvée několika odrůd (tímto způsobem se vyrábějí vína např. v Bordeaux) a konzumenti se potom při výběru orientují podle místa původu hroznů, tzn. podle terroir (Pavloušek & Burešová 2015).

Pěstování révy vinné na konkrétním stanovišti pak ovlivňuje i řada dalších faktorů, jako volba vhodných odrůd, způsob výsadby, volba pěstitelských tvarů, řez révy vinné, způsob provádění zelených prací, výživa a hnojení, závlaha a způsob ochrany proti škůdcům a chorobám i způsob sklizně hroznů (Pavloušek 2011).

Specifickým rysem vinic jsou použité **pěstitelské tvary**, kterých v celosvětovém měřítku existují desítky možná i stovky, ale každý by měl vždy splňovat základní požadavky umožňující dozrání kvalitních hroznů na daném stanovišti. Těmi jsou zejména kvalitní oslunění maxima listové plochy a hroznů, dosažení optimálního podílu a kvality starého dřeva jako zásobárny



Obrázek 4 - Základní pěstitelské tvary révy vinné (WINE FOLLY 2023)

živin, zajištění příznivého mikroklima a vhodnost pro ruční nebo mechanizovaný způsob ošetřování vinice (Pavloušek & Lampíř 2016). V podmínkách ČR nalezneme pěstitelské tvary typické pro vinohradnictví chladného podnebí, které lze rozdělit podle výšky kmínku do tří základních skupin. Pro **nízké vedení** (do 40 cm) jsou typické tvary vedení na hlavu, vedení na hlavu s tažněm, kordon Royat a tvar Gobelet. Typickým tvarem pro **střední vedení** (60 – 80 cm) je Rýnsko-hessenské, kordonový tvar nebo Lyra a pro **vysoké vedení** (90 – 200 cm) se

používají tvary jako je Moserovo vedení, vysoké vedení s řezem na dva tažně, Vertiko, GDC či Scott-Henry (Pavloušek 2011). Příklady některých pěstitelských tvarů jsou na Obrázku 4.

Důležité je i rozdělení pěstitelských tvarů podle tvarování listových stěn. V ČR se nejčastěji používají systémy s vertikálně tvarovanými listovými stěnami, ke kterým patří **rýnsko-hessenské vedení** a jeho modifikace (Pavloušek 2011).

Velkou výzvou pro pěstování révy vinné v nadcházejících desetiletích představuje současná **změna klimatu**. Kvůli vyšším teplotám a častějšímu nedostatku vody se v nedávné minulosti kvalita vína ve většině vinařských oblastí zvýšila, zatímco výnosy se snížily. Pokud bude tento trend pokračovat, může být v blízké budoucnosti kvalita negativně ovlivněna (van Leeuwen & Darriet 2016). Nedávné studie pak do roku 2050 předpovídají pravděpodobnost výrazného poklesu produkce vína z oblastí Bordeaux a Rhône ve Francii, Toskánska v Itálii, regionu Mendoza v Chile i Napa Valley v Kalifornii a oteplující se klima ztíží pěstování hroznů v dnešních tradičních vinařských zemích (Girling et al. 2016). Pěstitelé proto musí zavést **adaptivní strategie**, aby v teplejším a sušším klimatu mohli pokračovat ve výrobě vysoce kvalitních vín s ekonomicky přijatelnými výnosy. Jedním z vhodných nástrojů, který je šetrný k životnímu prostředí i nákladově efektivní, se jeví právě použití nových proti těmto jevům rezistentních odrůd (van Leeuwen & Darriet 2016). To potvrzuje i (Eitzinger et al. 2013) podle, kterého budou mnohem teplejší podmínky zažívat i současné vinařské oblasti ve střední Evropě, což si může vynutit použití jiných kultivarů, než které se v současnosti pěstují. Výsledky také ukázaly, že pěstování vína může být možné i v severních zeměpisných šířkách, kde je výroba vína v současnosti z klimatických důvodů neproveditelná.

3.6 Výroba vína

Víno je hlavním produktem vzniklým z hroznů révy vinné. Podle (International Organisation of Vine and Wine 2022) celková světová produkce vína v roce 2021 dosáhla objemu 262 mil. hl. a k největším producentům v roce 2021 patřily státy v Tabulce 2.

Tabulka 2 – Produkce vína v roce 2021

Stát	Produkce vína v mil. hl
Itálie	54,8
Francie	48,6
Španělsko	44,4
USA	23,9
Austrálie	14,5
Chile	12,9
Argentina	12,9
JAR	10,3
Německo	9,5
Portugalsko	9,1
Ostatní státy	20,9
CELKEM	261,7

Zdroj: (International Organisation of Vine and Wine 2022)

Produkce vína v České republice za vinařský rok 2021/2022 dosáhla hodnoty 579 tis. hl. Z celkové produkce vína připadá cca 75 % na vína bílá a 25 % na vína červená (Bubílková 2022).

Víno vzniká přeměnou růstových pletiv plodu révy vinné vlivem činnosti mikroorganismů a jeho složení a vývoj jsou přímo ovlivněny biochemickými procesy. Každé víno se odlišuje v poměrech jednotlivých složek a jako nápoj vzniklý z živých buněk obsahuje i mnohé látky potřebné k životu člověka a má tak svoji výživovou hodnotu (Kraus et al. 2008).

Víno se vyrábí z moštu nebo rmutu pomocí alkoholového kvašení. **Mošt** se nejčastěji získá lisováním rozdrčených hroznů a je základem výroby bílých a růžových vín. **Rmut** vzniká pomletím nebo nadrcením odstopkovaných hroznů, tj. hroznů zbavených **třapin** (ty jsou zdrojem hrubých tříslovin) a s využitím technologie macerace se využívá pro výrobu červených vín. Cílem **macerace** je extrahovat ze slupek modrých hroznů látky významné pro kvalitu červených vín, jako jsou **antokyanová barviva** ze slupek a **třísloviny** ze slupek a semen. Klíčovým technologickým krokem je pak **alkoholové kvašení**, které probíhá většinou v nerezových tancích nebo dřevěných sudech, a to buď jako **řízené kvašení** při aplikaci vybraného kmene suchých **ušlechtilých kvasinek** a **řízení teploty** během kvašení, nebo jako **spontánní kvašení** (zejména při výrobě bílých vín) s využitím kvasinek pocházejících přímo z vinice (Pavloušek & Burešová 2015). Po ukončení kvasného procesu probíhá postupné zrání mladého vína, při kterém se vinař snaží usměrnit jeho vývoj směrem k požadované kvalitě. V rámci tohoto procesu dochází postupně k odkalení a čištění vína od kvasnic a kalů vzniklých při kvasném procesu, ošetření vína sířením, které zajistí jeho konzervaci a uchování kvality vína a filtraci zajišťující dosažení stupně čistoty, který vyžaduje současný trh (tzv. čiření vína). U červeného vína jde i o proces zrání vína v nerezových nebo dubových sudech. Tyto procesy se také nazývají jako **školení vína** (Kraus et al. 2008).

Pro výrobu vín používají vinaři **moderní technologie**, které zahrnují zejména přístroje umožňující monitorování a řízení teploty a tvorby CO₂, s jejichž využitím je možné stanovit dynamiku a provádět úpravu podmínek macerace, kvašení i navazujícího zrání a školení vín a tím aktivně ovlivňovat kvalitu výsledného produktu, tj. vyrobeného vína.

3.7 Ekologické přístupy ve vinohradnictví a výrobě vína

V poslední době nabývá na významu stále se rozvíjející **trend ekologického zemědělství** a produkce biopotravin, který se částečně prosazuje i v oblasti vinohradnictví a výroby vína. Stále častěji je proto možné se setkat s pojmy jako jsou BIO, biodynamická nebo naturální vína. Rozdíly mezi nimi vyplývají zejména z odlišného přístupu k pěstování révy vinné, kdy lze rozlišit různé „filozofie“ péče o vinice, tak jak jsou uvedeny dále.

3.7.1 Konvenční přístup

Konvenční pěstování představuje přístup zahrnující využití moderních technologií i chemických přípravků. Ve vinici se k ochraně používají pesticidy a insekticidy a často i herbicidy, při výrobě vína pak celá škála různých přípravků, jako např. uměle připravené kvasinky nebo čeridla pro čištění vína, k ošetření a stabilizaci vína se používá síra. Výroba vína probíhá s využitím moderních technologií umožňujících řízené kvašení. Tento přístup zajišťuje možnost dosažení maximální úrody i kvality výsledného produktu.

3.7.2 Integrovaná produkce

Je dnes nejrozšířenějším směrem ekologického zemědělství. Jde o přístup hospodaření ve vinicích, jehož cílem je snížení zatížení životního prostředí oproti konvenčnímu hospodaření. Klade důraz na omezení používání chemických přípravků na nutné minimum a snahu, co nejvíce využít přirozenou obranyschopnost révy vinné a využití přírodních procesů při její ochraně a dále i na péči o půdu a podporu biodiverzity. Systém integrované produkce se řídí pravidly definovanými ve směrnici Svazu integrované produkce hroznů a vína, o.s., který byl za účelem rozvoje vinohradnictví splňujícího ekologická kritéria založen již v roce 2009 (Kraus et al. 2005). Proces pěstování révy vinné v integrované produkci je **upraven i legislativně** nařízením vlády č. 330/2019 Sb. o podmínkách provádění navazujících agroenvironmentálně-klimatických opatření. Podle něj může žadatel obhospodařující půdu (vinici) požádat o zařazení do jedné ze dvou úrovní těchto opatření, kterými jsou základní ochrana vinic a nadstavbová ochrana vinic, následně opatření odpovídající zvolené úrovni realizovat a získávat za to dotace, přičemž celý proces podléhá nezávislé kontrole. Nadstavbová ochrana je přísnější, více se přibližuje podmínkám ekologického zemědělství a pěstitele více omezuje, za to však získává vyšší dotaci. V současnosti je do tohoto systému zařazeno cca 75 % vinic v ČR.

3.7.3 Ekologické vinohradnictví

Ekologické vinohradnictví je v maximální míře založeno na využívání přirozených přírodních procesů. Je vyloučeno používání veškeré chemie, povoleny jsou jen přípravky na přírodním základě, a to jak při hnojení, tak k ochraně rostlin. Významná je tak volba vhodných odrůd. Syntetické herbicidy a insekticidy jsou nahrazeny funkčním systémem biologické ochrany rostlin založeným na využití užitečných organismů přírodních preparátů z bylin.

Ekologické zemědělství je v rámci EU, a tedy i České republiky **upraveno legislativně** s přísně nastavenými pravidly a garantem jejich dodržování je Ministerstvo zemědělství. Názvem **biovíno** se smí nazvat pouze víno vyrobené podle těchto zákonem stanovených pravidel ekologického zemědělství. Musí splňovat předpisy jako každé jiné „konvenční víno“, navíc musí pocházet z bio hroznů produkovaných na certifikovaných vinicích a některé přídavné látky mají stanovenou nižší hranici (např. oxid siřičitý) nebo jsou zakázány vůbec. Jsou omezeny nebo zakázány také některé technologické postupy při výrobě, jako např. odstředování nebo filtrace. Biovíno představuje určitý mezistupeň mezi integrovanou produkcí a biodynamickým způsobem výroby vína.

Podle publikovaných dat bylo v ČR roce 2020 v systému ekologického vinohradnictví registrováno celkem 93 subjektů, s plochou vinic 1.167,86 ha a roční produkcí 3.564 tis. t hroznů (Hrabalová 2021). Podíl ekologického vinohradnictví tak z hlediska plochy vinic činí přibližně 6,5 %.

3.7.4 Biodynamické vinohradnictví

Biodynamické vinohradnictví představuje další netradiční přístup v rámci vinohradnictví, který vychází z principů biodynamického zemědělství, které již v roce 1924 definoval rakouský reformátor Rudolf Steiner jako alternativu ke konvenčnímu zemědělství. Všechna opatření v biodynamickém systému mají za cíl oživení a ozdravení půdy a rostlin a rovněž zvýšení jejich

citlivosti ke kosmickým vlivům. Za svůj základ považuje respektování dvou oblastí: oblasti života (*bios*) a oblasti sil (*dynamis*), proto bio-dynamické. Základem biodynamického vinohradnictví je ekologický přístup založený na používání dvou speciálně navržených postřikových preparátů. Jeden určený na půdu nazývaný „roháček“ slouží k jejímu oživení a podpoře tvorby humusu a druhý nazývaný „křemenáček“ se aplikuje na vegetující rostliny. Kromě nich se používají vlastní homeopatické přírodní prostředky na postřik proti chorobám, škůdcům i plevelům a biodynamika se řídí rovněž kosmickými (lunárními) cykly, podle kterých se stanovuje, kdy je vhodná doba např. pro sázení révy vinné, postřik, sklizeň apod. Maximálně je využívána ruční práce jak ve vinohradu, tak i ve sklepě, výroba vín je spojena s přirozenými postupy, při výrobě vín se využívá spontánní kvašení a „divoké kvasinky“. Minimalizuje se obsah síry ve víně na naprosté minimum, neboť bez síry nelze víno úplně vyrobit, produkují ho v malém množství kvasinky. Výrobci biodynamických vín se sdružují a řídí podmínkami stanovenými svazem Demeter, přičemž nesou certifikaci Demeter. Směrnice Demeter jsou pak považovány za „**přísnější bio**“ a splňují tedy všechny legislativní podmínky na ekologické zemědělství, navíc pak mají některá další, případně přísnější ustanovení (Hradil et al. 2018).

Biodynamická vína se s ohledem na technologii výroby odlišují od běžné produkce, nejsou pro každého a jak někteří říkají, „člověk si k nim musí propít“.

3.7.5 Naturální vína

Přestože se jedná o minoritní segment, obliba tzv. naturálních (nebo také autentických) vín v posledních letech stoupá a stává se z nich uznávaná kategorie. Na rozdíl od předchozích tato skupina není nijak legislativně ošetřena a naturální vína tak **nemají žádnou certifikaci** ani jednotná pravidla. Při jejich výrobě se vychází z vnímání přírody jako jednotného organismu, do kterého člověk nemá právo zasahovat a může se pouze přizpůsobit. Obecně tak jde o víno, které je pěstováno ekologicky (resp. biodynamicky) a je vyrobeno bez přidávání nebo odstraňování čehokoli. Nepoužívají se žádné přísady ani pomocné látky a "zásahy" do přirozeně probíhajícího procesu kvašení jsou omezeny na minimum. Většina těchto vín tak není sířena (nebo jen minimálně), víno se nečirí ani nefiltruje. Naturální vinaři se tak v podstatě vracejí zpět ke kořenům, kdy se víno pěstovalo a vyrábělo přirozeně bez jakýchkoliv nepřirozených zásahů a čistě přírodní cestou (Legeron et al. 2014).

Vzhledem k tomu, že mikrobiologický život na vinici je tím, co umožňuje jak úspěšné kvašení ve sklepě, tak tvorbu vína, které je schopno přežít i bez technologické pomoci, je udržování zdravého prostředí na vinici pro tyto mikroby i pěstitele přírodního vína zásadní. Tento mikrobiologický život následuje hrozny do sklepa, přeměňuje šťávu, a dokonce se dostává i do konečného vína v láhvi. **Naturální víno** je tedy doslova živé víno z živé půdy. Ve své nejpravdivější podobě je to víno, které chrání mikrokosmos života v láhvi v jeho celistvosti a udržuje jej v neporušeném stavu, takže zůstává stabilní a vyvážený (Legeron et al. 2014).

Naturální vína tak jdou ještě o kousek dál než vína biodynamická, kdy čistě přírodní postupy jsou používány nejen při pěstování révy vinné, ale i ve sklepě při výrobě vína.

4 Příběh vína

Pokud se máme zabývat historií pražských vinic, je nutné ji zařadit do celkového kontextu bohaté historie pěstování révy vinné i výroby vína, která je podle (Hugh, 2008; P. E. McGovern, 2019) bezesporu dlouhá jako lidstvo samo.

4.1 Réva vinná a víno jako historický fenomén

Réva vinná je jednou z nejstarších i nejvýznamnějších kulturních rostlin pěstovaných člověkem. Tam, kde se réva vinná a víno uchytily, lze sledovat fenomén „kultury vína“, který ovlivnil vývoj celých civilizací a je patrný dodnes (McGovern 2019). Podle (Mejstřík 2012) je pak víno fenoménem pro euroatlantickou civilizaci a je „*bytostně spjato s těmi nejzákladnějšími otázkami lidské existence*“.

Otázkou, která nás tak nutně napadne mezi prvními, je, proč se takovým historickým fenoménem stalo zrovna víno?

4.1.1 Víno jako lék

Důvodem jsou zejména léčivé vlastnosti a psychotropní účinky vína díky etylalkoholu, který je neúčinnější drogou všech dob. Víno je analgetikum, dezinfekční prostředek i všeobecný lék v jednom a bylo tak hlavním léčivým prostředkem starověkého, středověkého i raného novověku až do 19. století. Antiseptické vlastnosti ve víně mají i polyfenolické sloučeniny, které jsou dokonce silnější než chemicky příbuzný fenol, tj. antiseptikum, které koncem 19. století objevil anglický chirurg Joseph Lister (McGovern 2019).

Navíc je množství alkoholu ve víně dostatečné k tomu, aby zničilo mnoho škodlivých bakterií, zejména ve vodě (Estreicher 2002). Starověcí lidé tak brzy poznali, že pokud pili víno na rozdíl od samotné nekvalitní vody, měli větší šanci žít déle a více se rozmnožovat (McGovern 2019) a fermentované nápoje obsahující alkohol byly až do moderní doby často zdravější než pití vody (Mejstřík, 2019). „*Starověké armády byly očkovány proti nemocem smícháním vína s nejistými zásobami vody, na které na svých cestách narazili*“ (McGovern 2019) a dokonce i slovy Louise Pasteura, zakladatele moderního pohledu na šíření chorob, je víno „*nejzdravější a nejhygieničtější z nápojů*“ (Phillips 2018).

Pro vysoký obsah alkoholu je víno také vhodným médiem pro rozpouštění nebo dávkování jiných léčivých látek (McGovern 2019).

4.1.2 Schopnost vína zbavovat starostí

Pro své psychotropní účinky víno mění mysl, uvolňuje endorfiny jako sloučeniny pro potěšení a cítíme se po něm proto líp. Byl to tak „*sociální lubrikant*“ ulehčující vztahy s ostatními (McGovern 2019). Lidé, kteří při svém těžkém a drsném životě poznali účinky alkoholu, věřili, že se jim naskytl pohled do ráje, jejich starosti zmizely, strach ustoupil a nápady přicházely mnohem snadněji. (Hugh 2008). V tomto smyslu je tak podle dalších zdrojů alkohol také prvním hybatelem počátků lidské kultury, který vyvolal rozvoj umění, jazyka a náboženství. (Curry 2017).

4.1.3 Víno jako nápoj bohů

Některé vlastnosti vína musely dávným lidem připadat jako nadpřirozené. Například proces kvašení, při kterém se vylisovaná šťáva začíná vlnit a bublat, roste její teplota, přestože v ní není žádný zdroj tepla, sladká chuť se mění na kyselou a pití zkvašené šťávy přináší opojení. Tyto smysly pozorovatelné přeměny, pro které neexistovalo žádné logické vysvětlení, se nemohly nezdát jako z jiného světa (Phillips 2018). Pro své vlastnosti a zdánlivě nadpozemskou sílu i barvu evokující barvu krve, tak mohlo víno dávným lidem připadat jako „nápoj bohů“ a stalo se proto ústřední součástí života i náboženství raných společenství. (McGovern 2019).

Velký význam mělo víno zejména pro křesťanství a stalo se jeho symbolem. V Bibli je víno nejčastěji zmiňovaným nápojem (nalezneme ho zde více než stokrát), prvním Ježíšovým zaznamenaným zázrakem v Novém zákoně je přeměna vody na víno a víno symbolizuje Kristovu krev a je tak i součástí jednoho z nejvýznamnějších křesťanských obřadů - eucharistie (tzv. „svaté přijímání“), jehož podstatou je rituální konzumace chleba a vína. Pro toto úzké sepětí s vínem mělo křesťanství významný vliv i na šíření a rozvoj vinařské kultury, neboť všude tam, kam se rozšířilo křesťanství, přišlo i víno. A právě kláštery se staly ranými centry vinařství a mniši a kláštery jsou s vínem spojeny tak úzce, že není pochyb, že církve podporovala výrobu a konzumaci vína a přispěla k tomu, že se víno stalo každodenním nápojem mnoha Evropanů (Phillips 2018).

4.1.4 Víno jako zboží

Víno se pro své vlastnosti rovněž stalo i žádaným zbožím k obchodování, bylo přitažlivé pro cizince, kteří pěstování vína neznali, mělo hodnotu, pro kterou se dalo směřovat za drahé kovy (a např. i otroky) a napomáhalo tak k navazování obchodních styků mezi odlehlými kulturami a v tomto smyslu tak i podpořilo pokrok civilizace (Hugh 2008).

4.1.5 Réva vinná jako snadno dostupný zdroj cukrů pro fermentaci

Důvodem, proč právě réva vinná se stala tím rozhodujícím přírodním zdrojem pro výrobu fermentovaných nápojů, je fakt, že představuje snadno dostupný zdroj cukrů a dobře se jí daří i v nejnejpříznivějších přírodních podmínkách a půdách, které jsou pro pěstování jiných plodin již zcela nevhodné. A relativně snadný je i samotný způsob výroby vína, neboť kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* žijí přímo na slupce bobulí a jejich šťáva jim poskytuje ideální živnou půdu pro množení a přeměnu cukru na alkohol. Zpočátku tak stačilo pouze vymačkat hrozny, gravitačními metodami sebrat mošt a ponechat, aby samovolně proběhl proces kvašení (McGovern 2019). Víno navíc obsahuje vhodný poměr alkoholu, zajišťující schopnost jeho dlouhodobého uchování, které dokonce i zlepšuje jeho výslednou kvalitu.

Víno je tak pravděpodobně největším dědictvím starověkých lidí modernímu světu. Jeho psychotropní účinky a léčivá hodnota, díky alkoholu, z velké části odpovídaly za jeho ústřední roli ve společnosti, náboženství a ekonomice (McGovern 2019).

4.2 Historický přehled

Původ révy sahá desítky miliónů let do minulosti a předpokládá se, že *Vitis vinifera* se jako jediný druh rodu, který je původní v Eurasii, poprvé objevil před ~65 miliony let (This et al. 2006). Počátky příběhu vína, tedy kde a kdy bylo víno poprvé vyrobeno stejně jako místo a období původní domestikace révy vinné, však dodnes nedokážeme přesně stanovit. Pokud je vinařství chápáno jako záměrná lidská činnost, spíše než sezónní náhoda, pak nezbytné předpoklady pro tuto významnou inovaci vznikly v období neolitu, přibližně od 8 500 do 4 000 let před naším letopočtem (McGovern et al. 1997).

Nejstarší důkazy o výrobě vína v období asi 7 400 – 7 000 př.n.l. byly nalezeny v severní části Iránu v pohorí Zagros na lokalitě Hadži Firuz Tepe (This et al. 2006). Dle archeologických nálezů však časově zařaditelné důkazy o výrobě vína pocházejí z období před 7 000 až 10 000 let i z míst jako jsou turecký Batal Hüyük, syrský Damašek, libanonský Byblos nebo Jordánsko a v neposlední řadě Gruzie a Arménie, které mnozí považují za skutečnou pravlast vína. Nakonec i samotný výraz víno pochází z gruzínského gvino (Kraus et al. 2005). To potvrzují i chemické analýzy starověkých organických sloučenin z lokalit v Gruzii v oblasti jižního Kavkazu, které poskytují nejstarší biomolekulární archeologické důkazy pro hroznové víno a vinařství z období 6 000 až 5 800 let před naším letopočtem. Tyto chemické nálezy jsou potvrzeny i klimatickou a environmentální rekonstrukcí spolu s archeobotanickými důkazy, včetně hroznového pylu a škrobu (McGovern et al. 2017) a i podle (De Lorenzis et al. 2015) došlo k domestikaci révy vinné v kavkazské oblasti.

Z těchto míst předpokládané prvotní domestikace se réva vinná postupně šířila do přilehlých oblastí jako je Egypt a Dolní Mezopotámie (asi 5 500 – 5 000 př.n.l.) a následně po hlavních civilizacích (Asyřané, Fénici, Řekové, Římané, Etruskové, Kartaginci) do Středomoří (This et al. 2006; McGovern 2019), neboť víno hrálo zásadní roli v přenosu kultury z jednoho národa na druhý po celém světě. Obchod s vínem tak byl pro tyto civilizace jednou z hlavních pobídek, aby rozšířili svůj vliv ve Středozezemním moři. Kam šlo víno, tam se nakonec dostaly i další kulturní prvky (McGovern et al. 2013). Podle téhož zdroje tak již v pátém století před naším letopočtem existovalo místní vinařství ve středomořské Francii, kam se nejprve víno a později i výsadby domestikované euroasijské révy vinné pravděpodobně dostaly na lodích Etrusků, starobylých obyvatel Itálie a tehdejší Galové (Keltové) započali s pěstováním révy a výrobou vína na pobřeží Středozezemního moře pod etruskou kuratelou, aby ji pozvedli na vysokou úroveň a položili tak základy dnešní vinařské velmoci.

Ve druhém století se pěstování révy vinné rovněž dostalo do Číny z Persie, kdy jako dar čínskému císaři byla dovezena semena révy vinné (Hugh 2008).

Římané se pak zasloužili o rozšíření révy do mnoha oblastí mírného pásma a tato expanze sledovala zejména hlavní obchodní cesty, tj. řeky jako Rýn, Rhôna, Dunaj a Garonna. Na konci Římské říše se réva vinná pěstovala na většině evropských míst, kde se pěstuje dodnes. Ve středověku v šíření pěstování révy vinné do nových oblastí nahradila Římány katolická církev, která při šíření svého náboženství prostřednictvím křížových výprav umožnila i výměnu zárodečné plazmy. V této době se tak objevily i první názvy odrůd, které se používají dodnes. Po renesanci v 16. století *V. vinifera* kolonizovala nové regiony (dnes označované jako „země

Nového světa“), ve kterých nebyl původní. Do Ameriky ji z Evropy přivezli misionáři, nejprve jako semena, která se snadno přepravovala a poté i jako řízky z míst svého původu (Francie, Německo, Španělsko, Itálie a východní Evropa) (This et al. 2006). V 19. století pak Angličané dovezli révu první flotilou do Austrálie a následně i na Nový Zéland (Creasy & Creasy 2018).

K objasnění těchto stále kontroverzních procesů, které vedly ke vzniku evropských vinných hroznů z jejich divokých předků, jsou dnes využívány i moderní metody analýzy DNA. Jedna z provedených studií ukazuje, že i tyto analýzy potvrzují jedinou domestikační událost, která se odehrála v západní Asii a byla následována četnými a rozsáhlými introgresemi (genovými přesuny) z evropských divokých populací. Toto genetické míšení dalo vzniknout tzv. mezinárodním vinným hroznům, které se rozšířily z alpských zemí do celého světa (Magris et al. 2021).

4.3 Historie pěstování révy vinné a vinařství na našem území

4.3.1 Počátky českého vinařství

Má se za prokázané, že víno do Čech přišlo ze západu a znali ho již Keltové, žijící na našem území od 5. století před naším letopočtem (Mejstřík 2019). Přesto bývají počátky našeho vinohradnictví spojovány s Římany, jejichž kultura pěstování révy vinné, výroba vína a jeho konzumace se na naše území dostávala díky obchodníkům a římským vojákům (Kraus et al. 2005). Na Moravu se tak vinařské umění dostalo pravděpodobně s X. římskou legií, jejíž předsunuté ležení bylo nedávno odkryto u Brna (Mejstřík 2019).

Počátky českého vinařství jsou pak spjaty s Velkomoravskou říší během 9. a 10. století. První písemný záznam o pití vína v Čechách, i když ne zcela věrohodný, lze nalézt v Kronice české od Václava Hájka z Libočan, podle kterého roku 892 byl přemyslovský kníže Bořivoj při narození svého syna Spytihněva obdarován od moravského knížete Svatopluka sudem výborného vína jako „*darem prve v té zemi nikde neslýchanému*“. Poté co hosté i kníže víno ochutnali, „*všichni tento nápoj chválili a od toho dne nejprve v Čechách se víno začalo pít*“ (Hájek z Libočan 2013). Podle této pověsti následně víno ochutnala i manželka Bořivoje kněžna Ludmila a nadchla se jím tak, že nechala dovézt révu vinnou z Moravy a kolem svého věnného města Mělníka založila první vinice (Mařík 2011). Na vinici, údajně založené mezi obcemi Nedomice a Dřísy byl pak údajně do tajů výroby vína zasvěcen i svatý Václav, vnuk Ludmily (Kraus et al. 2008). Ten pak založil, opět podle legend, na Pražském hradě proslulou Svatováclavskou vinici. Sám ji obdělával a vyráběl víno (Vítková & Vítek 2020). Z této a podobných pověstí pak vznikla svatováclavská vinařská tradice a svatý Václav byl v pozdějších dobách českými vinaři uctíván jako „*Supermus magister vinearum*“ = nejvyšší purkmistr vinic (Kraus et al. 2008).

I když se jedná o pověsti a tyto skutečnosti se nedají nijak ověřit, představovala doba Václavova období přechodu mezi pohanstvím a nastupujícím křesťanstvím, ve kterém víno již hrálo významnou roli pro bohoslužebné účely. O tom, že v této době vinice již existovaly pak svědčí nejstarší dochovaný záznam o vinicích na území Čech, podle kterého v roce 1057 věnoval Spytihněv II. vinice u Litoměřic tamní kapitule (Mejstřík 2019).

Další šíření vína pak úzce souviselo s rozvojem křesťanství a do poloviny 13. století se vinice rozšiřovaly díky klášterům. Litoměřické listiny z roku 1057 zaznamenávají vinice v okolí Litoměřic, Lovosic, Žernosek a Loun, listina pro klášter v Plasech z 12. století se zmiňuje o vinici na Petříně, listina pro Břevnovský klášter o vinici na Bílé hoře. Zbraslavská kronika pak dokládá, že král Přemysl Otakar II. dal přivézt sazenice révy vinné z Rakouska a osázel jimi kopce v okolí Zbraslavi. Ostatní šlechtici se chtěli panovníkovi vyrovnat, a i oni proto vysazovali révu a její pěstování vzkvétalo. Po roce 1250 zakládala vinice i města, víno se stávalo i ekonomickou záležitostí, majitelé vinic bohatli a už ve 13. století se u nás vyrábělo vína tolik, že ho bylo možné exportovat (Mařík 2011). Během celého 13. století se zásluhou klášterů zakládaly souvislé celky vinic, na kterých byly vysazovány odrůdy révy vinné z Francie a Německa a byly uplatněny i tamní způsoby pěstování (Kraus et al. 2005).

4.3.2 Rozkvět vinařství za vlády Karla IV.

Významný rozvoj zažilo naše vinařství v průběhu 14. století za vlády císaře Karla IV. Ten si díky svému vzdělání i rozhledu (vyrůstal ve Francii a následně působil v Itálii) víno velmi oblíbil a poznal i jeho obchodní hodnotu a možný ekonomický přínos pro královskou pokladnu. Proto rozvoj vinařství osobně podporoval, nechal dovézt révu z Francie a z Burgundska povolal odborníky, aby mu pomohli zakládat nové vinice (Mařík 2011). Současně dal vinařství i právní rámec a v roce 1358 ve formě tzv. „privilegií“ nařídil zakládání vinic na vhodných místech nejprve kolem Prahy a následně i po celé zemi. Společně s tím zřídil i značnými pravomocemi disponující úřad purkmistrovský, který dohlížel na dodržování všech pravidel týkajících se vinic a výroby vína a ve stejném roce vydal na ochranu českého vinařství i právo viničné, jako nařízení, které přísně trestalo každého, kdo by chtěl révě vinné škodit (Doležal 1999). Za vlády Karla IV. se vinařství na našem území významně rozrostlo a toto období proto bývá nazýváno jako „začátek zlatých časů pro české vinařství“ (Doležal 1999).

V úsilí Karla IV. pokračoval i jeho syn Václav IV., který nastoupil na trůn v roce 1378 a i za jeho vlády se vinařství dále rozšiřovalo a stalo se významným zemědělským odvětvím. Na počátku 15. století se přechodně projevil negativní vliv husitských válek, kdy došlo ke zničení mnoha vinic, vypálení některých vinařských měst a útlumu obchodu s vínem (Kraus et al. 2005). Husitská revoluce současně přinesla i chaos a bezprávi do vlastnických vztahů, kdy „revolucionáři“ začali zabírat a rozprodávat cizí vinice. K úpadku vinohradnictví došlo i na Moravě, neboť i tam husité zabírali a ničili církevní majetky (Doležal 1999).

Ve 2. polovině 15. století za vlády Jiřího z Poděbrad a jeho nástupce Vladislava Jagellonského se však situace zlepšila a celé 15. století se vyznačovalo vzestupem ploch vinic na českém i moravském venkově. V průběhu 16. století pak rozloha vinic kulminovala a podle dochovaných záznamů činila na Moravě okolo 20 000 ha (dnes cca 17 200 ha) a v Čechách to bylo jen o cca 3 500 ha méně (dnes pouhých cca 700 ha) (Kraus et al. 2005). Vinařství tak vzkvétalo a přinášelo vinařům i královské pokladně slušné příjmy až do Bitvy na Bílé hoře v roce 1620 (Mařík 2011) a 16. století tak lze právem nazývat zlatým věkem českého vinařství (Doležal 1999).

4.3.3 Úpadek po třicetileté válce

Od dob vlády císaře Rudolfa II. (tj. po roce 1575) však docházelo k postupnému úpadku našeho vinařství, který vyvrcholil v období třicetileté války (Kraus et al. 2005). Ta vypukla vzpourou stavů Koruny české v roce 1618 a naplno se rozhořela po Bitvě na Bílé Hoře v roce 1620. Po této události, která znamenala tuhou a násilnou katolizaci doprovázenou vězením a popravami, odešlo z českých vinařských krajin na 36 000 rodin, z nichž 30 000 mělo vinařskou živnost. Řada vinic tak zůstala ležet ladem a to, co ještě prosperovalo zničila válka (Mařík 2011). Mnoho vinic bylo zrušeno, četná města vypálena a počet obyvatel se tak značně snížil (Kraus et al. 2005). Navíc přišlo i ochlazení známé jako Maunderovo minimum, kterým v období 1645 až 1715 vyvrcholila tzv. „malá doba ledová“ a podnebí na Zemi se výrazně ochladilo (Švanda 2015). Všechny tyto vlivy tak způsobily, že rozloha vinic se dramaticky snížila, víno se postupně vytrácelo, zájem o něj upadal a vinařství v Čechách šlo k úplnému zániku (Mejstřík 2019). Toto období je v mnoha pramenech označováno jako počátek totálního úpadku českého vinařství (Doležal 1999).

K jeho částečné obnově došlo až sto let po konci třicetileté války, kdy ke konci roku 1748 byly viniční plochy do značné míry obnoveny. V této době je vedeno 16 600 ha vinic a jejich plocha se nadále rozrůstala. Válečné události a úbytek obyvatel v 17. a 18. století však znamenaly ztrátu zájmu měšťanů o obnovu vinic, kteří se více věnovali řemeslům a obchodu. Vinice tak byly v té době obnovovány především na venkově, kde poskytovaly vítaný zdroj příjmů zejména pro chudé obyvatelstvo (Kraus et al. 2005).

V průběhu 19. století přispěl k dalšímu úpadku rozvoj pivovarnictví a stoupající dovoz zahraničních vín. Zrušení nevolnictví v roce 1848 a rozvoj průmyslu znamenal odliv pracovní síly ze zemědělství a prudce klesala i spotřeba vína. Zemědělci ztráceli zájem o vinice a obraceli se k pěstování průmyslových plodin, zejména cukrovky (Kraus et al. 2005). Pro české vinohradnictví byla velkou konkurencí i sousední Morava, kde bylo snadnější víno nakoupit, než jej pracně pěstovat na vinicích s méně výhodnou polohou. Převahu moravského vinařství dokazuje stav, kdy ve třicátých letech 19. století bylo na Moravě 30 076 ha vinohradů, zatímco v Čechách již jen pouhých 2 110 ha (Doležal 1999).

Skutečná katastrofa pro celé evropské vinařství přišla po roce 1860, kdy vinice po celé Evropě byly doslova pleněny škůdcem náhodně dovezeným na amerických sazenicích okrasné révy. Révokaz (*Viteus vitifolii*), mšice žijící na kořenech révy vinné, postupně ničil všechny vinice osázené pravokořennou evropskou révou a účinné nebylo ani chemické ošetření. Vinice bylo nakonec nezbytné obnovit štěpováním na americkou révu, která byla proti révokazu odolná. Od té doby se nesmí původní pravokořenná réva vysazovat a štěpuje se na americké podnože (Kraus et al. 2005).

4.3.4 Novodobá historie

První světová válka v letech 1914 až 1918 pak úpadek našeho vinohradnictví dále uspišila a v roce 1930 poklesla plocha vinic na vůbec nejnižší hodnotu (Kraus et al. 2005). Vinařství bylo navíc velmi roztržštěné, z 85 % v rukou malých rolníků, viniční půda byla rozdrobena na množství maličkých parcel a v tomto období můžeme hovořit o prvovýrobě, kdy vinaři pouze prodávají hrozny a víno sami nevyrábí (Doležal 1999). Následující éra socialismu v období

1948 až 1989, přestože patřila k nejtemnějším obdobím novodobé historie, přispěla k opětovnému rozvoji vinařství v Čechách i na Moravě (Doležal 1999). Zejména od šedesátých let se plochy vinic postupně zvyšovaly a hospodařila na nich Jednotná zemědělská družstva. Úroveň našeho vinohradnictví pak i v těchto dobách socialistického hospodaření snesla srovnání s ostatními evropskými vinařskými oblastmi (Kraus et al. 2005) a česká vína platila vždy za velmi kvalitní a vysoce jakostní (Doležal 1999).

5 Historie pražských vinic

5.1 Historie pražského vinařství

Historie pražského vinařství do značné míry souvisí s jeho celkovým vývojem na našem území popsaným v předchozí kapitole.

5.1.1 Počátky pražského vinařství

Pomineme-li již zmíněné legendy, vinice se v okolí Prahy prokazatelně nacházely již ve 12. století. Za vlády Přemysla Otakara II. došlo k jejich rozšíření, a to zřejmě pod vlivem tehdejšího teplejšího podnebí. Největšími tehdejšími pozemkovými vlastníky půdy kolem Prahy byly pražské kláštery, které při svém založení dostávaly do držby od českých panovníků místní vesnice, a dále vyšehradská kapitula a pražské proboštví. Církev sama také vinice zakládala, a místním vínem tak nahrazovala drahé dovážené mešní víno (Laš'ovková & Kořátko 2001).

5.1.2 Zlaté časy

Velký rozmach pražského vinařství nastal za vlády Karla IV, který dal do Čech přivést révu z Rakouska a Burgundska a nechal jí osázet pražské okolí a oblast kolem Karlštejna. Jeho záměrem bylo viniční podnikání ve velkém rozsahu (Laš'ovková & Kořátko 2001). Za tímto účelem tak v roce 1358 vydal důležitá nařízení, tzv. **privilegia**, která majitelům pozemků ukládala, aby na vhodných místech v **okruhu tří mil kolem Prahy zakládali vinice**. Součástí privilegií bylo i **viničné právo** na ochranu a podporu těchto vinic, podle kterého pak udělil zakladatelům vinic jakési daňové prázdny a ti, kteří vinici založili, byli na dvanáct let (doba považovaná za nutnou k zaplacení nákladů na vybudování vinice) osvobozeni od poplatků (Mejstřík 2019) a teprve od 13. roku měli platit desátek majiteli pozemku jako nájem a desátek královské komoře (poplatek králi). Vedle této počáteční výhody se vinicím dostalo i trvalé výsady v podobě osvobození (na věčné časy) od ungeltu, zemské daně i jiných povinností (Laš'ovková & Kořátko 2001). Poplatek králi se vyměřoval z výměry vinice, kdy poplatek ze základní míry, tj. vinice, která měla měřit 60 prutů na délku a 8 prutů na šířku, přičemž každý prut měřil 8 loket, byl půl džberu vína (Válková-Frýzová 1930). Podnětem pro viniční právo vydané Karlem IV. pro Čechy se pravděpodobně stala **horenská práva**. Ta vznikala zejména na Moravě (nejprve jako nepsaná obyčejová práva) již od počátečního období šíření révy vinné na tomto území (Kraus et al. 2005).

Víno se stalo výnosnou komoditou a zdrojem zisků pro všechny, kdo se na tomto obchodu podíleli, tj. od nájemců vinic nazývaných „**nákladníci**“, kteří provozovali vinice, přes vlastníky pozemků až po královskou rodinu. Aby ochránil domácí vinaře před dovozem cizích (většinou i lepších a levnějších vín), který snižoval cenu vína domácího, vydal Karel IV. v letech 1370 a 1373 další dvě privilegia, zakazující šenkování zahraničních vín, nejprve ve vymezeném období, potom celoročně (Mejstřík 2019).

Rozkvět vinařství kolem Prahy byl přerušen husitskými válkami. Vinice byly zpustošeny a ležely dlouhá léta ladem. Pražané provedli konfiskaci půdy, která často náležela klášterům

nebo uprchlým německým měšťanům a tuto půdu si částečně ponechali, nebo rozprodali i rozdali. Po husitských válkách však byly vinice rychle obnoveny a nastal jejich další rozvoj v takové míře, že období od poloviny 15. století do začátku třicetileté války (1618) lze nazvat **zlatou dobou pražského vinařství** (Laš'ovková & Kořátko 2001).

Obliba vína stoupala jak mezi feudály, tak mezi měšťany a někteří z nich viděli ve vinařství dokonce své hlavní zaměstnání, zvětšovali své vinohrady a shromažďovali tak ve svých rukou značný majetek (Laš'ovková & Kořátko 2001). O vinice se starali nákladníci, kterými byli zejména příslušníci vyšší a nižší šlechty, ale nejčastěji bohatí měšťané, úředníci městské správy a živnostníci. Jejich jména či jejich povolání byla často přenesena do názvů jejich vinic a v některých případech tyto názvy přetrvaly dodnes. Velká rozloha vinic vyžadovala i velké množství námezdních pracovních sil a viniční čeleď tak představovala nezanedbatelnou složku pražské chudiny. Vinaři byli ubytováni v chatrčích a domcích na vinicích, a přestože se vinohrady rozkládaly v blízkosti města, stály přece jen stranou od úředního dohledu a netěšily se dobré pověsti. Viniční chudina zmizela se zánikem vinic na konci 18. století (Laš'ovková & Kořátko 2001).

5.1.3 Úpadek v době pobělohorské

Zatímco po husitských válkách se vinice ještě vzpamatovaly, třicetiletá válka byla pohromou, která znamenala počátek jejich konce. Zchudlé měšťanstvo nemohlo udržovat drobné viničky, často zpustošené po několikerém obléhání Prahy, větší pozemkoví vlastníci ztráceli o pěstování vína zájem, protože se už nevyplácelo a v pobělohorské době velká část majitelů vinic odešla do emigrace a jejich půda zůstala neobdělaná. Navíc všeobecný úbytek obyvatelstva způsobil i nedostatek pracovní síly, tedy i viničních dělníků. Od druhé poloviny 17. století jsou tak vinice přeměňovány na pole, kde se místo révy vinné prosazuje obilí, část vinic byla zrušena při výstavbě barokního opevnění Prahy a do počátku 18. století klesl jejich počet na čtvrtinu oproti předbělohorskému stavu. Za této situace přišly války o rakouské dědictví následované zanedlouho válkou sedmiletou, kdy byla Praha obléhána různými vojsky utábořenými v jejím okolí a tato obléhání spojená s tvorbou zákopů a bojovými operacemi mělo další tragický dopad na vinice i stavby na nich (Laš'ovková & Kořátko 2001).

Po všech těchto válečných událostech tak pražské vinařství upadalo ještě více. Réva vinná se pěstovala stále, avšak již jen na nepatrné původní rozloze. Na významu tak ztrácel i perkmistrovský úřad, který byl nakonec roku 1783 zrušen a spojen s komorní prokuraturou, kde jej místo měšťanů vykonávali c. k. úředníci (Laš'ovková & Kořátko 2001).

Vinice tak do poloviny 19. století téměř zcela zanikly a v meziválečné Praze existovaly pouze dvě, Trojská a Grébovka. Od šedesátých let a zejména po sametové revoluci v roce 1989 však dochází k jejich obnově i vzniku vinic nových. V roce 1955 byla v Troji nově založená vinice Salabka, roku 1987 byla obnovena Arcibiskupská vinice v Modřanech. V roce 1993 byla regenerována známá Grébovka, která od konce druhé světové války chátrala. Roku 1996 byla obnovena také vinice Máchalka na rozhraní Libně a Vysočan (Laš'ovková & Kořátko 2001).

Těmto a dalším postupně obnoveným nebo nově založeným vinicím se budu podrobněji věnovat v další části bakalářské práce.

5.2 Pražské historické vinice

Vznik prvních vinic v okolí Prahy ve 12. století souvisel zejména se zakládáním klášterů, které dostávaly darem od panovníků i rozsáhlé pozemky, na kterých mimo jiné zakládaly právě i vinice. Roku 1146 je doložena existence vinice V ráji v místech dolní části dnešní zahrady Kinských. Vinice vznikaly i na stráních Petřína, z roku 1178 existují záznamy o postoupení pozemků Soběslavem II. k založení vinic na Vyšehradě a ve stejném roce najdeme záznamy i o vinici v Modřanech (Vítková & Vitek 2020). Ze 13. století existují zprávy o vinicích na svazích Botiče, který se dříve jmenoval Vinný potok a plochy kolem něj ve Vršovicích i v Nuslích se nazývaly Viničné údolí. Vinice prokazatelně existovaly také v Košířích (Pavelková - Hošťálková 1979).

Největší vinařský rozmach a vznik nových vinic však přinesla vinařská privilegia Karla IV. z roku 1358, zejména to, podle kterého roku 1358 vyhlásil: „*Narizují zakládat vinice na všech horách obrácených k poledni do vzdálenosti tří mil kolem Prahy. Každý, kdo takové hory vlastní, má začít se zakládáním do 14 dní... Kdo by sám zakládati nechtěl nebo nemohl, pozemek k zakládání propůjčí...*“. Pro konkrétní představu je nutné dodat, že vzdálenost tří mil představovala v tehdejších mírách přibližně 22,5 km (Vítková & Vitek 2020). Rozšíření vinic, které pokryly volné stráně uvnitř města a vytvořily zelený prstenec kolem tehdejší Prahy velmi změnilo tvář města (Pavelková - Hošťálková 1979).

Následující rozvoj pražského vinařství trval až do začátku třicetileté války a byl přerušovaný pouze husitskými válkami. A byl natolik intenzivní, že v dobách největší slávy před Bílou horou bylo v Praze více než **2 000 vinic** o rozloze **720 ha** s produkcí přes **60 000 hektolitřů vína ročně**. Vinice pokrývaly svahy kolem Vltavy a jejích přítoků Botiče, Šáreckého, Modřanského či Motolského potoka, dále řek Berounky a Rokytky (Vítková & Vitek 2020). Vinice se táhly i po svazích Dejvic, Nebušic, nad Břevnovem, Košířemi, Smíchovem a Radlicemi k Vltavě a na jejím pravém břehu kolem Nového Města přes Nusle, Strašnice, Vinohrady a Žižkov a dále přes Libeň do Troje (Lašťovková & Koťátko 2001). Vinice byly součástí i Nového Města pražského v jeho menší, poměrně řídké osídlené části s vinicemi a sady na jihovýchodních svazích a v údolí kolem Větrova a Slupi (Royt 2016).

Podle (Lašťovková & Koťátko 2001) pak mezi nejvýznamnější pražská předměstí s nejvyšší koncentrací viničních usedlostí a počtem i rozlohou vinic patřily následující oblasti:

- **Smíchov, Košíře**, kde se réva vinná pěstovala od středověku. Za Karla IV. došlo k rozšíření vinic a po roce 1450 se vinohrady táhly po celé petřínské stráni. Většina vinic na Smíchově i v Košířích patřila v předhusitské době církvi, nejvíce kartuziánskému klášteru za Újezdskou branou (Smíchov) a svatojiřskému klášteru na Pražském hradě (Košíře). Za husitství však tento majetek zabrala pražská obec a pronajala či prodala jej jednotlivým měšťanům.
- **Břevnov, Střešovice**, kde ve 14. století v oblasti nazývané Tejnec ležící v údolí potoka Brusnice, které patřilo svatojiřskému klášteru na Pražském hradě, vznikaly na jižních svazích vinice. Název se později přenesl na ves Tejnku, která je dnes součástí Břevnova. Ve Střešovicích, původně nazývaných Třešovice, které byly do poloviny 12. století

majetkem českých knížat, poté Strahovského kláštera byly zakládány vinice na jižní straně zvané později Malé Střešovice (Střešovičky).

- **Dejvice, Nebužice**, kde řada dejvických usedlostí náležela pražskému proboštství a další významná část patřila Strahovskému klášteru. Oblast šáreckého údolí byla nazývána Újezdec v Šárce, později zobecnělo pojmenování Šárka a její Dejvická jižní stráň byla příznivá pro pěstování révy vinné a vinice zde byly zakládány v hojném počtu již od 15. a hlavně v 16. století. Na území historických Dejvic bylo v roce 1620 asi 130 vinic.
- **Libeň, Troja**, kde na libeňských stráních táhnoucích se na jedné straně k Proseku a k Vysočanům vinice začaly ve větší míře vznikat po nařízení Karla IV. z roku 1358 o zakládání vinic. Nejvíce jich bylo založeno při Vltavě na jižní straně v oblasti zvané Malé Holešovice či Holešovičky umístěné naproti Holešovicím přes řeku a v 17. století se v Libni nacházelo 97 vinic. Také v dnešní Troji (tehdejší Ves Zadní Ovenec) se jižně orientovaná stráň již od 14. století začala pokrývat vinicemi, zejména pak v 16. století, kdy ves drželo Staré Město a staroměstským měšťanům patřily zdejší vinohrady.
- **Vinohrady, Žižkov**, kde celá oblast na východě nově založeného Nového Města až k poslední straně Žižkova byla na konci 14. století posázena révou vinnou. Z Horské brány na konci Hyberské ulice vedla cesta, která se dále dělila na silnici k Olšanům, silnici ke Kutné Hoře a cestu k Vinohradům a při všech těchto cestách byly vinice a zahrady. Další vinice se nacházely na místě dnešního Karlína na rovině táhnoucí se až pod příkrou severní stráň Vítkova, která patřila špitálu u mostu pražského, a proto se tato oblast nazývala Špitálským polem.

Bílá hora v roce 1620 a následující třicetiletá válka spojená s likvidací inteligence, emigrací a úbytkem obyvatel včetně kvalifikované pracovní síly, to vše bohužel způsobilo úpadek, a ještě později praktický zánik vinařství v Praze (Vítková & Vítek 2020). Zatímco před válkou bylo v Praze na 2 000 vinic, po válce jich zbylo pouhých 416. Vinice pak téměř zcela zanikly do poloviny 19. století a v meziválečné Praze tak existovaly pouze dvě.

5.3 Viniční usedlosti

Nedílnou součástí historie pražského vinařství jsou i viniční usedlosti. Réva vinná se pěstovala převážně k výrobě vína, každý majitel si víno také sám lisoval a stácel, tudíž nezbytnou výbavou každé větší vinice byl lis. Kolem vinohradů tak od 15. století vznikala drobná hospodářská stavení na náradí i k přenocování. Od 16. století se pak začala původní funkce těchto staveb proměňovat, byly upravovány a přestavovány na domy vhodné pro letní pobyt majitele a vznikaly tak viniční usedlosti. Těch hojně přibývalo a některé z nich byly známé jako zájezdní hostince při důležitých cestách (Lašůvková & Kořátko 2001).

Proces úpadku a zániku pražského vinařství však od konce 17. století přispěl i k zániku viničního charakteru usedlostí, ke kterým začaly být přistavovány další hospodářské objekty jako sýpky, chlévy, konírny a získaly tak charakter hospodářských usedlostí. V 18. století se pak na mnoha vinicích v okolí Prahy začaly objevovat výstavnější letohrádky patřící pražským měšťanům. Devatenácté století pak přineslo čilý stavební ruch, kterému se nevyhnuly ani některé usedlosti a stávaly se sídlem menších podniků, provozoven, cihelen a dílen (např.

Juliska, Miranka, Zvonařka aj.). Přesto se ještě kolem poloviny 19. století v pražském okolí do několikakilometrové vzdálenosti stále nacházely více než dvě stovky usedlostí, výletních hostinců i samot obklopených zbytky vinic, sadů a zahrad. Jejich největší část pak od konce 19. století zanikla jako nutná oběť růstu Prahy, jako např. Vinohrady, Žižkov (Lašťovková & Kořátko 2001).

Viniční usedlosti nebo jejich názvy přenesené do řady místních názvů tak ještě dnes na mnoha místech připomínají zašlou slávu pražského vinařství.

5.4 Perkmistrovský úřad

Významnou institucí zřízenou privilegiem Karla IV. z roku 1358 byl **perkmistrovský úřad** v čele s perkmistrem viničních hor. Ten dohlížel na dodržování všech pravidel týkajících se vinic a výroby vína, ale hlavně se staral o to, aby shromáždil „**perkrecht**“ neboli odvod z vinice, která patřila králi (Mejstřík 2019). Perkmistr dohlížel na vinice a na jejich vysazování, byl nápomocen při smlouvách majitelů půdy s nákladníky, při převodech pozemků i při sporech o vinice a až do roku 1547 byl podřízen Starému Městu. Soudní pravomoc nad vinicemi do třech mil kolem Prahy pak náležela staroměstským konšelům, a jejich výsadou bylo i dosazování perkmistra a tento úřad tak zastával vždy některý významný staroměstský měšťan (Lašťovková & Kořátko 2001). Ve výsledku tak Karlova vinařská privilegia přinesla nejen rozvoj vinařství, ale i posílení moci měst (Mejstřík 2019).

V průběhu 15. století došlo postupně k vymezení kompetencí perkmistra a k vyhranění a uzákonění zvyků v platné viničné právo. S rozvojem vinařství a růstem jeho hospodářského významu pak úřad perkmistra nabyl velké důležitosti a moci (Válková-Frýzová 1930). Jedním z jeho nejvýznamnějších úkolů bylo vyměřit a sepsat všechny vinice, které byly zapisovány do **viničných knih** založených a vedených při perkmistrovském úřadu. Do nich se pak zapisovaly majetkové změny a převody vinic. Viniční knihy se dodnes nacházejí v Archivu hl. m. Prahy a jsou nenahraditelným zdrojem zpráv o vinicích (Lašťovková & Kořátko 2001).

Teritoriálně byla **kompetence pražského perkmistra** vymezena Karlovým privilegiem na okruh tří mil okolo pražských měst. Od druhé poloviny 15. století byla perkmistrova kompetence poměrně široká a významná a ve vztahu k vinicím zahrnovala všelijaké trestní věci na vinicích (např. krádeže, ale i vraždy), řešení soudních sporů vztahujících se k vinicím (majetkové spory, rušení držby), dále správní úkony (zápisy ve viničních knihách a sepisování listin o nich vydávaných), uzavírání obchodů (trhů), moc policejní, dohled nad chováním viničních dělníků, zkoušení domácího i cizího vína, vybírání perkrechtu, a další (Válková-Frýzová 1930). Z hlediska **organizace** činnosti byl v úřadu kromě perkmistra zaměstnán **písař nebo notář**, který vedl viničné knihy, sepisoval listiny a připravoval soudní výroky (Sotolář 2023). Další významnou funkci zastával **úřední měřič** (zvaný nejčastěji geometr), který prováděl vyměřování vinic pro odvádění perkrechtu. K perkmistrovskému úřadu patřili ještě přísední vinaři. Jednalo se o starší zkušené vinaře, kteří jako odborníci v pozici svědků a pomocníků perkmistra pomáhali řešit různé spory. Byli bráni pod přísahu, aby jejich výpovědím byla dána plná hodnověrnost (Válková-Frýzová 1930).

K důležitým právům perkmistra viničních hor patřilo od prvopočátku vydávání listin pod pečeti viničního úřadu, a to na všechny právní záležitosti projednávané před úřadem nebo

související s purkmistrovskou pravomocí. Nejvíc listin bylo vydáváno na převody nemovitostí, koupě, prodeje, vzdání, přisouzení vinice v dluhu a na transakce plateb na vinicích. Příklad textu jedné z dochovaných listin z 8.března 1392: „*Perkmistr Petr z Čelákovic vyznává, že Petr zvaný Rexa prodal vinici proti hradu pražskému nad horou Bruskou za křížem, na pozemcích vesnice Bubny, Ondřejovi, měštěninu Menšího města pražského, a jeho manželce Ele.*“ (Válková-Frýzová 1930).

5.5 Užívané míry

Zajímavé jsou i velice rozmanité v minulosti používané míry a váhy. Pro měření viniční půdy byly v zásadě používány plošné míry jako **strych** čili **korec**, **měřice**, **jitra** a **sáh**. Pod těmito názvy však lze nalézt nesčetné množství rozměrů. Všeobecně lze říci, že pro měření viniční půdy byl zprvu užíván tzv. viniční strych (později vídeňský či dolnorakouský korec ve stejné výměře), jitra tzv. rakouská a sáh tzv. vídeňský. Strych byl stejně jako korec užíván původně jako objemová míra, ze kterých byly později odvozeny i míry plošné (jednalo se o plochu osetou množstvím osiva, které se vešlo do této objemové míry). Viniční strych se tak jako plošná míra ustálil na 0,2877 ha a později užívaná jitra představovala jeho dvojnásobek, tedy 0,5754 ha. Měřice zase byla třetinou jitra, tedy 0,1918 ha a nejmenší užívanou mírou byl sáh, který měřil 3,6 m² (Lašťovková & Koťátko 2001).

6 Současnost pražských vinic

6.1 Základní faktory rozvoje vinohradnictví v Praze

Klíčovým faktorem pro úspěšné pěstování révy vinné jako teplomilné rostliny je odpovídající stanoviště definované zejména klimatickými a geografickými podmínkami. Vhodné jsou tak zejména jižně orientované svahy v nížinách a pahorkatinách s dostatkem tepla i přímého slunečního záření a dobře propustnými půdami dostatečně bohatými na živiny. Podle (Grainger & Tattersall 2016) se většina hlavních světových vinařských oblastí nachází mezi 30° a 50° zeměpisné šířky na severní i jižní polokouli. Čechy se tak svou polohou mezi 49. a 51. rovnoběžkou severní šířky řadí k nejsevernějším vinařským oblastem, podle (Creasy & Creasy 2018) nazývaných také „cool climate viticulture“ a proto se i Praha řadí mezi nejseverněji položená vinařská města.

Přesto mají pražské vinice dostatek tepla, neboť většinou leží v chráněných údolích, kde teplotu i vlhkost moderují vodní toky, a teplotu dále navyšuje i městská zástavba akumulující teplo. Hrozny tak dobře vyžívají a udržují si dobrou kyselinku (Vítková & Vítek 2020). Specifické je i místní podloží, kde najdeme pozůstatky hned tří moří a jehož sedimenty z období prvohor se utvářely více než 400 miliónů let, a proto i půdní složení je velmi různorodé. Co vinice, to unikátní terroir. V podloží zde najdeme jílovité břidlice s příměsí vulkanického původu, čediče, opuky, vápence, křídové sedimenty a jedinečné mikroklima podpořené členitým profilem města (Vítková & Vítek 2018). To vše dává dobré podmínky pro pěstování révy vinné i předpoklady pro vznik kvalitních vín z ní vyrobených.

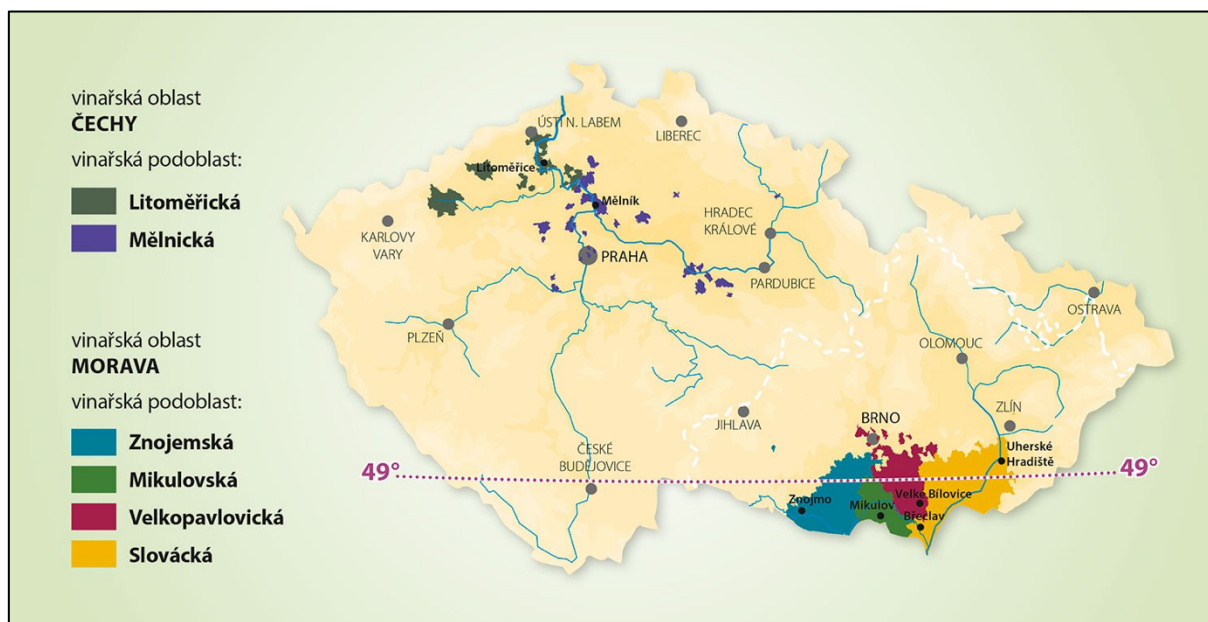
6.2 Legislativní podmínky

Neméně významným faktorem rozvoje vinohradnictví, a to nejen v Praze jsou legislativní podmínky, neboť vinohradnictví i vinařství je státem striktně regulovaný obor. Základní právní normou je zákon č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství v platném znění, který vymezuje základní pojmy, práva a povinnosti pěstitelů révy vinné i vinařů. Podle tohoto zákona se rozumí:

- **vinicí** „zemědělsky obhospodařovaná půda souvisle osázená keři révy jednoho pěstitele o celkové výměře větší než 10 arů, které Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský na základě žádosti pěstitele přidělil registrační číslo nebo registrační čísla (je zapsána v tzv. „Registru vinic“); vinice o celkové výměře menší než 10 arů je vinicí, pouze má-li na základě žádosti pěstitele přiděleno registrační číslo; vinicí je rovněž vinice vyklučena, k níž nebylo Ústavem uděleno právo na opětovnou výsadbu“.
- **viniční tratí** „pozemek, část pozemku, soubor pozemků, soubor pozemků a části pozemku, nebo kombinací pozemků, případně částí pozemků, v jedné vinařské oblasti, případně podoblasti, splňující zákonné předpoklady pro pěstování révy“.

Podle zákona je možné novou vinicí vysázet jen na základě povolení Ministerstva zemědělství a do 30 dnů od výsadby vinice má vlastník nebo nájemce povinnost požádat o její registraci v Registru vinic.

Zákon rovněž zavádí rozdělení České republiky na dvě vinařské oblasti – Čechy a Morava. Vinařská oblast se skládá z vinařských podoblastí, které tvoří vinařské obce, na jejichž území jsou stanoveny viniční tratě nebo jejich části. Vinařské podoblasti, vinařské obce a viniční tratě stanoví Ministerstvo zemědělství. Vinařská oblast Čechy je tvořena podoblastmi Litoměřickou a Mělnickou a oblast Morava zahrnuje celkem čtyři podoblasti: Znojemskou, Mikulovskou, Velkopavlovickou a Slováckou, tak jak je znázorněno na Obrázku 5.



Obrázek 5 - Vinařské oblasti na území ČR (Národní vinařské centrum 2023)

Zákon stanovuje řadu práv a povinností v mnoha oblastech pěstování révy vinné a výroby vína jako např. povolení pro vznik nových vinic a nových výsadeb, stanovuje maximální hektarový výnos, zakazuje přislažování vín přírodními nebo náhradními sladidly, konzervaci vín chemickými látkami (vyjma SO₂), zakazuje používání aromatických a syntetických látek, zavádí kategorie vín, zavádí zásady označování vín, stanovuje závaznou vinohradnickou a vinařskou evidenci atd. (Kraus et al. 2005).

6.3 Současné pražské vinice

6.3.1 Pražské vinice dle Registru vinic a jejich odrůdová struktura

Při popisu současných pražských vinic je nutné vyjít z výše uvedené definice vinice podle platné legislativy. Tou se rozumí pozemek souvisle osázený révovými keři, zpravidla zapsaný v Registru vinic (pouze u vinic do 10 arů je tato registrace dobrovolná). Ten ze zákona vede Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, a kromě registrace stanovených údajů vinic shromažďuje i data pro sledování trhu s vínem, to vše na základě povinně zasílaných hlášení vlastníků nebo nájemců vinic a producentů vína.

Údaje z Registru vinic tak byly výchozím zdrojem informací o pražských vinicích. Dle údajů, které mi byly na základě mé žádosti poskytnuty, jsou na území hlavního města Prahy evidovány vinice uvedené v Tabulce 3.

Tabulka 3 – Pražské vinice dle Registru vinic k datu 31.12.2022

Viniční trať / číslo vinice	Název vinice	Výměra v ha
Baba		
729272/0001	Vinice Baba	0,1850
Dejvice - mimo trať		
000000/0001	Terasovitá vinice - usedlost Kotlářka	0,0800
Dolní Počernice - mimo trať		
629952/0001	Vinice Dolní Počernice	0,1100
Grébovka		
727164/0001	Vinice Grébovka	1,5270
Hradčany - mimo trať		
727121/0002	Plečnikova terasovitá vinice	0,0743
Košíře - mimo trať		
728764/0001	Viniční usedlost Kotlářka - Košíře	0,2400
Modřanská vinice		
728616/0001	Modřanská vinice	0,6000
Pod Prosekem		
731285/0001	Vinice Máchalka	1,9471
731285/0002	Vinice Kelerka	2,0000
Radotín - mimo trať		
738620/0001	Vinice v zahrádkářské kolonii	0,1500
Salabka		
730190/0012	Vinice Salabka	0,6090
730190/0013	Vinice Salabka	1,4086
730190/0015	Vinice Salabka	0,7200
730190/0016	Vinice Salabka	1,1665
Svatá Klára		
730190/0002	Vinice sv. Kláry	3,1563
730190/0019	Zilvarovy vinice	1,6130
Svatojánská		
727121/0001	Svatojánská vinice	0,1974
Svatováclavská vinice		
727091/0002	Svatováclavská vinice	0,3400
Troja - mimo trať		
730190/0021	Vinice Jabloňka	0,6673
Celkový součet		16,7915

Zdroj: Registr vinic

V registru jsou vedeny pouze údaje uvedené v prvním a třetím sloupci tabulky, název vinice doplněný ve druhém sloupci k jednotlivým číslům vinic je již výsledkem mého šetření.

Podle uvedených údajů tak současná výměra pražských vinic evidovaných v Registru vinic činí přibližně 16,8 ha. Kromě těchto vinic lze na území Prahy nalézt i další plochy osázené révou vinnou, které však nemají statut vinice ve smyslu vinařského zákona a podle (Vítková & Vitek 2020) skutečně osázená plocha přesahuje 20 hektarů.

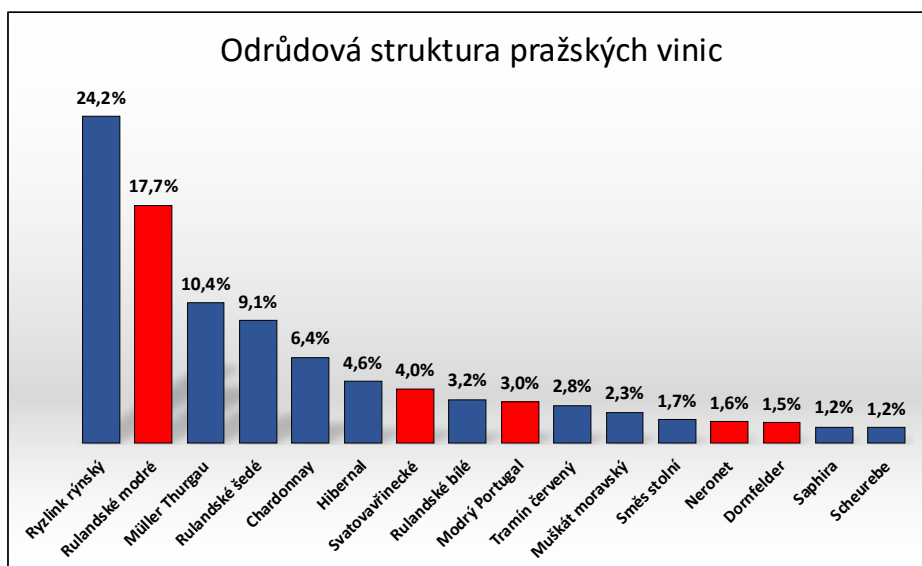
Na těchto vinicích lze nalézt celou řadu odrůd ve složení uvedeném v Tabulce 4.

Tabulka 4 – odrůdová struktura pražských vinic

Odrůda	Počet keřů	Odrůda	Počet keřů
Ryzlink rýnský	23 422	Ryzlink červený	625
Rulandské modré	17 064	Lena	500
Müller Thurgau	10 047	Sauvignon	407
Rulandské šedé	8 792	Solaris	316
Chardonnay	6 150	Panonia Kincse	254
Hibernal	4 444	Rubinet	222
Svatovavřinecké	3 902	Zweigeltrebe	213
Rulandské bílé	3 119	Bianca	138
Modrý Portugal	2 930	Chrupka červená	100
Tramín červený	2 705	Göcseji zamatos	98
Muškat moravský	2 221	Veltlínské červené rané	87
Směs stolní	1 686	Malverina	50
Neronet	1 553	Chrupka bílá	30
Dornfelder	1 452	Irsai Oliver	30
Saphira	1 150	Prim	30
Scheurebe	1 119	Cerason	9
Směs moštová bílá	1 013	Směs moštová modrá	9
Souvignier Gris	720	Celkový součet	96 607

Zdroj: Registr vinic

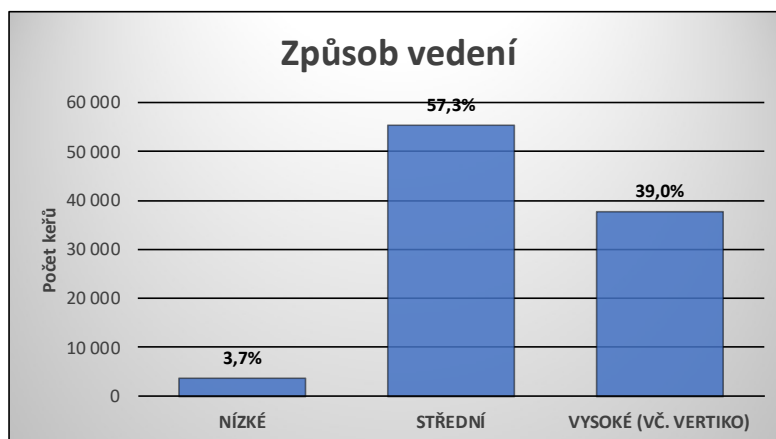
Podíl nejvíce pěstovaných odrůd je pak znázorněn v grafu na Obrázku 6.



Obrázek 6 – Nejvíce zastoupené odrůdy (zdroj: Registr vinic, zpracování autor)

Nejčastěji pěstovanými odrůdami na pražských vinicích tak jsou Ryzlink rýnský z bílých odrůd a Rulandské modré z odrůd červených.

Z registru lze vyčíst i údaje o použitém způsobu vedení révy na vinicích, tak jak jsou znázorněny v grafu na Obrázku 7.



Obrázek 7 – Vedení révy na pražských vinicích (zdroj: Registr vinic, zpracování autor)

Nejvýznamnější pražskou vinařskou oblastí je Troja, kde se nacházejí tři největší produkční vinice s celkovou plochou 9,3 ha, což představuje více než polovinu celkové plochy registrovaných pražských vinic. Důvodem je zejména jedinečný terroir této oblasti. Jeho hlavním faktorem je zejména poloha na jižních svazích údolí řeky Vltavy zajišťující dostatek tepla i slunečního záření, ale i ochranu před silnými mrazy a příznivé vzdušné proudění s pozitivním vlivem na zrání hroznů. Výhodou jsou i břidličnaté půdy často v kombinaci s kamenitým nadložím, které dobře akumulují teplo a udržuje ho i v noci, což ve výsledku prospívá dozrávání hroznů. Obdobné mikroklima i podloží je např. typické pro moselský region, kde se produkují mimořádně kvalitní bílá vína. Dalším faktorem této dominance Troji jako nejvýznamnější pražské vinařské oblasti je podle (Vítková & Vitek 2020) i její složitý terén v podobě příkrých skalnatých svahů a častého výskytu velké vody. Ta v minulosti několikrát oddělila tuto oblast od města a opakující se záplavy zabránily průniku velkoměstské výstavby a uchránily tuto oblast jako unikátní zelené území.

Dále je uveden podrobnější popis jednotlivých vinic. Při něm jsem kromě publikovaných údajů v uvedených zdrojích využila zejména informace, které mi byly na základě mé žádosti poskytnuty z Registru vinic, (údaje o výměře vinic a jejich odrůdové skladbě) a dále informace získané od majitelů nebo provozovatelů vinic při místním šetření.

Osobně jsem navštívila všechny vinice uvedené v Registru vinic, což u malých vinic byla často i téměř detektivní práce a většinu ostatních vinic, které v registru zapsané nejsou. Hlavní pozornost je však zaměřena zejména na produkční vinice, u kterých jsem měla možnost získat informace přímo od jejich majitelů nebo provozovatelů.

6.3.2 Vinice Salabka

Adresa: K Bohnicím 2, Praha 7

Rozloha: 3,9 ha

Počet keřů révy vinné: 24 000

Roční produkce hroznů: 20 t

Roční produkce vína: 12 000 l

Vlastník: Salabka Praha s.r.o.



Obrázek 8 - Vinice Salabka, foto autor

Vinice Salabka je největší současnou pražskou vinicí. Nachází se na pravém břehu Vltavy, na jihozápadním svahu mezi Trojou a Bohnicemi. Její poloha společně s podložím vytváří jedinečný terroir, který umožňuje produkovat hrozny i víno prvotřídní kvality.

Vinice je pozůstatkem rozsáhlých vinohradů, jejichž existence sahá do 13. století. Od 18. století nese pozemek, na kterém se vinice nachází, jméno po svém majiteli, Janu Kašparu Salabovi. Novodobá historie započala v roce 1953, kdy došlo k obnově vinice zničené komunistickým režimem, o čemž svědčí i kuriózní svědectví v podobě dopisů v láhvi objevených po téměř 50 letech při rekonstrukci. Po roce 1999 byla vinice nově osázena, a to i za účasti profesora Viléma Krause, dle jehož doporučení bylo zachováno přibližně 1 000 původních keřů starého klonu ryzlinku rýnského (Vítková & Vítek 2020).

Podle slov pana Tomáška, který mi umožnil prohlídku vinice i sklepního hospodářství a poskytl odborný výklad, má stáří hlav pozitivní vliv na kvalitu, resp. charakteristiku hroznů i vína, pouze může klesat výnosnost, což v daném případě nevádí. Zbylá část z celkového počtu 24 000 dnes na vinici pěstovaných keřů révy vinné byla vysazena po roce 2000 a nejmladší část je z roku 2021.

Při obnově vinice byly použity především odrůdy Rulandské modré, Müller Thurgau a Scheurebe, později také Rulandské bílé, Hibernál, Neronet, ale i Rulandské šedé, Chardonnay a Sylvánské zelené. Jako zajímavost bylo 10 000 sazenic dovezeno z Francie stejně jako v době Karla IV. Původně se tak zde pěstovalo celkem asi 15 odrůd, postupně však dochází k eliminaci méně prosperujících odrůd a v současnosti jich je 10, kdy základem dnešní odrůdové skladby je Ryzlink rýnský a Rulandské modré. Plánem do budoucna je pak počet odrůd dále snižovat až na konečných 4 až 5 v dané lokalitě nejlépe prosperujících. Negativní stránkou tohoto procesu je ale fakt, že při eliminaci některé z odrůd je nutné keře vykloučit, ošetřit půdu, nechat ji tři roky ležet ladem, následně osázet novou odrůdou, která má po dalších třech letech panenskou sklizeň a plné úrodnosti dosáhne až po 10 až 12 letech. Po celou tuto dobu dochází k omezení celkové produkce.

Hlavní filozofií vinařství je zaměření na kvalitu a této filozofii je podřizována i veškerá činnost a neustále jsou ověřovány i nové přístupy k jejímu dosažení. To se například na vinici projevuje experimentováním se dvěma způsoby pěstování. Přibližně u dvou třetin keřů je použit

vysoký způsob vedení při hustotě výsadby 2 500 hlav na ha. Oproti tomu je ve zbylé části u nových výsadeb používán spon 1 x 1 m, tj. 10 000 keřů na hektar. Tak je možné i při zachování celkového hektarového výnosu ponechat na každé hlavě méně hroznů a tím docílit jejich vyšší kvalitu. Současně má vyšší hustota výsadby další vliv na kvalitu sama o sobě, neboť větší konkurence rostlin je nutí prokořenit více do hloubky, kdy ve vhodném podloží mohou kořeny sahat až do hloubky 40 metrů, což má opět pozitivní vliv na kvalitu hroznů. Vedení je při tomto způsobu výsadby nízké, při ošetření je nutné se sice více ohýbat, ale opět je to výhodné pro kvalitu hroznů, neboť od země sálá dodatečné teplo. Daní za vyšší hustotu je ale nemožnost využít při práci na vinici mechanizaci a všechny práce jsou proto prováděny ručně. Za situace, kdy celková délka v současnosti osázených řádků dosahuje 50 km, je to velmi náročná činnost, neboť vzhledem ke snaze o ekologický přístup s minimálním používáním chemických přípravků při ošetřování rostlin je nutné toto částečně nahradit kvantitou ekologických postřiků. Na kvalitu je zaměřena i činnost v rámci zelených prací zaměřených mimo standardní úkony na několikerou probírku hroznů, kdy jsou v zájmu kvality vytrženy vždy nejlepší hrozny a v souhrnu je tak nutné jít během roku ke každému keři celkem až 25krát.

Na vinici není záměrně prováděna žádná zálivka, neboť v opačném případě by to mělo tentokrát negativní vliv na kvalitu v podobě ztráty charakteristiky a ovlivnění terroir. O využívání inovativních metod svědčí například i pokus se včelami, kdy u vinice byly založeny úly s myšlenkou, že včely jsou „uklízečkami“ po vosách, které jsou před sklizní nepřitelem vinařů, neboť napichují bobule a na nich se pak rozvíjejí hniloby. Včely samy však bobule napíchnout nemohou, a proto pouze sají šťávu z napíchnutých bobulí, tím je vysuší a omezí tak rozvoj následné hniloby.

Stejně jako veškeré práce na vinici se i sběr hroznů provádí ručně. Zpracování hroznů a výroba vína probíhá ve vlastním sklepním hospodářství s využitím moderní technologie včetně např. i kryomacerace umožňující zchlazení na 3 až 4° C. Vinařství ročně produkuje přibližně 15 až 18 tisíc lahví vysoce kvalitního vína. Zaměření na kvalitu v každém detailu je patrné i při výrobě vína. Příkladem může být i korková zátka s vlastním potiskem, kdy je velký důraz kladen i na výběr korku a po experimentech s celokorkovou zátkou, která však neměla stálou kvalitu, přešlo vinařství k zátkám z drceného korku, u kterého je možné díky rovnoměrné hustotě bez případných nežádoucích pórů dosáhnout stálých vlastností.

Zvláštností je i skutečnost, že vinařství je současně i jediným licencovaným lihovarem v Praze a díky vlastní destilační technologii Arnold – Holstein vyrábí i pálenku Hefebrand z matolin a kalů (technologie grappy) a následně i prémiové nápoje zrající v dubových soudcích (technologie koňaku a zlaté grappy), ale i likérové víno.

Víno je prodáváno výhradně ve vinném butiku nebo v restauraci zaměřené na zážitkovou gastronomii a obě tyto provozovny jsou součástí vinařství. Vysoká kvalita vína i způsob jeho prodeje umožňují dosahovat vyšších průměrných cen.

Omezené pozemky nedávají možnost pro další rozšiřování stávající plochy vinic a výrazné navýšení produkce. Rozvojové záměry tak předpokládají pokračování v nastolených trendech zahušťování řádků a omezování počtu pěstovaných odrůd s cílem dalšího zvyšování kvality výsledné produkce.

6.3.3 Vinice sv. Kláry

Adresa: Trojská 800/196, Praha 7

Rozloha: 3,5 ha

Počet keřů révy vinné: 16 500

Roční produkce hroznů: 20 t

Roční produkce vína: 8 000 l

Vlastník: Botanická zahrada hl. m. Prahy

Vinohradník

(kurátor): Ing. Martin Beránek, Ph.D.



Obrázek 9 - Vinice sv. Kláry, foto autor

Podle Ing. Zuzany Švábenské, která mě provázela vinicí při komentované prohlídce, je vinice sv. Kláry po Salabce druhou největší pražskou vinicí a nachází se v její těsné blízkosti přímo ve středu Trojské kotliny. Její historie sahá až k nejstarším pražským vinicím, které na území Troji s velkou pravděpodobností existovaly již ve 13. století za vlády Přemysla Otakara I. Vinice byla původně spojena se sousedním Trojským zámekem, který v letech 1678 až 1685 nechal postavit Václav Vojtěch ze Šternberka. Současně se zámekem byla postavena kaple pro jeho manželku, která ji nechala zasvětit své patronce sv. Kláře a odtud také pochází dnešní název vinice. Kaple sv. Kláry je dodnes její dominantou. Nynější podobu vinice získala v 70. letech, kdy bylo původní vedení „na babku“ (nebo také na hlavu) změněné v současné Vertiko. Od roku 1995 spadá vinice pod správu Pražské botanické zahrady, která nejprve provedla její rozsáhlou obnovu a v dubnu 2004 vinici zpřístupnila veřejnosti. Nadále však probíhají intenzivní práce na jejím dalším rozvoji, a to jak při obnovování vinice výsadbou nových keřů, tak i rozvoji technické infrastruktury.

Vinice má s ohledem na své zaměření část ukázkovou a část produkční. Ukázková část je určena zejména ke vzdělávacím účelům a představuje ji vinařská naučná stezka. Její rozhodující část tvoří celkem 105 odrůd révy vinné zahrnující popisky obsahující zejména botanický popis, odolnost vůči chorobám a škůdcům a využitelnost pro další zpracování. Jsou zde zastoupeny téměř všechny moštové odrůdy povolené k výrobě vína v České republice a dále asi 50 stolních odrůd vhodných pro pěstování na různých stanovištích a s různými vlastnostmi. Zejména v době dozrávání hroznů je tato část vinice opravdu působivá. Vinařská stezka se postupně rozrůstá i o další edukativní prvky. Nalezneme zde např. i ukázky různých způsobů vedení révy vinné, u stromu vůní a 20 vonných soudků je možné otestovat čichové schopnosti. Součástí stezky jsou i různé historické předměty jako např. sudy a kádě, ve kterých se víno vyrábělo, ale i historický vřetenový lis z roku 1801 a dále i expozici týkající se korku a výroby korkových zátek, jejíž součástí je korkový dub a korkoviště.

Produkční část vinice je pak osázena odrůdami určenými pro výrobu vína. Ta navazuje na dlouholetou tradici výroby vín z vinice sv. Kláry, která byla v roce 2003 obnovena. Podle informací, které mi poskytl Ing. Beránek, s tím byla v letech 2004 až 2009 spojena i rozsáhlá obměna keřů pocházejících z 50. let včetně náhrady hlavně stolních odrůd jako je Chrupka červená za moštové odrůdy. V současné době tak dnes na již dobře vzrostlé a prosperující vinici

nalezneme část zbylých keřů odrůd Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Modrý Portugal starých více než 70 let a většinu keřů se stářím 15 až 20 let. Z hlediska odrůdové struktury zde dále nalezneme i Sauvignon, Muškát moravský, Tramín červený, Rulandské šedé z bílých odrůd a Rulandské modré a Neronet z odrůd červených. Při této bohaté struktuře patří ke stěžejním odrůdám Ryzlink rýnský a Rulandské modré, naopak některé odrůdy jako je Sauvignon a Neronet (málo univerzální, jde o primárně „barvířskou“ odrůdu) jsou postupně vyřazovány jako málo perspektivní. Ze stolních odrůd jsou na produkční části vysazeny odrůdy Chrupka bílá, Chrupka červená a Královna vinic.

Vzhledem k prudkému svahu pozemku bez terasové úpravy je možné veškeré práce na vinici provádět pouze ručně. Svah je zatravněn, aby dále neerodoval a mezi hlavami jsou umístěny kameny, aby akumulovaly a uvolňovaly teplo. Na převážné části vinice je použito vedení Vertiko bez postranních opor a pouze v malé části vinice je používán původní vertikální Guyotův řez. I v tomto případě je hlavním přístupem zaměřením na kvalitu a při probírce je na keřích ponechávána pouze zhruba jedna třetina úrody, tj. 1 až 1,3 kg na keř. Při ošetření vinice jsou využívány principy biologické ochrany, jako je vysazování dravého roztoče *Typhlodromus pyri* proti svluškám, hálčivcům a vlnovníkvcům. Vinice se nehnojí ani uměle nezavlažuje. Hrozny se sklízají ručně do přepravek a zásadou je, že sklizené hrozny se též den i zpracují.

Do roku 2008 se hrozny ke zpracování vozily do vinařství Chloumek na Mělníku patřícího České zemědělské univerzitě. Díky nestabilitě svahu, který se začal sesouvat a musel být vybagrován a vyztužen železobetonovou konstrukcí, byl ve vzniklém prostoru nově vybudován i vlastní sklep a od sklizně 2009 se tak již hrozny zpracovávají přímo na zdejší vinici. Sklep je vybaven moderní nově pořízenou technologií zahrnující mlýnkoodzrnovač pro kvalitní separaci bobulí od třapin, vinifikátor s řízeným kvašením, pneumatický membránový lis pro lisování rmutu a kalolis pro odfiltrování hrubých částí, dvouplášťové kvasné tanky s regulací teploty pro řízené kvašení s různou kapacitou a celkovým objemem 16 000 l, membránový cross-flow filtr pro finální filtraci a lahvovací linku s kapacitou až 1 500 lahví za hodinu. K plnění jsou používány vlastní láhve o objemu 0,5 l uzavírané skleněnými uzávěry, které nahradily původně celokorkové zátky dovážené ze Sicílie, u kterých časem vznikly problémy s kvalitou některých šarží (velké póry způsobovaly prostup vzduchu a kažení vína v lahvích). Přejít na skleněné uzávěry se prozatím osvědčil.

Díky mimořádnému terroir i přístupu a úsilí pracovníků, kteří o vinici pečují, mají produkované hrozny výbornou kvalitu a jsou základem pro výrobu kvalitních vín. Bohatý sortiment bílých, růžových i červených vín zahrnuje zejména vína odrůdová, ale specialitou je i každoroční cuvée Klára, které je tvořeno každý rok z jiného poměru odrůd. U červených vín pak dochází k minimálně dvouletému zrání v dubových sudech. Sortiment nově zahrnuje např. i tři druhy šumivých vín vyrobených klasickou metodou kvašením v láhvi, která zrála po dobu 15 měsíců a také fortifikované víno z odrůdy Neronet, které bylo vyrobeno klasickou metodou výroby portských vín. Všechna vína jsou prodávána výhradně ve vlastní vinotéce, která je součástí vinice. V současné době vinařství ustupuje od výroby jakostních a přívlastkových vín, neboť tato vína podléhají přísné kontrole a certifikaci a pro malé vinařství je jejich produkce nerentabilní. Přibližně 3,5 t z produkce hroznů z první sklizně odrůd Müller Thurgau a Rulandské modré jsou každoročně zpracovávány na burčák, který je v příznivých letech

obohacen i směsí z velkého počtu moštových odrůd z naučné vinařské stezky a bývá proto velmi zajímavým a návštěvníky poptávaným produktem.

Vinice je jako součást pražské botanické zahrady dnes i nejnavštěvovanější pražskou vinicí a vyhledávaným výletním cílem Pražanů i návštěvníků Prahy, a to i díky řadě pořádaných společenských akcí zejména s vinařským zaměřením, jako je například každoroční vinobraní. To je díky svému kulturně edukativnímu charakteru i jedinečnému prostředí vinice s výhledem na řeku a Trojský zámek, a s dominantou Kaple sv. Kláry nad vinicí jednou z nejpůsobivějších akcí tohoto druhu v Praze.

Z hlediska budoucnosti však ani v tomto případě neexistují velké možnosti pro další rozvoj v podobě rozšiřování plochy vinice a významné navyšování produkce. Rozvojové záměry jsou navíc vázané na finanční zdroje a rozhodnutí zřizovatele, kterým je Hlavní město Praha. Očekávat tak lze pokračování obnovy technické infrastruktury vinice a na ní umístěných staveb (v současné době probíhá např. rekonstrukce historického viničního domku, ve kterém dosud sídlila i vinotéka sv. Kláry), omezování počtu neperspektivních odrůd na produkční části vinice a hledání dalších cest ke zvyšování kvality. Jedním z nových směrů, který souvisí se změnou v osobě hlavního technologa, může být i aplikace odlišných postupů při výrobě vína a např. avizovaný pokus o biodynamická vína v části produkce.

6.3.4 Zilvarova vinice

Adresa: Pod Lisem 91/6, Praha 8

Rozloha: 1,6 ha

Počet keřů révy vinné: 9 000

Vlastník: Ing. Zdeněk Zilvar

Vinohradník: Ing. Zdeněk Zilvar



Obrázek 10 - Zilvarova vinice (Vítková & Vitek 2020)

Další produkční vinicí, která se nachází zhruba 1 km východně od vinice sv. Kláry na strmé stráni tzv. Černého kopce (Schwarzberg) je Zilvarova vinice. I tato vinice navazuje na bohatou historii viniční soustavy z dob Karla IV. Podle (Vítková & Vitek 2020) byl jejím prvním doloženým vlastníkem ze 16. století Jakub Popelář a po něm byla nazvána Popelářkou, stejně jako historická usedlost, jejíž součástí vinice byla. K usedlosti patřil i viniční lis jehož existence je doložena v 17. století. V 70. letech 19. století se Popelářka stala sídlem slavného Pomologického ústavu (třetí nejstarší střeoevropská škola zaměřená na vinařství a ovocnářství), který od roku 1890 vedl ředitel Karel Němec, syn Boženy Němcové. Ještě začátkem 20. století se na pozemcích této usedlosti vychovávali nejlepší vinaři a zahradníci, ale ani to nezabránilo, že za socialismu vinice zplněly a usedlost chátrala.

V roce 2015 se novým majitelem usedlosti i vinice stal Ing. Zdeněk Zilvar, pod jehož vedením byla vinice i usedlost obnovena. Vinice má opět unikátní terrior charakterizovaný strmými jihozápadními svahy místy se sklonem až 60°, blízkostí řeky Vltavy a kvalitním břidlicovým podložím. To přes den akumuluje teplo, které udržuje i večer, a naopak ráno jsou teploty velmi nízké, a právě tyto velké teplotní výkyvy pozitivně ovlivňují vyzrávání hroznů i výsledné aroma vína. Vinice je osázena pouze dvěma odrůdami. Dominantně zde nalezneme 7 000 keřů odrůdy Ryzlink rýnský, neboť podle slov pana Zilvara publikovaných v (Trapek 2022) je pro něj s ohledem na místní podmínky vzorem oblast kolem řeky Mosely, kde právě z této odrůdy vznikají jedny z nejkvalitnějších vín světa. Dále je zde 2 000 keřů Pinot Noir (Rulandské modré), který je zase považován za nejušlechtlejší modrou odrůdu světa. Inspirací pro její pěstování na tomto místě je ikonické Burgundsko, ale při jeho pěstování klade pan Zilvar primárně důraz na unikátní terrior a jeho projev ve finální podobě vína.

Vinice je rozdělená do tří částí s mírně odlišnými podmínkami. V nejvyšší části nazývané podle jejího tvaru Amphiteater, jejímž podložím je hrubá černá břidlice a nejdéle zde svítí slunce, je pěstován Ryzlink rýnský, jehož výsledný produkt je více intenzivní s větší strukturou. Ryzlink pěstovaný v nižší části vinice s historickým názvem Schwarzberg, kde podložím je jemná černá břidlice a v nejvyšším jeho bodě převládá i břidlice červená a modrá a rovněž i jíly a spraše, dává víno jemnější a svěžejší. Pod těmito názvy jsou pak i výsledná vína prodávána. Pinot Noir je pak pěstován v části vinice, kde je nejvyšší sklon až 60°, s podložím z čistě černé jemné břidlice. Vzhledem k prudké svažitosti je i zde nutné provádět veškeré práce na vinici pouze ručně. Svah je proti erozi chráněn zatravněním, ke zpevnění jsou místy vybudovány skládané kamenité zídky. Na vinici je použito střední vedení, péče je prováděna v ekologickém režimu. Vzhledem k tomu, že první keře byly na vinici vysázeny v letech 2015 a 2016 s panenskou sklizní v roce 2019, jedná se o stále velice mladou vinici, která prozatím nedosahuje plné produkční schopnosti.

Pan Zilvar provozuje i butikové vinařství (malé vinařství používající tradiční řemeslné postupy), kde sám zpracovává hrozny sklizené z vinice. To je umístěno ve zrekonstruovaném objektu viniční usedlosti a jeho součástí je zázemí pro výrobu vína vybavené moderními technologiemi a dále i prodejna vinařství se stylovými degustačními prostorami.

I v tomto případě je vinice limitována velikostí pozemků, které nejsou moc velké a výsadbu révy vinné tak není možné dále rozšiřovat. Proto se majitel vinice nebrání ani výrobě vín z nakoupených hroznů pocházejících z kvalitních vinařských oblastí při uplatnění vlastních technologických postupů, což vedle péče o vlastní vinici představuje určitou cestu dalšího rozvoje vinařství.

6.3.5 Vinice Máchalka

Adresa: Prosecká 36, Praha 9

Rozloha: 1,9 ha

Počet keřů révy vinné: 8 600

Roční produkce hroznů: 10 t

Vlastník: Městská část Praha 9

Provozovatel: Vinařské družstvo sv. Václav



Obrázek 11 - Vinice Máchalka, foto autor

Zůstaneme-li na pravém břehu Vltavy a pouze se posuneme přibližně o 2,5 km východně, dostaneme se na vinici Máchalka. Ta se nachází na území Vysočan na jižním svahu v nadmořské výšce 240 m nazývaném Pod Prosekem (dříve Prosíkem). Podle (Vítková & Vítek 2020) pochází první zmínka o vinicích v této lokalitě dříve zvané „Na nebeských horách“ z počátku 12. století a vinice tak zde byly založeny dříve než z nařízení Karla IV. O slavných vinařských dobách této oblasti Vysočan a Libně svědčí i fakt, že ještě v roce 1890 zde existovaly více než 3 desítky viničních usedlostí. Během staletí vinice měnily majitele, byly poničeny válkami a následně opět obnovovány, a tak i samotná Máchalka vystřídala řadu vlastníků i názvů odvozených z jejich jmen. Byla tak nazývána jako Dirixka, Pavelatzka a Pečovka a dnešní jméno nese vinice po jejím posledním majiteli Josefu Máchalovi. Definitivní konec tehdejší vinice přišel ve dvacátém století, kdy byla nahrazena meruňkovým sadem.

Dle informací, které jsem získala od pana Richarda Kacafírka, místopředsedy vinařského družstva, vinici do současné podoby obnovila skupina nadšenců a vinařů amatérů organizovaných pod hlavičkou Vinařského družstva sv. Václav založeného v roce 1996 s hlavní myšlenkou obnovy historických vinohradů v Praze a okolí a také výroby kvalitního vína. Městská část Praha 9 jim poskytla pozemek a členové družstva vlastními silami vybudovali celou vinici. Nejprve bylo nutné svah zarostlý přestárlými meruňkami, křovím a plevellem vykácet, zorat, pohnojit a následně byla v roce 1997 zahájena výstavba vinice. Na jaře 1998 byla dokončena výsadba a v létě 1999 byla dokončena stavba nosné konstrukce.

Vinice leží na jižním svahu se sklonem 15° na viniční trati nazvané Pod Prosekem. Na vinici jsou vysazeny odrůdy Ryzlink rýnský (1 840), Chardonnay (1 500), Rulandské bílé (1 487), Müller Thurgau (1 367), Muškát moravský (414), Portugal modrý (934), Svatovavřínecké (600) a Rulandské modré (474). V převážné části je použito střední Rýnsko – hessenské vedení, pouze u odrůdy Chardonnay je použito Vertiko.

O vinici se stará celkem 15 členů družstva se svými rodinami a známými a také nájemci, kteří nejsou členy družstva, ale keře révy vinné si pronajímají. Přestože každý pečuje o konkrétní část vinice, musí plnit stanovené povinnosti. Tím celková plocha působí jednotně a vinice je v dobrém stavu. Družstvo nemá žádné zázemí ani vlastní technologii pro výrobu vína, kterou pro něj proto externě zajišťují profesionální vinaři. V současné době se tak úroda vozí ke zpracování do vinařství Wilomenna v Chlumčanech u Loun. O tom, že i v takovémto režimu

se dá dosahovat kvalitních výsledků, svědčí např. i medaile z nejrůznějších vinařských soutěží. Víno je možné zakoupit ve vlastní prodejně ve viničním altánu, kde se dá u vína posedět s výhledem na vinici.

Výsledky v soutěžích a ani ekonomická prosperita však nejsou v daném případě hlavním cílem fungování družstva a provozování vinice, a ani jeho členové nepřemýšlejí o tom, zda se jim práce na vinici vyplatí. Daleko důležitější je pro ně smysluplné trávení volného času i bohatý komunitní život, který se kolem vinice postupně rozrostl. Ta se celoročně stala místem konání řady zajímavých akcí, jako je tradiční Svatováclavské vinobraní, Martinský košť, Vinařův konec roku nebo i Zavírání hory před časem sklizně. Je možné sem přijít kdykoliv, a proto je vinice i častým cílem řady návštěvníků. Členové Vinařského družstva sv. Václav tak svojí činností přispěli ke zlepšení životního prostředí i společenského života městské části a vytvořili jedinečný krajinný prvek městské čtvrti.

Rozvojové záměry jsou zaměřeny zejména na dobudování infrastruktury vinice, jako je např. probíhající výstavba vinného sklepa pro kvalitní uskladnění vlastního vína přímo na vinici. Nad sklepem bude postaven viniční domek s terasou s nádherným výhledem na Vysočany určený pro posezení u vína.

6.3.6 Modřanská vinice

Adresa: Chuchelská 1,
Praha 12 - Modřany

Rozloha: 0,6 ha

Počet keřů révy vinné: 3 500

Vlastník: Městská část Praha 12
Český zahrádkářský svaz

Vinohradník: 50 soukr. zahrádkářů



Obrázek 12 - Modřanská vinice, foto autor

Modřanská vinice je nejjižnější pražskou vinicí, která se nachází na pravém břehu Vltavy v Modřanech. Je součástí památkově chráněné viniční usedlosti a rozkládá se na strmém jižním svahu se sklonem přibližně 25° v nadmořské výšce 200 až 230 m.

I tato vinice má bohatou historii a podle (Martinů 1991) je první zmínka o její existenci z roku 1178, kdy vinici věnoval kníže Soběslav II. Vyšehradské kapitule. Vinice je známá také pod názvem Arcibiskupská, pocházejícím z let 1717 až 1921, kdy byla vinice držena pražským arcibiskupstvím jako součást březanského panství. V této době, konkrétně v letech 1801 a 1802 za arcibiskupa Salma, byla vinice nově založena a osázena sazenicemi dovezenými z Burgundska a od Mosely. Podle map z roku 1840 ještě ležela uprostřed rozsáhlých viničních ploch na svazích podél Vltavy. Roku 1921 vinici koupil pražský vinárník Jan Sudík

s podmínkou, že bude trvale zachována. Velké mrazy v roce 1929 však vinici zcela zničily a tím její historie skončila.

Současnou podobu vinice získala po roce 1987, kdy byl pozemek převeden do užívání Českému svazu zahrádkářů ZO Vinice, a jeho členové následně pozemek zbavili náletových a nemocných dřevin, vyčistili jej a zrekultivovali. Na velké části pozemku byly od roku 1988 znovu vysazovány keře révy vinné tradičních odrůd, které na tomto místě byly pěstovány již v 19. století.

Vinice podle údajů z Registru vinic leží na viniční trati Modřanská vinice, její registrovaná výměra je 0,6 ha a lze na ní nalézt celkem 3 500 keřů odrůd Modrý Portugal (250), Müller Thurgau (600), Muškát moravský (500), Ryzlink rýnský (150), Směs moštová bílá (400), Směs stolní (850), Svatovavřínecké (500), Tramín červený (50), Veltlínské červené rané (50) a Zweigeltrebe (150). Podle údajů, které mi poskytl předseda zdejšího Svazu zahrádkářů vinařů a také jeden z vinařů pan David Syka, je ale ve skutečnosti obhospodařovaná plocha vinice 1,5 ha a je rozdělena na 53 neoplocených parcel, o které se samostatně starají jednotliví členové zahrádkářského svazu. Vzhledem k této roztržitosti celkové plochy vinice i výsadeb jednotlivých členů o ně pečujících neexistuje spolehlivá evidence vysazených hlav. Lze však odhadnout, že skutečný počet vysazených keřů révy vinné vzhledem k počtu parcel osázených průměrně 200 až 300 keři dosahuje celkového počtu zhruba 11 000 keřů, tj. trojnásobku počtu evidovaného v registru. Podstatně vyšší je i počet pěstovaných odrůd a lze zde tak nalézt většinu běžně pěstovaných odrůd a u některých členů je preferována výsadba rezistentních PIWI odrůd.

Vinice je terasovitá a její terroir je utvářen zejména jižní orientací relativně strmého svahu, podložím tvořeným z královské břidlice s vrstvami křemence a jílovitou mateční horninou i příznivým prouděním v údolí Vltavy umožňující zdravé dozrávání hroznů. Na vinici lze vedle velkého množství odrůd nalézt i různé typy vedení, převažuje však střední Rýnsko-hessenské vedení s technikou Guyotova řezu a Vertiko. Při péči o vinici se členové snaží používat přípravky vhodné pro bio produkci, mají např. vysazeného dravého roztoče *Typhlodromus pyri* a díky extenzivnímu přístupu se daří zachovat stepní charakter vinice s výskytem mnoha rostlinných a živočišných druhů.

Stejně jako celý vinohrad je různorodá i výroba vína, kterou si rovněž zajišťuje každý z členů sám z vlastní vypěstované produkce. Vzniká tak velká přehlídka vín, různých druhů i kvality. Ta jsou však neprodejná a některá z nich tak lze ochutnat pouze při pořádaných akcích.

Tak jako v případě vinice Máchalka, jde i v tomto případě o specifickou vinici, kde hlavním smyslem není produkce vína, ale způsob trávení volného času i komunitní život, který je zde díky velkému počtu členů i způsobu fungování ještě významnější. A podle pana Syky je zachování stávajícího způsobu hospodaření a spolkové koexistence hlavním plánem i do budoucna, neboť to podle jeho slov „*je víc než masová produkce uniformních vín*“.

6.3.7 Svatováclavská vinice

Adresa: Staré zámecké schody 6/251,
Praha 1

Rozloha: 0,3 ha

Počet keřů révy vinné: 2 103

Vlastník: Správa pražského hradu

Provozovatel: Jaroslav Hykl



Obrázek 13 - Svatováclavská vinice, foto autor

I když rozlohou není velická, patří Svatováclavská vinice pro svoji historii i polohu k ikonickým vinicím Prahy. Nachází se na Malé Straně na jižně orientovaném svahu pod východním okrajem Pražského hradu vedoucím podél Starých zámeckých schodů, od kterých je oddělena vysokou zdí. Z druhé strany tvoří hranici vinice ulice Na Opyši.

Révu byla tato stráň porostlá již počátkem 10. století a jedná se tak o pravděpodobně nejstarší pražskou vinici (Mejstřík 2019). K roku 908, jako roku založení vinice odkazují i informační tabule umístěné na vinici.

Podle legend se zde v těchto dobách staral o révu sám kníže Václav, kterého do tajů jejího pěstování zasvětila babička kněžna Ludmila (podle jiných pověstí zakladatelka českého vinohradnictví a výroby vín) a vzbudila u něj vinařskou vášeň. Díky tomu se pak stal prvním ze slavných vinohradníků, který upevnil tradici pěstování révy vinné v Praze. Po svém svatořečení se ve 14. století za své zásluhy ve vinohradnictví stal i patronem vinařů a v pozdějších dobách po něm vinice získala název Svatováclavská. Do viničních knih byla vinice s tehdejšími názvem Na Opyši zanesena za vlády Karla IV. a v dalších dobách vystřídala celou řadu majitelů, až se roku 1799 včetně přilehlých pozemků a nemovitostí dostala do vlastnictví rodiny Richterů. V držení této rodiny nemovitosti zůstaly 150 let a za tuto dobu prošly významnou proměnou. Vznikla Richterova vila s anglickým parkem a obnovou prošla i vinice. Po roce 1945 však byly tyto majetky zkonfiskovány, zahrada i vinice pustly a nemovitosti chátraly. Po roce 1989 komplex přešel pod Správu Pražského hradu (Vítková & Vítek 2020).

Dnešní podobu vinice dostala po roce 2006, kdy ji do pronájmu získal pan Jaroslav Hykl, který zrekonstruoval vilu, zahradu a obnovil a nově osázel vinici. Podle jeho informací a dle údajů z Registru vinic je zde dnes na rozloze 0,34 ha vysazeno 2 103 keřů odrůd Ryzlink rýnský (1 175) a Rulandské modré (928) a protože jde o historickou vinici, byl po konzultaci s prof. Krausem zvolen i historický způsob pěstování a zvoleno nízké vedení na hlavu. Opět i tato vinice má jedinečný terrior ovlivněný umístěním na jižním svahu. Okolní zástavba poskytuje dodatečné teplo, které na vinici zadržuje i vysoká zeď kolem celého areálu, z údolí blízké Vltavy zde v noci od vody stoupá chlad, vzduch proudí a prospívá zdraví i vyzrávání hroznů. Pozitivní vliv má i vrstva břidlice použitá na zpevnění vinice. Ta je obdělávána ručně s co nejšetrnějším ohledem k přírodě.

Úroda je zpracovávána v rámci vlastní malé butikové výroby, kdy celý proces probíhá přírodní cestou a po první fermentaci zraje víno v dřevěných sudech. Komplikací je malá výměra vinice a nedostatek hroznů. Roční produkce tak přesahuje pouze 1 000 lahví vína, které se však všechny prodají ve vlastní restauraci, což je významným pozitivem z hlediska ekonomiky. Té rovněž prospívá i orientace na kulturní i společenské akce, kde záměrem je, aby se celý areál stal významným centrem vinařského i společenského dění. Je zde tak možné navštívit např. svátek růžových vín, Proseccofest i Svatováclavské vinobraní.

Přestože se s ohledem na výměru nejedná o typickou produkční vinici, má Svatováclavská vinice nezastupitelné místo mezi nejvýznamnějšími současnými pražskými vinicemi, neboť je typickou připomínkou slavné historie a pro svoji polohu a jedinečné výhledy je vyhledávaným cílem mnoha návštěvníků. To ve spojení s možností ochutnat víno, které se urodilo uprostřed historické části Prahy, dává nezapomenutelný zážitek a je i dokladem toho, jak i vinařská kultura může být přínosná pro zvýšení atraktivity cestovního ruchu, který je významným faktorem ekonomiky města.

6.3.8 Vinice Grébovka

Adresa: Havlíčkovy sady, Praha 2

Rozloha: 1,5 ha

Počet keřů révy vinné: 12 900

Roční produkce hroznů: 11 t

Vlastník: Městská část Praha 2

Provozovatel: Ing. Iveta Bulánková,
Pavel Bulánek



Obrázek 14 - Vinice Grébovka, foto autor

Vinice Grébovka je součástí parku v Havlíčkových sadech na území Prahy 2 na pomezí Vinohrad, Vršovic a Nuslí a nachází se na příkrém jižním svahu řeky Botiče v nadmořské výšce až 235 m.

I tato vinice navazuje na historické vinice, které se na tomto místě nacházely již ve středověku, a to v takové míře, že se mu říkalo Viniční údolí a potok, který jim protékal se nazýval Vinný. I zdejší vinice prošly obdobím rozkvětu v dobách Karla IV. i úpadku v době pobělohorské a některé z vinic, které se zde nacházely ještě ke konci 60. let 19. století se staly součástí pozemků, které zakoupil průmyslník Moritz Gröbe. Ten zde na místě evokujícím toskánskou krajinu dokončil v roce 1988 stavbu monumentální neorenesanční vily obklopené rozsáhlým zahradním areálem, jehož součástí byl park a jako nepostradatelný krajinný prvek i vinice a dal tomuto místu dnešní podobu. Zřízení vinice v místě prudkého a členitého srázu pod vilou si vyžádalo náročné terénní úpravy, na které bylo dovezeno 60 000 koňských povozů zeminy z místa nynějšího Hlavního nádraží pocházející z tehdy budovaného tunelu pod Vinohrady (Šiková 2014). Vinice pak fungovala i za první republiky, kdy byla spolu s vinicí sv. Kláry jednou ze dvou vinic v Praze. Těžkými dobami prošla vila i vinice během války, kdy

při bombardování byla téměř zničena. Po válce sice došlo k částečné obnově, ale dál už jen chátrala. Ke změně došlo až v roce 1992 kdy se dostala do vlastnictví Městské části Prahy 2, která v letech 2002 až 2013 provedla rozsáhlou rekonstrukci celého areálu Havlíčkových sadů včetně všech staveb, parku i vinice.

Dnes vinici provozují Ing. Iveta Bulánková s manželem Pavlem Bulánkem. Je to dcera dlouholetého vinohradnického mistra na vinicích v Troji pana Antonína Turečka, který podle slov pana Bulánka má největší zásluhu na dnešním vzhledu vinice. S její obnovou pan Tureček započal již v roce 1992, kdy pod jeho vedením ve spolupráci s prof. Krausem byla vinice přespádována, zachovány nezplaněné hlavy a vysazovány nové keře révy vinné. Vzhledem k tomu, že vinice byla zapsána jako kulturní památka, byl výběr a koncepce pěstování révy vinné co nejvíce přiblížen historickému vedení révy. Je proto použit svislý kordon – Vertiko, který v mnohém připomíná historické vedení „na hlavu“. Na vinici je dnes v hustém sponu 80 x 100 vysázeno 12 900 keřů tradičních odrůd české vinařské oblasti jako Rulandské modré (1300), Rulandské šedé (2 500), Ryzlink rýnský (770), Müller Thurgau (4 310), ale i Dornfelder (1 300), Neronet (200) a PIWI odrůdy Hibernál (1 800) a Sauvignier gris (720). Nejstarší keře jsou z roku 1993, k jejich obměnám dochází dle zdravotního stavu zpravidla po 20 až 25 letech, neboť se jedná o parkovou vinici, kde je vzhled důležitým faktorem.

Dominantou vinice je historický v roce 2020 nově zrekonstruovaný viniční altán. Jedná se o dvoupatrovou dřevěnou stavbu s množstvím dekorativních prvků umístěnou na kamenné terase, která slouží jako vinárna pro občerstvení návštěvníků, pořádání kulturních akcí, ale i jen jako vyhlídková terasa pro zažití kouzla tohoto místa. Vinice má své specifické mikroklima dané jižní polohou v chráněném údolí. Teplotu zvyšuje i okolní městská zástavba a hlinitopísčité půdy. Vinice je obdělávána výhradně ručně a vzhledem k tomu, že leží v parku, v pobytové a klidové zóně, je snahou minimalizovat použití chemických přípravků k ochraně rostlin. K tomu jsou využívány mimo jiné i PIWI odrůdy a do budoucna je jedním z hlavních plánů na PIWI odrůdy přesadit celou vinici.

V roce 2009 byl ve východní části vinice vybudován i vinný sklep, ve kterém se z vypěstovaných odrůd vyrábí kvalitní české zemské víno se zaručeným místem původu. Zpracování hroznů probíhá klasickou cestou bez řízeného kvašení. Výsledná vína jsou svěží díky místnímu terroir s nižším obsahem kyselin a důrazem na obecnou charakteristiku odrůd. Ve sklepech je umístěna i prodejna včetně degustačních prostor, kde je možné místní víno zakoupit.

Vinice Grébovka je unikátní pražskou vinicí s bohatou historií, která díky specifickému terroir poskytuje zajímavá vína. Současně má i významnou estetickou funkci jako nepostradatelný krajinný prvek v rámci rozsáhlého parku.

6.3.9 Ostatní vinice z Registru vinic

Výše uvedené vinice lze z hlediska aktuální produkce a případně i jiných uvedených důvodů zařadit mezi nejvýznamnější současné pražské vinice. Kromě nich však v Registru vinic nalezneme i další, které jsou buď stále velmi mladé a prozatím nedosahují plné produkční zralosti anebo se jedná o malé parcely, které plní jiné než produkční funkce. Tyto vinice jsou stručně popsány dále.

Vinice Kelerka

Vinice Kelerka vznikla v nedávné době v těsném sousedství vinice Máchalka. Jedná se o nově zřízenou a na pražské poměry relativně velkou produkční vinici (dokonce větší než samotná Máchalka) na viničních trati Pod Prosekem o výměře 2 ha, která byla v roce 2018 osázena 11 270 keři bílých odrůd Rulandské šedé (2 490), Hibernál (1 640) a Saphira (1 150 ks) a modrých odrůd Rulandské modré (3 190) a Svatovavřínecké (2 800). Majitel pan Vratislav Veselý zde rovněž plánuje vybudovat i soukromé vinařství, které by tak již brzy mohlo vzhledem k výměře vinice významně rozšířit nabídku pražských vín.



Obrázek 15 - Vinice Kelerka, foto autor

Vinice Jabloňka

Vinice Jabloňka je nejmladší vinicí v oblasti Troji a doplňuje trojici již zmíněných trojských vinic. Nachází se nedaleko Zilvarových vinic, které pokrývají jižní svah Černého kopce směrem do Troji, zatímco Jabloňka je více na východ na skále nad Vltavou na samém vrcholu Černého kopce, známého též pod názvem Jabloňka (odtud pochází i název vinice). Vinici o rozloze 0,7 ha postupně budují noví vlastníci stejnojmenného záměčku Jabloňka pan Marek Vydra s manželkou Lenkou Vydra Šmídovou.



Obrázek 16 - Vinice Jabloňka, foto autor

Ti při rekonstrukci zahrady narazili na kamenné terasy, a přestože s vinařením neměli žádné zkušenosti, pochopili, že víno na toto místo historicky patří. Rozhodli se proto tento odkaz zachovat a v roce 2014 zde vysadili první keře Tramínu červeného, nejprve pouze pro vlastní potřebu a potěšení. Když zjistili, jak zde dobře réva prosperuje, vinici v dalších letech dále rozšiřovali a tentokrát již po konzultacích s odborníky a s ohledem na terroir zvolili Ryzlink rýnský, a aniž to tušili, vysadili i jeho raritní mutaci Ryzlink rýnský červený (Vítková & Vítek 2020).

Výsadby byly dokončeny v roce 2020 a dnes zde nalezneme celkem 5 150 keřů, z toho Ryzlink rýnský (3 890), Ryzlink rýnský červený (625) a Tramín červený (635). Součástí vinice je i nové vinařství s moderní technologií, které produkuje zhruba 6 000 láhví kvalitního vína z uvedených odrůd.

Svatojánská vinice

Svatojánskou vinici nalezneme cestou z Malostranského náměstí směrem ke Strahovskému klášteru. Nachází se v úzkém pruhu podél zdi lemující ulici Úvoz ve Velké strahovské zahradě, která již však dnes klášteru nepatří, ale je ve vlastnictví Magistrátu hlavního města Prahy. Na vinici o výměře 0,2 ha je zasazeno celkem 658 keřů révy vinné odrůd Směs moštová bílá (490), Chrupka bílá (30), Malverina (50), Neronet (58) a Rubinet (30) s vedením Vertiko. Podle (Prague City Tourism a.s. & MHMP 2023) se jedná o pozůstatek historických vinic, kterých se na území tehdejší Strahovské zahrady nacházelo celkem 13 a vinice tak byla v roce 2004 obnovena se záměrem přiblížit vzhled Strahovské zahrady původní podobě alespoň tam, kde se vinice udržela. Péči o vinici zajišťuje vlastník externě na základě Smlouvy o dílo na zajištění celoroční kontinuální péče o Svatojánskou vinici a do budoucna se plánuje další rozšíření vinice.



Obrázek 17 - Svatojánská vinice, foto autor

Vinice Baba

Vinice Baba je malá vinice o výměře necelých 0,2 ha nacházející se v Dejvicích. Vinice byla obnovena v roce 2010, kdy ji koupila rodina pana Jiřího Jandy a hned od začátku ji převedla do biorežimu a dnes je tak jedinou certifikovanou biovinicí v Praze. Dnes je vlastníkem vinice paní Dita Jandová, která mi poskytla cenné informace.



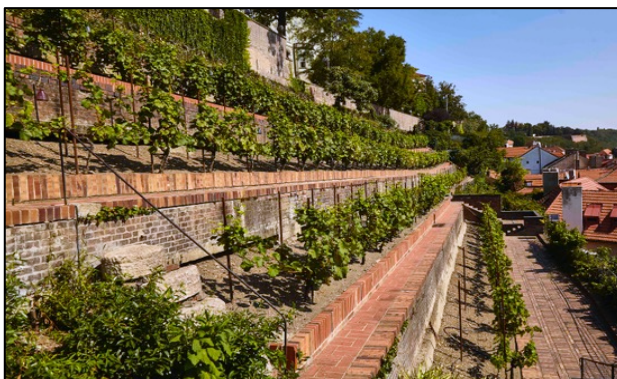
Obrázek 18 - Vinice Baba, foto autor

I tato vinice je pozůstatkem historických vinic, kterých bývalo na území Dejvic velké množství a vinařskou tradici připomíná i nedaleká romantická zřícenina Baba, která byla původně postavena jako viniční letohrádek. Nachází se na levém břehu nad Vltavou ve strmém, skalnatém, jihovýchodním svahu kopce nazývaném Na Babě. Toto území bylo pro svůj charakter teplomilné skalní stepi s výskytem chráněných a ohrožených druhů rostlin i živočichů v roce 1982 vyhlášeno jako chráněné a zajímavostí tak je, že na vinici kromě révy vinné dozrávají i plody typicky mexické opuncie.

Vinice je kamennými zídkami rozčleněna do teras a její kamenité a břidličné podloží vyzařující akumulované teplo i jižní sluneční expozice způsobují až středomořskou atmosféru. Vinice je osázena 847 keři výhradně modrých odrůd Rulandské modré (748), Neronet (92), Dornfelder (2), Modrý Portugal (2), Svatovavřínecké (2) a Zweigeltrebe (1) převážně při nízkém vedení. Víno je zpracováváno přímo na vinici ve starobylém sklepě, který se zde nachází, a to výhradně přírodními postupy. Vinice je po dohodě přístupná veřejnosti a lze zde i degustovat místní vína.

Plečnikova terasová vinice

Plečnikova vinice je další vinicí, která se nachází přímo v historickém centru Prahy a je součástí Pražského hradu. V tomto případě jsem si pro informace proto zašla do Kanceláře prezidenta republiky, kde mi je poskytla MgA. Veronika Přikrylová z odboru památkové péče.



Obrázek 19 - Plečnikova terasovitá vinice, foto autor

Vinice vznikla v rámci úprav Jižních zahrad, které probíhaly v letech 1920 až 1931 podle projektů slovinského architekta Josipa Plečnika. Je umístěna v zahradě Na Valech na prudkém svahu pod sníženou jižní obrannou zdí a táhne se v pásu od Ústavu šlechtičen po Starý královský palác. Záměrem bylo připomenout období, kdy se na mnoha jižních svazích Prahy a okolí pěstovala réva vinná a podobný motiv použil Plečnik v areálu Hradu ještě jednou, a to na terasách stoupajících k Masarykově vyhlídce na severní hraně horního Jeleního příkopu.

Vinice má rozlohu pouhých 0,07 ha a je tvořena systémem úzkých stupňovitých teras z nepálených cihel vybudovaných pro zpevnění strmého svahu. Vinice je osázena 200 keří PIWI odrůdy Hibernál, a i když se jedná o víceméně symbolický prvek, ze sklizených hroznů se každoročně v moravském vinařství Spielberg vyrábí víno sloužící výhradně pro reprezentační účely Hradu jako dar pro významné návštěvy, nebo podávané při významných recepcích. Velmi si proto cením toho, že i já jsem jednu láhev pro účely mé bakalářské práce získala. Jako rarita jsou zde při zdi s Plečnikovou bustou vysazeny i 4 keře odrůdy Žametovka, nebo také Modra Kavčina. Jde o odnože pocházející z nejstarší ušlechtilé révy vinné na světě ze Stare Trty z Mariboru, která ve stáří zhruba 450 let stále plodí velmi kvalitní hrozny a je proto dokonce i zapsaná v Guinnessově knize rekordů.

Dolní Počernice – mimo trať

Tato malá vinice o výměře 0,1 ha se nachází v Dolních Počernicích a je součástí Biofarmy Zelený Dvůr zaměřené na chov skotu a ovcí a bioprodukcí zeleniny. Jejím vlastníkem je společnost MEDIAN s.r.o. Tato část Dolních Počernic se nazývá Vinice a tento název připomíná, že se v této oblasti réva vinná pěstovala již v minulosti. Vinice se nachází na zahradě rozlehlého stavení z 19. století. Byla založena v roce 2007, kdy byly vysazeny první keře, které se do roku 2010 rozrostly na dnešních celkem 547 keřů odrůd Bianca (138), Cerason (9), Göcseji Zamatos (98), Neronet (111), Rulandské bílé (53), Rulandské modré (39), Veltlínské červené rané (37) a Zweigeltrebe (62). Veškerá péče o vinici probíhá tak jako na celé farmě



Obrázek 20 - Vinice Dolní Počernice, foto autor

v bio režimu. Snahou je proto pěstovat PIWI odrůdy a záměrem do budoucna je vinici dále rozšiřovat. Produkce vinice je v současné době určena pouze pro vlastní spotřebu.

Radotín – mimo trať

I zde se jedná o malou vinici, která se nachází na zahradě v zahrádkářské kolonii. Podle slov bratra majitele si vinici nechali zaregistrovat po vstupu ČR do Evropské Unie v obavě, že v budoucnu bude i v rámci malopěstitelství možné pěstovat révu vinnou pouze na registrovaných vinicích. Na vinici je vysazeno 360 keřů odrůd Dornfelder (150), Irsai Oliver (30), Modrý Portugal (50), Müllera Thurgau (50) a Směs bílá Mošnova (80). Veškerá produkce je pouze pro vlastní potřebu.



Obrázek 21 - Vinice Radotín, foto autor

Dejvice – mimo trať

Vinice se nachází na terasách významné usedlosti Kotlářka v Dejvicích, jejíž historie sahá až k vinicím ze 70. let 15. století (Lašťovková & Kořátko 2001). Po staletí usedlost střídala vlastníky, zažívala různé časy a dnešní podobu získala až v roce 1840, kdy zde byla zřízena také cihelna. Ta zanikla v 50. letech minulého století, kdy na jejích pozemcích vznikl v roce 1959 Stadión mládeže. Před rokem 2008 byla usedlost rekonstruována soukromým majitelem, který zde v roce 2016 na podpůrných terasových zídkách nad bývalým hlinišťem zřídil i malou vinici o výměře 0,08 ha osazenou 417 keři odrůd Ryzlink rýnský (101) a Solaris (316). Vinice je v tomto případě spíše okrasným zahradnickým prvkem připomínající bohatou vinařskou historii této usedlosti, ale i celé oblasti Dejvic.



Obrázek 22 - Vinice Dejvice, foto autor

Košíře – mimo trať

Vinice se nachází na bývalých viničních pozemcích na přilehlém jižním svahu historické usedlosti Kotlářka v Košířích, která své pojmenování získala stejně jako dejvická Kotlářka podle zaměstnání jednoho z majitelů. Usedlost byla založena až na konci 18. století, ale existence vinic v této oblasti je doložena již v 15. století (Lašťovková & Kořátko 2001).



Obrázek 23 - Vinice Košíře, foto autor

Převážná část svahu je dnes zarostlá náletovými dřevinami. V jeho části jeden z členů rodiny vlastníků provozuje vinici o výměře 0,2 ha, která je osázená 445 keři odrůd Modrý Portugal (30), Müller Thurgau (41), Prim (30), Rulandské bílé (75), Rulandské modré (115), Rulandské šedé (100), Sauvignon (2), Směs moštová bílá (43) a Směs moštová modrá (9). Vinice je však veřejnosti nepřístupná, přesto jsem ji navštívila a osobně hovořila s jedním z majitelů panem Jakubem Brožkem, který je potomkem slavného prof. Jana Jánského, objevitelem krevních skupin.

6.3.10 Ostatní vinice neuvedené v Registru vinic

Kromě již uvedených vinic zapsaných v Registru vinic lze v Praze nalézt i řadu dalších malých vinic osázených zpravidla pouhými desítkami, nebo nižšími stovkami keřů a o výměře pod limitem pro povinný zápis do Registru vinic. Nejedná se tak o produkční vinice, takže víno z nich ze zákona nelze uvádět do oběhu, ale o vinice s charakterem estetického prvku v rámci zahrad, parků nebo jiné veřejné zeleně. Vzhledem k těmto skutečnostem je dále uveden již jen výčet těchto vinic.

Mezi ně lze zařadit další vinice, které jsou **v zahradách Pražského hradu**, jako je již zmíněná vinice umístěná na terasách stoupajících k Masarykově vyhlídce na severním svahu Horního Jeleního příkopu. Tato vinice vznikla v rámci Plečnikových úprav Jižních zahrad, jako připomínka zlatých časů pražského vinohradnictví. V areálu Hradu lze révu vinnou nalézt i v Královské zahradě, kde jihovýchodní zeď vedoucí od Královského letohrádku k Nové oranžerii je osázena 41 keři, které zde byly v roce 2000 vysazeny především pro okrasné účely. Královská zahrada je dnes mimo jiné i místem každoročního oblíbeného Vinobraní na Pražském hradě, kde se hrozny lisují přímo před zraky návštěvníků na replice historického lisu.



Obrázek 24 - Vinice u Masarykovy vyhlídky, foto autor

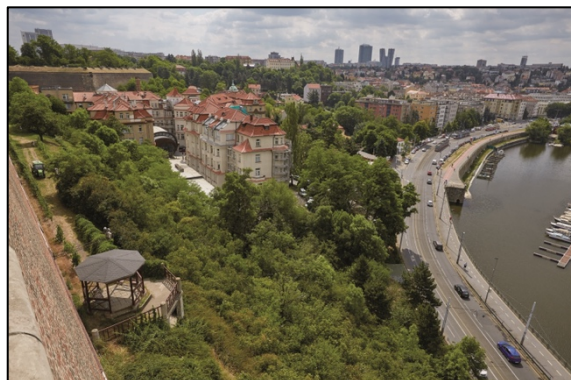
Další oblastí, kde lze nalézt několik malých vinic je **Vyšehrad**, který je další významnou památkou české historie. Jeho dominantou je kostel z 11. století náležící Královské kolegiální kapitule sv. Petra a Pavla na Vyšehradě, která je církevní organizací založenou prvním českým králem Vratislavem okolo roku 1070. I toto místo je historicky spojené s vínem, neboť je doloženo, že révu vinnou na jižních svazích Vyšehradu nechal ve 13. století vysázet Karel IV. (Mejstřík 2019). Pro potřeby kapituly se zde však réva pravděpodobně pěstovala již i dříve v 11. století a pro připomínku těchto dob byla v 90. letech vysazena malá vinice v zahradě u paláce Nového děkanství (Vítková & Vítek 2020). Tato vinice však není veřejnosti přístupná, neboť areál kapituly je obehnan vysokou zdí. Na Vyšehradě nalezneme i další malou vinici vysázenou kolem jižních hradeb u Starého purkrabství (jedné z palácových staveb postavených



Obrázek 25 - Vinice na Vyšehradě, foto autor

v královském okrsku ve druhé polovině 14. století) podél hlavní frekventované vyhlídkové cesty. Vinici zde vysadila kolem roku 2005 městská organizace zajišťující správu historického majetku města v této památkové rezervaci v rámci probíhající rekonstrukce tohoto území jako významný estetický prvek s připomínkou historie, který doplňuje nádherné výhledy na Prahu.

Další vinice je **pod Vyšehradem**, kde se trochu překvapivě skrývá v areálu jedné z největších pražských porodnic s názvem Ústav pro péči o matku a dítě. Areál je umístěn v jižním svahu přímo pod hradbami Vyšehradu na pozemcích, kde historicky bývaly nejstarší a nejvýznamnější vinice Vyšehradu. Jejich pozůstatkem je i bývalá viniční usedlost zvaná Neumanka (dříve Vinice), která je dnes součástí nemocnice. Vinice zde byla vysazena v letech 2012 až 2015 opět zejména jako estetický zahradní prvek s odkazem na minulost.



Obrázek 26 - Vinice pod Vyšehradem, zdroj MHMP

Nedaleko od Vyšehradu v části Nového města zvané **Albertov** se nachází další vinice, která je situovaná podél pozůstatků městských hradeb na místě historických viničních pozemků v údolí Botiče, dříve nazývaném Viniční údolí. Vinice je součástí nově vybudované bytové rezidence Albertov Rental Apartments a v roce 2009 ji zde zřídil vlastník tohoto moderního rezidenčního komplexu namísto zahrady.



Obrázek 27 - vinice Albertov, foto autor

Vinice je osázena 850 keři tradičních odrůd Ryzlink rýnský, Rulandské modré a také novou PIWI odrůdou Fénix. Součástí vinice je i viniční altán sloužící zejména pro příjemné posezení a relaxaci zdejších obyvatel. Úroda místních hroznů je zpracovávána na víno určené pro vlastní spotřebu firmy. (Vítková & Vitek 2020).

Tato vinice umístěná přímo v městské zástavbě je pak příkladem unikátního skloubení moderního bydlení s vinohradem jako zahradou v městské zástavbě i připomínkou někdejší slávy pražského vinařství i historie tohoto místa.

Další vinice jsou v zahradách **Strahovského Kláštera**, který byl založen jako nejstarší premonstrátský klášter v Čechách. Révu vinnou na svazích pod klášterem a na Petříně pěstovali premonstráti pro náboženské účely již od 12. století (Vítková & Vítek 2018). Dnes zde nalezneme malou okrasnou vinici s výhledem na Prahu vysazenou na terasách jako připomínku původních vinic pod klášterem. Vinice se pak nachází i ve veřejnosti nepřístupné Konventní zahradě.



Obrázek 28 - Vinice Strahovského Kláštera, foto autor

Malou vinici najdeme i na Smíchově v zahradě známé **Palaty**, Domova pro zrakově postižené. I tato část Prahy má svou minulost spojenou s vinařstvím, a právě Palata je název historické vinice i bývalé viniční usedlosti, na jejíž pozemcích se dnešní areál nachází. Součástí rozlehlého parku je i prudký svah, na kterém se původně vinice nacházely a který lze jinak jen těžko využít. V roce 2017 se vedení ústavu rozhodlo vinici opět vysadit. Na vinici se dnes podle (Vítková & Vítek 2020) nachází asi 350 keřů, odrůdy Solaris a stolních odrůd, které jsou využívány pro potřeby klientů ústavu.



Obrázek 29 - Vinice Palata, foto autor

Vinici lze nalézt i v městské části **Praha – Dubeč**, která žádnou vinařskou historii nemá, přesto však zde vinice vznikla v roce 2011 při revitalizaci černé skládky na přírodní park díky nápadu projektanta pro zatraktivnění městské zeleně. Jak lze vyčíst z informační tabule umístěné v parku, hlavním cílem projektu bylo „*při důsledném respektování a využití historického a přírodního charakteru prostředí vytvořit na ploše o rozloze 408 hektarů upravený přírodní park s prvky estetickými (záhony, okrasné keře) i edukačními (ukázka sadových odrůd, vinic apod.) pro všestranné využití návštěvníků všech věkových skupiny. Dominantu revitalizovaného parku tvoří nově vybudovaná vyhlídka na vinici...*“. Přestože se jedná



Obrázek 30 - Vinice Praha - Dubeč, foto autor

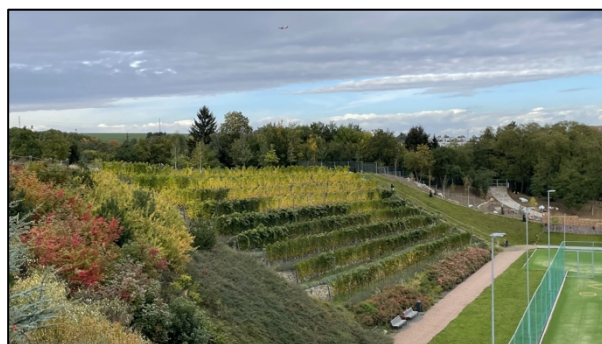
rozlohou o nevelikou vinici s výměrou do 0,1 ha osázenou asi stovkou keřů, je ukázkou inovativního přístupu projektanta i investora, kterým je i zde Hlavní město Praha, jak zatraktivnit městskou zeleň s využitím vinice jako estetického prvku.

Jedna z nejmladších pražských vinic se nachází na Žižkově **na památném vrchu Vítkov**, kde se vinice nacházely rovněž již v dobách Karla IV. a přes řadu válek i další nepříznivé vlivy počasí, které zdejší vinohrady mnohokrát zpustošily, vydržely až do 18. století. (Vítková & Vítek 2020). Nově byla vinice v roce 2019 založena v parku na svahu při vstupu do areálu památníku opět na základě krajinářsko-architektonické návrhu, jehož záměrem bylo dle (Vavřín 2018) „*zlepšit neutěšený stav ve významné vstupní partii do parku a upravit ji jako fragment kulturní krajiny výsadbou odolné révy vinné a zároveň připomenout historické využívání jižních strání Vítkova pro pěstování révy vinné*“. Dle téhož zdroje je vinice o rozloze 0,13 ha osazena 686 keři PIWI odrůd Merzling a Souvignier gris a rané odrůdy Rondo pěstovanými u akátových kůlů. Vinice je pak ukázkou možného netradičního přístupu k realizaci parkových úprav, kdy réva vinná pomáhá zpevnit problematicky udržovatelný svah a současně je estetickým prvkem i historickým odkazem v místě s hlubokou vinařskou tradicí.



Obrázek 31 - Vinice na Vítkově, foto autor

Případem obdobného přístupu je rovněž vinice v **Lysolajích**. Nově vysazená vinice vznikla při rekultivaci vytěžené pískovny, kterou dlouho pokrývala černá skládka. Je součástí nového multifunkčního sportovního areálu, vybudovaného Městskou částí Praha – Lysolaje, kdy byla založena jako stabilizující prvek při úpravách svahů vzniklých v průběhu těžby. Dle (Vítková & Vítek 2020) je na vinici o výměře 0,1 ha vysázeno 540 keřů odrůd Solaris, Cabernet Cortis a Saphira.



Obrázek 32 - Vinice v Lysolajích, foto autor

I tato vinice je tak příkladem využití révy vinné jako architektonického prvku spojující jeho technickou funkci při zpevnění svahu s funkcí estetickou a historickou, neboť i vinařství v Lysolajích má dlouhou tradici.

V roce 2015 byla nová vinice vysazena rovněž na území **ZOO Praha** při revitalizaci příkrého svahu na pravé straně lanové dráhy, kde v důsledku dlouholetého působení kořenových systémů náletových dřevin hrozilo na některých místech jeho zřícení. Na tento svah se tak vrátila réva vinná, která se zde v minulosti pěstovala, neboť celá pražská ZOO vyrostla na bývalých viničních svazích a v její péči je dnes i bývalá viniční usedlost Sklenářka. Dle (Vítková & Vítek 2020) jsou na vinici o výměře necelých 0,5 ha vysázeny čtyři bílé PIWI odrůdy Souvignier gris, Hélios, Muscaris a Solaris, jejichž úroda je využívána pro obohacení jídelníčku plodožravých ptáků nebo primátů v ZOO. Vinice tak kromě této produkční funkce má význam pro zpevnění svahu a jako připomínka historických vinic doložených v této lokalitě plní i funkci edukační.

O rozvoji pražského vinohradnictví a vzniku nových vinic svědčí i nově vznikající vinice na pozemcích bývalé usedlosti **Bendovka** nacházející se nad vltavským svahem v Bohnicích, kde se noví majitelé snaží o obnovu jejího původního účelu včetně obnovy vinice s celkovou výměrou asi 0,45 ha. Část vinice již byla osázena v roce 2021 odrůdami Pinot blanc a Pinot noir a je monitorována v rámci technologického projektu Chytrá vinice.

6.4 Závěrečné shrnutí

6.4.1 Souhrnná charakteristika a význam současných vinic

Ze shromážděných informací vyplývá, že od sametové revoluce v roce 1989 zažívá pražské vinohradnictví i produkce vína z pražských vinic **období rozvoje**, dochází k postupné obnově některých historických vinic i vzniku vinic nových. Důkazem toho je jak růst počtu vinic, tak i jejich osázené plochy, která v současnosti dosahuje hodnoty okolo **20 ha**. Přestože je to jen zlomek z bývalých 700 ha historických vinic ve zlatých dobách pražského vinařství, je dnešní snaha navázat na tuto slavnou éru velice pozitivní, a dosahované výsledky i kvalitativní úroveň produkce dnešních vinařů ukazují, že oblast Prahy může i dnes být zajímavým vinařských regionem schopným produkovat kvalitní hrozny i mimořádná vína, i když pouze v omezeném množství.

Při zakládání nových vinic má velký význam **volba vhodných odrůd**. Ty musí být dobře vybírány zejména s ohledem na místo i způsob péče o vinici. Ze získaných informací je zřejmá orientace zejména na tradiční historické odrůdy pěstované na pražských vinicích jako je zejména Ryzlink rýnský a Rulandské modré, které jsou v současnosti nejvíce zastoupenými odrůdami s podílem přes 40 % na celkovém počtu keřů vysazených na pražských vinicích. K dalším trendům, které lze na základě získaných informací zaznamenat, je snižování počtu pěstovaných odrůd a zaměření se pouze na nejlépe prosperující odrůdy. Důvody jsou v tomto případě zejména ekonomické, neboť při omezené ploše vinic je nezbytné hledat co nejvíce efektivní postupy při pěstování. Další perspektivní cestou je pak i **osazování vinic rezistentními PIWI odrůdami**, což opět vede k úsporám při jejich ošetřování. Důležitá je i volba vhodných podnoží podle stanovištních podmínek (klimatické podmínky, půdní typ a složení půdy, jímavost půdy), ale i charakteru využití vinice. **Volba vhodných podnoží** nabývá na významu i s ohledem na současné klimatické změny. Tyto přístupy jsou pak vhodné i u vinic, které jsou zakládány zejména k okrasným účelům.

Současným **problémem je limitovaná plocha produkčních vinic** v rámci městské zástavby a s ní související omezená produkce hroznů, která je však klíčová pro ekonomiku daného vinařství a tím i **ekonomickou udržitelnost vinic**. Přestože tato problematika nebyla předmětem mé bakalářské práce, je zřejmé, že existuje určitá minimální produkce a objem tržeb, kterou musí každé vinařství realizovat, aby bylo schopné dosahovat dostatečný zisk zajišťující jeho další rozvoj i obživu vinaře a umožnit tak i trvalé fungování. K tomu pak potřebuje odpovídající výměru vinice, která je schopná takové množství hroznů vyprodukovat. To je však v pražských podmínkách z uvedených důvodů problematické a jednotliví vinaři proto musí k zajištění ekonomické udržitelnosti svých vinic volit i další **specifické strategie**.

K nim patří zejména **orientace na kvalitu** a butiková vína, která vyrábějí malá a často rodinná vinařství při použití tradičních řemeslných postupů. Vzhledem k malé výměře je převážná většina prací na vinicích včetně sklizně hroznů prováděna ručně a jsou dodržovány **přístupy ekologického zemědělství**. Výroba je zaměřena zejména na odrůdová vína, kdy je důraz kladen na specifické místní podmínky i využití postupů, které umožní jejich maximální projev ve výsledném produktu. Prodej vína pak probíhá výhradně ve specializovaných vinotékách, které jsou zpravidla součástí těchto **butikových vinařství** tak, aby bylo možné i vína při prodeji zákazníkovi dostatečně prezentovat. Tento přístup tak ve výsledku umožňuje dosažení vyšší prodejní ceny a tím i celkových tržeb z daného množství produkce a lze jej zaznamenat zejména u vinařství Salabka, vinařství Zilvar, vinařství Botanická zahrada Hlavního města Prahy - vinice sv. Kláry i vinařství Jabloňka. Ke zvýšení atraktivity je i přes malý objem celkové produkce nabídka tichých odrůdových vín v některých případech doplňována i dalšími specialitami, jako jsou šumivá a fortifikovaná vína (vinařství Botanická zahrada Hlavního města Prahy - vinice sv. Kláry) nebo dokonce vlastní pálenka z matolin a kalů vyrobená technologií grapy (vinařství Salabka). Zajímavostí je v tomto směru i výroba dvou druhů vín z jedné odrůdy (Ryzlink rýnský) rozlišený specifickými podmínkami v různých částech jedné vinice, kde jsou hrozny pěstovány. Umožňuje to porovnat rozdíl v rámci stejné odrůdy (vinařství Zilvar).

Při omezené výměře vlastních vinic je rozšíření produkce možné i cestou výroby vína nejen z vlastních, ale i z **nakupovaných hroznů**. Při orientaci na kvalitu nakupovaných hroznů ve spojení s vlastními technologickými postupy lze i tímto způsobem rozšířit nabídku výsledných produktů a dosáhnou růstu objemu prodeje, tak jak to ukazuje např. pan Zilvar v rámci svého vinařství.

Další možnou strategií k zajištění ekonomické udržitelnosti je **propojení se zážitkovou gastronomií**. Tento přístup je uplatněn zejména ve vinařství Salabka, ale např. i na Svatováclavské vinici, kde jsou místní vína podávána jako součást menu ve vlastní provozované restauraci. To umožňuje rozšířit počet potenciální zákazníkům a současně i dosáhnout vyšší prodejní ceny vína.

Novým pozitivním trendem, který v poslední době nabývá stále většího významu, je **využití vinic i jako atraktivního krajinného prvku** v rámci veřejné zeleně. Jak již bylo uvedeno, je možné se s tímto přístupem již dnes setkat na několika vinicích (Praha-Duběč, Vítkov, Lysolaje), kdy architekt i investor vinici využili jako estetický prvek ke zatraktivnění městské zeleně, který má současně edukační funkci a je i historickou připomínkou.

Významnou součástí fungování některých vinic a jejich vinařství je pak i **spojení se společenskými, kulturními a vzdělávacími akcemi**. Vzdělávací funkce je markantní zejména u vinice sv. Kláry provozované v rámci pražské botanické zahrady, kde je tato funkce klíčová a zejména proto je i tato vinice jednoznačně nejnavštěvovanější pražskou vinicí. U řady dalších vinic má pak z hlediska propagace i přímého prodeje velký význam pořádání společenských akcí. Mezi ně patří zejména veřejností velmi oblíbená a hojně navštěvovaná pravidelná vinobraní, ale i další akce spojené s vínem. Jednou z nejvýznamnějších akcí je projekt hlavního města, který byl založen v roce 2017 a letos proběhne již 5. ročník s názvem „Pražské vinice“. V rámci tohoto projektu mohou zájemci pravidelně ve stanovených dvou dnech navštívit

většinu pražských vinic, kde jsou připraveny komentované prohlídky, degustace místních vín a někde i doprovodný program.

6.4.2 Význam vinic pro rozvoj města

Ze získaných informací je zřejmý i rostoucí význam pražských vinic pro rozvoj města. Pražské vinice a jejich pestrá nabídka produktů rozšiřuje možnosti trávení volného času obyvatel Prahy i jejich návštěvníků a zvyšuje tak i celkovou atraktivitu. Současně tím přispívá i k podpoře cestovního ruchu jako významného ekonomického odvětví, neboť právě i vinařská turistika je v současné době jeho rozvíjející se součástí.

Mnoho turistických destinací si uvědomuje, že výhody vinařské turistiky sahají daleko za dveře sklepů prakticky do všech oblastí regionální ekonomiky a do městských oblastí, které většinu vinařských turistů generují. Víno, jídlo, cestovní ruch a umění společně tvoří základní prvky produktu vinařské turistiky a poskytují balíček životního stylu, který vinařští turisté vyhledávají a chtějí ho zažít (Carlsen & Charters 2006). Vinice tak v tomto smyslu představují významný faktor rozvoje města, který přispívá k zajištění stability **ekonomických a sociálních** podmínek daného regionu.

Pro podobu města je významná i již zmíněná **estetická funkce** vinic jako atraktivního krajinného prvku v rámci zahrad, parků a další veřejné zeleně v městské krajině. Zvláště na některých historických místech jako je areál Pražského hradu nebo Vyšehradu je funkce vinic v tomto smyslu nezastupitelná a výhledy ze Svatováclavské vinice nebo z vinice u jižních hradeb u Starého purkrabství na Vyšehradě, ale např. i z vinice sv. Kláry v Troji patří k těm nejkrásnějším, které Praha nabízí.

Dnešní vinice plní rovněž významnou **společenskou funkci**, neboť se stávají oblíbeným místem setkávání lidí i cílem pro trávení volného času. Neméně důležitá je ale i jejich edukační funkce, a to jako historická připomínka podoby města z dávné minulosti, ale i historického významu pražského vinohradnictví. Současně pak vinice mohou zájemcům z řad městských obyvatel nabídnout detailnější pohled na vinohradnictví a vinařství jako významnou součást zemědělského hospodaření, která již od dávných dob ovlivňovala i mnohé složky lidské kultury. V tomto směru tak plní i funkci, kterou lze nazvat jako **agro-kulturní**.

7 Budoucnost pražských vinic

Na základě získaných informací lze předpokládat pokračování dalšího rozvoje pražských vinic i do budoucna. Přesto však lze podle mého názoru identifikovat některé problémové okruhy a podmínky, které mohou tento vývoj ovlivnit.

Největší bariérou dalšího rozvoje jsou zejména prostorové možnosti pro vznik nových, případně rozšiřování vinic stávajících, neboť oproti dobám Karla IV. se značně změnil charakter města a jeho rostoucí zástavba samozřejmě postupně vytlačila většinu zelených ploch. Historické vinice tak postupně zanikaly a byly nahrazovány novou výstavbou až do dnešní podoby, kdy je jejich plocha minimální a nalézt pozemky pro rozsáhlejší nové výsadby uvnitř města není příliš reálné.

Vznik nových produkčních vinic je tak možný spíše na menších plochách, např. v rámci rekonstrukcí některých dosud zanedbaných historických objektů a zejména usedlostí, které lze stále na území Prahy nalézt, jako je např. dříve zmíněná usedlost Kotlářka v Košířích s přílehlými, dnes již zarostlými historicky viničními pozemky nebo usedlost Cibulka v Košířích. Příkladem pro takový rozvoj pak může být vinice Jabloňka a v současné době nově osazovaná Bendovka.

Významným faktorem dalšího rozšiřování vinic může být již zmíněné využití vinic jako atraktivního krajinného prvku v rámci veřejné zeleně. Tento přístup nabývá v současné době na významu a lze jen doporučit jeho další rozšíření, kdy vinice mohou být vysazovány na řadě dalších míst jako funkční krajinný prvek v parcích, zahradách, ale např. i kolem cest a rozšiřující se sítě cyklostezek.

Jednou z klíčových podmínek pro zachování a další rozvoj pražského vinařství je budoucí ekonomická udržitelnost jednotlivých vinic a vinařství. Ta musí být schopna ze svého podnikání zajistit dostatečné zdroje nejen pro svůj provoz, ale i potřebné investice na obnovu a rozvoj a v neposlední řadě i obživu vinaře a umožnit tak i jejich trvalé fungování. To je však s ohledem na omezené možnosti dalšího významného rozšiřování plochy vinic i zvyšování produkce velmi náročným úkolem.

Mezi možnosti rozvoje lze zařadit i již zmíněné spojení se společenskými, kulturními a vzdělávacími akcemi, které jsou významnou součástí fungování vinic i dodatečným zdrojem jejich příjmů. I tento trend je tak nutné do budoucna dále rozvíjet, a to i s podporou města v jehož zájmu by z výše uvedených důvodů mělo být rozvoj vinic podporovat.

Rovněž je možné doporučit i pořádání dalších akcí pro vinaře i zájemce z řad veřejnosti, a to i s odborným zaměřením. Vzorem mohou být například tzv. „polní kázání“ pořádaná Svazem vinařů, jejichž podstatou jsou praktické ukázky pod vedením špičkového odborníka přímo v terénu ve vinici zaměřené na různá odborná témata, jako např. problematika ošetřování révy, určování nemocí, škůdců a ochrany proti nim a další.

8 Závěr

Cílem mé bakalářské práce bylo zmapovat a popsat historii pěstování révy vinné a výroby vína na území města Prahy až do současnosti, přiblížit způsob fungování současných pražských vinic i jejich specifika a na základě zjištěných informací se zamyslet nad jejich funkcí, ale i významem pro rozvoj města i možnostmi jejich dalšího vývoje.

Historický vývoj ukazuje, že i na našem území má pěstování révy vinné bohatou historii sahající pravděpodobně až ke keltským kmenům žijícím na našem území před 2 500 lety. Největší rozvoj naše vinařství zažilo za vlády Karla IV. ve 14. století a toto období bývá proto také nazýváno začátkem zlatých časů pro české vinařství, které trvalo až do třicetileté války. Stejným vývojem pak prošlo i pražské vinařství v jehož nejslavnějších dobách po nařízeních Karla IV. o povinném zakládání vinic bylo na území dnešní Prahy na 700 ha vinic. Vlivem postupného úpadku, který započal v době pobělohorské, však díky nepříznivým okolnostem i trvalému rozšiřování městské zástavy téměř všechny vinice zanikly a v době mezi 1. a 2. světovou válkou v Praze zbyly pouze dvě z nich. K obnově některých vinic pak dochází od 50. let minulého století, a to zejména po sametové revoluci v roce 1989.

Z informací vyžádaných z Registru vinic, a z informací od majitelů vinic získaných při terénním šetření i z dalších dostupných zdrojů pak vyplynulo, že dnes lze v Praze nalézt více než 30 vinic s celkovou výměrou čítající zhruba 20 ha. Část z nich je produkčních, zaměřených na pěstování révy vinné a výrobu vína převážně ve vlastních butikových vinařstvích a jeho prodej ve vinotékách, které jsou součástí těchto vinařství, případně ve vlastních restauracích zaměřených na kvalitní gastronomii. Důraz je kladen zejména na kvalitu, ekologické postupy při pěstování a tradiční řemeslné způsoby zpracování s využitím moderních technologií. Významnou součástí jejich fungování je i spojení se společenskými, kulturními a vzdělávacími akcemi. Kromě produkční funkce plní současné vinice i významnou funkci estetickou a jsou využívány jako atraktivní krajinný prvek v rámci zahrad, parků a další veřejné zeleně v městské krajině. Tato jejich funkce je stále více využívána i při nových architektonických návrzích a v tomto smyslu pak hrají významnou roli při rozvoji města.

Ze zjištěných informací rovněž vyplynulo, že dosažená úroveň i způsob fungování současných vinic prokazuje, že i oblast Prahy může být zajímavým vinařským regionem schopným produkovat kvalitní hrozny i mimořádná vína. Významným limitem dalšího rozvoje je však nedostatek pozemků pro nové výsadby a vznik nových produkčních vinic je tak možný spíše jen na menších plochách, např. v rámci rekonstrukcí některých dosud zanedbaných historických usedlostí. Pozitivním trendem je využití vinic jako atraktivního krajinného prvku v rámci veřejné zeleně a další zakládání takových vinic lze jen uvítat a doporučit. Významná je i vzdělávací funkce vinic jako připomínka podoby města z dávné minulosti i historického významu pražského vinohradnictví.

Celkově lze tak konstatovat, že pražské vinice jsou významnou součástí nejen bohaté historie města Prahy, ale i jejího dnešního života. Vinice se stávají důležitým prvkem městské krajiny, který přitahuje turisty i místní obyvatele, a i do budoucna lze předpokládat jejich další rozvoj i pozitivní vliv na rozvoj města.

9 Literatura

- Bubílková L. 2022. Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno. Ministerstvo zemědělství, Praha. Available from www.eagri.cz.
- Carlsen J, Charters S. 2006. Global wine tourism: Research, management and marketing. Page Global Wine Tourism: Research, Management and Marketing. CABI Publishing.
- Creasy GL, Creasy LL. 2018. Grapes, 2nd edition. C.A.B. INTERNATIONAL, ISSUING BODY, Oxfordshire.
- Curry A. 2017. Our 9,000-Year Love Affair With Booze. National Geographic Magazine. Available from <https://www.nationalgeographic.com/magazine/article/alcohol-discovery-addiction-booze-human-culture> (accessed February 6, 2023).
- De Lorenzis G, Chipashvili R, Failla O, Maghradze D. 2015. Study of genetic variability in *Vitis vinifera* L. germplasm by high-throughput Vitis18kSNP array: the case of Georgian genetic resources. *BMC Plant Biology* **15**:154. BioMed Central Ltd.
- Doležal P. 1999. Lexikon českého vinařství: Historie a současnost pěstování vína v českých zemích. Specializované knižní nakladatelství vinařské literatury Petr+Iva, Nový Bydžov.
- Eitzinger J et al. 2013. Regional climate change impacts on agricultural crop production in Central and Eastern Europe – hotspots, regional differences and common trends. *The Journal of Agricultural Science* **151**:787–812. Cambridge University Press.
- Estreicher SK. 2002. From Fermentation to Transportation: Materials in the History of Wine. *MRS Bulletin* **27**:991–994.
- Geršlová J. 2011. Vídeň – oblast pěstování vína. Pages 130–133 in Bendová K, Vavrysová L, editors. *Víno jako multikulturní fenomén*. Societas Scientiarum Olomucensis II., Olomouc.
- Girling RH, Lanier P, Gordy HD. 2016. *The good company: sustainability in hospitality, tourism, and wine*, 1st edition. Business Expert Press, LLC, New York.
- Grainger K, Tattersall H. 2016. *Wine production and quality* Second. John Wiley & Sons, Incorporated, Chichester.
- Hájek z Libočan V. 2013. *Kronika česká*. Page (Linka J, Voit P, editors), 1st edition. Academia, Praha.
- Hrabalová A. 2021. *Ekologické zemědělství ročenka / Yearbook 2020 Organic farming in the Czech Republic*. Praha.
- Hradil R, Pavloušek P, Muška F, Rudolfský L. 2018. *Biodynamické vinohradnictví a vinařství*. Grada Publishing, Praha.
- Hugh J. 2008. *Příběh vína*. Nakladatelství Slovart, s.r.o., Bratislava.
- International Organisation of Vine and Wine. 2021. *World Statistics*. Available from <https://www.oiv.int/what-we-do/global-report?oiv> (accessed February 18, 2023).
- International Organisation of Vine and Wine. 2022. *State of the World Vine and Wine Sector 2021*. Dijon. Available from https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/eng-state-of-the-world-vine-and-wine-sector-april-2022-v6_0.pdf (accessed February 17, 2023).
- Kaplan Z et al. 2019. *Klíč ke květeně České republiky* Druhé vydání. Academia, Praha.

- Kraus V, Foffová Z, Vurm B. 2005. Nová encyklopedie českého a moravského vína. Praga Mystica, Praha.
- Kraus V, Foffová Z, Vurm B. 2008. Nová encyklopedie českého a moravského vína. 2.díl. Praga Mystica, Praha.
- Lampíř L. 2018. Fenologická stádia révy vinné: (*Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera*). Česká zemědělská univerzita v Praze. Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů., Praha.
- Lampíř L, Rubešová H. 2018. Ampelografie révy vinné. Česká zemědělská univerzita v Praze. Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů., Praha.
- Laš'ovková Barbora, Kořátko Jiří. 2001. Pražské usedlosti. Libri, Praha.
- Legeron I, West C (Editor), Kingcome G, Zinonos A. 2014. Natural wine: an introduction to organic and biodynamic wines made naturally. Page (West C, editor). CICO Books, London. New York.
- Ludvíková I, al. 2020. Přehled odrůd révy 2020. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský se sídlem v Brně, Brno.
- Magris G, Jurman I, Fornasiero A, Paparelli E, Schwope R, Marroni F, Di Gaspero G, Morgante M. 2021. The genomes of 204 *Vitis vinifera* accessions reveal the origin of European wine grapes. *Nature Communications* 2021 12:1 **12**:1–12. Nature Publishing Group.
- Mařík K. 2011. Počátky pěstování vína v českých zemích. Page *Víno jako multikulturní fenomén*. Societas Scientiarum Olomucensis II., Olomouc.
- Martinů J. 1991. Kronika Prahy 12. Praha. Available from https://www.praha12.cz/assets/File.ashx?id_org=80112&id_dokumenty=3375 (accessed March 19, 2023).
- McGovern P et al. 2017. Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* **114**:E10309–E10318. National Academy of Sciences.
- McGovern PE. 2019. *Ancient wine: the search for the origins of viniculture*. Princeton University Press.
- McGovern PE, Hartung U, Badler VR, Glusker DL, Exner LJ. 1997. The beginnings of winemaking and viniculture in the ancient Near East and Egypt. *Expedition*.
- McGovern PE, Luley BP, Rovira N, Mirzoian A, Callahan MP, Smith KE, Hall GR, Davidson T, Henkin JM. 2013. Beginning of viniculture in France. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* **110**:10147–10152.
- Mejstřík J. 2012. *Filozofie a mystika vína: [velmi pozdní sběr]*. ANAG, Praha.
- Mejstřík J. 2019. *Historie a současnost vína v Čechách: pátý korunovační klenot*. ANAG, Praha.
- Myles S et al. 2011. Genetic structure and domestication history of the grape. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* **108**:3530–3535.
- Národní vinařské centrum o. p. s. 2023. *Vinařské regiony v ČR* | Národní vinařské centrum, o.p.s. Available from <https://www.vinarskecentrum.cz/o-vine/vinarske-regiony-v-cr> (accessed April 2, 2023).

- Pavelková - Hošťálková B. 1979. Zahrady, vinice, rybníky v době Karla IV. Pages 174–188 in Buřival Z, editor. Staletá Praha IX: Sborník Pražského střediska st. památkové péče a ochrany přírody. Panorama, Praha.
- Pavloušek P. 2011. Pěstování révy vinné: Moderní vinohradnictví. Grada publishing, a. s., Praha.
- Pavloušek P, Burešová P. 2015. Vše, co byste měli vědět o víně... a nemáte se koho zeptat. Grada Publishing, a.s., Praha.
- Pavloušek P, Lampíř L. 2016. Réva vinná: pro malopěstitele. Agriprint, Olomouc.
- Phillips R. 2018. Wine: a social and cultural history of the drink that changed our lives. Infinite Ideas Ltd., Oxford.
- Prague City Tourism a.s., MHMP. 2023. Svatojánská vinice - Prague.eu. Available from <https://www.prague.eu/cs/objekt/jidlo/2910/svatojanska-vinice> (accessed April 16, 2023).
- Royt J. 2016. Praha Karla IV. Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, Praha.
- Šiková T. 2014. Havlíčkovy sady. Revitalizace historického parku 2001-2014. Nakladatelství Jalna, Praha.
- Sotolář R. 2023. Písař vinohradních hor. Vinařský obzor **116**:106.
- Švanda M. 2015. Astronomický ústav AV ČR. Available from <https://www.asu.cas.cz/articles/1010/19/na-cem-pracujeme-udrzely-pory-slunecni-cyklus-v-dobe-maunderova-minima> (accessed February 19, 2023).
- This P, Lacombe T, Thomas MR. 2006. Historical origins and genetic diversity of wine grapes. Trends in Genetics **22**:511–519.
- Trapek J. 2022. Zdeněk Zilvar - Kousek Mosely v Pražské kotlině. Wine & Degustation:66–69.
- Válková-Frýzová M. 1930. Úřad perkmistra pražských viničných hor. Pages 1–148 in Vojtíšek V, editor. Sborník příspěvků k dějinám hlavního města Prahy. Důchody obce hlavního města Prahy, Praha.
- van Leeuwen C, Darriet P. 2016. The Impact of Climate Change on Viticulture and Wine Quality. Journal of Wine Economics **11**:150–167. Cambridge University Press (CUP).
- Vavřín M. 2018. Portál životního prostředí Hlavního města Prahy. Available from https://portalzp.praha.eu/jnp/cz/priroda_krajina_a_zelen/parky_a_zahrady/vinicni_svah_VrchVitkov2019.xhtml (accessed March 25, 2023).
- Vítková R, Vítek P. 2018. Pražské vinice. Grada Publishing, a.s., Praha.
- Vítková R, Vítek P. 2020. Prahou za vínem: příběhy pražských vinic. Grada Publishing, a.s., Praha.
- WINE FOLLY. 2023. Common Vine Training Methods | WineFolly.com. Available from <https://winefolly.com/deep-dive/grape-vine-training-methods-illustration/> (accessed March 29, 2023).

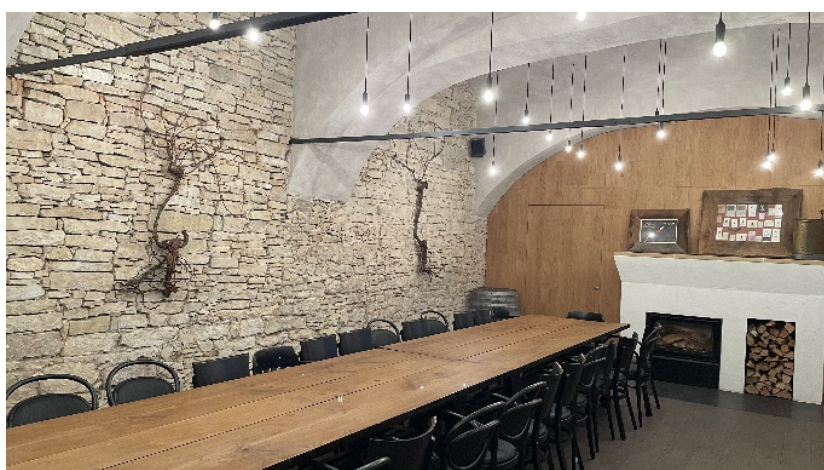
10 Seznam tabulek a obrázků

Tabulka 1 - Plocha vinic v roce 2021	14
Tabulka 2 – Produkce vína v roce 2021	16
Tabulka 3 – Pražské vinice dle Registru vinic k datu 31. 12.2022	35
Tabulka 4 – odrůdová struktura pražských vinic	36
Obrázek 1– Morfologická stavba a fenologická stadia révového keře (Kraus et al. 2005)	10
Obrázek 2 - Růstový cyklus révy vinné, foto autor.....	12
Obrázek 3 - Nejčastěji pěstované odrůdy révy vinné (Bubílková, 2022), zpracování autor....	13
Obrázek 4 - Základní pěstitelské tvary révy vinné (WINE FOLLY 2023).....	15
Obrázek 5 - Vinařské oblasti na území ČR (Národní vinařské centrum 2023).....	34
Obrázek 6 – Nejvíce zastoupené odrůdy (zdroj: Registr vinic, zpracování autor).....	36
Obrázek 7 – Vedení révy na pražských vinicích (zdroj: Registr vinic, zpracování autor).....	37
Obrázek 8 - Vinice Salabka, foto autor	38
Obrázek 9 - Vinice sv. Kláry, foto autor	40
Obrázek 10 - Zilvarova vinice (Vítková & Vítek 2020)	42
Obrázek 11 - Vinice Máchalka, foto autor	44
Obrázek 12 - Modřanská vinice, foto autor.....	45
Obrázek 13 - Svatováclavská vinice, foto autor.....	47
Obrázek 14 - Vinice Grébovka, foto autor	48
Obrázek 15 - Vinice Kelerka, foto autor	50
Obrázek 16 - Vinice Jabloňka, foto autor.....	50
Obrázek 17 - Svatojánská vinice, foto autor	51
Obrázek 18 - Vinice Baba, foto autor.....	51
Obrázek 19 - Plečnikova terasovitá vinice, foto autor	52
Obrázek 20 - Vinice Dolní Počernice, foto autor	52
Obrázek 21 - Vinice Radotín, foto autor	53
Obrázek 22 - Vinice Dejvice, foto autor	53
Obrázek 23 - Vinice Košíře, foto autor	53
Obrázek 24 - Vinice u Masarykovy vyhlídky, foto autor.....	54
Obrázek 25 - Vinice na Vyšehradě, foto autor.....	54
Obrázek 26 - Vinice pod Vyšehradem, zdroj MHMP	55
Obrázek 27 - vinice Albertov, foto autor	55
Obrázek 28 - Vinice Strahovského Kláštera, foto autor.....	56
Obrázek 29 - Vinice Palata, foto autor	56
Obrázek 30 - Vinice Praha - Dubeč, foto autor	56
Obrázek 31 - Vinice na Vítkově, foto autor	57
Obrázek 32 - Vinice v Lysolajích, foto autor.....	57

11 Samostatná příloha – další foto z vinic

Dále jsou uvedeny některé další fotografie pořízené na vinicích (zdroj: autor).

Vinice Salabka



Vinice sv. Kláry



Zilvarova vinice



Vinice Máchalka



Modřanská vinice



Svatováclavská vinice



Vinice Grébovka



Vinice Grébovka – fenofáze révy vinné



22.4.2022



29.4.2022



7.5.2022



13.5.2022



23.5.2022



27.5.2022



6.6.2022



27.6.2022



13.8.2022



26.8.2022