

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů**

**Katedra zahradnictví**



**Historie, současnost pěstování révy vinné  
ve východních Čechách**

**Bakalářská práce**

**Autor práce: Tereza Pavlová**

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

© 2017 ČZU v Praze

## **Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Historie, současnost pěstování révy vinné ve východních Čechách" 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 14. 2. 2017

Tereza Pavlová

## **Poděkování**

Ráda bych touto cestou poděkovala svému vedoucímu panu Ing. Lubomíru Lampířovi, Ph.D. za odborné vedení při zpracování bakalářské práce na téma Historie a současnost pěstování révy vinné ve východních Čechách. Dále bych chtěla poděkovat panu Ing. Františku Muškovi, Ph.D. za pomoc při výběru literatury k vypracování tohoto tématu. Panu Pelikánovi za informace o jeho vinici a o dalších vinicích vyskytujících se ve východních Čechách. Panu Lukáši a Stanislavovi Rudolfským za informace o vinicích na Kuksu.

# Historie, současnost pěstování révy vinné ve východních Čechách

## Souhrn

Cílem této bakalářské práce bylo detailně zpracovat historii a současnost pěstování révy vinné ve východních Čechách, se zaměřením na Hradecký a Pardubický kraj. Z hlediska historie bylo více rozpracováno období vlády Jagellonců, kdy došlo ke klimatickým změnám, což mělo za následek rozvoj pěstování i v okrajových, méně vhodných oblastech. Toto období bylo období největšího rozvoje vinařství ve východních Čechách.

Součástí práce je i zhodnocení současného stavu a odrůdové skladby, s následným posouzením výhledu pěstování révy vinné ve východních Čechách v budoucnu.

Srovnána byla historie pěstování révy vinné ve východních Čechách a dalších oblastech.

**Klíčová slova:** Réva vinná, východní Čechy, vinice, historie, současnost pěstování

# **History, present and future of vine growing in eastern Bohemia**

## **Summary**

The purpose of this Bachelor thesis is to analyze history of grapevine cultivation in Eastern Bohemia, especially in Hradec and Pardubice region, and then analyze the current situation. The main focus is on the period of Jagellon rule when the country was impacted by considerable climate changes. These changes enabled grapevine cultivation even in more distant and previously less adequate parts of the country. This period in history marks the growth of viticulture in Eastern Bohemia.

A part of this thesis is an evaluation of the current state and the composition of wine varieties, followed by an assessment of a prospect of future grapevine cultivation in Eastern Bohemia.

The history of grapevine cultivation in East of the country was compared to other parts of the country.

**Keywords:** Grapevine, Eastern Bohemia, vineyard, history, present state

# Obsah

1	Úvod.....	1
2	Cíl práce .....	2
3	Literární rešerše .....	3
3.1	Botanické (taxonomické) třídění révy vinné.....	3
3.2	Morfologie révy vinné .....	4
3.3	Léčivé účinky .....	5
3.4	Negativní účinky alkoholu .....	6
4	Historie a současnost pěstování révy vinné ve světě, Evropě a České republice.....	8
4.1	Pěstování révy vinné ve světě a v Evropě.....	8
4.2	Pěstování révy vinné v České republice .....	10
4.2.1	Oblast Čechy .....	10
4.2.2	Litoměřicko .....	14
4.2.3	Mělnicko .....	15
4.2.4	Oblast Morava.....	17
5	Rozdělení vinařských oblastí a podoblastí v České republice.....	19
5.1	Moravské vinařské podoblasti .....	19
5.2	České vinařské podoblasti .....	19
5.2.1	Vinařská podoblast Mělník .....	20
5.2.1.1	Vinařský region Roudnice patří do mělnické podoblasti .....	20
5.2.1.2	Vinařský region Čáslav patří do mělnické podoblasti .....	20
5.2.2	Vinařská podoblast Litoměřice .....	21
5.2.2.1	Vinařský region Velké Žernoseky patří do litoměřické podoblasti .....	21
5.2.2.2	Vinařský region Most patří do litoměřické podoblasti .....	21
6	Vinařský region východní Čechy .....	22
6.1	Historie .....	22
6.2	Současnost.....	24
6.2.1	Změna klimatu .....	24
6.2.2	Zakládání vinic.....	24
6.3	Vinice.....	26
6.3.1	Hradecký kraj .....	26
6.3.1.1	Město Hradec Králové .....	26
6.3.1.2	Obec Brada – Rybníček .....	26
6.3.1.3	Obec Litoboř .....	27
6.3.1.4	Obec Zlič.....	28

6.3.1.5. Obec Vrchoviny u Nového Města nad Metují.....	28
6.3.1.6. Obec Blešno .....	28
6.3.1.7. Město Trutnov.....	28
6.3.1.8. Obec Vinice.....	28
6.3.1.9. Obec Vinary - Nový Bydžov.....	29
6.3.1.10. Nové Město nad Metují .....	29
6.3.2. Pardubický kraj .....	29
6.3.2.1. Město Hlinsko .....	29
6.3.2.2. Město Vysoké Mýto – kopec Na Vinici .....	29
6.3.2.3. Obec Vinary u Vysokého Mýta .....	31
6.3.2.4. Město Chrudim .....	31
6.3.2.5. Pardubicko .....	33
6.3.2.6. Město Česká Třebová .....	35
6.4 Obec Kuks.....	35
6.4.1. Historie.....	35
6.4.2. Současnost.....	37
6.5 Odrůdy .....	39
6.5.1. Historicky pěstované odrůdy révy vinné v Čechách.....	39
6.5.2. Současně pěstované odrůd révy vinné ve východních Čechách .....	40
6.5.2.1. PIWI odrůdy .....	40
6.5.2.2. Ostatní pěstované odrůdy .....	42
7 Diskuze .....	44
8 Závěr.....	47
9 Seznam literatury .....	49
10 Seznam příloh .....	58

# 1 Úvod

V oblasti východních Čech se réva vinná v minulosti pěstovala na mnoha lokalitách, ale po změně klimatu, zrušením nevolnictví Josefem II., zrušením vnitřního cla Marií Terezií, došlo ke snížení ploch révy vinné. Vlivem těchto okolností bylo za vlády Marie Terezie v celých Čechách kolem 10 000 ha vinic, ale dnes je v obou podoblastech Mělnicka a Litoměřicka jen 800 ha vinic. Významným zásahem do rozlohy vinic bylo mimo uvedené, i napadení vinic škůdcem mšička révokaz (*Viteus vitifoliae*). Je to jeden z nejnebezpečnějších škůdců révy vinné. Tato mšice na přelomu 19. a 20. století zdecimovala vinice v celé Evropě. První výskyt byl zaznamenán ve Francii, kam byla kolem roku 1860 zavlečena z Ameriky nejpravděpodobněji spolu s okrasnou americkou révou (*Vitis labrusca*). Během 20 let zničila téměř 1 milion hektarů francouzských vinic. Následně se révokaz rozšířil po celém kontinentu. Na Moravě se objevil poprvé koncem 19. století v Šatově. Vzniklá kalamita způsobila likvidaci významné rozlohy vinic.

Ve východních Čechách dnes nalezneme z těch významnějších vinic zapsaných v registru vinic, Vinici nad Zámkem v obci Kuks. Je zde však i mnoho dalších vinic, které produkují kvalitní lahvová a sudová vína. Většinu těchto vinic sdružuje společenství vinohradníků ve východních Čechách v Litoboří. V této bakalářské práci uvedu shrnující historická a současná data o odrůdovém složení a vinicích ve východních Čechách.

Na lokalitu východních Čech jsem se zaměřila především proto, že nejbližší vinicí v okolí mého bydliště je vinice u zámku Zbiroh, tedy vinařství v této oblasti je též nepříliš rozvinuté. Původně románsko-gotický hrad Zbiroh postavený na konci 12. století byl v 16. století přestavěn na renesanční zámecké sídlo Rudolfa II. Habsburského. Zámek vešel do povědomí společnosti nejen přílehlou vinicí, ale i tím, že na zámku pobýval například Alfons Mucha a vytvořil zde kompletní Slovanskou epopej (Zámek Zbiroh, 2016). Na samotném jižním svahu pod balustrádami zámku se dříve rozkládala nepříliš rozlehlá vinice, kterou chce v současné době společnost Gastro Žofín opět obnovit. Tato plánovaná vinice je již oficiálně zaregistrována pod názvem „Zámecká trať“ a jedná se o vinici položenou v nejvyšší nadmořské výšce v Čechách a na Moravě. Do výsadby zdejší vinice bylo nejvýše položeným vinařstvím Vinařství Sádek. Sortiment odrůd, který se zde bude pěstovat, vybere profesor Kraus. Bude se jednat o rezistentní odrůdy révy vinné. V zámeckém parku pak bude otevřeno České vinařské muzeum (Šopejstalová, 2009).



## **2 Cíl práce**

Cílem práce je kompilace dostupných informací a historických dat a uvedení zjištěných faktů o historii pěstování révy vinné a současné problematiky pěstování révy vinné ve východních Čechách. Dále pak zmapování míst a lokalit, kde se dříve réva vinná ve východních Čechách pěstovala a kde se pěstuje dnes. V neposlední řadě pak specifikace jednotlivých odrůd, které se zde pěstují a jejich pěstitelů, které v této oblasti nalezneme.

## 3 Literární rešerše

### 3.1 Botanické (taxonomické) třídění révy vinné

Říše: Rostliny (*Plantae*)

Podříše: Cévnaté rostliny (*Tracheobionta*)

Oddělení: Krytosemenné (*Magnoliophyta*)

Třída: Vyšší dvouděložné (*Rosopsida*)

Řád: Révotvaré (*Vitales*)

Čeleď: Révovité (*Vitaceae*)

Rod: Réva (*Vitis*)

Pavloušek (2011) uvádí rozdělení rodu *Vitis* L. na podrody *Muscadinia* a *Euvitis*. Oba podrody se od sebe liší morfologickými vlastnostmi a počtem chromozomů. Podrod *Muscadinia* se nachází v USA a Mexiku, používá se při šlechtění. Do podrodu *Euvitis* zahrnujeme botanické druhy révy vinné. Nejdůležitější skupinou révy vinné je réva euroasijská, do které se réva vinná řadí. Další skupiny révy vinné jsou severoamerická a východoasijská, které jsou určeny podle místa jejich nálezu.

Severoamerické druhy révy vinné se používají převážně jako podnože, jelikož víno z nich vyrobené nemá dobrou kvalitu. Réva amurská, která má největší odolnost k mrazu, se řadí k východoasijským druhům révy vinné (Frolec a kol., 1973).

Révu vinnou (*Vitis vinifera* L.) dělí dále Pavloušek (2011) na dva poddruhy, na lesní révu (*Vitis vinifera* subs. *sylvestris*) a ušlechtilou révu vinnou (*Vitis vinifera* subs. *sativa*). Révy se od sebe odlišují podle jednotlivých morfologických znaků. Během řady let došlo vlivem člověka k domestikaci révy lesní, kterou začal pěstovat na opěrných konstrukcích (Pavloušek, 2011).

Dohnal a Kraus (1972) upozorňují, že se jedná o rostlinu teplomilnou, vhodnou na jižní, jihozápadní a jihovýchodní svahy. Frolec a kol. (1973) doplňuje, že réva vinná je liánovitá, světlomilná rostlina. Keř révy vinné patří mezi dvouděložné popínavé rostliny.

Během vývoje odrůd révy vinné docházelo k nejrůznějším úpravám pěstebních tvarů révy vinné, pro lepší sklizeň a jakost vína. Nejvíce byly používány menší tvary keřů

pěstované v husté výsadbě. Čím méně je hroznů na keři, tím je vyšší jakost vína (Kraus a kol., 1997).

### 3.2 Morfologie révy vinné

Kořeny révy vinné jsou trojího typu. Dělí se na hlavní, které slouží k ukotvení rostliny v půdě a k obstarání vody z hlubších vrstev půdy. Dále postranní neboli vedlejší kořeny (Pavloušek, 2011). Třetím typem kořenů jsou rosné kořínky nemající žádný vliv na výživu, jsou odstraňovány, aby nebrzdily růst hlubších kořenů (Šimáček, 1886).

K rozmnožování révy vinné se používá nejčastěji vegetativního způsobu. Generativního rozmnožování se využívá při šlechtění (Pavloušek, 2011). Nadzemní část keře révy vinné rozděluje Šimáček (1886) podle stáří na stařinu, réví a mlázi. Stařinou jsou části více jak dva roky staré, Pavloušek (2011) doplňuje, že se jedná převážně o kmínek.

Réví jsou jednoleté výrůstky, vyrůstající na stařině, které jsou neplodné. Z dvouletého dřeva vyrůstá réví plodné (Dohnal a Kraus, 1972). Dohnal a Kraus (1972) popisují, že na letorostech se nacházejí kolénka, na kterých vyrůstají očka, uzle a články. Z oček na plodném jednoletém dřevě raší letorosty, na kterých rostou hrozny (Pavloušek, 2011). Rozvětvení stonku révy vinné je monopodiálně – sympodiální (Pavloušek, 2011).

List je 3-5 laločný a po obvodu pilovitý. Podle tvaru listů lze od sebe odlišit odrůdy révy vinné. Listy plní důležitou vyživovací funkci, probíhá v nich fotosyntéza důležitá pro kvalitu hroznů. List se skládá z listové čepele a žilnatin. V úžlabí listů vyrůstají postranní výhonky, nazývané fazochy, které se v okolí hroznů odstraňují, aby nedocházelo k nadměrnému zahuštění (Pavloušek, 2011).

Květem révy vinné je lata skládající se z drobných kvítků s pěti tyčinkami a jedním pestíkem. Barva kvítků je zelenožlutá. K zachycení keře k opoře slouží úponky, které jsou proti listům (Dohnal a Kraus, 1972).

K iniciaci květenství dochází při teplotách nad 20°C. Květenství je ze 100-300 květů. Květy révy vinné jsou většinou oboupohlavné a samosprašné. K opylení dochází převážně větrem, popřípadě hmyzem. Pupeny se rozdělují na zimní, spící a zálistkové (Pavloušek, 2011).

Plodem révy vinné je hrozen, složen z bobulí a třapiny, což je rozvětvená stopka hroznu (Dohnal a Kraus, 1972). U většiny odrůd jsou barviva obsažena jen ve slupce hroznů a

dužina má bezbarvou šťávu. Dohnal a Kraus (1972) dále doplňují, že u odrůd nazývaných barvířky jsou barviva v dužnině bobulí. Bobule obsahují semena. U bezsemenných odrůd pěstovaných pro výrobu rozinek se semena nevyskytují. Réva vinná je rostlinou jednodomou.

### 3.3 Léčivé účinky

Již v dávných dobách byl nápoj z révy vinné považován za posvátný. Ve středověku bylo víno předepisováno jako rozpouštědlo léčivých látek nebo též k přímé konzumaci jako léčebný prostředek četných nemocí. V 19. století došlo k nahrazení vína uměle vyrobenými léčivy. Kraus a kol. (1997) konstatují, že k nahrazení vína jako léčiva došlo z důvodu hnutí, které bylo vedeno proti nápojům obsahujícím alkohol. V lidovém léčitelství se však vína jako léčivého prostředku místy užívalo (Kraus a kol., 1997).

Pokud se budeme hlouběji zabývat látkami, které víno obsahuje. Kraus a kol. (1997) uvádějí jako důležitou složku kyseliny. Mezi hlavní kyseliny se řadí kyselina vinná, mléčná a jablečná. Zásaditým působením kyselin a nízkým pH vína dochází k vyrovnání procesů, které zlepšují činnost žaludku (Kraus a kol., 1997), trávení bílkovin a tuků a vyrovnávají žaludeční sekreci (Dohnal a Kraus, 1972). Dohnal a Kraus, (1972) doplňují, že konzumací hroznů se zlepšuje činnost ledvin, srdce, zvyšuje se množství červených krvinek a prohlubuje se dech.

Víno pomáhá zažívání. Po jeho konzumaci dochází k povzbuzení chuti k jídlu a mimo jiné zlepšuje náladu a posiluje nervový systém (Dvořák a Hyksa, 1969). K posílení organismu člověka slouží cukry a glycidy obsažené ve víně. Další složkou vína jsou fenolické látky a třísloviny, které napomáhají při trávicích procesech. Polyfenoly obsažené ve víně, především v červeném, ochraňují cévní systém a zřejmě snižují výskyt infarktu. K těmto pozitivním účinkům vína však dochází při konzumaci 1,5 dl vína za den nebo podle předpisu lékaře. Dobře uleželá (vyzrálá) červená vína zabraňují vzniku maligních bujení. V barrique sudech vznikají při rozkladu ligninu, hemicelulózy a celulózy třísloviny, které se uložením vín v těchto sudech do vína dostávají, dodávají vínu karamelové tony (Kraus a kol., 1997). Kraus a kol. (1997) popisují, že při zrání bobulí dochází k přeměně barviva chlorofylu na žluté flavonoidy a xantofyl barvící bílé odrůdy a antokyany způsobující zbarvení modrých hroznů. Chut' vína výrazně ovlivňují některé aminokyseliny. „Dusíkaté sloučeniny jsou zastoupeny proteiny, polypeptidy, aminokyselinami a anorganickými dusíkatými sloučeninami“ (Kraus a kol., 1997, s. 98). Více jak 900 odlišných aromatických látek vyskytujících se ve víně již v malém

množství působí na chuť vína. Agrotechnickými zásahy, klimatickými a stanovištními podmínkami je ovlivněn obsah minerálních látek. Dle Krause a kol. (1997) je ve víně nejvíce hořčíku, draslíku a vápníku. Víno obsahuje etanol, metanol, metylpropanol a další alkoholy. Kraus a kol. (1997) upozorňují na důležitou konzumaci zeleniny a ovoce, obsahující vitamíny, zvláště vitamín C, jež jsou při konzumaci vína vymývány alkoholem, který je v něm obsažen.

V čínské medicíně se používá víno k přípravě léčivých prostředků. Mezi sloučeniny s cenným léčebným účinkem patří resveratrol, neboť má výrazný protirakovinný a antioxidantní efekt. Ve Francii byla koncem minulého století provedena rozsáhlá vědecká studie u několika tisíc starších lidí. Výzkum jednoznačně prokázal ochranný účinek vína vůči Alzheimerově chorobě, ale rovněž až 80% snížení výskytu stařecké senility a demence. Víno zlepšuje srdeční činnost, snižuje teplotu a také upravuje trávení. Příznivě se projevuje i při chronické bronchitidě a rozedmě plic. U žen má víno fytoestrogenní účinky, snižuje u nich kardiovaskulární riziko, přispívá ke zmírnění projevu klimakteria a osteoporózy (Valíček, 2007).

### **3.4 Negativní účinky alkoholu**

Účinky alkoholu na nervový systém jsou ovlivněny individuálními dispozicemi, zvláště váhou člověka. Ovšem Kraus a kol. (1997) konstatují, že je rovněž důležité množství vína a čas, za který se víno zkonsumuje. Alkohol spolu s aromatickými látkami způsobuje uvolnění člověka a další příjemné pocity, ale dochází také k poklesu koncentrace a naše reakce jsou pomalejší. Pití vína před spaním má negativní vliv na naše srdce, které je namáháno uvolňující se energií, která nemůže být ve spánku zpracována (Kraus a kol., 1997).

Mezi významné negativní účinky alkoholu, tedy i vína, na lidské zdraví patří obezita. Zejména v poslední době je obezita jedním z často zmiňovaných problémů lidské populace a nejenak je tomu i v České republice. „Existují naprosto přesvědčivé důkazy o tom, že otylost, definována jako ukládání nadbytečné energie ve formě tuku, má nepříznivé dopady na zdraví a délku života“ (Kleinächterová a Brázdová, 2001, s. 21).

„Obezita způsobuje mnoho zdravotních problémů jako je zvýšení krevního tlaku, mozková mrtvice, srdeční infarkt, cukrovka, přetížené klouby zvýšenou tělesnou hmotností.

I konzumace alkoholu může přispět k nadváze, pokud je nadměrná. Energetický příjem na 1 gram čistého alkoholu je 7,1 kcal, neboli 29,7 kJ“ (Šamánek a Urbanová, 2010) (viz Tab. 1).

Energetická hodnota různých druhů vína			
Druh vína	Množství (ml)	Energie	
		(kcal)	(kJ)
Bílé suché vín	100	75	315
Červené víno	100	80	337
Sladké víno	100	105	441
Portské víno	60	90	378
Scherry	60	75	315
Vermut sladký	85	140	674

Tab. 1 Množství kalorií v různých druzích vína (podle Šamánek a Urbanová, 2010, s. 134)

## 4 Historie a současnost pěstování révy vinné ve světě, Evropě a České republice

### 4.1 Pěstování révy vinné ve světě a v Evropě

O pěstování révy vinné je možné dozvědět se již z Bible. První zmínku můžeme nalézt v první knize *Genesis*, kde se vypráví o praotci Noemovi, který po potopě dosáhl hory Ararat a založil tam vinice. Hora Ararat leží v oblasti dnešní Gruzie. Slovo víno pochází z gruzínského *gvino* (Beranová a Kubačák, 2010).

Za pravlast révy vinné udává Šimáček (1880) Kavkazsko, odkud se réva vinná dále šířila přes Řecko až k nám do Čech. Němec (1955) dodává, že domovem našeho evropského ovoce, do kterého se řadí réva vinná, je Malá Asie, Írán, Zakavkazí a západní Turkmenistán.

„Nejstarší archeologicky doložené víno pochází z let 5400 až 5000 před n. l., a to z Íránu. Uvnitř džbánu byla nalezena nažloutlá usazenina s prokázanou kyselinou vinnou a pryskyřicí, používající se ve středověku pro konzervaci vína. Summerové z oblasti, kterou dnes prochází hranice mezi Íránem a Irákem, jsou zatím nejstaršími zjištěnými vinaři“ (Beranová a Kubačák, 2010, s. 134). Réva vinná se pěstovala především ve starověkém Egyptě a Severní Babylonii. Réva vinná byla používána nejen ke konzumaci, ale jejími motivy se zdobily i stěny hrobek. Stejně tak v řecké mytologii nalezneme pověst o bohu Dionýsovi a révě vinné. Víno se pilo vychlazené a smíchané s vodou v různém poměru. Řekové a Féničané pak rozšířili pěstování révy vinné do Itálie. Ve 2. století před n. l. se pěstovala réva vinná v Piperbuhlu u Bolzana a v letech 50 před n. l. - 50 n. l. v Nussdorfu u Vídně (Beranová a Kubačák, 2010).

Víno bylo pěstováno v předhistorickém Řecku a Thrakie patřila mezi sídlo s největší výrobou vína. V třetihorách v Anglii, Francii, na Islandě a střední Evropě a dalších místech byly nalezeny zbytky révy vinné. I ptáci mají svůj podíl na rozšiřování semen révy vinné a jiných rostlin (Němec, 1955).

K rozšíření révy vinné do Evropy došlo expanzí Římanů. Počátkem našeho letopočtu byla ve Francii, dnešní Marseille, vysazena ušlechtilá réva vinná. Odtud se šířila dále po Francii do Provence, Bordeaux, k povodí Loire a do dalších částí Francie. Římskými vpády se dostala réva vinná i do Germánie, kde se její pěstování stalo tradicí. K šíření pěstování docházelo v dalších zemích jako je Španělsko, Švýcarsko, Itálie, Chorvatsko, Srbsko,

Slovinsko, Maďarsko a dalších zemí, téměř po celé Evropě, i v zemích bývalého Sovětského svazu (Dvořák a Hyksa, 1969).

Přivezením sazenic z Ameriky do Francie v polovině 19. století došlo k rozšíření mšičky révokazu v Evropě (Fiala, 2010). Fiala (2010) uvádí, že rostliny evropské révy ušlechtilé po napadení hynuly. U nás byl první révokaz v roce 1890 ve vinařských oblastech v Šatově. Dále ve Velkých Němčicích 1907, které roku 1910 úplně zničil a šířil se v dalších letech po celé Moravě. Snížila se úroda vína, ale bylo velice kvalitní. V Čechách byla nařízena státní karanténa a začalo se se šlechtěním révy vinné na americké podnože. Obce Vranovice, Žabčice a Ivaň jsou důkazem, že se révokazu na písčitých půdách nedařilo, jelikož do roku 1935 nebyly napadeny. Pravokořenné vinice lokalizované na Moravě byly ve 40. letech zničeny. Jediným řešením bylo použití štěpovaných sazenic (Fiala, 2010).

Ušlechtilá i planá forma révy vinné je rozšířena na mnoha místech celého světa. Roste všude, kde jsou pro její růst podmínky. V Kazachstánu byly roku 1938 nalezeny druhy révy vinné, snášející teploty – 40 °C (Němec, 1955).

K rozsáhlému rozvoji vinařství dochází rovněž ve 20. stol. v Polsku. Mezi nejvýznamnější polská vinařství patří například Silver Mountain Vineyards z Krakova, kteří produkují révu vinnou na úbočí „Stříbrné hory“, kde v 17. století původní vinice prakticky zanikla a k jejímu obnovení v rozloze 28 ha došlo v roce 2005 v blízkosti kláštera Camaldolese (Silver Mountain Vineyards, 2016). Jako dalšího významného pěstitele révy vinné v Polsku můžeme uvést vinařství při Jagellonské univerzitě. Vinice byla založena v roce 2005 a je součástí experimentální stanice zemědělského institutu při univerzitě. Její rozloha je 3,3 ha (Vinice Nad Dworski Stream, 2014).



## 4.2 Pěstování révy vinné v České republice

### 4.2.1 Oblast Čechy

Nejstarší semena v České republice byla nalezena v historických vykopávkách neolitických kulturních vrstev v oblasti Hlinsko, okr. Chrudim. V Kutné Hoře-Karlov na místě, kde bylo pohřebiště z laténského období, se z rozboru pohřbených kostí zjistil obsah olova, které pravděpodobně pochází ze špatné (škodlivé) přípravy vína. Šťáva se dříve vařila s kořením mnoho dní v hermeticky neuzavřeném hrnci. Jednalo se o tzv. řecké víno – sapa (Beranová a Kubačák, 2010).

Frolec a kol. (1973) píše o rozšíření pěstování révy vinné do Čech díky cyrilometodějské misi. Za nejstarší nálezy vinařských nožů u nás se považují nože nalezené na Moravě z období latěnu (400/380 - 40/25 př. Kr.) a střední doby hradištní (9. st. – 1. polovina 10. st.).

Fořt (1931) uvádí, že vinařství se rozvinulo spolu s kláštery, u kterých byly vysazovány ovocné sady a vinice. Beranová a Kubáček (2010) doplňují, že víno se používalo pro církevní účely a o révě vinné je zmínka též v zákoně *Zákon sudnyjljudem*, z 9. – 10. století.

V listině břevnovského kláštera je první zmínka o vinicích v Čechách z roku 973, které byly lokalizovány v okolí Prahy (Kraus, 1955). O rok později byly založeny zahrady u kláštera Ostrovského u Davle a roku 1032 u kláštera Svatoprokopského na Sázavě. Panovníci i měšťané se zasloužili, zvláště za vlády Karla IV., o pozvednutí a vysokou úroveň ovocnictví a vinařství (Fořt, 1931).

V Praze na Malé Straně v Lichtenštejnském i Hartigovském paláci byla nalezena réva vinná (*Vitis vinifera* subs. *sativa*) z 9. století. Réva vinná byla nalezena i v dalších částech Prahy. Jednalo se o vinohrady na jižní straně svahu Pražského hradu (Beranová a Kubačák, 2010).

Dokonce bychom roku 1250 našli vinice v Horní Bříze, Nepomuku a v Nezabudicích u Rakovníka, které patřili cisterciákům sídlícím v Plasích (Zemek, 1973)

V době předkolonizační v Čechách došlo k zakládání vinic v Pražské kotlině, mezi soutokem Vltavy a Labe, Poohří až k Lounům. V okolí Karlštejna a Prahy se zakládaly nové vinice spolu s ovocnými sady (Beranová a Kubačák, 2010; Míka, 1960). Pěstování révy vinné bylo v polovině 13. století rozšířeno ve všech úrodných oblastech Moravy i Čech, jak uvádějí

Frolec a kol. (1973). Míka (1960) se také zmiňuje o pěstování révy vinné na Opavsku a Budějovicku.

„Karel IV. v roce 1358 vydal nařízení o zakládání vinic a sadů se dvěma kategoriemi viničních hor – vinice nového založení, *et nove plantacionis* a starého založení, *montesvineeantigue*“ (Beranová a Kubačák, 2010, s. 137). Importem sazenic rév francouzských a burgundských Karlem IV. došlo k zušlechtění kultur révy vinné (Beranová a Kubačák, 2010). Ačkoli mnoha zdroji je Karel IV. považován za zakladatele českého vinařství, Míka (1960) je s tímto tvrzením v rozporu a považuje uváděný vliv Karla IV. za přehnaný a nesmyslný.

Šimáček (1880) zaznamenal, že nejlepší réva vinná pro červené víno, která sem byla zavedena Karlem IV., byla nazývána „roučím“ a pro víno bílé „prynčem“.

V Čechách a na Moravě bychom dříve našli velké množství vinic, ale po válkách, které se zde prohnaly, byly mnohé vinice opuštěny, neobhospodařovány a nakonec upadly v zapomnění. Příkladem mohou být vinice v okolí Žatce, kterých bylo 200 ha, ale po třicetileté válce nebylo lidí, kteří by se o ně starali (Fořt, 1931).

„V roce 1281 vydal olomoucký biskup Děřich z Hradce kroměřížským viničním horám první moravské viniční právo“ (Beranová a Kubačák, 2010, s. 138). Byl omezen dovoz a podporován vývoz vín např. do Žitavy, Nisy, Vratislavi a Zhořelce. K zániku většiny horských vinic přispěl trojpolní hospodářský systém za vlády Karla IV., kdy docházelo ke specializaci výroby a plodiny se pěstovaly jen na lokalitách jim nejvíce vyhovujících (Frolec a kol., 1973).

V jagellonském období v 15. - 16. století došlo k největšímu rozmachu českého vinařství. Réva vinná se pěstovala převážně v Polabí, Poohří (Lounsko, Libochovice), a okolí Prahy. Vinice byly i na Plzeňsku v oblasti Hrádku a Ražic, u Kutné Hory, Čáslavi, Kadaně, Žatce a v dalších oblastech, kde se dnes již nevyskytují (Beranová a Kubačák, 2010). V období vlády Jagellonců dochází k velkému oteplení a výraznému suchu (Macek, 1991).

Vladislav Jagllonský byl zvolen českým králem 27. 5. 1471 ve Vlašském dvoře v Kutné Hoře v dnešním významném centru pěstování révy vinné v české vinařské oblasti (Štroblová a kol., 2000). Vinné sklepy Kutná Hora na památku této události produkují speciální Jagellonské víno (viz Přílohy, obr. 1, 2). O období oteplení svědčí i stavební sloh tehdejší doby. Poslední fáze gotiky se nazývá Jagellonská a v této době například kostely měly velká okna (například sv. Jakub v Brně, dóm svatého Martina v Bratislavě). Naopak v baroku už bylo chladněji a kostely z této doby mají malá okna.

V roce 1497 byl vydán Vladislavem II. Jagellonským příkaz k zapsání všech vinic do knih gruntovních (Zlatohlávková, 2014). Perkmistrovský úřad (jednalo se o úřad, který byl pověřen kontrolou a evidencí vinic, jež měl stanovy – artikuly, které upravovaly hospodaření na vinicích a sankce za nedodržení těchto stanov) byl velmi vážený a to tím více, když mu Vladislav téhož roku udělil více práv (Dvořák a Hyksa, 1969).

Beranová a Kubáček (2010) se zmiňují o zdokonalení a vzniku nových vinařských nástrojů, příkladem jsou vinařské nože „securis“. Ve středověku byl uplatňován převážně řez na vysoké staré dřevo, ale od 16. století se používal tzv. „řez na hlavu“ (Janotka a Linhart, 1987).

Němec (1955) píše, že v 16. století bychom našli na našem území více vinic než ovocných sadů.

V 16. – 17. století docházelo k rozvoji vinařské literatury. Uvedeme si zde například „Vinitorium“ (1591) od Goerla z Goerlštejna a „Collis vinaria“ (1611) od J. Tesáka Mošnovského (Nový a kol., 1974). Balbín (1986) doplňuje také Herbář Petra Ondřeje Matthioliho, ve kterém je nákres révy vinné.

V roce 1645 bylo nabídnuto pražské víno císaři Ferdinandovi II., když se zdržoval v Praze. Po ochutnání pražského vína pil po dobu, co setrval v Praze, jen toto víno. Víno konzumované císařem pocházelo od vinaře Železníka (Balbín, 1986).

Bohužel, od 17. století docházelo ke snižování ploch vinic. V 18. století se v Čechách pěstovala réva vinná převážně v Polábí a Poohří. Nový a kol. (1974) uvádějí, že v 90. letech se produkce v Čechách pohybovala okolo 12 861 hl. Na konci 18. století došlo k rozvoji pivovarnictví a dovozu vín ze zahraničí (Zlatohlávková, 2015). Dalším důvodem ke snižování ploch vinic bylo přiklonění lidí k ovocnářství vytlačující vinohradnictví a dále nedostatek pracovních sil. Ke snížení počtu lidí pracujících na vinici přispělo zavedení robotního patentu roku 1775. Na snižování ploch vinic měly rovněž značný vliv tzv. josefínské reformy, kdy nastalo zrušení nevolnictví, omezení vlivu šlechty a kostelů spolu s církví (Frolec a kol., 1973).

V kraji Plzeňském, Loketském, Klatovském, Budějovickém, Hradeckém a mnoha dalších krajích na počátku 19. století došlo k zániku většiny vinic. Několik vinic zůstalo na Žatecku, Berounsku, Čáslavi, Chrudimsku a jihozápadním Bydžovsku (Míka, 1960).

Za obnovu alespoň částí ovocných zahrad a vinic vděčíme době, kdy vládla Marie Terezie a Josef II., kteří nařizovali, aby o ovocnictví a vinařství bylo přednášeno pro veřejnost (Fořt, 1931). Vinařství se od 2. čtvrtiny 19. století stává málo výdělečnou činností stabilizací ceny vína a tím, že lidé namísto vinic zakládají pole, sady a samozřejmě přistoupením k urbanizaci a industrializaci. Plocha vinic v roce 1830 byla v Čechách jen 2 110 ha s výnosem

32 000 hl vína (Frolec a kol., 1973). V 19. století se zvýšenou konzumací piva a lihovin ustupuje od konzumace vína a vinice jsou jen na nejvhodnějších lokalitách. Nežádoucími činiteli byl v roce 1845 výskyt padlí révového (*Uncinula necator*), mšičky révokazu (*Viteus vitifolii* sy.: *Phyloxera vastatrix*) roku 1890 a peronospor (*Plasmopara viticola*) 1900 (Fořt, 1931).

O znovuoobnovení českého vinařství se zasloužil hlavně Josef z Lobkowicz v Dolno – Beřkovickém panství a také Dr. Antonín Schmidt. Jejich úspěchem a zápallem pro vinařství se nechali inspirovat a začali zakládat vinice také kníže Arnošt Windischgratz v Troji, hrabě Chotek v Jiňovsi, v Liběchově Comes Veith, na Klamovce Prošek, rytíř Horský z Horskýnsfeldu na Kolínsku, Klimež na Chrudimsku, Viktorin v Mělníce a mnoho dalších (Šimáček, 1880).

Napadení plísni a mšičkou révokazem, díky kterému se na kořenech tvoří nádory a dochází k usychání a úhynu rostliny, se v 19. století stalo dalším problémem pro pěstování révy vinné. Ale i přesto byla snaha o rozvoj vinařství. Na výstavě v Mariboru a dalších se českým vínům dostalo pochvaly i ocenění (Šimáček, 1880). Fořt (1931) se zmiňuje o rozdávání roubů různých odrůd révy vinné lidem děkanem a pomologem z Poděbrad M. Rosslerem a augustiánským opatem kláštera v Brně J. Mendelem.

Světová válka byla velkým zásahem do vinařství, které již nikdy nedosáhlo své vysoké úrovně a zavedené pozemkové reformy, rozdělování pozemků, do kterých nechtěli lidé investovat, vedly ke značnému úpadku vinařství. Pokles ploch vinic v Čechách byl z původních 880 ha na 452 ha. V bývalém Československu se réva vinná pěstovala v tvarech na hlavu, ramínka nebo se používaly řezy na tažně či na čípky. Produkce vína byla půl milionu hl. až 1 milion hl. V Československu bychom našli i mnoho zahradnických a ovocnicko - vinařských škol. Ministerstvo zemědělství a další zemské správní útvary se staraly o rozvoj vinařství. Roku 1904 byla v Praze zřízena ovocnicko – vinařská státní výzkumná stanice. Po roce 1919 dochází ke zbudování viničních školek a pokusných vinic v Čechách, na Moravě, Slovensku a Podkarpatské Rusi. Do výzkumných vinařských ústavů v Praze, Brně, Košicích a Bratislavě byly dováženy odebrané vzorky vín z vinařských podniků, které podléhaly přísné kontrole. Ministerstvo zemědělství cele podporovalo zřizování vinných sklepů, nákup amerických sazenic a řízků z ciziny, pořádání kurzů a přednášek vinařskými inspektory. Ústředním svazem československých vinařů byly pořádány výstavy a trhy, o kterých píše Fořt (1931). Ústřední vinařský svaz vznikl roku 1921 v Praze. Zemský vinařský spolek nalezneme na Mělníce a dále ve Velkých Pavlovicích na Moravě, na Slovensku v Bratislavě. Roku 1929 došlo k mrazové katastrofě, která spolu s poválečnou

dobou přispěla ke značné krizi vinařství a ovocnictví zároveň (Fořt, 1931). Muška a kol. (2009b, 5) doplňují, že se jednalo o jednu z nejhorších zim v historii, kdy na některých lokalitách v České republice poklesly teploty až na  $-40^{\circ}\text{C}$ .

Ve 20. století k rozvoji vinohradnictví a vinařství přispěl značnou měrou Zemský český vinařský spolek a další spolky, závody, školy, atd. Byly zavedeny nové způsoby vedení, tzv. vysoké a střední. Plocha vinic se od roku 1954 do roku 1965 zvýšila z 6189 ha na 7987 ha a dále narůstala. Došlo k vývoji modernější techniky a zkvalitnění vín (Frolec a kol., 1973).

#### **4.2.2 Litoměřicko**

Město založil kmen Lutomiců, kteří zde vystavěli hrad a první zmínka o Litoměřicích je z roku 993 v listině pro klášter Břevnov. Samotné město bylo v roce 1227 založeno kolonisty z Německa (Donek a kol., 1932).

V roce 1057 vydal kníže Svyatopluk II. zakládací listinu kolegiálního kostela sv. Štěpána v Litoměřicích, ve které daroval kostelu okolní obce i s vinaři a jejich pozemky (Kraus, 1955). Hautt (1973, s. 32) píše, že: „První zmínky o pěstování révy vinné jsou z období 1055 – 1061 v zakládací listině řádu johanitů z Býčkovic“. Po založení Litoměřic roku 1219 bylo již ve 13. století považováno litoměřické víno za jedno z nejkvalitnějších a nejznámějších, bylo známé i v zahraničí, kam se také vyváželo. Karel IV. daroval Litoměřicím kopec Radobýl, na kterém litoměřičtí založili vinice s odrůdami Chrupka bílá, Madlenka královská aj. (Hautt, 1973). Roku 1248 jsou uváděny první zmínky o vinicích v Žernosekách, které vlastnil Jindřich Žitavský z Lípy. Za tři roky je však prodal řádu cisterciáků z kláštera Mariazell v Altzellu u Míšně, díky nimž došlo k podstatnému rozšíření vinařství v okolí Žernosek. Všechny svahy v okolí Žernosek byly díky mnichům z Altzellu osázeny vinicemi a k uložení vína sloužily prostorné sklepy ve Velkých i Malých Žernosekách. Do žernoseckého sklepa ve tvaru řeckého kříže mohlo být uloženo až 50 000 věder vína. Žernosecké víno se v této době dováželo a prodávalo na trzích v Německu, nikoli v Čechách, bohužel důvod tohoto činu není jasný. Období od 14. století až do vlády Rudolfa II. lze nazvat obdobím největšího rozmachu českého vinařství. Bohužel po období rozmachu dochází k úpadku vinařství, a to i z rozkazů krále Karla IV. zakládat vinice i na méně vhodných polohách, které se odrážejí v horší kvalitě vína (Kraus, 1955).

Od vlády Jiřího z Poděbrad docházelo k rozvoji vinic v Praze (Frolec a kol., 1973). Roku 1459 dochází k zakládání nových vinic, například na Lovosicku, které se stává největším vinařským střediskem v severních Čechách. Nedaleké Žalhostice v roce 1626 byly největší vinařskou obcí v kraji (Hauft, 1973). V roce 1614 došlo k projevu konkurence mezi výrobci piva a vína. Výroba piva byla z důvodu nadbytku vína úředně zastavena (Donek a kol., 1932). Muška a kol. (2009a, 4) se zmiňují o krupobití, jenž v roce 1636 a 1650 zničilo všechnu úrodu na vinicích v Litoměřicích a okolí. 15. 5. 1676 byl zvolen jako patron obce a ochranitel vinic před pohromami sv. Václav.

V roce 1667 koupil obec Žernoseky spolu s dalšími statky německý rod Nostic – Reineck, který byl jejich vlastníkem až do roku 1916. Za třicetileté války dochází k vypalování obcí, kterého nebyly ušetřeny ani Žernoseky. Vína ve sklepení byla vypita vojáky, kteří zemí táhli a vinice zpustošeny. K neštěstí žernoseckých obyvatel připadl ještě mor. Perkmistrovské knihy psané do roku 1640 byly zcizeny a o jejich znovuzaložení se postarala hraběnka z Vřesovic. V roce 1668, po obnovení žernoseckého zámku, došlo k přístavbě sklepů. V Nosticově panství bychom v tomto roce našli 340 vinic, ze kterých se vybíral desátek v penězích. Nostic roku 1720 zvětšil své vinice o vinice ležící na levém břehu Labe zvané dubické. Od roku 1844 do roku 1894 poklesla viniční plocha o 42 % a to z 315,88 ha na 184,41 ha. Roku 1916 se majitelem žernoseckého zámku a vinic stává pražská vinařská firma Oplt a synovci. Kládové lisy, které se v tomto období používaly na lisování hroznů, byly roku 1918 spáleny. Od skončení druhé světové války je celý žernosecký komplex vinic i se zámkem státním majetkem (Kraus, 1955).

Roku 1885 byla v Litoměřicích založena vinařská škola, která měla svou vlastní vinici (Donek a kol., 1932).

V roce 1995 dochází k postupné obnově vinic na lokalitách, kde se dříve réva vinná pěstovala (Zlatohlávková, 2014). Dnes se na Litoměřicku vyrábějí odrůdová vína a to ve třech střediscích Žalhosticích, Roudnici a Velkých Žernosekách (Hauft, 1973).

### **4.2.3 Mělnicko**

Založení první vinice kněžnou Ludmilou, které daroval první sazenice, jenž byly vysázeny na pozemku nedaleko Nedomice, kníže Svatopluk, k narození jejího syna, je podle ústního podání datováno kronikáři do roku 894 (Hauft, 1973). Kněžna Ludmila nechala sazenice vysázet na počest bohyně Krosiny. Ludmila obětováním části vína od Svatopluka

prosila bohyni Krosinu o déšť, aby zachránil úrodu. Přání Ludmily bylo vyplněno (Kraus, 1999). První vinice se nazývala a nazývá „Svatováclavská vinice“, na které pracoval i kníže Václav. Sv. Václav je od té doby zván patronem vinařství v Čechách (Šimáček, 1886). Hautf (1973) se zmiňuje, že za vlády Karla IV. 1346 – 1378, došlo ke stanovení výměry nových vinic, které zbavil prvotních poplatků a zřízení horního úřadu s perkmistrem, který nad vinicemi a vínem dohlížel. Omezil také dovoz vín, čímž se zvýšila spotřeba vín českých.

Při vinobraní, jak popisují Nový a kol. (1974), se hrozny sbíraly do konví, poté následovalo přebírání a konečně lisování hroznů, zakončené kvašením hroznů v sudech. Hrozny se v kádích šlapaly a mošt, který z nich vytékal, se nazýval samoteč. Při sklizni se dávala přednost odrudám révy vinné na vína červená, která byla ranější než bílá. Již za vlády Karla IV. lidé věděli, jak se zbavit následků nečistoty v sudech, způsobující nejružnější nežádoucí příchutě (Nový a kol., 1974).

Roku 1351 byla dovezena burgundská réva do Čech a byla vydána nařízení – privilegia panovníkem Karlem IV. (Doležal, 1999).

Zde jsou sepsána ta nejdůležitější privilegia:

**1. privilegium – 16. 2. 1358**

- osazení vinicemi v oblasti tří mil od Prahy
- vydání práva k podpoře a ochraně těchto vinic
- vinice byly pod kontrolou perkmistra (Doležal, 1999)

**2. privilegium – 6. 1. 1373**

- české vinařství bylo chráněno před dovozem vín ze zahraničí (uvedení od kdy do kdy se mohou šenkovat cizí vína)
- v Království českém se nesměla šenkovat vína ze zahraničí (výjimka pouze u měst Kutná Hora, Písek a České Budějovice) (Doležal, 1999)

**3. privilegium**

- V Království českém se po celý rok nesmějí šenkovat cizí vína (další výjimkou je Německý Brod) (Doležal, 1999)

Na Mělníce byl roku 1547 jmenován perkmistr králem Ferdinandem I. Roku 1579 došlo k založení nových knih perkmistrových. Od roku 1606 do roku 1850 byl na Mělníce vinařský cech. Po třicetileté válce byly vinice zpustošeny a nebylo lidí, kteří by se o ně starali. Na konci 18. století měly vinice 7615 jiter plochy, postupem času se však plocha vinic zmenšovala a v roce 1870 byla již jen 1200 jiter plochy. Zmenšování ploch bylo převážně následkem dovozu vín ze zahraničí a rozvojem pivovarnictví (Hauft, 1973).

Na Mělníce působil také vinařský spolek, který měl 27. 3. 1874 svou první valnou hromadu s předsedou Josefem Šimáčkem. Spolek vydával časopis Věstník vinařského spolku v okolí Mělníka a od roku 1881 Český vinař a věstník vinařského spolku okolí Mělníka, který vycházel i v německé verzi (Frolec a kol., 1973).

Hauft (1973) udává 200 ha vinic, na kterých dnes pěstuje révu vinnou mělnické Zámecké vinařství. Pěstuje se více bílých odrůd a to například Ryzlink rýnský, Müller-Thurgau, Neuberské, atd. Z červených odrůd je to Svatovavřínecké, Burgundské modré a Portugalské modré. Lahvová vína známková vyrábí školní statek zemědělské školy na Mělníce. Nedaleko Mělníka nalezneme vinařství v Liběchově, které bylo roku 1948 přirazeno ke Školnímu statku Mělník (Hauft, 1973). Mrazy, které se vyskytly na Mělnicku mezi 12. – 14. 5. 1927 způsobily škody 80 - 90 %, na některých místech i 100 % (Muška a kol. 2009b, 5). 1967, 1971 a 2002 uvádí Muška a kol. (2009a, 4) poškození vinic kroupami na Mělnicku.

#### **4.2.4 Oblast Morava**

V severní oblasti Pannonie, tedy dnešní oblasti Moravy a Slovenska již v 1. století pěstovali révu vinnou Keltové. Dokladem o pěstování révy vinné jsou i rytiny a vyobrazení révy vinné a jejích částí na různých předmětech. Dalším nálezem byly nádoby lahvovitého tvaru na moravském hradišti. Z období velkomoravské říše máme již konkrétní doklady o víně a pěstování révy vinné (Vignatiová, 1973).

Zakladatelem moravského i evropského vinohradnictví byl zřejmě Mark Aurelius Probus, a to ve 3. století. Nařídil pěstování vinic v Pannonii a Galii. Pěstování révy vinné se rozšířilo i do míst v okolí Dunaje, dnešní jižní Moravě, kde byli římsí vojáci, kteří se o révu vinnou starali. Z konce 8. a začátku 9. století jsou nálezy vinohradnických nožů a dalších nástrojů používaných ve vinohradnictví. V tomto století se réva vinná pěstovala zvláště pro mešní účely. Ve Východořímské říši byl „zemědělský zákon“, který byl uplatněn i ve



slovanských oblastech a týkal se pěstování révy vinné, trestů za krádež ve vinohradu, atd. (Vignatiová, 1973).

Fiala (2009) píše, že první písemné zmínky o vinařství na Moravě jsou z oblasti střední Moravy z 11. – 12. století a to z roku 1078 v zakládací listině kláštera Hradiska u Olomouce. Dále pak z Třebíčského kláštera v roce 1102. Vinohrady se zakládaly jen na vhodných pozemcích, rozparcelovaných lokátorem a byly od sebe odděleny příkopem tzv. rúnou. Kraus, (1999) ale píše o první zmínce o vinicích na Moravě již z roku 1101 v zakládací listině benediktinského kláštera v Třebíči.

Za vinohradnické centrum ve 12. století považujeme tzv. Vinnou čtvrť, která patřila k Moravě. Vinice vznikaly i u hradů a nalezli bychom je i v okolí Rajhradu. Na zavedení nových metod při obdělávání vinic a zpracování hroznů na našem území mají velkou zásluhu cisterciáci, kteří nové metody pěstování roku 1202 přinesli i na Moravu. Docházelo ke zřizování vinic hlavně v okolí klášterů. Dokladem toho byly i vinice u herburského kláštera, kde je první zmínka o horenském právu. Ve 13. století vznikalo mnoho vinic na Mikulovsku (Zemek, 1973).

Nejstarší viniční řád je z roku 1281 a jedná se o text viničního kroměřížského práva. (Janotka a Linhart, 1987). V období 13. – 16. století se vinařství na Moravě stalo velmi organizovanou živností, která měla svá práva a povinnosti (Nový a kol., 1974). Doba byla dobou rozvoje a vzrůstu vinohradnictví u měšťanů na Moravě i v Čechách. Vinice byly na mnoha lokalitách na Moravě, kde jsou dodnes. Příkladem je Znojemsko, Mikulovsko, Hustopeče a další (Frolec a kol. 1973).

Po skončení husitských válek, války třicetileté a po opakovaných vpádech nájezdníků píše Fořt (1931) o zpustošených, ladem nechaných vinicích. Na Moravě se však Brněňští a lidé z ostatních měst snažili udržet si co nejvíce vinic a pečovat o ně. Docházelo k obnově starých vinic a zakládání nových vinic, ale jen vinic poddanských. V 17. století se budovaly prostorné sklepy. Zavedením robotního patentu roku 1775 se snížil počet lidí na vinicích pracujících a tedy i počet vinic. Josefské reformy byly dalším negativním zásahem do vinohradnictví. Rozloha vinic v roce 1830 byla 30 076 ha (Frolec a kol. 1973).

V roce 1920 byla rozloha vinic na Moravě 9 810 ha. Vinice byly napadány révozkou a vyžadovaly značnou ochranu a opatření proti tomuto škůdci (Fořt, 1931).

Ve 20. století k rozvoji vinařství a kvalitě vína přispěly vinařská družstva a spolky ve Znojmě a Mutěnicích, vinařské školy v Bzenci, Valticích, Mikulově a Znojmě. Roku 1985 zde bylo 10 500 ha vinic. Dochází k neustálému zkvalitňování technologie a vína samotného (Frolec a kol. 1973).

## **5 Rozdělení vinařských oblastí a podoblastí v České republice**

Česká republika se dělí na vinařskou oblast Čechy a vinařskou oblast Morava (Česko, Zákon 321, 2004).

### **5.1 Moravské vinařské podoblasti**

Do moravských vinařských podoblastí patří podoblast mikulovská, slovácká, znojemská a velkopavlovická (Česko, Vyhláška 254, 2010). Na charakter vína má vliv vnitrozemské a přímořské klima, která se zde vyměňují. Vína se v tomto regionu pěstují na všech druzích půd (Kraus a kol. 1997).

Fořt (1931) uvádí, že výhodou Moravy je chránění horstvem ze severu, západu i z východu a celková svažitosť k jihu. Réva vinná se nejčastěji pěstuje v údolí Dyje a dolního toku Moravy.

### **5.2 České vinařské podoblasti**

Ve vinařské oblasti Čechy jsou podoblasti litoměřická a mělnická (Česko, Vyhláška 254, 2010). Kraus a kol. (1997) popisují, že plochy vinic jsou nejvíce rozloženy v okolí řek Vltavy, Berounky, Labe a Ohře. V českém vinařském regionu je mnoho rozdílných klimatických podmínek, které jsou odlišné podle lokality umístění vinic a dodávají určitý charakter českým vínům. Důležitý je i vliv počasí jednotlivých ročníků. Za vlády Rudolfa II. byla plocha vinic v české vinařské oblasti největší (Kraus a kol. 1997). Hautf (1973) píše, že v severních a středních Čechách nalezneme mnoho lokalit vhodných pro pěstování révy vinné. Jedná se o lokality, kde za rok naprší 500 – 550 mm srážek, s ročním teplotním průměrem 8 °C a roční svit slunce je zde 1600 – 1800 hodin.

V Čechách jsou geologickým podložím hlubinné vulkanity a kyselé krystalické břidlice. Naše území je převážně pokryto jílovcem, pískovcem a opukami. Největší plochy vinic v Čechách jsou dnes lokalizovány na Mělnicku (Kraus, 1999).

### **5.2.1. Vinařská podoblast Mělník**

V květnu 2004 vznikla Mělnická vinařská podoblast. Řadíme sem roudnický, pražský, čáslavský a mělnický region (Zlatohlávková, 2015).

#### **5.2.1.1. Vinařský region Roudnice patří do mělnické podoblasti**

Již ve 14. století za vlády Karla IV., který dovezl do Čech odrůdy révy vinné z Francie, docházelo k zakládání prvních vinic v této oblasti. Důležitý rok pro roudnické vinařství byl 1603, kdy se majitelka vinic paní Polyxena z Rožmberka provdala za knížete z Lobkowicz. Na svazích v okolí Labe v Brzánkách, Kochovicích a Hoštce byly pěstovány zvláště bílé odrůdy Sylvánského. Samozřejmě zde měla své zastoupení i dobře vyzrálá vína červená. Se svými 65 hektary vinic je zde největšími pěstiteli šlechtická rodina Lobkowiczů. Vína zde vyráběná jsou především Müller Thurgau, Sylvánské zelené, Rulandské bílé, Svatovavřínecké, Rulandské červené a další (Kraus a kol. 1997).

#### **5.2.1.2. Vinařský region Čáslav patří do mělnické podoblasti**

V 19. století usiloval o pozvednutí vinařství rytíř Horský z Horskýsfeldu a jeho úředník Antonín Kausek, který vydal spis o českém vinařství, radící jak o vinice pečovat. V současnosti je region Čáslav nejmenší vinařskou oblastí v Čechách. Ryzlink rýnský, Tramín, Müller Thurgau, Burgundské modré a Svatovavřínecké patří mezi zdejší odrůdy. Družstvo ovocnářů Vitamína v Kutné Hoře zde spravuje 6,5 ha vinogradů (Kraus a kol. 1997).

## **5.2.2. Vinařská podoblast Litoměřice**

### **5.2.2.1. Vinařský region Velké Žernoseky patří do litoměřické podoblasti**

V roce 1251 vlastnil obec Žernoseky cisterciácký klášter v Altzelu v Míšně, který zde vybudoval sklepení ve skále k ukládání vína. Tato sklepení jsou zde dodnes. Nejvíce se zde pěstují bílá vína jako Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé a Tramín bílý (Kraus a kol. 1997).

### **5.2.2.2. Vinařský region Most patří do litoměřické podoblasti**

Viniční právo bylo Mostu uděleno v roce 1374 Karlem IV. Notně vinic se nacházelo v Mostě a Lounech. Dnes je, s výměrou 80 ha vinic, největším vinařstvím v tomto regionu České vinařství Ing. Ivana Váni v Chrámci u Mostu. Vinice na Mostecku jsou převážně na čedičových půdách, na kterých se pěstují odrůdy Ryzlink rýnský, Burgundské modré, Svatovavřínecké a další. Na Lounsku byly vinice na jílovitohlinité půdě a na lávovém tufu. Největší výměru zde zabíral Tramín (Kraus a kol. 1997).

## 6 Vinařský region východní Čechy

### 6.1 Historie

Na rozvoji vína se podílela postupná christianizace. Důležitý rozvoj byl používání vína církví k mešním účelům. Budování klášterů, spolu s klášterním vinařstvím, řadíme do 11. - 12. století. Jedním z klášterů, které pěstovaly ve východních Čechách víno, byl klášter v Podlažicích u Chrudimi a v Opatovicích nad Labem, který založil král Vladislav roku 1086 a daroval mu vinici v Osičích i s vinaři. Města či obce, které měly ve svém jméně názvy jako vinice, vinař, atd. patřily většinou k určitým klášterům. Tato jména měst a obcí pocházejí zpravidla z 12. -13. století.. Ve 13. století došlo k rozvoji měst a městského vinařství (Vinař, 1994).

Ve východních Čechách se réva vinná v době předhusitské pěstovala na Chrudimsku, v Trutnově, Čáslavi, u Vysokého Mýta, odkud byla některá vyvážena do zahraničí. Ve 14. století bylo domácí víno velmi ceněno, nejen kvalitou ale i peněžně (Frolec a kol., 1973).

Klášterní vinařství spolu s kláštery dospělo k zániku v období husitských válek. Příkladem je tomu klášter v Opatovicích nad Labem, který byl za husitských válek vypálen a zničen. Kunětická hora s dalšími 50 vesnicemi roku 1436 připadla do vlastnictví Bořka Diviše za vítězství u Lipan. Diviš se stal zakladatelem pardubického panství, do kterého patřil i majetek opatovického kláštera, který na počátku 90. let byl v držení Viléma z Pernštejna (Vinař, 1994).

V městě Kutná Hora, ve Vlašském Dvoře, byl 27. 5. 1471 zvolen českým králem Vladislav Jagellonský. Za vlády Jagellonců docházelo k vytváření kompaktních feudálních celků a k znovusjednocení zemí Koruny české, které poté patřily jednomu vládci. V období let 1431 – 1445 byly v Čechách nepříznivé klimatické podmínky. Ale od poloviny 15. století došlo v českých zemích ke změně klimatu. Nastalo oteplení (Čornej, 2012), tzv. 1. teplá klimatická epizoda (1466 – 1489) a 2. teplá klimatická epizoda (1519-1542) (Svoboda a kol., 2003), kterých jsou dokladem suchá a velmi teplá léta (Čornej, 2012). Za vlády Vladislava II. Jagellonského bylo zemědělství na vysoké úrovni. Střídaly se roky, kdy hrozny na vinicích, díky teplým podzimům zrály dříve a to znamenalo časnější sklizeň, s roky s teplými a suchými léty a malou, ale kvalitní úrodou hroznů. Občas se objevila léta s tuhou zimou a velmi deštivým počasím, například rok 1481 a 1487, s malou úrodou kyselých hroznů (Svoboda a kol., 2003). Avšak průměrné denní teploty byly o 2,5 stupňů vyšší než dnes. Zimy

byly většinou nadprůměrně teplé, ale byly zaznamenány i arktické zimy. Nástup krutých zim, se kterými se začaly více pěstovat domácí odrůdy odolnější vůči mrazu, byl od konce 16. století. Tzv. malá doba ledová, která byla v roce 1619, znamenala pro vinařství v Čechách zkázu. Vína byla dovážena a převážila konzumace piva. Až do roku 1898 na našem území trvalo chladné období (Rudolfský a kol., 2015).

Za vlády Jagellonců bylo také velmi rozšířené pivovarnictví v královských městech, které bylo konkurencí vinohradnictví. Vinohradnictví však v této době prožívalo jeden z největších rozmachů. Výrazným oteplením došlo k rozšíření révy vinné na území Plzeňska, Žatecka a Kutnohorska, tedy oblastech ne zcela tradičních pro pěstování révy vinné (Čornej, 2012). Sakař (1925) doplňuje, další oblast, kde vznikaly vinohrady v době Jagellonské, a tou je Pardubicko. Noví vinohradníci měli právo prodávat svá vína na trzích a víno bylo šenkováno po městských obvodech. V Pardubicích se velmi zvýšila obliba a konzumace vína.

V 15. - 16. století byly vinice na Choceňsku. Císař Matyáš pil choceňské víno, které mělo skvělou kvalitu. Když Vojtěch z Pernštejna vlastnil na počátku 16. století Nové Město nad Metují, založil zde vinice, které však roku 1557 zpustly (Vinař, 1994).

Vinice v Osičích i s vinaři zůstala zachována i po husitských válkách a byla zapsána v urbáři pardubického panství ještě v 16. století. Zanikla nejspíše v 17. století. V katastru bychom našli zápis o polní trati „Podvinský“, což je nejspíše zkomolený název vinice „Pod Vinicí“, uvedený v tereziánském katastru cca v 18. století (Vinař, 1994). Příjmení Vinař, od kterého lze odvodit pěstování révy vinné, bychom našli také u Opatovic, Ždánic, Podůlšan a Libišan (Hrstka, 2003).

V roce 1787-1790 došlo k zavedení josefinského katastru, ve kterém byly uvedeny rozlohy vinohradů (Sotolář, 2009).

Vinice v okolí Pardubic v 16. století byly lokalizovány u Osic, u Týnce nad Labem tzv. ves Vinařice a u Kunětické hory. Na stráni u Pardubiček byly založeny poddanské vinice Vojtěchem z Pernštejna. Šenkování vína bylo umožněno jen tomu, kdo měl v městě dům a vlastnil vinici (Vinař, 1994).

Roku 1830 byla snaha o obnovení bývalé slávy vinařství v Čechách baronem Wimmerem Wolfem z Hor Kutných a dalšími, bohužel neúspěšně. Kníže z Lobkowicz a Dr. Antonín Schmidt pomohli rozmachu a rozvoji vinařství. Docházelo k zakládání vinic například rytířem Horským z Horskýsfeldu na Kolínsku, Klimešem v Chrudimi, Proškem na Klamovce atd. (Šimáček, 1886). Šimáček, (1880) se zmiňuje o zastoupení chrudimského vína v roce 1879 ve Vídni na vystoupení českých vín.

## 6.2 Současnost

### 6.2.1 Změna klimatu

(Rožnovský, 1995a) uvádí růst skleníkového efektu, což znamená, že atmosféra propouští krátkovlnné sluneční záření k povrchu země, část se od země odrazí a část je jí pohlcena. Dochází k ohřátí a vyzařování dlouhovlnného záření pohlcovaného radiačně aktivními plyny, což jsou vodní páry, oxid uhličitý, oxidy dusíku, freony. Důsledkem je nejen globální oteplování, ale i změny v cirkulaci atmosféry (Rožnovský, 1995a). Globální radiace měla nejnižší roční úhrny na konci šedesátých a v polovině sedmdesátých let 20. století. Ke vzestupu globální radiace došlo od poloviny let sedmdesátých až do let osmdesátých. Poté dochází k poklesu intenzity globálního záření. Zvyšuje se počet extrémně teplých dnů, sumy teplot, atd. (Rožnovský, 1995b).

Za dlouhodobé období 1961 - 1990 zaznamenáváme pokles úhrnu srážek v Čechách i na Moravě, Rožnovský (1995b) udává, že tento trend má do budoucna pokračovat. V druhé polovině 30. let 20. století byl nejvyšší úhrn srážek. Poklesem srážek dochází ke snížení přístupné vody pro rostliny ve vegetačním období, tzv. aridita – suchost (Rožnovský, 1995b). Klimatické změny za poslední roky, o nichž se zmiňuje Rožnovský (1995b), jsou velice suchá léta s velmi malým úhrnem srážek. Data se hodnotí za třicetiletá období v průměrných hodnotách čili normálech. Nejteplejšími desetiletími bylo 1791-1800, kterému se vyrovnalo období 1981-1990. Za nejchladnější desetiletí, podle klementinské řady, lze považovat 1851 - 1860.

### 6.2.2 Zakládání vinic

Z důvodu oteplení se vinice zakládají ve městech a obcích jako je Blešno, Ledce, Lhota pod Libčany, Bohuslavice, Smržov, Jaroměř, Trutnov atd. (E15, 2012).

V projektu nazvaném Víno krále Karla, aneb Karel IV. moudrý panovník a vinař 1316 – 2016, se jedná o připomenutí rozvoje vinařství právě tímto králem a privilegií, která vydal a trvající dodnes. Jedním z nejdůležitějších privilegií z 12. 5. 1358 je povinnost založit vinice na vhodných pozemcích (Víno krále Karla, 2015). Města a obce, která se do projektu v tuto chvíli již připojila, jsou Hradec Králové, Jaroměř, Dvůr Králové, Trutnov, Kuks a Velký Vřešťov, vysadí na počest 700. výročí narození krále Karla IV. symbolický vinohrad, například 3 – 300 keřů révy vinné. Starostové jsou zváni 13. 5. 2016 do Kutné Hory na

slavnostní konferenci. Města uveřejní ve svých novinách informaci o tomto počínu a výzvu všem občanům, aby se aktivně připojili k oslavám právě výsadbou révy vinné (Rudolfský a kol., 2015). Vinohrad bude vysazen v lokalitě Kutné Hory, která se může pyšnit velkou vinařskou tradicí. U příležitosti tohoto výročí se chystá jedinečná, limitovaná kolekce vín zvaná Karel IV., ve které budou vína ze všech zemí Koruny české a Svaté říše římské. V kolekci budou burgundské odrůdy Rulandské šedé a Rulandské modré, dovezené Karlem IV. Na jaře roku 2016 se připravuje konference o Karlu IV., při níž bude probíhat degustace vín z jedinečné edice (Vino krále Karla, 2015).

Další města, kde se pěstuje réva vinná, jsou Smržov, Bohuslavice, Vrchoviny u Nového Města nad Metují a ve Stěžerách (Kučera, 2011).



## **6.3 Vinice**

### **6.3.1. Hradecký kraj**

#### **6.3.1.1. Město Hradec Králové**

Město bylo založeno ve 13. století a jedná se o nejstarší město Čech. Ve 14. století byl Hradec věnným a sídelním městem českých královen. Hradec Králové byl oblíbeným městem krále Jiřího z Poděbrad. Město se nalézá na řece Labi a Orlici (Tichý, 1927). Vinohrad, který se zde rozkládal, zanikl v 17. století (Zelinka, 2015).

4. září 2015 se v Hradci Králové v Jiráskových sadech konal první ročník Svátku vína na soutoku Labe a Orlice. Představila se na něm nejlepší vína z 27 vinařství z Čech, Moravy i zahraničí. Vína soutěžila ve Vinum Gradescense – Hradeckém poháru vína, který se zde každý rok koná. Labe spojuje vinná města Žernoseky, Litoměřice, Mělník a Roudnici. Zástupci těchto měst přivezli do Hradce darem sazenice révy vinné. Sazenice byly vysázeny na místa, kam původně patřily – na terasy (Zelinka, 2015).

Na Hradecku bychom našli vinici pana Pavla Žabky s 50 – 100 sazenicemi révy vinné. Na vinici je vysazeno 11 odrůd. Vinice se nalézá v lokalitě mrazových kotlin. V roce 2011 mu květnové mrazy poničily část úrody. Pěstuje zde révu vinnou ve tvaru tzv. "na hlavu". Pan Žabka pěstuje odrůdy Alibernet, Modrý Portugal, Da Capo a Cabernet Cortis (E15, 2012).

#### **6.3.1.2. Obec Brada – Rybníček**

Nedaleko obce Brada – Rybníček je tzv. sad Vinický, jehož patronem je sv. Isidor, kterému byla zasvěcena kaple na Vinici. K Vinickému sadu patří také studna z roku 1866. Vinický sad byl původně les. (Turčín, 1995). Podle pověstí se na svahu kopce Brad nalézaly vinice patřící jezuitům. Ve sklepení bylo uloženo velké množství sudů s vínem a také studánka. Voda ze studánky měla mít podle pověsti léčivou moc. Jezuité ale sklepení po vypovězení z Čech nechali zasypat (Mrštík, 1920).

### 6.3.1.3. Obec Litoboř

V obci Litoboř, která byla zapsána v dubnu roku 2010 jako vinařská obec, nalezneme registrovanou vinici, kterou založil roku 2010 p. Jiří Pelikán. Do roku 2010 zde žádná vinice nebyla, ale v okolí nalezneme odkazy názvů ulic na vinice, které tu možná kdysi byly. Vinice je ve výšce 400 m n.m., na jižním až jihozápadním svahu (viz Přílohy, obr. 3). Současná plocha vinice je 2500 m<sup>2</sup>. Menší část vinice je na velmi prudkém svahu, který není moc vhodný pro pěstování révy vinné, velké množství sazenic zde uhynie (viz Přílohy, obr. 4). Vedení je Rýnsko-Hesenské, střední až nízké (viz Přílohy, obr. 5, 6). Na vinici je 1250 sazenic révy vinné a sklizeň se pohybuje v rozmezí 900 – 1300 kg hroznů.

Pěstuje se zde 100 sazenic odrůdy Solaris, 50 sazenic Marlen, ale základem jsou odrůdy Kofranka a Merzling. Všechny pěstované odrůdy se řadí do PIWI odrůd. Na horním okraji vinice jsou tři zkušební řádky, na kterých jsou vysazeny různé odrůdy, například Prim, Krystal, atd. Cukernatost se pohybuje od 17 – 19 stupňů cukernatosti. Jako podnož pro odrůdu Solaris p. Pelikán používá SO – 4, která zaručuje vhodný růst. Některé keře Solaris jsou na podnoži Kober 5BB, která ale není vhodná, jelikož má velmi bujný růst. Pan Pelikán má také 90 sazenic odrůdy Solaris na pozemku v Hradci Králové.

Vinice je založena na skále, na hlinité – hlinitojílovité půdě 10 – 40cm, ve spodu jsou slíny. Půda velice dobře zadržuje vodu a tím, že je vinice na skále, nedochází k jejímu splavování do spodních vrstev a není zde problém se suchem. Spon je 1,5 m x 0,7 – 0,8 m. V meziřádcích je zatravnění z původní louky, která tu před založením vinice byla. Vinice se obdělává ručně, okopávka příkmeného pásu. Od konce května do konce června se provádí 1x/14 dní sekání, posekaná tráva se nechá jako mulč. Vinice je vedena v ekologickém hospodaření, nepoužívá se zde žádná chemie. Jsou zde pěstovány jen rezistentní odrůdy. Vinice je vedena v Biocont Laboratory, spol. s.r.o, Brno.

Vinice je pojištěna proti krupobití a jarním mrazíkům. Velké škody způsobují ptáci, v roce 2015 úbytek až 300 kg z celkové úrody. Hrozny se sklízí kolem 28. 10. a využití hroznů je zatím jen na víno. Vína se ukládají do studeného kamenného sklepa v demižonech nebo nerezových nádobách. Leží zde přirozeně, víno se nefiltruje a nechává se usazovat. Poté se ručně lahvuje. Vína vyrobená v Litoboři se zde prodávají, nebo je nalezneme na akcích jako je Roudnický košť atd. P. Pelikán v Litoboři pořádá vinobraní. V Litoboři se 2x ročně schází u p. Pelikána „7 – 14 zahrádkových vinařů“, kteří na svém pozemku mají různá množství keřů révy vinné, ale jen pro svou potřebu (Pelikán, 2016, pers. comm.).

#### **6.3.1.4. Obec Zlič**

V obci Zlič je od roku 2015 registrována vinice pana Pavla Čecha. Vinice má výměru 0,88 ha. Výsadba sazenic odrůdy Solaris se uskutečnila v dubnu roku 2015. Obec má podanou žádost o zapsání jako vinařská obec (Pelikán, 2016, pers. comm.).

#### **6.3.1.5. Obec Vrchoviny u Nového Města nad Metují**

Pan Petr Martínek má vinici ve výšce 350 m n.m. ve Vrchovinách u Nového Města nad Metují. Vinici založil roku 2003. Dnes bychom na ní našli 900 sazenic révy vinné. Má zde odrůdu Solaris, Hibernál, Tramín, Rubinet (E15, 2012).

#### **6.3.1.6. Obec Blešno**

V roce 2007 vysadil Karel Bulíček v Blešně vinici o 100 sazenicích révy vinné. Dnes je na vinohradu 150 hlav révy vinné. Pěstovanými odrůdami je Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a Zweigeltrebe. Vyrábí víno jakostní i přívlastkové (E15, 2012).

#### **6.3.1.7. Město Trutnov**

Nejvýše položený vinohrad ve výšce 450 m n.m. má pan Jiří Novotný. Vinice se nachází v Horním Starém Městě. Pěstuje PIWI odrůdy Solaris a Cabernet Cortis, které jsou vhodné do vyšších poloh. Na jeho vinohradě je kolem 180 sazenic révy vinné. V roce 2012 přešel na pěstování „na hlavu“ (E15, 2012).

#### **6.3.1.8. Obec Vinice**

V jičínském okrese nalezneme obec pojmenovanou Vinice, pravděpodobný původ tohoto jména je podle vinice, která tu zřejmě kdysi byla (Hauft, 1973).

Na projektu Jagellonská kutnohorská turistika, zahájeném 30. 5. 2015 ve vinných sklepích Kutná Hora v klášteře sv. Voršily, byla uvedena na trh tzv. „Jagellonská vína“, Rulandské šedé, modré a červené. Hrozny, ze kterých jsou tato vína vyrobená, pochází

z vinice lokalizované mezi obcemi Vinice a Vinaře. Jedná se o biodynamické pěstování révy vinné (Rudolfský a kol. 2015).

#### **6.3.1.9. Obec Vinary - Nový Bydžov**

Do služebných vesnic, které měly povinnosti k hradu Hradci (Králové), patřila i obec Vinary u Nového Bydžova. Povinnost obyvatel Vinar spočívala v pěstování révy vinné (Divišová, 2011).

#### **6.3.1.10. Nové Město nad Metují**

Dle dochovaných zdrojů se v 15. století se u Nového města Nad Metují nacházela vinice (Frolec a kol., 1973). V následujícím století byl pokus o znovuzaložení vinice, z důvodu nepříznivého klimatu došlo k jejímu zániku. V 19. století byly ve městě založeny terasy na pěstování révy vinné kupcem Antonínem Hartmanem (Voříšková, 2015). Pan Libor Hovorka se rozhodl na těchto terasách pod svým domem založit vinici, která je registrovaná (Karlík, 2015). Na vinici je 160 keřů révy vinné. Pěstovanými odrůdami jsou Livora a Seyval blanc. Pan Hovorka pořádá vinobraní (Voříšková, 2015).

### **6.3.2. Pardubický kraj**

#### **6.3.2.1. Město Hlinsko**

V dřívějších dobách bylo pěstování révy vinné na Vysočině nemožné z důvodu velmi drsných přírodních podmínek. Šlechtění nových odrůd, odolnějších k chladnějšímu podnebí, vytvořilo podmínky pro pěstování révy vinné i na Hlinsku. Nedochozí k vymrznutí keřů révy vinné a sklizena je dobrá úroda kvalitních hroznů. (Nečina, 2015).

#### **6.3.2.2. Město Vysoké Mýto – kopec Na Vinici**

V 15. století došlo k prodeji či směně části viničního pozemku mezi nožířem Ondřejem a písařem Blažkem, bohužel není uvedeno přesné místo, kde se nacházela.

V dalším zapsaném prodeji vinice, a to z roku 1435, je jako prodejce uveden Mikuláš Bielý, kupec bohužel nikoli. Nalezneme ještě další zmínky o prodeji vinic, avšak není zmíněno, mezi kým obchody proběhly. Dvořák a Hyksa (1969) uvádějí, že zahrady byly občas spojeny i s vinicemi. Severovýchodně od města, na stráni, byla uprostřed luk a polí lokalizována vinice. Stráň je často označována „pod vinicemi“. Vinice byly v majetku různých vlastníků, kteří k nim vlastnili další blízké pozemky například rybník, zahrady atd. Roku 1447 je zmínka o ceně poloviny vinice, „od duolu až navrch“, což činilo 6 kop (Dvořák a Hyksa, 1969). Dušek a Slavíková (2000) zmiňují jméno prodávajícího Francka a kupujícího Janka. Jelikož každý vlastnil polovinu vinice, měli oba stejný nárok na vybavení vinice a dělili se i o opravy. Jednou za rok se odváděl plat z jednoho provazce, který byl do 2 grošů. Z roku 1567 to bylo 6 grošů z vinice Pod Skalami. Víno z vinic nebylo pro spotřebu měšťanů dostačující, tak bylo také dováženo. Kdo chtěl nechat svá vína šenkovat, musel platit 18 krejcarů z každého vědra. K šenkování vína, ale bylo zapotřebí nejprve jeho ocenění tzv. vysázení. K vysázení vína byla stanovena pravidla, sepsána na listině. Taková listina je z roku 1613. V této listině je například uvedeno, že zapsaný měšťan mohl vyšenkovat 10 věder, což je jedna bečka, za období čtyř týdnů. Bečka ale musela být otevřena před městskou radou. Pokuty a postihy byly velmi přísné. Jednalo se o pokutu a zákaz činnosti na půl roku až jeden rok. Členové městské rady se scházeli každý pátek, minimálně 4 členové, a konalo se sázení. Roku 1621 došlo ke stanovení nových předpisů k šenkování vína. Snahou zavedení nových předpisů se chtělo dosáhnout toho, aby se vína nešenkovala dráž, než bylo dáno. Na konci 17. století byl žejdlík prodáván od 5,5 – 7 krejcarů.

K vinicím bylo možné se dostat dvěma cestami, tzv. starou cestou a novou cestou, která byla vytvořena zřejmě k ulehčení sklizně hroznů (Dvořák a Hyksa, 1969). O cestu se vedl spor, který soud vyřešil tak, že cestu směli využívat majitelé přilehlých pozemků a též byli povinni ji opravovat (Dušek a Slavíková, 2000). Dušek a Slavíková (2000) píšou o ceně vinice, která byla prodána roku 1503 za 10 kop grošů. Kupujícím byl Marek Soukeník. A na konci 17. století byla cena vinice 25 zlatých. V 17. století se začala více prodávat pálenka, za kterou byly větší tržby, takže víno se více pánilo. Pálení na předměstí chtěla zamezit městská rada zákazy a pokutami, ale nedařilo se jí to. V nedaleké Chocni se také pěstovala réva vinná (viz Přílohy, obr. 7). Dokladem je záznam z roku 1617, kdy bylo posláno choceňské víno z Vysokého Mýta za účelem dostatečného zásobení vína před návštěvou císaře Matyáše. Příkladem dobré kvality vína je prodej vína Jakuba Čiháka do Kostelce nad Orlicí. Roční spotřeba vína v Chocni činila 70 věder. V roce 1758 byly již vinice s výměrou 10,5 měřice zanedbané. V Chocni je známé pojmenování místa „Pod Vinicemi“, kde byly zřejmě vinice,

směrem k Běstovicím až k řece Orlici. Výnosy z vína patřily králi, ale Vysoké Mýto v roce 1651 požádalo o jejich ponechání z důvodu válek, které nechaly město zpustošené. Žádost byla vyslyšena a výnosy z vína byly použity k opravě města. Z roku 1726 je záznam o velmi sladkých hroznech, zralých již 15. srpna na vinicích o rozloze 1,25 větele a vinohradem velkým 4,3 strychu. V roce 1770 město vyhořelo (Dušek a Slavíková, 2000). Janotka a Linhart (1987) uvádí, jako používanou míru vědro, což bylo 56,6 litrů.

Dokladem o pěstování révy vinné v okolí Vysokého Mýta, je výsek z katastrální mapy z roku 1839, kde nalezneme název Vinice (Dušek a Slavíková, 2000) (viz Přílohy, obr. 8).

Pokus uskutečněný v 19. století o obnovení vinařství byl bohužel neúspěšný. Nedaleko hostince Na Vinici, najdeme památný přibližně dvousetletý dub lesní, mohylu Svatopluka Čecha a chráněné rašelinové louky (Samuel, 2009).

### **6.3.2.3. Obec Vinary u Vysokého Mýta**

V roce 1356 můžeme nalézt první zmínky o Vinarech. Jméno obce pochází od vinařů, kteří zde žili. Nalézalo se zde rytířské sídlo a celé panství bylo v držení rytířů Dobříkovských z Malejova. Poté se ve vlastnictví obce vystřídalo mnoho majitelů, kterými byly i německé a italské šlechtické rodiny. V 19. století byl majitelem Karl von Thurn. Ve znaku i na vlajce nalezneme modrý hrozen, který dokládá dřívější pěstování révy vinné, podle níž má obec i svůj název (viz Přílohy, obr. 9, 10). Dále jsou na znacích symboly spojené s opukovými doly, pro které je obec známá (Vinary, 2010).

### **6.3.2.4. Město Chrudim**

V 11. století vzniká na místě dnešní Chrudimi hradiště, z kterého se ve 12. století oddělil chrudimský hrad. Jako královské město byla Chrudim ustanovena za vlády Přemysla Otakara II. v roce 1276 (Charvát, 1991). Hautt (1973) píše, že již v 11. století se objevují zmínky o pěstování révy vinné na Chrudimsku. Archeologové uvádějí, že réva vinná se pěstovala v Chrudimi ve 13. století, ale až v 15. století nalezneme písemné informace o vinicích v Chrudimi (Kobetič a kol., 2005).

Roku 1537 bylo městem povoleno zakládání vinic. „Vlčí hora“ byla jednou z prvních lokalit, kde byly zakládány vinice. Prvními vinaři zde byli Franc Jiří, Krhule Václav, radní písař Jeroným, Kovář Tomáš a Kožišník Václav (Charvát, 1991).

Největší rozvoj vinařství v Chrudimi byl v období 15. – 17. století. Vinice byly lokalizovány v oblasti Vlčích hor, na Skřivánkách, na Špitálském, na Jezbruně, nad kopanickým a rakovským mlýnem a na Pumberách. Další vinice bychom našli v okolí Heřmanova Městce u Morašic a Klešic, u Zaječic, u Vejvanovic, Bezděkova, Slatiňan (Hauft, 1973). Kobetič a kol. (2005) doplňují vinice u Topolu a Vestce. Majitelé vinic se stali členy vinařského cechu.

V městě Chrudimi se v období 16. století vedly libri vinitorium tzv. viniční knihy, o koupi či prodeji vinic, pracovní době na vinicích, odměnách atd. (Vinař, 1994). V Chrudimi byl v roce 1552 vinařský cech, jehož zánik je datován do roku 1748. Prodávána byla mimo vín bílých a červených také vína pelyňková. Pěstovanými odrůdami révy vinné byl Ryzlink, Chrupka bílá, Tramín kořený, Vavřínecké modré a Burgundské modré (Kobetič a kol., 2005). Charvát (1991) píše o zákazu dovozu vín cizích z důvodu prodeje vín místních, ale v roce 1562 byl, s časovým a množstevním omezením, dovoz vína povolen. Víno mohlo být prodáno k čepování nebo ho vinař čepoval sám. Tam, kde stál lis na lisování hroznů, se dodnes říká „Na Presích“.

Hauft (1973) uvádí, že v roce 1592, ten kdo chtěl víno prodávat, musel nejprve na radnici, kde se stanovila jakost vína. Jelikož konzumace vína byla na stejné úrovni jako konzumace piva, pán Ladislav Berka z Dubé, vydal roku 1606 zákaz šenkování vína. Důvodem bylo snížení příjmů z prodeje piva z jeho pivovaru. Po vydání tohoto zákazu docházelo k rušení vinic, ze kterých se stávaly pole či lesy (Hauft, 1973). Vydáním mandátu proti nekatolíkům po bitvě na Bílé hoře mnoho lidí, mimo jiné i vinařů a těch, kteří se o vinice starali, emigrovalo (Charvát, 1991). Hautf (1973) se zmiňuje až o 33 majitelích vinic, členů vinařského cechu, kteří roku 1626 odešli z města. Jejich vinice pustly a po válce vinařství v Chrudimi, tak jako v jiných oblastech, téměř zaniklo. Pietro Domenico Bartoloni, italský lékař, chválil roku 1736 víno mělnické, ale nechvalně se vyjadřoval o víně chrudimském. Z roku 1739 je „Pobožná píseň k sv. Salvátoru“, ve které je zmínka o vinohradech v okolí Chrudimi. Postupem času vinařství v Chrudimi upadá (Charvát, 1991). I když Frolec a kol. (1973) uvádějí ještě v polovině 18. století 10,3 strychů vinic na Chrudimsku, respektive Chrudimi a Vysokém Mýtě.

Josef Cereghetti roku 1771 ve své kronice píše o 3 kopcích s vinicemi za městem. Vinice byly nazývány Pumberka, Skřivání hora a Vlčí hora. Avšak roku 1742, kdy bylo

pruské ležení v místech viničních kopců, došlo k jejich částečnému zruinování. Na konci 18. století zde skoro žádné vinice nebyly, ale přeci jen nějaká asi ano. Dokladem je krátký verš z 1. čtvrtiny 19. století anonymního autora o vinicích v Chrudimi, v místě zvaném Na Skřivánkách (Charvát, 1991). Na svahu Vlčí hory a na Pumberkách byly v roce 1837 vinice (Charvát, 1991) a Hautf (1973) ještě doplňuje 2 vinice v Podlažích z roku 1840, které bohužel zanikly.

Starosta J. Klimeš roku 1869 vysadil sazenice odrůdy Tramín, Burgundské atd. do místa Nad Mlýnem v Janderově (Brázdová, 2014). Charvát (1991) doplňuje rozlohu vinic na 1 a půl hektaru. Víno pocházející z této vinice prý bylo výtečné chuti, dokladem jsou diplomy z Vídně a 1. cena za nejlepší ryzlink z roku 1880 obdržená v Západním Německu. Není doloženo, do kdy zde vinice byla, avšak nejdéle do roku 1900, kdy J. Klimeš zemřel (Charvát, 1991). Nad Slepíčími schody, kde se réva vinná pěstovala jen pro hrozny, a u zemědělské školy byly vinice do roku 1909. Na vinice upomíná sloup se sochou sv. Václava na Novém Městě (viz Přílohy, obr. 11). K obnovení vinařství má již Chrudim zaregistrovanou viniční trať Na Příkopě (Brázdová, 2014).

Na průčelí Saláškovy vinárny nalezneme symbol hroznu, který upomíná na dřívější pěstování. V této vinárně byl sklad, který se používal k uskladnění Klimešova vína (Kobetič a kol., 2005).

Na Chrudimsku se jedná o geologický podklad turonských slínovců a pískovců české křídové pánve (Kraus, 1999).

### **6.3.2.5. Pardubicko**

O pěstování vína v nedalekém Přelouči je záznam z roku 1285 v Emlerových registrech. V těchto registrech je zmíněna v souvislosti s vínem i obec Ovčáry, a to v roce 1331 (Janotka a Linhart, 1987).

Vilém z Pernštejna byl zakladatelem vinice na svahu Kunětické Hory. Jeho následovníkem v udržení vinařství byl Vojtěch z Pernštejna, v roce 1523 zakladatel vinice pod Pardubičkami, nad Chrudimkou a za dvorem Vystrkov. Spotřeba vína městem byla však v této době větší, než produkce vína, takže víno bylo dováženo. Vinice vlastnilo jak panstvo, tak sedláci a poddaní. Vedení révy vinné bylo na krátkém kmeni v jednom čtyřčkovém čípku. Staré sazenice byly nahrazovány novými, které byly z pohřížených výhonů přímo na



vinici, tzv. kladení rozvodů. Na hektar bylo vysazováno 20 000 – 30 000 keřů révy vinné. Na Choceňsku se také pěstovalo víno s velmi dobrou kvalitou. Vinopalnictví, neboli výroba lihovin – pálenky, byla výsadou pardubických. Z pálenky se platil poplatek. Důsledkem změny klimatu, jeho ochlazováním a třicetiletou válkou, která byla důvodem odchodu lidí, starajících se o vinice a likvidací vinic, přes které táhlo vojsko, došlo k zániku vinařství na Pardubicku. Roku 1680 byl Jan Novák posledním zapsaným vinařem v kronikách (Hrstka, 2003).

Až v roce 1980 se o vinařství a znovuzaložení vinice přičinil pan Ing. Jiří Sedláček. K roku 2003 měl 300 hlav révy vinné na výměře 3 arů. Nejvíce je ve vinici zastoupena odrůda Müller Thurgau. V roce 2000 byla cukernatost Müller Thurgau 18 něm.st.. Pardubický kraj je v nadmořské výšce přibližně 220 – 230 m nad mořem a jedná se oblast převážně nížinatou, kterou protéká řeka Labe. Na jižním chráněném svahu Kunětické Hory nad mrazovou kotlinou se rozprostírá vinice. Průměrná roční teplota na Pardubicku mezi roky 1997 – 2003 byla 8,7 stupňů Celsia. Tato vinice se hodí pro pěstování révy vinné, jelikož v letních měsících by neměla klesat teplota pod 18 °C a za vegetace pod 15 °C, což tato lokalita splňuje. Půda je zde lehká písčítá s čedičovým podkladem. Proti erozi jsou zde vytvářeny napříč svahem hrázky, sloužící k lepšímu odtoku vody. Před mrazem jsou mladé sazenice v prvních letech chráněny zahrnutím zeminou. Ke starším kmínkům se zemina jen přihrne. Pan Ing. Sedláček provádí jarní řez, postřik proti peronospoře, a to třikrát za vegetaci, rozbor půdy jednou za 4 roky, podle kterého doplní hnojiva a shrabávání listů proti peronospoře. Na vinici by chtěl zavést kapkovou závlahu, která zkvalitňuje úrodu (Sedláček, 2003). V roce 2004 byla vinice zapsána do registru Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského a obec je tedy zapsána jako vinařská. Z hroznů vyrobí 400 – 500 litrů vína (Kučera, 2011).

Sedláček (2003) uvádí jako vhodné odrůdy pro pěstování v těchto okrajových oblastech, křížence révy americké, amurské a evropské, tzv. odrůdy interspecifické. Tyto odrůdy jsou odolnější k mrazu a chorobám. Pěstovanými interspecifickými odrůdami jsou na Kunětické Hoře odrůdy Prim a Krystal. Stolní odrůdy jsou na vinici zastoupeny odrůdami Chrupka bílá, Pomerančové bílé, Sieger, Madlenka ranná, Irsai Oliver a Olšava. Dalšími vhodnými odrůdami do okrajových lokalit jsou Čabaňská perla, Pannonia kincse, Julski biser, Diamant, Chrupka červená a Jalabertova. K moštovým odrůdám, ze kterých se vyrábí bílé víno, patří Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Muškát moravský. K výrobě vín červených jsou používány odrůdy Zweigeltrebe, Burgundské a Portugalské modré. Mezi interspecifické odrůdy vhodné pro pěstování v okrajových oblastech Sedláček (2003) uvádí odrůdy Vostrog,

Aron, Nero, Arkádia a Agát Donskoj. Burgundské bílé, André, Aurélius, Veltlínské červené rané patří do moštových odrůd vhodných pro okrajové pěstování.

Místo označované Na Vinici je dnešním parkem u nemocnice. Byla snaha o obnovení vinic. Příkladem tomu byla část města Pardubic Černá za Bory, kde byly v 50. letech sazenice révy vinné a také u Chroustovic, ale vinice tu nevznikly. Vinice na svahu Kunětické Hory, založena Ing. Jiřím Sedláčkem, je jedinou lokalitou, na které se podařilo založit a udržet vinici. Z hroznů této vinice se vyrábí červené víno Zweigeltrebe (Hrstka, 2003).

#### **6.3.2.6. Město Česká Třebová**

O pěstování révy vinné v České Třebové nemáme písemný důkaz, ale pojmenování části města Vinohrad ukazuje na její pěstování. Pojmenování je uvedeno podle staré polní tratě. V roce 1619 bylo městu uděleno rodem Hrzánů právo šenkování vína. Z jeho prodeje museli platit 10 grošů z vědra majiteli panství. Probíhalo zde pálení vína, tzv. vinopal, ze kterého byl také povinný poplatek (Dušek a Slavíková, 2000).

### **6.4 Obec Kuks**

#### **6.4.1. Historie**

V roce 1664 generál Jan Rudolf Špork zakoupil od markraběte Leopolda Viléma Bádenského panství Choustníkovo Hradiště, kde byl původně před rokem 1316 založen Půtou z Turgova hrad. Hrad byl v roce 1645 pobořen Švédy. Generál Špork nechal hrad opravit a užíval ho až do své smrti v roce 1679 (Vlnas, 2015). Po jeho smrti zdědil hrad František Antonín Špork narozen 9. března 1662 v Lysé nad Labem, studoval práva a filozofii v Praze (Preiss, 1981). Homolová a Plzák (2006) uvádí, že titul s majetkem získal František Antonín Špork po svém otci, který byl povýšen z prostého vojáka do hraběcího stavu roku 1664. F. A. Špork byl roku 1690 jmenován komořím a později „skutečným tajným radou“. Byl zakladatelem loveckého bratrstva, tzv. řádu sv. Huberta. Ve své tiskárně v Lysé, vydával náboženské knihy, český barokní kancionál atd. (Preiss, 1981).

Podloží je zde s pískovci a hlinitými břidlicemi, které se rozpadávají. Název Kuks je

z hornického názvosloví, znamená podíl ve výnosu z dolů (Halík, 1905).

Hrabě Špork si nechal na začátku 18. století postavit Giovannim Battistou Alliprandim barokní zámek – lázeňský areál. Dále nechal hrabě Špork v nedalekém Novém lese vytesat do skály Betlém, neboli Narození Páně. V lese je též sousoší poustevníků Onufriuse a Garina. Špork vedl spory s jezuitou ze sousední vesnice Žířeč (Homolová a Plzák, 2006). V Praze měl dva paláce, kde roku 1724 byla první operní scéna přístupná pro veřejnost. Byl zakladatelem školy v Lysé, kde se učilo hraní na lesní roh. Dále vystavěl poustevny, klášter bosých augustiniánů v Lysé, kapli sv. Jana, lovecký zámek Bon repos, špitály v Kuksu a Lysé a další stavby. Hrabě zemřel roku 1738 (Preiss, 1981).

V údolí mezi břehy vznikl park. Hrabě nechal u zámku na levém břehu roku 1720 vybudovat lázně, jelikož prameny, které tu vyvěraly, léčily nemoci (Prošek, 1977) (viz Přílohy, obr. 12). Profesori z Prahy prozkoumali prameny zde vyvěrající s výsledkem velmi pozitivním a pochvalujícím zdejší vodu s mnoha léčivými účinky. Špork zde nechal zbudovat vřídlo, poté zde byl vybudován lázeňský dům. Kolem zámku byly vystavěny další obytné domy pro hosty a osadníky. V okolí byly též zbudovány sady, galerie, vodotrysky, atd. Byla zde postavena i myslivna. Na levém břehu Labe bychom našli mnoho kamenných soch, mezi nimi i sochu boha Bakchuse, dárce vína, který zosobňuje podzim (Halík, 1905) (viz Přílohy, obr. 13).

Před hospitem byly zhotoveny sochařem Matyášem Bernardem Braunem pískovcové sochy Neřesti a Ctnosti. Milosrdní bratři řádu sv. Jana z Boha přišli na Hospital v roce 1743 a založili zde nemocnici a lékárnu U Granátového jablka. Ve východní části domu byl zřízen domov pro staré muže, za války využívaný jako lazaret. Ve 20. století je zde zbudováno České farmaceutické muzeum a roku 1995 je Hospital Kuks zapsán mezi Národní kulturní památky (Kolda a kol., 2016).

V 18. století v Novém lese probíhala těžba kamene na stavbu pevnosti Josefov. Působením času, vody a povětrnostními vlivy došlo k devastaci soch (Homolová a Plzák, 2006).

Tobiáš Antonín Seeman, který byl zaměstnán u hraběte Františka Antonína Šporka jako jeho hofmistr, psal kalendářové záznamy o většině věcí, které se děly na Kuksu. Ať už se jednalo o záznamy návštěv, vyřizování korespondence, bavení společnosti a další věci. Seeman byl ve své podstatě kronikářem a úředníkem Šporka. V kalendářích však není jediná zmínka o vinohradu, který zde měl být již za hraběte Šporka (Kolda, 2015).

Z novodobé literatury se můžeme dočíst, že hrabě Špork měl v prostorách dnešní Galerie vín uložená vína, nicméně se neprokázalo, že by se jednalo o vína pocházejících

z vinic samotného Kuksu (Stávek, 2004). Z dalších dostupných zdrojů jsem se dočetla, že réva vinná se zde měla pěstovat kolem roku 1730 za hraběte Šporka, (Vinné sklepy Kutná Hora, 2009), tuto informaci se mi však přes mou snahu nepodařilo podložit jakýmkoliv důvěryhodným historickým zdrojem.

#### **6.4.2. Současnost**

Nedaleko barokního Zámku Kuks a Hospitalu nalezneme na jižním svahu vinohrad „Nad Zámkem“, který roku 2005 založila rodina Rudolfských, s registračním č. 677019/0001. Vinohrad byl 28. 4. 2005 při jeho založení i vysvěcen arcivikářem Mons. Sochou – tajemníkem Královéhradecké diecéze (Vinohrad „Nad Zámkem“, 2008). Současná plocha vinohradů je 0,5 ha (viz Přílohy, obr. 14, 15, 16).

Jedná se o biodynamickou vinici. Vznik biologicko – dynamického zemědělství začíná roku 1924 ve Vratislavi v Polsku, kdy k tomuto tématu měl kurz Rudolf Steiner. Zmiňoval se o používání homeopatických preparátů ke zlepšení úrodnosti půdy, vitality zvířat a rostlin a propojení se zemědělcem. Jedná se o ekologické zemědělství, používá se převážně statkových hnojiv, orby, dodržování osevních postupů, atd. (Hradil, 2011).

Pěstuje se zde po 1000 hlavách odrůdy Rulandské bílé, šedé a modré, což jsou burgundské odrůdy, které byly do Čech dovezeny Karlem IV. Další pěstovanou odrůdou, vysazenou v roce 2006, je Tramín bílý, přezdívaný Brynšt, 700 hlav (viz Přílohy, obr. 17). Způsob vedení tzv. „na hlavu“, ve sponu 1x1 m. Jedná se o velmi pracný tvar, který dává nižší výnosy, ale chuťově výraznější hrozny. Vinice je na sprašovém podloží s opukou, což způsobuje její záhřevnost a obsahuje vápník. Půda, na které se réva vinná pěstuje, dává vínu typickou ovocitost. Sklon vinice je 35<sup>0</sup>. Okraje vinic jsou lemovány růžemi, které slouží jako indikátory chorob a škůdců (L.Rudolfský, 2016, pers.comm.) (viz Přílohy, obr. 18).

Rigolování nebylo možné, proto ke každé sazenici při výsadbě byl dodán kyblík kompostu. Hnojí se sírou, mědí, výluhy z bylin a chlévskou mrvou. Požívají se sítě proti špačkům. Proti jarním mrazíkům se provádí zadýmování. Sklizené hrozny se odvázejí na zpracování do Kutné Hory. V dobrém roce může být sklizeno 1200 kg hroznů a z toho vyrobeno 800 l vína. Z hroznů se vyrábějí vína tichá a ročník 2014 byl ročník vín šumivých. Vína se prodávají v regionu Kutná Hora a dodávají se i do vinoték v Praze. Sklizeň i řez na jaře provádějí dobrovolníci (L.Rudolfský, 2016, pers.comm.).

Na vinohradu je možná adopce révy vinné. Adopcí majitelé získají každý rok alespoň jednu lahev vína z každé vysazené odrůdy (Vinný sklep Kuks, 2006).

Hned u vinohradu „Nad Zámkem“ začíná Naučná vinařská stezka. Na stezce je možné se dozvědět o historii a současnosti vinařství, o pracích na vinici během celého roku a informace týkající se odrůd révy vinné. Naučná stezka pokračuje naučnou expozicí v Hospitalu Kuks v Galerii českých vín (Naučná vinařská stezka, 2016). V Hospitalu Kuks má sídlo občanské sdružení Siduri, které vzniklo registrací MV ČR dne 19. 8. 2009. Pojmenování Siduri pochází od bohyně Siduri, která se spojuje se zdárným kvašením omamných nápojů. Sdružení Siduri provozuje expozici „vinného sklepa“ tzv. Galerii českých vín, otevřenou v roce 2003 v Hospitalu Kuks (viz Přílohy, obr. 19). Snaží se rozšiřovat znalosti o víně, pořádá akce spojené s vínem, degustace vín, atd. Návštěvníci se zde seznámí s dělením vína a jeho výrobou. Najdeme zde vína z českých vinařských oblastí (Siduri, 2016). V dnešní době se na Kuksu pořádají svatební obřady, koncerty, noci kostelů, festival barokního divadla, opery a hudby Theatrum Kuks, Hubertovy slavnosti a mnoho dalších akcí (Jandová, 2012).

Jednou z hlavních akcí, která se na Kuksu každoročně koná, je vinobraní. První proběhlo v roce 2008. Na ochutnání jsou zde nejlepší vína z Čech, Moravy i zahraničí. Při vinobraní teče víno po kaskádovitém schodišti, jako tomu bylo za hraběte Františka Antonína Šporka (L.Rudolfský, 2016, pers.comm.) (viz Přílohy, obr. 20).

Od roku 2014 – 2015 probíhal projekt Kuks, což byla obnova částí barokního Hospitalu Kuks, aby mohly sloužit k původnímu účelu. Bude zde vybudováno vzdělávací centrum, kde budou probíhat tematické přednášky, výuka dějin, aj. Depozitář a knihovna by měly být zpřístupněny veřejnosti. Projekt chce také obnovit bylinnou a ovocnou zahradu, která tu kdysi byla. Studenti Farmaceutické fakulty Univerzity Karlovy zde budou vyučováni dějinám farmacie a zdravotnictví (Kuks – Granátové jablko, 2016).

## 6.5 Odrůdy

### 6.5.1. Historicky pěstované odrůdy révy vinné v Čechách

Odrůdy Malvasia a Chrupka k nám byly dovezeny římskými legiemi v letech 276-382 našeho letopočtu (Sotolář, 2009).

Mezi historicky pěstované odrůdy révy vinné, které se pěstovaly nejen na území Moravy, ale i Čech patří odrůda Heunisch, přivezená Huny. V Čechách je známá pod jménem Běl velká. Dále to byla odrůda Topol, Běločko, Klenice, Běl drobná a jiné. Jednalo se o odrůdy s velkou úrodností, ale s kyselější chutí ve víně (Kraus, 2009).

Za vlády Karla IV. došlo k dovezení odrůd zvaných „roučí“, což byly odrůdy burgundské (Sotolář, 2009). Do burgundských odrůd, z kterých se dělala vína francká, patřila Němčina bílá a Modřina, což byly zřejmě dnešní odrůdy Rulandské bílé, šedé nebo modré (Kraus, 2009). Sotolář (2009) se zmiňuje o odrůdě Mlynářce, což bylo zřejmě Rulandské modré. Prynč (Sotolář, 2009), nebo též Bronišť byl dalším zástupcem, dnes je nazýván Tramín bílý. Z hroznů těchto odrůd byla vína spíše sladká a velmi dobrá. Avšak nevýhodou bylo pozdní zrání, nižší výnos hroznů a časté napadání virózami. Vlivem dovozu burgundských odrůd se rozšířil také způsob jejich pěstování, a to v hustých výsadbách (Kraus, 2009).

Sotolář (2009), uvádí také Ryvolu bílou, Hedvábné žluté neboli dnešní Frankovku, Hedvábné zelené – Malvazské zelené, Portugalské šedé – Rané šedé. Orlíbské žluté, Madlenka královská, Ryzlink červený, Damascena jsou odrůdy, které se rozšířily na našem území v 19. století. Dalšími pěstovanými odrůdami byl Ryzlink, Chrupka bílá, Tramín kořenný, Vavřínecké modré a Burgundské modré.

## 6.5.2. Současně pěstované odrůd révy vinné ve východních Čechách

### 6.5.2.1. PIWI odrůdy

Název je odvozen z německého „pilzwiderstandsfähige Rebsorten“, což znamená odolný proti houbovým chorobám (Sedláček, 2016).

Rozšířením původců plísně révy vinné, padlí révy a mšičky révokaze v 19. století do Evropy bylo zničeno mnoho ploch vinic. Začalo se šlechtěním na odolnost. Využívalo se divokých druhů révy vinné (*Vitis* spp.) a asijských druhů, nejvíce *Vitis amurensis* Rupr. Ve šlechtění vznikaly rezistentní odrůdy a začaly se nazývat jako odrůdy vzniklé v rámci „interspecifického křížení“. Ve 20. století byly registrovány tyto rezistentní odrůdy v mnoha zemích a také v ČR. V Evropě bylo nutno provést porovnání morfologických znaků botanického druhu *Vitis vinifera* a nových odrůd s větší odolností k houbovým chorobám. Rezistentní odrůdy vykazovaly stejné znaky odrůdy *Vitis vinifera* a patří tedy do tohoto botanického druhu. PIWI odrůdy jsou vhodné pro biologické vinohradnictví. Pavloušek (2011) se zmiňuje o jejich používání v Německu, Rakousku, Polsku, České republice, atd. Z vinic, kde se pěstují PIWI odrůdy, jsou hrozny vhodné jako stolní, na výrobu moštů, šťáv, jakostních vín a jakostních vín s přívlastkem. Při pěstování se používají prostředky na bázi mědi a síry, pesticidy jen v malé míře (Pavloušek, 2011).

PIWI odrůdami jsou Laurot, Cerason, Kofranka, Marlen, Nativa, Sevar, Regent, Malverina, Hibernal, Rinot, Savilon, Erilon, Merzling, Cabernet blanc (Basler and Scherz, 2011).

- Kofranka

Vznikla křížením odrůdy (Frankovka x Svatovavřínecké) x (Merlot x Seibel 13.666). Má hustě uspořádané tmavomodré, voskovitě ojíňené bobule ve středně velkém hroznu. Dohnal a Kraus (1972) se o Kofrance zmiňují jako o odrůdě náročné na stanoviště, dozrávající až v druhé polovině měsíce října. Jedná se o odrůdu vhodnou k biologickému pěstování, jelikož odolnost k mrazům, plísní révy vinné, padlí révy vinné a šedé hnilobě se uvádí vždy minimálně jako dobrá. Odrůda dává plná tmavočervená vína s vůní lesního ovoce, švestek a višňi (Dohnal a Kraus, 1972).

- Marlen

Jedná se o křížence Merlan s Fratavou. Bobule této odrůdy jsou větší tmavomodré voskovitě ojíňené uspořádané v menším až středním hroznu. Sklizeň probíhá v první polovině října. Odrůda se dá pěstovat v biologickém vinohradnictví. Má dobrou odolnost k mrazům a padlí, velmi dobrou odolnost k šedé hnilobě a plísni révy vinné. Víno má tmavě červenou barvu, travnatou vůni, s tóny zelené papriky a lesního ovoce. V chuti je patrná jemná tříslovina (Dohnal a Kraus, 1972).

- Solaris

Solaris je bílou, velmi ranou, silně rostoucí odrůdou se sladkým hroznem. Pochází z německého Freiburgu, kde byla vyšlechtěna Norbertem Beckertem roku 1975. Vyšlechtěna z Mezling x GM 6493 (Saperavi severnyj x Muškát Ottonel). Registrace této odrůdy proběhla v roce 2004. Bobule i hrozen jsou střední velikosti. Vína z této odrůdy jsou plná, s muškátovo-ovocným až květinovým aroma a většinou se zbytkovým cukrem. Jedná se o odrůdu odolnou proti mrazu a tedy vhodnou k pěstování v chladných, okrajových oblastech, s vysokou odolností k peronospoře i plísni šedé (Basler, 2003).

- Hibernál

Dr. Helmut Becker v Geisenheimu vyšlechl tuto bílou moštovou odrůdu. Vznikla mezidruhovým křížením Seibel 7053 x Ryzlink rýnský. Jedná se o odrůdu v ČR ne moc známou, zapsanou roku 2004 do Státní odrůdové knihy. Prof. Vilém Kraus je propagátorem této interspecifické PIWI odrůdy. Hrozen i bobule jsou střední velikosti. Bobule mají červenošedou barvu. Hibernál je odrůdou se středně bujným růstem, zrající v 1. polovině října. Je velmi odolná mrazu, z čehož vyplývá, že ji lze pěstovat v okrajových oblastech. Patří mezi odrůdy odolné k plísni šedé a révové a také je odolná k padlí révovému. Vína z Hibernálu mají savignonové, kořeninové, citrusové a broskvové tóny. Jedná se o vína plná, s vysokou kvalitou a vyšší cukernatostí. Lze z této odrůdy vyrábět biovína (Basler and Scherz, 2011).



- Merzling

Tato odrůda vznikla roku 1960 křížením Seyval Blanc x (Riesling x Rulander) v německém městě Freiburgu. Jedná se o bílou odrůdu se středně bujným růstem, velkými hrozny a bobulemi. Má střední odolnost k plísni révové a padlí révovému. Je také odolná k slabým mrazům do -2°C. Vína této odrůdy jsou lehká s ovocným aroma (Basler and Scherz, 2011).

#### **6.5.2.2. Ostatní pěstované odrůdy**

- Rulandské šedé (Pinot gris)

Kraus a kol. (1997) uvádí, že se jedná o burgundskou odrůdu, vzniklou z odrůdy Burgundského modrého. Má šedočervené malé bobule (Dohnal a Kraus, 1972). Tato odrůda je dobře odolná mrazu. Cukernatost hroznů je vysoká a má méně kyselin. Víno je zlaté barvy, plné, podávané jako odrůdové, ale používá se i pro výrobu vín známkových (Pospíšilová a kol., 2005).

- Rulandské bílé (Pinot blanc)

Dovezeno Karlem IV. a před ním možná již cisterciáky. Má dobrou mrazuodolnost a je středního vzrůstu. Bobule v malém hroznu mají slabou slupku náchylnou k hnití (Kraus a kol., 1997) a zelenožlutou barvu, zrající v polovině října, doplňují Dohnal a Kraus (1972). Mohou se z něj vyrábět vysoce jakostní pozdní sběry a výběry (Kraus a kol., 1997).

- Rulandské modré (Pinot noir)

Pochází z oblastí Burgunska, kde se z něj vyrábí červená vína, a Champagne, kde probíhá výroba bílých klaretů pro pravé šampanské. Zralost této odrůdy je pozdní, ale je

dobře odolná mrazům. Vyrábí se z ní kořenité, plné víno, granátové barvy se švestkovou vůní (Kraus a kol., 1997).

- Tramín bílý

Odrůda původem z jižních Tyrol. Kraus a kol. (1997) popisují růst Tramínu jako střední s hustým olistěním. Dobrá odolnost k mrazům (Dohnal a Kraus, 1972). Hrozny zrají v polovině října (Dohnal a Kraus, 1972). Vysoká cukernatost. Z hroznů se vyrábí vína sladká, plná aromatická, používaná jako dezertní či aperitiv (Kraus a kol., 1997).

Dále se jedná o Ryzlink rýnský, André, Rubinet, Alibernet, Cabernet Cortis, Da Capo, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Müller Thurgau, Muškát Moravský, Irsai Oliver, Prim, Krystal, Chrupka bílá, Pomerančové bílé, Olšava.

## 7 Diskuze

Na celém území dnešní republiky došlo k rozvoji pěstování révy vinné zejména díky klášterům a jejich využívání vína k mešním účelům.

Při porovnání regionu východních Čech s podoblastí mělnickou bylo zjištěno, že počátek pěstování révy vinné v mělnické podoblasti byl již kolem roku 894 za vlády kněžny Ludmily, což je dříve než v regionu východních Čech. Do východních Čech se vinařství rozšířilo převážně vlivem již zmiňovaných klášterů a využíváním vína k náboženským účelům, oproti tomu na Mělnicku byl tento vliv zapříčiněn především darem révy vinné knížetem Svatoplukem kněžně Ludmile. Ve 14. století došlo českým králem Karlem IV. k vydání nařízení vztahujících se k pěstování révy vinné, která musela být dodržována ve všech zemích Království českého. V mělnické podoblasti bylo a je teplejší klima než ve východních Čechách, ale díky změnám klimatu a jeho oteplování dochází k rozšíření a pěstování révy vinné i v méně vhodných oblastech východních Čech. Pokud srovnáme odrůdové složení v mělnické podoblasti a regionu východních Čech, dojdeme k závěru, že ve východních Čechách se pěstovaly převážně méně známé odrůdy révy vinné a v dnešní době jsou to převážně odrůdy interspecifické, které jsou vhodnější pro toto klima. Opakem tomu je pak podoblast Mělnicka, ve které mají dlouhou tradici v pěstování odrůd jako je Ryzlink, Müller Thurgau, burgundské odrůdy a další. V porovnání plochy, kde se pěstuje réva vinná, převažuje rozsahem pěstební plochy podoblast mělnická region východní Čechy.

Historie vinařství a vinohradnictví na Moravě sahá až do období Keltů a období, kdy byl zaznamenán výskyt římských vojáků na území dnešní Moravy. Stejně tak jako v regionu východních Čech i zde docházelo k rozvoji vinařství zejména vlivem rozvoje víry a s ní spojená výstavba klášterů. První zmínku o horenském právu na Moravě nalzáme ve 13. století, které se následně rozšířilo i do dalších částí Čech. V době předhusitské bychom našli mnoho vinic jak na Moravě, tak ve východních Čechách. Na rozdíl od Moravy, kde vinice zůstaly lokalizovány na mnoha územích stejně až do současné doby, ve východních Čechách docházelo k zániku některých vinic, které už obnoveny nebyly. Příkladem je vinice v Opatovicích nad Labem. Pokud srovnáme oblast Moravy s regionem východních Čech po válkách husitských a válce třicetileté, dojdeme k závěru, že na rozdíl od východních Čech, kde mnoho vinic zaniklo, na Moravě lidé obnovovali staré vinice a snažili se udržet tradici pěstování révy vinné. Josefínské reformy snížily počty lidí starajících se o vinice a v důsledku toho došlo i ke snížení pěstebních ploch vinic. V současnosti však dochází v obou lokalitách

k rozvoji v pěstování révy vinné, ačkoli oblast Moravy a její vína jsou více známá a rozlohu vinic a vinohradů nemůžeme srovnávat s regionem východní Čechy. Srovnáním pěstovaných odrůd v oblasti Moravy s regionem východních Čech dospějeme k závěru, že na Moravě se více pěstují tradiční odrůdy jako je Ryzlink, Rulandské bílé, modré, šedé, Pálava a mnoho dalších.

Od Mostecka až po Žernoseky se jedná o podoblast litoměřickou. Litoměřicím byly darovány první vinice knížetem Svytlavem II. v 11. století. Vína z litoměřické podoblasti, ale i z regionu východních Čech byla ve 13. a 14. století velmi ceněna. V 17. století nastal konkurenční boj mezi výrobcí piva a vína, vinohradnictví prožívalo v té době velký rozvoj. V roce 1676 byl zvolen patronem obce Litoměřic sv. Václav, stalo se tak z důvodu velkého krupobití a následného zničení úrody. Velká část vinic byla lokalizována v Žernosekách, v jejichž vlastnictví se postupem doby vystřídal mnoho rodin, mezi nimi například i německý rod Nostic – Reineck. V Litoměřicích byla roku 1885 založena vinařská škola. V rámci srovnání platí jak v litoměřické podoblasti, tak v regionu východní Čechy, že dochází k obnově vinic na lokalitách, kde byla dříve réva vinná pěstována. V rámci srovnání odrůd zde pěstovaných se jedná v litoměřické podoblasti převážně o odrůdy Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Modrý Portugal, Tramín červený, Zweigeltrebe a další. Jak můžeme vidět ve srovnání s východními Čechami, kde se jedná převážně o pěstování PIWI odrůd, je litoměřická podoblast soustředěna převážně na tradiční odrůdy, kterým se zde velmi daří.

Ze srovnání východních Čech a jiných, známějších, pěstitelských podoblastí České republiky, je patrné, že východní Čechy nepatří k velmi známým regionům. Je to důsledkem velmi malého počtu informací, které jsou zapsány a jež máme možnost prozkoumat.

O pěstování révy vinné ve východních Čechách v porovnání s ostatními podoblastmi Čech existuje jen velmi málo historických zápisů a dokumentů. Z toho důvodu je tedy velmi obtížné, až nemožné, dohledat historicky pěstované odrůdy révy vinné a plochy vinic, jejich výměry a polohy, kde se nalézaly. Dle mého názoru, na podkladě informací, jež jsem získala o historii pěstování révy vinné ve východních Čechách, se lze domnívat, že se dříve jednalo o velmi úrodný region, ale vlivem válek a klimatických změn, které zde probíhaly, došlo k zániku mnohých vinic a vinohradů.

V současné době dochází k obnově historických vinic a vzniku nových vinic, zejména ze strany malopěstitelů. Do budoucna lze, dle mého názoru, očekávat, že se zejména vlivem oteplování budou nadále plochy vinic rozšiřovat a obliba vína v této oblasti zvyšovat. K rozvoji ve východních Čechách přispívají v současnosti i nejrůznější projekty pro veřejnost,

jako je Víno krále Karla, řízené degustace a výstavy. Příkladem obnovy vinic je například zámek Kuks, kde probíhá každoroční vinobraní. V regionu východní Čechy se pěstují převážně PIWI odrůdy jako je Solaris, Merzling, Kofranka a další. Samozřejmě jsou zde i plochy s tradičními odrůdami jako je Rulandské šedé, modré, bílé, Tramín a další odrůdy. Jako perspektivní je, dle mého názoru, pěstování vína v BIO kvalitě. Informování veřejnosti o historii pěstování révy vinné, zpracování hroznů a uvedením informací o vínech, je důležité pro rozvoj vinařství a vinohradnictví nejen ve východních Čechách, ale i celé České republice.

## 8 Závěr

Bakalářská práce na téma Historie a pěstování révy vinné ve východních Čechách měla za cíl shromáždit historické i současné informace o této části Čech. První část práce je zaměřena na celkovou charakteristiku pěstování révy vinné a vinného keře. Následují první zmínky o pěstování révy vinné, začínající u hory Ararat, pokračující prvním světovým pěstováním révy vinné až k České republice.

K rozšíření vinic a vína ve východních Čechách došlo zásluhou, tak jako v jiných částech Čech, zejména díky klášterům, ke kterým vinice patřily. V 11. – 12. století se jednalo o kláštery v Podlažicích u Chrudimi a Opatovicích nad Labem. Po shromáždění historických informací jsem zjistila, že réva vinná byla pěstována v době předhusitské i v Trutnově, Čáslavi, u Vysokého Mýta a na Chrudimsku. Zánik některých vinic datujeme do období husitských válek. V práci je zmíněno i velmi důležité období vlády rodu Jagellonců, což bylo jedno z období největšího rozmachu pěstování révy vinné. V tomto období docházelo k významným klimatickým změnám, jednalo se o výrazné oteplení a suchá léta. Nárůstem teplot došlo k rozvoji vinařství i do podoblastí, kde se réva vinná dříve nepěstovala. Ve východních Čechách se jednalo zejména o Pardubicko a Choceňsko. Po třicetileté válce však došlo v této části Čech k zániku většiny vinic. Důvodem bylo zpuštění vinic vlivem války a následný odchod lidí do zahraničí a dovoz levného vína ze zahraničí.

V průběhu 19. století se projevovaly snahy o obnovu vinařství ve východních Čechách, bohužel většinou s neúspěšným výsledkem. Od 20. století dochází k oteplování a tím tedy k rozšíření pěstebních ploch ve východních Čechách, ve kterých se dá pěstovat réva vinná. V současnosti je vynakládáno značné úsilí o znovuoobnovu vinohradů v jejich původních historických lokacích. Jedním z cílů této práce bylo i vyzdvihnout města či vesnice, která se o znovuoobnovu snaží. Patří mezi ně například Hradec Králové, Jaroměř, Trutnov, Dvůr Králové, Kuks a další.

Další součástí práce bylo uvést chronologický historický vývoj pěstování odrůd révy vinné až do současnosti. Bohužel o regionu východních Čech není mnoho historických písemných dokladů a v dostupných záznamech je jen velmi málo zmínek o druzích odrůd révy vinné, které se zde pěstovaly. V přehledu odrůd pěstovaných v tomto regionu se jedná převážně o odrůdy interspecifické, tzv. PIWI odrůdy, které jsou odolné vůči plísni révy vinné, padlí révovému a mšičce révokazu.

Cílem práce tedy bylo především zmapovat historický vývoj pěstování révy vinné až po současnost s uvedením odrůdové skladby. V současné době dochází ke znovuoživení vinic a rozšiřování pěstování révy vinné i v soukromých zahradách, v popisovaných obcích a městech. Z důvodu oteplování klimatu můžeme tento trend v nárůstu ploch vinic ve východních Čechách očekávat i v budoucnu.

## 9 Seznam literatury

Balbín, B. 1986. Krásy a bohatství české země: výbor z díla Rozmanitosti z historie Království českého (Miscellanea historica regni Bohemiae). Překlad Helena Businská. Panorama. Praha. 351 s. Naše vlast (Panorama).

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

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

Baštecká, L., Ebelová, I. 2004. Náchod. Nakladatelství Lidové noviny. Praha. 326 p. ISBN: 8071066745.

Beranová, M., Kubačák, A. 2010. Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě. Libri. Praha. 430 s. ISBN: 9788072771134.

Čornej, P. 2012. Český stát v době jagellonské. Vyd. 2. Paseka. V tomto výboru 1. Praha; Litomyš. 232 s. Kapitoly z Velkých dějin zemí Koruny české. ISBN: 978-80-7432-225-9 (brož.).

Divišová, J. (ed.). 2011. Encyklopedie města Hradce Králové. Garamon. Hradec Králové. 2 sv. ISBN: 9788086472522.

Dohnal, T., Kraus, V. 1972. Pěstování révy a zužitkování hroznů. 2., upr. vyd. Praha : Státní zemědělské nakladatelství. Praha.

Doležal, P. 1999. Lexikon českého vinařství: Historie a současnost pěstování vína v českých zemích. Petr + Iva. Nový Bydžov. 271 s. Evropská vína v podmínkách české gastronomie. ISBN: 8090274811.

Donek, E., Čebiš, F. R., Pštross, B. 1932. O litoměřickém víně: [k poznání a pro slávu vína litoměřického .. ]. Jos. Oppelta synovec. V Praze. 39, [ii].



Dušek, R., Slavíková, V. 2000. Nové letopisy města Ústí nad Orlicí a jeho okolí. Oftis. Ústí nad Orlicí. (Č. 2). <sup>^^</sup>sv. ISSN: 12142794. 1999-2012.

Dvořák, R., Hyksa, F. 1969. Kniha bílá úzká: městská registra vysokomýtská: 1423-1450. Orlické muzeum v Chocni. Choceň. 179, [1] s. Listy Orlického muzea, sv. 7.

Fiala, V. 2009. Začátky vinařství v našich zemích a kolonizace moravského vinařství: (Zakládání osady a vinohradu, z historie měření...). Vinařský obzor. 102 (10). 479-480.

Fiala, V. 2010. Révokaz a úbytek vinic počátkem 20. století. Vinařský obzor. 103 (4). 199-200.

Fořt, J. 1931. Československé ovocnictví a vinařství. Masarykova akademie práce. Praha. 76 s. Spisy odborné ; č. 31, Zemědělská encyklopedie ; seš. 8.

Frolec, V., Pošvář, J., Pubal, V., . 1973. Vinohradnictví: kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách. Blok. Brno. 297 s. Obr. příl., xx s. barev. obr. příl.

Halík, T. 1905. Hrabě František Antonín Sporck a Kuks za jeho doby. Odbor Klubu českých turistů. Dvůr Králové nad Labem. č. 1. - 5.

Halík, T. 1905. Hrabě František Antonín Sporck - Kuks za jeho doby. [František Halík]. Dvůr Králové.

Hauft, J., Míšek, K. 1973. Brevír o českém víně. Středočeské nakladatelství a knihkupectví. Praha. 169 s.

Homolová, M., Plzák, R. 2006. Příběhy české a moravské krajiny 2. Beta. Praha. 220 s. Výlety. ISBN: 8073062216.

Hradil, R., Kejdová, R. L., Tvrdý, Z. 2011. Co je biologicko – dynamické zemědělství? PRO-BIO LIGA ochrany spotřebitelů potravin a přátel ekologického zemědělství. Praha. 19 s. ISBN: 978-80-904223-4-6.

Hrstka, J. 2003. Z historie vinařství: Vinice na Pardubicku. Pěstování vinné révy v oblasti Pardubic. Klub Přátel Pardubicka s podporou města Pardubice a Pardubického kraje. Pardubice. 24 s. ISBN: 80-260-2922-4.

Charvát, J. 1991. Stará Chrudim: vlastivědné vyprávění o minulosti českého města. Okresní muzeum Chrudim. Chrudim. 310 s.

Janotka, M., Linhart, K. 1987. Řemesla našich předků. Svoboda. Praha.

Jirsík, J., Suchevič, S. 1955. Ústecké kapitoly vlastivědné. Krajský národní výbor. Ústí nad Labem. 94 s. Knižnice Ústecka.

Kilián, J. (ed.). 2009. Trpké býti zdá se?: víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku : sborník příspěvků z konference konané v Mělníce 2.- 4. dubna 2008. Regionální muzeum Mělník. Mělník. 292 s. ISBN: 9788090389960.

Kleinächterová, H., Brázdová, Z. 2001. Výživový stav člověka a způsoby jeho zjišťování. Vyd. 2., přeprac. Brno: Institut pro další vzdělávání pracovníků ve zdravotnictví. 102 s. ISBN: 80-701-3336-8.

Kobetič, P., Pavlík, T., Šulc, I. 2005. Chrudim: vlastivědná encyklopedie. MILPO MEDIA. Praha. 242 s. ISBN: 8090348149.

Kolda, J., Švec, L., Sýsová, M., Horák, M. 2016. Průvodcovský text Hospital Kuks.

Kolda, J. 2015. Svědek pomíjející slávy: Tobiáš Antonín Seeman ve Šporkových službách. Dějiny a současnost: Kuks. Barokní ráj na zemi a jeho tvůrci. XXXVII. (3). 14-17.

Kraus, V. 1999. Réva a víno v Čechách a na Moravě. Radix. Praha. 280 s. Tradice a současnost (Radix). ISBN: 8086031233.

Kraus, V. 1955. Vinum bonum de Sernossich. In: Jirsík, Josef a Sáva Suchevič. Ústecké kapitoly Vlastivědné, knižnice Ústecka. KNV, 1955, [v tir.spr.] 1956. Ústí nad Labem. s. 94. Knižnice Ústecka ; Sv. 8.

Kraus, V. 2009. Období rozvoje i úpadku při pěstování révy vinné v Čechách. In: Kilián, Jan. Trpké býti zdá se?: víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku : sborník příspěvků z konference konané v Mělníce 2.-4. dubna 2008. Regionální muzeum Mělník. Mělník. s. 11-15. ISBN: 978-80-903899-6-0.

Kraus, V., Foffová, Z., Vurm, B., Krausová, D. 2005. Nová encyklopedie českého a moravského vína. Praga Mystica. Praha. 306 s. ISBN: 8086767000.

Kraus, V., Kuttelvašer, Z., Vurm, B. 1997. Encyklopedie českého a moravského vína. Melantrich. Praha. 224 s. ISBN: 8070232501.

L.Rudolfský, L. 2016,pers.comm. Vinice u zámku Kuks.

Lederer, M. 1926. Jaroměřsko. Max Lederer. V Jaroměři. 85 s. [22] l. obr. příl.

Macek, J. 1991. Tři ženy krále Vladislava. Mladá fronta. Praha. 238 s. Kolumbus. ISBN: 80-204-0232.

Míka, A. 1960. Nástin vývoje zemědělské výroby v českých zemích v epoše feudalismu. Státní pedagogické nakladatelství. Praha. 237 s. Pomocné knihy pro učitele.

Muška, F., Lampíř, L., Kovář, V., Jankl, A. 2009a. Škody způsobené krupobitím na révě vinné v České republice – historický přehled do roku 2006. Vinařský obzor. 102 (4). 153-154.

Muška, F., Lampíř, L., Kovář, V., Jakl, A. 2009b. Škody způsobené mrazem a nízkými teplotami na révě vinné v České republice – historický přehled do roku 2006. Vinařský obzor. 102 (5). 207-209.

Němec, B. 1955. Dějiny ovocnictví. Československá akademie věd. Praha. 277 s., [16] s. obr. příl. Ovocnická edice.

Nový, L., Karasová, B., Tomášková, O., Bláha, A., Hilmerová, O. 1974. Dějiny techniky v Československu do konce 18. století. Academia. Praha. 668 s., obr. příl.

Pavloušek, P. 2011. Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví. Grada. Praha. 333 s. ISBN: 9788024733142.

Pelikán, J. 2016, pers.comm. Vinice v Litoboři. 2016. Pers. comm.

Pospíšilová, D., Sekera, D., Ruman, T. I. 2005. Ampelografia Slovenska. Výskumná a šlachtitelská stanica vinárska a vinohradnícka Modra n. o. Bratislava. 368 s. ISBN: 80-96-9350-9-7.

Preiss, P. 1981. Boje s dvouhlavou saní: František Antonín Špork a barokní kultura v Čechách. Vyšehrad. Praha. 359 s., 24 s. obr. příl.

Prošek, J. 1977. Kuks. Pressfoto – Edice MALÁ VLAST. 1. vyd. Praha. 124 s. Má vlast.

Rožnovský, J. 1995b. Kolísání našeho podnebí v posledním desetiletí. Úroda. XXXXIII. (7). 34-35.

Rožnovský, J. 1995a. Ovlivní změna klimatu zemědělství? Úroda. XXXXIII. (6). 28-29.

Rudolfský, L. 2016, pers.comm. Vinice na Kuksu. 2016. Pers. comm.

Rudolfský, L., Rožnovský, J., Muška, F., Muška, A., Mušková, A. 2015. Vinné sklepy Kutná Hora se připravují na významné Jagellonské jubileum. Vinař – Sadař. (2).

Sakař, J. 1925. Dějiny Pardubic nad Labem. Dílu II., část 2. Zřízení městské do roku 1900. Nákladem města Pardubic. V Pardubicích. 156-279. [10] s. obr. příl. : il.

Sedláček, J. 2003. Vinice na Pardubicku: Pěstování vinné révy v oblasti Pardubic. Klub Přátel Pardubicka s podporou města Pardubice a Pardubického kraje. Pardubice. 24 s. ISBN: 80-260-2922-4. A B – Zet Pardubicka. Vinice. Sešit 28.

Sotolář, R. 2009. Historické odrůdy révy na českém území. In: Trpké býti zdá se?: : víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku : sborník příspěvků z konference konané v Mělníce 2.- 4. dubna 2008. Regionální muzeum Mělník. Mělník.

Stávek, R. 2004. Vinné sklepy Kutná Hora a Galerie českých vín Kuks. Vinařský obzor. 97 (10).

- Stávek, R. 2012. Broumov a víno: spojení, které pomáhá. *Vinařský obzor*. 105 (12). 622-623.
- Svoboda, J., Vašků, Z., Cílek, V. 2003. *Velká kniha o klimatu zemí Koruny české*. Regia. Praha. 655 s. ISBN: 8086367347.
- Šamánek, M., Urbanová, Z. 2010. *Víno na zdraví*. Praha: Agentura Lucie. 169 s. ISBN: 978-80-87138-17-5.
- Štroblová, H., et. al. 2000. *Lidové noviny*. Nakladatelství krásné literatury a umění Praha. Kutná Hora. ISSN: 80 – 7106-186-7.
- Šimáček, J. 1880. *České vinařství: výňatek z "Kroniky práce"*. Josef Šimáček. V Praze. 52 s. Ilustrovaný frontispis.
- Šimáček, J. 1886. *Vinařství v království Českém : průvodní spis kolekce českých vín zaslaných na 3. rakouskou výstavu vín uspořádanou r. 1886 v Bolzanu*. Vinařský spolek pro království České. V Praze. 45 s.
- Tichý, F. 1927. *Hradec Králové: Metropole českého východu*. Spořitelna Královéhradecká vlastním nákladem. 32 s. ISBN: 246050034831.
- Valíček, P. 2007. *Rostliny pro zdravý život*. Start. Benešov. ISBN: 9788086231402.
- Vignatiová, J. 1973. In: *Vinohradnictví: kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách*. Blok. Brno.
- Vlnas, V. *Barokní ráj na zemi a jeho tvůrci. Dějiny a současnost*. 2015 (3).
- Zemek, M. 1973. *Vinohradnictví*. In: *Vinohradnictví: kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách*. Blok. Brno. ISBN: 47-028-73.
- Zlatohlávková, M. 2015. *Vinařství na Pardubicku*. In: *Sdružení knihoven České republiky v roce 2014. Sdružení knihoven ČR*. Ostrava. s. 82-86. ISBN: 978-80-86249-73-5.

## Internetové zdroje

2008. Vinohrad "Nad Zámkem". Galerie českého vína Kuks [online]. [cit. 2016-01].

Dostupné z: <<http://www.zamekkuks.cz/vinohrad-nad-zamkem/>>

Brázdová, T. 2014. Je libo chrudimský ryzlink? Chrudim bývala městem vinařů. Pardubice [online]. [cit. 2016-02-05]. Dostupné z:

<[http://www.rozhlas.cz/pardubice/zpravodajstvi/\\_zprava/je-libo-chrudimsky-ryzlink-chrudim-byvala-mestem-vinaru--1417419](http://www.rozhlas.cz/pardubice/zpravodajstvi/_zprava/je-libo-chrudimsky-ryzlink-chrudim-byvala-mestem-vinaru--1417419)>

E15. 2012. Starat se o víno je kumšt. Může zmrznout, ale sežere ho i pes. E15.cz / Magazín [online]. [cit. 2016-02-03]. Dostupné z: <[magazin.e15.cz/regiony/starat-se-o-vino-je-kumst-muze-zmrznout-ale-sezere-ho-i-pes-836530](http://magazin.e15.cz/regiony/starat-se-o-vino-je-kumst-muze-zmrznout-ale-sezere-ho-i-pes-836530)>

Česko. Vyhláška 254 ze dne 25. srpna 2010 o stanovení seznamu vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí. Součást zákona 321 z roku 2004. § 1 Vinařské podoblasti. (1) Dostupné z <<http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2010-254>>

Česko. Zákon 321 z roku 2004. Zákon o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství). Hlava II – Vinohradnictví, § 4 Stanovení pěstitelské oblasti. Aktuální znění 01. 01. 2013. (1) Dostupné z <<http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-321#cast1>>.

Jandová, L. 2012. Na Kuksu si hrabě Špork vytvořil meditativní oázu. Novinky.cz [online]. [cit. 2016-02-03]. Dostupné z: <<http://www.novinky.cz/cestovani/tipy-na-vylety/281491-na-kuksu-si-hrabe-sporck-vytvoril-meditativni-oazu.html>>

Karlík, M. 2015. Východní Čechy byly a jsou krajem vinařů. Pardubice [online]. [cit. 2016-02-03]. Dostupné z: <[http://www.rozhlas.cz/pardubice/vylety/\\_zprava/vychodni-cechy-byly-a-jsou-krajem-vinaru--1549753](http://www.rozhlas.cz/pardubice/vylety/_zprava/vychodni-cechy-byly-a-jsou-krajem-vinaru--1549753)>

Kučera, T. 2011. Vinařství na východě Čech není sen. Zajímavá vína vznikají i tam. Vína z Moravy vína z Čech [online]. [cit. 2016-02-03]. Dostupné z: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/aktuality/nase-vina-v-mediich/2215-vinarstvi-na-vychode-cech-neni-sen-zajimava-vina-vznikaji-i-tam.html>>

Kuks – Granátové jablko. 2016. Revitalizace Kuks [online]. [cit. 2016-02-03]. Dostupné z: <[http://www.revitalizacekuks.cz/co-delame/rekonstrukce-hospitalu/?ftresult\\_menu=rekonstrukce](http://www.revitalizacekuks.cz/co-delame/rekonstrukce-hospitalu/?ftresult_menu=rekonstrukce)>

Mrštík, J. 1920. Pověsti Jičínska [online]. [cit. 2016-02-02]. Dostupné z: <<http://www.knihovna.dolnibousov.cz/historie-knihovny/historicke-dokumenty/>>

Muška, F. 2016. Jagellonské víno [online]. [cit. 2016-12-02]. Dostupné z <<https://email.seznam.cz/#inbox/1344>>

Naučná vinařská stezka [online]. 2016. Dostupné z: <<http://www.siduri.cz/naucna-vinarska-stezka/>>

Nečina, M. 2015. Vinné révě se daří i na Hlinecku. Chrudimský deník [online]. 1. [cit. 2016-01-08]. Dostupné z: <[http://chrudimsky.denik.cz/zpravy\\_region/vinne-reve-se-dari-i-na-hlinecku-20151010.html](http://chrudimsky.denik.cz/zpravy_region/vinne-reve-se-dari-i-na-hlinecku-20151010.html)>

Samuel, P. 2009. Turistické cíle: Vysoké Mýto- kopec Na Vinici. Turistika.cz [online]. [cit. 2016-01-08]. Dostupné z: <<http://www.turistika.cz/mista/vysoke-myto-kopec-na-vinici>>

Sedláček, M. 2016. PIWI odrůdy. In: Znalec vín: Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví [online]. [cit. 2016-07-27]. Dostupné z: <<http://www.znalecvin.cz/piwi-odrudy/>>

Sidury. 2016. Siduri o.s. [online]. [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <<http://www.siduri.cz/uvod/>>

Silver Mountain Vineyards [online]. 2016. [cit. 2016-12-17]. Dostupné z: <<http://www.winnicasrebrnagora.pl/pl/>>

Šopejstalová, B. 2009. Zbiroh zakládá vinařskou tradici. Rokycanskýdeník.cz. [online]. . 1. [cit. 2016-01-17]. Dostupné z: <[http://rokycansky.denik.cz/zpravy\\_region/zbiroh-zaklada-vinarskou-tradici20090409.html](http://rokycansky.denik.cz/zpravy_region/zbiroh-zaklada-vinarskou-tradici20090409.html)>

Turčín, O. 1995. Vinice. Muzejní noviny: Okresní muzeum a galerie Jičín [online]. (7). 9-10. [cit. 2016-02-02]. Dostupné z: <[http://www.muzeumhry.cz/images/muzejni\\_noviny/mn\\_pdf/MN7\\_web.pdf](http://www.muzeumhry.cz/images/muzejni_noviny/mn_pdf/MN7_web.pdf)>

Vinary. 2010. Vinary: <http://www.obecvinary.cz/historie-obecni-symbolika-tradice/> [online]. [cit. 2016-01-08]. Dostupné z: <<http://www.obecvinary.cz/historie-obecni-symbolika-tradice/>>

Vinař, O. 1994. Vinařství ve východních Čechách. In: Zprávy Klubu přátel Pardubicka Pardubice : Klub přátel Pardubicka 29 [online]. s. 163-167. [cit. 2016-03-05]. 5-6.

Víno krále Karla: Připravujeme. 2015. Víno krále Karla [online]. [cit. 2016-01-02]. Dostupné z: <<http://www.vinokralekarla.cz/pripstavujeme/>>

Vinice Nad Dworski Stream [online]. 2014. [cit. 2016-12-17]. Dostupné z: <<http://winnica-uj.pl/>>

Vinný sklep Kuks. 2006. Kralovedvorsko.cz [online]. [cit. 2016-03-04]. Dostupné z: <<http://www.dvurkralove.com/vinny-sklep-kuks/?lng=CZ>>

Vinné sklepy Kutná Hora. 2009. Naše vinice: Nad Zámkem, obec Kuks. Vinné sklepy Kutná Hora [online]. [cit. 2017-01-19]. Dostupné z: <<http://www.vinokutnahora.cz/o-nas/nase-vinice/>>

Voříšková, I. 2015. Vinné révě pod Orlickými horami letos přálo počasí. Orlický týdeník [online]. [cit. 2017-01-16]. Dostupné z: <<http://www.orlickytydenik.cz/vinne-reve-pod-orlickymi-horami-letos-pralo-pocasi/>>

Zámek Zbiroh [online]. 2016. [cit. 2016-01-17]. Dostupné z: <<http://www.zbiroh.com/cz/>>

Zelinka, M. 2015. Svátek vína na soutoku přinese i hudbu Ondřeje Rumla. Chrudimka.cz [online]. [cit. 2016-01-08]. Dostupné z: <[www.chrudimka.cz/svatek-vina-na-soutoku-prinese-i-hudbu-ondreje-rumla-2.html](http://www.chrudimka.cz/svatek-vina-na-soutoku-prinese-i-hudbu-ondreje-rumla-2.html)>



## 10 Seznam příloh

### Příloha č. 1: Fotodokumentace

Obrázek č. 1: Speciální Jagellonské víno – Rulandské modré

Obrázek č. 2: Speciální Jagellonské víno – Rulandské šedé

Obrázek č. 3: Vinice Litoboř

Obrázek č. 4: Vinice Litoboř (část vinice na prudkém svahu)

Obrázek č. 5: Vinice Litoboř – Rýnsko – hesenské vedení

Obrázek č. 6: Vinice Litoboř – detail

Obrázek č. 7: Choceň, výsek z mapy stabilního katastru 1839 SOkA Ústí nad Orlicí

Obrázek č. 8: Vysoké Mýto, výsek z mapy stabilního katastru 1839 SOkA Ústí nad Orlicí

Obrázek č. 9: Vlajka obce Vinary

Obrázek č. 10: Znak obce Vinary

Obrázek č. 11: Viniční svatováclavský sloup v Chrudimi (v roce 1932)

Obrázek č. 12: Bývalý zámek a lázně kukské

Obrázek č. 13: Bývalý zámek a lázně kukské

Obrázek č. 14: Vinice naproti Hospitalu v Kuksu

Obrázek č. 15: Vinice Kuks

Obrázek č. 16: Vinice Kuks

Obrázek č. 17: Keře révy vinné s popisky

Obrázek č. 18: Růže na okraji vinice sloužící jako indikátory chorob a škůdců

Obrázek č. 19: Galerie českých vín ve sklepení Hospitalu

Obrázek č. 20: Kaskádovité schodiště, po kterém teče při vinobraní víno

## Příloha č. 1: Fotodokumentace



Obrázek č. 1: Speciální Jagellonské víno – Rulandské modré (Muška, 2016)



Obrázek č. 2: Speciální Jagellonské víno – Rulandské šedé (Muška, 2016)



Obrázek č. 3: Vinice Litoboř



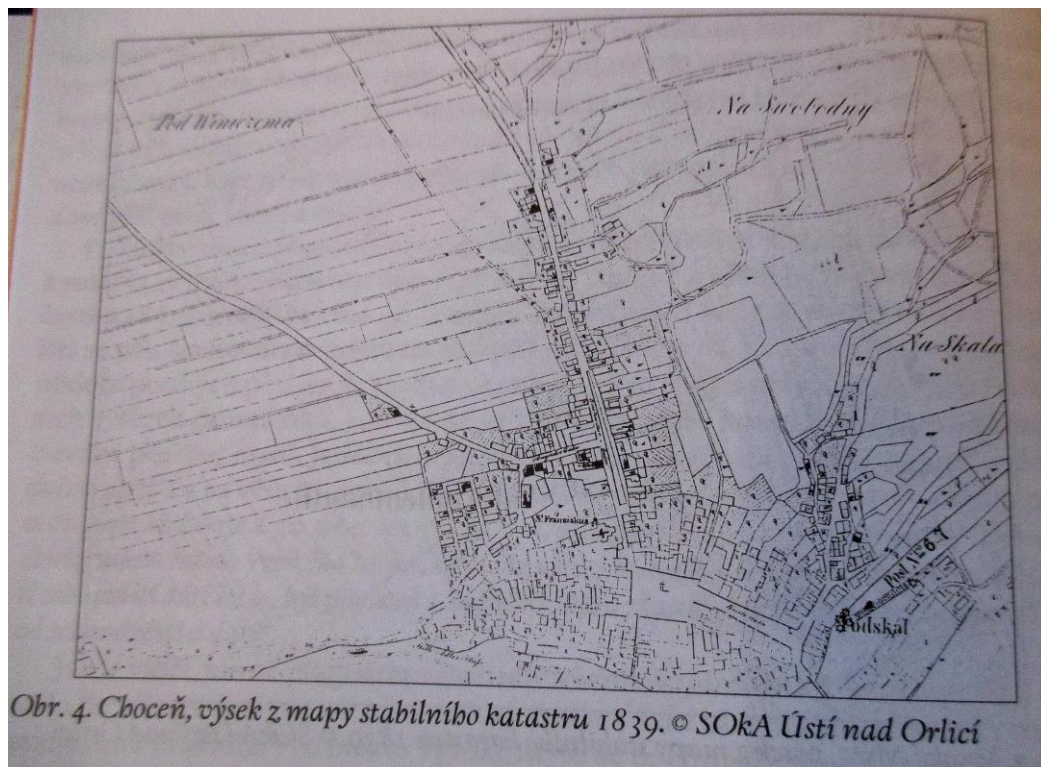
Obrázek č. 4: Vinice Litoboř (část vinice na prudkém svahu)



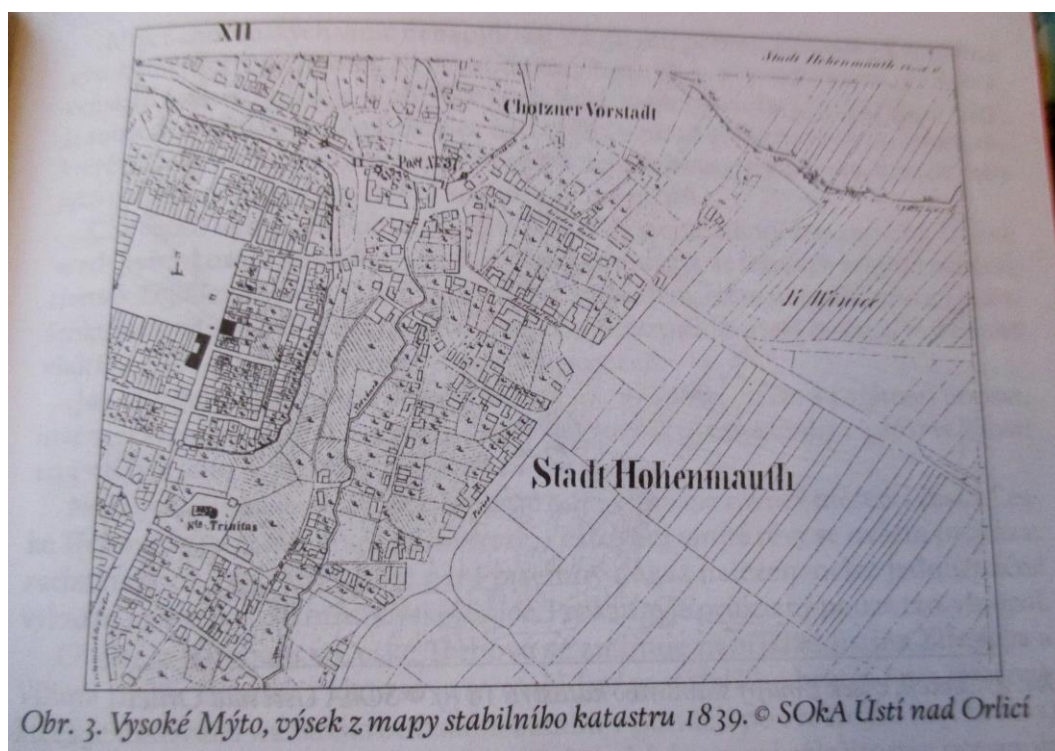
Obrázek č. 5: Vinice Litoboř – Rýnsko – hesenské vedení



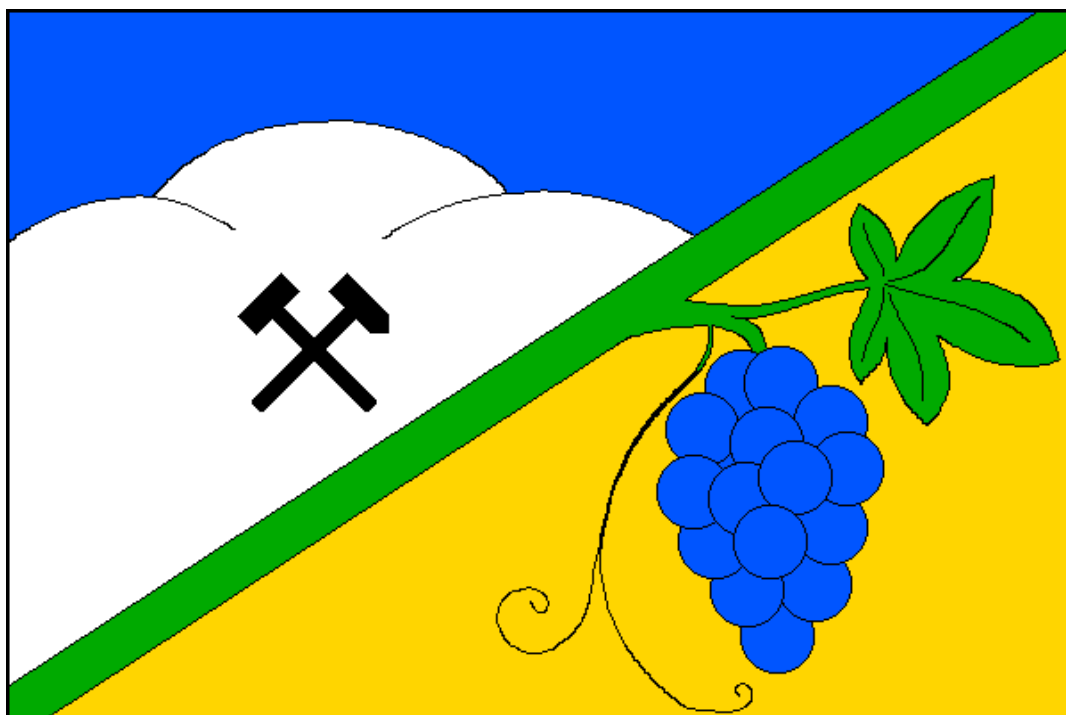
Obrázek č. 6: Vinice Litoboř – detail



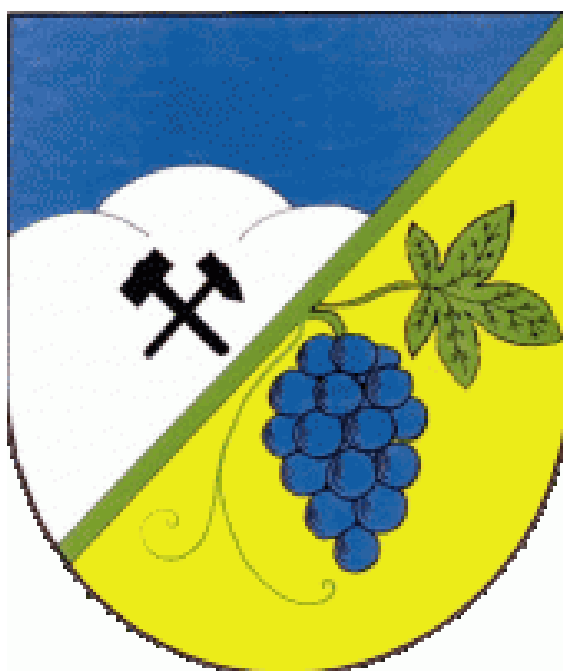
Obrázek č. 7: Choceň, výsek z mapy stabilního katastru 1839 SOKA Ústí nad Orlicí (Dušek a Slavíková, 2000)



Obrázek č. 8: Vysoké Mýto, výsek z mapy stabilního katastru 1839 SOKA Ústí nad Orlicí (Dušek a Slavíková, 2000)



Obrázek č. 9: Vlajka obce Vinary (Vinary, 2010)

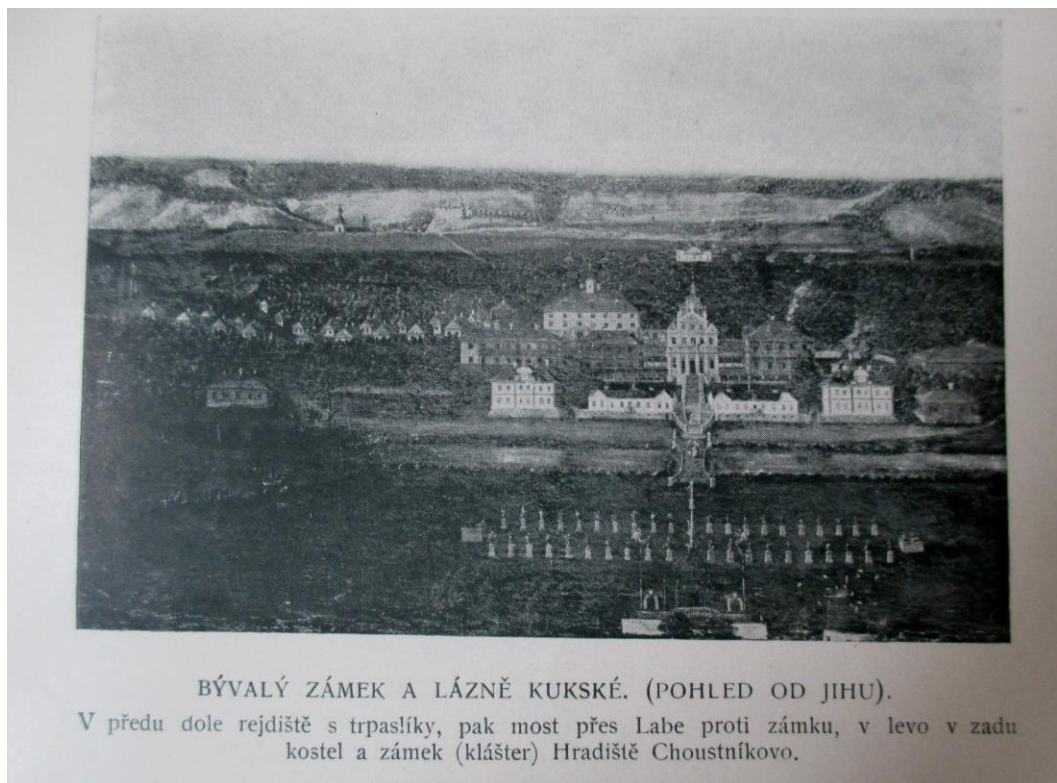


Obrázek č. 10: Znak obce Vinary (Vinary, 2010)



Viniční svatováclavský sloup v roce 1932. RM.

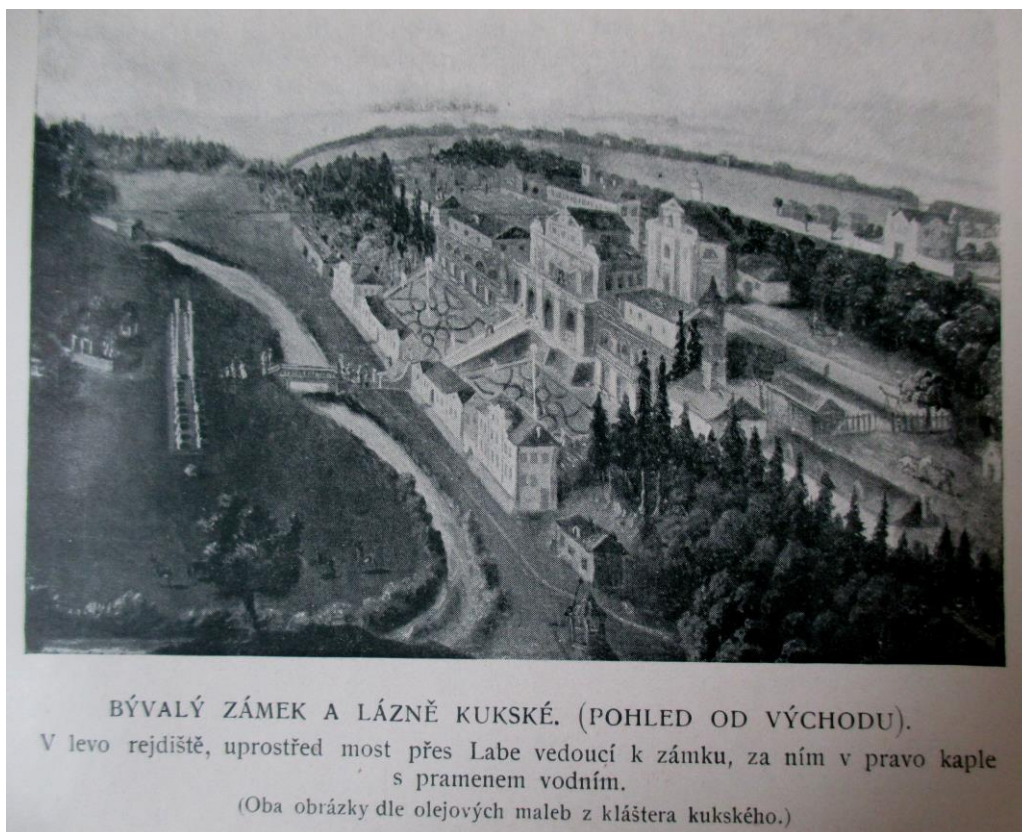
Obrázek č. 11: Viniční svatováclavský sloup v Chrudimi (v roce 1932) (Brázdová, 2014)



BÝVALÝ ZÁMEK A LÁZNĚ KUKSKÉ. (POHLED OD JIHU).

V předu dole rejdiště s trpaslíky, pak most přes Labe proti zámku, v levo v zadu kostel a zámek (klášter) Hradiště Choustňkovo.

Obrázek č. 12: Bývalý zámek a lázně kukské (Halík, 1905)



Obrázek č. 13: Bývalý zámek a lázně kujské (Halík, 1905).







Obrázek č. 15: Vinice Kuks



Obrázek č. 16: Vinice Kuks



Obrázek č. 17: Keře révy vinné s popisky



Obrázek č. 18: Růže na okraji vinice sloužící jako indikátory chorob a škůdců



Obrázek č. 19: Galerie českých vín ve sklepení Hospitalu



Obrázek č. 20: Kaskádovité schodiště, po kterém teče při vinobraní víno