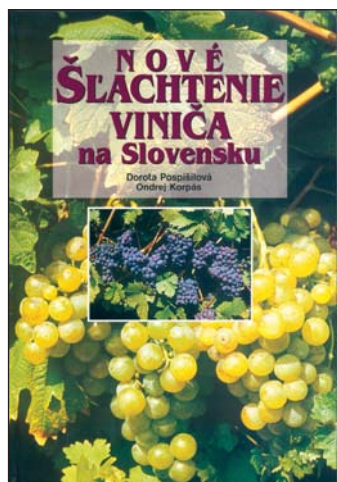


Doplňte si svou vinařskou knihovničku!

Nové šlachtenie viniča na Slovensku

(Ing. Dorota Pospíšilová, Ing. Ondřej Korpás, CSc.)

- teorie šlechtění révy (historie, biologie, dědičnost, křížení, variabilita a dědičnost, rezistence, uznávání nových odrůd, uplatnění nových odrůd)
- popis kříženců (Vajnoranka, Modranka, Vihorlatka, Tatranec, Aromína, Hornád, Bodva, Rima-va, Žitava, Negra, Kvarcit, Purpur, Ružín, Opál, Saturn, Topas, Kriváň, Zlatava, Smaragd aj.)

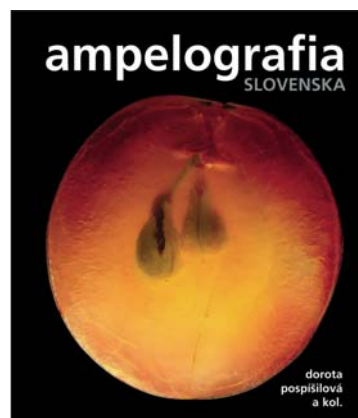


222 stran, desítky barevných fotografií, obrázků, schémat a grafů
Cena 352 Kč

Ampelografia Slovenska

(Ing. Dorota Pospíšilová a kol.)

- systematika čeledě
- ampelografie
- ampelografické metody
- rajonizace révy
- podnožová réva (odrůdy původní a odrůdy z křížení)
- ušlechtilá réva (registrované odrůdy, odrůdy v minulosti pěstované, odrůdy z nového šlechtění, odrůdy interspecifického křížení)



368 stran, formát výpravné publikace, desítky barevných fotografií, tabulek
Cena 820 Kč

Vinařský obzor je výhradním prodejcem těchto knih v Česku.

Vinařský obzor, P. O. Box 34, Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice, tel./fax/zázn.: 519 348 980, e-mail: info@vinarskyobzor.cz; www.vinarskyobzor.cz



Obr. 2a



Obr. 2b



Obr. 3a



Obr. 3b

Kde révokaz neuspěl – Colares

Nejzápadněji položená oblast vín deklarovaného původu na evropském kontinentu a současně jeden z nejmenších portugalských vinařských regionů unikl révokazové katastrofě obdobně jako geograficky izolované vinohrady Kréty a Kypru. Pravokořenné vinice Colares (D. O. od r. 1908) se nacházejí nedaleko Lisabonu mezi pobřežím Atlantského oceánu a hornatým pásmem někdejšího královského letoviska Sintra (katastr obcí Colares, S. João das Lampas a S. Martinho).

Nejstarší písemnosti o pěstování révy v této oblasti pocházejí ze 12. století. O sto let později údajně dovezl portugalský král Afonso III. ze severu Francie (Boulogne-sur-Mer) pozdní modrou odrůdu **Ramisco** (dnes se pěstuje výlučně zde a ampelografické znaky pro francouzský původ nesvědčí). V 16. století byla produkce regionu **Colares** schopná pokrýt spotřebu Portugalska a další rozvoj nastal po r. 1865, kdy byla rozpoznána odolnost výsadby v písčitých půdách vůči škodám způsobeným mšičkou révokaz. Před masivním klučením v čase urbanizace venkova a turistického boomu (60. až 80. léta 20. století) dosahovala plocha vinic 1 200 ha. Pravokořennou révu potkal málem osud nedalekého (jižně od Lisabonu, okolí Estorilu) regionu **Carcavelos**, kdysi známého produkcí fortifikovaných vín, jehož vinohrady prakticky zlikvidovala výstavba hotelů a turistických zařízení. Naštěstí koncem století se situace kolem **Colares** stabilizovala (méně než 100 ha) a od r. 2005 probíhá selekce nejvhodnějších klonů (**Ramisco**, **Malvasia**) a pokusné výsadby modrého kultivaru **Molar**.

Specifické půdní (hluboké písky) a klimatické (vysoká vlhkost, silné mořské větry) podmínky si kdysi vynutily neobvyklý a dodnes používaný postup při zakládání vinice a vedení révy. Prvním krokem je odstranění písečné vrstvy (obr. 1) a uložení sazenic do jílového podloží (i několik metrů pod povrchem). Mladé kmínky jsou tři až čtyři roky postupně přispávány pískem (včetně hnojiva), než je opět dosaženo úrovně pozemku. Jedno nebo více ramen starého dřeva (některé keře jsou 80 let staré) spolu s letorosty (nejvíce deset na keř) jsou volně roz-



prostřeny na písku (vegetace brání slunečnímu úpalu). Teprve v době dozrávání jsou letorosty s hrozny podepřeny rákosovými (50cm) kládky (obr. 3a, 3b). Bariérou proti větru jsou plůtky z rákosy svázané vrbovým proutím (obr. 2a, 2b) a vinice jako celek obklopují kamenné zidky.

Největším oblastním výrobcem vína je družstvo **Adega Regional de Colares** (založeno r. 1931), sdružující téměř všechny (90 %) zdejší vinohradníky. Roční kapacita výroby dosahuje 1 275 000 lahví, ale označení *Denominação de Origem Colares* je vyhrazeno jen pro vína **Ramisco** (20 000 lahví) a **Malvasia** (15 000 lahví) z tradičních vinic (výnos 1 t/ha) a písčitých poloh (14 ha). Ostatní produkce je klasifikována jako *Vinhos Regionais Estremadura* a surovina (**Castelão** = Periquita, **Malvasia**, **Arinto**,

Fernão Pires = Maria Gomes) pochází z novodobých výsadeb (moderní vedení révy, štěpování na podnože, výnos 8–10 t/ha) na „tvrdých“ jílovitých půdách (50 ha). Nadzemní sklepní hospodářství je umístěno v budově z 19. století. Původní *lagares* již 25 let neslouží ke šlapání hroznů, nýbrž jako skladovací prostory lahví s vínem (vedle hydraulického lisu je nově používán lis pneumatický). Fermentace ve velkokapacitních cementových nádobách byla nahrazena nerezovými tanky (za použití ASVK). Část modrých hroznů kvasí v otevřených dřevěných kádích a malolaktická fermentace probíhá přirozenou cestou (obvykle 3 týdny po alkoholovém kvašení). Experimentuje se s dobou a způsobem zrání vín z odrůdy **Ramisco** (mladá jsou pro vysoký obsah kyselin téměř nepitelná). V současnosti je preferováno 12 měsíců maturatione v barikovém sudu a následně 3 roky v tradičním sudu (objem 1 800–19 000 l) z kaštanu nebo exotického dřeva z Brazílie (např. mahagon). Stolní vína (kupáže z jílovitých půd, vč. módního *rosé*) mají být brzy balena jako *bag-in-box*, zatím jsou nabízena v populárních 5litrových nádobách (*garraão*).

Colares Malvasia 2005 – světle zlatožlutá barva, medově-květinové aroma s petrolejovými tóny, plná a kořenitá chuť s vysokou kyselinkou, dochuť mírně pálivá

Colares Ramisco 2002 – granátová barva, jemná vůně švestek, povidel i perníku, chuť středně plná s pikantní kyselinkou, jemnou tříslovinkou a dlouze dozrívající karamelovou dochutí

Text: MUDr. Martin Křístek

Foto: Adega Regional de Colares



Obr. 1



Dobová fotografie z vinobraní v regionu Colares