



Po stopách vinařů-polárníků:

Litva a Lotyšsko

Nejstarší záznamy o pěstování révy v Lotyšsku pocházejí ze 14. století. Litevci v 16. a 17. století dodávali dubové dřevo francouzským bednářům. **První písemný doklad o *Vitis vinifera* v Litvě je datován r. 1782** (*Vitis labrusca* je uváděna teprve od r. 1821). Vinice tehdy zakládala šlechta k okrasným účelům. V letech 1931–1937 vysadila botanická zahrada v Kaunasu Isabellu (*V. labrusca*), Chrupku bílou, růžovou a Vibertovu, Madlenku ranou, Malingrovo rané, Lignan a Früher Leipziger (obojí syn. Hedvábné žluté), Oberlin 604 (*V. riparia* × Gamay), Jakubské a Frankovku. S výjimkou posledně zmíněných úspěšně. Dnes je v botanické zahradě ve Vilniusu k vidění kolekce 111 odrůd 10 druhů révy. Odrůdové sbírky vinařů-polárníků jsou ještě obsáhlejší.

Pro Litvu (53°54'–56°27' s. š.), největší a nejižnější z Pobaltských zemí, a Lotyšsko (55°42' až 58°05' s. š.), jeden z nejižnějších osídlených států Evropy, jsou charakteristické roviny a nízké pahorkatiny (většina území nepřesahuje 100 m n. m.), bohatství vodních toků, ale také bažiny a mokřiny (10 % rozlohy Lotyšska a 3 % Litvy). Podnebí spadá do chladnějšího mírného pásma. Průměrná roční teplota dosahuje i přes vzestup v posledním desetiletí pouze 6,2 °C (historické maximum +37,5 °C, minimum -42,9 °C). V lednu činí u břehů Baltského moře průměrná teplota -2 °C, ve vnitrozemí -6 °C (noční minima běžně klesají pod -20 °C). Červencové průměry se liší

méně: od +16 °C na pobřeží do +18 °C ve vnitrozemí. Roční srážkový úhrn je vyšší naopak na východě země (600 mm) než na západě (900 mm). Nejdeštitivější je léto, kdy spadne 50 % srážek. Dalším problémem jsou pravidelné mrazy ještě v první dekádě května. Suma aktivních teplot v Litvě se pohybuje od 2 000 do 2 200 °C na severozápadě po 2 300–2 500 °C na jihovýchodě, v Lotyšsku osciluje okolo 1 800–2 100 °C. Délka vegetačního období dosahuje 130–140 dnů v Litvě a 125–140 dnů v Lotyšsku. Klimaticky nejvhodnější je údolí litevské řeky Němen jihozápadně od Kaunasu. Vinaři-polárníci nahlížejí na možné změny klimatu v 21. století různě. Optimisté předpovídají oteplení (o 4–8 °C

v zimě, 1,5–3,5 °C v létě), více srážek v zimních a jarních měsících, méně deště a více slunečního svitu v létě a na podzim. Pesimisté se obávají nižší sněhové pokrývky a častějšího vpádu mrazivého arktického vzduchu od severovýchodu.

Více vinařů-polárníků působí v Lotyšsku. Zkušenosti publikují v časopise *Dārzs un Drava*, nejstarším odborném periodiku zahrádkářů a včelařů v Pobaltí. Plochu venkovních výsadb odhadují na 6 ha. Lotyšská asociace vinohradníků a vinařů má přibližně 100 členů. Mnozí se účastní každoroční soutěžní přehlídky vín v Rize. Nejčastěji zde představují červená vína **Zilga** (syn. Dvietes 4-2-108) a **Alfa** (*V. labrusca* × *V. riparia*), spolu s bílými víny lotyšských

Text:
MUDr. Martin Křístek
pro Vinařský obzor



kultivarů **Skujins 675**, **Supaga** a **Veldze**. Populární je především **Zilga**, velmi raná (dozrává koncem srpna), plodná a bujně rostoucí, extrémně mrazuvzdorná (-40 °C), proti plísňovým chorobám středně odolná, interspecifická (*V. amurensis*, *V. labrusca*, *V. vinifera*) modrá odrůda s malým kompaktním křídlatým hrozem (90 g) a středně velkými bobulemi (1,5–3 g). Vína jsou štíhlá, purpurové barvy s vůní brusinek a lehkým tónem liščíny. Vyšlechtěna byla r. 1964 pionýrem lotyšského šlechtitelství Paulsem Sukatnieksem (1913–1989). Jeho kolekce raných a mrazuvzdorných kultivarů vznikala v 50.–60. letech 20. století za využití semenáče *Vitis labrusca* **Dvietes Zilā** (Dvieteské modré; Sukatnieks pocházel z vesničky Dviete). Vedle výše zmíněné **Zilgy** [(*Smugljanka* × *Dvietes Zilā*) × *Jubilejnij Novgoroda*] do ní patří zejména 5 sesterských kultivarů **Guna**, **Spulga**, **Sukribe**, **Supaga** a **Veldze** (všechny *Madlenka raná* × *Dvietes Zilā*). Registrovány byly nejen v Lotyšsku, ale např. i ve Švédsku. Další lotyšští šlechtitelé více využívali genů *Vitis amurensis*. Gunvaldis Vesmins stál u zrodu velmi raných hybridů **Mai-ga** (vegetační období 85–90 dní), **Ciravas Agrā**, **Liepājas Agrā**, **Liepājas Dzintars** (vegetační období 90–95 dní). Jako nejslibnější pro bílá vína je označován **Skujins 675** (syn. Moskovskij ustojčivij; [(*Čabaňská perla* × *Amurskij*) × *Alfa*], který v 70. letech 20. století vyšlechtil Kaspars Skujins. Z hlediska šlechtitelských pokusů může být zajímavá **Vidzeme Skaistule**, nejranější selekce lotyšského básníka a šlechtitele Andrashe Fazekashe, která dostatečně vyzrává i v chladné provincii Vidzeme (150 km východně od Rigy). Místní jsou pře-

svědčení, že: „*Co dozraje ve Vidzeme, dozraje v Pobaltí kdekoliv.*“

Také Litevci stále častěji jako hobby pěstují révu ve skleníku nebo venku na zahrádce (rozdíl dozrávání 3–4 týdny). Národní asociace (amatérských) vinařů Litvy byla založena r. 2006, odborná Asociace litevských vinohradníků o rok později. Dosud jedinou každoroční vinařskou akcí jsou vinné trhy *Vyno Dienos* (Dny vína) ve Vilniusu. Antanas Gailiūnas (1918–2004) vyšlechtil řadu interspecifických odrůd: **Gailiūne**, **Gailiūno Jadvyga**, **Gailiūno Šasla**, **Juodupė**, **Juodkrante**, **Juvena-na**, **Liepsna**, **Palanga**, **Širvinta**, **Lietuvos Perlas**, **Varduva**. Všechny mají ve svém genomu *Vitis labrusca* a vykazují aroma liščíny. Nicméně jsou velmi rané, uspokojivě rezistentní a vhodné jako stolní hrozny. Obecně jsou interspecifické odrůdy z Ruska, např. **Aljošenkin**, **Vostorg**, **Timur**, **Krasa severa**, **Jubilejnij Novgoroda**, **Agat Donskoj**, anebo výše zmíněné z Pobaltí, téměř o měsíc ranější než oblíbené kultivary vinařů-polárníků ze severu USA (mj. **Beta**, **St. Croix**, **Joffre**, **Maréchal Foch**). Za sovětské éry byl v pobaltských republikách jako moštová odrůda šířen **Ivanausko rastinuke** (Ivanauskasův nalezenec), pravděpodobný semenáč hybridu **Beta** (*V. riparia* × *Concord*) či **Alfa**, která je dnes v Litvě asi nejčastěji vinifikovanou odrůdou. Avšak ze suroviny s cukernatostí okolo 14 °NM, obsahem kyselin 15–20 g/l a dominující liščinou v aromatickém spektru nelze vyrobit konzumenty vyhledávané víno, přestože je chuť labrusky v Pobaltí notoricky známá (supermarkety nabízejí sladká moldavská vína **Lydijska** a **Isabella**), podobně jako na severovýchodě USA

(**Concord**, **Niagara**, **Delaware**, **Catawba** aj.). Sami Litevci přiznávají: „*Podarí-li se najít alespoň jednu vhodnou moštovou odrůdu, bude to úspěch.*“ Za perspektivní považují **Solaris**, s otazníkem **Siegerrebe**, **Regent** a **Rondo** (u jeho zrodu stál prof. Vilém Kraus), rané selekce Elmera Swensona z Wisconsinu a potenciálně i litevskou **Varduva**. Výroba a konzumace vína bohužel nemá v Pobaltí tradici (na rozdíl od piva a medoviny). Vinařské závody produkují šumivá vína z importovaných hroznů a vína ovocná (nejoblíbenější jsou černorybízová). Pro vlastní potřebu vinifikují litevské a lotyšské hrozny vinaři-zahrádkáři, např. Andrius Diliautas v Magunai (litevsko-běloruské pomezí) a Evalds Pupols u Rezekne (jižní Lotyšsko).

Plungė

(55°54' s. š., 119 m n. m.)

V Žemaitské vysočině na severozápadě Litvy (50 km od Baltského moře) leží městečko Plungė (23 246 obyvatel). Na mírném jihozápadním svahu nad řekou zde r. 2009 vysadil Darius Kuzovas první komerční vinohrad v Pobaltí. Současně největší litevská vinice (1,3 ha) vznikla díky strukturálnímu fondu EU na podporu mladých farmářů. Cílem Dariuse Kuzovase je produkce bio-hroznů pro přímou konzumaci a výroba vinného moštu. O vínu zatím neuvažuje: „*Oficiálně to ani není možné a kvalita suroviny není dost dobrá.*“ Plánuje další rozšíření vinice na celkem 8 ha (spon 2 × 1 m). Za pomoci rodičů a přátel dosud vysadil **Solaris** (2 500 sazenic), **Rondo** (1 500 sazenic) a jako doplněk sesterská (*Millardet et Grasset 101-14* × *Ryzlink zlatý*) ▶

raná modrá interspecifická novošlechtění (*V. riparia*, *V. rupestris*, *V. vinifera*) Eugena Kuhlmana z Alsaska: **Maréchal Foch** (375 sazenic) a **Léon Millot** (250 sazenic). Venkovní vinohrad v Litvě vyžaduje nízké vedení (mj. pro rychlejší nárůst cukernatosti) a důslednou zimní ochranu (vrstvou sena, větvemi vánočních stromků, nejlépe ale přihrnutím kmínků zeminou). Např. v zimě r. 2010 mrazy (-30 °C) výrazně poškodily mladé výsadby **Ronda** na vrcholku kopce (za přispění nižší sněhové pokrývky v horních řádcích vinice). Škody v různých ročních obdobích působí rovněž divočáci, králíci, srny a lidé...

Joniškėlis (56°1' s. š., 46 m n. m.)

Nedaleko známé Hory křížů v Joniškėlis (1 480 obyvatel) působí největší litevský vinobuditel a člen vedení vinařnické asociace Algirdas Lungys. Na přelomu tisíciletí vysadil vinohrad (1 ha), ale opakované poškození mrazem a lesní zvěří jej přinutilo plány přehodnotit. Nyní obhospodařuje malou zahradní vinici s odrůdami **Solaris** (*Merzling* × *Geisenheim 6493*), **Chasanik sladký** (syn. Baltika; *Dalnevostočnyj #60* × *V. amurensis*) a **Rondo** (*Zarja Severa* × *Svatovavřínecké*). Česko-německé novošlechtění (dílo Viléma Krause završil Helmut Becker v Geisenheimu) je však dle jeho zkušeností málo rezistentní. „Dříve bylo možné révu vinnou v Litvě pěstovat jen ve skleníku, teď už to není nutné, ale plísňe jsou zásadní problém,“ říká. Modrý raný mrazuvzdorný hybrid (*V. amurensis*, *V. labrusca*, *V. riparia* a *V. vinifera*) nesoucí jméno jezera Chasan (pomezí Ruska a KLDR) je naopak jednou z mála moštových odrůd vhodných pro Pobaltí. Bez problémů odolává mrazům -30 °C, dosahuje vysoké cukernatosti (bohužel také atraktivitu pro ptactvo) a dává karmínově červená lehká ovocitá vína s vůní višně, navíc bez evidentní liščíny. Sbírka odrůd ve skleníku Algirdase Lungyse čítá bezmála 200 položek. Patří k nim jednak zástupci *Vitis vinifera*, např. **Siegerrebe**, **Auxerrois**, **Chardonnay**, **Sylvánské zelené**, **Tramín červený**, **Ryzlink rýnský**, **Cabernet Sauvignon**, **Pinot Noir**, jednak interspecifické hybridy, mj. **Lydija**, **Podarok Zaporožija**, **Kišmiš**, **Arkadia**, **Léon Millot**, litevské **Liepsna**, **Varduva** (středně raná, ale velmi plodná), **Žalsvé** (jedna z nejranějších, dozrává na



Surovinou pro suchá vína jsou tradičně jablka (z mrazuvzdorné odrůdy Antonovka)...

počátku srpna), **Kristina**, **Stela** a mnoho dalších. Hrozny slouží v první řadě k přímé spotřebě, vína jsou převážně jiného původu. Surovinou pro suchá vína jsou tradičně jablka (z mrazuvzdorné odrůdy Antonovka), různé druhy rybízu, jeřabiny (jeřabínové víno je ideální digestiv), ale třeba i jarní fazochy révy vinné (výsledkem je svěží víno peprmintové chuti s vůní anýzu, badyánu a muškátového oříšku). Sladká vína Algirdas Lungys vyrábí např. fermentací černého rybízu, pampelišek, černého bezu nebo červené řepy (jedná se o fortifikované víno s 14 obj. % alk.). Révová vína v jeho širokém portfoliu zastupují suché jahodové rosé **Lydija** (odrůda úrodná a bujně rostoucí, ale pozdní, proto ve skleníku), sladké muškátové bílé **Varduva** (r. 2008 oceněno jako nejlepší víno Litvy) a polosladké červené typická labruska **Alfa** (venkovní výsadba u plotu zahrady).

Sabile (57°3' s. š., 115 m n. m.)

V údolí řeky Abavy na severozápadě Lotyšska (dříve Kuronsko) zakládali vinice již členové Řádu německých rytířů ve 14.-16. století. Tzv. Lotyšské Švýcarsko dodávalo vína kuronským vévodům i za jejich krátké koloniální éry (vládli Tobagu a části Gui-

neje). Dle dobových pramenů se jednalo o vína „silná a dosti kyselá“. Za panování Jacoba Kettlera (1639-1682) bylo podhradí Sabile pravidelně svědkem vinařských slavností. Modrý hrozen je od těch dob součástí městského erbu. V 18. století obsadila Kuronsko ruská a švédská vojska a vinohrady zpustly. Vinice v Sabile (nyní 1 404 obyvatel) byla obnovena až r. 1936 z iniciativy lotyšského prezidenta Kárlise Ulmanise. O 3 roky později byly zdejší hrozny prezentovány veřejnosti na výstavě v Jelgavě (někdejší hlavní město Kuronska). Avšak nedlouho po 2. světové válce vinice znovu zanikla. Strmé úbočí s terasami ožilo zásluhou studentů r. 1989, kteří zde vysadili 650 sazenic révy (1,5 ha). Mezi 15 kultivarů dominují velmi rané (dozrávají v druhé polovině srpna) a zimní ochranu nevyžadující (mrazuvzdorné do -30 °C) lotyšské hybridy **Zilga** (tzn. Tmavomodrá), dále **Supaga**, **Sukribe**, **Veldze**, **Meda**, **Agra** (všechny bílé) a **Guna** (červené hrozny). Nechybí ruské novošlechtění **Novgorodas Jubilejas** (syn. Jubilejnyj Novgoroda; *Malingrovo rané* × *Ruskij Konkord*), které je i v Pobaltí použitelné jako moštová odrůda (vegetační doba 110 dní). Místní víno najde z převážně části uplatnění poslední týden v červenci na každoročních vinařských slavnostech, jejichž tradice byla vzkříšena r. 1999. Zbylé lahve si za cca 500 Kč mohou zakoupit turisté, které do Sabile láká mj. nepravdivé tvrzení Guinnessovy knihy rekordů – Sabiles Vinakalns totiž opravdu není nejsevernější vinicí světa (viz např. Blaxta u Stockholmu nebo Hallingstad u Osla). Za poplatek si lze vinici také prohlédnout. Přesto příjmy nekryjí náklady a provoz vinice dotuje obecní pokladna. ■

Degustační poznámky:

Algirdas Lungis Varduva 2008
(Litva) – světle zlatožlutá barva, výrazné muškátové-medové aroma, chuť přezrálých hroznů, průměrná plnost, vyšší obsah zbytkového cukru i alkoholu (14 obj. %) ★★★

Sabiles Vinakalns Zilga 2009
(Lotyšsko) – jiskrná světle rubínová barva, vůně třešňového kompotu, delikátní tóny lesních jahod a makových koláčů, víno lehké, polosuché, ohnivě a čistě dozrívající ★★★

Text a foto:
Green Energy Machine Product, s. r. o.

Vše pro kvalitní peletování část 3. – stroje pro profesionály

V poslední části seriálu o peletování představíme **nejodolnější a nejvýkonnější stroje** a jejich příslušenství, které maximálně zjednoduší výrobu pelet.

Green Energy PROFI – pro sériovou výrobu a peletovací linky

Peletovací Lis Green Energy Profi je osazen nejkvalitnějšími díly, aby vydržel velké zatížení. Proces peletování je plynulý a velmi kvalitní. Matrice jsou vyráběny z mimořádně kvalitní oceli a upraveny kalením, které zajišťuje vysokou odolnost proti opotřebování. Pro vysokou kvalitu pelet a kvalitní výkon je nevyhnutelný mimořádně dobrý motor. Proto se používají značkové rakouské motory LENZE s vynikajícím trvalým výkonem i při velmi vysokém zatížení. Vypínače německé značky MOELLER obsahují přepěťový jistič, který zabrání spálení vinutí motoru, pokud dojde k přetížení stroje. Podpěťová spoušť zabrání samospuštění stroje v případě výpadku elektrického proudu a jeho opětovném zapnutí. Lisy Green Energy jsou velmi kvalitní a procházejí důkladnou kontrolou kvality. Masivní převodovka je vyrobena z velmi kvalitní oceli, která zabezpečuje vynikající přenos síly hnacího ústrojí do lisovací komory. Její konstrukce je planetární a je uložena v olejové lázni. Proces peletování je plynulý a velmi kvalitní. Liti- nové tělo lisovací komory zajišťuje udržení teploty po celou dobu peletování, což má velký vliv na kvalitu pelet. Rychlé chlazení lisu jejich kvalitu zhoršuje.



Matrice je vyrobena z mimořádně kvalitní oceli a upravena kalením, které zajišťuje vysokou odolnost proti opotřebení. Její nové povrchové úpravy zvyšují kvalitu a také životnost. Nová technologie zpracování matrice přináší její velmi rychlé zapracování. Velikost a průměr válců zajišťují velmi snadný proces peletování, a pozitivně tak ovlivňují vydatnost lisu.

Vertikální homogenizér se zvlhčováním

Homogenizér s přímým připojením od drtičky 9FQ se používá pro přípravu materiálu před peletováním. Jeho největší předností je velmi důkladné promíchání materiálů spolu s jeho zvlhčením. Tím lze docílit velmi kvalitní přípravy materiálu před peletováním. To má velký vliv na vydatnost peletovacího lisu, kvalitu spojení materiálu do pelety a také na snížení opotřebování peletovacích lisů a jejich dílů. Materiály promísí v poměru až 1 : 10 000. Doba nutná pro důkladné promíchání je 15 minut. Zvlhčování obsahuje trysky pro kvalitní rozptýlení vody, pancéřové hadice, přímé napojení na vodovodní řád, elektromagnetický ventil a mechanický ventil. Jde o velmi žádaný stroj, který by měl být před každým lisem. Zvyšuje vydatnost peletovacího lisu a u problematických směsí je přímo nevyhnutelný. Zvýšená hodinová vydatnost stroj rychle zaplatí.

Zásobník s plynulým regulováním dávkování

Zásobník přímo do peletovacího lisu s přímým zapojením na homogenizér slouží k uložení materiálu před peletováním. Poté, co se materiál smíchá a dovlhčí, je nutné jej nechat odstát po dobu nejméně čtyř hodin, až pak může být peletován. V zásobníku dojde k důkladnému nasátí vlhkosti a k uložení materiálu. Dobře uleže-

ný a připravený materiál zvyšuje vydatnost peletovacího lisu, kvalitu spojení materiálu do pelety a také velmi snižuje opracování peletovacích lisů a jejich dílů. Tento zásobník zajišťuje trvalý chod peletovacího lisu a zabraňuje prostojům, čímž velmi snižuje náklady na obsluhu a významně ovlivňuje výrobní cenu jedné tuny pelet.

Chladnička hotových pelet

Bubnová chladnička je určena pro chlazení pelet, které při opuštění peletovacího lisu dosahují teplot až kolem 100 °C. Pelety jsou v bubnu ochlazovány vzduchem, v chladničce pak dochází k jejich postupnému vychladnutí. Chladnička má dva otvory pro přívod vzduchu a také dva odvody vzduchu, které připojíte na odsávací zařízení, čímž odstraníte prašnost. Rychlost ochlazování je nastavitelná.

Plnička big bagr

Plnička slouží jako zásobník vychladlých pelet, ze které plníte hotové pelety do přepravních big barů, které mají nastavitelnou šířku uchycení. ■ (pr)

Green Energy Machine Product, s. r. o.
info@briketovacilis.eu
www.briketovacilis.eu

