

ŘÍMSKÉ A HUNSKÉ ODRŮDY

Většina římských vinic byla osázena smíšenou sadbou a hrozny se zpracovávaly na směsné víno. Dodnes se ve Švýcarsku pěstuje několik **římských odrůd**. Mezi nimi je i odrůda *Amigne*, což může být původní *réva aminejská*, která dávala Colu-mellou opévanané víno.



V literatuře římských autorů se dočteme o vedení révy po stromech, které i dnes můžeme vidět v jihofrancouzském vinařství Mas des Tourelles.

Pro Galii (zhruba dnešní Francie) byla prý nejvhodnější odrůda *Emarcum*, s malými hrozny i bobulemi, která byla odolná a dávala dobrá vína. *Vitis biturica* byla otužilá a bujná. Dodnes se pěstuje v německé Falci pod názvem *Gänsefüßler* (Husí noha) a jako bujná liána se dokonce používá k přemostění ulic. Podobné vlastnosti má ve Španělsku římská odrůda *Cocolubis*. Na Mosele se dodnes udrželo pěstování římské odrůdy *Albuelis* (Elbling), která je vhodná na svahy. Pod původním názvem *Rhaetica* se skrývá *Veltlínské červenomasé* (Veltliner fleischrot) s velkými hrozny i bobulemi. Dodnes se pěstuje na několika místech v Rakousku a Tyrolích.

Římské odrůdy byly mezi 5. a 7. stoletím obohaceny o takzvané **hunské odrůdy**. Kočovní Hunové se nikde neusadili natrvalo, ale přesto po nich zůstala trvalá památka. Ze své původní asijské vlasti přivezli do Evropy odrůdy révy, které se postupně rozšířily po selských vinicích, neboť pravidelně dávaly vysokou úrodu. Je zajímavé, že se takové odrůdy rozšířily hlavně ve středních a v severních oblastech Evropy a místy i na Balkáně. Od 5. století vířil evropskými vinicemi pyl bohatě kvetoucích hunských odrůd a zřejmě způsobil samovolné křížení s tehdejšími odrůdami založenými hlavně na genovém bohatství *révy lesní* a *Tramínu*. Hunské odrůdy, jejichž hlavním představitelem je dodnes udržovaná odrůda *Heunisch* (Guais, Běl velká, Bělina), byly bujného růstu a velmi plodné.

S výrazem hunské odrůdy se setkáváme o mnoho století později ve spisu svaté **Hildegardy z Bingenu** (1098–1179), představené kláštera benediktinek, kláštera sv. Disiboda v Disibodenbergu, a zakladatelky klášterů v Rupertsbergu a Eibingenu v Porýní. Německá mystička, léčitelka, hudební skladatelka a spisovatelka přezdívaná „Rýnská Sibyla“ napsala: „...hunská vína jsou vodnatá a netřeba je ředit vodou, ale vína franská vyvolávají po napití vzednutí krve, a proto se musí ředit vodou“. Franská vína se získávala z hroznů kvalitních západoevropských odrůd, hlavně burgundských.



Mas des Tourelles, Francie

4.

LUCSEMBURKOVÉ

Horenská práva

Nariadení Karla IV.

Václav IV.

Réva a víno v umění

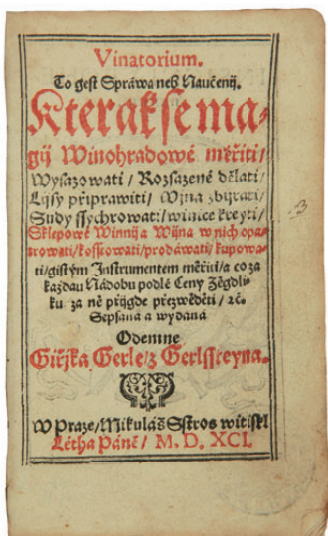


RENESANČNÍ LITERATURA

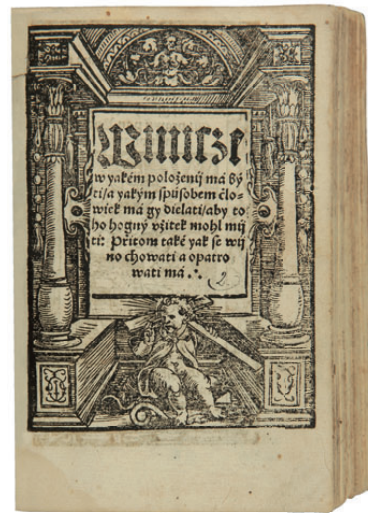
Ještě za panování **Ferdinanda I.** vydal roku 1558 pražský učitel **Jan Had** první česky psaný odborný spis o pěstování révy a výrobě vína pod názvem *Vinice v jakém položení má býti a jakým způsobem člověk má ji dělati, aby toho hojný užitek mohl míti: Přitom také jak se víno chovati a opatrovati má*, v němž jsou krásnou starou češtinou popsány nejen tehdy pěstované odrůdy révy, ale i tehdejší provádění viničních prací. Dílo vypracoval na základě vlastních poznatků a neopisoval římské autory. Později byl tento spis v Míšní přeložen do němčiny.

Teprve z popisu Jana Hada se dozvídáme názvy odrůd v našich vinicích. Byly většinou z genetického okruhu odrůdy *Heunisch*, jako například *Topol*, *Heunisch*, *Běl*, *Klenice*, *Tvrde víno*. Ze skupiny odrůd dávajících kvalitní vína to byly odrůdy *Němčina bílá* i *Modřina* (Pinot blanc, Pinot noir), *Bronišť* (Tramín bílý) nebo *Muškatel* (Muškát bílý).

V roce 1591 sepsal a vydal pražský matematik **Jiřík Gerl z Gerlštejna** knihu *Vinatorium*, kde popsal zakládání vinic, pěstování révy a výrobu vína. Uvádí zde mimo jiné svůj vynález, takzvaný „vizirut“, na měření objemu vína v neplném sudu, ale i další pomůcky a jejich používání.



Vinatorium. To jest správa ... kterak se mají vinohradové měřiti, vysazovati, rozsazené dělati ... / sepsaná a vydaná odemne (!) Jiříka Gerle z Gerlštejna. -- V Praze : Mikuláš Štros vitiskl (!), 1591, Strahovská knihovna, sign. CZ V 56



Vinice v jakém položení má býti..., Jan Had, Staré Město pražské, polovina 16. století, Strahovská knihovna, sign. AA XV 47

Mimořádným počinem své doby je rozsáhlý *Herbář neboli bylinář* (původně latinsky *Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis*), který byl přeložen do mnoha jazyků. Jeho autorem byl italský lékař **Pietro Andrea Mattioli** (1501–1577). Mattioli působil v Praze jako osobní lékař arciknížete Ferdinanda Tyrolského (1529–1595) a císaře Maxmiliána II. (1527–1576). Herbář vyšel v mnoha vydáních a Mattioli jej neustále rozšiřoval, takže každé následující vydání z doby jeho života je obsáhlejší než předchozí.

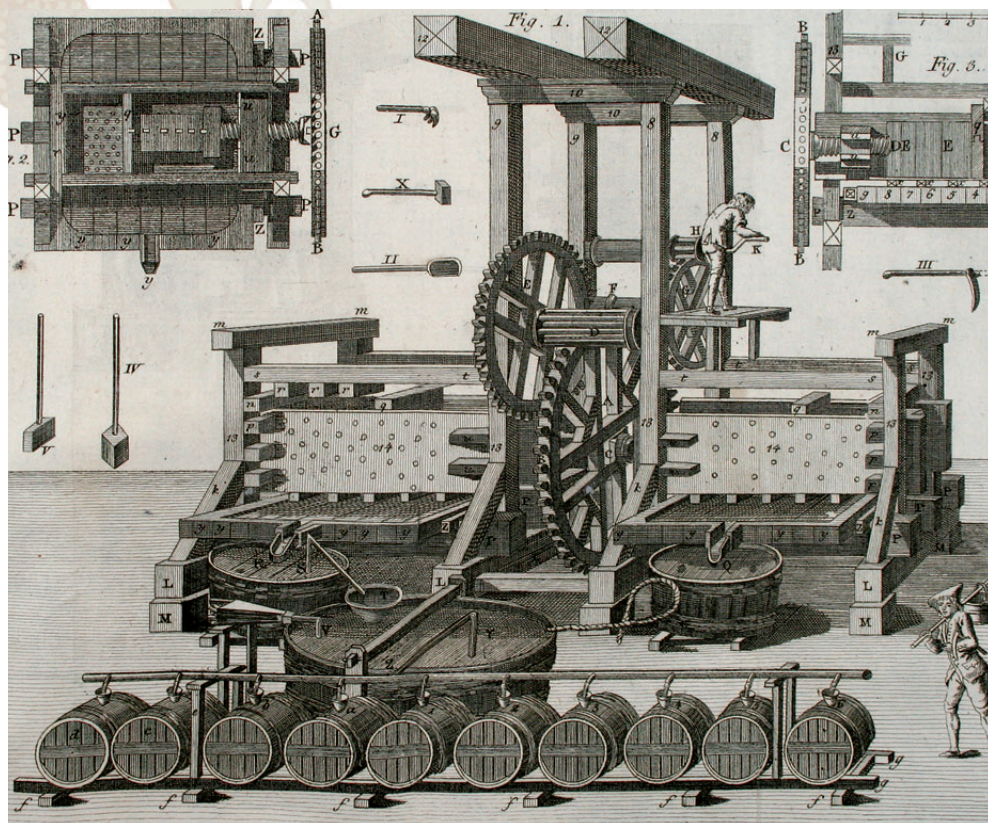


Herbář aneb Bylinář, Pietro Andrea Mattioli, Staré Město pražské, 1596, Strahovská knihovna, sign. AH I 9



NOVÉ TECHNOLOGIE VE VINAŘSTVÍ

V 18. a 19. století se obyvatelé vesnic začali věnovat výnosnějším (technickým) plodinám a pracné vinohradnictví zanedbávali. Především v Čechách znalost pěstování révy postupně upadala a vinice nedbale a neodborně obdělávané přestávaly vynášet a pustly.



Lis s dvojitou bednou, kresba,
Chaptal – Abbé Rozier – Parmentier – Düssieur, *Theoretisch-practische Abhandlung über den Weinbau; nebst der Kunst Wein, Branntwein, Weingeist, einfache und zusammengesetzte Essige zu bereiten*, Wien: J. V. Degen, 1804.
Strahovská knihovna, sign. Ach XIV 14

Tento typ lisu mohl sloužit k průběžnému lisování, kdy se na jedné straně lisovalo a zároveň na druhé plnilo. Mohl se také využívat k lisování hroznů dvou odrůd současně.

Měšťané ztratili zájem na obnově vinic a věnovali se více obchodu a řemeslům. V té době byla obnovována plocha vinic spíše na venkově. V průběhu 19. století přispěl k úpadku také rozvoj pivovarnictví. Postupně narůstala průmyslová generace, která upřednostňovala pivo a kořalku. Spotřeba vína prudce klesla. Ve třicátých letech 19. století bylo na Moravě ještě 15 000 hektarů vinic, ale jejich plocha nezadržitelně klesala. České vinice mizely daleko rychleji, zbylo jich asi jen kolem 2 000 hektarů.

Současně však ke zlepšení výroby vína významně přispělo uplatňování vědeckých poznatků. Zároveň se změnila móda a vinaři museli měnit technologii s ohledem na požadavky konzumentů na chuťový charakter vín.

V Německu se prosadila sladká vína z *Ryzlinku rýnského*. Módnímu trendu napomohl **Jean-Antoine Chaptal** (1756–1832), francouzský chemik a Napoleonův ministr vnitra, který podpořil všeobecné cukření moštů řepným cukrem.

Francouzský chemik **Louis Pasteur** (1822–1895) objevil spolu s kvasinkami na hroznech i celou řadu bakterií, které se spoluúčastní procesu přetváření moštu ve víno. Tak se otevřela důležitá cesta ke studiu kvasniční i bakteriální mikroflóry v moštech i vínech, která vedla k selekci kvasinek i bakterií a ke vzniku čistých kultur kvasinek a bakterií.



Plechový vývěsní štít ubytovny
cechu bednářů, Mikulov, 1839,
Regionální muzeum v Mikulově



Dřevořezba z jařma
vinařského lisu, Kobylí, 1840,
Regionální muzeum v Mikulově