



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Sylabus pro předmět VINOHRADNICTVÍ

Kód předmětu:	VINHR
Název v jazyce výuky:	Vinohradnictví
Název česky:	Vinohradnictví
Název anglicky:	Viticulture
Počet přidělených ECTS kreditů:	5
Forma výuky předmětu:	prezenční 2/2
Forma a požadavky na ukončení předmětu:	Účast na cvičeních 80 %, terénním cvičení řezu révy vinné, vypracování seminární práce, zápočtový test na 75 %, ústní zkouška.
Jazyk výuky:	čeština
Doporučený typ a ročník studia:	bakalářský
Semestr:	LS - AF
Garant předmětu:	Prof. ing. Vojtěch Řezníček, CSc.
Garant inovace:	Prof. ing. Vojtěch Řezníček, CSc.
Vyučující:	Prof. ing. Vojtěch Řezníček, CSc. Ing. Libor Dokoupil, Ph.D.

Zaměření předmětu: Seznámit posluchače s původem révy vinné, historií pěstování a světovým významem v lidské kultuře. Základní biologické a fyziologické znaky, růst a vývoj, agrotechnika v závislosti na jednotlivých odrůdách.

Výstupy předmětu (znalosti, dovednosti, kompetence) :

- kapacita k učení se
- kapacita vytvářet nové myšlenky (kreativita)
- schopnost aplikace znalosti v praxi
- schopnost rozhodovat
- schopnost řešit problémy
- základní profesní znalosti

Student je schopen pro pěstování navrhnout vhodnou odrůdovou skladbu moštových i stolních odrůd a současně i nejčastěji používané způsoby vedení. Osvojení základních znalostí

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

morfologických fyziologických i pěstitelských charakterizujících révový keř a jeho pěstování. Získání znalostí z technologie pěstování révy vinné včetně odrůd a ampelografie. Zvládne praktické činnosti vyměření pozemku, sponu, vykolíkování a výsadbu sazenic Zvládnutí postupu zakládání vinohradu, přípravných prací před založením, agrotechnických opatření jarní i letní ošetřování, včetně řezu

Obsah předmětu (syllabus):

1. Morfologie révy vinné, charakteristika větvení, monopodiálně sympodiální způsob růstu. Rozdělení orgánů révy vinné, zdřevnatělé nezdřevnatělé, podzemní orgány, nadzemní orgány, dorzoventrálnost, chemické složení bobulí. Zjišťování vyzrálости dřeva, zjišťování plodnosti oček, koeficient plodnosti. (přednášek: 0, cvičení: 2)
2. Řez révy vinné, odstranění přebytečného dřeva, udržení architektury keře, regulace plodnosti. Optimální zatížení keře. Rozdělení řezu podle období, podle způsobu. Zásady řezu, zvláštnosti charakteristiky růstu révového keře. Funkce dřevních partií. Řez ruční, řez mechanizovaný. Rýnsko hessenské vedení, závěsové tvary, systém Vertiko, velkovýrobní tvary jednoramenný kordon s regulačním čípkem, jednoramenný kordon se zlepšeným řezem Sylvoz, srdcový řez. (přednášek: 0, cvičení: 2)
3. Praktické provedení řezu na ŠZP v Žabčicích. Rýnsko hessenské vedení, zásady Guyotova řezu. Vysoké vedení, zásady řezu jednoduché záclony. Bezpečnost práce. Zásady postupu při řezu, vlastní řez, kontrola správnosti provedení. (přednášek: 0, cvičení: 4)
4. Množení révy vinné. Rozmnožování štěpováním, štěpování ruční, strojky, termín štěpování, parafinování, stimulace, stratifikace, révová školka, školkování, ošetřování během vegetace. (přednášek: 0, cvičení: 2)
5. Odrůdy révy vinné, moštové pro bílá vína, charakteristika keře, požadavky na stanoviště, odolnost, období sklizně. Charakteristika vína, vhodnost ke skladování. (přednášek: 0, cvičení: 2)
6. Odrůdy révy vinné, moštové pro červená vína, charakteristika keře, požadavky na stanoviště, odolnost, období sklizně. Charakteristika vína, vhodnost ke skladování. (přednášek: 0, cvičení: 2)
7. Odrůdy interspecifické, jejich charakteristika, význam pro pěstování. Stolní odrůdy, požadavky na stanoviště, odolnost, období sklizně. (přednášek: 0, cvičení: 2)
8. Choroby a škůdci révy vinné, fyziologické poruchy, virózní, baktewriální, houbové choroby, škůdci. ýživa révy vinné. Projevy nedostatku, nadbytku živin, největší potřeba, dávkování, N, P, K, Mg, Ca, Zn, Mo. (přednášek: 0, cvičení: 2)
9. Zpracování hroznů, výrobní prostory, vinařská technologie, postup prací při výrobě bílých a červených vín (terenní cvičení). (přednášek: 0, cvičení: 2)
10. Hodnocení a rozbor odrůdových vzorků (ŠZP Žabčice vzorky bílých a červených vín). Postup a zásady bodového hodnocení. (přednášek: 0, cvičení: 2)
11. Zápočtové cvičení, konzultace. (přednášek: 0, cvičení: 2)

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

12. Vinohradnictví – význam produkční, moštové, stolní odrůdy, produkce rozinek, révové víno, burčák. Význam mimoprodukční, – fenomen krajinného rázu. Původ vína, historie vinohradnictví. Registrace vinic ČR, odrůdová skladba. Zákon 621/2004 o vinohradnictví a vinařství, statistické údaje. Přírodní víno, jeho význam. Chemické složení bobulí. (přednášek: 2, cvičení: 0)
13. Světové vinohradnictví, nejvýznamnější vinohradnické oblasti, státy Evropy. Blízký a dálný východ. Severní a jižní Afrika. Severní a jižní Amerika. Jižní a západní austrálie, Nový Zéland. (přednášek: 2, cvičení: 0)
14. Naše vinařské oblasti, vinařské podoblasti, vinařské obce, viniční tratě. Vinařské oblasti – Čechy, Morava. Vinařské podoblasti ve vinařské oblasti Čechy – mělnická, litoměřická. Vinařské podoblasti ve vinařské oblasti Morava – mikulovská, slovácká, velkopavlovická, znojenská. (přednášek: 2, cvičení: 0)
15. Biologie révy vinné. Réva vinná, její vlastnosti. Geograficko ekologické skupiny evropské révy. Réva vinná charakteristické vlastnosti. Životní děje, růst a vývoj. (přednášek: 2, cvičení: 0)
16. Přehled ekologických činitelů, jejich rozdělení, klimatické, půdní, zeměpisné, antropogenní. Půdy kamenité, štěrkovité, písčité, hlinité a jílovité. Vyvěřeliny, vyvěřeliny kyselé, horniny usazené a přeměněné, expozice svahů jižní, západní, východní, severní. (přednášek: 2, cvičení: 0)
17. Školkařská výroba. Způsoby množení révy vinné, generativní, vegetativní množení. Podnože révy vinné, původní americké druhy, kříženci mezi americkými druhy, kříženci z vícenásobného mezidruhového křížení. Volba podnoží, podnožová vinice, sazenice, uložení sazenic. (přednášek: 2, cvičení: 0)
18. Zakládání vinohradu, přípravné práce před založením. Výběr vhodného pozemku, volba stanoviště, odrůdy, podnože, sponu a vedení. Vypracování projektové dokumentace, technického plánu výsadby, schvalovací povolení legislativa. Úprava terénu, příprava a zlepšení půdy. Rozměření a vykolíkování, výsadba. (přednášek: 2, cvičení: 0)
19. Agrotechnická opatření, ošetřování vinic během vegetace. Jarní a letní ošetřování, odstranění odřezaného réví, vyvazování tažňů, podlom, zaštipování plodných letorostů, zastrkávání letorostů do dvojdrátí, vylamování zálistků, osečkování letorostů. (přednášek: 2, cvičení: 0)
20. Sklizňové práce, příprava na sklizeň, doba sklizně. Způsoby provádění sklizně, ruční, mechanizovaná sklizeň. Zpracování hroznů, odstopkování, drcení, síření, ochrana před oxidací pomocí CO₂, naležení rmutu, přídavek pektolytických enzymů, ohřev, chlazení, zcezení, kvašení. Technologie bílých, červených vín. (přednášek: 2, cvičení: 0)
21. Zásady výroby speciálních vín, přírodní sladká, dezertní vína, šumivá, tokajská vína. Výroba klaretu, výroba barikových vín. Nemoci, vady, nedostatky vín. (přednášek: 2, cvičení: 0)
22. Hodnocení révového vína, chemická analýza, senzorická analýza. Smyslové posouzení vína, posuzování zrakem, čichem, chutí. Autenticita vín. (přednášek: 2, cvičení: 0)
23. Pěstování stolních odrůd, jejich vhodnost pro stanoviště, skleníky, jejich agrotechnika. Šlechtění

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

révy vinné, hlavní zásady, šlechtitelsky významné znaky (bobule, tvar, barva, slupka, obsah cukru, dřívější dozrávání, muškátové aroma, kabernetová chuť). (přednášek: 2, cvičení: 0)

Inovace v rámci projektu CZ.1.07/2.2.00/28.0302:

Navrhovaná inovace předmětu:

1. zavedení exkurze do vinohradu – praktická nauka řezu révy vinné. Zavedení exkurze do vinařského podniku.
2. odborník z praxe do výuky
3. Překlad sylabů, prezentací přednášek a cvičení do anglického jazyka

Navrhovaná inovace – bližší specifikace:

Ad1) Exkurze do ŠZP Žabčice, ukázka řezu vinice – střední a vysoké vedení, řez vinice studenty, diskuse nad detaily řezu, prohlídka sklepa na ŠZP v Žabčicích a seznámení se sklepním hospodářstvím. Zavedení exkurze do vinařského podniku – seznámení s provozem, sklepním hospodářstvím, diskuse s pracovníky podniku (např. Víno Rakvice).

Ad2) Odborník z praxe do výuky (ÚKZÚZ, majitel vinařství apod.)

Ad3) Překlad sylabů, prezentací přednášek a cvičení do anglického jazyka - PowerPoint

Pomůcky pro inovovaný předmět:

- a) Studijní literatura zahraniční, česká
- b) Drobný hmotný majetek pro inovovaný předmět
- el. nůžky (dohromady i pro předmět Zahradnictví)

Způsob studia, metody výuky a studijní zátěž (počet hodin):

Druh	Prezenční studium
Účast na cvičeních/seminářích/tutoriálech	48
Příprava na cvičení/semináře/tutoriály	12
Příprava semestrální práce	2
Odborná exkurze	6
Příprava na zkoušku a na průběžné hodnocení	80
Celkem	148

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu
CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření
mezioborové integrace.
Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvláštní podmínky a podrobnosti, prerekvizity předmětu:

Studijní literatura:

Z - základní lit.

Autor	Název	ISBN	Vydavatel	Rok vydání
PAVLOUŠEK PAVEL	<i>PĚSTOVÁNÍ RÉVY VINNÉ - MODERNÍ VINOHRADNICTVÍ</i>	978-80-247-3314-2	GRADA	2010
PAVLOUŠEK, P.	<i>PĚSTUJEME STOLNÍ ODRŮDY RÉVY VINNÉ</i>	978-80-247-2787-5	Grada Publishing	2009
PAVLOUŠEK, P.	<i>ENCYKLOPEDIE RÉVY VINNÉ</i>	978-80-251-2263-1	Computer Press	2008
KRAUS, V. – FOFFOVÁ, Z. – VURM, B.	<i>NOVÁ ENCYKLOPEDIE ČESKÉHO A MORAVSKÉHO VÍNA. : 2.DÍL</i>	978-80-86767-09-32	Praga Mystica	2008

D - doporučená lit.

Autor	Název	ISBN	Vydavatel	Rok vydání
KRAUS VILÉM	<i>PĚSTUJEME RÉVU VINNOU - 2. VYDÁNÍ</i>	978-80-247-3465-1	GRADA	2012
SEDLO JIŘÍ	<i>VELKÝ VINAŘSKÝ SLOVNÍK</i>	80-86031-70-5	RADIX	2009
	<i>VINAŘSTVÍ A VÍNA ČESKÉ REPUBLIKY 2009</i>	978-80-89364-02-2	DONAUMEDIA	2008

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu
CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření
mezioborové integrace.
Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky