

Bez toxických postřiků v přírodě neodbouratelných a bez chemických hnojiv. Vlastimil Peřina z Lednice je jedním z otců českého biovína

Říká, žertem jemu vlastním, že má třicet let vysoké školy, ale bez titulu. Sám by však mohl diplomy z biovinařství udělovat. **Vlastimil Peřina byl u všech pokročilých etap ekologicky citlivého pěstování interspecifických odrůd v České republice.** U některých z nich, Laurot, Malverina, Rinot, Savilon, Kofranka, Marlen, Nativa a další, je dokonce spoluautorem, společně s prof. Krausem, Doc. Michlovským, Ing. Mádlem a L. Glosem. O své zážitky a zkušenosti se v rozhovoru podělil s Vinařským obzorem ve svém ekologickém vinařství Eben.

Bezproblémové ekologické vinařství, což tvrdil i prof. Kraus, by nemohlo vzniknout bez takzvaných interspecifických odrůd révy vinné odolnějších proti chorobám a škůdcům. Vznikly mezidruhovým křížením, z toho pochází i jejich název. Co byl hlavní impuls, který k tomu vedl?

Zlatou éru pravokořenného vinařnictví v polovině devatenáctého století zlikvidovaly houbové choroby, hlavně oidium a peronospora. A také samozřejmě tehdy

nejobávanější škůdce révokaz. Všichni šlechtitelé se to snažili biologicky vyřešit. Nejvýznamnějšími byli např. Francouzi Albert Seibel, Bertille Seyve a jeho rodinní pokračovatelé (Seyve-Villard 12 375 = Villard Blanc je neužívanějším donorem rezistence po celém světě), Georges Couderc, François Baco, dále německý šlechtitel Oberlin Philip Christian a další. Pochopili, že nestačí jednoduché křížení dvou druhů révy – evropské a americké. To stačilo k vyšlechtění podnoží odol-

ných vůči révokazu, ale z hroznů těchto přímoplovných hybridů nebylo kvalitní víno. Zlepšení nastalo až po rozšíření genofondu, nejen tedy s *Vitis riparia* a *Vitis rupestris*, ale použitím také *Vitis berlandieri*, *Vitis lincecumii*, *Vitis aestivalis*, *Vitis silvestris*, *Vitis labrusca* a dalších.

Proč se tyto odrůdy nezačaly pěstovat v širším měřítku?

Omezovaly je různé předpisy. Oblasti, které historicky žily z vinařství, když jim houbové choroby a révokaz zlikvidovali vinice, sadily to, co bylo v novošlechtění nejdál. Donor Hibernalu je modrý Seibel 7053 a má název Chancellor, ten se Francii pěstoval na rozloze kolem čtyřiceti tisíc hektarů. Kolem těchto kříženců byly různé zákazy, nesměly se například vysazovat, lahvovat. (Nařízení EU z nich už desítky let zakazují vyrábět víno ve všech členských státech. V Rumunsku s tím mají problém dodnes a v Rakousku to chtějí řešit názvem „ovocné víno“. pozn. red.)

Kde může být v technologickém zpracování problém?

Na nižších výstavách často narazíte na takzvaný Chorvát. Je to krajový název odrůdy Noah, produkt jednoduchého křížení *Vitis labrusca* Linné – réva liščí x *Vitis riparia*. Na Moravu byla tato odrůda přivezena a vysazována Chorvaty. Ve vůni



jsou výrazné přežralé lesní jahody, maliny, ale také tzv. „fox“ (liščina). Jedná se o projev aromatické látky furaneol (2,5-dimethyl-4-hydroxy-2,3-dihydro-3-furanon). Často se mluví o tom, že víno z odrůdy Chorvát je zdraví škodlivé. Kritici přidávají, že ve vesnicích, kde se hojně pěstoval, vypili chlapi denně třeba tři až pět litrů. V těchto oblastech se pak vyskytovala častější lehká mentální retardace a krátkozrakost. Proč? Chorvát má dužninu kolem semínek slizovitou. Někdo to nemůže ani pozřít, jiným to naopak chutná. Tehdy z hroznů nebyli schopni malovinaři na svém zařízení moc vylišovat. Enzymy, které by potrhaly pektiny, neexistovaly. Pro lepší výlisnost nechávali hrozny z Chorvátu naležet a nakvasit. Prokvašením slizovitých látek ale vzniká metylalkohol. V těchto vínech byl ve vysokých dávkách, zdraví škodlivých.

Jak je to s odrůdou Chorvát dnes?

Pokud se hrozny vylisují hned, neměl by být problém. Známý ho má hektar. Když jsem se ho ptal, jestli používá enzymy, říkal, že má nerezový lis s plným pláštěm, s odvodem středem. Hrozny vůbec neodstopkovává, nedrtí, vylisuje je celé. Přidává to úplně do všeho, stačí prý „kýbl těchto hroznů a navoní celý sklep, někteří lidé po tom jdou jak blázni“. Takovýchto odrůd je celá řada. Třeba odrůda Baco Noir – jednoduché křížení [Folle Blanche (*Vitis vinifera*) x Riparia Grand Glabre

(*Vitis riparia*)], u nás známá např. pod názvem Bago, Baco noir. Je to barvířka, byla vykřížena před sto třiceti lety. Ještě dnes se vysazuje kolem stodol, plotů atd. Je to „drek a zároveň bomba“, že tu celou dobu přežívá. „Když se přidá v rozumném množství do Frankovky, tak vyhrává na místních výstavách jako ‚Frankovka B‘. Nesmí toho ale být víc než deset, patnáct procent. Nesmí být vyrobené tím způsobem, že se hrozny nechají přežrát, protože pak té ‚divočiny‘ je tam moc,“ tvrdí zkušení praktici. Přítom jde o *Vitis riparii*, v křížení není *Vitis labrusca*!

Ve vytváření a prosazování uznaných interspecifických odrůd v České republice jste sehrál určitou roli. Jak jste se k této práci dostal?

Původem jsem Kloboučák, ale začal jsem pracovat u Vinařských závodů v Pavlovicích. V roce 1965 jsem se účastnil konkurzu v Lednici na tehdejší Vysokou školu zemědělskou s představou, že při zaměstnání bych vystudoval. Vedoucím ústavu byl pozdější profesor Vilém Kraus. Přijali mě jako technického asistenta druhého stupně. Hned jsme založili dva hektary demonstrační parcely a 3/4 ha hybridní školky z toho, co nakřížil profesor Kraus v Žernosekách. Na všechno jsem byl v začátku sám. Dovedete si představit, že jsem dělal všechno a na studium nebyl čas. Takže sice mám třicet let vysoké školy, ale bez titulu.

Mohl byste tedy popsat, jak počátky novodobého šlechtění interspecifických odrůd v České republice vypadaly?

Před naším vlastním zapojením do programu křížení vinné révy na rezistenci jsme jen introdukovali, co bylo k sehnání, a následně ověřovali. Např. od Maďarů, od nich se nám ale ta vína nelíbila, nebyla tam kvalita. Až později, v třetí etapě 150 let křížení, když se do křížení dostalo podílově devadesát až pětadevadesát procent západoevropské krve, se kvalita vína zlepšila natolik, že snese srovnání s tím nejlepším ze světového sortimentu. Spolupracovali jsme asi s patnácti ústavu, hlavně ze SSSR, ale i z Německa. Hned první sklizně z perspektivních semenáčů a elit (na každém keři pět – sedm hroznů) jsem využíval k výrobě kontrolního vína metodou mikroviniifikace.

Odkud jste přitom čerpal zkušenosti?

Metodikou, kuchařku, jsem si musel udělat sám. Ptal jsem se profesora Krause, co kde viděl, ale jinak jsem si tvořil sám, natřel ždímáčku a lisoval na ždímáče, protože bych jinak nic nezvládl. Demižonky jsem nakoupil, ale PET láhve nebyly. Dnes vymáčknete vzduch z petky, zašroubujete a nemusíte dolévat a stáčet. Tehdy jsem měl posbírané různé bílé sklo, abych do toho viděl, nalámal jsem si dlaždičky a tím nahradil kvasné zátky. Když jsem si takhle udělal dvě stě, tři sta vzorků na regálech, v průběhu kvašení to tam díky unikající-

↙ inzerce

PROBLEMATICKÁ MINULOST ?

Budoucnost je

DIAM



CORK JANOSA

Váš dodavatel korkových zátek
www.janosa.cz



mu CO₂ „plkalo“ jako nadskakující vodníkovy hrníčky s dušičkami. Tak jsem začal s mikrovinifikací. Všechno byla praxe, nebylo kde metodiku nastudovat.

Na jaké odrůdy jste se zaměřovali před vlastním mezidruhovým křížením?

Představa profesora Krause byla dostat do našeho evropského křížení něco z východních odrůd. Program křížení se jmenoval „Křížení odrůd ze vzdálených geograficko-ekologických skupin“. To jsou pro nás úplně cizí odrůdy. Problém byl, že tvořily míň cukru než kyselin. Při mikrovinifikaci jsem musel použít metodu na principu podvojného odkyselování. Používal jsem uhlíčitán vápenatý. Desetinu jsem odkyselil absolutně a bez sedliny jsem naředit zbytek. Tímto způsobem jsem upravoval kyseliny, aby to bylo vůbec pitelné.

Jednoduché přímoplodé hybridy jste nezkoušeli?

Když jsem v roce 1965 přišel do Lednice, zrovna skončilo hodnocení přímoplodých hybridů ve výzkumném ústavu v Mutěnicích. Mám celé seznamy těchto hodnocení. Metodika byla bohužel zbytečně přísná. Byly tam popsané neutrální materiály, sice pěkné ve víně, ovšem nebyly absolutně rezistentní. Absolutně rezistentní ale v přírodě není nic. Stačily jen nekrotické tečky na listech od houbových chorob velikosti „mušince“, aby byly vyřazeny. Přitom to byly materiály vhodné ke křížení. Jenže tehdy je u nás nikdo nekřížil. ČSR to v roce 1949 podobně jako většina států zakázala (vyhláška Ministerstva zemědělství č. 384/1949 Ú. l., o zákazu vysazování kříženců americké révy, ze dne 28. 2. 1949). V té době časopis Vínograd uvedl článek „Naše zkušenosti se samorodáky“ – Direktträger (přimonosič), nutno vysvětlit,

že se nejedná o stoprocentní „laboratorní rezistenci, ale rezistenci polní“. Direktor v Chorvatsku, Derek v Uhrách a na Slovensku a u nás Drek jako nejsprávnější klasifikační známka oněch samorodákových zázraků. Zahraničí jsme každopádně začali dohánět až v polovině 80. let.

Co se změnilo?

Etapy lidského žití se počítají před Kristem a po Kristu. Já program křížení na rezistenci u nás kvalitativně rozlišuji „před Milošem (Michlovským, poz. redakce) a za Miloše“. I když je to také po Gorbačovovi. Nebýt jeho prohibice (tzv. suchý zákon) v letech 1985–1987, Výzkumný ústav v Kišiněvě (SSSR, pozn. redakce) by nám asi žádný materiál nedal. Kvůli prohibici nesmělo SSSR vyrobit ani litr vína, ani z výzkumu. Miloše tam jako studenta znali a uznávali. Dali mu tři nákladní auta oček pro další realizaci, pro pokračování šlechtění. Potřebovali, aby to někde žilo. Nevěděli, jak dlouho bude nesmyslná prohibice trvat.

Proč se na odolné odrůdy zaměřovaly právě Francie a Moldavsko, jak jste zmínil v úvodu?

Ke křížení je nutilo tamní klima. Jsou tam vyšší teploty a více srážek, v létě jsou běžné mlhy. Takže v těchto zemích je úplně normální třeba pětadvacet postřiků mědi. V Moldávii si dělali legraci, že jim Japonci nabízeli, že z viničních půd budou tu měď těžit. My jsme spolu s profesorem Krausem spolupracovali s tamními výzkumnými ústavu SSSR v Kišiněvě, Ufě a Novočerkasku a také v německém Geisenheimu. Dostávali jsme perspektivní elity a semenáče už od roku 1965. Hlavní křížení ale začalo, až když Miloš získal očka a tisíce semen. Díky prohibici a Milošovi jsme překonali stotřicetiletou propast a dodnes z toho materiálu čerpáme a pokračujeme.

Co se tedy dělo v éře „za Miloše“?

Když Miloš přivezl asi 35 tisíc semínek a dal mi je, neměl jsem žádné skleníky a pařeniště, kam bych je vysel. Miloš řešil, co s tím, neměl svůj podnik, nic. Ze střešních latí jsem udělal přes dvě stě metrů dlouhý rám nad záhonem. Dalo se to otevřít, zalít atd. Do toho jsem semena vysel. Jak začala semena klíčit, tak jsem chodil po vinnoradech a hledal listy napadené peronosporou, oidiem, černou hnilobou a vším, co bylo. Opláchl jsem napadené listy v konvi a tím jsem semenáčky zaléval, abych jich

co nejvíce vyřadil, aby přežily ty nejdolnější. Ty jsme pak sadili v Lednici, Břeclavi a v Mikulově v hybridních školkách.

Jak se situace vyvíjela pak?

Po převratu jsme měli nakřížené věci v hybridních školkách v JZD Mikulov a Břeclav. Vinselekt Michlovský je zprivatizoval a pokračoval v programu. Já jsem šel na školní statek, dlouho jsem tam ale nevydržel. Koupil jsem přes dva hektary starých vinohradů – třicet let staré Svatovřítecké, více než 80 % keřů chybělo. Dosadil jsem je pravokofennými kořenáči odrůd, které byly nejperspektivnější a už byly i některé přihlášené do státní odrůdové zkušebny. To byla Malverina uznaná v roce 2001, Laurot a Hibernál v roce 2004. Já je sadil už v letech 1999 a 2000.

Nešlo ale přece o uznané odrůdy.

To ne. Ale v Mikulově s námi při výběru perspektivních odrůd dlouhodobě spolupracoval můj jmenovec Jožka Peřina, který měl v Březi pět hektarů perspektivních odrůd z Německa. Absolutně nestříkal, byl v tom první. Říkal, že pro JZD pět hektarů nic neznamena, tak se to dá riskovat. Tam jsem se chodil dívat, jak Hibernál vypadá v praxi. Hned se mi zdál aromatický, kořenitý, pěstitelsky vhodný. Po roce 1990 se JZD bálo mít ve sklepe víno z Hibernálu kvůli inspekci jakosti. Vůbec se nesměl lahvovat, byl odsouzen např. na pálení. Tak jsem tento nedoceněný materiál zachránil od vypálení tím, že jsem hrozny od JZD Mikulov kupoval.

Co jste s ním dělal?

Nemohl jsem ho jako Hibernál deklarovat, ještě oficiálně neexistoval. První mikrovzorky budoucího Hibernálu jsem vyráběl pod číslem 322–58 Gm. Až později pod názvem Hibernál. Očkový materiál od autora křížení prof. Beckera získal prof. Kraus velmi brzy po křížení.

A jako co jste tedy deklaroval Hibernál, než se stal uznanou odrůdou?

Když jsem víno dával na inspekci jakosti, tehdy systém zatřídování vypadal jinak, uvedl jsem Veltlínské zelené, klon 48 znojemský sauvignonový.

Jak vznikají názvy nových odrůd?

U našich odrůd jména vymýšlel převážně prof. Kraus s doc. Milošem Michlovským. Třeba Malverina je křížení moldavských

odrád Rakiš a Merlan. V Rakišu je z běžných odrůd Veltlínské červené rané, které má řadu lokálně používaných synonym, jako např. Malvazia, Malvazinka. Z toho vznikla Malverina. Laurot má v posledním křížení donor jedno Seiblovo číslo 13.666 x Merlot. Otec je Fratava, křížení pana Glose, Frankovka x Svatovavřínecké, tato odrůda je již také uznaná. Protože byl Laurot vykřížený v Lednici a je v něm ten Merlot, tak z toho byl odvozen název Laurot. Nebo kříženec Hibernál s maďarskou Biancou, vznikla z toho Hibia. Je hodně ranná, náchylná na hnití, vhodná na burčáky.

Svůj sklep jste pojmenoval Eben. V tomto případě jste se inspiroval kde?

Ze začátku jsme žádný název neměli, ale když jsme jako ekologická farma přešli pod Svaz ekologických zemědělců PRO-BIO, bylo nezbytné uvést i jméno farmy. Nechtěl jsem dávat něco běžného, hledal jsem, co vystihne naši situaci, že něco začíná jinak, právě nyní, zrovna teď. Jiná technologie, jiné odrůdy, tomu odpovídal německý výraz „eben“. Samozřejmě jsme pak na etiketě uváděli označení „známkové“ víno Eben. Název Eben možná napomohl i náhodě, že se naše víno dostalo i k oblíbenému moderátorovi panu Marku Ebenovi a občas se u nás pro víno zastaví i s celou kapelou.

Takže to není podle toho dřeva?

Je a není. Ta „černota“, jako s Veltlínem kl. 48, a tvrdost, jaká byla třeba, aby se tyto odrůdy prosadily. Staří šlechtitelé totiž tvrdili – ani kapička jiné krve než evropské v křížení nesmí být. Tvrdili to Ing. Ververka, Ing. Horák atd. A inspektoři jakosti to hlídali přísně jak vlčáci. Ale jak jsme se dostali do Evropy, stala se rozhodující kvalita nové odrůdy. (Předpisy EU uznávají velkou převahu evropské krve v těchto nových křížencích, takže je přiřazují k druhu *Vitis vinifera!* Pozn. red.)

Jak se čeští a moravští vinaři k výrobě biovína z interspecifických odrůd postavili?

Byl jsem v celé Československé republice jediný a první, kdo založil viničku, kde se nepěstovalo nic jiného než nové interspecifické odrůdy. Ekologičtí vinaři jsme byli ze začátku čtyři – Abruovi na Pálavě s běžnými evropskými odrůdami a Miloš Michlovský a Franta Mádl, kteří používali

rovněž částečně nové odrůdy. Postupně byly tyto odrůdy uznané, registrované, povoleno. V roce 2010 už interspecifických odrůd bylo více jak deset. Jsou to především sestry Malveriny a Laurotu – Kofranka, Nativa, Cerason atd.

Kterou odrůdu preferujete?

Hibernál, mám ho nejvíc, hektar a půl. Pak ještě Laurot a Malverinu. Proč Hibernál? Je to odrůda, která má hlavně po posledním křížení s Ryzlinkem rýnským a samoopylení originální kořenitost, intenzivní atraktivní aromatikou a stabilní kyselinu, která tvoří kostru vína, což je důležité i pro konzervaci a harmonii s případným zbytkovým cukrem. Hibernál se prosadil až v poslední době, ale zato úspěšně. Z vinoték slyším rostoucí poptávku zejména po odrůdách Pálava a Hibernál. Nic není tak intenzivně aromatické z dalších odrůd. Máme ještě pár lahví z roku 2008, už má jantarovou barvu, což mě překvapuje. Mám ale i třicetiletý, od samého začátku, tam je barva zlatavo-žlutozelená.

Jak si z hlediska ztrát stojí ekologický vinohrad ve srovnání s konvenčním?

Ztráty nejsou z pohledu odrůdovosti, ale proto, že velikost a termín sklizně musím podřídit kvalitě. Nikdy nedoslazuji. Většinu keřů mám pravokořených a jsou staré více než patnáct let. Už slábnou, sklizně nejsou tak velké, nemůžu je ani tolik zatížit při řezu. Hůře opylené hrozny nebo uprostřed keře, kde hůř vyzrávají, v průběhu uzrávání redukuji. Nechám nastartovat produkci asimilátů na celou sklizeň a pak hrozny prostřívám. To dělá skoro každý vinař. Už ne kýbl na keři, jak to bylo za socialismu a kde se muselo vše doslazovat. Tvrdilo se, že u nás nelze vyrábět přírodní nedoslazovaná vína. Jožka Peřina byl první, který tato vína začal propagovat a ukazoval lidem v JZD Mikulov, že když se nenechají tři tažně, ale jeden a třeba krátký, podle kondice keře, je možné docílit cukernatosti bez doslazování.

To ale samozřejmě znamená výrazně nižší sklizeň.

Ano, není to sto, sto padesát metrů po hektaru, ale jen třicet až padesát. Navíc tím, že jsem dosazoval do starého vinohradu, kde v jeho horní části došlo ke splavení, je tam zároveň slabá vrstva spra-

PLAŠIČE PTACTVA

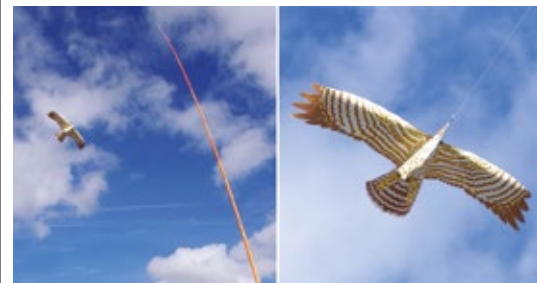
- Nabízíme akustické plašiče ptactva zn. **PURIVOX** z Německa
- Nepravidelné výstřely, možnost programování, vypnutí na noc
- Nevyžaduje permanentní obsluhu



VIZUÁLNÍ PLAŠIČ

NOVINKA

- Jednoduchá obsluha
- Spolehlivá ochrana bez výstřelů



AKUSTICKÉ PLAŠIČE

- Nabízíme akustické plašiče na bázi ultrazvuku
- Jednoduchý časovač a obsluha



Dále nabízíme servis a náhradní baterie.

PEMAG, spol. s r.o.
Gagarinova 1240/3, 692 01 Mikulov
tel.: 519 510 756, fax: 519 510 512

www.pemag.cz

še, štěrk a písek. Tam je opravdu pravdivý terroir. Vůbec nehnojíme. Když jsme tento vinohrad dostali, nechal jsem si udělat rozbor a zjistil jsem, že je tam přehnojeno draslem a fosforem. Všechny osečkované letorosty a rozdrčené réví tam zůstává a tvoří stabilní humus. Réva pořád roste dobře, ale nemůžu nechat na keři dva tažné nebo tažeň, když hlava má při řezu kondici tři, pět oček. Tak je tam nechám, na rok jsou třeba silnější a můžu přidat. Sklizně jsou pochopitelně nižší.

Využíváte k ochraně vinohradů i hmyz?

V JZD Mikulov vybrali dravého roztoče. Jmenuje se Typhlodromus pyri. Měl by likvidovat kadeřavost a plstnatost. Dnes se prodávají plstěné prstence, ve kterých je zachycený. Dříve se prodávaly osečkované letorosty. Když máte dobré oči, najdete ho na spodní straně listu. Pomáhá u odrůd, které jsou citlivé na roztoče způsobující kadeřavost a plstnatost. Hibernal ani Laurot mezi ně ale nepatří. Malverina má velmi jemný list, po jarním rašení to ale odroste. Nestříkám proti kadeřavosti a plstnatosti ani nesleduji, jestli tam dravého roztoče ještě mám. Dal jsem ho do vinice, měl by tam být, má dobré podmínky díky trávě v okolí.

Skutečným testem odolnosti vinohradů byl rok 2014. Jak jste z něj vyšel?

Z pohledu oidia, a to byl rok na oidium výrazný, jsem problémy neměl. Ale hnití pak částečný problém byl. Pokud něco začalo hnit, tak to byly konečky, špičky hroznů sem tam. On má Hibernal takovou „špatnou“ vlastnost, že ještě v době květu část květu při silném infekčním tlaku napadá peronospora a hlavně botrytida. Ale špičky prostě zaschnou a později upadnou. Vždycky jsem říkal, zlatá botrytida, protože Hibernal umí na letorostu nasadit tři i čtyři hrozny a to je moc. Ale když to bylo takhle zaštipnuté botrytidou, tak mi to nevadilo.

A loni?

Loni sem tam plíseň šedá, Botrytis cinerea. Deset keřů nic, pak něco bylo. Byli vinaři, kteří nesklidili ani hrozen. Švagr v Hlohovci pěstuje převážně běžné odrůdy, víno nevyrobí, hrozny prodává. Když měl Müller Thurgau šestnáct stupňů cukernatosti, mohl ho ještě prodat zdravý. Ještě tři dny ho ale chtěl nechat. Pořád přepřichalo, bylo špatné počasí, a když po těch třech dnech



přišel, „všechno hnitím teklo“. Opil se a zaplakal, obojí doslova. To bylo všechno, co měl z vinobraní. Nesklidil ani kilo.

Jak si vedl Hibernal a další odolné odrůdy?

My jsme u Hibernalu v loňském roce problém neměli. Fakt je, že jsme sklízeli až koncem října, kdy už se spravilo i počasí. Měli jsme cukernatost 22,8 °NM. Laurot má po křížení s Merlotem volnější, řídkší hrozen. Problém s hnitím nikdy neměl. Ale tentokrát trochu napadený byl. Vyrábět z něj červené víno jsem si netroufl. Udělali jsme z toho růžové takovým způsobem, že jsme vylisovali celé hrozny. Otestoval jsem vzorek na výstavě vín LVA v Lednici a získal zlatou medaili. Měl 23,2 °NM cukru a pouze 0,38 g/l těkavek. Když to někomu řeknu, že jsem tohle dostal z loňské sklizně, tak žasne nebo nevěří.

Jaká je podle vás budoucnost křížení?

Důležité je najít vhodné rodičovské páry. U révy to není tak jednoduché kvůli vysokému počtu chromozomů. Počítač partnerů tak snadno nevyhodnotí a dřív to vůbec nešlo. Dnes se vývoj díky genetickému inženýrství posouvá někam dál, ale tu současnou situaci neznám. Každopádně se rozšifrováním genomu dozvídáme zajímavé věci. Například u Müllera se více jak sto let tvrdilo, že je to kříženec Ryzlink

rýnský x Sylvánské zelené. Dnes víme, že je to Ryzlink rýnský x Madlenka královská. Novými metodami se můžeme podívat až pět tisíc let zpátky, které odrůdy vznikly dřív. Dříve se tvrdilo, že prvotními odrůdami byly Ryzlinky, Tramíny, Mlynářka. Ještě dřív než Tramín byl možná Heunisch a potom rodina burgundských odrůd, „Pinot“, kdy z Rulandského modrého byly po pupenové mutaci vybrány další, Rulandské šedé a Rulandské bílé.

Závěr

První sklizeň hroznů a výroba mikrovzorů z mezidruhového křížení byla v Lednici zrealizována již v roce 1968. Den 21. srpna 1968 si každoročně srovnávám s aktuální sklizňovou fenofází. Elity s genofondem *Vitis amurensis* byly v té době již zralé. S panem profesorem Krausem jsme tehdy už sklízeli. Pozdějším zájmem některých aktivních „normalizátorů“ nebyla však kvalita vína, ale co pan profesor v těch dnech dělal a hlavně říkal. Já jsem opakovně tvrdil, že jsme jen usilovně pracovali. I tak měl pan profesor v té době velké problémy. ■

„Nemilovat knihy znamená nemilovat moudrost. Nemilovat moudrost však znamená stávat se hlupákem.“ Jan Amos Komenský.