



NÁZVOSLOVÍ
ETNOGRAFICKÝCH SBÍREK IV

Vinohradnictví a vinařství

Vilém Křeček, Josef Šuba

Vinohradnictví a vinařství
Vilém Křeček, Josef Šuba

Vydáno v rámci edice NÁZVOSLOVÍ ETNOGRAFICKÝCH SBÍREK, svazek 4.

Autoři hesel: Vilém Křeček, Josef Šuba

Autoři úvodního textu: Romana Habartová, Josef Šuba

Redakční předmluvou opatřily: Romana Habartová, Jana Tichá

Spolupracovali: Zdeněk Habrovanský, Michal Zapletal, Zbyněk Vaňura, Libor Habarta,
František Bartošík, Petr Gottwald, Vinařství Holacký Dolní Dunajovice, Josef Šuba st.,
Vino­téka a muzeum vinařství Zimní vrch

Fotografie: Milan Karásek / Regionální muzeum v Mikulově, p. o. / Etnografický ústav
Moravského zemského muzea

Grafická úprava: Linda Svítáková

Lektorovali: Zdeněk Habrovanský (Šlechtitelská stanice vinařská, s. r. o.) / Luděk Galuška
(Moravské zemské muzeum) / Petr Gottwald (Vinařství Dvůr Pod Starýma horama, s. r. o.)

ISBN 978-80-86611-92-1 (Asociace muzeí a galerií České republiky, z. s.)

ISBN 978-80-85088-63-2 (Regionální muzeum v Mikulově, p. o.)

Vychází s finanční podporou Ministerstva kultury, pod záštitou Etnografické komise
Asociace muzeí a galerií České republiky, z. s.

Poděkování patří Národnímu muzeu v přírodě
– Valašskému muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm
a jeho odborným pracovníkům, kteří vytvořili základ
pojmosloví etnografických sbírek a po čtyři desítky let
se podíleli na jeho realizaci.
Bez jejich práce by nebylo na co navazovat.



Redakční předmluva

Moderní doba a trendy digitalizace nic nemění na tom, že mezi základní povinnosti kurátorů muzejních sbírek bude stále patřit získávání (sběr, dar, koupě), identifikace a dokumentace nových přírůstků. Jako hlavní strategie sbírkotvorné činnosti našich paměťových organizací je tento úkol definován coby záchrana ohrožených předmětů s jasnou vizí koncepčního doplňování a identifikování stávajících muzejních fondů a jejich systematické zkvalitňování. Hledání, vyhodnocování potřebnosti a poté získávání artefaktů do sbírek je dáno mimo jiné historickou povahou, regionální příslušností, originalitou, unikátností, využitím v rámci výstav a expozic, edukačních programů a v řadě dalších muzejních aktivit.

Primárně se soustředíme na akviziční politiku a získávání předmětů se vztahem k vlastní oblasti, kde navazujeme na práci předchozích generací. Stále častěji se však mezi kurátory, nastupujícími jako nová generace muzejních odborníků, setkáváme se zásadní otázkou absence *jednotné oborové terminologie*. K identifikaci, popisu, časoprostorovému zařazení jednotlivých artefaktů a k určení funkčních souvislostí většiny historických konstrukcí, materiálů a tvarů ve většině případů nemůžeme využívat autopsii, zůstáváme tak odkázáni na nedostatečné archivní a literární prameny. Nad jednoznačným vymezením znaků a pojmenováním sbírkových předmětů, které naši předchůdci v paměťových organizacích důvěrně znali a zanechali ve svých zápisech v přírůstkových knihách nebo na evidenčních kartách, dnes často sedíme bezradně. Řada z nich je popsána lokálními nářečnými výrazy a v dialektu či profesním slangu popsané sbírky jsou pro mnohé z nás obtížně identifikovatelné. A co dělat, když některé fondy zůstaly úplně bez popisů?

Celý proces *hledání společného jazyka* uspíšila současná nutnost snadnějšího a efektivnějšího předávání informací s rychlým nástupem digitalizace vlastních muzeálií obecně (nejen národopisného charakteru).

S iniciativou vytváření slovníkově koncipovaného *názvosloví etnografických sbírek* přišlo již v letech 1978–1980 Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm (dále VMP, dnes Národní muzeum

v přírodě). Tato specializovaná etnografická instituce, prezentující se zvláštním typem kontextuálních expozic, se s uváděnými nedostatky potýkala od prvopočátku své existence, důsledněji pak v sedmdesátých letech 20. století v souvislosti s rozšiřující se výstavbou expozičních areálů. Kolektiv etnografů pod vedením PhDr. Jiřího Langerá, CSc., ve spolupráci s filology z lexikografického oddělení Ústavu pro jazyk český ČSAV (PhDr. Jaroslava Hlavsová, CSc.) připravil první obsáhlejší materiál. Jednalo se o 347 hesel potřebných tematických okruhů pro domácnost, nábytek a zemědělství. Nekladl si za cíl pouze sjednocení názvosloví, ale šlo o vytvoření jednotné metody popisu s přesným stanovením třídících znaků a principů měření. Snahy vedené k tištěné edici posunuly v roce 1980 připravený materiál k oponentuře Národním muzeem (dále NM), což podnítilo vytvoření koncepce vědecko-výzkumného úkolu NM s cílem přípravy slovníků etnografických muzejních reálií jako případného normativního podkladu pro automatizovaný systém zpracování národopisných sbírek. Výsledkem bylo v letech 1987, 1989 a 1990 vydání prvních třech svazků *Etnografického slovníku*, věnovaných domácímu kuchyňskému nářadí, nádobí a náčiní, lidovému nábytku a oděvu v českých zemích, které autorsky zaštilili PhDr. Vlastimil Vondruška, PhDr. Violeta Kopřivová, PhDr. Tomáš Grulich, PhDr. Marek Turnský a PhDr. Jiřina Langhammerová.

Po svém založení v roce 1990 k tomuto projektu přistoupila Asociace muzeí a galerií České republiky (dále AMG), jež ho zaštilila zejména finančně. Etnografická komise AMG, respektive její výbor, se ujal koordinace ve spolupráci s VMP, které do dnešních dnů garantuje vlastní realizaci.

Na vytváření databáze hesel se prostřednictvím svých pracovníků podílejí jednotlivá členská pracoviště AMG. Výstup představují dílčí tematické slovníky, jejichž hesla se podařilo na základě odborných konzultací a oponentských posudků zkompletovat, případně doplnit o kresebnou a fotografickou dokumentaci.

Názvosloví nenahrazuje výkladový slovník či národopisnou encyklopedii. Výběr hesel se podřizuje potřebám etnografů a kurátorů sbírek. Hlavním kritériem



je četnost sbírkových předmětů v českých muzeích. Současné hesláře jsou koncipovány tak, aby obsahovaly i předměty životního stylu obyvatel vesnice, malých měst a předměstí, které jsou v regionálních institucích mnohdy zařazovány do etnografických sbírek. Z časového hlediska pokrývají úsek zhruba od poloviny 18. do konce 19. století s nezbytnými přesahy do 20. i 21. století.

Při vymezení pojmů jsme upřednostnili formu předmětů; její znaky jsou stabilnější než znaky funkce, jež bývá v našem prostředí často proměnlivá.

Názvosloví je řazeno abecedně, nevytváří hierarchický typologický systém, neboť formálně či funkčně příbuzné skupiny pojmů nejsou na stejné vztahové úrovni. Mikrostruktury skupin předmětů se odrazily pouze v definici samotného hesla z hlediska logiky jeho skladby.

S odkazem na rozmanitost názvů v inventářích jednotlivých institucí je zapotřebí mít na paměti, že názvosloví stále vzniká jako otevřený systém s možností průběžné precizace jednotlivých definic; tedy, že vytvoření co nejširšího synonymického slovníku zůstává naší výzvou pro léta následující.

Druhým tématem, jehož se jako garant ujala Romana Habartová, je oblast vinařství a vinohradnictví,

přinášející komplexní názvosloví pro pěstování révy vinné, pečování o vinohrady, jejich ošetřování, dále pro proces zpracování hroznů a další práce, které navazují na výrobu vína, jeho skladování a prodej. Výběr základních hesel provedl Vilém Křeček, na revizi a doplnění se podílel Josef Šuba. Za věcnou a obsahovou správnost se zaručili Romana Habartová a vinaři Zdeněk Habrovanský, Michal Zapletal, Zbyněk Vaďura, Libor Habarta, František Bartošík a Petr Gottwald.

Naším cílem je, aby nově nastupující generace kurátorů měla k ruce nástroj sloužící k základní sbírkové systematizaci. Tyto drobné tematické svazky odborného názvosloví mohou být pomocníkem nejen pro muzejní pracovníky, ale také pro laickou i poučenou veřejnost.

Velké poděkování patří všem, kteří se podílejí na zpracování terminologií etnografických sbírek a umožňují dalším pokolením snadnější práci s muzejními fondy, jež představují naše národní a regionální bohatství.

Romana Habartová, Jana Tichá
*(s využitím materiálů Jiřího Langra
a Jiřiny Veselské)*



Obsah

Redakční předmluva	2–3
Obsah	4–6
Úvod	7
Historie vinařství v Čechách a na Moravě	7–8
Tradiční pěstování révy vinné	8–10
Horenské právo	10
Vinohradnické stavby	10–11
Rukověť uživatelská	12
Vinohradnické a vinařské pomůcky	14
B Bedna na hrozny	15
C Cukroměr	15
Č Čerpadlo	16
D Dávkovač tekuté síry	16
Demižon	17
Deska filtrační	17
Drátek vázací	18
Drátěnka	18
Drtič rév	19
Dveře k vinnému sklepu	19
E Etiketa	20
F Filtr deskový	21
H Hadička na stáčení vína	21
Hlava svařovací	22
CH Chránič révových sazenic	22
I Injektor	23
K Kád'	23
Karafa	24
Kartáč na čištění kmínků	24
Kartáč na čištění sudů	25
Kleště napínací	25
Kleště vázací	26
Klobouček kvasný	26
Knot sirný	27
Konev na dolévání vína	27
Koš na cezení rmutu	28
Košíček na uchycení sektové zátky	28
Košík ochranný	29
Koštýř	29
Kůl	30



K	Krabice na lahve	30
L	Lahev na víno	31
	Lihoměr	31
	Lis vinařský	32
M	Mestůvka	33
	Mlýnek na hrozny	34
	Moštoměr	35
	Motyka	36
N	Naběračka na rmut	37
	Nálevka na víno	37
	Násoska	38
	Nůž someliérský	38
	Nůž vinařský	39
	Nůžky vinohradnické	40
O	Odkapávač lahví	40
	Opora viničního sloupku	41
	Pilka prořezávací	41
P	Pipa	42
	Plašič ptactva	43
	Plečka viniční (potažní)	44
	Plivátko	45
	Plnička lahví	45
	Pohárek na víno	46
	Poprašovač na síru	47
	Postřikovač	48
	Přepravka na lahve	49
	Pult setřásací	49
	Pumpa na víno	50
	Putna	50
R	Refraktometr	51
	Rýč	51
S	Sekáč na matoliny	52
	Sít ochranná	52
	Sloupek viniční	53
	Sotor	53
	Srp	54
	Stojan na košťýře	54
	Sud	55
	Svíce sirná	56
	Svícen	56
Š	Šavle na sabráž	57



T	Tank nakvášecí	57
U	Uzávěr lahve	58
Ú	Úvazek	58
V	Váha	59
	Vědro na hrozny	59
	Věšák na sklenice	60
	Větrák k vinnému sklepu	60
	Vidle rycí	61
	Vínometr	61
	Vrták půdní	62
	Výměník vzduchu	62
	Vytahovač zátek stolní	63
	Vývrtka	64
Z	Zakuřovač vinic	65
	Zámek dřevěný	65
	Zařízení stáčecí	66
	Zátka do sudu	66
	Zátka korková	67
	Zátka na síření sudů	67
	Zátkovačka	68
	Použité prameny a literatura	69–71
	Elektronické zdroje	71
	Vysvětlivky zkratk	72

Úvod

Vinařství a vinohradnictví jsou souhrnné pojmy pro pěstování révy vinné (*Vitis vinifera*). Oba pokrývají péči o vinohrady a jejich ošetřování, pěstování, zpracování hroznů a další komplexní práci, která se váže k výrobě vína. Vinaři a odborníci člení tuto oblast na vlastní pěstování révy vinné a na činnosti spojené s výrobou vína, jako je sklepní hospodářství a enologie. Vinař je současně pěstitelem vinné révy, vinohradníkem, vlastníkem či uživatelem vinice, výrobcem i prodejcem vín.

Historie vinařství v Čechách a na Moravě

Kulturní réva vinná vznikla z původní lesní révy vinné (*Vitis vinifera L. subsp. Silvestris*), rozšířená v rozsáhlém areálu od jižní a střední Evropy, severní Afriky, jižní Ukrajiny, Turecka, Kavkazu až po Turkestán a Kašmír. Tato zkulturněná réva, pěstovaná od čtvrtého tisíciletí př. n. l. v oblastech od východního Středomoří až po Kaspické moře a Perský záliv, je na území Moravy doložena nálezy peciček bobulí z doby římské (Pavlov) i z pozdějšího období (Lovosice, Mikulčice) a nálezy vinařských nožů ze Starých Zámků u Líšně a na Pohansku (9. století).

Pěstování révy vinné se v našem regionu rozšířilo v období Velkomoravské říše. Křesťanství vyžadovalo víno k rituálním účelům, což podnítilo výsadbu vinic v okolí mocenských center. Moravské vinařství se pak v 10. až 12. století rozvíjelo zejména v kláštorech (např. Rajhrad, Hradiště sv. Hypolita, Velehrad). Od 13. století dochází k nástupu vinohradnictví městského typu, zejména v okolí Prahy, Brna a Znojma. Měšťané, inspirovaní rozvinutým církevním a klášterním vinařstvím, se ve 14. století stali hybateli vinařského hospodaření u nás. Podle vinného ungelty z té doby odhadl Vratislav Šmelhaus (1959) roční produkci vína z pražských vinic asi na 700–900 hl, což vyžadovalo nejméně 100 ha plodných vinohradů. Předpokládá se, že v 16. století bylo v Čechách na 3 000 a na Moravě na 18 000 ha vinic.

Jako relativně vhodné lokality pro pěstování révy vinné byly tehdy vybrány i oblasti, které dnes nepatří mezi vinařské. Zmínit lze např. okolí Prostějova,

Olomouce, Litovle nebo Valašského Meziříčí. Po celé 15. století plocha vinic postupně rostla a poprvé se u nás výrazněji začaly prosazovat i modré odrůdy hroznů. V 16. století přebírala mezi producenty vína iniciativu vrchnost, jež podporovala výsadbu vinohradů, které pak pronajímala svým poddaným, a místo peněžních odvodů vyžadovala naturální dávky ve formě hroznů nebo rmutu. Pro potřeby vrchnostenského vinařství se na zámcích budovaly rozsáhlé vinné sklepy, v nichž se nezdědky objevovaly objemné sudy na tzv. „desátkové víno“. Jeden z těchto sudů je dodnes zachován ve vinném sklepě mikulovského zámku.

Vývoj vinařství na našem území zásadně poznamenala třicetiletá válka (1618–1648). Na Moravě zůstala více než polovina vinic zpustlých a do jejich obnovy se v největší míře zapojilo poddanské obyvatelstvo. Nikoliv tedy měšťané či vrchnost, pro něž vinařství přestávalo být ekonomicky zajímavým oborem. Na Moravě tím začíná proces tzv. zeselštění, který definoval zdejší vinařskou kulturu, charakterizovanou vinnými sklepy a sklepními uličkami na okraji obcí a měst. Obdobné procesy probíhaly také v Dolním Rakousku, na Slovensku a v Maďarsku. Naopak v Čechách zůstalo vinařství nadále provázané s měšťany a šlechtou a zdejší vinařská kultura má mnohem blíže k německým zemím.

K největšímu rozvoji moravského vinařství dochází ve druhé polovině 18. století. Souvisí to zejména s reformami císaře Josefa II., jenž nejprve vinařům povolil šenkování jejich vlastního vína (výčep pod víchou), poté zrušil doposud platná horenská práva a nahradil je jednotným viničním řádem pro celou Moravu. Vinaři tak směli zakládat vinice na libovolných pozemcích, což v kombinaci s předchozím nařízením vyvolalo velkou vlnu zakládání nových vinohradů na plochách, které k pěstování vína původně nesloužily. Podle katastrálních šetření činila rozloha vinic ve druhé polovině 18. století asi 3 340 ha v Čechách a asi 29 000 ha na Moravě, zatímco ve dvacátých až třicátých letech 19. století to bylo v Čechách už jen asi 2 500 ha a na Moravě asi 24 000 ha. Snižování ploch pokračovalo i v 19. století velmi rychle – ve čtyřicátých až šedesátých letech v Čechách na 692 ha, na Moravě na 14 700 ha. Souviselo to s celkovou změ-



nou hospodářského systému. Průmyslová revoluce znamenala přesun obyvatelstva z venkova do velkých průmyslových center, kde už víno přestávalo být lidovým nápojem. V této pozici jej vystřídalo pivo a kořalka, vyráběné v pivovarech a lihovarech. Změny v zemědělském hospodaření pak znamenaly odklon od vinné révy k výnosnějším plodinám, jako byla např. cukrová řepa.

Další ránu vinohradnictví po celé Evropě zasadilo rozšíření chorob a škůdců, jako je padlí révy vinné (*Oidium tuckeri*), révokaz (*Phylloxera vastatrix*), později mšička révová (*Viteus vitifolii*) a peronospora (*Plasmopara viticola*). Padlí bylo poprvé zjištěno v roce 1845 v rychlínách révy vinné v Anglii, roku 1847 u Paříže, v letech 1850–1851 na vinicích v jižní Evropě a od šedesátých let 19. století v teplejších vinorodých oblastech Rakouska-Uherska.

Podstatně nebezpečnější révokaz byl zjištěn v letech 1863–1867 ve Francii. Neobyčejně rychle napadal a ničil révu vinnou na místních vinicích a vzápětí i v ostatních zemích (Rakousko 1873, Slovensko 1877, u nás v Šatově u Znojma 1890). V roce 1898 bylo na Moravě napadeno 1 081 ha vinic. Po intenzivních výzkumech v osmdesátých letech 20. století dospěli evropští vinaři a vlády zainteresovaných států k rozhodnutí změnit způsob pěstování révy vinné (na rezistentních podnožích amerického původu) a kontrolovat pohyb a obchod se sazenicemi, řízků a rouby mezi jednotlivými zeměmi a vinařskými oblastmi.

V letech 1878–1879 se na více místech ve Francii objevila peronospora, rozšířená již dříve v Americe. V osmdesátých letech 19. století se přenesla do všech vinařských oblastí v Evropě. Na ochranu před napadením révy touto chorobou byly zavedeny pravidelné postřiky bordeauxskou jichou, podobně jako dříve poprašek a postřik proti padlí (mletá síra, sirnaté přípravky). Rekonstrukce moravského vinařství po révokazové kalamitě byla dokončena roku 1926 (vinice podnožových rév, školky, stratifikace, skleníky, zemské, obecní a družstevní instituce).

Zvyšující se tlak na kvalitu vín spolu s nutností náležitěho vzdělání a potřeba specializovaného přístrojového vybavení způsobily, že drobní vinaři postupně

z oboru odcházeli a jejich místo zaujímali velkopodnikatelé, kteří se dokázali přizpůsobit novým poměrům. První polovina 20. století se tak nesla ve znamení zvyšující se vinařské odbornosti, rozvoje vinařského školství a proměny technologií, jež přispěly k celkové modernizaci. Paralelně s vinařskými podnikateli však existovali i malí vinaři, kteří vyráběli víno především pro vlastní spotřebu.

Zásadní změna přišla v polovině 20. století. Nejprve byli z jihomoravského pohraničí vysídleni němečtí vinaři, kteří udržovali vysokou úroveň vín a dokázali se s nimi prosazovat na československém i rakouském trhu. Konec vinařského podnikání pak přinesl nástup komunistické totalitní moci. V rámci kolektivizace zemědělství byly zestátněny i vinohrady, na nichž začaly hospodařit velké státní podniky. Nové trendy vinařské velkovýroby zcela změnily dosavadní pracovní zvyklosti a podstatně také způsoby pěstování révy vinné a výrobu vín (rozsáhlé výsadby nových vinic ve středních a širokých sponech s vysokým vedením, odrůdová struktura, nová technologie a agrotechnika). Prvky tradičního vinohradnictví se uchovaly jen u malovinařů, sdružených v zahrádkářských organizacích. Charakteristickým rysem tohoto období je důraz na kvantitu na úkor kvality, což se mimo jiné projevilo i ve výběru nově vysazovaných odrůd.

Po roce 1989 začíná nová éra vinařství v Čechách a na Moravě, kterou charakterizuje postupný vznik stovek soukromých firem, bouřlivý rozvoj vinařské turistiky a stoupající kvalita a prestiž našich vín.

Tradiční pěstování révy vinné

Réva vinná, vyžadující dostatek tepla a světla, se nejlépe pěstovala na sušších jihovýchodních a jihozápadních svazích. Pozemek se před výsadbou *rigoloval* (převrstvoval) a vydatně hnojil. Réva se množila řízků nebo hříženci. Jako opora pro révové keře sloužily dubové, borové, smrkové a jiné kůly (*koli*), někdy též štípané, řezané, které byly každoročně na jaře vztyčovány a přes zimu ukládány, později po různých impregnacích ponechávány na vinici i více let. Vedení



bylo obvykle nízké, tzv. na hlavu (*babky*), s tažní a čípkou. Starší (*matečné*) vinohrady, vzniklé hustou a nepravidelnou výsadbou a překládáním révy, se daly obdělávat jen ručně. Tuto práci zajišťovali vinaři pomocí rýčů, motyk, vidlí a dalšího domácího nářadí.

Tradiční způsob pěstování révy vinné spočíval kromě hnojení a obdělávání půdy (kypření, pletí) především v několika specifických činnostech. V čase brzkého jara bylo třeba odřezat loňské révové výhony s tím, že vinař ponechal jen dvě, tři, zřídka čtyři očka, z nichž vyženou nové větve. Po řezu následovala tzv. *postnica*, hluboké okopávání vinice, prováděné v období předvelikonočního půstu. Vinaři ke každému keři přitloukali kůl, k němuž se mladé výhonky později přivazovaly. Pak následovalo druhé okopávání, při němž se odstraňoval plevel. Asi v polovině května se prováděl podlom (odřezání nepotřebných letorostů). Po třetím kopání se tažně révy přichycovaly ke kůlům. Na přelomu 19. a 20. století se vinohrad dle potřeby začal stříkat roztokem skalice modré a vápenné vody nebo se poprašoval sírou proti chorobám a škůdcům.

V první polovině srpna se v kostele objevili hlídači vinohradů, tzv. *hotaři*. Šli ke zpovědi a k přijímání. Přitom položili na oltář velkou kyticí polního kvítí, pentlemi vyšperkovanou, k posvěcení. Ta potom, nastrčená na vysokou žerď uprostřed vinohradů, již z daleka hlásala světu, že *hora je zaražena* a že se do ní nesmí. Na mnoha místech se konalo *zarážení hory* starým slavnostním způsobem, a to večer před svátkem Narození Panny Marie (12. září), často za asistence kněžské, svěcením, kropením a obkuřováním, též za střelby z pistolí a ručnic a různých veselostí, zvláště slibovala-li hora úrodu. Od uzavření vinohradů jimi procházeli jen hotaři, později s píšťalkou k zahánění škůdců, vrabců a špačků. Ještě v 17. století bývali ozbrojeni ručnicí nebo pistolí.

Podle zralosti hroznů, a pokud možno za sucha, začínalo zhruba od poloviny září vinobraní. Hrozny se sklízely do malých dřevěných nádob – puten. V nich se pak odnášely a sypaly do kádí, ve kterých se odvážely k dalšímu zpracování (drcení, nakvašování, lisování) do sklepů či lisoven. Slovo vinobraní však označuje také vesnické

a městské slavnosti, související s ukončením sklizně révy vinné. Koná se obvykle koncem září nebo začátkem října. Vinobraní nese prvky lidového divadla. Základní složkou je průvod s účastí zástupců obce v historických oděvech, v krojích, s ověněnými vozy, často s velkým střapcem hroznů. Ten obvykle nesou dva stárci (hlavní představitelé hodové chasy). Součástí vinobraní bývá předčítání artikulí horenského práva, scénka s chytáním zloděje a trestáním provinilce, taneční zábava. Slavnost měla lokálně velmi rozmanitou podobu a je doložena z moravských vinohradnických obcí od počátku 20. století. Byla pořádaná spolky nebo společenskými organizacemi.

Jakmile se hrozny přivezly z vinohradu, pomlely se v mlýnku (starším způsobem bylo roztlučení nebo rozšlapávání hroznů v kádích). Vznikl rmut, který se pak zpracoval na vinařských lisech. Bílé hrozny se lisovaly hned po vinobraní, červené se pomlely a čekalo se, až kvasící slupky z matolin pustí barvu. Během kvašení révových moštů vzniká nápoj zvaný burčák. Podle průběhu kvašení označovaný někdy také jako *sladák*, *mydliňák* a řezák. Po vykvašení v bečkách zrála mladá vína, která na jižní Moravě vinaři poprvé ochutnávali o svátku sv. Martina.

Ve druhé polovině 19. století i později byly na Moravě pěstovány tyto druhy – na bílá vína: Veltlínské zelené (Bílý tarant, Muškotel zelený), Veltlínské červené, Veltlínské červené rané, Sylvánské zelené (Cynifál, Cyrifándl), Muškotel, Chrupka bílá (Strapák), Ryzlík vlašský, Burgundské bílé, Ryzlík rýnský (Lipka, Řezlík), Tramín červený (Drumin, Livora, Ryvole); a na červená vína: zvláště Portugalské modré (Skoré, Oporto), Frankovka (Neskoré, Pozdní) ad. Struktura pěstovaných odrůd se v českých zemích a na Moravě postupně měnila a přizpůsobovala geografickým a ekonomickým podmínkám (Neuburské, Sauvignon, Müller-Thurgau). Zvláštní epizodou bylo pěstování přímo plodících hybridů, kříženců kulturních odrůd, k jejichž šíření došlo pro rezistenci na révokaz a peronosporu od osmdesátých let 19. století. Pro jejich nevhodnost k výrobě kvalitních vín z důvodu tzv. liščiny (*foxé*) či jahodové příchutě bylo jejich pěstování v severních vinařských oblastech radikálně



omezováno i zakazováno (Isabella, Jaquez, Othello, Baco, frankoamerikáni, francúzák). Využíváním velké skupiny hybridů se dlouhodobě zabývali šlechtitelé vinné révy.

Horenské právo

Viničný (horenský) řád představuje souhrn veškerých předpisů o vinicích a formu samosprávy viničných obcí. Jeho součástí byly organizační a procesní normy: o práci, o odvádění desátku a zemní daně (*perkrechtu*), o sousedském právu, nařízení pořádkové a trestní. Platnost horenského práva byla vymezena pro obec nebo širší okrsek. Zajišťoval je viničný orgán, zpravidla horenský soud. Obsahovalo i nárok zeměpána nebo gruntovního pána na určitou část výtěžků z vinohradů, který se odváděl v naturáliích, penězích nebo obojím.

Horenské právo jako písemný soubor předpisů vzniklo patrně z obyčejového práva. Ačkoliv jej udělovala nebo potvrzovala vrchnost či zeměpán, jeho výkon byl svěřen vesnickým horenským soudům jako úředním vykonavatelům moci nad vinohrady. Hlavním představitelem se stal perkmistr (horný), považovaný za zástupce gruntovního pána. V českých městech byla patrná jeho větší závislost na pravomoci městského úřadu. Do poloviny 18. století je označován jako úředník hor viničných (později po vzoru cechů jako inspektor). Perkmistra jako poctivého, spravedlivého člověka a znalce vinohradnictví jmenovala nebo volila vrchnost. Horenské právo předepisovalo, aby perkmistr preferoval obecné zájmy nad soukromými, ukládalo mu prohlídky vinohradů, řízení nejdůležitějších prací, dohled nad dodržováním povinností vinohradníků, nad koupí a prodejem vinic i vína, nad zápisy v horenských knihách a ochranu klíče od obecní truhly, kde byly uloženy, a také výkon soudní moci.

Horenské právo zaniklo za vlády císaře Josefa II., který tyto staré a lokálně odlišné předpisy nahradil jednotným vinohradnickým řádem, známým jako *Všeobecné vinohorenské* zřízení pro markrabství moravské.

Vinohradnické stavby

Vinohradnické stavby jsou osobitým druhem lidových staveb ve vinorodých krajích, sloužící ke zpracování a ukládání vína, vinohradnického nářadí, nádob i k sousedským besedám. Druhotně sem spadají také jednoduché přístřešky, boudy pro hlídače v době zrání hroznů, studny, kapličky, sloupy a kříže ve vinohradech. Vinohradnické stavby jsou situovány v jedné rovině, stupňovitě nebo šachovitě a převažuje u nich štitová orientace. Podobně jako u vinic i některé komplexy těchto budov mají vlastní pojmenování (Nechory u Prušánek, Belegřady u Velkých Bílovic, Šidleny u Milotic, Plže u Petrova). V městské formě je vinohradnický dům spojen s průjezdem. Vinohradnické objekty představují charakteristickou součást vinorodých oblastí jižní a jihovýchodní Moravy, Slovenska a Podunají. Na panských a měšťanských vinicích v Čechách (Mělnicko, Litoměřicko) se stavěly tzv. lisy, v nichž kromě lisovny s vinným lisem býval byt vinaře. Na Mělnicku ještě v první polovině 20. století tak sloužily od léta do září majiteli vinice k dočasnému bydlení. Součástí lisovny mohl být sklep, v její blízkosti pak byla vyhloubena studna. Na vinicích stávaly boudy pro hlídače a dochovaly se na nich i drobné sakrální stavby. Selské vinice na Roudnicku se nacházely v blízkosti statků a neměly lisovny ani sklepy, neboť hrozny se zpracovávaly doma.

K hlavním vinohradnickým stavbám patří vinný sklep, lisovna a vinná *búda*. Sklep je klenutý prostor pod úrovní terénu vykroužený v hlíně nebo v pískovci, vytesaný ve skále či vyhloubený a vyzděný z kamennů nebo z cihel. Vinné sklepy se budovaly nejen pod zemí, ale také v příkrých svazích s přímým vchodem zvenku. Výškový rozdíl u nadzemní a podzemní části vyrovnává šikmá chodba (šije). Základním půdorysným tvarem vinných sklepů je obdélník různého poměru délky a šířky. Na Znojemsku a Mikulovsku vytvářejí systém chodeb, navazujících kolmo na sebe. Některé na jihovýchodní Moravě se pak skládají z přední a zadní části, jež jsou od sebe odděleny dveřmi a obvykle bývají využívány dvěma vinaři.

Lisovna je uzavřený prostor určený k lisování vína a k ukládání vinohradnického, respektive vinařského nářadí a nádob. Využívá se rovněž k besedám vinařů.



Stojí jako samostatná stavba v blízkosti vinogradů nebo je to specializovaná místnost v rámci obydlí a dvora vinogradníků.

Podobným objektem je vinná *búda*, v níž se zpracovávají hrozny na víno, které se tu též ukládá. Na jihovýchodní Moravě je dvouprostorová bez sklepa. V její přední části (lisovně) je uložen lis, nářadí na kopání a rytí vinogradu, prázdné sudy, nádoby a jiné vinařské nástroje. V zadní části (komůrce) jsou pak na kantýřích uloženy sudy s vínem. Často je *búda* šijí spojena se sklepem. Vinné *búdy* bývají přízemní, zvýšené s podezdívkou nebo patrové a navazují na

tradice regionálního lidového stavitelství. Jejich součástí bývá zvláštní místnost se stolem a lavicemi, sloužící k odpočinku, k ochutnávce či pití vína a také k sousedským setkáním. Využívaly se i k dočasnému bydlení a od padesátých až sedmdesátých let 20. století se některé změnilly v rekreační objekty. Nejstarší historické zprávy o těchto stavbách pocházejí z přelomu 16. a 17. století. Stojí samostatně nebo v dlouhých řadách v blízkosti vinogradů, ve větší nebo v menší vzdálenosti od vesnice. Někdy jsou postaveny přímo v obci, s jejímž půdorysem vytvářejí jednotný organický celek.

Rukověť uživatelská

HESLO (obsah a jeho struktura)

Základem hesla se stalo vytvoření klíčových názvů, které reprezentují dotčené pojmy přesně vymezenými objektivními znaky. Ve většině případů vycházejí ze spisovných výrazů; zde odkazujeme na *Slovník spisovného jazyka českého* (dále SSJČ, viz Vysvětlivky zkratk). Pokud to nelze, pak na technickou normu, oborovou encyklopedii nebo vzájemnou dohodu zainteresovaných uživatelů. První číslo za zkratkou zdroje odkazuje ke svazku, druhé za lomítkem ke straně.

Názvy hesel (klíčových slov i odkazových hesel) jsou psány tučně. Každý odkaz na již zpracované heslo je uveden šipkou (> dóza). Nejdůležitější znaky, které je třeba pojmenovat pro identifikaci předmětů, jsou rozděleny do sedmi oddílů:

1. Upřesňující znaky – Odlišují jednotlivé varianty předmětů zařaditelné pod výše uvedený název. S přihlédnutím ke konkrétnímu náčiní obvykle označují materiál, tvar, konstrukci, mechanismus, dekor, značku, u dvojrozměrného předmětu pak téma či obsah. Je-li prokazatelná, může to být funkce, konkrétní účel.

2. Doplnující znaky – Vypovídají o jedinečnosti předmětu mezi předměty stejného druhu. S přihlédnutím ke konkrétnímu objektu obvykle označují dekor, vřočení, případně firemní značku či sériové číslo. Jsou-li podružné, mohou to být opět typ, materiál, konstrukce apod.

3. Synonyma – Užívaná v evidenci sbírek a v místním prostředí. Může být vyznačena geografická oblast užívání příslušného názvu za pomlčkou, například „-V“ apod. (viz Vysvětlivky zkratk), nebo „-UL“ s použitím zkratky okresu. Jedná se pouze o orientační určení, které nenahrazuje nářeční slovník.

4. a) Definice a v případě potřeby bližší identifikace i částečný výklad (citace ze SSJČ nebo oborových encyklopedií jsou v uvozovkách). Funkce předmětu a oblast použití, popis konstrukce (složení) a jeho hlavních částí, základní varianty, u složitých (zakrytovaných) strojů se postihují pouze viditelné části, u komplikovanějších předmětů se odkazujeme na zdroj, kde je popis již proveden.

b) Historické údaje o rozšíření, zániku užívání předmětu, vývojových variantách.

5. Názvy předmětů vizuálně podobných s uvedením znaků, kterými se odlišují od příslušného hesla; jde především o příbuznost znakovou, nikoliv lexikální, aby mohly být rozlišeny formálně podobné exempláře, o nichž nic nevíme (například litinová nádoba s držadlem je pánev, má-li výšku stěny menší než 5 cm, při větší výšce je to rendlík), přičemž „do“ a „menší než“ je myšleno včetně vymezené hranice, „od“ a „větší než“ od nejmenšího překročení vymezené hranice.

6. Rozměry / způsob měření – Používají se zkratky (viz Vysvětlivky zkratk) obvykle v tomto pořadí: v, d, š (nebo p), h, t, možno rozšířit o číselný index (v1, v2, ...) a příslušné vysvětlení, podobně objem či hmotnost; v inventárním zápisu tedy bude například „v = 180, p1 = 30, p2 = 20, p3 = 32, h = 172“ (uvedeno v cm).

7. Zkratka navrhovatele znění hesla a rok jeho návrhu (obvykle prvního), aby bylo možné rozlišovat případnou multiplicitu ve vymezení pojmů.





Vinohradnické a vinařské pomůcky



* **bedna na hrozny ž.**, SSJČ

■ **1.** materiál, konstrukce, objem, nosnost 25 kg

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce, výhoda malého objemu (hrozny se při transportu nemačkají)

■ **3.** lodna, lorna, vědro

■ **4.**

a) bedny slouží ke sběru a přenášení hroznů při sklizni; uplatňují se především u drobných vinařů; jejich použití

snižuje počet manipulací s hrozny; lze je skládat na sebe; plastové bedny tohoto typu jsou víceúčelové, převážně však využívané ve vinohradnické praxi; jejich lehkost, skladnost a hygienický, snadno omyvatelný materiál je předurčuje k širokému použití ve všech možných oborech hospodářství, včetně průmyslu

■ **5.**

■ **6.** v., d., š.

■ **7.** VK, 2014

BEDNA NA HROZNY



sbírka RMM, Vi 6555

* **cukroměr m.**, SSJČ

■ **1.** typ

■ **2.** výrobce

■ **3.**

■ **4.**

a) ve vinařství se jím měří množství zbytkového cukru v kvasu; stupnice udává koncentraci vodných roztoků sacharózy v hmotnostních procen-

tech; cukroměry jsou spíše orientační pomůckou pro menší vinaře, větší provozy posílají svá vína na rozborly do specializovaných laboratoří, jejichž výsledkem bývá komplexní analýza konkrétního výrobku

■ **5.** od moštoměru a lihoměru se cukroměr liší rozsahem stupnice a měřenými hodnotami

■ **6.** d. celková

■ **7.** JŠ, 2021

CUKROMĚŘ



sbírka RMM, Vi 6599

ČERPADLO



sbírka RMM, 7827

* čerpadlo s., SSJČ

■ 1. materiál, tvar, konstrukce

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) slouží k přečerpání vína mezi nádobami; využívá se při stáčení a filtrování vína, při lahvování a dalších podobných činnostech; typy se vzájemně liší (např. množstvím otáček nebo výkoností čerpadla); větší rmutová čerpadla dokážou nasávat kapaliny obsahu-

jící též pevné částice, a využívají se tak i při vinobraní; pro lepší manipulaci bývají vybavena kolečky a madlem

b) čerpadla ve vinných sklepech v průběhu 20. století nahradila do té doby hojně využívané pumpy a postupně se stala takřka nezbytnou součástí malých i větších vinařských provozů

■ 5.

■ 6. v., d. celková

■ 7. JŠ, 2021

DÁVKOVAČ TEKUTÉ SÍRY



* dávkovač tekuté síry m., SSJČ

■ 1. tvar, konstrukce

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) tekutá síra se ve vinařství používá jako antioxidant, protibakteriální a protiplísňové činidlo k šíření vína, dezinfekci sudů a sterilizaci lahví;

dávkovače tekuté síry se vyrábí z korozivzdorné oceli a mají podobu úzkého válce o různém objemu s uvedenou stupnicí, dělenou po 1 gramu, případně po 5 gramech; k dávkovači se připojuje gumová hadice a rozprašovač

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. JŠ, 2021

zapůjčeno z Vinařství Holacký,
Dolní Dunajovice



* **demizón m.**, SSJČ

■ **1.** materiál, tvar, objem

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce (opletený vrbovým proutím nebo bužírkou, případně vsazený do drátěného koše)

■ **3.**

■ **4.**

a) skleněná nádoba o objemu 3–50 l určená ke skladování tekutin v průmyslu i v domácnostech, pro výrobu a k uchovávání vína; při kvašení se utěsňuje kvasnou zátkou; použitý materiál – sklo – je chemicky netečný, nepropouští plyny a je dostatečně pevný; nevýhodou je jeho křehkost; má tvar baňaté nádoby tradičně

se rozšiřující směrem nahoru, s dlouhým štíhlým hrdlem; moderní typy jsou nejširší ve spodní třetině; jelikož jsou relativně drahé, permanentně se využívají; vzhledem ke své křehkosti (sklo křehne i přirozeně během stárnutí) se demizón většinou dlouho nezachová

b) předchůdcem byl kameninový plugar, ve Středomoří pak rozličné typy amfor; v dávných dobách sloužily k uchovávání a hlavně k přenášení vína vaky ze zvířecí (obvykle kozi) kůže

■ **5.**

■ **6.** v., š., p. dna

■ **7.** VK, 2014

DEMIŽON



sbírka RMM, 9583



sbírka RMM, Vi 6271

* **deska filtrační ž.**, SSJČ

■ **1.** materiál, tvar

■ **2.** zvláštnosti materiálu, popis

■ **3.**

■ **4.**

a) slouží k filtrování vína (ale i jiných kapalin); je vytvořena slisováním ze směsi celulózy a křemeliny; její vnitřní konstrukce je takového rázu, aby se póry od jedné strany ke druhé zmenšovaly a tím umožnily lepší průchodnost kapaliny a zachycení co největšího množství zakalujících přísad; s ohledem na

proměnlivou velikost pórů je nezbytné vkládat desky do filtru ve správném pořadí, proto je jedna strana desky hladká a druhá zdrsňelá; ve vinařství slouží k odstranění nežádoucích přísad ve víně (převážně se jedná o zbytky kvasinek), ale i jiných materiálů, mnohdy úmyslně do vína přidávaných (např. bentonit); cílem je dosažení čistého vína, které bude odolné vůči nežádoucím změnám

■ **5.** celulóza, dříve buničina

■ **6.** d., š.

■ **7.** VK, 2014

DESKA FILTRAČNÍ



sbírka RMM, Vi 6413 b



DRÁTEK VÁZACÍ



sbírka RMM, Vi 6600

* **drátek vázací** m., SSJČ

- 1. tvar
- 2.
- 3.
- 4.

a) využívá se k vyvazování tažňů vinné révy k vodícím drátům; bývají obvykle 10–15 cm dlouhé; rozšířené jsou především ty obalené papírem; tažeň se upraví do požadovaného tvaru (nejčastěji vodorovný, malý nebo velký oblouk) a na jednom, ale lépe na dvou místech se zachytí vázacím drátkem

b) k vyvazování vinné révy sloužily vázací drátky od druhé poloviny 20. století, spolu s nástupem vysokého vedení na československé viniční tratě; jejich používání zrychlovalo a zefektivňovalo práci převážně většině pracovníků na viničích; mezi vinaři zůstávaly hojně využívány i po rozšíření modernějších technologií v prvních dvou dekadách 21. století

- 5.
- 6. d., š.
- 7. JŠ, 2021

DRÁTĚNKA



archiv RMM

* **drátěnka** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce nízké (do 140 cm), střední (do 160 cm), vysoké (do 180 cm)
- 3.
- 4.

a) opěrná konstrukce pro upevnění letorostů keře révy vinné, jejíž základ tvoří okrajové sloupky, opěrné tyče a napínací drát; materiál pro jednotlivé části zařízení by měl být zvolen tak, aby opora pro keř vydržela po celou dobu životnosti vinice; využívá se pevný materiál nepodléhající korozi; v našich viničích se nejčastěji objevovaly sloupky betonové a dřevěné, jejichž trvanlivost je závislá na jakosti dřeva; výrazně se rozšiřuje použití ocelových sloupků, zřídka se objevují i sloupky plastové z recyklovaných odpadů; materiál pro

výrobu opěrných tyčí je stejný jako u okrajových sloupků (dřevo, beton, kov nebo plast); vodorovně vedené dráty přichycené na sloupech a tyčích sloužící k držení letorostů by měly být pozinkované nebo jinak chráněné, aby byla jejich životnost co nejdélejší

b) již v období středověku se v hustě vysázených viničích užíval jako opěra keřů dřevěný kůl; za předchůdce dnešních drátěnek můžeme označit tzv. odry; jednalo se o svislé kůly, na nichž byla vodorovně připevněna dvě bidla; spodní sloužilo k vyvazování ramen a tažňů révových keřů a vrchní se užívalo k uzavírání letorostů tažňů rostoucích

- 5.
- 6. d. sloupku, tyče; průměr sloupku, tyče, drátu
- 7. VK, 2014



* **drtič rév m.**, SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, vertikální osa rotace, horizontální osa rotace
- 3. mulčovač
- 4.
a) drtiče rozměňují nadzemní části rostlin a zároveň podrcenou hmotu rozprostírají na povrchu pozemku; podle pracovního zařízení rozlišujeme drtiče s vertikální osou rotace, jež jsou určeny výlučně pro drcení

zelené hmoty, a drtiče s horizontální osou rotace, které díky své univerzálnosti slouží jak pro mulčování zelené hmoty, tak pro drcení rév; u drtičů s horizontální osou rotace lze podle charakteru drceného materiálu volit druh pracovních nástrojů, jakými jsou nože a kladívka; rozdrčená réva se může z vinice odstranit nebo ponechat jako zdroj organické hmoty

- 5.
- 6. d., š.
- 7. VK, 2014

DRTIČ RÉV



zapůjčeno z Vinařství Holacký,
Dolní Dunajovice

* **dveře k vinnému sklepu**
ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, zdobení, kování
- 3.
- 4.
a) tradičně dřevěné, většinou dvojité; hlavní dveře byly plné, masivní, obvykle s malým okénkem; druhé dveře bývaly lačkové a sloužily v létě pro větrání sklepa, kdy se hlavní dveře zpola nebo úplně otevíraly; hlavní dveře jsou masivnější, okované nebo přímo kovové; větrací dveře jsou kovové (mříže); dveře u vinných sklepů měly a mají v podstatě jedinou funkci, což je

ochránit majetek vinaře; v různých dobách byl stupeň ochrany odlišný v závislosti na obecném povědomí o nepřístupnosti krádeže a také na stávajících zákonech, podle nichž byly přestupky trestány; vinařství od svého počátku požívalo řadu výsad, mezi něž patřila i zvýšená ochrana vinic a sklepů před zloději formou přísnějších trestů (až hrdelních); dlouho proto přetrvávala tradice, že sklepy nemusejí mít přehnaně masivní dveře; v létě dokonce stačily pouze ty lačkové; dveře byly též „zamykány“ jednoduchými dřevěnými zámky, tzv. „klučovnicemi“

- 5.
- 6. v., š.
- 7. VK, 2014

DVEŘE K VINNÉMU SKLEPU

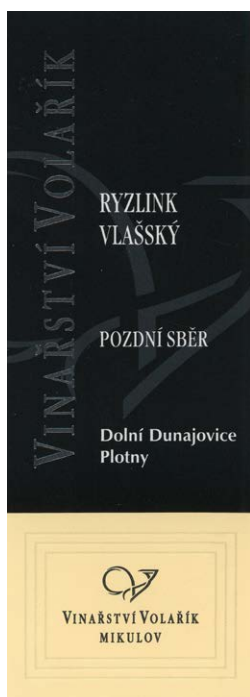


sbírka RMM, 8673

ETIKETA



sbírka RMM, 15783



archiv RMM

* **etiketa** ž., SSJČ

- **1.** materiál, tvar
- **2.** zvláštnosti materiálu, popis
- **3.** štítek
- **4.**

a) etiketa je papírový, v novější době i plastový štítek s údaji o obsahu nádoby, na niž je nalepen nebo k níž je připevněn (např. vinné lahve, nádoby lékárnické), či balíku (zboží, spisů) aj.; etiketa primárně slouží pro informaci kupujícího; údaje jsou zčásti předepsány zákonem sledujícím ochranu zákazníků, zčásti mohou být dodatečnými informacemi výrobce pro lepší orientaci zákazníků; obchodní etikety obsahují obvykle také název firmy, jméno dodavatele, často i kupní cenu; etikety používané ve vinařství bývají buď papírové, lepené na lahev dříve škrobovým, nyní syntetickým lepidlem, nebo v případě moderních etiket z laminovaného papíru, samolepicí, často již s čárovým kódem; víno, které je obchodováno na jednotném trhu EU, musí mít na etiketě údaje, předepsané nařízením Rady

Evropy, pokud to umožňuje členský stát; fakt, že každý stát má odlišný vinařský zákon, v oblasti značení vína způsobuje, že údaje na etiketách se v jednotlivých zemích různí; etiketa je většinou prvním signálem, který zákazníka zaujme; výrobci proto dbají na to, aby byla něčím výrazná a oči kupujícího upoutala; často jsou etikety malými estetickými i uměleckými dílky, a proto oprávněně předmětem sběratelského zájmu

b) informace o výrobku byly a jsou nepominutelnou součástí dobrého obchodního vztahu; od počátků, kdy se údaje o zboží zapisovaly na hliněné či asfaltové destičky, na papyrus nebo pergamen hromadně o celé zásilce, došel vývoj až do současného stavu, kdy každá malá nádoba je označena samostatnou etiketou, případně i dvěma – přední, s hlavním popisem, často předepsaným zákonem, a zadní, na niž jsou uvedena doplňující data

- **5.**
- **6.** v., d.
- **7.** VK, 2014

* **filtr deskový m., SSJČ**

■ 1. materiál, tvar, konstrukce

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) filtr slouží k zachycení pevných částic ve víně; zejména v menších provozech se k tomuto procesu využívají deskové filtry; jejich základní součástí jsou > filtrační desky; v zařízení jsou uloženy tak, že se prokládají plastové či kovové desky filtru; pev-

ným utažením se spojí k sobě; tímto systémem se prohání víno, přičemž pevné částice na nich zůstávají přichyceny

b) filtrování vína je činnost, která se ve vinařství začala masověji využívat až ve druhé polovině 20. století kvůli tomu, jak stoupal požadavek na rychlé dodávání hotového výrobku na trh

■ 5.

■ 6. v., d., š.

■ 7. JŠ, 2021

FILTR DESKOVÝ



sbírka RMM, Vi 6413

* **hadička na stáčení vína**
ž., SSJČ

■ 1. materiál

■ 2. zvláštnosti materiálu

■ 3. šlauch

■ 4.

a) jsou vyrobené z pryže nebo z plastu; používají se v několika průměrech; malé (o průměru do 2 cm) se používají hlavně u malovinařů, hadice větších rozměrů (cca 5 cm), pryžové ve speciálním kyselinovzdorném provedení, o délce asi 10 m a opatřené šroubením se používají ve velkoprovozech; hadička slouží k odebrání malého množství vína (všeobecně kapalin) z větších nádob (ze sudů,

z demižonů); při přetáčení je hadička nenahraditelná (jinak by bylo nutné víno vypouštět do vaničky, přenášet je a přelévat jinou nádobou, což zvyšuje jeho nežádoucí okysličování); a dovoluje pohodlnou manipulaci s vínem; hadice umožňují např. tlakovou filtraci či lahvování, kdy jsou spojovacím materiálem mezi sudem, čerpadlem, filtrem a opět sudem, případně plničkou vína; v běžné malovinařské praxi byly (a dosud jsou) používány hadičky z pryže; v současné době jsou výhodnější ty plastové (z materiálů schválených pro potravinářství)

■ 5.

■ 6. d., p.

■ 7. VK, 2014

HADIČKA NA STÁČENÍ VÍNA



zapůjčeno z Vinařství Holacký,
Dolní Dunajovice



HLAVA SVAŘOVACÍ



zapůjčeno z Vinařství Holacký,
Dolní Dunajovice

* **hlava svařovací** ž. SSJČ

■ 1. tvar

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) používá se k zatavování termokapslí vyráběných z PVC materiá-

lů; po zahřátí dokáže během několika vteřin smrští termokapsli do tvaru, který pevně přilne k hrdlu lahve; svařovací hlavy mohou být vertikální i horizontální

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. JŠ, 2021

CHRÁNIČ RÉVOVÝCH SAZENIC



sbírka RMM, 12889

* **chránič révových sazenic**
m., SSJČ

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnosti materiálu

■ 3. kryt, kornout

■ 4.

a) je tvořen kornoutem z papírové lepenky, jimž se sazenice před mrazem zakrývaly; v minulosti se používaly slaměné klobouky (věchet slámy se uvázal ke kůlu tak, aby od úvazku dolů byl révový keř zakrytý); pro ochranu sazenic si vinaři zřejmě svépomocí vyráběli stojánky z dřevěných latěk, které držely kornouty nad sazenicemi, aby se nepolámaly; poničení sadby jarními mrazíky způsobuje pěstitelům velké škody a ochrana proti mrazu je tedy velmi důležitá; jednoduchá me-

chanická ochrana různými kryty byla možná v dobách, kdy byl v zemědělství dostatek levné pracovní síly; s přechodem na velkovýrobní pěstování zeleniny i révy vinné bylo třeba nalézt jiné metody; odrůdy jsou šlechtěny na vyšší odolnost, ale hlavně vznikly ranější druhy, které je možné vysazovat později; s rozvojem dopravy je využíváno pěstování rostlin v klimaticky příznivějších oblastech a přeprava výpěstků do míst spotřeby; dnes se k ochraně révových sazenic používají moderní plastové tubusy, jež chrání před ohryzem zvěře, herbicidy, mrazy a podporují růst révy

■ 5.

■ 6. v., v. celková včetně stojánku, p. kornoutu

■ 7. VK, 2014



* **injektor** m., SSJČ

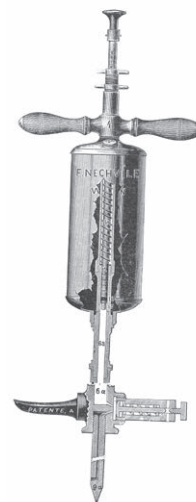
- 1. materiál, tvar
- 2. výrobce
- 3.
- 4.

a) nástroj, skládající se ze skleněné nebo měděné nádoby a úzké, špičkovou zakončené trubky, kterou se do půdy vbodne chemikálie (ve vinařnictví je to nejčastěji sirouhlík)

b) injektory různých typů a konstrukcí se v Českoslovesku používaly na počátku 20. století a jejich značné rozšíření souviselo s dynamickým rozvojem chemického ošetřování vinic; aplikace sirouhlíku se prováděla nejčastěji v době po odkvětu révy

- 5.
- 6. d, p
- 7. JŠ, 2021

INJEKTOR



archiv RMM

* **kád'** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu
- 3. škopek, Bottich (německy), Boding (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4.

a) dřevěné kádě, pokud byly určeny pro kapaliny, byly (a stále jsou) vyráběny převážně z dubového dřeva; nádoby pro skladování sypkých substrátů či přepravní obaly mohly být i z jiných dřev, hlavně ze smrkového; kád' sestává ze dna, k němuž jsou drážkou přisazené jednotlivé dýhy; z nich je vytvořena stěna; dýhy jsou k sobě a ke dnu staženy obručemi; vedle železných se používaly i obruče dřevěné (oba typy měly již sudy z římského období); četné zprávy

o tom přinášejí archivní doklady z 18. a 19. století; kádě mohou být i keramické, kovové a plastové

b) dřevěné kádě různých velikostí se všeobecně využívaly v mnoha oborech lidské činnosti; ve vinařství sloužily k převážení hroznů z vinohradů do sklepa a k nakvácení modrých hroznů při výrobě červeného vína; mimo vinný sklep byly ovšem používány velmi mnohostranným způsobem, hlavně jako nádrže na vodu; zhotovováním dřevěných nádob na víno (sudů i kádí) se ve vinařských krajích zabývali bednáři, kteří své výrobky prodávali na trzích

- 5. dřevěný škopek
- 6. v., p. dolní, p. horní
- 7. VK, 2014

KÁD'



sbírka RMM, 4628

KARAFKA



archiv RMM

* **karafa** ž., SSJČ

- 1. tvar
- 2. výrobce
- 3. dekantér
- 4.

a) skleněná nádoba různého tvaru; slouží jako someliéřská pomůcka při servírování červených vín a v určitých

případech i vín bílých; someliér do karafy přelévá víno po otevření lahve; důvodem tohoto postupu je provzdušnění a „otevření“ vína; u starších vín slouží také k tzv. dekantaci, tedy k oddělení sedimentu, usazeného na dně lahve

- 5.
- 6. v., š., h.
- 7. JŠ, 2021

KARTÁČ NA ČIŠTĚNÍ KMÍNKŮ



sbírka RMM, Vi 6602

* **kartáč na čištění kmínků**
m., SSJČ

- 1. materiál
- 2. výrobce
- 3.
- 4.

a) skládá se ze dvou částí, dřevěné násady a kovové konstrukce se vsunutými plastovými kartáčky, které při práci obepnou kmínek vinné révy a odstraní nežádoucí letorosty; rozevření kartáčků lze způsobovat tloušťce kmínků

b) důkladné čištění kmínků se na vinných tratích zpravidla vykonávalo a dosud vykonává ručně; jde však o práci zdoluhavou, a tedy časově náročnou; kartáč má práci především zrychlit a zefektivnit; jedná se o pomůcky relativně nové a na trhu se tyto výrobky objevily na počátku 21. století; stále nelze říci, že by se nějak masově rozšířily

- 5.
- 6. d.
- 7. JŠ, 2021

* **kartáč na čištění sudů** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu
- 3.
- 4.

a) jednoduché zařízení skládající se z pevného držáku (dřevěného, kovového, plastového), v němž jsou upevněny chlupy zvířat, rostlinná vlákna, vlákna z plastu či kovové drátky; slouží k očištění vnitřku vinných sudů od usazených kalů; pracovní část byla tradičně vyráběna z tuhých stonků (květních lat) některých rostlin, hlavně z čiroku; moderní kartáče mají plastové štětiny, které jsou usazeny buď do dvojice zkroucených drátů (kartáč má ohebnou rukojeť umožňující snadné očištění oblého vnitřku sudu), nebo vsazeny do vypouklého

prkénka upevněného na kratší rukojeti (při používání tohoto typu je nutné do sudu vsunout ruku); kartáče se na čištění sudů používají ojedinele; k očištění od kalů většinou stačí vypláchnutí vodou; dojde-li k zaschnutí kalů, je nutné je uvolnit kartáčováním; to lze ale učinit pouze u sudů určitých objemů; malé nádoby mají úzký otvor uzavíraný zátkou a jejich vnitřek se dá pohodlně očistit pomocí oblázků a vody s využitím kývavého pohybu na gumové pneumatice či překulováním na líhách; velké sudy a cisterny mají větší dvířka umožňující průlez pracovníka dovnitř, mohou být proto pohodlně očištěny jakýmkoliv typem kartáče, případně tlakovou vodou

- 5.
- 6. v. štětín, d. celková
- 7. VK, 2014

KARTÁČ NA ČIŠTĚNÍ SUDŮ



sbírka RMM, Vi 6603

* **kleště napínací** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. výrobce
- 3.
- 4.

a) slouží k napínání drátů při výsadbě na vysoké vedení; vyrábějí se nejčastěji z kovu s některými plastovými prvky nebo mohou být pouze plastové; jejich součástí může být i zařízení k nastavení požadovaného zatížení drátu; u některých typů je nutné

pracovat s napínacími spojkami vyrobenými z nerezových materiálů; spojkami se protahují napínané dráty

b) začaly se objevovat až ve druhé polovině 20. století a širší využití mezi vinaři našly až ve 21. století; jejich používání úzce souvisí s vysokým vedením vinic, kdy bylo třeba udržovat drátěnku napnutou

- 5.
- 6. d. celková
- 7. JŠ, 2021

KLEŠTĚ NAPÍNACÍ



sbírka RMM, Vi 6604

KLEŠTĚ VÁZACÍ



sbírka RMM, Vi 6601

* **kleště vázací** ž., SSJČ

■ 1. materiál, konstrukce

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) používají se při jarním vyvazování tažňů vinné révy; jsou nejčastěji kovové s plastovými komponenty; k práci s vyvazovacími kleštěmi je nezbytná plastová páska, která se ukládá do zásobníku na rukojeti; další nezbytnou součástí jsou vázací spo-

ny, jimiž se páska upevní okolo požadovaného místa svázání

b) ve vinohradnictví se rozšířily na začátku 21. století a jejich hlavním úkolem je zjednodušit a zrychlit práci při vyvazování vinné révy; zejména ve větších vinařských provozech začaly postupně nahrazovat do té doby hojně používané vázací drátky

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. JŠ, 2021

KLOBOUČEK KVASNÝ



sbírka RMM, 9569

* **klobouček kvasný** m., SSJČ

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnosti materiálu, plast

■ 3.

■ 4.

a) skládá se ze čtyř částí; v základním dílu je kapalinová komůrka, jejímž středem probíhá plynový komínek; naspodu je závit pro upevnění převlečné matice; nad ním se nachází široké ploché okružní; na komínek se volně nasazuje kryt ve tvaru hluboké úzké misky; kapalinová komůrka je shora uzavírána dírkovanou krytkou; základní díl, matice i kryt komínku jsou vyrobeny z tvrdého bílého plastu; dírkovaná krytka je z pružného polyetylénu; klobouček působí jako vodovodní si-

fon; jeho základní funkcí je oddělení kvasící kapaliny od vzdušného kyslíku (umožnění úniku oxidu uhličitého, který vzniká při kvašení); rozměry kvasného kloboučku jsou malé; svojí konstrukcí umožňuje uzavření zátkových otvorů u velkých sudů i hrdel lahví při domácí výrobě vína; jako pomocné materiály se používají různé folie či pergamenový papír; ve folii se vytvoří otvor pro upevnění spodní části kvasného kloboučku a pevně se sevře převlečnou maticí k rozšířenému okružní; doporučenou tekutinou k plnění kapalinové komůrky je čistý glycerin

■ 5.

■ 6. v., p.

■ 7. VK, 2014



* **knot sirný** m., SSJČ

■ 1. tvar

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) ve vinařství se používá k dezinfekci sudů od plísní a škodlivých mikroorganismů; obecně je však využití sirných knotů širší a za určitých podmínek lze pomocí nich dezinfiko-

vat celé vinné sklepy či místnosti; po jejich zapálení se vytváří oxid siřičitý (SO_2), který mikroorganismy zničí; jsou tvořeny papírovým plátkem, na němž je nanášena rovnoměrná vrstva síry; při šíření se plátek navleče na drát, při okraji se zapálí a pověsí do sudu

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. JŠ, 2021

KNOT SIRNÝ



sbírka RMM, 7079 b

* **konev na dolévání vína**

ž., SSJČ I/930

■ 1. materiál, tvar, objem

■ 2. zvláštnosti materiálu

■ 3. Zefthen (německy), Zefthn (jihomoravský dialekt němčiny)

■ 4.

a) pro manipulaci s vínem ji využívají malí vinaři; konve z měděného plechu, obvykle o objemu 10 l, byly opatřené uchem a měly výlevný jazyk, který umožňoval pohodlné nalévání vína; používaly se ve sklepě nebo při přelévání vína zákazníkovi

do jeho nádoby při drobném prodeji; větší množství vína se ze sudů, do sudů či ze sklepa do transportních nádob přečerpávalo ručními pístovými čerpadly

b) dříve se používaly kožené měchy, keramické nádoby, dřevěné konývky a puténky, později drahé, ale trvanlivé konve měděné, většinou uvnitř pocínované; v současnosti jsou využívány nádoby plastové

■ 5.

■ 6. v., š., p. dna

■ 7. VK, 2014

KONEV NA DOLÉVÁNÍ VÍNA



sbírka RMM, 4665



sbírka RMM, 7074

KOŠ NA CEZENÍ RMUTU



zapůjčeno od Josefa Šuby st.,
Dolní Dunajovice

* **koš na cezení rmutu** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar válce
- 2. zvláštnosti materiálu, proutí
- 3. Setzkorb (německy), Setzkore (jihomoravský dialekt němčiny)

■ 4.

a) tradičně vyráběný z vrbového loupaného proutí; moderní koše jsou z nerezové oceli; koš je jednoduché zařízení a v podstatě slouží jako velký cedník; je to válec o průměru cca 20 cm, proutěné bývaly i širší; vloží se do kádě s drtí z hroznů a přes něj se odčerpává vinná šťáva (odstranění šťávy před lisováním je nezbytné, aby nedocházelo k jejímu nadměrnému česání a oxidaci); jedná se

ale o problém používané technologie; pokud je drť z hroznů přepravována od mlýnků do lisu rmutovými čerpadly, musí obsahovat stanovený podíl tekuté složky, aby mohla čerpadla vůbec pracovat; v dřívějších dobách, kdy se veškeré manipulace prováděly ručně, bylo účelné, aby byla drť co nejvíce vysušená

b) v moderním vinařství jsou stále používané, ovšem v závislosti na technologii; více je využívají drobní vinaři, kteří převážnou část prací dělají manuálně

■ 5.

■ 6. v., p. koše

■ 7. VK, 2014

KOŠÍČEK NA UCHYCENÍ SEKTOVÉ ZÁTKY



archiv RMM

* **košíček na uchycení sektové zátky** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, pocínováno

■ 3. agrafo

■ 4.

a) vyrobený je z pocínovaných drátků a kovového okrouhlého plíšku; plíšek sedí na vrcholu korkové zátky a košíček je spodním drátkem pevně zajištěn pod rozšířeným límcem kolem hrdla sektové lahve; jiný typ této pomůcky sestává z kovového proužku, který překlenuje zátku a je drátkem zajištěn pod límcem hrdla lahve; šumivé víno je přírodní víno, jež bylo

podrobeno sekundárnímu kvašení; při tomto kvašení vzniká tlak až 8 atm, takže lahve na šumivá vína musejí být silnostěnné; použité zátky jsou pak výrazně delší a silnější a v hrdle lahve zajištěné speciálním úchytem; během kvašení jsou zátky ukotveny kovovou sponou (agrafou); hotová vína, plně adjustovaná, mají zátku zabezpečenou dvěma pomůckami; dražší vína jsou zajištěna elegantním košíčkem s kovovým kloboučkem; levnější mají zátku obvykle plastovou s kovovým páskem, který je k hrdlu lahve přitážen drátkem

■ 5.

■ 6. v., p.

■ 7. VK, 2014



* **košík ochranný** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2.
- 3.
- 4.

a) ochranný košík ke keři vinné révy bývá plastový nebo drátěný; jedná se obvykle o různě široký pruh plastového nebo drátěného pletiva, jehož délka se upravuje dle konkrétní potřeby

b) ve vinohradnictví se využívaly zejména u mladých výsadeb, kde okus zvěří mohl ohrozit celou sazeň; materiál nebyl ustálený a vinaři zužitkovali především to, co měli k dispozici v domácnosti; plastové košíky se kupovaly v obchodech a sloužily pro ochranu dřeva před okusem

- 5.
- 6. v., d., š.
- 7. JŠ, 2021

KOŠÍK OCHRANNÝ



archiv RMM

* **koštýř** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar různý
- 2. zvláštnosti materiálu, sklo, zdobení
- 3. násoska (lidově), Weinheber (německy), Stupfa (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4.

a) skleněná násoska na odebírání menšího množství vína ze sudu nebo demižonu, která je různě tvarovaná; při kontrolní manipulaci s vínem je koštýř nenahraditelný; pro praxi jsou vyráběny v rozličných velikostech, od miniaturních (cca 2 dcl) až po obří (5 l); běžné v rozmezí objemu

0,5–1 l; používají se při degustacích ve sklepech, kdy je víno do koštýře nasáváno; koštýř je obrazně řečeno žezlo vinaře, protože odběr vína ze sudu a jeho rozlévání do skleniček návštěvníkům sklepa představuje jakýsi ritualizovaný obřad, který navozuje přátelskou atmosféru; koštýře bývají často dávány vinaři jako dárek; zdobené jsou leptem či malbou, speciálně ručně vyráběné i z olovnatého skla; s barevnými pentlemi bývají občas nesený v průvodech při vinařských slavnostech

- 5.
- 6. d. celková, š.
- 7. VK, 2014

KOŠTÝŘ



sbírka RMM, Vi 5030

KŮL



archiv RMM

* **kúl** m., SSJČ

- 1. tvar
- 2.
- 3. kolí (lidově), kolík
- 4.

a) dlouhý a tenký kúl zhotovovaný v minulosti podomácku převážně z akátového dřeva; na spodním konci byl seříznut do špičky; výška byla obvykle 170–200 cm, šířka přibližně 3–4 cm

b) dřevěné kúly bývaly základními prvky ve vinicích vysazených na nízké vedení; přitloukaly se k réвовým keřikům pro podporu jejich růstu; ikonografické prameny tento způsob výsadby dokládají už od středověku, zcela však vymizel ve druhé polovině 20. století s přechodem na vysoké vedení; v současné době se využívají kovové tyčky

- 5.
- 6. v., š.
- 7. JŠ, 2021

KRABICE NA LAHVE



sbírka RMM, Vi 5981

* **krabice na lahve** ž., SSJČ

- 1. tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, potisk
- 3. karton
- 4.

a) krabice různých tvarů vyrobená z hladké lepenky a využívaná k balení a k přepravě lahví s vínem; přepravním kartonem je myšlena krabice na šest lahví vína, přičemž se skládají ve dvou řadách po třech nebo všechny v řadě vedle sebe; vyrábí se rovněž kartony dárkové, které jsou určeny pro jednu až dvě lahve; jejich tvar volně kopíruje tvar lahve a v místě etikety je otvor, aby bylo zřejmé, jaké víno je v obalu uloženo; při zabalení vznikne v horní části úchyt, za nějž je možné karton uchopit; kartony na víno mají obvykle potisk s logem příslušného vinař-

ství, dárkové bývají barevné; okolo roku 2015 se rozšířil tzv. bag in box, kdy je přímo v kartonové krabici vložen sáček s vínem; nejrozšířenějším typem byly sáčky o objemu 5 l, které jsou ve spodní části opatřeny kohoutkem protaženým přes stěnu krabice; tímto způsobem lze víno bezpečně odlévat přímo do džbánu či sklenice

b) ukládání vín do kartonů prošlo v minulosti proměnou; dříve se např. lahve ukládaly tzv. „nastojato“, bag in box sáčky zase nahradily stáčení vína do plastových lahví či KEG sudů, od něhož vinaři po roce 2015 pod tlakem legislativních úprav, omezujících stáčení vín, ve větší míře ustoupili

- 5.
- 6. v., d., š.
- 7. JŠ, 2021



* **lahev na víno** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar válcovitý
- 2. zvláštnosti materiálu, sklo
- 3. flaška, čutora, butylka (lidově), Maßflasche (německy), Maßfloschn (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4.
 - a) malý dutý zásobník s otvorem, úzkým hrdlem a širším tělem; otvor bývá opatřen zátkou (korkovou, plastovou, šroubovacím uzávěrem nebo jednorázovým plechovým víčkem, které se strojově ohýbá přes obrubu hrdla); moderní lahve se vyrábějí v nepřeberném množství podob a velikostí, klasické byly 0,5 nebo 0,75 či 1 l, omezené 1,5 a 2 l; tradiční tvary pro kvalitní tichá vína byly lahve typu „bordeaux“ a „rýnská pistole“ o velikosti 0,75 l; stolní vína jsou lahvována do běžných nádob o obsahu 1 l; pro výrobu šumivých vín se používají speciální silnostěnné lahve, schopné vydržet tlak několika atmosfér; moderní doba a speciální druhy vín (slámová, ledová) vyvolaly potřebu

bu výroby menšího balení o obsahu 0,3 a 0,25 l; mnohé vinařské firmy mají vína v lahvích specifického tvaru, které mají demonstrovat odlišnost výrobku od ostatní produkce

b) skleněné lahve jsou známé již několik tisíciletí, od doby, kdy člověk zvládl technologii výroby skla; k jejich běžnému používání došlo ve středověku, kdy bylo sklářství schopné dodávat i předměty denní potřeby; v počátcích bývaly skleněné nádoby velice drahé a bylo možné je vyrobit pouze v malých rozměrech; použití na víno místo kameniny či nádob ze sušených rostlinných plodů (tykve) se brzy ukázalo jako výhodné; ve vinařství převládly lahve po 2. světové válce, přičemž do té doby se většina vína přepravovala a skladovala v dřevěných sudech; ve druhé polovině 20. století se začaly objevovat lahve vyráběné z plastů

- 5.
- 6. v., p. lahve, p. hrdla
- 7. VK, 2014

LAHEV NA VÍNO



archiv RMM

* **lihoměr** m., SSJČ

- 1. tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, sklo
- 3.
- 4.
 - a) využívá se k určení procent alkoholu ve víně; stupnice lihoměru udává počet mililitrů etanolu (etylalkoholu) v určitém objemu tekutiny; součástí lihoměrů může být také teploměr

b) lihoměry jsou spíše orientační pomůckou pro menší vinaře, větší vinařství posílají svá vína na rozborry do specializovaných laboratoří; výsledkem bývá komplexní analýza konkrétního vína; od > moštoměru a > cukroměru se liší měřenými hodnotami a rozsahem stupnice

- 5.
- 6. d.
- 7. JŠ, 2021

LIHOMĚŘ

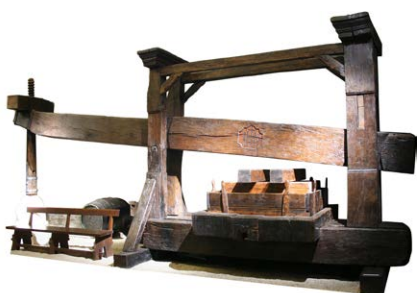


sbírka RMM, Vi 6607

LIS VINAŘSKÝ



lis vřetenový; sbírka RMM, 28



lis kládový; sbírka RMM, 7530



vodní lis; zapůjčeno z Vinařství Holacký, Dolní Dunajovice

*lis vinařský m., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar (vřetenový, kládový)

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce, zdobení

■ **3.** pres (lidový), Weinpresse (německy), Preß (jihomoravský dialekt němčiny)

■ **4.**

a) zařízení na lisování vinných hroznů; nejstarší doklady o lisech pocházejí z antiky (kládový a vřetenový); na přelomu 19. století se objevují další druhy (lisy klínozápadkové, později i kloubové); v průběhu 20. století se proces lisování zefektivňuje, k čemuž napomáhají moderní lisy hydraulické, pneumatické a po roce 2000 také vodní (hydrolisy), které se rozšířily především mezi menšími vinaři

▪ kládový lis: je založen na principu jednoramenné páky; základem je vodorovně položený silný trám zasazený do kolmo postaveného sloupu; nad ním se zvedá kláda upevněná ve svislé poloze v téměř sloupu; kládou prochází dřevěné vřeteno, jehož matka je vsazena do spodního trámu; otáčením vřetena dlouhou tyčí zapuštěnou do matky klesala horní kláda a tlačila na mísu s hrozny; šťáva vytékala otvorem ve spodním trámu; mladší varianta má kládu upevněnou v rozměrném dubovém rámu, který značně přesahuje a na konci je rozštěpena; rozdvojeným místem prochází šroub, na jehož spodním konci může viset velké závaží; to tvoří jeden nebo dva kameny; často je v zemi vyhlouben otvor, do něhož kámen při lisování zapadá; šroub je nad rozštěpenou částí klády upevněn v mohutné matce, jež má obvykle tvar hranolu nebo válce

▪ vřetenový lis: se skládá ze dvou silných sloupů, zvaných klanice; jsou

postaveny kolmo a udávají výšku celého lisu; do klanic jsou zapuštěny dva silné trámy, jeden nahoře, druhý dole; horní trám se nazývá hinšt, dolní grunt nebo kláda; klanice, hinšt a dolní kláda vytvářejí rám lisu; v horní kládě je vydlabán otvor se závitými, jimiž prochází silný šroub z tvrdého dřeva; vřeteno je na spodním konci zakončeno matkou (hlavou), ta bývá různě tvarována; další částí lisu je dřevěná mísa obdélníkového tvaru, zvaná okřín nebo koš; je zasazena do spodní klády; na čelní straně mísy je otvor, jímž vytéká hroznová šťáva; celá konstrukce lisu spočívá zpravidla na dvou nebo třech silných hranolových trámech, zvaných šlapy nebo podklady

▪ vodní lis (hydrolis): slouží pro lisování hroznů pomocí tlakové vody; v nerezovém koši je uložen gumový vak, který se napouštěním vody rozpiná, tlačí hrozny ke stěně koše a jeho otvory pak vytéká vylisovaná šťáva; nejčastější typ tohoto lisu bývá upevněn na výklopném podstavci; na víku se obvykle nachází pojistný ventil

b) lisování vína bylo jednou z nejdůležitějších vinařských prací, proto také proniklo do umění (různá vyobrazení lisů, u nás nejstarší z roku 1582 v gruntovní knize Uherského Brodu) i do heraldiky (Sobkové z Kornic); lisy bývaly různě zdobené řezbou (u kládových především kláda, u vřetenových hinšt a hlava); existuje rozvinutá typologie matek (hranolové, soudečkové, kuželové, nejběžnější jsou válcové); výskyt jednotlivých typů vřetenových matek však není možné přesně geograficky vymezit, často se v jedné obci setkáváme s několika typy

■ **5.**

■ **6.** v., d., š.

■ **7.** VK, 2014; JŠ, 2021

* **mestůvka** ž., SSJČ

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnosti materiálu

■ 3. mestovnica, mestovačka, palička, tlouk

■ 4.

a) dřevěná tyč, dole rozšířená; její délka byla cca 100–150 cm; spodní, rozšířená část měla průměr cca 12 cm; bývala buď v celku vyrobená z kmeňu stromu, nebo byla hůlka (držadlo) vsazena do válečku z tvrdého dřeva; sloužila k drcení hroznů v kádích, aby z nich mohla být vylisována šťáva; v mnohých vinařských krajinách bylo běžné drtit plody šlapáním (na Moravě o takovém zvyku nejsou zázna-

my); hrozny se drtily již při sběru ve vinici; bílé hrozny se lisovaly, aby barva a chuť vína neutrpěly oxidačními enzymy; ve sklepě se používal menší vysoký škopek (mesták); nad pevným dnem měl ve výšce asi jedné třetiny vloženo ještě jedno dno s otvory; šťáva z rozdrčených hroznů protékala dírkami a mohla být odváděna bočním výstupem; drcení se označovalo také jako mestování či kostkování

b) v současnosti je nahrazeno > mlýnkami a > odzrňovači (odstopkovači), které celý proces usnadňují a urychlují

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. VK, 2014

MESTŮVKA



sbírka RMM, 4645

MLÝNEK NA HROZNY



sbírka RMM, 9195

* mlýnek na hrozny m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, výrobce
- 3.
- 4.

a) skládá se z dřevěné nebo nerezové násypky a z mlecího zařízení, které tvoří dvě plochy, z nichž jedna nebo obě se účelně pohybují; plochy drticích těles bývají nejčastěji ve tvaru válce nebo soustavy spojených komolých kuželů (dvou do sebe zapadajících litinových válců); zařízení je upevněno v rámu s držadly a je přenosné; odzrňovací mlýnky jsou konstruovány tak, že narušené hrozny přepadávají do kádě a oddělená třapina se odvádí ven; při mletí dochází k rozmačkání plodů a provzdušnění rmutu; zařízení musí být sestaveno tak, aby byly bobule dostatečně rozdrceny, ale aby se neporušila semena a třapina; nedostatečně rozemleté hrozny snižují výtěžek rmutu; narušení semen a třapiny redukuje kvalitu

budoucího vína; v mlýnku se bobule drtí, propadávají na síto odzrňovače (odzrňovačky), vystíracími prsty jsou protlačovány přes otvory v sítu a padají spolu se šťávou do kádě; stopky jsou šroubovitým pohybem prstů posouvány k otevřenému čelu odzrňovačky a vypadávají do nádoby; větší provozy začaly mlýnky používat kolem roku 1910, dnes jsou běžným vinařským strojem, ručním či elektrickým

▪ mlýnek ruční: skládá se z násypky a mlecího zařízení (vyrobené ze dřeva či litiny); je poháněn klikou

▪ mlýnek elektrický: používá se ve velkovinařstvích; má větší objem (výkon 7000 kg/hod.); klika je nahrazena elektrickým pohonem

b) v minulosti se hrozny po převezení do sklepa nebo lisovny roztrhávaly parožkovými svídkovými pruty (dlouhými 70–80 cm) a potom se tloukly holí > mestůvka

- 5.
- 6. v. násypky, d. celková
- 7. VK, 2014



* **moštoměr** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar baňky se stopkou
- 2. zvláštnosti materiálu, sklo, popis
- 3. areometr, hustoměr

■ 4.

a) moštoměr je obvykle ve tvaru baňky s vystupující stopkou, na níž je stupnice udávající naměřenou koncentraci cukru v moštu; přístroj konstruovaný pro měření obsahu cukru v moštech při určité teplotě; existuje několik typů; v ČR se v současné době nejvíce užívá Československý normalizovaný moštoměr, který udává obsah cukrů (v kg) ve 100 l moštu při teplotě 15 °C vyjádřený ve stupních cukernatosti moštu (°NM); dříve se používal moštoměr Klosterneuburský,

jenž udával množství cukru (v kg) ve 100 kg moštu (°KMW); zejména pro účely výzkumu a šlechtění se využívá moštoměr Oechsleho, jehož stupně udávají zkrácenou hustotu; obsah cukru v moštu měříme v kovovém nebo skleněném odměrném válci; vzorek přecedíme a nalijeme do válce; dobře vyčištěný a suchý moštoměr opatrně ponoříme do moštu tak, aby se nedotýkal stěn válce; údaj na stupnici určíme tím, že odečteme spodní hladinu menisku; měřit bychom měli při takové teplotě, pro kterou byl moštoměr zkonstruován; v opačném případě je třeba naměřenou hodnotu korigovat

- 5.
- 6. d., š. stopky, š. baňky
- 7. VK, 2014

MOŠTOMĚR



sbirka RMM, 7077

MOTYKA



krace; sbírka RMM, 9368



motyka viniční; sbírka RMM, 2900



škrabka; sbírka RMM, 12015



motyka měsíčková; sbírka RMM, 7072



kučovnice; sbírka RMM, 10833

* **motyka** ž., SSJČ

- **1.** materiál, tvar, list, násada
- **2.** zvláštnosti materiálu, značka výrobce, železo (list), dřevo (násada)
- **3.**
- **4.**
 - a) ruční nářadí sloužící k okopávání půdy; zpravidla se skládá z různě tvarovaného železného listu, který je kolmo nasazen na dřevěnou násadu; délka násady se liší dle typu motyky (od cca metrových pro běžné motyky až po krátké pro práci v kleče)

b) v zemědělství se motyky používají od mladší doby kamenné; ve středověku se začaly tvarově odlišovat dle činnosti, k níž měly sloužit; v dřívějších dobách je zhotovovali vesniční kováři (masivní a poměrně těžké); po zavedení průmyslové výroby byly lisovány z ocelového plechu, a tudíž výrazně lehčí; oko pro nasazení rukojeti bývalo vykováno současně s listem nebo zvlášť a k listu bylo připevněno nýty či skutím za tepla; v moderní době, při individuální výrobě, jsou oka k listu navařována; s rozšířením železné motyky zanikly jednoduché primitivní druhy nářadí ze dřeva, parohů či kamene; užití motyk sahá do počátků vinařství; zejména menší vinaři je využívají i v současnosti; na vinicích bychom našli různé typy:

- krace, kravec, graca, gracka, širánka, hrubá motyka: motyka s širokým, srdčitým nebo poloobloukovitým listem; ve vinohradech se využívala při letním kypření půdy před zatloukáním

kolí; počátkem 20. století byly tyto těžké nástroje nahrazovány lehčími škrabkami

- motyka viniční, vinohradská, postnicová, Fastenhauen (německy), Fostnhau (jihomoravský dialekt němčiny): používala se při hlubokém jarním kypření půdy, které bylo nejdůležitějším a zároveň nejtěžším kopáním v koloběhu vinařského roku; probíhalo obvykle během předvelikonoční postní doby, proto se této činnosti říkalo postnica a odtud pochází také jedna z variant názvu této motyky

- škrabka, škrabák, Schärn (německy): lehká ostrá motyka s listem obdélníkového tvaru, která se používala nejčastěji k lehkému kypření půdy v letním období

- motyka měsíčková, bulharská, bulharka: lehká motyka s listem půlobloukovitého tvaru, užívaná běžně také v zahradnictví; ve vinohradnictví se používala od počátku 20. století k mělkému kypření půdy

- motyka kučovnice, kučovnica, klučovnice, klčovnica, kučnice, motyka kučová, ortovka: úzká ostrá motyka se silným listem, která patřila k základnímu nářadí na každém hospodářství; ve vinohradnictví se používala při kultivaci půdy před výsadbou nových vinic, při dobývání kořenů, vysekávání keřů apod.; své užití našla i při okopávání vinic ve strmých svazích

■ **5.**

■ **6.** v. listu, d. celková, š.

■ **7.** VK, 2014; JŠ, 2021



* **naběračka na rmut** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar, délka násady
- 2. zvláštnosti materiálu
- 3. Maiseschöpfer (německy), Maschscheppfa (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4. a) vyrobená bývala obvykle z plechu; využívala se k nabírání roze-

mletých bobulí vinné révy určených k vylisování; pro lepší a efektivnější manipulaci byla naběračka obvykle na jednom konci zaostřená do špičky; skládá se ze dvou částí, ze samotné naběračky a delší, obvykle dřevěné násady

- 5.
- 6. d. celková, objem naběračky
- 7. JŠ, 2021

NABĚRAČKA NA RMUT



sbírka RMM, 7977

* **nálevka na víno** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar (ovál), objem
- 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce
- 3. hamovnica (lidově), GieBkar (německy), CiaBkor (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4. a) vyrobená z dubových prkének, těsně sesazených a zpevněných železnými pásky; je oválného tvaru; ve dně je výtoková trubka z měděného plechu; nálevka má dvě nožky, které zaručují stabilní usazení na oblém sudu; na jedné straně je nižší, což usnadňuje nalévání vědrem; na druhé straně je vyšší, což brání pře-

střikování vlévané kapaliny; později byly vyráběny nálevky celoplechové; sloužila k nalévání moštu a vína do sudů; její velikost umožnila, aby do ní mohlo být naráz vliato celé vědro moštu či vína, které postupně vteklo do sudu

b) v současné době jsou dřevěné a plechové nálevky nahrazeny plastovými trychtýři; většina moštu a vína se ve velkoprovozech přepravuje pomocí čerpadel a hadic, případně skleněným potrubím

- 5.
- 6. v. jedné strany, v. druhé strany, d.
- 7. VK, 2014

NÁLEVKA NA VÍNO



sbírka RMM, 4646

NÁSOSKA



sbírka RMM, 7032

* násoska ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce
- 3.
- 4. a) v malých provozech se ke stáčení vína užívá nerezová či plastová trubice ohnutá do ostrého úhlu; ohyb trubice vytváří kratší a delší rameno; konec delšího se ponoří do sudu s vínem těsně nad hladinu usazených kalů; na kratší rameno se nasadí hadice; tato část musí být položena níže než delší rameno v nádobě s vínem; vysátím vzduchu z hadice se pomocí násosky saje víno ze sudu, které pak

samospádem vyteče do přistavených nádob; u menších sudů lze použít místo násosky jen hadici; někdy se můžeme setkat s označením násoska i u menších tvarů > košťářů; tzv. stáčením rozumíme přemísťování vína z jedné nádoby do druhé; jednoduchá a nenahraditelná operace se provádí po určité etapě, kterou víno ve svém přirozeném vývoji prodělá, nebo po nějakém jeho potřebném technologickém ošetření; vykonává se také při oddělování kalů usazených na dně nádoby

- 5.
- 6. d. kratšího ramene, d. delšího ramene
- 7. VK, 2014

NŮŽ SOMELIÉRSKÝ



archiv RMM

* nůž someliérský m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. výrobce, dekor
- 3. čišničák
- 4. a) slouží k profesionálnímu otevření lahve s korkovým nebo plastovým uzávěrem; skládá ze 4 částí; k tělu nože je připevněna spirálovitá vývrтка, dvoupáková zarážka a malý nožik, který slouží k odřezání kapsle na lahvi; všechny části se dají složit a pevně přimknout k noži

b) someliérské nože se v minulosti nejprve šířily v restauračních provozech, ve vinotékách a v podobných zařízeních, proto bývají někdy označovány jako nože čišnické (tzv. čišničáky); postupně se časem rozšířily a dnes již patří k běžnému vybavení domácností; nabízejí se také jako reklamní produkty či suvenýry z převážně většiny vinařských oblastí

- 5.
- 6. d. celková
- 7. JŠ, 2021

* **nůž vinařský** m., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce

■ **3.** Rebmesser (německy), Rebme-ssa (jihomoravský dialekt němčiny)

■ **4.**

a) vinařské nože sloužily po staletí jako základní a jediný nástroj k řezání révy vinné; skládají se z několika částí: hrotu, čepele, rukojeti; často je jejich součástí zvláštní výběžek na vnější hraně čepele, v literatuře označovaný termínem *securis*; hrot, který má zahnutý tvar, se používá hlavně při odřezávání neužitečných révových letorostů, k odstraňování mechu z révy, případně k zahlazování ran způsobených na pni při řezu, a to v místech málo přístupných, kde není možné využít čepele

nože se securis

- *securis* v horní polovině hřbetu čepele
- nůž se dvěma hroty, vespod s rozšířenou čepelí
- nůž se dvěma hroty, čepel má kratší, sevřenější ostří, dole se zužuje do rukojeti
- nůž se dvěma hroty, ostří čepele je plně otevřené
- nůž s jedním hrotem v horní části, otevřená čepel přechází dole v rukojet

▪ nůž s jedním hrotem, čepel přechází dole na vnitřní straně v hranatý výběžek

▪ *securis* ve spodní části hřbetu čepele

▪ nůž se dvěma hroty a dole s rozšířenou čepelí

▪ nůž s jedním hrotem

nože bez securis

▪ nůž s rovnou čepelí

▪ nůž se zahnutou čepelí a dvěma hroty

▪ nůž se zahnutou čepelí a jedním hrotem

b) nejstarší vinařské nože můžeme považovat za variantu srpovitých nástrojů na osekávání haluzí, které známe již z laténských nálezů a jsou doloženy i z provincií východo- a západořímských; podobné nástroje rovněž zhotovovali slovanští kováři; dochované jsou exempláře z období Velké Moravy; máme je doloženy z každé historické doby; jejich důležitost dokládá také četnost vyobrazení v české heraldice, především municipální (téměř každá obec s vinařskou minulostí má vinařský nůž ve svém znaku); k rozšíření do heraldiky přispěl rovněž rod Dietrichsteinů, který má ve svém erbů dva vinařské nože

■ **5.**

■ **6.** d. celková, d. čepele

■ **7.** VK, 2014

NŮŽ VINAŘSKÝ



nůž se securis; sbírka RMM, Vi 4554



nůž bez securis; sbírka RMM, Vi 4756

NŮŽKY VINOHRADNICKÉ



sbírka RMM, Vi 6044



sbírka RMM, 16161

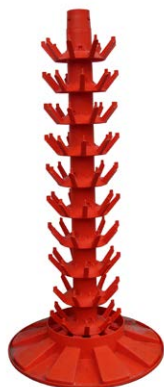
nůžky vinohradnické ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, značka výrobce
- 3. Weingartenschere (německy), Weingatschaa (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4. a) buď železné (ocelové) bez jiných úprav, nebo mají rukojeti kryté obvykle plastickými návleky; moderní nůžky jsou vyrobené z hliníkových slitin, jen řezné nože mají z kalené oceli; nejmodernější a nejdražší nůžky bývají, kromě nožů, vyrobené z uhlíkatých kompozitů; do praxe byly postupně zavedeny nůžky hydraulické, pneumatické, nejnověji elektrické, které mají usnadnit a zvýšit pracovní výkon; hydraulické i pneumatické

nůžky jsou závislé na dodávce tlakového oleje či vzduchu, a proto s nimi lze pracovat pouze v součinnosti s jiným zařízením, nejčastěji s trakto-rem; elektrické nůžky jsou nabíjeny baterií, kterou si pracovník nese na zádech; zvláště při větším objemu práce zvyšují elektrické nůžky produktivitu a ulevují svalstvu rukou, což přispívá k jejich rozšiřování i mezi drobné vinaře; zavedení nůžek místo nožů znamenalo významný pokrok v péči nejen o révu vinnou, ale i o jiné rostliny pěstované v zemědělství; usnadnění a zrychlení práce zlepšilo výkonnost a celkově se podílelo na zvyšování hmotné i kulturní úrovně venkovského obyvatelstva

- 5.
- 6. d. celková, d. držadel, š. ostří
- 7. VK a JŠ, 2021

ODKAPÁVAČ LAHVÍ



zapůjčeno od Josefa Šuby st.,
Dolní Dunajovice

* odkapávač lahví m., SSJČ

- 1. tvar, materiál
- 2. zvláštnosti materiálu, výrobce
- 3.
- 4. a) využívá se při vyplachování lahví před lahvováním; vymytá lahev se nasadí na kolík a zbytek vody z ní může odkapat; odkapávače se vyrábí nejčastěji z plastu; bývají modulové a jejich kapacitu lze libovolně nastavovat; na jeden modul se dá obvykle nasadit de-

set lahví; spodní základna slouží k zachycování odkapané vody

b) odkapávače se ve vinařství rozšiřovaly od devadesátých let 20. století, postupně se dostaly i mezi menší vinaře, kteří lahve vyplachovali častěji a využívali opakovaně; větší provozy ve 21. století už na lahvování používají nové, sterilní lahve

- 5.
- 6. v. celková
- 7. JŠ, 2021



* **opora viničního sloupku**
m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, akát, dub
- 3.
- 4.
a) opory viničních sloupků jako součásti drátěné konstrukce, po níž je vedena réva vinná, se vyrábějí ze stejných materiálů jako > sloupky; tradiční a nejjednodušší jsou opory, stejně jako sloupky dřevěné z kulatiny o síle cca 12–15 cm; část, která je v zemi, je opálená kvůli ochraně před hnilobou; vrstva zuhelnatělé části musí být silná alespoň 1 cm; na opory se na rozdíl od sloupků mohlo použít i krátké, méně kvalitní dřevo; nejčastěji bylo (a je) používáno akátové nebo dubové; kromě

opalování se napouštěly i chemikáliemi; modernizované drátěnky se vyráběly z betonu vyztuženého železnými pruty; opory byly pak krátké betonové sloupky, v některých případech používané i na samostatné drátěnky; podobně jako sloupky mohou být masivní (profil 12 × 12 cm) nebo subtilní (8 × 8 cm); vyrábějí se v několika délkách, pro střední či vysoké vedení; pro zvýšení stability celé konstrukce je v zemi zabetonovaná také opora; opory pro ocelové sloupky jsou taktéž z ocelových trubek (o průměru cca 6 cm); v moderních vinicích se používají silnější profily nebo krajové dřevěné sloupky

- 5.
- 6. v., p.
- 7. VK, 2014

OPORA VINIČNÍHO SLOUPKU



archiv RMM

* **pilka prořezávací ž.**, SSJČ

- 1. materiál, tvar, délka listu
- 2. výrobce
- 3.
- 4.
a) slouží k řezání různých materiálů, ve vinařství se jedná zejména o dřevo; využívají se pilky nejrůznějších tvarů a materiálů, přičemž v současnosti jsou preferovány lehké nástroje s ostrým zubatým listem, který lze sklopením složit do rukojeti

b) ve vinohradnictví byly pilky vždy důležitým a nezbytným pracovním nástrojem, sloužícím zejména k omlazování vinohradu a odstranění neplodných kmenů révy; od jednoduchých pilek, které se využívaly k nejrůznějším účelům, vinaři postupně přecházejí ke specifickým lehkým a skladným pilkám s plastovou rukojetí

- 5.
- 6. d. celková, š. listu
- 7. JŠ, 2021

PILKA PROŘEZÁVACÍ



sbírka RMM, Vi 6608

PÍPA



sbírka RMM, Vi 4576

* **pípa** ž., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce, zdobení

■ **3.** Pipe (německy), Pipm (jihomoravský dialekt němčiny)

■ **4.**

a) jednoduché vypouštěcí zařízení; kohout umožňující vypouštění kapaliny z nádoby a regulování intenzity jejího výtoku; je vyrobena z tvrdého dřeva kónického tvaru, aby dobře těsnila v otvorech rozličného průměru; v pípe jsou vyvrtány dva na sebe kolmé otvory – průběžný (kolmo na tělo pípy) a neprůběžný (v podélné ose pípy); neprůběžný ústí do otvoru průběžného, v němž je pohyblivě zasazený výpustní ventil; ve ventilu jsou opět dva otvory – průběžný a neprůběžný; systém pohyblivého ventilu a otvorů umožňuje výtok kapaliny; pro zajištění dobrého těsně-

ní má výpustní ventil mírně kónický tvar a v průběžném otvoru v těle pípy je vlepena korková vložka; ventil má pro pohodlné ovládání obvykle kolmo vsazenou ručku, nebo je jeho vrchní část vytvarována do širokého křídla

b) pípy byly vždy praktickým a nezbytným zařízením všude tam, kde se manipulovalo s kapalinami; postupně byly vyvinuty moderní ventily vyráběné z kovu, plastů či kombinací těchto materiálů; princip pípy je používán také v historizujících či tradičních zařízeních (např. pивní čepovací hlavičce); dřevěné pípy již ztratily význam, jejich zpracování, jemné zdobení a kvalitní dřevo z nich ale vytvářejí zajímavé a estetické předměty

■ **5.**

■ **6.** d. celková, d. výpustního kohoutu, p. kónické části

■ **7.** VK, 2014

* **plašič ptactva m.**, NSZ 6/324

■ 1. tvar, materiál, způsob fungování

■ 2. výrobce, zvláštnosti materiálu

■ 3.

■ 4.

a) k vyhánění špačků z vinic se používají akustické i vizuální nástroje, jejichž hlavním cílem je zabránit jim v konzumaci dozrávajících hroznů; nejrůznější pomůcky si vyráběli vinaři či hotaři (hlídači vinic) podomácku, v současnosti se různá zařízení prodávají v obchodech

b) v minulosti bylo hlídání vinic před špačky, škodnou zvěří či zloději výsadou hotařů, kteří ve vinařských obcích požívali velké vážnosti; v průběhu 20. století tato činnost ztrácela na důstojnosti a stávala se především zdrojem příjvů pro muže důchodového věku, invalidní důchodce apod.; k plašení se využívaly nejrůznější druhy pistolí; s nedostatkem pracovní síly byli vinaři nuceni hledat jiné způsoby ochrany, které by na lidské síle nezávisely; již ve druhé polovině 20. století se zejména u malovínařů začaly objevovat elektronické plašiče, postupně však převládla plynová děla

▪ pistole na poplašné či plynové střelivo: si hotaři obvykle vyráběli podomácku, případně si pro tyto potřeby různými způsoby upravovali funkční zbraně

▪ elektronické plašiče: používaly se od 2. poloviny 20. století; v počátcích se jednalo o nejrůznější bzučáky rozmístěné po vinicích, které potřebovaly zdroj elektrické energie (připojení do sítě nebo baterie); v současné době se využívají plašiče s reproduktory, z nichž zaznívá imitace křiku dravců

▪ plynové plašiče: se výrazněji rozšířily ve druhé dekádě 21. století; jedná se o různé velké děla, která jsou připojena k propanbutanovým bombám; využívají hlasité detonace, k níž dochází při vznícení plynu; akustický tlak dosahuje cca 120 dB; u zařízení lze často nastavit frekvenci mezi jednotlivými detonacemi i jejich hlasitost

▪ plastový plašič: věrná napodobenina dravého ptáka, která se zavěšuje nad vinici; větrem se pták pohybuje, což vytváří iluzi letu a odrazuje špačky od náletů na hlídaná místa; obvykle jsou tyto plašiče doplněny těmi elektronickými, aby byla iluze přítomnosti dravce co nejvěrnější

■ 5.

■ 6. v., d., š.

■ 7. JŠ, 2021

PLAŠIČ PTACTVA



dřevěný plašič ptactva;
sbírka EÚ MZM, HN 306



plastový plašič ptactva;
sbírka RMM, Vi 6606

PLEČKA VINIČNÍ (POTAŽNÍ)



zapůjčeno z Vinařství Holacký,
Dolní Dunajovice

* **plečka viniční (potažní) ž., SSJČ**

- **1.** materiál, tvar
- **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce
- **3.** plantážka (lidový), Weingatpflug (německy), Weingatpflui (jihomoravský dialekt němčiny)

■ **4.**

a) je vyrobena ze železných profilů a uzpůsobena pro zápřah koně; na nosném rámu, který je pevně spojený s klečemi, jsou pohyblivě zavěšena dvě ramena, na nichž jsou stavitelně upevněny pološípové radličky, dvě na každé straně; přední radlička je kratší, zadní delší; pracovní břit radliček je obrácený ke středu plečky, což umožňuje kypření půdy v těsné blízkosti keřů, aniž by hrozilo, že se keře podřežou; vzadu na nosném rámu je umístěna velká šípová radlička, která kypří prostor mezi těmi postranními; rukojeti klečí jsou z vnější strany opatřeny poloobloukovitými kryty z prutového nebo pásového železa; kryty chrání ruce pracovníka před zraněním od révy, sloupků nebo větví; potažní plečka je koncipována pro mělké kypření zeminy; jedná se o univerzál-

ní nářadí k obdělávání půdy v úzkých sponech; nastavení šíře záběru umožňuje používat plečku v různých kulturách (ve vinicích, ve školkařství i v zelenářství); vývoj konstrukce zprostředkoval hromadnou výrobu tohoto nářadí i změnu způsobu obhospodařování zemědělských ploch

b) používání pleček ve vinohradnictví bylo spojeno se změnou pěstování révy vinné (přechod od starého způsobu „na hlavu“ na nový „na drátěnkách“); právě širší řádky (120–150 cm) umožnily využití koňských potahů s odpovídajícím nářadím

■ **5.** plečka se liší od oborávadla, které má jednu symetrickou radlici a dvě odvalové desky k rozhrnování ornice; pospěchy jsou složeny z dřevěného nebo železného rámu, na němž bylo upevněno železnými nožkami 7–9 radliček, a zapřahaly se za potah; v některých lokalitách funkci plečky zastaly právě oborávadlo či pospěchy

■ **6.** d. celková, d. držadel, d. nožů, š. nožů, p. kola

■ **7.** VK, 2014

* **plivátko** s., SSJČ

■ 1. materiál, objem

■ 2. zvláštnost materiálu, výrobce

■ 3.

■ 4.

a) degustační plivátko se obvykle skládá ze dvou částí; tvoří jej nádoba o různém objemu, většinou opatřená uchem či držadlem, na níž je nasazeno víko se svažujícím se dnem a otvorem uprostřed; při degustacích je využíváno k vylévání zbytků vína ze sklenice nebo k vyplivnutí vzorku; plivátka o menších objemech slouží pro jednu osobu, větší se umísťují do

prostřed degustačního stolu a k dispozici jsou pro více účastníků

b) plivátka původně sloužila k hygieničtějším odplivnutí, aby se neznečistovaly povrchy; v 19. století bývala úředně nařízena např. v hostincích či na úřadech; se zlepšením hygienických podmínek po 1. světové válce z veřejného prostoru mizí a postupně se stávají specifickou pomůckou pro degustátory; v jisté podobě se užívají i v zubařských ordinacích

■ 5.

■ 6. v., š. h.

■ 7. JŠ, 2021

PLIVÁTKO



moderní plastové plivátko; sbírka RMM, Vi 6609

* **plnička lahví** ž., SSJČ

■ 1. materiál, tvar, objem nádoby

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) ve vinařství slouží k plnění vína do lahví; plničky lze rozlišovat dle velikosti; menší vinařské provozy používají v 21. století rozšířené vakuové plničky pracující na principu podtlaku; hadice, připojená k plničce, se vložila do nádoby s vínem; z ní plnička vysávala tekutinu do lahve, nasazené na odtokovou trubičku; jakmile se lahev naplnila, respektive

hladina vína se dostala k trubičce, plnička přestala nasávat; součástí plničky bývá i plastová nádoba na víno, které oteklo mimo lahev; dalšími variantami jsou různé automatické či poloautomatické plničky pro více lahví; nejvyšší kategorii byly lahvací linky, používané v největších vinařských provozech; ve druhé dekádě 21. století získaly na oblibě mobilní lahvací linky, s nimiž se přijede před vinařství; výhody technologie pak mohou využívat i menší vinařství

■ 5.

■ 6. v. celková

■ 7. JŠ, 2021

PLNIČKA LAHVÍ



zapůjčeno z Vinařství Holacký, Dolní Dunajovice

POHÁREK NA VÍNO



archiv RMM

* **pohárek na víno** m., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar, objem

■ **2.** zvláštnosti materiálu

■ **3.**

■ **4.**

a) při sensorickém hodnocení všech vlastností vína je třeba používat skleničky z krystalového, čirého, průhledného skla, bez jakýchkoliv barevných a broušených ozdob; jedno z kritérií pro degustační skleničky je dostatečně dlouhá stopka s kruhovou základnou, jež umožňuje správné uchopení; při dotýkání hrdla rukou se sklenička špiní, což znemožňuje hodnocení vína, dochází také k jeho zahřívání; objem skleničky by měl být alespoň 250 ml; na sensorické hodnocení bílých, červených, šumivých a dezertních vín se používají rozličné typy skleněných pohárů; bílá vína se ochutnávají ze středně velké uží

sklenky s mírně sevřeným okrajem; poháry na hodnocení lehčích bílých a růžových vín by měly být ve tvaru obráceného zvonu s otevřeným okrajem; pro ochutnávku červených vín jsou vhodné sklenky velké, s mírně uzavřeným okrajem ve tvaru tulipánu; sklenky pro degustaci vyzrálých červených vín mají tvar kalichu s vysokou stopkou; sekty jsou hodnoceny z vysokých a úzkých pohárů, tzv. fléten; ledová, slámová a dezertní vína pak z malých pohárků (75 ml); sensorické hodnocení vína má svá pravidla; spočívá v posuzování jeho čistoty, barvy, vůně, chuti a celkového dojmu, a to především pomocí zraku, čichu a chuti; vyjádření jakosti vína lidskými smysly si vyžaduje dostatek zkušeností a odborných znalostí

■ **5.**

■ **6.** v., š.

■ **7.** VK, 2014

* **poprašovač na síru** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar válce
- 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce, kůže, plech
- 3.
- 4.
 - a) zádový poprašovač je složený z nádrže na prášek, koženého měchu a hadice s hubicí; nádrž na prášek je vyrobena z plechu, hadice je pryžová a hubice plechová; poprašovač je výsledkem technologického řešení ochrany ovocných plodin, hlavně révy vinné před houbovými chorobami, zvláště padlím révy (oidiem); používala se jemně mletá síra, již se zaprašovaly hrozny; v teplém počasí se síra okysličovala na oxid siřičitý (SO_2), který byl vlastním činidlem hubení
 - b) poprašovače se v praxi udržely poměrně krátce; význam měly zejména v době, kdy evropské vinařství našlo

první způsoby ochrany před chorobami zavlečenými z Ameriky (plísňí révy a padlím révy); ruční rozprašovače měly různou podobu; za primitivní nástroj lze považovat metličku z proutí, pomocí níž se prášilo vápno nebo síran měďnatý; později se objevovaly typy založené na principu stahování měchu, který při vyfukování rozprašoval látku po keřích révy; moderní výroba poprašování nahradila postřiky, jež umožňují přesnější dávkování ochranných prostředků, jejich lepší ulpívání na listech i plodech; zároveň jde o výraznou úsporu nákladů a šetrnější přístup k přírodě; vzhledem k relativně krátkému období, v němž byly poprašovače používány, nezakotvily nijak v lidových zvycích; ve své době se jednalo o významný technický vynález, který pomohl zvýšit úroveň vinařství

- 5.
- 6. d., š. rukojeti, p. válcové nádrže
- 7. VK, 2014

POPRAŠOVAČ NA SÍRU



sbírka RMM, 7023

POSTŘIKOVAČ



trakařový postřikovač; sbírka RMM, Vi 4527



zádový postřikovač; sbírka RMM, 7119



postřikovač za traktor; zapůjčeno z Vinařství Holacký, Dolní Dunajovice

* **postřikovač** m., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar, objem nádoby na postřik

■ **2.** výrobce, zvláštnosti materiálu

■ **3.**

■ **4.**

a) technické zařízení sloužící v zemědělství k ochraně rostlin před živočišnými škůdci, škodlivými mikroorganismy a houbovými chorobami; kapalina s obsahem chemických látek se pomocí postřikovače dostane na povrch keřů; existuje velké množství typů postřikovačů; každý sestává z několika podstatných částí, kterými jsou:

- nádrž na postřikovou kapalinu
- zařízení na vyvolávání tlaku v kapalině, čerpadlo (ruční, elektrické, motorové, pístové, rotační atd.)
- vzdušník (vyrovnávací nádržka)
- systém pro přepravu tlakové kapaliny (potrubi), hadice (gumové, plastové)
- rozstřikovací element, trysky
- řídicí elektronická jednotka (u moderních strojů)

▪ **zádový postřikovač:** představuje základní variantu zařízení, kdy vinař nese nádrž s postřikovou kapalinou na zádech; postřik se po vinici rozstříkával manuálně tak, že vinař pumpoval rukojetí umístěnou na boční straně postřikovače, ve druhé ruce držel hadici; tento typ postupně zcela vytlačily postřikovače s motorem, zabudovaným pod nádrží

▪ **trakařový postřikovač:** má nádobu s postřikem připevněnou k dřevěnému či kovovému jednokolovému trakaři; v nádrži byla umístěna jednoduchá pumpa, kterou se postřik vhněl do hadice a odsud rozstříkával na požadovanou plochu; k práci

s tímto typem postřikovače byli zpravidla zapotřebí dva lidé, kdy jeden tlačil trakař, druhý pumpoval, držel hadici a zajišťoval rovnoměrné postřikování daného místa; postupem času se tento způsob ukázal jako nepříliš efektivní, zvláště kvůli nutnosti práce ve dvou, jehož nevýhody nevyvážilo ani větší množství postřiku, které mohl vinař ve vinici využít

▪ **postřikovače za traktor:** se dělí na dva základní typy; nesené traktorové postřikovače jsou zpravidla menšího objemu (cca 100–500 l) a k traktorům bývají připojeny pomocí hydrauliky; tažené traktorové postřikovače jsou umístěny na jednonápravovém podvozku a využívají větší objem nádrže (obvykle 500–2000 l); základní součástí obou typů je čerpadlo, ventilátor a trysky; starší kombinací traktorových a zádových postřikovačů byl model, kdy traktor vlekl větší nádobu, z níž byl čerpadlem vhněn postřik do mechanických zádových postřikovačů; tento typ, doložený v česko-rakouském pohraničí, se však příliš nerozšířil

b) spolu s objevem možnosti chemické ochrany rostlin nastal problém, jak účinnou látku dopravit na povrch keřů; problém jejího pravidelného a jemného rozptýlení vyřešily až postřikovače

■ **5.** primitivní způsob postřikování pomocí košťat či štětek byl záhy nahrazen různými typy jednoduchých postřikovačů, které se postupným vývojem vylepšovaly až k současným výkonným, elektronicky řízeným a vysoce přesným typům

■ **6.** v. celková, d., š., objem nádrže na postřik

■ **7.** VK, 2014; JŠ, 2021

* **přepravka na lahve** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce
- 3. bednička, bedýnka, přenoska

■ 4.

a) slouží k transportu i k uložení lahví, ať již plných nebo prázdných; umožňuje rychlou a pohodlnou manipulaci s lahvemi, které jsou chráněny před nárazy, tedy i poškozením

b) původní bedničky na 10, 12 i 15 ks lahví měly otevřený vrch a byly vyrobené z dřevěných prkének; boční čela přepravek bývají vyvýšená a mezi nimi je dřevěná rukojeť; uvnitř je středová podélná laťka, k níž jsou připevně-

né přepážky z tvrdého kartonu nebo ze slabých prkének, které zabraňují vzájemnému kontaktu mezi lahvemi; modernější typy byly lisovány z pozinkovaného plechu o tloušťce 0,6 mm, s vnitřními přepážkami drátěnými či plastovými; nejmodernější přepravky jsou vyráběné z plastu

■ 5. pro ochranu lahví se používaly rozličné materiály jako např. sláma, proutěné koše, dřevěné bedny aj.; pro manipulaci s malým množstvím lahví byly vyrobeny rozličné typy přepravek, zpočátku dřevěné, později kovové a plastové

■ 6. v., d., š.

■ 7. VK, 2014

PŘEPRAVKA NA LAHVE



archiv RMM

* **pult setřásací** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce
- 3. pupitr

■ 4.

a) vyrobený je ze dvou dřevěných tabulí, které jsou na horním konci pohyblivě spojeny; v obou tabulích jsou vytvořené oválné (kónické) otvory umožňující uložení lahví s vínem v různých polohách (od vodorovné až po svislou); setřásací pult se používá při výrobě šumivého (šampaňského) vína; ve stojanu jsou lahve uloženy během procesu setřásání kalů; při druhotném

kvašení v lahvích rostou vinné kvasinky, které je po jejich odumření nutné z vína odstranit; při tradiční metodě byly lahve uloženy do pupitrů nejprve ve vodorovné poloze a postupně byly po dobu několika týdnů pootáčeny, natřásány a pomalu stavěny kolmo na hrdla, aby tak kvasinky klesly a nalepily se na zátku, z níž byly posléze odstraněny; v moderních provozech jsou lahve s kvasícím vínem naskládány do velkých kovových košů a proces setřásání a naklápění se děje hydraulicky

■ 5.

■ 6. v., š., počet otvorů

■ 7. VK, 2014

PULT SETŘÁSACÍ



sbírka RMM, 6857

PUMPA NA VÍNO



sbirka RMM, Vi 6532

* **pumpa na víno** ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, výrobce
- 3.
- 4.
a) jednoduchá pístová pumpa s připojením na hadici sloužila k přečerpávání vína mezi nádobami; používaly se různé

typy a velikosti, obvykle v závislosti na vinařském provozu

b) v průběhu 20. století byly ruční pumpy nahrazeny čerpadly

- 5.
- 6. v. celková, d. celková
- 7. JŠ, 2021

PUTNA



sbirka RMM, 4693

* **putna** dřevěná ž., SSJČ

- 1. tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, typ
- 3. Büttl (německy), Bittl (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4.
a) dřevěná nádoba používaná při sběru hroznů a k odeírání vinného moštu při lisování hroznů; putny mají oválné nebo kulaté dno a nejrůznější velikosti; vyrábí se bednářským způsobem z dužin, které jsou staženy jednou či dvěma kovovými obručemi; menší typy jsou opatřeny uchem ke snadnějšímu přenášení; větší (zádové) putny mají popruhy, pomocí nichž se usazovaly na záda

b) využívání dřevěných puten má ve vinařství bohatou tradici, která je doložena na nejstarších ikonografických dokladech; jako materiál se využíval dub, v menší míře i buk; kmeny stromů, poražené v zimním období, se rozřezaly na špalky, jejichž délka byla závislá na velikosti vyráběné putny; následně se ručně rozštípalý ve směru vláken; jako pomůcka vinaře se putna často objevuje na starých vyobrazeních vinařských prací jako symbol podzimu (sběr hroznů a jejich lisování)

- 5.
- 6. v. celková, objem
- 7. VK a JŠ, 2021

* **refraktometr** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. výrobce
- 3.
- 4.

a) využívá se k měření cukernatosti hroznového moštu; pracuje na principu měření indexu lomu, kdy přístroj zjišťuje jeho mezní úhel (β_{\max}); na plochu refraktometru se nakape hroznová šťáva a pohledem do kukátka se zjišťuje hodnota cukernatosti; ta bývá vyjádřena v různých stupnicích; obvykle se na jednom přístroji obje-

vuje více stupnic – °ČNM (Československý normalizovaný moštoměr), °Kl (Klosterneuburgská stupnice), °Oe (stupnice Oechsle), °Bx (stupnice Brix)

b) ačkoliv na našem území začala refraktometry vyrábět firma Meopta už v roce 1945, jejich rozšíření ve vinařských provozech bylo pozvolné; hojně se začaly využívat až na přelomu tisíciletí

- 5.
- 6. d. celková
- 7. JŠ, 2021

REFRAKTO- METR



sbírka RMM, Vi 6610

* **rýč** m., SSJČ

- 1. materiál
- 2. zvláštnosti materiálu
- 3. rýl (lidově), Grabscheit (německy), Gropscheit (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4.
a) ruční nářadí určené k obracení půdy nebo vykopávání zeminy; zpravidla se skládá z železného listu a násady zakončené rukojetí

b) první dřevěné rýče se pravděpodobně využívaly již v pravěku; později byly doplněny železným okutím (doloženo z období Velké Moravy); od 18. století jsou na našem území po-

užívány rýče s celoželezným listem; postupně se objevovaly různé varianty rýčů, jejich základní tvar však zůstal od pravěku prakticky nezměněn; ve vinohradnictví našly široké uplatnění, především při zakládání vinic; využívaly se k přípravě půdy před výsadbou či k následnému hloubení jam pro sazenice; pomocí rýče se provádělo i tzv. hřížení, což je starý způsob rozmnožování vinné révy; s mechanizací vinohradnických prací ve druhé polovině 20. století rýče z vinic vymizely a dnes je vinaři využívají jen zcela výjimečně

- 5.
- 6. d. celková
- 7. JŠ, 2021

RÝČ



sbírka RMM, 6786

SEKÁČ NA MATOLINY



sbírka RMM, 4607

* **sekáč na matoliny** m., SSJČ

- **1.** materiál, tvar listu
- **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce
- **3.** kosíř
- **4.**
a) sestává z železného listu tvarovaného nejen jako sekáč, ale i jako rýč; má na čele a boku břit a oporku na nohu; kosíř je nasazený na krátké dřevěné rukojeti; sloužil ke kypření a rozsekávání matolinového koláče (klobouku); býval nezbytnou součástí vybavení sklepa vedle starých kládových a vřetenových vinařských lisů; při dřívější technologii zpracování se hrozny před lisováním nezbavovaly stopek a v lisu pak vytvořily kompaktní koláč; ten bylo nutné v zájmu získání veškeré šťávy vymačkávat i několikrát; před každým lisováním

a před jeho odstraněním z lisu bylo třeba koláč rozrušit a nakypřit; kosíř se používal také na sekání řepy nebo dýní, případně i na jiné hrubší práce; vzhledem k jejich jednoduchosti a nenáročné výrobě vlastnil sekáč každý majitel vinařského lisu; běžně je vyráběli venkovští kováři jednoduchým vykováním z plátového železa; jednotlivé součásti byly skováním svařovány za tepla

b) sekáče matolin byly nezbytným vybavením vinného sklepa; jedná se o typické vinařské nářadí, které sloužilo i jako symbol práce vinaře (např. spolu s motykami); ozdobené pentlemi byly nesené v průvodech při slavnosti vinobraní

- **5.**
- **6.** d. celková, d. listu
- **7.** VK, 2014

SÍŤ OCHRANNÁ



sbírka RMM, Vi 6605

* **síť ochranná** ž., SSJČ

- **1.** materiál, tvar ok
- **2.** zvláštnosti materiálu
- **3.**
- **4.**
a) je vhodnou pomůckou využívanou především k ochraně porostu před ptactvem či krupobitím; vyrábí se z více druhů plastů, v různých

barvách, pro jednorázové nebo vícenásobné použití; síť se rozprostírá nad několika řádky keřů či se jimi pokrývá vinice celé, včetně okrajových řádků; takto chráněné vinici nemůže ptactvo způsobit vážnější škody, částečně je chráněna i proti krupobití

- **5.**
- **6.** v., š.
- **7.** VK, 2014

* **sloupek viniční** m., SSJČ

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce

■ 3.

■ 4.

a) slouží jako opora pro drátěnou konstrukci, po níž je vedena réva vinná, vyrábějí se z různých materiálů; tradiční a nejjednodušší jsou sloupky dřevěné z kulatiny o síle cca 12–15 cm; část, která je v zemi, je opálená kvůli ochraně před hnilobou; zuhelnatělá vrstva musí být silná alespoň 1 cm; sloupky mohou být také zhotoveny štípáním ze silných kmenů stromů; nejčastěji bylo (a je) používáno dřevo akátové nebo dubové; sloupky mohou být i řezané; proti hnilobě se napouštěly chemikáliemi; běžná síla tohoto typu je 10 × 10 cm; modernější sloupky jsou vyráběné z betonu vyztuženého železnými pruty; sloupky mohou být masivní (o profilu 12 × 12 cm) nebo subtilní (8 × 8 cm); vyrábějí se v několika délkách, pro střední či vysoké vedení (220–280 cm); betonové sloupky

se dělí podle délky, hloubky zasazení do půdy nebo jsou-li řadové či krajní; na boku mají vytvarovaný „nos“, do něhož se zakládá opora sloupku, pro zvýšení stability celé konstrukce drátěnky; jako viniční sloupky bývají využívány i odpadové ocelové trubky (o průměru cca 6 cm); nejmodernější typy se vyrábějí z profilovaného silného pozinkovaného plechu či z plastu, které jsou lehké a snadno se s nimi manipuluje

b) sloupky dřevěné se ve vinicích používaly odedávna, protože réva vinná nutně potřebovala nějakou oporu k růstu; výjimečně bylo zapotřebí vést keře do větší výšky; na vysoké kůly se příležitostně zavěšovaly rozličné ozdoby z přírodních materiálů nebo např. slaměná vícha na znamení, že ve sklepě je i výčep; v současné době při stále se rozšiřujícím velkovýrobním vinohradnictví jsou sloupky ryze účelovým zařízením, bez jakéhokoliv vztahu ke kultuře či folkloru

■ 5.

■ 6. d., š.

■ 7. VK, 2014

SLOUPEK VINIČNÍ



archiv RMM

* **sotor** m., SSJČ

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnost materiálu, výzdoba

■ 3. sotůrek (zdrobnělina), klebetník (Hanácké Slovácko), Seeger (německy), Zeega (jihomoravský dialekt němčiny)

■ 4.

a) válcovitá kabela vyrobená nejčastěji z přírodních surovin (orobínek, sláma), ale i dalších materiálů (kůže); opatřena byla kulatým víkem, jedním uchem a ve spodní části se zužovala; ucho bývalo z důvodu větší pevnosti

kožené a protahovalo se poklopem; sotor se zdobil proužky všité kůže; dodnes se využívá k přenášení lahví s vínem, zejména u příležitosti vystoupení folklorních souborů je doplňkem k mužskému kroji

b) v minulosti sloužil pro ukládání nezbytností mužů i žen na cestách; nosil se na poutě, do města i na pole; v současnosti se jeho používání omezilo především na lahve

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. JŠ, 2021

SOTOR



sbírka RMM, 14 198

SRP



archiv RMM

* **srp** m., SSJČ

- 1. materiál
- 2. výrobce
- 3.
- 4.

a) ruční zemědělský nástroj půlkruhovitěho tvaru; sloužil k žatvě pícein či obilnin; skládá se z dřevěné či plastové rukojeti a zahnuté čepele zakončené ostrou špičkou; srpy se obvykle dělí na travní a obilní

b) ve vinohradnictví našel srp využití při letních zelených pracích; používá se zejména pro zkracování letorostů; při vysokém či středním vedení byl letorost zkrácen na úroveň drátěnky; tato činnost se provádí zhruba od druhé poloviny 20. století s nástupem vedení vinné révy po drátěnkách

- 5.
- 6. d. celková
- 7. JŠ, 2021

STOJAN NA KOŠTÝŘE



sbírka RMM, 4647

stojan na koštýře m., SSJČ

- 1. tvar, materiál, dekorace
- 2. zvláštnosti materiálu, výrobce
- 3.
- 4.

a) ve vinných sklepech nebo v degustačních místnostech mají stojany na koštýře praktickou i dekorativní funkci; vzhledem k povaze materiálu jsou koštýře velmi křehké, a proto se ukládaly tak, aby nedocházelo k jejich poškození; nejběžněji se

upevňovaly na dřevěné nebo kovové věšáky, které mohly být různým způsobem zdobené; ve druhé polovině 20. století se rozšířily dekorativní kovové stojany, do nichž se koštýře ukládaly ve vertikální poloze; nejčastěji bývaly ozdobeny kovovými lístky vinné révy; v mnoha případech je vyráběli zručnější vinaři nebo jejich přátelé

- 5.
- 6. v. celková
- 7. JŠ, 2021

* sud m., SSJČ

■ 1. materiál, tvar, objem

■ 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce, zdobení, konzervace

■ 3. Faßboden (německy), Foßbo(d)n (jihomoravský dialekt němčiny)

■ 4.

a) vyrobený je z jádrového dřeva dubu, akátu a dalších druhů odolných vůči působení vlhkosti, kterému je sud během používání dlouhodobě vystaven; zpevněn je čtyřmi železnými obručemi; dřevo je z venkovní části ošetřeno a nakonzervováno lněným olejem, železné obruče jsou natřeny základní sušičkovou barvou a vrchním černým emailem; vedle železných se na stažení dřevěných nádob používalo i obručí dřevěných (oboje měly již sudy z římského období, četné zprávy o tom přinášejí archivní doklady z 18. a 19. století); sudy slouží jako nádoby pro výrobu, uskladnění a transport vína, ale i jiných kapalin, případně sypkých materiálů; technologické zvládnutí výroby sudů ze dřeva umožnilo rozvoj vinařství; dřevěný sud, na rozdíl od měchů ze zvířecích kůží či křehké kameniny, je nádoba pevná a má i výhodné chemické vlastnosti; správně upravené dřevo (vyloužené taninové složky) je dostatečně netečné a neovlivňuje chuť; nepatrná prostupnost pro plyny sice umožňuje okysličování, což na víno působí nepříznivě, ale také řídí proces jeho zrání či výrobu speciálních druhů; nejběžnějším způsobem úpravy dřeva je vypalování;

sudy jsou vyráběny v rozličných velikostech od dárkových (2–5 l) až po obří (několik desítek hektolitřů); moderní produkce nahrazuje dřevo jinými materiály (v nedávné minulosti byly budovány železobetonové tanky a obří cisterny uvnitř vyložené sklem, ocelové tanky natírané speciálními barvami, nádrže z plastů, nejnověji se využívá nerezová ocel); zvláštním typem sudu je barikový; bývá tak označován menší dubový sud o objemu 225 l, sloužící k nakvácení a zrání červených vín, případně i bílých; k jeho výrobě se nejčastěji využívá dřevo dubu *Quercus petrae*; tyto sudy se vyrábí vypalovací technologií, tzv. toastováním; barikové sudy se rozlišují dle stupně vypálení na noisette, light, medium a heavy

b) sudy jsou významnou výrobní složkou a ovlivňují i kulturní život ve vinařských regionech; jejich čela bývají často využívána pro vyjádření výtvarných ambicí bednářů nebo jiných umělců; zdobené sudy i malé dekorativní soudky jsou ve vinařských rodech oblíbenými dárky a slouží i jako svérázný mobiliář (stolky, sedačky) v prodejních vín či v soukromých sklepech; velké vyřazené sudy se využívají jako skladiště pro nářadí ve vinohradech či na zahrádkách

■ 5.

■ 6. d., p. dna, p. čela

■ 7. VK, 2014

SUD



sbírka RMM, 14

SVÍCE SIRNÁ



sbírka RMM, 7079 a

* **svíce sirná** ž., SSJČ

- **1.** materiál, tvar kužele
- **2.** zvláštnosti materiálu, spirální struktura
- **3.**
- **4.**
a) vyrobená je z koloidní síry, která je nanášena na základ tvořený svinutým nehořlavým materiálem; dříve byl pro tento účel používán azbest, v současnosti je základ tvořen minerálními vlákny; sirná svíce pak vypadá jako úzký kužel se spirální strukturou na bocích a s oblým vrcholem; používá se na šíření vinných sklepů i jiných prostor nebo velkých sudů a cisteren na uložení vína; šíření má

za účel dezinfekci prostředí a ochranu před patogenními organismy, hlavně plísněmi a bakteriemi; mikroorganismy jsou hubeny oxidem siřičitým (SO_2) vznikajícím při hoření síry; síra je používána ve tvaru svíce proto, že takto nejlépe hoří; při použití je nezbytné umístit ji na nehořlavou podložku kvůli hořící síře, která ze svíce stéká; oxid siřičitý pohlcený ve víně působí jako redukční látka, brání jeho oksyločování a chrání jej před enzymovými i neenzymovými oxidacemi, a tím podporuje jeho trvanlivost a svěžest

- **5.**
- **6.** d., horní a dolní p. oblého kužele
- **7.** VK, 2014

SVÍCEN



sbírka RMM, 2462

* **svícen** m., SSJČ

- **1.** materiál, tvar
- **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce, zdobení
- **3.** lampička, lampa, Leuchter (německy), Leichta (jihomoravský dialekt němčiny)
- **4.**
a) svícňů užívaných ve vinných sklepech k osvětlování je nepřeborné množství; vzhledem k jednoduchosti a minimálním požadavkům na funkčnost si je vinaři vyráběli podomácku sami; může jít o prkénko se zaraženým hřebíkem, na nějž se napichovala svíce, nebo spirálu z drátu, do níž se svíce vkládala, či různé „umělecké“ artefakty z odpadních materiálů, hlavně plechu apod.

peč se vykonávaly při louči nebo svíce; olejové lampičky byly významným pokrokem, protože poskytovaly dlouhodobé a poměrně intenzivní osvětlení; samy lampičky, nejprve z pálené kameniny, později kovové, nejnověji skleněné, jsou dokladem technického vývoje společnosti; pro osvětlování sklepů, v nichž se vyrábělo a skladovalo víno, se zásadně nepoužíval petrolej ani minerální oleje, které samy o sobě přirozeně páchnou, stejně tak jako jejich spaliny; proto se využívaly výhradně biologické materiály – dřevo (louče), svíčky ze včelího vosku a loje nebo rostlinné oleje; do lampiček se používal parafinový olej

b) po tisíciletí nemělo lidstvo jiný zdroj světla než oheň; práce ve skle-

- **5.**
- **6.** v., p. podstavcy
- **7.** VK, 2014

* **šavle na sabráž** ž. SSJČ

- 1. materiál, tvar, způsob vážení
- 2. zvláštnosti materiálu, výzdoba
- 3.
- 4.

a) sabráž je specifická technika otevírání lahví sektu, při níž se sekem šavlí urazí konec hrdla lahve; v 21. století se k této metodě prodávají speciální šavle, určené především profesionálním someliérům; čepel těchto šavlí je z oceli, rukojeti se vyrábí z lehkého dřeva; šavle jsou mnohdy různým způsobem zdobené a prodávají se ve speciálních pouzdrech

b) technika otevírání lahví sektu šavlí pochází z napoleonské Francie (šavle byla nedílnou součástí výzbroje důstojníků Napoleonovy armády); odtud se šířila do zbytku Evropy (populární byla i mezi vojáky carského Ruska); v současnosti se jedná o efektivní dovednost, používanou při nejrůznějších oslavách a slavnostních událostech, do jisté míry jako atrakce pro přihlížející

- 5.
- 6. d. celková
- 7. JŠ, 2021

ŠAVLE NA SABRÁŽ



zapůjčeno z Vinařství Holacký,
Dolní Dunajovice

* **tank nakvášecí** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar válce, objem (rototanky, vinifikátory)
- 2. zvláštnosti materiálu, značka výrobce
- 3. rototank, vinifikátor
- 4.

a) nádoba z nerezové oceli nebo ze dřeva, ve vinařských podnicích používaná při výrobě červeného vína; nakvášecí tanky jsou používány v různých variantách a lze je přizpůsobit tvaru sklepa; k získávání červených vín se využívají uzavřené nádoby se zařízením na míchání (rototanky) nebo s hydraulickým ponořováním či automatickým způsobem překlápění matolinového klobouku (vinifikátory); většinou jsou

opatřené regulací teploty; nerezové nádoby mají dlouhou životnost a nevyžadují časté a pravidelné ošetření, proto se jimi nahrazují tradiční sudy používané hlavně k ležení a zrání červených vín; při výrobě červených vín je nutné, aby kvasící mošt byl ve styku se slupkami a semeny, v nichž je uloženo barvivo a třísloviny; matoliny (nezkvašené nebo zkvašené výlisky hroznů) během nakvašování vytváří klobouk, který bývá opakovaně ponořován do moštu, případně moštem navlhčován nebo neustále potopen; doba nakvašování trvá obvykle 5–10 dní podle typu vína

- 5.
- 6. v. celková, p. válce
- 7. VK, 2014

TANK NAKVÁŠECÍ



zapůjčeno z Vinařství Holacký,
Dolní Dunajovice

UZÁVĚR LAHVE



nejrůznější typy moderních uzávěrů;
archiv RMM

* **uzávěr lahve** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar, barva
- 2. zvláštnosti materiálu, výrobce
- 3.
- 4.

a) různé typy slouží k zabezpečení lahve proti rozliti tekutiny; zároveň však také zamezují přístupu nežádoucího vzduchu, čímž zachovávají uložený nápoj v jeho požadované kvalitě

- uzávěr šroubovací: je většinou z hliníku; jeho součástí je vnitřní vložka, která se volí dle toho, jak dlouho bude víno ležet; cinové vložky umožňovaly až šest let, jiné typy tři roky
- skleněná zátka: je používána především pro svůj elegantní vzhled, jenž navíc splňuje veškeré senzorické i technické požadavky; vyráběly se

v různých barvách, s libovolnou škálou potisků

■ sektová zátka: je specifickým typem uzávěru lahve; používá se plastová nebo korková; vždy je opatřena > košíčkem zvaným agrafa, který ji zajišťuje proti samovolnému otevření; celé hrdlo lahví sektu bývá obaleno hliníkovou krytkou

b) v historii se objevily různé typy uzávěrů, přičemž za nejrozšířenější lze pravděpodobně považovat ty korkové, využívané i v současnosti; moderní uzávěry lahví se začaly objevovat ve druhé polovině 20. století, avšak častěji až ve 21. století

- 5.
- 6. v., š.
- 7. JŠ, 2021

ÚVAZEK



archiv RMM

* **úvazek** m., SSJČ

- 1. materiál
- 2.
- 3.
- 4.

a) ve vinohradnictví je myšlen asi 10–20 cm dlouhý kus přírodního materiálu, který se využíval k uvazování letorostů vinné révy ke kůlu; v minulosti byly obvykle používány úvazky ze slámy, šustí, lýka nebo konopí

b) úvazky z přírodních materiálů si vinaři vyráběli svépomocí doma; často se z předem připravených surovin zhotovovaly v zimě, aby byly přichystány na jarní práci; ve druhé polovině 20. století byly nahrazeny sériově produkovanými papírovými provázky nebo tenkými kovovými drátky

- 5.
- 6. d. celková
- 7. JŠ, 2021



* **váha** ž., SSJČ

■ 1. materiál, tvar stupnice

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) váhy našly ve vinařství široké možnosti uplatnění; nejčastěji se vážily bedny či jiné nádoby na hrozny; důvodem mohl být prodej hroznů, vážilo se také kvůli doslazování

cukrem; bedny s hrozny se vážily na vahách určených pro objemné materiály (decimálky); pro vážení postřiků, kvasinek atd. se používají různé typy kuchyňských vah (dnes běžně digitální); ve výkupu hroznů převládají plošinové váhy, kam si prodejce najede s celým vozem či traktorem

■ 5.

■ 6. v., š., nosnost

■ 7. JŠ, 2021

VÁHA



archiv RMM

* **vědro na hrozny** s., SSJČ

■ 1. materiál, tvar, objem

■ 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce

■ 3. kbelík, kyblík, kýbl, ómpr (nářečně, používali potomci chorvatského etnika na jižní Moravě)

■ 4.

a) kónická nádoba se sklopným uchem, která slouží nejenom k přenášení kapalin, ale i sypkých materiálů; vědra jsou vyrobena z kovu, nověji z plastu; vědro je v podstatě nepostradatelné nejen v tradičním

hospodářství, ale i v moderní domácnosti; ve starších dobách se vyráběla těžká vědra ze dřeva (převážně pod názvem *okov*) a sloužila k ručnímu čerpání vody ze studní

b) mimo své hlavní využití jsou vědra používána také k jiným funkcím, např. jako velké květináče; termín vědro se užíval rovněž pro označení duté míry o objemu 56,6 l

■ 5.

■ 6. v., p. dna

■ 7. VK, 2014

VĚDRO NA HROZNY



sbírka RMM, 2862

VĚŠÁK NA SKLENICE



sbírka RMM, Vi 6269

* **věšák na sklenice** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, výzdoba, výrobce, kapacita
- 3.
- 4.
a) součástí mnoha vinných sklepů či degustačních místností byly v minulosti věšáky na > pohárky na víno (koštovacích sklenic o objemu 0,5 dcl

nebo skleniček bez stopky o objemu 1 dcl), které se upevňovaly na zeď; vyráběly se nejčastěji ze dřeva; na rovnou desku byly připevněny kolíky, na něž se sklenice věšely dnem vzhůru, v poloze mírně nahnuté; mnohdy si je zhotovovali vinaři sami (originální výzdoba); ze sklepů začaly mizet s přechodem na jiný typ sklenic

- 5.
- 6. v., š. celková
- 7. JŠ, 2021

VĚTRÁK K VINNÉMU SKLEPU



sbírka RMM, 3472

* **větrák k vinnému sklepu** m., SSJČ IV/70

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, kámen
- 3.
- 4.
a) původně se vyráběl vytesáním z kamene, případně z pálené kame-niny, později i z betonu; jako větrák je obecně označován pouze vrchol, který ční nad úroveň země; patří k němu také roura, spojující sklep-ní prostor s externím prostředím; jeho účelem je umožnit odvětrávání sklepa, zajistit cirkulaci vzduchu a odvod plynů, zvláště oxidu uhličitého, který vzniká při kvašení moštu; špatně odvětrávané sklepy, zejména ty zahloubené pod úroveň terénu, z nichž nemůže CO₂ samovolně unikát, představují určité nebezpečí (člověk se v nich může kvůli nahromaděnému CO₂ udusit); mělké sklepy, spíše jen jámy, jež byly jednoduše zakryté lehkou střechou, se snad-

no odvětrávaly přirozenou cirkulací vzduchu; sklepy stavěné do hloubky vyžadovaly promyšlenou technologii větrání; z vrcholů klenby byly vyvrtány otvory k povrchu terénu; aby se tyto průduchy nezasypaly zeminou, byly vyztužovány; jednoduchý způsob představovalo vypálení komínku, pokud byl sklep vybudován ve vhodné půdě (jíl, spraš); v zeminách, které vypálení neumožňovaly, byl komínek zpevněn dřevěnou rourou, později rourami keramickými, betonovými, osinkocementovými a nejnověji plastovými; nad terénem byly roury buď otevřené, nebo kryté hlavicí (někdy ozdobnou); kvůli pevnosti se tyto hlavice vyráběly z kamene ve tvaru pat-níku s vnitřním komínkem a obvykle čtyřmi protilehlými otvory pod vrcholem; hlavice umožňovaly větrání sklepa a zároveň kryly komínek před deštěm

- 5.
- 6. v., š., p. otvoru
- 7. JŠ, 2021



* **vidle rycí ž.**, SSJČ

■ 1. materiál

■ 2. zvláštnosti materiálu

■ 3.

■ 4.

a) ruční nářadí sloužící k obrácení půdy nebo vykopávání zeminy; využívají se podobně jako rýč, lépe se však zapichují do země; tvoří je násada, na které je upevněna kovová část s masivními plochými hroty, obvykle čtyřmi; nášlapná plocha bývá rovná

b) rycí vidle se využívaly zejména v těch vinařských oblastech, kde se pracovalo s obtížně dostupným svažitém terénem nebo ve vinicích s hustou výsadbou; ve druhé polovině 20. století se kvůli úbytku tohoto typu viničních ploch rycí vidle z vinohradnictví postupně vytrácejí. Dnes je tak lze využít při ručním čištění pozemku před výsadbou nové vinice nebo při odstraňování plevelů z vinohradu.

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. JŠ, 2021

VIDLE RYCÍ



sbírka RMM, 2923

* **vínometr m.**, NSZ 12/241

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnosti materiálu, sklo

■ 3.

■ 4.

a) pomůcka užívaná vinaři k orientačnímu stanovení obsahu alkoholu v suchých vínech; jedná se o kapilární trubičku s rozšířenou nálevkou, do níž se nalije víno; poté, co proteče kapilárou, obrátí se vínometr tak, aby

stál nálevkou na rovné ploše; po ustálení vína v kapiláře na určitém dílku označeném na vnější straně trubičky se odečte obsah alkoholu v procentech objemu; data se stanovují při teplotě 15 °C, při jiné teplotě se provádí oprava; podle obsahu cukru lze vína rozdělit na suchá, polosuchá, polosladká či sladká

■ 5.

■ 6. d., p. hrdla nálevky

■ 7. VK, 2014

VÍNOMETR



sbírka RMM, Vi 6612

VRTÁK PŮDNÍ



zapůjčeno od Josefa Šuby st.,
Dolní Dunajovice

* **vrták půdní** m., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar, jednostranný, oboustranný

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce, spirála

■ **3.**

■ **4.**

a) nástroj určený k vrtání otvorů do půdy pro usazení sloupků oplocení či vedení révy vinné ve vinohradu; usnadňuje také práci při výsadbě stromků a keřů; v minulosti se rovněž užíval k vrtání otvorů k síření proti révokazu; do vzniklého průduchu se nalévala účinná látka – sirouhlík (CS_2 – sulfid uhličitý); vrták má obvykle tvar dvojité spirály, která je na jednom konci ukončena břitem a na druhém přechází do upínací stopky či rukojeti (jednostranný), nebo může být oboustranný; vrtáky jsou vyráběny téměř výhradně z oceli, jejíž tvrdost je volena podle vlastností vrtané

půdy; rozměry (průměr 10–40 cm, délka 70–100 cm); vrták pro síření – průměr 4 cm, délka 75 cm; rozlišujeme:

■ vrták ruční: je ukončen rukojetí; ručně se zavrtává do země a vytváří se jím otvor

■ vrták motorový

■ vrták jako přídatné zařízení za traktor

b) objevil se na přelomu 19. a 20. století jako ruční nářadí, k jeho zdokonalení však došlo až v polovině 20. století v souvislosti s rozvojem techniky a rozšířením benzínových motorů; je to pomocný nástroj a vzhledem k tomu, že se používá posledních sto let, nepronikl dosud do umění či lidové slovesnosti

■ **5.**

■ **6.** d., p.

■ **7.** VK, 2014

VÝMĚNÍK VZDUCHU



výměník vzduchu, ilustrace Vilém Křeček

* **výměník vzduchu** m., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce

■ **3.**

■ **4.**

a) vyrobený je ze dřeva; jen klika, již se pohánějí jeho lopatky, je železná; plochá skříň okrouhlého tvaru na jedné straně přecházející do čtvercového nátrubku, s nímž bylo spojeno dřevěné potrubí vedoucí ze sklepa přes sklepní šíji ke vchodovým dveřím; uvnitř skříně je na otočné železné ose spojené s klikou usazeno několik lopatek, jejichž otáčením

je vytvářen proud vzduchu, který je tvarem skříně usměrňován do dřevěného potrubí a jím vyváděn ze sklepa; účelem výměníku bylo zajištění odvětrání vinného sklepa během kvašení moštu, při němž vzniká oxid uhličitý; vinař dříve, než započal sklepní práce, musel nějakou dobu točit klikou výměníku a CO_2 vyfoukávat ze sklepa; doba, po kterou vyfoukávání trvalo, byla kontrolována hořící svíčkou u podlahy sklepa; pokud svíčka zhasínala, znamenalo to, že CO_2 je ve sklepe stále příliš mnoho (hrozilo udušení)

■ **5.**

■ **6.** v., š. bez kliky

■ **7.** VK, 2014

* **vytahovač zátek stolní** m., SSJČ

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce

■ 3.

■ 4.

a) vytahovače zátek jakékoliv konstrukce se vyráběly z kovu, ocelolitině a oceli; jedná se o jednoúčelový nástroj, v minulosti hojně používaný; v dobách, kdy byly lahve drahé, a tudíž převážně typizované a vratné, část z nich obsahovala zátku zaraženou dovnitř; před plněním nového vína je bylo nutné vymýt a zátku z nich odstranit; běžně se využívaly podomácku zhotovené vytahovače; k jejich výrobě se používaly tři ocelové dráty; jeden konec v délce cca 5 mm se ohnul do pravého úhlu a opačné rovné části byly sletovány mosazí a opatřeny rukojetí (dřevěnou nebo prostou omotávkou); volné konce se mírně rozevřely a vsunuly do hrdla lahve, v níž se pružností materiálu následně roztáhly; mezi dráty byla zátku zachycena a vytáhnuta; pro výrobu vytahovačů se s oblibou používaly dráty z výpletu kol bicyklů, které jsou ocelové, pružné, jeden konec mají zahnutý s rozšířenými olivkami; velké vinařské provozy měly průmyslově vyráběné

masivní vytahovače, jež se daly připevnit k pracovnímu stolu; ve svislém těle vytahovače, odlitého z ocelolitině, byly na pohyblivé páce usazeny čelisti ze dvou ocelových pásků, na konci zahnutých; pásky procházely otvorem, na nějž se nasazovalo hrdlo lahve; páka pro pohyb vytahovacích čelistí se ovládala rukou nebo nohou; lahev se hrdlem nasadila na otvor vytahovače, pohybem páky se čelisti vsunuly do lahve, zátku mezi ně spadla a opačným pohybem páky byla vytažena

b) vytahovače zátek usnadnily a urychlily operaci, v té době nezbytnou; později se přešlo na jednorázové lahve, což mělo řadu důvodů – odpadá jejich sběr, doprava, třídění a vymývání; jsou používány moderní etikety se syntetickými lepidly, které se takřka nedají smýt; důležitá je i estetika – vícekrát použitá lahev je poškozená a při veliké konkurenci hraje významnou roli vzhled obalu; na závadu je velké množství odpadu, neekologická těžba prvotních surovin nebo zbytečné přepravování lahví

■ 5.

■ 6. d., š.

■ 7. VK, 2014

VYTAHOVAČ ZÁTEK STOLNÍ



zapůjčeno z Vinotéky a muzea vinařství
Zimní vrch, Dolní Dunajovice

VÝVRTKA



sbírka RMM, 8080, 8076



sbírka RMM, 8080, 8076

* **vývrtka** ž., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce

■ **3.**

■ **4.**

a) nezbytná pomůcka používaná při degustaci vín; slouží k otevírání lahví uzavřených korkovou nebo plastovou zátkou; základ konstrukce tvoří kovová spirála z oceli kruhového průřezu, která se obvykle skládá z pěti až šesti závitů; další částí je tvarovaná rukojeť z nejrůznějšího materiálu; dnes existuje mnoho konstrukčních druhů vývrtek – klasická, dvoufázová nebo someliérský nůž; jednou z nejpoužívanějších je tzv. křídlová (páková) vývrtka, jejíž součástí jsou páky, s jejichž pomocí je

zvyšováno množství síly vynakládané na korkovou zátku

b) první písemná zmínka o vývrtce se objevuje v roce 1676 v díle *On Cider* pojednávajícím o zkvašeném jablečném moštu; první patent na vývrtku byl udělen na Britských ostrovech v roce 1795 oxfordskému reverendovi Samuelu Henshallovi; v roce 1802 Edward Thomason předvedl vynález, s nímž se v různých podobách setkáváme dodnes; vývrtku tvořil ocelový rám, který se nasadil na hrdlo lahve tak, že vývrtková šroubovice se zavrtávala přesně do středu zátky, jež se v určité chvíli začala automaticky vysunovat z hrdla

■ **5.**

■ **6.** d., š.

■ **7.** VK, 2014



* **zakuřovač vinic** m., SSJČ

- 1. materiál, tvar válce
- 2. zvláštnosti materiálu, konstrukce
- 3. ohřivač
- 4.

a) malá plechová kamínka válcovitého tvaru o výšce cca 70 cm, ve spodní části s topeništěm a s komínkem; nad komínkem je kuželovitá stříška; zakuřovače, někdy také ohřivače, byly specifickým zařízením pro ochranu kvetoucích vinic a sadů proti pozdním jarním mrazíkům; za specifických klimatických podmínek, při bezmračné obloze a při bezvětří, působí na kvetoucí stromy nepříznivě radiální vyzařování tepla; radiaci proto mělo zabránit přímé ohřívání prostředí i zakuřování; v kamínkách se spalovaly uhelné nebo rašelinové brikety

b) hustý dým na ochranu sadů a vinic byl vytvářen i pomocí otevřených ohnišť, na nichž se zapalovala mokrá sláma, seno, listí nebo jiné organické odpady; v současnosti jsou to i desítky hořících parafinových svíci; přímá ochrana sadů a vinic zateplováním a zakuřováním se záhy ukázala jako málo účinná až neúčinná; větší efekt mělo mlžení závlahovou vodou; všechny tyto metody ale byly investičně i provozně nákladné; řešení těchto problémů přineslo šlechtění plodin na vyšší odolnost a hlavně vyloučení produkčních výsadeb v mrazových polohách

- 5.
- 6. v., p. stříšky, p. komínku, p. topeniště
- 7. VK, 2014

ZAKUŘOVAČ VINIC



sbírka RMM, 7855

* **zámek dřevěný** m., SSJČ

- 1. tvar
- 2. zvláštnosti materiálu, výzdoba
- 3. ščeňatové zámky, ključovnica, Steckenheber (německy), Steckahe-wa (jihomoravský dialekt němčiny)
- 4.

a) slouží k zabezpečení vinného sklepa; zámky se pomocí železných šroubů upevňovaly zevnitř na svíslé části zárubně; samotný zámek měl podobu kvádru, jímž prochází závora z tvrdého dřeva; ta má několik závěsů, do nichž vlastní vahou přiléhají menší západky; závora je jimi držena vysunutá

tak, že dveře nemohou být otevřeny; jako klíč slouží dřevěná tyčka; pro otevření musel vinař vsunout ruku do otvoru vedle dveří, zastrčit zespodu klíč, jeho otočením nadzvednout západky a odsunout závoru

b) dřevěné zámky byly dokumentovány na starých sklepech z 18. a 19. století, v muzejních sbírkách se objevují např. zámky z Hodonínska; jednalo se o díla zhotovovaná venkovskými truhláři

- 5.
- 6. v., š.
- 7. JŠ, 2021

ZÁMEK DŘEVĚNÝ



sbírka RMM, 25

ZAŘÍZENÍ STÁČECÍ



sbírka RMM, Vi 6611

* **zařízení stáčecí** s., SSJČ

■ 1. tvar

■ 2. výrobce

■ 3.

■ 4.

a) samospádové stáčecí zařízení určené k přečerpávání vína mezi nádo-

bami; k snadnějšímu nasátí tekutiny je vybaveno mechanismem, založeným na stlačování balónku; podobná zařízení jsou využívána především menšími vinařskými provozy

■ 5.

■ 6. d. celková

■ 7. JŠ, 2021

ZÁTKA DO SUDU



sbírka RMM, Vi 4571

* **zátka do sudu** ž., SSJČ

■ 1. materiál, tvar

■ 2. zvláštnosti materiálu

■ 3. Holzstöpsel (německy), Ba(l) (jihomoravský dialekt němčiny)

■ 4.

a) vyrobena je většinou z dubového dřeva, které nejlépe odolává stálé vlhkosti; zátky existují v rozličných tvarech a velikostech; obvykle byly zhotoveny přímo ke konkrétnímu sudu podle rozměru zátkového otvoru; zátkový otvor musí být dobře uzavřený, aby se víno neokysličovalo; zátka je proto vysoustružena do mírně kónického tvaru; aby dobře držela i pro estetický vzhled mívá malou „hlavičku“; zátka do sudu je

ryze praktické vybavení sklepa; po dlouhá staletí bylo nejvhodnějším materiálem pro uzavření sudu dřevo, které v dřevěném otvoru dobře těsnilo a na rozdíl od korku se málo opotřebovávalo; v dobách rozvíjejícího se průmyslu se vyráběly i zátky skleněné a keramické; dnes dřevo nahrazují kvalitní plasty

b) dřevěné zátky byly funkčními předměty, velice levnými a běžně vyráběnými i podomácku, neměly žádné jiné funkce než praktické; v současnosti slouží staré dřevěné zátky jako ozdobné artefakty

■ 5.

■ 6. d., p. zátka

■ 7. VK, 2014



* zátka korková ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar válce
- 2. zvláštnosti materiálu, korek
- 3.
- 4.

a) je vyrobena z přírodního korku, tj. kůry korkového dubu; kromě univerzálnosti a nespočtu možností použití i dekorativním vlastnostem patří k největším přednostem korku jeho bezvadná izolace, pružnost, nepropustnost a odolnost; každá buňka korku obsahuje plyn podobný vzduchu; stěny buněk jsou tvořeny celulózou, suberinem a voskem; suberin spolu s voskem způsobuje, že korek nepropouští tekutiny ani plyny; korkové zátky jsou nejpoužívanějším uzávěrem lahví s vínem nejen u nás, ale prakticky v celé Evropě; existují v mnoha tvarech a velikostech; nejvyšší zátky jsou vyřezávány

z kůry se stejnoměrnou strukturou a s jemnými póry; levnější typy bývají z drčeného korku a mají na čelních ploškách nalepenou vrstvičku z plného korku; nejlevnější zátky jsou celé z drčeného korku; zátky se zhotovují válcovité nebo kónické, různé dlouhé, podle způsobu použití; pro levná stolní vína se používají krátké zátky; pro kvalitní vína, která mají dlouho zrát na lahvi, se využívají dlouhé a kvalitní uzávěry; vlastnosti buněčných membrán propůjčují korku stlačitelnost a pružnost neboli schopnost znovu nabýt původního tvaru; to umožňuje dokonalé přilnutí korkové zátky ke stěnám lahve a tím její utěsnění

b) korkové zátky se začaly používat k utěsnění lahví s vínem v 16. století

- 5.
- 6. v., p. zátky
- 7. VK, 2014

ZÁTKA KORKOVÁ



archiv RMM

* zátka na síření sudů ž., SSJČ

- 1. materiál, tvar
- 2. zvláštnosti materiálu
- 3.
- 4.

a) vyrobena je ze dřeva a používána v několika modifikacích; umožňuje pohodlnou manipulaci s plátkovou sírou pouhým zavěšením do prázdného sudu; nejjednodušší je obyčejná zátka na uzavírání sudů a na ní pověšený drát ohnutý do háčku, na nějž se věší sírové plátky; dokonalejší varianta je vyrobena ze dřeva, s dlouhým kónusem, aby ji bylo možné používat v sudech různých velikostí (s různě

velkými zátkovými otvory); je v ní pevně uchycený silný drát (spíše tyčka), na jehož konci je kovová nádobka na odkapávající síru; na boku drátu jsou vytvořeny dva až tři hroty, na něž se napichují síraté plátky

b) dříve byl používán pouze drát; zátka se využívala v dobách, kdy z nedokonalě vyrobených plátek hořící síra odkapávala; moderní druhy mají nanesenou tenoučkou vrstvou síry, která při hoření na plátku zůstává

- 5.
- 6. d., p. zátky
- 7. VK, 2014

ZÁTKA NA SÍŘENÍ SUDŮ



sbírka RMM, Vi 6140

ZÁTKOVAČKA



Stojanová zátkovačka; sbírka RMM, Vi 6533

* **zátkovačka** ž., SSJČ

■ **1.** materiál, tvar (ruční, polo- či plně automatizovaná)

■ **2.** zvláštnosti materiálu, konstrukce, zdobení

■ **3.**

■ **4.**

a) zařízení pro mechanické zarážení korkových zátek do hrdel lahví; starší typy byly ze dřeva s některými kovovými částmi, moderní zátkovačky jsou celokovové; čelisti, které stiskávají zátka, jsou kvůli lepší kluznosti vyrobeny z leštěné mosazi; tyto typy se ovládají ruční pákou; zátkovačky lze rozdělit na ruční používané u malovínařů, a na polo- či plně automatizované přístroje ve velkovýrobě; malá ruční zátkovačka s nožním pedálem sestává z dřevěného válce o průměru cca 5 cm, jenž má v podélné ose vyvrtaný mírně kónický otvor; otvor s kovovou vložkou je užší než hrdlo lahve a díky tomu se zátka stiskne a snadno dostane dovnitř; do hrdla lahve se protlačí dřevěným pístem, který je usměrňován a přidržován kovovým obloukovitým třmenem; vrcholem třmenu prochází píst, připevněný pomocí objímky

na dřevěný válec; píst má na horním konci nasazenou širokou hlavu, ta usnadňuje zatlačení zátky do lahve; naspođu dřevěného válce je mělké polokulovité vybrání, jež zajišťuje soustřednost hrdla s osou zátkovačky; zátka se do lahve zaráží buď úderem dlaně, nebo gumové paličky na hlavu pístu, či ocelovým trnem, který ji vytlačuje ze sevřených čelistí; celková délka zátkovačky je cca 28 cm; velké ruční typy jsou konstruovány jako stojanové, případně i se sedátkem pro obsluhujícího pracovníka

b) dříve byly zátky kónické, jež se do lahví zasouvaly ručně, avšak netěsnily dokonale; výroba technicky náročnějších zátkovaček ovládaných ruční nebo nožní pákou, u nichž se dala vyvinout větší síla při stiskávání zátky, umožnila používání válcovitých typů, které hrdlo lahve lépe utěsní; zátkovačky jsou ryze účelovým nástrojem; kromě ozdobné funkce jako historické předměty se v lidové kultuře neužívají a nejsou s nimi spojovány ani žádné obřady

■ **5.**

■ **6.** v., š.

■ **7.** VK, 2014

Použité prameny a literatura

BARTOŠ, František. *Moravský lid : Františka Bartoše Sebrané rozpravy z oboru moravské lidovědy*. Telč : Emil Šolc, 1892, s. 280–281.

BERANOVÁ, Magdalena. *Zemědělství starých Slovanů*. Praha : Academia, 1980. 395 s.

BRICHTOVÁ, Dobromila. *Tradiční vinohradnický inventář : Typový přehled vinohradnického nářadí a pomůcek a jejich zastoupení ve sbírkách Regionálního muzea v Mikulově*. Mikulov : Strojopis, 1985. 87 s.

FROLEC, Václav – PETRÁK, Josef. Vinařské lisy na Moravě. *Český lid*, 54, 1967, s. 31–49.

FROLEC, Václav. *Jihomoravské vinohradnictví : Tradice a současnost*. Brno : Blok, 1984. 219 s.

FROLEC, Václav. *Tradiční vinařství na Moravě : Národopisný obraz*. Brno : Univerzita J. E. Purkyně v Brně, 1974. 256 s. Spisy Univerzity J. E. Purkyně v Brně. Filozofická fakulta, sv. 198.

FROLEC, Václav. *Vinohradnické stavby na Slovácku*. Uherské Hradiště : Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, 1966. 55 s. Práce Slováckého muzea v Uherském Hradišti. *Kultura a tradice*, sv. 5.

HORNA, Richard. *Výčepnické právo vinařů*. Praha : Nákladem vlastním, 1940. 18 s.

„Hajnska“. *Selský archiv*, 8, 1909–1913, s. 46.

JERÁBEK, Richard. Výtvarná kultura. In JANČÁŘ, Josef a kol. *Lidová kultura na Moravě*. Ve Strážnici : Ústav lidové kultury, 2000, s. 245. Vlastivěda moravská. Nová řada *Země a lid*, sv. 10.

KAHOUNOVÁ, Ema. *Ľudové vinohradnicke stavby a lisy*. Bratislava : Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1969. 118 s. Klenotnica slovenskej ľudovej kultúry, zv. 5.

KALESNÝ, František. Z dějin bratislavského vinohradnictva a vinařstva. In *Bratislava. Spisy Mestského múzea v Bratislave*, 4. Bratislava : [s. n.], 1969, s. 267–308.

KLEINDIENST, Leopold. *Die Siedlungsformen, bäuerliche Bau- und Sachkultur Südmährens : Beiträge zur Volkskunde Südmährens*. Geislingen/Steige : Südmährischen Landschaftsrates, 1989. 224 s.

KLVAŇA, Josef. Slovácké vinné budy. *Český lid*, 22, 1913, s. 68–70.

KLVAŇA, Josef. VI. Vinařství. In HÚSEK, Jan a kol. *Moravské Slovensko. Svazek I*. Praha : Národopisné museum československé, 1918, s. 322–339. Národopis lidu československého, 1. díl.

KOŠTÁL, Miloslav. O významu severočeského vinařství v minulosti. In *Sborník Československé akademie zemědělských věd. Historie a musejnictví*, 3, 1958, s. 173–202.

KOVÁŘŮ, Věra a kol. *Mařatice – Vinohrady : Ze života vinařské dědiny*. Uherské Hradiště : Město Uherské Hradiště ve spolupráci se Slováckým muzeem v Uherském Hradišti, 2009. 79 s.

KOVÁŘŮ, Věra. Krajina jižní Moravy a vinohradnická stavební kultura. *Zprávy památkové péče*, 63, 2003, č. 1, s. 22–26.

KRATOCHVIL, František. *1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství aneb Breviář enofila*. Mikulov : Moravín – Svaz moravských vinařů, 2013. 342 s.



- KRAUS, Vilém a kol. *Réva a víno v Čechách a na Moravě : Tradice a současnost*. Praha : Radix, 1999. 280 s.
- KRAUS, Vilém. Vývoj a význam severočeského městského vinařství. *Rostlinná výroba*, 37, 1964, s. 1315–1328.
- KŘIVKA, Josef. K dějinám poddanského vinařství na Litoměřicku v předbělohorské době. In *Vlastivědný sborník Litoměřicka*, 3, 1966, s. 32–50.
- KUTTELVAŠER, Zdeněk – HLINĚNÁ, Eva (eds.). *Bibliografie vinařských časopisů v českých zemích z let 1879–1945*. Praha : Ústav vědeckotechnických informací pro zemědělství, 1977. 372 s. *Prameny a studie*, sv. 18.
- KUTTELVAŠER, Zdeněk. *Vinařství v Čechách v 19. století*. Vědecké práce Zemědělského muzea 18, 1978, s. 225–251.
- MARKEL, Martin. *Svobodný vinohrad : Historické kořeny terroir moravských vinic a vín*. Brno : Mendelova univerzita, 2020. 258 s.
- MATUSZKOVÁ, Jitka – KOVÁŘŮ, Věra. *Vinohradnické stavby na Moravě = Viticultural buildings of Moravia*. Brno : ERA, 2004. 299 s.
- Naučný slovník zemědělský*. Díl 6. Praha : Ústav vědeckotechnických informací MZLH ve Státním zemědělském nakladatelství, 1976. s. 324.
- Naučný slovník zemědělský*. Díl 12. Praha : Ústav vědeckotechnických informací MZLH ve Státním zemědělském nakladatelství, 1989. s. 241.
- OPRAVIL, Emanuel. Původ a rozšíření vinné révy v českých zemích. *Slezský sborník*, 62, 1964, s. 220–228.
- OREL, Jaroslav. Vinný lis z Havřic. *Umění a řemesla*, 1973, č. 2, s. 41–43.
- POKORNÝ, Pavel. *Tradiční vinařství na Moravě*. Mikulov : Regionální muzeum v Mikulově, 2013. 94 s.
- POŠVÁŘ, Jaroslav. Moravské právo hor viničních. *Časopis Matice moravské*, 70, 1951, s. 120–165.
- PRASEK, Vincenc (ed.). *Vlastivěda slezská. Díl I., Podání lidu*. Opava : Nákladem jubilejního fondu na vydávání Vlastivědy slezské, 1888, s. 185–186.
- PRASEK, Vincenc. *Paměti městečka Napajedel a dědin k panství Napajedelskému ode dávna příslušných*. Velké Meziříčí : J. F. Šašek, 1882. 199 s. Bibliotéka místopisů a jiných děl historických, sv. 1.
- PUBAL, Václav. Horenské právo v Čechách. In FROLEC, Václav a kol. *Vinohradnictví : Kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách*. Brno : Blok, 1973, s. 220–231.
- Sklepní uličky jižní Moravy : Historie, památková ochrana, přítomnost*. Brno : Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava, z. s. p. o., 2013. 103 s.
- SLAVÍK, František Augustin. *Moravské Slovensko od XVII. století : Dějepisné paměti a studie. [Sv. 1]*. Hodonín : K. Fencel, 1903, s. 55–62.
- STUMMER, Albert. *Weinbau : Ein Leitfaden zum Gebrauche an landwirtschaftlichen Schulen und für den Selbstunterricht*. Reichenberg : Nordböhmischer Verlag, 1924. VII, 101 s., 1 skládací mapa.



SYROVÁ, Zuzana – SYROVÝ, Jiří. Mařatické vinohrady. *Umění a řemesla*, 2, 1966, s. 74–80.

VÁLKOVÁ-FRÝZOVÁ, Marie. Úřad perkmistra pražských viničních hor. In *Sborník příspěvků k dějinám hlavního města Prahy*, sv. 6. [s. l.] : [s. n.], 1930. s. 1–148.

VEČERKOVÁ, Eva. O právních artefaktech. In HOLUBOVÁ, Markéta – PETRÁŇOVÁ, Lydia – TARCALOVÁ, Ludmila (eds). *Obyčejové právo : Sborník příspěvků z konference karpatologické komise pro lidové obyčeje MKKK konané v Martině-Vrútkách v roce 2001*. Praha : Etnologický ústav Akademie věd České republiky, 2002, s. 45–48.

VERMOUZEK, Rostislav. Středověké vinařství na Žďárském okrese. *Vědecké práce Zemědělského muzea*, 18, 1978, s. 95–109.

VRBKA, Anton. Das huterzeichen der Weingarten. *Znaimer Bilder der Vergangenheit und Gegenwart*, 1, 1907, s. 82–84.

WINTER, Zikmund. *Kulturní obraz českých měst : Život veřejný v XV. a XVI. věku. Díl 1*. Praha : Nákladem Matice české, 1890. 795 s. Spisy musejní.

Elektronické zdroje

BS Vinařské potřeby. Elektronické vydání. BS vinařské potřeby, s. r. o., 2021. Dostupné z: <https://www.vinarskepotreby.cz> [cit. 27. 9. 2021].

Kopeček : Vinařský dům. Elektronické vydání Vinařský dům Kopeček, 2021. Dostupné z: <https://www.vinarskydum.cz> [cit. 27. 9. 2021].



Vysvětlivky zkratek

cm	centimetr
d, d.	délka, obvykle největší rozměr
h, h.	hloubka měřená od horního okraje nádoby k jejímu dnu, u hranolovitých tvarů rozměr kolmý
VK	Vilém Křeček
m.	mužský rod (gramaticky)
EÚ MZM	Etnografický ústav Moravského zemského muzea
NSZ	<i>Naučný slovník zemědělský</i> . Díl 1.–13. Praha : Ústav vědeckotechnických informací MZLH ve Státním zemědělském nakladatelství, 1968–1992.
p, p.	průměr
RMM	Regionální muzeum v Mikulově, příspěvková organizace
s.	střední rod (gramaticky)
SSJČ	HAVRÁNEK, Bohuslav (ed.) a kol. <i>Slovník spisovného jazyka českého (1960–1971)</i> . Elektronické vydání. Praha : Ústav pro jazyk český AV ČR, v. v. i., 2011. Dostupné z: https://ssjc.ujc.cas.cz [cit. 27. 10. 2021].
š, š.	šířka, obvykle kolmo k délce nebo k délce a k výšce
JŠ	Josef Šuba
tzv.	takzvaný
v, v.	výška
ž.	ženský rod (gramaticky)

Názvosloví etnografických sbírek IV

Vinohradnictví a vinařství

Autoři hesel: Vilém Křeček, Josef Šuba

Autoři úvodního textu: Romana Habartová, Josef Šuba

Redakční předmluvou opatřily: Romana Habartová, Jana Tichá

Autoři textů: Vilém Křeček, Josef Šuba, Romana Habartová

Spolupracovali: Zdeněk Habrovanský, Michal Zapletal, Zbyněk Vaďura, Libor Habarta, František Bartošik, Petr Gottwald, Vinařství Holacký Dolní Dunajovice, Josef Šuba st., Vinotéka a muzeum vinařství Zimní vrch

Fotografie: Milan Karásek / Regionální muzeum v Mikulově, p. o. /

Etnografický ústav Moravského zemského muzea

Editor, úpravy textů a redakce: Michal Chmelenský

Jazykové korektury: Eva Navrátilová

Grafická úprava: Linda Svitáková

Vydala Asociace muzeí a galerií České republiky, z. s.

Jindřišská 901/5, 110 00 Praha 1

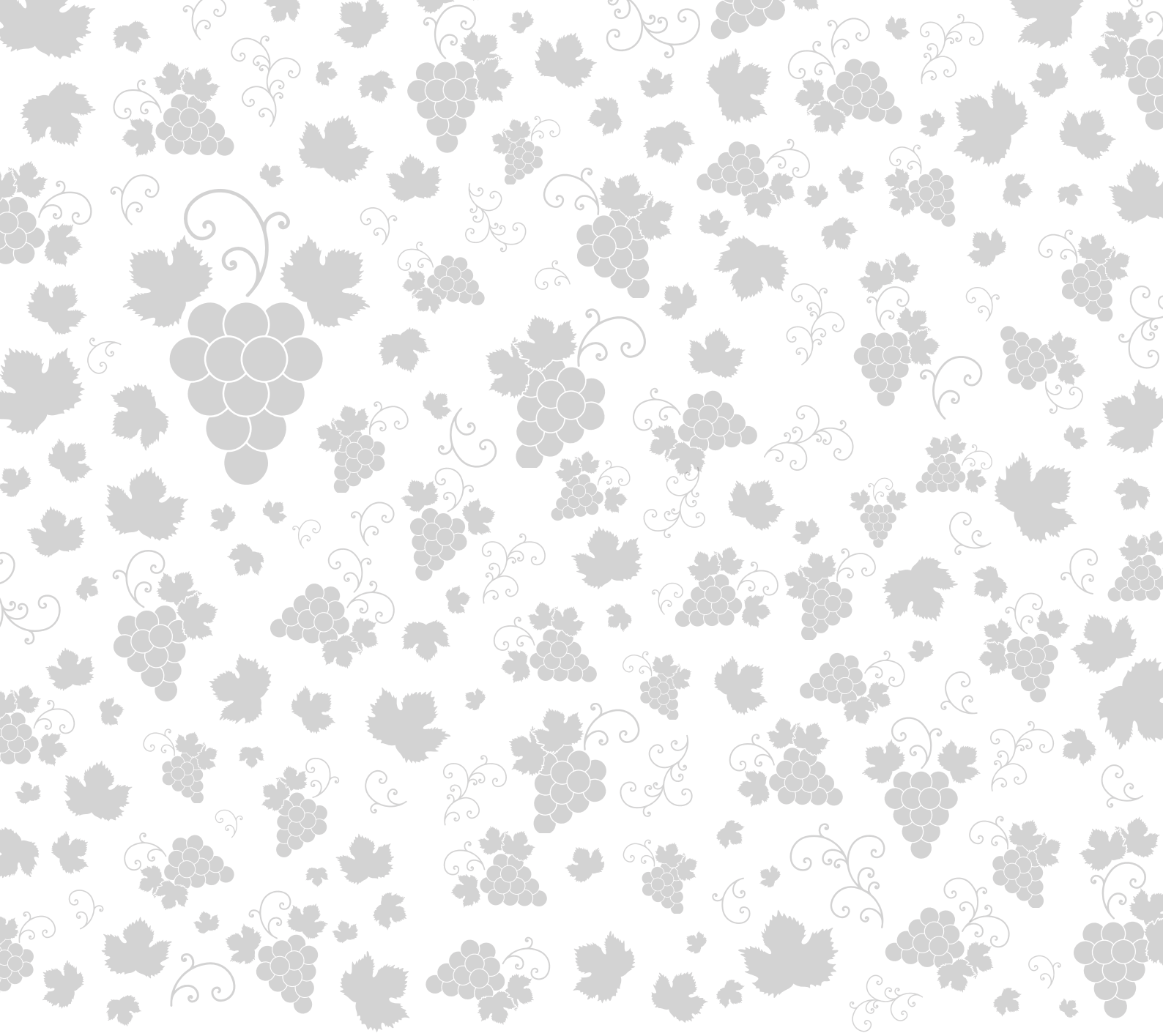
tel.: +420 224 210 037, mobil: +420 736 438 611, e-mail: amg@cz-museums.cz

<http://www.cz-museums.cz>

s přispěním Ministerstva kultury v roce 2022

ISBN 978-80-86611-92-1 (Asociace muzeí a galerií České republiky, z. s.)

ISBN 978-80-85088-63-2 (Regionální muzeum v Mikulově, p. o.)



ASOCIACE MUZEÍ
A GALERIÍ ČR, Z. S.



REGIONÁLNÍ
MUZEUM
V MIKULOVĚ

Slovácké
muzeum
v Uherském
Hradišti



Národní
muzeum
v přírodě

Valašské
muzeum
v přírodě