



OPERAČNÍ PROGRAM PRAHA
ADAPTABILITA

EVROPSKÝ SOCIÁLNÍ FOND



EVROPSKÁ UNIE

PRAHA & EU
INVESTUJEME DO VAŠÍ BUDOUCNOSTI

Didaktický balíček č. 11

Trojské trumfy

pražským
školám

projekt
CZ.2.17/3.1.00/32718



VÍNO A VINNÁ RÉVA





doplňte



domácí úkol



napište



nápověda



laboratorní práce



prezentace



úkol na výběr



vyfoťte

DB = didaktický balíček

PL = pracovní list

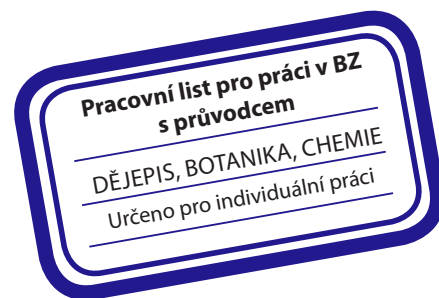
PM = pracovní materiály



Členové realizačního týmu projektu:

Manažer projektu	Mgr. Radim Jendřejas (Trojské gymnázium)
Hlavní metodička	Mgr. Zuzana Venclíková (Trojské gymnázium)
Metodičky	Mgr. Ivana Motýlová (Trojské gymnázium)
	Mgr. Ada Hrstková (Trojské gymnázium)
	Mgr. Tereza Chýlová (Trojské gymnázium)
	Ing. Ludmila Horká (Trojské gymnázium)
Metodik	Ing. Lukáš Marek (Trojské gymnázium)
Odborné garantky	Mgr. Věra Bidlová (Botanická zahrada hl. m. Prahy)
	PhDr. Eva Vítová (Botanická zahrada hl. m. Prahy)
	RNDr. Milena Peterová (Zoo Praha)
Odborný garant	Mgr. František Tymr (Zoo Praha)
Výtvarnice projektu	Bc.A. Eva Göndörová (Zoo Praha)

Na vinici



Botanická zahrada hl. m. Prahy v Troji jako jediná na světě vyrábí víno z hroznů z vlastní vinice. Ta byla založena již za vlády Karla IV. a po staletích střídavého rozkvětu a úpadku obnovena v 50. letech 20. stol. Dominantou vinice je barokní kaple sv. Kláry, po které byla zdejší vinice pojmenována.

1. Na naučné stezce, která je umístěna na cestě k historickému lisu, zjistěte, jaké pěstební zásahy je nutné provést na révě, abychom mohli na podzim sklízet zralé hrozny. Zásahy popište a s pomocí průvodce znázorněte na časové ose.

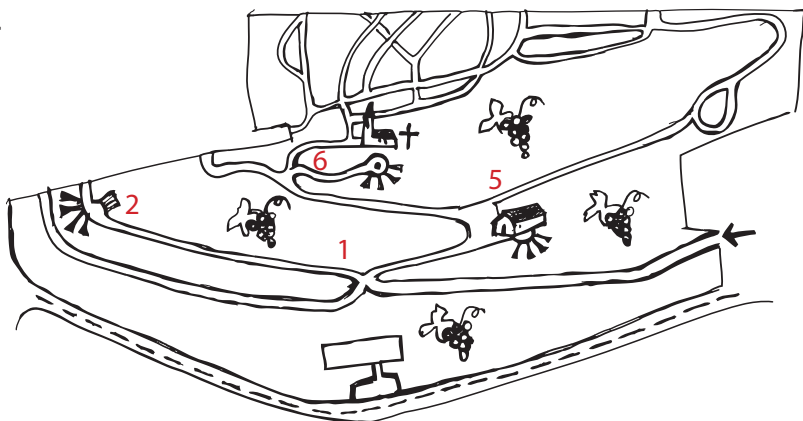
ŘEZ

OKOPÁVKA

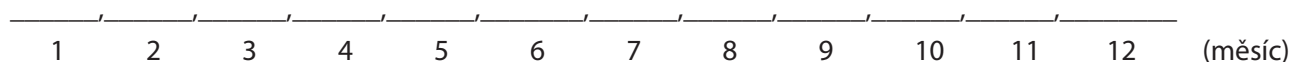
SEČKOVÁNÍ

POSTŘIK

SBĚR

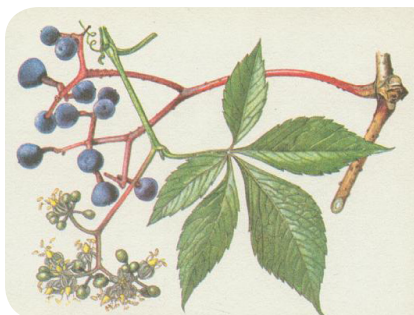


Čísla v mapě označují místa, kde najdete odpovědi na úkoly s daným číslem.



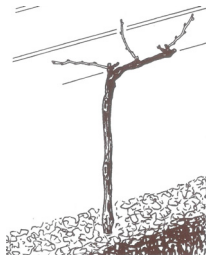
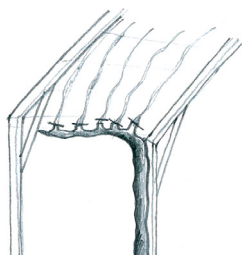
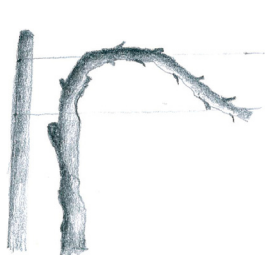
2. Najděte ve venkovním areálu vinný lis (v mapce pod číslem 2) a odhadněte, jaké množství vína byl schopen pojmout, z jaké doby pochází a na jakém principu fungoval. Po návštěvě sklepa porovnejte s moderními technologiemi.

3. Přiřadte názvy rostlin k obrázkům: vinná réva, chmel, loubinec (psí víno).



4. Podle definice v Klíči ke květeně ČR je úponka buď přeměněná část stonku nebo přeměněná část listu, tvořená obvykle jen žilkou, jíž se rostlina přichycuje k opoře – nejčastěji se vyskytuje u lichozpeřených listů, kde vzniká přeměnou koncového lístku. **Napište, který typ úponky má réva vinná a z čeho tak usuzujete. Je pravotočivá nebo levotočivá?**

5. Na cestě za viničním domkem najdete ukázky různých způsobů vedení vinné révy. **Podle obrázků pojmenujte jednotlivé typy vedení a napište jejich hlavní způsob využití.**



6. Ve víně je nejen pravda, jak praví přísloví, ale i kus historie. Podívejme se na ni blíže.

Doplňte do mapky k vyjmenovaným územím číslici, která odpovídá postupu šíření znalostí o zpracování vína v minulosti. Můžete si pořadí nejprve otipovat, poté svůj tip ověřit na stojanu *Historie révy vinné*.

- Čechy
- Gruzie
- Francie
- Itálie
- Maďarsko
- Mezopotámie a Egypt
- Morava
- Řecko
- Řím



7. Na stojanu *Historie révy vinné* zjistěte odpověď na jeden ze dvou následujících úkolů.

a/ Označte pomocí symbolů + a – období, která znamenala rozkvět či úpadek v historii českého vinařství.

- | | | | | |
|-------------------|-----------|------------|-------------|------------|
| Velká Morava | Karel IV. | husitství | Jagellonci | Rudolf II. |
| třicetiletá válka | Josef II. | po r. 1860 | socialismus | současnost |

b/ Vyberte si 3 z 5 jmen a stručně, ale s uvedením konkrétních údajů napište, čím jejich nositelé ovlivnili pěstování vína v Čechách.

Bořivoj a Ludmila

Karel IV.

Jan Had

Habáni

Mšička révokaz



8. Na stojanu *Historie révy vinné* najdete graf, který zachycuje odrůdovou skladbu vinic v ČR. Zjistěte, zda se v ČR pěstuje více bílé či červené víno a které odrůdy jsou mezi červenými i bílými víny u nás nejrozšířenější.

9. Vyberte si odrůdu, která vás něčím zaujala, poznačte si její rozšíření v Čechách a na Moravě a na dalších stojanech zjistěte její specifika.

10. Vinný sklep na vinici sv. Kláry vznikl poté, co bylo v roce 2005 nutné řešit havarijní stav svahu, který se začal sesouvat směrem k silnici. Velká část svahu byla odbagrována, svah byl zpevněn a dosypán. V roce 2009 se začalo s přestavbou skladu na výrobu vína. Kolaudace proběhla 9. 9. 2009 a již 10. 9. 2009 se sklízely první hrozny na vinobraní v botanické zahradě. **Poznačte si, co vás zaujalo na exkurzi vinným sklepem a co byste nechtěli zapomenout.**





11. Po návštěvě trojského vinného sklípku a ukázkové vinice by pro vás neměl být problém popsat postup výroby vína a vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými typy a jejich zpracováním. Z úkolů a–c splňte dva dle vlastního výběru.

a/ Přiřadte čísla k jednotlivým fázím výroby, jak jdou po sobě při výrobě bílého vína.

odkalení odzrnění fermentace lisování ležení v sudech /lahvích stáčení vína
dodání kvasných kultur čiření vína filtrace vína

b/ Vysvětlete rozdíl mezi...

... bílým a červeným vínem

... stolním a přívlastkovým vínem

... sladkým, polosladkým, suchým a polosuchým vínem

... cukernatostí moštu a zbytkovým cukrem

... růžovým vínem a Klaretem _____

c/ Vína mohou vyžrávat i v sudech, které nápoji dodají specifické chuťové vlastnosti. Víno, které zráló v takovém sudu, nese označení Barrique. Napište, z jakého materiálu se sudy vyrábějí, jak dlouho se mohou používat pro výrobu vína nesoucího toto označení a jaký faktor jejich další používání znemožní.



12. Napište své dnešní největší překvapení týkající se vína.



Za domácí úkol splňte jedno z následujících zadání.

a/ Nezmínili jsme se o sv. Václavovi, přestože se jedná o důležitou postavu se vztahem k vínu a vinicím. Zjistěte, jak osobnost patrona české země souvisí s vínem.

b/ Vysvětlete proces fermentace, která probíhá při výrobě vína.

c/ Navrhněte etiketu vlastního vína včetně doporučení, k jakým pokrmům a proč je vaše víno vhodné. Můžete se přitom inspirovat etiketami vína z trojské botanické zahrady.

d/ Zjistěte, jaké jsou hlavní rozdíly mezi českým a francouzským vínem.