

detailnější rozbor možností, reality a nedostatků ve zpracování a využití obrovského množství poznatků, které přináší „občanská věda“. Tedy to, co zjišťují a publikují jak „ptáčkaři“, tak „amatérští ornitologové“ podle definic v knize na str. 17–21. Týká se to hlavně nesoustavně sbíraných a často různými formami – dnes hlavně na internetu – publikovaných záznamů o výskytu raritních druhů, v menší míře vý-

sledků terénních poznatků specializovaných zájemců či pracovních skupin, nebo i soustavných akcí. Jak se píše na str. 23 a jak dosvědčují další řádky: „amatérští ornitologové na rozdíl od jiných vědních oborů sehrávali a sehrávají významnou úlohu.“ Zájem o příručku lze hledat a podporovat především v těchto kruzích. Jak uvádí tab. 1 v publikaci, amatérů v ornitologii najdeme mnoho, profesionálů málo.

Slovenská ornitologická společnost/ BirdLife Slovensko, Bratislava 2014, 300 str., 92 obrazů, 3 přílohy. Publikace byla spolufinancována EU v rámci Evropského fondu regionálního rozvoje. Zájemci z ČR se mohou obrátit na sekretariát Slovenské ornitologické společnosti (balintova@vtaky.sk), kniha jim bude poskytnuta do vyčerpání zásob zdarma za poštovné a balné.

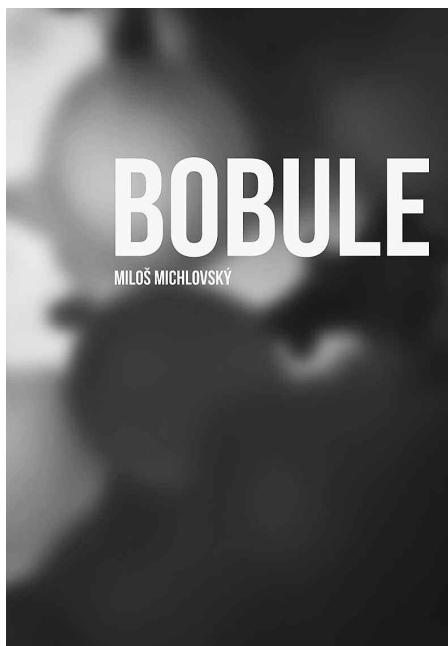
Aleš Lebeda

RECENZE

Miloš Michlovský: Bobule

Tato kniha má velmi krátký, výstižný a čistě botanický název. Nicméně z jiného úhlu pohledu představuje jistý symbol čtvrtstoletí svobody a demokracie v naší zemi, které jsme si nedávno připomínali. Proč tomu tak je? Zejména proto, že demokratizace naší společnosti otevřela prostor mnoha lidem mezi námi, kteří dříve nemohli svobodně projevit své znalosti a schopnosti a investovat je ve prospěch nás všech. Patří mezi ně bezesporu i autor recenzované knihy doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc., kterému se po r. 1989 otevřely možnosti uskutečnit životní sen – realizovat vlastní vize a zásadním způsobem přispět k rozvoji českého vinohradnictví a vinařství. V současné době je v České republice považován za jednoho z nejvýznamnějších praktiků a teoretiků v těchto oborech. Ale díky životním zkušenostem, rozhledu a nadhledu je ještě něčím daleko víc. Filozofem a vizionářem schopným své vize a myšlenky dotahovat až do reálného a úspěšného konce. Dokládá to skutečnost, že v podstatě z ničeho vybudoval v 90. letech 20. stol. jednu z největších a nejmodernějších vinařských firem v České republice se sídlem v jihomoravských Rakvicích. Tato společnost získala v r. 2009 jako první v ČR prestižní ocenění Vinařství roku.

Rozsáhlé teoretické znalosti a praktické zkušenosti si nenechává M. Michlovský pouze pro sebe, snaží se je hojně předávat dalším, a to nejen jako pedagog, ale také autor odborných publikací, kterých v poslední době vydal celkem pět. Jednou z nich je právě recenzovaná kniha s příznačným názvem Bobule. Pokud bychom její titul posuzovali z botanického hlediska, bylo by zřejmé, že jde o monografii zaměřenou na charakteristiku jednoho z dužnatých plodů, vyskytujícího se u mnoha čeledí a rodů vyšších rostlin, včetně rodu réva (*Vitis*), a jedné z nejstarších a nejvýznamnějších kulturních plodin – révy vinné (*V. vinifera*). Již při zbežném prolistování knihy však čtenář zjistí, že její obsah mnohonásobně překračuje toto úzké pojetí. Autor neopakuje příliš mnoho informací, jež jsou o tomto druhu plodů popsány v učebnicích obecné botaniky, morfologie a anatomie rostlin, případně karpologie, ale bobule, zde plod révy vinné, ho zajímá velmi komplexně. Na bobuli hroznu révy



vinné pohlíží jako na biochemickou „továrnu“ vína, což hned v úvodu interpretuje parafrází Charlese Darwina, že bobule je „peklem“ tvořením vína. Po stránce obsahové není tato zajímavá, v české i mezinárodní literatuře ojedinělá publikace pouze popisem struktury a složení plodu révy vinné, ale zejména strhujícím výkladem o dynamice vývoje bobule z hlediska fyziologického a biochemického, o faktorech prostředí, které tento vývoj ovlivňují v průběhu ontogeneze plodu, ale také o jejich působení na stav a chemické složení v době zralosti. Prolínají se tu složité procesy a jevy, které se v konečném důsledku prokážou na kvalitě výsledného produktu, nejstaršího alkoholického nápoje lidstva – vína, v současné době nazývaného terroir.

Kniha je obsahově rozdělena do čtyř hlavních částí, přičemž každá ještě zahrnuje mnoho dílčích a logicky na sebe navazujících kapitol a podkapitol. Logickou strukturu, návaznost textu a orientaci v něm usnadňuje desetinné třídění celého obsahu publikace. V krátké předmluvě a úvodu autor nejen přibližuje historické souvislosti vývoje oborů vinohradnictví a vinařství, včetně postupně narůstající specializace a nutnosti patřičného vzdělání a uplatňování vědeckých poznatků, ale i to, že

bobule révy vinné znamená složitou biologickou entitu, jejíž detailní znalost a pochopení dějů v ní probíhajících jsou naprosto nezbytné, aby vinař mohl vyrobit kvalitní víno.

První část publikace s názvem Popis a složení zralých bobulí je nejstručnější, postupně se zabývá botanickou charakteristikou plodu révy vinné, jeho morfologií, stavbou a vývojem. V závěru této části se autor věnuje chemickému složení zralého plodu podle jeho jednotlivých částí (těpina, slupka, dužnina a semena). Tato část vhodně uvádí čtenáře do složitějšího komplexu činností, jež působí na fyziologii a biochemii ontogeneze bobule a jsou předmětem dalších kapitol.

Následující část má dynamické a fyziologicko-biochemické pojetí, což vystihuje její název Přeměny bobule během zrání. Jde v podstatě o speciální lekci z fyziologie a biochemie plodu révy vinné, která se po úvodu pojednávajícím o obecných charakteristikách zrání postupně zabývá syntézou a akumulací cukrů, organických kyselin, významných minerálních a dusíkatých látek, změnami struktury buněčných stěn, produkcí fenolových sloučenin a aromatických látek, ale i změnami v metabolismu rostlinných hormonů. Poslední a zcela unikátní kapitola této části je věnována mikrobiálnímu organismům bobule. Celkem 8 podkapitol detailně popisuje jejich problematiku – jak z hlediska pozitivního, tak negativního působení na zrání a kvalitu bobule. Čtenář se dočte podrobnosti o kvasinkách i o dalších mikroorganismech, rozdělených do různých skupin (jako např. trvale usazené, získané, invazní, příležitostné), včetně jejich dynamiky vývoje a osídlování bobulí během zrání. Autor zde rovněž uvádí příklady mikroorganismů, jejichž výskyt souvisí s poškozením plodu, a také rozebírá úlohu vektorů, jež tyto mikroorganismy přenášejí.

Třetí část knihy – Zralost a ročník – se detailně zabývá vlivem podmínek prostředí na vývoj a zrání hroznů. Z této kapitoly čtenář pochopí, jak významnou roli hraje „ročník“ v kvalitě sklizeného produktu, ale také jak zásadně ovlivňuje kvalitu vyrobeného vína. Úvodní kapitoly se zaměřují na metodické aspekty posouzení kvality, na odběr vzorků pro stanovení vyzrállosti a ukazatele vyzrávání, zejména cukernatosti a senzorické kvality. V dalších třech kapitolách je zevrubně probíráno působení světla, teploty a vodního režimu v průběhu vegetace na vyzrávání bobulí. Na závěr autor podává obecný pohled na to, co nazýváme „ročník vína“, jak je ovlivněn průběhem počasí v daném roce, včetně specifického příkladu týkajícího se obsahu polyfenolů.