

detailnější rozbor možností, reality ane - dostatků ve zpracování avyužití obrovského množství poznatků, které přináší „občanská věda“. Tedy to, co zjišťují apublikují jak „ptáčkáři“, tak „amatérští ornitologové“ podle definic vknize na str. 17–21. Týká se to hlavně nesoustavně sbíraných ačasto různými formami –dnes hlavně na internetu – publikovaných záznamů o výskytu raritních druhů, vmenší míře vý -

sledků terénních poznatků specializovaných zájemců či pracovních skupin, nebo isoustavných akcí. Jak se píše na str. 23 ajak dosvědčují další řádky: „amatérští ornitologové na rozdíl od jiných vědních oborů sehrávali asehrávají významnou úlohu.“ Zájem opříručku lze hledat apodporovat především vtěchto 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.

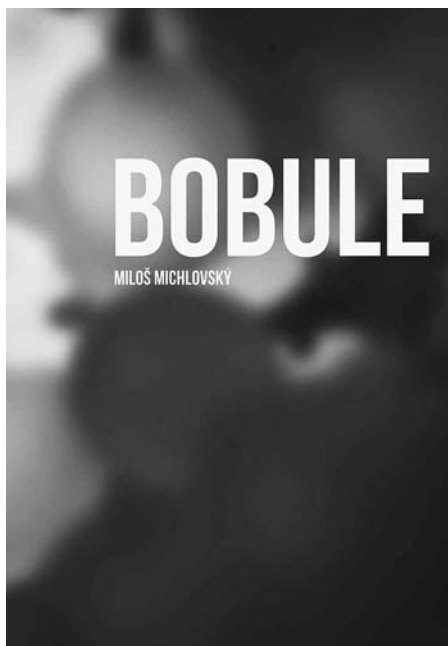
Aleš Lebeda

RECENZE

Miloš Michlovský: Bobule

Tato kniha má velmi krátký, výstižný ačistě botanický název. Nicméně zjiného úhlu pohledu představuje jistý symbol čtvrtstoletí svobody ademokracie vnaší 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 aschopnosti 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 azásadním způsobem přispět krozvoji českého vinohradnictví avinařství. Vsoučasné době je vČeské republice považován za jednoho znejvýznamnějších praktiků ateoretiků vtěchto oborech. Ale díky životním zkušenostem, rozhledu anadhledu je ještě něčím daleko víc. Filozofem avizionářem schopným své vize amyšlenky dotahovat až do reálného a úspěšného konce. Dokládá to skutečnost, že vpodstatě zničeho vybudoval v90. letech 20. stol. jednu znejvětších anejmodernějších vinařských firem vČeské republice se sídlem vjihomoravských Rakvicích. Tato společnost získala vr.2009 jako první vČR prestižní ocenění Vinařství roku.

Rozsáhlé teoretické znalosti apraktické zkušenosti si nenecháváM. Michlovský pouze pro sebe, snaží se je hojně předávat dalším, ato nejen jako pedagog, ale také autor odborných publikací, kterých v poslední době vydal celkem pět. Jednou z nich je právě recenzovaná kniha spříznačným názvem Bobule. Pokud bychom její titul posuzovali zbotanického hlediska, bylo by zřejmé, že jde o monografii zaměřenou na charakteristiku jednoho zdůznaných plodů, vyskytujícího se umnoha čeledi a rodů vyšších rostlin, včetně rodu réva (*Vitis*), ajedné znejstarších anejvýznamnějších 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 aanatomie 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 vúvodu interpretuje parafrází Charlese Darwina, že bobule je „peklem“ tvoření vína. Po stránce obsahové není tato zajímavá, české imezi - národní literatuře ojedinělá publikace pouze popisem struktury asložení plodu révy vinné, ale zejména strhujícím výkladem odynamice vývoje bobule zhlediska fyziologického abiochemického, ofaktorech prostředí, které tento vývoj ovlivňují vprůběhu ontogeneze plodu, ale také ojejich působení na stav achemické složení v době zralosti. Prolínají se tu složité procesy ajevy, které se vkonečném důsledku prokáží na kvalitě výsledného produktu, nejstaršího alkoholického nápoje lidstva – vína, vsoučasné době nazývaného terroir.

Kniha je obsahově rozdělena do čtyř hlavních částí, přičemž každá ještě zahrnuje mnoho dílčích alogicky na sebe navazujících kapitol a podkapitol. Logickou strukturu, návaznost textu aorientaci vněm usnadňuje desetinné třídění celého obsahu publikace. Vkrátké předmluvě aúvodu autor nejen přibližuje historické souvislosti vývoje oborů vinohradnictví avinařství, včetně postupně narůstající specializace anutnosti patřičného vzdělání auplatňování vědeckých poznatků, ale ito, že

bobule révy vinné znamená složitou biologickou entitu, jejíž detailní znalost a pochopení dějů vní probíhajících jsou na - prosto nezbytné, aby vinař mohl vyrobit kvalitní víno.

První část publikace snázvem Popis asložení zralých bobulí je nejstručnější, postupně se zabývá botanickou charakteristikou plodu révy vinné, jeho morfologií, stavbou avývojem. Vzávěru této části se autor věnuje chemickému složení zralého plodu podle jeho jednotlivých částí (třápina, slupka, dužnina asemena). Tato část vhodně uvádí čtenáře do složitého komplexu činitelů, jež působí na fyziologii abiochemii ontogeneze bobule a jsou předmětem dalších kapitol.

Následující část má dynamické a fyziologicko-biochemické pojetí, což vystihuje její název Přeměny bobule během zrání. Jde vpodstatě ospeciální lekci zfyziologie abiochemie plodu révy vinné, která se po úvodu pojednávajícím oobecných 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 azcela unikátní kapitola této části je věnována mikrobiálním 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 aosídlování 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 aročník –se detailně zabývá vlivem podmínek prostředí na vývoj azrání hroznů. Ztéto kapitoly čtenář pochopí, jak významnou roli hraje „ročník“ vkvalitě 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 asenzorické kvality. Vdalších třech kapitolách je zevrubně probíráno působení světla, teploty avodního režimu vprůběhu 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.

Poslední, ale stránkově druhá nejrozsáhlejší část je věnována účinkům dalších faktorů na vyzrávání bobulí. Bezprostředně navazuje na předchozí, přičemž se postupně zabývá vlivem vlastní rostliny (odrůdy, podnože, stáří keře, způsobem vedení révy vinné atd.), půdy, hnojení makro- a mikroprvky, působením výkyvů počasí včetně napadení některými významnými houbovými patogeny (*Plasmopara viticola*, *Erysiphe necator*, *Botrytis cinerea*). Z této závěrečné části jasně vyplývá, jak vysoce komplexní adynamická je interakce révového keře, vyzrávajících hroznů a bobulí ve vztahu ke kolonijnímu prostředí, jak zásadně může určovat kvalitu vína.

Po přečtení knihy pozorný čtenář pochopí, že současný vinohradník avinař, který chce být mistrem ve svém oboru, už nevystačí spouhou empirií, jak tomu bylo donedávna. Musí důkladně znát a chápat složi tou dynamiku fyziologických procesů, jež probíhají vkeřích a plodech révy vinné, ale i komplexnost jejich interakcí

sokolním prostředím, včetně působení člověka a možností, jak ho účelně ovlivňovat.

Publikaci uzavírá obrazová příloha fyziologických vývojových stadií bobulí, přehled použité literatury a rejstřík odborných termínů a vědeckých jmen organismů. Seznam zdrojů je rozsáhlý, ca se 180 odkazy na odbornou a vědeckou literaturu, která byla použita při zpracování knihy a vztahuje se k dané problematice. Literární zdroje jsou převážně zahraniční, přičemž autor čerpá informace z předních vědeckých a odborných časopisů. Publikace tedy nejen postihuje současný vědecký pokrok, ale je svým způsobem nadčasová, poskytuje určitou vizi avýzvy do budoucna.

Závěrem můžeme konstatovat, že recenzovaná kniha představuje vnaší odborné literatuře ojedinělé dílo svým pojetím, rozsahem i kvalitou zpracování. Při striktním vědeckém posuzování v ní však lze nalézt jisté nedostatky, zvláště pak nejednotné citování literatury v textu, ale i v jejím přehledu. Občasná stylistická nedokonalost

dokládá, že byl autor při psaní bezprostředně vycházel z vlastní zkušenosti a praxe. Svým obsahem bude recenzovaný titul zajímavý a užitečný nejen učitelům a studentům středních a vysokých škol se zaměřením na vinohradnictví a vinařství, potravinářské technologie a zpracování rostlinných produktů, ale i studentům a pracovníkům přírodovědných oborů, botanikům a fyziologům rostlin; určitě v něm najdou poučení také vinohradníci, vinaři a enologové (odborníci na víno), stejně jako drobní (hobby) pěstitelé a producenti vína. Vzhledem ke stále se zvyšující spotřebě vína v České republice v posledních 20 letech bude zajímavým čtením rovněž pro všechny konzumenty vína, kteří se chtějí dozvědět více.

Vinselekt Michlovský, a. s., Rakvice 2014

Publikace v pevné vazbě s jednoduchou grafickou úpravou, 230 str. na křídovém papíře, 70 barevných obr. a grafů, 32 tab. Cena 564 Kč

Kontaktní adresy autorů

Pavel Amcha

e: pavel.amcha@volny.cz

Michal Balcar

Zoo Brno
U Zoologické zahrady 46
365 00 Brno
e: mbalcar@upcmil.cz

Jan Baltus

Opálkova 6
635 00 Brno
e: baltus@seznam.cz

Anna Černá

Ústav pro jazyk český AV ČR, v. v. i.
Letenská 4
118 51 Praha 1
e: cerna@ujc.cas.cz

Martin Franc

Masarykův ústav a Archiv AV ČR, v. v. i.
Gabčíkova 10
182 00 Praha 8
e: franc@mua.cas.cz

Andrej Funk

Redakce Živy
e: andrej.funk@volny.cz

Jiří Hadinec

Katedra botaniky PřF UK
Benátská 2
128 01 Praha 2
e: hadinec@natur.cuni.cz

Vladimír Hanák

Varšavská 40
120 00 Praha 2
e: vhanak.chir@seznam.cz

Jiří Hladík

Výzkumný ústav meliorací
a ochrany půdy, v. v. i.
Žabovřeská 250
156 27 Praha 5 – Zbraslav
e: hladik.jiri@vumop.cz

Karel Hudec

Hluboká 5
639 00 Brno
e: KarelHudec@seznam.cz

Lukáš Jurek

Ústav zoologie, rybářství, hydrobiologie
a včelařství AF MENDEL
Zemědělská 1
613 00 Brno
e: jurek40@seznam.cz

Pavel Just

Katedra zoologie PřF UK
Viničná 7
128 44 Praha 2
e: pavel.just@natur.cuni.cz

Mladen Kaděra

Kupkova 2
690 02 Břeclav
e: mladen.kadera@seznam.cz

Stanislav Knor

Ústav geologie a paleontologie PřF UK
Albertov 6
128 43 Praha 2
e: stanislav.knor@natur.cuni.cz

Petr Kotlík

Ústav živočišné fyziologie a genetiky
AV ČR, v. v. i.
Rumburská 89
277 21 Liběchov
e: kotlik@iapg.cas.cz

Petr Koutecký

Katedra botaniky PřF JU
Branišovská 31
370 05 České Budějovice
e: kouta@prf.jcu.cz

Lukáš Kratochvíl

Katedra ekologie PřF UK
Viničná 7
128 44 Praha 2
e: lukas.kratochvil@natur.cuni.cz

Jan Krekule

Ústav experimentální botaniky AV ČR, v. v. i.
Na Karlovce 1a
160 00 Praha 6
e: krekule@ueb.cas.cz

Vítězslav Kubán

Národní muzeum – Entomologické oddělení

Cirkusová 1740

193 00 Praha 9 – Horní Počernice

e: vkuban@nm.cz

Jarmila Kubíková

Žatecká 14
140 00 Praha 4
e: jarmila.kubikova@volny.cz

Aleš Lebeda

Katedra botaniky PřF UP
Šlechtitelů 11 B
783 71 Olomouc
e: ales.lebeda@upol.cz

Jiří Malíček

Katedra botaniky PřF UK
Benátská 2
128 01 Praha 2
e: jmalicek@seznam.cz

Jiří Moravec

Národní muzeum – Zoologické oddělení
Cirkusová 1740
193 00 Praha 9 – Horní Počernice
e: jiri_moravec@nm.cz

Anna Potůčková

Katedra botaniky PřF UK
Benátská 2
128 01 Praha 2
e: annapotuckova6@gmail.com

Karel Sládek

Centrum pro aplikovanou etiku KTF UK
Thákuřova 3
160 00 Praha 6
e: sladek@ktf.cuni.cz

Hana Šantrůčková

Katedra biologie ekosystémů PřF JU
Branišovská 31
370 05 České Budějovice
e: hana.santruckova@prf.jcu.cz

Karel Štastný

Katedra ekologie FŽP ČZU
Kamýčká 1176
165 21 Praha 6 – Suchbát
e: stastny@fzp.czu.cz

Ilja Trebichavský

Skuherského 588
517 73 Opočno
e: trebichavsky@tiscali.cz

Rudolf Zahradník

Ústav fyzikální chemie J. Heyrovského
AV ČR, v. v. i.
Dolejškova 2155/3
182 23 Praha 8