

5. Chrupka bílá

Synonyma: Ušlechtilé bílé, Šasla belaja, Gutedel weiser, Chasselas doré, Chasselas blanc, Fehér gyöngyszölő, Piros gyöngyszölő, Fendant blanc, Perlan, Süssling, Süssstraube, Silberling, Doppelte Spanische, Tribianco Tedesco, Marzemina Bianca, Dorin, Rosmarintraube, Terravin, Moster, Wälscher, Zupljanka, Fabian.

Původ: Existence všech odrůd a poloodrůd chrupek je úzce spjata s původem Chrupky bílé, z nichž vznikly buď jako mutace nebo křížením. Chrupky jsou velmi staré kulturní odrůdy, které pocházejí pravděpodobně z Egypta. Staří Římané je odtud importovali do Evropy, odkud se postupně rozšířily nejprve do Francie (Chasselas) a Švýcarska a pak po celém světě. Je pravděpodobně nejstarší odrůdou kultivovanou člověkem. Odrůdu pravděpodobně do Evropy přivezli ze severoafrických břehů Feničané. K nim se pravděpodobně dostala z jižního Libanonu. Chrupka byla velmi oblíbenou odrůdou na francouzském královském dvoře, pro který se pěstovala převážně v okolí Fontainebleu. Největší význam dnes pro výrobu vína má tato odrůda ve Švýcarsku, kde je ve francouzsky mluvících kantonech vysázeno 6 000 ha, potom v Německu (1 250 ha) a ve Francii (1 000 ha), kde v Pouilly-sur-Loire produkuje víno stejnojmenné apelace, které se často zaměňuje za kvalitnější Pouilly-Fumé pocházející ze stejné obce, ale vyrobené z odrůdy Sauvignon Blanc. Ve východní Evropě je tento kultivar považován za odrůdu stolní, až na nepatrné výjimky. Odrůda je zapsána v Listině povolených odrůd od roku 1941 v ČR a také na Slovensku.

Charakteristika odrůdy: Pěticípé listy s červenými žilkami se nápadně podobají listům révy zobrazené na stěnách hrobek nalezených v Luxoru a podobná réva se v Egyptě pěstuje dodnes. List je středně velký, středně až hluboce vykrajovaný, pětiúhelníkový až vejčitého tvaru. Povrch i rub listu jsou hladké. Řapíkový výkrojek je buď uzavřený nebo úzce otevřený. Řapík je středně dlouhý. Výrazné jsou dlouhé úponky. Květ je obojetný (oboupohlavní), samosprašný, většinou pětičetný. Hrozen je středně velký, průměrné délky u Chrupky bílé 110 až 140 mm, u Chrupky červené 120 až 170 mm (průměrná hmotnost 142 a 152 g), válcovitě kuželovitý, s rozvětveným hlavním větvenem nebo vytváří u základu křídlo. Chrupka bílá má hrozen řídký, Chrupka červená středně hustý. Stopka má normální stavbu.

Charakteristika vína: Z této staré odrůdy získáváme velmi lehké a skoro neutrální až neutrální víno chudé na kyseliny. Nejdůležitější bílá odrůda révy vinné západního Švýcarska (6.000 ha), v Německu pěstovaná jenom v Marktgraeflerland v Badenu (1.350 ha), trochu v Kalifornii a trochu na Novém Zélandu. Chrupka bílá se používá pro výrobu stolních lehkých vín vhodných pro scelování. Dobře se hodí pro výrobu moštů.

Zvláštnosti: Zrání začíná uprostřed srpna, dozrává středně raně, po první dekadě září.

