

7. Chrupka červená

Synonyma: Ušlechtilé červené, Šasla rozovaja, Gutedel roter, Chasselas rouge, Chasselas violet, Fehér gyöngyszölő, Piros gyöngyszölő, Fendant roux, Perlan, Süssling, Süssstraube, Silberling, Doppelte Spanische, Tribianco Tedesco, Dorin, Rosmarintraube, Terravin, Moster, Wälscher, Zupljanka, Fabian.

Původ: Chrupky jsou velmi staré odrůdy, které pocházejí pravděpodobně z Egypta, kde se zřejmě pěstovaly již před 5 tisíci lety nebo z Malé Asie. Do Evropy je dovezli staří Římané nebo podle jiné verze je převezl v 16. století francouzský diplomat ze sultánského dvora do Francie, odkud se dostaly do Švýcarska a pak dále. Nejvíce jsou nyní rozšířeny ve Švýcarsku a Francii. Ve Švýcarsku tvoří 45 % plochy vinic a 60 % produkce vína. Jinak se pěstují po celém světě. Ve větším rozsahu se na Moravě začaly Chrupky sázet po roce 1900, kolem roku 1935 byly u nás poměrně rozšířené, v Čechách 2 %, na Moravě 6 % plochy vinic. Dnes se pěstují převážně na zahrádkách a jejich podíl na rozloze vinic nedosahuje 0,1 %. Rok zápisu do Státní odrůdové knihy: 1941.

Charakteristika odrůdy: List je středně velký, tvar čepele pětiúhelníkovitý, pětilaločný se středně hlubokými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je slabě puchýřovitá. Hrozen je středně velký, středně hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je středně velká, kulatá. Barva bobule je u Chrupky bílé zelenožlutá, na sluneční straně s hnědým líčkem, u Chrupky červené růžová nebo červená. Slupka je středně pevná až pevná s voskovým ojíněním. Dužnina je středně pevná, sladká a šťavnatá. Doba rašení oček je raná. Růst je slabý až středně bujný se vzpřímenými až polovzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná v druhé polovině září. Poloha a půda: Vyžaduje výživné půdy a polohy chráněné před větrem a mrazy. Podnože: Dle půdního typu a velikosti tvaru keře. Doporučovány jsou Teleki 5C, SO 4 a Kober 5BB. Vedení a řez: Nevyžaduje zvláštní způsob vedení. Řez na dlouhé tažně, zatížení cca 6 až 8 oček/m². Redukce úrody zvyšuje tržní kvalitu hroznů. Výnos: Vysoký, cukernatost 16 až 18 °NM, kyseliny 7 až 7,5 g/l. Udržovatelé: Ampelos, Šlechtitelská stanice vinařská Znojmo, a.s.; Šlechtitelská stanice vinařská, s.r.o., Polešovice; Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, spol. s r.o.

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 červená se zřídka zpracovává sama na víno, protože mošt má intenzivnější červenou barvu. Dobře se hodí pro výrobu moštů.

Zvláštnosti: Chrupky jsou považovány za klasické stolní odrůdy a u nás se pěstují především k produkci stolních hroznů. Jako stolní hrozen je zajímavější Chrupka červená. Z Chrupek se získávají i lehká stolní vína, která jsou např. v Bádensku velmi oblíbená a ve Švýcarsku i vysoce ceněna.

