



TRAMÍN ČERVENÝ

Synonyma: Traminer rot, Gewürztraminer, Rotclevner, Christkindeltraube, Roter Nürnberger, Rousselet, Traminer Musqué, Savagnin Rosé, Savagnin Rosa Aromatique, Roter Traminer, Piros Tramini, Mala Dinka, Traminac Crveny, Traminer Rozovj.

Původ odrůdy: Jde o jednu z nejstarších kulturních odrůd vůbec, soudí se, že se pěstovala již ve starém Římě pod názvem *Vitis aminea*. Často se též uvádí, že pochází z italské obce Termeno (dříve rakouská obec Tramin), či z alsaské Francie. Křížení není známo. V registraci je od roku 1941.

Charakteristika: List je malý až středně velký, okrouhlý, většinou mělce trojlaločný. Bazální výkrojek je ve tvaru písmene V, mírně otevřený. Čepel je mírně vrásčitá až zvlňená, vespod jemně plstnatá. Řapík je krátký, spíše zelené barvy.

Hrozen je malý, kuželovitý, hustý, s krátkou dřevnatou stopkou. Průměrná hmotnost hroznu je 98g. Bobule je malá, kulatá až mírně oválná, růžovočervené až šedočervené barvy. Dužnina je řídká, sladká, s výraznou odrůdovou kořenitou vůní.

Odrůda má středně bujný růst, krátká internodia a tím i více listové plochy, zahuštěné množstvím zálistků. Raší i kvete středně raně, dozrává začátkem října. Odolnost proti houbovým chorobám je střední, je napadána více padlím révovým, náchylná je i k chloróze a při špatné agrotechnice může dojít i ke sprchnutí. Plodnost je nižší 5 - 8 t.ha⁻¹, cukernatost v moštu je 19 - 25 °NM, obsah kyselin je 8 - 10,5 g.l⁻¹. Odrůda vyžaduje nejlepší polohy, úrodné a záhřevné půdy. Hodí se pro většinu vedení, vhodné jsou delší tažně. Doporučovány jsou podnože „T 5C“, „SO 4“ a „125 AA“. Na podnoži „5 BB“ roste příliš bujně a často sprchává.

Víno je tělnaté, plné, buketní, často s vyšším obsahem zbytkového cukru, typického aroma. Ideální je jako aperitiv nebo k sladkým moučnickům.





