

Tisíc kilometrů za **SEVAREM**

RNDr. Zdeněk Habrovanský, Šlechtitelská stanice vinařská, s.r.o., Polešovice

Cesty za poznáním vinařských krajů a vinařů s Moravínem přinášejí plody. V srpnu 2013 jsme navštívili několik vinařských podniků v Jižním Tyrolsku v Itálii. A jak už to při návštěvách chodí, dostávají navštívení vinaři nějakou tu sedmičku našeho vína. U firmy Pojer e Sandri to byla sedmička našeho Sevaru z roku 2012.

Majitelé vinařství ji otevřeli na přelomu loňského a letošního roku a odezva byla jasná. Poslali e-mail Vladě Seidlové s textem, že chtějí navštívit výrobce vína a místo, kde byl Sevar vyšlechtěn. A oni, že to musí pěstovat ve svých italských vinicích pod vrcholky Dolomitů.

Sedmičlenná výprava majitelů a zaměstnanců firmy Pojer e Sandri nás v Polešovicích a okolí navštívila ve dnech 29.-30. ledna letošního roku. Tisíc kilometrů ujeli z Itálie, přivítali jsme je v penzionu Rozárka ve Starém Městě. Naše setkání v Itálii jsem popsal ve VO č 4/2014 na stranách 216 a 217.

Protože přijeli ve večerních hodinách, měli zájem poznat restauraci s typickým moravským jídlem. To se ohromně povedlo v jedné významné restauraci v Uh. Hradišti. Navzájem si jídla ochutnávali a pochutnali si. V šoku jsme však zůstali, když si objednali sedmičku Sylvánského zeleného, ale protože jim v restaurantu právě „došlo“, donesla obsluha džbánků čehosi sudového, dost přesířeného. Hold takový jsou někteří v České republice. Sudové nadevše.

Po večeři jsme udělali okruh historickým jádrem Uh. Hradiště a pak jsme se vrátili na Rozárku, kde jsme předvedli jedenáct odrůd vín včetně odrůd vyšlechtěných na Šlechtitelské stanici vinařské v Polešovicích – Mery, Kotč Floriánka, Muškát moravský a nechyběl Sevar, kvůli kterému delegace došla. K našim vzorkům přidal i pan Glos z Moravské Nové Vsi své šlechtění.

Velký degustovací maraton delegace vinařů absolvovala v pátek 30. ledna. První zastávkou byl náš provozní sklep, kde Italové dostali dvacet vzorků mezi sudy a nerezovými nádobami. Druhou zastávkou bylo vinařství Ing. Jaroslava Vaňury, který ještě za života šlechtitele Ing. Václava Křivánka Sevar a většinu nových šlechtění vysadil ve svých vinicích. Po exkurzi v jeho provozovně jsme v degustační místnosti

ochutnali celkem čtrnáct vzorků. Po pěti různých ročnících Sevaru, to byly vzorky Kotč, Muškátu moravského a dalších velmi zajímavých vín.

A to už nám volal kolega Břetislav Jakubík, kde jsme se zdrželi, že na nás čeká ve svém novém vinařství ve Zlechově. Břetislav je jeden z velkých propagátorů Sevaru . Vysadil jej na přelomu tisíciletí a nedá na něj dopustit. Ročník 2014 zpracoval teplou cestou, což přináší jiné chutě a vjemy. O Sevaru říká, že je to odrůda, která dělí jeho zákazníky na dvě skupiny. První skupina přijde, koupí si Sevar a nic jiného a odjede. Druhá skupina si nakoupí všechny možné odrůdy, kromě Sevaru. Břetislav nám předvedl své moderní vinařství postavené v loňském roce na zelené louce. Akcionáři se finančně poskládali a vyrostlo velmi moderní vinařství. Ve vinici využívá rad s prognózou Antonína Mušky, v nadzemním temperovaném sklepě mu radí docent Baroň. Ochutnali jsme dvacet tři skvělých vín, některá přímo z nádob, jiná z lahví se šroubovacím uzávěrem. Pozoruhodné jsou na tulipáncích tři symboly: Srdce značí lásku, Kříž víru a Kotva naději.

Protože je Břetislav vystudovaný v oboru elektrotechniky, zkoušejí s Doc. Ing. M. Baroněm, Ph.D. převést množství nezkašeného cukru na počet otáček čidla, které je zabudováno u kvasící nádoby. To jsem ještě nikdy neviděl. Všechno je zaznamenáváno a řízeno počítačem. Velmi to také zaujalo Maria Pojera, jak už jsem konstatoval, známe ho jako průkopníka a cestovatele. Věřím, že dnes už v Itálii pracuje na ještě dokonalejším způsobu, a až jej někdy znovu navštívíme, už to bude hotové na světě. Zastávka to byla velmi milá a poučná a pánové si vyměnili navzájem ty nejlepší vzorky ze soutěží.

A protože jsme měli ještě čas před návštěvou Jana Cíchy v Blatnici, vrátili jsme se ještě na stanici do Polešovic a ochutnali jsme ještě čtrnáct mikrovzorků včetně nově přihlášeného novošlechtění Trasonia a Muskana. Hosté z Itálie si nakoupili révová očka Sevaru, která si v Itálii naštěpovali a dnes už rostou v jejich školkách a doufejme, že budou dělat radost ve vinicích a v jejich sklepě.

Jako poslední zastávku jsme měli u již zmíněného Jana Cíchy v Blatnici, kde jsme sice ochutnali jenom šest vzorků, avšak zajímavých odrůd. Jako první nechyběl místní Blatnický roháč a vyjímaly se odrůdy jako Saphira, Hibernál, Solaris a Rulandské šedé VOC. Z domácího prostředí vinaře jsme se přesunuli do svérázných

blatnických bůd a náročný dvoudenní maraton jsme zakončili dobrou večeří U Koníčků v Mařaticích.

Každé cestování je vzájemně dobré k navázání kontaktů a ke zdokonalování v oboru.

Publikováno: Vinařský obzor, 2015, č. 9, str. 470.