



Delegace italských vinařů u řádku Sevaru

Tisíc kilometrů za Sevarem

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 email Vladce 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. a 30. ledna letošního roku. Tisíc kilometrů ujeli z Itálie a 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 typic-



Ing. Vaďura předvedl 5 ročníků Sevaru

kým moravským jídlem. To se ohromně povedlo v jedné významné restauraci v Uherském 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 džbáněk čehosi sudového, dost přesířeného. Holt takoví jsou někteří v České republice. Sudové nadevše.

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

Velký kořtovací maraton absolvovala delegace vinařů v pátek 30. ledna.



Sevar vyrobený teplou cestou u Jakubíka chutnal

↙ inzerce



NEJVÝHODNĚJŠÍ PODMÍNKY POJIŠTĚNÍ



RENOMIA AGRO je největší zemědělský pojišťovací makléř na trhu. Specializuje se na sektor zemědělských rizik a soustřeďuje se na pojištění klientů v oblasti pěstování zemědělských plodin, lesů a chovu hospodářských zvířat.

Exkluzivní nabídka pojištění vinic, technologií, majetku, odpovědnosti, vozidel i osobního pojištění. Nejvýhodnější pojištění proti mrazu, krupobití a všem dalším rizikům.

Přínosy spolupráce

- Nabídka všech druhů pojištění
- Nejlepší cena, garance kvality
- Široký rozsah pojistného krytí
- Rychlé řešení škod
- Nabídky od všech pojišťoven

Poskytované služby

- Zhodnocení stávající pojistné ochrany a identifikace úspor
- Návrh optimálního pojistného programu
- Nezávislé jednání s pojistiteli
- Osobní přístup a stálá individuální péče

SPOLUPRACUJEME:



SLOŽÍME VÁM S RADOSTÍ

TEL.: 511 126 097

www.renomiaagro.cz



Vzájemné počastování oceněnými víny

První zastávkou byl náš provozní sklep, kde Italové dostali dvacet vzorků mezi sudy a nerezovými nádobami. Druhou zastávkou bylo vinařství ing. Jaroslava Vačury, který ještě za života šlechtitele ing. Václava Křivánka vysadil Sevar a většinu nových šlechtění ve svých vinicích. Po exkurzi v jeho provozovně jsme v degustační místnosti ochutnali celkem čtrnáct vzorků. Po pěti různých ročnících Sevaru to byly vzorky Kotrč, 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 sklepe 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: Srdece značí lásku, Kříž víru a Kotva naději.

Protože je Břetislav vystudovaný v oboru elektrotechniky, zkoušejí s doc. Baroněm 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 navzájem vyměnili ty nejlepší vzorky ze soutěží.

A protože jsme měli ještě čas před návštěvou Jana Cíchy v Blatnici, vrátili jsme se 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. Doufejme, že budou dělat radost ve vinicích a v jejich sklepe.

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 Koničků v Mařaticích.

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



Závěrečná degustace byla u Jana Cíchy v Blatnici