

Sevar expanduje do Čech a do Itálie

Už asi na dva centimetry výšky mi narostla korespondence na téma Sevar ve složce stejného názvu. Prvním a nejstarším listem je přihláška Sevaru do Státních odrůdových zkoušek a žádost o povolení odrůdy ze dne 25. srpna 1992, která směřovala na odrůdovou zkušebnu ÚKZÚP Bratislava. Tam se totiž zkoušely odrůdy révy vinné v tehdejší federální Československé republice. Přihlášku podal šlechtitel Ing. Václav Křivánek a jeho mladý spolupracovník Ing. Alois Tománek. Oba jmenovaní byli zaměstnanci Šlechtitelské stanice vinařské v Polešovicích, která byla tehdy zapojena pod Krajským šlechtitelským a semenářským podnikem Oseva Brno. Oseva zastřešovala čtyři šlechtitelské stanice vinařské – kromě Polešovic to byla stanice na Vrbovci u Znojma, Velké Pavlovice a Perná na Pálavě.

Na vyšlechtění odrůdy Sevar pracoval Ing. Václav Křivánek už od roku 1964, kdy začal s hybridním křížením. Cílem bylo vyšlechtit odrůdu se zvýšenou odolností proti houbovým chorobám a mrazu. Na vykastované mateřskou odrůdu Seyve Villard 12358, jak říkám planou francouzskou matku, byla nakřížena ušlechtilá odrůda Svatovavřínecké, s číslem 116/55.

Staniční předzkoušky proběhly v letech 1982–1984 na parcele Meteorka v Polešovicích, kde byly rostliny vysázeny v roce 1974 ve sponu 1,8 × 1,0 metru, s průměrným výnosem 17,36 tuny na hektar, s cukernatostí 16,63 °NM a s veškerými kyselinami 9,03 g/l.

Odrůda Sevar dozrává asi 7 dní před odrůdou Modrý portugal. Hrozny však mohou zůstat na keřích déle, a pak dosahují vyšších cukernatostí, až 25 °NM. Pokud hrozny napadá blanokřídlý hmyz, je nutné je sklídit po dosažení technologické zralosti. Vzpomněl jsem si na jednoho majitele firmy, který mě se svým vinařem navštívil před dvěma lety v Polešovicích a chtěl vidět porosty Sevaru. Posteskl si, že jeho porost Sevaru napadá hmyz a úroda nedozná sklizně. V nedalekém okolí jejich vinice je totiž skládka komunálního odpadu z okresu Uherské Hradiště. Není divu, že je tam hmyz abnormálně přemnožený a na vinicích udělá své. To jsem trochu odběhl od tématu, ale s chutí a vůněmi této rané odrůdy a nále-

tem hmyzu to souvisí. Vinař musí porost hlídat a Sevar zavčasu sklídit. Často se v poslední době lidé ptají, jestli Muškát moravský nebo Sevar nejsou vyšlechtěné proti napadání hmyzem. Odpověď zní, že nejsou.

Odrůda Sevar je odolná proti plísni révy (peronospoře), padlí révy (oidiu) i plísni šedé. Nevyžaduje téměř žádnou chemickou ochranu nebo jenom mini-

mální a je plně využitelná pro ekologické vinařství. Použití chemických přípravků je dokonce nevhodné a za určitých podmínek může dojít k fyto toxickému poškození listové plochy a celých keřů. Odolnost proti mrazům je na úrovni kontroly a tou byla při zkouškách odrůda Frankovka.

V letech 1989 až 1991 byl proveden poloprovodní pokus na Šlechtitelské



Sevar používáme i k dalšímu křížení

stanici vinařské v Polešovicích na sto keřích. Výnos dosáhl v průměru 8,49 t/ha, při průměrné cukernatosti 18,4 °NM. Víno bylo hodnoceno za tři roky průměrem 18,31 bodu při použití dvacetibodové stupnice.

Sevar v letech zkoušení od roku 1964 představuje zcela novou kvalitu. Tou je odolnost proti houbovým chorobám, vhodnost pro ekologické postupy a podmínky pro pěstování s omezeným používáním chemikálií. Dá se říct, že to bylo jedno z prvních rezistentních křížení v České republice a patří do skupiny odrůd velmi odolných proti houbovým chorobám.

Víno dosahuje vysoké kvality. Má předpoklad být prototypem odrůdy pro třetí tisíciletí. Víno Sevaru je velmi zajímavého buketu. Zařadil bych je mezi aromatické červené odrůdy, podobně jako aromatickou odrůdu Agni. Při odpovídající technologii výroby je možné dosáhnout přírodně desertního vína. Aromatické látky, trochu atypické pro červené víno, mají zvláštní charakter. Na konzumenta působí příjemným dojmem. Ve víně se prolínají květinové a ovocné vůně. Já osobně říkám, že se v něm najdou plody rostlin okraje lesa. Poznáte tam jahody, maliny, ostružiny, borůvky i černý rybíz. Víno Sevaru je určitě odlišné od jiných červených vín. Na mnoha degustacích dosahuje vel-

mi dobrých hodnocení. Co je důležité, je to, že konzumní zralost vína je dosažena už v prvním roce zrání. Dnes má konzument rád mladá, svěží vína. Intenzivnější barvy vína se dá dosáhnout macerací na slupkách bobulí. Nikdy však nedosáhne barevnosti odrůd Alibernet, Neronet nebo Rubinet, tedy barvířek. Tam zmáčknete bobuli a máte problém zbavit se červené barvy z prstů.

Protože došlo v roce 1993 k rozdělení Československa na Českou a Slovenskou republiku, bylo zrušeno také zkoušení odrůd révy vinné v Bratislavě. Pro Českou republiku vznikla odrůdová zkušebna v Oblekovicích u Znojma, kde jsme spolu s Ing. Aloisem Tománkem, který v té době zakládal samostatnou šlechtitelskou firmu v Boršicích u Buchlovic, přihlásili v roce 2001 do zkoušek odrůdu Sevar, tentokrát už podruhé.

Největší počet listů o Sevaru na mé hromádce je z roku 2008. To byl totiž rok, kdy byla odrůda Sevar povolena a zapsána do Státní odrůdové knihy. Na vyšlechtění odrůdy Sevar je zapsán Ing. Václav Křivánek, který odrůdu nakřížil, RNDr. Zdeněk Habrovanský a Ing. Alois Tománek, kteří se zasloužili o dotažení Sevaru do podoby odrůdy. Zkoušky odlišnosti, uniformity a stálosti proběhly v letech 2005 a 2006. Zkoušky užitné hodnoty následovaly v letech 2005–2007. Jako udržovatelé odrůdy

jsou zapsáni Ing. Alois Tománek a Šlechtitelská stanice vinařská Polešovice. Ve veřejné databázi odrůd má rozhodnutí o registraci Sevaru datum 30. 12. 2008 a nabylo právní moci 9. 11. 2008.

Úřední popis Sevaru, který jsme dostali dne 27. 10. 2008 z Národního odrůdového úřadu, zní následovně. Sevar je modrá moštová středně raná odrůda, plná zralost začíná v druhé polovině září. Dospělý list je malý až středně velký, kruhovitěho tvaru, profil čepele tvaru V. Hrozen je malý až středně velký, středně hustý. Bobule je malá, tvar na profilu kruhovitý. Barva slupky modročerná, slabé antokyanové zbarvení dužniny. Při pěstování pod fungicidní ochranou je odrůda odolná proti napadení plísní šedou, odolná proti napadení plísní révovou a odolná proti napadení padlím révy vinné. Výnos hroznů nízký, cukernatost moštu středně vysoká až vysoká. Víno výborné kvality, tmavočervené barvy. Ovocné a květinové vůně, chuti jemně až silně aromatického typu.

Dá se polemizovat o výnosu hroznů. V prvních letech po výsadbě je opravdu výnos nižší, ale jak keře stárnou, výnos roste.

Název Sevar vznikl kombinací názvu rodičovských párů. Pro zajímavost – Sevar byl také bulharský chán vládnoucí v letech 738–754. Ve Wikipedii se o Sevaru píše, že jde o středně pozdní interspecifickou odrůdu révy vinné určenou k výrobě červených vín a že vznikla křížením odrůd Seyve Villard 12358 × Svatovavřínecké 116/55 Fl. Mateřská rostlina Seyve Villard 12358 patří do rodiny velkého množství kříženců francouzského šlechtitele Bertille Seyve a jeho zetě Victora Villarda. Vyšlechtit ji počátkem dvacátého století z odrůd Seibel 6468 × Seibel 6905 pan Albert Seibel.

Dnes se zkoumají takzvané genetické profily odrůd. Sevar v sobě nese 78,1 procenta *Vitis vinifera*, 1,56 % *Vitis labrusca*, 14,58 % *Vitis rupestris*, 3,12 % *Vitis berlandieri* a 2,64 % *Vitis lincecumii*.

Jedna věc je vyšlechtit odrůdu a druhá věc je dostat odrůdu do praxe, do vinic. Už v době šlechtění byla tato odrůda množena a dostávala se v malém množství do vinic drobných vinařů a zahrádkářů. Ti získávají první zkušenosti s jejím pěstováním. Spojil jsem se s pracovníky Registru vinic, kteří mně informovali o rozšíření Sevaru v ČR ke konci roku 2020. Sevar se pěstuje na ploše 4,7967 hektaru a tato



Keř Sevaru v Polešovicích na Újezdech

výměra představuje 18 593 rékových keřů. Největší výměru v ČR má Vičické vinařství Mikulášek v Čechách, které v obci Březno u Chomutova pěstuje 3300 keřů na ploše 1,18 ha. Je to jejich jediná nosná modrá odrůda ve vinařství. Dne 23. ledna jsem otevřel sedmičku jejich Sevaru 2016, kterou mi kdysi věnovali, a napsal jsem jim pochvalu e-mailem. Víno leželo tři měsíce v dubovém sudu, ve vůni i chuti připomínalo jahodovo-višňový likér, který pohladí po duši i velmi zkušeného znalce vín. Víno pocházelo z vinice Svätý Václav v trati Zámecká v Březně u Chomutova. Je zajímavé, že při sklizni v roce 2016 dosáhli v české vinařské oblasti, kde jsou přece jen o něco méně příznivé podmínky, cukernatosti 22 °NM. Na pěstování Sevaru navedl bratry Jakuba a Roberta Mikuláškovy před deseti lety znalec vín Milan Sedláček z Valtic. Tehdy to byl s pěstováním Sevaru v Čechách krok do neznáma. V roce 2012 k nám přijela delegace z Vičického vinařství do sklepa a po ochutnávce vín se rozhodli pěstovat Sevar u nich na Chomutovsku.

Hodnocení ochutnaného Sevaru 2016 jsem poslal majitelům do Vičického vinařství a zeptal se jich, jaké kladné a jaké záporné zkušenosti s pěstováním Sevaru v Čechách mají. Dopis od Jakuba Mikuláška, který tam má na starosti vinice a marketing, odcituji doslova:

„Moc děkujeme za skvělé hodnocení Sevaru 2016. Jsme na to patřičně hrdí, na takovou pochvalu přímo z kolébky Sevaru. Dnes máme cca 3300 keřů a skoro vše již plodí, pár kusů ještě na první sklizeň čeká, ale každým rokem bude náš hektar Sevaru zaplněn zcela a snad i v plné kondici. Začnu kladným hodnocením. Sevar umí překvapit i ve velice špatném ročníku, dokladem toho byla už ochutnávka ve vašem sklepě v roce 2012, kdy jste nám dal ochutnat Sevar ročník 2011. Mezi všemi vzorky, které jste nám předložil, Sevar na tak špatný rok na modré odrůdy obrovsky vyčníval, a proto jsme se rozhodli nasadit ho do naší severské oblasti z důvodu chladnějších let, které tu panovaly. Tehdy všichni nám tuto skutečnost opakovali, že modrým odrůdám se zde tolik nedaří a projevují se vysokými kyselinami. My jsme do té doby byli vinařem nepolíbeni a nechali jsme si tedy poradit. Váš Sevar 2011 byl s velice nízkou kyselinou i v takovém roce, jakým rok 2011 byl. Řekli jsme si, že když u vás

byl, jaký byl, tak u nás by kyselinu mohl mít, ale ne zas tak vysokou, aby to byl problém. Netušili jsme, že po roce 2014 přijde období výrazně teplotně nadprůměrné a každý rok až do roku 2019 srážkově podprůměrné. Měli jsme štěstí, že roky 2013 a 2014 výrazně přšelo, a i když bylo někdy vody až moc, tak přes veškeré peripetie jsme zapěstovali kolem 80 % sazenic. Bylo zajímavé sledovat, jak Sevar každým ročníkem stoupá co do kvality výše a výše. Maximální kvality bylo dosaženo v roce 2018, kdy byly i noci tropické a tím Sevar dosáhl i většího těla. Předšlé ročníky byly méně tělnaté, ale doháněla to zase vůně a velmi nízké kyseliny. Velice jemné víno si okamžitě našlo své fanoušky. Vypozorovali jsme, že zase pro jiné zákazníky, kteří mají vysoký počet receptorů na jazyku a jejich čich je moc citlivý, třeba na odrůdy muškátové, byl Sevar moc voňavý. Ze Sevaru jsme vytvořili i víno růžové a sklídilo neuvěřitelný úspěch snad mezi více jak 90 % zákazníků. Z ročníku 2019 jsme nově vytvořili i víno fortifikované s použitím vlastní pálenky a již dnes je jisté, že své fanoušky má. Nechali jsme pár skleníček ochutnat náhodným zákazníkům a ti se nemohou dočkat prvních lahví. Jako záporné shledávám pouze špatně zvolenou podnož so4, kdy Sevar měl prvních pět let problémy s transportem živin z kořene do horní části rostliny. Projevovalo se to tak, že se listy začaly zbarvovat do hněda anebo se na nich tvořily takové hnědé tečky.“

Na Moravě je největším pěstitelem s 1,03 ha Mendelova univerzita v Brně na Školním zemědělském podniku Žabčice. Zhruba tisíc keřů šlo také do Rakouska do vinařství Baier v Niederrußbachu.

Největším pěstitelem Sevaru je v současné době italská Azienda Agricola Pojer e Sandri ve Faedu jižně od Bolzana v oblasti zvané Dolomity. Tam v letech 2016, 2017 a 2018 odešlo 13 000 sazenic z malých, nenápadných Polešovic do vinařské velmoci Itálie. Je to pro nás čest, zvláště proto, že Sdružení pro pěstování a množení révy vinné zažádalo o zápis Sevaru do Státní odrůdové knihy Itálie. O návštěvě firmy Pojer e Sandri s Moravínem jsem napsal článek do VO 4/2014 a o návštěvě italské firmy Pojer e Sandri u nás ve VO 9/2015 v článku Tisíc kilometrů za Sevar. Při návštěvě italských vinařů v roce 2015 si u nás Italové koupili tisíc révových oček Sevaru, které naštěpovali za zelena

a ještě v roce 2015 sklídili první úrodu Sevaru a psali nám, že jejich Sevar je podobný našemu Sevaru z Polešovic. V dalších letech dávali Sevar do barikových sudů. Nás v roce 2018 navštívili manželé ze Švýcarska a sdělili nám, že pili víno z bariku u Pojera a Sandriho. Koupili jsme také barikový sud a dali jsme do něj ročník 2016 a je z něho úspěšné a dobře prodejné víno. V Itálii roste Sevar ještě u jednoho pěstitele v Trentu.

Jednou až dvakrát ročně se u nás zastaví jeden bývalý zástupce chemické firmy z Prahy a kupuje si vína do archivu. Jeho oblíbenou odrůdou je právě Sevar. V polovině února letošního roku mi volal, že otevřel Sevar 2004 označený papírovou visačkou s mým rukopisem. Láhev byla zazátkovaná velmi malým špuntem, a vzhledem k tomu, že láhev ležela, prosáklo víno i do špuntu. Obsah láhve označil za vynikající a dva dny po otevření byl prý Sevar ještě lepší. Byla to éra špuntů v ceně 16 haléřů za kus, ale hodnocení mě potěšilo.

Sevar jsme několikrát použili do hybridního křížení, a to buď jako matku, nebo jako otce.

Nové odrůdy těžce pronikají do vinic, ale jak se zdá, Sevar bude dobrým průkopníkem v nových výsadbách. ■



Mladá rostlina Sevaru