

Cenu za celoživotní dílo získal jeden z otců českého biovinářství Vlastimil Peřina

Vlastimil Peřina byl dlouhou dobu pravou rukou legendárního profesora Viléma Krause. V soutěži Vinařství roku 2020 získal cenu za celoživotní dílo, která se jmenuje právě po jeho učiteli. **Zasloužil se mimo jiné o rozpracování metody mikroviniifikace a byl u všech pokročilých etap ekologicky citlivého pěstování interspecifických odrůd v České republice.**

Vlastimil Peřina se narodil v Kloboukách u Brna v zemědělské evangelické rodině 26. listopadu 1943. Od dětství musel spolu se dvěma sestrami vypomáhat v hospodářství. Po základní škole šel na dvouletou učňovskou školu vinařskou do Valtic. Tamtéž následovala dvouletá mistrovská škola. Po vojně absolvoval tříletou SZTŠ s maturitou, rovněž ve Valticích.

„V roce 1965 jsem se účastnil konkurzu v Lednici na tehdejší Vinařský ústav Vysoké školy zemědělské v Lednici s představou, že při zaměstnání bych vystudoval. Vedoucím ústavu byl Ing. Vilém Kraus, CSc., pozdější profesor. Přijali mě jako technického asistenta druhého stupně. Byla založena dvouhektarová demonstrační parcela a později 0,75ha hybridní školka v Mendeleu z materiálu, který nakřížil profesor Kraus v Žernosekách,“ vzpomínal Vlastimil Peřina v roce 2015 v rozhovoru pro Vinařský obzor, z něhož čerpáme i dál v článku.

Působení Vlastimila Peřiny se nesmazatelně zapsalo do historie našeho vinařství a vinohradnictví. „Ve vinařských kruzích je to Pan Vinař. Pro mě jako šlechtitele má neskutečný význam to, že uměl rozpracovat a dotáhnout do ideální podoby mikroviniifikaci,“ vyzdvihl ve videomedailonku při předávání ceny Miloš Michlovský. Začátky přitom byly opravdu z ničeho.

„Metodiku, kuchařku, jsem si musel udělat sám. Ptal jsem se profesora Krause, co kde viděl, ale jinak jsem si tvořil sám, natřel ždímačku a lisoval na ždímačce,

protože bych jinak nic nezvládl. Demižonky jsem nakoupil, ale PET lahve nebyly. Dnes vymáčknete vzduch z petky, zašroubujete a nemusíte dolévat a stáčet. Tehdy jsem měl posbírané různé bílé sklo, abych do toho viděl, nalámal jsem si dlaždičky a tím nahradil kvasné zátky. Když jsem si takhle udělal dvě stě tři sta vzorků na regálech, v průběhu kvašení to tam díky unikajícímu CO₂ „plkalo“ jako nadskačující vodníkovy hrníčky s dušičkami. Tak jsem začal s mikroviniifikací. Všechno byla praxe, nebylo kde metodiku nastudovat,“ líčil před lety Vlastimil Peřina.

Nepřehlédnutelnou stopu však zanechal i v českých a moravských vinohradech. Byl průkopníkem nových interspecifických odrůd. U některých z nich – Laurot, Malverina, Rinot, Savilon, Kofranka, Marlen, Nativa a další – je do-



Vlastimil Peřina

konce spoluautorem společně s Vilémem Krausem, Milošem Michlovským, Františkem Mádlm a Lubošem Glosem. Jeho nejoblíbenější je ale Hibernál.

„Hibernálu mám nejvíc, hektar a půl. Je to odrůda, která má hlavně po posledním křížení s Ryzlinkem rýnským a samoopylení originální kořenitost, intenzivní, atraktivní aromatu a stabilní kyselinu, která tvoří kostru vína, což je důležité i pro konzervaci a harmonii s případným zbytkovým cukrem. Naše rodinné vinařství Eben je malá firma – vyrábíme do šesti tisíc lahví. Víno je v kvalitě pozdního sběru, bez doslazování, a vše lahvejeme,“ shrnul porevoluční léta Vlastimil Peřina.

Jeho manželka Marie je zdravotní sestra, mají dvě dcery, Lenku a Šárku. Kromě vinařství měl i řadu jiných zálib. Hrál fotbal, stolní tenis, z kulturních zájmů pak zpěv a hraní na trumpetu. Věnoval se také myslivosti, vycvičil a úspěšně předvedl čtyři lovecké psy.

„Výborný vinař, kamarád, myslivec, sportovec, prostě člověk, který patří do vinařiny a všichni ho máme rádi,“ uzavírá další z jeho dlouholetých přátel František Mádl.

„Věřím v osud, důvěřuji moudrosti prostých lidí a schopnosti improvizace bez nereálných iluzí. Stresu předcházím vtipem a zlehčováním situace, i když možná někdy nadsadím nebo přestřelím, to ale občas každý „myslivec“. Onemocněl jsem, přesto nelituji, že jsem žil s plným nasazením,“ dodává na závěr Vlastimil Peřina. ■