



Kenja – bez příznaků botrytidy a padlí

Belchim včera, dnes a zítra

Komplexní ochrana pro vinohrady

Sezóna 2020 s sebou přinesla v posledních letech nevídané, ale z dlouhodobého hlediska vcelku běžné počasí, které bylo ve střední Evropě klasikou. Nebudu až tak hodnotit počasí a jeho dopady na kvalitu produktu, ale spíš bych rád vyzdvihl reakci společnosti Belchim na danou situaci. Dovolím si tvrdit, že bez naší společnosti by několik z vás neošetřilo proti peronospoře a dopady by byly podstatně horší. Dokázali jsme do republiky přivést velké množství Mildicutu a Viderya v krátkém čase a tím věřím, že jsme zachránili několik vinic.

Ing. Róbert Schäffer
Belchim Crop Protection

Naše stálice KENJA

Co se týče sortimentu, se kterým jsme na trhu pracovali, tak ve velkém stylu zazářil přípravek **KENJA**. Jako novinka byla aplikována i díky počasí na velkou výměru a nemáme na ni ani jednu negativní odezvu. Spíše naopak, velká chvála na účinnost, kterou jste často dokázali pozorovat pouhým okem. Obdobně zafungovala i v řepce, kde má registraci na hlízenku a v jahodách proti botrytidě. Naplnili se naše slova, že flexibilní vazba, kterou vyniká mezi ostatními SDHI molekulami má skutečně větší záběr a dokáže z velké části řešit i rezistentní kmeny botrytidy, které se vyskytují. Řada z Vás ji směřovalo do prvního ošetření, proto jste vliv na octovou hnilobu nedokázali

vyhodnotit. Na druhé straně účinnost proti padlí, jste nám ve velké většině potvrdili. Určití vinaři ji zkoušeli na menších výměrách speciálně jako přípravek proti padlí a také nám dali zapravdu. Dávka 1,2l z velké části nebyla využívána, ale volili jste spíše ošetření sféry hroznů v koncentraci 150 ml na 100l vody. Jsem rád, že společně máme na trhu přípravek, který má všechny atributy stát se lídrem v ochraně proti botrytidě a časem věřím, že isofetamid přinese v kombinaci i proti padlí.

VINTEC na choroby ESCA

Další novinkou roku 2020 byl přípravek **VINTEC** určený na ochranu proti souboru chorob ESCA. Účinnost je zatím

velmi brzy hodnotit, nakolik jde o dlouhodobou cestu, kdy je třeba danou chorobu potlačovat. Není ji možné vyléčit, ale jde o ochranu dalších hlav před napadením. Ve zkratce se jedná o houbu, která je aplikována do vinohradu po řezu a při určitých podmínkách se namnoží na ranách a zabrání vstupu ESCA choroby. V roce 2021 vstoupilo na trh několik hráčů na poli ESCA choroby. Často se odvolávají zejména na lepší cenu ošetření pod podmínkou použití konkrétní aplikační technologie. Se stejnou aplikační technologií je možné použít i přípravek Vintec. Koncentrace se počítá 2g na 1 litr vody. Čili 10 litrů kapaliny stojí v konečných cenách okolo 660 Kč, ve srovnání s konkurenčními přípravky jde často o levnější řešení. Výhodou Vintec je zejména to, že během sezóny se aplikovaná houba množí a s jistotou pokrývá řeznou ránu. U mechanických zábran hrozí vznik mikrotrhlin, které mohou vytvořit cestu pro ESCA. Nevýhodou je, že se jedná o běh na dlouhou trať, protože ani jedno řešení není kurativní a chce to několik let, aby byly výsledky vidět. My takové pokusy máme založené



Příznaky ESCA ve dřevě révy vinné

a zřetelně je vidět přínos Vincet v boji proti ESCE.

Novinky roku 2021

Máme tu rok 2021 a hned ze začátku nás zasáhla nemožnost uskutečnit náš tradiční vinohradnický seminář, na který se skutečně celá firma těší. Je to pro nás takový malý svátek a jsme rádi, že skoro všichni z toho byli stejně nešťastní jako my. Tento seminář je současně i místem, kde dostanete náš katalog s případnými novinkami. Postupně Vám katalog doručujeme, v každém případě je ho možné prohlížet i online na našich webových stránkách. Podívejme se, s čím do té nové sezóny vstupujeme.

Pro sezónu 2021 vstupujeme na trh dvěma novinkami v našem sortimentu. Vy je obě velmi dobře znáte. První je akaricid s označením **SHIRUDO**, ú.l. tebufenpyrad. Tento přípravek znáte pod označením Masai, který končí a přechází pod společnost Belchim. Další nová značka v našem portfoliu je smáčedlo **SILWET GOLD**, které je klonem Silwet Star. Smáčedlo nám v případě vinic, ale i velkých ploch v sortimentu chybělo a proto jsme hledali možnost zařazení do sortimentu.

Stabilní sortiment

Nadále máme v boji proti peronospoře i naše stálice jako **VIDERYO F**, které je jako stavené na aplikaci před květem proti peronospoře. Jako jediné má v sobě velkou dávku folpetu v tekuté formě. První postřik po květu bychom volili **PEGASO F**, v dávce 2 kg, které obsahuje nejnovější molekulu ze skupiny CAA a poskytne nám kvalitní ochranu v nejtěžším období. Jako druhý nebo třetí postřik po květu by měl následovat **MILDICUT** v dávce 3 L na hektar. V extrémním tlaku volíme dávku 4 L na hektar. Mildicut nám poskytuje kromě kvalitní ochrany i viditelný green efekt, posílení pletiv, které je důležité pro jakýkoliv průběh sezóny. Nadále máme v nabídce i přípravek **CYMBAL**, který je

využíván jako jistota při nízkém tlaku, ale také je vhodný k rozšíření kontaktních přípravků o systémovou složku. Velkou výhodou Cymbalu je jeho cena na úrovni něco přes 200 Kč na hektar. **AIRONE SC** a jeho obsah dvou druhů mědi v tekuté formě jen těžko hledá konkurenci. Díky němu využijete jednak rychlý, ale i dlouhodobý účinek hydroxidu a oxychloridu. Má registraci i do ekologického zemědělství. Airone je možné zakoupit v balíčku s přípravkem **FLOSUL**, v němž se skrývá tekutá síra. Při koupi balíčku ušetříte skoro 4 %. Síra je důležitý stavební kámen v ekologii a plnění podmínek vyšších stupňů integrované ochrany proti padlí. Padlí nám řeší i přípravek **ALCEDO**, které směrujeme před květ v dávce 0,125 L. Jedná se o systemický přípravek. Při tlaku po odkvětu ho doporučujeme i kvůli antirezistentní strategii kombinovat například s přípravkem Karathane. Z herbicidů máme na trhu přípravek **BELOUKHA**, který je směřován v našem vnímání na pálení výmladků a současně likvidaci dvouděložných plevelů ve vinicích. Námi doporučená kombinace 0,41 Beloukha + 0,21 Kabuki + 99,41 vody se stala pomalu standardem při řešení výmladků. Cena a účinnost tuto kombinaci předurčují ušetřit nemalé prostředky, které by bylo nutné vynaložit na pracovní sílu, která na trhu chybí.

Belchim tímto sortimentem rozhodně nekončí a intenzivně pracuje na novinkách jak na poli herbicidním, tak i v boji proti botrytidě, padlí a peronospoře. Přípravky už důkladně do sortimentu vybíráme a věřím, že každá z novinek bude velmi důležitá součástí trhu a vašich postřikových plánů. Přátelé, v sezóně 2021 jsem Vám plně k dispozici, neváhejte mě kontaktovat a přeji Vám zejména to zdraví, které je velmi důležité. Co se týče práce, tak jedno malé pozitivum, příroda se poslední dobu chová tak nějak normálně a celkově se ukázala stabilita zemědělství ve vztahu k ostatním sektorům průmyslu.


 **BELCHIM**
CROP PROTECTION

Některé zajímavé stolní odrůdy pro podmínky jižní Moravy

prof. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D.
Zahradnická fakulta, Mendelova univerzita v Brně

V rámci „Národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin, zvířat a mikroorganismů významných pro výživu a zemědělství“ probíhá na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity hodnocení a doplňování kolekce genových zdrojů révy. V rámci tohoto programu se hodnotí také poměrně rozsáhlá kolekce stolních odrůd. I když v našich vinicích neprobíhá velkovýrobní pěstování stolních odrůd, jsou tyto odrůdy velmi oblíbené u malovinařů a také zahrádkářů.

V rámci tohoto programu probíhá také šlechtění nových stolních odrůd révy. Cílem šlechtění je získání typických velkoplodých stolních odrůd s dostatečnou odolností k houbovým chorobám, která umožní ošetřování pouze s ekologickými přípravky.

Chtěl bych proto touto cestou prezentovat poznatky k některým stolním odrůdám, které mají pěstitelský potenciál pro pěstování v podmínkách České republiky.

Lilla je bílá stolní odrůda maďarského původu. Pochází z křížení odrůd Villard blanc (SV 12375) x (Pannonia Kincse x Mathiasz János). Hrozen je velký až velmi velký, mírně kuželovitý.

Bobule je velká, oválná, zelenožlutá, s příjemnou chrupkavou dužninou a chutí. Na osluněné straně bobule se objevuje jemně narůžovělý odstín. Odrůda Lilla má střední až nízké požadavky na stanoviště. Je vhodná pro pěstování ve všech vinařských podoblastech a také okrajových oblastech pěstování révy. Velmi vhodné jsou slunečné a dostatečně vzdušné lokality. Nesnáší vlhké polohy. Nejvhodnější jsou půdy písčitohlinité a hlinitopísčité. Sklizeň hroznů probírkou je možné začínat až do začátku října. Odolnost k plísni révy je velmi dobrá. Odolnost k padlí révy je dobrá. Růst keřů je bujný. Olistění keřů je středně husté až řidší. Intenzita růstu zálistků je střední. Zelené práce mají význam především jako nepřímá ochrana proti hnilobám. Zároveň dochází k pozitivnímu ovlivnění aromatické vyzrállosti bobulí. Vhodné je proto odlistění 1-2 listů na letorost v zóně hroznů, krátce po odkvetu.

Odrůda **Tigin** byla vyšlechtěna na Moldavském vědecko – výzkumném institutu pro vinohradnictví a vinařství. Vznikla jako kříženec odrůd (Nimrang x Kardinal) x Seyve Villard 12309/. Hrozen je střední až velký, u zá-

kladu trápiny rozvětvený, kuželovitý. Bobule je velká, oválná, v plné zralosti žlutá, s nazlátlým líčkem. Dužnina má muškátové aroma. Odrůda je vhodná pro pěstování ve všech vinařských oblastech a také okrajových oblastech pěstování révy. Požadavky na půdní podmínky jsou střední. Méně vhodné jsou půdy suché, ale také půdy hluboké, výživné a vlhké. Odolnost k plísni révy je dobrá. Odolnost k padlí révy je střední až dobrá. Proti padlí révy je proto třeba provádět ochranu fungicidy nebo přípravky využívanými v ekologickém vinohradnictví.

Odrůda **Ellada** byla vyšlechtěna v AZOS (Rusko-Anapská pokusné stanice pro vinohradnictví a vinařství). Vznikla jako kříženec odrůd Moldova x Královna vinic. Hrozen je středně velký až velký, válcovitě-kuželovitý. Bobule je středně velká až velká, kulatá až mírně oválná, zelenožlutá až žlutá, v plné zralosti. Ellada je poměrně plastická odrůda. Je vhodná pro pěstování ve všech vinařských podoblastech a také okrajových oblastech pěstování révy. Nejsou vhodné vlhká stanoviště. Požadavky na půdní podmínky jsou nízké. Odrůdu je možné pěstovat také na sušších půdách. Naopak méně vhodné jsou půdy výživné a vlhké. Ellada dozrává v polovině září. Hrozny vydrží na keři poměrně krátkou dobu,

přibližně 14 dnů. Vhodné jsou vzdušné tvary a dlouhý řez. Odrůda nevyžaduje regulaci násady hroznů během vegetace. Odrůdu je možné pěstovat také na pergolách. Růst je bujný až velmi bujný, olistění keře je středně husté, intenzita růstu zálistků je střední. V rámci zelených prací často dostačuje vylamování zálistků v zóně hroznů. Odlistění zóny hroznů je možné provádět až krátce před zaměkáním bobulí. Na velmi suchých půdách je vhodná doplňková zálaha. Ellada je vhodná především pro pěstování u drobných pěstitelů. Není vhodná pro velkovýrobní produkci stolních hroznů.

Fanny je maďarská stolní odrůda. Odrůdu vyšlechtil Sándor Szegedi v FVM SZBKI v Kecskemétu. Jedná se o kříženec odrůd (Seyve Villard 12375 x (Téli muskotály x Olimpia)). Hrozen je velký až velmi velký, u základu trápiny širší, kuželovitý. Bobule jsou velké, oválné. Zbarvení slupky bobule je žlutozelené, na osluněné straně bobule jantarové až narůžovělé. Uspořádání bobulí v hroznu je středně husté. Dužnina je pevná, chrupkavá. Odrůda je vhodná pro pěstování ve vinařských podoblastech na Moravě. Je vhodná také do teplých lokalit v okrajových oblastech pěstování révy. Pro kvalitní vyzrállost je vhodné dostatečné oslunění. Odrůda dozrává do optimální zralosti



Pölskei muskotály x Pannonia Kincse LE-1



Pölskei muskotály x Pannonia Kincse LE-4



SFINX



TIGIN



LILLA



ATAMAN



FANNY



ELLADA

ve 2. polovině září. Díky tomu, že jsou hrozny poměrně velké a dozrávají postupně, je vhodná sklizeň probírkou. Odolnost k plísni révy a padlí révy je dobrá. Proti těmto houbovým patogenům je vhodné provádět 1-2 ošetření za vegetaci. Odolnost k šedé hnilobě hroznů je dobrá až velmi dobrá. Vhodným pěstitelským tvarem jsou modifikace rýnsko-hessenského vedení s dlouhým nebo také krátkým řezem. Při použití řezu na krátké dřevo se tvoří menší hrozny a bobule. Pro produkci hroznů v tržní kvalitě je velmi vhodné využívat redukci násady hroznů během vegetace. Růst je bujný, olíštění keře je husté, intenzita růstu zálistků je bujná. Z pohledu produkce kvalitních hroznů je důležité vylamování zálistků v zóně hroznů a před zaměkáním také odlistění zóny hroznů. Odrůda je vhodná pro systémy ekologického vinohradnictví.

Ataman je typická stolní velkoplodá odrůda, která vznikla jako kříženec odrůd *Talisman* x *Rizamat*. Odrůda je už nyní rozšířená především u drobných pěstitelů. Hrozen je velký až velmi velký. Třapina je u svého základu rozvětvená. Tvar hroznů je kuželovitý. Bobule jsou velké až velmi velké, oválné. Barva slupky je červenofialová až tmavočervená.

Odrůda je náročnější na teplo a sluneční záření. Odrůda je proto vhodná především pro pěstování ve vinařských podoblastech na Moravě. V okrajových oblastech se objevuje na nejteplejších stanovištích nebo ve sklenicích. Vhodné jsou vzdušné, bezmrazé lokality. Jelikož se jedná o odrůdu s velkými hrozny a vyšší ná-

sadou hroznů je také náročnější na dostatek vody. Vhodná je proto i závlaha během vegetace. Pro pěstování jsou proto méně vhodné výsušné půdy.

Odrůda zraje ve 2. polovině září. Vhodná je postupná sklizeň hroznů probírkou, v závislosti na postupující vyzrállosti. Odolnost k zimním mrazům je střední až dobrá. Odolnost k plísni révy je dobrá. Odolnost k padlí révy je střední. Proti padlí révy je třeba provádět ochranu fungicidy nebo přípravky využívanými v ekologickém vinohradnictví. Vhodná je regulace na jeden hrozen na letorost v termínu 20-25 dnů po odkvětu. Na keři je vhodné ponechat nejlépe vyvinuté hrozny. Vhodný je dlouhý řez a velké pěstitelské tvary, včetně pergol.

Za velmi atraktivní je možné považovat modrou stolní odrůdu **Sfinx** (*Sfinks*). Pochází z křížení odrůd *Strašenský* a *Timur*, z nichž obě tyto rodičovské odrůdy jsou zahrádkářům dobře známy. Hrozen je velký, válcovitě kuželovitý. Bobule je velká, mírně oválná. Barva bobule je tmavomodrá až černá s výrazným voskovitým ojíněním slupky. Konzistence dužniny je vynikající, chrupká a proto patří tato odrůda mezi velmi chutné. Odrůda je velmi raná a začíná dozrávat již během srpna. Není náročná na stanoviště a je vhodná i pro pěstování v okrajových polohách. Je náročnější na půdu. Vhodné jsou úrodnější půdy s dobrým vodním režimem. Odrůda je bujně rostoucí. Je proto náročnější na zelené práce, z nichž nejdůležitější je odlistění zóny hroznů. Není nezbytná redukce násady hroznů během

vegetace. Redukce může být doporučována pouze ve zcela nevinařských, pěstitelsky okrajových podmínkách. Hrozen je velmi atraktivní vzhledově i chuťově.

Ze šlechtitelské práce na Zahradnické fakultě MENDELU pochází zajímavé stolní hybridy z kombinace odrůd *Pölskei muskotály* x *Pannonia Kincse*. Jako perspektivní bylo vybráno 5 hybridů do dalšího hodnocení. Všechny hybridy se vyznačují velkým vzhledově atraktivním hroznem a bobulí. Hybridy

dozrávají postupně, nejranější na konci srpna a nejpozdější na začátku října. Odolnost k houbovým chorobám je dobrá a optimální je ošetřování ekologickými přípravky.

Poděkování:

Výzkum stolních odrůd probíhá s podporou „Národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin, zvířat a mikroorganismů významných pro výživu a zemědělství (č.j.: 51834/2017-MZE-17253)“.

INZERCE



ELITA semenářská, a.s.
Cupáková 4a
621 00 Brno
tel: 549 522 641
fax: 549 522 659
obchod@elita.cz
www.elita.cz

*Nabízíme Vám široký
sortiment trav a travních směsí
pro Vaše sady a vinohrady*

*Připravíme Vám
kvalitní travní směs na míru,
dle Vašich požadavků*

*Poskytneme Vám
profesionální poradenství*



Vínice vinařství Sonberk v Popicích s dominantou Pálavy

VINAŘSTVÍM ROKU 2020 je VINAŘSTVÍ SONBERK



Vinařství SONBERK bylo vyhlášeno absolutním vítězem jedenáctého ročníku soutěže Vinařství roku, ale zároveň zvítězilo i v kategorii střední vinařství s produkcí od 50.001 do 250.000 litrů za rok. Vinařství z Popic (podoblast Mikulovská) získalo titul absolutního vítěze Vinařství roku už za rok 2013. O svých kvalitách teď přesvědčilo vinařství odbornou porotu i za rok 2020, a jako první tak získalo nejvyšší ocenění v této prestižní oborové soutěži dvakrát. O tomto radost z úspěchu a co všechno tomu předcházelo se s námi podělila Ing. Dagmar Fialová, obchodní a marketingová ředitelka vinařství SONBERK.

Ing. Petr Hynek

► Jak byste krátce Vaše vinařství charakterizovala a jaká je jeho filozofie?

Sonberk je skládačka, mozaika, kde všechny dílky zapadají do sebe. Skvělé víno lze vyrobit jen za předpokladu výjimečného vinohradu a stejně výjimečného vinohradníka, Roman Slouk a jeho tým pečují o jednotlivé keře a půdu tak, aby daly ty nejlepší hrozny. Bez talentovaného sklepmistra by to ale taky nešlo. Oldův cit nejen pro Rieslingy, které zráním nabírají na síle, už se stal věhlasným. Další částí je dobrá komunikace s příznivci a návštěvníky vinařství, o které se stará náš obchodní a marketingový tým. Společně s úžasnou budovou, jedinečným výhledem a pestrým programem tak dokážeme dostat naše lahve plné sonberského

slunce do skleniček nejen v České republice, ale i v zahraničí.

Naší filozofií je tvořit vína, která budou srovnatelná s těmi světovými, budou vynikat mezi tuzemskými a budou oblíbená mezi našimi fanoušky. Dlouhodobě chceme stavět především na suchých vínech a v menšině na špičkových sladkých výběrech. Sonberk je inspirativním projektem, který spojuje lidi, nabízí nejrůznější zážitky a utužuje přátelství.

► Jaké technologické postupy preferujete při práci ve sklepním hospodářství?

Oldřich drápal – sklepmistr: Preferuji postupy šetrné k hroznům, respektive vínu. Snažíme se od začátku zpracování minimalizovat čerpaní rmutu nebo moštu. Budovu vinařství jsme koncipovali tak, abychom mohli co nejvíce využít gravitace. Po ručním sběru



Z vyhlášení výsledků Vinař roku

a třízení na vibračním stole, prochází hrozny odzrůvačem a bez mletí padají do lisu, minimalizujeme tak mechanické namáhání. Průměrná výlisnost se u nás pak pohybuje kolem 60 procent, bez delší macerace. A pak už jen trpělivost a nechat vínům čas ke zrání. Nic se nedá uspěchat, většinou je to na škodu.

► Máte nějaká specifika, pokud jde o práce a technologie ve vinici?

Roman Slouk – vinohradník:

Snažíme se práci s rostlinou dělat pěkně postaru a ručně, hlavní důraz klademe na řez a podlom. Řezem si určíme počet budoucích letorostů a podlomem odstraníme vše ostatní, co nám na hlavě vyrostlo ze

spících oček. Od fáze kvetení pak citlivě prosvětluje zónu hroznů. V posledních letech se snažíme o mechanické hubení plevelů pod hlavami. Je to velmi náročné, ale jiná cesta není. Ochranu révy před houbovými chorobami provádíme na jedné třetině dle zásad ekologického zemědělství, na zbytku pracujeme dle zásad integrované produkce. Certifikaci bio nemáme, myslíme si, že je to v našem zájmu, aby byl náš areál zdravý jak pro révu tak pro lidi. Každý rok oséváme část meziřadí směsí do vinic, výsledkem je kvetoucí Sonberk a včelstva téměř ve vinici. O tom, že je v našem areálu spousta věcí k vidění se snažíme přesvědčit i naše zákazníky, pro letošní rok jsme připravili trasu s audioprohlídkou, která návštěvníky provede od budovy vinařství až k sadu, tím pádem potkají většinu všech pěstovaných odrůd a dozví se spoustu zajímavostí nejen o viniční trati Sonberk, ale i širším okolí, věříme, že si pak tu skleničku na terase vychutnají ještě víc.

► Čeho si na své práci ve vinařství nejvíce ceníte?

Právě všeho výše zmíněného – možnosti pracovat s našimi Rieslingy a dalšími víny. Práce v místě, jako je Sonberk, je už samo o sobě splněný sen, skvělí kolegové Roman (Roman Slouk, vinohradník) a Olda (Oldřich Drápal, technolog, člen Unie enologů ČR) jsou uznávané osobnosti v našem oboru, i další kolegové dělají svou práci srdcem. Třešničkou na dortu je nádherné místo, architektura, výhled a možnost se potkávat a přátelit s nejrůznějšími umělci i dalšími osobnostmi. Možnost prezentovat Sonberk a Moravu v Paříži či New Yorku už je zase další bonus navíc.

► Co považujete za doposud Váš největší úspěch a jaký je Váš recept na jeho dosažení? Máme to štěstí, že úspěchů bylo vícero, „Best in show“ z Decanter World Wine Awards (nejprestižnější oborová soutěž na světě) a díky tomu stránka a půl v magazínu Decanter v roce 2017, lahev na titulce



„Aby mohlo vinařství v této soutěži zvítězit, tak musí být něčím výjimečné a prospěšné pro celý obor. Vinařství SONBERK nám to dokázalo už v roce 2013, kdy bylo jednoznačně nejlepší. Pokračovalo ale dál v práci, protože to, co stačilo před osmi lety, by letos už na titul nestačilo. Vítězný SONBERK ale roste dál, nikoli co do velikosti, ale hlavně co do kvality vína, jeho výroby, vinohradnictví i prezentace vinařství. A proto zcela zaslouženě získal titul i za rok 2020,“ uvedl doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D., vedoucí Ústavu Vinohradnictví a vinařství na Zahrádknické fakultě Mendelovy univerzity v Brně, významný vinařský odborník a hlavně člen odborné komise, která finalisty soutěže Vinařství roku hodnotila.

V kategorii malé vinařství do 50.000 l/rok uspělo vinařství Piálek & Jäger a v kategorii velké vinařství nad 250.000 l/rok komisi nejvíce zaujalo vinařství LAHOFER.

Odborná komise při dodržení hygienických opatření navštívila všech devět vinařství mezi 24. a 26. lednem přímo v jejich provozech, kde dle nastavených kritérií a odborného posouzení zhodnotila komplexní činnost vinařství. Nešlo tedy jen o hodnocení produkce vína, ale celkovou kvalitu daných vinařství. Všichni finalisté naplnili hlavní myšlenku soutěže, tedy aby dlouhodobě převyšovali běžnou praxi v oboru a posouvali ho stále kupředu. Absolutním vítězem se ale stalo vinařství, jehož aktivity v roce 2020 vynikaly nejvíce.

v roce 2020. Prezentace vína na střešní terase v Paříži, přímo u Vítězného oblouku a následný úspěšný vývoz tamtéž, to se povedlo na základě návštěvy tamního obchodníka a cestovatele u nás. Sonberk je dokonce i na obálce knihy, která je prvním průvodcem na cestě kolem světa vína. Teď čerstvě nás těší právě obhajoba vítězství Vinařství roku.

A recept? Zas a znovu, úspěšné spojení výjimečné vinice a lidí pečlivě tvořících srdcem.

► Jaké jsou Vaše plány do budoucna (novinky, změny, vylepšení, rozvoj atd.)?

Na Sonberku máme jasno, snažíme se dělat všechno tak,

abychom byli na špici u nás a srovnatelní se světem. Proto děláme nejrůznější výzkumy ve vinohradu, abychom dokázali bojovat s novými chorobami, proto držíme jasně dané koleje ve sklepě. Do budoucna chceme pořad zlepšovat nabídku pro návštěvníky u nás, taky se soustředit na export a reprezentovat Moravu na ještě více místech ve světě. Zásadní změny nechceme, věříme, že cesta, kterou jdeme nyní, je ta správná. Teď jen neuhnout a jít pořád dál a radostněji :-). A co se týče novinek? Když to dobře půjde, dočkáme se v budoucnu sonberského sektu a když situace dovolí, čeká nás spousta novinek v programu od jara až do podzimu, koncerty

už totiž pořádá vinařství vícero, takže chystáme akce nejrůznějšího charakteru. A víc už neprozradím, sledujte nás a vše se dozvíte...

► Máte nějaký sen, který byste si chtěli s vinařstvím splnit, čeho byste chtěli ještě dosáhnout?

Všechno zmíněné udržet a občas někde se zase posunout dál, jak ve vinicích, tak ve sklepě, to ostatní už přijde, když se budeme všichni snažit. Je to důležitá práce na tom, aby naše vína byla pro ty, kdo je pijí, nezaměnitelná. Abyste ten skvěle nazrávající Riesling, suchou Pálavu, cuvée na sudu či mohutný Merlot prostě dokázali poznat, že je od nás, ze Sonberku.

Jo! A náš Roman by chtěl, aby se v našich vinohradech objevil Pestrokrídlec podražcový ;)

► Pokud byste měli vybrat jednu věc, za kterou Vaše vinařství vyhrálo titul Vinařství roku 2020, v čem je výjimečné a v čem posouvá moravské a české vinařství kupředu, co by to bylo?

Sonberk se stal místem, které nabízí nejrůznější zážitky spojené s kulturou a vínem, přináší radost, inspiraci, odpočinek a utužuje přátelství. A taková místa dnešní svět prostě potřebuje. A jsme na titulce Decanteru!

► Jakého vína se nejraději napijete nebo jaké je Vaše oblíbené víno?

Riesling! (rychlá odpověď)

Když už je trochu nazrálý, spojuje vůni citrusů, včelích pláství, medu a může mít i náznaky petroleje, jeho kyselina, šťavnatost, případně mineralita a slanost mě prostě nepřestanou nikdy bavit.

► Chcete ještě něco navíc sdělit, doplnit, poznamenat?

Přijďte hned, jak to půjde. Projít se mezi vinohrady, mandloně i meruňky, načerpat sílu a energii z Pálavy, ochutnat a vychutnat Rieslingy, které umějí zrát a prostě si užít den, v jednom, ve dvou, či s partou přátel. Těšíme se na vás.

Děkujeme za rozhovor.



Terroir salonek v Louckém kláštere ve Znojmě poskytuje poučení o půdních podmínkách pro révu vinnou

Terroir Znojemske vinařské podoblasti

Znojemsko bývá někdy nazýváno Alsaskem východu. Když se totiž podíváme na mapu Evropy s rovnoběžkami, zjistíme, že leží ve stejné zeměpisné šířce jako tato populární vinařská oblast na severovýchodě Francie. Samozřejmě jsou zde určitá klimatická půdní specifika, která tyto oblasti odlišují.

Jiří Eisenbruk

Znojemskou vinařskou podoblast můžeme rozdělit na dvě části – západní a východní – na Český masiv a Západní Karpaty. Český masiv během třetihor vystupoval na pomyslné čáře spojující Znojmo, Vyškov a Karvinou na hranici s karpatskou předhlubní. Tehdy se vytvořil významný morfologický stupeň, kdy v meziledových dobách vznikla díky převažujícím západním větrům vrstva velmi úrodných spraší. Na tomto rozhraní, které prochází Znojemskou vinařskou podoblastí, se mísí zvětralé horniny karpatské předhlubně a půdou Českého masivu. Tyto geologické podmínky jsou velmi příznivé pro pěstování révy vinné.

Další specifikou Znojemska je střídání teplot. Vliv na tuto skutečnost má sousedství chladnější Českomoravské vrchoviny, odkud na Znojem-

sko, hlavně v nočních hodinách, klesá studený vzduch, což příznivě ovlivňuje aromatu hroznů a následně i vín.

„Podle nových výzkumů terroir, které zahrnují půdu, počasí, činnost člověka i další okolnosti, se již nejvíce vlastní půda jako to zásadní, podstatné, co působí na zvláštnost vína. V terroir se dobře rozlišuje podle pedologických charakteristik, podle složení půdy. V rámci terroir se nyní ukazuje, že nejdůležitější je mikroklima v okolí keřů révy vinné. V tomto případě může být ve vinici rozdílné terroir na jejích různých místech. Například záleží na svažitosti, orientaci ke světovým stranám. I na poměrně nevelké vinici trati může být v různých místech jiná vlhkost, jiné proudění, jiné tepelné poměry ať už polohou nebo směrem větru. Znojemsko je pověstné, že zdejší klima i mikroklima je na jednotlivých vinicích proměnlivé. Například při

dozrávání hroznů révy vinné hraje velkou roli kolísání denních a nočních teplot. Vliv na výsledný charakter vína má také ozelenění mezipásů révy, volba ochrany proti škůdcům a houbovým chorobám. Stále větší vliv na víno má role člověka, záleží, zda ji ovlivňuje či nikoliv. Velké zásahy je možné dělat i při výrobě vína. Je možné nastavit počátek kvašení, teplotu zvyšovat či snižovat a podobně,“ konstatoval ředitel Znovínu Znojmo Ing. Pavel Vajčner. „Příkladem může být ročník 2019, který byl skvělý na Sauvignony. V Bruselu získal Znovín pro Českou republiku v této odrůdě dvě zlaté medaile. Předpokládám, že se žádného lepšího ročníku nedožijí. A bylo to hlavně díky počasí, protože klony i půda byly stejné jako v minulých letech

Vliv počasí v jednotlivých rocích je znát na výsledném víně. I když se například každý rok uplatňuje stejná technologie, vína jsou nakonec rok od roku rozdílná, byť půda a odrůda jsou stále stejné. Prokázalo se, že půda zase tolik výsledná vína neovlivňuje, samozřejmě odrůdy vyžadující například alkalickou reakci půdy budou za příznivých pedologických podmínek lepší než na půdách neutrálních či

dokonce kyselých. Příkladem může být Ryzlink vlašský. Tato odrůda vyžaduje hodně slunce a tepla, a vápenec na Pálavě ji pomáhá nejen svým pH, ale i odrazem slunečních paprsků a tím i zvyšování tolik potřebné teploty.

„Při výsadbě nových vinic je nově třeba dbát na podmínky té které plochy, jež bude dané odrůdě nejvíce vyhovovat. V současnosti se mapování viničních tratí může realizovat pomocí dronů tak, jak to nyní dělá profesor Pavloušek. S tím se bude podle mého názoru již brzy pracovat ve větší míře. Nyní dělá vrásky vinohradníkům Esca, způsobující chřadnutí a odumírání révových keřů. Při pohromě, kterou způsobila na celém kontinentě mšička révokaz, se evropská réva začala roubovat na americkou podnož. Nyní se uvažuje, zda by nebylo žádoucí osvěžit stávající podnože asijskou révou tak, aby byla odolná i proti bakteriálním chorobám,“ dodal Vajčner.

Pro milovníky vína je jistě poučná návštěva terroir salonku, který se nachází v expozici Znovínu Znojmo v Louckém kláštere ve Znojmě. Zde se každý může poučit o půdních podmínkách v jednotlivých moravských vinařských podoblastech.



Nevíme, čím jsme přesvědčili, že jsme vyhráli

V kategorii malých vinařství s produkcí do 50 000 litrů vína ročně v soutěži Vinařství roku 2020 zvítězilo vinařství Piálek a Jäger z Nového Šaldorfa u Znojma. Jeho majiteli, dnes společnosti s ručením omezeným, je již od mládí nerozlučná dvojice – Kamil Piálek a Jaroslav Jäger. První etiketovanou láhev vyrobili v roce 2004, firma byla založena v roce 2011 a prvním jejím vínem byl Kravák 2011 (Sauvignon z viniční polohy Kraví hora). V té době nastal přerod z “garážového” vinařství na profesionální firmu. Jak probíhalo hodnocení, komentoval s nadsázkou Kamil Piálek: “Splnili jsme všechny úkoly, odpověděli jsme na všechny otázky, dali jsme komisi ochutnat naše nejlepší vína a pak jsme se dozvěděli, že jsme vyhráli. Nic víc, nic míň. Co komisi přesvědčilo, že jsme ve své kategorii nejlepší, to prostě nevíme.” Na následující otázky odpovídali svorně společníci vinařství Kamil Piálek a Jaroslav Jäger.



Jiří Eisenbruk

► Do soutěže o nejlepší vinařství roku jste se přihlásili poprvé nebo jste podali přihlášku již dříve?

PaJ: Poprvé ne, hlásili jsme se, myslím, po čtvrté.

► Ty relativně neúspěšné roky vás neodradily?

PaJ: Minulý rok jsme se dostali mezi tři nejlepší. Marketingově nám to velice pomohlo, lidi ocenění vnímali. Asi není úplně nejdůležitější vyhrát, ale být mezi třemi nejlepšími. Hodnotí se komplexnost a v tu dobu jsme měli již vybudovaný nový sklep s degustační místností.

► Letos konečně první místo. Počítáte, že až se zruší restrikce, tak se k vám nahrouží zákazníci a vykoupi vás?

PaJ: (smích) Sami jsme zvědaví. Doufáme, že toto ocenění bude mít i obchodní úspěch. V době vyhlášení výsledků jsme pozorovali zvýšený zájem o naše vína, prodej se v jednu chvíli dokonce zdesetinásobil. Zájem byl, ale nyní to už přece jen opadlo. Lidi si řekli – tihle vyhráli, tak je musím ochutnat. V současné době jsme zhruba na stejné úrovni jako před vyhlášením. Únorové skoro nic.

► Jak jste ocenění prožili? Euforie nebo je to dobře, kdyby nebylo, zase bychom žili dále.

PaJ: Pro nás je strašně důležité, že to nějak výrazně neprožíváme. Ani přihláškou jsme nechtěli říci, že o to výrazně usilujeme, a když se nám to povedlo, tak šel život dál, nic zásadního se nezměnilo. Je to pro nás doplněk profesního živo-



Jaroslav Jäger (vlevo) a Kamil Piálek s oceněním Vinařství roku 2020 pro malé vinaře

ta, ale rozhodně se z toho nezblázníme. Snad nám vítězství pomůže v marketinku, prodej potřebuje v dnešní době každý vinař. Největším problémem roku 2020 bylo, že jsme nemohli odprezentovat naše vína.

► Jak jste připraveni na letošní rok?

Jsmo připraveni. Vína máme v lahvích, kvalita ročníku 2020 je dobrá, vína jsou ve srovnání s předchozím ročníkem vzhledem k průběhu počasí zase trochu jiná, což mnozí vítají. Nikdo s covidem nepočítal, ale za nás je načasování dobré. Loni jsme otevřeli nový sklep s degustační místností a v době, kdy se nejezdilo do zahraničí, vzali Češi útokem tuzemsko. Lidi nejeli do Chorvatska, ale na Moravu. Kdyby to bylo o rok dříve, neměli bychom prostory, kde jsme mohli

vysoký zájem milovníků vín uspokojit. Naplno se můžeme rozjet ze dne na den. Stačí otočit klíčem, povolat lidi do práce a jedeme naplno.

► I když jste primárně neměli zásadní touhu po vítězství, přece jste něco zlepšovali, protože je stále co. Zaměřili jste se na nějakou oblast?

PaJ: (smích) My jsme se vlastně vůbec nepřipravovali. Při hodnocení přijede osm lidí – architekt, marketérka, vinaři a další. Vše podle pokynů předvádíme a pak se dozvíme výsledek. Kdybychom měli říci, co udělat proto, abychom vyhráli, tak to nevíme. Neznáme ty rozhodující faktory. Jistě je však hodnocena komplexnost. Asi jednou z kladných stránek připočteným k dobru byl zisk ocenění nejlepší winebar na již-



Smutný pohled na degustační místnost. Spolu se sklepem získala ocenění nejlepšího vinného baru, ale co je to platné, když sem nemohou hosté.

ní Moravě. Co bychom vylepšovali? Máme víno vysoké kvality, maso si necháváme udit u osvědčených kamarádů, maximum jídla je domácí, které se v supermarketech nekoupíte. Všechny technologie máme moderní a nenecháme se nutit reklamou a doporučeními, co ještě dělat. Nepotřebujeme menší či větší tanky, nepotřebujeme betonová vajíčka, nakupovat nové kryomacerační zařízení. Nastavili jsme si vysokou latku a zásadní rozvoj neplánujeme. Letos dokončíme rekonstrukci výrobní haly a asi hotovo. Každopádně vždy je co zlepšovat, u nás především organizaci v degustačním sklepe, např. stálové otevírací dobu.

► Můžete přiblížit produkci vašeho vinařství?

PaJ: Do loňského roku jsme byli vinařství do padesát tisíc litrů vína ročně, ale loňskou výrobou jsme tuto hranici překročili a dosáhli jsme za ročník 2020 již cca 56 000 litrů vína. V počátku jsme se rozhodli, že budeme vyrábět šest odrůd zhruba po deseti tisících litrech, ale záhy jsme zjistili, že zákazník chce úplně něco jiného. Původně jsme kopírovali styl velkých výrobců, kdy je řada unifikovaná, ale prostě v tom chybí srdíčko. Nejvíce lidi ocení víno ve sklepe, kdy si každý ze skupiny, která přijede, může vybrat něco jiného, co mu chutná. Každý si musí něco najít. Byť jsme původně chtěli šest druhů, tak jich po deseti letech máme dvacet. Výběr je i v odrůdách. Například v Sauvignonech máme Sexenberg, VOC a Kravák – každý je jiného stylu. Gastro minerální, další je výrazně ovocné a nasládlé, poslední má maximální výraz v terroir. Máme čtyři řady vín. Základní je gastro určené do gastronomie, ale pozor, vždy je aspoň v kvalitě kabinet. Další řada je vín originální cer-



Vysoká gastronomie včetně michelinských restaurací odbírají od vinařství Piálek a Jäger ta nejlepší vína. Toto je jedno z nich, které zdobí celá řada ocenění.

tifikace Znojmo, která je hodně uznávaná, protože VOC Znojmo prostě funguje. Asi nejvíce nás baví řada RV (rukopis vinaře – pozn. red.). Třeba veltlín zrající v akátovém sudu a další specifická vína. Poslední a nejvyšší řadou je Grand Reserve, které je věnována ta největší pozornost. Třeba Chardonnay této řady leží na sudu i dvacet čtyři měsíce. Jsou to skutečně velká vína, která odebírají i michelinské restaurace a vysoká gastronomie. Nyní například prodáváme Chardonnay 2016, které teprve nyní dosáhlo ideálního stavu. V žádném případě se nejedná o vína každodenního pití. Každoročně zkusíme něco nového, například v loňském roce to byla odrůda Ryzlink vlašský, který se v našem vinařství objevuje poprvé. Uvidíme, jak osloví konzumenty. Pokud ano, budeme pokračovat, pokud ne, dáme se jiným směrem. Prostě si tímto děláme každoročně radost. Třeba před čtyřmi roky jsme zkusili Hibernál, který se záhy stal bestsellerem. Bývá to obvykle víno, které je první vyprodáno. Již třetím rokem. Lidi se zbláznili, každý chce Hibernál.

Tato odrůda byla vyšlechtěna ve 40. letech minulého století v Německu. Předloni jsme ho prezentovali na prestižním me-

zinárodním veletrhu Prowine v Düsseldorfu. Němci jej ochutnávali a živě se zajímali, o jakou odrůdu se to vlastně jedná, jestli je česká. S úsměvem jsme konstatovali, že se jedná o německou odrůdu. Dnes ji tam neznají, nejvíce se jí produkuje na Moravě.

Ryzlink rýnský, Sauvignon a Veltlínské zelené jsou dobrým prodejním standardem. Ovšem veltlín jde hlavně na Znojmo – na severu spíše vítězí třeba průměrný Chardonnay nad špičkovým veltlínem.

► V plánu máte ale výstavbu nového vinařství, novou výrobní halu, opustíte stávající pískovcový sklep. Co vás k tomu nakonec přivedlo?

PaJ: Sklep je romantika, ale je zde riziko nedostatečné hygieny. Když se dělá pár stovek lahví, není problém. Ale při desítkách tisíc lahví jde romantika stranou. Také je vše logisticky náročnější. Do haly nás tlačí centralizace, abychom měli celou výrobu i administrativu na jednom místě. Romantika nám zůstane v degustačním sklepe. Například máme ručně vyráběné sklenice. Na pěkný talíř si dáme dobré jídlo a k tomu skvělé víno. To je naše současná romantika. S profesionální výrobou na nejvyšší úrovni má však málo společného.

Předpokládáte rozšíření plochy vinic?

PaJ: Ano, budeme vysazovat jeden hektar Ryzlinku rýnského na Kraví Hoře ve vrchní části, která je kamenitější než ta spodní a podle nás je pro tento ryzlink lepší. Každý milovník vína ví, že na odrůdě a poloze skutečně velmi záleží.

INZERCE

EKOAKVA LABORATOŘ

Zkušební laboratoř č. 1468
akreditovaná ČIA

AGRO CS a.s., č. p. 265, 552 03 Říkov
tel.: 491 457 148
mobil: 737 981 929
e-mail: agrocs.lab@agrocs.cz



Pracovní doba:
pondělí až pátek: 6.30 - 15.00 hod.

Laboratorní služby pro zemědělce a zemědělské podniky zaměřené na pěstování ovoce:

- rozbory ovoce dle nařízení vlády č. 75/2015 Sb., pro integrovaný systém pěstování ovoce (rizikové kovy)
- odběry a rozbory půd ze sadů (rizikové kovy, přístupné živiny dle Mehlich 3)
- rozbory listů a plodů (živiny a mikroprvky) včetně hodnocení a doporučení hnojení
- rozbory závlahových vod





Vinařství DVOŘÁČEK věnovalo 9000 lahví českým a moravským zdravotníkům

V souvislosti s epidemií Covid vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o. z Mikulčic od října loňského roku do letošního března darovalo do našich nemocnic 9.000 lahví přívlastkových vín. Dalších 2.700 lahví vinařství věnovalo Nadačnímu fondu Víly pro děti, Folklornímu sdružení Jánošík a dalším společnostem, se kterými dlouhodobě spolupracuje. O těchto datech i novinkách ve vinařství jsme hovořili s jednatelem Ing. Lubomírem Dvořáčkem, Ph.D.

Petr Hynek

Foto: archiv vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o.

► Vaše vinařství věnovalo několik tisíc lahví našim zdravotníkům, vyčerpaným péčí o pacienty s Covidem. Jak jste přišli na tento nápad a kam přesně lahve putovaly?

Sponzorství a podpora nejrozličnějších spolků a organizací není v našem vinařství nic nového ani neobvyklého. Již několik let sponzorujeme Nadační fond Víly pro děti, který mimo jiné zajišťuje nádherné malby na dětských odděleních nemocnic v celé ČR, kde jsme dokonce VIP sponzorem.

Od roku 2016 sponzorujeme také Vojenský umělecký soubor Ondráš a Folklorní sdružení Jánošík, kde jsme na pozici jednoho z hlavních či generálních partnerů (např. F-Scéna 2019). Protože téměř celý svůj profesní život pracuji jako konzultant ve zdravotnictví, specialista na klasifikační systémy, vykazování a kontroly vykázané zdravotní péče, je mi aktuální situace v nemocnicích velmi dobře známá. Nekončící pandemie covidu lékaře i další zdravotnické pracovníky již



Lubomír Dvořáček

velmi dlouho fyzicky i psychicky vyčerpává, a protože vinařství je pouze náš koníček, a nikoliv hlavní zdroj obživy, rozhodli jsme se alespoň symbolicky podpořit těžce zkoušené zdravotníky darem našich vín. Na základě darovacích smluv jsme tak zaslali do nemocnic zdravotnického holdingu AKESO – tedy do NH Hospital, a.s. Nemocnice Hořovice a JESSENIA a.s. Rehabilitační nemocnice Beroun více než 4.800 lahví našich vín, do Nemocnice Kyjov p.o. více než 1.000 lahví, a cestou společnosti STAPRO s.r.o. z Pardubic, se kterou dlouhodobě spolupracuji, do téměř stovky jejich partnerských nemocnic dalších více než 2.800 lahví našich vín. Dalšími příjemci našich vinných darů byl již zmíněný Nadační fond Víly pro děti, Folklorní sdružení Jánošík a dalších 6 organizací a společností, se kterým dlouhodobě spolupracuji zejména z oblasti vysokého školství, informačních technologií a konzultačních služeb. Celkem jsme od října loňského roku do konce března darovali téměř 12.000 lahví našich vín v celkové částce téměř 2,3 mil. Kč.

► Jaké byly reakce obdarovaných?

Reakce obdarovaných byly a stále jsou velmi spontánní, radostné a pro nás velmi potěšující. Lékaři i další zdravotničtí pracovníci telefonují, píší maily i sms zprávy, ať už jen s poděkováním za vína, s vyjádřením příjemných pocitů z milého a nečekaného překvapení, ale také s chválou kvality našich konkrétních vín, což nás obzvláště mimořádně těší. Sestřičky z nemocnic se fotí s našimi víny a tyto fotografie sklízí další velký zájem i pochvalné reakce na sociálních sítích. Velmi příjemné bylo i osobní poděkování ředitele Nemocnice Kyjov při krátkém setkání se společnou fotografií s darovací smlouvou, i když v respirátorech a za dalších mimořádných opatření. Za všechna možná poděkování si vzpomínám na jednu z prvních bezprostředních reakcí: „Pracuji jako fyzioterapeut v nemocnici a moc ráda bych Vám poděkovala za rozsvícení dnešního dne. Dostala jsem dnes od Vás skvělý dárek, ačkoliv jsme se ani nikdy nepotkali. Tak to se mi v životě moc nestává. A vůbec se to asi v životě



Poděkování sestřiček z infekčního oddělení

moc neděje. Prostě mám nutkání Vám sdělit, že jste mě moc potěšil a nabyla jsem dojmu, že jste skvělý člověk.“ Tak takové reakce nám samozřejmě vždy udělají radost a také i nám „rozsvítí“ každý den.

► Splnila celá tato Vaše darovací akce Vaše očekávání?

Od jedné z největších manažerských osobností, se kterou jsem se ve svém profesním životě setkal, a od které se stále mám co učit, jsem převzal a snažím se uplatňovat jedno ze zásadních životních pravidel, které zní: „Nečekat vděk a nic nepředpokládat“. Asi v tomto duchu jsem do této akce šel – bylo to moje okamžité rozhodnutí a po krátké konzultaci se svými dospělými dětmi a drahovou poradkyní následovala v řádu jednotek hodin vlastní realizace: rozeslali jsme návrhy darovacích smluv, nechali vytisknout naše aktuální propagační materiály a speciální samolepky s QR kódy, které jsme nalepili jak na každou láhev (s odkazem na konkrétní vína v našem eShopu, kde jsou k dispozici všechny podrobné informace o jednotlivých vínech), tak na více než 10.000 propagačních materiálů, kde byl zase odkaz například na náš velmi dobře zavedený „Klub vinařství“, jehož členové čerpají významné výhody jak při nákupu našich vín, tak při akcích v našem vinařském centru. Pokud alespoň část obdarovaných ocení kvalitu našich vín a někdy v budoucích „lepších časech“ se k nám vrátí jako naši zákazníci, či další členové klubu, budeme samozřejmě rádi, ale nebyl to žádný zásadní předpoklad realizace této naší zatím určitě největší dobročinné i propagační akce zároveň.

► Zasáhla situace s koronavirem také vaše vinařství? Museli jste kvůli tomu třeba nějak pozměnit obchodní strategii?

Ano, určitě zasáhla, stejně jako jiná vinařství všude kolem nás. Prodej vín slábl už před koncem roku, kdy většina firem díky nejisté době a spouště



Vinařské centrum v Mikulčicích

dlohodobých omezení ponížila objednávky a následné vánoční nákupy „dárkových vín“ pro své partnery, klienty či zaměstnance. Největším problémem je jistě dlouhodobý zákaz pořádání akcí - běžně jsme měli v našem vinařském centru i několik desítek akcí ročně – oslav, večírků, schůzí, porad, výjezdů zasedání atp., což byly akce s největší spotřebou našich vín i s následnými zajímavými nákupy od jejich účastníků. Od konce roku 2019 se v našem moderně vybaveném vinařském centru s kapacitou více než 100 míst nedělo vůbec nic. Protože vinařství není naším hlavním zdrojem obživy a také proto, že většina našich zákazníků jsou privátní klienti, nijak nás to zásadně existenčně neohrožuje. Funguje nám stále dobře eShop, dopravu od tří kartonů máme zdarma již z doby dávno před covidem. Velmi dobře se v těchto těžkých dobách osvědčil klub našeho vinařství, jehož členové dostávají v pravidelných intervalech „klubové bedýnky“ s našimi vybranými víny, samozřejmě s dopravou zdarma a s výraznými slevami. Pro členy klubu jsme během pandemie mimořádně zavedli také akci „tři kartony za cenu dvou“, která se setkala s jejich velkým zájmem. Všem ostatním zákazníkům jsme po posledním prodloužení nouzové

ho stavu nabídli na omezenou dobu do konce měsíce stejnou slevu, jakou mají členové klubu. Máme již několik objednávek na degustace i na první akce ve vinařském centru, společně se zákazníky čekáme jen na uvolnění stávajících pravidel, které nám to umožní, stejně jako prodej vín „en-pri-meur“, který nám již několik let velmi dobře funguje, a po jehož obnovení naši vybraní zákazníci také už dlouho volají.

► Vaše vinařství si i v této nejisté době vede skvěle - na světové soutěži odrůdy Sauvignon "Concour Mondial de Sauvignon" v Bruselu jste získali hned dvě významná ocenění. To v této době asi obzvlášť potěší?

Ano, máme z takového ocenění jistě velkou radost, obzvlášť proto, že Sauvignon patří k jedné z našich nosných bílých odrůd. Zlatá medaile a současně nejlepší Sauvignon v kategorii polosladkých vín na Sauvignon pozdní sběr polosladké 2015, REZERVA nás obzvlášť v této těžké době nejen velmi potěšila, ale současně je pro nás velkým závazkem do budoucna. Z významných mezinárodních soutěží, včetně zaoceánských máme již mnohá ocenění (Grand American, Finger Lake, Canberra, Vienna, San Francisco, Berliner Wine Trophy), v době covidové jsme

ještě těsně před koncem roku 2020 získali také velkou zlatou medaili na TERRAVINU v Izraeli na naše Cuvée AUBÈRE REZERVA 2015, která rovněž patří k našim nejvýznamnějším oceněním z poslední doby. Obě poslední uvedená vína patří do kategorie polosladkých vín, která ale už od ročníku 2016 neprodukuje. Nově se zaměřujeme na produkci suchých vín, která kvasí i zraje v sudech, s dlouhým potenciálem zrání, podle zásad spolku Velká vína velkých vinic, jehož jsem předsedou a jedním ze zakladatelů. Také s těmito víny už získáváme první významná ocenění na našich i zahraničních soutěžích.

► Nějaké další novinky ve vašem vinařství?

Během loňské pandemie jsme období bez akcí v našem vinařském centru využili k realizaci kompletní rekonstrukce výrobních prostor i původního více než sto let starého kvelbeného sklepa, který jsme nechali otryskovat a odstranili jsme nepraktické kantnyře z minulého století. Všechny výrobní prostory mají nově antibakteriální nátěry stěn i stropů na cementoepoxidovém podkladu, novou elektroinstalaci, nové řízené chlazení, rozvody vody i kanalizaci. Instalovali jsme nový zdroj tlakového vzduchu včetně čištění a sušení, reverzní osmózu s automatickým zvlhčovacím zařízením japonské firmy AKIMIST do barrikových sklepů. Také původní objekty nad starým kvelbeným sklepem prošly rekonstrukcí včetně nové střechy, dodatečných izolací, nové fasády. Vyměnili jsme více než polovinu z našich 40 barrikových sudů za nové, různých druhů dubů, různého zpracování a toustování i od různých firem, ve kterých kvasilo a v současné době zraje více než 75 % naší celoroční produkce vín.

Těším se, až všechny ty novinky, ale zejména naše vína už budeme moci konečně zase představit našim stávajícím i novým zákazníkům.

Děkujeme za rozhovor.



Nedocenené staré odrůdy raných třešní

Třešně jsou prvním, u nás dostupným, sezónním ovocem. Je to měkké ovoce, které je nejlepší konzumovat čerstvé, ihned po utržení. Mnozí z nás si vybaví vzpomínky z dětství, kdy jsme na pěkně urostlé třešni strávili právě tolik času, co se do nás vešlo ovoce a pak slastně ve stínu stromu leželi s pohledem upřeným do červenající koruny. Současné děti už zdaleka nemají tolik příležitostí tento pocit zažít. Staré sady byly vykloučeny nebo jsou za horizontem plodnosti, mnohdy proschlé a neudržované. Vysokokmeny třešní se z krajiny z velké části vytratily, a pokud se vysazují, jsou mnohdy ještě malé nebo nezaplodily. Ale i to je dobrým krokem k tomu, aby za pár let bylo vše jinak.

Ing. Kateřina Štrossová, ČSOP
foto autorka

Pojďme si říct něco k původním odrůdám, na které se pozapomnělo a pojďme si připomenout jejich tradiční chuť a postupy používané k jejich uchování i po sklizni. Pokud nechceme na první plody čekat až do prázdnin, je vhodné zvolit

velmi rané odrůdy, třešně májovky, které zrají opravdu mezi prvními, už na konci května. Jsou to třešně tzv. prvního třešňového týdne. Výhodou těchto třešní je, že nebývají červivé. Na druhou stranu jejich plody mohou být o něco menší. Pecka těchto plodů ještě při sklizni bývá měkká.

Mezi tyto odrůdy patří **Rychlice německá**, která se k nám

dostala kolem roku 1890. Její synonymum je také Nejranější. Dozrává už koncem května. Je to referenční odrůda, tzv. prvního třešňového týdne, od jejíž zralosti se počítají další třešňové týdny, v nichž postupně odrůdy dozrávají. Celkově je více náročná a vyžaduje teplejší stanoviště, půdy propustné a dostatečně vlhké. Plody jsou sladké s kořenitou příchutí.

Nevýhodou může být, že plody v deštích mohou popraskat.

Mezi další staré odrůdy, které se sklízí s výkyvy dle oblastí do poloviny června, patří třešně **Annonayská**, **Boppardská raná** (**Bopartka**), **Kassinova raná**, **Koburská raná** či naše původní česká odrůda **Libějovická**.

Annonayská je původem z Francie a dozrává zhruba stejně jako Rychlice německá. Tvoří velké kulovité koruny. Patří také ještě mezi třešně májovky. Barva plodů je cihlově červená a šťáva je spíše růžová. Plody jsou malé, srdčitého tvaru, jsou měkké a špatně snášejí přepravu, ale jejich chuť je lahodná. Plodí pravidelně.

Boppardská raná pochází z Porýní. Je to strom s rozložitou korunou, kterému více vyhovují zatravněné sady. Pat-





ří mezi nejúrodnější rané třešně. Je poměrně odolná proti mrazům. Nevýhodou může být praskání plodů při deštích, na které je asi nejvíce náchylná ze všech zde uvedených odrůd. Češe se záhy po zčervenání plodů a dobře snáší přepravu. Je velmi šťavnatá s jemnou, kořenitou příchutí.

Kassinova raná byla nalezena v Německu v polovině 19. století jako náhodný semenáč. Má široké, ale řidší koruny. Odolává proti mrazům. Plodí brzy a pravidelně. Svým plodem patří ke středně velkým až velkým třešním. U nás byla rozšířena zejména v Polabí. Je to chuťově zajímavá třešeň, po prvotní sladké chuti příjemně nahořklá. Včas načesaná snáší přepravu dobře. Z raných třešní starých odrůd patří k těm větším.

Winklerova raná je další, původem německou odrůdou. Stromy tvoří rozložitou, široce kulovitou korunu. Její výhodou je, že odolává povětrnostním výkyvům a v dešti nepuká, plodí pravidelně a hojně. Duž-

nina plodů je tužší, rudě červená šťavnatá a sladká. Šťáva plodů barví. Dozrává v polovině června.

Mezi ranými odrůdami je i původní česká odrůda **Libějovická**. Vznikla z výsevu v Záhorském dvoře. Množil ji zahradník Šiman, v Libějovicích u Netolic, kolem roku 1890. Strom tvoří vzhledem, pyramidální koruny. Roste bujně až do stáří. Chuť třešní je lahodná, navinule sladká. Dužina karmínově červená s barvící šťávou. Upřednostňuje teplé polohy a hodí se i do alejí a stromořadí. Vyžaduje včasnou sklizeň.

Ačkoliv jsou rané odrůdy třešní více doporučovány k přímé spotřebě, máme zkušenost, že z odrůdy **Koburské rané** je výborný i kompot. Tato třešeň je chuťově výrazná, pikantní, a velmi tmavá až černá a tyto její vlastnosti v kompotované podobě dobře vyniknou. Zpracování ve formě kompotu přitom není vůbec náročné. Tímto způsobem zpracovaná úroda potěší v zimním obdo-



bí nejen mlsné jazýčky dětí. Strom je bujně rostoucí, tvoří vysoké kulovité koruny, plodí pravidelně.

Jednou z hlavních raných odrůd byla francouzská odrůda **Lyonská raná**. Na rozdíl od předchozích odrůd je to poměrně velkoplodá polochrupka zrající ve druhém až třetím třešňovém týdnu. Dodnes ji potkáváme po celé České republice v desítkách stromů, které ale již dozívají. Plody jsou kořenité chuti, středně tuhé, velmi šťavnaté, s méně barvící šťávou. Včas ocesané snášejí přepravu dobře. Plodnost je střední a závislá na ročníku.

Daleko méně rozšířenou byla jiná francouzská odrůda **Moreau**, známá také pod synonymem **Souvenir des Charmes** (Vzpomínka z Charmes). Je to opravdu nádherná, velká, temně rudá polochrupka, vynikající kořenité třešňové chuti a je s podivem, že se vyskytovala častěji jen na Kolínsku a Kutnohorsku. Vyžaduje kvalitní půdy. Koruny stromů jsou středně velké, široce rozložené.

V zemi svého původu, ve Francii, je stále k mání ve školkách.

Výše uvedené odrůdy u nás mnozí některé ovocnářské školky specializované na staré odrůdy ovoce. V běžném množení ale zůstaly následující dvě odrůdy. Je to česká odrůda **Karešova** a také **Kaštánka**. Obě zrají rovněž ve druhém a třetím třešňovém týdnu. Jsou to jedny z mála měkkých třešní, které se stále běžně množí.

Třešeň **Karešova** má svůj původ v Ostroměři na Hořicku a nese jméno svého pěstitele. Plody patří k větším třešním, nepukají a dobře snášejí přepravu. Tvar plodu je stranově nepravidelný. Má chuťově výborné, silně šťavnaté třešně s jemně kořenitou příchutí a barvící šťávou. Plodí dobře, časně a pravidelně. Na suchých stanovištích mohou být plody o něco menší.

Zejména **Kaštánka** je hodna pozornosti každého milovníka opravdu pikantních chutí. Je plná barvící šťávy, lehce nahořklé chuti a díky její velké plodnosti máme jistotu, že





na nás zbude i po náletu špačků. Tvoří mohutné koruny. Netrpí pukáním plodů a v nepřezrálém stavu snášejí dobře přepravu. Byla hojněji rozšířena zejména v Polabí.

Světlé, ale i červené třešně se sušily a sloužily nejen k mlsání, ale také jako náhrada hroznů. Usušené třešně se dají dobře využít do pocitivých domácích ovocných čajů. Postup není náročný, ale vyžaduje

více času z důvodu vypeckování. Třešně se omyjí, odstraní se stopky a vypeckují. Sušení probíhá při teplotě do 60 °C po dobu 15-20 hodin, dle parametrů sušičky a šťavnatosti plodů. Správně usušené plody jsou tuhé a lepkavé.

Na webu starých odrůd Českého svazu ochránců přírody www.stareodrudy.cz v sekci Archiv starých odrůd lze nalézt podrobnější popisy jed-



notlivých starých odrůd ovoce, a to jednak podle jejich názvu, ale také podle vlastností (např. barvy plodu, období sklizně, využití, ale také dostupnosti).

V rámci programu ČSOP Oživení starých odrůd, jehož generálním partnerem je Nadační fond Sberbank CZ, se již několik let konají pravidelné výstavy ovoce v pražském Domě ochránců přírody. Plody starých odrůd tu jsou jak

k vidění, tak vybrané odrůdy lze i ochutnat. Zároveň zde probíhá poradna odborníků, kteří jsou schopni z donesených vzorků staré odrůdy určit, popřípadě poradit s výběrem vhodné odrůdy do konkrétních podmínek nebo s jejich pěstováním. Termíny jednotlivých akcí programu jsou v předstihu zveřejňovány i na webu ČSOP www.csop.cz. Začínáme třešněmi!

INZERCE

Agrotrans Otice

sází na kvalitu z Holandska

**JEDNIČKOU V SADU A VE VINICI
JE TECHNIKA VAN WAMEL PERFECT**








agrotrans
otice

Agrotrans Otice s.r.o.
 tel. 553 791110
www.agrotrans-otice.cz



WIRE Metal

e-pletivo.cz | 494 544 123

Pletiva

...vše pro ploty

- PLETIVA
- SLOUPKY
- BRÁNY
- BRANKY

**vše ihned
SKLADEM**



3 PRODEJNY NA ÚZEMÍ ČR
 VAMBERK | VSETÍN | TYMÁKOV U PLZNĚ

Mimořádná sleva pro čtenáře časopisu 4 % na celý sortiment na www.e-pletivo.cz

Použijte slevový kód:
VINAR





Kubota M5001 Narrow

– ideální traktor do vinic a sadů

K.B.T. PROFTECH s.r.o.

Tři modely

Modelová řada Kubota M5001 Narrow zahrnuje celkem tři modely podle počtu koní pod kapotou, a to M5071N, M5091N a M5101N. S minimální šířkou 1312 mm a možností volby mezi modelem s kabinou nebo ochranným rámem, jsou tyto traktory ideální pro práci na vinicích a v sadech. Velkým argumentem pro koupi traktoru Kubota je 5letá tovární záruka a pověstná vysoká kvalita a spolehlivost traktorů této japonské značky.

Japonské srdce

Srdcem traktoru Kubota řady M5001 Narrow jsou nové čtyřválcové motory vlastní produkce o objemu 3,8 l. Motory splňují emisní normu TIER 3B a produkují výkon 73 až 105 koní. M5071N (73 HP), M5091N (93 HP) a M5101N (105 HP). Hlavní předností motorů Kubota je jejich dlouhá životnost, nízká spotřeba a kultivovaný tichý chod.

Převodovka s reverzorem

Kubota M5001N je k dispozici se dvěma druhy převodovek. První varianta s 18 stupni vpřed a vzad nebo druhá komfortnější varianta s 36 stupni vpřed a vzad s dvoustupňovým násobičem. Inovací je tlačítko umístěné na řadicí páce standardně u převodovky s 36 stupni vpřed a vzad. Jeho stisknutím je nahrazeno používání spojkového pedálu při řazení základních šesti rychlostních stupňů. Hlavní převody je možné řadit ve 3 rozsazích. Cestovní rychlosti 40 km/h je dosaženo při snížení otáček motoru o 20 %, což šetří palivo a prodlužuje životnost. Standardně je traktor vybaven superplazivými rychlostmi. Minimální rychlost je tak 0,26 km/h při 2 400 ot/min. Novinkou u Kuboty M5001 Narrow je také elektrohydraulický reverzor umožňující snadnou změnu směru jízdy vpřed a vzad bez nutnosti



ti použití spojkového pedálu. Výkonná hydraulika S tříbodovým závěsem kategorie II s nosností 2 300 kg zvedne Kubota M5001N jakékoliv nářadí snadno a rychle. Standardně dodávané 2 hydraulické okruhy je možné rozšířit na 5. Průtok hydraulického čerpadla činí 63 l/min (M5071N) a 69

l/min (M5091N a M5101N). Vývodový hřídel disponuje standardně rychlostí 540/540E ot/min. Na přání je možné dovybavit vývodovou hřídel o rychlost 1 000 ot/min.

Pohodlná kabina

Oproti předchůdci byl interiér kabiny přepracován pro ještě příjemnější pracovní prostředí. Standardem traktorů Kubota M5001N je vzduchem odpružené sedadlo a klimatizace. Velkou předností kabiny je již zmíněná absence středového tunelu. Časté vystupování a nastupování tak není žádný problém.

Výhodné financování a pojištění

Nyní máte možnost využít výhodné nabídky financování s nulovým navýšením nebo pojištěním stroje zdarma až 5 let, kterou pro Vás Kubota připravila ve spolupráci s ČSOB Leasing. Bližší informace získáte na www.kubota.cz.

