



Jak obstojí svatomartinské víno u Jary Suského?

Takže na zdraví!“ přivítal nás Pavel Halm, majitel a šéf zdejšího vinařství. Právě s tradicí připříjení souvisí to, proč svatý Martin drží ochrannou ruku nad mladým vínem. V tento den hospodáři přijímali do služby nové děvečky a pacholky nebo jim službu prodloužovali. Na stvrzení dohody si poprvé přitulkli právě mladým vínem.

Zdejší vína už získala nejedno ocenění, ale teď je tady k mání také plno dobrôt. Kdo jiný by měl vědět, co si dát k dobrému vínu, než ti, co ho sami pěstují a vyrábějí. Loni majitel vinného sklepa zorganizoval domácí zabijačku, letos slibil už dopředu, že budou grilovat kůty. Proslavená je i zdejší tvarůžková pomazánka.

Je to jednoduché: nakrájet na drobno čtyři balíčky dobré prolezených tvarůžků, přidat čtyři pomazánková másla, cibuli, zamíchat a je hotovo. „Zádné koření ani sůl se tam nedává!“ zdůrazňuje Pavlova manželka.

S plnými žaludky se řeč stočila opět na víno. „První důkazy o pěstování vína na Moravě jsou tady nedaleko v Mušově v bývalém římském tábore. Dochovaly se tam nejen zbytky vinařských nožů, vinařských nádob, ale i třeba pecičky z hroznů révy vinné,“ zabrousil do historie Jara Suský, s nímž jsme si po řadě skleniček už začali tykat.

„A první písemná zmínka o tom je z doby, když Ludmila při křtu svého vnuka – což by měl být svatý Václav – přijala dárek od moravského knížete. Byl to sud moravského vína a jedná se o první písemně doložený důkaz, že se víno na Moravě pěstovalo a že se někomu poslalo.“

Války a škůdci vínu nepřejí

Pěstování vína na Moravě mělo v běhu času ovšem své vzly i pády. K těm skutečně velkým katastrofám patřila například třicetiletá válka. Před ní se uvádělo přibližně sto tisíc hektarů vinic. Po třiceti válečných letech zůstalo pouhých sedmnáct tisíc hektarů. Další velkou ránu pro zdejší vinice pak byla mšice, révokaz. Tato drobná mšice vytváří na kořenech révy vinné jakési nádorky, odborně zvané nodozity, a napadené keře odumírají. Do Evropy byl tento hmyz zavlečen z Ameriky

nejprve do Francie a odtud se závratnou rychlostí rozšířil po Evropě. Zničil všechny vinice a na Moravu dorazil v roce 1866. Se záchranou vinné révy na Moravě jsou pak natrvalo spojeny právě Velké Pavlovice, když tady v roce 1901 vznikla zemská révová školka. Jejím úkolem bylo napomoci zdecimovanému vinhodlnictví. V první řadě se musely vypěstovat podnože amerického původu, jež byly proti škůdci odolné, a na ty se pak se střídavými úspěchy roubovaly původní odrůdy.

Jde se dál

„Víno povzbuzuje ducha, rozněcuje srdce, zbavuje neklidu, vyvolává veselí. Chudý se pokládá za bohatého, černé chmury a starosti se rozptylují a čelo se vyjasňuje,“ prohlásil prý kdysi Ovidius. Žádné chmury nám v Pavlovicích nehrozily, a když Jara zavelel „Jdeme ještě k bráchori“, tak se nám ani nechtělo vstávat od stolu. Ale dobře jsme udělali. Sklep u Suských, to je starobylá prostora s úžasnou atmosférou. Kádě s vínem, sudy, staričký lis, to vše pod černým trámovým stropu, příkré schody vedou do podzemí zakenutého z cihel.

Z našeho „Turka“ se stal hostitel. Mezi dlaněmi zahřívá skleničku, přičichuje a znova se rozopovídá: „Zkušený degustátor, ten když si vezme pohárek vína, měl by poznat nejen, co je to za odrůdu. Ono je to vlastně nepodstatné, spíše jde o to, jak je víno harmonické, jak je hladké a vyvážené na všechny strany. Pozná se, zda je to víno hodně staré, jako že už odeznělo a odešlo, anebo naopak, že je to víno mladé a ještě není hotové. Ale to vše je jenom základ. Když si naleju pohárek vína, přivoním, ochutnám, tak v té chvíli jsem na vinici a vidím, jaké bylo počasí tehdy, když se to víno vyrábělo. No a to je taková tekutá informace,“ zasmál se a začal dolévat všem, komu informace už došla.

Když jsme opouštěli sklep, byly ulice Velkých Pavlovic zlatavě osvětlené lampami a vytrvale je křížovali návštěvnici se skleničkami v rukou. Vždy po pár krocích zase mizely v nějakých vrátech. Na zdraví svatému Martinovi – chtělo se mi zavolat, ale pak jsem si to rozmyslel a zamířil raději do dalších dveří. ■

LUMÍR PEČOLD

Foto: autor

Z kádí jednou vzejde víno, které bude jeho milovníkům zpříjemňovat nejenom listopadový den ve sklepích Velkých Pavlovic, ale v úhledných lahvích určité i zbytek roku.

