

4. slovácký košt slivovice



REDUTA 2018

ČAS PRO KRÁLE KOŠTU



Kdo se stane králem koštu IV. ročník Slováckého koštu slivovice? Dozvíme se již tuto sobotu.

Po nelehkém shromažďování vzorků, si vám dovoluji oznámit RADOSTNOU ZPRÁVU. Po dvou letech slovácký superkošt s udílením prestižního ocenění titul šampiona Slovácka opět BUDE! Nezabránilo tomu jarní mrazíky při nasazování na květ a v průběhu květenství v letech 2016 a 2017 ani nedostatek vodních srážek a už vůbec každoroční finanční tíseň, která snad provází při jeho zajišťování každý regionální košt.

Neúroda posledních dvou let si vybrala od pěstitelů a výrobců slivovice pomyslnou daň. Ta však nebyla však odvedena do státního rozpočtu v pálenicích, nýbrž ji každý milovník slivovice se slzou oku pocítil na vlastním těle. Nebylo co sklízet, co pít. Každá patálie má své řešení a zdárně se s tím popasovaly i regionální košty. Příspěvatelé sáhli do archivů, a proto téměř polovina letošních vzorků našeho koštu má za rok svého vzniku uveden letopočet 2015 a níže. Tento fakt mě tak vybízí ke krátkému

exkurzu do minulosti pro čtenáře, kteří se Společností přátel slivovice setkávají poprvé. Naším cílem je popularizace kvalitní slivovice a dalších ovocných destilátů souvisejících s tradiční lidovou kulturou. Naše stanovy byly sepsány v roce 2011 a nyní se v naší databázi nachází čtyři desítky členů a další stovka příznivců, se kterými spolupracujeme. Pítí slivovice je na posledních příčkách našeho zájmu. Sbíráme staré destiláty, recepty, láhve, k pálení nutné propriety, které směřují do našeho Muzea lidových pálenic ve Vlčnově. Do dalších našich aktivit sdružení patří také vydávání občasníku s názvem Lihové noviny, které vychází dvakrát ročně jako příloha Dobrého dne s kurýrem a posléze jsou volně k dispozici na www stránkách Slováckého muzea nebo na facebookovém profilu Společnosti přátel slivovice. A v neposlední řadě se SPS podílela na vzniku zmíněného Muzea lidových pálenic ve Vlčnově, kde jsou na startu nové sezóny vzorky vítězů Slováckého koštu archivovány.

V pátek 26. října v přednáškovém sále Slováckého muzea při hledání nej-

lepšího majitele pálenky z modrého ovoce za roky 2017 a 2018 jsem se dozvěděl od našeho prezidenta Jiřího Severina aktuální statistické informace. Košt SPS se řadí do plejády míst, kterých je po celém regionu více než dost. Podařilo se mu najít také zprávy o tom, že tato společná kratochvíle se štamprlí v ruce je uznávána jako veřejná služba regionu. Tyto košty se tak zařazují po bok stejně důležitých funkcí zajišťujících pohodlí našeho života, jako je to třeba výstavba silnic, vodovodů atd. Před 4 lety bylo v ČR 450 veřejných pálenic, nyní jich máme 540 a nutno podotknout, že primát drží Morava. Jihomoravský kraj 63, Zlínský kraj 60, Moravskoslezský kraj, byť je podstatně větší, jich má 61. Proto náš kraj můžeme považovat za nejlepší místo zaručující pohodou veřejného života. Máme tak nesčetnou příležitost setkávat se, debatovat, a samozřejmě pro kultivaci prostředí pořádáme odborné školení degustátorům. V letošní nabídce se nám tak podařilo sesbírat z okresních koštů 125 vzorků od kyjovských Bukovan, přes okruh kolem Uherského Hradiště a Uherského Brodu až po zlínské Pozlovice.

I když ještě sušší léta jsou nejspíš před námi, úroda roku 2018 je nakonec nadprůměrně bohatá a tak s největší pravděpodobností, pokud do pořadatelství nevstoupí neočekávané okolnosti, se potkáme i za dva roky. Již dnes si můžete zapsat do diáře datum 7. listopadu 2020, kdy se na vás s celým realizačním týmem budu, tak jako letos těšit. Kdo nechce čekat dva roky, přijďte mezi nás tuto sobotu 10. listopadu. Od 15.00 do 22.00 hodin v sále Reduty v Uherském Hradišti budeme nejen koštovat, příjemné chvíle podpoří cimbálová muzika Jaroslava Čecha a něco dobrého na zub z nabídky regionálních specialit.

Všem pěstitelům i fajnšmekrům slivovice přeji stále a pevně zdraví, které nám ve velké míře pomáhá udržovat právě SLIVOVICE. Na zdraví! A v sobotu na viděnou.

Pavel Princ

CHVÁLA SLIVOVICE

Na stránkách Lihových novin si už čtenáři mohli přečíst mnohé o léčebném účinku slivovice i jiných pálenek, kladném společenském dopadu konzumace alkoholu i hospodářském užitku přípravy kvasu a destilování. Avšak nejen přispěvatelé naší redakce znali a opěvovali slivovici. Snad nejlépe za všechny hovoří stať nazvaná *Chvála vlčnovské slivovici* otištěná v roce 1983 ve Slováckých novinách, tehdejší Slovácké jiskře. Pisatel sice hovoří o slivovici pálené ve vlčnovské pálenici z ovoce uzrálého na stromech rostlých na stráních Starých hor, na Drahách i v Bočkoch, ale vlčnovská by se podle chuti milovníka pálenky mohla zaměnit za velickou, kněžpolskou, ostrožskolhotskou, zkrátka za tu, která jeho chuti lahodí nejvíce. Posuďte sami:

... Plné bečky kvasu jsou předzvěstí příštích blah, ovšem jen pro znalce. Protože ti druzí věci neznali, odvracejí nos od onoho charakteristického pachu, který moc nevoní,

spíše naopak. Ale tak jako z nepěkné housenky se po zakuklení vylíhne zázračnou proměnou pestrobarevný motýl, proměňuje se nechutně vypadající kvas – až přijde báječný čas pálení – na něco naprosto protikladného – na zářivě bezbarvou, jiskřivě čistou, báječně voňavou slivovici! Už jen zvuk toho názvu budí pocity libosti, mnohoznačné uspokojení z toho, že naši předkové z těchto sliv odvodili jméno tak melodické, uchu lahodící, tak pěkně znějící. Je mi jen divné, že nevytvořili na slivovici oslavné písně, jakých je tak nápadně mnoho na víno. Ne že by slivovice nepovznášela duši člověka, ne že by nepoetizovala život a všechny jeho dary, ne že by nevedla primášovy prsty, aby na javorových housličkách vycifoval to, co člověk cítí a prožívá, když ochutnal elixír života a vpravdě boží dar, vlčnovskou slivovici!

Bylo by nectné urazit slivovici tím, že by ji barbar považoval za prostředek alkoholického omámení či opojení. Naopak pití slivovice vyžaduje úctu a rozvahu, soustředění všech smyslů a plnou pohotovost všech lidských schopností, aby člověk mohl všemi

nástroji poznávání a prožívání vychutnat a prožívat to, co je v ní pohádkově zakleto z darů nebe a země, slunce i půdy, práce a dřiny, z tradic i schopnosti člověka.

Neboť slivovice je produktem lidského důmyslu, vynalézavosti a fortele: získat z kvasu dobrou slivovici, to předpokládá uplatnění nikde nezapsaných pravidel, jimiž se řídí složitý a tajuplný proces destilace v komplikovaném zařízení vlčnovské pálenice, kterou mají Vlčnovjané právem ve veliké úctě a vážnosti. Neboť tu tajemnou proměnu kvasu v jiskřivý mok nezajišťuje jenom ten aparát, ale především znalý člověk, který jej obsluhuje. A to obětavě a oddaně, pokorně a uctivě, aby nedošlo snad ke zmaru díla tak hodnotného a vzácného.

Když přivoníme ke skleničce dobré vlčnovské slivovice, když na jazyku vychutnáme její mnohoznačnou chuť i vůni, až se všechny chutové buňky zalýkají blahem – až tehdy můžeme užívat tento dar života a přírody. V ústech lahodná – v žaludku správně hřejivá na těch 52 procent – v duši povznášející a poetická – asi tak jako vzpomínky na mládí, život a všechno krásné tu na zemi!

Buď pochválena jako dar země i produkt lidského důmyslu! Oblažuj naše srdce! Ale – proboha nevyslychej tak rychle, protože i při dobré úrodě tě nikdy není dost pro všechny ty obdivovatele tvých vůní, kteří tak touží a potřebují povznášet svá srdce, povzbudit obě nohy, zbystrit zrak a vůbec dávat svému životu všechno to lidské, co nám dává pocit štěstí!

Napsal pokorně oddaný uživatel a obdivovatel slivovice PhDr. Josef Beneš, CSc., rodák vlčnovský, Slovácká jiskra 22. 12. 1983, roč. 34, č. 52, s. 7.

S mnoha postřehy a vyznáními Josefa Beneše se dozajista mohou milovníci lahodného moku ztotožnit při koštování těch skutečně nejlepších vzorků slivovice z celého Slovákka!



Z HISTORIE: UKLÁDÁNÍ NEJLEPŠÍHO VZORKU ROKU 2015 A 2016



Na apríla 2017 u príležitosti zahájení osmé sezony Muzea lidových pálenic ve Vlčnově proběhlo ukládání vzorků budoucím generacím. Mezi první dva vítězné vzorky z roku 2012 a 2014 přibyl nový přírůstek. Stala se jím slivovice Josefa Niesnera ze Saláse, vítěze superkoštu koštů v roce 2016.

Titul šampiona třetího ročníku Slovákého koštu slivovice před dvěma lety získal Josef Niesner ze Salaše se svou durancí. Ze 132 pálenek modrého ovoce vyhrála jeho durancie z roku 2014. O tom, že se při výrobě doslova piluje každý krok. Co pro něho osobně znamená slivovice, o tom, jak se připravuje nejlepší slivovice na Slovácku a čeho všeho se musí správný pěstitel vyvarovat, to vše se můžete dozvědět v tomto rozhovoru.

JAK DLOUHO SE VÝROBĚ SLIVOVICE VĚNUJETE?

Počátky mého zájmu o slivovici je možno datovat do doby, kdy nejen můj otec, ale téměř všichni chlapi z dědiny prožívali opakovaně rok co rok období „slivovicové horečky“. Vzpomínám si, že někdy kolem roku 1976 jsem svůj vzdor proti sběru trnek a mé přicmrndávání u beček s kvasem pomalu přeměnil v malinko aktivní a přívětivý pohled na tuto činnost. Nelze zapomenout na tu atmosféru, kdy se chlapi se vším všudy připravovali na cestu do pálenice. Tento obřad s poznámkami typu: „Máš křivé dřevo. Máš tam moc suků. Otěpku nemáš utáhlou aj.“ nelze vymazat z paměti. S odstupem času si však stále více uvědomuji, co to v té době pro ně znamenalo. Byla to pro ně především otázka cti. Smutně musím dnes konstatovat, že ty časy jsou dávno pryč. Ten rok jsem s otcem poprvé navštívil pálenici a jak je vidět, odkaz svého otce nesu dodnes.

KDE PĚSTITELÉ DĚLAJÍ NEJČASTĚJŠÍ CHYBU PŘI VÝROBĚ SLIVOVICE?

Tak předně. Jak již jsem se zmínil v několika předešlých rozhovorech, já slivovici nevyrábím, já ji tvořím. Je to velký rozdíl, který však zde pro nedostatek prostoru nelze seriózně rozebrat. Úskalí je mnoho, potkávat je můžeme v každé fázi tvorby. A věřte, že těch fází je mnoho. Ale třeba v letošním roce, kdy úroda ovoce byla doslova obrovská, a pěstitele to svádělo sbírat a sbírat vše se mohla ze strany pěstitele udělat dosti osudová chyba již na počátku, při sběru.

Pozorný pěstitel si jistě všiml, že u trnek, většinou u starších stromů, se urodilo na stromě abnormální množství. Jejich vývoj a dozrávání silně ovlivňovalo teplé a suché počasí. Mnohdy to dopadlo tak, že toto ovoce ještě v září nemělo ty správné parametry. Pak došel zlom v tom, že trnky (domácí velkoplodá) ještě v neoptimální zralosti (suchost a nedostatečné množství obsahových látek dužiny trnky...) započaly měknout a hniličit na stromě v rozmezí cca 2 dnů. Chci říci to, že ten,



kdo sklídl takovýto materiál, nemůže očekávat překotné výsledky.

Naopak velmi slibné vyhlídky poskytl mladé stromy trnek té správné odrůdy, které citlivě redukovaly množství plodů (samozřejmě za nějakých přijatelných podmínek pro stromy-závlahy atd.). Nejde totiž jen o hodnoty cukru v ovoci, jde především o úroveň rovnovážného stavu obsahových látek v předmětném ovoci (cukr vers. kyselinky a minerální látky atd.). Pouhý pohled a ochutnávka takového ovoce z mladých stromků potvrdila mé domněnky o tom, v jaké skvělé kondici jsou plody! Mám se tedy na co těšit. Tím vším chci říci pouze to, že jedním z vrcholných umění výjimečného pěstitele je to, že si mj. umí vybrat to „správné“ ovoce.

ČEHO SE VYVAROVAT, ABY SLIVOVICE MĚLA SVOU KVALITU?

Velmi složitá a hlavně rozsáhlá otázka limituje svým obsahem téměř k nekonečnu. Jen pár vět. Tvorba slivovice se skládá z velmi mnoha stupňů. Každý stupeň má svůj rovnovážný stav. Pokud podceníte např. již na počátku dění výběru ovoce a jeho kvality, nemáte ho v optimální poloze, nemůžete mít nikdy výtečnou slivovici. Další případ. V pálenici se vás zeptají na to „nesmyslné“, na kolik to chcete naředit. Velký omyl. Tak to vůbec nefunguje. Každý destilát má svůj rovnovážný stav v určité poloze (% alkoholu). Tento stav výtečný páleničář vždy pro zákazníka musí najít! Atd.

JAK SPRÁVNĚ SKLADOVAT, NEBO RADĚJI HNED VŠECHNO VYPÍT?

Pro většinu pěstitelů, když vypálí slivovici v pálenici a donesou si ten poklad domů, vše končí. Odpovědně mohu prohlásit, že pro mě vše podstatné teprve začíná. Této činnosti se věnuji přesně 18 let a nazval jsem ji BREJDING. Díky brejdingu jsem se dostal do „světa slivovice“, kde mohu plně realizovat a zlepšovat své vědomosti a zkušenosti. V podstatě sblížuji teorii s praxí. Když často brouzdám v tomto světě, tak se stále více přesvědčuji o tom, jak je Matka Příroda moudrá. Ona mě stále více a více přesvědčuje o tom, že veškeré problémy mají jednoduché řešení!

JISTĚ TO NENÍ VÁŠ PRVNÍ ÚSPĚCH. KTERÉHO DALŠÍHO OCENĚNÍ SI POVAŽUJETE?

Jsem slováckým šampionem, vyhrál jsem 3x na koštu v Salaši, vyhrál jsem staroměstský košt a řadu dalších. To jsou košty s vysokou účastí kvalitních vzorků, ale především s téměř precizním posouzením destilátů. Soustředil jsem se opravdu na kvalitní a hodnotné košty. V poslední době jsem však vše omezil a koštů se téměř nezúčastňuji. Jen se snažím nominovat na Slováký košt o šampiona Slovácka. Ne že bych neměl zájem, ale k mému podivu se i v našem, tak skvělém slivovicovém světě našly v poslední době nepříjemné černé skvrny.

Dokončení na straně 6.

Po volbách nastalo ve vsi velké roztrpčení. Žádná ze stran neměla v programu základní ochranný mechanismus a scénář, jak se bránit velikému nebezpečí, které by mohlo vést až k rychlému vylidnění a zániku obce. V loňské vrcholové sezoně, kdy z boží vůle byla úroda trnek nezměrná, bylo policií zcela proti lidovým tradicím a zvykovému právu zabaveno pět pálenic. V dějinách obce věc nicotná, protože jejich rychlá obnova je věcí národní

valy tuto nemravnost staré v konzumě. Jináč by se tam ale nevešly.

V usnesení č. 1/2006 byl pověřen starosta a další uvolnění pracovníci závažným úkolem.

V případě, že se k obci nenadále přiblíží policie, celníci či jiná obtížná chamrad, použít ihned jeden z bodů integrovaného záchranného systému. Pustit do místního rozhlasu píseň „Na Žitkové v každém domku pálijú tam samohonku...“ Jednoduché. Nezvaní hosté patří přece za vrata. V tu chvíli



cti. „Sestavit pálenicu? To je pro mě jednoduché, jak pro cikána kotrmelec,“ vykřikoval v hospodě bouřlivák Jurka. Občané se ale bouřili. Vadila jim ta neslýchaná šikana. Brát jim pálenice, dědictví otců a dědů? A dokonce i slivovici? „Čí je kůň, toho je i vůz,“ dovolávali se starého zaužívaného práva ještě z doby monarchie. Byli zvyklí na sociální jistoty a pořádek. Co jacísi cizáci mají kecat do života dědiny. Po vedení obce žádali zásadní opatření. A tak se sešlo tajné, ale principiální zasedání zastupitelstva. Pro velký zájem proběhlo v nefungujícím kinosále. „Mladé baby seděly chlapom na ramenoch,“ kritizo-



všichni občané vědí, že nastal čas odboje. Pálenice je třeba okamžitě dokonale ukrýt. Do sena, do stohů slámy, do utajených výkopových jam. Návrh na vybudování fingovaného protiatomového krytu z prostředků EU v rámci fondu INTEREG III. A, který by sloužil jako centrální úschovna pálenic, neprošel. Těsnou většinou. K lítosti mnohých. Obyvatelé byli s tímto ochranným opatřením podrobně seznámeni na veřejném zasedání. Pro méně chápavé a pro ty, kteří jsou trvale pod vlivem, byl připraven písemný postup. Překlad do angličtiny byl odmítnut. Nejsme hňupé. Proběhlo i modelové cvičení, které ukázalo na dokonalou připravenost obce v případě takové krizové situace. Život dědiny se zklidnil, jako za staré dobré monarchie. „Všechny lid v rukou božích a mocnářových.“ Na co jakési novoty. Uvedené zásadní usnesení platí ke spokojenosti občanů v obci dodnes, bez časového omezení. Na dobu neurčitou.

Jiří Severin

MUŽ ZE SLOVÁCKA SE POPÁLIL PŘI VÝROBĚ SLIVOVICE

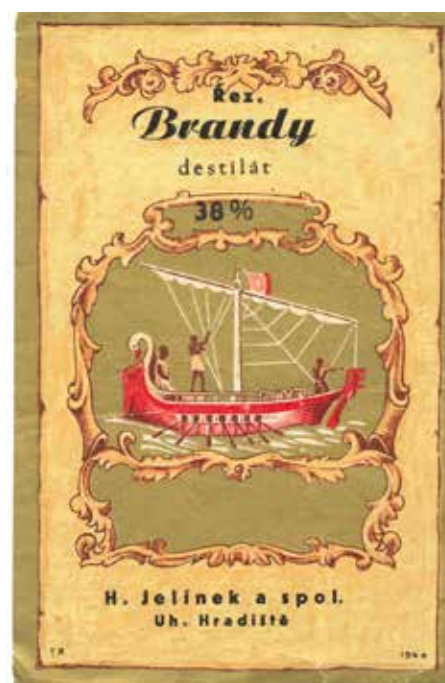
Policisté zasahovali v týdnu po ránu v blízké obci Uherského Brodu, kde se zranil muž při výrobě domácí slivovice. Do nemocnice ho s popáleninami musel transportovat dokonce vrtník. Došlo i na trest, zabavili mu 120 litrů alkoholu.

Při vyšetřování okolností popálení zraněný řekl, že mu chytly výpary, když naléval benzin do motorové pily. Bohužel ale při domovní prohlídce policisté žádnou motorovou pilu nenašli.

Objevíli však domácí pálenici s ještě teplým kotlem, v němž byl přepalovaný alkohol. Muž se tedy popálil od hořících výparů při domácím pálení slivovice. Policisté spolu s kriminalistickým technikem ohledali místo nehody a začali zjišťovat okolnosti.

„Tlaková vlna v domě rozbila několik oken. Policisté našli pár ohořelých věcí, které někdo stihl uhasit ještě před jejich příchodem, a přibližně 120 litrů podomácku vyráběného alkoholu. Jeho kvalitu zatím neznají,“ sdělil zasahující policista.

Naštěstí se při výbuchu nikdo další nezranil. Palič byl podezřelý ze spáchání přestupku v souvislosti s ochranou před alkoholismem, za což mu hrozí pokuta. Výrobce alkoholu může počítat ještě s další několikatisícovou pokutou, která vyplyne z šetření pracovníků celní správy, kteří si odvezli všechny nalezený alkohol.



Mr. George Lathorp, nejnovější utopistický prorok, ohlašuje v roce 1896 „Illustrated English Magazine“ svoje sny o budoucnosti. Z mnoha oblastí jeho zájmu vybíráme pouze část týkající se alkoholu.

Pije se elixír prostý alkoholu, podobný vínu, rozkošné chuti, jenž vlévá v tělo nový život. Alkoholu užívá se již jen jako léku, mimo to užívá se ohavného tohoto jedu ku potrestání zločinců,

kteří bývají odsouzeni na tolik a tolik litrů araku, rumu atd. Jsou-li polehčující okolnosti, dostávají šampaňské.

K této vizi jenom dodejme, že pokud se naplní, hrozí vážné nebezpečí, že se na Slovácku velmi prudce zvýší trestná činnost. Na druhou stranu, tolikrát diskutovaný problém s uherskohradištskou věznicí by tímto byl definitivně vyřešen...

Radovan Jančář

Z HISTORIE: FOTOGRAFICKÉ OHLÉDNUTÍ ZA III. ROČNÍKEM SLOVÁCKÉHO KOŠTU SLIVOVICE



Pád skladu zničil na 9000 sudů s whisky. V ohrožení jsou spodní vody.

Až 9000 sudů s whisky nepřechalo zhroucení skladu v americkém městě Bardstown ve státě Kentucky. Zprávu přinesl web britské televize Sky News. Proud alkoholu zalil zdejší kopec a existují obavy, že by se oblíbená tekutina mohla dostat do zdejších spodních vod.

K zemi šla téměř polovina budovy, zatímco zbývající část je nestabilní a nadále hrozí její zřícení. V troskách skončila také necelá polovina z 20 tisíc uložených sudů whisky různého stáří i druhu. Mluvčí majitele skladu, společnosti Sazerak, uvedla, že v tuto chvíli zjišťují, kolik z nich je ještě možné zachránit. Zatím není známo, proč sklad postihla zkáza.

„Snažíme se přijít na to, proč se zborčil. Měli jsme štěstí, že v tu dobu v budově nikdo nebyl,“ řekl šéf bardstownských hasičů Bill Matingly. Dále uvedl, že pod skladištěm se nachází 3,5 metru hluboký sklep a záchranné složky doufají, že většina whisky se vyliła do něj. Existují totiž obavy, že by se mohly zasáhnout nedaleké spodní vody, ačkoliv dosud provedené testy na alkohol se ukázaly být negativní.



RECEPTY ZE SLIVOVICE

SLIVOVIČÁČEK

1 černé pivo
50 dkg cukru krystal
5 dkg černé čokolády na vaření
5 dkg kakaa
2 dcl slivovice

Postup: Pivo a kakao smícháme za studena, potom dáme vařit a nakonec přidáme čokoládu i s cukrem. Vaříme ještě 5 až 10 minut a poté přidáme slivovici.

SLIVOVICE PROTI CHŘIPCE

0,5 l slivovice
0,5 kg citrónů
400 ml medu

Postup: Citróny zbavené zrněk vymačkáme. Šťávu začneme pozvolna zahřívát, přidáme med a občas vše zamícháme. Jakmile se med ve šťávě z citrónů rozpustí, sundáme nádobu ze zdroje tepla a přilijeme slivovici. Zamíchaný a vychladlý nápoj přelijeme do uzavíratelných lahví.

MEDVĚDÍ MLÉKO

2-3 lžičky medu
15 cl mléka
1 sáček černého čaje
5 cl slivovice

Postup: Svaříme mléko s medem a necháme v něm vylouhovat čaj. Nalijeme do porcelánového hrnečku a přidáme slivovici.

LIKÉR ZE SLIVOVICE A BÍLÉHO VÍNA

1 l bílého vína
1/2 l slivovice
40 dkg pískového cukru
1 dcl rumu
2 řádně omyté citróny, nakrájené na kolečka

Postup: Všechno dáme do 2l láhve, necháme asi deset dní stát (občas zamícháme), potom přelijeme přes jemné plátno a můžeme konzumovat jako aperitiv.

SLIVOVICE S MEDEM

0,5 l slivovice
0,5 l medu

Postup: Do litrové láhve pomocí trychtýře nalijeme med a dolijeme slivovici. Důkladně protřepeme. Necháme zrát minimálně 3 měsíce a po tuto dobu láhev jednou týdně protřepáváme. Podáváme vychlazené jako likér, nebo je z toho výborný „grog“, který voní ovocem, ze kterého byla slivovice vypálená.



Pokračování ze strany 3.

KTEROU BYSTE DOPORUČIL ODRŮDU NA PĚSTOVÁNÍ?

Mnoho let provádím tzv. kategorizaci ovoce a destilátů. Smyslem toho všeho je posoudit vhodnost jednotlivých druhů trnek (švestek) pro tvorbu slivovice. K dnešnímu dni jsem podrobil takovému procesu „Hanitu, Toptaste, Tophit, Jojo, Stanley“ a jejich vzájemné směsi. Jedná se o odrůdy vyšlechtěné, které však ani zdaleka nedosahují úrovně „Domáci velkoplodé a Durancie“. Jejich přínos tkví především v tom, že nám poskytují nové charaktery a polohy chuťových vjemů. Durancie a Domáci velkoplodá zůstanou ještě dlouho našimi KRÁLOVNAMI. Mohu prozradit, že obdobnou činnost provádím i u hrušek.

VE ŠLECHTĚNÍ JE STÁLE NOVÝ VÝVOJ?

Velmi si slibuji od mnohým neznámé odrůdy, jedná se o křížence Durancie a jednoho druhu mirabelánu. Řekl bych, že se můžeme přibližovat někde k Hrozenkovské kulaté. V žádném případě se však nejedná o odrůdu Bryská. Po dobu 5 let zkouším, v které poloze je destilát z tohoto druhu v neoptimálnější poloze. Evidentně se jedná o perspektivní odrůdu dosahující v podmínkách (Salaše) vynikajících výsledků. Pokud se jedná o celkový charakter destilátu, pak se zcela přibližuje vlastnostem Durancie. Pokud se jedná o buket, tak zde se mi podařilo celkem slušně vyladit „mandli“ a to tak, že ji držím v přijatelné mezi a následný brejding destilátu mě doposud nikdy „nepřerostl přes hlavu“. Je však nutno s touto odrůdou ještě min. 3 roky pracovat, aby vyplynuly výsledky měly objektivní charakter.

DĚLÁTE I NĚJAKÉ JINÉ DOBROTY (POVIDLA, SUŠENÉ TRNKY), NEBO JEN ZE VŠEHO SLIVOVICI? POKUD ANO, TAK PROZRAĎTE NĚJAKÝ RECEPT.

Soustředím se pouze na tvorbu destilátů. Ale manželka je v tomto počínání velmi aktivní a vynalézavá. Řekl bych, že má velký talent a hlavně cit pro tyto věci.

Josef Niesner



TYM
Jihokorejské
Traktory TYM
25 až 105 koní
www.tymce.cz

Kapkové závlahy
pro sady a vinice
www.toro-zavlahy.cz

TORO Ag Irrigation

SPONZOŘI



alucast
machining



PARTNEŘI



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI



POŘADETELÉ



Společnost přátel slivovice Česká republika
a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti
a Klub kultury Uherské Hradiště

vás srdečně zvou na IV. slovácký košt slivovice

sobota 10. listopadu 2018

SÁL REDUTY,

Masarykovo náměstí, Uherské Hradiště

Program koštu:

15.00 zahájení koštu

15.30 slavnostní uvítání hostů

(Ivo Frolec, Josef Niesner, Antonín Mach)

17.30 vyhlášení vítězů a předání ocenění

22.00 ukončení koštu

Doprovodná část programu:

15.00 – 22.00 vystoupení CM Jaroslava Čecha

Vstupné: 150 Kč

(obyčejná koštovka, katalog, Lihové noviny)

Obslužné lístky: 15 Kč/ks

(do vyprodání zásob)

Občerstvení zajištěno.

Vydávají:

Logo SPS a SM



Máte vypálené? Rádi koštujete?
ČTĚTE DOBRÝ DEN www.ddk.cz

JEDINÉ SLOVÁCKÝ TÝDENÍK PŘINÁŠÍ PODROBNÝ PŘEHLED KOŠTŮ SLIVOVICE NA SLOVÁCKU S ŘADOU REPORTÁŽÍ Z NEJZAJÍMAVĚJŠÍCH MÍST

DOBRÝ DEN S KURÝREM - NOVINY, KERÉ VOŇAJÚ TRNKAMA