



André

Z VELKOPAVLOVICKA

Velkopavlovická vinařská podoblast patří k nejteplejším místům České republiky. Díky příznivým klimatickým i půdním podmínkám se tu vinná réva pěstovala již v dobách Velkomoravské říše a dnes se zde vyrábějí jedna z nejlepších moravských červených vín. Zdejší specialitou je samozřejmě odrůda André, která zde byla vyšlechtěna.



Patrně první písemná zmínka o vinařství na Velkopavlovicku je z roku 1252, kdy Boček z Obřan obdaroval cisterciácký klášter ve Žďáru třetího výnosu ze svých vinohradů v Pouzdřanech, Zaječích a v Pavlovicích. Od 13. století začali do vinařství v této oblasti investovat bohatí měšťané. Vzniklo kdysi nejvýznamnější moravské vinařské středisko Hustopeče, kde byl i nejvyšší horenský soud pro Moravu. Právě zde se tedy řešily všechny spory týkající se vinic a vína. Na Velkopavlovicku jsou zastoupena snad všechna geo-



logická podloží jižní Moravy – vápenité jíly, slíny i pískovce. Zdejší půdní podmínky jsou charakteristické vysokým obsahem hořčíku a daří se tu zejména modrým odrůdám. Viniční svahy mají jihozápadní a jižní orientaci a zrání hroznů na podzim urychlují teplé fénické větry.

Odrůdu André vyšlechtil ing. Jaroslav Horák ve Šlechtitelské stanici Velké Pavlovice křížením (Frankovka x Svatovavřínecké) a název byl zvolen na počest CH. K. Andrého (1763–1831), který byl zakladatelem spolku na podporu šlechtění ovoce a révy v Brně. Christian Carl André byl francouzský hugenot, vědec a vinohradník, který stejně jako mnoho jiných utekl z Francie při perzekucích po Francouzské revoluci. Ve své další práci pokračoval na jižní Moravě, kde našel příznivé podmínky pro pěstování révy. Přinesl s sebou zkušenost francouzských vinařů a vinohradníků. Jako první navrhl množit révu vinnou křížením. Na základě jeho prací a poznámek byly na počátku 20. století zahájeny první šlechtitelské pokusy ve Šlechtitelské stanici Velké Pavlovice.

Odrůda André byla do Státní odrůdové knihy zapsána v roce 1980. Vyžaduje výborné polohy, protože zraje pozdě a je současně náročná na hluboké a živné půdy. Pro výrobu špičkových vín je nutná důsledná selekce hroznů a velmi pozdní sklizeň. Vína z dobře vyzrálých hroznů mají tmavě granátovou barvu, vůni po třešních a ostružinách, jsou plná, v mládí s tvrdšími tříslovinami i výraznější kyselinkou. Zráním se zakulacují a rozvíjí se hebká ovocná chuť.

Ti, kteří chtějí André poznat lépe, se mohou vydat na cyklostezku s názvem „Krajem André“. Trasa vede přes vyhlášené vinařské

obce Velkopavlovické vinařské podoblasti, měří 19 kilometrů, má kvalitně upravený nový povrch a je vhodná především pro cykloturistiku, ale není problém ji projít i pěšky.

JAKÁ BYLA ANDRÉ V DEGUSTACI DECANTERU?

Všichni hodnotitelé se shodli na tom, že šlo o srovnání rozhodně zajímavé. Dodaná vína měla většinou solidní úroveň, odrůda má samozřejmě větší potenciál v přívlastkových vínech, nicméně ta potřebují vyzrát. Příjemně pitelná v současné době byla i vína jakostní. Potvrdilo se, že André je rozhodně odrůda, z níž mohou na Moravě vzniknout velká vína, která si jsou schopna udržet extrakt, ovoce i kyselinku. Díky tomu jsou velmi vhodná do gastronomie. Samozřejmě rozhoduje velmi pečlivá práce vinaře, selekce hroznů a zpracování jen těch opravdu vyzrálých. Důležité je i stáří keřů a tedy extrakt a potenciál, který vínu právě starší keře přináší. Degustace jednoznačně ukázala, že nejlepší André na Moravě vyrábí podnik, ve kterém tato odrůda vznikla, tedy Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice. Obě vína byla výborná, umístění vzácného vína z originální staré vinice na druhém místě bylo jednoznačně dáno tím, že toto víno ještě potřebuje zrát. Hodnotili jsme aktuální stav, nikoli potenciál. André stará réva je rozhodně velkým moravským vínem a tak je k němu nutné přistupovat. Velmi pěknou práci s touto odrůdou ale předvedlo i vinařství Spielberg a také Miloš Michlovský v obou svých nominovaných vínech.

D