

Půdu bychom měli předat potomkům v lepším stavu, než jsme ji převzali

POD DĚVIČKAMI O BIOVÍNĚ, chutnalo i princ Charlesovi

Josefa Abrle můžete kromě obce Pavlov, pod hradem a nad Mlýnskými nádržemi, potkat na nějaké akci určené ekologickým zemědělcům a spotřebitelům biopotravin. Možná si při té příležitosti ochutnáte z jeho pálavského sortimentu nějaký ten minipohárek, nebo koupíte celou láhev vína. Na delší popovídání ale tato příležitost nestačí.

Do Pavlova, na svah pod Dívčími hradem – Děvičkami, jsme se proto vypravili mimo vinařskou sezónu, aby času bylo dost. Ing. Abrle nás ujistil, že je to jedno, kdy se vinařství navštíví, protože „vinař má stále co dělat, jak se říká, stará se o jednu úrodu ve vinici, o druhou ve sklepě... a o tu třetí v záložně,“ dodává s úsměvem, „ale k té třetí se ne a ne dopracovat! – Nedivte se, traktor jsme museli pořídit nový a ten druhý čeká také na výměnu, ale to je jen část nákladů.“ Cesta k záložně je pro mnohé vinaře, kteří se drží tradičního, a tím pádem kvalitních a více času vyžadujícího zpracování vinných hroznů, obtížně zvládnutelná. Žádná sklizeň tu není ve stylu: sklídím, vylišuji, zrychlokvším a zítra prodávám.

Z počátků samostatného hospodaření

Rodina Abrlových, Josef a Jarmila a jejich syn Josef, se dá počítat mezi průkopníky ekologického zemědělství a jejich příběh se v Bionovinách, v měsíčníku Bio a jinde objevil již mnohokrát. Původně, v roce 1991, chtěli sušit ovoce a zeleninu, kterou si vypěstují ekologicky. Nebyli zdejšími rodáky a vše postupně vybudovali, pole po pronájmu kupovali, opravovali vše sami a při tom je provázelo mnoho problémů. Bohužel, na tom tak nebyli sami. Začínající ekologicky hospodařící sedláky, kteří se snažili nejen pěstovat, ale také zpracovávat své produkty a dodat ke spotřebitelům, potkávaly trable zapříčiněné

v mnohém administrativou a nedokonalými zákony.

S ovocem a zeleninou jim záměr nevyšel kvůli pronajatým polnostem – pronájem není nikdy jistota. Také sušičce, zprvu nefunkční, museli napravit chlapi „hlavu“, aby začala sušit. Tehdy ji nakrmila paní Jarmila už bylinami, které její syn pěstuje dosud. Tradiční kuchyňská koření od Abrlů můžete koupit ve zdravých výživách. V poslední době se bazalka, yzop, kopr a libeček ocitly i v ochucených vinných octech. A hned si „utrhlý“ ocenění Česká biopotravina roku 2013.

V roce 1993 si Abrlovi koupili první hektar vlastní půdy, na kterém pěstovali zeleninu a bylinky, v roce 1994 na části vysadili první keře révy odrůdy Pálava a Muškát moravský a začali stavět halu pro sušení a zpracování bylinek. „Nyní máme pozemky pro ekologické hospodaření na vinici v jednom pětihektarovém bloku. Pozemek ohraničuje silnice, mez, alej mandloní, dole opět cesta. Hlavní je, že souseda jsem přesvědčil, aby vstoupil do ekologie! Tak nám žádné úlety chemických prostředků z okolí nehrozí,“ komentuje současný stav Josef Abrle starší.

Po bylinkové periodě se Ing. Abrle začal více věnovat vinohradu a vínu – od začátku ekologicky. Pod domkem měli vybudovaný sklep pro dřevěné sudy a postupně zařizovali další provoz na lisování, balení a uskladnění vín a pro jejich expedici. Snad Abrlovým v provozu pomohla získaná dotace na pořízení nerezových tanků na vína.



Ing. Josef Abrle

O ekovinici

V roce 2003 a 2004 byla poslední možnost nové výsadby vinic, vzhledem k velkému zájmu o sazenice Josef Abrle získal licenci na „školku“ pro pěstování sazenic révy vinné a sazenice si vypěstoval sám. Chtěl pěstovat moravské odrůdy, tak si obstaral kvalitní podnože a očka zajišťoval ze šlechtitelských stanic Perná, Polešovice a z dalších.

Začal ekologicky pěstovat nejprve Muškát moravský, měla to být stolní odrůda, ale je z ní nejlepší burčák. Pěstuje odrůdu Pálava (Tramín křížený s Müller Thurgau), která byla vyšlechtěna asi v roce 1985 ve šlechtitelské stanici Perná, dále Ryzlink rýnský (bílé), André z Velkých Pavlovic nebo červené víno Cabernet Moravia, vzniklé křížením Zweiglu s Cabernet Franc, šlechtitele Ing. Glose z Moravské Nové Vsi.

Ve vinici mají ještě nejstarší „keře“ z roku 1994, ale vinici je třeba neustále ozdravovat a omlazovat. Hlava vinné révy však může vydržet i sto let. Do vinice zkusil vysadit i odrůdy, které tu nebyly původní, ale těch se brzy zbavoval. V počátcích pěstování révy sázel červené a bílé odrůdy tak půl na půl. Nyní se trend obrací spíše k bílým vínům. Není to však způsobeno ➡

