



V NAJVÄČŠEJ A NAJVÝZNAMNEJŠEJ OBLASTI NA PESTOVANIE HROZNA NA SLOVENSKU, V MALOKARPATSKEJ VINOHRADNÍCKEJ OBLASTI, SA NACHÁDZA JEDNO Z NAJLEPŠÍCH VINOHRADNÍCTIEV U NÁS: VPS – VINOHRADNÍCTVO PAVELKA A SYN, S. R. O. V TEJTO OBLASTI SA DORÁBA HROZNO A VÍNO VIAC AKO DVETISÍC ROKOV, O ČOM SVEDČIA AJ ARCHEOLOGICKÉ NÁLEZY V OKOLÍ PEZINKA. HROZNO SA TU PESTUJE NA JUŽNÝCH SVAHOCH MALÝCH KARPÁT. JE TO PÁSMO SUCHÉ, AŽ VYPRAHNUTÉ, S NIŽŠÍM PODIELOM ZRÁŽOK (OKOLO 550 MM ROČNE) A S PRIEMERNOU ROČNOU TEPLOTOU 10 °C.

Vidím v čaši viac, než len VÝBORNÉ VÍNO

„Nepopieram, že keď kamaráti mohli ísť na kúpalisko, rybník či inak si vychutnávať voľné dni a ja som celé prázdniny škrabal vinohrad, padlo aj zopár nadávok... No azda práve tým sa mi táto robota poriadne vryla do srdca. A ešte vtedy, keď sme po osemdesiatom deviatom začínali akoby od nuly samostatne podnikáť v mojej pivnici,“ usmieva sa Ing. Milan Pavelka a s nehou sa rozhladne po svojich práve dozrievajúcich viniciach nad Pezinkom.

■ Ste vinárom telom aj dušou. Dá sa ním stať alebo sa treba vinárom narodiť?

Keď som bol malý, v Pezinku bolo samozrejme, že sme sa všetci „motali“ vo vinohradoch, okolo hrozna, vína, spoločných oberáčiek a prešovania, ako deti sme pili mušty... No a mne to zostalo na celý život: vyštudoval som strednú školu vinohradnícku, nasledovala vysoká škola poľnohospodárska v Brne so špecializáciou na vinohradníctvo. Začínal som u nás v družstve ako vinohradnícky agrónóm, bol som tam pätnásť rokov. Vlastne neviem, či som profesionál alebo už profesionálne degenero-

vany. (úsmev) Nedávno som sa veľmi potešil, keď som kupoval od istej panej kus vinohradu a ona mi venovala fotografiu z roku 1933, kde je odfotený môj pradedo. Vrátil som sa do minulosti, zaspomínal na rozprávanie pradeda, deda a aj otca – pracovali u vtedy významnej pezinskej vinárskej rodiny Schlegelovcov.

■ Ako vinohradnícky agrónóm ste sa zaoberali novošľachtením a uznávaním sortimentov, popri tom ste pripravovali vzorky. No ani dorábanie vína vo vlastnej pivnici ste nezanedbávali.

Určite nie, bolo to veľmi poučné, keď

som robil víno s otcom. No mňa neuchvátilo len víno, tento nádherný mok, ale aj príroda, ktorá s jeho výrobou veľmi úzko súvisí. Bude mať navrch ona, alebo sa nám, ľuďom, podarí s ňou zabojsť? Čo nám pripraví, aké prekážky, kým vydá svoje plody? Lákalo ma súperenie s prírodou, pochopil som, že ak jej niečo dáte, niečo si určite budete môcť od nej aj zobrať. Som milovník prírody, vinohradov, ovocných drevín, celý život s tým žijem... Takže ja v tom pohári vidím podstatne viac než len výborné víno.

■ Priznali ste sa, že vašou veľkou láskou sú aj staré ovocné druhy: mo-

ruše, dule, oskoruše, orechy, driene. To tiež úzko súvisí s prírodou.

Áno, z viacerých týchto druhov sa usilujem zasadiť a vytvoriť také menšie tradičné stromoradia či sady. Veď našim deťom treba jasne povedať, že ovocie nerastie v supermarketoch! Kto z dnešných mladých ľudí pozná napríklad chuť fantastického moruše? A pritom tento strom rástol v každom vidieckom dvore, dal sladučké plody nielen nám, ale napríklad aj hydine... Každý pozná banán, no naše pravé slovenské ovocie už málokto.

■ Hrozno a víno vám však azda najviac prirástli k srdcu. Stretávame sa v čase oberáčiek, okolo vinárstva sa to hemží, prepravky sú plné hrozna. Je takpovediac vinárska žatva. Bude dobrá úroda? Všetci vinári dúfame, že áno. Mali sme rôzne očakávania, možno aj veľké oči... V apríli sme však vyzreli: koncom toho mesiaca bol nezvyčajne silný mráz, -7 až -9 stupňov, čo pocítili aj ďalší pestovatelia, potom sme zaznamenali dva razy krupobitie, niekde aj trikrát. Z mojich dlhoročných skúseností viem, že sa treba držať pri zemi a byť spokojný s tým, čo nám príroda dá. Zatiaľ hrozno vyzerá dobre, ukazuje sa aj dobrá cukrnatosť. Čiže kvalita výborná, množstva bude menej. Po zbere je to už na nás, vinároch, čo sa

nám podarí v pivniciach. Samozrejme, len z prívlastkových vín nevyžijeme, vinárstvo musí produkovať a predávať aj akostné vína, aby sme ekonomicky fungovali.

■ Dokupujete teda hrozno?

Áno, no zásadne z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Najvyšší rad nášho vína vyrábame z vlastného hrozna, ide o značku Pavelka, ktorá je od roku 1997 registrovaná ako ochranná známka a veľmi sa tešíme, že patrí medzi najvyššie hodnotené vína v Slovenskej republike. Vyše desať rokov dorábame aj ľahšie vína radu Chateau Zumberg. Hoci sú z dokupovaného hrozna, vždy chcem, aby každý, kto si naše víno kúpi, vedel, čo môže očakávať. Dúfam, že raz sa táto naša výnimočná oblasť dočká ocenenia, aké jej určite prináleží, lebo patríme medzi európske vinohrady s obrovskou tradíciou. Len musíme zapracovať na tom, aby nás milovníci vína spoznávali.

■ Vráťme sa ešte pár rokov naspäť. Oženili ste sa a založili si rodinu. Manželka ako zdravotná sestra nemala k obhospodarovaniu vinohradov blízko.

Nemala, ale keď sme od družstva dostali tzv. hektárnické, čiže mladé korene, o ktoré sa bolo treba postarať, neváhala a pomáhala. Veľmi záležalo na tom, aby sme tieto korene – investičný vinohrad – dobre zabezpečovali a obrobili, aby do rodového štvrtého roku boli vo výbornej kondícii. Mali sme vtedy asi 3 až 4 hektáre, čo si vyžadovalo naozaj tvrdú prácu od rána do večera, zapájali sa aj ďalší z rodiny. Našou odmenou bolo, že v treťom a štvrtom roku dopestované hrozno



bolo naše, mohli sme ho predať. Vtedy sme nejakú korunu aj zarobili, z toľkých hektárov to nebolo málo.

■ Po roku 1989 však naše pôdohospodárstvo postupne zasiahla kríza a takmer všetko, čo fungovalo, sa začalo rozpadáť... Vyprázdňovali sa družstvá, prvovýroba sa rušila.

Áno, z nášho pezinského družstva odchádzalo mnoho pracovníkov, ja som tam vydržal do roku 1995, no situácia začala byť naozaj vážna. Kládol som si otázku, čo budem robiť ďalej. Tak sme si s kamarátom povedali, že to s dorábaním vína skúsime súkromne. Založil som si živnosť a začali sme spoločne obhospodarovať päťhektárový vinohrad. Nebolo to ľahké, od rána do večera vo vinohrade či v pivnici, ale verili sme si. O dva – tri roky sme už mohli zamestnávať aj niekoľko chlapov. Medzičasom sa



firma rozrástla: dnes máme asi 20 stálych zamestnancov a približne 50 hektárov vinohradov. S kamarátom sme sa rozdelili, medzitým dospeli obe moje deti, syn Michal aj dcéra Katka nastúpili do firmy, a hospodárske záležitosti prevzala manželka.

■ Spomínali ste, že dobrého pracovníka nie je ľahké nájsť...

U nás sa veľa hovorí o nezamestnanosti, príležitostiach, podpore, no nájsť „pracanta“ skutočne nie je ľahké. Priznávam, že neponúkam prácu v teple a suchu kancelárie, veď za každého počasia treba ísť von – oberať, škrabať, viazať... V posledných rokoch sú výrazne letné horúčavy, v zime prší, mrzne... Hlavný problém však vidím v tom, že pôdohospodárstvo je úplne na okraji záujmu štátu. Pritom pôdohospodárstvo riešilo zamestnanosť na vidieku, sociálny program, a aj krajínovtorbu. Nie všetci

môžeme byť napríklad IT-ečkári, niekto musí robiť aj jednoduchšiu prácu. Toto sme však u nás výrazne zanedbali, podcenili. Pritom sa stačí pozrieť za hranice, tam na takýchto pracovníkov nedajú dopustiť a chránia ich. Poznám to z vinárskych podujatí, kde sa stretávame z rôznych koncov kontinentu – a aký je rakúsky, taliansky, francúzsky vidiek? Všetko funguje, všetko je upratané, všetko má svoje miesto a svoju hodnotu. A štát svojim hospodárom ešte aj zabezpečí odbyt. A u nás? To, že všetci chceme jesť a piť slovenské výrobky, ja zatiaľ vnímam len ako reklamu, nám prvovýrobcom to zatiaľ vonkoncom nepomáha.

■ Čo sa pije u Pavelkovcov, keď je príležitosť?

V Pezinku je odrodou číslo 1 rizling vlašský. Ten sa pije, keď sme veselí i smutní, skrátka vždy. Ja pijem podľa nálady – keď je dobrá, vyskúšam „hocičo“, na melancholické zimné večery zaberá pohár dobrého červeného.

■ Nezunuje sa vinárom pitie vína?

Kto začne piť víno a postupne sa v ňom začne orientovať, určite sa mu nezunuje. Na začiatku človeku skôr chutia aromatické sladké odrody, postupne začne hľadať suchšie vína, a „končiť“ v jeseni života pri spomínaných rizlingoch – rýnskom a vlašskom.

■ Vy však rizling ešte nepijete, vaša jeseň je ešte ďaleko...

(s úsmevom) Áááale, pijem, no pomenej, veď musím a chcem ešte všelijaké iné vínko ochutnať.

BEATA VRZGULOVA
Foto: Vlado Anjel *