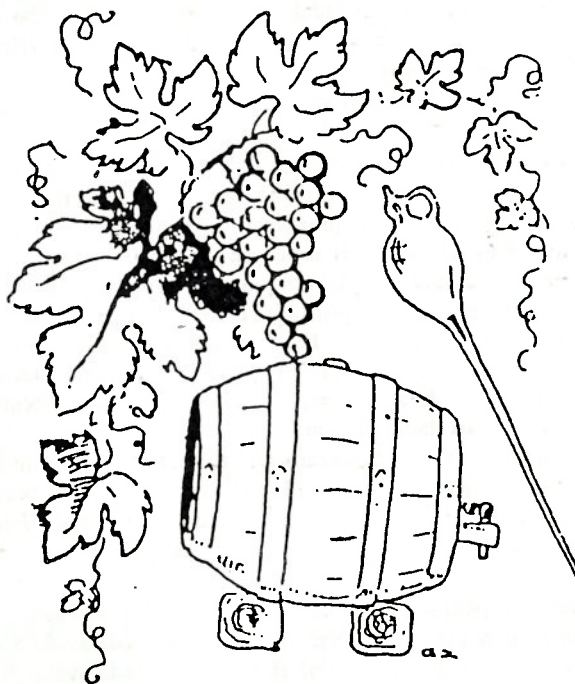


VLČNOV 4. DUBNA 1999



Výstavní výbor

Předseda:	Ing. Koniček Pavel	AN	André	RV	Ryzlink vlašský
		RM	Rulandské modré	SA	Sauvignon
		FR	Frankovka	SZ	Sylvan zelený
Členové výboru:	Knotek Pavel	MM	Mor. muškát /Mopr/	SB	Směs bílá
	Coufalík Eduard	MT	Müller - Thurgau	SČ	Směs červená
	Šupka Jan	NE	Neuburg	TR	Tramín
	Králíček Jiří	PM	Portugal modrý	VA	Vavřinec
	Mikulc Antonín	RB	Rulandské bílé	VZ	Veltlínské zelené
		RŠ	Rulandské šedé	VČR	Veltl.červ. ranné
		RR	Ryzlink rýnský	ZW	Zweigeltrebe
				IO	Irsay Oliver

Vedoucí degustačních komisí:

Lekeš Josef	Křapa František
Vozár František, ing.	Mlýnek Josef
Zábrana Josef	Zemek Josef
Šilhavík Jaroslav	Vaculík Bohuslav
Coufalík Eduard	

K degustaci bylo předloženo 272 vzorků vín. Vína hodnocená do 17,9 včetně jsou za 1 bloček, 18,0 - 18,4 jsou za 2 bločky, 18,5 - 18,9 za 3 bločky, 19,0 a lépe ohodnocené vzorky vín za 4 bločky. Cena 1 bločku je 1,50 Kč. Upozorňujeme vinaře, že diplomy jsou udělovány u vzorků hodnocených 18,5 bodů a výše.

Pokud bude mít někdo zájem o pořízení čestného uznání, nechť se nahlásí u pokladny. Vyhrazuje si právo případného omylu a prosíme, aby takovéto případy byly laskavě omluveny popř. reklamovány u kteréhokoliv člena vinařské komise.

Všem účastníkům výstavy a ochutnávání vín ve Vlčnově, konané dne 12.4.1998, tradičně na velikonoční neděli, přejeme dobrou pohodu, dobré víno a příjemné prožití velikonočních svátků.

Šampion výstavy: RB suché ročník 1996, ing. Vozár František, Vlčnov 111
André, ročník 1998, Poděšň Stanislav, Dubňany 484

19,2
19,1



Na výstavě vín v sokolovně A. 4. 1999
byly nejlépe ohodnoceny tyto vzorky vín:

JMÉNO :	Věnov	Odřídka:	Hodnocení:
ing VOZAR Frant.	Věnov 111	RB suché 96	19,2
POPĚŠT Stanislav	Dubňany 484	AN	19,1
ZÁBRANA Josef	Věnov 874	SZ 94	19,1
ZÁBRANA Josef	Věnov 874	RR 93	19,1
VOD Věnov		RR 94	19,-
VOD Věnov		TR 92	19,-
VACULIK František	Věnov 867	RB	19,-
BOUFALIK Edward	Věnov 825	RB kabinet suché	19,-
KONČEK Zoré	Věnov 472	RB suché	19,-
MLÝNEK Josef	Věnov 67	RM 92	19,-
MIKULEC Jan	Věnov 1090	RB 96	19,1
ZÁBRANA Josef	Věnov 874	MT 94	19,-
STRÝČEK Frant.	Starý Poddvůrov 302	NE 96	19,-
SVRČEK Frant.	Starý Poddvůrov 97	VAt Alibernet	19,-

Základní organizace Českého zahradařského svazu
pod vedením předsedy p. Antonína Hůlky má 95 členů,
z toho 9 členů výbor a 2 členy revizní komise. Pro své členy
a občany v roce 1999 vykonají tuto činnost:

VÝSTAVA VÍNA - Na Vělitonocní neděli v sobotě bylo
vystaveno 272 vzorků, z toho 134 vzorků od domácích výro-
vatelů a 138 od cizích. Výstavu navštívilo 166 uzenářů
dobrého vína. Šampionem se stal ing. Fr. Vondr s 111 se vzorkem
RB suché ročník 96, který obdržel 19,2 body. V tomto roce byl
zatoupen filter na víno a zapínající se i 2 oděrnovače krovní.

VÝSTAVA OVOCE, ZELENINY A KVĚTIN se konala 2.6.9. 1999
kde bylo vystaveno 95 vzorků od 24 vystavovatelů a výstavu
navštívilo 66 návštěvníků a větší základní školy vešnov.
8 byle' vzorky byly věnovány KSČ na předvánoční akci pro děti
"CHYSTÁME VÁNOCE."

VÝKUP ZELENINY: V tomto roce vykoupiš p. Loničková
celkem 25.712 kg okurek (I. 14,- Kč, II. 10,- Kč, III. 7,- Kč)
cibule 453 kg (1 kg à 7,- Kč) a ještě i 2712 kg celeru.
Poznámka: Na konci sezony I. třídu okurek již
nevykupovaly a II. a III. třídu jen za 7,- Kč a 3,50 Kč.
Fruta Kunovice nemá odbyť sterilizovaných okurek
a tak nemá ani finanční prostředky na výkup. Lidé
dostávají peníze i na 2x v listopadu a prosinci.

ZPRACOVÁNÍ OVOCE:

Ve zpracování ovoce bylo od 20. 8. do 30. 10. 1999 pod vedením p. Frant. Juráčky, p. Čižky Janovské, p. Marie Zachůrkové a p. Jany Krákové pro členy, občany Vlčnova i jiné občany našeho okresu zpracováno 6,5 tuny ovoce na most, usušilo se 67 kílů ovoce to je 690 kg.

Vaření povidel: Celkem se uvařilo 32 kílů povidel - to je 2.300 kg ovoce. Členové ČO ČZS se poskytují sleva 30%.

SUŠARNA se zapůjčuje zájemcům k provádění domácích zábižáček. Společenská místnost je zapůjčována k různým společenským akcím (svatba, svíce, narozeniny, Silvestr atd.).

KULTURA:

Dne 7. května 1999 se uskutečnil zájezd na výstavu FLORIA do Čechu u Kroměříže ke společenosti všech účastníků.

Plánovaný zájezd na výstavu Flora Olomouc se pro malý zájem členů ČSŽ a občanů neuskutečnil.

Zapsal: Starobý Stanislav

Počasi 1999

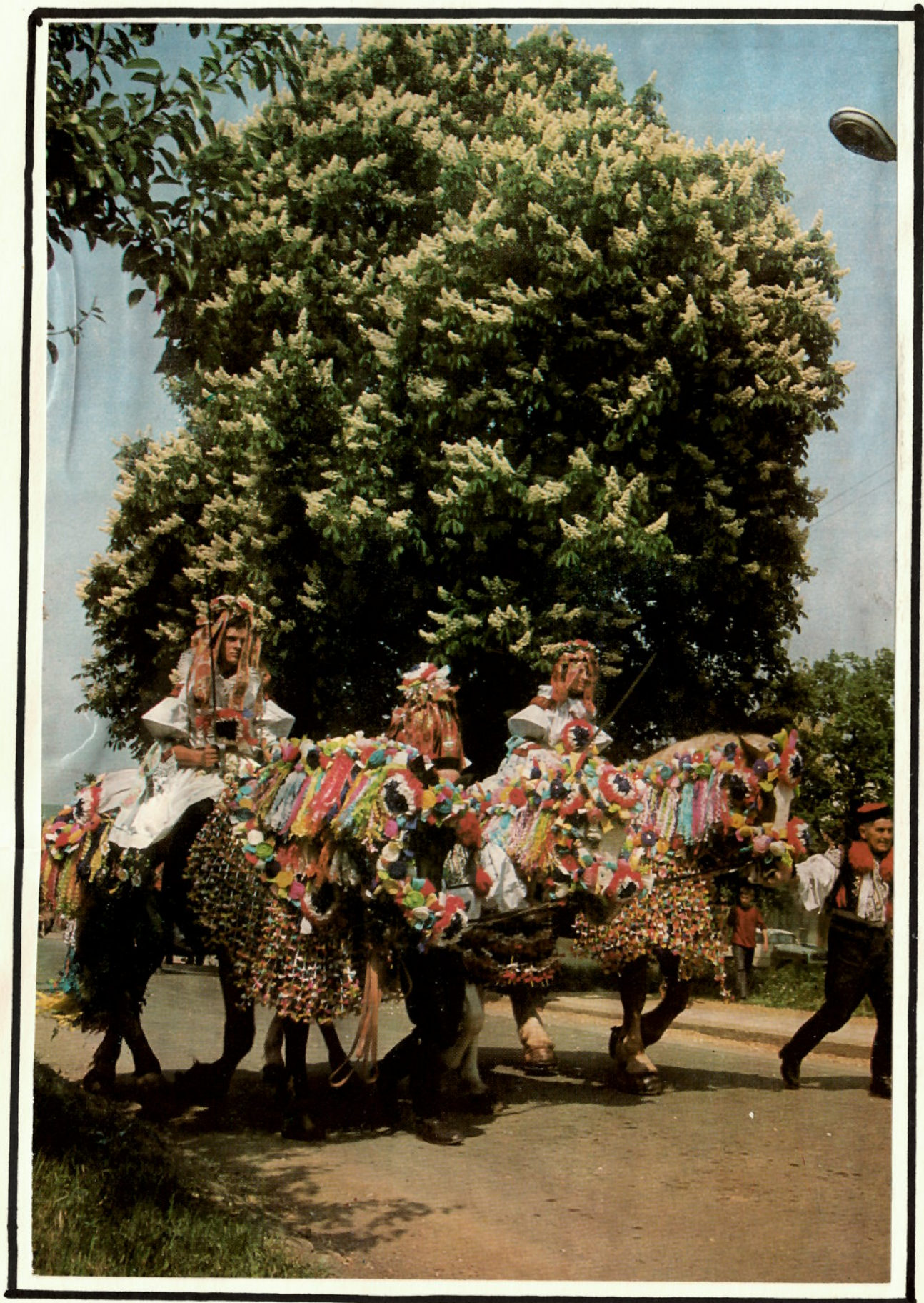
	Teploty °C		Srážky mm		Porúdky k teplotám:	Porúdky ke srážkám:
	1999	50letý	1999	50letý		
I.	-0,7	-2,3	10,5	29	6/1 -4°C stále 13/1 -4°C teplo 22/1 -5°C	3/1 prší 7/1 prší
II.	-1,0	-0,6	30,9	26	1/2 -16°C 16/2 -16°C 19/2 -10°C	7/2 sneží - 25cm 9/2 " 13/2 "
III.	5,8	3,9	38,7	31	13/3 -7°C 18/3 -7°C 26/3 +2°C	7/3 dážď se snehom
IV.	10,9	9,5	43,5	33	2/4 -2°C 20/4 -2°C 30/4 +27°C	7/3 prší 8/3 " 7mm 22/3 " 10mm
V.	15,-	14,4	20,3	64	4/5 +23°C 10/5 +30°C 25/5 +27°C	2/5 prší 15/5 bouřka 21/5 prší
VI.	17,7	17,8	108,9	74	5/6 +26°C 16/6 +23°C 29/6 +27°C	26 říjen 30mm 8/6 prší 14/6 " 14mm
VII.	20,5	19,5	50,5	73	4/7 +31°C 17/7 +27°C 26/7 +28°C	7/7 prší -16mm 12/7 bouřka 20mm 20/7 " 20mm
VIII.	18,7	18,6	15,8	73	6/8 +30°C 9/8 +32°C 26/8 +26°C	9/8 bouřka 16/8 prší 28/8 -11-
IX.	16,2	15,3	74	45	4/9 +25°C 12/9 +30°C 19/9 +25°C	2/9 prší 16mm 26/9 -11- 15mm
X.	8,6	9,5	68	41	11/X +15°C 17/X -1°C 20/X -5°C	8/X prší 10mm 24/X -11- 17mm
XI.	4,6	4,4	42	40	1/11 -1°C 16/11 -5°C 24/11 -4°C	8/XI prší 30mm 15/XI sneží 24/XI -11-
XII.	0,2	0,3	36	26	6/XII -3°C 23/XII -19°C 31/XII -4°C	4/XII prší 18/XII sneží 25/XII -11-
	9,6	9,2	569,1	554		
Rozdíl:	+0,4°C		+15,1 mm			

Dok 1999 lze po stránce teplot i srážek označit jako rok průměrný bez větších rozdílů proti 50 letému průměru.



PRODUR

200000



EDDSS

Český zahrádkářský svaz ve Vlčnově - 2000.



Český zahrádkářský svaz ve Vlčnově v roce 2000 pod vedením
předsedy p. Antonína Mikulce č. 1021 má celkem 83 členů.

Stručný zápis z celoroční činnosti:

V měsíci lednu členovští vinaři pomáhali
při vytyčování vinařských trasí pro vydání
knižky:

JIŽNÍ MORAVA
Vinohrady a vinné stle,
a také vinařskou
mapou / ve třech
jazycích /.

O publikaci u vinařů
je velký zájem.



Čtyřroční schůze se konala v záhradkářském zařízení
dne 11. března za účasti 60 členů, kde byla zhodnocena
činnost za uplynulé období. Součástí schůze byla
odborná přednáška ing. Františka Čozára, č. 111
firmy Zemec s.

Výstava vín tradičně na velikonoční
neděli se konala 23. 4. 2000 v sokolovně.

K degustaci bylo předloženo 287 vzorků vín.

Nejlépe byly hodnoceny tyto vzorky vín:

ing. František Čozár 111	Chardonnay	19,2 bodů
Eduard Coufalík 825	Rybitvíčský 94	19,2 "
Leně Koniček 472	Veltínské zelené	19,2 "
Heinrich Strýček St. Poldvorov	Sauvignon	19,2 "
Eduard Coufalík 825	Směr červené	19,1 "
Bohuslav Jerů Staraticu	FR-kabinet	19,1 "
Ivo Blahus Sady	Zweipeltrebe	19,1 "



Degustace vín
v záhradkářském
zařízení.

Předsedou výstavního
výboru byl
ing. Pavel Koniček

Většina z nás se s tímto pojmem už možná setkala. Jednalo se o starou výsadu vinohradníků, kdy výčep nebyl živností, ale pouhým přechodným obdobím prodeje vlastního produktu. Toto právo mělo vinařům usnadnit či umožnit prodej vína, a to nejen tehdy, když se jim nepodařilo prodat víno ve velkém za vhodné ceny nebo i pro horší kvalitu. O běžnosti tohoto privilegia jsou zprávy už v 15. století.

Tento tzv. "volný výčep" se prováděl v lisovnách, sklepech či přímo v domech vinařů. Místo bylo označeno viditelným znamením – věncem z révového listí, slaměným křížem apod. Někdy zde bývalo i přímé označení o jaké víno se jedná. Například jednoduchý slaměný křížek znamenal, že se šenkuje jednoleté víno a dvojitý upozorňoval, že na čepu je víno dvouleté.

Český král Vladislav II. Udělil roku 1512 městu Uh. Brodu právo konati tzv. "kopácký frajnk", což znamenalo, že za podzimního obdělávání vinohradů mohli všichni oprávnění měšťané po určité době šenkovat svá vína. Mimo toto období čepovali měšťané vína podle stanoveného pořádku.

Kdo zaplatil určitý poplatek na "rathause" přinesený i s patřičným vzorkem prodávaného vína, které konšelé ohodnotili, mohl pak podle pořadí ve svém domě víno šenkovat. Ještě předtím však purkmistr a rada navštívili sklep, víno prohlédli a bečky označili. Po ukončení výčepu procházeli sklepy znovu a prohlíželi, jak se kdo zachoval, kolik vyčepoval atd. Vinný šenk měl svá přísná pravidla, jejichž porušení se trestalo pokutou. Po dobu šenkování se do města nesměla přivážet žádná jiná vína. O oblíbenosti tohoto zvyku nasvědčuje i to, že v samotném Brodě bylo v roce 1693 kolem 73 výčepních domů.

Výčep vína se občas také stával předmětem sporů mezi vrchností a vesnicemi, které se bránily dovozu panského vína, do obce. Panské hostince byly jakousi jistotou v prodeji vrchnostenského vína. V minulých staletích byla spotřeba vína daleko větší než dnes, což dokazuje i množství, jež bylo v jednotlivých vesnicích vyčepováno. Tak třeba v Hradčovicích v roce 1750 to bylo 84 věder panského vína, ve Veletínách 101 věder a ve Vlčnově dokonce 158 věder. Přitom se jedná o vesnice tehdy ryze vinohradnické, kdy většina obyvatel si produkovala své vlastní víno.

Panské víno bylo sousedně ve vrchnostenském sklepe v Uherském Brodě, odkud bylo sklepníkem vydáváno do jednotlivých obcí. Přijížděli si pro něj s povozy většinou hostinští, kteří šenkovali v panských hospodách. Většinou bylo odebíráno 3 až 4 krát ročně, převážně v obdobích: Vánoce, Velikonoc, Svatého Ducha a na hody, jak lze ze starých účtů tohoto sklepa vyčíst. U každého výdeje je uvedena i cena za jakou se má víno čepovat. Například "Do Vlčnova k hodám svatého Jakuba apoštola Páně s povinností 21 věder 13 mázů, máz po 7 krejcarech". Tento záznam je z roku 1641 a mimo jiné nám podává první zmínku o slavení patronie čili hodů.

Zdrojem panských sklepů byly nejen vlastní vinice, ale i tzv. vinné desátky, které nebyly nijak zanedbatelné. Ve starém urbáři uherskobrodského panství z roku 1617 vidíme jednotlivé záznamy vesnic, jejichž vína plnily tyto sklepy. Tak například z Vlčnova tvořil tento desátek 14 beček / bečka – stará dutá míra = 10 věder – 560 l a mimo to zde vrchnost vlastnila 8 achtelů vinohradu, jež ročně dával 10 beček. Podobně tomu bylo i v sousedních Veletínách, odkud bylo získáno 8 beček vína atd. Z první poloviny minulého století pochází také záznam o rozdělení vinných desátků do tří skupin: mošt – víno – a kálo. Ve třetí skupině by se snad mohlo jednat o rozkvašený mošt. Jinak se desátkové víno na panství hraběte Kounice dělilo do čtyř kategorií dle kvality. Tak například v roce 1750 nebylo ani z jedné z deseti

vinohradních obcí odevzdáno víno, které by mohlo být řazeno do první skupiny. Ve druhé skupině byl pouze Vlčnov, ve třetí Veletiny, Lhotka, Hradčovice, Drslavice a Havříce a ve čtvrté ostatní vesnice.

Při odevzdávání desátků se zpravidla odevzdával mošt, který na rozdíl od vína už nebyl tak lehce ředitelný vodou, jak se občas stávalo. Výběrčím býval většinou sklepník, který ve své odbornosti dovedl rozeznat mošt kvalitní a nekvalitní.

J. Kučera ve svých "Pamětech brodských" uvádí, že bylo-li na čepu víno desátkové, nešlo příliš na odby. Pravděpodobně podání neodváděli vrchností své nejlepší produkty.

Někdy v první polovině 18. století začala pro své účely využívat vrchnost i sklep ve Vlčnově, který je poprvé vzpomínán v roce 1741. Tehdy vrchnostenský účetní chválil vlčnovského fojta, že neprozradil Prusákům úkryt panského vína. O rok později se z dochovaného dopisu dozvídáme, že je zde uloženo 20 beček a 6 věder vína ročníku 1739, což je asi 11 tisíc litrů vína. V dopise se vlčnovjané dožadují na vrchnosti náhrady za ošetřování, ale hlavně za dolévku panského vína, na kterou padlo 5 věder. Na konci listu je stará pečeť a podpisy fojta Jana Mikulce a purkmistra Jury Zemka. Nad tímto sklepem stávala velká kamenná "búda", do které bývaly sváženy desátky. Tato stará "panská búda" byla po válce zbourána, avšak sklep se dochoval, až do dnešní doby.

Vinné desátky zanikly spolu s urbánními povinnostmi v rámci zrušení roboty v roce 1848 a dlouho ještě doznivaly ve vzpomínkách, událostech či příhodách našich předků spojených s touto povinností. Při zrušení horenských práv císařem Josefem II. V roce 1784 bylo zákonem také upravováno právo výčepní a v 19. století prodělalo také několik úprav, než bylo v roce 1919 upraveno podle zákona o dani nápojové a prováděcích předpisů. Skončila tím jedna z kapitol pradávného zvyku přetrvávajícího po celá staletí pro vinařské oblasti, a tím i pro celé Moravské Slovácko tak typické.

Zpracování ovoce:

V době od 10. 8.
do 20. 11. bylo
zpracováno 7 tun
ovoce na mošt
a povidla.

Pan František Juráček
zpracoval 6 tun
ovoce na mošt



a vylišovat celkem 1.350 litrů moštu. Podle
zájmu zájemníků byt mošt sterilizován. Cena
za 1 sklenici byla 4,- Kč. Členové svazu zahrádkářů
měli 30% slevu. Ochraničům z Hostětína bylo
zpracováno 2 t. jablek.



Pani Marie Zechůrková
zpracovala 900 kg
trnek a to bylo
celkem 13 kotlíků
trnek.

Pusárna ovoce

pro velmi malou
úrodu trnek
rebyla v roce
2000 v provozu.

Mezinárodní kůst slivovice a ostatních destilátů

ve Velké nad Čelčkovou. / Dodatečný zápis 1998-1999

Na I. Mezinárodním kůst slivovice a ostatních destilátů
ve Velké nad Čelčkovou dne 20. 7. 1998 bylo vystavováno
celkem 2337 vzorků z těchto zemí: Čl, SR, Vietnam, Itálie,
Francie, Rakousko, Adársko, Holandsko, Německo.

Šampioni výstavy:

1. ing Ondrovič Fr. Vnorovy 247	99,84 bodů
2. Pomajbík Josef Vápenty 357	99,63 "
3. Hájek Jan Hluk 97	99,53 "

Z Čelčova vystavovali vzorky:

ing Antonín Pavelčík 933	94 bodů
Stanislav Kovář 192	96 bodů
Antonín Šobán 128	94 bodů
Jan Pijáček 1173	94 bodů?
Libor Vlčí 292	90 bodů
Jaroslav Vaecík 292	93 bodů
Antonín Uozár 76	95 bodů

Na II. mezinárodním košty slivovice a ostatních destilátů
ve Velké nad Veličkou ve dnech 23.-25/7 1999 bylo vystaveno
2049 vzorků z těchto zemí: ČR, SR, Vietnam, Latousto,
Maďarsko, Německo, Chorvatsko, Polsko a Moldavie.

Absolutní šampioni výstavy:

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1. Pavel Urbančík - Vnorovy 250 | 99,6 bodů |
| 2. Josef TESAR - Kněždub 116 | 99,6 - "- |
| 3. Vladislav Jarošek - Mutěnice | 99,5 - "- |
| 4. Mezuliánik - Bruntál 5 | 99,5 - "- |

Z Člěnov vystavovali:

Jaroslav Nošték	č. 70	- 90,- bodů
Jaroslav Pavelčík	97	- 98,3 - "-
Jan Nošték	894	- 96,- - "-
Stanislav Kovář	192	- 96,-; 94,- - "-
Ludvík Pišta	606	- 97,- - "-
Jaroslav Mertá	651	- 95,- - "-
Antonín Mikulec	1021	- 97,- - "-
Drahomír Matucha	842	- 94,- - "-
Soubor Člěnovjan		- 91,- - "-

ZAJEZDY:

Dne 29. 4. 2000 zájezd „FLORIA VĚŽKY“ ukroměřič
Se zájezdem bylo spojeno H členů a občanů.

Zájezd za FLORIU Olomouc pro malý počet
zájemců se zeusky tečil.

	Teploty °C		Srážky mm		Poznámky		Poznámky	
	2000	50letý φ	2000	50letý φ	k teplotám.		ke srážkám	
I.	-2,6	-2,3	32	29	6 -11°C 22 -12°C 11 -11°C 25 -17°C	17 příš 5mm 30 příš 10mm 18 sněž 20cm 19 " 20cm		
II.	-1,5	-0,6	40	26	4 -5°C 28 -3°C 22 -7°C	8 příš 8mm 19 sněž 14 " 6mm 28 příš 10mm		
III.	4	3,9	65	31	6 -5°C 20 -3°C 13 -5°C 27 +8°C	1 příš 7mm 11 sněž Bour 2 " 8mm 27 liják 13m		
IV.	10,6	9,5	18	33	9 -5°C 18 +30°C 15 +25°C 19 +31°C	12 Bourka 4mm 25 příš 3mm 16 příš 8mm		
V.	16,9	14,4	46	64	7 +26°C 17 +23°C 12 +25°C 27 +28°C	18 Bourka 20mm 29 příš 5mm 22 příš 10mm		
VI.	21,1	17,8	81	74	3 +28°C 14 +30°C 4 +30°C 23 +28°C	6 liják 63mm Pak měsíc sucho !!!		
VII.	20,2	19,5	149	73	3 +28 } stále horko! 23 +27 } Tak teple nebylo 18 +26 od roku 1861.	4 Bourka 10mm 17 příš 12 " 23mm 30		
VIII.	21,8	18,6	31	73	2 +28 od 10/8 do 25/8 stále 12 +30 φ 30°C HORKO.	4 příš 16mm 6 Bourka 13mm		
IX.	14,6	15,3	67	45	1 +23°C 13 +26°C 7 +29°C 26 +20°C	3 příš 10mm 16 Bourka 7mm 4 " 10mm 22 příš 8mm		
X.	6,6	9,5	30	41	5 +26°C 15 +28°C 13 +26°C 26 +20°C	3 příš 10mm 17 " 4mm 26 " 11mm		
XI.	5,7	4,4	103	40	3 +13°C 30 -1°C 14 +16°C	3 příš 15mm 16 příš 29mm 4 " 10mm 26 " 30mm		
XII.	0,1	0,3	35	26	2 -2°C 21 -9°C 13 +7°C 24 -10°C	9 příš 5mm 26 příš 10mm 12 " 7mm 28-11-12mm		
		9,5	9,2°C	694mm	554mm	Teplá a suchá bylo hlavně		
		+0,3°C		+138mm		v červnu a červenci / Rapa začala schnout /		

Let 2000 lze charakterizovat jako rok teplej a suchej a pro
pěstování většiny plodin dobrý. Zvláště si pochvalují vináři
pro velmi dobrou úrodu a ceternatost. Pro velká horka sklizen
začli už začátkem září. Ceternatost 18-20-22°.

Úspěchy našich vinařů v okolí - 2000.

19.3. VAŽANY:

	odrůda:	body:
KNOTEK Pavel 1016	MT (kabinet)	18,9

1.5. MARÁTICE:

KNOTEK Pavel	tramin červený '99	19,3
KOLEK Jan	směs červená	18,6
KONIČEK Josef	směs červená	18,7
MLÝNEK Ctibor	směs bílá	18,4
VOZÁR Frant. ing	ryclink rýnský	18,6
ZÁBRIANA Josef	andré	18,8
MLÝNEK Josef	tramin červený	17

6.5. DOLNÍ NĚMČI:

KNOTEK Pavel 1016	tramin p.z.	19
KONIČEK Josef 55	ZW	18,6
KONIČEK Pavel 1111	R.B (kabinet)	18,6

Prodejna zahradkářů - p. Mituláček : Tržby: 296.582,- Kč

Prodáno: umělá hnojiva (1530 kg); sadbové brambory (6080 kg)
stromky a keře (35 ks); sazenice révy (55 ks); sazenice jahod (400 ks)
cukr pro včeláře, vinaře a občany (2300 kg); semena, postřiky...

Od listopadu r. 2000 zaveden i prodej plynu P.B.

Mandlování - p. Josefa Krápoval: celkem bylo 380 zátaeníc

Pečení v domečtu : Celkem bylo upéčeno 500.000 koláčků

FINANČNÍ HOSPODARĚNÍ:

Zapsal: Staroba Antonín
chronikář

Pro kvalitní a zdravé hrozny



RODOK

2001

DOMINIKÁNSKÉ VINICE NA UHERSKOBRODSKU

V historii vinohradnictví na Uherskobrodsku najdeme poměrně dost různých zajímavostí, či dávno zapomenutých událostí ze starých dob. Jedním z nich jsou také osudy klášterních vinic, které v některých obcích vlastnil dominikánský konvent z nedalekého Uherského Brodu.

Jednu z nejstarších písemných zmínek z této oblasti nacházíme už v roce 1649 v klášterní kronice, kde stojí, že jistá vdova Dorota Želecká darovala téhož roku v lednu 2 achtele vinohradu ve Veletinách Dominikánskému klášteru v Uh. Brodě.

Zajímavý osud měla také vrchnostenská vinice v nedalekém Vlčnově, která je v urbáři uváděna už v roce 1615. Tento panský vinohrad, který měl 8 achtelů dával ročně 10 beček po deseti vědrech. O devět let později daroval tento vinohrad hrabě Maxmilián z Kounic, Janu Jakartovskému staršímu ze Sudic a jak doslovně píše: „erbům i budoucím potomkům jeho z lásky a pro jeho věrné po mnohá léta vykonávané služby darovati ráčil,.. Příliš dlouho však tento šlechtic vlčnovské víno z těchto vinic neochutnával neboť v březnu roku 1636 byla na uherskobrodském zámku sepsána smlouva, ve které je daroval dominikánskému konventu. Tímto se počíná psát historie tzv „ dominikánského vinohrade ve Vlčnově.

V důsledku dlouhotrvající a pustošivé třicetileté války, kdy nejen na uherskobrodském panství zanikla či zpusťla poměrně velká část vinic, postihl s největší pravděpodobností podobný osud i tento vinohrad, který byl pustý ještě v roce 1680. Konvent jej pravděpodobně nestačil obdělávat a proto jej v roce 1680 odevzdává na tři roky Jiřímu Srhovi z Vlčnova, jako pustý, který, jak stojí psáno „ jest na pole obrácen,.. Nájemné bylo dohodnuto tak, že každou pátou kopu obilí bude odevzdávat klášteru. O deset let později rozhodl převor kláštera o rozdělení všech těchto pozemků čtrnácti zájemcům z Vlčnova. Vinice byly tehdy ještě stále pusté, případně z nich byly pole či sady. V zájmu kláštera bylo znovuobnovení vinic. Proto byl každý z nových nájemců povinen dle sepsané smlouvy svůj díl vysadit révou čímž byl zproštěn poplatků za nájem na 8 let až do roku 1698. Teprve pak mají začít platit nájem určeným dílem vína jak stojí psáno: beze všeho odporování a jakýkoliv lidský lsti a vymyšlených nájemců bylo půl achtelu. Pouze jistý Tomáš Moštěk a Mikuláš Chvíla se rozhodli obdělávat každý po celém achtelu.

Celkem tedy 14 místních usedlíků započalo v té době /1680/ nejen znovu obnovovat téměř zaniklé vinice, ale zahájilo tím i dlouhý sled „klášterních vinohradníků,, jenž trval až do 19.století.

S největší pravděpodobností byl tento způsob pro uživatele výhodný neboť v roce 1710 nacházíme v jejich seznamu až na několik výjimek stále stejné nájemce, případně jejich potomky. Tyto vinice už uherskobrodský konvent nikdy neobdělával a zůstaly v nájmu až téměř do svého zániku. Pouze nájemci se střídali nebo si je dědili. Nájemný desátek se odváděl jak již výše uvedeno ve víně, ale i v penězích dle dohody.

Když v roce 1775 odevzdával převor kláštera jednu z vinic jistému Antonínu Cahlovi k užívání za 7 zlatých, bylo poplatné uvedeno takto: „ z každého vědra užítku vinného obyčejný desátek totiž pět moravských malých aneb čtyři rakúské hrubé máze klášteru jakožto Domino directo fundi každoročně věrně beze vši lsti odváděti má a povinen jest,.. Vinný desátek vycházel vždy z výtěžnosti daného období. Proto záleželo na každoroční úrodnosti vinic. Dochované desátkové listiny z jednotlivých let jsou toho dokladem. Většinou jsou odváděny odevzdávky ve vědrech, avšak v některých letech ojedinele i pouze v mázech. Pravděpodobně se desátkové víno ihned neodváželo, ale bylo občas ponecháno v bůdách některých uživatelů vinic a to od dvou i tří nájemců v jedné bůdě, tak jako tomu bylo i v roce 1724, kdy toto víno bylo uloženo v pěti vinohradních bůdách ve Vlčnově.

Pokud by nájemce z určitých důvodů nemohl či nechtěl vinici dále obdělávat a měl by v úmyslu předat ji jinému člověku byl povinen co nejdříve to ohlásit převoru kláštera. Celková rozloha těchto vinic byla asi 7 měřic.

Zásluhou jednoho z mnichů, který snad měl tuto agendu na starost a dělal si poznámky na druhou stranu odevzdávkových listin se dovídáme některé zajímavosti ať už o různých půjčkách obilí, vína o placení hlídačů vinic v jednotlivých lokalitách atd.

Viničné hospodářství uherskobrodských dominikánů se však neomezovalo pouze na Vlčnov, ale i na nedaleké Havčice, kde konvent vlastnil taktéž několik vinic, jejichž rozloha kolem roku 1751 představovala z 219 měřic celkové plochy 6 a půl měřice. Kromě toho se zde také nacházelo více než 9 měřic panských tedy vrchnostenských vinohradů.

Ke klášterním vinicím v obou vesnicích patřily i vinohradní budy ve kterých někteří nájemci uskládávali své víno. Ve Vlčnově máme písemný doklad pouze o jedné v roce 1785 a v Havčicích patřila k vinici tzv. „desátková buda“, se sklepem.

Nedlouho po napoleonských válkách v roce 1815 byly při velké dražbě za účasti představitelů zúčastněných obcí tyto vinice i s nemovitostmi rozprodány. Novými majiteli rozpracovaných vinic se tak stali lidé z Vlčnova a Havčic. Ve Vlčnově se tyto vinice nacházely v místech dnešního družstevního vinohradu.

Prodejem těchto vinohradů tak ztratil uherskobrodský klášter veškerý kontakt s polnostním zaměřením s těmito obcemi. A tak vinohrady, ze kterých popíjeli dobré víno nejen hrabata z Kounic, či císařský komisař Jan Jakartovský ze Sudic, ale i vzácní hosté zastavující se v brodském klášteře, pomalu splynuly s těmi ostatními a nesly s nimi svůj úděl dodneška. A nesou ho i nadále, neboť v ořech místech, kde se kdysi tyto vinice rozkládaly se stále rodí dobré víno.

Bravenec Pavel



Současná situace a trendy prodeje vína ve světě

Ing. Jiří Sedlo, CSc. – Českomoravská vinohradnická a vinařská unie

Na základě řady informací z různých zdrojů jsem si dovilil zpracovat a předložit vinařské veřejnosti následující článek. Je poněkud nesourodý, protože vychází z názorů různých osob z rozhodujících států. Je samozřejmě, vzhledem k tomu že se jedná o očekávané trendy, že nemusí vždy odpovídat názorům jiných osob a nikdo je nepotvrdí oficiálním razítkem s tím, že to tak skutečně bude.

Světový vývoj trhu vínem vykazuje v posledních letech zvyšování prodaného množství vína, ale spotřeba na hlavu se snižuje. Počet spotřebitelů, kteří se orientují výhradně na víno z Evropy se snižuje. Zvyšuje se však poptávka po odrůdových vínech. Ve světovém měřítku je očekáván největší objem prodeje vína u známek, které budou k dispozici po celém světě, budou mít přibližně stejnou chuť a přitom budou vyráběny v různých světadílech. Například australský vinařský průmysl nechal zpracovat v roce 1996 studii k vývoji do roku 2025, ze které vyplývá cíl dosáhnout rozhodujícího vlivu Austrálie na světovém trhu známkových vín. Obdobnou studii připravují i v USA, ale zatím vinaři neshromáždili ani polovinu částky z k tomu potřebných 250 tisíc dolarů. Přesto se jim podařilo sjednotit své zájmy, i když jinak jsou samozřejmě v pozici konkurentů. Naopak Nový Zéland se snaží zaměřit na kvalitu s produkcí vín především odrůd Sauvignon a Burgundské modré. Ve vínech odrůdy Sauvignon již své místo získal a u Burgundského modrého toho pravděpodobně dosáhne v nejbližších letech. Přesto tam nedochází k diskriminaci ostatních odrůd. Dále je prokázáno, že malý počet výrobců vína může podstatně pozitivně ovlivnit celý vinařský region, ale musí jít skutečně o kvalitní produkty.

Ve světovém trhu vínem se bude i nadále projevovat **orientace na kvalitní odrůdová vína**, která nahradí levná stolní a zemská vína. Zvýší se jakost kvalitních vín, aniž by se zvýšila jejich cena. Pro nás (a celou Evropu) je negativní, že tato kvalitní vína budou vyráběna při využívání nejnovějších průmyslových metod výroby vína v těch světadílech, kde to bude nejlevnější. Naopak Evropa, která produkuje a spotřebuje většinu vína světa, musí trvat na propojení polohy vinice, odrůdy, zpracovatele a celkové kultury včetně enologických metod, a tato pozice vyplývá i z reformy tržního řádu vínem ES.

V rámci globalizace lze tedy očekávat, že budou ve větším rozsahu vyráběna vína jak naprosto anonymní s původem v různých zemích světa určitou obdobnou metodou s plněním do konečných obalů ve spotřebitelské zemi, tak speciality jako třeba šumivé víno vyráběné v různých světadílech pod stejnou etiketou, či odrůdová vína od konkrétního všeobecně známého výrobce, která však budou vyráběna po celém světě. Je třeba poznamenat, že Evropská unie jde zatím jiným směrem a snad si to vzhledem k tradici a především produkovanému množství a spotřebě vína i může dovolit. Letos vydávané předpisy totiž potvrzují tuto orientaci minimálně pro příští desetiletí.

Vína s ověřeným původem (pro naše současné podmínky tomu částečně odpovídá jakostní víno z tuzemských hroznů a plně víno s přívlastkem) se začnou i jako dražší produkt více prodávat po celém světě a objem takovéto partie bude nejméně 5 tisíc litrů. Kvalitní vína z České republiky budou ve světě považovány za raritu z nejsevernějších oblastí Evropy. Snad nabudou významu Tramin červený, muškáty a obdobné aromatické odrůdy, které v Evropě nejsou příliš ceněny, ale v nových konzumentních zemích a světadílech je aroma vína preferováno.

Ve Francii činila průměrná roční spotřeba vína na obyvate-



le v roce 1967 ještě 107 litrů, v roce 1995 pouze 59 litrů. V roce 1980 konzumovalo víno každý den 57 % mužů a 37 % žen, v roce 1995 pouze 35 % mužů a 15 % žen. Naopak v roce 1980 15 % mužů a 28 % žen vůbec nepilo víno, v roce 1995 se tento podíl zvýšil na 24 % a 43 %. Obdobně jako u nás se ve Francii hovoří hodně o nejlepších vínech světa, ale prodávají se většinou jednoduchá vína. Odbyt stolního a zemského vína se podílí na celkové prodeji vína přibližně 50 %. Během posledních deseti let se snížila plocha vinic o téměř 90 tisíc ha, výhradně na úkor vinic určených k produkci stolního vína. V rozporu se současným světovým trendem dochází ve Francii v konzumaci ke snižování podílu červeného vína (vyrábí se však z 80 % červené víno). V roce 1962 vznikly první supermarkety, dnes je přes ně prodávána více než polovina vína, z ní pak další polovina je na pultě nabízena za cenu do 8 FRF. K největším producentům ve Francii patří skupina Listel, ke které patří 16 tisíc ha vinic s roční produkcí kolem 1 milionu hektolitřů vína.

Na anglickém trhu vínem se ročně prodá přibližně 600 milionů lahví při průměrné spotřebě 16 litrů vína na osobu a rok. Tato spotřeba se za posledních dvacet let více než zdvojnásobila a víno je oblíbenější než pivo u všech vrstev obyvatelstva. Nejvíce vína v Anglii prodává obchodní řetězec Tesco. Přibližně 80 % vína je konzumováno v domácnostech a pouze 20 % ve veřejných gastronomických podnicích, takže maloobchod potravinami hraje největší roli (64 %) v distribuci vína při stoupajícím podílu ročně o 8 %. V minulém roce byl zaznamenán desetiprocentní nárůst prodeje červeného vína. Tento trend se projevuje již několik let a pravděpodobně v nejbližších letech dojde k obratu, kdy bílé víno začne získávat své ztracené pozice. Anglické supermarkety prodávají široký sortiment vína – od nejlevnějších až po nejkvalitnější, čímž konkurují i specializovaným obchodům vínem. Dominantní pozici si sice stále drží vína z Francie, Itálie a Německa, avšak narůstá podíl vína z nových vinařských zemí. Stále je požadováno 70 % sladkého vína i když jeho spotřebitelé nakupují stále méně víno a především jsou ochotni nákup uskutečnit za stále nižší cenu. Většinu, která kupuje víno v supermarketech, tvoří ženy starší 25 let ze všech příjmových skupin obyvatelstva. Takže doba, kdy staří pánové kupovali stará vyhlášená vína a mladé dívky levná sladká vína je pryč, víno se stalo nápojem pro každého. Spotřebitel nyní hledá kvalitu a to často bez ohledu na cenu. Samozřejmě má podstatný význam obal, zvláště u mladších konzumentů, kteří vyžadují modernost a novost. Poslední dvě souvětí lze chápat i jako trend do budoucnosti. Nově supermarkety zaměstnávají poradce pro víno. Například Tesco jich má nyní v Anglii 40 (celkem ve světě má 200 tisíc zaměstnanců, což je více než celé zemědělství ČR). Dále se předpokládá nárůst obchodu přes zásilkovou službu a internet a zvyšování podílu konzumace vína ve veřejné gastronomii.

V Německu je očekáván v nejbližších letech další vzestup podílu spotřeby červených vín, vín s přívlastkem a vín z tzv. nových vinařských zemí (Austrálie, Nový Zéland, Jihoafrická republika, USA, Jižní Amerika). Během let 1990 až 1997 se zvýšil podíl červeného vína na celkové spotřebě o 10 % na 43 %, avšak spotřeba vín z nových vinařských zemí se zdesetinásobila.



TRADICE A SOUČASNOST

Dot 2001

Český zahrádkářský svaz ve Věčnově pod vedením předsedy
pana Antonína MIKULCE, Věčnov č. 1021 pokračuje ve své úspěšné činnosti.

Na výroční schůzi konané dne 2.3.2002 v budově Zahrádkářů
vyhodnotili výsledky celoroční práce a z nejdelšího zítřejším oběm
potří:

20.1.2001: Přednáška ing. Stanislava Štefky - ROSTLINOLÉKARSTVÍ.

Odber větviček ze stromů, určován v laboratorii. Sledujeme
počet přezimujících štůdek. Tato služba využito Brájemců.

2.3.2001: Výroční členství schůze v budově Zahrádkářů a
přednáška ing. Štefky na téma: „BIO OCHRANA
zeleňiny, stromů a vinné révy. Účast 54 členů.

15.4.2001 TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ VÝSTAVA VIN V KSK

s ochutnáváním za spolupráce Obecního úřadu Věčnov
a Klubu sportu a kultury Věčnov.

K degustaci bylo předloženo 442 vzorků, z toho 218
vzorků od domácích a 224 vzorků od cizích vystavovatelů.

VYSTAVNÍ VÝBOR:

Předseda: KNOTEK Pavel

členové: ing. KONIČEK Pavel
ŠŮPKA Jan

LIMAN Stanislav

KRÁLIČEK Jiří

JAKOUBEK Miroslav

MIKULEC Antonín

Nejlépe hodnocená včelovská vina - 2001

Včelovská zem. g.s.	RR	97	19,3 bodů
Mikulce Ladislav	SVG KAB	96	19,2 "
Zábrana Josef	RR	97	19,1 "
Mgr. Kvasnička Milan	RB	97	19,- "
Hoštěk Libor	RB KAB		19,- "
Šobán Josef	RB	97	19,- "
Koniček René	RS	99	19,- "
Mikulce Jan	RV	97	19,- "
Kovář Jiroslav	RR+SVG	99	18,9 "
Knožek Pavel	RR+RB- KAB		18,9 "

Výstavy se zúčastnilo 252 spokojených zavisťovníků.

ZAJEDY:

Dne 7. 5. 2001 byl uskutečněn zájezd Floriá Větky u Kroměříže společně se svazem invalidů ve Včelově. Se zájezdem bylo spokojeno 45 účastníků. Členové ČZS měli volnou vstupenku.

Výstava ovoce, zeleniny a květin se procezijem členů sekona.

Členství základna: ZO ČZS Včelov má 75 členů t.j. 5 členů méně než v roce 2000. O důstředku úmrtí, naše rady opustili: Anežka Havlantová
Marie Dostálková
Stanislav Kužel

Sehřez výboru sekona 1x za 2 měsíce, účast 80%

SLUŽBY pro členy a občany v roce 2001. Ve zpracování ovoce od 27.8.-28.11 pod vedením p. Ludvíka Říčky, Jana Katoče, Marie Zachářové, Zvěřiny Hendrichové bylo zpracováno 10.455 kg ovoce. Členové ČZS mají 30% slevu. Službu využilo 212 zájemců z toho členové 180%, občanské Věrnova 52%, přespolní 30%.

UVARĚNO bylo 66 kotlů povídel t.j. 4700 kg ovoce - 62 zájemců.

NAMOŠTOVANO 6070 litrů t.j. 4435 kg ovoce pro 94 zájemců. Podle zájmu zářezníky byl most i sterilizován. Cena 4,- Kč za 1 l nádob, 7,- Kč

USUŠENO - 110 kštek t.j. 3200 kg ovoce pro 62 zájemců.

Spotřeba 9.846 kW (15.726,- Kč). Je to velmi nákladné a zvažujeme zda susárnu ovoce zrušit, zmodernizovat nebo postavit novou na dřevu, nebo zmodernizovat mostárnu.

VYKUP OKUREK - výkup okurek s problémy se provede jen 2x a i tak nebylo možné lidem okurky včas zaplatit.

Pečivárnu pronajímá p. Ivana Fibiebrová - Věrnov č. 193 k pečení vdolečků pro občany Věrnova a okolí.

MANDLOVÁNÍ prádla - tuto službu stále provádí Josefa Krápková! Službu využilo 200 zájemců - to je o 250 méně než v roce 2000.

Další služby: Půjčujeme zahradkářskou literaturu, půjčujeme nádoby k různým domácím oslavám. Pronajímáme zpracovny ovoce k prodávání domácích zábijsček. Pronajímáme společenstevní místnost k různým oslavám. V době vinobraní půjčujeme vinotrubu a občanům dva oděrnovače hroznů a filtr zavinu, ale o tyto služby je malý zájem.

Prodejna zahradkářských potřeb Hradčovice - provozována Věrnov vedena p. Hrušáčkem vykárala celkem tržby 299.850,- Kč z toho: brambory 50.820,- Kč, osivo obilovin 5.870,- Kč, sazenice jahod 2.100,- Kč, ovocné stromky 1.020,- Kč, cukr pro vináře 73.225,- Kč, plyn láhve PB 33.940,- Kč.

POČASÍ - 2001

Měsíc	Teploty °C		Srážky mm		Poznámky k teplotám	Poznámky ke srážkám
	2001	50 letý φ	2001	50 letý φ		
I.	-2,4	-2,3	47	29	1/1 -10°C 27/1 0°C 16/1 -12°C 28/1 -3°C	1/1 10cm sněhu 8/1 prší 10mm 9/1 sněží 10mm
II.	-0,5	-0,6	15	26	3/2 -11°C 12/2 -5°C 25/2 -13°C	3/2 sněží 8cm 20/2 prší 3mm 23/2 bouřka 2mm
III.	3,5	3,9	82	31	3/3 0 21/3 -2°C 7/3 -7°C 9/3 +6°C 23/3 -3°C	9/3 prší 10mm 11/3 bouřka 2mm 26/3 prší 10mm
IV.	8,9	9,5	50	33	1/4 -1°C 17/4 -2°C 8/4 +8°C 14/4 -3°C 26/4 +9°C	5/4 prší 10mm 14/4 sněží 3cm 16/4 kroupy 11mm
V.	14,3	14,4	35	64	1/5 15°C 17/5 27°C 13/5 2°C 21/5 25°C	4/5 prší 7mm 18/5 " 5mm 28/5 " 16mm
VI.	21,6	17,8	62	74	6/6 21°C 27/6 } Tropické 28/6 } 15/6 25°C 29/6 } dry! přes 30/6 } 30°C	3/6 prší 4mm 17/6 " 14mm 29/6 bouřka 7mm
VII.	22,1	19,5	150	73	6/7 } Tropické 8/7 } 14, 15, 16 } přes 30°C	1/7 prší 17mm 17/7 " 38mm 20/7 " 40mm
VIII.	21,5	18,6	34	73	15/8 } Tropické 16/8 } 17/8 } dry 18, 19, 20 } přes 30°C	4/8 bouřka 7mm 9/8 prší 10mm 10/8 " 10mm
IX.	16,8	15,3	107	45	4/9 22°C 20/9 22°C 14/9 17°C 29/9 21°C	1/9 prší 7mm 8/9 " 10mm 15/9 " 14mm
X.	14,1	9,5	14	41	2/10 25°C 14/10 25°C 16/10 25°C	4/10 prší 2mm 25/10 " 3mm 29/10 " 7mm
IX.	4,1	4,4	26	40	3/11 -2°C 19/11 -7°C 11/11 -6°C 26/11 -7°C	12/11 sněží 1cm 13/11 prší 5mm 25/11 sněží 5cm
XII.	0,2	0,3	5	26	1/12 -7°C 8/12 -9°C 21/12 -16°C	6/12 sněží 5cm 28/12 29/XII 20cm sněhu!
φ 2001 Celkem	10,4°C	9,2°C	627mm	554mm	TEPLÝ ROK	VLHKÝ ROK
Dozdí: +12°C			+73mm		Vysoké teploty VI., VII., VIII.,	Největší srážky VII., IX.,

Důvěr: Teplý a vlhký rok!

Zapsal: Staroba Antonín
Kronidař



2002

Pális, pálím, pálíme

Jiří Růžička

Zákon o přestupcích:
 § 30, písm. d) Přestupku se dopustí ten, kdo úmyslně vyrobí lín nebo destilát bez povolení nebo úmyslně lín nebo destilát bez povolení vyrobený přechovává nebo uvádí do oběhu.
 Za přestupek podle § 30 odst. 1, písm. a-d, lze uložit pokutu do 3000 korun.

Trestní zákon:
 § 194 a - Nedovolená výroba lihu
 1. Kdo bez povolení ve větším množství páli nebo jinak vyrábí lín nebo kdo lín bez povolení vyrobený ve větším množství přechovává nebo uvádí do oběhu, bude trestán, nejde-li o čin přísněji trestán, odnětím svobody až na jeden rok, nebo peněžitým trestem, nebo propadnutím věcí.
 2. Stejně bude potrestán, kdo neoprávněně zhotoví nebo přechovává zařízení na výrobu lihu.

Jak to dnes chodí s domácí výrobou kořalky? Pro hledání odpovědi na tuto otázku se sotva najde lepší kraj, než je Hornácko. Oblast pod Javorinou, v okolí Velké nad Veličkou a Javorníka na moravsko-slovenském pomezí, kde prý doma páli ale úplně všichni.
 „Ne, to ne!“ oponoval mi na cestě vřelým z Veselí nad Moravou do slovenských Vrbovců jeden z pravověrných Hornácků. A hned dodal: „Pan farář u nás třeba nepálí.“ A to pak farář vozí kvas do oficiální palenice? pásm se. „Ale kdepak, tomu pokaždé vypálí souseď,“ směje se muž a vyznačuje placatku rezně. Ochutnávám, je domácí.
 Režné dávají na Hornácku přednost před všemi druhy pálenky. Voní chlebem, dozrávajícím lánem žita. Obilí tu má každý své, nebo se dá koupit metrůk za čtyři stovky. Z várky 35 kilogramů drceného

zrna, cukru a ječmenného sladu se dá podle místních znalostí vypálit až 20 litrů kořalky. Pálit se začíná v den, kdy kvas „přestane házet bublinky“. Pod dvaapadesát stupňů alkoholu nemůže pálenka mít, ztrácela by čírost a je prý cítit kysele. „Takové rezně když chlap vypije litr, druhý den ho neboli hlava a hladný je tak, že by pokřoupal hřebíky,“ tvrdí se na Hornácku. Výborně se tento nápoj také hodí k natírání revmatem sužovaných kloubů a při sítěvnicích a jiných chorobách ho prý doporučují i lékaři.

Odhalení už nehrozí

O domácím pálení a policejních akcích proti majitelům pálenic koluji na Hornácku desítky historek. „U nás už pálení, právě to domácí, zákonem zakázané, jaksi patří k folklóru, s tím se dá sotva co dělat.“ říká major Miloslav Ku- neš, komisař kriminální policie v Uher-

ském Hradišti. Podle jeho slov proti době tak před deseti lety odhalených připá- dů domácích pálenic možná až desetina- sobně ubylo. Jak upřesňuje, důvody jsou v zásadě dva: výrobci kořalky jsou chy- třejší a čemáči benevolentnější. „Ne že by zavřeli oči, ale musí se zabývat nárus- tem jiné trestné činnosti a přestupků, takže nestihají tolik pálenice.“

Jak přiznává, dnešním domácím - nelegálním pálenicím odhalením už zdaleka nehrozí jako dříve. Když na dědině v minulosti někdo páli, valí se mu kořr někde z komory, kde jin- de netopil. Do okolí se šíla vlně kvasu i lihu, bez níž destilát ne- překape. Na hnojišti se pak oby- čejně ocitly výpalky, přepálený kvas. Zlovinou souseď si už souvislosti nemusel domýšlet a pro čemáky nebylo daleko. Domáci pálenice se totiž, fe- čeno policejním žargonem,

dělají zásadně na udání. Dnes je to jinak. Nádobtko se připraví bez rizika, každý dům má svůj svod do kanalizace, nemusí se topit, protože je k dispozici plyn.

Výstava i pro inspiraci

Vynalézavost a technický talent domá- cích kutilů-lihovarníků představila vloni v Uherském Brodě výstava „Pális, páli- m, pálíme“ z Etnografického ústavu Morav- ského zemské- ho muzea



Destilační zařízení z neglazované hr- činy z Ivančic z 2. pol. 19. století

v Brně. Sotva mohla nalézt živější ohlas jinde než právě v tomto kraji. „Poučili jsme se a budeme přístroje vylepšovat,“ předečel jsem si v návěstovní knize. Na vý- stavu se také sjízděli zahrádkáři a pěstitel- lé zdaleka.

Člověk se na vystavených exemplářích přesvědčil, že kořalka se dá prakticky pá- lit ve všem, tvrdí programový pracovník Muzea J. A. Komenského v Uherském Brodě Miloslav Hrdý. Vedle primitivního domácího destilačního zařízení, kombi- novaného např. z tlakového hrnce a sady laboratorního skla, zde byly k vidění uni- kátní, dokládající, že výroba alkoholíc- kých nápojů patří k nejstarším znalostem lidstva. „Archeologické nálezy dosvědču- jí, že princip destilace byl znám již v neo- litu,“ říká mi kurátorka Etnografického ústavu PhDr. Helena Beránková. Za jeden

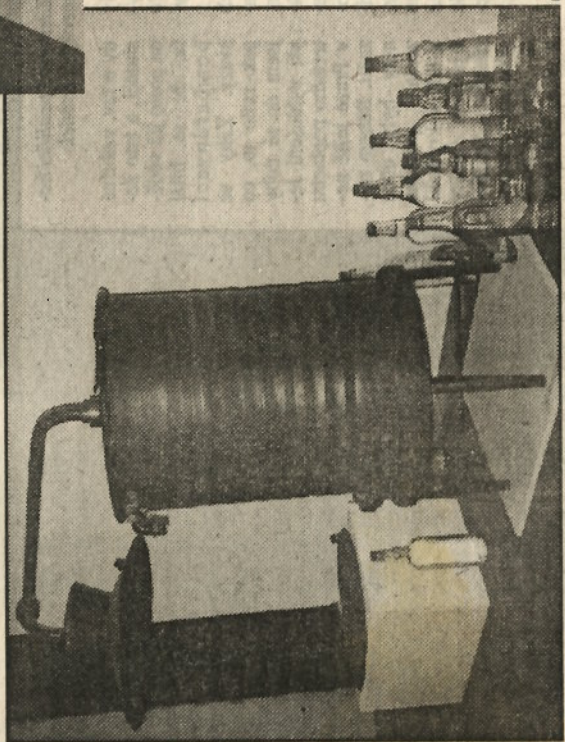
z nejstarších hmotných dokladů existence destilačních zařízení na Moravě se pova- žuje alembik - horní část destilační apa- ratury, pocházející ze Starého Města u Uherského Hradiště z počátku 14. stole- tí. „Existují však podle nálezu sítěpů i re- konstrukce destilačního zařízení z doby 3500 let před Kristem z Mezopotámie, asi o 500 let mladšího destilačně-extrakčního přístroje z Suran u Nitrianského Hrádku na Slovensku či destilačního zařízení ze Spišského Štvrtka z doby 1500 let př. n. l.,“ vysvětluje dr. Beránková.

Až k úplnému zákazu

Před rokem 1918 mohli každý obyvatel Moravy vypálit z vlastních surovin až 56 litrů padesátiprocentní slivovice bez daně. V roce 1923 bylo toto množství sníženo na 30 litrů a ještě později byla tato výsada zrušena úplně. Od té doby se páli máčemo.

Dát přednost doma pálenému, nebo ra- ději sáhnout po lahvi od osvědčeného vý- robee? „Stoupence mají obě metody. V prostějovském podniku Starorežná vy- robí na jedné stáček lince osmáct až dvacet tisíc litrů rezně denně. Celková denní produkce této lihoviny se zde po- hubuje kolem 50 000 litrů. Prokurista fir- my Oldřich Medek nechce porovnávat kvalitu průmyslově vyrobené rezně s do- mácí. „Technologický postup se výrazně liší, takže výsledek je chutově daleko od sebe. Režná z našeho podniku vychází z melasového lihu, obsahuje šest a staro- režná dokonce 11 druhů bylin. Je v nich cítit anýz, fenykl, divizna, pomerančová kůra a další druhy. To samozřejmě v do- máci kořalce znát nebude. Ovšem to ne- znamená, že podle léty osvědčeného re- ceptu nemůže být doma vypálená rezná slivovice, merunkovice či jiná ovocná pálenka velmi dobrá,“ připouští.

„Byť by se kdo dušoval, že si při pálení dál sebelépe zaležet, stejně bych dal rad- jí přednost pít z fabriky,“ usmívá se svým úvahám o kořalce okresní hygienik v Pro- stějově MUDr. Milan Strýgl. Vysvětluje, jak se v první fázi varného procesu uvol- ňuje i metylalkohol, jed, který již přivodil újmou mnoha nešťastníků a který může vést až k úplné slepotě. Také na konci pá- lení vzniká riziko, že se do pálenky přimí- sí aldehydy, ketony a jiné chemikálie. „Domáci výrobci je nekontrolována a sta- dlo páli,“ dodává doktor Strýgl. To však zapříčině stoupence té „pravé do- máci“ rezně odradit zjevně nedokáže.



Destilační zařízení z poloviny 20. století z Rakšic u Morav- ského Krumlova



Domáci švestka

PÁLENÍ SLIVOVICE - 2002

U pálení u p. Antonína Moštky slivovici (ale i kalvados a hruškovici) páčilo 224 lidí. Celkem bylo vypaleno 2228 l abs. lihu - to je 4560 litrů slivovice a státu odvedeno 129 daní 111.738,- Kč. Velmi slabý rok!

Lož 2002

Český zahraničnický svaz ve Clérově pod vedením
předsedy pana Antonína Pitulce č. 7021 má celkem
74 členů. Zeměla ing. Michaela Knottová.

Výroční schůze se konala 2. března 2002, účast 4 členů.
Současně byla vinařská přednáška - ing. Stanislav ŠTEFKA.

VÝSTAVA VIN s ochutnáváním již tradičně na
velikonoční neděli v sále KSČ dne 31. 3. 2002
s velmi pěknou účastí - 249 návštěvníků.

K degustaci bylo předloženo 247 vzorků vín. Cena
za 1 bloček byla 2,- Kč. Předseda výst. výboru: LIMAN Stan.

Vína hodnocena do 17,9 bodů = 1 bloček = 2,- Kč

Vína hodnocena 18 - 18,4 bodů = 2 bločky = 4,- Kč

Vína hodnocena 18,5 - 18,9 bodů = 3 bločky = 6,- Kč

Vína hodnocena 19 a výše = 4 bločky = 8,- Kč



16.11.2002 ŠATOV - "MALOVANÝ SKLIPEK" Evropská rarita.



Vešlápekův ŠATOV řízandochutnáka švorkůvín s odborným výkladem.



31. 3. 2002 nejlepě
ohodnocena vlna:

BURŠA Blažej	Zhotka 57	RB	1997	19,2 bodů
COUFALÍK Eduard	Vlčnov 825	RB+RS	tab. 2001	19,-
-II-	-II-	RV	1999	19,-
KONÍČEK René	Vlčnov 472	RB	2001	19,-
ing VOZAR Frant.	Vlčnov 111	CHA	výběr 1999	19,-
ing SIKAN Petr	Polesovice	RR	tab. 2000	19,-
KOLEK Jan	Vlčnov 1068	PM+VA	2000	19,-

VZORKY za lístky = 8,- Kč

MIKULEC Jan	Vlčnov 1090	RV	2000	18,9 body
KNOTEK Pavel	-II- 1016	RR kab.	2000	18,9
ing MLÝNEK Radomír	-II- 1214	ZW	2001	18,9
KONÍČEK René	-II- 472	RS	PS 2000	18,9
ŠTOHANDL Emil	Josefov 42	VZ	2001	18,9
NETÍK Jan	Josefov 102	SP	2001	18,9
ing SIKAN Petr	Polesovice	RR kab.	2000	18,9
BOUBÍN Miloš	St. Poddvorov 208	MM	2001	18,9
ing SIKAN Petr	Polesovice	MT	1999	18,9

Nejlepší vzorky vín za 3 bločky = 6,- Kč.

MLÝNEK Josef : SB, NE, CHA, RV+ZU, RV+TR, RB+RR, RV+MT, VZ+RB, MT+MM,
 KNOTEK Pavel : RR, RV, HY,
 COUFALIK Ed. : SB
 ing VOZDAR Fr. : VZ, SZ, SA, AU, PS,
 ZEMEK Josef : FR, ZW, VA, AN, RM, PM, CM, CS, ZW+FR, FR+DD, ZW+AN,
 BARINA Petr - St. Poddvorov : RB, RS,
 HINDÁK Stan. - -II- MT, VČR, MM, RM+VA, PM+VA, VA+PM, ZW+FR,
 ŠVESTKA Fr. - Hradčovice : SČ, PM+FR,



ŠTĀTOV - 16.11.2002

ZÁJEZDY - 2002

7. května 2002. VEŽKY - zájezdu se zúčastnilo celkem 44 zájemců z toho jen 10 zahrádkářů, kteří měli vstup zdarma.

4. října 2002: FLORA OLOMOUC - zájezdu se zúčastnilo jen 13 zájemců, z toho 5 zahrádkářů.

16. 11. 2002 : ZNOJMO - zájezd uspořádán pro vinaře a příznivce výstavy vín, zástupce OÚ a KSČS s programem: Znojmo - podzemní rotundy, SÁTOV: prohlídka Evropské rarity „MALOVANÉHO SKLÍPKU“ a prohlídka vinného sklepa s řízenou ochutnávkou 8 vzorků vín s odb. výtahem. 50 zájemců.

ZPRACOVNÁ OVOCE: Po sehvátí výrobní členstou sežáří byla v srpnu zrušena el. sušicí pec na ovoce. / Drahy provoz, el. energie. / Od 13.8. do 25.10. bylo zpracováno pouze 3,5 t ovoce. Z toho 240 kg na povídla (4 kotly). Prováděl Zojna Hendrichová. Z bytů zpra- cováno na most - 1.720 litrů. Poštování pro- váděl předseda ZO Antonín Mikutee jen 10 zájemcům z toho 5 zájemcům z Vlčnova a 3 zahrádkářům.

Dne 27. června 2002 zakoupen nový nerez drtič na ovoce za 22.365,- Kč a zahradní díly na opravu hydraulického lisu na ovoce za 1.156,- Kč.

Prodejna zahradkařských potřeb Hradčovice (u Vlčnov)
 je otevřena př. p. Mikuláš Hekard. a celková tržba v roce 2002
 činila 171.866,- Kč. Prodal se: sadbové brambory za 41.800,- Kč,
 krmivo pro králíky a nosnice za 6.213,- Kč, plyn pro
 domácnosti za 18.185,- Kč a stavebnin za 26.800,- Kč.

VDOLEČKY - vesni rezii p. Fibiehrová / 1 ks = 2,80 Kč /

Mandlovnu - -" - p. Barbora Chvilčtová / majen 1. třídně /

Společenská místnost: 2 tráveným ostavám 6 x v roce.

Při jízdě králov zapůjčeny stoly, židle a nádobí!

Budovatelská činnost: V září za spolupráce
 s ob Vlčnov bylo provedeno vyčištění rýh, kanalizačních
 sáček a vyrovnaní betonu na dvorku před susárnou.



SPOLEČNÁ FOTOGRAFIE ČLENŮ ČZS VLČNOV 2002.

POČASÍ - 2002.

Měsíc:	Teploty °C		Srážky mm		Poznámky k teplotám	Poznámky ke srážkám
	50l.φ	2002	50l.φ	2002		
I.	-2,3	1,7	29	8	3-6 -20°C Rekordní 20-40°C teploty od 29.11. až +18°C	1.-10/1 sněhové lásky - až 20cm nejvíce asi za 20 let! 27/1 prší 3mm.
II.	-0,6	2,8	26	21	10.4.1957 nebylo tak 15-20 + 10°C	9/2 prší 3mm 26/2 6mm 11. " 4 " 23. " 3 "
III.	3,9	4,2	31	21	1-15 kř. 15-20°C 20-26 kolem 0°C	19-24/III prší - 6mm 23/III. - 11 - 6mm
IV.	9,5	9,7	33	55	7/IV -4°C 20-30/IV 15 až 20°C	6/IV - sníh 2cm 14 prší 15 23-27 prší 25mm 20 " 6
V.	14,4	15,1	64	52	4 = 25°C 8 22 až do konce 20-25°C	5 prší 7mm 27 kříž 30mm 14 " 15mm 26 " 14mm
VI.	17,8	20,5	74	66	3-15 kř. 15-20 18-22 TROPICKÉ, +30 tepla než za 70 let	7 prší 9mm 28 prší 20mm 16 bouřka 17mm 22 prší 5mm
VII.	19,5	21,2	73	127	1-21 = 25-30 -11- 28-31 kolem 30 -11-	4 prší 6mm 19 prší 43mm 16 bouřka 30mm 18 prší 40mm
VIII.	18,6	19,2	73	77	4 = 28°C 17-26 = 25-30°C	1. prší 3mm 13-14 prší 25mm 9/11 8mm Větrná nejvíce 11/11 18mm povodně za 100 let
IX.	15,3	14,1	45	53	1-10 = 25-30°C 24-28 6-10°C	9 prší bouřka 12mm 25-27 prší 25mm 15 prší 8mm 20 " 6mm
X.	9,5	8,2	41	98	12 = 3°C 16 16 28 8	4 prší 5mm 24 prší 13mm 9-12 prší 35mm 15-19 " 45mm
XI.	4,4	3,8	40	44	5/11 -1°C 6 -5 14-17/11 +15°C	2 prší 8mm 9 " 5mm 18 " 8mm
XII.	0,3	-2,5	26	28mm	7. -5°C 8. -10 9-12 = -12 až -18°C 28-30 +4°C	6 prší 5mm 23 - sněh 10cm 17 sněh 6cm 28-30 taje! 22 " 3cm
celkem:	9,2°C	10,1°C	554mm	577mm		celkem mokřý rok - ČECHY - POUVODNĚ !!!
rozdíl	+0,9°C			+23mm		

Zima v lednu byla průměrná i sněhu dostatek (20cm), ale II. polovina ledna už
tepěji a relativně teplejší únor umožnil brzký jarní práce (lidi sazi česneč)
V dubnu přišly mrazy (7/4 -8°C) a květy ovocných stromů zmřely. Těměř žádná úroda
meruňek, štrášní, trnek a málo i jablek. Vihari celkem epotojení:

Zapsal: Starobá Antonín
Kronikař