



*Při strojení koníka přijde ke slovu i jehla a nit - kdo by to byl řekl?*

## Po stopách vína - kvevri

Historie výroby vína má opravdu dlouhou tradici, která sahá až do dávného starověku. Podle vykopávek v oblasti západní části Gruzie se zde vyrábělo víno již v 6. tisíciletí před naším letopočtem.

Kvevri je vlastně název nádoby, která k jeho výrobě sloužila. Jedná se o keramickou nádobu amforovitého tvaru o objemu desítek až několika tisíc litrů. Je to vlastně jakýsi velký „džbán“ až po hrdlo zakopaný v zemi. Vyrábí se z místní hlíny, která má díky vysokému obsahu stříbra antibakteriální účinky. Vnitřek nádoby se ošetřuje škrabáním speciálním vytěrákem z třešňové kůry a vytírá se včelím voskem.

Svým způsobem je kvevri starověký univerzální vinifikátor, který po naplnění rmutem (hmota vzniklá pomletím hroznů) bez lidského zásahu vyrobí víno. Použít lze bílé i modré hrozny, jaká odrůda či odrůdy jsou pro tento způsob výroby nejvhodnější, je zatím u nás ve stádiu zkoušení. Dokonalý tvar nádoby je ideální pro samomíchání vína, tím, že se nádoby zakopávají do země, mají ideální termoregulaci. Vzniklý ryze přírodní produkt je typický svým oranžovým zabarvením, proto se u něho setkáváme s termínem „oranžová vína“. Tolik lze vyčíst z literatury.

EPS biotechnogy, s. r. o., se v posledních letech vrhla do oblasti výzkumu v oblasti vinařství a vinohradnictví, zejména pak vinných kvasinek. Proč tedy také nezkusit, jak se kdysi v dávnověku vyráběla první vína? A protože u společnosti je zvykem přejít od myšlenek rychle k činům, byla na podzim loňského roku z daleké Gruzie dovezena jedna taková nádoba o objemu cca 200 litrů.

Ihned jsme ji zakopali do země ve dvoře za Výzkumným centrem na konci ulice V Pastouškách. Po několika dnech byly z Polešovic dovezeny hrozny odrůdy Tramín červený. Tyto pak na místě samém pomlety a nádoba jimi naplněna. To se odehrálo 26. 9. 2017. Po ukončení kvasného procesu, na začátku prosince 2017, pak byla nádoba neprodyšně uzavřena. A teď se čeká, co z toho bude. Čekání má trvat minimálně 6 měsíců, může to však být i mnoho let. My však tak dlouho čekat nechceme. Rozhodli jsme se ji otevřít v letošním máji, tedy po necelých 8 měsících. Pokud u toho chcete být i Vy, budeme rádi.

Za společnost EPS biotechnogy Vám vše dobré přeje

*Pavel Hašek*

**A když jízda králů skončí, co je s věnci?**

Většinou se asi vyhodí. Od toho, jak se koně celý den potí, jsou trochu cítit, ale při dobrém uskladnění by se snad daly použít i opakovaně... Zatím jsme však pro každou z jízd vytvořily zdobení zbrusu nové. Když se tak do sešitu podívám, kolik se nás na přípravě jízdy králů podílí, je to hodin a hodin, které nám samozřejmě doma chybí. U každé jízdy to vychází přes tři tisíce. Letos jsme se sešly v sedmadvaceti dnech, vždy na čtyři hodiny a pokaždé nás bylo zhruba třicet – počty to nejsou nijak těžké... Ale taková práce se musí dělat z radosti, z nadšení pro věc. Těžko by se dala penězi zaplatit. Zatím je nás dost, kdo chceme pomáhat, a snad tomu tak bude i v příštích letech.

Co by byla jízda králů bez kunovských tetiček! Při vši skromnosti... Ostatně přesvědčit se třeba na internetu může každý, tak pracný styl zdobení, jako mají koně během jízdy králů v Kunovicích, jinde nenajdete. A je to tak dobře, i tato rozmanitost jízd králů v Hluku, Kunovicích, Skoronicích, Vlčnově a dalších místech dává naději, že si tento krásný lidový svátek uchovají i další generace.

*aku*

**EPS**

Společnost EPS biotechnogy, s. r. o.

si vás dovoluje pozvat

na

**„KVEVRI“  
DEN**

**čtvrtek 17. května 2018**

**16. 00 hod.**

prostory za výzkumným centrem společnosti,

V Pastouškách 1690, Kunovice

Přijďte ochutnat přírodní víno vzniklé  
bez jakéhokoliv vnějšího zásahu technologií  
starou několik tisíc let

*Drobné občerstvení zajištěno*