

Sevar

Odrůda vznikla křížením mateřské rostliny SEYVE VILLARD 12/58 F1 s otcovskou odrůdou SVATOVAVŘINECKÉ 116/55 F1 . Toto hybridní křížení provedl už v roce 1964 šlechtitel ing. Václav Křivánek, který tehdy chtěl vyšlechtit odrůdu se zvýšenou odolností proti houbovým chorobám a mrazu, což je trendem a snahou šlechtitelů do dnešních dnů. Staniční předzkoušky proběhly v letech 1982–1984 v trati zvané „Meteorka“ v Polešovicích, kde byly révové sazenice vysazeny v roce 1974 ve sponu 1,8 m x 1 m. V tříletém zkušebním cyklu byl sledován výnos, který činil v průměru 17,36 t/ha, cukernatost s průměrem 16,63 st.NM a kyseliny s průměrem 9,03 g/l.

Sevar je odolný proti peronospoře, oidiu i plísni šedé. Nevyžaduje chemickou ochranu a tudíž je plně využitelný pro ekologické vinařství.

Odolnost proti mrazům je na úrovni hodnoty Frankovky modré.

Víno má zajímavý buket i chuť. Prolínají se vůně květinové a ovocné a ve vínu lze nalézt plody okraje lesa – maliny, ostružiny, jahody, rybíz i borůvky.

Hrozen je malý až středně velký, středně hustý

Dospělý list je malý až středně velký kruhovitého tvaru, profil čepele je tvaru V.

Víno je výborné kvality, tmavočervené barvy, jemně až silně aromatického typu s jemnou kyselinkou, která chybí u jižních vín. Důležité je, že víno dosahuje konzumní zralosti již v prvním roce a vyhovuje moderním trendům, a to v konzumaci mladých svěžích vín.

Při odpovídající technologii je možné dosáhnout tónů přírodně dezertního vína. Sevar se dá zařadit mezi barvíčky. Z uvedeného vyplývá, že nová odrůda Sevar může být velkým přínosem ve skupině červených vín.

zdroj: RNDr. Habrovanský Zdeněk, Šlechtitelská stanice vinařská, s.r.o. Polešovice