



# Pestovanie tabaku

Už po celé stáročia poľnohospodári a záhradníci pestujú tabak nielen pre vlastnú spotrebu, ale aj na ďalší predaj.

---

VINOTÉKA OTIUM, NITRA, FRAŇA MOJTU 18

---

V dnešnej dobe sa drvivá väčšina tabaku pestuje pre veľké spoločnosti, no nájdu sa ešte zanietenci, ktorí si ponechali svoje know-how a pestujú ho pre svoju vlastnú spotrebu. Je to síce vysilujúci proces, avšak ako každá práca pre vlastné potešenie, v zdarnom konci prináša úžitok, aj keď asi nikto neočakáva, že si doma ušúľa Cohibu.

Tabaková rastlina dokáže rásť v každom type pôdy a je úžasne mrazuvzdorná. Najlepšie sa jej darí na dobre odvodňovaných pôdach, i keď nemá problém rásť kdekoľvek, kde sa uchytiť aj iné poľnohospodárske plodiny. Pestovanie svetlých tabakov, respektíve tabakových listov je najideálnejšie na ľahkých pôdach, no tmavé vyžadujú skôr ťažšie, tmavšie pôdne typy.

Aby bol tabak naozaj kvalitný, potrebuje suché a teplé podnebie a hlavne minimálne tri až štyri mesiace bez mrazivých dní, a to aj napriek jeho spomínanej mrazuvzdornosti. V opačnom prípade sa môže stať, že z úrody budeme mať tenký „kopírák“, nepoužiteľný na výrobu cigár.

Listy typického kubánskeho čierneho tabaku – Negro Cubano, práve toho, ktorý pred piatimi stovkami rokov objavil Kolumbus, sa dnes používajú najmä ako krycie listy cigár a to pre jeho vysokú kvalitu. Tie najúspešnejšie farmy pri pestovaní často používajú mušelin, čo je voľne tkaná bavlnená látka, ktorá optimálne filtruje svetlo a zadržuje teplo, čím zabezpečujú tabaku dokonalé podmienky. Listy, ktoré

sa vyberajú ako krycie, musia byť čo najkvalitnejšie a, samozrejme, neporušené.

Niet divu, že práve Kuba je lídrom v pestovaní tabaku. Kubánske slnko totiž dodáva tabakom obrovskú škálu bohatých chutí a vôní. Nikde inde vo svete to nie je možné dosiahnuť. Napriek tomu je tam len zopár fariem, ktoré dosahujú žiadanú top kvalitu a môžu byť vybrané pre dodávanie tovaru popredným výrobcom, akými sú Cohiba, Romeo Y Julieta či Montecristo, ktoré okrem mnohých ďalších, nájdete v ponuke Vinotéky Otium v Nitre.





*Negro Cubano.*

Oblasť Vuelta Abajo, ako jediná na Kube, je schopná produkovať všetky typy tabakových listov a je teda hlavným zdrojom pre kubánsky tabakový priemysel. Mestečká v tejto oblasti si podelili úlohy v dodávaní jednotlivých komponentov do cigár. Napríklad v San Luis a v Pinar del Rio sa zamerali hlavne na pestovanie veľmi kvalitných krycích listov, San Juan y Martinez sa zasa skôr zaoberá pestovaním a dodávaním tabakových spojív a plnív, čiže toho, čo nájdete vo vnútri cigár. V San Juan y Martinez bola založená aj prvá výskumná stanica



*Sadenie tabaku.*

zameraná na pokračovanie v skúmaní pôvodných odrôd kubánskeho tabaku a, samozrejme, aj v šľachtení nových, odolnejších odrôd hlavne voči chorobám, ktoré často pestovateľov trápia. Dnes už na Kube pôsobia spolu štyri takéto výskumné stanice a možno konštatovať, aj na základe množstva kvalitných cigár na trhu, že sa im darí bojovať s nepriazňou a tvoriť stále nové a kvalitnejšie odrody. V budúcom čísle si bližšie predstavíme prípravu tabakových listov na zrod kvalitných cigár. ■

## Zaujímavosti:

Semienko tabaku je menšie ako semienko maku a napriek tomu tabak v našich podmienkach dorastá až do výšky 2 metrov. Je popísaných 66 druhov tabaku, ale len dva z nich sa dajú fajčiť. Sú to *Nicotiana rustica* a *Nicotiana tabacum*. Samozrejme, tieto druhy majú aj množstvo poddruhov, z ktorých sa na výrobu cigár používa originálny a najviac cenený Black tobacco. Postupným experimentovaním a šľachtením na svete vzniklo už niekoľko tisíc odrôd tabaku.

Dva rovnaké druhy tabaku, ale pestované v rozličných podmienkach, napríklad v Ekvádore a Indonézii, majú rozličnú chuť aj arómu. Často sa stáva dokonca aj to, že na jednom poli rastúci tabak je iný na jednom konci ako na opačnom. Tento jav, označovaný ako terroir, je dobre známy aj vo vinohradníckej terminológii. Je to v podstate súbor všetkých relevantných vplyvov prostredia na rastlinu, najmä typ pôdy, jej vlhkové pomery, slnečnosť, sklon pozemku a materská hornina pôdy, ktoré priamo ovplyvňujú rast a zrenie a majú následne významný vplyv na výslednú kvalitu produktu a jeho nuansy.