

Prvá dáma slovenského šľachtenia viniča: Víno je prvoradý nápoj

Tak charizmatickú, vzdelanú a energickú ženu je výnimočné stretnúť. Keď sa s ňou rozprávate, nabíja vás pozitívnu energiou. Prvá šľachtiteľka vína Bratislavčanka Dorota Pospíšilová má neuveriteľných 81 rokov. Na aktívnom dôchodku je len dva roky. Za svoj život vyšľachtila tisícky odrôd. Medzi jej odrody patria napríklad biely Devín a červené víno Dunaj, za ktoré dostávajú naši vinári medzinárodné ocenenia. Ďalšie jej odrody čakajú tento rok na registráciu. Za svoj život sa naučila šesť jazykov. Stále cestuje po svete. Jazdí autom a zveľaďuje si svoju chalupu na Záhorí. V rozhovore nám prezradila, ako sa dostala k šľachteniu a aké boli jej začiatky. Vyvracia mýty, že na Slovensku je možné doposťovať len kvalitné biele víno. Porozprávala nám všetko o slovenských vínach a odrodách.

14.08.2011, 07:58 DEVÍN

[Diskusia \(45\)](#)



Platí staré príslovie, že vo víne je pravda?

Tento výrok vychádza z toho, že keď človek vypije určité množstvo vína, tak vstrebe aj určité množstvo alkoholu. No a alkohol rozväzuje jazyk a v tomto zmysle si myslím, že to sedí. Princiálne by som ale povedala, že pravda netkvie vo víne, ale v niečom inom.

Ste prvou dámou šľachtenia viniča na Slovensku. Lichotí vám to?

Teším sa, že ma spoločnosť prijíma ako takú a pozitívne hodnotí moju prácu. Nie som ješitná a preto nemôžem povedať, že by mi to lichotilo.

Pijete príležitostne alkohol?

Áno, ale pomerne skromne. Môj organizmus veľa alkoholu nevyžaduje a ani neznesie. V priebehu môjho dlhého života som prišla k tomuto záveru a preto sa tomu aj prispôbujem pri konzumácii.

Uprednostňujete víno alebo iný druh alkoholu?

Samozrejme, že víno je prvoradý nápoj. A považujem ho za mimoriadny, ktorý je odrazom prírody. Je to nápoj, ktorý je úzko spätý nielen s prírodou, ale aj so životom. Vínu a viniču som venovala celý svoj život. Aj z toho dôvodu tento nápoj uprednostňujem. Nemôžem ale povedať, že by mi iné nápoje nechutili. Veľmi rada si niekedy dám dobré pivo..

Návštevy vám asi nenosia víno...

Je to individuálne. Neuveríte, ale väčšinou mi ľudia nosia víno. Keď ma navštevujú vinári, producenti vína, chcú sa pochváliť svojim produktom. Obyčajne mi nosia produkt z mojich odrôd. A to ma vždy poteší.

Chutia vám?

Áno. Väčšinou sú to vína mimoriadne dobré, čo nie je dané iba samotnými odrodami. Je to aj umenie vinárov, vyrobiť pomocou moderných technológií a techník dobré a kvalitné víno.

Je Slovensko vinárskou krajinou?

Celkom určite. A povedala by som, že dosť významnou vinárskou krajinou, ktorá sa odlišuje od vinárskych krajín južného typu. Našimi klimatickými podmienkami a ekologickými podmienkami ležíme na severnej hranici akéhosi ekonomicky možného a výnosného vinohradníctva. Takého, ktoré prináša aj ekonomický osoh. Pestovať vinič je možné samozrejme aj nad túto hranicu. Lenže tam sú veľké riziká, hlavne z hľadiska mrazov. V tejto oblasti je dôležitá súhra počasia s kvalitou produktu. A to v tom zmysle, že v severnejších oblastiach vinohradníctva a teda v chladnejšej klíme sa vo vínach viac zvyrazňujú arómy, v južných teplých oblastiach zasa alkohol. Preto si myslím, že Slovensko bezvýhradne patrí medzi veľmi kvalitné vinohradnícke regióny.

Vyšľachtili ste výborné odrody, medzi ktoré patrí biela odroda viniča Devín a červenú Dunaj, ktoré sú známe aj vo svete. Ďalšie vaše odrody čakajú na registráciu. Ktoré sú to?

Koncom júna komisia Ústredného kontrolného a skúšobného ústavu poľnohospodárskeho navrhla na registráciu ďalších mojich 14 odrôd. Medzi nimi je sedem muštových modrých. Konkrétne sú to Hron, Nitranka, Rimava, Rudava, Rosa, Torysa a Váh. Toto sú modré odrody, ktoré dopĺňajú, už existujúcu v roku 1997 registrovanú, naj odrodu Dunaj.

Mnohí tvrdia, že Slovensko má dobré podmienky pre pestovanie a výrobu bieleho vína a nie červeného. No vám sa podarilo vyšľachtiť výnimočné odrody červeného vína. Ako to teda je?

To nie jednoznačné. A nie je na to ani jednoduchá odpoveď. Mienka, že červené vína, ktoré boli u nás vyrábané z modrých odrôd, teda z odrôd, ktoré sú veľmi neskoré, stačili do seba koncentrovať dostatočné množstvo tepla a slnka a vytvárať tie podstatné látky pre červené vína, sú nevyhnutné. A to je skupina polyfenolov, farbivá a ostatné fenolytické látky. Súvisí to aj s odrodami. Nechcem tým povedať, že naše odrody, ktoré sa tu v minulosti pestovali ako napríklad svätovavrinské, frankovka alebo modrý portugal, sa dajú ťažko porovnávať s vínami, ktoré sa v zahraničí vysoko hodnotia. Čo nám chýbalo, boli odrody, ktoré by v každom ročníku vedeli vytvárať vína konkurenčného typu so zahraničím.

Súviselo to s vegetačnou dobou a tiež s génovým založením týchto odrôd, ktoré vyžadujú v našich podmienkach gény pre intenzívnu tvorbu farieb. To znamená, že aj sortiment a aj podnebie sa podpísalo pod mienku, ktorá v minulosti panovala. Dunaj je už odroda, ktorá je uznaná od roku 1997 a nemá problém s klímou. Navyše tá sa za posledné roky oteplila. Dunaj má navyše kratšiu vegetačnú dobu v porovnaní s Frankovou. A má v sebe génovú podstatu tvorby kvalitného červeného vína. Polyfenoly, farbivá... Dunaj už nemá problém s našimi klimatickými podmienkami. Je to odroda, ktorá

každoročne poskytuje vína vysokej kvality, pokiaľ je technologicky správne podchytená a spracovaná. Nie je to len v otepľovaní súčasnej klímy, ale aj v génovej podstate tej ktorej novej odrody.

Ako vznikli vaše nové odrody, ktoré sú navrhnuté na registráciu?

Sú to skutočne veľmi kvalitné odrody, ktoré vznikli z dvoch francúzskych odrôd. Chcela som, aby sa novými odrodami nahradil Cabernet Sauvignon, ktorý v našich podmienkach je príliš neskorý a sám o sebe málokedy vytvára kvalitu vrcholového stavu. Pritom kvalita Cabernetu Sauvignon spočíva z veľkej časti aj z chuti. V cabernetovej chuti. Ťažko ju inak označiť. Hovorí sa jej žihľavovina alebo prhľavovina. Je to zvláštna aróma, ktorú som chcela zachovať, ktorá by bola potrebná. Tak som skrížila Castets (francúzska odroda) a Aburiour Noir (tiež francúzska odroda). Castets má silný cabernetový chuťový tieň a tá druhá odroda je skorá. Veľmi podobná burgunskému modrému. Neskorosť som spojila so skorosťou. Cabernetovú chuť s jemnou burgundovou som chcela spojiť do nového subjektu. A myslím si, že sa to podarilo.

Koľko trvá asi proces vymýšľania, keď chcete nejakú novú odrodu vyšľachtiť?

Predovšetkým si musím vždy stanoviť cieľ, ktorý ešte nie je viazaný na odrody. Ďalej musím poznať široké spektrum odrôd. A to nielen našich, ale aj zahraničných. Musím ich zohnať, aby som s nimi mohla pracovať. To je všetko práca vo vinohrade. Musím pracovať na tom, aby z kúska dreva, ktoré zoženiem, vyrástli kry, aby som s nimi mohla ďalej pracovať. Šľachtenie novej odrody je veľmi dlhý proces. Trvá to aj 30 rokov.

Pri výbere odrôd, ktoré chcete spojiť chodíte do krajín, aby ste ich zohnali?

Takto som to robila príležitostne. Pracovala som za bývalého režimu, kde sme mali problém dostať sa von. Naše výlety do zahraničia boli preto veľmi sporadické a často len náhodné. Zahraničie pre nás znamenalo krajiny západu. Navštevovala som predovšetkým krajiny RVHP. A musím povedať, že to bolo veľmi poučné a pre šľachtiteľskú prácu veľmi dôležité. Napríklad ruské šľachtiteľstvo viniča malo vždy veľmi vysokú úroveň. To mi dalo tiež veľmi veľa. Po návrate domov som oslovila príslušné ústavy, aby mi dodali konkrétne odrody, ktoré som si vybrala. Nebol to veľký problém. Vždy sa to dalo zrealizovať. Aj v totalite.

Za svojho života som vytvorila sortiment asi tisícok zahraničných odrôd. A to z väčšiny krajín jednotlivých svetadielov. Je to veľké dedičstvo, ktoré tu po mne zostane. A preto sa veľmi teším. Posttotalitní riaditelia vinárskeho a vinohradníckeho ústavu popredávali a poprenajímali všetko, čo sa v Bratislave dalo. Všetko sa postrácalo. Evidencia sa tiež stratila. Dnes na krásnych bratislavských polohách vinohradov máme betónové škatule tzv. víl, ktoré tam postavili. Nevkusné, nevhodné a hlavne devastujúce to, čo si každá európska metropola váži. Svoje okolie zveľaduje tak, aby svoje tradície zachovala. A naša krajina robí presný opak. Takto skončil bratislavský ústav. Včas sa mi ale podarilo všetok sortiment preniesť na šenkvičné pracovisko, ktoré patrilo pod Bratislavu. Sortiment tam stále je. Bol asi dvakrát obnovovaný.

Na ktorú odrodu ste najviac hrdá?

Je to ťažké povedať. Každý typ, ktorý človek šľachtí, ma svoju históriu. Dosť ťažké boli začiatky tejto mojej činnosti a vlastne činnosti na Slovensku. Mojm šľachtením táto profesia len začala. Predtým

bolo iba udržiavacie šľachtenie u starých odrôd. Vyberali sa pozitívne biotypy. Dlhým vegetatívnym množením sa totiž stráca kvalita. Treba sa o odrody nepretržite starať, aby sa udržovali v kvalitatívnom stave. Najviac dominujú tie prvé: Devín a Dunaj. Predpokladám, že je to preto, že tieto odrody už prenikli k verejnosti. Vinári vždy sami musia odrodu zhodnotiť.

Vždy som bola toho názoru, že materiál treba čo najskôr odovzdať do praxe. V tomto smere mi veľmi pomohol inžinier Korpás, ktorý všetky moje odrody overoval prakticky. A dal im punc. A ja som ich potom odovzdala na registráciu. Ku všetkým odrodám mám rovnaký vzťah. Každá má zvláštnu históriu. O každej by sa dal napísať fejtón. Jednoznačne však všetko závisí od času, kedy sa odroda dostane do praxe. Odozva praktickej skúsenosti ju potom zvýrazňuje a ďalej hodnotí. Veľmi vysoko hodnotená je už odroda aj Hron, hoci je uznaná a bude registrovaná až tento rok.

Pri šľachtení odrôd zohrávajú úlohu len vedomosti alebo aj náhoda a šťastie, aby sa vo verejnosti ujala a chutila?

Predovšetkým musí byť jasný zámer. Cieľ a k tomu správne vyhládané odrody. Toto je práca šľachtiteľa. Je v tom však jeden veľký háčik. Vinič má vo svojej genetickej podstate 38 chromozómov. A druhá odroda má tiež toľko chromozómov. Tie nemusia niekedy súzvučiť a ani často nesúzvučia. V tomto obrovskom bohatstve génov sa potom náhodne vyštiepujú jednotlivé jedince. Poviem to jednoducho, keď skrížite dve odrody dostanete semená. Z počtu 200 – 300 semien vyrastie 100 semenáčov a z tých šľachtiteľ vyberie 4 maximálne päť typov.

Všetko ostatné je odpad. Musíte preto počkať do plodnosti. A to trvá 3 až 7 rokov. A často sa môže stať, že z toho nie je nič. Gro celého procesu križenia je odpad. Pretože nevyhovuje tým hospodárskym vlastnostiam, ktoré šľachtiteľ predpokladá a očakáva. V tomto zmysle je aj troška náhody v šľachtiteľskej práci. Iba na šťastie sa však nedá spoliehať. Takto by som určite nepracovala. Som cieľavedomý a logický človek. Práca, ktorá nie je postavená na logike, nemôže byť podľa môjho názoru až tak úspešná. Pravdepodobnosť väčšieho úspechu je, keď cieľavedomejšie pracujete.

Ste Bratislavčanka. Ako sa dievča z mesta dostane k takémuto povolaniu?

Bola to skutočná náhoda. Išla som do Košíc študovať vysokú školu poľnohospodársku, hoci v Bratislave boli úplne všetky vysoké školy. Okrem tejto. Poľnohospodárska škola bola len v Ledniciach a v Košiciach.

Lednice sú pre Bratislavčanku predsa bližšie.

Áno. No bola som viazaná na priateľku, ktorá tiež išla študovať do Košíc. To sú také banálne dôvody. Prvý raz som išla z domu preč a každý človek sa potrebuje o niekoho oprieť.

A prečo teda štúdium poľnohospodárstva?

Moji rodičia pred druhou svetovou vojnou kúpili poľnohospodársky majetok a ten majetok po víťazstve komunistov v roku 1948 bol ohrozený. Hrozilo, že by im ho komunisti skonfiškovali. Štát vyhlásil výnimku. A to pokiaľ dieťa bude študovať takúto školu, majetok nezhabú.



Prečo práve vy? Súrodencov ste nemali?

Brat bol o desať rokov starší a už pracoval vo svojom odbore. Mala som aj mladšieho brata, ktorý zomrel ešte skôr, než som sa narodila. Padlo to teda na mňa. Jednoducho som bola v tom roku 1948 aktuálna. Sama som nejakú extravagantnú túžbu nemala. Mala som rada fyziku. Uvažovala som aj nad tým, že by som ju išla študovať. V konečnom dôsledku mi to ale bolo jedno. Tak som išla do Košíc. Musím povedať, že nikdy v živote som to neoľutovala. Bolo to nádherné a veľmi široké štúdium, ktoré mi dalo obrovskú paletu predstavy o prírode a jej využití pre dobro človeka. Vybrala som si všeobecný smer. Nechcela som konkrétnu špecializáciu. Túžila som načerpať viac vedomostí. Myslím si, že som sa správne rozhodla.

Dodnes zastávam názor, že špecializované školy sú príliš úzko profilované a stráca sa obzor všeobecnosti. Preto uprednostňujem gymnaziálne štúdium pred odbornými školami. Som presvedčená, že odbornosť človek získa v každej praxi. To bol aj môj prípad. Napríklad ja som nemala vinohradníctvo ani v prednáškam. A vidíte, aký sa zo mňa stal odborník. (Smiech)

Ako to potom dopadlo s vaším poľnohospodárskym majetkom, keďže ste splnili podmienku a tú školu študovali?

Prišli sme aj tak o všetko. Celý život boli z majetku len problémy. A možno odvtedy bolo vo mne zakotvené, že nikdy v živote nechcem mať vlastný majetok. Nič také, čo by mi moli zobrať. Sama som nikdy nič nechcela. Cez to všetko ma to potom zlákalo a kúpila som si jeden krásny habánsky dom. Očaril ma pre svoju historickú a estetickú hodnotu. Je to asi 400 ročný objekt, ktorý je vo Veľkých Levároch. Niekoľko rokov som pracovala na tom, aby som ho zachovala. Investovala som do neho, čo som mohla. Chcela som zachovať jeho pôvodnosť aj v exteriéri a aj v interiéri. Podarilo sa mi. Nakoniec som podľahla a nejakú nehnuteľnosť mám. A aj tá mi spôsobuje dosť starostí. Treba sa o to starať. Niekoľkokrát mi ho dokonca zlodeji vykradli.

A ako ste sa potom dostali k vinohradníctvu?

Po štúdiu ma pridělili do Boroviec, kde mal vtedy sídlo Piešťanský výskumný ústav rastlinnej výroby. Tak som tam nastúpila. Zistila som, že pre osobný život sú tam absolútne neúnosné podmienky. Najmä bývanie bolo také, ktoré som nemohla prijať. Mala som šťastie, pretože tento ústav mal v Bratislave pobočku pôdoznanectva. Robila som tam potom asi dva roky. Neskôr ma oslovili z vinárskeho ústavu, že by potrebovali niekoho pre šľachtenie. Myslela som, že by to mohol byť zaujímavejší odbor. Povedali mi: Budeš šľachtiť. Veľkú predstavu som o tom nemala. A nemala som až také teoretické skúsenosti, lebo v tých časoch genetika bola považovaná za buržoáznou pavedu. Nikto nám riadnu genetiku a šľachtiteľstvo neprednášal.

Pre mňa bola vtedy najväčšia autorita Mičurin. Nie, že by som ho chcela znevažovať, lenže to bol záhradník, ktorý pracoval na takej úrovni, na akej vedel. Podarili sa mu aj rôzne veci. No ale on nebol dostatočným podkladom na to, aby som mohla pracovať na šľachtení nejakej plodiny na základe genetických zákonov. Tie začiatky boli podivné. Ani z vinohradníctva som nič nevedela a ani zo šľachtenia. Všetko som sa v zamestnaní naučila. Zaujímavé je, že som sa najviac naučila od jednoduchých ľudí vo vinohrade. Mali sme tam jedného strýca z Rače, ktorý bol predákom robotníkov. A ten perfektne poznal všetky pestované odrody a to vôbec nie je jednoduché pre laika. Pripadá vám všetko rovnaké. No a tento strýco ma naučil rozpoznávať odrody a tiež základným agrotechnickým operáciám na viniči. Napríklad, rez je mimoriadne zaujímavá práca na tejto plodine. Skutočne sa mi venoval a bol veľmi ochotný. Aj šéfovia boli veľmi prívetiví. Mala som okolo seba prostredie, kde som všetky poznatky rýchlo nasávala a doučila sa to, čo som nevedela.

Nedávali vám muži najavo, že táto práca nie je vhodná pre ženy?

Nie. V tejto oblasti to tak nebolo. Pri začiatkom som nepociťovala žiadnu diskrimináciu a ani platovú. Až potom neskôršie som zistila, že mužská práca sa cenila a stále cení oveľa viac ako ženská. Čo sa týka výsledkov práce, tak to sa nemôžem sťažovať. Hlavne teraz na sklonku môjho života užívam také počty, o akých som nikdy nesnívala a nikdy som si ich ani nepredstavovala. Som za ne vďačná. Diskriminácia platová určite bola. V neskoršom štádiu existovala iná diskriminácia za komunistického režimu. A to nielen u žien, ale obecné. Tí zamestnanci, ktorí neboli príslušníkmi stranického spolku, boli jednoznačne diskriminovaní.

Boli ste niekedy členkou komunistického strany?

Nie. Nikdy. A v žiadnom prípade by som nebola vstúpila. A dokonca mi to ani nikto nikdy neponúkal, čo bolo pre mňa veľké šťastie, lebo som nemusela hľadať nejaké zbytočné a hlúpe výhovorky. A navyše som filozoficky úplne v opačnom bloku. Od svojho detstva som mala v sebe filozofiu idealistickú a na tej som stávala a staviam dodnes. To sa nedalo zlúčiť s komunistickou filozofiou materializmu. A nikdy som nevyužila možnosť, aby som si vylepšila svoje životné podmienky. Nepovažovala som to za dostatočne čestné. To by bola zrada svojej vlastnej osobnosti. Nekolidovalo to s mojim charakterom. A na charaktere si staviam u každého.

Spomínam si, že za bývalého režimu sa pilo červené víno s kolou, lebo inak sa ani nedalo piť. Neboli tie dostupné vína z obchodov príšerné?

Biele vína boli odrodové a z červených vín to bola predovšetkým „sviečka“. No predávali sa aj frankovka a aj svätovavrinské. Lenže za komunizmu to bola veľkovýroba vinárskych závodov. Až na Hubert, ktorý si zachoval svoju kvalitu. Nechcem povedať, že všetky vína za komunizmu nestáli za nič. Hlavne chýbal konkurenčný prvok. Vína sa od čias komunistického obdobia neskonale v kvalite zlepšili. Hoci východiskový produkt bol a je väčšinou ten istý. Je to v umení spracovať hrozno na víno. Okrem toho hrozno musí byť absolútne zdravé alebo relatívne zdravé, lebo v niektorých ťažkých ročníkoch je náročné absolútnosť dodržať. Aby malo spracovateľskú zrelosť. Nie predčasne ho obrať, aby mi to nechtylo nejakú chorobu. A to vo veľkovýrobe sa voľakedy tieto podstatné veci strácali.

Ktorý ročník bol výborný na víno?

Rok 2009. Bol kvalitatívne ale aj kvantitatívne výborný. No pestovatelia dopestovali toľko hrozna, že potom ho museli často krát predávať aj pod cenu.

V roku 1998 vám bol prepožičaný od prezidenta rad Ľudovíta Štúra. Potešilo vás to?

Hlavne ma to prekvapilo. Je to príliš veľké vyznamenanie pre takého človeka, ako som ja.

Prečo ste zbytočne skromná?

Bola som tým zaskočená. A aj tým, že to bolo za éry vlády HZDS. A tým je povedané všetko. Vôbec neviem, ako som sa do toho kotla výberu vôbec dostala. A práve v tomto období. Jeho vládu som v určitom zmysle považovala za pokračovanie toho režimu, ktorý tu bol pred rokom 1989.

Premýšľali ste nad tým, že to odmietnete?

V tom momente som si nebola istá, či mi to patrí. Keď s odstupom času na to hľadím, a keď použijem svoju logiku, ktorú našťastie aj v tomto pokročilo veku si nejako zachovávam, som si povedala, že pracovala som celý život naplno, svedomite, s láskou a na to, aby moja práca slúžila spoločnosti. A to ma na tom celom najviac teší. Veľmi ma vždy poteší, keď vinári za moju odrodu dostanú svetové uznanie. A keď to vzťahujem k tomu vyznamenaniu, tak som si povedala, že si to možno aj zaslúžim. Takto sa na to pozerám dnes. Určite to ale nie je niečo, čo naplňa moju dušu. Dušu mi naplňa vedomie, že som vykonala niečo, čo tu po mne zostane. Že moja práca pre spoločnosti bola osožná.

Máte 81 rokov. Ľudia aj mladší od vás stále frflú a sťažujú sa. Na bolesti, na peniaze, na život. Vy ste úplne iná. Taká vitálna....

Frflanie bytostne neznášam. Nadávanie na všetko a všetkých. Som tvorcom vlastného života. Našťastie nemám telesné poškodenia. Nie som v kategórii postihnutých ľudí. Tí majú oprávnenie sťažovať sa na život. A navyše sú to hrdinovia. To, aký život vediem, som ovplyvnila aj ja. Keď máte skromnosť v sebe, nepotrebujete milióny a závidieť niekomu, že má o 200 Eur väčší dôchodok. Pokiaľ mi tých iks Eur postačuje na to, aby som mohla normálne žiť, som šťastná. Všetko je drahé, ale platím si to sama. Tak na čo si mám sťažovať? Odkúpila som si nájomný byt. Mám teda byt, chalupu, garáž a auto. Stále jazdím. Som stále veľký cestovateľ. Tejto vášne sa nemienim nikdy vzdať. Európske štáty mám precestované. A nie preto, aby som si odľakla, že som tam bola. V každej zemi je niečo, čo ma obohatí. Rozširuje to môj rozhľad. Je to skvelé. Aj na to si dokážem ušetriť. Prečo by som nariekala? Je to tak nepríjemné. Keď sa s takými ľuďmi stretnem, tak od nich okamžite odídem, alebo im poviem svoje a zastavím toto nariekanie.

Ovládajte šesť svetových jazykov. Ktorých?

S pojmom ovládam sa nedá veľmi manipulovať. Sú to jazyky, v ktorých môžem pracovať a môžem používať, a v tých krajinách, kde sa hovorí týmito jazykmi, by ma asi nepredali. Ovládam nemčinu. Maminka bola Viedenčanka a otec ako Moravák slúžil v rakúsko – uhorskej armáde. Takže nemčina mám z domu. Nemčina ma priviedla k všetkým ostatným jazykom. Na strednej škole som sa učila francúzštinu. V tejto brandži bola francúzština samozrejmosťou. Musela som sa ju naučiť. A okrem toho som sa dostala na dva roky do Alžírsku. Dodnes nechápem, ako ma komunisti pustili. A nechápem, ako ma Arabi, ako jednu ženu z troch kandidátov vybrali na expertízu.

Boli ste evidentne najmúdrejšia a najkrajšia.

(Smiech). Ste zlatá, že posilňujete moje ego. Na kráse ale všetko nestojí. Vo frankofónnej zóne Alžírsku som používala francúzštinu. Keď mi maminka zomrela v roku 1984, s ktorou som žila, bolo to

pre mňa smutné obdobie. Aj keď som to čakala, lebo mala 91 rokov. Vtedy som si povedala, že aby som nejakú kompenzovala ten smútok a tú prázdnotu, tak som sa prihlásila na jazykový kurz španielčiny. Sedem rokov som sa učila a spravila som štátnicovú skúšku. Ruština bol problém sám o sebe. Nikdy som sa ju neučila v škole. Na ústav chodil jeden jediný časopis a to ruský. Bol to dobrý časopis a ja som potrebovala z niečoho študovať. Tak som si pred seba dala ruskú abecedu a slová si skladala z hlások. Bola to katastrofa.

Takto som sa naučila ruštinu. A potom som ju používala aj na prednáškach v krajinách RVHP. Bola jediným rokovacím jazykom. Musela som ju natoľko ovládať, že som v nej musela predniesť prednášky. Takto primitívne som sa ju naučila používať. Češtinu som mala z domu. A po komunistickej ére nastalo obdobie učenia angličtiny. Aj za komunizmu som koketovala s týmto jazykom. Tiež sama som sa ju naučila. No najlepším učiteľom je, keď získate projekt EÚ a musíte ho viesť a pracovať na ňom. A to ma priviedlo na dnešnú moju úroveň angličtiny. Nedávno som odovzdala jeden referát do Ruska na medzinárodnú konferenciu. A ten bol v angličtine. Keď človek ovláda reči, posúvajú ho dopredu, nech ste v akomkoľvek odbore. To je základ pre vedeckého pracovníka.

Máte nejaké plány do budúcnosti? Cestovanie? Naučiť sa nový jazyk?

Plány do budúcnosti sú okresané. V aktívnej penzií som dva roky. 22 rokov som nadsluhovala. Po revolúcií ma vyhodili z ústavu a našla som si miesto v Šenkviaciach. Môj bývalý spolupracovník to tam viedol. Takže tam som pracovala ďalších osem rokov. Do 79 toho roku života som pracovala aktívne. Penzijný stav bol pre mňa desivý. Nevedela som, čo budem robiť. Môžem vám povedať, že je to lepšie, ako som si predstavovala. Záujem o moju činnosť stále pretrváva. A navyše mám dosť svojich aktivít.

Väčšina z nich mi nevynáša, ale mám pocit, že niečo rozumné robím. A to je to najpodstatnejšie v tomto štádiu života. Aby človeka nemal pocit nepotrebnosti. Niekedy je to aj hektické. Chcem stále žiť aktívne. Pokiaľ to bude možné. Čo sa týka cestovania, tak toho sa nevzdávam. Tento rok som už bola týždeň v Írsku na takej neobvyklej ceste, kde ma pozval môj bývalý kolega, ktorý tam aj pracoval. Bolo to iné. Dostala som sa do rodiny a nahliadla som do charakteru života Írov a ich zeme. Ešte chcem ísť na týždňový poznávací zájazd do Turecka. Budúci rok by som chcela navštíviť Tenerife.

Zdroj: Aktuality.sk, Lenka Bollardtová

Foto: Lenka Bollardtová