

## Ochutnávka

### Pinot bijeli, berba (sklizeň) 1998

Víno bylo vyrobeno a plněno ve vinicích a sklepech PJ Vinogradstvo i vinarstvo Kutljevo.

Vinařská oblast: Slavonie, Chorvatsko

Vinařská obec: Kutljevo

Vinohrad: Papuk – Krndija

Výrobce: Kutljevački podrum d.d.

Dovozce: STEPInex s.r.o. Praha 6

V prodeji: KOPA, Senovážné nám. 1 za 259 Kč  
Charakteristika: dobře vyzrálé, suché a pořád ještě svěží víno, v chuti plné, s vysokou extraktivností a mineralitou, s bohatým ovocným aromatem a jiskřivě žlutozelenkavou barvou.

Víno pochází z oblasti s bohatou vinařskou tradicí datovanou už od dob Římanů, kteří údolí říkali Vallis aurea (Zlaté údolí). Dodnes jsou vinaři využívány sklepy, které zde začali v roce 1232 budovat cisterciáci. Vinice, z kterých pochází dnešní víno, leží na jižních svazích Požešské kotliny s vápencovým podložím. Je výborným doplňkem ke studeným předkrmům, jídlům z bílého masa a prvotřídním sladkovodním rybám.

Snímek: Irena Hošková



Snímek: archiv



**P**ít na jadranském pobřeží pivo je barbarství. Ke zdejšímu pobytu patří zdejší vína stejně neodmyslitelně jako k moři koupání. Takřka všude se u místních vinařů dají zakoupit levná selská vína stáčená přímo ze sudu. Občas jsou to bohužel pouhé červené naoxidované patoky, které nemají s vínem nic společného a jsou dělané speciálně pro turisty. Pokud už budete pít sudová vína, ochutnávejte a vybírejte. O kvalitě vína leccos napoví i prostředí, ve kterém je víno prodáváno.

Vyšší kategorií jsou vína v lahvích z obchodů. I tady je kvalita značně rozdílná a ne vždy odpovídá ceně. Můžete koupit slušnou litrovku červeného stolního Pelješac s korunkovým uzávěrem do 20 kuna, stejně jako sedmičku za 50, která v kvalitě litrovce zdaleka nestačí. Ceny kvalitních vín s dobrou korkovou zátkou jsou díky nereálné nadhodnocení kurzu místní měny kuna poměrně vysoké.

Chorvatsko je rozděleno do dvou vinařských regionů

– kontinentálního a přímořského. Obecně lze říci, že nejlepší bílá vína pocházejí ze severních a severovýchodních kontinentálních oblastí a nejlepší červená najdeme na jihu a jihovýchodě. Především na pobřeží a ostrovech.

### Kontinentální region

Podunají (5000 ha vinic) – známá je zdejší Graševina. Velká produkce bílých vín jde mnohdy na úkor kvality.

Slavonie (6000 ha) – vinice jsou v kopcích a pokud jsou hrozny dobře technologicky zpracované, jsou z nich i vynikající vína. Za pozornost stojí bílá z Kutjeva (viz dnešní ochutnávka).

Moslavina (2000 ha) – největší producent – Moslavino vinogorje – produkuje solidní ne však vynikající vína.

Prigorje – Bilogora (6000 ha) – do této oblasti spadá i hlavní město Záhřeb. Na zdejších vínech je vidět, co dokáže dobrá technologie.

Pokupje (1000 ha) – je nejmenší chorvatská vinařská oblast. Tady jsem pil nejlepší Sylvánské zelené od Toni Gradišara ze Sisaku.

Plešivica (3500 ha) – leží na hranicích se Slovinskem a rodí nejkvalitnější chorvatská bílá vína.

Zagorje – Medimurje (9000 ha) – největší vinařská oblast Chorvatska produkující především stolní vína.

### Přimořský region

Istrie a Primorje (9000 ha) – vinohrady druhé největší oblasti jsou jak ve vnitrozemí poloostrova, tak na mořském pobřeží. V hornatém vnitrozemí lze najít vysoce kvalitní bílá vína Muscat, Sauvignon, Pinot blanc a Chardonnay. Na pobřeží převažují vína červená.

Dalmatinské Zagorje (2000 ha) – málo známá oblast s původními odrůdami Nin, Suša nebo Trnjak.

Severní Dalmácie (4000 ha) – tady už má cenu začít hledat zajímavá červená vína.

Střední a jižní Dalmácie (6000 ha) – oblast, kde jsou skutečné červené poklady. Jde o region natolik vinařsky zajímavý, že se do něj určitě na této stránce ještě v budoucnu vrátíme. ●

**Libor Ševčík**

libor.sevcik@economia.cz

