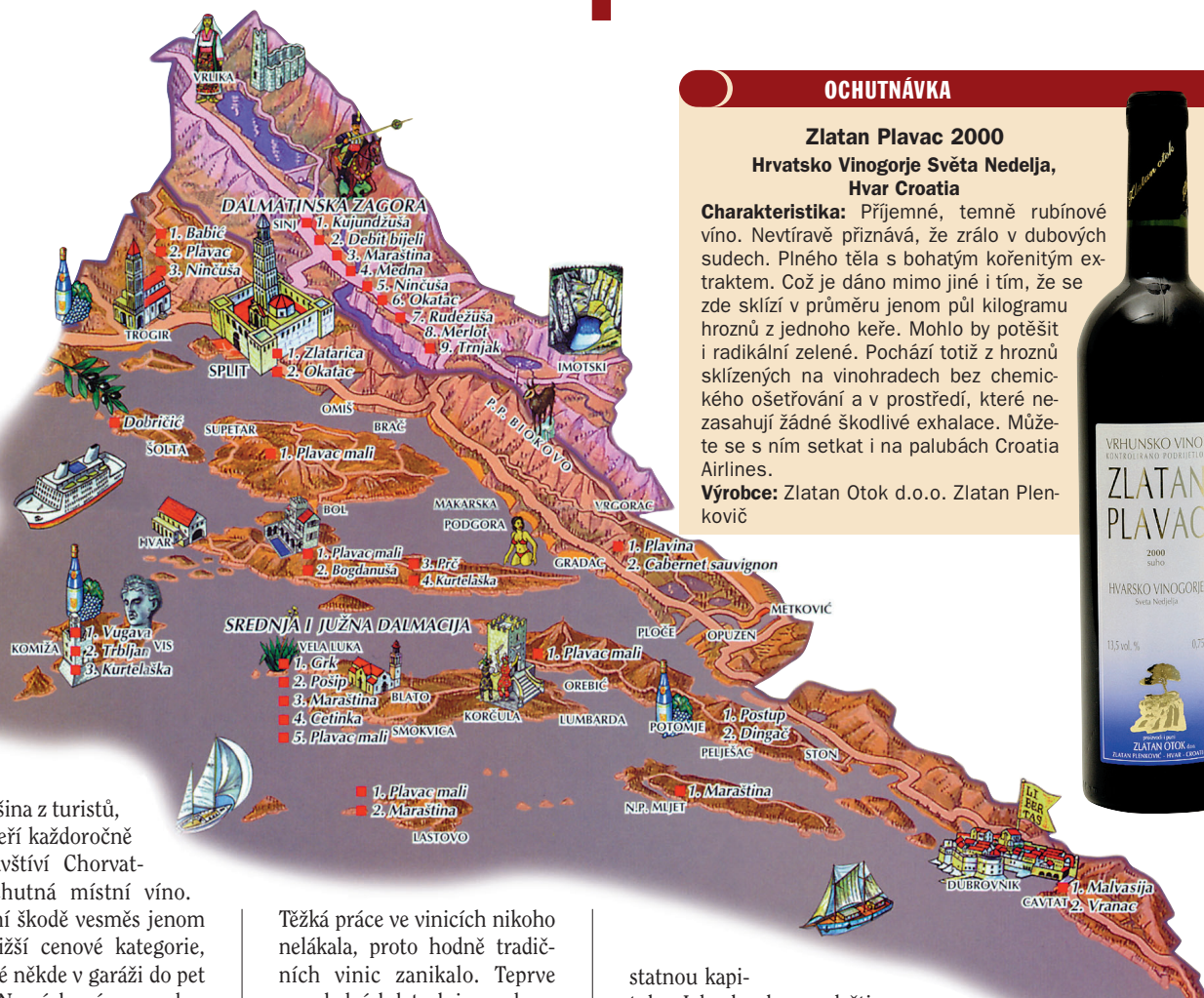


Červené poklady z ostrovů a poloostrovů



OCHUTNÁVKA

Zlatan Plavac 2000

Hrvatsko Vinogorje Světa Nedelja,
Hvar Croatia

Charakteristika: Příjemné, temně rubínové víno. Nevrtíravě přiznává, že zrábalo v dubových sudech. Plného těla s bohatým kořenitým extraktem. Což je dáno mimo jiné i tím, že se zde sklízí v průměru jenom půl kilogramu hroznů z jednoho keře. Mohlo by potěšit i radikální zelené. Pochází totiž z hroznů sklizených na vinohradech bez chemického ošetřování a v prostředí, které nezasahuje žádné škodlivé exhalace. Můžete se s ním setkat i na palubách Croatia Airlines.

Výrobce: Zlatan Otok d.o.o. Zlatan Plenkovič



Většina z turistů, kteří každoročně navštíví Chorvatsko, ochutná místní víno. K vlastní škodě vesměs jenom té nejnižší cenové kategorie, nalévané někde v garáži do pet lahví. Namíchané s vodou k osvěžení jistě postačí, k pochutnání však málokdy. Chorvatským vínům jsme se v IN magazínu věnovali už v č. 7/2002. Dnes se zaměříme na střední a jižní Dalmácii (6000 ha vinic).

Začátkem devadesátých let minulého století byla zdejší červená vína, deklarovaná jako kvalitní, vesměs naoxidovaná, nečistá ve vůni i v chuti. Byl to výsledek nepřilíživého zpracování hroznů a výroby vína. Přitom hroznů sklizených na kamenitých vinicích pobřeží a ostrovů měly a mají špičkovou kvalitu danou extrémními podmínkami, kterým je zde réva vinná většinou vystavená.

Těžká práce ve vinicích nikoho nelákala, proto hodně tradičních vinic zanikalo. Teprve v posledních letech i sem dorazily moderní technologie zpracování hroznů a přípravy vína a na jeho kvalitě se to rychle projevovalo. Jedním z průkopníků byl Miljenko Grgič, který se jako sedmdesátiletý vrátil na poloostrov Pelješac po čtyřicetiletém exilu v Kalifornii.

Založil v bývalém rekreačním objektu jugoslávské armády moderní vinařství a dokázal, že i zde se dají dělat špičková vína, která vyvážejí většinou do USA. Jsou bohužel také pěkně drahá, sedmička u něj přijde na 100 kun. Ovšem jeho Plavac je opravdu prvotřídní víno. Však také poloostrov Pelješac má jedno z nejlepších vinic Chorvatska a stál by za samo-

statnou kapitolu. Jako houby po dešti se zde vyrobili malí vinaři, kteří dokáží dělat skutečně velká vína.

Vynikající vína se rodí i na protějším ostrově Korčula, na Bolu, Visu, Lastovu a Hvaru. Tady působí další z osvěcených vinařů Zlatan Plenkovič, který rovněž dokázal místní vína povýšit na mezinárodní úroveň (viz dnešní ochutnávka). Z větších výrobců oblasti produkují zajímavá červená vína například Dubrovački podrumi, kteří obnovili 35 hektarů vinic. Jejich kupáž Ragusa crno z odrůd Vranac, Plavac, Kadarun a Dalmatinka stojí za ochutnání. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

PLAVAC MALI

Modrá odrůda révy vinné hojně rozšířená ve střední a jižní Dalmácii. Podle některých odborníků může být předchůdcem odrůdy Zinfandel, která je rozšířená a oblíbená v Kalifornii, kam mohla přijít s chorvatskými emigranty. Dobře odolává extrémním podmínkám s nedostatkem vláhy a živin. Rodí i v místech, kde žádná jiná kulturní rostlina neobstojí. Dává plná, temně rudá, kořenitá, atraktivní vína.

