

Chorvatská vína

Rehabilitace ostrovních vinogradů

OCHUTNÁVKA

Sansego Liburnia Susak

Charakteristika: Typické, originální bílé víno z ostrova Susak. Díky písčito-hlinitému podloží po staletí skráceného při bouřích mořskou tříští má v chuti velmi výraznou mineralitu vzbuzující až pocit slanosti. Nikde jinde v Chorvatsku takové „slané“ víno nenajdete.

Vinohrady jsou chráněny proti mořské tříšti vysokými a hustými živými ploty z rákosí, protože slaná voda by narušila slupky hroznů. Víno Liburnia trochu připomíná Sauvignon, je však díky mineralitě a technologii zpracování svěžší, lehčí (11 % alkoholu), dokonce i s příjemnými kyselinkami a není ztěžklé a naoxidované, jako bývá většina bílých vín z této oblasti.

Výrobce: Vinarija Consulich Susak d.o.o.
Product of Croatia

Cena přímo na ostrově Susak: 30 kun (150 Kč)



FOTO: PAVEL BRUNČLIK

Víno patří k Chorvatsku podobně jako moře a je stejně proměnlivé. Protože většina návštěvníků vnitrozemím pouze profrčí, aby byli co nejdříve u moře, pomineme tentokrát oblasti kontinentálního regionu. Z přímořského regionu, který má čtyři vinařské oblasti, dnes navštívíme tři, které mají skutečný styk s mořem, protože Dalmatinské Zagorje, jak už název napovídá, je ve vnitrozemí za hradbou pobřežních hor. Nabízí dostatečné bohatý sortiment jak bílých, tak i červených vín.

Z Istrie na Dalmácii

Nejdále na severu je druhá největší chorvatská vinařská oblast Istrie a Primorje (9000 hektarů vinic). Patří sem i ostrovy Krk, Cres, Lošinj i dnešní ochutnávka z vinogradů malého ostrova Susak.

Navazuje oblast Severní Dalmácie, rozprostírající se na pobřeží od Zadaru po Šibenik. Odtud až na hranici s Černou Horou je vinařská oblast Střední a Jižní Dalmácie. Připomeňme skvělá červená vína z poloostrova Pelješac a ostrovů Brač, Hvar a Korčula (IN č 12/2003).

I na méně známých ostrovech se krok za krokem mění vína k lepšímu. Je však třeba pořád velmi pozorně vybírat, protože cena ani zajímavá etiketa, ostatně stejně jako na pevnině, ještě pořád nejsou zárukou kvality. Je pravda, že večer někde na terase v příjemném teplém vánku zachutná i víno,

které přivezené domů skončí ve výlevce. Zde víc než jinde platí známá zkušenost, že místo, atmosféra a příjemná společnost příznivě působí na chuť.

Ostrov Susak

Většina vinogradů na menších ostrovech značně zpusťla, protože je neměl kdo obdělávat. Teprve zájem turistů o odlehlejší ostrůvky prakticky bez infrastruktury sem přivedl i lidi, kteří obnovují nejenom staré domy, ale také vinohrady. Dobře ví, že lidé vína znali rádi ochutnají a zaplatí místní speciality.

Jedním z nich je ostrov Susak. Najdete ho na západ od Lošinje směrem na Itálii. Jde o skutečnou kuriozitu, protože na vápencovém podloží zde leží mohutná hlinitopísčité vrstva. Nic podobného nikde jinde na Jadranu nenajdete. Ostrov v posledním půlstoletí pustl a postupně se vyliďňoval. Většina jeho původních obyvatel nyní žije v New Jersey v USA a vinohrady na Susaku se měnily v neprostopupnou džungli.

Teprve příchod Francesca Consuliche, dnešního zdejšího největšího producenta vína, znamenal obrat. Koupil nebo pronajal vinohrady, což je značně složité, protože jenom vyhledat vlastníky drobných políček je zde úkol nadlidský. Dnes už jsou opravdu pečlivě obdělávány. Začal hrozny zpracovávat moderní technologií a postupně dosáhl toho, že místo původních patoků dělá slušné víno. Podobní průkopníci začínají s moderním vinařstvím a starými odrůdami i na jiných ostrovech, a tak je jen otázkou času, kdy chorvatská vína zabodují i mezinárodně a ne jenom u spokojených turistů.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

KURIOZITY

Pěstování révy vinné má na chorvatských ostrovech tisíciletou tradici. Zastávala se zde řada původních odrůd, které se už nikde jinde nepěstují. Vína z nich rozhodně stojí za ochutnání. Na Susaku je to odrůda Trojiščina s růžovou slupkou. Na ostrově Krk najdeme Žlahtinu, Grk je pouze na Korčule, Pošip hlavně na poloostrově Pelješac a Vugava na ostrově Vis. To jsou všechno původní bílé odrůdy. Z červených je známý Babič od Šibeniku, Dingač a Plavac Mali z Pelješace.

FOTO: IVO GOLDBACH

