



Olivovníky se dožívají i tisíce let.

Chile na vzestupu

Chilané se po výsadbě vinohradů vrhli na olivovníky. V posledních pěti letech vysazují neuvěřitelných tisíc hektarů ročně. V roce 2004 bylo v této jihoamerické zemi 3800 hektarů olivovníků, letos je to už dvojnásobek. Plodí zatím jenom tři první tisícovky hektarů. Olivovník totiž potřebuje ne-

jméně pět let, než vydá plody, réva vinná plodí už po třech letech. Jde o dlouhodobou investici, protože plnou produkci dává olivovník až po dvaceti, třiceti letech. Ne nadarmo se říká, že je to strom tří generací. Dědeček zasadí, otec se stará a teprve vnuk naplno sklízí. Ještě před pěti lety pokrývala tamní produkce pouze pět

Jak se olej degustuje

Ochutnávka olejů je ještě složitější obřad, než degustace vína. Vzorky jsou, na rozdíl od vína, většinou nality do barevných sklenic, přikrytých kouskem skla, aby nebyla vidět barva a vzorek nebyl ovlivněn vzduchem. Napřed se ke vzorku dlouze čichá, teprve potom opatrně ochutnává. Zajídá se kouskem jablka nebo suché večky. Stejně jako po skončení degustace vína i olivový ochutnávající dokáže o přednostech či vadách jednotlivých vzorků dlouze a vášnivě diskutovat.

TOP 15 producentů vítězných olejů

- **Frantoio Franci**, Toskánsko, Itálie
- **O.P.G. Sandi Chiavalon**, Istrie, Chorvatsko
- **Olivinvest Meknés** – Tafilalet, Maroko
- **Az. Agr. Biologica Titone**, Sicílie, Itálie
- **Az. Agr. Gregorio Minervini**, Apulie, Itálie
- **Hacienda Iber**, Aragonie, Španělsko
- **Marina Colonna**, Molise, Itálie
- **Az. Agr. Michele Minieri**, Kampánie, Itálie
- **El Olivar**, Kapské Město, JAR
- **Fr. Ol. Gaspare Sarullo**, Sicílie, Itálie
- **TerraMater**, Maule, Chile
- **Az. Agr. del Carmine**, Marky, Itálie
- **Frantoio Bonamini**, Benátsko, Itálie
- **Alain Bicheron**, Provensálsko, Francie
- **Potosi 10**, Andaluzie, Španělsko

procent chilské spotřeby, dnes už je to více než 60 procent. A o olivovém oleji z Chile se už dozvídá i mlsný svět. Dosahuje totiž díky pečlivě obhospodařovaným odrůdovým sadům i moderní zpracovatelské technice mimořádné kvality. Do nových sadů jdou navíc jen ty nejlepší odrůdy.

Není náhodou, že nejlepšími producenty chilských olivových olejů jsou známé vinařské firmy. Vědí, co světu chutná, mají pozemky i peníze na investice a umí udělat výsledný produkt. Se vši pravděpodobností se tak bude v olivovém oleji opakovat to, co se Chilanům před dvaceti lety podařilo s vínem. Tehdy o něm také nikdo ve světě nic

moc nevěděl. Ostatně v nejlepší světové patnáctce olivových olejů už je Chile zastoupeno. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



INZERCE

Mistři čínské tušové malby 20. století

ze sbírek Národní galerie v Praze

Masters of 20th-Century Chinese Ink Painting

from the Collections of the National Gallery in Prague

30. 4. – 2. 11. 2008

Valdštejnská jízdárna / Waldstein Riding School Gallery

Otevřeno denně mimo pondělí od 10 do 18 hodin / Open daily except Mondays from 10 a. m. to 6 p. m.

Národní galerie v Praze – Sběrka orientálního umění / National Gallery in Prague – Collection of Oriental Art www.ngprague.cz

UniCredit Bank

Synot Lottic

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

Classic

Vltava

art antique



IN-000753