

4. 8. 2008 78 Kč / 118 Sk / 3,92 EUR číslo 32-33

# Euro

ve spolupráci s časopisem

## BusinessWeek

Silná koruna: Nikdo neví proč.  
Ekonomové tápou.

34

Gambleři se přestěhovali  
z Las Vegas do Macaa

91



# PEKING 2008

strany 3, 57

### SCHVÁLENÝ TISKOVÝ ARCH

Tiskový stroj: .....

9

Č. zakázky: .....

Název zakázky: .....

TA, tisk: .....

dne: ..... hod.: .....

Tiskl: .....

Podpis: .....

Schválil: .....

Podpis: .....



VINO

# Než přijedete k Chorvatům

Bílé cuvée Veliko belo 2004 ze Slovinska

**T**isíce návštěvníků chorvatského pobřeží projíždějí krásným územím západního Slovinska. Nechávací zcela bez povšimnutí mnoho zajímavých a proslulých vinařství, v nichž mohou bez problémů ochutnat a zakoupit pestrou paletu originálních vysoce kvalitních vín.

## PRODUCENT

Jedním z takových podniků, jehož vlastníkem je v Evropě uznávaný a nepřehlédnutelný Aleš Kristančič, je známé vinařství Movia ([www.movia.si](http://www.movia.si)), které bylo založeno již v roce 1820. Přes bohatou historii generací Kristančičů je současná tvář tohoto podniku reprezentována moderní architekturou, plně zapadající do místní podmanivé přírodní scenerie, s množstvím uměleckých artefaktů, které spolu vytvářejí ladící celek. Výrobní část budov, v níž je soustředěna kompletní technologie od moštování hroznů až po zrání a stáčení vín, je uspořádána gravitačně, a minimalizuje tak potřebu vnějších operací ovlivňujících kvalitu. To jen podtrhuje nekompromisně prosazovanou filozofii biodynamického pěstování a zpracování hroznů z vlastních vinic, jejichž průměrné stáří se pohybuje okolo padesáti let. Vinice rodiny Kristančičů jsou rozloženy na břidličnatých půdách lehce zvlněné krajiny na hranici mezi Itálií a Slovinskem a poskytují kvalitní přírodní vína typická pro známou přilehlou oblast Friuli – Collio. Na vzhledu vinic je na první pohled patrná neobyčejná péče a ruční práce, které spolu s tradičně citlivým přístupem k vy-

tváření přírodních vín dávají vyniknout tomuto jedinečnému terroiru.

## TECHNOLOGIE

Principům biodynamiky je podřízen i proces vinifikace, naprostou samozřejmostí je kvašení za přítomnosti pouze přírodních kvasinek, zcela bez přídavku cukru nebo kysličníku siřičitého. Ten je dávkován v minimálním množství až při lahování vyzrálých vín. Zrání vína probíhá převážně v nových sudech typu barrique z francouzského nebo slovinského dubu minimálně po dobu osmnácti měsíců. U vybraných ročníků není ale výjimkou ani doba zrání přesahující pět let. Sudové vyzrálá vína jsou po jediném stáčení a bez filtrace plněna do standardních lahví nebo lahví magnum, jež jsou obzvláště vhodné pro archivaci.

Sortiment vín Movia je charakteristický pro region, skládá se převážně z bílých vysoce kvalitních a vyzrálých odrůd Chardonnay, Sivi Pinot, Sauvignon a Rebula. Z červených vín jsou v něm zastoupeny Cabernet Sauvignon, Merlot a Modri Pinot.

## ZAJÍMAVOSTI

Vinařství Movia nabízí také několik pozoruhodných rarit, například bílé a červené cuvée Veliko belo a Veliko rdeče, bílé sur lie Luna a naprosto mimořádné šumivé víno Puro, vytvořené z odrůdy Modri Pinot. Po třech letech zrání v sudu je v lahvích na další tři roky uloženo do země. Po uplynutí této doby jsou lahve vykopány, omyty a po opatření etikety uloženy do kartonových obalů. Všechny manipulace probíhají v poloze hrdlem dolů tak, aby se zbytkové kvasinky uložily pokud možno na zátku a při otevření lahve, které se doporučuje ve vodní lázni, lehce odstranily. Konzumace tohoto skvostu se tak vždy stává obřadem, který může být oslavou schopnosti člověka rozumět přírodě a umět jí pokorně naslouchat.

## NÁŠ TIP

Vínem, které zaujme nejenom odborníky, je bílé cuvée Veliko belo 2004, které je ve všech aspektech vzácně vyváženou směsicí odrůd Rebula (70 procent), Sauvignon (20 procent) a Sivi Pinot (deset procent). Má trpytivě zlatou barvu a ušlechtilou eleganci. Ve vůni i chuti lze nalézt srozumitelné tóny zralých broskví a meruněk, stejně jako diskretní stopy dřevin. V dlouhém závěru jinak neobyčejně ovocitého a svěžího vína se objevují lehké tóny kandovaného ovoce a vanilky jako odraz osmnácti měsíců, po něž víno zrálo ve francouzských sudech typu barrique, a více než ročního dozrávání v lahvi.

KAREL RŮŽIČKA, spolupracovník redakce



## HODNOCENÍ

<b>Vzhled vína</b> (max. 15)	14 bodů
<b>Vůně vína</b> (max. 30)	26 bodů
<b>Chuť vína</b> (max. 44)	41 bodů
<b>Celkový dojem</b> (max. 11)	9 bodů
<b>Celkem</b> (max. 100)	90 bodů

## STUPNICE ČASOPISU THE WINE SPECTATOR

<b>100–96 bodů</b> mimořádné víno
<b>95–90 bodů</b> nejlepší víno
<b>89–80 bodů</b> velmi dobré víno
<b>79–70 bodů</b> průměrné víno
<b>69–60 bodů</b> podprůměrné víno

