



Slobodne Cutis Deviner 2019

SLOBODNÉ VINÁRSTVO, ZEMIANŠKE SADY, SLOVAKIA **Nat**



Rypälelajikkeet	30% Traminer, 70% Devin
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	Cutis = rypäleen kuoret Deviner = Devin ja Traminer blend
Viinialue	Zemianske Zady, Hlohovecin alue. Rypäleet tulevat kahdelta eri palstalta, Lopata ja Stavny Haj.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	5 viikon maseraatio, jonka jälkeen reilun vuoden kypsytyks kananmunan muotoissa terracotta astioissa. Ainoa sulfiitin lisäys pullotuksen yhteydessä, total sulphites 42 mg/l.

Slobodné Vinárstvo

ZEMIANŠKE SADY, SLOVAKIA

Slobodne Vinarstvon (Free Winery) pieni perhetila sijaitsee Zemianske Zadyn kylässä Slovakian länsiosassa, noin tunnin ajomatkan päässä Bratislavasta. Viini- ja tupakkafarmia jo 1900-luvun alkupuolelta pyörittänyt Loveckan perhe on edelleen vastuussa Slobodnen viinitarhoista ja viineistä, nyt jo 5. sukupolvessa. Perheen viinitila oli aikaisemmin nimeltä Majer (maatila) Zemianske Zady, mutta koko tila unohdettiin kuitenkin pitkäksi aikaa Slovakian kansannousun tapahtumien jälkeen, joka alkoi 1944. Perhetila oli koko Loveckan perheelle lähes tabu josta ei puhuttu yli 50 vuoteen perheen asuessa Prahassa. Vuonna 1997 perhetilan viinitarhat istutettiin uudelleen ja viininviljely menetelmiä aloitettiin muokkaamaan kohti luomua ja biodynaamista viljelyä, viljelyyn ilman kemikaaleja mahdollisimman luonnonmukaisesti.

2010 perheen viinitalo sai uuden nimen, Slobodne Vinarstvo kun siskokset Agnes ja Katarina ottivat viinitalon pyörittämisen haltuunsa yhdessä Katarina miehen Mison kanssa. Heillä ei ollut aikaisempaa kokemusta maanviljelystä, mutta olivat niin kyllästyneet kiireiseen kaupunkielämään Prahassa ja halusivat tehdä jotain konkreettista elämällään. Alkuvaiheessa siskosten mentorina toimi Zsolt Züto, slovakialaisen Strekov1075 viinitalon guru. Viime vuosina Slobodne on noussut vahvasti keski-Euroopan natural viini skenen keskiöön.

Loveckan perhe viljelee muutamaa hehtaaria paikallisia lajikkeita kuten Alibernet ja Devin sekä myös maailmalla tunnettuja lajikkeita kuten Sauvignon Blanc, Grüner Veltiner sekä Pinot Gris. Viinit käyvät aina villihiivoilla ja kuorikontaktin kanssa pelaaminen on Slobodnelle tärkeää. Rypäleiden kuorissa on paljon makua ja 'sielua' ja Loveckan siskosten mielestä on surullista olla käyttämättä tätä elementtiä hyödyksi. Kun viljely tapahtuu ilman kemikaaleja ja rypäleet ovat laadukkaita ja puhtaita, kuorien käyttäminen viinivalmistuksessa on mahdollista. Tämä antaa viineille myös luonnollista suojaa pilaantumiselta. Maseraatio ajat vaihtelevat muutamista tunneista muutamaan viikkoon. Osa viineistä kypsyy unkarilaisissa tammitynnyreissä, osa tsekkiläisissä akaasiatynnyreissä ja vuodesta 2014 alkaen myös aidoissa georgialaisissa saviamporoissa maan alla.