



# Deviner 2014

SLOBODNÉ VINÁRSTVO, ZEMIANske SADY, SLOVAKIA **Nat**

Rypälelajikkeet	30% Devin, 70% Traminer
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Tuoksu on huumaava; paahdettuja mausteita, kypsää sitruunaa ja persikkaa, aavistus oksadatiivista meininkiä. Maku on melko täyteläinen ja kermanen. Slovakian Meursault?!
Ruokasuositus	Piikkikampela hummerikastikkeella, kanttarelli-risotto.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini on kypsynyt 2 vuotta neutraalissa tammessa, ei kuorikontakia.

## Slobodné Vinárstvo

ZEMIANske SADY, SLOVAKIA

Slobodne Vinarstvo (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 Strekov 1075 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 saviamphoroissa maan alla.