



VINDIREKT

# Partisan Cru 2015

SLOBODNÉ VINÁRSTVO, ZEMIANSKÉ SADY, SLOVAKIA

**Nat**



Rypälelajikkeet	Alibernet, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Alkoholi	11,5 %
Ruokasuositus	Hirvipata ja puikulaperuna, sorsapaisti tummalla lintuliemellä, sienirisotto.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	“Each variety is harvested and aged separately, fermentation in open vats outside, regular pigeage 3 times a day. Aging in used oak barrels for 18 months. No fining, no filtration. No sulfur added during aging, just little is added before bottling, total SO <sub>2</sub> 21 mg/l.”

## Slobodné Vinárstvo

ZEMIANSKÉ SADY, SLOVAKIA

Slobodné Vinárstvo (Free Winery) pieni perhetila sijaitsee Zemianske Zady 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, Slobodné Vinárstvo 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 Zúto, slovakialaisen Strekov 1075 viinitalon guru. Viime vuosina Slobodné 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.