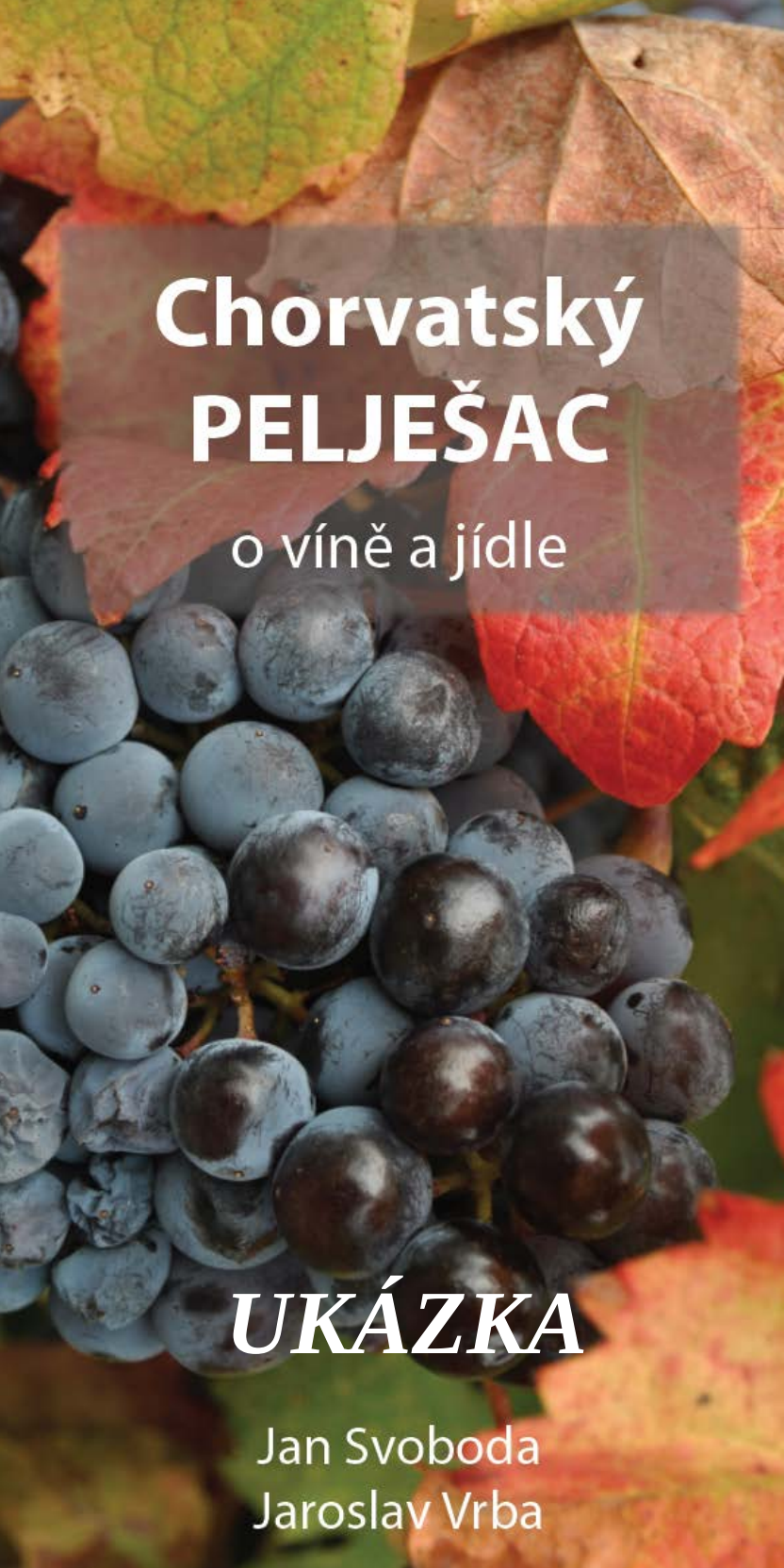




Chorvatský PELJEŠAC

o víně a jídle

UKÁZKA

Jan Svoboda
Jaroslav Vrba

UKÁZKA

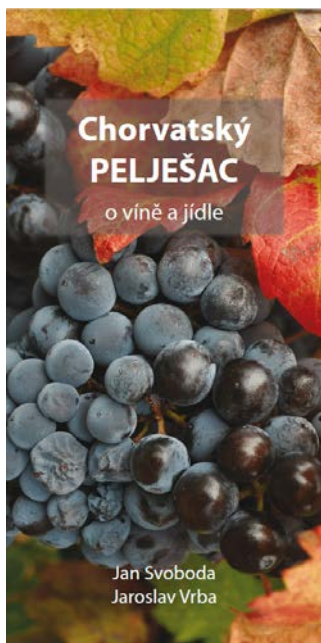
**Chorvatský
PELJEŠAC
o víně a jídle**

Jan Svoboda
Jaroslav Vrba

ISBN 978-80-906451-0-3

Více informací naleznete na stránkách knihy

<http://peljeskovino.eu>



Motto:

„Vino je odpověď země na slunce“

Margaret Fuller

Tato kniha je určena všem milovníkům dobrého vína a jídla.

Vznikla z lásky autorů k Pelješaci, kterým inspiraci dodala lahev dobrého Plavace, domény zdejšího kraje, kterým Vás bude tato kniha spolu s ním provázet.

Velké poděkování patří vinařům za pohostinnost a poskytnuté informace vedoucí k zrodu této knihy.



Poloostrov Pelješac

Chorvatský poloostrov, který se nachází v jižní Dalmácii 55 km severně od světoznámého Dubrovníku, je druhým největším jadranským poloostrovem po Istrii. Poloostrov je ze severu ohraničen zátokou řeky Neretvy, na východě Malostonským zálivem a na jihu Mljetským kanálem.

Je dlouhý 65 km a plošná rozloha je 348 km². V daleké minulosti byl Pelješac s největší pravděpodobností ostrovem a jeho spojení s pevninou došlo sedimentací mořského písku v oblasti tzv. Stonské Prevlaky. Reliéf poloostrova je skalnatého rázu s úrodnými údolími. Nejvyšší horou je Sv. Ilja tyčící se nad městem Orebič do výšky 961 m nad mořem.

Podnebí je mírné středomořské s typickým deštivým zimním obdobím a suchými horkými léty. Podnebí výrazně ovlivňují typické větry s názvy Bura a Jugo. Průměrná teplota v lednu je 7°C a v červenci 26°C. Průměrný roční sluneční svit je 2589 hodin.

Na poloostrově trvale žije cca 9000 obyvatel a spadá do Dubrovnicko-neretvanské županje. Za místní centra lze označit města Ston, Orebič, Trpanj a Janjina. Pelješac není zatížen průmyslovou výrobou, obživou obyvatelstva je tradiční zpracování oliv a vína, po staletí rybolov a v současnosti je významným odvětvím rozvíjející se turistika.

Poloostrov Pelješac byl historicky součástí republiky Dubrovnik, která byla aristokratickou městskou republikou od 14. století do roku 1808. Republika postupně vystřídala vazalský poměr k Byzanci, Benátské republice, Uhersku, Habsburské monarchii, Osmanské říši a stala se významnou námořní městskou republikou konkurující Benátské republice. K jejímu zániku došlo 31.ledna 1808, kdy ji zrušil francouzský maršál Auguste Marmont, velící francouzským jednotkám, které území republiky okupovali od r. 1806.



Oblast Putnikoviči - Janjina

V této oblasti jsou vinice situované jak k moři, tak i ve vnitrozemí. Významné vinařské obce jsou Putnikoviči, Žuljana, Drače, Janjina a Trstenik.

Vinařství spadající do této oblasti:

1. Vinarija PZO „Putnikovič“
2. Vinarija DUBRAVA - Dubrava
3. Vinarija ČAKELIČ - Miljenko Čakelič, Žuljana
4. Vinarija ILIN - Vlaho Ilin, Žuljana
5. Vinarija ŽIVKUŠIČ - Ing. Matko Živkušič, Trstenik
6. Vinarija ČIRKOVIČ - Robert Čirkovič, Trstenik
7. Vinarija GRGIČ - Miljenko Grgič, Trstenik
8. Vinarija PLJEŠKI VRHOVI - PZO JANJINA - Drače
9. Vinarija OPG GRGUREVIČ - Anto Grgurevič, Janjina - Drače
10. Vinarija BEZEK - Ivo Bezek, Janjina

Pozn.: čísla na mapě označují vinařství v oblasti (mapa není součástí této ukázky).

Pohled na vinice v okolí obce Janjina



OPG GRGUREVIČ

Anto Grgurevič, Janjina 30 20246 Janjina

Anto Grgurevič je pokračovatelem rodinné vinařské tradice 5. generace. Počátky jsou datovány před 200 lety. Plocha obhospodařovaných vinic je 2,5ha převážně s jižní orientací v okolí obce Janjina. Terasovité vinice jsou ve vnitrozemí a na jedné z nich je prostý kamenný domek, kde je možno přenocovat a tak degustovat víno v místě jeho zrodu při západu slunce. Podle vyjádření vinaře je plánováno zřídit takovýchto míst více. Na jedné z teras je možno spatřit více jak 50 let staré keře, u nichž se množství hroznů výrazně redukuje, aby mohla vyráběná vína z těchto keřů nést označení grand cru. Na vinicích je osázeno 21 tisíc hlav vinné révy odrůd Plavac mali (80%) a bílý Rukatac (20%), z kterých se vyrobí 15 tisíc lahví vína.

Víno se vyrábí metodou řízeného kvašení, část produkce bílých vína za použití metody sur lie. Polovina produkce vína je filtrována. Bílé víno je skladováno v nerezových tancích. Červené víno zraje v dřevěných sudech a část v sudech typu barrique.

Víno je možné degustovat a zakoupit v prodejním místě v obci Drače. Přístup je z hlavní silnice viditelně označen poutačem.

Adresa:

OPG Grgurevič

Anto Grgurevič, Janjina 30 20246 Janjina

www: vinagrgurevic.com

Prodej: Drače – přístup z hlavní silnice značen viditelným poutačem

GPS: N 42° 55' 50'' E 17° 26' 53''







Stonská sůl

Stonská sůl je jeden z nejznámějších a nejvýznamnějších produktů poloostrova Pelješac.

Místní saliny nazývané se Stagnum (z latinského Stannum – stále zatopený) byly až do 18. století hlavním zdrojem příjmů Dubrovnické republiky. Zisky z prodeje soli představovaly 1/3 jejích příjmů. Podle archeologických průzkumů se v této oblasti sůl těžila již 2 tisíce let před naším letopočtem.

Solivar ston rozléhající se při zátoce na jižní straně města Ston je podle dostupných zdrojů nejstarší a doposud funkční solivar tohoto typu na světě. Metoda produkce zůstala po staletí nezměněna, což garantuje naprosto ekologicky zdravou výrobu soli. V solivaru je 58 bazénů sdružených v pěti skupinách. Produkce z jednoho bazénu činí 30-100 t ručně sbírané soli. V současné nabídce je k dostání v různých baleních sůl přírodní nečištěná a mletá čištěná sůl.

Zajímavostí jsou letní kempy pro sklizeň čerstvě zkrystalizované soli v období červenec až září, kdy se lze aktivně zúčastnit při sběru soli.

(www.solanaston.hr)



Recept:

Mořský vlk (brancin) v solné krustě ze stonské soli připravovaný pod pekou

Vykuchanou rybu zbavíme šupin a žaber, opláchneme a osušíme. Do břišní dutiny vložíme větvičku rozmarýnu. Bílky ze čtyř vajec vyšleháme v tuhý sníh a smícháme s hrubou stonskou přírodní solí. Rybu vložíme do spodního dílu peky (nebo do pekáče) a pokryjeme solnou směsí. Dbáme na to, aby ryba byla rovnoměrně pokryta solnou směsí. Pečeme pod pekou cca 30 min. (podle velikosti ryby). V troubě při 180° pečeme cca 20 min. Po upečení z ryby sundáme krustu, zbavíme kostí a kůže a podáváme s citronem.

K této úpravě ryby doporučujeme podávat bílé víno **Pošip Mili** z vinařství **Miho Rozič Ston**.

Ingredience:

1kg ryb (mořský vlk), 1,2 kg hrubé stonské soli, bílky ze 4-5 vajec, rozmarýn, citron

Ústřice a mušle (slávky)

Oblast Stonu je známa rovněž chovem kultur mušlí a ústřic. První zmínky jsou z antických dob. První písemné zmínky o jejich chovu se datují do počátku 17. století.

Ústřice je mlž, který povrch svého těla chrání vápnitou skořápkou tzv. lasturou, která má obvykle protáhlý až hruškovitý tvar a skládá se ze dvou rozdílných částí.

Ústřice patří mezi hospodářsky hojně využívané mořské plody, které se chovají na mořských farmách a to převážně pro využití v gastronomii, kde se servírují jako delikatesa. Nejčastějším způsobem konzumace je ústřice živá, kdy je syrová ústřice pokapána pár kapkami citrónu. Dalším možným způsobem je tepelná úprava zapečením nebo úpravou na grilu.

Více informací naleznete na stránkách knihy

<http://peljeskovino.eu>

