

# Nejstarší vinařská oblast světa

V roce 1757 nechal portugalský markýz de Pombal vytyčit žulovými patníky území v povodí řeky Douro, kde se smí dodnes dělat portské.

Letos uplyne 250 let od oficiálního vytyčení prvního vinařského regionu na světě. O rok dříve (1756) v zastoupení portugalského krále markýz de Pombal založil Asociaci pěstitelů hroznů v Alto Douro, která měla kontrolovat kvalitu, ceny a vývoz vína. V roce 1757 pak ve střední části povodí řeky Douro nechal vytyčit velkými kamennými patníky oblast s vinicemi klasifikovanými dle kvality vína. Od té doby zde platil zákaz míchání bílého s červeným a přidávání bezových kuliček do vína. Černý bez musel být dokonce vyloučen do vzdálenosti čtyř a půl kilometrů od řeky. Všechny ostatní vinařské oblasti světa, včetně těch nejstarších francouzských, byly oficiálně deklarovány později.



Terasy vinohradů na břehu Douro

## Douro

Od Miranda do Douro, ležícího 112 kilometrů od ústí Douro do Atlantického oceánu až po Barca d'Alva u hranic se Španělskem, je nyní 250 tisíc hektarů vinic ve třech regionech – Douro Superior, Cima Corgo a Baixo Corgo. Řeka Douro je pro světové milovníky vína stejně významná jako Rýn s Moselou v Německu a Rhona a Loire ve Francii. Pro násince je to údolí řeky Dyje pod Vranovem a Labe pod Mělníkem.



Střeby prostorných budov zasilatelských firem portského ve Vila Nova de Gaia. Na protějším břehu řeky Douro stojí město Porto.

FOTO: ARCHIV

Douro pramení ve Španělsku, kde se jmenuje Duero. Po 714 kilometrech ho opouští a pokračuje dalších 213 kilometrů v Portugalsku jako Douro. Ač mimo vinařský svět takřka neznámá, je se svými 937 kilometry od pramene k ústí jednou z nejdelších řek Evropy. Prakticky v celém jejím povodí se pěstuje réva vinná. Nejčastěji používané modré odrůdy pro přípravu portského jsou Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinta Roriz a Tinta Caos.

## Historie portského

Většina vína z oblasti Douro se vozila do Anglie. Aby přežilo dlouhou cestu po moři, přidávali do něj vinný destilát, u nás zvaný vínovice. Proto portské patří do kategorie fortifikovaných vín. V roce 1678 se vydali proti proudu řeky dva mladí Angličané, aby našli nové zdroje vín. Dopluli až do Lamega, kde jim opat dal ochutnat klášterní víno. Bylo lepší než všechna, která zatím okusili. Když koupili všechny zásoby, přesvědčili opata, aby jim vyzradil tajemství svého lahodného moku. Opat tvrdil, že se mu ostatní vína zdála moc trpká a kyselá, a tak se svými bratry vymyslel vylepšení, aby jim víno lépe chutnalo.

Nepřidávali pálenku z vína až do hotového vína, tak jako jinde, ale lili ji už do rozkvašeného moštu. Alkohol zastavil kvašení a ve vínu zůstal zbytkový cukr i jemná hroznová ovocná chuť. Novinka z klášterního městečka Lamego měla v Anglii úspěch, a tak se nové technologii přizpůsobili i ostatní výrobci portského. Název portské víno je v portugalských dokumentech poprvé zaznamenán v roce 1675. Přisuzuje se portugalskému diplomatovi a spisovateli Duarte Riberiru de Macedo. Do té doby se všem vínům z této oblasti, i když byla naloděna v Portu, říkalo vína z oblasti Douro. Právě portské se dlouho mohlo dělat jenom na protěhlém břehu přístavního města Porto ve Vila Nova de Gaia. Tam zrál ve velkých halách ve velkých sudech a později se plnilo do typických lahví. Dnes už ho mohou dělat i přímo u vinic v jednotlivých quintách. Portugalský název quinta je totéž jako chateau ve Francii. Jde o vinařskou usedlost, kde se zpracovávají hrozny a připravuje víno. Může to být malý statek, stejně jako velkolepé sídlo podobné klasickým zámkům. Například součástí Quinta do Sidro, kterou založil v roce 1756 markýz de Soveral, přítel portugalského krále Edwarda VII., je ne-

## Ochutnávka

Porto,  
Reserva Dona Margarita

**Výrobce:** Quinta do Infantado, Gontelho, Covas, Alto Douro, Portugalsko

**Charakteristika:** Je to typické tawny sestavené z vybraných ročníků s průměrnou dobou zrání v dubových sudech (500 až 600 l). Pochází z hroznů sklizených na prvotřídních polích ve vinicích založených princem Donem Pedrem, pozdějším brazilským císařem, v roce 1816. Přes 100 let zde hospodaří rodina Roserových. Víno světleoříškové barvy má i ve vůni ořechy. V chuti je harmonické, plné s dlouhou dochutí. Skvělá tečka na závěr večere.

**Dovozce:** Banimpex Praha  
[www.banimpex.cz](http://www.banimpex.cz)

**Cena:** 380 Kč bez DPH



jenom celé rozlehlé uskupení reprezentativních a provozních budov, ale i kostel. Leží přímo u řeky Douro v samém centru oblasti, kde se dělá portské, a vede k ní dvoukilometrová soukromá silnice lemovaná olivami. Od roku 1972 ji vlastní i s okolními vinicemi rodina Reisů, která mimo jiné produkuje portské Royal Oporto. Díky investicím do obnovy vinic a do moderních technologií zde dělají i příjemně svěží vína tichá s originálními chutěmi a vůněmi z původních portugalských odrůd. Ovšem portské je portské a to nikde jinde na světě než na středním toku Douro neudělají. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**  
[libor.sevcik@economia.cz](mailto:libor.sevcik@economia.cz)