

OCHUTNÁVKA

Casillero del Diablo

Cabernet Sauvignon 2001
Vinařská oblast Maipo
Valley, Chile

Charakteristika: Víno má hlubokou, temně rudou avšak jiskrnou barvu. V čisté vůni rozeznáme zralé černé třešně, višně a švestky. Přes svoje mládí je v chuti již vyzrálé elegantní, harmonické a příjemně plné. Má v chuti lehký nádech po borůvkách s podtóny jdoucími do čokolády a čerstvě upražených kávových zrn. Přestože má 13,5° alkoholu, což je u chilských vín naprosto běžné, působí svěže a po polknutí má dlouhé příjemné dozívání.

Výrobce: Concha y Toro, Chile

Dovozce: Bacchus s. r. o.
Tel.: 283 933 231
Něvská 392, Praha 9
Email: info@bacchus.cz

Cena u dovozce:
299 Kč



FOTO: IVO GOLDBACH

CONCHA Y TORO

Společnost, kterou v roce 1883 založil Don Melchor de Concha y Toro, patří dnes k nejvýznamnějším v Chile. Vlastní 3872 hektarů vinic v pěti vinařských oblastech. V roce 1997 založili společně s baronem Philipem Rothschildem z francouzského Bordeaux společnost Almaviva, která produkuje špičková vína. Čtenáři prestižního vinařského časopisu Wine Spectator označili firmu Concha y Toro jako nejlepší chilské vinařství. Vína řady Casillero del Diablo, z které je dnešní ochutnávka, si nechával do speciálního sklepa ukládat sám zakladatel pro osobní potěchu jako privátní rezervu. Aby mu na ni nechodili, rozšířil mezi pobožnými zaměstnanci fámu, že ve sklepe se objevuje ďábel. Proto Casillero del Diablo – Ďáblov sklep.

V Chile tiká časovaná bomba



Není v širém světě podobná země jako Chile. Rozprostírá se v úzkém pruhu od hranice s Peru na 18° jižní šířky a táhne se až k 55° jižní šířky k břehům Antarktidy. Země je od severu k jihu dlouhá 4500 kilometrů a v nejširších místech nemá ani 200 kilometrů. Zahrnuje všechna podnební pásma od tropů a pouští na severu až k mrazivé pustině na jihu.

Vínorodá oblast leží přesně uprostřed země. Vinná réva se pěstuje ve vnitrozemských nížinách. Jde o jedinou zemi, která unikla zničujícímu révokazovi, který na přelomu 19. a 20. století zdecimoval prakticky všechny vinice v Evropě. Od té doby jsou všude na světě, s výjimkou Chile, roubovány ušlechtilé odrůdy révy vinné na americké podnože. Chile je dokonale izolovaná země. Ze západní strany nekonečné vody Tichého oceánu, na východní pětitisícový hřeben And, na severu pouště a na jihu mrazivá Antarktida. Proto se sem nákaza nedostala.

V Chile je od severu k jihu sedm hlavních vinařských ob-

lastí pojmenovaných po řekách tekoucích z hor do údolí (valley), ve kterých se nacházejí. Na sever od Santiaga je Aconcagua Valley a Casablanca Valley. Přímo u hlavního města začíná Maipo Valley a dál směrem k jihu se rozprostírají Rapel Valley, Colchagua Valley, Curico Valley a Maule Valley. Ještě dál na jih jsou regiony Itata a Bio-Bio, o kterých teprve uslyšíme.

Vinařství na startu

To, co máme zatím možnost pít z chilských vín z dovozu v Čechách, je jen slabounký příslib nekonečného vinného bohatství, které jednou zaplaví Evropu.

Vinařství v Chile, i přes obrovskou, takřka pětisetletou tradici, protože tady se víno pěstovalo dříve než v Kalifornii, je vlastně teprve na startu. Chilské vinařství se dá přirovnat k časované bombě, která až exploduje, tak je schopná zničit svou kvalitou, cenou a produkcí nejenom evropské vinařství.

Po staletích konzervativního přístupu přišlo v 80. a 90. letech dvacátého století období renovace, modernizace a nové výsadby vinic.

Tehdy zavětrili nejznámější světoví producenti a rychle se do země zaslíbené vydali, aby se zdejšími tradičními vinařskými firmami založili společné podniky. Jedním z prvních byl španělský guru moderního vinařství Miguel Torres. Nechybí zde kalifornský Robert Mondavi ani francouzský Philippe de Rothschild. Je zde i moravský průkopník moderních technologií Miloš Michlovský.

Ideální podmínky

Dnes jde především o technologii pěstování révy vinné a zpracování hroznů. Většina vinic je pod závlahami, kde každý keř dostává přesně odměřené dávky vody. Ideální klimatické podmínky v době vegetace – přes den praží slunce a vzduch má 25 až 30 stupňů a v noci teplota klesá pod 10 stupňů. To společně s dobrým podložím dává rostlinám v ideálním poměru vše, co potřebují, aby plodily dokonalé hrozny. Rok co rok stejné, protože i počasí je většinou stejné. Nejmodernější technologie potom pod zkušebním dohledem vinařů dokáže z vynikající suroviny vytvořit dokonalá vína. Plná a přitom svěží, vynikající ve vůni i chuti, kterým budou evropští výrobci jen stěží konkurovat.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz
(pokračování v příštím čísle IN)