

Kouzelníci z Cono Sur

CHILSKÁ VÍNA II



FOTO: PAVEL BRUNCLIK

V době, kdy naši vinohradníci s obavami prohlíží silnější mrazy, jejich kolegové na jižní polokouli už potěškávají nalévající se hrozny z letošní úrody. V Chile se těší na vinobraní, protože vše nasvědčuje tomu, že ročník 2006 bude opět vydařený.

V prvním letošním čísle jsme vinařskou zemi pod Andami připomenuli po třech letech. Tentokrát je na programu jedno z nejlepších a nejprogresivnějších vinařství v zemi Cono Sur.

Lidé s vizí

Majitelé jsou lidé s jasnou představou, kam se ubírá světové vinařství i jaké víno má šance na globálním, vínem přesyceném a neustále se vyvíjícím trhu. Uvědomují si, že s výměnou generací se mění i požadavky milovníků vína. Stále větší je poptávka po kvalitních, svěžích, krystalicky čistých mladých vínech, která jsou perfektně technologicky připravena.

Společnost Cono Sur má vinice ve všech vinohradnických

oblastech země. Od rozpáleného severu až po chladné Bio Bio hluboko na jihu.

Dovoluje jim to experimentovat s odrudami révy vinné a hledat pro každou z nich ten nejvhodnější terroir. Dobře vědí, že nejlépe se daří odrůdě Carmenére v oblastech ležících na sever od Santiaga, protože je to jedna z nejpozději dozrávajících modrých odrůd, která potřebuje hodně slunce. A bílé odrůdy naopak dosahují dokonalosti na chladném jihu, kde mají možnost uchovat si svěží kyselinky,

kteří v horku ztrácejí. Na vinicích v údolích nejnižnější chilské vinařské oblasti Bio Bio tak dozrávají vynikající Sauvignony, Tramíny a nově také Viognier.

O skok před konkurencí

„Proč se u nás snažit dělat špičkový Syrah, když nejlepší mají v Austrálii a totéž se dá říct i o Sauvignonu, který umějí nejlépe na Novém Zélandu. Pochoptitelně i tyto odrůdy ve výsadbě

Základem úspěchu společnosti Cono Sur je péče o vinice

máme, protože trh si je žádá, ale nestavíme na nich svou strategii,“ říká hlav-

ní winemaker společnosti Adolfo Hurtado. Umí dělat skvělé Carmenére, které nikde jinde než v Chile lepší neumějí. Dokonce je odborníky bráno za světový standard této odrůdy.

V Cono Sur ale připravují jiný trhák. Vsadili na nejtradičnější francouzskou odrůdu Pinot Noir. To, co jsme u nich ochutnali, je opravdová bomba. Už dnes nemají problémy prodávat ty nešpičkovější lahve za 200 dolarů. Stačí ale ochutnat jejich Pinot Noir z cenově přístupnější řady Ocio, aby si člověk učinil dostatečnou představu, že se stará dobrá vinařská Evropa má na co těšit. V dobrém pro milovníky vína, ve špatném pro producenty. A v rukávu mají další trumf. V bílém vsadili na starou francouzskou odrůdu Viognier, která sice v Evropě ještě přežívá, ale netěší se žádné valné pozornosti. To, co z ní dokázali udělat v Chile, je doslova bonbón. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Sauvignon blanc 2004

Cono Sur, Central Valley, Chile

Charakteristika:

Jiskrné, elegantní, svěží víno žlutozelené barvy s výrazným citrusovo broskvovým aroma a jemnými pikantními kyselinkami. Přímě vyzývá k dalšímu doušku. Vynikající k mořským plodům nebo jako aperitiv.

Cena: 159 Kč



Cabernet Sauvignon/ Carmenére 2003

Organically grown grapes

Cono Sur, Colchagua Valley, Chile

Charakteristika:

Lahůdka nejenom pro vyznavače biopotravin. Víno je připravováno z vinic, které nepoznaly chemické ošetřování ani hnojení. Ideálně připravená kupáž dává vínu temně rudou rubínovou barvu. Ve vůni i v chuti se harmonicky prolínají tóny zralých černých třešní, malin, jahod a sušených švestek. Carmenére dodává Cabernetu Sauvignon neopakovatelné kořenité tóny.

Cena: 279 Kč



Pinot Noir 2004 OCIO

Cono Sur, Casablanca Valley, Chile

Charakteristika:

Inspirováni Burgundskem dokázali mistři v Cono Sur připravit víno, které překonává francouzský originál. Koncetrovaná a přitom svěží a harmonická ovocná vůně i chuť s tóny černého rybízu, borůvek, černých třešní a švestek.

Cena: 1 400 Kč

Vína dováží Maxxium Czech, Nad Strouhou 126/6, Praha 4

