

Hrozny z lávových polí

OCHUTNÁVKA

Vino el Caserío 2003

rosado (růžové)
Denominacion de Origen
Gran Canaria

Vyrobil a plnil: Juan Carreño Sánchez, Fataga, Gran Canaria, Španělsko

Charakteristika: Růžové víno s vyšší barvou, která se vyrovná některým našim nepovedeným červeným. Hrozny byly sklizeny koncem srpna, ale díky teplu uvolnily do moštu víc barviva, než je u běžných růžových žádoucí. Svěží, vychlazené dobře pitelné v horku na terase.

Jde o směs místních odrůd.

Cena u vinaře:
3 eura



Vino el Caserío 2001

tinto (červené)
Denominacion de Origen
Gran Canaria

Vyrobil a plnil: Juan Carreño Sánchez, Fataga, Gran Canaria, Španělsko

Charakteristika: Plné, vyzrálé, temně rudé, avšak jiskřivě čisté víno s jemnými sladkými tříslovinami. Voní po exotickém koření a tropických plodech. Výborný doplněk ke kůzlečimu nebo pepřovému masu.

Cena u vinaře:
5 eur



Ve světě vína můžete objevovat stále něco nového. K takovým průzkumům však mnohdy nestačí návštěva ani té sebelépe zásobené vinotéky. Vína z okrajových oblastí se totiž většinou na světový trh nedostanou. Bývá jich málo, protože réva vinná se pěstuje v nepříliš příznivých klimatických podmínkách. Někdy nebývají ani natolik kvalitní, aby dovozci kvůli kuriozitě riskovali obchodní neúspěch.

Víno z Kanárů

K takovým vinorodým oblastem patří i Kanárské ostrovy. Povšechný přehled o ostrovních vinařských oblastech a jejich postavení v rámci Španělska jsme psali před rokem (IN č. 7/2004). Mezi 59 španělskými vinařskými oblastmi (jak známo Kanárské ostrovy jsou nedílnou součástí Španělského království), které mohou používat garantované označení původu (VCPRD – Vinos de Celidat Producidos de Regiones Determidanados), je jich šest na Kanárech. Všechny patří do nižší skupiny VCPRD označené DO (Denominación de Origen), která zhruba odpovídá označení AOC ve Francii nebo DOC v Itálii.

Tři DO oblasti jsou na ostrově Tenerife v jeho severní a centrální části na svazích nejvyšší hory Španělska Pico de Teide. Jsou to Valle de Orotava, Tacoronte-Acentejo a Ycoden-Daute-Isora. Po jedné DO je na nejzápadnějším ostrově El Hi-



FOTO: ARCHIV

erro, jedna na La Palma, na Lanzarote a na Gran Canarii. Té věnujeme pozornost tentokrát.

Cesta za vinaři

Vinice ostrova Gran Canaria jsou soustředěny v cípu ostrova kolem hlavního města Las Palmas. Najít ostrovní vína v supermarketech na Kanárských ostrovech není snadné. Většinou se křčí v regálech někde stranou. Obchodníci předpokládají, že turisté některá z místních vín jako kuriozitu okusí, potom se ale stejně vrátí k oblíbeným značkám, které znají ze svých domovů. Kanárská vína jsou na první ochutnání jiná než ta, která známe. Pocházejí většinou z jinde nepěstovaných odrůd révy vinné.

Kanárským ostrovům se díky jejich izolovanosti totiž vyhnula nákaza révokazem, která zničila na přelomu předminulého a minulého století většinu světových vinohradů. Přežily zde tak odrůdy, které se nikde jinde nevysazují. A své na chuti vína dělá také extrém-

ní klima a především půdní podmínky, za kterých zde hrozny rostou a zrají. Ostrovy leží přes tisíc kilometrů na jih od Evropy a jeden z nich jenom přes stovku od Sahary. Do kanárského vína, ostatně jako do každé vinné novinky, se musíte vpít. Nestačí být členem organizovaného nájezdu, který pořádají cestovní kanceláře. Když najdete řeč s vinařem, najdete i v ostrovních vínech kouzlo.

Investice – kvalita

V posledních letech se do kanárských vinic i zpracovatelských provozů hodně investovalo, což se začíná projevovat i na kvalitě vín. Všude obnovují vinice kvalitními sazenicemi, zavádějí závlahy a budují moderní sklepní hospodářství. Je zde patnáct hlavních bodegas (sklepů). Na vinicích pěstují bílé i modré odrůdy. Všechna vína se vypijí na ostrovech a díky modernímu způsobu zpracování jsou už i dobře pitelná. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

