

Neuskutečně manželství

Popisovat vinnou Itálii, to je snad nikdy nekončící projekt. Tolik rozmanitosti v jedné zemi asi nikde jinde nenajdeme. Hledači vinných požitek zde nacházejí stále nová a nová překvapení, ovšem mohou se dožít i překvapení nemilých. Moc jim totiž není nápomocen ani vinařský zákon, který sice zavedl kontrolu původu a termín DOC (Denominazione di Origine Controllata), ale byl při jeho udělování příliš benevolentní. Proto později přišla ještě vyšší kategorie DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Ovšem i zde můžeme najít vína, která nás nenadchnou, a naopak budeme potěšeni víny ze základní kategorie VT (Vino da Tavola aneb víno stolní). Nezbyvá tedy než hledat a ochutnávat.

Ověřené vinařství

Jednou z ověřených jistot je produkce rodinného vinařství Gaja. Když se s ní seznámil Robert Mondavi, jeden z tvůrců kalifornského vinařského zázraku, pojal myšlenku udělat s majitelem Angelo Gajou v Itálii společný podnik. Podobný jako založil s francouzským baronem Rothschildem pro produkci slavného vína Opus One. Když Angelo Gaja přijel jednat do New Yorku, měl už Mondavi připravenou smlouvu. Gaja dle jeho vlastních slov z ní vycouval celkem elegantně a s Mondavim zůstali přáteli. Řekl mu, že jde vlastně o manželství, ke kterému je potřeba láska, důvěra, nesmí se zapomínat ani na ekonomickou stránku. To všechno by fungovalo. Ale je tady taky sex, a to by bylo v tomto případě, jako by se měl pářit slon s komárem. Pro slova jistě krajně neuspokojivé a pro komára velmi nebezpečné. A tak Gajové dál už ve čtvrté generaci hospodaří na svých vinicích sami.



FOTO: ARCHIV

Podnik založil v roce 1859 v severozápadní Itálii v oblasti Piemonte Giovanni Gaja. Dnešní majitel Angelo pokračuje v tradici generačního střídání těchto dvou jmen a tak už připravuje syna Giovanniho. Sám přispěl k největšímu rozvoji rodinné firmy, když ke skvělým vinicím v oblasti Piemonte, kde dělají slavná vína Barolo a Barbaresco, koupil vinohrady v Toskánsku s proslulým Chianti Classico a nejznámějším vínem Brunello di Montalcino DOCG. To mu však nestačilo a v polovině devadesátých let minulého století se pustil do nového projektu v Camarcandě v toskánské podoblasti Maremma na pobřeží Tyrrhenského moře.

Protože v Itálii se nesmí díky směrnicím EU rozšiřovat plochy vinohradů, což nás po vstupu čeká také, musel napřed jinde vykloubit nekvalitní vinice o stejné ploše. V Camarcandě postavil vinařství a ve vinicích vysadil pouze tradiční francouzské modré odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc a Syrah. Jaké se mu podařilo z jejich hroznů udělat víno, o tom je dnešní ochutnávka. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz



Angelo Gaja



OCHUTNÁVKA

Camarcanda Magari 2001

Výrobce: Gaja, Ca'Marcanda, Castagneto Carducci, Itálie

Charakteristika: Cuvée se skládá z 50% Merlotu, 25% Cabernetu Sauvignon a 25% Cabernetu Franc. Jde tedy o velmi podobné složení, jako mají klasická vína z francouzské oblasti Bordeaux. Sám Gaja přiznává, že je to vlastně francouzské víno s italským pasem. Vína z jednotlivých odrůd zraje zhruba půl roku odděleně. Po scelení jdou na 18 měsíců do sudů barrique a další roky dozrívá víno po stočení v lahvi. Ve vůni najdeme sušené byliny a krásné malinové tóny. Ty přecházejí i do chuti, kde

najdeme i černý rybíz a zralé černé třešně. Po polknutí v chuti dozrívají čokoládovo-kávové tóny. Jde o víno příjemně tělnaté, s výraznějšími taniny, které slibují, že obsah může v lahvi ještě řadu let zrát. Vínu prospěje, když láhev otevřete alespoň půl hodiny před podáváním.

Cena: 1990 Kč

Camarcanda Promis 2000

Výrobce: Gaja, Ca'Marcanda, Castagneto Carducci, Itálie

Charakteristika: K 55% Merlotu sklep mistr přidal 35% Syrahu a 10% nejrozšířenější italské modré odrůdy Sangiovese. Víno po scelení zrálo rok ve francouzských sudech typu barrique a potom v lahvi. V současné době je v optimální kondici. Ve vůni je příjemně květnaté, v chuti najdeme tóny černého rybízu a zralých černých třešní, které v dochuti přecházejí až do hrozinek.

Cena: 1250 Kč

Dovozce: Global Wines, Václavská nám. 53, Praha 1

