

# Samos je ostrov i víno

## OCHUTNÁVKA

### Samos

#### Sladké bílé víno

**Místo původu:** Ostrov Samos, Řecko

**Výrobce:** Union des Cooperatives Vinicoles de Samos, plněno pro Creta Olympias, Kounavi, Kréta, Řecko

**Charakteristika:** Už jiskřivá barva starého zlata napovídá, že půjde o víno s bohatým extraktem. Ve vůni jsou dominantní výrazné muškátové tóny, které vás v duchu přenesou na sluncem prozářený zelený ostrov.

V chuti převažují medově sladké tóny předurčující toto víno jako digestiv k moučníkům nebo k sýrům s modrou plísní.



FOTO: ARCHIV

**S**amos, ležící ve východní části Egejského moře, patří se svými necelými pěti sty kilometry čtverečními sice jenom ke středně velkým řeckým ostrovům, ale vinařský svět ho řadí do první kategorie. Jenom tady se totiž připravuje stejnojmenné sladké bílé víno jedinečné chuti.

### Slavme slavně

Samos byl oblíbený už u olympských bohů. Vždyť právě zde se rozhodl hromovládny Zeus oženit s bohyní Hérrou. Vybral si zřejmě dobře, protože

dle bájesloví trvala svatební veselice celých 300 let. Dodnes si tuto úctyhodnou svatbu ostrované připomínají na tonajích a hérajích, slavnostech, při nichž není o víno nouze. Pijí se při nich i suchá bílá vína, objevíte zde i růžové Selana z místních odrůd révy vinné Fokianos a Ritinos, ale opravdová červená tady nedělají.

Ve světě se však ostrov proslavil především přírodními sladkými víny. Už Hypokrates a Galén se ve svých spisech zmiňují o samoském králi Angauesovi, který vyvážel na svých lodích do celého tehdy známého světa v amforách muškátová sladká vína. Rád je pil při slavných sympoziích i zdejší rodák Pythagoras. A z novodobých autorů se k nim přihlásil mimo jiné i velký obdivovatel Řecka lord Byron. Ve svém eposu Don Juan mimo jiné píše: Naplňte po okraj své číše vínem ze Samosu. Oblíbená jsou i jako mešní víno ve Vatikánu. I papež a kardinálové si rádi smlsnou na sladkém a voňavém Samosu ze Samosu.

### Víno z hroznů – vhodné k moučníkům

Slavný Samos pochází z hroznů bílé odrůdy Muscat blanc a petits granis, která je vysázená na 98 procentech z osmnáctiset hektarů ostrovních vinic. Hospodaří na nich na čtyři tisíce vinařů, kteří jsou sdruženi v Unii samoských družstevních výrobců vína (U.W.C.S.). Mají dva společné velké moderní zpracovatelské podniky na severním pobřeží v Malagari a Karlovasi.

Přezrálé zdravé hrozny ze svažitých vinic vystavených prudkému slunci se nechají zaschnout, podobně jako u nás při přípravě slámového vína. Z hustého sladkého mostu potom vykvasí víno s vysokým obsahem zbytkového cukru. Díky použité aromatické odrůdě tak vzniká nápoj, který není určený k běžnému pití, jako klasické víno, ale je vhodný například na závěr hostiny k moučníkům nebo jako digestiv. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

