

Madeira a ty ostatní

Víno Madeira znají i ti, kteří ani příliš netuší, že pochází ze stejnojmenného ostrova sopečného původu v Atlantiku.



FOTO: LIBOR ŠEVČÍK

Portugalský kapitán Jao Goncalves Zarco, sloužící Jindřichu Mořeplavci, rozhodně o ochraně přírody nepřemýšlel. V roce 1420 podpálil ostrov Madeiru, kde přistál, a prakticky tak zničil unikátní původní vegetaci na tomto sopečném ostrově. Na vypálených stráních začal pěstovat cukrovou třtinu a vinnou révu. Tak začalo madeirské vinařství.

Z nouze ctnost

Po objevení Ameriky se ostrov stal důležitou zásobovací stanicí. Anglické lodě zde nakládaly zásoby včetně vína a to v sudech putovalo křížem krážem oceánem i tropickým pásmem a pochopitelně se ve vedru kazilo. Proto ho začali před expedicí stabilizovat alkoholem. Tak vzniklo fortifikované víno Madeira, které má podobný základ jako ještě slavnější Portske.

To, co víno dříve prodělalo na palubách plachetnic, je dnes součástí technologického procesu ve vinařských závodech přímo na ostrově.

Vinaři zahřívají víno v estufas (tancích), kde jej udržují při teplotě 45° C tři až pět měsíců. Zatímco všude jinde na světě se snaží víno udržovat v teplotách do 10 stupňů, tady mu dávají skutečně zabrat. Navíc sudy či nádrže nejsou zcela naplněny, a tak víno radostně oxiduje. Tradiční způsob přípravy Madeiry je v šestisetlitrých sudech, které nejsou ve sklepě, ale na půdě, aby do nich pořádně pralo. Tady se rodí ta nejzajímavější a také nejdražší ročníková vína. Zrají v sudech i několik desetiletí a teprve potom jsou plněna do lahví s vyznačeným ročníkem. V místních vinařstvích si můžete vyhledat ročník svůj či svých blízkých, třeba i z konce 19. a počátku minulého století. Čím starší, tím je Madeira lepší a pochopitelně i dražší.



Fortifikované víno známé jako Madeira může zrát v sudech desítky let.

Nejenom vína fortifikovaná

Na ostrově se nachází 2100 hektarů vinic, vesměs rozložených na skalnatých terasách a vedených na pergolách. Půda pod nimi se využívá k pěstování zeleniny. Výjimkou není ani kombinace vinohradu s banánovníky. V posledních letech se na Madeire stále více dělají i klasická tichá bílá a červená vína (viz ochutnávku), která však zatím nemohou konkurovat lepším produktům z Portugalska.

Klasická Madeira se připravuje z odrůd Sercial, které je nejsušší, Terrantez – nejjemnější a s nejdelsí životností, Verdelho – polosuché, Boal – polosladké, a Malvasia – nejsladší a v anglosaských zemích nejoblíbenější. Základní je tři roky staré Finest, Reserva je pětiletá a potom následují 10, 15 a více let staré

Ochutnávka

Madeira Seco Reserva



Výrobce: Instituto do Vinho da Madeira, Funchal, Madeira, Portugalsko

Charakteristika: suchá Madeira s příjemným buketem s decentní sladkostí vyváženou kyselinami a nenásilným alkoholem. Ve vůni najdeme sušené meruňky a oříšky.

Enxurros 2005 Vinho Tinto



V.Q.P.R.D. Madeiranese

Produto da Região Autónoma da Madeira, Portugal

Výrobce: Sociedade Unipessoal, Funchal, Madeira, Portugalsko

Charakteristika: Příjemná jemná kupáž modrých odrůd portugalských i původně francouzských: Tinta Negra Mole, Merlot a Cabernet Sauvignon.

speciály. Vintages (ročníková) představují jakostní špičku, stárnou minimálně dvacet let na sudu a před expedicí ještě alespoň dva roky v lahvi. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz