

To nejlepší z portského

Vrcholem v pomyslné pyramidě exkluzivních vín pocházejících z portugalského údolí řeky Douro na severu země jsou ročníková portská. Nevznikají však každý rok.



FOTO: ARCHIV

Vinní skoroanalfabeti mají potuchu, že existuje víno zvané portské. Dát si skleničku portského je totiž zážitek, na který se nezapomíná. Jde o vína zvláštní kategorie, protože jsou fortifikovaná na průměrných 20 procent alkoholem. Běžná tichá vína mají do 15 procent. Dodaný alkohol zabije kvasinky, a tak ve vínu zůstane jednak více zbytkového cukru, který by proměnily na alkohol, a navíc si zachová vydatné ovocné tóny původních hroznů.

Není ročník jako ročník

To nejlepší a také nejdražší, co ze z přístavu Porto dostává do světa, jsou ročníková (vintage) portská vína. O tom, zda je takto může výrobce označit, rozhoduje Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (Institut vín z Douro a portských vín), což je vládou jmenovaný kontrolní orgán. Jeho komise má sedm členů a jsou v ní tři generace degustátorů. Rozhodovací proces je složitý a dlouhodobý. Pokud

nemá víno všechny vyžadované parametry a nespĺňuje beze zbytku přísná kritéria, není jako ročníkové uznáno. Potom putuje na trh pod běžným označením. Jsou ročníky, kdy nikdo z výrobců nezískal možnost toto označení používat, takže neexistuje ucelená řada pěkně rok po roce.

Prvním předpokladem je, že ročníkové víno (vintage) musí být lahvováno mezi druhým a třetím rokem po sklizni mezi 1. červencem a 31. prosincem. Obecně platí, že i v úspěšném roce je jenom asi 5 % produkce deklarováno jako vintage. V minulém století byly deklarovány jako vintage jenom tři až čtyři ročníky za desetiletí. Určitou statistickou zajímavostí je, že zatím nebyl nikdy deklarován ročník končící číslicí 9. Vynikající ročníky poledních let jsou 2003, 2000, exceletní 1997, 1994, 1987, 1985, 1980. Prvním ročníkem, o kterém se dochovaly zprávy o deklaraci vintage, je 1734.

Údolí řeky Douro dává světu báječné portské.

Ročníkové vypít naráz

Vintage je víno určené k mnohaletému zrání v lahvi. Proto musí mít temnou až neprůhlednou barvu, jenom taková je i po desáti letech schopná udržet červený odstín. Musí také obsahovat velké množství tříslovin, protože víno s jejich menším obsahem nepřežije v dobré kondici dlouholeté ležení v lahvi.

Víno vintage musí být věnováno speciální péči. Zraje vleže, za stálé teploty a tmy. Většinou není filtrováno, a vysráží se v něm sediment. Je proto lepší ho před podáváním dekantovat. To zároveň umožní rozvinutí aromatických látek. Ovšem vína vlní stará už se nepřelévají, ale opatrně nalévají přímo z lahve. Jejich struktura už je totiž natolik křehká, že by se dekantací mohly zničit aromatické látky.

Zatímco načatou lahvičku portského můžete ještě nějaký

Ochutnávka

Vintage Port 2003
Portwine Grovers



Výrobce: Sociedade dos Vinhos Borges, Gondomar, Portugalsko

Charakteristika: Společnost Borges dělá portské už od konce 19. století. Ročníkové portské 2003 má hlubokou rudou barvu, decentní jemnou vůni. V chuti je dokonale komplexní, ovocné, s dlouhým hedvábným dozváním.

Cena: 600 Kč bez DPH

Porto Vintage 2003
Vinho do Porto do Produtor da Região Demarcada do Douro

Výrobce: Quinta do Infantado, Gontelho, Covas, Alto Douro, Portugalsko

Charakteristika: I v tomto případě se ukazuje, že atypický suchý a horký ročník 2003 byl pro portská vína vynikající. V chuti poznáváme šťavu vyžralých hroznů, barva je temně rubínová a po polknutí doušku neoknečně dlouho dozívají harmonické tóny skvěle připraveného nápoje.

Cena: 550 Kč bez DPH

Vína dováží společnost Banimex Praha, www.banimex.cz

