

Madeira je polosvařák



Snímek archiv

Jsou lidé, kteří si pod pojmem madeira představí spíše speciální víno než konkrétní hornatý ostrov, ztracený v nekonečném Atlantickém oceánu, kdesi na západ od Afriky. Pišeme o něm na jiném místě a tak se s klidným svědomím můžeme věnovat nápoji, který ostrov světově proslavil.

Na začátku byla náhoda

U zrodu jedinečné speciality, tak jako u řady jiných lidských objevů, byla náhoda. Ostatně ve světě vína nemusíme chodit daleko. Samo víno vzniklo přirozeným zkvašením zapomenutého moštu. Později podobná zapomnětlivost dala vzniknout šampaňskému, které se buď při cestě do Anglie, nebo už ve sklepích dona Perignona ve francouzské Champagne podruhé rozkvásilo. Portské zase „vymyslel“ opat na horním toku řeky Douro, kterému nechutnalo místní víno, a proto do něj přiléval vínovici. Slavné sherry ve španělském Jerez vděčí za jedinečnou chuť po vlaku kvasinek, zvaném flor, který se vytvoří na hladině vína a jeho oxidací, která by všude jinde z vína udělala

nepitelný patok. A slavná madeira?

Ostrov pro Portugalsko poněkud drsným způsobem kolonizoval v roce 1418 kapitán Zarco, zvaný Šilhavý. Našel na něm neprostupnou džungli, která mu nedovolila proniknout do vnitrozemí. Tak ji zapálil a počkal až všechno shoří. Trvalo to prý sedm let, než místo džungle vznikla popelem pohojená pustina, která se výborně hodila pro pěstování révy vinné.

Ostrov se později stal důležitou zastávkou pro lodě plující kolem Afriky na Dálný východ a do Austrálie. Zde námořníci doplňovali zásoby čerstvými potravinami, vodou a samozřejmě nepohrdli ani místním vínem. Brali ho na paluby celé sudy a co nevyplili cestou, prodali v cíli své dlouhé plavby. Ani si nevšimli, že cestou víno mění barvu a především chuť. Jak by také ne, když bylo cestou přes rovník vystaveno extrémnímu teplu a potom u mysu Dobré naděje zase chladu. Případně si tento proces na dlouhé cestě ještě jednou zopakovalo. Na Dálném východě ani v Austrálii se tehdy ještě réva na výrobu vína nepěstovala, a tak tamní kolonizátoři rádi vzali a vyplili vše, co jim bylo přivezeno.

Dle legendy se však jednou jedna loď vrátila na Madeiru s plnými sudy. Místní vinaři nechtěli věřit, že tekutina, která v nich byla, je původně jejich víno. Nicméně zákazníci s ní byli spokojeni, dokonce si ji žádali, i když se vrátili ze služby v koloniích zpět do Anglie. Jenže cesta do Anglie nevedla přes rovník a víno tedy nedostalo při plavbě dostatečné teplotní šoky.

Horko a chlad

Madeirané si však dovedli poradit. Postavili speciální pece zvané estufas a v nich víno před exportem „pečou“ a ochlazují, aby napodobili přirozený proces, který víno prodělávalo při dlouhé plavbě. Aby víno vydrželo transport, přidává se do něj vínovice. Do sušších vín ještě před „pečením“, do sladších až po této operaci. Vína se míchají systémem solera, podobně jako při výrobě sherry. Díky speciálnímu technologickému postupu při výrobě se může dobře uzavřená a skladovaná madeira dožít ve zdraví takřka neomezeného věku. Na Madeiře se výrobci chlubí i 200 let starými lahve s původním obsahem. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Madeira medium dry

Výrobce: Henriques & Henriques (původem portugalská rodina vlastníci na Madeiře u Camara de Lobos vinohrady a vyrábějící madeiru po generaci od roku 1850)

Dovozce: Kea Company, s. r. o. K dostání je ve většině obchodních řetězců

Charakteristika: Plné, elegantní, příjemně nasládlé víno s obsahem alkoholu 19 procent. V chuti i ve vůni jsou cítit vyzrálé čerstvé hrozny, ovocná chuť je dominující a má dlouhé nádherné dozívání. Vynikající k dezertům nebo jako digestiv na závěr dobrého oběda či večere.



Snímek: Ivo Goldbach

Druhy madeiry

Na Madeiře se vyrábějí čtyři základní druhy madeiry, pojmenované po odrůdách, ze kterých je víno lisováno. Každé z nich může být navíc v několika kategoriích podle obsahu zbytkového cukru. Nejlehčí a nejsušší se dělá z bílé odrůdy Sercial. Základ pikantních polosladkých vín tvoří odrůda Verdelho, známá i z Portugalska. Bual dává příjemně sladká vína s kouřovým nádechem a Malmesey je sladké jako med a také tak chutná. Na ostrově se v menší míře pěstují i odrůdy známé z Evropy jako je Bastardo, Moscatel, Tintanegra či Tarentez. Madeiry se vyrábějí čistě odrůdové nebo jako kupáž několika odrůd, což je i případ naší dnešní ochutnávky.