

Strašlivá a milovaná retsina

OCHUTNÁVKA

Retsina T.A. (traditional appellation)

Charakteristika: Nezměnitelná chuť a vůně pryskyřice vás nenechá na pochybách, že pijete skutečnou retsinu, tentokrát velmi slušné úrovně. Je namíchána ze starých řeckých odrůd révy vinné Roditis a Savatioano. Víno má zelenkavě zlatistou barvu. V chuti je příjemně suché, bez oxidačních podtónů, svěží s ovocnými podtóny, které si najdou cestu mezi tradiční chutí borové pryskyřice.

Při podávání by nemělo mít víc než 10 °C.



Alexander the Great Červené známkové víno jakostní

Charakteristika: Zajímavá kombinace vína z tradiční řecké odrůdy Xinomavro a původně francouzské Cabernet Sauvignon. Alexander Veliký pochází jako slavný jmenovec z řecké vinařské oblasti Makedonie. Má pěknou, temně rubínovou barvu s fialovými záblesky. V chuti dominují zralé hrozny a tóny marmelády z červeného ovoce. Má pěkně stavěné tělo se sametovým dojmem a příjemně dlouhým dozváním chuti. V horkých dnech chutná lépe jemně vychlazené na nějakých 15 – 17 °C.

Výrobce: Tsantalis, Řecko
Dovozce: Obchodní sdružení Katerfina Polanská U Plynárny 1111/75 Praha 10
tel.: 602 318 454
e-mail: tsantalis@quick.cz



FOTO: ARCHIV

S určitou nadsázkou se dá říci, že kdo neochutnal retsinu, nebyl v Řecku. Dnes už světoznámá specialita řeckých vinařů se skutečně musí poprvé ochutnat přímo na místě činu – tedy někde v taverně či přímo u výrobce. První dojem je totiž tak strašlivý, že jenom autentické prostředí vám dovolí pokračovat v pití něčeho, co s vínem nemá v chuti ani ve vůni nic moc společného. Při slepé degustaci na některé domácí výstavě vín by byl tento vzorek zcela určitě vyražen. Přísně bráno nejde ani o víno, ale o určitý typ vína dochucovaného, jako je třeba vermut.

Retsina je přesto nejexportovanějším řeckým vínem. Většinou je bílá, ale třeba růžová od firmy Tsantali rozhodně stojí za ochutnání. Kdo se do této světové vinařské speciality jednou

dokázal v Řecku vpít, rád si ji občas dá kdekoli jinde, aby si připomenul příjemné chvíle prožité v zemi jejího původu. Za nezvyklou vůni a chuť víno nemůže, dodává ho do něj pryskyřice z borovic, která původně sloužila k uzavírání nádob. Dnes se přidává do vína přímo při fermentaci. Znalci tvrdí, že nejlepší retsina pochází z vinařských oblastí Attica, Evie a Viota. Dokonce i pryskyřice je prý nejlepší z aleppské borovice rostoucí v oblasti Attica.

Bylo by však velkým omylem domnívat se, že vinné Řecko je jenom retsina. Země s nejstarší vinohradnickou a vinařskou tradicí na světě se v posledním desetiletí minulého století začala více starat o kvalitu svých bílých a červených vín. Ta neměla příliš valnou pověst, protože byla většinou silně naoxidovaná a nevalná v chuti i ve vůni. Finanční injekce z EU a nástup mladých mezinárodně vzdělaných eno-

logů dokázaly divy. Řecká vína z moderních provozů jsou na jedinou krystalicky čistá, svěží a dobře pitelná při zachování všech místních specifik. Důkaz toho, že i v klimaticky náročných podmínkách (velké horko a extrémní sucho) lze dělat špičková vína. Úspěšně tak navazují na více než třítisíciletou historii řeckého vinařství. Na období, kdy Homér, Hippokrates, který doporučoval víno jako zdraví prospěšný nápoj, Platón či Vergilius pěli chválu na řecké víno. Tady ho úspěšně dělali a pili v době, kdy v místech dnešních vinařských velmocí pobíhala divá zvěř a po nějakých vinohradech nebylo ani památky. Byli to právě Řekové, kdo naučili Římany pít a především pěstovat a vyrábět víno. Ti toto umění dál rozšířili po světě v době, kdy se antické Řecko rozpadlo a tím zanikla i sláva jeho vína.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz