

OCHUTNÁVKA

**Chianti Classico
D.O.C.G. 2000**

Výrobce: Castello di Ama, Gaiole in Chianti, Toskánsko, Itálie

Charakteristika: Víno pochází ze staroslavných medicejských vinic, které obdivoval už v roce 1773 Leopold Habsburský, a je dnes právem vlajkovou lodí firmy Ama. Je to víno elegantní, příjemně plné, tělnaté až opulentní, ve kterém dominující odrůda Sangiovese doplňuje jemné přidání vín z odrůd Merlot, Canaiolo a Malvasia Nera. Tento vzorek je ještě velmi mladý, zatím výraznější taniny se zjemní zráním v láhvi. Je to víno s dlouhou perspektivou.

Dovozce: Kabra, Podolské nábreží 34, Praha 4, Tel.: 241 430 317

Cena: 747 Kč

**Machiavelli****Chianti Classico
Riserva 1998 D.O.C.G.**

Výrobce: Vigna di Fontale, Cantine di Gaggiano, Toskánsko, Itálie

Charakteristika: Jiskřivě rubínová barva u starších ročníků s cihlovými tóny. Víno má plný, dobře vyvážený, elegantní buketem, ve kterém rozeznáme tóny fialek a malin s podtóny vanilky, která naznačuje, že víno zrállo v sudech barrique. V chuti je harmonické, s nobilem dlouhým dozíváním, ve kterém se objeví tóny vyzrálých ostružin.

Dovozce: RACKE – GIV ČR, Zlatnická 6, Praha 1, tel.: 221 877 241

Cena: 511 Kč



Obě dnes ochutnávána vína mohou, dobře uložena, ještě nejméně deset let zrát k dokonalosti.



FOTO: ARCHIV

Není Chianti jako Chianti



I ten největší vinný ignorant ví nebo alespoň tuší, že existuje víno zvané Chianti a většinou podle názvu i správně odvodí jeho italský původ. V pizzériích po celém světě ho radostně rozlévají a hosté ho pijí, aniž tuší, že v devadesáti procentech případů to, co je jim naléváno, nemá s pravým Chianti, které musí pocházet z Toskánska, nic společného. Zlí jazykové dokonce tvrdí, že většina toho, co je ve světě za Chianti vydáváno, v lepším případě vidělo krajinu, odkud by mělo pocházet, pouze z cisterny, když jelo kolem Toskánska odněkud z jihu Itálie.

Srdce vinařského regionu, kde se smí dělat pravé Chianti, bylo na mapách vymezeno v kopcovité krajině jižně od Florencie již v roce 1716. Tedy v době, kdy ve Francii ani nikde jinde na světě o něčem podobném ani neuvažovali. Chianti má, co se přesně definovaného geo-

grafického původu týče, světový primát. Tehdy šlo ovšem pouze o území kolem čtyř toskánských sídel – Radda, Gaiole, Castelfranco a Greve – což je dodnes oblast opravdu nejklasičtějšího Chianti Classico.

Jak věhlas a zájem o toto víno rostl, rozšiřovala se postupně i zóna, kde se Chianti může dělat. Dnes existuje osm subzón, jako například Chianti Rufino jižně od Florencie, Chianti Colli Senesi v kopcích kolem Sieny, Chianti Montalbano severozápadně od Flo-

rencie, Montepertoli atd. Do Chianti, původně dělaného pouze z odrůdy Sangiovese, přidávali vinaři čím dál tím více i bílá vína z odrůdy Malvasia, aby uspokojili poptávku. Dokonce ještě v roce 1963 připouštěly předpisy definující Chianti přidání až 30 procent bílého vína. Červené do něj běžně přidávali z bohatých zdrojů z jižní Itálie. Vymýšlely

se stále nové a nové odlišovací znaky, jak oddělit zrno od plev. Jed-

ním z nich je přelapka na hrdle láhve s černým kohoutem, který má garantovat opravdové Chianti Classico. Rozměňování a zvyšování výroby oblíbeného vína na úkor kvality se nelíbilo opravdovým vinařům, kteří se postupně začali vracet ke klasickému jemnému kvalitnímu Chianti, kterému přidali přívlastek Riserva. Jejich chvályhodné snahy o zvyšování kvality ve vybraných oblastech do určité míry rozměnilo udělení nejvyššího italského stupně pro vína s určením geografického původu D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) celé oblasti Toskánska, kde se Chianti v roce 1984 dělalo. Proto i zde platí to, co na většině území Itálie – vína je třeba ochutnávat, nenechat se zmást různými přídomky a věřit vlastní zkušenosti a poznatkům přátel. Ne každé Chianti totiž má kvalitu, kterou bychom u tohoto jména předpokládali. Dnes ochutnávané vzorky patří k tomu nejlepšímu, co se v srdci Toskánska rodí a jako Chianti plní do láhvi.

LIBOR SEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

