

OCHUTNÁVKA

**Royal Oporto
Aged 20 Years
Porto, Portugalsko**

Charakteristika: Skutečná královská lahůdka mezi portskými víny. Hmatatelné potvrzení rčení, že portské je tím lepší, čím je starší. Dvacetileté zrání v dubových sudech ve speciálních sklepích pod dohledem zkušených sklep-mistrů jedné z nejstarších společností zabývajících se výrobou portského dalo to-
muto nápoji nádherné tóny v barvě, vůni i chuti. I přes své stáří má víno stále nádhernou ovocnou chuť. Je plné a něžně sametové v chuti s květinovými tóny ve vůni. Sklenka naplněná jiskřivým opaleskujícím pokladem barvy broušeného topasu je nádhernou tečkou za rušným dnem.

Výrobce: Real Companhia Velha

Dovozce: Global Spirits, Václavské nám. 53
110 00 Praha 1
Tel.: 221 965 253

Cena u dovozce: 950 Kč bez DPH



Portské aneb Mlsný mnich



FOTO: ARCHIV

TOURIGA NACIONAL

Vlajková loď portugalských modrých odrůd révy vinné. Tvoří základ pro výrobu portských vín. Vydrží extrémní podmínky na vinicích, kde dává sice malou úrodu, ale vynikající kvality. Hrozny mají vysokou cukernatost a dávají vínu dostatek extraktu, příjemných tříslovin, pigmentů a skvělou ovocnou chuť. Víno je hutné a temné jak bezměsíčná noc.



Za vznik portského může mlsný mnich, který si v údolí portugalské řeky Douro vylepšoval nepříliš kvalitní místní víno přidáním vinného destilátu. V roce 1678 k němu dorazili dva mladí Angličané, kteří pátrali po dobrých vínech, které by mohli vozit do své vlasti. Mnich jim nalil svou specialitu a přiznal, jak víno vylepšuje. Angličanům natolik zachutnalo, že ho začali exportovat z přístavu Porto. Dodnes má většina nejznámějších firem zabývajících se výrobou a obchodem s portským anglické majitele i názvy.

Cesta k lahodnému moku je poměrně složitá. Napřed je třeba

ba na prudkých svazích středního toku řeky Douro vysadit a opečovávat vinohrady. Je to dřina přímo nadlidská, protože na uzounké terasy se většinou nedostane žádná mechanizace a všechny práce včetně sklizně se musí dělat ručně. Réva zde musí doslova bojovat o každou kapku vody, a proto její kořeny prorůstají skalnatým podložím až do hloubky 15 metrů. Vinohrady jsou rozdělené podle kvality do šesti tříd a podle nich je určována cena hroznů. Nejrozšířenější odrůdou révy vinné určené pro výrobu portského vína je Touriga nacional (viz ochutnávka). Používají se také odrůdy Tinta roriz, Tinta barroca, Touriga Francesa,

Tinta amarela a Tinta cao. Po sklizni se hrozny zpracovávají šlapáním hned u vinohradů ve velkých kamenných bazénech – lagars. Dnes už jde spíše o turistickou atrakci a většina hroznů se zpracovává průmyslově. Důležité je, aby se maximálně uvolnilo barvivo ze slupky do moštu. Když víno dosáhne při kvašení 6 – 8 % alkoholu a má asi 90 gramů zbytkového cukru, zastaví vinaři kvašení přidáním 77procentního vinného destilátu (aguardente). Obvyklý poměr je na 440 litrů vína 110 litrů destilátu, protože klasické sudy, ve kterých portské léta zraje, mají obsah 550 litrů. Tím, že mošt zcela neprokvásí, zachová si nejenom dostatek zbytkového hroznového cukru, ale také chuť a vůni vyzrálých hroznů. Pro přípravu sušších portských se přidává méně destilátu, do zvláště sladkých až 135 litrů.

Naplněné sudy se ukládají ke zrání ve speciálních sklepích. Ty jsou postavené na dolním toku řeky naproti přístavu Porto ve Vila Nove de Gaia, což je nějakých 80 kilometrů po proudu řeky od vinic. Dříve se sudy s vínem vozily na bářkách, dnes se víno přepravuje v cisternách. Výroba portských vín podléhá poměrně přísným regulím a důsledné kontrole. Proto například ročníkové portské může producent dělat pouze ve zvláště vydařených ročnících a vzorky musí schválit Instituto do Vinho do Porto. Proto mají jednotlivé firmy ročníkovou řadu neúplnou. Dobře připravené portské je skvělé i po desítkách let. Darovat oslavenici jeho ročník bývá především pro muže po padesátce obzvláště ceněným dárkem.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz