

## OCHUTNÁVKA

**Pedro Ximénez  
Virgilio**

**Denominacion de Origen,  
Garantia de Origen  
Montilla – Moriles**

**Výrobce:** Moreno, Fuente de la Salud, Córdoba, Španělsko

**Charakteristika:** To už snad ani není víno, ale líně tekoucí ryzí sladký hroznový nektar. I zapříspěhlý odpůrce sladkých vín však musí uznat, že jde o opravdový unikát. Neuvěřitelných 200 gramů zbytkového přírodního hroznového cukru v litru dělá divy, ale přesto nemáte dojem, že pijete pouze cukerný roztok.

Tenhle originál má pouhých devět procent alkoholu a velmi výrazné komplexní aroma po hrozinkách, sušených fíkách, rozemněné kakaové tóny s kouřovým podtextem, který přiznává zrání v dubových sudech. V chuti pocho-pitelně domi-nuje mohutná sladkost, která je však kupodivu příjemná a vyvážená. Zanechává na patře hebké, nekonečně dlouhé stopy. Těhle speciality rozhodně stačí malá sklenička k moučníku na závěr hostiny a dojem je dokonalý.



# Sladká španělská šifra PX



FOTO: ARCHIV

**Z**kratku PX používají Španělé naprosto běžně. Setkáte se s ní nejenom na vinných lístcích, ale i v časopiseckých receptech a kuchařských knihách. Nezasvěcený cizinec na tajemnou značku narazí třeba v receptu na iberskou šunku s pomerančovou omáčkou a PX. Také paštička z kachních jater musí být s PX omáčkou. Dokonce i tak královská krmě, jakou je humr, je dle španělských receptur připravována s dressingem PX a sherry octem. Potom už nepřekvapí že i recept na obyčejnou bábovku po španělsku má titulek PX bábovka.

## Původ nejistý, chuť vynikající

Rozšířování písmen PX je přitom jednoduché, každý Španěl ví, že jde o počáteční písmena jména Pedro Ximénez, kterou jenom v Malaze přepisují na Pero Ximén. Obě verze jsou pojmenováním stejné odrůdy révy vinné, která je nejvíce rozšířena ve vinohradech Andalusi. Například ve výsadbách v oblasti Montilla – Moriles, která leží jihozápadně pod Córdobou, tvoří dokonce 75 procent ze všech odrůd ve vinohradech. Ve vinařské oblasti Malaga, která zasahuje až k pobřeží Středozemního moře, je to 48 procent.

O původy odrůdy Pedro Ximénez není ani mezi renomovanými vědci, zkoumající révu vinnou úplně jasno. Do Španělska se mohla podle některých zdrojů dostat z Kanárských ostrovů, podle jiných dokonce až z Madeiry. Najdou se i tací, kteří hledají její kořeny dokonce v německém Porýní, odkud ji údajně přivezl žoldák jménem Peter Simens. Aby pochybností nebylo dost, najdou se i lidé, kteří dokonce kladou otázku: Je Pedro Ximé-

nez jenom odrůda révy vinné nebo přímo styl vína? Každopádně je doloženo, že se s víny známými pod zkratkou PX obchodovalo už v roce 1500.

## Sladké nebo suché?

V dnešní ochutnávce je ukázka vína připraveného z odrůdy Pedro Ximénez s extrémně vysokým zbytkovým cukrem. Znamé jsou však i suché verze. Pedro Ximénez je jednou ze tří odrůd (PX, Palomino a Moscatel Fino), které jsou oficiálně povoleny pro výrobu sherry. A to může být velice suché. I když v sherry většinou převládá odrůda Palomino, existují vzácná a znalci vyhledávaná sherry připravená stoprocentně z hroznů odrůdy PX.

Sladká vína, jako je to z dnešní ochutnávky, se dělají podobně jako naše slámová. Protože ve Španělsku nehrozí v době sklizně déšť, vyzrálé hrozny mohou zasychat na slaměných rohožích přímo na slunci. Z hroznů se potom lisuje hustý mošt. Z pěti kilogramů seschlých hroznů se připraví maximálně litr vína označeného šifrou PX. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

