

## OCHUTNÁVKA

**Chalkidiki**

Příjemně svěží bílé víno pocházející, jak název napovídá, z tříprstého poloostrova Chalkidiki. 50 procent sauvignonu mu dává typickou vůni a svěžest, druhých padesát z populární řecké odrůdy Roditis tělo a plnost.

**Retsina**

Ač je na přední etiketě napsáno, že jde o „Greek white table wine“, je to růžák jak poleno. Na zadní etiketě už výrobce barvu přiznává. Co k retsině dodat? Musíte se do ní vpít, protože výrazná chuť pryskyřice přehlušuje vše ostatní, co do tohoto vína daly odrůdy Roditis, Athiri a Assyrtiko. Dobře vychlazená potěší milovníka této originální řecké vinné speciality.

**Rhodos 1999**

Temně rudé, příjemně aromatické, plné víno z ostrova Rhodos je stoprocentně připravené z místní odrůdy Mandilaria. Potěší nejenom jako vzpomínka na dovolenou, ale v kombinaci s masem na grilu či s pikantnějšími saláty je vynikající.

**Cena** vín je stanovována individuálně podle odebraného množství. Všechna vína pocházejí ze sklepů řecké vinařské firmy Tsantalis.

**Dovozce:** Kateřina Polanská, U Plynárny 75, Praha 10  
Tel.: 272 766 873  
e-mail: tsantalis@quick.cz



# Proměny řeckého vinařství



FOTO: ARCHIV

**S**portovní svět upíná své zraky do Řecka, a tak i milec vína může, aby šel s dobou, smociť rty v řeckém moku. Ještě před pár lety by ho nečekalo nic mimořádného. S výjimkou zcela unikátní a pro nezasvěceného takřka nepitelné retsiny (psali jsme o ní v magazínu In č. 28/2003, dnes představujeme její růžovou variantu v Ochutnávce), byla nabídka řeckých vín nepříliš valné kvality. Stejně tak, jako je Řecko kolébkou olympijských her, je i místem, kde se zrodilo evropské vinařství. Znalci starořeckých textů jistě vzpomenu na slavné symposiony, kde se nejenom vznešeně diskutovalo, ale také hojně popíjelo.

Vraťme se k původnímu významu tohoto slova. Žádné nudné školení, symposiόν znamená prapůvodně společné pití vína. Bez manželky, občas ve společnosti tanečnic a hetér. Oblíbené byly poháry ve tvaru dívčích ňader, do kterých si účastníci symposia nalávali vodou ředěné víno. Běžně jeden

díl vína a tři díly vody. Za ještě slušné se považoval poměr jedna ku jedné. Poté, co ulili Dionýsovi a ostatním bohům, zvolili krále (symposiarchu) zasedání. Ten vedl přípitky a určoval, kolik číší má kdo vypít. Neuposlechnutí trestal nošením hetéry na zádech kolem sálu, striptýzem a podobnými pánskými radovánkami. Oceňován byl Sokrates, který ač vypil mnoho, dokázal stále bavit společnost. Platón v jednom popisu symposionu říká: „Artisté předváděli setkání Ariany z Dionýse s tak silným erotickým nábojem, že hosté uháněli za svými manželkami a milenkami. Jenom Sokrata celonoční symposium nezmohlo a šel se projít.“ V jednom z dochovaných svědectví plísnil matka dceru Filinu, která se zúčastnila symposia. „Opila ses a před celou společností tančila nahá na stole, ač se ti v tom snoubenec snažil zabránit.“ A odpověď je také zcela dnešní: „Když tančila Thaida, tak ji ještě chválil a já se musela dívat. A ještě mě provokovala, že kdo

se nestydí za tenké nohy, tak zatancuje. Co jsem podle tebe měla dělat?“

K dokonalosti přivedli symposia Římané, kteří vinnou kulturu převzali právě od Řeků. Pravda, tady už se spíše mluvilo o orgiích. A již tehdy se nenalávalo jenom to nejlepší. Takže nic nového pod evropským sluncem se zase za těch pár tisíc let co se týče večírků a pití vína zase neudálo.

Z dnešního pohledu nebylo starořecké ředění vína ani tak bojem proti opilosti, ale pravděpodobně nutností, protože vína byla těžká, naoxidovaná a bez zředění stěží pitelná. Podle záznamů ze symposií totiž i ve zředěném stavu hosté vypili po třech i více litrech vína za noc. Teprve díky moderním technologiím, především řízenému kvašení za nízkých teplot, což byl ještě donedávna pro řecké vinaře neuskutečnitelný sen, jsou i zdejší bílá vína najednou svěží a dobře pitelná. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz