

Odměna za trpělivost

VÍNA ZE SARDINIE: NA PRVNÍ NAPITÍ TROCHU ZVLÁŠTNÍ

K tomu, aby vám originální sardinské víno zachutnalo, se musíte propít. Objevuje se zde totiž řada odrůd révy vinné jinde neznámých.

Sardinské odrůdy révy vinné pochopitelně dávají vína s jinými chuťovými charakteristikami než celosvětově známé cabernety, sauvignony, syrahy, pinoty či chardonnay. V bohaté nabídce je třeba trpělivě hledat a postupně ochutnávat, a tak se dopracovat k vínům opravdu zajímavým.

Severu vládne bílé

I když na ostrově, stejně jako v celém vinném Středomoří, převládá červené, najdete zde i dost velmi dobrých bílých vín, která skvěle ladí s nabídkou jídel pocházejících z okolního moře. Zdejší Vermentino di Gallura (viz Ochutnávka) dokonce získalo jako jediné na Sardinii nejvyšší italské zařazení mezi vína s kontrolovaným původem (DOCG). Ocitlo se tak ve stejné řadě s takovými skvosty, jako je Barolo z Piemontu nebo Brunello di Montalcino a Vino Nobile di Montepulciano z Toskánska.

Sardové se koncem minulého století naučili používat moderní technologie, a tak pro vnitrozemce kdysi takřka nepitelná oxidovaná sladká bílá vína mají dnes potřebnou svěžest i příjemné ovocné tóny. Oceňované Vermentino di Gallura pochází z hornaté severní části ostrova, jež je doslova na dohled od francouzské Korsiky.



Vinice dotvářejí ráz po staletí kultivované krajiny ostrova Sardinie.

Originální odrůdy

Réva vinná se na Sardinii pěstovala už dávno před naším letopočtem. Křížily se tu vlivy všech starověkých národů obývajících

Středomoří i odrůdy, které sem přinesly. A tak zde najdeme červené odrůdy Monica a Giró nebo bílé Nuragus či Nasco, jejichž původ je nejasný, ale také Cannonau, což je místní podoba typické španělské révy Garnacha.

Velká část odrůd révy vinné, které se pěstují na Sardinii, nemá kupodivu původ v Itálii ani ve Francii, nýbrž ve Španělsku. Odtud sem putovala od 4. do počátku 18. století. Příkladem může být vedle už zmíněného a hojně rozšířeného Cannonau i stejně oblíbená odrůda Cagnan (španělsky Cariñena). Roste hlavně v jihozápadní části ostrova.

Sardinská vinařství jsou srovnatelná svým vybavením a výsledky s tím nejlepším na pevnině.



Ochutnávka

Vermentino di Gallura 2006
Denominazione di origine
Controllata e Garantita
(DOCG)



Výrobce: Cantina Gallura S.C.A., Tempio Pausania, Sardinie, Itálie

Charakteristika:

i přes vysoký obsah alkoholu (12,5 %) si tento vzorek odrůdového vína, je-li dobře vychlazen, zachováva svěžest a příjemnou, lehce citronovou příchut. Je to výsledek slunce a vydatných mořských větrů,

kteří zde působí na vinice.

Cagnulari 2005
Denominazione di origine
Controllata (DOC)



Výrobce: Cantina Santa Maria la Palma, Alghero, Sardinie, Itálie

Charakteristika:

temně rudé, tělnaté odrůdové víno s animálními tóny. Hutné, s vysokým obsahem alkoholu (13 %) je připraveno z typické sardinské originální odrůdy, která se zde pěstuje již od antiky.

ně. Například vedle dnes prezentovaných vín třeba Argiolou, Cantinou Sociale Santadi či Selou a Moscou. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz