

in.ihned.cz/napoje



FOTO: LUBOŠ BÁRTA

## Víno na sopce zrozené

**P**odivné pokrouceniny, které vidíte na obrázku, není výroba proutěných košů přírodním způsobem. Je to tradiční vedení révy vinné na řeckém ostrově Santorini. Jde o jedno z nejnehostinnějších, ale také nejkrásnějších míst na světě. Podobné podmínky pro vinohradnictví jsou snad jenom na stejné sopečných Kanárských ostrovech. Tam si na starých lávových polích poradili trochu jinak. Pro každý keříček vyhloubili trychtýř a na jeho dno zasadili sazenici. Tím, že je rostlina pod úrovní planiny, je chráněna před vysušujícím horkým větrem.

### Hrozny v koši

Řekům se asi klopotně vrtat nechtělo, a tak donutili révu, aby si udělala s jejich pomocí ochranu sama. Vinohradníci jenom její letorosty postupně zakrucovali, až keř vytvořil jakýsi koš beze dna. Hrozny rostou uvnitř, chráněny z boku před větrem. Před slunečním úpalem je chrání listy, které se u nás otrhává, aby naopak slunce mohlo k hroznům.

Santorini, ale i protilehlý, rovněž obydlený a vlnorodý ostrov Thirasia, kdysi před ničivým sopečným výbuchem součástí jednoho velkého ostrova, trpí nedostatkem sladké vody. Proto o nějakém umělém zavlažování vinic nemůže být ani řeč. Po staletí zde pěstují původní odrůdy révy vinné (viz Ochutnávka), které se na nepříznivé podmínky dávno dokonale adaptovaly. Jejich kořeny sahají desítky metrů hluboko a dokáží vysát z každé skulinky potřebnou vláhu. Na ostrovech sice občas zaprší, ale dešťová voda, pokud se okamžitě nevypaří z rozpáleného povrchu, rychle mizí v porézní půdě.

### Sopečná vína

Na ostrovech hospodaří zhruba desítky malých rodinných vinařství. Víno ze Santorini je především turistickou atrakcí a turistů sem zavítá požehnaně. Většina z nich vinice ani nevidí, protože loď je vysadí na patu útesu kráteru uvnitř laguny. Vyšplhají do městeček přilepených na skále a v obchodech objeví místní víno, které stojí v základních

řadách, jaké dnes představujeme od 10 eur. Vzhledem ke kvalitě je to docela hodně, ale přece jenom víc než o kvalitu jde v tomto případě o jistou kuriozitu. Vinice a výroba vína jsou na odlehlé, daleko mírnější straně ostrova. Do rodinných podniků, jako jsou vinařství Antoniou, Boutari, Kostas, Gavalas, Hatzidakis, Roussos, Santo, Sigalas nebo Volcan, už dorazily moderní technologie řízeného kvašení. Ty umožnily dělat i bílá vína pitelná, s příjemnou mineralitou a dokonce i se zbytky svěžích kyselin. Můžete tak ochutnat a vychutnat pro našince neznámé odrůdy z oblasti, která má nejvyšší řeckou klasifikaci VQOPRD. Před instalováním moderních technologií byla zdejší bílá vína, stejně jako na ostatních řeckých ostrovech, takřka nepitelná, protože byla vesměs hluboce naoxydovaná. Dnes si je jako vzpomínku na návštěvu zajímavé přírodní lokality můžete bez obav vzít domů coby originální suvenýr a připomínku pěkně prožitých chvil. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

### OCHUTNÁVKA

#### Santorini 2003

Appellation of origin Santorini

**Odrůdy:** Assyrtico a Aidani

**Charakteristika:** Zlatavá barva, v chuti kořenitě, minerální, plné, avšak příjemné pitelné bílé víno s 13 procenty alkoholu. Výborné k rybám, bílému masu s měkkým sýrům.

**Výrobce:** George Gavalas's Traditional Kanava, Megalochori, Santorini, Řecko



#### Xenoloo

**Odrůdy:** směs staroreckých odrůd révy vinné s převahou Xenoloo. Dále jsou v tomto červeném stolním víně zastoupeny odrůdy Maurotragano, Bou-domato a Athiri

**Charakteristika:** Rubínově zbarvené, překvapivě lehké, ovocité, harmonické víno vhodné k tradičním kořeným řeckým úpravám masa.

**Výrobce:** George Gavalas's Traditional Kanava, Megalochori, Santorini, Řecko



#### Santorini Vinsanto 1996

**Odrůdy:** Assyrtico, Aidani

**Charakteristika:** Přírodně velmi sladké dezertní víno vzniklé kombinací vín ze seschlých hroznů odrůd Assyrtico a Aidani. Nezaměňovat se stejnojmenným italským, které vzniká s jinou technologií. V chuti a vůni jde o vyváženou kombinaci kořenitosti a medových tónů.

**Výrobce:** Association Cooperatives of Theraic Products –Santo Wines, Pyrgos Santorini, Řecko

