

## ZAHRAŇIČÍ

in.ihned.cz/zahranici

rat štěpy z nejlepších sazenic révy na své usedlosti a rozmnožovat je. Tak vzniklo postupně něco, co by se dnes označilo jako klonová sekce Sangiovese Grosso. Známa je tato réva však především jako Brunello, které plodí špičková vína určená k dlouholetému zrání. Právě díky tomuto skvělému vínu, které se bez potíží vyrovná svým rivalům z Bordeaux, znají dnes jméno tohoto městečka labužníci z celého světa. Původní název hroznů „Sangiovese rosso“ pravděpodobně pochází z výrazu „sanguis Jovis“ – tedy Jupiterova krev – a vznikl nejspíš už za časů Římanů.

Víno Brunello di Montalcino z nově vyšlechtěné révy se začalo vyrábět od poloviny 19. století. A již ročníky 1863 a 1865 získaly na výstavě v Sieně první ocenění. Více povědomí a popularity začalo toto víno získávat během následujícího desetiletí a postupně se stalo jedním z nejvíce ceněných kvalitních italských vín. Pro jeho výrobu se používají výhradně hrozny z místní oblasti, proto se vínu dostalo také místního názvu Brunello di Montalcino. Víno má sametovou barvu, harmonii, intenzivní vůni a buket. Znalci by řekli, že se v něm objevují tóny květů, sladkých toastů, kávy a čokolády. Dnes je toto



Víno ze sklepů Fattoria dei Barbi (vpravo)

suché víno jedním z nejlepších italských červených vín – je to silné víno s tříslovinou a dlouhou životností. Výborně se hodí k tmavému masu, dobře doprovází steak či zvěřinu.

Rodina Biondi-Santi byla jediným výrobcem Brunella ještě i po druhé světové válce a vystavovala výhradně jen ty nejlepší ročníky. Například mezi lety 1888 a 1945 se tak stalo pouze čtyřikrát. Ještě kolem roku 1960 plnil



Montalcino, typické toskánské město v kopcích, je proslavené hlavně svým vínem Brunello.

toto víno do lahví necelý tucet vinařů. Dnes je pěstitelů už 220 a vinařských závodů přes 150. Jsou sdruženi do konsorcia, které se stará o propagaci Brunella a také dohlíží na výrobu. Pokud alespoň 30 % produkce z ročníku nesplňuje parametry týkající se především dlouhého zrání, Brunello se vůbec nevyrábí a hrozny se použijí na výrobu dalšího typického vína oblasti, což je Rosso di Montalcino. To rovněž dosahuje vysoké kvality, ale smí zrát pouze jeden rok a prodává se za mírnější ceny.

„Vino Brunello musí zrát nejméně dva roky v dubových sudech. Jejich dřevo pochází ze Slovinska. Dále musí zrát nejméně čtyři měsíce v láhvi, ale prodávat se smí nejdříve pátým rokem po sklizni. Konzumace je možná až po šestém roce a víno lze archivovat 15 až 25 let. Nejvíce se exportuje Brunello Classico a pak Brunello Reserva, které je vyrobeno z výběru hroznů a zůstává v sudu o rok déle. Jako specialita se vyrábí Brunello Grand Cru, což je víno z hroznů z jedné vinice. Takové víno se vyznačuje intenzivnější příchutí, harmonií a vůní.“ Hezká tmavovláská Bianca Ferretti na nás sype informace a provádí

zí nás sklepeními vinařství Fattoria dei Barbi. S návštěvníky tu mají bohaté zkušenosti, zdejší vinné sklepy byly první v Itálii, kam směla vstoupit na prohlídku i veřejnost.

Jen pár set metrů odtud je malé muzeum, kde je dopodrobna zachycena celá historie vzniku fenoménu Brunello. A pyšní se tu mnoha primáty. Například Brunello ročník 1894 a 1899 bylo první italské víno, které získalo v roce 1904 zlatou medaili v Bordeaux. V roce 2006 zase získalo Brunello di Montalcino Tenuta nuova 2001 v New Yorku titul „Nejlepší víno na světě.“ Brunello Plan dell'Orino ročník 2001 bylo zase prvním vínem v Itálii, které se pyšní etiketou s Braillovým písmem. Zdejší vína také jako první začala používat certifikační kódy na ochranu před padělateli a napodobiteli. V pevnosti Montalcino byla také otevřena vůbec první vinotéka v celé Itálii – a je tam dodnes.

Je až s podivem, že místo tak spjaté s vínem neslaví vinobraní, neoslavuje konec sklizně, ale největší událostí v roce je oslava malého hnědého ptáčka. Každou poslední neděli v říjnu se koná v Montalcinu Slavnost drozda, oslava konce lovecké sezony.

### Slavnost drozda

Ruga, Borghetto, Pianello a Travaglio jsou jména jednotlivých městských čtvrtí Montalcina. Když se přiblíží Slavnost drozda, roste mezi čtvrtěmi řevnivost. Každá se chce předvést v tom nejlepším světle a hlavně vyhrát trofej.

„Hlavní stan“ čtvrti Ruga nezapře, že jde o starý kostel. Skříň kolem stěn skrývají bohatě zdobené šaty renesančního stříhu, korouhve, repliky historických zbraní. Ve vedlejší místnosti se u dlouhých stolů chystá tradiční pince. Je pátek odpoledne, a tady to vypadá jako v úlu. Šedovlasé dámy mísí těsto a vytahují z něho tkaničky dlouhých špaget.

„To vezmete vajíčko, sklenici vody, trochu oleje, trochu soli a přidáváte mouku, až těsto zhoustne a má správnou konzistenci. Pak se těsto zpracovává 15 až 20 minut, teprve potom se vyválí a krájí na nudličky, z nichž se mezi dlaněmi nebo válením o desku stolu ➔

