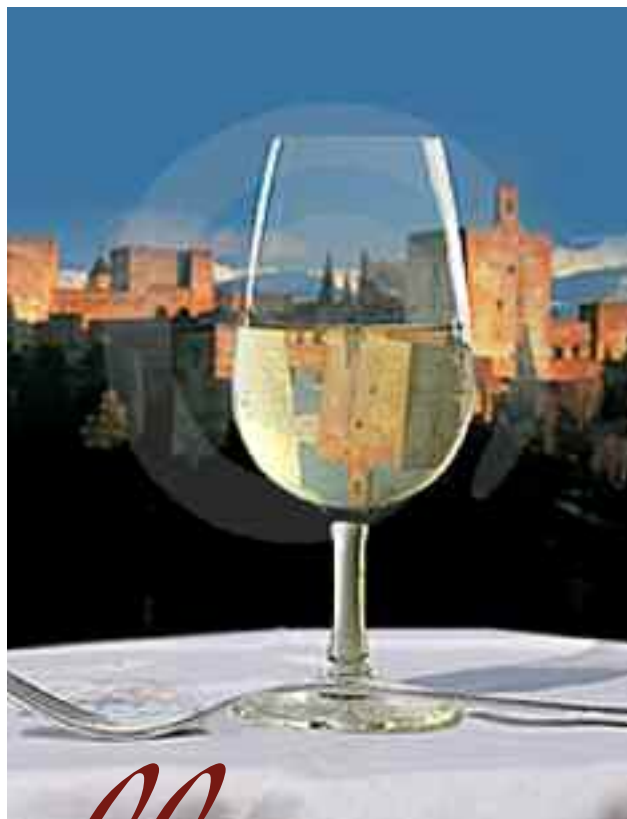


Hřejivé pozdravy z jihu Španělska,

Sherry a Montilla



Fortifikovaná neboli dolihovaná vína, správně nazývaná likérová vína (i když s likérem nemají nic společného), jsou ideálním společníkem pro dlouhé zimní večery a nejen pro ně...

Za účelem výroby likérových vín se používají dva různé technologické postupy. Vína se buď fortifikují během kvašení, čímž se celý kvasný proces zastaví a výsledné víno bude sladké. Do této skupiny se řadí vína portská, Madeira, španělská Málaga, portugalský Moscatel de Setúbal a francouzská sladká vína Vins Doux Naturels (Muscat de Rivesaltes, Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Frontignan, Banyuls, Rasteau aj.) a Vins de Liqueur, jako je například Pineau des Charentes. Druhý způsob jak vyrobit likérové víno je dolihováním až po úplném dokvašení moštu, kdy je výsledné víno suché. A právě takto vznikají slavné speciality Andalusie - sherry a Montilla. Ve Španělsku se tomuto stylu vín říká vinos generosos a patří k nim podobná vína i z jiných regionů Španělska, např. z oblastí Huelva, Alicante, Valencia, Tarragona či Rueda, ta jsou však na zahraničních trzích téměř nedostupná.

SHERRY

Sherry neboli Jerez-Xérès-Sherry, což je oficiální název pro toto víno mnoha chutí a stylů, se může pyšnit mnohatisíciletou historií, která se začala psát 1000 let před Kristem, když se staří Fénicičané usadili poblíž území tehdejšího království Tartessos na jihozápadě Pyrenejského poloostrova, kde založili město Xera (dnešní Jerez). Po nich se zde postupně vystřídali Řekové, Kartáginci, Římané, Gótové a Maurové, a jméno města se postupně měnilo na Xeres, Ceret, Šeriš neboli Sherrish (odtud jázev sherry). Když bylo v roce 1264 osvobozeno od nadvlády islámu, přejmenovalo se na Xeres de la Frontera a stalo se hranicí mezi dvěma světy: křesťanským a muslimským. Dnešní Jerez de la Frontera má tak více než tři tisíce let nepřerušenu vinařskou tradici, která prošla všemi těmito kulturami.

Pro výrobu vín Jerez-Xérès-Sherry musí hrozny pocházet pouze z území trojúhelníku

ohraničeného městy Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa María, jež představuje oblast pro školení a zrání vín sherry zvanou Zona de Crianza („crianza“ španělsky znamená něco jako „školka“). Za touto pomyslnou hranicí lze hrozny pro sherry ještě pěstovat v šesti dalších vinařských obcích: Chiclana, Chipiona, Rota, Trebujena, Puerto Real a Lebrija, které však nesou pouze označení Zona de Producción.

Ačkoliv se říká, že nejdůležitější roli ve vzniku sherry hraje bodega neboli sklep a nikoliv vinohrad, není to tak docela pravda. Jedinečné klimatické a půdní podmínky určují kvalitu těchto výjimečných vín, stejně jako jeho postup výroby a zrání. Vinohradnictví je navíc pracovní velmi intenzivní a mají na ně vliv následující faktory:

■ 300 slunečných dnů v roce;

■ mírné zimy (4 °C) a velmi horká léta (40 °C);

- roční srážkový úhrn 620 mm;
- horký, vysušující vítr z pevniny – levante a čerstvý, mořský vítr ze západu – poniente;
- mírně zvlněná krajina (10 – 15% sklon svahu) s výše položenými vinicemi – pagos;
- albariza – vysoce absorpční, vápenitá, chudá půda (úrodné arenas a barros v nížinách);
- odrůdová skladba (Palomino Fino/Palomino de Jerez, Moscatel, Pedro Ximénez neboli PX) s nízkým obsahem kyselin;
- hustota výsadby až 4000 keřů/ha;
- výnosy max. 9500 kg/ha;
- pracné a náročné vinohradnictví (až 46 úkonů u plodícího vinohradu);
- převážně ruční sklizeň (75 %).

Označení původu – Denominación de Origen (D.O.) pro sherry vzniklo v roce 1933 jako první a nejstarší opatření za účelem ochrany konzumenta ve Španělsku a rovněž jako obrana proti likérovým vínům – impostorům ze zahraničí (např. z Kypru a Jižní Afriky), která si rovněž říkala sheries. Dnes toto D.O. zahrnuje tři produkty: Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda (pro sherry zrající výhradně v přímořském městečku Sanlúcar, kde se nazývá Manzanilla) a vinný ocet Vinagre de Jerez. Jejich společným řídicím orgánem je kancelář Consejo Regulador v Jerezu, který svými předpisy (Reglamento) dohlíží na vinohradnické postupy, produkci a obchod. Consejo Regulador rovněž spravuje čtvrtý slavný nápoj regionu - Brandy de Jerez, který má rovněž svoji vlastní chráněnou oblast původu Denominación Específica (D.E.).

Kvašení moštu probíhá nejprve bouřlivě a poté velmi pomalu – celkem 12 týdnů a bez jablečno-mléčné fermentace, vzhledem k nízkému obsahu kyselin (odrůda Palomino se svými 3,7 % má nejnižší obsah kyselin na světě). Koncem listopadu se začne působením speciálních kvasinek *Saccharomyces beticus*, které jsou specifické pouze pro tuto část Pyrenejského poloostrova, vytvářet na povrchu mázdrový

kvasinkový povlak flor. V tomto okamžiku rozhodne sklep mistr, zde zvaný capataz, o dalším osudu sherry první klasifikací. To v praxi znamená, že sudy (botas) mladého vína, které mají další předpoklad pro vývoj floru, označí znakem / (palo), což je předurčí pro styl Fino a obsah alkoholu zvýší z 11 – 12 % dolihováním čistou 95% vínovicí na 15 %, což je optimální procento, při kterém se flor vyvíjí a bude dále zrát tzv. „pod kožkou“ neboli biologickou cestou, a ostatní označí O jako Oloroso a bude fortifikovat na 17 %, aby se vývoj floru zastavil a víno se dále vyvíjelo oxidativní cestou. Dalších 6 – 8 měsíců sherry projde fází, které se říká sobretabla, po jejímž ukončení mistr-capataz potvrdí, zda jeho první klasifikace byla správná. Když je spokojen, že Fino bude opravdu Fino, přidělá ke znaku/vlnovku, čímž vznikne tzv. palma, pokud však zjistí, že se víno ubírá více oxidativní cestou, zakroužkuje znak/kroužkem O, víno fortifikuje na 17 %, a to se nadále bude vyvíjet oxidativní cestou jako Oloroso. Výjimečně se však stane, že nad některým sudem sklep mistr tzv. „zlomí hůl“. To se stane v případě, že Fino má ve vůni předpoklady pro Amontillado (což je de facto vyzrálé Fino s typickou vůní oříšku), avšak na patře se projevuje jako oxidativní Oloroso. Tento vzácný příklad sherry se nazývá Palo Cortado (což v překladu doslova znamená zlomená hůlka) a sud se označí přeškrtnutým/a víno bude fortifikováno na 17 % a nadále vyzrávat oxidativní cestou jako Oloroso. Následně všechna vína budou dále zrát v systému solera, což je baterie sudů několika vrstev, které se nazývají criaderas a obsahují každá progresivně starší vína, přičemž nejstarší criadera je vlastně samotná solera. Jakmile je třeba určité množství vína odebrat a nalahovat, z každého sudu nejstarší řady – tedy solery – se odebere stejné množství vína – saca. To je poté doplněno stejným množstvím vína z další (mladší) řady a takto se postupuje až k sudům obsahujícím nejmladší vína,

kteřá se doplní stejným množstvím vína z posledního ročníku, nazývaného añada. Tím se zachovává kontinuita stylu a konzistentní kvalita.

MONTILLA

Víno Montilla, oficiálně nazývané Montilla-Moriles, má svůj původ v provincii Córdoba a její D.O. se nachází v sousedství produkční zóny vín Jerez-Xérès-Sherry směrem na severovýchod. Vskutku, Montilla byla po dlouhou dobu součástí tohoto regionu a dodnes je hlavním dodavatelem hroznů odrůdy Pedro Ximénez určených buď pro výrobu sherry nebo doslazování stylů Medium a Cream. Dokonce i „propůjčila“ název jednomu stylu vín sherry, a to Amontillado. Hlavní specifickou vlastností, čím se Montilla-Moriles liší od sherry je, že je schopná vyprodukovat vína s vysokým obsahem alkoholu přírodní cestou, tudíž je proces dolihování spíše výjimkou než pravidlem. A jelikož vína nad 15 % alkoholu, jako mají sherry, podléhají spotřební dani, představuje Montilla s objemovými procenty alkoholu obvykle mezi 14 – 15% výhodnější cenovou nabídku.

Oblast Montilla-Moriles se vyznačuje dvěma půdními typy: bílou křídovitou alberos, která má podobné absorpční vlastnosti jako albariza v oblasti Jerez, a červenou hlinitou ruedos ve střední a západní části regionu.

Více než 90 % výsadby tvoří odrůda Pedro Ximénez, zde nazývaný Pedro Ximén (nebo také Jimén, Jiménez). Další vysazované kultivary, které jsou zde povolené, jsou Lairen, Baladi, Moscatel a Torrontés. V průběhu vinobraní a lisování se berou na zřetel tři typy kvality moštu: samotok – ten se používá výhradně pro styl Fino; mošt z prvního lisování – pro Oloroso; a konečně mošt z druhého lisování, který je určen k destilaci.

Kvasný proces všeobecně probíhá v tradičních betonových nádobách zvaných tinajas a dále pokračuje v sudech. Stejně jako u sherry, vznik mázdrového povlaku na povrchu vína po vykvašení – flor – předurčí ten či onen sud ke stylu Fino. Styl Oloroso bude nadále pokračovat své zrání v botas naplněných až po samý okraj, aby se zabránilo výskytu a vzniku floru, jelikož na rozdíl od sherry, Montilla-Moriles zpravidla není dolihovaná. Další zrání pak proběhne v bodegách a v jejich vlastních systémech solera – viz sherry.

Montilla-Moriles se vyrábí v podobných stylech jako sherry: Fino, Amontillado, Oloroso, Dry, Medium, Cream a PX.



TEST

Sherry

versus

Montilla

Porovnáme fortifikovaná vína z Andalusie od různých výrobců a hodnotíme je z pohledu ženských a mužských chutí



Helena Baker

Členka Institutu Wines & Spirits v Londýně (AIWS) a držitelka diplomu WSET je autorkou, a překladatelkou 30 publikací s eno-gastronomickým zaměřením. Přispívá do encyklopedií a atlasů vín autorské dvojice Hugh Johnson a Jancis Robinson. Je členkou představenstva mezinárodní organizace novinářů F.I.J.E.V., držitelkou degustátorských osvědčení a zasedá v porotách soutěží vín po celém světě. V roce 2009 jí byl udělen diplom Sherry Educator.



John Law Baker

Absolvent Filmové školy v Londýně, nyní žije v ČR, kde se zabývá publicistikou se zaměřením na víno, jídlo a cestování. Člen mezinárodní organizace F.I.J.E.V. pravidelně přispívá v angličtině do týdeníku The Prague Post a je spoluautorem či spolupřekladatelem řady publikací. Držitel degustátorského osvědčení ISO 8586 z Bratislavy a mezinárodního diplomu Concours Mondial de Bruxelles se zúčastňuje hodnocení vín u nás i v zahraničí.



C.B. FINO

Výrobce: Alvear S.A., Montilla
Oblast: Montilla-Moriles D.O.
Odrůda: Pedro Ximénez
Alkohol: 15 %

Víno je bledě slámového odstínu, ovšem jeho výrazné aroma evokující kouř táboráku, do kterého se mísí pražené mandle, zaútočí na všechny vaše smysly. Chuť je řízná a suchá jako troud, se sláným nádechem a s příjemně dlouhou mandlovou dochutí. Perfektní jako aperitiv i jako víno k typickým andaluským tapas.

Světle slámový aspekt a pronikavá vůně floru beroucí dech jsou základní atributy tohoto úžasného vína, které navnadí chuťové pohárky na gastronomický zážitek každého milovníka sherry. Nuance čerstvě upečeného chleba a citrusových plodů pokračují i na patře, kde se víno projevuje čistě a suše, se svěží kyselinkou. S typickými španělskými tapas z ryb a mořských plodů vytváří sňatek požehnaný v nebi.



AMONTILLADO MEDIUM DRY SHERRY

Výrobce: Barbadillo S.L., Sanlúcar de Barrameda
Oblast: Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda D.O.
Odrůda: Palomino Fino
Alkohol: 17,5 %

Atraktivní vzhled vína jantarového roucha pobídne k přivonění, které odhalí delikátní oříšek s dotekem kandované pomerančové kůry a mléčné karamely. Chuť je vyvážená a pohybuje se na hranici suché a sladké. Vhodné jako aperitiv nebo k hutným krémovým polévkám z dýně či fazolek (doporučuji závěrem zastříknout vínem Sherry-Amontillado!).

Víno se vyznačuje středně jantarovou barvou a subtilní vůní datlí, do které se mísí zelená slupka čerstvých vlašských ořechů a tamarind. Tato výrazná až svíravá ořechovost pokračuje na patře, které je susší než medium s minerálními tóny. Doporučuji k vydatnému consommé, pernaté zvěřině a pokrům z lesních hub.



AMONTILLADO NPU

Výrobce: Sánchez Romate Hnos. S.A. (zal. 1781), Jerez de la Frontera

Oblast: Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda D.O.

Odrůda: Palomino Fino

Alkohol: 18 %

Jantarová barva, elegantní vůně a komplexní tělo vystihuje název tohoto vína: Non Plus Ultra. Hořko-kyselé sevillské pomeranče, pražené mandle a marcipán ve vůni se přenáší na elegantní, suché patro, kde má dlouhé dozívání. Gastronomické spojení Amontillada nejlépe prezentoval José Valdespino ve své restauraci La Mesa Redonda v kombinaci s raviolou plněnou holubím a humřím masem.

Třpytivý jantar na pohled a výrazné mosty ve sklence, které se v ní tvoří po zakroužení – to jsou první dojmy, které na vás zanechá tento elegantní, lahodný mok. Pronikavá vůně pečených jablek, pomerančové kůry a mandlí přechází na patro, kde se rozvíjí v explozi všech chuťových složek a končí hřejivým odchodem, který přetrvává na jazyku. Excelentní doprovod k tučným játýrkům foie gras.



GRAN BARQUERO OLOROSO MONTILLA

Výrobce: Pérez Barquero S.A., Montilla

Oblast: Montilla-Moriles D.O.

Odrůda: Pedro Ximénez

Alkohol: 19 %

Víno je středně okrové barvy a po stěnách sklenky tvoří tzv. okna katedrály. Vůně je bohatá a komplexní: báječné oříškové aroma umocněné rozinkami, fíky a datlemi pokračuje i v chuti, která je vyvážená a elegantní a díky jeho intenzitě se retronazálně vrací zpět znovu a znovu. Ideální s hutnými masitými pokrmy, jako je volská ohářka na sherry, srnčí ragú nebo bažant.

Jantarovo-okrová barva a voňavý projev vína podtržený oříškem nabízí vskutku nezapomenutelný zážitek. Jedná se o suchý styl Oloroso, umocněný báječnou souhrou několika složek – od sušeného ovoce a brazilských ořechů až po karamelizovaný třtinový cukr, perfektně vyvážený svěží kyselinkou, vynikající struktury s neutichající dohrou. Perfektní se svíčkovou Solomillo na suchých plodech podlitou sherry a zjemněnou smetanou.



PX SOLERA 1927

Výrobce: Alvear S.A., Montilla

Oblast: Montilla-Moriles D.O.

Odrůda: Pedro Ximénez

Alkohol: 16 %

Mahagonové roucho tohoto vína napoví, o čem je řeč. Ve vůni pravá hořká čokoláda, mandarinky, sušené meruňky, švestky, datle, fíky a rozinky. Opuletní, multidimenzní chuť po melase, nerafinovaném třtinovém cukru a s delikátní příchutí slupky vlašských ořechů přetrvává na patře dokonale. Doporučuji podávat na závěr stolování, samo o sobě, pouze k meditativním účelům.

Barvou připomínající tureckou kávu a rozpuštěný karamel, toto víno jistě překvapí svým vzhledem a ohromí bohatou vůní a sladkou chutí, která je navzdory vysokému obsahu zbytkového cukru velmi vyvážená a svěží. Nenapodobitelné, opulentní víno, které si nelze splést v žádné degustaci naslepo! Jde ruku v ruce se zmrzlinou nebo sušenými švestkami macerovanými v sherry.



VIÑA EL ALAMO, PEDRO ROMERO, SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Výrobce: Pedro Romero,

Sanlúcar de Barrameda

Oblast: Jerez-Xérès-Sherry y

Manzanilla, Sanlúcar de

Barrameda D.O.

Odrůda: Pedro Ximénez

Alkohol: 16 %

Hluboká mahagonová barva vína, intenzivní aroma čerstvě utržených hroznů a opulentní sladká chuť přivede vaše chuťové pohárky do pozornosti. Španělé by zvolili: „Muy rico!“, a není divu. Tradičně je podáván ke žlutkovému dezertu zvanému Tocino del Cielo. Avšak kvalitní vanilková nebo čokoládová zmrzlina přelítá 1 dcl PX a k tomu sklenka tohoto tekutého zlata vás přiblíží k nirváně.

Toto víno je klasickým příkladem exotického dezertního vína z odrůdy Pedro Ximénez. Temně mahagonový šat a pronikavá hroznová vůně napoví, že se bude jednat o skutečný eno-gastronomický zážitek. V chuti je nesmírně bohaté a komplexní, najdeme v ní stopy melasy, suchých plodů, lékořice a čokolády. Báječně se snoubí s anglickým vánočním pudinkem a dokáže čelit i čokoládovým dezertům.