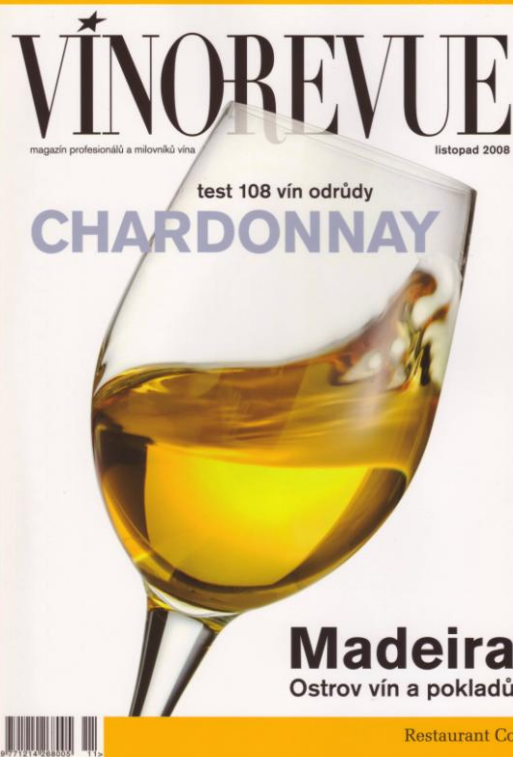


Madeira

vínorevue

28

grand tour



Věčně zelený sopečný ostrov, patříci Portugalsku, severně od Kanárských ostrovů. Zelená perla Atlantiku. Přírodní botanické zahrady, plné orchidejí a roztočivné květeny. Ráj pro horské turisty a pomsta plážovým povalečům. Díky až dvoukilometrovým a věčně v mracích zahaleným vrcholům hor ostrov bohatý na sladkou vodu. Subtropické klima, v létě až 27 stupňů a v zimě 18 stupňů, s vysokou vlhkostí vzduchu. Tkané a vyšíváné látky, keramika, víno...

Text Vít Popp
Foto autor
a Shutterstock

To vše jsou synonyma pro Madeiru, klidný a bezpečný ráj cestovatelů. Poté, co jsme měli možnost poprvé v životě ochutnat dvojici vzorků staré ročníkové Madeiry (Verdelho 1954 a Boal 1968 z vinařství Barbeito), jsme se s Tomášem Kádnerem, majitelem wine-depotu Zlatý hrozen, rozhodli udělat si radost společnou studijní spanilou jízdou za madeirskými víny. Vyrazili jsme první zářijový týden, kdy na Madeire probíhají slavnosti vína. Vyzbrojeni načtenými vědomostmi a trochou someliérských poznatků jsme hned po příletu vyrazili do hlavního města Madeiry, Funchalu, kde žije většina obyvatel ostrova.

Blandy's

Na rušné hlavní třídě v centru Funchalu stojí Old Blandy's Lodge, komplex starých domů s nenápadnou prodejnou největšího výrobce fortifikovaných madeirských vín. Asistentka nás posílá do degustační místnosti, kde strneme jako ve snu. Všude kolem v prosklených a zadrátovaných knihovnách stojí (Madeira se neuskładňuje vleže!) tisíce typických širokých temných lahví s bílými lakovanými nápisy a ročníky sklizní. Ve stovkových sériích je tu mnoho ročníků, od 1860 do 1977, včetně lahví přezátkovaných, mladšími ročníky doplněných starých vín (typ Solera). Dostáváme aktuální nabídku „vinta-



Víno a Madeira

Madeira byla objevena námořníky Jindřicha „Mořeplavce“ v roce 1418. Ti vstoupili na hustě zalesněný ostrov (Madeira znamená v portugalštině dřevo) a objevili tu bohatý zdroj pitné vody. Ostrov se rázem stal jednou z hlavních zastávek mořeplaveckých výprav. Pro neprostopnost porostu byl zapálen, a popel ze sedmiletého požáru se stal prvním předpokladem zúrodnění vulkanického podloží.

Od roku 1421 se tu pěstovala jen sicilská cukrová třtina, první réva rodu Malvasia byla přivezena z Kréty v roce 1445. Aby se hotové víno v horkém počasí nekazilo, přidávali mořeplavci na přání anglických obchodníků do soudků tvrdý alkohol z melasy, stejně, jako se to dělalo s portským. Zjistili, že směs vína a alkoholu ve spojení s vysokou teplotou a houpáním lodi časem mění své chuťové vlastnosti.

Vláda Olivera Cromwella rozběhla po roce 1654 velký obchod s tímto fortifikovaným vínem, brzy se začalo vyvážet i do Ameriky a historikové tvrdí, že jím byla oslavována americká nezávislost. V sedmáctém století, kdy lodě převážející madeirské víno ohrožovaly nájezdy francouzských pirátů, se začalo „vypékání“ vína na lodích simulovat přesunutím na speciální pece, sudy se poté uchovávaly v horkých podkrovních skladech při teplotě okolo 45 stupňů.

Ze stejných principů vycházejí moderní technologie, které kombinují zahřívání parními systémy a působení slunečního tepla v průběhu letitého zrání.

ge“ skladu, ze kterého hodláme ochutnat. Mrkáme na sebe, hltáme výjimečnou atmosféru, objevujeme pro nás neznámé krásy a těšíme se, jak budeme přicházet na kloub originálním chuťovým vjemům čtyřlístku typických madeirských vín: Sercialu, Verdelha (čti Verdeljo), Boalu (někdy psán jako Bual) a Malvazie (v angličtině Malmsey).

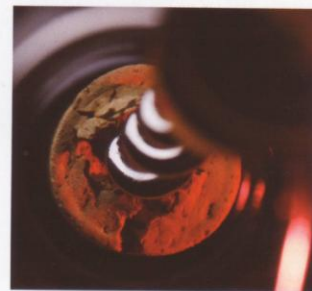
Firma Blandy's je největším producentem ostrova. Stará se i o prodeje firem Cossart Gordon a Leacock's a pod hlavičkou Madeira Wine Company je i největším prodejcem. Podle toho vypadá nabídka ročníkových vín. Nikdo jiný nemá k ochutnání tolik tekutých pokladů, které vydrží

čekat na zákazníka po dlouhá desetiletí. Díky fortifikaci se víno nekazí, ani když je dlouho otevřené. Za asistence zástupce firmy ochutnáváme zlatohnědé moky. Začínáme sklenkou (prý) suchého aperitivního Sercialu (1966), polosuchého Verdelha (1975), polosladkého Boalu (1977) a sladké Malvazie. První sklenka Sercialu trochu drhne, je minerálně hranatá s agresivní kyselinou, zmírněnou v chuti téměř padesáti gramy zbytkového cukru. Barva je světle zlatá, chuťový vjem úplně jiný, než u suchého sherry či porta. Pokračujeme ke stále sládnoucím vzorkům, Verdelho nás okouzlí. Žádná tvrdá hrubost, cítíme lahodnou kyselinu s výraznějším cukrem,

oříšky s medem, harmonie chuti nás zaplavuje slastnými pocity a vybavuje se nám zážitek z našich prvních „pražských“ vintáží. Boal je o něco plnější, tmavší barvy, plný a komplexní, s dlouhým závěrem a výrazným aroma vlašských ořechů. Temně hnědá, hustá a sladká Malvasia, pevná v těle, je typické sladké digestivní víno, kterého se nedá vypít moc.

Už během první degustační půlhodinky se nám tato vína nasmazatelně zaryla do srdce. Je to, jako bychom mluvili o čtveřici milovaných dětí, z nichž nemůže rodič žádné opomenout (děkuji za ten příměr příteli a someliérovi Janu Schejbalovi). Už teď je nám líto, že se většina lidí k takové-

Pro výrobu suché a polosuché Madeiry je typické, že se fortifikuje až po dokvašení. U Boalu a Malvazie se přidává vinný lih v průběhu kvašení extrémně sladkých hroznů, aby zůstalo hodně přirozeného zbytkového cukru, kyselin i aromatických látek. Takto připravené víno (z bílých hroznů) se po vyčištění stočí do sudů (estufas) a zahřívá se na 45-50 stupňů. Po půl roce se přemísť do velkých dubových sudů, které se vzhledem k velkému odparu dolévají.



Madeira Barbeito Old Reserve

Sercial

Z vinohradů Jardim da Serra u Cámara de Lobos a Ribeira da Janela (jih ostrova), ruční lisování, fermentace do plného vykvašení, dolihováno 96% vinným destilátem na 19 – 20 stupňů alkoholu, cukr 55 g/l. Víno z této odrůdy se vyrábí tak, že se vyzrálé hrozny podrtí, zasílí, přidá se čistá kultura kvasinek a lisuje se až po úplném vykvašení, maximálně za čtyři týdny. Suché víno ryzlinkového typu, aperitivní, hodí se k mořským plodům a k bílé i uzené rybě, sushi a čerstvým sýrům. Ideální teplota pro konzumaci 10 – 12 stupňů.

Verdelho

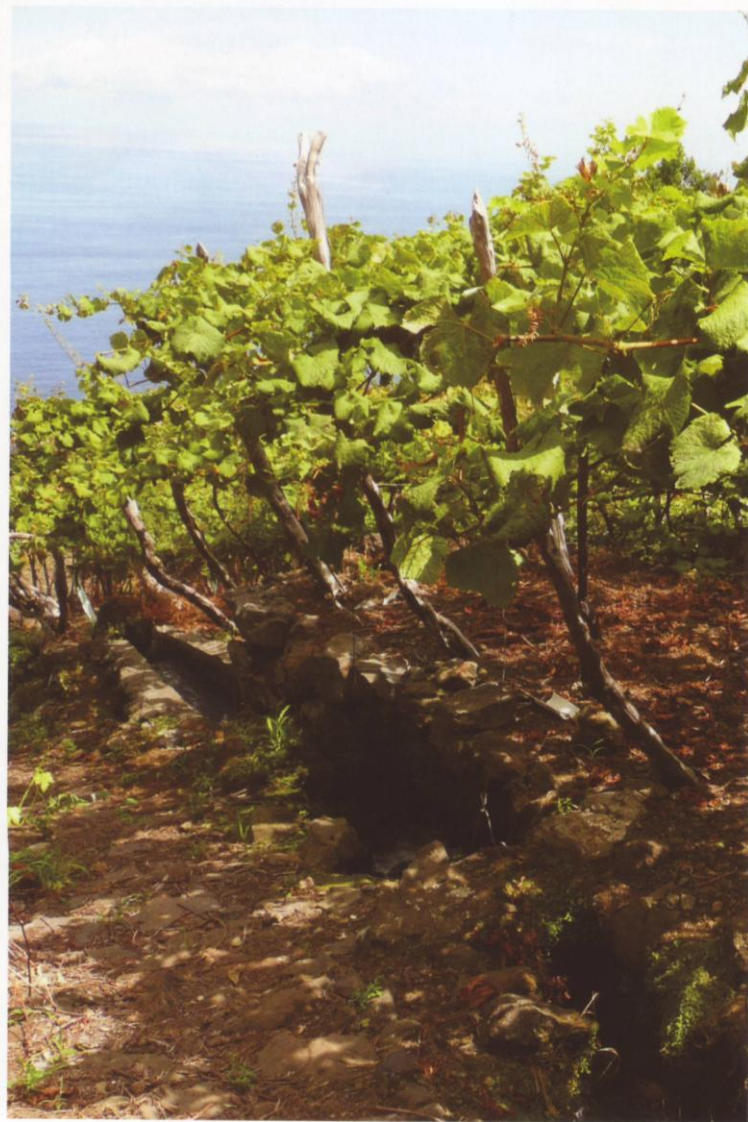
Z vinohradů kolem Sao Vicente a Prazeres (sever ostrova), ruční lisování, fermentace zastavena kolem 9 – 11 stupňů, dolihováno 96% vinným destilátem na 19 – 20 stupňů, cukr 76 g/l. Jemná medová chuť s nádechem kouře nebo ořechu. Plnější aperitiv, ke krémovým polévkám a consommé, šunce, foie gras, paštikám, ovoci. Teplota servírování 12 – 14 stupňů.

Boal

Z vinohradů Estreito de Cámara de Lobos, Estreito da Calheta a Sao Vicente, ruční lisování, dolihováno 96% vinným destilátem na 19 – 20 stupňů, cukr 89 g/l. Kořeněné pikantní víno tmnější barvy, bohaté a sametové. Hodí se k masům i sýrům, čokoládě a sladkým zákuskům. Ideální společník dýmky či doutníku. Servíruje se teplejší, při 14 – 18 stupních.

Malvazia

Z vinohradu Arco de Sao Jorgee, ruční lisování, dolihováno 96% vinným destilátem na 19 – 20 stupňů, cukr 110 g/l. Silné a sladké víno, srovnatelné s nejbohatšími sherry cream. Typický digestiv, ideální k tropickému ovoci, těžším moučnickům, starým tvrdým i modrým sýrům, společník aromatických dýmkových tabáků. Servíruje se, podobně jako Boal, teplejší.



mu zážitku nikdy nedostane, a uvědomujeme si, jak bude složitě komukoli popsat, co se slovy vysvětlit nedá...

Ve druhém kole porovnáваме dva Sercialy (1974 a 1960), tři Verdelha (1973, 1975 a 1977) a tři Boaly (1969, 1964 a 1920) a snažíme se pochopit drobné rozdíly. Sercial, degustovaný po sladké Malvazii, nás oslovuje úplně jinak. Hrubost mizí a příjemná suchost a plnost vína zklidňuje naše chuťové pohárky. Užíváme si Verdelho, které je nám nejbližší, vyšší zbytkový cukr nám díky silné chuti a výrazné kyselině lahodí. I hodně sladké Boaly (zejména 1964) jsou znamenité a jejich dochuť cítíme ještě před večerí. Ochutnávku alespoň několika

vzorků starých ročníkových vín můžeme vřele doporučit každému návštěvníkovi Madeiry. Taková láhev může být i nádherným dárkem, zejména pochází-li z roku narození obdarovaného. Bohužel ne všechny ročníky Madeiry jsou ke koupi, mnoho je jich vyprodáno, některé nebyly ani vyrobeny, a pokud ano, pak třeba jen ve velmi malé sérii. Zejména suchý Sercial je vzácností. Proto je také cena těchto vín vysoká (nejlevnější vintage lahev na skladě u Blandy's byla za 52 EUR, šedesátá léta se pohybují kolem 80 EUR, padesátá léta vždy přes 100 EUR, Boal z roku 1920 je v nabídce za 284 EUR a Malvazie z roku 1850 za 450 EUR).



Vinhos Barbeito

Při zpáteční cestě se zastavujeme v obchodě Vinhos Barbeito, kde se objednáváme na degustaci na zítřek. S šéfem obchodu, Paolo Leandrem, probíráme dnes pouze téma stolních (suchých) vín a jeho tipy na obecně dostupná vína. Kupujeme pár lahví na večerní testování, v relaci 8 až 13 EUR. Na základě osobních zkušeností můžeme ze suchých vín doporučit značky Torcaz a Enxurros, obojí v bílé i červené variantě. Obecně se nám místní bílá vína zdají lepší než červená, možná i proto, že tu mají delší tradici a jsou pěstována na minerálním, vulkanickém podloží. Za suchým červeným vínem je asi

lépe vyrazit na portugalskou pevninu, do oblasti Douro nebo Alentejo. Barbeito se nefortifikovaným vínům příliš nevěnuje, od roku 1991 vyrábí jen malé množství bílého a červeného stolního vína pro místní spotřebu.

Ochutnávka ve vzorkové prodejně Barbeito je systematická, ochutnáváme postupně tři a pětiletá nedruhovátá vína určená pro místní trh, pak desetiletá vína, jejich velkého černého koně: Barbeito se rozhodl přeskočit pětiletá jednodruhovátá vína a dělá pouze desetileté Old Reserve, které lahvuje do vintage lahví. Rozdíl v chuti mezi pěti a desetiletými odrůdovými víny je u všech výrobců minimál-

ní, ale lahodnost a harmonie desetiletých se blíží vintážím. Cenový rozdíl je dvojnásobný a vynechání levnějšího pětiletého vína mohlo být riskantním rozhodnutím. U Barbeita vsadili všechno na špičkovou kvalitu desetiletých vín, do nichž vložili veškerý svůj um, vyrábějí je jen z vybraných hroznů z nejlepších lokalit a lahvuje je teprve, když jsou přesvědčeni o jejich ideální kondici. Vinařství Barbeito se vrací k tradičním metodám výroby a nedobarvuje (a tím také nedoslazuje) Boal a Malvazii karamel, což původně angličtí obchodníci požadovali pro zesílení chuti sladších vín.

Po přechutnání celého sortimentu již chápeme základní

principy a chuťové charakteristiky rozličných madeirských vín. Třiletá vína se nám po včerejších vintážích zdají slabá, jednoduchá až přímočará, hranatá a neharmonická, příliš kyselá nebo zase příliš sladká. Produkce tří a pětiletých nedruhových vín je na Madeiře ohromná, kvalita diskutabilní, ale cena nízká, hypermarkety i obchody pro turisty jsou těmito víny v cenách 4 - 7 EUR přeplněny.

Desetileté Old Reserve, které u Barbeita ochutnáváme, byly stáčené po čtrnácti, Verdelho po patnácti letech ležení v dubových sudech. Byly úžasné, a pochopili jsme, proč Barbeito k tomuto kroku sáhl – obvyklé, ale málo

Vinice

Pro vinice na Madeiře je typický hornatý reliéf, obtížný přístup a komplikovaná údržba. Na terasovitě upravených nebo velmi svažitéch terénech rostou hlavy s neobvyklou (jakoby deštníkovou) úpravou na vysokých pergolách s dřevěnými podpěrami do metrové výšky. To umožňuje využít

spodní patro pro pěstování zeleniny a zároveň brání přenesení plísni na hrozny. Malé roztroušené vinice jsou soukromé, žádný z velkých výrobců nemá velké vlastní vinice, většinu hroznů nakupuje od smluvně vázaných drobných pěstitelů, většinou celou jejich sklizeň. Vinice jsou rozmístěny po obvodě ostrova, 300

až 800 metrů nad hladinou oceánu. Středisky vinohradnictví jsou na jihu ostrova okolí měst Cámara de Lobos a Funchalu, Ribera Brava a Calheita, na severu Seixal s nejstaršími vinnými sklepy a vinicemi ostrova v Chao da Ribeira, okolí Sao Vicente a Santany.



žádané patnáctileté produkty konkurentů jsou téměř dvojnásobně dražší. Samozřejmě se zajímáme i o vintage. Zjišťujeme, že jsou k dispozici lahve z poloviny předminulého století, z posledních padesáti let však jen omezený výběr asi deseti ročníků, což svědčí o mimořádném zájmu o výroby této značky. Paolo Leandro nám představuje vzácnost, pár lahví Verdelha z roku 1978 z limitované edice 1493 lahví. Jsme rádi, že se nám poštěstilo jednu lahev koupit.

Ostrov pokladů

Zbylé dny trávíme cestami po ostrově. Navštívíme útes Cabo Girao a další krásná místa s úžasnými výhledy

(Eira do Serrado, Pico de Juncal) i nejvyšší horu ostrova Pico Ruivo, z níž je prý vidět na všechny strany oceán (ostrov je velký jen 45 x 20 kilometrů). Hora je ale po většinu roku zahalena do mraků, ani my nevidíme nic. Projíždíme všechny důležité vinařské oblasti, vidíme mnoho malých vinohrádků, ochutnáváme bobule všech pěstovaných odrůd. Obvykle nejsou odrůdy určené pro výrobu vína příliš chutné, tyto však odporují našim vnitrozemským pravidlům, jsou sladoučké a chutově vynikající. Je právě čas sklizně, potkáváme stařečky se skrovnými bedýnkami s hrozny, lopotící se na krkolomných terénech, objevujeme

nejstarší a téměř nepřístupné vinice s původními kamennými sklípky v Chao da Ribeira. Pokud jde o silnice, s výjimkou jedné dálnice nezařadíte na ostatních komunikacích vyšší stupeň než dvojku, oblastní silničky jsou strmé a klikaté a spojky malých aut z půjčovou o tom říkají své.

Prohlédneme si úžasné zahrady, staré centrum Funchalu, a užíváme si místní gastronomii. Naslano vařené šneky vytahujeme z ulit špendlíky, dáváme si na speciální hrbaté pánvi nasucho pečené ploché a hranaté škeble Lapas, filety z místní zubaté ryby Espada s pečeným banánem nebo česnekem, hovězí špíz na vavřínové větvičce Espeta-

Odrůdy

Přes 83% produkce hroznů na Madeiře tvoří odrůda Tinta Negra Mole (někdy se používá název Tinto Negro Mole), klon Pinotu Noir, který se používá pro výrobu vín nižších cenových tříd. Bílé odrůdy, pěstované pro jednodrůdová fortifikovaná ročníková vína (Sercial, Verdelho, Boal a Malvasie), tvoří jen necelých 12% objemu sklizně, z toho Verdelha se v roce 2003 vyrobilo pouze 45 tisíc litrů, což je jen asi 1% celkového objemu výroby. Přesná čísla jsou zveřejněna s mnohaletým zpožděním, neboť výpary jsou obrovské (i přes 15%) a některá vína se lahují až po čtvrt století! Zbylých asi 5% sklizně tvoří další odrůdy, z nichž nejdůležitější je Terrantez, odrůda, která bojuje jako pátá o přijetí ke slavnému čtyřlístku. Lokálně se pěstuje i Moscatel a Bastardo.



da, tuňákové steaky, čerstvě nacytané a grilované ryby pěti druhů... Procházíme se po hlavní třídě Funchalu, kde probíhají slavnosti vína, ale s daleko menším hlukem, než na jaký jsme zvyklí z našich vinobraní. Na chodnících jsou instalovány exponáty místního moderního umění, spojené s tematikou vína (nejzajímavější jsou různě pomalované a ozvučené sudy), vinaři nabízejí ochutnávky – kalíšek za euro, občas vidíte dětský folklórní soubor. Vše je intimní, nekomerční, čisté, nehalasné, spíše pro potěchu duše a proto, že se vinařský rok zase vyvedl, než na odvíkyněchtivým turistům. V Cámar de Lobos tento víkend

probíhají centrální vinařské slavnosti, asi s bohatším programem, ale my jsme dnes v hlavním městě a cítíme se tu výborně.

Poslední zastávkou našeho spanilého putování je výrobce D'Oliverias v centru Funchalu. Po týdnu na Madeiře nacházíme až tady, co jsme všude jinde marně hledali – znovu vyšlechtěnou odrůdu Terrantez a z ní dva vintage ročníky, 1977 a 1988. Mladší z těchto polosuchých vín nás moc nepřesvědčuje, dvacetileté víno je čerstvě stočené do lahví, drsné, tvrdé, jen s náznakem jemnosti, které se ale v plné síle nikdy nedočká. Oproti tomu zážitek ze staršího, dnes více než třice-

tiletého bratra je mimořádný, při troše drsnosti, která je asi pro tuto odrůdu typická, je výsledný chuťový dojem plný, komplexní a lahodný, víno je krásně srovnané, uhlazené, plné a dlouhé. Musíme alespoň jednu lahev do vinotéky koupit. Ani na Madeiře není ročník jako ročník, i když případné rozdíly v kvalitě moštu jsou hodně smazány tvrdým alkoholem a mnohaletým ležením.

Týden byl krásný, ale krátký. Odlétáme z Madeiry, z letiště, které je nově postaveno jako dálnice na sloupech a pilířích rovnoběžně s mořem a jehož jediná přistávací dráha kvůli stálému bočnímu větru patří pro piloty k jed-

né z nejkomplicovanějších. Kufry máme daleko těžší než při příletu, a to ještě vyzvedáváme ve free-zóně u Blandy's vybraná a předplacená vintage vína ještě z Funchalu (výborný servis v době, kdy se nesmí přes bezpečnostní kontrolu přenášet tekutiny). Aby toho nebylo málo, kupujeme dvě pětileté řady Sercial, Verdelho, Boal a Malmsey od Blandy's a Cossart Gordon, abychom se o naše dojmy mohli hned začerstva podělit s přáteli a kolegy someliéry. Již druhý večer po návratu společně testujeme slavný madeirský čtyřlístek a je jasné, že jsme na Madeiře nebyli naposled, že se tam vrátíme co nejdříve a ve větším počtu. ■