

Pravda o sherry

Když jsem před časem nastupoval do letadla Ryanairu (z Londýna do Jerezu za 1 penci!), nepředpokládal jsem, že bych o sherry kdy napsal článek. Vždyť existuje tolik knih a encyklopedií renomovaných autorů... Ke zjištění, že najít pravdu o sherry není tak snadné, stačil týden komplexní informační masáže, které se na mnohonárodnostní skupině degustátorů dopustili špičkoví odborníci z Consejo Regulador, což je řídicí orgán nejstarší oblasti vín kontrolovaného původu ve Španělsku, D. O. Jerez – Xérès – Sherry.



Co nám školitelé zdůraznili nejdříve? Sherry není styl vína, jak tvrdí Američané, Ukrajinci a další plagiátoři, nýbrž označení původu. Vinum Ceretensis bylo populární už ve starém Římě a Xera, Ceret, Sherish, Jerez de la Frontera, Sherrish, Xerez, Jerez a Sherry jsou různé názvy téhož města. Místní vína ale kdysi nebyla taková jako dnes. Ještě v 18. století byla veškerá vína pro export mladá a brutálně dolihovaná. Využívalo se několik desítek odrůd, a to i těch s modrými hrozny. Teprve tlak dovozců na stálost kvality vedl k uplatnění dynamického systému zrání vín v systému zvaném solera a mšička révokaz vyseletovala odrůdy Palomino fino, Moscatel a Pedro Ximénez.

Consejo Regulador vydává od roku 1935 *Reglamento*, souhrn pravidel vinohradnických (klasifikace poloh, skladba odrůd, vedení *vara y pulgar*, limit 80 hl/ha aj.), vinařských (mj. výlisnost max. 70 %, pravidla fortifikace, zrání v sudu min. 3 roky) a obchodních (tzv. *shipping quota*). Zrání sherry je povoleno v *Zona de Cri-*

anza, tedy ve městech Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María a Sanlúcar de Barrameda. Hrozny mohou pocházet z celé *Zona de Producción* (10 500 ha), která zahrnuje i obce Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana, Rebrija. Přežití révy vinné, strádající na jihu Španělska (zima +4 °C, léto +40 °C) suchým z jihovýchodu vanoucím větrem levante, umožňuje svěží poniente přinášející vláhu z Atlantiku a porézní vysoce vápenitá půda albariza zabraňuje jejímu vypařování. Mírně se svažující vinicím dominuje odrůda Palomino fino (90 %). Autochtonní Palomino de Jerez sice mívalo více potřebných kyselin, ale bylo příliš citlivé... Vyššího obsahu kyselin překvapivě dosahuje i „sladký“ Moscatel (najdeme ho na písčitéch *arenas* u pobřeží) a Pedro Ximénez (nesnáší vlhko a lépe se hodí do regionu Montilla-Moriles). Na hektaru vinice se tisín zhruba 4 000 keřů, na každém z nich 7–9 hroznů (3,5 kg), které se sklízí (převážně ručně) už koncem srpna.

Proces vinifikace / První kroky vinifikace jsou podobné jako všude jinde. Tradiční šlapání v *lagares* nahradilo šetrné lisování, nerezové tanky a řízené kvašení (22–26 °C) s *pies de cuba*, tj. selekcí místních kmenů kvasinek. V neplných tancích se však na povrchu *mosto* (11–12,5 obj. % alk.) koncem listopadu spontánně vytvoří flor, vrstva kvasinek *Saccharomyces elipsoideus* (ano, jsou to stejné kvasinky jako při fermentaci), které po staletích pobytu v Jerezu lépe odolávají alkoholu i kyslíku. V lednu proběhne první klasifikace, kdy zkušené sklep-mistrovy smysly (možná s drobnou nápovědou šéfa marketingu) rozliší jemnější *fino* a plnější *oloroso*. Po šetrné fortifikaci 95% alkoholem bude první z nich (dolihované na 15 obj. % alk.) vyzrávat stále tzv. biologicky pod florem, druhé (17 obj. % alk.) po rychlém odumření floru nastoupí cestu oxidativního vývoje. Obojí se pak (po 500 l) stočí do matně černých 600l sudů z amerického (pro Španěly historicky dostupnějšího) dubu. Odpočinek v *sobretablas* trvá půl roku



i více, než přijde druhá klasifikace. Kvalitní flor rovná se *fino*, chabý flor *oloroso* či dokonce *no apto* (ad Vinagre de Jerez nebo destilační kolona). Vzácně delikátní vůně dožene sklep-mistra k vraždě vitálního floru: Dolihuje *fino* stejně jako *oloroso* a způsobí jeho oxidativní vývoj v raritní *palo cortado* (častěji bohužel v „obyčejné“ *oloroso*). Princip zrání a míchání starších a mladších vín všech uvedených stylů v *criaderas y solera* je do omrzení zobrazován vinařskými lexikony, a také jen matematická pomůcka: Průměrné stáří vína v systému lze vypočítat, známe-li počet *criaderas* (řad sudů), roční objem a četnost *saca* (odběry vína pro lahvování). Před lahvováním se vína neošetřují sírou jako jinde na světě, ani znovu nefortifikují jako dříve v Jerezu. Stabilizují se chladem a „ostrou“ mikrobiální filtrací.

Styly sherry / Suché styly (max. 5 g/l zb. cukru) pocházejí výlučně z Palomina *fino* a milují je Španělé. Zahrnují biologicky pod florem zrající *Fino* (lehké a jemné s vůní mandlí). Jeho obdobou ze Sanlúcaru de Barrameda je *Manzanilla*, jež se vyznačuje tóny moře a heřmánku. Biologicky a po pomalém přirozeném odumření floru oxidativně se vyvíjející *Amontillado* je jantarové víno s oříškovým aroma. Zapomenout nelze ani na oxidativně zrající opulentní mahagonové *Oloroso* a o něco světlejší, delikátní a mnohem vzácnější *Palo Cortado*. Sladké styly (400–500 g/l zb. cukru) *Moscatel* (představte si Studentskou pečeť bez čokolády) a *Pedro Ximénez* neboli *PX* (černohnědý sirup s vůní fíků, rozinek a lékořice) jsou výsledkem procesu *soleo* (slunění sklizených hroznů), částečné fer-

mentace, fortifikace a oxidativního zrání v neplných dubových sudech. Kupáže základních suchých (*Fino*, *Amontillado*, *Oloroso*) a přírodně sladkých sherry (nebo rektifikovaného mostového koncentrátu odkudkoli) jsou hlavními tahouny exportu: *Pale Cream* (45–115 g/l), *Medium* (pod 115 g/l) a *Cream* (nad 115 g/l). Máte-li raději suchá sherry, dávejte pozor na etikety („přežívá“ matoucí *Oloroso dulce*) a restaurace (*Medium* bývá zaměňováno s *Amontilladem*). Tyto problémy prakticky hrozí toliko v zahraničí... Nejen znalci vyhledávanou lahůdkou jsou sherry certifikovaného (průměrného) stáří: 12 & 15, *Vinum Optimum Signatum* (20 let) a *Vinum Optimum Rare Signatum* (30 let). Zmíněné kategorie se netýkají *Fina* (dávno by bylo *Amontilladem*) a *Moscatelu* (nejlepší mladé a svěží). Mimochodem k ověření věku používají v Jerezu *Járou Cimrmanem* proslavenou radioizotopovou metodu rozpadu uhlíku C14.

A jak sherry vychutnat nejlépe? *Fino* a *Manzanilla* zásadně dobře vychlazené (7–9 °C), do týdne po otevření láhve a do roka po termínu *saca* (tento údaj však na etiketě obvykle chybí). *Amontillado* (13–14 °C) a *Medium* (10–11 °C) vydrží od nalahovávání 2 roky, od odzátkování 3 týdny; *Oloroso* (13–14 °C) a *Cream* (12 °C) 3 roky, resp. 6 týdnů; *PX* (14 °C) 4 roky, resp. 2 měsíce. *VOS* a *VORS* prý můžeme (třeba vertikálně) skladovat, jak dlouho chceme. O tom, že sherry není jen aperitiv (*Fino*, *Manzanilla*) a doprovod *tapas*, nás přesvědčí *Cream* na ledu s plátkem pomeranče nebo *PX* na čokoládové zmrzlíně...