

ANDALUSIE KŘÍŽEM KRÁŽEM:

MONTILLA

„Více úcty přehlíženému sherry!“ vyzýval před časem Eric Asimov čtenáře *New York Times*. Nebyl prvním ani posledním pisatelem o víně snažícím se veřejnosti i sommeliérům přiblížit jedinečnost zázraku jménem suché sherry. Žádná jiná kategorie vín nenabízí světovou extratřídu za méně než pár stokerun. Přesto tytéž restaurace, které investují desetitisíce do klimatizovaných vinoték, nechávají otevřené lahve sherry stát v teple na baru. Zkusme to tedy znova.



Andalusie
Montilla

Mandlově-heřmánkové suché sherry *fino* je natolik zvláštní, že zřejmě zůstane vyhrazeno poučeným konzumentům. Navzdory vyššímu obsahu alkoholu (15 obj. % alk.) není těžkým vínem portského stylu. Za optimálního stáří (do roka od *saca*, tj. od lahování) a teploty (7–9 °C) působí lehce jako pírko. Nejlepší aperitiv světa. Pro Erika Asimova a autora tohoto článku určitě. Mnohá z úspěšných *finos* přesně vzato nejsou Sherry, nýbrž Montillas. Nezrají pod atlantickým vlivem ve sklepích Jerezu (Xera, Xérèz, Sherry), ale u sou-

sedů ve sluncem rozpálených *bodegas* Montilly-Moriles. Nevyrábějí se z odrůdy Palomino, nýbrž Pedro Ximénez, jehož hrozny dosahují v andaluském vnitrozemí vyšší cukernatosti. *Finos* z Montilly-Moriles proto nevyžadují fortifikaci, působí jemněji, méně suše a pro začátečníky přístupněji. O šest a půl tisíce hektarů vinic Montilly-Moriles se dělí 3 000 majitelů a stejný počet lisoven (někdejší *molinos* pro olivy, hrozny i obilí). Region, jehož vinařská historie sahá do románských, nikoli féničských časů jako v Je-

rezu a Malaze (Féničané osídlovali jen pobřeží), se rozprostírá jižně od Córdoba mezi řekami Guadalquivir, Guadajosa a Genil. Ještě v 19. století byly vedle sebe vysazovány bílé i modré odrůdy, po révokazové kalamitě zbyly jen bílé (modré zažívají renesanci teprve v posledních letech). Do roku 1933 byly hrozny z Montilly-Moriles převáženy do Jerezu coby surovina pro sladké styly sherry (kupáže i odrůdové PX). Po osamostatnění DO (*Denominación de Origen*) Jerez-Xérèz-Sherry a Montilly-Moriles míří do Jerezu vý-

lučně sladký mošt ke kupážování sherry typu Medium a Cream, které jsou hitem v Beneluxu a Velké Británii. Mošt PX alias černé zlato z Córdoba (zeleňým zlatem je zdejší olivový olej) pochází z kultivaru považovaného jedněmi za archaickou révu Středomoří, jinými za křížení blíže neurčené místní odrůdy s révou, kterou za dob Karla V. do Andalusie údajně z Porýní importoval vojnín Peter Siemens (Pedro Ximénez je v Montille poprvé zmíněn v roce 1574). Genetická analýza není k dispozici, ale jak říkají místní: „Kdo by ji potřeboval?“

Pedro Ximénez dnes regionu naprosto dominuje (85 %). Menší plochy zaujímá Baladi (Verdejo), Layrén (Airén), Moscatel (Muškát alexandrijský), Torrontés a také Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Pinot noir a Tintilla de Rota pro červená *Vinos de la Tierra de Córdoba*. Ideálním pro PX, odrůdu s tenkou transparentní slupkou, je právě andaluské vnitrozemské klima (2 800–3 000 hodin slunečního svitu, teploty v létě běžně 45 °C, v zimě vzácně pod nulou). Vyhovuje i půda bohatá na vápník, někdejší mořské dno (Montilla byla mj. místem nálezu kosterních pozůstatků prehistorické velryby). Problémem není množství srážek, ale jejich nevyočitatelnost. Roční srážkový úhrn kolísá mezi 300 a 1 000 mm. Střídání veder a deštů zvyšuje riziko šíření padlí révového (někdy je nutných pět postřiků za rok, jindy stačí jediný). Jisté škody způsobují také divocí králíci (zlikvidují celý keř, ale nepoškodí ostatní). Pedro Ximénez je raná odrůda, kvete již v březnu, jarní mrazíky jsou zde našťastí ojedinělé. Sklízí se na přelomu srpna a září. Hrozny, jejichž osudem není suché *Fino*, *Amontillado* či *Oloroso*, nýbrž sladké PX (zbytkový cukr 280 g/l a více), se podrobují procesu *soleado* v místech zvaných *paseras*



(*pasa* = hrozinky). Jedná se o slunění hroznů na slaměných rohožích v trvání 6–8 dnů v srpnu a 10 dnů v září. Každý druhý den jsou hrozny ručně otáčeny (pokusy o mechanizaci selhaly) a vše se musí stihnout do poloviny září, kdy začíná období bouřek. Bobule mezitím ztratí až 2/3 vody, cukernatost stoupá. Po šetrném lisování nastoupí další zásadní faktor diferencující kvalitu vín – tím je doba a způsob zrání: Od několika měsíců v nerezových tancích po desítky let v soustavě sudů *solera*. Nektarově sladké, někdy zlaté, jindy černé jako uhlí, víno sirupové konzistence s vůní po hrozinkách, datlích a svatojánském chlebu chutná nejlépe s hořkou čokoládou nebo vanilkovou zmrzlinou. Podává se k ovocným salátům s pomeranči a oříšky, hodí se k sýrům s modrou plísní a v restauracích Córdoba je dokonce nabízejí ke speci-

tám, jako je treska se skořicí nebo mořská štika *al Pedro Ximénez*. Robert Parker před časem ocenil 99 body (nejvyšší známka, jakou kdy udělil fortifikovanému vínu) *Pérez Barquero Solera Fundacional 1905 Pedro Ximénez*: „Hnědočerná barva, viskozita motorového oleje, omračující aroma karamelu, mandlí, mléčné čokolády, datlí a fíků, nevidaná hloubka, koncentrace a délka, opravdová demonstrace síly.“ **Bodegas Pérez Barquero** (založeno 1905) obhospodařuje 120 hektarů vápenitých půd na mírných svazích Sierry de Montilla a Moriles Alto (600–800 m n. m.), kde se daří jen olivovníkům a révě. Včetně výkupu od smluvních vinohradníků (0,30–0,32 eura za kilogram) zpracovává hrozny z 900 hektarů vinic a ročně produkuje 4–5 milionů litrů vína. Stáří vinohradů se pohybuje od 4 do 40 let. Tradiční

Andalusie
Montilla vinice

ROZHODNĚ OCHUTNEJTE:

Gran Barquero Fino (100% PX z Montilly) – velmi světlá slámová barva, jemná vůně heřmánku i sušeného ovoce, jodu a moře, v chuti plně, minerální a velmi dlouhé (8–10 let „pod kožkou“ flóru v *solera*, bez fortifikace 15 obj. % alk., termín *saca* 2011) ★★★★★

Gracia Maria del Valle Solera Fina (100% PX z Moriles) – světle slámově žlutá barva, aroma pražených mandlí a lískových ořechů, na patře plnější, svěží s perzistentním bylinkovým dozvukem (8–10 let „pod kožkou“ flóru v *solera*, 15 obj. % alk.) ★★★★★

Gran Barquero Amontillado (100% PX) – zlatožlutá barva, kandovaná citrusová kůra a vanilkové lusky ve vůni, oříšky a tóny podhoubí v chuti, plně a kulaté s dochutí hořkých sevillských pomerančů (více než 10 let „pod kožkou“ a dalších 12 let oxidativního vývoje v *solera*, 19 obj. % alk.) ★★★★★

Solera Fundacional 1905 Amontillado (100% PX) – temně jantarová barva, intenzivní aroma hříbků, smetany, ale i hřebíčku, skořice, zázvoru, na patře extrémně slané, ohnivé i svěží, tóny nafty v dochuti (*solera* od roku 1905, lahování v roce 2000, 21 obj. % alk., Hugh Johnson je řadí mezi „1 001 vín, která musíte ochutnat, než zemřete“) ★★★★★





Andalusie Perez Barquero

vedení tzv. na hlavu (spon 2x2 m, 2 500 keřů na hektar) chrání hrozny před přehřátím, jenže sběr je manuálně náročný a nelze jej realizovat v noci. Nové výsadby jsou vedeny na drátěnkách, sklízí se v noci (za nižších teplot) a za pomoci strojů. Jako první přicházejí v půli srpna na řadu hrozny pro aromatická a svěží *Viñaverde* (exportováno jako *Viña Amalia*), která jsou určena ke konzumaci do roka a do dne. Samotok *yema* pro budoucí Fino a vyli-sovaný mošt *color* pro Oloroso je svá-

žen z jednotlivých viničních lisoven do vinařství, kde sedimentuje v otevřených betonových nádržích (tradiční způsob) nebo vertikálních ocelových tancích s možností regulace teploty (od 80. let 20. století). K nastartování kvašení se užívá vlastní kultury kvasinek. Fermentace bílých vín (*Viñaverde* a sladká varianta *Corazón Latino*) probíhá za teploty 14–17 °C, pro Fino je ideální 22–23 °C. Specialitou Montilly (a jižní části regionu La Mancha) jsou hliněné amfory o objemu 30–200 hektolitrů,

zvané *tinajas* (Bodegas Pérez Barquero jich vlastní 350). Slouží k uskladnění mladých vín (budoucí Fino či Oloroso) před klasifikací sklepemistrem. Kvalita flóry (tj. vrstvy kvasinek na povrchu vína) pak rozhodne o dalším vývoji směrem k Fino (biologické zrání „pod kožkou“ flóru), nebo k Olorosu (fortifikace a oxidativní zrání *criaderas y solera*, což je dynamický systém zrání v neplných sudech z amerického dubu o objemu 600 litrů. Zatímco v přímořském Jerezu se flór vyvíjí relativně snadno, vytváří silnější vrstvu a kvalitní Fino vzniká během tří let, ve vnitrozemské Montille-Moriles trvá biologické zrání výrazně déle: 8–10 let. Místní dokonce rozlišují tzv. femininní Fino z Montilly (pomalu se otevírá a dlouze dozrívá) a maskulinní Fino z Moriles (razantní nástup, rychlejší dozrání). Fino i Oloroso vyzrávají odděleně v samostatných *bodegas*, jejichž orientace se neřídí směrem větru jako v Jerezu, ale dopadem slunečních paprsků. Fino potřebuje ve dne v noci stabilní podmínky (teplota do 25 °C, vlhkost nad 70 %), Oloroso otevřenou střechu, cirkulující vzduch a v horkém létě kropení podlahy. Hotová vína se nesíří, pouze filtrují (1–0,5 μ) a stabilizují vymražením (-6,5 °C). Takže skladujte v chladu, nalijte si skle-ničku, připravte talířek s olivami a ne-nechte se znova prosit!

MUDr. Martin Křístek / foto: Petra Křístková

