



Vína z Jerezu

Sherry se pyšní nejlepším poměrem ceny ke kvalitě ze všech tradičních vinařských oblastí Starého světa, přesto není jeho pozice v České republice nikterak jednoduchá. Pro běžného konzumenta představuje špatně čitelnou, jednou sladkou, jindy zas na kost suchou alternativu portského (patriot a priori preferuje moravské ledové či slámové víno) a průměrný restaurant nabízí často jen přestárlé Fino v pokojové teplotě (tragikomickou specialitou ovšem bývá „sherry cola“). Připravil MARTIN KŘÍSTEK.

TŘI TISÍCE LET HISTORIE

Sherry není styl vína, jak tvrdí Američané, Ukrajinci a další plagiátoři, nýbrž označení původu. *Vinum Ceretensis* bylo populární ve starém Římě a *Xera*, *Ceret*, *Šeris*, *Xérés de la Frontera*, *Sherrish*, *Xerez*, *Jerez*, *Sherry* jsou různé názvy téhož města. Pionýry kultivace révy na jihu Pyrenejského poloostrova byli Fěničané už 1000 let př. n. l. a vinohradnickou tradici nepřerušila ani prohra Vizigótů s Maury v roce 711. Během pětisetleté nadvlády islámu byly hrozny využívány k produkci rozinek, vín k medicínalním účelům a destilaci na alkohol. Roku 1268 byl Šeris dobyt kastilským králem Alfonsem X. a na mnoho let se stal hranicí světů křesťanů a muslimů: *Xérés de la Frontera*.

Zlatý věk nastal v 15. až 17. století, kdy

se vína z Jerezu zásluhou španělských námořníků vydala za oceán, prostřednictvím nizozemských kupců na sever Evropy a díky Siru Francisi Drakeovi po dobytí Cádizu (pro jednoho admirál, pro druhé pirát...) roku 1587 konečně do Anglie. Sherry tehdy bylo jiné, než jaké je známe dnes. Ještě v 18. století platila pravidla místních vinařů a zrání nebylo na pořadu dne: cílem byl prodej do roka a do dne. Veškerá vína byla mladá, ročníková (*añadas*), a ta exportovaná brutálně fortifikována. Liberalizace obchodu dovolila převzít klíčovou roli britským kupcům. Tlak na stálost kvality vedl k uplatnění dynamického zrání v systému solera (kontinuální doplňování starších vín mladšími) a šetrné fortifikaci (vína mohla zrát „pod kůžkou“ florou). Do roku 1894 (nástup *phyllo-*

xery) byly společně vinifikovány bílé i modré hrozny několika desítek odrůd. Mšička révokaz za pár let „vyselektovala“ současné kultivary: *Palomino fino*, *Moscatel* a *Pedro Ximénez*.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Prvá desetiletí 20. století byla ve znamení konkurence např. australských či jihoafrických likérových vín deklarovaných jako sherry. Odpovědí byl vznik první španělské *Denominación de Origen*, tehdy společné pro Jerez a Málaga. Dnes mohou být produkty z místních hroznů (výjimkou je Brandy de Jerez) označeny jednou z trojice ochranných známek: **Jerez – Xérés – Sherry** (obecně platná pro sherry), **Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda** (aplikovatelná výlučně na *Manzanilla*, tj. Fino zrající v Sanlúcar de Barrameda) a **Vinagre de Jerez** (pro vinný ocet, ceněný nejen výrobci dijonské hořčice...).

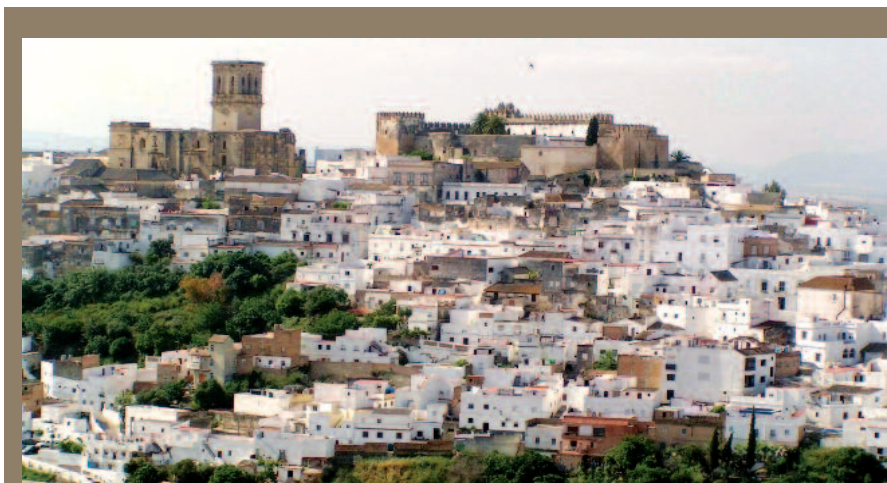
Consejo Regulador, společný řídicí orgán jerežských D.O., vydává *Reglamento*, souhrn pravidel vinohradnických (klasifikace poloh, odrůdová skladba, vedení révy, limity sklizně aj.), vinařských (maximální výlisnost, pravidla fortifikace, délka zrání v sudu, specifikace stylů sherry) a obchodních (např. vzhled etiket a *shipping quotas*). Původ hroznů je důležitý, zá-

Tipy na cestu

sadní je, kde sherry zraje. Hrozny, mosto (základní víno) i fortifikované víno, mohou pocházet z celé *Zona de Producción*, zahrnující také obce *Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana, Rebrija*. Zrání sherry je povoleno pouze v *Zona de Crianza*, tedy v *Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María* a *Sanlúcar de Barrameda* (tzv. *sherry triangle*). *Reglamento* je závazné pro téměř 3000 vinohradníků (10 500 ha vinic, v 50. letech 5000 ha, v 90. letech 22 000 ha) a zhruba 100 *bodegas* (archivují 282 milionů litrů sherry). Stálým zdrojem sporů jsou překvapivě etikety. Producenti s odkazem na tradice odmítají respektovat *Reglamento* a např. *Cream* prezentují coby *Oloroso Dolce*. Nesouhlasí ani s návrhem uvádět ročník saca u *Fina* a *Manzanilly*, které jsou do roka po lahvování nejlepší, a tak jeho datum skrývají pod kód na zadní etiketě...

VINOHRADNICTVÍ V JEREZU

Réva vinná strádá na jihu Andalusie vysokými teplotami (léto +40 °C, zima +4 °C), nadbytkem slunce, nedostatkem srážek (prší vydatně, jenže třikrát v dubnu a čtyřikrát v říjnu) a spalujícím jihovýchodním větrem *levante*. Přežití vinic umožňuje svěží *poniente*, přinášející vláhu z Atlantiku, a především *albariza*, porézní a vysoce vápenitá půda, jejíž skladba (rezidua schránek mořských živočichů s minimálním podílem organických látek) zabraňuje odparu - déšť absorbuje jako houba, v horku povrch ztvrdne jako kámen. Zavlažování je zakázáno (s výjimkou sazenic) a spodní voda je dostupná snad jen poblíž vodních toků. S globálním oteplováním roste význam klasifikace *pagos*: *Jerez superior* (8200 ha) a *Jerez zona* (2040 ha). Kritériem jsou nadmořská výška, expozice slunci a větru, blízkost moře, a především typ půdy – *albariza* odolá suchu lépe než písčité *arenas* nebo úrodné



JEREZ

Alexander Fleming, nositel Nobelovy ceny, během návštěvy Jerezu poznamenal: „*Penicilin uzdravuje, sherry oživuje*.“ Zřejmě nikomu z nás tedy neuškodí vydat se v jeho šlápějích ochutnat sherry do míst, kde vzniká a vyzrává, projít se mezi sudy *criaderas*, navštívit blízké vinice. Aktuální projekt španělských vinařských stezek počítá se začleněním 43 *bodegas* z oblasti Jerezu. Milovníci ušlechtilé sladkých vín by si neměli nechat ujít VINOBLE, jedinou mezinárodní výstavu tzv. noblesních vín z celého světa. Sedmý ročník se v Jerezu uskuteční v květnu 2010.

údolní *barros*. Špičkové *bodegas* zpracovávají exkluzivně surovinu nejlepších poloh z důvodu stabilní kvality sklizně i v horších, tedy horkých letech.

Králem mírných svahů jerezských je bezesporu *Palomino fino* (95 %). Autochtonní *Palomino de Jerez* mívalo více žádaných kyselin, bohužel bylo příliš citlivé... Vyšší aciditou než oblastní lídr se překvapivě honosí dvojice doplňkových kultivarů, jež tenká slupka činí optimálními pro *soleo* – slunění hroznů. *Moscatel* je vysazován v písčitéch a jílovitých *arenas* u pobřeží. *Pedro Ximénez* nesnáší vlhko, preferuje horké půdy regionu Montilla-Moriles, vy-

soké výkupní ceny hroznů ovšem vedou k novým výsadbám v okolí Jerezu...

Na každém hektaru se „tisní,“ 4000 keřů a na každém 7 až 9 hroznů (tj. 3 kg). Réva je vedena na jeden tažeň *vara y pulgar*, směr všech tažeňů v řádku se rok co rok střídá (to není biodynamika, ale tradice). Starší vinice byly sázeny ručně po vrstevnici, strojová výsadba umožňuje řádkování po spádnicí. Štěpované sazenice nehledíme, koncem zimy se sází podnožová réva a koncem léta roubují očka ušlechtilé révy (plodí zpravidla 30 až 35 let). Každoročně je ustanoven limit sklizně (tč. 9,5 t/ha), v případě překročení je celá úroda odsouzena do role svěžího



© The Hebrew University of Jerusalem & The Jewish National & University Library

Tipy na cestu



VALDIVIA BODEGAS

Moderní vinařství v historickém centru Jerezu ožívá nejen v noci rytmem flamenca. Po celý den lze ochutnávat kompletní portfolium sherry, včetně 15 let zrajícího *Amontillado*, *Oloroso* a *PX* (řada *Sacromonto*), jejichž hrozny pocházejí z 250 ha vinic obhospodařovaných v režimu integrované produkce. Vinařství nabízí možnost ubytování a vlastní restauraci, kde sommelieři snoubí např. *Valdivia Fino* s japonskou a *Atrum Cream* s mexickou kuchyní, *Dorius Amontillado* podávají s ústřicemi, *Ambar Oloroso* s fíky a *Sun Pale Cream* s meruňkami...

místních kmenů kvasinek (stejně pro *Fino* i *Oloroso*), zatímco malolaktická fermentace není na pořadu dne...

Koncem listopadu se na povrchu **mosto** (11–12,5 obj. % alk.) spontánně objeví *flor*, vrstva kvasinek *Saccharomyces elipsoideus*. Ano, jsou to stejné kvasinky jako při fermentaci, jen po staletích útrap ve sklepích Jerezu lépe vzdorují alkoholu i kyslíku... V lednu nastane čas *první klasifikace*, kdy zkušené sklepnické oko, nos a jazyk (laborať nenapoví, možná šéf marketingu...) rozliší jemnější **Fino** a plnější **Oloroso**. Po rozdílné fortifikaci 96% vinnic (na 15, resp. 17 obj. % alk.) bude to první zrát nadále biologicky („pod kůžkou“), druhé nastoupí (po rychlém a násilném odumření *floru*) cestu oxidativního vývoje.

Mladé *Fino* i *Oloroso* se stáčí do matně černých sudů (objem 600 litrů, hladina „o dvě pěsti“ snížena) z historicky dostupnějšího amerického dubu, např. z Luisiany. Na rozdíl od zbytku světa jsou nové sudy levnější než staré a vůně vanilky není žádoucí... Odpočinek v řadách sudů (moderní bodegas volí nerezové tanky) *sobretablas* trvá kolem osmi měsíců, než nastane potřeba uvolnit místo mladému vínu. Tehdy nastoupí sklepnická *druhá klasifikace*. Vitální *flor* je předpokladem vývoje v kvalitní **Fino** (bez další fortifikace), eventuálně v raritní **Palo Cortado** (fortifikace „na 17“) – to když delikátní vůně přiměje sklepnicka „zlomit hůl“ nad kvalitním *florem* (bohužel častěji vyrobí „obyčejné“ *Oloroso*...). Skomírající *flor* je vždy důvodem k fortifikaci a novému přírůstku do rodiny **Oloroso**. Krajní klasifikace **No apto** (tzn. nezpůsobitelné) je vstupenkou do palírny anebo *Vinagre de Jerez*.

Princip následného dynamického zrání – staticky zrající sherry *añadas* bývala méně komplexní a méně spolehlivá – v systému *criaderas* y *solera* spočívá v částečném míchání vín různých ročníků, garantujícím každoroční stálost kvality. V praxi se vína po druhé klasifikaci stáčí do „nejvyšší“, obvykle čtvrté nebo třetí (minimálně druhé) řady sudů, označované *criaderas* (školka). Mimochodem, nevěřte vinařům, že vlastní deset *criaderas*: -náctiletý *flor* neexistuje, vyráběli by „na montillský způsob“... *Saca*, odběr nejdéle zrající sherry k lahování, se týká třeba jen pětiny či desetiny (maximálně třetiny) obsahu „nejnižší“ řady sudů, zvané *solera*. Odebrané víno se doplní z první *criaderas*, tu zase doplní víno z druhé *criaderas* a tak dále. Vzhledem k odparu (*bodegas* jsou „jako katedrály“ vysoké, okna nastavená *poniente*) musí být dodáno vždy

Tipy na cestu



BODEGAS BARBADILLO

100% rodinné vinařství založili Benigno a Manuel Lopéz Barbadillovi v roce 1821. Jejich potomci se nyní starají o téměř 500 ha vinic a středověká bodega nedaleko ústí řeky Guadalquivir v Sanlúcar de Barrameda má kapacitu 35 miliónů litrů a plochu 75 tisíc m. V současnosti největší producent *Manzanilly* (obchodní značky *Solear* a *Muyfina*) je rovněž propagátorem mladých ovocitých a svěžích andalusských bílých vín. Není divu, vždyť *Barbadillo Castillo de San Diego* (za 3,5) je nejprodávanějším vínem Španělska.

ovocitého stolního vína... Sklízí se v srpnu (eliminace ztráty svěžesti), ručně (nízké kmínky starších výsadeb) a velmi rychle (hrozba oxidace a fermentace).

VÝROBA SHERRY

První kroky vinifikace jsou stejné jako jinde, nutná je větší obezřetnost při použi-

tí síry, aby vůbec vznikl základní prvek sherry: *flor*. Tradiční šlapání v *lagares* nahradilo pneumatické lisování odstopkovaných hroznů, mošt nad limit (70 l/100 kg) končí místo nerezového tanku v destilační koloně (bývají součástí *bodegas*, na rozdíl od octáren...). Samozřejmostí je řízené kvašení (22 až 26 °C) s *pies de cuba*, tj. selekcí



Popiska 3

více vína, než se odčerpá, jinak by za dvacet let byly sudy poloprázdné... Každá sherry zraje nejméně tři roky, nepočítá se čas před stočením do *criaderas*. Průměrné stáří lze kupodivu vypočítat, stačí znát počet *criaderas*, četnost a objem *saca*... Před lahvováním se vína neošetřují sírou jako jinde na světě ani znovu nefortifikují jako dříve v Jerezu. Stabilizují se chladem a „ostrou“ mikrobiální filtrací.

RŮZNORODOST STYLŮ

Suché styly (*Vinos Generosos*) jsou výsledkem totální fermentace moštu *Palomina fina* a milují je v první řadě Španělé: podíl na trhu je u *Fina* 26 %, u *Manzanilly* 55 %! Jen při oslavách příchodu jara vypijí – jistě ve stínu rozkvetlých pomerančovníků – čtyři milióny lahví *Fina*, lehkého a jemného s vůní mandlí, zrajícího nejméně 3 roky „pod kožkou“ *floru*, a jeho obdoby z přístavu Sanlúcar de Barrameda (vlhčí a chladnější mikroklima) *Manzanilly*. Snad každý v ní hledá tóny moře, ale ta pravá voní heřmánkem... Označeno jako *Fino* první i druhou klasifikací prošlo zprvu biologicky a po pomalém (přirozeném!) odumření *floru* oxidativně se vyvíjející *Amontillado*, jantarové víno s oříškovým aroma. Pouze oxidativně a nejméně 6 let vyžrávalo opulentní a mahagonové *Oloroso* – je jedno, jestli tak bylo označeno při první nebo druhé klasifikaci. Zlatým hřebem je o něco světlejší a o mnoho vzácnější *Palo Cortado*, výsledek zdárného a pozvolného oxidativního zrání nejjemnějších vín, kombinující vzrušující vůni *Amontillada* se strukturou a hloubkou *Olorosa*.

Sladké styly (400 až 500 g/l zbytkového cukru) jsou přírodně sladkým následkem procesu *soleo* (slunění sklizených hroznů), částečné fermentace, fortifikace a oxidativ-



Popiska 4

ního zrání v neplných dubových sudech. Tyto praktiky se dotýkají odrůd **Moscatel** (víno připomíná tekutou Studentskou pečeti) a **Pedro Ximénez** alias **PX** (černoohnědý sirup s vůní fiků, rozinek a lékořice).

Tahouny exportu jsou kupáže (*Vinos Generosos de Licor*) základních suchých sherry (*Fino*, *Amontillado*, *Oloroso*) a přírodně sladkého **PX** (*Moscatel* diskvalifikuje výrazné aroma) nebo rektifikovaného moštového koncentrátu, což je bezbarvá a nearomatická sladká tekutina odkudkoliv (nejčastěji z La Mancha). **Pale Cream** (*Fino* + koncentrát) je populární ve Velké Británii a obsahuje 80 až 100 g/l zbytkového cukru. Nejoblíbenější v Nizozemí (tržní podíl 49 %) a Německu (69 %) je **Medium** (*Amontillado* + **PX**, u levných variant sladký mošt). Bývá polosladké (50 g/l zbytkového cukru), a tak se nenechte mýlit etiketou s dodatkem **Dry** (dokonce *Amontillado Medium*!). Je-li plnější a barevnější, může být pro pořádek označeno **Golden**... Největšímu dovozci (27 miliónů lahví za rok), Velké Británii, kraluje (40 %) **Cream** (*Oloroso* + **PX** anebo koncentrát), mixující vůni *Olorosa*, kandovaného ovoce a rozinek (zbytkový cukr kolem 115 g/l).

Nejen znalci vyhledávaná jsou *Sherry certifikovaného* (průměrného) stáří: **12 & 15, Vinum Optimum Signatum** (20 let) a **Vinum Optimum Rare Signatum** (30 let). Zmíněné kategorie se netýkají *Fina*, ježto by dávno bylo *Amontilladem*, a *Moscatelu*, který je nejlepší mladý a svěží... Systém certifikace zahrnuje organoleptickou analýzu, kontrolu *shipping quotas* (ročně lze trhu nabídnout nejvýše 1/3 sudů solera) a laboratorní parametry, včetně Járou Cimrmanem proslavené radiokarbonové metody datování poločasem rozpadu nestabilního izotopu C14.



Popiska 5

UŽIJTE SI SHERRY!

A jak sherry vychutnat nejlépe? *Fino* a *Manzanilla* zásadně dobře vychlazené (7 až 9 °C), do týdne po otevření láhve a do roka po termínu *saca* (např. kód L8032 = datum lahvování 1.2.2008). *Amontillado* (13 až 14 °C) a *Medium* (10 až 11 °C) vydrží od nalahvování 2 roky, od odzátkování 3 týdny; *Oloroso* (13 až 14 °C) a *Cream* (12 °C) 3 roky, resp. 6 týdnů; **PX** (14 °C) 4 roky, resp. 2 měsíce. **VOS** a **VORS** může být (třeba vertikálně) skladováno libovolnou dobu, i když sherry v láhvi už na kvalitě nezíská. Pro servírování jsou ideální tradiční *catavinos*, připomínající menší OIV sklenice. Nejsou-li dostupné, poslouží sklenice na bílé víno. O tom, že sherry není jen ideální aperitiv a doprovod *tapas*, přesvědčí *Cream* na ledu s plátkem pomeranče nebo **PX** na čokoládové zmrzlině. V úvodním odstavci popsané *Fino* použijte jako *long drink* se 7up... **D**