

# Lagrein: Víno zakázané Karlem IV.

[Mikuláš Duda](#) — [19. 4. 2017](#)

**Jižní Tyrolsko** je intuitivně spojováno zejména s produkcí svěžích bílých vín. Ostatně jsme na úplném severu Itálie, vinohrady tu najdete vysazené na příkrých svazích s výhledem na zasněžené alpské vrcholky. Copak tady by se mohla dělat kvalitní červená vína? Překvapivě ano, a to dokonce ve velkém množství. Vždyť poměr bílých a červených vín je v Jižním Tyrolsku až překvapivě vyrovnán, tedy 60 % vs 40 %. Odrůdou klíčovou pro výrobu červených vín je v této části Itálie místní odrůda s typicky italsky znějícím názvem – **Lagrein**.



Jak je možné, že Lagrein v těchto „nehostinných“ horských podmínkách umí dozrát do podoby plných, krásně ovocných vín? Je to prosté... ale pojďme se ještě vrátit krátce do historie a k avizovanému císaři Karlu IV.

Název odrůdy Lagrein je odvozen pravděpodobně od názvu údolí Val Lagarina z nedalekého Trentina. To sousedí s Jižním Tyrolskem z jihu a odtud se pravděpodobně Lagrein kdysi dávno rozšířil severněji. Postupem času se ukázalo, že právě zde, v okolí města Bolzano, se mu daří vůbec nejvíce a dodnes je v Jižním Tyrolsku velmi oblíben. Původ odrůdy stále není úplně rozluštěn, genetické analýzy potvrdily, že jedním z rodičů je odrůda Teroldego, druhý rodič zůstává navzdory postupům současné vědy utajen...

Zmínky o pěstování odrůdy Lagrein v Jižním Tyrolsku sahají až do 11. století. Pěstování a výrobu vína tehdy měli na starost zejména mniši místních klášterů. V historických záznamech je také uvedeno, že **císař Karel IV. zakázal v roce 1370 konzumaci vín z odrůdy Lagrein všem příslušníkům svých vojsk**. Konzumace již tehdy výrazného a silného vína mohla ohrozit bojeschopnost vojáků a ti se tak museli spokojit s lehčími červenými víny odrůdy Schiava.

## Právo na Lagrein

**Odrůda Lagrein** je doslova historicky spjata s regionem Jižního Tyrolska. Posledním dnešním historickým exkurzem budiž povstání z první poloviny 16. století, vedené místním hrdinou Michaelem Gasmayrem. Ten se spolu se zhruba 5000 sedláky a rolníky vzbouřil proti zlovůli šlechty a církve a dožadoval se nižších daní a vyšších práv. Povstání bylo nakonec úspěšné a vedlo k úpravě řady zákonů. Podařilo se mimo jiné prosadit právo konzumovat červené víno Lagrein napříč všemi společenskými vrstvami. I prostý lid se dočkal svého Lagreinu.

Dnes tak může Lagrein na severu Itálie konzumovat každý starší 18 let a nutno dodat, že se tak děje v hojné míře. Nejvysazenější modrou odrůdou je sice další lokální specialita – Schiava, její výsadby ale dlouhodobě klesají, jelikož je určena spíše pro produkci běžných „stolních“ vín, případně jako příměs do kupází s dalšími odrůdami. Lagrein je tedy tyrolská červená „dvojka“, s podílem 8,5 % na výsadbách místních vinic. V Jižním Tyrolsku je vysazeno více Lagreinu než Pinotu noir nebo Merlotu.



## Jako v Palermu

Lagrein je přitom převít náročná, jeho pěstování není úplně jednoduché. To je také důvodem toho, proč se mimo historický domov na severu Itálie prakticky nikam nerozšířil. Lagrein je velmi nespolehlivý, co se výnosů týče, je náchylný na napadení různými škůdci, kamarádí s plísněmi. Potřebuje hodně sluníčka, aby dozrál do optimální cukernatosti. A tady se dostáváme k jádru pudla. Jižní Tyrolsko je z mnoha ohledů unikátní vinařskou oblastí Itálie. Vinice jsou zde vystaveny alpskému proudění, které omezuje výskyt plísní, celkem málo tu prší a hlavně, v Jižním Tyrolsku ročně svítí sluníčko v průměru 300 dní!. Pokud pojedete na dovolenou do těchto končin a týden vám tam proprší, jste něco víc než smolaři... Sluneční záření přes den krásně ohřívá spodní partii místních údolí a právě v těchto nižších polohách jsou vysazeny modré hrozny. Italové vědí, že Bolzano patří v létě spolu s Palermem na Sicílii mezi nejvíce horké destinace.

Na rozdíl od Schiavy, Lagrein zažívá v Jižním Tyrolsku jakousi renesanci zájmu ze strany vinařů. Vysazen je zhruba na 460 hektarech místních vinic. Pracuje se s různými klony, snižují se výnosy, citlivěji se přistupuje k vinifikaci. Ta nejlepší vína si rozumí se zráním v dubových sudech, nový barik nevyjímá. Lagrein má strukturu a komplexnost, která se se dřevem umí dobře popasovat a výsledek často stojí za to. Příkladem budiž krásné víno [Alto Adige Lagrein „Grieser Prestige“ Riserva DOC 2011](#) od vinařství [Cantina Bolzano](#), které před nalahvováním zraje rok v barikových sudech. Cantina Bolzano se historicky na výrobu červených vín specializovala a tohle víno je jasným důkazem toho, že „vědí jak na to“. Názvem Gries se pak označuje velice prestižní DOC v provincii Bolzano, specializované na odrůdu Lagrein. Kromě červených vín se v Jižním Tyrolsku Lagrein zpracovává i do podoby růžového vína.

## 5 zajímavostí o odrůdě Lagrein:

- 1) **Lagrein poznáte podle barvy.** Patří mezi italské odrůdy s nejvíce barvivy ve slupkách hroznů (antokyany). Vína tak ve skleničce mají temnou granátově červenou, někdy až inkoustově nepropustnou barvu.
- 2) **Alternativa ke Cabernetu Sauvignon.** Podobně jako slavná odrůda z Bordeaux, má i Lagrein výraznější třísloviny, které mají potenciál zjemňovat se v čase. Ta nejlepší vína odrůdy Lagrein je tak dobré podobně jako u Cabernetu Sauvignon konzumovat až s odstupem minimálně několika let. Stejně jako Cabernet Sauvignon je Lagrein velmi často vinifikován v barikových sudech, někdy se pro jeho zjemnění používá příměs odrůdy Merlot.
- 3) **Jedině Jižní Tyrolsko!** Lagrein dnes nenajdete vysazen prakticky nikde mimo Jižní Tyrolsko. A to ani jinde v Itálii. Od 90. let se dělají pokusy s výsadbou Lagreinu v Austrálii a v Kalifornii, ale pokud narazíte na lahev Lagreinu máte prakticky 100% jistotu, že víno pochází ze severu Itálie.
- 4) **Lehčí verze? Santa Maddalena DOC!** Kromě čistě odrůdových vín najdete Lagrein také v některých odrůdových cuvée. Příkladem vína středně výrazného a plného může být apelace [Santa Maddalena DOC](#). Základem vín je z minimálně 85 % odrůda Schiava, ke které se často přidává právě Lagrein. Ve výsledku vznikají vína s příjemnou komplexností a svěžím charakterem.
- 5) **Maso, maso, maso!** Jedním z důvodů, proč je Lagrein v Jižním Tyrolsku tak oblíben je i fakt, že se ideálně hodí k místní gastronomii. Lagrein si krásně vychutnáte ve společnosti zvěřiny, špeku, uzeného masa, klobásek, ale také spätzlí se špenátem nebo s výraznějšími sýry.

No, a pokud jste právě dostali chuť na Lagrein, tak vězte, že nejlépe si ho vychutnáte při teplotě kolem 16 – 18 ° C, v růžové verzi samozřejmě za studena, mezi 12 a 14 ° C. Pro červený Lagrein použijte větší a vyšší skleničku, tu kterou používáte pro Bordeaux vína založená na odrůdě Cabernet Sauvignon. Na zdraví!



- [Alto Adige Lagrein "Grieser" DOC 2014](#)
- Lehké červené víno ke každodennímu pití. Ve skleničce zaujme středně výraznou rubínovou...
- 219 Kč vč. DPH
- Objem: 0,75 l