

Madeira pohledem enologa

Ing. Jan Stávek, ZF v Lednici, MZLU Brno

Madeira: Oxid siřičitý? Nikdy; ten nepotřebujeme.

Víno Madeira je spolu s vínem portským a sherry nejnámější dolihované víno na světě. Vedle charakteristického vyššího obsahu cukru a alkoholu se často vyznačuje zvláštním karamelovým aroma. Aby madeira mohla nést svůj název, je její výroba povolena pouze na stejnojmenném ostrově, který leží 900 km jihozápadně od Portugalska. Prvopočátky výroby vína sahají do 15. století, kdy ostrov roku 1419 náhodně objevil námořník João Gonzales Zarco a hned několik let na to sem nechal jeho velitel Jindřich Mořeplavec přivést révu z Řecka. Na úvod také nutno říct, že technologie tohoto vína je velmi specifická, některé její principy pro nás dokonce až překvapivě protichůdné, pro některé možná nesmyslné, ale vše zde má svůj důvod.

Vznik specifické technologie

Výroba vína zde stoupla významně v 17.st. také díky objevení Nového světa, kdy se Madeira stala vítanou zastávkou námořních kolonizačních a objevitelských výprav, které tu doplňovaly zásoby nejen vína ale i cukrové třtiny a vody. Madeirské víno se na novém kontinentu stalo tak žádaným, že dokonce jím dokonce přijelo při oslavách dne nezávislosti v roce. Už v té době Madeirané využívali u většiny svých vín technologii portského – tedy dolihování do kvasícího moštu (zřejmě kvůli údržnosti kvality vína při dlouhých plavbách přes Atlantik). Při jedné námořní cestě se část objemu vína omylem vrátila zpět na Madeiru a když vinaři ochutnali jak vypadá víno, které přestalo plavbu do Ameriky a zpět, nestačili se divit nad nevídanou jakostí a jali se posílat svá vína po lodích tam a zpět. Takto vyráběnému vínu se tehdy říkalo „vinho da roda“, nebo-li okružní víno. Netrvalo dlouho a madeirští výrobci museli tuto technologii modifikovat, a to nejen kvůli faktu, že byl tento způsob výroby nákladný, ale také kvůli francouzským pirátům, kteří stále častěji lodě napadali a vykrádali. Aby vinaři nahradili vysoké teploty trvající při námořních cestách, začali svá vína ukládat do sudů na půdách svých sklepů těsně pod střechou, tam kde je nejvyšší teplota.

I přesto, že se jedná o velmi náročnou metodu, vyrábí se zlomková část vín tímto způsobem i dnes pod označením „canteiro“. S vylepšováním technologií a modernizací vinařství začaly postupně složitě zahřívání vína pod střechami nahrazovat nové systémy zahřívání tzv. “estufas“, umělé zahřívání.



Sudy s madeirou zrající v podkroví sklepů systémem Canteiro

Vinohradnictví

Podnebí na Madeiře je převážně velmi teplé a vlhké, díky vlivu Atlantického oceánu. Úhrn ročních srážek je od 500 mm na jižním pobřeží ostrova do 3000 mm ve vyšších viničních polohách. Půda na ostrově je sopečného původu. Obecně se jedná spíše o hlinité, kyselější půdy, bohaté na organickou hmotu a hořčík, ale s nižším obsahem draslíku. Kvůli nedostatku vody v nižších polohách zde byla vystavěna síť zavlažovacích kanálů, které byly budovány zároveň s osídlováním ostrova. Zavlažovací funkci plní kanály dodnes a pro svou jedinečnost se staly vyhledávanou turistickou atrakcí (především i díky využití jako turistických chodníků).

Na ostrově se nachází celkem 390 ha vinic zaregistrovaných pro produkci VQPRD (jakostní víno dané oblasti). Největšími vinohradnickými centry jsou Cãmara de Lobos (125 ha), São Vicente (122 ha) a Santana (82 ha).

Kvůli všudypřítomným strmým kopcům, které znemožňují dopravu a logistiku na ostrově, je réva pěstována na malých terasovitých políčkách. Většina vinic je do plochy jednoho hektaru. Největší vinice na ostrově má plochu pouhých 10 ha. Tuto vlastní výrobně-vývozní společnost Henriques & Henriques, což je velmi netypické, protože na Madeiře jsou vinice výhradně ve vlastnictví drobných pěstitelů, nikoliv výrobců vín.

Nejpěstovanější odrůdou je modrá Tinta Negra Mole (230 ha), dále bílé Malvasia (46 ha), která je nejstarší odrůdou na ostrově, Boal (22 ha), Verdelho (24 ha) a Sercial (19 ha). Dalšími doporučenými odrůdami jsou Terrantez (poskytující velmi vzácná vína), Bastardo, Tinta da Madeira, Malvasia Roxa, Malvasia Cândida. Zajímavým zjištěním pro mě bylo, že odrůda Boal není ničím jiným než odrůdou Malvasia fina, která je hojně pěstovaná v regionu Jerez nebo Douro.

Vinifikace

Při svém studiu růžových vín stále hledám po světě oblasti s významnou produkcí málobarevných vín z modrých hroznů (tedy vín růžových a klaretů). I když se o tom nikde nepíše uvědomil jsem si, že pravděpodobně největším výrobcem těchto vín je právě ostrov Madeira, kde se z modré odrůdy Tinta Negra Mole vyrábí převážná většina zdejších vín. Jedná se o křížence odrůd Rulandské modré a Grenache, jehož zdejší značné rozšíření nastalo zřejmě díky vysokému výnosu a snazšímu pěstování. Hrozny této odrůdy jsou většinou ihned po pomletí lisovány, a získává se tak mošt růžové až červené barvy. Získaný mošt částečně prodělává alkoholové kvašení a v závislosti na výsledném obsahu cukru ve víně se volí termín dolihování vinným 96 %ním alkoholem na cca 17 % obj. Destilát má původ převážně z Portugalska, ale také Španělska (Castilla La Mancha) nebo Francie. Intenzita a odstín barvy se nemění až do doby, než začne probíhat oxidace a karamelizace. Těmito procesy se barva mění nejdříve do světle hněda (oxidují se červeně barevné složky na žlutohnědé pigmenty) a následnou karamelizací dochází k zintenzivnění barvy do tmavohnědé.



Vývin barvy vín v technologii vína madeira

Jednou z charakteristických vlastností, která tvoří madeiru madeirou je vznik oxidativně-karamelového barevného tónu, ale také aromatického tónu označovaného jak jinak než „madeirový tón“. Ten se může objevit i v klasických levných vínech, vystavených vyšším teplotám a světlu - například v regálech supermarketu. V případě madeiry je ovšem oxidace a karamelizace chtěná. Oxidace je podpořena zráním vín v neplných nádobách, a tím že víno není v průběhu technologie vůbec sířeno. Karamelizace je proces, který probíhá rychleji při vyšších teplotách. Výskyt produktů karamelizace je tím větší, čím vyšší je teplota a čím vyšší je obsah cukru ve víně. Oproti klasickým stolním vínům jsou madeiry vždy vína sladká s rozpětím zbytku cukru od 40 do 120 g.l⁻¹. Proto je zde karamelizace značná, zvláště u sladkých vín, u kterých je projev karamelizace znatelný i barevně (získávají mnohem více tmavě hnědé tóny barvy).

U nejlevnějších madeirských vín, která jsou určena převážně na vaření nebo do čokoládoven (nebo pro popíjení při místních tradičních vánočních zabíjačkách), bývá ke snazšímu a rychlejšímu docílení karamelizovaných tónů použit tzv. „kulér“ – karamelizovaný cukr, který nejen že zvyšuje barevnost vína, ale také nepatrně dodává pražené aroma. Vína standardní

kvality bývají zahřívána minimálně tři měsíce při teplotách od 45 do 60 °C (v závislosti na stupni kvality vína) v nerezových vinifikátorech – nádržích s dvojitým pláštěm nebo trubkovými výměníky (mohou způsobovat připálený přípach).



Označení vinifikátoru, jehož obsah je zahříván na teplotu 35 °C

Vína nejvyšší kvality uměle zahřívána nejsou, ale prodělávají přirozené zahřívání v dřevěných sudech v teple na půdách výroben i několik let, této technologii se říká canteiro. Dalo by se říct, že stejného efektu, kterého se dosáhne při zahřívání vína na 50 °C po dobu 3 měsíců, dosáhneme po třech letech zrání systémem přirozeného zahřívání canteiro.

Nejstarší vína se ukládají do nejnižších pater sklepů – skladů. Protože se většinou však nevyskytují podzemní sklepy, jedná převážně o přízemní prostory, ve kterých je průměrná teplota kolem 18 °C. Během zrání víno pozvolna oxiduje, protože není sířeno a sudy se nedolévají, nedoplňují, a tak dochází k vývinu typických aromatických tónů jako je karamel, ořechovost, acetaldehyd, kari, kávovost, sušené ovoce, med nebo brazilské ovoce guava.



Vzhledem k tomu, že madeira během výroby prodělává celkem stěžejní technologické zásahy (oxidace, zahřívání), její kvalita se již po nalahvování nemění. Je proto možné lahve s vínem skladovat nastojato i při pokojové teplotě a po otevření vydrží otevřené i několik let (i vína přes sto let stará). Ta nejstarší vína by ovšem měla být před konzumací přibližně 3 dny předem dekantována. Lahvování madeiry neprobíhá jako v případě portského vína typu colheita, které zraje v sudu a lahvuje se teprve v okamžiku své optimální konzumní zralosti. Zde prostě v lahvování žádný systém není, lahvuje se postupně, pokud se enolog rozhodne víno nalahvovat.



Klasifikace madeirských vín

Reserva, Velho – 5-ti leté

Reserva Velha – 10-ti leté

Reserva Especial – 10-ti leté vyšší kvality

Jedná se o vína s průměrným rokem sklizně vyznačeným na lahvi, a to 5, 10, 15, 20, 30 a přes 40 let.

Colheita – vyrábí se z lepších hroznů, lepších sklizní, většinou jako jednodrůdové

Canteiro – víno musí zrát minimálně 2 roky v sudu a nesmí být lahvováno dříve než po 3 letech.

Frasqueira – minimálně 20-ti leté víno, které bývá označeno rokem sklizně a odrůdou, ze které je vyrobeno. Někdy označované také jako Vintage.

Solera – směs několika ročníků, přičemž rok na lahvi značí rok nejstaršího z nich.

Rainwater – někdy byste mohli slyšet nepravdivou historku o vzniku tohoto vína, a to že námořníci při plavbách tajně upíjeli ze sudů a víno dolévali dešťovou vodou. Pravdou ale je, že víno dostalo název podle charakteristické barvy, která připomíná slámu po dešti (u nás by se řeklo „pomočená sláma“).

Madeira 2: Nejstarší komerčně dostupná vína na světě

Návštěvy sklepů

Borges

Ve firmě Borges, kterou vede čtvrtá generace pokračovatelů zastoupená paní Helenou Borges, jsme absolvovali ochutnávku vín mezi starými 650-ti litrovými sudy na půdě výrobních a prezentačních prostor situovaných přímo v centru hlavního města Funchal, naproti budovy nstitutu Madeirských vín. V těchto prostorách se také zpracovávají veškeré nakoupené hrozny. Firma nemá vlastní vinice, zaměřuje se pouze na produkci vína. Z 25 000 litrů roční produkce tvoří víno z odrůdy Tinta Negra Mole 80 %. Od enologa jsme se dozvěděli, že při výrobě sladkých vín se nechává většinou po pomletí mošt v kontaktu se slupkami několik dní, v případě suchých vín nikoliv. Z degustovaných vzorků bych doporučil Malmsey 1998, vyráběný technologií canteiro (tedy pozvolným zráním v sudech), který vynikal výrazným aroma po strouhané čokoládě a kakau.



Paní Helene Borges s enologem stojnojmenné společnosti

Pereira D'Oliveira

Prezentační prostory v domě ze 16. století a částečný ležácký sklep této firmy se nachází pět minut chůzí od první firmy v nejstarší ulici ve Funchalu. Pereira D'Oliveira je společnost, která zahrnuje 5 menších výrobců, ale veškerý sortiment prodává pod jedním označením, na rozdíl od jiného výrobce - Madeira Wine Company, která plní pod různými jmény – značkami. Roční produkce této společnosti je kolem 200 000 litrů. Zaměřují se především na vína starších ročníků, nikoliv na levnější standardní 3, 5, 10-ti letá. Sortiment starých stoletých vín je zde opravdu široký. V nabídce staletých vín je například i několik vín z odrůdy moscatel, která prý však už 40 let na Madeiře vysazována vůbec není. Objemy těchto raritních starých vín jsou překvapující. Například Verdelho z ročníku 1912 zde leží v objemu cca 10 000 litrů. I v této firmě jsem se dozvěděl, že je lepší nakupovat hrozny od malých farmářů, protože vlastnit své farmy pro pěstování révy je velmi drahé. Panu majiteli Luísou D'Oliveirovi vděčím za to, že mi umožnil dostat se poprvé při degustaci vín přes

hranici 100 let. Čekala nás zde průřezová ochutnávka stoletím. Bylo možné zjistit, že starší vína většinou obsahují vyšší procento alkoholu. Ochutnali jsme také víno Malvazia 1907, které bylo lahfováno teprve v roce 2003 a vynikalo specifickou kořenitostí s nádechem spáleného dřeva a jemné rozinkovosti. Byl jsem obdarován vínem Boal 1973, které získalo jedno z nejlepších ocenění v soutěži madeir v časopise The World of Fine Wine (14/2006).



Srdečný Luis d'Pereira, majitel společnosti, při degustaci stoletím

Madeira Wine Company

Jeden z největších výrobců, který zpracovává 1 milion kg hroznů ve dvou závodech, a to v centru Funchalu a na severu ostrova ve městě São Vicente. Společnost sdružuje skoupené značky Blandy's, Cossart-Gordon, Miles, Leacock's, a i když se jedná o jednu společnost, lahvuje pod těmito různými značkami značkami odlišné styly vína. Firma je díky dotaci z Evropské Unie vybavena velmi moderní zpracovatelskou linkou, která je automatizovaná tak, že může být plynule obsluhována pouze dvěma pracovníky i při tak velkém objemu výroby. Jedná se o dopravníky pro logistiku beden s hrozny, které jsou dopravované přes váhu přímo do drtiče, odkud je rmut vakuově odsáván do vinifikátorů (kde může a nemusí docházet k maceraci) a poté je pomocí posuvných šnekových dopravníků (děrované, aby již při přepravě mohl odtékat mošt) převáděn do lisu. Získaný mošt je pak čerpán do klimatizované haly (spíše s možností zahřívání než chlazení), kde dochází k jeho částečnému prokvašení, dolihování, zahřívání, čištění, stabilizaci (zchlazení na 0 °C na 15 dní) a filtraci. Zahřívání zde probíhá buď v nerezových duplikátorech nebo zabetonovaných nádržích s výměníky, ve kterých proudí horká voda. Při zahřívání se teplé víno se v nádržích samovolně promíchává s vínem studeným a dochází tak k větší oxidaci na povrchu vína v nádrži. V horním patře výrobní haly společnosti Madeira Wine Company je umístěn největší sud na ostrově (o objemu 56 000 litrů) nebo také, dnes už nepoužívaná a spíše sbírková dřevěná nádrž estufas s vnitřním ohříváním.

Bylo nám umožněno podívat se také do prezentačních prostor firmy, do tzv. „The Blandy Madeira Wine Lodges“- budov ze 16. a 17. st., které v několika podlažích ukrývají několik stovek dřevěných sudů, ve kterých zraje desítky let staré madeirské víno. Zaprášené sudy

s četnými náznaky prasklin a zkaramelizovaným vínem na povrchu působily spolu s mohutnými trámovými stropy a dřevěnou podlahou, vysokou teplotou, paprsky procházejícího denního světla a ořechovou vůní odpařujícího se vína opravdu kouzelným dojmem. Ne nadarmo se nejvýše položenému skladu říká „Almond Nuttig“, podle znatelného ořechově mandlového aroma z vypařujícího se vína. Stav sudů udržuje skupina čtyř bednářů (dříve jich firma zaměstnávala celou stovku). Drobnou zajímavostí je, že na utěšování dých sudů používají místo u nás běžného palachu banánovou kůru, které je díky rozšířenému pěstování banánovníku na ostrově dostatek. Reprezentační prostory a některé sklady sudů propojuje turistická prohlídková trasa, která je zakončena v muzeu věnovaném historii vinařství. Mimo jiné jsou zde uloženy vzácné knihy popisující vlastnické poměry ve vinařství a vinohradnictví minulosti. Dále jsou zde prezentovány vzorky hroznů nejčastějších pěstovaných odrůd, ukázky technologií apod.



Obchodní ředitel společnosti MWC při rozpravě o nejstarším lisu na ostrově

Barbeito

V budově bývalého lihovaru, blízko našeho hotelu Alto Lido (který nám zajistila agentura Madeira Turist Board), na turistické třídě Estrada Monumental ve Funchalu, jsme měli možnost vyzpovídat majitele firmy Barbeito, Ricarda Dioga Freitas. Jedná se pravděpodobně o největšího z malých výrobců madeiry, který, když před 16 lety nastoupil do vedení firmy, kompletně změnil filosofii společnosti ve smyslu skoncování s prodejem sudových vín a započítím výroby vín pro budoucnost, tedy vín velmi kvalitních, určených na dlouhodobé, až několik desítek let trvající vyzrávání v sudech. (Za nejlepší ročníky po dobu své vinařské kariéry považuje pan Freitas 1993, 1995, 1999, 2000.

Upřímnost výrobce mi dopomohla pochopit několik zásadních faktů. Bylo mi potvrzeno, že základní typy madeiry se dobarvují karamel, což nám bylo následně i předvedeno. Množství použitého karamelu na dobarvení vín ovšem není ani jedna tisícina procenta. Ptal jsem se také na nečekanou, až neuvěřitelně překvapující kyselost velmi starých vín. Odpověď, že ke zvýšení kyselosti v moštu používají více hroznů ze severu ostrova (které jsou méně vyzrálé) mne neuspokojila, a tak jsem se pátral dál. Nakonec jsem dospěl k závěru, že kyselý výraz

v chuti posiluje i kyselina octová, která se tvoří při oxidaci vína během zrání. To by mohl být jeden z důvodů, proč jsou dvousetletá vína v některých případech až neharmonicky kyselá. Pan Freitas nakupuje hrozny od 125 pěstitelů a vyrábí 175 000 litrů ročně. Jeho pýchou jsou ročníky 1834 a 1875, které mají doposud v sudu a množství vína při vyšších teplotách vypařeného se jinak než, nedoplňuje!!! Tato skutečnost se zdá být nepochopitelná, neboť průměrný roční výpar ze sudů činil podle pana Freitas v roce 2001 3,8 % a v roce 2004 cca 4,5 %. Vína nejsou celou dobu v jedné sudu, ale občas se stáčí ze sudu do sudu, a to především protože potřebují dostatek kyslíku k žádoucí oxidaci.



Ricardo Diogo Freitas při rozsáhlé degustaci vín společnosti Barbeito

Madeira 3: EU – nepostradatelný patron

Henriques & Henriques

Z výrobců madeiry je jediným vlastníkem vinic právě firma Henriques & Henriques, která byla založena roku 1850 a v dnešní době je v jejím čele pan John Cossart. Zřejmě i vzhledem k tomu, že je tato společnost největším dovozcem do ČR se nám přímo pan Cossart věnoval celá tři dopoledne. Nejdříve jsme se podívali do nově vysazených, granty EU dotovaných vinic, které byly budovány už v novém stylu, tzn. v řadách na klasické drátěnce v nadmořské výšce 600 m n. m. Jedná se o jednu z nejvýše položených vinic na ostrově, jinak se zde... vysazuje maximálně do 700 m. n. m. (hrozny z výše položených vinic, severněji položené vinice a odrůda Sercial poskytují velmi kyselá vína). V této největší vinici, ve městě Camara de Lobos (kde byla mimochodem J. G. Zarcem založena vůbec první vinice na ostrově), je vysazena směs odrůd, ale především odrůda Verdelho, kterou je firma proslulá už po několik generací. Celkově firma vyrobí ročně 600 000 až 1 mil. litrů vína a to s počtem 40 zaměstnanců. Zajímavé je, že firma používá nové americké sudy, které jsou propůjčeny skotskou likérkou, aby se madeirou během dvou let „zavínily“. Poté, zbavené prvotních intenzivních dřevitých přípachů, putují opět přes Evropu na sever do Skotska a zde se do nich ukládá skotská whisky. Bylo nám řečeno, že americké dřevo je pro vyzrání madeiry to nejlepší, oproti portskému vínu, pro které se používají sudy kontinentální (myšleno převážně francouzské, i když dřevo může pocházet například i z Rumunska). Poprvé jsme se zde setkali se zařízením na promíchávání vína v estufas, které sloužilo zřejmě k tomu, aby se víno na

místech kontaktu zahřívacím médiem nepřehřívalo a nevznikala varná příchut' a zvýšené množství furfuralu.

Další budova, do které nás pan Cossart pozval, byla z grantů Evropské Unie moderně vybudovaná skladovací čtyřpatrová hala, určená ke zrání madeirských vín převážně v dřevěných sudech. Sídlilo zde i firemní muzeum s prezentační místností, odkud byl malebný pohled na pobřeží oceánu. V muzeu byly k vystavení zajímavé exempláře, jako například první stroj na lepení etiket od firmy Purdy (významný anglický výrobce zbraní) nebo z vepřového močového měchýře vyrobená vzorkovací nádoba na odběr vín.

Dalším z grantů Evropské unie, podporující vinařský průmysl na Madeiře je tzv. Poseima. Tento grant slouží na podporu vyzrávání vín v dřevěných sudech a to minimálně po dobu pěti let (ovšem pouze pro madeirská vína). Sudy jsou inspektorem EU zapečetěny a s vínem nesmí být během této doby manipulováno, dokonce nesmí být ani ochutnáváno. Výskyt těchto pečeti byl u firmy Henriques & Henriques opravdu četný.

V prostorách firemní laboratoře jsme absolvovali náročnou degustaci většiny sortimentu vín. Z ochutnaných vín mě osobně zaujal Sercial 1964, s výraznými lískoořechovými tóny a nečekaně svěží chutí podpořenou akorátní kyselinkou a Verdelho 1934, které ač málo intenzivnější v barvě, vynikalo intenzivním karamelovo-čokoládovým buketem a velmi plnou, připečenou, dlouhotrvající dochutí po povidlech. Opravdu raritní byla sada vzorků odrůd Sercial, Boal a Malmsey, jejichž přesné stáří dnes není možné zjistit, ale odhaduje se něco kolem 200 let. V průběhu zrání vína v lahvi dochází k jejímu přelahvování. Tak například konkrétně zmiňovaný Boal W.S. byl lahvován v roce 1927 a poté přelahvován v roce 1957, 1975 a 2000.



Sympatický, pohostinný a elegantní John Cossart s autorem článku

Justino Henriques

Při prohlídce firemních prostor společnosti Justino Henriques nám byl k dispozici ředitel exportu Julio Fernandes. Výrobní hala vybavená objemnými nerezovými nádržemi (až 200 000 litrů) působí mírně průmyslovým dojmem (opět vybudováno za podpory/z fondů EU). Jedná se o jedinou firmu, která si zažádala o výjimku prodávat vína v sudovém stavu (prodej sudových vín skončil v roce 2001), a ve dvousetlitrových plastových nádržích vyváží do čokoládoven a jako základní surovinu pro výrobu madeirských omáček. Takto používané víno se ale musí smíchat se solí a pepřem, aby jej nebylo možné v místě konečné spotřeby nalahvovat. Jedinou výjimkou je Německo, kam se vozí sudová madeira čistá, protože se používá ve farmacii nebo jako doplněk nálevu konzervovaných švestek. Tento obchodní transport je ovšem vyžadována speciální žádost od importéra a vyvážené množství vína je přísně hlídáno. Firma zpracovává 40 až 50 % hroznů vypěstovaných na ostrově, což znamená spolupráci s 800 až 900 pěstiteli a prodej 1,5 milionů litrů vína ročně. Zvláštní je, že s pěstiteli nejsou uzavírány žádné dodavatelské smlouvy, a to i přesto že je společnost na dodávkách pěstitelů závislá. Jedná se pravděpodobně o jakousi kulturní zvyklost. Najdou se totiž rodiny pěstitelů, které dodávají například jen 100 kg hroznů, ale pravidelně už několik desetiletí. Cena hroznů zde se pohybuje kolem 1,2 eur za kilogram, výši ceny určuje každoročně Institut madeirských vín (instituce, která se stará zároveň o kontrolu ale i propagaci zdejšího vína). Největším dovozcem jejich vín je Francie, kam se vyvážení převážně jen základní tříletá vína, prý z toho důvodu, že Francouzi nechápou madeiru, která se dlouhou dobu ve Francii používala jen coby kulinářská ingredience, jako víno stejné kvality kterou má například portské. Největším dovozcem starých drahých vín je Japonsko.

Dojem průmyslové výroby částečně podpořil, ale také zkrášlil pohled na vyrovnané monumentální řady francouzských sudů firmy Segamore, Allier a Vicard, kterých je zde celkem 4000 kusů. V sudech o objemu 350 litrů zral 10 let koňak a po té byly odkoupeny na zrání madeiry. Zajímavé je porovnání s firmou Henriques & Henriques, kde byl postup opačný (nejdřív madeira, pak teprve destilát). Postup firmy Justino Henriques má ovšem svoji logiku. Dříve se totiž vína vyvážela do míst spotřeby (například do Irska nebo Francie) v sudech a tam si místní výrobci sudy nechávali na zrání destilátů.



Barikové sudy s madeirskými víny ve společnosti Justino Henriques

Campo experimental

Je výzkumný ústav, který pracuje pod křídly Institutu madeirských vín. Zhruba 2,12 ha zkušebních vinic je situováno ve městě Calheta a je v nich vysazen genofond veškerých odrůd pěstovaných na Madeiře (asi 20). Probíhá zde jejich zkoušení to zejména na různých systémech vedení. Tzv. latada, portugalsky pergola je podle správce ústavu, ing. Magalhãese, dnes už přežitek, neboť není příliš vhodná pro dozrávání hroznů. Přesto se ale nachází na většině madeirských vinic, většinou vysoká 1,5 (na jihu) až 2,2 (na severu) metrů. Na druhou stranu nově vysazovaný systém „spaldeira“ nebo-li řady je nejen lepší na obdělávání, ale má také optimálnější rozmístěnou listovou plochu a hrozny pro přijímání slunečního záření. V řadách je také lepší vzdušnost, což je pozitivní při zamezování šíření houbových chorob, kterým se zde v tomto velmi vlhkém prostředí ostrova daří. Proti chorobám se zde postříkuje průměrně 8 až 9 x ročně.

Dozvěděli jsme se také o rozdělení nejpěstovanější odrůd podle průměrných výnosů. Verdelho 800 gr/m², Tinta Negra Mole 1500 až 2000 gr/m², Boal 1000 až 1500 gr/m², Malvasia a Sercial 1000 gr/m². V závislosti od toho se také odvíjejí ceny hroznů. Za kilo odrůdy Verdelho je možné dostat v průměru 1,5 eur (průměrná cukernatost 12 °Bé), ale za Tinta Nega Mole pouze 1 eur (průměrná cukernatost 10 °Bé).

Jak už bylo dříve řečeno, pro výsadbu vinic jsou vhodnější jižněji položené lokality, což je ovšem kvůli stále se rozšiřujícímu turismu a výstavbám nových hotelů na těchto plochách často nemožné.



Vinice institutu Campo Experimental

[degustovaná_vína.xls](#)

Fotka č.

774 – víno staré cca 200 let, prezentované majitelem Johnem Cossartem

922 – lahve s běžně dostupným vínem v prodejně společnosti Pereira D'Oliveira

1050 – levadas, typické turistické chodníky a zavlažovací kanály



Student

- [Enologický kroužek](#)
- [Studijní materiál](#)
- [Studijní cesty](#)
 - Proběhlá:

- [Likérový Rutherglen Muscat – fenomén australských vín](#)
- [Vinařství Austrálie](#)
- [Porto – hostitel kongresu OIV 2011](#)
- [Vinařství Brazílie](#)
- [Madeira pohledem enologa](#)
- [Moldávie 2006](#)
- [Vína z Baskicka](#)
- [Sicílie a satelitní ostrovy, 2005](#)
- [Region Valencia, 2004](#)
- [Douro \(Portugalsko\) 2001](#)

Professional

- [Odborné články](#)
- [Enovzdělávací setkání](#)
- [Burza](#)
- [Poradenství](#)

© Enolog | stránky jsou aktualizovány za podpory [Vinařského fondu ČR](#) v rámci projektu „Enologický kroužek“



© Enolog | stránky jsou aktualizovány za podpory [Vinařského fondu ČR](#) v rámci projektu „Enologický kroužek“

