

# Víno z Madeiry

Za dob Jindřicha Mořeplavce, v roce 1420, poprvé přistál u ostrova vzdáleného 600 km od afrického pobřeží, ostrova opředěného pověstmi, portugalský kapitán ve službách svého krále, Jao Goncalves Zarco. Poté byl pak ostrov postupně osídlován a kultivován pěstováním cukrové třtiny a vinné révy odrůdy Malvasia, (tehdy sladkou odrůdou z Kréty), pozdější na ostrově proslulou jako víno Malmsey.



Po objevení Ameriky získal **ostrov Madeira** na významu především jako zásobovací stanice, ležící na nejpříznivější námořní cestě přes Atlantik. Portugalské i Anglické lodě směly zde doplňovat své zásoby pro daleké plavby, včetně vína. Brzy se přišlo na to, že víno z Madeiry se v tropickém podnebí na lodích překvapivě zlepšilo. Britští obchodníci, kteří se zmocnili obchodu s vínem, posílali k takovému zlepšování odtamtud sudy s vínem od roku 1750 do východní Indie a zpět, (samozřejmě až po **dolihování brandy**). Později se stejného efektu dosahovalo ukládáním sudů do podkroví vinařských domů. Posledních osm firem, z někdejších sedmdesáti, napomáhá dnes tropickému efektu za pomoci upravených technologií. V **estufas**, topením zahřátých tančích, udržují vína na teplotě 45 °C po dobu tří, či lépe pěti měsíců. Vedle toho existují dvě elegantnější metody, jsou sice vzácnější, ale praktikují se dodnes. U luxusní verze estufa se víno naplní do pipes, typických šestisetlitrových sudů, a nechá se zrát ve velké místnosti vytápěné parovodem. V původní metodě se tyto sudy pipes skladují v **Canterio**, tedy na půdě, a jsou tam vystaveny extrémním výkyvům teploty. Nejlepší vína mají zajištěnu dobu zrání v sudech v délce dvou, tří nebo více desetiletí. Jen tato vína, s vyznačeným ročníkem, jsou plněna do lahví, mnohdy pouze v omezeném množství.

Z 2100 hektarů ostrovních vinogradů, které ročně dodávají na 10 milionů litrů vína, je osázena pouze desetina ušlechtilými odrůdami **Sercial, Verdelho, Boal a Malmsey**. Pouze tyto odrůdy pak dávají velká vína. Réva, z jejíchž hroznů se vyrábí Madeira, je tažena po terasách systémem nízkých pergol, takže 4000 místních vinařů může druhotně využívat cennou půdu. Sklízí se na kolenou nebo v hlubokém předklonu. Úroda musí být vynášena na

cestu, často až do 200 či 300 metrů. Při jednoduchém nekonečném lisování jsou potom hrozny rozdraceny. Pečlivější příprava vína se prosazuje jen pomalu. Kvašení se ukončuje přidáním vinného destilátu. Bohužel dnes převládá odrůda Negra Mole, s níž kdekterý vinař, jakákoli firma zacházející podle libosti a vyrábějí lacinou Madeiru rozličné chuti. Přitom patří vyžralá Madeira, vyrobená ze čtyř ušlechtilých odrůd, k jedinečným specialitám na světě vůbec. Má pozoruhodnou vlastnost: může stárnout tak dlouho až se chce hovořit o nekonečnosti. Zdá se, že se přitom stále lepší, jako tom svědčí několik dochovaných ročníků z počátku 20. a z 19. století.

## Vynikající Madeira

**Boal nebo Bual:** polosladká Madeira se získává z této stále řidčeji se vyskytující vinné rývy s malými listy, velmi hustě pokrytými chloupky. Tato odrůda je vysazována na jižní straně ostrova, neboť vyžaduje více tepla. Vytváří také více cukru. Víno charakterizuje zajímavé aroma po sušených meruňkách, hrozinkách, ořechu, karamelu, což je typickým rysem madeirizace.

- **Malmsey:** Víno z odrůdy **Malvasia** vyskytující se mnohem často než **Verdelho**. Vyžaduje ještě více tepla než odrůda **Boal**, vyvíjí však ještě více cukru, takže **víno Malmsey je nejsladším mezi víny typu Madeira**. Vysoká úroveň kyselin v této odrůdě působí vyváženě. Jako těžké likérové víno je v anglosaských zemích značně oblíbené. Je chuťově velmi plné a ve stáří vykazuje jemné náznaky kakaa a čokolády.
- **Sercial:** Daří se mu na severních úbočích a v chladnějších polohách a **dává nejsušší vzácnou Madeiru**, jež asi po deseti letech vytváří nadmíru komplexní a elegantní buket, který v průběhu dalších desetiletí získává na subtilnosti a jemnosti.
- **Terrantez:** Od legendární pohromy způsobené révozkou je tato odrůda téměř vymizelá. Dochovala se velmi vzácně. Dává vína, neuvěřitelně jemná a s dlouhou životností.
- **Verdelho:** Této rozšířené, brzy zrající odrůdě se daří i na severní straně. Dává polosuché víno madeira s decentní sladkostí a jemnými kyselinami, které po dlouhém zrání vyvíjí příchut' jodu a pražení.

## Není madeira jako madeira

Ani Atlantik neochránil ostrov Madeiru před nebezpečným révozkou. Tito nenasytní škůdci odvedli i zde svou práci a zničili veškeré hodnotné révové odrůdy. Místní rolníci volili při opětovném vysazování vinic, a to z úsporných důvodů, cenově nejvýhodnější řešení, spočívající ve výsadbě hybridů nebo odrůdy Negra Mole.

Víno madeira se vyrábí v tancích postupem estufa. Kvalitativně na nejnižší úrovni Madeiry je tři roky staré víno **Finest**. Nápis **Reserve** označuje pětiletá, zčásti v sudech vyžralá vína. Víno **Special Reserve** nebo **10 years old** se většinou zakládá na ušlechtilých odrůdách a vyžrávalo nejméně 10 let v sudech, v případě 15 let zrání se na etiketě objeví **15 years old** nebo **Extra Reserve**. **Vintages** neboli ročníková vína představují jakostní špičku. Stárnou minimálně dvacet let v sudech pipe a následně jsou uložena ještě dva roky v lahvi.