

# Vinifera magazín

červenec – srpen '08

## Prokletá pinotage

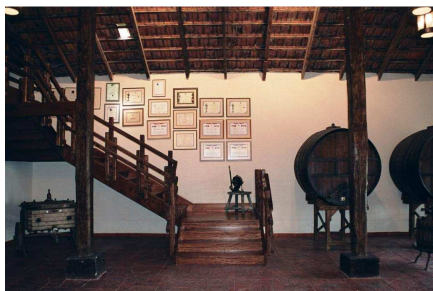
Když přišel Abrahám Izák Perold na jihoafrickou Stellenboschovu univerzitu jako první profesor vinařství, vytkl si mimo jiné za cíl zkombinovat ty nejlepší vlastnosti cincaultu (hermitage) a burgundského modrého (pinot noir). Kříženec robustního cincaultu a sofistikovaného rulandského spatřil světlo světa v roce 1925. Čtyři semínka nové odrůdy vysadil Perold u svého sídla a zapomněl na ně. V roce 1927 univerzitu opustil a zahrada zpustla. Při úklidu zahrady byly sazenice našťastí zachráněny a dostaly se do péče Peroldova následovníka C.J. Theronu. První víno bylo z odrůdy, která byla mezitím pokřtěna na pinotage, vyrobeno v roce 1941.

Cesta pinotage k srdcím milovníků červeného nebyla a není jednoduchá. Víno zemitě vůně jako dělané pro barikování a rozumnou archivaci stále zažívá střídání období popularity a nemilosti. Podezřívavost spotřebitelů vůči Peroldovu kříženci zapříčiňují zejména nepovedené šarže s vůní acetonu či příliš ohnivá vína z levné jihoafrické produkce. Dobrý vinař a pečlivá výroba přitom umí udělat z pinotage opravdový klenot. Plné a harmonické víno s notami ostružin, banánů a tropického ovoce s charakteristickou kořenitostí. Pinotage si mimo Jižní Afriky našla cestu na vinohrady ve Spojených státech, na Novém Zélandu, v Kanadě, Izraeli i Německu.



## Pinotage v Izraeli

Průkopníkem pěstování pinotage v Izraeli je vinařství Barkan. Odrůdu má vysázenou na devíti hektarech svého vinohradu Tel Safit v oblasti Lachisch na úpatí Judské vysočiny. Nejstarší výsadby jsou z roku 1997. První víno z pinotage vyrobil Barkan v roce 2001. Znalec a popularizátor Daniel Rogov přiznal hned první pinotage z rezervy 91 z možných 100 bodů.



## Blízkovýchodní vína bodují na světových soutěžích

Na nejvýznamnější francouzské soutěži The Challenge International du Vin v Bordeaux bylo některou z medailí v roce 2007 oceněno pět izraelských vín. Obě zlaté získal Barkan. Jednu za svůj Superieur Cabernet Sauvignon 2003, druhou za Segal Merom Galil Fusion Tempranillo – Syrah 2006. Na neméně prestižní soutěži Citadelles du Vin v Bordeaux o rok dříve bodovalo dokonce sedmáct izraelských vzorků, z toho osm z Barkanu. Oceněna byla všechna tři vína Altitude Cabernet Sauvignon z Barkanu (+412, +624 a +720) a Cabernet Sauvignon, Merlot a Chardonnay z řady Merom Galil Single od Segala. Uznání se dostalo Reserve Sauvignon Blanc.

Úspěšným vinařstvím je na mezinárodních soutěžích i libanonská Ksara. V roce 2006 bodovala například na Vinalies Internationales v Paříži s Chateau Ksara 2002 (stříbrná medaile), stejného umístění dosáhla s Chateau Ksara 2002 i na německém Mundus Vini 2006 v Neustadtu. V roce 2007 si stříbrnou medaili z Mundus Vini odvezla Ksara za své Cuvée 3rd Millenium 2004 a Chateau Ksara 2004. Stříbro vybojovalo vinařství s Chateau Ksara 2004 také letos na Sélections Mondiales des Vins v Kanadě. Na mezinárodní výstavě vín ve slovinské Lublani získalo Chateau Ksara 2004 zlato. Na korejské Korea Wine Challenge bodovalo červené Prieuré, na China Wine and Spirit Competition Prieuré a Reserve du Couvent. Jako nejlepší víno ke skopovému vyhodnotili Reserve du Couvent na mezinárodní soutěži ve Finsku.

## To nejlepší z pouště

Yatir byl dosud znám jako místo největšího zalesňovacího projektu Židovského národního fondu (JNF/KKL). Od roku 1963 tu vzniká převážně jehličnatý les, jehož součástí je i Český les v Izraeli, udržovaný díky darům a aktivitám KKL v České republice. Na hranici severovýchodního Negevu a Hebronské vysočiny několik desítek minut cesty od Mrtvého moře ale lesní porosty doprovázejí i vinice v současnosti nejlepšího izraelského

butikového vinařství. Pod dohledem v Austrálii školeného vinaře Erana Goldwassera tu dceřiná společnost Carmelu produkuje sauvignon blanc, cabernet sauvignon a vlnkovou loď vinařství – značku Yatir Forest, vyšperkované cuvée z odrůd cabernet, merlot a shiraz. Pokusně také Yatir pěstuje se skvělými výsledky odrůdu viognier. Od podzimu letošního roku by vína z Yatiru měla být k dispozici i v České republice.

