

# Vinifera magazín

leden – únor '09

## Argaman – hýčkaný jedináček

Pod vedením prof. Roy Spiegela se křížením španělského carignanu a portugalského souzaa podařilo v roce 1972 vyšlechtit v izraelském Volcani Institutu vlastní izraelskou odrůdu argaman. Barvířka, jejíž jméno v překladu znamená „temně červený“, je navzdory dalším úspěchům mnoha zemědělských výzkumných pracovišť na poli vinařství jedinou původní izraelskou odrůdou vinné révy v moderní historii. Cílem pokusů s křížením starých evropských odrůd bylo vytvoření ideálního potomka, který by kombinoval nejlepší vlastnosti rodičů. Argaman, zdá se, povětšinou splnil očekávání svých tvůrců. Jde o odrůdu s dobrou produkcí, odolností a navíc dozrává o dva až tři týdny dříve než carignan. Vyznačuje se tmnou barvou a příjemnou kyselinkou, třísloviny jsou měkké a víno se hodí do v Izraeli připravovaných cuvée. Do odrůdové knihy byl argaman zanesen v roce 1992. Od konce 90. let začínají vinaři pomalu experimentovat s výrobou odrůdových vín z argamanu.

## Rechasim Dovev Argaman 2006

První odrůdové víno z argamanu vyrobilo v roce 1996 vinařství Carmel. V mezinárodní konkurenci za něj získalo stříbrnou medaili, ale v další práci s mladou odrůdou to vinařství nijak nepovzbudilo. Carmel i další vinaři včetně Yotama Sharona z Barkanu se rozhodli poskytnout ještě šanci carignan, který dává v posledních letech v Izraeli velmi pěkná vína. Zájem o argaman ale neztratil vrchní vinař Segalova vinařství Avi Fieldstein. Známy propagátor pěstování révy v Horní Galileji osázel v roce 1999 část vynikající horské vinice Dovev právě argamanem a v roce 2008 představil víno Rechasim Dovev Argaman 2006. Argaman nechal kvasit 23 dní na slupkách odrůdy merlot a víno poté zrálo 15 až 18 měsíců v sudech z francouzského a amerického dubu. Získal víno jak jinak velmi tmné barvy s měkkou tříslovinou, příjemnou kyselinkou a s chutí švestek a drobného ovoce. Jako jiné barvířky není argaman primárně určen k archivaci a je vhodné vypít jej optimálně v roce 2009.



Barkan Classic Merlot-Argaman 2007  
Segal's Rechasim Dovev Argaman 2006

## Vinařská mapa Izraele (2) – Horní a Dolní Galilea



Dvě „horské“ podoblasti regionu Galilea jsou stejně jako Golanské výšiny intenzivněji využívány pro pěstování révy až v posledních 30 letech. Na severu jsou omezeny libanonskou hranicí, na jihu subregionem Tabor. Většina vinařství odebírá hrozny z Galileje pro své přední značky. Barkan a Segal zde mají například své vinice Dovev a Dishon s jedním z nejlepších merlotů, resp. cabernet sauvignonů v celé zemi. Sídli tu také řada vinařství, např. Galil Mountain Winery, Amram's, Nachal Amud, Ben Zimra, Ramot Naftali, Rosh Pina, Dalton nebo Rimon, který vyrábí víno z granátových jablek.

## Nový rok stromů – Tubišvat 9.2.2009

Oslava probouzející se přírody, dnes především svátek s ekologickou tematikou Tubišvat (15. den měsíce švatu židovského kalendáře), letos připadne na 9. února. O tomto populárním svátku je zvykem pojit při slavnostní večeři sedm plodů Svaté země nebo pokrmů z nich připravených. Sedmi plody Svaté země jsou pšenice, ječmen, olivy, datle, hrozny, granátová jablka a fíky. K tomu přistupuje alespoň dalších osm druhů plodů, aby byl jejich celkový počet patnáct. Nedílnou součástí připomínky Nového roku stromů je pít čtyři pohárů vína ve stanoveném pořadí.

1. *pohár* – bílé víno; symbolizuje přírodu pod sněhovou pokrývkou a spící stromy; jí se pečivo z pšenice a ječmene, olivy a hroznové víno
2. *pohár* – bílé víno s trochou červeného; symbolizuje pomalé probouzení přírody; jí se fíky, granátová jablka, etrogy a jablka
3. *pohár* – červené víno s trochou bílého; symbolizuje pozdní jaro a barvy kvetoucích luk; jí se například vlašské a lískové ořechy, svatojánský chleba (semena rohovníku) a hrušky
4. *pohár* – červené víno; symbolizuje léto a sílu slunce, dozrávání sladkých plodů

## Dobrá vína se vracejí

Jen nakrátko a v malém množství se na jaře v Česku objeví vlnková loď Segalova vinařství Unfiltered Cabernet Sauvignon a Altitude Cabernet +412 a +624 z Barkanu.

