

FORTIFIKOVANÁ VÍNA



fortifikace znamená opevňování

vinný mošt, bylinky...

Co jsou fortifikovaná vína?

Fortifikace znamená opevňování. Z hlediska vinařského jde o víno posilněné - proto tento název.

Fortifikování vín se může provádět také koncentrovaným vinným moštem či některými aromaty, například bylinkami.

Fortifikovaná vína dělíme na likérová a aromatizovaná. Likérové víno může být fortifikováno pouze vinným destilátem, přípustné je oslazení koncentrovaným vinným moštem. Aromatizované víno může být fortifikováno jakýmkoliv destilátem, může obsahovat cukr, aromatizující přísady, dále i například karamel na dobarvení, vždy však musí obsahovat tři čtvrtiny vína či vinného moštu.

Přírodní víno je poměrně citlivé, za nepříznivých podmínek se kazí a v dřívějších dobách se obtížně přepravovalo. Aby se znehodnocení zabránilo, bylo jej zapotřebí konzervovat. V době, kdy fortifikovaná vína vznikala, byl vlastně jediným vhodným konzervantem koncentrovaný alkohol. Do vín se začaly přidávat destiláty, což zvýšilo jejich trvanlivost. Koncentrovaný alkohol spolehlivě zlikvidoval ve víně kvasinky či bakterie a víno se nemohlo rozkvasit.

Vinný destilát či jiný neutrální alkohol se do vína může přidávat v různých fázích jeho výroby.

První možností je přidání koncentrovaného alkoholu již do čerstvě vylisovaného hroznového moštu ještě před začátkem kvašení. Výsledkem jsou sladká vína v závislosti na koncentraci cukru v moštu s vyšším obsahem alkoholu.

Další způsob je přidání koncentrovaného alkoholu do kvasícího vinného moštu, jinak nazývané časně dolihování. Tímto krokem dojde k usmrcení vinných kvasinek, které nepřežijí vyšší koncentraci alkoholu. Jelikož část cukru nezkvasila, má výsledný produkt různě sladkou chuť, která je závislá na době ukončení fermentace. Tímto způsobem se vyrábí například Portske víno či Madeira.

Posledním způsobem je přidání koncentrovaného alkoholu až po ukončené fermentaci, tzv. pozdní dolihování. Jelikož se většina cukru obsaženého v moštu přeměnila v alkohol, má výsledný nápoj nízký obsah cukru. Aby se dosáhlo lahodné chuti, fortifikované víno se obvykle doslazuje. Tento způsob fortifikace je charakteristický například pro Sherry či sicilskou Marsalu.

Fortifikovaná vína se v mnoha případech nechávají stařit. Jednou z metod je **solera**, která byla původně vymyšlena pro staření Sherry. Pro lepší představu si metodou **solera** představte jako několik řad sudů nad sebou. Ze spodní řady se odebere víno, obvykle jednou ročně, které se nalahvuje, sud se doplní vínem z vyšší řady, do těchto se přidá víno z další řady až po úplně mladé víno, které je v nejvyšší řadě. Čím více je řad sudů, tím je produkt starší a kvalitnější. Výsledkem je tedy směs vín různých ročníků. Další metodou staření je statická metoda, kdy se víno či destilát staří v jednom sudu po celou dobu procesu.

Známým fortifikovaným vínem je **Madeira**, která se vyrábí na stejnojmenném portugalském ostrově nedaleko afrických břehů. Zdejší vinaři před stoletími začali do svého vína přidávat koncentrovaný alkohol a sudy putovaly na dlouhou plavbu do Ameriky či na Dálný východ.



Dalším světoznámým fortifikovaným vínem je portské, to se vyrábí v severním Portugalsku. K dispozici je jak bílé, tak i červené. Portská vína mají mnoho barevných variant a neméně širokou škálu sladkosti.

Další populární fortifikované víno je Sherry, které má svůj původ ve španělské Andalusii. Sherry vzniká nejčastěji v ne zcela zaplněných sudech. Na hladině kvasícího moštu se u sušších variant shery (Fino, Amontildo) tvoří tenká vrstva kvasinek tzv. **flor**, které se vyskytují pouze v místě původu. Při tomto postupu se provádí fortifikace až po ukončení kvašení. Pokud se provádí již v průběhu kvašení, vrstva kvasinek na hladině vína se netvoří, nastává částečná oxidace vína a při této technologii má výsledný produkt tmavší barvu. Posledním krokem výrobního procesu je kupáž a stárnutí v solera systému. Sherry je ochranná známka původu (apelace), kdy je tento nápoj možné vyrobit jen v oblasti mezi městy Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa na jihozápadě Španělska.

Velmi známým typem fortifikovaného vína jsou vermuty. Vermut (z něm. Wermut – pelyněk) je fortifikované víno pocházející pravděpodobně z Itálie nebo Francie. Vyrábí se z lehkého nepřítis kyselého vína (např. odrůdy Trebbiano), které se dosladí a přidá se alkoholový výluh bylinek a koření. Nezbytnou přísadou je pelyněk pravý, dále se může na dochucení použít skořice, hřebíček, yzop lékařský, chmel otáčivý, fenykl, kardamom nebo andělíka lékařská. Nápoj by měl obsahovat patnáct až osmnáct procent alkoholu. Podle obsahu cukru se rozlišuje extra suchý (extra-dry), suchý (dry) a sladký (bianco) vermut. Kromě klasického bílého vermutu se vyrábí také růžový (rosé a rosato) a červený (rosso). Podává se chlazený s citronem jako aperitiv, je také oblíbenou přísadou do koktejlů. Jeden z prvních vermutů namíchal v roce 1786 v Turíně **Antonio Benedetto Carpano**.

Přestože výroba fortifikovaných vín nemá v našich zeměpisných šířkách tradici, začali se někteří tuzemští vinaři věnovat jejich přípravě.

Portské víno

Portské víno (známé také pod názvy Porto, Oporto nebo v originále Vinho do Porto)

je fortifikované víno produkované v údolích podél řeky Douro v severní části Portugalska.

Legenda říká, že do Katalánska bylo přivezeno z Velké Moravy jistým franským kupcem. Jedná se typicky o červené víno s vyšším podílem zbytkového cukru. Objevuje se v suché, polosuché nebo také bílé variantě. Fortifikovaná vína v podobném stylu se vyrábějí i v zemích mimo Portugalsko, především v Austrálii, severní Africe, Kanadě, Indii, Argentíně a USA. V rámci Evropské unie je ale označení Porto vyhrazeno jako ochranná známka původu pouze pro produkty portugalské provenience.

Portské se vyrábí výhradně z hroznů vypěstovaných a zpracovaných v oblasti údolí řeky Douro. Z hroznů se nejprve vylisuje mošt, který se nechá kvasit v uzavřených nádržích. Po vykvašení zhruba poloviny cukru je mošt přečerpán do sudů, v nichž je už předem připravena vinná pálenka, která okamžitě kvašení zastaví. Nezkvašený cukr tak již zůstává ve víně a přidáním pálenky se zvedne obsah alkoholu na přibližně 19–22 %. Víno pak ještě před nalahvováním dále dozrává v těchto dubových sudech.

Region Douro je zapsán v seznamu světového dědictví UNESCO. Střed této oblasti je situován řekou Douro a městem Trás-os-Montes. Region Alto Douro se nachází hned vedle města Porto. Je to velmi kopcovitá oblast obklopená horami. A právě hory dodávají oblasti její jedinečnost. Pohoří Marão a Montemuro slouží jako překážka, která oblast chrání před vlhkými západními větry vanoucími od Atlantiku. Leží v hlubokých údolích chráněných horami. Region se vyznačuje velmi chladnými zimami a oproti tomu horkými, suchými léty.

Již od počátku souvisí oblast Douro úzce s Anglií a s jejími vztahy s Francií 17. století. Anglie odvetně bojkotovala nebo zdaňovala francouzské víno a poskytovala obchodní výhody Portugalsku. Zbavení svého zamilovaného červeného si angličtí konzumenti brzy zvykli na chuť portského vína z této oblasti. Vína Douro byla nakonec pojmenována po přístavu, z něžž byla dopravována. Pro ochranu kvality byla oblast výroby vína Douro vymezena v roce 1756, a to jako jedna z prvních na světě.

Institut vín z oblasti Douro a Porto (IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto) dělí dále portské víno do dvou kategorií: běžná portská vína (klasické odrůdy portských vín ruby, tawny a bílé – Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Roriz) a Categorias Especiais, speciální odrůdy, kam spadají všechna ostatní.

Portské víno tawny

Portská vína tawny jsou vína vyráběná z červených hroznů, která zrají v menších dřevěných sudech (225 – 400l) a jsou vystavována postupné oxidaci a odpařování. V důsledku toho postupně dozrávají do zlatavě hnědé barvy. Vystavení kyslíku dodává vínu „ořechovou“ příchutí, která je namíchána tak, aby odpovídala klasické chuti portského vína. Portská vína tawny jsou sladká nebo polosuchá a jsou obvykle konzumována jako dezertní vína.

Portské víno ruby

Portské víno ruby je nejlevnější a nejrozšířenější produkovaný druh portského. Po fermentaci je uloženo v nádržích vyrobených z betonu, dřeva nebo nerezové oceli, aby se zabránilo oxidačnímu zrání a zachovala se jeho sytě červená barva. Toto víno se obvykle míchá tak, aby odpovídalo stylu značky, v jejímž rámci má být prodáváno. Víno je před lahvováním zjemňováno a filtrováno za studena a s věkem se obvykle nezlepšuje.

Bílé portské

Bílé portské se vyrábí z bílých hroznů a lze jej vyprodukovat v široké škále stylů. Obyčejné bílé portské tvoří vynikající základ pro koktejl, zatímco ta starší chutnají nejlépe samotná, řádně vychlazená. Existuje celá řada druhů bílého portského, od suchého až po velmi sladké. Pokud bílá portská vína zrají po dlouhou dobu v dřevěných sudech, ztmavnou, případně dosáhnou bodu, kdy je obtížné (podle samotného vzhledu) určit, zda bylo původní víno červené nebo bílé.



Speciální druhy portských vín

Colheita, Garrafeira, Ruby Reserve nebo Vintage, růžové portské, pozdně stáčené vintage (Late bottled vintage, LBV) Crusted, portské Single Quinta.

Sherry

Pochází z temperamentního Španělska. Ovšem ne každé španělské víno se používá pro výrobu sherry. Musí jít totiž o hrozny vypěstované v blízkosti městečka Jerez de la Frontera v Andalusii, v tzv. sherry trojúhelníku mezi městy Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa María. Jedině nápoj pocházející z této oblasti může nést označení sherry. Od městečka Jerez je odvozen i název tohoto nápoje. Výraz Sherry je totiž jen poangličtěním španělského Xerez.

Vybrané odrůdy vína

I když se v historii sherry vyráběla z více než stovky odrůd, dnes se z větší části používají tři bílé odrůdy. Nejrozšířenější z nich je odrůda Palomino, která je základem suchých sherry. Naopak sherry sladké chuti vzniká především z vína odrůdy Pedro Ximénez, méně často pak z odrůdy Moscatel.

Jak se z vína stane sherry?

Pro to, aby se z vína stala sherry, jsou nutné dva důležité kroky. Prvním z nich je zrání. Sherry zraje minimálně 3 roky ve většině případů však i mnohem déle. Dalším krokem je fortifikace, tedy přidání silného destilátu. Po fortifikaci obsahuje mezi 15 a 22% alkoholu v závislosti na druhu.

Fino

Z tradičních druhů sherry je Fino nejsušší a také nejsvětlejší. Obsah zbytkového cukru je v ní přibližně 1–2g/l.

Manzanilla

I v tomto případě jde o suché sherry. Jde o sherry, jehož výroba je spjata s přístavem Sanlúcar. Sherry tohoto druhu se vyznačuje tím, že je velmi jemné.

Amontillado

Barva tohoto sherry je o něco temnější, ovšem i přes vyšší obsah zbytkového cukru ho můžeme stále zařadit mezi suché sherry.

Oloroso

Nejen tmavší barva tohoto druhu sherry dává znát, že půjde o nápoj zase o kus vydatnější než předchozí. Kromě pěkně hnědé barvy se sherry tohoto druhu mohou pochlubit velmi bohatou a komplexní chutí i vůní. I nadále je však chuť spíše suchá.

Palo Cortado

Velmi blízko k předchozímu druhu má sherry druhu Palo Cortado. Chuť této sherry je velmi svěží, lehce oříšková, ovšem stále suchá.

Moscatel

Jak jsme si uvedli výše, hrozny odrůdy Moscatel jsou vysušeny na slunci, čímž se v nich zvýší koncentrace cukru. I výsledná sherry je pak výrazně sladší, což potvrzuje i stejnojmenný druh sherry Moscatel. Barva této sherry je temně hnědá.

Pedro Ximénez (P.X., PX)

Druhým a také posledním představeným přirozeně sladkým druhem sherry je Pedro Ximénez, který se vyrábí i ze stejnojmenné odrůdy vína. Sladké chuti je dosaženo obdobným způsobem jako u sherry druhu Moscatel. Stejně jako v předchozím případě i sherry druhu Pedro Ximénez slouží k výrobě doslazovaných sherry. Sherry tohoto druhu je podobně temně hnědé jako sherry Moscatel

Cream

Souhrnně se tak označují všechny doslazované sherry. Nejčastěji jde o míchané sherry, které vznikly spojením typu Oloroso a Pedro Ximénez.

Vermouth

Narozen možná ve Francii, možná v Itálii, jméno však nese německé (Wermut – pelyněk). Údajně to byli již staří Římané, jež přidali do sladkého vína pelyněk, a vznikl tak vermut, vysoce aromatizovaný nápoj. Vyrábí se z lehkého nepříliš kyselého vína, které se dosladí a přidá se alkoholový výluh bylinek a koření. Nezbytnou přísadou je pelyněk pravý, dále se může na dochucení použít skořice, hřebíček, yzop lékařský, chmel otáčivý, fenykl, kardamom nebo andělíka lékařská.

Nápoj by měl obsahovat patnáct až osmnáct procent alkoholu. Podle obsahu cukru se rozlišuje extra suchý (extra-dry), suchý (dry) a sladký (bianco) vermut. Kromě klasického bílého vermutu (bianco) se vyrábí také růžový (rosé a rosato) a červený (rosso).

Jeden z prvních vermutů, jak jej známe dnes, namíchal v roce 1786 v Turíně **Antonio Benedetto Carpano**. Vedle tradičních italských značek, najdeme i Francouzské, Španělské ale i České vermuty.



Fortifikovaná vína



Představují jedinečný svět chutí, vůní a tradic, který si zaslouží své místo nejen ve vinném sklepě, ale i na jídelním stole. Ať už jde o elegantní portské, aromatické sherry nebo komplexní madeiru, tato vína nabízejí zážitek, který překračuje běžné kategorie.

Díky svému specifickému výrobnímu postupu, vyššímu obsahu alkoholu a dlouhé trvanlivosti se skvěle hodí k dezertům, sýrům, ale i jako aperitiv či digestiv.