

Brazílie je po Argentině a Chile třetím největším výrobcem vín Latinské Ameriky. Za poslední léta prodělalo brazilské vinařství velké změny, díky nimž se zapsalo do světové vinařské mapy. Dokládají to i úspěchy v mezinárodních konkurzech vín, jako byly loňské Vinalies Internationales v Paříži, Concours Mondial de Bruxelles v Belgii či Vinoforum v Modre.



Enogastronomické okénko Z BRAZÍLIE

HELENA BAKER / FOTO: AUTORKA A ROMAN VANĚK

Réva vinná se do Brazílie dostala prostřednictvím portugalských přistěhovalců, kteří do své nové kolonie přivezli sazenice *Vitis vinifera* a začali zde vysazovat vinohrady. Existují důkazy, že v okolí São Paula se réva vinná pěstovala již v roce 1532, ačkoliv větších úspěchů bylo dosaženo mnohem později (kolem roku 1628) v oblastech daleko jižněji od tropů, zejména v Rio Grande do Sul, kde své vinice zakládali jezuitští misionáři. Po vyhlášení nezávislosti v roce 1824 začali do Brazílie přijíždět němečtí imigranti, kteří se usadili na jihu země, později pak Francouzi a Italové. Ti s sebou přivezli sazenice révy vinné odrůd Barbera, Bonarda, Moscato a Trebbiano, avšak nejúspěšnějšími kultivary v brazilském vinohradnictví byly donedávna hybridy, zejména Isabella, jež se pěstovaly pro svoji odolnost vůči plísni a oidiu. To se však v poslední době začíná kategoricky měnit. Vysazují se mezinárodně známé kultivary, jako jsou Sauvignon, Chardonnay, Sémillon, Tramín, Rulandské bílé a modré, Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamay, Syrah a dokonce i Tannat – odrůda, která si již našla svůj „terroir“ v sousední Uruguayi.

Oblast Rio Grande do Sul zahrnující svahy pohoří Serra Gaúcha dodnes patří mezi nejlepší stanoviště pro vinohradnictví v Brazílii. Nejvýznamnějším vinařským regionem je apelace Vale dos Vinhedos situovaná v oblasti Serra Gaúcha. Jedná se zatím o první oficiální apelaci uznanou v brazilském vinařském zákoně. K dalším významným regionům s velkým potenciálem patří Campanha (právě zde byly v minulosti osázeny historicky první vinohrady na jihu ze-

mě), Serra Gaúcha, vysoko položené vinohrady Campos da Cima da Serra a region Terranova. V menším měřítku se réva vinná pěstuje v provincii Pernambuco na severu země poblíž Recife (konkrétně v regionu Vale do São Francisco, jenž se jako jediný vinařský region na světě nachází v tropech) a ve státech São Paulo, Santa Catarina, Paraná, Minas Gerais a Bahia. Celková plocha vinic v Brazílii činí 61 000 ha, z nichž 92 % připadá na Rio Grande do Sul.

Klíčovým faktorem k úspěšné výrobě vín je perfektní surovina. Vzhledem ke své poloze se Brazílie v minulosti netěšila pověstí místa ideálního pro kultivaci révy vinné. Na přelomu tisíciletí se však leccos změnilo. High-tech vybavení vinařských podniků a moderní technologie zlepšily brazilské vinařství k nepoznání. Změnila se i agrotechnika ve vinicích: místo tradičního vysokého vedení zvaného Parrera se zavádějí jiné systémy (např. Guyot) a řada vinařství postupně přechází z tradičního italského horizontálního vedení na vertikální.

V posledních letech se etabluje a začíná vzkvétat celá řada rodinných vinařských podniků, jako jsou Miolo, Molon, Panizzon, Pedrucci, Piagentini, Salton, Valduga a další. Mnohá z nich se velmi rychle dostala do povědomí na mezinárodní vinařské scéně. Přijíždějí sem rovněž zahraniční investoři, mezi nimi i giganti, jako např. Moët et Chandon, Bacardi-Martini a Rémy Martin, a nastupuje zde nová vlna enologů s mezinárodní praxí a zkušenostmi, kterým radí slavný konzultant z Bordeaux Michel Rolland.

ESTAÇÕES – ESPUMANTE BLUSH 2004 – CASA VALDUGA

Historie vinařství Casa Valduga sahá do roku 1875, kdy se tři bratři rozhodli emigrovat z Itálie. Usadili se v regionu Serra Gaúcha na jihu Brazílie a zasadili zde vinice ve výšce 700–1000 m n. m. V současné době tato rodina vlastní 100 hektarů vinic. Tento růžový sekt je vyroben metodou „blush“ z kupáže odrůd Pinot noir a Chardonnay (50 % – 50 %). Je křišťálově čirý, bohatého řetězovitěho perlení. Jeho ovocitá vůně evokuje maliny, suché plody, toast s máslem a marmeládou; v chuti je příjemné, kulaté a vyvážené s čistou koncovkou.

RAR (VINHEDOS RAUL ANSELMO RANDON) 2002 – VINICOLA MIOLO

Víno vyrobené z kupáže odrůd Cabernet Sauvignon (60 %) a Merlot (40 %), jež pocházejí z vinic regionu Campos de Cima da Serra, které leží v 1000 m n. m. na úpatí pohoří Serra Gaúcha tedy v nejchladnějším regionu pro pěstování révy vinné ve státě Rio Grande do Sul. Víno má hluboký, temně rubínový šat, vůně je komplexní, převládají v ní zralé peckovité plody s nádechem kakaa, kávy a tabáku, v chuti je mohutné, velmi dobře strukturované s bohatými tříslovinami, což mu dává vynikající předpoklad k dlouhému zrání. Vynikající exemplář jak tyto dvě bordeauxské odrůdy jdou ruku v ruce!



FEIJOADA (10–15 porcí)

1 kg černých fazolí, 1 šunka z vepřové kýty s kostí, vepřové nožičky, ouška, ocásek, jazyk, rypáček (fakultativně), 500 g pikantních klobásek (originální brazilskou linguíçu lze nahradit typem chorizo či ostravskými klobásami), 250 g uzeného vepřového, 3–4 plátky uzené slaniny, 500 g vepřových žebříků, 500 g vepřové krkovice, 500 g hovězího masa, 1 velká cibule, 4 stroužky česneku, 2 lžice olivového oleje, 1 lžice octa, 1 lžice pálivé červené papriky, sůl a pepř

Den předem ve velkém hrnci namočíme černé fazole, nasolené maso, nožičky, ouška a rypáček. Druhý den přidáme do hrnce postupně kost od šunky a ostatní kusy masa a předem nakrájené klobásky a pomalu vaříme 4–5 hodin. Dle potřeby (nejméně třikrát) vodu vyměníme a odstraníme přebytečné sádlo. Na pánvi zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme slaninu, česnek a 5–10 lžic uvařených fazolí, rozmačkáme je vidličkou. Opepříme, přidáme pálivou papriku a ocet. Přidáme do hrnce k masu a ještě asi tak 10–15 minut povaříme, dokud pokrm nezhoustne.

Gastronomie / Základními potravinami domorodých Indiánů byly kukuřičná mouka, kasava, sladké brambory a palmová srdce, k nimž portugalská kolonizace od 16. století přidala dávku tradiční kuchyně Iberského poloostrova, zpestřenou severoafrickými prvky, jež se do ní dostaly během dlouhé arabské okupace (např. káva, suché plody a sladké cukroví). Změny přišly i s otroky dovezenými ze západní Afriky, kteří pracovali na třetinových plantážích – cukrová třtina, palmový olej den-de, papriky a kokosové mléko se brzy staly základními ingrediencemi brazilské kuchyně. K tomu připočteme stravovací návyky imigrantů ze všech koutů Evropy, Blízkého východu a Asie a výsledkem je unikátní, multietnická, ekletická kuchyně, která nemá obdoby nikde na světě.

Doslova pokladem je pro brazilskou kuchyni fantastický výběr z množství roztočivých druhů tropických plodů, mezi nimiž nechybí papája nebo avokádo, ale i kvajáva, annona či atemoya. Stejně pestří je i sortiment zeleniny (yamy, patizony, červené papriky /malagueta/, couve, maniok...) a plodů moře. Na jídelním lístku na severu země se lze setkat např. s „mamutí“ pirarucu, jejíž lahodné maso chutná téměř jako kuřecí, nebo tambaqui – rybou, která se živí ovocem a peckami, jež svými stoličkami rozdrť. K dalším chut-

ným exotickým rybám patří dourado, tucunare nebo nádherně zbarvený „paví“ mořský vlk. Na jihu země se více konzumuje maso. Nejpopulárnější je tzv. churrasco, obrovský výběr všech druhů grilovaného masa, a frango assado (grilované kuře).

Nejpopulárnějším pokrmem je však v Brazílii feijoada, jejíž hlavní ingrediencí jsou fazole. Jedná se o směs vepřového a hovězího masa, klobás a fazolí – to vše vařené v jednom hrnci. Jelikož se jedná o poněkud těžší jídlo, podává se zpravidla pouze jako oběd, po němž se doporučuje odpolední siesta. Opravdová feijoada, nebo jak říkají Brazilci *uma feijoada legítima*, zahrnuje různé druhy vepřového masa – včetně rypáčku, oušek či ocásku... Některé restaurace však kvůli citlivějším turistům, které by mohl odradit pohled na tyto delikatesy, připravují feijoadu bez nich. Jako doprovod k feijoadě se podává vařená rýže nebo farofa (manioková krupice) a couve (listová zelenina, chuť podobná kedlubnám nebo zelí, nakrájená na nudličky a lehce podušená s česnekem a slaninou). Vše ze zalévá kořeněnou červenou omáčkou a podává s plátky pomeranče, které skvěle prořiznou tučnost pokrmu. Jako doprovod se nabízí také tzv. Romeu e Julieta – speciální čerstvý sýr queijo mineiro z oblasti Minas Gerais a čatní z kvajávy nazývané goiabada.

BRAZILIAN WINES

výhradní zástupce
nejprestižnějších
brazilských vinařství



COSMOPOLITAN

BRAZILIAN WINES s.r.o.

Dykova 2, Praha 10
Vinohrady, 101 00
tel.: 222 515 911, fax: 222 515 912
www.brazilian-wines.com