

Maule – region v srdci Chile

Region Maule, jenž je zároveň největší vinařskou oblastí Chile, bývá nazýván el corazón de Chile neboli srdcem této krásné země. Nachází se přibližně 250 km jižně od Santiaga a skládá se ze čtyř provincií – Curicó, Talca, Linares a Cauquenes. Hlavním městem regionu je Talca.



Víňa Santa Cruz, Colchagua

Chilské llamy

Geograficky se dělí na tři hlavní pásma: Cordillera de los Andes (Andy) vyznačující se aktivní vulkanickou činností, horskými jezírky a lagunami, Precordillera (předhůří And) – úrodnou planinu Centrálního údolí s vinicemi, kterou protínají četné řeky, a Cordillera de la Costa (přímořská pahorkatina) s plážemi a letovisky. Klimatické podmínky jsou tzv. středomořské: Teplá, suchá léta střídají chladné, vlhké zimy, mírné podzimy a jara.

Agentura Sernatur a Gobierno Regional del Maule, regionální turistická kancelář oblasti Maule, nabízí návštěvníkům kromě slavných vinných stezek *Ruta del Vino Valle de Maule* a *Ruta del Vino Valle de Curicó* také několik dalších poznávacích tras v této oblasti.

Ruta Aventura en la Cordillera je určena všem, koho lákají túry v Andách, pěší či koňmo, trekking, rafting, horolezectví...

Vinařství Júlío Bouchon, Fundo Santa María de Mingre, Maule



Jedním z nezapomenutelných zážitků před přistáním v Santiagu je pohled na majestátní Andy a jejich dominantu, kterou je nejvyšší hora Jižní Ameriky Aconcagua (6 982 m). Cordillera del Maule sice nedosahuje těchto závratných výšek, nicméně i na vrcholech Planchon (4 090 m), Peteroa (3 603 m), Descabezado Grande (3 953 m) a Azufre (4 100 m) si milovníci horolezectví určitě přijdou na své. Také další přírodní divy, jako jsou sopky Pellado, San Pablo či San Pedro, vodopády El Salto de la Leona (Lví skok), anglický park El Parque Inglés pro trekking a projíždky na koních nebo Laguna del Alto, jsou prostě místa, která nelze opomenout.

Ruta Costa Sorprendente vede po pobřeží Pacifiku a jeho okolí. Z letovisek a pláží stojí za zmínku např. Playa La Trinchera s písčnými dunami Dunas de Putú, letoviskem Constitución a slavnými skalnatými útvary La Piedra de la Iglesia, Las Ventanas a El Arco de los Enamorados. Velkým lákadlem jsou i nádherné jezero Vichuquén, ideální pro vodní sporty a surfování, či přírodní rezervace Laguna Torca. Na cestě z Constitución do Cauquenes stojí za to se zastavit ve městě Chanco, známém nejen koloniální architekturou, ale také sýry a volskými spřeženími. Letoviska Pelluhue a Mariscadero nabízejí kombinaci venkova, lesů, moře, černých písčinych pláží s luxusem hotelů a restaurací specializujících se na dary moře. Dále na jih přes Cardonal, Chovellen a Quilicura vede stezka podél osamělých pláží, která končí v Tregualemu.

Milovníky historie potěší *Ruta Pueblos Coloniales* – naučná trasa seznamující s tradicemi regionu Maule, jeho typickou koloniální architekturou a lidovými řemesly. K nezbytným zastávkám patří Teno, známé dostihy, rodeem a typickými



Juan Abarzúa, manažer vinice Manso de Velasco Miguela Torrese v Curicó a staré keře odrůdy Cabernet Sauvignon

„venkovany“ *buasos* s jejich hudbou a zpěvem; dále městečko Vichuquén, které vyniká koloniálními domy *casas patrimoniales* a národopisným muzeem; Villa Prat s jeho červenými střechami; San Javier v plné koloniální kráse s hlavní avenidou lemovanou palmami; Huerta de Maule y Nirivillo, jehož kostely jsou národní památkou; Cauquenes s budovami z 19. století. Zapomenout nelze ani na Villa Cultural Huilquilemu, proslavenou rustikálním lidovým uměním a ručními pracemi, zejména výšivkami – v roce 1979 ji založily místní ženy, dnes převážně sedmdesátnice.

Ruta Termas y Naturaleza je lázeňská stezka s přírodními horkými prameny, sirnými lázněmi, bazény s bahenními koupelemi a minerálními vodami. K populárním destinacím patří Baños de San Pedro, Baños del Medano, Termas de Quinamávida, Termas de Panimávida, Termas de Catillo aj. Po stopách tradičních lidových řemesel a gastronomie vede *Ruta Artesanía y Gastronomía*, jež zahrnuje místa jako Vichuquén, Colbún, Pelluhue, Pilén, Quinamávida či Rari. *Ruta Museos del Maule* je cestou po muzeích. K zastávkám patří historické a antropologické muzeum Colbún, koloniální muzeum Vichuquén, muzeum O'Higiniano výtvarného umění, muzeum Villa Cultural Huilquilemu, muzeum Guadalupe del Carmen, muzeum Arellano a mnoho dalších. Milovníkům přírody je pak určena *Ruta Reservas y Excursiones*, naučná stezka přírodními rezervacemi a parky s typickou flórou a faunou.

Na vlastní kůži / Při mé nedávné návštěvě Chile při příležitosti hodnocení vín v mezinárodní soutěži Catad'Or Chile Concours Mondial de Bruxelles, která se konala v hlavním městě regionu Maule, nám organizátoři v rámci *Ruta del Vino Valle de Maule* a *Ruta del Vino Valle de Curicó* připravili zajímavý program – samozřejmě s důrazem na místní folklór, kulturu a gastronomii.

Naše výprava začala na nádraží Talca, kde nás přivítala část folklórní skupiny *Almas de Mi Tierra* písní a tancem. Společně jsme pak nastoupili do úzkokolejného vlaku zvaného *el último Ramal*. Jde o poslední takový vlak, který se v Chile zachoval z období ekonomického rozmachu v 19. století. Spojuje hlavní město Talca s pobřežím Pacifiku a letoviskem Constitución na pobřeží Tichého oceánu. Jeho 88 km dlouhá trasa vede podél řeky Maule, přes 14 mostů, vinicemi a pitoreskními vesničkami s koloniální architekturou typických *casas patrimoniales*.

1/2



Tři výjevy z dostaveníčka ve vesnici Curtiduria, Maule, kde se podávala chicha v tykvové nádobce při představení souboru Almas de Mi Tierra (Duše mé země)

Vystoupili jsme ve stanici Curtiduria, známé produkcí různých selských polovin *chicha*. Jedná se o neprokvašený sladký nápoj, který se v Chile pije jako u nás burčák, zejména pak o slavnostech Dne nezávislosti 18. září. Stejně jako burčák to není hotové víno, ale rozdíl spočívá v tom, že se může vyrábět nejen z plodů révy vinné, ale i z jablek, kukuřice a jiných plodin. Následovala recepce v rustikálním malovinařství, kde se *chicha* podávala v tykvové nádobce za doprovodu *empenadas* plněných masem a sýrem. To vše v rytmu hudby, písní a tanců souboru *Almas de Mi Tierra*, jehož členové byli oděni v barevných krojích. Za zmínku stojí zejména lidový tanec *la cueca*. Chilský venkovan *el huaso*, jenž je vždy elegantně oděný (širák, pončo, úzké kožené kalhoty a vysoké boty s ostruhami) a jeho partnerka *huasa* (zvaná též *china*) v pestrých šatech a sukních s několika spodničkami, které se při tanci překrásně vlní, v něm předvádějí rituál, jenž lze přirovnat ke kohoutím námluvám. Taneční páry každého věku spolu flirtují, ale nikdy se nedotknou – on se přiblíží, ona se od něj vzdaluje a přitom se na něj upřeně dívá přes rameno. Mávají na sebe bílými kapesníčky, on stepuje a jeho ostruhy o sebe cinkají, přibližuje se ke své partnerce znovu a znovu...

Ačkoliv polovina obyvatel Chile bydlí v hlavním městě Santiagu, většina z nich má sentimentální až emocionální vztah k venkovu – *el campo*. Venkovské tradice, fiesty, rodea a folklór obecně jsou dodnes velmi živé. Říká se, že Španělé přicválali do Latinské Ameriky na koních se sazenicí révy vinné v ruce, není proto divu, že obojí jde ruku v ruce dodnes a mnohá vinařství v Chile se angažují i v jezdeckých

a dostihových aktivitách. Na koních, mulech a oslích jsme z puebla Curtiduria pokračovali k výletnímu místu na pobřeží jezera, kde nás čekal piknik s autentickými pokrmy jižního Chile – *almuerzo chileno al aire libre*.

Podával se salát z palmových srdcí a avokáda (*ensalada palmito y palta*), marinované carpaccio z chobotničky (*ceviche de pulpo*), malé houbičky (*dibuene* nebo také *quireñes*) připomínající choroše, rostoucí na stromech jižního Chile, marinované ve vinaigretu s čerstvým koriandrem, hutná selská kuřecí polévka (*cazuela de pollo*) a jako hlavní jídlo *curanto*, pokrm pocházející z ostrova Chiloé, jenž se však rozšířil po celém jihu Chile a Argentiny. Nazývá se také *pulmay* a jde o typický „kotlík“ darů moře, masa, brambor a zeleniny, který se tradičně připravuje ve vyhrabané díře v zemi o hloubce nejméně 1,5 m a naplněné kameny rozpálenými v ohni. Každá ingredience se zvlášť zabalí do listů místní rebarbory *nalca* nebo fíkovníku (postačí i list zelný), pak se vše přikryje hliněnou nádobou a vlhkou jutovinou, což vytváří efekt jakéhosi obřího „papiňáku“, v němž se pokrm pozvolna vaří asi hodinu. Jako doprovod se přikusuje tradiční chléb *tortilla*, vzhledem a chutí připomínající náš škvarkový „křestný pekáč“, *sopaipilla* (smažené kreky typu *tortillas* z mouky a dýňové dužniny) a *tortilla de rescoldo* pečená v horkém popílku na závěr hostiny. Lahodné menu uzavírala šťáva z ovoce *chirimoi* (*Annona reticulata*, plod lahovovníku) ve sklenici se sušenou broskví, která v sirupovém nálevu nabobtná, a cereáliemi Inků zvanými *quinoa* (kinoa, kinua), jež připomínají kroupy. Populární je také dezert *tres leches*, pudink ze tří druhů kondenzovaného mléka a smetany.

K této hostině pod širým nebem se výborně snoubila vína oceněná v soutěži Catad'Or Chile Concours Mondial de Bruxelles, jejichž vinařství degustátoři soutěže během svého pobytu také navštívili. Z oblasti Maule stojí za zmínku např. Oveja Negra Chardonnay-Viognier 2007, Via Wines, San Rafael, Cabernet Sauvignon Rosé 007, Julio Bouchón, Fundo Santa María de Mingre, Carmenère Reserva 2005, Balduzzi, San Javier. Z oblasti Curicó zaujaly např. Sauvignon blanc 2007, Raíces, Fundo Las Pitras; Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé 2007, Miguel Torres, Curicó, Merlot single vineyard 2005, Viña Valdivieso, Lontué Molina. K dezertu se pak podávalo víno sladké – Sauvignon blanc Late Harvest 2005 Echeverría, Viñedos La Estancia, Molina.

CEVICHE DE PULPO

1 uvařená chobotnice, 2 sladké červené cibule, šťáva ze 3 limetek, 1 lžice olivového oleje, 1 svazek zeleného koriandru, česnek, zázvor, sůl, černý pepř a merquén (pikantní koření typu chilli) podle chuti.



Chobotnici nakrájíme na velmi tenké plátky a klademe je na talíř nebo do misek. Cibuli nakrájíme nadrobno a koriandr nasekáme najemno. Přidáme utřený česnek, zázvor, olivový olej, limetkovou šťávu a koření a důkladně promícháme. Vzniklou směs navrstíme na chobotnici, lehce promícháme a necháme v chladničce několik hodin nebo přes noc uležet, aby se všechny chutě spojily. Podáváme jako předkrm. Na ozdobu můžeme použít čerstvý ananas nebo jiné tropické ovoce a snítku koriandru.