



Vlevo odshora:
Bratři Alberto a
Diego Cusumano
Noční sklizeň vin-
ných hroznů Nero
D'Avola
Rodina Rallo vlast-
ní vinnářství Don-
nafugata
Nahoře:
Vinnářství
Donnafugata

nejvyšší pozice. Budoucnost prostě leží v kvalitě. Je ovšem třeba říci, že vysoké mety sicilského vinařství jsou hájemstvím nevelké elity. Z 8 milionů hektolitrů vína vyrobených na ostrově ročně se pouhých 3 % týkají výběrových kategorií.

NAŠLO SE V ČECHÁCH

Vrátíme se nyní z proslulého ostrova k našemu domovu, ovšem s Nero D'Avola v kufříku. Dojde u českých gurmánů pochopení? Znalce italských vín pan Ladislav Jeník z Hradce Králové je touto odrůdou nadšen. „Vyrobil ho doporučuji servírovat při teplotě 18 °C. Má zkušenost říká, že při 20 °C se buket Nero D'Avola zvyrazňuje a můžeme v něm nalézt stopy světkové marmelády či vařených bobtněk. S těžkým českým jídlem tvoří dokonalou dvojici. Svě italské pánele jsem okouzli, když jsem k nim podával chléb se škvarky. Nebo pečené jehlo s bílým paprem a bazalkou. Jako by toto tělnaté sicilské víno spěchovalo

přímo do náruče našich jídel.“ Nero D'Avola lze dále doporučit k červeným masům na grilu a roštu, k divočině a zralým pikantním sýrům. Ladí s tatarskou omáčkou a tuzemskými hermelíny. Vzájemně harmonii napomáhá dlouhý hedvábný tón

vína, podtext aromatu bylinek a koření. Rodina českých jídel má tak nečekanou a elegantní posilu.

NERO D'AVOLA: JE SE NA CO TĚŠIT

Nabízí odrůda další možnosti kvalitativního růstu? Podle Franca Zuffellata z vinařství Zonin rozhodně. „Díky vysoké kvalitě má Nero D'Avola budoucnost zajištěnou. Není typem pro vřikavou módu. Na Sicílii jsou dvě stovky podniků, které ho nabízejí, zatímco v 80. letech minulého století to byla pouhá hrstka.“

Víno napomáhá i trend obdivu k červeným vínům jako zdroji zdraví a pohody. Odborníci i populární autoři vždy oceňovali koncentrovaná, hutná a „svalnatá“ vína, jichž je Sicílie tradičním producentem už celé věky. Různorodost odrůdy, daná geografii a klimatem ostrova, uspokojuje touhu milovníků vína po novinkách a pestrosti.

Nero D'Avola je prostě sicilským gurmánským esem. A s naším prostředím si, jak už víme, rozumí. Přivítejme ho srdečně.

Zdeněk Švácha

Donnafugata: rodina znamená tradici

Jedním z nejvýznamnějších pěstitelů odrůdy Nero D'Avola je sicilské vinařství Donnafugata. Jedná se o rodinný podnik se stopadesátiletou tradicí výroby vína vysoké kvality. Giacomo Rallo, představitel již čtvrté generace nejstarší sicilské rodiny produkující víno, založil společně se svou ženou Gabriellou Anca a se svými dvěma syny Josefem a Antoniem moderní vinařství. Oblast Donnafugata je historické místo, kam spisovatel Giuseppe Tomasi di Lampedusa zasadil děj svého slavného románu „Il Gattopardo“ (Gepard), předlohy stejnojmenného filmu režiséra Viscontina. Vínohrady a sklepy se nacházejí na pahorcích Belice v oblasti Contessa Entellina a na ostrově Pantelleria. Vínice umístěné v těchto oblastech dávají díky vynikajícím klimatickým podmínkám a charakteristické půdě velké hrozny výborné kvality. Víno Donnafugata žraje a jsou lahovávána ve starých sklepech rodiny Ralloových v Marsale, Suché a větrné podnebí zaručuje kvalitní víno ovocné chuti a krásné vůně. Noční sklizeň hroznů umožňuje sběr při nízké venkovní teplotě, zabírající samovolnému započetí kvašení hroznů. Svět měšice naplňuje hrozny magickou energií. Z vinařství Donnafugata pochází jedno z největších sicilských Nero D'Avola, Mille e Una Notte (Tisíc a jedna noc), meditační víno s velkou finesou a zároveň koncentrací malých černých plodů, čokolády a koření, plné slunce a bohaté silné chuti. Do ČR dováží La Fattoria (www.lafattoria.cz).

NERO D'AVOLA NA ČESKÉM TRHU


NERO D'AVOLA
 Sicilia IGT, r. 2003,
 CUSUMANO

Toto odrůdově čisté víno se pěstuje v jiho-východní části Sicílie na typické bílé půdě, jejíž složení dává vínu nezaměnitelný charakter. Krásná hluboce rubinová zrajme hned na první pohled. Příjemná charakteristická ovocná vůně nezklame ani po polknutí. Plná a harmonická chuť uzrálých třešní a červených plodů se snoubí s náznaky koření. I dochuť je podstatně delší, než bychom u tohoto vína očekávali.

Hodnocení vína:

Na Vini d'Italia 2005 obdrželo víno 2 sklenice s hvězdičkou (víno velmi dobré až výborné s mimořádně dobrým poměrem mezi kvalitou a cenou). Je relativně mladé, nabízí však pozitivky, které mnohdy chybí starším a uznávanějším produktům. Velmi dobře se hodí téměř ke všem pokrámám, především však k těstovinám s červenou omáčkou, různým masům, zejména k jehněčímu a k většině sýrů.

Dovozce a prodejce:

B. Chovan & partneři

Cena: 249 Kč

SEDARA
 DONNAFUGATA:

Toto Nero D'Avola zraje 3 měsíce v tankových sudech a posléze 10 měsíců v sudech ze slavonského dubu. Víno má tmavou rubinovou barvu, košatou kořenitou vůni připomínající tóny koncentrovaného červeného ovoce a červeného pepře.

Hodnocení vína:

Chuť je plná, extraktivní, dobře vyzrálá, působící elegantním dojmem. Doporučíme ke grilovaným masům a zvěřině.

Dovozce a prodejce:

La Fattoria

Cena: 385 Kč

