

Za vinařstvím Sicílie

RNDr. Zdeněk Habrovanský, Šlechtitelská stanice vinařská, s.r.o., Polešovice

Ve dnech 26. dubna až 6. května letošního roku se uskutečnil odborný tematický zájezd za vinařstvím Sicílie. Byl zajištěn Moravínem ve spolupráci s cestovní kanceláří Torques, a.s. Brno. Odbornou částí programu nás provázela Vladimíra Seidlová spolu s pověřenými zástupci navštívených vinařských firem Sicílie. O výklad historických a kulturních památek a překlady z italštiny se postarala Slávka Koňová, průvodkyně cestovní kanceláře Torques. Uvedený průvodcovský tandem ve spolupráci se zkušenými řidiči nás deset dnů prováděl po krásné středozemní krajině ovlivněné působením Féničanů, Etrusků, Řeků, Římanů, Normanů, Arabů a dalších vlivů. Ocitli jsme se v ráji, v kolébce révové kultury, olivových hájů, překrásné květeny středomoří, která v tomto roce byla díky vyšším srážkám zvláště bujará.

Vinařství má na Sicílii dlouholetou tradici, v současné době je zde ca 170.000 ha vinic, zpracovává se 8-10.000 hl vína, ca 20% celkové produkce se lahvuje, ostatní je víno sudové, převážně určené na export. Z vinařského hlediska je Sicílie rozdělena do 4 základních vinařských oblastí a řady podoblastí s rozličnými klimatickými podmínkami. Vinice se rozkládají v nadmořské výšce od 100 do 900 m n.m. Vína jsou dle zákona označována IGT (geograficky typické odrůdové víno), takto jsou označována i stolní vína dále DOC a DOCG (označená kontrolovaná oblast).

Z České republiky jsme vyjeli v sobotu 26. dubna z Brna po trase Břeclav, Mikulov, Vídeň a v noci jsme přešli přes Rakousko. Ráno nás přivítala trochu deštivá Itálie, projížděli jsme okolo Padova, v dálce byla Verona a připomněli jsme si pasáže z jiných vinařských zájezdů, které byly směřovány do vinohradů a školek Itálie. Kolem patnácté hodiny nedělní jsme dorazili do Neapole, kde jsme měli čas do odplutí trajektu přes moře na Sicílii. Čas jsme využili na prohlídku historické části přístavního města opředenou písní „... krásná je Neapol...“. Plavba přes moře do hlavního sicilského města Palermo trvala deset hodin. Našli jsme si prostor ve středu trajektu a byla uskutečněna první řízená degustace vín, tentokrát z České republiky a pár vzorků následovalo také z Klosterneuburgu u Vídně od Ing. Hanáka, tam pracujícího. V pondělí nad ránem jsme se probudili v Palermu na Sicílii.

Sicílie - největší (25.460 km²) a nejdůležitější vulkanický ostrov středomoří. Nejvyšší hora, činná sopka Etna (3370 m) leží ve stejnojmenné vinařské oblasti. Hlavními řekami ostrova jsou Salso a Platani, v létě téměř bez vody, klimatické podmínky na pobřeží jsou středomořské – horká léta, mírná, krátká zima.

Následovala prohlídka města Palerma s dominantou Arcibiskupské katedrály, prošli jsme římské vykopávky, Normanský palác, překrásné palmové parky. Palmy sem byly přivezeny ve 12. století z Maroka. Velmi špatně se vyjíždělo našemu autobusu z města dál na západ, protože palermské ulice byly zacpány auty a lidmi, kteří zrovna stávkovali za vyšší zaměstnanost. Po notné chvíli jsme vyjeli z města a pokračovali jsme proti směru hodinových ručiček kolem pobřeží Sicílie západním směrem. Po Palermu jsme navštívili historické město na jižních svazích v zajetí rostlin agáve a opuncí město Monreale, které bylo dříve sídlem arcibiskupa. Po prohlídce benediktinského kláštera, jehož sloupové hlavice byly vyzdobeny každá jinak a na mnoha z nich se prolínala tematika révy vinné.

Po mnoha cvaknutí závěrů fotoaparátů jsme pokračovali do prvního vinařského podniku Cantina Sociale Saraceno sídlící v městě Alcamo, ve stejnojmenné vinařské oblasti. Tato vinařská oblast leží mezi Trapani a Palermem na severozápadě ostrova, je nejznámější oblastí na Sicílii pro bílá vína, základem je místní odrůda Catarrato bianco doplňována odrůdami Damaschino, Grecanico a Trebbiano z červených je nejznámější Nero d'Avola. V této firmě nás provedl sám prezident firmy Benenad Sebastiano, který nám předvedl provoz od násypných van přes lisovnu, halu s nerezovými tanky až po plnicí linku. Firma je družstvo vinařů, vznikla v r. 1977, sdružuje tisíc různých společníků, kteří mají své vinice vysázené na dvou tisících hektarech. Odrůdová skladba je zde celkem jednoduchá. Jako bílá základní odrůda se zde pěstuje Alcamo bianco, částečně Chardonnay, z modrých odrůd je to Nero d'Avola, částečně Cabernet Sauvignon a Merlot. Ve výrobním procesu se z vylisovaného moštu zpracuje jen 60 %, ostatní část se zpracovává zvlášť, část jde na destilaci a slouží k výrobě Grappy. Vysušené matoliny se používají jako palivo. I když je venkovní teplota často kolem 40°C, kvasný proces vín probíhá u bílých odrůd pod 18°C a u červených vín pod 24°C. Mošt se chladí a nakváší se při 18°C, červený rmut se nakváší cca 9 dnů při 24°C. Hotové víno lahvejí do lahví 0,7 l – 3 l, plní i do Bag in Boxů – převážně víno s označením Vino da Tavola – stolní víno. 50%

produkce vín se vyrábí moderními metodami tj. řízeným kvašením atd., 50% tradičním způsobem. Celková kapacita je 200.000 hl, 5 stálých a ca 40 sezonních zaměstnanců. Členové si buď odebírají mošt, nebo hotové víno, které si sami prodávají, zbytek prodává firma stálým zákazníkům a vyplácí členům finanční hotovost. Po prohlídce proběhla degustace, kde množství druhů sýrů, pomazánek ze zelených oliv a rajčat, olivový olej a pečivo převýšil počet předložených vzorků vín. Z bílých jsme ochutnali Alcamo bianco ročník 2000 DOC Catarrato a jeden vzorek červeného vína Rosso Sicilia, který vznikl kupáží Nero d'Avola a odrůdy Syrah.

Z navštívené firmy jsme cestovali dále na místo našeho ubytování do pobřežního městečka Erice. Na skok jsme ještě udělali zastávku v chrámovém poutním městě Šebesta. Gigantický chrám o rozloze 61 x 49 metrů, zasvěcený bohyni Venuši 425 let př. Kr. na kopci plném pestrých mediteránních květů, stál na 36 dórských sloupech, nebyl nikdy dostavěn. Při západním pobřeží nás provázely větrné mlýny a saliny, tedy velké jámy, z nichž se vypařuje mořská voda a separuje se mořská sůl.

Další den v úterý jsme měli v plánu dva velké vinařské podniky v oblasti Marsala, známé výrobou kvalitních vín klasických a také likérových – Donnafugata a Carlo Pelegrino. Kolem desáté jsme dorazili podél pobřeží od západu na východ do města Marsala ve vinařské oblasti Marsala, která je známa především výrobou speciálních vín. Vpravo při pobřeží jsme sledovali Egadské ostrovy – Isole Egadi, na kterých, jak jsme se později dozvěděli, se pěstuje réva právě pro firmu Donnafugata. Ve firmě se střídala výprava za výpravou. Aby návštěvníci nestáli venku a aby jim uběhla chvíle čekání, vybudovala firma budovu s reprezentačními místnostmi. V místnostech byla na fotografiích zachycena historie podniku, odrůdy, výrobky a získané diplomy.

Rodinná firma Donnafugata v Marsale, byla založena před 150 lety rodinou Rallo a dnes je řízena již čtvrtou generací, nejstarší rodinnou firmu na Sicílii dnes zastupuje Giacomo Rallo s rodinou. Firma vlastní vinice v kopcovité oblasti de Belice v okolí historicky známé obce Conetessa Entellina kde na ploše 230 ha v nadmořské výšce 300 – 600 m n.m., na středním vedení produkují díky, dobrým klimatickým podmínkám, kvalitní aromatické hrozny. Pěstují se převážně místní odrůdy – bílé Ansonica, Catarratto, Damaschino, Grecanico ale také Chardonay, Sauvignon a Müller Thurgau. Z červených odrůd je to Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah. Vinobraní je od srpna do října vždy v závislosti na typu

vyráběného vína, průměrný je výnos 40-85 q/ha. Produkují přírodní vína zatříděná jako IGT a DOC při výrobě vín se používají moderní technologie, elektronicky řízené nakvášení, klimatizované výrobní prostory. Červená vína, převážně Nero d' Avola (90% a 10% ostatních) zrají v sudech barrique cca 2 roky v lahvi 1 rok. Na výrobu sladkých vín Moscato a Passito se používá jednak speciální technologie výroby podobná tokajské, jednak místní odrůdy. Hrozny domácí odrůdy Zibibbo (Moscato d' Alesandria) se pěstují na vulkanickém ostrově Pantelleria, ležícím mezi Sicílií a Afrikou, kde firma vlastní 35 ha vinic ve výšce 150 – 200 m n.m. kde se pěstuje pouze jedna odrůda v nízkém vedení na hlavu, výnos 40 – 50q/ha. Vedle vinic je zde i sklepní hospodářství. Vinobraní probíhá ve dvou fázích začátkem srpna se dělá výběr hroznů ca 50%, obsah cukru ca 15° g/l a nechává se na lískách zrát na slunci až zhrozinkovatí (zcibebovatí) a cukr stoupne na 23° –24° g/l. Hrozny se v noci zakrývají, aby neztrácely teplo, stále se kontrolují a ručně přebírají. Druhé vinobraní je koncem srpna (ca za 10 – 12 dní), posbírání se zbytek hroznů, které mají ca 22° - 23°g/l odzrní se a smíchá s vysušenými hrozinkami a společně se lisuje. Na výrobu 1 l sladkého vína DOC Passito di Pantelleria Ben Ryé je třeba více než 4 kg hrozinek. Ochrana révy ve vinicích je naprosto slabá a nepatrná, což představuje dva, maximálně tři postřiky za rok. I když je ve vinicích vysoká přímořská vlhkost, vinice profouknou díky stálým větříkům. V prostorách, kde exkurze probíhala, visely od stropu vždy po deseti metrech barevné názorné fotografie, na nichž byla zobrazena sklizeň, odrůdy a majitelé firmy. Fotografie jsou velmi působivé, názorné a usnadňují výklad provádějícímu. Prošli jsme dále velkým skladem barikových sudů. Zde leží odrůda Nero d' Avola v bariku až dva roky. Vyrábějí značku Mille e una Notte - "tisíc a jedna noc...". V baricích je víno kontrolováno až 60 krát než spatří světlo světa. Cabernet Sauvignon leží v láhvích po stočení z barikových sudů až 600 dní. Prošli jsme halou nerezových tanků, jejichž teplota je přísně sledována na monitoru počítače. Podnik produkuje na 1,5 milionu lahví vína ročně. Víno je skladováno jednak v Marsalle a mezisklady jsou také v Římě a v Benátkách. Názvy vín jsou často vymyšlené, jako například Contesa Entelina. Prošli jsme kolem plnicí linky a skončili ve velké degustační místnosti. Ve velmi příjemném prostředí ve speciálně upravených prostorách nám pracovnice Marta – enoložka nabídla komentovanou degustaci 5 vín Anthilia (IGT 50% Ansonica 50% Catarratto), Chiarandá del Merlot Contessa Entellina DOC (50% Chardonnay 50% Ansonica), Tancredi 2001 Contessa Entellina DOC (70% Nero d' Avola 30% Cabernet Sauvignon), Mille e una Notte 99

Contessa Entellina DOC (90% Nero d'Avola 10% klony místních odrůd), Ben Ryé 01 Passito di Pantelleria DOC (100% Zibibbo-Moscato di Alessandria), Alexandrijský muškát z ostrovů Pantelleria. Této odrůdě říkají místně Cibibo, protože cibébového typu dosahuje každoročně. Víno plné cukrů nám bylo prezentováno jako víno na meditaci.

Ještě se zmíním o degustační hale, která byla opravdu majestátní a prostorná. Stoly pro degustaci byly seřazeny okolo stěn, byly pro 6 hostů, pokryty bílými ubrusy. Na stěnách byla opět názorná výzdoba, která se týkala vína a firmy. Čelo místnosti tvořily 3 malované dřevěné sudy. Zajímavé bylo uspořádání na stole. Na bílém papíru před každým účastníkem bylo namalováno 6 kruhů, v nichž bylo pět „tulipánů“ na vzorky vín, a šestý tulipán byl s vodou. V dostatečném rozsahu bylo připraveno pečivo. Zážitek z prohlídky firmy a degustace vín byl velký pro každého z nás a promítl se ve firemní prodejně vín, kam následovaly naše kroky.

Po obědě, který se odehrál buď z vlastních zdrojů anebo někteří navštívili restaurant na pobřeží Marsaly. Druhou navštívenou firmou byla světoznámá vinařská firma zabývající se výrobou likérových vín Carlo Pellegrino, založené v roce 1880. Zde nás prováděla sympatická Němka Sylvia Neff, která zde žila, a bylo vidět, že s láskou plnila svůj úkol. Sdělila nám, že navštívená firma patří již čtvrté generaci majitelů a podle obratu je také čtvrtou největší firmou na Sicílii. Přijímací a zároveň degustační prostor nešetřil reklamou výrobků, historií firmy a okolí. Révu sklízí také na ostrově Pantelleria, kde je hojně pěstována odrůda Moscato. Firma se honosí výrobou likérových vín při 17 – 20 obj.% alkoholu, vyrábějí na 60 druhů výrobků, zajímavé z nich jsou mešní vína pro hotely. Na ostrově Pantelleria mají 450 ha vlastních vinic. Prošli jsme výrobou likérových vín, která kvasí v sicilských dubech a během kvašení se přidává alkohol. Víno Marsalla file kvasí jeden rok. Během kvašení koluje mošt a víno v sudech, tj. ze sudu do sudu, které jsou na sebe naskládány ve vysoké pyramidě. Opticky pozoruhodné byly sudy stojaté, opatřené červenými obručemi.

Odrůda Prosecco se používá na přípravu sektů, které firma také produkuje. Firma každoročně nakupuje nové barikové sudy, v nichž červené stolní víno leží jeden rok. Před odkalením se víno silně podchlazuje až na minus patnáct stupňů, po vychlazení

se vína filtrují. Dále jsme prošli halou nerezových tanků. Plnicí linku jsme neviděli, ta je umístěna v halách naproti přes cestu. Paní Sylvie nám sdělila, že se denně plní asi 10000 ks lahví třemi až čtyřmi produkty. Prohlídka skončila a následovala degustace 5 vzorků místních produktů, pak jsme prošli prodejnu vín. Ochutnali jsme: 1. Stolní červenou Marsallu složenou z Nero d'Avola a Cabernet Sauvignonu, 2. stolní bílá Marsalla – stolní likérové polosuché ze 70 % Grillo a 30 % Chardonnay nakvášené v bariku, 3. Marsalla Vergine Soleras, 4. Marsalla Dom Pelegrino, 5. Marsalla Fine. Oblast Marsala je pro nás známa výrobou vína Marsala, vína likérového typu. Pravdou však je, že tento typ vína vyrábí hlavně navštívená firma – přinejmenším je nejznámějším výrobcem. Nejúspěšnější italské desertní a likérové víno objevil a proslavil Angličan *John Woodhouse* jako alternativu portského a sherry. Vyrábí se z bílých odrůd Grillo, Catarratto, Ansonica, Damaschino a modrých odrůd Perricone, Calabrese, Nerello mascalese a další. Kvalita závisí na délce vyzrávání od 1 do 10 let. Nejzajímavější vína se označují podle typu: Fine, Superiore, Vergine nebo Vergine Stravecchio.

Ve zbytku dnešního dne jsme dostali osobní volno na prohlídku města Marsalla. Většina z nás navštívila velkou městskou katedrálu a střed města. Pak následoval odjezd autobusu na ubytování do stejného přímořského města Erice.

Středa byla opět zasvěcena vínu a kulturním památkám, posunuli jsme se značný kus cesty k východu, první návštěva byla v mladé rodinné vinařské firmě Planeta s.a.s., Menfi, která svou současnou činnost navázala na rodinné zemědělské tradice a pěstování pomerančů. Nyní obhospodařují vinice v provincii Agrigento v oblasti Sambuca (nejlepší vinice jsou v okolí Pomerančového jezera) a Menfi a jižněji v oblasti Vittoria a Noto.

Dlouho jsme čekali před městem, z technických důvodů (neprůjezdnost silnice) jsme se do města nedostali. Pozorovali jsme vinice a přírodu a po dobré hodině čekání nás převzal místní manažer a převezl na jednu z farem nedaleko Sciacca, do jejich menšího, západního střediska, umístěného přímo ve vinicích a plantážích pomerančovníků a olivovníků. Půda zde byla bohatá na živiny, dobře zpracovaná. Ve vinicích jsme shlédli perfektně obdělané plochy vinic se závlahou. Ochrana vinic spočívá ve dvou postřicích do roka. Odrůdová skladba pochází ze Sicílie, Itálie a

Evropy. Jsou používány odrůdy Grecanico, Fiano, Viogner, Moscato di Noto, Frappato v mladých výsadbách preferují Chardonnay, Cabernet Sauvignon. Firma zpracuje 2/3 hroznů ve čtyřech sklepech umístěných ve výše jmenovaných oblastech. My jsme navštívili sklep Dispensa v oblasti Menfi, kde se zpracovávají červená vína. Firma vyrábí víno La segreta bianco (Cuveé z odrůd Grecanico, Chardonnay, Viogner, Sg, Fiano) – 25 tisíc lahví za rok, La segreta rosso (Merlot, Syrah) – 50 tisíc lahví za rok a Alastro – 20 tisíc lahví za rok, vína označená odrůdou a další.

Na první pohled bohatá firma, jak nám potvrdil i průvodce. Sídlo firmy, které se nám nepodařilo navštívit je moderním zpracovatelským provozem. Tato moderními technologiemi vybavená firma vyrábí bílá a červená vína vysoké kvality z místních i evropských odrůd, kapacita 3600 hl, 700 hl bariků. Firma v dnešní podobě patří již třetí generaci, v současné době obhospodařuje celkem 350 ha vinic, s prvními výsadbami začali v roce 1985, ve stejném roce byla založena i zpracovatelská firma. Má dostatečné výkony na reprodukci a investice díky pestré skladbě pěstovaných plodin a kultur – kromě révy, pomerančovníků, olivovníků pěstují také široký sortiment zeleniny.

Exkurzi jsme ukončili degustací čtyř vzorků: 1. La segreta bianco 2002 - s výrobou začínali v roce 1995, 2. Chardonnay 2002 – barikové víno, 14,5 obj.% alkoholu, sytě žlutá barva, leží 10 měsíců v barikových sudech, 3. La segreta rosso 2002, barikové z odrůd Nero d'Avola, Merlot a Syrah, 4. Santa Cecillia 2001, 100% Nero d'Avola.

Po ukončení návštěvy jsme pokračovali po jižním pobřeží Sicílie na východ. Kolem půl druhé odpoledne jsme míjeli prastaré chrámové město Agrigento, které nám zůstávalo na kopci po levé straně. Kopec plný řeckých památek, zdálo se, že by se dalo vidět Herkulův chrám, Junonin chrám, Konkordia chrám a další. O půl čtvrté jsme dorazili do další vinařské firmy Azienda Agricola COS v oblasti Cerasuolo di Vittoria, která se nachází v nejižnější části Sicílie a také Evropy. Oblasti na Sicílii se od sebe liší. Od moře až po Etnu, kde se nachází vinařská oblast nejvýše položená v Evropě. Navštívená firma byla založena v r. 1980 třemi studenty architektury, současně ji vedou dva. Zpracovávají tisíc hektolitrů vína, z toho 20 % lahvuji a 80 % vozí do Itálie a Francie jako sudové. Ochranu vinic provádějí také pouze dvakrát až třikrát za rok. Byla nám předvedena zpracovna vín se starým lisem z 18. století, hala s barikovými sudy a plnicí linka. Jak řekl náš průvodce, rádi experimentují. Jedním z experimentů

bylo dlouhé nakvácení červeného rmutu v amforách, zapuštěných až po hrdlo v drobném kamení. Amfory byly přikryté sklem, které leželo na voskové vrstvě a hermeticky je uzavíralo. Vinice firmy jsou jak u moře, tak pod Etnou, hospodaří také na 30 ha biovinic s nevelkým výnosem 30 – 40 q/ha. V degustační místnosti jsme ochutnali 3 vzorky: 1. Azienda Agricola COS Ramí-IGT Sicilia z odrůd Inzolia 50 % a Grecanico 50%. 2. Vastunaca DOC – 80 % Frappato di Vittoria a 20 % Nerao d' Avola, 3. Cerasuolo di Vittoria DOC – 60 % Nero d' Avola a 40 % Frappato di Vittoria. Exkurze byla ukončena a jeli jsme dále na východ přes město Comiso, kde jsme v obchodním domě COOP doplnili zásoby a vystoupali jsme ostrými serpentiniami přes východní pohoří na náhorní rovinu a sjeli do městečka Rosoliny nedaleko město Pozzallo.

Ve čtvrtek 1. máje jsme cestovali rychlou lodí San Gwann z Pozzalla na ostrov Malta (ca 318 km²) s velmi mírným, příjemným podnebím, celoroční průměrné srážky jsou cca 560 mm, na první pohled je ostrov skalnatý a holý s relativně malým množstvím stromů. Období zimy na Maltě představuje nejnižší teplotu plus 14°C, zatímco letní teplota je 38 – 40°C.

Prohlídku jsme začali v hlavním městě La Valletta, kde jsme se vylodili v zátocě Sv. Pavla a celníci si nás řádně prohlédli a zkontrolovali, podle čehož jsme poznali, že Malta není ještě v Evropské unii. Zde jsme měli přistavený autokar místní cestovní kanceláře na okružní jízdu po nevelkém hustě osídleném ostrově, který ještě donedávna patřil Angličanům (1800-1964) a dodnes se zde jezdí po levé straně v prapodivných hodně barevných autobusech s motorem vystrčeným dopředu. Malta je proslavená Řádem maltézských rytířů - johanitů, který má od roku 1958 diplomatické zastoupení také v Praze. Řád vznikl v Jeruzalémě v roce 1113 jeho úkolem bylo stavět nemocnice a nabízet lékařskou pomoc v průběhu křížáckých výprav. Později byl řád zaměřen spíše vojensky. V roce 1291 musel řád zcela opustit Svatou zemi, přesídlil na Kypr později na ostrov Rhodos (1309-1522) a posléze v roce 1530 na ostrov Malta, který řádu věnoval Habsburk Karel V. Celé město je opevněné, opevnění vzniklo na obranu proti otomanské říši, Turci ostrov opustili až v r. 1580. Město Valleta bylo řádem po dobu vlády (230 let) neustále budováno, jsou zde zastoupeny všechny slohy od manýrismu 15. stol. přes baroko, rokoko až po klasicismus.

Hlavní městskou branou jsme přišli do největší maltské, barokní katedrály – Konkatedrála Sv. Jana, vysvěcené v roce 1578. Katedrála má velmi bohatou výzdobu, jednotlivé části chrámové lodi jsou věnovány členům řádu z různých států – Itálie, Francie, Španělska, Portugalska s rytířskou výzdobou, náhrobky významných velmistřů, rytířů a osobností. Následně jsme prošli městem a autobusem přešli do městečka Ilbusketa na oběd do restaurace umístěné v jednom z mála „lesů“ nedaleko zimního paláce prezidenta. Cestou do města Mdina jsme kolem 15 hodiny jeli kolem letního sídla prezidenta a to už jsme viděli první menší vinice. Hrozny do čtyř významných vinařských podniků se dovážejí z míst mimo Maltu. Na Maltě jsou čtyři významné podniky – Meridiana, Marsovin, Delicata a Bachus. Z pěstovaných odrůd révy vinné je to bílá odrůda Gellewza a modrá Ghazelle. Po prohlídce původního hlavního města Mdina (zal. 1500-1000 př. Kr., zničeno 870 po Kr. Araby, následně opět vystaveno johanity) jsme přešli do města Sliema na severním pobřeží ostrova, dále pak do Valletty a v podvečer jsme odpluli zpět na Sicílii.

V pátek 2. května jsme navštívili město Noto a pak vinařskou firmu Elorina v oblasti Moscato di Noto. Společnost Elorina vznikla v roce 1978 jako družstvo producentů hroznů, průměrně zpracovávají cca 10 000 q hroznů ze 6 obcí z oblastí Avola, Ispica, Pachino, Portopali, Rosolinni. Původně každý vinař vyráběl hrozny a víno sám a bylo dvakrát více ploch než nyní. Pro víno jezdily lodě a odvážely je jako sudové víno. Zredukovala se plocha vinic, pěstovala se zelenina, rajčata aj. Z bílých vín je pěstována odrůda Insolia, Grecanico, Moscato di Noto, evropské odrůdy nepěstují vůbec. Nyní 200 společníků hospodaří na 140 ha. Výnos je 60-70 q/ha na nízkém vedení, vedení Guyot nebo na hlavu. Prohlídli jsme si provoz včetně barikové haly a plnicí linky. V současnosti vyrábí 200 000 lahví/rok – začínají se specializovat na kvalitní vína. Společníci dostanou za dodané hrozny zálohu, zbytek až po prodeji vína.

Degustovali jsme: 1. Eoro Pachino DOC1998, 2. Eoro Pachino riserva 1998 - barique, 3. Moscato di Noto naturale DOC 2001, 4. Moscato di Noto liquoroso DOC – likérové s chutí muškátových oříšků na přání pak 5. Eoro roseto -100% Nero d' Avola a IGT Sicilia Bianco 90% Insolata, 10% Grecanico. Ochutnali jsme také ovčí i kravský sýr, domácí klobásy salsica, domácí chléb a mandle ke vzorku č.4.

Po ukončení návštěvy ve firmě Elorina naše cesta začala směřovat východním pobřežím Sicílie směrem na sever. Důležité je ještě zdůraznit, že v tak teplé oblasti jsou popoháněny teplomilné kultury a zelenina ještě ve sklenících a fóliovnících, které jsou v neskutečných kilometrech čtverečních rozmístěny hlavně při jižním pobřeží Sicílie.

Krátce jsme navštívili historické město Syrakusy na jižním pobřeží, založeném již 734 př. Kr., které je a známé výrobou papyrusů. Navštívili jsme archeologické vykopávky řeckého (5. stol. př. Kr.) i římského divadla a památky ve skalách i v jeskyních.

Projížděli jsme dále na sever až po věhlasnou, někdy běsnící nejvyšší sopku na ostrově – Etnu. Navštívili jsme velkostatek Sv. Michala, soukromý vinařský podnik Vini Murgo ve vinařské oblasti Etna, nedaleko města Catania. Prohlédli jsme si vinice v sopečném písku vysoko nad mořem, firma obhospodařuje 25 ha vinic, převážně na nízkém vedení, slanost z písku přechází údajně i do vína. Specifikum této oblasti je velké střídání teplot v noci a ve dne. Hrozny, vyprodukované pod Etnou, jsou zpracovávány ve dvou sklepech. Ve starém sklepním zařízení se zpracovávají červená vína. Přes možnost dalších tektonických poruch byla vybudována v r. 2000 nová obrovská hala na zpracování bílých vín. Velká kolosální zpracovna vypadá jako obrovský betonový kryt s pneumatickými lisami typu Bucher, s ležáckým sklepem a také s barikovým sklepem a plnicí linkou. Lisují se zde celé, neodzrněné hrozny, chladicí zařízení na kvasné procesy mají nastavené na 16°C u bílých vín a 28°C u červených vín. Na terase pod Etnou s překrásným rozhledem na Jónské moře jsme ochutnali 6 vzorků: 1. Murgo brut, sekt ze 100% Nurello Moscarese, které pěstují na 12 ha, 2. Etna bianco z odrůd Caricante 70 % a Catarate 30 %, 3. La Pilli – 65 % Chardonnay a 35 % Caricante, 4. Arbiatto 2000 – 100 % Chardonnay, 5. Etna Rosso – Nerello Mascallese 85 % a Nerello Mantellato 15 %, 6. Tenuta San Michelle – Cabernet Sauvignon 100%. Po překrásné návštěvě vinařské firmy pod Etnou jsme přešli na východní pobřeží ostrova k jónskému pobřeží do městečka Naxos – Gardini.

V sobotu 3. května jsme odjeli přes Messinu do města Milazzo na severním pobřeží Sicílie, odkud jsme odpluli trajektem na Liparské ostrovy. Z trajektu jsme vystoupili na prvním ze sedmi ostrovů - na ostrově Vulcano. Ostrovy jsou sopečného původu a na vrchol kráteru sopky Vulcano jsme téměř všichni vystoupili za ztížených podmínek, v pravé poledne a ve velkém horku, kdy boty klouzaly v sopečném prachu, ale stálo to za to. Prohlédli jsme si květeny a z vrcholu byl rozhled na Tyrhénské moře a další, převážně sopečné ostrovy. Réva vinná je na ostrovech pěstována v menší míře. Nedaleko přístavu trajektů jsou teplé (34°C), sirnaté léčebné prameny s bahnem, z druhé strany je černá sopečná pláž, na kterou často doplují pemza z ostrovů Lipary. Sopečného původu je také kámen obsidián, který jsme našli při toulkách po vulkánu. Tyrhénské moře ze severní strany je velmi čisté a přitahuje potápěče z celého světa. Při cestě trajektem zpět na Sicílii jsme viděli řadu delfínů a dokonce i jednu velrybu.

Poslední pobytový den na Sicílii, v neděli 4. května jsme si jeli prohlédnout vinice a rostlinstvo pod sopku Etnu, vysokou 3 370 m n.m. Autobus se vyšplhal na parkoviště do sopečné krajiny serpentinami do výše 2 800 m n.m. Po návštěvě zajímavé krajiny s ne příliš hojnou vegetací pod Etnou jsme sjeli k historickému městu Taormina, zal. IV. stol. př. Kr. Krásné město na vysoké skále je přístupné pouze místní veřejnou dopravou, pohlédli jsme si střed města a nejnavštěvovanější památku řecko-římské divadlo ze III. stol. př. Kr., kde se dodnes hraje divadlo. Velmi impozantní je pohled do údolí na moře a Etnu, kde se nad hlavou herců odehrávaly tektonické děje. Po druhé hodině jsme odjížděli severním pobřežím Sicílie na západ do Palerma, kde nás ve 20.45 h čekal noční přejezd trajektem Vincenzo Florio do Neapole. Cesta trajektem rychle ubíhala. Z vlastních prostředků jsme si na exkurzích ve vinařských podnicích nakoupili vzorky vín, které jsme tam neochutnali. Na trajektu jsme společně ochutnali 24 vzorků různých Sicilských vín ze všech navštívených i nenavštívených vinařských podniků, degustaci komentovala a řídila paní Vladimíra Seidlová.

Noční plavba trajektem skončila 5. května, v 6.45 h v Neapoli. Jeli jsme dále celý den a noc, v pondělí a v úterý, přes Itálii a Rakousko k domovu.

Zájezd po vinařských podnicích Sicílie byl velmi zdařilý a vyčerpávající. Účastníci měli možnost vidět tamní vegetaci, vinice, provozy a zpracovny hroznů. Načerpané zkušenosti a informace použijí ve svých domácích vinicích a provozech.

Publikováno: Vinařský obzor, 2003, č. 12, str. 553.

Poznámka editora.

Marsala

Třetí do počtu slavných dezertních vín z ostrova Sicílie, ze stejnojmenného města. Na trhu se poprvé objevilo v r. 1933. Je to víno přislazené zahuštěným moštem a dolihované vinným destilátem. Má tři barvy od zlatohnědé do hnědé (oro, ambra a rubino), přičemž každá může být secco (do 40 g/l cukru), semisecco (40-100 g/l cukru) a sweet (nad 100 g/l cukru). Podle doby zrání v sudu je označována jako fine (1 rok), superiore riserva (4 roky) a vergine jako solera. Marsala má výraznou a ušlechtilou chuť a kdo ho ochutnal tak si pamatuje, co to je to dochuť vína.

Citováno z knihy F. Kratochvil: 1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství aneb brevif enofila. Moravín, 2013, ISBN 978-80-260-5123-7