

Přípitek z podpatku italské boty

Jaromír Tůma - 21. květen 2009, 15:55:12

Vína z Apulie zrají v půli cesty na náš trh

(Milán, Leverano)

1880 je letopočet, kdy Francesco Rocca založil na samém jihu Itálie rodinný podnik Vinicola Rocca. 1880 je zhruba počet kilometrů, které jsme ujeli v jednom směru, abychom poznali žirný kraj mezi městy Lecce a Gallipoli, kde už třetí generace po pradědečkovi kultivuje na sto hektarů viničních tratí.

Vědomě se zřikáme chronologického záznamu bleskové výpravy a teprve na zpáteční cestu si v naší reportáži ponecháme Milán s moderním, plně automatizovaným provozem, odkud už putují lahve s etiketou Rocca do Ameriky, Asie a severní Evropy. První zastávku věnujeme palmami, cypřiši, citrusy, mandlovníky a olivovníky lemovaným lánům, kde palčivé slunce dává barvu, sílu, vůni a chuť takovým odrůdám, jako Negroamaro, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Chardonnay a Merlot, které raší z jílovité a vápenité půdy, jen třemi kilometry souše oddělené od pobřeží Jónského moře. Ačkoliv vzorná rovina dovoluje maximální nasazení techniky a poradí si s ní deset stálých zaměstnanců, vinice nezela prázdnotou, oživily ji dívky, které z rozvětvených keříků othrávaly lístky, aby si květnové slunce mohlo dokonale posvítit na zatím zárodečné hrozny. Trochu mi tím připomněly naše chmelové brigády.

Víno, které nezná návrat domů

Pouze Primitivo, které po delším zrání v dubových sudech chutná jako portské, jsme k našemu lehkému zármutku v přírodní podobě neviděli, daří se mu totiž v Mandurii v severozápadním směru na Taranto. V kupáži s Negroamaro se pod názvem Passolo prosadilo nedávno na soutěži vín v Dánsku. „Okamžitě odtud přišla objednávka na 40 tisíc lahví,“ pochvaloval si Marco Rocca, který však nepřikládá soutěžím firemní prioritu. „Jsou důležité, to ano, nám jde ale především o to, aby naše vína chutnala lidem,“ konstatuje s výrazem pohodového člověka a provádí nás dnes už ztichlým hospodářstvím v centru městečka Nardo, kde jeho dědeček Angelo Rocca vystavěl v roce 1936 rozsáhlý sklep, který jeho potomek Ernesto vybavil v 60. letech první stáčecí linkou. V současnosti zde Marco anebo Matteo přespávají, pokud je dohled nad podnikem zavede na jih, a kdo ví, jednou zde možná zřídí muzeum. Jejich domovem je dnes Milán resp. jeho satelitní městečko Agrate Brianza a stejným směrem proudí i mošt. A jak jsme se na gastronomických „exkurzích“ v Lecce, Gallipoli a Alberobellu mohli přesvědčit, víno Rocca, jakkoli mu křestní list vystavila Apulie, se už na jih nevrací – z Milána má přinejmenším stejně daleko třeba i do desítek českých vinoték, kde se prodává zpravidla – podle věku a jakostního a odrůdového složení - v cenovém rozpětí mezi 189 a 1349 korunami.

Rocca a jeho bratři

Paolo je s 53 lety nejstarší, následují Marco (50), Luca (48) a Matteo (40). Čtyři „fratelli“ shodného příjmení Rocca.

Milovník stříbrného plátna si v této souvislosti asi vybaví slavný film režiséra Luchina Viscontiho z roku 1960 Rocco a jeho bratři s Alainem Delonem v hlavní roli. Těch bylo ovšem pět a naděje, s nimiž přišli z venkova do Milána, málem utopili ve vzájemných nespárech a konfliktech se zákonem. Na naši čtveřici mohou být Milán či jeho „předpolí“ Agrate Brianza náležitě hrdí, neboť rovným dílem obohacuje jejich faunu i flóru. Zatímco Paolo a Luca se zabývají chovem klusáckých koní, Marco a Matteo rozvíjejí vinařskou tradici. Doktorát na Matteově vizitce však jen potvrzuje, že romantický čas povozů se sudy se zastavil zakonzervováním na starých fotkách.

Chybí jen robot, který řekne „čin čin“

Pokud opustíte 20 kilometrů před centrem Milána dálnici směrem od Verony a Brescia, nemůžete přehlédnout rozlehlý, leč úhledný areál vinařství firmy Angelo Rocca & Figli. Sem do Agrate Brianza se převládá tekutý produkt z jižních teritorií, ale i nedalekého Piemontu, tady se ukládá do obřích nerezových tanků i dřevěných sudů a po předepsaném povinném spánku se pod stejnou střechou stáčí a lahvuje na dvou linkách, které dokážou v době maximálního provozu naplnit 10 tisíc lahví. Za hodinu, aby bylo jasno.

Exkurze v areálu, kde nepotkáš úředníka, a šéf v džínách se na pohled neliší od obsluhy plnicí linky, končí v expedici, odkud si jako suvenýr odnášíme kupáže odrůd Negroamaro, Malvasia nera a Primitivo se světoznámým Merlotem, Shirazem a Cabernetem, které dosahují pozoruhodných chuťových nuancí, podepřených vysokým podílem alkoholu mezi 13 a 14,5 procenty. V mé hodnotící tabulce mezi nimi vyniká tmavě rudé Rocca 2000, u jehož zrodu stály pozdně posbírané hrozny Negroamaro a Malvasia nera, ale vlájkovou loď představuje „dolce“ verze Torricelle z mandurijského Primitiva. Nad jeho sklenkou si vnímavý host nejlépe uvědomí, jak plynule prošel dvěma světy, historickým na poloostrově Salento a moderním v Lombardii, aniž by si dokázal představit existenci jednoho bez druhého.

Připočítejme k „vinné kúře“ blahodárny vliv Jónského moře na léčbu astmatu a kožních chorob a ekzémů a množství historických pamětihodností včetně „trulli“ v Alberobellu, domků s kuželovitými střechami a tajemným původem, které se nikde jinde v Evropě nevyskytují, a najednou se před námi otevírá nové, dosud nepříliš probádané území pro letní rekreaci. Zvláště když se do Bari a Brindisi dá létat!

Česká Třebová, přestupovat!

Jako významný železniční uzel, tak bychom asi u prověrky ze zeměpisu charakterizovali město na trase Praha - Olomouc, než bychom definitivně upadli do rozpaků. O to více překvapila tabulka s perfektně vyháčkovaným názvem města v cizokrajných uličkách. Tak tedy, Česká Třebová a Agrate Brianza (se 14 tisíci obyvateli, stejným počtem, jaký má Leverano) spolu udržují partnerství. Datuje se teprve od roku 2004, ale starostové obou měst se snaží, aby „družba“ nebyla formální. Proto přišla na přetřes, nebo spíše na degustační stůl také vína Rocca a majitel českotřebovské firmy Víno SD Dalibor Salivar se loni v létě ujal nelehkého, ale vděčného závazku: upozornit na ně českou veřejnost. Odměnou mu byly první příznivé ohlasy: medaile z východočeských soutěží Hradecký pohár vín a Pardubický festival vín, zlatá medaile z letošních Vinařských Litoměřic pro nejlepší červené zahraniční víno (Primitivo di Manduria 2005) a nejlepší zahraniční šumivé víno (Prosecco Manzoni - Borgo Gritti).

Popisky k fotkám:

- 1 Matteo Rocca provádí české novináře provozem v Miláně.
- 2 Marco Rocca na rodinné latifundii mezi Leveranem a Veglie, vpravo (s fotoaparátem) se odvažuje Dalibor Salivar.
- 3 Ve vinici stín palmy nestačí, květnové slunce už pálí „po apulijsku“.
- 4 Věže Torricelle daly název nejdražšímu vínu s etiketou Rocca.
- 5 Hradby pevnosti v Gallipoli zastínila moderní budova banky. Že by i do Apulie zasáhla chapadla stavební mafie?
- 6 „Úly“ Alberobella umožňují jednoduché bydlení, hlavně však poskytují spásný chládek.

Fotografie

