

Luca Maroni

OCHRÁNCE DOKONALÝCH VÍN

V roce 1990 založil svoje vlastní vydavatelství Lm edizioni, které vydávalo časopis *The Taster of Wine* a v roce 1993 vyšlo první vydání *Annuario dei Vini Italiani*, knihy hodnotící kvalitu italského vína.

TEXT: IVETA STEINEROVÁ, FOTO: ARCHIV

Ted' je Luca Maroni nejuznávanějším kritikem italských vín, vydává mnoho časopisů, publikací a knih. Pořádá prestižní výstavy vín, uděluje ocenění za nejlepší víno, etiketu či vinařství roku. Spolupracuje na mnoha vědeckých projektech, které mají za úkol pomáhat vinařům vyrábět čistá a kvalitní vína. Za svůj profesní život ochutnal více než 220 tisíc různých vín.

Setkal jste se již s víny z České republiky?

Ano, loni v Římě jsem měl příležitost ochutnat vaše vína a byl jsem mile překvapen jejich kvalitou. Předčila mé očekávání.

Jaký názor máte na polosuchá, potažmo polosladká vína? Někteří lidé prohlašují, že aby víno bylo chutné, musí být sladké.

Nehovořil bych o víně sladkém nebo polosladkém, ale o víně vyváženém. A kdy je víno vyvážené? Především je třeba se soustředit na harmonii chutě, měla by být také měkká s příjemně svěží kyselinkou. Chuť vína obsahuje tři složky: sladkost, kyselinu a hořčinu, která je způsobena taninem. Pokud jsou všechny tyto složky vyvážené, mluvíme o harmonickém víně. Přílišná sladkost je na škodu, stejně jako vysoká kyselost vína. Vyváženost je to, co bychom měli hledat, takové víno nám pak opravdu chutná.

Jaké víno považujete za nejlepší?

Vedle harmonického a vyváženého vína, o jehož podobě jsem se už zmínil, je důležitá i konzistence, hloubka a elegance vína. Nezbytným parametrem dobrého vína je jeho čistota, ale také vyváženost buketu a chutě. Enolog je člověk zkušený, který má především dbát na správné postupy pomáhající vyniknout charakteru vína. Konečný výsledek by měl být harmonií vůně, chutě a dokonalým zážitkem pro člověka, který ho pije. Taková vína mám rád, taková jsou podle mne nejlepší.

Merlot je starobylá francouzská odrůda a nejlepší vína vytvořená na jejím základě pochází právě z Francie. Poslední dobou však stále častěji nacházíme mezi nejlepšími merloty vína z Toskánska. Co je příčinou?

Merlot je odrůda, která má dobré adaptabilní schopnosti. Faktem je také to, že pro výborné vyzrání Merlotu jsou klimatické podmínky nejen v Toskánsku, ale v celé Itálii, téměř ideální. Jedná se o odrůdu ranou, dozrávající poměrně brzo, konkrétně v Toskánsku již na přelomu srpna a září. Skvěle se této odrůdě daří též na Sicílii, v Abruzzu, ale i v ostatních částech Itálie. Řekl bych, že z odrůdy Merlot umí vyrobit skvělé víno vinaři po celé Itálii.

Italský Pinot grigio se těší velké oblibě po celém světě. Co stojí za jeho úspěchem?

Poměrně jednoduchý fakt. V porovnání s ostatními bílými odrůdami se jedná vlastně o světlé červené víno. Pinot grigio má červenou slupku, od které musí být mošt oddělen velmi rychle. Pokud zůstane ve styku se slupkami delší dobu, získává víno měděnou bar-

vu. Rozhodně se jedná o odrůdu, která dává bohatá, extraktivní vína plného těla. Spojení těchto faktorů společně s měkkostí chutě nemůže zůstat bez pozitivních ohlasů.

LUCA MARONI

Narodil se 19. září 1961 v Římě. Po absolvování vysoké školy začal pracovat pro významného hodnotitele italských vín, Luigiho Veronelliho. Založil první italský časopis – *Ex Vinis*, který přinášel novinky a informace ze světa vína.

Jak by měli lidé vybírat správné víno? Podle čeho by se měli orientovat?

Především by měli ochutnávat, pak porovnávat a naslouchat svým smyslům. Pokud nám víno dá pomyslně pěstí do nosu, není to tím, že neumíme degustovat. Je to proto, že víno není správné, vyvážené a čisté. Je třeba hledat takové, které nás obejmě, pohladí, ne to, které odradí. Je potřeba spoléhat se na své smysly, bez nich není možné si vybrat vhodné víno.

Jaký projekt byl pro vás v uplynulém roce nejdůležitější?

Spolupracuji na projektu INTERGRAPES®. Jedná se o vědecký – biotechnický, inovativní proces vinnifikace, na základě správných enologických postupů, které dovolují chránit víno před oxidací a mikroorganismy tak, že již není potřeba použít síření. Jednotlivé postupy jsou tak precizní, že ve víně není přítomen oxid siřičitý, vína jsou naprosto čistá, přírodní, po otevření lahve neoxidují a mají dokonalou stravitelnost. INTERGRAPES® je mezinárodní komunita, která nyní sdružuje více než tři tisíce vinařů, kteří dodržují dané postupy a pyšní se na svých vínech etiketami s nápisem "neobsahuje oxid siřičitý".

S Lucou jsem se rozloučila, šla ochutnat vína, která jsou zpracovávána systémem INTERGRAPES® a přemýšlela o jeho neuvěřitelném purismu v oblasti vína a nekonečném hledání dokonalých vín. Setkání s ním je vždy velmi obohacující a inspirativní zážitek. Luca Maroni je ochráncem skvělých italských vín, neúnavným propagátorem italské eno-gastronomie po celém světě a skutečnou ikonou vinařského světa. «

