

SPECIALITY REGIONÁLNÍCH KUCHYNÍ

# STŘEDNÍ PORTUGALSKO

Portugalsko se dělí na pět regionů: Porto a Norte de Portugal na severu země, jež se rozkládá od oblasti v údolí řeky Douro, známé výrobou portských vín, a kromě ní zahrnuje také oblasti Minho (Vinho Verde) a pustou horskou oblast Trás-os-Montes. V okolí Lisabonu je to pak Lisboa a Vale do Tejo, do které spadá úrodný kraj Ribatejo a poloostrov Setúbal. Jižně a jihovýchodně od hlavního města se nacházejí oblasti Alentejo a Algarve. První je nejsušším regionem země a druhá proslula svými přímořskými letovisky Portimão, Albufeira, Faro, Lagos a Sagres. A pak je tu ještě Beiras.

## Palác Buçaco

Beiras se táhne od Atlantského oceánu (Beira Litoral) ke španělským hranicím přes pohoří Serra da Estrela a Caramulo (Beira Alta) mezi údolímí řek Douro a Tejo (Beira Baixa) a zahrnuje významná portugalská města, jako jsou Aveiro, Coimbra, Viseu, Guarda, Castelo Branco, a významné vinařské oblasti Portugalska: Bairrada a Dão.

Srdcem tohoto nejhornatějšího regionu Portugalska je jedno z nejstarších univerzitních měst Evropy – Coimbra. Avšak gastronomickým centrem regionu je bezesporu malé městečko Mealhada, které se vyznačuje jednou zvláštností: V tomto městě a jeho okolí se nacházejí desítky, ne-li stovky restaurací, jež se specializují na regionální delikatesu – malé česnekem a bylinkami nadívané selátko, které se připravuje na roštu, jenž je zpravidla umístěn jako ústřední bod v centru restaurace. Selátko se obvykle podává se speciální pepřovou omáčkou a hlavní pointou tohoto pokrmu je křupavá kůžička opečená dozlatova a pod ní velmi měkké maso, které je tak křehké, že se prý dá krájet i talířem. K tomu se podává místní šumivé *vinho espumante*, jako např. Vasco da Gama Reserva Brut *método classico* vyrobené z kupáže odrůd Maria Gomes a Bical.

Cestujete-li autem po hlavní spojnici Lisabon–Porto, můžete tuto oblast minout, aniž zjistíte, jaké gastronomické zážitky vám unikly. Před vstupem Portugalska do EU se jezdilo po staré silnici, která vedla přímo městem Mealhada, kde jste si téměř na každém rohu mohli povšimnout nápisů *Ha Leitão*



(*leitão* v portugalské znamená selátko) a vybrat si restauraci, která se vám líbila nejvíce. Největší turistickou atrakcí je dodnes Pedro dos Leitões se soškami prasečí rodinky před vchodem, ale ta nejlépe připravená selátka se tradičně podávají dále od centra, ve vnitrozemí. Jedno takové gastronomické zařízení provozuje Carlos Pompeu v obci Malaposta poblíž Anadie. Kromě tradičního *leitão* zde lze ochutnat další regionální speciality, jako např. *franguinbo*, což je malé kuřátko na grilu *churrasco*, nebo *cabrito assado no forno* (pečené kůzlečko v peci). Opominout rovněž nelze portugalský národní pokrm, jímž je sušená slaná treska – *bacalbau*. Portugalská kuchyně se chlubí až závratnými 365 recepty na její úpravu. Jinými slovy: Můžete si ji dát každý den v roce na jiný způsob. Carlos Pompeu ji připravuje s olivovým olejem, bramborem, cibulí, kořením a octem – *bacalbau a lagareiro*, nebo v troubě – *bacalbau assado no forno*. Specialitou Coimbrы je *chanfana* – jehněčí nebo kůzlečí na červeném víně Bairrada,



## BARRIGA DE FREIRA

**Výraz Barriga de Freira doslova znamená „břicho matky představené“. Tento recept mi předala Helena Moreira z vinařství Caves Arcos do Rei při obědě v Anadii. Používá pro něj: 14 žloutků, 4 vejce, 75 dkg cukru a 10 dkg másla.**

Cukr rozpustíme v kastrolku s 2 dl vody a vytvoříme sirupovitý karamel. Vejce a žloutky našleháme a přidáme ke směsi. Vmícháme máslo, přivedeme zvolna k varu a 3–4 minuty za neustálého míchání mírně povaříme. Poté směs přelijeme do bábovkové formy a necháme vychladit. Vyklopíme, zaprášíme skořicí, podle chuti přelijeme karamel z rozpuštěného cukru a podáváme.



kteří tradičně pekli pekaři v rozpálené peci na chléb. Přímořské město Aveiro poblíž „stříbrného pobřeží“ Costa da Prata se naopak může chlubit specialitami z darů moře. Vynikající restaurace Clube da Vela, postavená v typickém architektonickém stylu letoviska Costa Nova (s barevně pruhovanými fasádami), podává v kotlíku vynikající pokrm z malých úhořů a brambor, tzv. *caldeirada de enguias*, na nějž sem jezdí návštěvníci ze široka daleka. Z ochutnání stojí také *arroz de mariscos*, speciální rizoto s plody moře, pečený hejk s bramborovým pyré *peçada lusitana* či pokrm z darů moře *cataplana de tamboril*, připravovaný zvolna ve speciální nádobě s pokličkou (stejně jako marocký *tajine* i *cataplana* je arabského původu).

Po hodování přijde řada na *pudim*, tedy dezerty, sýry, ovoce, fíky... Nejznámějším portugalským dezertem je *ovos moles* (žlutkový dezert, doslovně: „vejce na měkko“), který má svůj původ právě v Aveiru. K dalším specialitám patří vaječná roláda *rola de ovos*, andělský dort *bolo de anjo*, vaječné dezerty *natas do céu*, *toucinho do céu* a *barriga de freira*. Všechny uvedené pokrmy jsou původně výtvoři jeptišek. Důvod je prostý: Kláštery se vždy angažovaly v produkci vína a nejpobulárnějším prostředkem pro čiření vín je albumen neboli vaječný bílek. Logicky tak vyvstala otázka, co s přebytečnými žloutky... Ze sýrů se podávají populární *queijo da serra*, což je pikantní horský sýr z pohoří Serra da Estrela, ke kterému se tradičně servíruje marmeláda z kdoulí (*marmeló* je v portugalské kdoule a odtud vlastně pochází i výraz marmeláda).

**Vína z oblasti Beiras /** Region Beiras má kromě své vlastní apelace pro regionální vína *Vinhos Regionais* dvě DOC oblasti – Bairrada a Dão.

Není jisté zda Bairrada získala své jméno od výrazu „barra“ (jíl) či „bairro“ (osada). Co však víme s určitostí, je, že se vyznačuje typickými červenými jílovitými půdami a je zde mnoho vinařských obcí... V 18. století tento region doplatil na rozhodnutí portugalského premiéra Marquêse de Pombal. Ten se sice zasloužil o vymezení oblasti původu pro portská vína v regionu Douro, avšak na úkor sousední Bairrady, kde nařídil vykloučení vinic, aby se místní vína „nepančovala“ s víny portskými, a tím se neohrozil tehdy již lukrativní obchod s Anglií. Na přelomu 19. a 20. století přinesl zkázu do portu-



galských vinic révokaz. Poté nastala vlna vyznačování hranic jednotlivých vinařských oblastí, kterou Barraida zmeškala.

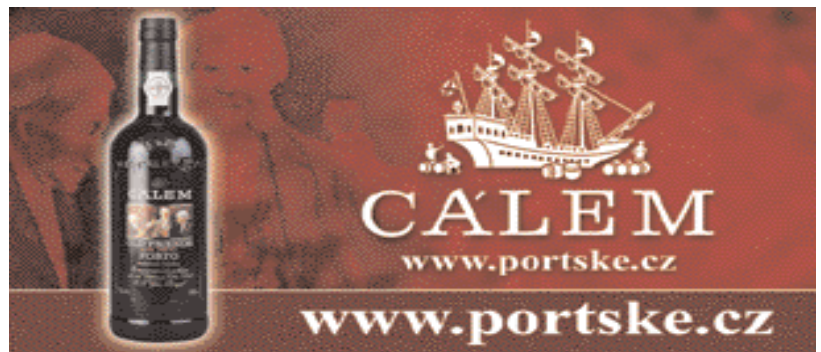
Pěstitelům a vinařům v této oblasti se tak podařilo získat oficiální statut DOC až v roce 1979.

Více než 80 % vín Bairrady tvoří vína červená, která podle vinařského zákona musejí obsahovat nejméně 50 % odrůdy Baga. Baga znamená v portugalské „bobule“, což výstižně popisuje hrozny této odrůdy s malými bobulemi a silnou slupkou. Dává hutná červená vína s vysokým obsahem tříslovin, která potřebují dlouhou zrát, a proto vína Bairrady nebyla nikdy příliš populární. Nedávno se však tato vína dostala znovu do popředí. Stalo se tak díky přednímu portugalskému enologovi Luisi Pato, jenž tato portugalská vína s oblibou přirovnává k italskému Nebbiolu oblasti Piemonte, a tak se pomalu začínají těšit ze znovuobjevení a znovuzrození. Příznivé jsou především ceny, neboť starší (a skvělé) ročníky lze pořídit neuvěřitelně levně. Dokonce i v restauracích můžete dostat láhev Bairrady-Garrafeiry (což je vlastně reserva vinaře, která zrála dle vinařských předpisů navíc ještě ve skle) za pouhých 9–12 eur.

Další typickou odrůdou této oblasti je Castelão, také nazývaná Periquita (Malý papoušek). Jména portugalských autochtonních odrůd se vůbec vyznačují jistou dávkou poetičnosti. Posuďte sami: Rabo de Ovelha (Ovčí ocas), Rabigato (Kočičí ocas), Olho de Lebre (Zaječí oko), Uva Cão (Pší réva), Esgana Cão (Pší škrtič), Borrado das Moscas (Muší trus), Pé do Rato (Krysí pacička), Poerinha (Malá zaprášená), Bastardo apod. Za zmínku stojí také kultivar Fernão Pires (česky Ferdinand Pires) typický pro oblast Ribatejo, který v regionu

Staré ročníky  
Buçaco

BG selátko







**BG Leitao**  
**caldeirada de En-  
guias**

Bairrada náhle změnila povhavi a říká si Maria Gomes (Marie Gomesová...).

Také Dão prožívá období renesance. Tato vinařská oblast a od roku 1908 DOC (první pravidla na ochranu jejích vín však platila již v roce 1390) leží v povodí řek Mondego a Dão v hornaté oblasti (700 m n. m.) na žulovém podloží, kde se réva vinná pěstuje na rozloze 65 000 ha. Tradičně zde existovalo téměř 60 000 pěstitelů, kteří dohromady obdělávali přes 450 000 parcel/viničních tratí o průměrné rozloze 0,14 ha, kteří prodávali své hrozny do 10 existujících družstev. To se však v poslední době na podnět z Bruselu začalo měnit a drobní pěstitelé mají dnes právo vyrábět vlastní vína ze svých hroznů. Produkuje se zde zhruba 80 % červených a 20 % bílých vín. Dvě třetiny jsou směsi vyrobené až z devíti autorizovaných odrůd, jako jsou Tinta Pinheira, Alfrocheiro Preto nebo Tinta Roriz, avšak ta nejlepší vína se vyrábějí z odrůd tradičně používaných k výrobě nejlepšího portského – Touriga Nacional a Touriga Franca.

Ve městě Anadia bylo nedávno zřízeno Muzeum vína. V přílehlých budovách sídlí šlechtitelská stanice a vinařská škola Estação Vitivinícola. V jejich vinicích vědci a studenti neú-

**Vína z Bairrady**



navně pracují na šlechtění nových klonů odrůdy Baga. Je zde stálá expozice archeologických nálezů z regionu Beiras, které se datují do dob antického Řecka, speciální displej viniscópio, fotografická expozice např. slupek hroznů různých odrůd a extraktů jejich vín za použití nejmodernější mikroskopické technologie DIC a rozsáhlá vinotéka, která zastupuje produkci všech vinařství tohoto regionu. V Anadii rovněž sídlí vinařství Caves Arcos do Rei, jehož sortiment vín z oblastí Bairrada, Dão a sektů método classico je k dostání na našem trhu.

### Palác Buçaco

Žádná enogastronomická exkurze do regionu centrálního Portugalska by nebyla úplná bez návštěvy tohoto unikátního královského paláce, dnes pětihvězdičkového Buçaco Palace hotelu. Nachází se hluboko v lesích pohoří Serra do Buçaco (kde kdysi vévoda Wellington vyhrál další slavnou bitvu nad Napoleonem), na hranicích vinařských oblastí Dão a Bairrady, pár kilometrů od lázní Luso. Tento palác si nechal vystavět předposlední portugalský král Carlos I., jenž však byl v roce 1908, tedy ještě před dokončením této architektonické fanatazie, zastřelen. Jeho následník Manuel II. poté v zemi příliš dlouho nepobyl a z Portugalska se stala republika. Palác Buçaco byl až do roku 1917 prázdný, pak si jej od státu pronajal Alexandre d'Almeida a začal zde provozovat luxusní hotel s vlastním vinařstvím, jehož vína byla určena pouze hostům, kterými byli převážně prominentní osoby a státní návštěvy. O čtyři generace později se zde toho mnoho nezměnilo: Hotel je stále v rukou uskupení Alexandre d'Almeida, v jeho sklepeních se stále lahve vína, které se podává v hotelové restauraci hostům a dokonce etiketa láhví vín zůstala stejná... Pokud budete mít štěstí a nahlédnete do archivu vín tohoto unikátního sklepa, uvidíte v něm staré ročníky, které jdou až do roku 1927. Visí zde také menu, jež se podávalo v roce 1957 anglické královně Alžbětě II. a princovi Filipovi, vévodovi z Edinburgu. Pro zajímavost: Pili Madeiru Sercial z roku 1808 jako aperitiv, Bussaco bílé a Bussaco červené ročníků 1944 a 1945 a portské ročníku 1890...