Vínoviny

ITÁLIE / PROSECCO

Bubliny ke svátečnímu stolu



V lednici čekají dvě lahve. Na jedné stojí *Brut*, na druhé *Extra Dry*. Kterou otevřít hostu, který má rád suché víno? Sáhněte po Brutu. Angličtina tady trochu mate. *Extra Dry* označuje víno s vyšším obsahem cukru. Jak velký rozdíl ve sklenici poznáte, si ukážeme na třech lahvích z jednoho rodinného vinařství.

Kdy jsou italské bubliny Prosecco?

Rozhoduje původ. Prosecco pochází z vymezené oblasti na severovýchodě Itálie. U bílého Prosecca DOC tvoří nejméně 85 % hroznů odrůda Glera, ve které můžete objevit vůni hrušky, zeleného jablka nebo bílých květů. Většina Prosecca získává bubliny při druhém kvašení v uzavřeném tanku. Vinaři tomuto postupu říkají *Martinotti* nebo *Charmat* a využívají ho právě proto, jak dobře uchovává vůni čerstvého ovoce.

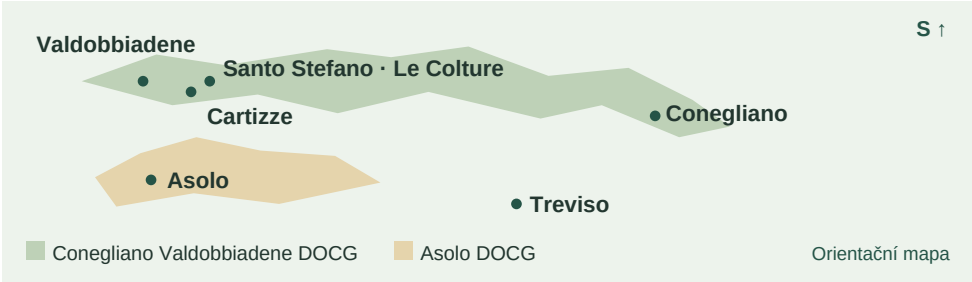
O kus dál na západ, v Lombardii, vzniká jiné italské šumivé víno – **Franciacorta**. Podruhé kvasí přímo v lahvi a i v základní verzi v ní stráví nejméně 18 měsíců na kvasničných kalech. Dvě italské lahve vedle sebe tak mohou nabídnout docela jiný zážitek. Při příštím přípitku zkuste přivonět k oběma ještě před prvním douškem.

A může být Prosecco úplně bez bublinek?
Ano. Pravidla Prosecco DOC připouštějí i tiché víno označované *tranquillo*.

Z VINAŘSTVÍ

U Ruggeriových v Le Colture

Ve vesnici Santo Stefano u Valdobbiadene hospodaří rodina Ruggeri po generace. V roce 1983 tu Cesare Ruggeri začal vyrábět šumivá vína. Příběh rodiny vypráví i jedna z etiket. **Gerardo Rive di Santo Stefano** pojmenovali Ruggeriovi po dědečkovi, který se staral o jejich strmé vinice. Na Gerardo dodnes berou hrozny z nejstarších rodinných vinohradů v obci.



Od široké oblasti ke konkrétnímu svahu. Na mapě začněte u Trevisa a vydejte se na sever do kopců mezi městy Valdobbiadene a Conegliano. Právě tady sídlí Le Colture. Při čtení etikety se dá stejná cesta podniknout ve třech krocích.

Prosecco DOC	Hrozny mohou pocházet z vymezeného území devíti provincií v regionech Veneto a Friuli-Venezia Giulia.
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Původ se zužuje na kopcovitou oblast patnácti obcí mezi Valdobbiadene a Coneglianem. Druhou samostatnou oblastí DOCG je nedaleké Asolo.
Rive di Santo Stefano	Známe už i obec či její část, odkud jsou hrozny. Oblast má 43 vymezených Rive. Hrozny se sklízejí ručně a na lahvi najdete ročník.

Kousek od Santo Stefano hledejte na mapě ještě **Cartizze**. Tahle malá poloha mezi třemi vesnicemi má vlastní pravidla a patří k nejstrmějším vinohradům v okolí.

Podrobná mapa Valdobbiadene › **Průvodce DOC a DOCG na blogu Kupmeto ›**

TAHÁK K ETIKETĚ

Jak číst etiketu

Jak silně víno perlí?

Frizzante je jemně perlivé. Při 20 °C má v lahvi přetlak 1 až 2,5 baru a na jazyku lehce zašimrá. *Spumante* je šumivé, s přetlakem alespoň 3 bary. Po nalití čekejte výraznější pěnu. Obě slova popisují perlení. Pro sladkost hledejte na etiketě další údaj.

Bílé spumante	Zbytkový cukr	Příklad z Le Colture
Brut Nature	méně než 3 g/l	Po druhém kvašení se již nepřidává cukr.
Extra Brut	0–6 g/l	
Brut	méně než 12 g/l	**Fagher · 9 g/l**
Extra Dry	12–17 g/l	**Pianer · 14 g/l**
Dry	17–32 g/l	**Cruner · 18 g/l**
Demi-Sec	32–50 g/l	

Vinařství u všech tří zvýrazněných vín uvádí **stejný tlak 4,5 atmosféry**. Máte-li možnost ochutnat je vedle sebe, začněte Fagherem a pokračujte přes Pianer ke Cruneru. Všímejte si, kdy poprvé pocítíte sladkost na jazyku. Ovocná vůně vás může svést už u první sklenky.

Zkuste si přečíst jednu láhev nahlas

Le Colture je vinař. *Fagher* je jméno vína. *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG* říká, odkud pochází. A poslední slovo, *Brut*, vám pomůže rozhodnout, komu ho u stolu nalít.

U STOLU

Od přípitku po jablečný koláč

K prvním soustům

PIANER EXTRA DRY

Na opečenou bagetku dejte ricottu a trochu nastrouhané citronové kůry. K jemnému sýru se hodí Pianer s vůní hrušky a jablka. Je o něco kulatější než Fagher, ale díky kyselině zůstává svěží. Pokud od přípitku rovnou přecházíte k lehkým těstovinám se zeleninou, klidně u něj zůstaňte.

Ke kaprovi ve strouhance

FAGHER BRUT

Ruggeriovi doporučují svůj Fagher k pečeným rybám. Na český vánoční stůl bychom ho postavili i ke smaženému kaprovi. Po soustu křupavé strouhanky příjemně osvěží jeho kyselina a citrusová chuť. Pokud kapra vynecháváte, stejně dobře můžete začít pstruhem pečeným jen na másle.

K vlažnému jablečnému koláči

CRUNER DRY

Zkuste křehké těsto, nakyslá jablka a jen trochu cukru. Cruner má z naší trojice nejvíc zbytkového cukru, ve sklence ale působí jen lehce nasládle. Hodí se k ovocnému koláči, kde ještě poznáte chuť jablek. Výrazně sladká poleva by ho snadno přehlušila.

Ze sklepa na stůl

Vinař doporučuje nalévat Fagher při **7–9 °C**, Pianer a Cruner při **8–10 °C**. Sáhněte po sklenkách tulipánového tvaru, ve kterých je prostor i pro vůni. A jestli váháte, zda si láhev nechat na příští Vánoce: u klasického ovocného Prosecca si jeho svěžest nejlépe užijete zamlada, ideálně v roce po sklizni.

První číslo online

Načtěte QR kód pro článek a odkazy na vína.

kupmeto.cz/vinoviny/