

## 10 věcí, které byste měli vědět o vínech Barolo



Červená vína Barolo patří k tomu nejvyhledávanějšímu z Itálie. Slavná vína ze severoitalského Piemontu se většinou rovnají velkým vínům z Toskánska. Milovníci vín na vínech Barolo oceňují jejich nezaměnitelných charakter i velký archivační potenciál.

At' už patříte mezi fanoušky těchto vín, nebo chcete s Barolem teprve začít, přinášíme vám seznam deseti věcí, které byste o vínech Barolo měli znát.

### 1. Jaký je původ vína Barolo?

Vína Barolo pochází z oblasti, které se říká Langhe. Najdete ji v severozápadní Itálii, jižně od Turína. Langhe je součástí velkého a respektovaného vinařského regionu [Piemont](#). Do Langhe se celkem pohodlně dostanete asi za dvě hodiny autem z Milána.

Vína Barolo nesou apelační označení DOCG. Jejich původ je tak chráněn a vína musí pocházet z hroznů vysazených v rámci vinic jedné z 11 vesnic. Jsou jimi Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi a Verduno. V těchto obcích je zákonem vymezeno 170 vinic registrovaných jako MGA (menzioni geografiche aggiuntive). Jejich názvy se pak často objevují na etiketách vín Barolo.

## 2. Jaká jsou pravidla pro výrobu vín Barolo?

Kromě již zmíněného původu hroznů z jasně vymezené oblasti, platí pro vína [Barolo](#) některá další pravidla. V první řadě je to podmínka, že víno musí být 100% z odrůdy [Nebbiolo](#). V případě vín Barolo je tedy striktně zakázána příměs dalších odrůd. Vína Barolo musí mít také minimálně 13 % alkoholu a před uvedením do prodeje musí zrát ve vinařství minimálně 38 měsíců (z čehož minimálně 18 měsíců v dřevěných sudech). Vína s označením Riserva pak zrají minimálně 60 měsíců.



## 3. Jaký je rozdíl mezi vínem Barolo a Barbaresco?

Druhým slavným vínem oblasti Piemont je víno [Barbaresco](#). To je stejně jako Barolo také 100% [Nebbiolo](#), ale tato vína mají vlastní vymezenou oblast původu s mírně odlišným klimatem. Pro vína Barbaresco platí také jiná pravidla pro minimální zrání. Vína Barolo a Barbaresco jsou díky stejné odrůdě podobná ve svém charakteru, ale každé z nich pochází z jiné části Langhe.

## 4. Co čekat ve skleničce? Jaké jsou typické znaky vín Barolo?

[Vino Barolo](#) má ve skleničce vždy světlejší granátovou barvu se světle červeným odstínem a oranžovými odlesky. V tomto ohledu připomíná například vína odrůdy Pinot noir. Pro odrůdu Nebbiolo a tedy i vína Barolo platí, že jsou typicky vybavena výraznými taniny a také vysokou kyselinou. V mladé podobě tak vína někdy působí nepřístupně až drsně.

## 5. Jak chutná víno Barolo?

Ve vůni a chuti mají vína Barolo širokou paletu tónů které připomínají květiny, jako jsou okvětní lístky růží nebo fialka, až po tóny červeného peckového ovoce, tabáku, kávy nebo zemitost a kůži. Aromata se ve víně vyvíjí s věkem vína. V mladých vínech dominují ovocné tóny, u staršího Barola pak terciální tóny, jako jsou tóny podrostu a hub, tóny kávy nebo animalita.

## 6. Jaké jsou hlavní styly vín Barolo?

Podle přístupu a zvoleného typu sudů, pro zrání vín, se rozlišují dva hlavní styly vín.

- Tradiční přístup: Dnes opět preferovanější mezi výrobci. Typicky se pro zrání vín používají velké sudy ze slavonského dubu, macerace na slupkách trvá déle než v případě modernějších vín a fermentace někdy probíhá i s částí třapin. Spíše než tóny vanilky nebo čokolády se v těchto vínech relativně brzy objevují tóny lesního podrostu nebo sušeného ovoce.

- Moderní přístup: Tato vína typicky zrají ve francouzských barikových sudech. Díky tomu se v nich objevují tóny tmavého ovoce, čokolády nebo vanilky. Vína jsou zakulacenější, sametovější, jsou dříve připravena k vypití než vína tradičního přístupu, která i po čtyřech letech zrání mohou v některých případech působit nepřístupně.

#### 7. Jaký je archivační potenciál vín Barolo?

Vzhledem k výrazným tříslovinám a kyselině mají vína **Barolo** velmi dobrý potenciál pro zrání. Pro kvalitní Barolo platí, že víno se dostává na vrchol zhruba po 10 letech od ročníku uvedeného na etiketě. Na vrcholu se pak víno může držet i dalších deset let. Ta nejlepší Barola ve skvělém ročníku mají potenciál archivace desítky let, mohou vydržet i půlstoletí.



#### 8. Proč je cena vín Barolo vyšší?

Cena dobrého Barola se pohybuje většinou kolem 1000 Kč za láhev, u některých vín je to i mnohem více. Cenová hladina souvisí s několika faktory. V první řadě je to dlouhá doba, kdy vína musí ležet ve sklepech vinařství a zrát. Vinaři pro vína musí alokovat kapacitu ve sklepech i v sudech a po celou dobu si vína užívají péči vinaře. Produkce vín Barolo je také limitována na zhruba 12 milionů lahví ročně, což v kombinaci s velkou poptávkou činí z vín těchto nejlepších výrobců velmi žádané zboží. Do ceny se tak kromě nákladů promítá i cenová politika jednotlivých vinařů. Vzhledem k dlouhověkosti vín Barolo ovšem většinou nejde o přemrštěné částky.

#### 9. Jaké ročníky vín Barolo jsou považovány za nejlepší?

Obecně lze říci, že s ohledem na znalosti a zkušenosti vinařů a globální oteplování, dosahuje kvalita vín Barolo vysoké kvality napříč ročníky. Posledním výrazněji komplikovaným ročníkem byl 2014, jinak zvládají vinaři sklizně bez větších komplikací. Za obecně mimořádné ročníky jsou považovány z posledních let 2006, 2008, 2010, 2015 nebo 2016. V superlativech vinaři v Barolu hovoří i o aktuálním ročníku 2019.

#### 10. S čím párovat vína Barolo?

Barolo je víno s výraznými tříslovinami a kyselinami a dobře se k němu hodí výraznější tučnější jídla. Můžete ho vyzkoušet se zvěřinou, pečenou husou, hovězím masem nebo steaky. V Piemontu se klasicky páruje také s pokrmem s lanýži. Chybu určitě neuděláte ani se středně vyzrálými sýry.