

# Fascinující a méně známé odrůdy Itálie

Publikováno [20. 2. 2017](#) | Autor: [Mikuláš Duda](#)

Co se týká počtu odrůd révy vysazené ve vinicích, těžko byste ve světě vína hledali zemi, která by se mohla rovnat Itálii. Slavná britská autorka Jancis Robinson ve své knize *Grapes* identifikovala 1368 komerčně významných odrůd pěstovaných na téhle planetě, z nichž hned 377 je právě z Itálie. Italští vinaři tak pracují s více autochtonními odrůdami než jejich kolegové ze Španělska, Francie a Řecka dohromady. Zapomeňme pro tentokrát na Pinot Grigio, Nebbiolo, Sangiovese, Barberu nebo Primitivo. Pojďme si představit některé méně známé, nicméně podobně fascinující odrůdy.

Svou výraznou orientací na domácí odrůdy je Itálie ve světě vína stále unikátní. Mezinárodní odrůdy typu Chardonnay, Sauvignon, Merlot jsou v Itálii samozřejmě také vysazeny, ale ve výrazně omezené míře. Podle dostupných údajů je zhruba 70 různých italských odrůd v Itálii vysazeno alespoň na 1000 hektarech. Ve dvacítce nejméně vysazených odrůdách révy v Itálii najdete jen čtyři odrůdy mezinárodní (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay a Pinot Grigio). Zbytek jsou prostě domácí zdroje. Oproti tomu taková Francie si vystačí s podstatně menší odrůdovou základnou. Zhruba 80 % produkce zdejších vín vzniká z nejrozšířenějších 20 odrůd, jejichž top 10 patří k těm nejméně známým.



Již zmíněných 377 odrůd v Itálii zdaleka nemusí být konečné číslo. Jde o odrůdy, které se prokazatelně používají ke komerční výrobě vína. Podle některých odhadů je ale v italských vinicích až 2000 odrůd, mezi nimi některé téměř zapomenuté, jiné prakticky na pokraji úplného vymizení. A to i přes skutečnost, že dnes je napříč Apeninským poloostrovem patrný trend návratu k původním italským odrůdám. Ty jsou ostatně klíčem k unikátnosti italských vín. Italské odrůdy se totiž jen velmi sporadicky rozširují mimo Itálii, což dává místním vinařům jedinečnou tržní pozici.

Pokud chceme být korektní, musíme samozřejmě říci, že ne všechny ze zmíněných 377 italských odrůd dokáží dát kvalitní surovinu pro výrobu špičkového vína. Na druhou stranu najdete mezi nimi méně známé poklady, které potěší milovníka vína netradičním zážitkem. Nabízíme tip na šest méně známých italských odrůd včetně vín, které doporučujeme ochutnat.

### **Coda di Volpe**

Velmi stará bílá odrůda, která byla zřejmě používána pro výrobu vína již v dobách starého Říma. V Kampánii, kde ji dnes najdete vysazenu, byla dlouho považována za jakousi druhořadou odrůdu, často používanou jen jako příměs do odrůd Greco nebo Fiano. Přitom Coda di Volpe má jednu vlastnost, která je přisuzována tak charakterním odrůdám, jako je Riesling, Pinot noir nebo Nebbiolo. Jde o schopnost věrně vyjádřit terroir ve vinici a v různých podmínkách tak produkovat výrazně odlišná vína. Na minerálních půdách to jsou vína čistá, minerální, podobná vínům odrůdy Riesling, v teplejším klimatu se ve vínech objevují tóny tropického ovoce typické pro odrůdu Chardonnay. Poznávacím znakem odrůdy Coda di Volpe je nižší kyselina, což se snaží někteří vinaři řešit sklizní hroznů v různých fázích zralosti. Ve výsledku tedy mají hrozny s vyšší a nižší kyselinou, které mohou zpracovat společně s cílem dosáhnout ideální kyselosti vína.

*Doporučujeme: [Coda di Volpe „Amineo“ IGT 2013, Cantina del Taburno](#) – vůně vína je delikátní, avšak velmi komplexní s výraznou ovocitostí, která je podtržena decentní mineralitou. Chuť je vyvážená s nádechem exotického ovoce a s perzistentním závěrem.*

### **Pecorino**

Ne, nepomátli jsme se, Pecorino není jen ovčí sýr. Každopádně název této odrůdy je odvozen od pasáků ovcí, kteří její hrozny v minulosti jedli během svých toulek po pastvinách. V poslední době tahle bílá odrůda zažívá velký boom v popularitě, což dokládají výrazné nárůsty ve výsadbách. Zatímco v roce 2000 byla vysazena jen na 87 hektarech italských vinic, dnes je to zhruba 400 hektarů. Doma je tato odrůda ve střední Itálii, konkrétně v regionech Marche a Abruzzo. Vína odrůdy Pecorino mají většinou vyšší kyselinu, kombinují tóny středomořských bylin a ovoce jako jsou jablka, hrušky nebo meruňky. Vína se doporučují konzumovat během několika let od nalahvování, dokud si zachovávají svoji ovocnou svěžest.

*Doporučujeme: [Pecorino Colline Pescaresi IGT 2015, La Valentina](#) – dominantní květnatá vůně tohoto vína nám připomene hloh, hluchavku, akát a květy bezu černého s dotekem citrusového ovoce. Chuť je plná, harmonická a přetrvávající.*

### **Torbato**

Torbato je příklad odrůdy, která je spojená nejen s jedním regionem, jednou oblastí, ale i jedním výrobcem. Konkrétně je to Sardínie a místní uznávané vinařství Sella & Mosca. Jde o prastarou odrůdu, jejíž původ nebyl dlouho znám. Až genetické analýzy před několika lety ukázaly, že má odrůda Torbato vztah k portugalské odrůdě Arinto. Dnes je odrůda na Sardínii vysazena zhruba na 135 hektarech v okolí města Alghero. Většímu rozšíření brání její náročnost na péči ve vinici. Torbato dozrává velmi pozdě a nespolehlivě, navíc je náchylné podléhat virovým onemocněním. Nejlépe se odrůdě daří v teplém a suchém podnebí, na vápencových půdách. V rámci DOC Alghero Torbato se vyrábí jak tichá, tak šumivá verze vín. Vína odrůdy Torbato jsou lehká, svěží, s tóny žlutých hrušek, tymiánu nebo pistáciových oříšků.

*Doporučujeme: [Torbato „Terre Bianche“ DOC 2013, Sella & Mosca](#) – jeho intenzivní ovocitá vůně se pomalu rozvíjí do skutečné složitosti a přechází na suché, svěží patro. Připomíná rozkvetlý jabloňový sad a přehršlí exotických plodů s notnou dávkou minerálních podtónů.*

## **Lacrima**

Lacrima je slza. Podle jedné z teorií název této odrůdy odkazuje na tvar bobulí, které zdánlivě připomínají tvarem slzu. Podle jiné teorie je zase název odvozen od vlastnosti slupek této odrůdy, které jsou při vyzrání hroznů velmi tenké a lehce se poruší a šťáva se z nich potom line podobně jako slzy. Křehkost slupek také může velmi lehce způsobit pláč mezi vinaři, protože hrozny velmi snadno podléhají zkáze způsobné všemožnými škůdci a onemocněními. Odrůda byla dříve rozšířena napříč italskými regiony, jako jsou Marche, Emilia-Romagna, Toskánsko, Umbrie nebo Kampánie, dnes ji najdete více méně pouze v prvně jmenované oblasti. Zde se také na rozloze nějakých 260 hektarů nachází apelace DOC Lacrima di Morro d'Alba. A pokud se Vám to zdá málo, tak vězte, že v roce 1985 byla Lacrima vysazena jen na nějakých sedmi hektarech. Vína Lacrima di Morro d'Alba jsou zpravidla velmi aromatická, v jejich intenzivní vůni můžete najít levanduli, růži, skořici, tmavé bobulové ovoce nebo ořechy. Vzhledem k bohatosti aromatických látek se Lacrima jen výjimečně vinifikuje v dubových sudech, které by se promítly do její čistě ovocné chuti. V rámci pravidel apelace DOC Lacrima di Morro d'Alba je možné do vína přidávat až 15 % jiných nearomatických červených odrůd.

*Doporučujeme: [Lacrima di Morro d'Alba „Fonte del Re“ DOC 2013, Umani Ronchi](#) – je hluboké, temně nachové barvy a jeho pronikavá vůně nám připomene bobule černého bezu, borůvek, suché květy růží a levandule. V chuti je bohaté struktury, příjemně pitelné a šťavnaté.*

## **Monica**

Kdysi jsem s jednou Monikou chodil, ale to už je dávno a to sem motat nebudeme. Monica je odrůda révy vinné, kterou najdete téměř výhradně na Sardínii. Respektive Monic je tam více, vinaři tímto názvem označují různé místní odrůdy, které spolu často nemají nic moc společné. Ta pravá Monica patří mezi nejrozšířenější odrůdy tohoto ostrova, vysazena je na téměř 3000 hektarech zdejších vinic. Velmi často se používá do kupáže s odrůdou Canonau, nebo jako čistě odrůdové víno v rámci apelací DOC Monica di Sardegna a Monica di Cagliari. Odrůda je to velmi plodná, vinaři musí ve vinici hodně redukovat, aby nevznikla nezajímavá a plochá vína. Monica je velmi jemná, její tříslo nevyniká žádnou výraznou razancí, vína tedy nebývají určena k delší archivaci. V chuti můžete ve vínech najít červené bobuloviny, čerstvé bylinky, jemnou stopu kůže nebo tabáku. V některých případech mohou tato vína připomínat mladé Chianti.

*Doporučujeme: [Monica di Sardegna „Insula“ DOC 2013, Sardus Pater](#) – v jeho vůni a chuti rozpoznáme tóny třešně a dobré jádro zralého ovoce, které je vyvážené subtilní strukturou a decentní kyselinkou. Je to víno s velkou osobností a individualitou.*

## **Susumaniello**

V tomto případě jde o velmi vzácnou odrůdu z Apulie. Jen pro představu o jak vzácné odrůdě se bavíme, tak vězte, že v roce 2006 byla vysazena na pouhých 13 hektarech, v roce 2010 na

nějakých 20. Čistě odrůdová vína v případě Susumaniella nejsou příliš rozšířená, velmi často se odrůda zpracovává spolu s odrůdou Negroamaro. Typické Susumaniello má hlubokou rubínovou barvu, aroma červených plodů a švestek. V chuti bývá víno relativně koncentrované a s vyšším tříslem, které se zjemňuje několikaletým ležením v láhvi.

*Doporučujeme: [Susumaniello „Serre“ Salento IGP 2012, Cantine due Palme](#) – vůně se otevírá v záplavě ovoce, sušených švestek, ostružinové marmelády a lesních plodů, podtržená aromatickými bylinkami a cedrovým dřevem. Chuť je hutná, přičemž všechny její složky jsou velmi dobře propletené s harmonizujícími tříslovinami a báječně svěží kyselinkou.*

