

# Orvieto

je bez debat jedno z celosvětově nejznámějších bílých vín z Itálie. Víno, které pochází ze dvou regionů, z několika odrůd a ve stylech od suchého až po úplně sladké, možná působí na první pohled trochu komplikovaně, ale zamilovat si ho opravdu není těžké. Pokud budete chtít ochutnat to nejzajímavější, zkuste vína od menších a středních rodinných vinařství, kterých v okolí historického města Orvieto v posledních dekádách vyrostlo jako hub po dešti.

Orvieto je považováno za jedno z nejstarších vinařských měst na světě, historie výroby vína tu sahá až 3000 let do minulosti. Orvieto (z latinského Urbus Vetus, tedy Staré město) bylo založeno Etrusky na tufovém skalisku nad údolím řeky Paglia. Ve 13. a 14. století dosahovala populace Orvieto až 30 000 obyvatel, což bylo tehdy více, než měl samotný Řím. Město bylo totiž důležitým obchodním uzlem mezi Umbrií, Laziem a Toskánskem. Orvieto tehdy bylo velmi slavným vínem, sladká verze „abocato“ byla dokonce jeden čas přejmenována na „papežské víno“. Tomu odpovídaly i tehdejší ceny Orvieto, které násobně převyšovaly ceny běžných vín.



Důležitým milníkem moderní historie Orvieto byl rok 1958, kdy bylo založeno Consorzio del Vino Tipico di Orvieto, které se systematicky začalo věnovat klasifikaci a propagaci místních vín. Chráněné označení DOC přišlo v roce 1971. Produkce Orvieto dnes zahrnuje oblast o zhruba 46 kilometrech dlouhou a 16 kilometrů širokou, jejímž centrem je zmíněné historické město. Specifikem tohoto vína je, že část municipalit kde se víno vyrábí, patří pod provincii Umbrie, část pod Lazio. Poměr je zhruba dvě třetiny pro Umbrii, třetina pro Lazio.

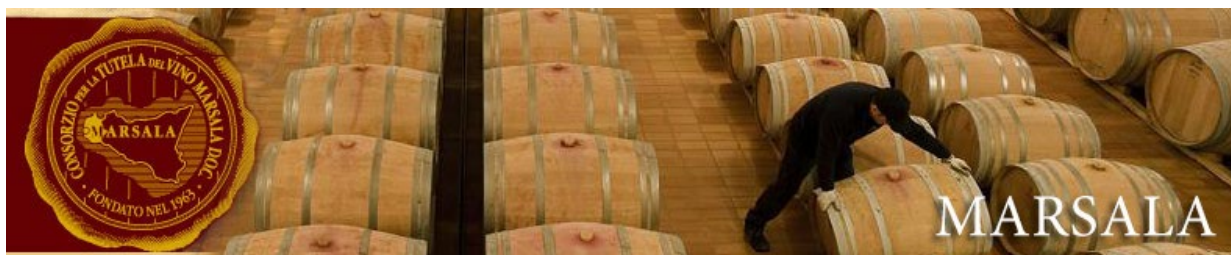
Co se týká odrůdového složení, tak pravidla říkají, že víno musí tvořit minimálně z 60 % odrůdy Grechetto a Procanico (Trebiano Toscano). Zbylý podíl může být doplněn některou z místních odrůd jako Drupeggio, Verdello nebo Malvasia Toscana, případně lze využít i mezinárodní odrůdy jako Chardonnay nebo Sauvignon.

Na etiketě pak také najdete označení pro některou z šesti povolených kategorií: Secco, Abocato, Amabile nebo Dolce (tedy suché, polosuché, polosladké a sladké). Kategorii sladkých vín pak ještě doplňují noblesní kategorie Vendemmia Tardiva (pozdní sběr), tedy vína z přezrálých hroznů a Muffa Nobile (vína vyrobená za pomoci ušlechtilé plísně Botrytis Cinerea). Relativní novinkou jsou pak šumivá vína, ať už vyrobená za pomoci metody Charmat, tedy sekundárního kvašení v nerezových tankách (typicky používané pro Prosecco),

nebo tradiční metodou sekundárního kvašení v láhvi. Orvieto Classico pak musí pocházet z vinic vysazených v rámci historické Classico zóny.

Počínaje rokem 1997 pak místní vinaři mohou lahvovat také vína Orvieto Superiore a Orvieto Classico Superiore. V tomto případě musí vinaři významněji snížit produkci na hektar, dosáhnout minimální hodnoty 12 % alkoholu a uvést víno na trh nejdříve po 1. březnu roku následujícího po vinobraní.

Produkce Orvieta je z velké části v rukou velkých výrobců, kteří jsou často ve vlastnictví nebo spolupracují s negocianty ze sousedního Toskánska. Tento region tradičně zaměřený na produkci červených vín v Orvietu viděl a vidí přístup k většímu množství kvalitního bílého vína. Zbylou část výroby Orvieta mají na starost menší a středně velké rodinné firmy. A právě u nich najdete velmi často ty nejzajímavější vinné poklady tohoto regionu. Legendou je například [vinařství Sergio Mottura](#). Co se týká objemu produkce, v roce 2014 bylo nalahvováno zhruba 11 milionů lahví vín Orvieto Classico a 3 miliony vín Orvieto DOC.



## Marsala

Toto slavné sicilské víno vděčí za svoji existenci podnikavému liverpolskému obchodníkovi jménem John Woodhouse. Milovník fortifikovaných vín typu Sherry, Porto a Madeira vytvořil v roce 1773 podobné víno tolik zbožňované Brity a ve městě Marsala si založil vlastní produkci. Také Lord Nelson si při svých válečných taženích a bitvách s Napoleonem ve Středomoří všiml tohoto potentního vína, jímž nahradil denní dávku rumu pro svoji posádku, což Marsale zaručilo její pozdější slávu.

Marsala je vyrobená scelením odrůd Catarratto, Grillo a Inzolia a dolihovaná vinným destilátem. Na trhu se objevuje jako Fine (používaná převážně v kuchyni), Superiore a Vergine. Některé typy se přisuzují buď moštem, nebo mistelou (moštem dolihovaným na 18% alk.). Vína typu Vergine se nesmí doslazovat. Starší exempláře zvané Riserva nebo Stravecchio zrají v systému sudů zvaných solera podobně jako Sherry.