

Prosecco

Prosecco

1) je název pro [perlivá](#) (označovaná **Prosecco frizzante**) a [šumivá](#) (**Prosecco spumante**) [vína](#) v Itálii. Šumivá vína se vyrábí **metodou „Charmat“** s tlakem přes 0,35 MPa, s klasickým sektovým uzávěrem. Perlivé víno frizzante se vyrábí rovněž metodou Charmat, od spumante se liší pouze malým tlakem v láhvi do 0,25 MPa **a proto se nesmí označovat jako šumivé**. Vína se vyrábí převážně z odrůdy [Glera](#) (mohou být použity i jiné odrůdy, např. Bianchetta, Trevigiana). (Vína podobného typu vyrábí nově v ČR společnost [Miloše Michlovského](#) pod názvem [Terasso](#)).

2) je též název starobylé odrůdy nazvané podle stejnojmenné vesnice u Terstu, od r. 2010 se smí pro odrůdu používat pouze název **Glera** a název **prosecco** se smí používat pouze jako značka **pro daný typ a původ vína**.

Prosecco je oblíbené pro svoji nižší cenu, a používá se jako náhražka drahého [šampaňského](#). Přibližně do roku 1962 se vyrábělo Prosecco převážně ve sladké formě a těžko odlišitelné od piemontských vín **typu Asti spumante**. Po tomto roce se zvýšila technologická kázeň a prudce se zlepšila kvalita, víno se začalo vyrábět převážně v suché formě a začalo dobývat zahraniční trhy. V dnešní době je víno velmi oblíbené a stalo se módou, například v USA. Do roku 2008 bylo Prosecco chráněno značkou [DOC](#) (obdoba [AOC](#)), od roku 2009 pak [DOCG](#) pro regiony **Veneto** a **Friuli Venezia Giulia**, tradičně v okolí **Conegliana** a **Valdobbiadene**, v kopcích na sever od Trevisa.

Autor: Milan Sedláček (1957) z Valtic, autor **nekomerčního projektu Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví** - populárně naučné encyklopedie [Znalecvin.cz](#).