

# Z čeho vzniká prosecco

**Prosecco z oblasti Valdobbiadene** se vyrábí z několika různých druhů hroznů. Čtyři vinné révy jsou lokální a čtyři mezinárodní. Nejvýznamnější lokální odrůdou je **Glera**. Její hrozny jsou pro strukturu každého prosecca naprosto základní a nezbytnou složkou.

Vína fenomenálních chutí **musí obsahovat Gleru minimálně z 85 %**. O zbylé místo se dělí hrozny **Verdiso, Perera a Bianchetta Trevigiana**, které jsou zároveň pro dokončení a doladění struktury prosecca velmi užitečné.

- [Bianchetta Trevigiana](#)
  - [Chardonnay](#)
  - [Glera](#)
  - [Perera](#)
  - [Pinot Bianco](#)
  - [Pinot Grigio](#)
  - [Pinot Noir](#)
  - [Verdiso](#)
- 

Rustikální a energická **Glera** má výhonky oříškově hnědé barvy, na kterých vyrůstají velké protáhlé zlaté hrozny obklopené zářivými zelenými pětiúhelníkovými listy. Bobule **Glery** jsou kulaté, středně velké a žluto-zlaté barvy, jejichž dužina je šťavnatá, v chuti mírně nakyslá a jemně aromatická.

Odrůda **Glera** se rodí pro víno v netypické krasové oblasti **Trieste** (až v 2 000 m n. m.) s nepřilíš suchým podnebím. Výskyt odrůdy v této oblasti potvrzuje i sama historie – první písemná zmínka o její přítomnosti sahá až do roku **1772**. **Glera** je jádrem prosecca. Bez Glery by vlastně prosecco nebylo skutečným proseccem.

Z **Glery** se vyrábí víno světle žluté až slámové barvy s příjemnou vůní, lahodné především suché chuti s vyváženou kyselinkou, nevýraznými tříslovinami, středně plným tělem a jemně mandlovou dochutí.



Nejstarší odrůda, která se do prosecca přidává, je **Bianchetta Trevigiana**. Jejím domovem je oblast Trentino-Alto Adige / Südtirol a Veneto v severovýchodní části Itálie. Ovšem pravým místem původu Bianchetty je italská provincie Treviso, podle které je odvozena druhá část názvu – Trevigiana. Odrůda vznikla v roce 1679 přírodním zkřížením bílé odrůdy Durello a divoké révy, tzv. červené Brambany.

Poloha vinic je ve vyšších nadmořských výškách (asi 2 000 m n. m.), kde kromě hroznů **Bianchetty** téměř žádné jiné plody révy nedozrají. Najít ve vyšších oblastech odrůdu **Bianchetta a Verdisio** dohromady je vlastně téměř nemožné. Hrozny **Bianchetty** se sklízí ve střední vyzrálosti, jelikož nejsou pro svou velmi tenkou slupku příliš odolné vůči škůdcům, plísním a mrazu. Víno se vyznačuje jemností, kterou získává brzkým zráním, a používá se především pro zjemnění vín v chladných letech.



**Perera** je aromatická odrůda, která se pro svou typicky výraznou chuť používá pro zlepšení chuti prosecca, stejně tak pro zvýraznění jeho vůně. Použití **Perery** má však i další význam – v chladných ročních zmírňují hrozny Perery nervozitu prosecca.

Název odrůdy **Perera** je odvozen od tvaru a chuti hrušky, kterou hrozny svým tvarem i chutí připomínají.



**Pinot Bianco – Blanc** geneticky pochází z odrůdy Pinot Nero. Vinou révu charakterizují velké, hladké a ploché listy s tvarem do U. Hrozny jsou malé, válcovité a husté, s vysoce rozvinutým křídlem. **Pinot Bianco** dodává proseccu ovocné aroma po jablkách, ale také po citrusových plodech a květinách.



Odrůda **Pinot Grigio**, neboli Rulandské šedé, geneticky sestupuje z odrůdy **Pinot Nero**. Původně francouzská odrůda, která pravděpodobně vznikla v Burgundsku, se v současné době pěstuje po celém světě. Hrozny jsou oblé, mírně vejčité a nejednotné velikosti. Slupka hroznů je tenká, měděné šedorůžové až šedomodré barvy.

Vína jsou světle žlutá se zlatavými tóny. Barvu však mohou mít i v růžovém nádechu. Pro Pinot je charakteristické jemné aroma máslových hrušek a chuť s elegantně jemnou kyselinou. Někdy bývá víno zpracováno delším kontaktem na slupkách, což lze poznat podle světle růžové barvy, intenzivnější vůni, plnějšího těla s výraznou mandlovo-hořčičnou dochutí. Pro delší archivaci se Pinot Grigio spíše nedoporučuje.



**Pinot Noir** je starobylá francouzská odrůda, jejíž rodnou oblastí je pravděpodobně Burgundsko. Je ovšem známo, že základ tvoří i velké francouzské vinařské oblasti Champagne, kde se používá k výrobě světoznámých šampaňských vín. Vinná réva **Pinot Noir** postupně pronikala z Francie do Německa a odsud do celého světa – Českou republiku nevyjímaje.

Název Pinot je odvozen od slova Pin – šiška, jelikož jeho malé hrozny připomínají tvarem šišky jehličnanů. Hrozny se obvykle lisují celé, protože jedině díky tomu lze z Pinotu získat bezbarvá vína, tzv. klarety, jež se používají k výrobě řady exkluzivních sektů. Bobule révy mají tenkou slupku s nižším obsahem barviva, což je u klarety rozhodující. Vína jsou obvykle světlejší granátové barvy s cihlovými odlesky, voní po ostružinách, jahodách až černých třešních, sušených švestkách a hořícím dřevu. Chuť vína je pro nízký obsah kyseliny a jemné třísloviny doslova přitažlivá. Navíc jsou vína **Pinot Noir** vhodná pro delší archivaci.



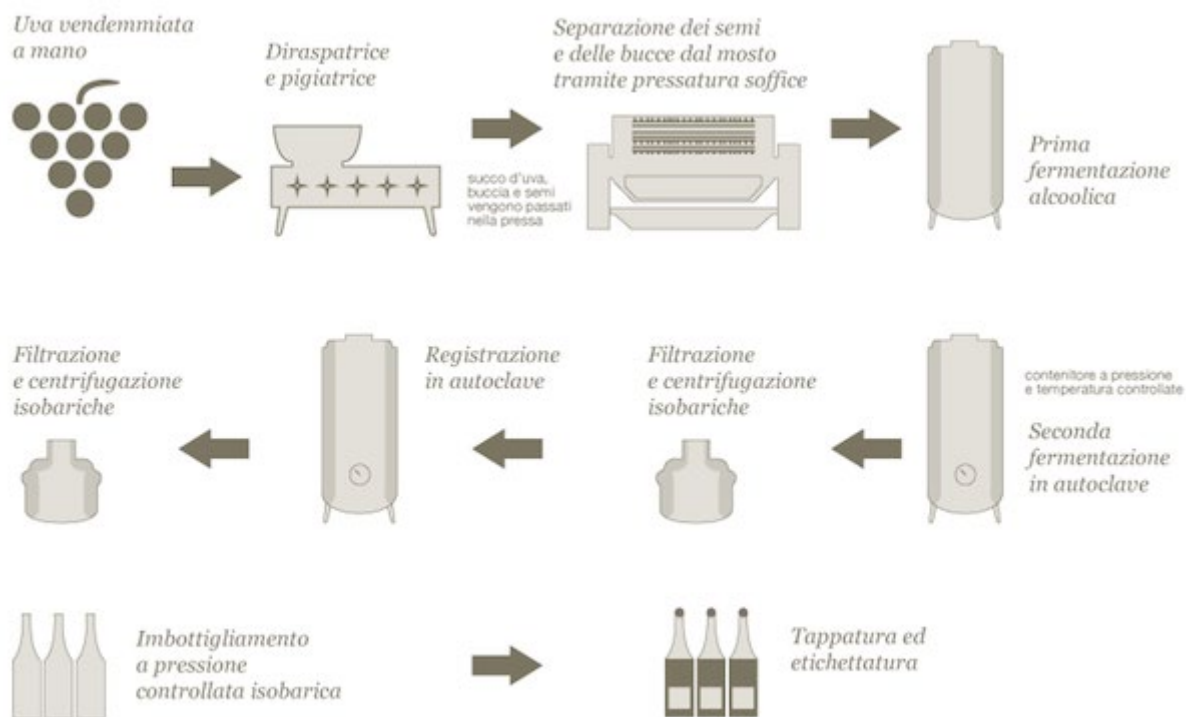
Odrůda **Verdiso** je bílé víno, které se pěstuje od roku **1709** v provincii **Treviso** ve vinařské oblasti Veneto v severovýchodní Itálii.

Hektarový výnos vína byl v průběhu produkce omezen na množství, které odpovídá předpisům pro použití této odrůdy při výrobě prosecca. **Verdiso** je jemné, svěží a chutné víno se slabším tělem. Do prosecca se přidává pro zvýšení jeho kyselosti v chuti. Získaná kyselost a jemnost dělá prosecco dobře pitelným.



# Jak se dělá prosecco

Vína z oblastí **Prosecco** vznikají snoubením letitých zkušeností i tradic zdejších vinařů s nikdy nekončícím vývojem výrobních postupů. Žádné prosecco také nevznikne bez správně vyzrálých hroznů, dávky svědomitosti a značného úsilí vinařství. Odměnou za tuto mravenčí práci je nejlepší italské víno.



Technologie výroby šumivého **prosecca** je odlišná od šampaňského. Za její objevení dodnes vinaři vděčí **Antoniu Carpenè**. Ten v roce **1879** postup výroby prosecca přivedl na svět. Na počátku každoroční výroby kvalitního prosecca stojí opatrný ruční sběr hroznů a jejich pečlivé třídění dle odrůdy, data sklizně i původu. Po sklizni přichází na řadu první fáze zpracování, tedy lisování.

Lisování hroznů při výrobě **prosecca** je sofistikovaný proces. Z hroznů je důležité získat pouze šťávu a nic jiného. Po lisování následuje tzv. usazování – proces, během kterého se zakalený mošt v tancích ochlazuje na 5 až 10 °C. Dokončením usazování začíná vinifikace čirého moštu a získání tzv. základního vína.

Další a konečnou fází výroby **prosecca** je druhotné kvašení. Jednotlivé odrůdy vína se musí nejprve důkladně ochutnat. Poté se smíchají a spolu s cukrem a kvasinkami přečerpají do tlakových ocelových nádob. Právě při této refermentaci získává víno jemné bublinky, kterými se prosecco zapsalo do paměti všech. Po 30 dnech je toto kvašení dokončeno. Metoda se dnes nazývá **Charmat-Martinotti**. A výroba prosecca je ve finále. Protože teď se musí už jen zalahvovat.

Prosecca různých apelací si žádají i drobné výrobní odlišnosti. Například výroba **Asolo Prosecco Superiore DOCG** je specifická metodou kultivace révy. Ta spočívá v pěstování malého počtu hroznů na jednom keři. Díky tomu jsou hrozny vyzrálější a jejich tvar, vůně, velikost i struktura mnohem lepší. Naopak zvláštností **prosecca DOC** je sběr hroznů v optimální vyzrálosti. Aby hrozny nezačaly kvasit ještě před dodáním ke zpracování, musí být sklizeny v průběhu prvních zářijových týdnů.