

# Rosso di Montalcino: nenápadný poklad Toskánska

Vína Brunello di Montalcino jsou ikonou nejen Toskánska, ale celé Itálie. Podmínky v okolí městečka Montalcino jsou podle mnohých pro odrůdu Sangiovese vůbec nejlepší, a ta tak dává vzniknout vínům neuvěřitelné komplexnosti, robustnosti a elegance zároveň. Stále více v kurzu je ovšem v posledních letech také dříve trochu podceňované víno Rosso di Montalcino. V uvozovkách „druhé“ víno oblasti je nyní díky zodpovědné práci vinařů zajímavou a přístupnější alternativou k Brunellu. Pokud rádi vyhledáváte vína se skvělým poměrem ceny a kvality, **nemělo by Rosso di Montalcino uniknout vaší pozornosti.**

Stejně jako Brunello i Rosso di Montalcino může vzniknout výhradně z hroznů odrůdy Sangiovese. Mezi místními vinaři sice několikrát probíhala debata ohledně uvolnění podmínek pro výrobu vín a povolení přiměsi až 15 % jiných odrůd, většina z nich ale vždy podobné nápady odmítla. Naposledy v roce 2011. **Hlavní rozdíl mezi vínem Brunello di Montalcino a Rosso di Montalcino je délka minimálního zrání,** které vína musí podstoupit, než je vinař může zařadit do prodeje. U Brunella jsou to čtyři roky (Riserva vyzrává dokonce pět let), naproti tomu Rosso di Montalcino si můžete koupit již po roce od sklizně, konkrétně od 1. září následujícího roku. Někteří vinaři ale nechávají vína vyzrávat déle, třeba roky dva.

**Myšlenka vytvoření „druhé“ vína k Brunellu vznikla mezi místními výrobci v 60. letech 20. století,** kdy začalo být jasné, že specializovat se pouze na produkci archivačně náročného Brunella, bude pro řadu vinařů ekonomicky tak trochu vysilující. Představte si, že máte firmu, jejíž produkce se může prodávat nejdříve za čtyři roky? Konsorcio místních vinařů tedy odsouhlasilo vznik alternativního vína, nejprve nazývaného jako Vino Rosso dai Vigneti di Brunello, neboli „červené víno z vinic Brunello“. **Jméno Rosso di Montalcino se pak narodilo v hlavě nikoho menšího než Tancrediho Biondi Santi,** tehdejšího majitele asi nejvyhlášenějšího vinařství celé oblasti.

## Z nuly na pět milionů

**Apelace DOC Rosso di Montalcino** se stal následně vzorem pro podobné projekty v jiných částech Itálie, určitě znáte vína Rosso di Montepulciano nebo Rosso di Valtellina. Vína Rosso di Montalcino mohou vzniknout z hroznů vinic registrovaných pro tento typ vína, stejně jako z hroznů, ze kterých mohou vinaři lahvovat vyšší víno Brunello di Montalcino. Jde o nejlepší polohy v rámci celé oblasti.

Pravidla pro apelaci Rosso di Montalcino DOC byla klasifikována v roce 1983. Povolují vinařům také o něco vyšší výnosy, než v případě hroznů sklizených pro Brunello. Produkce vín Rosso di Montalcino postupně narostla až na 4 – 5 milionů lahví ročně. **Rosso je prostě vínem pro každodenní radost, dříve připravené k vypití, svěží, ale zároveň s jasně čitelnou typickou strukturou a komplexností odrůdy Sangiovese.**

Co tedy čekat od vín Rosso di Montalcino? Vibrující energii, čerstvé šťavnaté ovoce v ústech, vláčné taniny a příjemnou svěží kyselinu. Tahle vína jsou všechno jen ne fádni. Celkem jednoduše vás strhnou na svou stranu. V neposlední řadě jsou ideálním parťákem do gastronomie tzv. food friendly. Zkuste třeba těstoviny s boloňskou omáčkou, různé pokrmy z rajčat, krémové polévky nebo různé úpravy bílého masa.

## **Doporučujeme ochutnat:**

Mezi vyhlášené výrobce, kteří lahvuji elegantní a harmonická vína Rosso di Montalcino patří vinařství Lambardi, Siro Pacenti nebo již zmíněné vinařství Biondi-Santi.

### **Rosso di Montalcino DOC 2012 – Lambardi**

Víno zrál 10 měsíců v sudech ze slavonského dubu, následně několik měsíců v láhvi. Výsledkem je víno hluboké, temně rubínové barvy. V jeho elegantní vůni převládá červené ovoce a lesní plody, které se navzájem báječně prolínají s kořenitostí a ušlechtilým dřevem. Chuť je hebká s dobře integrovanými tříslovinami a velmi perzistentní. Cena 350 Kč

### **Rosso di Montalcino DOC 2011 – La Poderina**

Robert Parker tohle Rosso ocenil pěknými 89 body. Jde o elegantní víno s vůní pivoněk, fialek a ostružin s nádechem skořice a lékořice. Hebké a sametové na patře, dobře strukturované, s přetrvávající dochutí, ve které dominují rafinované třísloviny. Cena 450 Kč.

### **Rosso di Montalcino DOC 2014 – Siro Pacenti**

Víno zraje 12 měsíců v sudech barrique, je elegantní s rubínově červenou barvou. Na nose se krásně a široce otevírá do tónů červeného ovoce, příjemné kořenitosti a jemných tónů kávy a tabáku. Chuť je strukturovaná a vyvážená, s výraznějšími tříslovinami. Úžasně dlouhé a komplexní. Cena 560 Kč

### **Rosso di Montalcino DOC 2009 – Biondi – Santi**

V Toskánsku najdete jen málo podobně ikonických vinařství, jako je Biondi – Santi. Tato rodinná firma je prakticky zakladatelem současné podoby vín Brunello di Montalcino. A jejich Rosso je vstupní branou do tohoto vyhlášeného lahůdkářství. Cena 790 Kč

