

Proč právě prosecco k zahájení 42. degustace?

Pro tuto jubilejní presentaci jsem volil **vína z území a krajů** ležících v dosahu mých možností **v dobách mého mládí**. V době mého dětství se u nás doma šumivým vínům z oblasti dříve Rakousko-Uherského Terstu říkalo **olasz pezsgő** (vlašské šumivé), dnes lépe známým pod jménem **prosecco**. To tehdy ještě nemělo tu svojí současnou globální popularitu. Mělo však u nás doma slavnostní postavení. A proto i nyní pro zahájení volím právě **prosecco**.

Další vína uvádím tak, jak jsem se s nimi postupně seznamoval. Napřed ta z mého rodného Slovenska východního (**Gemer, Zemplín, Tokaj**). Pak v dobách studentských **v Bratislavě** mě oslovila vína ze Slovenska západního, malokarpatského (**Jur, Pezinok, Modra, Skalica**). Později mě vojenská služba dovedla až do Terezína a **Litoměřic** (k vínům ze **Žernoseků, Žalhostic, Mělníka a Roudnice**). Až aspirantské období **v Praze** mě skrze mnohé přátelské setkávání ve vinárně „U lišky bystroušky“ dovedlo k poznávání **bohatství vín Moravských**.

Pak přibyla další, tehdy už znova volně dostupná zahraniční část mých iniciačních, původně Rakousko-Uherských oblastí (převážně **Maďarska** a historicky přidružené části **Jugoslávie**). **Rakouská a Italská** část bývalého R-U byla stále ještě nedostupná. Až za mého pobytu ve Stockholmu (1968-69) jsem si mohl (alespoň dálkově) přidružit k svému poznávání i vína ze všech, dříve nedostupných zemí. **Švédský prodej lihovin** (systembulaget) sice alkoholikům záměrně omezoval nadměrné pití, ale svými perfektními katalogy a službami poskytoval všem sofistikovaným zájemcům o víno velké možnosti a snadnou dostupnost. Tam jsem si pak rád rozšířil obzory i do oblastí **Francie, Itálie, Řecka** a dalších vinařsky atraktivních zemí. To mě pak po návratu do Prahy a po změně režimu a následnému společenskému uvolnění dovedlo až ke vstupu do **Asociace sommelierů**. Po pádu železné opony jsem pak mohl s AS, ale i bez ní, navštívit mnohé jiné vinařské země (věhlasné i specifické) *in vivo*.

Vše co jen bylo možné, jsem se snažil v dosavadních více než čtyřiceti setkáních V-Klubu zprostředkovat všem zvědavým zájemcům a členům, věrným i náhodným.

Vivat všem!





1 a 2. Pozdrav ze severu Itálie – svého času také součástí Rakousko-Uherské monarchie.

Názvem **prosecco** lze označovat jen italské víno pocházející z devíti provincií v regionech **Veneto a Friuli-Venezia Giulia** na severu Itálie, (stejně tak, jako pravé šampaňské je pouze víno z oblasti Champagne).

Dějiny prosecca sahají do 16. století, kdy se v oblasti kolem města **Terst** v severní Itálii vyrábělo výborné víno **Ribolla**. Aby se odlišilo od jiných vín z regionu, dostalo název **prosecco**, podle vesnice **Prosecco ležící kousek od Terstu**. Až do šedesátých let minulého století bylo prosecco jen běžné šumivé a většinou sladké víno, od té doby se začala zlepšovat technologie výroby, takže **dnes jsou některá prosecca již opravdu luxusní**.

Více nebo méně bublinek?

Prosecco nebyla značka vína, ale název vinné odrůdy, jež byla později přejmenována na **Glera**. V současnosti se jako **prosecco označuje druh vína** již zmiňovaného původu právě z odrůdy **Glera** (přičemž 15 % vína může být tvořeno jinými odrůdami – *Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio nebo Pinot Noir*). Odrůda **Glera** se sice pěstuje i v jiných zemích a vyrábí se z ní víno, nesmí být označováno jako prosecco.

Prosecco se rozděluje na perlivé (prosecco frizzante) a šumivé (prosecco spumante). Podle serveru Znalecvin.cz má perlivé prosecco šroubovací uzávěr, neboť je v láhvi nižší tlak, šumivé má kvůli vyššímu tlaku klasickou sektovou hříbovitou zátku s drátěnou pojistkou. Frizzante má také méně bublinek, které z vína rychle vylétají. Existuje dokonce **varianta nešumivá – tedy tiché víno tranquillo**, toho se vyrábí ale jen velmi málo a většinou se ani nevyváží z Itálie do zahraničí.

Prosecco se na rozdíl od šampaňského se nevyrábí metodou kvašení v láhvi, ale zraje ve velkých nerezových tancích (cca 30 dní). Tato **metoda se jmenuje Charmat – Martinotti**, a proto je levnější. I tak se ale jednotlivá prosecca liší svou kvalitou. Pravé prosecco poznáte podle **ochranné známky DOC**, která zaručuje, že víno pochází z již zmiňované oblasti. **Kvalitnější prosecco má označení DOCG**. To mohou mít pouze prosecca ze dvou menších oblastí zahrnujících kopcovitou krajinu vinic v okolí měst Conegliano a **Valdobbiadene** a u města Asolo. I v případě vín se značkou DOCG probíhá sekundární kvašení v tancích, trvá ale déle, až 9 měsíců. Tato metoda se jmenuje **Charmat Lungo**. U těchto vín je možné i zrání v láhvi jako u champagne, ale bývají pak dražší. Prosecco se většinou nearchivuje. Lze ho však uchovat delší dobu ve větších lahvích (1,5 l). Taková vína totiž pomaleji oxidují, a tak lépe zrají.

Nápoj pro letní dny.

Italská perlivá a šumivá vína jsou ideálním letním nápojem. **Prosecco** nevyniká výraznou chutí, je spíše víno **svěží s chutí ovocnou**, kde převažují jablka, hrušky, broskve a meruňky. **Prosecco je většinou sušší víno** (v závislosti na zbytkovém cukru). Nejsladší je prosecco Dry, pak Extra Dry, které patří k nejoblíbenějším. Postupně nabývá oblibu prosecco Brut s nejnižším podílem zbytkového cukru. Patří k lehčím vínům, s obsahem **10,5 až 11,5% alk.** Možná i proto je oblíbenou ingrediencí do letních drinků.

Pozdrav z Maďarska

3. Leanya (= dívčí hrozen):

Kaló Imre , Egri borvidék Szomolya, Maďarsko



Imre Kaló je průkopník, o kterém se ve vinařských kruzích rozšířilo mnoho legend. Svá vína připravuje v rozporu s běžnými postupy, kvasí a drží dlouho na slupkách, přirozeným tradičním způsobem, a jeho ochutnávky trvají deset až dvanáct hodin a po vypití značného množství poutník odchází omámený poutnickým zážitkem a pitím. Vína si nekoupíte jinde, jen ve sklepě.

4. Badacsonyi Szürkebarát:



Szürkeruhás barát bor (> szürkebarát bor = víno šedých mníchů)

Věhlas oblasti „**Badacsony**“ vděčí především tomuto **szürkebarát** vínu. Díky vulkanickému podloží, vnitro-zemskému mikroklimatu a blízkému jezeru, ve kterém se odráží sluneční paprsky, má tento region nejlepší předpoklady pro produkci plných, extraktivních bílých vín s větším obsahem zbytkového cukru. Víno je vyvážené, výjimečně ovocné (exotické ovoce, citrusy) a zároveň květinové (akát a kaktus) vůně a chuti. Ocení ho nejen znalci vín, ale i ti, kteří hledají vhodné víno ke svátečnímu obědu či k domácímu odpočinku s knihou.

10 a 14. Sauska (Tokaj a Villány):

Sauska je špičkové maďarské rodinné vinařství, které hospodaří ve dvou prestižních maďarských regionech **Tokaj a Villány** (na jihu Maďarska). Vinařství má dlouhou tradici pěstování révy. Vína pochází výhradně z vlastních vinic, kterým je věnována maximální péče v průběhu celého roku. Provádí se ruční sběr hroznů a jejich pečlivá selekce. Následuje krátká macerace (3 - 5 dnů), pak spontánní fermentace v nerezových tancích za kontrolované teploty a pak ještě zrání 8 měsíců v nerezové a v použitých dubových sudech. V **Tokaji** má Sauska 55 hektarů vinic, půda je tu s vulkanickým základem, což svědčí bílým odrůdám jako *Furmint*, *Hárslevelű*, *Muškát žlutý* (jako základ k Tokajským výběrům), a též *Sauvignon blanc* nebo *Chardonnay*. Kromě tradičních sladkých tokajských vín jsou základem zdejší produkce suchá bílá vína se svěžím charakterem a příjemnou mineralitou v dochutí. Naopak, **Villány** je vyhledávaná oblast pro červená vína. Na 80 hektarech má současný majitel Christian Sauska vysazenu kombinaci lokálních maďarských i mezinárodních odrůd: *Kadarka*, *Kékfrankos*, *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot* nebo *Syrah*. Díky vysoké kvalitě vín se vinařství Sauska proslavilo nejen doma v Maďarsku, ale své fanoušky má i na mnoha zahraničních trzích.

Bzenecká lipka

Bzenecká lipka je značka vína, kterou si nechal zaregistrovat **Leopold Skála** ze Bzeneckého vinařského družstva v roce 1931. Název vznikl podle dřívějšího lidového označení pro [Ryzlink rýnský](#), čili [Lipka](#). Součástí tehdejší kombinované známky byla kresba lípy od Adolfa Kašpara. Značkové víno Bzenecká lipka obsahuje víno odrůdy **Ryzlink rýnský**, a není to [cuvée](#).

Současným držitelem slovní známky Bzenecká lipka je Bohemia Sekt, Českomoravská vinařská akciová společnost.



Původní logo značky



Dřívější a současný vzhled etikety



K dalším vínům v SEZNAMU 42. degustace budou informace a doprovodní příběhy sdělovány osobně.

P.S.: Do seznamu této 42. degustace se už nevešla řada dalších vín z krajů a zemí, které k bývalému R-U kdysi patřily. Vína, která projevují určitý společný charakter zemí R-U, a zároveň specifitu jednotlivých krajů (Slovenska, Slovinska, Srbska, Chorvatska či Rakouského Burgenlandu). Bude-li zájem, lze uspořádat další pokračování. Dokonce i s příběhy.