

# Prosecco

– osviežujúce spestrenie  
vašej dovolenky v Taliansku

*Prosecco, plné bubliniek, sviežej vône a chute, je čoraz viac obľúbeným nápojom aj u nás, a to hlavne počas letných mesiacov, ako aj pri mnohých slávnostných príležitostiach a oslavách. Tento zlatistý mok pochádza z Talianska a mnohí z vás, ktorí radi dovolenkujú v severnej časti Apeninského polostrova, ani netušia, že len hodinu jazdy autom od Benátok sa nachádza nádherná krajina plná malebných dediniek a vinohradov, z ktorej pochádza to najlepšie Prosecco s označením DOCG.*





*Vstup do vinárstva Astoria*

Celý región najlepšie spoznáte, ak sa vydáte po najstaršej vínnej ceste v Taliansku „Strada del Prosecco“. Pôvodná trasa bola nahradená novou s rôznymi odbočkami, aby vyhovela najrôznejším záujmom turistov. Je bohatá na mnohé atrakcie, ako aj umelecko-historické pamiatky roztrúsené po kopcoch medzi mestečkami Conegliano a Valdobbiadene. Cesta vedie cez vinice, dedinky a mestá, kde sa môžete dozvedieť viac o pôvodných vinárskych postupoch a naplno si užívať nádherné výhľady na celú krajinu.

### Krčma bez krčmára

Ludia sú tu veľmi pohostinní a sú patrične hrdí na svoje korene. Okrem dobrého vína tu môžete ochutnať aj iné miestne špeciality, ako sú napríklad pečené a studené mäsa, syry, vynikajúca zelenina, gaštany, grappa, huby, med a iné. Po ceste môžete obdivovať aristokratické vily, Iónske monumenty a kostoly a pritom si vychutnávať dobré víno v najrôznejších lokáloch. K najzaujímavejším patrí krčma bez krčmára, kde sa sami obslúžite a peniaze vhodíte do drevenej krabice. Kto vie, či by niečo podobné fungovalo aj na Slovensku?

Mnohí z vás sú milovníci tohto lahodného nápoja plného bubliniek. Viete, že Prosecco je svieže biele víno, väčšinou šumivé, ale zároveň je to názov aj pre vinársky región v oblasti Treviso? Vyrába sa výlučne z odrody Glera. Najviac sa pije ako šumivé víno, i keď niektorí vinári ho vyrábajú aj ako tiché víno, mimochodom rovnako osviežujúce. Jeho chuť najviac vystihuje prirovnanie k jablku, hruške, marhuliam. Má intenzívne primárne arómy, vďaka ktorým chuti čerstvo, ľahko a jednoducho. Kedysi tomu tak ale nebolo. Ešte pred niekoľkými rokmi bolo Prosecco príliš sladkým a nudným nápojom. Až postupom času sa z neho vyvinul tento osviežujúci nápoj.

### Ako vznikol tento svieži nápoj?

Tak ako v mnohých prípadoch, keď vzniklo niečo výnimočné a obľúbené, bola to náhoda. Príbeh Prosecca tak ako ho poznáme sa začal písať tesne po druhej svetovej vojne, kedy sa skupina vojakov z vinárskych rodín vracajúcich sa z frontu rozhodla naflaškovať Prosecco skôr ako obvykle, aby sa dostali skôr k peniazom. Pritom zistili, že chuť vynikajúco, dokonca lepšie, ako

keby v sudoch zostalo pôvodne plánovaný čas a táto tradícia sa zachovala až do dnes.

Výroba Prosecca trvá len niekoľko týždňov, na rozdiel od „Šampanského, ktoré musí odpočívať na kvasinkách niekoľko rokov. Druhotné kvasenie prebieha vo veľkých nerezových tankoch (metódou Charmat). Do tankov sa naleje víno, pridajú sa kvasinky a cukor. Množstvo cukru závisí od toho, aký tlak a cukornatosť potrebujú vinári dosiahnuť. Kvasinky požierajú cukor a produkujú oxid uhličitý. Celý tento proces je presne riadený. Keď je nápoj hotový, z tanku sa vypustia kvasinky a začne sa proces fľaškovania.

Veľkou prednosťou Prosecca je, že bublinky v ňom vznikajú prirodzeným spôsobom, preto na druhý deň po jeho konzumácii nie sú žiadne ťažkosti s bolesťou hlavy.

Prosecco je víno s chráneným zemepisným označením, to znamená, že v iných ako zákonom určených oblastiach sa nesmie vyrábať. Prípadne, ak sa aj niekde Glera pestuje, víno vyrobené z tejto odrody nesmie niesť názov a označenie Prosecco.

V roku 2000 sa odroda Glera (kedysi známa aj pod názvom Prosecco) pestovala po celom svete. Talianski vinári začali byť znepokojení napodobovaním Prosecca, a preto sa Konzorcium na ochranu Prosecca rozhodlo presne zadefinovať pestovanie a celý výrobný proces a zachovať tak kvalitu a prestíž vína. Talianske Ministerstvo poľnohospodárstva v roku 2009 odsúhlasilo zmeny, ako vymedzenie regiónov a spôsob fľaškovania a dozor a ochranu nad celou výrobou.

Tento svetovo známy a čoraz viac populárnejší nápoj môžeme podľa oblastí rozdeliť na: Prosecco Doc, Prosecco DOC Treviso a Prosecco DOCG. Prosecco DOC je najrozšírenejšie a vyrábané v najväčšom množstve. Pestuje sa najmä v nížinách. Môže byť vyrábané aj ako tiché víno, frizzante alebo spumante.

Ako tiché víno ho vyrába len veľmi malé množstvo producentov vína. Frizzante je Prosecco s nižším obsahom bubliniek, tlak vo fľaši je nižší, preto môže byť uzatvorené korunkovým alebo skrutkovým uzáverom, prípadne korkom a previazaný špagátom. Za takéto Prosecco sa na Slovensku neplatí spotrebná daň, preto je aj lacnejšie. Prosecco frizzante je možné nájsť na pultoch v obchodoch v Taliansku aj v plechovkových obaloch. Prosecco spumante je vyššej kvality a musí byť plnené len



do sklenených fliaš. Prosecco nie je víno na dlhšie skladovanie, malo by sa piť tak čerstvé, ako len je to možné.

### Najprestížnejšia kategória – Prosecco DOCG

Prosecco DOCG je najprestížnejšou kategóriou. Vyrába sa z hrozna, ktoré rastie na strmých svahoch, preto sa považuje za kvalitatívne lepšie. Zároveň všetky práce od jari až do jesene prebiehajú ručne, čo má za následok aj vyššiu cenu.

K tej navyše prispieva aj skutočnosť, že vinárstvo musí zamestnávať štátom licencovanú osobu, ktorá Prosecco pred fľaškovaním ochutnáva. Až potom štát vydá kolok, pričom každý kolok má jedinečné číslo a samozrejme je potrebné si ho zakúpiť.

V rámci kategórie DOCG môžeme nájsť ešte jednu podkategóriu, a to je Superiore di Cartizze. Je považované za najlepšie, a preto aj najdrahšie. Pochádza iba z jedného kopca nad dedinkou San Pietro di Barbossa. Považuje sa za najdrahší vinohrad v celom Taliansku. Má rozlohu 107 hektárov a vlastní ho 140 pestovateľov. Dá sa z neho vyrobiť približne milión fliaš ročne. Podľa miestnej legendy sa hrozno v oblasti Cartizze oberalo vždy až ako posledné, lebo strmý svah tejto vinice bol ťažko prístupný. Vďaka tomu vinári zistili, že dlhšia doba zrenia vylepšila jeho vôňu a chuť.

Podľa cukornatosti sa rozdeľuje na Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry a DemiSec. To posledné je veľmi zriedkavé. Najčastejšie sa vyskytuje vo verzii Brut a Extra Dry. Obsah zvyškového cukru zodpovedá európskej legislatíve. Prosecco sa v Taliansku pije z obyčajných vínových pohárov, keďže v nich lepšie vynikne

jeho svieža vôňa a bublinky majú možnosť sa rozplývať a nesmerujú priamo do nosa. Je potrebné ho vypíť najneskôr do troch rokov od fľaškovania.

V poslednej dobe mnoho výrobcov začalo ponúkať „Prosecco col fondo“. U nás zatiaľ neznáme, tak ak budete na cestách v Taliansku, nezabudnite sa naň informovať v obchodoch alebo reštauráciách. Je to nefiltrované Prosecco, čo znamená, že kvasinky sa nachádzajú priamo vo fľaši. Pred otvorením ho môžete pretrepať a naliať do pohára aj s kvasinkami alebo nalievať opatrne, aby kvasinky zostali vo fľaši. Toto Prosecco má skoro nulový obsah zvyškového cukru, čo by mohli oceniť hlavne dámy, ktoré dbajú na líniu. Okrem toho je od nepamäti známe, že kvasinky majú zázračný vplyv na trávenie a peknú pleť.

Dôkazom toho, že Prosecco je čoraz viac populárne a žiadané vo svete, je to, že v roku 2015 sa z Talianska vyviezlo 360 miliónov fliaš Prosecca. Veľmi obľúbené sa stávajú aj ochutnávky tejto odrody vína a vínne cesty spojené s návštevou viníc, vinohradov, procesov výroby kvasenia a fľaškovania až po degustáciu v útulných pivniciach a hotelíkoch skrytých uprostred nádherných zelených viníc. Cesty po stopách bubliniek sa stávajú veľmi vyhľadávané a je to nezabudnuteľný zážitok nielen pre milovníkov vína, ale aj pre kulinárov. Svet bubliniek je veselý a oplatí sa ho spoznávať a vychutnať si tento mok do sýtosti.

Autorka:  
Alena Hrehušová  
[www.orbistour.eu](http://www.orbistour.eu)

