



Moscato d'Asti

VOŇAVÉ SLADKÉ ITALSKÉ MÁMENÍ

Milovníci sladkých a voňavých vín si přijdou při ochutnávání muškátů z oblasti Asti na své. Mohou být jak vyznavači bublinek, a potom si budou užívat při pití tradičního Asti spumante, tak i milci vín tichých – pro ty je určeno Moscato d'Asti. Obě varianty se připravují stoprocentně z tradiční místní odrůdy Moscato bianco, pěstované v oblasti Piemontu.

Centrum vinařské oblasti Asti, která nese označení D.O.C.G., leží jižně od Turína pod městem Asti a rozkládá se na východ od Alby. Je ve třech okresech – Asti, Cuneo a Alessandria a v 52 obcích. Moscato bianco pěstuje na šest tisíc rodin na 10 tisících hektarů vinic, 2500 z nich je organizováno v Produttori Moscato d'Asti Associati.



Sladká tečka

Dokonale poznat vinnou Itálii je úkol takřka nadsadový. Však také patří se svými 55 miliony hektolitrů roční produkce a 676 tisíci hektarů vinic k největším světovým producentům. Tady platí nejenom i u nás známé – jiný kraj, jiný mrav, ale také co okres, to jiné víno. Bílé, červené i růžové. Mnohdy z odrůd, jejichž názvy neznají ani dobří znalci. Když na



Historický plakát pro šumivá vína

Apeninském poloostrově zavedli v roce 1963 označení původu D.O.C. (Denominazione di Controllata), měli jich během pár let přes tři stovky. A všechny splňovaly ustanovení o původu hroznů, přípravě vína a jeho odrůdovém složení.

Do jedné kategorie se dostaly místa s víny superkvalitními i oblasti s víny sice dobrými, ale nijak vybočujícími z běžného standardu. Proto Italové v roce 1980 uzákonili ještě vyšší stupeň nazvaný D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Pro vína této kategorie platí ještě přísnější výrobní před-



pisí i nižší maximální výnosy na vinicích. Pro puritány a tradicionalisty je i těchto oblastí už moc. Pro ctitele klasických vín překvapivě dostalo 29. 11.

1993 označení D.O.C.G. i již zmíněných 52 obcí v oblasti Asti se svými typickými sladkými, voňavými nízkoalkoholickými víny, které milují především ženy a ortodoxní vyznavači ryzlinku před ním v hrůze prchají.

Tradice povýšená na umění
Aromatické muškátové odrůdy, kam patří Moscato, pěstovali už staří Řekové a na Apeninském poloostrově se o jejich rozšíření za-

sloužili hlavně Etruskové. Itálii se tehdy říkalo Enotria, země vína. Z původního Moscata byly v průběhu staletí vyšlechtěny další dodnes používané odrůdy révy vinné.

Moscato bianco patří k raným a vysoce aromatickým odrůdám. Sklizeň hroznů zlatavého zabarvení začíná v Piemonte v druhé dekádě září. Hrozny mají výrazné aroma květů lípy, letního ovoce, broskví a meruněk s podtóny vůní po citronu a květech pomeranče. Můžeme zde však najít i vůni květů černého bezu, akátu, orientálního koření, mandlí, melounu, kiwi, manga a lesního medu. Při zpracování hroznů jde především o to, aby jedinečné aroma přešlo i do vína. Dosahuje se toho řízeným kvašením při nízkých teplotách, které je ukončeno v době, kdy má víno 11 i méně procent alkoholu. Proto v něm zůstává vysoký zbytkový cukr, další typický znak těchto vín. Ročně ho vyprodukuje na 80 milionů lahví, z nichž 25 milionů putuje do Německa a 13 milionů do USA. ■

FOTO: ARCHIV

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

