

Toskánsko

Srdce italských vín



FOTO: ARCHIV



OUCHUTNÁVKA

Carmignano 1999 D.O.C.G.

Charakteristika: Nádherná intenzivní rubínově červená barva a vůně zralých hroznů. Skládá se z 80 procent ze Sangiovese a 20 procent Cabernetu Sauvignon, který dodává rozmařilému italskému vínu plnost a francouzský šarm. Je to víno velmi elegantní, plné ve vůni i v chuti se zajímavou strukturou, která dává vyniknout celkové harmoničnosti. Má dlouhé příjemné dozívání, kdy vychutnáme tóny zralých hroznů a celkovou příjemnou ovocitost jdoucí až do čokoládových nuancí. Může ještě dalších pět let zrát v lahvi. Víno právem získalo první místo v kategorii zahraničních červených vín na výstavě Víno a destiláty 2003.

Výrobce: Villa Capezzano, Carmignano, Itálie

Dovozce: Kabra, Podolské nábřeží 34, Praha 4

Tel.: 241430317

Cena u dovozce: 685 Kč

Vyznat se v italských vínech není snadné, i když je asi každý někdy ochutnal. Země zasahující do samotného srdce Středomoří má v pěstování révy vinné tradici více než tři tisíce let dlouhou. Už staří Řekové ji nazývali zemí vinic. Pěstuje se zde více než dva tisíce odrůd a ve výrobě vína je se svými 55 milióny hektolitrů ročně světovou jedničkou před Francií a Španělskem. Najít v té záplavě právě to, které vás skutečně osloví, není jen tak. Zřejmě si to uvědomila i jedna z mnohých italských vlád a vinným zákonem se pokusila udělat pořádek v tisícovkách italských vín a zavést kontrolu jejich původu.

Dnes je však míst, kde mohou používat označení originálního kontrolovaného původu D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata), zaručující určitou kvalitu, už v zemi na 300. Proto přijali v roce 1992 nový zákon, který zavedl ještě vyšší kategorii kontrolovaného původu D.O.C.G. (Denominazione di

origine Controllata e Garantita) a pro vybraná stolní vína s geografickým původem kategorii I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica). Proto je třeba v italských vínech pečlivě hledat a ochutnávat. Když si však své značky najdete, budete jim radostně věrní.

Dnes vkročíme do samotného srdce vinné Itálie do Toskánska proslaveného především jedinečnými červenými víny. Z jednadvaceti míst, kde vinaři směřují pro svá originální vína používat nejvyšší označení kontroly původu, a tedy i kvality D.O.C.G., jich je v poměrně malém Toskánsku šest. Jsou to Brunello di Montalcino, Carmignano (viz dnešní ochutnávka), Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano a Vino Nobile di Montepulciano.

Toskánsko patří k nejmalebnější částem Itálie a kopcovitá krajina mezi Florencií a Sienou se starobylými vesničkami na kopcích porostlých révou vinou, cypríši a olivovníky je sku-

tečnou perlou. Když k tomu přidáte zdejší vína a jídla, jste na pokraji pozemského ráje. Zde byla už v roce 1716 vymezena zóna Chianti a bylo to první geografické označení místa původu určeného pro konkrétní víno na světě. Základem pro výrobu Chianti a nejprestižnějšího italského vína Brunello di Montalcino je tradiční italská odrůda Sangiovese a její klony. Vína jsou buď ze stoprocentního Sangiovese, které se může doplnit víny z dalších odrůd révy vinné, jako je Canaiolo nero, Trebbiano di Toscana nebo Malvasia del Chianti. Do vín Carmignano D.O.C.G. je k Sangiovese přidáváno asi 20 procent Cabernetu Sauvignon.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

O vinné Itálii jsme psali již dvakrát. V IN č. 10/2002 najdete základní členění země na oblasti, v IN č. 8/2003 jsme se zabývali víny ze severovýchodní části.

SANGIOVESE

V Itálii nejrozšířenější modrá odrůda révy vinné. Ve vinohradech na Apeninském poloostrově jsou vysazeny nejrůznější klony, které mají rozdílné charakteristiky. Například v regionu Emilia Romagna z něho dělají běžné nakyslé stolní víno. V Toskánsku a střední Itálii vůbec tvoří základ kvalitních plných a vysoce hodnocených vín. Mimo jiné i populárního Chianti i dnes představeného Carmignana.

