



ILUSTRACI FOT: WWW.SLOVENIA.INFO

a v Trentinu Trento. **Doporučené víno:** Sassella – Alta Valtelina

Quartiolo Lombardo

Aromatický, jemně trpký měkký sýr dodávaný v blocích o straně 18 – 22 cm a tloušťce 4 – 8 cm, jež váží 1,5 – 3,5 kg. Má alespoň 30 % tuku v sušině. V čerstvé variantě zraje pět dnů až jeden měsíc, ale může se nechat uležet i déle. Potom je prodáván jako vyzrálý. **Oblast výroby:** provincie na severu: Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milán, Pavia a Varese **Doporučené víno:** Lugana DOC

Ragusano

Sýr z kravského mléka. Dodává se ve dvou variantách: čerstvý a vyzrálý. Jako čerstvý nemá mít více než 40 % tuku, jako vyzrálý minimálně 38 %. Bochníky o průměru 43 – 53 centimetrů jsou tlusté 15 – 18 cm a váží 10 – 16 kg. Může být i zauzený tradiční přírodní metodou affumicato. **Oblast výroby:** vesnice v sicilských provinciích Ragusa a Syracusy **Doporučené víno:** Il Grillo – Siciliano DOC

Raschera

Aromatický sýr z kravského mléka, někdy se dodává ovčí a kozí. Bochníky o průměru 35 – 40 cm a tloušťce 7 až

9 cm nebo čtvercové cihly o hraně 40 cm a tloušťce 12 – 15 cm. Bochníky váží 7 – 9 kg, cihly 8 – 10 kg. Přípravu je se celoročně v tučnosti minimálně 32 % a dodává se jako čerstvý, v bílé či slonovinové barvě v řezu.

Oblast výroby: horská část provincie Cuneo na severu země **Doporučené víno:** Gavi – Cortese – Villa Sparina

Robiola di Roccaverano

Svěží, lehce nakyslý sýr ze směsi kravského, ovčího a kozího mléka. Kravského by mělo být maximálně 85 %. Zpracovává se do malých bochníčků o průměru 10 – 14 cm a tloušťce 4 – 5 cm nebo stejně velkých cihlíček o váze 250 – 400 gramů. Dělá se celoročně a dodává se čerstvý s tučností minimálně 45 % a v barvě právě nadojeného mléka.

Oblast výroby: provincie Asti a Alesandria **Doporučené víno:** Barbera d'Asti Monte Colombo – Marchesi di Gresy

Taleggio

Měkký sýr připravovaný z kravského mléka, který zraje minimálně 35 dnů. Vůně i chuť připomínají vlhké sklepní prostory a houby. Přípravuje se ve tvaru čtvercových cihlíček o váze od 1,7 kg do 2,2 kg a má minimálně 48 % tuku v sušině.



TALEGGIO

Oblast výroby: sever Itálie, v Lombardii jsou to provincie Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milán a Pavia. Ve Venetu provincie Treviso a v Piemontu provincie Navarra

Doporučené víno: Dolcetto d'Alba – Marchesi di Barolo

Toma Piemontese

Sýr připravovaný ve dvou variantách, jako měkký a polotvrdý. Oba jsou v bochnících o tloušťce 6 – 12 cm, průměru 15 – 35 cm a váze od 1,8 do 8 kg. Měkký má minimálně 40 % tuku, tvrdší nad 20 % a zraje minimálně dva měsíce.

Oblast výroby: provincie na severozápadě země u hranic s Francií: No-

vara, Vercelli, Biella, Turín, Cuneo, Alessandria a Asti. **Doporučené víno:** Freisa – Piemontese

Valle d'Aosta Fromadzo

Sýr z kravského mléka s malým podílem kozího. Chutí lehce připomíná sýr Fontina. Je dodáván v bochnících o průměru 15 – 30 cm, tloušťce 5 až 20 cm a vážících mezi jedním a sedmi kilogramy. Přípravuje se v méně tučné variantě do 20 % tuku a v tučnější 20 – 35 % tuku. Zraje 8 – 10 měsíců.

Oblast výroby: údolí Aosta na severu země **Doporučené víno:** Sauvignon Collio – Fantinel

Valtellina Casera

Sýr z kravského mléka. Mléčná chuť připomíná horské louky. Dodává se v bochnících o průměru 30 – 45 cm, tlustých 8 – 10 cm a těžkých 7 – 12 kg. Minimální tučnost je 41 %, pokud zraje méně než 70 dnů. Zralejší má 34 %.

Oblast výroby: provincie Sondrio na severu země **Doporučené víno:** Sfursat – Aldo Reinoldi

Vina k italským sýrům doporučil obchodní ředitel společnosti La Fattoria – víno a destiláty a sommelier pražské restaurace Vino di Vino Jiří Markuzzi. →