

## Itálie

**V zemi renesance, módy a aut byste napočítali kolem čtyř set různých italských sýrů. Jenom třiceti z nich přiznala Evropská komise známku PDO. Italové se však činí a produkuje těchto specialit na 440 tisíc tun ročně. Nejvíce jich tradičně vyváží do Spojených států. Začneme podle abecedy.**

### Asiago

Dělá se z kravského mléka jako vyzrálý (Asiago d'Allevo) s minimem tuku 34 %, v bochnících s průměrem 30 – 36 cm, tloušťkou 9 – 12 cm a vážících 8 – 12 kg, nebo jako čerstvý (Asiago pressato) s obsahem tuku minimálně 44 % o váze 11 – 15 kg.

**Oblast výroby:** provincie Vicenza a Trento a malá část provincie Padova a Treviso **Doporučené víno:** Teroldego Rotaliano Reserva – Endrizzi

### Bitto

Sýr s chutí bylin z kravského mléka v bochnících v průměru 30 – 50 cm, tloušťce 8 – 10 cm a váze 8 – 25 kg. Musí zrát minimálně 70 dnů a potom má mít minimálně 38 % tuku.

**Oblast výroby:** provincie Sondrio u hranic s Rakouskem, a hlavně v Alta Valle Brembana v Bergamu **Doporučené víno:** Lagrein – St. Michael Epnan

### Bra



Aromatický sýr silné chuti z kravského mléka, je dodáván v bochnících o váze 6 – 8 kg, průměru 30 – 40 cm a tloušťce 7 – 9 cm. V nejtvrdší variantě zraje až půl roku a má alespoň 32 % tuku.

**Oblast výroby:** provincie Cuneo (zraje ve Villafranca Piemonte v provincii Turín) **Doporučené víno:** Nebbiolo Martinenga – Marchesi di Gresy

### Caciocavallo Silano

Aromatický sýr hruškovitého tvaru z kravského mléka. Váží od 1 kg až do 2,5 kg a má minimálně 38 % tuku. **Oblast výroby:** jih Itálie, konkrétně Basilicata, Kalábrie, Kampánie, Molise a Apulie.

**Doporučené víno:** Cerasuolo di Negroamaro

### Canestrato Pugliese

Tvrdý ovčí sýr s aroma tuku vlny a karamelu. Dodává se v bochnících o váze 7 – 14 kg, průměru 25 – 34 cm a tloušťce 10 – 14 cm. Zraje od dvou do deseti měsíců a potom má minimálně 38 % tuku.

**Oblast výroby:** podpatky italské boty, provincie Foggia a část provincie Bari **Doporučené víno:** Primitivo – Conti Zecca

### Casciotta d'Urbino

Bochníčky svěží nasládlé chuti ze směsi ovčího a kravského mléka o váze 0,8 – 1,2 kg, tloušťce 5 – 7 kg a průměru 12 – 16 cm. Je zralý po dvaceti až třiceti dnech a má aspoň 45 % tuku.

**Oblast výroby:** provincie Pesaro a Urbino **Doporučené víno:** Orvieto Classico – Rocca delle Macie

### Castelmagno

Připravuje se z kravského mléka s přidáním trochy ovčího a koziho. Středně tvrdé bochníky jsou o váze 2 – 7 kg, tloušťce 12 – 20 cm a průměru 15 – 25 cm. Zrají dva až pět měsíců a mají minimálně 34 % tuku.

**Oblast výroby:** vesnice Castelmagno, Pradèves a Monterosso Grana v provincii Cueno na severozápadě Itálie **Doporučené víno:** Dolcetto d'Alba – Marchesi di Barolo

### Fiore Sardo

Sýr krémové (mladý) nebo pikantní (zralý) chuti. Připravuje se z ovčího mléka. Váží 1,5 – 4 kg a má minimálně 40 % tuku.

**Oblast výroby:** Sardinie **Doporučené víno:** Vermentino Costamolino Argiolas

### Fontina

Sýr z kravského mléka jemné ovocné chuti. Bochníky váží 8 – 18 kg, jsou 7 – 10 cm tlusté a 30 – 45 cm v průměru. Zrají tři měsíce a mají min. 45 % tuku.

**Oblast výroby:** údolí Aosta **Doporučené víno:** Pinot Nero Les Cretes

### Formai de Mut

Delikátní sýr z kravského mléka. Bochníky mají 8 – 12 kg, jsou 30 – 40 cm široké a 8 – 10 cm vysoké. Zrají nejméně 45 dnů (ty nejlepší více než půl roku) a mají alespoň 45 % tuku.



GORGONZOLA

**Oblast výroby:** horní část údolí Brembana v provincii Bergamo **Doporučené víno:** Les Foruchet

### Gorgonzola

Jeden z nejznámějších italských sýrů s modrou plísní, s výraznou chutí i vůní. Je z kravského mléka. Bochníky mají 6 – 13 kilogramů o průměru 25 – 30 cm a tloušťce 16 – 20 cm. Zraje dva až tři měsíce a má alespoň 48 % tuku. Podle stupně zralosti rozeznáváme tři typy: bianco je velmi mladý a modré žilky se ještě neprojevily. Dolce má jemnou chuť a žilky ušlechtilé plísně jsou už dobře znatelné. Picante je prostě pikantní, hustě prokvetlý modrou plísní.

**Oblast výroby:** Lombardie a Piemont **Doporučené víno:** Passito di Pantelleria Ben Ryé – Donnafugata

### Grana Padano



GRANA PADANO

Tvrdý sýr plný a lehce pikantní chuti. Obrovské bochníky váží 24 – 40 kg, mají průměr 35 – 45 cm a tloušťku 18 – 25 cm. Zraje nejméně půl roku, ale také až dva roky a má minimálně 32 % tuku. Začali ho ve 12. století dělat benediktini a cisterciáci.

**Oblast výroby:** prakticky na celém severu Itálie: v Emilia Romagna, Lombardii, Piemontu, Trentinu a Venetu **Doporučené víno:** Ripasso di Valpolicella – Tedeschi