

Italské nápoje v souvislostech

Spolu s Francií a Španělskem je Itálie lídrem na trhu. Vinařství má jako obor s tradicí od dob Říma je vysoce rozvinuté, réva se pěstovala ještě dříve cca 2000 let před Kristem. V roce 900 před Kristem už pěstovali révu Etruskové. 800 př.n.l. označují zemi jako Oenotria, tedy země vína Řekové. V těchto dobách se pěstuje už minimálně šestnáct odrůd vín. Pilo se víno přidavky medu, koření, dokonce mořskou vodou. Dominují zde převážně červená vína. Vyskytuje se zde více než 1000 druhů vitisvinifera, za důležité můžeme pokládat asi 40 odrůd. Mnoho odrůd je autochtoních. Vína mají osobitý styl.

Plocha vinic 776 000 ha. Spotřeba vína na osobu a rok je 42,2 podle průzkumu z roku 2011. To znamená pokles oproti předchozím letům a životní styl Italů se mění. (1995 byla spotřeba 62,5 l). Důraz je kladen na kvalitu, ne kvantitu. Výměra vinic klesla o 15% za posledních deset let, vzhledem k nadprodukcí. Až 15-20 % vyrobených vín se neprodá. Italové využívají dotace z EU na výrobu lihu. Dalším současným krokem z EU je "zelená sklizeň" = co se hůře prodává, se už nelisuje.

Kvalitativní členění vín

První vinařský zákon zabývající se kontrolou původu a odrůdovou skladbou vín vešel v platnost v roce 1963 a po několika pozdějších novelizacích (kdy byla v roce 1983 ustanovena kategorie třetí - DOCG) definoval následující zatřídění vín:

1. **Vino da Tavola (VdT)** - stolní víno bez označení původu nepodléhající žádným zvláštním kontrolám a nařízením. Nesmí se uvádět odrůda, ročník ani region. V současnosti je toto označení v útlumu.

2. Od roku 2012 už označení jenom **Vino, Vinivarietali**. Vino (bez CHOP/CHZO), víno s uvedením odrůdy a ročníku.

IGT Vino da Tavola con Indicazione Geografica - stolní víno se zeměpisným označením původu, používaná pro „super – toskánská vína“ považovaná za vlajkové lodě vinařství. V současnosti je toto označení v útlumu. V roce 1992 tzv. Goriův zákon upravující IGT.

3. **IGP – Indicazione Geografica Protetta** . vína chrání zeměpisné oblasti (CHZO – chráněné zeměpisné území) Dnes 118 vín.

4. **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** - jakostní víno specifického, definovaného původu podléhající kontrolám týkajících se povolených odrůd,

maximálních výnosů, obsahu alkoholu, školení a zrání. Garantuje původ (méně už kvalitu), v současnosti v útlumu.

5. DOP Denominazione di Origine Protetta, Chráněná oblast označení původu, zahrnuje i dosavadní DOCG.

6. Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) - jakostní víno

specifického, definovaného původu podléhající kontrolám týkajících se povolených odrůd, přísněji omezených výnosů, obsahu alkoholu, školení, zrání a navíc podléhající organoleptickým zkouškám (jinak nazývaným degustace). Každé takto oceněné a uznané víno je označené pečetí a číslem. Původně se toto označení vztahovalo pouze na čtyři „velká“ vína - Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino a Vino Nobile di Montepulciano. Dnes zahrnuje značení 73 vín.

DOCG = DOP

DOC = DOP

IGT = IGP

VDT = Vini Varietali and Vino

Bianco/ rosato/ Ciarreto/ Rosso

Vinařské fenomény

Franciacorta – oblast, ne náhodou přezdívaná též „Malá Champagne Itálie“, v níž se vyrábí sekt tradiční šampaňskou metodou z odrůd Pinot a Chardonnay z oblasti Franciacorta

Martini – Kořeněné víno. Má funkci aperitivu. Smíšená trest' z listů, semen a kořenů 235 různých rostlin je smíchána se speciálně vybranými odrůdami vín, karamel, výtažky aromatických bylin a malým množstvím čistého alkoholu. Potom směs zraje několik měsíců, až dosáhne chuťové harmonie. Vyrábí její firma Martini & Rossi. Na trhu je k dispozici: Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosé, Martini Rosso, Martini Bitter.

EST! EST!! EST!!! – je název „slavného“ vína z regionu Lazio. Legenda vypráví příběh o biskupovi z 12 stol. Est, je zkratka pro *Vinum Est Bonum* aneb víno je dobré.

Barolo, z odrůdy Nebiolo zraje minimálně dva roky v sudu a potom ještě rok na lahvi. Významní výrobci nechávají ještě déle. Vína vydrží až 20-25 let na lahvi. Víno má vyšší tříslovinu, je opulentní, má vyšší alkohol.

Barbaresco, z odrůdy Nebiolo, zraje minimálně dva roky v sudu. Lze archiovovat 5-10 let. Není tak strukturované jako Barolo, dá se pít dřív. Není tak finančně náročné jako Barolo. Elegantní, kořenité, hladčí, méně koncentrované.

TraminerAromatico (Gewürztraminer) má zřejmě svůj původ v obci Tramin (Termeno), kde se také každoročně konají na její počest tramínové slavnosti.

Lambrusco, vyrobené ze stejnojmenné odrůd v oblasti Emilia Romagna. Je opatřeno šroubovacím uzávěrem a má jemné perlení.

Cinqueterre je legendární víno ze strmých přímořských vinic poblíž La Spezie. Je aromatické a opulentní bílé víno z odrůd Vermentino, Albarola a Bosco. Skalní vinice Cinqueterre, které jsou vysázeny na přímořských útesech se pomalu ale jistě vytrácejí z vinařské mapy. Nedávno byla oblast CinqueTerre zařazena na seznam UNESCO.

Chianti, červené víno z Toskánska. Musí obsahovat mezi 75-90% místní odrůdy Sangiovese, jejíž jméno v překladu znamená „Jupiterova krev“. Některá vína Chianti Classico DOCG se řadí mezi nejlepší vína Itálie.

Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznější toskánské víno a řadí se mezi největší (a nejdražší) italská vína vůbec. Vína Brunello di Montalcino DOCG jsou legendární struktury, mocná, opulentní, s dlouhou životaschopností a přiměřeně vysokými cenami.

Marsala, pochází ze Sicílie z oblasti stejnojmenného města. Marsala je likérové víno z odrůd Pignatello a Nerello Mascalese. Déle než rok stárne v sudech z vybraného dubového dřeva. Vynikajícím způsobem doplňuje čokoládové dezerty.

Amaretto –likéřz [mandlí](#), meruňkových jader, bylin, [vanilky](#) a koření. Obsahuje 25 % alkoholu. Název Amaretto je odvozen od slova amaro. V překladu hořký neboli trochu hořký.

AmaroMontenegro - hořký [bylinný alkoholický nápoj](#). Vyrábí se z více než 40 [bylin](#) z celého světa. Má jemnou, citrusově hořkou chuť a vůni [pomerančové](#) kůry, čerstvého [koriandru](#), červené třešně, [čaje](#) orange [peko](#)e. Má funkci digestivu.

Bombardino – emulsní likér z Tyrol. Podává se v malé skleničce se šlehačkou. V zimě se podává teplý, v létě vychlazený. Lze kombinovat s espressem.

Campari – hořký likér s tradicí od roku 1860. Je složen z 86 různých bylin. Podává se s ledem.

Crodino – nealkoholický hořký bylinný nápoj od firmy Campari.

Grappa – je aromatický destilát z vinných matolin. Je pojmenována podle místa původu – městečka Grappa. V Itálii se Grappa podává jako digestiv po jídle.

Sambuca –[anýzový likér s přísadou černého bezu](#) (*sambuctus* = černý bez). Alkohol se pohybuje mezi 38 - 42 %. Nápoj je hodně sladký a podává se s kávovými zrny.

Moretta di Fano – likér, vyráběný z brandy, anýzu a rumu. Rybáři si jej dávají ráno do kávy, než vyjíždějí na moře. Legenda také praví, že původně si rybáři do kávy přilávali tmavý rum, aby se obsah hrnečku doplnil. Taková káva se v Anconě nazývá Turchetto, neboli turecká...

Caffé espresso – je rychlý způsob přípravy, přičemž se z kávy vyluhuje nejvíce chuťových a aromatických látek a minimum škodlivin, které v ní jsou. Variace s mlékem:

Cappucino - cca 120 ml nápoj. 1/3 espressa, 1/3 mléka a 1/3 mléčné pěny.

CafféMacchiato - espresso s troškou mléčné pěny

LatteMacchiato - horké mléko, mléčná pěna (dohromady 200 ml z toho 1/3 mléčné pěny) přelitá 50 ml espressa, podáváme ve skle.

CafféLatte - 150 ml horkého mléka bez pěny a 50 ml espressa, podávané ve skle

Café Freddo - ledové espresso, někdy s mlékem nebo cukrem

Café Corretto - espresso s destilátem. Destilát podáváme vždy zvlášť.