

VÍNO MĚSÍCE

Zdeněk Svacha

# PROSECCO



## šumný přítel mnohého jídla



Drawn from "La Cucina Italiana" -  
NUMBER 10 - 2005

PODÁVEJTE PROSECCO PŘI 8° C

### ke smaženým rybám, mořským plodům a smažené zelenině

Smažené jídlo může být připraveno ze všech možných druhů ryb, vzácných i běžných, mohou to být pouze sépie a humři, šediví ráci a smažení koryši, nebo míchaná jídla (ryby a zelenina), to znamená plátky, mořské parmy, cukety, lilky a další. Ať je jídlo připraveno jakýmkoliv způsobem, hodí se k němu vína jako je Prosecco, ve kterých se jemná chuť pojí s kyselinou uhlíčitou, popřípadě jsou perlivá a šumivá a díky nim je chuť pak svěží. Tak se vyváží tučná složka jídla.

### k předkrmům s koryši

K různým humřím koktejlům, k salátům z velkých krabů, ke koryšům míchaným v páře, k tatarskému bifteku z raků, k vařeným krevetám, k humrům v omáčce s jemnou chutí s lahodným sladkým nádechem se hodí ušlechtilá bílá vína, buď suchá nebo lehce nasládlá, která je uvedou do harmonie. Tyto vlastnosti, řekněme přímo jemná, téměř sladká chuť, z nich činí vhodná jídla, ke kterým se může podávat Prosecco.

### k pečeným moučnickům

K suchým pečeným moučnickům všeobecně, dortíkům, koláčům a veškerým moučnickům bez krémů s bohatým obsahem cukru, se hodí sladší vína, to znamená vína, která jsou stejně sladká jako moučnický. K moučnickům, které nejsou kynuté, se dá rovněž vybrat lehké víno nebo šumivé víno. Ke kynutým moučnickům jako je *panettone* je lepší zvolit lehké víno a vyvarovat se tak tomu, že fermentace vína spolu s kynutým moučnickem přetíží žaludek. Sladká chuť a více či méně pěnivý vzhled jsou pro Prosecco charakteristické a činí z něj víno zvláště vhodné.



PROSECCO  
VALDOBBIADENE  
MILLESIMATO DOC  
VAL D'OCA

Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca se nachází v překrásném údolí uprostřed kopců mezi Asolo a Conegliano v předalpi, v blízkosti Trevisa. Firma byla založena roku 1952 jako konsorcium, které běžně pojímá dohromady 600 pěstitelů a 614 hektarů vinic. Každoročně sklídí a zpracuje kolem 800 tun hroznů z rozlohy 614 hektarů půdy patřící šesti jejích majitelům - členům. Zhruba z 90 % produkce se vyrábějí bílá vína, z toho 90 % představují právě hrozny Prosecco. Celá technologie společnosti se následkem toho zaměřuje na proces zrání a výroby z těchto hroznů, která jsou skvělým základem pro výrobu šumivých a perlivých vín. Jakmile hrozny dozrají (obvykle v září), prochází kontrolou k zjištění jejich kvality, množství cukru a kyseliny, a ustanoví se kvalitativní parametry a standardy. Později, to záleží na úrovni kvality, jsou hrozny rozděleny do různých výrobních cest. Prosecco je suché víno jiskřivé světle žluté barvy. V chuti lahodné a harmonické. Výborně se hodí jako aperitiv k rybám a koryšům. Podávejte chlazené na 6 °C.

Vinitaly  
Cena: 350 Kč