

Mendelova univerzita v Brně
Zahradnická fakulta v Lednici

Prosecco – historie a současnost italského šumivého vína

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce
Ing. Kamil Prokeš, Ph.D.

Vypracovala
Miroslava Havlíčková

Lednice 2017



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatelka: **Miroslava Havlíčková**
Studijní program: **Zahradnické inženýrství**
Obor: **Vinohradnictví a vinařství**
Název tématu: **Prosecco – historie a současnost italského šumivého vína**
Rozsah práce: **30**

Zásady pro vypracování:

1. Prostudovat dostupnou literaturu na zadané téma "Prosecco – historie a současnost italského šumivého vína" a vypracujte literární rešerši.
2. Popište historii, oblast, klimatické podmínky, odrůdy a výrobní postupy šumivého vína Prosecco.



Seznam odborné literatury:

1. STEVENSON, T. *World encyclopedia of champagne & sparkling wine.*
2. REYNOLDS, A G. *Managing wine quality. : Oenology and wine quality. Volume 2.*
3. DOMINÉ, A. – FABER, A. – POTHMANN, T. a kol. *Víno.*

Datum zadání bakalářské práce: listopad 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: květen 2017


L. S.


Miroslava Havlíčková
Autorka práce


doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.
Vedoucí ústavu




Ing. Kamil Prokeš
Vedoucí práce


prof. Ing. Robert Pokluda, Ph.D.
Děkan ZF MENDELU

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci: *Prosecco – historie a současnost italského šumivého vína* vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědoma, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Lednici dne:

.....
Podpis studenta

Poděkování

Chtěla bych poděkovat především své rodině, která mi umožnila studium tohoto krásného oboru-svému otci, který mi byl vždy nápomocen, své matce, která díky své oprávněné kritice a ustavičným otázkám pomohla dovést tuto práci až do zdárného konce. Děkuji také všem třem mým sourozencům za jejich podporu a mým nejbližším přátelům za trpělivost, kterou se mnou měli v průběhu celého studia.

Velký dík a obdiv patří mému vedoucímu bakalářské práce Ing. Kamilu Prokešovi, Ph.D., který byl za jakýchkoliv okolností připraven se mnou práci konzultovat a poskytnout mi vzácné rady a připomínky.

OBSAH

1	Úvod	9
2	Cíl	10
3	Literární přehled	11
3.1	Produkce šumivých vín v Evropě	11
3.2	Historie.....	12
3.3	Oblast	13
3.3.1	Friuli–Venezia Giulia	13
3.3.2	Veneto.....	13
3.4	Půda.....	15
3.4.1	Východní část	16
3.4.2	Středo-východní část	16
3.4.3	Centrální část	16
3.4.4	Středo-západní část.....	16
3.4.5	Cartizze.....	17
3.5	Mikroklima.....	17
3.6	Odrůdy.....	18
3.7	Výrobní postup.....	19
3.7.1	Metoda Charmat	19
3.8	Rozdělení vín	21
3.9	Apelační systém v Itálii.....	22
3.9.1	DOC Prosecco	23
3.9.2	Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.....	23
3.10	Známí producenti	24
3.11	Další šumivá vína Itálie.....	25
3.11.1	Franciacorta	25
3.11.2	Asti.....	26

3.11.3	Lambrusco	26
3.12	Snoubení Prosecca	27
4	Závěr	28
5	Souhrn	30
6	Summary	30
7	Seznam použité literatury	31

Seznam obrázků

<i>Obr. 1 Oblast Conegliano Valdobbiadene (anonym, www.venezia.net, 2017)</i>	12
<i>Obr. 2 Mapa oblasti Friuli-Venezia Giulia a Veneto (anonym, www.madeinvino.it, 2017)</i>	14
<i>Obr. 3 Mapa oblasti Conegliano Valdobbiadene a Cartizze (anonym, www.prosecco.com, 2017)</i>	17
<i>Obr. 4 vinařství Bisol (Ehrlacher, 2008)</i>	24
<i>Obr. 5 vinařství Villa Sandi (anonym, www.comenzi-sampanie.ro, 2017)</i>	25

Seznam tabulek

<i>Tab. 1: roční produkce v milionech lahví (Michlovský, 2016)</i>	11
--	----

1 ÚVOD

Lehké, svěží, čisté, nenáročné šumivé víno Prosecco se v poslední době stává stále oblíbenějším společníkem účastníků nejen firemních večírků, rodinných oslav, svateb, ale i výbornou volbou k letním podvečerům na terase.

Prosecco může hrdě nosit statut nejlepšího šumivého italského vína. Lze jej připodobnit k tolik slavnému francouzskému šampaňskému, ač je vyráběno odlišnou technologií. Je celosvětově známé. Zásahu na tom má nejen skvělý marketing, ale zejména čistota zpracování hroznů a hlavně výjimečnost oblasti, z které toto víno pochází.

Italové jsou si velmi dobře vědomi toho, co jim příroda v podobě kopcovitých terénů, příkrých teras a různorodosti podloží nabízí. Rodí se zde strukturní, šťavnatá, atraktivní vína s primární ovocnou chutí a příjemnou kyselinkou na konci. To jsou charakteristické vlastnosti odrůdy Glera, která zaujímá více než 19 000 hektarů vinic v Itálii. Využívá se pro výrobu šumivých (spumante), perlivých (frizzante), ale také tichých vín. (Dvořák, 2016)

Po snaze zdejších vinařů stále zdokonalovat pěstování a výrobu Prosecca byla nejlepší oblast Conegliano Valdobbiadene povýšena do statutu DOCG, což jsou vína s garantovanou certifikací. Zásluhou tohoto označení se my, spotřebitelé, můžeme spolehnout na opravdu zajímavě strukturovaná vína vysoké kvality. (Šetka, 2016)

V této práci bych Vám ráda představila nejen šumivé víno Prosecco s jeho zajímavou historií a postupnou popularizací, ale také jeho místo a podmínky prostředí, ve kterém vzniká.

2 CÍL

Cílem mé bakalářské práce je představit italské šumivé víno Prosecco a poukázat na jeho nezastupitelný význam v sortimentu šumivých vín. Proto se v ní zabývám jeho historií, oblastmi, ve kterých se hrozny pěstují, půdními a klimatickými podmínkami, odrůdami a výrobním postupem. Záměrem bylo zpracovat a vyhodnotit veškeré informace, které jsem získala z odborných literárních zdrojů a vypracovat tak celistvý náhled na existenci tohoto šumivého vína.

3 LITERÁRNÍ PŘEHLED

3.1 *Produkce šumivých vín v Evropě*

Tak jako Francie má své šampaňské, Španělsko Cavu, vlajkovou loď Itálie mezi šumivými víny je čím dál více oblíbenější Prosecco.

Oba dva zástupci šumivých vín z Francie a Španělska prochází stejnou metodou výroby – kvašení v lahvi. Jediným výrazným rozdílem je, že každé má jiné půdní a klimatické podmínky a samozřejmě odlišný výběr odrůd. Španělská Cava zůstává zrát v lahvi 9 měsíců, zatímco šampaňské z Francie 12 měsíců. (Jos, 2004)

Vývoz italských šumivých vín (DOP) do Francie mezi roky 2010 a 2015 stoupl ze 4 000 hektolitrů na skoro 46 000. Největším zástupcem v této skupině je Prosecco. Do nedaleké Velké Británie se export zvýšil o více než 38 % objemu v období od ledna do října 2016 oproti stejnému období v roce 2015, stejně tak i do Švýcarska a Německa. Ale zájem o italská spumante narůstá i mimo Evropu, ve Spojených státech až o 30 % a v Kanadě o 20 %. Vývoz francouzských vín do Velké Británie klesl v posledních letech o 4 %, vývoz španělských šumivých vín až o 13 %. Celkově lze říci, že se exportu šumivých italských vín daří čím dál lépe, a patrně je za to zodpovědné především Prosecco, které v poslední době udalo trend svěžím, letním spritzům. (Caprino Eduardo, 2016)

„Produkce šumivých vín se za posledních deset let (2013/2003) zvýšila o 40 % na více než 2,3 miliardy lahví (OIV, 2014) a dosáhla téměř 7 % veškeré produkce vína. Většina pochází z Evropy, v pěti největších producentských zemích se získává 74 % celosvětové produkce. Jejich roční produkce v milionech lahví je následující:“
(Michlovský, 2016)

<i>Francie</i>	<i>470</i>
<i>Itálie</i>	<i>440</i>
<i>Německo</i>	<i>350</i>
<i>Španělsko</i>	<i>240</i>
<i>Rusko</i>	<i>230</i>

Tab. 1: roční produkce v milionech lahví (Michlovský, 2016)

3.2 Historie

Prosecco se začalo vyrábět před více než dvěma tisíci lety již v době říše Římské. Tehdy Livia, manželka císaře Augusta, považovala toto víno, dříve nazývané Puxinum, za tajemství dlouhověkosti. Tuto skutečnost zmiňuje Villafranchie ve své eseji „Toskánská enologie“ z roku 1773, kde doslova popisuje, že hrozny na výrobu tohoto nápoje pocházely z vinic, které se nacházely na kopcích Karst u města Terst (Trieste) a byly orientované k Jaderskému moři. (prosecco.cz, 2017)

Podle dochovaných dokumentů je název Prosecco znám od roku 1754. Lze ho najít v knize *Il Rocolo Ditirambo* od Aurelia Acanti. Odrůdě hroznů, ze které se víno tehdy vyrábělo, dala jméno obec Prosecco ležící severně od města Terst. Od 18. století se vinice rozšířily i do níže položených oblastí Veneto a Friuli. (iprosecco.it, 2012)

Na počátku 20. století díky zavedení nových technologií druhotného kvašení začalo mít Prosecco podobu tak, jak ho známe dnes. Ke zdokonalení výrobního postupu přispělo bezesporu založení první italské enologické školy ve městě Conegliano, která nastavila pro Prosecco přísnější požadavky na zpracování a jeho výrobu. Odměnou pro vinaře bylo získání tolik cenného statutu DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita), který zaručuje nejvyšší kvalitu tohoto šumivého italského vína. (folladorprosecco.co.uk, 2011)



Obr. 1 Oblast Conegliano Valdobbiadene (anonym, www.venezia.net, 2017)

3.3 Oblast

3.3.1 Friuli–Venezia Giulia

Rodištěm Prosecca je region Friuli–Venezia Giulia (Furlandsko-Juské Benátsko). Je spíše hornatým regionem na rozdíl od jihu Itálie, kde převládá rovinatý terén. Hlavním městem regionu je Terst (Trieste), kde byly údajně poprvé sklizeny první bobule pro výrobu Prosecca a kde také započala jeho cesta. (prosecco.cz, 2017)

Tento zajímavý region sousedí na severu s Rakouskem, na východě se Slovinskem a Chorvatskem a na západě s regionem Benátsko, kam se postupně italský nápoj Prosecco a odrůda Glera rozšířily. (Podhorský, 2013)

3.3.2 Veneto

Domovem italského šumivého vína je oblast Veneto (Benátsko). Produkuje se ho zde téměř 25 milionů litrů ročně. (Baker, 2005)

Veneto se nachází severně od ústí největší italské řeky Pád u Jaderského moře. Na východě je obklopeno již zmiňovaným regionem Friulli–Venezia Giulia, od jihu oblastí Emiglia–Romagna, na západě italskými regiony Tridentsko-Horní Adiže (Trentino-Alto Adige) a Lombardie. Sever Benátska sousedí s nedalekým Rakouskem. (Čeřovský, 2013)

V roce 1969 získala tato oblast označení DOC a od této doby byla produkce vymezena na patnáct obcí. Vinice se zde rozprostírají na 20 000 hektarech, z nichž 6 000 hektarů vinic nese označení DOCG a je zapsáno v registru vín s kontrolovaným a garantovaným původem. Pro dokonalé vyzrání hroznů jsou vinohrady pěstovány na nejvíce prosluněných kopcích v 50-500 metrech nad mořem. (prosecco.it, 2017)

Oblast můžeme rozdělit na dvě pomyslné, geograficky odlišné části: první je jižní, přímořský úsek, navazující na Pádkou nížinu, zcela rovinatého rázu; druhá severní část je hornatá, nachází se zde Dolomity a Karnské Alpy. (Podhorský, 2013)

Podél jižní periferie Dolomit se od východu směrem na západ táhne předalpské pásmo. Tvoří jej okolí vrcholu Monte Baldo v blízkosti jezera Lago di Garda, horami Monte Lessini a Pasubio, okolí vrcholu Monte Grappa a vrcholy kolem města Belluno.(Podhorský, 2013)



Obr. 2 Mapa oblasti Friuli-Venezia Giulia a Veneto (anonym, www.madeinvino.it, 2017)

Nejpoužívanější odrůdě pro výrobu

Prosecca s názvem Glera, nejvíce prospívá kopcovitý charakter krajiny, který se rozprostírá na sever od řeky Piave, přímo mezi městy Conegliano a Valdobbiadene. Zde leží srdce produkce tohoto čím dál více oblíbenějšího šumivého nápoje. Na etiketě je uvedena informace s místem původu, a to buď Prosecco di Conegliano nebo Prosecco di Valdobbiadene. Poblíž městečka Valdobbiadene se nachází velmi ceněná, malá oblast, kde vína vynikají svou finesou, čistou a intenzivní chutí nesoucí označení Cartizze či Superiore di Cartizze. Roční produkce se pohybuje okolo 800 000 litrů. (Baker, 2005)

3.3.2.1 Conegliano

Malebné město ležící severně od Trevisa vděčí kopcům s vinohrady za to, že je zde výroba vína hlavním odvětvím ekonomiky. V roce 1876 byla v Coneglianu založena první italská vinařská škola – Scuola Enologica. Při této příležitosti se každoročně poslední víkend v září koná velkolepý festival vína s průvody a plesem. (Rob Andrews, 2011)

3.3.2.2 Cartizze

Zajímavou podoblastí, jak již bylo uvedeno, je Cartizze. Jedná se o vinice, které se nachází na stejnojmenném kopci o rozloze 106 hektarů kolem obcí Saccol, San Pietro di Barbozza a Santo Stefano. Svahy jsou situovány jižně a jsou položeny ve vyšší nadmořské výšce než většina vinic v této oblasti. Vzhledem k horkému, suchému létu

a mírné zimě zde hrozny dozrávají pomaleji a jsou sklizeny později, až když jsou na nich první známky přirozeného sušení. Tímto se docílí ve víně intenzivní vůně a chuti. Nižší produkce vína spolu s jedinečností terroir je také důvodem toho, že se láhve Prosecca z této podoblasti prodávají na trhu za výrazně vyšší cenu. Za zmínku stojí i fakt, že hektar půdy má větší nebo srovnatelnou cenu než půda v oblasti Champagne. (Čeřovský, 2013), (vinozwebu.cz, 2017)

Oblast je zajímavá také tím, že se zde vyrábí vína s přídavkem „Rive Di ...“ Toto označení je uvedeno na etiketě láhve a dokazuje původ v konkrétní obci či vinici. Keře s hrozny rostou na typických strmých svazích a jejich sběr probíhá výhradně ručně. Jsou proto cenově ohodnocena lépe než vína z níže položených DOC vinic. Láhev může být 3x-4x dražší než „klasické“ Prosecco. (Čeřovský, 2013)

3.4 Půda

Severní část Itálie má většinou vápencové podloží. Révě vinné se překvapivě daří jak na vyprahlých půdách v jižní Itálii, tak i na ledovcových morénách Alp, které obklopují severní část oblasti Veneto. Itálie může díky tomu nabídnout vhodnou kombinaci půdních a klimatických podmínek spolu s rozmanitou škálou domorodých odrůd. Tolik skloňované slovíčko terroir má zde pravé místo. (Baker, 2005)

Benátsko je pomyslně rozděleno na horní a dolní nížinu, přičemž každá z nich má své typické vlastnosti. Horní nížina je charakteristická propustnou půdou, naopak dolní nížina sahající až k Jaderskému moři má nepropustnou zeminu, což vyžaduje využití rozsáhlého zavodňovacího systému. V minulosti se zde nacházelo mnoho členitých lagun, dnes zde najdeme dvě menší u měst Caorle a Bibione a jednu největší v oblasti kolem Benátek. (Podhorský, 2013)

Složení půdy je pro kvalitu hroznů zcela zásadní. Ty nejkvalitnější se pěstují v oblasti s označením DOCG mezi obcemi Valdobbiadene a Conegliano. Vznik půdy zde doprovázelo zvednutí hladiny moře a jezer, pohyb ledovců a naplavení usazenin různého typu. Oblast vykazuje rozdílnou skladbu půdy, ač jsou od sebe vzdáleny jen několik kilometrů. V oblasti nedotčené ledovci zůstal pozůstatek mořského vlivu. Půda je zde složená ze slínu a pískovce, méně hluboká a pórovitá. V lokalitách dál od moře je naopak půda hluboká, s obsahem písku a velkého množství jílu. V některých místech můžeme nalézt i stopy oxidů železa.

Půdní profil vykazuje velkou variabilitu ve složení půdních horizontů včetně tvaru teras. (Conegliano Valdobbiadene Academy, prosecco.it, 2017)

3.4.1 Východní část

Nachází se zde lehce příkré kopce se skladbou půdy ovlivněnou pohyby ledovců. Hlavními složkami je jíl, písek a kamení. Půda má typicky oříškově hnědou barvu. Hrozny dozrávají do vyšší cukernatosti a sklízí se v první polovině měsíce září. Jsou charakteristické svou intenzivní vůní zralého ovoce. (Conegliano Valdobbiadene Academy, 2017)

3.4.2 Středo-východní část

Svahy jsou zde mírné, avšak v několika případech dosahují převýšení více než 40-50 %. Jílovitá, kamenitá půda je typická svým načervenalým zbarvením, které zapříčiňuje vyšší obsah oxidů železa. Víno dosahuje intenzivní vůně po ovoci, s květinovým, někdy až kořenitým dotekem. Disponuje dlouhou dochutí v ústech. (Conegliano Valdobbiadene Academy, 2017)

3.4.3 Centrální část

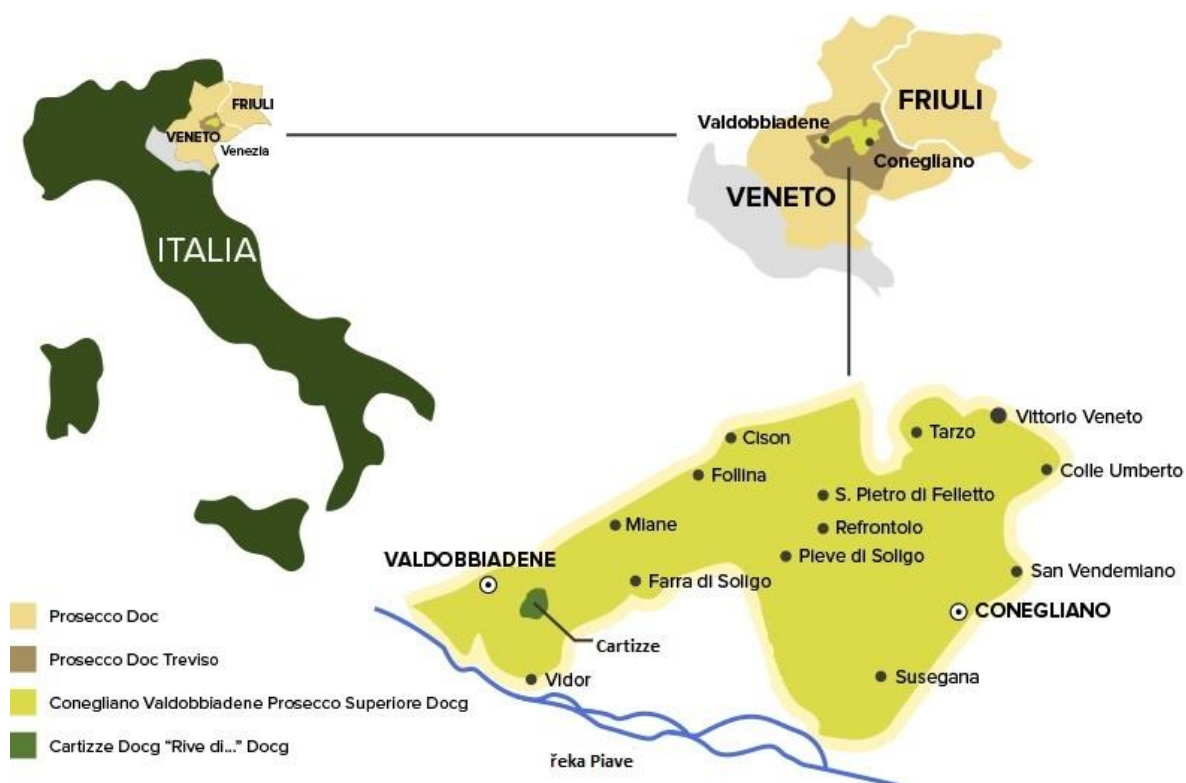
Najdeme zde velmi příkré, nepravidelné kopce, citlivé na sesuvy půdy a erozi. Složení zeminy vzniklo stoupáním hladiny moře a naplavením různých vrstev. Hlavní složku tvoří jíl, pískovec a slíny. Také zde jsou ve víně zastoupeny tóny bílého ovoce a květin, má proto velmi atraktivní a plnou chuť. (Conegliano Valdobbiadene Academy, 2017)

3.4.4 Středo-západní část

Kopce jsou pozoruhodné svou ostrou svažitostí a kuželovitým tvarem. Půda není příliš hluboká. Skládá se z pískovce a různých konglomerátů. Větší poměr písku přispívá k lepší propustnosti a pórovitosti. Bobule jsou v chuti spíše květinové, s výraznou svěží kyselinkou připomínající citrusové plody. (Conegliano Valdobbiadene Academy, 2017)

3.4.5 Cartizze

Tato jedinečná podoblast vyniká velmi prudkými, jižně situovanými svahy. Pěstují se zde vína, která byla do apelace zařazena jako první. Půda není příliš hluboká, obsahuje však slíny a bílý pískovec, které poskytují kořenům révy vinné velmi dobrou drenáž. Vína z těchto svahů překvapí příjemným květinovým aroma s náznakem ovoce a bylin, jsou velmi elegantní a minerální. (Conegliano Valdobbiadene Academy, 2017)



Obr. 3 Mapa oblasti Conegliano Valdobbiadene a Cartizze (anonym, www.prosecco.com, 2017)

3.5 Mikroklima

Podnebí se různí podle terénního profilu oblastí. Kolem pobřeží převládají spíše mírnější klimatické podmínky, v horách a nížinách pak typické vnitrozemské klima s vyšším výskytem srážek. (Podhorský, 2013)

Okolí provincie Veneto, kde se soustřeďuje hlavní produkce Prosecca, má ideální podmínky pro své pěstování odrůda Glera. Území se rozprostírá mezi mořem a podhůřím Alp v mírném podnebném pásu. Průměrná roční teplota dosahuje 12,3°C. Zásluhou větrů vanoucích od Jaderského moře, bobule rychle usychají i po vydatných

deštích, které jsou hlavně v letním období velmi časté. Průměrné množství srážek dosahuje až 1250 mm. (Territorio, iprosecco.it, 2017)

Protože se kopce této oblasti rozprostírají od východu na západ, jsou svahy exponovány buď na sever či na jih. Zatímco na jižních svazích jsou vinohrady vystaveny paprskům teplého slunce, od severu je zastíňují obvykle husté lesy. Rozdílné hodnoty teplot střídající se během dne a noci napomáhají zrání zdravých hroznů. (Conegliano Valdobbiadene Academy, 2017)

Během celého roku díky poměrně stálému počasí dosahuje produkce vína stejně vysoké kvality a rozdíly mezi jednotlivými ročníky nejsou příliš kontrastní. (Baker, 2015)

3.6 Odrůdy

Glera je osmou nejpěstovanější odrůdou v Itálii a jednou z hlavních odrůd podílející se na výrobě Prosecca. Toto staronové pojmenování však získala až od roku 2009. Dříve nesla název šumivého vína Prosecco, podle malé vesničky blízko města Trieste. Aby měl spotřebitel jistotu, že konzumuje víno z oblasti Prosecco a nikoliv hrozny, které mohly být pod stejným názvem sklizeny kdekoliv jinde, došlo k přejmenování odrůdy, a tím k jasnému odlišení. Synonymem, který může být uveden na etiketě lahve, je také Serprino či Uva Pissona. (Dvořák, 2016)

Původ této odrůdy není zcela jistý. Někteří enologové tvrdí, že se jedná o importovanou odrůdu z Dalmácie. Většina se ale shoduje na tom, že její kořeny sahají do míst regionu Friuli, kolem města Trieste, blízko hranic se Slovinskem. Odtud se poté rozšiřovala do oblasti Colli Euganei ve Venetu. (Ehrlacher, 2008), (Šetka, 2016)

Největší rozlohou se Glera pyšní v provincii Treviso. Za to může být vděčná krutým mrazům, které tuto oblast postihly na konci 18. století. Téměř všechny vinice v regionu byly zničeny až na ty, které vzešly z odrůdy Prosecco. (Ehrlacher, 2008)

Glera nyní zaujímá 19 621 hektarů, což je 94 % vinic v oblasti Veneto. Mimo území Itálie se pěstuje pouze na 200 hektarech. (Dvořák, 2016).

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG musí podle zákonů DOCG obsahovat minimálně 85 % odrůdy Glera. Ta nastavuje základní strukturu vína. K ní může být přidáno až 15 % místních odrůd, jako jsou Verdiso, dále Perera, která zvyšuje

aromatiku a propůjčuje vínu vůni hrušek a Bianchetta Trevigiana, která dává vínu uhlazený a jemný charakter. K povoleným odrudám patří také Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero a Chardonnay. (Šetka, 2016)

S touto dokonalou kombinací vznikají jemné sekty se šťavnatou a svěží kyselinkou, s vůní letních jablek, limetek, manga, grapefruitu a žlutého melounu. Můžeme je ochutnat v šumivé i tiché variantě. (Dvořák, 2016) (Simon, 2003)

Prosecco se vyrábí většinou ve třech variantách. Spumante-šumivé, frizzante-perlivé a tiché víno. Víno spumante vzhledem k vyššímu obsahu CO₂ nabízí jemné perlení, které na rozdíl od vína frizzante vydrží dlouho po nalití do sklenice. Jednoduché frizzante ztrácí okamžitě po otevření lahve oxid uhličitý, takže může jeho chuť působit vyčpěle. Vína tichá (prosecco spento, prosecco tranquillo) se připravují běžným procesem výroby bílých vín, avšak jen zřídka se dostanou přes hranice domoviny. (Ehrlacher, 2008)

3.7 Výrobní postup

3.7.1 Metoda Charmat

Charmatova metoda, nebo také metoda výroby v tancích. Byla vynalezena Eugenem Charmatem na počátku 20. století. Jedná se o technologii výroby šumivého vína, při které probíhá druhotné kvašení ve velkoobjemových tlakových tancích z ušlechtilé ocele. Výroba trvá pouhých 6 měsíců, proto vznikají jednoduchá, ovocná vína, v kterých je podtrhnut charakter odrůdy Glera. Díky tomu může vyniknout její ovocnost a jemná chuť. Ač se může zdát tento způsob výroby jednoduchý a díky zpracování velkého objemu pro vinaře atraktivní, na kvalitu vína to nemá zásadní vliv. Vznikají čistá, aromatická vína s příjemnou kyselinkou. (Stevenson, 2003), (Sedláček, 2017)

Tlakové nádrže jsou vybaveny ventilem za účelem dosažení isobarických podmínek a dekantačním ventilem ke spolehlivému odstranění sedimentů. Kromě pojistného ventilu, stavoznaku, teploměru, manometru a agitátoru mají i dvojité plášť, který zabezpečuje chlazení nebo ohřívání tekutiny. (Sedláček, 2017)

Tlakové nádoby se naplní kupáží z primárních vín spolu s tirážním likérem a ušlechtilými kvasinkami. Tirážní likér je tvořen rozpuštěným cukrem a ušlechtilými

kvasinkami, což zajistí další produkci CO₂ a ethanolu. Obsah alkoholu se zvyšuje až o 1,5 %. (Ehrlacher, 2008)

Tak pomalu probíhá druhotné kvašení, které je základem pro výrobu všech šumivých vín. Jedná se defacto o reprízu alkoholového kvašení. V tomto případě, ale kvasinky musí pracovat v pro ně méně příznivém prostředí. Víno již obsahuje okolo 11 % objemového alkoholu a pH se pohybuje pod 3,0 stupně. Často bývá pro stabilizaci zasařeno. Cílem druhotného kvašení je získání oxidu uhličitého, který díky uzavření v tlakových tancích neuniká. (Ševčík, 2000)

Směs vína, tirážního likéru a kvasinek je v tanku vystavena tlaku až 6 barů. Poté dochází ke zrání na kvasinkách po dobu 30-60 dní. Těla kvasinek jsou pravidelně rozvířovány, aby se látky z nich postupně uvolnily do celého vína. (Ehrlacher, 2008)

Již šumivé víno je po maximálně dvou měsících stočeno pod protitlakem do jiné nádoby. Je potřeba ho zchladit pod bod mrazu, aby se zabránilo silnému pění vína. Zároveň dochází k jeho filtraci. (Stefenon Cláudia Alberici, 2015)

Následně je do vína přidán expediční neboli dozážní likér, který určuje sladkost výsledného produktu. Obsahuje cukr, který je rozpuštěný přímo ve víně či její směsi. V některých případech se může jednat i o hroznový mošt nebo trocha vinného destilátu. (Stefenon Cláudia Alberici, 2015), (Ehrlacher, 2008)

Poté je víno stáčeno do lahví za využití protitlaku a opatřené zátkou s přírodního či umělého korku. K ochraně zátky je instalována agrafo – drátěný košíček. (Ehrlacher, 2008)

Láhve leží ještě 6 měsíců, než jsou expedovány. Proces výroby metodou Charmat je na rozdíl od tradiční metody ekonomičtější. (Ehrlacher, 2008)

Metoda Charmat, je-li prováděna za optimálních podmínek, nese řadu předností. Je při ní například možná stálá kontrola celého obsahu nádoby, kupáž vín lze v průběhu libovolně upravovat, stejně tak jako jednoduše regulovat teplotu kvašení. Přebytečný CO₂ je možné využít k výrobě perlivých vín. Zrání je možné zkrátit pomocí mísičního zařízení, což ale může mít negativní dopad na celkovou kvalitu vína. (Steidl, 2002)

Obecně lze říci, že při výrobě Prosecca je víno spolu s přidanými kvasinkami kvašeno v přetlakovém tanku, kde probíhá sekundární fermentace a víno zde poté

i zraje. Naproti tomu tradiční metoda, Méthode Champenoise, je určena jen pro hrozny pocházející z oblasti Champagne a víno se rodí a vyvíjí primárně v lahvi. Po druhotném kvašení následuje zrání vína v lahvi a postupné setřásání kalů do hrdla láhve. Ty se pak při teplotě -20 °C až -35 °C odstraní. Lahve se doplní dozážním likérem a zazátkují. U metody kvašení v tanku nastane po druhotném kvašení filtrace a poté je přidáván dozážní likér. Víno se stáčí při teplotě 0 až -4 °C. (Steidl, 2002), (Torresi Sara, 2011)

Šumivá vína vyráběna metodou Charmat dosahují zcela odlišných organoleptických vlastností než vína školena tradiční, neboli klasickou metodou. Svůj velký podíl na tom nese délka zrání vína a tím i kontakt s kvasinkami, které svou účastí dotváří kostru výsledného produktu. U charmatové metody je doba zrání výrazně kratší, přibližně 3 měsíce. Vína dosahují světlé barvy, jsou na jazyku jemně šumivé a ve vůni velmi mladé. Na rozdíl od klasické metody, při které jsou vína v kontaktu s kvasinkami 9 nebo až 12 měsíců podle typu šumivého vína. I odstín barvy můžeme pozorovat více sytý a chuť bývá komplexnější. (Reynolds, 2010), (Vincenzi Simone, 2014)

„Navzdory tvrzení konzervativců, kteří neuznávají jiné šumivé víno než to, které bylo vyrobeno klasickou šampaňskou metodou (methode traditionnelle), jsem přesvědčen, že pečlivě provedené, kontrolované a patřičně pomalé druhotné kvašení ve velkých tancích přináší vyrovnanější a mnohdy lepší sekty než řada klasických. Podmínka je jediná – do tanků musí být dány stejně kvalitní suroviny, jako se dávají do láhví při klasickém způsobu výroby“. (Ševčík, 2000)

Šampaňská metoda je výrazně časově náročnější a dražší, navzdory absenci pořizovací ceny a údržby přetlakových kvasných tanků. (Steidl, 2002)

3.8 Rozdělení vín

3.8.1.1 Tichá vína

Jsou to všechny nápoje, které souhrnně známe pod označením víno. Lisují se z jedné, popřípadě z více druhů odrůd. Kvasný proces probíhá pouze jednou a vzniká při něm obvykle 9-14 % objemového alkoholu. Vznikající přírodní oxid uhličitý na konci kvašení vyprchává. Tlak v lahvi u tichých vín činí méně než 1 bar. (Ehrlacher, 2008)

3.8.1.2 *Perlivá vína*

Pocházejí z jednoho jediného druhu odrůdy, kam patří Prosecco, nebo ze směsí z více odrůd. Obsah alkoholu je stanoven minimálně na 7 %. V průběhu jednoho nebo dvou kvašení vzniká oxid uhličitý. Je také povoleno jej uměle do vína přidat. Tlak v lahvi se pohybuje mezi 1-2,5 baru. Perlivá vína musí nést na etiketě označení, aby došlo k odlišení od šumivých vín. Na italských etiketách najdeme pojmenování *Vino frizzante*. (Ehrlacher, 2008)

3.8.1.3 *Šumivá vína*

Zpravidla obsahují cuvée z mladých vín, která již prošla kvasným procesem. Obsah alkoholu činí minimálně 9,5 % a tlak v lahvi nejméně 3 bary. Množství oxidu siřičitého může dosahovat maximálně 235 mg/l. CO₂ je získáván převážně sekundárním kvašením vína v lahvi nebo může být uměle přidán. V této kategorii najdeme ty nejkvalitnější produkty. V Itálii je jako jediné touto metodou vyráběno víno Franciacorta. Tato šumivá vína bývají v chuti jednodušší nebo s komplexnějším stylem chutí, zapříčiněné delším ležením a kontaktem s kvasinkami. Jsou vyráběna rozdílným působením tlaku v lahvi a označena jako „lightly, semi-sparkling, a fully sparkling“. (Ehrlacher, 2008), (Mazey, 2015)

3.9 *Apelační systém v Itálii*

IGT – Indicazione Geografica Tipica můžeme přirovnat k našim zemským vínům v České republice. Toto označení bylo vytvořeno pro zbytek vín třídy VdT (*vini da tavola*), což je označení pro vína stolní. (Simon, 2003). IGT kategorie byla hlavně vytvořena pro vína, kterou nejsou tolik kontrolována jako vína s označením DOC. (Johnson, 2008)

DOC – Denominazione di Origine Controlata je zákonem ověřené a garantované označení původu italských vín. Zavedeno je od roku 1963 a dohlíží na kvalitu vyprodukovaných vín. V podstatě se jedná o ekvivalent francouzské *appellation contrôlée*. Zákon kromě předepsaného hektarového výnosu nařizuje také povolené pěstitelské oblasti a povolené odrůdy révy vinné. (Ehrlacher, 2008)

DOCG - Denominazione di Origine Controlata e Garantita může poukazovat pouze na oblast původu bez zmínky o odrůdě nebo naopak uvádí jak oblast původu, tak i název odrůdy. Hlavní odlišení DOC a DOCG je v tom, že DOC nám zaručuje původ

vína i odrůdy, které byly na výrobu použity, a zároveň výrobní postupy, zatímco DOCG nám deklaruje také kvalitu. (Simon, 2003)

V roce 2011 nařídila Evropská unie změny názvů v kategorii IGT na IGP (Indicazione Geografica Protetta) a DOC na DOP (Denominazione di Origine Protetta). Spotřebitelům by toto označení mělo ulehčit výběr a orientaci v kvalitě nabízených vín, kdy se pod názvem DOP, v překladu „chráněná oblast původu“, nachází jak vína s označením DOC, tak i vína DOCG. Označení IGP deklaruje vína z chráněné zeměpisné oblasti. (Baker, 2014)

Podle italského vinařského centra je momentálně zapsáno 74 DOCG, 334 DOC a 118 IGT oblastí. (Italien wine central, 2017)

3.9.1 *DOC Prosecco*

Spadá do regionu Veneto a Friuli-Venezia Giulia. Nachází se zde dvě provincie: Provincia di Treviso a Provincia di Trieste. Rozloha území je 17 490 hektarů (2014) a označení DOC mu přísluší od roku 2009. Produkce vína činí 2 648 000 hektolitřů ročně. Vína produkovaná v této oblasti musí splňovat přísná pravidla. U šumivého vína musí probíhat kvasný proces v tlakových tancích nebo autoklávech, minimální procento objemového alkoholu pro bílá vína je 10,5 % a pro šumivé 11 %. Zbytkový cukr v šumivých vínech může dosahovat hodnot mezi brut a demisec. Požadavek pro zrání vína není specifikován. (Italien wine central, 2016)

3.9.2 *Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG*

Apelace se nachází v regionu Veneto. Víno z oblasti kolem města Conegliano je na etiketě označeno jako Conegliano Prosecco DOCG, naproti tomu z okolí Valdobbiadene nese název Valdobbiadene Prosecco DOCG. (Academy, tipologie, 2017)

Oblast byla zapsána v roce 1969 jako DOC a od roku 2009 se může pyšnit statutem DOCG. Její rozloha je 6 580 hektarů s roční produkcí 629 200 hektolitřů. Do tohoto území spadá malá podoblast Cartizze, 12 podoblastí a 31 tratí mají povoleno označit svá vína na etiketě přídavkem „Riva“ pro přesné určení původu vína. (Academy, tipologie, 2017)

DOCG Riva poukazuje na lokálnost a různorodost produkovaných vín. Pocházejí z těch nejúrodnějších a nejlepších svahů okolí Conegliana a Valdobbiadene. Zapsáno je

celkem „43 Riva“ a každá z nich vyniká svým jedinečným charakterem. Terroir vína tvoří kombinace půdy, expozice trati a mikroklíma, které je v každé „Riva“ osobité. Pro dokonalé charakteristické vlastnosti a vyžralost jsou výnosy z každé zóny omezeny na 13 tun hroznů na hektar. Sběr musí probíhat výhradně ručně a na etiketě musí být uvedeno kdy byly hrozny sbírány. (Academy, tipologie, 2017)

Pro oblast DOCG jsou vyměřena tyto kritéria:

- Odrůdy Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a Pinot Nero mohou být pěstovány pouze v omezeném množství.
- Vína označená přídatkem „Riva“ musí pocházet z vybraných vinařských obcí nebo tratí a mělo by se jednat o ročníková vína sbírána výhradně ručně.
- Minimální množství alkoholu je 10,5 % u bílých vín, 11,0 % u šumivých vín Superiore a u Superiore di Cartizze 11,5 %
- Zbytkový cukr se může pohybovat v rozmezí od brut až demisec
- Pro zrání vína nejsou určeny žádné minima (Italian wine central, 2014)

3.10 Známí producenti

Agostinetto

Tento výrobce nabízí hned tři produkty a to, Agostinetto Nogarole brut, Agostinetto extra dry, Agostinetto Vigna del Baffo extra dry. Poslední zmíněné víno se pro svou chuť příliš nepodobá běžnému Proseccu, ale jako celek působí po chuťové stránce velmi vyrovnaně. (Ehrlacher, 2008)

Bisol

Patří k nejdůležitějšímu vinařskému podniku produkující Prosecco. Jeho portfolio patří k nejocetovanějším. Nabízí vína lišící se od sebe výrazně svou chutí a strukturou. Například Bisol Salis zaujme pro své sametové aroma, Bisol Garnei představuje tradiční chuť Prosecca a Bisol Vigneti del Fol 2005 extra dry je víno strukturní a velmi bohaté v chuti. (Ehrlacher, 2008)



Obr. 4 vinařství Bisol
(Ehrlacher, 2008)

Nino Franco

Řadí se mezi nejznámější a nejlepší výrobce šumivých vín v treviské oblasti. Vyrábí plná, intenzivní vína s ovocnými tóny určena převážně k zrání. V jeho sortimentu nejsou zastoupeny vína extra dry. (Fabrizio, 2010)

Villa Sandi

Vinařství Villa Sandi produkující 2 800 000 lahví vína ročně se specializuje převážně na výrobu Prosecca z oblasti Valdobbiadene a Cartizze. Z jeho nabídky vín vyčnívá především Cartizze Brut V. La Rivetta '09, které je velmi minerální a zároveň jemné. (Fabrizio, 2010)



*Obr. 5 vinařství Villa Sandi
(anonym, www.comenzi-sampanie.ro, 2017)*

Gregoletto

Nejzajímavější Gregoletto frizzante 2006, na jehož výrobu se používají hrozny odrůdy Glera z těch nejlepších oblastí, vyniká svou slámově žlutou barvou a svěžestí. (Ehrlacher, 2008)

Ruggeri

Řadí se mezi vůbec nejlepší producenty Prosecca v Itálii. Na jeho vinohradech v okolí Valdobbiadene jsou roztroušeny staré keře (Viti Vecchie). Jejich stáří je odhadováno na 80-100 let. (Ehrlacher, 2008)

Zucchetto

Poslední za zmínku stojí vinařství Zucchetto, které připravuje víno z hroznů rostoucích na historických vinicích. Lisuje se z nich především elegantní Brut, který je typickým příkladem regionálního vinařství. (Ehrlacher, 2008)

3.11 Další šumivá vína Itálie

3.11.1 Franciacorta

Pochází z malé vinařské oblasti, která se rozprostírá mezi městem Brescia a Lago d'Iseo patřící k Lombardii. Je právem řazeno mezi nejlepší šumivá vína Itálie a bez ostychu se může srovnávat s dobrými šampaňskými, i když v chuti mohou být ovocnější a méně ocelová. (Priewe, 2003)

Franciacorta je známo hlavně tím, že již roku 1995 bylo jako jediné šumivé víno zařazeno do apelace DOCG. Mimoto je stále jediné víno italské apelace, které musí být vyráběno tradiční metodou kvašení v lahvi. V Itálii označováno jako „metoda classico“. (Stevenson, 2003) (Michlovský, 2016)

Na výrobu se využívají hlavně hrozny odrůdy Pinot a Chardonnay. Spumante se nechává zrát v lahvi na kvasinkách celé roky, což je bezesporu spolehlivý indikátor dobré kvality. Tato oblast je často nazývána také jako „Malá Champagne Itálie“. Předními výrobci jsou například firma Berlucchi, Barone Pizzini, Bellavista, Castellino. (Ehrlacher, 2008), (Johnson, 2005)

3.11.2 Asti

Šumivé víno pocházející z pahorků Piemonte, patří mezi nejjemnější italská bílá vína. Rodí se ve vinařské oblasti Moscato d'Asti. Je vyráběno z hroznů odrůdy Moscato, které jsou v chuti příjemně nasládlé a lehké. Bohatý hroznový charakter a sladkost jsou pro tento typ italských spumante typické. (Ševčík, 2000) (Priewe, 2003)

Jelikož se při výrobě zpracovává muškátová odrůda, může mít víno až nepříjemně nahořklou chuť. Tomu se předchází přerušovanému kvašení nízkou teplotou vždy, když se objeví tendenci k jeho zrychlení. Víno se odkaluje, číří, filtruje, odstředuje, a tyto operace se opakují tolikrát, kolikrát je to nezbytné pro úplné odstranění kvasinek a asimilovatelného dusíku. Vytváří se tak relativně stabilní víno, která dosahuje 6 až 9 obj. % alkoholu a 60 až 100 g/l cukru. Výsledný produkt je poté plněn do lahví pod ochranným tlakem CO₂, aby se zabránilo nechtěným ztrátám oxidu uhličitého. (Michlovský, 2016)

3.11.3 Lambrusco

Velmi zajímavé, ač pověstí lehce pošramocené Lambrusco, nacházíme ve skvostném území Emilia-Romagna. Labrusco je odrůdou révy vinné s více než čtyřiceti různými poddruhy. V poslední době je přirovnáváno spíše k levnější variantě šumivého, sladkého vína, což zapříčinili producenti markantním objemem výroby. Víno dokonce začali plnit do aluminiových plechovek pro zvýšený odbyt na americkém trhu. Postupem času se však vinaři vrátili zpět k tradiční výrobě Labmrusca a vznikají tak dobrá, relativně suchá vína s ovocně nahořklou chutí. Prodávají se pod označením původu Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Castelvetro a Lambrusco di Salamino di Santa Croce. (Dominé, 2008)

3.12 Snoubení Prosecca

Italové nedají dopustit na kombinaci šumivého Prosecca s jejich vyhlášenou sušenou šunkou prosciutto. Kombinace suchého vína spolu se slanou šunkou je dokonalým zážitkem pro chuťové pohárky. Jelikož solí tříslovina hořkne, jsou podávány vína méně tříslovitého typu. (Priewe, 2003)

Suché, lehké Prosecco je také výborným společníkem především k uzeným rybám, k syrovým plodům moře, jako jsou ústřice či japonské sushi. Velmi elegantně zastíní pachut' rybího tuku. (Dominé, 2015)

4 ZÁVĚR

Před dvěma tisíci lety započalo Prosecco svůj dlouholetý život. Poprvé si jej mohli vychutnat již v říši Římské, kde ho považovali za nápoj dlouhověkosti. Hrozny byly vysázeny na prudkých svazích severní Itálie v blízkosti města Terst. Zde se zrodil název pro Prosecco a pověst šumivého vína se nekontrolovatelně šířila do dalších italských oblastí.

Počátek 20. století byl pro Prosecco zlomovým. Výrobní technologie se zdokonalovaly a postupně byly kladeny na zpracování a produkci vyšší nároky. První enologická škola založená v italském městě Conegliano nastavila pro Prosecco přísné parametry. Dnes už velmi dobře známé druhotné kvašení a výroba ve velkoobjemových tlakových nádobách nabízí šumivé víno tak, jak jej známe ve skleničce dnes.

Severní a jižní část Itálie jsou z klimatického a půdního hlediska velmi rozdílné. Na severu je tato variabilita ještě umocněna vlivem horských masivů obklopující Itálii od rakouských hranic a působením Jaderského moře. Vinná réva se pěstuje od nejmírnějších svahů až po ty nejstrmější kopce. Hlavní pozornost je soustředěna na oblast Conegliano Valdobbiadene, které patří nejvyšší apelace DOCG. Oblast Cartizze, ležící takřka mezi těmito dvěma významnými městy a co do rozlohy velmi malá, je však zdejšími vinaři oceňována natolik, že Prosecco z této lokality je určeno převážně pro jejich vlastní spotřebu.

Souhra klimatických a půdních podmínek přispívá také k tomu, aby si konzument mohl vychutnat šumivé Prosecco v různých podobách. Velký vliv na kvalitu hroznů mají poměrně konstantní teploty a také vítr, který vane jižně od moře a na severu naráží na pahorky Dolomit. Glera tak může bezpečně dozrát do požadovaných parametrů, aniž by byla napadena plísní či jinými nepříjemnými chorobami. Ani mráz pro ni nepředstavuje velkého nepřítele.

Italští vinaři zpracovávají hrozny metodou Charmat, aby bylo víno svěží, lehké, s jemným perlením na jazyku. Jelikož víno zraje přibližně 3 měsíce, je jeho barva méně výrazná. V porovnání s klasickou šampaňskou metodou výroby je tato charmatová méně nákladná z hlediska pracnosti a časové náročnosti. Apelační systém Itálie zařadil Prosecco z oblasti Conegliano Valdobbiadene do statutu DOCG, tedy víno garantovaného původu a nejvyšší kvality.

Itálie má zcela jistě zasloužené místo mezi uznávanými vinařskými velmocemi. Prosecco není jediné šumivé víno, které z této země pochází. Produkuje také aromatické víno Asti, jahodové Lambrusco či tradiční metodou vyráběné Franciacorta. Každé z těchto vín má zcela odlišný charakter.

Prosecco se dostalo do podvědomí konzumentů vín až v posledních letech. Dříve mohlo být považováno za levnější verzi šampaňského nebo za náhražku Cavy, ale postupem času začala jeho oblíbenost a poptávka stoupat. Bez problému si jej můžeme objednat ve špičkových restauracích k zahájení více chodových menu či v letních dnech jako součást osvěžujícího nápoje Aperol Spritz. Jeho variabilita využití je široká, a nejen proto si jej evropští i američtí konzumenti oblíbili.

5 SOUHRN

Bakalářská práce se zaměřuje na italské šumivé víno Prosecco, které se v poslední době těší vyšší a vyšší oblíbenosti. Jeho produkce a distribuce stoupá a dokáže se srovnávat s ostatními populárními šumivými víny jako je například španělská cava či francouzské šampaňské. Je zde prezentována jeho historie, oblast a geografické podmínky. Zmíněné jsou i odrůdy, z kterých je Prosecco vyráběno, a především výrobní postup. Pro kompletní přehled je uvedeno zařazení do apelačního systému Itálie a jeho nejznámější producenti. Jelikož Itálie je zemí vína, jsou zde popsány i ostatní šumivá vína, která jsou v Itálii vyráběna. Většinou se liší použitou technologií výroby a odrůdami hroznů určené k výrobě.

Klíčová slova: šumivé víno, Prosecco, Glera, metoda Charmat, Itálie

6 SUMMARY

The bachelor thesies is focusing on italian sparkling wine Prosecco, which is recently getting higher and higher popularity. Its production and distribution rises therefore it is able to compare with other popular sparkling wine. For example spanish cava or french champagne. Here is presented its history, area and geographic conditions. The varieties which Prosecco is made of, and mostly manufacturing process are mentioned For completely summary inclousion into the apelation system of Italy and the most famous and known producers are also included. Since Italy is the country of wine, the other sparkling wines, which are produced in Italy, are also described. There are differeces between used technology and varieties intended for production.

Key words: sparkling wine, Prosecco, Glera, Charmat method, Italy

7 Seznam použité literatury

[CUR.: GIANNI FABRIZIO, Eleonora GUERINI a Marco SABELLICO]. Vini d'Italia 2011. Roma: Gambero Rosso, 2010. ISBN 9788889711828.

ANDREWS, Robert. Itálie. 3. vyd. Přeložil Radek BENEŠ. Brno: Jota, 2012. Průvodce (Jota). ISBN 978-80-7462-080-5.

BAKER, Helena. Italská vína. Praha: Grada Publishing, 2005. ISBN 80-247-0846-9.

CALIARI, Vinícius, Carolina Pretto PANCERI, Jean Pierre ROSIER a Marilde T. BORDIGNON-LUIZ. Effect of the Traditional, Charmat and Asti method production on the volatile composition of Moscato Giallo sparkling wines. LWT - Food Science and Technology [online]. 2015, 61(2), 393-400 [cit. 2017-04-21]. DOI: 10.1016/j.lwt.2014.11.039. ISSN 00236438. Dostupné z: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0023643814007646>

Conegliano Valdobbiadene Academy - Prosecco.it — Conegliano Valdobbiadene DOCG - Prosecco Superiore dal 1876. [online]. 2017 [cit. 2017-01-23] Dostupné z: <http://www.prosecco.it/it/academy/>

Conegliano Valdobbiadene, territorio di vino e cultura - Prosecco.it — Conegliano Valdobbiadene DOCG - Prosecco Superiore dal 1876. [online]. 2017 [cit. 2017-01-29]. Dostupné z: <http://www.prosecco.it/it/territorio/>

Denominations – Alphabetical »Italian Wine Central. Home »Italian Wine Central [online]. Copyright © 2017 by Vindeavour. All rights reserved. [cit. 2017-03-15]. Dostupné z: <http://italianwinecentral.com/denomination-alphabetic/>

DOMINÉ, André, Armin Faber FOTOGRAFEN a Eckhard Supp .. [et al.]. AUTOREN. Wein. [Komplett aktualisierte Aufl.]. Königswinter, Germany: Tandem, 2008. ISBN 9783833146114.

DOMINÉ, André, Eckhard SUPP a Fedor MALÍK. Víno. 2., upr. vyd. Přeložil Jaroslava BURKERTOVÁ. Praha: Slovart, 2008. ISBN 9788073911058.

DVOŘÁK, Ivo. Vína a odrůdy světa, Itálie. Wine&Degustation. Praha: Yacht, 2016, (03), 72-74. ISSN 1804-1035.

Export spumanti: l'Italia si avvicina alla Francia, allunga sulla Spagna. [Www.winemonitor.it](http://www.winemonitor.it) [online]. 2016 [cit. 2017-04-21]. Dostupné z: <http://www.winemonitor.it/it/what-s-new/item/1452-export-spumanti-l-italia-si-avvicina-alla-francia,-allunga-sulla-spagna.html>

Historie Prosecca | Prosecco.cz. [Prosecco.cz](http://www.prosecco.cz) [online]. 2017 [cit. 2017-01-22]. Dostupné z: <http://www.prosecco.cz/oblast/historie-prosecca/>

Charmat | Znalec vín. Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví [online]. 2006-2017 [cit. 2017-03-04]. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/charmat/>

Italské vinařské zákony | Blog Vinodoc. Blog Vinodoc | Blog nejen o italském víně [online]. 2014 [cit. 2017-02-15] Dostupné z: <http://blog.vinodoc.cz/2014/05/07/italske-vinarske-zakony/>

JOHNSON, Hugh. Kapesní průvodce světovými víny 2005. Přeložil Helena BAKER. Praha: Geronimo Collection, c2005. ISBN 80-239-4296-4.

JOHNSON, Hugh. Příběh vína. Praha: Slovart, 2008. ISBN 9788073910631.

JOS, A., I. MORENO, A.G. GONZÁLEZ, G. REPETTO a A.M. CAMEÁN. Differentiation of sparkling wines (cava and champagne) according to their mineral content. *Talanta* [online]. 2004, 63(2), 377-382 [cit. 2017-04-18]. DOI: 10.1016/j.talanta.2003.11.015. ISSN 00399140. Dostupné z: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0039914003006611>

MAZEY, Mike. WineWords: English for wine professionals & wine lovers. Brno: MKM Language school, Translation agency Pavlína Megová, 2015. ISBN 9788026087953.

MICHLOVSKÝ, Miloš. Technologie šampaňského. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2016. ISBN 9788090531970.

PEHLE, Tobias a Ulrike EHRLACHER. Šumivá vína: šampaňské & spol. Čestlice: Rebo, 2008. Lexikon. ISBN 9788025500484.

PODHORSKÝ, Marek. Itálie: sever : podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí severní Itálie. 5., aktualiz. vyd. Praha: Freytag & Berndt, 2013. Průvodce na cesty (Freytag & Berndt). ISBN 978-80-7445-154-6.

PRIEWE, Jens. Nová škola vína: [vše o světě vína]. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 8024210479.

Prosecco – vše důležité na úvod | Jižní svah - nejen o víně. Jižní svah - nejen o víně vážně i nevážně... [online] 2013 [cit. 2017-01-29]. Dostupné z: <http://www.jizni-svah.cz/2013/11/prosecco-vse-dulezite-na-uvod.html>

Prosecco, le origini del nome e il territorio di produzione | iProsecco. iProsecco [online]. 2012 [cit. 2017-01-22]. Dostupné z: <http://www.iprosecco.it/prosecco-le-origini-del-nome-e-il-territorio-di-produzione/>

REYNOLDS, Andrew G., ed. Managing wine quality. Volume 2, Oenology and wine quality. Oxford: Woodhead publishing, 2010. ISBN 978-1-84569-798-3.

SIMON, Joanna. O víně. Vyd. 3. Přeložil Lenka SVOBODOVÁ. Praha: Slovart, 2013. ISBN 978-80-7391-819-4.

STEIDL, Robert. Sklepní hospodářství. Valtice: Národní salon vín, 2002. ISBN 80-903201-0-4.

STEVENSON, Tom. World encyclopedia of champagne & sparkling wine. Fully revised and updated edition. 2003. ISBN 9781935879893.

ŠETKA, Michal. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Wine&Degustation. Praha: Yacht, 2016, (06), 38-39. ISSN 1804-1035.

ŠEVČÍK, Libor. Šumivá vína a brandy: hledání pravdy o víně. Praha: Grada, 2000. ISBN 80-7169-702-8.

The History of Prosecco | Italian Sparkling Wine | Follador Prosecco. Prosecco Valdobbiadene Follador | Italian Sparkling Wine [online]. Copyright © 2011 Follador Spumanti All rights reserved [cit.2017-01-29] Dostupné z: <http://www.folladorprosecco.co.uk/the-history-of-prosecco/>

Tipologie ed abbinamenti del prosecco - Prosecco.it — Conegliano Valdobbiadene
DOCG - Prosecco Superiore dal 1876. [online]. rok neveden [cit. 2017-03-15].
Dostupné z: <http://www.prosecco.it/it/prosecco-superiore-docg/tipologie/>

TORRESI, Sara, Maria Teresa FRANGIPANE a Gabriele ANELLI. Biotechnologies in sparkling wine production. Interesting approaches for quality improvement: A review. Food Chemistry [online]. 2011, 129(3), 1232-1241 [cit. 2017-03-15]. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.05.006. ISSN 03088146. Dostupné z: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0308814611006819>

Vinařská území | Prosecco.cz. Prosecco.cz [online]. 2017 [cit. 2017-01-29].
Dostupné z: <http://www.prosecco.cz/oblast/vinarska-uzemi/>

VINCENZI, Simone, Antonella CRAPISI a Andrea CURIONI. Foamability of Prosecco wine: Cooperative effects of high molecular weight glyco-compounds and wine PR-proteins. Food Hydrocolloids [online]. 2014, 34, 202-207 [cit. 2017-04-05]. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2012.09.016. ISSN 0268005x. Dostupné z: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0268005X12002123>

Víno dle vinařství | Merotto | SUPERIORE DI CARTIZZE, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, Dry, 0,75l - Merotto | vinozwebu.cz - Kvalitní vína z celého světa. vinozwebu.cz - Kvalitní vína z celého světa [online]. 2017 [cit. 2017-01-23] Dostupné z: <http://www.vinozwebu.cz/products/superiore-di-cartizze-valdobbiadene-superiore-di-cartizze-docg-dry-0-75l-merotto/>

Che differenza c'è tra Franciacorta e Prosecco. Madeinvino.it [online]. anonym [cit. 2017-04-18]. Dostupné z: <http://www.madeinvino.it/blog/294-differenza-tra-franciacorta-prosecco.html>

IL PROSECCO. Prosecco.com [online]. anonym [cit. 2017-04-18]. Dostupné z: <http://www.prosecco.com/prosecco-docg/>

In: <https://www.comenzi-sampanie.ro> [online]. [cit. 2017-04-21]. Dostupné z: <https://www.comenzi-sampanie.ro/ro/1/1364/villa-sandi-cartizze-vigna-la-rivetta-prosecco-brut-0-75-lt-villa-sandi-20012694.php>

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene: grandiosa vendemmia per il 2015. In:
Www.venezia.net [online]. [cit. 2017-04-22]. Dostupné z:
[http://www.venezia.net/prosecco-di-conegliano-valdobbiadene-vendemmia-2015-
d-eccezione](http://www.venezia.net/prosecco-di-conegliano-valdobbiadene-vendemmia-2015-d-eccezione)