

S Moravínem v Rauscedu a Toskánsku

RNDr. Zdeněk Habrovanský, Šlechtitelská stanice vinařská, s.r.o., Polešovice

Každá doba přináší jiné možnosti v cestování. V 90. letech minulého století, po sametové revoluci, jeli všichni do Benátek. Přes noc tam, nad ránem příjezd od Benátek, přes den prohlídka Benátek a večer nazpět do republiky.

V loňském roce jsem měl pocit, že byli všichni v Toskánsku. Taky jsem tam byl, a to se Svazem moravských vinařů – s Moravínem. Bylo to opět pěkné a poučné a rád bych se s vámi o mé zážitky podělil. Zájezd byl čtyřdenní, a uskutečnil se v době od 18.-21. srpna 2014, tedy v době, kdy byly provedeny zelené práce ve vinicích, hrozny dozrávaly a vinaři očekávali sklizeň plodů své celoroční práce. Tedy příhodná doba k nasání nových poznatků u svých jižních kolegů.

Vyjeli jsme v pondělí 18. srpna v jednu hodinu v noci z Břeclavi přes Vídeň, Graz a dorazili jsme kolem desáté hodiny do obce Rauscedo v oblasti Friuli v Itálii. Minuli jsme město S.Danielo s mnoha velkými fabrikami na výrobu sušených šunek – pršutů. V Rauscedu jsme navštívili největší školkařské družstvo VCR, což znamená Vivai Cooperativi Rauscedo. Zájezdem nás provázela paní Olga Mravíková, tlumočnice, znalkyně italštiny a mnohých vinařství v Itálii. Byl jsem s ní v Rauscedu poprvé již v roce 1996, tedy v době, kdy Ing. Vlastimil Pospíšil s Rauscedem intenzivně spolupracoval na poli révových sazenic.

Ve výzkumné stanici VCR nás přivítal, a po celou dobu nás prováděl, Dr. Aneclerio Francesco. Výzkumná šlechtitelská a školkařská stanice VCR je družstvem, které je tvořeno pouze z obyvatel vesnice Rauscedo. Celé družstvo produkuje 65 milionů révových sazenic, kterými zásobuje 25 zemí světa, zatím kromě USA a Austrálie. Výzkumná stanice je privátní a je úzce spojena se všemi univerzitami na světě. Devadesát procent činnosti stanice patří výzkumu nových odrůd a především klonů révy vinné. Klonová selekce se provádí vždy 10 roků. První tři roky je réva testována na sedm základních virů. Po třech letech dostanou certifikát z univerzity v Connecticutu o bezviróznosti. Dále pak přesazují zdravé materiály. Ze sledovaných odrůd a klonů vyrábějí mikrovzorky, které jsou komisionálně posuzovány a po devíti letech dostávají pokyn pro výrobu a další roky je množí.

Spolupracují s univerzitou v Udine, která potvrdí rezistenci klonů na peronosporu, oidium a plíseň šedou. Peronospora se musí velmi hlídat, protože v oblasti často prší a je potřeba provádět častou ochranu révy proti plísni.

A to už jsme dorazili k porostům podnožové révy, kde je každý keř kontrolován. Porosty podnožové révy byly vzorně upravené a ošetřené. Na okraji parcely rostly odrůdy K5BB, VCR 103 a další. Jsou 3x stříkány insekticidy proti živočišným škůdcům. Dříve se v podnožové vinici hodně používala mechanizace, dnes více pracují ručně, protože s využitím strojů byly častěji přenášeny virové choroby. Nemocné keře se podrtí a spálí.

Došli jsme ke skleníku, kde je sušárna hroznů na slámové víno a kde je dále provedena experimentální výsadba révy a jsou zde dále pěstovány Actinidie pro univerzitu v Udine. Klonová výsadba je prováděna v prostorovém izolátu, a to po sto hlavách od klonu. Odsud je 5 roků odebírán révový materiál na Elisú a očka jsou sklízena pro členy družstva VCR na štěpování. Družstevníci naštěpují a vypěstují ve svých soukromých školkách révové sazenice. Na podzim po vyorání sazenice je přivezou do haly družstva VCR, kde je potom společně třídí, svazují a ukládají do chladíren k prodeji. Prošli jsme podél izolátu, který byl vzorně obdělán, a zrovna tam jezdil postřikovač a ošetřoval peronosporu. Řádky jsou ochráněny sítěmi, proti špačkům a kroupám.

Byla nám dále ukázána laboratoř na Elisú, kde je kontrolováno sedm viróz. A protože právě začínala sklizeň hroznů, viděli jsme zaměstnankyni VCR, která v další hale prováděla rozbor dovezené vzorky hroznů – zjišťovala cukernatost, kyseliny, pH, měřila velikost bobulí, počet bobulí v hroznu a sepisovala počet hroznů na keř. Celé družstvo má 370 vlastních klonů a nyní pracuje na dalších 120 biotypech, z nichž bude asi 15 nových klonů. Dorazili jsme do tankové haly, která se bude letos přebudovávat na ještě modernější. V současné hale je 365 vinifikátorů – malých tanků na 200 kilogramové vzorky.

Po exkurzi v terénu jsme dorazili do sklepa – Cantiny na degustaci vybraných mikrovzorků. Fotografie klonů jednotlivých odrůd byly ve sklepě podsvíceny na skleněných stěnách tvaru plástů včel a odborná dekorace tak byla vtipně vyřešena. Bylo nám nabídnuto celkem čtrnáct vzorků vín, od prvního vzorku Pálava 2013, suchá, až po Pálavu sladkou jako čtrnáctý vzorek. Úplně vážně nám pan Aneclerio

Francesco vysvětloval, z jakého křížení odrůda pochází a kdo ji vyšlechtil. Zajímavé na tom bylo, že to nebyla naše Pálava, ale jejich vlastní klon Pálavy.

Jako druhý vzorek jsme dostali Sauvignon 2013. U Sauvignonů mají dvě linie, francouzskou ovocnou a druhou s kopřivovými trávovitými tóny. Dále mají starý klon R3 s nejlepší vůní, ale nevalným výnosem. Použili i naše očka, a dalších 12 klonů je ve fázi studie. Zjistili, že nejvhodnější výnos je 9 t/ha. Třetí podaný vzorek byl Fleurtai 2013, což je křížení z Udine s obsahem 14 obj.% alkoholu a hned na to následovalo další křížení z Udine Soreli 2013. Pátý vzorek byl Early Sauvignon 2013 také z Udine. Šestým vzorkem bylo křížení Sauvignonu s Biancou s názvem Sauvignon Doré. Následovaly modré odrůdy a klony: Royal Merlot 2013, Royal Cabernet 2013, Syrah 2011, klon 555, Syrah 2011 klon z Austrálie. Jako jedenácté až třinácté vzorky následovaly italské odrůdy Montepulciano, Sangiovese a Tempranillo. Závěr koštu patřil již zmíněné sladké Pálavě. Po degustaci, mohli účastníci ochutnat špičkové pršuty a jiné speciality.

Že mají v Rauscedu perfektně zvládnutý marketing jsme se přesvědčili jednak na místě, i později na podzim. Dostali jsme barevně vytištěné katalogy s fotografiemi a s popisem odrůd a velký plakát s fotografiemi jimi množených odrůd a klonů. A že se v Rauscedu nelení, jsme se přesvědčili na odrůdových přehlídkách na ÚKZÚZu v Oblekovicích 9. září, kde se po nás sháněl zástupce z Rausceda, který nám ukazoval nový plakát, kde přibyla naše odrůda Muškát moravský, a to jejich klon VCR 568. A po nás chtěl, abychom jim poskytl nejvyšší množitelské stupně, certifikovaný materiál této odrůdy. Přesto, že byla odrůda vyšlechtěna na ŠSV Polešovice, zapsána do Státní odrůdové knihy 1987 a je právně chráněna, už mají v Itálii svůj vlastní klon naší odrůdy.

Po skončení degustace a rautu v Rauscedu, jsme se vydali dále na jih po trase Bologna, Florencie do městečka Poggibonsi, kde jsme měli zajištěno ubytování. S úctou jsme objížděli Florencii, hlavní město Toskánska, kde pobývalo v historii mnoho významných osobností. Z nížiny kolem Florencie jsme vystoupali do kopcovité krajiny typické pro oblast Toskánska. Na svazích se střídala tři pásma. V dolní části to byly vinice, ve střední části následovalo šedé pásmo olivovníků a v nejhornější to byly borovice pinie a cypřiše a mezi nimi se vyjímaly obytné

toskánské domy. Do Poggibonsi jsme dorazili před sedmou hodinou večerní, našli jsme hotel Europa, kde jsme se ubytovali.

Publikováno: Vinařský obzor, 2015, č 3, str. 160.

S Moravínem v Rauscedu a Toskánsku 2. část

Z centra našeho ubytování ve městečku Poggibonsi jsme podnikali výlety po vinařských podnicích v malebném Toskánsku. Hned v úterý ráno 19. srpna jsme vyjeli na východ do oblasti Gaiole in Chianti (Chianti). Projeli jsme městečkem Radda in Chianti a na protějším kopci jsme našli městečko Castello di Volpaia. Městečko byl vlastně hrad ze třináctého století. Přivítala nás mladá zaměstnankyně podniku. Městečko čítalo 40 obyvatel, z nichž třicet pracuje ve vinařství a bydlí zde zdarma. Rodiče současné majitelky, s níž jsme se později setkali při degustaci, koupili hrad v šedesátých letech. První jsme zhlédli lisovnu olivového oleje. Olivy jsou sklíženy v měsíci listopadu a jsou zde zpracovány. Ročník 2014 byl špatný jak pro olivy, tak pro révu. Stále pršelo a málo svítilo slunce. Réva vinná je zde pěstována na 43 ha a dalších 30 ha vinic mají na jihu Toskánska. Od násypky na hrozny jsme přešli k lisu, a pak následovala tanková hala umístěna ve vnitřním prostoru hradu, tak aby památka z venku nebyla nikterak narušena.

V půdních prostorách se vyrábělo svaté víno – Víno Santo. Odrůdy pro něj - Trebiáno a Malvasia se sbírají v září, rozloží se na rošty zavěšené na řetězech v půdním prostoru. Z hroznů se vypařuje voda a koncem listopadu se lisují. Šťáva z hroznů se dává do sudů v témže prostoru a pět roků tam kvasí, aniž by věděli, jaký z toho bude výsledek. Po pěti letech se stočí víno ze sudů a Víno Santo je na světě. Má obsah zbytkového cukru 170-200 g/l a jeho cena činí 20 € za 2 dcl.

Prošli jsme dalším sklepem na výrobu Chianti vína, kde jsme viděli speciální skleněné zátky na bečkách nazvané podle Leonarda da Vinci. Další prostor byl barikový sklep s nesčitelným množstvím barikových sudů. Použité barikové sudy používají na výrobu grappy. Z výrobních prostor jsme přešli do odsvěceného kostela uzpůsobeného na koštování vína, kde nám přímo majitelka hradu a vinařství Giovanella Stianti Mascheroni předvedla osm pozoruhodných vzorků vín. První byl Bianco di Volpaia 2013 z odrůd Chardonnay a Sangiovese, další byl DOC Marema Toscana 2013 vyrobený ze 100 % z domácí odrůdy Vermentino. Třetí typický vzorek

pro Toskánsko byl Chianti classico 2011 DOCG z 90 % Sangiovese a 10 % Merlotu a Syrahu. Další opět typický vzorek pro Toskánsko byl Chianti Classico Riserva 2010 DOCG složený ze 100% z odrůdy Sangiovese. Pak následovaly odrůdy Coltassala Chianti, Classico Riserva 2010 DOCG, Balifico Toscana 2009 IGT, INDUE 2009 a poslední vzorek Cabernet Sauvignon DOC Maremma Toscana 2013.

Nejslavnější víno pro Toskánsko je Chianti, další jsou Brunello di Montalcino, Víno Nobile de Montepulciano a Carmignano. Tady se dá připomenout, že italská vína se dělí do dvou tříd a to stolní vína – Vini di Tavola a jakostní známková vína neboli DOC (Denominazione di Origine Controllata). DOC znamená, že víno bylo vyrobeno obvyklým způsobem. Označení DOCG znamená, že víno bylo vyrobeno s využitím tradičních metod z tradičních odrůd. IGT je označení pro vína o stupeň nižší než DOC, ale vyšší než Vini di Tavola. Bylo zavedeno v roce 1992. Vini di Tavola – je nejnižší stupeň, jedná se o vína stolní. Víno Spumante (Aromatico) je označení pro šumivá vína, kde dochází k dokvášení v láhvi.

Na patnáctou hodinu jsme se přesunuli do dalšího Toskánského vinařství na dalším kopci v obci Castagnoli a nazývalo se Lanatica Fomrace di Ridolfo – Cantalici. Na příjezdu do vesnice nás přivítala značka kohouta jako symbol oblasti a nápis Chianti Classico, tato značka byla i na lahvích. Majitel Carlo Cantalici koupil v roce 1992 se svým bratrem vinice a založil firmu. V roce 2002 postavili sklep a nyní hospodaří na 90 ha. Jsou zde pěstovány odrůdy Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malvasia, Trebiano Toscano, Canaiolo. Nejčastěji zde prodávaná vína jsou vína Chianti Classico. Majitel konstatoval, že se víno těžce prodává. Ukázal nám počítačem řízené kvašení. Červená vína kvasí 14-30 dní. Prošli jsme tankovou halou a k řízené degustaci nám bylo předloženo osm vzorků vín. První vzorek byl ze 100 % Sangiovese rosé 2013, kde na etiketě byl kohout, slunce a kopce Toskánska. Následovaly vzorky Bianco Cuvée, Sangiovese 2009, Chianti Classico Cantalici, Chianti Classico Baruffo 2011, Chianti Classico Baruffo Riserva 2010 a další.

Třetím úterním vinařstvím byla Azienda Agricoltura Casa Emma v obci San Donato in Poggio. Přijati jsme byli na terase vinařství s výhledem do vinic, které jsou pěstovány na 25 ha s roční produkcí devadesát tisíc lahví. Celá produkce je zapojena do bio režimu. Bylo nám řečeno, že kdo není v bio-produkci, jde z trhu. Exkurzi jsme začali ve velkém sklepu osázeném nerezovými tanky a barikovými sudy. K degustaci na

terase bylo předloženo 5 vzorků, Chianti Classico 2010, Chianti Classico 2011, Chianti Classico Riserva 2009. Tedy klasická vína pro Toskánsko. Čtvrtý vzorek byl Merlot 2008. Tato odrůda proslavila firmu Casa Emma, protože ji začala jako první v Toskánsku pěstovat. Předložený vzorek byl nejdražší ze všech prodávaných vín. Poslední kořovaný vzorek bylo svaté víno Víno Santo 2004 s 15 obj.% alkoholu, s meruňkou a ořechy v chuti.

Po třech navštívených vinařstvích naše cesta vedla do dalšího městečka San Gimignano, opět nepřehlédnutelně rozloženého na vrcholu kopce. Šlo o historické kamenné město obehnané opevněním s desítkami kamenných čtvercových věží. Město je proslulé, množstvím vysoce kvalitních točených zmrzlin. Každý podle svého gusta si zmrzlinu zakoupil a vyšplhali jsme na nejvyšší vyhlídku ve městě a pokochali se pohledem po malebném Toskánsku.

Publikováno: Vinařský obzor, 2015, č. 4, str. 216.

S Moravínem v Rauscedu a Toskánsku 3. část

Ve středu 20. srpna 2014 jsme vyrazili na jih od městečka Poggibonsi. Naším cílem bylo vinařství Azienda Agricola Poliziano, avšak uličky v obci byly malé a tak stavěné, že se tam autobus nevešel. Rozhodli jsme se pokračovat do města Montepulciano a tam, že najdeme improvizovaně nějakou vinotéku a ochutnáme vína z této oblasti. Město Montepulciano leží opět na kopci a opět nás uvítala krása kamene na domech a na dlažbě. Co bylo zvláštní, že v každé ulici vlály jiné vlajky, různých barev a různých znaků. To byly vlajky starých historických rodů města.

Kousek od nejvýše položeného náměstí jsme našli to, co jsme hledali. Přímo vinařství s prodejem vína – Cantine de Ricci. Čekání na rychlou přípravu degustační místnosti, která se nacházela několik pater pod námi, se nám vyplatilo. Asi za půl hodiny pro nás přiběhl udýchaný Eurico Trabalzini, který zde a v nedalekých vinicích hospodaří. Sestupovali jsme po schodech stále do nižších pater. Prošli jsme jeskyni, kde údajně bydleli Etruskové, a to bylo ve 4-5 století před Kristem. Město Montepulciano leželo na významné obchodní cestě, kde pro přežívání byly důležité tři potraviny – voda, chléb a víno.

Sestoupali jsme do dalšího prostoru z roku 1200, který tehdy sloužil jako kostel. Tu podobu skutečně měl a byly v něm rozmístěny sudy a tanky na víno. Konečně jsme dorazili do degustační místnosti, která na nás dýchla stářím. Staré těžké stoly, židle a na stěnách visely velké obrazy majitelů a přízně vlastníků vinařství.

K degustaci bylo připraveno sedm vzorků vín. První vzorek byl půl na půl cuvée Chardonnay + Viognier 2013, přičemž každý kvasil zvlášť 3 měsíce v tanku a odrůdy byly smíchané před lahvováním. Vzorek měl 13 obj.% alkoholu. Druhý vzorek byl Chianti 2013, ze 100% Sangiovese. Třetí vzorek byl Montepulciano 2012 složený z 90 % Sangiovese a 10 % Canelovero. Čtvrtým byl SuperToscana 2009 ze 60 % Sangiovese, 30 % Merlot a 10 % Cabernet Sauvignon. Kvasí zvlášť a zraje rok v tanku. Tyto odrůdy jsou pěstovány na tufech a půdách po sopečné činnosti. Pátý vzorek Víno Nobile di Montepulciano 2010 DOCG se 13,5 obj.% alkoholu, byl složen z 90 % odrůdy Sangiovese a 10 % odrůdy Canaiolo Nero. Pojem víno nobile znamená noblesní víno, víno papežské. A to, co jsme koštovali, bylo opravdu noblesní. Šestý vzorek byl Briareo di Montepulciano Riserva 2011 se 13,5 obj.% alkoholu. Byl složen z 90 % Sangiovese a 10 % Canaiolo Nero. Jeden rok ležel v sudu barikovém a 2 roky v obyčejném sudu. Posledním vzorkem bylo Vin Santo di Montepulciano 1995 s 15 obj.% alkoholu z odrůd Trebriano a Malvasia (v překladu svaté víno). Je srovnatelné s tokajským v Maďarsku nebo portským v Portugalsku, Nečekaná a neplánovaná zastávka byla velmi pěkná. Obyčejný a velmi pracovitý člověk nás provedl místními víny. Jeho věta zněla „Dnes se všichni vinaři snaží udržet úroveň“. S nakoupenými láhvemi jsme odcházeli se silnými zážitky.

Po čtrnácté hodině středy 20. srpna jsme dorazili k vinaři Loacker Corte Pavone v oblasti Montalcino. S rodinou Loackerů jsme se setkali v roce 2013 v Tyrolích. Tenkrát nám řekli, že mají také vinařství v Toskánsku a to byl důvod, proč jsme se vydali za vinaři Toskánska. Starý pan Loacker založil výrobu sladkostí. Prodal však polovinu majetku a před 35 lety koupil vinice. Ihned pracoval jako bio. Byl první. Bylo to forma pokus – omyl. V roce 1996 přijel do Toskánska. Koupil si malý apartmán, aby měl kam jezdit. Začal na 6 ha, dnes jich má 17 v této oblasti a o tři roky později koupil 22 ha blíže k moři.

Po výkladu na terase s rozhledem do vinic jsme se přesunuli do příjmové haly. Hrozny jdou po dopravníku a jsou z nich odstraňovány hrozny špatné. Dobré hrozny

jdou do mlýnku a po namletí jdou volným pádem dírami v podlaze do nádob v nakvášecím sklepe, kde rmut kvasí. Nakvášecí sklep je o patro níže. Proti oxidaci jsou hrozny skrápěny. Odrůda Brunello je zde 40 dní. Po vykvašení jde víno do ležáckého sklepa. V prosklené degustační místnosti jsme ochutnali 6 vzorků vín.

První byl Falc Rose 2012 IGT z oblasti Marona. Jeho složení je 60 % Sangiovese 30 % Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2 % jiné odrůdy. Alkohol 14,5 %. Druhý vzorek Morellino di Scansano 2011, složený z 85 % Sangiovese a 15 % Syrahu. Biodynamický způsob oddělování vinic spočívá v zeleném hnojení ve vysévání obřádek jetele, hořčice a luštěnin. Doposud měli 3 000 hlav/ha. Od roku 2015 budou sádit 4000 hlav na 1 ha. Třetí vzorek Lodolaia 2011 je složen 100 % z odrůdy Syrah. Čtvrtý vzorek Rosso Di Montalcino 2012 je ze 100 % Sangiovese. Pátý vzorek byl Brunello di_Montalcino 2009. Tento vzorek družstvo pro kontrolu výrobků – tzv. Konsorcium ohodnotilo pěti hvězdičkami. Je to vyrobeno 35000 sedmiček za rok a tvrdí, že má potenciál 15-20 let. Poslední vzorek byl Brunello di Montalcino 2008 s obsahem 14,5 obj.% alk., s 5,5 g/l kyseliny a 1,69 g/l zbytkového cukru.

Třetí den jsme zakončili návštěvou historického města Siena, které opět leží na kopci a má kulaté majestátní náměstí, kde se konají jízdy na koních podle rodinných klanů. Překrásný byl mramorovaný dóm kousek od náměstí. Opět podařený den, plný informací.

Poslední odjezdový den jsme po ránu navštívili městečko Monteriggioni jižně od našeho ubytovacího města Poggibonsi a odsud už jsme mířili na sever kolem Florencie. Po poledni jsme si udělali zastávku v Univerzitním městě Padova, pak jsme to vzali znovu přes Rauscedo, zopakovali jsme si pohled na vzorné réвовé školky a směřovali k domovu. Cesty s Moravínem zatím nezklamaly. Jsou plné zážitků a odborného poznání.

Publikováno: Vinařský obzor, 2015, č. 6, str. 332.

Poznámka editora.

DOC

Starší apelační označení původu vína v Itálii. **Denominazione di Origine Controllata** (nahrazeno od r. 2012) označením DOP. Zkratka je 1. apelačním stupněm (zaveden

v r. 1963, dnes asi 311 apelací). Vína jsou kontrolována podle původu, výnosu, doby zrání a kvality. Pod stejnou zkratkou DOC - Denominação de Origem Controlada je také označován i 2. apelační stupeň vín v Portugalsku. Odpovídá asi francouzskému AOC, španělskému DO, německému QmP a našemu jakostní s přívlastkem.

DOCG

Apelační označení původu vína v Itálii. **D**enomina**z**ione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita. Zkratka DOCG je 2. apelačním stupněm (zaveden v r. 1992, dnes asi 32 apelací). Odpovídá nám známému rakouskému DAC Reserve nebo španělskému DOCa. Teoreticky jeden stupeň nad francouzskou AOC. Ideálně by bylo možno říci, že se podobá vinici Grand Cru v Burgundsku nebo Cru Classé v Bordeaux.

IGT

Indicazione **G**eografica **T**ipica“. Toto kvalifikační označení pro vína o stupeň nižší než 1. apelační označení DOC, ale vyšší než Vino da Tavola bylo zavedeno v r. 1992 (dnes asi 120 apelací). U zrodu označení stál známý, svérázný toskánský vinař Mario Incisa della Rocchetta. Ten se v 60. letech rozhodl vyrábět cuvée Sassicaia z odrůdy Sangiovese, Cabernet Sauvignon a Merlot, což tehdejší vinařský zákon nepovoloval. Prosadil novou klasifikaci IGT.

Super toskánské (SuperToscana)

V Toskánsku byl tento název pro cuvée zaveden v 80. letech pro cuvée *vini da tavola* na bázi odrůdy CS, které byly lepší a hlavně mnohem levnější než tradiční toskánské cuvée na bázi odrůdy Sangiovese. Obecně jsou v Itálii takto značena konzumní typická vína dané geografické oblasti a mnohdy mají vynikající kvalitu a jsou někdy i dosti drahá. Vína takto označená lze přirovnat ve Francii k vínům *vin de pays* nebo německým *Landwein*.

Chianti

Slavné italské červené víno, pocházející z Toskánska (vinice DOCG) a vyrábějící se z odrůdy Sangiovese. Prodává se v oplétaných lahvích typu fiasco. Při jeho výrobě se asi 10% bobulí nechá zasychat na slámě. Chianti se dělí do 3 kategorií. Běžné nejjednodušší *Chianti* je lehčí ovocnější a velmi příjemné chuti. V Chianti bývá hlavní součástí kupáže Sangiovese, zbytek mohou být odrůdy Canaiolo nero (syn.

Caccione, Tindillaro, Uva Fosca), Colorino, Trebbiano Toscano, Mammolo, Malvasia nera, ev. do 10-20% i CS a Me. Podstatně vyšší jakosti dosahuje *Chianti Classico*, pocházející z přesně vymezených poloh na pahorcích stejnojmenné oblasti. Výroba i zrání mají přísně definované podmínky. Nejkomplexnější a nejtypičtější jsou vína označená *Chianti Classico Superiore*, která patří mezi nejlepší, a také nejdražší italská vína. Je harmonické, plné, ve vůni vrstevnatější a prospívá mu zrání v láhvi. Značkou kontrolovaného původu je černý kohout (gallo nero) na zlatém podkladu, který se používá více jak 300 let (od roku 2005 je ochrannou známkou). Nejslavnější víno tohoto typu je z vinic Brolio firmy Ricasoli. K nám se dovážejí hlavně vína firem Melliny a Ruffino.

Chianti Classico Superiore DOCG

Nese od roku 2013 podle konsorcia vinařů navíc označení 1. *Gran Selezione* (do 10% produkce), 2. *Riserva* a 3. *Annata*. Jednička může na trh po 30 měsících, z toho 3 měsíce v lahvích (u nás se boduje už v lednu!!), dvojka 24 měsíců z toho 3 měsíce v lahvích. V těchto vínech musí být 100% odrůdy Sangiovese. Sangiovese – „Jupiterova krev“ (*sangue di Giove*) má nespočet klonů (Sangiovese, Sangiovese, Grosso, Brunello, Morellino, Prugnolo gentile aj.

Citováno z knihy F. Kratochvíl: 1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství aneb brevíř enofila. Moravín, 2013, ISBN 978-80-260-5123-7