

ITÁLIE – ZEMĚ, KDE VÍNO JE SOUČÁSTÍ KAŽDODENNÍHO STOLOVÁNÍ

Itálie patří k světovým vinařským velmocím. Réva vinná se zde pěstuje již od antiky a ruku v ruce s výrobou vína patří neodmyslitelně k tradicím zdejší země.

Je také zemí, kde se nachází mnoho **autochtonních odrůd** (typických v místě původu) a také odrůd světového významu, které se staly nedílnou součástí kolořitu italských vinohradů. Odrůdy jako **AGLIANICO** (> str. 25), **MONICA** (> str. 28), **PASSERINA** (> str. 26) se vyskytují výhradně v Itálii a málokde jinde na světě byste je hledali.

Itálie nabízí rozsáhlý sortiment vín také díky tomu, že každý, z 20. regionů je také regionem vinařským. Díky rozličným klimatickým podmínkám jednotlivých regionů, pestrou škálou odrůd a moderními technologickými postupy při výrobě, se Itálie řadí mezi vinařskou špičku nejen z hlediska množství, ale i kvality. Proto je nám velkým potěšením Vám na následujících stranách představit regiony a jejich typická vína.

Pavol Velič

DVACET REGIONŮ

Tak, jak je pestrá a rozdílná gastronomie v jednotlivých regionech Itálie, stejně tak je odlišné víno, které je ovlivněno rozdílnými klimatickými podmínkami a tradičním pěstováním konkrétních odrůd hrozdících se k místním pokrmům. Přehled jednotlivých regionů a typických vín pro ně Vám přinášíme v další části katalogu. Pevně věříme, že tento katalog Vám pomůže orientovat se v široké nabídce italských vín a nahlédnout do historie a také současnosti italského vinařství.

APELAČNÍ SYSTÉM

- **Vino** – stolní vína určená pro běžné pití, pro každodenní spotřebu.
- **I. G. T. (Indicazione Geografica Tipica)** od ročníku 2012 se mění na **I. G. P. (Indicazione Geografica Protetta)** – regionální vína vyšší kvality než víno s kontrolovaným původem.
- **D. O. C. (Denominazione di Origine)** od ročníku 2012 se mění na **D. O. P.** – vína jsou kontrolována dle původu, výnosu, doby zrání a kvality.
- **D. O. C. G. (Denominazione di Origine Controllata Garantita)** – nejvyšší stupeň kvality, přísnější výrobní předpisy, nižší maximální výnosy a delší doba zrání.

VĚDELI JSTE?

- Nejstarší nalezená amfora s korkovou zátkou je etruského původu z období kolem roku 600 př. n. l.
- Za vlády Augusta (27 př. n. l.) se pila vína pouze bílá a sladká. Obvykle se pila ředěná vodou, a to i mořskou.
- Zničení Pompejí v roce 79 n. l. zapříčinilo nedostatek vína, které bylo převážně pěstováno v okolí. Důsledkem toho se pěstování révy vinné rozšířilo až neuvěřitelně na všechnu možnou hospodářskou půdu.
- Většina vín ve starém Římě se pila aromatizovaná – s přídavkem medu, různých bylinek, ale i pelyňku, zkvašené šťávy z ryb, česneku a pepře.



TRENTINO – ALTO ADIGE > str. 8–9

- Merlot, Cabernet, Lagrein
- Pinot Grigio, Chardonnay, Moscato

LOMBARDIA > str. 9–11

- Gropello
- Trebbiano di Lugana, Maiolo
- Talleggio, Provolone, Grana Padano

PIEMONTE > str. 4–7

- Barbera, Dolcetto, Nebbiolo
- B. Moscato, Cortese
- Gorgonzola, Gormas > str. 6,
- Ocella – al Barolo,
- Robiola > str. 7

VENETO > str. 14–15

- Corvina, Rondinella, Molinara
- Glera, Pinot Grigio, Garganega

EMILIA ROMAGNA > str. 12–13

- Lambrusco
- Trebbiano, Malvasia, Chardonnay,
- Pinot Bianco, Pinot Grigio
- Parmigiano Reggiano

TOSCANA > str. 16–20

- Sangiovese, Canaiolo
- Trebbiano, Malvasia, Vernaccia, Pinot Grigio
- Pecorino Romano > str. 22

BOLGHERI SUPER TOSCANA > str. 21

- Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon,
- Merlot, Syrah, Cabernet Franc

LAZIO – Rome > str. 24

- Mozzarella

SARDEGNA > str. 28

- Monica
- Vermentino

SICILIA > str. 28

- Nero d'Avola
- Grillo, Cattanarato

PRAVÁ CHUŤ ITÁLIE

Obyvatelé Apeninského poloostrova obohatili kulinářský svět o mnoho specialit – mezi nejvýznamnější z nich patří sýry. V současné době se v Itálii produkuje více než 400 druhů, což ji řadí mezi nejvýznamnější sýrařské velmoci.



Výroba sýrů má v Itálii tisíciletou tradici a řada zdejších regionálních produktů si vydobyla slávu daleko za hranicemi země. Každý z italských regionů se může pyšnit rozmanitými produkty, na jejichž výslednou chuť mají vliv různé přírodní podmínky, doba, místo a způsob zrání a samozřejmě použité mléko.

Na severu Itálie, zejména v oblasti v blízkosti řeky Pád, převažuje chov hovězího dobytka, a zdejší produkci tak dominují sýry z kravského mléka. Mezi nejznámější patří bezesporu Parmigiano Reggiano neboli pravý parmazán vyráběný v kraji Emilia Romagna. Jiným slavným představitelem je Gorgonzola, jež pochází

z provincií ležících částečně v Lombardii a Piemontu. Lombardie je domovem i dalších sýrů zvučných jmen – je to například tvrdý sýr parmazánového typu Grana Padano, měkký aromatický sýr Taleggio či výrazný tvrdý sýr Provolone Valpadana.

V jižněji položených částech Itálie se uplatňují ve větší míře i další druhy mléka. Proslulou lahůdkou je Mozzarella di Bufala Campana, jež se vyrábí v Kampánii výhradně z mléka černých buvolic chovaných na zdejších pastvinách.

Chloubou Toskánska je aromatický ovčí sýr Pecorino, který se dostává na trh v různých stupních zralosti a nabízí široké možnosti kulinářského použití. Ovčí mléko hraje významnou roli také v mlékárenské produkci na Sicílii a Sardinii.

Sýry mají v Itálii široký odbyt i využití – uplatňují se jako součást zeleninových salátů, slouží jako výplně pečených pokrmů, používají se k přípravě vydatných omáček a v nastrované podobě slouží pro finální dochucení těstovin. Kombinace tepelně neupravených sýrů s čerstvým nebo sušeným ovocem, ořechy a sklenkou vína je v Itálii považována za ideální tečku každého menu.



MARCHE >> str. 26

■ Lacrima di Morro d'Alba
■ Passerina, Trebbiano, Pecorino

UMBRIA >> str. 23

■ Sangiovese, Sagrantino
■ Procanico (Trebbiano), Grechetto, Pecorino

CAMPANIA >> str. 25

■ Aglianico
■ Falanghina
■ Mozzarella di Bufala Campana

PUGLIA >> str. 27

■ Negroamaro, Primitivo

SÝRY S PŘÍVLASTKEM

Italské sýry prvotřídní kvality nesou ve svém názvu označení, jež garantuje původ produktu a také dodržení stanoveného postupu při jeho výrobě. Přívlastek D. O. C. (Denominazione d'origine controllata) byl v Itálii zaveden již v roce 1951, a to za účelem ochrany hodnotných výrobků před napodobeninami horší kvality. V současné době je stále častěji nahrazován ochrannou známkou D. O. P. (Denominazione d'origine protetta), již propůjčuje Evropská unie. Jejich význam je totožný a zkratka D. O. C. je stále platným označením.



■ modré odrůdy révy vinné
■ bílé odrůdy révy vinné
■ sýry



PIEMONTE

Piemonte, svojí kvalitou vynikající region, leží v severozápadní Itálii. Název oblasti doslova znamená úpatí hor. Hlavním centrem oblasti je město Turín.



PIEMONTE



Tato část z podhůří Alp, původně nazývaná „Burgundskem Itálie“, kdysi náležící bývalému Savojskému království, byla hnací silou během počátků italské průmyslové revoluce a také hrála důležitou roli během slučování Itálie. Celková rozloha vinic, která je využívána pro pěstování hroznů zpracovávaných dále pro výrobu vína, činí **44 185 hektarů**.

Ve výsadbách se můžete nejčastěji setkat s modrými odrůdami **Barbera**, **Dolcetto**, **Nebbiolo** nebo s bílými odrůdami **Moscato** a **Cortese**. Nejlepší polohy, s jižně orientovanými svahy, jsou tradičně věnovány odrůdě Nebbiolo, zatímco například nejchladnější pozice jsou osázené odrůdou Dolcetto.

Piemonte je jedinou vinařskou oblastí v Itálii, která neumožňuje výrobu, tzv. I. G. T. vín (I. G. T. = Indicazione Geografica Tipica, u nás volně přeloženo jako zemské víno). Tuto kategorii zastřešuje apelace **D. O. C. Piemonte**. Celý region tvoří bezmála 60 D. O. C. a D. O. C. G. apelací.

Kromě vín vyniká tato oblast také širokou nabídkou sýrů vyráběných především z mléka krav živících se místní trávou bohatou na živiny. Některé ze sýrařských produktů se pyšní dlouhou historií, jež sahá až do 13. století. Kromě smyslu pro tradici se může Piemonte pochlubit také festivalem Terra Madre – největší „oslava jídla“ na světě se každý druhý rok koná v místním významném sýrařském centru, městě Bra.



**Veglio Michelino & Figlio
LANGHE DOLCETTO
D. O. C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

79,90 96,68*



**Veglio Michelino & Figlio
SINFONIA
VINO ROSSO**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

69,90 84,58*



**Veglio Michelino & Figlio
BAROLO D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

349,00 422,29*



**Veglio Michelino & Figlio
MOSCATO D'ASTI
D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,90 193,48*



**PODERE RUGGERI
CORSINI
BAROLO D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

549,00 664,29*

* cena s DPH



NEJZNÁMĚJŠÍ VÍNA PIEMONTU

■ BAROLO – „KRÁL VÍN A VÍNO KRÁLŮ“

Nejdůležitější víno lisované z odrůdy Nebbiolo. Vznik věhlasného Barola je spojen s postavou francouzského enologa Louise Oudarta, který jako první, na zámku markýzy Giulietty Fallettiové v Barolu, vytvořil suché a trvanlivé víno podle vzoru Bordeaux s označením původu Barolo. Tradičně se Barolo vyrábělo dlouhým nakvácením ve velkých dřevěných sudech, kde poté leželo minimálně dva roky a ještě další dva roky zrál v láhvích, než se uvádělo na trh. Nicméně konzumentům často vadily drsné třísloviny, těkavé kyseliny a nedostatek ovocitosti. Dnes se v **11 vinařských podzónách** výrobci vín Barolo dělí na dva tábory. Ti první zůstali věrni původní výrobě a druhá část se přiklání k používání modernějších metod, aby vyprodukovali líbivá a vyvážená vína k brzké konzumaci i k archivaci. Zavedli zredukovanou maceraci, brzkou malolaktickou maceraci a kratší zrání, mnohdy i ve francouzských sudech typu barrique.

■ BARBARESCO – „MLADŠÍ BRATR BAROLA“

Vinice pro výrobu tohoto vína jsou vysázeny v nadmořské výšce 280 až 320 nad mořem. Tato poměrně malá výška způsobuje rozdíl mezi víny Barolo a Barbaresco. Teplejší klima dovoluje hroznům dříve dozrát, struktura vína je jemnější a životnost vína je výrazně nižší než u Barola. Za slávou vín z této oblasti stojí vinař Angelo Gaja a obchodník s vínem Bruno Giacosa.

■ GAVI – „SVĚŽEST Z ÚPATÍ HOR“

Dlouhá a úzká oblast Gavi di Gavi je místem pro výrobu jemného, jiskrného a osvěžujícího vína, které se výhradně vyrábí z hroznů odrůdy Cortese. Tato odrůda byla známá už kolem roku 1600. Lze tedy říct, že tato odrůda odráží místní terroir. Způsobem výroby může být vyrobeno jak víno tiché, tak i šumivé. Gavi je obecně považováno jako komplexní partner k mořským plodům.

■ ASTI – „SLADKÉ POKUŠENÍ Z PIEMONTU“

Odrůda Moscato Bianco tvoří úspěch sladkého šumivého vína, které se vyrábí v jižní oblasti Piemontu. Oblast byla oficiálně vymezená v roce 1932 a zahrnuje rozlohu 9700 hektarů, rozprostírajících se v 52 okresech s více než 4000 výrobci. V roce 1993 jí byl udělen nejvyšší status – označení D. O. C. G.



**Riva Leone
BARBERA D'ALBA**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

79,90 96,68*



**NOVINKA
makro**

**Empson
REVERSANTI
BAROLO**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

359,90 435,48*



**NOVINKA
makro**

**R. Sarotto
Aurora
GAVI**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,90 193,48*



**Pescarolo Caluso
Passito**

- bal.: 500 ml
- cena za 500 ml

259,90 314,48*



**Braida
Vigna Senza Nome
MOSCATO D'ASTI
D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

248,90 301,17*

GORGONZOLA



Gorgonzola Cremoso

- poloměkky sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

39,⁹⁰ 45,⁸⁹



Gorgonzola dolce

- poloměkky sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 200 g, 400 g
- cena za 200 g

46,⁹⁰ 53,⁹⁴



Gorgonzola piccante

- poloměkky sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

49,⁹⁰ 57,³⁹



Gorgonzola s kůrou

- bal.: cca 750 g
- cena za 1 kg

209,⁹⁰ 241,³⁹



Gorgonzola s kůrou, bez kůry

- poloměkky sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg od

188,⁹⁰ 217,²⁴



GORMAS

Název gormas v sobě spojuje začátky jmen dvou sýrů, které jsou k jeho přípravě zapotřebí, tedy jemné gorgonzoly a smetanového mascarpone, střídajících se po vrstvách. Gorgonzola, vyhlášený italský sýr s modrou plísní, zraje minimálně 2–3 měsíce a smí se vyrábět pouze ve vybraných oblastech Piemontu a Lombardie. Čerstvý, snadno rozíratelný sýr mascarpone vzniká zahřátím tučné smetany po přidání kyseliny vinné. Gormas oceníte jako slané dezert s hruškami, medem a ořechy, použít ho lze také roztažený na těstovinách nebo k výrobě sametové husté omáčky. Výborně se snoubí s plným červeným nebo sladkým bílým vínem.



Gorgonzola & Mascarpone

- gorgonzola prokládaná vrstvami mascarpone
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

39,⁹⁰ 45,⁸⁹

BEPPINO OCCELLI



BEPPINO OCCELLI

Pan Beppino Occelli započal svou dráhu v mléčném odvětví v roce 1976. Vždy se intenzivně soustředil na výslednou chuť a nejdnou při tom předběhl svou dobu – poprvé se svým máslem z prvotřídní smetany, které je stále považováno za jedno z nejlepších na světě, poté se svými sýry – ať už máme na mysli známý Tuma dla Paja, Occelli al Barolo, který získal mnoho ocenění po celém světě, nebo mimořádně vzácný a osobitý Escarun.

Filosofie pana Occelliho vychází z úzkého, zodpovědného a pozitivního vztahu mezi člověkem a přírodou, a protože nejlepší produkty mohou vzniknout pouze z nejlepšího mléka, odmítá Occelli průmyslovou logiku a nechává své krávy, kozy a ovce pást na horských pastvinách Langhe a Alp. V přílehlých údolích se pak z nejkvalitnějšího mléka vyrábějí sýry, které mnohdy i roky zrají ve zdejších starých sklepích či jeskyních.



Ocelli al Barolo, Cusiè di pecora, Cusiè di capra

- tvrdé sýry z kravského, ovčího a koziho mléka
- bal.: 80 g
- cena za 80 g

66,⁹⁰ 76,^{94*}



OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO

Tvrdý sýr Occelli in Foglie di Castagno se vyrábí v oblasti Langhe v Piemontu ze směsi ovčího a kravského mléka (v poměru 1:1). Přibližně rok a půl se nechává zrát, následně se jednotlivá kola zabalí do kaštanových listů, která sýru dodávají jedinečnou intenzivní chuť. Skvěle ladí se zdejšími víny nebo černými pivy.



Ocelli in Foglie di Castagno

- tvrdý sýr obalený v kaštanovém listu
- bal.: 80 g
- cena za 80 g

69,⁹⁰ 80,^{39*}

VIDĚLI
JSTE NA
TITULNÍ
STRANĚ

ROBIOLA

Robiola je měkký zrající sýr s bílou plísní na povrchu, obvykle pocházející z oblasti Piemont nebo Lombardie. Robiola Occelli má lahodné krémové těsto a jemnou plíseň, ideální je jako předkrm nebo na kostičky nakrájená do salátů, skvěle chutná také s opečeným bílým pečivem.

Robiola

- měkký zrající sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 140 g
- cena za 140 g

54,⁹⁰ 63,^{14*}



dostupný od 16. 7. 2016

TRENTINO

Vinařství v oblasti Trentino bylo silně ovlivněno Rakouskou říší, která ovládala tuto část Itálie během 18. a počátkem 19. století. Vzhledem k této historii se Trentino stalo a stále je spolehlivým zdrojem pro milovníky svěžích vín s ovocným charakterem a šťavnatými kyselinami.

Zajímavostí je, že zdejší přístup k vinohradnictví a vinařství je velmi citlivý na tržní poptávce. Výsledkem je, že se Trentino stalo významným producentem osvěžujících odrůdových vín – konkrétně bílých odrůd. Dnes je více než 80% apelací v Trentinu klasifikováno statusem D.O.C., což je jedno z nejvyšších procent klasifikace apelací v celé Itálii. Mimo to se v posledních 15 letech zvýšilo povědomí o vínech z oblasti a také o potenciálu výroby malými vinařskými usedlostmi.

TYPICKÉ BÍLÉ ODRŮDY

Nosiola, Moscato Giallo, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco

TYPICKÉ MODRÉ ODRŮDY

Teroldego, Marzemino, Schiava, Enantio, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon

TRENTINO



NOVINKA
makro

Ferrari
TRENTO D.O.C.

- brut
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

499,00 603,79*



Mezzacorona Giallo
Moscato

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

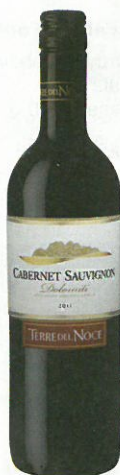
139,90 169,28*



Terre del Noce
PINOT GRIGIO

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

129,90 157,18*



Terre del Noce
CABERNET SAUVIGNON

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

114,90 139,03*



Ca'Ernesto
CHARDONNAY

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

74,90 90,63*



Ca'Ernesto
PINOT GRIGIO

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

79,90 96,66*



Ca'Ernesto
Cabernet Sauvignon
D.O.C.

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

74,90 90,63*



Ca'Ernesto
MERLOT

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

74,90 90,63*

ALTO ADIGE / SÚDTIROL

Oblast **Bolzano**, obecně nazývané **Alto Adige** v italštině nebo **Südtirol** v němčině, je součástí regionu Trentino/Alto Adige.

Alto Adige může pyšnit výraznou identitou ze všech italských regionů. Jedná se o nejvíce izolovanou a nezávislou část Itálie.

Jen málo vinařských oblastí v Itálii zažilo takový pokrok, který je v Alto Adige vidět za posledních 30 let. Kdysi tradiční lehká červená vína začala být postupně nahrazována charakteristickými bílými viny.

Rozmanitost půd a téměř dokonalé prostředí pro bílé odrůdy mají za následek zdravé hrozny, z kterých lze vyrobit elegantní a dlouhověková vína.

TYPICKÉ BÍLÉ ODRŮDY

Moscato Giallo, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Sylvaner, Kerner

TYPICKÉ MODRÉ ODRŮDY

Schiava, Lagrein, Moscato Rosa



**Freiherr von Cazan
PINOT GRIGIO D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,^{48*}



**Freiherr von Cazan
LAGREIN D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

169,⁹⁰ 205,^{58*}

LOMBARDIA

Lombardie a její metropole Miláno je nejosídlenější italský region. Vinice jsou vysázené v oblasti Valtellina v úzkém alpském údolí řeky Adda přes západní břeh Gardského jezera, Pádskou nížinu a Mantovy a kopce jižně od Pavie až po svahy Bergama a Brescie. Podnebí je vystaveno jak kontinentálně alpským, tak i středomořským vlivům.

LOMBARDIA



**Zenato
LUGANA SAN
BENEDETTO D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

249,⁹⁰ 302,^{38*}



**Provenza Molin
Maiolo
LUGANA D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,^{68*}



**Molin
CaMaiol
LUGANA**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

198,⁹⁰ 240,^{67*}

**Provenza
GARDA CLASSICO
D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

399,⁰⁰ 482,^{79*}



FRANCIACORTA – „CHAMPAGNE ITÁLIE“

Pěstování révy vinné na kopcích Franciacorty má pradávný původ, o čemž svědčí historické nálezy semen z bobulí hroznů a spisy klasických autorů, kterými byli Columella, Plinius nebo Vergilius. Nejstarší dochovaná zmínka o názvu Franciacorta pochází z roku 1277. Oblast se rozkládá na území provincií Bergamo a Brescia.

POVOLENÉ ODRŮDY

Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Blanc

OZNAČENÍ VÍN FRANCIA-CORTA PODLE DÉLKY ZRÁNÍ

- » min. 18 měsíců – Franciacorta
- » min. 24 měsíců – Franciacorta rosé, Satén**
- » min. 30 měsíců – Franciacorta millesimato, Rosé millesimato, Satén** millesimato
- » min. 60 měsíců – Franciacorta riserva, Rosé riserva, Satén** riserva

**označení Satén se používá pro šumivá vína vytvořená z odrůd Chardonnay a Pinot Blanc.

Dalším důležitým ukazatelem je obvykle nižší tlak v láhvi pod 5 ATM.



**Monogram
FRANCIACORTA
D. O. C. G.**

- brut
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

249,⁹⁰ 302,³⁸*



**NOVINKA
makro**

**Berlucchi
FRANCIACORTA
D. O. C. G.**

- brut
- ba.: 750 ml
- cena za 750 ml

429,⁰⁰ 519,⁰⁹*

LOMBARDIA

Statisticky největší
a nejhornatější oblast Itálie
je také kolébkou mnoha
skvělých sýrů.

Rozvoji tohoto odvětví přála malebná alpská krajina s kvalitními pastvinami a sezónní přesuny pastevců z nížin do hor, při nichž bylo třeba spotřebovat nadbytečné mléko.



PROVOLONE



Taleggio

- polotvrdý sýr s intenzivní kořeněnou chutí
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

99,⁹⁰ 114,⁸⁹*



**Provolone dolce,
piccante**

- polotvrdý zrající sýr
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

56,⁹⁰ 65,⁴⁴*



**Provolone
Provoletta**

- polotvrdý zrající sýr
- bal.: cca 800 g
- cena za 1 kg

199,⁹⁰ 229,⁸⁹*

GRANA PADANO

Grana Padano je extra tvrdý italský sýr s chráněným označením původu (D.O.P.). Název Grana Padano je odvozen od zrnité struktury sýra (granulare = zrnitý) a od údolí řeky Pád (= Val Padana), kde se od 11. století vyrábí.

Aby na sobě sýr mohl nést značku Grana Padano, musí být vyroben v některé z povolených oblastí (Piemont, Lombardie, Veneto, Emilia Romagna, Trentino), musí zrát minimálně 9 měsíců a splňovat ještě některé další podmínky, jako například složení krmiva nebo výrobní postup.



Grana Padano strouhané

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

29,⁹⁰ 34,^{39*}



Grana Padano hobliny

- bal.: 150 g
- cena za 150 g

55,⁹⁰ 64,^{29*}



Grana Padano

- min. 9 měsíců
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

59,⁹⁰ 68,^{99*}



Grana Padano

- min. 16 měsíců
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

79,⁹⁰ 91,^{89*}



Grana Padano

- min. 20 měsíců
- bal.: cca 450 g
- cena za 1 kg

389,⁹⁰ 448,^{39*}



Grana Padano

- min. 10 měsíců
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

259,⁹⁰ 298,^{99*}



Grana Padano

- min. 16 měsíců
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

269,⁹⁰ 310,^{39*}

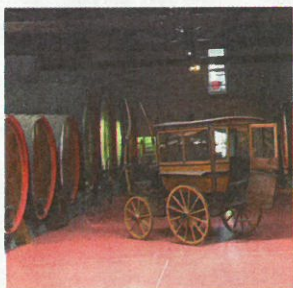
* cena s DPH



EMILIA ROMAGNA



VINAŘSTVÍ DONELLI VINI KOMBINACE TRADIC A INOVACÍ OD ROKU 1915



Příběh společnosti se začíná psát ve dvacátých letech 20. století. Mezi základní hodnoty společnosti patří vysoká kvalita hroznů z vinic před zpracováním a úcta k tradicím.

Kvalita produktů je výsledkem dynamického a flexibilního rozvoje podnikové kultury, kterého společnost dosáhla během století vývoje. Vinice a hlavní sídlo spo-

lečnosti se nacházejí v provincii Modena a Reggio Emilia – v místě, jehož hlavními produkty společnosti je víno zvané Lambrusco, pro jehož výrobu se využívají hrozny z více než 100 ha vinic.

Smysl pro vášeň se projevuje také ve spojení se světem motorů a rychlosti.

Donelli Vini je oficiálním dodavatelem vín týmu Ferrari z okruhu F1.



Dokonalost a mimořádná kvalita šumivých vín Donelli Vini v podobě elegantní láhve, která byla vytvořena samotným Sergio Scagliettim, legendárním talentovaným umělcem, tvůrcem nejkrásnějších vozů Ferrari všech dob.



NOVINKA makro

Donelli Lambrusco D.O.P. Reggiano

• brut • bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

179,90 217,68*



NOVINKA makro

Donelli Lambrusco D.O.P. di Sorbara

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

179,90 217,68*



NOVINKA makro

Donelli Lambrusco Bianco I.G.T.

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

54,90 66,43*



NOVINKA makro

Donelli Lambrusco Rosé I.G.T.

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

54,90 66,43*



NOVINKA makro

Donelli Lambrusco Rosso I.G.T.

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

54,90 66,43*

PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE

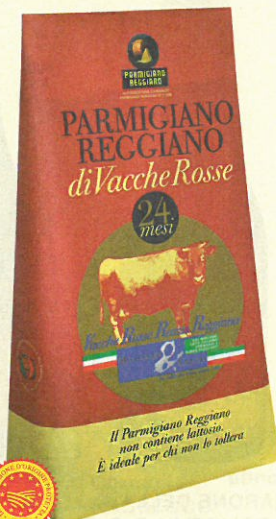


V oblastech, kde se vyrábí známý sýr Parmigiano Reggiano, je starobylé plemeno Reggiana po dlouhá staletí nejpopulárnějším druhem skotu. Jsou to těžká, přesto velmi elegantní zvířata s dlouhým trupem a výraznou hlavou. Co však toto plemeno odlišuje na první pohled od jiného skotu, je jednolitá tmavě zrzavá barva srsti, díky níž vznikla přezdívka „Vacche Rosse“ = Červená kráva.

Firma Montanari & Gruzza s padesátiletou zkušeností v mlékárenské oblasti léta investuje do ochrany výjimečného plemene krav, jež jsou zdrojem špičkového mléka s extrémně vysokým množstvím proteinů, především beta a kappa kaseinu – právě ty jsou základním zdrojem bezkonkurenční kvality sýra Parmigiano Reggiano.

V srdci italské části Apenin Montanari & Gruzza chová vlastní „Vacche Rosse“, jejichž mléko je ve vlastní mlékárně firmy proměňováno v dokonale čistý produkt s mimořádnou kvalitou.

Sýr Parmigiano Reggiano „Vacche Rosse“ má řadu poznávacích znaků: je slámově žlutý, protože krávy spásají trávu a jsou krmeny senem z místních luk, kde roste až 150 různých druhů rostlin. Sýr je nepatrně zrnitý, má drobné vzduchové komůrky a láme se na vločky. Při ochutnání pocítíte na patře charakteristickou výraznou chuť. Pokud sýr zrál déle, jak je pro tento druh typické, zážitek je intenzivnější a trvalejší.



**Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse**

- min. 24 měsíců
- bal.: cca 500 g • cena za 1 kg

599,⁹⁰ 689,⁸⁹



**Parmigiano
Reggiano
strouhané**

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

39,⁹⁰ 45,⁸⁹



**Parmigiano
Reggiano hobliny**

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

47,⁹⁰ 55,⁸⁹



**Parmigiano
Reggiano**

- min. 12 nebo 24 měsíců
- bal.: 200 g
- cena za 200 g od

79,⁹⁰ 91,⁸⁹



**Parmigiano
Reggiano**

- min. 30 měsíců
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

79,⁹⁰ 91,⁸⁹



**Parmigiano
Reggiano**

- min. 12 měsíců
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

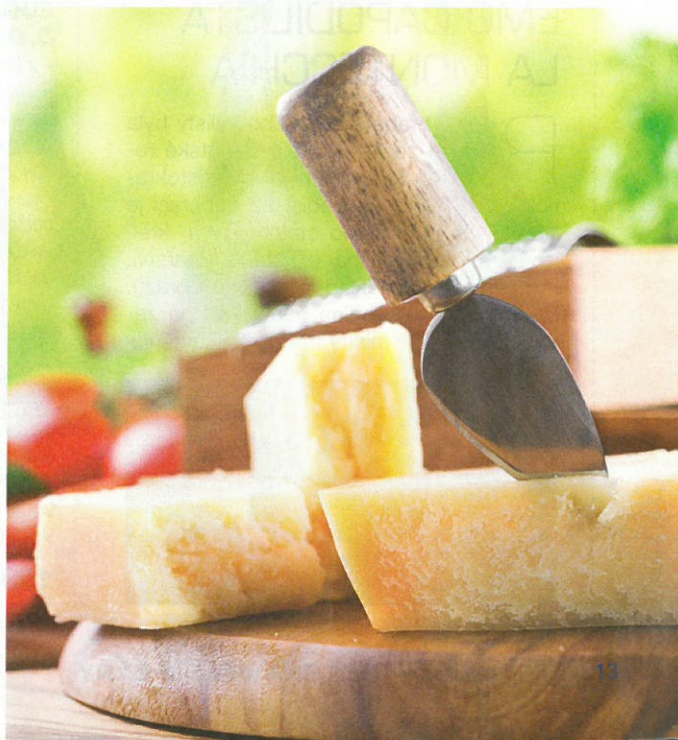
329,⁹⁰ 379,³⁹



**Parmigiano
Reggiano**

- min. 24 měsíců
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

349,⁹⁰ 402,³⁹





**Zironda
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

389,⁹⁰ 471,⁷⁸



**Zironda
VALPOLICELLA
RIPASSO D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

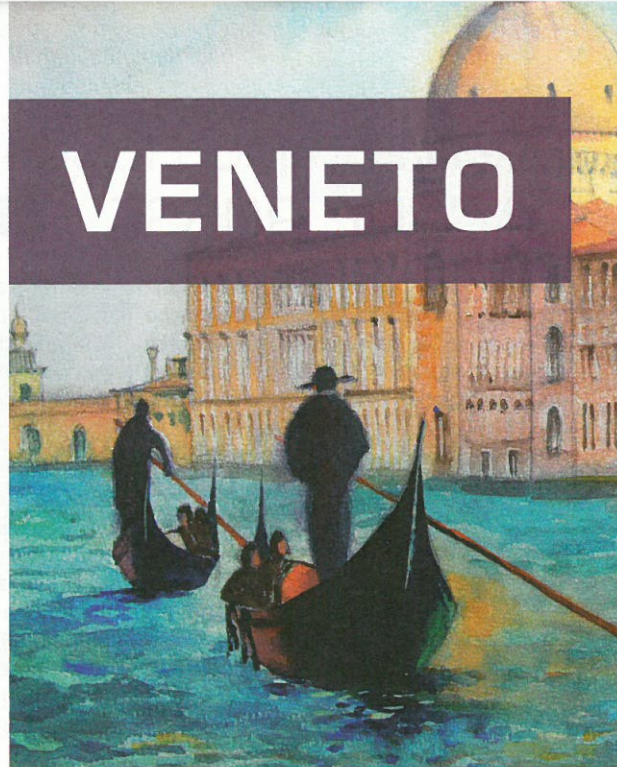
189,⁹⁰ 229,⁷⁸



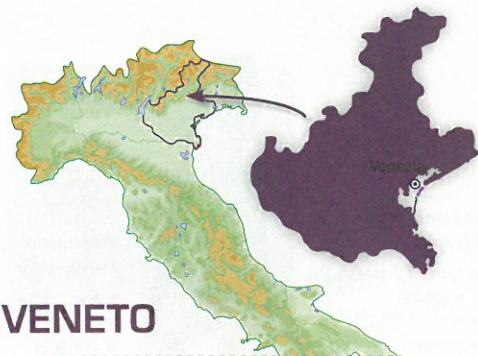
**Tenuta Sant
Antonio Fontana
SOAVE D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

174,⁹⁰ 211,⁶³



VENETO



VENETO

Představuje **největší** a nejlidnatější **region** uvnitř historické oblasti severní Itálie, často nazývané jako „Tre Venezie“. Tato oblast zahrnuje tyto regiony: **Veneto, Trentino – Alto Adige a Friuli – Venezia Giulia**.

Dnes je Veneto jedním z nejproduktivnějších vinařských regionů a představuje 25 % celkové produkce vína italských apelací D.O.C./G. Ačkoliv Piemonte a Toskánsko mají větší celkový počet apelací D.O.C./G., region Veneto je největším výrobcem - ve skutečnosti, více než 40 % z celkové produkce vína z regionu spadá do kategorie D.O.C./G.

Veneto má také třetí největší plochu vinic – větší už je jen Puglia či Sicílie.

VINAŘSTVÍ CONTE EMO CAPODILISTA LA MONTECCHIA

Rodina hraběte Emo Capodilista byla jedním ze zakladatelů Benátské republiky. Tento velmi vlivný aristokratický rod s dlouhou tradicí 22 generací je známý už z devátého století. Rytíři, kteří jsou vyobrazováni na etiketách vinařství, mají skutečný podklad v podobě obrazů, které si nechala rodina namalovat na začátku 15. století mistry malířského umění.



COLLI EUGANEI D.O.C.

– z této apelace pochází široká škála vín s diverzitou stylů. Kopcovité svahy s vulkanickým podložím jsou vysázené autochtonními a mezinárodními odrůdami.

**NOVINKA
makro**

**Conte Emo
PINOT BIANCO COLLI
EUGANEI D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,⁴⁸



**NOVINKA
makro**

**Conte Emo
PIUCHEBELLO
MOSCATO**

- dry • bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,⁴⁸



**NOVINKA
makro**

**Conte Emo
CA'EMO ROSSO
I.G.T.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,⁴⁸





NOVINKA
makro

**San Martino
PROSECCO D. O. C.**

- extra dry
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

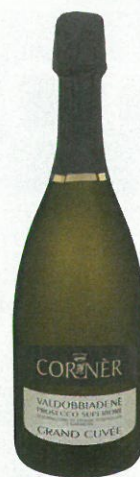
149,⁹⁰ 181,^{38*}



**Valdo Marca Oro
PROSECCO
VALDOBBIADENE
D. O. C. G.**

- extra dry
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,^{48*}



**Corner
PROSECCO
VALDOBBIADENE
D. O. C. G.**

- brut
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

169,⁹⁰ 205,^{58*}

VENETO – PROSECCO

Veneto nebo také Benátsko je velmi důležitou vinařskou oblastí Itálie. Pochází odsud nejznámější šumivé vino Itálie – Prosecco. Prosecco má přesně vymezená pravidla pro pěstování hroznů a výrobu vína. Pro výrobu vína se využívá odrůdy **Glera**, která musí být zastoupená minimálně z **85 %**. V rámci oblíbenosti stylů dle zbytkového cukru ve víně jsou oblíbenými kategoriemi **brut** a **extra dry**.

► **Prosecco Superiore di Cartizze D. O. C. G.** – se nachází na pomyslném vrcholu kvality vín v této oblasti. Jedná se o 107 ha vinic s přesně stanovenými pravidly.

► **Prosecco Superiore di RIVE...** – a označení jedné ze 43 vinic, které leží na příkrých svazích a názvy vinic jsou uváděny na etiketách.

► **Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore D. O. C. G.** se vyrábí z vinic nacházejících se ve vyhrazených oblastech kolem 15 vesnic. Může být produkováno pouze v kategoriích brut, extra brut, dry.

► **Prosecco Treviso D. O. C.** – vína vyráběná z hroznů Glera z vymezené oblasti kolem městečka Treviso.

► **Prosecco D. O. C.**



**Luna Argenta
PROSECCO
TREVISO D. O. C.**

- brut
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

138,⁹⁰ 168,^{07*}



**Gancia
PROSECCO
D. O. C.**

- brut
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,^{68*}



**Lagioiosa
PROSECCO
TREVISO D. O. C.**

- brut
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

142,⁹⁰ 172,^{91*}



**Tussock Jumper
PROSECCO
TREVISO D. O. C.**

- extra dry
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,⁹⁰ 169,^{28*}



**Le Dolci Colline
PROSECCO D. O. C.**

- brut
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

149,⁹⁰ 181,^{38*}



**Mionetto
PROSECCO
VALDOBBIADENE
D. O. C. G.**

- extra dry
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

171,⁹⁰ 208,^{00*}

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Nejznámější italské víno, které se produkuje po celém středním Toskánsku. Hlavní odrůdou Chianti je Sangiovese, což je odvozeno od „sangue di Giove“ – „Jupiterova krev“. Je jednou z nejstarších odrůd pěstovanou Etrusky v této oblasti již od nepaměti. Tato odrůda má mnoho klonů a některé z nich, jako jsou Sangiovese, Sangiovese Grosso a Brunello, produkují ta nejvyšší kvalita Toskánska. Zbytek odrůd v kupáži Chianti tvoří Canaiolo, Trebbiano a do 10 % i Cabernet Sauvignon. Chianti se vyrábí ve dvou stylech: lehké Chianti pro brzkou spotřebu a Riserva, která musí zrát v dubových sudech alespoň tři roky, než se uvede do oběhu, a většinou potřebuje ještě další zrání v lahvi, než se dá konzumovat.



CHIANTI

Il gallo nero – černý kohout – je symbolem Chianti Classico. Pěstební oblast tohoto vína poprvé vymezil roku 1716 vévoda Cosimo III. Medicejský.

Chianti i Chianti Classico mají obě status D.O.C.G., ale od konce 90. let 20. století samostatná označení původu. Zatímco Chianti Classico, které se svými 230 000 hektoly za rok patří k nejčastěji vyráběným jakostním vínům v Itálii, musí obsahovat min. 12 % obj. alkoholu a jeho nejvyšší výnos je omezen na 7500 kg z jednoho ha, jednoduché Chianti potřebuje vykazovat pouze 11,5 % obj. alkoholu a může mít výnosy 9000 kg na hektar. Jako réвовé odrůdy pro výrobu všech druhů vín Chianti jsou schválené Sangiovese, Canaiolo nero, Trebbiano Toscano, Malvasia nera, Cabernet a Merlot směřují tvořit 15–20 % směsi. Od roku 1995 je rovněž oficiálně povoleno zpracovávat Sangiovese jako odrůdově čisté.

Hlavní podoblasti: **Chianti Classico** – srdce Chianti, **Colli Fiorentini** (Classico Riserva), **Rufina** (Classico Riserva), **Colli Senesi**, **Colli Aretini**, **Colline Pisane**, **Montalbano**, **Montespertoli**.



TOSCANA



**Luiano
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

198,90 240,67*



**Luiano
CHIANTI CLASSICO
RISERVA**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

329,90 399,18*



**Luiano
OTTANTUNO CHIANTI
CLASSICO GRAN
SELEZIONE D.O.C.G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

497,00 601,37*



**Contessa di Radda
CHIANTI
CLASSICO
D.O.C.G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

239,90 290,28*



**Montegiachi
CHIANTI CLASSICO
RISERVA D.O.C.G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

359,90 435,48*



**Antinori
TENUTA PÉPPOLI
CHIANTI CLASSICO**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

339,90 411,28*

**Le Fonti a San Giorgio
CHIANTI D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml od

134,⁹⁰ 163,^{23*}



**Predella
CHIANTI
D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

119,⁹⁰ 145,^{08*}



**Colli Senesi
CHIANTI D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

134,⁹⁰ 163,^{23*}



**Le Ginestre
CHIANTI CLASSICO
RISERVA D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

149,⁹⁰ 181,^{38*}



**NOVINKA
makro**

**Poggiosecco
CHIANTI VINCI**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,⁹⁰ 169,^{28*}



**Poggiosecco
CHIANTI
D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,^{48*}



**Poggiosecco
CHIANTI
RISERVA**

- Anora
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,^{68*}



**Le Fonti a San Giorgio
CHIANTI
MONTESPERTOLI
D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,^{68*}



TOSCANA

Domov nové vlny talentovaných vinařů a kreativních enologů tvoří spolu s regionem Peimonte podstatné základy, na nichž je postavena reputace italských vín.

Průkopníkem znovuzrození toskánských vín je 600 let starý rod z Florencie, v jehož čele stojí Piero Antinori, jehož následovala řada dalších toskánských vinařství.

Typické bílé odrůdy

Trebbiano, Malvasia, Vernaccia

Typické modré odrůdy

Sangiovese, Morellino, Canaiolo

Vinařství Toskánska proslavilo po celém světě kromě CHIANTI také Brunello di Montalcino, jehož hrozny pochází z oblasti identické s územím obce Montalcino, malého městečka v nejsevernější části Toskánska.

Známé D. O. C. G. regionu TOSCANA

Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano



Castello Banfi CENTINE

- bianco Toscana I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

189,⁹⁰ 229,⁷⁸



Castello Banfi San Angelo PINOT GRIGIO

- Toscana I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

309,⁹⁰ 374,⁹⁸



Banfi BELNERO

- Brunello di Montalcino
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

399,⁰⁰ 482,⁷⁹



Monte Antico TOSCANA I. G. T.

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,⁴⁸



Marchesi de' Frescobaldi CASTELLO DI POMINO

- bianco
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

249,⁹⁰ 302,³⁸



Marchesi de' Frescobaldi CASTELLO DI POMINO

- Pinot Nero
- rosso
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

384,⁹⁰ 465,⁷³



**Villa Pillo
TOSCANA I. G. T.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

89,⁹⁰ 108,⁷⁸



**Geografico Le Mire
TOSCANA BIANCO
I. G. T.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

98,⁹⁰ 119,⁶⁷



**Le Mire
TOSCANA ROSSO
I. G. T.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

98,⁹⁰ 119,⁶⁷



**Villa Antinori
TOSCANA BIANCO
I. G. T.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

198,⁹⁰ 240,⁶⁷



**Villa Antinori
TOSCANA I. G. T.**

- rosso
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

369,⁹⁰ 447,⁵⁸



**Castello
della Paneretta
CHIANTI CLASSICO
D. O. C. G.**

- Riserva
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

269,⁹⁰ 326,⁵⁸

* cena s DPH

VINAŘSTVÍ CASA VINICOLA FRATELLI NISTRI



NOVINKA
makro

Nistri
Corte Al Passo
VERMENTINO

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

169,⁹⁰ 205,^{58*}



NOVINKA
makro

Nistri
Corte Al Passo
SANGIOVESE

- rosso
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

169,⁹⁰ 205,^{58*}



V roce 1970 bratři Mario a Piero Nistri kupují pozemky, na který během několika málo desítek let vybudují vinařství, které dnes hospodaří na 12 hektarech.

Vinařství se nachází v údolí řeky Pesa v městečku Panzano v oblasti Chianti. Vinice leží na dvou svazích malého kopce v průměrné nadmořské výšce 300 metrů nad mořem.

Veškeré práce na vinici včetně sklizně jsou prováděny výhradně ručně, bez využití techniky ve vinohradu.

VINAŘSTVÍ TENUTE DI FRATERNITA



NOVINKA
makro

Tenute
di Fraternita
MARIA
CARLOTTA

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,⁹⁰ 169,^{28*}



Tenute
di Fraternita
SER MARIOTTO
CHIANTI D.O.C.G.

- Riserva
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

299,⁹⁰ 362,^{88*}



NOVINKA
makro

Tenute
di Fraternita
QUESTUA

- rosso I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

159,⁹⁰ 193,^{48*}



Vinařství bylo vybudováno a umístěno na kopcích Castiglion Fibocchi a Civitella ve Val di Chiana, v rámci oblasti Chianti D.O.C.G. a jeho historie sahá do 9. století.

Celková rozloha je přibližně 1000 hektarů, z nichž 46 hektarů je vysázenou révou vinnou. Výroba vín probíhá s využitím nejmodernějších technologií, ale s původním přístupem k výrobě vína. Kvasný proces využívá spontánního kvašení za pomoci přírodních kvasinek vyskytujících se v hroznech. Společnost se také věnuje přírodním aspektům ochrany přírody a využívá obnovitelných zdrojů energie pro výrobu elektřiny v objektu, navíc k částečné opětovné použití dešťové vody pro další účely vinařství.

BOLGHERI SUPER TOSCANA

V této podoblasti Toskánska, v kraji Bolgheri v provincii Livorno, poskytují štěrkovitá a vápenitá podloží příznivé podmínky pro pěstování révy vinné.

Nebyla proto náhoda, když zde po druhé světové válce vzniklo dnes nejslavnější víno Itálie – **Sassicaia**. Toto víno, vyrobené z odrůd **Cabernet Sauvignon** a **Cabernet Franc** bylo dílem markýze **Incisa della Rocchetta**. Zvláštní potenciál této oblasti rychle vešel do povědomí celého vinařského světa a výrobce kultovního vína Sassicaia našel mnoho pokračovatelů. Jedním z nich



HRAD BOLGHERI



» Vína – Bolgheri Super Toscana

byl jeden z bratrů rodiny **Antinori** – **Lodovico**, který víny **Ornellaia**, **Masseto**, **Solaia**, **Tignanello** nadchl milovníky vína z celého světa.

Většina „supertoskánských“ vín se vyrábí z odrůd, které se historicky v této oblasti nepěstovaly a jsou zařazeny v kategorii **I. G. T.** Italský vinařský zákon, tak jako určité žádné jiné v Evropě, upravuje za pomoci předpisů i ty nejmenší detaily. Proto také v roce **2013** byla dokonce udělaná vlastní apelace pro toto konkrétní víno Sassicaia – **D. O. C. Bolgheri Sassicaia**. A proto novátorsky založení vinařů, kteří začali s pěstováním francouzských odrůd, museli svá „největší vína“ deklasovat a uvádět je na trh jako vína stolní „vino da tavola“ i přes jejich výrazně vysokou cenu.



**Tenuta San Guido
SASSICAIA
BOLGHERI D. O. C.**

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

4 390,00 5 311,90*



**Antinori
TIGNANELLO
TOSCANA I. G. T.**

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

1 650,00 1 996,50*



**Antinori
SOLAIA TOSCANA
I. G. T.**

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

4 850,00 5 868,50*



**Antinori
IL BRUCIATO
BOLGHERI D. O. C.**

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

439,00 531,19*



**Guardione
Michele
BOLGHERI
SUPERIORE
D. O. C.**

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

399,90 483,88*



**Cipriana
BOLGHERI
ROSSO D. O. C.**

• bal.: 750 ml
• cena za 750 ml

232,90 281,81*

* cena s DPH

TOSCANA



PECORINO ROMANO

Pecorino Romano, **vyráběný na Sardinii, v Laziu** a v toskánské provincii **Grosetto**, je jeden ze čtyř členů rodiny sýrů Pecorino. Stejně jako jeho sourozenci Pecorino Toscano, Sardo a Siciliano se může pyšnit chráněným označením původu (D. O. P.).

Vyrábí se z ovčího mléka (pecora = ovce), jeho výrobní postup je popsán v textech starých okolo dvou tisíc let. Z oblasti okolo Říma se jeho výroba postupně rozšířila například na Sicílii či Sardinii.

Použití a vzhled sýra se odvíjejí od jeho stáří. Více než třicetkilové bochníky zrají 5 měsíců až několik let, a jak sýr zraje, přechází jeho barva z bílé až po slámově žlutou, kůra může být až tmavě hnědá, stále však hladká a pevná.

Pecorino Romano se v Itálii podává buď jako dezert například s hruškami a vlašskými ořechy, nebo jako hlavní součást omáček na těstoviny – podobně jako se v jiných oblastech Itálie používá Parmigiano Reggiano. U nás jsou bezkonkurenčně nejznámější **Spaghetti Carbonara** – dle originálního receptu se používá vždy Pecorino Romano.



Pecorino Romano

- extra tvrdý ovčí sýr
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

79,90 91,89*



Pecorino Romano

- extra tvrdý ovčí sýr
- min. 8 měsíců
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg

299,00 343,85*



* cena s DPH



DOKONALÝ PÁR

Pecorino Romano & Castello Banfi San Angelo Pinot Grigio

Tvrdý ovčí sýr **Pecorino Romano** má krémovou slanou chuť, jejíž míra ostroty a pikantnosti závisí na stáří sýra – čím zralejší, tím výraznější. Výborně se kombinuje například s vínem **Castello Banfi San Angelo Pinot Grigio**. (» str. 18). Čistě bílé citronové barvy se zlatavými odlesky voní po exotickém ovoci a má svěží, výrazně ovocnou chuť s jasnou linií bílých broskví, ananasu a žlutého melounu. Díky příjemné kyselině je harmonické a vybízí k dalšímu napití.

UMBRIA



UMBRIA

ZELENÉ SRDCE ITÁLIE

Co dělá Umbrii jedním z italských nejkrásnějších regionů?

Umbria, často popisovaná jako „Il Cuoreverde d'Italia“ neboli **zelené srdce Itálie**, se nachází ve středu – centru Itálie. Je známá pro své zelené kopce a údolí, malebná středověká horská městečka a také jedinečnou kuchyni a vína. Umbria je opravdu zvláštním místem, které díky své bohaté historii může soupeřit s jakoukoliv jinou oblastí Itálie.

Jedinými dvěma D. O. C. G. v celé oblasti jsou:

Montefalco Sagrantino

Torgiano Rosso Riserva

Hlavní odrůdová skladba vinic v regionu:

Sangiovese – 22 % plochy vinic

Trebbiano – 17 % plochy vinic

Grechetto – 13 % plochy vinic



**Il Carpino
ORVIETO
CLASSICO D. O. P.**

- bal.: 750 ml
- cena 750 ml

59,⁹⁰ 72,⁴⁸*



**Antinori
SANTA CRISTINA**

- bianco
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml od

159,⁹⁰ 193,⁴⁸*



**Cantina Novelli
MONTEFALCO
ROSSO D. O. C.**

- Umbria I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

199,⁹⁰ 241,⁸⁶*



**Cantina Novelli
PECORINO**

- Umbria I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

199,⁹⁰ 241,⁸⁶*

LAZIO

Region, který se též nazývá Etruria (podle Etrusků), láká návštěvníky na krásnou přírodu, vinice a olivové háje. Na rozlehlých planích se pasou stáda ovcí, z jejichž mléka se posléze vyrábí tvrdý slaný sýr, typický pro danou oblast. Lazio se zároveň řadí mezi známé producenty ricotty a mozzarely.

LAZIO



MOZZARELLA

Mozzarella je považována za nejtýpější italský sýr. V našich zeměpisných šířkách převažuje mozzarella vyráběná z kravského mléka, v Itálii se podstatně častěji setkáte s mozzarellou z mléka buvolího, ovšem ani sami Italové nejsou zajedno v tom, která je ta pravá. Jak už to u velkých vynálezů často bývá, i první mozzarella vznikla vlastně omylem – pravděpodobně se to stalo tak, že hrouda

čerstvého syra spadla do horké vody a když se ji podařilo vytáhnout, byla hmota těsta pružná, měkká a vláknitá. I když se tento příběh odehrál před stovkami let, podstata výroby mozzarely zůstává dodnes stejná. Do pasterovaného mléka se přidá přírodní syřidlo, jehož působením se mléko vysraží. Vzniklá syřenina se tzv. páří, tedy míchá ve vroucí vodě tak dlouho, dokud nezíská požadovanou kon-

zistenci. Jakmile má těsto požadovanou strukturu – v této fázi se nazývá „mozzatura“, lze z něho začít odřezávat (mozzarella = odříznout) finální tvary, nejčastěji bocchánky (bocconcino), třešinky (ciliegine) či válečky. Aby mozzarella získala lesklý, měkký a přesto pevný povrch, ponoří se do studené vody. Uchovává se ve slané nálevu, nejčastěji balená do plastových sáčků či vaniček.



Ricotta

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

22,⁹⁰ 26,³⁴*



Mozzarella

- bal.: 100 g, 125 g
- cena za 125 g

22,⁹⁰ 26,³⁴*



Mozzarella třešinky

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

49,⁹⁰ 57,³⁰*



Zarina Mozzarella

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

52,⁹⁰ 60,⁸⁴*



Mozzarella Lacto Zero

- mozzarella se sníženým obsahem laktózy
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

29,⁹⁰ 34,³⁰*



Burrata

- mozzarellové těsto naplněné smetanou
- bal.: 120 g, 200 g
- cena za 120 g

43,⁹⁰ 50,⁴⁸*



CAMPANIA



Mozzarella di Bufala Campana třesinky

- bal.: 125 g
- cena za 125 g

38,⁹⁰ 44,⁷⁴*



Mozzarella di Bufala Campana

- bal.: 125 g
- cena za 125 g

39,⁹⁰ 45,⁸⁹*



Mozzarella di Bufala

- bal.: 125 g
- cena za 125 g

42,⁹⁰ 49,³⁴*



Mozzarella di Bufala

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

71,⁵⁰ 82,²³*



Mozzarella di Bufala Campana

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

81,⁹⁰ 94,¹⁹*



Mozzarella di Bufala Campana třesinky

- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

269,⁹⁰ 310,³⁹*



NOVINKA
makro

Antica Livia FALANGHINA

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

129,⁹⁰ 157,¹⁸*



NOVINKA
makro

Antica Livia AGLIANICO

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

109,⁹⁰ 132,⁹⁸*



KRAVSKÁ & BUVOLÍ

Název „Fior di Latte“, tedy mléčný květ, používají Italové pro mozzarella vyrobenou z kravského mléka. Tu z buvolího mléka nazývají jednoduše „Bufala“.

Rozdíl mezi nimi je patrný už podle vzhledu, zejména ale v chuti – Fior di Latte má bílou až mírně nažloutlou barvu a jemnější, méně výraznou chuť. Mozzarella di Bufala Campana, jak zní celý název, je porcelánově bílá, trochu měkčí a chuťově výraznější, dominantnější.

MARCHE



MARCHE



VINAŘSTVÍ TERRA VELENOSI

Vinařství Velenosi založili v roce 1984 Angela a Ercole Velenosi. Dnes produkce představuje 2 500 000 lahví, z čehož 30 % se prodá na domácím trhu.

Vína se exportují do 45 zemí celého světa. Za uplynulých 30 let jejich vína nasbírala řadu ocenění od Roberta Parkera, odborného časopisu „Wine Spectator“, „Gambero Rosso“, „Ais“ a mnoha světových žurnalistů píšících o víně. Podle časopisu Wine Spectator patří vinařství Velenosi mezi „Finest Italian Wines, 100 nejlepších producentů“. Víno je druh umění, které dokáže realizovat Vaše sny. V toto motto pevně věří ve vinařství Velenosi a ve skutečnosti se stalo i základem filozofie vycházející z tradice, historických technik používaných flexibilním a inovativním způsobem, které vedou k produkci těch nejvyšších vín.

Vinařství je vybaveno nejmodernějším zařízením, má k dispozici dva enology, pracující na plný úvazek, a také konzultanta, Dr. Attiliu Pagli, jednoho z nejznámějších v celé Itálii. Samozřejmě jsou sklady s kontrolovanou teplotou a vlhkostí, pro správné skladování vína.

„Jsem hrdá na to, že mohu prohlásit, že jsme lídrem na trhu, co se týká soukromých společností v oblasti Marche, a že značka Velenosi je synonymem pro nejvyšší kvalitu a dobrou hodnotu za peníze.“

Angela Velenosi



**Terra Velenosi
VILLA ANGELA**

- Passerina I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,⁹⁰ 169,^{28*}



**Terra Velenosi
VIGNA SOLARIA**

- Falerio D. O. C.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

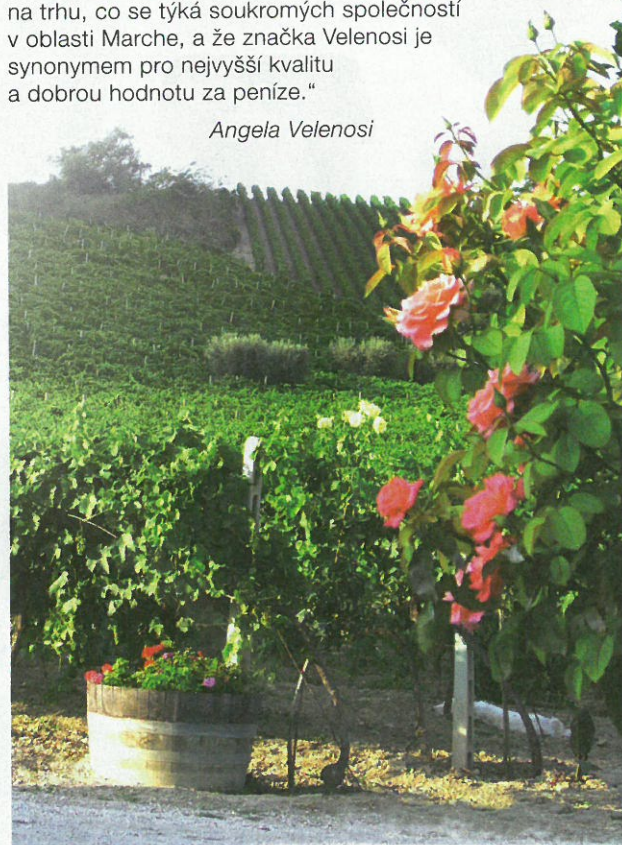
146,⁹⁰ 177,^{75*}



**Terra Velenosi
VERDICCHIO DEI
CASTELLI DI JESI
D. O. C. CLASSICO**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

129,⁹⁰ 157,^{18*}





V tomto úzkém regionu nikdy nejste daleko od moře nebo vnitrozemí. Region, obklopený krásnou přírodou a vynikajícím jídlem, láká k návštěvě mnoha vinařství toho regionu.

Region Puglia je ve vinařském světě známý zejména pěstováním tří modrých odrůd hroznů révy vinné:

Nero di Troia (nazývaná také Uva di Troia) pěstovaná především na severu kolem města Bari.

Primitivo – odrůda vysázená zejména ve střední části regionu. Název Primitivo je odvozen od brzkého vyzrání hroznů.

Negroamaro – odrůda pěstovaná převážně na jihu, na poloostrově Salento („pata Itálie“).

Můžete se také setkat s méně známými původními odrůdami jako **Bombino Nero**, **Susumaniello**.

Neznámějším vínem tohoto regionu je **Primitivo di Manduria D.O.C.** – pravděpodobně nejlepší víno vyráběné z hroznů odrůdy Primitivo, která je známá také jako odrůda **Zinfandel**.



**C.O.D.I.C.I.
NEGROAMARO**

- Puglia I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

69,⁹⁰ 84,^{58*}



**PRIMITIVO
DI MANDURIA
D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

149,⁹⁰ 181,^{38*}



**Otto Cento
NEGROAMARO
D.O.C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,^{68*}



**Otto Cento
PRIMITIVO I.G.P.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,^{68*}



**Luna Argenta
NEGROAMARO
PRIMITIVO I.G.P.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml od

139,⁹⁰ 169,^{28*}

SARDEGNA

SICILIA

Cantina Santandi Villa Solais VERMENTINO DI SARDEGNA D. O. C.

Sytě zelenožlutá barva s velmi dobrou viskozitou. Intenzivní vůně včelího vosku, meruňkových jader a slunečnicového květu. Chuť je plná, živější, odrážející jižní, teplé klimatické podmínky Sardinie a zanechávající na patře výraznější chuť grepové kůry a jaďrince. Delší dochuť s výraznější hřejivostí. Doporučuji k parmazánovému rizotu.



Cantina Santandi Villa Solais VERMENTINO DI SARDEGNA D. O. C.

- Sicily
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

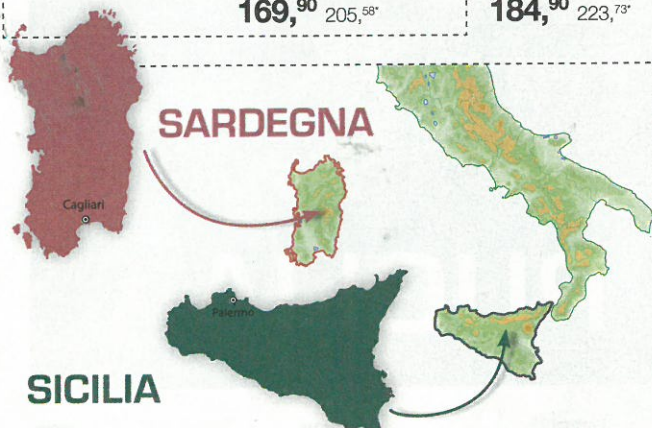
169,⁹⁰ 205,⁵⁸



Cantina Santandi Antiqua MONICA DI SARDEGNA D. O. C.

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

184,⁹⁰ 223,⁷³



Luna Argenta ROSSO TERRE SICILIANE

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,⁹⁰ 169,²⁸



Caruso & Minini TIMPUNE GRILLO I. G. T.

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

129,⁹⁰ 157,¹⁸



Caruso & Minini CUTAIA NERO D'AVOLA

- Sicily I. G. T.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,⁶⁸



Caruso & Minini DELIA NIVOLELLI D. O. C. RISERVA

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

299,⁹⁰ 362,⁸⁸



NERO D'AVOLA I. G. T.

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

59,⁹⁰ 72,⁴⁸



Donna Fugata ANTHILIA I. G. T.

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

209,⁹⁰ 253,⁹⁶



MARSALA S.O.M. SECCO

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

189,⁹⁰ 229,⁷⁸



Canella MIMOSA

100% přírodní ovocný šumivý koktejl vyrobený ze šumivého vína, šťávy a dužiny sicilských krvavých pomerančů. Nejjemnější odrůdy jsou vybírány pro dosažení nejlepší kombinace chuti, vůně a barvy. Servírujte vychlazené na 6–8 °C.



Canella MIMOSA

- Cocktail
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

109,90 132,98*



Canella BELLINI

- Cocktail
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

114,90 139,03*



Canella ROSSINI

- Cocktail
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

114,90 139,03*

VINNÉ NÁPOJE

MOSKETTO

Produkt z hroznů aromatických odrůd pěstovaných v regionu Piemont v severozápadní Itálii. Lehce perlivé a zároveň osvěžující.



Mosketto

- bianco
- jemně perlivý vinný nápoj
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

64,90 78,53*



Mosketto

- rosato
- jemně perlivý vinný nápoj
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

64,90 78,53*



Mosketto

- rosso
- jemně perlivý vinný nápoj
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

64,90 78,53*



Martini ROYALE

- rosato
- jemně perlivý nápoj
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,90 169,28*



Martini ROYALE

- bianco
- jemně perlivý vinný nápoj
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,90 169,28*