

JAK CHUTNÁ ITÁLIE

KUCHYNĚ TRENTINA, KDE VČERA ZNAMENÁ DNES

Kouzlo horských štítů, ale i půvab nížin s mírným klimatem a skoro střeozemní faunou. Nádherná příroda. Žádné moře, ale vodní zrcadla jezer všude, kam se podíváte. Kuchyně plná tradic. Srdečnost a obětavost místních lidí. A ubytování? Charakteristická pro agroturistiku, příjemné hotýlky; wellness-centra, typické horské boudy; kde na vás dýchá tradice nejen ze zdí, ale i z talíře. Nepřeberné množství lahůdek vysoké kvality; které rozhodně stojí za ochutnávku. To vše má jednoho společného jmenovatele: Trentino. Region tak rozmanitý; že člověk při výběru snadno upadne do rozpaků.



1. Podobných panoramatických pohledů nabízí Trentino bezpočet. Vinice ale zastihnete nyní už v jejích zimní hnědobílých úpravách.
2. Špenátové knedlíky zvané stragolapreti (škrtiči kněžů) si rozhodně nenechte ujít. Překladem názvu se nenechte odradit. Chutnají výborně.
3. Také ochutnávka pravé trentinské polenty – ať už kukuřičné nebo bramborové – je téměř povinná. Třeba v kombinaci s houbovým gulášem – na obrázku vlevo.
4. Trentinské knedlíky mohou mít stejný tvar jako ty české, chutnají ale jinak. S oblibou je zde plní např. sýrem.
5. Polenta s houbovým gulášem.



Pokud jste někdy jeli autem do Itálie, ať už lyžovat nebo k moři, s velkou pravděpodobností jste neminuli Trentino, které je důležitou severní bránou Itálie. Hlavní dálniční tepna stoupá z rakouského Innsbrucku přes Brennerský průsmyk, aby pak postupně klesala přes Bolzano podél páteře tohoto regionu – řeky Adige – až k jezeru Lago di Garda. Line se dlouhým a širokým údolím mezi dvěma náhorními plošinami, kterému vévodí vládu jablonoňové sady, kterým si vybavíte pestrobarevný patchwork vinic na zdejších svazích – zimní černobílý prochází na jaře různými odstíny zelené, aby pak na podzim při vinobraní explodoval do zlatožluté. Na tento každoroční barevný koncert po staletí dohlíželi středověké hrady, pohodlně usazené na vrcholcích kopců. Jestliže dole v údolí kraluje vínná réva, tak kousek výš přebírají vládu jablonoňové sady, které jsou vůči nižším teplotám odolnější. Víno a jablka jsou ikonami a hybnou silou zemědělského průmyslu tohoto regionu. Jeho hranice přízračně kopíruje tvar vínného listu. Výše v horách pak vinice a sady ustupují horským pastvinám plným spokojeného dobytka. Kulturní a jazykové menšiny zaštitěné tradicemi úspěšně odolávají globalizačním snahám dnešního světa. Autonomní správa regionu různost naopak podporuje. Hluboká vlastní identita se promítá i do zdejší gastronomie, která je založená na několikasetleté tradici lokálních produktů vysoké kvality.

Dá se říci, že trentinská kuchyně je jednoduchá, to ovšem rozhodně neznamená chudá. Není možná tak rafinovaná jako v jiných regionech, chuťově je ale velmi intenzivní a sytá. Oběd a večeře se tu podávají dříve než jinde v Itálii. Oběd v poledne, večeře v sedm hodin večer.

Tmavý chléb nad zlato

Chléb byl vždy základem trentinské kuchyně a jeho příprava je zde po staletí stejná. Na bílý chléb typický pro zbytek Itálie tu ale narazíte minimálně. Je to proto, že tady – vysoko v horách – dávají přednost cereáliím jako je žito nebo špalda, které jsou odolné vůči chladu. Konzumaci tmavého chleba se Trentino blíží zvykům severských zemí.

Tradiční trentinská kuchyně zpracovává vše beze zbytku, neplytvá. Ze starého chleba, který zbyl z předchozích dnů, se připra-

vují různé druhy oblíbených knedlíků. Nejsou to malé nočky, které jsme zvyklí ochutnávat v jiných italských regionech. Právě trentinské knedlíky jsou velké a vydatné – tato tradice pochází z doby, kdy byly často jediným chodem místního chudého obyvatelstva. Mléko a vejce měl totiž každý z vlastních zdrojů. Do knedlíků se často přidává špenát – v této úpravě se nazývají stragolapreti. Mohou se také plnit různými salámy nebo sýrem. Podávají se obvykle v masovém vývaru nebo polité rozehrátým máslem.

Primi piatti jsou v trentinské kuchyni zastoupeny i mnoha druhy polévek, které často obsahují tzv. co dūm dal. Oblíbené je „Orzetto“ – ovesná polévka doplněná různými druhy luštěnin, zeleniny a bramborami. V místním jídelníčku najdete také gulášovou polévku (stejně jako klasický guláš) a těstoviny s fazolemi – pokrm oblíbený i v jiných koutech Itálie.

Vedle knedlíků byla v minulosti pokrmem chudých také polenta – kukuřičná kaše. Dokázala na celý den nasycit uhlíře, než se vydali za svou těžkou robotou. Dnes se opět polenta vrací na stůl, a to i v těch lepších restauracích. Podává se doplněná houbami, fazolemi a trochou uzeniny. Může se jen uvařit, následně i zapékat a smažit. Tradiční polenta je kukuřičná a má charakteristickou sytě žlutou barvu. Můžete narazit také na polentu bramborovou, která je o poznání světlejší. Konzumaci polenty uděláte něco i pro své zdraví, protože je bohatá na vlákninu, bílkoviny, vitamíny i minerály.

Maso na všechny způsoby

Trentinská kuchyně je jako každá horalská kuchyně bohatá na maso a sýry. Chuť zdejšího mléka a sýrů je zvláštní díky bylinám, které na horských pastvinách krávy a kozy spásají. Jednotlivým druhům těchto sýrů se budeme věnovat v pokračování vyprávění o trentinské kuchyni v příštím čísle La Cucina Italiana. Drsné prostředí trentinských hor si žádá stravu bohatou na july, která místní obyvatelé v zimě pořádně zahřeje. A tak na každém trentinském stole nejen že nechybí, ale dá se bez nadsázky říci, že převládá maso. Setkáte se zde s různými druhy salámů, klobásek, špeku, maso je pak upravováno všemi možnými způsoby. Konzumuje se syrové, uzené, vařené, pečené. Kromě vepřového a hovězího,





1. Typický trentinský špek - jedna z ikon zdejší gastronomie.
2. „Stolečku, prostří se“ po trentinsku. No, věděli byste, co si vybrat?
3. Na trentinském špeku si člověk snadno vypěstuje závislost. Nedá se ničím nahradit.
4. Typický trentinská krajina.
5. Jemné carpaccio z carne salada s hoblinkami trentinské grany je vhodným úvodem zdejšího tradičního oběda nebo večere.
6. 7. Obalování špeku v bylinkách je pro každého trentinského řezníka skutečným obřadem.
8. Med zažívá v Itálii opravdovou renesanci.

keré se často upravuje se zelím, tak jako u nás, je ve velké oblibě také divočina doplněná např. polentou. Díky mnoha jezerům nechybí v jídelníčku široká nabídka sladkovodních ryb – především pstruhů a sivenů. Vegetarián by v Trentinu rozhodně poněkud strádal. Podrobněji se podíváme na ty nejvyhlášenější masové speciality.

Carne salada – tzv. solené maso – je další tradiční místní specialita, kterou nemůžete vynechat. Na jeho přípravu se používají kousky vepřové kýty, které se hodně nasolí, doplní kořením a bylinkami (bobkový list, pepř, jalovec, česnek a rozmarýn) a zatíží. Maso pustí šťávu, ve které se pak nechá asi měsíc marinovat a zrát. Podává se syrové jako carpaccio s olejem a hoblinkami parmazánu, nebo jen lehce opečené na pánvičce.

Mortandellu vám dá ochutnat každý obyvatel Trentina. Hned poté vám patrně vysvětlí, že si ji nemáte plést s mortadellou, se kterou má společné pouze vepřové maso a smrt samotného vepřika. Zatímco mortadella je měkký salám neobvykle velkého průměru, mortandella jsou karbanátky z mletého, spíše tučnějšího, vepřového masa dochucené bylinkami a obalené v saracenské mouce. Ochutnat je můžete syrové nebo týden vyzrálé.

Trentinský špek je zdejší chloubou. Jednotlivé kusy vepřového vážící 2–3 kg se osolí, opepří a doplní bylinkami. Přesné složení každý výrobce úzkostlivě tají. Ochucené kusy špeku se asi na týden – podobně jako carne salada – zatíží, aby se z nich uvolnilo co nejvíce vody a patřičně nasákly aroma bylin. Pak se pověsí přes noc do udirny, kde získají zbytek charakteristického aroma kouřem z jalovcového dřeva. Nechají se pověšené schnout obvykle asi čtyřicet dní při teplotě, která nesmí přesáhnout 18 °C. Mohou ale zrát až dvaadvacet týdnů. Zvláštní pozornost je věnována povrchové plísni, která musí být jen jemná a bílé barvy. Tento druh špeku se vyrábí pouze od září do června, kdy jsou pro jeho přípravu optimální teplotní podmínky.

Typickým trentinským moučником je štrúdl a s tím našim si ho snadno spletete. Na Vánoce se tu podává Zelten, sytý kakaový koláč, obvyčejně s ořechy, piniovými oříšky, rozinkami a fíky. Ingredience se ale v každém údolí trochu liší. Neodmyslitelnou součástí trentinské kuchyně je med.



Slavné trentinské bublinky

Šumivá vína jsou zlatem této provincie. Světové renomé a značku D.O.C. vydobyl trentinským bublinkám Giulio Ferrari. Dnes se skoro polovina z celkové roční italské spotřeby 18 miliónů lahví vyrábí právě zde. Il Trento D.O.C Metodo Classico se vyrábí z odrůdy Chardonnay, která je jednou z nejrozšířenějších odrůd pěstovaných na trentinských vinicích. Toto šumivé víno se vyrábí výhradně fermentací přímo v lahvi.

Z tichých trentinských vín je nejznámější bílá odrůda Nosiola, z červených pak Teroldego. Z Nosioly se vyrábí také VINO SANTO (svaté víno) – v češtině známé jako víno slámové. Vinné hrozny se nechávají schnout na speciálních sítích používaných dříve při sklizni bavlny na rozdíl od jiných regionů tu tento proces trvá až do Velikonoc (odtud název). Je to víno těžké, sladké a temně žluté.

Grappa je typickým italským destilátem, který se pálí z různých odrůd vinné révy. Jeho

českým protějškem je co do vzhledu i chuti slivovice. Trentino je plné drobných palíren, které zabezpečují více než třetinu italské produkce.

PO STOPÁCH TRENTINSKÉ GASTRONOMIE

Nechte se pozvat na malý gastronomický výlet napříč Trentinem za některými protagonisty enogastronomických trentinských tradic, které jsem pro vás navštívila.

Včelí král

Kousek nad Trentem, ve směru do Itálie, po pravé straně dálnice, se táhne jablečné údolí Vale del Non, které se mi tentokrát představilo ve své melancholické podobě. Jen malý kousek pod Thunovským hradem mezi mlhovými chomáči vykukuje medové království včelaře Andrey Paternostera. V každém oboru jsou lidé, kteří jsou na jeho špičce, nikdy se nespokojí s dosavadními úspěchy a opravdový zájem je pudí vymýšlet stále něco nového.



1. Nomádká včelstva u slunečnicového pole. Slunečnicový med, který zde včely vyrobí, chutově výborně doplňuje čerstvé sýry typu ricotta nebo mascarpone.
2. Trentinský zařikávač včel Andrea Paternoster si se svými včelami rozumí. Výsledkem jejich symbiózy je med oceněný jako nejlepší v Itálii.

VÁNOČNÍ SOUTĚŽ

0 3x 1 dárkový set Re Gourmet v celkové hodnotě 15 000 Kč

1. cena (v hodnotě 6 000 Kč)

Sušená šunka San Daniele D.O.P. značky Fiorucci je charakterizována živou červenou barvou, intenzivní vůní a sladkou, ale výraznou chutí. Jedná se o šunku bez kostí o váze cca 7,5 kilogramů, jenž vám umožní snadnější krájení (ručně i na stroji) a budete mít tedy i méně odřezků a více masa. Minimální doba zrání této šunky je 14 měsíců.

Dárkové balení obsahuje dřevěný držák z bukového dřeva a nerez a speciální nůž na krájení šunky.



2. cena (v hodnotě 5 000 Kč)

Sušená Parmská šunka D.O.P. značky Fiorucci, charakteristická svým kulatým tvarem, s narůžovělou barvou a delikátní chutí. Opět se jedná o šunku bez kostí, o váze cca 6,5 kilogramů. Minimální doba zrání této šunky je 14 měsíců.

Dárkové balení obsahuje dřevěný držák z bukového dřeva a nerez a speciální nůž na krájení šunky.



3. cena (v hodnotě 4 000 Kč)

Sušená šunka Contadino značky Fiorucci se zvláštní vůní a chutí, jež je výsledkem původní receptury, která se předávala z generace na generaci. Šunka bez kostí o váze cca 5,5 kg. Minimální doba zrání této šunky je 14 měsíců.

Dárkové balení obsahuje dřevěný držák z bukového dřeva a nerez a speciální nůž na krájení šunky.



SOUTĚŽNÍ OTÁZKA: V ČEM SE V ITÁLII KONZERVUJE PŘED ZRÁNÍM SUŠENÁ ŠUNKA?

Ceny do soutěže věnoval obchod s italskými specialitami Re Gourmet ve spolupráci s dovozcem italských specialit společností Italfood.



Re Gourmet
Římská 29, Praha 2
Tel.: 222 515 391
regourmet2008@email.cz
www.regourmet.com



VŠEOBECNÉ PODMÍNKY:

- Na 3 vylosované soutěžící čekají 3 dárkové sady z obchodu s italskými specialitami Re Gourmet.
- Uzávěrka soutěže je 5. 1. 2009.
- Peněžní náhrada za ceny neposkytujeme.
- Jména výherců najdete v dalším vydání časopisu La Cucina Italiana a na webových stránkách www.cucinait.cz.
- Soutěže se nemohou zúčastnit zaměstnanci ani rodinní příslušníci zaměstnanců Re Gourmet, Italfood s. r. o. a Omega Publishing Group s. r. o.
- Odpověď na soutěžní otázku poslejte ve formě SMS zprávy ve tvaru: „LCI VFA X-Jméno-Příjmení-Ulice-Město-PSČ“ na číslo 900 09 06.* Místo X napište správnou odpověď na soutěžní otázku.
- Do slosování jsou zařazeny pouze SMS ve správném tvaru.

*SMS službu zajišťuje společnost GoNET, www.sms.cz. Cena odchozí SMS zprávy je 6 Kč včetně DPH





1. V rukou kuchařského kouzelníka Petera Brunela (na fotce uprostřed), šéfkuchaře restaurace La Chiesa v Trentu, se budete mít výborně stejně jako já. Velmi pravděpodobně vás bude obsluhovat sympatický Alex - (první zprava). Česky!
2. Trentinské hodování může být i umělecký zážitek.
3. Špenátové strangolapreti v rafinovanější úpravě s divočinou.
4. Nížiny s příjemným klimatem přechází do horských štítů.



To vše platí o Andreovi. Je považován za jednoho z největších medových specialistů. Specifikem jeho firmy Mieli Thun jsou takzvaná nomádkská včelstva. Putuje s úly na jaře do hor i nížin v různých koutech Itálie, podle toho, kde zrovna kvete jaká rostlina. Výsledkem je 19 typů jednodruhových medů. Kromě známých druhů medů vyrábí např. med eukalyptový nebo pomerančový. S Andreou se známe už léta, během nichž se utavilo skutečné přátelství. Tentokrát jsem ho zastihla po návratu z gurmánského veletrhu Salone del Gusto v Torině, kde vyhrál premio „Tre gocce“ – cenu Tři kapky za nejlepší italský med. Blahopřeji mu. „Je to velká satisfakce a těší mě to mnohem víc i proto, že na med je opravdu špatný rok. Všechna italská včelstva se potýkají se včelím morem. Navíc hodně přišlo a byla zima, a tak včely snědly velkou část zásob svého medu,“ říká Andrea. Víím, že nepoužívá k léčení včel antibiotika ani pasterizaci při výrobě, jde mu o zdravotní nezávadnost a kvalitu medu. Udržet svá včelstva zdravá ho tak stojí mnoho úsilí. Ukazuje mi hrdě své novinky – energetickou bombu – med s propolisem a mateří kašičkou, vhodný pro sportovce a rekonvalescenty a med se směsí éterických olejů, které se při popíjení v teplém čaji postupně uvolňují a dovolí tak přirozenou inhalaci. Med zažívá v Itálii opravdovou renesanci a je to i díky Andreově snaze. Šéfkuchaři vyhlášených restaurací používají jednodruhové medy při tvorbě nového repertoáru. Některé druhy jako třeba kaštanový nebo pampeliškový spoluvytvářejí ve slaných jídlech neobvyklé chuťové kombinace.

Česky v restauraci Chiesa

Přesvědčit se o tom můžete např. v restauraci La Chiesa v samém srdci Trenta, hlavního města regionu Trentino. Nachází se nedaleko hradu Buonconsiglio (hrad dobré rady). Jeho šéfkuchař Peter Brunel je opravdovým kulturním mistrem. Jeho umění nechýbí kreativity a tak nám během krátké chvíle vykouzli neskutečné umělecké výtvořiny inspirované trentinskou kuchyní. Na štrúdlův krémový dezert jsem byla skutečně zvědavá. A musím říci, že něco tak lahodného jsem ještě nejedla. Znáte ten pocit, kdy narazíte na restauraci, kde jakékoliv jídlo ochutnáte, rozehraje se vám v ústech pravý koncert, vaše chuťové buňky šílí s každým dalším chodem z neobvyklých

kombinací, až pak křičí dost, protože oči by jedly, ale žaludek už nemůže? Restaurace Chiesa pod Petrovou taktovkou je přesně ten případ. Překvapení ale ještě nebyla ten večer u konce. Asi v polovině večere, mladý sympatický číšník Alex dolévá víno a navzdory dosavadní konverzaci v italštině najednou jakoby nic prohodí plynulou češtinou: „Chutná vám?“ Dozvídám se, že vyrostl v Mostě, kde jeho otec podnikal a dodnes se tam rád vrací za kamarády. Češi mají v Trentinu všude rádi. V Petrově menu mají kromě Andreových medů své pevné místo i jednodruhové těstoviny firmy Felicetti z údolí Val di Fiemme, jejichž majitel nám bude o Trentinu vyprávět příště. „Jednou jsem se odvážil přivést si s sebou tyto těstoviny na přípravu rautu v Neapoli,“ vypráví Peter, „hodně jsem tím riskoval a Neapolané váhali, zda je taková opovázlivost nemá urazit. Víte jak to je... V Itálii je každý region hrdý na svůj druh vína, sýrů nebo těstovin.“ Jednodruhové těstoviny Felicetti jsou prý ale skutečně neobvyklé. Vyrábějí se například ze špaldové nebo kamutové mouky. V Neapoli chutnaly. Faux pas bylo zažehnáno.

České tajemství v Ledrenském údolí

Jezero Lago di Garda nemusím nikomu dlouze představovat. Málokdo se ale vydá do kopců nad ním. Ledrenské údolí skrývá kromě stejnojmenného jezera také malé české tajemství. Může se vám tu snadno stát, že v některé místní hospůdce ochutnáte nápadně známá jídla. Možná budou mít zkomolená jména, ale chuťově velmi snadno identifikujete pravé české lívance, švestkové koláče nebo plněné ovocné knedlíky. Inspirace je skutečně česká, i když se zdá být skoro neuvěřitelná. Může za to historie a dějinné události, které jsou v Čechách prakticky neznámé. Zato v paměti ledrenských zůstala tato událost vypálena jako cejch. Ovlivnila totiž osudy úplně každé rodiny v údolí. Na začátku první světové války bylo po narukování místních mužů do války veškeré zdejší obyvatelstvo kvůli blízkosti fronty deportováno rakousko-uherskou armádou do Čech, kde strávili celé čtyři roky života. Žili v českých rodinách, které je přijaly a rozdělily se i o to málo, co měly, pomáhali v zemědělství. Naučili se česky a ženy se naučily vařit česká jídla. České zvyky si pak odvezli s sebou domů a některé recepty si dodnes předávají z generace na



generaci jako rodinné zlato. Čechy tu mají stále moc rádi. „Tuhle restauraci založili můj děda a babička. On byl Rakušan, ona pocházela tady z Bezzecy, ale narodila se v Čechách – v Libečově u Chýňavy,“ vypráví Claudio Pregl, majitel restaurace la Baïta Santa Lucia v Bezzecce, zatímco dokončuje ve svém kuchyňském království carpaccio z carne salada. Právě připravuji na téma exodu Italů do Čech reportáž a taková náhoda mi připadá neuvěřitelná. „No opravdu!“, vykládá si poněkud mylně můj úžas a dodává: „Rodina, u které bydleli se jmenovala Šmulníkovi. Jeden recept z našeho jídelního lístku se jmenuje králik à la Šmulník. Je to králik s omáčkou a babička se ho naučila vařit v Čechách.“ Pak mě vede na zahradu k jednomu stromu. Ukazuje na nezralé plody a vysvětluje: „Tohle budou malé, sladké švestky s modrou slupkou a žlutozelenou dužninou, tenhle druh roste jen tady v údolí a byl sem tehdy přivezen z Čech.“ To, že má skoro sto let starý lívanečník, který opatruje

jako oko v hlavě (a není sám) a že umí vařit ovocné knedlíky v páře, už mě tedy nepřekvapuje. Ani fakt, že jeho žena je Slovenka.

Až se tedy zase někdy budete vracet z dovolené od moře, nespokojte se jen s průjezdem oku lahodící trentinskou krajinou. Trentino má dobré mimikry a ukrývá v sobě mnohem víc. Je to takové otevřené muzeum, kde každý další sál nabízí návštěvníkovi další a další krásy a chutě. Zdejší městečka mají své specifické kouzlo, historii a tradici. Trentino je místo, kde člověk neriskuje, že se ztratí. Ono samo vás vezme neviditelně za ruku a za srdce a už vás nepustí.

A protože jsem v této oblasti navštívila ještě spoustu překrásných míst a zamilovala si mnoho vynikajících chutí, budeme na cestě Trentinem pokračovat i v dalším vydání časopisu, opět v rubrice Jak chutná Itálie. Dozvíte se například, co je to „Smraďoch z Moeny“. Už nyní se na vás těším.

Lucie Chvojková



1. Sladký nektar voňavých květů sully (rostlinky podobné jeteli) promění včely v putovních nomádských úlech v lahodný med.
2. Devatenáct jednodruhových medů z produkce Andrey Paternostera.

inzerce

ČERSTVÝ TYPICKÝ ITALSKÝ SYR
MOZZARELLA
BEZ KONZERVAČNÍCH LÁTEK

ITALY
ITALIA
ITALAT

ITLAT CZ s.r.o.
sídlo: Řeznická 20, Praha 1
provozovna:
Blatnice pod Sv. Antonínkem 590

www.italat.cz

028-069 Jak chutná... 11.indd 89

27.11.2008 11:30:33

NĚKTERÁ VINAŘSTVÍ TRENTINA

KELLEREI CANTINA TERLAN

Vinařství Terlan bylo založeno v roce 1893 jako jedno z prvních vinařských družstev v jižním Tyrolsku. Terlan se ve výrobě nesoustředí na množství, ale především na kvalitu. Všechna vína (50 % bílá a 50 % červená) jsou produkována v kategorii DOC. Vinice se nacházejí na úpatí hory Tschöggel, kde jsou ideální klimatické podmínky. Struktura podloží vinic akumuluje teplo a pórovitá vrchní vrstva zase dostatečně odvádí vodu. Většina vinic je orientována na jih, což zaručuje dostatečný přísun slunečního záření. Hotová vína dozrávají v moderních sklepech s přísně kontrovanými podmínkami. Ve sklepech Terlanu je dnes uloženo velké množství vín od roku 1955 až do současnosti. Tato unikátní sbírka je důkazem, že vína jsou zde vyráběna s důrazem na harmonii, kterou díky delšímu zrání získávají.



Založeno: 1983
Rozloha vinic: 150 ha
Roční produkce: 1 200 000 lahví
Distributor: www.global-wines.cz

MEZZACORONA

Skupina Mezzacorona byla založena v roce 1904 a je dnes největší a nejvíce dynamickou vinařskou společností v Itálii. Obhospodařuje 280 ha na Sicílii a více než 2 400 ha vinic v oblasti Trentino-Alto Adige, v neznečištěném prostředí s perfektním klimatem pro pěstování elegantních a svěžích vín. Oblast je charakteristická hlubokými údolmi s řadou jezer, množstvím ledovců a třitisícovými horskými masivy. Společnost vlastní moderní laboratoř rozvoje a výzkumu a spolupracuje s univerzitami a výzkumnými ústavami. Skupina Mezzacorona kontroluje víno od jeho růstu a výběru na vinici až po finální produkt. Všechny vinice jsou obhospodařovány podle „Integrated farm management“, směrnice pro hospodářství ohleduplnému k životnímu prostředí a vinice poskytují zdravější a „přírodní“ vinnou révu.



Založeno: 1904
Rozloha vinic: 2 680 ha
Roční produkce: 30 000 000 lahví
Distributor: www.classfood.cz

CANTINA FERRARI

Příběh Ferrari z Trentina, vévody mezi šumivými víny, začíná u nadaného a pečlivého enologa Giulia Ferrariho. Muž, který vystudoval Cisařskou a Královskou zemědělskou akademii v Montpellier a chemii a vinařství v Geisenheimu nad Rýnem, se následně vydal do Epernay, aby odhalil všechna tajemství šampaňského. Všechny tyto vědomosti a zkušenosti přinesl do rodného Trenta, kde roku 1902 vytvořil Ferrari – jen několik lahví mimořádně vybraného vína za neuvěřitelně vysoké ceny. Obrovského potenciálu exkluzivního vína si všiml roku 1952 movitý obchodník Bruno Lunelli, který získal od Giulia značku Ferrari.



Založeno: 1902
Rozloha vinic: 120 ha
Roční produkce: 5 000 000 lahví
Distributor: www.lepanier.cz

KELLEREI TERLAN

**Gewürztraminer
 DOC 2006
 100% Gewürztraminer**

Alkohol: 13,5 %


Zlatožlutá plná barva se zlatými odlesky, kapky vína pomalu stékají po sklence. Vůně je kořenitá, bohatá na přezrálé bílé ovoce. V chuti je víno vyvážené a plné, působí lehce nasládle a v dochuti se objevuje zralá broskev. Víno je dobře pitelné a překvapuje každým douškem.

Gastronomie: uzené ryby, kořeněná jídla, smetanové omáčky, husí játra, středně sladké dezerty

Nejlépeš k pití: do 2010

Cena: 419 Kč

Hodnocení:

Valutazione 

GLW



KELLEREI TERLAN
Weissburgunder Classico
DOC 2006
100% Pinot Bianco


Alkohol: 13%

Zlatozelená barva se silnou vůní připomínající květy ovocných stromů. Bohatá a jakoby „tučná“ chuť, měkká, pocitově sladší, ale současně lehce štiplavá, s dobrou celkovou harmonií a lehce plynoucím závěrem.

Gastronomie: halibut pečený na másle s bylinkami

Nejlepší k pití: 2008–2011

Cena: 320 Kč

Hodnocení: 

Valutazione 

GLW

MEZZACORONA
Pinot Grigio Trentino
Riserva DOC 2006
100% Pinot Grigio


Alkohol: 13%

Světlá zlatožlutá barva, čistě průzračná. Vůně je čistá, lehce pikantní a velmi intenzivní. Plná chuť s oříškovým nádechem a kořenitým podtextem. Pro svou čistotu a harmonii je celkový dojem z vína velmi dobrý. Víno je pro svou kyselinku velice vhodné do gastronomie.

Gastronomie: lehce uzené ryby, bílé maso, těstoviny s bílým masem, paštiky, měkké sýry, zeleninové polévky

Nejlepší k pití: vypít do 5 let

Cena: 195 Kč

Hodnocení: 

Valutazione 

CLF

MEZZACORONA
Teroldego Rotaliano
Riserva DOC 2004
100% Teroldego


Alkohol: 13%

Syté červená až rubínová barva, vůně je čistá, připomínající čerstvě vylisovanou hroznovou šťávu. V chuti je méně výrazné, peckové červené ovoce, višně, třešně. Lehčí červené víno s tříslovinou.

Gastronomie: salámy, jemné úpravy červeného masa, těstoviny, zrající sýry, jemné plátky svičkové, olivový olej, černé olivy, parmazán

Nejlepší k pití: do 2010

Cena: 195 Kč

Hodnocení: 

Valutazione 

CLF

FERRARI
Spumante Ferrari „Metodo classico“ brut Trento DOC
100% Chardonnay


Alkohol: 12,5%

Světlá zelenká barva se zlatavými odlesky a rychlým perlením. Ve vůni působí čistě s tóny zralého zeleného jablka. Chuť je lehčí, středně dlouhá s dominantní kyselinkou a rychle se ztrácejícím perlením. Celkový dojem je dobrý, víno je čisté a odpovídá své kategorii.

Gastronomie: aperitiv, studené předkrmy, ovocné saláty, antipasti

Nejlepší k pití: do 2 let

Cena: 728 Kč

Hodnocení: 

Valutazione 

LEP

FERRARI
Spumante Ferrari „Metodo classico“ rosé Trento DOC
60% Pinot Nero
40% Chardonnay


Alkohol: 12,5%

Průzračná růžová barva připomínající leštěnou měď se slabým perlením. Vůně je čistá s tóny zralých lesních jahod. V chuti je bohaté na kyselinku a potvrzuje chuť lesního červeného ovoce. Bohatě intenzivní perlení, po spolknutí se vrací příjemná a jemná hořčinka.

Gastronomie: saláty z červeného ovoce, salámy, mořské plody

Nejlepší k pití: do 2 let

Cena: 840 Kč

Hodnocení: 

Valutazione 

LEP

