



Prosecco i jego tajemnice

Nie lubię Prosecco.

Brak mu głębi szampana i żwawości cavy.

Często smakuje słabo i mdle, (jak woda z płynem do naczyń).

Na miłość boską, sprzedaje się je w puszkach!

Pijam je zazwyczaj w postaci aperoli i innych drinków. To dla Prosecco ratunek, swoiste wyniesieni na wyżyny.

Nie da się jednak zaprzeczyć, że robi się coraz bardziej popularne, trafia na coraz więcej półek, i pod strzechy.

Sprzedaż krajowa i międzynarodowa rośnie aż miło, za tym idzie wzrost liczby producentów oraz powierzchni nasadzeń.

W tej sytuacji wypada się mu przyjrzeć i odpowiedzieć sobie na kilka pytań:

- Jak powstaje?
- Skąd dokładnie pochodzi, no bo że z Włoch to wiadomo, ale dokładnie z której części?
- No i wreszcie czy w morzu badziewia da się znaleźć coś sensownego, co można wypić ze smakiem, i co ma w sobie coś więcej niż tylko mgliste nuty soku z brzoskwini?

Postaram się poszukać odpowiedzi na te pytania i być może dać wam narzędzie do szukania w nim czegoś więcej niż tanich bąbelków do picia bez refleksji.

[Prosecco i jego tajemnice](#)

[Miejsce](#)

[Z czego powstaje](#)

[Jak to się robi](#)

[Apelacje](#)

[Prosecco DOC](#)

[Prosecco DOC Treviso](#)

[Prosecco DOC Trieste](#)

[Asolo Prosecco DOCG](#)

[Prosecco Conegliano Valdobbiadene](#)

[Prosecco Conegliano Valdobbiadene Cold Fondo](#)

[Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG](#)

[Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG](#)

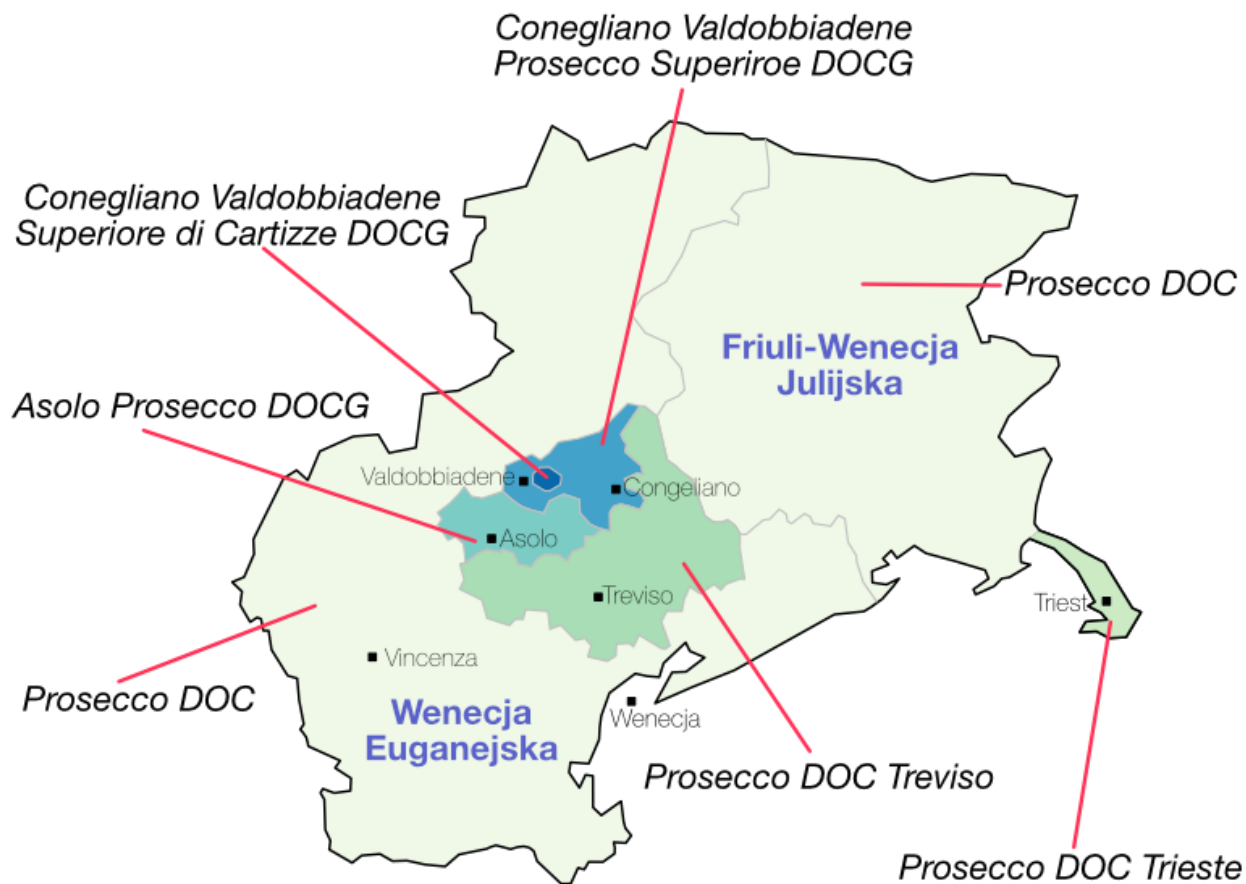
[Na koniec](#)

[Porządni producenci prosecco](#)

Miejsce

Prosecco pochodzi z północno-wschodnich Włoch. Z coraz bardziej powiększającego się obszaru, który obecnie mieści się w dwóch winiarsko /administracyjnych regionach – Veneto oraz Friuli. Ciągnie się od Vicenzy do Triestu.

Na fali popularności, w 2016 roku, do już liczącego ponad 20 tys. hektarów regionu dołożono kolejne trzy. Wszystko, po to, by zaspokoić popyt.



Do tego regulacje Prosecco pozwalają na wysokie [plony z hektara](#) – aż 18 ton. W Szampanii oscylują one w okolicach 10.

Wiadomo, są różne czynniki które na to wpływają. Takie jak klimat, który w Szampanii jest chłodniejszy. Mimo wszystko 18 ton to dużo, a zazwyczaj im wyższe plony tym bardziej rozwodnione i pozbawione charakteru wino.

Z czego powstaje

Prosecco powstaje z odmiany która od 2009 nazywa się Glera.

Pochodzi ze Słowacji, z czasem trafiła do Veneto gdzie obecnie króluje. Charakteryzuje ją wysoka plenność, wysoka kwasowość, niski alkohol, oraz neutrale aromaty. To sprawia że nadaje się dobrze do produkcji musiaków.

Kiść Glery

W winach z Glery można znaleźć aromaty kwiatów, jabłek, gruszek i jeśli dojrzała, brzoskwiń lub melona.

Część osób doszukuje się w niej też nut mydlanych. Stąd moje porównanie z płynem do naczyń z początku tego tekstu.

Prosecco nie stoi jednak sama Glerą, ta musi stanowić minimum 85% kupażu ale pozostałe 15% to przestrzeń na domiksowanie innych odmian.

Mogą dodać trochę alkoholu, ciała, oraz więcej, bardziej złożonych aromatów.

W użyciu są Chardonnay, Pinot Bianco i Pinot Grigio.

W winach Col Fondo pojawiają się też Verdiso, Bianchetta i Pepera.

Jak to się robi

Prosecco, choć musujące nie powstaje w tym samym procesie co Szampan i Cava. Robi się je szybciej i sprawniej przeprowadzając drugą fermentację w tanku.

Wszystko zaczyna się od zwykłego wina.

Korzystając z zapasów producenta miesza się różne roczniki aby uzyskać konsystentny styl. Z tego względu większość prosecco nie jest rocznikowa.

Tak przygotowane wino trafia do tanka, który jest na tyle solidny, że wytrzyma ciśnienie nagromadzonego podczas fermentacji CO₂.



Zbiornik do przeprowadzania drugiej fermentacji metodą Charmata. @copyright Škrlj d.o.o

Dodaje się drożdże oraz cukier po czym szczelnie zamyka. Rozpoczyna się fermentacja.

Dwutlenek węgla nie ma gdzie uciec, więc nasycza wino.

Ta metoda produkcji nazywa się Metodą Charmata, od nazwiska Eugene'a Charmata, który stworzył ją w Bordeaux początkiem XX wieku.

Gdy ciśnienie osiągnie około 5 atmosfer fermentację zatrzymuje się poprzez schłodzenie do -5°C .

Teraz pozbywamy się osadu i martwych drożdży poprzez klarowanie i filtrację. Zostaje już tylko butelkowanie.

Ze względu na krótki czas kontaktu z osadem brak w nim chlebowych nut charakterystycznych dla win wyprodukowanych metodą tradycyjną.

Użycie zbiorników jest szybsze i tańsze. Pozwala na większą produkcję. Nie wymaga przechowywania masy butelek, które leżą w piwnicy i czekają aż zajdzie [autoliza drożdży](#).

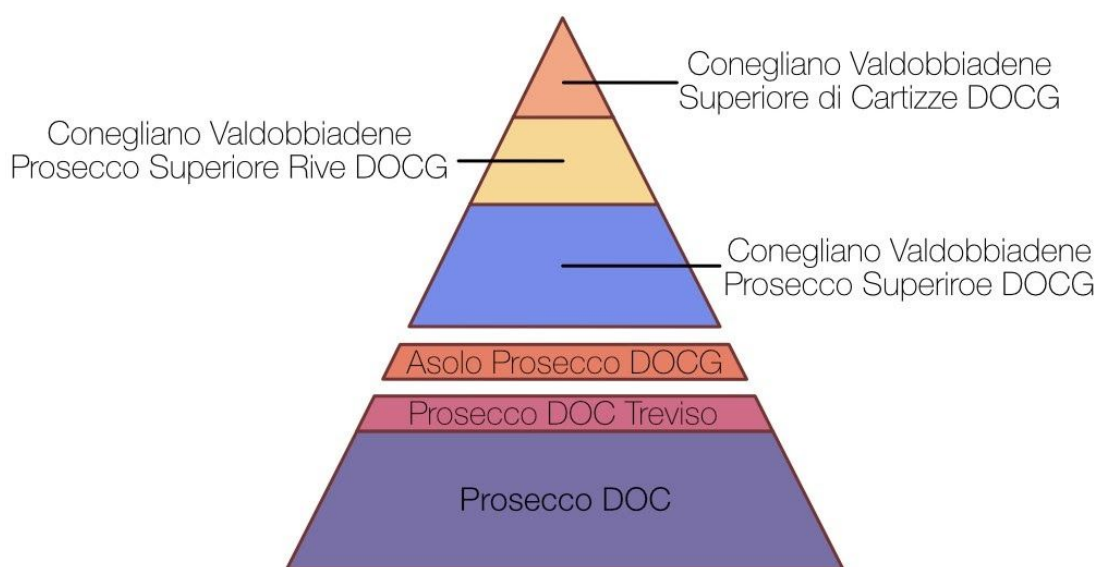
Efektywność kosztem głębi i jakości.

Są też producenci eksperymentujący z tankami pozwalającymi na dłuższy kontakt martwych drożdży z winem.

Jest też wersja, w której, osad trafia w nasze ręce.

Apelacje

Prosecco, jak wiele win ma swoją piramidę jakościową. Poniżej znajdziecie jej opis w kolejności od kategorii najbardziej generycznej do najbardziej prestiżowej.



Prosecco DOC

Winiarze produkujący Prosecco, wzorem innych regionów chcą chronić swoje wino pod parasolem apelacji kontrolowanego pochodzenia.

Ich własne [DOC](#) zostało powołane z 2009 przez przekształcenie IGT.

Dzięki temu zapewniono sobie ochronę przed producentami z innych części Włoch.

Obecnie tylko wina pochodzące z Veneto i Friuli mogą nazwać się Prosecco a Prosecco DOC jest jego bazową apelacją

W powołaniu apelacji tkwił jeszcze jeden trik.

Otóż odmiana, która musi stanowić 85% każdego tutejszego wina nazywała się do tej pory prosecco.

Każdy, kto ją zasadził mógł sprzedawać swoje wina z tym słowem na etykiecie. Takie zachowanie przyjęło się zwłaszcza w nowym świecie.

Sprytni winiarze zmienili więc nazwę na glera tym samym eliminując „prosecco” z etykiet win zrobionych w regionach innych niż ten z północno-wschodnich Włoch.

Nie wszyscy się przejęli.

Na przykład Australijczycy są bardzo oporni twierdząc, że skoro odmiana nazywała się wcześniej prosecco to mogą ją nadal używać na butelkach. Rozmowy w tej sprawie trwają.

Choć Prosecco kojarzy się winem musującym dopuszcza się trzy style:

1. Spumante – (włoskiego spumare czyli pienieć się) – są to regularne wina musujące
2. Frizzante – wina pół musujące uzyskane dzięki krótkiej, drugiej fermentacji w butelce, poziom i agresywność bąbelków jest mniejszy
3. Tranquillo – czyli wino bez bąbli, zwykłe, białe, jest rzadkie, ale pojawia się od czasu do czasu.

Prosecco DOC Treviso

To Prosecco pochodzące z leżącej w Veneto prowincji Treviso, jednej z dwóch mogących dokleić swoją nazwę do Prosecco DOC.

Dotyczy wina zrobionego z winogron wyhodowanych w regionie Treviso i tam zabutelkowanego.

Prosecco DOC Trieste

Tutaj sytuacja jest podobna jak powyżej.

Mamy region z prawem dodawania swojej nazwy do bazowej apelacji.

Ciekawostką jest fakt, że właśnie tutaj znajduje się miejscowość o nazwie Prosecco, od której wino wzięło swoją nazwę.

Niektóre źródła mówią o tym, że odmiana, z której robi się te wina – obecnie Glera – była uprawiana właśnie w okolicach tej leżącej na przedmieściach Triestu wioski.

Leży na przedmieściach Triestu, w regionie Friuli-Wenecji Julijskiej na malowniczym płaskowyżu Kras.



Nabrzeże w Trieście

Asolo Prosecco DOCG

Nazywany też Colli Asolani (Colli to wzgórze).

W tym przypadku biegną one łańcuchem z północnego wschodu na południowy zachód.

Między miastami Cornuda i Asolo.

Najlepsze winnice mają południową ekspozycję i gleby o dobrym drenażu.



[Patrick Denker from Athens, GA / CC BY](#)

Wzgórza w Asolo

Swoją pagórkowatą naturą są podobne do bardziej znanego Conegliano Valdobbiadene.

Dzięki niskim, jak na Prosecco plonom dają wina lepsze niż wersja generyczna.

Prosecco Conegliano Valdobbiadene

W tym samym czasie, w którym powołano do życia bazowe DOC powołano pierwsze [DOCG](#) dla Prosecco – Conegliano-Valdobbiadene.

Jest to oryginalny teren produkcji. Zamiast równin są tu wzgórza (od 50 do 500 m), tarasy i unikalny mikroklimat. Ta kombinacja, teoretycznie, powinna dać lepsze wina.

Wrogiem są jak zwykle wysokie plony – czyli pazerność producentów. Dopuszcza się jej tutaj na poziomie 13.5 ton z hektara.

Region obejmuje 15 gmin, w których odmiany odpowiedzialne za Prosecco uprawia się od trzech stuleci. W 19 wieku powstała tu pierwsza włoska szkoła winiarska.

Malownicze, pokryte tarasami wzgórza, w lipcu 2019, dzięki staraniom konsorcjum skupiającego producentów i winogrodników zostały dodane do listy światowego dziedzictwa UNESCO.



Tarasowe wzgórza w Conegliano Valdobbiadene

@Copyright Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Tereny samej apelacji to około 6000 hektarów położonych między dwoma miastami, od których wzięła swoją nazwę Conegliano – kulturowej stolicy regionu oraz Valdobbiadene, które jest sercem strefy produkcji.

Na etykietach pojawia się jeszcze słowo Superiore więc pełna nazwa jest dość długa – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Nie ma jak to stworzyć zasłonę dymną z nadmiernej ilości wyrazów.

Niestety często za słowotokiem nie idzie specjalny natłok energii po otwarciu butelki.

Ot, trochę owocowości będącej bardziej efektem dosage niż samych winogron.

Mamy tutaj trzy poziomy słodyczy; ilości cukru mierzonych w gramach na litr:

1. Brut – 12 gram na litr

2. Extra Dry – 12 – 17 gram na litr

3. Dry – 17 – 32 gram na litr

Słowotok jest mniejszy dla win frizzante, tranquillo oraz Col Fondo.

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Cold Fondo

Ostatni typ jest ciekawy i zaczyna mieć coraz lepszą reputację.

Wina fermentuje się najpierw normalnie, a potem wlewa do butelek na drugą fermentację co jest odstępstwem od stosowanej przy prosecco metody.

Butelki z Col Fondo sprzedaje się razem z osadem i oryginalnym kapslem, którym butelkę zamknięto przed rozpoczęciem drugiej fermentacji.

Colfondo - Vino bianco frizzante
Metodo rifermentazione naturale in bottiglia



Prosecco Colfondo – @Copyright CasaBenif

Wino jest mętne – stąd jego nazwa “col fondo” (znaczy: z osadem).

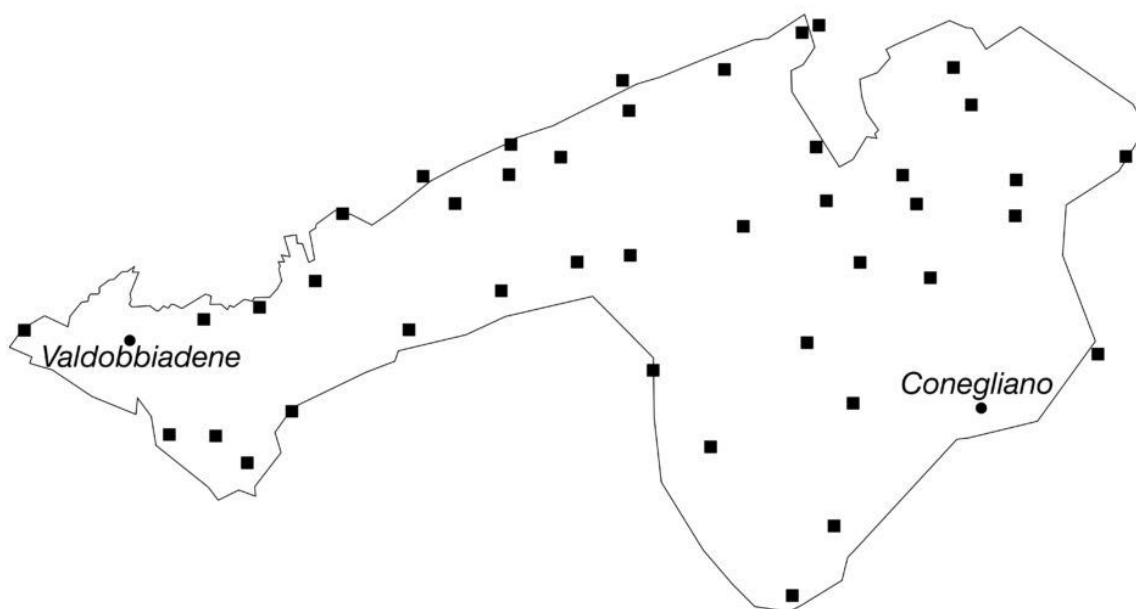
Cały cukier został zamieniony w alkohol i CO2 więc jest wytrawne. Do tego przy produkcji używa się też endemicznych odmian, które nie trafiają do mainstreamowego prosecco. W przeciwieństwie do komercyjnego kuzyna, może poleżeć chwilę butelce. Nie tak długo, jak porządny szampan, ale dwa, trzy lata wytrzymają...

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG

Rive, czyli wioska lub osada, to już konkretne miejsce.

Z granicami i unikalnymi warunkami takimi jak mikroklimat czy gleba.

Jest ich 43 i każda ma prawo dokleić swą nazwę do etykiety Prosecco z Conegliano Valdobbiadene. Jeśli spełni kilka warunków.



Pierwszy jest oczywisty: grona muszą pochodzić z winnic konkretnego rive. Po drugie: muszą być zebrane ręcznie (żadnej masowej zbiórki maszynowej).

Po trzecie: plony z hektara muszą być poniżej 13 ton.

Dodatkowo jest to wino rocznikowe; rok zbioru zawsze występuje na etykiecie.

To swoista próba wyznaczenia terroir dla prosecco, trochę jak premier i grand cru w Szampanii. Ale tylko trochę.

W wino z konkretnego rive ma je reprezentować w unikalny sposób.

Póki co, udaje się to średnio.

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

To już sam szczyt piramidy, zarówno dla Prosecco z Conegliano Valdobbiadene, jak i dla prosecco w ogóle. W teorii.

Wino ma prawo dorzucić tą zbytecznie długą nazwę na etykietę, jeśli winogrona z których jest zrobione pochodzą z winnicy znajdującej się na stromych wzgórzach w trzech komunach: San Pietro di Barbozza, Santo Stefano i Saccol.

Łagodny mikroklimat i bardzo stare gliniasto-wapienne gleby dają gronom szansę na osiągnięcie wysokiej dojrzałości przy niskich plonach.

Dzięki temu wina są bardziej aromatyczne i skoncentrowane.

Większość produkuje się w stylu Extra Dry.

Na koniec

I to tyle. Poniżej krótka lista producentów wartych uwagi. Część z nich znajdziecie na półkach polskich sklepów.

Prosecco, mimo swojej reputacji jako mało ciekawe wino do drinków, ma w sobie cały mikrokosmos różnych miejsc, regulacji i sposobów na to jak powinno być zrobione.

Nawet jeśli do głębi szampana jest mu daleko to, warto zerknąć troszkę głębiej i poszukać czegoś więcej niż to, co stoi akurat na waszej marketowej półce z 29,99. A nuż znajdziecie wino, które naprawdę was poruszy...

Jak podobała się wam podróż przez zakamarki prosecco? Jakie kupicie następnym razem?

A może macie uwagi do czegoś co tu napisałem? Podzielcie się w komentarzach, a jeśli chcecie być na bieżąco zapiszcie się na newsletter (zero spamu, obiecuje).

Porządni producenci prosecco

1. [Adriano Adami](#)
2. [Bisol Jeio](#)
3. [Bellenda](#)
4. [Carpenè Malvolti](#)
5. [Nino Franco](#)

6. [Col Vetoraz](#)
7. [Sorelle Bronca](#)
8. [Ruggeri](#)