

jeszcze mniejszy niż region Treviso. Od czasu wprowadzenia certyfikatu Denominazione di Origine Controllata (Kontrolowane Oznaczenie Pochodzenia) w 1969 r. ten historyczny obszar produkcyjny pozostał ograniczony do zaledwie 15 gmin. W 2008 r. wzgórze Conegliano Valdobbiadene – prawdziwy krajobraz kulturowy, w którym praca plantatorów winorośli przyczyniła się do stworzenia niepowtarzalnej scenerii – zostały uznane przez UNESCO za światowe dziedzictwo. To tu z odmiany winogron o nazwie Glera powstaje prosecco superiore. Sięgając po Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, produkowane w regionie Conegliano Valdobbiadene, mamy do wyboru trzy: brut, extra dry i dry. Różnica sprowadza się do zawartości cukru resztkowego. Brut jest najbardziej wytrawny (zawartość 0-12 g cukru resztkowego na 1 l), extra dry 12-17 g, a dry od 17 do 32 g cukru resztkowego w litrze.

#### A JAK ASTI, S JAK SPUMANTE

Asti to cudownie słodkie wino musujące. Nie mylmy go jednak z prosecco. Asti DOCG Dolce przechodzi jedną fermentację, a produkowane jest z odmiany winogron Moscato Bianco. Nazywane radosnym winem, mimo umiarkowanej zawartości alkoholu (min. zawartość alkoholu ok. 7 proc., a maks. 12 proc.), ma bogaty bukiet z nutami akacji, glicynii i kwiatów pomarańczy oraz miodu ze wzgórz, z pikantnym finiszem kwiatów czarnego bzu, krwawnika pospolitego i bergamotki. Asti Dolce jest idealnym dodatkiem do każdego deseru, ale nie można pominąć jego wszechstronności. Serwowane jako aperitif lub parowane z daniami o ostrzejszym smaku może być ciekawym kulinarnym doświadczeniem. Produkowane jest też Moscato d'Asti – fermentowane w zbiornikach i wytwarzane z winogron muszkatołowych, ale w porównaniu z Asti DOCG ma ono niższy poziom alkoholu i wyższy poziom słodczy oraz jest lekko musujące z powodu mniejszej fermentacji.

#### F JAK FRANCIACORTA DOCG

Gdy połączymy razem wino musujące i Włochy, zwykle rozwiązaniem tego równania będzie prosecco, ale wystarczy, że przeniesiemy się 200 km na zachód od Wenecji, ojczyzny prosecco, a dotrzemy do mniej znanego regionu, w którym

produkuje się włoskie wina musujące – regionu Franciacorta. Metoda Franciacorta to starożytna sztuka, która perfekcyjnie łączy najnowszą technologię z umiejętnościami lokalnych winiarzy. Franciacorta produkowana jest w Lombardii od XVI w. Pierwsze wzmianki o winach musujących tego regionu pochodzą z 1570 r., kiedy to Girolamo Conforti, lekarz urodzony w Brescii, napisał swoje „Libellus de vino mordaci”, opisując – zreżymie i entuzjastycznie – musujące wina z tego obszaru, które określił jako skubiące, czyli żywe i musujące. W 1995 r. Franciacorta otrzymała status Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), co uczyniło ją jednym z najbardziej rygorystycznie regulowanych win w kraju.

Wino Franciacorta jest wytwarzane, jak szampan i cava, metodo classico – z drugą fermentacją w butelce. Dzięki temu bąbelki są mniejsze i trwają dłużej w porównaniu z prosecco lub lambrusco. Powstaje również ze szczepów winogron podobnych do szampana (chardonnay,

główne, od najprostszych potraw po najbardziej złożone. Może być podawana do tradycyjnego dania piemonckiego, jak vitello tonnato, ale nawet czerwone mięso może do niej pasować.

#### T JAK TRENTO DOC

Trento DOC to wino musujące produkowane jak Franciacorta metodą klasyczną. Wytwarzane jest wyłącznie z winogron Trentino. W Trydencie wino produkowane jest od 3000 lat p.n.e., ale dopiero w XIX w. zaczęto produkować bąbelki. Obecnie Trento DOC jest jedną z głównych marek wina musującego produkowanego metodo classico w Europie, a jego sława szybko się rozprzestrzeniła.

Byłbyś szalony, gdybyś nie spróbował przynajmniej jednej szklanki. Smaczkowi dodaje fakt, że żaden inny region włoskiego wina musującego nie znajduje się w górach. Trento DOC produkowane jest wśród Dolomitów, a winnice na wzgórzach, z których wiele znajduje się na

*Nie każde wino musujące to prosecco.  
Nie każde prosecco będzie smakować  
tak samo – trzeba to sobie wyraźnie  
powiedzieć*

pinot nero, pinot bianco oraz erbamat). Leżakuje co najmniej 18 miesięcy. Region produkuje około 17 mln butelek Franciacorta rocznie, co stanowi kroplę w oceanie w porównaniu z 600 mln prosecco. I dlatego Franciacorta jest tak wyjątkowa.

Inne gatunki Franciacorty to Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosé, Franciacorta Millesimato, Franciacorta Riserva. Różne rodzaje Franciacorty charakteryzują się odmienną zawartością, co nadaje im własny, oryginalny charakter: Franciacorta, Franciacorta Satèn i Franciacorta Rosé mogą nabrać większej osobowości, złożoności i wyrafinowania wraz z dłuższymi okresami dojrzewania i starzenia, tak jak to jest w przypadku Franciacorta Millesimato i Franciacorta Riserva. Franciacorta to doskonałe wino na ważne okazje: od aperitif po dania

wysokości ponad 3 tys. stóp nad poziomem morza (wszystkie winnice znajdują się na wysokości co najmniej 650 stóp), są rozrzucone po ponad 70 lokalnych gminach.

Cztery różne wina musujące, które krótko opisałem, są bohaterami projektu True Italian Taste, który promuje autentyczne włoskie produkty. Zachęcam wszystkich do sięgania po oryginały, bo jakość robi różnicę. Wam zostaje już tylko spróbować i zdecydować, które bąbelki smakują wam i waszym gościom najbardziej. 🍷



**MARCO GHIA**  
Mediolańczyk, kucharz, prowadzi warsztaty z gotowania i eventy w Akademii Kulinarnej Whirlpool, uczestnik programu „Gotowi, do gotowania, start!”, częsty gość programu „Pytanie na śniadanie”