

Prosecco

Naslov originala: The Prosecco Wine Guide

Izvor: <https://winefolly.com/>



Objavljeno: 21.12.2016. by Madeline Puckette (na slici)

Obrada slike: Dijana Pantić

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: pjenušavo vino, prosecco

Prosecco vina su najpopularnija italijanska pjenušava vina. Dok ga često upoređuju sa šampanjcem, ipak proizveden je od drugih sorti grožđa i drugačijom metodom. Čim ga otkrijete, saznaćete da ima više Prosecco vina nego "mjhurića u njemu". Saznajte više o ovom fascinantnom pjenušavom vinu, uključujući kako odabrati Prosecco, različite stilove, glavni vinarski region, Valdobbiadene i koju hranu upariti sa vinom.

PROSECCO

SORTE
Prosecco se proizvodi sa najmanje 85% grožđa sorte Glera (Prosecco).

NIVO KVALITETA

PROSECCO
Prosecco DOC. Najobičniji kvalitet vina Prosecco može se proizvesti u regionima Vento i Friuli-Venezia Giulia.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG. Grožđe dolazi sa manjih površina, usmjerenih na strme padine između područja Valdobbiadene i Conegliano. Od grožđa sa ovih brda proizvode se neka od najkoncentrovanijih vina Prosecco.

COLLI ASOLANI
Colli Asolani DOCG. Preko rijeke Piave nasuprot regiona Conegliano-Valdobbiadene nalazi se manji brdoviti region na kojem se proizvodi grožđe koje daje odlična vina sa istim standardima kvaliteta, označenim Colli Asolani na boci.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE RIVE
Prosecco Valdobbiadene Superiore Rive DOCG. Vina proizvedena na području specifičnih opština ili vinograda unutar Conegliano-Valdobbiadene. Postoje 43 opštine koje se mogu označiti kao takve.

SUPERIORE DI CARTIZZE
Valdobbiadene Superiore Di Cartizze DOCG. Mikro region od samo 107 hektara izvan Valdobbiadene (prema zapadnoj strani) obično se smatra jednim od najboljih terroire na svijetu za proizvodnju vina Prosecco.

NIVO SLASTI

BRUT
Do 12 grama/litar

EXTRA DRY
Između 12-17 grama/litar

DRY
Između 17-32 grama /litar

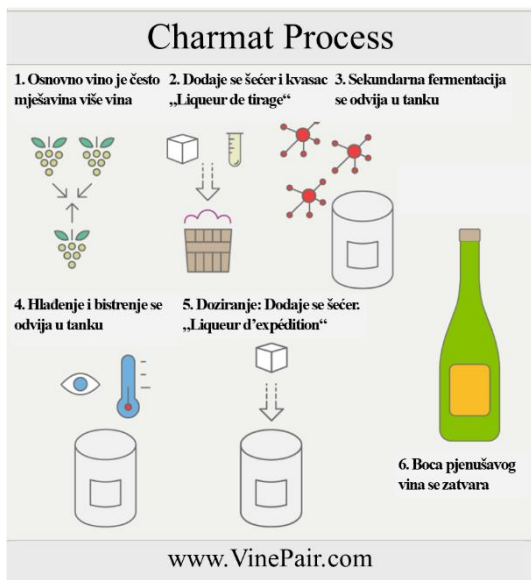
* Čajna kašičica pokazuje prosječni nivo šećera u kašičici od 5 oz (150ml) serviranog vina.

PROSECCO ČAŠA

TULIP ČAŠA
(izdužena čaša oblika lale-tulipana). Prosecco se najbolje servira rashlađen u čaši za pjenušava vina.

Šta je Prosecco? Tehnički, Prosecco je pjenušavo vino koje potiče iz regije Valdobbiadene iz regiona Veneto, Italija. Vino se proizvodi od grožđa sorte Prosecco (sinonim "Glera") i proizvodi se po metodu **Charmat** (**Charmat sparkling method**) koji daje pjenušava vina od oko 3 atmosfere.

To znači da mjehurići pjenušavog vina Prosecco obično traju duže od piva (koji ima pritisak od oko 1,5 atmosfere) i obično ne toliko dugo kao kod šampanjca (pritisak od 5-6 atmosfera).



Da li je Prosecco suvo ili slatko pjenušavo vino?

Prosecco vina se proizvode u suvom, **brut** stilu. Okusi vina su poput zelene jabuke, dinje, kruške i orlovi nokti i vina su obično slađa nego što jesu. Iako je brut najpopularniji nivo slatkoće koje je Prosecco prodao do danas, možete pronaći i stilove koji su nešto slađi. Evo kako je Prosecco označen kada je u pitanju slast:

- Brut 0-12 g/l ostatak šećera (RS-residual sugar) - Do pola grama šećera po čaši
- Extra Dry 12-17 g/l RS - nešto više od pola grama šećera po čaši
- Dry 17-32 g/l RS - Do 1 grama šećera po čaši

Inače, ako još niste probali Extra Dry Prosecco, ovaj stil nudi odličnu ravnotežu između Prosecco

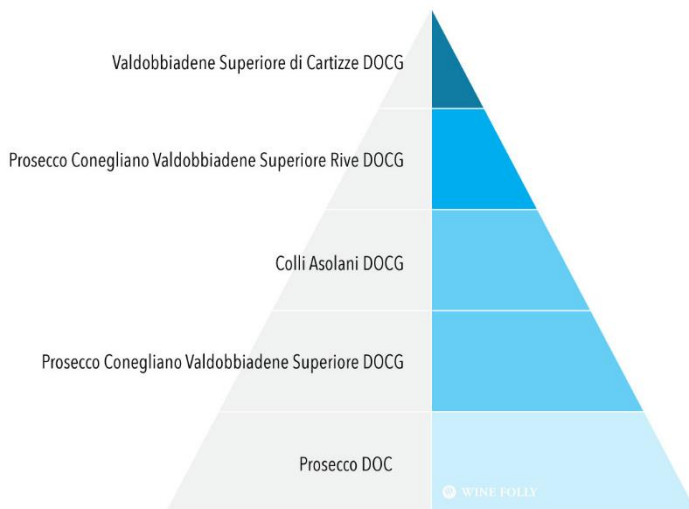
voćnosti, peckanja kiselina i suptilne slatkoće.

Gdje se Prosecco proizvodi. Regija Conegliano-Valdobbiadene je nevjerovatno lijep set zelenih brda prekrivenih vinogradima. Ovde pada dosta kiše i kao rezultat toga, najbolji vinogradi se uglavnom nalaze na južnim padinama sa dobrom drenažom i blagim vetrovima koji prosušuju grožđe nakon dnevnog tuširanja. Prosecco se proizvede na ovom području oko 300 godina (iako su raniji stilovi bili manje pjenušavi).



Najbolji vinogradi nalaze se u brdima oko mjesta Asolana i Valdobbiadene. by Elena Zamprogn

Prijedlozi za pronalaženje visokog kvaliteta.



Postoje različiti nivoi kvaliteta Prosecca, a neki proizvođači čak ne koriste ime Prosecco na svojoj etiketi.

Klasifikacija je vidljiva na vratu boce.

- **Prosecco DOC:** Najčešći nivo kvaliteta vina Prosecco koji se može proizvesti u devet provincija koje pokrivaju regije Veneto i Friuli-Venezia Giuiflia.
- **Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG:** Grožđe je pomiješano sa manjeg, fokusiranog područja za uzgoj grožđa u brdima između Valdobbiadene i Conegliano. Poznato je da ova brda daju neka od najkoncentrovanijih vina Prosecco.
- **Colli Asolani DOCG.** Preko rijeke Piave nasprot regiona Conegliano-Valdobbiadene nalazi se manje brdovit region na kojem se proizvodi grožđe koje daje odlična vina sa istim standardima kvaliteta, označenim Colli Asolani na boci.
- **Prosecco Valdobbiadene Superiore Rive DOCG.** Vina proizvedena na području specifičnih opština ili vinograda unutar Conegliano-Valdobbiadene. Postoje 43 opštine koje se mogu označiti kao takve.
- **Valdobbiadene Superiore Di Cartizze DOCG.** Mikro region od samo 107 hektara izvan Valdobbiadene (prema zapadnoj strani) obično se smatra jednim od najboljih terroire na svijetu za proizvodnju vina Prosecco.

Da li ste znali? Postoji jedan rijetki, prirodni Prosecco koji se zove *Col Fondo*.

Za razliku od poznatijeg, filtriranog Prosecca, vino Col Fondo ima manje slatkoće. I za razliku od šampanjca, nema odstranjivanja taloga. Dobijeno vino je mutno i ima funky, čak i kiselo na okusu, sa kvašćevim sedimentom koji se taloži na dnu boce. Nekolicina čak ima i ugodno gorak, dugotrajan okus. Vina Col Fondo Prosecco su polupjenušava (frizzante), a ne pjenušava (spumante), pa su i malo manje gazirana.



Kako se Prosecco servira. Prosecco treba poslužiti rashlađenog (3-7° C) i većina će se složiti da je za serviranje vina Prosecco najbolja čaša za pjenušavo vino, oblika tulipana. Čaša oblika tulipana je idealana jer je visoka i uska, što pomaže da se duže vrijeme sačuva finoća mjehurića, dok suženje na vrhu pomaže prikupiti više cvjetnih aroma vina.

Savršeno Mimoza vino. Ako volite tradicionalni obrok, Prosecco je omiljeni izbor za savršenu mimozu. Voćnost u ovom vinu pojačava okuse citrusa, soka od naranče i dobro je uz hranu u stilu užine. Usput, **velika mimoza** je 2 dijela pjenušavog vina i jedan dio soka od jabuke ili narandže.

Pažnja! Pokušajte otvoriti bocu pjenušavog vina a de ne eksplodira!

Uparivanje hrane i vina Prosecco. Prosecco je iznenađujuće svestran i dobro se slaže sa širokim spektrom kulinarskih žanrova i jela. To je jedno od onih vina koje se može poslužiti



kao aperitiv (prije jela), ali isto tako dobro funkcioniše uz glavno jelo.

Ideologija koja stoji iza uparivanja Prosecca je da se koristi kao sredstvo za čišćenje nepca uz hranu srednje jačine (piletina, tofu, škampi ili jela od svinjetine). Zbog svojih slatkih aromata i mjhurića, Prosecco se dobro slaže sa pikantnim curries i jelima jugoistočne Azije, kao što su tajlandska, vijetnamska, Hong Kong i singapurska kuhinja.

Slika: by Charles Haynes