

Włoskie smaki w najlepszym wydaniu

Podróże mogą nam dostarczyć niezapomnianych wrażeń, a kulinarne doświadczenia wykorzystane już po powrocie przywołają wakacyjne wspomnienia. Przed urlopem warto jednak zdobyć wiedzę, jakie najlepsze produkty oferuje region, do którego się wybieramy. Zapraszamy zatem w podróż do północnych Włoch...

Przewodnik po unijnych oznaczeniach jakości

IGP – chronione oznaczenie geograficzne (polski skrót **CHOG**). Jest ono przypisywane produktom rolno-spożywczym, których szczególna jakość, popularność lub inne właściwości zależą ściśle od umiejętności produkcji, obróbki i/lub przetwarzania, wypracowanych na określonym obszarze geograficznym. Przynajmniej jeden etap procesu produkcji powinien odbywać się na określonym obszarze.

DOP – chroniona nazwa pochodzenia (po polsku **CHNP**). Znak przyznawany regionalnym produktom rolno-spożywczym wyjątkowej jakości. Nazwa nadawana danemu produktowi nawiązuje do miejsca, w którym jest wytwarzany i podkreśla jego związek z danym regionem. Wszystkie surowce, potrzebne do wytworzenia tego produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania odbywają się na tym obszarze, przy czym środowisko geograficzne obejmuje zarówno czynniki naturalne (klimat, charakterystyka środowiska), jak również ludzkie (techniki wytwarzania przekazywane z pokolenia na pokolenie, sztuka i wiedza w zakresie produkcji).

STG – gwarantowana tradycyjna specjalność (po polsku **GTS**). Znak jakości, przyznawany produktom noszącym tradycyjną nazwę, odnoszącą się do jego specyficznego charakteru lub tradycyjnie stosowaną dla tego produktu. Produkt z tym oznaczeniem musi być wytwarzany z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub tradycyjnymi metodami.

Oznaczenie klasyfikacji włoskich win

VDT (Vino da Tavola) – wina stołowe, które muszą spełniać kryteriów związanych z pochodzeniem winogron czy technologią produkcji.

IGT (Indicazione Geografica Tipica) – wina regionalne, dla których najistotniejsze jest to, że pochodzą z określonego regionu.

DOC (Denominazione di Origine Controllata) – wyższa kategoria. We Włoszech jest wyróżnionych 250 regionów DOC. Szczegółowe przepisy określają obszar, z którego mogą pochodzić winogrona, dozwolone szczepy, metody upraw czy wymagania dotyczące dojrzewania wina.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) – najwyższa kategoria win. Ich producenci muszą spełniać wszelkie warunki określone w przepisach dla win o klasyfikacji DOC, a dodatkowo takie wina muszą być poddane analizie i komisyjnej degustacji. Oznaczenie to gwarantuje pochodzenie geograficzne i metodę wyrobu wina. Znak DOCG zarezerwowany jest dla win wyróżnionych znakiem DOC przez przynajmniej ostatnich 5-10 lat, uznawanych za wyjątkowo wartościowe ze względu na jakość, tradycyjne czynniki naturalne, ludzkie (produkcyjne) i historyczne.



Lidia Sosnowska

Diennikarz specjalizujący się w tematyce gospodarczej, współpracownik Redakcji „PG”

Wielką pomocą w ocenie jakości regionalnych produktów są unijne oznaczenia. Jak rozszyfrować skróty IGP, STG, DOP, DOCG? Które wyroby i dlaczego są nimi wyróżnione? Na te i wiele innych pytań znaleźliśmy odpowiedzi podczas wyjazdu zorganizowanego w ramach kampanii „**Enjoy European Quality Food**”, której celem jest promocja produktów sygnowanych tymi oznaczeniami oraz zwiększanie świadomości o ich identyfikowalności i certyfikowanej jakości. Właśnie dzięki tym oznaczeniom możemy być pewni, że spożywamy produkty wysokiej jakości, wytwarzane tradycyjnymi, sprawdzonymi metodami, nie zawierające żadnych dodatkowych składników, bezpieczne i powstające na ściśle określonym terenie. Na trasie podróży poznaliśmy bliżej regionalne produkty pochodzące z północnych Włoch, a dokładniej z Wenecji Euganejskiej, Friuli-Wenecji Julijskiej, Lombardii i Piemontu. Były to sery Mozzarella Tradizionale STG i Provolone Valpadana DOP, a także musujące wina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG oraz Asti Spumante DOCG i Moscato d’Asti DOCG. Każdy z nich powstaje według ściśle określonych, tradycyjnych reguł.

140 lat tradycji

Na malowniczych wzgórzach Wenecji Euganejskiej i Friuli-Wenecji Julijskiej pasą się stada 150 hodowców zrzeszonych w Rolniczej Spółdzielni Produkcyjnej **Latteria Soligo**, której historia liczy już 140 lat. – *Celem, jaki przyświecał założycielom spółdzielni i jest aktualny do dziś, było wsparcie lokalnych hodowców i wytwarzanie produktów w poszanowaniu ziemi, historii i tradycji. Wierzymy, że rolnictwo jest dobrem kulturowym i ekonomicznym, które należy chronić oraz że surowce, takie jak mleko, powinny być najwyższej jakości, aby tworzyć z nich idealne produkty* – powiedział **Marco Tappari**, dyrektor marketingu Latterii Soligo.

Mleczarnia ulokowana jest pomiędzy Conegliano a Valdobbiadene, czyli na terenie wpisanym obecnie na listę światowego



Tak powstają kulki mozzarelli w Latterii Soligo. (fot. L.S.)



Grotte del Caglieron to jaskinia, w której dojrzewają sery jednego z zakładów mleczarni Soligo (fot. M.S.)

dziedzictwa UNESCO. Cztery zakłady produkcyjne przetwarzają 900 tys. kwintali mleka i oferują m.in. sery świeże i sezonowane, masło, śmietanę, jogurty, oraz pożądaną przez wszystkich pizzaioli, mozzarellę Soligo STG. Przypomnijmy, że mozzarella to włoski ser wykonywany ze świeżej parzonej masy, o kształcie nieregularnej kuli i miękkiej, nieco elastycznej konsystencji. Uzyskuje się ją poprzez dodanie do podgrzanego do odpowiedniej temperatury mleka, naturalnej podpuszczki, która sprawia, że ser się ścina (w przypadku mozzarelli Soglio STG stosowana jest podpuszczka wołowa). Mozzarella wywodzi się z południa Włoch, ale obecnie stanowi część tradycji mleczarskiej całego kraju. Mieliśmy możliwość obejrzeć cykl produkcyjny mozzarelli Soligo STG – oczywiście przy zachowaniu wszystkich niezbędnych zabezpieczeń higienicznych. A na koniec mogliśmy spróbować świeżo wyprodukowanej mozzarelli Soligo STG. Była delikatna, lekko stonawa..., słowem przepyszna! Aby osiągnąć najlepszy produkt, hodowcy dostarczający mleko do mleczarni Soligo dbają o dobrostan zwierząt m.in. poprzez suplementację siemieniem lnianym i zapewnienie przestrzeni życiowej oraz możliwie najdłuższe przebywanie na pastwiskach.

Ciekawostką jest to, że jeden z zakładów Mleczarni Soligo specjalizuje się w produkcji wyjątkowego sera, który dojrzewa przez ponad dwa miesiące w naturalnej jaskini w kompleksie Grotta del Caglieron, położonym w górskim parku krajobrazowym. Ma intensywny aromat i stonki, lekko kwaśny lub stonawy smak, który zależy m.in. od tego, co krowy jadły i z jakiego stoku (nastonecznionego czy północnego).

W krainie prosecco

Sery to nie jedyny specjał, który możemy spotkać w Wenecji Euganejskiej i Friuli-Wenecji Julijskiej. To tu powstaje słynne włoskie wino musujące prosecco. Dokładnie dziewięć prowincji z obu regionów ma prawo uprawiać winorośl glera, z której powstaje prosecco i oznaczać swoje wina musujące znakiem DOC. Natomiast wyłącznie obszar Conegliano –Valdobbiadene ma prawo (od 2010 roku) do znaku DOCG i określania prosecco produkowanego z winogron uprawianych na tym obszarze jako „Superiore”, czyli wina najwyższej jakości. Obejmuje on 15 gmin i rozpościera się na terytorium w odległości 50 km od Wenecji i około 100 km od Dolomitów.

Warto jednak zaznaczyć, że historia prosecco jest znacznie dłuższa. Już założona w 1769 roku **Accademia di Conegliano** uściśliła wszystkie pojęcia dotyczące produkcji win, skatalogowała winnice i cechy uprawianych winogron. Natomiast w 1962 r. 11 producentów powołało **Konsorcjum Ochrony Prosecco di Conegliano Valdobbiadene** i zaproponowało specyfikację produkcji, mającą na celu ochronę jakości i wizerunku prosecco.

Na czym polega wyjątkowość Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG? Na najwyższą jakość składa się rodzaj gleby na tym obszarze oraz łagodny klimat. Ale nie tylko. Region



Winnice często położone są na malowniczych, ale bardzo stromych zboczach (fot. M.S.)

ten jest położony na bardzo stromych zboczach o nachyleniu dochodzącym do 70 proc. To wyjątkowo pracochłonna uprawa. W wielu miejscach do zbioru gron nie można wykorzystać maszyn, a prace muszą być wykonywane ręcznie. To ogranicza wielkość zbiorów, co jednak przekłada się na wyjątkowy smak wina...

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG występuje w wersjach Brut, Extra Dry i Dry (z inną zawartością cukru). A czym różni się prosecco od np. szampana czy cavy? W jego przypadku powtórna fermentacja nie odbywa się w butelce, lecz metodą Martinottiego (Charmata) w stalowych zbiornikach, z których wino przelewane jest pod ciśnieniem do butelek. – *W ubiegłym roku wyprodukowano 103 mln butelek Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, o wartości 600 mln euro. Z tego 41,5 proc. wyeksportowano do 150 krajów świata* – podsumowuje **Gulia Pusini** z Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

W naszej podróży odwiedziliśmy winiarnię o ponad 250-letniej tradycji prowadzoną przez rodzinę Follador. Wszystko zaczęło się od nagrody dla wina najlepszej jakości, którą Giovanni Follador otrzymał od doży Wenecji. W kierunku win musujących zwrócił się jego potomek Gianfranco Follador, który w 1970 r. stworzył Follador Spumanti. Dziś w zarządzaniu firmą wspiera go czwórka dzieci. – *Mamy 40 ha*



Na wyjątkowość prosecco Follador wpływa m.in. metoda maceracji winogron na zimno (fot. L.S.)

ujemy wino. Odpowiadamy więc od początku do końca za cały proces jego powstawania – wyjaśnia **Cristina Follador**. Dodaje, że na wyjątkowość prosecco Follador wpływa metoda maceracji winogron na zimno, odkryta przez jej ojca. Dziś prosecco Follador serwowane jest np. podczas szczególnych okazji w londyńskiej National Gallery. My również mieliśmy okazję degustować musujące wino Follador. Wspaniałe wrażenia smakowe wzmocniło miejsce z widokiem na malownicze wzgórza porośnięte winoroślą.



W Fattorie Cremona sery suszą się i dojrzewają w specjalnych siatkach (fot. L.S.)

Ser z doliny Padu

Kolejnym przystankiem na naszej trasie była Cremona w Lombardii. Tu w dolinie Valle Padana pod koniec XIX wieku powstał specjalny rodzaj sera z masy parzonej z mleka krowiego. Obecnie obszar produkcji sera Provolone Valpadana DOP obejmuje prowincje: Lombardia, Wenecja Eugunijaska, Emilia Romagna oraz kilka gmin prowincji Trydentu. Provolone Valpadana DOP, to dojrzały półtwardy ser o łagodnym smaku i zapachu. Występuje w dwóch wersjach: dolce – łagodny, produkowany z podpuszczką cielęcą i dojrzewający nie dłużej niż 2-3 miesiące oraz pikantny, produkowany z podpuszczką kozłęcą lub jagnięcą i dojrzewający minimum przez 3 miesiące. Jest produkowany w postaci gruszki, kielbasy lub stożka. Warto dodać, że zawiera aż 75 proc. wapnia!

O ochronę i promocję tego sera dba **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, organizacja powstała w 1975 r. – *Konsorcjum chroni wszystkich uczestników łańcucha dostaw przed wszelkiego rodzaju nieuczciwą konkurencją. Dla konsumentów to z kolei gwarancja, że trafia do nich produkt najwyższej jakości. Prowadzimy także działalność informacyjną i badawczą, aby promować wiedzę o Provolone Valpadana DOP i jego konsumpcji* – tłumaczy **Fabio De Lorenzi** z Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

W czasie wizyty u jednego z największych producentów Provolone Valpadana, w istniejącej od 1933 roku **Fattorie Cremona**, mogliśmy obserwować przebiegający według ściśle określonych zasad proces jego produkcji. Nasze wejście na teren zakładu wymagało nie tylko odpowiedniego stroju, ale także poddania się dodatkowej dezynfekcji. Wielkie wrażenie zrobiło na nas suszenie i dojrzewanie sera. Okazuje się, że nie leży on, lecz wisi w specjalnych siatkach!



Provolone Valpadana DOP są produkowane w postaci gruszki, kielbasy lub stożka (fot. M.S.)

Na wzgórzach Piemontu

Wapienne wzgórza rozpościerające się pomiędzy Asti, Alessandrią i Cuneo są wpisane na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Ich zbocza porasta winorośl ze szczepu biały muscat. To z niego w 100 proc. wykonane są musujące wina Asti Dolce DOCG, Asti Secco DOCG oraz Moscato d'Asti DOCG.

Jedną z charakterystycznych cech wina Asti Dolce DOCG produkowanego zgodnie ze starą tradycją, stosowaną wyłącznie dla białego szczepu muscatu jest to, że kiście zbierane są wciąż ręcznie, aby zachować aromat świeżo zerwanych winogron. Asti Dolce nadaje się do deserów, a w wersji wytrawnej Secco, do serwowania jako aperitif lub dodatek do dowolnych potraw. Z kolei słynne Moscato d'Asti DOCG – najstarsze musujące słodkie wino na świecie – jest jednym z najbardziej charakterystycznych produktów z Piemontu. O niższej zawartości alkoholu i intensywnym aromacie z nutami szaławii, cytryny i kwiatu pomarańczy. Bąbelki – podobnie jak w przypadku prosecco – uzyskuje się poprzez refermentację, która odbywa się w stalowych zbiornikach.

Historię produkcji win Asti rozpoczął ok. 1850 r. Karol Gancia w swojej firmie, znajdującej się w miejscowości Canelli. W regionie znajduje się obecnie około 10 tys. winnic. Niektóre z nich należą do rodziny Bosio, której doświadczenia winiarskie sięgają lat sześćdziesiątych XX wieku. Jednakże szczególnie szybki rozwój, zarówno w obszarze produkcji, jak i handlu, nastąpił za sprawą trzeciego pokolenia. Luca Bosio, wnuk założycieli firmy i dyplomowany winiarz, mimo młodego wieku, już od 10 lat odpowiada za produkcję w rodzinnej firmie.

Ochroną i promowaniem win Asti oraz Moscato d'Asti, zarówno we Włoszech, jak i na całym świecie, zajmuje się powstałe w 1932 r. **Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG**.

To stowarzyszenie, które zrzesza indywidualnych plantatorów winogron lub spółdzielni winiarskich, winiarzy, wytwórców spumante i rozlewnie. – *Promujemy oznaczenie „Asti” zarówno w postaci Asti Spumante, jak i Moscato d'Asti oraz obszar jego pochodzenia. Prowadzimy i koordynujemy badania naukowe – również we współpracy z uniwersytetami – mające na celu ciągłą poprawę jakości w całym cyklu produkcyjnym win Asti DOCG* – podkreśla **Guido Bezzo** z Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG.



Autorka artykułu (fot. M.S.)

Artykuł powstał w ramach wyjazdu organizowanego i finansowanego ze środków kampanii „Enjoy European Quality Food” nr 824824 (Rozporządzenie Unii Europejskiej nr 1144/2014)

Zdjęcia:

Lidia Sosnowska i Michał Szulim (MiejsceZaMiejscem.pl)