



# Powrót do normalności

*Miał być rocznik stulecia, jest rocznik bardzo dobry. Barolo 2004 na razie nie rzuca na kolana, lecz czas będzie grał na jego korzyść.*

**Wojciech Bońkowski**

Po ekscesach rocznika 2002 (gradobicie i rekordowe deszcze) oraz 2003 (rekordowa susza i upały) piemontcy winiarze powitali 2004 z prawdziwą ulgą. We wszystkich opisach powtarza się słowo „normalność”. Pogoda była taka, jaka być powinna, kwitnienie, dojrzewanie i winobranie przebiegły bez zakłóceń w terminach uświęconych przez Boga i tradycję. A nebbiolo, ten najbardziej konserwatywny ze wszystkich szczepów, właśnie normalności potrzebuje ponad wszystko, by rozwinąć właściwą sobie kwasowo-garbniową architekturę i eteryczną perfumę. Miało być zatem równie dobrze, a właściwie lepiej, niż w 2001, 1999 i 1990.

## Dobrze, nie wybitnie

Optymizm winiarzy, jak zwykle, okazał się przesadzony lub przynajmniej przedwczesny. Degustacja 170 win w ramach tradycyjnej majowej Alba Wines Exhibition w bezlitosny sposób ujawniła niedoskonałości rocznika. Przede wszystkim niedoskonałość tautologiczną: na ocenę tych win jest zdecydowanie za wcześnie. Ta uwaga pojawia się w naszych sprawozdaniach z Alby co roku, ale nie ma wątpliwości, że to właśnie strukturalny, długowieczny rocznik 2004 na tym wczesnym wypuszczaniu win na rynek szczególnie cierpi. Cieplesze 2003 i 2000, lżejszy 2002 w tej samej porze były zdecydowanie bardziej otwarte. Niektóre z degustowanych win zabutelkowane były od zaledwie tygodnia!

Na karb tej przedwczesności złożyć można z pewnością jedną z dwóch głównych wad rocznika: niską ekspresję owocu. Wina w swym ogóle wydają się mało aromatyczne, matowe, nieco puste na podniebieniu. Ich struktura poddaje się analizie bez kaprysów, lecz nut owocowych nie ma wiele. Czy pojawią się z czasem? W niektórych winach z pewnością, lecz trzeba pamiętać, że nebbiolo jako szczep z trudem dojrzewający lubi roczniki ciepłe, a w 2004 miał tego ciepła niezbyt wiele, co znać z drobnych nutach zielonych tak w bukietach, jak i garbnikach. Wielu winiarzy zgadza się z tą opinią i porównuje 2004 do 1996, czyli do rocznika, który do dziś rani usta swą ostrą strukturą i całkowitym brakiem owocowego szarmu.

## Wodnistość po suszy

O ile czas z pewnością pomoże barolo 2004 wykształcić nieco bujniejsze niż dziś bukiety, nie pomoże raczej na drugi problem tego rocznika, jakim jest niejaki rozwodnienie. Może to zaskakiwać, bo klimat sprzyjał powolnemu dojrzewaniu gron i winom jak najbardziej skoncentrowanym. Sęk w tym, że poprzednie dwa lata – 2002 i 2003 – należały do najmniej płodnych w zapisanych dziejach. Szczególnie niezwykle suchy 2003 (rekordowo niska suma opadów od stycznia do września) sprawił, że procesy fotosyntezy zostały wstrzymane i winorośl po prostu nie przyswajała związków chemicznych z gleby. Naturalnym następstwem takiego stresu wodnego jest wyraźne zwiększenie plenności w kolejnym sezonie wegetacyjnym. Kto o tym nie pamiętał i na wiosnę 2004 r. nie ciął bezlitośnie, uzyskał wydajność oscylującą wokół górnej granicy dopuszczanej przez przepisy apelacji DOCG. Degustacja wskazała, że mniej więcej połowa barolo cierpi na niejaki nadmiar wody w winie, i to przy całkiem niezłej nieraz strukturze i dojrzałości owocu; te dość mocne, charakterystyczne dla 2004 garbniki jakby w końcówce pakowały manatki i w ciągu sekundy znikwały z podniebienia. Nie jest to problem bardzo doskwierający, lecz w mym odczuciu dość skutecznie odróżnia 2004 od roczników prawdziwie wielkich, których cechą immanentną – wystarczy wspomnieć 2001, który wciąż dość regularnie można degustować – jest właśnie wyższa niż zwykle koncentracja.

## Beta-modernizm barolo

Tak szeroka jak Alba Wines Exhibition degustacja daje też okazję do ogólniejszych stylistycznych spostrzeżeń. Barolo modernistyczne jest w wyraźnym odwróceniu, trend opisywany przeze mnie

rok temu (*Magazyn WINO* 4/2007) jako beta-modernizm upowszechnia się. Ewidentne zapachy nowej dębiny nie mają już wstępu do młodych barolo, poza twardogłowymi wyjątkami (Gianni Voerzio, Cascina Adelaide). Papież moderny Domenico Clerico (nie degustowałem w tym roku jego win) ponoć wyrzucił rotofermentatory i dziś winifikuje swoje barolo przez 20 dni zamiast jak dawniej 5. Wymowna wydała mi się degustacja w grupie młodych producentów z grupy L'Insieme (Mauro Veglio, Silvio Grasso, Fratelli Revello, Gianfranco Alessandria), zwanych też potocznie „Altare Boys” od nazwiska swego mistrza, który uczył ich winifikować na początku lat dziewięćdziesiątych. Piliśmy wina z 1999 i 2004. Te pierwsze starzone były w 80–100 proc. nowch *barriques* i do dziś, mimo upływu 10 lat, pachniały wanilią i mocno przypieczoną grzanką; zduszony, przytłoczony, otyły owoc nebbiolo wciąż nie może się w nich właściwie wyrazić (i raczej już nie zdoła). Nowe roczniki tych samych win to już tylko 20–50 proc. nowej beczki z dłuższą winifikacją, co daje wina zdecydowanie świeższe i – w odczuciu moim, ale też samych autorów – zdecydowanie lepsze. Zresztą po upalnym 2003, gdy świeżość i kwasowość były na wagę złota i gdy w mojej opinii wyraźnie lepiej poradzili sobie producenci tradycyjni, zwykle zbierający wina wcześniej i o wiele delikatniej winifikujący, 2004 to rocznik z punktu widzenia stylu prawdziwie ekumeniczny: dobrą równowagę osiągnęły zarówno wina skrajnie modernistyczne (La Spinetta), jak i otwarcie tradycyjne (świetne wyniki Aurelio Settimo, Marcariniego i przede wszystkim Bartola Mascarello).

### Barbaresco 2005: bez geniuszu

**N**a Alba Wines Exhibition wina z Barbaresco prezentowane są zawsze w roczniku o rok młodszym niż Barolo. 2005 był w Piemoncie sezonem niełatwym, winiarzy nękały przede wszystkim obfite deszcze w okresie zbiorów, które rozwodniły nawet niezłe zapowiadającą się materię. Wina są zatem w swym ogóle lekkie i bez większej struktury. Zdarzają się wyjątki (gdy winogrona zebrano przed deszczami), lecz i one wydają się nieco twarde i suche. Bowiem wielkim problemem Barbaresco w ostatnich rocznikach (także 2004) jest szukanie przesadnego ekstraktu i zbyt „wyciskanie” win, które w efekcie są ziemiste, bez błysku i świeżości, cierpkie i niezrównoważone. 2005 był właśnie rocznikiem, który w moim przekonaniu należało zinterpretować w kluczu burgundzkim: dążyć do win finezyjnych, soczystych, powietrznych, opartych na lekkim, kwaśkowanym owocu. Udało się to nielicznym, większość usiłowała wycisnąć z winogron dojrzałość, której w nich nie było, i została z suchymi jak deska garbnikami, z którymi nie ma co zrobić (choć niektórzy próbowali, niestety, zamaskować je zwiększoną dawką dębu).

Niektórzy z zagranicznych dziennikarzy ocenili ten rocznik łaskawiej, lecz ja dla 2005 nie jestem w stanie wykrzesać entuzjazmu. Nie znalazłem żadnego wina, które wypadłoby lepiej w 2005 aniżeli w 2004; zawiedli (względnie) nawet ci, którzy niemal nigdy nie zawodzą: Sottimano, Albino i Bruno Rocca. Sensacją rocznika jest wina ze spółdzielni *Produttori del Barbaresco*, jedno z najtańszych na rynku (łatwe do dostania za ok. 16 €), zwinifikowane dokładnie tak, jak trzeba: bez szukania ekstraktu, wiśniowe, delikatnie owocowe, lekko taniyczne, młode i pociągające. Brawa dla enologa Aldo Vakki i świetne potwierdzenie znakomitej roboty wykonanej w tej spółdzielni w ostatniej dekadzie. Podobne uwagi o charakterze rocznika 2005 można odnieść do win z apelacji roero z zastrzeżeniem, że w tym roku degustowaliśmy ich wyjątkowo mało; wszyscy ambitniejsi producenci zdecydowali się starzyć swe wina rok dłużej dla uzyskania apelacji wyższej kategorii – *DOCG roero* (dawniej *DOC roero superiore*). Sądząc natomiast po próbkach beczkowych (B. Mascarello, E. Pira, wina w większości już skupazowane i oczekujące na butelkowanie w ciągu kilku miesięcy) 2005 o wiele bardziej niż w Barbaresco będzie udany w Barolo.

### 1998: 10 lat minęło...

**T**radycyjnym zwieńczeniem tygodnia ciężkiej pracy jest w Albie retrospektywa rocznika o 10 lat wcześniejszego. Tym razem na wókanckiej stanęły 53 wina z roku 1998. Był to w ostatnim czasie mój ulubiony rocznik do picia i prezentowania na rozmaitych degustacjach: świeższy i regularniejszy od 1997, głębszy od 2000, bardziej gotowy od przechodzącego przez swą smugę cienia 1999. Z tym większym zacięciem oczekiwałem więc tak szerokiego przeglądu rocznika.

Jak wypadł? Bardzo dobrze i znakomicie na szczytach, co najmniej dobrze w swej średniej. Najlepsze 1998 to dziś wina zdumiewające świeżością i mocą; mineralne, ostre, zdają się mieć przed sobą co najmniej kolejną dekadę starzenia. Takie okazały się m.in. wina Cavallotto, Ratti i przede wszystkim triumfalny duet od markizów de Grésy (których znakomitą formę potwierdziła zresztą pionowa degustacja przeprowadzona w posiadłości, w ramach której cofnęliśmy się aż do 1982). W swej średniej dobrze wypadły wina modernistyczne, starzone w nowych *barriques*: choć 1998 to rocznik ze szczytu owej beczkowej manieri, gdy powstawało wiele win przesadzonych, świeży, strukturalny, raczej chłodny charakter samego rocznika dobrze tę wolę mocy zrównoważył. Wina od Sandrone, Scarzella, Moccagatta, Alario, Mauro Molino, Cordero di Montezemolo (100 proc. nowej beczki w winie Gattera), a nawet nielubianych zwykle przeze mnie Prunotto (Bussia) i Marchesi di Barolo (Sarmassa) okazały się butelkami dużej klasy, zmysłowymi, ładnie wyważonymi, wciąż w bardzo dobrej formie. Te pozytywne uwagi dotyczyły mniej więcej połowy win. Druga połowa to wina raczej już zmęczone i schodzące, bez większej świeżości, często – lecz nie zawsze – przytłoczona starzeniem w beczce. Różnica pomiędzy I i II ligą okazała się więc wyraźna i każe kupować te wina z zastanowieniem. A kupić je ciągle można: 1998 zalega półki wszystkich odwiedzonych przeze mnie sklepów w Albie i okolicach. 1999, 2001, 2004, być może 2000 są od 1998 lepsze, ale też wyraźnie droższe; w cenie 25–45 euro wina z 1998 to dziś doprawdy bardzo dobry zakup.





### Najciekawsze Barolo 2004:

Bartolo Mascarello

G. D. Vajra Bricco delle Viole, importer: Salute

Enrico & Marziano Abbona Pressenda

Claudio Alario Sorano

Giacomo Ascheri Sorano Coste & Bricco

Brovia

Cascina Luisin Leon

Luigi Pira Vigna Margheria

Giovanni Rosso Serralunga, importer: Rubikon

Aurelio Settimo Rocche

*Win do degustacji nie przedstawili m.in.: Elio Altare, Azelia, Enzo Boglietti, Giacomo Borgogno, Giuseppe Cappellano, Ceretto, Domenico Clerico, Giacomo Conterno, Paolo Conterno, Conterno Fantino, Giovanni Corino, Bruno Giacosa, Elio Grasso, Giuseppe Mascarello, Andrea Oberto, Paolo Scavino, Roberto Voerzio.*

### Najciekawsze Barbaresco 2005:

Orlando Abrigo Rocche Meruzzano

Produttori del Barbaresco, importer: Vininova

Carlo Boffa Casot

Michele Chiarlo Asili

Moccagatta Basarin

Cascina Morassino Ovello

Punset Campo Quadro

*Win do degustacji nie przedstawili m.in.: Ceretto, Giuseppe Cortese, Angelo Gaja, Bruno Giacosa, Ugo Lequio, Fiorenzo Nada, Castello di Neive.*

### Najciekawsze Barolo, Barbaresco i Roero 1998:

Tenute Cisa Asinari Barbaresco Martinenga Camp Gros, importer: Dom Wina

Tenute Cisa Asinari Barbaresco Martinenga Gaiun, importer: Dom Wina

Renato Ratti Barolo Marcenasco Rocche

Cavallotto Barolo Riserva Vignolo

Elvio Cogno Barolo Vigna Elena, importer: Vini e Affini

Moccagatta Barbaresco Bric Balin

Fiorenzo Nada Barbaresco

E. Pira & Figli Barolo Cannubi, importer: 101win.pl

Luciano Sandrone Barolo Le Vigne, importer: Salute

G. D. Vajra Barolo Bricco delle Viole, importer: Salute

Giacomo Vico Roero Superiore

### Najciekawsze wina spośród pozostałych:

Fratelli Barale Barolo Riserva Bussia 2001, importer: Rubikon

Fratelli Borgogno Nebbiolo d'Alba 2003

Cavallotto Barolo Riserva Vignolo 2000

Tenuta Cisa Asinari Barbaresco Gaiun 2004, importer: Dom Wina

Elvio Cogno Barolo Vigna Elena 2001 i 2000, importer: Vini e Affini

Ghiomo Langhe Arneis Inprimis 2007

Bartolo Mascarello Barolo 2001

Aurelio Settimo Barolo Riserva Rocche 1999

Giuseppe Rinaldi Barolo Brunate-Le Coste 2001, importer: Kawa-Wino-Czekolada

Castello di Verduno Verduno Basadone 2006