



50 lat mineło...

WIADOMO, ŻE
BAROLO TO WINO
DO DŁUGIEGO
STARZENIA.
ALE JAK
DŁUGIEGO? GDZIE
USTAWIĆ TEN
MAGICZNY PRÓG
PEŁNOLETNIOŚCI?
10, 18, 25 LAT?

WOJCIECH BOŃKOWSKI

winem najbardziej regularnym i spolegliwym.

Piemont międzynarodowy?

Dowód tej długowieczności dała unikatowa degustacja starych roczników, jaką w maju dla dziennikarzy uczestniczących w imprezie Nebbiolo Prima (pełne sprawozdanie na poprzednich stronach) zorganizowała posiadłość Cordero di Montezemolo. 28-hektarowe wódzstwo szczyty się jedną z najdłuższych w Piemontcie, sięgającą XIV wieku tradycji i znakomitym położeniem winnic – w większości skupione są one na niewielkim wzgórzu naprzeciw piwnicy, ukoronowanym słynnym libańskim cedrem. To właśnie Monfalletto, od którego nazwę bierze cała posiadłość oraz jedno z jej Barolo – to, które przyszło nam w dziewięciu rocznikach degustować.

Prowadzona przez potężną rodzinę piemoncką Cordero di Montezemolo winiarnia nie należała nigdy do moich ulubionych. Jej styl, choć nie tak ekstremalny jak sąsiada – Elio Altare, był jednak otwarcie nowoczesny. Barolo w młodości nieco raziły nazbyt słodki-

mi, perfumowanymi bukietami i maślaną barytkową fakturą; międzynarodowy kierunek dominował też w innych etykietach, jak Barbera Superiore Funtanì, Chardonnay Elioro, kupażu Curde, zaś wina wolne od beczkowego grzechu – prosta Barbera, Dolcetto, Nebbiolo i Arneis – nie czarowały nigdy przesadną ekspresją.

Z firmowych Barolo Gattera (to nazwa najlepiej położonej parcelki w obrębie Monfalletto, z południowo-zachodnią wystawą) była zawsze najbardziej beczkowa i nawiązująca stylem do „Altare Boys”. Najdroższe Enrico VI (jako jedyne tutaj wino nie pochodzi z La Morry, lecz ze słynnej winnicy Villero w Castiglione Falletto) jawiło się jako długowieczne, szlachetne, lecz za młodu beczkowe i bez dodatkowego wymiaru wielkich Barolo. Podstawowe zaś Monfalletto wydawało mi się zawsze winem mało ekspresywnym, z niejakim przerostem garbników.

Zmiana frontu

Wszystko się zmieniło w roczniku 2004. Przy pierwszej degustacji nie

poznałem tych win. Świetne, rozłożyste bukiety, precyzyjnie poprowadzone usta, beczki o wiele mniej niż w poprzednich rocznikach, a zamiast niezdecydowania – pełnia i odwaga. Kolejne dwa roczniki okazały się jeszcze lepsze i Cordero di Montezemolo awansowało wysoko na mojej liście ulubionych Barolo.

Degustacje w ciągu ostatnich kilku lat oraz ta niedawna, na miejscu, pozwoliły mi też inaczej spojrzeć na Barolo Monfalletto. Owszem, to na pewno najmniej widowiskowe i strzeliste z czterech tutejszych etykiet (od 1998 r. powstaje także nowe Gorette, tylko w butelkach magnum, nietrafiające do otwartej sprzedaży), za młodu może wydać się surowe, bez kwiatowo-balsamicznej słodyczy cechującej inne wina Cordero di Montezemolo i w ogóle te pochodzące z La Morry. Przy pozornej lekkości okazuje się wszak winem równie długowiecznym co prestiżowe Enrico VI, zdolnym rozwinąć sporą głębię i mineralność. Trzeba tylko cierpliwości. 10, 18, a niekiedy nawet 25 lat.

Alberto i Giovanni Cordero di Montezemolo z dwoma najlepszymi winami degustacji 1958 i 2006.

Ktokolwiek degustował naprawdę stare butelki Barolo, ten wie, że wymienione liczby to dla króla włoskich win fraszka. Owszem, dziś wiele Barolo produkuje się z myślą o szybkim wypiciu i nie należą do wyjątku wina z rocznika 2006 już całkiem gotowe. Rewolucja w winifikacji, szybka ekstrakcja owocu, wprowadzenie do starzenia baryłek francuskich sprawiły, że dzisiejsze Barolo są całkiem inaczej zbudowane od swych ojców i dziadów z poprzednich dziesięcioleci (o tych problemach pisałem wielokrotnie, m.in. w *Magazynie WINO* 4/2007 i 3/2008).

Wina powstałe już na fali tej wielkiej stylizacyjnej zmiany (czyli mniej więcej po 1985 r.) rzadko dożywają w pełni wigoru dwudziestych urodzin, choć zdarzają się wyjątki. Natomiast te dawniejsze wciąż zaskakują witalnością. Moje spotkania z winami z dobrych roczników powojennych, jak 1945, 1947, 1954, 1958, 1961, 1964, 1967 pełne są zdumień i niezapomnianych emocji. Po półwieczu Barolo zachowuje fenomenalny bukiet i znakomitą fakturę w ustach. Z wielkich czerwonych win europejskich poza porto wydaje mi się w tym przedziale wiekowym

DEGUSTACJA PIONOWA CORDERO DI MONTEZEMOLO

1958-2006

52

Barolo Monfalletto 2006

Zaskakująco jasna, klasyczna barwa nebbiolo. Piękny bukiet – sądki, balsamiczny, znudami malinowej konfitury, zwiędłych kwiatów, starej szafy, intensywny i mocny. Usta wydają się wężawie gotowe do picia: nie sś zbyt tanciczne, kwasowoź jest mocno obecna, ale nieagresywna; żwiczna owocowa soczystoź. Tym niemniej wino dzieki mocarnej strukturze mineralnej ma nieprzeciętny potencjał starzenia. Prawdziwe Barolo, bardziej klasyczne nić w poprzednich rocznikach; niewśtpliwe wybitne.

Barolo Monfalletto 2005

Wedle Alberta Cordero to *najlepszy rocznik jaki kiedykolwiek zrobiliźmy* – zaskakująca pochwaą dla roku, który zwykle ceni się nić 2006, 2004 czy 2001. Barwa gębsza nić 2006. Bukiet sądzszy, bardziej kwiatowy, mniej ostry, a doznanie sądyczy jest jeszcze mocniejsze w ustach, które mają wszak nadzwyczajną harmonię i wręcz lekkoź. Kwasowoź i garbniki nie sś w ogóle agresywne; caoź miększa nić 2006, o odcieniu niemal źródziemnomorskim – na tle innych Barolo 2005, często nieco suchych i ostrych, wino rzeczywizcie się wyróżnia in plus. Z czasem do gąosu dochodzi mineralnoź, usta się niuansuj; dągoź i koncentracja sś znakomite. Wielki sukces.

Barolo 2002

Z powodu katastrofalnego wrzeźniowego gradu firma Cordero di Montezemolo zamiast trzech wypuźciaą na rynek tylko jedno, mieszane Barolo (10 tys. butelek); zawiera ono 50% owoców ze wzgórza Monfalletto (wraz z parcelś Gattera) i 50% z Enrico VI. Zarówno brszowe akcenty w barwie, jak i nuty zapachowe – kamfora, eukaliptus, dziczyzna, owoce macerowane w alkoholu, stare porto – wskazuj na posunięć ewolucję wina. Usta sś ciut krótkie, mają źredniś moc, nieco suche garbniki, ale teć gładnś soczystoź i elegancję. Dotknięć owocem sporej klasy; dobra kwasowoź. Rzecz jasna nie moće się równać z takimi butelkami jak Monfalletto 2005 czy 2006, ale jak na rocznik – gdy wielu producentów Barolo, szczególnie z La Morry, w ogóle nie robiąo wina – broni się i jest względnym sukcesem.

Barolo Monfalletto 1995

Wciść dobra barwa. Bukiet zdecydowanie bardziej ewoluowany nić w winie poprzednim, mięsno-sądki, zpåtynś dojrzaoźci: powidąa, owo-



ce w alkoholu. Dobra zaoćonoź, z pewnoćiś atrakcyjne wino z owś sądyczyś bukietu, jakś jest w stanie osiśgnć tylko Barolo. Usta wciść ćywotne dzieki dobrej kwasowoźci, a przy tym dobrze tanciczne; bogate, zmysąowe, znieco tąstś fakturś; jedynie w źrodku ust lekka pustka i zielonoź wskazujśce, će to jednak nie byą wielki rocznik dla Barolo. Tym niemniej wino niezwykle satysfakcjonujśce i z potencjaąem na parę lat dalszego starzenia.

Barolo Monfalletto 1988

W tym winie i wszystkich ponićej w starzeniu braąy udział tylko duće beczki *łotti*. Ewolutowane wino z trzeciorzdnś nutś skóry, czerzeźniowego miścszu i skórk, ale teć dobrś mineralnoźciś, wnoszćś w caoź powiew zwiećoźci. Przy tym ograniczonym cieie i poczuciu rozwodnienia alkohol staje się wyczuwalny. Dobre wino, przyjemnie soczyste, ale trochę bez owocu; wypada najsąbiej zcaąej degustacji równieć z powodu stylistycznego rozkroku, nie jest bowiem jednoznacznie tradycyjne, a z modernistycznego punktu widzenia brak mu zalet.

Barolo Monfalletto 1977

Bardzo przejrzysta barwa ma wyrańne akcenty pomaraźczowe, tak typowe dla starego nebbiolo. Pierwszy nos bardzo stary, balsamiczny, pieprzny, z dominujćś nutś geranium i mentolu; z czasem coraz bardziej intensywny i ćywy. Usta soczyste i przekonujśce szczególnie w ataku, potem stopniowo sąbnś (tym

się odróćniajś od 1970 i 1971); koncentracja nie jest nadzwyczajna. Ekspresja owocu jest dobra i wino jak na swoje 33 lata trzyma się niezgorzej, ale juć się nie poprawi.

Barolo Monfalletto 1971

Kolor zdecydowanie stary, nos równieć – stare drewno, skruszaoć mięso, dziwne nuty rozlinne oraz macerowane w alkoholu owoce przywodźśce na myśl stary francuski termin degustacyjny *confiture du vieux garçon* („konfitura starego kawalera”). W sercu to wino nosi mineralnoź, ale powoli wyzbywa się owocu; nos jest kontrowersyjny. Usta wszak broniś się bardzo dobrś gęstoźci i gągodnym smakiem drobnych owoców, a ich crescendo ać do bardzo klasowej, dągiej, garbnikowej koścówki robi duće wracenie (i tylko niś wino dorasta do legendy rocznika 1971). Jest jednak sprzeczne pomiędzy nosem a ustami i budzi wśtpliwoźci co do jakoźci tej konkretnej butelki.

Barolo Monfalletto 1970

Kolor niemal identyczny jak w 1971, nos bardziej ewoluowany, z nutami karmelu, miodu, ale teć mocniejszy, bardziej ćywotny nić w Monfalletto 1971 i 1977. Usta przetrwaą 40 lat dzieki bardzo wysokiej, z pewnoćiś nieprzesadnie dojrzaoć kwasowoźci, ale koncentracja teć jest bardzo dobra. Z czasem więcej mineralnoźci, nieco bardziej zaoćona ekspresja bukietu. Solo wino doź trudne w picu z uwagi na kwasowoź, sprawdź się do bardzo dągo pieczonych lub duszonych mięś. Na papierze 1970 jest w Barolo rocznikiem sąbszym nić 1971, ale ta butelka wypada lepiej. Mocna jeszcze potrzywał, choć jest chyba w swoim szczycie. Mocne, asertywne wino.

Barolo Monfalletto 1958

W tę pięknie przejrzystą, zaoćonś jak malarska paleta, bećowo-róćowo-karmazynowś szatę chce się patrzeć i patrzeć. Od poczśtku do kośca wino wielkiej klasy, zestarzone, trzeciorzadne, ale harmonijne, zmysąowe, sądkie. Wyczuwa się tu w oczywisty sposób większ koncentrację i dojrzaoź owocu anićeli w Monfalletto z lat 1970. Wino nie jest zmęczone, usta sś gądkie, szerokie, eleganckie, z niezbyt wysokś kwasowoźciś, sądkiem, nieco wręcz syropowym owocem przypominajćym porto tawny. W kieliszku trzyma się więcej nić dobrze, ujawniajć coraz to nowe niuanse. Wielka butelka.

Wina degustowa em w maju 2010 r. w posiad o ci.

Importer w Polsce: Miellyski.