

Aldo
i Milena
Vairowie.



fat. WB

ALDO VAIRA: *larger than life*

53

MOŻNA SNUĆ ROZWAŻANIA
O TERROIR I SPOSOBACH
WINIFIKACJI. MOŻNA TEŻ
DOŚWIADCZYĆ PEŁNEJ
LUDZKIEJ OBECNOŚCI,
Z JAKĄ ANGAŻUJE SIĘ
W WINNICĘ RODZINA VAIRÓW.

EWA WIELEŻYŃSKA

Sam Aldo Vaira niechętnie opowiada o kwestiach technicznych, dużo chętniej – o swojej filozofii. Prostej, wyzbytej twardych przekonań i raz na zawsze danych recept na wino doskonałe; w gruncie rzeczy streszczającej się w zdaniu, że wino ma być do picia i sprawiać przyjemność. Niby banał, niby oczywistość, ale parę dni spędzonych na degustacji Nebbiolo Prima pokazują, że win tw. poważnych, superekstraktywnych, o konstrukcji jak rzeźba, powstaje dziś w Piemontcie niemało. Wszystkie wina Vairy zaś potoczycie płyną. I mają w sobie hipnotyczną głębię precyzyjnie zarysowanych kwiatowo-owocowych aromatów, która uwodzi od pierwszego wejrzenia. Czy raczej niuchnięcia. Choć barwy nie traktuje się tutaj po macoszemu: intensywna i połyskliwa, jest istotnym elementem każdego wina.

Na szczęście wina Vairy zdążyły mnie oczarować, zanim jeszcze spotkałam ich autora. Inaczej trudniej byłoby mi dziś własnemu osądowi zaufać i oddzielić charyzmatyczną osobowość od magnetyzmu tych win, których zniewalająca siła tkwi w niebywałej koncentracji, idącej ramię w ramię z aksamitnymi taninami i wartkością gładkiego strumienia. Te wina proszą się o kolejny tyk. Proste dolcetto Vairy było pierwszą butelką, po której mój młodociany brat nie chciał już słyszeć o piwie przy kolacji. *Masz dolcetto? Daj dolcetto!* – powtarzał za każdym razem. W pewnym sensie wina Vairy to dobry początek, by wpuścić

zaczynającego winopijcę w Piemont. Bynajmniej nie są to wina łatwe, ale poza całą złożonością i piętrami kolejnych warstw, jakie ujawniają z wiekiem i czasem spędzonym w kieliszku (który u nas w rodzinie nigdy nie jest dość długi), są atrakcyjne i nie zwlekają z ofiarowaniem przyjemności. Hojne i prostolinijne jak ich twórca.

Tradycjonalista i innowator

Aldo Vairę trudno jest zaszufadkować do jednego z dwóch piemontckich obozów. Jasne, jest tradycjonalistą w tym sensie, że wystrzega się nadekstrakcji, zależy mu na tworzeniu win eleganckich, płynnych i przeznaczonych do długiego starzenia. Nic nie jest mu bardziej obce niż moda i wina, które miałyby być symbolem statusu. Ale nie jest też niewolniczo przywiązany do tradycyjnych metod produkcji. Do dojrzewania nebbiolo nie używa się tu francuskich beczek, ale już przy barberze nowy dąb znajduje zastosowanie, stal nierdzewna ma swoje miejsce w tej piwnicy, kontrola temperatury również, uprawa jest ekologiczna, zbiory ręczne, jednak rdzennym drożdżom się tu nie zawiera. Aldo był jednym z pierwszych, którzy pracowali w Piemontcie nad staranną selekcją neutralnych drożdży. I pierwszym, który zasadził rieslinga. Od innowacji i eksperymentów się tutaj nie stroni. Wino nie powinno być narzędziem na usługach jakiegokolwiek ideologii – powiada Vaira – ma być dla ludzi. I wszystko właśnie takie w domu Vairów być się wydaje.

* W nazwie posiadłości G. D. Vajra założonej przez Giuseppe Domenico, dziadka obecnego właściciela stosuje się XIX-wieczną pisownię nazwiska przez „j”. Obecnie Vairowie podpisują się przez „i”. (Przyp. red.)

Nawet piwnica, zazwyczaj miejsce, co tu kryć (choć człowiek zajmujący się pisaniem o winie może kryć to powinien), niezbyt światolubnemu człowiekowi przyjazne, u Vairy jest promienna. Jedną ścianę stanowi w niej duża oszklona szyba, która wychodzi na eksplodujący zielenią ogród. Do pozostałych pomieszczeń, gdzie produkuje się wino, wpada tęczę światło przez witraże dzieła Costantina Ruggeriego, zakonnika, nieżyjącego już przyjaciela rodziny.

Estetyzm? Niektórzy krytycy winom Vairy go zarzucają. Mówią o modernistycznych, nazbyt ponętnych bukietach, zbyt sówitej, nadmierne wysuwającej się naprzód owocowości, wychodząc najwyraźniej z założenia, że prawdziwe Barolo powinno być winem za młodu trudnym, zamkniętym i wyrzekającym się efektywności. Jeśli nawet wina Vairy są już we wczesnej fazie efektywne, to w najmniejszym stopniu nie ślizgają się po powierzchni. Efekt płynie tu z elegancji, finezji i wielowymiarowości. Jest wynikiem skrupulatnego podejścia do każdego szczepu, czy będzie to proste dolcetto i rustykalna freisa, czy szlachetne nebbiolo. Owoc dochodzi w tych winach do głosu w równym stopniu co *terroir*.

Sumiennosc Vairów jest niezmienna, pomimo że posiadłość licząca w latach 1970. zaledwie kilkanaście hektarów rozrosła się obecnie do sześćdziesięciu i jest tym samym jedną z większych w Piemontie. Winnice są zlokalizowane w miasteczku Vergne, wysuniętym najbardziej na zachód gminy Barolo i graniczącym z La Morra. Gleby w obu tych lokalizacjach obfitują w wapienne margle tortońskie. Uznaje się, że obie gminy owocują „kobiecą”, gdyż najbardziej wonną i miękką ekspresją piemontkich win. Wina Vairy łączą w sobie to, co najlepsze w obydwu siedliskach: subtelną strukturę Barolo z intensywną perfumą La Morry. Wysokie położenie winnic (350–400 m n.p.m) umożliwia winogrom wydłużony okres wegetacji, czemu zawdzięczamy dojrzały, lecz zawsze świeży owoc.

Dzieci szczęścia

W *Winach Europy* Bieńczyka i Bońkowskiego możemy przeczytać, że Aldo Vaira jest Midasem, że każde wino wychodzące spod jego rąk jest w swoim zamierzeniu doskonałe. Jakby wychodziły mu bezwiednie, były mimowolnymi dziećmi szczęścia. Rola intuicji jest tu na pewno istotna. Giuseppe Vaira, najstarszy syn Mileny i Aldo, opowiada, że najwspanialsze chwile spędzone z ojcem są wtedy, gdy obaj degustują wina po fazie fermentacji i zastanawiają się, co z nimi zrobić. W jaki sposób je dojrzewać? Ile czasu? Jakie wymierzyć proporcje? Co roku przepis się trochę zmienia, co roku efekty są doskonałe. Giuseppe mówi, że po tym właśnie można poznać wielkiego szefa kuchni: dobry szef korzysta z gotowców, wielki jest zawsze skory eksperymentować.

Jest być może kwestią sporną, czy najlepszy kucharze to nie ci, którzy po prostu wiedzą i nie muszą swojej wiedzy poddawać próbie. Ale sztuka Vairy to nie opracowana metodologia, lecz wirtuozeria. Technologia jest tu kwestią drugorzędną, pierwszorzędne są wysokie wymagania wobec siebie, otwartość, elastyczność, dążenie do doskonalenia. Duchowe podejście do produkcji wina prześwieca przez każde słowo Aldo Vairy. I daje się odczuć w jego butelkach, które są zawsze głęboką interpretacją: szczepu, siedliska, rocznika. *Larger than life* – powiedział Giuseppe – *takie wina chcemy robić*. Jak to przetłumaczyć? Wykraczające poza zwyczajność? Przekraczające wszelkie wyobrażenia? Niespotykane? Nieziemskie? Obdarowujące ponad normę?

Mówienie o winiarzach jako artystach mija się z prawdą i jest cokolwiek afektowane. Potraktujmy to jednak jako porównanie. Aldo jest artystą w tym sensie, że własne dzieło wciąż jest go w stanie zaskoczyć. Dostaje od win więcej niż w nie świadomie włożył. Szczodrze potraktowana natura zwraca wszystko z nawiązką. Jest *larger than life*.

Langhe Riesling Petracine 2009

Oryginalna ekspresja rieslinga, pochodzącego z alzackich i mozelskich klonów zasadzonych w 1985 roku na zboczu Fossati. Pierwsze odpowiadają za pełny kształt, drugie za rzutką kwasowość. Sporo owocu: krągłe, lecz kruche jabłko w ataku i cytrusowy finisz. Nuta werbeny i szczypta soli w końcówce składają się na energetyczną całość. Bardzo dobre i bardzo młode.

Dolcetto d’Alba 2009

Świeżo zabutelkowane, więc jak je określił Giuseppe, jest *niczym nastolatek, który mówi: zostaw mnie w spokoju*. W maju czuć w nim było jeszcze siarkę, ale pod nią krył się piękny owoc, o rzadkiej jak na proste dolcetto koncentracji. Młodzieńcza, lśniąca ciemnowiśniowa barwa. Drobne owoce: jeżyna, czerwona porzeczka, chrupkie garbniki i jak w wielu winach Vairy, chlorofilowy pocałunek na końcu. Nieskomplikowane, lecz intensywne: wzorec z Sèvres codziennego dolcetto.

Dolcetto d’Alba Coste & Fossati 2008

Wino o solidnej budowie, nierniej soczyste i pełne elegancji dzięki swojej balsamicznej, szlachetnej materii. Pierwsze akordy grają tu wiśnia, żurawina, rabarbar, w tle daje o sobie znać pył skalny i fiołki. Wciąż młode, mocno zarysowane taniny. Wino bogate, wielowarstwowe, a zarazem bezpośrednie. Poza konkurencją. W moim przekonaniu, którego nic do tej pory nie zdołało zburzyć, najlepsze dolcetto świata.

Młoda winnica Vairów w *Serralunga d’Alba*.



Barbera d’Alba 2008

W gruncie rzeczy nowoczesna – daleka jednak od ociężałości – Barbera, starzona częściowo w nowym dębie francuskim, który nadaje winu kremową konsystencję, aromatycznie jednak jest nie odczuwalny. Rozegrane na prostych słodkich malinowych akordach, dla których kontrapunkt stanowi świeża mięta w finiszu. Wibrująca kondensacja: barwy, owocu, kwasowości.

Barbera d’Alba Superiore 2007

Wielowątkowe wino o hedonistycznym bukietach, które pokazuje, że Barbera może być winem wyrafinowanym, a zarazem wyzbytym pretensji. Niskie zbiory z winnicy Bricco delle Viole (36 hl/ha) i duże sławońskie beczki wydobywają typowe dla tego szczepu intensywne czereśniowo-wiśniowe aromaty, spod których daje

znać o sobie kwiatowość i rozgrzany słońcem piasek. Mocna tanczna struktura nadaje temu winu twardą ramę, której surowość równoważy słodkie owocowe wypełnienie. Idealna harmonia koncentracji i potoczności.

Langhe Freisa Kyé 2006

Zwykle rustykalny w swojej ekspresji i charakteryzujący się bezparadonową kwasowością szczep u Vairy zyskuje ogładę. Ciepły aromat purée z czerwonej porzeczki podbudowany jest chłodniejszą nutą fiołków i szczyptą pieprzu. Typowe dla Vairy cytrusowe taniny, które na końcu stanowiąc stawiają na swoim.

Langhe Nebbiolo 2008

Jeśli ktoś uważa, że wino powinno być jak krew – mówi Giuseppe – to wino jest nie dla niego. Dojrzewane wyłącznie w stali nierdzewnej jest lekką, świeżą, chciałoby się powiedzieć, powietrzną ekspresją Barolo. Skrojone z jasnej, zwiewnej materii, rozsiewa delikatne aromaty potpourri i świeżej truskawki. Pełne ożywczej kwasowości, o pylastej, dającej znać o *terroir*, teksturze.

Barolo Albe 2005

Cuvée nebbiolo pochodzących z trzech z różnych zboczy: Fossati, Coste di Vergne i La Volta w swoim zamierzeniu ma ucieleśniać klasyczny styl Barolo z gminy Barolo. Są tu delikatne nuty truskawkowe, niuans zielonych orzechów, chlorofilowy finisz, subtelne garbniki.

Ciepła i miękka ekspresja Barolo, które niewątpliwie jest pełne elegancji, gorący rocznik jednak przyczynił się do delikatnej oksydacji i spowodował, że elegancja ta już dziś jest nieco przykurzona.

Barolo Bricco delle Viole 2005

Flagowe wino posiadłości. Winnica została jeszcze obsadzona przez dziadka Vairy. Aldo swój pierwszy rocznik wypuścił w 1978 roku. Nieprawdopodobne bogactwo aromatów, które przyprawia o (pozytywny!) zawrót głowy: od truskawki po śliwkę, przez kwiaty, zioła, suchą trawę do skórki w pomarańczowej w tle. Wielopiętrowe, głębokie, aksamitne wino, które trwa nieprawdopodobnie długo stymulując wszystkie zmysły. Dla takich butelek się żyje.

Importer w Polsce: Salute