



46

Żegnaj baryłko

BAROLO I BARBARESCO W OSTATNICH LATACH
POKUTOWAŁY ZA CIĘŻKIE GRZECHY.
CZYŚCIEC SIĘ KOŃCZY, OBIE APELACJE POWOLI
WRACAJĄ TAM, GDZIE ICH MIEJSCE – DO RAJU.

WOJCIECH BOŃKOWSKI

Białe piaszczyste gleby
w *Serralunga d'Alba*
– stąd pochodzą
najbardziej strukturalne
Barolo.

Recenzowana przeze mnie dwukrotnie na tych łamach impreza *Alba Wines Exhibition to tradycyjna prezentacja nowego rocznika win na bazie szczepu nebbiolo – Barolo, Barbaresco i mniej znanego Roero*. W tym roku zmieniła nazwę na *Nebbiolo Prima*, lecz formuła pozostała ta sama – rano prezentowane są nowe roczniki w podziale na apelacje i gminy (co pozwala lepiej zrozumieć niuanse *terroir*), po południu zaglądamy do starych roczników – tradycją imprezy jest 10-letnia retrospektywa, zatem zmierzaliśmy się z rocznikiem 2000 – i odwiedzamy producentów. To prawdziwe *full immersion*, z którego wychodzi się przesąknętym garbnikowo-kwiatowym nebbiolo od stóp do głów.

Słabych roczników już nie ma. Roczniki wchodzące w tym roku na rynek wypadły więcej niż dobrze. W *Barbaresco 2007* z pewnością zapisze się jako rok udany, choć może nie wybitny. Wina są soczyste owocowe i czarujące, cechują się bardzo dobrą świeżością. Nie mają struktury i koncentracji takich roczników jak 2006 czy 2004 i w większości nie będą mogły tak długo leżakować, choć 5–8 lat na pewno nie będzie problemem. Niektórzy krytycy wysuwali zastrzeżenia co do przyspieszonej ewolucji wielu win – lecz dla mnie nie było ona dojmująca. Wina mają dobry owoc i autentyczny charakter i to w zasadzie wystarczy do szczęścia. Bieżąca dekada jest bowiem dla piemonckich win wybitnie udana i z poza deszczowym 2002 wszystkie roczniki są co najmniej

dobre; w natłoku wybitności przyda się rocznik właśnie nieco prostszy, do szybszego wypicia. Z rocznikiem 2006 w Barolo wiązano ogromne nadzieje. W opinii większości winiarzy (ze słynnym wyjątkiem *Bruno Giacosa*, który rocznik skrytykował i nie zabutelkował swych droższych win, choć jest tajemnicą poliszynela, że przyczyną były kłopoty wewnątrz firmy) miał się okazać równie wybitny lub wręcz wybitniejszy niż 2004 i 2001. Te opinie się w zasadzie potwierdzają, choć na obecnym etapie *Barolo 2006* nie pokazują tak mocnej struktury i takiego potencjału dojrzewania. Są natomiast pełne, szczodre, znakomicie dojrzałe i owocowe, bez przerostu garbników i nie do końca dojrzałej kwasowości, jaką obserwo-

waliśmy w 2005 i 2003. Najlepsze wina są wielowymiarowe, pachnące, soczyste, świeże i z pewnością dobrze odzwierciedlają pozycję Barolo jako jednej z najwspanialszych europejskich apelacji.

Nie wszystko złoto

Nie oznacza to, że wszystkie Barolo są w roczniku 2006 jednak udane. Sesje *Nebbiolo Prima* pokazały jasno, że klęskę poniosła *La Morra*, czyli siedlisko najcieplejsze, rodzące zwykle wina najbardziej atrakcyjne w młodości. W swej średniej okazały się zaś nadekstraktywne, suche jak deska i bez nadziei na zharmonizowanie w przyszłości. Zwycięzcą rocznika dzięki dobremu połączeniu koncentracji i dojrzałości z finezją wydaje się być gmina Barolo, zwłaszcza winnica *Cannubi*. Na dobrym drugim miejscu *Castiglione Falletto*, natomiast położone na innych, lżejszych, sprzyjających bardziej strukturalnym glebom *Serralunga* i *Monforte* są mniej wyraziste. Od kilku lat rosną w siłę wina z dawniej zupełnie peryferyjnych miasteczek *Novello* i *Verduno*; w roczniku 2006 ten trend się potwierdził, a szczególnie *Verduno* zwróciło na siebie uwagę znakomitą serią prawdziwie finezyjnych, niemal powietrznych Barolo; ich osobność, tak uderzająca w degustacji w ciemno, jest

wypadkową szczególnej geologii tutejszych winnic, mieszających w unikalny sposób margiel, wapień, glinę i piasek.

Zmierzch purpury

Od jakości tego czy innego rocznika na tegorocznej degustacji ważniejsze okazały się jednak obserwacje stylistyczne. Trzy lata temu (*Magazyn WINO 4/2007*) opisywałem na naszych łamach zapasy Barolo z diabłem, czyli tropikalnym rocznikiem 2003. Z tamtego starcia król piemonckich win wyszedł zwycięsko. Lecz przez lata zmagał się przede wszystkim z własnymi demonami. Maniakalną frankocentryczną modernizacją, która straciła z oczu to co najważniejsze – własną typowość i tożsamość. Na temat ścierania się nurtu nowoczesnego i tradycyjnego w Barolo wylano już morze atramentu. W tamtym artykule zaproponowałem terminy beta-nowoczesność i beta-modernizm na określenie bardziej zniuansowanego podejścia do robienia Barolo. Po trzech latach nie ulega wątpliwości, że trend się pogłębia i moderna jest w głębokim odwrocie. Pokazują to najlepiej nie butelki od winiarzy sławnych i uznanych – *Elio Altare* wciąż dławi swoje Barolo mikroutlenieniem i waniliową beczką, *Angelo Gaja* wciąż dolewa do nebbiolo barbery – lecz tych drugoligowych, anonimowych, którzy wyczuili rynkową sytu-

ację i na gwałt „tradycjonalizują” swoje wina. Liczba próbek przebeczkowanych, maślano-waniliowych, przeekstrahowanych, z obniżoną kwasowością była z pewnością najniższa w historii mojej bytności na degustacji w *Albie*. Najbardziej wymowna wydaje się zmiana frontu w dziedzinie barwy. Dziesięć, a nawet pięć lat temu nebbiolo rozmaicie próbowano zaciemniać – stosowano rotofermentatory pozwalające na większą ekstrakcję pigmentów ze skórek, tzw. fleszt – krótkie podgrzanie wina dające podobny efekt, a także – kolejna tajemnica poliszynela – aplikowano 10-procentową porcję szczepów naturalnie ciemnych, jak *barbera*, a nawet *merlot*.

Dziś po tych ciemnych jak noc purpurach nie ma śladu, a na chybił traf chciałoby wybrane Barolo z 200 degustowanych czarowało oko swym autentycznym, świetlistym, ciepłym rubinem tak charakterystycznym dla odmiany nebbiolo. Koncentraty, rotofermentatory i baryłki są w odwrocie; Barolo i *Barbaresco* wracają do korzeni. Niekiedy korzeni reinterpretowanych – jak w przypadku wciąż wpływowej i licznej grupy „beta-modernistów” – ale do dawnych ekscesów z pewnością nie ma już powrotu. Miłośników Barolo i wszystkich zainteresowanych kondycją tej wspaniałej europejskiej apelacji wieść ta może tylko ucieszyć.

47

REKLAMA

NAJCIEKAWSZE BAROLO 2006:

Bartolo Mascarello
Cordero di Montezemolo Monfalletto
 importer: Mielżyński
G. D. Vajra Bricco delle Viole
 importer: Salute
Le Strette Bergera-Pezzole
Ettore Germano Cerretta
Le Ginestre Sotto Castello
Claudio Alario Sorano
Giacomo Ascheri Sorano Coste & Bricco
Marcarini Brunate
Fratelli Barale Bussia
 importer: Rubikon
Rocche dei Manzoni Cappella di Santo Stefano
 importer: Winkolekcja

Win do degustacji nie przedstawili m.in.: Elio Altare, Giuseppe Cappellano, Ceretto, Domenico Clerico, Giacomo Conterno, Paolo Conterno, Conterno Fantino, Giovanni Corino, Bruno Giacosa, Giuseppe Mascarello, Paolo Scavino, Roberto Voerzio.

NAJCIEKAWSZE BAROLO RISERVA 2004:

Cavallotto Vignolo
Cavallotto Bricco Boschis Vigna San Giuseppe
Giacomo Borgogno
 importer: Dionizos
Giacomo Fenocchio Bussia
 importer: Magia del Vino
Ettore Germano Lazzarito
Massolino Vigna Rionda
Virna Borgogno Preda Sarmassa
Cascina Ballarin Bricco Rocca Tistot
Gianni Gagliardo Preve
 importer: Sobiesław Zasada
Franco Conterno Riserva Bussia Munie 2004

NAJCIEKAWSZE BAROLO BARBARESCO I ROERO 2000:
Marchesi di Grésy Barbaresco Martinenga Camp Gros
Cavallotto Barolo Riserva Vignolo
Cavallotto Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe
Fratelli Barale Barolo Riserva Bussia
Fratelli Barale Barolo Bussia
Silvio Grasso Barolo Ciabot Manzoni
Monchiero Carbone Roero Riserva Printi
Matteo Correggia Roero Ròche d'Ampsjè
Mario Gagliasso Barolo Rocche dell'Annunziata
Michele Taliano Barbaresco Ad Altiore

NAJCIEKAWSZE BARBARESCO 2007:

Marchesi di Grésy Martinenga importer: Dom Wina
Cascina Morassino
Punset Campo Quadro
Punset Basarin
Sottimano Cottá importer: Vinoteka13
Sottimano Pajoré importer: Vinoteka13
Pietro Rinaldi San Cristoforo
Marco & Vittorio Adriano Basarin importer: Magia del Vino
Marchesi di Barolo Serragrilli importer: PWW
Fratelli Barale Serraboella importer: Rubikon

Win do degustacji nie przedstawili m.in.: Ceretto, Angelo Gaja, Bruno Giacosa.

NAJCIEKAWSZE ROERO 2006:

Monchiero Carbone Riserva Printi
Matteo Correggia Riserva Ròche d'Ampsjè
 importer: Vinoteka13
Malabaila Riserva Castelletto 2006
Cascina Ca' Rossa Riserva Mompissano

NAJCIEKAWSZE WINA SPOŚRÓD POZOSTAŁYCH:

Fratelli Alessandria Verduno Pelaverga 2009
Fratelli Alessandria Barolo Monvigliero 1995
Aurelio Settimo Barolo Riserva Rocche 1999
 importer: 101win.pl
Luigi Minuto (Cascina Luisin) Barbaresco 1970
Cascina Luisin Barbaresco Rabajà 2006
 importer: DiVino
Marchesi di Grésy Barbaresco Martinenga Camp Gros 2004, importer: Dom Wina
Fratelli Barale Extra Brut Sullelanghe 2005 importer: Rubikon
G. D. Vajra Barolo Bricco delle Viole 1997
Punset Barbera d'Alba Vigneto Zocco 1999
Ghiomo Roero Arneis Inprimis 2008

**TANINA, ACH TANINA**

Ewa Wieleżyńska

Cztery dni płukaliśmy zęby w garbnikowym morzu nebbiolo na majowej degustacji Nebbiolo Prima, próbując po kolei Roero 2007, Roero Riserva 2006, Barbaresco 2007, Barbaresco Riserva 2005, Barolo 2006 i Barolo Riserva 2004. Rocznik 2007, który zaczął się łagodną zimą, czego efektem było wczesne kwitnienie, a dalej kontynuował gorącym i suchym latem, które przyniosło przedterminowe i mniej obfite niż zazwyczaj zbiory, wydał wina o szczodrym, jednak w większości przypadków – tak w Roero, jak i w Barbaresco – nieprzejrzałym owocu, i znacznie świeższe niż w ostatnim gorącym roczniku, jakim był 2003.

Poza kilkoma przypadkami wyraźnej oksydacji Roero prezentowało dobrą formę i w swoich najlepszych interpretacjach dało wina o subtelnej kwiatowo-owocowej perfumie; apetyczne, bezpośrednie, choć niedorównujące złożonością budowy Barolo i Barbaresco. Jednak świat to za mało, nawet tak szeroki jak królewskich piemonckich apelacji, i chętnie się dzisiaj mówi, że Roero, oznaczone jako DOP dopiero w 2004 r., to apelacja, która jeszcze nie powiedziała swojego ostatniego słowa. Nie było wśród Roero win równie intrygujących i wielowarstwowych jak w apelacjach sąsiadujących, były jednak wina pięknie ilustrujące aromatyczną finezję nebbiolo. Roero Riserva wypuszczane jest na rynek o rok później, degustowaliśmy więc rocznik 2006, który charakteryzował się trudnymi, bo nieprzewidywalnymi warunkami klimatycznymi z temperaturami znacznie przekraczającymi średnią po obu stronach zera. Przy umiejętnie poprowadzonej uprawie i winifikacji był to jednak rocznik, który dał wina w swojej ekspresji bardziej klasyczne, wyważone, o twardszej strukturze garbników i lepszej kwasowości.

Poza gminą Treiso, gdzie suchy klimat dał się najbardziej we znaki, nadając wielu winom przejrzałe, konfiturowe nuty, Barbaresco 2007 to wina pełne atrakcyjnego owocu, sprężyste, o dojrzałych, wystrzegających się jednak nadekstraktu, garbnikach. Większość posiadłości odchodzi dziś od użycia nowej beczki, najsilniej ten trend utrzymuje się jeszcze w Neive, ale



jest już zdecydowaną rzadkością w gminie o najlepszych terroir, jaką jest Barbaresco. Stąd też pochodziło najwięcej ciekawych butelek. Stawa rocznika 2006 w Barolo zaczęła się od skandalu, kiedy to po zbiorach nie byle kto, bo słynny winiarz Bruno Giacosa zaanonsował, że nie będzie butelkował w tym roczniku swoich win, bo brakuje im struktury, złożoności aromatów i – ogólnie rzecz ujmując – typowości. Rocznik 2006 ze swoimi zmiennymi warunkami pogodowymi niewątpliwie wymagał od winiarzy wyjątkowej pracy w winnicy i silnych nerwów w porze zbiorów, która rozpoczęła się deszczowo. Ci jednak, którzy mieli cierpliwość, by poczekać i umiejętnie poprowadzili winifikację otrzymali tradycyjne, długowieczne Barolo o surowej strukturze, pełnej wigoru kwasowości i mocnych garbnikach. Wbrew początkowej niepewności rocznik 2006 bywa dziś przez niektórych porównywany do tak klasycznego sezonu jak 1999. Nagorzej w swojej średniej wypadła La Morra, gdzie modernistyczna tendencja do sporej ekstrakcji wciąż jest obecna i większości win zwyczajnie brakowało elegancji, którą stereotypowo tej gminie się przypisuje. Sny o potędze nie opuściły też Serralungi, tutaj obecność beczki wciąż jest najsilniejsza; chłodniejszy rocznik nie pozostał też bez wpływu na pewną surowość tanin, którą nie zawsze temperuje dojrzały, pełny owoc. Najlepszą ekspresję rocznik 2006 w moim przekonaniu znalazł w gminach Novello i Barolo, gdzie umiarkowane temperatury sprzyjały rozwojowi delikatnych, złożonych aromatów, dynamicznej kwasowości i finezji garbników.

fot. WB

NAJCIEKAWSZE ROERO:
Angelo Negro Prachiosso 2007
Cascina Chicco Montespinato 2007

importer: Pavonique
Cornarera 2007
Matteo Correggia Riserva Ròche d'Ampsjè 2006
 importer: Vinoteka13
Michele Taliano Riserva Ròche d'ra Bòssofa 2006
Monchiero Carbone Riserva Printi 2006

NAJCIEKAWSZE BARBARESCO:

Cascina Luisin Rabajà 2007
 importer: DiVino
Cascina Morassino 2007
Castello di Verduno 2007
Fratelli Barale Serraboella 2007
 importer: Rubikon
Marchesi di Grésy Martinenga 2007
 importer: Dom Wina
Punset Campo Quadro 2007
Punset Basarin 2007

NAJCIEKAWSZE BAROLO:

Fratelli Barale Castellero 2006
 importer: Rubikon
Virna Borgogno Cannubi Boschis 2006
Elvio Cogno Ravera 2006
 importer: Vini e Affini
Cascina Luisin Leon 2006
 importer: DiVino
Giuseppe Rinaldi Brunate-Le Coste 2006
 importer: Enoteka Polska
G. D. Vajra Bricco delle Viole 2006
 importer: Salute
Luigi Baudano Ceretta 2006
Giacomo Borgogno Riserva Liste 2004
 importer: Dionizos
Castello di Verduno Riserva Monvigliero 2004



fot. WB