

50



50 lat mineło...

WIADOMO, ŻE
BAROLO TO WINO
DO DŁUGIEGO
STARZENIA.

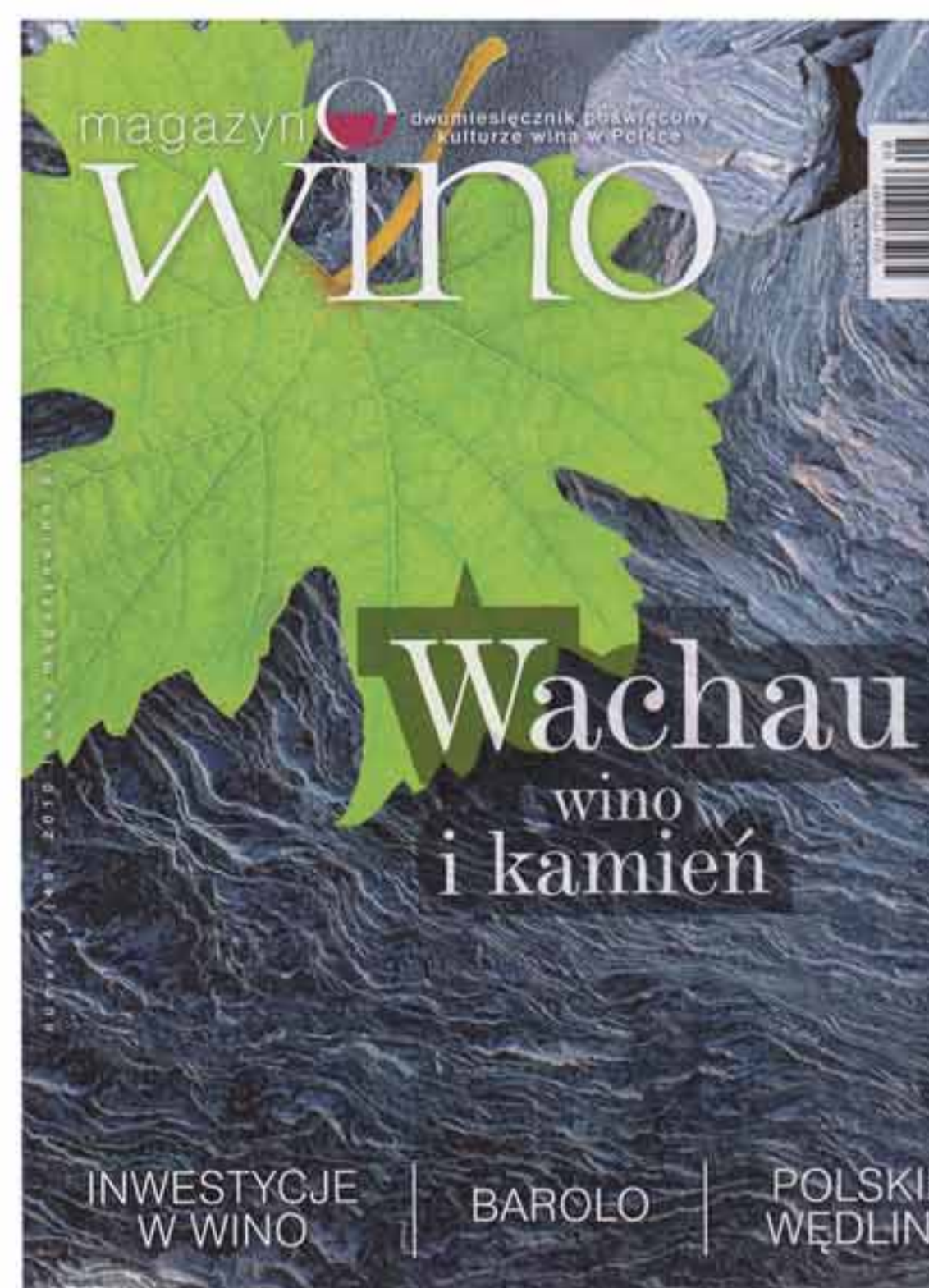
ALE JAK
DŁUGIEGO? GDZIE
USTAWIĆ TEN
MAGICZNY PRÓG
PEŁNOLETNIOŚCI?
10, 18, 25 LAT?

WOJCIECH BONKOWSKI

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 frazka. 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



DEGUSTACJE PIONOWE | cordero di montezen

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 Piemontie, 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 razily nazbyt słodki-

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

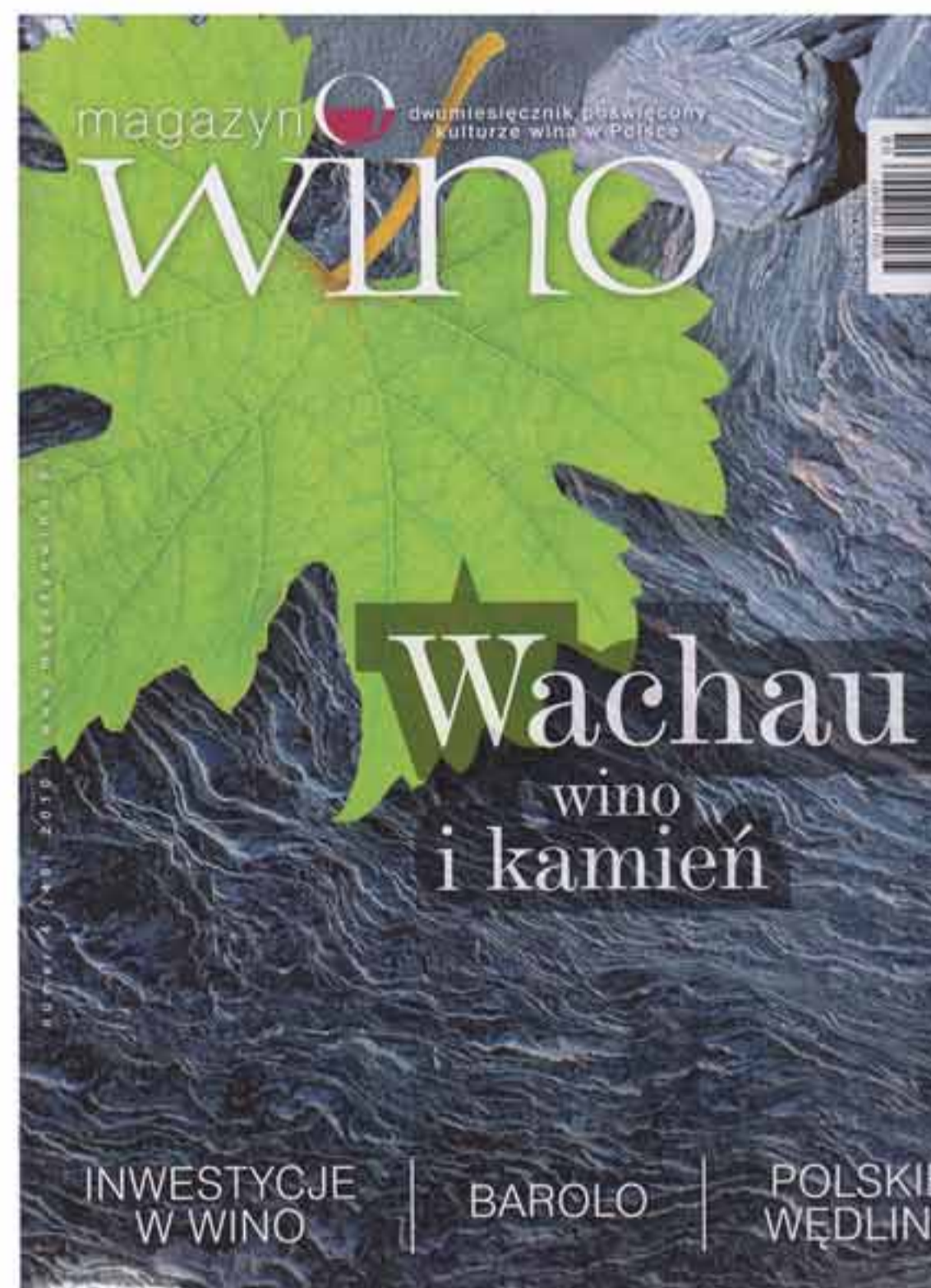
Z firmowych Barolo Gattera (to nazwa najlepiej położonej parcelki w obrębie Monfalletto, z południowo-zachodnią wystawą) była zawsze najbardziej beczkowa i nawiązująca stylem do „Altare Boys”. Najdroższe Enrico VI (jako jedyne tutaj wino nie pochodzi z La Morry, lecz ze słynnej winnicy Villero w Castiglione 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 przerosłem 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, nie trafiające 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.



Restauracja-Winiarnia PORTUCALE
ul. Merlinie 11h

Zapraszamy na Kuchnię Portugalską
Niezapomniane wrażenia smakowe znaną Oceanu Atlantyckiego przygotowuje dla Państwa Jose Costa!

DEGUSTACJE PIONOWE | cordero di montezemolo

DEGUSTACJA PIONOWA CORDERO DI MONTEZEMOLO
1958-2006

Barolo Monfalletto 2006

Zaskakująco jasna, klasyczna barwa nebbiolo. Piękny bukiet – słodki, balsamiczny, z nutami malinowej konfitury, zwiędłych kwiatów, starej szafy, intensywny i mocny. Usta wydają się właściwie gotowe do picia: nie są zbyt taniżne, kwasowość jest mocno obecna, ale nieagresywna: świetna owocowa soczystość. Tym niemniej wino dzięki mocnej strukturze mineralnej ma nieprzeciętny potencjał starzenia. Prawdziwe Barolo, bardziej klasyczne niż w poprzednich rocznikach: niewątpliwie wybitne.

Barolo Monfalletto 2005

Wedle Alberta Cordero to najlepszy rocznik (jak i kiedykolwiek zrobiliśmy) – zaskakująca pochwała dla roku, który zwykle ceni się niż niż 2006, 2004 czy 2001. Barwa głębsza niż 2006. Bukiet słodszy, bardziej kwiatowy, mniej ostry, a doznanie słodczy jest jeszcze mocniejsze w ustach, które mają wszak nadzwyczajną harmonię i wręcz lekkość. Kwasowość i garbniki nie są w ogóle agresywne, całość miękka niż 2006, o odcieniu niemal śródziemnomorskim – na tle innych Barolo 2005, często nieco suchych i ostrych, wino rzeczywiście się wyróżnia in plus. Z czasem do głosu dochodzi mineralność, usta się miunansują: długość i koncentracja są znakomite. Wielki sukces.

Barolo 2002

Z powodu katastrofalnego wrześniowego gradu firma Cordero di Montezemolo zamiast trzech wypuściła na rynek tylko jedno, mieszane Barolo (10 tys. butelek); zawiera ono 50% owoców ze wzgórza Monfalletto (wraz z parcelą Gattera) i 50% z Enrico VI. Zarówno brązowe akcenty w barwie, jak i nuty zapachowe – kamfora, eukaliptus, dziczyzna, owoce macerowane w alkoholu, stare porto – wskazują na posuniętą ewolucję wina. Usta są ciut krótkie, mają średnią moc, nieco suche garbniki, ale też ładną soczystość i elegancję. Dotknięcie owocu sporej klasy; dobra kwasowość. Rzecz jasna nie może się równać z takimi butelkami jak Monfalletto 2005 czy 2006, ale jak na rocznik – gdy wielu producentów Barolo, szczególnie z La Morra, w ogóle nie zrobiło wina – broni się i jest względny sukcesem.

Barolo Monfalletto 1995

Wciąż dobra barwa. Bukiet zdecydowanie bardziej ewoluowany niż w winie poprzednim, mięsno-słodki, z patyną dojrzałości, powidła, owo-



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

Barolo Monfalletto 1971

Kolor zdecydowanie stary, nos również – stare drewno, skruszałe mięso, dziwne nuty roślinne oraz macerowane w alkoholu owoce przywodzące na myśl stary francuski termin degustacyjny *confiture du vieux garçon* („konfitura starego kawalera”). W sercu to wino nosi mineralność, ale powoli wyzbywa się owocu: nos jest kontrowersyjny. Usta wszak bronią się bardzo dobrą gęstością i łagodnym smakiem drobnych owoców, a ich crescendo aż do bardzo klasowej, długiej, garbnikowej końcówki robi duże wrażenie (i tylko nią wino dorasta do legendy rocznika 1971). Jest jednak sprzeczne pomiędzy nosem a ustami i budzi wątpliwości co do jakości tej konkretnej butelki.

Barolo Monfalletto 1970

Kolor niemal identyczny jak w 1971, nos bardziej ewoluowany, z nutami karmelu, miodu, ale też mocniejszy, bardziej żywotny niż w Monfalletto 1971 i 1977. Usta przetrwały 40 lat dzięki bardzo wysokiej, z pewnością nieprzesadnie dojrzałej kwasowości, ale koncentracja też jest bardzo dobra. Z czasem więcej mineralności, nieco bardziej złożona ekspresja bukietu. Solo wino dość trudne w picu z uwagi na kwasowość, sprawdzi się do bardzo długo pieczonych lub duszonych mięs. Na papierze 1970 jest w Barolo rocznikiem słabszym niż 1971, ale ta butelka wypada lepiej. Można jeszcze potrzymać, choć jest chyba w swoim szczycie. Mocne, asertywne wino.

Barolo Monfalletto 1958

W tę pięknie przejrzystą, złożoną jak malarska paleta, bezowo-różowo-karmazynową szatę chce się patrzeć i patrzeć. Od początku do końca wino wielkiej klasy, zestarzone, trzeciorzędne, ale harmonijne, zmysłowe, słodkie. Wyczuwa się tu w oczywisty sposób większą koncentrację i dojrzałość owocu aniżeli w Monfalletto z lat 1970. Wino nie jest zmęczone, usta są gładkie, szerokie, eleganckie, z niezbyt wysoką kwasowością, słodkim, nieco wręcz syropowym owocem przypominającym porto tawny. W kieliszku trzyma się więcej niż dobrze. Ujawniając coraz to nowe niuanse. Wielka butelka.

Wina degustowałem w maju 2010 r. w posiadłości

Importer w Polsce: Mielżyński.

ce w alkoholu. Dobra złożoność, z pewnością atrakcyjne wino z ową słodyczą bukietu, jaką jest w stanie osiągnąć tylko Barolo. Usta wciąż żywotne dzięki dobrej kwasowości, a przy tym dobrze taniżne: bogate, zmysłowe, z nieco tłustą fakturą; jedynie w środku ust lekka pustka i zieloność wskazujące, że to jednak nie był wielki rocznik dla Barolo. Tym niemniej wino niezwykle satysfakcjonujące i z potencjałem na parę lat dalszego starzenia

Barolo Monfalletto 1988

W tym winie i wszystkich poniżej w starzeniu brały udział tylko duże beczki (*botte*). Ewolowane wino z trzeciorzędną nutą skóry, czerśniowego mięszu i skórki, ale też dobrą mineralnością, wnoszącą w całość powiew świeżości. Przy tym ograniczonym cieple i poczuciu rozwodnienia alkohol staje się wyczuwalny. Dobre wino, przyjemnie soczyste, ale trochę bez owocu; wypada najstabiliej z całej degustacji również z powodu stylistycznego rozkroku, nie jest bowiem jednoznacznie tradycyjne, a z modernistycznego punktu widzenia brak mu zalet.

Barolo Monfalletto 1977

Bardzo przejrzysta barwa ma wyraźne akcenty pomarańczowe, tak typowe dla starego nebbiolo. Pierwszy nos bardzo stary; balsamiczny, pieprzny, z dominującą nutą geranium i mentolu; z czasem coraz bardziej intensywny i żywy. Usta soczyste i przekonujące szczególnie w ataku, potem stopniowo słabną (tym

